

HEat. smART.

Partner in Baking. Since 1963



BERNINI

Abrundmaschine

280/800

BEDIENUNG UND WARTUNG

Übersetzung der Originalanleitung



CUPPONE

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 Bernini 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 Benutzung **aufmerksam** den Inhalt des vorliegenden Handbuches lesen: Es enthält wichtige Informationen zur Benutzung des Produkts sowie zu den Sicherheitsbestimmungen.

KUNDENDIENST

Der Händler ist in der Lage, alle technischen Probleme bei der Benutzung und Wartung zu lösen.

Zögern Sie nicht, sich im Zweifelsfall 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 sofort auf die Produktion von Öfen und Ausrüstungen für die Zubereitung und das Backen von Pizza spezialisiert.

Die ständige Erforschung und Erprobung neuer Geräte sind bis heute die Stärke unseres Unternehmens, die uns zur Erfindung und zur Patentierung von Maschinen und Öfen geführt hat, die die Herstellung von Pizza revolutioniert haben.

INHALT

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

2	EINLEITENDE ANMERKUNGEN.....	6
----------	-------------------------------------	----------

3	BENUTZUNG.....	7
	Bedienung des Geräts.....	7
	Notfall-Piltaster entriegeln	8
	Probleme während der Benutzung	9

4	WARTUNG UND REINIGUNG	10
	Warnhinweise.....	10
	Längere Nichtbenutzung des Produkts	13
	Entsorgung der Lebensmittelrückstände.....	13
	Vorgehensweise bei Funktionsstörungen.....	14

5	FUNKTIONSTÖRUNGEN.....	14
----------	-------------------------------	-----------

6	GARANTIE	15
----------	-----------------------	-----------

ÜBERSETZUNG DER ORIGINALANLEITUNG

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

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



Zeigt an, dass Vorsicht erforderlich ist, wenn eine 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



Quetschgefahr der Hände



Schutzvorrichtung nicht entfernen



Das Reinigen, Schmieren und Einstellen sich bewegender oder unter Spannung stehender Maschinenelemente ist verboten.



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



Empfehlung des Herstellers



Herstellerhinweis



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



WEEE-SYMBOL – Weist darauf hin, 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.

- Vor der Benutzung und Wartung das vorliegende Handbuch aufmerksam lesen und zum späteren Nachschlagen durch die verschiedenen Bediener zugänglich aufbewahren.
- Das Handbuch muss außerdem das Produkt für dessen gesamte Lebenszeit begleiten, auch im Fall der Veräußerung.
- Vor jeglichen Wartungseingriffen muss das Gerät von der Stromversorgung getrennt werden.
- Eingriffe oder Abänderungen, die nicht ausdrücklich genehmigt werden und die den Angaben im vorliegenden Handbuch nicht entsprechen, können zu Schäden, Verletzungen oder tödlichen Unfällen sowie zum Verfall des Gewährleistungsanspruches führen.
- Eine nicht in diesem Handbuch genannte Benutzung oder Wartung kann zu Schäden, Verletzungen oder tödlichen Unfällen führen.
- Auf dem Typenschild sind wichtige technische Daten enthalten. Diese sind grundlegend bei einer Anfrage hinsichtlich eines Wartungs- oder Reparatüreingriffs des Geräts. Das Schild daher nicht entfernen, beschädigen oder verändern.
- Stellen Sie keine Gegenstände auf dem Produkt ab.
- Bei dem Gerät handelt es sich um eine Abrundmaschine, d. h., eine Maschine, die in der Lage ist, bereits portionierte Teigballen mit verschiedenen Gewichten ohne Werkzeugwechsel abzurunden.
- Diese Geräte sind zum Einsatz für gewerbliche Anwendungen, zum

Beispiel in Restaurantküchen, Kantine, Krankenhäusern und Betrieben wie Bäckereien, Metzgereien usw., jedoch nicht für die Endlos- und 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. Die Zweckentfremdung des Geräts führt zum Verfall des Gewährleistungsanspruches.

- 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.
- 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. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Die Reinigungs- und Wartungsarbeiten dürfen nur von einem Nutzer durchgeführt werden und dürfen nicht von Kindern ohne Überwachung gemacht werden.
- Kinder müssen beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit



Sicherheitshinweise



- dem Gerät oder Bauteilen desselben spielen.
- Um die Bedien-, Reinigungs- und Wartungsvorgänge der Maschine zu erleichtern, ist ein Freiraum von mindestens 20 cm zwischen dem Gerät und den Wänden des Raums und/oder anderen Geräten vorzusehen.
- Bringen Sie die Hände oder Gegenstände nicht zwischen Schnecke und Zylinder.
- 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.
- 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.

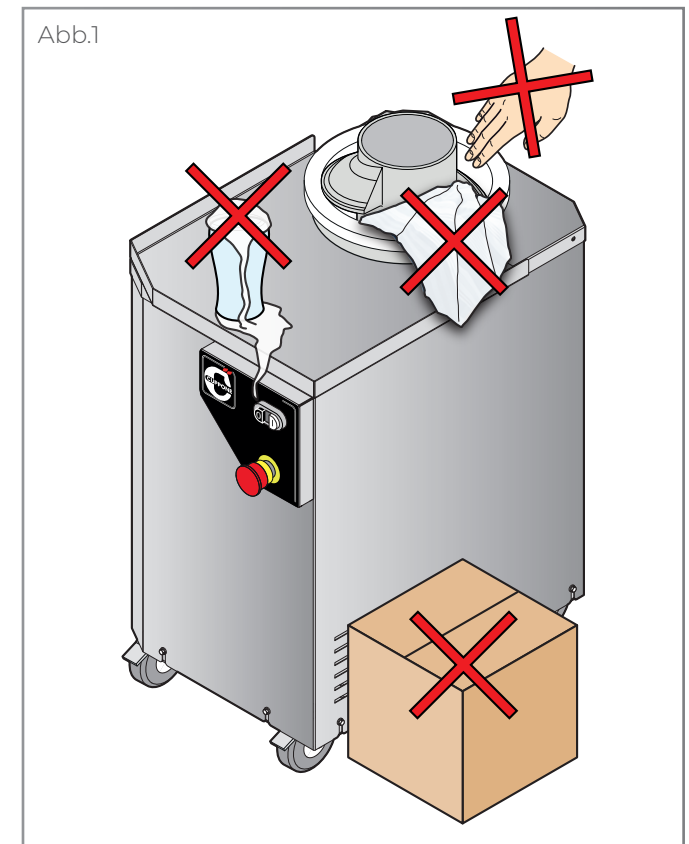
- Die Notfalltelefonnummer gut sichtbar anbringen.
- Das Gerät während seines gesamten Betriebs beaufsichtigen.
- Die Nichtbeachtung dieser Vorgaben kann Schäden und Verletzungen, auch tödliche, verursachen, führt zum Erlöschen der Garantie und entbindet den Hersteller von jeglicher Haftung.
- Wir empfehlen, das Gerät zumindest einmal jährlich von einer Kundendienststelle kontrollieren zu lassen.
- Die Maschine wurde gemäß der Niederspannungsrichtlinie 2014/03/EU, der Richtlinie 2014/35/EU (Elektromagnetische Verträglichkeit), der Richtlinie 2006/42/EG konzipiert und gemäß Richtlinie 93/68/EWG mit dem CE-Zeichen versehen. Die angewandten harmonisierten Normen oder technischen Spezifikationen (Bezeichnungen) sind EN 60335-1 - EN 60335-2-64 - EN 55014.
- Geräuschpegel unter 70 dB.

