

07/2015

Mod: SPS/30A

Production code: PASTO 30 AIR



Diamond
catering equipment



SPS

Pasteurisateur

NOTICE D'UTILISATION





.....

Cher client,

*nous Vous félicitons d'avoir choisi un produit de qualité
qui sûrement répondra à Vos besoins.*

*Tout en Vous remerciant de nous avoir accordé Votre préférence,
nous Vous prions de prendre connaissance de cette notice
avant d'utiliser Votre nouvelle appareil.*

SOMMAIRE

1 CONSEILS IMPORTANTS ET PRÉCAUTIONS POUR LA SÉCURITÉ	4	7 LAVAGE	15
		7.1 Lavage soigné de la baignoire	15
		7.2 Lavage soigné du robinet	15
2 DISPOSITIFS DE SÉCURITÉ	5	8 ENTRETIEN	16
2.1 Capteur magnétique du couvercle.	5	8.1 Entretien au cours du démontage des pièces	16
		8.2 Entretien annuel	17
3 DONNÉES TECHNIQUES	5	9 PÉRIODES D'INACTIVITÉ	17
3.1 Plaque des données techniques et du marquage CE	5		
3.2 Nivel de presión acústica	6	10 MAUVAIS FONCTIONNEMENT	17
5.1 Disposition	6		
5.2 Remontage des pièces de la machine	6		
5.3 Jonction avec le réseau électrique	7		
5.4 Jonction à l'installation hydraulique	8		
5.5 Contrôle initial du fonctionnement	9		
6 UTILISATION DE LA MACHINE	10		
6.1 Avertissements	10		
6.2 Commandes et indicateurs	10		
6.4 Programmation température	12		
6.5 Types de pasteurisation	12		
6.5 Production	13		
6.7 Lavage du robinet	14		

ATTENTION:



**DANGER GÉNÉRAL
OU MÉCANIQUE**



**TENSION ÉLECTRIQUE
DANGEREUSE**



**TEMPÉRATURE
DANGEREUSE**

LE TEXTE EN LETTRES CAPITALES, MIS EN ÉVIDENCE PAR UN DES SYMBOLES ANTÉRIEUREMENT INDICUÉS, CONTIENT LES CONSEILS QU'IL FAUT ABSOLUMENT SUIVRE, AFIN DE NE PAS PROVOQUER DE DANGER.



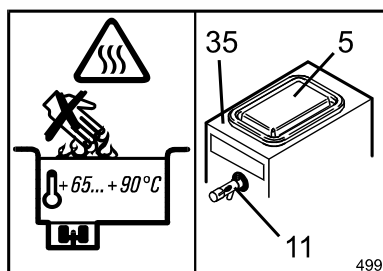
Le texte en minuscule, mis en évidence par ce symbole, contient les conseils qu'il faut absolument suivre, afin de ne pas endommager la machine et ne pas diminuer la qualité du produit.

1 CONSEILS IMPORTANTS ET PRÉCAUTIONS POUR LA SÉCURITÉ



NOUS VOUS PRIONS DE LIRE AVEC ATTENTION LES CONSEILS CONTENUS DANS CETTE NOTICE AVANT D'INSTALLER ET D'UTILISER LA MACHINE. CES CONSEILS SONT DONNÉS AFIN D'ADOPTER LES MESURES DE SÉCURITÉ PENDANT L'INSTALLATION, L'UTILISATION ET L'ENTRETIEN.

- Cette notice, située au dessus de la machine et à l'intérieur de l'emballage, est accompagnée non seulement de la déclaration CEE de conformité mais aussi de la fiche des essais électriques. Elle est partie intégrante du pasteurisateur et doit être conservée en cas de consultation.
- Le Livret Technique doit toujours être à disposition, avec la machine, du personnel technique du Service Assistance où aux Techniciens de manutention que Vous appellerez en cas de besoin.
- En cas de vente où cession de la machine à une autre personne, il faut remettre toute cette documentation au nouvel utilisateur, afin qu'il puisse être mis au courant du fonctionnement et de tous les conseils concernant la sécurité.



RISQUE RESTANT: LE PRODUIT, PENDANT LE TRAITEMENT DE PASTEURISATION, SE TROUVE À HAUTES TEMPÉRATURES (+65...90°C). UN CONTACT AVEC LE PRODUIT, LA COUVERCLE [5], LE ROBINET DU PRÉLÈVEMENT [11] ET LA SURFACE SUPÉRIEURE [35], POURRAIT CAUSER DES LÉSIONS. NOUS VOUS CONSEILLONS DONC DE:

- Contrôler toujours que le cycle de pasteurisation soit terminé ou que la température du produit indiquée sur le DISPLAY soit suffisamment basse avant d'ouvrir le couvercle ou le robinet du prélèvement;
- Soulever le couvercle avec la poignée prévue à cet effet;
- Faire toujours attention en cas d'interruption de l'alimentation électrique pendant le cycle de pasteurisation puisque la température du mélange dans le baignoire pourrait être haute et le thermomètre de la machine ne peut pas indiquer;
- N'ouvrir jamais le couvercle où le robinet du prélèvement si Vous n'êtes pas sûrs que la température du mélange soit suffisamment basse. Ouvrez-le seulement en cas de absolue nécessité. Dans ce cas nous Vous conseillons d'endosser toujours des protections (gants, combinaison etc.) afin d'éviter le contacte directe avec le produit.



N'INTRODUISEZ PAS LES DOITS OÙ DES OBJETS DANS LES FENTES DE LA MACHINE.



NE DÉPLACEZ JAMAIS POUR N'IMPORTE QUELLE RAISON LES ÉTIQUETTES ATTACHÉES SUR LA MACHINE.



N'OUVREZ JAMAIS LES PANNEAUX DE PROTECTION. LA MACHINE À SON INTÉRIEUR N'A AUCUNE PIÈCE UTILISABLE PAR L'UTILISATEUR.



L'UTILISATEUR NE DOIT JAMAIS EFFECTUER DES OPÉRATIONS QUI NE SOIENT PAS INDIQUÉES DANS CE NOTICE D'UTILISATION. TOUTES OPÉRATION QU'IL FAUT EFFECTUER AVEC DES INSTRUMENTES PAS EN DOTATION EST RÉSERVÉE AU SERVICE D'ASSISTANCE OU A PERSONNEL TECHNIQUE QUALIFIÉ.

- Avant d'effectuer n'importe quelle opération concernant les pièces en mouvement (pour exemple l'agitateur) enlevez toujours l'alimentation électrique de la machine.
- Toutes modifications apportée à l'installation électrique, ne pourront être accomplies que par un personnel extrêmement compétent.
- Toutes utilisations de la machine, différente de la production du mélange pasteurisé pour de la glace, sont considérées impropres.
- S'il n'est pas expressément décrit, n'alimentez pas et/ou n'actionnez pas la machine s'il manque des éléments.
- La machine a été conçue pour être utilisée par des adultes; évitez que les enfants s'approchent d'elle avec l'intention d'y jouer.
- Modifier ou essayer de modifier cette machine, peut être très dangereux.
- Utilisez toujours des pièces détachées d'origine.

- Lorsqu'on décide de ne plus utiliser la machine, nous Vous conseillons de la rendre inopérante en retirant le câble d'alimentation. On recommande aussi:
 - d'éviter la dispersion du gaz frigorifique et de l'huile qui se trouvent dans la machine;
 - l'élimination et/ou récupération des matériels suivant les dispositions locales en vigueur.

2 DISPOSITIFS DE SÉCURITÉ

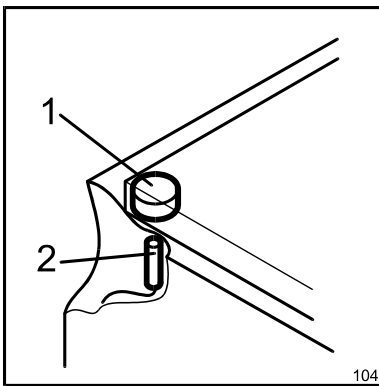


NE TOUCHEZ JAMAIS LES DISPOSITIFS DE SÉCURITÉ ET N'UTILISEZ JAMAIS LA MACHINE SI LES DISPOSITIFS DE SÉCURITÉ ÉTAIENT ENDOMMAGÉS.



LE CONSTRUCTEUR N'EST PAS RESPONSABLE POUR LES DOMMAGES AUX PERSONNES OU AUX OBJETS CAUSÉS PAR L'ACTION D'ENDOMMAGE DES DISPOSITIFS OU DES CIRCUITS RELIÉS.

2.1 Capteur magnétique du couvercle.



Ce dispositif de sécurité, constitué par une magnéto [1] de type approuvée et par un contact magnétique [2] a le but d'éviter les accidents causés par une mise en marche accidentelle de l'agitateur quand le couvercle est ouvert. La machine donc, ne peut pas fonctionner avec le couvercle ouvert et, s'il vient ouvert pendant son fonctionnement, l'agitateur s'arrête immédiatement.

En tout cas, le capteur magnétique du couvercle NE DOIT PAS être considéré comme une commande pour l'arrêt de la machine.



