

# Tritacarne Serie TR

“Tipo 22 / 32”



## MANUALE D'USO



**Index S.r.l.**

Via Pascoli 91, 21044 Cavaria con

Premezzo (VA)

Tel. 0331 212721

P. IVA 03726850120

Sito internet: [www.indexcom.eu](http://www.indexcom.eu)

Email: [info@indexcom.eu](mailto:info@indexcom.eu)

## 1.1 PREMESSA

Questo libretto allegato alla macchina fornisce tutte le indicazioni complete per un corretto funzionamento del TRITACARNE REFRIGERATO TIPO 22-32. Tutte queste indicazioni correlate di avvertenze sui pericoli generici derivanti dall'uso dell'apparecchio devono essere rigorosamente rispettate per evitare l'insorgenza di rischi verso la salute dell'operatore o di persone presenti nonché l'insorgenza di possibili danni all'apparecchio stesso. Questo prodotto è stato certificato dal costruttore secondo le normative europee e dispone della Marcatura CE rispettando quindi tutti i requisiti essenziali previsti per la sicurezza di chi della macchina ne fa uso.

## 1.2 COSTRUTTORE

Il tritacarne è prodotto dalla ditta OFFICINE C.G.T.  
E distribuito da **INDEX s.n.c.** via Ronchetti, 59 Oggiona con S.Stefano Varese

## 1.3 CARATTERISTICHE TECNICHE

### **tipo: 32 REFRIGERATO**

motore: trifase potenza motore: 2.1 kw ( Hp 3 )  
tensione di alimentazione: 230 V. 230-400 V. frequenza: 50 Hz  
velocità di rotazione del motore: 1400 giri/min.  
assorbimento di corrente max. : 2.6 A  
produzione oraria media da 350 Kg.a 300 Kg.

### **tipo: 22 REFRIGERATO**

motore: monofase o trifase potenza motore: 1.1 kw ( Hp 1.5 )  
tensione di alimentazione: 230 V. 230-400 V. frequenza: 50 Hz  
velocità di rotazione del motore: 1400 giri/min.  
assorbimento di corrente max. : 2.6 A  
produzione oraria media da 150 Kg. a 200 Kg.

## 1.4 USO PREVISTO

Questa macchina è stata concepita e costruita per la triturazione di tutti i tipi di carne magra, senza presenza di osso o grasso: è pertanto vietato far uso di questo tritacarne per lavorazioni differenti che potrebbero comportare danni all'apparecchio e pericoli per l'operatore. La carne non deve essere introdotta congelata.

## 1.5 ACCESSORI

Sono dati in dotazione come accessori dell'apparecchio un piatto raccoglitore **(1)** per la carne macinata e un pestello **(2)** di dimensioni adeguate all'imbocco del tritacarne **(fig.3)**.

## 1.6 TRASPORTO E SBALLAGGIO

Le dimensioni e la massa dell'apparecchio richiedono particolare attenzioni da parte dell'operatore o degli operatori durante tutte le operazioni di trasporto, imballaggio o sballaggio dell'apparecchio :procedere al sollevamento ed al trasporto dell'imballo con cautela. E' consigliato l'intervento di almeno due persone per queste operazioni. Durante la fase di sballaggio dell' apparecchio verificare subito l'integrità di tutte le sue parti e di tutti i suoi accessori :controllare con particolare attenzione che non si siano verificati durante il trasporto danni o rotture: in caso di ogni possibile dubbio sulla perfetta integrità dell'apparecchio ,prima dell'installazione rivolgersi al rivenditore autorizzato. Tutto il materiale destinato all'imballaggio della macchina non deve essere disperso o gettato, ma conservato nell' eventualità di un successivo trasporto: soprattutto non lasciare niente di tutto questo materiale quali scatole, buste, sacchetti, ect. alla portata di bambini, in quanto potrebbero rappresentare per loro una fonte di

Spingendo il pulsantino di destra si controlla a quale temperatura è tarata la macchina. Per modificare la taratura si deve spingere questo pulsante e agire su uno dei due pulsantini posti sulla sinistra.

Quello in alto serve per alzare la temperatura, quello in basso per abbassarla. Una volta raggiunta la temperatura voluta, lasciare liberi i pulsanti e attendere che sul pannello luminoso si legga la temperatura voluta. Dopo di che la macchina è pronta per l'uso e non resta che iniziare il lavoro accendendo il tritacarne a mezzo dell'invertitore (C) posto sul lato sinistro della macchina, quello più in basso. Al tritacarne refrigerato viene di norma montato il sistema di taglio "ENTERPRISE" (una piastra e un coltello).

A richiesta si può montare il sistema a doppio taglio (2 piastre e un coltello). La coclea del tritacarne deve girare in senso antiorario, qualora girasse in senso orario invertire per mezzo dell' invertitore.

Generalmente si lavora ad una temperatura compresa fra 0 e -5 gradi.

