

# HEat. smART.

Partner in Baking. Since 1963



# BERNINI

Arrotondatrice

**280/800**

PREINSTALLAZIONE  
INSTALLAZIONE

Istruzioni originali



**CUPPONE**

# PREMESSA

Questo prodotto è stato progettato e realizzato con la massima cura, sottoposto a severi test di collaudo nei nostri laboratori, pertanto assicuriamo l'assoluta sicurezza e funzionalità dello stesso.

L'installazione deve essere effettuata da **personale professionalmente** qualificato, in grado di assumersi la responsabilità dell'intervento e garantire le migliori condizioni di funzionamento e sicurezza.

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

## ASSISTENZA TECNICA

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

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

# INDICE

---

<b>1</b>	<b>VERIFICHE PRIMA DELL'ACQUISTO.....</b>	<b>4</b>
----------	---	----------

---

	<b>DATI TECNICI .....</b>	<b>5</b>
<b>2</b>	Conoscere l'apparecchiatura.....	5
	Dati tecnici   Dati elettrici.....	5
	Dati tecnici   Misure ingombro.....	6

---

<b>3</b>	<b>AVVERTENZE DI SICUREZZA.....</b>	<b>7</b>
	Simbologia usata nel manuale e sulle etichette applicate alla macchina.....	7

---

	<b>INSTALLAZIONE.....</b>	<b>9</b>
	Trasporto.....	9
	Operazioni preliminari.....	9
	Smaltimento imballi.....	9
<b>4</b>	Posizionamento.....	10
	Lettura matricola .....	10
	Collegamento elettrico.....	11
	Schema elettrico AC 230V/50Hz.....	12
	Schema elettrico AC 3 N 400V/50Hz.....	12

---

	<b>OPERAZIONI FINALI .....</b>	<b>14</b>
	Precollaudo e collaudo.....	14
<b>5</b>	Verifica di corretta installazione.....	14
	Verifica del funzionamento e prima accensione.....	14
	Attivazione della garanzia.....	14
	Problemi durante l'utilizzo .....	15

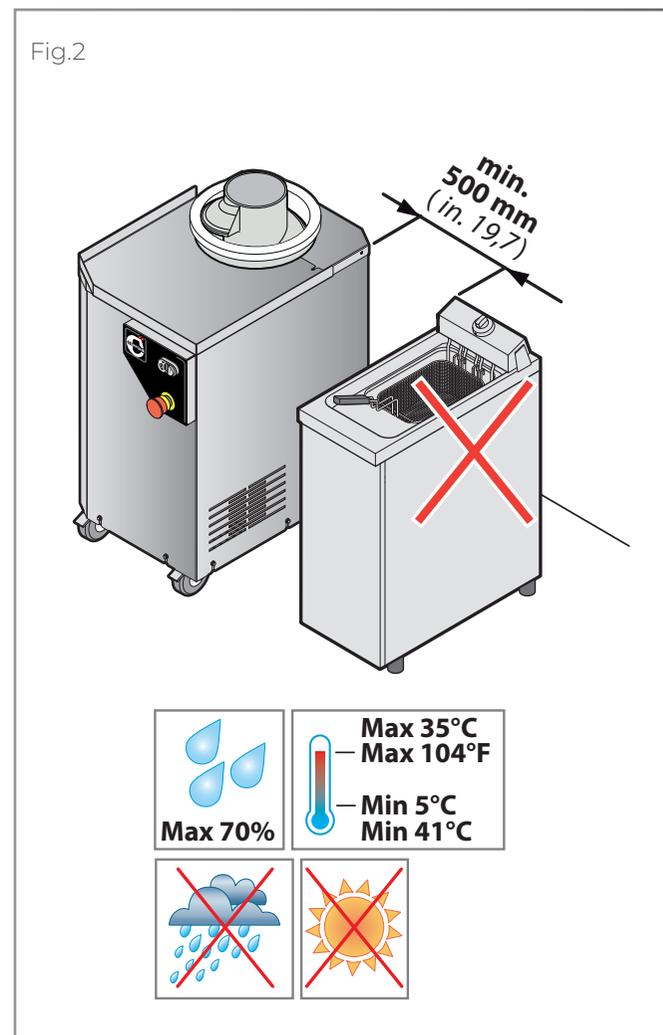
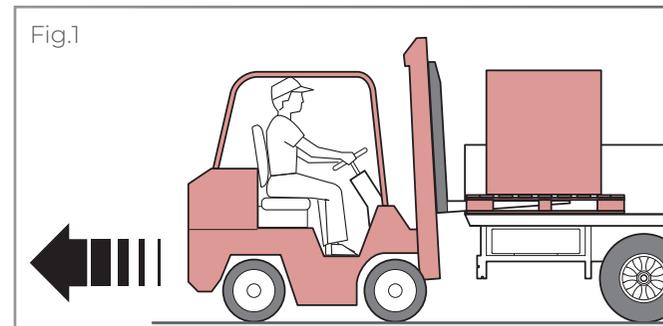
---

# 1 VERIFICHE PRIMA DELL'ACQUISTO

Prima dell'acquisto del prodotto e prima della sua installazione, verificare le seguenti condizioni, necessarie per la corretta installazione, funzionamento e manutenzione del prodotto.

<b>A</b>	<b>Trasporto (verifica del proprietario)</b>
✓	Accertarsi che il giorno del ricevimento del prodotto e della sua installazione:
■	► <b>Fig.1</b> ci sia a disposizione un mezzo sollevatore in grado di movimentare l'apparecchiatura in sicurezza (verificare i pesi e gli ingombri nelle pagine seguenti) e del personale qualificato a compiere questa operazione;
■	ci siano a disposizione dei dispositivi di protezione individuale (es. scarpe antiinfortunistiche, guanti, ecc...)

<b>B</b>	<b>Locali di installazione (verifica del proprietario)</b>
✓	Accertarsi che:
■	la pavimentazione del locale di installazione sia ignifuga, perfettamente planare e in grado di supportare il peso dell'apparecchiatura;
■	► <b>Fig.2</b> il locale di installazione: <ul style="list-style-type: none"> <li>- sia dedicato e conforme alla lavorazione di alimenti;</li> <li>- abbia adeguato ricambio d'aria;</li> <li>- risponda alle normative vigenti in termini di sicurezza sul lavoro e sugli impianti;</li> <li>- sia riparato da agenti atmosferici;</li> <li>- abbia temperature max da +5° (41°F) a +35°C (104°F);</li> <li>- abbia umidità non superiore a 70%.</li> </ul>
■	l'apparecchiatura passi agevolmente per le porte;
■	► <b>Fig.2</b> vicino all'apparecchiatura NON vi siano fonti di calore (ad es. griglie, friggitorici, ecc.), sostanze facilmente infiammabili o combustibili (es. gasolio, benzina, bottiglie di alcoolici, ecc...). È assolutamente necessario rispettare delle distanze minime di sicurezza tra il prodotto e le altre apparecchiature o materiali infiammabili.



