KAZAMA
TECHNOLOGY FOR SUCCESS

Turbine d’enrobage 3 et 9 litres

MANUEL D’UTILISATION



Bienvenue

La société Kadzama vous remercie d’avoir acheté notre turbine d’enrobage 3 et 9 litres. Ce manuel d’utilisation fait partie intégrante de l’équipement ; il a pour objectif principal de garantir son utilisation en toute sécurité pendant toute sa durée de vie, du déballage jusqu’à la mise au rebut.

Kadzama recommande vivement à toute personne autorisée à intervenir sur cet équipement d’étudier attentivement ce document. Nous attirons également votre attention sur le fait que chaque utilisateur doit avoir accès en permanence à ces instructions. Si votre manuel a été endommagé au cours de l’utilisation et est devenu inutilisable, ou s’il a été perdu, veuillez en demander une copie à l’adresse e-mail officielle support@kadzama.com ou le télécharger sur kadzama.com.

Kadzama est le concepteur de cet équipement et peut, si nécessaire, apporter des modifications à la conception de la turbine d’enrobage et au manuel d’utilisation. Il peut en résulter certaines différences entre l’équipement lui-même et les illustrations de ce manuel.

Sommaire

1. Informations principales....4
1.1 Informations générales....4
1.2 Symboles utilisés....4
1.3 Contenu et objectif....4
1.4 Conservation du manuel....5
1.5 Qualification du personnel....5

2. Consignes de sécurité....5
2.1 Exigences générales de sécurité....5
2.2 Utilisation prévue....6
2.3 Sécurité électrique....6
2.4 Sécurité mécanique....6
2.5 Sécurité lors de l’entretien....7

3. Description de la turbine d’enrobage 3 et 9 litres....7
3.1 Principe de fonctionnement....7
3.2 Plaque signalétique....7
3.3 Conditions d’utilisation et protection électrique....8

4. Caractéristiques techniques....8

5. Livraison et transport....9
5.1 Emballage....9
5.2 Transport....9
5.3 Déchargement et déballage....9
5.4 Stockage....9

6. Installation et raccordement....10
6.1 Installation....10
6.2 Espace de travail requis....10
6.3 Préparation à l’utilisation....10
6.4 Nettoyage avant la première utilisation....10

7. Utilisation....11
7.1 Description des éléments....11
7.2 Mode d’emploi....11
7.3 Choix de la cuve....12
7.4 Nettoyage et hygiène après utilisation....13

8. Entretien et réparation....13
8.1 Informations générales....13
8.2 Contrôles courants....13
8.3 Dépannage....14

9. Mise au rebut....14

10. Garantie....15

1. Informations principales

1.1 Informations générales

Pour plus de simplicité et de facilité d’utilisation, toutes les informations de ce manuel sont classées par thèmes et placées dans la section correspondante. Toutefois, si vous avez des difficultés à comprendre ou à interpréter les indications de ce manuel, veuillez contacter le service d’assistance technique de Kadzama pour obtenir des précisions. Toute personne autorisée à intervenir sur cette machine doit lire et comprendre les informations contenues dans ce manuel.

1.2 Symboles utilisés



Attention. Ces messages servent à attirer l’attention, en particulier lors des opérations qui l’exigent. Le non-respect de cette consigne peut mettre en danger la vie et la santé de l’utilisateur et endommager certaines pièces de l’équipement ou l’équipement dans son ensemble.



Avertissement. Ces messages signalent les opérations au cours desquelles une utilisation incorrecte peut endommager l’équipement ou certaines de ses pièces.



Environnement. Ces messages attirent l’attention de l’utilisateur sur les opérations, actions ou conséquences susceptibles de nuire à l’environnement.



Remarques. Ces messages contiennent des explications, des remarques et des recommandations utiles à l’utilisateur pendant le fonctionnement ; ils ont valeur de conseil.

