

# HEat. smART.

Partner in Baking. Since 1963



# VENERE

Impastatrice

10/20/30

USO E MANUTENZIONE

Istruzioni originali



Ci complimentiamo con Lei per aver scelto un prodotto progettato e realizzato con tecnologie all'avanguardia. In questo manuale troverà tutte le informazioni sulle impastatrici della serie Venere.

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

Il "foglio verifica processo produttivo" allegato allo stesso, garantisce che **ogni** passaggio del processo produttivo, dall'assemblaggio all'imballo, è stato accuratamente verificato, sia sotto il profilo della funzionalità che della sicurezza.

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

## ASSISTENZA TECNICA

Il Rivenditore è in grado di risolvere qualunque problema tecnico riguardante l'uso e la manutenzione.

Non esitare a contattarlo in caso di dubbio.

CUPPONE since 1963

CUPPONE S.R.L.

Via Sile, 36

31057 Silea (TV) - ITALY

T +39 0422 361143

F +39 0422 360993

info@cuppone.com - www.cuppone.com

## LA FONDAZIONE

La nostra azienda è nata nel 1963 per volontà dei fratelli Lorenzo, Luigi e Paolo Cuppone. Si è subito specializzata nella produzione di forni e attrezzature per la preparazione e la cottura della pizza.

La continua ricerca e sperimentazione di nuove apparecchiature, che sono tutt'ora il punto di forza della nostra azienda, ci ha portati a inventare e a brevettare le macchine e i forni che hanno rivoluzionato il modo di fare la pizza.

---

<b>1</b>	<b>AVVERTENZE DI SICUREZZA.....</b>	<b>3</b>
----------	-------------------------------------	----------

---

<b>2</b>	<b>NOZIONI PRELIMINARI.....</b>	<b>6</b>
----------	---------------------------------	----------

---

	<b>UTILIZZO.....</b>	<b>7</b>
--	----------------------	----------

	Alimentare l'apparecchiatura .....	7
--	------------------------------------	---

<b>3</b>	Inserire gli ingredienti.....	8
----------	-------------------------------	---

	Effettuare la lavorazione .....	9
--	---------------------------------	---

	Rimozione dell'impasto .....	10
--	------------------------------	----

	Sblocco del fungo di emergenza .....	10
--	--------------------------------------	----

---

	<b>MANUTENZIONE.....</b>	<b>11</b>
--	--------------------------	-----------

	Avvertenze.....	11
--	-----------------	----

	Pulizia dell'apparecchiatura .....	11
--	------------------------------------	----

<b>4</b>	Regolazione della tensione della cinghia .....	12
----------	--	----

	Inutilizzo del prodotto per lunghi periodi.....	12
--	---	----

	Smaltimento residui alimentari .....	12
--	--------------------------------------	----

	Smaltimento a fine vita .....	12
--	-------------------------------	----

---

<b>5</b>	<b>QUALCOSA NON FUNZIONA.....</b>	<b>13</b>
----------	-----------------------------------	-----------

---

<b>6</b>	<b>GARANZIA.....</b>	<b>14</b>
----------	----------------------	-----------

---

## ISTRUZIONI ORIGINALI

**La lingua di stesura originale è l'italiano: il Fabbricante non si ritiene responsabile per eventuali errori di traduzione/interpretazione o stampa.**

# 1 AVVERTENZE DI SICUREZZA

## 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



Rischio di esplosione



Pericolo ingranaggi



Pericolo di schiacciamento mani



Non rimuovere la protezione



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

## AVVERTENZE GENERICHE

- Prima dell'uso e manutenzione dell'apparecchiatura leggere attentamente il presente libretto e conservarlo con cura in un luogo accessibile per ogni ulteriore futura consultazione da parte dei vari operatori. Il manuale deve sempre accompagnare il prodotto nell'arco della sua vita, anche in caso di cessione (ai sensi del regolamento vigente, il manuale d'istruzioni è parte integrante della macchina). In caso di smarrimento o deterioramento, richiedere ulteriori copie del manuale al Fabbricante.
- La non osservanza delle norme seguenti può provocare danni e lesioni anche mortali, fa decadere la garanzia e solleva il Fabbricante da qualsiasi responsabilità.
- Un uso o una manutenzione diverse da quelle indicate in questo libretto oppure interventi, manomissioni o modifiche non espressamente autorizzati possono provocare danni, lesioni o incidenti mortali e fanno decadere la garanzia.
- Questo libretto è dedicato agli operatori della macchina, cioè alle persone incaricate/autorizzate a usare una macchina. Datori di lavoro, dirigenti e preposti, oltre a leggere e comprendere il presente manuale, dovranno accertarsi della medesima lettura e comprensione da parte di qualsiasi sopra citato operatore.
- In caso d'incendio usare estintori a sec-

co al fine di evitare il suo divampare.

- 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.
- Sorvegliare l'apparecchiatura durante tutto il suo funzionamento.
- Il valore di rumore aereo prodotto dalla macchina è < 70dBA. in postazione operatore (misurazione effettuata con fonometro integratore di Classe 1).
- Non smontare, modificare o mettere fuori uso parti della macchina (parti funzionali, sistemi di comando e dispositivi di sicurezza).

## DESTINAZIONE E DESIGNAZIONE D'USO

- L'apparecchiatura è una impastatrice a spirale, progettata per amalgamare impasti per pizzerie, panetterie o pasticcerie.
- Questi apparecchi sono destinati ad essere utilizzati per applicazioni commerciali, ad esempio in cucine di ristoranti, mense, ospedali e imprese commerciali come panetterie, macellerie, ecc., ma non per la produzione continua e di massa di cibo. Un uso diverso da quello indicato è considerato improprio, po-

# Avvertenze di sicurezza

enzialmente pericoloso per persone e animali e potrebbe danneggiare irrimediabilmente l'apparecchiatura.

- L'apparecchio può essere utilizzato da bambini di età non inferiore a 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o prive di esperienza o della necessaria conoscenza, purché sotto sorveglianza e dopo che le stesse abbiano ricevuto istruzioni relative all'uso sicuro dell'apparecchio e alla comprensione dei pericoli ad esso inerenti.
- Il personale che utilizza l'apparecchiatura deve essere professionalmente preparato e va periodicamente addestrato sul suo utilizzo e sulle norme di sicurezza e prevenzione degli incidenti. Deve inoltre indossare i D.P.I. (dispositivi di protezione individuale) previsti dai regolamenti interni dello stabilimento ed essere in perfetta forma psico-fisica. È fatto assoluto divieto a persona esterna o non autorizzata di avvicinarsi alla macchina quando essa è in funzione.
- Durante l'esercizio delle mansioni, i lavoratori non devono utilizzare indumenti personali ed abbigliamento che in base alla natura delle operazioni o delle caratteristiche del lavoro, costituiscano pericolo per l'incolumità personale (es. braccialetti, catenine o altri oggetti che possono rimanere impigliati negli organi in movimento).

