

HEat. smART.

Partner in Baking. Since 1963



CANOVA

Pétrin

45/60

UTILISATION ET ENTRETIEN

Traduction des instructions originales



Nous vous remercions d'avoir choisi un appareil conçu et réalisé avec des technologies à l'avant-garde.

Vous trouverez dans ce manuel toutes les informations nécessaires sur les pétrins de la série Canova.

Avant la livraison au client, l'appareil est contrôlé et testé dans les ateliers du Fabricant.

La « feuille de contrôle du processus de production » ci-jointe, garantit que **chaque** passage du processus de production - de l'assemblage à l'emballage - a été soigneusement vérifié aussi bien en termes de fonctionnalité que de sécurité.

Avant l'installation, lire **attentivement** le contenu de ce manuel : il contient des informations importantes concernant le montage du produit et les consignes de sécurité.

ASSISTANCE TECHNIQUE

Le Revendeur est en mesure de résoudre tout type de problème technique concernant l'utilisation et l'entretien.

Ne pas hésiter à le contacter en cas de doute.

CUPPONE since 1963

CUPPONE S.R.L.

Via Sile, 36

31057 Silea (TV) - ITALY

T +39 0422 361143

F +39 0422 360993

info@cuppone.com - www.cuppone.com

LA FONDATION

Notre entreprise est née en 1963 sur la volonté des frères Lorenzo, Luigi et Paolo Cuppone. Elle s'est immédiatement spécialisée dans la production de fours et d'équipements pour la préparation et la cuisson de la pizza.

La recherche continue et l'expérimentation de nouveaux appareils, qui sont aujourd'hui encore le point fort de notre entreprise, nous a conduit à inventer et à breveter les machines et les fours qui ont révolutionné la façon de faire la pizza.

1	CONSIGNES DE SÉCURITÉ.....	3
----------	-----------------------------------	----------

2	NOTIONS PRÉLIMINAIRES.....	6
----------	-----------------------------------	----------

	UTILISATION.....	7
--	-------------------------	----------

	Alimenter l'appareil	7
--	----------------------------	---

3	Tourner l'interrupteur ON/OFF	7
----------	-------------------------------------	---

	Insérer les ingrédients	8
--	-------------------------------	---

	Effectuer le pétrissage.....	9
--	------------------------------	---

	Déverrouillage du bouton-poussoir d'arrêt d'urgence	10
--	---	----

	ENTRETIEN.....	11
--	-----------------------	-----------

	Nettoyage de l'appareil	11
--	-------------------------------	----

	Nettoyage des parties externes en acier	11
--	---	----

	Nettoyage du bol, spirale et tige brise-pâte	11
--	--	----

4	Nettoyage du panneau de commandes.....	11
----------	--	----

	Inutilisation de l'appareil pendant de longues périodes.....	11
--	--	----

	Entretien et nettoyage	11
--	------------------------------	----

	Élimination des résidus alimentaires.....	12
--	---	----

	Élimination de l'appareil	12
--	---------------------------------	----

5	QUELQUE CHOSE NE FONCTIONNE PAS	13
----------	--	-----------

6	GARANTIE	14
----------	-----------------------	-----------

TRADUCTION DES INSTRUCTIONS ORIGINALES

La langue originale de rédaction est l'italien : le Fabricant n'est pas retenu responsable des éventuelles erreurs de traduction /interprétation ou d'impression.

1 CONSIGNES DE SÉCURITÉ

SYMBOLES UTILISÉS DANS LE MANUEL ET SUR LES ÉTIQUETTES APPLIQUÉES SUR LA MACHINE



Indique qu'il faut faire preuve de prudence lors de l'exécution d'une opération décrite dans un paragraphe contenant ce symbole. Le symbole indique également que l'opérateur doit être informé le plus possible afin d'éviter des conséquences indésirables ou dangereuses.



Tension dangereuse



Risque d'explosion



Risque d'écrasement des mains



Ne pas retirer la protection



Il est interdit de pulvériser de l'eau



Il est interdit de fumer



Renvoie à un autre chapitre où l'argument est affronté de manière plus détaillée.



Conseil du Fabricant



Avertissement du Fabricant



Indique qu'il est nécessaire de lire attentivement le paragraphe marqué par ce symbole avant l'installation, l'utilisation et l'entretien de l'appareil.

AVERTISSEMENTS GÉNÉRAUX

- Avant l'utilisation et l'entretien de l'appareil, lisez attentivement ce manuel et conservez-le avec soin dans un lieu accessible pour toute ultérieure consultation de la part des différents opérateurs. Le manuel doit accompagner le produit tout au long de sa vie utile, même en cas de cession (conformément à la réglementation en vigueur, le manuel d'instructions fait partie intégrante de la machine). En cas de perte ou de détérioration, demandez des copies supplémentaires du manuel au Fabricant.
- Le non-respect des normes suivantes peut provoquer des dommages et des lésions même mortelles, causer l'annulation de la garantie et dégage le Fabricant de toute responsabilité.
- Une utilisation ou un entretien différents de ceux indiqués dans ce manuel ou bien des interventions, altérations ou modifications non expressément autorisées peuvent provoquer des dommages, lésions ou incidents mortelles et annulent la garantie.
- Ce manuel est dédié aux opérateurs de la machine, c'est-à-dire aux personnes responsables/autorisées à utiliser une machine. Les employeurs, les responsables et les agents préposés, en plus de lire et de comprendre ce manuel, doivent s'assurer que tout opérateur susmentionné ait lu et compris le manuel.
- En cas d'incendie, utilisez des extincteurs à poudre afin d'éviter tout embrasement.

- La plaque signalétique fournit d'importantes informations techniques. Elles sont indispensables en cas de demande d'intervention pour un entretien ou une réparation de l'appareil : il est par conséquent interdit de la retirer, de l'abîmer ou de la modifier.
- Surveillez l'appareil durant son fonctionnement.
- La valeur du bruit aérien produit par la machine est < 70dBA au poste opérateur (mesure effectuée avec un sonomètre intégrateur de Classe 1).
- Ne pas démonter, modifier ou mettre hors d'usage les parties de la machine (pièces fonctionnelles, systèmes de commande et dispositifs de sécurité)

DESTINATION ET DÉSIGNATION D'UTILISATION

- L'appareil est un pétrin à spirale, conçu pour amalgamer des pâtes à pizza, à pain ou à pâtisserie.
- Ces appareils sont destinés à être utilisés pour des applications commerciales, par exemple dans des cuisines de restaurants, cantines, hôpitaux et entreprises commerciales comme les boulangeries, boucheries, etc., mais non pas pour la production continue et de masse de nourriture. Une utilisation différente de celle indiquée est considérée impropre, potentiellement dangereuse pour des personnes et des animaux et pourrait endommager l'appareil de manière définitive.

Consignes de sécurité

- L'appareil ne peut pas être utilisé par des enfants de moins de 8 ans et par des personnes avec des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou privées d'expérience ou des connaissances nécessaires, à moins que celles-ci soient surveillées et qu'elles aient reçu les instructions relatives à l'utilisation sûre de l'appareil et à la compréhension des dangers qui lui sont inhérents.
- Le personnel qui utilise l'appareil doit être professionnellement préparé et périodiquement formé sur son utilisation et sur les normes de sécurité et de prévention des accidents. Il doit également porter les E.P.I. (équipements de protection individuelle) prévus par les règlements internes de l'entreprise et être en parfaite forme psycho-physique. Il est absolument interdit à une personne extérieure ou non autorisée de s'approcher de la machine lorsqu'elle est en marche.
- Dans l'exercice de leurs fonctions, les employés ne doivent pas porter de vêtements personnels ni de vêtements qui, selon la nature des opérations ou les caractéristiques du travail, constituent un danger pour la sécurité des personnes (ex. : bracelets, chaînes ou autres objets pouvant se coincer dans les organes mobiles).
- Les enfants doivent être surveillés afin qu'ils ne jouent pas avec l'appareil ou avec des parties de celui-ci.
- Un seul employé à la fois peut opérer sur la machine.

