

HEat. smART.

Partner in Baking. Since 1963



BERNINI

Arrotondatrice

280/800

USO E MANUTENZIONE

Istruzioni originali



CUPPONE

PREMESSA

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 Bernini.

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.

INDICE

1	AVVERTENZE DI SICUREZZA.....	3
2	NOZIONI PRELIMINARI.....	6
	UTILIZZO.....	7
3	Come usare l'apparecchiatura	7
	Sblocco del fungo di emergenza	8
	Problemi durante l'utilizzo	9
	MANUTENZIONE E PULIZIA.....	10
	Avvertenze.....	10
4	Inutilizzo del prodotto per lunghi periodi	13
	Smaltimento residui alimentari	13
	Cosa fare in caso di malfunzionamenti.....	14
5	QUALCOSA NON FUNZIONA.....	14
6	GARANZIA.....	15

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

 Pericolo di schiacciamento mani

 Non rimuovere la protezione

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

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

 Consiglio del Fabbricante

 Avviso del Fabbricante

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

 SIMBOLO RAEE- Indica che il prodotto è stato immesso sul mercato successivamente al 13 agosto 2005 e che alla fine della propria vita utile non deve venire assimilato agli altri rifiuti ma deve essere smaltito separatamente

- 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 inoltre sempre accompagnare il prodotto nell'arco della sua vita, anche in caso di cessione.
- Prima di eseguire qualunque intervento di manutenzione scollegare l'apparecchiatura dall'alimentazione elettrica.
- Interventi, manomissioni o modifiche non espressamente autorizzati che non rispettino quanto riportato nel presente manuale possono provocare danni, lesioni o incidenti mortali e faranno decadere la garanzia.
- Un uso o una manutenzione diverse da quelle indicate nel libretto possono provocare danni, lesioni o incidenti mortali.
- 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.
- Non appoggiare alcun oggetto sopra al prodotto.
- L'apparecchiatura è una arrotondatrice, cioè una macchina in grado di arrotondare pasta già porzionata con diver-

- se pesature senza cambio di utensili.
- 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, potenzialmente pericoloso per persone e animali e potrebbe danneggiare irrimediabilmente l'apparecchiatura. L'uso improprio dell'apparecchiatura fa decadere la garanzia.
- 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.
- 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. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione destinata ad essere effettuata dall'utilizzatore non deve essere effettuata da bambini senza sorveglianza.
- I bambini devono essere sorvegliati per assicurarsi che non giochino con l'ap-

Avvertenze di sicurezza

- apparecchiatura o con parti di essa.
- Lasciare uno spazio libero di almeno 20 cm tra l'apparecchiatura e le pareti del locale e/o da altre apparecchiature per facilitare le operazioni d'uso, pulizia e manutenzione della macchina stessa.
- Non infilare le mani o altri oggetti tra la coclea e il cilindro.
- 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! É vietato impiegare il prodotto in ambienti a rischio di esplosione.
- ATTENZIONE: spegnere sempre l'interruttore elettrico principale alla fine dell'utilizzo dell'apparecchiatura, soprattutto durante le operazioni di pulizia o in caso di lunga inattività.
- 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.

- Posizionare in un posto visibile i numeri telefonici di emergenza.
- Sorvegliare l'apparecchiatura durante tutto il suo funzionamento.
- La non osservanza di queste norme può provocare danni e lesioni anche mortali, fa decadere la garanzia e solleva il Fabbricante da qualsiasi responsabilità.
- Si consiglia di far controllare l'apparecchiatura da un Centro di Assistenza Autorizzato almeno una volta all'anno.
- La macchina è stata progettata in accordo con la Direttiva Bassa Tensione 2014/03/UE, con la Direttiva 2014/35/UE (Compatibilità Elettro-magnetica), con la direttiva 2006/42/CE, integrata dalla marcatura CE secondo la Direttiva 93/68 CEE. Le norme armonizzate o le specifiche tecniche (designazioni) applicate sono EN 60335-1 - EN 60335-2-64 - EN 55014.
- Livelli di rumorosità inferiore ai 70 dB.

PRECAUZIONI DI SICUREZZA IMPORTANTI

► Fig.1

-  Non appoggiare alcun oggetto solido o liquido sopra al prodotto.
-  Spegnere sempre l'interruttore elettrico principale alla fine dell'utilizzo dell'apparecchiatura, soprattutto