WICHTIGE SICHERHEITSMASSNAHMEN

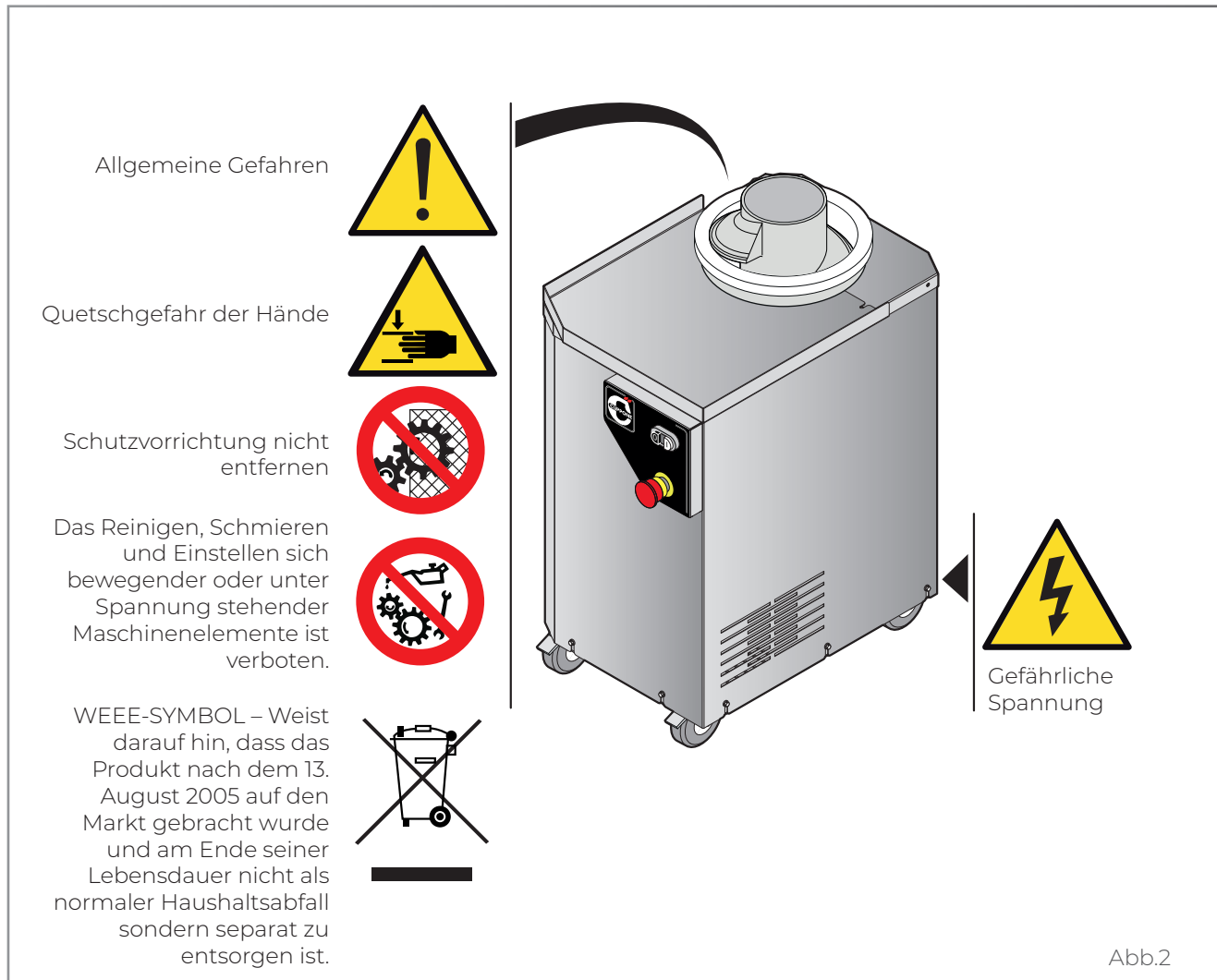
► Abb.1

-  Stellen Sie keine festen oder flüssigen Gegenstände auf dem Produkt ab.
-  Immer den Hauptschalter öffnen, um die Benutzung des Geräts zu verhindern, vor allem während der Reinigungsarbeiten oder bei längerer Nichtbenutzung.

-  Bringen Sie die Hände oder Gegenstände nicht zwischen Schnecke und Zylinder! Gefahr von Verfangen, Verletzungen und Beschädigung.
-  Decken Sie die seitlichen Lüftungsschlitze nicht ab.



AN DER MASCHINE ANGEBRACHTE SYMBOLE



WICHTIGSTE BEACHTETE UND ZU BEACHTENDE GESETZESVORSCHRIFTEN UND RICHTLINIEN

Richtlinie 2014/35/UE „Zur Angleichung der Rechtsvorschriften der Mitgliedstaaten betreffend elektrische Betriebsmittel zur Verwendung innerhalb bestimmter Spannungsgrenzen“.

- Richtlinie 2004/108/CE „Zur Angleichung der Rechtsvorschriften der Mitgliedstaaten über die elektromagnetische Verträglichkeit und zur Aufhebung der Richtlinie 89/336/EWG“.
- Richtlinie 89/391/EWG „Über die Durchführung von Maßnahmen zur Verbesserung der Sicherheit und des Gesundheitsschutzes der Arbeitnehmer bei der Arbeit“.
- Richtlinie 2006/42/EG „Über Maschinen und zur Änderung der Richtlinie 95/16/CE“.
- Richtlinie 85/374/EWG und Richtlinie 1999/34/EG „Zur Angleichung der Rechts- und Verwaltungsvorschriften der Mitgliedstaaten über die Haftung für fehlerhafte Produkte“.