CONSIGNES POUR L'ENTRETIEN

- Avant d'effectuer toute opération d'entretien, débranchez l'appareil de l'alimentation électrique et attendez les temps de décharge (environ 2-3 min).
- Ne pas laver la machine avec des détergents autres que ceux indiqués dans ce manuel au chapitre dédié ou avec des jets d'eau ou de vapeur.
- Le nettoyage et l'entretien doivent être effectués par l'utilisateur et non par des enfants sans surveillance.

DANGERS / RISQUES RÉSIDUELS POSSIBLES

- DANGER D'INCENDIE : laissez la zone autour de l'appareil libérée et nettoyée de tout combustible. Ne pas laisser de matériaux inflammables à proximité de l'appareil.
- ATTENTION : DANGER D'EXPLOSION ! Il est interdit d'utiliser l'appareil dans des endroits à risque d'explosion.
- ATTENTION : éteignez toujours l'interrupteur électrique principal à la fin de l'utilisation de l'appareil, surtout durant les opérations de nettoyage ou en cas de longue inactivité.

AVERTISSEMENTS EN CAS DE PANNE

- Si vous constatez une anomalie (par ex, un cordon d'alimentation endommagé, etc.), un dysfonctionnement ou une panne, ne pas utiliser l'appareil et contactez un centre d'Assistance autorisé par le Fabricant. Utilisez uniquement des pièces de rechange originales sous peine d'annulation de la garantie.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un Centre d'Assistance, le revendeur, son agent de service ou du personnel qualifié pour éviter tout risque.
- L'opérateur est tenu de signaler immédiatement tout dommage ou modification de la machine susceptible de compromettre sa sécurité. En cas de panne, débranchez la machine de l'alimentation électrique, avertir tous les opérateurs concernés et signalez avec des écriteaux compréhensibles par tous les opérateurs impliqués que la machine ne peut être utilisée.
- Positionnez dans un lieu bien visible les numéros de téléphone d'urgence.
- Il est conseillé de faire contrôler l'appareil par un Centre d'Assistance Autorisé au moins une fois par an.

Consignes de sécurité

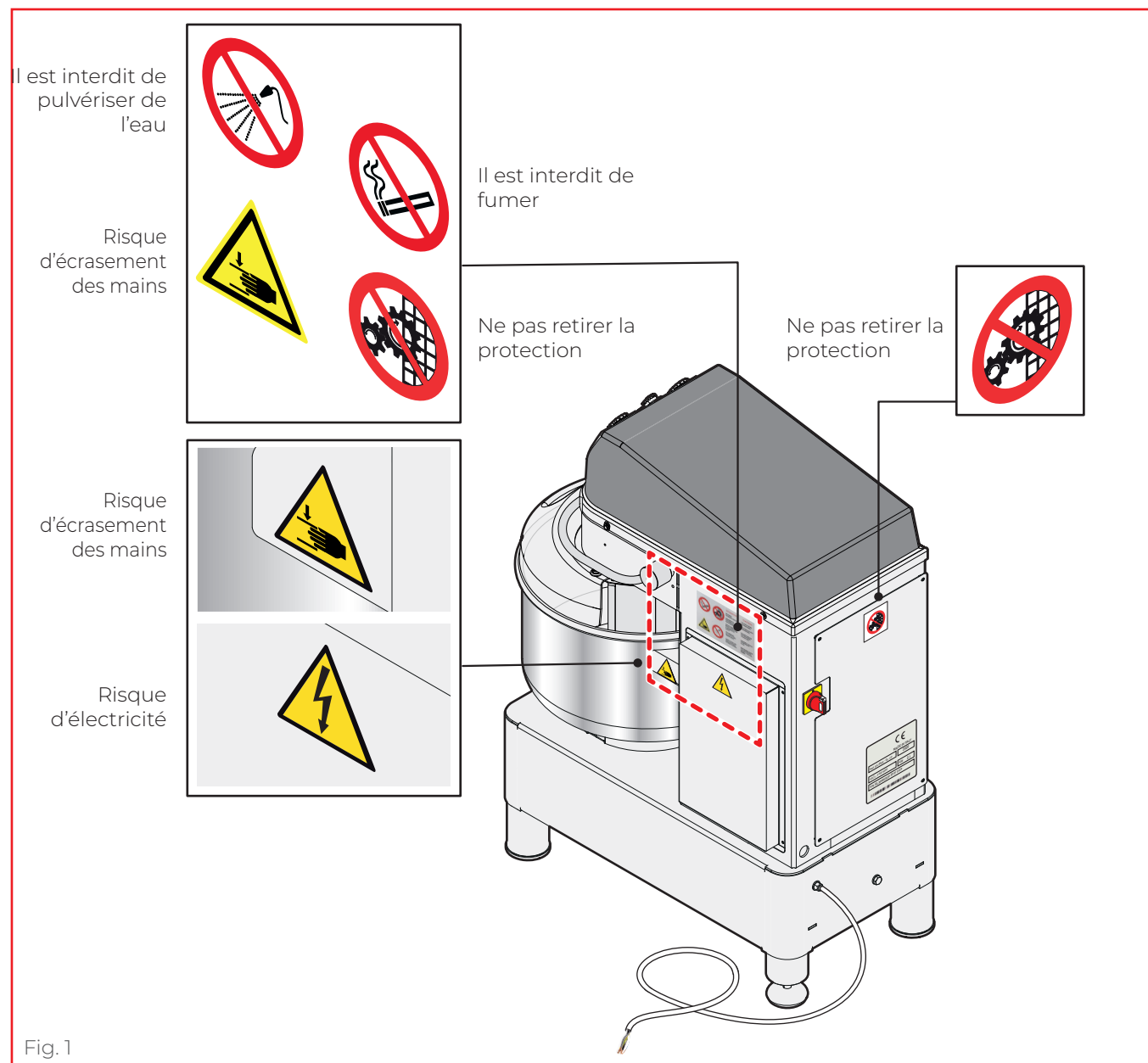
UTILISATION INCORRECTE

- Sachant que la machine a été conçue et construite pour assurer la sécurité uniquement en cas d'utilisation prévue, veuillez garder à l'esprit les consignes suivantes. Il est interdit d'utiliser l'appareil :
 - autrement de ce pour quoi il a été conçu et construit ; une mauvaise utilisation annule la garantie et expose à des dangers potentiels ;
 - dans des zones avec un éclairage < 150 lux, à risque d'explosion, avec un excès de vapeur d'eau ou d'huile ou de poussière ;
 - en présence de substances et/ou gaz corrosifs ;
 - avec des conditions environnementales différentes de ce qui est spécifié dans le manuel d'installation ;
 - pour la transformation de matériaux et/ou de produits autres qu'alimentaires, notamment utilisés dans le secteur de la boulangerie-pâtisserie ;
 - dans des conditions de vibrations ou de chocs anormaux. En cas de combinaison avec d'autres équipements, machines, etc...

L'entreprise dégage toute responsabilité pour les éventuelles erreurs d'impression ou de transcription, et se réserve le droit d'apporter sans préavis les modifications qu'elle jugera nécessaires.

La reproduction partielle sans le consentement du Fabricant est interdite. Les mesures fournies sont indicatives et non contraignantes.

SYMBOLES APPLIQUÉS SUR L'APPAREIL



2 NOTIONS PRÉLIMINAIRES

DESCRIPTION DE LA MACHINE

L'appareil est un **pétrin à spirale**, destiné à la production de pâtes avec des ingrédients de qualité alimentaire, successivement utilisées pour des produits de pâtisserie ou de panification. Conçu pour obtenir le meilleur en termes de pâtes molles, où les levures, aussi bien naturelles (levure mère) que traditionnelles, peuvent travailler dans l'environnement le mieux adapté pour développer leur potentiel.