**TRITACARNE REFRIGERATO CON AMBURGATRICE (fig. 2) solo modello 22**

In questa macchina, quando si inizia a lavorare la carne macinata questa va a riempire lo stampo dell'amburgatrice.

Quando lo stampo è pieno esercita una pressione che spingendo in avanti l'amburgatrice stacca il sensore e la macchina si ferma.

Allora si tira lo stampo sulla destra a mezzo dell'apposita maniglia e si toglie l'hamburger. Quindi si rimanda lo stampo a sinistra; a mezzo del sensore si rimette in moto il tritacarne per un'altro hamburger e così via.

Il tritacarne refrigerato con amburgatrice ha il sistema di doppio taglio (due piastre e un coltello).

pericolo.

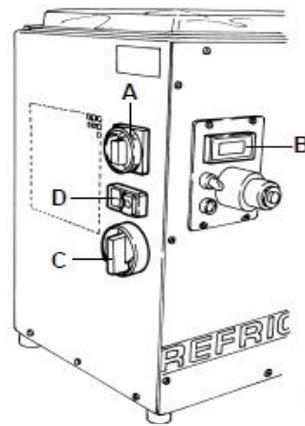
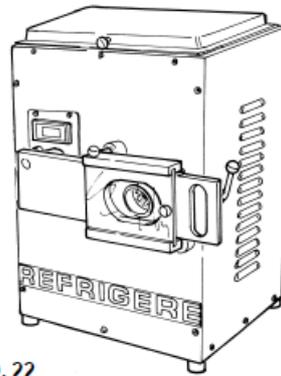


Fig.1



MOD. 22

Fig.2



MOD. 32

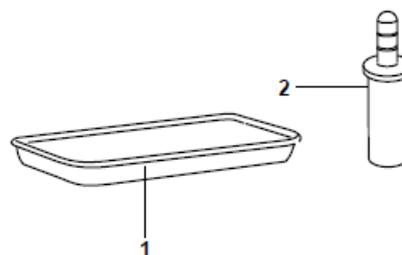
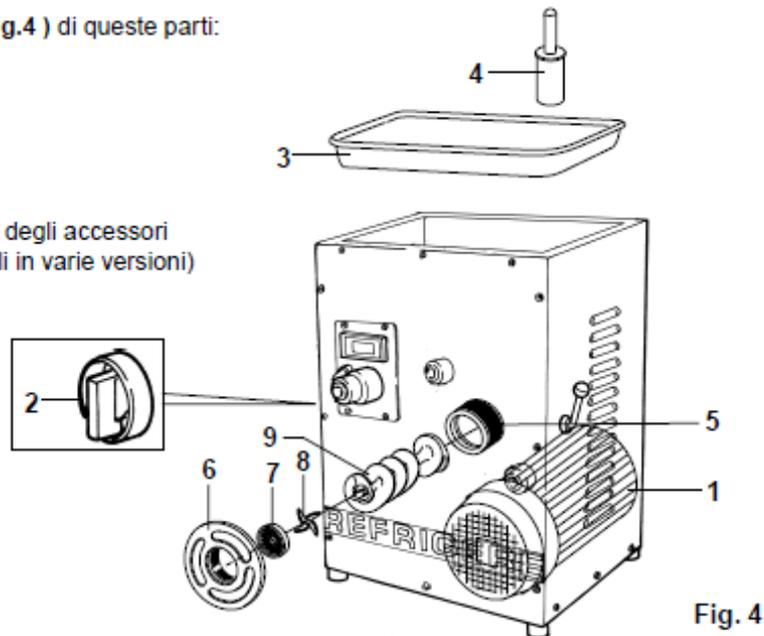


Fig. 3

## 2.0 DESCRIZIONE DELL'APPARECCHIO MOD. 22

Il tritacarne si compone ( Fig.4 ) di queste parti:

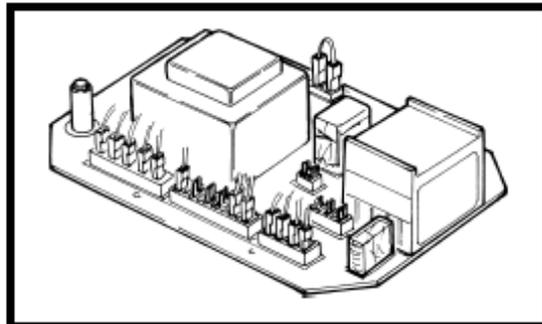
- 1) Corpo motore
- 2) Comandi elettrici
- 3) Tramoggia
- 4) Pestello
- 5) Bocca
- 6) Ghiera per il bloccaggio degli accessori
- 7) Piastre forate (disponibili in varie versioni)
- 8) Coltello inox
- 9) Coclea



