Pizzaform

MÁQUINAS DE CONFORMADO EN CALIENTE

Manual de uso y mantenimiento

PZF/30
PZF/35
PZF/40
PZF/45
PZF/50

Preámbulo

Le felicitamos por elegir un producto diseñado y fabricado con tecnología de punta.

En este manual encontrará toda la información sobre las máquinas de conformado en caliente controladas electrónicamente de la serie PIZZAFORM.

Antes de la entrega al cliente, el producto se revisa y prueba en los talleres del Fabricante.
La "hoja de verificación del proceso de producción" que se adjunta, garantiza que **cada** paso del proceso de producción, del ensamblaje al embalaje, ha sido controlado, desde el punto de vista de la funcionalidad y de la seguridad.

Antes de su uso, lea **atentamente** el contenido de este manual: contiene información importante sobre el uso del producto y las normas de seguridad.

Fundación

Nuestra empresa fue fundada en 1963 por voluntad de los hermanos Lorenzo, Luigi y Paolo Cuppone. Inmediatamente se especializó en la producción de hornos y equipos para la preparación y cocción de la pizza.
La continua investigación y experimentación de nuevos equipos, que siguen siendo el punto fuerte de nuestra empresa, nos ha llevado a inventar y patentar las máquinas y hornos que han revolucionado la forma de hacer la pizza.

Asistencia técnica

El Distribuidor puede resolver cualquier problema técnico relacionado con el uso y el mantenimiento.
No dude en contactarlo si tiene dudas.

CUPPONE 1963
Cuppone F.lli S.r.l.
Via Sile, 36
31057 Silea (TV) - ITALY
T +39 0422 361143
F +39 0422 360993
info@cuppone.com - www.cuppone.com

Índice

Preámbulo 2
Fundación 2
Asistencia técnica 2

Advertencias de seguridad 3
Símbolos aplicados a la máquina 4
Análisis de los riesgos 5
Precauciones de seguridad importantes 6

Nociones preliminares 8
Conocer el equipo 8
Cómo encender el equipo 9
Cómo ajustar los parámetros 10
Características de la masa a procesar 12

Uso 13
Realice el moldeado de los discos 20
Apagar el equipo 21
Problemas durante el uso 22
Funciones especiales: encendido automático 24
Funciones especiales: conteo de carreras 24

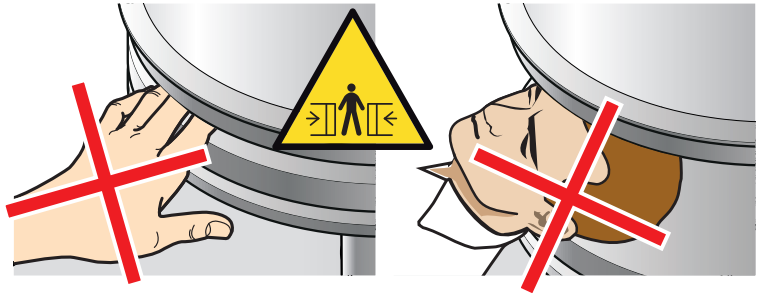
Mantenimiento y limpieza 25
Advertencias 25
Limpieza del equipo 25
Inutilización del producto durante largos periodos de tiempo 26
Eliminación de residuos de alimentos 26
Eliminación al final de la vida útil 26

Garantía 27

Algo no funciona 28
Qué hacer en caso de mal funcionamiento 28

- Antes de utilizar y mantener el equipo, lea atentamente este manual y guárdelo en un lugar accesible para futuras consultas por parte de los distintos operadores.
- Además, el manual debe acompañar siempre al producto durante toda su vida útil, incluso si se vende.
- Antes de llevar a cabo cualquier operación de mantenimiento, desconecte el equipo de la fuente de alimentación.
- Las intervenciones, cambios o modificaciones no expresamente autorizados que no respeten las indicaciones de este manual pueden provocar daños, lesiones o accidentes mortales y anulan la garantía.
- Un uso o un mantenimiento distintos de los indicados en el manual pueden ocasionar daños, lesiones o accidentes mortales.
- La placa del número de serie proporciona información técnica importante. Son indispensables en caso de que se solicite el mantenimiento o la reparación del equipo, por lo que se recomienda no retirarla, dañarla ni modificarla.
- Algunas partes del equipo pueden alcanzar altas temperaturas. Se debe tener cuidado de no tocar superficies ni materiales que puedan ser inflamables o sensibles al calor.
- No coloque ningún objeto, especialmente objetos hechos de material sensible al calor, encima del producto.
- El equipo ha sido concebido para el aplanado de bolas de masa de pizza; cualquier otro uso se considerará inadecuado.
- Estos equipos están destinados a su uso en aplicaciones comerciales, por ejemplo, en cocinas de restaurantes, comedores, hospitales y empresas comerciales como panaderías, carnicerías, etc., pero no para la producción continua y en masa de alimentos. Un uso diferente del indicado se considera inapropiado, potencialmente peligroso para personas y animales y podría dañar irreparablemente el equipo. El uso incorrecto del equipo anulará la garantía.
- El equipo podrá ser utilizado por niños de 8 años o más y por personas cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales se hallen disminuidas o que carezcan de la experiencia o los conocimientos necesarios, siempre que estén bajo supervisión y se les haya instruido sobre el uso seguro del aparato y sobre los peligros que conlleva. Los niños no deben jugar con el equipo. Las tareas de limpieza y mantenimiento corresponden al usuario y no deberán ser realizadas por niños sin supervisión.
- El personal que utiliza el equipo debe ser formado profesionalmente y periódicamente en su uso y en las normas de seguridad y prevención de accidentes.
- Los niños deben ser supervisados para asegurarse de que no juegan con el equipo o partes del mismo.
- PELIGRO DE INCENDIO: deje el área alrededor del equipo libre y limpia de combustibles. No guarde materiales inflamables cerca de este equipo.
- ATENCIÓN: ¡PELIGRO DE EXPLOSIÓN! Está prohibido usar el producto en atmósferas potencialmente explosivas.
- ATENCIÓN: siempre apague el interruptor eléctrico principal al final del uso del equipo, especialmente durante las operaciones de limpieza o en caso de inactividad prolongada.
- Si observa alguna anomalía (por ejemplo, un cable de alimentación dañado, etc.), un mal funcionamiento o avería, no use el equipo y contacte un centro de servicio autorizado por el Distribuidor. Solicite repuestos originales, de lo contrario, la garantía quedará anulada.
- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por un Centro de Asistencia, por el Distribuidor, su agente de asistencia o por personal calificado para evitar riesgos.
- Coloque los números de teléfono de emergencia en un lugar visible.
- Controle el equipo durante todo su funcionamiento, ¡no deje alimentos en el producto sin protección!
- El incumplimiento de estas normas puede ocasionar daños y lesiones que pueden llegar a ser mortales, invalida la garantía y exime al Fabricante de toda responsabilidad.
- Recomendamos que un Centro de Servicio Autorizado revise el equipo al menos una vez al año.

Símbolos aplicados a la máquina



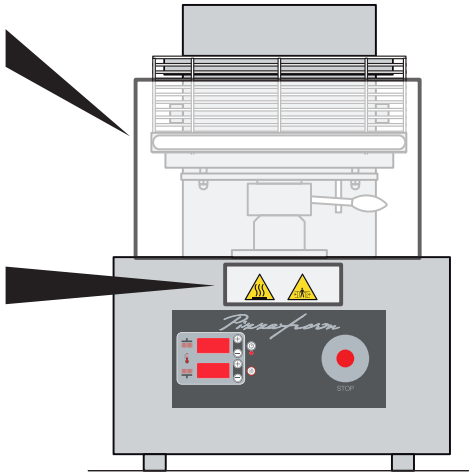
Zona con riesgo de aplastamiento de dedos y cabeza

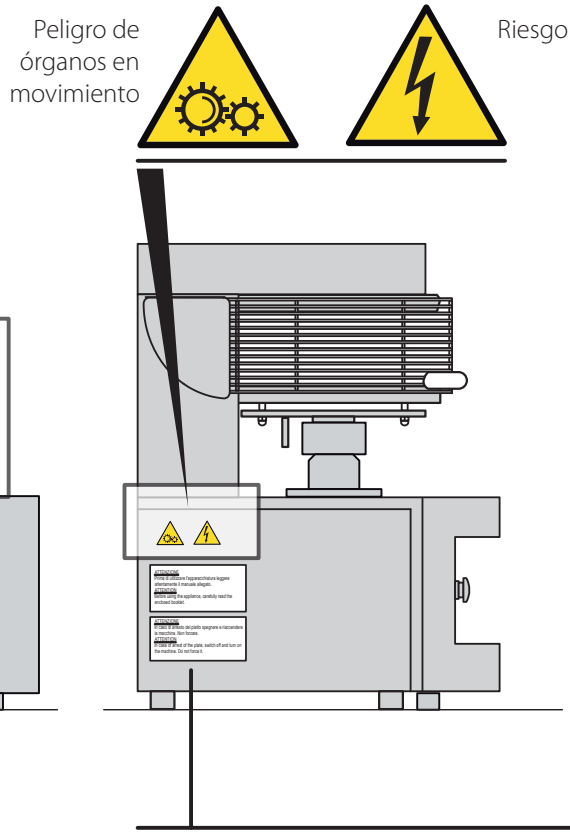
Riesgo de superficie que quema

Riesgo de aplastamiento de los dedos

Símbolo de puesta a tierra

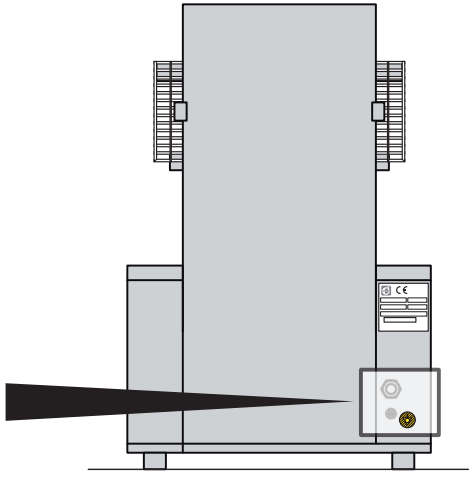
Equipotencial





Peligro de órganos en movimiento

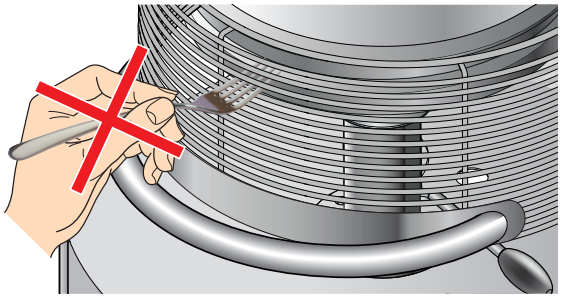
Riesgo de fulguración



- ATENCIÓN: Si el plato se detiene, apague la máquina y vuelva a encenderla. No la fuerces.
- ATENCIÓN: Antes de utilizar el equipo, lea atentamente el manual adjunto.

Análisis de los riesgos

- La máquina fue diseñada de acuerdo con la Directiva de Máquinas 2006/42/CE y el Decreto Legislativo del 27 de enero de 2010, n. 17.
- Siguiendo estas normas, la evaluación de la posible extensión de los daños se llevó a cabo como consecuencia del riesgo para la salud y seguridad de los operadores de la máquina en cuestión, derivado de la ocurrencia de un peligro.
- Según estos análisis, existen riesgos residuales vinculados al uso de la máquina que no se pueden eliminar excepto con la pérdida de funcionalidad de la máquina y una mayor carga económica.
- Estos riesgos residuales son:
- Los platos pueden pellizcar la cabeza o las manos del operador durante el movimiento de apertura. El riesgo residual está indicado por este pictograma colocado en la máquina.
- Riesgo de rotura y proyección de objetos por inserción de hojas en las protecciones durante el cierre. **No introduzca las manos u otros objetos en la rejilla protectora mientras la máquina está en movimiento, ni siquiera para desbloquear las placas.**



- Si la máquina está bloqueada, apáguela y vuelva a encenderla.
- Riesgo de aplastamiento de los dedos en la base del pistón del plato. La base del pistón está abocinada para permitir que el dedo se deslice y evitar el aprisionamiento; sigue existiendo un riesgo residual mínimo de aplastamiento de los dedos si se fuerza en la posición. No intente intervenir en la base del pistón con la máquina en movimiento. El riesgo residual está indicado por este pictograma colocado en la máquina.
- Riesgo de quemaduras al tocar los platos: las superficies de los platos se calientan durante el uso, se recomienda un cuidado especial. El riesgo residual está indicado por este pictograma.

La empresa declina cualquier responsabilidad por cualquier error de impresión o transcripción, y se reserva el derecho de aportar cualquier modificación que considere conveniente sin aviso previo.
Se prohíbe la reproducción parcial sin el consentimiento del Fabricante. Las medidas especificadas son indicativas y no vinculantes.
El idioma de redacción original es el italiano: el Fabricante declina cualquier responsabilidad por posibles errores de traducción o interpretación o de impresión.

Precauciones de seguridad importantes

▶ **Fig. 1**

Algunas partes del equipo (por ejemplo, los platos), pueden alcanzar altas temperaturas. Se debe tener cuidado de no tocar superficies ni materiales que puedan ser inflamables o sensibles al calor.

No coloque ningún objeto sólido o líquido, sobre todo si es alcohólico o está hecho de material sensible al calor, encima del producto.

Siempre apague el interruptor eléctrico principal al final del uso del equipo, especialmente durante las operaciones de limpieza o en caso de inactividad prolongada.

Al soltar la rejilla de protección mientras se eleva el plato inferior, por razones de seguridad, el movimiento se detiene y retrocede instantáneamente.