► **Fig. 2** Les parties principales de l'appareil sont :

- 1 **Base** en acier peint
- 2 **Pieds stabilisateurs**
- 3 **Bol de mélange rotatif** en acier inox AISI 304 pour le mélange
- 4 **Spirale** en acier inox AISI 431
- 5 **Colonne de contraste** en acier inox AISI 304
- 6 **Protection pour farine** en acier inox AISI 304
- 7 **Couvercle de protection en PETG** : il évite que l'on puisse introduire les mains à l'intérieur du bol durant la pétrissage
- 8 **Paliers de butée** du bol
- 9 **Panneau de commandes**
- 10 **Interrupteur ON/OFF**
- 11 **Flèche** : indique le bon sens de rotation du bol
- 12 **Câble d'alimentation**

► **Fig. 3** **Panneau de commandes**

- 1 **Timer** fonctionnement à vitesse 1
- 2 **Bouton de démarrage** de la machine avec vitesse 1
- 3 **Timer** fonctionnement à vitesse 2
- 4 **Bouton de démarrage** de la machine avec vitesse 2
- 5 **Bouton de stop**
- 6 **Bouton de rotation** du bol également avec le couvercle soulevé
- 7 **Bouton d'inversion** du sens de rotation du bol
- 8 **Bouton-poussoir d'arrêt d'urgence** : si appuyé, il interrompt le fonctionnement. Pour le débloquer et reprendre le fonctionnement normal, il doit être tourné dans le sens horaire. Le bouton-poussoir doit être utilisé en situation d'urgence ; pour arrêter normalement la machine, utiliser la touche STOP
- 9 **Afficheur** de temps vitesse 1
- 10 **Afficheur** de temps vitesse 2

Fig. 2

valeur du bruit aérien produit par la machine < 70dBA au poste opérateur

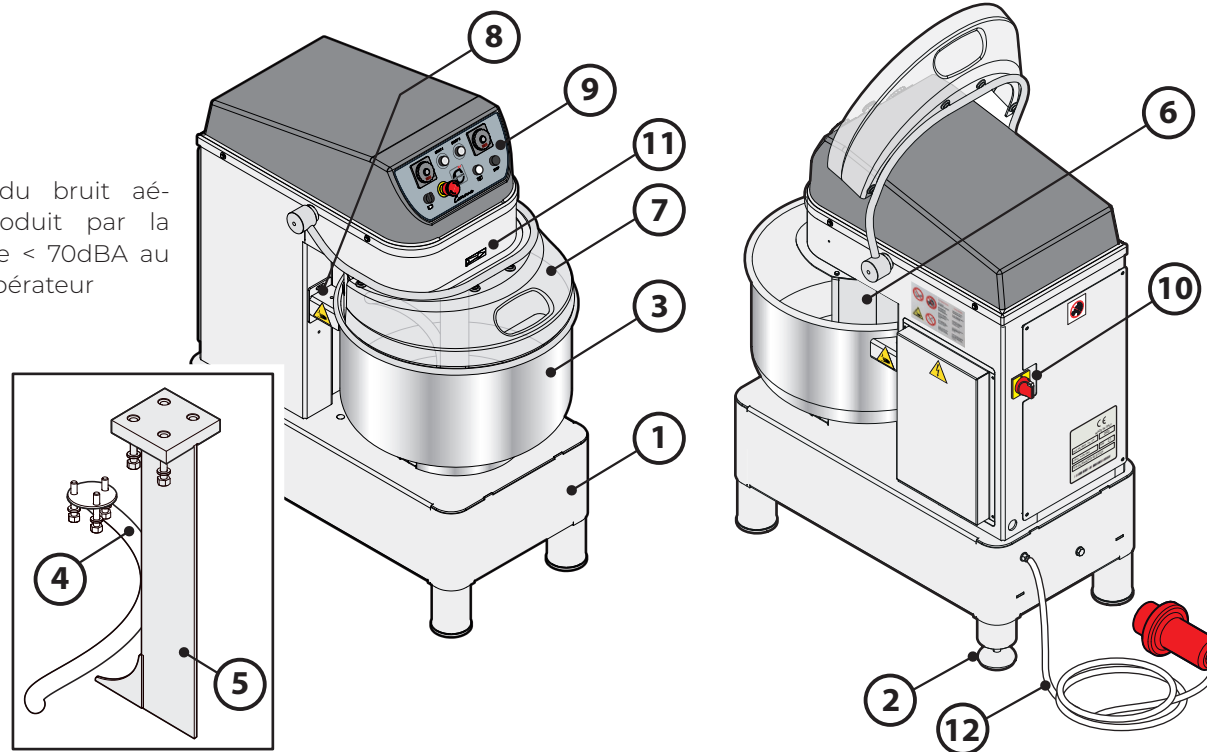
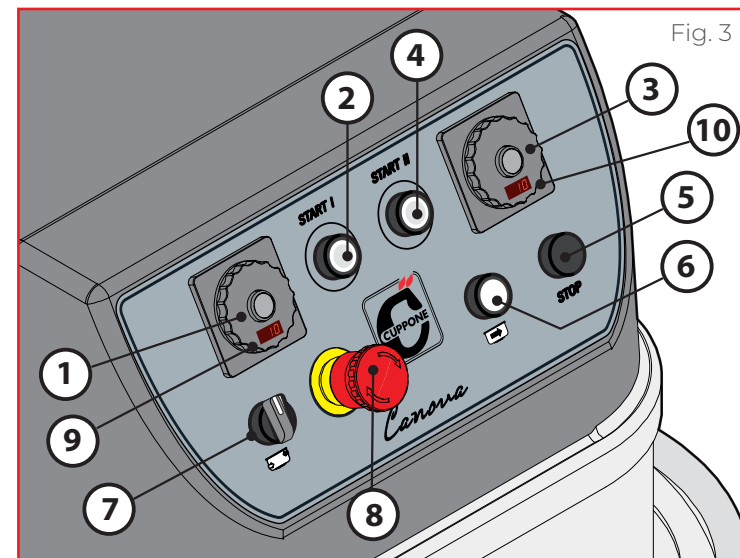


Fig. 3




3 UTILISATION

L'utilisation de la machine est réservée aux opérateurs spécialement formés et qualifiés

Un seul employé à la fois peut opérer sur la machine.

Avant de démarrer la machine :

- contrôlez que tous les dispositifs de sécurité (bouton-poussoir d'arrêt d'urgence (8) ► Fig. 3) soient en parfait état de marche ; la fonctionnalité est vérifiée en le pressant et en s'assurant que le fonctionnement de la machine soit immédiatement interrompu. En cas d'anomalie ou de dysfonctionnement, avertissez aussitôt le responsable chargé ;
-  **Lisez avec attention ce qui est décrit et prescrit aux pages précédentes de ce document (en particulier, le chapitre « SÉCURITÉ ») ;**
- apprenez la position et la fonction de tous les dispositifs de commande, d'indication et de sécurité présents.

ALIMENTER L'APPAREIL

► Fig. 4

Insérer la fiche de l'appareil dans la prise prévue pour l'alimenter.

Après le branchement, veuillez vous assurer que le câble :

- ne gêne pas le passage des personnes ou des choses (ex. chariots à roulettes) ;
- ne soit pas écrasé ou plié ;
- ne soit pas positionné à côté de bords tranchants ou de surfaces chaudes.

L'extension du câble ou l'utilisation de rallonges n'est pas autorisée.

