APICOLTURA DAL 1937

Manuale di istruzioni

INSTRUCTION MANUAL



Dosatrice Smart 2 su caricatore rotante Ø 1000 mm

Industrie Lega 1937 Srl | via Maestri del Lavoro 23, 48018 - Faenza
www.legaitaly.com - Tel 054626834 – info@legaitaly.com

Indice

Dati tecnici 4

Technical data 21

Données techniques 38

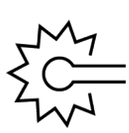
Datos ténicos 55

Technische daten 73

Legenda simboli



Rischio Voltaggio



Rischio Voltaggio



Rischio Voltaggio



Rischio Voltaggio

6954L

Dosatrice Smart 2 su caricatore rotante Ø 1000 mm

COD. 6954L

La dosatrice può essere fornita nelle seguenti configurazioni standard:

6952L Dosatrice SMART 2 con piano di appoggio
6953L Dosatrice SMART 2 su caricatore rotante diametro 625
6954L Dosatrice SMART 2 su caricatore rotante diametro 1000

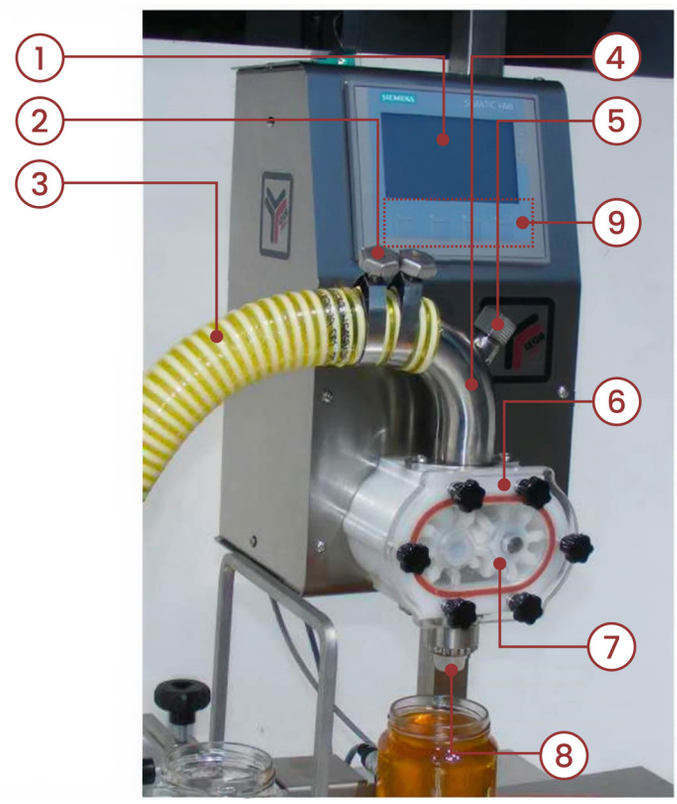
DATI TECNICI

Dimensioni di massima, solo corpo, (BxPxH)	mm	220x200x350
Peso	kg	15
Altezza massima di dosata, calcolata dal piano all'ugello di dosata	mm	190
Alimentazione	V	220
Alimentazione in uscita	V	24 CDC
Assorbimento max.	A-W	3 - 550
Numero di giri degli ingranaggi variabili elettronicamente	g/1'	20 - 100
Emissione del rumore	dB	<70
Altezza minima di aspirazione	cm	- 100
Temperatura di esercizio **	°C	max 30 / min 20
Precisione **	g	±3
Pescaggio Max. (lunghezza tubo aspirazione con valvola di non ritorno) **	mm	1500
Dosata min - max	gr	20 - 9999

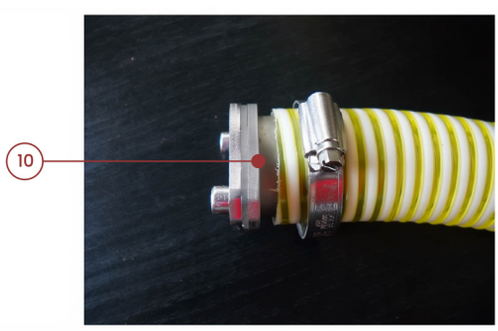
**Dati variabili a seconda della viscosità del miele.

Dosatrice Smart 2 su caricatore rotante Ø 1000 mm

COD. 6954L







1	Video touch screen
2	Fascette ferma tubo
3	Tubo di collegamento con il muratore
4	Curva
5	Colletto di riempimento manuale
6	Corpo pompa
7	Ingranaggi pompa
8	Beccuccio
9	Tasti meccanici F1 - F2 F3 - F4
10	Valvola di fondo

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.

Il manuale è un componente importante del prodotto, perciò La preghiamo di leggerlo attentamente prima dell'uso. Solo così potrà sfruttare al massimo la dosatrice con sicurezza.

Avvertenza particolare:
La macchina viene comandata elettronicamente da un PLC SIEMENS.
Benché improbabile, in presenza di forti campi elettrici o elettromagnetici possono verificarsi malfunzionamenti. In tal caso, ripristinare le impostazioni di fabbrica (reset del software).

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

Dosatrice elettronica per l'invasettamento di miele.
Macchina costruita conformemente ai requisiti della direttiva 89/392/CEE e sue successive modifiche.

1.2 PERSONALE ADDETTO

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 nelle vicinanze, deve essere informata delle norme di sicurezza contenute in questo manuale.

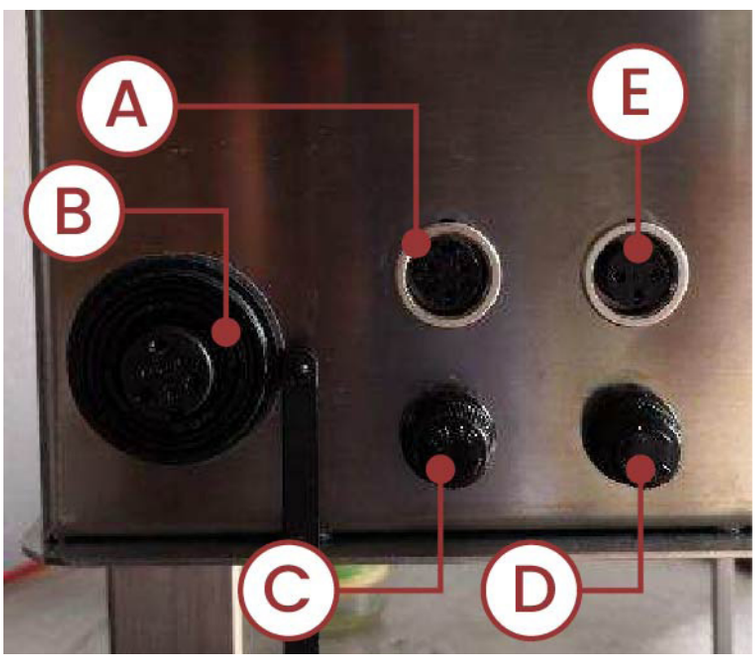
2.1 DESCRIZIONE DELLA DOSATRICE SMART

Ogni dosatrice ha in dotazione 3 beccucci o ugelli in silicone alimentare trasparente di diverse dimensioni per intercettare meglio le necessità di ogni cliente.
Anche se il fissaggio è eseguibile anche a mano, per fissare meglio il beccuccio, viene data in dotazione una chiave apposita.



3.0 MESSA A PUNTO INIZIALE

Allacciare la dosatrice al trasfomatore, quindi il trasformatore alla rete elettrica.

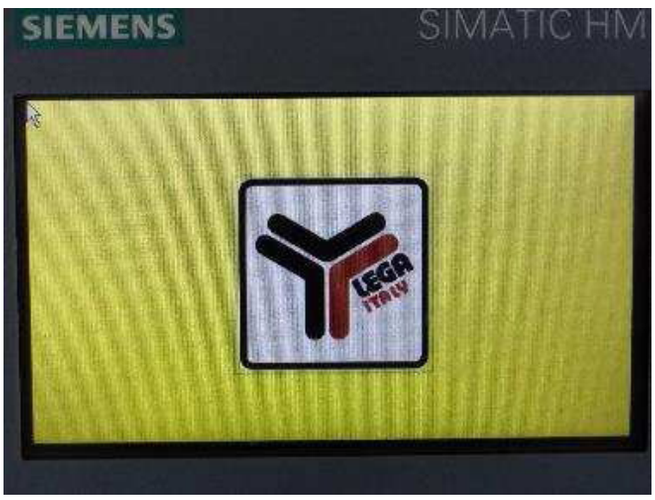


A	Connessione al sensore capacitivo o al microinterruttore a levetta
B	Collegamento al trasformatore, quindi alla rete elettrica
C	Fusibile 10A
D	Fusibile 4A
E	Connessione al piatto rotante

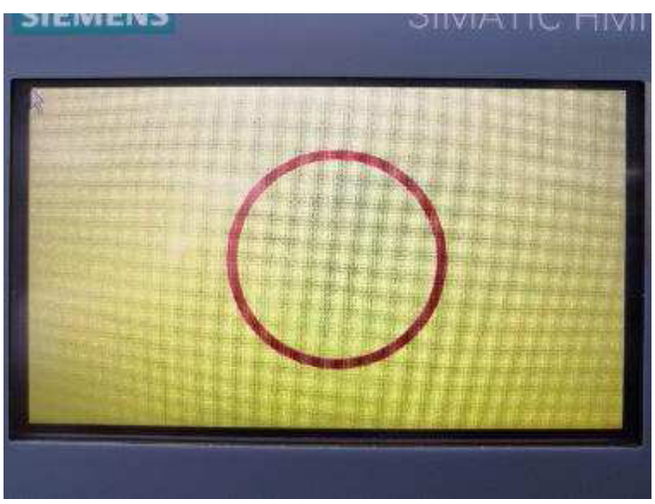
Collegare e serrare bene i tubi di collegamento tra maturatore e dosatrice.
Se necessario, montare la valvola di fondo in dotazione al termine del tubo di pescaggio, all'interno del maturatore.
L'applicativo che comanda la dosatrice, ha un funzionamento TOUCH.

3.1 PRIMA ACCENSIONE

Accendere la dosatrice tramite l'interruttore posto sul trasformatore.



Apparirà questa videata e dopo pochi secondi si passerà alla videata successiva



Clicca all'interno del cerchio

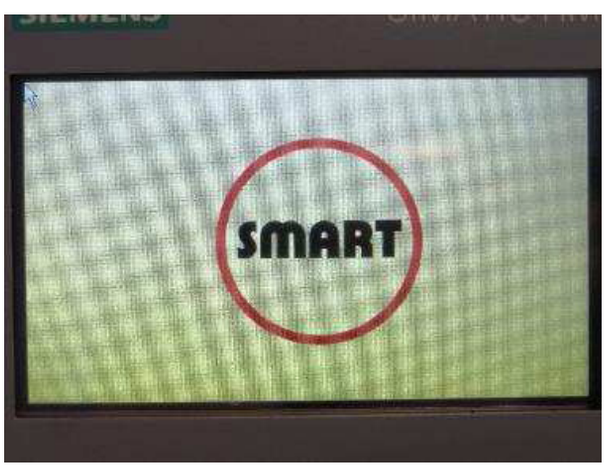


Cliccando su START, si accede al menù START spiegato al Punto B, spiegato più avanti.

3.2 PESCAGGIO MIELE

Introdurre manualmente una piccola quantità di miele all'interno della testa dosatrice tramite il colletto 6 della
figura nella pagina precedente, per facilitare il riempimento del tubo, quindi della dosatrice.
In caso di miele molto denso ripetere questa procedura più volte.
Serrare bene il tappo di chiusura del colletto una volta eseguito il riempimento.
Dopo aver impostato la macchina nel menù START (rif B paragrafo istruzioni d'uso), accedere al menù di FUNZIONAMENTO MANUALE (rif C fig C paragrafo istruzioni d'uso).
Posizionare un vasetto grande sotto l'ugello.
Premere PLAY (10 – fig C paragrafo istruzioni d'uso) e lasciare che la dosatrice richiami il prodotto.
La dosatrice riesce a richiamare il prodotto anche se il maturatore è posato a terra e la testa della dosatrice è su un banco.
Continure fino a quando il tubo di collegamento risulterà ben pieno e dal beccuccio non usciranno più bolle d'aria.

3.3 ISTRUZIONI D'USO



Cliccare sul Logo SMART!



Solo con la prima accensione questa è la prima schermata che viene proposta. Cliccando su START, si accede al menù START spiegato al Punto B, spiegato più avanti.



A – MENU' PRINCIPALE

1Funzionamento Manuale (B), funzionamento manuale della dosatrice;
2 Start (C), menù di impostazioni iniziali;
3 Funzionamento Auto (E), funzionamento automatico della dosatrice;
4 Piatto, sincronizzazione della dosatrice con il piatto, non in dotazione con la dosatrice;
5 Allarmi, elenco allarmi. Viene aggiornato tutte le volte che la dosatrice trova un problema bloccante.



B – MENU' START
(rif 2 – fig. A)

Questo è il primo menù da dover controllare al primo utilizzo della macchina.
Qui si seleziona la lingua e l'unità di misura delle dosate, tra grammi e once. Premere poi il simbolo PLAY in fondo a destra per rendere effettive le scelte e tornare al menù principale fig A.



C – FUNZIONAMENTO MANUALE
(rif 1 – fig. A)

6 Pagina precedente: Torni alla pagina precedente, in questo caso al menù principale
7 Indietro: Senso di rotazione degli ingranaggi in ritorno
8 Avanti: Senso di rotazione degli ingranaggi in avanti
9 Stop: Ferma la dosata (Display e tasto F1)
10 Play: Dosatura (Display e tasto F2)
11 Impostazioni: all'interno sono raccolti tutti i parametri per una migliore regolazione della dosatrice.

Selezionare il senso di rotazione prescelto: tasto **INDIETRO 7** per il ritorno, tasto **AVANTI 8** per il normale senso di dosatura. Posizionare un vasetto sotto il beccuccio in silicone.

Premere il pulsante **PLAY 10**. Tenendolo premuto per meno di 5 secondi la dosatrice funziona ad impulsi. Oltre i 5 secondi la dosatrice funziona fino a quando non viene premuto il pulsante **STOP 9**.



D – IMPOSTAZIONI MANUALI
(rif 11 – fig. C)

12 Velocità Avanti: indica la velocità di rotazione degli ingranaggi in senso avanti
13 Velocità Indietro: indica la velocità di rotazione degli ingranaggi in senso indietro
14 Ritorno Tagliagoccia: il sistema tagliagoccia entra in funzione al termine di ogni dosata. E' necessario affinchè non si verifichi un fastidioso gocciolamento di miele sul piano, una volta tolto il vasetto. Gli ingranaggi ruotano per pochissimi gradi in senso contrario a quello utilizzato durante la dosatura. Questa quantità di gradi viene impostata in questo campo: più alto è il valore, maggiore sarà il ritorno, e viceversa. Registrare il ritorno in base al tipo di beccuccio scelto: con il beccuccio grande il ritorno dovrà essere più lungo, con il beccuccio piccolo il ritorno dovrà essere più breve

Regola generale
Per una minima regolazione dei valori impostati, premere sul + o – posti a finaco dei valori.
Per una modifica più grande cliccare sul valore. Si aprirà la schermata sottostante (E).



E – TASTIERINO NUMERICO

Col **TASTIERINO NUMERICO 15** digitare il valore scelto.
Confermando con **INVIO 16**, si torna automaticamente alla schermata precedente.

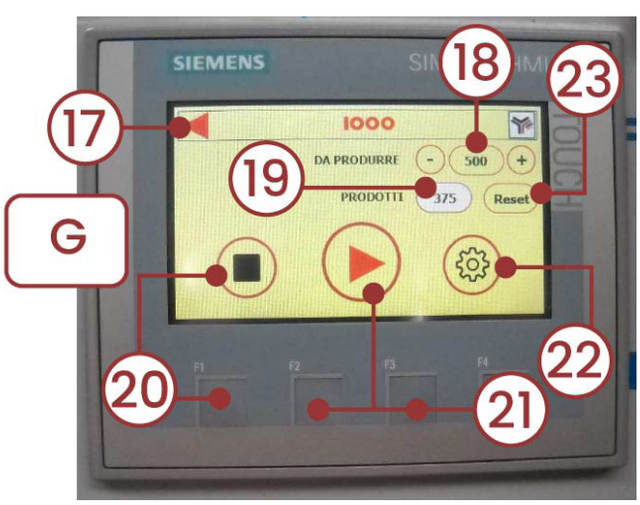


F – FUNZIONAMENTO AUTOMATICO (dosaggi preimpostati) (rif 3 – fig. A)

In funzionamento automatico abbiamo previsto due pagine.
Nella prima pagina (F) sono previsti alcuni dosaggi, i più comuni, espressi in grammi, preimpostati.
Cliccando sul peso desiderato si entra nella pagina specifica della dosata (G).
Cliccando sulla icona 'custom' si accede alla seconda pagina (fig H).



Se nel menù START (B) viene scelta l'unita di misura Once (Oz), la pagina Automatico si presenterà come da foto a fianco.
Le dosate preimpostate sono 1 Oncia, 1 Oncia e mezzo e così via.
Rimane chiaramante possibile la customizzazione di altre dosate.
ATTENZIONE! Il peso è regolabile tramite gli impulsi in caso di utilizzo delle Once come unità di misura. (Rif. 37 - fig. M).

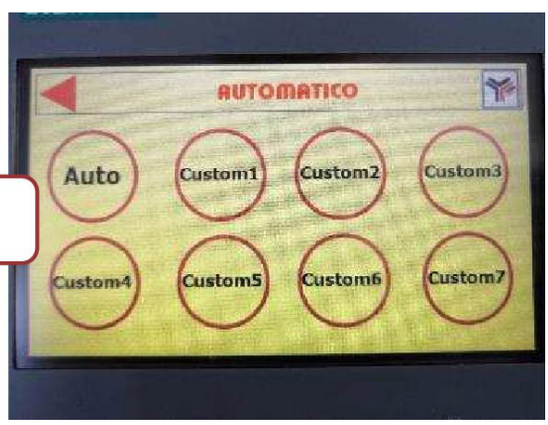


G - DOSATA PREIMPOSTATA

17 Pagina precedente: Torni alla pagina precedente.
18 Quantità da produrre: Questo valore indica la quantità di vasetti ancora da invasettare. È molto utile per non dover contare personalmente i vasetti prodotti. Per modificare il valore si agisce come descritto in precedeza al punto (E).
Attenzione! Se il numero è 0 la dosatrice non funzionerà! Se non vi interessa conteggiare i vasetti da dosare, impostate un numero molto alto, esempio 999.
19 Quantità prodotta: Qui viene indicata la quantità di vasetti già invasettati.

20 STOP: ferma l'automatismo della sequenza di dosate (Display e tasto F1)
21 PLAY: inizio dosaggio in automatico (Display e tasto F2)
22 Impostazioni: si accede alla pagina delle 'impostazioni automatico', che comprende tra la altre la calibrazione della dosata
23 Reset: resetta il valore del punto 19

H



H – FUNZIONAMENTO AUTOMATICO (dosaggi custom)

Non sempre i dosaggi da noi preimpostati possono soddisfare completamente.
In questa pagina è possibile che ogni cliente imposti i propri dosaggi personalizzati, ben 7, che rimarranno in memoria.
Cliccando sulle icone custom si accede alla pagina successiva dove è possibile inserire il peso voluto. Questo procedimento è spiegato al punto I.

N.B. I valori impostati di fabbrica sono "0". Impostare in base alla tipologia di miele (viscosità/temperatura) da lavorare

I - DOSATA CUSTOM

24 Pagina precedente: Torni alla pagina precedente.
25 Quantità da produrre: Questo valore indica la quantità di vasetti ancora da invasettare. È molto utile per non dover contare personalmente i vasetti prodotti. Per modificare il valore si agisce come descritto in precedeza al punto (E). Attenzione! Se il numero è 0 la dosatrice non funzionerà! Se non vi interessa conteggiare i vasetti da dosare, impostare un numero molto alto, esempio 999.
26 Quantità prodotta: Qui viene indicata la quantità di vasetti già invasettati.
27 Peso nominale: Qui viene indicata la dosata personalizzata decisa. Cliccare

I



sul valore, in questo caso 150, si accede al tastierino numerico (rif fig E).
28 STOP: ferma l'automatismo della sequenza di dosate (Display e tasto F1)
29 PLAY: Inizio dosaggio in automatico (Display e tasto F2)
30 Impostazioni: Si accede alla pagina delle 'impostazioni automatico', che comprende tra la altre la calibrazione della dosata
31 Reset: Resetta il valore del punto 19

Impostare i parametri di lavoro che sono a "0" nel menù Impostazioni "L".

L



L – IMPOSTAZIONI AUTOMATICO pag 1
(rif 22 – fig. G)
(rif 30 – fig. I)

32 Correzione peso: Cliccando sul valore si accede al tastierino numerico (rif fig E). Impostare qui il peso netto reale di miele che la macchina ha dosato.

33 Velocità di rotazione: Questo valore indica la velocità di rotazione degli ingranaggi. Più alto è il valore, maggiore è la velocità di rotazione. La regolazione di questo parametro è importante per migliorare la qualità del dosaggio, evitare getti di miele fuori centro o, se in presenza di miele molto denso, di creare sottovuoti, di conseguenza, valori instabili di dosatura. Il valore da impostare varia a seconda del beccuccio che utilizzate e dalla densità del miele lavorato.

34 Ritorno Tagliagoccia: Il sistema tagliagoccia entra in funzione al termine di ogni dosata. E' necessario affinchè non si verifichi un fastidioso gocciolamento di miele sul piano, una volta tolto il vasetto. Gli ingranaggi ruotano per pochissimi gradi in senso contrario a quello utilizzato durante la

dosatura. Questa quantità di gradi viene impostata in questo campo: più alto è il valore, maggiore sarà il ritorno, e viceversa.
N.B. Impostazione di fabbrica "50", variare in base alla tipologia di miele (viscosità/temperatura)
35 Formato attivo: Indica il valore attualmente in uso
36 Frecce direzionali: Permettono all'operatore di cambiare pagina all'interno delle impostazioni.

