

HEat. smART.

Partner in Baking. Since 1963



VENERE

Amasadora

10/20/30

USO Y MANTENIMIENTO

Traducción de las instrucciones originales



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 Venere.

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
------------------	----------

Suministro eléctrico del equipo.....	7
--------------------------------------	---

3	Introducir los ingredientes.....	8
----------	----------------------------------	---

Elaboración.....	9
------------------	---

Retirada de la masa	10
---------------------------	----

Desbloqueo del pulsador de seta de emergencia.....	10
--	----

MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA.....	11
--------------------------------------	-----------

Advertencias.....	11
-------------------	----

Limpieza del equipo.....	11
--------------------------	----

4	Ajuste de la tensión de la correa.....	12
----------	--	----

Inutilización del producto durante largos periodos de tiempo.....	12
---	----

Eliminación de residuos de alimentos.....	12
---	----

Eliminación al final de la vida útil.....	12
---	----

5	ALGO NO FUNCIONA	13
----------	--------------------------------	-----------

6	GARANTÍA.....	14
----------	----------------------	-----------

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



Riesgo de explosión



Peligro de engranajes



Peligro de aplastamiento de manos



No retire la protección



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



Consejo del Fabricante



Advertencia del Fabricante



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

ADVERTENCIAS GENERALES

- 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. El manual debe acompañar siempre al producto a lo largo de su vida útil, incluso en caso de cesión (de conformidad con el reglamento vigente, el manual de instrucciones es parte integrante de la máquina). En caso de pérdida o deterioro, solicite copias adicionales del manual al fabricante.
- El incumplimiento de estas normas puede ocasionar daños y lesiones que pueden llegar a ser mortales, invalida la garantía y exime al Fabricante de cualquier responsabilidad.
- Un uso o un mantenimiento distintos de los indicados en este manual o las intervenciones, manipulaciones o modificaciones no expresamente autorizadas pueden provocar daños, lesiones o accidentes mortales y anular la garantía.
- Este manual está dedicado a los operadores de la máquina, es decir, a las personas encargadas/autorizadas a usar una máquina. Los trabajadores, directivos y responsables, además de leer y comprender este manual, deberán asegurarse de la misma lectura y comprensión por parte de cualquiera de los operadores mencionados anteriormente.

- En caso de incendio, utilizar extintores en seco para evitar que se inflame.
- 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.
- Mantenga vigilado el equipo durante todo su funcionamiento.
- El valor de ruido aéreo producido por la máquina es < 70dBA. en la posición del operador (medición efectuada con sonómetro integrador de Clase 1).
- No desmonte, modifique o inutilice partes de la máquina (partes funcionales, sistemas de control y dispositivos de seguridad).

DESTINO Y DESIGNACIÓN DE USO

- El equipo es una amasadora de espiral, diseñada para mezclar masas para pizzerías, panaderías o pastelerías.
- 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

Advertencias de seguridad

para personas y animales y podría dañar irreparablemente el equipo.

- 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.
- 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. Debe también llevar los E.P.I. (equipos de protección individual) previstos por los reglamentos internos del establecimiento y estar en perfecta forma psicofísica. Está absolutamente prohibido que una persona externa o no autorizada se acerque a la máquina cuando está en funcionamiento.
- Durante el ejercicio de las tareas, los trabajadores no deben utilizar indumentarios personales y ropa que, en función de la naturaleza de las operaciones o de las características del trabajo, constituyan un peligro para la seguridad personal (por ejemplo, pulseras, cadenas u otros objetos que puedan quedar atrapados en las piezas en movimiento).
- Los niños deben ser supervisados para

asegurarse de que no juegan con el equipo o partes del mismo.

- En la máquina solo puede trabajar un empleado a la vez.

ADVERTENCIAS SOBRE EL MANTENIMIENTO

- Antes de realizar cualquier intervención de mantenimiento desconecte el equipo de la alimentación eléctrica y espere los tiempos de descarga (aproximadamente 2-3 min.).
- No lave la máquina con detergentes distintos de los indicados en este manual en el capítulo correspondiente o con chorros de agua o vapor.
- Las tareas de limpieza y mantenimiento corresponden al usuario y no deberán ser realizadas por niños sin supervisión.

POSIBLES PELIGROS/RIESGOS RESIDUALES

- 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.

ADVERTENCIAS EN CASO DE AVERÍA

- 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.
- El operador está obligado a señalar inmediatamente daños o modificaciones en la máquina que puedan comprometer su seguridad. En caso de avería desconectar la máquina de la alimentación, avisar a todos los operadores interesados y señalar con carteles comprensibles por todos los operadores interesados que la máquina no es utilizable.
- Coloque los números de teléfono de emergencia en un lugar visible.
- Recomendamos que un Centro de Servicio Autorizado revise el equipo al menos una vez al año.