▶ **Fig. 2**

- En el caso de que el plato inferior no complete la acción de trituración en el tiempo preestablecido, las pantallas mostrarán la inscripción **"Err rot"**, en este caso el plato inferior permanecerá bloqueado. Para bajar el plato, apague y vuelva a encender la máquina e inicie un nuevo ciclo bajando la rejilla de protección.
- Para bajar el plato durante un ciclo ya iniciado, simplemente suelte la protección, en este caso el plato volverá a la posición inicial.

Fig. 1

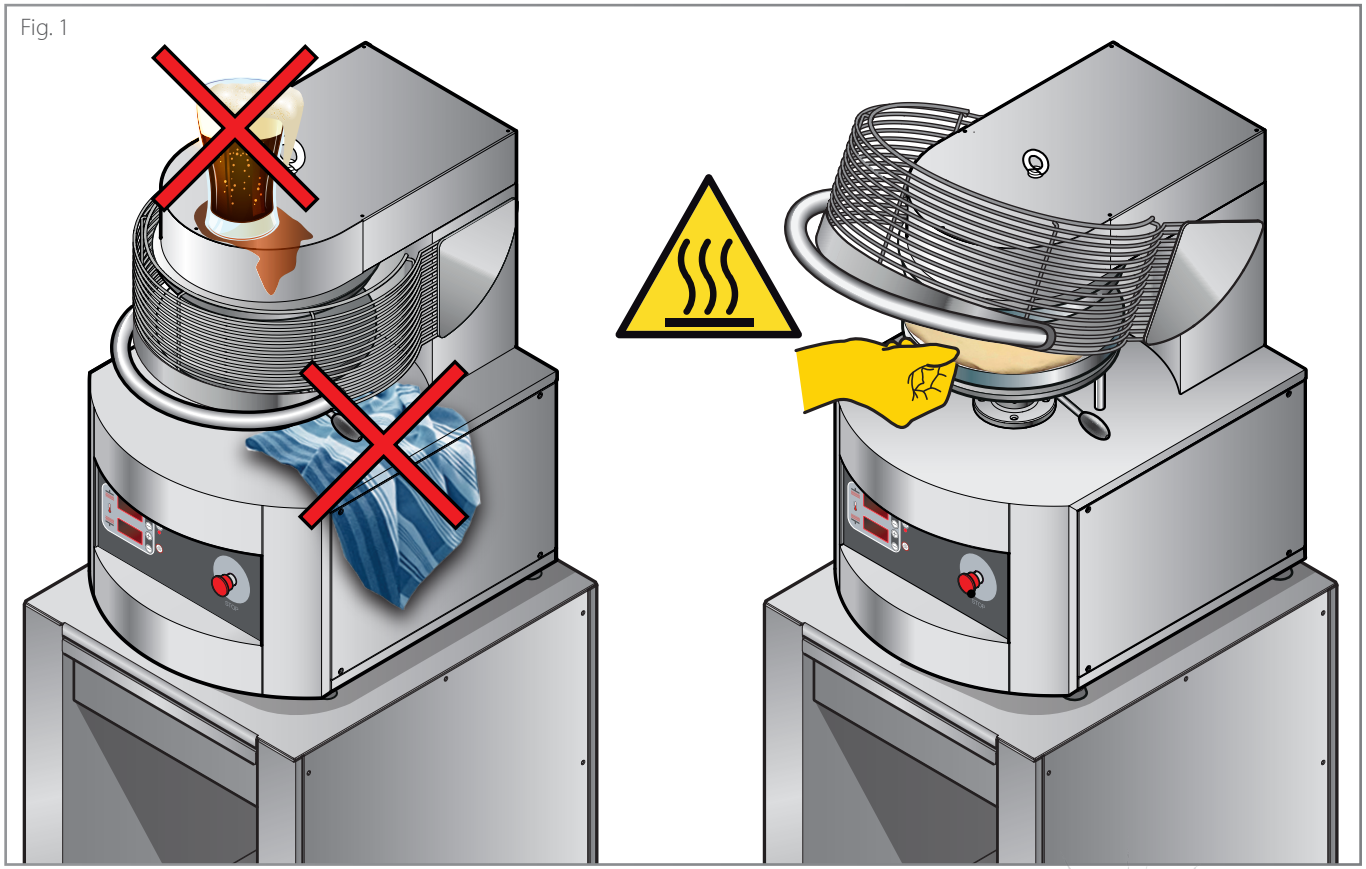
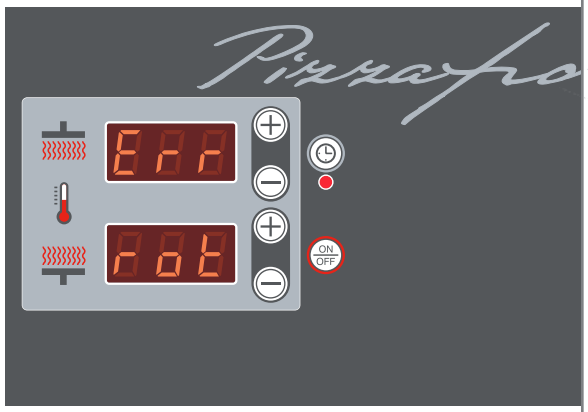


Fig. 2



Notas

Conocer el equipo

El equipo es una prensa especial para moldear discos de masa de pizza. Su funcionamiento es muy sencillo: bajando la rejilla de protección (1) el plato inferior (3) se acerca al superior (2) hasta alcanzar la **distancia establecida con la palanca (5)**; de esta forma se aplasta la bola de masa colocada entre los platos. **Pasado el tiempo establecido,** el plato inferior vuelve a su posición inicial. Por lo tanto, para el funcionamiento es suficiente configurar solo 4 parámetros (consulte el capítulo **Cómo ajustar los parámetros** en el pág. 10):

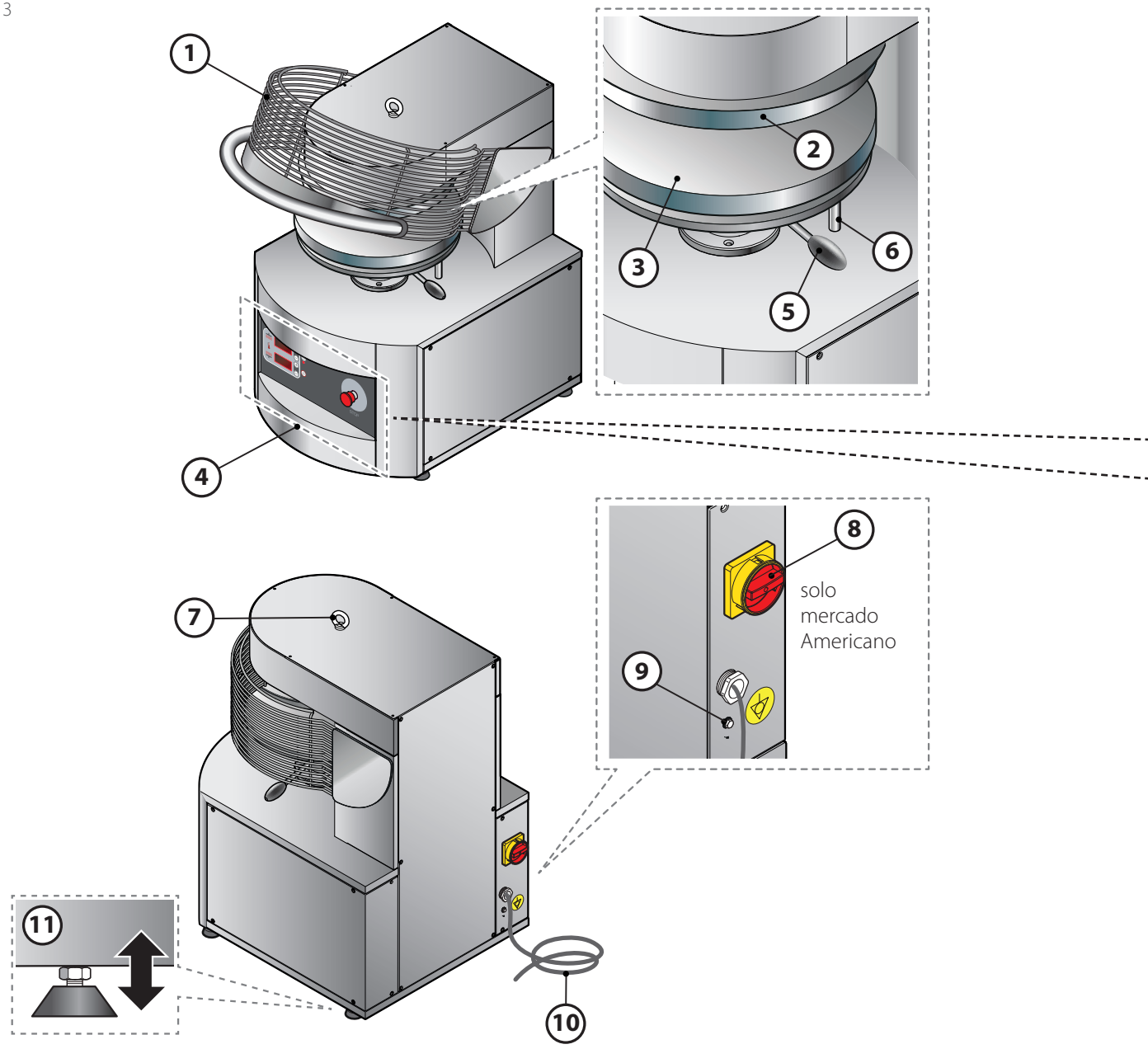
- la **temperatura** del plato superior;
- la **temperatura** del plato inferior;
- la **distancia** entre los platos ▶ *este ajuste sirve para alcanzar el diámetro deseado del disco de masa*;
- **cuánto tiempo** deben permanecer los platos en contacto ▶ *el tiempo de contacto fija el tamaño del disco de masa después de aplastado.*

Para obtener algunos consejos sobre los valores que se deben establecer, consulte la tabla de la pág. 12.

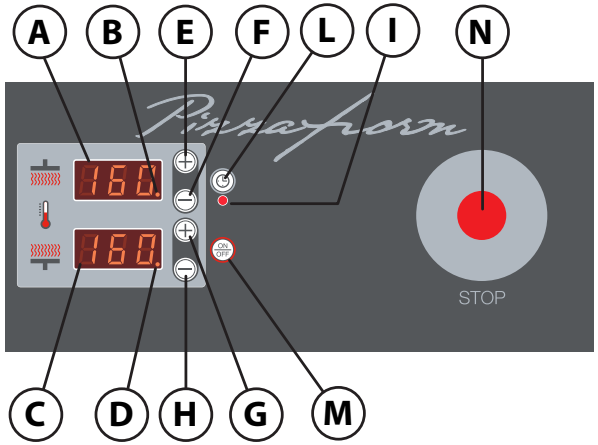
▶ **Fig. 3** Las partes principales de la máquina son:

1 **Rejilla de protección y arranque del ciclo**: evita que las manos se coloquen entre los platos durante el ciclo en curso; si la protección se libera durante el aplastamiento, el movimiento del plato inferior se interrumpe y se invierte instantáneamente.
2 **Plato superior**
3 **Plato inferior**
4 **Panel de mandos y pulsador STOP de emergencia**
5 **Palanca de ajuste del aplaste:** varía la distancia entre los dos platos y por lo tanto el grosor del disco de masa; moviendo la palanca en sentido antihorario el espesor disminuye, moviéndola en sentido horario aumenta el espesor.
6 **Bloqueo de palanca de ajuste:** determina la distancia mínima ajustable entre los platos
7 **Punto de levantamiento** (montar el cáncamo suministrado)
8 **Seccionador** (solo mercado Americano)
9 **Equipotencial**
10 **Cable de alimentación** (no presente en los modelos para el mercado Americano)
11 **Pies de ajuste**

Fig. 3



no presente en los modelos para el mercado Americano



A **Pantalla**
Visualiza la **temperatura real** del plato superior.
Al configurar los parámetros, muestra la **temperatura establecida** para el plato superior o el **tiempo de contacto** entre los platos, presionando la tecla (L).

B **Led pantalla**
Si el LED está encendido, significa que la resistencia del plato superior se está calentando para alcanzar la temperatura establecida. Si el led está apagado, se ha alcanzado la temperatura establecida.

C **Pantalla**
Muestra la **temperatura real** del plato inferior.
Al configurar los parámetros, muestra la **temperatura configurada** para el plato inferior.
Con la máquina apagada, pulsando la tecla ON/OFF (M) durante unos segundos, visualiza el tiempo de "cuenta atrás" (encendido programado).

D **Led pantalla**
Si el led está encendido, significa que la resistencia del plato inferior se está calentando para alcanzar la temperatura establecida. Si el led está apagado, se ha alcanzado la temperatura establecida.

E **Tecla +**
Aumenta la **temperatura del plato superior** o el **tiempo de contacto** de los platos. Cuando la máquina está apagada, permite mostrar el **número de aplastados en las pantallas (A) y (C)**.

F **Tecla -**
Disminuya la **temperatura del plato superior** o el **tiempo de contacto** de los platos.

G **Tecla +**
Aumenta la **temperatura del plato inferior**.

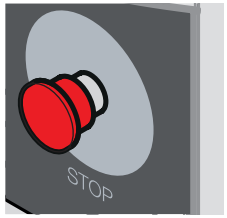
H **Tecla -**
Disminuye la **temperatura del plato inferior**.

I **Led Timer**
LED fijo: con la máquina encendida significa que se está configurando el tiempo de contacto de los platos.
LED intermitente: cuando la máquina está apagada, indica que la función de encendido programada está activa.

L **Tecla Timer**
Con la máquina encendida, permite configurar el tiempo de contacto de los platos en segundos que se muestra en la pantalla (A).

M **Tecla ON/OFF**
Enciende y apaga la máquina; con la máquina apagada, pulsado unos segundos, activa la función "cuenta atrás" (encendido programado).

