

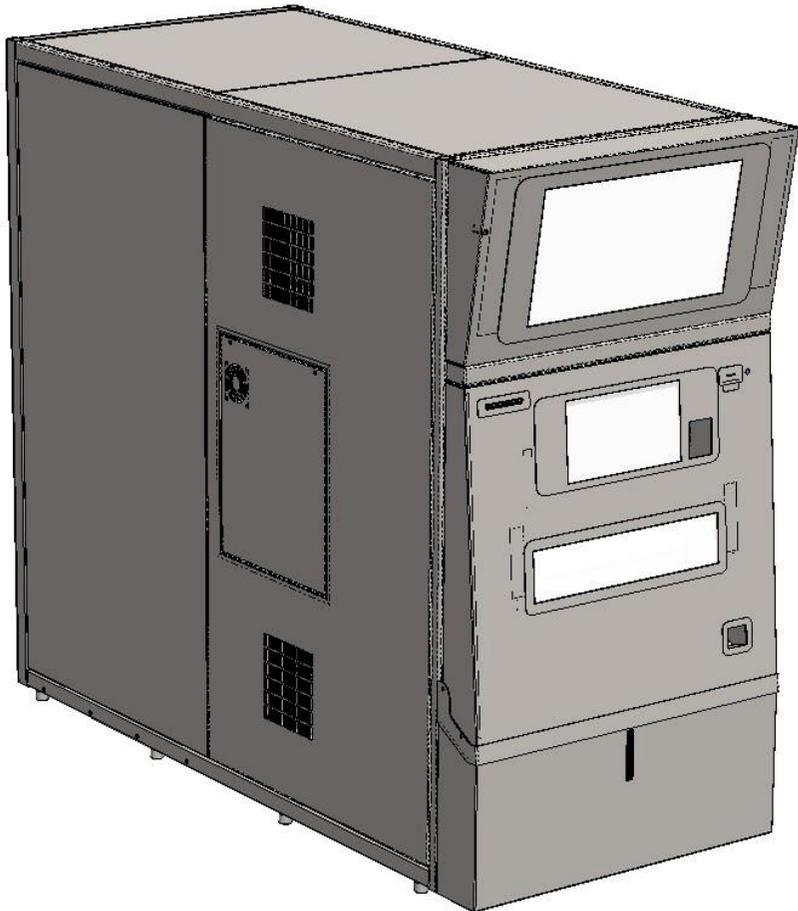


MECONDIELLE MECATRÓNICA, LDA

NOTICE D'UTILISATION

Machine à pain Vending PANIVENDING

S5



PT

EN

FR

RU

Cher client,

Merci d'avoir choisi notre concept. Nous vous conseillons de lire attentivement toutes les instructions de ce manuel pour l'utiliser dans des conditions optimales et permettre un usage correct et sûr de votre machine à distribuer du pain (MPV). Vous y trouverez également des informations concernant son entretien.

Chacune des sections de ce manuel sont établies de telle sorte que vous pouvez consulter, étape par étape, toutes les fonctionnalités de la machine. Les textes sont facilement compréhensibles et font référence à des images détaillées.

Conservez ce manuel pour vous y référer ou pour le transmettre à de nouveaux acquéreurs si vous voulez revendre la machine.

LEXIQUE DE LA NOTICE D'UTILISATION

Certains paragraphes sont marqués par des symboles, qui ont les significations suivantes:



Guide d'installation. Il est destiné à un **technicien qualifié** afin de mener à bien l'installation, la mise en service et la vérification de la machine.



Guide de l'utilisateur. Fournit à la personne qui acquiert les machines, des conseils utiles sur l'utilisation et l'entretien de la machine.



Instructions importantes pour votre sécurité ou pour le bon fonctionnement de la machine.



Informations et conseils sur l'utilisation de la machine.



Informations et conseils relatifs à la protection de l'environnement.

Le fabricant se réserve le droit d'apporter des modifications aux produits s'il le juge nécessaire ou utile, dans l'intérêt du client, sans compromettre les caractéristiques principales de fonctionnement et la sécurité d'exploitation. Le fabricant n'est pas responsable des éventuelles inexactitudes, imputables à des erreurs d'impression ou de transcription contenues dans ce document.

SOMMAIRE

INSTRUCTIONS POUR UNE UTILISATION SURE	5
RECOMMANDATIONS GÉNÉRALES	9
1. EMBALLAGE	9
2. DESTRUCTION DE L'EMBALLAGE ET DES DECHETS INUTILES	9
CARACTERISTIQUES TECHNIQUES	11
1. PLAQUE D'IDENTIFICATION	11
2. COMPOSANTS ELECTRONIQUES	11
3. DECLARATION DE CONFORMITE	12
GUIDE D'INSTALLATION	13
INSTALLATION ET MISE EN SERVICE	13
1. AVANT L'INSTALLATION	13
1.1. Choix de l'emplacement pour l'installation	14
1.2. Infrastructures pour l'installation de la machine ...	14
1.3. Déballage et vérification	17
2. INSTALLATION	17
2.1. Installation de l'appareil	18
2.2. Réglage des pieds	18
3. MISE EN SERVICE	18
3.1. Alimentation électrique	19
3.2. Première mise en service	19
GUIDE DE L'UTILISATEUR	21
DESCRIPTION ET FONCTIONNEMENT DE L'APPAREIL	21
1. EXTERIEUR	22
1.1. Moniteur LCD 32'	22
1.2. Monnayeur	22
1.3. Panneau d'informations générales (Moniteur LCD 18')	23
1.4. Billets	23

SOMMAIRE

1.5. Porte frontale	23
1.6. Retour de la monnaie du compartiment	23
1.7. Porte d'accès au compresseur	24
1.8. Distributeur de sacs	24
1.9. Porte du Service Technique (Laterale)	24
1.10. Compartiment de distribution de baguettes/client	24
1.11. Pieds de l'appareil	24
1.10. Porte d'accès au réfrigérateur	24
2. INTERIEUR	25
2.1. Réfrigérateur (chambre froide)	25
2.2. Monnayeur	26
2.3. Sac de monnaie	26
2.4. Clavier	27
2.5. Compartiment de baguettes invendues	27
2.6. Grille	27
2.7. Interrupteur général du tableua électrique	27
Four	27
Chambre chaude	27
PARAMETRES	29
1. ACCESS AUX PAGES DE CONFIGURATION	29
2. CONFIGURATION DES PARAMETRES	30
a. Four	30
• Programmer la température du four	30
• Programmer la température de cuisson du pain	31
b. Chambre chaude (rack chaud)	32
• Réglage température de la chambre chaude	32
• Réglage durée maximum de stockage du pain	32
• Programmer la quantité de pain à cuire dans un temps donné	33

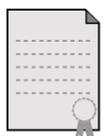
SOMMAIRE

FR



MECONDIELLE MECATRÓNICA, LDA

c. Chambre froide (rack froid)	35
• Réglage température de la chambre froide	35
d. Prix du produit	36
• Réglage du prix de vente du pain	36
NETTOYAGE ET ENTRETIEN	37
GUIDE DE DÉPANNAGE	40
1. LISTE DES ERREURS	44
2. LISTE DES ANOMALIES	44
SERVICE APRES-VENTE	45
TERME DE LA GARANTIE	47



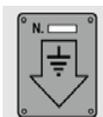
Ce manuel fait partie intégrante de la machine. Vous devez le conserver toujours en parfait état. Avant d'utiliser la machine, nous vous conseillons de faire une lecture attentive de toutes les informations contenues dans ce document. L'installation doit être effectuée, sur la base des instructions fournies par le fabricant et par un personnel qualifié qui doit se conformer aux normes. La machine est conçue pour effectuer les fonctions suivantes : cuisson de baguettes. Elle ne doit pas être alimentée en baguettes fourrées. Ex : beurre ou autres graisses.



L'utilisation de l'appareil avec ce type de produit pourrait détruire vos composants. Toute autre utilisation est considérée comme impropre. **LE FABRICANT DECLINE TOUTE RESPONSABILITE POUR USAGES DIFFERENTS QUE CEUX INDICUES.**



La plaque signalétique de la machine avec ses caractéristiques techniques, le numéro d'enregistrement et le marquage sont placés visiblement sur le bord extérieur de la porte du réfrigérateur et ne DOIVENT JAMAIS ETRE RETIRES. [Voir aussi le chapitre CARACTERISTIQUES TECHNIQUES, p. 11]



Il est obligatoire de connecter la terre selon les normes de sécurité liées aux installations électriques. **LE FABRIQUANT DECLINE TOUTE RESPONSABILITE POUR TOUT DOMMAGE IMPUTABLE A UNE PERSONNE OU POUR UNE PANNE DUE A UNE CONNEXION DEFECTUEUSE DE LA TERRE** [Voir aussi le chapitre INSTALLATION ET MISE EN SERVICE p.18]

En cas de doute, demandez la vérification minutieuse de l'installation par du personnel qualifié.

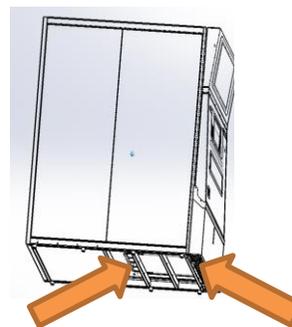


Si l'appareil n'est pas connecté à une prise, vous devez fournir un dispositif de séparation multipolaire avec une ouverture de contact d'au moins 3 mm. [Voir aussi le chapitre INSTALLATION ET MISE EN SERVICE p.18]



La prise doit être reliée au cordon d'alimentation et doit être conforme aux normes en vigueur. Vérifiez que la tension et la fréquence d'alimentation correspondent à celles décrites sur la plaque signalétique. [Voir chapitres CARACTERISTIQUES TECHNIQUES, PLAQUE SIGNALÉTIQUE p.11 et INSTALLATION ET MISE EN SERVICE p.18] Évitez d'utiliser des adaptateurs ou des dérivations (shunts). En cas de détérioration du cordon d'alimentation, vous devez le faire remplacer par un technicien qualifié. Après l'installation, la prise doit rester accessible.

