

Manuale di istruzioni

INSTRUCTION MANUAL



Miscelatore Minimix 2P – 100 kg

	Dati tecnici	4
	Technical data	10
	Données techniques	16
	Datos técnicos	22
	Technische daten	28

6555



MISCELATORE 'MINIMIX 2 P' con recipiente inox a doppia parete riscaldato, Variatore di Velocità, Inversione di rotazione, capacità 100 Kg

DATI TECNICI

Capacità di miele	kg	100
Velocità di rotazione	n/min'	+60 / 0 / -60
Motore elettrico monofase	Kw	0.37
Assorbimento resistenza	w	1000
Capacità liquido riscaldamento	l.	50
Ingombro al suolo	mm	700x850
Altezza totale	mm	1340
Peso	kg	52

1.0 AVVERTENZE GENERALI SULLA SICUREZZA

LEGGERE ATTENTAMENTE QUESTO MANUALE PRIMA D'UTILIZZARE LA MACCHINA

Questo libretto è parte integrante della macchina e l'accompagna fino alla demolizione.

La macchina presenta parti pericolose perché allacciata alla rete elettrica e dotata di movimento, pertanto possono causare gravi danni a persone o cose:

- un uso improprio
- la rimozione delle protezioni e lo scollegamento dei dispositivi di protezione
- la mancanza d'ispezioni e manutenzioni
- la manomissione dell'impianto elettrico

Le istruzioni devono essere integrate ed aggiornate in base alle disposizioni legislative e dalle norme tecniche di sicurezza vigenti.

La ditta costruttrice non si riterrà responsabile d'inconvenienti, rotture o incidenti dovuti al mancato rispetto o alla non applicazione delle indicazioni contenute nel presente manuale.

1.1 IDENTIFICAZIONE DELLA MACCHINA

Miscelatore economico polivalente con recipiente inox a due pareti e protezione, con elica marina montata su asse inclinato non ancorato sul fondo.

Con questo attrezzo diventa facilissima e veloce anche la preparazione di miele cremoso partendo da un miele liquido con una piccola quantità di miele cristallizzato.

Macchina costruita conformemente ai requisiti della direttiva 89/392/CEE e sue successive modifiche.

1.3 PERSONALE ADDETTO

ATTENZIONE! AI FINI DELLA SICUREZZA QUESTA MACCHINA DEVE ESSERE UTILIZZATA ESCLUSIVAMENTE DA PERSONALE ADULTO IL QUALE DEVE ESSERE INFORMATO DELLE ISTRUZIONI CONTENUTE IN QUESTO MANUALE, CHE COSTITUISCE PARTE INTEGRANTE ED ESSENZIALE DELLA MACCHINA.

Le operazioni vanno svolte da una sola persona. Altro personale che dovesse svolgere operazioni di carico o svuotamento del recipiente, deve essere informata delle norme di sicurezza contenute in questo manuale.

1.4 AVVERTENZE / USO PREVISTO E NON PREVISTO

Questa macchina deve essere impiegata esclusivamente per la miscelazione di miele.

La ditta costruttrice non si riterrà responsabile di inconvenienti, rotture o incidenti dovuti all'uso improprio e al non rispetto delle indicazioni contenute nel presente manuale.

Non manomettere l'impianto elettrico.

2.1 MOVIMENTAZIONE / TRASPORTO

La macchina è normalmente stabile e non richiede particolari attenzioni nel carico o nello spostamento. Il sollevamento va effettuato dal basso. Le forche del carrello elevatore devono sporgere all'esterno del diametro del recipiente.

2.2 INSTALLAZIONE

Il contenitore deve essere posto sul proprio basamento prestando attenzione che sia posizionato in condizioni di assoluta stabilità e riferita all'interno degli appoggi.

Il pavimento deve avere una portanza proporzionata alla massa totale a pieno carico. Si consiglia che, per un raggio di circa un metro attorno al micromiscelatore, rimanga spazio libero per un comodo svolgimento della lavorazione.

Sul recipiente va avvitato il rubinetto di scarico e il tappo nello scarico totale.

Il motoriduttore e la resistenza elettrica sono dotati di cavo d'allacciamento monofase (lungo mt.3 ca.) con spina pronta per l'allacciamento a corrente monofase 220V 50Hz.

L'allacciamento può essere effettuato solo ad una regolamentare presa elettrica di sicurezza.

Il valore d'allacciamento è di 0.18 Kw.

Per aumentare la sicurezza si consiglia di preporre alla macchina un interruttore differenziale con corrente di stacco di 30mA; la condotta elettrica deve essere protetta mediante una valvola automatica 16A.

E' consigliabile che la struttura metallica di supporto sia collegata a massa.

Un microinterruttore di sicurezza (1) impedisce il funzionamento del miscelatore a coperchio sollevato.

In questo particolare miscelatore la rotazione della pala può essere in senso orario e antiorario, con una velocità massima, in un senso o nell'altro, di 60 giri al minuto.

2.3 INFORMAZIONI GENERALI

Per ottenere un buon risultato nella miscelazione del miele è bene conoscere la tecnologia del miele in generale ed anche le caratteristiche specifiche dei mieli che si dovranno miscelare. Non tutti i mieli sono compatibili fra di loro per ottenere un prodotto omogeneo.

Una buona macchina per miscelare deve avere delle caratteristiche che rendano il lavoro efficace e rapido, che non agiti violentemente il prodotto e soprattutto non gli permette di inglobare aria.

Anche la tecnica dell'inseminazione del miele, necessita di una macchina che omogeneizzi bene i composti e possa frantumare e sciogliere i blocchi semidensi immessi per la miscelazione.

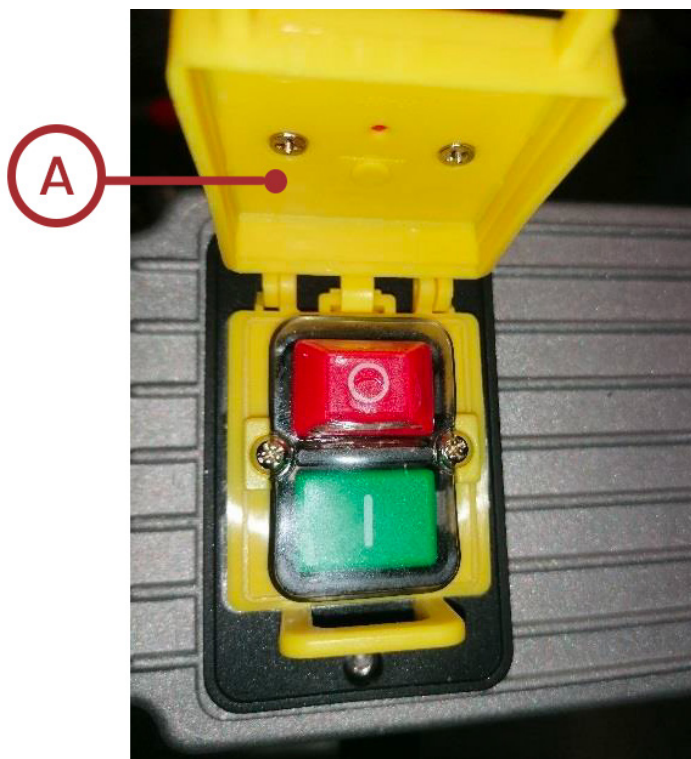
Il miscelatore è composto da un recipiente in acciaio inossidabile.

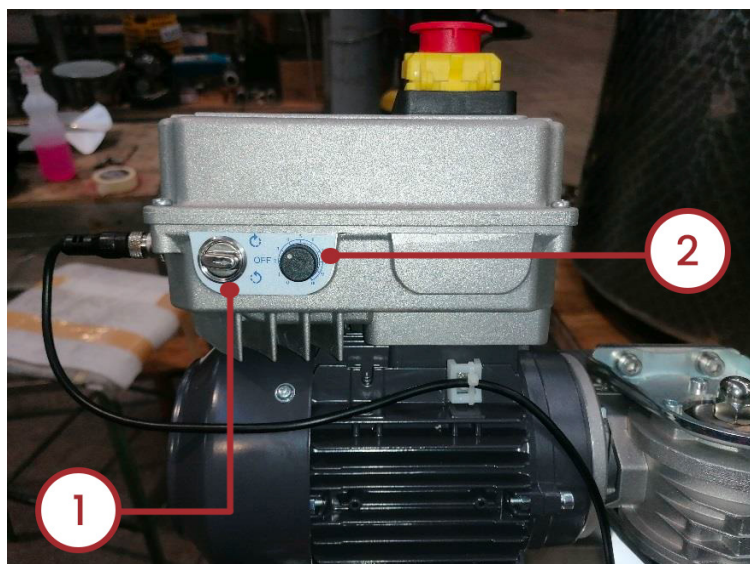
La miscelazione è ottenuta mediante una pala a elica marina montata su albero a sbalzo inclinato e movimentata da un motoriduttore. Un coperchio incernierato chiude superiormente il miscelatore.

3.1 OPERAZIONI DI MESSA A PUNTO INIZIALI

Prima dell'utilizzazione, ad alimentazione elettrica disinserita, il recipiente va lavato all'interno con acqua calda o, meglio, con detergenti neutri e asciugato. Per questa operazione può essere necessario aprire anche il semicoperchio fisso; a lavaggio concluso è importante, ai fini della sicurezza, fissarlo nuovamente nella sua posizione.

3.2 NORME D'USO





All'inizio del lavoro verificare che il rubinetto di scarico sia chiuso.

Introdurre le partite di miele versandole dall'apertura superiore.

Il livello del prodotto nel recipiente deve restare circa 100 mm al disotto del bordo superiore per evitare fuoriuscite durante il lavoro.

Per evitare rischi di emulsione, verificare che la pala rimanga immersa nel miele. Se ciò non fosse, modificare la posizione della pala facendola scorrere sull'albero, abbassandola fino a raggiungere la posizione necessaria oppure immettere altro miele nel contenitore.

La minima quantità miscelabile è data da un livello di prodotto tale che la pala sia completamente immersa in ogni posizione del giro.

La pala non deve urtare il fondo del recipiente.

Allacciare la macchina alla rete elettrica, chiudere il semicoperchio trasparente.

Alzare lo sportellino "A" e premere il tasto verde per l'accensione.

Tramite la leva "1" selezionare il verso di rotazione.

Tramite il potenziometro "2" selezionare la velocità di rotazione.

Per arrestare la girante mettere la leva "1" in posizione centrale.

Per spegnere premere il fungo di emergenza "B"

Qualora il semicoperchio venisse accidentalmente aperto quando la macchina è in moto, il micro-interruttore di sicurezza farebbe comunque fermare la rotazione delle pale, per avviare alzare lo sportellino "A" e premere il tasto verde per l'accensione.



Il tempo della miscelazione varia a seconda del prodotto immesso. Mieli già molto fluidi si miscelano in pochi minuti, se in altre condizioni non sono comunque di norma necessari più di 30 minuti.

Il termostato che determina la temperatura del liquido di riscaldamento deve essere regolata ad un max di 50°C.

La spia si illumina fino al raggiungimento della temperatura prestabilita.

3.3 MANUTENZIONE

LE OPERAZIONI DI MANUTENZIONE VANNO ESEGUITE A MACCHINA FERMA E A COLLEGAMENTI ELETTRICI DISINSERITI.