N **Pulsador STOP de emergencia**



Al presionar el botón rojo STOP se apaga la máquina y se detiene la elevación del plato inferior en caso de emergencia (por ejemplo, si queda un objeto atascado entre los platos).
Por lo tanto, debe usarse en caso de necesidad real y no como interruptor de ON/OFF para el apagado habitual de la máquina al final de la jornada laboral.
Si se presiona, para restablecer las condiciones de uso, desbloquee el pulsador girándolo en sentido horario (la pantalla mostrará el mensaje "PIF 197" que NO es una alarma pero indica la versión de la placa); a continuación, vuelva a encender la máquina con la tecla ON/OFF (M) y reinicie el ciclo como de costumbre, es decir, bajando la rejilla de protección (1), para devolver el plato a la posición inicial.

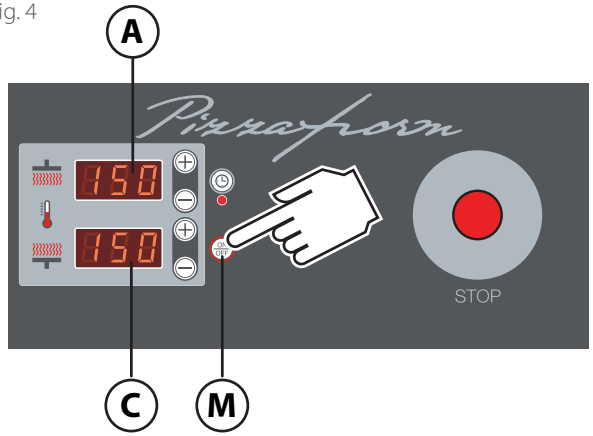
Cómo encender el equipo

▶ Fig. 4

La máquina se enciende presionando la **tecla ON/OFF (M)**.
Después de unos segundos, la pantalla:
(A) ▶ muestra la temperatura del plato superior
(C) ▶ muestra la temperatura actual del plato inferior.

Si la máquina no se enciende, compruebe si está **bloqueado el botón STOP de emergencia**; si es así, desbloquéelo girándolo en sentido horario.

Fig. 4



Cómo ajustar los parámetros

Para el funcionamiento es suficiente configurar solo 4 parámetros:
- la **temperatura** del plato superior;
- la **temperatura** del plato inferior;
- la **distancia** entre los platos ▶ *este ajuste sirve para alcanzar el diámetro deseado del disco de masa*;
- **cuánto tiempo** deben permanecer los platos en contacto ▶ *el tiempo de contacto fija el tamaño del disco de masa después de aplastado.*

Para obtener algunos consejos sobre los valores que se deben establecer, consulte la tabla de la pág. 12.

AJUSTE DE LA TEMPERATURA DE LOS PLATOS

Consejos: se aconseja establecer la misma temperatura para el plato superior y para el inferior.
Temperatura recomendada: **150°-160°C (302°F - 320°F)** se debe aumentar en caso de trabajo intenso.

▶ Fig. 5
Para establecer la temperatura del **plato superior** presione la **tecla "+" (E)** o **"-" (F)**; la **pantalla (A)** comienza a parpadear; presione la **tecla "+" (E)** o **"-" (F)** hasta que se alcance la temperatura deseada. Al final del parpadeo, se almacena la temperatura ajustada.

▶ Fig. 6
Para establecer la temperatura del **plato inferior** presione la **tecla "+" (G)** o **"-" (F)**; la **pantalla (C)** comienza a parpadear; presione la **tecla "+" (G)** o **"-" (H)** hasta que se alcance la temperatura deseada. Al final del parpadeo, se almacena la temperatura ajustada.

La temperatura establecida, cuando se apaga la máquina, se mantendrá en la memoria y se volverá a proponer en el próximo reinicio.

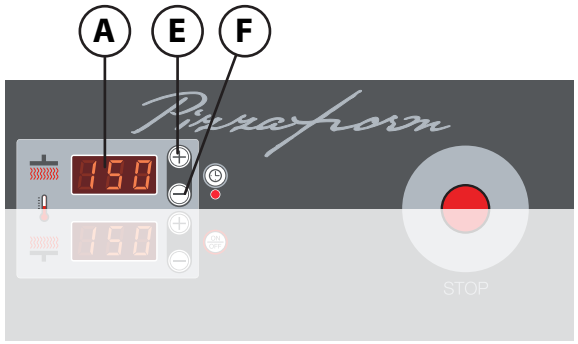


Fig. 5

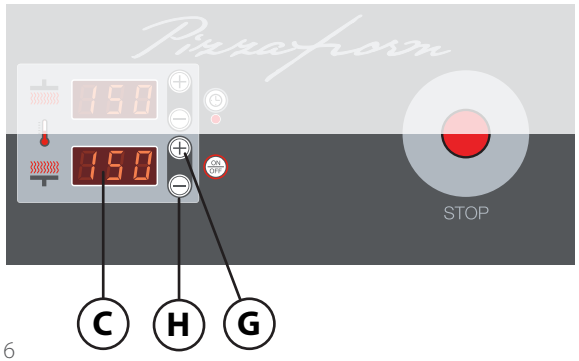


Fig. 6

AJUSTE DEL TIEMPO DE CONTACTO DE LOS PLATOS

Para qué sirve: el **tiempo de contacto establece el tamaño** del disco de masa después de aplastarlo.
Consejos: Tiempo recomendado: **0,6 -0,8 segundos** el tiempo varía según el estado de maduración de la masa, su temperatura y el tipo de harina utilizada. Para una masa no completamente madura o fría, que tiende a encogerse, aumente el tiempo de contacto.

▶ Fig. 7
Puede configurar el tiempo de contacto entre platos de 0 a 10 segundos. Para realizar este ajuste, presione la **tecla "timer" (L)**; el **led (I) se** enciende**,**la **pantalla (A)** comienza a parpadear y muestra la hora programada; presione las **teclas "+" (E)** o **"-" (F)** hasta alcanzar el tiempo deseado.
Al final del parpadeo, se almacena el tiempo configurado.

El tiempo de contacto configurado, cuando se apaga la máquina, se mantendrá en la memoria y se volverá a proponer en el próximo reinicio.

AJUSTE DE LA DISTANCIA ENTRE LOS PLATOS

Para qué sirve: Este ajuste sirve **para alcanzar el diámetro del disco de masa, no para fijar su tamaño** (para este ajuste actuar sobre el tiempo de contacto de los platos).
Consejos: En el ajuste hay que tener en cuenta el peso de la bola de masa a aplastar y el diámetro a alcanzar.

▶ Fig. 8
Gire la **palanca (5)** hasta alcanzar la distancia deseada entre los platos.
Moviendo la palanca en sentido:
- **antihorario** la distancia entre los platos **disminuye**
  ▶ se obtienen los discos de masa más **sutiles**
- **horario** la distancia entre los platos **aumenta**
  ▶ se obtienen discos de masa más **gruesos**.

El **tope (6)** evita que se reduzca excesivamente la distancia entre los platos y en consecuencia el espesor de la masa.

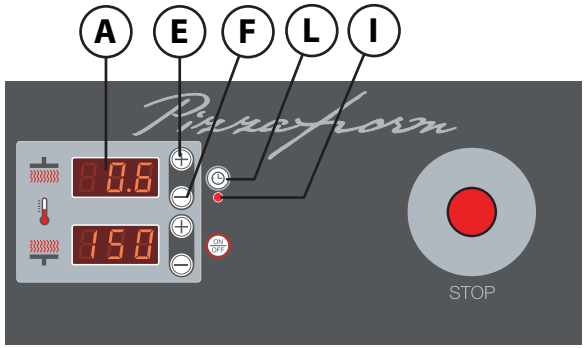


Fig. 7

Fig. 9

En la configuración estándar de la máquina, el plato inferior y el superior están ligeramente abocinados al final. **A** Esto sirve para acumular una mayor cantidad de masa en la zona periférica del disco; se utilizará para desarrollar el borde durante la cocción.

Si la cantidad de masa utilizada es insuficiente **B** o el ajuste del aplastado es incorrecto **C**, es posible que el disco de masa no tenga un borde bien desarrollado.

Si la máquina que tiene en su poder tiene los platos sin el abocinado, no será posible obtener la cornisa.

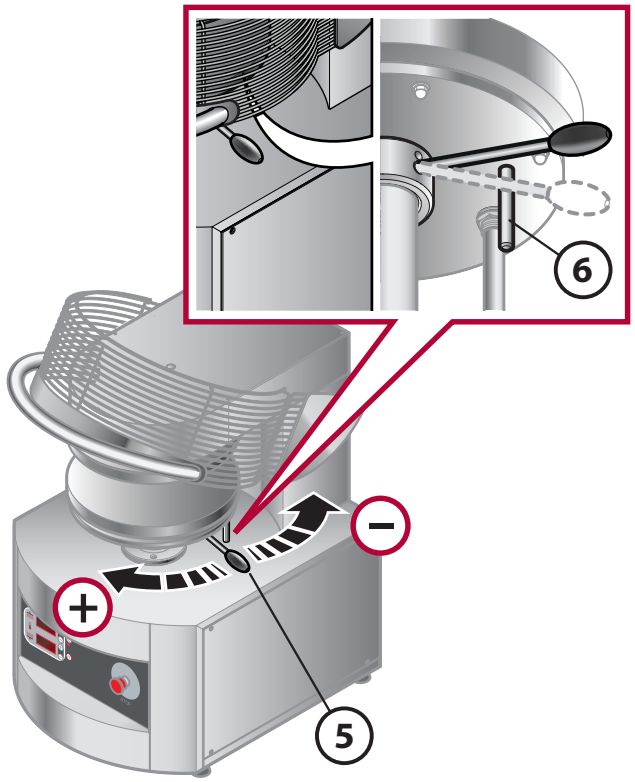


Fig. 8

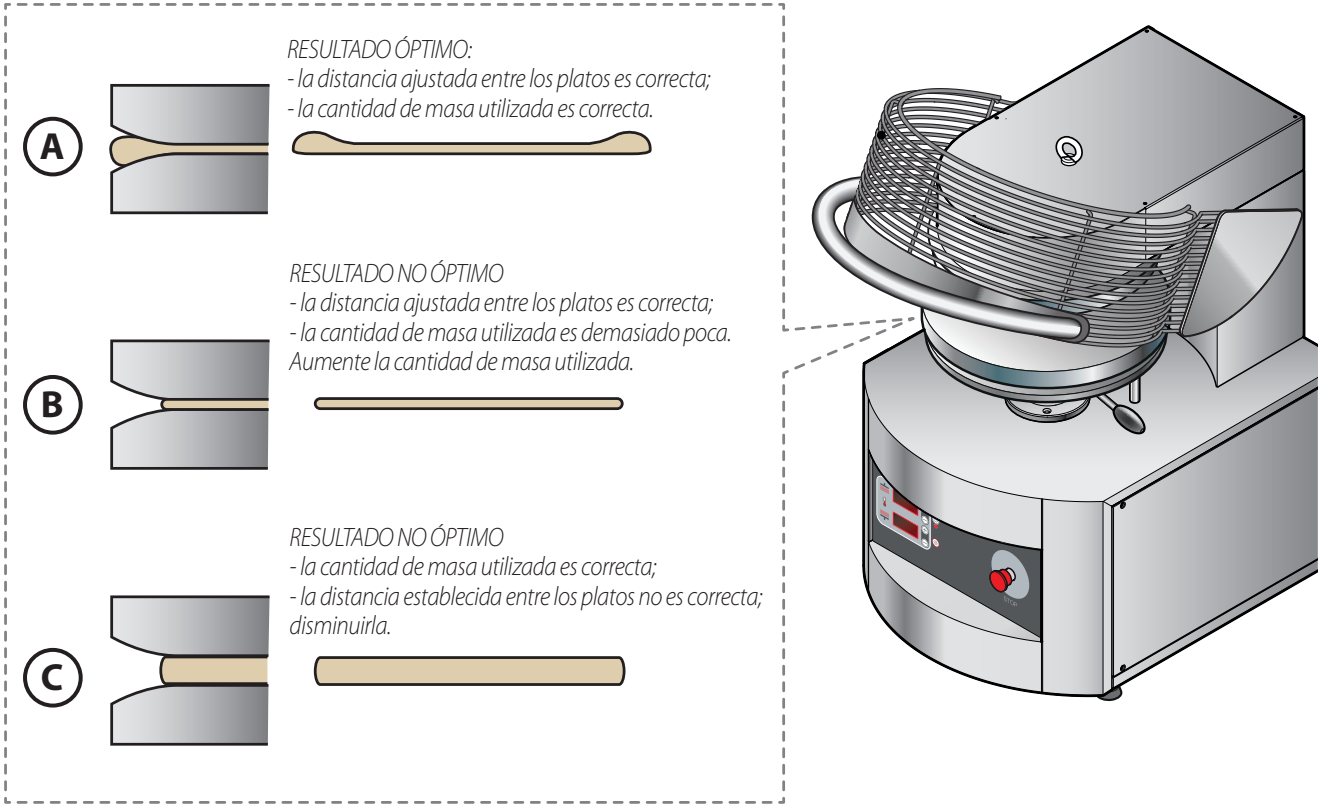


Fig. 9

CONSEJOS SOBRE LA CONFIGURACIÓN DE LOS PARÁMETROS DE PIZZAFORM

	QUÉ DETERMINA	VALORES RECOMENDADOS
TEMPERATURA DE LOS PLATOS	Ajuste la misma temperatura para el plato superior y el inferior.	temperatura recomendada para aumentar en caso de trabajo intenso: **150°-160°C (302°F - 320°F)**
TIEMPO DE CONTACTO DE LOS PLATOS	El **tiempo de contacto establece el tamaño** del disco de masa después de aplastarlo.	tiempo recomendado: **0,6 - 0,8 segundos** el tiempo varía según el estado de maduración de la masa, su temperatura y el tipo de harina utilizada. Para una masa no completamente madura o fría, que tiende a encogerse, aumente el tiempo de contacto.
DISTANCIA ENTRE LOS PLATOS	Este ajuste sirve **para alcanzar el diámetro del disco de masa, no para fijar su tamaño** (para este ajuste actuar sobre el tiempo de contacto). En el ajuste hay que tener en cuenta el peso de la bola de masa a aplastar y el diámetro a alcanzar.	Girando la **palanca frontal (5) se establece la distancia deseada entre las placas**, moviendo la palanca en sentido antihorario disminuye el espesor, moviéndola en sentido horario aumenta el espesor. Cuanto más cerca estén los platos, más fino será el disco de masa. El tope (6) evita que se reduzca excesivamente la distancia entre los platos y en consecuencia el espesor de la masa.