- I bambini devono essere sorvegliati per assicurarsi che non giochino con l'apparecchiatura o con parti di essa.
- Sulla macchina può operare un solo addetto per volta.

## AVVERTENZE SULLA MANUTENZIONE

- Prima di eseguire qualunque intervento di manutenzione scollegare l'apparecchiatura dall'alimentazione elettrica ed attendere i tempi di scarica (circa 2-3 min.).
- Non lavare la macchina con detergenti diversi da quelli indicati in questo libretto nel capitolo dedicato o con getti d'acqua o a vapore.
- La pulizia e la manutenzione destinata ad essere effettuata dall'utilizzatore non deve essere effettuata da bambini senza sorveglianza.

## POSSIBILI PERICOLI/RISCHI RESIDUI

- PERICOLO DI INCENDIO: lasciare l'area intorno all'apparecchiatura libera e pulita da combustibili. Non tenere materiali infiammabili in prossimità di questa apparecchiatura.
- ATTENZIONE: PERICOLO DI ESPLOSIONE! È vietato impiegare il prodotto in ambienti a rischio di esplosione.
- ATTENZIONE: spegnere sempre l'in-

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

## AVVERTENZE IN CASO DI GUASTO

- Se si nota una qualsiasi anomalia (es. cavo di alimentazione danneggiato, ecc.), cattivo funzionamento o guasto, non utilizzare l'apparecchiatura e contattare un Centro di Assistenza autorizzato dal Rivenditore. Esigere parti di ricambio originali pena il decadimento della Garanzia.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito da un Centro di Assistenza, dal Rivenditore, dal suo agente di assistenza o da personale qualificato per evitare rischi.
- L'operatore è obbligato a segnalare immediatamente danni o modifiche alla macchina che possono comprometterne la sicurezza. In caso di guasto scollegare la macchina dall'alimentazione, avvisare tutti gli operatori interessati e segnalare con cartelli comprensibili da tutti gli operatori interessati che la macchina non è utilizzabile.
- Posizionare in un posto visibile i numeri telefonici di emergenza.
- Si consiglia di far controllare l'apparecchiatura da un Centro di Assistenza Autorizzato almeno una volta all'anno.

# Avvertenze di sicurezza

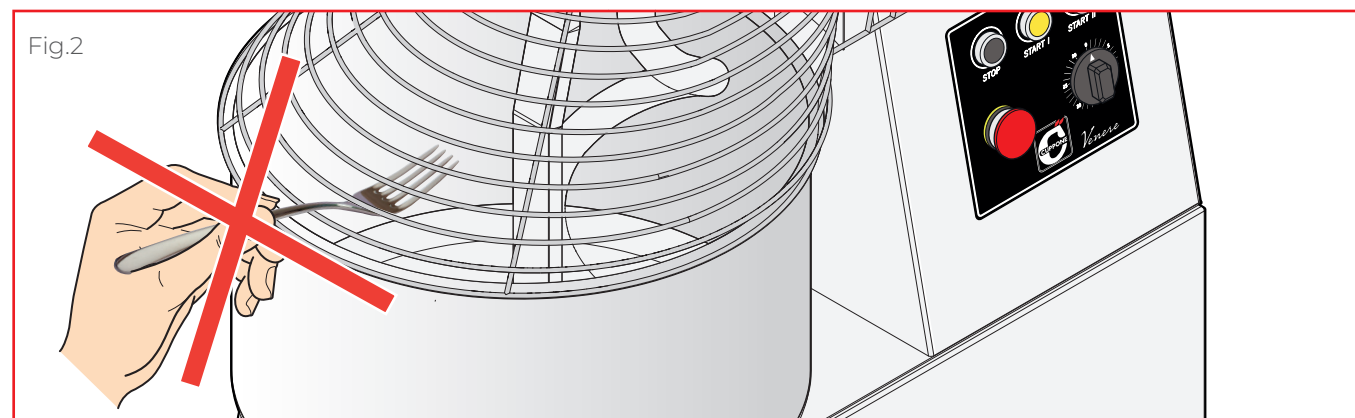
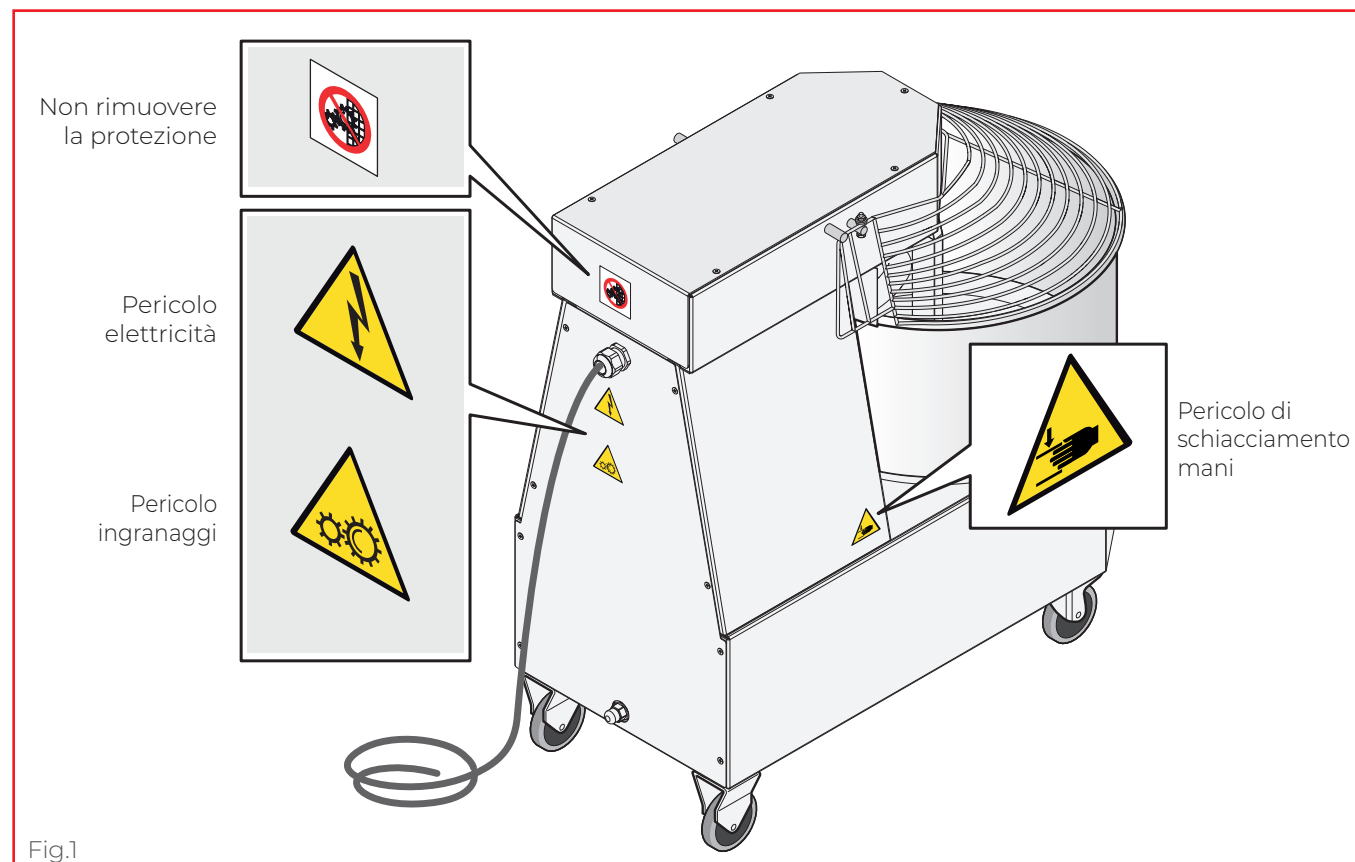
## USO SCORRETTO

