

IT

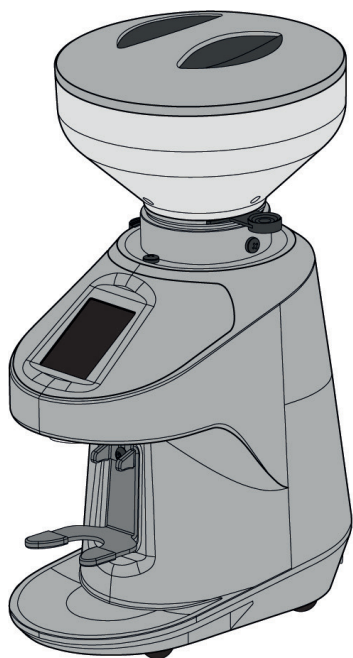
LIBRETTO DI ISTRUZIONI

MACINACAFFÈ HOME

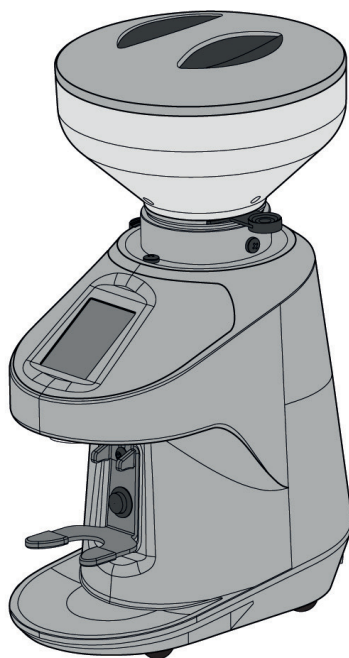
FR

INSTRUCTIONS

MOULIN À CAFÉ MAISON



NEMO - Q/E

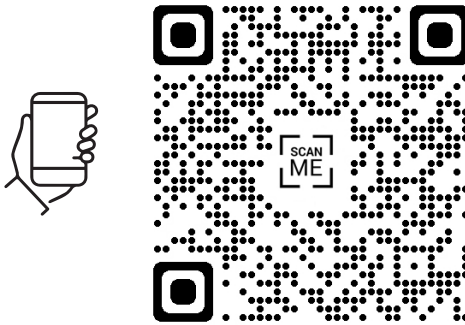


NEMO - Q/EM

– ITALIANO	5
– FRANCESE	25

FOR OTHER LANGUAGES: EN / PORT / ESP / DE

QR CODE



— Identificazione dei componenti	5
— Avvertenze generali	6
— Dati tecnici	8
— Disimballo	9
— Avvertenze particolari	10
— Installazione	11
— Preparazione	12
— Regolazione della macinatura	13
— Calibrazione delle macine	14
— Interfaccia software	15
— Home Page	15
— Menù Impostazioni	15
— Contatori	16
— Macinatura	16
— Pulizia e manutenzione	17
— Guasti e rimedi	18
— Messa fuori servizio temporanea	19
— Smaltimento	19
— Condizioni di garanzia	20
— Schema elettrico	20
— Dichiarazione di conformità	21
— Certificato di garanzia	43



IMPORTANTE



ATTENZIONE



PERICOLO

LEGENDA



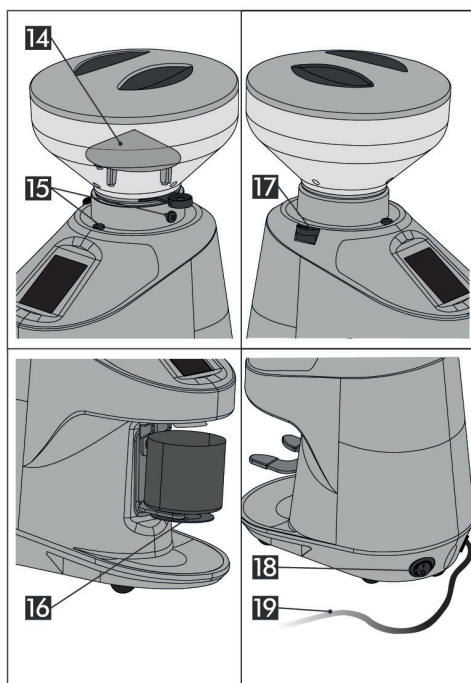
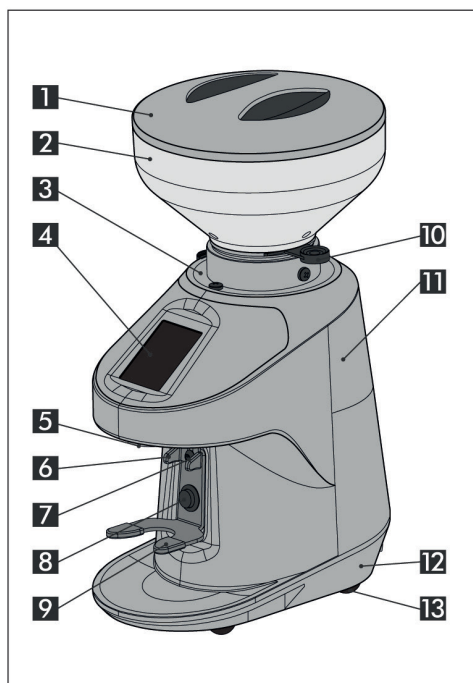
If the box contains polystyrene foam, it must be recycled in the plastic bin.

Se la scatola contiene polistirene espanso, deve essere riciclata nel contenitore di plastica



IDENTIFICAZIONE DEI COMPONENTI

- 1** Coperchio
- 2** Tramoggia
- 3** Ghiera
- 4*** Display
- 4**** Lamierino
- 5** Bocchetta uscita caffè
- 6** Blocca portafiltro
- 7** Regolazione portafiltro
- 8**** Pulsante erogazione
- 9** Appoggio portafiltro/bicchiere
- 10** Linguetta tramoggia
- 11** Corpo
- 12** Base
- 13** Piedini
- 14** Cono di sicurezza
- 15** Vite di sicurezza
- 16** Bicchiera caffè
- 17** Notolino di riferimento
- 18** Interruttore On/Off
- 19** Cavo alimentazione



* NEMO - Q/E

** NEMO - Q/EM

AVVERTENZE GENERALI

- L'apparecchio non deve essere usato da bambini o da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte o prive di esperienza e conoscenza dell'apparecchio;
- Controllare che i bambini non giochino con l'apparecchio;
- I bambini non devono giocare con l'apparecchio;
- Le parti destinate al contatto con gli alimenti possono essere lavate separatamente, a mano, con acqua e detersivo per stoviglie. Non lavare in lavastoviglie. La tramoggia vuota può essere lavata separatamente con acqua e detersivo appropriato. Prima di togliere la tramoggia ricordatevi di togliere la linguetta ed accendere il macinacaffè, in questo modo si svuoterà il porta macine dai chicchi residui. Di tanto in tanto controllare che all'interno del dosatore non si verifichino depositi, se si rendesse necessario rimuoverli, **RICORDATE DI SCOLLEGARE L'APPARECCHIO DALLA RETE**;
- Questi apparecchi sono destinati ad essere utilizzati per applicazioni commerciali, ad esempio in cucine di ristoranti, mense, ospedali e in imprese commerciali come panifici, macellerie, ecc., ma non per la produzione di massa continua di alimenti;
- L'installazione deve essere effettuata da personale tecnico qualificato e abilitato a tale mansione, rispettando le normative vigenti nel Paese di utilizzo dell'apparecchio

Una errata installazione può causare danni a cose, persone o animali per i quali la ditta costruttrice non può essere considerata responsabile.


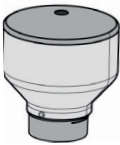
Verificare che tensione e frequenza della rete di alimentazione elettrica corrispondano a quelle riportate sull'etichetta su ogni apparecchio. Verificare che la portata elettrica dell'impianto di rete sia dimensionata alla potenza e/o corrente massime assorbite dall'apparecchio. È obbligatorio effettuare il collegamento di messa a terra. Verificare quindi che l'impianto di messa a terra sia conforme alle attuali norme di sicurezza. Prima di infilare la spina nella presa elettrica o prima di attivare l'interruttore generale a monte, verificare che l'interruttore dell'apparecchio sia posto sullo "0";

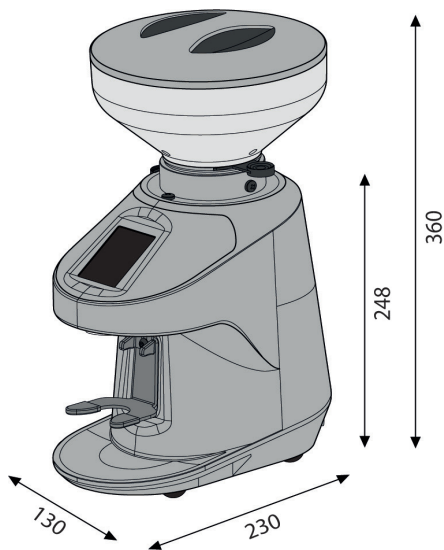
- Qualsiasi operazione di manutenzione o di pulizia deve essere effettuata solo dopo aver disinserito la spina e aver atteso il raffreddamento dell'apparecchio;
- Controllare che gli apparecchi siano distanti da lavelli e getti d'acqua;
- Non usare getti d'acqua o macchine a vapore diretti sull'apparecchio;
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, esso deve essere sostituito dal produttore, un suo agente o una persona qualificata al fine di evitare un pericolo;
- La pulizia e la manutenzione dell'utente non devono essere eseguite da bambini senza supervisione.