1.3 Contenu et objectif

- Ce manuel a pour objectif de fournir à tous les utilisateurs de cet équipement les informations nécessaires et suffisantes pour l’utiliser correctement, l’entretenir et s’en servir en toute sécurité pour eux-mêmes et pour leur entourage.
- Ce manuel est conforme aux exigences et normes européennes et internationales et contient toutes les instructions nécessaires pour garantir une utilisation optimale de l’équipement concerné.
- Les exigences suivantes doivent être respectées :
    - Tout opérateur, technicien ou autre personne autorisée à intervenir sur cet équipement est tenu d’étudier attentivement ces instructions.
    - Le responsable de la sécurité au travail doit s’assurer que tout le personnel autorisé à intervenir sur cet équipement a lu ces instructions et comprend les principes de base de son fonctionnement.
    - Toutes les règles et recommandations contenues dans ces instructions doivent être respectées pendant toute la durée d’exploitation de l’équipement, du transport à la mise au rebut.

1.4 Conservation du manuel

Ce manuel fait partie intégrante de l’équipement ; toutes les exigences de sécurité qu’il contient s’appliquent donc également à lui.

Les règles suivantes doivent être respectées concernant le manuel lui-même :

- Le conserver dans un endroit à l’abri des flammes nues et de l’humidité.
- Le conserver dans un endroit accessible au personnel autorisé à intervenir sur l’équipement.
- Ne pas manipuler ce manuel avec des mains sales.
- Ne pas modifier le texte ni les illustrations de ce manuel.
- Ne pas déchirer ni froisser les pages de ce manuel.

1.5 Qualification du personnel

Utilisation et maintenance mécanique



Seul un personnel qualifié et formé est autorisé à utiliser l’équipement. Toute opération de maintenance doit également être effectuée exclusivement par du personnel qualifié.

Toute personne autorisée à utiliser l’équipement ou à en assurer la maintenance doit lire et comprendre les informations contenues dans ce manuel.

Maintenance électrique

Le spécialiste de la maintenance électrique doit posséder des connaissances générales sur les circuits électriques ainsi qu’une connaissance des circuits et composants spécifiques utilisés dans l’équipement. Il doit en outre être habilité à intervenir sur des équipements électriques.

Avant toute intervention, le technicien doit arrêter l’équipement, le débrancher de l’alimentation électrique et le protéger contre toute remise sous tension accidentelle. Toute personne autorisée à travailler sur cet équipement ne peut commencer son intervention que lorsque tous les dispositifs de commande et composants électriques sont à leur place et en état de marche.



Toute opération non décrite dans ce manuel ne peut être effectuée que par un spécialiste agréé par le fabricant.

2. Consignes de sécurité

Les consignes de sécurité reprennent les exigences essentielles de santé et de sécurité de la directive Machines 2006/42/CE et du nouveau règlement Machines (UE) 2023/1230, ainsi que les principes des normes EN ISO 12100 et EN 60204-1.

2.1 Exigences générales de sécurité

Cette machine a été conçue et fabriquée conformément aux exigences de sécurité européennes en vigueur. Son fonctionnement en toute sécurité dépend d’une installation correcte, d’une utilisation appropriée, d’un entretien régulier et du respect des instructions de ce manuel.

Avant d’utiliser la turbine d’enrobage, lisez attentivement ce manuel et assurez-vous de l’avoir bien compris.

Le fabricant décline toute responsabilité en cas de blessures, de dommages matériels ou de pertes de produits résultant d’une installation incorrecte, de modifications non autorisées, d’une mauvaise utilisation ou du non-respect de ces instructions.

Les enfants et les personnes non autorisées ne doivent ni utiliser la machine ni y avoir accès.

2.2 Utilisation prévue

La turbine d’enrobage est conçue pour enrober de chocolat ou d’autres enrobages alimentaires adaptés divers produits alimentaires, tels que les fruits à coque, les fruits séchés, les grains de café, les céréales et les produits de confiserie. La rotation continue de la cuve assure un enrobage uniforme en répartissant régulièrement l’enrobage sur la surface du produit.

L’équipement est destiné à un usage professionnel en chocolaterie, en confiserie et dans les petites unités de production alimentaire.

