

HEat. smART.

Partner in Baking. Since 1963



BERNINI

Bouleuse de pâte

280/800

UTILISATION ET ENTRETIEN

Traduction des instructions originales



CUPPONE

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

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

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

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

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

ASSISTANCE TECHNIQUE

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

Ne pas hésiter à le contacter en cas de doute.

CUPPONE since 1963

CUPPONE S.R.L.

Via Sile, 36

31057 Silea (TV) - ITALY

T +39 0422 361143

F +39 0422 360993

info@cuppone.com - www.cuppone.com

LA FONDATION

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

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

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

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

	UTILISATION.....	7
3	Comment utiliser l'appareil ?	7
	Déverrouillage du bouton-poussoir d'arrêt d'urgence.....	8
	Problèmes durant l'utilisation	9

	ENTRETIEN ET NETTOYAGE.....	10
	Avertissements.....	10
4	Inutilisation de l'appareil pendant de longues périodes.....	13
	Élimination des résidus alimentaires.....	13
	Que faire en cas de dysfonctionnements ?	14

5	QUELQUE CHOSE NE FONCTIONNE PAS... ..	14
----------	--	-----------

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

TRADUCTION DES INSTRUCTIONS ORIGINALES

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

1 CONSIGNES DE SÉCURITÉ

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



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



Tension dangereuse



Risque d'écrasement des mains



Ne pas retirer la protection



Ne pas nettoyer, lubrifier et régler les éléments de la machine lorsqu'ils sont actionnés/sous tension



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



Conseil du Fabricant



Avertissement du Fabricant



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



SYMBOLE DEEE - Il indique que le produit a été mis sur le marché après le 13 août 2005 et qu'à la fin de sa vie utile, il ne doit pas être assimilé à d'autres déchets, mais doit être collecté séparément

- Avant l'utilisation et l'entretien de l'appareil, lisez attentivement ce manuel et conservez-le avec soin dans un lieu accessible pour toute ultérieure consultation de la part des différents opérateurs.
- Le manuel doit toujours accompagner le produit durant sa vie utile, même en cas de vente.
- Avant d'effectuer toute intervention d'entretien, débranchez l'appareil de l'alimentation électrique.
- Des interventions, altérations ou modifications non expressément autorisées et qui ne respectent pas les indications du présent manuel peuvent provoquer des dommages, des lésions ou des accidents mortels et annuleront la garantie.
- Une installation ou un entretien différent de ceux indiqués dans le manuel peuvent causer des dommages, des lésions ou des accidents mortels.
- La plaque signalétique fournit d'importantes informations techniques. Elles sont indispensables en cas de demande d'intervention pour un entretien ou une réparation de l'appareil : il est par conséquent interdit de la retirer, de l'abîmer ou de la modifier.
- Ne poser aucun objet au-dessus du produit.
- Ces appareils sont destinés à être utilisés pour des applications commerciales, par exemple dans des cuisines de restaurants, cantines, hôpitaux et

entreprises commerciales comme les boulangeries, boucheries, etc., mais non pas pour la production continue et de masse de nourriture. Une utilisation différente de celle indiquée est considérée impropre, potentiellement dangereuse pour des personnes et des animaux et pourrait endommager l'appareil de manière définitive. L'utilisation impropre de l'appareil annule la garantie.

- Le personnel qui utilise l'appareil doit être professionnellement préparé et périodiquement formé sur son utilisation et sur les normes de sécurité et de prévention des accidents.
- L'appareil ne peut pas être utilisé par des enfants de moins de 8 ans et par des personnes avec des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou privées d'expérience ou des connaissances nécessaires, à moins que celles-ci soient surveillées et qu'elles aient reçu les instructions relatives à l'utilisation sûre de l'appareil et à la compréhension des dangers qui lui sont inhérents. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien doivent être effectués par l'utilisateur et non par des enfants sans surveillance.
- Les enfants doivent être surveillés afin qu'ils ne jouent pas avec l'appareil ou avec des parties de celui-ci.



Consignes de sécurité



- Laissez un espace libre d'au moins 20 cm entre l'appareil et les murs de la pièce et / ou des autres appareils pour faciliter l'utilisation, le nettoyage et l'entretien de la machine.
- Ne pas enfiler les mains ou d'autres objets entre la vis sans fin et le cylindre.
- DANGER D'INCENDIE : laissez la zone autour de l'appareil libérée et nettoyée de tout combustible. Ne pas laisser de matériaux inflammables à proximité de l'appareil.
- ATTENTION : DANGER D'EXPLOSION ! Il est interdit d'utiliser l'appareil dans des endroits à risque d'explosion.
- ATTENTION : éteignez toujours l'interrupteur électrique principal à la fin de l'utilisation de l'appareil, surtout durant les opérations de nettoyage ou en cas de longue inactivité.
- Si vous constatez une anomalie (par ex, un cordon d'alimentation endommagé, etc.), un dysfonctionnement ou une panne, ne pas utiliser l'appareil et contactez un centre d'Assistance autorisé par le Fabricant. Utilisez uniquement des pièces de rechange originales sous peine d'annulation de la garantie.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un Centre d'Assistance, le revendeur, son agent de service ou du personnel qualifié pour éviter tout risque.
- Positionnez dans un lieu bien visible