Advertencias de seguridad

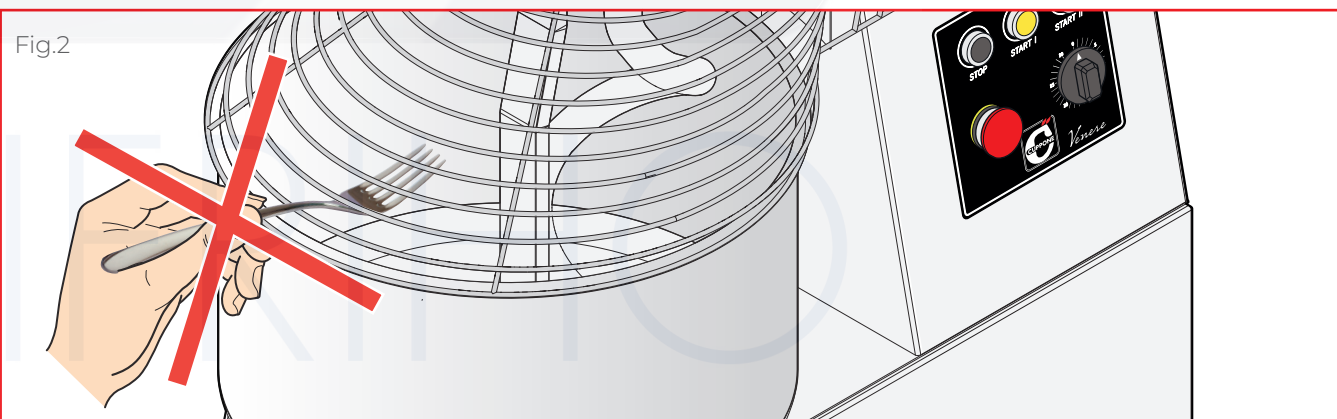
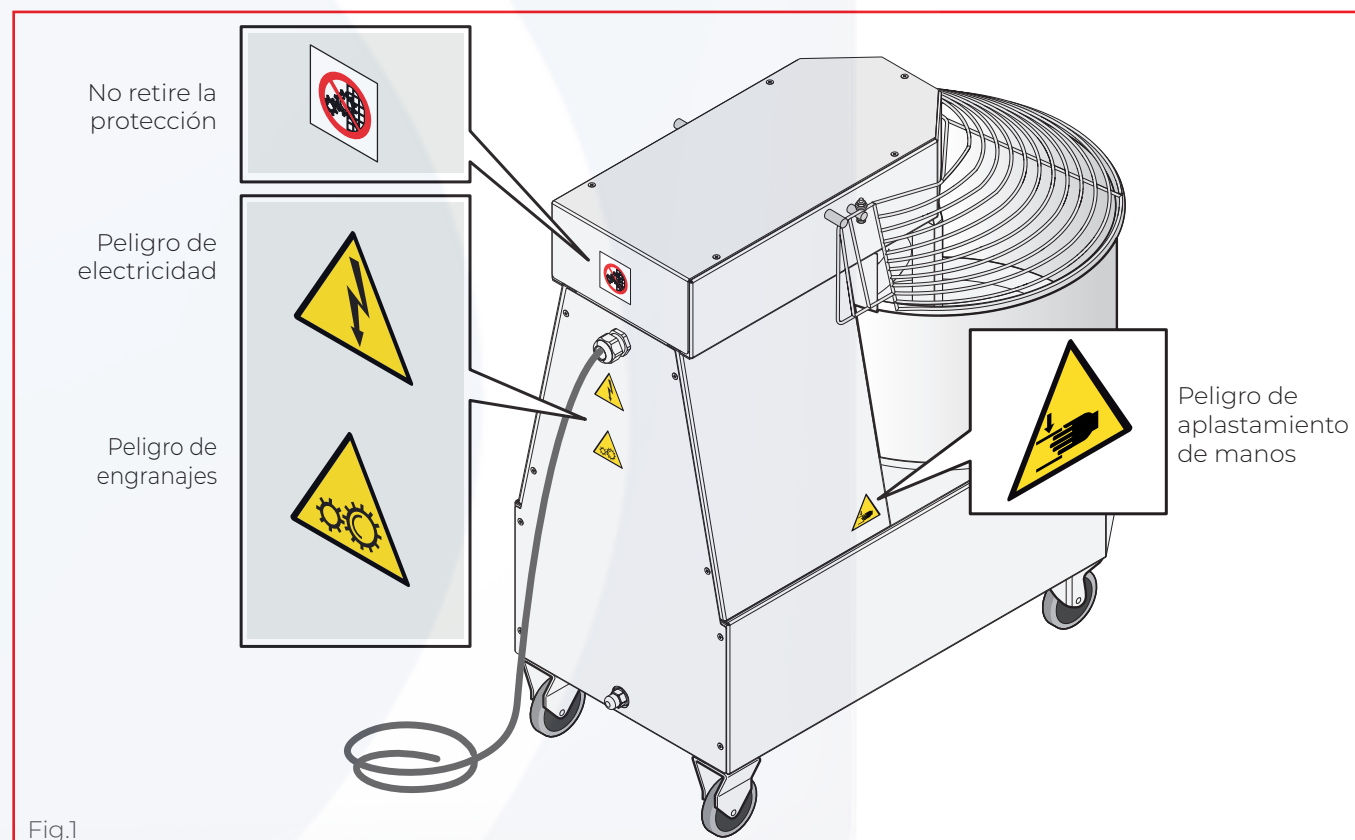
USO INCORRECTO