Correzione Peso (TARATURA) rif 32 fig L
Selezionare la modalità automatico e scegliere il dosaggio 500 gr (3 Fig A poi 500 fig F).
Pesare un vasetto vuoto da 1 kg (TARA).
Dosare 500 gr di prodotto premendo il tasto PLAY (29 fig I) (PESO NETTO VOLUTO).
Pesare quindi l'insieme vasetto e miele dosato (PESO LORDO) così ottenuto.
Al PESO LORDO sottrarre il peso del solo vasetto (TARA). Si ottiene il PESO NETTO OTTENUTO.
A questo punto cliccare sul valore 32 fig L, digitare tramite tastierino numerico il valore ottenuto (PESO
NETTO OTTENUTO), premere invio.
Premere OK in correzione peso.
Ripetere l'operazione fino a quando non si ottiene la precisione voluta.

**ATTENZIONE Consigliamo di effettuare la taratura ad ogni cambio miele e, chiaramente, ad ogni inizio
lavoro.
Verificare ogni tanto durante il lavoro che la taratura sia ancora corretta.**

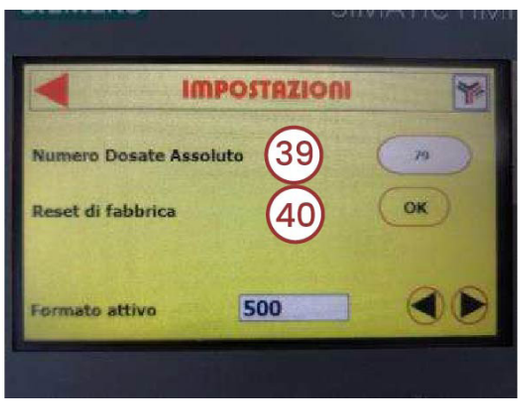
M



M – IMPOSTAZIONI AUTOMATICO pag 2
(rif 22 – fig. G)
(rif 30 – fig. I)

37 Correzione fine: Se la Correzione Peso spiegata in riferimento al punto 32 fig L non dovesse essere eccessivamente accurata, qui si ha la possibilità di tarare con più precisione la dosata. I valori qui indicati sono impulsi di rotazione degli ingranaggi.
Un punto vale una frazione di grammo.
38 Velocità indietro: Indica la velocità di rotazione del ritorno dell'effetto taglia goccia, spiegato al punto 34 fig L.

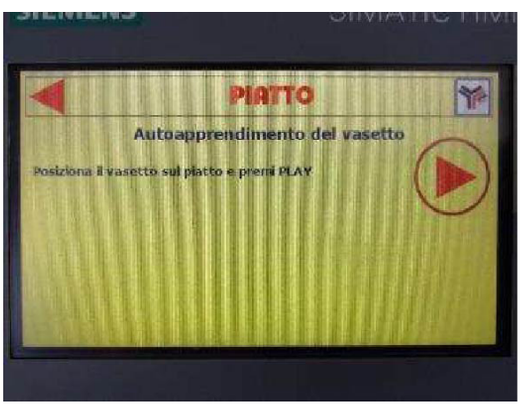
N



M – IMPOSTAZIONI AUTOMATICO pag 3
(rif 22 – fig. G)
(rif 30 – fig. I)

39 Numero Dosate Assoluto: Indica quante dosate sono state eseguite dalla macchina dall'inizio, dall'uscita di fabbrica. È una sorta di contachilometri.
40 Reset di fabbrica: cliccando su OK la macchina torna alle impostazioni iniziali di fabbrica, perdendo qualunque memoria impostata dall'operatore.
Premendo OK si torna alla videata B.

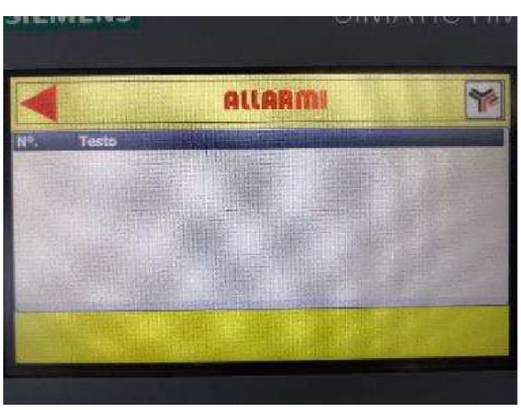
O



O – PIATTO
(rif 4 – fig. A)

Il riconoscimento del piatto da parte della dosatrice avviene per autoapprendimento.
Collegare il piatto rotante alla macchina, posizionare il vasetto sul piatto rotante e premere play.
Premendo PLAY, il piatto rotante inizierà a girare, il vasetto passerà davanti alla fotocellula capacitiva che apprenderà il diametro del vasetto.
Apparirà una scritta 'Apprendimento eseguito correttamente'. Premere ok per tornare al menù principale.
Se invece l'operazione non fosse stata eseguita correttamente, apparirà la scritta 'Tempo Scaduto. Ripetere l'operazione'. Premere ok per ripetere l'operazione.

P



P – ALLARMI
(rif 5 – fig. A)

In questa sezione vengono scritti tutti gli errori che incontra la macchina, elemento molto utile in fase di assistenza.

4.0 MANUTENZIONE



Ad ogni fine lavoro smontare il corpo pompa, smontare il coperchio in plexiglass, togliere gli ingranaggi dalla camera e lavare approfonditamente con acqua.
Non utilizzare detergenti aggressivi.
Rimontare il tutto.

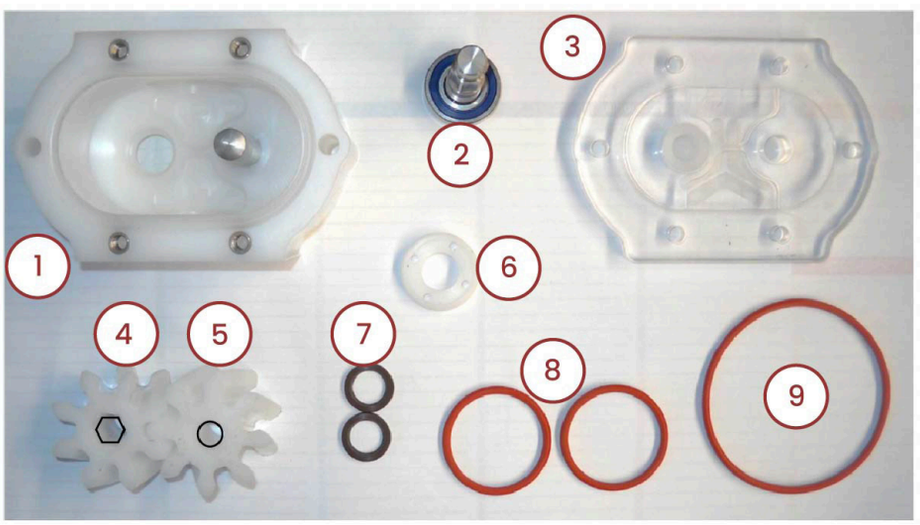
Eseguire la pulizia monitor se non funziona bene il touch screen.
non sottoporre mai la dosatrice a lavaggi diretti con getti di acqua.
Pulire la dosatrice solo son un panno umido.

ATTENZIONE

Utilizzare esclusivamente con miele fluido e non con miele cristallizzato, in tal caso riscaldare il miele a 20°/25° in base alla viscosità.
L'umidità deve essere maggiore del 17 %
A fine lavoro non lasciare il miele all'interno del corpo pompa perché può solidificarsi, al riavvio della macchina questa si può danneggiare.

Per un corretto funzionamento della dosatrice, si consiglia di controllare lo stato delle guarnizioni del corpo pompa ad inizio stagione, oppure almeno una volta all'anno.
In caso di guarnizioni usurate o screpolate provvedere alla loro sostituzione.

4.1 RICAMBI



	Codice	Descrizione	qtà
	695211	Ricambio - Corpo pompa con coperchio, ingranaggi, alberino, guarnizioni e cuscinetto inox VENDITA (COMPLESSIVO)	
1	6952212	Ricambio - Corpo pompa - Corpo pompa grezzo	1
2	6952213	Ricambio - Corpo pompa - Albero di movimentazione	1
3	6952214	Ricambio - Corpo pompa - Cerchio corpo pompa	1
4	6952215	Ricambio - Corpo pompa - Ingranaggio folle	1
5	6952216	Ricambio - Corpo pompa - Ingranaggio motrice	1
6	6952217	Ricambio - Corpo pompa - Ghiera blocca-albero di movimentazione	1
7	A61151521	Guarnizione in VITON paraolio GSM 15x21x3	2
8	A61120144	Guarnizione in silicone Rosso alimentare a sezione tonda OR 144	2
9	A61124312	Guarnizione in silicone Rosso alimentare a sezione tonda OR 4312	1

5.0 POSSIBILI INCONVENIENTI E LORO SOLUZIONE

In caso di necessità, il nostro personale tecnico è a Vostra disposizione per comunicazione telefonica allo 0039 0546 26834 durante gli orari di lavoro (08:00 – 12:30 / 14:00 – 17:30), o via fax 0039 0546 665653, oppure via mail all'indirizzo service@legaitaly.com, per qualunque informazione o consiglio tecnico relativo alla macchina; comunque prima di interpellarci, Vi preghiamo di controllare le informazioni sotto riportate.

Problema riscontrato	Causa	Soluzione
Gli ingranaggi non ruotano	Verificare che non siano presenti corpi estranei all'interno del corpo pompa. Fig 7 pagina 4	Eliminare il corpo estraneo.
Il miele percola dal frontalino	Serraggio insufficiente dei 6 pomelli neri o mancanza della guarnizione rossa	Serrare maggiormente i 6 pomelli neri, reinserire la guarnizione rossa
La dosatrice non aspira	Problemi di serraggio	Problemi di serraggio
		Controllare il serraggio dei pomelli posti sul coperchio pompa, del tubo ingresso miele, dell'ugello uscita miele, del colletto di riempimento manuale.
		Verificare il serraggio delle fascette di ancoraggio tubo.
		Controllare che non ci siano perdite lungo il tubo di carico.
		Verificare il corretto montaggio della valcola di non ritorno, se utilizzata.
La dosatrice non risponde ai comandi	Problema elettronico	Spegnere la dosatrice e riaccendere dopo almeno 10 secondi. Se il problema dovesse persistere contattare l'assistenza
Il miele esce con grande quantità di aria	Serraggi non perfetti	Controllare i serraggi
Le dosate non sono regolari	Presenza di aria nel miele	Controllare i serraggi
Il getto del miele non è centrato	Rotazione degli ingranggi troppo veloce in relazione alla densità del miele	Ridurre la velocità di rotazione degli ingranggi (33 fig L)
La dosatrice non si accende	Linea elettrica interrotta	Verificare il collegamento alla rete elettrica
		Verificare la connessione all'alimentatore
		Controllare i fusibili posti nell'alimentatore
		Controllare i fusibili posti nel retro della dosatrice

Elenco allarmi	Causa	Soluzione
OC	Si presenta quando il motore supera i 10 A di assorbimento massimo. Può essere imputato a corpi estranei nella pompa o a un tipo di miele troppo duro oppure un anomalia nel motore. La dosatrice si arresta.	Una volta risolto il problema si auto resetta
OT	Si presenta quando il motore supera la temperatura di esercizio normale. Questo può avvenire per un mal funzionamento della pompa o perchè il miele in dosatura è troppo denso. La dosatrice si arresta automaticamente.	La dosatrice ripartirà in automatico solo quando la temperatura si sarà abbassata

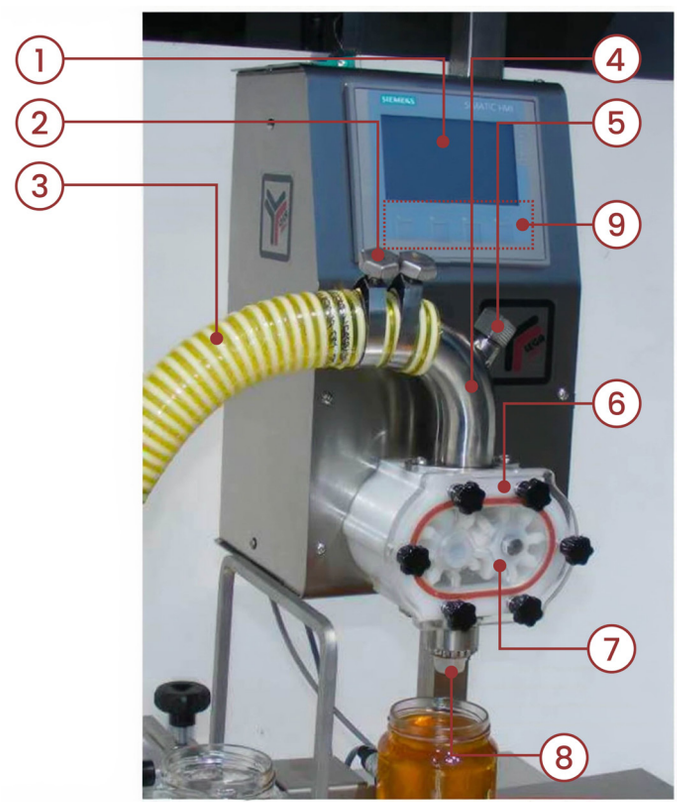
The dosing machine can be supplied in the following standard configurations:

6952L SMART 2 FILLING MACHINE with support surface
6953L SMART 2 FILLING MACHINE on motorised stainless steel rotary loader Ø 625 mm
6954L SMART 2 FILLING MACHINE on motorised rotating table Ø 1000 mm

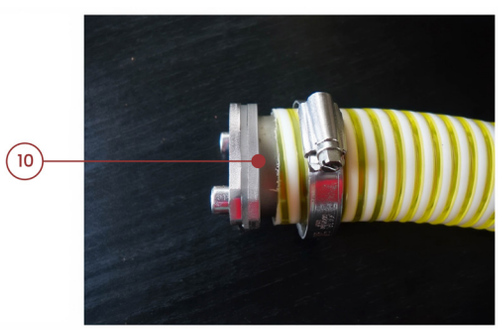
TECHNICAL DATA

Maximum dimensions, body only, (BxDxH)	mm	220x200x350
Weight	kg	15
Maximum dosing height, calculated from the surface to the dosing nozzle	mm	190
Power supply	V	220
Output power supply	V	24 CDC
Absorption max	A-W	3 - 550
Number of electronically variable gear revolutions	g/1'	20 - 100
Noise emission	dB	<70
Minimum intake height	cm	- 100
Operating temperature **	°C	max 30 / min 20
Accuracy **	g	±3
Draft Max. (Suction pipe length with non-return valve) **	mm	1500
Dosage min. - max.	gr	20 - 9999

**Variable data depending on the viscosity of the honey.







1	Touch screen
2	Tube clamps
3	Connecting tube with the ager
4	Curve
5	Manual filling collar
6	Pump body
7	Pump gears
8	Spout
9	Mechanical keys F1 - F2- F3 -F4
10	Foot valve

1.0 GENERAL SAFETY WARNINGS

READ THIS MANUAL THOROUGHLY BEFORE USING THE MACHINE

This manual is an integral part of the machine and accompanies it until demolition.
The machine has dangerous parts because it is connected to the mains and has movement. As such, it can cause serious damage to persons or property:
- improper use
- removal of protections and disconnection of protection devices
- insufficient inspections and maintenance
- tampering with the electrical system

The instructions must be supplemented and updated according to the laws and safety regulations in force.
The manual is an important component of the product, so please read it carefully before use. Only in this way can you maximise use of the dosing machine with confidence.

Special warning:
The machine is electronically controlled by a PLC SIEMENS.
Although improbable, malfunctions may occur in the presence of strong electric or electromagnetic fields. In this case, restore the factory settings (software reset).

The manufacturer will not be held responsible for problems, breakages or accidents due to non-compliance or non-application of the instructions contained in this manual.

1.1 IDENTIFICATION OF THE MACHINE

Electronic dosing machine for the potting of honey.
Machine built according to the requirements of directive 89/392 / EEC and its subsequent modifications.

1.2 DESIGNATED PERSONNEL

FOR THE PURPOSES OF SAFETY THIS MACHINE MUST BE USED EXCLUSIVELY BY ADULT PERSONNEL
WHO MUST BE INFORMED ON THE INSTRUCTIONS CONTAINED IN THIS MANUAL, WHICH CONSTITUTES
AN INTEGRAL AND ESSENTIAL PART OF THE MACHINE.
Operations must be performed by one person. Other personnel who carry out operations nearby must be informed of the safety regulations contained in this manual.

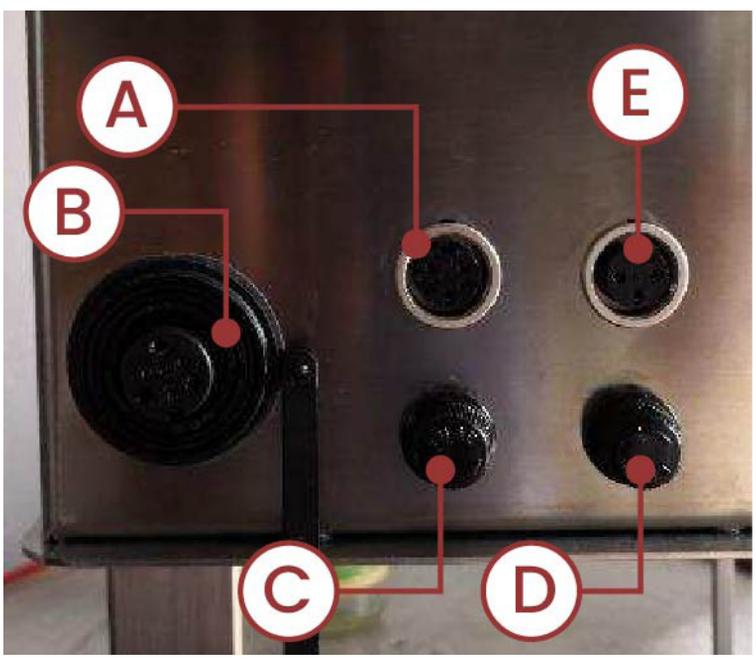
2.1 DESCRIPTION OF THE SMART DOSING MACHINE

Each dosing machine is equipped with 3 spouts or nozzles in transparent food silicone of different sizes to better meet the needs of each customer.
Even if the fixing can also be performed by hand, to fix the spout even better, a dedicated key is supplied.



3.0 INITIAL COMMISSIONING

Connect the dosing machine to the transformer, then the transformer to the mains.

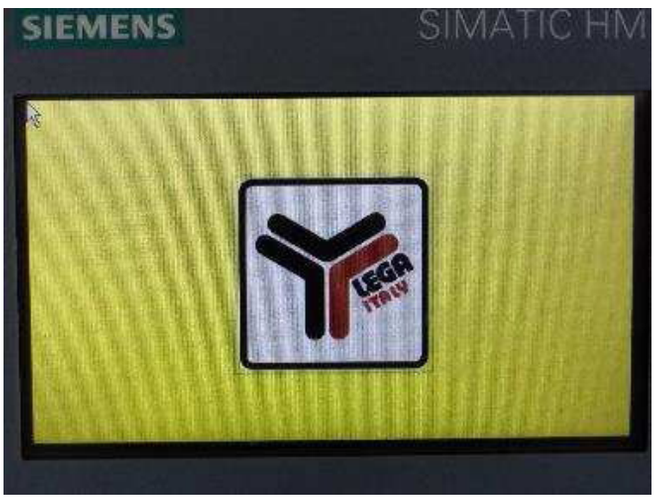


A	Connessione al sensore capacitivo o al microinterruttore a levetta
B	Connection to the transformer, then to the electricity grid
C	10 A fuse
D	4A fuse
E	Connection to the rotating plate

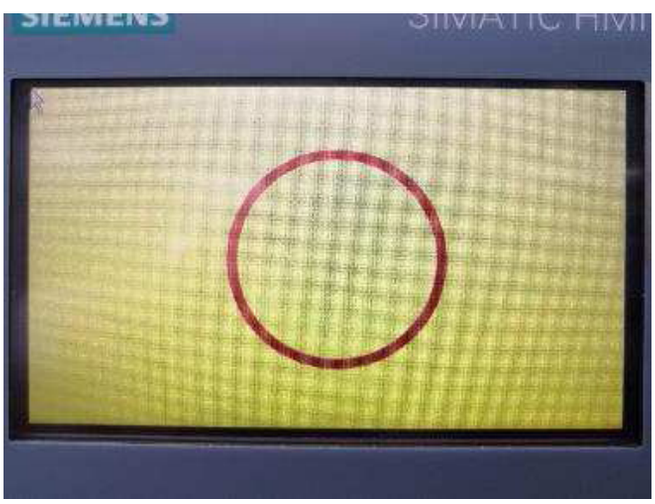
Connect and tighten the connecting pipes between the ager and the dosing machine.
If required, mount the supplied foot valve at the end of the syphon tube, inside the ripener.
The application that controls the dosing machine has a TOUCH operation.

3.1 INITIAL START-UP

Turn on the dosing machine using the switch on the transformer.



This screen will appear moving after a few seconds to the next screen



Click inside the circle

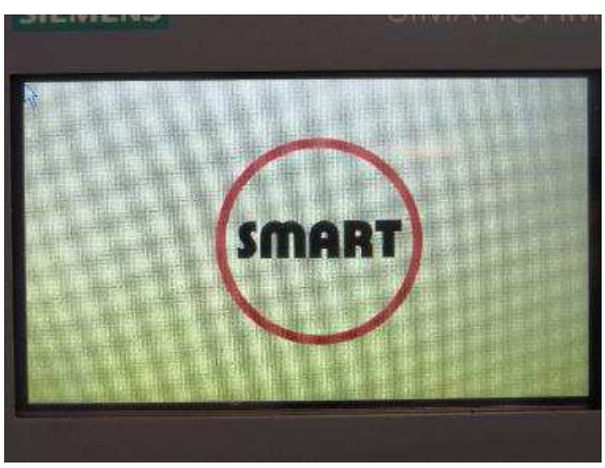


Clicking on START accesses the START menu explained in Point B, explained later.

3.2 HONEY TAPPING

Manually introduce a small quantity of honey into the dosing head through the collar 6 of the figure on the previous page to facilitate filling of the tube and then the dosing machine.
In case of very thick honey, repeat this procedure several times.
Tighten the collar closing cap securely after filling.
After having set the machine in the START menu (ref B paragraph on instructions for use), access the MANUAL OPERATION menu (ref C fig C paragraph instructions for use).
Place a large jar under the nozzle.
Press PLAY (10 - fig C paragraph instructions for use) and let the dosing machine recall the product.
The dosing machine can recall the product even if the ager is placed on the ground and the dosing head is on a bench.
Continue until the connecting pipe is full and no more air bubbles come out of the spout.