Ne pas utiliser l’équipement pour :

- des matières explosives, inflammables ou dangereuses ;
- du métal, du verre, de la pierre ou d’autres matériaux non alimentaires ;
- des produits congelés ;
- toute application non prévue par le fabricant.

Toute utilisation autre que l’utilisation prévue est considérée comme non conforme.

2.3 Sécurité électrique

- Raccorder uniquement à une alimentation électrique conforme aux caractéristiques de la machine : 220-240 V~50 Hz / 110-120 V~60 Hz selon la version (voir la plaque signalétique).
- La mise à la terre est obligatoire. Il est interdit d’utiliser la machine sans conducteur de protection (terre).
- Ne pas utiliser la machine si les câbles, fiches, interrupteurs ou boîtiers électriques sont endommagés.
- Ne pas utiliser la machine avec les mains mouillées.
- Empêcher l’eau et tout autre liquide de pénétrer dans les ouïes de ventilation, le panneau de commande, le boîtier électrique ou la zone du moteur.
- Avant tout nettoyage, contrôle ou entretien, arrêter la machine et la débrancher de l’alimentation électrique.

2.4 Sécurité mécanique

- Les pièces en mouvement peuvent provoquer des blessures. Ne pas porter de vêtements amples, d’écharpes, de bijoux ni de gants lâches, car ils risquent d’être happés par les pièces en rotation. Les cheveux longs doivent être solidement attachés.
- Ne pas utiliser la turbine d’enrobage à une température ambiante inférieure à 10 °C ou supérieure à 40 °C, ni avec une humidité relative supérieure à 80 %.
- Si la turbine d’enrobage a été transportée à des températures négatives, la laisser à température ambiante pendant au moins 2 heures avant la première utilisation.
- Pendant le fonctionnement, ne jamais introduire les mains, des outils ou des corps étrangers dans la cuve.
- Ne pas laisser la turbine d’enrobage en marche sans surveillance pendant une longue durée.

2.5 Sécurité lors de l’entretien

L’entretien ne doit être effectué que lorsque la machine est débranchée de l’alimentation électrique.

En cas de bruit anormal, de vibrations, de fumée, de surchauffe ou d’odeur inhabituelle, arrêter immédiatement la machine, la débrancher, puis identifier et éliminer la cause avant de la remettre en marche.

Ne pas laver la machine au jet haute pression ou à la vapeur et ne pas immerger les composants électriques dans l’eau. Ne pas modifier, souder, percer ou transformer les composants mécaniques ou électriques sans l’accord écrit du fabricant.

3. Description de la turbine d’enrobage 3 et 9 litres

3.1 Principe de fonctionnement

La turbine d’enrobage fonctionne grâce à la rotation d’une cuve en acier inoxydable qui brasse en continu les produits qu’elle contient. Ce mouvement assure une répartition uniforme du chocolat ou d’un autre enrobage adapté sur la surface des produits.

Pendant le fonctionnement, l’enrobage est ajouté progressivement, par petites quantités, dans la cuve en rotation. Au fur et à mesure que les produits roulent, l’enrobage se répartit régulièrement et forme une couche uniforme autour de chaque pièce.

La vitesse de rotation peut être réglée en fonction du type, de la taille et des caractéristiques des produits traités.

L’opération d’enrobage peut être répétée jusqu’à obtenir l’épaisseur et l’aspect souhaités.

3.2 Plaque signalétique



Ligne	Contenu
Ligne 1	Nom du produit
Ligne 2	Modèle et numéro de série
Ligne 3	Tension et puissance
Ligne 4	Informations sur le fabricant

Ligne	Contenu
Ligne 5	Lieu de fabrication
Ligne 6	Indice IP, marquage CE, année de fabrication

3.3 Conditions d’utilisation et protection électrique

L’équipement comprend un disjoncteur automatique et un interrupteur différentiel (RCCB/DDR). Une protection par fusibles conforme à la norme CEI 60269 est prévue contre les surcharges et les courts-circuits. Avant la mise en service, vérifier que la plaque signalétique et les marquages électriques correspondent à l’alimentation disponible.

