

04/2010

Mod:LUKE-2M

Production code:LUKE-2M



Diamond
catering equipment

I Manuale di istruzioni

Prima di operare sulla macchina, leggere attentamente e scrupolosamente il presente manuale. Il mancato rispetto delle indicazioni in esso contenute, esime la ditta costruttrice da ogni responsabilità.

La macchina è stata progettata e realizzata per essere impiegata nella refrigerazione di bevande. Essa può essere utilizzata esclusivamente all'interno di ambienti che non devono presentare pericolo di esplosioni e devono soddisfare le misure antincendio.

È vietato utilizzare la macchina per scopi diversi da quelli indicati in questo manuale. L'uso improprio della macchina fa venire meno le condizioni di garanzia.

E Instructions manual

Before using the machine please read this manual carefully. Please note that non-compliance to the manual releases the manufacturer from any responsibility.

The machine must not be used for purposes other than the ones shown in this manual. Any improper use of the machine will nullify warranty conditions. The Mod. machine should not be placed close to explosive or fire hazards and should be installed in accordance with local fire and electrical codes.

F Manuel d'instructions

Avant de mettre en marche la machine, lisez attentivement ce manuel. L'imparfait attention à tous les indications ycy contenues, dispense la maison productrice d'aucune responsabilité.

La machine a été projetée et réalisée pour la réfrigération des boissons. Elle peut être utilisée exclusivement dans les lieux constitués d'après les règlements antiincendie et loin de danger d'explosion.

Il est interdit d'utiliser la machine pour des buts différents de ceux qui sont indiqués dans ce manuel. L'usage irrégulier de la machine ne donnera pas la garantie des produits

Es Manual de instrucciones

Antes de activar la máquina, leer atentamente el presente manual. El falto respeto de las indicaciones contenidos en el manual, dispensa el constructor de todo responsabilidad.

La máquina ha sido proyectada y realizada para ser empleada para la refrigeración de bebidas. Puede ser utilizada exclusivamente al interno de ambientes que no deben presentar peligro de explosión y deben satisfacer las medidas de seguridad antincendio. Queda severamente prohibido utilizar la máquina para fines diferentes a los indicados en el presente manual. El uso irregular de la máquina hará perder las condiciones de garantía del producto.

D Bedienungsanleitung

Bevor sie die maschine betätigen, lesen sie bitte sorgfältig und genau das beiliegende handbuch. Bei nichtbeachtung der beinhaltenden hinweise, übernimmt die baufirma ag keinerlei verantwortung.

Die maschine wurde für die zubereitung von die kühlung von getränken entworfen und realisiert. Sie kann ausschliesslich in räumen, wo keine explosionsgefahr herrscht und die den feuerschutzmassnahmen entsprechen, benutzt werden. Es ist verboten, die maschine für andere zwecke zu verwenden, die im folgenden handbuch aufgeführt sind. Der missbrauch der maschine vermindert die garantieansprüche.

I GUASTI

Se la macchina non funziona:

- 1) Verificare che ci sia la tensione.
 - 2) Verificare che la spina sia ben inserita.
 - 3) Verificare che l'interruttore della macchina sia inserito.
- In caso di guasti diversi, contattare il servizio assistenza.

E DAMAGES

If the machine does not work:

- 1) Make sure there is tension.
- 2) Make sure the plug is connected.
- 3) Make sure cold drink dispenser switch is connected.

If differebte failure occurs please contact technical service or your local distributor.

F DOMMAGES

Si la machine ne fonctionne pas bien:

- 1) Vérifiez qu'il y ait de la tension.
- 2) Vérifiez que le fiche soit bien insérée.
- 3) Vérifiez que l'interrupteur de la machine soit inséré.

En cas de mauvais fonctionnement de la machine, contacter le service d'assistance.

Es DAÑOS

Si la máquina no funciona:

- 1) Verificar que halla tensión.
- 2) Verificar que el enchufe esté bien inserido.
- 3) Verificar que el interruptor de la máquina esté inserido.

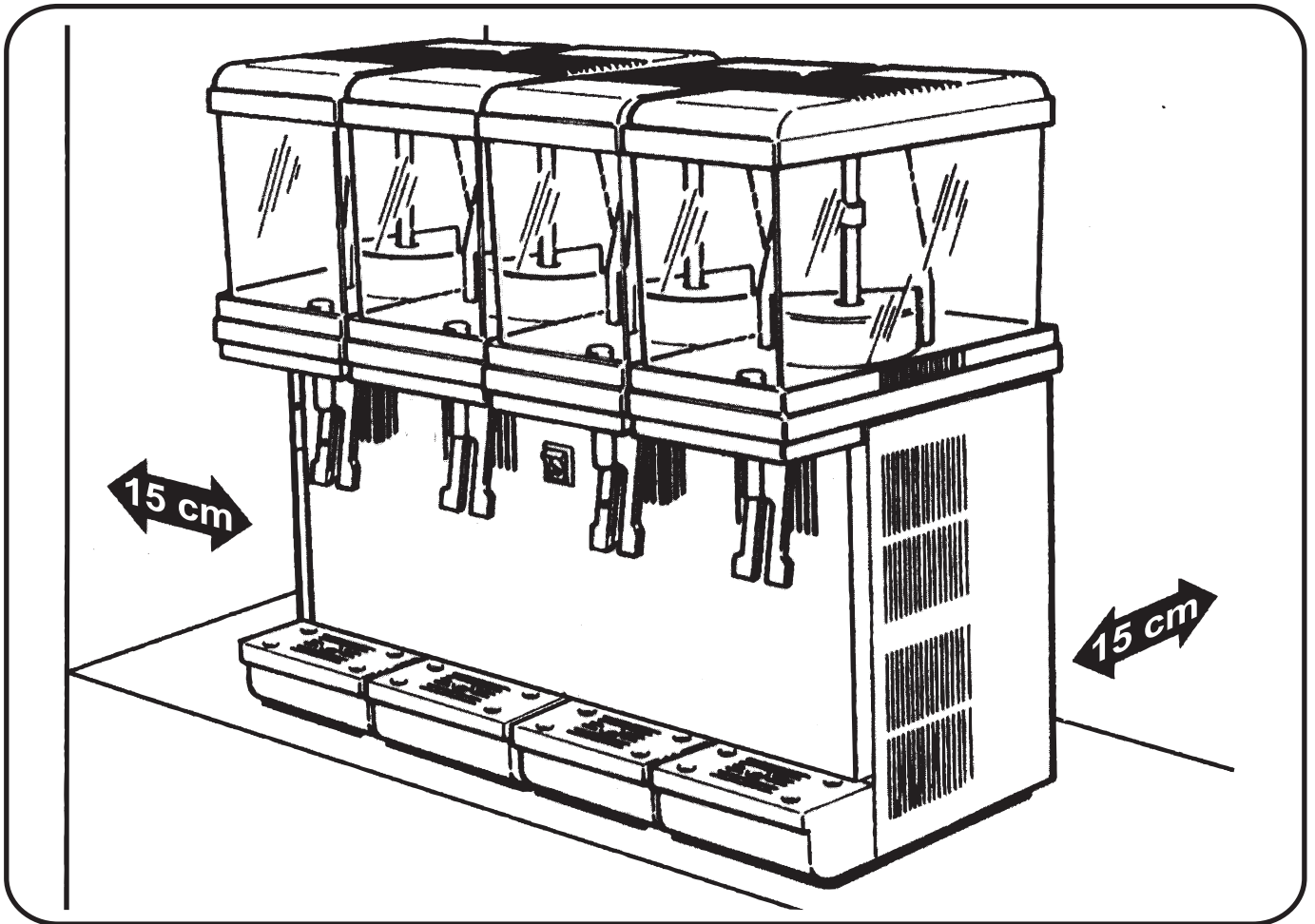
En caso de mal funcionamiento del aparato, llamar el servicio asistencia.