Ne jamais débrancher l'appareil en tirant sur le cordon.



La machine doit être installée dans des espaces aérés.



Si l'appareil est installé dans un endroit couvert, il faut prendre garde que grilles d'aération du fond ne sont pas obstruées. [Voir aussi le chapitre INSTALLATION ET MISE EN SERVICE p.13]



Après avoir déballé l'appareil, puis retirer les emballages extérieurs et intérieurs des différentes parties, assurez-vous qu'il n'est pas endommagé. Ne pas utiliser d'appareils qui ont été endommagés pendant le transport. En cas de doute, consultez votre revendeur ou le service après-vente, avant la mise en service. [Consultez aussi le chapitre de RECOMMANDATIONS GENERALES p.9 et le chapitre SERVICE APRES-VENTE p. 47]



Ne pas utiliser de solvants tels qu'alcool ou essence de thérébentine qui pourrait causer des explosions, ne pas stocker de liquides inflammables à côté de l'appareil.



La machine répond toutes les exigences imposées par les normes de sécurité et relatives au matériel électrique. Tous les contrôles techniques doivent être effectués par un personnel spécialisé et autorisé. **La réparation par des personnes non autorisées, annule la garantie et l'usage de l'appareil devient dangereuse pour l'utilisateur.**

L'utilisation de tout appareil électrique implique le respect de quelques règles de base :

- Ne pas toucher la machine avec les mains ou les pieds mouillés ou humides.
- Ne pas utiliser la machine pieds nus.
- Ne tirez pas sur le cordon d'alimentation pour débrancher la prise de courants vous.
- Ne laissez pas la machine être utilisée par des enfants ou des personnes handicapées sans surveillance.



PRECAUTIONS D'EMPLOI IMPERATIVES :

- Ne jamais déplacer à la main :
 - a) Le robot du rack de cuisson.
 - b) La porte du compartiment Four.
 - c) Le robot du rack froid.
- L'accès à la trappe de service technique avec la machine en marche peut causer de graves dommages.
- Ne pas utiliser de produits abrasifs ou de solvant sur les parties en acier inoxydables de la machine ou sur les surfaces en polycarbonate transparent (verre et plastique).
- Ne jamais lubrifier les composants de la machine.
- Ne jamais laissez le réfrigérateur fonctionner si les caoutchoucs sont endommagés.

SÉCURITÉ DES ENFANTS



Souvent, les enfants ne sont pas conscients du danger des appareils électriques. Pendant le fonctionnement de la machine, il est nécessaire de les garder à distance et de ne pas les autoriser à jouer avec la machine ou à l'utiliser.

Les matériaux d'emballage (par exemple les films plastiques, le polystyrène) peuvent être dangereux pour les enfants. Risque d'étouffement ! Gardez-les hors de portée des enfants.

Lors de l'élimination de la machine, enlever la prise d'alimentation, couper le cordon d'alimentation et retirez la fiche avec le câble restant. Casser la serrure de la porte. Ainsi, les enfants, par jeu, ne courent pas le risque de rester enfermer dans la machine.

Le fabricant décline toute responsabilité pour les dommages corporels ou matériels résultant de la défaillance des précautions ci-dessus, de la falsification, même si ce n'est que l'une des parties de la machine et de l'utilisation de pièces de rechange qui ne sont pas authentiques.



1. EMBALLAGE



L'emballage est 100% recyclable et porte le symbole de recyclage. Suivez les réglementations locales lors de l'élimination des matériaux d'emballage.

2. ELIMINATION DES EMBALLAGES INUTILISES DE LA MACHINE



Cette machine est classée conformément à la directive européenne 2002/96/CE relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE) et est constituée de matériaux recyclables.



Ce symbole, identifié dans la machine, ou dans les documents annexés, indique que cet appareil ne peut pas recevoir un traitement semblable à un déchet ménager.

Au contraire, vous devez séparer les différents matériaux de l'emballage et les déposer dans un point de collecte approprié pour le recyclage des équipements électriques et électroniques. L'élimination doit être effectuée conformément aux réglementations locales d'élimination des déchets ou ils doivent être retournés à votre revendeur lors de l'achat d'une nouvelle machine équivalente.

En s'assurant que ce produit est éliminé correctement, vous aiderez à prévenir les conséquences négatives potentielles pour l'environnement et pour la santé publique, ce qui pourrait sinon engendrer un traitement inapproprié des déchets de ce produit.

Avant de l'éliminer, débranchez le câble réseau et couper le cordon pour rendre la machine inutilisable. Rendre inoffensives toutes les parties qui peuvent présenter un danger pour les enfants (serrures, portes, etc.).

POUR ECONOMISER L'ENERGIE... ET RESPECTER L'ENVIRONNEMENT...

*Faites en sorte d'alimenter la machine en peu de temps.
Toujours garder à l'esprit de respecter les températures paramétrées et recommandées par le fabricant.*

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES



MECONDIELLE MECATRÓNICA, LDA

1. PLAQUE D'IDENTIFICATION

MECONDIELLE – Mecatrónica, Lda. Parque
Rua José Fontana, n.º 66
Zona Industrial de Santa Marta de Corroios
2845-408 Amora
Téléphone : **+351 212 870 025**

Modele : Machine à pain automatique

N° de série : S2-N° ... /2013

Tension = 400 V **Hz = 50/60**
Puissance 10 Kw **Poids 1200 kg**
Réfrig. : R404 A **Année de fabrication : 2014**

Dimensions : H : 2,20m x P : 1,10m x L : 2,40m

Fabriqué au Portugal

2. COMPOSANTS ELECTRONIQUES

DESCRIPTION	DONNEES NOMINALES
Four	Puissance : 9 KW / Nominal 1,5 KW Diference de température : 200°—240° Rendement maximum : 1 baguette/ min
Réfrigérateur	Puissance : 2124 W Gaz : R404 A Pression maximum : 2,8 MPa minimum : 0,83 MPa
Alimentation	5x4 mm ²

3. DECLARATIO DE CONFORMITE

Cette machine est conçue, fabriquée et distribuée conformément à la directive des exigences CE en matière de sécurité :

EC DECLARATION OF CONFORMITY

Mecondielle-Mecatrónica , Lda
Parque Vila Amélia lote 600 Fração G, 2950-805 Quinta do Anjo,
Palmela, Portugal.

Hereby declares that the equipment described below:
Equipment: Bread Vending Machine

Complies with the provisions of the following directives and the regulations transposing it into national law.

- o Low voltage (2006/95/EC)
- o Electromagnetic Compatibility (2004/108/EC)

Complies with the provisions of the following harmonized standards,
EMC Directive:

- o EN 60335-2-75
- o EN 62233
- o EN 55014-1
- o EN 55014-2
- o EN 61000-3-2
- o EN 61000-3-3

Done at Palmela , Portugal .
On

David Ferreira
Technical/Production Manager

CE

MECONDIELLE- MECATRÓNICA, LDA.
 Sede: Parque Vila Amélia Lt. 600 Fração G
 2950-805 Cabanas / Palmela
 Portugal
 Capital Social: 10.000,00€
 Matriculada na CRCP e NIPC: 509 252 382



INSTALLATION ET MISE EN SERVICE

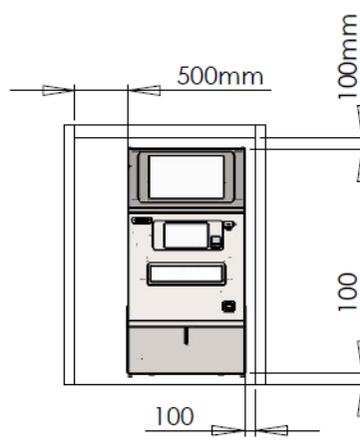
1. AVANT L'INSTALLATION

1.1. Choisissez l'emplacement d'installation de la machine



Il est suggéré que le choix d'un emplacement idéal pour la machine doit être pris en concertation avec l'équipe technique afin que son bon fonctionnement soit assuré.

L'appareil doit être installé dans un endroit frais et bien ventilé. Cet endroit doit laisser toutes les grilles d'aération à au moins 10 cm de tout objet qui pourrait obstruer le libre passage de l'air. [Voir aussi le chapitre [ENTRETIENS ET RECOMMANDATIONS GÉNÉRALES](#), et [EXPÉDITION ET FONCTIONNEMENT pp. \(5-8\)](#)



Eviter une exposition directe au soleil.

Une exposition prolongée aux rayons du soleil peut causer des dommages aux moniteurs de la machine, peut aussi provoquer un mauvais fonctionnement de l'appareil, et augmenter de façon exponentielle sa température de fonctionnement et raccourcir la durée de vie de l'équipement.

1.2. Infrastructures pour l'installation de la machine

Il va de la responsabilité du client qui acquiert la machine de contrôler que l'infrastructure est appropriée pour le placement/l'installation de la machine.

- Alimentation 400 VAC 50 Hz + Neutre + Terre
- Câble de connexion: Section du câble 3 x 4mm² + Neutre + Terre
- La prise de terre est **essentielle**
- Accès Internet sans fil - wifi (pas de câble)
- Il doit être installé un routeur sans fil (wifi) pour atteindre l'antenne de la machine.