- Poiché la macchina è stata progettata e costruita al fine di garantire la sicurezza esclusivamente in caso d'uso previsto, tenere presenti le seguenti prescrizioni. È vietato l'uso:
  - diverso da quello per cui essa è stata progettata e costruita; l'uso improprio fa decadere la garanzia ed espone a potenziali pericoli;
  - in zone con illuminazione < 150 lux, a rischio di esplosione, con eccesso di vapore acqueo o oleoso oppure di polveri;
  - in presenza di sostanze e/o gas corrosivi;
  - con condizioni ambientali diverse da quanto specificato nel manuale di installazione;
  - per la lavorazione di materiali e/o per prodotti diversi da quelli alimentari, notoriamente usati nell'ambito della panificazione e pasticceria;
  - in condizioni di vibrazioni o urti anormali. In caso di abbinamento con altre apparecchiature, macchine, ecc.
- Non inserire oggetti nella griglia di protezione mentre la macchina è in funzione.

La ditta declina ogni responsabilità per eventuali errori di stampa o trascrizione, riservandosi di apportare senza preavviso le modifiche che riterrà più opportune.

Vietata la riproduzione parziale senza il consenso del Fabbricante. Le misure fornite sono indicative e non vincolanti.

## SIMBOLOGIA APPLICATA ALLA MACCHINA



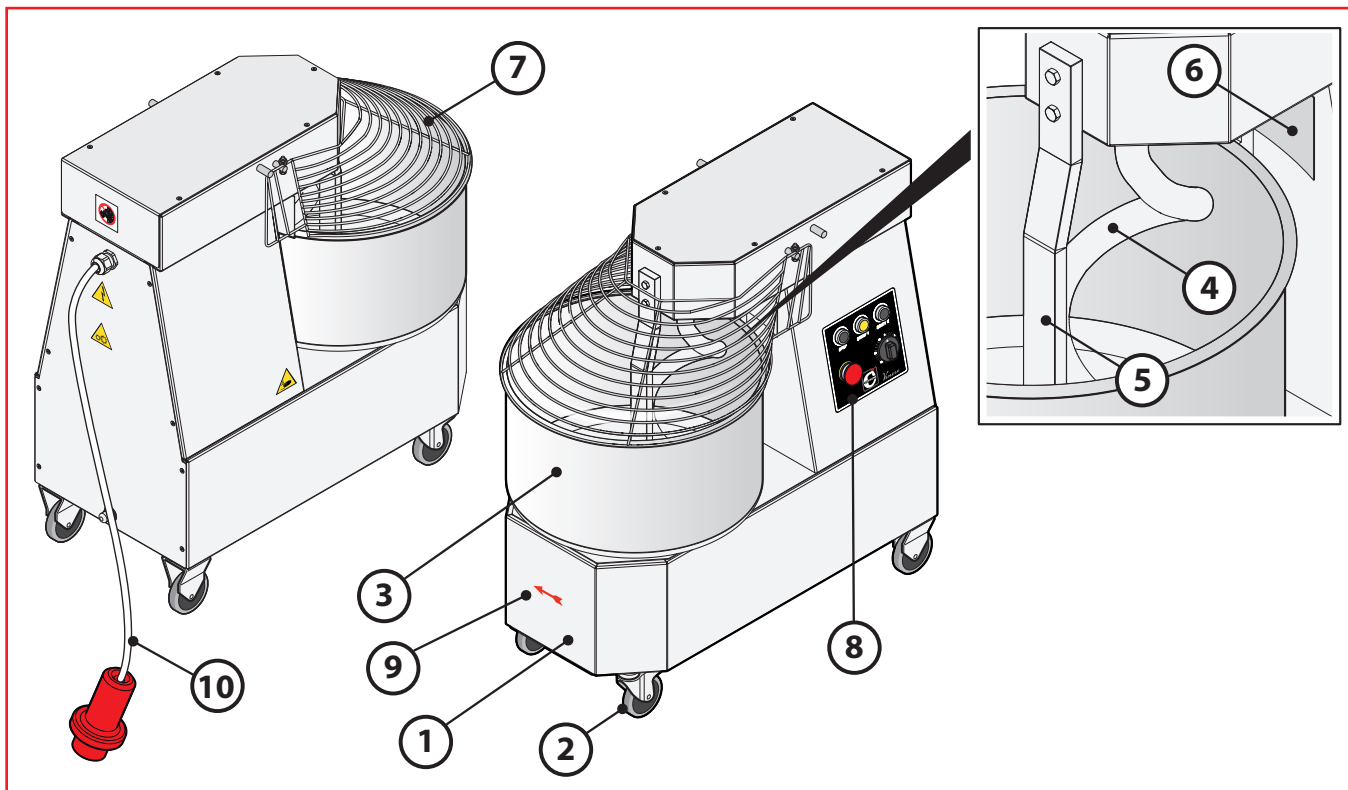
## 2 NOZIONI PRELIMINARI

### DESCRIZIONE DELLA MACCHINA

L'apparecchiatura è una **impastatrice a spirale**, destinata alla produzione di impasti con ingredienti di uso alimentare utilizzati successivamente per prodotti di pasticceria o panificazione. Concepita per ottenere il meglio in termini di impasti soffici, dove i lieviti, sia naturali (lievito madre) sia tradizionali, possono lavorare in un ambiente il più adatto possibile per sviluppare le loro potenzialità.