Características de la masa a procesar

Para obtener excelentes resultados finales, es recomendable respetar algunas indicaciones sobre las características de la masa a elaborar.

	QUÉ DETERMINA	VALORES RECOMENDADOS		
		Mod.	De...	A...
PESO DE LA MASA	El **peso** correcto de la masa a elaborar es importante para un buen resultado final.	**PZF30**	160 g [0,35 libras]	300 g [0,66 libras]
		PZF35	200 g [0,44 libras]	350 g [0,77 libras]
		PZF40	250 g [0,55 libras]	450 g [1 libras]
		PZF45	400 g [0,88 libras]	600 g [1,32 libras]
		PZF50	600 g [1,32 libras]	800 g [1,76 libras]
TEMPERATURA DE LA MASA	La correcta maduración y temperatura de la masa a trabajar determinan un fácil alcance del diámetro del disco y un mejor resultado durante la fase de cocción; por este motivo, utilice siempre masa bien madura y no fría (sáquela de la nevera al menos dos horas antes de empezar a elaborar).	temperatura recomendada: mínimo **10° - 12°C (50°F - 54°F)**		

Al utilizar el equipo por primera vez, es imprescindible realizar algunas operaciones preliminares de preparación; luego puede pasar a la fase de elaboración.

		OPERACIÓN PARA HACER	PARA QUÉ SIRVE	CUÁNDO REALIZARLA	CAPÍTULO Y PÁGINA DE REFERENCIA
	1	**Con la máquina fría, limpie cuidadosamente** las superficies externas de acero inoxidable y**desengrase y desinfecte los platos**.	La limpieza garantiza unas condiciones higiénicas óptimas para las elaboraciones.	Esta operación debe realizarse en el primer uso y, posteriormente, cuando sea necesario.	▶ cap. Limpieza del equipo en la pág. 25
	2	**Si aún no lo ha hecho el instalador durante la fase de prueba**, encienda la máquina y ajuste la temperatura a un valor de **160°C/ 320°F** manteniéndola durante al menos **1 hora, sin procesar ningún alimento**. La moldeadora debe estar supervisada durante todo este tiempo.	Esta operación sirve para evaporar la humedad de los materiales aislantes; durante este período, la máquina puede producir humos y olores desagradables que desaparecerán gradualmente en los siguientes ciclos de funcionamiento.	Esta operación sólo debe realizarse cuando la máquina se utiliza por primera vez o después de largos períodos de no utilización.	▶ cap. Cómo encender el equipo en la pág. 9 y capítulo Cómo ajustar los parámetros en la pág. 10
	3	**Procedimiento de engrase y liberación de almidón** en los platos.	Esta operación sirve para mejorar el desplazamiento de la masa en los platos y en consecuencia el resultado final. Durante esta operación, use guantes de cocina y tenga mucho cuidado de no quemarse ya que los platos están muy calientes.	Esta operación debe realizarse en el primer uso y después de cada limpieza a fondo de los platos.	▶ cap. Procedimiento de engrase de los platos y liberación de almidón en la pág. 14
	4	**Prepara el mostrador de la pizzería.**	Una vez aplastados los discos de masa y colocados en el mostrador de la pizzería, puede suceder que después del relleno, haya dificultad para recogerlos con la pala. Esto sucede porque el disco de masa normalmente libera humedad que hace que se pegue al mostrador de la pizzería.	Esta operación debe realizarse después de cada limpieza a fondo del mostrador de pizza o según sea necesario.	▶ cap. P ROCEDIMIENTO DE PREPARACIÓN DEL MOSTRADOR DE PIZZERÍA en la pág. 16
ELABORACIÓN	5	**Realice el moldeado de los discos.**			▶ cap. Realice el moldeado de los discos en la pág. 20

Operaciones preliminares

PROCEDIMIENTO DE ENGRASE DE LOS PLATOS Y LIBERACIÓN DE ALMIDÓN

La operación debe realizarse en el primer uso y repetirse después de cada limpieza a fondo de los platos.

▶ Fig. 10

1. Si no se ha hecho ya, desengrase los platos con un producto adecuado para las superficies de acero inoxidable en contacto con los alimentos; elimine cuidadosamente los residuos del desengrasante con una esponja suave empapada en agua y seque bien.

2. Encienda el equipo, luego:
   - ajuste la temperatura del plato superior e inferior a **150°-160°C (302°F - 320°F);**
   - ajuste la distancia entre los platos para formar un disco de masa del diámetro deseado;
   - ajuste el tiempo de contacto de los platos.

   ▶ consulte el capítulo **Cómo encender el equipo** en la pág. **9** y el capítulo **Cómo ajustar los parámetros** en la pág. **10**

3. Prepare una bola de masa enharinada cerca del Pizzaform.

4. Espere a que los platos alcancen la temperatura programada: las **pantallas (A)** y **(C)** muestran la **temperatura real** de los platos superior e inferior (en el ejemplo 70°C/158°F), para conocer la **temperatura ajustada** (es decir, que debe alcanzarse) presione la **tecla "+" (E)** o **"-" (F)**. Los LED junto a la temperatura también proporcionan información útil:

led encendido ▶ no se ha alcanzado aún la temperatura ajustada y las resistencias del plato se están calentando para alcanzarla (por ejemplo, 150°C/ 302°F); aún no es posible moldear los discos

led apagado ▶ se ha alcanzado la temperatura ajustada; es posible moldear los discos

Luego vierta una pequeña cantidad de aceite de oliva en un papel de cocina.

5. Pase el papel de cocina engrasado por toda la superficie de los platos superior e inferior.

Atención la operación debe realizarse con platos muy calientes por lo que existe riesgo de quemaduras. Por esta razón, preste mucha atención y use equipo de protección adecuado (por ejemplo, guantes de cocina).

6. Después de haber engrasado los platos, coloque la bola de masa, ligeramente enharinada, exactamente en el centro del plato inferior. **Es muy importante realizar esta operación inmediatamente después de haber engrasado el plato para evitar que la parte líquida del aceite se evapore dejando un residuo pegajoso en el plato.**

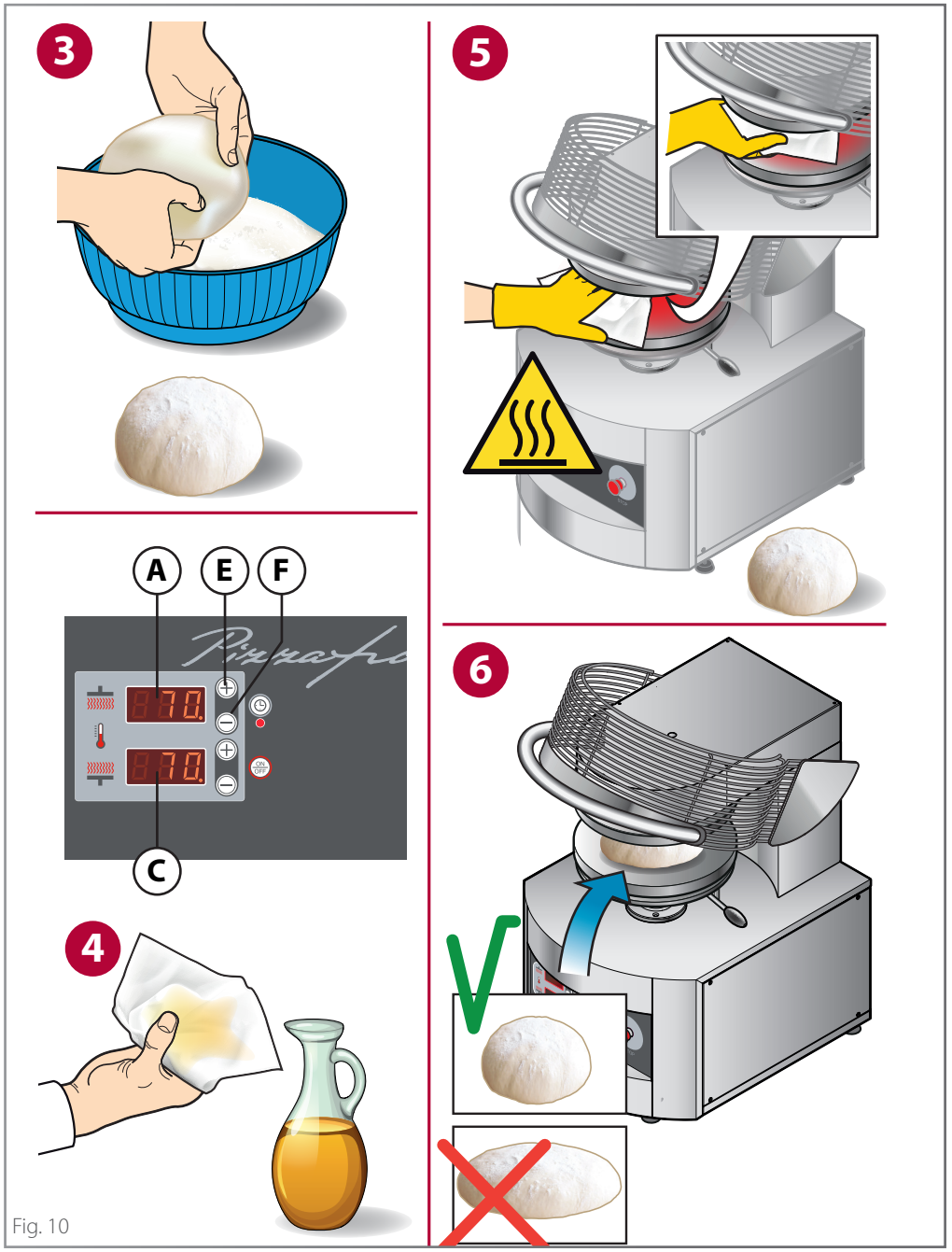


Fig. 10

7 Baje la rejilla protectora. El plato inferior se acercará automáticamente al superior hasta aplastar la bola de masa. Después del tiempo de contacto esperado, el plato inferior volverá a la posición inicial.

8 Suelte la rejilla de protección y retire el disco de masa **teniendo cuidado de no quemarse con las superficies de los platos** (utilice equipo de protección personal, como guantes termoaislantes).

9 Retire rápidamente el disco que acaba de crear y enróllelo rápidamente en una bola (como hace con una hoja de papel para tirar). Vuelva a colocar la bola recién creada en el centro del plato inferior y vuelva a aplastar. Repita esta operación 4 veces.

10 Se obtendrá una masa agotada que habrá soltado todo su almidón en los platos. No utilice la bola de masa utilizada para este procedimiento para el consumo alimentario.

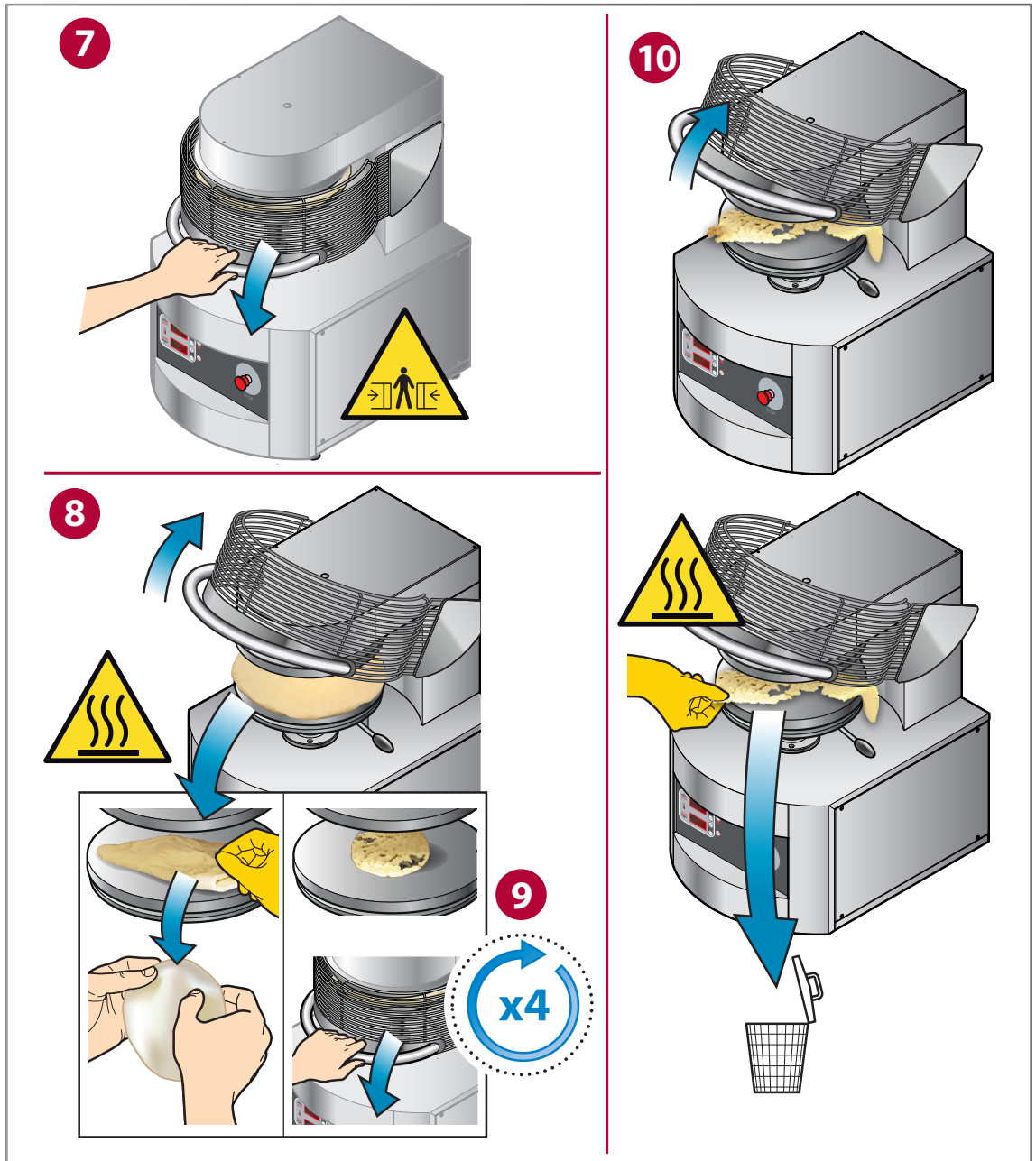


Fig. 11

PROCEDIMIENTO DE PREPARACIÓN DEL MOSTRADOR DE PIZZERÍA

Una vez aplastados los discos de masa y colocados en el mostrador de la pizzería, puede suceder que después del relleno, **haya alguna dificultad para recogerlos con la pala**.
Esto sucede porque los discos de masa, después del aplastado, normalmente liberan humedad que hace que se peguen al mostrador de pizzería. Para solucionar este problema, es necesario preparar el mostrador de pizzería utilizando uno de los dos métodos propuestos, que son igualmente válidos y eficaces.