PENDANT SA NORMALE UTILISATION, LA MACHINE DOIT ÊTRE ARRÊTÉE SEULEMENT PAR LES COMMANDES QUI SE TROUVENT SUR LE CLAVIER DES COMMANDES ET PAS EN OUVRANT LE COUVERCLE.

3 DONNÉES TECHNIQUES

3.1 Plaque des données techniques et du marquage CE

	CODE		
	MOD.		
	S/N	ANNO	
	V	Hz	Ph
	Kw	A	
	GAS R	gr	

944

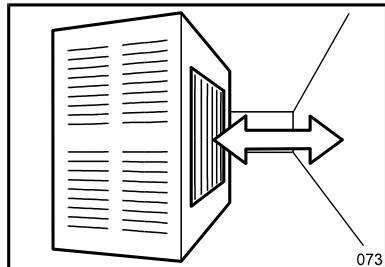
La tarjeta de datos técnicos y marca CE no tiene que ser desplazada. Se encuentra en la parte posterior del aparato e indica:

- el nombre y la dirección del fabricante [F];
- el code de la machine [CODE] la designación del modelo [MOD.] y relativo número de serie [S/N];
- el tipo [GAS] y la cantidad [gr] de gas contenido;
- el año de construcción [ANNO];
- la tensión [V], la frecuencia [Hz] y el número de fases [Ph] así como el consumo eléctrico de potencia [kW] y corriente [A];
- la marca CE;
- el símbolo del contenedor de basura tachado para la eliminación del producto [G];

3.2 Nivel de presión acústica

El nivel de presión acústica continuo equivalente ponderado en este aparato se indica en la sección Características Técnicas del Manual Técnico. Las mediciones han sido efectuadas en condiciones de trabajo a 1 metro de la superficie del aparato y a 1,60 m de altura desde el suelo durante el funcionamiento.

5.1 Disposition

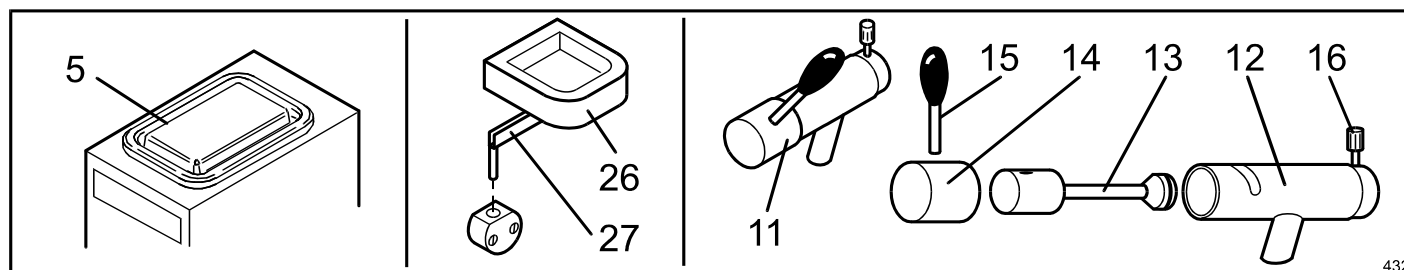


Posez la turbine au sol, sur une surface plane et stable.

N'installez pas la machine près d'une source de chaleur, évitez l'exposition directe au rayons du soleil et faites en sorte de laisser circuler l'air librement autour de la machine.



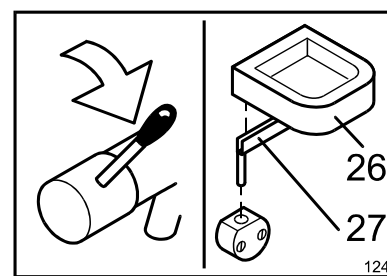
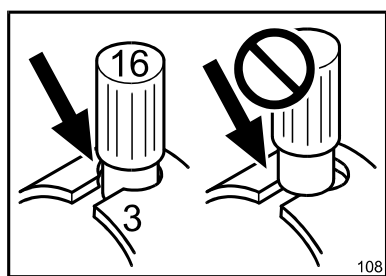
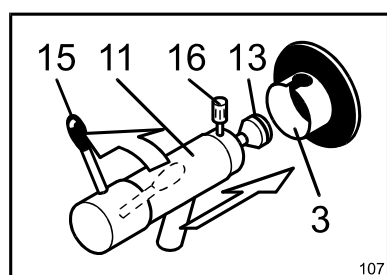
Les machine avec condensation À AIRE ont besoins au moins de 50 cm d'espace libre devant la grille du condenseur. Vous trouverez des autres informations dans le Livret Technique (chapitre Caractéristiques Techniques).



Vérifiez que la machine soit avec les pièces suivantes (en double quantité dans les modèles avec deux baignoires):

- couvercle [5] fixé à l'appareil;
- bac recueille-gouttes [26] avec étrier [27];
- robinet du prélèvement [11] composé par: corps [12]; piston [13]; couverture [14]; levier [15]; pomme de fixation [16];
- toute la **documentation technique**: le Livret Technique, la Déclaration de conformité CE et la fiche des essais électriques.

5.2 Remontage des pièces de la machine



- Avant d'introduire le robinet, tourner le levier [15] complètement à GAUCHE (position OUVERTE) autrement le robinet pourrait ne pas s'introduire complètement dans le bride;
- desserrer (sans le dévisser complètement) la pomme moletée de fixation [16];
- en cas de nécessité, lubrifier avec gras compatible avec des aliments (par exemple de la vaseline) l'extrémité du piston [13], l'intérieur du bride [3] et les relatifs joints;
- introduire complètement le robinet [11] dans la bride [3] et serrer la pomme de fixation [16];



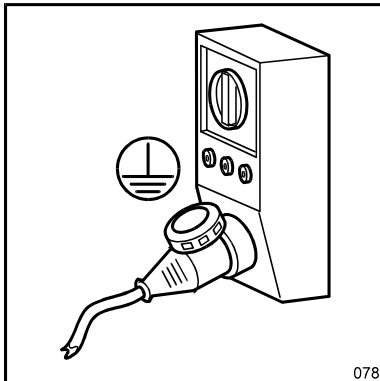
Vérifiez que la tête de la pomme [16] puisse s'introduire correctement dans l'embrayage du bride [3], autrement les joints pourraient s'endommager et causer des pertes de liquide.

- tournez la levier du robinet vers DROITE (position FERMÉE), et vérifiez que cette opération se produise sans excessif effort mécanique;
- installez le bac recueille-gouttes [26] (avec son étrier [27]) sur le panneau frontal.

5.3 Jonction avec le réseau électrique



LA TENSION D'ALIMENTATION DONT LA MACHINE A BESOIN EST TRÈS ÉLEVÉE, DONC ELLE EST TRÈS DANGEREUSE. LES OPÉRATIONS SUR LES CIRCUITS ÉLECTRIQUES D'ALIMENTATION DOIVENT ÊTRE EFFECTUÉES PAR UN PERSONNEL QUALIFIÉ.



LA SÉCURITÉ ÉLECTRIQUE DE CETTE MACHINE NE S'OBTIENT QU'EN BRANCHANT CORRECTEMENT LA MACHINE A UNE INSTALLATION ÉLECTRIQUE CONFORME AVEC LA MISE À TERRE. CETTE OPÉRATION DOIT ÊTRE RÉALISÉE PAR UN PERSONNEL QUALIFIÉ QUI DOIT SUIVRE LES DISPOSITIONS DE SÉCURITÉ EN VIGUEUR.

Le constructeur ne peut pas être considéré responsable pour n'importe quel dommage causé par une installation électrique ou par une mise à terre inadéquates.

Toutes les caractéristiques électriques de la machine ont être indiquées sur la plaque données techniques et dans le Livret Technique.

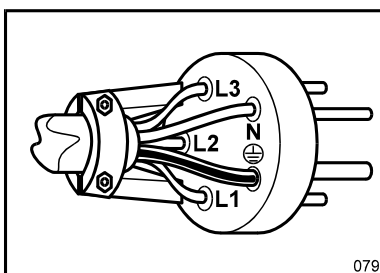


EN CE QUI CONCERNE LA PRÉPARATION DE L'INSTALLATION ÉLECTRIQUE QUI DOIT ALIMENTER LA MACHINE, IL FAUT ABSOLUMENT SUIVRE LES NORMES EN VIGUEUR, EN PARTICULIER:

- la tension et la fréquence présentes doivent correspondre à la tension et à la fréquence d'alimentation demandées par la machine;
- le débit de courant de l'installation doit être apte à l'absorption de la machine;
- l'installation doit terminer avec une prise (avec 3 pôles pour une alimentation monophasée 1N et avec 5 pôles pour une alimentation triphasée 3N – 3F) du modèle approuvée et avec des caractéristiques électriques et mécaniques aptes. Les pôles de la prise doivent être marqués par des sigles spéciales (phase R ou phases R-S-T + neutre N + terre); le pôle de terre doit être bien reconnaissable;
- la prise doit empêcher d'introduire d'une façon pas correcte la fiche;
- la prise doit avoir un interrupteur général conforme aux lois en vigueur sur la sécurité, avec un différentiel associé et situé en sorte de pouvoir être facilement rejoint par le utilisateur. La prise doit aussi être protégée par des fusibles avec des caractéristiques aptes au courant absorbé par la machine.