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

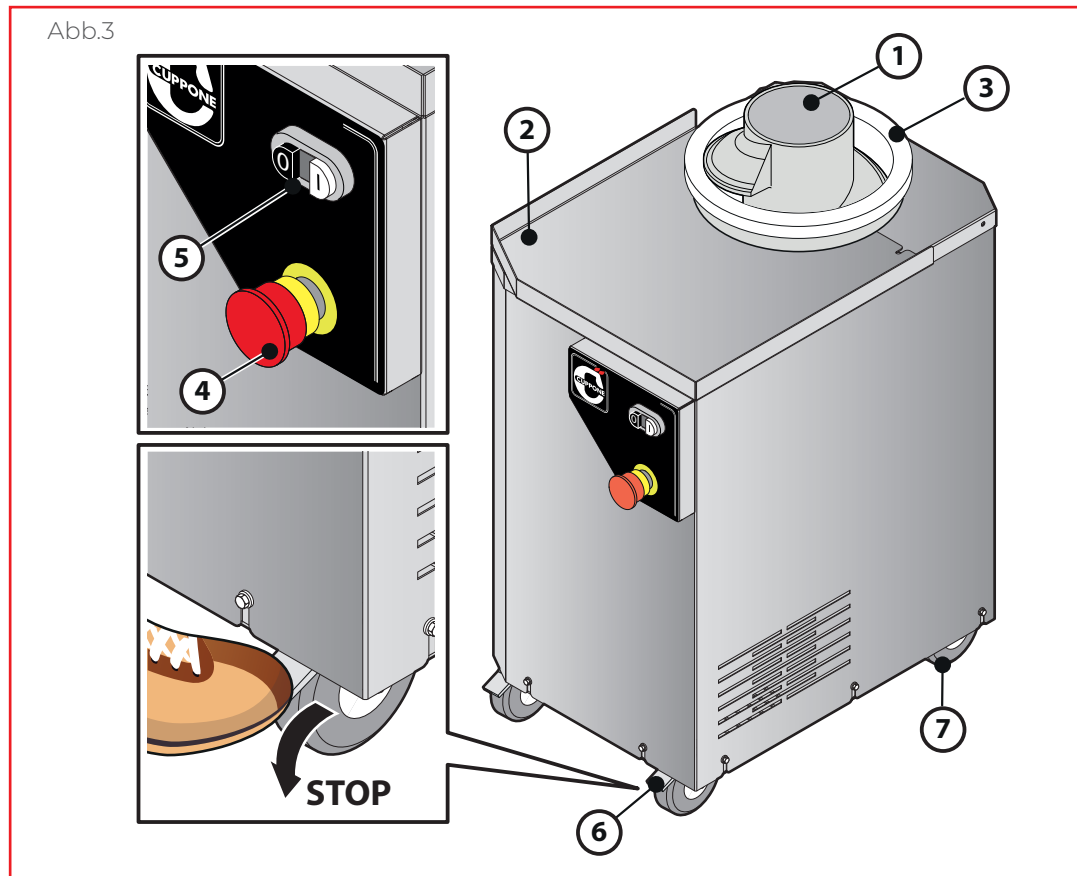
2 EINLEITENDE ANMERKUNGEN

KENNTNIS DES GERÄTS

Dieses Gerät wurde ausschließlich zur Verwendung mit Lebensmitteln konzipiert und hergestellt, um Teig aus Getreidemehl kalt zu verarbeiten. Es ist daher vorrangig für den Einsatz in Pizzerien, Bäckereien und Konditoreien bestimmt. Der Zweck der Maschine besteht darin, bereits mit dem gewünschten Gewicht portionierte Teigportionen abzurunden und dabei die grundlegenden Eigenschaften des Teigs unverändert zu erhalten. Die Wirkung der Schnecke führt dabei zum Vorschub des Teigballens und dem sich daraus ergebenden Zusammendrücken desselben gegen die gerillte Oberfläche des Zylinders, so dass er sich nach dem Austreten als entsprechend kompakt und abgerundet erweist.

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

- 1 **Schnecke**
- 2 **Tablett:** nimmt die abgerundeten Teigballen auf
- 3 **Zylinder**
- 4 **Notaus-Taste**
Das Betätigen der roten Not austaste schaltet die Maschine aus und unterbricht die Drehbewegung des Zylinders. Sie ist daher nur wenn unbedingt erforderlich und nicht als ON/OFF-Schalter zum normalen Abschalten der Maschine zu verwenden. Nach dem Betätigen muss die Taste, um wieder normale Arbeitsbedingungen herzustellen, durch Drehen im Uhrzeigersinn entsperrt werden.
- 5 **Bedienfeld – ON/OFF-Tasten**
 - Schwarze Taste 0: Maschinenstopp
 - Weiße Taste I: Maschinenstart
 - Kontrollanzeige in der Mitte: Aufleuchten zeigt an, dass die Maschine eingeschaltet ist.
- 6 **Rad mit Bremse:** Maschine während des normalen Betriebs stets mittels der Vorderradbremse blockieren.
- 7 **Rad ohne Bremse**



Elektrische Daten

Modell	Stromversorgung	Motor	Stromaufnahme	Kabeltyp
	(V)	(kW)	(A)	(N x mm ²)
BRN 280	AC 230V/50Hz	0,37 kW	2,7	3 x 1,5
	AC 3 N 400V/50Hz	0,37 kW	1,8	5 x 1,5
BRN 800	AC 230V/50Hz	0,37 kW	2,7	3 x 1,5
	AC 3 N 400V/50Hz	0,37 kW	1,8	5 x 1,5

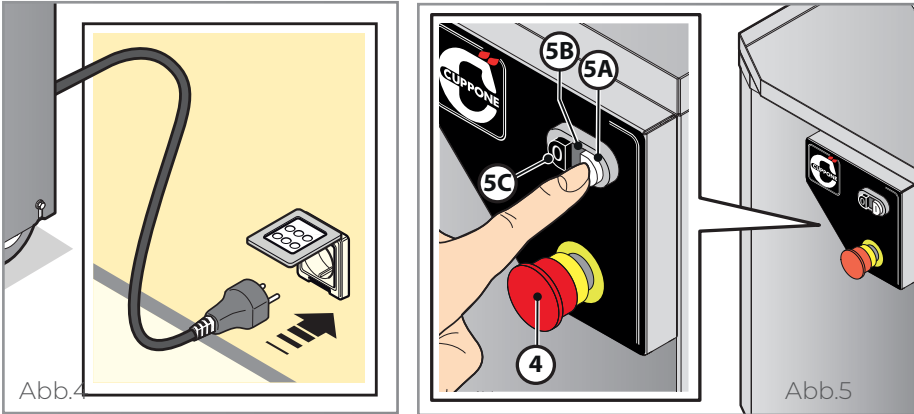
3 BENUTZUNG

BEDIENUNG DES GERÄTS

► **Abb.4** Gerät mit dem Netzstecker an in die vorgesehene Steckdose anschließen.

► **Abb.5** Gerät über die **Taste I „5A“** im Bedienfeld einschalten. Danach leuchtet die **weiße Kontrollanzeige „5B“** auf und die Drehbewegung des Zylinders setzt ein. Zum Stoppen der Drehbewegung die **Taste 0 „5C“** drücken.

! **Sollte sich die Maschine nicht einschalten, überprüfen, ob die NOTAUS-Taste „4“ betätigt wurde. In diesem Fall muss sie durch Drehen im Uhrzeigersinn entsperrt werden.**



► Abb.6

1 Nach der für den Teig notwendigen Ruhezeit diesen mit Hilfe eines Spachtels portionieren und mit einer Waage überprüfen, ob das Gewicht der geformten Teile dem gewünschten entspricht.