Alla fine del lavoro la macchina deve essere lavata esclusivamente con acqua tiepida ed asciugata con un panno di cotone.

Se si prevede che la macchina debba rimanere inutilizzata per parecchio tempo, provvedere a verificare lo stato dei componenti meccanici ad eventuali lavori di revisione, sostituzione o manutenzione per avere la macchina nelle migliori condizioni per l'utilizzo successivo.

Il riduttore non richiede manutenzioni.

L'albero portapala non è bloccato al riduttore, quindi si può sollevare e sfilare dal riduttore facilmente.

Per un periodo di lunga inattività è consigliabile ungere con un velo d'olio di paraffina le parti cromate e ricoprire la macchina con un telo.

5.0 POSSIBILI INCONVENIENTI E LORO SOLUZIONE

In caso di necessità, il nostro personale tecnico è a Vostra disposizione per comunicazione telefonica o mezzo fax, negli orari di lavoro, per qualunque informazione o consiglio tecnico relativo alla macchina; comunque prima di interpellarci, Vi preghiamo di controllare le informazioni sotto riportate.

Problema riscontrato	Soluzione
Schiuma in superficie	Emulsione dovuta alla non completa immersione della pala
	Miscelazione troppo prolungata
Separazione del miele miscelato dopo un certo periodo	Mieli incompatibili
Agitatore che non parte	Controllare il microinterruttore di sicurezza.

6.0 IMPIANTO ELETTRICO

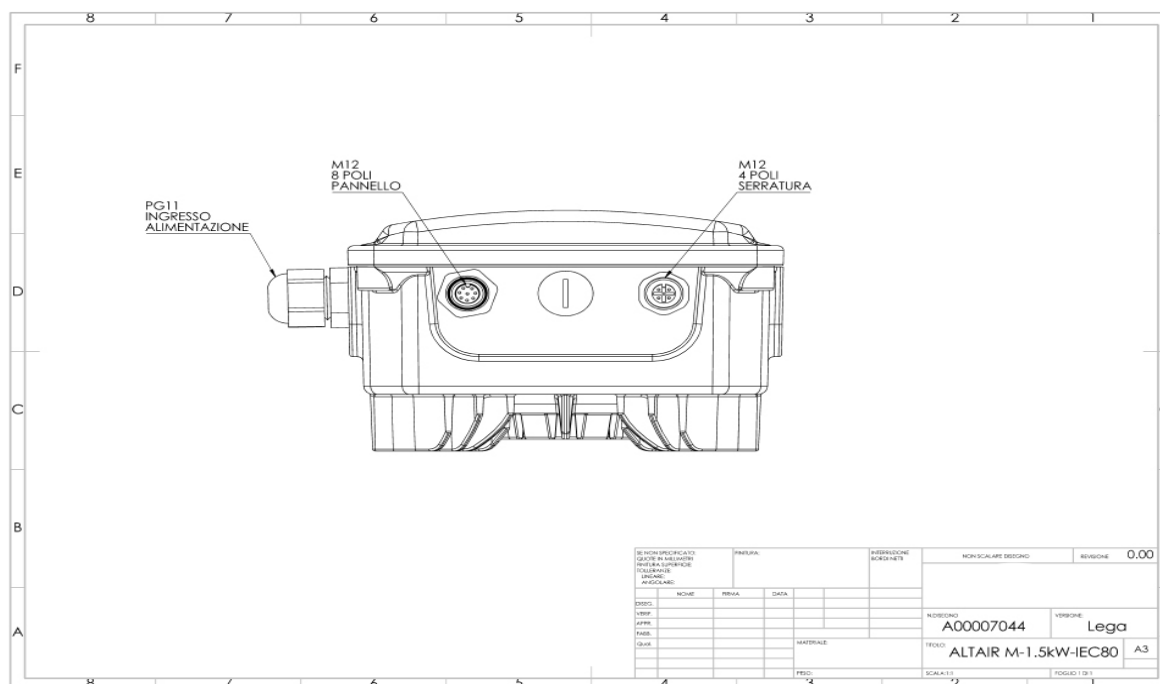


TABELLA CONNESSIONI M12

M12 8 POLI

PIN	COLOR	FUNCTION
1	BIANCO	GND
2	MARRONE	+ RS485
3	VERDE	V+
4	GIALLO	V+
5	GRIGIO	ERR. FAULT 1
6	ROSA	ERR. FAULT 2
7	BLU	- RS485
8	ROSSO	V+

M12 4 POLI PIZZATO

PIN	COLOR	FUNCTION
1	MARRONE	+24V
2	BIANCO	IN. SERRATURA
3	BLU	V+ SERRATURA
4	NERO	GND BOBBINA

Autore : RD2 S.R.L

Data : 05/03/2020

Tabella connessioni M12

File :

Foglio : 1/1

'MINIMIX 2 P' MIXER with heated double wall stainless steel container, Speed Variator, Rotation reversal, capacity 100 Kg

SPECIFICATIONS

Honey capacity	kg	100
Rotation speed	n/min'	+60 / 0 / -60
Single-phase electric motor	Kw	0.37
Resistance heater power absorption	w	1000
Water bath capacity	l.	50
Overall dimensions	mm	700x850
Total height	mm	1340
Weight	kg	52

1.0 GENERAL SAFETY DIRECTIONS

READ THIS MANUAL THROUGHOUT BEFORE USING THE MACHINE

This handbook forms an integral part of the machine and should be kept with it throughout its working life.

The machine includes dangerous electrically live and moving parts, which can cause serious damage to persons or property in case of:

- incorrect use
- removal of guards or disconnection of safety devices
- poor inspection and servicing
- tampering with the electric system

These directions must be completed and updated according to applicable legal provisions and technical safety standards.

The manufacturer may not be held responsible for failures, breaks or accidents resulting from incorrect use of the machine or failure to follow the directions contained in this manual.

1.2 SPECIFICATIONS

Cost-effective, multifunctional honey blender, with a stainless steel double wall tank and thermal protection. Fitted with a marine-type propeller fitted on an inclined shaft (not anchored to the tank bottom). This equipment is ideal to easily and quickly make creamed honey from a mixture of liquid honey and some crystallized honey.

The machine is in compliance with the requirements of the directive 89/392/EEC and subsequent amendments.

1.3 MACHINE OPERATORS

CAUTION! FOR SAFETY PURPOSES, THIS MACHINE SHOULD BE USED BY SKILLED STAFF ONLY, AWARE OF THE INSTRUCTIONS CONTAINED IN THIS MANUAL WHICH FORMS AN INTEGRAL PART OF THE MACHINE.

All operations should be carried out by a single operator. Other staff who might be involved in loading and/or unloading the tank, must be properly and duly informed about safety directions as contained in this manual.

1.4 DIRECTIONS / RECOMMENDED AND NOT RECOMMENDED USE

This machine should be exclusively used for blending honey.

The manufacturer may not be held responsible for failures, breaks or accidents resulting from incorrect use of the machine or failure to follow the directions contained in this manual.

Do not tamper with the electric system.

2.1 HANDLING/TRANSPORT

The machine is generally stable and no particular precaution is required when loading and/or moving the equipment.

Lift the machine upward. Make sure the truck forks protrude from the front of the load.

2.2 INSTALLATION

The tank must be placed on its support making sure it is perfectly level and stable on the special supports provided.

The floor bearing capacity must be proportionate to full load mass. It is advised to leave at least one meter free space around the Minimixer, to allow for comfortable operation.

The discharge gate must be attached to the tank, and the tap fitted on the total discharge.

The gearmotor and the resistance heater come equipped with an approx. 3m long connecting cable ready to be plugged into a 220V 50Hz single-phase current outlet.

Only connect to line power via an electric socket up to safety standards.

Connection power is 0.18 kW. For extra safety, always provide a differential switch with 30mA release current upstream from the machine; the electric line must be protected by a 16A automatic valve.

It is recommended to ground the metal support structure.

A safety micro switch (1) prevents the Minimixer from operating if the lid is open.

In this particular mixer the rotation of the blade can either be clockwise or anti-clockwise, with a maximum speed, in one direction or another, of 60 revolutions per minute.

2.3 GENERAL

To obtain good results in the blending of honey, honey processing technologies must be known, as well as the specific characteristics of the honey being processed. Not all types of honey can be mixed together to a homogeneous product.

A good honey blender must have such characteristics that make work efficient and fast, without damaging the product while stirring it and above all, without letting air get in during the process.

Making seed honey requires that the machine used can properly blend the mixture, and crush and melt the semi-crystallised honey.

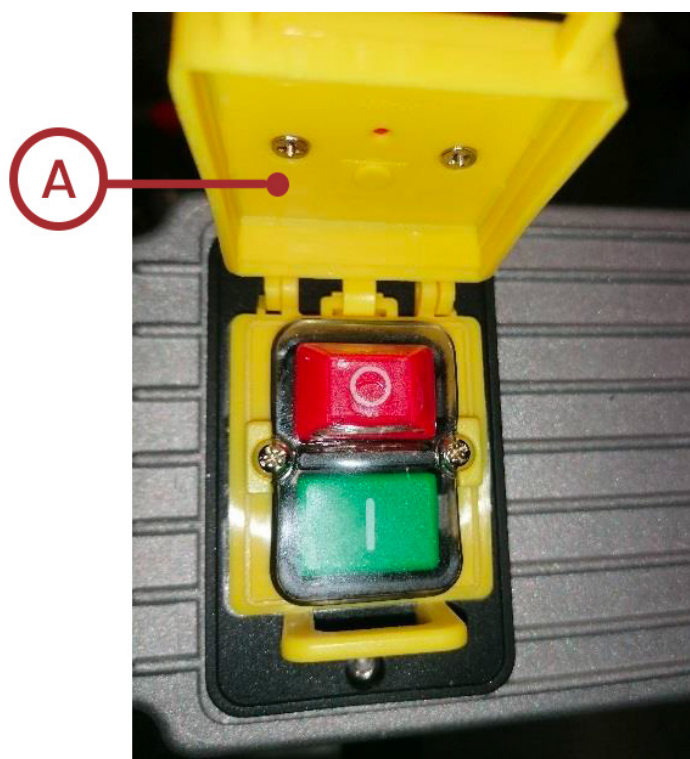
The blender basically consists of a stainless steel tank.

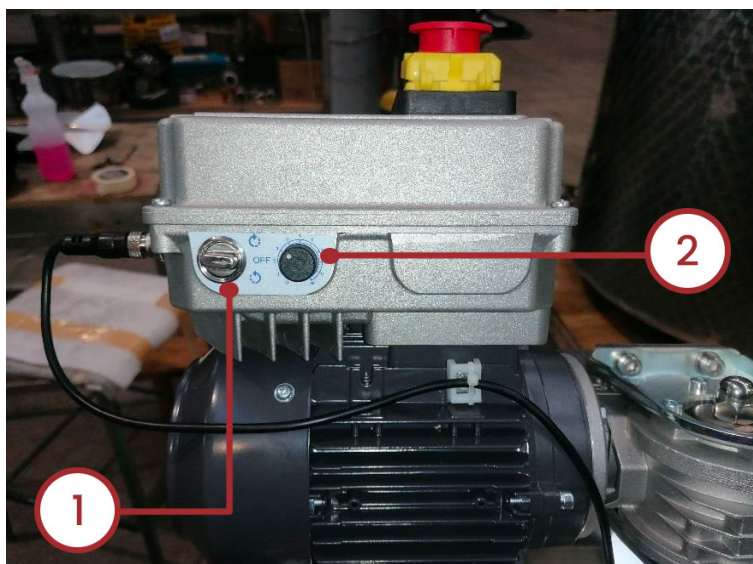
Honey blending takes place by means of a marine propeller fitted on an inclined cantilever shaft operated by a gearmotor. A hinged lid closes the blender.