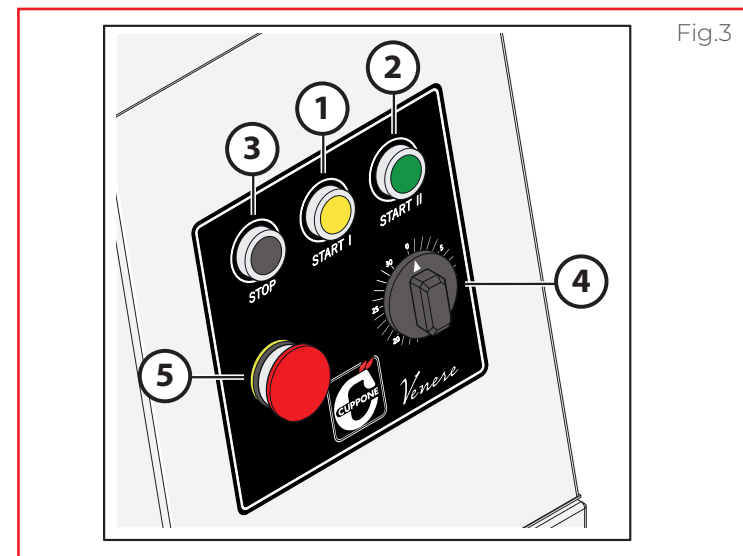
► **Fig.3** Le parti principali della macchina sono:

- 1 **Basamento** in acciaio verniciato
- 2 **Ruote pivottanti**
- 3 **Vasca di miscelazione rotante** in acciaio inox AISI 304 per la miscelazione
- 4 **Utensile spirale** in acciaio inox AISI 304
- 5 **Piantone di contrasto** in acciaio inox AISI 304
- 6 **Parafarina** in acciaio inox AISI 304 (non presente nel mod.VN10)
- 7 **Griglia di protezione** in acciaio inox brillantato AISI 304: evita che si possano inserire le mani all'interno della vasca durante il ciclo in corso; se si solleva la protezione durante l'impasto, il movimento della spirale e della vasca viene interrotto
- 8 **Pannello di controllo**
- 9 **Freccia**: indica il corretto verso di rotazione della vasca
- 10 **Cavo di alimentazione**



► **Fig.3 Pannello di controllo**

- 1 **Pulsante di avvio** della macchina con velocità 1
- 2 **Pulsante di avvio** della macchina con velocità 2
- 3 **Pulsante di STOP**: blocca la rotazione dell'utensile spirale e della vasca di miscelazione rotante
- 4 **Timer**: imposta un tempo di lavorazione al termine del quale la macchina si ferma
- 5 **Fungo di emergenza**: se premuto, interrompe il funzionamento. Per sbloccarlo e riprendere la normale attività lavorativa ruotarlo in senso orario. Il fungo va usato in reale emergenza; per arrestare normalmente la macchina usare il tasto STOP.




# 3 UTILIZZO

L'uso della macchina è riservato agli operatori opportunamente addestrati e qualificati

Sulla macchina può operare un solo addetto per volta.

Prima di avviare la macchina:

- controllare che tutti i dispositivi di sicurezza (fungo di emergenza ⑤ ► Fig.3) siano perfettamente funzionanti; la funzionalità viene verificata premendolo e accertandosi che il funzionamento della macchina si interrompa immediatamente. In caso di anomalie o inefficienze, avisare immediatamente il responsabile preposto;
-  leggere con attenzione quanto descritto e prescritto nelle pagine precedenti di questo documento (in particolare il capitolo "SICUREZZA");
- apprendere la posizione e funzione di tutti i dispositivi di comando, indicazione e sicurezza presenti.

## ALIMENTARE L'APPARECCHIATURA

### ► Fig.4

Inserire nella presa prevista la spina dell'apparecchiatura per alimentarla.

Dopo l'allacciamento accertarsi che il cavo:

- non sia di intralcio al passaggio delle persone o cose (es. carrelli su ruote);
- non sia schiacciato o piegato;
- non sia posizionato vicino a bordi taglienti o superfici calde.

Non è permesso l'allungamento del cavo o l'utilizzo di prolunghie.

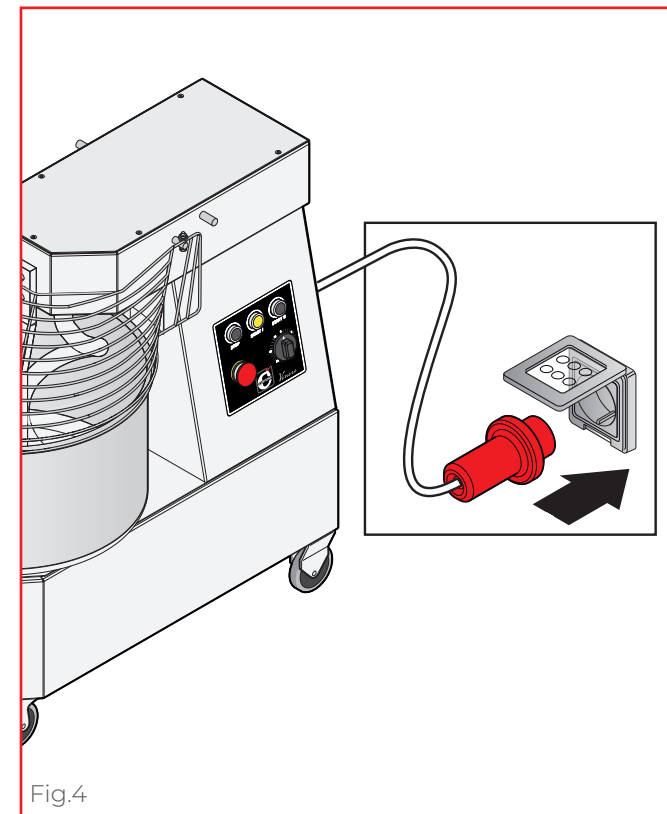


Fig.4


## INSERIRE GLI INGREDIENTI

► **Fig.5** La macchina amalgama gli impasti grazie al movimento rotatorio della vasca e dell'utensile a spirale in acciaio. Al primo utilizzo, pulirla accuratamente seguendo scrupolosamente quanto riportato nel capitolo dedicato.

