

HEat. smART.

Partner in Baking. Since 1963



BERNINI

Boleadora

280/800

USO Y MANTENIMIENTO

Traducción de las instrucciones originales




CUPPONE

Le felicitamos por elegir un producto diseñado y fabricado con tecnología de punta.

En este manual encontrará toda la información sobre las amasadoras de la serie Bernini.

Antes de la entrega al cliente, el producto se revisa y prueba en los talleres del Fabricante.

La "hoja de verificación del proceso de producción" que se adjunta, garantiza que **cada** paso del proceso de producción, del ensamblaje al embalaje, ha sido controlado, desde el punto de vista de la funcionalidad y de la seguridad.

Antes de su uso, lea **atentamente** el contenido de este manual: contiene información importante sobre el uso del producto y las normas de seguridad.

ASISTENCIA TÉCNICA

El Distribuidor puede resolver cualquier problema técnico relacionado con el uso y el mantenimiento.

No dude en contactarlo si tiene dudas.

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

FUNDACIÓN

Nuestra empresa fue fundada en 1963 por voluntad de los hermanos Lorenzo, Luigi y Paolo Cuppone. Inmediatamente se especializó en la producción de hornos y equipos para la preparación y cocción de la pizza.

La continua investigación y experimentación de nuevos equipos, que siguen siendo el punto fuerte de nuestra empresa, nos ha llevado a inventar y patentar las máquinas y hornos que han revolucionado la forma de hacer la pizza.

1	ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD	3
2	NOCIONES PRELIMINARES.....	6
	USO	7
3	Cómo utilizar el equipo.....	7
	Desbloqueo del pulsador de seta de emergencia.....	8
	Problemas durante el uso.....	9
	MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA.....	10
	Advertencias.....	10
4	Inutilización del producto durante largos periodos de tiempo.....	13
	Eliminación de residuos de alimentos.....	13
	Qué hacer en caso de avería.....	14
5	ALGO NO FUNCIONA... ..	14
6	GARANTÍA.....	15

TRADUCCIÓN DE LAS INSTRUCCIONES ORIGINALES

El idioma de redacción original es el italiano: el Fabricante declina cualquier responsabilidad por posibles errores de traducción o interpretación o de impresión.

1 ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD

SÍMBOLOS UTILIZADOS EN EL MANUAL Y EN LAS ETIQUETAS APLICADAS A LA MÁQUINA



Indica que se requiere precaución al realizar una operación descrita en un párrafo que lleva este símbolo. El símbolo también indica que se requiere la máxima conciencia del operador para evitar consecuencias no deseadas o peligrosas.



Tensión peligrosa



Peligro de aplastamiento de manos



No retire la protección



No limpie, lubrique ni ajuste los elementos de la máquina cuando estén en movimiento/bajo tensión.



Referencia a otro capítulo en el que el tema se trata con más detalle.



Consejo del Fabricante



Aviso del fabricante



Indica que el párrafo marcado con este símbolo debe leerse cuidadosamente antes de instalar, usar y realizar el mantenimiento del equipo



SÍMBOLO RAEE- Indica que el producto se ha puesto a la venta después del 13 de agosto de 2005 y que al final de su vida útil no debe asimilarse a otros residuos, sino que debe eliminarse por separado.

- Antes de utilizar y mantener el equipo, lea atentamente este manual y guárdelo en un lugar accesible para futuras consultas por parte de los distintos operadores.
- Además, el manual debe acompañar siempre al producto durante toda su vida útil, incluso si se vende.
- Antes de llevar a cabo cualquier operación de mantenimiento, desconecte el equipo del suministro eléctrico.
- Las intervenciones, cambios o modificaciones no expresamente autorizados que no respeten las indicaciones de este manual pueden provocar daños, lesiones o accidentes mortales y anulan la garantía.
- Un uso o un mantenimiento distintos de los indicados en el manual pueden ocasionar daños, lesiones o accidentes mortales.
- La placa del número de serie proporciona información técnica importante. Son indispensables en caso de que se solicite el mantenimiento o la reparación del equipo, por lo que se recomienda no retirarla, dañarla ni modificarla.
- No coloque ningún objeto encima del producto.
- Se trata de una boleadora, es decir, una máquina capaz de redondear la masa ya porcionada con diferentes pesos sin cambiar las herramientas.
- Estos equipos están destinados a su uso

en aplicaciones comerciales, por ejemplo, en cocinas de restaurantes, comedores, hospitales y empresas comerciales como panaderías, carnicerías, etc., pero no para la producción continua y en masa de alimentos. Un uso diferente del indicado se considera inapropiado, potencialmente peligroso para personas y animales y podría dañar irreparablemente el equipo. El uso incorrecto del equipo anulará la garantía.

- El personal que utiliza el equipo debe ser formado profesionalmente y periódicamente en su uso y en las normas de seguridad y prevención de accidentes.
- El equipo podrá ser utilizado por niños de 8 años o más y por personas cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales se hallen disminuidas o que carezcan de la experiencia o los conocimientos necesarios, siempre que estén bajo supervisión o se les haya instruido sobre el uso seguro del equipo y sobre los peligros que conlleva. Los niños no deben jugar con el equipo. Las tareas de limpieza y mantenimiento corresponden al usuario y no deberán ser realizadas por niños sin supervisión.
- Los niños deben ser supervisados para asegurarse de que no juegan con el equipo o partes del mismo.
- Deje un espacio libre de al menos 20 cm entre el equipo y las paredes del local y/o de otros equipos para facilitar

Advertencias de seguridad

- el uso, limpieza y mantenimiento de la propia máquina.
- No coloque las manos ni otros objetos entre el sinfín y el cilindro.
- PELIGRO DE INCENDIO: deje el área alrededor del equipo libre y limpia de combustibles. No guarde materiales inflamables cerca de este equipo.
- ATENCIÓN: ¡PELIGRO DE EXPLOSIÓN! Está prohibido usar el producto en atmósferas potencialmente explosivas.
- ATENCIÓN: siempre apague el interruptor eléctrico principal al final del uso del equipo, especialmente durante las operaciones de limpieza o en caso de inactividad prolongada.
- Si observa alguna anomalía (por ejemplo, un cable de alimentación dañado, etc.), un mal funcionamiento o avería, no use el equipo y contacte un centro de servicio autorizado por el Distribuidor. Solicite repuestos originales, de lo contrario, la garantía quedará anulada.
- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por un Centro de Asistencia, por el Distribuidor, su agente de asistencia o por personal calificado para evitar riesgos.
- Coloque los números de teléfono de emergencia en un lugar visible.
- Mantenga vigilado el equipo durante todo su funcionamiento.
- El incumplimiento de estas normas puede ocasionar daños y lesiones que