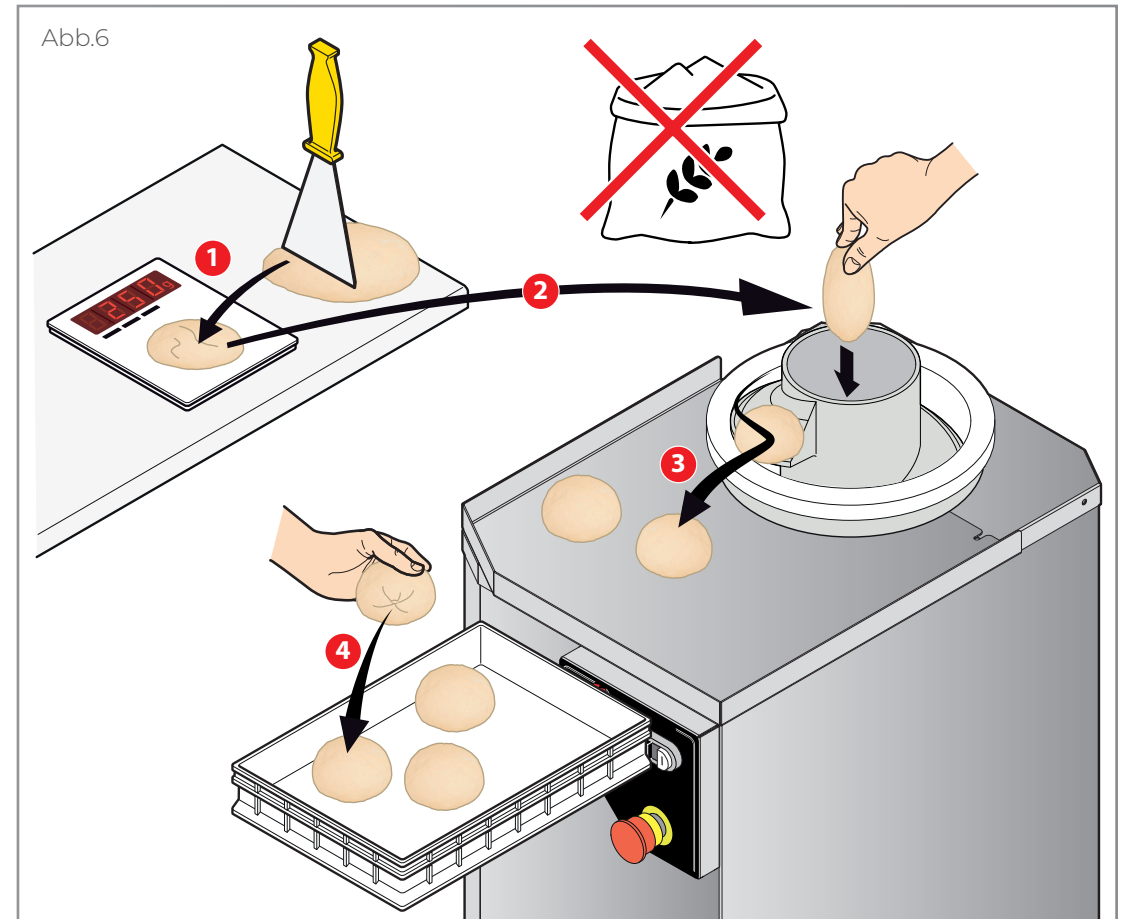
Für optimale Ergebnisse:

- Nachdem die Kugeln geformt sind, muss der Teig im Kühlschrank aufgehen.
- Verwenden Sie keine als ganze Masse aufgegangenen Teige.
- Teige mit einer maximalen Hydratation von 65 % verwenden.
- Beachten Sie folgende Angaben:

Modell	Portionsgewicht		Hydratation direkter Teigführung
	Mindestens	Höchstens	
BRN280	20 g [0,044 lb / 0,70 oz.]	300 g [0,66 lb / 10,58 oz.]	von 50 % bis 65 %
BRN800	20 g [0,044 lb / 0,70 oz.]	900 g [1,9 lb / 31,7 oz.]	von 50 % bis 65 %

► Abb.6

- 2 Portionieren Sie für beste Resultate den Teig und lassen Sie ihn für mindestens 2 Minuten ruhen. Führen Sie ihn anschließend in die Schnecke ein, **ohne ihn zu bemehlen**. Führen Sie alle Portionen nacheinander ein. Sie brauchen nicht darauf zu warten, bis die geformten Kugeln austreten. Um die angegebenen Stundenproduktion (900 Teigkugeln/Stunde) zu garantieren, müssen die Portionen ca. alle 4 Sekunden in die Schnecke eingeführt werden.
- 3 Kurze Zeit nach dem Einführen beginnen die Teigkugeln, sich perfekt abgerundet auf dem Tablett anzusammeln.
- 4 Ordnen Sie die Teigkugeln in der dafür vorgesehenen Lade mit nach unten gerichtetem vorstehenden Rand an.



NOTFALL-PILZTASTER ENTRIEGELN

► Abb.7

Durch Drücken des Pilztasters wird der Maschinenbetrieb unterbrochen. Um ihn zu entsperren und den normalen Arbeitsbetrieb wieder aufzunehmen, im Uhrzeigersinn drehen. Der Pilztaster ist nur für Notfälle gedacht. Zum normalen Stoppen der Maschine die O/I-Taste verwenden (5).

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

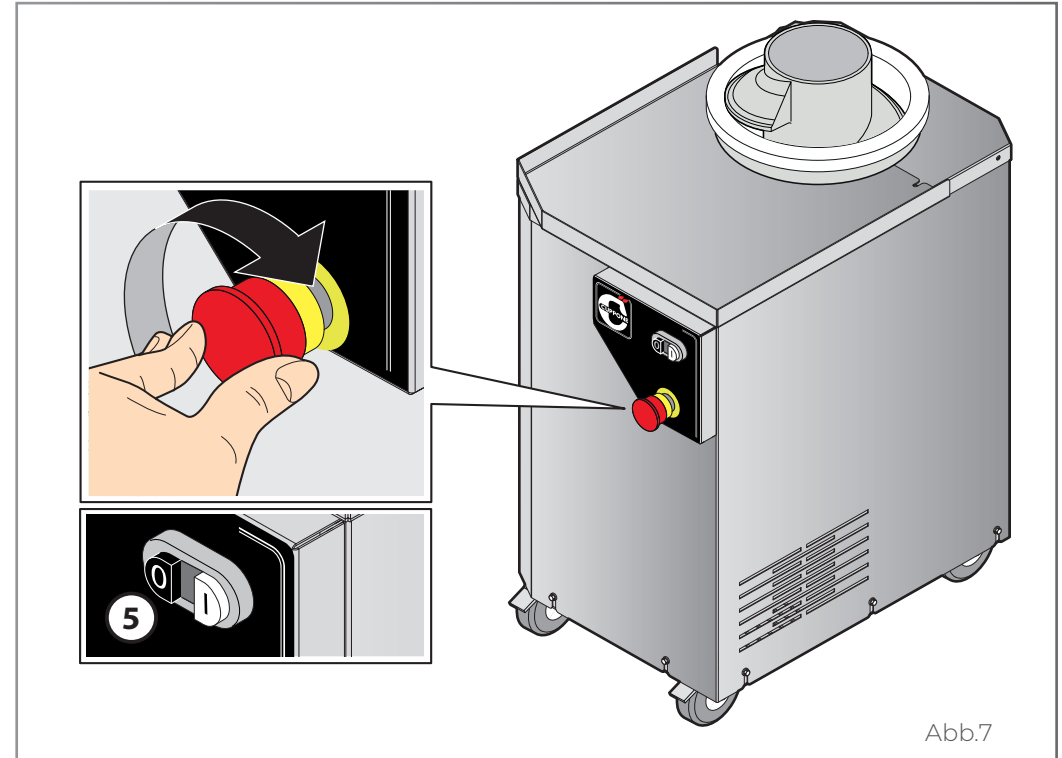
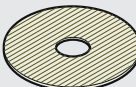


Abb.7

PROBLEME WÄHREND DER BENUTZUNG

Während der Benutzung können einige Probleme auftreten, die einfach behoben werden können, wie in der folgenden Tabelle angegeben.