Le remplacement du câble réseau ne peut être effectué que par le Service après-vente.

Ne pas modifier la configuration réseau (IP) de la machine.

Les ordinateurs de votre machine sont configurés de sorte qu'il n'y ait aucun conflit entre les adresses IP de la machine ou entre machines (Pani Vending) qui sont placées dans leur voisinage.



Les antennes de réception wifi doivent rester dans l'ordinateur. Le non-respect de cette règle peut entraîner de graves dommages à l'appareil qui ne sont pas couverts par la garantie.

Vous ne devez pas installer la machine sans ces conditions, au risque d'incidents pour le(s) opérateur(s) et / ou utilisateur(s) de la machine.

1.3. Retrait l'emballage et vérification

Après avoir déballé la machine, assurez-vous qu'elle n'est pas endommagée. En cas de doute, ne pas utiliser la machine. (Contactez le Service Après-vente ou votre revendeur local. (voir les chapitres "[CONSIGNES DE SECURITE ET UTILISATION](#)" pp. 5-8 et "[SERVICE APRÈS-VENTE](#)" p. 47).



Séparer le matériel de l'emballage (sacs en plastique, polystyrène, etc.) et garder hors de portée des enfants. [Voir aussi les chapitres AVERTISSEMENTS DE SÉCURITÉ ET USAGE, pp 5-8 et RECOMMANDATIONS GÉNÉRALES p. 9].



Retirez la clé du monnayeur et la remettre au client. Pour ce faire, vous devez :

- Enlever l'autocollant de la fente de retour pièce.
- Retirez toutes les clés du compartiment.

Avec la clé pour ouvrir la machine, ouvrez la porte frontale de l'appareil.



1. En tournant la clé de droite à gauche.
2. Après avoir tiré le levier, tournez-le à droite.
3. Puis tirez la porte vers vous.



4. La porte s'ouvre automatiquement. Reculez-vous.

Dans le compartiment de rejet de baguettes, vous trouverez :

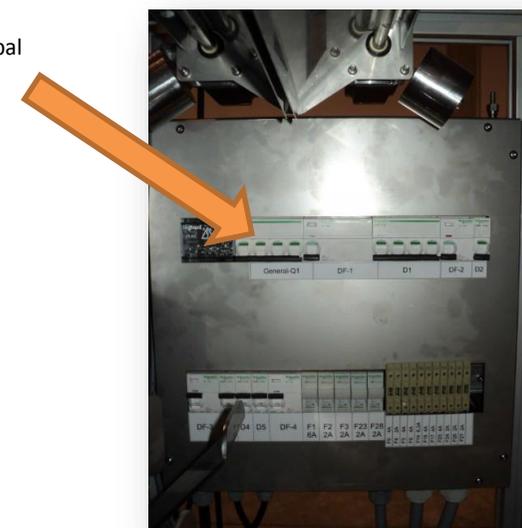
- Un clavier multimédia
- Les pieds de la machine
- Un manuel d'utilisation du moniteur 18'
- Un manuel d'utilisation du moniteur 32'
- Le journal de bord de la machine
- La garantie de retour à l'usine
- Un CD avec les pilotes et utilitaires de la machine



En tournant deux petites molettes, ouvrir simultanément la porte latérale de la machine pour accéder à la trappe. Ensuite, posez-la sur le sol en position verticale.

Assurez-vous que l'interrupteur principal

de la machine est éteint.





2. INSTALLATION

2.1. Installation de la machine

Installez la machine, avec respectivement, deux clés de 19 et 24 mm, sur une surface sans poussière, stable et de niveau, avec un maximum de 0,5% d'inclinaison.

Formule de calcul de la pente (taux de pente):



$$X\% = v/h * 100$$

X% = le pourcentage de pente.

v = la longueur ou la largeur de la machine.

h = différence de hauteur.

Si nécessaire, ajustez les pieds afin de s'assurer que la machine est stable au sol et de niveau.

i La machine **doit** être intégrée dans un mur ou une vitrine (par exemple, un magasin ou bungalow). **Vous ne pouvez pas** l'installer dans un espace ouvert. (Voir chapitre « INSTALLATION – AJUSTEMENT DES PIEDS » p.18).

! Le fonctionnement de la machine est en conformité avec toutes les normes et les consignes de sécurité en utilisant des matériaux appropriés pour éviter les accidents.



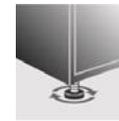
Il est expressément interdit d'utiliser des leviers pour déplacer la machine ou de la soumettre à toutes les irrégularités de la chaussée.

Manœuvrer la machine (mouvements ascendants, descendants ou transversaux) toujours avec un support amarré sur le fond.

Soyez très prudent lorsque vous manœuvrez la machine sur une pente car cela peut devenir très instable.

Si une de ces conditions n'est pas remplie, ne pas installer la ou les machine(s) au risque de blesser l'opérateur ou l'utilisateur de la machine.

2.2. Ajustement des pieds



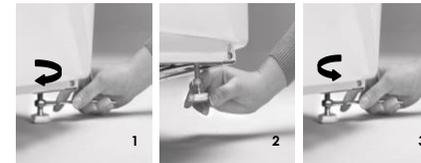
Pour assurer la stabilité, mettez la machine à niveau sur le terrain à l'aide des pieds réglables, de sorte que chacun d'eux restent fermement sur le sol. Les petites irrégularités sur le sol peuvent être compensées en serrant ou desserrant les six pieds de la machine

(Ne jamais utiliser des morceaux de bois, de carton ou de matière similaire). Ce travail est essentiel pour assurer le bon fonctionnement de la machine.

Les pieds de la machine sont situés dans le compartiment de rebut/baguettes.



La machine doit être installée à la verticale. Utilisez un niveau à bulle d'air.



1 Desserrer l'écrou dans le sens des aiguilles d'une montre à l'aide de l'outil fourni (19 et 24 mm).

2 Réglez la hauteur du pied et ajusté le à la main.

3 Serrer l'écrou dans le sens antihoraire.

3. MISE EN SERVICE

3.1. Raccordement au réseau électrique



Les connexions électriques doivent être effectuées par un technicien qualifié, conformément aux instructions du fabricant et aux normes de sécurité locales.

Avant de raccorder, assurez-vous que :

- La capacité électrique de l'installation actuelle soit suffisante pour la puissance maximale de la machine (voir la plaque signalétique - tension, consommation d'énergie protection électrique - située sur la porte arrière de la machine);
- **Le système dispose d'une connexion à la terre efficace**, conformément aux règles et dispositions légales en vigueur. Nous déclinons toute responsabilité en cas de non-respect de ces règles.



Lorsque la connexion au réseau électrique se fait par prise :

Utilisez le cordon d'alimentation, si vous ne possédez pas une prise standard adéquate pour la charge indiquée sur la plaque signalétique. Faites les câbles de connexion, comme illustré dans le schéma ci-dessous et maintenez le fil de terre plus long par rapport aux fils conducteurs de phase:

Lettre	R	= câble marron
Lettre	S	= câble noir
Lettre	T (fase)	= câble gris
Lettre	N (neutro)	= câble bleu
Symbole		= câble vert-jaune



Le cordon d'alimentation doit être placé de telle sorte qu'à aucun moment, il n'atteigne une température supérieure à 75°.



Pour la connexion, ne pas utiliser de réducteurs, d'adaptateurs ou de shunts car ils pourraient provoquer des faux contacts avec des risques conséquents de

3.2. Première mise en service

Une fois que vous avez correctement installé la machine, vérifiez que rien n'est tombé dans le compartiment du rack chaud.

- Ouvrez la porte avant.
- Maintenez le clavier à côté de vous afin que vous puissiez paramétrer la machine (voir chapitre "PARAMETRAGE DE LA MACHINE" p. 29).