**MOD. 22**

### 2.1 DISPOSITIVI DI SICUREZZA

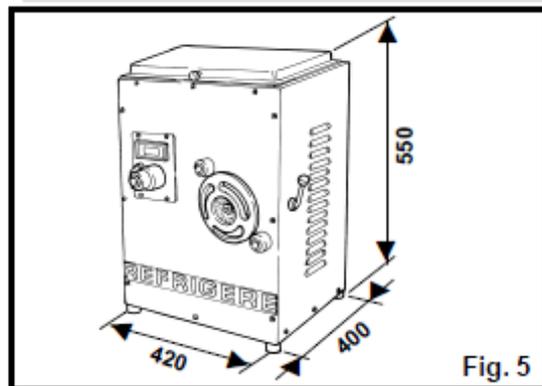
Il tritacarne è fornito di alcuni dispositivi per la sicurezza dell'operatore durante le fasi di lavorazione: è stata munita di un dispositivo che impedisce il contatto diretto alle mani dell'operatore con gli organi interni in movimento. Il tritacarne è inoltre munito di tutti i dispositivi per la prevenzione di ogni tipo di incidente dovuto alla presenza di particolari elettrici.



### 2.2 DIMENSIONI E PESI

#### TRITACARNE REFRIGERATO **22**

altezza max	550 mm.
lunghezza max.	400 mm.
larghezza max	220 mm.
peso totale	58 Kg.



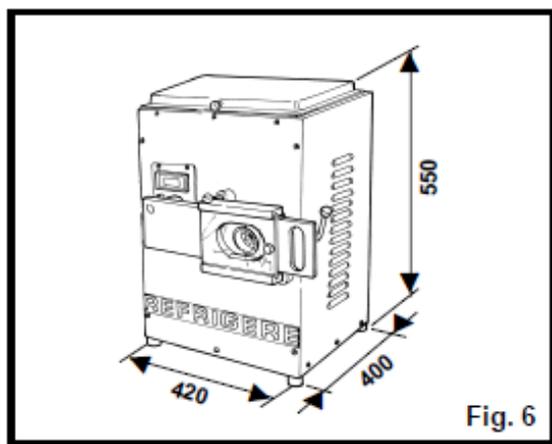
## TRITACARNE REFRIGERATO CON AMBURGATRICE

altezza max	550 mm.
lunghezza max	400 mm.
larghezza max	420 mm.
peso totale	58 Kg.

### 2.3 AVVERTENZE GENERALI

Tutte le avvertenze presenti in questo manuale sono da leggere e seguire con attenzione in quanto forniscono indicazioni importanti riguardo a tutte le funzioni della macchina: tutte queste indicazioni sono da rispettare durante le fasi di installazione, uso e manutenzione del tritacarne per la sicurezza della macchina stessa e dell'operatore.

- 1) questo libretto dato in allegato al tritacarne va conservato per l'intera durata del periodo di utilizzazione dello stesso e consultato ogni qualvolta l'operazione che state svolgendo lo richieda.
- 2) Il tritacarne refrigerato deve essere destinato solo all'uso per il quale è stato costruito (vedi cap. 1.5). Ogni qualsiasi altra utilizzazione è quindi impropria e vietata: la casa costruttrice pertanto non risponde di ogni possibile danno arrecato a cose e persone dovuti alla negligenza o all'innosservanza delle indicazioni fornite dal costruttore stesso e riportate in questo manuale da parte di chi utilizza questa macchina.
- 3) L'utilizzazione di questa macchina è permessa solo all'operatore responsabile e con una completa conoscenza di questo manuale :è assolutamente da evitarne l'uso anche casuale da parte di persone non competenti (che non dispongono dei requisiti sopra descritti) o di bambini.E' consigliato pertanto di non lasciare mai la macchina incustodita durante le fasi di lavoro oppure in grado di essere resa funzionabile.



