Pizzaform

FORMATRICE A CALDO

Manuale di uso e manutenzione

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

CUPPONE

Premessa

Ci complimentiamo con Lei per aver scelto un prodotto progettato e realizzato con tecnologie all'avanguardia.

In questo manuale troverà tutte le informazioni sulle formatrici a caldo per pizza a controllo elettronico della serie PIZZAFORM.

Prima della consegna al cliente, il prodotto viene controllato e collaudato nelle officine del Fabbricante.
Il "foglio verifica processo produttivo" allegato allo stesso, garantisce che **ogni** passaggio del processo produttivo, dall'assemblaggio all'imballo, è stato accuratamente verificato, sia sotto il profilo della funzionalità che della sicurezza.

Prima dell'utilizzo, leggere **attentamente** il contenuto del presente manuale: esso contiene importanti informazioni riguardanti l'uso del prodotto e le norme di sicurezza.

La fondazione

La nostra azienda è nata nel 1963 per volontà dei fratelli Lorenzo, Luigi e Paolo Cuppone. Si è subito specializzata nella produzione di forni e attrezzature per la preparazione e la cottura della pizza.
La continua ricerca e sperimentazione di nuove apparecchiature, che sono tutt'ora il punto di forza della nostra azienda, ci ha portati a inventare e a brevettare le macchine e i forni che hanno rivoluzionato il modo di fare la pizza.

Assistenza tecnica

Il Rivenditore è in grado di risolvere qualunque problema tecnico riguardante l'uso e la manutenzione.
Non esitare a contattarlo in caso di dubbio.

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

Indice

Premessa 2
La fondazione 2
Assistenza tecnica 2

Avvertenze di sicurezza 3
Simbologia applicata alla macchina 4
Analisi dei rischi 5
Precauzioni di sicurezza importanti 6

Nozioni preliminari 8
Conoscere l'apparecchiatura 8
Come accendere l'apparecchiatura 9
Come impostare i parametri 10
Caratteristiche della pasta da lavorare 12

Utilizzo 13
Effettuare la formatura dei dischi 20
Spegnere l'apparecchiatura 21
Problemi durante l'utilizzo 22
Funzioni speciali: accensione automatica 24
Funzioni speciali: conteggio battute 24

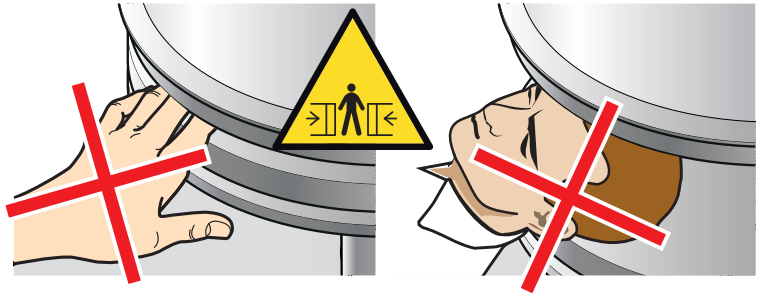
Manutenzione e pulizia 25
Avvertenze 25
Pulizia dell'apparecchiatura 25
Smaltimento a fine vita 26
Inutilizzo del prodotto per lunghi periodi 26
Smaltimento residui alimentari 26

Garanzia 27

Qualcosa non funziona.... 28
Cosa fare in caso di malfunzionamenti 28

- Prima dell'uso e manutenzione dell'apparecchiatura leggere attentamente il presente libretto e conservarlo con cura in un luogo accessibile per ogni ulteriore futura consultazione da parte dei vari operatori.
- Il manuale deve inoltre sempre accompagnare il prodotto nell'arco della sua vita, anche in caso di cessione.
- Prima di eseguire qualunque intervento di manutenzione scollegare l'apparecchiatura dall'alimentazione elettrica.
- Interventi, manomissioni o modifiche non espressamente autorizzati che non rispettino quanto riportato nel presente manuale possono provocare danni, lesioni o incidenti mortali e faranno decadere la garanzia.
- Un uso o una manutenzione diverse da quelle indicate nel libretto possono provocare danni, lesioni o incidenti mortali.
- La targhetta matricola fornisce importanti informazioni tecniche. Esse risultano indispensabili in caso di richiesta di intervento per una manutenzione o una riparazione dell'apparecchiatura: si raccomanda pertanto di non asportarla, danneggiarla o modificarla.
- Alcune parti dell'apparecchiatura possono raggiungere temperature elevate. Si consiglia di fare attenzione a non toccare le superfici e non avvicinare materiali che possono essere infiammabili o sensibili al calore.
- Non appoggiare alcun oggetto, soprattutto se costruito in materiale sensibile al calore, sopra al prodotto.
- L' apparecchiatura è stata concepita per la spiantura di palline di pasta per pizza; ogni altro uso è da ritenersi improprio.
- Questi apparecchi sono destinati ad essere utilizzati per applicazioni commerciali, ad esempio in cucine di ristoranti, mense, ospedali e imprese commerciali come panetterie, macellerie, ecc., ma non per la produzione continua e di massa di cibo. Un uso diverso da quello indicato è considerato improprio, potenzialmente pericoloso per persone e animali e potrebbe danneggiare irrimediabilmente l'apparecchiatura. L'uso improprio dell'apparecchiatura fa decadere la garanzia.
- L'apparecchio può essere utilizzato da bambini di età non inferiore a 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche , sensoriali o mentali, o prive di esperienza o della necessaria conoscenza, purché sotto sorveglianza e dopo che le stesse abbiano ricevuto istruzioni relative all'uso sicuro dell'apparecchio e alla comprensione dei pericoli ad esso inerenti. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione destinata ad essere effettuata dall'utilizzatore non deve essere effettuata da bambini senza sorveglianza.
- Il personale che utilizza l'apparecchiatura deve essere professionalmente preparato e va periodicamente addestrato sul suo utilizzo e sulle norme di sicurezza e prevenzione degli incidenti.
- I bambini devono essere sorvegliati per assicurarsi che non giochino con l'apparecchiatura o con parti di essa.
- PERICOLO DI INCENDIO: lasciare l'area intorno all'apparecchiatura libera e pulita da combustibili. Non tenere materiali infiammabili in prossimità di questa apparecchiatura.
- ATTENZIONE: PERICOLO DI ESPLOSIONE! É vietato impiegare il prodotto in ambienti a rischio di esplosione.
- ATTENZIONE: spegnere sempre l'interruttore elettrico principale alla fine dell'utilizzo dell'apparecchiatura, soprattutto durante le operazioni di pulizia o in caso di lunga inattività.
- Se si nota una qualsiasi anomalia (es. cavo di alimentazione danneggiato, ecc..), cattivo funzionamento o guasto, non utilizzare l'apparecchiatura e contattare un Centro di Assistenza autorizzato dal Rivenditore. Esigere parti di ricambio originali pena il decadimento della Garanzia.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito da un Centro di Assistenza, dal Rivenditore, dal suo agente di assistenza o da personale qualificato per evitare rischi.
- Posizionare in un posto visibile i numeri telefonici di emergenza.
- Sorvegliare l'apparecchiatura durante tutto il suo funzionamento, non lasciare pietanze nel prodotto senza custodia!
- La non osservanza di queste norme può provocare danni e lesioni anche mortali, fa decadere la garanzia e solleva il Fabbricante da qualsiasi responsabilità.
- Si consiglia di far controllare l'apparecchiatura da un Centro di Assistenza Autorizzato almeno una volta all'anno.

Simbologia applicata alla macchina



Zona con rischio di schiacciamento delle dita e della testa

Rischio di superficie ustionante

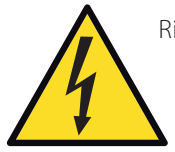
Rischio schiacciamento delle dita

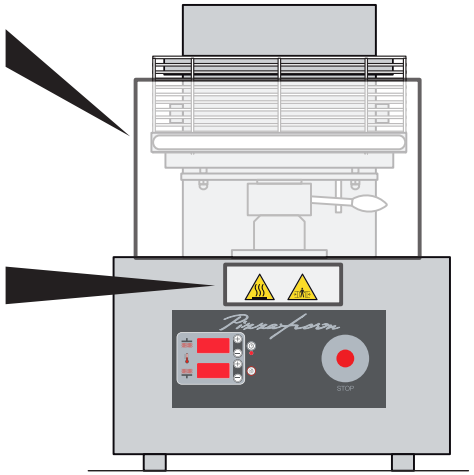
Simbolo di messa a terra

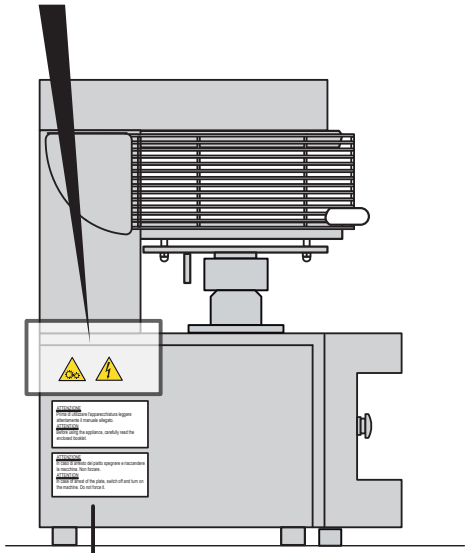
Equipotenziale

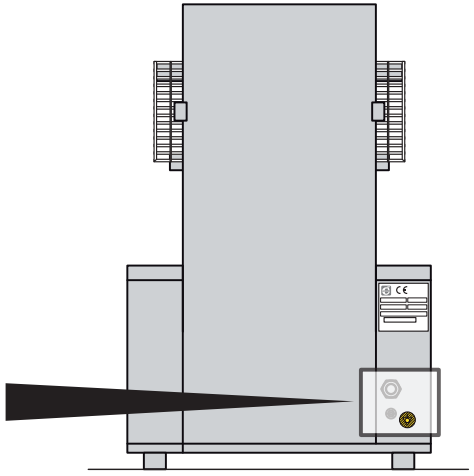
Pericolo organi In movimento

Rischio di fulminazione





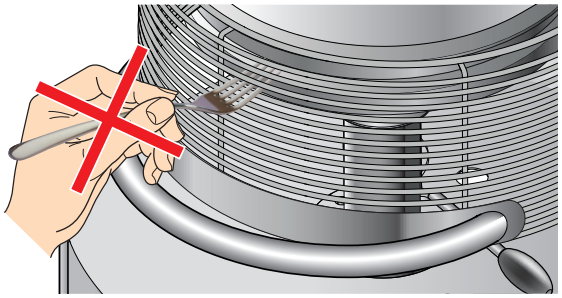




- ATTENZIONE: In caso di arresto del piatto spegnere e riaccendere la macchina. Non forzare.
- ATTENZIONE: Prima di utilizzare l'apparecchiatura leggere attentamente il manuale allegato.

Analisi dei rischi

- La macchina è stata progettata secondo la Direttiva macchine 2006/42/CE e D.Lgs 27 gennaio 2010 , n. 17.
- Seguendo tali norme è stata eseguita la valutazione della possibile entità del danno quale conseguenza del rischio per la salute e la sicurezza degli operatori della macchina in oggetto, derivante dal verificarsi di un pericolo.
- Secondo tali analisi risultano dei rischi residui legati all'utilizzo della macchina non eliminabili se non con perdita di funzionalità della macchina e maggiore onere economico.
- Tali rischi residui sono:
- La testa o le mani dell'operatore potrebbero essere schiacciate dai piatti durante il movimento di apertura. Il rischio residuo è segnalato da questo pittogramma posto sulla macchina.
- Rischio rottura e proiezione oggetti per inserimento lame nelle protezioni durante la chiusura. **Non inserire nella griglia di protezione le mani o altri oggetti durante il movimento della macchina, nemmeno per sbloccare i piatti.**



- In caso di blocco della macchina, spegnere e riaccendere.
- Rischio di schiacciamento delle dita alla base del pistone del piatto. La base del pistone è svasata per consentire lo scivolamento del dito ed evitare l'imprigionamento; resta un minimo rischio residuo di schiacciamento del dito se viene forzato nella posizione. Non tentare di intervenire alla base del pistone con macchina in movimento. Il rischio residuo è segnalato da questo pittogramma posto sulla macchina.
- Rischio di ustione toccando i piatti: durante l'uso le superfici dei piatti diventano calde, si raccomanda particolare prudenza. Il rischio residuo è segnalato da questo pittogramma.

La ditta declina ogni responsabilità per eventuali errori di stampa o trascrizione, riservandosi di apportare senza preavviso le modifiche che riterrà più opportune.
Vietata la riproduzione parziale senza il consenso del Fabbricante. Le misure fornite sono indicative e non vincolanti.
La lingua di stesura originale è l' italiano: il Fabbricante non si ritiene responsabile per eventuali errori di traduzione/ interpretazione o stampa.

Precauzioni di sicurezza importanti

Fig.1.

Alcune parti dell'apparecchiatura (ad esempio i piatti) possono raggiungere temperature elevate. Si consiglia di fare attenzione a non toccare le superfici e non avvicinare materiali che possono essere infiammabili o sensibili al calore.

Non appoggiare alcun oggetto solido o liquido, soprattutto se alcolico o costruito in materiale sensibile al calore, sopra al prodotto.

Spegnere sempre l'interruttore elettrico principale alla fine dell'utilizzo dell'apparecchiatura, soprattutto durante le operazioni di pulizia o in caso di lunga inattività.

Rilasciando la griglia di protezione durante la risalita del piatto inferiore, per motivi di sicurezza, il movimento si blocca e si inverte istantaneamente.

Fig.2.

- Nel caso in cui il piatto inferiore non riesca a completare l'azione di schiacciamento nel tempo prestabilito, i display mostrano le scritte **"Err rot"**, in questo caso il piatto inferiore resterà bloccato. Per far scendere il piatto, spegnere e riaccendere la macchina ed avviare un nuovo ciclo abbassando la griglia di protezione.
- Per far scendere il piatto durante un ciclo già avviato é sufficiente rilasciare la protezione, in questo caso il piatto tornerà nella posizione di partenza.