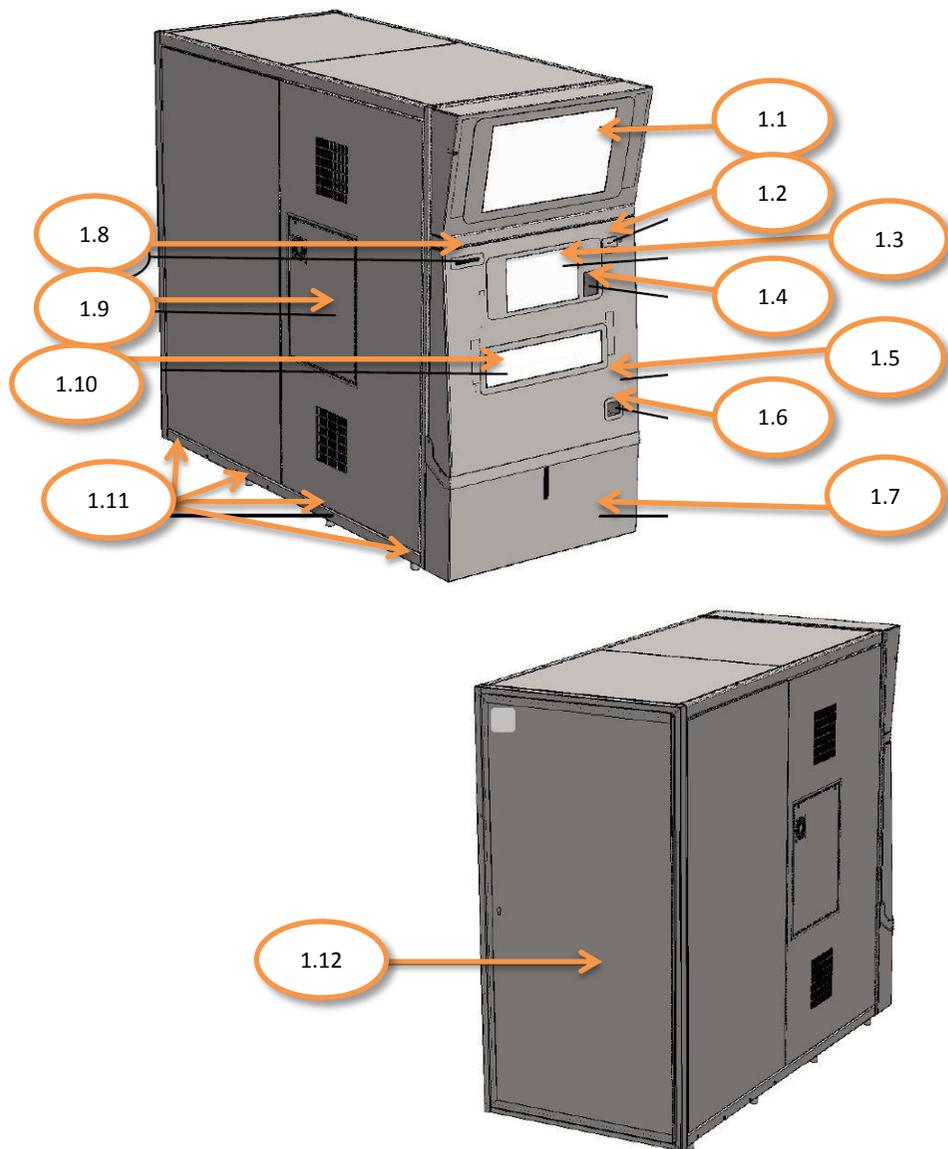
- Assurez-vous que tous les disjoncteurs sont en position ON, le dernier disjoncteur doit être en position Q1.
- La machine démarre automatiquement.

- Lentement, l'ascenseur de la machine démarre automatiquement et se positionne vers le point d'origine de la machine. Puis, il se positionne en vitesse rapide à la partie supérieure du compartiment de la machine à la hauteur de la partie basse du four.
- Par mesure de précaution, le four est vidé à grande vitesse.
- Au cours de ce processus, vous pouvez voir l'ordinateur démarrer.
- Attendez quelques instants et la machine est prête.
- Configurer la connexion Internet sur la machine. Le réseau Wifi IPv4 de la machine devrait être reconnu automatiquement.
- Fermer la porte du local technique de la machine.



DESCRIPTION ET CARACTÉRISTIQUES DE LA MACHINE

1. Extérieur



1.1. Moniteur LCD 32 '

Cette machine est équipée d'un écran LCD 32 ' où vous pouvez passer toutes sortes d'informations ou de publicité.

1.2. Monnayeur

Cette machine accepte les pièces € 0,5, € 0,10 € 0,20, € 0,50, € 1 et 2 €. Toutes les pièces de monnaie introduites par les clients sont déposées dans un sac fermé afin de protéger le propriétaire. [Voir aussi le chapitre DESCRIPTION ET CARACTÉRISTIQUES DE LA MACHINE, sac-bourse, p. 26]

1.3. Panneau général d'information (Moniteur LCD 18 ')

Le panneau d'information



a. Il indique la température à laquelle le four cuit le pain. Cette température est paramétrée par le fabricant. Si il convient d'adapter cette température, consultez la section "PARAMETRES, température du four" p. 30.



- b. Il indique la température des baguettes entreposées pour la vente au client (rack chaud). La température du stock de baguettes est également paramétrée par le fabricant (40°C) et peut être changée en suivant les instructions du [chapitre « PARAMETRAGE, température conseillée dans le rack chaud », p.32.](#)
- c. Il indique la température du réfrigérateur. La température paramétrée et conseillée par le fabricant est de 4°C minimum et de 8°C maximum. [Référez-vous au chapitre « PARAMETRAGE, température du réfrigérateur », p.35.](#)
- d. Il indique le prix du produit. Ce paramètre est défini par le vendeur. [Voir le chapitre « PARAMETRAGE, prix du produit », p.36.](#)
- e. Il informe le client du montant restant à payer encore pour obtenir le pain.
- f. Il indique la quantité de pain prévue en stock.
- g. Il indique la quantité de pain disponible à la vente.
- h. Il indique la quantité de pain qui se trouve dans le four.
- i. Il affiche un message automatique pour indiquer au client qu'il n'y a pas de change possible.
- j. Indique le temps de retour-monnaie.

C'est aussi dans cette interface du menu "Paramètres" que vous pouvez paramétrer la machine à pain et accéder à d'autres menus. [Voir la section « Paramètres », p.29.](#)

1.4. Compartiment à billet

Compartiment où le client introduit un billet pour acheter du pain. La machine n'accepte que les billets de 5 €.

1.5. Porte frontale

Cette porte donne accès au sac de pièces, au compartiment à billets, aux sacs en papier, au compartiment de baguettes invendues, et à la trappe de distribution de baguettes aux clients.

1.6. Compartiment du retour monnaie

C'est grâce à ce compartiment que le client reçoit sa monnaie ou toute monnaie qui est rejetée par la machine.



Si la machine ne retourne pas la monnaie ou n'accepte pas l'argent du client, vous devez informer le client de la façon de le signaler. (Par exemple, en fixant un autocollant avec le numéro de téléphone du service après-vente).

1.7. Porte d'accès au compresseur

Cette porte vous permet l'accès au compresseur afin d'effectuer la maintenance / nettoyage.

1.8. Distributeur de sachets.

Le client peut retirer son pain et éventuellement trouver le sachet nécessaire à son emballage.

1.9. Porte de service technique (trappe latérale)

Petite porte située sur le côté gauche de la machine à travers laquelle vous pouvez accéder à l'entrepôt des baguettes cuites au four, à l'appareil de coupure électrique (QEP) et au panneau de contrôle électrique (LCR).

1.10. Compartiment de distribution de baguettes au client

Compartiment par lequel, le client peut retirer sa baguette.

1.11. Pieds de la machine

Le PANI VENDING est équipé de 8 pieds réglables en hauteur pour faciliter la stabilité lors de leur installation. [\(Voir le chapitre « Installation mise en œuvre - régler les pieds », p.8.](#)

1.12. Porte d'accès au stock réfrigéré (Rack froid)

Grâce à cette porte, on a accès au compartiment du réfrigérateur afin de procéder à l'entretien / nettoyage, et au chargement de la machine.



2. INTERIEUR

2.1. Réfrigérateur

Le réfrigérateur du PANI VENDING dispose d'une capacité d'environ 120 baguettes (selon le diamètre de la baguette) qui doivent être chargées de la façon suivante :



1) Appuyez sur le bouton PRG pendant 1 seconde, un voyant rouge s'allume (petit bouton rond se trouvant à droite à l'arrière de la machine au dessus des touches d'avancement et de recul des tapis : Mode de Chargement Manuel).

2) Pour faire avancer le tapis, il vous faudra appuyer sur la touche **↑** (flèche d'avancement se trouvant à droite à l'arrière de la machine). Pour faire reculer le tapis, il vous faudra appuyer sur la touche **↓**.

Vous devez disposer les baguettes sur le tapis. Une fois les baguettes disposées sur le tapis, vous devez le faire avancer jusqu'à ce qu'il fasse un mouvement de recul, lâchez alors la touche **↑**. La machine positionne automatiquement chaque tapis à la détection de la première baguette.

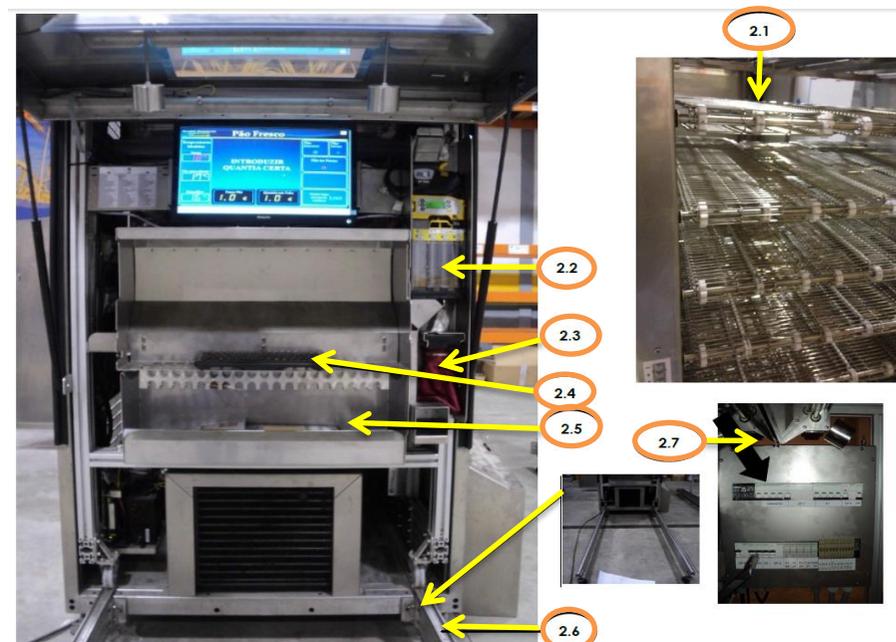
 Ne poussez jamais les baguettes au fond des tapis.

3) Appuyez sur **+** pour passer au tapis suivant.

Répétez l'opération à partir de l'étape 2, pour chaque tapis.

Lorsque vous avez terminé d'installer tout les tapis, répétez l'étape 1 en mettant la LED rouge à OFF (LED éteinte).