D DEFECTEN

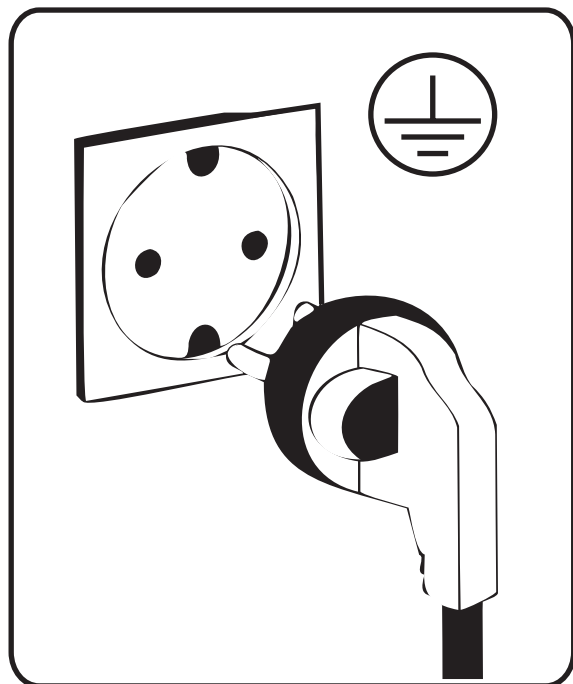
Sollte die maschine nicht funktionieren:

- 1) Überprüfen sie, ob spannung vorhanden ist.
- 2) Überprüfen sie, dass der stecker gut in der steckdose sitzt.
- 3) Überprüfen sie, dass der schalter der maschine eingeschalten ist.

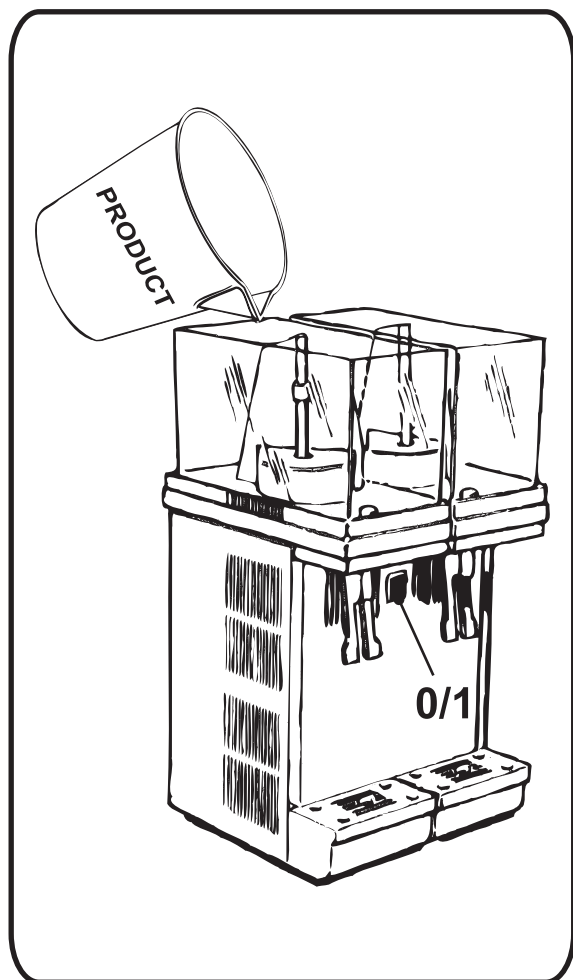
Im falle von anderen defekten, sich an den dienstservice wenden.



- I** Posizionare la macchina su un piano orizzontale, tale da sopportarne il peso. Assicurarsi che venga lasciato uno spazio minimo di intorno al perimetro della macchina, onde evitarne il surriscaldamento.
- E** Place machine on a flat surface. Leave at least on all sides for air circulation to avoid overheating. Optimum room temperature range: 77° F - 90° F.
- F** Poser la machine sur un plan horizontal, qui peut supporter sa poids. Soyez sur de laisser un espace minimum de autour du périmètre de la machine, afin de éviter sa surchauffe.
- Es** Poner la máquina sobre un plano horizontal, que soporte bien su peso. Asegurarse de dejar un espacio mínimo de alrededor del perímetro de la máquina, para evitar su calentamiento.
- D** Stellen sie die maschine auf eine horizontale ebene, die das gewicht aushalt versichern sie sich, dass ein abstand von mindenstens rundum die maschine bleibt, um eine überhitzung zu vermeiden.

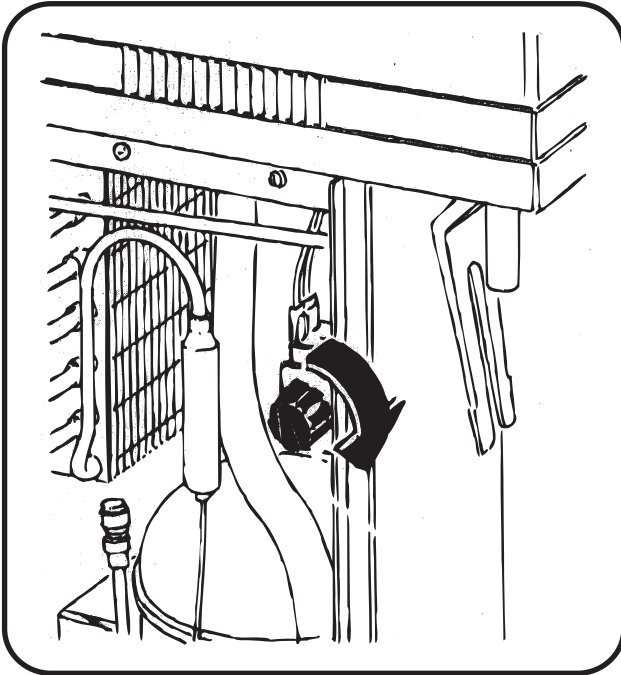


- I** **Fare attenzione al voltaggio.**
Assicurarsi che ci sia il polo di terra.
Non usare prese multiple. Non usare prolunghe.
- E** **Pay attention to the voltage.**
Be sure there is a ground pole.
Do not plug more than one machine in to one socket.
Extensions cords not recommended.
- F** **Faire attention au voltage. Soyez sûr qu'il y a le pôle de terre.**
Ne pas employer de prises multiples. Ne pas utiliser de rallonges électriques.
- Es** **Poner atención al voltaje.**
Asegurarse que sea el polo de tierra.
No usar enchufes múltiples. No usar extensiones eléctricas.
- D** **Geben sie auf die spannung acht.**
Versichern sie sich, dass die maschine geerdet ist.
Verwenden sie keine mehrfachstecker.
Verwenden sie keine elektrischen verlängerungskabel.



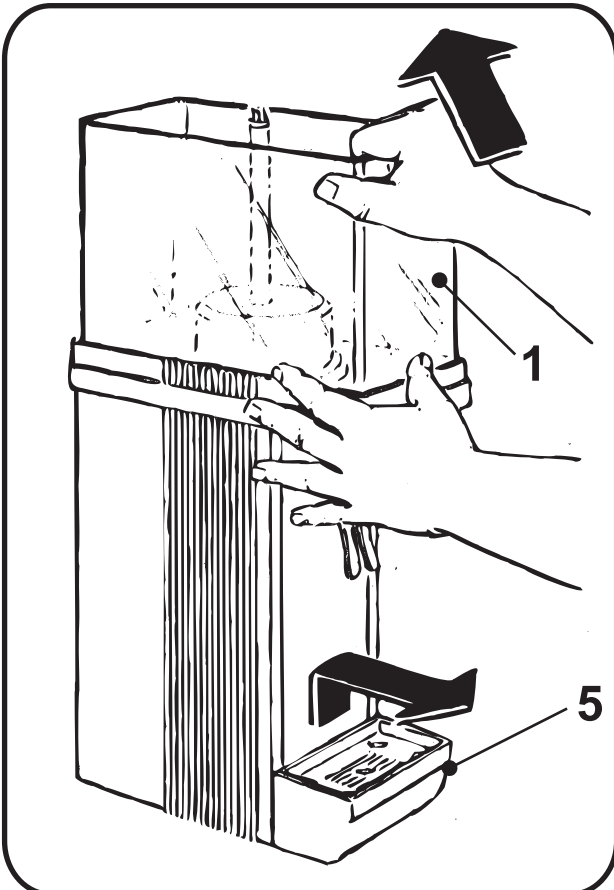
- I** Prima di versare il prodotto nella vasca, disconnettere la macchina elettricamente.
Non versare nella vasca liquidi caldi.
Non superare il livello "max".
Non accendere la macchina se non c'è prodotto nella vasca o se c'è solo acqua.
- E** Never turn machine on without product in bowl or with only water in bowl.
Pour product into bowl to "max" line (never add a hot product).
Do not let product go below "min" line (keep at least 1" above cylinder at all times).
(Refill with refrigerated product when level is halfway bet ween min and max levels. This way there will always be frozen product available for customers).
- F** Avant de verser le produit dans le bac, disjoindre la machine de la prise électrique.
Ne pas verser aucun produit dans le bac.
Ne pas dépasser le niveau "max".
Ne pas allumer la machine sans produit dans le bac et seulement avec de l'eau dans le bac.
- Es** Antes de derramar el producto en el recipiente, apagar la máquina y quitar el enchufe de la corriente eléctrica.
No derramar líquidos calientes en el recipiente.
No superar el nivel "max".
No encender la máquina sin producto en el recipiente y solo con agua en el recipiente.
- D** Bevor sie die flüssigkeit in die wanne giessen, muss die maschine elektrisch zerlegt werden.
Giessen sie nie warme flüssigkeiten in die wanne.
Der "max" einfüllstand darf nicht überschritten werden.
Schalten sie die maschine nie mit leeren flüssigkeitsbehältern ein, sondern immer nur mit wasser im behälter.