Fig.1.

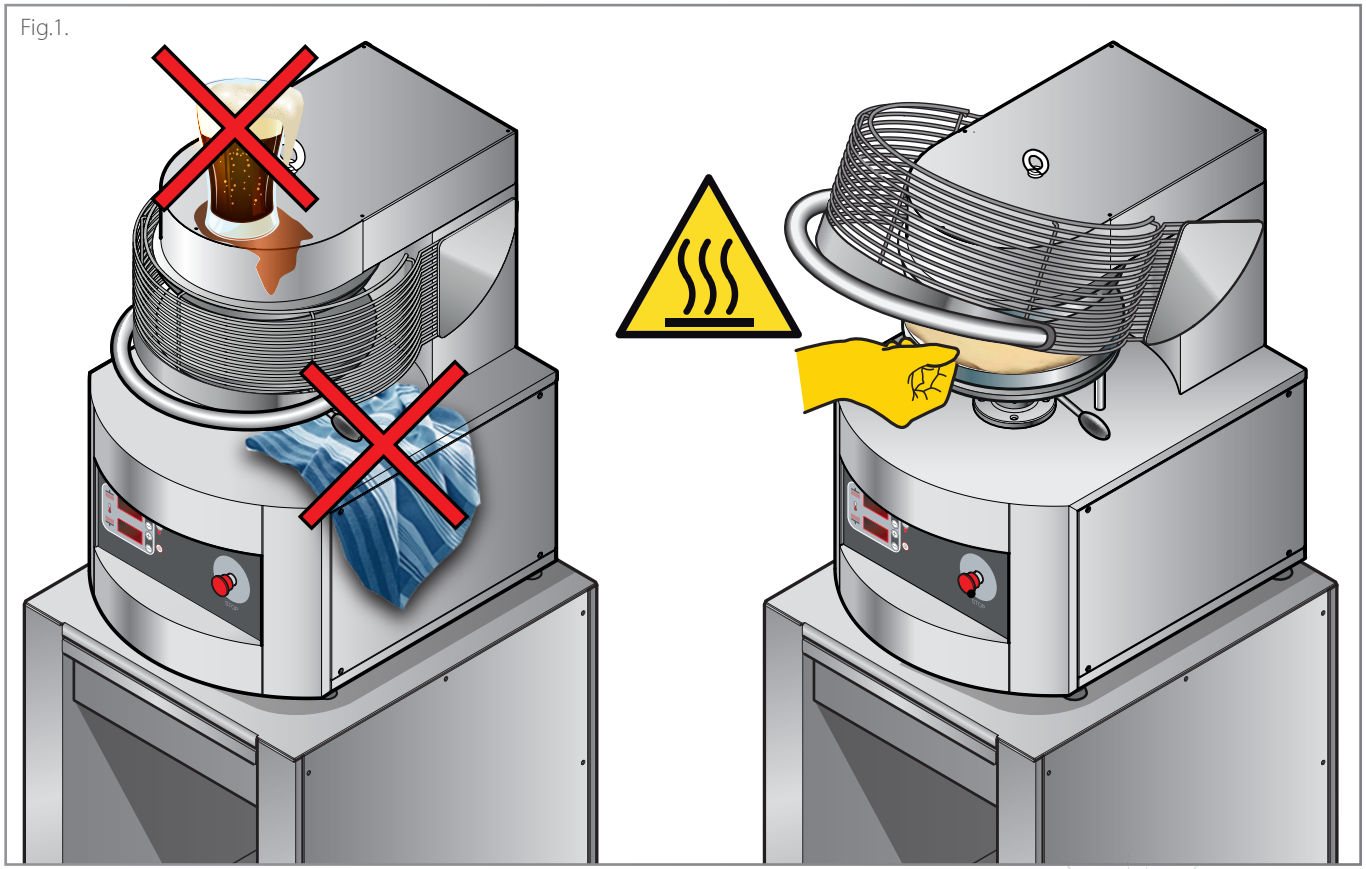
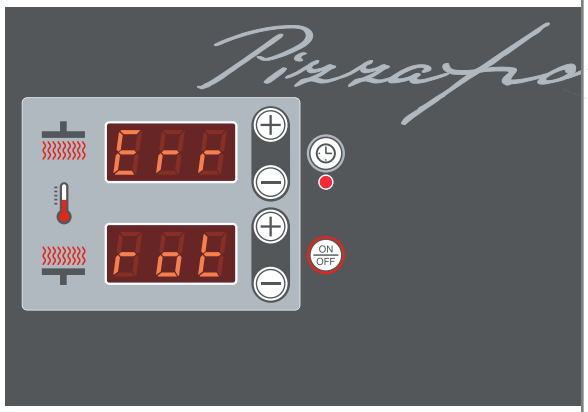


Fig.2.



Note

Conoscere l'apparecchiatura

L'apparecchiatura è una speciale pressa per la formatura di dischi di pasta per pizza. Il suo funzionamento è molto semplice: abbassando la griglia di protezione (1) il piatto inferiore (3) si avvicina a quello superiore (2) fino a raggiungere la **distanza impostata con la leva (5)**; in questo modo la pallina di pasta posta tra i piatti viene schiacciata. **Dopo il tempo impostato** il piatto inferiore si riporta nuovamente nella posizione iniziale. Per il funzionamento è quindi sufficiente impostare 4 soli parametri (consultare capitolo **Come impostare i parametri** a pag. 10):

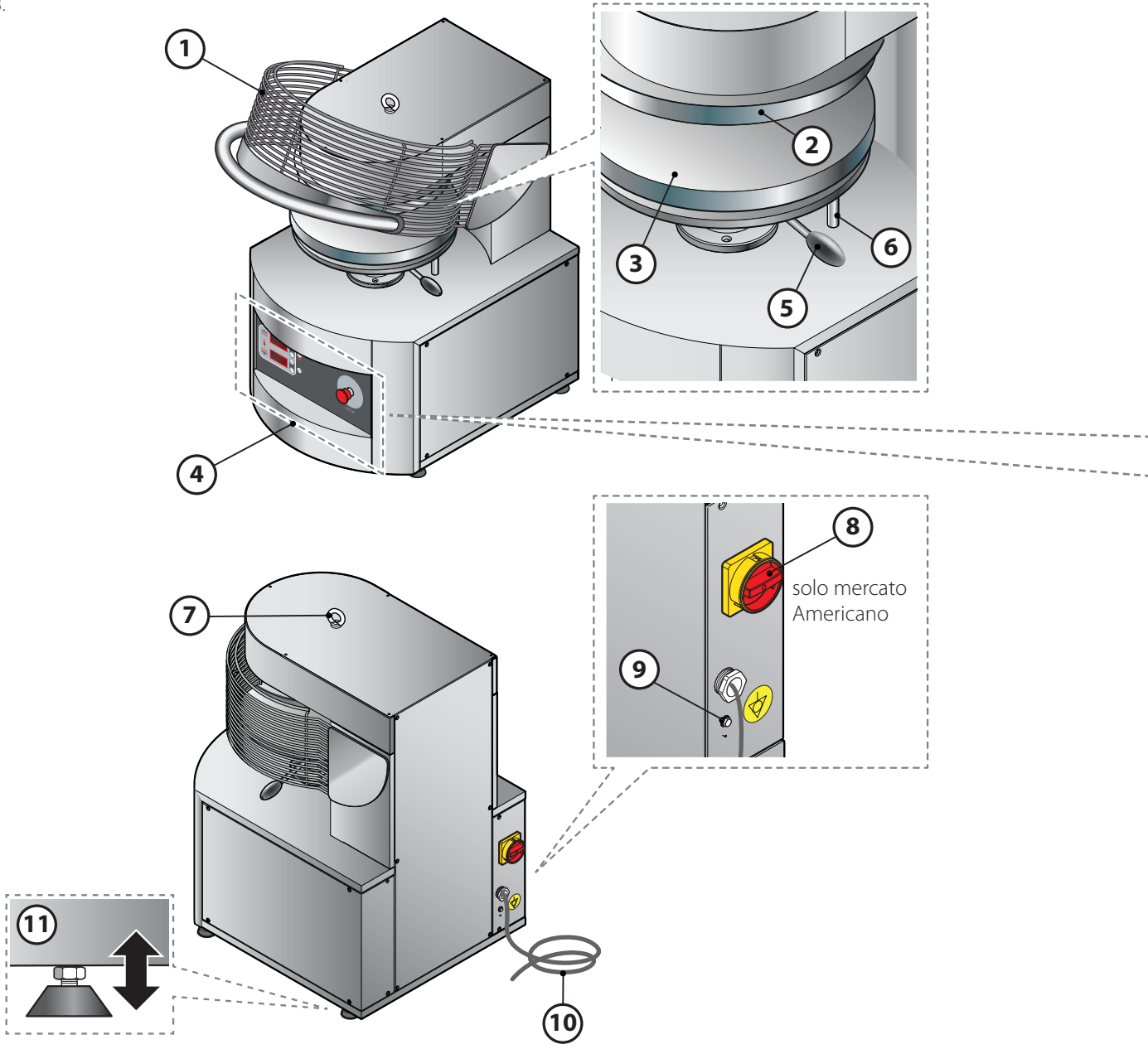
- la **temperatura** del piatto superiore;
- la **temperatura** del piatto inferiore;
- la **distanza** tra i piatti ▶ *questa regolazione serve a raggiungere il diametro desiderato del disco di pasta*;
- **quanto tempo** devono rimanere a contatto i piatti ▶ *il tempo di contatto fissa la dimensione del disco di pasta dopo averlo schiacciato.*

Per alcuni consigli sui valori da impostare consultare la tabella di pag. 11.

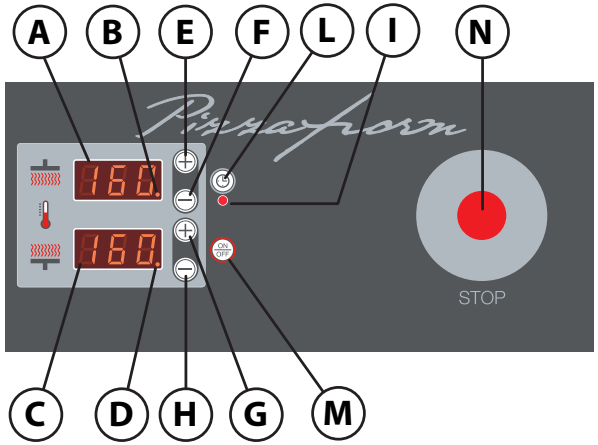
▶ **Fig.3.** Le parti principali della macchina sono:

1 **Griglia di protezione ed avvio ciclo**: evita che si possano inserire le mani tra i piatti durante il ciclo in corso; se si rilascia la protezione durante lo schiacciamento, il movimento del piatto inferiore viene istantaneamente interrotto e invertito.
2 **Piatto superiore**
3 **Piatto inferiore**
4 **Pannello comandi e pulsante STOP di emergenza**
5 **Leva di regolazione della schiacciata**: varia la distanza tra i due piatti e quindi lo spessore del disco di pasta; spostando la leva in senso antiorario lo spessore diminuisce, spostandola in senso orario lo spessore aumenta.
6 **Fermo leva di regolazione:** determina la distanza minima impostabile tra i piatti
7 **Punto di sollevamento** (montare la golfara fornita)
8 **Sezionatore** (solo mercato Americano)
9 **Equipotenziale**
10 **Cavo alimentazione** (non presente nei modelli per il mercato Americano)
11 **Piedini di regolazione**

Fig.3.



non presente nei modelli per il mercato Americano



A **Display**
Visualizza la **temperatura reale** del piatto superiore.
In fase di impostazione parametri visualizza la **temperatura impostata** per il piatto superiore o il **tempo di contatto** tra i piatti premendo il tasto (L).

B **Led display**
Se il led è illuminato significa che la resistenza del piatto superiore sta scaldando per arrivare alla temperatura impostata. Se il led è spento la temperatura impostata è stata raggiunta.

C **Display**
Visualizza la **temperatura reale** del piatto inferiore.
In fase di impostazione parametri visualizza la **temperatura impostata** per il piatto inferiore.
A macchina spenta, premendo per qualche secondo il tasto ON/OFF (M), visualizza il tempo di "countdown" (accensione programmata).

D **Led display**
Se il led è illuminato significa che la resistenza del piatto inferiore sta scaldando per arrivare alla temperatura impostata. Se il led è spento la temperatura impostata è stata raggiunta.

E **Tasto +**
Aumenta la **temperatura del piatto superiore** o il **tempo di contatto** dei piatti. A macchina spenta permette la visualizzazione sui display (A) e (C) del **numero di schiacciate effettuate**.

F **Tasto -**
Diminuisce la **temperatura del piatto superiore** o il **tempo di contatto** dei piatti.

G **Tasto +**
Aumenta la **temperatura del piatto inferiore**.

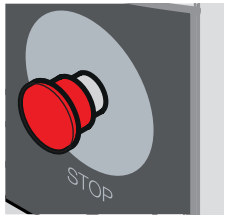
H **Tasto -**
Diminuisce la **temperatura del piatto inferiore**.

I **Led Timer**
Led fisso: a macchina accesa, significa che si sta impostando il tempo di contatto dei piatti.
Led lampeggiante: a macchina spenta, indica che è attiva la funzione di accensione programmata.

L **Tasto Timer**
A macchina accesa, permette di impostare il tempo di contatto dei piatti in secondi visualizzato sul display (A).

M **Tasto ON/OFF**
Accende e spegne la macchina; a macchina spenta, premuto per qualche secondo, attiva la funzione "countdown" (accensione programmata).

N **Pulsante STOP di emergenza**



La pressione del pulsante rosso di STOP spegne la macchina e interrompe la risalita del piatto inferiore in caso di emergenza (ad esempio se rimane un oggetto incastrato tra i piatti).
Va utilizzato quindi in caso di effettivo bisogno e non come interruttore ON/OFF di spegnimento abituale della macchina a fine giornata lavorativa.
Se viene premuto, per ripristinare le condizioni di utilizzo, sbloccare il pulsante ruotandolo in senso orario (il display mostrerà la scritta "PIF 197" che NON è un allarme ma indica la versione della scheda); successivamente riaccendere la macchina con il tasto ON/OFF (M) e riavviare il ciclo come di consueto, cioè abbassando la griglia di protezione (1), per riportare il piatto alla posizione di partenza.