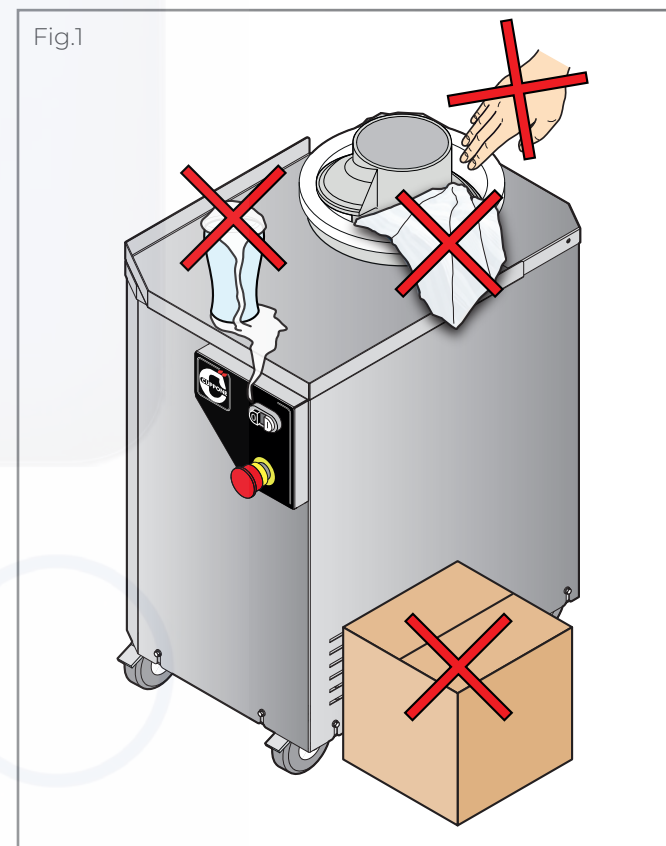
- pueden llegar a ser mortales, invalida la garantía y exime al Fabricante de toda responsabilidad.
- Recomendamos que un Centro de Servicio Autorizado revise el equipo al menos una vez al año.
- La máquina ha sido diseñada de acuerdo con la Directiva de Baja Tensión 2014/03/UE, con la Directiva 2014/35/UE (Compatibilidad Electromagnética), con la Directiva 2006/42 CE, integrada por el marcado CE según la Directiva 93/68 CEE. Las normas armonizadas o especificaciones técnicas (designaciones) aplicadas son EN 60335-1 - EN 60335-2-64 - EN 55014.
- Niveles de ruido inferiores a 70 dB.

PRECAUCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

► Fig.1

-  No coloque ningún objeto sólido o líquido encima del producto.
-  Siempre apague el interruptor eléctrico principal al final del uso del equipo, especialmente durante las operaciones de limpieza o en caso de inactividad prolongada.

-  ¡No coloque las manos ni otros objetos entre el sinfín y el cilindro! Peligro de atrapamiento, lesiones y daños.
-  No obstruya las ranuras de ventilación laterales.



Advertencias de seguridad

SÍMBOLOS APLICADOS A LA MÁQUINA



PRINCIPALES NORMATIVAS Y DIRECTIVAS RESPETADAS Y POR RESPETAR

Directiva 2014/35/UE "Relativa a la aproximación de las legislaciones de los Estados miembros sobre el material eléctrico destinado a utilizarse con determinados límites de tensión".

- Directiva 2004/108/CE "Relativa a la aproximación de las legislaciones de los Estados miembros en materia de compatibilidad electromagnética y por la que se deroga la Directiva 89/336/CEE".
- Directiva 89/391/CEE "Relativa a la aplicación de medidas para promover la mejora de la seguridad y de la salud de los trabajadores en el trabajo".
- Directiva 2006/42/CE "Relativa a las máquinas y que modifica la directiva 95/16 / CE".
- Directiva 85/374/CEE y Directiva 1999/34/CE "Relativa a la aproximación de las disposiciones legales, reglamentarias y administrativas de los Estados miembros en materia de responsabilidad por daños por productos defectuosos".

La empresa declina cualquier responsabilidad por cualquier error de impresión o transcripción, y se reserva el derecho de aportar cualquier modificación que considere conveniente sin aviso previo. Se prohíbe la reproducción parcial sin el consentimiento del Fabricante. Las medidas especificadas son indicativas y no vinculantes. El idioma de redacción original es el italiano: el Fabricante declina cualquier responsabilidad por posibles errores de traducción o interpretación o de impresión.

2 NOCIONES PRELIMINARES

CONOCER EL EQUIPO

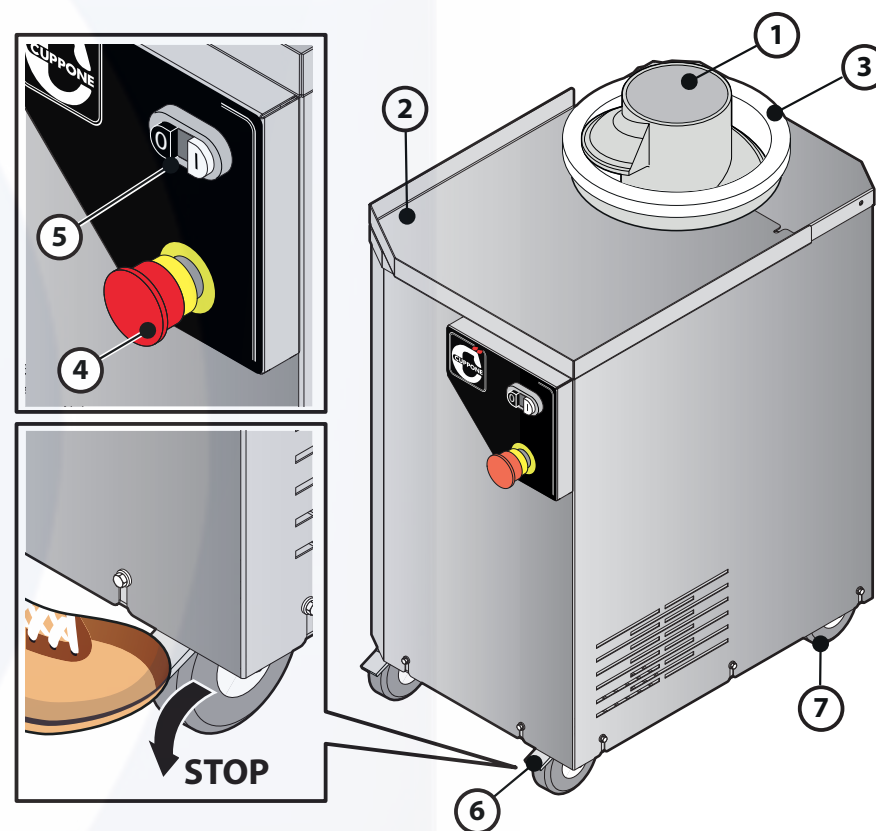
Este equipo ha sido diseñado y construido solo para uso alimentario, para el procesamiento en frío de masa a base de harina de cereales; por tanto, su uso principal es en pizzerías, panaderías y pastelerías.