# Verifiche prima dell'acquisto

D	<b>Allacciamento elettrico (verifica di un elettricista qualificato)</b>
√	Per un corretto allacciamento in fase di installazione:
	<ul style="list-style-type: none"><li>■ <b>prevedere una presa di allacciamento</b> alla rete elettrica nelle immediate vicinanze del prodotto:<ul style="list-style-type: none"><li>- <b>macchine monofase</b> ► <b>hanno già montato il cavo di allacciamento e la spina</b>; per l'allacciamento è sufficiente inserire la spina in una presa di portata adeguata ► <b>Fig.9</b></li><li>- <b>macchine trifase</b> ► <b>hanno già montato il cavo di allacciamento; su questo va montata una spina (non fornita)</b> di portata adeguata all'assorbimento del prodotto. Questa operazione va svolta da personale qualificato.</li></ul></li></ul>
	<ul style="list-style-type: none"><li>■ <b>verificare che gli impianti del locale siano conformi alle normative vigenti nel Paese di utilizzo</b> e a quanto riportato sulla targhetta matricola. Si ricorda che, per un corretto allacciamento elettrico, l'apparecchiatura deve:<ul style="list-style-type: none"><li>- essere obbligatoriamente connessa alla <b>linea di terra</b>  della rete (cavo di colore giallo verde);</li><li>- essere obbligatoriamente connessa ad un <b>differenziale termico</b> secondo quanto riportato nella normativa in vigore (0,03A Tipo A);</li><li>- essere obbligatoriamente connessa ad un <b>meccanismo di interruzione omni-polare</b> che consenta una disconnessione completa nelle condizioni della categoria di sovratensione III.</li></ul></li></ul>

## 2 DATI TECNICI

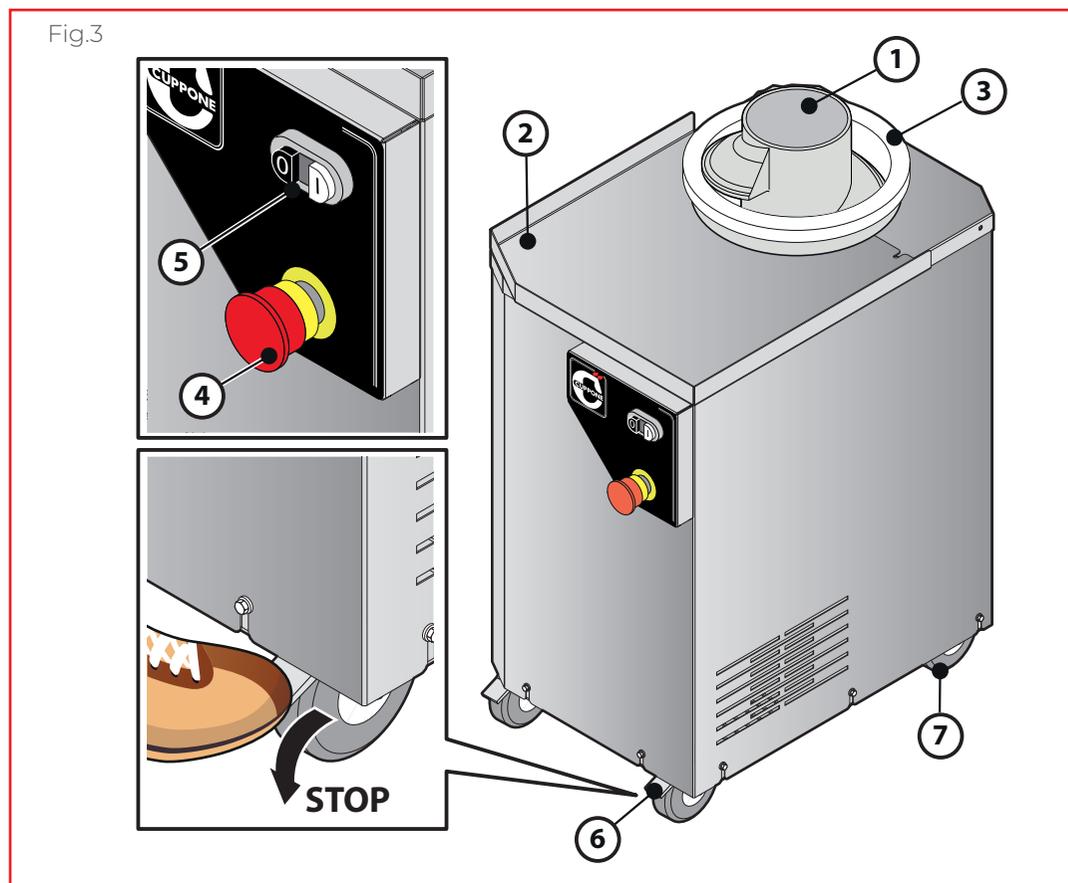
### CONOSCERE L'APPARECCHIATURA

Questa apparecchiatura è stata progettata e realizzata ad esclusivo uso alimentare, per la lavorazione a freddo di impasti a base di farina di cereali; la sua destinazione d'uso principale è quindi nelle pizzerie, nei panifici e nelle pasticcerie.

Lo scopo della macchina è di arrotondare porzioni di pasta già porzionata nel peso desiderato, mantenendo inalterate le caratteristiche fondamentali dell'impasto; l'azione svolta dalla coclea determina l'avanzamento della pasta e la conseguente compressione della stessa contro la superficie rigata del cilindro dal quale, una volta fuori uscita, risulterà ben compatta e con una buona rotondità.