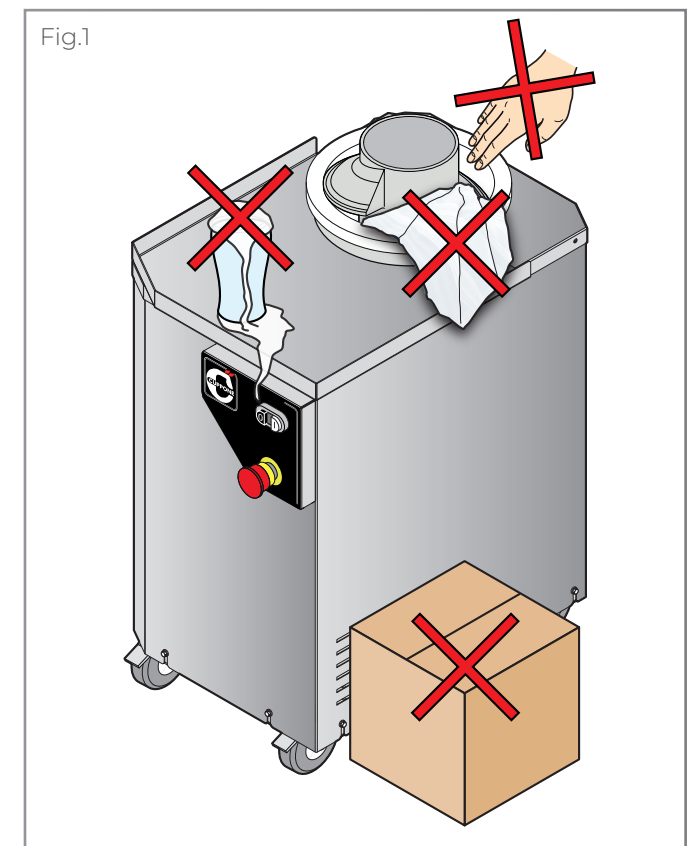
- les numéros de téléphone d'urgence.
- Surveillez l'appareil durant son fonctionnement.
- Le non-respect de ces normes peut provoquer des dommages et des lésions même mortelles, entraîne l'annulation de la garantie et dégage le Fabricant de toute responsabilité.
- Il est conseillé de faire contrôler l'appareil par un Centre d'Assistance Autorisé au moins une fois par an.
- La machine a été conçue conformément à la Directive Basse Tension 2014/03/UE, à la Directive 2014/35/UE (Compatibilité Électromagnétique), à la Directive 2006/42/CE, intégrée par le marquage CE selon la Directive 93/68 CEE. Les normes harmonisées ou les spécifications techniques (désignations) appliquées sont EN 60335-1 - EN 60335-2-64 - EN 55014.
- Niveau de bruit inférieur à 70 dB.

PRÉCAUTIONS DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

► Fig.1

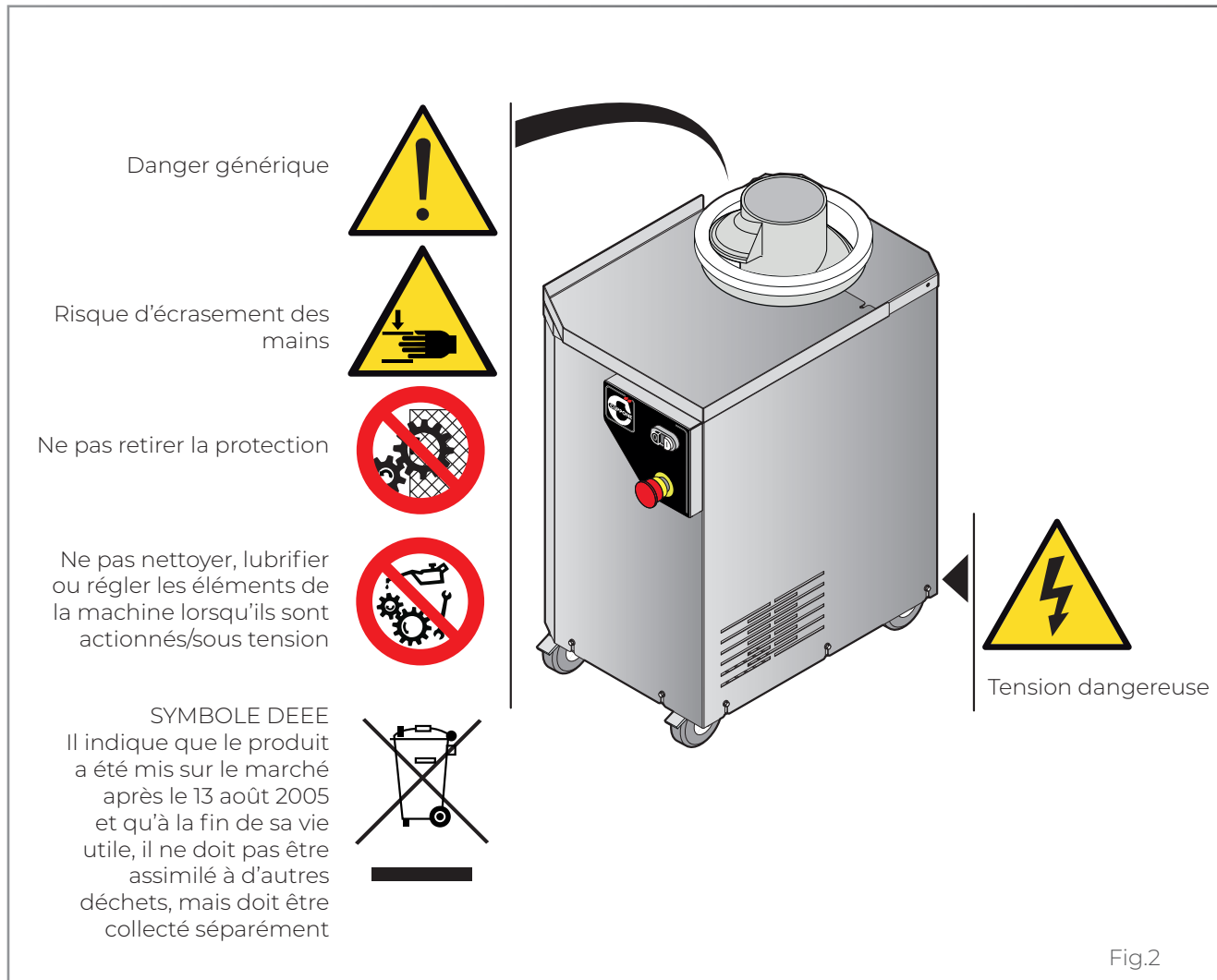
-  Ne poser aucun objet solide ou liquide au-dessus du produit.
-  Éteignez toujours l'interrupteur électrique principal à la fin de l'utilisation de l'appareil, surtout durant les opérations de nettoyage ou en cas de longue inactivité.