La finalidad de la máquina es redondear las porciones de masa ya porcionadas en el peso deseado, manteniendo inalteradas las características básicas de la masa; la acción realizada por el sinfín determina el avance de la masa y la consiguiente compresión de la misma contra la superficie estriada del cilindro del que, una vez que sale, resultará bien compacta y con una buena redondez.

► **Fig.3** Las partes principales de la máquina son:

- 1 **Sinfín**
- 2 **Bandeja:** acoge las bolas de masa redondeadas
- 3 **Cilindro**
- 4 **Botón de PARADA de emergencia**
La presión del pulsador rojo STOP apaga la máquina y se detiene el movimiento de rotación del cilindro. Por lo tanto, debe usarse en caso de necesidad real y no como el interruptor ON/OFF de apagado habitual de la máquina. Si se presiona, para restablecer las condiciones de uso, desbloquee el pulsador girándolo en sentido horario
- 5 **Panel de mandos - teclas ON/OFF**
 - tecla negra 0: parada de la máquina
 - tecla blanca I: arranque de la máquina
 - indicador luminoso central: si está encendido, indica que la máquina está conectada
- 6 **Rueda con freno:** durante el uso normal, mantenga siempre el equipo bloqueado bajando los frenos de las ruedas delanteras
- 7 **Rueda sin freno**

Fig.3



Datos eléctricos

Modelo	Alimentación eléctrica	Motor	Absorción	Tipo de cables
	(V)	(kW)	(A)	(N x mm ²)
BRN 280	CA 230V/50Hz	0,37 kW	2,7	3 x 1,5
	CA 3 N 400V/50Hz	0,37 kW	1,8	5 x 1,5
BRN 800	CA 230V/50Hz	0,37 kW	2,7	3 x 1,5
	CA 3 N 400V/50Hz	0,37 kW	1,8	5 x 1,5

CÓMO UTILIZAR EL EQUIPO

► **Fig.4** Encienda el equipo insertando su enchufe en la toma prevista para ello.

► **Fig.5** Encienda el equipo pulsando el botón I "5A" del panel de mandos; tras pulsarlo, se enciende el **indicador luminoso blanco "5B"** y comienza el movimiento giratorio del cilindro. Para detener el movimiento giratorio, pulse la tecla 0 "5C".

! Si la máquina no se enciende, compruebe si se ha pulsado el botón de PARADA de emergencia "4"; si es así, desbloquéelo girándolo en el sentido horario.

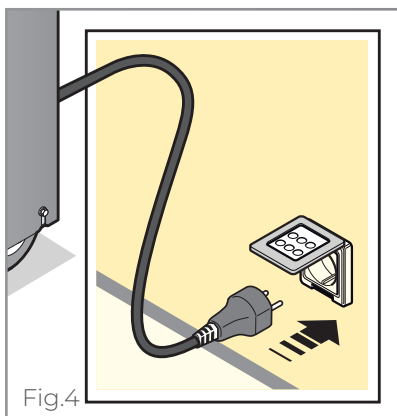


Fig.4

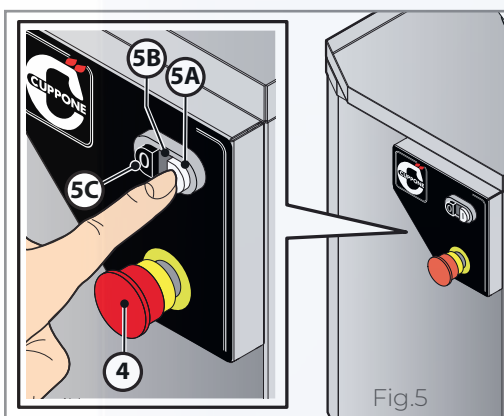


Fig.5

► **Fig.6**

1 Después de dejar reposar la masa el tiempo necesario, repartirla con una espátula y comprobar con una balanza que el peso de las piezas realizadas es el deseado.

Para obtener resultados óptimos:

- La fermentación/maduración de la masa en el frigorífico debe realizarse después de formar las bolas.
- Evitar utilizar masas fermentadas en bloque.
- Utilice masas con una hidratación máxima del 65%.
- Respete estas indicaciones:

Modelo	Peso de las porciones		Hidratación directa de la masa
	Mínimo	Máximo	
BRN280	20 g [0,044 lb / 0,70 oz.]	300 g [0,66 lb / 10,58 oz.]	de 50% a 65%
BRN800	20 g [0,044 lb / 0,70 oz.]	900 g [1,9 lb / 31,7 oz.]	de 50% a 65%

► **Fig.6**

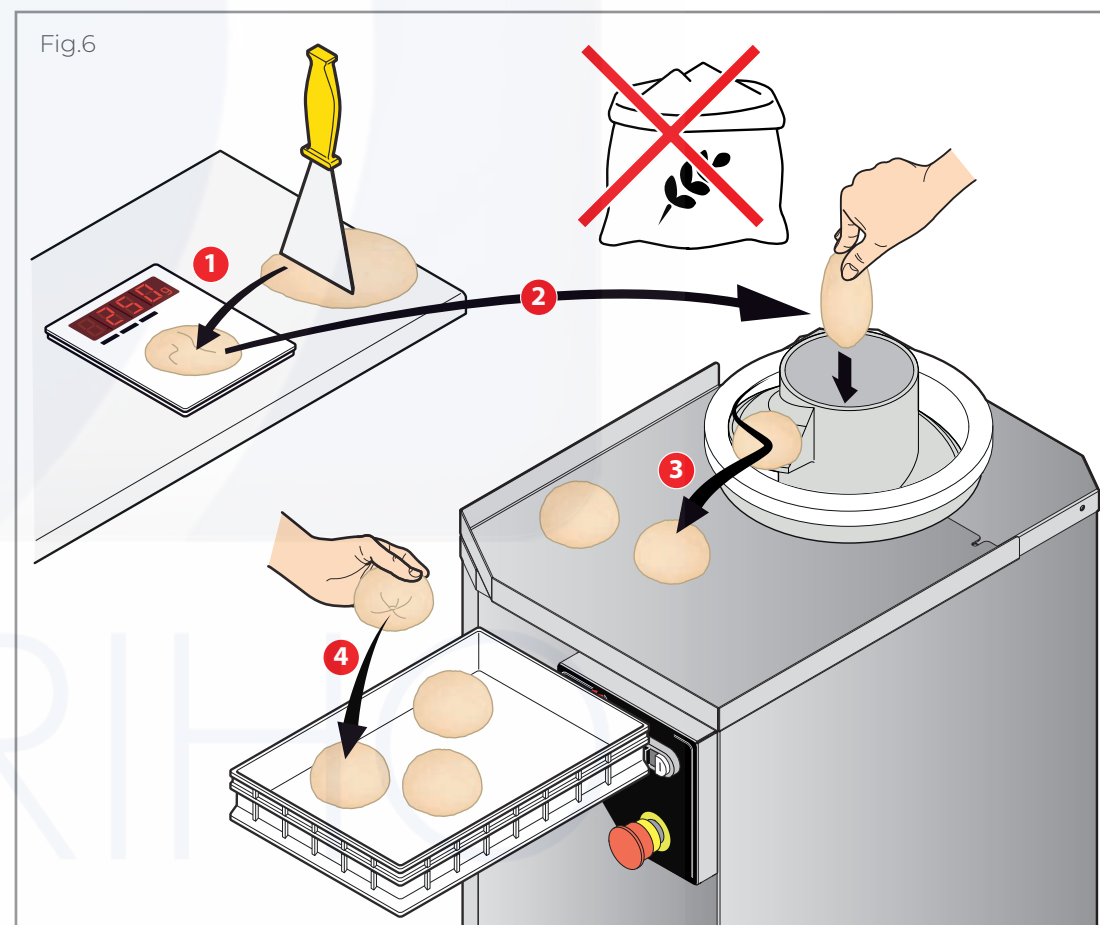
2 Para obtener mejores resultados, porcione la masa, déjela reposar durante al menos 2 minutos y, a continuación, colóquela dentro del sinfín **sin enharinarla**.