3.1 PRELIMINARY OPERATIONS BEFORE USE

Before using the honey blender, disconnect it from power and wash the inside with warm water and a neutral detergent, then dry it carefully. To do this, it may be necessary to open the half lid; after washing it, fix it back to its position to keep safety levels unchanged.

3.2 OPERATION INTRUCTIONS





Check that the discharge gate is perfectly closed, before starting working.

Introduce the honey from the upper opening.

Product level must be kept at about 100 mm below the upper edge so to avoid that product fills out during the operation.

To avoid that the honey is emulsinated, check that the blade is always immersed in the honey. Otherwise, change the blade position and make it slide along the shaft, lowering it until reaching the desired position, or add more honey inside the tank.

The minimum mixable quantity of honey is achieved when the product level is such that the blade is always immersed when rotating.

The blade must not hit the bottom of the tank.

Connect power to the machine then close the half-lid.

Lift flap "A" and press the green power button.

Via lever "1" select the direction of rotation.

Via potentiometer "2" select the rotation speed.

To stop the impeller put lever "1" in the middle position.

To turn off, press the emergency mushroom "B".

Should the half cover be accidentally opened when the machine is running, the safety micro-switch would still cause the rotation of the blades to stop, to start lift the flap "A" and press the green power button.

At the minimum value the blade will stop, at the maximum value the blade will rotate at approximately 60 revolutions per minute.



Mixing time varies according to the type of honey to blend. Very fluid honey can be processed in just a few minutes; however, no more than 30 minutes will be necessary for other types of honey.

The thermostat that controls temperature of the water bath, must be set to 50°C max.

The red light is lit until the desired temperature is reached.

3.3 MAINTENANCE

MAINTENANCE OPERATIONS SHOULD BE CARRIED OUT AFTER STOPPING THE MACHINE AND DISCONNECTING ELECTRIC POWER.

At the end of the work, the machine should be washed with warm water and dried with a cotton cloth. If you expect not to use the machine for a prolonged period of time, check the state of repair of its mechanical parts and carry out any required checking, replacement or maintenance to ensure that the machine will be ready for use upon the next power-on. The gearbox does not require maintenance.

The blade shaft is not secured to the motorgear and can therefore be lifted and removed easily.

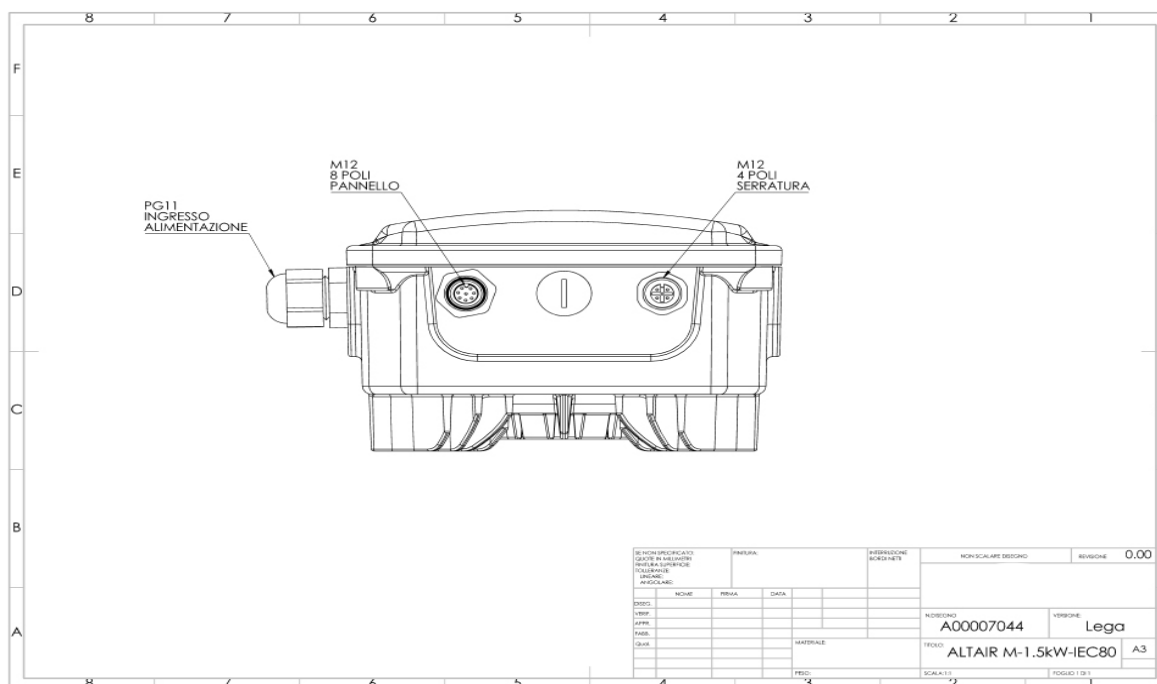
Before periods of prolonged inactivity, coat the chromium plated parts of the machine with a thin film of paraffin oil and then cover the machine with a tarpaulin.

4.1 FAULTS, CAUSES AND REMEDIES

Our after-sales staff can be contacted during working hours by telephone, (+39 0546 26834), fax (+39 0546 665653) or e-mail service@legaitaly.com, for any information or technical advice in regard to the machine; however, before contacting our after-sales service, please check the information provided here below.

Problem encountered	Solution
There is foam on the surface	The blade was not fully immersed
	Too long mixing time
Some time after the honey is blended, it gets separated	Types of honey that cannot be mixed together, have been used
The stirrer does not start	Check for proper status of the safety micro switch.

6.0 WIRING SYSTEM



	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16
A	TABELLA CONNESSIONI M12																
B																	
C																	
D																	
E																	
F																	
G																	
H																	
Autore : RD2 S.R.L.		Tabella connessioni M12												File :			
Data : 05/03/2020														Foglio : 1/1			

MÉLANGEUR 'MINIMIX 2 P' avec récipient inox à double paroi réchauffée, Variateur de vitesse, Inversion de rotation, capacité 100 Kg

DONNÉES TECHNIQUES

Contenance en miel	kg	100
Vitesse de rotation	n/min'	+60 / 0 / -60
Moteur électrique monophasé	Kw	0.37
Absorption résistance	w	1000
Contenance liquide de chauffage	l.	50
Encombrement au sol	mm	700x850
Hauteur totale	mm	1340
Poids	kg	52

1.0 RECOMMANDATIONS GÉNÉRALES SUR LA SÉCURITÉ

LIRE ATTENTIVEMENT CE GUIDE AVANT D'UTILISER LA MACHINE

Ce guide fait partie intégrante de la machine et l'accompagne jusqu'à sa démolition.

La machine présente des parties dangereuses car elle est branchée au réseau électrique et comprend des organes en mouvement, elle peut donc causer de graves dommages aux personnes ou aux biens dans les situations suivantes :

- une utilisation impropre ;
- le retrait des protections et le débranchement des dispositifs de protection ;
- le manque d'inspections et de maintenance ;
- la modification de l'installation électrique.

Les instructions doivent être complétées et actualisées en fonction des dispositions législatives et des normes techniques de sécurité en vigueur.

Le constructeur ne sera aucunement responsable en cas de problèmes, ruptures ou accidents dus au non-respect ou à la non-application des recommandations contenues dans ce guide.

1.1 IDENTIFICATION DE LA MACHINE

Mélangeur économique polyvalent avec récipient inox à une seule paroi, avec hélice marine montée sur un axe incliné non ancré sur le fond.

Cet outil permet de préparer rapidement et facilement du miel crémeux à partir d'un miel liquide avec une petite quantité de miel cristallisé.

Machine construite conformément aux exigences de la directive 89/392/CEE et à ses modifications ultérieures.

1.3 PERSONNEL PRÉPOSÉ

ATTENTION ! AFIN DE GARANTIR LA SÉCURITÉ, CETTE MACHINE DOIT ÊTRE UTILISÉE EXCLUSIVEMENT PAR DU PERSONNEL ADULTE QUI DOIT ÊTRE À CONNAISSANCE DES INSTRUCTIONS CONTENUES DANS CE GUIDE, QUI CONSTITUE UNE PARTIE INTÉGRANTE ET ESSENTIELLE DE LA MACHINE.

Les opérations doivent être effectuées par une seule personne. Si d'autres personnes devaient effectuer des opérations de chargement et vidage du récipient, elles devront être mises au courant des normes de sécurité contenues dans ce guide.

1.4 AVERTISSEMENTS/UTILISATION PRÉVUE ET NON PRÉVUE

Cette machine doit être employée exclusivement pour le mélangeage du miel.

Le constructeur ne sera aucunement responsable en cas de problèmes, ruptures ou accidents dus à une utilisation impropre et au non-respect des recommandations contenues dans ce guide.

Ne pas modifier l'installation électrique.

2.1 MANUTENTION/TRANSPORT

La machine est normalement stable et ne nécessite pas de précautions particulières lors de son chargement et de son déplacement.

Son soulèvement doit avoir lieu par le bas. Les fourches du chariot doivent dépasser à l'extérieur du diamètre du récipient.

2.2 INSTALLATION

Le récipient doit être placé sur son embase en faisant attention à ce qu'il soit très stable et soigneusement fixé aux appuis.

Le plancher doit avoir une portance proportionnée à la masse totale à pleine charge. Pour pouvoir aisément travailler, il est conseillé de laisser un espace libre d'au moins un mètre de rayon autour du mélangeur. Sur le récipient il faut visser le robinet d'évacuation et le bouchon dans l'évacuation totale.

Le moteurducteur et la résistance électrique sont équipés de câble de raccordement monophasé (de 3 m de longueur environ) avec une fiche prête à être branchée à un courant monophasé de 220 V 50 Hz.

Le branchement ne peut être effectué que dans une prise électrique de sécurité réglementaire.

La valeur de branchement est de 0.18 kW.

Pour accroître la sécurité, il est conseillé de positionner en amont de la machine un disjoncteur différentiel avec un courant de déclenchement de 30 mA ; la ligne électrique doit être protégée par un fusible automatique de 16 A.

Il est conseillé de raccorder à la masse la structure métallique de support.

Un micro-interrupteur de sécurité (1) empêche le fonctionnement du micro-mélangeur quand le couvercle est soulevé.

Dans ce mélangeur particulier, la rotation de la pale peut se faire vers la droite ou vers la gauche, avec une vitesse maximum, dans un sens ou dans l'autre, de 60 tours par minute.

2.3 INFORMATIONS GÉNÉRALES

Pour obtenir un bon résultat lors du mélange du miel il est préférable de connaître la technologie du miel en général ainsi que les caractéristiques spécifiques des miels qui devront être mélangés. Tous les miels ne sont pas compatibles entre eux pour obtenir un produit homogène.

Une bonne machine de mélangeage doit avoir des caractéristiques qui rendent le travail efficace et rapide, ne pas secouer violemment le produit et éviter qu'il englobe de l'air.

La technique de l'ensemencement du miel, nécessite d'une machine qui homogénéise bien les composants et puisse concasser et fondre les blocs semi-denses introduits pour le mélangeage.