3.3 INSTRUCTIONS FOR USE



Click on the SMART logo!

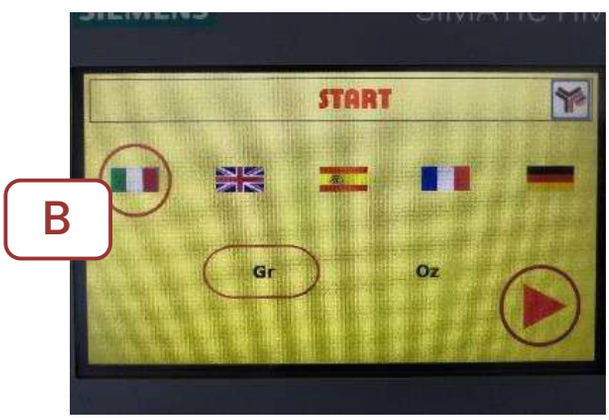


This is the first screen that is proposed only with the first ignition.
Clicking on START accesses the START menu explained in Point B, explained later.



A – MAIN MENU

1 Manual Operation (B), manual operation of the dosing machine;
2 Start (C), initial settings menu;
3 Auto Operation (E), automatic operation of the dosing machine;
4 Plate, synchronisation of the dosing machine with the plate, not supplied with the dosing machine;
5 Alarms, alarm list. It is updated every time the dosing machine finds a blocking problem.



B – START MENU
(ref 2 – fig. A)

This is the first menu to check when using the machine for the first time.
Here it is possible to select the language and the unit of measurement of the doses, either grams or ounces.
Then press the PLAY symbol in the bottom right to make the choices effective and to return to the main menu fig A.



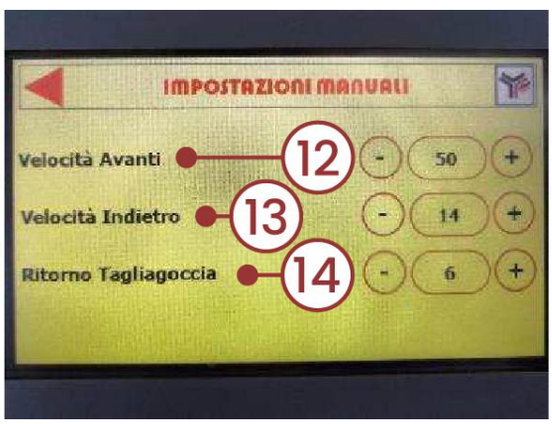
C – MANUAL OPERATION
(ref 1 – fig. A)

6 Previous page: Return to the previous page, in this case to the main menu
7 Back: Return gear rotation direction
8 Forward: Forward gear rotation direction
9 Stop: Stop the dosing (Display and F1 key)
10 Play: Proceed with dosing (Display and F2 key)
11 Settings: all the parameters are collected inside to facilitate adjustment of the dosing machine.

Select the selected direction of rotation: **BACK 7** key for the return, **FORWARD 8** key for the normal dosing direction. Position a tray under the silicon spout.

Press the **PLAY 10**. button. Keeping it pressed for less than 5 seconds the dosing machine works in pulses. Over 5 seconds the dosing machine works until the **STOP 9** button is pressed.

D

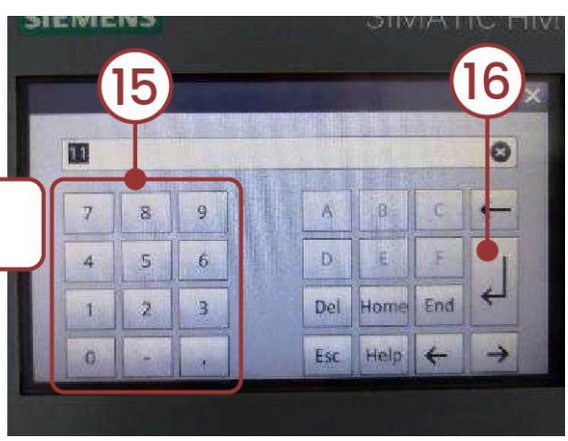


D – MANUAL SETTINGS (ref 11 – fig. C)

12 Forward Speed: indicates the speed of rotation of the gears in the forward direction
13 Back Speed: indicates the speed of rotation of the gears in the backward direction
14 Drip-Stop Return: the drip-stop system comes into operation at the end of each dosing. This is necessary so that no annoying honey dripping occurs onto the surface, once the jar has been removed. The gears rotate for a few degrees in the direction opposite to that used during dosing. This quantity of degrees is set in this field: the higher the value, the greater the return, and viceversa. Adjust the return according to the type of spout chosen: with the large spout the return must be longer, with the small spout the return must be shorter

General rule
For minimum adjustment of the set values, press the + or - keys to end the values.
For a greater change click on the value. The screen below (E) will open.

E



E – NUMERICAL KEYPAD

With the **NUMERICAL KEYPAD 15** type in the chosen value.
Confirming with ENTER 16, return automatically to the previous screen.

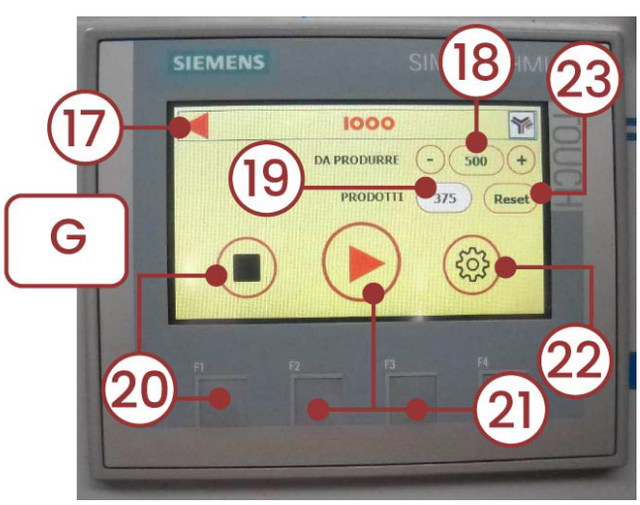


F – AUTOMATIC OPERATION (pre-set dosages) (ref 3 – fig. A)

In automatic mode two pages are available.
On the first page (F) there are a number of dosages, the most common, expressed in grams, are pre-set.
Clicking on the desired weight, enter the specific page of the dosage (G).
Clicking on the 'custom' icon, access the second page (fig H).



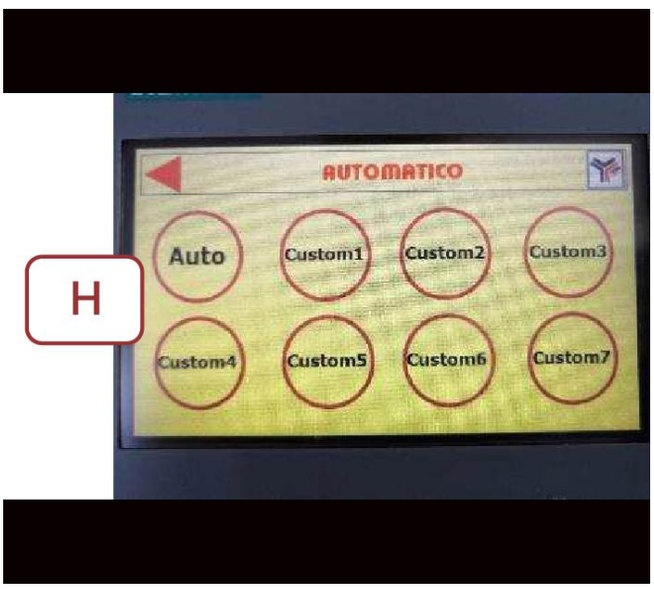
If in the START menu (B) the Once measurement unit is selected, the Automatic page will appear as shown in the photo to the side.
The pre-set dosages are 1 oz, 1 and a half oz and so on.
Customisation of other doses is clearly possible.
ATTENTION! The weight can be adjusted via the pulses if Ounces are used as a unit of measurement. (Ref. 37 - fig. M).



G – PRE-SET DOSE

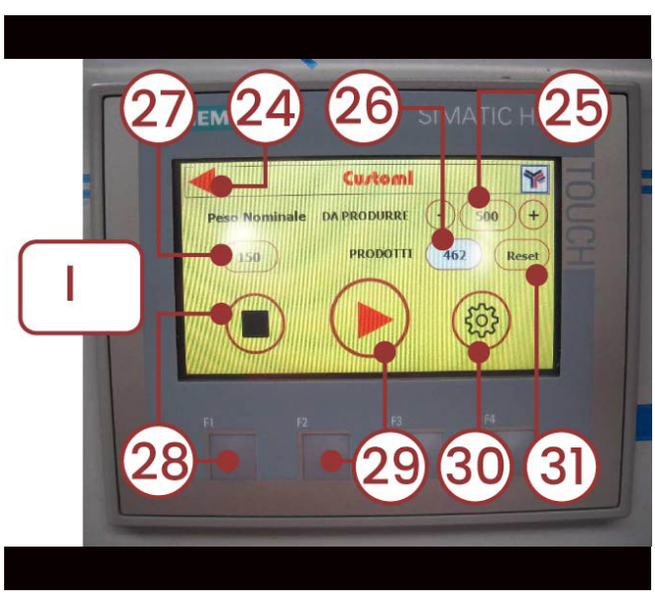
17 Previous page: Return to the previous page.
18 Quantity to be produced: This value indicates the quantity of jars still to be filled. It is very useful to avoid having to personally count the jars produced. To modify the value, act as described above in point (E).
Attention! If the number is 0 the dosing machine will not work! If it is not necessary to count the jars to be dosed, set a very high number, example 999.
19 Quantity produced: Here the number of jars already filled is indicated.
20 STOP: it stops the automatism of the dosing sequence (Display and F1 key)

21 PLAY: it starts automatic dosage (Display and F2 key)
22 Settings: the 'automatic settings' page is accessed, which includes, among other aspects, the calibration of the dosing
23 Reset: it resets the value of point 19



H – AUTOMATIC OPERATION (custom dosages)

The dosages we pre-set won't always be completely satisfactory.
On this page each customer can set their own custom doses, no less than 7, which will remain in the memory.
By clicking on the custom icons it is possible to access the next page on which to enter the desired weight. This procedure is explained in point I.



I - CUSTOM DOSE

24 Previous page: Return to the previous page.
25 Quantity to be produced: This value indicates the quantity of jars still to be filled. It is very useful to avoid having to personally count the jars produced. To modify the value, act as described above in point (E).
Attention! If the number is 0 the dosing machine will not work! If it is not necessary to count the jars to be dosed, set a very high number, example 999.
26 Quantity produced: Here the number of jars already filled is indicated.
27 Nominal weight: The personalised dose decided is shown here. Click on the value, in this case 150, to access the numeric keypad (ref fig E).
28 STOP: it stops the automatism of the dosing sequence (Display and F1 key)
29 PLAY: Start dosing in automatic (Display and F2 key)

30 Settings: The 'automatic settings' page is accessed, which includes, among other aspects, the calibration of the dosing
31 Reset: Reset the value of point 19

Set the working parameters which are at "0" in the Settings menu "L".

L – AUTOMATIC SETTINGS pag 1
(ref 22 – fig. G)
(ref 30 – fig. I)



32 Weight correction: Clicking on the value accesses the numeric keypad (ref fig E). Set here the actual net weight of honey that the machine has dosed.

33 Rotation speed: This value indicates the speed of rotation of the gears. The higher the value, the greater the rotation speed. The regulation of this parameter is important to improve the quality of the dosage, to avoid jets of honey out of centre or, if in the presence of very dense honey, to create vacuum, consequently, unstable dosage values. The value to be set varies according to the spout you use and the density of the processed honey.

34 Drip-Stop Return: The drip-stop system comes into operation at the end of each dosing. This is necessary so that no annoying honey dripping occurs onto the surface, once the jar has been removed. The gears rotate for a few degrees in the direction opposite to that used during dosing. This quantity of degrees is set in this field: the higher the value, the greater the return, and viceversa. Factory setting "50", vary according to the type of honey (viscosity / temperature)

35 Active format: It indicates the value currently in use

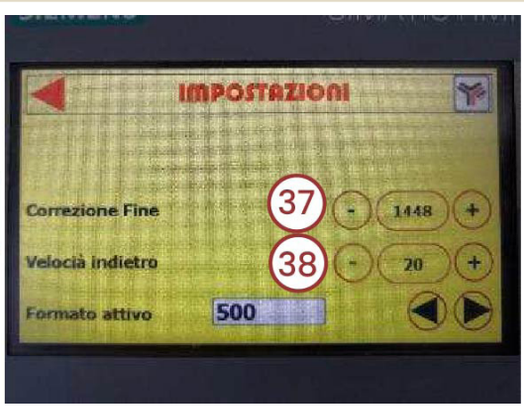
36 Directional arrows: It allows the operator to change pages within the settings.

Weight Correction (CALIBRATION) ref 32 fig L

Select the automatic mode and choose the dosage 500 gr (3 Fig A then 500 fig F).
Weigh a 1 kg empty jar (TARE).
Add 500 g of product by pressing the PLAY button (29 fig I) (DESIRED NET WEIGHT).
Then weigh the jar and dosed honey (GROSS WEIGHT) obtained in this way.
From the GROSS WEIGHT subtract the weight of the single jar (TARE). The NET WEIGHT OBTAINED is
achieved.
At this point click on the value 32 fig L, enter the value obtained (NET WEIGHT OBTAINED) using the
numeric keypad, press enter.
Press OK in weight correction.
Repeat the operation until the desired precision is achieved.

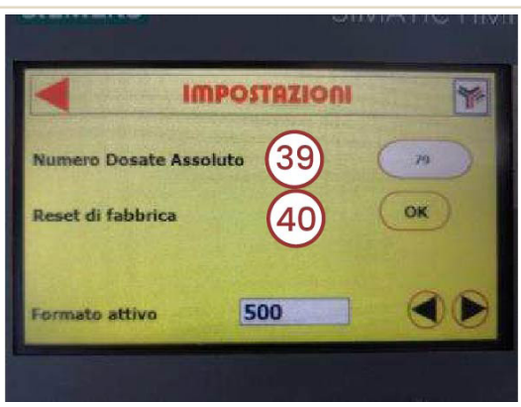
**ATTENTION It is advisable to carry out the calibration at each change of honey and, clearly, upon
every start of work.
Check from time to time during the work that the calibration is still correct.**

M



M – AUTOMATIC SETTINGS pag 2
(ref 22 – fig. G)
(ref 30 – fig. I)
37 End correction: If the Weight Correction explained with reference to point 32 fig L is not very accurate, here it is possible to calibrate the dosing with greater precision. The values shown here are gear rotation pulses.
One point is equal to a gram fraction.
38 Back speed: It indicates the rotation speed of the return of the drop-stop effect, explained in point 34 fig L.

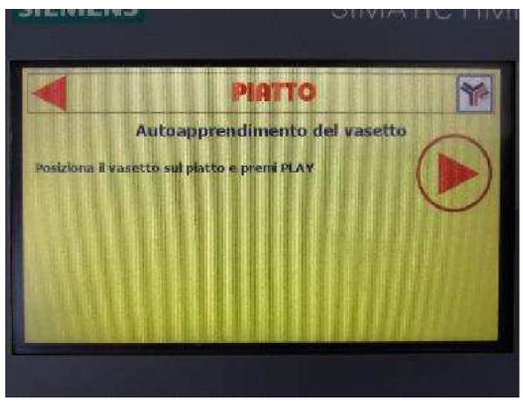
N



M – AUTOMATIC SETTINGS pag 3
(ref 22 – fig. G)
(ref 30 – fig. I)

39 Number of Absolute Doses: It indicates how many doses were performed by the machine since the beginning, since leaving the factory. It's a sort of odometer.
40 Factory reset: clicking OK the machine returns to the initial factory settings, losing any memory set by the operator. Press OK to return to screen B.

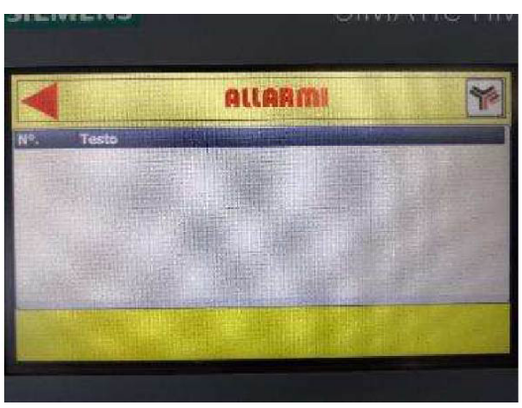
O



O – PLATE
(ref 4 – fig. A)

The recognition of the plate by the dosing machine takes place by self-learning. Connect the rotary plate to the machine, place the jar on this plate and press play. Pressing PLAY, the rotary plate will start to turn, the jar will pass in front of the capacitive photocell that will learn the diameter of the jar.
A 'Successful learning' message will appear. Press ok to return to the main menu.
If the operation was not carried out correctly, the message 'Time Expired' will appear. Repeat the operation'. Press ok to repeat the operation.

P



P – ALARMS
(ref 5 – fig. A)

This section contains all the errors encountered by the machine, a very useful element in the assistance phase.

4.0 MAINTENANCE



At each end, remove the pump body, remove the plexiglass cover, remove the gears from the chamber and wash thoroughly with water.
Do not use aggressive detergents.
Reassemble everything.

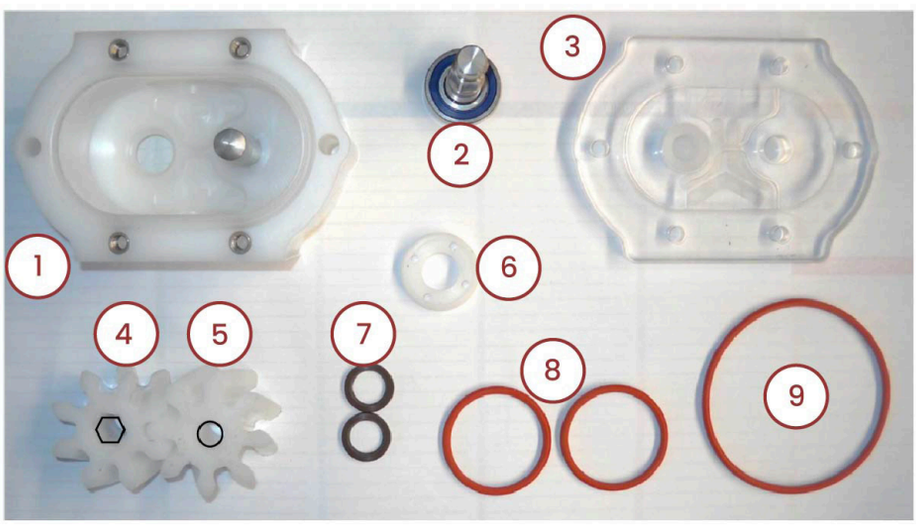
Perform monitor cleaning if the touch screen does not work well.
never subject the dosing machine to direct washing with jets of water.
Only clean the dosing machine with a damp cloth.

WARNING

Use only with fluid honey and not with crystallized honey, in this case heat the honey to 20°/25° according to the viscosity.
Humidity must be greater than 17 %
At the end of the work, do not leave the honey inside the pump body because it can solidify, when the machine is restarted this can be damaged.

To ensure the dosing unit operates correctly, it is advisable to check the condition of the pump body seals at the beginning of the season, or at least once a year.
In case of worn or chapped seals, replace them.

4.1 SPARE PARTS



	Code	Description	qty
	695211	Spare part - Pump body with cover, gears, shaft, seals and stainless steel bearing SALE (COMPLETE)	
1	6952212	Spare part - Pump body - Raw pump body	1
2	6952213	Spare part - Pump body - Drive shaft	1
3	6952214	Spare part - Pump body - Pump body cover	1
4	6952215	Spare part - Pump body - Idler gear	1
5	6952216	Spare part - Pump body - Drive gear	1
6	6952217	Spare part - Pump body - Drive shaft locking ring nut	1
7	A61151521	VITON oil seal GSM 15x21x3	2
8	A61120144	Food-grade red silicone gasket with round cross-section OR 144	2
9	A61124312	Guarnizione in silicone Rosso alimentare a sezione tonda OR 4312	1

5.0 POSSIBLE PROBLEMS AND THEIR SOLUTION

If required, our technical staff is at your disposal for telephone communication on 0039 0546 26834 during working hours (08:00 - 12:30 / 14:00 - 17:30), or by fax 0039 0546 665653, or by e-mail at the address service@legaitaly.com. For any information or technical advice regarding the machine; however, before contacting us, please check the information below.

Problem found	Cause	Solutions
The gears do not rotate	Check that there are no foreign bodies inside the pump body. Fig 7 page 4	Remove the foreign body.
Honey percolates from the front panel	Insufficient tightening of the 6 black knobs or absence of the red seal	Further tighten the 6 black knobs, reinsert the red seal
The dosing machine does not aspire	Tightening problems	Check the gaskets on the pump
		Check the tightness of the knobs on the pump cover, the honey inlet pipe, the honey outlet nozzle and the manual filling collar.
		Check the tightening of the pipe anchor clamps.
		Check that there are no leaks along the loading tube.
		Check the correct assembly of the nonreturn valve, if used.
The dosing machine does not respond to commands	Electronic problem	Switch off the dosing machine and switch it on again after at least 10 seconds. If the problem persists contact the assistance
Il miele esce con grande quantità di aria	Imperfect tightening	Check the tightening
The doses are not regular	Presence of air in honey	Check the tightening
The jet of honey is not centred	Rotation of the gears too fast in relation to the density of the honey	Reduce the rotation speed of the gears (33 fig L)
The dosing machine does not turn on	Power line interrupted	Check the connection to the mains
		Check the connection to the power supply
		Check the fuses located in the power supply unit
		Check the fuses on the back of the dosing machine

Alarm list	Cause	Solutions
OC	It occurs when the motor exceeds 10 A of maximum absorption. It can be attributed to foreign bodies in the pump or to a type of honey that is too hard or to an anomaly in the motor. The dosing machine stops.	Once the problem is solved, it resets itself.
OT	It occurs when the motor exceeds the normal operating temperature. This can happen due to a malfunction of the pump or because the honey in dosing is too thick. The dosing machine stops automatically.	The dosing machine will restart automatically only when the temperature has lowered.

