

HEat. smART.

Partner in Baking. Since 1963



VENERE

Teigknetmaschine

10/20/30

BEDIENUNGS - UND
WARTUNGSANLEITUNG

Übersetzung der Originalanweisungen



VORBEMERKUNG

Wir gratulieren Ihnen zur Entscheidung für ein Produkt, das unter Anwendung von Avantgarde-Technologien entwickelt und gefertigt wurde.

In diesem Handbuch sind alle Informationen zu den Teigknetmaschinen der Serie Venere enthalten.

Vor der Auslieferung an den Kunden wird das Produkt in der Fabrik des Herstellers einer Abnahmeprüfung unterzogen.

Das beiliegende „Prüfblatt Produktionsprozess“ garantiert, dass **alle** Schritte des Produktionsprozesses von der Montage bis zur Verpackung sowohl hinsichtlich der Funktionalität, als auch hinsichtlich der Sicherheit sorgfältig überprüft worden sind.

Vor der Installation **aufmerksam** den Inhalt des vorliegenden Handbuches lesen: Es enthält wichtige Informationen zur Montage des Produkts sowie zu den Sicherheitsbestimmungen.

KUNDENDIENST

Der Händler ist in der Lage, alle technischen Probleme bei der Installation zu lösen.

Zögern Sie nicht, sich in Zweifelsfälle an ihn zu wenden.

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

DIE GRÜNDUNG

Unser Unternehmen wurde im Jahr 1963 von den Brüdern Lorenzo, Luigi und Paolo Cuppone gegründet. Es hat sich direkt auf die Produktion von Öfen und Ausrüstungen für die Zubereitung und das Backen von Pizza spezialisiert.

Die ständige Erforschung neuer Geräte sind bis heute die Stärke unseres Unternehmens, die uns zur Erfindung und zur Patentierung vom Maschinen und Öfen geführt hat, die das Pizza-Machen revolutioniert haben.

INHALTSVERZEICHNIS

1	SICHERHEITSHINWEISE.....	3
----------	---------------------------------	----------

2	Einleitende Anmerkungen.....	6
----------	-------------------------------------	----------

	Gebrauch.....	7
	Maschine anschließen	7
3	Zutaten einfüllen	8
	Verarbeitung ausführen	9
	Entfernen des Teigs	10
	Notruftaste entriegeln.....	10

	Wartung und Reinigung.....	11
	Warnhinweise.....	11
	Reinigung der Gerät.....	11
4	Einstellen der Riemenspannung	12
	Längere Nichtbenutzung des Produkts	12
	Entsorgung der Lebensmittelrückstände.....	12
	Entsorgung am Ende der Lebensdauer	12

5	ETWAS FUNKTIONIERT NICHT.....	13
----------	--------------------------------------	-----------

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

ÜBERSETZUNG DER ORIGINALANWEISUNGEN

Die Original-Sprache dieses Handbuches ist Italienisch: Der Hersteller ist nicht verantwortlich für eventuelle Übersetzungs- oder Druckfehler.

1 SICHERHEITSHINWEISE

IM HANDBUCH SOWIE AUF DEN AN DER MASCHINE ANGEBRACHTEN AUFKLEBERN VERWENDETE SYMBOLE



Zeigt an, dass Vorsicht erforderlich ist, wenn einen Operation ausgeführt wird, die in einem Abschnitt mit diesem Symbol beschrieben wird. Das Symbol zeigt außerdem an, dass vom Bediener die größtmögliche Umsicht verlangt wird, um unerwünschte oder gefährliche Folgen zu vermeiden



Gefährliche Spannung



Explosionsgefahr!



Gefahr durch Zahnräder



Quetschgefahr der Hände



Schutzvorrichtung nicht entfernen



Dazu verweisen wir auf ein anderes Kapitel, in dem das Thema detaillierter behandelt wird.



Empfehlung des Herstellers



Hinweis der Herstellers



Weist darauf hin, dass der mit diesem Symbol gekennzeichnete Abschnitt vor der Installation, Benutzung und Wartung des Gerätes sorgfältig gelesen werden muss.

ALLGEMEINE HINWEISE

- Vor der Installation das vorliegende Handbuch aufmerksam lesen und es für die zukünftige Konsultation durch die verschiedenen Bediener an einem zugänglichen Ort aufbewahren. Das Handbuch muss das Produkt während seiner gesamten Lebensdauer, auch bei einer Weitergabe, begleiten (nach den geltenden Vorschriften ist die Betriebsanleitung ein wesentlicher Bestandteil der Maschine). Bei einem eventuellen Verlust oder einer Beschädigung sind weitere Exemplare des Handbuchs beim Hersteller anzufordern.
- Die Nichtbeachtung der folgenden Vorschriften kann Schäden und Verletzungen, auch tödliche, verursachen, führt zum Erlöschen der Garantie und entbindet den Hersteller von jeglicher Haftung.
- Jede andere als die in diesem Handbuch angegebene Verwendung oder Wartung bzw. Eingriffe, Manipulationen oder Veränderungen, die nicht ausdrücklich genehmigt sind, können zu Schäden, Verletzungen oder tödlichen Unfällen führen und machen die Garantie ungültig.
- Dieses Handbuch richtet sich an die Bediener der Maschine, d. h. an die Personen, die mit der Bedienung der Maschine beauftragt bzw. dazu befugt sind. Arbeitgeber, Führungskräfte und Vorgesetzte müssen nicht nur dieses Handbuch lesen und verstehen, sondern auch sicherstellen, dass

die oben genannten Bediener es ebenfalls lesen und verstanden haben.

- Bei einem Brand sind Trockenlöscher zu verwenden, um ein Aufflammen des Feuers zu verhindern.
- Auf dem Typenschild sind wichtige technische Daten enthalten. Diese sind grundlegend bei einer Anfrage hinsichtlich eines Wartungs- oder Reparaturingriffs des Geräts. Das Schild daher nicht entfernen, beschädigen oder verändern.
- Das Gerät während seines gesamten Betriebs beaufsichtigen.
- Die von der Maschine erzeugte Geräuschemission ist in der Arbeitsposition des Bedieners < 70dBA (gemessen mit einem integrierenden Schallpegelmessgerät der Klasse 1).
- Keine Maschinenteile (Funktionsteile, Steuersysteme und Sicherheitseinrichtungen) demontieren, verändern oder außer Betrieb setzen.

VERWENDUNGSZWECK UND SACHGEMÄSSE VERWENDUNG

- Bei der Anlage handelt es sich um eine Spiralknetmaschine zum Kneten von Teig für Pizzerien, Bäckereien oder Konditoreien.
- Diese Geräte sind zum Einsatz für gewerbliche Anwendungen, zum Beispiel in Restaurantküchen, Kantinen, Krankenhäusern und Betrieben wie Bäckereien, Metzgereien usw., jedoch nicht für die Endlos- und

Sicherheitshinweise

- Massenproduktion von Lebensmitteln bestimmt. Eine von den Angaben abweichende Verwendung wird als unsachgemäß betrachtet, ist potenziell gefährlich für Menschen und Tiere und könnte zu irreparablen Beschädigungen des Geräts führen.
- Das Gerät darf von Kindern unter 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung oder ohne die notwendigen Kenntnisse bedient werden, vorausgesetzt, diese werden beaufsichtigt bzw. nachdem diese die nötigen Anweisungen zum sicheren Gebrauch des Geräts erhalten haben und die damit zusammenhängenden Gefahren erkannt und verstanden wurden.
 - Das Personal, das das Gerät benutzt, muss über eine Berufsausbildung verfügen und muss regelmäßig hinsichtlich seiner Benutzung sowie der Normen zur Sicherheit und Unfallvermeidung geschult werden. Außerdem muss es die PSA (persönliche Schutzausrüstung) tragen, die in den internen Vorschriften des Werks vorgeschrieben ist, und in perfekter körperlicher und geistiger Verfassung sein. Fremden oder unbefugten Personen ist es strengstens untersagt, sich der in Betrieb befindlichen Maschine zu nähern.
 - Die Beschäftigten dürfen bei der Ausübung ihrer Tätigkeit keine persönlichen Gegenstände und Kleidung tragen, die aufgrund der Art der Tätigkeiten oder der Merkmale

- der Arbeit eine Gefahr für die persönliche Sicherheit darstellen (z. B. Armbänder, Ketten oder andere Gegenstände, die sich in den sich bewegenden Teilen verfangen können).
- Kinder müssen beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät oder Bauteilen desselben spielen.
 - An der Maschine darf immer nur eine Person zur Zeit arbeiten.