-  Ne pas enfiler les mains ou d'autres objets entre la vis sans fin et le cylindre ! Danger de piégeage, blessures et endommagement.
-  Ne pas obstruer les fentes d'aérations latérales.



Consignes de sécurité

SYMBOLES APPLIQUÉS SUR L'APPAREIL



PRINCIPALES RÉGLEMENTATIONS ET DIRECTIVES RESPECTÉES ET À RESPECTER

Directive 2014/35/UE « Concernant le rapprochement des législations des États membres relatives aux équipements électriques destinés à être utilisés dans certaines limites de tension ».

- Directive 2004/108/CE « Concernant le rapprochement des législations des États membres relatives à la compatibilité électromagnétique et abrogeant la Directive 89/336 / CEE ».
- Directive 89/391/CEE « Concernant la mise en œuvre de mesures visant à promouvoir l'amélioration de la sécurité et de la santé des travailleurs au travail ».
- Directive 2006/42/CE « Relative aux machines et modifiant la directive 95/16 / CE ».
- Directive 85/374/CEE et Directive 1999/34/CE « Relative au rapprochement des dispositions législatives, réglementaires et administratives des États membres en matière de responsabilité pour les dommages dus aux produits défectueux ».

L'entreprise dégage toute responsabilité pour les éventuelles erreurs d'impression ou de transcription, et se réserve le droit d'apporter sans préavis les modifications qu'elle jugera nécessaires. La reproduction partielle sans le consentement du Fabricant est interdite. Les mesures fournies sont indicatives et non contraignantes. La langue originale de rédaction est l'italien : le Fabricant n'est pas retenu responsable des éventuelles erreurs de traduction /interprétation ou d'impression.

2 NOTIONS PRÉLIMINAIRES

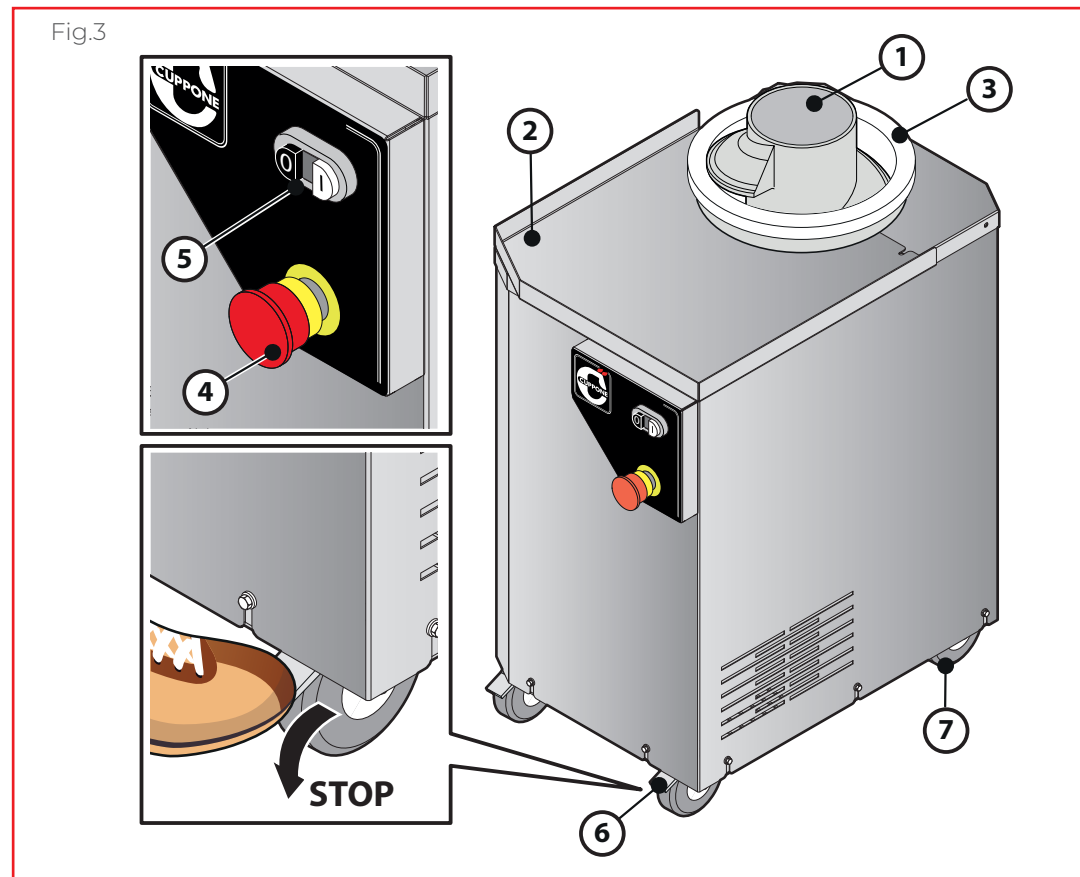
CONNAÎTRE L'APPAREIL

Cet appareil a été conçu et construit pour un usage alimentaire uniquement, pour le traitement à froid des pâtes à base de farine de céréales ; il est donc principalement utilisé dans les pizzerias, les boulangeries et les pâtisseries.

La finalité de l'appareil est d'arrondir des portions de pâtes déjà portionnées au poids souhaité, tout en conservant les caractéristiques fondamentales de la pâte inchangées. L'action exercée par la vis sans fin détermine l'avancement de la pâte et la compression conséquente de celle-ci contre la surface nervurée du cylindre d'où elle sortira très compacte et avec une bonne rondeur.