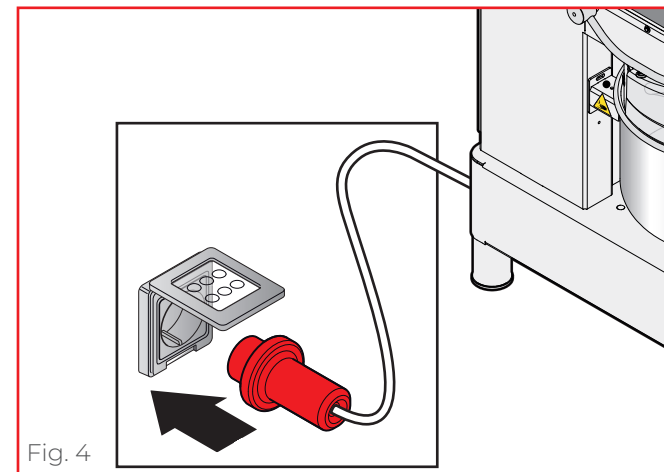



Fig. 4

ALLUMER L'APPAREIL

► Fig. 6 Positionnez l'interrupteur ON-OFF qui se trouve derrière sur la position ON - I - allumé.

Pour éteindre l'appareil à la fin du pétrissage, positionnez l'interrupteur sur OFF - O - éteint.

 **Lors d'opérations d'entretien ou de nettoyage, il ne suffit pas d'actionner cet interrupteur, mais il est obligatoire de débrancher la fiche de la machine de la prise.**

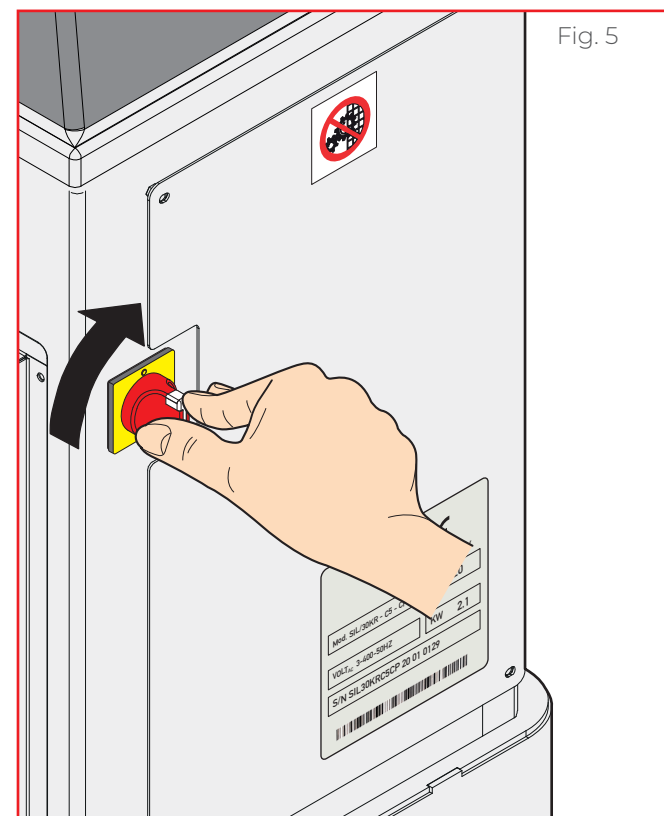


Fig. 5

Utilisation


INSÉRER LES INGRÉDIENTS

► **Fig. 6** La machine amalgame les pâtes grâce au mouvement rotatif du bol et de la spirale en acier. Lors de la première utilisation, nettoyez soigneusement en suivant scrupuleusement les indications du chapitre dédié.


 Entretien et nettoyage - page 12.


A Relevez le couvercle de protection en PETG ;


B insérez manuellement les ingrédients dans le bol en respectant l'ordre et les quantités prévues par la recette.

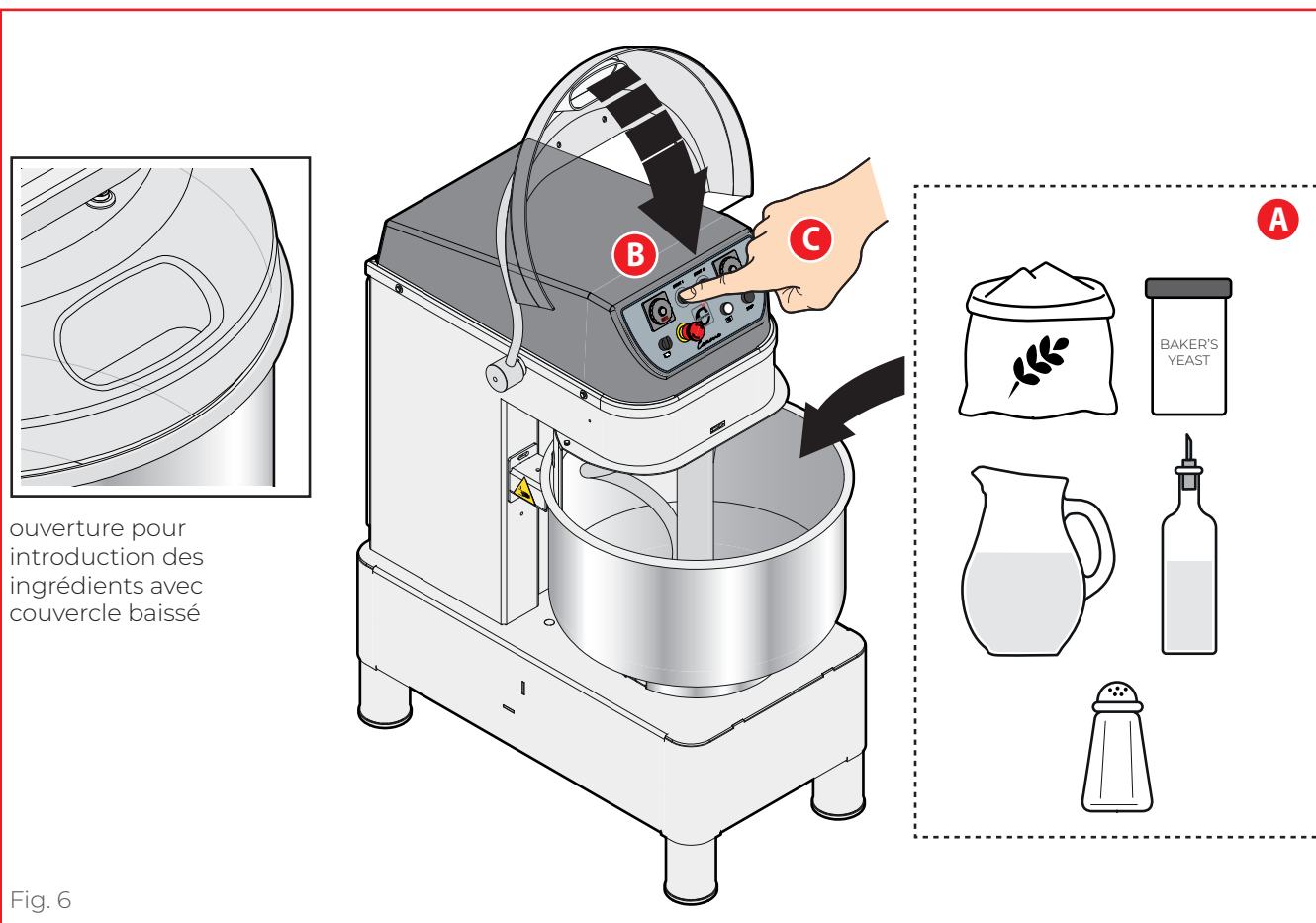
 **Il est conseillé de verser d'abord la farine puis l'eau** ; de cette manière, en se mouillant, la farine augmente son poids spécifique mais le volume reste inchangé ; tout ajout d'ingrédients pendant la préparation peut avoir lieu à travers l'ouverture spécifique présente sur le couvercle.