WARTUNGSHINWEISE

- Vor jeglichen Wartungseingriffen muss das Gerät von der Stromversorgung getrennt und die Entladezeit (etwa 2-3 Minuten) abgewartet werden.
- Die Maschine nicht mit anderen als den in diesem Handbuch in den entsprechenden Kapiteln angegebenen Reinigungsmitteln oder mit einem Wasser- oder Dampfstrahl waschen.
- Die Reinigungs- und Wartungsarbeiten dürfen nur von einem Nutzer durchgeführt werden und dürfen nicht von Kindern ohne Überwachung gemacht werden.

MÖGLICHE GEFAHREN/RESTRISIKEN

- **BRANDGEFAHR:** Die Umgebung des Geräts frei von brennbaren Materialien lassen. Keine entzündlichen Materialien in der Nähe des Geräts aufbewahren.
- **ACHTUNG: EXPLOSIONSGEFAHR!** Es ist untersagt, das Produkt in Umgebungen mit

Explosionsgefahr in Betrieb zu nehmen.

- **ACHTUNG:** Immer den Hauptschalter öffnen, um die Benutzung des Ofens zu verhindern, vor allem während der Reinigungsarbeiten oder bei längerer Nichtbenutzung.

WARNHINWEISE FÜR DEN FALL EINES DEFEKTS

- Das Gerät nicht benutzen und eine Kundendienststelle des Händlers kontaktieren, falls Anomalien festgestellt werden (z. B. Netzkabel beschädigt usw.). Ausschließlich Originalersatzteile verwenden; anderenfalls verfällt der Gewährleistungsanspruch.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es von einer Kundendienststelle, vom Händler, seinem Kundendienst oder von qualifiziertem Personal ausgewechselt werden, um Risiken zu vermeiden.
- Der Bediener ist verpflichtet, Schäden oder Veränderungen an der Maschine, die die Sicherheit beeinträchtigen können, sofort zu melden. Bei einem Defekt ist die Maschine von der Stromversorgung zu trennen, alle betroffenen Bediener zu warnen und durch für alle Bediener verständliche Schilder darauf hinzuweisen, dass die Maschine nicht benutzbar ist.
- Die Notfalltelefonnummer gut sichtbar anbringen.
- Wir empfehlen, das Gerät zumindest einmal jährlich von einer Kundendienststelle kontrollieren zu lassen.

Sicherheitshinweise

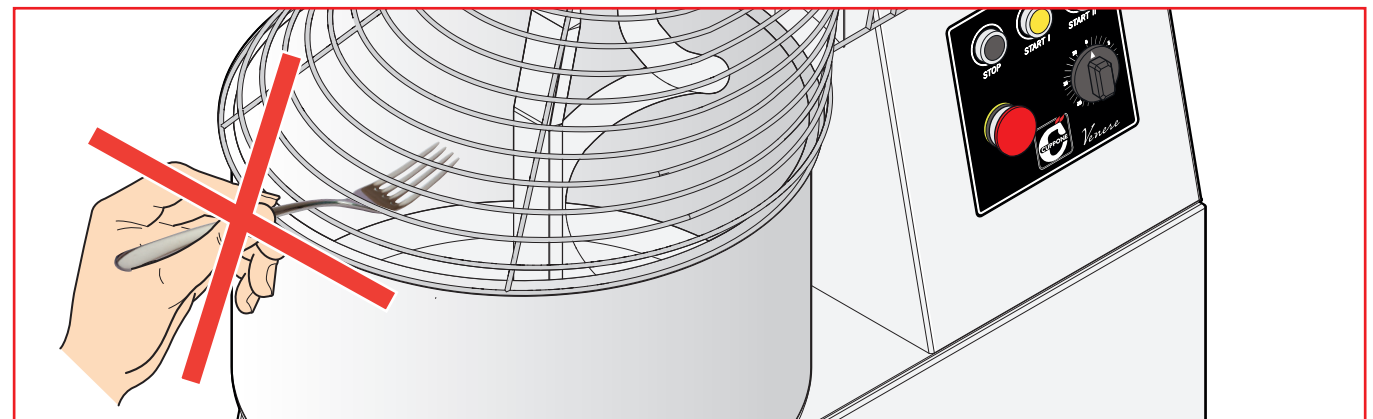
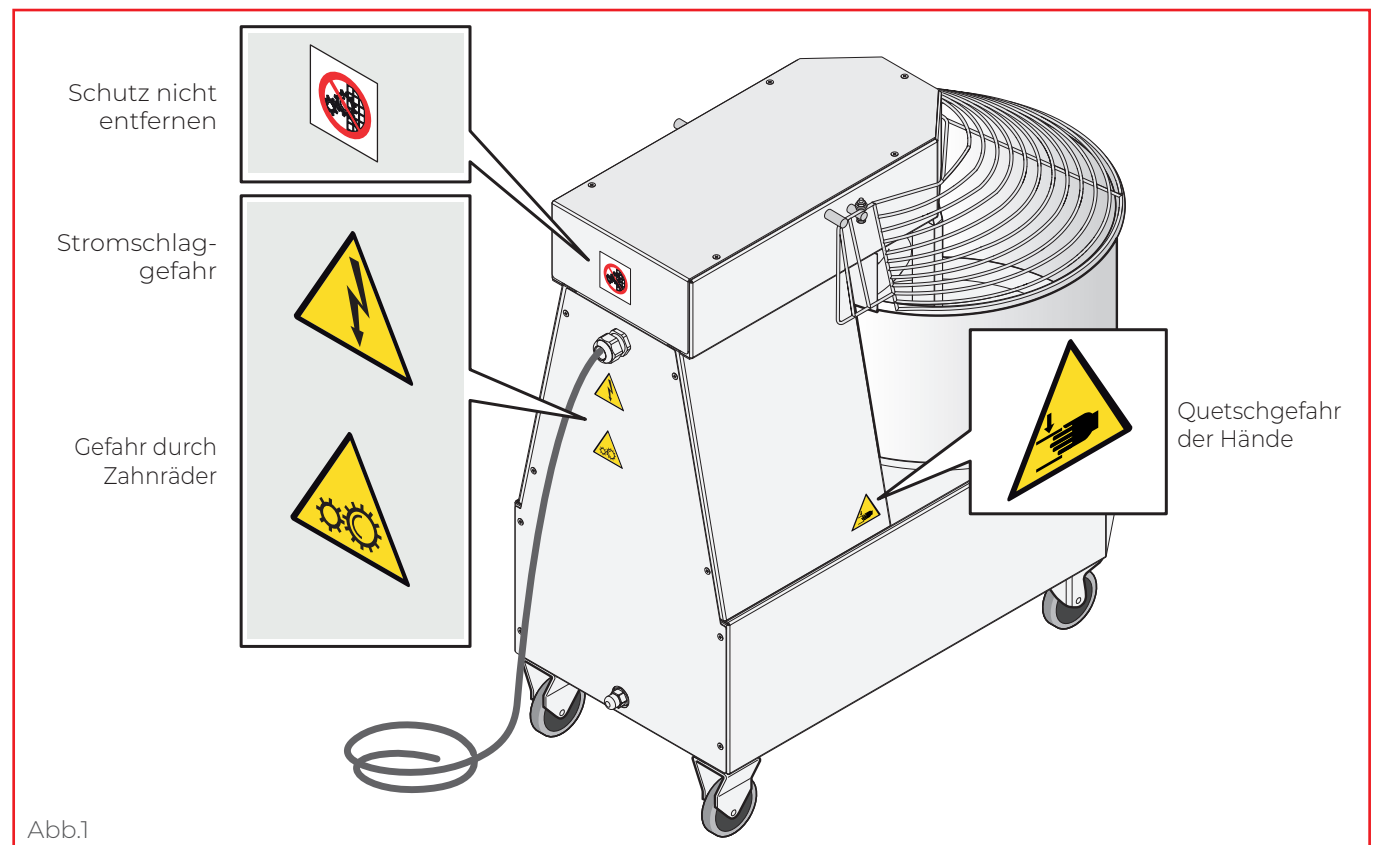
UNSACHGEMÄSSE VERWENDUNG