DATI TECNICI

MODELLI: NEMO - Q/E, NEMO - Q/EM

Dimensioni (mm)	Peso netto (Kg)
130x230x360	6
Tensione (V)	Potenza (W)
220-240	350
110-120	420
Tipo di cavo	
H05RN-F	
Cavo d'allacciamento (mm) ²	
3x0,75	

Tramoggia 250g	
∅(mm)	
174	
h(mm)	
136	
Tramoggia 150g	
∅(mm)	
119,5	
h(mm)	
131	





Per evitare possibili rischi di contaminazione igienica si consiglia di disimballare l'apparecchio solo al momento della sua installazione.

Dopo aver aperto l'imballo, assicurarsi che l'apparecchio sia integro e non presenti danneggiamenti. In caso di dubbio contattare tempestivamente, e comunque entro otto giorni dalla data di ricevimento, il vostro venditore che vi saprà assistere con la massima professionalità.

Diversamente la merce si intende accettata.

Per togliere l'apparecchio dall'imballo comportarsi come segue:

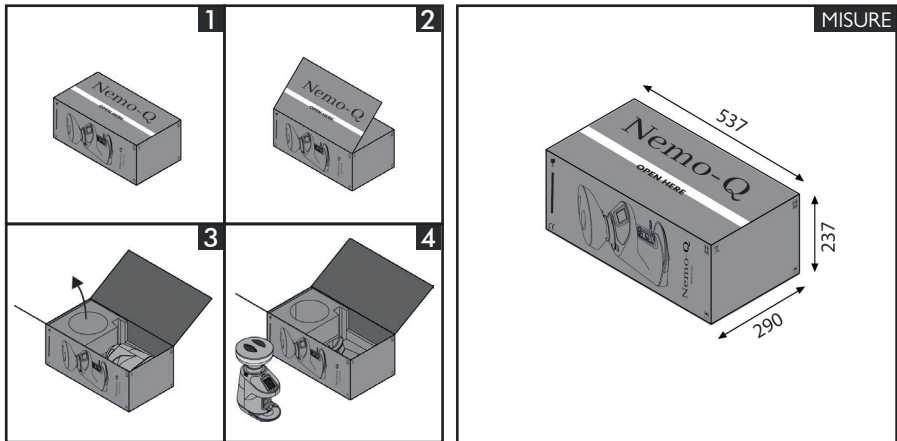
- 1** Posizionare l'imballo con la scritta "LATO DA APRIRE" rivolta verso l'alto;
- 2** Aprire l'imballo;
- 3** Estrarre la tramoggia dal suo spazio di collocamento;
- 4** Sollevare con attenzione l'apparecchio.



I componenti dell'imballo devono essere smaltiti nel rispetto delle norme vigenti. **NON lasciarli alla portata di bambini o incapaci**, in quanto fonti di potenziale pericolo.



Dal momento in cui si decide di non utilizzare più l'apparecchio si raccomanda di renderlo inutilizzabile tagliando il cavo nel punto di uscita e di consegnarlo a delle strutture specializzate per lo smaltimento.



AVVERTENZE PARTICOLARI

Leggere e attenersi attentamente alle avvertenze e alle istruzioni.
L'apparecchio viene fornito già equipaggiato con cavo spina per il collegamento alla presa.



Non manomettere gli apparecchi. Qualsiasi manomissione e allacciamento non conforme annullano la garanzia del costruttore.



Per qualsiasi intervento sulle macchine rivolgersi esclusivamente ai centri di assistenza autorizzati.

Usare solo accessori e ricambi originali.

Non tirare mai il cavo di alimentazione per staccare la spina dalla presa e non lasciare mai incustodito l'apparecchio acceso.

Non mettere mai in funzione l'apparecchio che sembri difettoso e non coprirlo per evitare pericoli d'incendio.

Lasciare raffreddare l'apparecchio prima di spostarlo.

Ai fini della sicurezza gli apparecchi sono da ritenersi sempre con presa inserita e quindi in tensione.



Usare l'apparecchio solo per le funzioni alle quali è destinato.

Disinserire la spina se non deve essere utilizzato per lungo tempo.

Posizionare gli apparecchi a una distanza minima di 5 cm dalla parete in modo da consentire l'ottimale aerazione.

Il motore è dotato di un sensore termico che interviene scollegando l'alimentazione nel momento in cui vengono raggiunte temperature elevate.

Se ciò dovesse accadere, lasciare raffreddare il motore scollegando dalla rete elettrica l'apparecchio e rivolgersi immediatamente a personale tecnico qualificato.

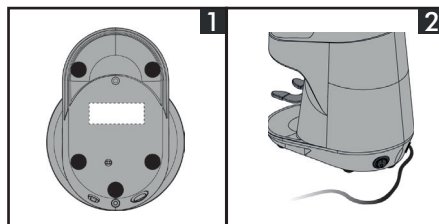
Non improvvisare riparazioni di alcun tipo. Qualora il MACINADOSATORE restasse inattivo per un periodo prolungato, pulirlo con cura, lavare ed asciugare la tramoggia e lasciarla aperta.



L'installazione deve essere effettuata da personale tecnico qualificato ed abilitato a tale mansione rispettando le norme vigenti nel paese di utilizzo dell'apparecchio. Una errata installazione può causare danni a cose, persone o animali per i quali la ditta costruttrice non può essere considerata responsabile.

Attenersi con la massima scrupolosità alle seguenti avvertenze prima dell'utilizzo dell'apparecchio:

- Verificare che la tensione e la frequenza della rete di alimentazione elettrica corrispondano a quelle riportate sull'etichetta applicata su ogni apparecchio. (1)
- Verificare che la portata elettrica dell'impianto di rete sia dimensionata alla potenza e/o corrente massime assorbite dall'apparecchio.
- È obbligatorio effettuare il collegamento di messa a terra. Verificare quindi che l'impianto di messa a terra sia conforme alle attuali norme di sicurezza.
- Posizionare l'apparecchio su una superficie solida e piana dove non possa essere rovesciato. Scegliere una posizione asciutta e riparata, lontana da spruzzi e getti d'acqua, fonti di calore, fiamme libere e sostanze infiammabili.
- Non installare l'apparecchio all'esterno.
- Posizionare il piattino nel suo alloggiamento per mantenere pulita il più possibile la zona di lavoro.
- Prima di collegare la spina alla presa accertarsi che il pulsante On-Off sia in posizione "O" di spento. (2)
- Allacciare il cavo di alimentazione ad una presa protetta da interruttore magnetotermico o con fusibili. Evitare l'uso di adattatori e spine multiple.
- Fare attenzione che l'apparecchio non schiacci il cavo di alimentazione. Distendere il cavo per l'intera lunghezza. Non farlo passare in corrispondenza di spigoli taglienti o superfici calde. Evitare di metterlo a contatto con olio. Evitare che penda liberamente dal piano di appoggio dell'apparecchio.
- Accertarsi che il contenitore dei chicchi di caffè (tramoggia) sia correttamente disposto e abbia l'otturatore completamente aperto fino a fine corsa.





Il costruttore declina ogni responsabilità per danni a persone o cose dovuti ad uso improprio, errato o irragionevole della macchina.

Le macchine sono state progettate e costruite per l'uso in applicazioni commerciali, ad esempio cucine di ristoranti, mense, ospedali e imprese commerciali, quali panifici, bar ecc., ma non per la produzione in massa e continua di alimenti.

Ogni altro uso è da considerarsi improprio e quindi pericoloso.

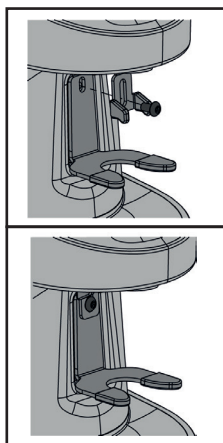


La macchina va utilizzata solo per l'uso previsto e non per altri scopi.

L'apparecchio non deve essere usato da bambini o da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte o prive di esperienza e conoscenza dell'apparecchio.

Controllare che i bambini non giochino con l'apparecchio.