5 **INSTALLAZIONE DELLA MACCHINA**
COLD DRINK DISPENSER INSTALLATION
INSTALLATION DE LA MACHINE
INSTALACION DE LA MAQUINA
INSTALLATION DER MASCHINE



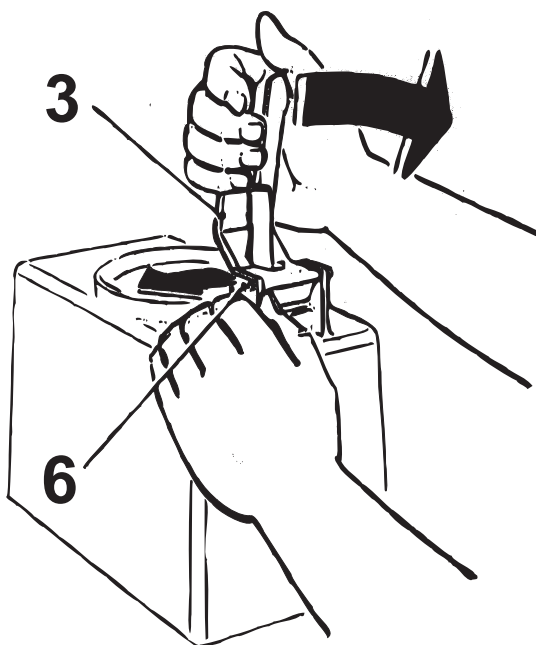
- I** Spegner la macchina e scollegarla elettricamente. Rimuovere il fianco e regolare i termostati.
- E** Switch the machine off and disconnect it electrically. Remove the plastic side and set the thermostat.
- F** Éteindre la machine et disjoindre la même électriquement. Enlever le côté en plastique et régler les thermostats.
- Es** Apagar la máquina y quitar el enchufe de la corriente eléctrica. Remover el lado en plástico y regular los termostatos.
- D** Schalten sie die maschine ab und losen sie von der elektrischen steckdose. Bewegen sie die plastikaussenseite und die thermostate regeln.

PULIZIA DELLA MACCHINA
CLEANING OF THE MACHINE
NETTOYAGE DE LA MACHINE
LIMPIEZA DE LA MAQUINA
REINIGUNG DER MASCHINE

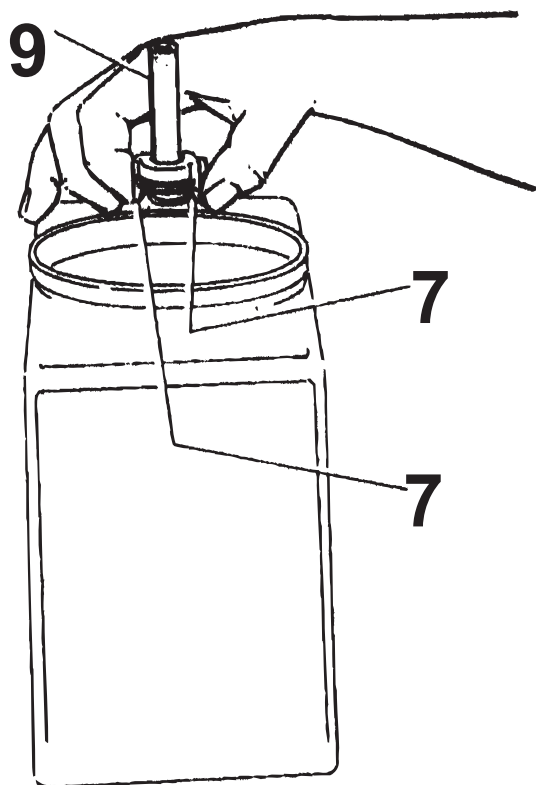


- I** **Attenzione!** Prima di sollevare la vasca assicurarsi che sia completamente vuota. Spegner la macchina e scollegarla elettricamente. Sollevare la vasca, come indicato nel disegno. Lavare le parti in acqua tiepida. Non usare mai detersivo. Non usare sostanze abrasive.
- E** **Attention!** Before raising bowl make sure that it is completely empty. Drain product. Turn power off. Remove lid. Wash parts with tepid water. Never use detergent. Do not use abrasive cleaners.
- F** **Attention!** Avant de soulever le bac s'assurer que il soit complètement vide. Eteindre la machine et disjoindre la même de la prise électrique. Lever le bac, comme indiqué sur le dessin. Laver les parties à l'eau tiède. Ne jamais utiliser des produits détersifs. Ne pas utiliser des substances abrasives.
- Es** **Atención!** Antes de alzar el recipiente asegurarse que esté completamente vacío. Apagar la máquina y quitar el enchufe de la corriente eléctrica. Levantar el recipiente, como indicado en el dibujo. Lavar las partes en agua templada. Nunca utilizar detergentes. No utilizar sustancias abrasivas.
- D** **Achtung!** Bevor sie den flüssigkeitsbehälter abnehmen überzeugen sie sich daß er völlig leer ist. Schalten sie die maschine ab und losen sie sie von der elektrischen steckdose. Heben sie die wanne, wie in der zeichnung dargestellt. Verwenden sie keine reinigungsmittel. Keine scheuermittel oder scharfen reinigungsmittel verwenden.

D



E



I

Il rubinetto attaccato alla campana, dev'essere smontato per la pulizia. Procedere come segue: premere sulla leva (3) in modo da agire lateralmente rispetto al suo corso regolare. Allo stesso tempo allargare dolcemente il supporto (6) della leva con le dita (vedi disegno D).

Una volta tolta la leva, avvicinare i due punti (7) del portamolla e sollevare: il perno rubinetto (9) è libero. Lavare le parti smontate in acqua tiepida.

E

The tap attached to the bowl needs to be disassembled for cleaning. Perform as follows:

Press the lever (3) to act sideways in comparison with its normal course. At the same time widen the lever support (6) using fingers (see picture D). Once the lever has been taken off, draw up the two points of the spring holder (7) and raise them: tap pin (9) is free.

Wash the disassembled parts with tepid water.

F

Le robinet accroché au bac, doit être demonté pour le nettoyage. Procéder comme suit: appuyer sur le levier (3) de manière à agir latéralement par rapport à sa course régulière et en même temps élargir doucement le support (6) du levier avec les doigts (voir dessin D).

Le levier étant sorti, rapprocher les deux pointes (7) du porte-ressort en le soulevant: la tige-robinet (9) est libre.

Laver les parties démontées à l'eau tiède.

Es

El grifo atacado a la campana, tiene que desmontarse para su limpieza. Proceder en el siguiente modo: apretar la palanca (3) en modo de reaccionar lateralmente respecto a su curso regular. Al mismo tiempo alargar dulcemente el soporte (6) de la palanca con los dedos (ver dibujo D). Una vez quitada la palanca, acercar los dos puntos (7) del portaresorte y levantar: la rosta del grifo (9) es libre. Lavar las piezas desmontadas en agua templada.

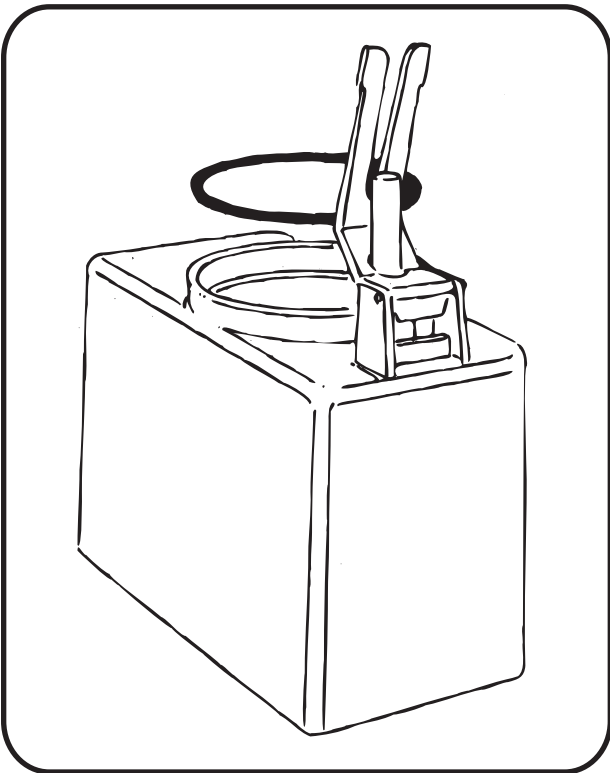
D

Der an die glocke gebundene hahn muß für die reinigung folgendermaßen abmontiert werden: ders hebel (3) iur vergleich zu seinem regulären verlauf seitlich drücken und gleichzeitig sanft die stütze (6) des hebels mit den fingern erweitern (siehe abbildung D).