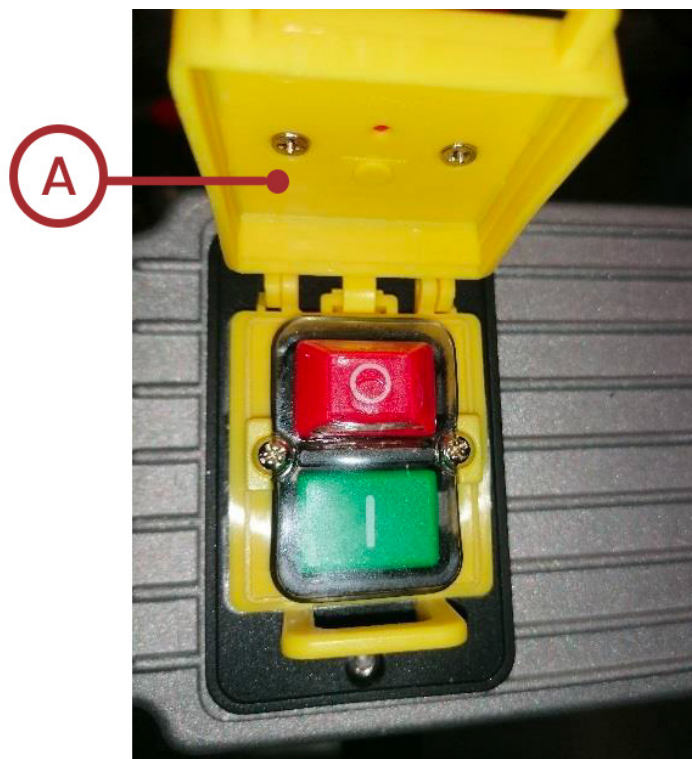
Le mélangeur est composé par un récipient en acier inoxydable.

Le mélangeage s'effectue à l'aide d'une pale à hélice marine montée sur un arbre en porte à faux incliné et actionné par un motoréducteur. Un couvercle fixé par des charnières ferme la partie supérieure du mélangeur.

3.1 OPÉRATIONS DE MISE AU POINT INITIALES

Avant l'utilisation, avec l'appareil débranché du réseau électrique, laver l'intérieur du récipient avec de l'eau chaude ou mieux encore des détergents neutres puis l'essuyer. Pour cette opération il pourrait aussi être nécessaire d'ouvrir le demi-couvercle fixe ; au terme du lavage il est important, aux fins de la sécurité, de le fixer de nouveau dans sa position.

3.2 RÈGLES D'UTILISATION





Au début du travail, vérifier que le robinet d'évacuation est fermé.

Introduire le miel en le versant par l'ouverture supérieure.

Le niveau du produit dans le récipient doit rester à environ 100 mm en dessous du bord supérieur pour éviter les fuites durant le travail.

Pour éviter les risques d'émulsion, vérifier que la pale reste plongée dans le miel. En cas contraire, modifier la position de la pale en la faisant glisser sur l'arbre et en l'abaissant jusqu'à atteindre la position requise ou bien introduire encore du miel dans le récipient.

La quantité minimum mélangeable correspond à un niveau de produit suffisant à plonger complètement la pale quelle que soit la position du tour.

La pale ne doit pas heurter le fond du récipient.

Brancher la machine au réseau électrique, fermer le demi-couvercle transparent.

Soulever la trappe 'A' et appuyer sur le bouton vert de mise en marche.

Utiliser le levier "1" pour sélectionner le sens de rotation.

Utiliser le potentiomètre "2" pour sélectionner la vitesse de rotation.

Pour arrêter la roue, placez le levier "1" en position médiane.

Pour éteindre, appuyer sur le champignon d'urgence "B".

Si le demi-couvercle est ouvert accidentellement lorsque la machine est en marche, le micro-interrupteur de sécurité arrêtera quand même la rotation des pales ; pour démarrer, soulever le volet "A" et appuyer sur le bouton vert de démarrage.



Le temps de mélangeage varie selon le produit introduit. Les miels qui sont déjà très fluides se mélangent en quelques minutes, pour tous les autres cas il ne faut toutefois jamais plus de 30 minutes.

Le thermostat qui détermine la température du liquide de chauffage doit être réglé sur un 50 °C max.

Le voyant rouge s'allume jusqu'à atteindre la température préfixée.

3.3 MAINTENANCE

LES OPÉRATIONS DE MAINTENANCE DOIVENT ÊTRE EFFECTUÉES AVEC LA MACHINE ARRÊTÉE ET DÉBRANCHÉE DU RÉSEAU ÉLECTRIQUE.

À la fin du travail la machine doit être lavée exclusivement à l'eau tiède et essuyée avec un chiffon de coton.

S'il est prévu de ne pas utiliser la machine pendant une longue période, vérifier l'état des composants mécaniques et effectuer les éventuels travaux de révision, remplacement ou maintenance afin de disposer d'une machine en parfait état lors de l'utilisation ultérieure.

Le réducteur n'a pas besoin de maintenance.

L'arbre porte-pales n'est pas bloqué au réducteur, on peut donc le soulever et le faire sortir facilement du réducteur.

Pour les longues périodes d'inactivité, il est conseillé d'appliquer une fine couche d'huile de paraffine sur les parties chromées et de recouvrir la machine d'une bâche.

4.1 INCONVÉNIENTS POSSIBLES ET SOLUTIONS

Si nécessaire, notre personnel technique est à votre disposition, par téléphone ou par fax, durant les horaires de travail, pour toute information ou tout conseil technique relatif à la machine ; néanmoins avant de nous contacter, nous vous prions de contrôler les informations ci-après.

Problème rencontré	Solution
Mousse en surface	Émulsion due à l'immersion incomplète de la pale
	Mélangeage trop prolongé
Séparation du miel mélangé après un certain temps	Miels incompatibles
Agitateur qui ne démarre pas	Contrôler le micro-interrupteur de sécurité.

6.0 WIRING SYSTEM

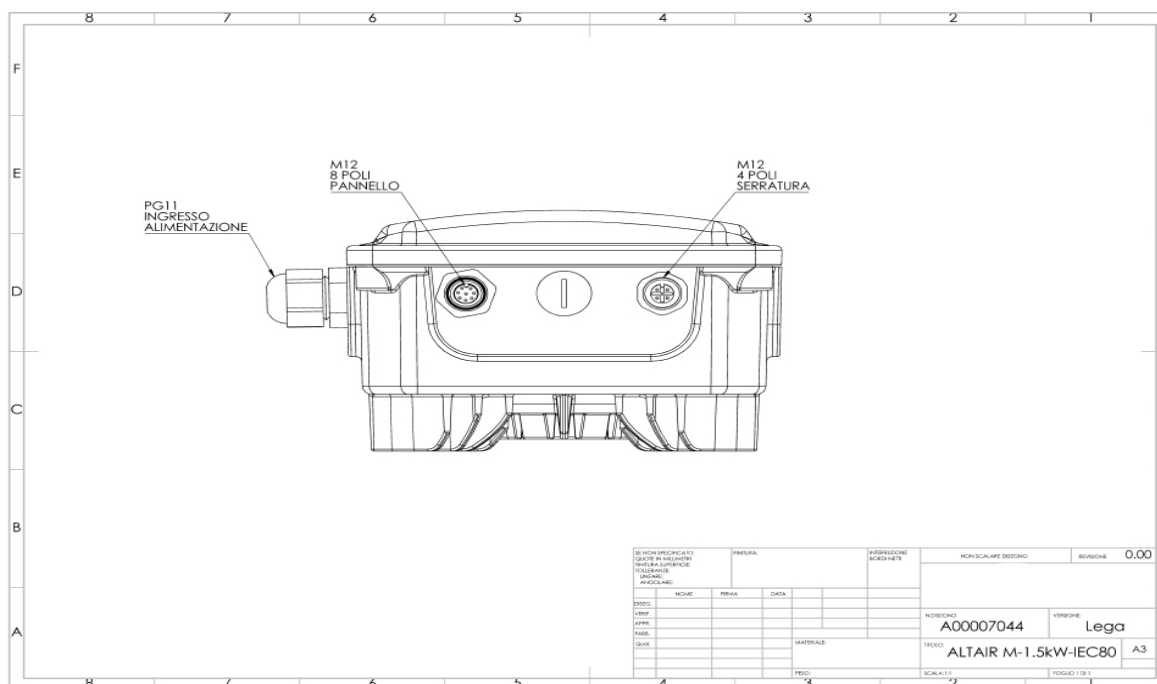


TABELLA CONNESSIONI M12

M12 8 POLI

PIN	COLOR	FUNCTION
1	BIANCO	GND
2	MARRONE	+ RS485
3	VERDE	V+
4	GIALLO	V+
5	GRIGIO	ERR. FAULT 1
6	ROSA	ERR. FAULT 2
7	BLU	- RS485
8	ROSSO	V+

M12 4 POLI PIZZATO

PIN	COLOR	FUNCTION
1	MARRONE	+24V
2	BIANCO	IN. SERRATURA
3	BLU	V+ SERRATURA
4	NERO	GND BOBINA

Tabella connessioni M12

File :

Foglio : 1/1

MEZCLADOR MINIMIX 2 P' con recipiente inox de doble pared calentada, Variador de Velocidad, Inversión de rotación, capacidad 100 Kg

DATOS TÉCNICOS

Capacidad de miel	kg	100
Velocidad de rotación	n/min'	+60 / 0 / -60
Motor eléctrico monofásico	Kw	0.37
Absorción de la resistencia	w	1000
Capacidad líquido de calentamiento	l.	50
Dimensiones en el suelo	mm	700x850
Altura total	mm	1340
Peso	kg	52

1.0 ADVERTENCIAS GENERALES SOBRE LA SEGURIDAD

LEA ATENTAMENTE ESTE MANUAL ANTES DE UTILIZAR LA MÁQUINA

Este manual es parte integrante de la máquina y la debe acompañar hasta su desguace.

La máquina presenta partes peligrosas, ya que está conectada a la red eléctrica y está dotada de movimiento. Pueden causar graves daños a las personas o bienes:

- el uso impropio;
- el desmontaje de las protecciones y la desconexión de los dispositivos de protección;
- la falta de inspecciones y de mantenimiento;
- la alteración de la instalación eléctrica.

Las instrucciones deben ser integradas y actualizadas sobre la base de las disposiciones legislativas y de las normas técnicas de seguridad vigentes.

El fabricante no será responsable por eventuales inconvenientes, roturas o accidentes debidos a la inobservancia o a la no aplicación de las indicaciones contenidas en el presente manual.

1.1 IDENTIFICACIÓN DE LA MÁQUINA

Mezclador económico polivalente, con recipiente inoxidable a dos paredes y protección, y hélice marina montada en un eje inclinado, separado del fondo.

Con esta herramienta, incluso la preparación de miel cremosa a partir de una miel líquida, con una pequeña cantidad de miel cristalizada, resulta sumamente fácil y rápida.

Máquina construida en conformidad con los requisitos de la directiva 89/392/CEE y posteriores enmiendas.

1.3 PERSONAL RESPONSABLE

¡ATENCIÓN! PARA GARANTIZAR LA SEGURIDAD, ESTA MÁQUINA DEBE SER UTILIZADA EXCLUSIVAMENTE POR PERSONAL ADULTO E INFORMADO DE LAS INSTRUCCIONES CONTENIDAS EN ESTE MANUAL, QUE FORMA PARTE INTEGRANTE Y ESENCIAL DE LA MÁQUINA.