Método 1

Fig. 12

1 2 3 Prepare el disco de masa como de costumbre.

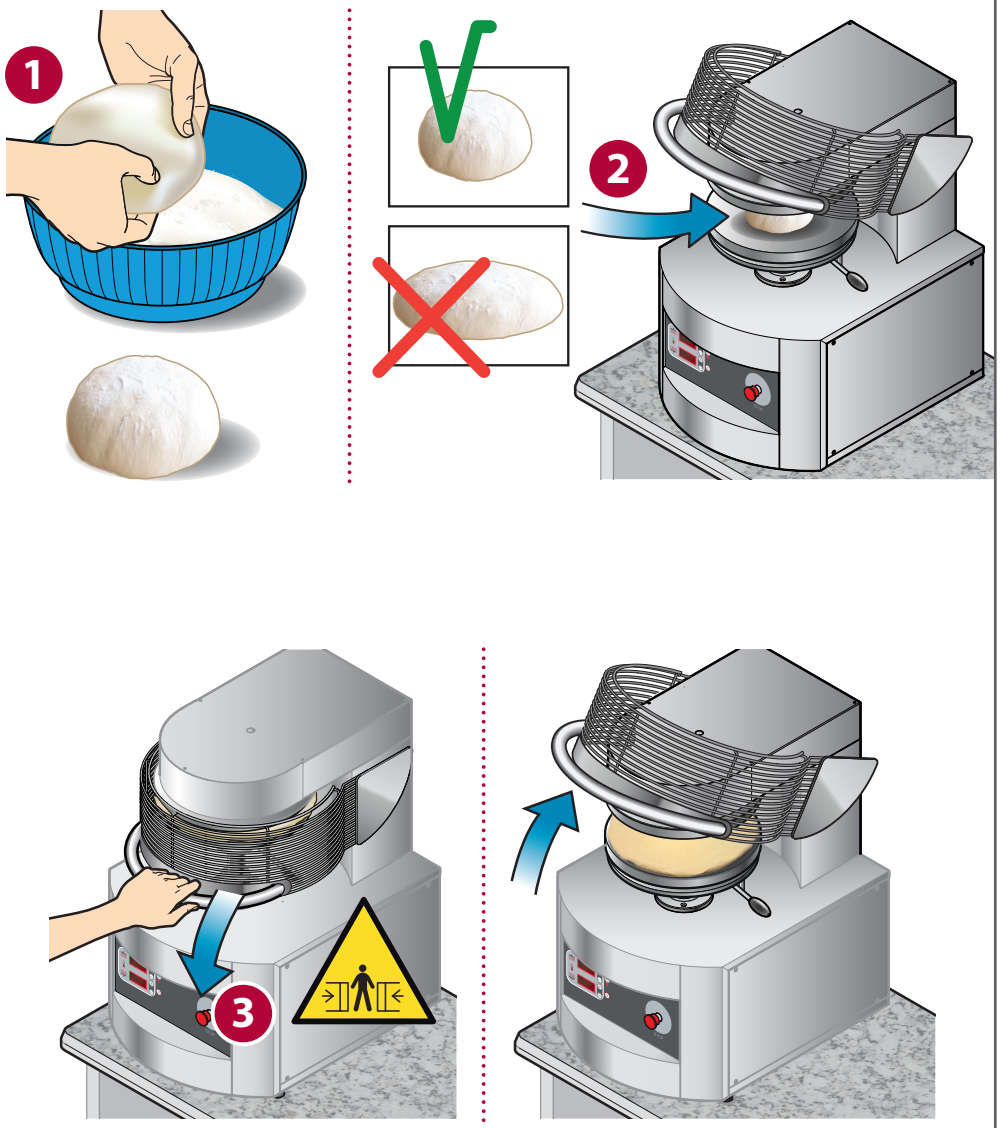
Fig. 13

4 Equipado con guantes, retire el disco recién preparado del plato de la moldeadora y colóquelo en el mostrador de pizzería;
5 espere unos 5 segundos y 6 luego retírelo: quedará un ligero rastro de humedad en el mostrador.
7 Espolvoree ligeramente la zona húmeda con harina.
8 Coloque el disco de masa sobre la harina y 9 úselo para esparcirla uniformemente: se creará un depósito de almidón solidificado que no permitirá que la masa se pegue al mostrador.
10 Si hay exceso de harina, elimínela con un cepillo de cerdas suaves.

El banco está listo para usar.

Atención, al recoger los discos de masa rellenos, la pala debe mantenerse lo más paralela posible al mostrador de pizzería para facilitar la operación de recogida de la pizza y evitar retirar el depósito de almidón solidificado.

Fig. 12



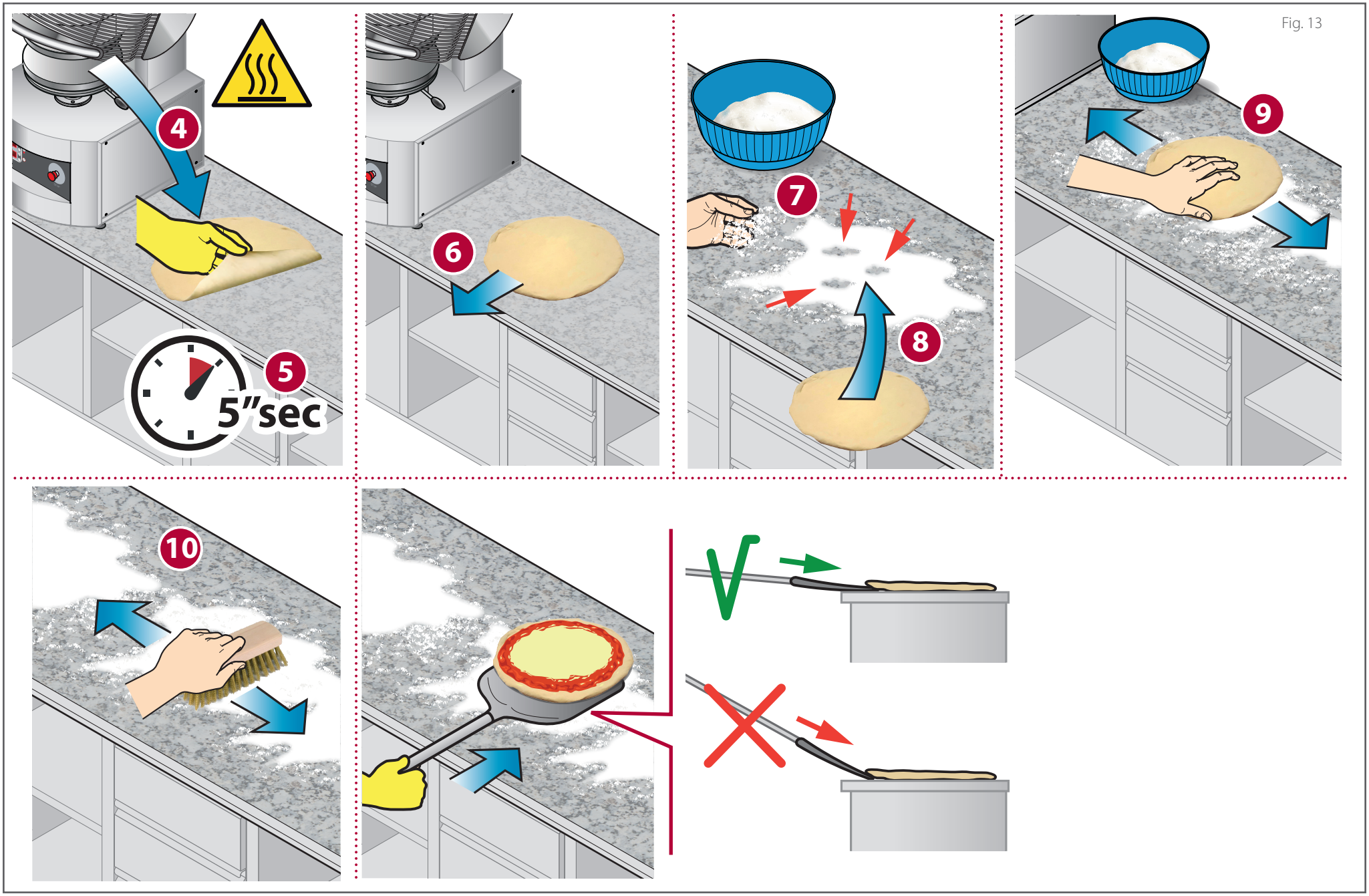


Fig. 13

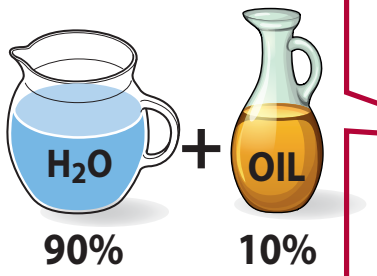
Método 2

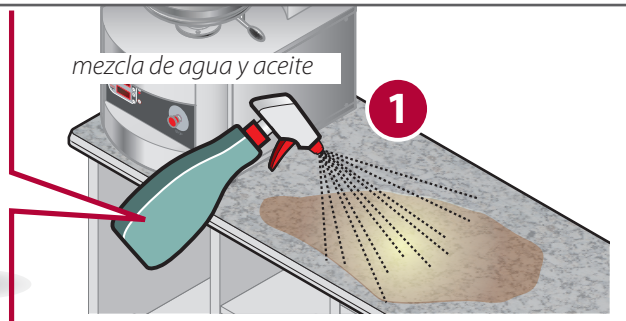
Fig. 14

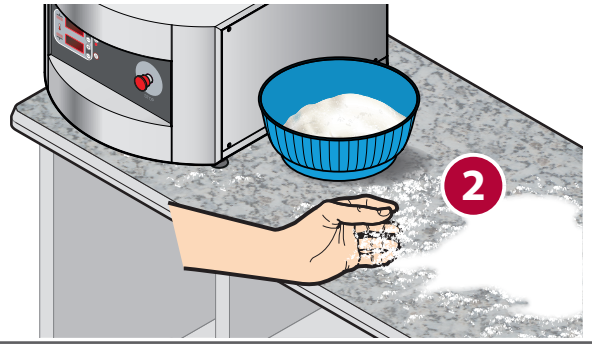
1 Rocíe ligeramente el mostrador de la pizzería con una mezcla de agua (90%) y aceite (10%) (agite la solución para mezclar los dos compuestos tanto como sea posible).

2 Espolvoree con harina donde esté húmedo.

Fig. 14





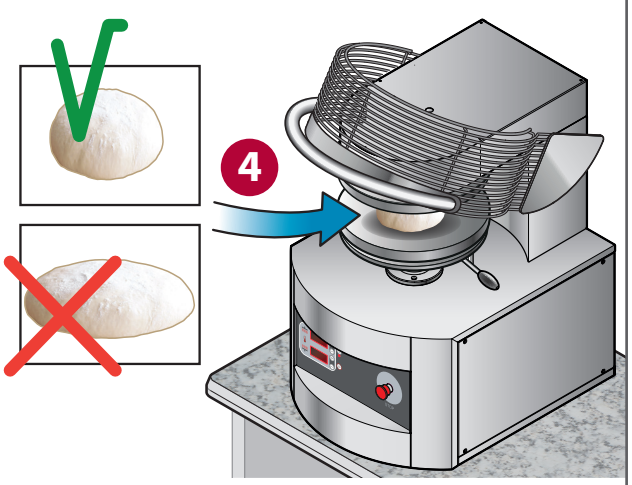


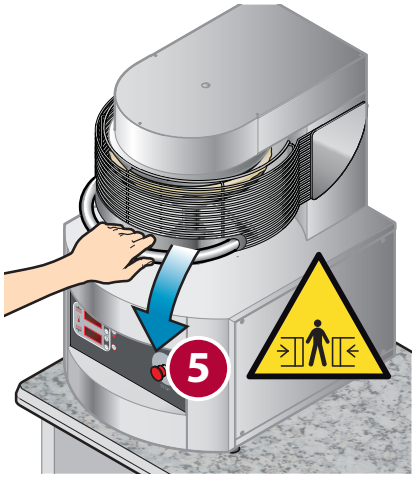
Ejemplos:
Para obtener...
1 litro (1000ml) de mezcla:
900 ml de agua y 100 ml de aceite

1/2 litro (500 ml) de mezcla:
450 ml de agua y 50 ml de aceite

250 ml de mezcla:
225 ml de agua y 25 ml de aceite

Fig. 15





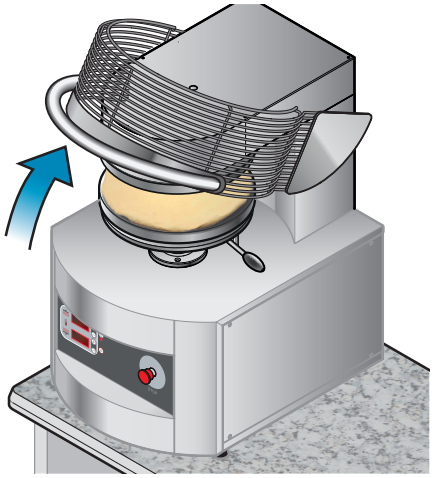


Fig. 15

3 4 5 Prepare el disco de masa como de costumbre.