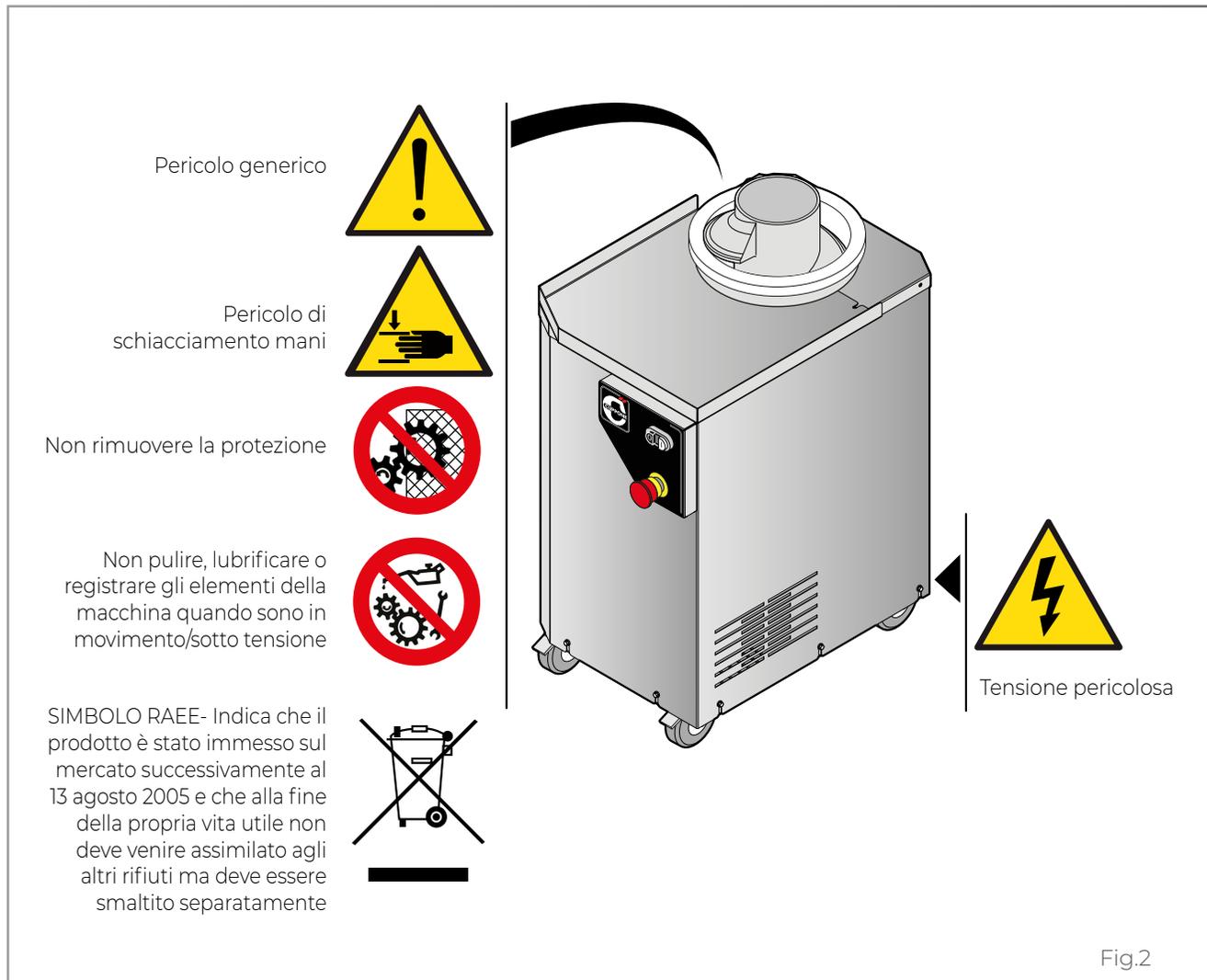
durante le operazioni di pulizia o in caso di lunga inattività.

-  Non infilare le mani o altri oggetti tra la coclea e il cilindro! Pericolo di intrappolamento, lesioni e danneggiamento.
-  Non ostruire le feritoie di aerazione laterali.