- Da die Maschine so konstruiert und gebaut wurde, dass sie nur bei bestimmungsgemäßer Verwendung Sicherheit bietet, sind die folgenden Vorschriften zu beachten. Folgendes ist verboten:
- jede andere Verwendung als die, für die die Maschine konstruiert und gebaut wurde; eine unsachgemäße Verwendung führt zum Erlöschen der Garantie und zu möglichen Gefahren für den Benutzer.
- die Verwendung in Bereichen mit einer Beleuchtungsstärke < 150 Lux, mit Explosionsgefahr, mit übermäßigem Wasser- oder Öldampf oder Staub.
- die Verwendung in Gegenwart von ätzenden Stoffen und/oder Gasen.
- die Verwendung unter anderen als den in dem Installationshandbuch angegebenen Umgebungsbedingungen.
- die Verwendung von anderen Materialien und/oder Erzeugnissen als den für Back- und Konditoreiwaren üblichen Lebensmitteln.
- die Verwendung bei ungewöhnlichen Vibrationen oder Stößen. In Verbindung mit anderen Geräten, Maschinen usw...
- Während des Betriebs der Maschine keine Gegenstände in das Schutzgitter einführen.

Die Firma haftet nicht für eventuelle Druck- oder Übertragungsfehler und behält sich das Recht vor, ohne Vorankündigung Änderungen vorzunehmen, die für angemessen erachtet werden.

Die auszugsweise Wiedergabe ist ohne Zustimmung des Herstellers untersagt. Die angegebenen Abmessungen sind unverbindlich.

AN DER MASCHINE ANGEBRACHTE SYMBOLE



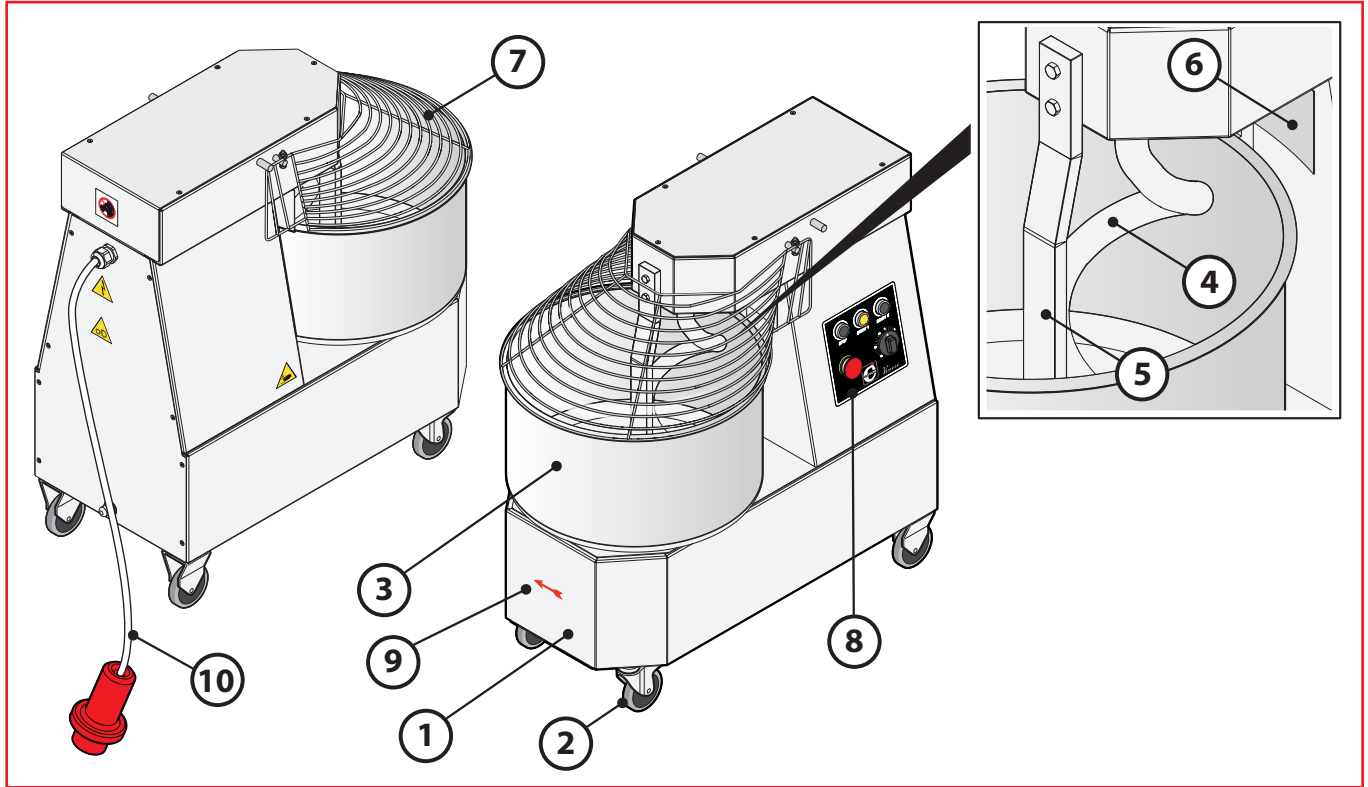
2 EINLEITENDE ANMERKUNGEN

MASCHINENBESCHREIBUNG

Bei dem Gerät handelt es sich um eine **Spiralknetmaschine**, die für die Herstellung von Teig mit Zutaten aus dem Lebensmittelbereich bestimmt ist, der anschließend für Bäckerei- und Konditoreiprodukte verwendet wird. Sie wurde entwickelt, um das Beste in Bezug auf einen lockeren Teig zu erreichen, in dem sowohl die natürlichen (Mutterhefe) als auch die traditionellen Hefen in einer möglichst geeigneten Umgebung arbeiten können, um ihr Potenzial zu entfalten.

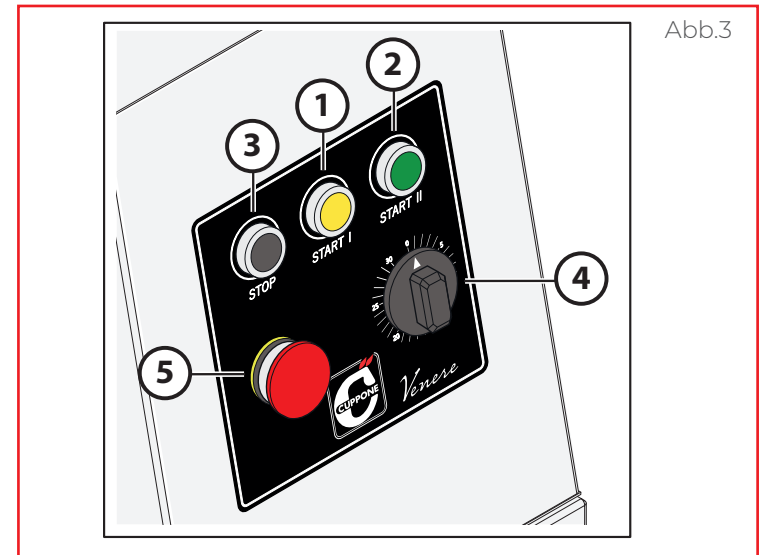
► **Abb.3** Die Hauptbauteile der Maschine sind:

- 1 **Untergestell** aus lackiertem Stahl
- 2 **Schwenkräder**
- 3 **Rotierende Mischwanne** aus Edelstahl AISI 304
- 4 **Spiralutensil** aus Edelstahl AISI 304
- 5 **Steuersäule** aus Edelstahl AISI 304
- 6 **Mehlstaubschutz** aus Edelstahl AISI 304 (nicht im Modell VN10 vorhanden)
- 7 **Schutzgitter** aus poliertem Edelstahl AISI 304: Verhindert, dass die Hände während des laufenden Zyklus in den Behälter eingeführt werden können; wenn das Schutzgitter während des Knetens angehoben wird, wird die Bewegung der Spirale und des Behälters unterbrochen
- 8 **Bedientafel**
- 9 **Pfeil**: Zeigt die korrekte Drehrichtung des Behälters an
- 10 **Netzkabel**



► **Abb.3** Bedientafel

- 1 **Maschinenstartschalter** auf Stufe 1
- 2 **Maschinenstartschalter** auf Stufe 2
- 3 **Stopp-Schalter**: stoppt die Drehung des Spiralwerkzeugs und der Knetwanne
- 4 **Timer**: stellt eine Bearbeitungszeit ein, nach der die Maschine anhält
- 5 **Notschalter**: wenn er betätigt wird, wird der Vorgang unterbrochen. Um den Notschalter zu entriegeln und mit der normalen Arbeit fortzufahren, drehen Sie ihn im Uhrzeigersinn. Der Schalter soll in echten Notfällen eingesetzt werden; um die Maschine normal anzuhalten, verwenden Sie den Stopp-Schalter.