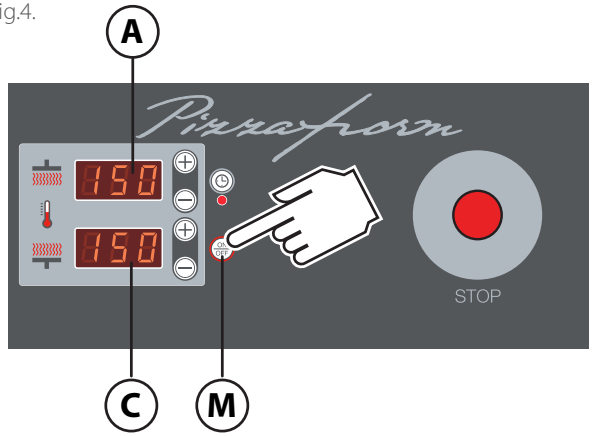
Come accendere l'apparecchiatura

▶ Fig.4.

La macchina si accende premendo il **tasto ON/OFF (M)**.
Dopo alcuni secondi il display:
(A) ▶ visualizza la temperatura attuale del piatto superiore
(C) ▶ visualizza la temperatura attuale del piatto inferiore.

Se la macchina non si accende, verificare se è bloccato il **pulsante STOP di emergenza**; in caso affermativo, sbloccarlo ruotandolo in senso orario.

Fig.4.



Come impostare i parametri

Per il funzionamento è quindi sufficiente impostare 4 soli parametri:

- la **temperatura** del piatto superiore;
- la **temperatura** del piatto inferiore;
- la **distanza** tra i piatti ▶ *questa regolazione serve a raggiungere il diametro desiderato del disco di pasta*;
- **quanto tempo** devono rimanere a contatto i piatti ▶ *il tempo di contatto fissa la dimensione del disco di pasta dopo averlo schiacciato.*

Per alcuni consigli sui valori da impostare consultare la tabella di pag. 11.

IMPOSTAZIONE DELLA TEMPERATURA DEI PIATTI

Consigli: si consiglia di impostare la stessa temperatura per il piatto superiore e per quello inferiore.
Temperatura consigliata: **150°-160°C (302°F - 320°F)** da aumentare in caso di lavoro intenso.

▶ Fig.5.
Per impostare la temperatura del **piatto superiore** premere il **tasto "+" (E)** o **"-" (F)**; il **display (A)** inizia a lampeggiare; premere il **tasto "+" (E)** o **"-" (F)** fino al raggiungimento della temperatura desiderata. Al termine del lampeggio la temperatura impostata è memorizzata.

▶ Fig.6.
Per impostare la temperatura del **piatto inferiore** premere il **tasto "+" (G)** o **"-" (H)**; il **display (C)** inizia a lampeggiare; premere il **tasto "+" (G)** o **"-" (H)** fino al raggiungimento della temperatura desiderata. Al termine del lampeggio la temperatura impostata è memorizzata.

La temperatura impostata, al momento dello spegnimento della macchina, verrà tenuta in memoria e riproposta alla riaccensione successiva.

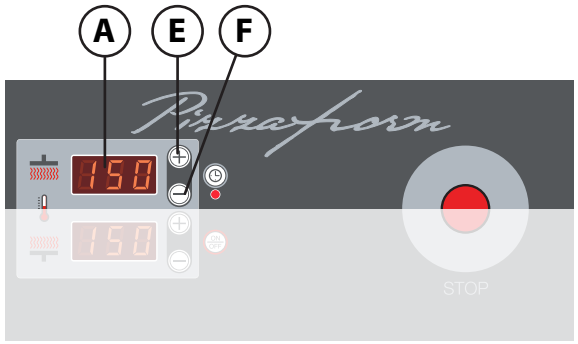


Fig.5.

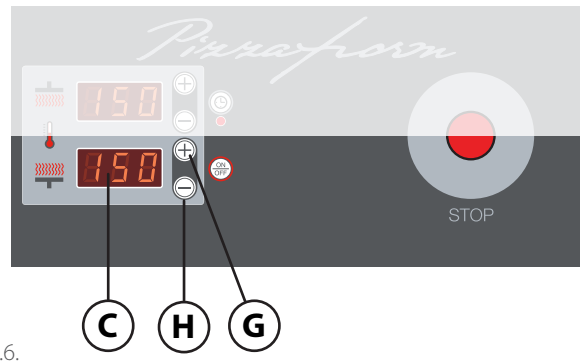


Fig.6.

IMPOSTAZIONE DEL TEMPO DI CONTATTO DEI PIATTI

A cosa serve: il **tempo di contatto fissa la dimensione** del disco di pasta dopo averlo schiacciato.
Consigli: Tempo consigliato: **0.6-0.8 secondi**
questo tempo varia in base allo stato di maturazione della pasta, alla sua temperatura e al tipo di farina utilizzato. Per un impasto non completamente maturo o freddo, che tende a ritirarsi, aumentare il tempo di contatto.

▶ Fig.7.
È possibile impostare il tempo di contatto tra i piatti da 0 a 10 secondi. Per effettuare questa impostazione premere il **tasto "timer"(L)**; si accende il **led (I),** il **display (A)** inizia a lampeggiare e visualizza il tempo impostato; premere i **tasti "+" (E)** o **"-" (F)** fino al raggiungimento del tempo desiderato. Al termine del lampeggio il tempo impostato è memorizzato.

Il tempo di contatto impostato, al momento dello spegnimento della macchina, verrà tenuto in memoria e riproposto alla riaccensione successiva.

REGOLAZIONE DELLA DISTANZA TRA I PIATTI

A cosa serve: Questa regolazione serve **a raggiungere il diametro del disco di pasta, non a fissare la sua dimensione** (per questa regolazione agire sul tempo di contatto piatti).
Consigli: Nella regolazione sono da considerare il peso della pallina di pasta da schiacciare ed il diametro che si vuole raggiungere.

▶ Fig.8.
Ruotare la **leva (5)** fino a raggiungere la distanza tra i piatti desiderata.
Spostando la leva in senso:

- **antiorario** la distanza tra piatti **diminuisce**
  ▶ si ottengono dischi di pasta più **sottili**
- **orario** la distanza tra piatti **aumenta**
  ▶ si ottengono dischi di pasta più **spessi**.

Il **fermo (6)** impedisce che si possa diminuire eccessivamente la distanza tra i piatti e di conseguenza lo spessore della pasta.

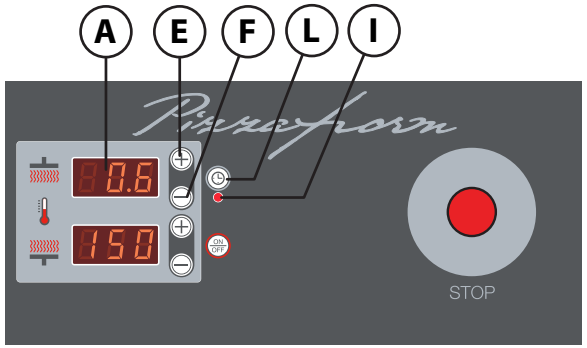


Fig.7.

Fig.9.

Nella configurazione standard della macchina, il piatto inferiore e quello superiore sono leggermente svasati nella parte esterna. **A** Questo serve ad accumulare una maggior quantità di pasta nella zona periferica del disco; essa servirà a sviluppare il cornicione in fase di cottura.

Se la quantità di pasta utilizzata è troppo poca **B** o la regolazione della schiacciata non è corretta **C**, il disco di pasta potrebbe non avere un cornicione ben sviluppato.

Se la macchina in proprio possesso ha i piatti senza la svasatura non sarà possibile ottenere il cornicione.

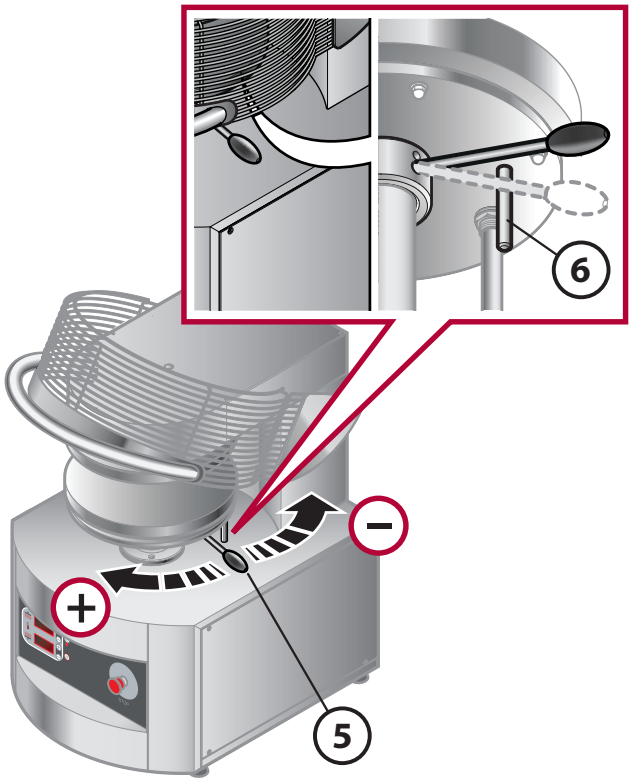


Fig.8.

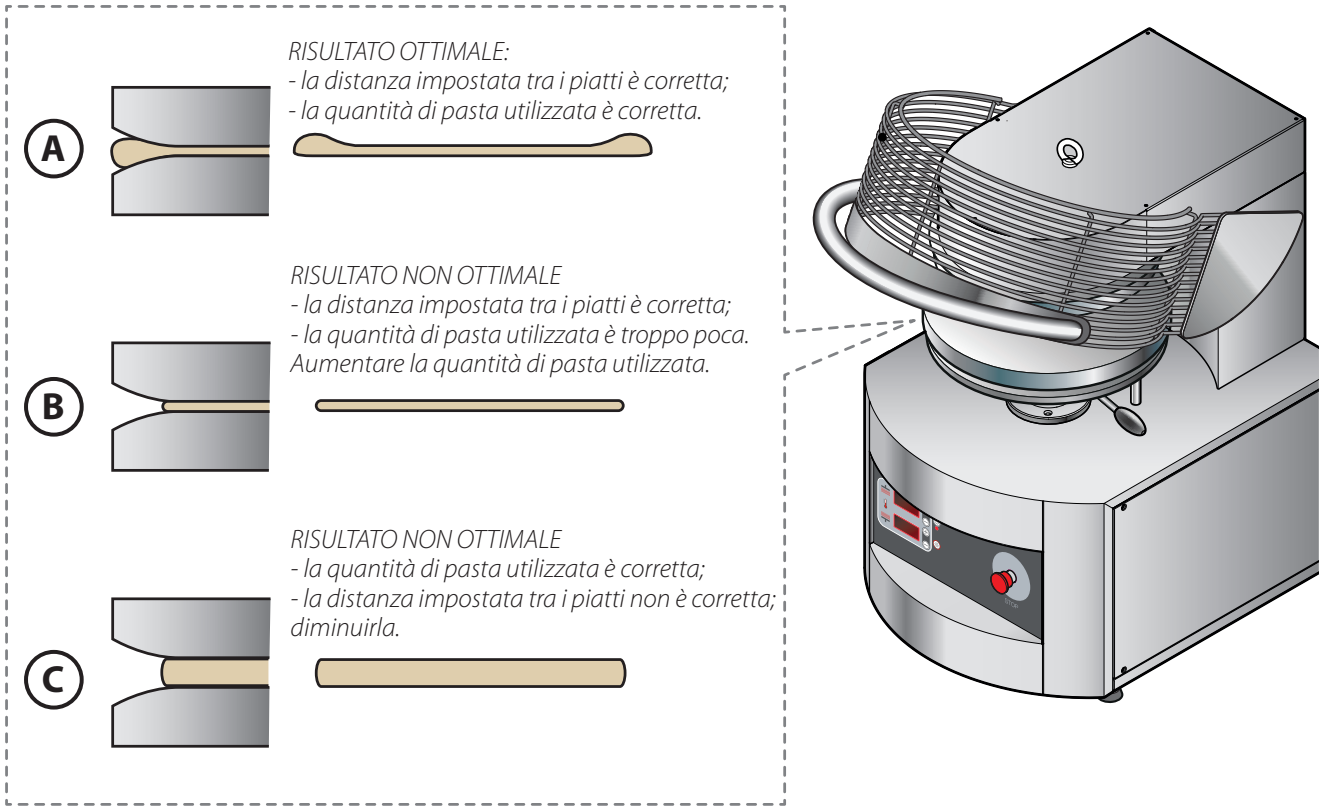


Fig.9.

CONSIGLI SULL'IMPOSTAZIONE DEI PARAMETRI DI PIZZAFORM

	COSA DETERMINA	VALORI CONSIGLIATI
TEMPERATURA DEI PIATTI	Impostare la stessa temperatura per il piatto superiore e quello inferiore.	temperatura consigliata da aumentare in caso di lavoro intenso: **150°-160°C (302°F - 320°F)**
TEMPO DI CONTATTO DEI PIATTI	Il **tempo di contatto fissa la dimensione** del disco di pasta dopo averlo schiacciato.	tempo consigliato: **0.6 - 0.8 secondi** il tempo varia in base allo stato di maturazione della pasta, alla sua temperatura e al tipo di farina utilizzato. Per un impasto non completamente maturo o freddo, che tende a ritirarsi, aumentare il tempo di contatto.
DISTANZA TRA I PIATTI	Questa regolazione serve **a raggiungere il diametro del disco di pasta, non a fissare la sua dimensione** (per questa regolazione agire sul tempo di contatto). Nella regolazione sono da considerare il peso della pallina di pasta da schiacciare ed il diametro che si vuole raggiungere.	Ruotando la **leva frontale (5) si imposta la distanza tra i piatti desiderata**, spostando la leva in senso antiorario lo spessore diminuisce, spostandola in senso orario lo spessore aumenta. Più saranno vicini i piatti più lo spessore del disco di pasta risulterà sottile. Un fermo (6) impedisce che si possa diminuire eccessivamente la distanza tra i piatti e di conseguenza lo spessore della pasta.