► **Fig.3** Les parties principales de l'appareil sont :

- 1 **Vis sans fin**
- 2 **Plateau** : il accueille les boules de pâte arrondies
- 3 **Cylindre**
- 4 **Bouton STOP d'urgence**
La pression du bouton rouge STOP éteint la machine et interrompt le mouvement de rotation du cylindre. Il doit donc être utilisé en cas de besoin réel et non comme interrupteur ON / OFF pour l'arrêt habituel de l'appareil. S'il est pressé, pour restaurer les conditions d'utilisation, débloquer le bouton en le tournant dans le sens horaire
- 5 **Panneau de commandes - touches ON/OFF**
 - touche noire 0 : arrêt de la machine
 - touche blanche I : démarrage de la machine
 - voyant central : si allumé, il indique que la machine est allumée
- 6 **Roue avec frein** : durant l'utilisation normale, bloquez toujours l'appareil en baissant les freins des roues avant
- 7 **Roue sans frein**



Données électriques

Modèle	Alimentation électrique	Moteur	Absorption	Type de câble
	(V)	(kW)	(A)	(N x mm ²)
BRN 280	AC 230V/50Hz	0,37kW	2,7	3 x 1,5
	AC 3 N 400V/50Hz	0,37kW	1,8	5 x 1,5
BRN 800	AC 230V/50Hz	0,37kW	2,7	3 x 1,5
	AC 3 N 400V/50Hz	0,37kW	1,8	5 x 1,5

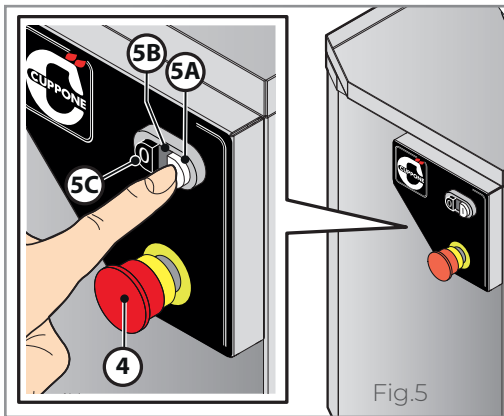
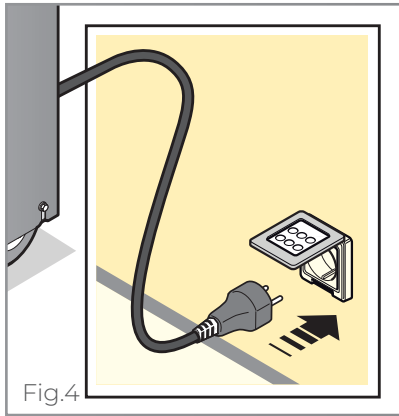
3 UTILISATION

COMMENT UTILISER L'APPAREIL ?

► **Fig.4** Alimenter l'appareil en insérant sa fiche dans la prise prévue.

► **Fig.5** Allumez l'appareil en appuyant sur la **touche I « 5A »** située sur le panneau de commandes ; après la pression, le **voyant blanc « 5B »** s'allume et le mouvement de rotation du cylindre commence. Pour arrêter le mouvement de rotation, appuyez sur la **touche 0 « 5C »**.

! **Si l'appareil ne s'allume pas, vérifiez si le bouton STOP d'urgence « 4 » a été pressé ; si c'est le cas, débloquez-le en le tournant dans le sens horaire.**



► **Fig.6**

1 Après avoir laissé reposer la pâte le temps nécessaire, réalisez les portions à l'aide d'une spatule et vérifiez avec une balance que le poids des boules réalisées correspond à celui souhaité.

Pour des résultats optimaux :

- La levée / maturation de la pâte au réfrigérateur doit avoir lieu après le façonnage des boules.
- Évitez l'utilisation de pâtes levées en masse.
- Utilisez des pâtes avec une hydratation maximale de 65 %.
- Respectez ces indications :

Modèle	Poids des portions		Hydratation la pâte réalisée en mode direct
	Minimale	Maximum	
BRN280	20 gr [0,044 lb / 0,70 onces]	300 gr [0,66 lb / 10,58 onces]	de 50 % à 65 %
BRN800	20 gr [0,044 lb / 0,70 onces]	900 gr [1,9 lb / 31,7 onces]	de 50 % à 65 %