Avvertenze di sicurezza

SIMBOLOGIA APPLICATA ALLA MACCHINA



PRINCIPALI NORMATIVE E DIRETTIVE RISPETTATE E DA RISPETTARE

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

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

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

2 NOZIONI PRELIMINARI

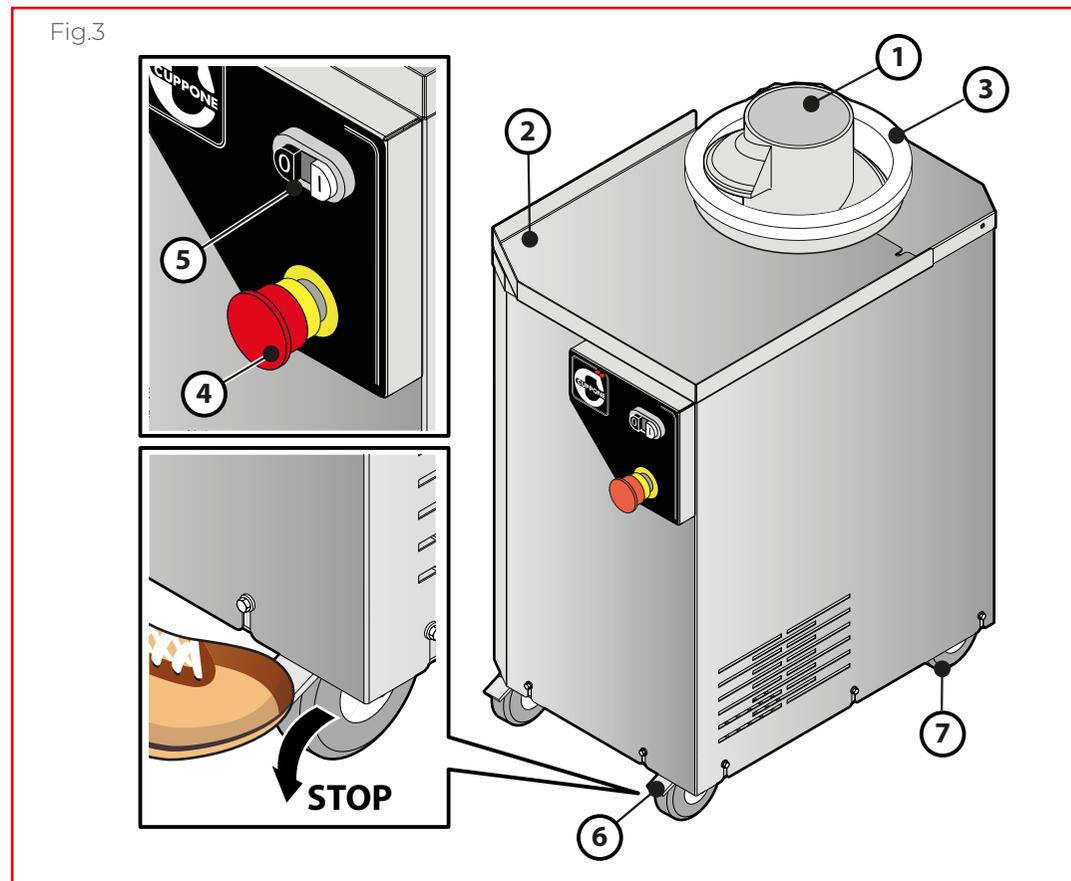
CONOSCERE L'APPARECCHIATURA

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

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

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

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



Dati elettrici

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

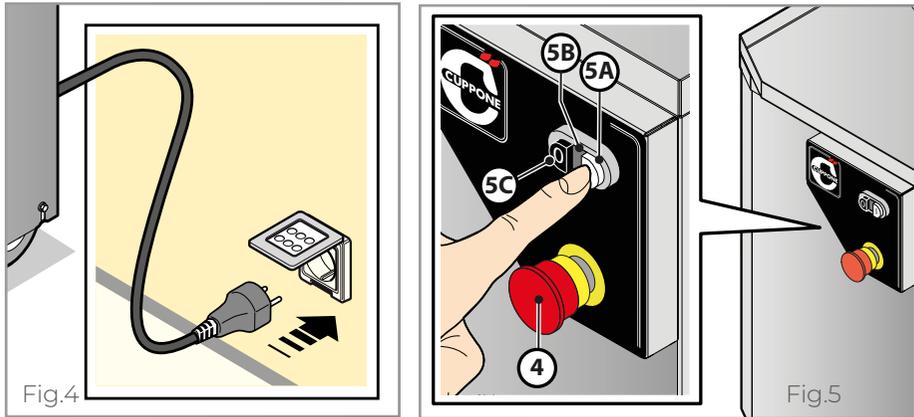
3 UTILIZZO

COME USARE L'APPARECCHIATURA

► **Fig.4** Alimentare l'apparecchiatura inserendo la sua spina nella presa prevista.

► **Fig.5** Accendere l'apparecchiatura premendo il **tasto I "5A"** situato nel pannello comandi; dopo la pressione si accende la **spia bianca "5B"** e inizia il movimento rotatorio del cilindro. Per arrestare il moto rotatorio premere il **tasto O "5C"**.

! **Se la macchina non si accende, verificare se è stato premuto il pulsante STOP di emergenza "4"; in caso affermativo, sbloccarlo ruotandolo in senso orario.**



► **Fig.6**

1 Dopo aver fatto riposare l'impasto per il tempo necessario, porzionarlo utilizzando una spatola e verificare con una bilancia che il peso dei pezzi realizzati sia quello desiderato.