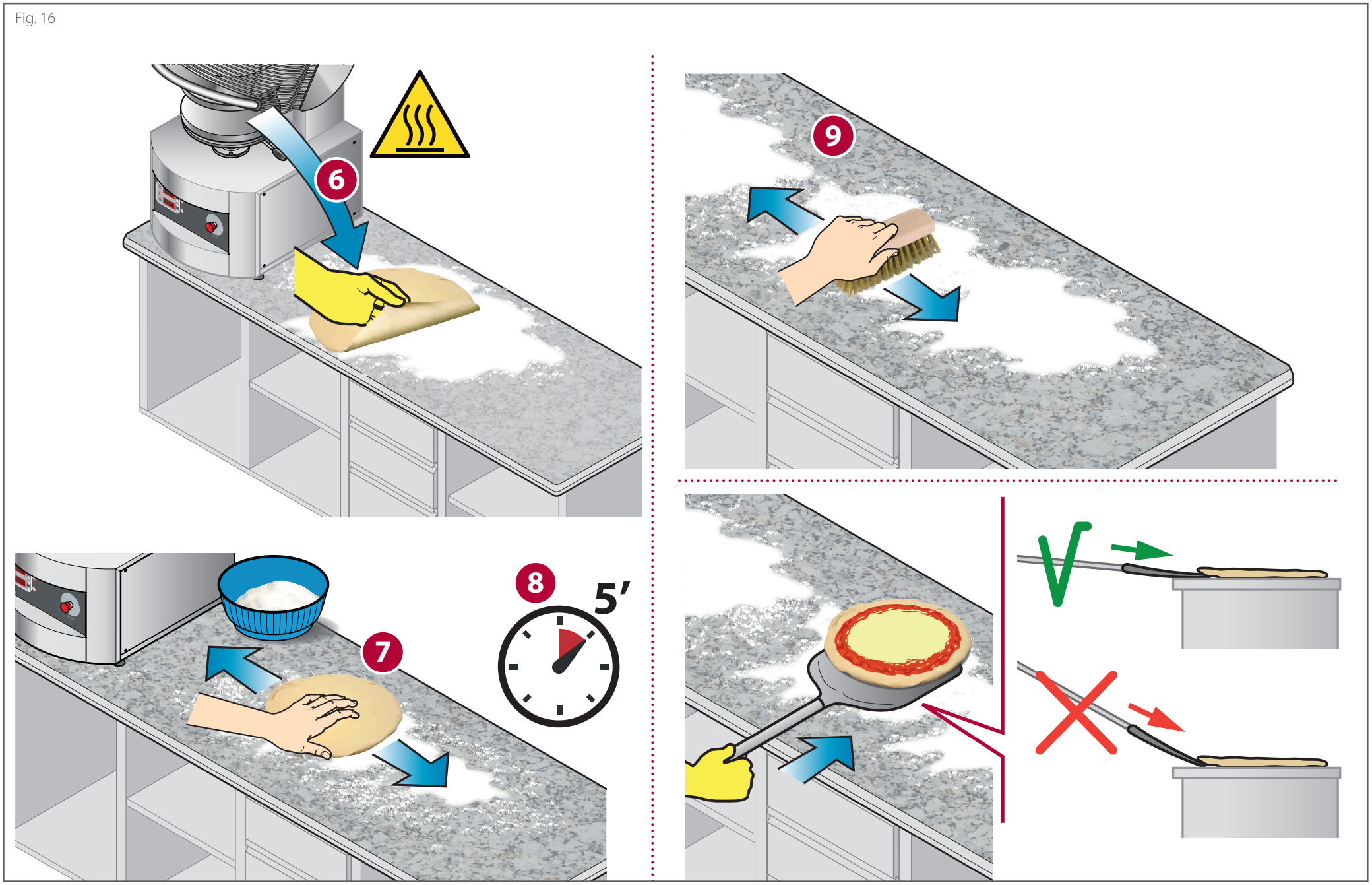
6 Equipados con guantes, retire el disco recién preparado del plato de la moldeadora, colóquelo sobre la superficie enharinada y 7 utilícelo para esparcir la harina de manera uniforme.

8 Espere unos 5 minutos para que se cree una "costra" de almidón que hace que el mostrador de la pizzería sea antiadherente de forma completamente natural.

9 Si hay exceso de harina, elimínela con un cepillo de cerdas suaves.

Atención, al recoger los discos de masa rellenos, la pala debe mantenerse lo más paralela posible al mostrador de pizzería para facilitar la operación de recogida de la pizza y evitar retirar el depósito de almidón solidificado.

Fig. 16



Realice el moldeado de los discos

Después de realizar las operaciones preliminares descritas en el capítulo anterior, es posible proceder la elaboración de la masa. Si es necesario, restablezca los parámetros de uso:

- la temperatura del plato superior;
- la temperatura del plato inferior;
- la distancia entre los platos
- el tiempo de contacto de los platos

▶ consulte el capítulo **Cómo ajustar los parámetros** en la pág. **10**

▶ **Fig. 17**

Antes de iniciar la formación de los discos de masa, ambos platos deben alcanzar la temperatura programada.
Las **pantallas (A)** y **(C)** muestran la **temperatura real** de los platos superior (pantalla A) e inferior (pantalla C) (en el ejemplo 70°C/158°F), para conocer la **temperatura ajustada** (es decir, que se debe alcanzar) presione la **tecla "+" (E)** o **"-" (F)** (temp. plato superior) o bien, la **tecla "+" (G)** o **"-" (H)** (temp. plato inferior) (en el ejemplo, la temperatura ajustada es de 150°C/ 302°F).
Los LED junto a la temperatura también proporcionan información útil:

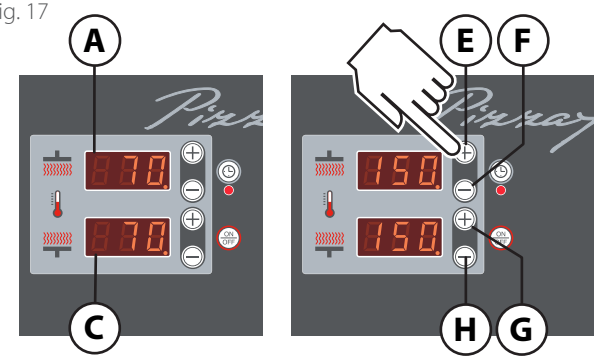
led encendido ▶ no se ha alcanzado aún la temperatura ajustada y las resistencias del plato se están calentando para alcanzarla (por ejemplo, 150°C/ 302°F); aún no es posible moldear los discos

led apagado ▶ se ha alcanzado la temperatura ajustada; es posible moldear los discos

▶ **Fig. 18**

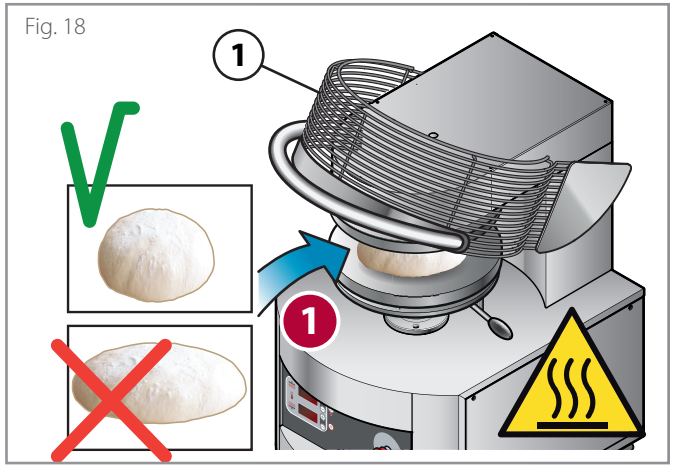
1. Coloque una bola de masa, ligeramente enharinada, exactamente en el centro del plato inferior **sin aplanarla durante la manipulación**. **Tenga cuidado de no quemarse con las superficies calientes de los platos** (use equipo de protección personal, como guantes termoaislantes).

Fig. 17



temperatura real **temperatura establecida**

Fig. 18



A continuación se ofrecen algunos consejos sobre las características de la masa a utilizar:

Peso de la masa			Temperatura masa
El peso **correcto** de la masa a elaborar es importante para un buen resultado final.			La correcta maduración y temperatura de la masa a trabajar determinan un fácil alcance del diámetro del disco y un mejor resultado durante la fase de cocción; por este motivo, utilice siempre masa bien madura y no fría (sáquela de la nevera al menos dos horas antes de empezar a elaborar).
Mod.	De...	A...	temperatura recomendada: mínimo **10° - 12°C (50°F - 54°F)**
PZF30	160 g [0,35 lb]	300 g [0,66 lb]	
PZF35	200 g [0,44 lb]	350 g [0,77 lb]	
PZF40	250 g [0,55 lb]	450 g [1 lb]	
PZF45	400 g [0,88 lb]	600 g [1,32 lb]	
PZF50	600 g [1,32 lb]	800 g [1,76 lb]	

Fig. 19

2 Baje la **rejilla de protección (1)**. El plato inferior se acercará automáticamente al superior hasta aplastar la bola de masa. Después del tiempo de contacto esperado, el plato inferior volverá a la posición inicial.

Fig. 20

3 Suelte la **rejilla de protección (1)**;

La rejilla de protección debe soltarse solo cuando el plato inferior haya terminado de aplastarse y haya vuelto a la posición inicial; sin embargo, si desea anticipar la subida para reducir el diámetro del disco de masa, suelte la rejilla antes de que finalice el ciclo.

4 Quite el disco de masa **teniendo cuidado de no quemarse con las superficies de los platos que está muy calientes** (utilice equipo de protección personal, como guantes termoaislantes).

Compruebe si el resultado es satisfactorio; en caso negativo:

- intente modificar los parámetros previamente ajustados (temperaturas, tiempo de contacto y distancia entre los platos), consulte la pág. 12;
- consulte la tabla de la pág. 12 para algunos consejos prácticos;
- consulte la tabla de la pág. 22.

Apagar el equipo

Fig. 21

Para apagar el equipo, presione la **tecla ON/OFF (M)**.
Cuando se apaga, todos los datos ajustados (temperaturas de los platos y tiempo de contacto) se almacenan y se vuelven a proponer cuando la máquina se enciende nuevamente.

No utilice el botón rojo de STOP (N) para apagar la máquina. El mismo se utiliza en caso de necesidad efectiva y **no como interruptor ON/OFF de apagado** habitual de la máquina al final de la jornada laboral.

Fig. 19

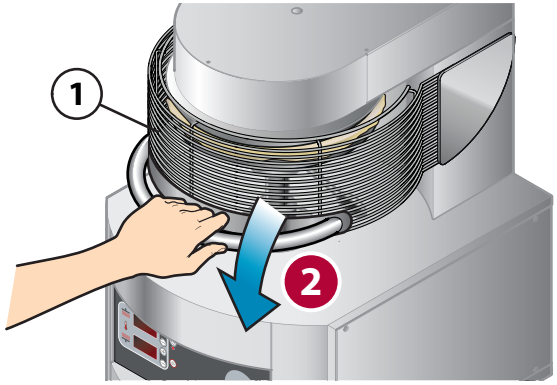


Fig. 20

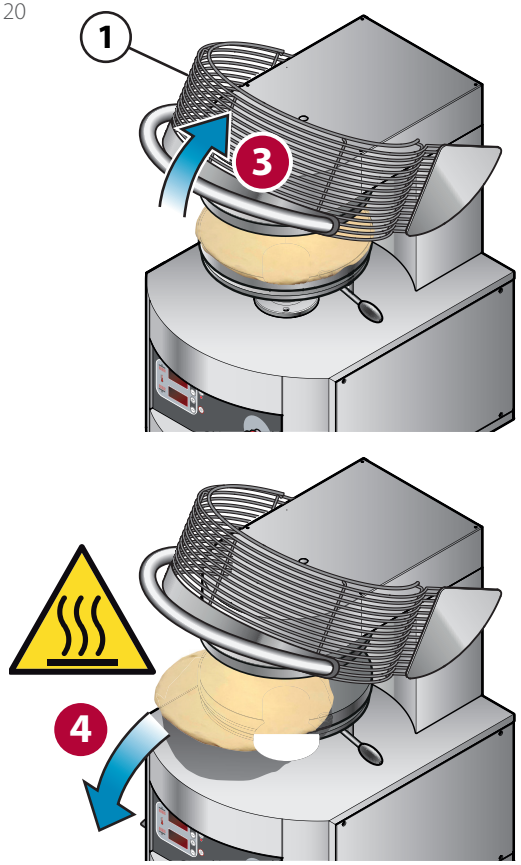
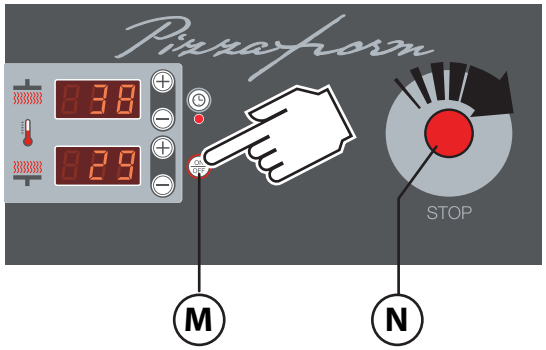


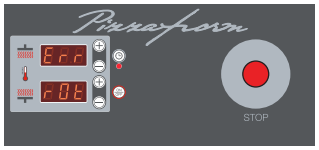
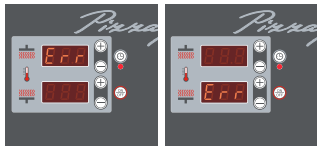
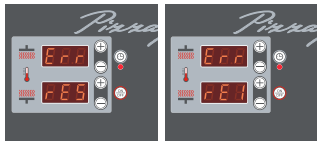
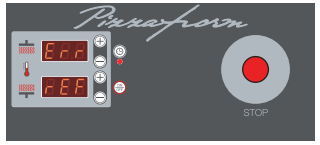
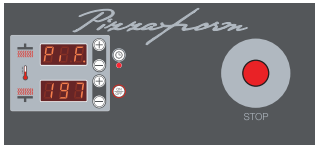
Fig. 21



Problemas durante el uso

Durante el uso, pueden ocurrir algunos problemas que pueden resolverse fácilmente operando como se indica en la tabla.

