KAZAMA
TECHNOLOGY FOR SUCCESS

Bassina per cioccolato con vasche da 3 e 9 L

MANUALE D'USO



Benvenuti

La società Kadzama La ringrazia per aver acquistato la nostra bassina per cioccolato con vasche da 3 e 9 L. Il presente manuale d’uso è parte integrante dell’apparecchiatura e ha lo scopo principale di garantirne l’utilizzo in sicurezza per tutta la durata di vita, dal disimballaggio allo smaltimento.

Kadzama raccomanda vivamente a chiunque sia autorizzato a operare su questa apparecchiatura di studiare attentamente il presente documento. Ricordiamo inoltre che ogni utente deve poter consultare queste istruzioni in qualsiasi momento. Se il manuale si è danneggiato durante l’uso ed è diventato inutilizzabile, oppure è andato perso, è possibile richiederne una copia all’indirizzo e-mail ufficiale support@kadzama.com oppure scaricarlo da kadzama.com.

Kadzama è il progettista di questa apparecchiatura e può quindi, se necessario, apportare modifiche alla struttura della bassina e al manuale d’uso. Ciò può comportare alcune differenze tra l’apparecchiatura e le immagini riportate nel presente manuale.

Indice

1. Informazioni principali....4
1.1 Informazioni generali....4
1.2 Simboli utilizzati....4
1.3 Contenuto e scopo....4
1.4 Conservazione del manuale....5
1.5 Qualifica del personale....5

2. Norme di sicurezza....5
2.1 Requisiti generali di sicurezza....5
2.2 Uso previsto....6
2.3 Sicurezza elettrica....6
2.4 Sicurezza meccanica....6
2.5 Sicurezza durante la manutenzione....7

3. Descrizione della bassina per cioccolato con vasche da 3 e 9 L....7
3.1 Principio di funzionamento....7
3.2 Targhetta di identificazione....7
3.3 Ambiente di lavoro e protezione elettrica....8

4. Dati tecnici....8

5. Consegna e trasporto....9
5.1 Imballaggio....9
5.2 Trasporto....9
5.3 Scarico e disimballaggio....9
5.4 Immagazzinamento....9

6. Installazione e collegamento....10
6.1 Installazione....10
6.2 Area di lavoro necessaria....10
6.3 Preparazione all'uso....10
6.4 Pulizia prima del primo utilizzo....10

7. Utilizzo....11
7.1 Descrizione dei componenti....11
7.2 Istruzioni per l'uso....11
7.3 Scelta della vasca....12
7.4 Pulizia e igienizzazione dopo l'uso....13

8. Manutenzione e riparazione....13
8.1 Informazioni generali....13
8.2 Controlli periodici....13
8.3 Risoluzione dei problemi....14

9. Smaltimento....14

10. Garanzia....15

1. Informazioni principali

1.1 Informazioni generali

Per semplicità e facilità di consultazione, tutte le informazioni del presente manuale sono suddivise per argomento e riportate nella sezione di riferimento. Tuttavia, in caso di difficoltà nella comprensione o nell'interpretazione delle indicazioni del manuale, contattare il servizio di assistenza tecnica Kadzama per chiarimenti. Chiunque sia autorizzato a operare su questa macchina deve leggere e comprendere le informazioni contenute nel presente manuale.

1.2 Simboli utilizzati



Attenzione. Questi messaggi richiamano l'attenzione, in particolare nelle operazioni che lo richiedono. Il mancato rispetto di questa prescrizione può mettere in pericolo la vita e la salute dell'utente e danneggiare singole parti dell'apparecchiatura o l'apparecchiatura nel suo complesso.



Avvertenza. Questi messaggi segnalano le operazioni in cui un uso scorretto può danneggiare l'apparecchiatura o singole sue parti.



Ambiente. Questi messaggi richiamano l'attenzione dell'utente su operazioni, azioni o conseguenze che possono danneggiare l'ambiente.



Note. Questi messaggi contengono spiegazioni, note e raccomandazioni utili all'utente durante il funzionamento e hanno carattere di consiglio.