3 GEBRAUCH

Die Benutzung der Maschine ist ausschließlich entsprechend geschulten und qualifizierten Bedienern vorbehalten.

An der Maschine darf immer nur eine Person zur Zeit arbeiten.

Vor dem Starten der Maschine:

- sicherstellen, dass alle Sicherheitsvorrichtungen (Pilztaster ⑤ ► **Abb.3**) voll funktionsfähig sind; die Funktionstüchtigkeit wird überprüft, indem der Pilztaster gedrückt und kontrolliert wird, ob die Maschine sofort den Betrieb einstellt. Bei Störungen oder Unzulänglichkeiten sofort den zuständigen Verantwortlichen benachrichtigen;
-  **aufmerksam die auf den vorhergehenden Seiten dieses Dokuments beschriebenen Punkte und Vorschriften lesen (insbesondere das Kapitel „SICHERHEIT“);**
- die Lage und Funktion aller vorhandenen Bedienungs-, Anzeige- und Sicherheitseinrichtungen erlernen.

MASCHINE ANSCHLIESSEN

► Abb.4

Den Stecker für die Stromversorgung des Geräts in die vorgesehene Steckdose einstecken.

Vergewissern Sie sich nach dem Anschließen, dass das Kabel:

- den Durchgang von Personen oder Gegenständen nicht behindert (z. B. Wägen auf Rädern);
- nicht gequetscht oder geknickt ist;
- nicht in der Nähe scharfer Kanten oder warmer Oberflächen positioniert ist.

Die Verlängerung des Kabels oder die Verwendung von Verlängerungsschnüren ist nicht gestattet.

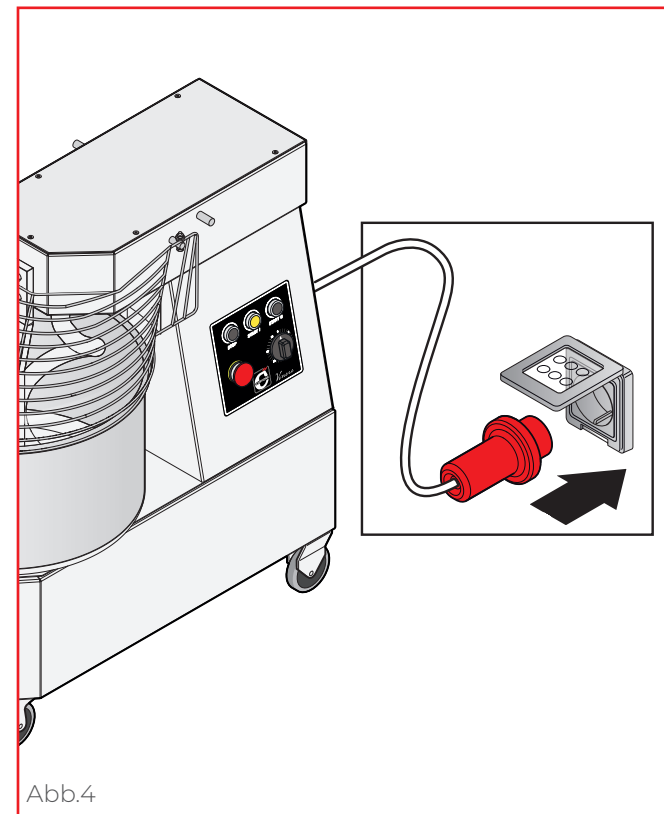


Abb.4

ZUTATEN EINFÜLLEN

► **Abb.5** Die Maschine mischt den Teig durch die Drehbewegung des Behälters und der Spirale aus Stahl. Beim ersten Gebrauch ist sie sorgfältig zu reinigen, wobei die Angaben im entsprechenden Kapitel zu befolgen sind.

📄 **Wartung und Reinigung - S. 12.**

A Die Schutzvorrichtung anheben.

B Die Zutaten manuell in den Behälter geben und dabei die im Rezept angegebene Reihenfolge und Menge beachten.

📄 **Es wird empfohlen, zuerst das Mehl und dann das Wasser einzufüllen;** Auf diese Weise erhöht sich das spezifische Gewicht des Mehls, da es nass wird, aber das Volumen bleibt unverändert.

Zum Hinzufügen beliebiger Zutaten während der Verarbeitung:

- die Maschine anhalten;
- die Schutzvorrichtung anheben.

C Die Schutzvorrichtung wieder absenken. Wird sie während des Mischvorgangs angehoben, wird die Bewegung der Spirale und des Behälters unterbrochen.

⚠ **Aus hygienischen und sicherheitstechnischen Gründen ist die Ausbreitung von Zutaten in die Umgebung und in andere Maschinenteile zu begrenzen (z. B. Mehlstaub).**

⚠ **Das Eindringen von Produktrückständen in mechanische Teile kann zu Fehlfunktionen der Maschine führen.**

⚠ **Die Zutaten müssen so gemischt werden, dass die Summe ihrer Massen das Fassungsvermögen der Maschine nicht übersteigt:**

VENERE 10: 10 kg [22 lbs]

VENERE 20: 20 kg [44 lbs]

VENERE 30: 30 kg [66 lbs]