Caratteristiche della pasta da lavorare

Per ottimi risultati finali, è bene rispettare alcune indicazioni sulle caratteristiche della pasta da lavorare.

	COSA DETERMINA	VALORI CONSIGLIATI		
		Mod.	Da...	A...
PESO DELLA PASTA	Il corretto **peso** della pasta da lavorare è importante per un buon risultato finale.	**PZF30**	160 g [0,35 libbre]	300 g [0,66 libbre]
		PZF35	200 g [0,44 libbre]	350 g [0,77 libbre]
		PZF40	250 g [0,55 libbre]	450 g [1 libbre]
		PZF45	400 g [0,88 libbre]	600 g [1,32 libbre]
		PZF50	600 g [1,32 libbre]	800 g [1,76 libbre]
TEMPERATURA DELLA PASTA	Maturazione e temperatura corrette della pasta da lavorare determinano un facile raggiungimento del diametro del disco e un miglior risultato in fase di cottura; per questo motivo utilizzare sempre pasta ben maturata e non fredda (toglierla dal frigo almeno due ore prima di iniziare a lavorare).	temperatura consigliata: minimo **10° - 12°C (50°F - 54°F)**		

Al primo utilizzo dell'apparecchiatura è indispensabile effettuare alcune operazioni preliminari di preparazione; successivamente si può passare alla fase della lavorazione.

		OPERAZIONE DA FARE	A COSA SERVE	QUANDO EFFETTUARLA	CAPITOLO E PAGINA DI RIFERIMENTO
	1	**A macchina fredda, pulire accuratamente** le superfici inox esterne e **sgrassare ed igienizzare i piatti**.	La pulizia garantisce le condizioni igieniche ottimali per le lavorazioni.	Questa operazione va eseguita al primo utilizzo e, in seguito, quando necessario.	▶ cap. Pulizia dell'apparecchiatura a pag. 25
	2	**Se non è già stato fatto dall'installatore in fase di collaudo**, accendere la macchina e impostare la temperatura ad un valore di **160°C/ 320°F** mantenendolo per almeno **1 ora, senza lavorare alcun alimento**. La formatrice va sorvegliata durante tutto questo tempo.	Questa operazione serve a far evaporare l'umidità dei materiali isolanti; durante questo periodo, la macchina potrebbe produrre fumi e odori sgradevoli che scompariranno gradualmente nei successivi cicli di funzionamento.	Questa operazione va eseguita solo al primo utilizzo o dopo lungo inutilizzo della macchina.	▶ cap. Come accendere l'apparecchiatura a pag. 9 e capitolo Come impostare i parametri a pag. 10
	3	**Procedura di oliatura e rilascio dell'amido** sui piatti.	Questa operazione serve a migliorare la scorrevolezza della pasta sui piatti e di conseguenza il risultato finale. Durante questa operazione indossare dei guanti da cucina e fare molta attenzione a non scottarsi poiché i piatti sono caldissimi.	Questa operazione va eseguita al primo utilizzo e dopo ogni pulizia a fondo dei piatti.	▶ cap. Procedura di oliatura dei piatti e rilascio dell'amido a pag. 14
	4	**Preparare il banco della pizzeria.**	Dopo che i dischi di pasta sono stati schiacciati e vengono appoggiati sul banco della pizzeria, potrebbe accadere che dopo la farcitura, ci sia qualche difficoltà a raccoglierli con la pala. Questo accade perchè il disco di pasta rilascia nomalmente umidità che lo fa aderire al banco della pizzeria.	Questa operazione va eseguita dopo ogni pulizia a fondo del banco pizzeria o al bisogno.	▶ cap. Procedura di preparazione del banco della pizzeria a pag. 16
LAVORAZIONE	5	**Effettuare la formatura dei dischi.**			▶ cap. Effettuare la formatura dei dischi a pag. 20

Operazioni preliminari

PROCEDURA DI OLIATURA DEI PIATTI E RILASCIO DELL'AMIDO

L'operazione va eseguita al primo utilizzo e ripetuta dopo ogni pulizia a fondo dei piatti.

▶ Fig.10.

1. Se non è già stato fatto, sgrassare i piatti con un prodotto adatto a superfici in acciaio inox a contatto con alimenti; rimuovere accuratamente i residui di sgrassatore con una spugna morbida imbevuta d'acqua e asciugare accuratamente.

2. Accendere l'apparecchiatura, successivamente:
   - impostare la temperatura dei piatti superiore e inferiore a **150°-160°C (302°F - 320°F);**
   - regolare la distanza tra i piatti in modo da formare un disco di pasta del diametro desiderato;
   - impostare il tempo di contatto dei piatti.

   ▶ vedere capitolo Come accendere l'apparecchiatura a pag. 9 e capitolo Come impostare i parametri a pag. 10

3. Preparare nelle vicinanze di Pizzaform una pallina di impasto infarinata.

4. Attendere che i piatti raggiungano la temperatura impostata: i **display (A)** e **(C)** visualizzano la **temperatura reale** dei piatti superiore ed inferiore (nell'esempio 70°C/ 158°F), per conoscere invece la **temperatura impostata** (cioè da raggiungere) premere il **tasto "+" (E)** o **"-" (F)**. I led a fianco della temperatura forniscono inoltre delle utili informazioni:

led acceso ▶ non è ancora stata raggiunta la temperatura impostata e le resistenze del piatto stanno scaldando per raggiungerla (es. 150°C/ 302°F); non è ancora possibile effettuare la formatura dei dischi

led spento ▶ è stata raggiunta la temperatura impostata; è possibile effettuare la formatura dei dischi

Successivamente versare una piccola quantità d'olio d'oliva su un pezzo di carta da cucina.

5. Passare la carta la cucina oliata sull'intera superficie dei piatti superiore e inferiore.

Attenzione l'operazione va fatta con i piatti molto caldi quindi sussiste il rischio di scottature. Per questo motivo, prestare molta attenzione e munirsi di dispositivi di protezione adeguati (es. guanti da cucina).

6. Dopo aver oliato i piatti, posizionare la pallina di pasta, leggermente infarinata, esattamente al centro del piatto inferiore. **É molto importante effettuare questa operazione immediatamente dopo aver oliato i piatti per evitare che evapori la parte liquida dell'olio lasciando sui piatti un residuo appiccicoso.**

7. Abbassare la griglia di protezione. Automaticamente il piatto inferiore si avvicinerà a quello

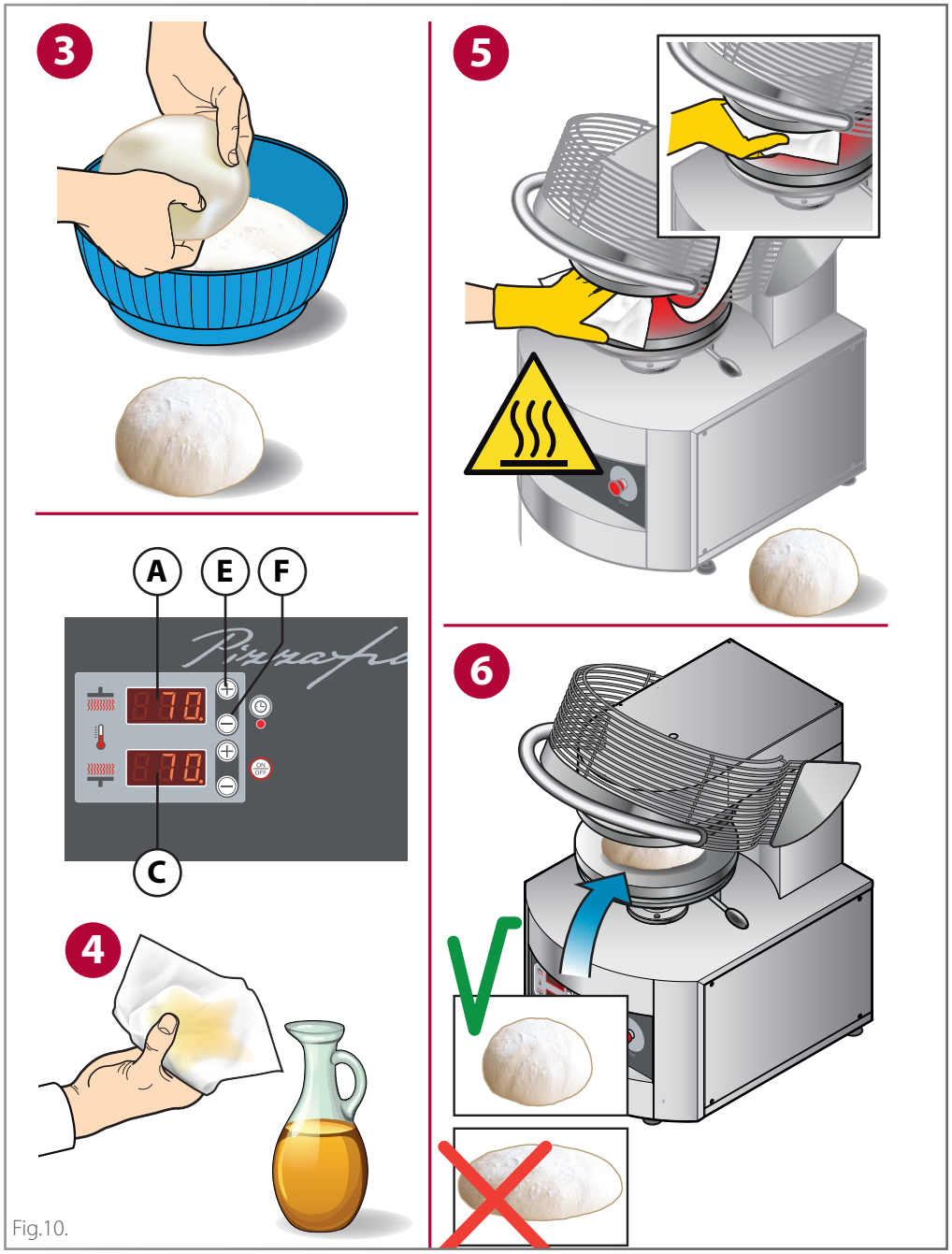


Fig.10.

superiore fino a schiacciare la pallina di pasta. Dopo il tempo di contatto previsto, il piatto inferiore ritornerà alla posizione di partenza.

8 Rilasciare la griglia di protezione e togliere il disco di pasta **facendo attenzione a non scottarsi sulle superfici dei piatti** (utilizzare dispositivi di protezione personali, ad esempio guanti termoisolanti).

9 Rimuovere rapidamente il disco appena creato e appallottolarlo velocemente fino a formare una pallina (come si fa con un pezzo di carta da buttare). Riposizionare la pallina appena creata al centro del piatto inferiore e procedere con un ulteriore pressata. Ripetere questa operazione per 4 volte.

10 Si otterrà una pasta esausta che avrà rilasciato tutto il suo amido nei piatti. Non utilizzare per il consumo alimentare la pallina di pasta utilizzata per questa procedura.

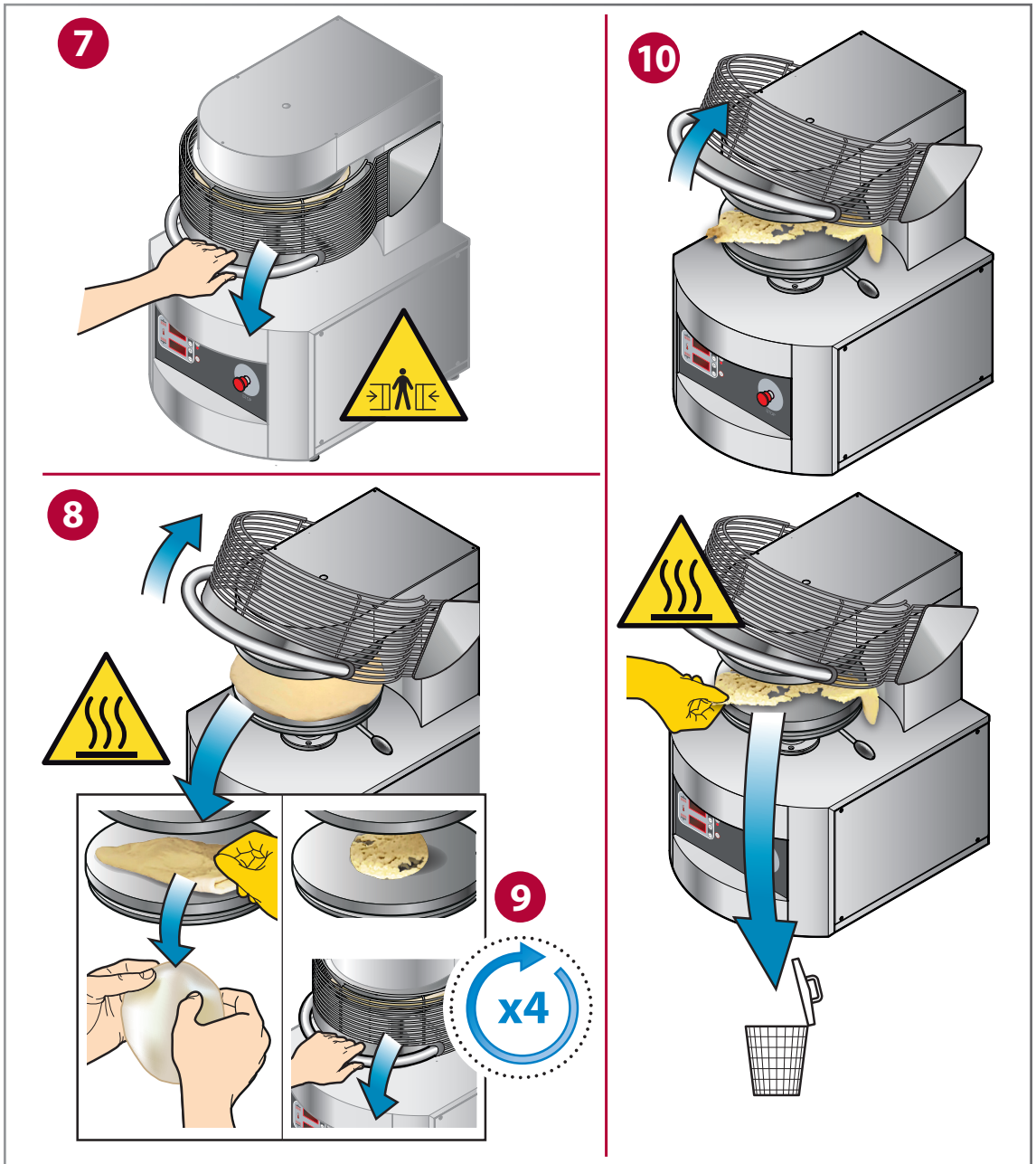


Fig.11.