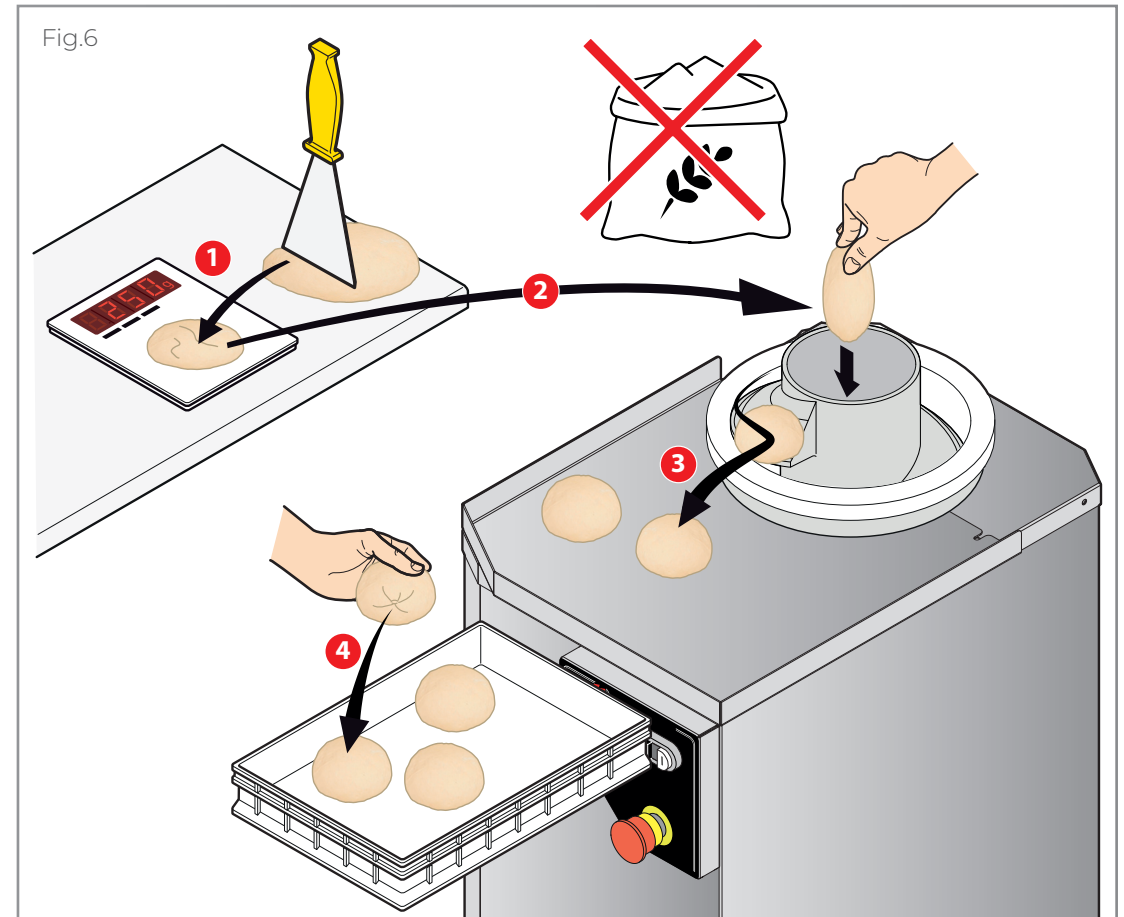
► **Fig.6**

2 Pour un résultat optimal, faites des portions de pâte, faites-les reposer pendant au moins 2 minutes puis insérez-les à l'intérieur de la vis sans fin **sans les fariner**. Insérez successivement toutes les portions prévues, sans attendre la sortie des boules formées.

Pour assurer la productivité horaire indiquée (900 boules / heure), il est nécessaire d'insérer les portions à l'intérieur de la vis sans fin toutes les 4 secondes.

3 Peu de temps après l'insertion, des boules de pâte parfaitement arrondies commenceront à se déposer sur le plateau.

4 Disposez les boules dans le bac spécial avec la protubérance dirigée vers le bas.



DÉVERROUILLAGE DU BOUTON-POUSOIR D'ARRÊT D'URGENCE

► Fig.7

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

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

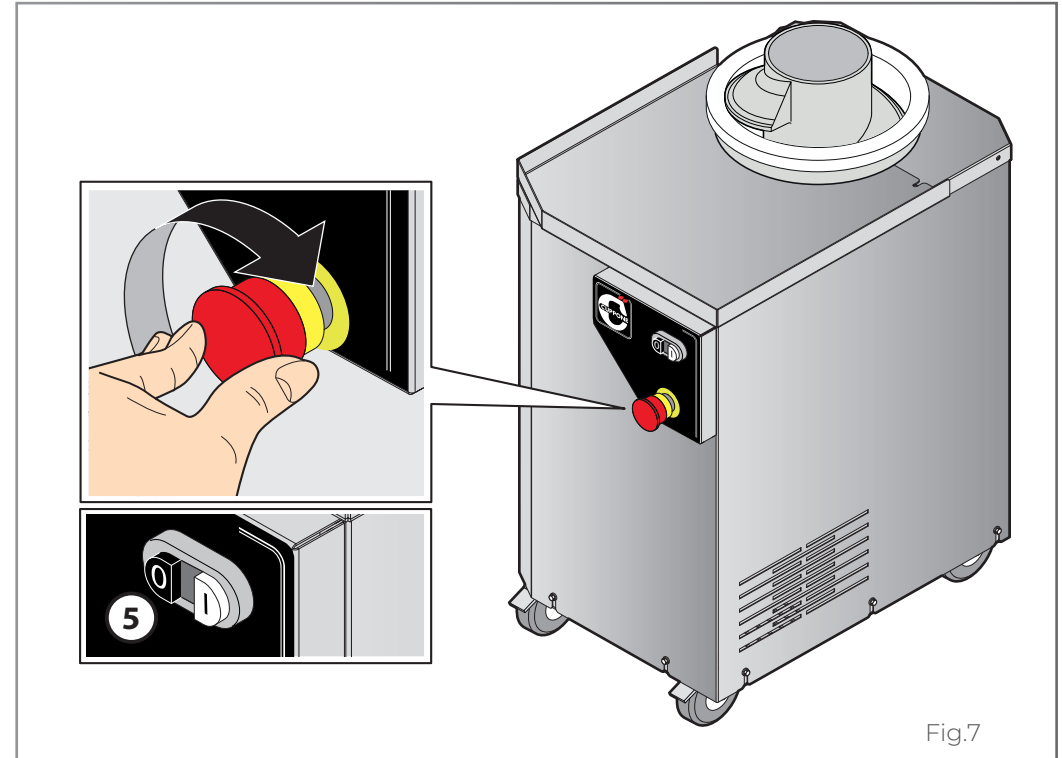
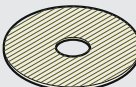


Fig.7

PROBLÈMES DURANT L'UTILISATION

Pendant l'utilisation, certains problèmes peuvent survenir et être facilement résolus en opérant comme indiqué dans le tableau.

PROBLÈME RENCONTRÉ	CAUSES PROBABLES	SOLUTIONS POUR L'UTILISATEUR
Les boules de pâte collent à la vis sans fin et ne parviennent pas à remonter	La pâte est trop hydratée	Utilisez des pâtes avec une hydratation de 50 à 65 %.
Les boules de pâte ne collent pas à la vis sans fin mais ont du mal à remonter	La pâte est peu hydratée	Utilisez des pâtes avec une hydratation de 50 à 65 %.
	La pâte a été laissée trop longtemps à l'air et elle a séché	Une fois la pâte portionnée, procédez rapidement en l'insérant dans bouleuse de pâte
	La portion de pâte insérée dans la vis sans fin est trop grande	Respectez les indications du tableau à la page 7
	Les portions de pâte ont été farinées avant d'être insérées dans la vis sans fin	Ne pas enfariner les portions de pâte
	 Le disque inférieur qui se trouve sous la vis sans fin doit être nettoyé	Retirez-le et nettoyez-le comme indiqué sur ► Fig.9 à la page 11
La boule arrondie est beaucoup plus grande que la quantité de pâte insérée	Les portions de pâte ont été insérées successivement trop rapidement à l'intérieur de la vis sans fin et se sont unies les unes aux autres	Augmentez le temps entre l'insertion d'une portion de pâte et la suivante
La surface de la boule de pâte formée n'est pas lisse et présente des imperfections	La pâte n'a pas suffisamment levée avant d'être portionnée	Augmentez le temps de levage de la pâte avant de la portionner
	La pâte est trop hydratée	Utilisez des pâtes avec une hydratation de 50 à 65 %, ou bien en alternative, refroidissez la pâte à environ 10 °C (50°F) avant de l'introduire dans la vis sans fin de la bouleuse
	La levée / maturation de la pâte, placée au réfrigérateur, a eu lieu avant le façonnage des boules (levée / maturation en masse).	Utilisez des pâtes avec une hydratation de 50 à 65 %. La maturation au réfrigérateur doit avoir lieu après le façonnage des boules.
Après la pression de la touche ON/OFF, la machine ne démarre pas	La machine a été arrêtée par la pression du bouton d'arrêt d'urgence	Pour rétablir les conditions d'utilisation, débloquez le bouton d'urgence en le tournant dans le sens horaire et rallumez la machine avec la touche ON/OFF
	La machine n'est pas branchée	Assurez-vous que la fiche soit correctement insérée dans la prise et qu'il n'y ait pas de coupure de courant électrique (ex. black out)
	Un composant est défectueux	Contactez le Revendeur