Doseuse Smart 2 avec table d'alimentation rotative Ø 1000 mm

COD. 6954L

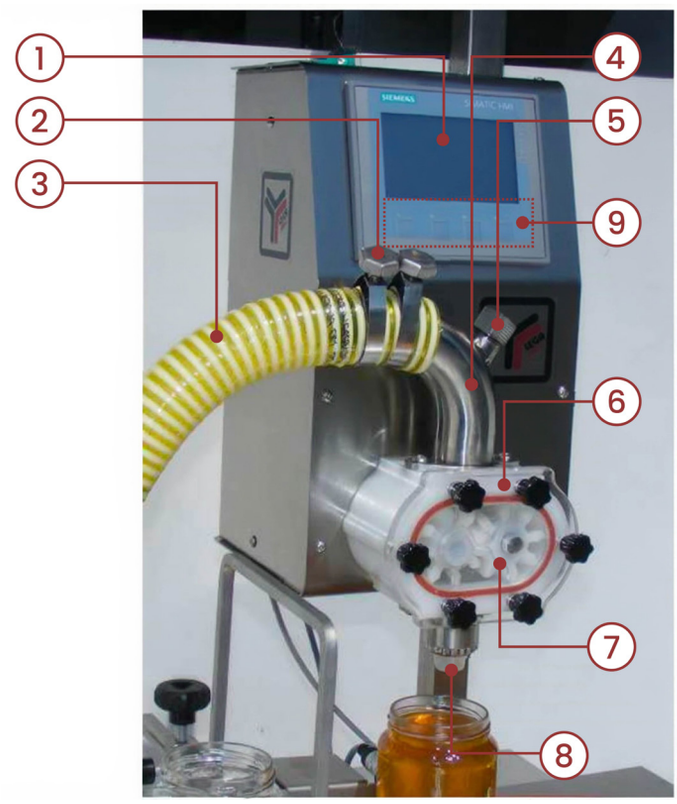
La doseuse peut être fournie dans les configurations standard suivantes :

6952L DOSEUSE SMART 2 avec support pour pot
6952L DOSEUSE SMART 2 sur chargeur rotatif motorisé Ø 625 mm
6952L DOSEUSE SMART 2 sur table tournante motorisée Ø 1000 mm

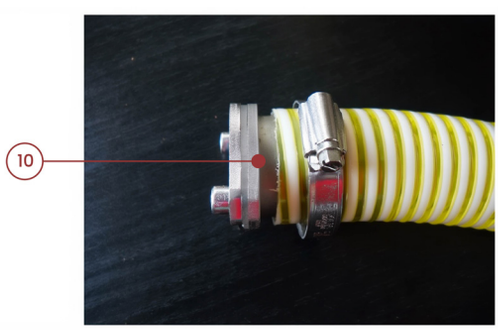
DONNÉES TECHNIQUES

Dimensions maximum, seulement corps, (BxPxH)	mm	220x200x350
Poids	kg	15
Hauteur maximum de dosage, calculée du plan à la buse de dosage	mm	190
Alimentation	V	220
Alimentation en sortie	V	24 CDC
Absorption max	A-W	3 - 550
Nombre de tours des engrenages variables électroniquement	g/1'	20 - 100
Émission du bruit	dB	<70
Hauteur minimum d'aspiration	cm	- 100
Température de fonctionnement **	°C	max 30 / min 20
Précision **	g	±3
Tirage maximum (longueur du tuyau d'aspiration avec clapet anti-retour)	mm	1500
Dosage min. - max.	gr	20 - 9999

**Données variables en fonction de la viscosité du miel







1	Écran Tactile
2	Colliers de serrage tuyau
3	Tuyau de raccordement avec le matureur
4	Courbe
5	Col de remplissage manuel
6	Corps pompe
7	Engrenages pompe
8	Petit bec
9	Touches mécaniques F1 - F2 - F3 - F4
10	Clapet de pied

1.0 CONSIGNES DE SÉCURITÉ GÉNÉRALES

LIRE ATTENTIVEMENT CE MANUEL AVANT D'UTILISER LA MACHINE

Ce manuel fait partie intégrante de la machine et l'accompagne jusqu'à sa démolition.
La machine présente des pièces dangereuses car elle est branchée au réseau électrique et est dotée de mouvement et peuvent, par conséquent, causer de graves dommages corporels ou matériels :
- une utilisation incorrecte
- le retrait des protections et le débranchement des dispositifs de protection
- l'absence d'inspections et d'opérations d'entretien
- l'altération de l'installation électrique

Les instructions doivent être intégrées et mises à jour en fonction des dispositifs de lois et des normes techniques de sécurité en vigueur.
Le manuel est un composant important du produit, c'est la raison pour laquelle, nous vous prions de le lire attentivement avant l'utilisation. C'est en faisant ainsi que vous pourrez utiliser la doseuse au maximum et en toute sécurité.

Mise en garde particulière :
La machine est commandée électroniquement par un PLC SIEMENS.
Bien qu'improbable, la présence de champs électriques ou électromagnétiques peuvent se vérifier et provoquer des dysfonctionnements. Dans ce cas, rétablir les réglages d'usine (réinitialisation du logiciel).

Le fabricant ne sera pas tenu responsable des inconvénients, ruptures ou accidents dus à la non-conformité ou à la non-application des instructions contenues dans ce manuel.

1.1 IDENTIFICATION DE LA MACHINE

Doseur électronique pour la mise en pot du miel.
Machine construite selon les exigences de la directive 89/392/CEE et ses modifications ultérieures.

1.2 PERSONNEL PRÉPOSÉ

AUX FINS DE LA SÉCURITÉ, CETTE MACHINE DOIT ÊTRE UTILISÉE EXCLUSIVEMENT PAR DU PERSONNEL ADULTE QUI DOIT ÊTRE INFORMÉ DES INSTRUCTIONS CONTENUES DANS CE MANUEL, QUI CONSTITUE
UNE PARTIE INTÉGRANTE ET ESSENTIELLE DE LA MACHINE.
Les opérations doivent être effectuées par une seule personne. Le personnel qui doit effectuer des opérations à proximité doit entre informé des normes de sécurité contenues dans ce manuel.

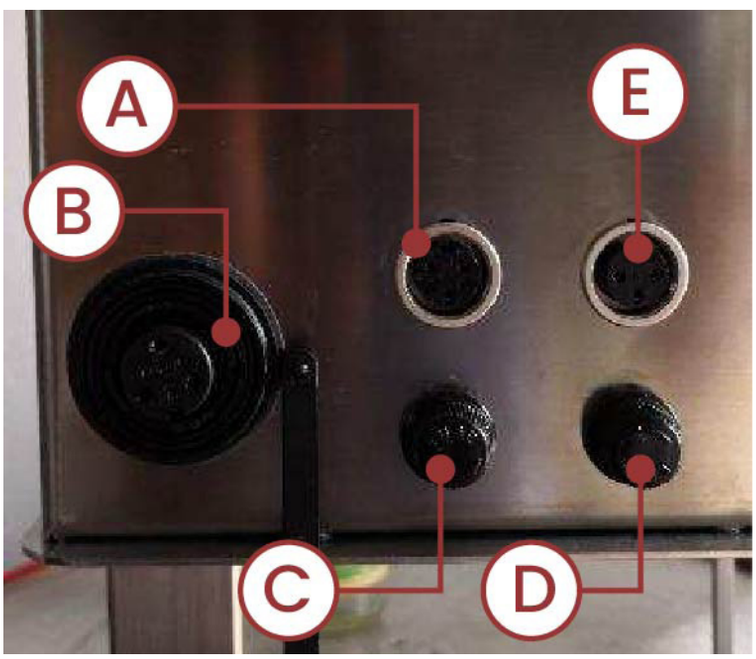
2.1 DESCRIPTION DE LA DOSEUSE SMART

Chaque doseuse est dotée de 3 becs ou buse en silicone alimentaire transparent de différentes dimensions pour mieux intercepter les nécessités de chaque client.
Même si la fixation peut être effectuée à la main, une clé spéciale est fournie pour mieux fixer le bec.



3.0 MISE AU POINT INITIALE

Brancher la doseuse au transformateur et puis le transformateur au réseau électrique.

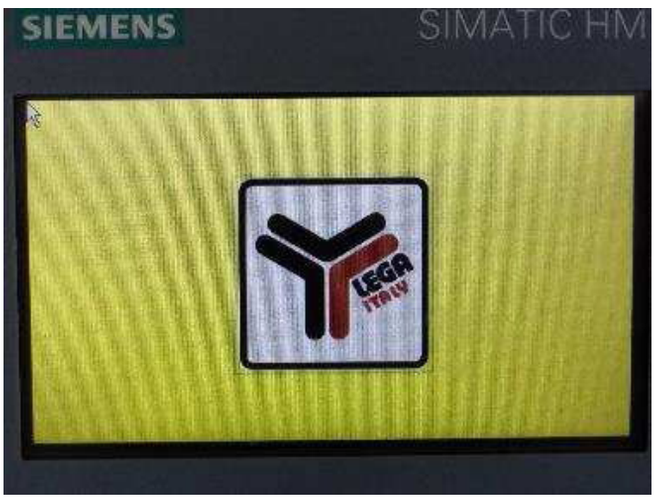


A	Raccordement au capteur capacitif ou au microcontact à levier
B	Raccordement au transformateur puis au réseau électrique
C	Fusibile 10A
D	Fusibile 4A
E	Raccordement au plateau pivotant

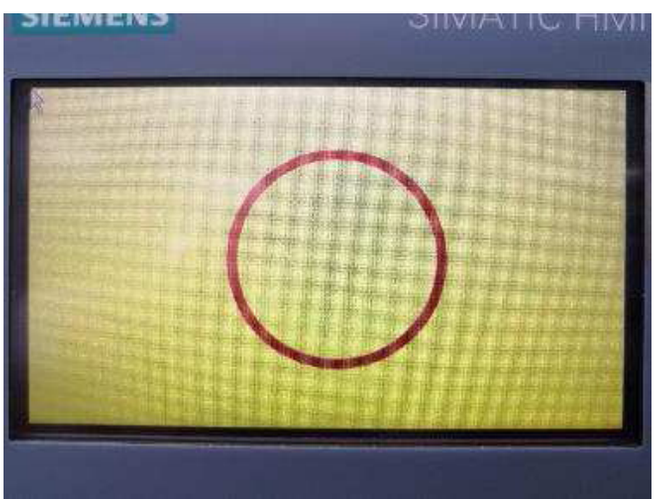
Raccorder et bien serrer les tuyaux de raccordement entre le matureur et la doseuse.
Si nécessaire, monter le clapet de pied fourni à l'extrémité du tube d'aspiration, à l'intérieur du maturateur.
L'application qui commande la doseuse a un fonctionnement TACTILE.

3.1 PREMIÈRE MISE EN ROUTE

Allumer la doseuse à l'aide de l'interrupteur situé sur le transformateur.



Cette page-écran s'affichera et après quelques secondes, on passera à la page-écran suivante



Cliquer à l'intérieur du cercle

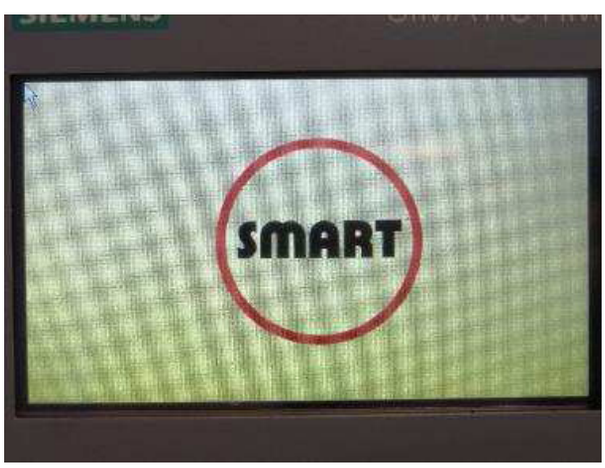


En cliquant sur START, on accède au menu START expliqué au Point B, expliqué ultérieurement.

3.2 ASPIRATION DU MIEL

Introduire manuellement une petite quantité de miel à l'intérieur de la tête doseuse par le col 6 de la figure à
la page précédente, pour faciliter le remplissage du tuyau et ensuite de la doseuse.
En cas de miel très épais, répéter cette procédure plusieurs fois.
Bien serrer le bouchon de fermeture du col une fois le remplissage effectué.
Après avoir configuré la machine dans le menu START (réf B paragraphe instructions d'utilisation), accéder au menu de FONCTIONNEMENT MANUEL (réf C fig C paragraphe instructions d'utilisation).
Placer un grand pot sous la buse.
Appuyer sur PLAY (10 – fig C paragraphe instructions d'utilisation) et laisser la doseuse rappeler le produit.
La doseuse parvient à rappeler le produit même quand le produit est posé au sol et la tête de la doseuse est
sur un plan.
Continuer jusqu'à ce que le tuyau de raccordement soit bien plein et que plus aucune bulle ne sorte du bec.

3.3 INSTRUCTIONS D'UTILISATION



Cliquer sur le Logo SMART !



Il s'agit de la premère page-écran qui s'affiche à la mise en route.
En cliquant sur START, on accède au menu START expliqué au Point B, expliqué ultérieurement.



A – MENU PRINCIPAL

1Fonctionnement Manuel (B), fonctionnement manuel de la doseuse ;
2 Start (C), menu de configurations initiales ;
3 Fonctionnement Auto (E), fonctionnement automatique de la doseuse ;
4 Plateau, synchronisation dela doseuse avec le plateau qui n'est pas fourni avec la doseuse ;
5 Alarmes, liste alarmes. Il est mis à jour chaque fois que la doseuse détecte un problème de blocage.



B – MENU START
(réf 2 – fig. A)

Il s'agit du premier menu qu'il faut contrôler à la première utilisation de la machine.
On sélectionne ici la langue et l'unité de mesure des dosages, entre grammes et onces.
Appuyer ensuite sur le symbole PLAY au fond à droite pour rendre les sélections effectives et revenir au menu principal fig A.



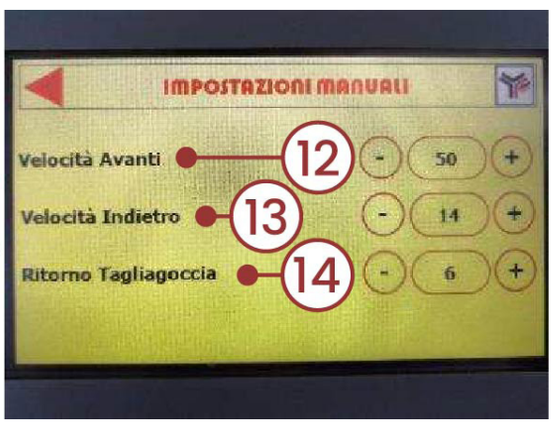
C – FONCTIONNEMENT MANUEL
(réf 1 – fig. A)

6 Page précédente : Revenir à la page précédente, dans ce cas, au menu principal
7 En arrière : Sens de rotation des engrenages en retour
8 Avant : Sens de rotation des engrenages en avant
9 Stop : Arrête le dosage (Display et touche F1)
10 Play : Dosage (Display et touche F2)
11 Configurations : à l'intérieur, sont recueillis tous les paramètres pour un meilleur réglage de la doseuse.

Sélectionner le sens de rotation pré-sélectionné : touche **ARRIÈRE 7** pour le retour, touche **AVANT 8** pour le sens de dosage normal. Placer un pot sous le bec en silicone.

Appuyer sur le bouton **PLAY 10.** En le maintenant pressé pendant moins de 5 secondes, la doseuse fonctionne à impulsions. Au delà des 5 secondes, la doseuse fonctionne jusqu'à ce que le bouton **STOP 9** soit pressé.

D

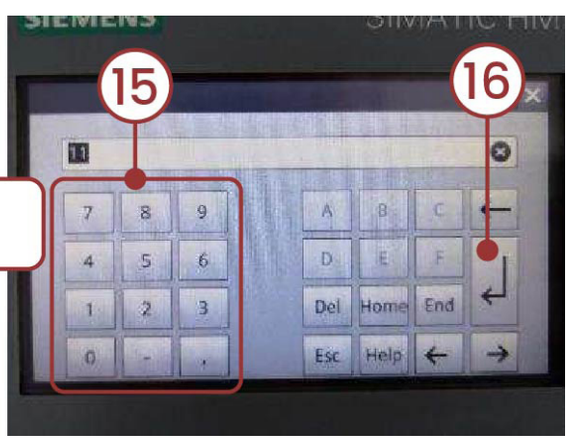


D – CONFIGURATIONS MANUELLES (réf 11 – fig. C)

12 Vitesse Avant : indique la vitesse de rotation des engrenages en sens avant
13 Vitesse Arrière : indique la vitesse de rotation des engrenages en sens arrière
14 Retrour Coupe Stop-goutte : le système stop-goutte entre en fonction à la fin de chaque dosage. Il est nécessaire pour éviter l'apparition d'agaçants égouttements de miel sur la surface, une fois le pot retiré. Les engrenages tournent de quelques degrés dans le sens contraire à celui utilisé pendant le dosage. Cette quantité de degrés est définie dans ce champ : plus la valeur est élevée, plus le retour est important et vice versa. Régler le retour selon le type de bec choisi : avec le grand bec, le retour s doit être plus long, avec le petit bec, le retour doit être plus court

Règle générale
Pour un réglage minimum des valeurs configurées, appuyer sur les touches + ou - situées à côté des valeurs.
Pour une modification plus importante, cliquer sur la valeur. La page-écran ci-dessous s'ouvrira (E).

E



E – PAVÉ NUMÉRIQUE
Avec le **PAVE NUMÉRIQUE 15**, taper la valeur choisie.
En confirmant avec **ENVOI 16,** on revient automatiquement à la page-écran précédente.

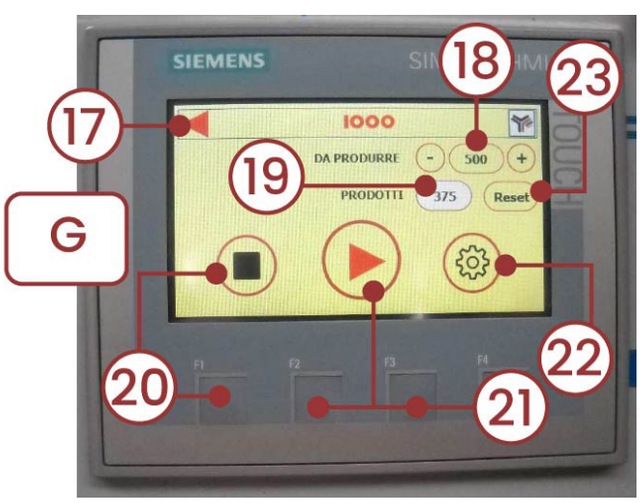


F – FONCTIONNEMENT AUTOMATIQUE (dosages pré-configurés) (réf 3 – fig. A)

En fonctionnement automatique, nous avons prévu deux pages.
Dans la première page (F), certains dosages sont prévus, les plus communs, exprimés en grammes, préconfigurés.
En cliquant sur le poids désiré, on entre dans la page spécifique du dosage (G).
En cliquant sur l'icône 'custom', on accède à la seconde page (fig H).



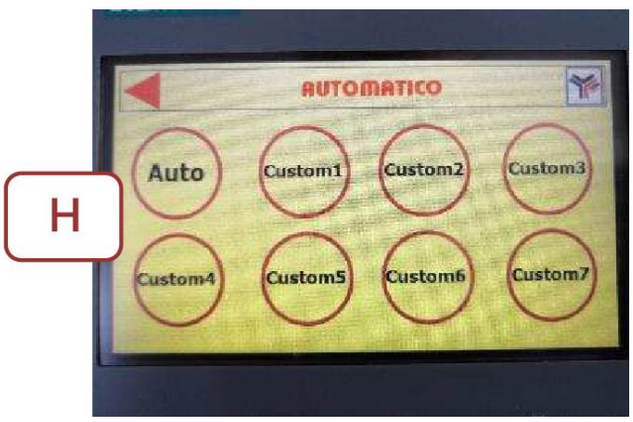
Si dans le menu START (B), est sélectionnée l'unité de mesure Once (Oz), la page Automatique se présente comme dans la photo ci-contre.
Les dosages pré-configurés sont 1 Once, 1 Once et demi et ainsi de suite.
Il est clairement possible de personnaliser d'autres dosages.
ATTENTION ! Le poids est réglable au moyen des impulsions en cas d'utilisation des Onces comme unités de mesure. (Réf. 37 - fig. M).



G - DOSAGE PRÉ-CONFIGURÉ

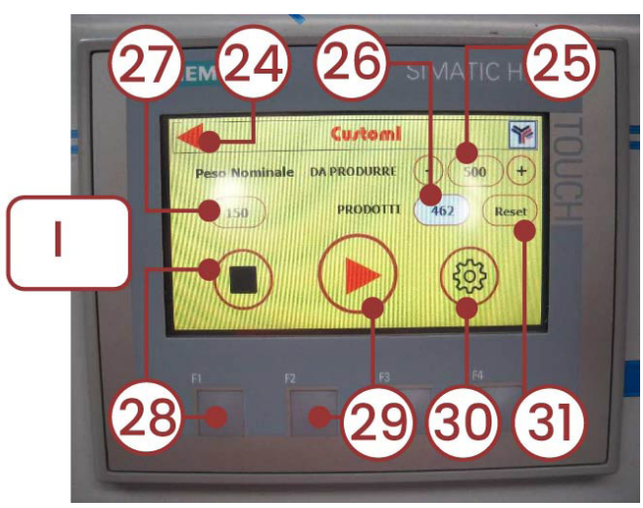
17 Page précédente : Revenir à la page précédente.
18 Quantité à produire : Cette valeur indique la quantité de pots restant à remplir. Cela est très utile pour ne pas devoir compter personnellement les pots produits. Pour modifier la valeur, il faut procéder comme décrit au point précédent (E).
Attention ! Si le numéro est 0, la doseuse ne fonctionne pas ! Si vous n'êtes pas intéressé par le comptage des pots à doser, configurer un nombre très haut, par exemple 999.
19 Quantité produite : Ci-après est indiquée la quantité de pots déjà remplis.
20 STOP : arrête l'automatisme de la séquence de dosages (Display et touche F1)

21 PLAY: début dosage en automatique (Display et touche F2)
22 Configurations : on accède à la page des 'configurations automatiques' qui compend entre autre le calibrage du dosage
23 Reset : remet à zéro la valeur du point 19



H – FONCTIONNEMENT AUTOMATIQUE (dosages personnalisés)

Les dosages que nous avons préconfigurés ne peuvent pas toujours satisfaire complètement.
Dans cette page, il est possible que chaque client configure ses propres dosages personnalisés, 7 en tout qui resteront en mémoire.
En cliquant sur les icônes personnalisées, on accède à la page successive où il est possible d'introduire le poids désiré. Ce procédé est expliqué au point I.