La zone d’utilisation doit répondre aux conditions suivantes :

- Utilisation en intérieur uniquement.
- Température ambiante : 10-40 °C.
- Humidité relative : 80 % maximum.
- Protéger de la pluie, des projections d’eau, de la condensation, des vapeurs corrosives, de la poussière excessive et du rayonnement solaire direct.
- Prévoir un éclairage, une ventilation et un accès suffisants pour le nettoyage et l’entretien.



Toute personne autorisée à travailler sur cet équipement doit s’assurer qu’aucune flamme nue ni aucune matière explosive ne se trouve à proximité immédiate de l’équipement.

4. Caractéristiques techniques

Dimensions	480 x 360 x 450 mm
Poids	8 kg
Poids avec emballage	10 kg
Capacité de chargement	3 - 9 litres
Alimentation	220-240 V~50 Hz / 110-120 V~60 Hz
Type de réseau	Monophasé
Puissance	0,100 kW
Matériau de la cuve	Acier inoxydable AISI 304
Vitesse de rotation	30 ; 50 tr/min
Nombre de vitesses	2
Dimensions de la cuve (diamètre, hauteur)	280 x 240 mm (3 litres), 360 x 280 mm (9 litres)
Durée de garantie	1 an

5. Livraison et transport

5.1 Emballage

Les instructions générales et les informations figurant sur les étiquettes de l’emballage doivent être lues avant de déplacer l’équipement. La turbine d’enrobage est livrée partiellement assemblée (les cuves sont emballées séparément) dans un carton.

5.2 Transport

La turbine d’enrobage doit être transportée en toute sécurité. En cas de transport avec d’autres équipements, s’assurer que ceux-ci ne risquent pas d’endommager la turbine pendant le trajet.



La garantie du fabricant ne couvre pas les dommages pouvant survenir pendant le transport. Pour éviter tout litige, suivez les instructions de déballage figurant sur l’étiquette apposée sur le colis. ***La liste de contrôle doit être remplie et renvoyée afin d’activer la garantie.***

5.3 Déchargement et déballage

1. Avant le déchargement, vérifier que l’emballage extérieur ne présente pas de dommages visibles.
2. Soulever et porter le colis avec précaution (poids emballé : env. 10 kg).
3. Poser la machine sur un sol ferme et plan.
4. Retirer l’emballage avec précaution, sans endommager les câbles électriques, les commandes ni les capots.
5. Vérifier l’absence de dommages, de pièces desserrées, de fiches/câbles endommagés et de composants internes déplacés.
6. Ne pas brancher la machine en cas de suspicion de dommages liés au transport ; contacter d’abord KADZAMA.

5.4 Stockage

Entreposer la turbine d’enrobage sur une surface plane, avec suffisamment d’espace. Pendant le stockage, arrêter l’équipement et débrancher le câble d’alimentation.

L’équipement doit être entreposé à l’intérieur, dans un local propre, sec et bien ventilé.

Conditions de stockage recommandées :

- température ambiante : de +5 °C à +40 °C ;
- humidité relative : jusqu’à 80 %, sans condensation ;
- à l’abri de la pluie, des projections d’eau, de la condensation et du rayonnement solaire direct ;
- à l’abri des vapeurs corrosives, des produits chimiques agressifs, des poussières conductrices et des atmosphères explosives ;
- sans fortes vibrations, chocs mécaniques ni risque de chute d’objets.

Pendant le stockage, l’équipement doit être protégé de la poussière et des dommages accidentels. Utiliser si possible l’emballage d’origine, une housse de protection ou tout autre matériau de protection adapté.

Ne pas poser d’objets lourds sur l’équipement ou sur ses pièces amovibles.

Si l’équipement a été stocké ou transporté à des températures inférieures à 0 °C, le laisser à température ambiante pendant au moins 2 heures avant de le brancher, afin d’éviter toute condensation à l’intérieur des composants électriques.