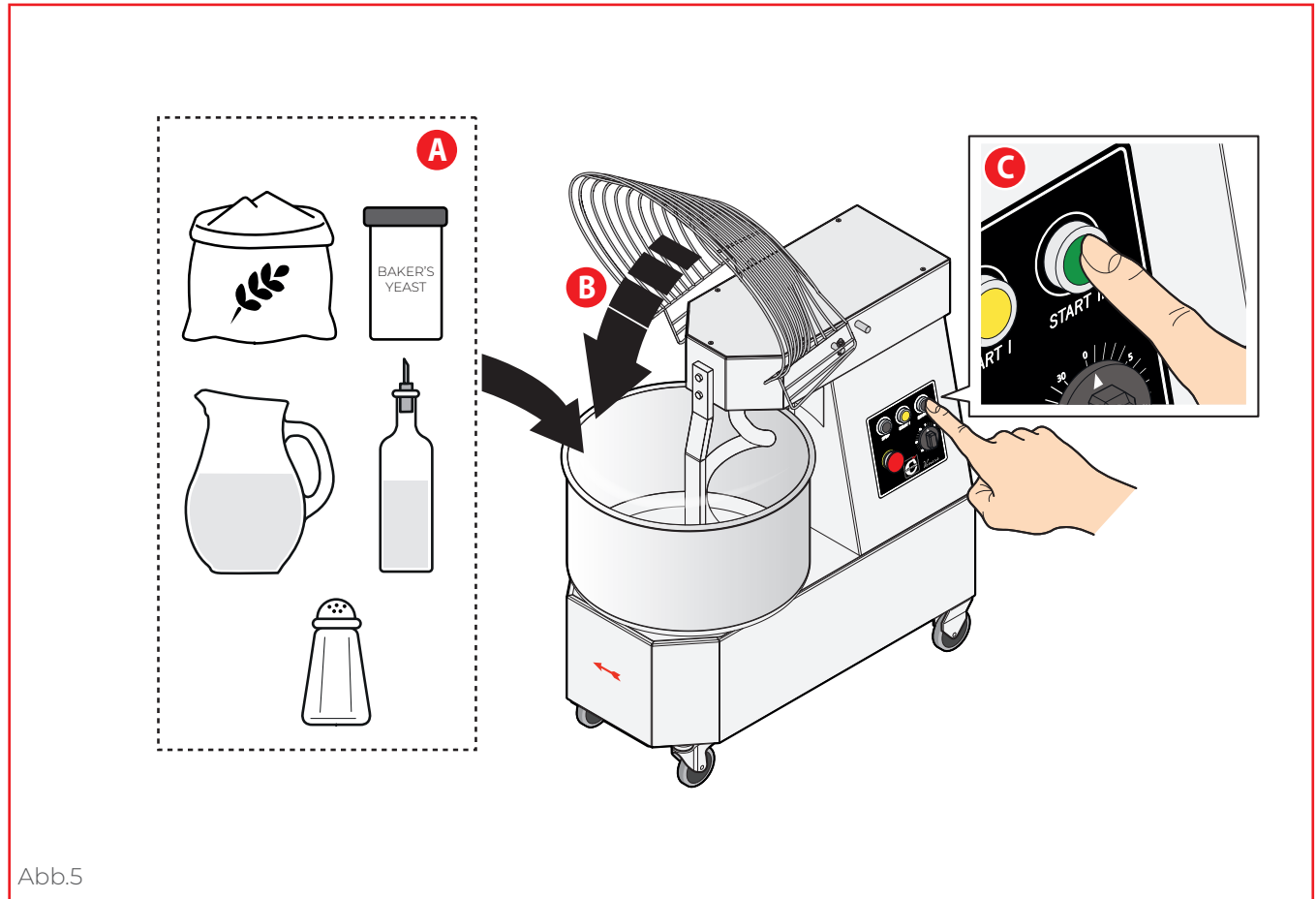


Abb.5

Nicht versuchen, Mehl, das sich auf Maschinenteilen abgesetzt hat, aufzusammeln. Dies könnte zu einer Verunreinigung der Lebensmittel und damit zu einem Gesundheitsrisiko für die Verbraucher sowie zu einem Sicherheitsrisiko für den Bediener führen, wenn er versucht, seine Hände, Finger usw. in Bereiche einzuführen, in denen sich bewegte Teile befinden (z. B. zwischen Behälterrand und Schutzabdeckung, zwischen Behälterwand und Säule des Untergestells usw.).

Die Nichteinhaltung der Hygienevorschriften kann zu Veränderungen des Lebensmittelprodukts führen und ein Gesundheitsrisiko durch mögliche physikalische, chemische und mikrobielle Kontamination darstellen.

Nach dem Einschalten der Maschine muss die Drehrichtung des Behälters und der Spirale überprüft werden, die sich gemäß dem Pfeil auf dem Maschinenkopf gegen den Uhrzeigersinn drehen müssen.

VERARBEITUNG AUSFÜHREN

► **Abb.6** Die Verarbeitung muss auf diese Weise gestartet werden:

- drehen Sie den Timer (4) auf die gewünschte Zeit ein. Dieser Wert gibt an, **wie lange** die Maschine kneten soll (z. B. wenn Sie den Timer auf „10“ einstellen, wird die Maschine 10 Minuten lang kneten).
Achtung! Wenn der Timer auf „0“ eingestellt ist, kann die Verarbeitung NICHT gestartet werden.
- drücken Sie folgende Schalter:
 - **START I** (1) ► die Maschine startet mit **niedriger** Geschwindigkeit
 - **START II** (2) ► die Maschine startet mit **hoher** Geschwindigkeit

Achtung! Um die Mehlstaubentwicklung im Rahmen der Hygienevorschriften einzudämmen, muss die Maschine auf Stufe 1 gestartet und nach mindestens 120 Sekunden auf Stufe 2 umgeschaltet werden.

Die Verarbeitung stoppt, wenn:

- die Schutzvorrichtung angehoben wird;
- der STOPP-Schalter gedrückt wird (3);
- die mit dem Timer (4) eingestellte Zeit endet (z.B. die eingestellten 10 Minuten laufen ab);
- der Timer (4) auf „0“ zurückgesetzt wird;
- der Notschalter (5) gedrückt wird. Achtung! Der Schalter darf nur in echten Notfälle eingesetzt werden. Um die Maschine normal anzuhalten, verwenden Sie den Stopp-Schalter (3).

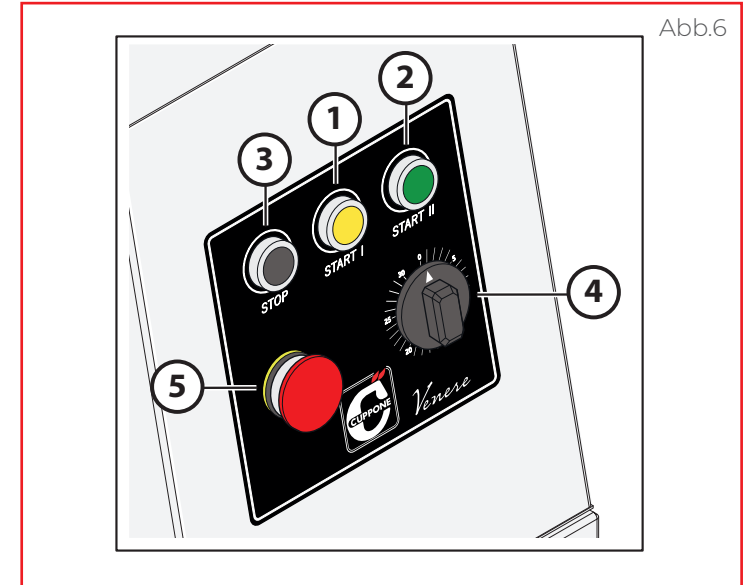


Abb.6

ENTFERNEN DES TEIGS

► Abb.7

Maschine am Ende der gewünschten Zeit, indem Sie den STOPP-Schalter drücken (es ist nicht erforderlich, wenn ein Timer verwendet wurde, die Maschine stoppt automatisch) und heben Schutzvorrichtung an, um den Teig zu entfernen. Aus Sicherheitsgründen wird die Bewegung des Spiralwerkzeugs und der Schüssel noch unterbrochen.

Nehmen Sie den Teig, indem Sie ihn in kleine Portionen aufteilen, deren Größe und Masse so beschaffen sind, dass sie leicht und gefahrlos bearbeitet werden können.

Entfernen von Teigresten einen Kunststoffspatel (verwenden Sie niemals Metallspatel oder -schaber).

NOTRUFTASTE ENTRIEGELN

► Abb.8

Wird der Pilztaster gedrückt, unterbricht er den Betrieb der Maschine. Um den Notschalter zu entriegeln und mit der normalen Arbeit fortzufahren, drehen Sie ihn im Uhrzeigersinn. Der Schalter soll in echten Notfälle eingesetzt werden; um die Maschine normal anzuhalten, verwenden Sie den Stopp-Schalter (3) ► Abb.3.

! **Achtung:** Wird die Maschine bei laufender Knetmaschine durch Anheben der Schutzvorrichtung oder durch Drücken der Notaus-Taste absichtlich angehalten, wird sie an der Stelle wieder gestartet, an der der Arbeitszyklus unterbrochen wurde.

! Die Funktionstüchtigkeit des Pilztasters ist regelmäßig zu überprüfen. Dazu ist der Pilztaster zu drücken und sicherzustellen, dass die Maschine sofort stoppt.