Introducir todas las porciones previstas una después de otra, sin necesidad de esperar a que salgan las bolas formadas.

Para garantizar la productividad horaria indicada (900 bolas/hora) es necesario introducir las porciones en el interior del sinfín cada 4 segundos aproximadamente.

3 Después de un corto tiempo desde la inserción, las bolas de masa perfectamente redondeadas comenzarán a depositarse en la bandeja.

4 Coloque las bolas en la caja con la protuberancia hacia abajo.



DESBLOQUEO DEL PULSADOR DE SETA DE EMERGENCIA

► Fig.7

El pulsador de seta de emergencia, si está activado, interrumpe el funcionamiento de la máquina. Para desbloquearlo y reanudar el trabajo normal, gírelo en sentido horario. La seta debe utilizarse en caso de emergencia real; para detener la máquina normalmente, utilice el botón O/I ⑤

! Periódicamente controlar la funcionalidad del pulsador de seta de emergencia presionándolo y asegurándose de que el funcionamiento de la máquina se interrumpa inmediatamente.

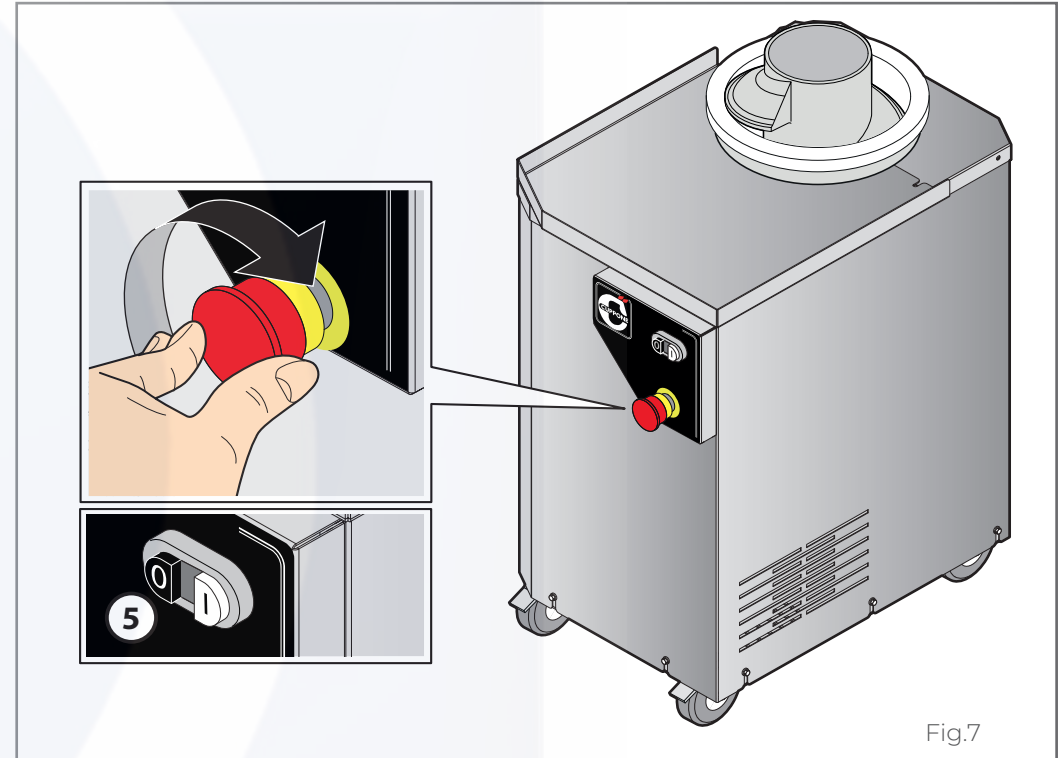
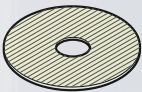


Fig.7

PROBLEMAS DURANTE EL USO

Durante el uso, pueden ocurrir algunos problemas que pueden resolverse fácilmente operando como se indica en la tabla.

PROBLEMA ENCONTRADO	CAUSAS PROBABLES	SOLUCIONES PARA EL USUARIO
Las bolas de masa se adhieren al sinfín y tienen dificultad para volver a levantarse	La masa está demasiado hidratada	Utilice masas con hidratación del 50 al 65%.
Las bolas de masa no se adhieren al sinfín pero tienen dificultad para volver a levantarse	La masa está poco hidratada	Utilice masas con hidratación del 50 al 65%.
	La masa se dejó en el aire durante mucho tiempo y se secó.	Una vez porcionada la masa, proceder rápidamente a introducirla en la boleadora
	La porción de masa que cabe en el sinfín es demasiado grande	Tenga en cuenta las indicaciones de la tabla de la página 7
	Las porciones de masa se enharinaron antes de introducirlas en el sinfín.	No enharine las porciones de pasta
	 El disco inferior que se encuentra debajo del sinfín necesita limpiarse	Retírelo y límpielo como se indica en ► Fig.9 en la página 11
La bola redondeada es mucho más grande que la cantidad de masa insertada	Las porciones de masa se insertaron demasiado rápido en el sinfín y se unieron	Aumente el tiempo entre insertar una porción de masa y la siguiente.
La superficie de la bola formada no es lisa y tiene imperfecciones	La masa no reposó lo suficiente antes de dividirla	Aumenta el tiempo de reposo de la masa antes de dividirla
	La masa está demasiado hidratada	Utilice masa con una hidratación del 50 al 65% o, alternativamente, enfríe la masa a unos 10°C (50°F) antes de introducirla en el sinfín de la boleadora
	La fermentación/maduración de la masa, realizada en frigorífico, debe llevarse a cabo antes de formar las bolas (fermentación/maduración en bloque).	Utilice masas con hidratación del 50 al 65%. La maduración en frigorífico debe realizarse después de formar las bolas
Después de presionar el botón ON/OFF, la máquina no se pone en marcha	La máquina se detuvo presionando el pulsador de emergencia	Para restablecer las condiciones de uso, desbloquee el botón de emergencia girándolo en sentido horario y vuelva a encender la máquina con el botón ON/OFF
	La máquina no está alimentada	Asegúrese de que el enchufe esté correctamente insertado en la toma de corriente y de que no haya interrupciones en el suministro eléctrico (p. ej., apagón)
	Algún componente está roto	Póngase en contacto con el distribuidor