I – DOSAGE PERSONNALISÉ

24 Page précédente : Revenir à la page précédente.
25 Quantité à produire : Cette valeur indique la quantité de pots restant à remplir. Cela est très utile pour ne pas devoir compter personnellement les pots produits. Pour modifier la valeur, il faut procéder comme décrit au point précédent (E).
Attention ! Si le numéro est 0, la doseuse ne fonctionne pas ! Si vous n'êtes pas intéressé par le comptage des pots à doser, configurer un nombre très haut, par exemple 999.
26 Quantité produite : Ci-après est indiquée la quantité de pots déjà remplis.
27 Poids nominal : Le dosage personnalisé décidé est indiqué ici. Cliquer sur la valeur, dans ce cas 150, on accède au pavé numérique (réf fig E).
28 STOP : arrête l'automatisme de la séquence de dosages (Display et touche F1)
29 PLAY : Début dosage en automatique (Display et touche F2)
30 Configurations : On accède à la page des 'configurations automatiques' qui compend entre autre le calibrage du dosage

31 Reset : Remet à zéro la valeur du point 19

Réglez les paramètres de travail qui sont à « 0 » dans le menu Paramètres « L ».

L



L – CONFIGURATIONS AUTOMATIQUES page 1
(réf 22 – fig. G)
(réf 30 – fig. I)

32 Correction poids : En cliquant sur la valeur, on accède au pavé numérique (réf fig E). Configurer ici le poids net réel de miel que la machine a dosé.
34 Vitesse de rotation : Cette valeur indique la vitesse de rotation des engrenages. Plus la valeur est haute plus la vitesse de rotation est élevée. Le réglage de ce paramètre est important pour améliorer la qualité du dosage, éviter les jets de miel hors centre ou, si on est en présence d'un miel très épais, de créer des sous.vides, par conséquent, des valeurs instables de dosage. La valeur à régler varie en fonction du bec que vous utilisez et de la densité du miel traité.
34 Retour Stop-goutte : Le système stopgoutte entre en fonction à la fin de chaque dosage. Il est nécessaire pour éviter l'apparition d'agaçants égouttements de miel sur la surface, une fois le pot retiré. Les engrenages tournent de quelques degrés dans le sens contraire à celui utilisé pendant le dosage. Cette quantité de degrés est définie dans ce champ : plus la valeur est élevée, plus le retour est important et vice versa.
35 Format actif : Indique la valeur actuellement utilisée
36 Flèches directionnelles : Permettent à l'opérateur de changer de page à l'intérieur des configurations.

Correction Poids (TARAGE) réf 32 fig L

Sélectionner le mode automatique et choisir le dosage 500 g (3 Fig. A puis 500 fig. F).
Peser un pot vide del kg (TARE).
Doser 500 g de produit en appuyant sur la touche PLAY (29 fig I) (POIDS NET VOULU).
Peser ensuite l'ensemble pot et miel dosé (POIDS BRUT) ainsi obtenu.

AU POIDS BRUT, soustraire le poids du sous-pot (TARE). On obtient le POIDS NET OBTENU.
À ce point, cliquer sur la valeur 32 fig L, taper à l'aide du pavé numérique la valeur obtenue (POIDS NET
OBTENU), appuyer sur valider.
Appuyer sur OK en correction poids.
Répéter l'opération jusqu'à ce que l'on obtienne la précision désirée.

**ATTENTION Nous conseillons d'effectuer le tarage à chaque changement de miel et, clairement, à chaque
début de travail.
Vérifier de temps en temps pendant le travail que le tarage est encore correct.**

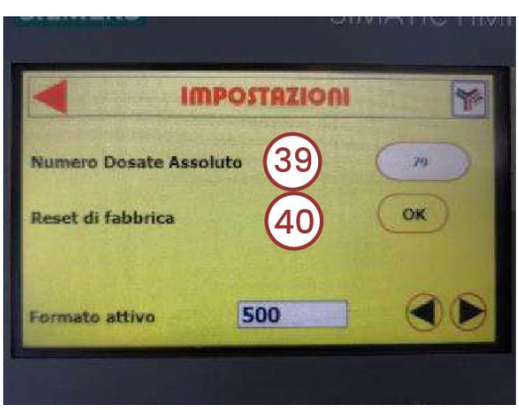
M



**M – CONFIGURATIONS AUTOMATIQUES
page 2
(réf 22 – fig. G)
(réf 30 – fig. I)**

37 Correction fin : Si la Correction Poids expliquée au point 32 fig. L n'était pas excessivement soignée, on a ici la possibilité de tarer le dosage avec plus de précision. Les valeurs indiquées ici sont des impulsions de rotation des engrenages.
Un point vaut une fraction de gramme.
38 Vitesse en arrière : Indique la vitesse de rotation du retour de l'effet stop-goutte, expliqué au point 34 fig L.

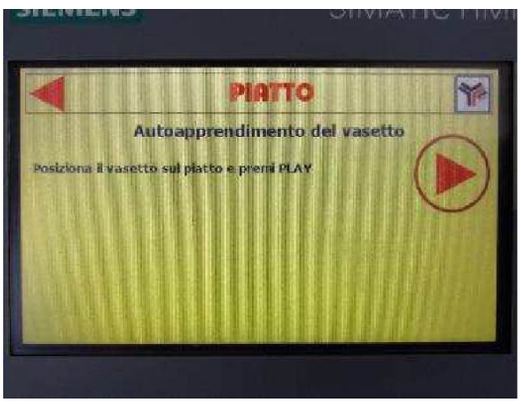
N



**M – CONFIGURATIONS AUTOMATIQUES
page 3
(réf 22 – fig. G)
(réf 30 – fig. I)**

39 Nombre Dosages Absolu : Indique combien de dosages ont été effectués par la machine depuis le début, depuis la sortie d'usine. C'est une sorte de compteur kilométrique.
40 Reset d'usine : en cliquant sur OK la machine revient aux configurations initiales, en perdant n'importe quelle mémoire configurée par l'opérateur. On appuyant sur OK, on revient à la page-écran B.

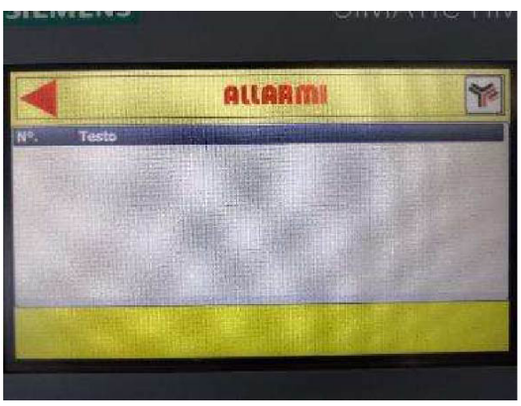
O



O – PLATEAU
(réf 4 – fig. A)

La reconnaissance du plateau par la doseuse se fait par auto-apprentissage.
Raccorder le plateau pivotant à la machine, placer le pot sur le plateau pivotant et appuyer sur play.
En appuyant sur PLAY, le plateau pivotant commencera à tourner, le pot passera devant la cellule photoélectrique qui va apprendre le diamètre du pot.
Un message "Apprentissage effectué correctement" apparaîtra. Appuyer sur ok pour revenir au menu principal.
Si en revanche, l'opération n'est pas effectuée correctement, le message "Temps Échoué" apparaîtra. Répéter l'opération'. Appuyer sur ok pour répéter l'opération.

P



P – ALARMES
(réf 5 – fig. A)

Dans cette section, sont écrites toutes les erreurs que rencontre la machine, élément très utile en phase d'assistance.

4.0 ENTRETIEN



À chaque fin de travail, démonter le corps de la pompe, démonter le couvercle en plexiglass, enlever les engrenages de la chambre et laver à l'eau en profondeur.
Ne pas utiliser de détergents agressifs.
Remonter le tout.

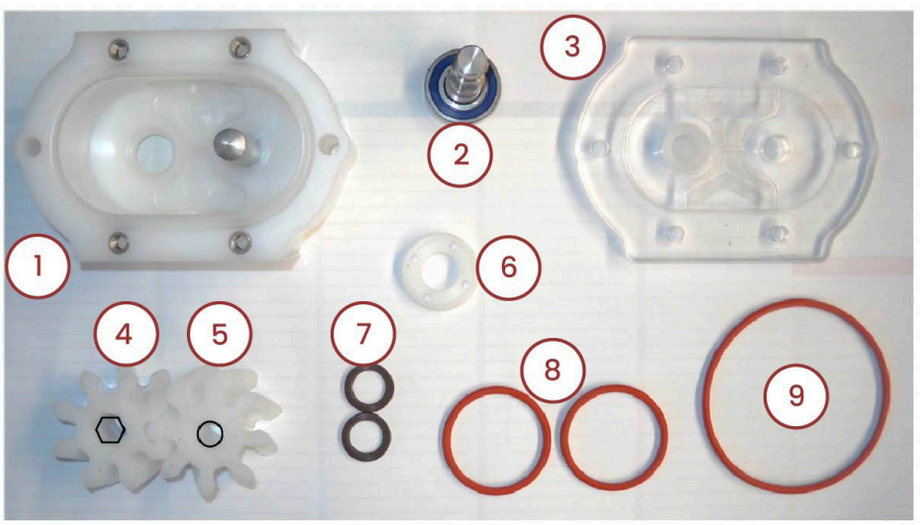
Nettoyer le moniteur si l'écran tactile ne fonctionne pas bien.
ne jamais soumettre la doseuse à des lavages directs au jet d'eau.
Nettoyer la doseuse uniquement à l'aide d'un chiffon humide.

ATTENTION

Utiliser uniquement avec du miel fluide et non avec du miel cristallisé, dans ce cas chauffer le miel à 20°/25° selon la viscosité.
L'humidité doit être supérieure à 17 %
A la fin des travaux, ne pas laisser le miel à l'intérieur du corps de la pompe car il peut se solidifier, au redémarrage de la machine cela peut s'abîmer.

Pour garantir le bon fonctionnement de l'unité de dosage, il est conseillé de vérifier l'état des joints du corps de la pompe au début de la saison ou au moins une fois par an.
Si les joints sont usés ou endommagés, remplacez-les.

4.1 PIÈCES DE RECHANGE



	Code	Description	qtè
	695211	Pièce de rechange - Corps de pompe avec couvercle, engrenages, arbre, joints et roulement en acier inoxydable VENTE (ENSEMBLE)	
1	6952212	Pièce de rechange - Corps de pompe - Corps de pompe brut	1
2	6952213	Pièce de rechange - Corps de pompe - Arbre de manœuvre	1
3	6952214	Pièce de rechange - Corps de pompe - Couvercle du corps de pompe	1
4	6952215	Pièce de rechange - Corps de pompe - Engrenage fou	1
5	6952216	Pièce de rechange - Corps de pompe - Engrenage d'entraînement	1
6	6952217	Pièce de rechange - Corps de pompe - Bague de blocage de l'arbre de manœuvre	1
7	A61151521	Joint d'étanchéité en VITON GSM 15x21x3	2
8	A61120144	Joint en silicone rouge alimentaire à section ronde OR 144	2
9	A61124312	Joint en silicone rouge alimentaire à section ronde OR 4312	1

5.0 DÉFAILLANCES POSSIBLES ET LEUR SOLUTION

En cas de besoin, notre personnel technique est à votre disposition pour une communication téléphonique au 0039 0546 26834 pendant les heures de travail (08H00 - 12H30 / 14H00 - 17H30), ou par fax 0039 0546 665653, ou par email à l'adresse service@legaitaly.com, pour toute information ou conseil technique concernant la machine ; cependant, avant de nous contacter, nous vous prions de contrôler les informations ci-dessous.

Problème rencontré	Cause	Solution
Les engrenages ne tournent pas	Vérifier qu'il n'y ait pas de corps étrangers à l'intérieur du corps de la pompe. Fig 7 page 4	Éliminer le corps étranger.
Le miel suinte du panneau avant	Serrage insuffisant des 6 pommeaux noirs ou absence du joint rouge	Serrer davantage les 6 pommeaux noirs, réinsérer le joint rouge
La doseuse n'aspire pas	Problèmes de serrage	Vérifier les joints situés sur la pompe
		Contrôler le serrage des pommeaux situés sur le couvercle pompe, du tuyau d'entrée du miel, du buse de sortie du miel, du col de remplissage manuel.
		Vérifier le serrage des colliers d'ancrage du tuyau.
		Contrôler qu'il n'y ait pas de fuites le long du tuyau de chargement.
		Vérifier le montage correct du clapet de non retour, si utilisé.
La doseuse ne répond pas aux commandes	Problème électronique	Éteindre la doseuse et la rallumer après au moins 10 secondes. Si le problème devait perdurer, contacter l'assistance
Le miel sort avec une grande quantité d'air	Serrages pas parfaits	Contrôler les serrages
Les dosages ne sont pas réguliers	Présence d'air dans le miel	Contrôler les serrages
Le jet du miel n'est pas centré	Rotation des engrenages trop rapide par rapport à la densité du miel	Réduire la vitesse de rotation des engrenages (33 fig L)
La doseuse ne s'allume pas	Ligne électrique interrompue	Vérifier le branchement au réseau électrique
		Vérifier le branchement à l'alimentateur
		Contrôler les fusibles situés dans l'alimentateur
		Contrôler les fusibles situés au dos de la doseuse

Liste des Alarmes	Cause	Solution
OC	Se présente quand le moteur dépasse les 10 A d'absorption maximum. Peut être imputé aux corps étrangers dans la pompe ou à un type trop dur ou une anomalie dans le moteur. La doseuse s'arrête.	Une fois le problème résolu, elle se réinitialise automatiquement.
OT	Se présente quand le moteur dépasse la température de service normal. Cela peut se produire en cas de dysfonctionnement de la pompe ou parce que le miel en dosage est trop épais. La doseuse s'arrête automatiquement.	La doseuse repart en automatique uniquement quand la température se sera abaissée.

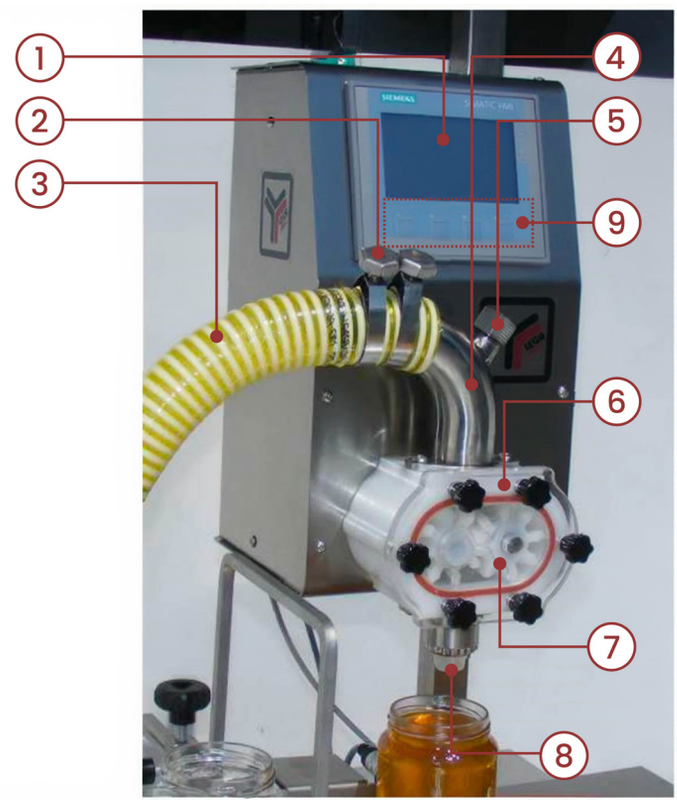
La dosificadora puede ser suministrada en las siguientes configuraciones estándar:

6952L DOSIFICADORA SMART 2 con superficie de apoyo para el tarro
6953L DOSIFICADORA SMART 2 sobre cargador giratorio motorizado Ø 625 mm
6954L DOSIFICADORA SMART 2 sobre mesa giratoria motorizada Ø 1000 mm

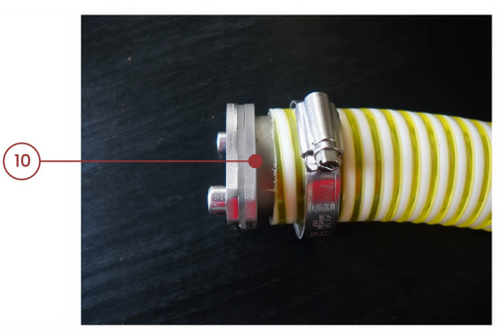
DATOS TÉCNICOS

Dimensiones de máxima, solo cuerpo, (BxPxH)	mm	220x200x350
Peso	kg	15
Altura máxima de dosificación, calculada desde el nivel a la boquilla de dosificación	mm	190
Alimentación	V	220
Alimentación en salida	V	24 CDC
Absorción max	A-W	3 - 550
Número de giros de los engranajes variables electrónicamente	g/1'	20 - 100
Emisión del ruido	dB	<70
Altura mínima de aspiración	cm	- 100
Temperatura de ejercicio **	°C	max 30 / min 20
Precisión **	g	±3
Proyecto de Max.(Tubo de aspiración Longitud con válvula de no retorno) **	mm	1500
Dosis min. - máx.	gr	20 - 9999

**Datos variables de acuerdo a la viscosidad de la miel.







1	Vídeo Pantalla Táctil
2	Bandas frena tubo
3	Tubo de conexión con el madurador
4	Curva
5	Tapón de llenado manual
6	Cuerpo de la bomba
7	Engranajes de la bomba
8	Boquilla pequeña
9	Teclas mecánicas F1 - F2 - F3 - F4
10	Válvula de pie

1.0 ADVERTENCIAS GENERALES SOBRE LA SEGURIDAD

LEER ATENTAMENTE ESTE MANUAL ANTES DE UTILIZAR LA MÁQUINA

Este manual es parte integrante de la máquina y la acompaña hasta la demolición.
La máquina presenta partes peligrosas porque está conectada a la red eléctrica y está dotada de movimiento,
por lo tanto pueden causar graves daños a personas o cosas:
- un uso inadecuado
- la remoción de las protecciones y la desconexión de los dispositivos de protección
- la falta de inspecciones y mantenimientos
- la manipulación de la instalación eléctrica

Las instrucciones deben estar integradas y actualizadas en base a las disposiciones legislativas y por las normas técnicas de seguridad vigentes.

El manual es un componente importante del producto, por lo tanto le rogamos leerlo atentamente antes del uso. Solo así podrá aprovechar al máximo la dosificadora con seguridad.

Advertencia particular:
La máquina es ordenada electrónicamente desde PLC SIEMENS.
Aunque improbable, en presencia de fuertes campos eléctricos o electromagnéticos pueden verificarse malos funcionamientos. En tal caso, restablecer las configuraciones de fábrica (reset del software).

La empresa fabricante no se considerará responsable por inconvenientes, roturas o accidentes debidos al irrespeto o a la no aplicación de las indicaciones contenidas en el presente manual.

1.1 IDENTIFICACIÓN DE LA MÁQUINA

Dosificadora electrónica para el envasado de miel.
Máquina fabricada conforme con los requisitos de la directiva 89/392/CEE y sus sucesivas modificaciones

1.2 PERSONAL ENCARGADO

PARA LOS FINES DE SEGURIDAD ESTA MÁQUINA DEBE SER UTILIZADA EXCLUSIVAMENTE POR
PERSONAL ADULTO EL CUAL DEBE ESTAR INFORMADO DE LAS INSTRUCCIONES CONTENIDAS EN ESTE
MANUAL, QUE CONSTITUYE PARTE INTEGRANTE Y ESENCIAL DE LA MÁQUINA.
Las operaciones deben ser realizadas por una sola persona. Otro personal que debiera desarrollar operaciones en las cercanías, debe estar informado de las normas de seguridad contenidas en este manual.

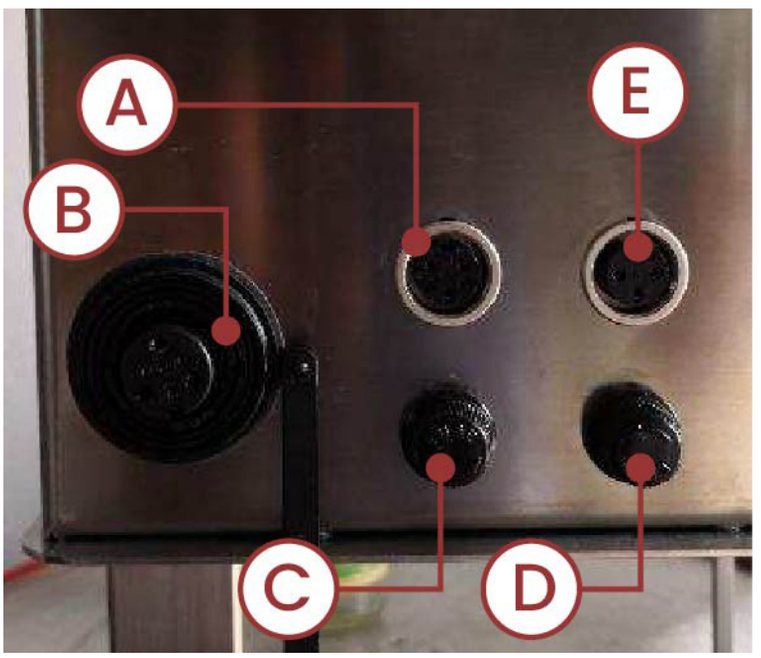
2.1 DESCRIPCIÓN DE LA DOSIFICADORA SMART

Cada dosificadora tiene en dotación 3 picos o boquillas en silicona alimentaria transparente de diversas dimensiones para interceptar mejor las necesidades de cada cliente.
Aunque la fijación se puede realizar a mano, para fijar mejor el pico, es dada en dotación una adecuada llave.