- Dado que la máquina ha sido diseñada y fabricada para garantizar la seguridad exclusivamente en caso de uso previsto, tenga en cuenta las siguientes prescripciones. Está prohibido el uso:
 - diferente de aquel para el que fue diseñada y construida; el uso indebido anula la garantía y expone a peligros potenciales;
 - en zonas con iluminación < 150 lux, con riesgo de explosión, con exceso de vapor de agua o de aceite o de polvo;
 - en presencia de sustancias y/o gases corrosivos;
 - con condiciones ambientales diferentes de las especificadas en el manual de instalación;
 - para la elaboración de materiales y/o para productos distintos de los alimenticios, notoriamente utilizados en el ámbito de la panificación y pastelería;
 - en condiciones de vibraciones o choques anormales. En caso de emparejamiento con otros equipos, máquinas etc.
- No inserte objetos en la rejilla de protección con la máquina en funcionamiento.

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.

SÍMBOLOS APLICADOS A LA MÁQUINA



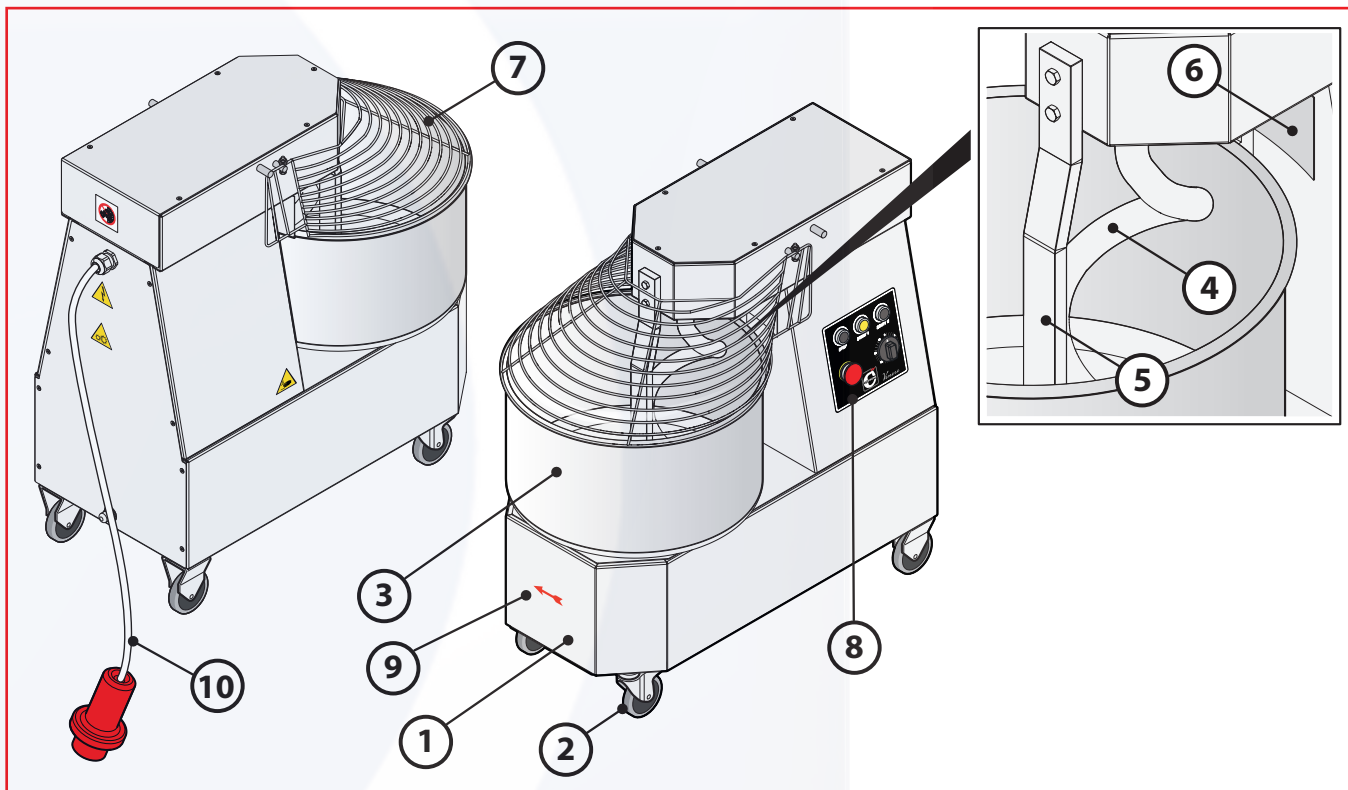
2 NOCIONES PRELIMINARES

DESCRIPCIÓN DE LA MÁQUINA

El equipo es una **amasadora en espiral**, destinada a la producción de masas con ingredientes de uso alimentario utilizados posteriormente para productos de pastelería o panificación. Concebida para obtener lo mejor en términos de masas blandas, donde las levaduras, tanto naturales (levadura madre) como tradicionales, pueden trabajar en un ambiente lo más adecuado posible para desarrollar sus potencialidades.

