

KREATEK

KEILA juice

PRODOTTO CONFORME AL D.M. 174/2004
E RISPETTA I REQUISITI DEL D.M. 25/2012



Leggere attentamente questo manuale
prima di utilizzare l'apparecchiatura

visita il nostro sito

www.kreateksrl.it

MANUALE D'INSTALLAZIONE, USO E MANUTENZIONE

Gentile Utente,

la ringraziamo per aver scelto il nostro EROGATORE KEILA JUICE.

KEILA JUICE nasce dallo studio approfondito delle esigenze dell'utente, delle tecnologie proprie dei distributori automatici di bevande. È la più innovativa soluzione 100% made in Italy che, grazie al nuovo sistema di miscelazione brevettato "REGULAR MIX", è in grado di valorizzare tutti i tipi di succhi di frutta ad alta concentrazione di succo. KEILA JUICE è frutto di un'approfondita ricerca di componenti di alta qualità combinata con l'avanzata tecnologia nella gestione diluizione ed erogazione del prodotto finito.

INNOVAZIONE, QUALITA' ED EFFICIENZA

Un elevato standard di erogazione di bevande per un'esperienza di utilizzo semplice e confortevole, ideale per alberghi, ristoranti e mense. Utilizza concentrati di frutta: i BIB (4 da 4 Kg.) trovano posto direttamente nella macchina, sotto il coperchio ad apertura rapida e possono essere facilmente collegati. Prodotti di alta qualità per massimizzare l'efficienza del servizio e ridurre i costi.

MASSIMA EFFICIENZA ENERGETICA

L'erogatore raffredda la bevanda e risparmia l'80% dell'energia rispetto ai sistemi che raffreddano di continuo. Miscelazione programmabile. Installazione semplificata. Valvola di sicurezza sull'ingresso dell'acqua. Predisposizione collegamento a rete idrica o ad apposita tanica. Etichette prodotto intercambiabili.

MASSIMA SEMPLICITA' DI UTILIZZO Con una semplice pressione è possibile scegliere la bevanda desiderata: acqua, acqua frizzante o uno tra i 4 succhi disponibili, tutti freddi, ottenendo immediatamente un'erogazione senza schizzi, residui e sprechi.

Pulsanti di selezione prodotto



BLOCCO LIMITE

Avviso di fine succo.

Garantisce l'interruzione dell'erogazione.

Riempimento rapido con erogazione regolabile in altezza per ospitare bicchieri, bottiglie e caraffe.



Progetto innovativo, brevettato, di nostra creazione, che consente una miscelazione ad **alto concentrato di frutta**.

4 bag in box da 4 kg con sistema di erogazione separata per ogni referenza.

Pressione di erogazione costante ed indipendente dalla mandata dell'acqua o altri fattori esterni.

Opzione: collegamento con innesto rapido - taniche - bag - esterno.

Riempimento acqua nat./gas.

Vasca recupero goccia opzione scarico

INDICE

<i>pag. 3</i>	1 Premessa
<i>pag. 5</i>	2 Rimozione dell'imballo
<i>pag. 5</i>	3 Istruzioni per la sicurezza
<i>pag. 8</i>	4 Verifiche da effettuarsi prima dell'installazione
<i>pag. 8</i>	5 Installazione e sostituzione cartuccia filtro
<i>pag. 25</i>	6 Malfunzionamenti, cause, interventi
<i>pag. 25</i>	7 Caratteristiche tecniche
<i>pag. 26</i>	8 Operazioni di pulizia e manutenzione

1. PREMESSA

Il presente manuale costituisce documentazione e parte integrante dell'apparecchio KEiLA JUICE e deve accompagnare lo stesso anche in caso di cessione, spostamenti, o vendita successiva alla prima installazione.

La divulgazione delle informazioni descritte in questo manuale è necessaria per il corretto funzionamento del macchinario e la salvaguardia da possibili incidenti e danni all'apparecchio stesso e a terzi.

Le indicazioni fornite all'interno di questo manuale hanno lo scopo di informare l'utente sulle corrette modalità di installazione e manutenzione.

La presenza di dette informazioni non implica, da parte della KREATEK SRL, l'assunzione di alcuna responsabilità in caso di danni a cose o terzi provocate dall'utilizzo dell'apparecchio dotato alla sua origine di tutte le certificazioni necessarie a renderlo idoneo all'uso per cui è stato realizzato oltre che sicuro nel rispetto delle vigenti normative.

È esplicitamente vietata la riproduzione anche parziale del contenuto di questo manuale per diffusione a terzi, senza l'espresso consenso dell'Azienda produttrice.

KEiLA JUICE non è progettato per l'utilizzo da parte di persone con ridotta mobilità (bambini compresi), sensoriali e mentali, o con mancanza di esperienza e conoscenza, a meno che non sia presente una persona responsabile della loro sicurezza. I bambini devono essere sorvegliati per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio.

AVVERTENZE PER IL CORRETTO COLLOCAMENTO DI KEiLA JUICE

- Non installare in prossimità di getti d'acqua che possano raggiungere l'apparecchio;
- La macchina deve essere appoggiata su una base in piano;
- Non effettuare operazioni di pulizia con getti d'acqua a spruzzo onde evitare il danneggiamento di parti elettriche ed elettroniche.
- Collegare a prese dirette, no ciabatte o altro con apparecchi a prese di corrente schuko.
- **Collegare ad una presa diretta 16A (no ciabatte o simili) e che non siano collegati altri apparecchi alla stessa presa di corrente.**

DIMENSIONI ESTERNE E PESO

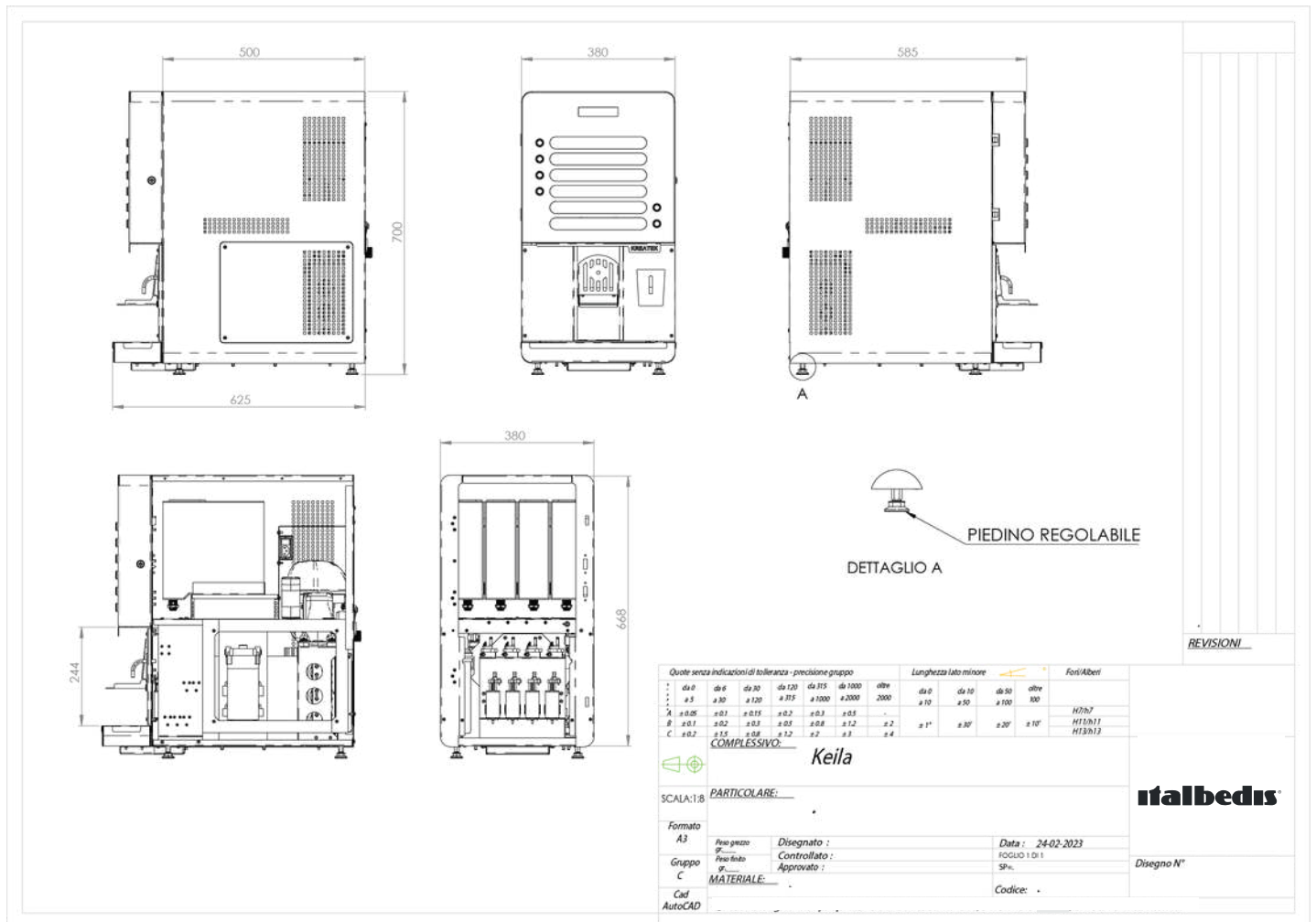


Figura 1-1 dimensioni esterne

In Fig. 1-1 sono riportate le dimensioni esterne a macchina chiusa.
Il peso complessivo della macchina è 63 Kg in configurazione completa



E' vietato sollevare la macchina senza l'utilizzo di un apparecchio per il sollevamento.

2. RIMOZIONE DELL'IMBALLO

Aprire l'imballo e rimuovere la macchina dal suo interno mantenendola in posizione verticale. Verificare eventuali danni e/o ammaccature che possano essere dovuti al trasporto. Segnalare eventuali anomalie entro e non oltre 24 ore dalla consegna.