1.3 Contenuto e scopo

- Il presente manuale ha lo scopo di fornire a tutti gli utenti che operano su questa apparecchiatura le informazioni necessarie e sufficienti per utilizzarla correttamente, eseguirne la manutenzione e impiegarla in sicurezza per sé e per le persone circostanti.
- Il presente manuale è conforme ai requisiti e alle norme europee e internazionali e contiene tutte le istruzioni necessarie per garantire un utilizzo ottimale dell'apparecchiatura.
- Devono essere rispettati i seguenti requisiti:
    - Ogni operatore, tecnico o altra persona autorizzata a operare su questa apparecchiatura è tenuto a studiare attentamente queste istruzioni.
    - Il responsabile della sicurezza sul luogo di lavoro deve accertarsi che tutto il personale autorizzato a operare su questa apparecchiatura abbia letto queste istruzioni e ne comprenda i principi di funzionamento di base.
    - Tutte le regole e le raccomandazioni contenute in queste istruzioni devono essere rispettate per l'intero periodo di utilizzo dell'apparecchiatura, dal trasporto allo smaltimento.

1.4 Conservazione del manuale

Il presente manuale è parte integrante dell'apparecchiatura; pertanto, tutti i requisiti di sicurezza in esso contenuti si applicano anche al manuale stesso.

Per quanto riguarda il manuale, devono essere rispettate le seguenti regole:

- Conservarlo in un luogo protetto da fiamme libere e umidità.
- Conservarlo in un luogo accessibile al personale autorizzato a operare sull'apparecchiatura.
- Non consultare il manuale con le mani sporche.
- Non apportare modifiche al testo o alle immagini del manuale.
- Non strappare né stropicciare le pagine del manuale.

1.5 Qualifica del personale

Uso e manutenzione meccanica



L'apparecchiatura può essere utilizzata solo da personale qualificato e addestrato. Anche qualsiasi intervento di manutenzione deve essere eseguito esclusivamente da personale qualificato.

Chiunque sia autorizzato all'uso o alla manutenzione deve leggere e comprendere le informazioni contenute nel presente manuale.

Manutenzione elettrica

Il tecnico addetto alla manutenzione elettrica deve possedere conoscenze generali sui circuiti elettrici e conoscere i circuiti e i componenti specifici utilizzati nell'apparecchiatura. Deve inoltre essere abilitato a intervenire su apparecchiature elettriche.

Prima di qualsiasi intervento, il tecnico deve spegnere l'apparecchiatura, scollegarla dall'alimentazione elettrica e adottare misure per impedirne la riattivazione accidentale. Chiunque sia autorizzato a lavorare su questa apparecchiatura può iniziare l'intervento solo dopo che tutti i dispositivi di comando e i componenti elettrici si trovano nella loro posizione e sono funzionanti.



Qualsiasi operazione non descritta nel presente manuale può essere eseguita solo da un tecnico autorizzato dal costruttore.

2. Norme di sicurezza

Le norme di sicurezza riprendono i requisiti essenziali di salute e sicurezza della Direttiva Macchine 2006/42/CE e del nuovo Regolamento Macchine (UE) 2023/1230, nonché i principi delle norme EN ISO 12100 ed EN 60204-1.

2.1 Requisiti generali di sicurezza

Questa macchina è stata progettata e costruita in conformità ai requisiti di sicurezza europei applicabili. Il funzionamento sicuro dipende da un'installazione corretta, da un uso appropriato, da una manutenzione regolare e dal rispetto delle istruzioni del presente manuale.

Prima di utilizzare la bassina, leggere attentamente il presente manuale e accertarsi di averlo compreso.

Il costruttore declina ogni responsabilità per lesioni, danni all’apparecchiatura o perdite di prodotto derivanti da installazione scorretta, modifiche non autorizzate, uso improprio o mancato rispetto delle presenti istruzioni.

I bambini e le persone non autorizzate non devono utilizzare la macchina né avervi accesso.

2.2 Uso previsto

La bassina è progettata per ricoprire di cioccolato o di altre coperture alimentari idonee diversi prodotti alimentari, come frutta a guscio, frutta essiccata, chicchi di caffè, cereali e prodotti di confetteria. La rotazione continua della vasca garantisce una copertura uniforme, distribuendo la copertura in modo omogeneo sulla superficie del prodotto.