AUFGETRETENES PROBLEM	MÖGLICHE URSACHEN	LÖSUNGEN FÜR DEN BENUTZER
Die Teigkugeln bleiben an der Schnecke haften und gelangen nur schwer nach oben	Der Teig ist zu stark hydriert.	Verwenden Sie Teig mit einer Hydratation von 50 % bis 65 %.
Die Teigkugeln bleiben nicht an der Schnecke haften, gelangen jedoch nur schwer nach oben	Der Teig ist zu wenig hydriert.	Verwenden Sie Teig mit einer Hydratation von 50 % bis 65 %.
	Der Teig wurde zu lange an der Luft gelassen und ist trocken geworden	Führen Sie die Teigportionen zügig in die Abrundmaschine ein.
	Die in die Schnecke eingeführte Teigportion ist zu groß	Beachten Sie die Angaben in der Tabelle auf Seite 7
	Die Teigportionen wurden vor dem Einführen in die Schnecke bemehlt	Die Teigportionen nicht bemehlen
	 Die untere Scheibe unter der Schnecke muss gereinigt werden.	Entfernen und reinigen laut Angaben ► Abb.9 auf Seite 11
Die abgerundete Teigkugel ist im Verhältnis zur eingeführten Teigmenge sehr viel größer	Die Teigportionen wurden zu schnell nacheinander in die Schnecke eingeführt und haben sich miteinander verbunden	Vergrößern Sie den zeitlichen Abstand zwischen dem Einführen einer Teigportion und der nächsten
Die Oberfläche der geformten Teigkugel ist nicht glatt und weist Unregelmäßigkeiten auf	Keine ausreichende Ruhezeit des Teigs vor dem Portionieren	Die Ruhezeit des Teigs vor dem Portionieren verlängern
	Der Teig ist zu stark hydriert.	Teige mit einer Hydratation zwischen 50–65 % verwenden oder alternativ den Teig vor dem Einführen in die Schnecke der Abrundmaschine auf ca. 10 °C (50 °F) abkühlen lassen.
	Das Aufgehen des Teigs fand im Kühlschrank vor dem Formen der Kugeln statt (Aufgehen als ganze Masse).	Verwenden Sie Teig mit einer Hydratation von 50 % bis 65 %. Das Aufgehen im Kühlschrank muss nach dem Formen der Kugeln erfolgen.
Die Maschine startet nach dem Betätigen der ON/OFF-Taste nicht	Die Maschine wurde durch das Drücken der Notastaste angehalten.	Zur Wiederherstellung der Einsatzbedingungen muss die Notastaste durch Drehen im Uhrzeigersinn entsperrt oder die Maschine mit der ON/OFF-Taste erneut eingeschaltet werden
	Die Maschine wird nicht mit Strom versorgt	Vergewissern Sie sich, ob der Stecker korrekt in die Steckdose eingesteckt ist und dass keine Unterbrechungen der Energieversorgung vorliegen (z. B. Blackout)
	Ein Bauteil ist defekt	Wenden Sie sich an den Händler

4 WARTUNG UND REINIGUNG

WARNHINWEISE

⚠ Vor Durchführung jeglicher Reinigungsmaßnahmen an der Maschine die **Stromversorgung unterbrechen** (durch Betätigen des Anlagenschalters) und geeignete persönliche Schutzausrüstung (z. B. Handschuhe, usw.) tragen. 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).

⚠ **Bei allen Reinigungsvorgängen an Maschinenbauteilen muss persönliche Schutzausrüstung (z. B. Handschuhe usw.) getragen werden.**

⚠ Zur Reinigung von Komponenten oder Zubehöerteilen dürfen NICHT verwendet werden:

- Scheuernde Reinigungsmittel in Pulverform;
- Aggressive oder ätzende Reinigungsmittel (z. B. Salzsäure oder Schwefelsäure, Ätznatron usw.). Achtung! Diese Substanzen auch nicht zum Reinigen des Unterbaus/des Bodens unter dem Gerät oder des Sockels verwenden;
- Scheuernde oder spitze Werkzeuge (z. B. Scheuerschwämme, Schaber, Stahlbürsten usw.);
- Dampf- oder Hochdruckreiniger.

📄 *Um sicherzustellen, dass auf dem Gerät perfekte Nutzungs- und Sicherheitsbedingungen vorliegen, wird empfohlen, es mindestens einmal jährlich durch eine Kundendienststelle warten zu lassen.*

REINIGUNG DES GERÄTS

REINIGUNG DER ÄUSSEREN BAUTEILE AUS STAHL

▶ **Abb.8**

Ein mit warmer Seifenlauge angefeuchtetes Tuch verwenden und anschließend sorgfältig abspülen und abtrocknen, dabei darauf achten, dass alle Reinigungsmittelspuren entfernt werden.

REINIGUNG VON BEDIENFELD UND NOTAUSTASTE

Das Bedienfeld und die Not-austaste mit einem weichen Tuch und ein wenig Reinigungsmittel für empfindliche Oberflächen reinigen. Vermeiden Sie große Produktmengen, da das eventuelle Eindringen von Flüssigkeit zu schweren Beschädigungen der Bedienelemente führen könnte. Außerdem ist die Verwendung von zu aggressiven Reinigungsmitteln zu vermeiden, die das Herstellungsmaterial des Bedienfelds (Polycarbonat) beschädigen könnten.

REINIGUNG DER RÄDER

Reinigen Sie die Räder mit einem weichen Tuch und ein wenig Reinigungsmittel für empfindliche Oberflächen. Außerdem ist die Verwendung von zu aggressiven Reinigungsmitteln zu vermeiden, die das Herstellungsmaterial der Räder beschädigen könnten.

Abb.8



Wartung und Reinigung

REINIGUNG VON TABLETT, ÄUSSEREM ZYLINDER, SCHNECKE UND INNENSCHLEIBE

► Abb.9

- 1 Entfernen Sie die 2 Schrauben „V“, die das **Tablett** am Maschinenkörper halten.
- 2 Tablett herausziehen.
- 3a **Außenzylinder** im Gegenuhrzeigersinn drehen, bis er einrastet 3b.
- 4 Außenzylinder nach oben anheben und herausziehen.

- 5 **Schnecke** anheben und komplett herausziehen.
- 6 **Innenschleibe** entfernen.
- 7 Saugen Sie zum Entfernen eventueller Rückstände den Raum im Inneren der Maschine ab.

Das Tablett, der Außenzylinder und die Innenschleibe können mit einem mit lauwarmer Wasser befeuchteten Tuch und Geschirrspülmittel gereinigt werden.

Am Ende des Reinigungsvorgangs sorgfältig abspülen und trocknen.

Die Teile erst dann wieder zusammensetzen, wenn sie vollständig getrocknet sind.