3.0 PUESTA A PUNTO INICIAL

Conectar la dosificadora al transformador, luego el transformador a la red eléctrica.

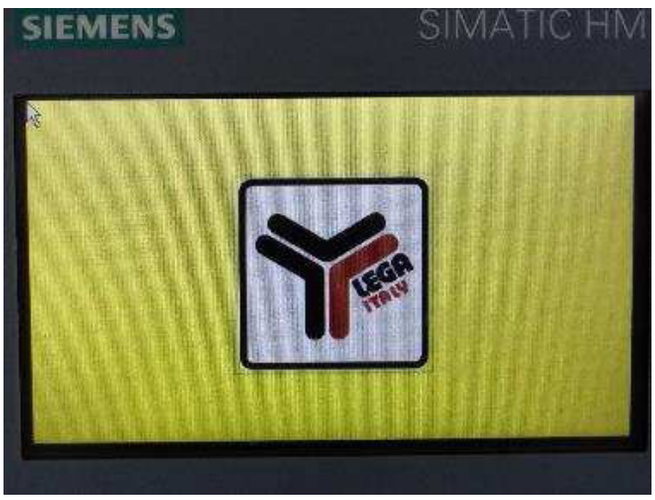


A	Conexión al sensor capacitivo o al microinterruptor con palanquita
B	Conexión al transformador, luego a la red eléctrica
C	Fusible 10A
D	Fusible 4A
E	Conexión al plato rotatorio

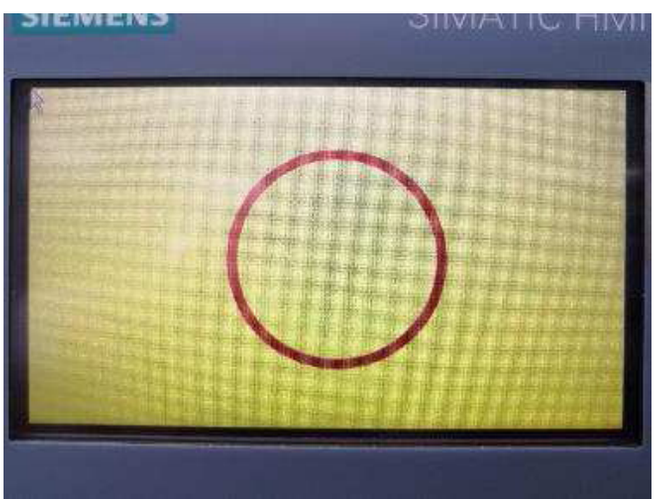
Conectar y apretar bien los tubos de conexión entre madurador y dosificadora.
Si es necesario, monte la válvula de fondo suministrada al final del tubo de recogida, en el madurador.
La aplicación que ordena la dosificadora, tiene un funcionamiento TÁCTIL.

3.1 PRIMER ENCENDIDO

Encender la dosificadora mediante el interruptor colocado en el transformador.



Aparecerá está imagen de pantalla y después de algunos segundos se pasará a la imagen de pantalla sucesiva



Haz clic dentro del círculo

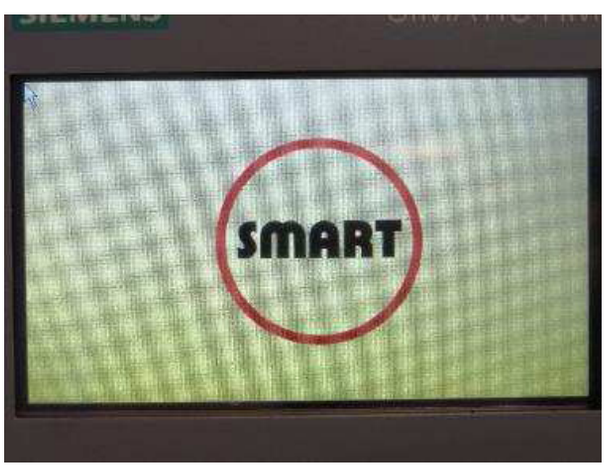


Haciendo en START, se accede al menú START explicado en el Punto B, explicado más adelante.

3.2 CALADO MIEL

Introducir manualmente una pequeña cantidad de miel dentro del cabezal de la dosificadora mediante el cuello 6 de la figura en la página precedente, para facilitar el llenado del tubo, luego de la dosificadora.
En caso de miel muy espesa, repita este procedimiento varias veces.
Apretar bien el tapón de cierre del cuello una vez realizado el llenado.
Después de haber configurado la máquina en el menú START (ref B párrafo instrucciones de uso), acceder al menú de FUNCIONAMIENTO MANUAL (ref C fig C párrafo instrucciones de uso).
Colocar un tarro grande debajo de la boquilla.
Presionar PLAY (10 – fig C párrafo instrucciones de uso) y dejar que la dosificadora llame el producto.
La dosificadora logra llamar el producto aunque el madurador esta colocado en tierra y el cabezal de la dosificadora está sobre un banco.
Continuar hasta que el tubo de conexión resulte bien lleno o del pico no salgan más burbujas de aire.

3.3 INSTRUCCIONES DE USO



¡Hacer clic en el Logo SMART!

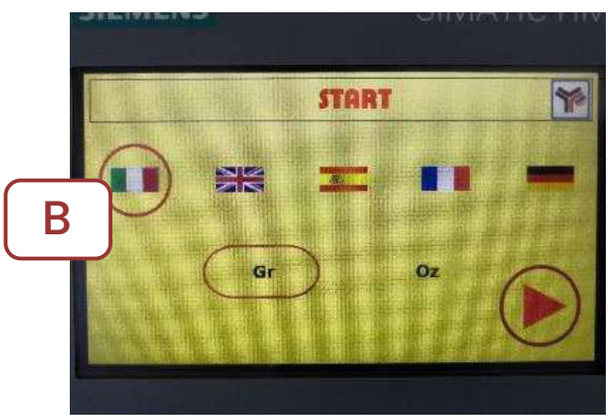


Solo con el primer encendido esta es la primera imagen de pantalla que es propuesta.
Haciendo en START, se accede al menú START explicado en el Punto B, explicado más adelante.



A - MENÚ PRINCIPAL

1Funcionamiento Manual (B), funcionamiento manual de la dosificadora;
2 Start (C), menú de configuraciones iniciales;
3 Funcionamiento Auto (E), funcionamiento automático de la dosificadora;
4 Plato, sincronización de la dosificadora con el plato, no en dotación con la dosificadora;
5 Alarmas, lista alarmas. Es actualizada todas las veces que la dosificadora encuentra un problema que la bloquea.



B – MENÚ START
(ref 2 – fig. A)

Este es el primer menú que se debe controlar en el primer uso de la máquina. Aquí se selecciona el idioma y la unidad de medida de las dosificaciones, entre gramos y onzas.
Presionar luego el símbolo PLAY al fondo a la derecha para hacer efectivas las selecciones y regresar al menú principal fig A.



C - FUNCIONAMIENTO MANUAL
(ref 1 – fig. A)

6 Página precedente: Regresa a la página precedente, en este caso al menú principal
7 Atrás: Sentido de rotación de los engranajes en retorno
8 Adelante: Sentido de rotación de los engranajes hacia adelante
9 Stop: Detiene la dosificación (Display y tecla F1)
10 Play: Dosificación (Display y tecla F2)
11 Configuraciones: dentro están recogidos todos los parámetros para una mejor regulación de la dosificadora.

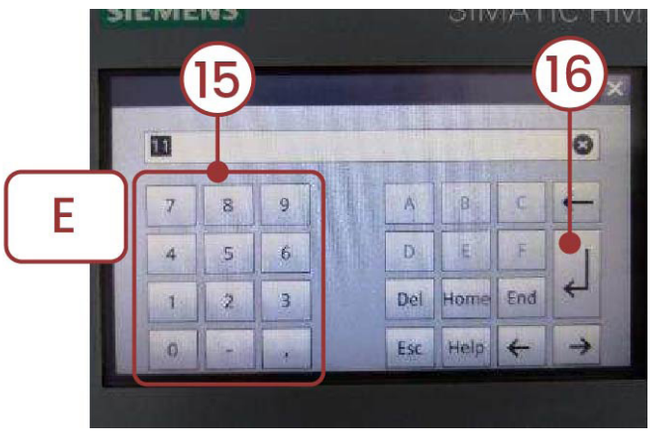
Seleccionar el sentido de rotación preseleccionado: tecla **ATRÁS 7** para el retorno, tecla **ADELANTE 8** para el normal sentido de dosificación. Colocar un tarro debajo del pico en silicona.
Presionar el botón **PLAY 10**. Manteniéndolo presionado por menos de 5 segundos la dosificadora funciona a impulsos. Más de los 5 segundos la dosificadora funciona hasta que no es presionado el botón **STOP 9**.

D



D – CONFIGURACIONES MANUALES (ref 11 – fig. C)
12 Velocidad Adelante: indica la velocidad de rotación de los engranajes en sentido adelante
13 Velocidad Atrás: indica la velocidad de rotación de los engranajes en sentido hacia atrás
14 Retorno Cortagota: el sistema cortagota entra en función al final de cada dosis. Es necesario para que no se verifique un fastidioso goteo de miel en el nivel, una vez quitado el tarro. Los engranajes rotan por poquísimos grados en sentido contrario al utilizado durante la dosificación. Esta cantidad de grados es configurada en este campo: más alto es el valor, mayor será el retorno, y viceversa. Registrar el retorno en base al tipo de pico seleccionado: con el pico grande el retorno deberá ser más largo, con el pico pequeño el retorno deberá ser más breve

Regla general
Para una mínima regulación de los valores configurados, presionar en el + o – colocados al lado de los valores.
Para una modificación más grande hacer clic en el valor. Se abrirá una imagen de pantalla abajo (E).



E – TECLADITO NUMÉRICO

Con el **TECLADITO NUMÉRICO 15** digitar el valor seleccionado.
Confirmando con **ENVÍO 16,** se regresa automáticamente a la imagen de pantalla precedente.

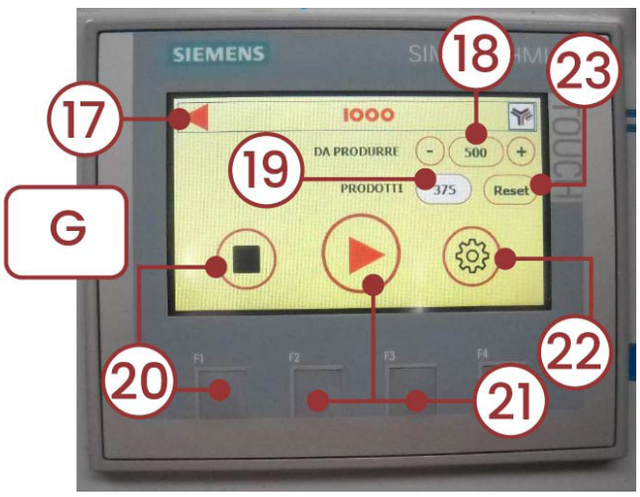


F – FUNCIONAMIENTO AUTOMÁTICO (dosificaciones preconfiguradas) (ref 3 – fig. A)

En funcionamiento automático hemos previsto dos páginas.
En la primera página (F) están previstos algunas dosificaciones, las más comunes, expresadas en gramos, preconfiguradas.
Haciendo clic en el peso deseado se entra en la página específica de la dosificación (G).
Haciendo clic en el icono 'custom' se accede a la segunda página (fig H).



Si en el menú START (B) es escogida la unidad de medida Onza (Oz), la página Automático se presentará como en la foto de al lado.
Las dosificaciones preconfiguradas son 1 Onza, 1 Onza y medio y así sucesivamente.
Queda claramante posible la personalización de otras dosificaciones.
¡ATENCIÓN! El peso es regulable mediante los impulsos en caso de uso de las Onzas como unidad de medida. (Ref. 37 - fig. M).



G – DOSIFICACIÓN PRECONFIGURADA
17 Página precedente: Regresa a la página precedente.
18 Cantidad a producir: Este valor indica la cantidad de tarros todavía de envasar. Es muy útil para no tener que contar personalmente los tarros producidos. Para modificar el valor se interviene como está descrito en precedencia en el punto (E).
¡Atención! ¡Si el número es 0 la dosificadora no funcionará! Si no le interesa contar los tarros a dosificar, configurar un número muy alto, ejemplo 999.
19 Cantidad producida: Aquí es indicada la cantidad de tarros ya envasados.
20 STOP: detiene el automatismo de la secuencia de dosificaciones (Display y tecla F1)
21 PLAY: inicio dosificación en automático (Display y tecla F2)
22 Configuraciones: se accede a la página de las 'configuraciones automáticas', que incluye entre las otras la calibración de la dosificación
23 Reset: resetea el valor del punto 19



H – FUNCIONAMIENTO AUTOMÁTICO (dosificaciones custom)

No siempre las dosificaciones preconfiguradas por nosotros pueden satisfacer completamente.
En esta página es posible que cada cliente configure sus dosificaciones personalizadas, unas 7, que quedarán en la memoria.
Haciendo clic en el icono custom se accede a la página sucesiva donde es posible introducir el peso deseado. Este procedimiento está explicado en el punto al punto I.



I - DOSIFICACIÓN CUSTOM

24 Página precedente: Regresa a la página precedente.

25 Cantidad a producir: Este valor indica la cantidad de tarros todavía de envasar. Es muy útil para no tener que contar personalmente los tarros producidos. Para modificar el valor se interviene como está descrito en precedencia en el punto (E).

¡Atención! ¡Si el número es 0 la dosificadora no funcionará! Si no le interesa contar los tarros a dosificar, configurar un número muy alto, ejemplo 999.

26 Cantidad producida: Aquí es indicada la cantidad de tarros ya envasados.

27 Peso nominal: Aquí es indicada la dosificación personalizada decidida. Hacer clicar en el valor, en este caso 150, se accede al tecladito numérico (ref fig E).

28 STOP: detiene el automatismo de la secuencia de dosificaciones (Display y tecla F1)

29 PLAY: Inicio dosificación en automático (Display y tecla F2)
30 Configuraciones: Se accede a la página de las 'configuraciones automáticas', que incluye las otras calibraciones de la dosificación

31 Reset: Resetea el valor del punto 19

Establezca los parámetros de trabajo que están en "0" en el menú Configuración "L".

L



L – CONFIGURACIONES AUTOMÁTICAS pág 1
(ref 22 – fig. G)
(ref 30 – fig. I)
32 Corrección peso: Haciendo clic en el valor se accede al tecladito numérico (ref fig E). Configurar aquí el peso neto real de miel que la máquina ha dosificado.
33 Velocidad de rotación: Este valor indica la velocidad de rotación de los engranajes. Más alto es el valor, mayor es la velocidad de rotación. La regulación de este parámetro es importante para mejorar la calidad de la dosificación, evitar chorros de miel fuera del centro o, si en presencia de miel muy densa, de crear vacíos, en consecuencia, valores inestables de dosificación. El valor a establecer varía según el pico que utilice y la densidad de la miel procesada.
34 Retorno Cortagota: El sistema cortagota entra en función al final de cada dosificación. Es necesario para que no se verifique un fastidioso goteo de miel en el nivel, una vez quitado el tarro. Los engranajes rotan por poquísimos grados en sentido contrario al utilizado durante la dosificación. Esta cantidad de grados es configurada en este campo: más alto es el valor, mayor será el retorno, y viceversa.
N.B. Ajuste de fábrica "50", varía según el tipo de miel (viscosidad / temperatura)
35 Formato activo: Indica el valor actualmente en uso
36 Flechas direccionales: Permiten al operador cambiar página dentro de las configuraciones.

Corrección Peso (CALIBRADO) ref 32 fig L

Seleccionar la modalidad automático y escoger la dosificación 500 gr (3 Fig A luego 500 fig F).
Pesar un tarro vacío de 1 kg (TARADO).
Dosificar 500 gr de producto presionando la tecla PLAY (29 fig I) (PESO NETO DESEADO).
Pesar LUEGO el conjunto tarro y miel dosificada (PESO BRUTO) así obtenido.
Al PESO BRUTO sustraer el peso del tarro solo (TARADO). Se obtiene el PESO NETO OBTENIDO.

En este punto hacer clic en el valor 32 fig L, digitar mediante el tecladito numérico el valor obtenido (PESO
NETO OBTENIDO), presionar envío.
Presionar OK en corrección peso.
Repetir la operación hasta que no se obtiene la precisión deseada.

**ATENCIÓN Recomendamos efectuar el calibrado en cada cambio de miel y, claramente, en cada inicio
de trabajo.
Verificar de vez en cuando durante el trabajo que el calibrado esté todavía correcto.**

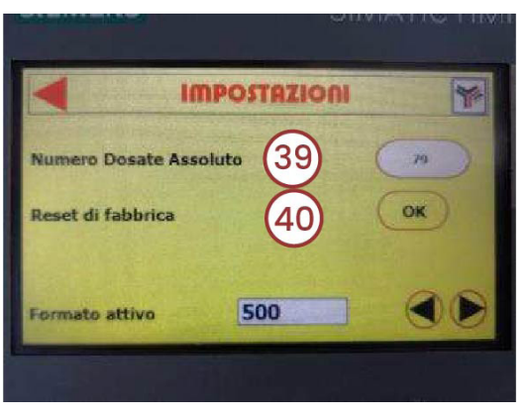
M



**M – CONFIGURACIONES AUTOMÁTICAS pág 2
(ref 22 – fig. G)
(ref 30 – fig. I)**

37 Corrección final: Si la Corrección Peso explicada en referencia en el punto 32 fig L no fuera excesivamente precisa, aquí se tiene la posibilidad de calibrar con más precisión la dosificación. Los valores aquí indicados son impulsos de rotación de los engranajes.
Un punto vale una fracción de gramo.
38 Velocidad atrás: Indica la velocidad de rotación del retorno del efecto corta gota, explicado en el punto 34 fig L.

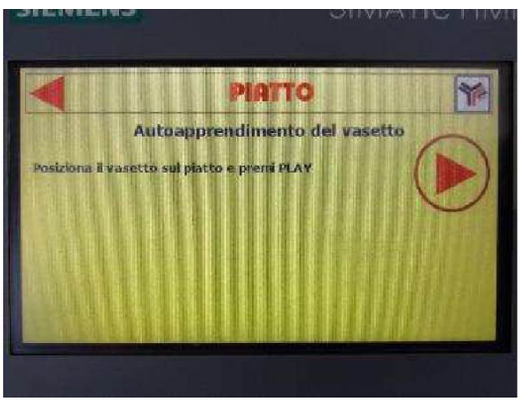
N



**M – CONFIGURACIONES AUTOMÁTICAS pág 3
(ref 22 – fig. G)
(ref 30 – fig. I)**

39 Número Dosificaciones Absoluto: Indica cuántas dosificaciones han sido realizadas por la máquina desde el inicio, desde la salida de fábrica. Es un tipo de cuenta kilómetros.
40 Reset de fábrica: haciendo clic en OK la máquina regresa a las configuraciones iniciales de fábrica, perdiendo cualquier memoria configurada por el operador.
Presionando OK se regresa a la imagen de pantalla B.

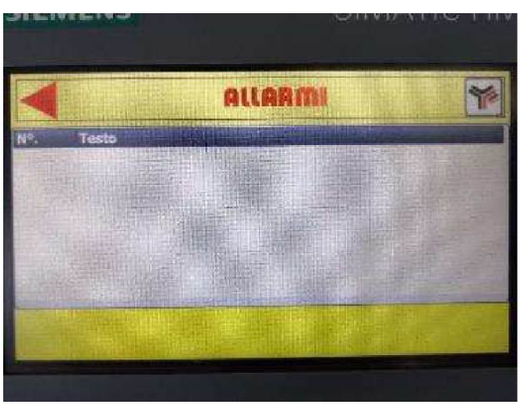
O



O – PLATO
(ref 4 – fig. A)

El reconocimiento del plato por parte de la dosificadora se realiza por autoaprendizaje.
Conectar el plato rotatorio a la máquina, colocar el tarro en el plato rotatorio y presionar play.
Presionando PLAY, el plato rotatorio iniciará a girar, el tarro pasará delante de la fotocélula capacitiva que estudiará el diámetro del tarro.
Aparecerá un mensaje 'Estudio realizado correctamente'. Presionar ok para regresar al menú principal.
Si en cambio la operación no hubiera sido realizada correctamente, aparecerá el mensaje 'Tiempo Agotado. Repetir la operación. Presionar ok para repetir la operación.

P



P – ALARMAS
(ref 5 – fig. A)

En esta sección son escritos todos los errores que encuentra la máquina, elemento muy útil en fase de asistencia.

4.0 MANTENIMIENTO



En cada final de trabajo desmontar el cuerpo bomba, desmontar la cubierta en plexiglass, quitar los engranajes de la cámara y lavar profundamente con agua.
No utilizar detergentes agresivos.
Volver a montar todo.

Realizar la limpieza del monitor si no funciona bien la pantalla táctil.
no someter nunca la dosificadora a lavados directos con chorros de agua.
Limpiar la dosificadora solo con un paño húmedo.

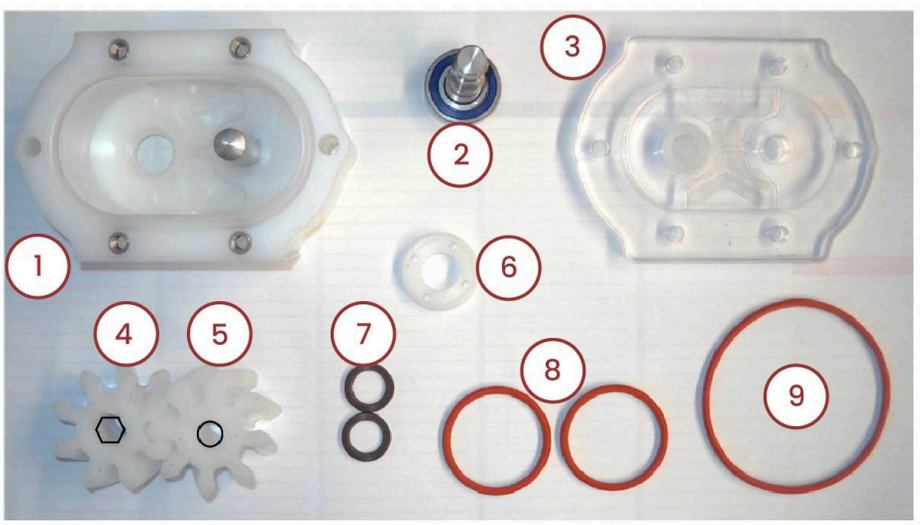


ATENCIÓN

Usar solo con miel fluida y no con miel cristalizada, en este caso calentar la miel a 20°/25° según la viscosidad.
La humedad debe ser superior al 17 %
Al final del trabajo, no deje la miel dentro del cuerpo de la bomba porque se puede solidificar, cuando se reinicia la máquina esta se puede dañar.