C Baissez à nouveau le couvercle de protection ; s'il est relevé durant le pétrissage, le mouvement de la spirale et du bol est interrompu.

 **Limitez la dispersion des ingrédients dans l'environnement et dans les autres composants de la machine pour des raisons d'hygiène et de sécurité (par ex. la poussière de farine).**

 **Une infiltration de résidus dans les pièces mécaniques peut provoquer un dysfonctionnement de la machine.**

 **Les ingrédients doivent être mélangés de manière à ce que la somme de leurs masses ne dépasse pas la capacité de la machine (CANOVA 45 : 45 kg [99,2 lbs] CANOVA 60 : 60 kg [132 lbs]).**



Ne pas essayer de récupérer la farine qui se dépose sur les parties de la machine ; cela pourrait entraîner une contamination des aliments avec un risque conséquent pour la santé des consommateurs, ainsi qu'un risque pour la sécurité de l'opérateur s'il tentait d'introduire les mains, les doigts, etc. dans des espaces caractérisés par la présence de pièces en mouvement (par exemple, entre le bord du bol et la protection, entre la paroi du bol et la colonne de la base, etc.).

Le non-respect des règles d'hygiène peut entraîner des modifications du produit alimentaire et constituer un risque sanitaire avec une éventuelle contamination physique, chimique et microbienne.

Après la mise sous tension de la machine, vérifiez le sens de rotation du bol et de la spirale qui doit être dans le sens anti-horaire comme indiqué par la flèche sur la tête de la machine.

EFFECTUER L'USINAGE

► Fig. 7 Le pétrissage peut être démarré de l'une des manières suivantes :

Si...	la machine...	le pétrissage se termine...
... l'on appuie sur la touche START I (2)	... démarrera à la vitesse lente	... par la pression de la touche STOP (5)
... l'on appuie sur la touche START II (4)	... démarrera à la vitesse rapide	
... l'on tourne le timer (1) jusqu'à ce que l'afficheur indique le temps de rotation souhaité et si l'on appuie successivement sur la touche START I (2)	... démarrera à la vitesse lente et le décompte s'affichera (9)	... automatiquement à la fin du temps programmé (visible sur l'afficheur (9) ou (10) selon la vitesse choisie)
... l'on tourne le timer (3) jusqu'à ce que l'afficheur indique le temps de rotation souhaité et si l'on appuie successivement sur la touche START II (4)	... démarrera à la vitesse rapide et le décompte s'affichera (10)	



Avec la programmation des deux timers (1) et (3) et la pression de la touche **START I** (2), la machine pétrit à la vitesse 1 pendant le temps prévu par le timer (1), puis sans aucune intervention de l'utilisateur, elle continue à pétrir à la vitesse 2 pendant le temps prévu par le timer (3).

Attention ! Pour contenir le développement de poussière dans les délais établis par les normes d'hygiène, la machine doit être démarrée à la vitesse 1 et après au moins 120 secondes elle peut passer à la vitesse 2.

► Fig. 8 En tournant le levier (7), il est possible de contrôler la rotation du bol (uniquement en manière **START I** - lente vitesse):

Position du bouton	Effet sur le bol
	le bol NE tourne PAS (seule la spirale tourne) (4) ► Fig. 2
	le bol tourne dans le sens HORAIRE (fonctionnement normal indiqué par la flèche (11) ► Fig. 2)
	le bol tourne dans le sens ANTI-HORAIRE

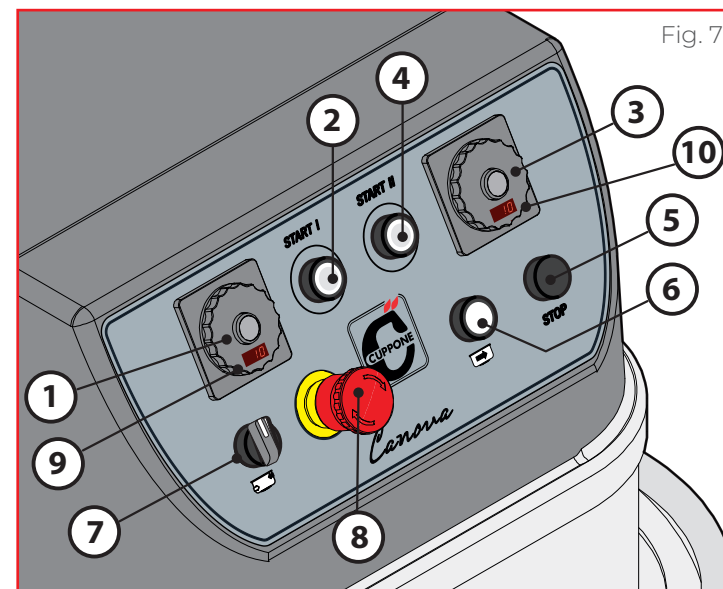


Fig. 7

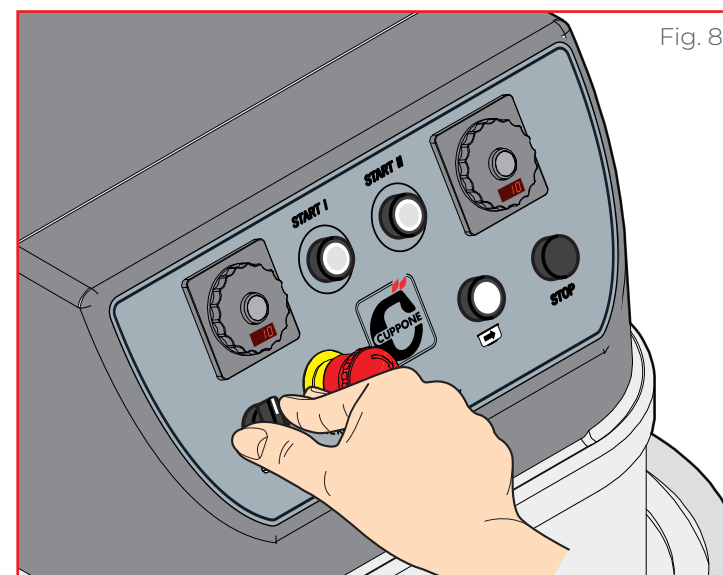


Fig. 8

RETRAIT DE LA PÂTE

À la fin du temps souhaité, arrêtez la machine en appuyant sur le bouton STOP (ceci n'est pas nécessaire si un timer a été utilisé, la machine s'arrête automatiquement) et soulevez la protection pour retirer la pâte ; pour des raisons de sécurité, le mouvement de la spirale et du bol est toujours interrompu.

► **Fig. 9** En appuyant sur la **touche ⑥**, il est possible de faire tourner le bol également avec le couvercle relevé (la spirale reste à l'arrêt) ; ceci facilite le retrait de la pâte.

Prélevez la pâte par petites portions, de dimensions et poids tels à pouvoir être manipulées facilement et sans risque.

Utilisez une spatule en plastique pour enlever les résidus de pâte (ne jamais utiliser de spatules ou de grattoirs en métal).

DÉVERROUILLAGE DU BOUTON-POUSOIR D'ARRÊT D'URGENCE

► **Fig. 10**

Si le bouton-poussoir d'arrêt d'urgence est appuyé, le fonctionnement de la machine s'interrompt. Pour le débloquer et reprendre le travail normal, tournez-le dans le sens horaire. Le bouton-poussoir doit être utilisé en situation d'urgence ; pour arrêter normalement la machine, utiliser la touche STOP ⑤ ► **Fig. 2**.