Nach beseltigung des hebels, beide punkte (7) der federhaltung annähern und hochheben: der zapfen des hahnes (9) ist frei.

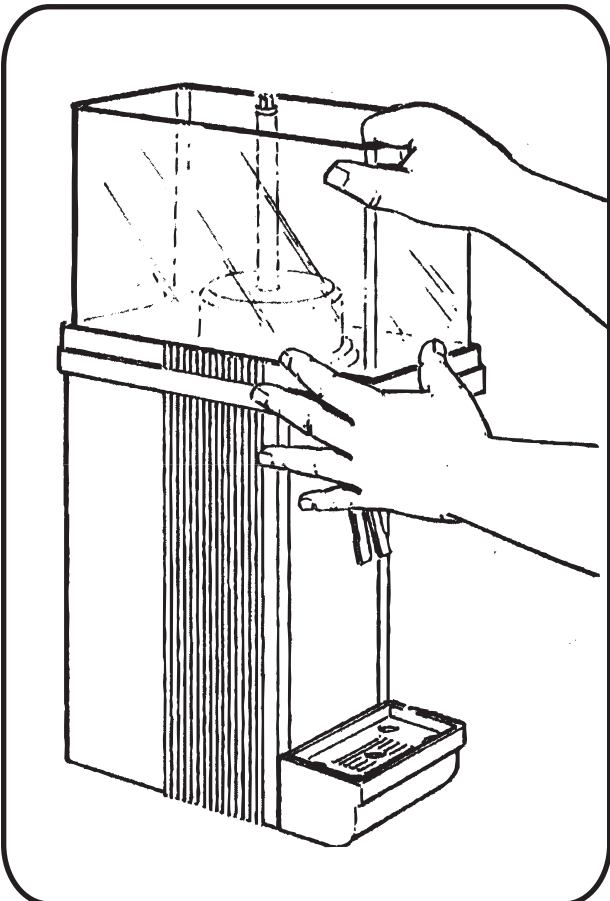
Die abmontierten teile in lauwarmen Wasser waschen.

7 MONTAGGIO DELLA CAMPANA
BOWL ASSEMBLING
ASSEMBLAGE DU BAC
MONTAJE DE LA CAMPANA
EINBAU DER GLOCKE



- I** Bagnare la guarnizione. Poi allargarla e metterla nelle sede della vasca.
- E** Wet the gasket. Then widen it and put it into its position.
- F** Mouiller le joint. Ensuite élargir le joint et mettre le même dans sa position.
- Es** Bañar la guarnición, alargarla y ponerla en la sede de la campana.
- D** Die dichtung befeuchten, sie dann erweitern und sie auf ihre stelle der glocke legen.

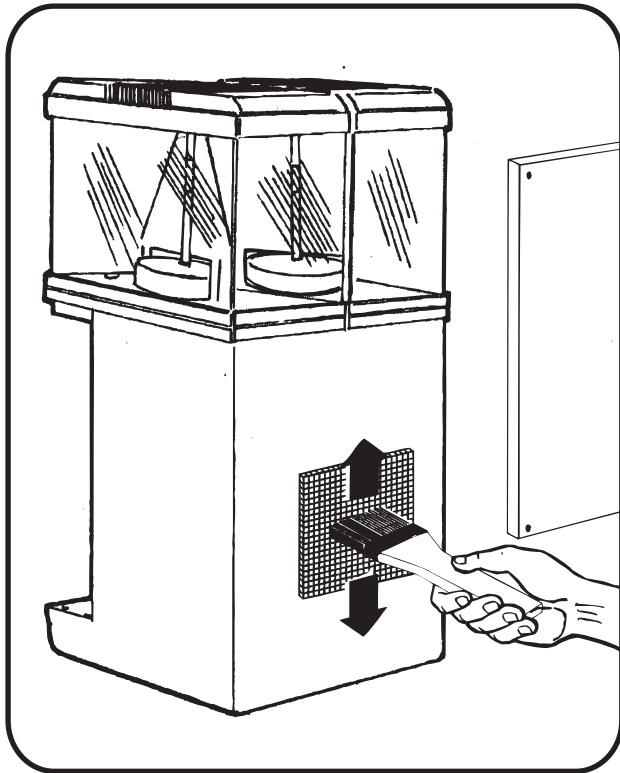
MONTAGGIO DELLA CAMPANA
BOWL ASSEMBLING
ASSEMBLAGE DU BAC
MONTAJE DE LA CAMPANA
EINBAU DER GLOCKE



- I** Posizionare la campana nella sua sede spingendola con le mani.
- E** Put the bowl in its position, pushing it down by hands.
- F** Mettre le bac dans sa position, poussant le même en bas avec les mains.
- Es** Poner la campana en su sede, empujando con las manos.
- D** Sitioneren sie die blocke mit hilfe der hande.

**PULIZIA DEL CONDENSATORE
CONDENSER CLEANING
NETTOYAGE DU CONDESEUR
LIMPIEZA DEL CONDESADOR
REINIGUNG DES KONDENSATOR**

8



I

Rimuovere il fianco. Pulire il condensatore con un pennello ogni settimana. **Attenzione!** Un condensatore sporco può compromettere il buon funzionamento della macchina, con la conseguente rottura del compressore.

E

Remove side panel. Clean condenser with a brush every week. **Attention!** A dirty condenser can cause compressor damage.

F

Enlever le côté. Nettoyer le condenseur avec un pinceau tous les semaines. **Attention!** Un condenseur sale peut endommager le bon fonctionnement de la machine, avec la conséquente rupture du compresseur.

Es

Remover el lado. Cada semana limpiar el condensador con un pincel. **Atención!** Un condensador sucio puede comprometer el buen funcionamiento de la máquina, con la consecuente rotura del compresor.

D

Die seitenabdeckung abnehmen. Säubern sie den kondensator ab und zu mit einem pinsel (wöchentliche). **Achtung!** Ein verschmutzter kondensator kann die arbeitsweise der maschine beeinträchtigen mit darauffolgendem bruch der kompressor.

TIPO MACCHINA MACHINE TYPE		REFRIGERATORE DI BEVANDE COLD DRINK DISPENSER			
MODELLO MODEL		MODEL 1	MODEL 2	MODEL 3	MODEL 4
ALIMENTAZIONE ELECTRICITY		230V/50/60Hz 115V/60Hz	230V/50/60Hz 115V/60Hz	230V/50/60Hz 115V/60Hz	230V/50/60Hz 115V/60Hz
POTENZA POWER CONSUMPTION		100 W	150 W	200 W	250 W
POTENZA COMPRESS. COMPRESS. POWER		1/8 HP	1/6 HP	1/5 HP	1/4 HP
VASCA BOWL	MATERIALE MATERIAL	POLICARBONATO ALIMENTARE			
	CAPACITA' CAPACITY	6 Lt	6 Lt X 2 = 12 Lt 9Lt X 2 = 18 Lt	6 Lt X 3 = 18 Lt 9Lt X 3 = 27 Lt	6 Lt X 4 = 24 Lt 9Lt X 4 = 36 Lt
DIMENSIONI DIMENSION	LARGHEZZA WIDTH	150 mm	300 mm	450 mm	600 mm
	PROFONDITA' DEPTH	300 mm	300 mm	300 mm	300 mm
	ALTEZZA HEIGHT	600 mm	600 mm 690 mm	600 mm 690 mm	600 mm 690 mm
	PESO NETTO NET WEIGHT	16 Kg	22.50 Kg	26 Kg	31 Kg
GAS GAZ	TIPO TYPE	R 134a	R 134a	R 134a	R 134a
	CARICA CHARGE	230V - 115V 53 gr. - 53 gr.	230V - 115V 123 gr. - 123 gr.	230V - 115V 153 gr. - 140 gr.	230V - 115V 182 gr. - 170 gr.