PROCEDURA DI PREPARAZIONE DEL BANCO DELLA PIZZERIA

Dopo che i dischi di pasta sono stati schiacciati e vengono appoggiati sul banco della pizzeria, potrebbe accadere che, dopo la farcitura, **ci sia difficoltà a raccoglierli con la pala**.
Questo accade perché i dischi di pasta, dopo la schiacciatura, rilasciano normalmente umidità che li fa aderire al banco pizza. Per risolvere questo inconveniente è necessario preparare il banco della pizzeria utilizzando uno dei due metodi proposti, ugualmente validi ed efficaci.

Metodo 1

▶ Fig.12.

1 2 3 Preparare il disco di pasta come di consueto.

▶ Fig.13.

4 Muniti di guanti, togliere il disco appena preparato dal piatto della formatrice e appoggiarlo al banco pizza;

5 attendere circa 5 secondi e 6 poi rimuoverlo: sul banco rimarrà una leggera traccia di umidità.

7 Spolverare leggermente di farina l'alone di umidità.

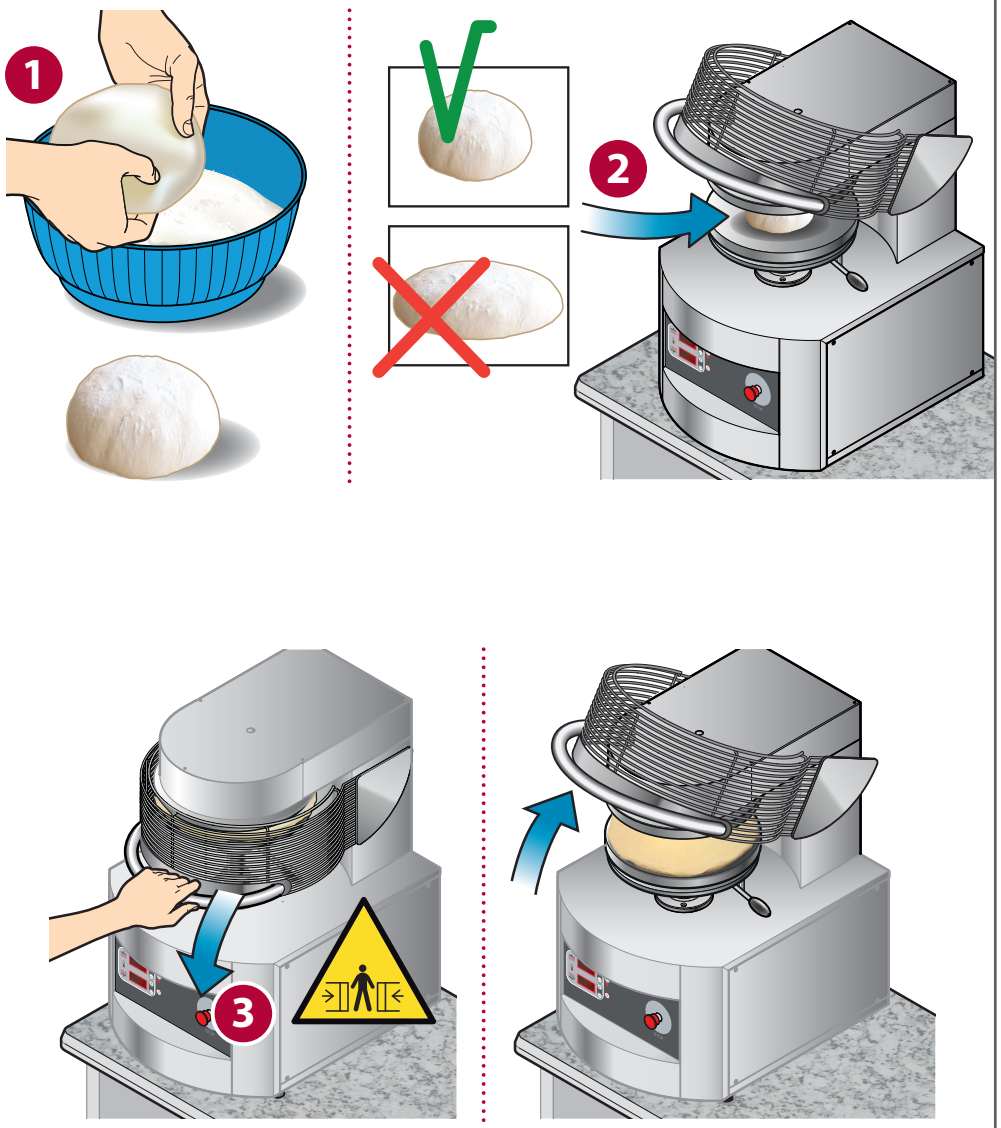
8 Appoggiare il disco di pasta sulla farina e 9 utilizzarlo per stenderla in modo uniforme: si creerà un deposito di amido solidificato che non permetterà che la pasta si attacchi al banco.

10 Se ci fosse farina in eccesso, spazzarla via con una spazzola a setole morbide.

Il banco è pronto per essere utilizzato.

Attenzione, quando si raccolgono i dischi di pasta farciti, la pala va tenuta il più possibile parallela al banco pizza per agevolare l'operazione di raccolta della pizze ed evitare di rimuovere il deposito di amido solidificato.

Fig.12.



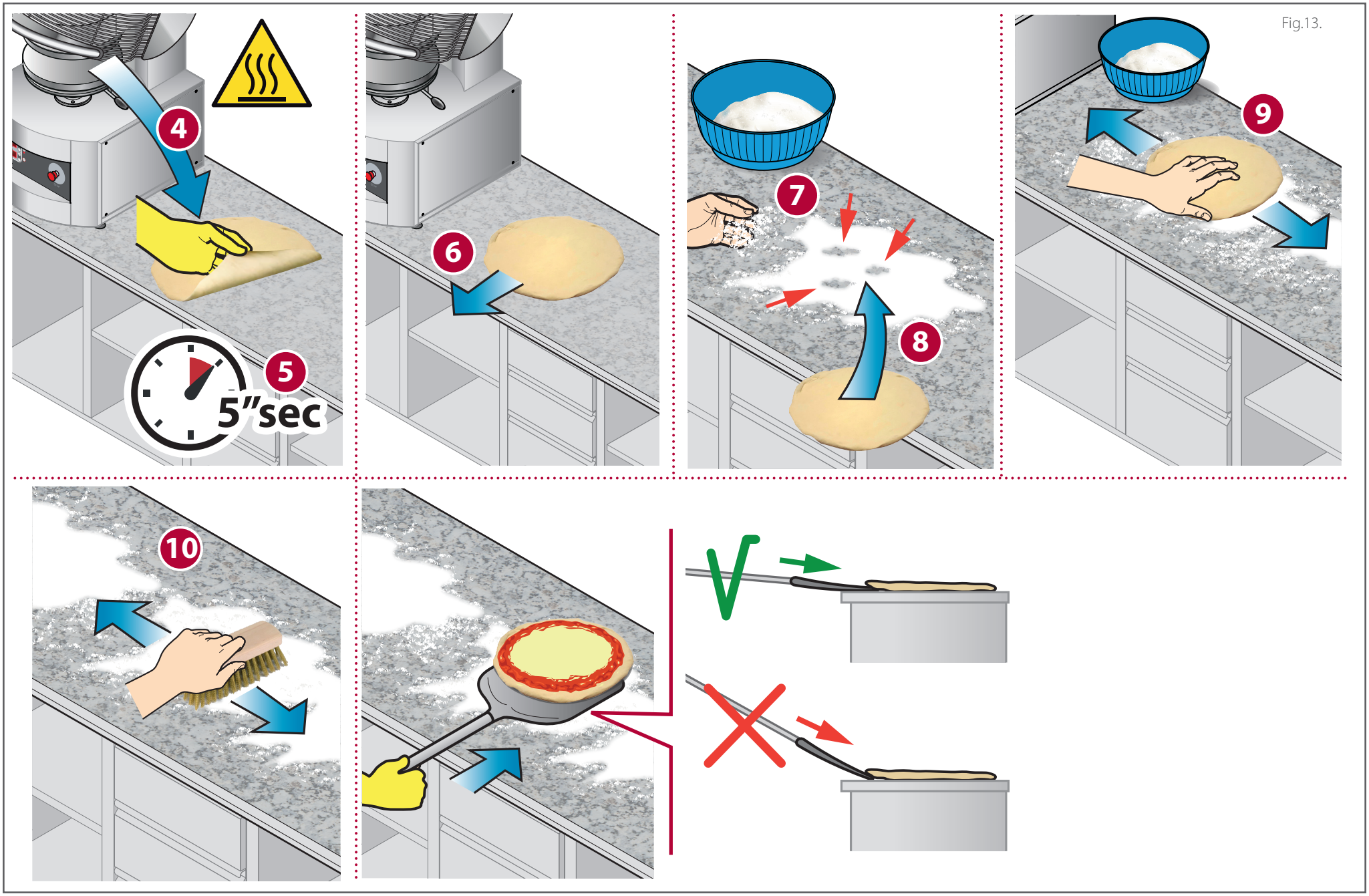


Fig.13.

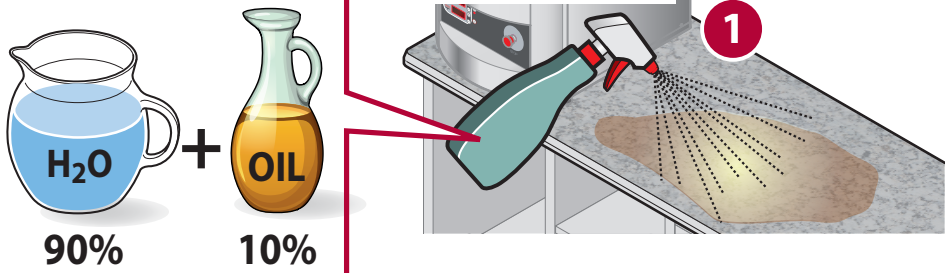
Metodo 2

Fig.14.

1 Spruzzare leggermente il banco della pizzeria con una miscela di acqua (90%) e olio (10%) (agitare la soluzione per mescolare il più possibile i due composti).

2 Spolverare di farina dove si è bagnato.

Fig.14.



Esempi:
Per ricavare...
1 litro (1000ml) di miscela:
900 ml di acqua e 100 ml di olio

1/2 litro (500 ml) di miscela:
450 ml di acqua e 50 ml di olio

250 ml di miscela:
225 ml di acqua e 25 ml di olio

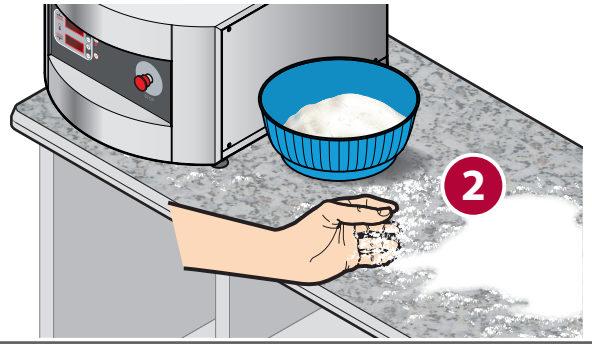


Fig.15.

3 4 5 Preparare il disco di pasta come di consueto.

6 Muniti di guanti, togliere il disco appena preparato dal piatto della formatrice, appoggiarlo sul piano infarinato e 7 utilizzarlo per stendere la farina in modo uniforme.

8 Attendere circa 5 minuti in modo che si crei una "crosta" di amido che rende antiaderente il banco pizza in modo del tutto naturale.

9 Se ci fosse farina in eccesso, spazzarla via con una spazzola a setole morbide.

Attenzione, quando si raccolgono i dischi di pasta farciti, la pala va tenuta il più possibile parallela al banco pizza per agevolare l'operazione di raccolta della pizze ed evitare di rimuovere il deposito di amido solidificato.

Fig.15.