L’apparecchiatura è destinata all’uso professionale nella produzione di cioccolato, nei laboratori di pasticceria e confetteria e nelle piccole produzioni alimentari.

Non utilizzare l’apparecchiatura per:

- materiali esplosivi, infiammabili o pericolosi;
- metallo, vetro, pietra o altri materiali non alimentari;
- prodotti congelati;
- qualsiasi applicazione non prevista dal costruttore.

Qualsiasi uso diverso da quello previsto è considerato improprio.

2.3 Sicurezza elettrica

- Collegare solo a un’alimentazione conforme alle caratteristiche della macchina: 220-240 V~50 Hz / 110-120 V~60 Hz a seconda della versione (vedere la targhetta di identificazione).
- La messa a terra è obbligatoria. È vietato l’uso senza conduttore di protezione (terra).
- Non utilizzare la macchina con cavi, spine, interruttori o involucri elettrici danneggiati.
- Non utilizzare la macchina con le mani bagnate.
- Evitare che acqua o altri liquidi penetrino nelle aperture di ventilazione, nel pannello di comando, nella scatola elettrica o nella zona del motore.
- Prima di pulizia, ispezione o manutenzione, spegnere la macchina e scollegarla dall’alimentazione elettrica.

2.4 Sicurezza meccanica

- Le parti in movimento possono causare lesioni. Non indossare indumenti larghi, sciarpe, gioielli o guanti larghi, che potrebbero rimanere impigliati nelle parti rotanti. I capelli lunghi devono essere raccolti saldamente.
- Non utilizzare la bassina con temperature ambiente inferiori a 10 °C o superiori a 40 °C, né con umidità relativa superiore all’80%.
- Se la bassina è stata trasportata a temperature sotto zero, prima del primo utilizzo lasciarla a temperatura ambiente per almeno 2 ore.
- Durante il funzionamento non introdurre mai mani, utensili o corpi estranei nella vasca.
- Non lasciare la bassina accesa senza sorveglianza per lunghi periodi.

2.5 Sicurezza durante la manutenzione

La manutenzione deve essere eseguita solo con la macchina scollegata dall’alimentazione elettrica.

In caso di rumori anomali, vibrazioni, fumo, surriscaldamento o odori insoliti, arrestare immediatamente la macchina, scollegarla dall’alimentazione, individuare ed eliminare la causa prima di riavviarla.

Non lavare la macchina con getti d’acqua ad alta pressione o a vapore e non immergere i componenti elettrici in acqua. Non modificare, saldare, forare o alterare componenti meccanici o elettrici senza l’autorizzazione scritta del costruttore.

3. Descrizione della bassina per cioccolato con vasche da 3 e 9 L

3.1 Principio di funzionamento

La bassina funziona grazie alla rotazione di una vasca in acciaio inox che mescola continuamente i prodotti al suo interno. Questo movimento assicura una distribuzione uniforme del cioccolato o di un’altra copertura idonea sulla superficie dei prodotti.

Durante il funzionamento, la copertura viene aggiunta gradualmente, in piccole quantità, nella vasca in rotazione. Mentre i prodotti rotolano, la copertura si distribuisce uniformemente formando uno strato omogeneo attorno a ciascun pezzo.

La velocità di rotazione può essere regolata in base al tipo, alle dimensioni e alle caratteristiche dei prodotti lavorati.

Il processo di ricopertura può essere ripetuto fino a ottenere lo spessore e l’aspetto desiderati.

3.2 Targhetta di identificazione



Riga	Contenuto
Riga 1	Nome del prodotto
Riga 2	Modello e numero di serie
Riga 3	Tensione e potenza
Riga 4	Dati del costruttore

Riga	Contenuto
Riga 5	Luogo di fabbricazione
Riga 6	Grado IP, marcatura CE, anno di fabbricazione

3.3 Ambiente di lavoro e protezione elettrica

L'apparecchiatura è dotata di un interruttore automatico e di un interruttore differenziale (RCCB/RCD). È prevista una protezione con fusibili conforme alla norma IEC 60269 contro sovraccarico e cortocircuito. Prima della messa in servizio, verificare che la targhetta di identificazione e i dati elettrici corrispondano all'alimentazione disponibile.