4 MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

ADVERTENCIAS

⚠ Antes de realizar cualquier trabajo de limpieza, es necesario **desconectar la alimentación eléctrica** del equipo (mediante el interruptor del sistema) y llevar un equipo de protección individual adecuado (por ejemplo, guantes, etc.). El usuario debe efectuar solo operaciones de mantenimiento ordinario, para el mantenimiento extraordinario póngase en contacto con un Centro de asistencia y solicite la intervención de un técnico autorizado. El Fabricante no reconoce en garantía los daños derivados de una falta de limpieza o limpieza equivocada (por ejemplo, utilización de detergentes no adecuados).

⚠ La limpieza de cualquier componente debe realizarse con equipo de protección personal (por ejemplo, guantes, etc.).

⚠ Para la limpieza de cualquier componente o accesorio NO utilice:

- detergentes abrasivos o en polvo;
- detergentes agresivos o corrosivos (por ejemplo, ácido clorhídrico, muriático o sulfúrico, soda cáustica, etc...). ¡Atención! No use estas sustancias ni siquiera para limpiar la subestructura / suelo debajo del equipo o la base;
- utensilios abrasivos o en punta (por ejemplo, esponjas abrasivas, rascadores, cepillos de acero, etc...);
- chorros de agua a vapor o a presión.

📄 Para asegurarse de que el equipo está en condiciones de utilización y seguridad perfectas, se aconseja someterlo al menos una vez al año a mantenimiento y control por parte de un Centro de Asistencia.

LIMPIEZA DEL EQUIPO

LIMPIEZA DE LAS PIEZAS EXTERNAS DE ACERO

► Fig.8

Use un paño empapado en agua jabonosa tibia y termine con un enjuague y secado minucioso, teniendo cuidado de eliminar todo rastro de detergente.

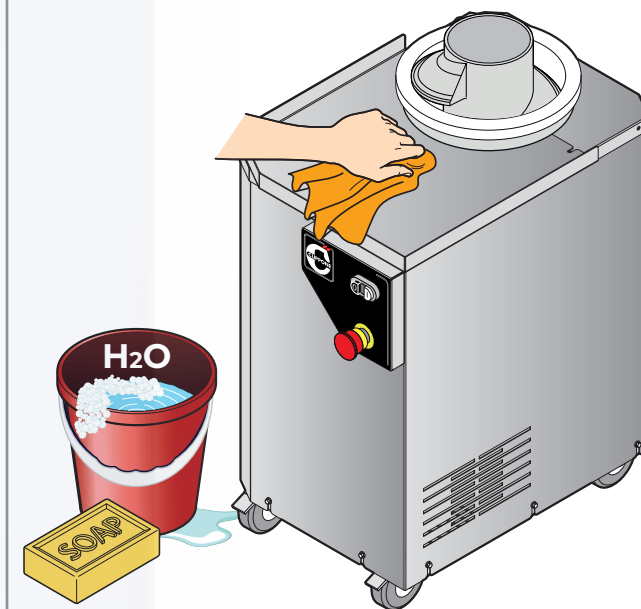
LIMPIEZA DEL PANEL DE MANDOS Y BOTÓN DE EMERGENCIA

Limpiar el panel de mandos y el botón de emergencia con un paño suave y un poco de detergente para superficies delicadas. Evite el uso de grandes cantidades de producto ya que cualquier infiltración podría causar graves daños a los mandos. También evite el uso de detergentes demasiado agresivos que podrían dañar el material de construcción del panel (policarbonato).

LIMPIEZA DE LAS RUEDAS

Limpe las ruedas con un paño suave y un poco de detergente para superficies delicadas. Evite el uso de agentes de limpieza demasiado agresivos que puedan dañar el material de la rueda.

Fig.8



Mantenimiento y limpieza

LIMPIEZA DE BANDEJA, CILINDRO EXTERNO, SINFÍN Y DISCO INTERNO

► Fig.9

- 1 Retire los 2 tornillos en "V" que sujetan la **bandeja** al cuerpo de la máquina.
- 2 Retire la bandeja.
- 3a Gire el **cilindro exterior** en sentido antihorario hasta que oiga un bloqueo 3b.
- 4 Levante el cilindro exterior hacia arriba para extraerlo.

- 5 Levante el **sinfín** hacia arriba hasta extraerlo por completo.
- 6 Retire el **disco interior**.
- 7 Aspire el compartimiento dentro de la máquina para eliminar cualquier residuo.

La bandeja, el cilindro exterior, el sinfín y el disco interior pueden limpiarse con un paño suave humedecido con agua tibia y detergente lavavajillas.

Termine la limpieza aclarando y secando a fondo.

Vuelva a montar las piezas solo cuando estén perfectamente secas.