#### AVVERTENZA DI PERICOLO



**ATTENZIONE !**

**DANGER**

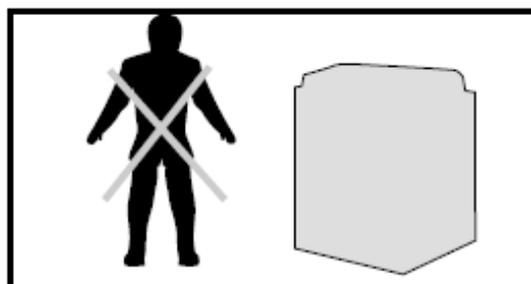


**WARNING !**

**MISE EN GARDE DE DANGER**



**ATTENTION !**

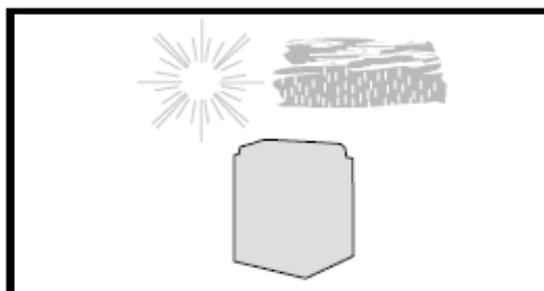
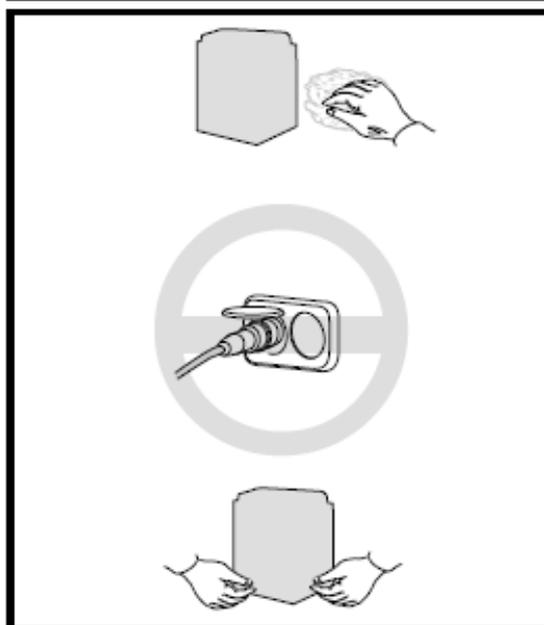
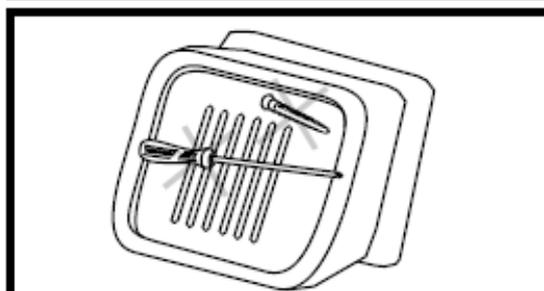
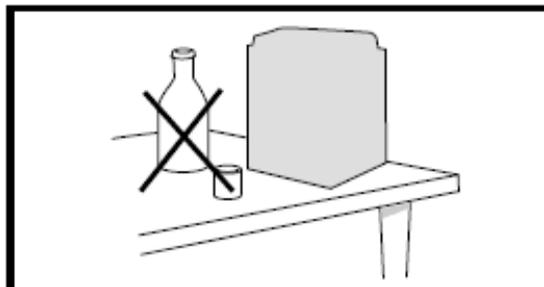


- 4) Il tavolo di lavoro su cui è posto il tritacarne deve essere dell'altezza ideale per poter offrire una comoda posizione all'operatore: è consigliata un'altezza compresa indicativamente tra i 90 e i 100 centimetri. Accertarsi che il piano di lavoro sia sgombro da qualsiasi oggetto che potrebbe intralciare la lavorazione :**la presenza di un ostacolo è da considerarsi potenzialmente pericolosa.**

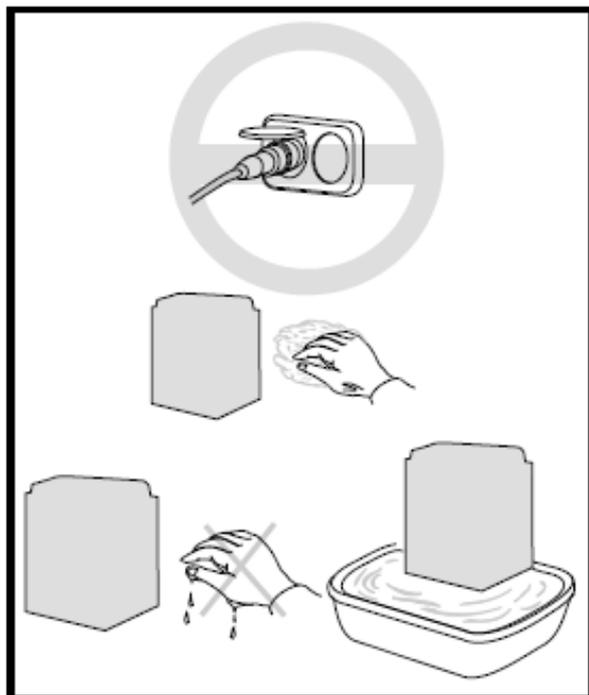
Assicurarsi che non vi sia alcun tipo d'oggetto o di ostacolo ad interporci tra il tavolo ed il basamento del tritacarne: potrebbero, oltre a danneggiare l'apparecchio, arrecare danni all'operatore interferendo con parti in movimento della macchina o sbilanciarla pericolosamente.

- 5) E' assolutamente vietato compiere operazioni di rimozione, manutenzione, pulizia sull'apparecchio senza aver precedentemente provveduto allo spegnimento ed allo scollegamento dalla rete elettrica:la medesima attenzione e procedura va adottata ogni qualvolta si intende intervenire allo smontaggio di alcuni particolari o alla sostituzione di alcuni accessori dati in dotazione (quali le piastre forate) nonchè tutte le volte che si prevedono periodi di inutilizzo, anche brevi o durante due fasi di lavoro.