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

- 1 **Base** de acero pintado
- 2 **Ruedas pivotantes**
- 3 **Cubeta de mezclado giratoria** de acero inoxidable AISI 304 para mezclar
- 4 **Herramienta espiral** de acero inoxidable AISI 304
- 5 **Columna de tope** de acero inoxidable AISI 304
- 6 **Alzada para harina** de acero inoxidable AISI 304 (no presente en el modelo VN10)
- 7 **Rejilla de protección** de acero inoxidable pulido AISI 304: evita que las manos se coloquen entre los platos durante el ciclo en curso; si la protección se libera durante el aplastamiento, el movimiento de la espiral y de la cubeta se interrumpe
- 8 **Panel de control**
- 9 **Flecha**: indica la dirección correcta de rotación de la cubeta
- 10 **Cable de alimentación**



► **Fig.3 Panel de control**

- 1 **Pulsador de puesta en marcha** de la máquina con velocidad 1
- 2 **Pulsador de puesta en marcha** de la máquina con velocidad 2
- 3 **Pulsador STOP**: detiene la rotación de la herramienta espiral y de la cubeta de mezclado giratoria
- 4 **Timer**: establece un tiempo de elaboración tras el cual la máquina se detiene.
- 5 **Pulsador de seta de emergencia**: si se pulsa, interrumpe el funcionamiento. Para desbloquearlo y reanudar el trabajo normal, gírelo en sentido horario. El pulsador de seta debe utilizarse en caso de emergencia real; para detener normalmente la máquina, utilice la tecla STOP.

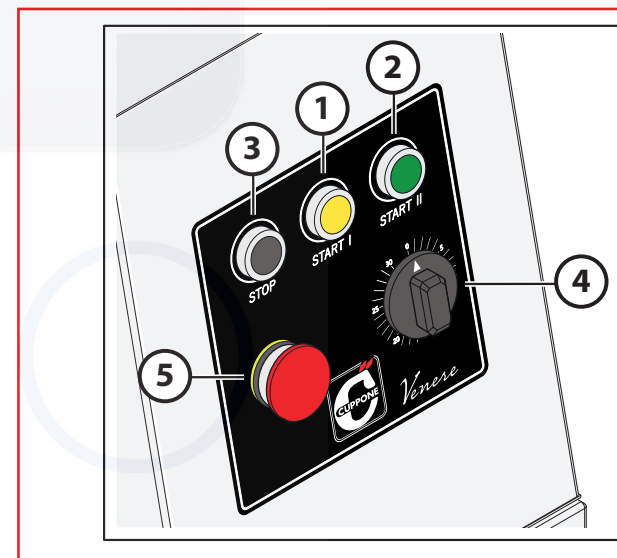


Fig.3

El uso de la máquina está reservado a los operadores adecuadamente formados y cualificados

En la máquina solo puede trabajar un empleado a la vez.

Antes de poner en marcha la máquina:

- controle que todos los dispositivos de seguridad (pulsador de seta de emergencia (5) ► Fig.3) funcionen perfectamente; la funcionalidad se comprueba presionándolo y asegurándose de que el funcionamiento de la máquina se interrumpa inmediatamente. En caso de anomalías o ineficiencias, avisar inmediatamente al responsable encargado;
-  **leer con atención todo lo descrito y prescrito en las páginas precedentes de este documento (en particular el capítulo “SEGURIDAD”);**
- conocer la posición y función de todos los dispositivos de mando, indicación y seguridad presentes.

SUMINISTRO ELÉCTRICO DEL EQUIPO

► Fig.4

Inserte el enchufe del equipo en la toma provista para alimentarlo.

Después de la conexión, asegúrese de que el cable:

- no obstaculice el paso de personas o cosas (por ejemplo, carros con ruedas);
- no esté aplastado o doblado;
- no se coloque cerca de bordes afilados o superficies calientes.

No está permitido el alargamiento del cable o el uso de alargadores.