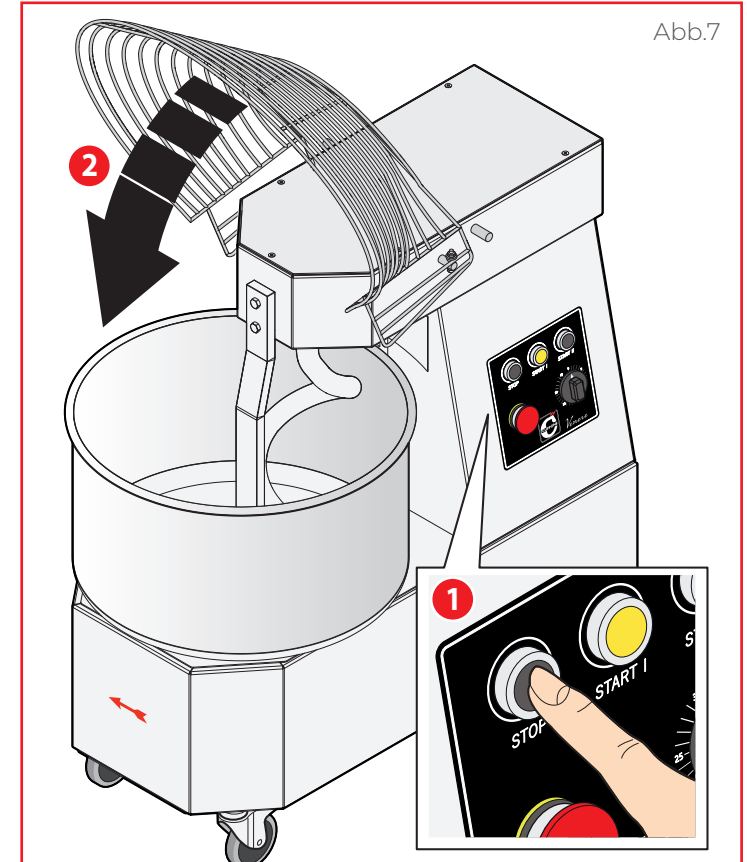


Abb.7

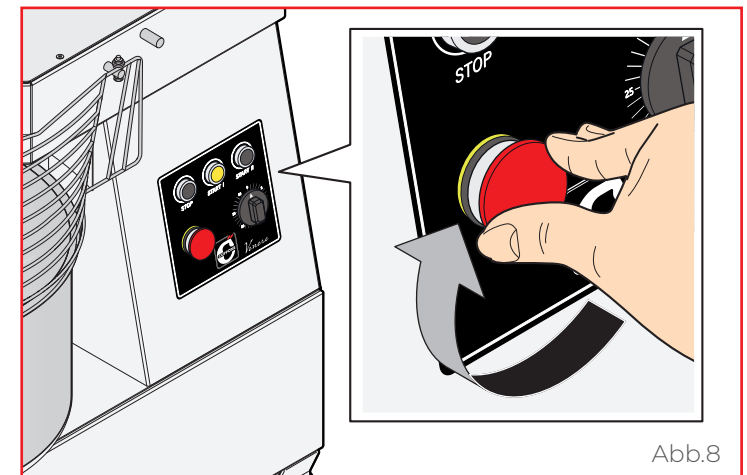




Abb.8

4 WARTUNG UND REINIGUNG


WARNHINWEISE

 Vor der Durchführung von Eingriffen zur Reinigung muss die **Stromversorgung des Geräts (mit dem Schalter der Anlage) unterbrochen werden**; außerdem muss angemessene persönliche Schutzausstattung verwendet werden (Handschuhe, wasserdichte Schutzbrille, Staubmaske, Schuhe mit Zehenschutzkappe). Der Benutzer darf ausschließlich die ordentliche Wartung durchführen; für außerordentliche Wartungsarbeiten an eine Kundendienststelle wenden und den Eingriff eines autorisierten Technikers anfordern. Der Gewährleistungsanspruch erlischt im Fall von Schäden, die auf unterlassene Wartung oder falsche Reinigung zurückzuführen sind (z. B. Verwendung ungeeigneter Reinigungsmittel).

 **Die Reinigung von Komponenten muss bei vollständig kaltem Ofen sowie unter Verwendung von persönlicher Schutzausstattung vorgenommen werden.**

Zur Reinigung von Komponenten oder Zubehörteilen dürfen NICHT verwendet werden:

- scheuernde Reinigungsmittel in Pulverform;
- aggressive oder korrosive Reinigungsmittel (z. B. Salzsäure oder Schwefelsäure, Ätznatron usw.). Diese Substanzen auch nicht zum Reinigen der Struktur/des Bodens unter dem Gerät verwenden;
- scheuernde oder spitze Werkzeuge (z. B. Scheuerschwämme, Schaber, Stahlbürsten usw.);
- Dampf- oder Hochdruckreiniger.

 Um sicherzustellen, dass sich das Gerät im perfektem Nutzungs- und Sicherheitszustand befindet, empfehlen wir, es zumindest einmal jährlich durch den Vertragskundendienst warten zu lassen.

REINIGUNG DER GERÄT

Die Maschine muss in einem hygienisch einwandfreien Zustand gehalten werden. Nachstehend wird eine Tabelle aufgeführt, in der die Reinigungshäufigkeit der einzelnen Maschinenbauteile angegeben ist.

Die Nichteinhaltung der Hygienevorschriften kann zu Veränderungen des Lebensmittelprodukts führen und ein Gesundheitsrisiko durch mögliche physikalische, chemische und mikrobielle Kontamination darstellen.

 **Vor der Reinigung ist sicherzustellen, dass die Stromversorgung unterbrochen wurde.**

Bauteil	Reinigungshäufigkeit	Reinigungsmethode
Spirale Steuersäule Mischbehälter Mehlstaubschutz	täglich, am Ende eines jeden Arbeitstages	Ein mit warmer Seifenlauge oder einem für die Reinigung von Flächen, die mit Lebensmitteln in Kontakt kommen, geeigneten Reinigungsmittel getränktes Tuch verwenden. Zum Abschluss sorgfältig nachspülen und abtrocknen und dabei darauf achten, dass alle Reinigungsmittelspuren entfernt werden.
äußere Bauteile aus Stahl	bei Bedarf	Ein mit warmer Seifenlauge angefeuchtetes Tuch verwenden und anschließend sorgfältig nachspülen und abtrocknen; dabei darauf achten, dass alle Reinigungsmittelspuren entfernt werden.
Ganzheitliche Reinigung (Rückstände und Verkrustungen)	einmal im Monat	Staubsauger verwenden.
Bedienfeld	bei Bedarf	Das Bedienfeld mit einem weichen Tuch und ein wenig Reinigungsmittel für empfindliche Oberflächen reinigen. Große Produktmengen vermeiden, da eventuelle Infiltrationen zu schweren Beschädigungen der Tasten führen können. Außerdem die Verwendung von zu aggressiven Reinigungsmitteln vermeiden, die den Siebdruck aus Polycarbonat beschädigen könnten.
Schutzvorrichtung	wöchentlich oder bei Bedarf	Ein weiches, angefeuchtetes Tuch mit einem Reinigungsmittel verwenden, das zum Reinigen empfindlicher Oberflächen und für den Kontakt mit Lebensmitteln geeignet ist. Anschließend gründlich abspülen und trocknen, wobei darauf zu achten ist, dass alle Spuren des Reinigungsmittels entfernt werden.

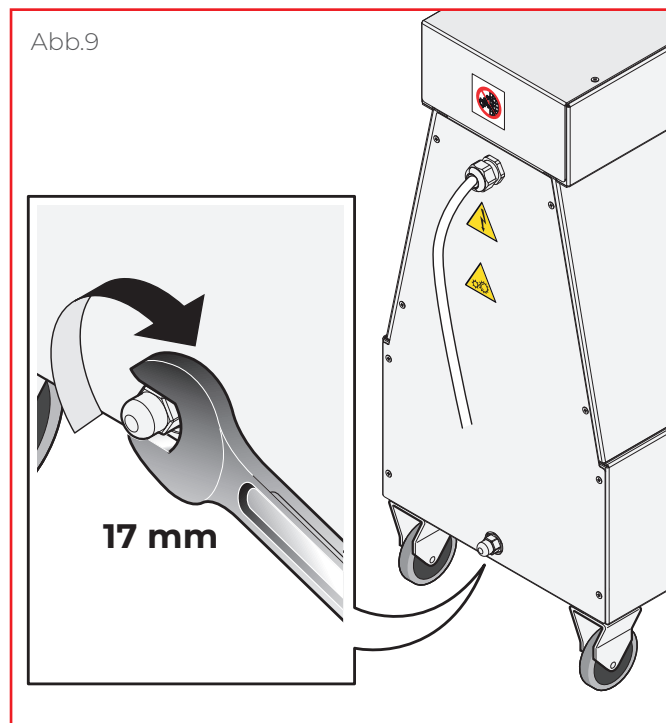
Wartung und Reinigung

EINSTELLEN DER RIEMENSPIANNUNG

Die Spannung des Riemens lässt mit der Zeit nach: Dadurch wird die Drehung des Wanne verlangsamt oder ganz gestoppt, was nicht mit einer Fehlfunktion des Motors zusammenhängt.