Nel caso in cui si riscontrino difetti o evidenti ammaccature non installare il macchinario.

Lo smaltimento dell'imballo è a carico del cliente, secondo le normative previste dall'ente di competenza territoriale.

3. ISTRUZIONI PER LA SICUREZZA

La mancata osservazione o l'errata interpretazione delle seguenti istruzioni può comportare danni alle persone.

- Prima di effettuare la rimozione dei pannelli per le operazioni di regolazione e manutenzione, scollegare l'alimentazione elettrica rimuovendo la spina dalla presa di corrente;
- Posizionare il macchinario a una distanza minima di circa 10cm dalle pareti circostanti in modo da lasciare libere da impedimenti le prese di ventilazione presenti nei pannelli dell'apparecchio;
- Non danneggiare l'impianto interno di refrigerazione;
- L'alimentazione idrica dell'apparecchio deve avvenire solo ed esclusivamente alla rete d'acqua potabile;
- Il rubinetto principale di alimentazione dell'acqua deve essere chiuso nelle ore in cui la macchina non viene utilizzata (ad es. ore notturne) e riaprirlo solo prima dell'accensione dell'apparecchio;
- Verificare l'integrità del cavo di alimentazione. Qualora fosse danneggiato, contattare la casa madre o un tecnico affiliato specializzato per provvedere la sostituzione, in modo da effettuare la riparazione in sicurezza;
- In caso di malfunzionamenti e/o rotture contattare la casa madre o un tecnico specializzato affiliato per l'analisi del guasto.
- Le caratteristiche dell'impianto e del gas refrigerante sono specificate sulla targhetta applicata sulla macchina.

DESCRIZIONE PARTICOLARI

Sulla macchina si possono identificare le parti indicate in figura 2.1

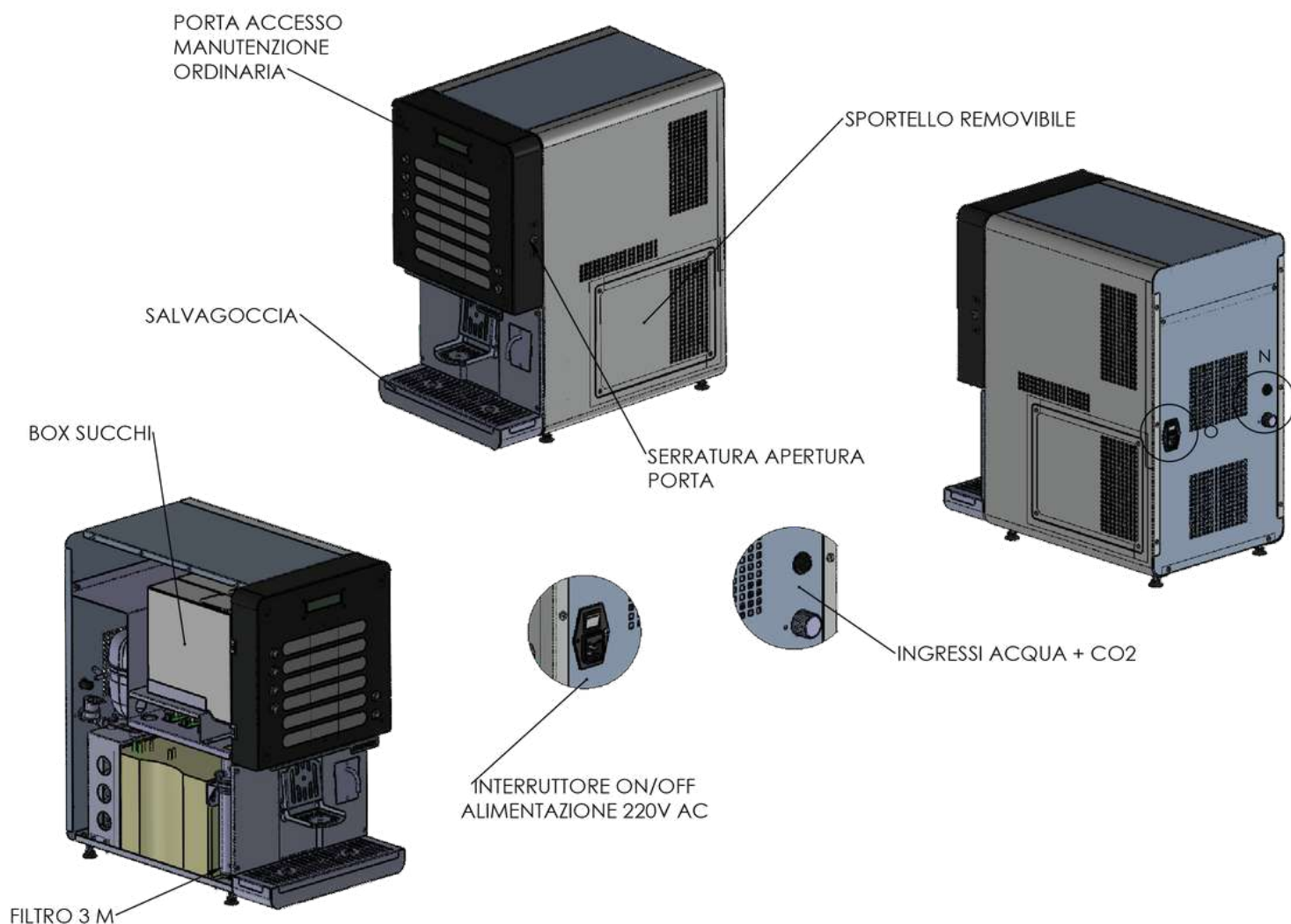


Figura 2.1 descrizione particolari

Particolari identificabili da fronte macchina :

- Frontale porta comandi + manutenzione
- Pulsanti prodotto
- Salvagoccia
- Display interfaccia utente

Particolari identificabili lato macchina:

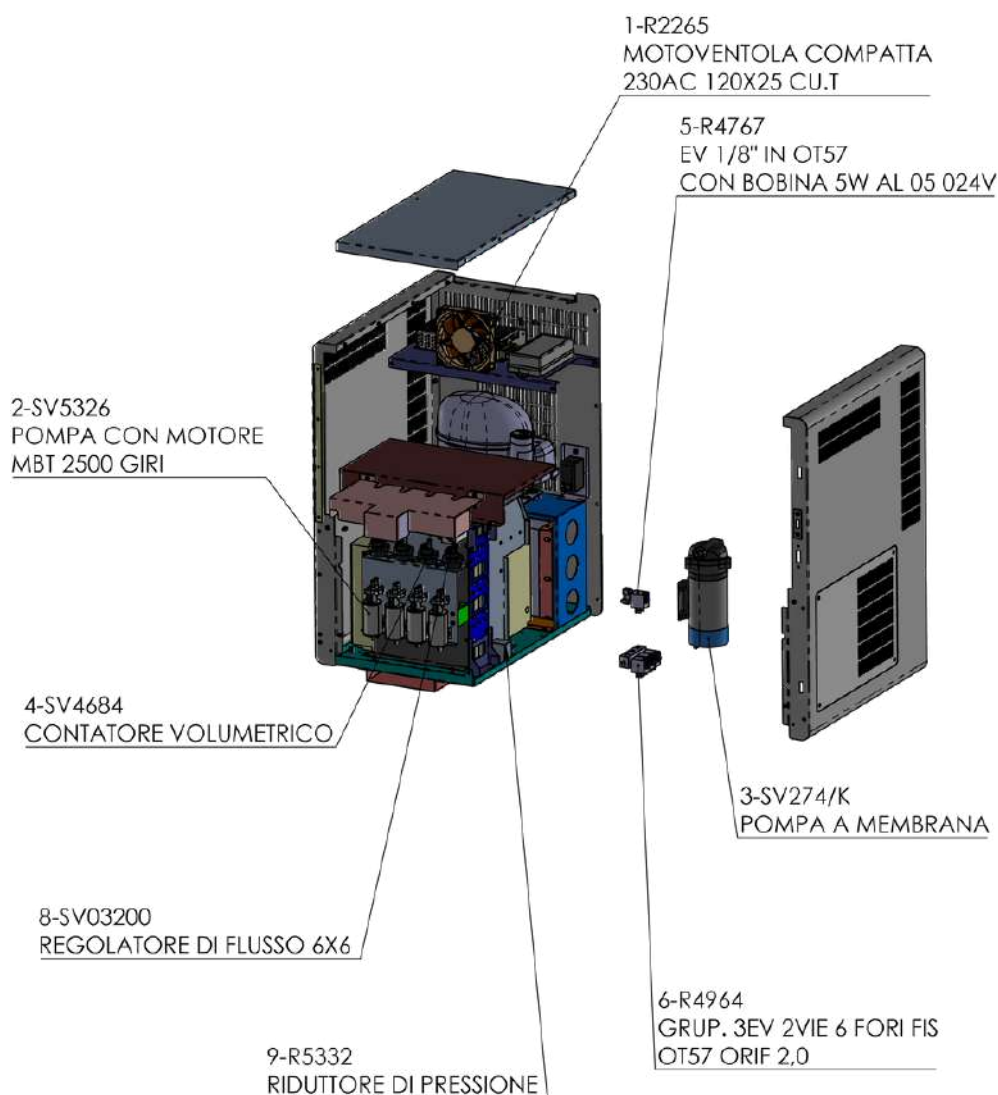
- Pannelli removibili
- Serratura apertura porta

Particolari identificabili da posteriore macchina:

- Interruttore on/off + rete 220v AC
- Innesto rapido acqua
- Innesto rapido CO2

ESPLOSO RICAMBI

Sulla macchina si possono identificare i seguenti ricambi



Num. articolo	Num. parte	Quantità	Codici
1	MOTOVENTOLA COMPATTA 230AC 120X25 CU.T	1	R2265
2	POMPA CON MOTORE MBT 2500 GIRI	4	SV5326
3	POMPA A MEMBRANA	1	SV274/K
4	CONTATORE VOLUMETRICO	4	SV4684
5	EV 1/8" IN OT57 CON BOBINA 5W AL 05 024V	3	R4767
6	GRUP. 3EV 2VIE 6 FORI FIS OT57 ORIF 2,0	1	R4964
7	REGOLATORE DI FLUSSO 6X6	1	SV03200
8	RIDUTTORE DI PRESSIONE	1	R5332

4. VERIFICHE DA EFFETTUARSI PRIMA DELL'INSTALLAZIONE

- Verificare che l'impianto idrico sia stato munito di rubinetto idoneo con chiusura a sfera;
- Verificare che l'acqua di alimentazione alla macchina non contenga residui che possano compromettere il funzionamento della componentistica interna dell'apparecchio (elettrovalvole, sistemi di dosaggio e miscelazione, rubinetti);
- Se opportuno, valutare l'installazione di un FILTRO a CARBONI ATTIVI prima dell'ingresso dell'alimentazione acqua potabile;
- Verificare che la tensione dell'impianto elettrica sia corrispondente con le caratteristiche costruttive della macchina, così come dichiarato da KREATEK SRL;
- Verificare che la presa di corrente sia conforme alle normative vigenti di sicurezza, in particolare che sia dotata di messa a terra e interruttore differenziale adeguato.

NOTA BENE: In caso di mancata accensione dell'apparecchio, controllare il fusibile.

5. INSTALLAZIONE e SOSTITUZIONE CARTUCCIA FILTRO

INSTALLAZIONE

- Rimuovere la macchina dall'imballaggio e controllare l'integrità dell'impianto refrigerante;
- Disporre con la massima accuratezza il refrigeratore senza farlo cadere o causare urti che possano danneggiare i circuiti interni;
- Posizionare la macchina verticalmente in un luogo in cui non ci siano ostruzioni alle prese di ventilazione e non in prossimità di fonti di calore;
- Onde evitare malfunzionamenti, non posizionare oggetti che ostruiscano il condensatore oppure sopra all'apparecchio. In ogni caso, mantenere una distanza minima di circa 10cm dalle pareti circostanti;
- Attendere almeno 1 ora dal posizionamento del macchinario alla prima accensione. L'operazione dovrà eventualmente essere ripetuta nel caso in cui l'apparecchio venga spostato;
- Eseguire il collegamento con l'alimentazione idrica dell'acqua potabile. È preferibile che l'acqua sia microfiltrata con rubinetto di alimentazione chiuso;
- Verificare che non ci siano perdite d'acqua dal rubinetto di alimentazione principale;
- Collegare l'alimentazione elettrica inserendo la spina nella presa di corrente, collegare i dispenser;
- Accendere l'impianto refrigerante mediante l'interruttore ON/OFF;
- Regolare il termostato del refrigeratore in base alla temperatura preferibile per l'erogazione dei prodotti;
- Attendere che il compressore non sia in movimento e che abbia terminato la prima fase di raffreddamento dell'acqua;
- Aprire la porta anteriore e inserire i bag in box di succhi concentrati nell'apposito vano superiore;
- Collegare e posizionare i tubi di pescaggio ad ogni prodotto in bag in box;
- Effettuare prove di spillatura di acqua e succhi concentrati.

SOSTITUZIONE CARTUCCIA FILTRO

Nota bene: Sostituire periodicamente la cartuccia del filtro, al raggiungimento della capacità prevista o eventualmente prima, nel caso in cui si avverta una sensibile riduzione della portata del filtro.

- Ruotare la cartuccia verso sinistra per circa $\frac{1}{4}$ di giro fino al punto di blocco. In questa posizione, sia la porta di ingresso che l'uscita sono chiuse e la pressione dell'acqua è deviata;
- Tirare la cartuccia esausta verso il basso. Potrebbe verificarsi che una piccola quantità d'acqua goccioli poco dopo averne deviato la pressione.
- Assicurarci che le guarnizioni o-ring siano correttamente posizionate nelle scanalature apposite. Inumidire gli o-rings con acqua. Inserire la nuova cartuccia nella testata del filtro. Ruotare la cartuccia di $\frac{1}{4}$ di giro verso destra fino al punto di blocco. Il corretto flusso dell'acqua verrà riaperto con il completo posizionamento della cartuccia.
- Aprire il rubinetto o la valvola di scarico a valle (se presente) e lasciare scorrere acqua per due minuti circa, espellendo così eventuale aria intrappolata o micro particelle di carbone attivo. L'acqua potrebbe apparire torbida a causa dell'aria intrappolata ma risulterà limpida poco dopo il flussaggio.

Sostanzialmente l'installazione richiede 3 fasi principali:

1. Rimozione dell'imballo
2. Posizionamento su piano idoneo
3. Collegamento elettrico e rete idrica

Le fasi sopra indicate risultano essenziali per il corretto funzionamento della macchina.

PRECAUZIONI PER L'INSTALLAZIONE

ATTENZIONE: SI DECLINA QUALSIASI RESPONSABILITÀ PER EVENTUALI DANNI CAUSATI DA UN'INSTALLAZIONE NON CORRETTA.

IMPORTANTE: dato l'eccessivo peso del sistema (63 Kg), sono necessari due operatori per le fasi di movimentazione della macchina.

- Non collocare la macchina su superfici instabili o non a livello; potrebbe cadere o ribaltarsi, con conseguente rischio di lesioni a persone e danni al sistema.
- Non bisogna appoggiarsi alla macchina, è consigliato tenerla nella parte posteriore vicino ad una parete onde evitare urti involontari e conseguente caduta e rischio di lesioni a persone e danni al sistema.
- Evitare luoghi molto umidi, polverosi e sporchi. Se la spina di alimentazione è sporca o polverosa, pulirla per evitare ogni pericolo di incendio o scosse elettriche.
- Evitare luoghi vicino a radiatori, termosifoni o altre fonti di calore; evitare anche luoghi in prossimità di materiali infiammabili per prevenire rischi d'incendio.
- La sicurezza e le prestazioni del sistema possono essere compromesse da condizioni ambientali avverse. Installare la macchina in un ambiente dotato di aria condizionata (temperatura ambiente consigliata: circa 23°C (73.4°F), umidità relativa: circa 60%) ed evitare i seguenti luoghi per la sua installazione: luoghi soggetti a vibrazioni, luoghi soggetti a bruschi sbalzi di temperatura e luoghi direttamente esposti ad aria calda o fredda.

Collegare la macchina alla rete elettrica utilizzando il cavo situato nella parte inferiore della macchina.



Fig. 4-2 cavo d'alimentazione

Il cavo d'alimentazione è fissato alla struttura tramite il relativo filtro di rete (fig. 4-2)



Questa apparecchiatura deve essere collegata ad un impianto di terra conforme alle normative CEI 64-8 TT o TN/S con adeguata protezione dei contatti diretti e indiretti da sovratensioni di manovra o atmosferiche.

ATTENZIONE: si richiama l'attenzione delle seguenti azioni che possono compromettere la conformità oltre, naturalmente, le caratteristiche del prodotto:

- errata alimentazione elettrica
- errata installazione o uso errato, improprio o comunque difforme dalle avvertenze riportate sul manuale d'uso fornito col prodotto;
- sostituzione di componenti o accessori originali con altri di tipo non approvato dal costruttore, o effettuata da personale non autorizzato.

ATTENZIONE – PRECAUZIONI DI SICUREZZA:

- Non utilizzare un'alimentazione con una tensione superiore a quella specificata.
- Non collegare più apparecchiature alla stessa presa di corrente per evitare rischi di incendio o scosse elettriche.
- Inserire saldamente la spina di alimentazione nella presa di corrente. Il contatto tra i terminali della spina e oggetti metallici può causare incendi o scosse elettriche.
- Per evitare rischio di incendio o scosse elettriche in caso di un cortocircuito, collegare sempre il sistema a una presa di corrente dotata di messa a terra. Se non è possibile effettuare il collegamento a massa, rivolgersi al centro di assistenza.
- Collegare la spina di alimentazione alla presa più vicina alla macchina. Il cavo di alimentazione è il principale dispositivo di scollegamento della macchina. Controllare che la presa a muro sia posizionata/installata vicino al sistema e che sia facilmente accessibile.
- Non tirare mai il cavo di alimentazione per scollegarlo dalla presa; i fili elettrici potrebbero rompersi e provocare incendi o scosse elettriche. (Reggere saldamente la spina di alimentazione per estrarla dalla presa di corrente).
- Eventuali danni al cavo di alimentazione possono causare incendi o scosse elettriche.
- Non collocare oggetti metallici o contenitori con acqua (vasi di fiori, tazze e così via) sopra o nella vicinanze della macchina; la penetrazione di liquidi all'interno del sistema può provocare incendi o scosse elettriche.
- Non rimuovere le coperture per evitare scosse elettriche generate dai componenti ad alta tensione presenti all'interno della macchina.
- Non danneggiare, non rompere e non tentare di riparare il cavo di alimentazione; non collocare oggetti pesanti sul cavo, non tirarlo, non piegarlo o diversamente danneggiarlo per evitare rischi di incendio o scosse elettriche.
- In caso di surriscaldamento del sistema, fumo, odore strano o qualsiasi altra situazione anomala, sussiste il rischio di incendio o scosse elettriche. Spegnerne immediatamente l'interruttore generale, scollegare la spina dalla presa di corrente e rivolgersi al centro di assistenza.
- In caso di penetrazione nel sistema di oggetti potenzialmente dannosi (punti metallici, acqua, altri liquidi), spegnere immediatamente l'interruttore generale. Scollegare imperativamente la spina di alimentazione dalla presa per evitare ogni rischio di incendio o scosse elettriche. Rivolgersi quindi al centro di assistenza.
- Non rimuovere o collegare la spina di alimentazione con le mani bagnate; si può prendere la scossa.
- Non usare la spina dell'unità con una presa di cavo di prolunga.
- Il simbolo sotto riportato avverte l'utente che tensioni non isolate all'interno dell'unità possono essere sufficientemente elevate da provocare scossa elettrica. Pertanto è pericoloso avere qualsiasi tipo di contatto con un componente interno all'unità.