En cas de stockage prolongé, il est recommandé de contrôler régulièrement la propreté de l’équipement, l’absence de corrosion et de dommages mécaniques, ainsi que l’état des câbles, des joints et des pièces amovibles.

6. Installation et raccordement

6.1 Installation

Installer la turbine d’enrobage à l’intérieur, sur une surface stable, plane et suffisamment résistante, en prévoyant assez d’espace pour une utilisation, un nettoyage, un entretien et une ventilation en toute sécurité. Avant de mettre la machine en place, s’assurer que le corps, les composants ou les pièces ne seront pas endommagés lors de l’installation.

Si un dommage est constaté, en informer immédiatement le fabricant.

Ne pas brancher ni utiliser la turbine d’enrobage avant qu’elle n’ait été correctement positionnée, assemblée et contrôlée.

6.2 Espace de travail requis

La surface sur laquelle la turbine d’enrobage sera posée doit être suffisamment résistante et adaptée au poids de la machine. Il incombe au client de s’assurer que la surface répond à ces exigences. La surface d’installation doit être raisonnablement plane. Les dimensions de l’équipement, nécessaires pour préparer l’espace de travail et d’installation, figurent à la section 4. La machine doit être placée à l’écart des autres équipements.

6.3 Préparation à l’utilisation

Après l’installation de l’équipement et avant son raccordement au réseau électrique, vérifier qu’aucun objet ne se trouve à l’intérieur et nettoyer les éléments salis pendant l’installation.

Avant la mise en marche, procéder comme suit :

- Retirer l’emballage.
- Placer la turbine d’enrobage sur une surface plane et dure, en laissant un accès facile aux commandes.
- Vérifier que la distance entre le corps de la machine et les objets les plus proches est d’au moins 10 cm et que les ouïes de ventilation ne sont pas obstruées.
- Vérifier que le câble d’alimentation :
  - ne touche pas les pièces mobiles de l’appareil ;
  - n’est écrasé par aucun objet ;
  - ne passe pas sous l’appareil ;
  - ne touche pas les parties chaudes de l’appareil, comme le moteur électrique.

6.4 Nettoyage avant la première utilisation

1. Débrancher la machine.
2. Retirer les pièces accessibles en contact avec les aliments prévues pour le nettoyage courant.

3. Nettoyer les surfaces en contact avec les produits à l’eau potable tiède et, si nécessaire, avec un détergent non abrasif de qualité alimentaire.
4. Ne pas diriger d’eau vers le panneau de commande, le boîtier électrique, le moteur, les ouïes de ventilation ou les composants électriques.
5. Rincer si nécessaire les pièces en contact avec les aliments et les sécher complètement.
6. Remonter tous les composants et vérifier qu’aucun outil de nettoyage ni corps étranger ne reste à l’intérieur.

7. Utilisation

7.1 Description des éléments



N°	Élément
1	Cuve
2	Corps
3	Bouton MARCHE / ARRÊT (ON / OFF)
4	Sélecteur de vitesse de rotation

7.2 Mode d’emploi

1. Installer la cuve (1) sur le corps (2), comme illustré ci-dessous, en la vissant sur l’arbre moteur dans le sens des aiguilles d’une montre.



2. Brancher l’équipement sur une alimentation conforme à la plaque signalétique. La turbine d’enrobage est prête à l’emploi ; la mettre en marche à l’aide du bouton ON / OFF (3).
3. Sélectionner la vitesse de rotation souhaitée de la cuve à l’aide du sélecteur de vitesse (4).
4. Verser la quantité nécessaire de produit en vrac (fruits secs à coque) dans la cuve.
5. Verser en filet fin l’enrobage (par exemple un glaçage) dans la cuve. En roulant sur la paroi de la cuve, les fruits secs s’enrobent uniformément. Au bout d’un moment, vous pouvez ajouter à nouveau de l’enrobage et répéter l’opération jusqu’à obtenir une couche suffisante. La forme ronde se crée progressivement, au fur et à mesure que les couches s’accumulent.
6. Pour obtenir une couche lisse et de qualité, l’enrobage doit être refroidi rapidement. Une fois l’enrobage figé sur les fruits secs, le processus se poursuit sans que le produit colle à la cuve ni ne gêne le brassage des dragées dans la turbine. Un climatiseur installé dans la pièce permet de réduire sensiblement le temps d’enrobage.
7. Une fois la couche souhaitée obtenue, un agent de lustrage (polissage) et des poudres décoratives (par exemple des pigments nacrés alimentaires) peuvent être ajoutés pour améliorer l’aspect des produits.
8. À la fin du travail, retirer le produit fini de la cuve.