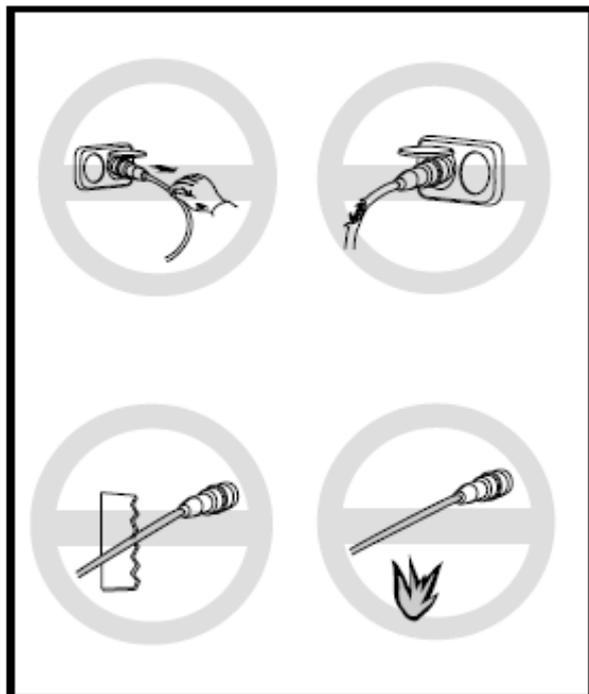
- 6) Essendo il tritacarne munito di particolari di natura elettrica si devono sempre rispettare alcune indicazioni importantissime per evitare di incorrere in incidenti anche gravi :evitare innanzitutto di esporre l'apparecchio ad agenti atmosferici quali pioggia ,raggi solari o altro che potrebbero intaccare a lungo andare le parti interne riducendone pericolosamente il grado di efficienza e sicurezza.



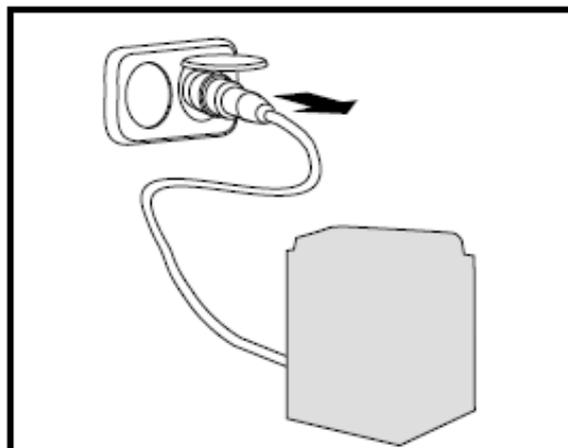
- 7) E' importantissimo evitare il contatto dell' apparecchio con acqua, solventi o sostanze nocive e corrosive: **quindi non toccare mai l'apparecchio con mani umide o bagnate, senza essersi precedentemente premuti di averlo scollegato dalla rete elettrica. E' assolutamente da evitare, soprattutto durante operazioni di pulizia, di immergere il tritacarne in acqua o detersivi, di utilizzare sostanze a base acida o soluzioni infiammabili che potrebbero intaccare le superfici e rovinare la protezione isolante dei particolari elettrici.**



- 8) Evitare di sottoporre il cavo e la spina elettrica di collegamento in rete ad inutili e dannose sollecitazioni ed azioni che ne comporterebbero un rapido deterioramento con pericolosa perdita di efficienza: **evitare pertanto di tirare il cavo per sfilare la spina dalla presa in rete, sottoporre il cavo stesso a dannosi pesi che possano schiacciarlo, dal contatto con superfici taglienti o particolarmente calde. Nel caso uno di questi particolari dovesse presentare segni di deterioramento o di usura, provvedere immediatamente allo scollegamento dalla rete elettrica: per operare la sostituzione di questi ed altri particolari elettrici rivolgersi unicamente a personale specializzato.**

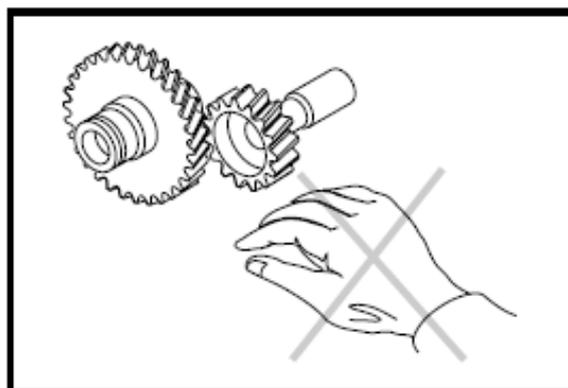


9) Se durante le fasi di lavorazione si dovessero verificare problemi di cattivo funzionamento sull'apparecchio o rumore anormale, spegnere immediatamente il motore e disinserire il collegamento dalla rete elettrica: contattare quindi il concessionario di zona o la casa costruttrice per risolvere il problema.