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

- 1 **Coclea**
- 2 **Vassoio**: accoglie le palline di pasta arrotondate
- 3 **Cilindro**
- 4 **Pulsante STOP di emergenza**  
La pressione del pulsante rosso di STOP spegne la macchina e interrompe il movimento rotatorio del cilindro. Va utilizzato quindi in caso di effettivo bisogno e non come interruttore ON/OFF di spegnimento abituale della macchina. Se viene premuto, per ripristinare le condizioni di utilizzo, sbloccare il pulsante ruotandolo in senso orario
- 5 **Pannello comandi - tasti ON/OFF**
  - tasto nero 0: arresto della macchina
  - tasto bianco I: avvio della macchina
  - spia centrale: se accesa, indica che la macchina è accesa
- 6 **Ruota con freno**: durante il normale utilizzo tenere sempre bloccata l'apparecchiatura abbassando i freni delle ruote anteriori
- 7 **Ruota senza freno**

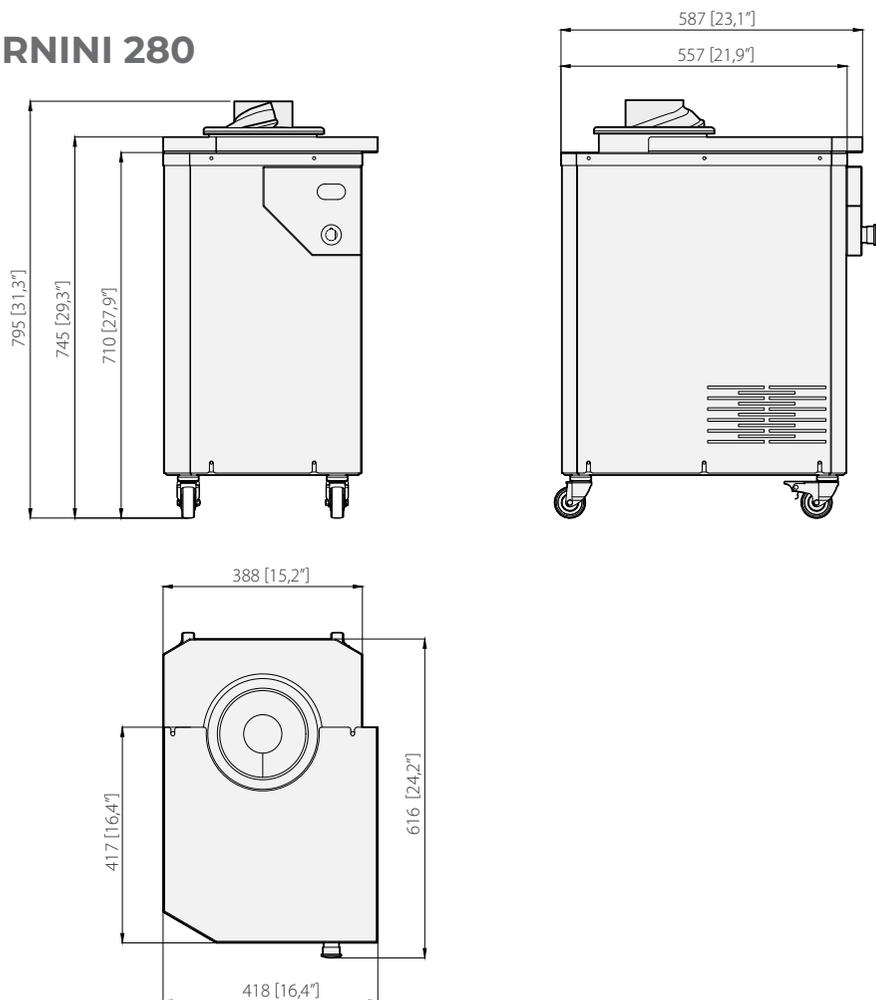


## Dati tecnici | Dati elettrici

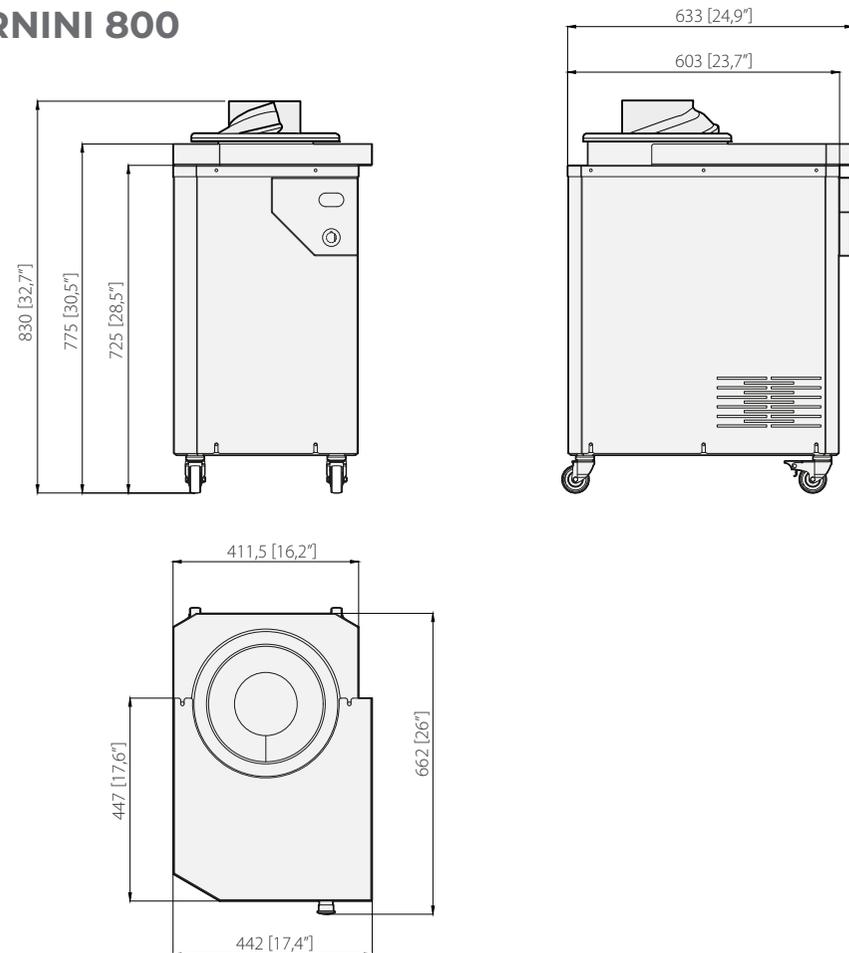
Modello	Alimentazione elettrica	Motore	Assorbimento	Tipo cavo
	(V)	(kW)	(A)	(N x mm <sup>2</sup> )
BRN 280	AC 230V/50Hz	0,37 kW	2,7	3x1,5
	AC 3 N 400V/50Hz	0,37 kW	1,8	5x1,5
BRN 800	AC 230V/50Hz	0,37 kW	2,7	3x1,5
	AC 3 N 400V/50Hz	0,37 kW	1,8	5x1,5

# Dati tecnici | Misure ingombro

## BERNINI 280



## BERNINI 800



	peso arrotondatrice	55 kg [121,2 lb]
	peso imballo+ arrotondatrice	62 kg [136,7 lb]
	misure imballo arrotondatrice	740 x 480 x 990 mm [29,1 x 18,9 x 39"]

	peso arrotondatrice	66 kg [145,5 lb]
	peso imballo+ arrotondatrice	74 kg [163,1 lb]
	misure imballo arrotondatrice	740 x 480 x 990 mm [29,1 x 18,9 x 39"]

Pezzatura dell'impasto	minima	massima
	20 g [0,044 lb / 0,70 oz.]	300 g [0,66 lb / 10,58 oz.]