UNE JONCTION PAS CORRECTE SUR LE TERMINAL DE TERRE PEUT CAUSER UN GRAND DANGER.



À l'extrémité du câble d'alimentation doit être installée une fiche (avec 3 pôles pour une alimentation monophasée 1N et avec 5 pôles pour une alimentation triphasée 3N – 3F) apte à la prise d'alimentation.

Le câble d'alimentation de la machine a conducteurs en couleur et éventuellement marqués avec une petite bande, qui doivent être joints aux bornes de la fiche, comme indiqué dans la table suivante:



UNE JONCTION ERRONÉE À L'INTÉRIEUR DE LA FICHE PEUT CAUSER UN GRAND DANGER ET PEUT ENDOMMAGER LA MACHINE. EN CE QUI CONCERNE LA JONCTION NOUS VOUS CONSEILLONS DE VOUS ADRESSER A UN PERSONNEL TECHNIQUE QUALIFIÉ.

Type d'alimentation	Couleur du câble	Marque du câble (seulement 3N – 3F)	Sigle qui se trouve à côté de la borne de la fiche
TERRE	JAUNE/VERT	Pas de marque	PE ou 
Phase R (3N – 3F)	NOIR		R ou L1
Phase S (3N – 3F)	MARRON		S ou L2
Phase T (3N – 3F)	NOIR		T ou L3
NEUTRE	BLEU		N
Phase (1N)	MARRON	—	L



Avant d'utiliser la machine il faut effectuer:

- la jonction à l'installation hydraulique (par. 5.4);
- le contrôle initial du fonctionnement (par. 5.5).

5.4 Jonction à l'installation hydraulique

Si Votre appareil est pourvu de condensation à AIR, il faut préparer seulement le tuyau pour l'ENTRÉE de l'eau (pour le lavage); si au contraire est pourvu de condensation à EAU, il faut préparer les deux tuyaux d'ENTRÉE et de DÉCHARGE.

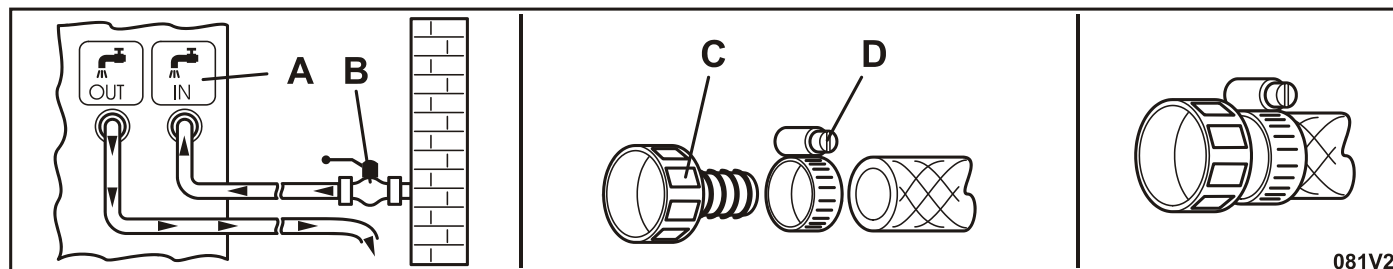


MACHINES AVEC CONDENSATION À EAU: Ne mettez pas de l'EAU DE TOUR dans Votre appareil s'il n'a pas été particulièrement construit pour l'utiliser. Dans le cas où il ne soit pas spécifié, appareil à été construit afin d'utiliser de l'EAU DE PUIES.

N.B.: Dans le chapitre "Caractéristiques Techniques" du Livret Technique vient indiqué la température apte de l'eau afin de faire fonctionner Votre appareil.



L'utilisation de tuyaux de mauvaise qualité peut causer des pertes d'eau, et peut causer incommodité pour Votre laboratoire et, si la perte est abondante, peut endommager la machine.



En ce qui concerne la jonction hydrique utilisez des tuyaux en caoutchouc lin aptes à supporter des pressions de 15 Bar, interposant une soupape ou un robinet [B] **AU-DESSUS** du tuyau d'envoi; afin de joindre les tuyau aux tubulures de la machine, utilisez un porte-caoutchouc de 3/4" [C] bien fixés grâce à de petit bandes [D].

N.B.: en commerce il y a des tuyaux pour l'alimentation hydraulique d'électroménagers (pour exemple lave-vaisselle) que possèdent les caractéristiques demandées et sont déjà complets du porte-caoutchouc.

Les tubulures se trouvent sur le panneau postérieur de la machine, ont été marqués pour une plaque  [A] et par:

IN: ENTRÉE de l'eau fraîche dans la machine;

OUT: SORTIE de l'eau utilisée par la machine.



Suivez ces indications afin d'éviter dommages au circuit de l'eau de la machine:

- ne changez pas la jonction des tuyaux;
- si l'eau est riche de calcaire ou d'impureté, faites installer un dispositif de décalcification ou de philtre au dessus du tuyau d'envoi;

- la pression de l'eau pendant l'entrée, au moins que le Livret Technique ne dise le contraire, doit être entre 1,5 et 6 Bar (pression optimale: 3 Bar). Si la pression de l'eau dans l'installation était supérieure, il faut interposer un limiteur de pression, au dessus du tuyau d'envoi.



EVITEZ QUE LES TUYAUX SUBISSENT DES ÉTRANGLEMENTS OU DES COURBES ÉTROITES.

N.B.: l'eau en sortie du condensateur, chaude et pas potable, PEUT être réutilisée.

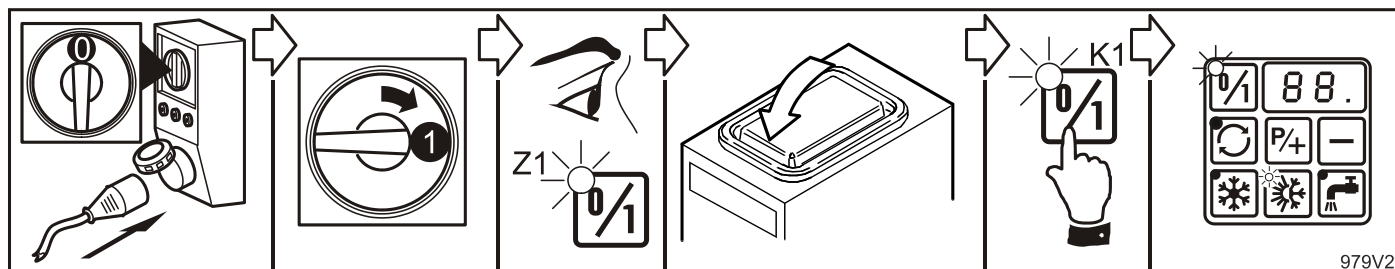


Avant de mettre et laisser la machine dans un lieu avec une température plus basse que 0°C il faut faire éliminer toute l'eau du condensateur (avec condensation À EAU), et des tuyaux d'entrée, lavage et sortie. Adressez-vous au Service d'Assistance.

5.5 Contrôle initial du fonctionnement

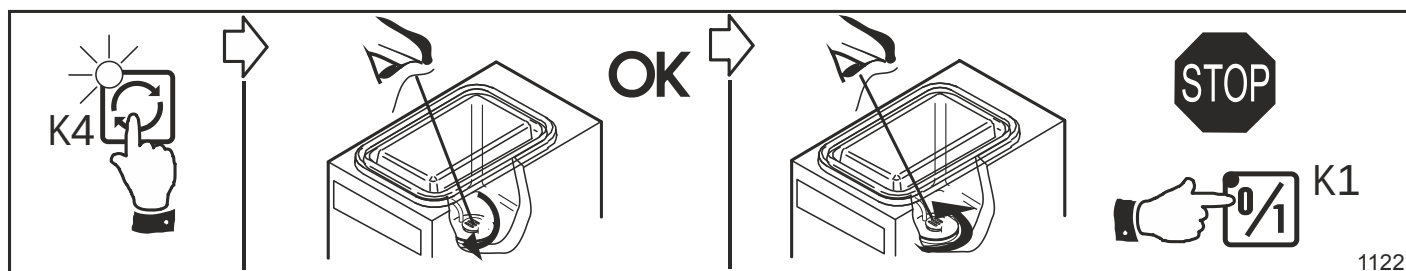


Une fois terminé l'installation, et avant d'utiliser la machine, il faut faire effectuer par un technicien qualifié le contrôle de la correcte jonction électrique, en suivant attentivement les indications suivantes:



- Avant de procéder, vérifiez que le sectionneur de la prise et l'Interrupteur Général de la machine soient en position "0";
- mettez la fiche dans la prise et alimentez avec courante;
- tournez l'Interrupteur Général de la machine en position "1"; sur le clavier des commandes doit s'allumer le voyant vert de la Touche MISE EN MARCHÉ [Z1];
- fermez le couvercle et pressez la Touche MISE EN MARCHÉ [K1]. La machine commence à se mettre en marche et sur le DISPLAY Vous pouvez voir la température de la baignoire;

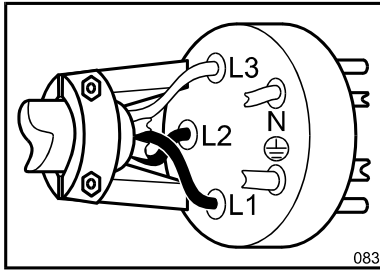
N.B.: si sur le DISPLAY Vous pouvez voir "oo" (deux petits carrés) cela veut dire que le couvercle n'est pas correctement fermé. Dans ces conditions la machine ne peut pas fonctionner.