Para garantizar que la unidad de dosificación funcione correctamente, es aconsejable verificar el estado de los sellos del cuerpo de la bomba al comienzo de la temporada, o al menos una vez al año.
En caso de sellos desgastados o agrietados, reemplácelos.

4.1 REPUESTOS



	Código	Descripción	ctd.
	695211	Recambio - Cuerpo de bomba con tapa, engranajes, eje, juntas y cojinete de acero inoxidable VENTA (COMPLETO)	
1	6952212	Recambio - Cuerpo de bomba - Cuerpo de bomba sin tratar	1
2	6952213	Recambio - Cuerpo de bomba - Eje de accionamiento	1
3	6952214	Recambio - Cuerpo de bomba - Tapa del cuerpo de bomba	1
4	6952215	Recambio - Cuerpo de bomba - Engranaje loco	1
5	6952216	Recambio - Cuerpo de bomba - Engranaje motor	1
6	6952217	Recambio - Cuerpo de bomba - Anillo de bloqueo del eje de accionamiento	1
7	A61151521	Junta de VITON para aceite GSM 15x21x3	2
8	A61120144	Junta de silicona Rojo alimentario de sección redonda OR 144	2
9	A61124312	Junta de silicona Rojo alimentario de sección redonda OR 4312	1

5.0 POSIBLES INCONVENIENTES Y SU SOLUCIÓN

En caso de necesidad, nuestro personal técnico está a su disposición para comunicación telefónica al 0039 0546 26834 durante los horarios de trabajo (08:00 – 12:30 / 14:00 – 17:30), o vía fax 0039 0546 665653, o a través de correo electrónico a la dirección service@legaitaly.com, para cualquier información o consejo técnico relativo a la máquina; de cualquier modo antes de contactarnos, le rogamos controlar las informaciones abajo indicadas.

Problema detectado	Causa	Solución
Los engranajes no giran	Verificar que no haya presente cuerpos extraños dentro del cuerpo bomba. Fig 7 página 4	Eliminar el cuerpo extraño.
La miele se filtra desde el frontal	Fijación insuficiente de los 6 pomos negros o falta de la guarnición roja	Ajustar más los 6 pomos negros, volver a introducir la guarnición roja
La dosificadora no aspira	Problemas de fijación	Verificar las guarniciones colocadas en la bomba
		Controlar la fijación de los pomos colocados en la tapa de la bomba, del tubo de entrada miel, de la boquilla de salida miel, del cuello de llenado manual.
		Verificar la fijación de las bandas de anclaje tubo.
		Controlar que no haya pérdidas a lo largo del tubo de carga.
		Verificar el correcto montaje de la válvula de no retorno, si es utilizada.
La dosificadora no responde a las órdenes	Problema electrónico	Apagar la dosificadora y volver a encenderla después de al menos 10 segundos. Si el problema persiste contactar la asistencia
La miel sale con gran cantidad de aire	Ajustes no perfectos	Controlar los ajustes
Las dosificaciones no son regulares	Presencia de aire en la miel	Controlar los ajustes
El chorro de miel no está centrado	Rotación de los engranajes demasiado veloz en relación a la densidad de la miel	Reducir la velocidad de rotación de los engranajes (33 fig L)
La dosificadora no se enciende	Línea eléctrica interrumpida	Verificar la conexión a la red eléctrica
		Verificar la conexión al alimentador
		Controlar los fusibles colocados en el alimentador
		Controlar los fusibles colocados en la parte trasera de la dosificadora

Lista Alarmas	Causa	Solución
OC	Se presenta cuando el motor supera los 10 A de absorción máxima. Puede ser debido a cuerpos extraños en la bomba o a un tipo de miel demasiado dura o una anomalía en el motor. La dosificadora se detiene.	Una vez resuelto el problema se auto resetea.
OT	Se presenta cuando el motor supera la temperatura de ejercicio normal. Esto puede suceder por un mal funcionamiento de la bomba o porque la miel en dosificación es demasiado densa. La dosificadora de detiene automáticamente.	La dosificadora volverá a partir en automático solo cuando la temperatura haya bajado.

Dosiermaschine Smart 2 auf Drehzuführung Ø 1000 mm

COD. 6954L

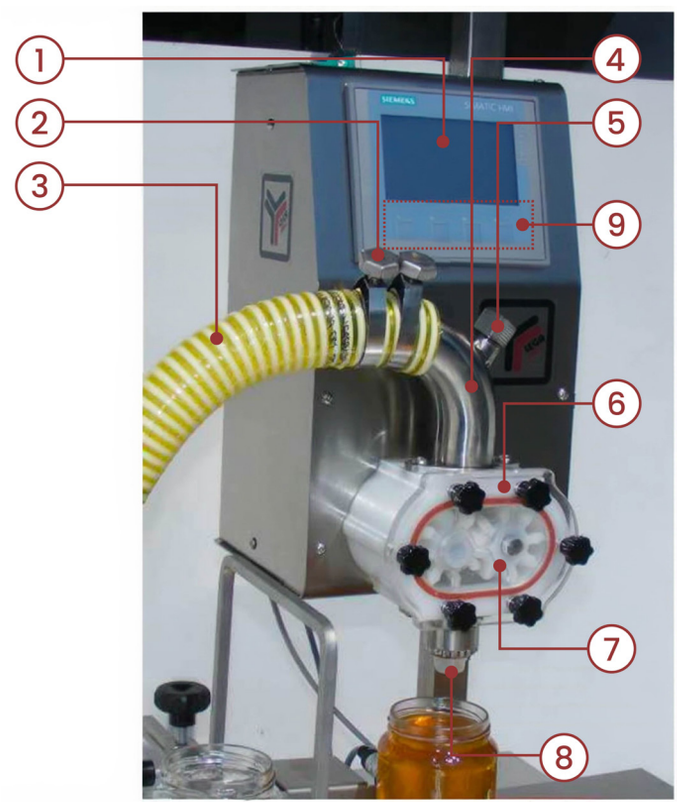
Die Dosiermaschine kann in folgenden Standardkonfigurationen geliefert werden:

6952L Dosiermaschine SMART mit Auflagefläche
6953L Dosiermaschine SMART auf rotierendem Vorratsbehälter 625
6954L Dosiermaschine SMART auf rotierendem Vorratsbehälter 1000

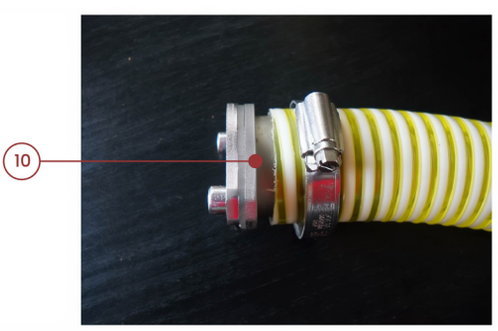
TECHNISCHE DATEN

Maximale Abmessungen, nur Gehäuse, (BxPxH)	mm	220x200x350
Gewicht	kg	15
Maximale Dosierhöhe, berechnet von der Tabelle bis zur Dosierdüse	mm	190
Stromversorgung	V	220
Stromversorgung am Ausgang	V	24 CDC
Absorption max	A-W	3 - 550
Elektronisch variable Getriebedrehzahlen	g/1'	20 - 100
Geräuschentwicklung	dB	<70
Mindestsaughöhe	cm	- 100
Betriebstemperatur **	°C	max 30 / min 20
Genauigkeit **	g	±3
Entwurf Max. (Saugrohrlänge mit Rückschlagventil) **	mm	1500
Dosierung min. - max.	gr	20 - 9999

**Die Daten variieren je nach Viskosität des Honigs.







1	Touch-Screen-Bildschirm
2	Rohrschellen
3	Schlauch zum Anschluss an den Reifer
4	Kurve
5	Manueller Einfüllstutzen
6	Pumpenkörper
7	Pumpenzahnräder
8	Auslauf
9	Mechanische Tasten F1 – F2 – F3 – F4
10	Ventil von Boden

1.0 ALLGEMEINE SICHERHEITSHINWEISE

LESEN SIE DIESES HANDBUCH SORGFÄLTIG DURCH, BEVOR SIE DAS GERÄT IN BETRIEB NEHMEN

Dieses Heft ist Bestandteil der Maschine und begleitet sie bis zur Verschrottung.
Die Maschine hat gefährliche Teile, weil sie an das Stromnetz angeschlossen ist und mit Bewegung ausgestattet ist; daher können sie schwere Schäden an Personen oder Sachen verursachen:
- unsachgemäßer Gebrauch
- das Entfernen von Schutzeinrichtungen und Abschalten von Schutzeinrichtungen
- fehlende Inspektionen und Wartung
- unsachgemäße Manipulation der elektrischen Anlage

Die Anleitung ist entsprechend den geltenden gesetzlichen Bestimmungen und sicherheitstechnischen Regeln zu ergänzen und zu aktualisieren.
Dieses Handbuch ist ein wichtiger Bestandteil des Produkts, deshalb lesen Sie es bitte sorgfältig durch, bevor Sie es verwenden. Nur so können Sie das Beste aus Ihrem Automaten herausholen.

Besondere Warnung:
Die Maschine wird von einer PLC SIEMENS elektronisch gesteuert.
Obwohl unwahrscheinlich, kann es bei starken elektrischen oder elektromagnetischen Feldern zu Fehlfunktionen kommen. Stellen Sie in diesem Fall die Werkseinstellungen wieder her (Software-Reset).

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

1.1 IDENTIFIZIERUNG DER MASCHINE

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

1.2 BEAUFTRAGTE PERSONAL

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. Andere Personen, die Arbeiten in der Nähe durchführen sollten, müssen über die in dieser Anleitung enthaltenen Sicherheitshinweise informiert werden.

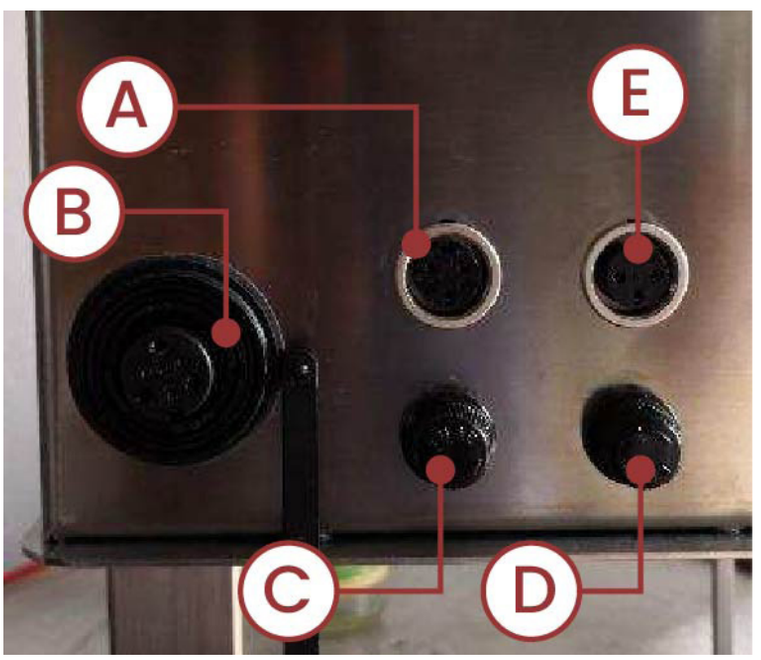
2.1 BESCHREIBUNG DER SMART-DOSIERMASCHINE

Jede Dosiermaschine ist mit 3 Dosierdüsen oder Düsen aus transparentem Lebensmittelsilikon unterschiedlicher Größe ausgestattet, um die Bedürfnisse jedes Kunden besser abzufangen.
Auch wenn die Befestigung auch von Hand erfolgen kann, wird ein spezieller Schlüssel mitgeliefert, um die Düse besser zu fixieren.



3.0 ERSTE EINSTELLUNG

Schließen Sie die Dosiermaschine an den Transformator und dann den Transformator an das Stromnetz an.

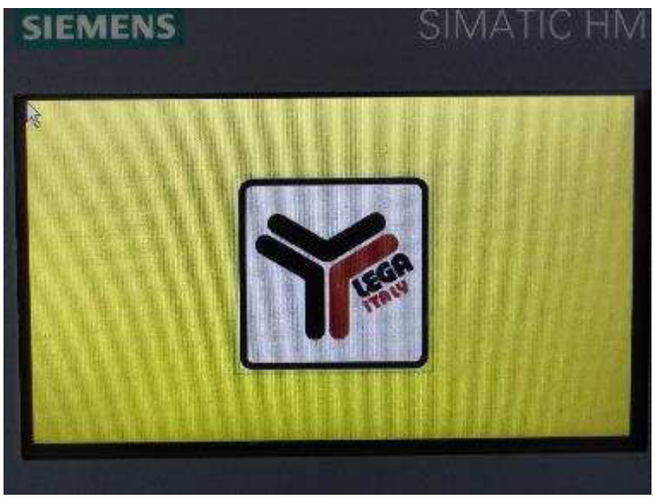


A	Anschluss an kapazitiven Sensor oder Kippmikroschalter
B	Anschluss an den Transformator und damit an das Netz
C	10A Sicherung
D	4A fuse
E	Anschluss an den Drehtisch

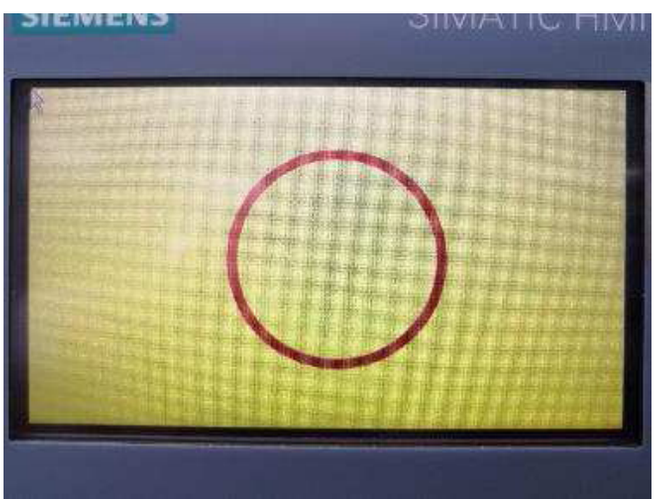
Die Verbindungsleitungen zwischen Reifer und Dosiermaschine anschließen und festziehen.
Montieren Sie bei Bedarf das mitgelieferte Fußventil am Ende des Saugrohres im Inneren des Reifers.
Die Anwendung, welche die Dosiermaschine steuert, hat einen TOUCH-Betrieb.

3.1 ERSTMALIGES EINSCHALTEN

Schalten Sie die Dosiermaschine mit dem Schalter am Transformator ein.



Es erscheint dieses Fenster und nach einigen Sekunden wechseln Sie zum nächsten Fenster



Klicken Sie in den Kreis

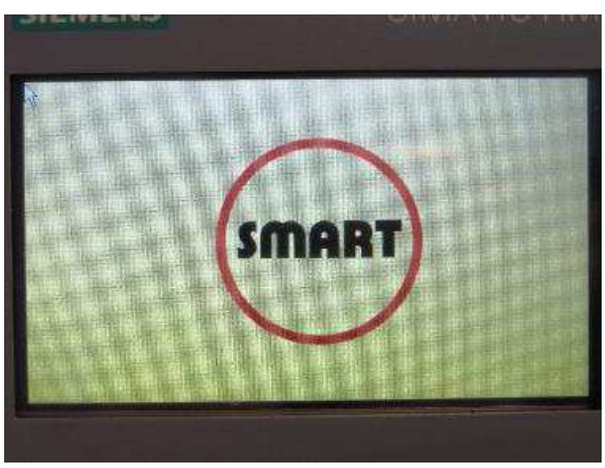


Durch Anklicken von START gelangen Sie in das unter Punkt B erläuterte Menü START.

3.2 HONIG-ENTNAHME

Manuell eine kleine Menge Honig in den Dosierkopf durch den 6-Kragen der Abbildung auf der vorherigen Seite einführen, um das Befüllen der Leitung und dann der Dosiermaschine zu erleichtern.
Bei sehr dickem Honig diesen Vorgang mehrmals wiederholen.
Ziehen Sie die Halskappe nach dem Befüllen fest an.
Nach der Einstellung der Maschine im Menü START (siehe Abschnitt B Bedienungsanleitung), das Menü MANUELLER BETRIEB aufrufen (siehe Abschnitt C Abb. C Bedienungsanleitung).
Stellen Sie ein großes Glas unter die Düse.
Drücken Sie PLAY (10 - Abb. C Gebrauchsanweisung) und lassen Sie, dass die Dosiermaschine das Produkt abruft. Die Dosiermaschine kann das Produkt auch dann abrufen, wenn der Reifer auf dem Boden steht und der Kopf der Dosiermaschine auf einem Tisch steht.
Fahren Sie fort, bis das Verbindungsrohr voll ist und keine Luftblasen mehr aus der Düse austreten.

3.3 BEDIENUNGSANLEITUNG



Klicken Sie auf das SMART-Logo!



Nur beim ersten Einschalten ist dies der erste Bildschirm, der vorgeschlagen wird.
Durch Anklicken von START gelangen Sie in das unter Punkt B erläuterte Menü START.



A - HAUPTMENÜ

1Manuelle Bedienung (B), manuelle Bedienung der Dosiermaschine;
2 Start (C), Menü Anfangseinstellung;
3 Auto (E)-Betrieb, automatischer Dosiermaschinenbetrieb;
4 Platte, Synchronisation der Dosiermaschine mit der Platte, nicht im Lieferumfang enthalten;
5 Alarme, Auflistung der Alarme. Sie wird jedes Mal aktualisiert, wenn die Dosiermaschine ein Blockierproblem findet.



B - START-MENÜ
(Ref 2 - Abb. A)

Dies ist das erste Menü, das Sie bei der ersten Benutzung der Maschine überprüfen sollten.
Hier wählen Sie die Sprache und die Maßeinheit der Dosen, zwischen Gramm und Unzen.
Drücken Sie dann das PLAY-Symbol unten rechts, um die Auswahl zu treffen und zum Hauptmenü zurückzukehren Abb. A.



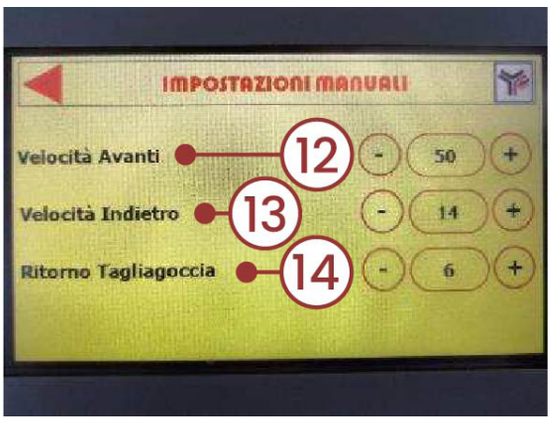
C - MANUELLER BETRIEB
(Ref 1 - Abb. A)

6 Vorherige Seite: Zurück zur vorherigen Seite, in diesem Fall das Hauptmenü
7 Rückwärts: Drehrichtung der Zahnräder rückwärts
8 Vorwärts: Drehrichtung der Zahnräder vorwärts
9 Stopp: Stoppt die Dosierung (Display und F1-Taste)
10 Play: Dosierung (Display und F2-Taste)
11 Einstellungen: Alle Parameter für eine bessere Einstellung des Dosierers werden im Inneren gesammelt.

Wählen Sie die gewählte Drehrichtung: **RÜCKWÄRTS 7** für Rücklauf, **VORWÄRTS 8** für normale Dosierrichtung. Stellen Sie ein Glas unter die Silikondüse.

Drücken Sie die Taste **PLAY 10**. Wird die Taste weniger als 5 Sekunden gedrückt gehalten, arbeitet das Dosiergerät mit Impulsen. Nach 5 Sekunden arbeitet die Dosiermaschine, bis die Taste **STOP 9** gedrückt wird.

D



D – MANUELLE EINSTELLUNGEN (Ref 11 - Abb. C)

12 Geschwindigkeit vorwärts: Zeigt die Drehzahl der Gänge in Vorwärtsrichtung an
13 Geschwindigkeit rückwärts: Zeigt die Drehzahl der Gänge in Rückwärtsrichtung an
14 Tropfenabschneiderrücklauf: Am Ende jeder Dosierung kommt das Tropfenabschneidesystem zum Einsatz. Es ist notwendig, das lästige Tropfen von Honig auf die Oberfläche zu vermeiden, nachdem das Glas entfernt wurde. Die Zahnräder drehen sich sehr wenig in die entgegengesetzte Richtung wie bei der Dosierung. Diese Gradzahl wird in diesem Feld eingestellt: je höher der Wert, desto größer den Rücklauf und umgekehrt. Registrieren Sie den Rücklauf nach der Art der gewählten Düse: mit der großen Düse sollte der Rücklauf länger sein, mit der kleinen Düse sollte der Rücklauf kürzer sein

Allgemeine Regel
Für eine minimale Einstellung der eingestellten Werte drücken Sie auf die + oder -, welche sich in der Nähe der Werte befinden.
Für eine größere Änderung klicken Sie auf den Wert. Das Fenster unten (E) öffnet sich.

E



E - NUMERISCHE TASTATUR

Geben Sie den ausgewählten Wert mit der **ZIFFERNTASTE 15** ein.
Wenn Sie mit **ENTER 16** bestätigen, kehren Sie automatisch zum vorherigen Fenster zurück.