Non inserire alcun tipo di oggetto nelle fessure della carrozzeria contrassegnate dal simbolo riportato sopra , poiché esso potrebbe venire a contatto con punti a tensione pericolosa, il che può essere dannoso o fatale o può causare scosse elettriche, incendio o guasto dell'apparecchiatura.

Marcatura RAEE (Direttiva europea 2012/19/UE)

Nell'unione europea

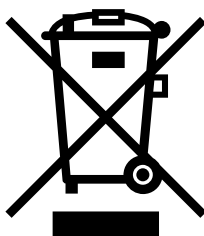
La legislazione in vigore nell'UE e applicata dal singolo Stato Membro prevede che i prodotti elettrici ed elettronici dismessi che recano il simbolo illustrato a sinistra debbano essere smaltiti separatamente rispetto agli altri rifiuti domestici. Questo comprende i sistemi Kiosk Self e gli accessori elettrici, come i cavi di alimentazione. Per smaltire i sistemi Kiosk Self, pertanto, occorre informarsi presso gli enti locali oppure all'acquisto di una nuova apparecchiatura, riconsegnare al rivenditore l'apparecchiatura usata analoga a quella acquistata.

Il contrassegno sui prodotti elettrici viene applicato unicamente ai paese che fanno parte dell'Unione Europea.

Fuori dall'unione europea

Se si desidera smaltire dei prodotti elettrici ed elettronici fuori dall'Unione Europea, contattare gli enti locali competenti al fine di applicare il metodo corretto di smaltimento.

Il simbolo del cestino barrato riportato sull'apparecchio indica che il prodotto, alla fine della propria vita utile, deve essere trattato separatamente dai rifiuti urbani. L'utente è responsabile del conferimento dell'apparecchio, a fine vita, alle appropriate strutture di raccolta.



L'adeguata raccolta differenziata per l'avvio successivo dell'apparecchio dismesso al riciclaggio, al trattamento e allo smaltimento ambientalmente compatibile, contribuisce ad evitare possibili effetti negativi sull'ambiente e sulla salute e favorisce il riciclo dei materiali di cui è composto il prodotto.

CERTIFICAZIONE CE

Di seguito sono riportati i documenti forniti dai laboratori che hanno eseguito le prove di conformità CE.

**DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ UE (DoC)**

Il costruttore **KREATEK SRL**
Strada Torino 43
10043 Orbassano (TO)

dichiariamo sotto la nostra esclusiva responsabilità che il prodotto:

Modello	DISTRIBUTORE AUTOMATICO
Numero di Serie	KL-000 KB-000
Anno di fabbricazione	2020

ai quali questa dichiarazione si riferisce sono conformi alle seguenti pertinenti direttive di armonizzazione dell'Unione Europea:

- 2014/35/UE, Direttiva Bassa Tensione (LVD)
- 2014/30/UE, Direttiva Compatibilità Elettromagnetica (EMCD)
- 2011/65/UE, Direttiva sulla restrizione dell'uso di determinate sostanze pericolose nelle apparecchiature elettriche ed elettroniche (RoHS)

Con particolare riferimento alle seguenti norme armonizzate:

IEC 60335-1
IEC 60335-2-75
EN 55014-1:2006
EN 55014-2:1997

24/07/2020



KREATEK SRL
Legal Representative



Food Processing Machinery

Hygiene Assessment

Dispensing Appliance

KIBO and KEILA JUICE

Manufacturer:



Xefra s.r.l.

OFFICE: WTC Tower Via De Marini, 1 - 16149 Genova (IT)

LAB: Via Brodolini, 12 - 29010 Pontenure PC (IT)

info@xefracert.com - www.xefracert.com



LAB N° 1595

Membro degli Accordi di Mutuo Riconoscimento EA, IAF e ILAC
Signatory of EA, IAF and ILAC Mutual Recognition Agreements



6 Fulfilment of hygienic requirements

The machine can be considered compliant and suitable to use with food (cold drink water based).

Genoa, 30 November 2020

Mauro Gennaccaro
Xefra s.r.l.
Assessor

Xefra srl

European Headquarter: WTC Tower Via De Marini 1 - 16149, Genova (GE) Italy

Testing Laboratory Accreditation N.1595 : via Brodolini 12 - 29010, Pontenure (PC) Italy

Russian Headquarter: ECI LLC Rustaveli Street, 14 Ed.6 - 127254 Mosca - Russian Federation

www.xefracert.com

Report n.: 456KRE-TECH-20-02 Rev.0

KREATEK

NOMINA RESPONSABILE GESTIONE QUALITÀ E CONTROLLO DELLA
GESTIONE DEI MOCA

MACCHINE ALIMENTARI E MACCHINE PER PRODOTTI COSMETICI O FARMACEUTICI

2.1.1. Considerazioni generali

Le macchine destinate ad essere utilizzate per prodotti alimentari o per prodotti cosmetici o farmaceutici devono essere progettate e costruite in modo da evitare qualsiasi rischio di infezione, di malattia e di contagio.

Vanno osservati i seguenti requisiti:

- a) i materiali a contatto o che possono venire a contatto con prodotti alimentari, cosmetici o farmaceutici devono essere conformi alle direttive in materia. La macchina deve essere progettata e costruita in modo tale che detti materiali possano essere puliti prima di ogni utilizzazione; se questo non è possibile devono essere utilizzati elementi monouso;*
- b) tutte le superfici a contatto con i prodotti alimentari, cosmetici o farmaceutici ad eccezione di quelle degli elementi monouso devono:*
 - essere lisce e prive di rugosità o spazi in cui possono fermarsi materie organiche. Lo stesso requisito va rispettato per i collegamenti fra le superfici,*
 - essere progettate e costruite in modo da ridurre al minimo le sporgenze, i bordi e gli angoli,*
 - poter essere pulite e disinfettate facilmente, se del caso, dopo aver asportato le parti facilmente smontabili; gli angoli interni devono essere raccordati con raggi tali da consentire una pulizia completa;*
- c) i liquidi e i gas aerosol provenienti da prodotti alimentari, cosmetici o farmaceutici e dai prodotti di pulizia, di disinfezione e di risciacquatura devono poter defluire completamente verso l'esterno della macchina (se possibile in una posizione «pulizia»);*
- d) la macchina deve essere progettata e costruita al fine di evitare l'ingresso di sostanze o di esseri vivi, in particolare insetti o accumuli di materie organiche, in zone impossibili da pulire;*
- e) la macchina deve essere progettata e costruita in modo che i prodotti ausiliari pericolosi per la salute, inclusi i lubrificanti, non possano entrare in contatto con i prodotti alimentari, cosmetici o farmaceutici. All'occorrenza, la macchina deve essere progettata e costruita per permettere di verificare regolarmente il rispetto di questo requisito.*

2.1.2. Istruzioni

Le istruzioni delle macchine alimentari e delle macchine destinate ad essere utilizzate per prodotti cosmetici o farmaceutici devono indicare i prodotti e i metodi raccomandati per la pulizia, la disinfezione e la risciacquatura non solo delle parti facilmente accessibili ma anche delle parti alle quali è impossibile o sconsigliato accedere.

La Direttiva Macchine, ed il suo recepimento italiano, pongono l'accento sui requisiti di corretta progettazione delle macchine alimentari, allo scopo di garantire l'igiene e la sicurezza del prodotto alimentare, e quindi del consumatore finale del prodotto.

Al punto a) dell'art. 2.1.1 viene anche richiesta la conformità alle direttive in materia dei materiali a contatto o che possono venire a contatto con prodotti alimentari.

Infatti, il punto 2.1.1, lettera a) tratta dei materiali con cui è costruita la macchina che si prevede entreranno a contatto con i prodotti alimentari, cosmetici o farmaceutici.

Fra le "direttive pertinenti" di cui al punto 2.1.1, lettera a) bisogna considerare:

- il regolamento CE n. 1935/2004 riguardante i materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari;*
- la direttiva 84/500/CEE per quanto riguarda gli oggetti di ceramica destinati ad entrare in contatto con i prodotti alimentari;*

Allegato 3 - Manuale della Qualità

NOME AZIENDA	MANUALE OPERATIVO DI AUTOCONTROLLO	ALLEGATO 06
Emissione del	MANUALE DI IGIENE DEL PERSONALE	Pag. 2 di 7

- il regolamento UE n. 10/2011 relativo ai materiali e agli oggetti di materia plastica destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari (abroga la direttiva 2002/72/CE).

In aggiunta a questi riferimenti legislativi, obbligatori, di provenienza UE, il produttore delle macchine è anche tenuto — per le macchine destinate a mercato nazionale — a rispettare la ampia e articolata legislazione italiana in merito, che ha come base il D.M. del 21 marzo 1973 e le sue numerosissime modifiche e integrazioni, nonché la legislazione specifica per diversi materiali, alcuni dei quali (ad esempio materiali metallici, acciaio inox) non normati dalla legislazione europea se non a livello generale dal regolamento CE n. 1935/2004.