Pezzatura dell'impasto	minima	massima
	20 g [0,044 lb / 0,70 oz.]	900 g [1,9 lb / 31,7 oz.]

### 3 AVVERTENZE DI SICUREZZA

- Prima dell'installazione 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 qualsiasi movimentazione ed installazione dell'apparecchiatura, accertarsi dell'idoneità del locale che ospiterà lo stesso e verificare che gli impianti siano conformi alle normative vigenti nel Paese di utilizzo e a quanto riportato sulla targhetta matricola.
- Tutte le operazioni di installazione, montaggio e manutenzione straordinaria devono essere eseguite unicamente da personale qualificato ed autorizzato dal Fabbricante, secondo le norme in vigore nel Paese di utilizzo e rispettando le norme relative agli impianti e alla sicurezza sul lavoro.
- Prima di eseguire qualunque intervento di installazione o 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.
- È vietato installare il prodotto in ambienti a rischio di esplosione.
- Un'installazione o una manutenzione diverse da quelle indicate nel libretto possono provocare danni, lesioni o incidenti mortali.
- Non ostruire il sistema di ventilazione dell'ambiente in cui è installata questa apparecchiatura. Non ostruire i fori di aerazione e di scarico di questa o di altre apparecchiature.
- Durante il montaggio dell'apparecchiatura, non è permesso il transito o la permanenza di persone non addestrate all'installazione nei pressi dell'area di lavoro.
- 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.
- 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.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal Rivenditore, dal suo agente di assistenza o da personale qualificato per evitare rischi.
- La non osservanza di queste norme può provocare danni e lesioni anche mortali, fa decadere la garanzia e solleva il Fabbricante da qualsiasi responsabilità.
- Livelli di rumorosità inferiore ai 70 dB.

### SIMBOLOGIA USATA NEL MANUALE E SULLE ETICHETTE APPLICATE ALLA MACCHINA



Indica che è necessaria cautela quando si effettua un'operazione descritta da un paragrafo che riporta tale simbolo. Il simbolo inoltre indica che è richiesta la massima consapevolezza dell'operatore al fine di evitare conseguenze indesiderate o pericolose



Tensione pericolosa



Pericolo di schiacciamento mani



Non rimuovere la protezione



Non pulire, lubrificare e registrare gli elementi della macchina quando sono in movimento/sotto tensione



Rimando ad un altro capitolo dove l'argomento viene affrontato in modo più dettagliato.



Consiglio del Fabbricante



Avviso del Fabbricante



Indica che è necessario leggere attentamente il paragrafo contrassegnato da questo simbolo prima dell'installazione, uso e manutenzione dell'apparecchiatura



Indica che il prodotto è stato 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

# Avvertenze di sicurezza

## SIMBOLOGIA APPLICATA ALLA MACCHINA



## PRINCIPALI NORMATIVE E DIRETTIVE RISPETTATE E DA RISPETTARE

Direttiva 2014/35/UE “Concernente il ravvicinamento delle legislazioni degli Stati membri relative al materiale elettrico destinato ad essere adoperato entro taluni limiti di tensione”.

- Direttiva 2004/108/CE “Concernente il ravvicinamento delle legislazioni degli Stati membri relative alla compatibilità elettromagnetica e che abroga la Direttiva 89/336/CEE”.
- Direttiva 89/391/CEE “Concernente l’attuazione di misure volte a promuovere il miglioramento della sicurezza e della salute dei lavoratori durante il lavoro”.
- Direttiva 2006/42/CE “Relativa alle macchine e che modifica la direttiva 95/16/CE”.
- Direttiva 85/374/CEE e Direttiva 1999/34/CE “Relativa al ravvicinamento delle disposizioni legislative, regolamentari ed amministrative degli Stati membri in materia di responsabilità per danno da prodotti difettosi”.

# Installazione

## TRASPORTO

► Fig.5

Muniti di dispositivi di protezione individuale, trasportare l'apparecchiatura nel luogo di installazione. Utilizzare un mezzo idoneo in grado di sopportare il peso della stessa.

**!** Durante il trasporto dell'apparecchiatura, non è permesso il transito o la permanenza di persone non addette all'installazione nell'area di lavoro.

Durante il trasporto prestare molta attenzione all'attraversamento di porte e/o aperture.

Modello	Peso
BRN 280	55 kg [121,2 lb]
BRN 800	66 kg [145,5 lb]

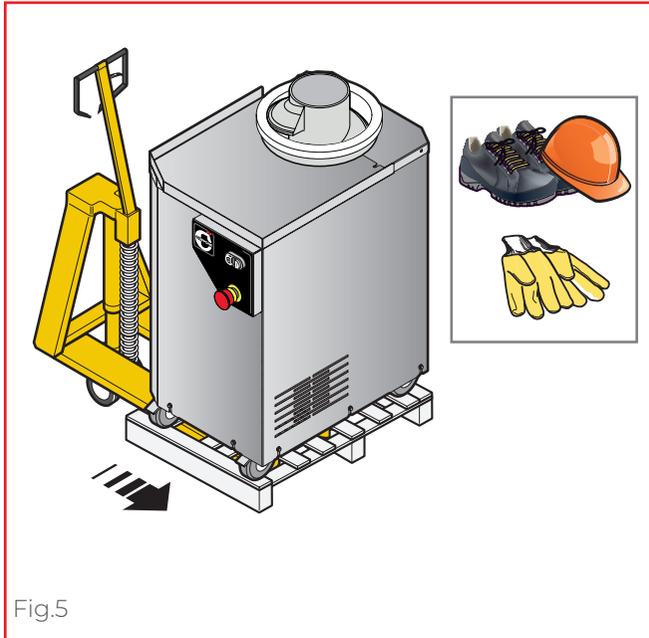


Fig.5



Fig.6

## OPERAZIONI PRELIMINARI

► Fig.6 Togliere con cura la pellicola protettiva. Qualora restassero residui di colla sulle superfici, eliminarli con acqua saponata e non con prodotti corrosivi, abrasivi o con utensili taglienti o appuntiti.