Las operaciones deben ser realizadas por una sola persona. Cualquier otra persona que realice operaciones de carga o vaciamiento del recipiente debe ser informada sobre las normas de seguridad contenidas en el manual.

1.4 ADVERTENCIAS/USO PREVISTO Y NO PREVISTO

Esta máquina debe ser utilizada exclusivamente para la mezcla de miel.

El fabricante no será responsable por eventuales inconvenientes, roturas o accidentes debidos al uso impropio y a la inobservancia de las indicaciones contenidas en el presente manual.

No altere la instalación eléctrica.

2.1 DESPLAZAMIENTO/TRANSPORTE

Normalmente la máquina es estable y no requiere particulares precauciones durante su carga y desplazamiento.

La elevación se debe realizar por debajo. Las horquillas de la carretilla elevadora deben sobresalir por fuera del diámetro del recipiente.

2.2 INSTALACIÓN

El recipiente se debe colocar sobre su base, verificando que quede colocado en una posición perfectamente estable, por dentro de los elementos de apoyo.

El pavimento debe tener una capacidad máxima proporcionada a la masa total con carga completa. Se recomienda dejar un espacio libre de aproximadamente un metro alrededor del micromezclador, para que la elaboración se pueda realizar con la máxima comodidad.

En el recipiente se debe instalar el grifo de descarga y el tapón en la descarga total.

El motorreductor y la resistencia eléctrica están dotados de cable de conexión monofásico (de aproximadamente 3 m de longitud), con un enchufe listo para ser conectado a la corriente monofásica 220 V - 50 Hz.

La conexión se debe realizar exclusivamente a una toma eléctrica reglamentaria de seguridad.

La conexión es de 0,18 kW.

Para aumentar la seguridad, se recomienda instalar un interruptor diferencial con corriente de desconexión de 30 mA antes de la máquina; el conductor eléctrico debe estar protegido con una válvula automática de 16 A.

Se recomienda conectar a masa la estructura metálica de soporte.

Un microinterruptor de seguridad (1) impide el funcionamiento del micromezclador con la tapa levantada.

En este mezclador particular la rotación de la pala debe producirse en sentido horario y antihorario, con una velocidad máxima, en un sentido o en el otro, de 60 giros al minuto.

2.3 INFORMACIÓN GENERAL

Para obtener un buen resultado en la mezcla de miel, es oportuno conocer la tecnología de la miel en general, además de las características específicas de las mieles que se mezclarán. No todas las mieles son compatibles entre sí para obtener un producto homogéneo.

Un buen mezclador debe tener las características necesarias para hacer el trabajo con eficacia y rapidez, sin agitar violentamente el producto y, sobre todo, sin englobar aire.

También la técnica de la inseminación de la miel requiere una máquina que homogeneice bien los compuestos, rompiendo, disolviendo y mezclando los bloques semidensos presentes en el producto.

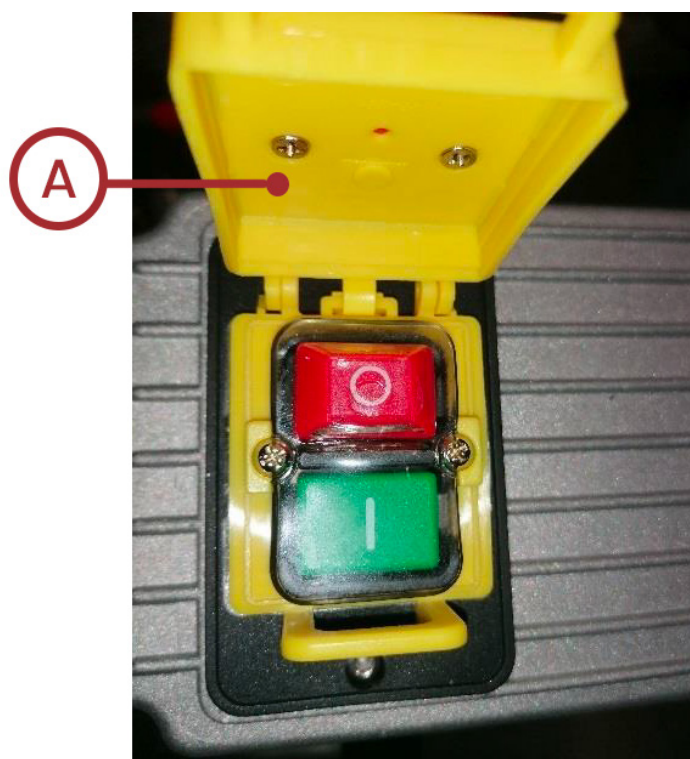
El mezclador está constituido por un recipiente de acero inoxidable.

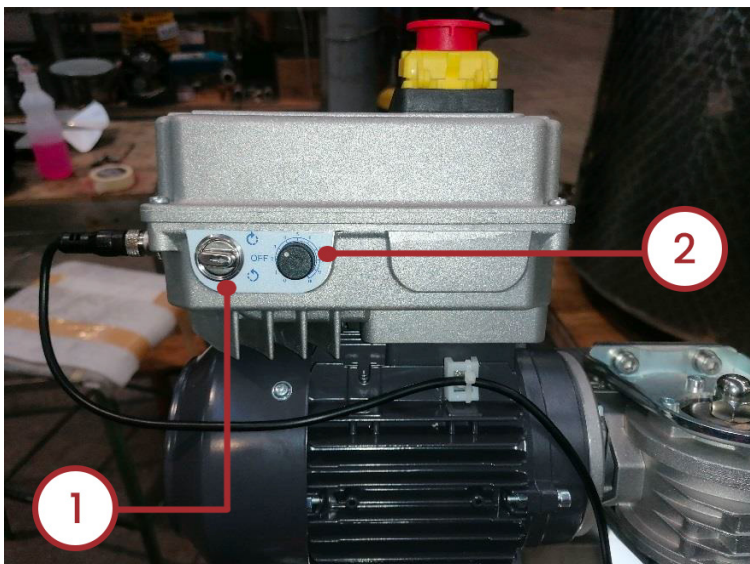
La mezcla se obtiene mediante una pala de hélice marina montada en un eje voladizo inclinado, movida por un motorreductor. Una tapa engoznada cierra el mezclador en la parte superior.

3.1 OPERACIONES DE PUESTA A PUNTO INICIALES

Antes del uso, con la alimentación eléctrica desconectada, es necesario lavar el interior del recipiente con agua caliente —o, mejor aún, con detergentes neutros— y secarlo. Para esta operación puede ser necesario abrir también la semitapa fija; una vez terminado el lavado, por motivos de seguridad, es importante fijarla nuevamente en su posición.

3.2 RÈGLES D'UTILISATION





Al inicio del trabajo, verifique que el grifo de descarga esté cerrado.

Introduzca las partidas de miel vertiéndolas a través de la abertura superior.

El nivel del producto en el recipiente debe quedar aproximadamente 100 mm por debajo del borde superior, para evitar derrames durante el trabajo.

Para evitar riesgos de emulsión, verifique que la pala esté siempre sumergida en la miel. En caso contrario, modifique la posición de la pala, haciéndola deslizar en el eje hasta alcanzar la posición necesaria, o añada miel en el recipiente.

La cantidad mínima mezclable corresponde a un nivel de producto que garantice que la pala quede completamente sumergida en todas las posiciones de giro.

La pala no debe golpear el fondo del recipiente.

Levante la tapa "A" y pulse el botón verde de encendido.

Utilice la palanca "1" para seleccionar el sentido de rotación.

Utilice el potenciómetro "2" para seleccionar la velocidad de rotación.

Para parar el impulsor, coloque la palanca "1" en la posición central.

Para desconectar, pulse la seta de emergencia "B".

Si se abre accidentalmente la semicubierta con la máquina en marcha, el microinterruptor de seguridad detendrá igualmente la rotación de las palas; para arrancar, levante la seta "A" y pulse el botón verde de arranque.



El tiempo de la mezcla varía en función del producto elaborado. Las mieles muy fluidas se mezclan en pocos minutos; de todos modos, incluso con mieles más densas, generalmente no se requieren más de 30 minutos.

El termostato que determina la temperatura del líquido de calentamiento se debe regular a un máx. de 50 °C.

El piloto rojo permanece encendido hasta que se alcanza la temperatura preestablecida.

3.3 MANTENIMIENTO

LAS OPERACIONES DE MANTENIMIENTO SE DEBEN REALIZAR CON LA MÁQUINA PARADA Y CON LAS CONEXIONES ELÉCTRICAS DESCONECTADAS.

Una vez terminada la elaboración, es necesario lavar la máquina exclusivamente con agua tibia y secarla con un paño de algodón.

Si la máquina debe permanecer inutilizada durante mucho tiempo, verifique el estado de los componentes mecánicos y realice las operaciones de control, sustitución y mantenimiento necesarias con el objetivo de dejar la máquina en las mejores condiciones para su uso posterior.

El reductor no requiere mantenimiento.

El eje portapalas no está sujeto al reductor; por lo tanto, se puede levantar y extraer fácilmente del mismo.

En caso de inactividad por un período prolongado, es recomendable aplicar una capa de aceite de parafina sobre las partes cromadas y cubrir la máquina con una lona.

4.1 POSIBLES INCONVENIENTES Y SOLUCIONES

En caso de necesidad, nuestro personal técnico está a su disposición, por teléfono o por telefax, en horario de trabajo, para cualquier información o consejo técnico relativo a la máquina. De todos modos, antes de contactarnos, se ruega consultar la información que se ofrece a continuación.

Problema detectado	Solución
Espuma en la superficie	Emulsión debida a la incompleta inmersión de la pala.
	Mezcla demasiado prolongada.
Separación de la miel mezclada después de un cierto período	Mieles incompatibles.
El agitador no arranca	Controle el microinterruptor de seguridad.