PREPARAZIONE



Funzionamento con forcella portafiltro:

La forcella portafiltro è stata progettata per funzionare con le diverse coppe presenti nelle più diffuse macchine da caffè in commercio. Per una corretta regolazione della forcella, allentate le viti di regolazione, posizionate il portafiltro sopra l'appoggio portafiltro e successivamente stringete le viti di regolazione.

La regolazione ottimale è quella che sostiene il portafiltro in posizione orizzontale, permettendo al portafiltro stesso un minimo di movimento per entrare ed uscire dalla forcella.

Funzionamento con bicchiere caffè filtro:

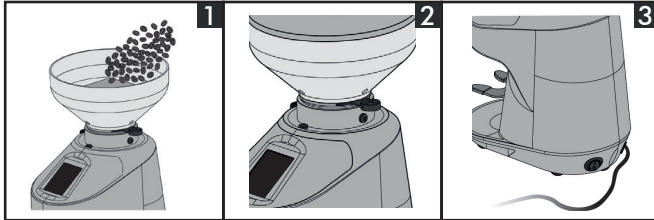
Per l'inserimento del bicchiere caffè filtro allentate le viti di regolazione, alzate i due denti blocca filtro e girateli nel verso contrario. Riposizionateli nella loro sede e successivamente stringete le viti di regolazione. Il bicchiere **NON** deve essere appoggiato sulle forcelle ma correttamente posizionato tra di esse.



Prima di inserire la spina nella presa o di attivare l'interruttore generale a monte, verificate che l'interruttore dell'apparecchio sia posto sullo "0".

Posizionate la tramoggia nella sua sede in modo tale che il sensore magnetico consenta l'avviamento dell'apparecchio.

- 1** Versate del caffè in grani nella tramoggia.
- 2** Aprite la linguetta.
- 3** Inserite la spina nella presa e attivate l'interruttore generale posto a monte, portando l'interruttore nella posizione "1".



Per questioni di sicurezza, all'utente **non è consentito rimuovere nessun tipo di vite presente sul macinacaffè**. Questa operazione è consentita solamente da parte di tecnici qualificati e dopo aver staccato l'apparecchio dalla rete di alimentazione.

REGOLAZIONE DELLA MACINATURA

Per una corretta regolazione complessiva del macinacaffè procedere come segue:

- regolare la macinatura;
- regolare il peso della dose agendo sul tempo di macinatura;

L'apparecchio esce già dalla fabbrica con una regolazione di massima, ma può presentarsi la necessità di regolare ulteriormente il grado di macinatura a causa di vari fattori esterni, come il tipo di miscela utilizzata, la temperatura o le esigenze di erogazione della macchina da caffè.

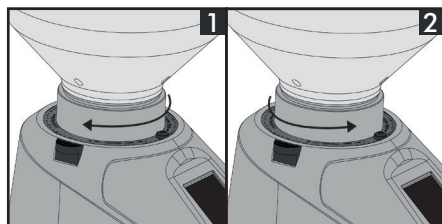
Per regolare la granulometria del macinato premere il notolino di riferimento e ruotare la ghiera di regolazione.

1 Si ottiene una grana più grossa ruotando la ghiera in senso orario.

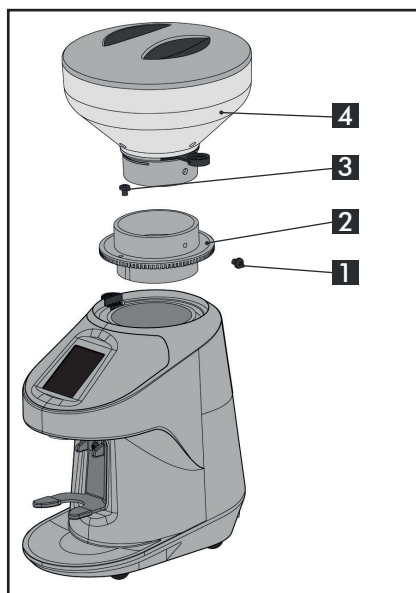
2 Si ottiene, invece, una grana più fine ruotandola in senso antiorario.

Macinate piccoli quantitativi di caffè per la ricerca della granulosità ottimale, lasciando svuotare le macine ad ogni tentativo di regolazione, aprendo e chiudendo la linguetta della tramoggia per interrompere o ripristinare la caduta dei chicchi di caffè.

Se l'estrazione della bevanda è molto rapida significa che il caffè è macinato troppo grosso. Se, viceversa, l'estrazione è molto lenta significa che il caffè è macinato troppo fine. Va comunque considerato che sono molteplici le condizioni che possono influenzare la corretta erogazione, quali la grammatura della dose e la pulizia dei filtri.



Pulizia camera di macinazione



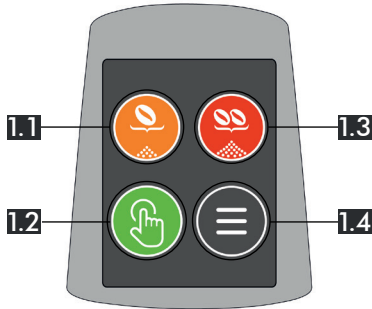
Per la pulizia della camera di macinazione procedere come segue:

- togliere la vite posta lateralmente (1);
- sollevare la campana dalla sua sede (4);
- rimuovere la vite posta frontalmente (3) per estrarre la ghiera (2) dal macinino.

Utilizzare uno spazzolino o un pennello per pulire le zone più nascoste e un panno asciutto per le altre superfici.

Una volta terminata la pulizia ricomporre il macinino seguendo la procedura inversa.

1 HOME PAGE



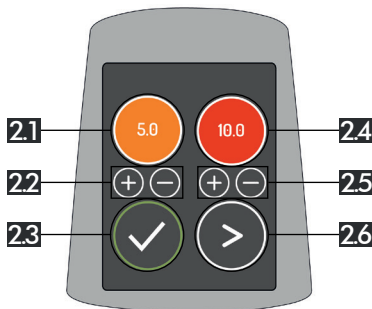
- 1.1** Avvio/Arresto dose singola
- 1.2** Avvio/Arresto dose manuale
- 1.3** Avvio/Arresto dose doppia
- 1.4** Menù Impostazioni/Dosi: accesso (par.2)

MODALITÀ MANUALE: cliccando il pulsante **1.2** si avvia la macinatura in modalità manuale, rilasciare il pulsante per fermare.

MODALITÀ DOSE SINGOLA: cliccando il pulsante **1.1** si avvia la macinatura in dose singola per un ciclo di tempo impostato. Cliccando sul pulsante **1.1** durante la macinatura il processo può essere sospeso e successivamente riavviato fino al completamento del tempo dose impostato.

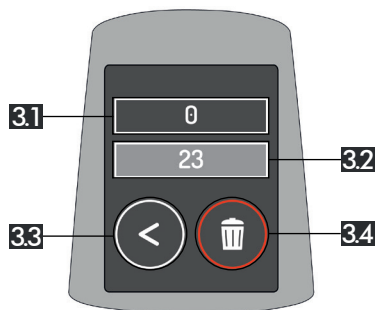
MODALITÀ DOSE DOPPIA: cliccando il pulsante **1.3** si avvia la macinatura in dose doppia per un ciclo di tempo impostato. Cliccando sul pulsante **1.3** durante la macinatura il processo può essere sospeso e successivamente riavviato fino al completamento del tempo dose impostato.

2 MENÙ IMPOSTAZIONI/DOSI



- 2.1** Imp. tempo macinatura dose singola
- 2.2** Pulsanti di regolazione
- 2.3** Pulsante di conferma
- 2.4** Imp. tempo macinatura dose doppia
- 2.5** Pulsanti di regolazione
- 2.6** Contatori: accesso (par.3)

È possibile impostare i tempi di macinatura delle dosi (**2.1** e **2.4**) agendo sui pulsanti di regolazione (**2.4** e **2.5**). Per confermare il tempo desiderato cliccare il pulsante di conferma (**2.3**).



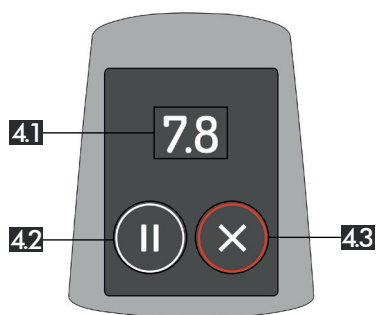
3 CONTATORI

- 3.1** Contatore dosi parziali
- 3.2** Contatore dosi totale
- 3.3** Menù Impostazioni/Dosi: ritorno (par.2)
- 3.4** Pulsante "Azzera"

All'interno della pagina sono indicate le dosi erogate. È possibile azzerare il contatore dosi parziali (3.1) agendo sul pulsante "Azzera" (3.4).



Il valore totale delle dosi non è azzerabile (3.2).