Nella Direttiva Macchine allegato I, i requisiti di cui al punto 2.1.1, lettere da a) ad e) hanno lo scopo di prevenire il pericolo di contaminazione dei prodotti alimentari, cosmetici o farmaceutici, da parte dei materiali che costituiscono la macchina, da parte dell'ambiente in cui questa si trova o di sostanze accessorie utilizzate con la stessa.

Tali requisiti devono essere applicati tenendo conto dei requisiti essenziali di sicurezza e tutela della salute di cui al punto 1.1.3 concernente materiali e prodotti, il punto 1.5.13 concernente l'emissione di materie e sostanze pericolose e il punto 1.6, relativo alla manutenzione.

Quando i materiali destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari sono corredati da una dichiarazione scritta (come la dichiarazione di conformità prevista dall'articolo 16 del regolamento CE n. 1935/2004, anche definita **dichiarazione MOCA**), tale dichiarazione deve essere inclusa nel fascicolo tecnico della macchina, a norma del nono trattino dell'allegato VII, sezione A, punto 1, lettera a).

Altrimenti, il fabbricante della macchina deve documentare l'idoneità di tali materiali nel fascicolo tecnico della macchina.

Il punto 2.1.1 prevede che la macchina sia progettata e costruita in modo da consentire la pulizia completa e approfondita ed altri requisiti importanti per garantire la sicurezza degli alimenti.

Ad esempio:

- La macchina deve essere progettata in modo da permettere che possano defluire completamente verso l'esterno della macchina le sostanze che potrebbero contaminare i prodotti alimentari, cosmetici e farmaceutici quali, ad esempio, i rifiuti, i prodotti di pulizia, disinfezione o risciacquatura.

Le specifiche generali sui requisiti di igiene per le macchine sono fornite dalla norma UNI EN ISO 14159.

Le specifiche per i requisiti di igiene per le macchine per l'industria alimentare sono fornite dalla norma UNI EN 1672-2.

Entrambe le norme sono citate nella Comunicazione della Commissione nell'ambito dell'applicazione della direttiva 2006/42/CE del Parlamento europeo e del Consiglio, del 17 maggio 2006, relativa alle macchine, ovvero la pubblicazione di titoli e riferimenti di norme armonizzate aggiornato al 28 novembre 2013.

In estrema sintesi, la Direttiva Macchine — nel suo allegato I — pone l'attenzione sull'obbligo di garantire una corretta progettazione perché il prodotto alimentare che le macchine tratteranno non subisca:

NOME AZIENDA	MANUALE OPERATIVO DI AUTOCONTROLLO	ALLEGATO 06
Emissione del	MANUALE DI IGIENE DEL PERSONALE	Pag. 3 di 7

- contaminazione microbiologica;
- *cross contamination* di sostanze (con attenzione particolare agli allergeni);
- contaminazione "fisica" da corpi estranei (di tipo biologico, come insetti o materiale organico, o da frammenti di materiali estranei al prodotto, come legno, plastica, vetro, metallo, ...);
- contaminazione chimica derivante da residui di detergenti e da lubrificanti.

Ma è necessario anche scegliere i materiali costruttivi che entreranno a contatto con gli alimenti in modo che rispettino le leggi concernenti questo aspetto.

Il requisito principale del Regolamento europeo principale, il n. **1935/2004**, riporta all'art. 3, requisiti generali:

I materiali e gli oggetti, compresi i materiali e gli oggetti attivi e intelligenti, devono essere prodotti conformemente alle buone pratiche di fabbricazione affinché, in condizioni d'impiego normali o prevedibili, essi non trasferiscano ai prodotti alimentari componenti in quantità tale da:

- *costituire un pericolo per la salute umana;*
- *comportare una modifica inaccettabile della composizione dei prodotti alimentari; o*
- *comportare un deterioramento delle loro caratteristiche organolettiche.*

La legislazione europea e nazionale specifica sui vari tipi di materiali ha lo stesso scopo; in modo tecnicamente dettagliato stabiliscono caratteristiche dei materiali, intese soprattutto come liste positive di materiali, composizione e limiti di migrazione di sostanze, al fine di rendere sicuro il consumo dei prodotti alimentari che con essi entrano in contatto, direttamente o indirettamente.

Come ultimo aspetto, ma non meno importante, i produttori di macchine alimentari entrano a far parte della logica di sicurezza alimentare che per l'industria alimentare è resa obbligatoria dal Regolamento CE n. 852/2004, regolamento che rende cogente l'analisi dei pericoli presenti nei cicli produttivi alimentari, e la gestione di questi ultimi, utilizzando un **metodo denominato HACCP**.

Quindi l'operatore alimentare per ottemperare ai requisiti legislativi deve anche rivolgersi ai propri fornitori, in questo caso i fornitori di macchine, e poter ottenere quanto richiesto dalla legge vigente.

DICHIARAZIONE MOCA

Sempre più frequentemente ci vengono sottoposti quesiti relativi alla Dichiarazione di conformità per i Materiali e Oggetti destinati ad entrare in Contatto con Alimenti (**Dichiarazione MOCA**), sia con riferimento a materiali di imballaggio sia a materiali destinati a costituire altri oggetti (utensili, contenitori, parti di macchine ecc).

Troverai qui di seguito gli aspetti principali dell'argomento.

Il **Periodo di validità della dichiarazione** generalmente è riconducibile a 2 anni, ma può variare a seconda delle situazioni. Inoltre, in caso di cambiamenti significativi di fabbricazione che possano determinare variazioni di migrazione, in presenza di nuovi dati scientifici o di adeguamenti della legislazione attinente, la **dichiarazione di conformità dovrà essere tempestivamente aggiornata**.

NOME AZIENDA	MANUALE OPERATIVO DI AUTOCONTROLLO	ALLEGATO 06
Emissione del	MANUALE DI IGIENE DEL PERSONALE	Pag. 4 di 7

Cos'è la dichiarazione MOCA

E' una dichiarazione attestante la conformità dei MOCA alla normativa vigente applicabile alla specifica tipologia di materiale/oggetto a cui la dichiarazione fa riferimento. La dichiarazione è utilizzata per la trasmissione delle informazioni necessarie a garantire la conformità dei MOCA lungo la filiera commerciale e per attestare la conformità del materiale/oggetto alla normativa vigente in caso di controlli da parte dell'autorità competente.

Obbligo di dichiarazione MOCA

L'obbligo della dichiarazione MOCA è previsto sia dalla normativa nazionale (*Decreto Ministeriale 21 marzo 1973 "Disciplina igienica degli imballaggi, recipienti, utensili, destinati a venire in contatto con le sostanze alimentari o con sostanze d'uso personale"* art.6) sia dalla normativa europea (*Regolamento 1935/2004/CE riguardante i materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari* art.16).

Dichiarazione MOCA: chi la deve fare?

Sono soggetti al rilascio della Dichiarazione di Conformità:

- I produttori di sostanze destinate ad essere utilizzate per la produzione di MOCA;
- Produttori di materiali intermedi e/o semilavorati (es. granuli, preforme, con riferimento alle materie plastiche) e destinati successivamente ad essere trasformati in prodotti finiti;
- Produttori di prodotti finiti (bottiglie, vaschette ecc) definibili anche come "trasformatori" (che effettuano ad esempio attività di stampaggio, formatura, accoppiamento di film plastico) o "assemblatori" (per la produzione di macchinari, attrezzature ed elettrodomestici);
- Utilizzatori finali (industria alimentare, dettaglianti, venditori di alimenti quali catering, ristoranti, ecc.);
- Importatori che immettono sul mercato UE sostanze, intermedi o prodotti finiti provenienti da paesi extra UE.

Chi è tenuto alla redazione della dichiarazione MOCA?

La responsabilità di redigere la dichiarazione di conformità è il cosiddetto "Operatore economico" definito dal Regolamento 1935/2004/CE come "la persona fisica o giuridica responsabile di garantire rispetto delle disposizioni del regolamento stesso nell'impresa posta al suo controllo". La Dichiarazione non è comunque unica per i vari soggetti coinvolti nella filiera di produzione di MOCA in quanto esiste una vera e propria "catena" di Dichiarazioni.

A partire dal produttore iniziale delle materie prime fino al distributore finale, ciascuno rilascia la propria dichiarazione di conformità al soggetto economico a valle e detiene quella ricevuta dal

NOME AZIENDA	MANUALE OPERATIVO DI AUTOCONTROLLO	ALLEGATO 06
Emissione del	MANUALE DI IGIENE DEL PERSONALE	Pag. 5 di 7

soggetto economico a monte. Anche i **semplici commercianti** che si inseriscono nella filiera devono ricevere la Dichiarazione e rilasciarla nei confronti del proprio cliente. Le informazioni contenute nella dichiarazione di conformità non sono le medesime per tutti gli Operatori economici in quanto dipendono dalla posizione nella filiera dell'operatore stesso e dal tipo di prodotto che viene ceduto al soggetto a valle della filiera (se ad esempio l'Operatore fosse un commerciante che non aggiunge nulla al processo produttivo del MOCA, questi dovrà semplicemente trasferire le informazioni ricevute dall' operatore a monte al proprio cliente, ovvero l'operatore a valle).

Cosa deve contenere la Dichiarazione MOCA?