6.0 INSTALACIÓN ELÉCTRICA

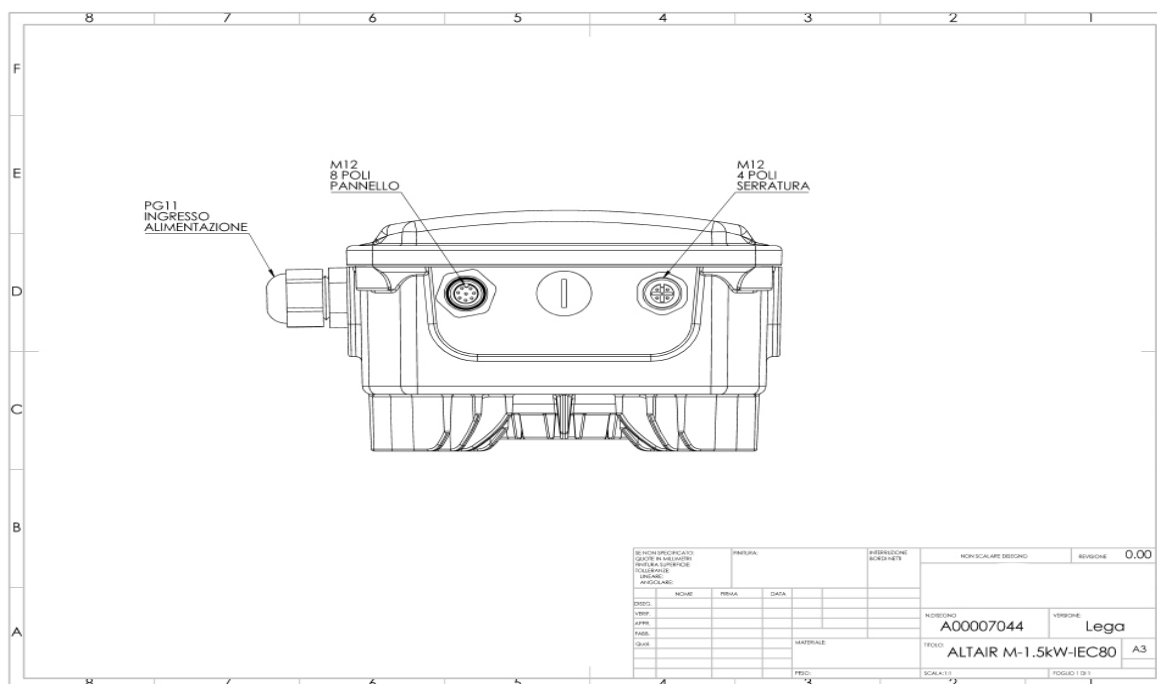


TABELLA CONNESSIONI M12

M12 8 POLI

PIN	COLOR	FUNCTION
1	BIANCO	GND
2	MARRONE	+ RS485
3	VERDE	V+
4	GIALLO	V+
5	GRIGIO	ERR. FAULT 1
6	ROSA	ERR. FAULT 2
7	BLU	- RS485
8	ROSSO	V+

M12 4 POLI PIZZATO

PIN	COLOR	FUNCTION
1	MARRONE	+24V
2	BIANCO	IN. SERRATURA
3	BLU	V+ SERRATURA
4	NERO	GND BOBINA

Autore : RD2 S.R.L

Data : 05/03/2020

Tabella connessioni M12

File :

Foglio : 1/1

**MISCHER 'MINIMIX 2 P' mit beheizter doppelwandiger Edelstahl-
schüssel, Drehzahlregler, Rückwärtslauf, 100 kg Fassungsvermöge**

TECHNISCHE DATEN

Honig Kapazität	kg	100
Rotationsgeschwindigkeit	n/min'	+60 / 0 / -60
Elektrischer Einphasen-Motor	Kw	0.37
Absorption des Heizelements	w	1000
Kapazität der Heizflüssigkeit	l.	50
Grundfläche	mm	700x850
Gesamthöhe	mm	1340
Gewicht	kg	52

1.0 ALLGEMEINE SICHERHEITSHINWEISE

LESEN SIE DIESES HANDBUCH SORGFÄLTIG DURCH, BEVOR SIE DIE MASCHINE IN BETRIEB NEHMEN

Dieses Heft ist Bestandteil der Maschine und begleitet sie bis zur Verschrottung.

Die Maschine hat gefährliche Teile, da sie an das Stromnetz angeschlossen ist und über bewegliche Teile verfügt; diese können schwere Schäden an Personen oder Gegenständen verursachen:

- unsachgemäßer Gebrauch
- das Entfernen von Schutzvorrichtungen und Abschalten von Schutzvorrichtungen
- fehlende Inspektionen und Wartung
- unsachgemäße Arbeiten an der elektrischen Anlage

Die Anleitung ist entsprechend den geltenden gesetzlichen Bestimmungen und sicherheitstechnischen Regeln zu ergänzen und zu aktualisieren.

Der Hersteller haftet nicht für Unannehmlichkeiten, Brüche oder Unfälle, die durch Nichtbeachtung oder Nichteinhaltung der in dieser Anleitung enthaltenen Anweisungen entstehen.

1.1 IDENTIFIZIERUNG DER MASCHINE

Ökonomischer Mehrzweckmischer mit doppelwandigem Edelstahlbehälter und Schutzvorrichtung, mit Schiffsschraube, die auf einer schrägen, nicht im Boden verankerten Welle montiert ist.

Mit diesem Gerät wird sogar die Zubereitung von cremigem Honig aus flüssigem Honig mit einer kleinen Menge kristallisiertem Honig schnell und einfach.

Maschine, die in Übereinstimmung mit den Anforderungen der Richtlinie 89/392/EWG und ihren späteren Änderungen gebaut wurde.

1.3 BEAUFTRAGTE PERSONAL

WARNUNG! IM INTERESSE DER SICHERHEIT DARF DIESE MASCHINE NUR VON ERWACHSENEN PERSONEN BENUTZT WERDEN, DIE ÜBER DIE ANWEISUNGEN IN DIESEM HANDBUCH, DAS EIN WESENTLICHER BESTANDTEIL DER MASCHINE IST, INFORMIERT WERDEN MÜSSEN.

Die Arbeiten müssen von einer einzigen Person durchgeführt werden. Anderes Personal, das Arbeiten zum Beladen oder Entleeren des Behälters durchführt, muss über die Sicherheitshinweise in diesem Handbuch informiert werden.

1.4 WARNUNGEN/VORGESEHENE UND NICHT VORGESEHENE VERWENDUNG

Diese Maschine darf ausschließlich zum Mischen von Honig verwendet werden.

Der Hersteller haftet nicht für Unannehmlichkeiten, Brüche oder Unfälle, die durch unsachgemäßen Gebrauch und Nichtbeachtung der Anweisungen in diesem Handbuch verursacht werden.

Nehmen Sie keine Eingriffe an der elektrischen Anlage vor.

2.1 FORTBEWEGUNG/TRANSPORT

Die Maschine ist normalerweise stabil und erfordert keine besondere Vorsicht beim Beladen oder Bewegen. Das Heben muss von unten erfolgen. Die Gabeln des Gabelstaplers müssen über den Durchmesser des Containers hinausragen.

2.2 INSTALLATION

Der Behälter muss auf seinen eigenen Sockel gestellt werden, wobei darauf zu achten ist, dass er absolut stabil steht und auf die Stützen bezogen ist.

Der Boden muss eine Tragfähigkeit haben, die im Verhältnis zur Gesamtmasse bei voller Belastung steht. Es wird empfohlen, dass ein Radius von etwa einem Meter um den Mikromischer herum für eine bequeme Verarbeitung frei bleiben sollte.

Der Ablasshahn und der Stöpsel im Gesamtablauf müssen auf den Behälter geschraubt werden.

Der Getriebemotor und die elektrische Heizung sind mit einem einphasigen Anschlusskabel (ca. 3m lang) mit einem Stecker für den Anschluss an einphasigen 220V 50Hz Strom ausgestattet.

Der Anschluss darf nur an eine handelsübliche Schuko-Steckdose erfolgen.

Der Anschlusswert beträgt 0,18 kW.

Um die Sicherheit zu erhöhen empfehlen wir Ihnen an der Maschine einen Fehlerstromschutzschalter mit Ausschaltstrom von 30 mA anzubringen; die elektrische Leitung muss mit einem automatischen Ventil mit 16 A gesichert werden.

Es wird empfohlen, die metallische Trägerstruktur zu erden.

Ein Sicherheitsmikroschalter (1) verhindert, dass der Mikromischer bei angehobenem Deckel arbeitet.

In diesem speziellen Mischer kann die Schaufel sowohl im als auch gegen den Uhrzeigersinn rotieren, mit einer maximalen Geschwindigkeit von 60 Umdrehungen pro Minute in jeder Richtung.

2.3 ALLGEMEINE INFORMATIONEN

Um beim Mischen von Honig ein gutes Ergebnis zu erzielen, ist es gut, die Honigtechnologie im Allgemeinen und auch die spezifischen Eigenschaften der zu mischenden Honige zu kennen. Nicht alle Honigsorten sind miteinander kompatibel, um ein homogenes Produkt zu erhalten.

Ein guter Mischer muss über Eigenschaften verfügen, welche die Arbeit effektiv und schnell machen, die das Produkt nicht heftig aufrühren und vor allem keine Luft einschließen lassen.

Die Technik der Honigaussaat erfordert auch eine Maschine, welche die Mischungen gut homogenisiert und die halbdichten Blöcke, die zum Mischen eingeführt werden, zerkleinern und auflösen kann.

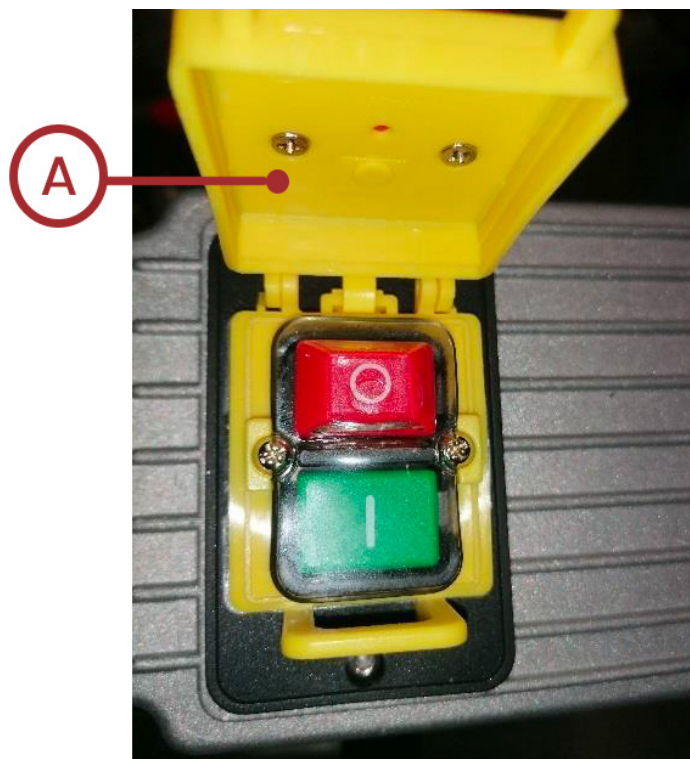
Der Mischer besteht aus einem Behälter aus rostfreiem Stahl.

Das Mischen erfolgt mit Hilfe einer Schiffspropellerschaukel, das auf einer geneigten, freitragenden Welle montiert ist und von einem Getriebemotor angetrieben wird. Ein Scharnierdeckel verschließt den Mischer nach oben.

3.1 ERSTE EINSTELLUNGEN

Vor dem Gebrauch muss der Behälter bei ausgeschalteter Stromversorgung innen mit heißem Wasser oder besser noch mit einem neutralen Reinigungsmittel gewaschen und getrocknet werden. Für diesen Vorgang kann es auch erforderlich sein, die feste Halbabdeckung zu öffnen; nach dem Waschen ist es aus Sicherheitsgründen wichtig, sie wieder zu befestigen.

3.2 RÈGLES D'UTILISATION





Überprüfen Sie zu Beginn der Arbeit, dass der Ablasshahn geschlossen ist.

Füllen Sie die Honigpartien durch die obere Öffnung ein.

Der Füllstand im Behälter muss etwa 100 mm unter dem oberen Rand bleiben, um ein Verschütten während der Arbeit zu vermeiden.

Um die Gefahr einer Emulgierung zu vermeiden, überprüfen Sie, ob das Messer in den Honig eingetaucht bleibt. Sollte dies nicht der Fall sein, ändern Sie die Position der Schaufel, indem Sie sie auf dem Stiel verschieben und in die gewünschte Position absenken, oder füllen Sie mehr Honig in den Behälter.