► **Abb.9.** Im Falle einer Verlangsamung oder Verstopfung der Wanne:

- die Maschine in Betrieb nehmen;
- mit einem **17-mm-Schlüssel** die **Zugstange** an der Rückseite der Maschine **langsam im Uhrzeigersinn** einschrauben;
- wenn sich die Wanne wieder normal dreht, unterbrechen Sie das Einschrauben der **Zugstange** und der Riemen hat wieder die richtige Spannung.



LÄNGERE NICHTBENUTZUNG DES PRODUKTS

Während längerer Nichtbenutzung die Stromversorgung unterbrechen und die Maschine mit einer undurchlässigen Plane abdecken, um sie vor Staub, Insekten, Nagetieren usw. zu schützen. Die externen Bauteile aus Stahl des Geräts schützen, indem Sie sie mit einem Öl oder Vaseline angefeuchtetem Tuch abreiben.

Vor der erneuten Benutzung wie folgt vorgehen:

- vor der Reinigung ist sicherzustellen, dass die Stromversorgung unterbrochen wurde ► **Abb.9**;
- das Gerät wieder an die Strom- und Wasserversorgung anschließen;
- das Gerät vor der erneuten Benutzung einer Kontrolle unterziehen.

ENTSORGUNG DER LEBENSMITTELRÜCKSTÄNDE

! **Entfernte Lebensmittelrückstände müssen gemäß den geltenden Vorschriften im Bestimmungsland des Produkt entsorgt werden.**

In Zweifelsfällen wird empfohlen, sich bei den örtlichen Behörden über die korrekte Entsorgung zu informieren.

ENTSORGUNG AM ENDE DER LEBENSDAUER

! **Um eventuelle unbefugte Verwendungen und die damit verbundenen Risiken zu vermeiden, vor der Entsorgung des Geräts dafür sorgen, dass dieses nicht mehr verwendet werden kann: zu diesem Zwecke ist das Netzkabel durchzuschneiden oder zu entfernen (bei von der Stromversorgung getrenntem Gerät).**



Gemäß Art. 13 der ital. Gesetzesverordnung Nr. 49 aus dem Jahr 2014, „Durchführung der WEEE-Richtlinie 2012/19/EU über Elektro- und Elektronik-Altgeräte“, gibt das Symbol der durchgestrichenen Mülltonne an, dass das Produkt nach dem 13. August 2005 auf den Markt gebracht wurde und am Ende seiner Lebensdauer nicht als normaler Haushaltsabfall sondern separat zu entsorgen ist. Alle Geräte bestehen zu mehr als 90 % des Gewichts aus recycelbare Metallwerkstoffen (Edelstahl, Eisen, Aluminium, verzinktes Blech, Kupfer usw.). Bei der Entsorgung des Geräts muss darauf geachtet werden, dass negative Umwelteinflüsse durch dieses vermieden und Ressourcen geschont werden, indem das Prinzip „Wer verschmutzt, zahlt“ angewandt wird sowie durch Vorbeugung und Vorbereitung zu Wiederverwendung, Recycling und Verwertung. Die unsachgemäße Entsorgung des Produkts führt zur Anwendung der von den geltenden gesetzlichen Bestimmungen vorgesehenen Sanktionen.

Informationen zur Entsorgung in Italien

In Italien müssen RAEE-Geräte wie folgt entsorgt werden:

- den Sammelstellen (auch ökologische Inseln oder Plattformen genannt);
- dem Händler, bei dem ein neues Gerät gekauft wird, der gehalten ist, dieses kostenlos abzuholen (Abholung „eins gegen eins“).

Informationen zur Entsorgung in Ländern der Europäischen Union

Die EU-Richtlinie zu Geräten (RAEE) wurde in jedem Land auf andere Weise umgesetzt und daher empfehlen wir Ihnen, sich für die ordnungsgemäße Entsorgung des Geräts an die zuständige lokale Behörde oder den Händler zu wenden.

5 ETWAS FUNKTIONIERT NICHT

WAS IST IM FALLE VON FUNKTIONSSTÖRUNGEN ZU TUN

- Entnehmen Sie die Daten des Ofens (Typenschild) sowie Datum und Nummer der Kaufrechnung des Gerätes.

Seriennummer (S/N).....

Modell.....

Rechnungsdatum.....

Rechnungsnummer.....

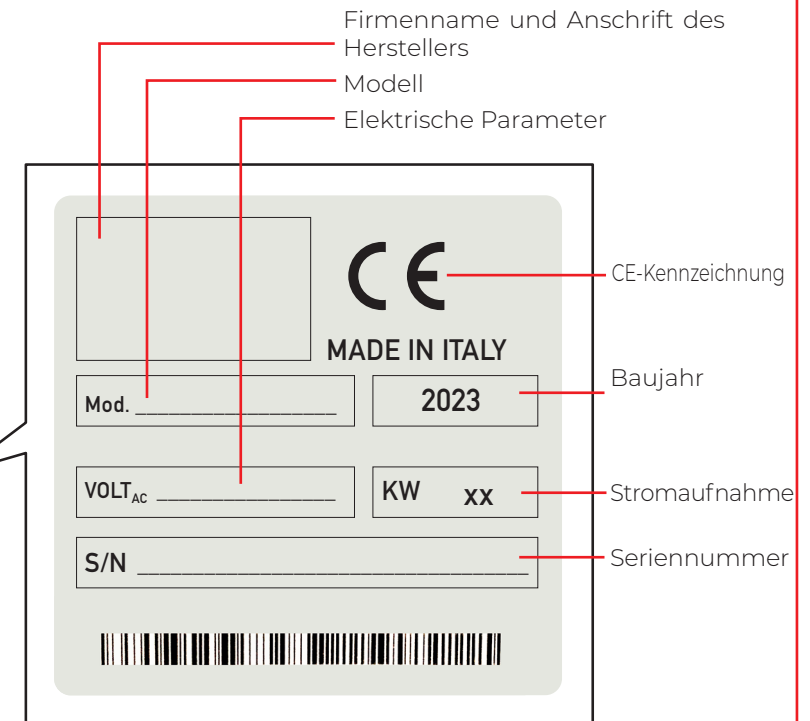
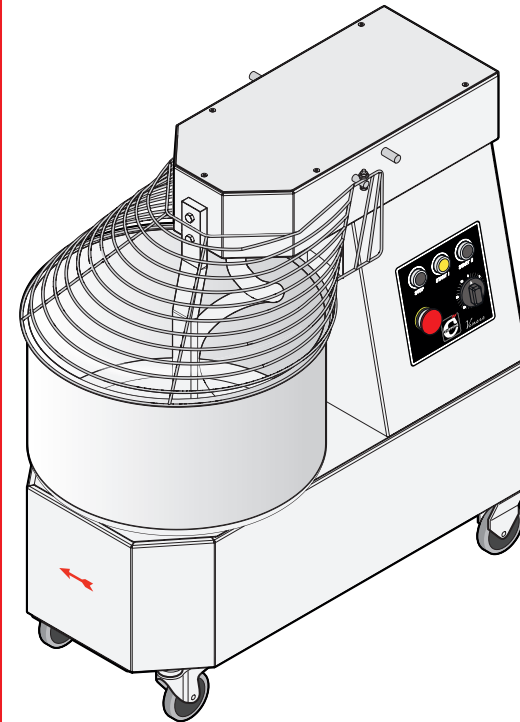
- Das Kapitel Garantie sorgfältig lesen.



Garantie - S. 14.

- Wenden Sie sich an eine autorisierte Kundendienststelle oder direkt an den Händler mit den Produktdaten. Während des Wartens auf den Eingriff des Kundendienstes die Stromversorgung des Produkts unterbrechen.

Abb.10



NACH DER INSTALLATION DES GERÄTS MUSS DER HÄNDLER DIE GARANTIE UNBEDINGT AKTIVIEREN.