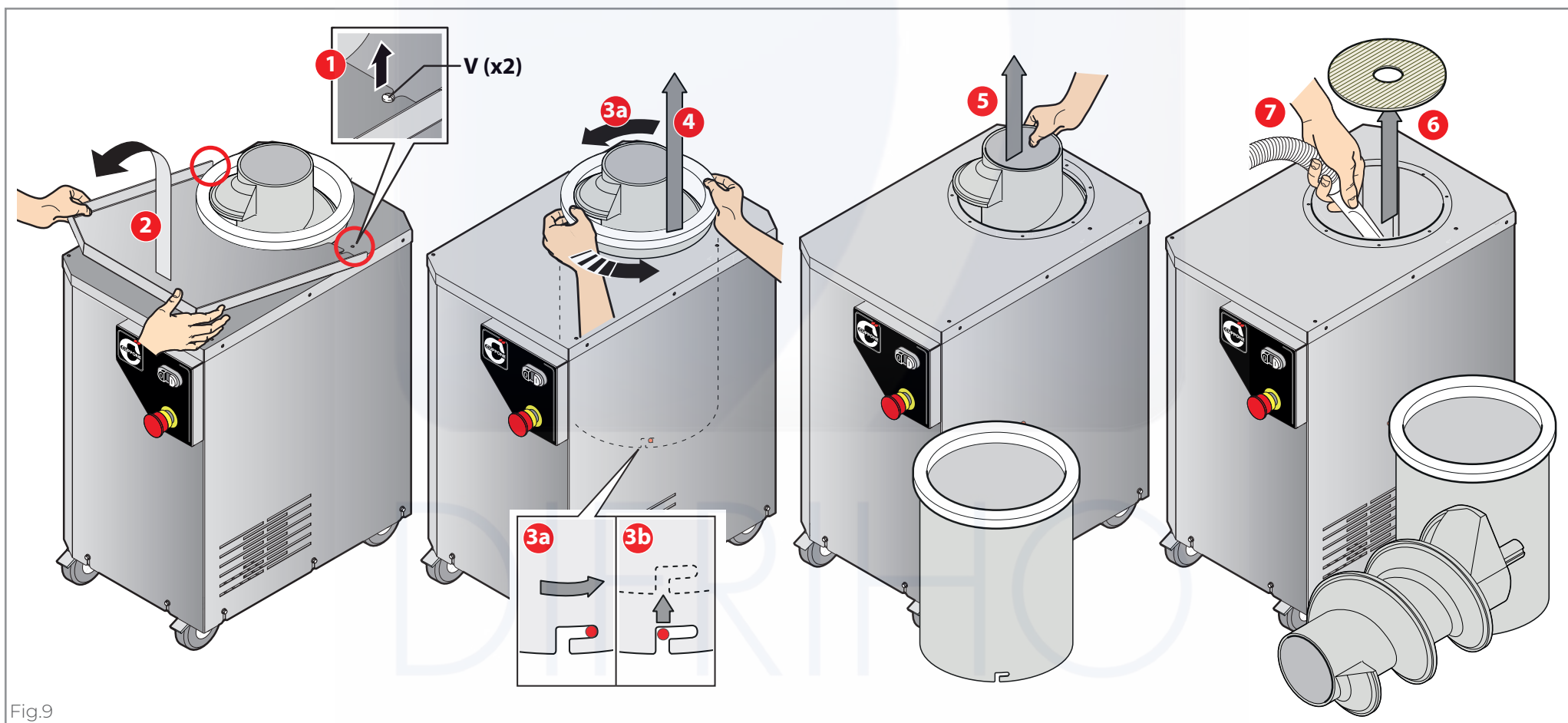


Fig.9

Mantenimiento y limpieza

EXTRACCIÓN DEL SINFÍN EN CASO DE DIFICULTAD

► Fig.10

Si la extracción manual del sinfín es difícil, por ejemplo, porque hay muchas incrustaciones de la mezcla, es posible extraerlo a la fuerza.

- 1 Saque el tornillo M10 del interior del sobre suministrado con el equipo y obtenga una llave de 17 mm (no suministrada).
- 2 Retire la bandeja y el cilindro exterior como se explica en el capítulo anterior.

3 Coloque la máquina de costado; proteja el lado en contacto con el suelo con cartón para evitar rayar las superficies de acero inoxidable.

4 Inserte el tornillo M10 en el orificio en la parte inferior de la máquina y atorníllelo en el sentido de las agujas del reloj con la llave de 17 mm. El tornillo puede estar resistiendo, así que aplique más fuerza hasta que entre completamente en el cuerpo de la cámara. En este punto, el sinfín estará libre y se puede extraer tirando de ella desde la parte superior de la máquina. Desatornille el tornillo M10 y guárdelo para uso futuro.

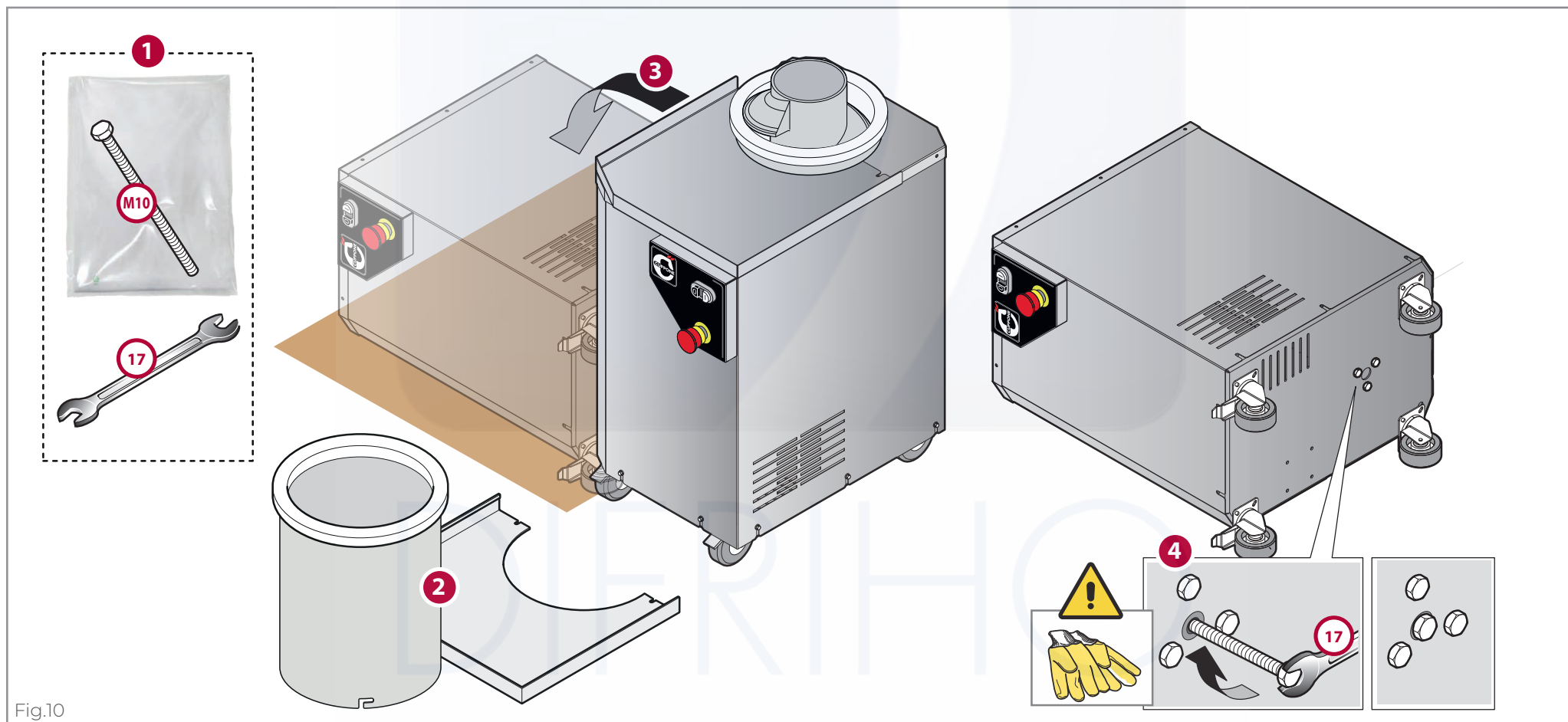


Fig.10

Mantenimiento y limpieza

INUTILIZACIÓN DEL PRODUCTO DURANTE LARGOS PERIODOS DE TIEMPO

Durante períodos de inactividad, desconecte el suministro eléctrico. Proteja las partes exteriores de acero del equipo pasando un paño suave ligeramente mojado en aceite de vaselina.