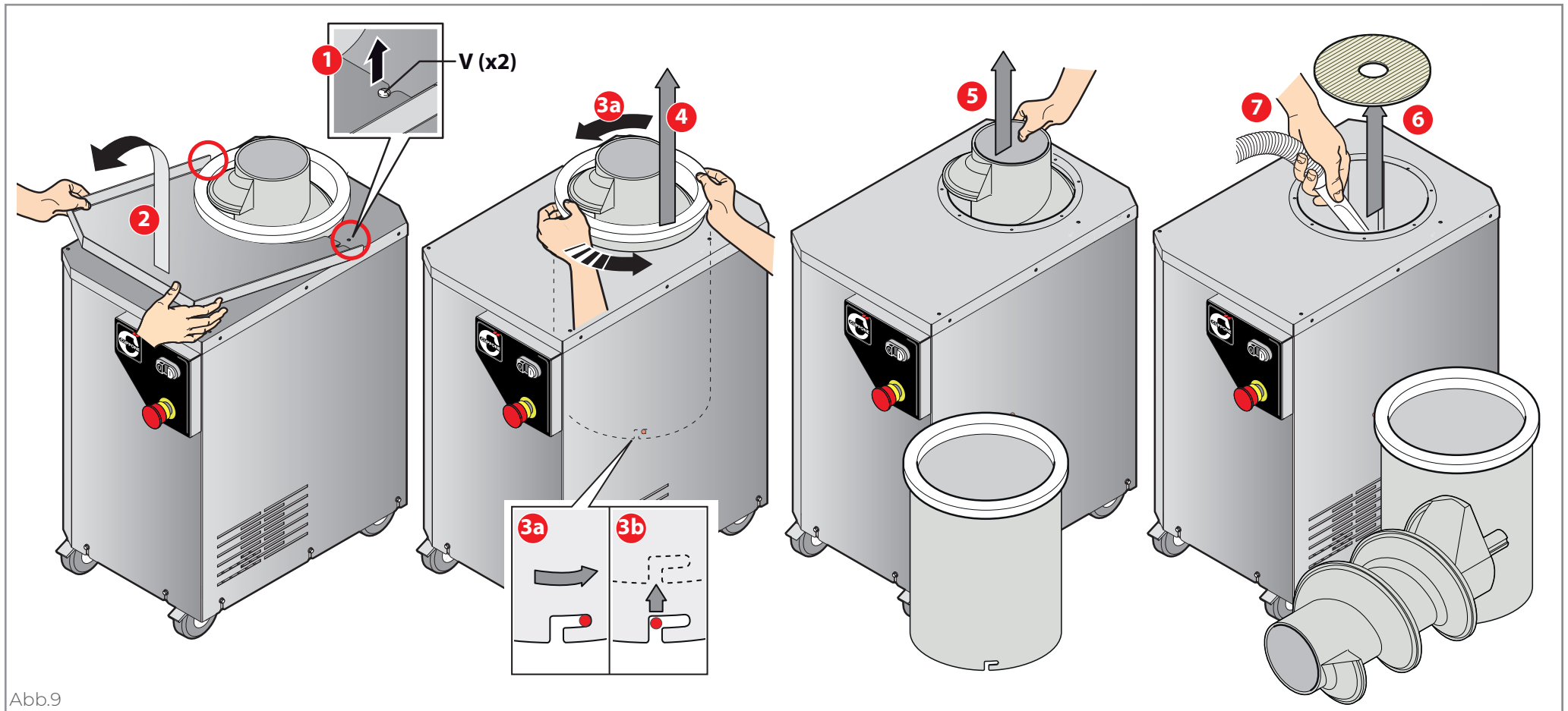


Abb.9

Wartung und Reinigung

ENTNEHMEN DER SCHNECKE BEI SCHWIERIGKEITEN

► Abb.10

Sollte das Entnehmen der Schnecke von Hand sich als schwierig erweisen, zum Beispiel weil sich starke Teigverkrustungen daran befinden, kann dies mit Unterstützung durch Werkzeug erfolgen.

- 1** Entnehmen Sie die Schraube M10 aus dem im Lieferumfang des Geräts enthaltenen Beutel und besorgen Sie sich einen 17 mm-Schlüssel (nicht mitgeliefert).
- 2** Entfernen Sie das Tablett und den äußeren Zylinder wie im vorangegangenen Kapitel erklärt.

3 Legen Sie die Maschine auf einer Seite ab. Schützen Sie dabei die Seite mit Bodenkontakt mit einem Karton, um das Verkratzen der Edelstahlfächen zu vermeiden.

4 Setzen Sie die Schraube M10 in die Öffnung in dem Teil unter der Maschine ein und verschrauben Sie diese im Uhrzeigersinn mit dem 17 mm-Schlüssel. Beim Verschrauben könnte großer Widerstand vorliegen. Üben Sie in diesem Fall mehr Kraft aus, um die Schraube vollständig in den Maschinenkörper eintreten zu lassen. Nun ist die Schnecke gelöst und kann an der Oberseite der Maschine entnommen werden. Lösen Sie die Schraube M10 und bewahren Sie sie zur späteren Verwendung auf.