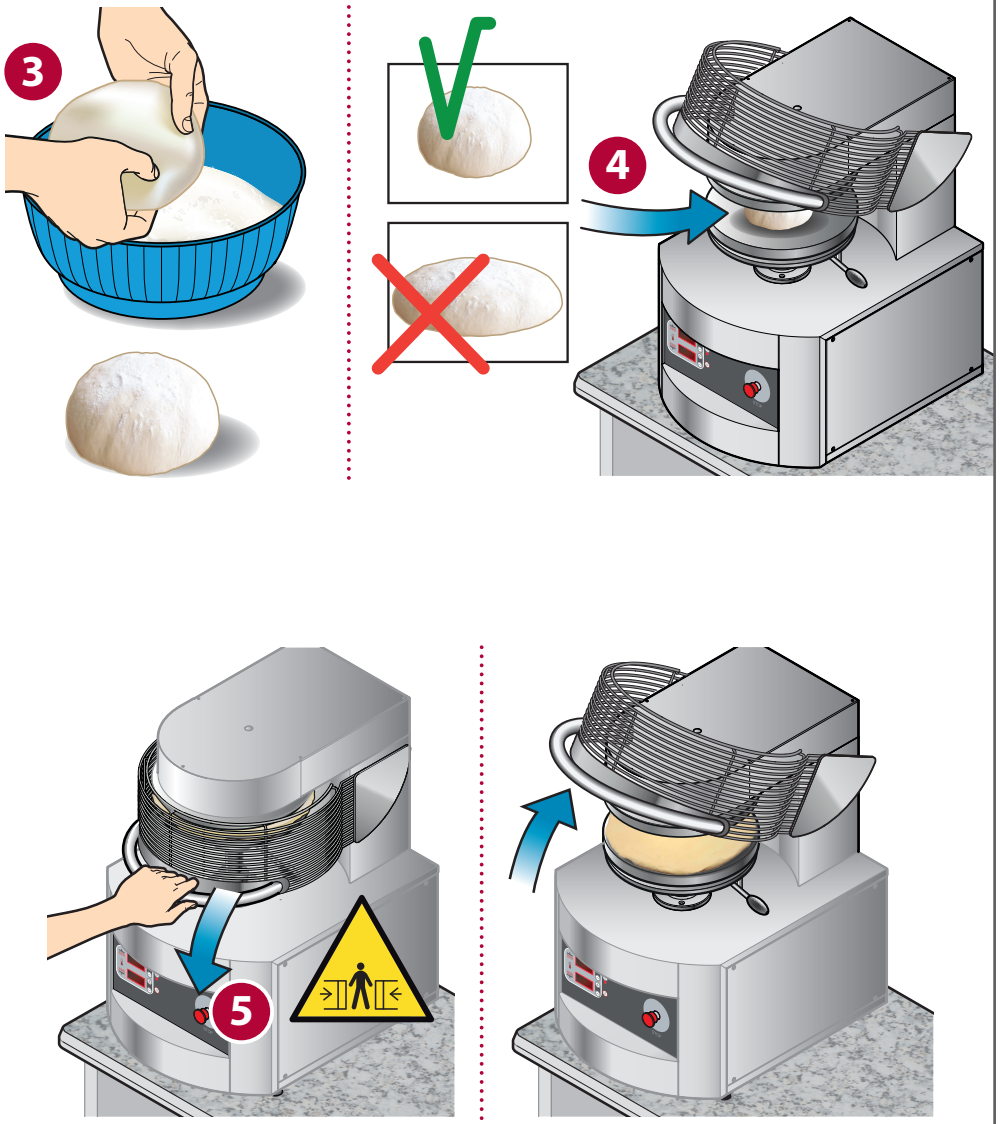
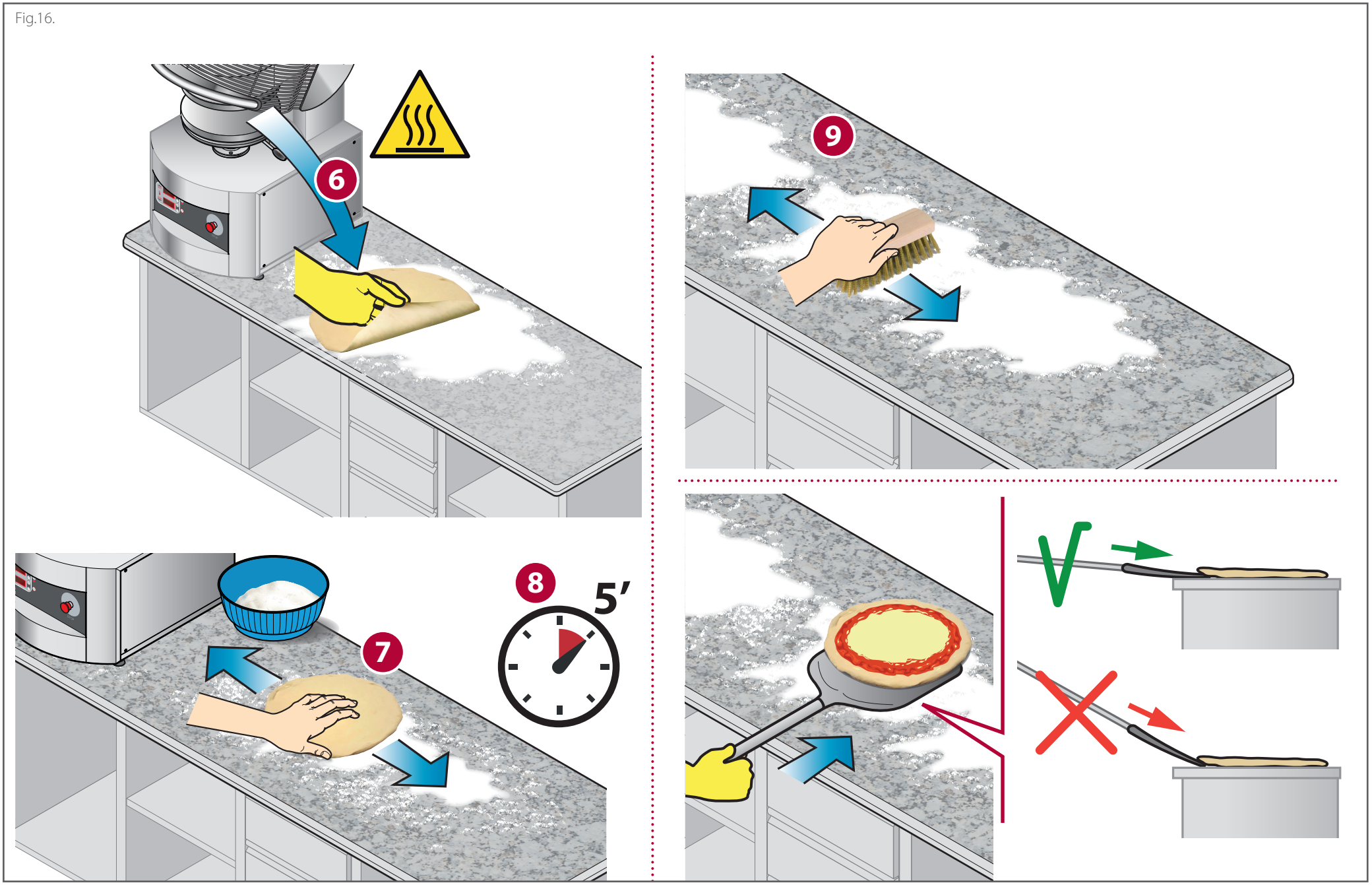


Fig.16.



Effettuare la formatura dei dischi

Dopo aver effettuato le operazioni preliminari descritte al capitolo precedente è possibile procedere alla lavorazione della pasta. Se necessario reimpostare i parametri di utilizzo:

- la temperatura del piatto superiore;
- la temperatura del piatto inferiore;
- la distanza tra i piatti
- il tempo di contatto dei piatti

▶ vedere capitolo **Come impostare i parametri** a pag. **10**

▶ **Fig.17.**

Prima di iniziare la formatura dei dischi di pasta è necessario che entrambi i piatti raggiungano la temperatura impostata.
I **display (A)** e **(C)** visualizzano la **temperatura reale** dei piatti superiore (display A) ed inferiore (display C) (nell'esempio 70°C/ 158°F), per conoscere invece la **temperatura impostata** (cioè da raggiungere) premere il **tasto "+" (E)** o **"-" (F)** (temp. piatto superiore) oppure il **tasto "+" (G)** o **"-" (H)** (temp. piatto inferiore) (nell'esempio la temperatura impostata è di 150°C/ 302°F). I led a fianco della temperatura forniscono inoltre delle utili informazioni:

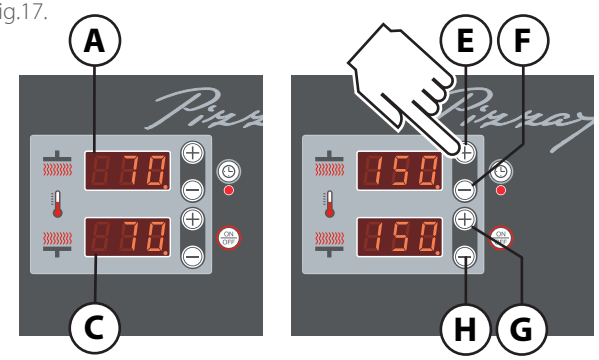
led acceso ▶ non è ancora stata raggiunta la temperatura impostata e le resistenze del piatto stanno scaldando per raggiungerla (es. 150°C/ 302°F); non è ancora possibile effettuare la formatura dei dischi

led spento ▶ è stata raggiunta la temperatura impostata; è possibile effettuare la formatura dei dischi

▶ **Fig.18.**

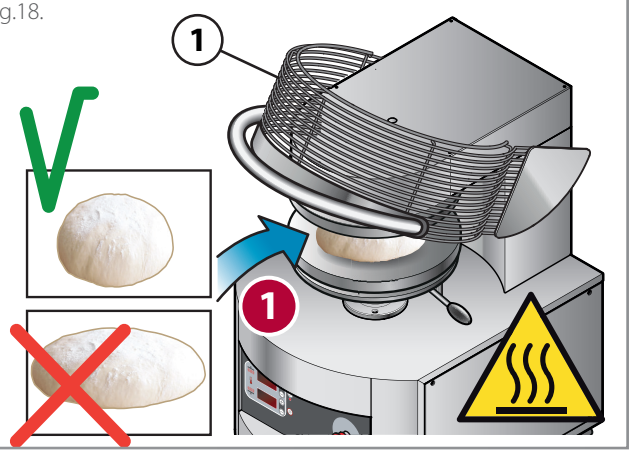
1. Posizionare una pallina di pasta, leggermente infarinata, esattamente al centro del piatto inferiore **senza appiattirla durante la manipolazione**. **Fare attenzione a non scottarsi sulle superfici caldissime dei piatti** (utilizzare dispositivi di protezione personali, ad esempio guanti termoisolanti).

Fig.17.



temperatura reale **temperatura impostata**

Fig.18.



Di seguito vengono forniti alcuni consigli sulle caratteristiche della pasta da utilizzare:

Peso della pasta			Temperatura pasta
Il corretto **peso** della pasta da lavorare è importante per un buon risultato finale.			Maturazione e temperatura corrette della pasta da lavorare determinano un facile raggiungimento del diametro del disco e un miglior risultato in fase di cottura; per questo motivo utilizzare sempre pasta ben maturata e non fredda (toglierla dal frigo almeno due ore prima di iniziare a lavorare).
Mod.	Da...	A...	temperatura consigliata: minimo **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 Abbassare la **griglia di protezione (1)**. Automaticamente il piatto inferiore si avvicinerà a quello superiore fino a schiacciare la pallina di pasta. Dopo il tempo di contatto previsto, il piatto inferiore ritornerà alla posizione di partenza.

Fig.20.

3 Rilasciare la **griglia di protezione (1)**;

La griglia di protezione deve essere rilasciata solo quando il piatto inferiore ha finito lo schiacciamento ed è tornato nella posizione di partenza; tuttavia, se si vuole anticipare la salita per ridurre il diametro del disco di pasta, rilasciare la griglia prima della fine del ciclo.

4 Togliere il disco di pasta **facendo attenzione a non scottarsi sulle superfici caldissime dei piatti** (utilizzare dispositivi di protezione personali, ad esempio guanti termoisolanti).

Verificare se il risultato è soddisfacente; in caso negativo:

- provare a modificare i parametri precedentemente impostati (temperature, tempo di contatto e distanza tra i piatti), vedere pag. 11;
- consultare la tabella a pag. 12 per alcuni consigli pratici;
- consultare la tabella a pag. 22.

Spegnere l'apparecchiatura

Fig.21.

Per spegnere l'apparecchiatura premere il tasto il **tasto ON/OFF (M)**.

Allo spegnimento tutti i dati impostati (temperature dei piatti e tempo di contatto) vengono memorizzati e riproposti alla riaccensione della macchina.

Non utilizzare il pulsante rosso di STOP (N) per spegnere la macchina. Esso va utilizzato in caso di effettivo bisogno e **non come interruttore ON/OFF di spegnimento** abituale della macchina a fine giornata lavorativa.

Fig.19.

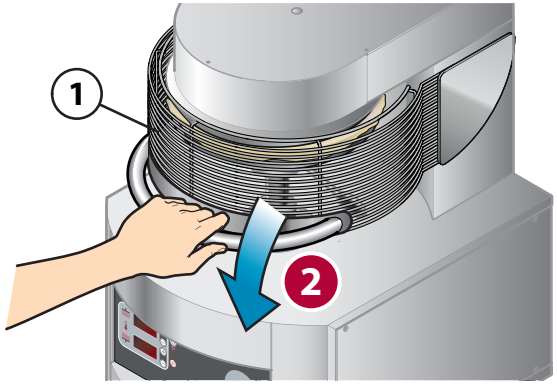


Fig.20.