 Manutenzione e pulizia - pag 12.

**A** Sollevare la griglia di protezione.


**B** Inserire manualmente gli ingredienti nella vasca rispettando l'ordine e le quantità previste dalla ricetta.


 **Si consiglia di caricare prima la farina e poi l'acqua;** in questo modo la farina bagnandosi aumenta il proprio peso specifico ma il volume rimane invariato.


Per aggiungere eventuali ingredienti durante la lavorazione:

- arrestare la macchina;
- sollevare la griglia di protezione.

**C** Abbassare nuovamente la griglia di protezione; se si solleva durante l'impasto, il movimento dell'utensile a spirale e della vasca viene interrotto.

 **Limitare la dispersione degli ingredienti nell'ambiente e negli altri componenti della macchina per motivi igienici e di sicurezza (ad esempio la polvere di farina).**

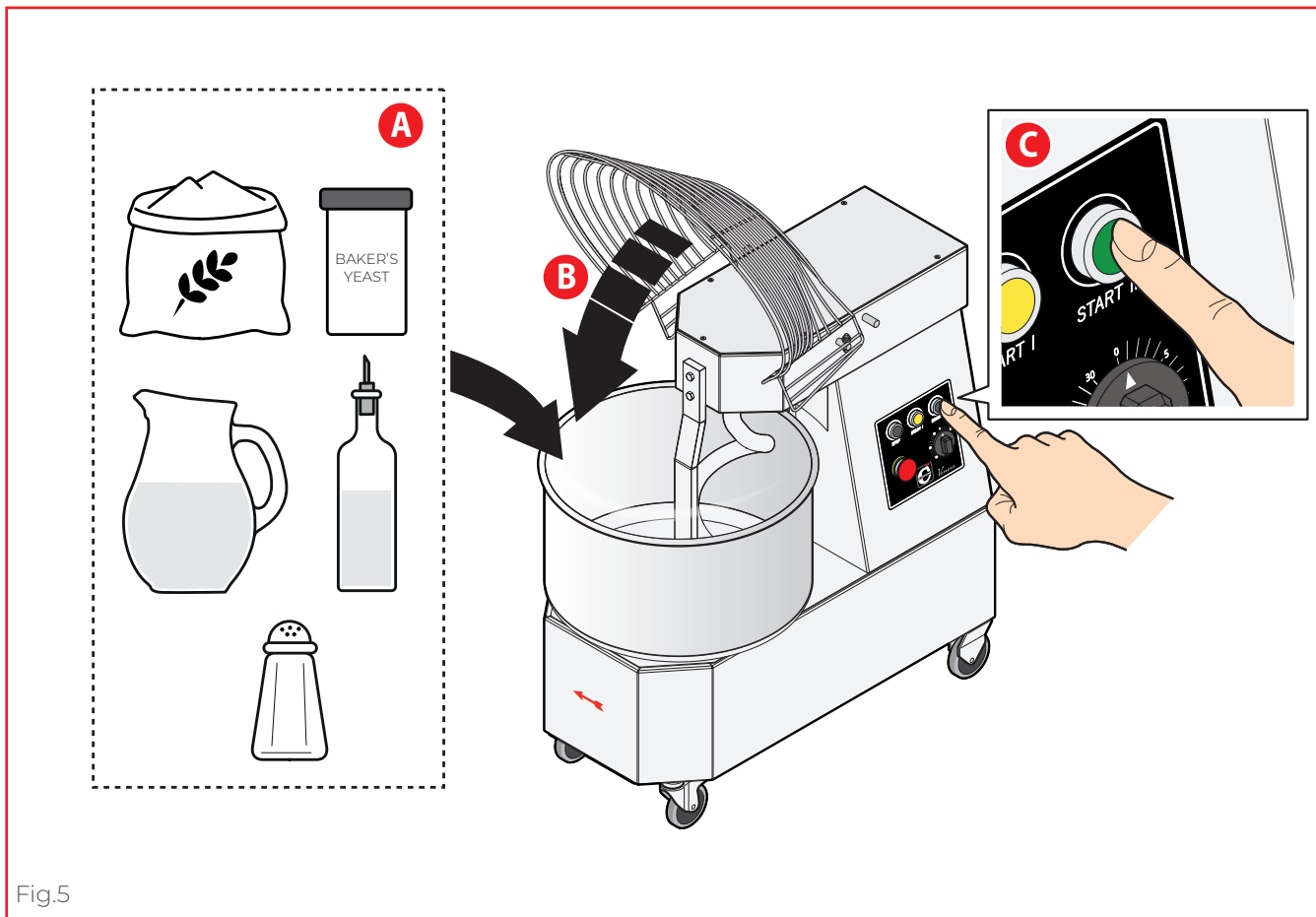
 **Un'infiltrazione di residui negli organi meccanici può provocare un malfunzionamento della macchina.**

 **Gli ingredienti devono essere impastati in modo che la somma delle loro masse non superi la capacità della macchina:**

**VENERE 10: 10 kg [22 lbs]**

**VENERE 20: 20 kg [44 lbs]**

**VENERE 30: 30 kg [66 lbs]**



Non cercare di recuperare la farina che si deposita sulle parti della macchina; ciò potrebbe comportare una contaminazione degli alimenti con conseguente rischio per la salute dei consumatori, e anche un rischio per la sicurezza dell'operatore qualora cercasse di introdurre mani, dita, ecc. in spazi caratterizzati dalla presenza di organi in movimento (ad esempio tra bordo vasca e riparo, tra parete vasca e colonna del basamento, ecc.).

L'inosservanza delle norme igieniche può causare modificazioni del prodotto alimentare e costituire un rischio per la salute con possibili contaminazioni fisiche, chimiche e microbiche.

Dopo aver dato tensione alla macchina verificare il senso di rotazione della vasca e dell'utensile a spirale, che deve essere orario, come indicato dalla freccia posta sul corpo macchina.