 Le réfrigérateur du PANI VENDING a une température comprise entre 4°C minimum et 8°C maximum.



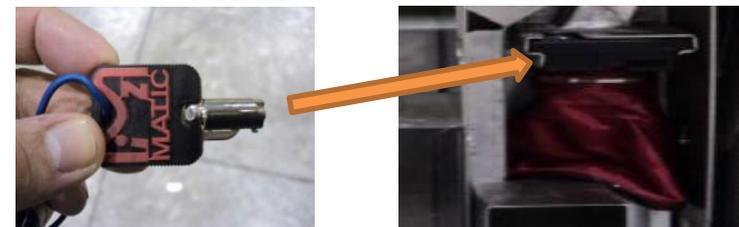
2.2. Tubes de Monnaie

Les pièces de monnaie des clients sont stockées dans le sac de monnaie intérieur (pour plus d'infos, consultez le manuel du fabricant).

 Lorsque le changement n'est pas disponible, un message d'avertissement s'affiche sur le panneau d'information générale.

2.3. Sac de monnaie

Le sac de monnaie est inviolable et sert pour le stockage / emballage de pièces insérées dans la machine par le client. Ce sac peut être ouvert seulement par le propriétaire de la machine avec une clé de sécurité.





2.4. Clavier

Situé dans le compartiment de distribution de baguettes du PANI VENDING, le clavier permet le paramétrage de la machine.

 Dès l'instant où la machine est mise en service, le clavier multimédia doit être maintenu hors de la machine.

2.5. Compartiment de baguettes invendues

Les baguettes invendues sont rejetées dans le compartiment à rebut au bout d'un certain temps passé dans le magasin où sont stockées les baguettes chaudes. Ce temps est paramétrable par le client. [Voir chapitre « PARAMETRAGE, durée de conservation du pain », p. 32](#)

 Chaque jour, vous devez vider ce compartiment des invendus pour éviter un « trop plein ».

2.6. Rails

Cet équipement est destiné à retirer les tapis support des baguettes du compartiment froid (rack froid) et la grille de cuisson (stockage à chaud) pour l'entretien ou le nettoyage de ceux-ci (Pendant l'expédition, ils sont situés dans la partie supérieure de la machine).

2.7. Boîtier des commutateurs d'alimentation générale

Les fusibles de protection des équipements de la machine sont à l'intérieur de la trappe technique (latérale) et la liste des fonctions de chacun d'entre eux.

Four

Jusqu'à 7 baguettes, le four du PANI VENDING cuit à une température d'environ 220 ° C, pendant 8 minutes à un débit de 1 baguette par minute. Avant d'utiliser le four pour la première fois, il doit chauffer à vide, à une température maximale (230 ° C) pendant environ une heure, afin d'éliminer l'odeur caractéristique produite par l'isolement et le neuf. Lors de cette opération ne reste pas devant et gardez l'environnement aéré.

Magasin chaud (rack de cuisson)

Contient les baguettes qui seront livrées au client. Ce magasin a une capacité de 14 baguettes et a une température moyenne de 14 ° C.



PARAMÈTRES

1. Accès aux pages de configuration :

- Ouvrez la porte avant et prenez le clavier.
- Faites un clic droit sur l'écran du menu principal



- Cliquez sur « **login** » (nom de l'utilisateur)
- Saisissez votre login et votre mot de passe et cliquez sur OK.





Dans le coin supérieur droit du menu principal « PARAMETRES », un petit carré blanc apparaît pour accéder aux réglages.



Si le carré blanc n'apparaît pas, contactez votre distributeur pour obtenir un mot de passe.

2. Réglage des paramètres

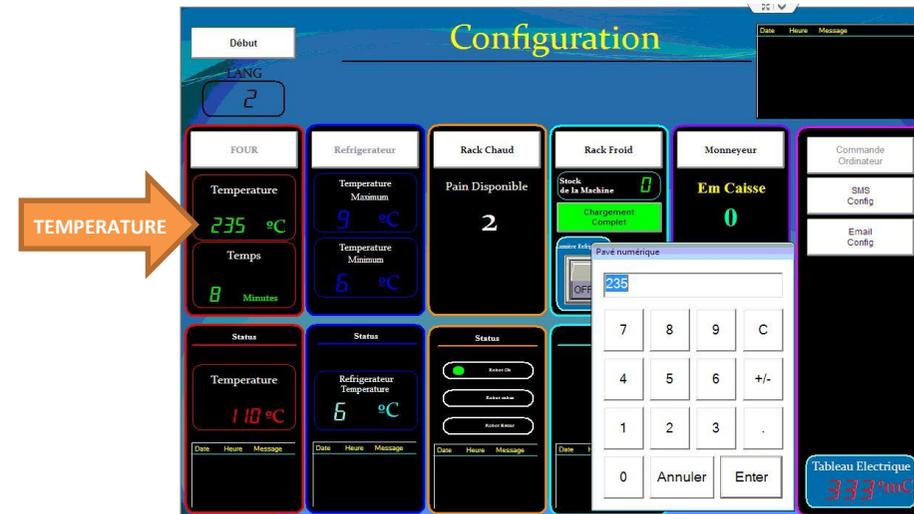
a. Du four

Fonction : Permet de régler la température du four.

Procédure : Dans le menu "Configuration" avec la souris, vous pouvez régler la « température ». Lorsque vous sélectionnez cette cellule, le clavier virtuel des chiffres est visible.

Sélectionner le chiffre de la température souhaitée, qui peut être réglée entre 200 °C et 240 °C et cliquer sur « Enter » pour valider.

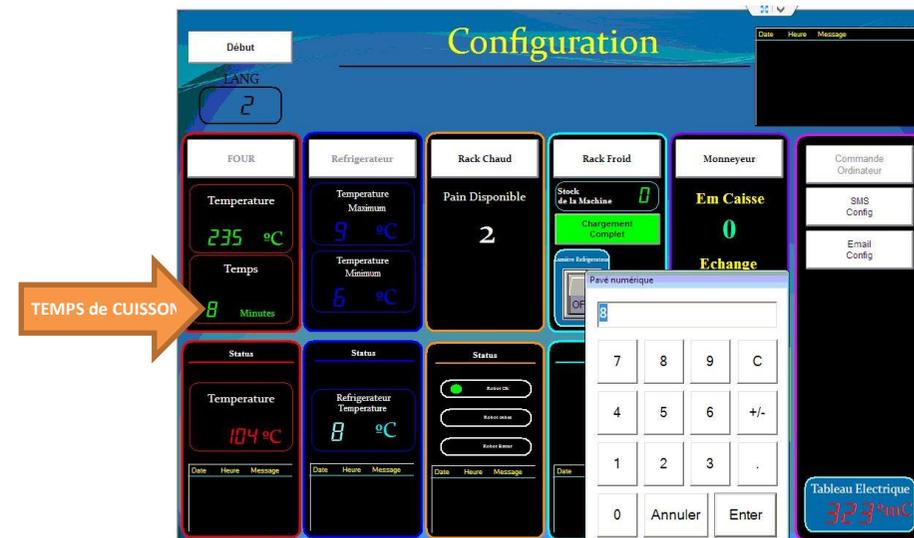
La température du four paramétrée et recommandée par le fabricant est de 220 °C et de 8 minutes de temps de cuisson.



Fonction : Permet de régler le temps de cuisson du pain dans le four.

Procédure : Depuis le menu "Configuration" à l'aide de la souris, appuyez sur le paramètre «Temps.» Lors de la sélection de ce bouton, le clavier virtuel de chiffres devient visible.

Sélectionner le chiffre correspondant au temps de cuisson souhaité, qui peut être ajusté entre 6 et 8 minutes en règle générale puis cliquer sur « Enter » pour valider



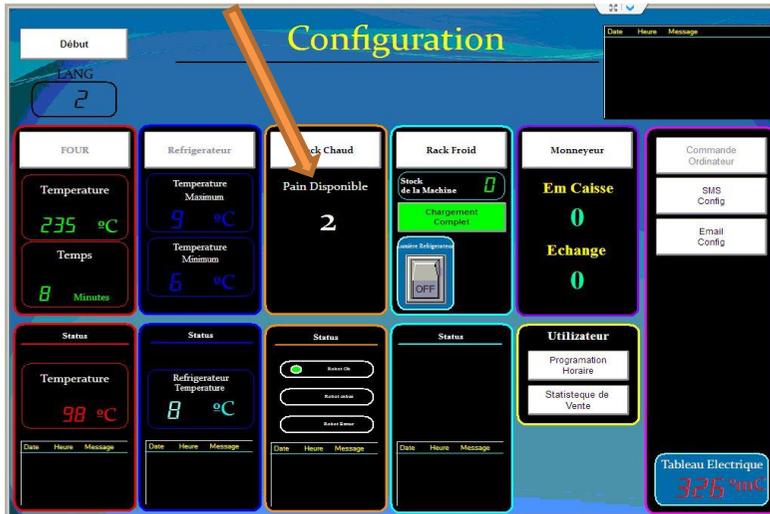


b. *Chambre chaude (Rack chaud)*

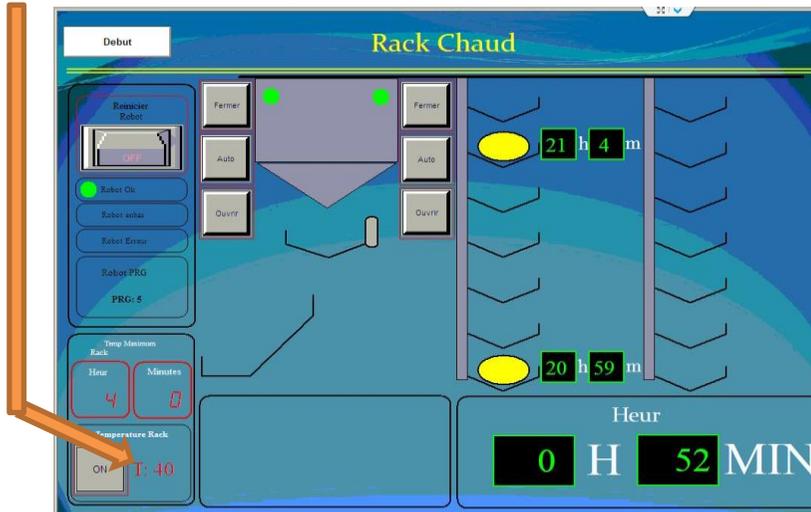
Fonction : Permet de régler la température dans le compartiment qui contient le pain prêt pour la distribution.