4 MACINATURA

- 4.1** Tempo di macinatura
- 4.2** Avvio ► /Arresto || macinatura
- 4.3** Annulla macinatura

Premendo il tasto di avvio/arresto (4.2) viene attivato o sospeso il tempo di macinatura. È possibile annullare l'operazione agendo sul pulsante "Azzera" (4.3).



Mantenere l'apparecchio ben pulito e in ordine garantisce una qualità ottimale dei prodotti e una maggiore durata dell'apparecchio stesso. Le eventuali parti da sostituire devono essere sempre ricambi originali.



Qualsiasi operazione di pulizia o manutenzione deve essere effettuata solo dopo aver disinserito la spina e aver atteso il raffreddamento dell'apparecchio. Le operazioni devono essere eseguite da persone con conoscenza ed esperienza pratica dell'apparecchio.

Pulire completamente l'apparecchio almeno una volta a settimana. Pulire alla fine di ogni giorno di lavoro le superfici esterne e sporche di caffè.

Non lavare mai con getti d'acqua e non immergere mai l'apparecchio.

Non usare panni, spugne o detergenti abrasivi sulle carrozzerie, per evitare di strisciarle o scalfirle. Utilizzare uno spazzolino o un pennello per pulire le zone più nascoste e un panno asciutto per le altre superfici.

Tramoggia: una volta rimossa è possibile lavarla con acqua tiepida e sapone neutro, risciacquarla e asciugarla attentamente. Prima di togliere la tramoggia ricordatevi di togliere la linguetta ed accendere il macinacaffè, in questo modo si svuoterà il porta macine dai chicchi residui. Di tanto in tanto controllare che all'interno del dosatore non si verifichino depositi; se si rendesse necessario rimuoverli, ricordarsi di scollegare l'apparecchio dalla rete.

Corpo e base: utilizzare un panno umido di acqua o di alcol. Asciugare con un panno asciutto.

Sistema di macinatura: pulire accuratamente le macine e l'intero sistema di macinatura utilizzando un pennello ed un panno asciutti. Le macine sono una parte soggetta a normale usura. La loro efficienza è importante per garantire la qualità della macinatura sia come granulometria sia come temperatura all'uscita del prodotto macinato, parametri che possono influenzare notevolmente la riuscita di un buon caffè espresso.

GUASTI E RIMEDI

In caso di malfunzionamento, difetto all'apparecchio o se si sospetta un guasto in seguito a una caduta, staccare immediatamente la spina dalla presa di corrente.

Se non si riesce ad eliminare il guasto, attenendosi alle indicazioni della tabella che segue, rivolgersi ad un centro di assistenza autorizzato.



Soltanto gli specialisti competenti possono effettuare interventi e riparazioni sull'apparecchio.

Si declina ogni responsabilità per danni causati da riparazioni eseguite non correttamente e da personale non autorizzato. In questi casi viene a decadere la copertura della garanzia.

Problema	Soluzione
L'apparecchio non si accende.	<ul style="list-style-type: none">- Controllare che la spina sia inserita.- Controllare che l'interruttore di protezione a muro sia acceso.- Controllare che l'interruttore dell'apparecchio sia su "On".- Se il problema si manifesta dopo un lungo periodo di uso intensivo, o un sovraccarico, è possibile che il motore sia in protezione termica. Attendere almeno 20 minuti e riprovare. Si può ridurre il tempo di attesa posizionando l'apparecchio in un luogo fresco.
La granulometria non è uniforme.	<ul style="list-style-type: none">- Provare a macinare molto grosso per alcuni secondi, poi ripristinare la regolazione corretta.- Chiamare l'assistenza tecnica per controllare/sostituire le macine.
Il caffè non esce correttamente dalla bocchetta erogatrice.	<ul style="list-style-type: none">- Verificare che la bocchetta erogatrice del caffè sia libera.
Il motore si blocca.	<ul style="list-style-type: none">- Se a causa di una errata regolazione di macinatura o per la presenza di un corpo estraneo nelle macine dovesse bloccarsi il motore, provare ad allargare al massimo la granulometria manovrando in senso orario la ghiera micrometrica. Se questo non fosse sufficiente allora spegnere l'apparecchio, staccare la spina di alimentazione e rivolgersi a personale tecnicamente qualificato.

Se si prevede di non utilizzare l'apparecchio per un lungo periodo è necessario effettuare le seguenti operazioni:

- macinare tutti i chicchi di caffè fino alla completa erogazione del prodotto;
- spegnere l'apparecchio e staccare l'alimentazione;
- rimuovere la tramoggia;
- pulire l'apparecchio come indicato nel capitolo "Pulizia e manutenzione" e posizionarlo in un luogo non polveroso e umido.

SMALTIMENTO

Questo prodotto è conforme alla Direttiva EU 2002/96/EC.



Il simbolo del cestino barrato riportato sull'apparecchio indica che il prodotto, alla fine della propria vita utile, dovendo essere trattato separatamente dai rifiuti domestici, deve essere conferito in un centro di raccolta differenziata per apparecchiature elettriche ed elettroniche oppure riconsegnato al rivenditore al momento dell'acquisto di una nuova apparecchiatura equivalente.



L'utente è responsabile del conferimento dell'apparecchio a fine vita alle appropriate strutture di raccolta, pena le sanzioni previste dalla vigente legislazione sui rifiuti. L'adeguata raccolta differenziata per l'avvio successivo dell'apparecchio dimesso al riciclaggio, al trattamento e allo smaltimento ambientalmente compatibile contribuisce ad evitare possibili effetti negativi sull'ambiente e sulla salute e favorisce il riciclo di materiali di cui è composto il prodotto.

Per informazioni più dettagliate inerenti ai sistemi di raccolta disponibili, rivolgersi al servizio locale di smaltimento rifiuti, o al negozio in cui è stato effettuato l'acquisto. I prodotti e gli importatori ottemperano alla loro responsabilità per il riciclaggio, il trattamento e lo smaltimento ambientalmente compatibile sia direttamente sia partecipando ad un sistema collettivo.



I componenti dell'imballo **NON** vanno dispersi nell'ambiente ma devono essere smaltiti nel rispetto delle norme vigenti.

Dal momento in cui si decide di non utilizzare più l'apparecchio si raccomanda di renderlo inutilizzabile tagliando il cavo nel punto di uscita e di consegnarlo alle strutture specializzate per lo smaltimento.

CONDIZIONI DI GARANZIA

Questo prodotto è garantito per difetti dei materiali o di costruzione.

Il periodo di garanzia può variare in base a leggi locali o usi commerciali del paese in cui il prodotto viene commercializzato. Si prega pertanto di contattare il rivenditore presso il quale è stato acquistato il prodotto.

Nel periodo di garanzia questo prodotto potrà essere riparato o sostituito, a giudizio del produttore, senza costi aggiuntivi solo nel caso in cui esso sia stato utilizzato secondo quanto prescritto dal presente manuale d'uso e manutenzione.

Nel caso in cui questo prodotto necessiti di manutenzione o riparazione nel periodo coperto da garanzia, si prega di contattare il rivenditore per le istruzioni per la spedizione. Il prodotto dovrà essere spedito nel suo imballo originale o in un imballo adeguato.

Questa garanzia non si applica nei casi di abuso, improprio utilizzo o nel caso di riparazione non autorizzata. Questa garanzia non si applica inoltre a quelle parti del prodotto soggette ad usura quali ad esempio le macine.

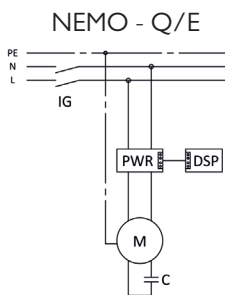
La garanzia copre limitatamente i costi di riparazione o sostituzione del prodotto o delle sue parti difettate, o un ammontare pari al prezzo pagato per l'acquisto. Sono da escludere ulteriori richieste di danni.



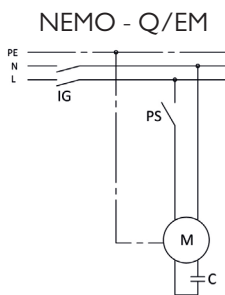
Le istruzioni sopra riportate devono essere osservate pena la decadenza della garanzia e delle responsabilità del costruttore.

In ogni caso queste istruzioni non possono coprire ogni possibile condizione, per cui si raccomanda l'uso responsabile dell'apparecchio.