## EFFETTUARE LA LAVORAZIONE

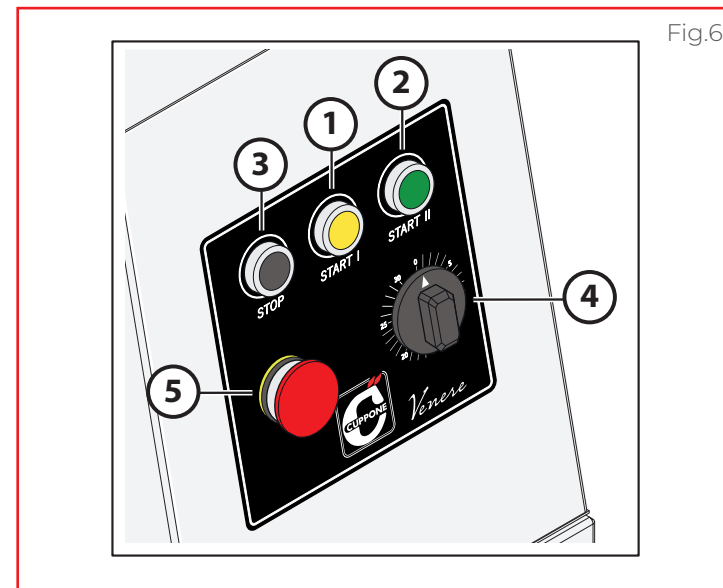
► Fig.6 La lavorazione deve essere avviata in questo modo:

- ruotare il timer (4) sul tempo desiderato; questo valore indica **per quanto tempo** deve impastare la macchina (ad esempio se si posiziona il timer su "10" la macchina impasterà per 10 minuti).  
**Attenzione, se il timer è posizionato sullo "0" la lavorazione NON potrà essere avviata.**
- premere il tasto:
  - **START I (1)** ► la macchina si avvierà a **bassa** velocità
  - **START II (2)** ► la macchina si avvierà ad **alta** velocità

**Attenzione! Per contenere lo sviluppo delle polveri entro i termini stabili dalle norme igieniche, la macchina deve essere avviata in velocità 1 e dopo almeno 120 secondi passare alla velocità 2.**

La lavorazione si arresta se:

- viene sollevata la griglia di protezione;
- viene premuto il tasto STOP (3);
- termina il tempo impostato con il timer (4) (ad esempio scadono i 10 minuti impostati);
- il timer (4) viene riportato sullo "0";
- viene premuto il fungo di emergenza (5). Attenzione, il fungo va usato in reale emergenza; per arrestare normalmente la macchina usare il tasto STOP (3).



## RIMOZIONE DELL'IMPASTO

► Fig.8

Al termine del tempo desiderato, bloccare la macchina premendo il tasto STOP (se è stato utilizzato un timer non è necessario, la macchina si arresta automaticamente) e sollevare la griglia di protezione per rimuovere l'impasto; per motivi di sicurezza, il movimento dell'utensile a spirale e della vasca viene comunque interrotto.

Prelevare l'impasto suddividendolo in piccole porzioni, le cui dimensioni e massa siano tali da poterle manipolare con facilità e senza rischi.

Per togliere eventuali residui di pasta utilizzare una spatola di plastica (non impiegare mai spatole o raschiatori metallici).

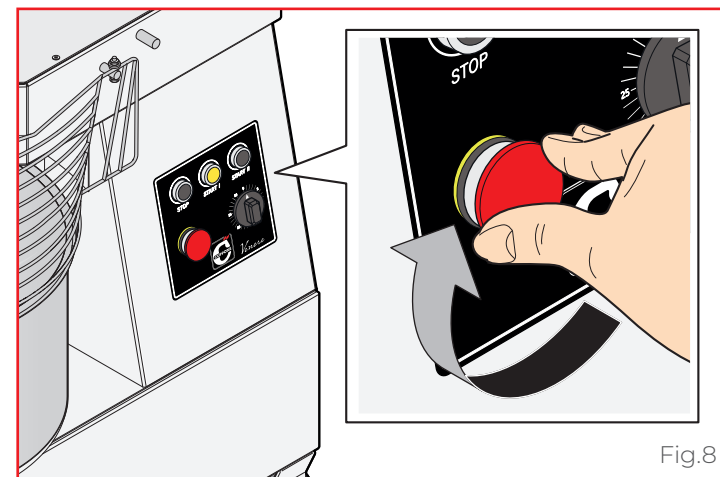
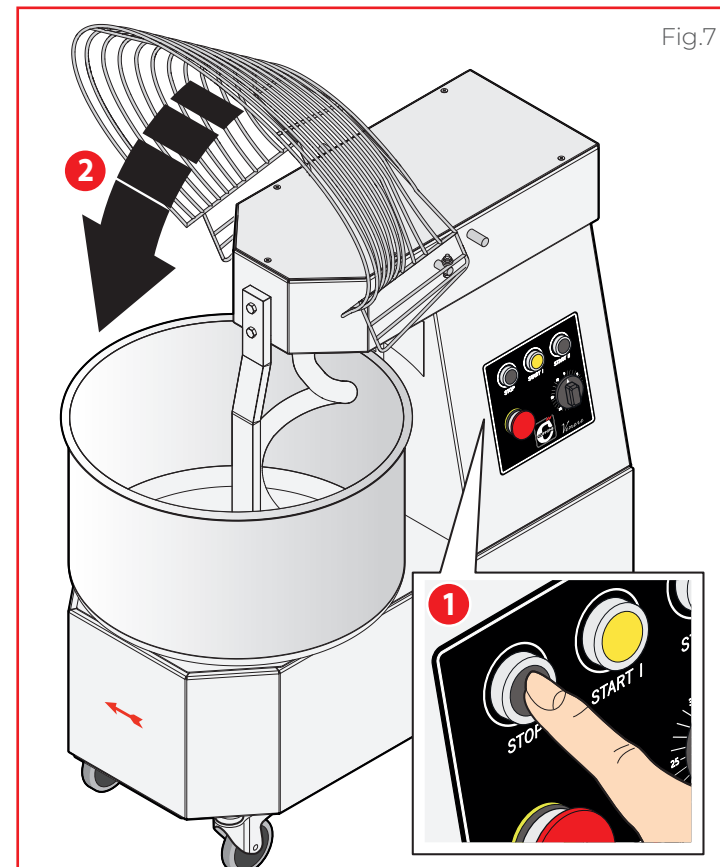
## SBLOCCO DEL FUNGO DI EMERGENZA

► Fig.8

Il fungo di emergenza se premuto, interrompe il funzionamento della macchina. Per sbloccarlo e riprendere la normale attività lavorativa ruotarlo in senso orario. Il fungo va usato in reale emergenza; per arrestare normalmente la macchina usare il tasto STOP ③ ► Fig.3.