**!** Controllare che tutte le parti costituenti l'apparecchiatura siano in buono stato e non presentino vizi o rotture, in caso contrario avvisare il Rivenditore per le procedure da seguire.

## SMALTIMENTO IMBALLI

Prima di iniziare ad installare l'apparecchiatura, smaltire gli imballi secondo quanto previsto dalle normative vigenti nel Paese di installazione.

**!** Attenzione, pericolo di soffocamento! Gli imballi, se lasciati incustoditi, potrebbero essere potenzialmente pericolosi per bambini e animali.

**!** Attenzione, pericolo di intralcio! Gli imballi, se lasciati incustoditi, potrebbero essere di intralcio durante le operazioni di montaggio.

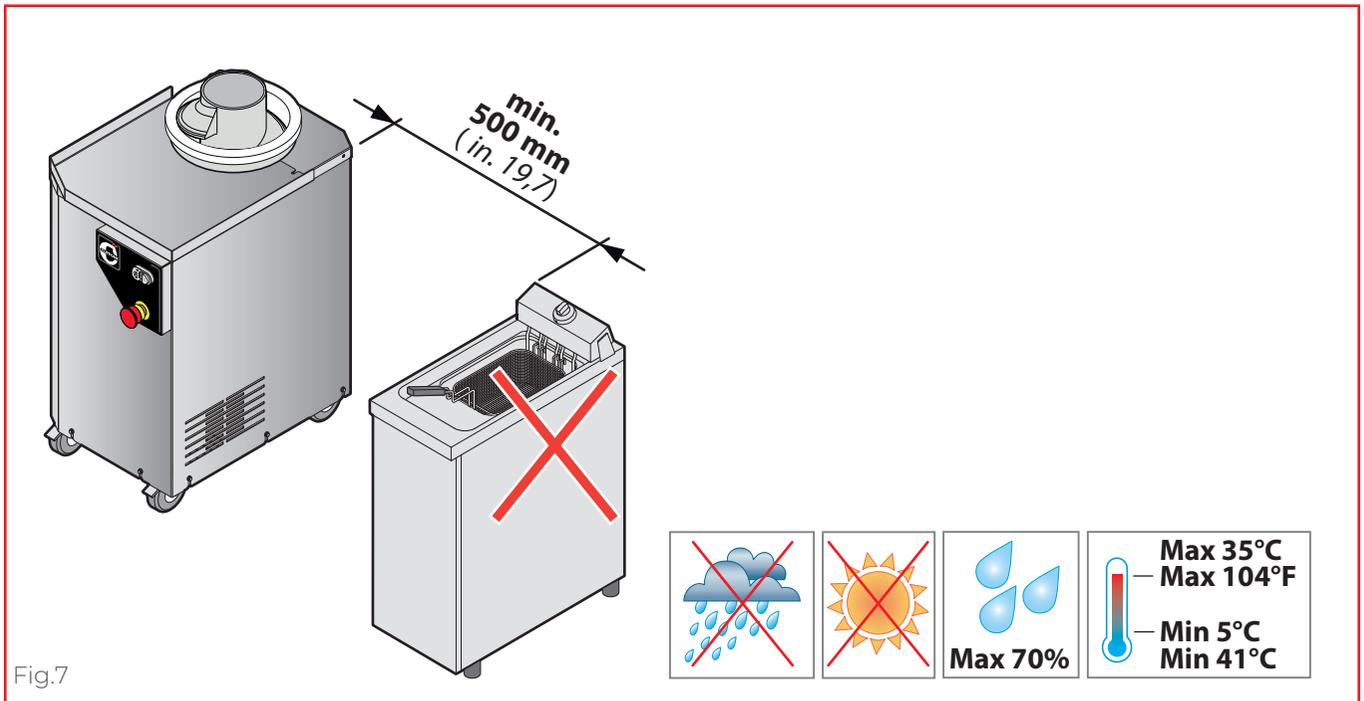


Fig.7

# Installazione

## POSIZIONAMENTO

### ► Fig.7

Installare l'apparecchiatura in un locale:

- dedicato e conforme alla lavorazione di alimenti;
- con adeguato ricambio d'aria;
- senza elementi infiammabili o esplosivi;
- che risponda alle normative vigenti in termini di sicurezza sul lavoro e sugli impianti;
- che sia riparato da agenti atmosferici;
- che abbia temperature max da +5° (41°F) a +35°C (95°F);
- che abbia umidità non superiore a 70%.

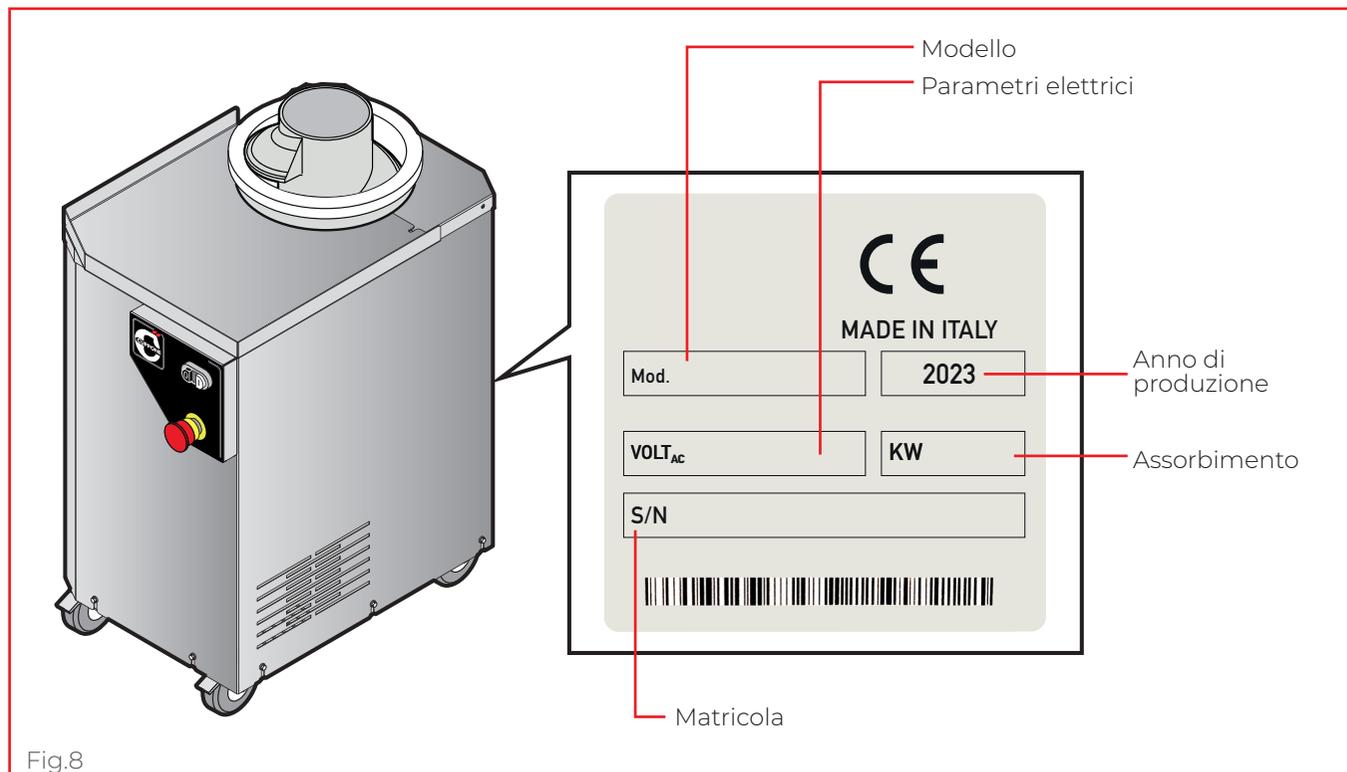
Lasciare uno spazio libero di almeno 50 cm tra l'apparecchiatura e le pareti del locale e/o da altre apparecchiature per facilitare le operazioni d'uso, pulizia e manutenzione della macchina stessa.