Procédure :

1) Depuis le menu "Configuration", cliquez sur le paramètre « **Rack chaud** ».



2) Sélectionner le chiffre de la température souhaitée, 40°C maximum.



d. *Temps de cuisson*

Fonction : Vous permet de programmer le temps de cuisson du pain.

Procédure : Dans le menu "REGLAGES" à l'aide de la souris, cliquez sur "Temps". Lors de cette sélection, le clavier virtuel des chiffres apparaît. Sélectionner le chiffre du temps de cuisson, qui peut être réglée entre 5et 15 minutes.





e. Nombre de baguettes cuites au four, par heure et jour de la semaine

Fonction : Vous permet de programmer la quantité de pain qui est destinée à rester dans le rack chaud pour la vente au public chaque jour de la semaine.

Procédure : Dans le menu "REGLAGES" à l'aide de la souris, cliquez sur le bouton "PROGRAMMATION HORAIRE".

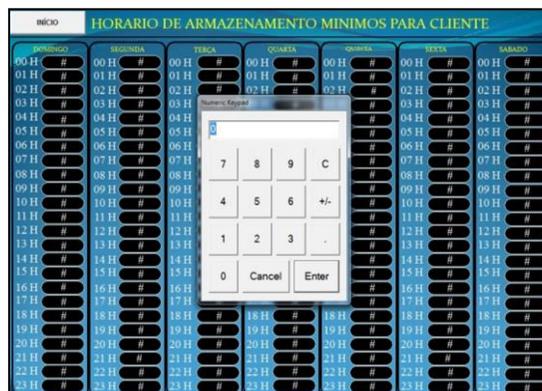
Sélectionnez la cellule dans laquelle vous souhaitez modifier la quantité de pain que vous ferez cuire, par heure et jour de la semaine correspondant.

En sélectionnant la cellule souhaitée, le clavier virtuel de chiffres sera visible sur votre écran. Entrez un numéro de 1 à 14 pour les quantités de pain selon votre choix.

Est-ce tout pour le moment ?



Pour sélectionner l'heure désirée, le menu suivant apparaît :





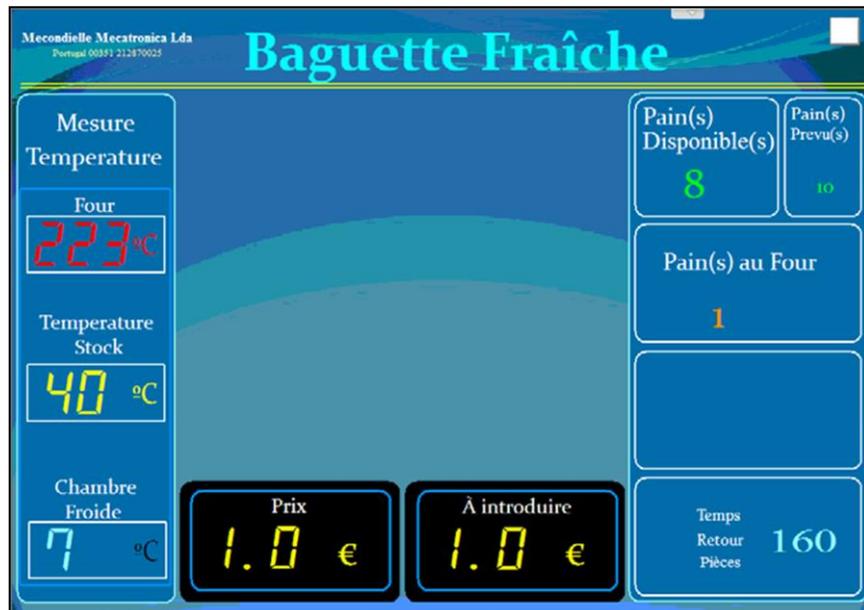
e. Prix du produit

Fonction : Vous permet de définir la valeur de l'article en euros (€) et en centimes d'euros.

Procédure : Dans le menu d'accueil, placez la souris sur le premier chiffre (paramétrer euros) et sur votre écran, à l'aide du clavier virtuel, vous pouvez modifier les valeurs.

Placez la souris sur le deuxième chiffre pour paramétrer les centimes et à l'aide du clavier virtuel, vous pouvez modifier les valeurs.

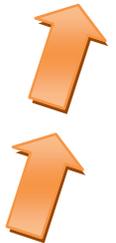
Sélectionnez avec la souris la valeur à paramétrer et à l'aide du clavier virtuel, vous pouvez modifier les valeurs.



f. Délai du pain en stock

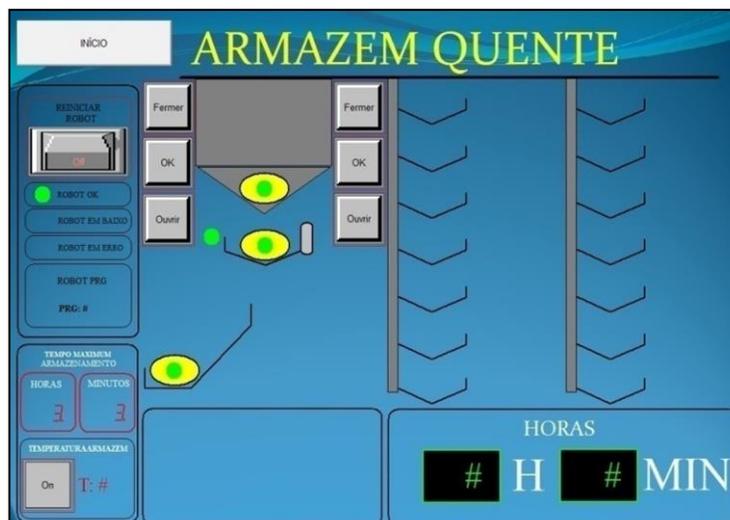
Fonction : Vous permet de définir la durée maximale de stockage du produit.

Procédure : Dans le menu «Réglages» avec la souris, cliquez sur le bouton "RACK CHAUD"





Dans le menu "Rack chaud" qui est indiqué par les flèches, sélectionner la température maximale de stockage avec le clavier virtuel.



Avant tout entretien ou nettoyage débrancher la machine du réseau électrique ou couper le disjoncteur dans le panneau électrique prévu à cet effet.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

PARTIE EXTERIEURE DE LA MACHINE

Nettoyez l'écran d'informations générales et l'écran LCD avec un chiffon doux. Pour les panneaux en acier inoxydable, utilisez des produits spécifiques prévu à cet effet (ne pas utiliser de produits abrasifs ou de solvants).

Sécher avec un chiffon doux.

PARTIE INTERIEURE DE LA MACHINE

Nettoyer avec des détergents exclusivement prévus pour préserver la nourriture.

Conseils pour la porte

- Essuyer avec un chiffon humide (avec ou sans détergent?).

Filtre

- Vérifiez et nettoyez régulièrement le filtre, au moins deux ou trois fois par an voir «Retrait du filtre»).

Ne pas utiliser de liquides inflammables pour nettoyer l'appareil.

COMPARTIMENT DES BAGUETES REJETEES

Il doit être aspiré et soufflé? (Avec l'aide d'un compresseur)

PLATEAU DE STOCKAGE DU PAIN ET BRAS DU ROBOT

Les étagères doivent être nettoyées avec des produits 'entreprises alimentaires.

RADIATEUR DU REFRIGERATEUR

Il doit être aspiré

FOUR

Laisser refroidir le four avant de le nettoyer.



Avec l'aide d'une unité à air comprimé, en laissant la porte avant de la machine fermée, soufflez les miettes à l'intérieur du four.

Essuyez le four avec de l'eau tiède et un détergent doux .

Avant tout entretien ou nettoyage, retirer la fiche de la prise et débranchez l'appareil du courant électrique.

RACK DU FOUR

Avec l'aide d'un aspirateur, (à utiliser exclusivement avec la machine), videz les miettes qui peuvent s'y trouver.

Comment procéder :

CONDENSATEUR DU REFRIG2RATEUR

Comment procéder :

CAPTEURS DE DETECTION DU ROBOT

Utilisez une unité à air comprimé.

Comment procéder :

Placez la grille manuellement dans le rack froid (voir chapitre "Instructions pour l'utilisation des modes."