Per risultati ottimali:

- La lievitazione/maturazione dell'impasto in frigorifero deve avvenire dopo la formatura delle palline.
- Evitare l'utilizzo di impasti lievitati in massa.
- Utilizzare degli impasti con idratazione massima del 65%.
- Rispettare queste indicazioni:

Mod.	Peso porzioni		Idratazione impasto diretto
	Minimo	Massimo	
BRN280	20 gr [0,044 lb / 0,70 oz.]	300 gr [0,66 lb / 10,58 oz.]	da 50% a 65%
BRN800	20 gr [0,044 lb / 0,70 oz.]	900 gr [1,9 lb / 31,7 oz.]	da 50% a 65%

► **Fig.6**

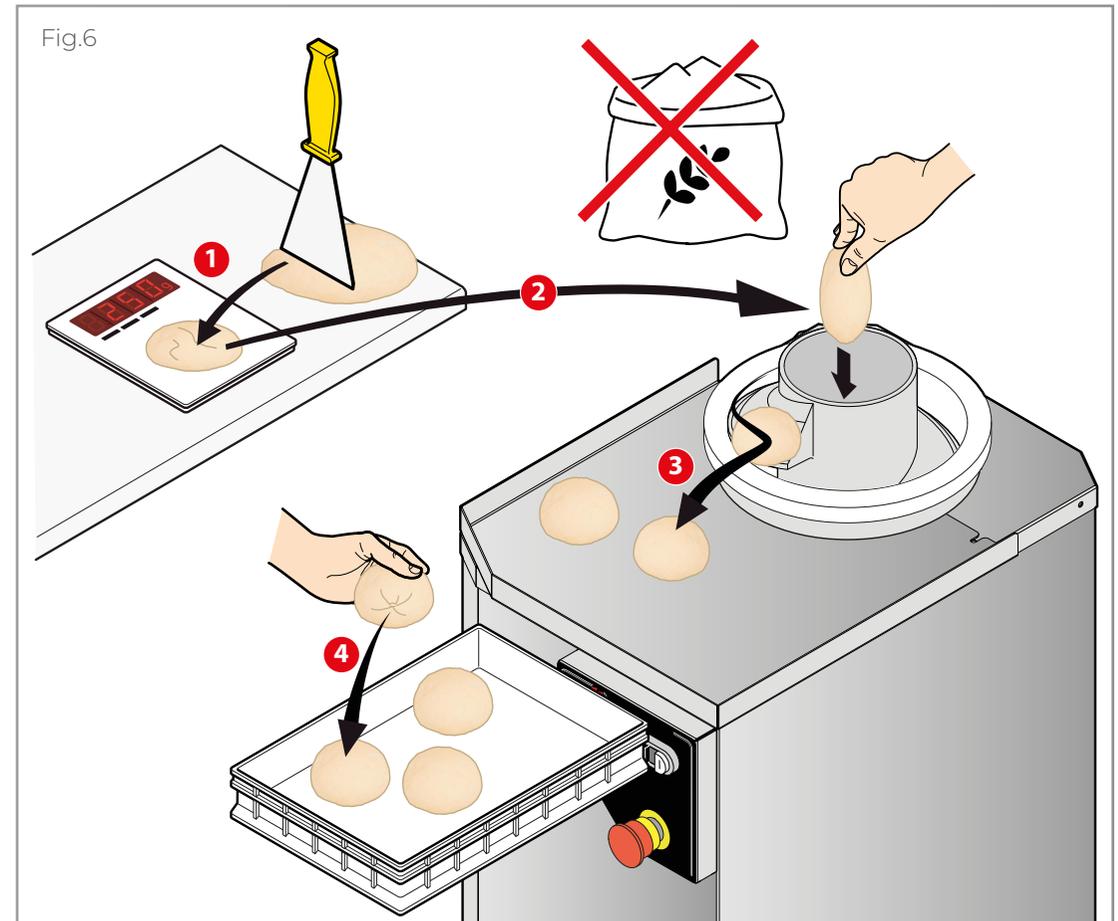
2 Per un risultato ottimale, porzionare l'impasto, farlo riposare per almeno 2 minuti, quindi inserirlo all'interno della coclea **senza infarinare**.

Inserire tutte le porzioni previste in successione, senza bisogno di aspettare che escano le palline formate.

Per garantire la produttività oraria indicata (900 palline/ora) è necessario inserire le porzioni all'interno della coclea ogni 4 secondi circa.