## LETTURA MATRICOLA

### ► Fig.8

La matricola si trova sulla parte posteriore dell'apparecchiatura.

Essa fornisce importanti informazioni tecniche che 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.



# Installazione

## COLLEGAMENTO ELETTRICO

 Il collegamento elettrico deve essere eseguito esclusivamente da personale qualificato dopo aver letto le avvertenze di sicurezza contenute nelle prime pagine.

 Prima di allacciare il prodotto verificare che gli impianti siano conformi alle normative vigenti nel Paese di utilizzo e a quanto riportato sulla targhetta matricola posta sul retro del prodotto.

Come alimentare le macchine:

- **macchine monofase** ► hanno già montato il cavo di allacciamento e la spina; per l'allacciamento è sufficiente inserire la spina in una presa di portata adeguata ► **Fig.9**
- **macchine trifase** ► hanno già montato il cavo di allacciamento; su questo va montata una spina (non fornita) di portata adeguata all'assorbimento del prodotto. Questa operazione va svolta da personale qualificato.

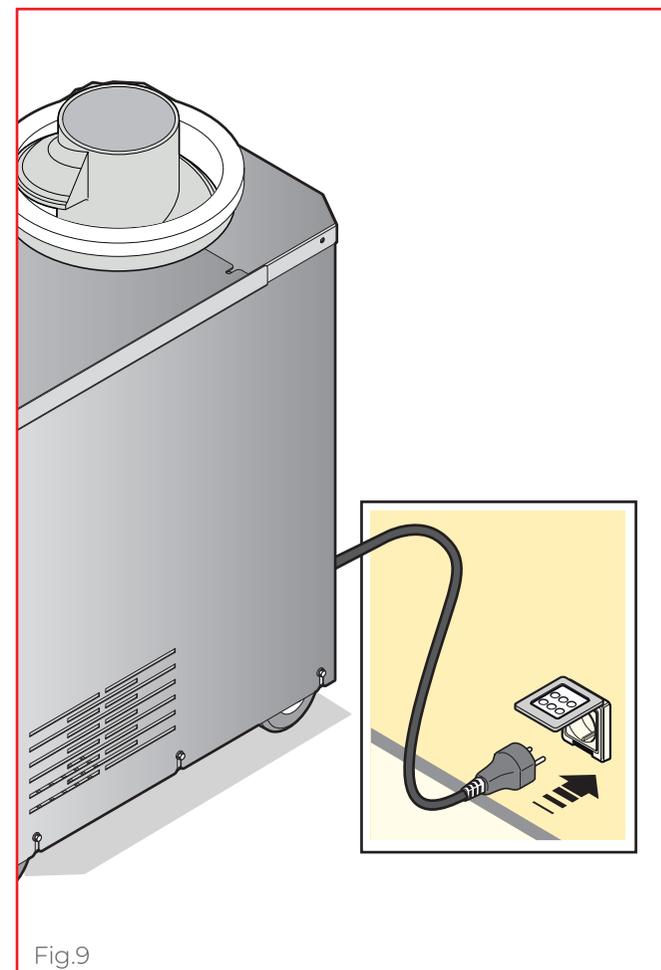
 Nelle pagine successive si trovano gli schemi elettrici: fare riferimento a quello specifico al modello da collegare.

Per un corretto allacciamento elettrico, l'apparecchiatura deve:

- essere obbligatoriamente connessa alla **linea di terra**  della rete (cavo di colore giallo verde);
- essere obbligatoriamente connessa ad un **interruttore differenziale** secondo quanto riportato nella normativa in vigore (0.03A Tipo A);
- essere obbligatoriamente connessa ad un **meccanismo di interruzione omipolare** che consenta una disconnessione completa nelle condizioni della categoria di sovratensione III.

 In caso di necessità, il cavo deve essere sostituito dal Rivenditore o dal suo servizio assistenza tecnica o comunque da una persona con qualifica simile, in modo da prevenire ogni rischio. Il cavo deve essere sostituito con uno di pari caratteristiche e adeguato all'assorbimento dell'apparecchiatura.