4 ENTRETIEN ET NETTOYAGE

AVERTISSEMENTS

⚠ Avant d'effectuer toute intervention d'entretien, il est nécessaire de **couper l'alimentation électrique** de l'appareil (en agissant sur l'interrupteur du système) et de porter des instruments de protection personnelle appropriés (par ex. gants, etc.). L'utilisateur doit effectuer uniquement les opérations d'entretien ordinaire ; pour l'entretien extraordinaire, contactez un Centre d'Assistance qui exige l'intervention d'un technicien autorisé. La garantie du Fabricant s'annule en cas de dommages provoqués par un manque d'entretien ou un mauvais nettoyage (ex. utilisation de détergents inappropriés).

⚠ **Le nettoyage d'un composant quelconque doit être effectué en portant des équipements de protection individuelle (ex. gants, etc.).**

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

- détergents abrasifs ou en poudre ;
- détergents agressifs ou corrosifs (ex. acide chlorhydrique/muriatique ou sulfurique, soda caustique, etc.). Attention ! Ne jamais utiliser de telles substances, même pour nettoyer le socle/le sol sous-jacent de l'appareil ou la base ;
- outils abrasifs ou pointus (ex. éponges abrasives, racloirs, brosses en acier, etc.) ;
- jets d'eau à vapeur ou haute pression.

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

NETTOYAGE DE L'APPAREIL

NETTOYAGE DES PARTIES EXTERNES EN ACIER

► Fig.8

Utilisez un chiffon imbibé d'eau chaude et de savon et terminer avec un rinçage et un séchage soigneux, en prenant soin d'éliminer toute trace de détergent.

NETTOYAGE DU PANNEAU DE COMMANDES ET BOUTON D'ARRÊT D'URGENCE

Nettoyez le panneau de commandes et le bouton d'arrêt d'urgence avec un chiffon doux et un peu de produit nettoyant pour surfaces délicates. Évitez d'utiliser de grosses quantités de produit car d'éventuelles infiltrations pourraient causer de graves dommages aux commandes. Évitez d'utiliser également des nettoyeurs trop agressifs qui pourraient abîmer le matériau de fabrication du panneau (polycarbonate).

NETTOYAGE DES ROUES

Nettoyez les roues avec un chiffon doux et un peu de produit nettoyant pour les surfaces délicates. Évitez d'utiliser des nettoyeurs trop agressifs qui pourraient abîmer le matériau de fabrication des roues.

Fig.8



Entretien et nettoyage

NETTOYAGE DU PLATEAU, CYLINDRE EXTERNE, VIS SANS FIN ET DISQUE INTERNE

► Fig.9

- 1 Retirez les 2 vis « V » qui fixent le **plateau** au corps de la machine.
- 2 Extrayez le plateau.
- 3a Tournez dans le sens anti-horaire le **cylindre externe** jusqu'à sentir son blocage 3b.
- 4 Soulevez le cylindre externe vers le haut pour l'extraire.

- 5 Soulevez la **vis sans fin** vers le haut jusqu'à l'extraire complètement.
- 6 Retirez le **disque interne**.
- 7 Aspirez le compartiment à l'intérieur de la machine pour éliminer les éventuels résidus.

Le plateau, le cylindre externe, la vis sans fin et le disque interne peuvent être nettoyés avec un chiffon doux imbibé d'eau tiède et de produit à vaisselle.

Terminez le nettoyage par un rinçage et un séchage soigneux.

Remontez les pièces uniquement lorsqu'elles sont parfaitement sèches.