3 Dopo poco tempo dall'inserimento inizieranno a depositarsi sul vassoio le palline di pasta perfettamente arrotondate.

4 Disporre le palline nell'apposita cassetta con la protuberanza rivolta verso il basso.



SBLOCCO DEL FUNGO DI EMERGENZA

► Fig.7

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 O/I ⑤

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

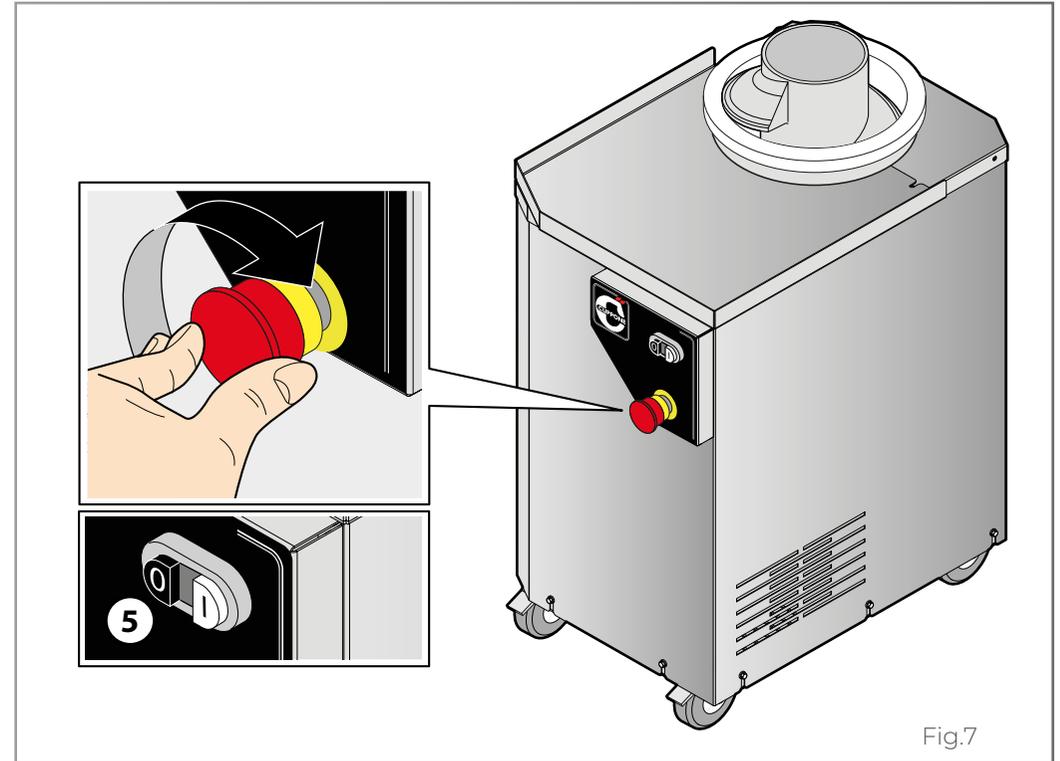
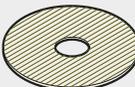


Fig.7

PROBLEMI DURANTE L'UTILIZZO

Durante l'utilizzo si possono verificare alcune problematiche che possono essere facilmente risolte operando come indicato in tabella.

PROBLEMATICA RISCONTRATA	CAUSE PROBABILI	SOLUZIONI PER L'UTILIZZATORE
Le palline di pasta si attaccano alla coclea e hanno difficoltà a risalire	L'impasto è troppo idratato	Usare impasti con idratazione dal 50 al 65%.
Le palline di pasta non si attaccano alla coclea ma hanno difficoltà a risalire	L'impasto è poco idratato	Usare impasti con idratazione dal 50 al 65%.
	L'impasto è stato lasciato a lungo all'aria e si è seccato	Una volta porzionato l'impasto, procedere velocemente ad inserirlo nell'arrotondatrice
	La porzione di impasto che si inserisce nella coclea è troppo grande	Rispettare le indicazioni della tabella a pag. 7
	Le porzioni di impasto sono state infarinate prima di essere inserite nella coclea	Non infarinare le porzioni di pasta
	 Il disco inferiore che si trova sotto alla coclea necessita di essere pulito	Rimuoverlo e pulirlo come indicato in ► Fig.9 a pag. 11
La pallina arrotondata è molto più grande rispetto alla quantità dell'impasto inserito	Le porzioni di impasto sono state inserite in successione troppo rapida all'interno della coclea e si sono unite insieme	Aumentare il tempo tra l'inserimento di una porzione di impasto e la successiva
La superficie della pallina formata non è liscia e presenta delle imperfezioni	L'impasto non ha riposato a sufficienza prima della porzionatura	Aumentare il tempo di riposo dell'impasto prima di porzionarlo
	L'impasto è troppo idratato	Usare impasti con idratazione dal 50 al 65% oppure, in alternativa, raffreddare l'impasto a circa 10°C (50°F) prima di inserirlo nella coclea dell'arrotondatrice
	La lievitazione/maturazione dell'impasto, fatta in frigorifero, è avvenuta prima della formatura delle palline (lievitazione/maturazione in massa).	Usare impasti con idratazione dal 50 al 65%. La maturazione in frigorifero deve essere fatta dopo la formatura delle palline
Dopo la pressione del tasto ON/OFF la macchina non si avvia	La macchina è stata arrestata con la pressione del pulsante di emergenza	Per ripristinare le condizioni di utilizzo, sbloccare il pulsante di emergenza ruotandolo in senso orario e riaccendere la macchina con il tasto ON/OFF
	La macchina non è alimentata	Accertarsi che la spina sia correttamente inserita nella presa e che non vi siano interruzioni di fornitura di energia elettrica (es. black-out)
	Qualche componente è guasto	Contattare il Rivenditore

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 (es. guanti, ecc...). L'utilizzatore deve effettuare le sole operazioni di manutenzione ordinaria, per la manutenzione straordinaria contattare un Centro di Assistenza 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 indossando dispositivi di protezione individuale (es. guanti, ecc...).