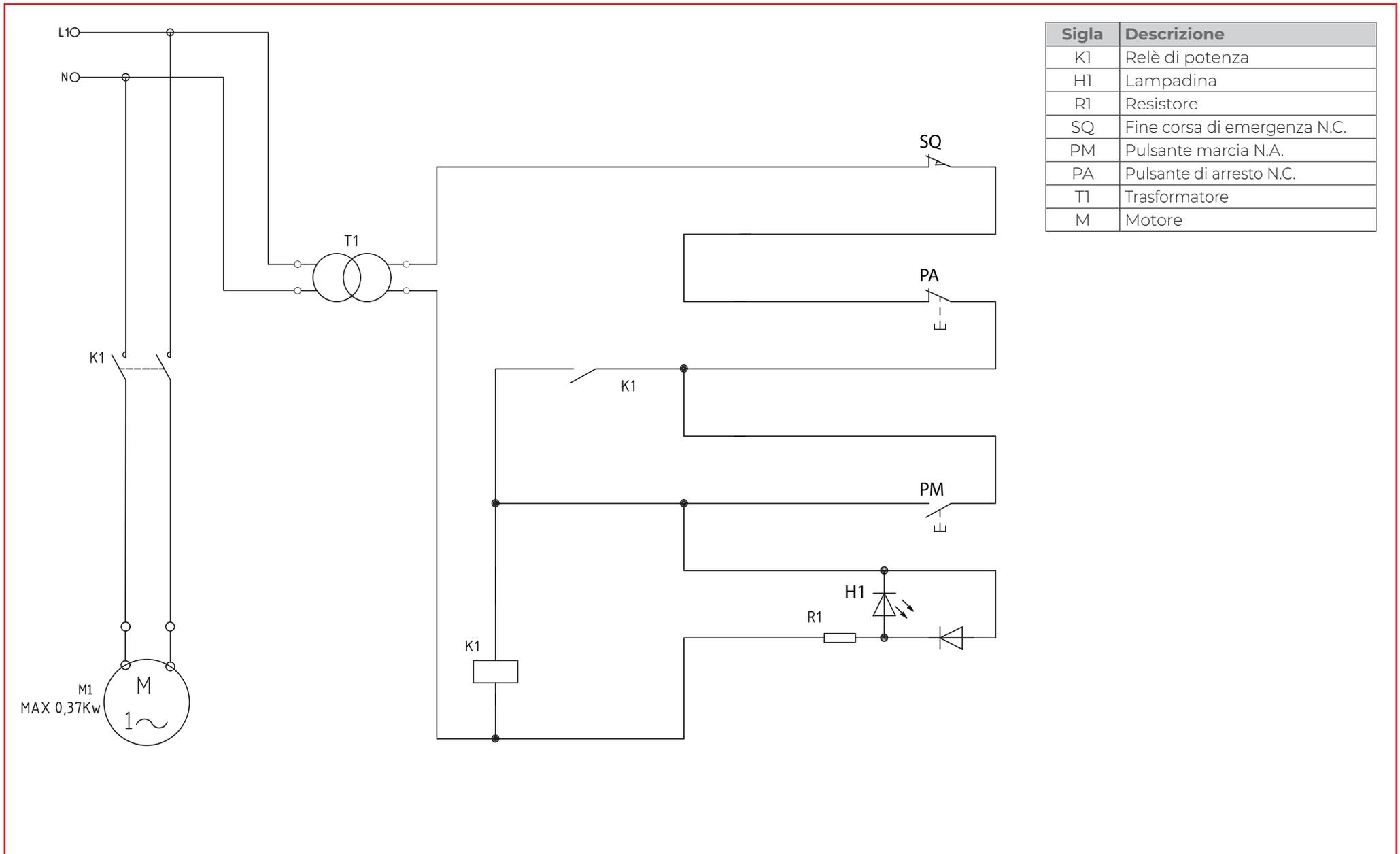
 Tabelle dei dati elettrici a pag. 5



Il Fabbricante declina ogni responsabilità per il mancato rispetto di quanto sopra esposto.