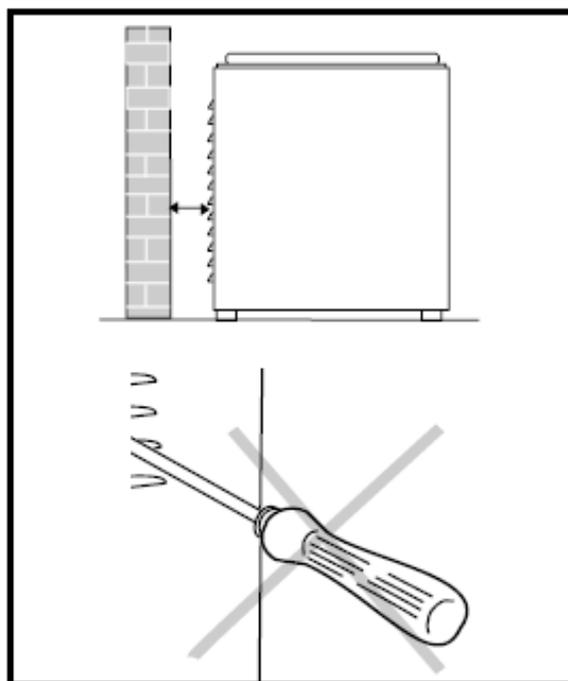


10) In caso di riparazioni sull'apparecchio pretendere la sostituzione dei pezzi danneggiati solo con ricambi forniti dalla casa costruttrice, i soli che possono garantire il perfetto ripristino delle caratteristiche funzionali del tritacarne secondo i canoni di sicurezza previsti. Rivolgersi per tutte queste operazioni al rivenditore di zona o direttamente alla casa costruttrice.

11) L'operatore dovrà premunirsi di importanti accortezze prima di accingersi ad agire sull'apparecchio: non indossare mai abiti con appendici pericolose, quali cravatte, camicie sbottonate, grembiuli aperti o con cinte slacciate, proteggere con cuffie capelli lunghi, trecce o codini. Tutte queste appendici potrebbero inavvertitamente venire a contatto con parti in movimento del tritacarne generando situazioni di pericolo per la salute di chi lavora.



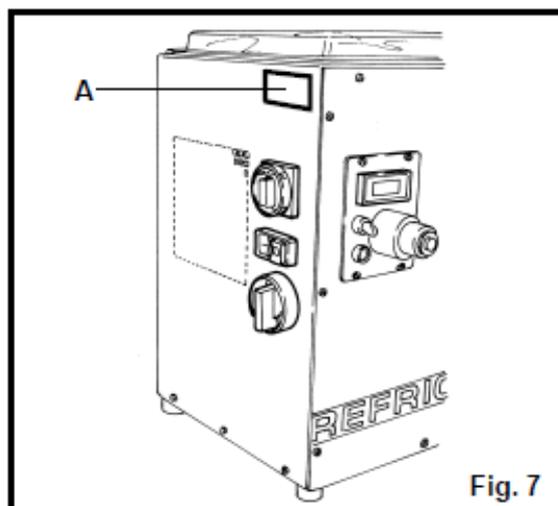
12) L'attenzione dell'operatore durante tutto il periodo di utilizzo della macchina dev'essere rivolta esclusivamente al suo lavoro: evitare di distrarsi o di compiere simultaneamente più operazioni. Prima di allontanarsi, anche per brevi periodi dall'apparecchio aver sempre l'avvertenza di spegnerlo. Evitare pertanto inutili e pericolosi momenti in cui il tritacarne funzioni a vuoto: questo comporta solamente un riscaldamento della piastra forata e del coltello con possibile grippaggio delle parti a contatto.



13) L'apparecchio è munito di aperture per lo scambio con l'esterno di aria calda: non ostruire mai queste aperture lasciando la possibilità di circolazione dell'aria né inserire mai attraverso di esse punte o oggetti affusolati che possano andare ad interferire con parti interne in movimento o collegate all'impianto elettrico.