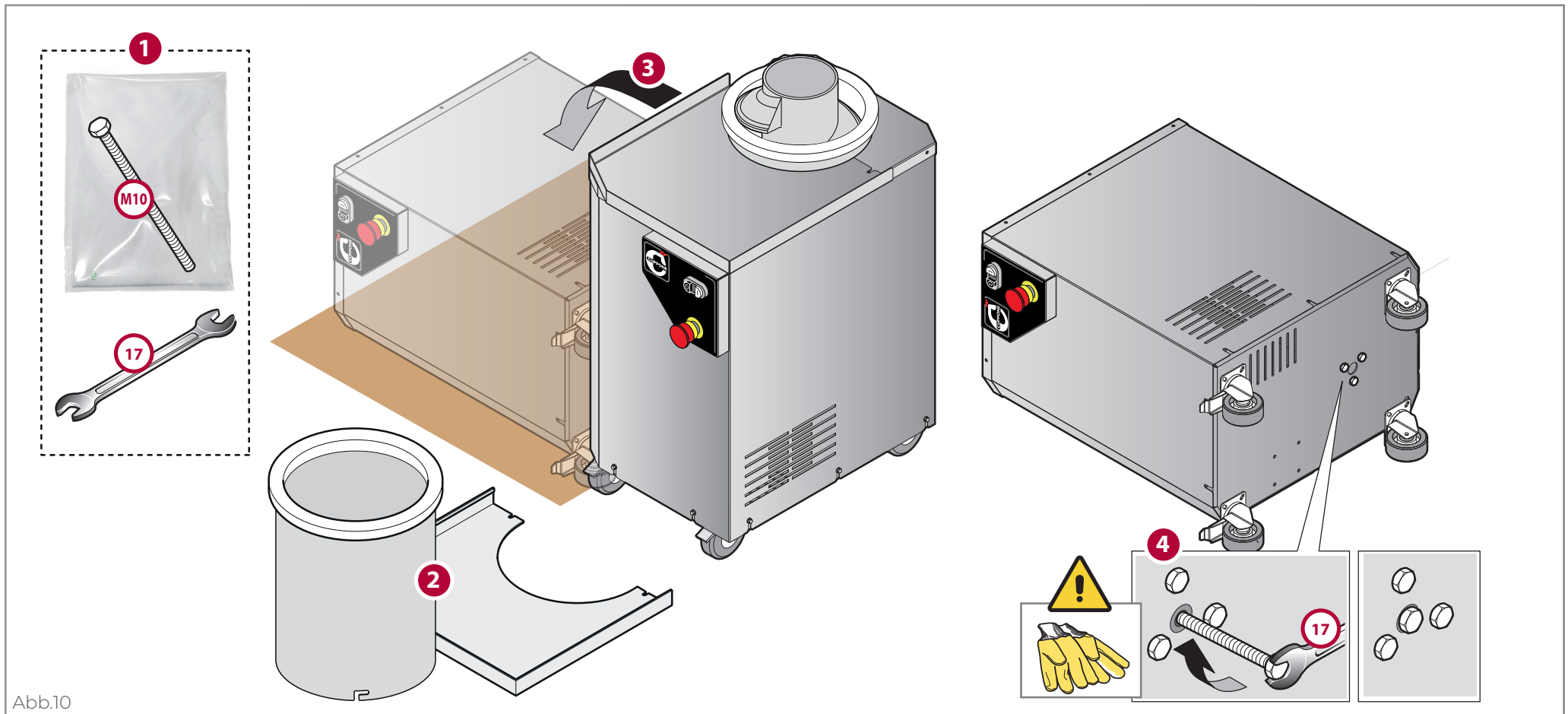


Abb.10

Wartung und Reinigung

LÄNGERE NICHTBENUTZUNG DES PRODUKTS

Während längerer Nichtbenutzung die Stromversorgung unterbrechen, die externen Bauteile aus Stahl des Geräts schützen, indem Sie sie mit einem leicht mit Öl oder Vaseline angefeuchtetem Tuch abreiben.

Vor der erneuten Benutzung wie folgt vorgehen:

- eine sorgfältige Reinigung des Geräts und der Zubehörteile vornehmen;
- 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 Produkts entsorgt werden.

Im Zweifelsfall wird empfohlen, sich bei den örtlichen Behörden über die korrekte Entsorgungsmethode 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 WEEE-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 Gemeinschaftsrichtlinie zu WEEE-Geräten wurde in jedem Land auf andere Weise umgesetzt, daher empfehlen wir, sich für die ordnungsgemäße Entsorgung des Geräts an die zuständige lokale Behörde oder den Händler zu wenden.

5 FUNKTIONSTÖRUNGEN...

VORGEHENSWEISE BEI FUNKTIONSTÖRUNGEN

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

Seriennummer (S/N).....

Modell.....

Rechnungsdatum.....

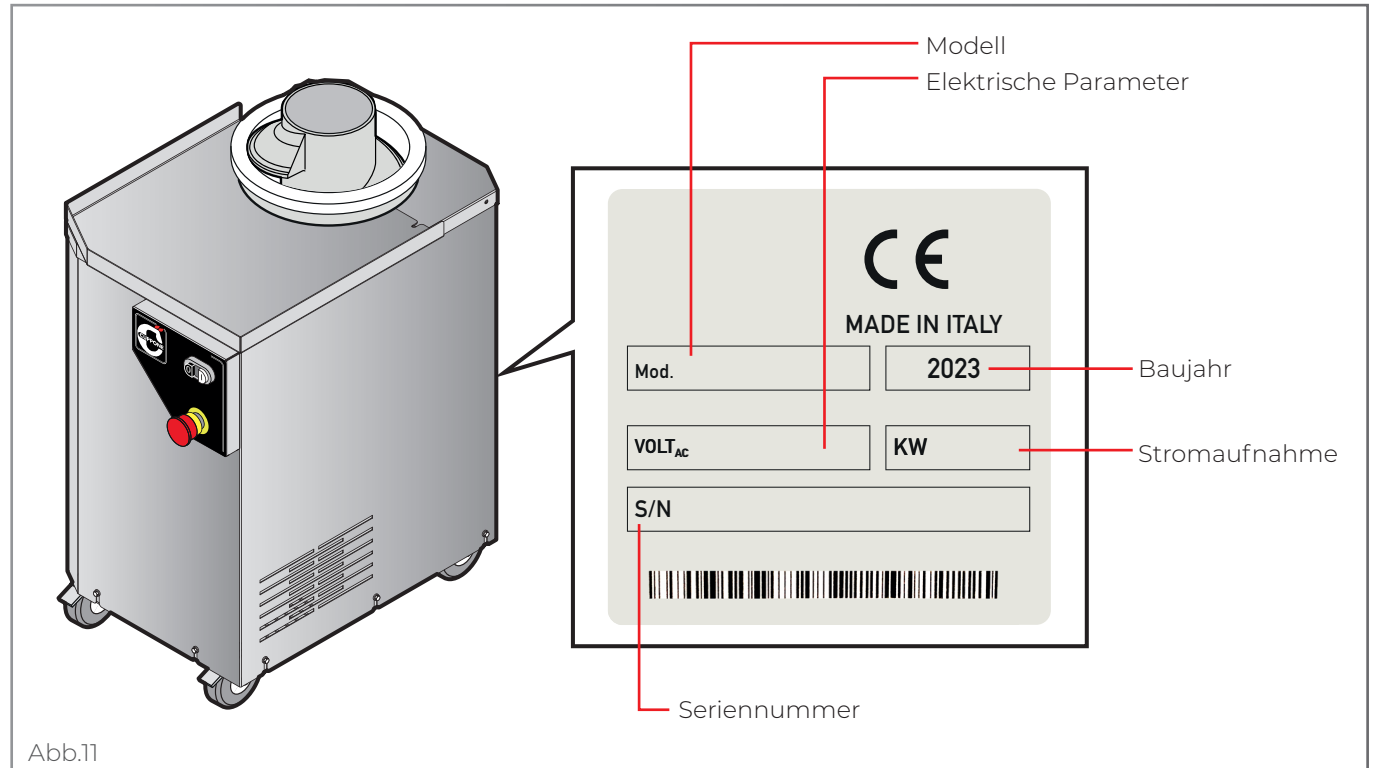
Rechnungsnummer.....

- Das Kapitel Garantie aufmerksam lesen.



Garantie - Seite **15**.

- Wenden Sie sich an eine Kundendienststelle oder direkt an den Händler und geben Sie die Daten des Produkts an. Während des Wartens auf den Eingriff des Kundendienstes die Stromversorgung des Produkts unterbrechen.