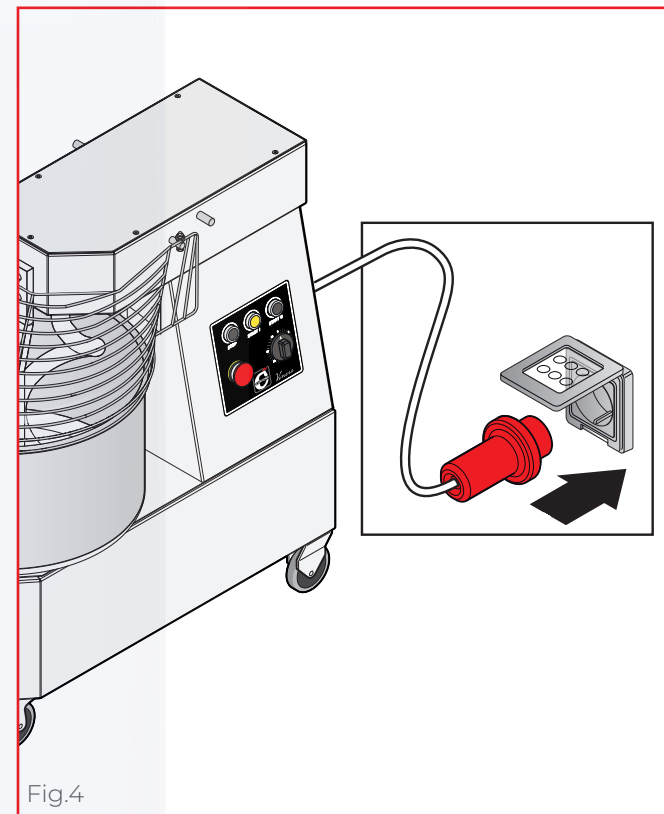


Fig.4

INTRODUCIR LOS INGREDIENTES

► **Fig.5** La máquina amalgama las masas gracias al movimiento giratorio de la cubeta y de la herramienta en espiral de acero. En el primer uso, límpiela a fondo siguiendo escrupulosamente lo indicado en el capítulo dedicado.

📄 Mantenimiento y limpieza - página 11.

A Levantar la rejilla de protección.

B Introducir manualmente los ingredientes en la cubeta respetando el orden y las cantidades previstas en la receta.

📄 **Es aconsejable cargar primero la harina y luego el agua;** de este modo la harina se humedece y aumenta su peso específico, pero el volumen sigue siendo el mismo.

Para agregar cualquier ingrediente durante la elaboración:

- detener la máquina;
- levantar la rejilla de protección.

C Bajar de nuevo la rejilla de protección; si se levanta durante la mezcla, el movimiento de la herramienta en espiral y de la cubeta se interrumpe.

! **Limitar la dispersión de los ingredientes en el ambiente y en los otros componentes de la máquina por razones higiénicas y de seguridad (por ejemplo, polvo de harina).**

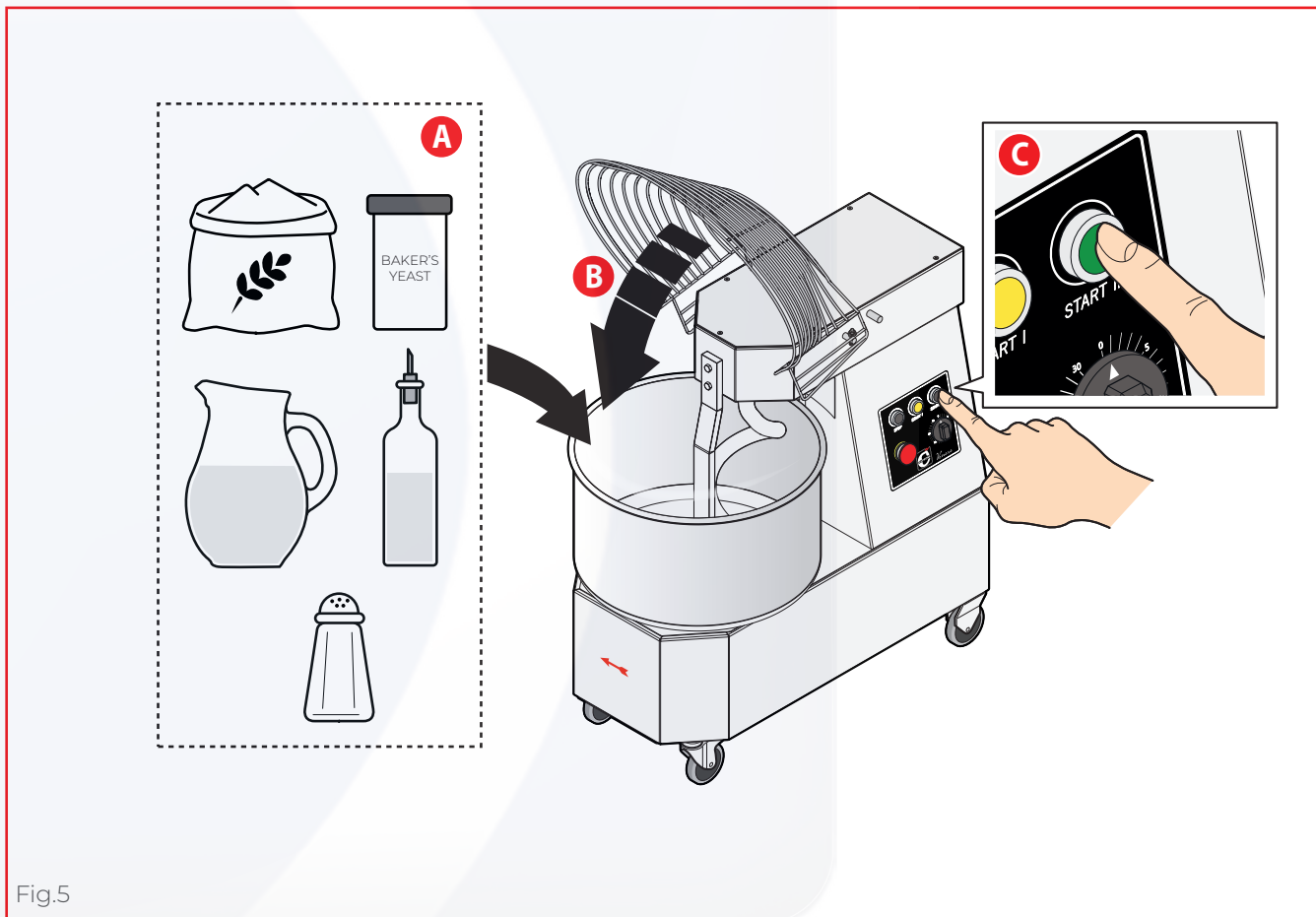
! **Una infiltración de residuos en los órganos mecánicos puede provocar un mal funcionamiento de la máquina.**