SCHEMA ELETTRICO



IG: Interruttore Generale
PWR: Scheda Power
DSP: Scheda Display
M: Motore
C: Condensatore



IG: Interruttore Generale
PS: Pulsante Switch
DSP: Scheda Display
M: Motore
C: Condensatore



La ditta
QUAMAR s.r.l.
Via Mure 79 - 31030 Altivole (TV)
ITALY

Dichiara sotto la propria responsabilità che il seguente prodotto:
macinadosatore per uso professionale
modello:

Nemo - Q/E , Nemo - Q/EM

Al quale tale dichiarazione si riferisce, è conforme alle seguenti direttive:

2006/42/CE

Direttiva Macchine

2014/35/UE

Direttiva Bassa Tensione

2014/30/UE

Direttiva Compatibilità Elettromagnetica

Norme armonizzate applicate

EN 60335-1:2002-10 + /A1:2004-12 + /A1/EC:2007-01 + /A2:2006-08 + /A11:2004-02 +
/A12:2006-03 + /A13:2008-11 EN
60335-2-64:2000-02+ /EC:2002-06 + /A1:2002-06
EN 55014-1:2006-12 + /A1:2009-04, EN 55014-2:1997-02 + /EC:1997-12 + /A1:2001-12
+ /A2:2008-10
EN 61000-3-2:2006-04, EN 61000-3-3:2008-09, EN 61000-3-11:2000-11
EN 62233:2008

Altivole, 1 Gennaio 2023

AMMINISTRATORE UNICO
Martignago Mirco

La presente dichiarazione perde la sua validità se la macchina viene modificata senza
la nostra espressa autorizzazione.

INDEX DES LANGUES

– ITALIAN	5
– FRANCAIS.....	25

– Identification des composants	25
– Avertissements généraux	26
– données techniques	28
– Déballage	29
– Avertissements spéciaux	30
– Installation	31
– Préparation	32
– Réglage de la mouture	33
– Calibrage des meules	34
– Interface logicielle	35
– Page d'accueil	35
– Menu Paramètres	35
– Compteurs	36
– Affûtage	36
– Nettoyage et entretien	37
– Défauts et remèdes	38
– Démantèlement temporaire	39
– Élimination	39
– Conditions de garantie	40
– Schéma électrique	40
– Déclaration de conformité	41
– Certificat de garantie	43



IMPORTANT



ATTENTION



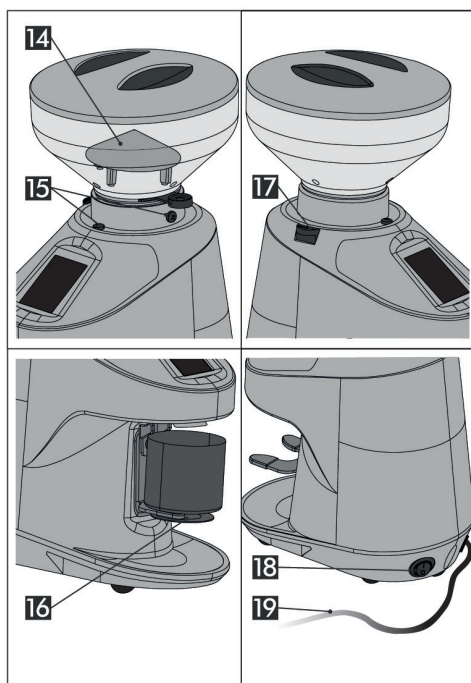
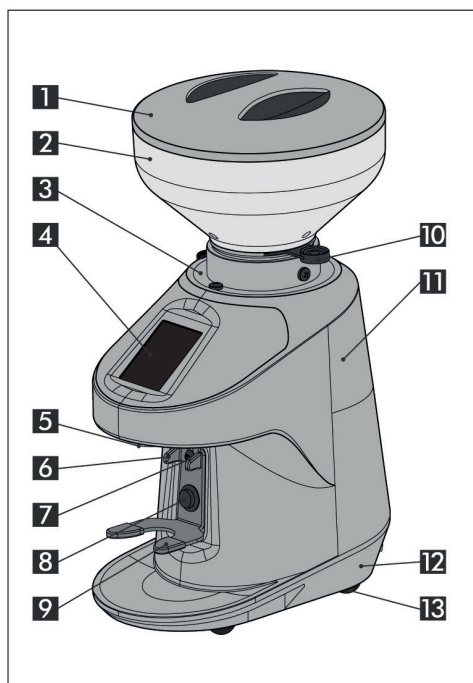
DANGER

LÉGENDE

PAGE INTENTIONNELLEMENT VIERGE

IDENTIFICATION OF COMPONENTS

- 1** couvercle
- 2** Trémie
- 3** Anneau
- 4*** Affichage
- 4**** Plaque laminée
- 5** Buse de sortie café
- 6** Verrouillage du porte-filtre
- 7** Réglage du porte-filtre
- 8**** Bouton de distribution
- 9** Support filtre/porte-gobelet
- 10** Onglet trémie
- 11** Corps
- 12** bases
- 13** pieds
- 14** Cône de sécurité
- 15** Soupape de sécurité
- 16** Tasse à café/filtre
- 17** Cliquet de référence
- 18** Interrupteur Marche/Arrêt
- 19** Câble d'alimentation



* NEMO - Q/E

** NEMO - Q/EM

AVERTISSEMENTS GÉNÉRAUX

- L'appareil ne doit pas être utilisé par des enfants ou par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou qui sont inexpérimentées ou ne connaissent pas l'équipement ;
- Les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil ;
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil ;
- Les parties destinées à être en contact avec les aliments peuvent être lavées séparément, à la main, avec de l'eau et du liquide vaisselle. Ne pas laver au lave-vaisselle. La trémie vide peut être lavée séparément avec de l'eau et un détergent approprié. Avant de retirer la trémie, n'oubliez pas de retirer la languette et d'allumer le broyeur ; cela videra le porte-meule des grains résiduels. Vérifiez régulièrement les dépôts à l'intérieur du distributeur ; avant de les retirer, N'OUBLIEZ PAS DE DÉBRANCHER L'APPAREIL DU SECTEUR ;
- Ces appareils sont destinés à être utilisés pour des applications commerciales, par exemple dans les cuisines de restaurants, les cantines, les hôpitaux et les entreprises commerciales telles que les boulangeries, les boucheries, etc., mais pas pour la production de masse d'aliments ;
- L'installation doit être effectuée par des techniciens qualifiés et qualifiés pour cette tâche, conformément aux réglementations en vigueur dans le pays où l'appareil doit être utilisé.


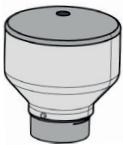
En raison d'une installation incorrecte, des personnes ou des animaux peuvent être blessés et des biens endommagés, et le fabricant ne peut en être tenu responsable. Vérifier que la tension et la fréquence d'alimentation électrique correspondent aux valeurs indiquées sur chaque étiquette de l'appareil. Vérifiez la capacité électrique du système de distribution d'énergie pour un dimensionnement correct par rapport à la puissance maximale et/ou absorbée par l'appareil. La connexion à la terre est obligatoire. Vérifiez ensuite la conformité du système de mise à la terre aux normes de sécurité en vigueur. Avant de brancher l'appareil ou d'allumer l'interrupteur principal en amont, assurez-vous que l'interrupteur de l'appareil est sur « 0 » ;

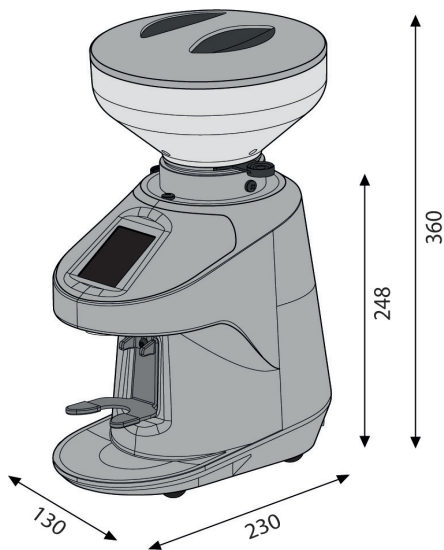
- Effectuez toute opération d'entretien ou de nettoyage uniquement après avoir débranché l'appareil et attendu qu'il refroidisse ;
- Assurez-vous que les appareils sont installés loin des éviers et des jets d'eau;
- N'utilisez pas de jets d'eau ou de machines à vapeur directement sur l'appareil ;
- Si le câble d'alimentation est endommagé, faites-le remplacer par le fabricant, son agent ou une personne qualifiée afin d'éviter tout danger ;
- Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.

DONNÉES TECHNIQUES

MODÈLES: NEMO - Q/E, NEMO - Q/EM

Dimensions (mm)	Poids net (Kg)
130x230x360	6
Tension (V)	Puissance (W)
220-240	350
110-120	420
Type de câble	
H05RN-F	
Câble de connexion (mm ²)	
3x0.75	

250g Trémie	
∅(mm)	
174	
h(mm)	
136	
150g Trémie	
∅(mm)	
119.5	
h(mm)	
131	





Afin d'éviter d'éventuels risques de contamination hygiénique, il est conseillé de ne déballer l'appareil qu'une fois installé.

Après avoir ouvert l'emballage, assurez-vous que l'appareil est intact et non endommagé. En cas de doute, veuillez contacter votre vendeur dans les plus brefs délais, mais au plus tard dans les huit jours suivant la date de réception. Dans le cas contraire, la marchandise est réputée acceptée.