La Dichiarazione di conformità, che costituisce una "*Assunzione di responsabilità*" da parte del soggetto che la rilascia, deve contenere i seguenti elementi:

- esplicito riferimento alla normativa vigente (Regolamento 1935/2004/CE ed eventuali specifiche norme in riferimento al materiale oggetto di dichiarazione – plastica, vetro ecc);
- indicazioni sull'identità del produttore (Ragione sociale e dati di contatto);
- indicazioni sull'identità dell'importatore (che rappresenta il destinatario del materiale);
- indicazioni sul tipo di materiale utilizzato ed eventuali limitazioni d'uso (denominazione commerciale, nome o altre informazioni di identificazione)
- presenza di codice identificativo o numero della dichiarazione che consente di stabilire in modo univoco la relazione tra la dichiarazione ed i singoli lotti del medesimo materiale;
- lingua del documento comprensibile per il cliente utilizzatore (nella lingua del paese dell'importatore ovvero dell'operatore a valle)
- informazioni pertinenti l'uso ed eventuali restrizioni (temperature, tempi di contatto ecc.) le sostanze di composizione e soggette a limitazioni o restrizioni o agli additivi "a doppi uso";
- tipologia di alimenti per i quali il materiale o l'oggetto è adeguato per essere destinato a venire a contatto;
- data di compilazione;
- firma dell'Operatore economico o del soggetto delegato.

Qualora trattasi di materiali e/o oggetti di plastica riciclata, la Dichiarazione di Conformità deve inoltre contenere esplicito riferimento all'utilizzo di plastica riciclata proveniente esclusivamente da un processo di riciclo autorizzato e l'indicazione del numero di registro CE del processo medesimo.

NOME AZIENDA	MANUALE OPERATIVO DI AUTOCONTROLLO	ALLEGATO 06
Emissione del	MANUALE DI IGIENE DEL PERSONALE	Pag. 6 di 7

Esiste un modello di Dichiarazione MOCA?

Per la redazione della Dichiarazione di Conformità non esiste un modello predefinito; ciascun Operatore economico può quindi preparare la Dichiarazione MOCA nella forma che preferisce; l'importante è che sia su carta intestata (preferibilmente) e che riporti i contenuti minimi sopra elencati.

La Dichiarazione MOCA scade?

Non è prevista una scadenza specifica.

Ogni Dichiarazione di Conformità deve comunque essere oggetto di revisione/aggiornamento qualora dovessero esserci modifiche significative nella composizione e nelle caratteristiche delle materie prime impiegate, oppure variazioni significative del ciclo produttivo o, più semplicemente, quando variano i riferimenti legislativi.

Potrebbe comunque essere opportuno prevedere almeno una revisione annuale, il che attesterebbe una particolare attenzione da parte del soggetto economico.

Dichiarazione MOCA o Certificazione MOCA?

Nell'ambito della filiera dei MOCA spesso si utilizza impropriamente il termine "Certificazione" riferendosi alla "Dichiarazione".

L'obbligo, previsto dalla normative vigente in materia, in capo ai soggetti interessati è relativo alla sola DICHIARAZIONE di conformità che, come detto, costituisce una propria assunzione di responsabilità da parte del soggetto obbligato, circa la conformità di quanto prodotto/commercializzato.

Differente è invece la CERTIFICAZIONE che, analogamente alle altre certificazioni di prodotto o di sistemi di gestione, ha carattere volontario e deve essere verificata da enti di terza parte. La certificazione può interessare quindi l'intero processo produttivo dei MOCA secondo standard specifici di Enti di certificazione oppure all'interno di certificazioni secondo standard internazionali (ISO 9001). La/le Dichiarazione/i di Conformità MOCA rientreranno quindi all'interno di un eventuale processo di certificazione ma costituiranno sempre documentazione a sé stante e non saranno sostituite da eventuali certificati.

NOME AZIENDA	MANUALE OPERATIVO DI AUTOCONTROLLO	ALLEGATO 06
Emissione del	MANUALE DI IGIENE DEL PERSONALE	Pag. 7 di 7

Rintracciabilità dei materiali a contatto con gli alimenti

Concetto importante, legato in modo diretto alla "catena" di dichiarazioni precedentemente citata, è quello della "Rintracciabilità", definita come *"la possibilità di ricostruire e seguire il percorso dei materiali od oggetti attraverso tutte le fasi della lavorazione, della trasformazione e della distribuzione"* (Regolamento 1935/2004/CE art.2).

Il Regolamento, all'articolo 17, riporta che la rintracciabilità dei materiali e degli oggetti debba essere garantita in tutte le fasi per facilitare il controllo, il ritiro dei prodotti difettosi, le informazioni ai consumatori e l'attribuzione della responsabilità.

Gli Operatori economici devono quindi dotarsi di sistemi di gestione e procedure che consentano l'individuazione delle imprese da cui e a cui sono stati forniti i materiali e gli oggetti e, se del caso, le sostanze e i prodotti utilizzati nella loro lavorazione. Tali informazioni sono rese disponibili alle autorità competenti che dovessero richiederle (ATS territorialmente competenti).

6. MALFUNZIONAMENTI, CAUSE, INTERVENTI E SCHEDA TECNICA

MALFUNZIONAMENTO	POSSIBILE CAUSA	INTERVENTO CONSIGLIATO
la macchina non si accende	- manca di alimentazione - fusibile bruciato, da sostituire	verificare l'impianto elettrico di alimentazione e che la spina sia inserita correttamente nella presa
l'apparecchio funziona ma non raffredda	- probabile perdita di gas refrigerante - compressore danneggiato - ventilatore guasto - condensatore sporco o intasato	- consultare un tecnico specializzato - pulire accuratamente il condensatore con un pennello
il compressore e la ventola funzionano ma l'impianto continua a non funzionare	termostato in avaria	consultare un tecnico specializzato
il macchinario non eroga bevande	- il concentrato è esaurito - il tubo è ostruito - la pompa è guasta	- sostituire con un nuovo bag in box - aspirare acqua potabile tiepida - consultare un tecnico specializzato



SPECIFICHE TECNICHE

Tipologia	Soprabanco
Materiale	Acc. inox + Abs
Potenza	1/4HP
Cap. refrigerante	342W
Potenza assorbita	344W
Tensione	220-240V
Frequenza	50-60HZ
Litri erogati	60 LT/H
Gas refrigerante	R290
Temp. bevanda	4/6°C
Tip. raffreddamento	Continuo
N° bevande erogabili	fino a 4
N° acque erogabili	fino a 2 (naturale fredda e frizzante fredda)
Dimensioni	L420 x P600x H770 mm

8. OPERAZIONI DI PULIZIA E MANUTENZIONE

Si consiglia di eseguire periodicamente le operazioni di sanificazione e pulizia secondo i tempi previsti per legge.

PROCEDIMENTO CAMBIO SUCCHI

- Pulsante interno TEST
- Macchina in STAND BY
- Tenere premuto il pulsante interno fino alla comparsa sul display della scritta "CAMBO SUCCHI"
- Sostituire le bag vuote
- Premendo i pulsanti esterni dei prodotti azioniamo il CARICAMENTO SUCCO fino alla fuoriuscita del concentrato.
- Ripremendo il pulsante interno la macchina ci chiederà "ESEGUITO?", selezionare "SI" utilizzando il tasto 3 e confermare premendo il tasto 1.
- La macchina torna in STANDBY con i contatori sacca azzerati.
- Nota bene: nel caso si selezioni la voce "NO" la macchina andrà comunque in STANDBY ma non avrà azzerato i contatori.

ESEGUIRE LAVAGGIO

- Tenere premuto il tasto interno TEST-LAVAGGIO
- Premere i pulsanti di riferimento dei succhi ed eseguire il lavaggio una via succo per volte per 5 secondi ognuna.
- Ripremere il tasto interno TEST per uscire.

ENTRARE IN PROGRAMMAZIONE:

- Macchina in STANDBY
- Tenere premuto il tasto 1 e successivamente premere il tasto TEST
- Verrà richiesta una password e premere il tasto 1 (TASTO DI CONFERMA) per 5 volte.

SOTTOMENU'

- per entrare nel sottomenù scelto premere sempre il tasto 1 di conferma
- TIPOLOGIA MACCHINA - scegliere KEEN o KEILA
- Avanti con il tasto 3, indietro con il tasto 2. Confermare la scelta con il tasto 1. Per annullare tasto 4.
- LINGUA: italian, english, francais, deutsch, espanol. Avanti con il tasto 3, indietro col tasto 2. Confermare la scelta col tasto 1. Per annullare tasto 4.

TEMPERATURA

Avanti con il tasto 3, indietro con il tasto 2. Confermare la scelta col tasto 1. Per annullare tasto 4. (Temperatura consigliata 4°C)

FILTRO

Una volta cambiato il filtro ed entrati in questo sottomenù apparirà la scritta "PROSEGUO" e quindi selezionare "SI" o "NO" con i tasti 3 o 2, confermare con il tasto 1. Per uscire tasto 4.

Se si è selezionato "SI" comparirà la scritta "DURATA FILTRO" che è possibile modificare utilizzando il tasto 3 per aumentare il valore e il tasto 2 per diminuirlo. Anche in questo caso, tasto 1 per confermare e tasto 4 per uscire.

La macchina memorizzerà la nuova data di inserimento del filtro impostando alla scadenza dello stesso un promemoria.

POMPE

Per ogni motore sono presenti due valori: potenza e ciclo.

Selezionando con il tasto 1 la funzione ed il motore. Cambiare il valore con i tasti 2 e 3. Provare i parametri impostati premendo contemporaneamente il tasto 2 e 3. Il tasto 4 salva i parametri per tutti e quattro i motori.

DATA E ORA

Confermare con il tasto 1. Tasto 2 o 3 per aumentare o diminuire. Avanti con il tasto 1. Terminare con il tasto 4.

CONTATORI

Succo 1-2-3-4. Visione del prodotto erogato.

ELETTROVALVOLE

Verifica il funzionamento delle elettrovalvole (avanzare con il tasto 2 o 3).

Testare l'elettrovalvola con il tasto 1. Per uscire tasto 4.

LOAD DEFAULT

Ritorna alle impostazioni iniziali. Premere tasto 3 "SI" e poi confermare con il tasto 1. Per uscire tasto 4.