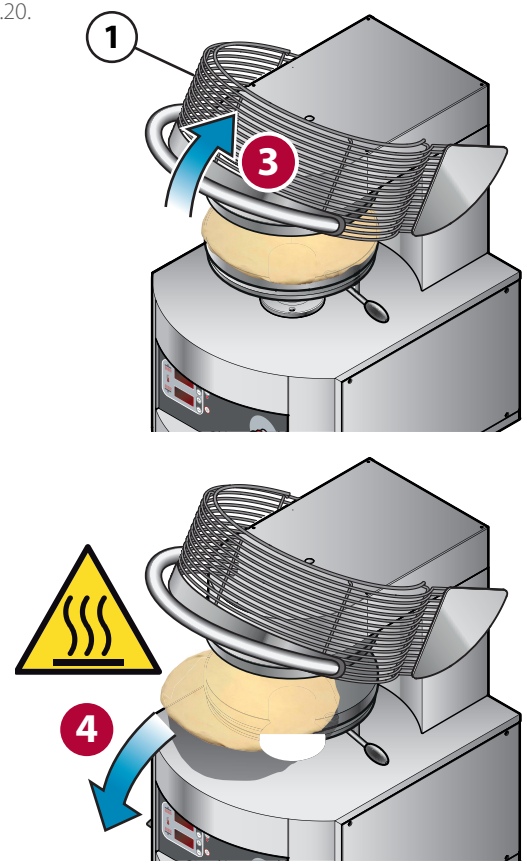
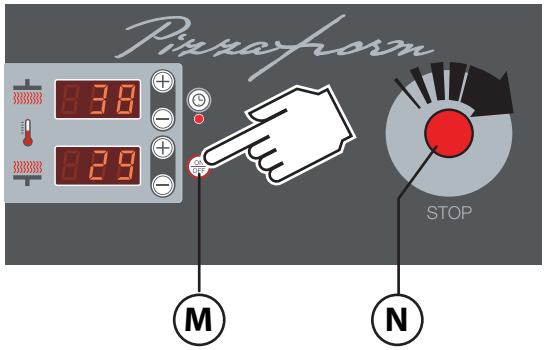


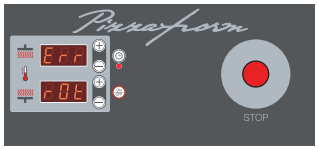
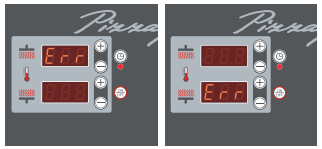
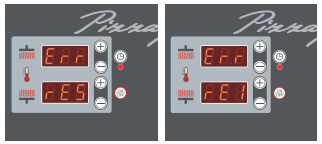
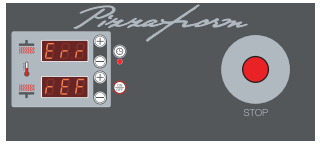
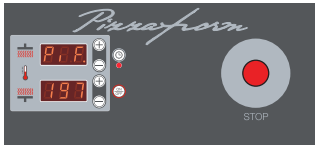
Fig.21.



Problemi durante l'utilizzo

Durante l'utilizzo si possono verificare alcune problematiche che possono essere facilmente risolte operando come indicato in tabella.

PROBLEMATICA RISCONTRATA	CAUSE PROBABILI	SOLUZIONI PER L'UTILIZZATORE
Il disco schiacciato si attacca ai piatti	Non è stato effettuato il procedimento di preparazione dei piatti (pulizia, oliatura e rilascio dell'amido)	Pulire, oliare ed effettuare la procedura di rilascio dell'amido sui piatti (vedere pag. **14**) Questa operazione deve essere ripetuta dopo ogni pulizia a fondo dei piatti. **Durante questa operazione indossare dei guanti da cucina e fare molta attenzione a non scottarsi poiché i piatti sono caldissimi**
	la temperatura dei piatti è troppo bassa	Verificare la temperatura impostata (in caso alzarla fino a 150°/160°C)
Il disco non ha la dimensione desiderata	Lo spessore della pressata non è corretto	Modificare lo spessore della pressata agendo sulla **leva di regolazione della schiacciata**
Il disco si ritira dopo averlo schiacciato	L'impasto non è completamente maturato	Aumentare il tempo di maturazione
	L'impasto è troppo freddo	Utilizzare pasta con una temperatura minima di 10° - 12°C (50°F - 54°F).
	Il tempo di contatto tra i piatti non è corretto	Aumentare leggermente il tempo di contatto dei piatti (consigliato 0.6-0.8 secondi)
La forma del disco di pasta schiacciato non è perfettamente circolare	La pallina non è stata posizionata esattamente al centro del piatto	Posizionare la pallina esattamente al centro del piatto inferiore
	La forma della pallina prima dello schiacciamento non era perfettamente circolare	Manipolarla fino ad ottenere una forma circolare
	La temperatura dei piatti è troppo bassa	Verificare la temperatura impostata (in caso alzarla fino a 150°/160°C)
	Non è stato effettuato il procedimento di preparazione dei piatti (pulizia, oliatura e rilascio dell'amido)	Pulire, oliare ed effettuare la procedura di rilascio dell'amido sui piatti (vedere pag. **14**) Questa operazione deve essere ripetuta dopo ogni pulizia a fondo dei piatti. **Durante questa operazione indossare dei guanti da cucina e fare molta attenzione a non scottarsi poiché i piatti sono caldissimi**
Il disco appena formato si attacca al banco pizza	I dischi, una volta formati, rilasciano normalmente umidità	É necessario preparare il banco della pizzeria, effettuare la procedura indicata a pag. **16**
La pizza in cottura sviluppa delle bolle	L'impasto non è completamente maturato	Aumentare il tempo di maturazione
	L'impasto è troppo freddo	Utilizzare pasta con una temperatura minima di 10° - 12°C (50°F - 54°F).
	Il tempo di contatto tra i piatti è troppo alto	Diminuire il tempo di contatto dei piatti
Rilasciando la griglia di protezione durante la risalita del piatto inferiore, il movimento si blocca e si inverte istantaneamente	Normale funzionamento della macchina dovuto a motivi di sicurezza	
Il piatto si arresta durante lo schiacciamento	La macchina è stata arrestata con la pressione del pulsante di emergenza durante la risalita	Per ripristinare le condizioni di utilizzo, sbloccare il pulsante di emergenza ruotandolo in senso orario e riaccendere la macchina con il tasto ON/OFF; avviare un nuovo ciclo riabbassando la griglia di protezione
Le pizze non sviluppano un bel cornicione in cottura	Consultare ▶ **Fig.9.** a pag. **11**	

MESSAGGIO A DISPLAY	CAUSE PROBABILI	SOLUZIONI PER L'UTILIZZATORE
I display visualizzano le scritte **"Err"** e **"rOt"** poiché il motore non compie una salita o una discesa entro il tempo previsto. 	L'impasto non è completamente maturato oppure è troppo freddo	Verificare che la pasta sia maturata. Verificare la temperatura della pasta, non deve essere troppo fredda. Temperatura minima consigliata 10° - 12°C (50°F - 54°F)
	Non è stato effettuato il procedimento di preparazione dei piatti (pulizia, oliatura e rilascio dell'amido)	Pulire, oliare ed effettuare la procedura di rilascio dell'amido sui piatti (vedere pag. 14)
	Lo spessore della pressata è troppo ridotto	Aumentare lo spessore della pressata agendo sulla **leva di regolazione della schiacciata**
	Corpi estranei tra i piatti o utilizzo non conforme dell'apparecchiatura	Verificare che non ci siano corpi estranei tra i piatti e che la macchina sia utilizzata per l'uso previsto. Per portare il piatto nella posizione di partenza, non forzarlo, spegnere e riaccendere la macchina ed avviare un nuovo ciclo riabbassando la griglia di protezione.
Il display superiore o quello inferiore visualizza la scritta **"Err".** 	Messaggio di allarme: si è verificato un problema che impedisce il regolare funzionamento della macchina.	Contattare il centro assistenza.
Il display superiore visualizza la scritta **"Err"** e quello inferiore la scritta **"rES"** o **"rEI"**. 	Messaggio di allarme: si è verificato un problema che impedisce il regolare funzionamento della macchina.	Contattare il centro assistenza.
Il display superiore visualizza la scritta **"Err"** il display inferiore la scritta **"rEF"**. 	Messaggio di allarme: si è verificato un problema che impedisce il regolare funzionamento della macchina.	Contattare il centro assistenza.
I display visualizzano le scritte **"PiF 197"** 	La macchina è stata arrestata con la pressione del pulsante di emergenza	Per ripristinare le condizioni di utilizzo, sbloccare il pulsante di emergenza ruotandolo in senso orario: **il display mostrerà la scritta "PIF 197"** che NON è un allarme ma indica la versione della scheda.
	É stata tolta e ridata tensione alla macchina	La scritta **"PIF 197"** NON è un allarme ma indica la versione della scheda.

Funzioni speciali: accensione automatica

La scheda è dotata di una funzione speciale per l'accensione automatica dell'apparecchiatura (countdown - conto alla rovescia) dopo un certo numero di ore impostate dall'utilizzatore.

Fig.22.
Ad apparecchiatura con display spento (spina inserita, tasto STOP di emergenza sbloccato, tasto ON/OFF non acceso) premere il tasto **"ON/OFF" (M)** per alcuni secondi per attivare la funzione.
Il **display (C)** visualizza il tempo mancante all'accensione automatica (nell'esempio 12 = significa che la macchina si accenderà automaticamente fra 12 ore).
Per modificare il valore, utilizzare il **tasto "+" (G)** o **"-" (H)** fino a visualizzare a display il tempo desiderato (con un limite massimo di 99,5, cioè 99 ore e 50 minuti). Quando le cifre smettono di lampeggiare, il tempo è memorizzato.

Subito parte un conto alla rovescia (countdown), allo scadere del quale l'apparecchiatura si accenderà automaticamente, con i parametri (temperatura piatto superiore, temperatura piatto inferiore e tempo di contatto) impostati al momento dello spegnimento della stessa.

Durante l'attesa dell'accensione (quindi per tutta la durata del conto alla rovescia) il **LED Timer (I)** lampeggia ad indicare che la funzione è attiva.

Se si desidera **disattivare la funzione** e accendere l'apparecchiatura immediatamente senza attendere il tempo previsto, premere nuovamente il **tasto ON/OFF (M)**.

⚠ Se durante il conto alla rovescia si interrompe l'alimentazione elettrica (ad esempio per un black-out) il valore raggiunto viene salvato per riprendere al ritorno dell'alimentazione: ad esempio, se mancavano 4 ore all'accensione del forno e la tensione è stata sospesa per 30 minuti, al ritorno dell'alimentazione mancheranno ancora 4 ore all'accensione.

Funzioni speciali: conteggio battute

Fig.23.
Ad apparecchiatura con display spento (spina inserita, tasto STOP di emergenza sbloccato, tasto ON/OFF non acceso) premendo il **tasto "+" (E)** viene visualizzato per cinque secondi il numero di battute effettuate (cioè il numero di cicli avviati).
Il contattore viene aggiornato ogni cinque battute.

Il **display (A)** mostra le migliaia, il **display (C)** le centinaia, le decine oppure le unità.

Esempi:
display (A): 0 (migliaia)
display (C): 400 (centinaia)
sono stati effettuati 400 cicli

display (A): 1 (migliaia)
display (C): 4 (unità)
sono stati effettuati 1.004 cicli

display (A): 1 (migliaia)
display (C): 40 (decine)
sono stati effettuati 1.040 cicli

display (A): 1 (migliaia)
display (C): 400 (centinaia)
sono stati effettuati 1.400 cicli

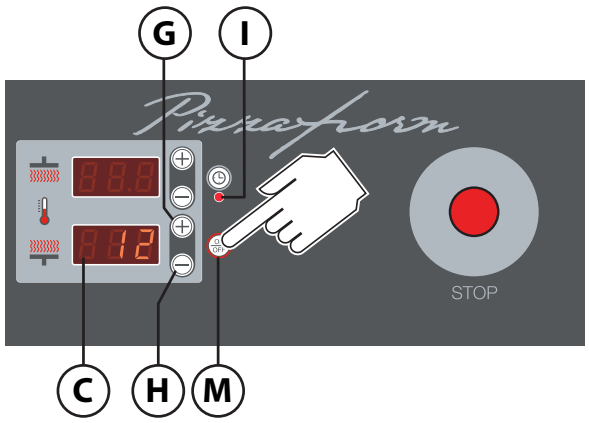


Fig.22.

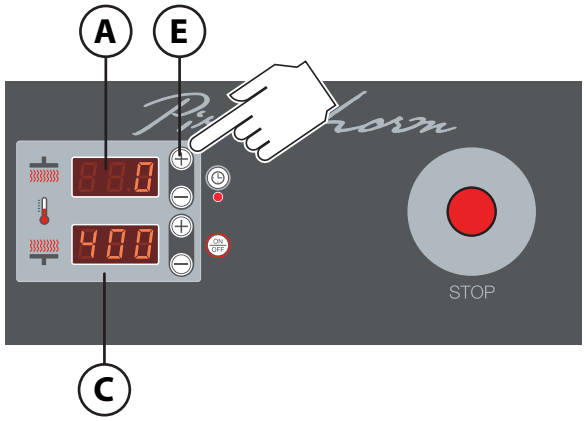


Fig.23.

Avvertenze

Prima di effettuare qualsiasi intervento di pulizia, è necessario **disinserire l'alimentazione elettrica** dell'apparecchiatura (agendo sull'interruttore dell'impianto), indossare adeguati strumenti di protezione personale (es. guanti, ecc...) e attendere il raffreddamento di tutte le parti dell'apparecchiatura. L'utilizzatore deve effettuare le sole operazioni di manutenzione ordinaria, per la manutenzione straordinaria contattare un Centro di Assistenza richiedendo l'intervento di un tecnico autorizzato. Il Fabbricante non riconosce in garanzia i danni derivanti da una mancata manutenzione o da una pulizia errata (es. utilizzo di detergenti non adatti).

La pulizia di qualsiasi componente va effettuata a prodotto completamente freddo e indossando dispositivi di protezione personale (es. guanti, ecc...).

Per la pulizia di qualsiasi componente o accessorio NON utilizzare:

- detergenti abrasivi o in polvere;
- detergenti aggressivi o corrosivi (es. acido cloridrico/muriatico o solforico, cloro, soda caustica, ecc...). Attenzione! Non usare tali sostanze nemmeno per pulire la sotto-struttura/il pavimento sotto l'apparecchiatura o il basamento;
- utensili abrasivi o appuntiti (es. spugne abrasive, raschietti, spazzole in acciaio, ecc...);
- getti d'acqua a vapore o a pressione.

Si consiglia, per assicurarsi che l'apparecchio si trovi in condizioni di utilizzo e sicurezza perfette, di sottoporlo almeno una volta all'anno a manutenzione e controllo da parte di un centro di assistenza autorizzato.

Pulizia dell'apparecchiatura

Pulizia parti esterne in acciaio

▶ Fig.24.

Assicurarsi che l'alimentazione elettrica si stata disinserita e che l'apparecchiatura non sia ad una temperatura troppo elevata, tale da poter provocare ustioni all'operatore o danneggiare gli strumenti utilizzati per la pulizia.
Utilizzare un panno imbevuto di acqua calda saponata e terminare con un accurato risciacquo e un'asciugatura, prestando attenzione di rimuovere ogni traccia di detergente.

Sgrassatura e igienizzazione dei piatti

▶ Fig.24.