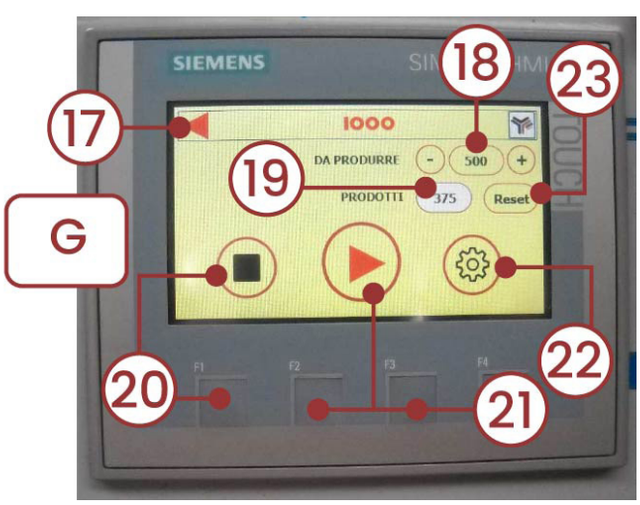


F - AUTOMATISCHER BETRIEB (voreingestellte Dosierungen) (Ref 3 - Abb. A)

Im automatischen Betrieb haben wir zwei Seiten zur Verfügung gestellt.
Auf der ersten Seite (F) gibt es einige voreingestellte Dosierungen, die häufigsten, ausgedrückt in Gramm.
Klicken Sie auf das gewünschte Gewicht, um die entsprechende Seite der Dosierung (G) aufzurufen.
Klicken Sie auf das Symbol "Custom", um auf die zweite Seite zu gelangen (Abb. H).



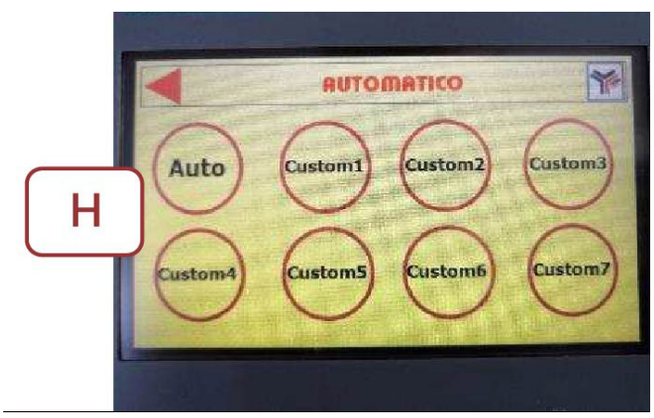
Wenn im Menü START (B) die Maßeinheit in Unze (Oz) gewählt ist, erscheint die Seite Automatisch wie auf dem beiliegenden Foto.
Voreingestellte Dosierungen sind 1 Unze, 1 Unze einhalb und so weiter.
Es bleibt eindeutig möglich, andere Dosierungen anzupassen.
WARNUNG! Bei Verwendung von Unzen als Maßeinheit kann das Gewicht mittels Impulsen eingestellt werden. (Ref. 37 - Abb. M).



G - VOREINGESTELLTE DOSIERUNG

17 Vorherige Seite: Zurück zur vorherigen Seite.
18 Zu produzierende Menge: Dieser Wert gibt an, wie viele Gläser noch eingefüllt werden müssen. Dies ist sehr nützlich, damit Sie nicht die Gläser, die Sie selbst herstellen, zählen müssen. Um den Wert zu ändern, verfahren Sie wie unter Punkt (E) beschrieben.
Achtung! Wenn die Zahl 0 ist, funktioniert die Dosiermaschine nicht! Wenn Sie nicht daran interessiert sind, die zu dosierenden Gläser zu zählen, stellen Sie eine sehr hohe Zahl ein, z.B. 999.

19 Produzierte Menge: Die Anzahl der bereits eingelegten Gläser wird hier angezeigt.
20 STOPP: stoppt den automatischen Dosierablauf (Display und F1-Taste)
21 PLAY: automatischer Dosierstart (Display und F2-Taste)
22 Einstellungen: die Seite 'Automatische Einstellungen' wird aufgerufen und enthält unter anderem die Dosierungskalibrierung
23 Reset: Setzt den Wert des Punkt 19 zurück



H - AUTOMATISCHER BETRIEB (kundenspezifische Dosierungen)

Unsere voreingestellten Dosierungen entsprechen nicht immer vollständig Ihre Bedürfnisse.
Auf dieser Seite ist es möglich, dass jeder Kunde seine eigenen Dosierungen - 7 - einstellen kann, die dan gespeichert bleiben.
Klicken Sie auf die kundenspezifische Symbole, um auf die nächste Seite zu gelangen, auf der Sie das gewünschte Gewicht eingeben können. Diese Vorgehensweise wird unter Punkt I. erläutert.



I - KUNDENSPEZIFISCHE DOSIERUNG
24 Vorherige Seite: Zurück zur vorherigen Seite.
25 Zu produzierende Menge: Dieser Wert gibt an, wie viele Gläser noch eingefüllt werden müssen. Dies ist sehr nützlich, damit Sie nicht die Gläser, die Sie selbst herstellen, zählen müssen. Um den Wert zu ändern, verfahren Sie wie unter Punkt (E) beschrieben.
Achtung! Wenn die Zahl 0 ist, funktioniert die Dosiermaschine nicht! Wenn Sie nicht daran interessiert sind, die zu dosierenden Gläser zu zählen, stellen Sie eine sehr hohe Zahl ein, z.B. 999.

26 Produzierte Menge: Die Anzahl der bereits eingelegten Gläser wird hier angezeigt.
27 Nenngewicht: Hier finden Sie die individuelle Dosierung, für die Sie sich entschieden haben. Klicken Sie auf den Wert, in diesem Fall 150, um den Zahlentastatur aufzurufen (siehe Abb. E).
28 STOPP: stoppt den automatischen Dosierablauf (Display und F1-Taste)
29 PLAY: Automatischer Dosierstart (Display und F2-Taste)
30 Einstellungen: Die Seite 'Automatische Einstellungen' wird aufgerufen und enthält unter anderem die Dosierungskalibrierung
31 Reset: Setzt den Wert des Punkt 19 zurück
Stellen Sie die Arbeitsparameter, die auf „0" stehen, im Einstellungsmenü „L" ein.

L



L – AUTOMATISCHE EINSTELLUNGEN Seite 1
(Ref 22 – Abb. G)
(Ref 30 – Abb. I)

32 Gewichtkorrektur: Klicken Sie auf den Wert, um den Zahlentastatur aufzurufen (siehe Abb. E). Stellen Sie hier das tatsächliche Nettogewicht des Honigs ein, den die Maschine dosiert hat.
33 Drehgeschwindigkeit: Dieser Wert gibt die Drehgeschwindigkeit der Getriebe an. Je höher der Wert, desto höher die Drehgeschwindigkeit. Die Einstellung dieses Parameters ist wichtig, um die Qualität der Dosierung zu verbessern, Honigstrahlen außerhalb der Mitte zu vermeiden oder, wenn sehr dichter Honig vorhanden ist, Vakuum zu erzeugen, was zu instabilen Dosierwerten führt. Der einzustellende Wert variiert je nach verwendetem Ausguss und der Dichte des verarbeiteten Honigs.
34 Tropfenabschneiderrücklauf: Am Ende jeder Dosierung kommt das Tropfenabschneidesystem zum Einsatz. Es ist notwendig, das lästige Tropfen von Honig auf die Oberfläche zu vermeiden, nachdem das Glas entfernt wurde.

	Die Zahnräder drehen sich sehr wenig in die entgegengesetzte Richtung wie bei der Dosierung. Diese Gradzahl wird in diesem Feld eingestellt: je höher der Wert, desto größer den Rücklauf und umgekehrt. **N. B.** Werkseinstellung "50", variiert je nach Honigtyp (Viskosität / Temperatur) **35 Aktives Format**: Zeigt den aktuell verwendeten Wert an **36 Richtungspfeile**: Ermöglicht es dem Bediener, die Seiten innerhalb der Einstellungen zu ändern.
	Gewichtkorrektur (KALIBRIERUNG) Ref 32 Abb L Wählen Sie den automatischen Modus und wählen Sie die Dosierung 500 gr (3 Abb A dann 500 Abb F). Ein leeres 1 kg Glas (TARA) wiegen. Messen Sie 500 g Produkt durch Drücken der Taste PLAY (29 Abb. I) (GEWOLLTES NETTO-GEWICHT). Wiegen Sie das Glas und den Honig (BRUTTO-GEWICHT) auf diese Weise zusammen. Vom BRUTTOGEWICHT wird nur das Gewicht des Glases (TARA) abgezogen. Sie erhalten das NETTOGEWICHT. Klicken Sie an dieser Stelle auf den Wert 32 Abb. L, geben Sie den über die Zifferntastatur erhaltenen Wert ein (ERHALTENES NETTOGEWICHT), drücken Sie die Eingabetaste. Drücken Sie auf OK, um das Gewicht zu korri-gieren. Wiederholen Sie den Vorgang, bis die gewüns-chte Genauigkeit erreicht ist. **WARNUNG Wir empfehlen Ihnen, die Kalibrie-rung bei jedem Honigwechsel und natürlich bei jedem Arbeitsbeginn durchzuführen. Überprüfen Sie von Zeit zu Zeit während der Arbeit, ob die Kalibrierung noch korrekt ist.**

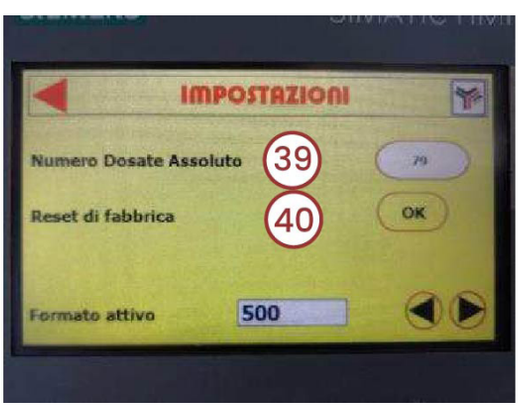
M



M – AUTOMATISCHE EINSTELLUNGEN
Seite 2
(Ref 22 - Abb. G)
(Ref 30 - Abb. I)

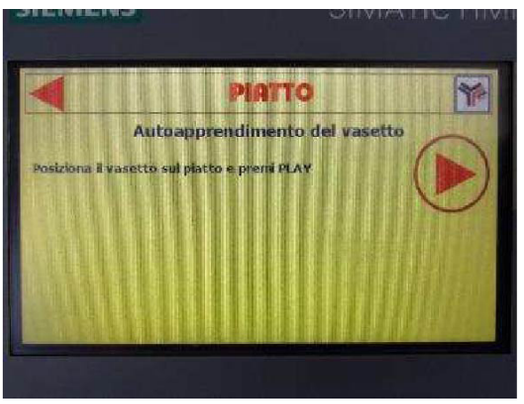
37 Korrekturende: Wenn die Gewichtskorrektur in Bezug auf Punkt 32 Abb. L nicht zu genau ist, haben Sie hier die Möglichkeit, die Dosierung genauer zu kalibrieren. Die hier gezeigten Werte sind Drehimpulse des Getriebes.
Ein Punkt gilt als einen Teil eines Gramms.
38 Geschwindigkeit rückwärts: Diese gibt die Drehgeschwindigkeit des Rücklaufs des Tropfenschneidens an, wie in Punkt 34 Abb. L erläutert.

N



M – AUTOMATISCHE EINSTELLUNGEN
Seite 3
(Ref 22 - Abb. G)
(Ref 30 - Abb. I)
39 Absolute Anzahl der Dosierungen: Zeigt an, wie viele Dosen das Gerät von Anfang an, ab Werk, durchgeführt hat. Es gilt als eine Art Kilometerzähler.
40 Rücksetzen auf Werkseinstellung: wenn Sie auf OK klicken, kehrt die Maschine zu den ursprünglichen Werkseinstellungen zurück und verliert den vom Bediener eingestellten Speicherplatz. Durch Drücken von OK kehren Sie zum Fenster B zurück.

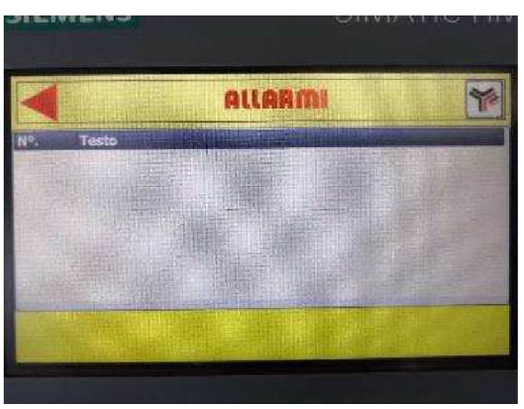
O



O – PLATTE
(Ref 4 - Abb. A)

Die Erkennung der Platte durch die Dosiermaschine erfolgt selbstlernend. Schließen Sie die Drehplatte an die Maschine an, stellen Sie das Glas auf den Drehtisch und drücken Sie Play. Wenn PLAY gedrückt wird, beginnt sich die Drehplatte zu drehen, das Glas läuft vor der kapazitiven Fotozelle vorbei, die den Durchmesser des Glases erkennt. Es erscheint die Meldung 'Richtig ausgeführtes Lernen'. Drücken Sie ok, um zum Hauptmenü zurückzukehren. Wenn der Vorgang nicht korrekt ausgeführt wurde, erscheint die Meldung 'Zeit abgelaufen. Vorgang wiederholen'. Drücken Sie ok, um den Vorgang zu wiederholen.

P



P – ALARME
(Ref 5 - Abb. A)

In diesem Abschnitt werden alle Fehler beschrieben, auf welche die Maschine stößt, was während der Unterstützungsphase sehr nützlich ist.

4.0 WARTUNG



Am Ende jeder Arbeit den Pumpenkörper demontieren, die Plexiglasabdeckung demontieren, die Zahnräder aus der Kammer nehmen und gründlich mit Wasser reinigen.
Keine aggressiven Reinigungsmittel verwenden.
Alles wieder zusammenbauen.

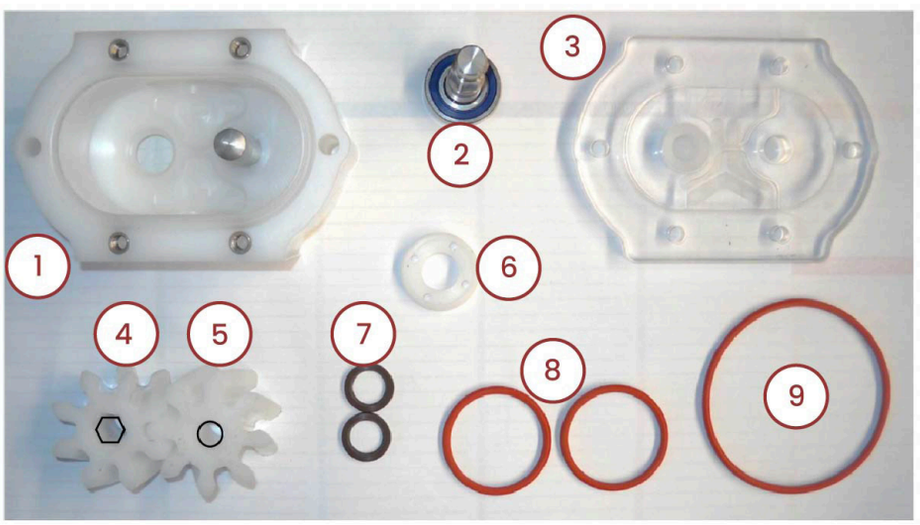
Monitor reinigen, wenn der Touchscreen nicht ordnungsgemäß funktioniert.
waschen Sie die Dosiermaschine niemals direkt mit Wasserstrahlen.
Reinigen Sie die Dosiermaschine nur mit einem feuchten Tuch.

ACHTUNG

Nur mit flüssigem Honig und nicht mit kristallisiertem Honig verwenden, in diesem Fall den Honig je nach Viskosität auf 20°/25° erhitzen.
Luftfeuchtigkeit muss größer als 17 % sein
Lassen Sie den Honig am Ende der Arbeit nicht im Pumpenkörper, da er sich verfestigen kann und beim Wiedereinschalten der Maschine beschädigt werden kann.

Um den ordnungsgemäßen Betrieb der Dosiereinheit zu gewährleisten, ist es ratsam, den Zustand der Pumpenkörperdichtungen zu Beginn der Saison oder mindestens einmal im Jahr zu überprüfen.
Bei verschlissenen oder rissigen Dichtungen diese ersetzen.

4.1 ERSATZTEILLISTE



	Code	Beschreibung	stk..
	695211	Ersatzteil – Pumpenkörper mit Deckel, Zahnrädern, Welle, Dichtungen und Edelstahllager VERKAUF (GESAMT)	
1	6952212	Ersatzteil – Pumpenkörper – Rohes Pumpengehäuse	1
2	6952213	Ersatzteil – Pumpenkörper – Antriebswelle	1
3	6952214	Ersatzteil – Pumpenkörper – Pumpenkörperdeckel	1
4	6952215	Ersatzteil – Pumpenkörper – Leerlaufgetriebe	1
5	6952216	Ersatzteil – Pumpenkörper – Antriebszahnrad	1
6	6952217	Ersatzteil – Pumpenkörper – Ringmutter zur Arretierung der Antriebswelle	1
7	A61151521	Dichtung aus VITON, Öldichtung GSM 15x21x3	2
8	A61120144	Lebensmittelechte Silikondichtung mit rundem Querschnitt OR 144	2
9	A61124312	Lebensmittelechte Silikondichtung mit rundem Querschnitt OR 4312	1

5.0 MÖGLICHE PROBLEME UND DEREN LÖSUNG

Unser technisches Personal steht Ihnen bei Bedarf telefonisch unter 0039 0546 26834 (08:00 - 12:30 / 14:00 - 17:30 Uhr), per Fax unter 0039 0546 665653 oder per E-Mail unter service@legaitaly.com für Auskünfte und technische Beratung zur Maschine zur Verfügung; bevor Sie sich jedoch an uns wenden, überprüfen Sie bitte die folgenden Informationen.

Ursache Lösung Zahnräder	Ursache	Lösung
Zahnräder drehen sich nicht	Stellen Sie sicher, dass sich keine Fremdkörper im Pumpengehäuse befinden. Abb 7 Seite 4	Entfernen Sie den Fremdkörper.
Honig läuft von der Frontplatte aus	Unzureichendes Anziehen der 6 schwarzen Knöpfe oder fehlende rote Dichtung	Ziehen Sie die 6 schwarzen Knöpfe weiter an, setzen Sie die rote Dichtung wieder ein
Die Dosiermaschine saugt nicht an	Anzugsprobleme	Überprüfen Sie die Dichtungen an der Pumpe
		Überprüfen Sie die Dichtheit der Knöpfe am Pumpendeckel, am Honigeinlaufrohr, an der Honigauslaufdüse und am Handfüllring.
		Überprüfen Sie die Dichtigkeit der Rohrverankerungsschellen.
		Stellen Sie sicher, dass keine Undichtigkeiten an der Füllleitung vorhanden sind.
		Überprüfen Sie die korrekte Montage des Rückschlagventils, falls vorhanden.
Dosiermaschine reagiert nicht auf Befehle	Elektronisches Problem	Schalten Sie die Dosiermaschine aus und nach mindestens 10 Sekunden wieder ein. Wenn das Problem weiterhin besteht, wenden Sie sich an den Kundendienst
Honig kommt mit viel Luft heraus	Spannen nicht perfekt	Überprüfen Sie die Verschraubungen
Die Dosierung ist nicht regelmäßig	Vorhandensein von Luft im Honig	Überprüfen Sie die Verschraubungen
Der Honigstrahl ist nicht zentriert	Zu schnelles Drehen des Getriebes im Verhältnis zur Honigdichte	Drehgeschwindigkeit der Getriebe reduzieren (33 Abb. L)
Die Dosiermaschine schaltet sich nicht ein	Stromleitung unterbrochen	Überprüfen Sie den Anschluss an das Stromnetz
		Überprüfen Sie den Anschluss an die Stromversorgung
		Überprüfen Sie die Sicherungen in der Stromversorgung
		Überprüfen Sie die Sicherungen auf der Rückseite der Dosiermaschine

Auflistung Alarme	Ursache	Lösung
OC	Tritt auf, wenn der Motor 10 A maximale Absorption übers-chreitet. Sie kann auf Fremdkörper in der Pumpe oder auf eine zu harte Honigsorte oder eine Anomalie im Motor zurückzuführen sein. Die Dosiermaschine stoppt.	Einmal behoben, setzt sich das Problem von selbst zurück.
OT	Tritt auf, wenn der Motor die normale Betriebstemperatur überchreitet. Dies kann an einer Fehlfun-ktion der Pumpe liegen oder daran, dass der Honig in der Dosierung zu dicht ist. Die Dosiermaschine stoppt automatisch.	Erst wenn die Temperatur gesunken ist, startet die Dosiermaschine automatisch wieder.

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

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:

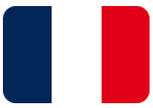
Reg CE 1935/2004, riguardante i materiali ed oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari;
Reg CE 2023/2006, sulle buone pratiche di fabbricazione;
DM 21/03/1973, disciplina igienica degli imballaggi, recipienti, utensili, destinati a venire in contatto con le sostanze alimentari o 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.

- 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 **f**oodstuffs 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.° 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.° 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.° 29 del 10/02/2017, MOCA (Materiales y objetos en contacto con alimentos);
Circular del Ministerio de Salud de Italia del 17/07/2017.

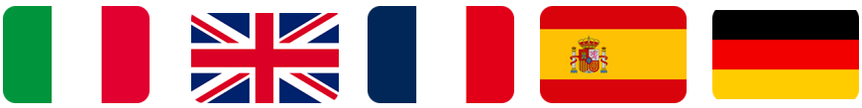


Das Unternehmen Industrie Lega 1937 Srl - Costruzioni Apistiche, mit Sitz in Faenza, Via Maestri del Lavoro 23, erklärt als Lieferbetrieb der oben genannten Artikel die **CE-Konformität** gemäß folgenden Bestimmungen:

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 fe cha 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 provocatida 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, forwardigand 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 nonautorisées 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'oeuvre, 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 lamachine.
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.