! **Los ingredientes deben mezclarse de modo que la suma de sus masas no supere la capacidad de la máquina:**

VENERE 10: 10 kg [22 lbs]

VENERE 20: 20 kg [44 lbs]

VENERE 30: 30 kg [66 lbs]



No intente recuperar la harina que se deposita en las partes de la máquina; esto podría provocar una contaminación de los alimentos con el consiguiente riesgo para la salud de los consumidores, y también un riesgo para la seguridad del operador si intenta introducir las manos, los dedos, etc. en espacios caracterizados por la presencia de elementos en movimiento (por ejemplo, entre el borde de la cubeta y la protección, entre la pared de la cubeta y la columna de la base, etc.).

La inobservancia de las normas higiénicas puede causar modificaciones del producto alimenticio y constituir un riesgo para la salud con posibles contaminaciones físicas, químicas y microbianas.

Después de haber dado tensión a la máquina, comprobar el sentido de rotación de la cubeta y de la herramienta espiral, que debe ser en sentido horario, como se indica en la flecha situada en el cuerpo de la máquina.

ELABORACIÓN

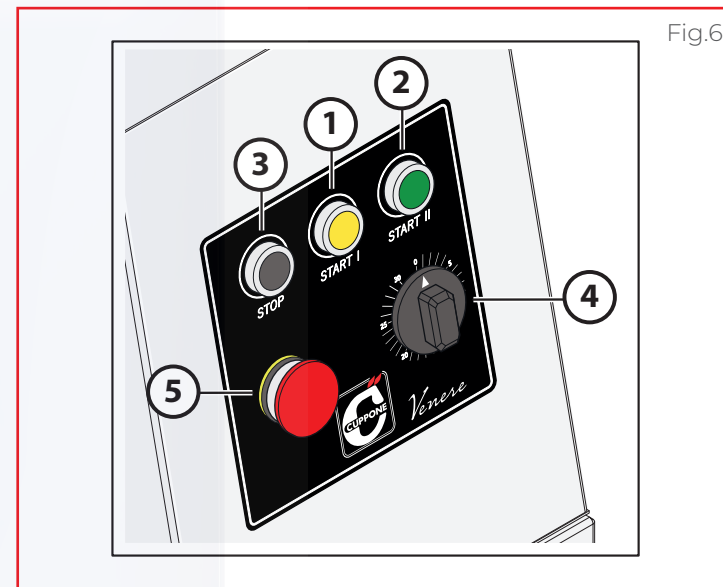
► Fig.6 La elaboración puede iniciarse de una de las maneras:

- gire el timer (4) al tiempo deseado; este valor indica **durante cuánto** tiempo debe amasar la máquina (por ejemplo, si ajusta el temporizador a "10", la máquina amasará durante 10 minutos).
Atención, si el timer está ajustado en "0" no se puede iniciar la elaboración.
- pulsar la tecla:
 - **START I (1)** ► la máquina arrancará a **baja** velocidad
 - **START II (2)** ► la máquina arrancará a **alta** velocidad

¡Atención! Para contener el desarrollo de los polvos dentro de los plazos estables por las normas higiénicas, la máquina debe ponerse en marcha en velocidad 1 y después de al menos 120 segundos pasar a la velocidad 2.

La elaboración se detiene si:

- se levanta la rejilla de protección;
- se pulsa la tecla STOP (3);
- finaliza el tiempo ajustado con el timer (4) (por ejemplo, expiran los 10 minutos ajustados);
- el timer (4) se pone a "0";
- se pulsa el pulsador de seta de emergencia (5). Atención, el pulsador de seta debe usarse en una emergencia real; para detener normalmente la máquina, utilice la tecla STOP (3).



RETIRADA DE LA MASA

► Fig.8

Al final del tiempo deseado, bloquear la máquina pulsando la tecla STOP (si se ha utilizado un timer no es necesario, la máquina se detiene automáticamente) y levantar la rejilla de protección para retirar la masa; por motivos de seguridad, el movimiento de la herramienta en espiral y la cubeta se interrumpe de todos modos.

Retirar la masa dividiéndola en pequeñas porciones, cuyo tamaño y masa sean tales que se puedan manipular con facilidad y sin riesgos.

Para eliminar cualquier residuo de pasta, utilice una espátula de plástico (nunca utilice espátulas o raspadores metálicos).