7.3 Choix de la cuve

La turbine d’enrobage étant équipée de 2 cuves de capacités différentes, utilisez celle qui convient le mieux à la quantité de produit. La charge recommandée dépend de la taille, de la forme et de la densité du produit à enrober. Le tableau ci-dessous indique la charge approximative de produit par lot avant enrobage.

Produit	Cuve de 3 litres	Cuve de 9 litres
Noisettes	2 kg	4 kg
Cacahuètes	2 kg	4 kg
Fruits confits	2 kg	4 kg
Amandes	3 kg	6 kg

Produit	Cuve de 3 litres	Cuve de 9 litres
Céréales croustillantes	0,4 kg	1,5 kg
Grains de café	1,5 kg	3 kg

Les charges sont indicatives et peuvent varier selon les dimensions, la densité et la forme du produit, ainsi que selon le procédé d’enrobage.

7.4 Nettoyage et hygiène après utilisation



RISQUE D’ÉLECTROCUTION. Ne jamais laver le panneau de commande, le boîtier électrique, le moteur ou d’autres composants électriques à l’eau courante. Ne pas utiliser de nettoyeur haute pression et ne pas immerger les pièces électriques.

Fréquence de nettoyage :

- À la fin de la production.
- Avant de traiter un produit pour lequel tout contact croisé ou transfert de goût doit être évité.
- Après un blocage ou la présence d’un corps étranger.
- Avant la remise en service après un stockage, un entretien ou une réparation.

Procédure de nettoyage :

1. Arrêter la machine et la débrancher.
2. Retirer la cuve.
3. L’essuyer avec un chiffon humide.
4. Elle peut être lavée à l’eau tiède avec un détergent.
5. Sécher complètement tous les composants avant le remontage.

8. Entretien et réparation

8.1 Informations générales

Avant tout contrôle, nettoyage ou entretien, toujours arrêter la machine et la débrancher de l’alimentation électrique. Ne pas ouvrir le carter de la machine et ne pas tenter de réparer vous-même les composants électriques ou mécaniques internes. Si le problème ne peut pas être résolu à l’aide de ces recommandations, contacter le service après-vente KADZAMA.

8.2 Contrôles courants

Les contrôles courants contribuent à un fonctionnement sûr et à une qualité d’enrobage constante. L’opérateur peut effectuer le nettoyage et les contrôles visuels décrits dans ce manuel. Les réparations et les interventions électriques ou mécaniques internes doivent être confiées à du personnel qualifié.

Fréquence	Contrôle
Avant chaque utilisation	Câble d’alimentation/fiche, absence de corps étrangers.
Pendant le fonctionnement	Bruit ou vibrations anormaux.