Die Mindestmenge, die gemischt werden kann, ist diejenige, die so hoch ist, dass die Schaufel in jeder Position der Runde vollständig eingetaucht ist.

Die Schaufel darf nicht den Boden des Behälters berühren.

Schließen Sie das Gerät an das Stromnetz an und schließen Sie die transparente Halbabdeckung.

Heben Sie die Klappe "A" an und drücken Sie die grüne Starttaste.

Mit dem Hebel "1" die Drehrichtung wählen.

Mit dem Potentiometer "2" die Drehgeschwindigkeit einstellen.

Zum Anhalten des Laufrades den Hebel "1" in die mittlere Stellung bringen.

Zum Ausschalten drücken Sie den Notpils "B".

Wird die Halbabdeckung bei laufender Maschine versehentlich geöffnet, stoppt der Sicherheitsmikroschalter trotzdem die Drehung der Schaufeln; zum Starten die Klappe "A" anheben und die grüne Starttaste drücken.



Die Mischzeit variiert je nach dem zugeführten Produkt. Honige, die bereits sehr flüssig sind, können in wenigen Minuten gemischt werden, während andere Bedingungen normalerweise nicht mehr als 30 Minuten benötigen.

Der Thermostat, der die Temperatur der Heizflüssigkeit bestimmt, muss auf maximal 50°C eingestellt werden.

Die rote Kontrollleuchte leuchtet, bis die voreingestellte Temperatur erreicht ist.

3.3 WARTUNG

DIE WARTUNGSARBEITEN MÜSSEN BEI STILLSTEHENDER MASCHINE UND ABGEZOGENEN ELEKTRISCHEN ANSCHLÜSSEN DURCHGEFÜHRT WERDEN.

Am Ende der Arbeit darf die Maschine nur mit lauwarmem Wasser gewaschen und mit einem Baumwolltuch abgetrocknet werden.

Wenn zu erwarten ist, dass die Maschine längere Zeit nicht benutzt wird, überprüfen Sie den Zustand der mechanischen Komponenten für eventuelle Überholungs-, Austausch- oder Wartungsarbeiten, damit die Maschine für die spätere Nutzung im besten Zustand ist.

Das Getriebe erfordert keine Wartung.

Die Schaufelwelle ist nicht mit dem Getriebe verbunden, so dass sie leicht angehoben und aus dem Getriebe entfernt werden kann.

Bei längerem Stillstand ist es ratsam, die verchromten Teile mit einer Schicht aus Paraffinöl zu schmieren und die Maschine mit einem Tuch abzudecken.

4.1 MÖGLICHE PROBLEME UND DEREN LÖSUNG

Im Bedarfsfall steht Ihnen unser technisches Personal während der Geschäftszeiten telefonisch oder per Fax für alle Informationen oder technischen Ratschläge bezüglich der Maschine zur Verfügung; bevor Sie uns jedoch kontaktieren, überprüfen Sie bitte die untenstehenden Informationen.

Aufgetretenes Problem	Lösung
Oberflächen-Schaum	Emulsion durch unvollständiges Eintauchen der Schaufel
	Zu langes Mischen
Abtrennung von gemischtem Honig nach einer bestimmten Zeit	Honigsorten nicht kompatibel
Das Rührwerk startet nicht	Überprüfen Sie den Sicherheitsmikroschalter.

6.0 ELEKTRISCHE ANLAGE

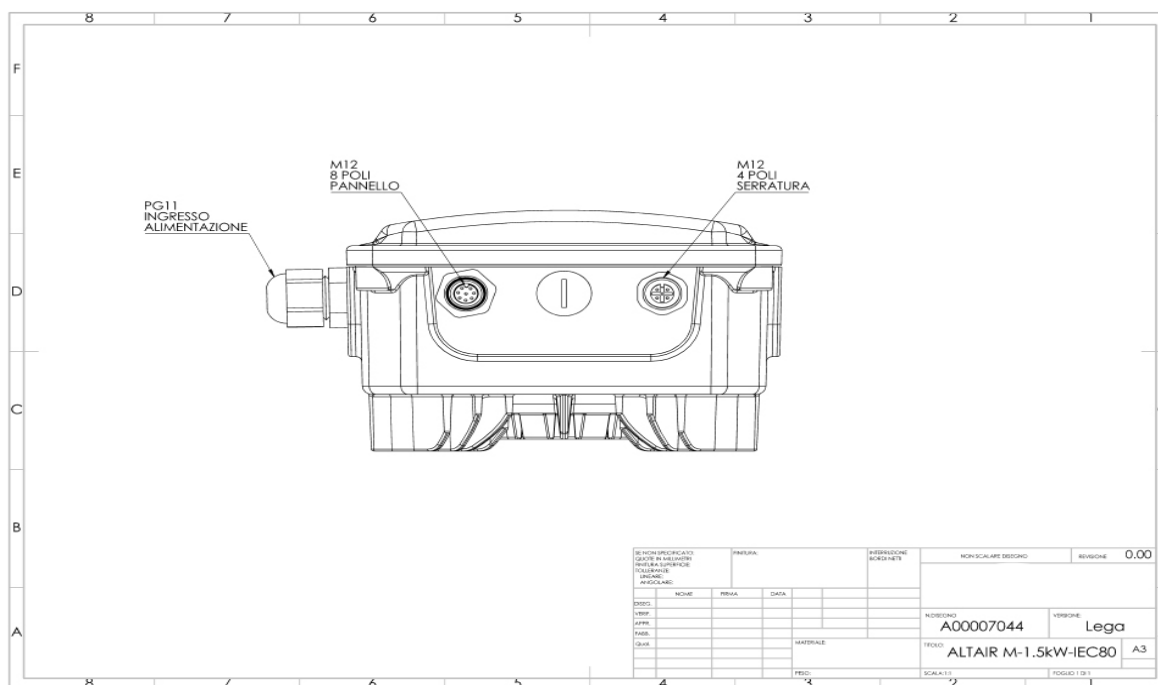


TABELLA CONNESSIONI M12

M12 8 POLI

PIN	COLOR	FUNCTION
1	BIANCO	GND
2	MARRONE	+ RS485
3	VERDE	V+
4	GIALLO	V+
5	GRIGIO	ERR. FAULT 1
6	ROSA	ERR. FAULT 2
7	BLU	- RS485
8	ROSSO	V+

M12 4 POLI PIZZATO

PIN	COLOR	FUNCTION
1	MARRONE	+24V
2	BIANCO	IN. SERRATURA
3	BLU	V+ SERRATURA
4	NERO	GND BOBINA

Autore : RD2 S.R.L.

Data : 05/03/2020

Tabella connessioni M12

File :

Foglio : 1/1



DICHIARAZIONE DI CONFORMITA' / DECLARATION OF CONFORMITY / DÉCLARATION DE CONFORMITÉ / DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD / KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

Numero di matricola

--	--	--	--	--	--	--



La ditta Industrie Lega 1937 Srl - Costruzioni Apistiche, con sede in Faenza, Via Maestri del Lavoro 23, fornitrice degli articoli sopra descritti, dichiara la **conformità CE** alle seguenti disposizioni legislative:

Direttiva 2006/42/CE, relativa alle macchine e che modifica la direttiva 95/16/CE;

Direttiva 2014/35 UE, relativa alla bassa tensione;

Direttiva 2014/30 UE, relativa alla compatibilità elettromagnetica;

DPR nr 459 24/07/1996, relativo al riavvicinamento delle legislazioni degli Stati membri relative alle macchine.

Dichiara inoltre la **conformità alimentare**, igienica e di sicurezza dei materiali utilizzati per la produzione dei particolari che vengono in contatto con gli alimenti negli articoli di cui sopra, in riferimento:

Reg CE 1935/2004, riguardante i materiali ed oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari;

Reg CE 2023/2006, sulle buone pratiche di fabbricazione;

DM 21/03/1973, disciplina igienica degli imballaggi, recipienti, utensili, destinati a venire in contatto con le sostanze alimentari o con sostanze d'uso personale e successive modifiche ed integrazioni;

Decreto 6/8/2015 nr 195, riguardante l'aggiornamento limitatamente agli acciai inossidabili al decreto del ministro della sanità del 21/03/1973;

Reg 1895/2005, relativa ai derivati epossidici;

Reg CE 10/2011, riguardante i materiali ed oggetti in plastica destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari;

D.Lgs nr.29 del 10/02/2017, MOCA;

Circolare del Ministero della Salute del 17/07/2017.



The company Industrie Lega 1937 Srl - Costruzioni Apistiche, with registered office in Faenza, in Via Maestri del Lavoro 23, supplier of the above-mentioned products, hereby declares **CE conformity** with the following laws:

Directive 2006/42/EC on machinery which amends directive 95/16/EC;

Directive 2014/35/EU on low voltage;

Directive 2014/30/EU on electromagnetic compatibility;

Italian Presidential Decree No. 459 of 24/07/1996 on the harmonization of the laws of Member States relating to machinery.

It also declares that the materials used to manufacture the parts of the above-mentioned products which come into contact with food comply with **food**, hygiene and safety standards, with reference to:

Reg. (EC) 1935/2004 on materials and articles intended to come into contact with food;

Reg. (EC) 2023/2006 on good manufacturing practices;

Italian Ministerial Decree 21/03/1973 hygiene rules for packaging, containers and utensils intended to come into contact with foodstuffs or personal-use products and subsequent amendments and additions;

Italian decree No. 195 of 6/8/2015 amending the decree of the Minister for Health of 21/03/1973 concerning stainless steel;

Reg. (EC) 1895/2005 on epoxy derivatives;

Reg. (EU) 10/2011 on plastic materials and articles intended to come into contact with food;

Italian Legislative Decree No. 29 of 10/02/2017, MOCA;

Circular of the Italian Ministry of Health of 17/07/2017.



L'entreprise Industrie Lega 1937 Srl – Costruzioni Apistiche, ayant son siège social à Faenza, Via Maestri del Lavoro 23, fournissant les articles décrits ci-dessus, déclare la conformité CE aux dispositions légales suivantes :

Directive 2006/42/CE relative aux machines et modifiant la directive 95/16/CE ;

Directive 2014/35 UE relative à la basse tension ;

Directive 2014/30 UE relative à la compatibilité électromagnétique

Décret présidentiel n°459 du 24/07/1996 relatif au rapprochement des législations des États membres relatives aux machines.

Déclare également la conformité alimentaire, d'hygiène et de sécurité des matériaux utilisés pour la production des pièces entrant en contact avec les denrées alimentaires avec les articles ci-dessus, en référence :

au **Règlement CE 1935/2004**, concernant les matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires ;

au **Règlement CE 2023/2006**, concernant les bonnes pratiques de fabrication ;

au **Décret ministériel du 21/03/1973**, discipline hygiénique des emballages, récipients, ustenciles, destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires ou des substances personnelles et ses modifications successives ;

au **Décret n°195 du 06/08/2015**, relatif à la mise à jour limité aux acier inoxydables du décret du ministre de la santé du 21/03/1973 ;

au **Règlement 1895/2005**, relatif aux dérivés époxydiques

au **Règlement CE 10/2011**, concernant les matériaux et objets en matière plastique destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires ;

au **Décret législatif n°29 du 10/02/2017**, MOCA ;

à la **Circulaire du Ministère de la Santé** du 17/07/2017



La empresa Industrie Lega 1937 Srl – Costruzioni Apistiche, con sede en Faenza, Via Maestri del Lavoro 23, proveedora de los artículos descritos, declara la **conformidad CE** con las siguientes disposiciones legislativas:

Directiva 2006/42/CE, relativa a las máquinas y que modifica la directiva 95/16/CE;

Directiva 2014/35 UE, relativa a la baja tensión;

Directiva 2014/30 UE, relativa a la compatibilidad electromagnética;

Decreto del Presidente de la República Italiana n.º 459 24/07/1996, relativo a la aproximación de las legislaciones de los estados miembros relativas a las máquinas.