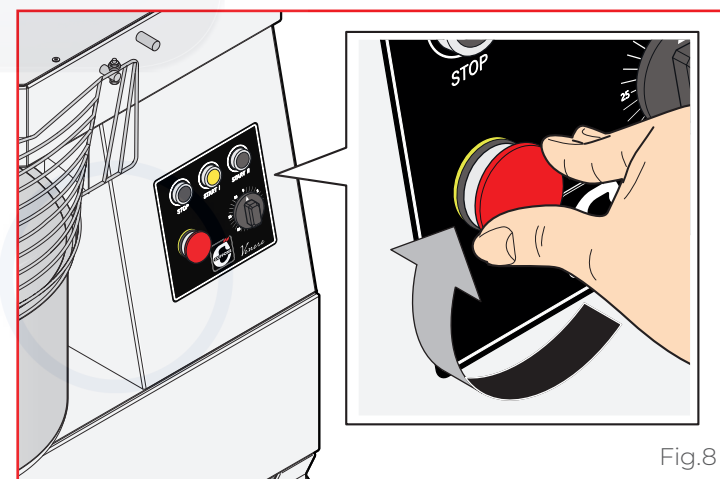
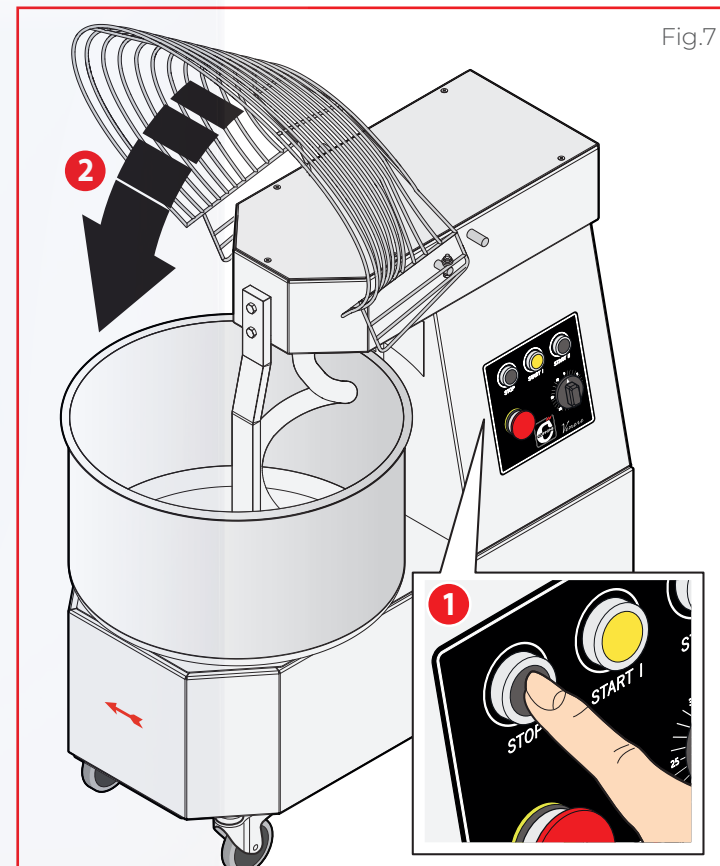
DESBLOQUEO DEL PULSADOR DE SETA DE EMERGENCIA

► Fig.8

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. El pulsador de seta debe utilizarse en caso de emergencia real; para detener normalmente la máquina, utilice la tecla STOP ③ ► Fig.3.

! Atención: Si se detiene la máquina voluntariamente levantando la rejilla de protección o pulsando el pulsador de emergencia con la amasadora en movimiento, la máquina volverá a arrancar desde el punto en que se interrumpió el ciclo de trabajo.

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



4 MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

ADVERTENCIAS



Antes de efectuar cualquier intervención de limpieza, es necesario **desconectar la alimentación eléctrica** del aparato (actuando sobre el interruptor de la instalación) y llevar instrumentos de protección individual adecuados (guantes, gafas impermeables, máscara antipolvo, zapatos con punta reforzada). El utilizador debe efectuar solo operaciones de mantenimiento ordinario, para el mantenimiento extraordinario póngase en contacto con el Distribuidor solicitando 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 la máquina completamente fría y con el equipo de protección individual.

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, sosa cáustica, etc.), incluso para lavar el suelo debajo de la máquina;
- 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 la máquina esté 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

La máquina debe mantenerse en perfectas condiciones higiénicas. A continuación se proporciona una tabla con la frecuencia de limpieza de cada componente del equipo.

La inobservancia de las normas higiénicas puede causar modificaciones del producto alimenticio y constituir un riesgo para la salud con posibles contaminaciones físicas, químicas y microbianas.



Antes de realizar cualquier limpieza, asegúrese de que la alimentación eléctrica se haya desconectado.

Componente	Frecuencia de limpieza	Método de limpieza
■ herramienta espiral ■ pilar de tope ■ cubeta de mezcla ■ alzada para harina	todos los días , al final de cada jornada de trabajo	Utilice un paño empapado en agua tibia con jabón o un detergente adecuado para limpiar superficies en contacto con alimentos. Termina con un enjuague y secado minucioso, teniendo cuidado de eliminar todo rastro de detergente.
piezas exteriores de acero	según sea necesario	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 general (residuos e incrustaciones)	una vez al mes	Utilice una aspiradora.
panel de mandos	según sea necesario	Limpie el panel de control 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 las teclas. Evite también el uso de detergentes demasiado agresivos que podrían arruinar la serigrafía de policarbonato.
rejilla de protección	semanalmente o según sea necesario	Utilice un paño suave empapado en un detergente adecuado para la limpieza de superficies delicadas y en contacto con alimentos. Termine con un enjuague y secado a fondo, teniendo cuidado de eliminar cualquier rastro de detergente.