**TARGA MATRICOLA
MATRICULATION PLATE
MATRICULE
MATRICULA
REGISTRIERSCHILDES**



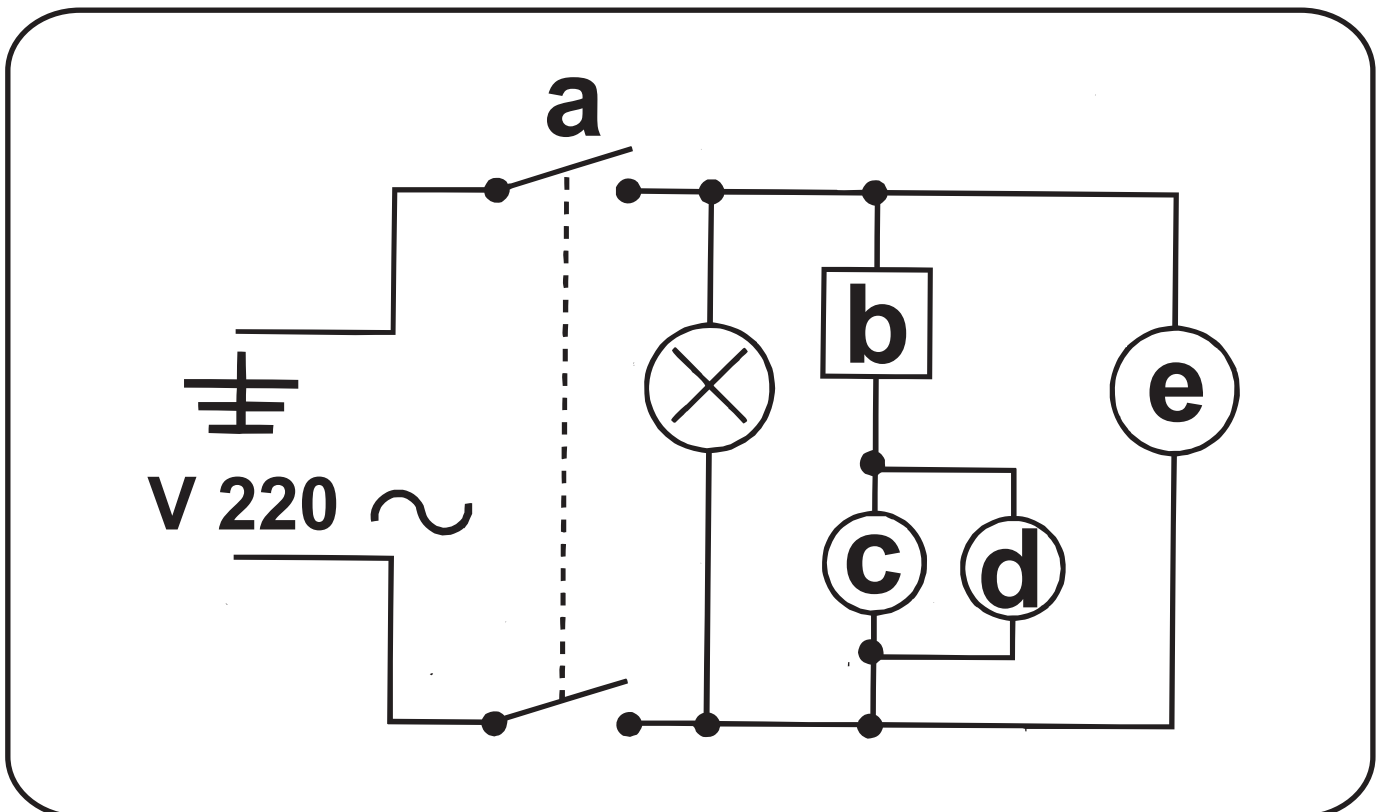
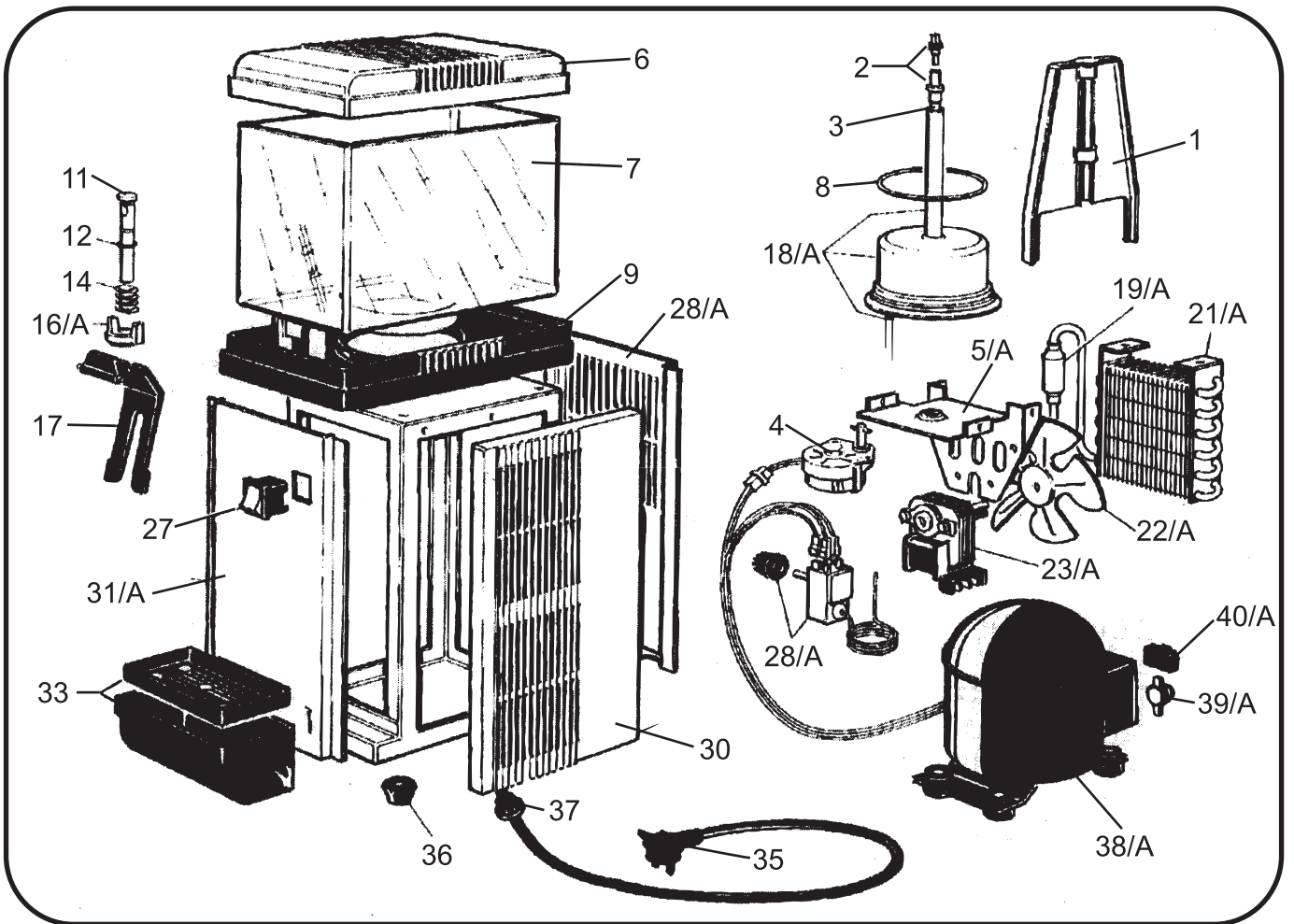
LUKE 3