Pour déballer l'appareil, procédez comme suit :

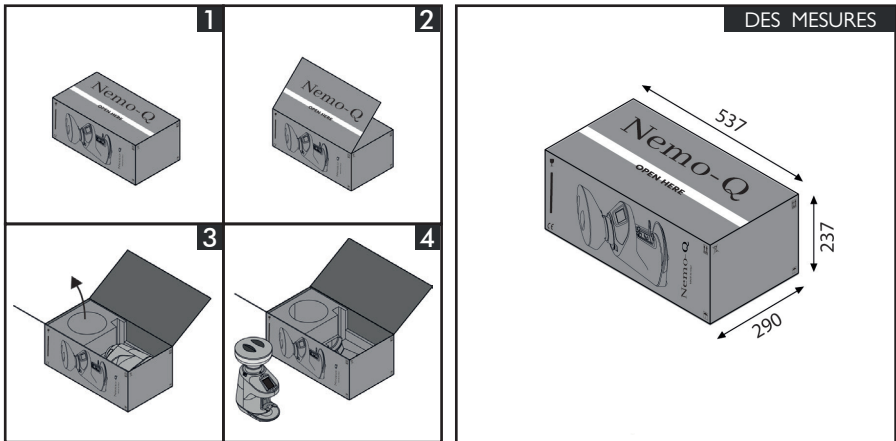
- 1** Positionner l'emballage avec l'inscription « SIDE TO OPEN » vers le haut ;
- 2** Ouvrez l'emballage ;
- 3** Retirez la trémie de son logement ;
- 4** Soulevez l'appareil avec précaution.



Les composants de l'emballage doivent être éliminés conformément à la réglementation en vigueur. NE PAS les laisser à la portée des enfants ou des personnes handicapées, car ils sont sources de danger potentiel.



Lorsque vous décidez d'arrêter d'utiliser l'appareil, il est recommandé de le rendre inutilisable en coupant le câble à son point de sortie et de le remettre à des déchetteries spécialisées.



Lisez et suivez attentivement les avertissements et les instructions. L'appareil est fourni avec un câble de prise pour le raccordement à la prise.



Ne modifiez pas l'équipement. Toute altération et connexion non conforme rendra la garantie du fabricant nulle et non avenue.



Toute intervention sur les machines ne doit être effectuée. N'utilisez que des accessoires et des pièces de rechange d'origine. Ne tirez jamais sur le cordon d'alimentation pour débrancher la fiche de la prise et ne laissez jamais l'appareil allumé sans surveillance.

Ne faites jamais fonctionner l'appareil s'il semble défectueux et ne le couvrez pas pour éviter les risques d'incendie. Laissez refroidir l'appareil avant de le déplacer. Pour des raisons de sécurité, les appareils doivent toujours être considérés comme branchés et donc sous tension.



N'utilisez l'appareil que pour les fonctions auxquelles il est destiné. Débranchez la prise si elle ne doit pas être utilisée pendant une longue période. Placez les appareils à une distance minimale de 5 cm du mur pour permettre une bonne ventilation.

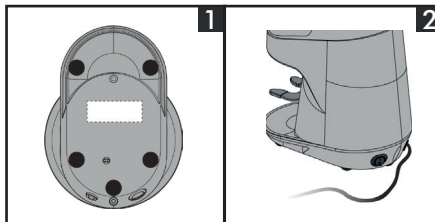
Le moteur est équipé d'un capteur thermique qui intervient en coupant l'alimentation lorsque des températures élevées sont atteintes. Dans ce cas, laissez refroidir le moteur en débranchant l'appareil du secteur et contactez immédiatement un personnel technique qualifié. N'improvisez aucune réparation de quelque nature que ce soit. Si la MACHINE DOSEUR n'est pas utilisée pendant une longue période, nettoyez-la soigneusement et lavez et séchez la trémie en la laissant ouverte.



L'installation doit être effectuée par des techniciens qualifiés et qualifiés pour cette tâche, conformément aux réglementations en vigueur dans le pays où l'appareil doit être utilisé. En raison d'une installation incorrecte, des personnes ou des animaux peuvent être blessés et des biens endommagés, et le fabricant ne peut en être tenu responsable.

Veillez respecter attentivement les instructions suivantes avant d'utiliser l'appareil :

- Vérifier que la tension et la fréquence du réseau électrique correspondent à celles (■) indiquée sur l'étiquette apposée sur chaque appareil.
- Vérifiez la capacité électrique du système de distribution d'énergie pour un dimensionnement correct par rapport à la puissance maximale et/ou absorbée par l'appareil.
- La connexion à la terre est obligatoire. Par conséquent, vérifiez que le système de mise à la terre est conforme aux normes de sécurité en vigueur.
- Placez l'appareil sur une surface solide et plane où il ne peut pas basculer. Choisissez un endroit sec et abrité loin des éclaboussures et des jets d'eau, des sources de chaleur, des flammes nues et des substances inflammables.
- Ne pas installer l'appareil à l'extérieur.
- Placez la soucoupe dans son support pour garder la zone de travail aussi propre que possible.
- Avant de brancher la fiche à la prise, assurez-vous que le bouton Marche-Arrêt est (■) en position 'O'.
- Connectez le câble d'alimentation à une prise protégée par un disjoncteur ou un fusible. Évitez d'utiliser des adaptateurs et des prises multiples.
- Veillez à ce que l'appareil n'écrase pas le câble d'alimentation. Étirez le câble sur toute sa longueur. Ne le faites pas rouler sur des arêtes vives ou des surfaces chaudes. Éviter le contact avec l'huile. Ne le laissez pas pendre librement de la surface d'appui de l'appareil.
- Assurez-vous que le réservoir à grains de café (trémie) est correctement positionné et que l'obturateur est complètement ouvert jusqu'à la fin de sa course.



INSTALLATION



Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages corporels ou matériels dus à une utilisation impropre, incorrecte ou déraisonnable de la machine. Les machines ont été conçues et construites pour être utilisées dans des applications commerciales, par exemple les cuisines des restaurants, des cantines, des hôpitaux et des entreprises de vente au détail, telles que les boulangeries, les bars, etc., mais pas pour les processus de production alimentaire de masse et l'approvisionnement continu. Toute autre utilisation est considérée comme impropre et donc dangereuse.



La machine ne doit être utilisée qu'aux fins pour lesquelles elle a été conçue et à aucune autre fin.

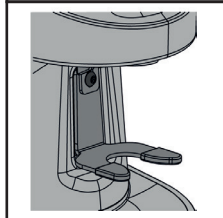
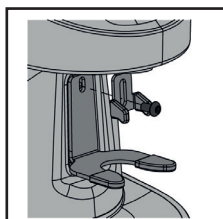
L'appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris les enfants) ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou un manque d'expérience et de connaissance de l'appareil.

Les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

PRÉPARATION

Fonctionnement avec fourche à filtre :

La fourchette porte-filtre est conçue pour fonctionner avec les différentes tasses que l'on trouve dans les machines à café les plus populaires du marché. Pour régler correctement la fourche, desserrez les vis de réglage, placez le porte-filtre au-dessus du support du porte-filtre, puis serrez les vis de réglage. Le réglage optimal est celui qui maintient le porte-filtre en position horizontale, permettant au porte-filtre un minimum de mouvement dans et hors de la fourche.



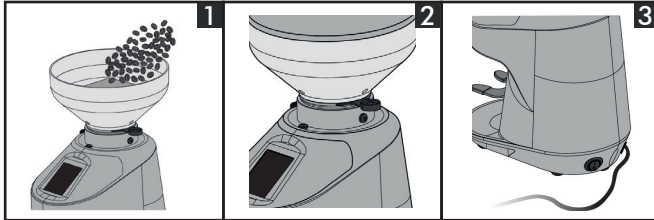
Fonctionnement avec tasse à café filtre :

Pour insérer le gobelet du filtre à café, desserrez les vis de réglage, soulevez les deux dents de blocage du filtre et tournez-les dans le sens opposé. Remettez-les dans leurs sièges, puis serrez les vis de réglage. Ne placez PAS la tasse sur les fourches mais placez-la correctement entre elles.



Avant de brancher l'appareil ou d'enclencher l'interrupteur principal en amont, assurez-vous que l'interrupteur de l'appareil est sur « 0 ». Placer la trémie dans son siège de manière à ce que le capteur magnétique permette à l'appareil de démarrer.

- 1** Versez les grains de café dans la trémie.
- 2** Ouvrez l'onglet.
- 3** Insérez la fiche dans la prise et allumez l'interrupteur principal situé en amont sur la position "I".



Pour des raisons de sécurité, l'utilisateur n'est pas autorisé à retirer les vis de la meuleuse. Cette opération ne peut être effectuée que par des techniciens qualifiés, après avoir débranché l'appareil de l'alimentation électrique.