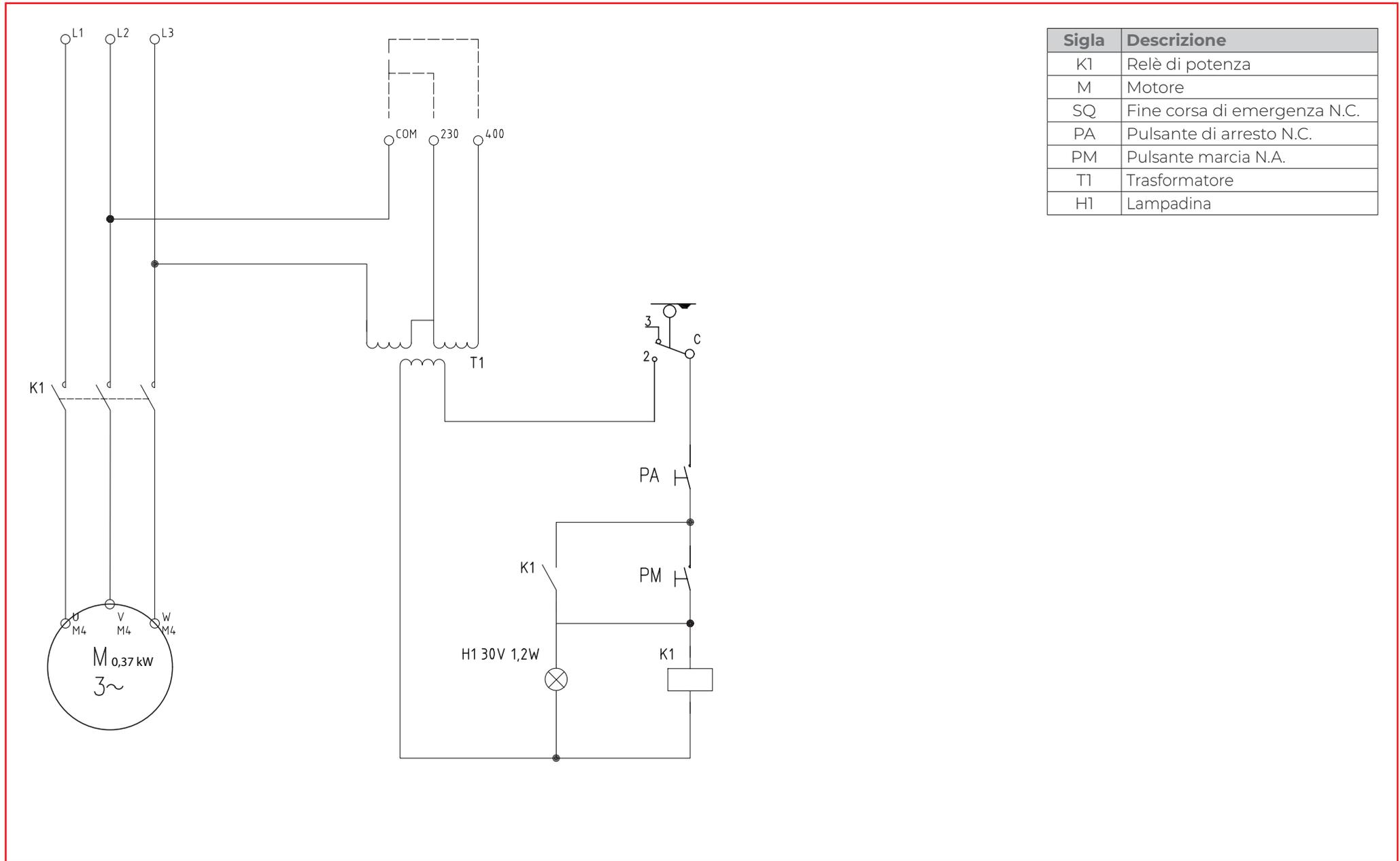
# Installazione

## SCHEMA ELETTRICO AC 230V/50HZ



# Installazione

## SCHEMA ELETTRICO AC 3 N 400V/50HZ



# 5 OPERAZIONI FINALI

## PRECOLLAUDO E COLLAUDO

Prima della consegna al cliente, il prodotto viene controllato e collaudato nelle officine del Fabbrikante.

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.

Dopo aver installato l’apparecchiatura, per completare l’installazione, eseguire i punti **A**, **B** e **C**.

### **A** VERIFICA DI CORRETTA INSTALLAZIONE

Segnare con “√” tutti i punti della tabella sottostante: questo darà la certezza di aver eseguito un’installazione completa e corretta.

√	<b>VERIFICHE POSIZIONAMENTO</b>
	I locali di installazione sono adeguati e a norma? (temperatura minima/massima, ecc...)
	L’apparecchiatura appoggia su un pavimento perfettamente a livello?
	Sono state rispettate le distanze minime indicate?
	È stata tolta la pellicola di protezione da ogni superficie?
√	<b>VERIFICHE ELETTRICHE</b>
	La tensione di rete è conforme ai dati rilevabili dalla targa matricola?
	L’allacciamento elettrico è stato effettuato secondo le normative vigenti nel Paese di installazione dell’apparecchiatura e secondo gli schemi elettrici forniti?
√	<b>VARIE</b>
	L’utilizzatore è in possesso di tutta la documentazione relativa al prodotto?

### **B** VERIFICA DEL FUNZIONAMENTO E PRIMA ACCENSIONE

Mettere in funzione l’apparecchiatura seguendo quanto riportato nel manuale di “Uso e Manutenzione” allegato alla stessa: sorvegliarla durante tutta la prova e verificare il corretto funzionamento di tutti i componenti elettrici.

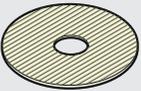
### **C** ATTIVAZIONE DELLA GARANZIA

Al termine della prova attivare **OBBLIGATORIAMENTE** la garanzia.

**SE NON VIENE REGOLARMENTE ATTIVATA, LA VALIDITÀ DELLA STESSA PARTE DALLA DATA DELLA FATTURA E NON DALLA DATA REALE DI INSTALLAZIONE.**

## 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														
Le palline di pasta si attaccano alla coclea e hanno difficoltà a risalire	L'impasto è troppo idratato	Usare impasti con idratazione dal 50 al 65%														
Le palline di pasta non si attaccano alla coclea ma hanno difficoltà a risalire	L'impasto è poco idratato	Usare impasti con idratazione dal 50 al 65%														
	L'impasto è stato lasciato a lungo all'aria e si è seccato	Una volta porzionato l'impasto, procedere velocemente all'arrotondatura														
	La porzione di impasto che si inserisce nella coclea è troppo grande	Rispettare le indicazioni fornite di seguito:														
		<table border="1"> <thead> <tr> <th rowspan="2">Modello</th> <th colspan="2">Pezzatura dell'impasto</th> <th rowspan="2">Idratazione dell'impasto</th> </tr> <tr> <th>minima</th> <th>massima</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>BRN280</td> <td>20 gr [0,044 lb / 0,70 oncie]</td> <td>300 gr [0,66 lb / 10,58 oncie]</td> <td>da 50% a 65%</td> </tr> <tr> <td>BRN800</td> <td>20 gr [0,044 lb / 0,70 oncie]</td> <td>900 gr [1,9 lb / 31,7 oncie]</td> <td>da 50% a 65%</td> </tr> </tbody> </table>	Modello	Pezzatura dell'impasto		Idratazione dell'impasto	minima	massima	BRN280	20 gr [0,044 lb / 0,70 oncie]	300 gr [0,66 lb / 10,58 oncie]	da 50% a 65%	BRN800	20 gr [0,044 lb / 0,70 oncie]	900 gr [1,9 lb / 31,7 oncie]	da 50% a 65%
	Modello	Pezzatura dell'impasto		Idratazione dell'impasto												
minima		massima														
BRN280	20 gr [0,044 lb / 0,70 oncie]	300 gr [0,66 lb / 10,58 oncie]	da 50% a 65%													
BRN800	20 gr [0,044 lb / 0,70 oncie]	900 gr [1,9 lb / 31,7 oncie]	da 50% a 65%													
Le porzioni di impasto sono state infarinate prima di essere inserite nella coclea	Non infarinare le porzioni di pasta															
 Il disco inferiore che si trova sotto alla coclea necessita di essere pulito	Rimuoverlo e pulirlo															
La pallina arrotondata è molto più grande rispetto alla quantità dell'impasto inserito	Le porzioni di impasto sono state inserite in successione troppo rapida all'interno della coclea e si sono unite insieme	Aumentare il tempo tra l'inserimento di una porzione di impasto e la successiva														
La superficie della pallina formata non è liscia e presenta delle imperfezioni	L'impasto non ha riposato a sufficienza prima della porzionatura	Aumentare il tempo di riposo dell'impasto prima di porzionarlo														
	L'impasto è troppo idratato	Usare impasti con idratazione dal 50 al 65% oppure, in alternativa, raffreddare l'impasto a circa 10°C (50°F) prima di inserirlo nella coclea dell'arrotondatrice														
	La lievitazione/maturazione dell'impasto, fatta in frigorifero, è avvenuta prima della formatura delle palline (lievitazione/maturazione in massa)	Usare impasti con idratazione dal 50 al 65%. La maturazione in frigorifero deve essere fatta dopo la formatura delle palline														
Dopo la pressione del tasto ON/OFF la macchina non si avvia	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 e riaccendere la macchina con il tasto ON/OFF														
	La macchina non è alimentata	Accertarsi che la spina sia correttamente inserita nella presa e che non vi siano interruzioni di fornitura di energia elettrica (es. black-out)														
	Qualche componente è guasto	Contattare il Rivenditore														



**CUPPONE**