L'area di lavoro deve soddisfare i seguenti requisiti:

- Solo per uso interno.
- Temperatura ambiente: 10-40 °C.
- Umidità relativa: massimo 80%.
- Proteggere da pioggia, spruzzi d'acqua, condensa, vapori corrosivi, polvere eccessiva e luce solare diretta.
- Garantire illuminazione, ventilazione e accesso adeguati per la pulizia e la manutenzione.



Chiunque sia autorizzato a lavorare su questa apparecchiatura deve assicurarsi che nelle immediate vicinanze non vi siano fiamme libere né materiali esplosivi.

4. Dati tecnici

Dimensioni d'ingombro	480 x 360 x 450 mm
Peso	8 kg
Peso con imballo	10 kg
Capacità di carico	3 - 9 litri
Alimentazione	220-240 V~50 Hz / 110-120 V~60 Hz
Tipo di rete	Monofase
Potenza	0,100 kW
Materiale della vasca	Acciaio inox AISI 304
Velocità di rotazione	30; 50 giri/min
Numero di velocità	2
Dimensioni della vasca (diametro, altezza)	280 x 240 mm (3 litri), 360 x 280 mm (9 litri)
Periodo di garanzia	1 anno

5. Consegna e trasporto

5.1 Imballaggio

Prima di spostare l’apparecchiatura, leggere le istruzioni generali e le informazioni riportate sulle etichette dell’imballo. La bassina viene spedita parzialmente montata (le vasche sono imballate separatamente) in una scatola di cartone.

5.2 Trasporto

La bassina deve essere trasportata in sicurezza. In caso di trasporto insieme ad altre apparecchiature, assicurarsi che queste non possano danneggiarla durante il tragitto.



La garanzia del costruttore non copre i danni che possono verificarsi durante la spedizione. Per evitare contestazioni, seguire le istruzioni di disimballaggio riportate sull’etichetta applicata al collo. ***Per attivare la garanzia è necessario compilare e inviare la check-list.***

5.3 Scarico e disimballaggio

1. Prima dello scarico, verificare che l’imballo esterno non presenti danni visibili.
2. Sollevare e trasportare il collo con cura (peso con imballo circa 10 kg).
3. Appoggiare la macchina su un piano solido e livellato.
4. Rimuovere l’imballo con attenzione, senza danneggiare cavi elettrici, comandi o coperture.
5. Controllare che la macchina non presenti danni, parti allentate, spine/cavi danneggiati o componenti interni spostati.
6. Non collegare la macchina all’alimentazione se si sospettano danni da trasporto; contattare prima KADZAMA.

5.4 Immagazzinamento

Riporre la bassina su una superficie piana con spazio sufficiente. Durante l’immagazzinamento spegnere l’apparecchiatura e scollegare il cavo di alimentazione.

L’apparecchiatura deve essere conservata al chiuso, in un locale pulito, asciutto e ben ventilato.

Condizioni di immagazzinamento consigliate:

- temperatura ambiente: da +5 °C a +40 °C;
- umidità relativa: fino all’80%, senza condensa;
- al riparo da pioggia, spruzzi d’acqua, condensa e luce solare diretta;
- al riparo da vapori corrosivi, sostanze chimiche aggressive, polveri conduttive e atmosfere esplosive;
- senza forti vibrazioni, urti meccanici o rischio di caduta di oggetti.

Durante l’immagazzinamento l’apparecchiatura deve essere protetta da polvere e danni accidentali. Utilizzare, se possibile, l’imballo originale, una copertura protettiva o un altro materiale di protezione idoneo.

Non appoggiare oggetti pesanti sull’apparecchiatura o sulle sue parti rimovibili.

Se l’apparecchiatura è stata conservata o trasportata a temperature inferiori a 0 °C, lasciarla a temperatura ambiente per almeno 2 ore prima di collegarla all’alimentazione, per evitare la formazione di condensa nei componenti elettrici.