### 3.1 COLLEGAMENTO ELETTRICO

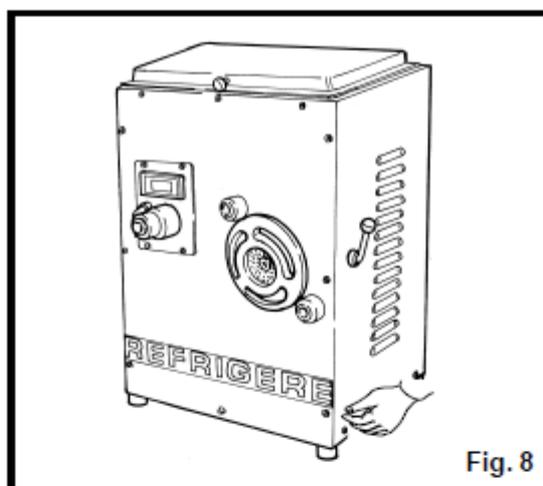
- 1) Verificare che la tensione della rete elettrica sia conforme a quella richiesta per la macchina e riportata sulla targhetta (A) applicata sulla carenatura come illustrato in Fig 7.
- 2) Verificare quindi la compatibilità della presa di corrente elettrica con la spina dell'apparecchio : che deve essere una spina a 5 (3 fasi + neutro e terra) **nel caso fosse richiesto far sostituire da personale competente la presa di corrente**. Non fare mai ricorso all'uso di adattatori ,multiple o riduttori. Evitare sempre l'uso di prolunghe per il collegamento a rete dell'apparecchio in quanto il cavo potrebbe generare intralcio alle normali operazioni di lavoro.
- 3) Assicurandosi inoltre della conformità della presa di corrente con le normative vigenti e provvedere anche in questo caso alla sostituzione del particolare qualora fosse necessario.
- 4) Attenzione particolare va riservata al momento dell'accensione dell'apparecchio con motore elettrico Trifase: il senso di rotazione del tritacarne deve essere **ANTIORARIO**. Qualora il movimento di rotazione risultasse **ORARIO** spegnere subito l'apparecchio e utilizzare per la normale accensione dell'invertitore destinato all'inversione di marcia: per maggiori indicazioni vedere capitolo 3.3 dei comandi elettrici.



**ATTENZIONE:** Non sostituirsi mai o far intervenire persone non qualificate in tutte quelle operazioni riservate esclusivamente a personale competente :il rischio di incidenti a persone o danni alla macchina sono elevatissimi.

### 3.2 COLLOCAZIONE DEL TRITACARNE

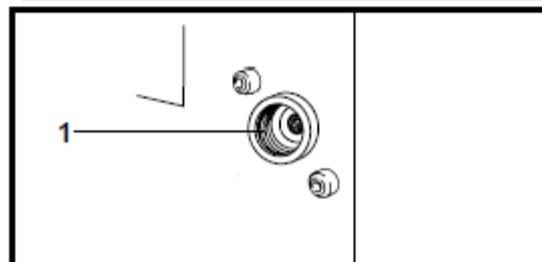
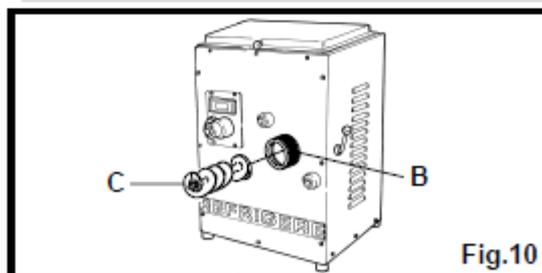
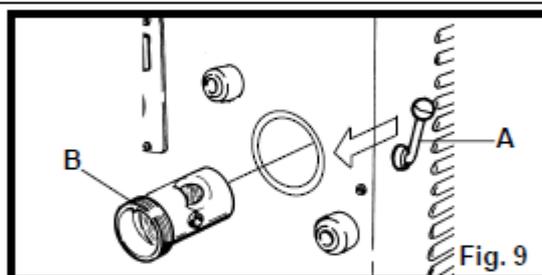
Scegliere una corretta sistemazione del tritacarne per una comoda posizione di lavoro dell'operatore: l'apparecchio va sollevato afferrandolo alla base come in fig.8 sui lati, facendo molta attenzione considerato il peso ragguardevole che potrebbe comportare uno sbilanciamento.



**ATTENZIONE.** Non utilizzare mai un sistema o dei punti di ancoraggio per il sollevamento differenti da quelli consigliati.

### 3.3 ASSEMBLAGGIO DEL GRUPPO TRITACARNE

- 1) Sbloccare la leva (A) svitando come illustrato in Fig.9 quindi inserire il bocchettone (B): avvitando la leva (A) nella posizione originale. Se il bocchettone non è completamente inserito la leva non riuscirà a rientrare perfettamente in sede.
- 2) passare ora al montaggio (Fig.10) della coclea (C) inserendola nel bocchettone (B): spingerla fino in fondo, quindi ruotarla intorno al suo asse per permettere l'inserimento con l'incastro della sede sagomata presente sull'albero trascinatore.(1)



- 3) inserire ora il coltello in acciaio Inox (D) nel verso indicato in Fig. 11 il taglio deve essere rivolto verso la piastra forata posizionandolo correttamente nella sede della coclea (E).