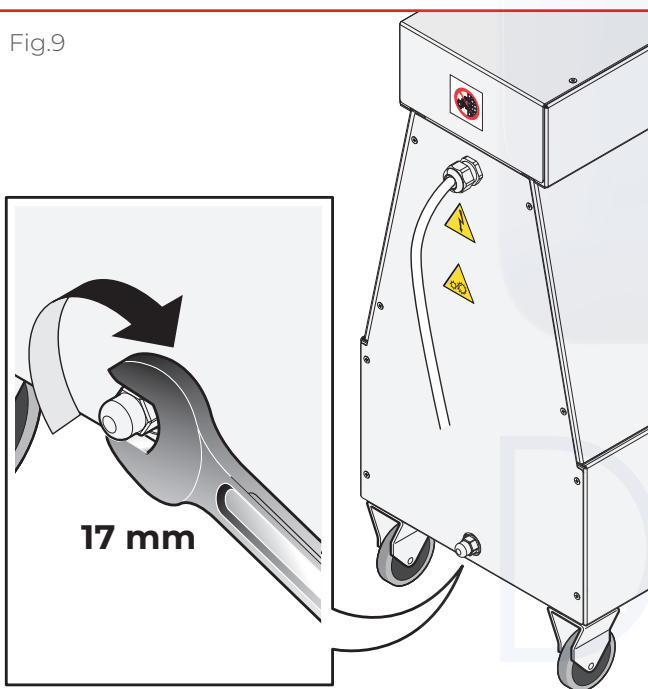
AJUSTE DE LA TENSIÓN DE LA CORREA

La tensión de la correa se afloja progresivamente con el uso: esto ralentiza o detiene por completo la rotación del depósito, un problema que no está relacionado con una avería del motor.

► **Fig.9.** En caso de ralentización o bloqueo de la cubeta:

- poner la máquina en funcionamiento;
- con una **llave de 17 mm** atornille **lentamente** y en **el sentido de las agujas del reloj** el **tirante** que se encuentra en el panel trasero de la máquina;
- cuando la cubeta vuelva a girar con normalidad, deje de apretar el **tirante**: la correa vuelve a tener la tensión correcta.

Fig.9



INUTILIZACIÓN DEL PRODUCTO DURANTE LARGOS PERIODOS DE TIEMPO

Durante los períodos de inactividad, desconecte la fuente de alimentación y cubra la máquina con una lona impermeable, para protegerla del polvo, insectos, roedores, etc. Proteja las partes externas de acero del equipo pasándolas con un paño suave recién empapado con aceite de vaselina.

Cuando se realice la restauración, antes de la utilización:

- realizar una limpieza a fondo del equipo y de los accesorios ► **Fig.9**;
- 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 nº 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.

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").

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.

5 ALGO NO FUNCIONA ...

QUÉ HACER EN CASO DE MAL FUNCIONAMIENTO

- 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

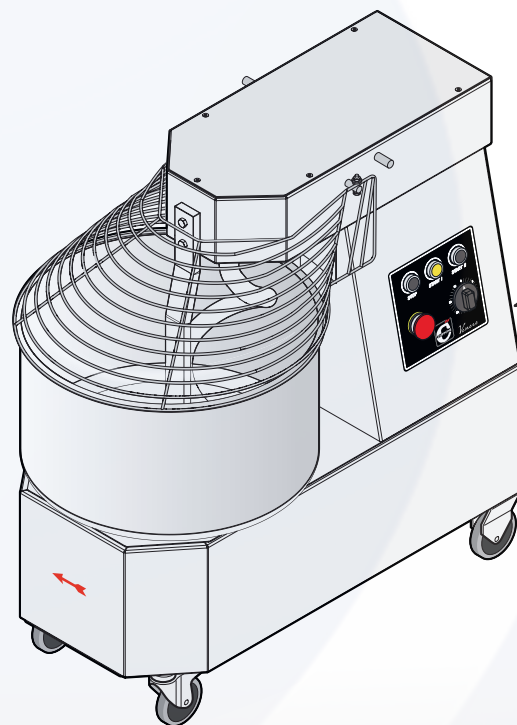
- Lea detenidamente el capítulo de garantía.



Garantía - página 14.

- 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.

Fig.10



Razón social y dirección del fabricante
Modelo
Parámetros eléctricos

CE
MADE IN ITALY

Mod. _____ 2023
Año de construcción

VOLT_{AC} _____ KW xx
Absorción

S/N _____
Matrícula

Barcode



UNA VEZ QUE SE HA INSTALADO EL EQUIPO, EL DISTRIBUIDOR DEBE ACTIVAR LA GARANTÍA.

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 GARANTÍA

- 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 ayudarlo 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



DIFRIHO