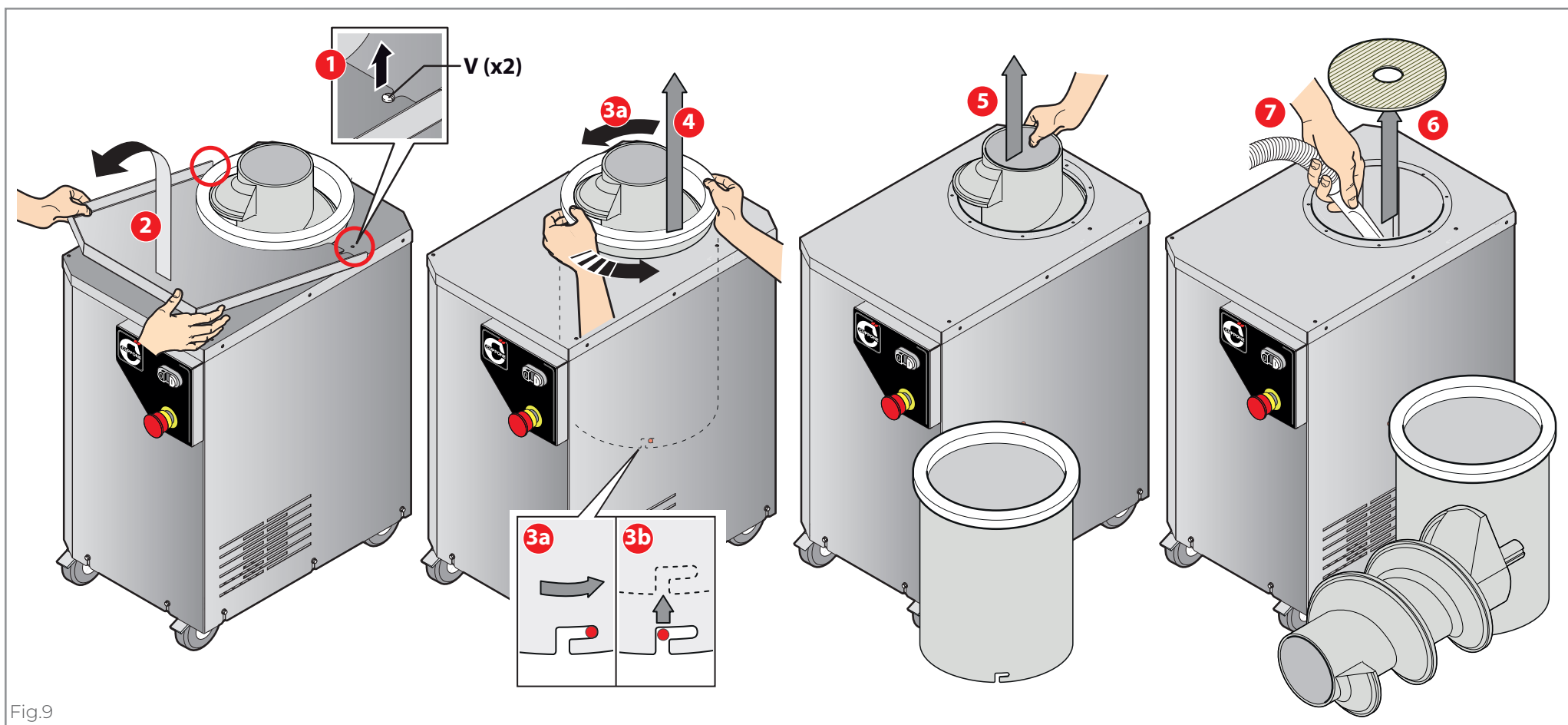


Fig.9

Entretien et nettoyage

RETRAIT DE LA VIS SANS FIN EN CAS DE DIFFICULTÉ

► Fig.10

Si le démontage manuel de la vis sans fin s'avère difficile, par exemple, en raison de nombreuses incrustations de pâte, il est possible de l'extraire de manière forcée.

- 1 Prenez la vis M10 à l'intérieur de l'enveloppe fournie avec l'appareil et procurez-vous une clé de 17 mm (non fournie).
- 2 Retirez le plateau et le cylindre externe comme expliqué au chapitre précédent.

3 Couchez la machine sur le côté ; protégez le côté en contact avec le sol avec un carton pour éviter de rayer les surfaces en inox.

4 Insérez la vis M10 dans le trou présent sur la partie sous-jacente de la machine et vissez-la dans le sens horaire avec la clé de 17mm. La vis pourrait opposer résistance ; dans ce cas, exercez plus de force jusqu'à ce qu'elle pénètre complètement dans le corps de la machine. À ce stade, la vis sans fin sera libérée et pourra être extraite en la glissant vers le haut de la machine. Dévissez la vis M10 et conservez-la pour des utilisations futures.