- appuyez sur le bouton AGITATION LENTE [K4] et observez la rotation de la PARTIE MOBILE. Si elle tourne dans le sens des aiguilles d'une montre (comme indiqué dans la figure) l'appareil est connecté correctement et est prêt afin d'être utilisé;

N.B.: ne mettez pas en marche inutilement le cycle de pasteurisation ou l'installation frigorifique.

- si le sens de rotation était **DANS LE SENS CONTRAIRE À CELUI DES AIGUILLES D'UNE MONTRE**, la connection à la tension d'alimentation triphasée est erronée et doit être modifiée de cette façon:



- éteignez la machine par la pression de la Touche MISE EN MARCHÉ [K1];



TOURNEZ SUR "0" L'INTERRUPTEUR GENERAL DE LA PRISE ET SORTEZ LA FICHE.

- ouvrez la coque de la cheville et inversez entre eux DEUX des TROIS conducteurs reliés aux phases (R-S, R-T ou S-T);
- refermez la cheville, reliez l'alimentation électrique à la machine et répétez l'essai.

6 UTILISATION DE LA MACHINE

6.1 Avertissements



**L'UTILISATION DE LA MACHINE, COMME CELLE DE N'IMPORTE QUEL APPAREIL ÉLECTRIQUE, COM-
PORTE L'OBSERVATION DE QUELQUES RÈGLES FONDAMENTALES, EN PARTICULIER:**

- ne pas la toucher avec les mains ou les pieds mouillés;
- ne pas l'utiliser quand Vous êtes déchaussés;
- ne pas tirer le câble d'alimentation pour le séparer du réseau d'alimentation électrique;
- évitez que n'importe quel liquide entre dans la machine, par exemple pendant les opérations de nettoyage;
- ne pas permettre que la machine soit utilisée par des enfants ou par des personnes inexpérimentées.

Si la machine ne fonctionnait pas très bien ou si par hasard il y avait des dommages dans le câble d'alimentation, nous Vous conseillons d'éteindre l'interrupteur et de retirer la fiche. Après Vous devrez contacter un professionnel qualifié.



Ne faites JAMAIS fonctionner la machine À SEC ou avec des quantitatifs de mélange inférieurs ou supérieurs à ceux recommandés.

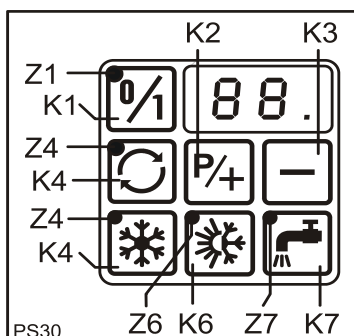


L'agitateur a été projeté afin de garder en mouvement des substances liquides et NON afin de broyer des substances solides.



NE PAS SUIVRE LES INSTRUCTIONS, PEUT COMPROMETTRE LA SÉCURITÉ ET LE FONCTIONNEMENT DE LA MACHINE. TOUTE FORME DE GARANTIE PEUT CESSER.

6.2 Commandes et indicateurs



Toutes les commandes et tous les indicateurs utilisés dans le fonctionnement de la machine se trouvent dans un seul clavier qui est situé sur le panneau frontal. Son fonctionnement est géré électroniquement en basse tension.

Dans ce Notice d'Utilisation, les touches et les voyants s'identifient par le relatif symbole et/ou par une marque ([K...] pour les touches, [Z...] pour les voyants).

Vous trouverez ici le fonctionnement de chaque commande: nous Vous conseillons de l'étudier afin d'obtenir de bons résultats.



Touche de MISE EN MARCHÉ [K1]

Quand la machine est alimentée, et donc peut être mise en marche, le voyant vert [Z1] est éclairé. Si Vous pressez la touche, la machine se met en marche, il y a un bref test de l'électronique et on habilite les autres touches. Sur le DISPLAY on visualise la température de la baignoire en °C.



Touche PROGRAMMATION TEMPERATURE / REGLAGE [K2]

Maintenir ce touche pressé pendant quelques secondes : sur l'afficheur apparaît dans le mode clignotant la température de réchauffement suivie de celle de refroidissement. Quand la température sur l'afficheur clignote, ce touche sert à augmenter la valeur affichée. Pour plus de détail, voir Rubr. 6.4 – Programmation température.



Touches REGLAGE [K3]

Ce touche ne fonctionne que si on maintient pressé pendant quelques secondes le touche [K2] ; quand la température sur l'afficheur clignote, si on le presse, la valeur affichée diminue. Pour plus de détails, voir Rubr. 6.4 - Programmation température.



Touche AGITATION MANUELLE [K4]

En pressant la Touche s'éclaire la voyant relatif [Z4] et Vous mettez en marche l'agitateur sans s'arrêter. Afin d'arrêter l'agitateur et d'éteindre la voyant pressez encore la touche.



Touche RÉFRIGÉRATION MANUELLE / CONSERVATION [K5]

Quand le voyant [Z5] de ce touche est éclairé, la machine se trouve en modalité Conservation: le mélange à l'intérieur de la baignoire est gardé à une température d'environ 4°C (c'est à dire à la dernière température de conservation programmée). L'agitateur qui se met en marche en même temps avec l'installation frigorifique, garde en mouvement le mélange afin de le rendre homogène et d'en uniformiser la température.

Pressez la touche afin d'activer (voyant éclairé) ou de désactiver (voyant éteint) manuellement la modalité Conservations ou pour arrêter la phase de réchauffage pendant un cycle de pasteurisation.



Touche PASTEURISATION [K6]

En appuyant sur le bouton on met en marche un cycle complet et automatique de Pasteurisation. Une fois le cycle terminé, l'appareil commence la modalité Conservation. Pour tout détail ultérieur voir Par 6.4. Programmation température.

Le voyant [Z6] reste éclairé jusqu'au moment ou on débranche la commande.



Touche LAVAGE [K7]

Si Vous pressez ce touche Vous mettez en marche le lavage automatique du robinet de prélèvement. Voir aussi Par 6.7 - Lavage du robinet.



DISPLAY numérique

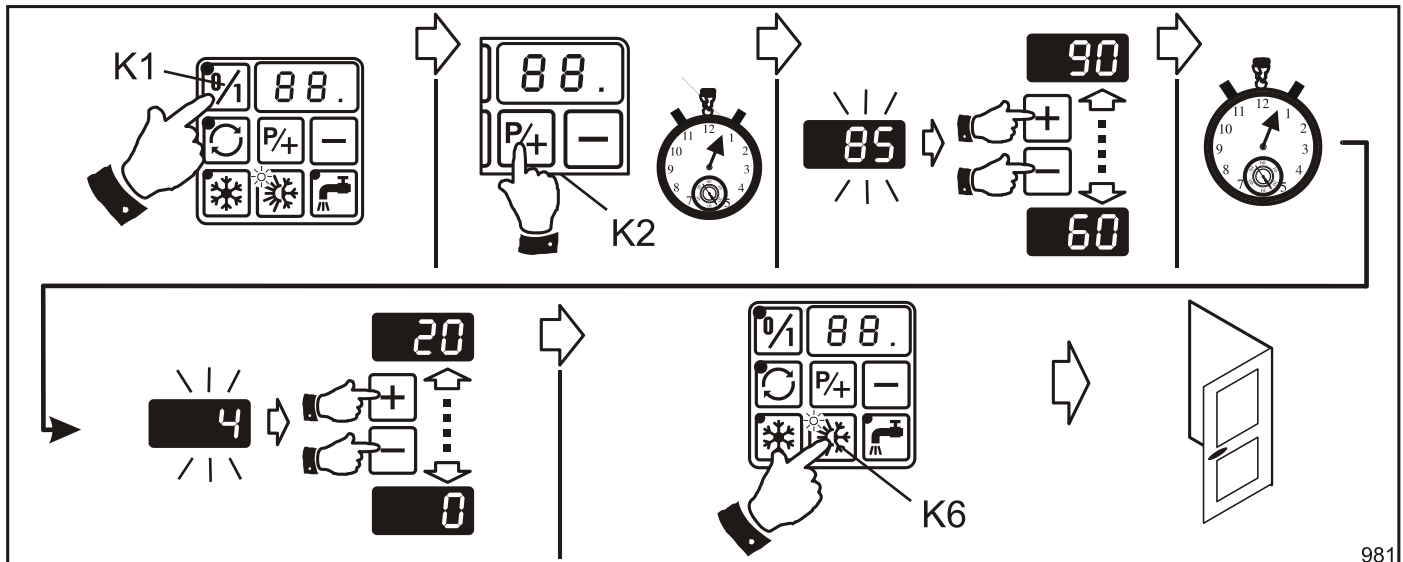
- Dans la mise en marche et pendant le normal fonctionnement le display indique toujours la température de la baignoire (et du mélange contenu);
- au cours de la Programmation de la température, l'afficheur indique les paramètres sélectionnés;
- s'il indique "oo" (deux petits carrés), il signale que le couvercle est ouvert ou qu'il n'est pas correctement fermé.