8.3 Dépannage

Problème	Cause possible	Solution
La machine ne démarre pas	L’alimentation est coupée ou l’interrupteur ON/OFF est en position OFF.	Vérifier le branchement électrique et s’assurer que l’interrupteur ON/OFF est en position ON.
La cuve ne tourne pas	La cuve n’est pas correctement installée ou le moteur est peut-être défectueux.	Arrêter et débrancher la machine. Vérifier que la cuve est correctement fixée sur l’arbre moteur.
La cuve tourne de façon irrégulière ou vibre excessivement	Répartition irrégulière du produit, surcharge ou mauvaise installation de la cuve.	Arrêter la machine, vérifier l’installation de la cuve, puis répartir ou réduire la charge de produit.
Bruit inhabituel pendant le fonctionnement	Cuve mal fixée, présence de corps étrangers ou usure mécanique possible.	Arrêter et débrancher la machine. Contrôler la cuve et les composants accessibles.
Les produits ne sont pas enrobés uniformément	Vitesse de rotation inadaptée, répartition irrégulière de l’enrobage ou trop d’enrobage ajouté en une seule fois.	Régler la vitesse de rotation et ajouter l’enrobage progressivement, par petites quantités.
Les produits collent entre eux ou à la cuve	Refroidissement insuffisant ou trop d’enrobage appliqué en une seule fois.	Améliorer le refroidissement et laisser chaque couche figer avant d’ajouter la suivante.
La machine surchauffe pendant le fonctionnement	Ouïes de ventilation obstruées, surcharge ou fonctionnement prolongé dans des conditions inadaptées.	Arrêter et débrancher la machine. La laisser refroidir, vérifier les ouïes de ventilation et réduire la charge si nécessaire.
Impossible de changer la vitesse de rotation	Défaillance possible du sélecteur de vitesse ou des composants électriques internes.	Arrêter la machine et contacter le service après-vente KADZAMA si le problème persiste. Ne pas tenter de réparer vous-même les composants électriques.

9. Mise au rebut



Tous les composants de cet équipement doivent être éliminés conformément à la législation en vigueur dans le pays où il est mis au rebut. Tous les éléments électriques et électroniques doivent être séparés, et tous les composants en caoutchouc et en plastique doivent être éliminés séparément.

Dans l’UE, cet équipement relève de la directive 2012/19/UE (DEEE) : ne pas le jeter avec les ordures ménagères, mais le remettre à un point de collecte agréé pour les équipements électriques et électroniques.

10. Garantie

Kadzama accorde une garantie d’un an pour ce modèle d’équipement. Cette garantie couvre les défaillances de ses composants électriques ou mécaniques, à condition que l’équipement soit utilisé correctement et conformément à toutes les instructions de ce manuel. Pendant la période de garantie, KADZAMA répare ou remplace gratuitement tout composant présentant un défaut de fabrication ou de matériau.

Sous réserve des conditions de livraison applicables, le fabricant n’est pas responsable des dommages survenus pendant le transport après la remise de l’équipement au transporteur.

C’est pourquoi une assurance transport complémentaire est souscrite pour l’expédition afin de couvrir les éventuelles pertes ou dommages en cours de route. À la réception de l’équipement, le client doit examiner attentivement l’envoi avant de l’accepter du transporteur, et la liste de contrôle fournie par le fabricant doit être remplie et renvoyée afin d’activer la garantie.

Cette garantie ne couvre pas les défauts ou dommages résultant :

- d’une installation ou d’une mise en service incorrecte ;
- d’une utilisation contraire au présent manuel d’utilisation ;
- d’un nettoyage ou d’un entretien inadéquat ;
- de l’usure normale des consommables et des pièces d’usure ;
- de dommages mécaniques, de chocs, de la corrosion ou d’une attaque chimique ;
- de modifications ou de réparations effectuées sans l’accord écrit préalable de KADZAMA ;
- de l’utilisation de pièces détachées ou d’accessoires non d’origine ;
- d’un raccordement électrique incorrect ou d’une alimentation électrique instable.

Toute réparation ou tout remplacement sous garantie est effectué par KADZAMA ou par un réparateur agréé. Lorsque la réparation doit être effectuée dans un centre de service, le fabricant prend en charge les frais de transport de l’équipement pendant la période de garantie. Le nettoyage de l’équipement ou de ses pièces n’est pas couvert par la garantie.

Cette garantie commerciale du fabricant est accordée par KADZAMA Slovénie et est régie par la législation applicable de la République de Slovénie, notamment, le cas échéant, par la loi sur la protection des consommateurs (ZVPot-1). Elle ne porte pas atteinte aux droits légaux impératifs dont l’acheteur peut bénéficier en vertu de la législation applicable.