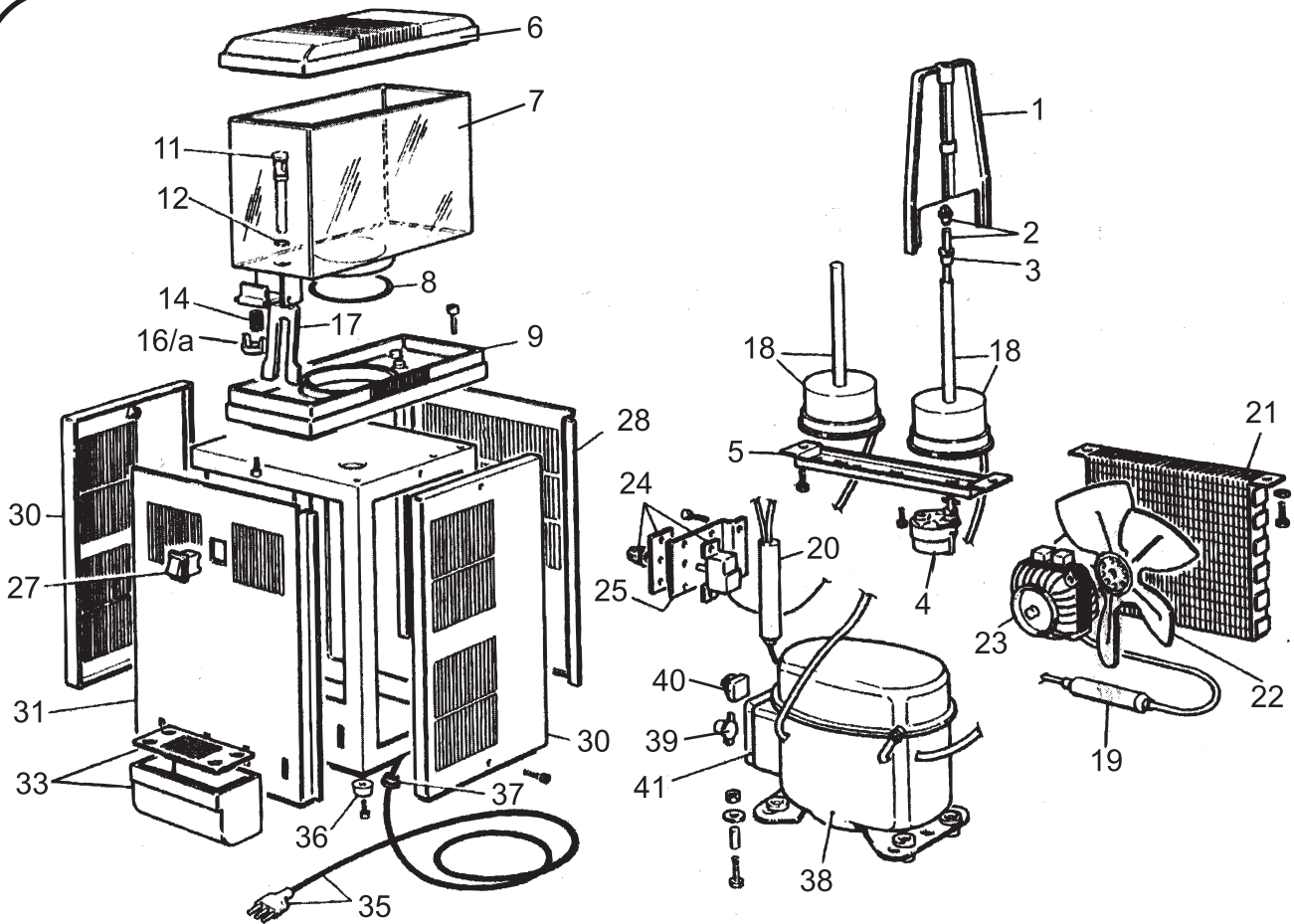
DATE: 06/05/05

Numb.: 05 0535819

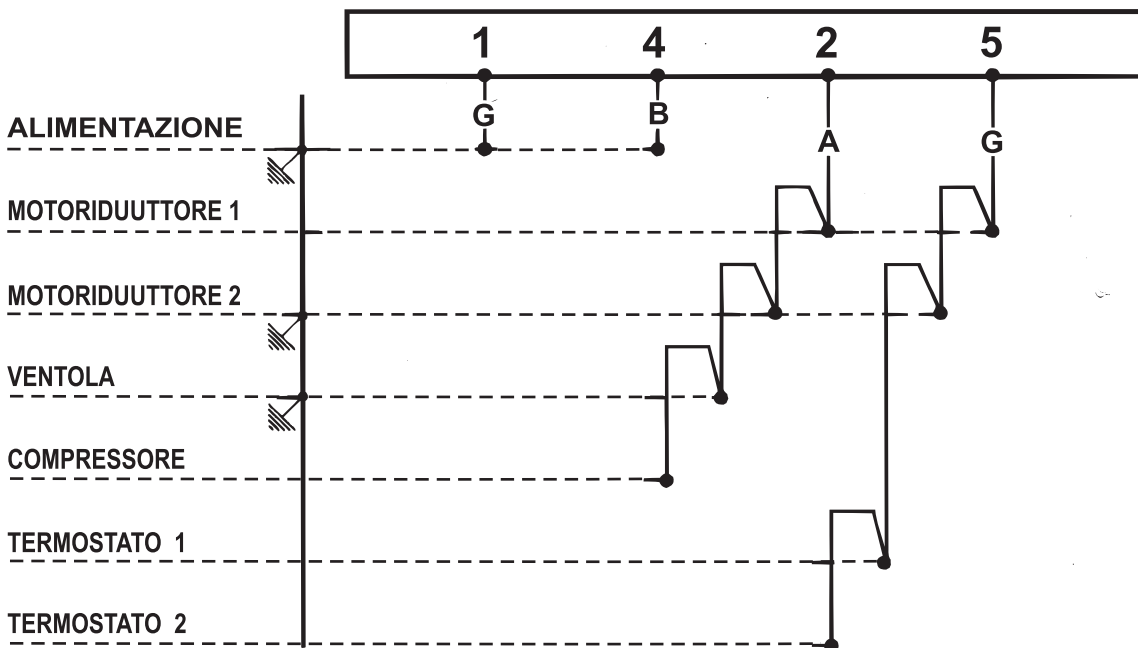
COLOUR: STANDARD CODE: 9 L

GAS: Freon R134a - 153 gr.
VOLTAGE: 230 V - 50 Hz
POWER: WATT 250
COMPRESSOR: EMERACO EM5H4R



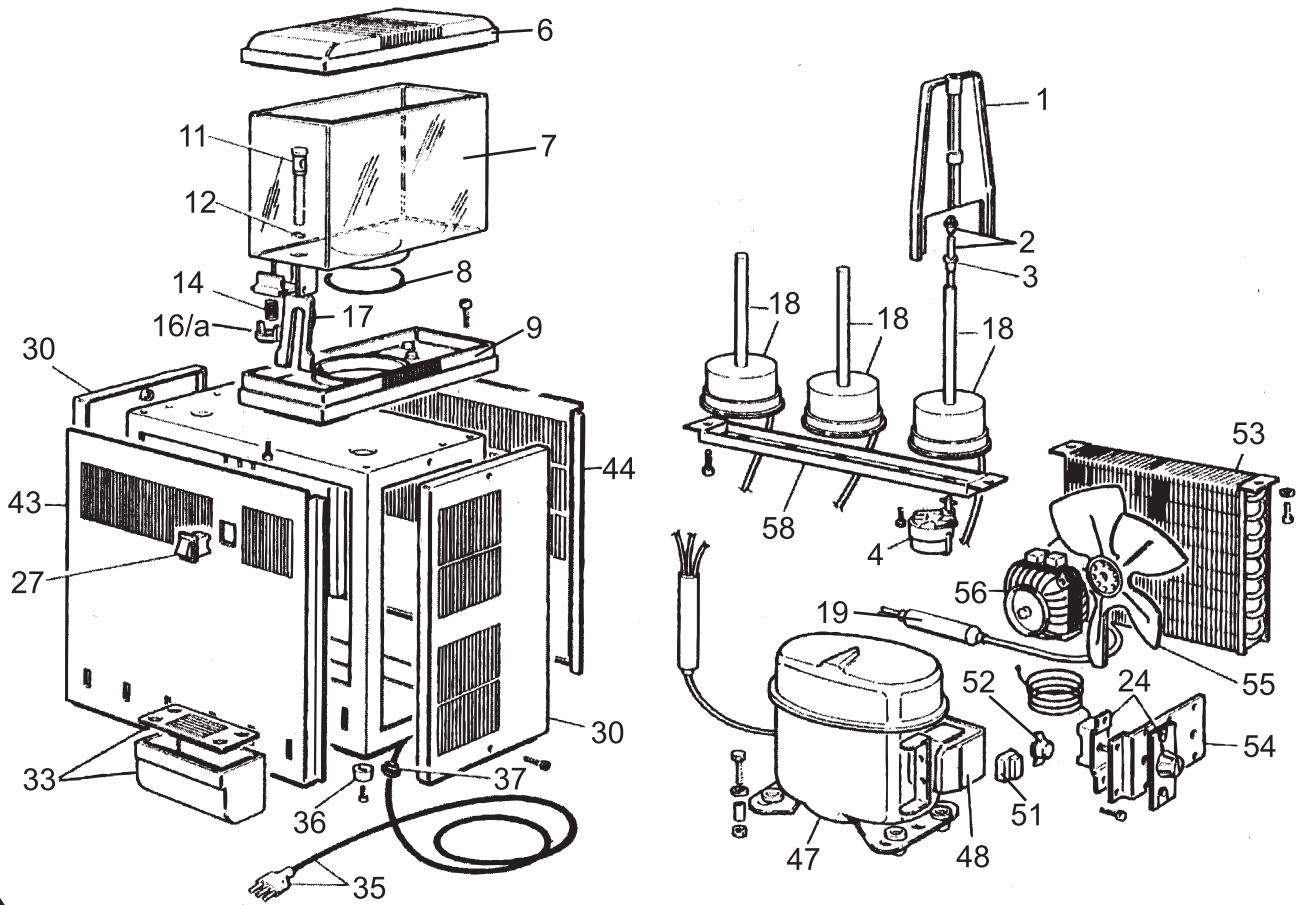


INTERRUTTORE GENERALE

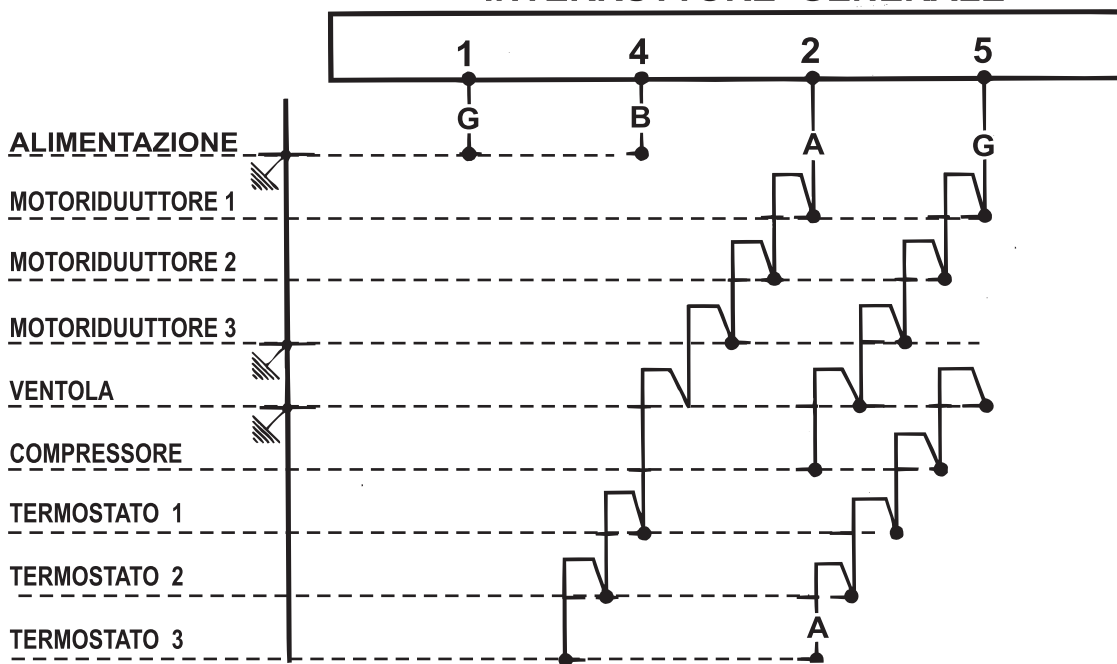


A = NERO B = MARRONE G = BLU

**CAVO UNIPOLARE H07 - VK SEZ. 1,50 mmq
CAVO ALIMENT. 3x1,50 mmq CON SPINA SHUKO**

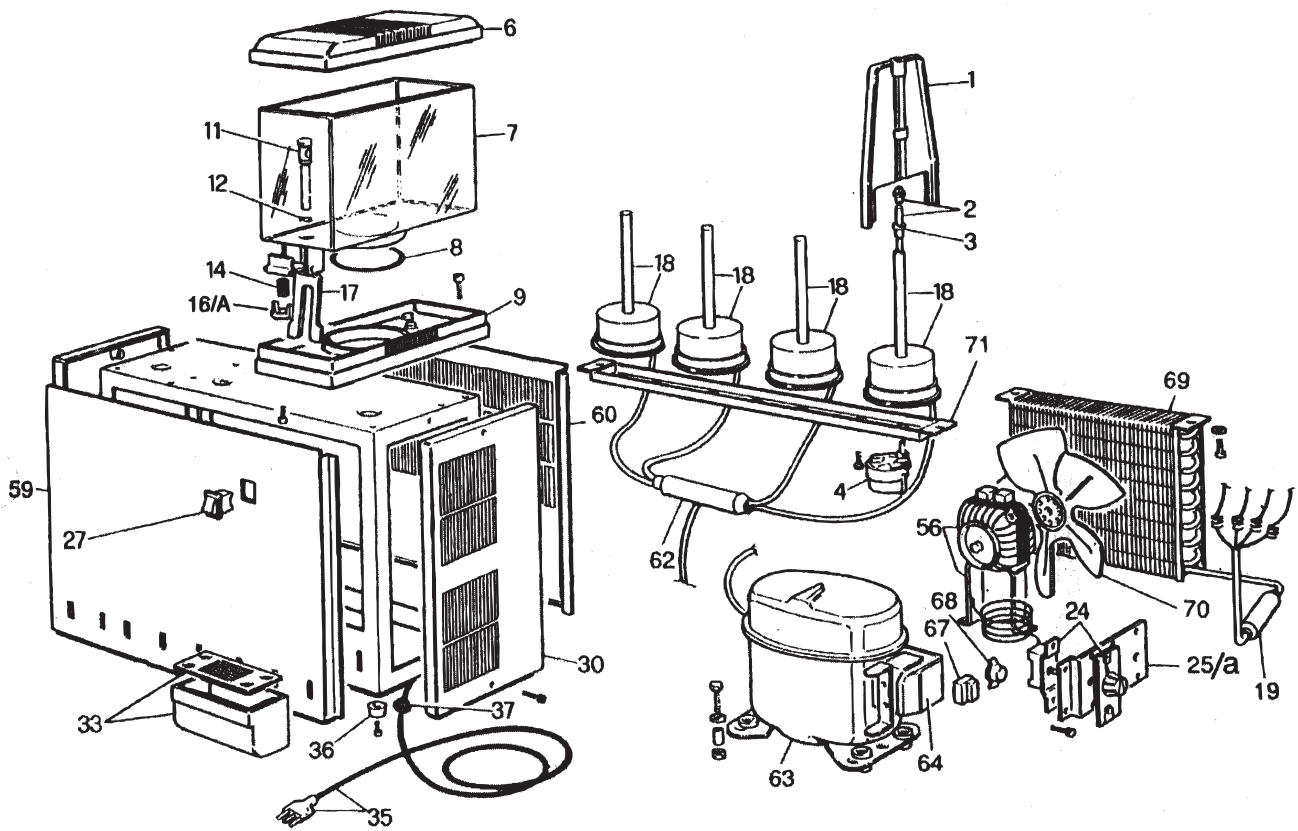


INTERRUTTORE GENERALE

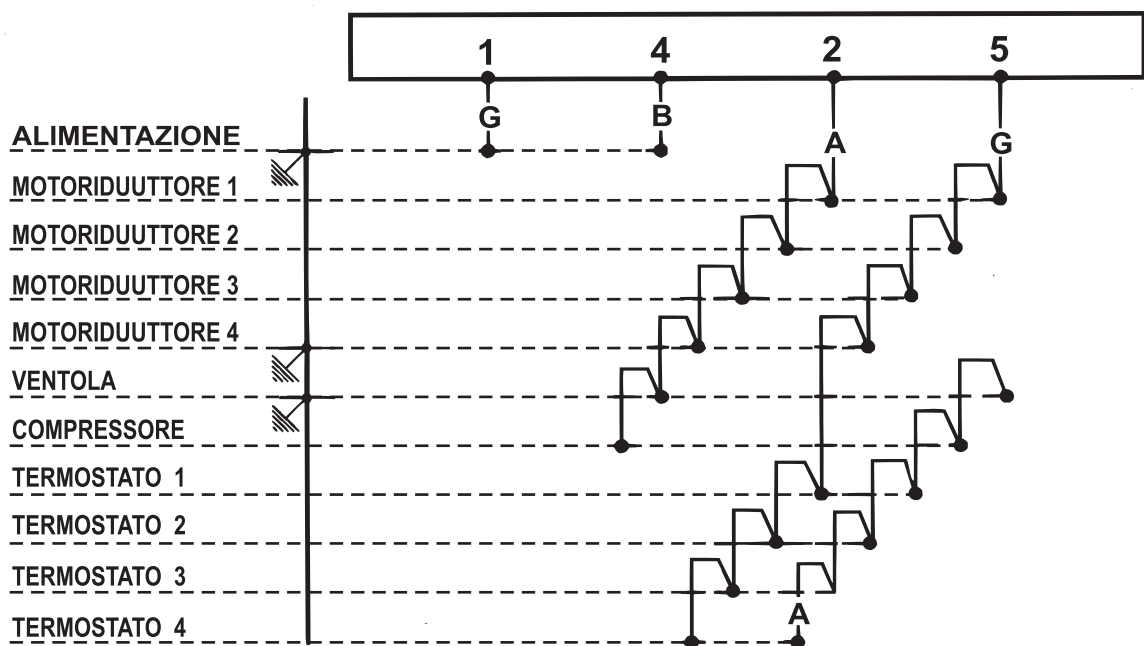


A = NERO B = MARRONE G = BLU

CAVO UNIPOLARE H07 - VK SEZ. 1,50 mmq
CAVO ALIMENT. 3x1,50 mmq CON SPINA SHUKO



INTERRUTTORE GENERALE



A = NERO B = MARRONE G = BLU

CAVO UNIPOLARE H07 - VK SEZ. 1,50 mmq
CAVO ALIMENT. 3x1,50 mmq CON SPINA SHUKO

1	Agitatore in plastica 6 lt.	Plastic agitator 6 lt.	31	Pannello portacomandi	Control panel
1/a	Agitatore in plastica 9 lt.	Plastic agitator 9 lt.	31/a	Pannello portacomandi	Control panel
2	Tubo 6 lt. 0 8	Tube 6 lt.	33	Vaschetta	Plastic drip-tray
2/a	Tubo 9 lt. 0 8	Tube 9 lt.	34	Griglia	Plastic grate for drip-tray
3	Boccola in plastica D15	Plastic bushing D15	35	Cavo alimentazione e spina	Electricity cord with plug
4	Motore cablato	Cabled motor	36	Piedino	Supporting foot
5	Staffa motore	Motor support	37	Passa cavo	Lead
5/a	Staffa motore	Motor support	38	Compressore	Compressor
6	Coperchio	Cover (Bowl)	38/a	Compressore	Compressor
7	Campana	Bowl	39	Clixon	Clixon
7/a	Campana 9 lt.	Bowl 9 lt.	39/a	Clixon	Clixon
8	OR Campana	O-Ring Bowl	40	Relé	Relay
9	Porta evaporatore	Evaporator holder	40/a	Relé	Relay
11	Perno rubinetto	Tap-pin	41	Protezione	Protector
12	OR silicone	OR silicone	43	Pannello porta comandi	Control panel
14	Molla rubinetto	Tap spring	44	Pannello porta targa	Plate panel
16/a	Rondella plastica	Plastic washer	46	Boiler a 4 vie	Boiler 4 ways
17	Leva rubinetto	Tap lever	47	Compressore	Compressor
18	Evaporatore completo	Complete evaporator	48	Protezione	Protector
19	Filtro 20 gr.	Filter 20 gr.	51	Rel	Relay
19/a	Filtro 5 gr.	Filter. 5 gr.	2	Clixon	Clixon
20	Boiler a 3 vie	Boiler 3 ways	53	Condensatore	Condenser
21	Condensatore	Condenser	54	Staffa termostati	Thermostat support
21/a	Condensatore	Condenser	55	Ventola D 200	Fan D 200
22	Ventola D 170	Fan D 170	56	Motore ventilatore 10 w	Fan motor 10 w
22/a	Ventola D 130	Fan D 130	58	Staffa motori	Motor support
23	Motore ventilatore 5 Watt	Fan motor 5 Watt	59	Pannello portacomandi	Control panel
23/a	Motore ventilatore	Fan motor	60	Pannello porta targa	Plate panel
24	Termostato Ronco	RancoThermostat	62	Boiler a 5 vie	Boiler 5 ways