! 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...). Attenzione! Non usare tali sostanze nemmeno per pulire la sottostruttura/il pavimento sotto l'apparecchiatura o il basamento;
- 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 l'apparecchio si trovi in condizioni di utilizzo e sicurezza perfette, di sottoporlo almeno una volta all'anno a manutenzione e controllo da parte di un Centro di Assistenza.

PULIZIA DELL'APPARECCHIATURA

PULIZIA PARTI ESTERNE IN ACCIAIO

► Fig.8

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 PANNELLO COMANDI E PULSANTE DI EMERGENZA

Pulire il pannello comandi e il pulsante di emergenza 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 comandi. Evitare inoltre l'utilizzo di detersivi troppo aggressivi che potrebbero rovinare il materiale di costruzione del pannello (policarbonato).

PULIZIA RUOTE

Pulire le ruote con un panno morbido e poco detersivo per superfici delicate. Evitare inoltre l'utilizzo di detersivi troppo aggressivi che potrebbero rovinare il materiale di costruzione delle ruote.

Fig.8



Manutenzione e pulizia

PULIZIA VASSOIO, CILINDRO ESTERNO, COCLEA E DISCO INTERNO

► Fig.9

- 1 Rimuovere le 2 viti "V" che tengono bloccato il **vassoio** al corpo macchina.
- 2 Sfilare il vassoio.
- 3a Ruotare in senso anti-orario il **cilindro esterno** fino ad avvertire un blocco **3b**.
- 4 Sollevare il cilindro esterno verso l'alto per estrarlo.

- 5 Sollevare verso l'alto la **coclea** fino ad estrarla completamente.
- 6 Rimuovere il **disco interno**.
- 7 Aspirare il vano all'interno della macchina per rimuovere eventuali residui.

Il vassoio, il cilindro esterno, la coclea e il disco interno possono essere puliti con un panno morbido inumidito con acqua tiepida e del detergente per piatti.

Terminare la pulizia con un accurato risciacquo e un'asciugatura.

Rimontare i pezzi solo quando sono perfettamente asciutti.