❗ **Attenzione: all'arresto volontario della macchina tramite il sollevamento della griglia di protezione o azionando il pulsante di emergenza con impastatrice in movimento farà ripartire la macchina dal punto in cui è stato interrotto il ciclo di lavoro.**

❗ **Periodicamente controllare la funzionalità del fungo di emergenza premendolo e accertandosi che il funzionamento della macchina si interrompa immediatamente.**



# 4 MANUTENZIONE E PULIZIA


## AVVERTENZE

 Prima di effettuare qualsiasi intervento di pulizia, è necessario **disinserire l'alimentazione elettrica** dell'apparecchiatura (agendo sull'interruttore dell'impianto) ed indossare adeguati strumenti di protezione individuale (guanti, occhiali impermeabili, maschera antipolvere, scarpe con punta rinforzata). L'utilizzatore deve effettuare le sole operazioni di manutenzione ordinaria (pulizia), per la manutenzione straordinaria contattare il Rivenditore richiedendo l'intervento di un tecnico autorizzato. Il Fabbricante non riconosce in garanzia i danni derivanti da una mancata manutenzione o da una pulizia errata (es. utilizzo di detersivi non adatti).

 **La pulizia di qualsiasi componente va effettuata a macchina completamente fredda e indossando dispositivi di protezione individuale.**

Per la pulizia di qualsiasi componente o accessorio NON utilizzare:

- detersivi abrasivi o in polvere;
- detersivi aggressivi o corrosivi (es. acido cloridrico/muriatico o solforico, soda caustica, ecc...), neppure per lavare il pavimento sotto alla macchina;
- utensili abrasivi o appuntiti (es. spugne abrasive, raschietti, spazzole in acciaio, ecc...);
- getti d'acqua a vapore o a pressione.

 Si consiglia, per assicurarsi che la macchina si trovi in condizioni di utilizzo e sicurezza perfette, di sottoporla almeno una volta all'anno a manutenzione e controllo da parte di un Centro di Assistenza.

## PULIZIA DELL'APPARECCHIATURA

La macchina deve essere tenuta in perfette condizioni igieniche. Di seguito viene fornita una tabella con la frequenza di pulizia di ogni componente dell'apparecchiatura.

L'inosservanza delle norme igieniche può causare modificazioni del prodotto alimentare e costituire un rischio per la salute con possibili contaminazioni fisiche, chimiche e microbiche.

 **Prima di effettuare qualsiasi pulizia, assicurarsi che l'alimentazione elettrica si stia disinserita.**

Componente	Frequenza di pulizia	Metodo di pulizia
<ul style="list-style-type: none"><li>▪ utensile spirale</li><li>▪ piantone di contrasto</li><li>▪ vasca di miscelazione</li><li>▪ parafarina</li></ul>	<b>quotidianamente</b> , alla fine di ogni giornata di lavoro	Utilizzare un panno imbevuto di acqua calda saponata o un detersivo adatto alla pulizia di superfici a contatto con alimenti. Terminare con un accurato risciacquo e un'asciugatura, prestando attenzione a rimuovere ogni traccia di detersivo.
parti esterne in acciaio	al bisogno	Utilizzare un panno imbevuto di acqua calda saponata e terminare con un accurato risciacquo e un'asciugatura, prestando attenzione a rimuovere ogni traccia di detersivo.
pulizia complessiva (residui e incrostazioni)	una volta al mese	Utilizzare un aspiratore.
pannello comandi	al bisogno	Pulire il pannello comandi con un panno morbido e poco detersivo per superfici delicate. Evitare di utilizzare grosse quantità di prodotto in quanto eventuali infiltrazioni potrebbero causare gravi danni ai tasti. Evitare inoltre l'utilizzo di detersivi troppo aggressivi che potrebbero rovinare la serigrafia in policarbonato.
griglia di protezione	settimanalmente o al bisogno	Utilizzare un panno morbido imbevuto di un detersivo adatto alla pulizia di superfici delicate e a contatto con alimenti. Terminare con un accurato risciacquo e un'asciugatura, prestando attenzione a rimuovere ogni traccia di detersivo.

# Manutenzione e pulizia

## REGOLAZIONE DELLA TENSIONE DELLA CINGHIA

La tensione della cinghia si allenta progressivamente con l'utilizzo: questo rallenta o blocca del tutto la rotazione della vasca, problema non legato ad un malfunzionamento del motore.

► **Fig.9.** In caso di rallentamento o blocco della vasca:

- mettere in funzione la macchina;
- con una **chiave inglese da 17 mm** avvitare **lentamente** in **senso orario** il **tirante** che si trova sul pannello posteriore della macchina;
- quando la vasca riprende a ruotare normalmente interrompere l'avvitamento del **tirante**: la cinghia ha nuovamente la tensione corretta.

## INUTILIZZO DEL PRODOTTO PER LUNGI PERIODI

Durante i periodi di inattività, staccare l'alimentazione elettrica e coprire la macchina con un telo impermeabile, in modo da preservarla da polvere, insetti, roditori, ecc. Proteggere le parti esterne in acciaio dell'apparecchiatura passandole con un panno morbido appena imbevuto con olio di vaselina.

Al ripristino, prima dell'utilizzo:

- effettuare un'accurata pulizia dell'apparecchiatura e degli accessori ► **Fig.9**;
- ricollegare l'apparecchiatura all'alimentazione elettrica;
- sottoporre l'apparecchiatura a controllo prima di riutilizzarla.

successivamente al 13 agosto 2005 e che alla fine della propria vita utile non deve venire assimilato agli altri rifiuti ma deve essere smaltito separatamente. Tutte le apparecchiature sono realizzate con materiali metallici riciclabili (acciaio inox, ferro, alluminio, lamiera zincata, rame, ecc.) in percentuale superiore al 90% in peso. È necessario porre attenzione alla gestione di questo prodotto nel suo fine vita riducendo gli impatti negativi sull'ambiente e migliorando l'efficacia d'uso delle risorse, applicando i principi di "chi inquina paga", prevenzione, preparazione per il riutilizzo, riciclaggio e recupero. Si ricorda che lo smaltimento abusivo o non corretto del prodotto comporta l'applicazione delle sanzioni previste dalla corrente normativa di legge.