6.4 Programmation température



La machine a été programmée en phase d'essai avec des valeurs optimales. Ne changez pas la programmation à moins qu'il ne soit pas absolument nécessaire.

N.B.: Effectuez la programmation quand la machine n'est pas en fonctionnement, avant de commencer la production.



- Presser le bouton MISE SOUS TENSION [K1] et avec l'appareil en fonction, maintenir pressé le bouton PROGRAMMATION TEMPERATURE [K2] pendant quelques secondes. La température de réchauffement clignote sur l'afficheur suivie, après quelques secondes, de la température de refroidissement ;
- Le cas échéant, les régler en pressant les boutons REGLAGE [K2] ou [K3]. Le paramétrage d'usine est +85°C. La plage de réglage est +60...+90°C pour la température de réchauffement et 0...+20°C pour la température de refroidissement ;

Uniquement pour les modèles 120 et 180

- pressé le bouton PROGRAMMATION / REGLAGE [K2], sur le display on voit la mise en train 1-2 (fonctionnement d'un compresseur), 1-1 (fonctionnement des deux compresseurs). Réglez-la en pressant les Touches REGLAGE [K2] ou [K3] en fonction de la quantité du produit présent dans le pot.

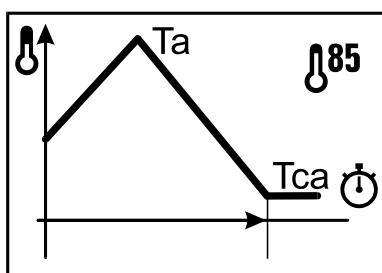
Nota bene: Si on laisse passer plus de 5 ou 6 secondes sans presser un bouton, les éventuels nouveaux paramètres sont automatiquement mémorisés et l'appareil quitte le mode de Programmation température



La durée de conservation à la température paramétrée pour le réchauffement se règle automatiquement. La durée de conservation à la température de pasteurisation égale à 65°C est de 30 minutes ; si on augmente la température, la pause avant le refroidissement diminue de 90 secondes pour chaque degré de réchauffement en plus, pour arriver à 0 pour une température de pasteurisation égale à 85°C ;

- presser le touche PASTEURISATION [K6] pour commencer la production.

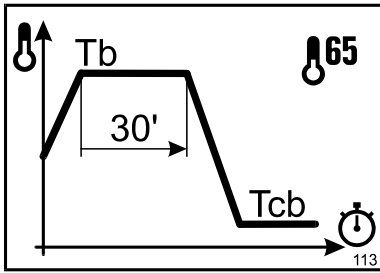
6.5 Types de pasteurisation



La durée total du cycle, que peut varier en fonction de la quantité, du type et de la densité du mélange, est de 90...100 minutes.

Haute pasteurisation

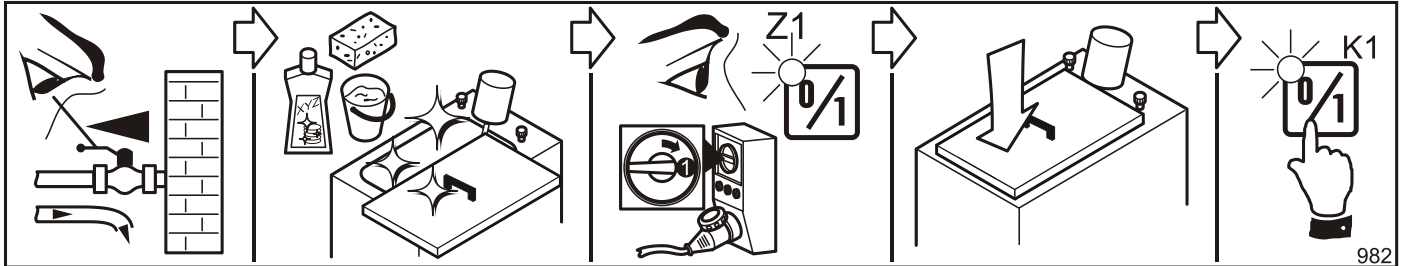
Il s'agit d'un cycle thermique à haute température, pour les ingrédients que nécessitent ce traitement. La machine réchauffe le mélange à la température de Haute Pasteurisation [Ta] (entre 80 et 90°C), pour la refroidir après jusqu'à la température de conservation [Tca].



Basse Pasteurisation

Il s'agit d'un cycle thermique avec une température plus basse mais avec une durée plus prolongée, apte aux ingrédients plus délicats. La machine réchauffe le mélange à la température de Basse Pasteurisation [Tb] (entre 60 et 70°C) et garde cette température pendant 30 minutes. Le mélange vient donc refroidi jusqu'à la température de conservation [Tcb].

6.5 Production

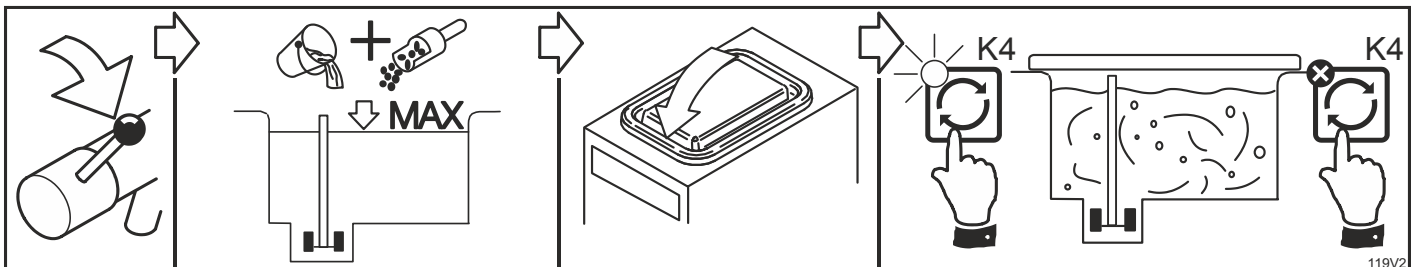


Dans les machine avec condensation à l'eau, vérifiez que le robinet de l'eau de condensation soit ouvert;

- Avant de commencer la production, Vous devrez laver, passer à l'eau et utiliser des solutions détergentes et désinfectantes (chapitre 7 - Lavage);

N.B.: si Vous pensez effectuer plusieurs cycles de productions consécutifs, Vous pouvez éviter le lavage entre un cycle et l'autre en essayant de commencer avec les mélanges les plus clairs par terminer avec les plus obscures.

- Vérifiez que le voyant [Z1] de la Touche MISE EN MARCHÉ soit éclairé. Dans le cas contraire, vérifiez que la fiche soit introduite et que l'Interrupteur Général soit fermé (sur "I");
- **vérifiez que le couvercle soit fermé car dans ce cas la machine ne fonctionne pas;**
- pressez la Touche MISE EN MARCHÉ [K1].

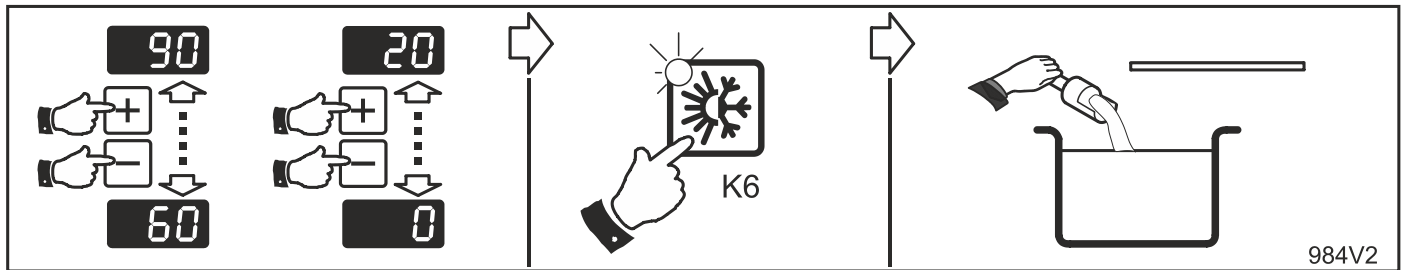


- vérifiez que le robinet de prélèvement soit bien fermé (tourné complètement à DROITE) et verser le mélange à pasteuriser dans la baignoire. La capacité MAXIME de la baignoire est de 60 litres (120 litres pour mod.120), en général, les quantités MINIMES sont:
- **1/4** de la capacité maximale, pendant la **pasteurisation**;
- **1/4** de la capacité maximale, pendant la **conservation**.