RÉGLAGE DE LA MOUTURE

Pour un réglage global correct du broyeur procéder comme suit :

- ajuster la mouture;
- ajuster le poids de la dose en ajustant le temps de broyage ;

L'appareil est déjà préréglé en sortie d'usine, mais il peut être nécessaire d'ajuster davantage le degré de mouture en raison de divers facteurs externes, tels que le type de mélange utilisé et la température de la machine à café ou les exigences d'infusion.

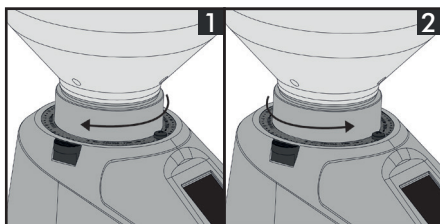
Pour régler la granulométrie du produit broyé, appuyer sur le cliquet de référence et tourner la bague de réglage.

1 Un grain plus grossier est obtenu en tournant la bague dans le sens des aiguilles d'une montre.

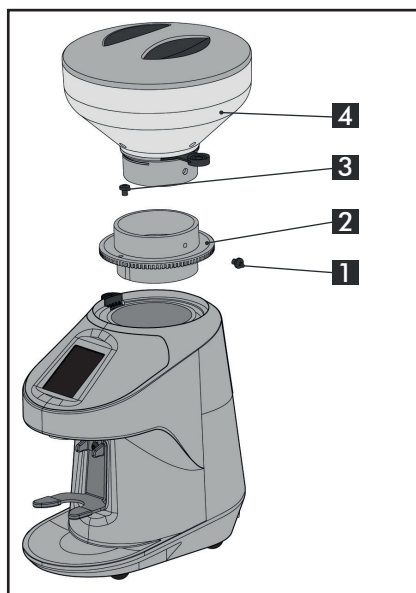
2 Un grain plus fin est obtenu en le tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.

Moudre de petites quantités de café pour trouver la meilleure granulométrie, laisser les meules se vider à chaque tentative de réglage et ouvrir ou fermer la languette de la trémie pour stopper ou rétablir la chute des grains de café.

Si la boisson est extraite très rapidement, le café est moulu trop grossièrement. Si au contraire l'extraction est très lente, le café est moulu trop finement. Cependant, il convient de noter que de nombreuses conditions peuvent influencer une distribution correcte, telles que le poids de la dose et le nettoyage du filtre.

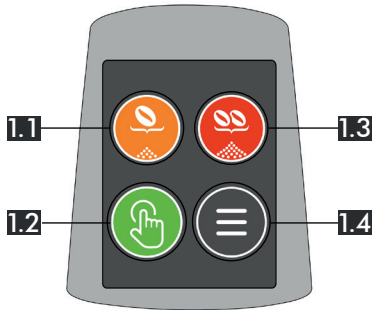


Nettoyage de la chambre de broyage



- Pour nettoyer la chambre de broyage, procédez
- comme suit : retirez la vis sur le côté (1) ;
 - l soulever la cloche de son siège (4) ;
 - retirer la vis avant (3) pour sortir la bague (2) du moulin.

Utilisez une brosse pour nettoyer les zones cachées et un chiffon sec pour les autres surfaces. Une fois le nettoyage terminé, remontez le moulin en suivant la procédure inverse.



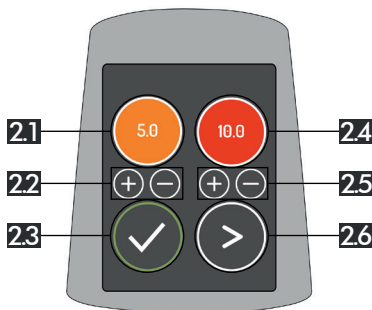
1 PAGE D'ACCUEIL

- 1.1** Démarrer/Arrêter une dose unique
- 1.2** Démarrage/arrêt manuel de la dose
- 1.3** Démarrer/Arrêter la double dose
- 1.4** Menu Réglages/Doses : accès (par.2)

MODE MANUEL : un clic sur le bouton 1.2 lance le broyage en mode manuel. En relâchant le bouton, le broyeur s'arrêtera.

MODE DOSE UNIQUE : un clic sur le bouton 1.1 lance le broyage d'une dose unique pour un cycle de temps défini. En cliquant sur le bouton 1.1 pendant le broyage, le processus peut être mis en pause puis redémarré jusqu'à ce que le temps de dosage défini soit terminé.

MODE DOUBLE DOSE : un clic sur le bouton 1.3 démarre le broyage à double dose pour un cycle de temps défini. En cliquant sur le bouton 1.3 pendant le broyage, le processus peut être mis en pause puis redémarré jusqu'à ce que le temps de dose défini soit terminé.

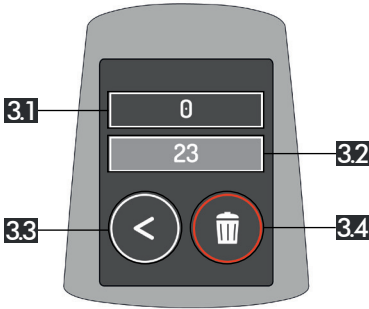


2 MENU RÉGLAGES/DOSES

- 2.1** Régler le temps de broyage dose unique
- 2.2** Boutons de réglage
- 2.3** Bouton de validation
- 2.4** Régler le temps de broyage double dose
- 2.5** Boutons de réglage
- 2.6** Compteurs : accès (par.3)

Le temps de broyage des doses peut être réglé (2.1 et 2.4) à l'aide des boutons de réglage (2.4 et 2.5). Pour valider l'heure souhaitée, cliquez sur le bouton de confirmation (2.3).

3 COMPTEURS



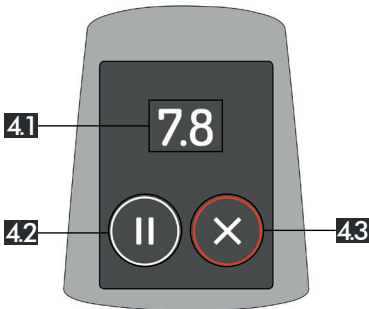
- 3.1** Compteur de doses partielles
- 3.2** Compteur de doses totales
- 3.3** Menu Réglages/Doses : retour (par.2)
- 3.4** Bouton de réinitialisation

Les doses délivrées sont indiquées sur la page. Le compteur de doses partielles (3.1) peut être réinitialisé à l'aide du bouton « Reset » (3.4).



La valeur totale des doses ne peut pas être remise à zéro (3.2).

4 BROYAGE



- 4.1** Temps de broyage
- 4.2** Démarrage ▶ / arrêt ||
- 4.3** Annuler le meulage

En appuyant sur le bouton marche/arrêt (4.2), le temps de broyage est activé ou mis en pause. Appuyez sur le bouton "Réinitialiser" (4.3) pour annuler l'opération.



Garder l'appareil propre et rangé garantit une qualité de produit optimale et une durée de vie plus longue. Les pièces à remplacer doivent toujours être des pièces de rechange d'origine.



Effectuez toute opération d'entretien ou de nettoyage uniquement après avoir débranché l'appareil et attendu qu'il refroidisse. Les opérations doivent être effectuées par des personnes ayant une connaissance et une expérience pratique de l'équipement.

Nettoyez complètement l'appareil au moins une fois par semaine. Nettoyez les surfaces extérieures tachées de café à la fin de chaque journée de travail. Ne lavez jamais avec des jets d'eau et n'immergez jamais l'appareil. Ne pas utiliser de chiffons, d'éponges ou de nettoyeurs abrasifs sur la carrosserie, pour éviter les frottements ou les rayures. Utilisez une brosse pour nettoyer les zones cachées et un chiffon sec pour les autres surfaces.

Trémie: une fois retirée, elle peut être lavée à l'eau tiède et au savon doux, rincée et séchée soigneusement. Avant de sortir la trémie, retirez la languette et allumez le broyeur, cela videra le porte-meule des grains résiduels. Vérifiez régulièrement les dépôts à l'intérieur du distributeur ; s'il est nécessaire de les retirer, débranchez l'appareil de l'alimentation électrique.

should it be necessary to remove them, disconnect the appliance from the power supply.

Corps et base: utiliser un chiffon imbibé d'eau ou d'alcool. Essuyez avec un chiffon sec.

Système d'affûtage: nettoyez soigneusement les meules et l'ensemble du système d'affûtage à l'aide d'une brosse sèche et d'un chiffon. Les meules sont soumises à une usure normale. Leur efficacité est importante pour garantir la qualité de la mouture tant au niveau de la granulométrie que de la température à la sortie du produit moulu, paramètres qui peuvent grandement influencer la réussite d'un bon café expresso.