! **Attention : lorsque la machine est arrêtée volontairement en relevant le couvercle ou en appuyant sur le bouton d'arrêt d'urgence avec le pétrin en mouvement, la machine redémarre au stade où le cycle de travail a été interrompu.**

! **Vérifiez périodiquement la fonctionnalité du bouton-poussoir d'arrêt d'urgence en appuyant dessus et en s'assurant que la machine cesse de fonctionner immédiatement.**

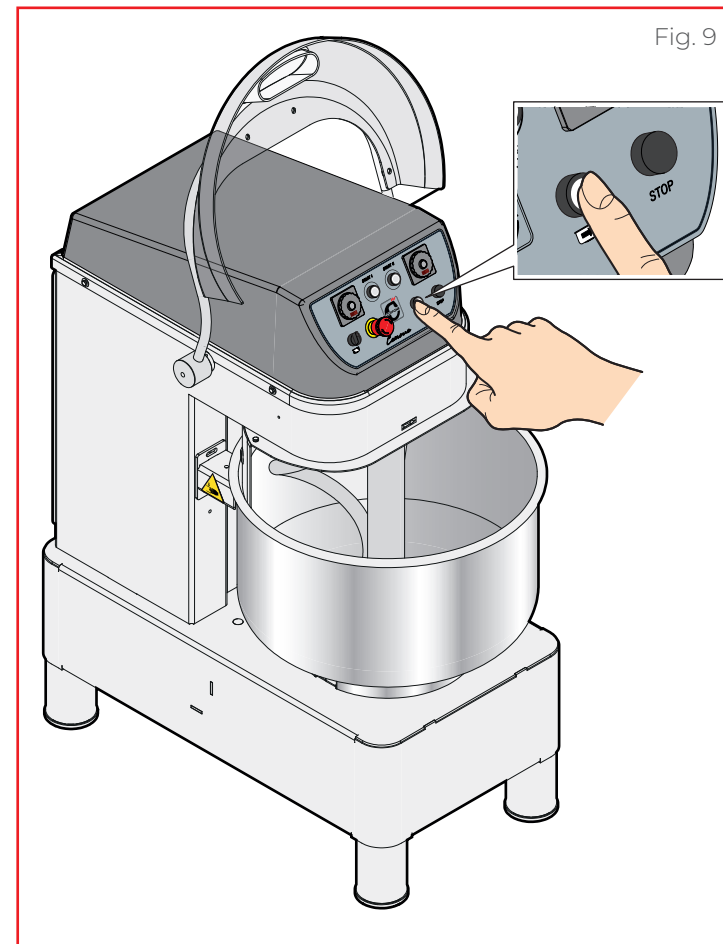


Fig. 9

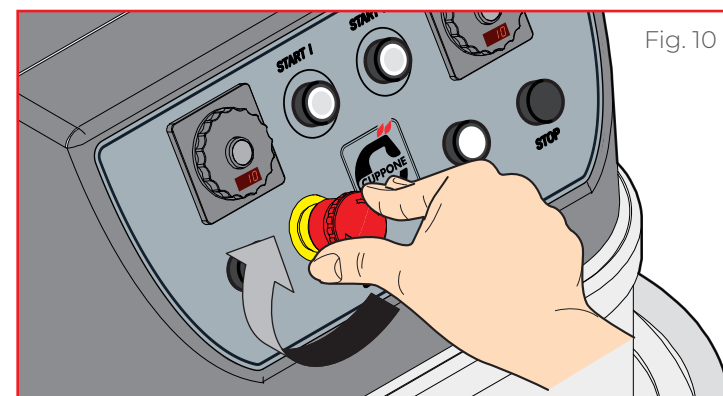




Fig. 10

4 ENTRETIEN ET NETTOYAGE


MISES EN GARDE

 Avant d'effectuer toute intervention de nettoyage, il est nécessaire de **couper l'alimentation électrique** de l'appareil (en agissant sur l'interrupteur) et de porter des équipements de protection individuelle appropriés (gants, lunettes imperméables, masque anti-poussière, chaussures avec pointe renforcée). L'utilisateur doit effectuer uniquement les opérations d'entretien ordinaire (nettoyage) ; pour l'entretien extraordinaire, il faut contacter le Revendeur en demandant l'intervention d'un technique autorisé. La garantie du Fabricant s'annule en cas de dommages provoqués par un manque d'entretien ou un mauvais nettoyage (ex. utilisation de détergents inappropriés).

 **Le nettoyage d'un composant quelconque doit être effectué avec l'appareil complètement froid et en portant des équipements de protection individuelle.**

Pour le nettoyage de tout composant ou accessoire, NE PAS utiliser de :

- détergents abrasifs ou en poudre ;
- détergents agressifs ou corrosifs (ex. acide chlorhydrique/muriatique ou sulfurique, soda caustique, etc...), pas même pour laver le sol sous la machine ;
- outils abrasifs ou pointus (ex. éponges abrasives, racloirs, brosses en acier, etc...) ;
- jets d'eau à vapeur ou haute pression.

 Pour s'assurer que la machine se trouve dans des conditions d'utilisation et de sécurité parfaites, il est conseillé de la soumettre au moins une fois par an à un entretien et un contrôle de la part d'un Centre d'Assistance.

NETTOYAGE DE L'APPAREIL

La machine doit être maintenue en parfaites conditions d'hygiène. Ci-dessous figure un tableau avec la fréquence de nettoyage de chaque composant de l'appareil.

Le non-respect des règles d'hygiène peut entraîner des modifications du produit alimentaire et constituer un risque sanitaire avec une éventuelle contamination physique, chimique et microbienne.

 **Avant d'effectuer tout type de nettoyage, vérifier que l'alimentation électrique ait bien été coupée.**

Composant	Fréquence de nettoyage	Méthode de nettoyage
<ul style="list-style-type: none">■ spirale■ colonne de contraste■ bol de mélange■ protection pour farine	quotidiennement , à la fin de chaque journée de travail	Utilisez un chiffon imbibé d'eau chaude savonneuse ou d'un détergent adapté au nettoyage de surfaces en contact avec les aliments. Terminez avec un rinçage et un séchage soigneux, en prenant soin d'éliminer toute trace de détergent.
parties externes en acier	au besoin	Utilisez un chiffon imbibé d'eau chaude et de savon et terminer avec un rinçage et un séchage soigneux, en prenant soin d'éliminer toute trace de détergent.
nettoyage complexe (résidus et incrustations)	une fois par mois	Utiliser un aspirateur.
panneau de commandes	au besoin	Nettoyez le panneau de commandes avec un chiffon doux et un peu de produit nettoyant pour surfaces délicates. Évitez d'utiliser de grosses quantités de produit car d'éventuelles infiltrations pourraient causer de graves dommages aux touches. Évitez également d'utiliser des nettoyants trop agressifs qui pourraient abîmer la sérigraphie en polycarbonate.
partie interne du couvercle de protection en PETG	une fois par semaine ou au besoin	Utilisez un chiffon doux imbibé d'un détergent adapté au nettoyage des surfaces délicates et en contact avec les aliments, afin de ne pas endommager le revêtement PETG. Terminez avec un rinçage et un séchage soigneux, en prenant soin d'éliminer toute trace de détergent et de ne pas abîmer le revêtement en PETG.

Entretien et nettoyage

INUTILISATION DE L'APPAREIL PENDANT DE LONGUES PÉRIODES

Durant les périodes d'inactivité, coupez l'alimentation électrique et couvrir la machine avec une bâche imperméable, de façon à la protéger de la poussière, des insectes, des rongeurs, etc. Protégez les parties externes en acier de l'appareil en passant un chiffon doux légèrement imbibé d'huile de vaseline.

Après avoir rétabli les alimentations, avant l'utilisation :

- effectuez un nettoyage minutieux de l'appareil et des accessoires ► Fig. 11 ;
- branchez à nouveau l'appareil à l'alimentation électrique ;
- faites contrôler l'appareil avant de le réutiliser.

ÉLIMINATION DES RÉSIDUS ALIMENTAIRES

! Les résidus alimentaires retirés durant le nettoyage doivent être éliminés selon les réglementations en vigueur dans le Pays d'utilisation de l'appareil.