PROBLEMA ENCONTRADO	CAUSAS PROBABLES	SOLUCIONES PARA EL USUARIO
El disco aplastado se pega a los platillos	No se ha realizado el proceso de preparación de los platos (limpieza, engrase y liberación de almidón)	Limpiar, engrasar y realizar el procedimiento de liberación de almidón en los platos (consulte la pág. 14). Esta operación debe repetirse después de cada limpieza a fondo de los platos. **Durante esta operación, use guantes de cocina y tenga mucho cuidado de no quemarse ya que los platos están muy calientes**
	la temperatura de los platos es demasiado baja	Compruebe la temperatura ajustada (si es necesario, súbala a 150°/160°C)
El disco no tiene el tamaño deseado	El espesor del aplastado no es correcto	Cambie el espesor del aplastado mediante la **palanca de ajuste del aplastado**
El disco se retrae después de aplastarlo	La masa no está completamente madura	Aumente el tiempo de maduración
	La masa esta demasiado fría	Use masa con una temperatura mínima de 10° - 12°C (50°F - 54°F).
	El tiempo de contacto entre los platos no es correcto	Aumente ligeramente el tiempo de contacto de los platos (recomendado 0,6-0,8 segundos)
La forma del disco de masa aplastado no es perfectamente circular	La bola no se colocó exactamente en el centro del plato	Coloque la bola exactamente en el centro del plato inferior
	La forma de la bola antes de aplastarla no era perfectamente circular	Manipularla hasta obtener una forma circular
	La temperatura de los platos es demasiado baja	Compruebe la temperatura ajustada (si es necesario, súbala a 150°/160°C)
	No se ha realizado el proceso de preparación de los platos (limpieza, engrase y liberación de almidón)	Limpiar, engrasar y realizar el procedimiento de liberación de almidón en los platos (consulte la pág. 14). Esta operación debe repetirse después de cada limpieza a fondo de los platos. **Durante esta operación, use guantes de cocina y tenga mucho cuidado de no quemarse ya que los platos están muy calientes**
El disco recién moldeado se adhiere al mostrador de la pizzería	Una vez formados, los discos normalmente liberan humedad	Es necesario preparar el mostrador de la pizzería, realizar el procedimiento indicado en la página. 16
La pizza durante la cocción desarrolla burbujas	La masa no está completamente madura	Aumente el tiempo de maduración
	La masa esta demasiado fría	Use masa con una temperatura mínima de 10° - 12°C (50°F - 54°F).
	El tiempo de contacto entre las placas es demasiado alto	Disminuya el tiempo de contacto de los platos
Soltando la rejilla protectora mientras el plato inferior se eleva, el movimiento se bloquea e invierte instantáneamente	Funcionamiento normal de la máquina por motivos de seguridad	
El plato se detiene durante la aplastamiento	La máquina se detuvo presionando el botón de emergencia durante la subida	Para restablecer las condiciones de uso, desbloquee el botón de emergencia girándolo en sentido horario y vuelva a encender la máquina con el botón ON/OFF;inicie un nuevo ciclo bajando la rejilla de protección
Las pizzas no forman un buen borde en la cocción	Consulte ▶ **Fig. 9** en la pág. 11	

MENSAJE EN LA PANTALLA	CAUSAS PROBABLES	SOLUCIONES PARA EL USUARIO
Las pantallas muestran los mensajes **"Err"** y **"rOt"** ya que el motor no realiza una subida o una bajada dentro del tiempo previsto. 	La masa no ha madurado completamente o está demasiado fría	Comprueba que la masa haya madurado. Compruebe la temperatura de la masa, no debe estar demasiado fría. Temperatura recomendada mínima 10° - 12°C (50°F - 54°F)
	No se ha realizado el proceso de preparación de los platos (limpieza, engrase y liberación de almidón)	Limpiar, engrasar y realizar el procedimiento de liberación de almidón en los platos (consulte la pág. 14)
	El espesor del aplastado es demasiado reducido	Aumente el espesor del aplastado mediante la **palanca de ajuste del aplastado**
	Cuerpos extraños entre los platos o uso inadecuado del equipo	Compruebe que no haya cuerpos extraños entre los platos y que la máquina se utilice para el uso previsto. Para llevar el plato a la posición inicial, no la fuerce, apague la máquina y vuelva a encenderla y comience un nuevo ciclo bajando la rejilla de protección.
La pantalla superior o inferior muestra el mensaje **"Err".** 	Mensaje de alarma: ha ocurrido un problema que impide el funcionamiento regular de la máquina.	Póngase en contacto con el centro de asistencia.
La pantalla superior muestra el mensaje **"Err"** y el inferior, el mensaje **"rES"** o **"rEI"**. 	Mensaje de alarma: ha ocurrido un problema que impide el funcionamiento regular de la máquina.	Póngase en contacto con el centro de asistencia.
La pantalla superior muestra el mensaje **"Err"** la pantalla inferior muestra el mensaje **"rEF"**. 	Mensaje de alarma: ha ocurrido un problema que impide el funcionamiento regular de la máquina.	Póngase en contacto con el centro de asistencia.
Las pantallas muestran los mensajes **"PiF 197"** 	La máquina se detuvo presionando el pulsador de emergencia	Para restablecer las condiciones de uso, desbloquee el botón de emergencia girándolo en el sentido horario: **la pantalla mostrará el mensaje "PIF 197"** que NO es una alarma pero indica la versión de la tarjeta.
	Se ha desconectado la tensión a la máquina	El mensaje **"PIF 197"** NO es una alarma, sino que indica la versión de la tarjeta.

Funciones especiales: encendido automático

La tarjeta está equipada con una función especial para el encendido automático del equipo (cuenta atrás) después de un cierto número de horas establecido por el usuario.

▶ Fig. 22
Con el equipo con la pantalla apagada (enchufe insertado, botón de parada de emergencia desbloqueado, botón ON/OFF no encendido) presione el botón **"ON/OFF" (M)** durante unos segundos para activar la función.
La **pantalla (C)** muestra el tiempo que queda hasta el encendido automático (en el ejemplo 12 = significa que la máquina se encenderá automáticamente dentro de 12 horas).
Para cambiar el valor, utilice la **tecla "+" (G)** o **"-" (H)** hasta que el tiempo deseado se muestre en la pantalla (con un límite máximo de 99,5, es decir, 99 horas y 50 minutos). Cuando los dígitos dejan de parpadear, se almacena la hora.

Inmediatamente comienza una cuenta atrás, al final de la cual el equipo se encenderá automáticamente, con los parámetros (temperatura plato superior, temperatura plato inferior y tiempo de contacto) ajustados cuando el equipo se apaga.

Mientras espera el encendido (y por lo tanto durante toda la duración de la cuenta atrás), el **LED Timer (I)** parpadea para indicar que la función está activa.

Si se desea **desactivar la función** y encender el equipo inmediatamente sin esperar el tiempo establecido presione nuevamente la **tecla ON/OFF (M)**.

⚠ Si se corta la alimentación durante la cuenta atrás (por ejemplo, debido a un apagón), el valor alcanzado se guarda para reanudarlo cuando vuelva el suministro de energía: por ejemplo, si hubo 4 horas antes de que se encendiera el horno y se suspendió la tensión durante 30 minutos, todavía habrá 4 horas antes de que se vuelva a encender la alimentación.

Funciones especiales: conteo de carreras

▶ Fig. 23
Con el equipo con la pantalla apagada (enchufe insertado, tecla STOP de emergencia desbloqueado, tecla ON/OFF apagada) presionando la **tecla "+" (E)** el número de carreras realizadas (es decir, el número de ciclos iniciados) se muestra durante cinco segundos.
El contactor se actualiza cada cinco carreras.

La **pantalla (A)** muestra los miles, la **pantalla (C)** las centenas, las decenas o las unidades.

Ejemplos:
pantalla (A): 0 (millas)
pantalla (C): 400 (cientos)
se realizaron 400 ciclos

pantalla (A): 1 (millas)
pantalla (C): 4 (unidades)
se realizaron 1.004 ciclos

pantalla (A): 1 (millas)
pantalla (C): 40 (decenas)
se realizaron 1.040 ciclos

pantalla (A): 1 (millas)
pantalla (C): 400 (cientos)
se realizaron 1400 ciclos

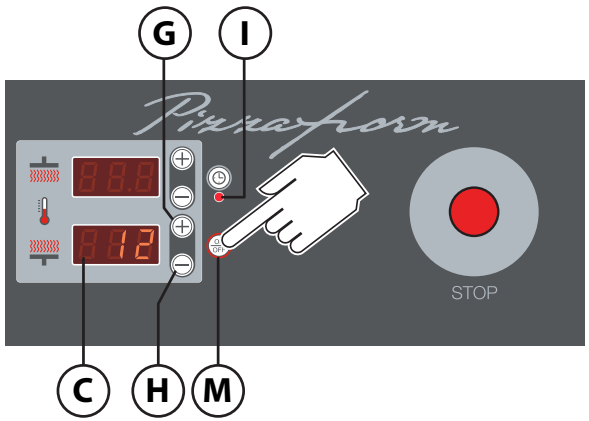


Fig. 22

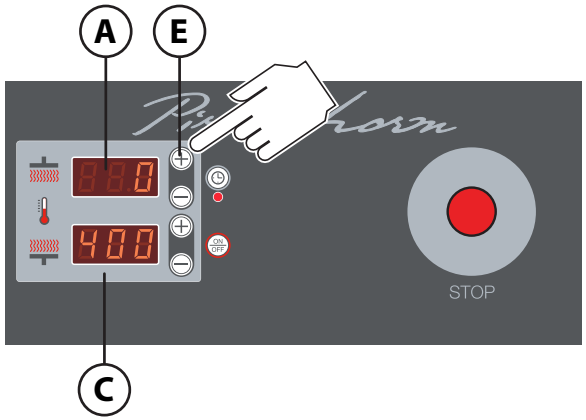


Fig. 23

Advertencias

Antes de llevar a cabo cualquier operación de limpieza, es necesario **desconecte el suministro eléctrico** al equipo (mediante el interruptor de la instalación), use el equipo de protección personal adecuado (por ejemplo, guantes, etc.) y espere el enfriamiento de todas las partes del equipo.
El usuario debe efectuar solo operaciones de mantenimiento ordinario, para el mantenimiento extraordinario póngase en contacto con un Centro de asistencia y solicite la intervención de un técnico autorizado. El Fabricante no reconoce en garantía los daños derivados de una falta de limpieza o limpieza equivocada (por ejemplo, utilización de detergentes no adecuados).

La limpieza de cualquier componente debe llevarse a cabo en un producto completamente frío y usando un equipo de protección personal (por ejemplo, guantes, etc.).

Para la limpieza de cualquier componente o accesorio NO utilice:

- detergentes abrasivos o en polvo;
- detergentes agresivos o corrosivos (por ejemplo, ácido clorhídrico, muriático o sulfúrico, cloro, soda cáustica, etc...). ¡Atención! No use estas sustancias ni siquiera para limpiar la subestructura / suelo debajo del equipo o la base;
- utensilios abrasivos o en punta (por ejemplo, esponjas abrasivas, rascadores, cepillos de acero, etc...);
- chorros de agua a vapor o a presión.

Para asegurarse de que el equipo esté en condiciones de utilización y seguridad perfectas, se aconseja someterlo al menos una vez al año a mantenimiento y control por parte de un centro de asistencia autorizado.

Limpieza del equipo

Limpieza de las piezas externas de acero

▶ Fig. 24

Asegúrese de que la alimentación eléctrica se haya desconectado y que el equipo no esté a una temperatura demasiado alta que pueda causar quemaduras al operador o dañar los instrumentos utilizados para la limpieza.
Use un paño empapado en agua jabonosa tibia y termine con un enjuague y secado minucioso, teniendo cuidado de eliminar todo rastro de detergente.