Declara asimismo la **conformidad alimentaria**, higiénica y de seguridad de los materiales utilizados en la producción de los componentes de los artículos mencionados que entran en contacto con los alimentos, en referencia a:

Reg. CE 1935/2004, relativo a los materiales y objetos destinados a entrar en contacto con productos alimentarios;

Reg. CE 2023/2006, sobre las buenas prácticas de fabricación;

Decreto ministerial italiano 21/03/1973, disciplina higiénica de los embalajes, recipientes y utensilios destinados a entrar en

contacto con sustancias alimentarias o con sustancias de uso personal, y posteriores modificaciones e integraciones;

Decreto italiano n.º 195 del 6/8/2015, relativo a la actualización exclusivamente para los aceros inoxidables del decreto del ministro de salud de Italia del 21/03/1973;

Reg. 1895/2005, relativo a los derivados epoxídicos;

Reg. CE 10/2011, relativo a los materiales y objetos de plástico destinados a entrar en contacto con productos alimentarios;

Decreto legislativo italiano n.º 29 del 10/02/2017, MOCA (Materiales y objetos en contacto con alimentos);

Circular del Ministerio de Salud de Italia del 17/07/2017.



Das Unternehmen Industrie Lega 1937 Srl – Costruzioni Apistiche, mit Sitz in Faenza, Via Maestri del Lavoro 23, erklärt als Lieferbetrieb der oben genannten Artikel die **CE-Konformität** gemäß folgenden Bestimmungen:

Richtlinie 2006/42/EG über Maschinen und zur Änderung der Richtlinie 95/16/EG;

Richtlinie 2014/35 EU, Niederspannungsrichtlinie;

Richtlinie 2014/30 EU, zur elektromagnetischen Verträglichkeit von Elektro- und Elektronikprodukten;

Ital. Präsidialerlass DPR 459 24.07.1996 über die Angleichung der Rechtsvorschriften der Mitgliedstaaten in Bezug auf Maschinen.

Darüber hinaus wird die **Lebensmittel-, Hygiene- und Sicherheitskonformität** der Materialien, die für die Herstellung der Teile verwendet werden, die in den oben genannten Artikeln mit Lebensmitteln in Berührung kommen, in Bezug auf folgende Bestimmungen erklärt:

Verordnung (EU) 1935/2004 über Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen;

Verordnung (EU) 2023/2006 über gute Herstellungspraxis für Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen;

Ital. Ministerialerlass DM 21/03/1973, Hygienevorschriften für Verpackungen, Behälter und Werkzeuge, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln oder Stoffen für den persönlichen Gebrauch in Berührung zu kommen, sowie nachfolgende Änderungen und Ergänzungen;

Ital. Erlass Nr. 195 vom 6/8/2015 in Bezug auf die Aktualisierung des Erlasses des Gesundheitsministers vom 21/03/1973 hinsichtlich rostfreien Stählen;

Verordnung 1895/2005 über Epoxyderivate;

Verordnung (EU) 10/2011 über Materialien und Gegenstände aus Kunststoff, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen;

Ital. gesetzesvertretendes Dekret Nr. 29 vom 10.02.2017 MOCA;

Rundschreiben des Gesundheitsministeriums vom 17.07.2017



GARANZIA 24 MESI / 24-MONTH WARRANTY / GARANTIE 24 MOIS / GARANTÍA DE 24 MESES / 24 MONATE GARANTIE

La macchina ha garanzia 24 MESI dalla data di vendita.

La garanzia è valida solo se al momento del ritiro della macchina da parte del nostro centro assistenza o di un tecnico autorizzato, si presenta la ricevuta fiscale o fattura, a testimonianza dell'avvenuto acquisto.

The machinery is guaranteed 24 MONTHS starting from the date of sale.

The guarantee is only valid if, when the machine is collected by our customer care or technical service staff, the owner can produce proof of purchase in the form of a fiscal receipt or invoice.

La machine est garantie pendant 24 MOIS à compter de la date de vente.

La garantie n'est valable que si, lors du retrait de la machine par notre service après-vente ou un technicien agréé, le reçu fiscal ou la facture est présenté comme preuve d'achat.

La máquina tiene una garantía de 24 MESES a partir de la fecha de venta.

a garantía es válida solo si, en el momento del retiro de la máquina por parte de nuestro centro de asistencia o de un técnico autorizado, se presenta el recibo fiscal o la factura de compra.

Ab dem Kaufdatum der Maschine gilt eine 24-monatige Garantiezeit.

Die Garantie gilt nur, wenn bei Abholung durch unseren Kundendienst, oder einen autorisierten Techniker, der Kassenzettel oder die Rechnung als Kaufbeleg vorgelegt werden.

La garanzia comprende la riparazione o la sostituzione gratuita dei componenti della macchina riconosciuti difettosi di fabbricazione o nel materiale, dalla ditta Industrie Lega 1937 Srl o da una persona espressamente autorizzata. La garanzia decade per i danni provocati da incuria, uso errato o non conforme alle avvertenze riportate nel manuale d'istruzioni, per incidenti, manomissioni, riparazioni errate o effettuate con ricambi non originali Lega, riparazioni effettuate da persone non autorizzate dalla ditta Industrie Lega 1937 Srl, danni intervenuti durante il trasporto da e per il cliente. Sono escluse dalla garanzia tutti i componenti elettrici (motori elettrici, comandi ecc.), tutte quelle parti soggette ad un normale logorio e le parti estetiche.

Tutte le spese di manodopera, d'imballo, spedizione e trasporto sono a carico del cliente. Qualsiasi pezzo difettoso sostituito, diverrà di nostra proprietà. Un eventuale guasto o difetto avvenuto nel periodo di garanzia o dopo lo scadere dello stesso, non dà in nessun caso diritto al cliente di sospendere il pagamento o a qualsiasi sconto sul prezzo della macchina. In ogni caso la ditta Industrie Lega 1937 Srl non si assume alcuna responsabilità per danni derivanti dall'uso improprio della macchina.

The guarantee includes free-of-charge repairing and replacement of any part of the machinery that is found to have manufacturing or material defects by the manufacturer or the manufacturer's authorised person. This guarantee shall not apply to damages caused by negligence, misuse or use not in compliance with the directions contained in the instruction manual, as well as in case of accidents, alteration, tampering, wrong repairing or repairing with non-original parts, repairing by persons not authorised by Industrie Lega 1937 Srl. and damages during transport to/from the purchaser's. All electric parts (electric motors, controls etc.) and parts exposed to normal wear and tear as well as aesthetic parts are also not covered by the guarantee. All labour, packing, forwarding and transport charges shall be borne by the purchaser. Any defective parts which have been replaced shall be retained by and become the property of Industrie Lega 1937 Srl. Any breakdown or defect which should occur during the guarantee period or after its last date shall not in any case entitle the purchaser to suspend the payments nor to any discount off the price of the machine. In any case, Industrie Lega 1937 Srl. shall not be held responsible for any damages resulting from the incorrect use of the machinery.

La garantie comprend la réparation ou le remplacement gratuit des composants de la machine reconnus comme défectueux (défauts de fabrication ou du matériau) par l'entreprise Industrie Lega 1937 Srl ou par une personne expressément agréée. La garantie est annulée si les dommages ont été causés par la négligence, une utilisation incorrecte ou non conforme aux recommandations fournies dans le guide d'utilisation, des accidents, des modifications, des réparations incorrectes ou effectuées par des personnes non autorisées par Industrie Lega 1937 Srl, dommages intervenus durant le transport en provenance et vers le client. Sont exclus de la garantie tous les composants électriques (moteurs électriques, commandes etc.), toutes les parties sujettes à une usure normale et les parties esthétiques. Tous les frais de main-d'œuvre, d'emballage, d'expédition et de transport sont à la charge du client. Toute pièce défectueuse remplacée devient notre propriété. Aucune panne éventuelle ni défaut se produisant durant ou après la période de garantie ne donne le droit au client d'interrompre le paiement ni de prétendre une quelconque remise sur le prix de la machine. Dans tous les cas, l'entreprise Industrie Lega 1937 Srl décline toute responsabilité en cas de dommages dérivant d'une utilisation impropre de la machine.

La garantía comprende la reparación o sustitución gratuita de los componentes de la máquina que presenten defectos de fabricación o de material, por parte de la empresa Industrie Lega 1937 Srl o de una persona expresamente autorizada a tal fin. La garantía no es válida para los daños provocados por negligencia, uso erróneo o no conforme con las advertencias indicadas en el manual de instrucciones, accidentes, alteraciones, reparaciones erróneas o realizadas con repuestos no originales Lega, reparaciones realizadas por personas no autorizadas por la empresa Industrie Lega 1937 Srl y daños producidos durante el transporte desde y hacia la sede del cliente. Quedan excluidos de la garantía todos los componentes eléctricos (motores eléctricos, mandos, etc.), todas las partes sujetas a desgaste normal y los componentes estéticos. Todos los gastos de mano de obra, embalaje, expedición y transporte son a cargo del cliente. Todos los componentes defectuosos sustituidos pasarán a ser de nuestra propiedad. Los eventuales defectos o averías, durante el período de garantía o después de su vencimiento, no dan derecho al cliente a suspender el pago y a ningún descuento sobre el precio de la máquina. La empresa Industrie Lega 1937 Srl no asume ninguna responsabilidad por eventuales daños derivados del uso impropio de la máquina.

Die Garantie besteht in der Reparatur oder im kostenlosen Ersatz der Maschinenteile, die durch Material- oder Fabrikationsfehler des Unternehmens Industrie Lega 1937 Srl oder durch einen unserer autorisierten Techniker defekt sind. Die Garantie erlischt bei Schäden durch Nachlässigkeit, unsachgemäße Benutzung oder Benutzung entgegen der in der Bedienungsanleitung angegebenen Hinweise, durch Unfälle, Veränderungen, falsche Reparaturen oder Einbau von nicht originalen Lega-Ersatzteilen, Reparaturen durch nicht durch Industrie Lega 1937 Srl autorisiertes Personal, Transport vom und zum Kunden. Von der Garantie ausgeschlossen sind alle elektrischen Bestandteile (Elektromotoren, Bedienelemente etc.) sowie alle Teile, die normaler Abnutzung unterliegen und Teile, die nur der Verschönerung dienen. Die Kosten für die Arbeitszeit, die Verpackung, den Versand sowie den Transport gehen zu Lasten des Kunden. Jedes beschädigte ersetzte Teil geht in unser Eigentum über. Ein eventueller Schaden oder Defekt während oder nach der Garantiezeit berechtigt den Kunden nicht zur Einstellung der Zahlung oder zur Zahlung eines reduzierten Kaufpreises. Das Unternehmen schließt jede Haftung für Schäden durch unsachgemäße Benutzung der Maschine aus.