En cas de doute, nous suggérons de contacter les autorités locales pour demander la méthode d'élimination correcte.

ÉLIMINATION EN FIN DE VIE UTILE

! Pour éviter toute utilisation non autorisée et les risques qui y sont liés avant l'élimination de l'appareil, s'assurer qu'il ne soit plus possible de l'utiliser : pour cela, le câble d'alimentation doit être coupé ou retiré (avec un appareil débranché du réseau électrique).



En vertu de l'art. 13 du décret-loi n° 49 2014 « Mise en œuvre de la directive DEEE 2012/19 / UE sur les déchets des équipements électriques et électroniques » Le logo de la poubelle barrée spécifie que le produit a été mis sur le marché après le 13 Août 2005 et qu'à la fin de sa vie utile, il ne doit pas être assimilée à d'autres déchets, mais doit être collecté séparément. Tous les appareils sont réalisés avec des matériaux métalliques recyclables (acier, inox, fer aluminium, tôle galvanisée, cuivre, etc.) dans une quantité supérieure à 90% en poids. Il est nécessaire de faire attention à la gestion de ce produit à la fin de sa vie utile en réduisant les impacts négatifs sur l'environnement et en améliorant l'efficacité d'utilisation des ressources, en appliquant les principes de « pollueurs payeurs », prévention, préparation pour la réutilisation, recyclage et récupération. Ne pas oublier que l'élimination abusive du produit comporte l'application des sanctions prévues par la réglementation législative en vigueur.

Informations sur l'élimination en Italie

En Italie, les appareils DEEE doivent être remis :

- aux Centres de tri (appelés aussi îles écologiques ou plateformes écologiques);
- au revendeur chez lequel le nouvel appareil sera acheté, et qui est tenu à reprendre l'ancien gratuitement (retrait « un contre un ») ;

Informations sur l'élimination dans des pays de l'Union Européenne

La Directive européenne sur les équipements DEEE a été mise en œuvre différemment par chaque pays, donc si vous souhaitez éliminer l'appareil, veuillez contacter les autorités locales ou le Revendeur pour demander la méthode d'élimination appropriée.

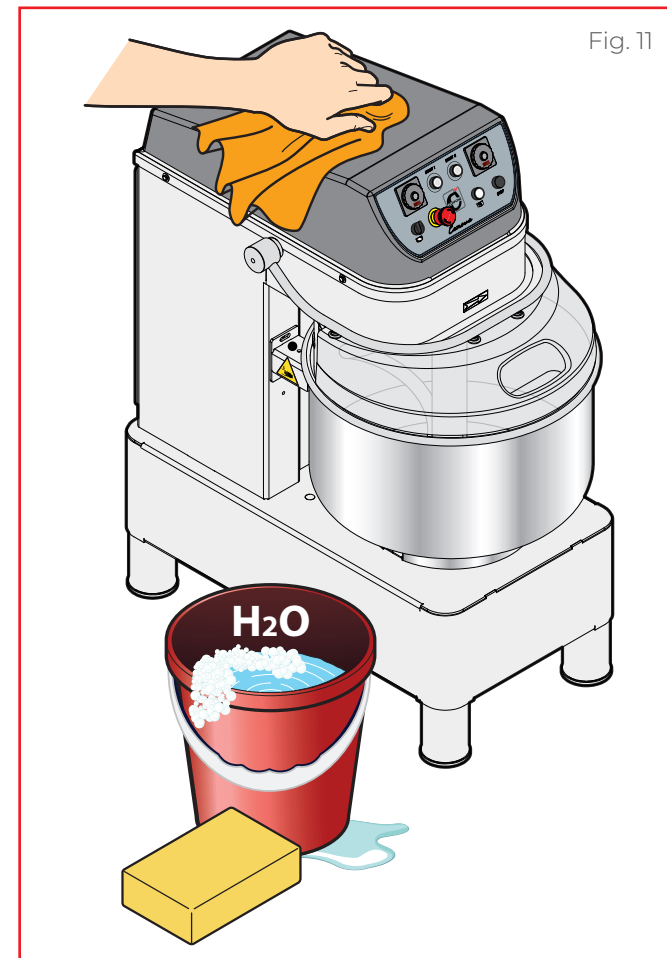


Fig. 11

5 QUELQUE CHOSE NE FONCTIONNE PAS ...

QUE FAIRE EN CAS DE DYSFONCTIONNEMENTS ?

- Notez les données de l'appareil (plaque signalétique) et la date et le numéro de la facture d'achat de l'appareil.

Numéro de Série (S/N).....

Mod.....

Date facture.....

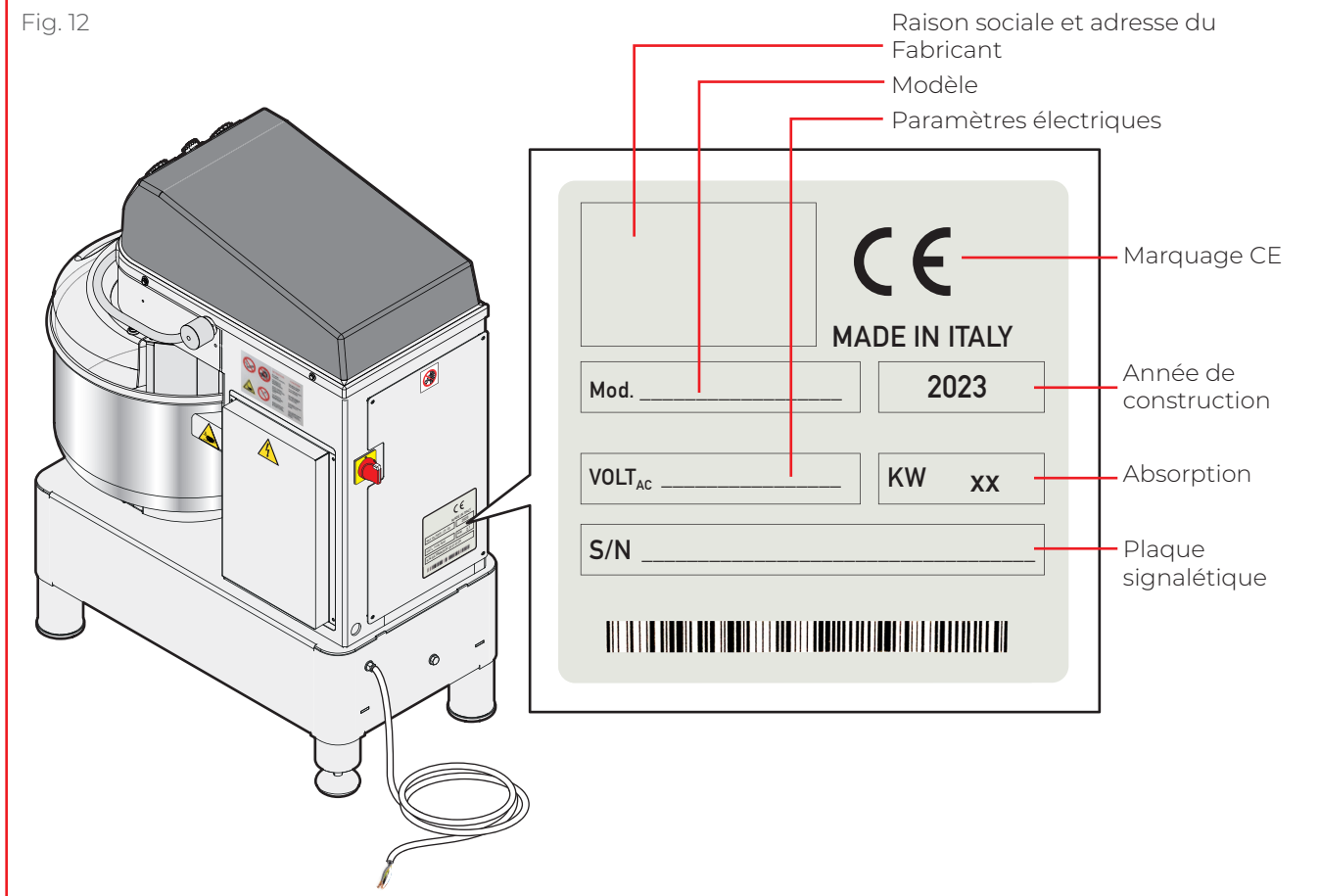
Numéro facture.....