CAPTEURS DES COMPARTIMENTS

CAPTEURS DE PRISE DU PAIN

COMPOSANTS INFORMATIQUES DE LA MACHINE

RACK FROID

Réfrigérateur

A faire au quotidien :

- Retirez les baguettes de pain du compartiment des invendus et le nettoyer en l'aspirant.
- Effectuez le remplissage des supports de sacs en papier.
- Vérifiez si la quantité de pièces de monnaie du sac est suffisante pour le fonctionnement du distributeur.
- Retirer le sac de pièces de monnaie et mettre le cache en place. (Voir «Description et fonctions du sac de pièces»
- La mise hors tension de la machine doit se faire par la porte de service, nettoyer les étagères où le pain est stocké et aussi les bras robotisés de transport du pain.
- Remplir la machine avec du pain fraîchement sorti du four à l'aide de gants spécialement prévu pour la manipulation des denrées alimentaires.
- A la fin de ces opérations, prendre soin de fermer les portes du compartiment froid et chaud de la machine.
- Mettre la machine en marche, la rebrancher (boîte de commutateur d'alimentation générale). (Voir le chapitre Démarrage initial général ".
- Vérifiez que vous pouvez acheter une baguette et le rendu monnaie après les opérations de maintenance.

A faire tous les mois :

- Nettoyer le compresseur du réfrigérateur de la machine, sauf sur les sites où il n'est pas nécessaire de le faire tous les mois.
- Effectuer un nettoyage général de la machine.
- Installez les rails du rack froid. Voir les instructions dans le chapitre pour le mode de démarrage et utilisation.



- Ouvrez la porte du four à l'aide du clavier multimédia (voir l'aide).
- Ouvrez les portes du compartiment (lequel?) à l'aide du clavier multimédia (voir l'aide).
- Coupez l'alimentation de la machine.
- Installez les rails fournis à l'arrière de la machine.
- Retirez les 8 vis de fixation de la crémaillère du rack froid..
- Ouvrez délicatement la porte.
- Utilisez une unité à air comprimé
- Veillez à ne pas oublier que le four peut atteindre une température supérieure à 200 ° C.
- Pour un four propre (voir «Nettoyage et entretien du four.»
- Nettoyez la grille de cuisson.
- Aspirer le condensateur du réfrigérateur de la machine.
- Soufflez la poussière de farine ainsi que les petits granules qui sont présents dans la machine en particulier dans les endroits suivants :
 - Capteurs de détection du robot.
 - Capteurs compartiments.
 - Capteurs de sortie du pain.
 - Composants informatiques de la machine.
- Vérifiez régulièrement la présence de corps étrangers dans les parties communes et les coins. (Ou nettoyer les articulations de la machine)
- Nettoyez l'extérieur de la machine et le panneau de commande (voir chapitre "Nettoyage et entretien-joints de portes »).

Si la machine reste une longue période de temps sans être utilisé, vous devez :

GUIDE DE DÉPANNAGE

1. Liste des erreurs

Cette machine est équipée de fonctions de sécurité automatiques qui détectent et diagnostiquent les défauts à un stade précoce et réagissent en conséquence.

L'apparition momentanée de messages d'erreur ne signifie pas nécessairement un dysfonctionnement qui mettrait la machine en panne.

L'équipement est constamment diagnostiqué. Certaines anomalies sont automatiquement résolues et le plus souvent auto-corrigées.

Les tâches marquées en jaune doivent être effectuées par du personnel qualifié ou votre distributeur.

Groupe I

Désignation de l'erreur	Description de l'avarie	Problèmes possibles	Résolution des problèmes
COMP	Erreur générale de signalisation sur le compresseur		Vérifiez les erreurs spécifiques dans le même groupe
COMP-001	Compresseur en surchauffe	La porte du réfrigérateur se ferme mal ou n'est pas fermée	Fermez la porte du compartiment du réfrigérateur
		Vérifiez compresseur à air (bouché par de la poussière ou autres objets)	Nettoyez par le vide le compresseur à air du réfrigérateur
		Manque de gaz réfrigérateur	Rechargez en gaz
COMP-002	La température du réfrigérateur n'atteint pas celle programmée	La porte du réfrigérateur se ferme mal ou n'est pas fermée	Fermez la porte du compartiment du réfrigérateur
		Vérifiez compresseur à air (bouché par de la poussière ou autres objets)	Nettoyez par le vide le compresseur à air du réfrigérateur
		Manque de gaz réfrigérateur	Rechargez en gaz



Groupe II

Désignation de l'erreur	Description de l'avarie	Problèmes possibles	Résolution des problèmes
EG-001	RF erreur générale		
RF	Signalisation d'une erreur générale dans le robot du réfrigérateur		Vérifiez les erreurs spécifiques dans le même groupe
RF_CR_001	Défaut d'enfournement	Fusible n ° peut être brûlé	Remplacer le fusible par un identique. Appel SAV en second lieu.
		Capteur d'arrêt arrière déréglé	Affiner le réglage du capteur arrière.
		Avarie de moteur	Changez le moteur
		Courroie de traction endommagée	Changez la courroie
RF_CR_002	Enfouneur n'a pas atteint la position adéquate.	Fusible n ° peut être brûlé	Remplacer le fusible par un identique. Appel SAV en second lieu.
		Arrêt inadapté du capteur intermédiaire	Affiner le réglage du capteur intermédiaire.
		Avarie de moteur	Changez le moteur
		Courroie de traction endommagée	Changez la courroie
RF_CR_003	Enfouneur n'a pas atteint la position finale de l'itinéraire prévu.	Fusible n ° peut être brûlé	Remplacer le fusible par un identique. Appel SAV en second lieu.
		Paramétrage du capteur intermédiaire déréglé	Affiner le réglage du capteur intermédiaire.
		Avarie de moteur	Changez le moteur
		Courroie de traction endommagée	Changez la courroie
RF-000	Rack froid vide	Plus de pain dans la machine	Recharger la machine
RF-ELV-001	Position du robot RF incorrect	Ascenseur en collision	Retirer le pain pouvant obstruer les mouvements du robot
		Ascenseur endommagé	Vérifier si l'arbre et des courroies de transmission n'ont pas un frottement exagéré.

Groupe II

Désignation de l'erreur	Description de l'avarie	Problèmes possibles	Résolution des problèmes
RF-ELV-002	Ascenseur en collision	Ascenseur en collision	Retirer le pain pouvant obstruer les mouvements du robot
		Ascenseur en collision	Vérifier si l'arbre et des courroies de transmission n'ont pas un frottement exagéré.
		Ascenseur en travers	Débranchez le fusible n ° Contactez l'assistance mettez la machine en mode manuel.
RF-PT-001	Porte du four non ouverte	Fusible n ° peut être brûlé	Remplacer le fusible par un identique. Appel SAV en second lieu.
RF-PT-002	La porte du four n'est pas fermée	Le moteur est peut être endommagé	Changez le moteur
		Courroie de traction endommagée	Changez la courroie
		La porte est en travers	Contactez l'assistance technique
RF-BR-01	Obstacles bloquants	Pain en travers	
RF-S23	Capteur 23 bloqué		
RF-S24	Capteur 24 bloqué		



Groupe III

Désignation de l'erreur	Description de l'avarie	Problèmes possibles	Résolution des problèmes
F	Signalisation erreur Four		
FRN-000	Convoyeur du four n'avance pas.		
FRN-001	La température du four ne monte pas	1-Disjoncteur en défaut	
FRN-003	Le capteur de positionnement d'arrêt du four n'est pas OK		

Groupe IV

Désignation de l'erreur	Description de l'avarie	Problèmes possibles	Résolution des problèmes
RC	Signn erreur robot dans rack chaud		
RC-000	RC bas		
RC-001	Capteurs du robot de cuisson non OK		
RC-002	----	----	
RC-003	Position du capteur robot de cuisson inférieur		

Si une anomalie persiste plus de 30 minutes, vous devez intervenir manuellement.
Si le cas se répète plus de 3 fois, merci de contactez le support technique.

Les interventions faites par des personnes non autorisées ne sont pas couvertes par la garantie et sont à la charge de l'utilisateur.



2. Liste des anomalies

ANOMALIE	CAUSE POSSIBLE	RESOLUTION
L'ascenseur parcourt les étagères, mais ne porte pas de baguettes.	Fusible n° de la courroie de transport brûlé	Changer le fusible par un identique.
Tout semble être OK, mais le robot ne prend pas de baguettes sur les étagères.	Le four n'est pas en température	
	Robot du rack froid est en erreur.	
	Réfrigérateur en erreur	
	Compartiment non fermé	
L'enfourneur n'avance pas	Fusible n° brûlé	Changer le fusible par un identique.
	Motor N° en panne	Changer le moteur
La porte du four ne s'ouvre pas	Fusible n° brûlé	Changer le fusible par un identique.
	Courroie de transmission détériorée	Changer la courroie

MANUTENTION ET TRANSPORT

Si vous voulez changer la machine d'emplacement, tenez compte de ce qui suit :

1. Retirez la prise.
2. Assurez-vous que la machine est vide et sans pain.
- 3.
- 4.
- 5.

Attention : Toujours installer la protection des supports (voir "Installation" / "Supprimer les supports de protection").



SERVICE APRES-VENTE

Avant de quitter l'usine, cet appareil a été testé et ajusté par du personnel qualifié pour assurer les meilleurs résultats d'exploitation.

Avant d'appeler le Service Après-vente :

1. En cas de défaillance technique, essayez de résoudre personnellement le problème (Voir "GUIDE DE DÉPANNAGE").
2. Si le défaut est mécanique contacter immédiatement le service après-vente ou votre revendeur.
3. Redémarrez le programme pour vérifier que le problème a été résolu.
4. Si la machine continue à dysfonctionner, contactez le Service Après-Vente.

Communiquez :

- Le type de dysfonctionnement.
- N° de modèle et de la machine ainsi que le code de service (le nombre après le mot SERVICE).



Ces informations permettent à l'assistance technique de fournir les pièces de rechange adaptées et par conséquent d'assurer une assistance rapide et efficace. Un conseil est de transcrire ces données afin qu'elles soient toujours disponibles.