DÉFAUTS ET REMÈDES

En cas de dysfonctionnement, de défaut de l'appareil ou si vous suspectez un dysfonctionnement suite à une chute, débranchez immédiatement l'appareil de la prise de courant. Si le défaut ne peut pas être corrigé comme indiqué dans le tableau ci-dessous, contactez un service après-vente agréé. centre.



Seuls des spécialistes compétents peuvent effectuer des interventions et des réparations sur l'appareil. Nous déclinons toute responsabilité pour les dommages causés par des réparations effectuées de manière incorrecte ou par du personnel non autorisé. Dans de tels cas, la couverture de la garantie expire.

Problème	Solution
L'appareil ne s'allume pas.	<ul style="list-style-type: none">- Vérifiez que la fiche est insérée.- Vérifiez que l'interrupteur de protection murale est activé.- Vérifiez que l'interrupteur de l'appareil est sur "Marche".- Si le problème survient après une longue période d'utilisation intensive, ou une surcharge, le moteur peut être en protection thermique. Attendez au moins 20 minutes et réessayez. Le temps d'attente peut être réduit en plaçant l'appareil dans un endroit frais.
La taille des grains n'est pas uniforme.	<ul style="list-style-type: none">- Essayez de moulinier très grossièrement pendant quelques secondes, puis réinitialisez au bon réglage.- Appeler l'assistance technique pour vérifier/remplacer les meules.
Le café ne sort pas correctement du bec verseur.	<ul style="list-style-type: none">- Vérifiez que l'écoulement du café est libre.
Le moteur s'arrête.	<ul style="list-style-type: none">- En cas d'arrêt du moteur dû à des réglages de meulage incorrects ou à la présence d'un corps étranger dans les meules, essayez d'augmenter la taille du grain autant que possible en tournant la bague de calibrage dans le sens des aiguilles d'une montre. Si cela ne suffit pas, éteignez l'appareil, débranchez la fiche secteur et contactez un personnel techniquement qualifié.

Si l'appareil ne doit pas être utilisé pendant une longue période, les étapes suivantes doivent être suivies :

- moulinde tous les grains de café jusqu'à ce que le produit soit complet ;
- éteignez l'appareil et débranchez l'alimentation électrique ;
- retirer la trémie ;
- nettoyez l'appareil comme recommandé dans la section "Nettoyage et entretien" et placez-le dans un endroit non poussiéreux et humide.

DISPOSITION

Ce produit est conforme à la directive européenne 2002/96/CE.



Le symbole de la poubelle barrée sur l'appareil indique que le produit, en fin de vie, doit être traité séparément des ordures ménagères et doit être déposé dans un point de collecte séparé pour les équipements électriques et électroniques ou retourné au revendeur lors de l'achat d'un nouvel appareil équivalent.



Il appartient à l'utilisateur de rapporter l'équipement en fin de vie dans les centres de collecte appropriés, sous peine de sanctions au titre de la législation en vigueur sur les déchets. Une collecte séparée appropriée pour l'envoi ultérieur de l'appareil déchargé au recyclage, au traitement et à l'élimination respectueuse de l'environnement permet d'éviter d'éventuels effets négatifs sur l'environnement et la santé et favorise le recyclage des matériaux à partir desquels le produit est fabriqué.

Pour des informations plus détaillées sur les systèmes de collecte disponibles, veuillez contacter votre service local d'élimination des déchets ou le magasin où vous avez acheté le produit. Les produits et les importateurs assument leur responsabilité en matière de recyclage, de traitement et d'élimination respectueux de l'environnement, soit directement, soit en participant à un système collectif.



Les composants de l'emballage ne doivent PAS être dispersés dans l'environnement mais doivent être éliminés conformément à la réglementation en vigueur. Lorsque vous décidez d'arrêter d'utiliser l'appareil, il est recommandé de le rendre inutilisable en coupant le câble à son point de sortie et en le remettant à des centres spécialisés pour élimination.

CONDITIONS DE GARANTIE

Ce produit est garanti contre les défauts de matériaux ou de construction. La période de garantie peut varier en fonction des lois locales ou des pratiques commerciales du pays où le produit est commercialisé. Veuillez contacter le revendeur auprès duquel vous avez acheté le produit.

Pendant la période de garantie, ce produit peut être réparé ou remplacé, à la discrétion du fabricant, sans frais supplémentaires uniquement s'il a été utilisé conformément aux exigences de ce manuel d'utilisation et d'entretien.

Si ce produit nécessite un entretien ou une réparation pendant la période de garantie, veuillez contacter votre revendeur pour obtenir des instructions d'expédition. Le produit doit être expédié dans son emballage d'origine ou dans un emballage adapté.

Cette garantie ne s'applique pas en cas d'abus, de mauvaise utilisation ou de réparation non autorisée. Cette garantie ne s'applique pas non plus aux parties du produit sujettes à l'usure, telles que les meules.

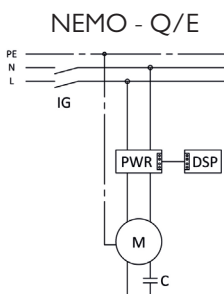
La garantie ne couvre que les frais de réparation ou de remplacement du produit ou de ses pièces défectueuses, ou un montant égal au prix payé pour l'achat. D'autres demandes de dommages-intérêts sont exclues.



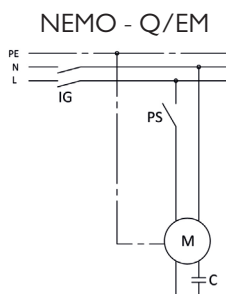
Les instructions ci-dessus doivent être respectées, sinon la garantie et la responsabilité du fabricant seront annulées.

Cependant, ces instructions ne peuvent pas couvrir toutes les conditions possibles, une utilisation responsable de l'équipement est donc recommandée.

SCHÉMA DE CÂBLAGE



IG: interrupteur principal
PWR: carte de puissance
DSP: Carte d'affichage
M: Moteur
C: Condenseur



IG: interrupteur principal
PS: bouton de commutation
M: Moteur
C: Condenseur



La société
QUAMAR s.r.l.
Via Mure 79 - 31030 Altivole (TV)
ITALY

Déclare sous sa propre responsabilité que le modèle suivant de broyeur doseur à usage professionnel.

model:

Nemo - Q/E , Nemo - Q/EM

À laquelle cette déclaration se réfère, elle est conforme aux directives suivantes:

2006/42/CE

Directive Machines

2014/35/EU

Directive basse tension

2014/30/EU

Directive sur la compatibilité électromagnétique

Normes harmonisées appliquées

EN 60335-1:2002-10 + /A1:2004-12 + /A1/EC:2007-01 + /A2:2006-08 + /A11:2004-02 +
/A12:2006-03 + /A13:2008-11 EN

60335-2-64:2000-02+ /EC:2002-06 + /A1:2002-06

EN 55014-1:2006-12 + /A1:2009-04, EN 55014-2:1997-02 + /EC:1997-12 + /A1:2001-12
+ /A2:2008-10

EN 61000-3-2:2006-04, EN 61000-3-3:2008-09, EN 61000-3-11:2000-11
EN 62233:2008

Altivole, 1 Gennaio 2023

ADMINISTRATEUR UNIQUE
Martignago Mirco

Cette déclaration perd sa validité si la machine est modifiée sans notre accord
exprès.

PAGE INTENTIONNELLEMENT VIERGE

CERTIFICATO DI GARANZIA

DA COMPILARE A CURA DELL'ACQUIRENTE

Modello

N° di Serie

Data di installazione

Acquistato presso

DATI DELL'ACQUIRENTE

Nome e Cognome _____

Ragione Sociale _____

Indirizzo _____

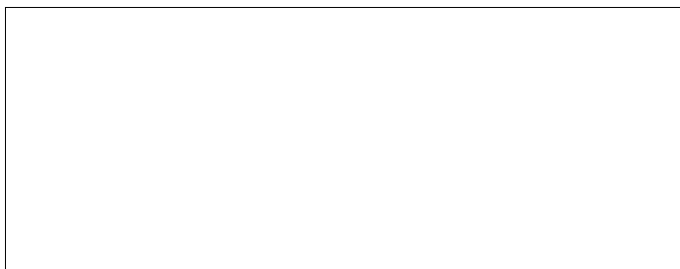
Città _____ Prov. _____

Telefono _____

Firma _____

La garanzia copre i 12 mesi successivi alla data di installazione dell'apparecchio. La copertura in garanzia cessa comunque nei casi di manomissione e qualora siano passati più di 15 mesi dalla data di spedizione dell'apparecchio stesso. Sono escluse dalla garanzia tutte le parti elettriche.

Tutte le parti di ricambio vengono garantite per un tempo massimo di 24 mesi dalla data di acquisto del prodotto.





DA
AFFRANCARE

CERTIFICATO DI GARANZIA

COMPILARE E SPEDIRE ENTRO 30 GIORNI
DALLA DATA DI ACQUISTO