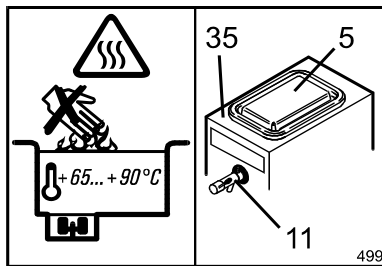


Une quantité insuffisante de mélange peut provoquer une surchauffe excessive ou la formation de glace, par contre trop de mélange peut rendre la pasteurisation trop lente ou insuffisante et causer des fuites de produit.

- ajoutez les éventuelles ingrédients que Vous pouvez pasteuriser avec le mélange;
- fermez le couvercle; si Vous désirez préamalgamer les ingrédients, mettez en marche l'agitateur pendant le temps nécessaire en pressant la Touche AGITATION RAPIDE [K4], ensuite arrêtez-le en pressant de nouveau la touche;



- régler la température en fonction du type de mélange à traiter, presser le Touche PASTEURISATION [K6] pour démarrer le cycle de pasteurisation ;



RISQUE RESTANT: LE PRODUIT, PENDANT LE TRAITEMENT DE PASTEURISATION, EST ELEVE A HAUTES TEMPERATURES (+65..... + 90 °C). LE CONTACT AVEC LE PRODUIT, AVEC LE COUVERCLE [5], AVEC LE ROBINET [11] ET AVEC LE PLAN DE L'APPAREIL [35] PEUT CAUSER DE GRAVES LESIONS. AU MOMENT OÙ ON OUVRE LE COUVERCLE LA TEMPÉRATURE DU MELANGE RESTE ÉLEVÉE.

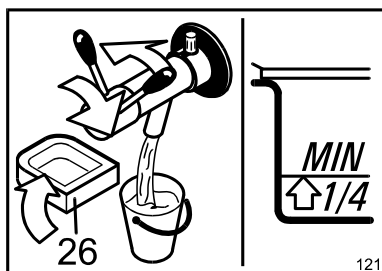
NOUS VOUS CONSEILLONS DONC DE CONTRÔLER TOUJOURS QUE LE CYCLE DE PASTEURISATION SOIT TERMINÉ OU QUE LA TEMPÉRATURE DU PRODUIT QU'ON PEUT VOIR SUR LE DISPLAY SOIT SUFFISAMMENT BASSE AVANT D'OUVRIRE LE COUVERCLE OU LE ROBINET DE PRÉLÈVEMENT.

- attendez la fin du travail, indiquée par le coupage du voyant [Z6] de la Touche PASTEURISATION et par l'allumage du voyant [Z5] de la Touche CONSERVATION. La température de conservation est indiquée sur le display.

N.B.: à la fin du cycle, la machine conserve le mélange à la température fixée, à condition que le couvercle soit correctement fermé et que le voyant [Z5] de la Touche CONSERVATION soit allumé.

Si des adjonctions d'autres ingrédients étaient nécessaires:

- ouvrez le couvercle avec la poignée prévue à cet effet;
- ajoutez les ingrédients et fermez le couvercle;



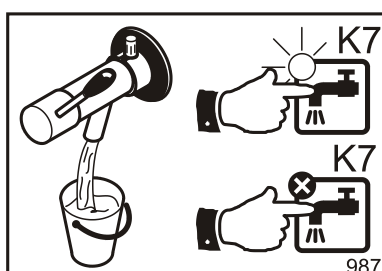
Quand le mélange est prêt afin d'être extraite:

- tournez à côté la cuvette recueil-gouttes [26] et positionnez un apte récipient sous le robinet de prélèvement;
- sortez la quantité nécessaire du mélange, en ouvrant le robinet de prélèvement en routant le levier a gauche. Fermez le robinet et positionnez la cuvette recueil-gouttes au-dessous.



Arrêtez la machine si le mélange termine. Si au contraire le mélange dans la baignoire est en quantité insuffisante (moins de 1/4 de la quantité totale) nous Vous conseillons de la sortir et de la mettre dans le réfrigérateur, car il pourrait asperger et produire de la mousse.

6.7 Lavage du robinet



Immédiatement après avoir effectué un prélèvement de mélange (même si partielle), l'intérieur du robinet doit être bien lavé des traces de mélange, afin d'éviter la prolifération des bactéries qui pourraient se transférer dans le produit pendant un prélèvement suivante.

N.B.: le lavage du robinet est effectué avec le robinet fermé.

Positionnez un récipient au-dessous du robinet de prélèvement et pressez la Touche LAVAGE [K9]. Observez l'eau qui sort du robinet, faites la couler jusqu'au moment où elle sort propre, donc arrêtez le lavage en pressant encore la Touche LAVAGE [K7].

7 LAVAGE



LES GRAISSES CONTENUS DANS LA MÉLANGE POUR LA GLACE FACILITENT LA PRODUCTION DES BACTÉRIES. NOUS VOUS CONSEILLONS DE LAVER ET NETTOYER TRÈS BIEN CHAQUE PIÈCE EN CONTACT AVEC LE PRODUIT, QUAND VOUS TERMINEZ L'UTILISATION DE LA MACHINE.

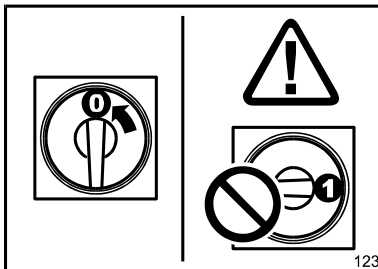
Deux ou trois fois par semaine et de toute façon conformément aux règlements en vigueur, nous Vous conseillons de laver et nettoyer très soigneusement tous les objets en contact avec le produit. Toutes les pièces que peuvent être démontées doivent être lavée séparément.

N.B.: En plus des opérations expliquées dans cette Section, nous Vous conseillons d'effectuer de temps en temps un nettoyage des panneaux externes de la machine, en particulier de la cuvette [26] et du relatif étrier [27], après les avoir déplacés du panneau frontal.

La superficie externe du moteur de l'agitateur aussi doit être nettoyée de temps en temps. Nous Vous conseillons de laver la baignoire après avoir effectué cette opération.

Nous Vous conseillons de ne pas utiliser de l'eau trop chaude, des dissolvants, des détergents abrasifs ou des éponges rugueuses, en particulier sur les parties en plastique.

7.1 Lavage soigné de la baignoire



EFFECTUEZ LES OPÉRATIONS SUIVANTES AVEC L'INTERRUPTEUR GÉNÉRAL SUR "0".



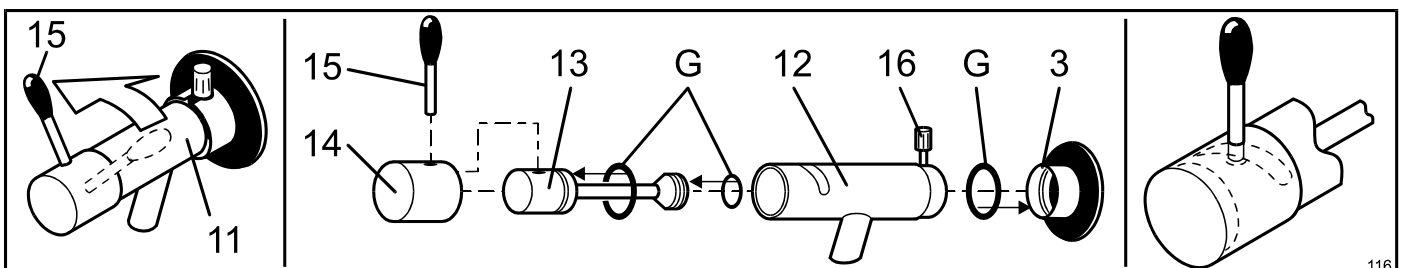
NE FAITES PAS ENTRER DE L'EAU OU OUTRES LIQUIDES DANS LA MACHINE OU DANS LES MOTEURS.

A la fin de la production, si Vous n'utilisez pas la machine même seulement pendant quelques heures, il faut absolument quitter toutes les traces de mélange sur les surfaces en contact.

- Vérifiez que le robinet du prélèvement soit fermé;
- ouvrez le couvercle et versez dans la baignoire de l'eau chaude et détergente COMPATIBLE AVEC LES ALIMENTS;
- utilisez une éponge ou une broche apte, nettoyez toutes les surfaces de la baignoire, le couvercle, l'arbre et la partie mobile de l'agitateur;
- positionnez un récipient au-dessous du robinet du prélèvement et ouvrez-le afin de vider la baignoire;
- lavez encore une fois avec de l'eau fraîche.

7.2 Lavage soigné du robinet

N.B.: Afin de faciliter l'entretien, toutes les parties du robinet peuvent être démontées directement par l'utilisateur, d'une façon rapide et simple, sans devoir utiliser des outils.

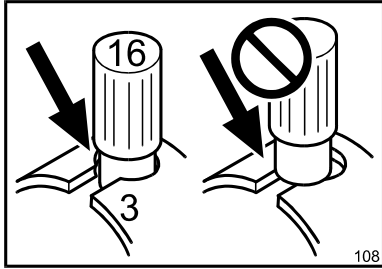


- Ouvrez le robinet en tournant le levier [15] vers GAUCHE;
- desserrez la pomme moletée [16] et sortez le robinet de la bride [3];
- dévisser le levier [15] de sa place et sortez-en la couverture [14];

- sortez le piston [13] du corps [12] du robinet;
- déplacez les joints [G] de ses places (voir Par. 8.1).