- Lisez attentivement le chapitre de la garantie.

 Garantie - page 14.

- Appelez un Centre d'Assistance autorisé ou bien adressez-vous directement au Revendeur en communiquant les données de l'appareil. En attendant l'intervention de l'Assistance technique, débranchez l'appareil de l'alimentation électrique.

Fig. 12



UNE FOIS L'APPAREIL INSTALLÉ, LE REVENDEUR DOIT OBLIGATOIREMENT ACTIVER LA GARANTIE.

CUPPONE since 1963
CUPPONE S.R.L.
Via Sile, 36
31057 Silea (TV) - ITALY
T +39 0422 361143
F +39 0422 360993
info@cuppone.com - www.cuppone.com

6 GARANTIE

- 8.1 Chaque produit vendu doit être considéré comme conforme lorsqu'il est livré dans la quantité, la qualité et le type indiqués dans la Confirmation écrite, veuillez vous référer aux dispositions de l'art. 1.2.
- 8.2 Le Vendeur garantit :
 - (a) que les Produits sont exempts de défauts de matériaux ou de fabrication, et
 - (b) que (à l'exclusion du cas de défauts connus ou qui auraient dû être connus de l'Acheteur) les Produits sont de qualité marchande.
- 8.3 Tout vice caché des Produits doit être signalé par écrit par l'Acheteur dans les 8 jours suivant sa découverte, sous peine de déchéance. Les défauts d'emballage - même s'ils ont causé des défauts ou des dommages au Produit interne - qui auraient dû être signalés au moment de la livraison, conformément à l'art. 5.8, sont exclus.
- Le rapport des défauts doit contenir l'indication spécifique des Produits défectueux, une description détaillée du type de défaut que le Produit présente, ainsi que la date de livraison et celle de découverte du défaut.
- La garantie est exclue si le défaut résulte imputable à l'Acheteur, tel que, à titre d'exemple, une mauvaise installation du Produit, une utilisation du Produit d'une manière non conforme au mode d'utilisation normal, le non-respect des instructions contenues dans le manuel d'utilisation et d'installation, l'altération du Produit. La garantie ne couvre pas l'usure normale du Produit due à l'utilisation.
- Le Vendeur est responsable des défauts survenant dans un délai d'un an à compter de l'activation de la garantie comme prévu au point 8.12.
- 8.4 le Vendeur aura le droit d'examiner ou de faire examiner par un délégué le Produit et, s'il constate l'existence du défaut, l'Acheteur aura le droit à la réparation ou au remplacement, à la seule décision du Vendeur.
- Il est entendu que, une fois le défaut signalé, l'Acheteur ne doit pas utiliser le Produit tant qu'il n'a pas été examiné par le Vendeur ou son délégué. Dans le cas où le Vendeur se rendrait compte que le Produit, après la réclamation, a été utilisé, l'Acheteur perd le droit d'obtenir son remplacement ou sa réparation.
- 8.5 Le remplacement ou la réparation aura lieu dans les conditions suivantes :
 - a) Le Vendeur peut réparer les Produits défectueux

en se rendant - ou en envoyant un délégué - à l'endroit où se trouvent ces Produits ;

- b) Alternativement, le Vendeur peut réparer le Produit défectueux dans sa propre usine, ou à un autre endroit choisi par le Vendeur,
- c) Alternativement, le Vendeur peut opter pour le remplacement des Produits défectueux ;
- Dans le cas où la réparation / remplacement n'est pas possible, le Vendeur versera à l'Acheteur un remboursement à quantifier ; ce remboursement ne devra cependant pas dépasser le prix payé. L'indemnisation des dommages est exclue.
- 8.6. En cas de réparation du Produit à un endroit choisi par le Vendeur ou en cas de remplacement du Produit défectueux, l'expédition du Produit sera à la charge de l'Acheteur qui devra l'expédier, à ses frais et sous sa propre responsabilité, au lieu indiqué par le Vendeur.
- 8.7 En aucun cas, le Vendeur ne sera responsable des dommages indirects ou consécutifs et / ou de la perte de bénéfices que l'acheteur pourrait subir en raison de défauts dans les produits tels que (mais sans s'y limiter) l'annulation de commandes de clients, pénalités pour retard de livraison, pénalités ou remboursements de toute nature.
- 8.8 Le Vendeur indemniserà l'Acheteur de toute responsabilité ou de tout dommage résultant de Produits défectueux, à moins que cette responsabilité ne découle d'actes ou d'omissions de négligence de l'Acheteur ou du non-respect par ce dernier de ses obligations.
- 8.9 Le Vendeur n'est pas responsable des dommages aux personnes et / ou aux biens pouvant résulter d'une mauvaise utilisation des Produits et / ou de toute utilisation, traitement ou transformation des Produits non conformes à leur utilisation prévue et / ou aux instructions fournies par le Vendeur. Sauf l'hypothèse d'une faute grave ou intentionnelle du Vendeur.
- Le Vendeur ne sera également pas responsable en cas de dommages aux personnes ou aux biens, ou en cas de dysfonctionnement ou de panne ou de détérioration du Produit résultant du fait que le Produit ait été raccordé à un système électrique non conforme.
- 8.10 L'Acheteur ne pourra faire valoir aucune réclamation pour dommages corporels ou matériels autres que ceux faisant l'objet du contrat, ou pour manque à gagner, à moins que cela ne résulte des circonstances

du cas où le Vendeur ait commis une « faute grave ».

- 8.11 La « faute grave » n'inclut pas le manque de soins et d'expertise adéquats, mais signifie un acte ou une omission du Vendeur qui implique la non-prise en compte des conséquences graves qu'un fournisseur consciencieux aurait normalement prévues comme susceptibles de se produire, ou une négligence délibérée de toute conséquence découlant d'un tel acte ou omission.
- 8.12 La couverture de la garantie mentionnée dans cet article est soumise à son activation qui doit être effectuée à travers le site www.cuppone.com dans les 48 heures suivant l'installation du Produit.

Pièces détachées

9.1 Pendant 10 ans à compter de la livraison du Produit, le Vendeur s'engage, à la demande de l'Acheteur, à l'assister dans l'identification des pièces détachées pour l'entretien du Produit. Dans tous les cas, le Vendeur n'est en aucun cas responsable du défaut d'identification de ces pièces.

Loi applicable et clause en plusieurs étapes

- 11.1 La loi italienne, en tant que droit du Vendeur, régira les ventes effectuées sur la base des présentes Conditions Générales.
- 11.2 Les Parties excluent l'application de la Convention de Vienne.
- 11.3 Les parties soumettront les litiges résultant de ventes effectuées sur la base des présentes Conditions Générales à la tentative de conciliation prévue par le Service de conciliation de la Chambre Arbitrale de Milan. En cas d'échec de la tentative, les litiges, même de nature non contractuelle, découlant des ventes effectuées dans le cadre des présentes Conditions Générales, seront résolus par arbitrage selon le Règlement de la Chambre Arbitrale de Milan, par un seul arbitre/trois arbitres, désigné/s conformément au présent Règlement. Le Tribunal Arbitral jugera selon la loi italienne. Le siège de l'arbitrage sera à Milan (Italie). La langue de l'arbitrage sera l'italien.