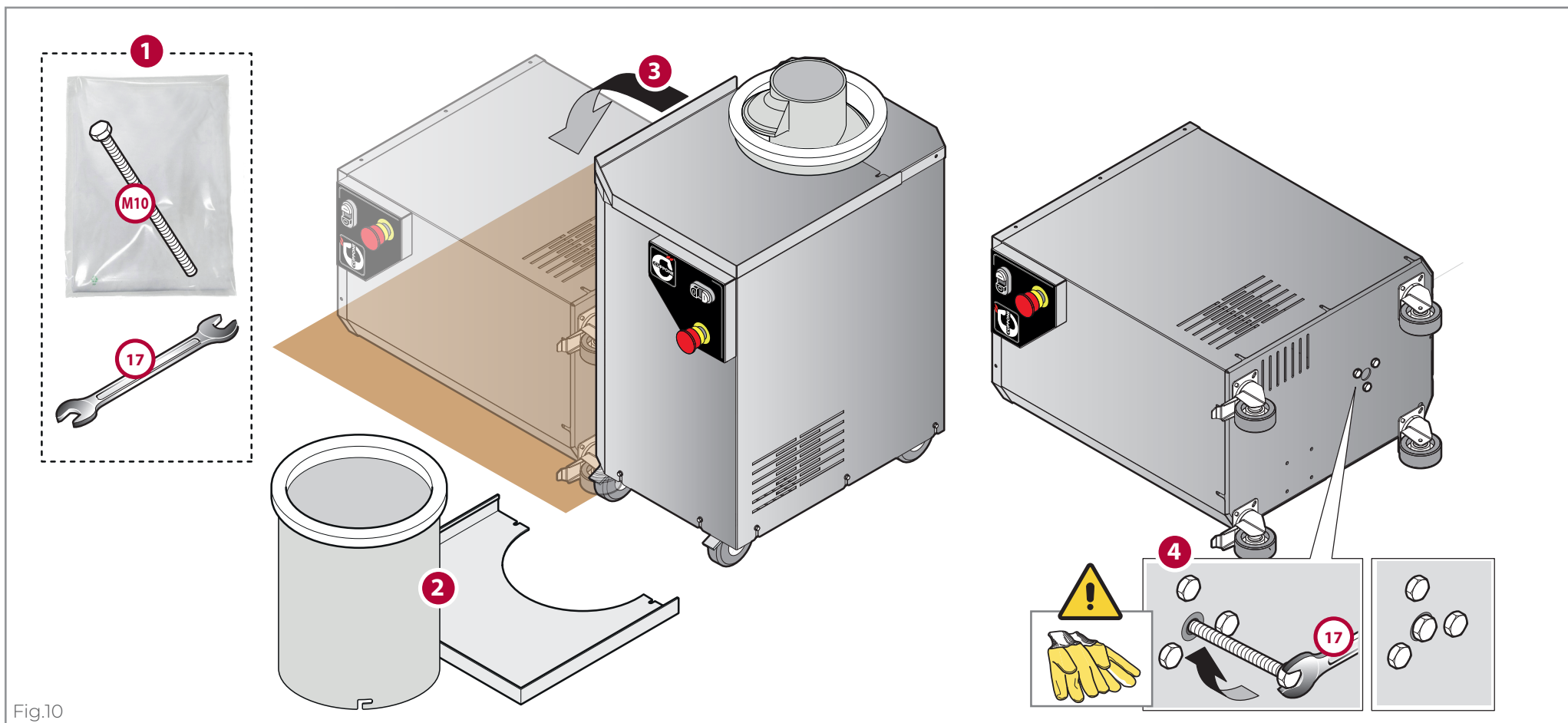


Fig.10

Entretien et nettoyage

INUTILISATION DE L'APPAREIL PENDANT DE LONGUES PÉRIODES

Durant les périodes d'inactivité, coupez l'alimentation électrique. Protégez les parties externes en acier de l'appareil en passant un chiffon doux à peine imbibé d'huile de vaseline.

Après avoir rétabli les alimentations, avant l'utilisation :

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

ÉLIMINATION DES RÉSIDUS ALIMENTAIRES



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

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

ÉLIMINATION EN FIN DE VIE UTILE



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



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

INFORMATIONS SUR L'ÉLIMINATION EN ITALIE

En Italie, les appareils DEEE doivent être remis :

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

INFORMATIONS SUR L'ÉLIMINATION DANS DES PAYS DE L'UNION EUROPÉENNE

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

5 QUELQUE CHOSE NE FONCTIONNE PAS...

QUE FAIRE EN CAS DE DYSFONCTIONNEMENTS ?

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

Numéro de Série (S/N).....

Mod.

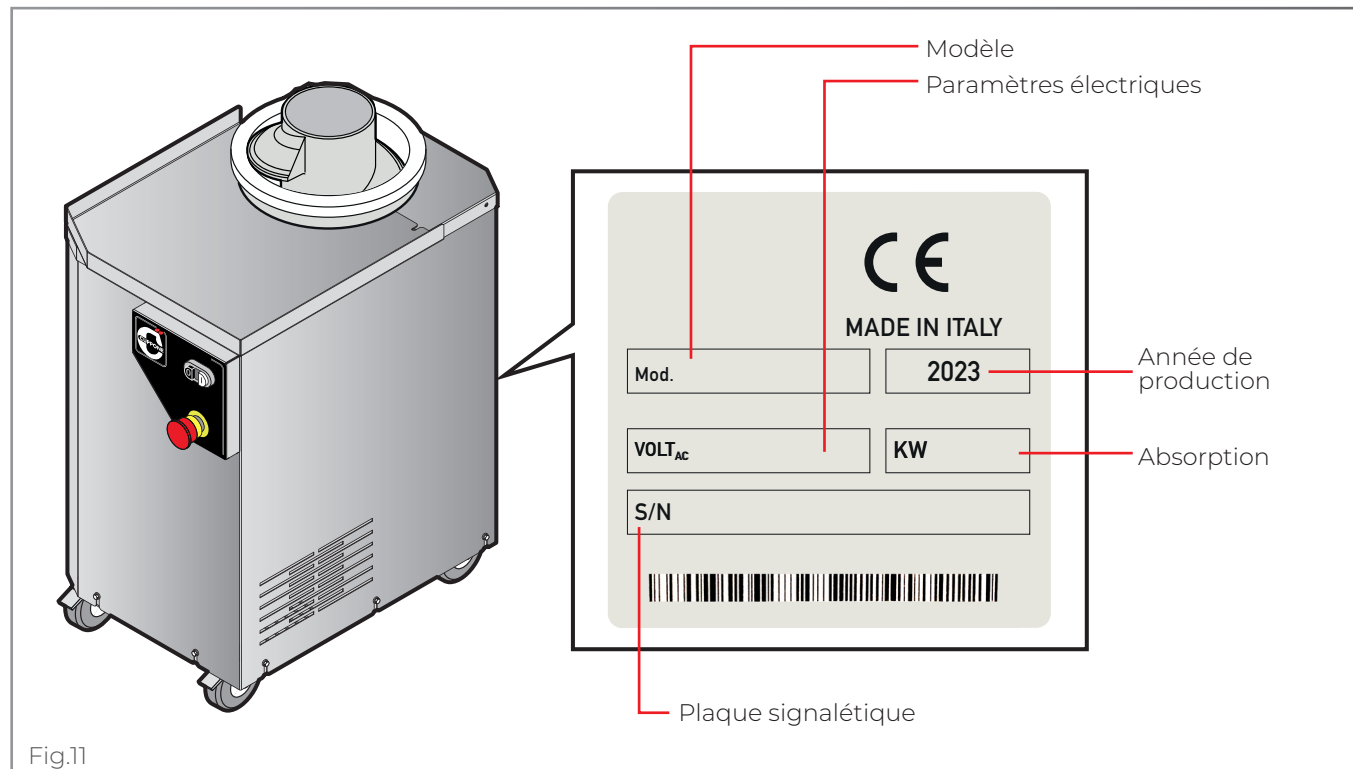
Date facture.....

Numéro facture.....

- Lisez attentivement le chapitre de la garantie.

 Garantie - page 15.

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



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

6 GARANTIE

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

Produit défectueux dans sa propre usine, ou à un autre endroit choisi par le Vendeur,

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

omission du Vendeur qui implique la non-prise en compte des conséquences graves qu'un fournisseur consciencieux aurait normalement prévues comme susceptibles de se produire, ou une négligence délibérée de toute conséquence découlant d'un tel acte ou omission.

- 8.12 La couverture de la garantie mentionnée dans cet article est soumise à son activation qui doit être effectuée à travers le site www.cuppone.com dans les 48 heures suivant l'installation du Produit.

PIÈCES DÉTACHÉES

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

LOI APPLICABLE ET CLAUSE EN PLUSIEURS ÉTAPES

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



CUPPONE