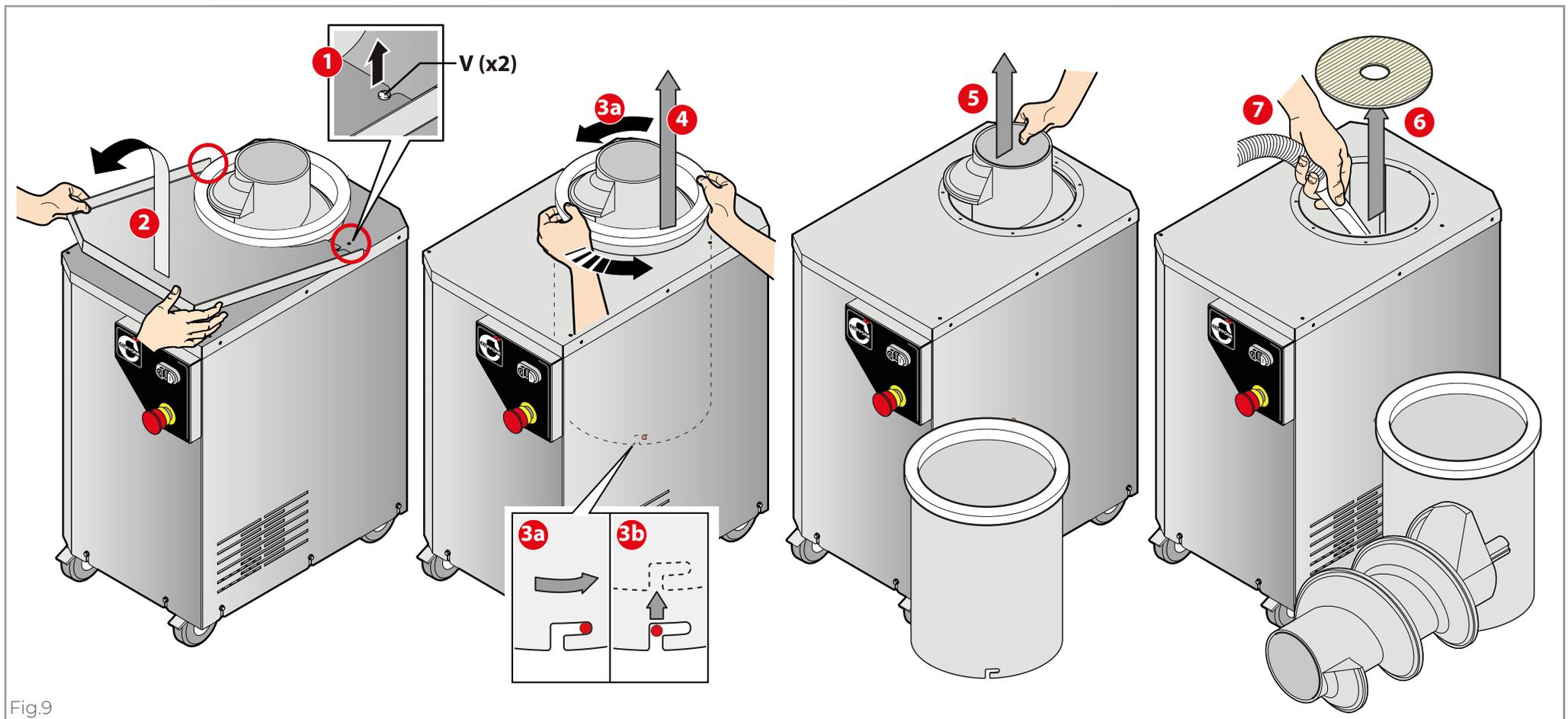


Fig.9

Manutenzione e pulizia

RIMOZIONE DELLA COCLEA IN CASO DI DIFFICOLTÀ

► Fig.10

Se la rimozione manuale della coclea dovesse risultare difficoltosa, ad esempio, perché ci sono molte incrostazioni di impasto, è possibile estrarla in modo forzato.

- 1 Prendere la vite M10 dall'interno della busta data a corredo dell'apparecchiatura e procurarsi una chiave da 17mm (non fornita).
- 2 Rimuovere il vassoio e il cilindro esterno come spiegato nel capitolo precedente.

3 Appoggiare la macchina su un fianco; proteggere il lato a contatto con il pavimento con un cartone per evitare di graffiare le superfici inox.

4 Inserire la vite M10 nel foro presente nella parte sottostante alla macchina e avvitare in senso orario con la chiave da 17mm. La vite potrebbe opporre resistenza; in tal caso esercitare più forza fino a farla entrare completamente nel corpo macchina. A questo punto la coclea sarà libera e si potrà estrarre sfilandola dall'alto della macchina. Svitare la vite M10 e conservarla per usi futuri.