In caso di immagazzinamento prolungato, si consiglia di controllare periodicamente la pulizia dell’apparecchiatura, l’assenza di corrosione e di danni meccanici, nonché lo stato di cavi, guarnizioni e parti rimovibili.

6. Installazione e collegamento

6.1 Installazione

Installare la bassina al chiuso, su una superficie stabile, piana e portante, con spazio sufficiente per un uso, una pulizia, una manutenzione e una ventilazione sicuri. Prima di posizionare la macchina, assicurarsi che il corpo, i componenti o le parti non vengano danneggiati durante l’installazione.

In caso di danni, informare immediatamente il costruttore.

Non collegare né utilizzare la bassina finché non è stata correttamente posizionata, montata e controllata.

6.2 Area di lavoro necessaria

La superficie su cui viene appoggiata la bassina deve essere sufficientemente resistente e adatta al peso della macchina. È responsabilità del cliente verificare che la superficie soddisfi tali requisiti. La superficie di installazione deve essere ragionevolmente in piano. Le dimensioni dell’apparecchiatura, necessarie per predisporre l’area di lavoro e lo spazio di installazione, sono riportate nella Sezione 4. La macchina deve essere collocata lontano da altre apparecchiature.

6.3 Preparazione all’uso

Dopo l’installazione e prima del collegamento alla rete elettrica, assicurarsi che all’interno non vi siano oggetti e pulire gli elementi sporcati durante l’installazione.

Prima dell’avvio, procedere come segue:

- Rimuovere l’imballo.
- Posizionare la bassina su una superficie piana e rigida, garantendo un facile accesso ai comandi.
- Verificare che la distanza tra il corpo della macchina e gli oggetti più vicini sia di almeno 10 cm e che le aperture di ventilazione non siano ostruite.
- Verificare che il cavo di alimentazione:
  - non tocchi parti mobili dell’apparecchio;
  - non sia schiacciato da oggetti;
  - non passi sotto l’apparecchio;
  - non tocchi parti calde dell’apparecchio, come il motore elettrico.

6.4 Pulizia prima del primo utilizzo

1. Scollegare la macchina dall’alimentazione.
2. Rimuovere i componenti accessibili a contatto con gli alimenti previsti per la pulizia ordinaria.

3. Pulire le superfici a contatto con il prodotto con acqua potabile tiepida e, se necessario, con un detergente non abrasivo per uso alimentare.
4. Non dirigere acqua verso il pannello di comando, la scatola elettrica, il motore, le aperture di ventilazione o i componenti elettrici.
5. Risciacquare, se necessario, le parti a contatto con gli alimenti e asciugarle completamente.
6. Rimontare tutti i componenti e verificare che all’interno non siano rimasti attrezzi per la pulizia o corpi estranei.

7. Utilizzo

7.1 Descrizione dei componenti



N.	Componente
1	Vasca
2	Corpo
3	Pulsante ON / OFF (acceso / spento)
4	Selettore della velocità di rotazione

7.2 Istruzioni per l’uso

1. Montare la vasca (1) sul corpo (2), come mostrato nella figura seguente, avvitandola sull’albero motore in senso orario.



2. Collegare l’apparecchiatura a un’alimentazione conforme alla targhetta di identificazione. La bassina è pronta per l’uso: accenderla con il pulsante ON / OFF (3).
3. Selezionare la velocità di rotazione desiderata della vasca con il selettore di velocità (4).
4. Versare nella vasca la quantità necessaria di prodotto sfuso (frutta a guscio).
5. Versare a filo sottile la copertura (ad esempio una glassa) nella vasca. Rotolando sulla superficie della vasca, la frutta a guscio si ricopre in modo uniforme. Dopo un po’ è possibile aggiungere altra copertura e ripetere l’operazione fino a ottenere uno strato sufficiente. La forma tonda si crea gradualmente, man mano che gli strati di copertura aumentano.
6. Per ottenere uno strato liscio e di alta qualità, la copertura deve essere raffreddata rapidamente. Una volta solidificata la copertura sulla frutta a guscio, il processo prosegue senza che il prodotto si attacchi alla vasca e senza ostacolare il rimescolamento dei confetti nella bassina. Un condizionatore installato nel locale può ridurre sensibilmente i tempi di copertura.
7. Una volta ottenuto lo strato desiderato, è possibile aggiungere un agente lucidante e polveri decorative (ad esempio pigmenti perlescenti alimentari) per migliorare l’aspetto estetico dei prodotti.
8. Al termine del lavoro, rimuovere il prodotto finito dalla vasca.