24/a	Termostato	Thermostat	63	Compressore	Compressor
25	Staffa termostati	Thermostat support	64	Protezione	Protector
26	Morsettiera	Hold fast	67	Relé	Relay
27	Interruttore	Switch	68	Clixon	Clixon
28	Pannello porta targa	Plate panel	69	Condensatore	Condenser
28/a	Pannello porta targa	Plate panel	70	Ventola 0 230 28°P	Fan 0 230 28° P
30	Fianco	Plastic side	71	Staffa motori	Motor support

GARANZIA E CONDIZIONI GENERALI DI VENDITA

La casa costruttrice garantisce che la macchina è conforme alla direttiva macchine 89/392/CE, 89/109/CE e direttiva 89/336/CE.

Le macchine sono coperte da garanzia valida 12 mesi dalla data di fatturazione. Dalla garanzia sono esclusi fusibili, lampadine, tutti quei componenti elettrici minuti di facile reperibilità e tutti i materiali soggetti a usura come guarnizioni, ecc..

Dalla garanzia sono escluse le parti estetiche, e tutte le parti che dovessero risultare difettose a causa di negligenza o trascuratezza nell'uso ed errata installazione e manutenzione, in ogni caso dovute a circostanze non imputabili a difetti di fabbricazione. La riparazione in garanzia non dà luogo al prolungamento della garanzia stessa.

La garanzia viene espletata con la sostituzione gratuita franco fabbrica di qualsiasi pezzo che, a giudizio insindacabile della casa costruttrice presenta, difetti di fabbricazione o di materiale. Eventuali invii alla casa costruttrice di macchine o parti di ricambio da riparare o sostituire devono essere autorizzati dalla stessa e potranno avvenire solo ed esclusivamente in porto franco. La casa costruttrice dichiara di non assumere alcuna responsabilità per eventuali danni diretti o indiretti derivanti dal mancato temporaneo funzionamento dell'apparecchio.

La casa costruttrice declina ogni forma di responsabilità per eventuali danni che possono direttamente o indirettamente derivare a persone, cose, animali.

La casa costruttrice declina ogni responsabilità in caso di mancata osservanza di tutte le prescrizioni indicate nel presente manuale e concernenti specialmente le avvertenze in tema di installazione, uso e manutenzione dell'apparecchio. La casa costruttrice dichiara che la merce deve essere accettata con riserva di controllo e verifica entro 7 giorni dalla consegna.

Le specifiche tecniche e le caratteristiche delle macchine possono essere variate senza preavviso.

La casa costruttrice si riserva il diritto di apportare modifiche senza preavviso.

RESA

Le macchine vengono rese franco ns. Stabilimento.

FORO COMPETENTE

I contratti stipulati con la casa costruttrice sono sottoposti alla legge italiana. Per ogni controversia, anche all'estero, il foro competente sarà quello di Napoli.