Lavez soigneusement toutes les parties en utilisant de l'eau chaude et détergent apte à l'utilisation alimentaire, donc lavez encore une fois avec de l'eau fraîche. Remontez le robinet de cette façon:

- Lubrifiez avec de la graisse compatible avec des aliments, les joints [G] sur le piston [13] et à l'intérieur de la bride [3];
- remontez les joints [G] dans leur places (voir Par. 8.1);
- introduisez le piston [13] dans le corps [12] de façon que le trou fileté du piston soit centré dans la fente diagonale du corps;



- introduisez la couverture [14] sur le corps [12] et vissez le levier [15] dans le trou sur la couverture, dans le trou fileté du piston [13];
- mettez le robinet en position OUVRETE en tournant complètement le levier vers la GAUCHE (d'autre façon le robinet pourrait s'introduire incorrectement);
- introduisez complètement le robinet [11] dans la bride [3] et serrez la vis de fixation [16]. Vérifiez que la pomme [16] puissent s'introduire correctement dans l'embrayage de la bride [3].

N.B.: les joints doivent être remplacés assez souvent (par. 8.1).

8 ENTRETIEN

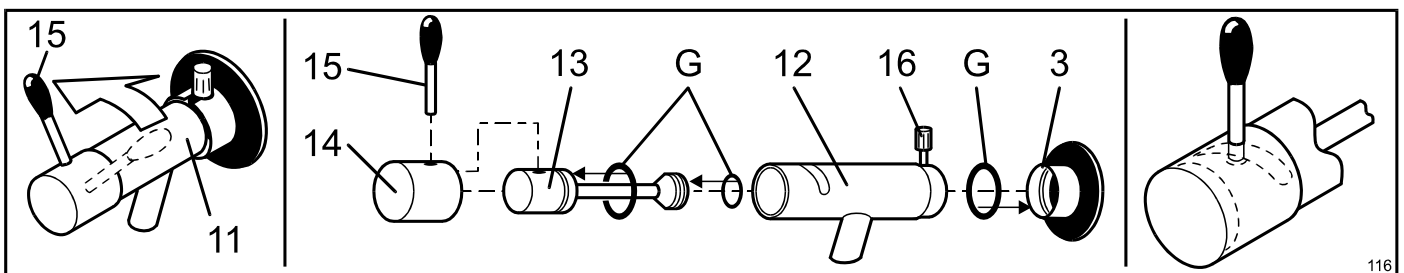
La machine n'a pas souvent besoin d'un entretien. Nous Vous conseillons de:

- vérifier le bon état des pièces de la machine. Le démontage, par exemple pendant le lavage soigné, c'est une bonne occasion pour ce contrôle (par. 8.1);
- contrôlez l'intégrité du câble électrique d'alimentation, des porte-caoutchouc et des conduites de l'eau.
- essayez les dispositifs pour la sécurité (par. 8.2).

Il faut aussi garder propres les panneaux externes, et la zone à côté de la machine. La poussière peut entrer dans la machine à travers les fentes d'aération et endommager son fonctionnement.

Les parties internes, que l'utilisateur NE PEUT PAS VOIR, doivent être contrôlées par le Service d'Assistance (par. 8.3).

8.1 Entretien au cours du démontage des pièces



Vérifier périodiquement l'intégrité des joints (indiquées par [G] dans le dessin) et remplacer tous les joints détériorés ou dilatés par rapport à leur place.

Utilisez exclusivement des joints originaux, réalisés en caoutchouc alimentaire. Le pochette de pièces détachées contient une série complète de joints avec des caractéristiques approuvées par le Constructeur.

Il faudra remplacer tous les joints une fois par an. Nous Vous conseillons de garder toujours une dotation provision. En que ci concerne le commande, suivre le chapitre "Pièces détachées" dans le Livret Technique.



Afin de remplacer correctement les joints il Vous faut:

- enlevez les vieux joints par un objet apte, non métallique. N'écorchez pas les logements des joints;
- lubrifiez les nouveaux joints avec un lubrifiant alimentaire avant de remplacer les nouveaux joints.

8.2 Entretien annuel

Périodiquement (selon les conditions du ambiance dans lesquelles la machine travaille) et de toute façon une fois par an, Vous devrez demander au Service d'Assistance un contrôle général sur les parties internes à la machine.



L'ENTRETIEN ANNUEL DOIT ÊTRE EFFECTUÉ SEULEMENT PAR LE SERVICE D'ASSISTANCE OU PAR UN PERSONNEL TECHNIQUE QUALIFIÉ AVEC DES OUTILS APTES. LES OPÉRATIONS D'ENTRETIEN RÉSERVÉES AU SERVICE D'ASSISTANCE PEUVENT ÊTRE TRÈS DANGEREUSES, VOILA DONC POURQUOI L'UTILISATEUR NE DOIT JAMAIS LES EFFECTUER.

9 PÉRIODES D'INACTIVITÉ

Si on prévoit une période pendant laquelle la machine ne sera pas utilisé, il Vous faut:

- effectuer un lavage soigné de la machine (voir Section 7);
- enlever l'alimentation électrique par l'interrupteur prévu en phase d'installation et retirer la fiche de la prise;
- vérifier que l'interrupteur général soit sur la position "0";
- fermez le robinet de l'eau et déchargez la pression à l'intérieur du tuyau d'entrée en dévissant un porte-caoutchouc. Nous Vous conseillons de remuer les deux tuyaux d'entrée et de décharge et de laisser sortir l'eau. Avant de les réutiliser, après une longue période d'inactivité, vérifiez qu'ils ne soient pas endommagés et remplacez les joints des porte-caoutchouc si Vous le jugez nécessaire.
- si la machine vient mis dans un lieu différente, gardez toute la documentation et mettez-la avec la machine (par exemple en la mettant à l'intérieur de la baignoire).



Avant de mettre et laisser la machine dans un lieu avec une température plus basse que 0°C il faut faire éliminer toute l'eau du condensateur (avec condensation À EAU), et des tuyaux d'entrée, lavage et sortie. Adressez-vous au Service d'Assistance.

10 MAUVAIS FONCTIONNEMENT



SI ON RELÈVE UN MAUVAIS FONCTIONNEMENT DIFFÉRENT DES SUIVANTS, NOUS VOUS CONSEILLONS DE VOUS ADRESSER DIRECTEMENT AU CENTRE D'ASSISTANCE.

N.B.: le mauvais fonctionnement décrit ne concernent pas les problèmes qu'on peut relever pendant la phase d'installation mais seulement sur des machines correctement installées et précédemment en service.

LA MACHINE NE FONCTIONNE OU ARRÊTE SON FONCTIONNEMENT...

...et avec l'interrupteur général sur "1" le voyant [Z1] de la Touche MISE EN MARCHE ne s'allume pas.

Cause: la fiche n'est pas correctement introduite dans la prise.

La prise est détraquée. Remplacer-la par un technicien qualifié.

Il n'y a pas de l'énergie électrique dans la prise. Vous devez contrôler que les sectionneurs, les interrupteurs et les différentiels sur l'installation électrique au dessus de la prise soient fermés. S'il ne l'étaient pas, avant de les fermer, Vous devrez Vous assurer que personne soit en train d'effectuer n'importe quelle réparation électrique.

Un fusible de protection de l'installation électrique est interrompu. Vous devez remplacer les fusibles interrompus par des autres fusibles du même modèle.

Le câble d'alimentation est défectueux. Enlever l'alimentation électrique par l'Interrupteur Général de la prise et retirer la fiche. Adressez-Vous au Service d'Assistance.



NE TOUCHEZ JAMAIS LES CÂBLES ÉLECTRIQUES ENDOMMAGÉS AVANT D'ENLEVER L'ALIMENTATION ÉLECTRIQUE.

...et avec l'interrupteur général sur 1 le voyant [Z1] de la Touche MISE EN MARCHÉ s'éclaire, mais sur le Display Vous pourrez voir 3 petits carrés et de toute façon la machine ne fonctionnera pas.

Cause: le couvercle n'est pas correctement fermé ou s'ouvre de temps en temps.

Le magnéto du couvercle est endommagé. Adressez-Vous au Service d'Assistance.



LE CONTACT MAGNÉTIQUE ET LE RELATIF MAGNÉTO SONT DES IMPORTANTES DISPOSITIFS DE SÉCURITÉ.

...et avec l'interrupteur général sur "1" le voyant [Z1] de la Touche MISE EN MARCHÉ s'allume, mais la machine ne fonctionne pas.

Cause: avarie interne ou à l'électronique de contrôle. Adressez-Vous au Service d'Assistance.

LA MACHINE PROVOQUE LE DÉCLENCHEMENT DES PROTECTIONS ÉLECTRIQUES OU L'INTERRUPTION DES FUSIBLES.

Cause: le débit de l'installation électrique n'est pas suffisante afin d'alimenter la machine.

Les caractéristiques électriques des protections ou des fusibles ne sont pas aptes.

Avarie interne à la machine. Adressez-Vous au Service d'Assistance.