7.3 Scelta della vasca

Poiché la bassina è dotata di 2 vasche di diversa capacità, utilizzare quella più adatta alla quantità di prodotto. Il carico consigliato dipende dalle dimensioni, dalla forma e dalla densità del prodotto da ricoprire. La tabella seguente indica il carico indicativo di prodotto per lotto prima della copertura.

Prodotto	Vasca da 3 L	Vasca da 9 L
Nocciole	2 kg	4 kg
Arachidi	2 kg	4 kg
Frutta candita	2 kg	4 kg
Mandorle	3 kg	6 kg

Prodotto	Vasca da 3 L	Vasca da 9 L
Cereali croccanti	0,4 kg	1,5 kg
Chicchi di caffè	1,5 kg	3 kg

I carichi sono indicativi e possono variare in base a dimensioni, densità e forma del prodotto, nonché al processo di copertura.

7.4 Pulizia e igienizzazione dopo l'uso



PERICOLO DI SCOSSA ELETTRICA. Non lavare mai il pannello di comando, la scatola elettrica, il motore o altri componenti elettrici con acqua corrente. Non utilizzare idropulitrici e non immergere le parti elettriche.

Frequenza di pulizia:

- Al termine della produzione.
- Prima di lavorare un prodotto per il quale si devono evitare contaminazioni crociate o trasferimenti di sapore.
- Dopo un blocco o la presenza di corpi estranei.
- Prima della rimessa in servizio dopo immagazzinamento, manutenzione o riparazione.

Procedura di pulizia:

1. Spegnere la macchina e scollegarla dall'alimentazione.
2. Rimuovere la vasca.
3. Pulirla con un panno umido.
4. Può essere lavata con acqua tiepida e detergente.
5. Asciugare completamente tutti i componenti prima del rimontaggio.

8. Manutenzione e riparazione

8.1 Informazioni generali

Prima di qualsiasi ispezione, pulizia o manutenzione, spegnere sempre la macchina e scollegarla dall'alimentazione. Non aprire l'involucro della macchina e non tentare di riparare autonomamente i componenti elettrici o meccanici interni. Se il problema non può essere risolto seguendo le indicazioni, contattare il Servizio Assistenza KADZAMA.

8.2 Controlli periodici

I controlli periodici contribuiscono a un funzionamento sicuro e a una qualità di copertura costante. L'operatore può eseguire la pulizia e i controlli visivi descritti nel presente manuale. Le riparazioni e gli interventi elettrici o meccanici interni devono essere eseguiti da personale qualificato.

Frequenza	Controllo
Prima di ogni utilizzo	Cavo di alimentazione/spina, assenza di corpi estranei.
Durante il funzionamento	Rumori o vibrazioni anomali.