Assicurarsi che l'alimentazione elettrica si stata disinserita e che i piatti siano a temperatura ambiente, in modo da non provocare ustioni all'operatore o danneggiare gli strumenti utilizzati per la pulizia.
Se fosse necessario, rimuovere i residui di pasta più grossolani con un raschietto piatto, facendo attenzione a non graffiare i piatti. Successivamente, utilizzare un panno imbevuto di acqua calda saponata o, in alternativa, utilizzare un detergente neutro, non aggressivo e idoneo alla pulizia di componenti a contatto con alimenti. Terminare con un accurato risciacquo e un'asciugatura, prestando attenzione di rimuovere ogni traccia di detergente.

Pulizia display

Pulire il display con un panno morbido e poco detergente per superfici delicate. Evitare di utilizzare grosse quantità di prodotto in quanto eventuali infiltrazioni potrebbero causare gravi danni al display. Evitare inoltre l'utilizzo di detergenti troppo aggressivi che potrebbero rovinare il materiale di costruzione del display (policarbonato).

Fig.24.

Inutilizzo del prodotto per lunghi periodi

Durante i periodi di inattività, staccare l'alimentazione elettrica. Proteggere le parti esterne in acciaio dell'apparecchiatura passandole con un panno morbido appena imbevuto con olio di vaselina.
Al ripristino, prima dell'utilizzo:

- effettuare un'accurata pulizia dell'apparecchiatura e degli accessori;
- ricollegare l'apparecchiatura all'alimentazione elettrica;
- sottoporre l'apparecchiatura a controllo prima di riutilizzarla.

Smaltimento residui alimentari

I residui alimentari rimossi con la pulizia devono essere smaltiti secondo le normative in vigore nel Paese di utilizzo del prodotto.
In caso di dubbio, suggeriamo di contattare le autorità locali per chiedere il metodo corretto di smaltimento.

Smaltimento a fine vita

Per evitare un eventuale utilizzo non autorizzato e i rischi ad esso connessi prima di smaltire l'apparecchiatura assicurarsi che non sia più possibile utilizzarla: a tal fine il cavo di alimentazione va tagliato o rimosso (ad apparecchiatura scollegata dalla rete elettrica).
Far in modo che nessun bambino possa rimanere accidentalmente intrappolato all'interno della camera di cottura per gioco, a tal fine bloccare l'apertura della porta (ad esempio con del nastro adesivo o dei fermi).

Smaltimento apparecchiatura

Ai sensi dell'art. 13 del Decreto Legislativo n. 49 del 2014"Attuazione della Direttiva RAEE 2012/19/EU sui rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche" Il marchio del cassonetto barrato con barra specifica che il prodotto è stata immesso sul mercato successivamente al 13 agosto 2005 e che alla fine della propria vita utile non deve venire assimilato agli altri rifiuti ma deve essere smaltito separatamente. Tutte le apparecchiature sono realizzate con materiali metallici riciclabili (acciaio inox, ferro, alluminio, lamiera zincata, rame, ecc.) in percentuale superiore al 90% in peso. E' necessario porre attenzione alla gestione di questo prodotto nel suo fine vita riducendo gli impatti negativi sull'ambiente e migliorando l'efficacia d'uso delle risorse, applicando i principi di "chi inquina paga", prevenzione, preparazione per il riutilizzo, riciclaggio e recupero. Si ricorda che lo smaltimento abusivo o non corretto del prodotto comporta l'applicazione delle sanzioni previste dalla corrente normativa di legge.

Informazioni sullo smaltimento in Italia

In Italia le apparecchiature RAEE devono essere consegnate:

- ai Centri di Raccolta (chiamati anche isole ecologiche o piattaforme ecologiche)
- al rivenditore presso il quale si acquista una nuova apparecchiatura, che è tenuto a ritirarle gratuitamente (ritiro "uno contro uno").

Informazioni sullo smaltimento in nazioni dell'Unione Europea

La Direttiva comunitaria sulle apparecchiature RAEE è stata recepita in modo diverso da ciascuna nazione, pertanto se si desidera smaltire questa apparecchiatura suggeriamo di contattare le autorità locali o il Rivenditore per chiedere il metodo corretto di smaltimento.

Condizioni di garanzia

- 8.1 Ogni prodotto venduto è da ritenersi conforme quando viene consegnato nella quantità, qualità e tipo indicati nella Conferma scritta, si rimanda a quanto previsto all'art. 1.2.
- 8.2 Il Venditore garantisce:
  - (a) che i Prodotti sono privi di difetti di materiali o di lavorazione, e
  - (b) che (escluso il caso di difetti conosciuti o che dovevano essere conosciuti dal Compratore) i Prodotti sono di qualità commerciabile.
- 8.3 Eventuali vizi occulti dei Prodotti dovranno essere denunziati per iscritto dal Compratore entro il termine di 8 giorni dalla scoperta, a pena di decadenza. Sono esclusi vizi relativi all'imballaggio – anche qualora abbiano determinato vizi o danni sul Prodotto interno – che dovevano essere denunziati al momento della consegna, ai sensi dell'art. 5.8.
- La denunzia dei vizi dovrà contenere l'indicazione specifica dei Prodotti viziati, una descrizione dettagliata del tipo di vizio che il Prodotto presenta, nonché la data di consegna e quella della scoperta.
- È esclusa la garanzia qualora il vizio derivi da fatto del Compratore quale, a titolo esemplificativo, errata installazione del Prodotto, utilizzo del Prodotto in modo non conforme alla normale modalità di utilizzo, mancato rispetto delle istruzioni contenute nel manuale d'uso e di installazione, manomissione del Prodotto. La garanzia non copre la normale usura del Prodotto dovuta all'uso.
- Il Venditore è responsabile dei vizi che si manifestino entro un anno dalla attivazione della garanzia come previsto nel punto 8.12.
- 8.4 il Venditore avrà diritto di esaminare, o di fare esaminare da un delegato, il Prodotto e, qualora accerti l'esistenza del vizio, il Compratore avrà diritto alla riparazione o alla sostituzione, a decisione insindacabile del Venditore.
- Resta inteso che, una volta effettuata la denunzia del vizio, il Compratore non dovrà utilizzare il Prodotto finché lo stesso non verrà visionato dal Venditore o da un suo delegato. Nell'ipotesi in cui il Venditore si accorga che il Prodotto, dopo la denunzia, è stato utilizzato, il Compratore perde il diritto di ottenere la sostituzione o riparazione.
- 8.5 La sostituzione o la riparazione avverranno secondo i seguenti termini:
  - a) Il Venditore potrà riparare i Prodotti viziati, recandosi – o inviando un delegato – nel luogo in cui tali Prodotti si trovano;
  - b) In alternativa il Venditore potrà riparare il Prodotto viziato presso un proprio stabilimento, o altro luogo a scelta del Venditore,
  - c) In alternativa il Venditore potrà optare per la sostituzione dei Prodotti viziati;
- Nell'ipotesi in cui la riparazione / sostituzione non sia possibile, il Venditore corrisponderà al Compratore un rimborso da quantificare, rimborso che però non dovrà essere superiore al prezzo pagato. È escluso il risarcimento del danno.
- 8.6. In caso di riparazione del Prodotto presso un luogo scelto dal Venditore o in caso di sostituzione del Prodotto viziato, la spedizione del Prodotto sarà a carico del Compratore il quale dovrà spedirlo, a proprie spese e rischio, nel luogo indicato dal Venditore.
- 8.7 In nessun caso il Venditore sarà responsabile per danni indiretti o conseguenziali e/o per perdite di profitti che il Compratore possa subire in conseguenza di difetti nei prodotti quali (ma non limitati a) cancellazione di ordini da parte di clienti, penali per ritardate consegne, penalità o rimborsi di qualsiasi natura.
- 8.8 Il Venditore terrà indenne il Compratore da qualsiasi responsabilità o danno derivante da Prodotti difettosi, salvo che tale responsabilità derivi da atti od omissioni colposi del Compratore ovvero dall'inadempimento da parte di quest'ultimo delle proprie obbligazioni.
- 8.9 Il Venditore non risponde per danni a persone e/o a cose che dovessero derivare da un utilizzo improprio dei Prodotti e/o da qualsiasi utilizzo, lavorazione o trasformazione dei Prodotti non conforme alla destinazione d'uso degli stessi e/o alle istruzioni fornite dal Venditore. Salva l'ipotesi di colpa grave o dolo del Venditore.
- Il Venditore non sarà altresì responsabile nel caso di danni a persone o a cose o nel caso di malfunzionamento o avaria o deterioramento del Prodotto derivante dal fatto che il Prodotto è stato collegato ad un impianto elettrico non a norma.
- 8.10 Il Compratore non potrà sollevare alcuna pretesa per infortuni alle persone o per danni alle cose diverse da quelle che sono oggetto del contratto, o per lucro cessante, a meno che non risulti dalle circostanze del caso che il Venditore abbia commesso una "colpa grave".
- 8.11 La "colpa grave" non comprende ogni e qualsiasi mancanza di adeguata cura e perizia, ma sta a significare un atto od una omissione del Venditore che implichi o una mancata presa in considerazione di quelle serie conseguenze che un fornitore coscienzioso avrebbe normalmente previsto come probabilmente verificantisi, oppure una deliberata noncuranza di qualsiasi conseguenza derivante da tale atto od omissione.
- 8.12 L'operatività della garanzia di cui al presente articolo è subordinata alla attivazione della stessa da effettuarsi tramite il sito internet www.cuppone.com entro le 48 ore successive al momento in cui il Prodotto viene installato.

Ricambi

- 9.1 Per 10 anni dalla consegna del Prodotto, il Venditore si impegna, su richiesta del Compratore, ad assisterlo nell'individuazione dei ricambi per la manutenzione del Prodotto. In ogni caso, il Venditore non è in alcun modo responsabile per la mancata individuazione di tali fonti.

Diritto applicabile e clausola multi-step

- 11.1 Il diritto italiano, quale diritto del Venditore, disciplinerà le vendite effettuate in base alle presenti Condizioni Generali.
- 11.2 Le Parti escludono l'applicazione della Convenzione di Vienna.
- 11.3 Le parti sottoporranno le controversie derivanti dalle vendite effettuate in base alle presenti Condizioni Generali al tentativo di conciliazione previsto dal Servizio di conciliazione della Camera Arbitrale di Milano. Nel caso in cui il tentativo fallisca, le controversie, anche di natura non contrattuale, derivanti dalle vendite effettuate in base alle presenti Condizioni Generali, saranno risolte mediante arbitrato secondo il Regolamento della Camera Arbitrale di Milano, da un arbitro unico/tre arbitri, nominato/i in conformità a tale Regolamento. Il Tribunale Arbitrale giudicherà secondo la legge italiana. La sede dell'arbitrato sarà a Milano (Italia). La lingua dell'arbitrato sarà l'italiano.

Cosa fare in caso di malfunzionamenti

- Controllare se vi sono messaggi di errore a display (vedere tabella a pag. **23**.)

  Messaggio.....

- Rilevare i dati del prodotto (targhetta matricola) e la data e il numero della fattura di acquisto dell'apparecchiatura.

  Matricola (S/N).....

  Mod.....

  Data fattura.....

  Numero fattura .....

- Leggere attentamente il capitolo della garanzia.

  Garanzia - *pag.* **27**.

- Chiamare un Centro di Assistenza autorizzato oppure rivolgersi direttamente al Rivenditore comunicando i dati del prodotto. Nell'attesa dell'intervento dell'Assistenza tecnica staccare il prodotto dall'alimentazione elettrica.

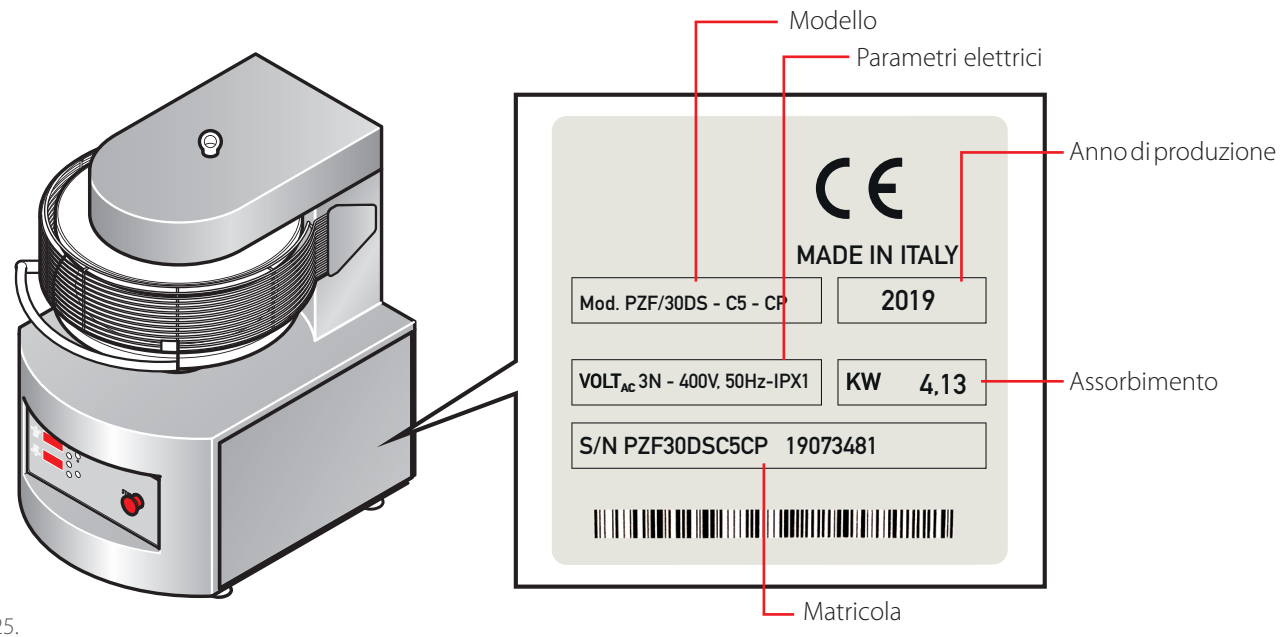


Fig.25.

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