Les pièces d'origine peuvent être trouvées dans notre centre d'assistance technique (TAC) et chez le fabricant.

L'autocollant du service après-vente est sur la face avant derrière le cadre de porte.

- Votre adresse complète.
- Votre numéro de téléphone et le lieu de résidence.

Le numéro et l'adresse du service après-vente est sur la carte de garantie ou contactez votre revendeur local.

CAT	Localisation	Pièces de rechange	Assistance technique
Mecondielle	Palmela/Setúbal	0035121xxxxxx	0035121xxxxxx



TERME DE LA GARANTIE

GARANTIE

Type d'appareil :

Modele :

Série :

Matricule:

Nom (consommateur final)

Résidence :

Code postal :

Ce certificat n'est valable que lorsqu'il est dûment rempli, ainsi que le document juridique de l'achat.

Cher client,

Merci pour l'achat de ce (ou une?) Produit Mecondielle. J'espère que vous serez satisfait de son utilisation.

Dans le cas peu probable où votre produit a besoin d'une réparation sous garantie, s'il vous plaît contactez votre SAV Mecondielle autorisé ou un membre de notre réseau de techniciens de services autorisés (STA) dans l'Espace économique européen (EEE) ou dans d'autres pays désignés par cette garantie ou dépliants d'accompagnement (garantie de la Région).

Les coordonnées de nos techniciens de service autorisés (STA) peuvent être trouvées, par exemple, dans nos brochures de produits et sur notre site Web (www.Mecondielle.webs.com.pt).

Pour vous éviter tout désagrément, nous vous conseillons de lire attentivement le manuel d'instruction avant d'activer le service de garantie.

Votre garantie

Cette garantie s'applique au produit Mecondielle qui a été accompagnée de cette garantie à l'achat, à condition qu'il ait été acheté dans la zone garantie. ???

Grâce à cette garantie, Mecondielle couvre pour 80 000 baguettes vendues ou pour 24 mois à compter de la date d'achat, tous les composants qui sont défectueux dans le matériel ou de fabrication ou le travail à la main.

La société Mecondielle qui fournit cette garantie, est désignée dans la présente garantie ou dans le dépliant ci-joint, dans le pays à la recherche de la garantie de service. ?

Si pendant la période de garantie, le produit est considéré comme défectueux (à la date de l'achat initial) en raison de matériaux ou de main-d'œuvre, d'insuffisance des composants, de Mecondielle ou d'un membre du Réseau des services techniques compétents dans la zone de garantie, il sera fait sans frais pour le consommateur, la réparation ou le remplacement du produit ou de ses pièces défectueuses, sous réserve des conditions et limitations ci-dessous.

Mecondielle et les membres des techniciens des services autorisés peuvent remplacer le produit ou les pièces défectueuses avec de nouveaux produits ou des pièces neuves ou remises à neuf. Tous les produits et pièces remplacés deviennent la propriété de Mecondielle et devront donc lui être restitués pour être considérés comme une garantie.

Termes :

1. Les services ne sont garantis que sur présentation de la facture originale ou du reçu de vente, avec le certificat européen sous la forme de garantie Mecondielle (indiquant la date d'achat, le N° du modèle, N° de série et le nom / timbre où le produit Mecondielle a été acheté) avec le produit défectueux et toujours dans la période de garantie. Mecondielle et les membres du réseau des services techniques agréé peuvent refuser le service sous garantie si ces documents ne sont pas présentés ou sont incomplets ou illisibles. Cette garantie ne s'applique pas si le modèle ou le numéro de série sur le produit a été modifié, effacé, enlevé ou rendu illisible.



2. Pour éviter d'endommager ou de perdre des données, stockez les sur des médias amovibles avant de confier votre produit pour un service de garantie.

3. Cette garantie ne couvre pas :

- a.** l'entretien périodique et la réparation et le remplacement de l'usure normale.
- b.** consommables (composants dont le remplacement périodique pendant la durée de vie de la machine doit être effectué).
- c.** dommages ou défauts causés par l'utilisation, l'exploitation et le traitement du produit qui serait incompatible avec une utilisation normale.
- d.** dommages ou des modifications du produit à la suite de :
 - i.** une mauvaise utilisation, y compris :
 - traitement, qui entraînerait des dommages, physiques, esthétiques ou de surface du produit ou des dommages sur l'affichage à cristaux liquides.
 - mauvaise installation et l'utilisation du produit pour son usage normal ou en non-conformité avec les instructions de Mecondielle pour l'installation ou l'utilisation.
 - défaut d'un mauvais suivi des instructions de Mecondielle pour un bon entretien.
 - l'installation et l'utilisation du produit d'une manière incompatible avec les normes techniques ou de sécurité dans le pays dans lequel il est installé ou utilisé.
 - ii.** infections virales d'origine à l'utilisation du produit avec des logiciels non fournis avec le produit ou logiciel non installé correctement.
 - iii.** l'état défectueux ou la compatibilité des systèmes avec lesquels le produit est utilisé, qu'ils ne soient pas compatibles et recommandés par Mecondielle pour ces fonctions.
 - iv.** utiliser le produit avec des accessoires, périphériques et autres produits de ce type, autres que prescrit par Mecondielle.

v. réparation ou tentative de réparation par une personne autre que Mecondielle ou des membres du réseau du service technique agréé.

vi. ajustements et adaptations sans le consentement écrit préalable de Mecondielle, y compris :

- mise à niveau du produit au-delà des spécifications ou des fonctionnalités décrites dans le manuel d'instruction, ou
- modifications du produit pour le rendre conforme aux normes de techniques ou de sécurité nationale ou locale dans les pays autres que ceux pour lesquels le produit a été spécialement conçu et fabriqué.

vii. Négligence.

viii. accidents, incendie, liquides, produits chimiques, autres substances, inondations, vibrations, chaleur excessive, mauvaise ventilation, surtensions, tension d'alimentation excessive ou insuffisante (V), radiations, décharges électrostatiques, y compris éclairage, autres forces externes et impacts.

4. Cette garantie ne couvre que les composants matériels du produit. Elle ne couvre pas le logiciel (de Mecondielle ou autre) pour lequel le contrat de licence, l'utilisateur final, ou la garantie, expresse ou des exclusions sont fournies séparément ou prévues pour s'appliquer.

Exclusions et limitations

Sauf indication contraire, Mecondielle ne permet pas d'établir des garanties (explicite, implicite, statutaire ou autre) concernant la qualité, la performance, la précision, la fiabilité, la pertinence ou d'un logiciel pour un usage particulier. Si cette exclusion n'est pas permise, ou applicable par la loi, Mecondielle exclut ou limite ses garanties dans la mesure permise par la loi. Toute garantie ne pouvant être entièrement exclue sera limitée (dans la mesure permise par la loi) pour la durée de cette garantie.



La seule obligation de Mecondielle au sujet de cette garantie est de réparer ou de remplacer les produits soumis aux termes et conditions de cette garantie. Mecondielle n'a aucune responsabilité pour toute perte ou dommage concernant des produits, services, autre que couverte par cette garantie, y compris - des pertes économiques ou non-matérielles - le prix payé pour le produit - la perte de bénéfices, de revenus, de données, la jouissance ou l'utilisation du produit ou tout produit associé à la - perte ou dommages indirects, fortuits ou consécutifs.

- i. participation ou non-fonctionnement du produit ou des produits associés à des défauts ou de l'indisponibilité tandis qu'avec Mecondielle ou un membre des services techniques autorisés, qui a pu causé des temps d'arrêt, de perte de temps pour l'utilisateur ou une interruption d'activité.
- ii. rendement de l'inexactitude du produit ou des produits associés.
- iii. danos ou perte de programmes de médias de stockage de données amovibles ou logiciel ou
- iv. infections virales et autres causes.

Cela s'applique à des dommages-intérêts en vertu des principes juridiques, y compris la négligence et autres dommages, rupture de contrat, garantie expresse ou implicite, et la responsabilité stricte (même si Mecondielle ou un membre du réseau de service technique agréé a été informé de la possibilité de tels dommages).

Lorsque la législation interdit ou limite ces exclusions de responsabilité, Mecondielle exclut ou limite sa responsabilité uniquement dans la mesure permise par la loi. La responsabilité de Mecondielle en vertu de cette garantie ne doit pas dépasser dans tout les cas, le prix payé pour le produit, mais si la loi ne permet plus les limitations de responsabilité, les limites supérieures sont applicables.

Vos **droits statutaires préservés**.

Les consommateurs ont le droit (légal) inscrit dans les lois nationales en vigueur en ce qui concerne la vente de produits de consommation. Cette garantie n'affecte pas vos droits légaux que vous pourriez avoir, ni les droits qui ne peuvent pas être exclus ou limités, ni les droits à l'encontre du revendeur auprès duquel vous avez acheté le produit.

Vous pouvez revendiquer les droits que vous avez comme cela s'entend.

Mecondielle Mecatrónica Lda.
Parque Vila Amélia lote 600 Fracção G
Quinta do Anjo 2950-805, Palmela
Portugal



L'installation, les réglages, les changements et les opérations de maintenance mentionnées dans cette partie doivent être effectués par un personnel technique qualifié, c'est à dire, dûment accrédité. Le fabricant ne peut être tenu responsable de tout dommage à des personnes ou des biens, causés par une mauvaise installation de la machine.

Manuel d'Instruction

Instruction Booklet

Guide d'utilisation

Dados técnicos= technical data=données techniques

Limpeza e manutenção=cleaning and care= Nettoyage et entretien