8.3 Risoluzione dei problemi

Problema	Possibile causa	Soluzione
La macchina non si avvia	L'alimentazione è scollegata oppure l'interruttore ON/OFF è in posizione OFF.	Controllare il collegamento elettrico e assicurarsi che l'interruttore ON/OFF sia in posizione ON.
La vasca non ruota	La vasca non è montata correttamente oppure il motore potrebbe essere guasto.	Spegnere e scollegare la macchina. Verificare che la vasca sia fissata correttamente all'albero motore.
La vasca ruota in modo irregolare o vibra eccessivamente	Distribuzione irregolare del prodotto, carico eccessivo o montaggio errato della vasca.	Arrestare la macchina, controllare il montaggio della vasca e ridistribuire o ridurre il carico di prodotto.
Rumore insolito durante il funzionamento	Vasca non ben fissata, corpi estranei o possibile usura meccanica.	Spegnere e scollegare la macchina. Controllare la vasca e i componenti accessibili.
I prodotti non sono ricoperti in modo uniforme	Velocità di rotazione non adeguata, distribuzione irregolare della copertura o troppa copertura aggiunta in una volta.	Regolare la velocità di rotazione e aggiungere la copertura gradualmente, in piccole quantità.
I prodotti si attaccano tra loro o alla vasca	Raffreddamento insufficiente o troppa copertura applicata in una volta.	Migliorare il raffreddamento e lasciar solidificare ogni strato prima di aggiungere il successivo.
La macchina si surriscalda durante il funzionamento	Aperture di ventilazione ostruite, carico eccessivo o funzionamento prolungato in condizioni non idonee.	Spegnere e scollegare la macchina. Lasciarla raffreddare, controllare le aperture di ventilazione e ridurre il carico se necessario.
Impossibile cambiare la velocità di rotazione	Possibile guasto del selettore di velocità o dei componenti elettrici interni.	Spegnere la macchina e, se il problema persiste, contattare il Servizio Assistenza KADZAMA. Non tentare di riparare autonomamente i componenti elettrici.

9. Smaltimento



Tutti i componenti di questa apparecchiatura devono essere smaltiti in conformità alla normativa vigente nel Paese in cui avviene lo smaltimento. I materiali elettrici ed elettronici devono essere separati e tutti i componenti in gomma e plastica devono essere smaltiti separatamente.

Nell'UE questa apparecchiatura rientra nell'ambito della Direttiva 2012/19/UE (RAEE): non smaltirla insieme ai rifiuti domestici, ma consegnarla a un centro di raccolta autorizzato per apparecchiature elettriche ed elettroniche.

10. Garanzia

Kadzama offre una garanzia di 1 anno su questo modello di apparecchiatura. La garanzia copre i guasti dei componenti elettrici o meccanici, a condizione che l’apparecchiatura sia utilizzata correttamente e in conformità a tutte le istruzioni del presente manuale. Durante il periodo di garanzia KADZAMA riparerà o sostituirà gratuitamente qualsiasi componente risultato difettoso per vizi di fabbricazione o dei materiali.

Fatte salve le condizioni di consegna applicabili, il costruttore non è responsabile dei danni verificatisi durante il trasporto dopo la consegna dell’apparecchiatura al vettore.

Per questo motivo, per la spedizione viene stipulata un’assicurazione aggiuntiva sul trasporto delle merci a copertura di eventuali perdite o danni durante il tragitto. Al ricevimento dell’apparecchiatura, il cliente deve ispezionare attentamente la spedizione prima di accettarla dal vettore; per attivare la garanzia è inoltre necessario compilare e inviare la check-list fornita dal costruttore.

La garanzia non copre difetti o danni derivanti da:

- installazione o messa in servizio non corretta;
- utilizzo non conforme al presente manuale d’uso;
- pulizia o manutenzione inadeguata;
- normale usura dei materiali di consumo e delle parti soggette a usura;
- danni meccanici, urti, corrosione o attacco chimico;
- modifiche o riparazioni eseguite senza previa autorizzazione scritta di KADZAMA;
- uso di ricambi o accessori non originali;
- danni causati da un collegamento elettrico errato o da un’alimentazione instabile.

Qualsiasi riparazione o sostituzione in garanzia viene eseguita da KADZAMA o da un centro di assistenza autorizzato. Qualora la riparazione debba essere effettuata presso il centro di assistenza, durante il periodo di garanzia il costruttore sostiene le spese di trasporto dell’apparecchiatura. La pulizia dell’apparecchiatura o delle sue parti non è coperta dalla garanzia.

La presente garanzia commerciale del costruttore è fornita da KADZAMA Slovenia ed è disciplinata dalla legislazione applicabile della Repubblica di Slovenia, compresa, ove applicabile, la Legge sulla tutela dei consumatori (ZVPot-1). La garanzia non pregiudica i diritti legali inderogabili spettanti all’acquirente ai sensi della normativa applicabile.