LA RÉFRIGÉRATION EST INSUFFISANTE OU SE DÉACTIVE D'UNE FAÇON ANOMALE.

Cause: la protection thermique du compresseur a eu lieu, à cause de continues mises en marche, de pression élevée et de surchauffe. Eteignez la machine, attendez quelques minutes et essayez. Si le problème continue, adressez-Vous au Service d'Assistance.

N.B.: Quelquefois il faut attendre jusqu'à 30 minutes pour avoir le refroidissement des protections thermiques.

Machines avec condensation À AIRE:

Cause: il y a des obstacles devant l'ouverture du condenseur à aire, à une distance inférieure à celle conseillée. Gardez la distance indiquée dans le Livret Technique.

La température du milieu est trop élevée et la condensation est insuffisante.

Le condenseur à aire n'est pas propre. Demandez le nettoyage au Service d'Assistance.

Le ventilateur du condenseur est endommagé. Adressez-Vous au Service d'Assistance.

Avarie à l'installation frigorifique ou à l'électronique de contrôle. Adressez-Vous au Service d'Assistance.

Machines avec condensation À EAU:



Cause: l'écoulement de l'eau de condensation est interrompu ou insuffisant.

Les tuyaux de l'eau présentent des étranglements. Evitez des pressions ou des courbes étroites.

Le robinet de l'eau de condensation est partiellement ou totalement fermé.

La valvule pressostatique doit être réglée ou présente une avarie. Adressez-Vous au Service d'Assistance.

N.B.: afin de vérifier si l'eau écoule correctement ou si la valvule pressostatique est réglée, il Vous faut détacher le tuyau de sortie de l'eau. L'eau doit sortir seulement quand l'installation frigorifique est en fonction.

La température de l'eau en entrée est supérieure à celle prévue dans le Livret Technique.

Cause: le compresseur s'est surchauffé à cause d'une absence d'air. Nettoyez les fentes et rétablissez les distances nécessaires à la circulation de l'air.

N.B.: Quelquefois il faut attendre jusqu'à 30 minutes pour avoir le refroidissement des protections thermiques.

Avarie à l'installation frigorifique ou à l'électronique de contrôle. Adressez-Vous au Service d'Assistance.

BRUIT ANOMAL.

Le bruit vient surtout de la baignoire, quand l'agitation est active.

Cause: Il y a des objets solides ou des dépôts excessifs dans la baignoires ou sur l'agitateur. Arrêtez la machine, attendez le refroidissement de la mélange, vider la baignoire et éliminez-les.

L'écrou de fixage de la partie mobile s'est desserré. Serrez-le de nouveau.

L'arbre de l'agitateur est déséquilibré ou le moteur est en panne. Adressez-Vous au Service d'Assistance.

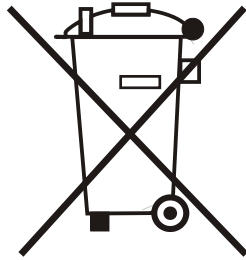
Le bruit ne vient pas de la baignoire, ou est présent même quand l'agitation n'est pas active.

Cause: Avarie interne à la machine. Adressez-Vous au Service d'Assistance.



.....
CONDITIONS GENERALES DE VENTE VALIDES DE 01/02/2010

1. **TRANSPORT** : Franco Usine Codogno (LO), Italie,
2. **LIVRAISON** : TELME sengage à faire le possible pour que la livraison ait lieu dans les délais fixés. En cas de retard de livraison, toute pénalité ou indemnisation déventuels dommages à lacheteur sont dorés et déjà exclues. La marchandise est considérée comme livrée dès l instant où elle est confiée au transporteur. Les frais de transport sont à la charge de l acheteur ; le transport sera effectué par le moyen retenu le plus approprié par le vendeur dans le cas où il nexisterait aucun autre accord précis entre les parties, convenu par écrit. Le transport de la marchandise a lieu au compte et au risque de lacheteur, y compris dans léventualité où TELME sen chargerait.
Toujours vérifier létat de la marchandise au moment de la réception. Le cas échéant, indiquer sur le bordereau de livraison la RESERVE dacceptation, si la marchandise est abîmée. Indiquer à TELME S.p.A. la nature du dommage dans les 48 heures qui suivent la réception.
3. **RECLAMATIONS** : Les éventuelles réclamations doivent être faites par écrit dans un délai de 7 jours de la réception de la marchandise.
4. **CLAUDE DE RESERVE DE PROPRIETE** : Dans le cas dune vente avec paiement échelonné ou différé, les parties conviennent que la marchandise est vendue avec clause de réserve de propriété.
5. **PAIEMENTS** : Déventuels retards de paiement nous autorisent à suspendre/annuler les commandes en cours. En cas de retard de paiement, il sera débité à lacheteur les intérêts.
6. **INSTALLATION et ASSISTANCE** : L'installation est à la charge de lacheteur, tout comme les coûts dérivants de lassistance technique effectuée par le revendeur.
7. **GARANTIE** : TELME garantit les machines par elle vendues sur une période de 12 mois à compter de la date de livraison. Pendant la période de garantie, le vendeur sengage à remplacer, gratuitement départ usine, les pièces qui se seraient détériorées suite à un vice évident de fabrication ou une mauvaise qualité des matériaux ; les pièces remplacées demeurent de la propriété de TELME et devront être retournées au siège de celle-ci, franco de tous frais. Dans le cas où il serait nécessaire de faire intervenir du personnel technique pour le remplacement des composants défectueux, les frais relatifs à la main dœuvre et les éventuels frais de déplacement seront à la charge de lacheteur. Les éventuels appoints de gaz frigogène sont exclus de la garantie. La garantie est annulée si les machines sont utilisées de manière non conforme aux instructions du vendeur ; si elles sont volontairement ou involontairement abîmées ; si elles sont modifiées, réparées ou démontées, même partiellement, en dehors des ateliers TELME ou par du personnel que TELME na pas expressément autorisé par écrit. La garantie est annulée y compris si les raccordements (à lélectricité et à leau) pour l'alimentation de la machine, qui sont à la charge de lacheteur, sont inappropriés. Toute interruption du paiement convenu dans loffre de vente et accepté par le vendeur entraînera la suspension de la garantie.
GARANTIE SUPPLEMENTAIRE : TELME garantit les machines par elle vendues, conformément aux conditions suscitées, pendant une période de 12 mois, à partir de la date de livraison. Pour avoir droit à la garantie supplémentaire dune année, qui porte la période de garantie à 24 mois, l'acheteur doit découper, dûment compléter, signer et expédier par recommandé à TELME, 15 jours au plus tard de la date d'installation, le coupon de garantie joint au manuel "INSTRUCTIONS POUR LUTILISATION". Si TELME ne recevra pas le coupon de garantie, elle ne reconnaîtra pas la période supplémentaire de garantie.
8. **RESPONSABILITE** : TELME décline toute responsabilité et toute obligation en cas de dommages personnels et matériels pouvant se manifester à cause de et/ou pendant l'utilisation des machines et pour des causes dépendant de celles-ci, et ce, y compris pendant les essais et y compris si l'accident à l'origine des dommages dérive dun vice de fabrication ou de matériaux. Toute demande de dédommagement pour manques à gagner imputables à une éventuelle inactivité des appareils doit être considérée comme expressément exclue. Les produits ne peuvent pas être utilisés dans des buts différents de ceux indiqués.
9. **CARACTERISTIQUES TECHNIQUES** : Bien que le vendeur se soit efforcé de les quantifier avec le moins d'écart possible, elles restent non contraignantes pour celui-ci. Les caractéristiques de production et de rendement sont elles-aussi uniquement indicatives et sont données pour un climat tempéré.
10. **TRIBUNAL COMPETENT** : En dérogation aux dispositions du Code de Procédure Civile, les parties conviennent qu'en cas de litige, le tribunal de Lodi sera l'unique compétent.



INFORMATION AUX UTILISATEURS

***aux termes des Directives
2002/95/CE, 2002/96/CE et 2003/108/CE, relatives à la limitation de l'utilisation de certaines
substances dangereuses dans les équipements électriques
et électroniques ainsi qu'aux déchets d'équipements électriques et électroniques***

Le symbole de la poubelle barrée reportée sur l'équipement ou sur son emballage indique que le produit en fin de vie ne doit pas être mis à la poubelle avec les autres déchets.

Le producteur est responsable de la gestion et de l'organisation de la collecte sélective du présent équipement arrivé en fin de vie.

L'utilisateur qui souhaite se débarrasser de cet équipement devra donc contacter le producteur et suivre le système que celui-ci a adopté pour permettre la collecte sélective de l'équipement arrivé en fin de vie.

Une collecte sélective correcte des déchets de l'équipement pour en permettre ensuite le recyclage, le traitement et une élimination compatible avec l'environnement contribue à éviter les effets négatifs sur l'environnement et sur la santé et favorise la réutilisation et/ou le recyclage des matériaux dont l'équipement est formé.

L'élimination abusive du produit par son détenteur comporte l'application des sanctions administratives prévues par la réglementation en vigueur.

TELME SPA - 26845 Codogno (Lo)