## Informazioni sullo smaltimento in Italia

In Italia le apparecchiature RAEE devono essere consegnate:

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

## Informazioni sullo smaltimento in nazioni dell'Unione Europea


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


## SMALTIMENTO RESIDUI ALIMENTARI

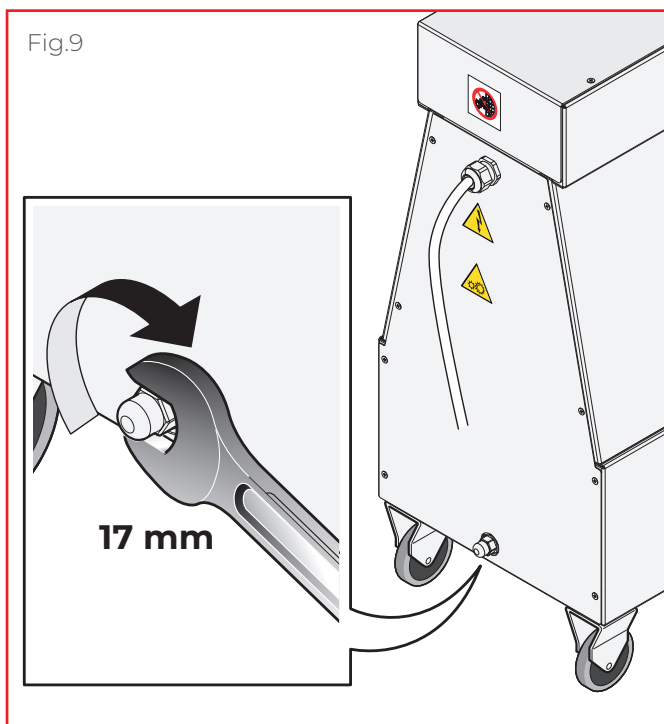
 **I residui alimentari rimossi con la pulizia devono essere smaltiti secondo le normative in vigore nel Paese di utilizzo del prodotto.**

In caso di dubbio, suggeriamo di contattare le autorità locali per chiedere il metodo corretto di smaltimento.

## SMALTIMENTO A FINE VITA

 **Per evitare un eventuale utilizzo non autorizzato e i rischi ad esso connessi prima di smaltire l'apparecchiatura assicurarsi che non sia più possibile utilizzarla: a tal fine il cavo di alimentazione va tagliato o rimosso (ad apparecchiatura scollegata dalla rete elettrica).**

 Ai sensi dell'art. 13 del Decreto Legislativo n. 49 del 2014 "Attuazione della Direttiva RAEE 2012/19/EU sui rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche", il marchio del cassetto barrato specifica che il prodotto è stato immesso sul mercato



# 5 QUALCOSA NON FUNZIONA....

## COSA FARE IN CASO DI MALFUNZIONAMENTI

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

Matricola (S/N) .....

Mod. ....

Data fattura .....

Numero fattura .....

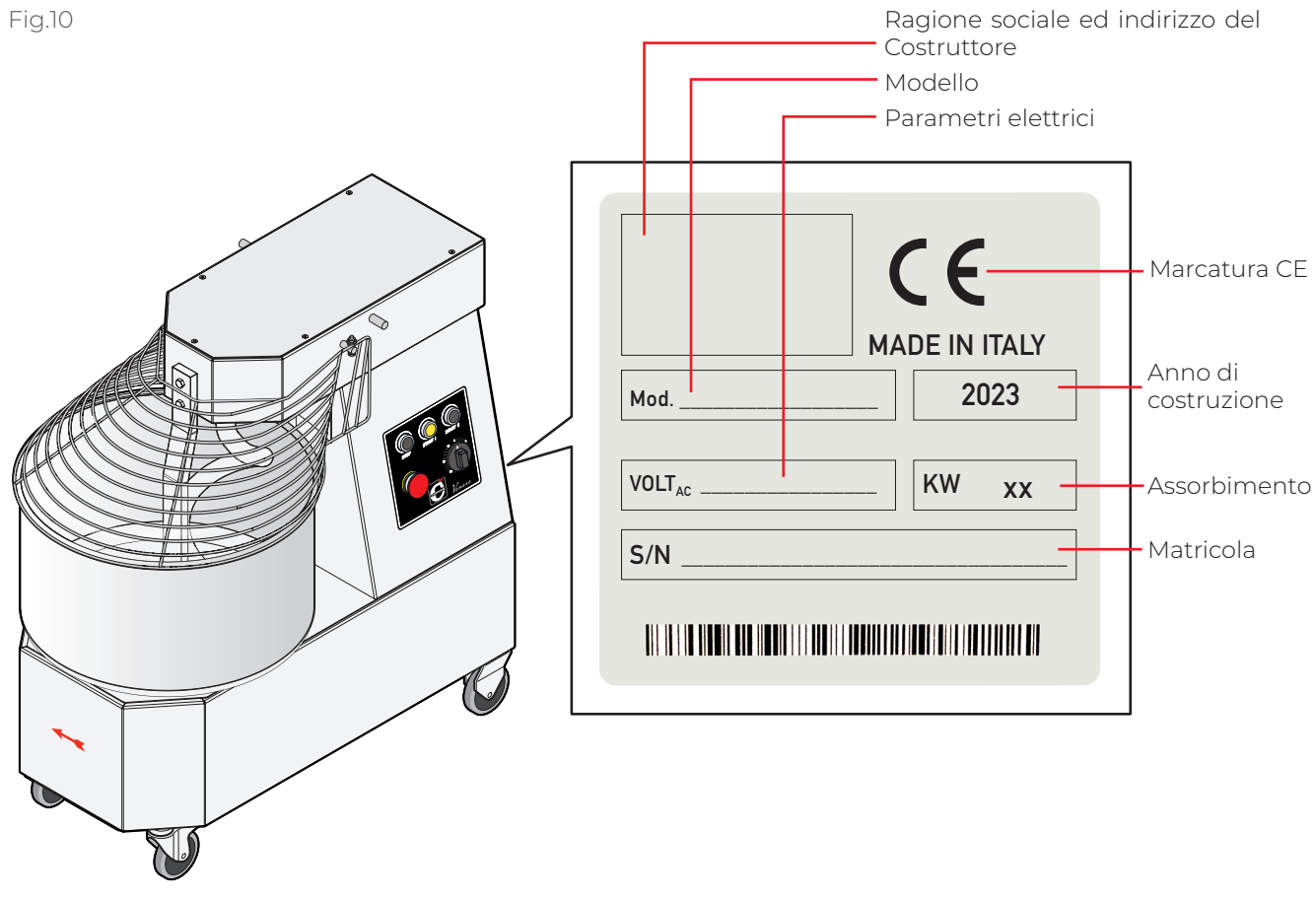
- Leggere attentamente il capitolo della garanzia.



Garanzia - pag. 14.

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

Fig.10



**IL RIVENDITORE UNA VOLTA INSTALLATA L'APPARECCHIATURA DEVE OBBLIGATORIAMENTE ATTIVARE LA GARANZIA.**

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 GARANZIA

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

### Ricambi

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

### Diritto applicabile e clausola multi-step

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