WARRANTY AND GENERAL SALE CONDITIONS

The manufacturer warrants that the machine is in conformity with 89/392/CE - 89/109/CE and 89/336/CE machines directives.

Warranty is valid for 12 months after date of invoice, Bulbs, fuses and any small electrical parts which can be easily found and all those parts which are subject to wearing, such as gaskets etc., are excluded from warranty

Exterior parts are excluded from warranty Any defective parts resulting from improper installation, careless use, and poor maintenance and, in any circumstance not resulting from manufacture's defects, will not be covered by warranty. Repairs to the machine during warranty period cannot be considered as an extension of said warranty.

The buyer has the right to the sole replacement of those parts resulting defective in the manufacturer's own judgement and after an accurate control made by the manufacturer.

All shipments and package charges are excluded from warranty.

If authorised by the manufacturer, the buyer, at his own expenses, will ship the defective equipment to the manufacturer. If manufacturer determines, in its sole discretion, that the equipment does not conform to this warranty the manufacturer will repair this equipment with no charge for parts during the one (1) year warranty period and no charge for labour for the first sixty (60) days of the warranty period.

The manufacturer declines all responsibility for any damage and/or injury that might be brought on, directly or indirectly, to persons, animals or things as a consequence of failure to comply with the instructions given in this manual, and particularly with the warning concerning machine installation, use and maintenance.

The manufacturer shall not be responsible for any other damage or loss, including, but not limited to, lost profits, lost sales, loss of use of equipment, claims of buyer's customers, cost of capital, cost of down time, cost of substitute equipment, facilities or services or any other special, incidental or consequential damage.

The manufacturer declares that the goods must be accepted under reserve of control and verified within seven (7) days from the delivery.

The technical specifications and general characteristics of the machines can be changed without notice.

The manufacturer reserves the right to introduce all modifications that will deem necessary.

DELIVERY

Machines are delivered Ex-works.

COMPETENT COURT

The contracts stipulated with the manufacturer are subject to the Italian law. For any dispute, either in Italy or abroad, the Naples court shall be the competent one.