Desengrase e higienización de los platos

▶ Fig. 24

Asegúrese de que la alimentación eléctrica haya sido desconectada y que los platos están a temperatura ambiente para no causar quemaduras al operador o dañar los instrumentos utilizados para la limpieza.
Si fuera necesario, elimine los restos de masa más gruesos con un raspador plano, teniendo cuidado de no rayar los platos. Posteriormente, utilice un paño empapado en agua caliente y jabón o, alternativamente, utilice un detergente neutro, no agresivo, apto para limpiar componentes en contacto con alimentos. Termina con un enjuague y secado minucioso, teniendo cuidado de eliminar todo rastro de detergente.

Limpieza de la pantalla

Limpie la pantalla con un paño suave y un poco de detergente para superficies delicadas. Evite utilizar grandes cantidades de producto ya que cualquier infiltración podría causar daños graves a la pantalla. También evite el uso de detergentes demasiado agresivos que podrían dañar el material de construcción de la pantalla (policarbonato).

Fig. 24

Inutilización del producto durante largos periodos de tiempo

Durante períodos de inactividad, desconecte la fuente de alimentación. Proteja las partes exteriores de acero del equipo pasando un paño suave ligeramente mojado en aceite de vaselina.
Cuando se realice la restauración, antes de la utilización:

- efectúe una cuidadosa limpieza del equipo y de los accesorios;
- vuelva a conectar el equipo a la alimentación eléctrica;
- realice un control del equipo antes de volver a utilizarlo.

Eliminación de residuos de alimentos

Los residuos de alimentos eliminados mediante limpieza deben eliminarse de acuerdo con las normativas vigentes en el país en el que se utiliza el producto.
En caso de duda, le sugerimos que se ponga en contacto con las autoridades locales para preguntar por el método correcto de eliminación.

Eliminación al final de la vida útil

Para evitar un posible uso no autorizado y los riesgos que conlleva, antes de desechar el equipo, asegúrese de que ya no sea posible utilizarlo: para ello, corte o desenchufe el cable de alimentación (con el equipo desconectado de la red eléctrica).
Asegúrese de que ningún niño puede quedar accidentalmente atrapado en el interior de la cámara de cocción jugando, para ello bloquee la apertura de la puerta (por ejemplo, con cinta adhesiva o topes).

Eliminación del equipo

Según cuanto indicado por el Art. 13 del Decreto Legislativo nº 49 del 2014 "Aplicación de la Directiva RAEE 2012/19/EU sobre residuos de aparatos eléctricos y electrónicos" la marca del contenedor tachado con una barra especifica que el producto se ha puesto a la venta después del 13 de agosto de 2005 y que al final de su vida útil no debe asimilarse a otros residuos, sino que debe eliminarse por separado. Todos los aparatos están realizados con materiales metálicos reciclables (acero inoxidable, hierro, aluminio, chapa galvanizada, cobre, etc) con un porcentaje superior al 90% en el peso. Es necesario prestar atención a la gestión de este producto al final de su vida y reducir el impacto negativo en el medio ambiente, mejorando la eficacia de uso de los recursos, aplicando los principios de "quien contamina paga", prevención, preparación para la reutilización, reciclaje y recuperación.
Se recuerda que una eliminación abusiva o no correcta del producto comporta la aplicación de las sanciones previstas por la normativa legal actual.

Informaciones sobre la eliminación en Italia
En Italia, los equipos RAEE deben entregarse:

- en los centros de recogida (también conocidos como islas ecológicas o plataformas ecológicas)
- al distribuidor del que se compra un nuevo equipo y que es obligado a retirarlo gratuitamente (retirada "uno a uno").

Información sobre la eliminación en países de la Unión Europea
La Directiva Comunitaria sobre aparatos RAEE ha sido aplicada de manera diferente en cada país, por lo tanto si se desea eliminar este equipo sugerimos que se ponga en contacto con las autoridades locales o el Distribuidor para preguntar cuál es el método correcto de eliminación.

Garantías

- 8.1 Cada uno de los productos vendidos se deben considerar conformes a cuanto entregado en términos de cantidad, calidad y tipo indicados en la Confirmación por escrito, y remitiendo a cuanto previsto en el art. 1.2.
- 8.2 El Vendedor garantiza:
  - (a) que los Productos no presentan defectos de materiales o de elaboración, y
  - (b) que los Productos son de calidad comercializable (exceptuando el caso de defectos conocidos o que se deberían conocer por parte del Comprador).
- 8.3 El Comprador deberá notificar por escrito eventuales vicios ocultos de los Productos en el plazo de 8 días desde el descubrimiento, bajo pena de vencimiento. Se excluyen los vicios relativos al embalaje - incluso cuando hayan provocado vicios o daños al Producto interno - que se deberán haber notificado en el momento de la entrega, de conformidad con el art. 5.8.
- La comunicación de los vicios deberá contener la indicación concreta de los Productos viciados, una descripción detallada del tipo de vicio que presenta el Producto, así como la fecha de entrega y la de descubrimiento.
- La garantía se anula cuando el vicio sea el resultado de una actuación del Comprador que, a título ejemplificativo, haya instalado erróneamente el Producto, utilice el Producto de forma no conforme a la normal modalidad de empleo, la falta de respeto de las instrucciones recogidas en el manual de uso y de instalación o manipulación del Producto. La garantía no cubre el normal desgaste del Producto debido al uso.
- El Vendedor responderá frente a vicios que se manifiesten en el plazo de un año desde la activación de la garantía, tal y como se prevé en el punto 8.12.
- 8.4 el Vendedor tendrá derecho a examinar, o a hacer que un delegado examine, el Producto y, cuando demuestre la existencia de un vicio, el Comprador tendrá derecho a la reparación o a la sustitución, por decisión inapelable del Vendedor.
- Se comprende que, una vez efectuada la comunicación sobre el vicio, el Comprador no deberá utilizar el Producto hasta que el mismo no venga visualizado por el Vendedor o por un delegado del mismo. En la hipótesis de que el Vendedor se dé cuenta de que el Producto, después de la comunicación, ha sido utilizado, el Comprador perderá el derecho a la sustitución o reparación.
- 8.5 La sustitución o la reparación se producirán según los siguientes términos:
  - a) El Vendedor podrá reparar los Productos viciados, dirigiéndose - o enviando a un delegado - al lugar en el que se encuentran dichos Productos;
  - b) Como alternativa, el Vendedor podrá reparar el Producto viciado en un establecimiento propio, o en otro lugar, previa decisión del Vendedor,
  - c) Como alternativa, el Vendedor podrá optar por la sustitución de los Productos viciados;
- En la hipótesis de que la reparación / sustitución no sea posible, el Vendedor corresponderá al Comprador con un reembolso que se deberá cuantificar, pero en ningún caso el importe del reembolso será superior al precio pagado. Se excluye el resarcimiento del daño.
- 8.6. En el caso de reparación del Producto en un lugar elegido por el Vendedor o en el caso de sustitución del Producto viciado, la expedición del Producto será a cargo del Comprador, que deberá enviarlo, bajo sus propios costes, al lugar indicado por el Vendedor.
- 8.7 El Vendedor no será responsable en ningún caso por los daños indirectos o consecuentes y/o por pérdidas de beneficios que el Comprador pueda sufrir como consecuencia de defectos en los productos como (pero sin limitación) cancelación de órdenes por parte de clientes, multas por entregas tardías, multas o reembolsos de cualquier naturaleza.
- 8.8. El Vendedor eximirá al Comprador frente a cualquier responsabilidad o daño derivado de Productos defectuosos, excepto que dicha responsabilidad derive de actos u omisiones dolosos por parte del Comprador o del incumplimiento por parte de este último de las propias obligaciones.
- 8.9 El Vendedor no responderá por daños a personas y/o a cosas que se debiesen derivar de un empleo impropio de los Productos y/o de cualquier uso, elaboración o transformación de los Productos no conformes al uso de los mismos y/o a las instrucciones facilitadas por el Vendedor. Se exceptúa la culpa grave o dolo por parte del Vendedor.
- En el caso en el que se produzcan daños a personas o a cosas o en el caso de malfuncionamiento, avería o deterioro del Producto derivados de la conexión del Producto a una instalación eléctrica no conforme a la normativa, el Vendedor estará eximido de responsabilidad.
- 8.10 El Comprador no podrá presentar ninguna pretensión por infortunios a personas o por daños a cosas distintas a las que son objeto del contrato ni por lucro cesante, si no resulta de las circunstancias del caso que el Vendedor ha cometido una "culpa grave".
- 8.11 La "culpa grave" no comprende cada una de las faltas de adecuado cuidado y pericia, sino que se refiere a un acto o a una omisión del Vendedor que implica o una falta de consideración de las serias consecuencias que un proveedor juicioso habría previsto normalmente como probablemente verificables, o una deliberada falta de atención ante cualquier consecuencia derivada de dicho acto u omisión.
- 8.12 La operatividad de la garantía a la que se refiere el presente artículo se subordina a la activación de la misma, que se hará a través del sitio web www.cuppone.com en el plazo de las 48 horas sucesivas al momento en el que se instala el Producto.

Recambios

- 9.1 Durante 10 años desde la entrega del Producto, el Vendedor se empeña, previa petición del Comprador, a asistirlo en la individuación de los recambios para el mantenimiento del Producto. En cualquier caso, el Vendedor no será en ningún modo responsable de la falta de individuación de dichas fuentes.

Derecho aplicable y cláusula multi-step

- 11.1 El derecho italiano, como derecho del Vendedor, regulará las ventas efectuadas en base a las presentes Condiciones Generales.
- 11.2 Las Partes excluyen la aplicación de la Convención de Viena.
- 11.3 Las partes someterán las controversias derivadas de las ventas efectuadas en base a las presentes Condiciones Generales al intento de conciliación previsto por el Servicio de conciliación de la Cámara de Arbitraje de Milán. En el caso en el que el intento no sea fructífero, las controversias, incluso de naturaleza no contractual, derivadas de las ventas efectuadas en base a las presentes Condiciones Generales, se resolverán con un arbitraje conforme al Reglamento de la Cámara de Arbitraje de Milán, por un árbitro único/tres árbitros, nombrado(s) de conformidad con dicho Reglamento. El Órgano de Arbitraje decidirá en base a la legislación italiana. La sede del arbitraje será Milán (Italia). El idioma del arbitraje será el italiano.

Qué hacer en caso de mal funcionamiento

- Compruebe si hay algún mensaje de error en la pantalla (consulte la tablas en la pág. 23).

  Mensaje .....

- Determine los datos del producto (placa de número de serie) y la fecha y el número de factura de compra del equipo.

  Número de serie (S/N).....

  Mod.....

  Fecha de la factura.....

  Número de la factura .....

- Lea detenidamente el capítulo de garantía.

Garantía - *pág.* 27.

- Llame a un centro de servicio autorizado o comuníquese directamente con el Distribuidor comunicándole los datos del producto. Mientras espera la intervención de Asistencia técnica, desconecte el producto de la alimentación eléctrica.

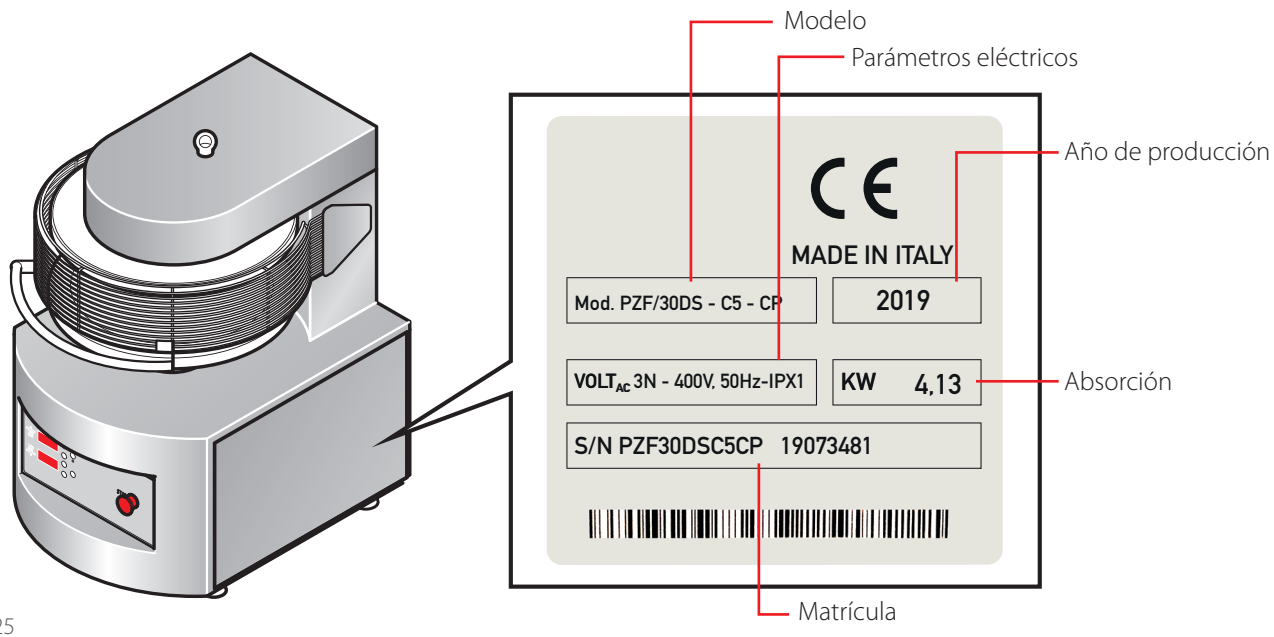


Fig. 25

CUPPONE 1963
Cuppone F.lli S.r.l.
Via Sile, 36
31057 Silea (TV) - ITALY
T +39 0422 361143
F +39 0422 360993
info@cuppone.com - www.cuppone.com

CUPPONE 1963

Cuppone F.lli S.r.l.
Via Sile, 36
31057 Silea (TV) - ITALY
T +39 0422 361143
F +39 0422 360993
info@cuppone.com - www.cuppone.com