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 ist als konform zu betrachten, wenn Menge, Qualität und Typ bei der Lieferung den Angaben in der schriftlichen Bestätigung entsprechen. Hierzu wird auf die Vorgaben von Art. 1.2 verwiesen.
- 8.2 Der Verkäufer garantiert:
 - (a) dass die Produkte frei von Material- oder Verarbeitungsfehlern sind und
 - (b) dass die Produkte Verkaufsqualität aufweisen (angenommen im Fall von bekannten Defekten oder Defekten, die dem Käufer bekannt sein mussten).
- 8.3 Eventuelle verborgene Mängel der Produkte müssen vom Käufer innerhalb von 8 Tagen nach Feststellung schriftlich mitgeteilt werden, ansonsten verfallen eventuelle Ansprüche. Ausgeschlossen sind die Verpackung betreffende Mängel (auch wenn diese Mängel oder Schäden an dem darin enthaltenen Produkt verursacht haben), die gemäß Art. 5.8 im Moment der Lieferung angezeigt werden hätten müssen.
- Die Mängelanzeige muss die genaue Angabe der mangelhaften Produkte, eine detaillierte Beschreibung der Art des Mangels, den das Produkt aufweist, sowie das Lieferdatum und das Datum der Entdeckung enthalten.
- Die Garantie ist ausgeschlossen, wenn der Mangel sich durch Eingriffe des Käufers ergibt wie zum Beispiel fehlerhafte Installation des Produkts, Verwendung des Produkts in Abweichung von den normalen Verwendungsbedingungen, Nichtbeachtung der in der Bedienungs- und Installationsanleitung enthaltenen Anweisungen, missbräuchliche Eingriffe am Produkt. Für den gebrauchsbefindigen normalen Verschleiß des Produkts werden keine Garantieleistungen erbracht.
- Der Verkäufer haftet für Mängel, die innerhalb eines Jahres ab Aktivierung der Garantie eintreten wie unter Punkt 8.12 vorgesehen.
- 8.4 Der Verkäufer hat das Recht, das Produkt zu untersuchen oder von einer dazu beauftragten Person untersuchen zu lassen. Sollte das Vorliegen des Mangels festgestellt werden, hat der Käufer im alleinigen Ermessen des Verkäufers Anspruch auf Reparatur oder Ersatz.
- Es bleibt vereinbart, dass der Käufer das Produkt nach erfolgter Mängelanzeige solange nicht benutzen darf, bis dieses nicht vom Verkäufer oder einer von ihm beauftragten Person in Augenschein genommen wird. Sollte der Verkäufer feststellen, dass das Produkt nach der Anzeige verwendet wurde, verfällt der Anspruch des Käufers auf Ersatz oder Reparatur.
- 8.5 Ersatz oder Reparatur erfolgen gemäß den nachstehenden Bedingungen:
 - a) Der Verkäufer kann mangelhafte Produkte reparieren, indem er sich an den Ort begibt, an dem sich diese Produkte befinden, oder eine von ihm beauftragte Person entsendet.
 - b) Alternativ dazu kann der Verkäufer das mangelhafte Produkt in einem seiner Werke oder einem anderen Ort der Wahl des Verkäufers reparieren.
 - c) Alternativ dazu kann der Verkäufer beschließen, die mangelhaften Produkte zu ersetzen.
- Sollte die Reparatur / der Ersatz nicht möglich sein, leistet der Verkäufer dem Käufer eine festzulegende Rückzahlung, die den Kaufpreis jedoch nicht überschreiten darf. Schadenersatz ist ausgeschlossen.
- 8.6. Im Fall der Reparatur des Produkts an einem vom Verkäufer gewählten Ort oder im Fall des Ersetzens des mangelhaften Produkts erfolgt der Versand des Produkts zu Lasten des Käufers, der dieses auf seine Kosten und seine Gefahr an den vom Verkäufer angegebenen Ort sendet.
- 8.7 Der Verkäufer haftet in keinem Fall für indirekte oder Folgeschäden und/oder für Verdienstaussfälle, die dem Käufer durch die Defekte der Produkte entstehen können, wie (aber nicht darauf beschränkt) die Stornierung von Bestellungen von Seiten von Kunden, Geldbußen wegen verspäteter Lieferungen oder Rückerstattungen jeglicher Art.
- 8.8 Der Verkäufer entbindet den Käufer von jeglicher Haftung oder Wiedergutmachung von Schäden durch defekte Produkte, außer diese Haftung ergibt sich durch fahrlässige Handlungen oder Unterlassungen des Käufers bzw. durch die Nichterfüllung seiner Pflichten seitens desselben.
- 8.9 Der Verkäufer haftet nicht für Personen- und/oder Sachschäden, die sich durch unsachgemäße Verwendung der Produkte und/oder jegliche nicht dem Verwendungszweck derselben und/oder den vom Verkäufer erteilten Anweisungen entsprechende Verwendung, Be- oder Verarbeitung der Produkte ergeben sollten. Dies gilt außer im Fall von grober Fahrlässigkeit oder Vorsatz des Verkäufers.
- Der Verkäufer haftet außerdem nicht im Fall von Personen- oder Sachschäden oder im Fall von Funktionsstörungen oder Ausfall oder Beeinträchtigung des Produkts durch einen Anschluss des Produkts an eine nicht normgerechte elektrische Anlage.
- 8.10 Der Käufer kann keinerlei Ansprüche für Personen- oder Sachschäden an anderen als den Vertragsgegenständen oder für Verdienstaussfall geltend machen, außer aus den Umständen des Falles sollte hervorgehen, dass von Seiten des Verkäufers

„grobe Fahrlässigkeit“ vorliegt.

- 8.11 Die „grobe Fahrlässigkeit“ umfasst nicht jegliches Fehlen einer angemessenen Sorgfalt und Umsicht, sondern bezeichnet eine Handlung oder Unterlassung des Verkäufers, die entweder eine mangelnde Berücksichtigung der schwerwiegenden Folgen beinhaltet, die ein gewissenhafter Lieferant normalerweise als wahrscheinlich vorausgesehen hätte, oder aber eine absichtliche Vernachlässigung jeglicher sich aus dieser Handlung oder Unterlassung ergebenden Folgen.
- 8.12 Die Wirksamkeit der in diesem Artikel genannten Garantie unterliegt der Aktivierung derselben, die innerhalb von 48 Stunden nach dem Zeitpunkt der Produktinstallation auf der Website www.cuppone.com erfolgen muss.

ERSATZTEILE

9.1 Der Verkäufer verpflichtet sich für zehn Jahre nach Lieferung des Produkts, dem Käufer auf Anfrage beim Finden von Ersatzteilen für die Instandhaltung des Produkts zur Seite zu stehen. In jedem Fall haftet der Verkäufer in keiner Weise, sollten diese Quellen nicht auffindbar sein.

ANWENDBARES RECHT UND MULTI-STEP-KLAUSEL

- 11.1 Das italienische Recht regelt, als Recht des Verkäufers, die auf Grundlage dieser Allgemeinen Verkaufsbedingungen erfolgten Verkäufe.
- 11.2 Die Parteien schließen die Anwendung des Wiener Übereinkommens aus.
- 11.3 Die Parteien bedienen sich bei den sich aus auf Grundlage dieser Allgemeinen Verkaufsbedingungen erfolgten Verkäufen ergebenden Streitfällen des vom Schlichtungsdienst der Mailänder Schiedskammer vorgesehenen Schlichtungsversuchs. Sollte der Schlichtungsversuch fehlschlagen, werden die sich aus den erfolgten Verkäufen ergebenden Streitfälle, auch nicht vertraglicher Art, auf Grundlage dieser Allgemeinen Verkaufsbedingungen in einem Schiedsverfahren gemäß der Regelung der Mailänder Schiedskammer von einem/drei gemäß dieser Regelung ernannten Schiedsrichter/n beigelegt. Das Schiedsgericht urteilt gemäß dem italienischen Gesetz. Sitz des Schiedsverfahrens ist Mailand (Italien) Die Sprache des Schiedsverfahrens ist Italienisch.



CUPPONE