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 Jedes verkaufte Produkt gilt bei der Übergabe als der in der schriftlichen Auftragsbestätigung angegebenen Menge, Qualität und Typ entsprechend. Diesbezüglich wird auf Art. 1.2 verwiesen.
- 8.2 Der Verkäufer übernimmt die Gewährleistung dafür, das:
 - (a) die Produkte frei von Material- oder Verarbeitungsfehlern sind und
 - (b) die Produkte eine handelsübliche Qualität aufweisen (ausgeschlossen der Fall bekannter Mängel oder der Mängel, die dem Käufer bekannt sein mussten).
- 8.3 Eventuelle versteckte Mängel der Produkte hat der Käufer innerhalb von 8 Tagen nach ihrer Entdeckung schriftlich zu rügen, andernfalls verliert er jegliche Ansprüche. Mängel der Verpackung – auch wenn diese Mängel oder Schäden am verpackten Produkt verursacht haben sollten – sind hiervon ausgenommen und sind nach Art. 5.8 im Zeitpunkt der Übergabe zu rügen.
- Die Mängelrüge hat genaue Angaben zu den mit Mängeln behafteten Produkten, eine detaillierte Beschreibung des Mangels, den das Produkt aufweist sowie das Datum der Produktlieferung und das der Entdeckung des Mangels zu enthalten.
- Die Gewährleistung ist ausgeschlossen, wenn der Mangel des Produktes vom Käufer zu vertreten ist, wie zum Beispiel im Falle des fehlerhaften Einbaus des Produktes, der unsachgemäßen Verwendung des Produktes, der mangelnden Beachtung der in der Gebrauchs- und Installationsanleitung enthaltenden Anweisungen und des unbefugten Eingriffes in das Produkt. Die Garantie deckt den durch den Gebrauch des Produktes verursachten, normalen Verschleiß nicht.
- Der Verkäufer haftet für die Mängel, die innerhalb eines Jahres nach der in Punkt 8.12 vorgesehenen Aktivierung der Garantie auftreten.
- 8.4 Der Verkäufer ist berechtigt, das Produkt selbst oder durch einen Beauftragten prüfen zu lassen. Werden Mängel festgestellt, hat der Käufer nach Wahl des Verkäufers Anspruch auf die Reparatur des Produktes oder auf Ersatz.
- Nachdem der Käufer den Mangel gerügt hat, darf er das Produkt nicht mehr verwenden, bis der Verkäufer oder dessen Beauftragter dieses nicht in Augenschein genommen haben. Sollte der Verkäufer feststellen, dass das Produkt nach der Mängelrüge weiter verwendet wurde, verliert der Käufer seinen Anspruch auf Ersatz oder Reparatur.
- 8.5 Der Ersatz oder die Reparatur erfolgen nach folgenden Bedingungen:
 - a) Der Verkäufer kann die mangelhaften Produkte selbst oder durch die Übersendung eines Bevollmächtigten an dem Ort reparieren, an dem sich die Produkte befinden.
 - b) Alternativ kann der Verkäufer das mangelhafte Produkt in seinem Werk oder an einem anderen, vom Verkäufer gewählten Ort reparieren.
 - c) Alternativ kann der Verkäufer sich für den Ersatz der mangelhaften Produkte entscheiden.
- Für den Fall, dass die Reparatur / der Ersatz nicht möglich sein sollten, wird der Verkäufer dem Käufer Geld in einer zu bestimmenden Höhe zurückerstatten, die den gezahlten Kaufpreis jedoch nicht übersteigen wird. Schadenersatz wird ausgeschlossen.
- 8.6 Die Kosten der Versendung des Produktes an den vom Verkäufer für dessen Reparatur gewählten Ort oder des mangelhaften Produktes zum Zwecke des Ersatzes gehen zu Lasten des Käufers, der das Produkt auf seine Kosten und sein Risiko hin an den vom Verkäufer genannten Ort zu versenden hat.
- 8.7 Der Verkäufer haftet weder für indirekte noch für Folgeschäden und/oder für einen Gewinnausfall, die dem Käufer aufgrund der Mängel des Produktes entstehen wie (zum Beispiel, aber nicht auf diese beschränkt) die Stornierung von Bestellungen durch Kunden, Verzugsstrafen, Vertragsstrafen oder Entschädigungen jeglicher Art.
- 8.8 Der Verkäufer stellt den Käufer von jeglicher Haftung für fehlerhafte Produkte bzw. für von diesen verursachte Schäden frei, es sei denn, die Produkthaftung ist Folge fahrlässiger Handlungen oder Unterlassungen des Käufers oder ergibt sich aus einer von ihm begangenen Pflichtverletzung.
- 8.9 Der Verkäufer haftet nicht für Personen- oder Sachschäden, die durch eine unsachgemäße Verwendung des Produkts bzw. durch jegliche Verwendung, Bearbeitung oder Umfunktionierung des Produktes verursacht werden, die nicht dem bestimmungsgemäßen Gebrauch entsprechen bzw. die vom Verkäufer zur Verfügung gestellte Gebrauchsanweisung missachten. Hiervon ausgenommen ist die grobe Fahrlässigkeit oder der Vorsatz des Verkäufers.
- Der Verkäufer haftet weiterhin nicht für Personen- oder Sachschäden oder für die Betriebsstörung und einen vollständigen Betriebsausfall des Produktes, die durch einen Anschluss des Produktes an ein nicht vorschriftsgemäßes Stromnetz verursacht werden.
- 8.10 Dem Käufer stehen keinerlei Ansprüche in Bezug

auf andere als in diesem Vertrag geregelte Personen- oder Sachschäden bzw. auf die Entschädigung des entgangenen Gewinns zu, sei sei denn, die Umstände des Einzelfalls ergeben, dass der Verkäufer „grob fahrlässig“ gehandelt hat.

- 8.11 „Grobe Fahrlässigkeit“ umfasst dabei nicht jedes Fehlen von angemessener Sorgfalt und Sachverstand, sondern liegt bei einer Handlung oder Unterlassung des Verkäufers vor, der gemäß dieser entweder deren ersten Folgen, die ein sorgfältiger Lieferant normalerweise als wahrscheinlich eintretend erkannt hätte, unberücksichtigt lässt oder wenn der Verkäufer sich aus der Handlung oder der Unterlassung ergebende Konsequenzen absichtlich nicht beachtet.
- 8.12 Damit die vorliegende Garantie greifen kann, muss sie innerhalb von 48 Stunden nachdem das Produkt installiert wurde auf der Website www.cuppone.com aktiviert werden.

Ersatzteile

9.1 Der Verkäufer verpflichtet sich, den Käufer auf dessen Anfrage hin ab der Lieferung des Produktes 10 Jahre lang bei der Feststellung der für die Wartung des Produktes notwendigen Ersatzteile zu unterstützen. Der Verkäufer ist in jedem Fall nicht für das Fehlen einer Ersatzteilquelle verantwortlich.

Anwendbares Recht und Schiedsklausel

- 11.1 Die auf der Grundlage dieser allgemeinen Geschäftsbedingungen getätigten Verkäufe unterliegen dem italienischen Recht, dem Recht des Verkäufers.
- 11.2 Die Vertragsparteien schließen die Anwendung des Wiener Kaufrechts aus.
- 11.3 Die Vertragsparteien werden eventuelle, sich aus Verkäufen, die diesen allgemeinen Geschäftsbedingungen unterliegen, ergebende Streitigkeiten im Hinblick auf eine gütliche Einigung der Schlichtungsstelle des Schiedsgerichts der Handelskammer Mailand unterbreiten. Kommt es zu keiner gütlichen Einigung, werden die Streitigkeiten, welche sich aus Verkäufen ergeben, die diesen allgemeinen Geschäftsbedingungen unterliegen, eingeschlossen auch nicht vertragliche Streitigkeiten, nach der Schiedsordnung des Schiedsgerichts Mailand durch einen Einzelschiedsrichter/drei Schiedsrichter entschieden werden, die nach der Schiedsordnung zu bestimmen sind. Das Schiedsgericht entscheidet nach italienischem Recht. Der Sitz des Schiedsverfahrens ist Mailand (Italien). Sprache des Schiedsverfahrens ist Italienisch.