Cuando se realice la restauración, antes de la utilización:

- efectúe una cuidadosa limpieza del equipo y de los accesorios;
- vuelva a conectar el equipo al suministro eléctrico;
- realice un control del equipo antes de volver a utilizarlo.

ELIMINACIÓN DE RESIDUOS DE ALIMENTOS



Los residuos de alimentos eliminados mediante limpieza deben eliminarse de acuerdo con las normativas vigentes en el país en el que se utiliza el producto.

En caso de duda, le sugerimos que se ponga en contacto con las autoridades locales para preguntar por el método correcto de eliminación.

ELIMINACIÓN AL FINAL DE LA VIDA ÚTIL



Para evitar un posible uso no autorizado y los riesgos que conlleva, antes de desechar el equipo, asegúrese de que ya no sea posible utilizarlo: para ello, corte o desenchufe el cable de alimentación (con el equipo desconectado de la red eléctrica).



Según cuanto indicado por el Art. 13 del Decreto Legislativo n° 49 del 2014 “Aplicación de la Directiva RAEE 2012/19/EU sobre residuos de aparatos eléctricos y electrónicos”, la marca del contenedor tachado con una barra específica que el producto se ha puesto a la venta después del 13 de agosto de 2005 y que al final de su vida útil no debe asimilarse a otros residuos, sino que debe eliminarse por separado. Todos los aparatos están realizados con materiales metálicos reciclables (acero inoxidable, hierro, aluminio, chapa galvanizada, cobre, etc.) con un porcentaje superior al 90% en el peso. Es necesario prestar atención a la gestión de este producto al final de su vida y reducir el impacto negativo en el medio ambiente, mejorando la eficacia de uso de los recursos, aplicando los principios de “quien contamina paga”, prevención, preparación para la reutilización, reciclaje y recuperación. Se recuerda que una eliminación abusiva o no correcta del producto comporta la aplicación de las sanciones previstas por la normativa legal actual.

INFORMACIÓN SOBRE LA ELIMINACIÓN EN PAÍSES DE LA UNIÓN EUROPEA

La Directiva Comunitaria sobre aparatos RAEE ha sido aplicada de manera diferente en cada país, por lo tanto si se desea eliminar este equipo sugerimos que se ponga en contacto con las autoridades locales o el Distribuidor para preguntar cuál es el método correcto de eliminación.

INFORMACIONES SOBRE LA ELIMINACIÓN EN ITALIA

En Italia, los equipos RAEE deben entregarse:

- en los centros de recogida (también conocidos como islas ecológicas o plataformas ecológicas);
- al distribuidor del que se compra un nuevo equipo y que es obligado a retirarlo gratuitamente (retirada “uno a uno”).

5 ALGO NO FUNCIONA...

QUÉ HACER EN CASO DE AVERÍA

- Determine los datos del producto (placa de número de serie) y la fecha y el número de factura de compra del equipo.

Número de serie (S/N)

Mod.

Fecha de la factura.....

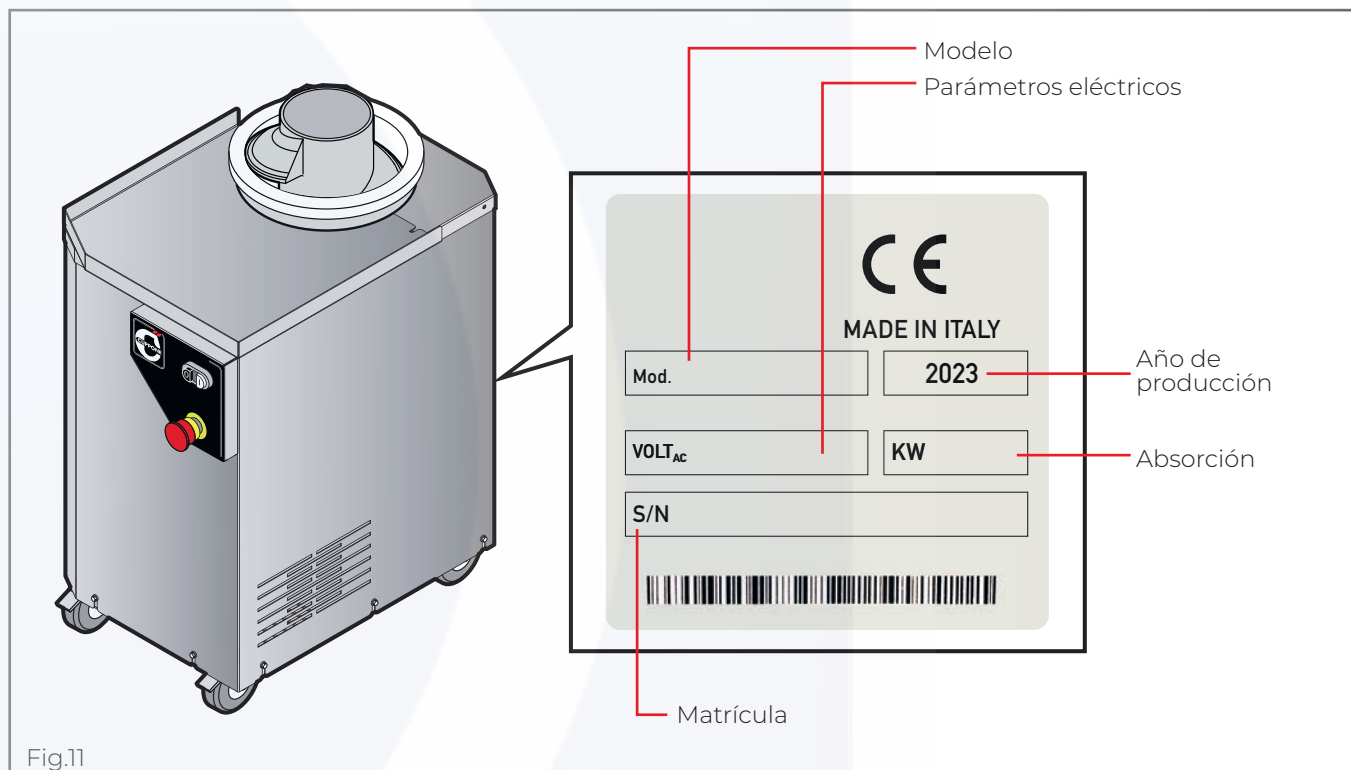
Número de la factura.....