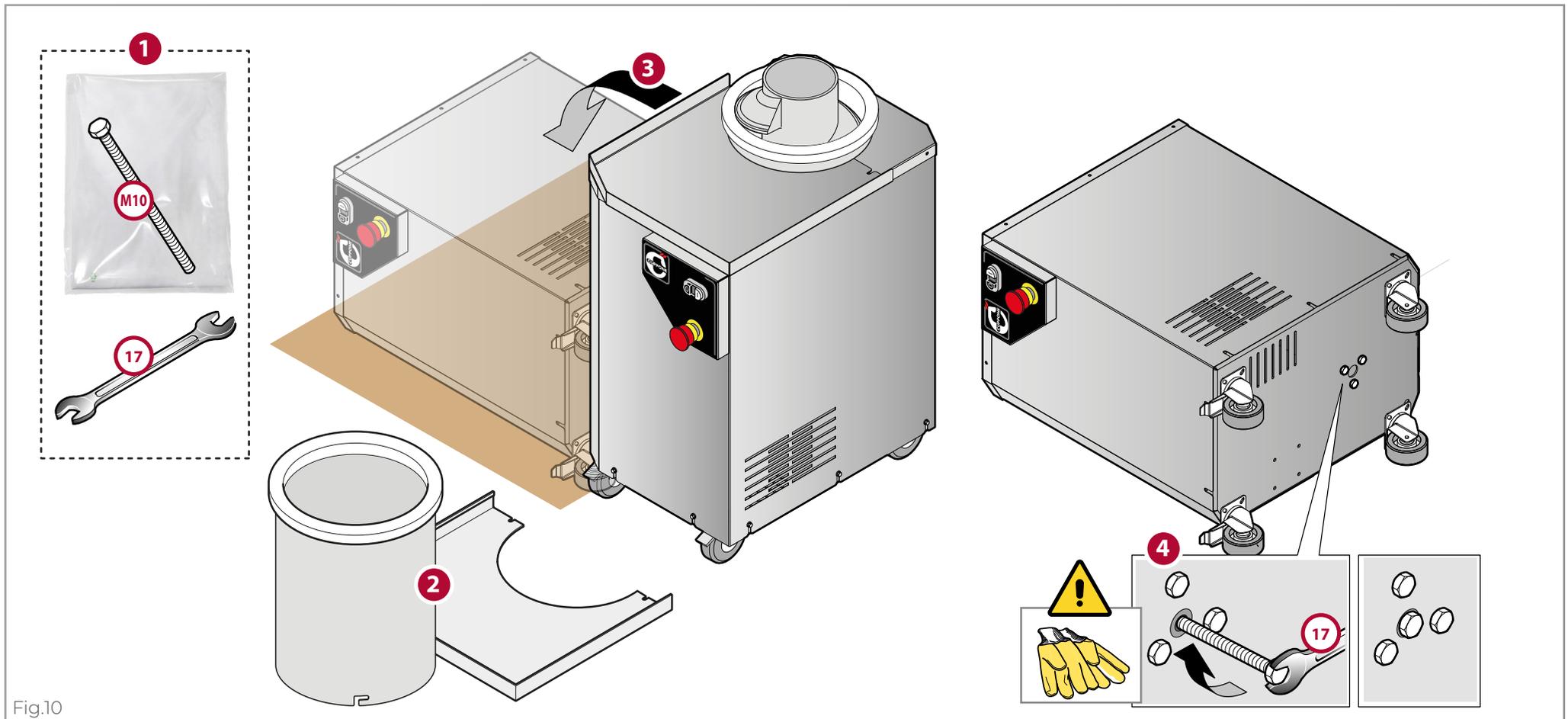


Fig.10

Manutenzione e pulizia

INUTILIZZO DEL PRODOTTO PER LUNGHI PERIODI

Durante i periodi di inattività, staccare l'alimentazione elettrica. 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;
- ricollegare l'apparecchiatura all'alimentazione elettrica;
- sottoporre l'apparecchiatura a controllo prima di riutilizzarla.

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 cassonetto barrato con barra specifica che il prodotto è stato immesso sul mercato successivamente al 13 agosto 2005 e che alla fine della propria vita utile non deve venire assimilato agli altri rifiuti ma deve essere smaltito separatamente. 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.

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. 15.

- 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.

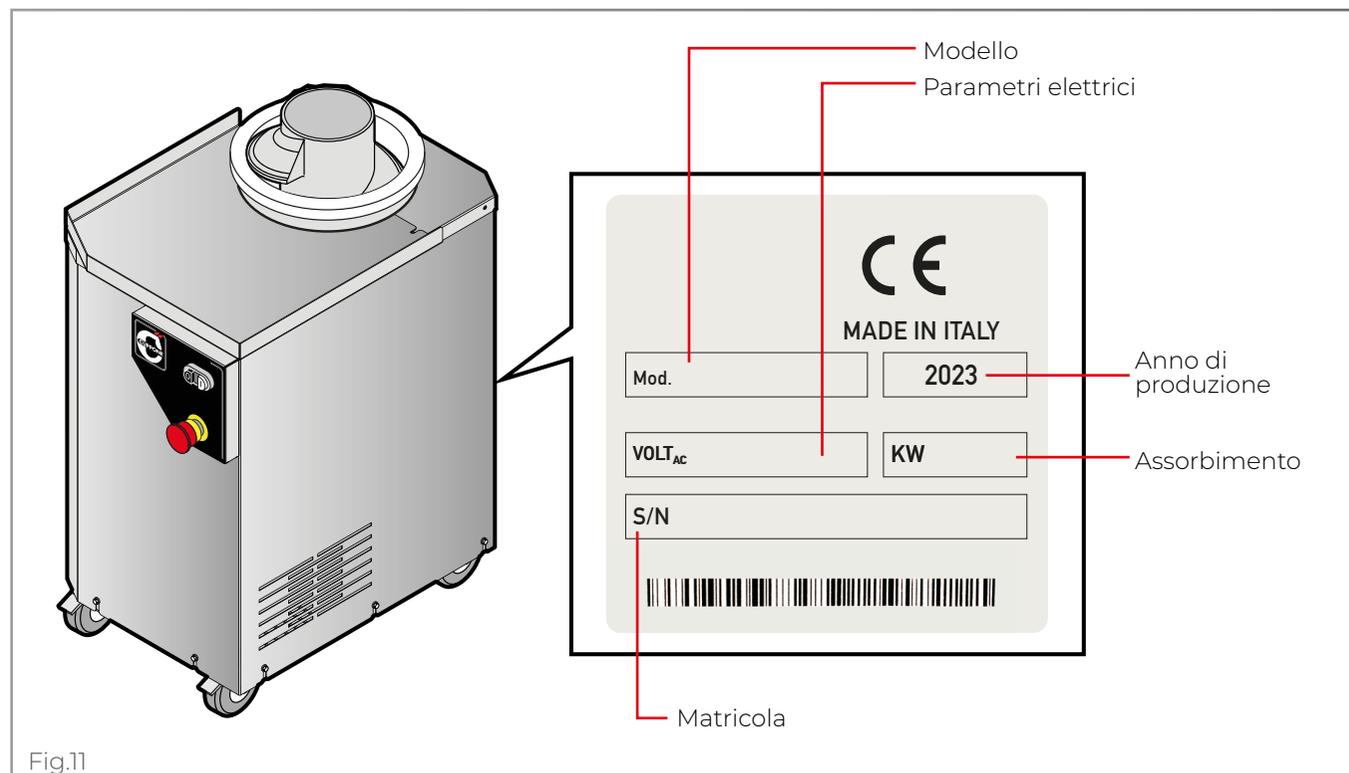


Fig.11

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 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.



CUPPONE