AZZERAMENTO CONTATORI

Premere 5 volte il tasto 2 (password). I contatori vengono azzerati.

LIMITE

Imposta il valore a cui il tasto corrispondente al bag-in-box lampeggia per avvisare in anticipo della fine del prodotto. L'erogazione può essere bloccata o semplicemente si può far lampeggiare il pulsante.

Comparirà la scritta "BLOCCO SUCCO?". Selezionare "SI" con il tasto 3, oppure "NO" con il tasto 2. Premere 1 per confermare. A questo punto vengono visualizzate in sequenza i 4 bag-in-box e il preallarme.

I valori indicati possono essere modificati utilizzando i tasti 2 e 3. Il tasto 1 permette di spostarsi fra i parametri e il tasto 4 per salvare.

BLOCCO LIMITI

Disabilità la funzione di limite sui prodotti.

Confermare "SI" con il tasto 3, "NO" con il tasto 2. Confermare la scelta col tasto 1. Per uscire tasto 4.

CONVERSIONE S/L

Indica in quanti secondi la macchina ero 1 litro di prodotto.

Tasto 2 o 3 per aumentare o diminuire. Confermare con il tasto 1. Terminare con il tasto 4.

CARAFFE

Permette di memorizzare un quantitativo predefinito di prodotto.

Alla comparsa della scritta "ABILITARE", scegliere con i tasti 3 e 2 se abilitare o meno questa funzione.

Se si preme il tasto 2 equivalente a "NO" si disabiliterà la funzione "CARAFFA" e l'erogazione avverrà per il tempo in cui viene premuto il tasto.

Se si preme il tasto 3 equivalente a "SI" l'erogazione avverrà per il tempo memorizzato alla singola pressione del tasto. Una volta selezionato "SI" premere i singoli pulsanti di erogazione per il tempo necessario a riempire il contenitore scelto. L'operazione dovrà essere eseguita per succhi ed acqua. Per uscire premere il tasto TEST.

WIFI

Accesso Wi-Fi

USCIRE DALLA PROGRAMMAZIONE

Premere tasto 4 o TEST per ritornare in STANDBY

Per accendere la macchina premere il tasto TEST per 2 secondi e rilasciarlo.

TERMINI DI GARANZIA

KREATEK Srl garantisce che i DISPENSER K-JUICE prima di essere spediti sono sottoposti a controlli rigorosi che ne garantiscono gli elevati standard qualitativi e sono privi di difetti di materiali o di costruzione. KREATEK Srl si impegna alla riparazione gratuita dei DISPENSER K JUICE presso la propria sede operativa, e/o alla sostituzione dei componenti che presentano difetti di fabbricazione per un periodo di 12(dodici) mesi dalla data di fatturazione all'acquirente, il quale fornirà la garanzia legale al consumatore. KREATEK Srl non riconosce il rimborso dei costi di intervento sostenuti dall'acquirente per riparazioni sugli impianti. La presenza dei difetti rilevati deve essere notificata a KREATEK Srl entro 8 (otto) giorni dalla loro scoperta, a pena di decadenza della garanzia. Sono escluse dalla garanzia le parti sottoposte ad usura nelle normali condizioni di utilizzo o danneggiate da incuria. La garanzia decade per i che risulteranno manomessi e deteriorati per cause non imputabili a KREATEK Srl, nonché per i DISPENSER K-JUICE che verranno utilizzati per applicazioni in contrasto ed incompatibili con i limiti di impiego dettati dalle norme e/o riportati sulla nostra documentazione tecnica. Poiché l'installazione, i lavori accessori, i collegamenti elettrici e la messa in servizio degli impianti vengono effettuati dall'Installatore, la garanzia prestata da KREATEK Srl concerne i soli singoli DISPENSER K-JUICE venduti. Qualsiasi variazione apportata al prodotto originale così come venduto da KREATEK Srl o installazione non prevista nel manuale allegato comporta automaticamente la decadenza dei marchi di approvazione presenti, delle certificazioni e della garanzia stessa prestata da KREATEK Srl che, conseguentemente, declina qualsiasi responsabilità in ordine ai prodotti che abbiano subito variazioni o installazioni non previste dal manuale.

KREATEK Srl declina ogni responsabilità per eventuali danni che possono, direttamente o indirettamente, derivare a terzi in conseguenza dell'inosservanza delle prescrizioni indicate nell'apposito manuale d'uso ed inerenti in particolare all'installazione, uso e manutenzione del prodotto.

Tale garanzia deve ritenersi assorbente e sostitutiva di ogni altra garanzia o responsabilità, sia contrattuale che extracontrattuale, previste per legge in relazione ai prodotti forniti, rimanendo in particolare espressamente esclusa ogni responsabilità di KREATEK Srl per danni, indiretti, incidentali, consequenziali che dovessero derivare da vizi, o dalla difettosità e/o non conformità del prodotto fornito.

RESI E RIPARAZIONI

Per poter usufruire del servizio resi e riparazioni occorre contattare il Customer Service e richiedere il modulo di autorizzazione al reso della merce (RMA) che dovrà essere incluso nella spedizione. Il Customer Service fornirà un'autorizzazione al rientro della merce. Se non si è cliente diretto, il rientro del prodotto deve essere effettuato tramite il Rivenditore. Il costo della spedizione a KREATEK Srl resta a carico del Rivenditore. Per le sole riparazioni effettuate in garanzia, il costo della spedizione di ritorno è a carico di KREATEK Srl. Per le riparazioni che non rientrano nel periodo di garanzia, il termine standard di pagamento è come da condizioni contrattuali di vendita all'emissione della fattura. Agli apparecchi resi per riparazione oltre il periodo di garanzia, si applica una garanzia di 6 (sei) mesi valida per i soli componenti sostituiti e/o riparati a partire dalla data di riparazione. La riparazione di impianti in garanzia non comporta in ogni caso la proroga della stessa oltre i 12 (dodici) mesi.

KREATEK Srl

KREATEK**RMA****MODULO DI RICHIESTA PER RIENTRO DISPENSER K-JUICE IN RIPARAZIONE****1.**

(valido esclusivamente per richieste di assistenza in Italia)

Validità.....	Scadenza	Data	Riferimento
---------------	----------------	------------	-------------------

INFORMAZIONI MITTENTE:	
Ragione sociale	
Indirizzo di spedizione	
Referente	
Tel/Fax/Mail	

INFORMAZIONI PRODOTTO:	
Modello	
Numero di serie	

Descrizione problema**Il prodotto presenta
danneggiamenti in genere?**indicare le parti
o i componenti rovinati.**GARANZIA** :****DATA D'ACQUISTO**
superiore ai 24 mesi☐ NO ☐ SI**FATTURA N°****** ATTENZIONE :** La garanzia decade automaticamente in assenza di numero di matricola.**SPEDIZIONE:**Il cliente dispone del proprio corriere e pertanto renderà la merce in porto franco ☐

Il cliente NON dispone del proprio corriere e pertanto richiede il seguente servizio:

Il ritiro per singolo prodotto* ☐La riconsegna per singolo prodotto* ☐**Costo*** € 55,00 per singolo prodotto (€ 35,00 se inferiore a 20 Kg.)

KREATEK srl

PROCEDURA DI IMBALLAGGIO E INVIO :

- 1) Tutti i DISPENSER K-JUICE devono essere accuratamente imballati interponendo tra il cartone ed il prodotto almeno 7 cm di materiale idoneo ad assorbire gli urti (polistirolo, altro cartone, pluriball, ecc).
- 2) Il cartone deve essere posto su pallet onde evitare che il corriere possa capovolgere il prodotto, e deve essere adeguatamente fissato al pallet formando un unico collo onde evitare che possa staccarsi durante il trasporto.
- 3) Preferibilmente inviare i prodotti da riparare senza alcun accessorio.
- 4) Il cliente è a conoscenza che un imballo non idoneo provoca danni al prodotto.

ATTENZIONE

La figura al lato
indica un esempio di imballo inadeguato
il cui contenuto è stato pregiudicato
durante il trasporto.



KREATEK srl, sin d'ora, non si ritiene responsabile per danni dovuti al trasporto.

La merce non viaggia assicurata!

Indirizzo di spedizione:

KREATEK srl - strada Torino 43 - 10043 - Orbassano (TO) - Italy

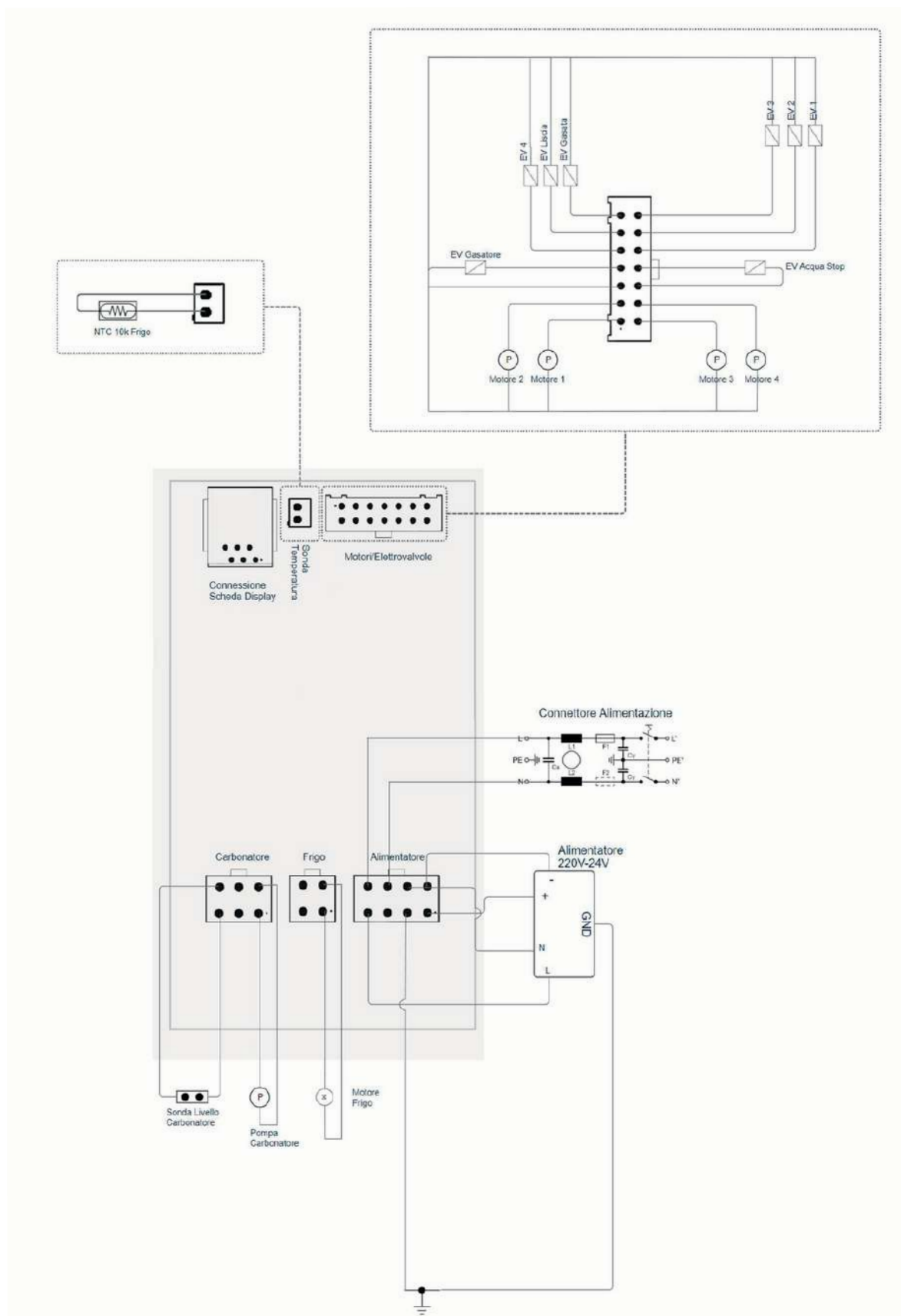
CONDIZIONI GENERALI :

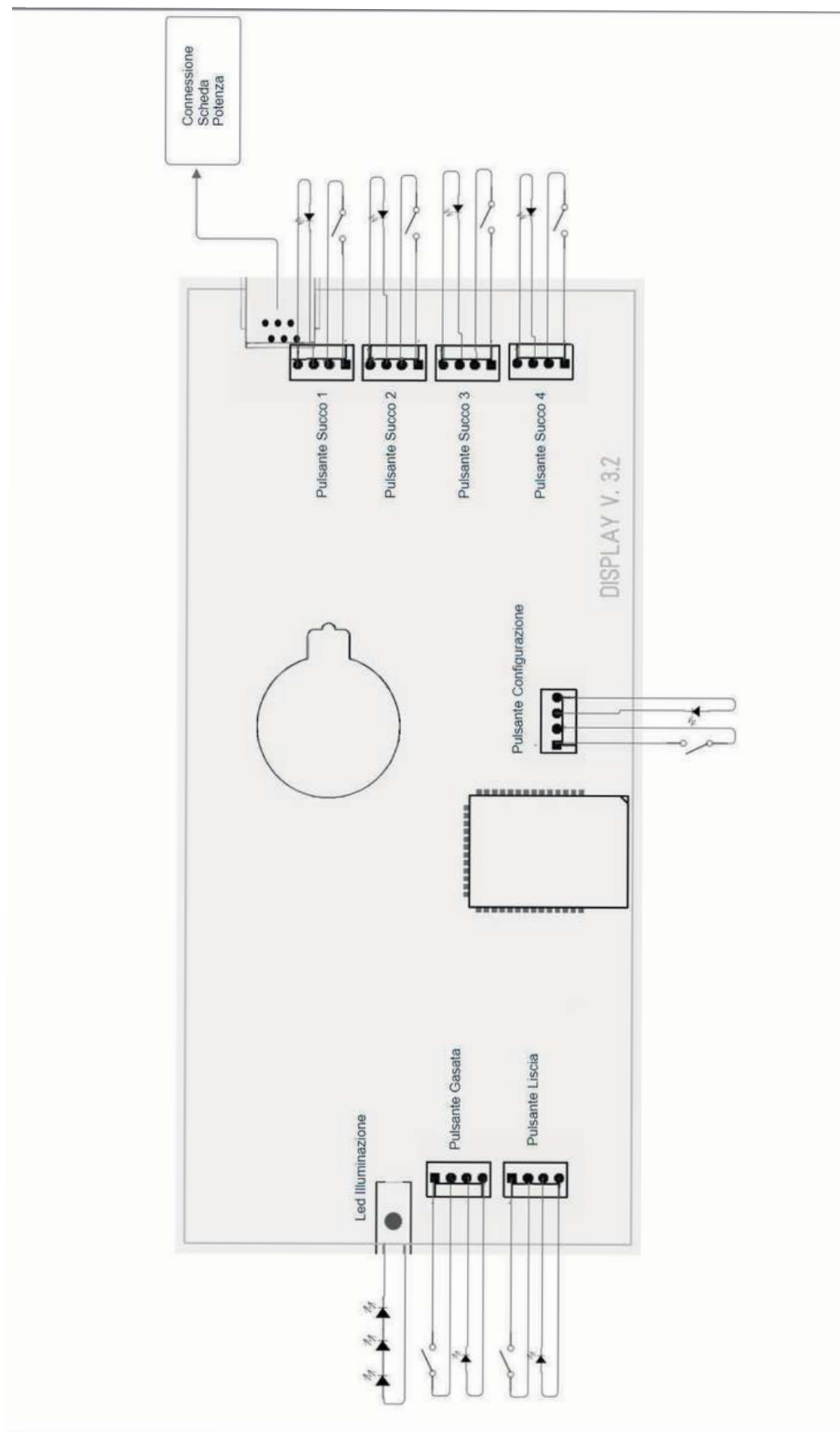
- a) I tempi per la compilazione del preventivo sono mediamente di 5 giorni lavorativi dalla ricezione del prodotto.
- b) Il cliente ha 30 giorni di tempo dalla data di ricezione del preventivo per darne approvazione. Trascorso questo periodo Kreatek procederà come specificato al punto e.
- c) I tempi di evasione corrispondono a 5 giorni lavorativi se non diversamente specificato nella conferma di riparazione.
- d) I preventivi di riparazione non impegnano in forma definitiva il centro di assistenza, potendosi verificare durante la lavorazione del prodotto imprevisti che ne variano in più o meno l'entità e la fattibilità. In considerazione di ciò il cliente dà la propria autorizzazione ad eseguire tutte le riparazioni che dovessero risultare necessarie.
- e) Tutti i prodotti (anche i non riparati) resteranno in giacenza gratuita per un periodo di 30 (trenta) giorni dalla data di fine lavoro; (o del preventivo di lavorazione) oltre tale termine il prodotto verrà inviato in un magazzino a pagamento a carico del cliente. La giacenza massima prevista è di 180 giorni con un costo giornaliero di € 1,00; trascorso questo termine il cliente, con l'accettazione della presente, autorizza il centro di assistenza all'alienazione del prodotto per far fronte al recupero dei costi o allo smaltimento a norma delle Leggi in vigore oltre il termine sopra indicato.
- f) In caso di non accettazione del preventivo Kreatek si riserva il diritto di addebito dei costi di analisi pari all'8% del totale.

Timbro e firma del cliente per accettazione

Il cliente conferma ed approva quanto indicato nei punti 1,2,3,4 procedura di imballaggio ed invio e nei punti a, b, c, d, e, f delle condizioni generali.

Data	Compilato	Verificato
KREATEK srl		





KREATEK

METTITI IN CONTATTO CON NOI



+39 011 996 8855



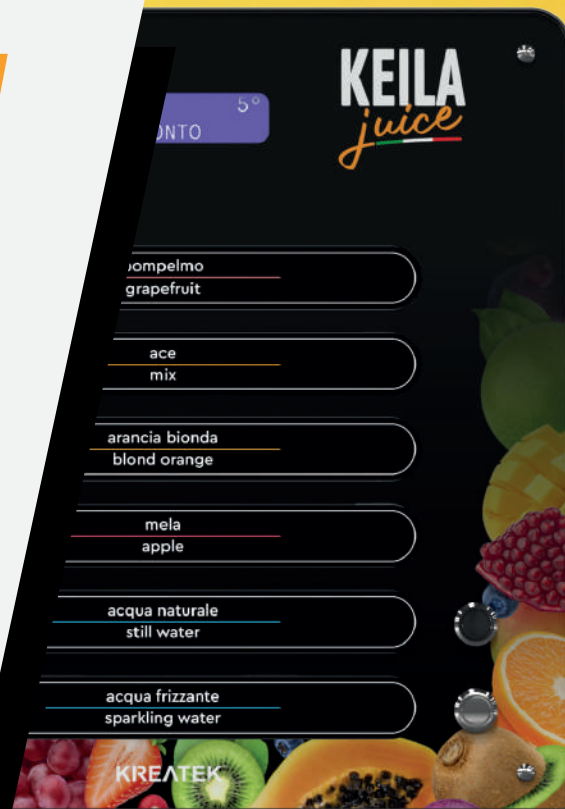
**Strada Torino 43,
10043 Orbassano
Torino - Italia**



info@kreateksrl.it

visita il nostro sito

www.kreateksrl.it



Leggere attentamente questo manuale
prima di utilizzare l'apparecchiatura