- Lea detenidamente el capítulo de garantía.



Garantía - *página 15*.

- Llame a un centro de servicio autorizado o comuníquese directamente con el Distribuidor comunicándole los datos del producto. Mientras espera la intervención de Asistencia técnica, desconecte el producto del suministro eléctrico.



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

- 8.1 Cualquier producto vendido se considerará conforme cuando se entregue en la cantidad, calidad y tipo indicado en la Confirmación por escrito, consulte las disposiciones del art. 1.2.
- 8.2 El vendedor garantiza:
 - (a) que los Productos están libres de defectos en los materiales o en la mano de obra; y
 - (b) que (excluyendo el caso de defectos conocidos o que el Comprador debería haber conocido) los Productos son de calidad comercial.
- 8.3 Los posibles defectos ocultos de los Productos serán notificados por escrito por el Comprador dentro de los 8 días siguientes a su descubrimiento, bajo pena de caducidad. Quedan excluidos los defectos del embalaje -aunque hayan dado lugar a defectos o daños en el producto interior- que debían notificarse en el momento de la entrega, de conformidad con el Art. 5.8.
- La notificación de defectos contendrá una indicación específica de los Productos defectuosos, una descripción detallada del tipo de defecto del Producto, así como la fecha de entrega y la fecha de descubrimiento.
- La garantía no cubre los defectos causados por el Comprador, como, por ejemplo, la instalación incorrecta del Producto, el uso del Producto de forma no conforme a su uso normal, el incumplimiento de las instrucciones contenidas en el manual de usuario e instalación o la manipulación del Producto. La garantía no cubre el desgaste normal del Producto debido al uso.
- El Vendedor es responsable de los defectos que se produzcan en el plazo de un año desde la activación de la garantía según lo previsto en el punto 8.12.
- 8.4 el Vendedor tendrá derecho a examinar, o a que un delegado lo examine, el Producto y, si establece la existencia del defecto, el Comprador tendrá derecho a su reparación o sustitución, a decisión incuestionable del Vendedor.
- Se entiende que, una vez hecha la notificación del defecto, el Comprador no utilizará el Producto hasta que haya sido inspeccionado por el Vendedor o por su delegado. En caso de que el Vendedor se dé cuenta de que el Producto ha sido utilizado después de la reclamación, el Comprador pierde el derecho a obtener un reemplazo o una reparación.
- 8.5 El reemplazo o reparación se llevará a cabo bajo los siguientes términos:
 - a) El Vendedor puede reparar los Productos defectuosos yendo - o enviando un delegado -

- al lugar donde se encuentran dichos Productos;
- b) Alternativamente, el Vendedor puede reparar el Producto defectuoso en las instalaciones del Vendedor, o en otro lugar que el Vendedor elija,
- c) Alternativamente, el Vendedor puede optar por la sustitución de los Productos defectuosos;
- En el caso de que la reparación / sustitución no sea posible, el Vendedor pagará al Comprador un reembolso a ser cuantificado, pero el reembolso no excederá el precio pagado. Se excluye la indemnización por daños.
- 8.6. En caso de reparación del Producto en un lugar elegido por el Vendedor o en caso de sustitución del Producto defectuoso, el envío del Producto será a cargo del Comprador que lo enviará, a su cargo y riesgo, al lugar indicado por el Vendedor.
- 8.7 En ningún caso el Vendedor será responsable de ningún daño indirecto o consecuente y/o pérdida de beneficios que el Comprador pueda sufrir como resultado de defectos en los productos como (pero no limitado a) la cancelación de pedidos por parte de los clientes, penalizaciones por entregas tardías, penalizaciones o reembolsos de cualquier naturaleza.
- 8.8 El Vendedor eximirá al Comprador de toda responsabilidad o daño derivado de los Productos defectuosos, a menos que dicha responsabilidad se derive de actos u omisiones negligentes del Comprador o del incumplimiento de sus obligaciones por parte de éste.
- 8.9 El Vendedor no será responsable de ningún daño a personas y/o cosas que puedan surgir de un uso inadecuado de los Productos y/o de cualquier uso, procesamiento o transformación de los Productos que no cumpla con su uso previsto y/o con las instrucciones proporcionadas por el Vendedor. Excepto en caso de negligencia grave o fraude por parte del vendedor.
- El Vendedor tampoco será responsable en caso de daños a personas o cosas o en caso de mal funcionamiento o daños o deterioro del Producto derivados del hecho de que el Producto haya sido conectado a un sistema eléctrico que no cumpla con las normas.
- 8.10 El Comprador no tendrá derecho a presentar ninguna reclamación por lesiones a personas o daños a la propiedad que no sean los que son objeto del contrato, ni por lucro cesante, a menos que de las circunstancias del caso se desprenda que el Vendedor ha cometido "negligencia grave".
- 8.11 La "negligencia grave" no incluye toda y cada una de las faltas de cuidado y habilidad adecuados, sino

que significa un acto u omisión del vendedor que implica no tener en cuenta las graves consecuencias que un proveedor concienzudo normalmente hubiera previsto que podrían ocurrir o un descuido deliberado de cualquier consecuencia derivada de dicho acto u omisión.

- 8.12 La eficacia de la garantía a la que se refiere este artículo está sujeta a su activación a través de la página web www.cuppone.com en un plazo de 48 horas desde el momento en que se instala el Producto.

REPUESTOS

9.1 Durante 10 años a partir de la entrega del Producto, el Vendedor se compromete, a petición del Comprador, a ayudarle a encontrar piezas de recambio para el mantenimiento del Producto. En cualquier caso, el Vendedor no será responsable de ninguna manera por la falta de localización de dichas fuentes.

DERECHO APLICABLE Y CLÁUSULA MULTI-STEP

- 11.1 La ley italiana, como derecho del Vendedor, regirá las ventas realizadas sobre la base de estas Condiciones Generales.
- 11.2 Las Partes excluyen la aplicación de la Convención de Viena.
- 11.3 Las partes someterán las controversias que surjan de las ventas efectuadas sobre la base de las presentes Condiciones Generales a la tentativa de conciliación prevista por el Servicio de Conciliación de la Cámara de Arbitraje de Milán. En caso de que la tentativa fracase, los litigios, incluidos los litigios extracontractuales, derivados de las ventas efectuadas sobre la base de las presentes condiciones generales, serán resueltos por arbitraje de conformidad con el Reglamento de la Cámara de Arbitraje de Milán, por un árbitro único o tres árbitros, nombrados de conformidad con dicho Reglamento. El Tribunal de Arbitraje juzgará según la ley italiana. La sede del arbitraje estará en Milán (Italia). El idioma del arbitraje será el italiano.



DIFRIHO