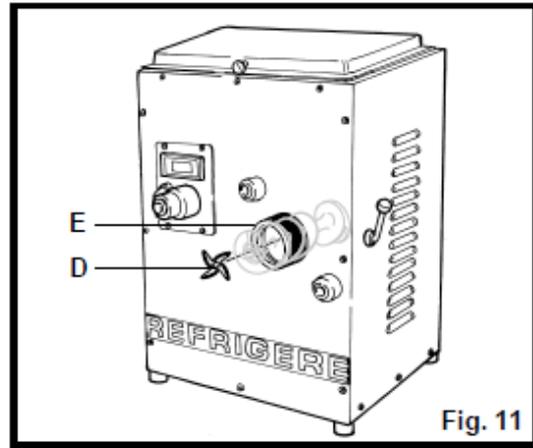


Fig. 11

- 4) montare quindi la piastra forata (F), inserendola nel verso corretto come illustrato in fig.12 con il mozzo verso l'esterno, quindi avvitare per ultima la ghiera di bloccaggio (G) sul filetto del bocchettone (H) serrandola senza forzare.

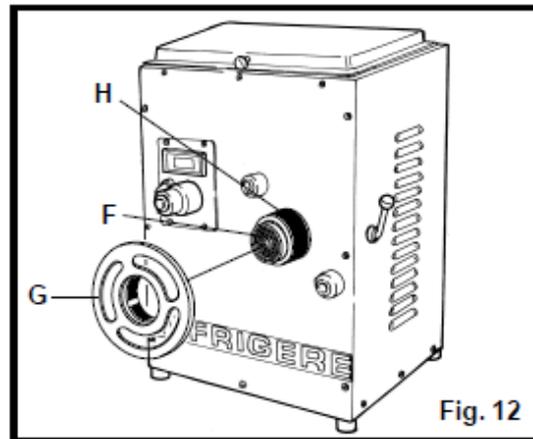


Fig. 12



**DURANTE L'OPERAZIONE DI ASSEMBLAGGIO DELLA GHIERA DI BLOCCAGGIO NON SERRARE MAITROPPO ENERGICAMENTE LA GHIERA SUL BOCCHETTONE PER EVITARE INUTILI ATTRITI TRA LE PARTI INTERNE IN MOVIMENTO CON AUMENTO DELL'USURA DEGLI STESSI E LA PERDITA' REPENTINA DELL'AFFILATURA DEL COLTELLO IN ACCIAIO INOX.**

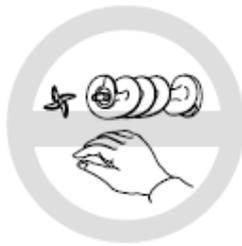


**ATTENZIONE:** Nell'assemblaggio di tutti questi particolari fare molta attenzione al loro verso: seguendo passo a passo le indicazioni del manuale con relative illustrazioni a fianco si può compiere correttamente l'intera operazione.

**ATTENZIONE :** Alcuni particolari quali il coltello in acciaio Inox o la coclea hanno bordi molto taglienti e parti affilate. Fare molta attenzione durante le fasi di montaggio o smontaggio di questi accessori maneggiandoli con cura per evitare di arrecarsi dei danni fisici.

**ATTENZIONE:** E' molto pericoloso inserire le mani attraverso le aperture superiore o frontale del tritacarne **ANCHE QUANDO IL TRITACARNE NON E' ACCESO**, in quanto ci si può arrecare anche dei danni fisici venendo inavvertitamente a contatto con spigoli interni taglienti del tritacarne.

**ATTENZIONE:** E' molto pericoloso lasciare alla portata di bambini o di incompetenti accessori del tritacarne quali coltello, coclea, ect. che potrebbero diventare fonte di pericolo per la loro salute.



Per operare lo smontaggio del tritacarne ogni qualvolta è richiesto un intervento di manutenzione o per la semplice pulizia delle parti a contatto con la carne è sufficiente ripetere tutte le operazioni a ritroso.

### 3.4 UTILIZZAZIONE CORRETTA DEL TRITACARNE

- 1) Collegare l'apparecchio alla rete elettrica inserendo la spina di alimentazione.
- 2) Verificare se la piastra forata è idonea per la lavorazione che intendete svolgere. Ricordarsi sempre di non utilizzare una piastra con fori di diametro superiore a 8 mm.
- 3) A questo punto si può avviare il tritacarne azionando l'apposito pulsante

- 4) Spingere la carne da macinare, utilizzando sempre il pestello, attraverso il foro sulla tramoggia.
- 5) Se durante il periodo di lavorazione della macchina si verificasse il bloccaggio della coclea a causa dell'impedimento di alcune parti più consistenti (come nervature della carne) procedere invertendo opportunamente il senso di marcia per alcuni secondi: è sufficiente azionare l'apposito invertitore (come illustrato nel cap. 3.3 dei comandi elettrici). Ripristinare quindi il corretto senso di rotazione azionando il pulsante di avviamento per continuare la lavorazione.
- 6) Al termine della lavorazione scollegare sempre l'apparecchio e procedere alla pulizia.

### 4.1 MANUTENZIONE

Per ottenere sempre un prodotto correttamente macinato provvedere con meticolosa periodicità all'**affilatura del coltello**: anche questo genere di **coltelli in acciaio Inox definiti autofilettanti** perdono a lungo andare l'affilatura. Provvedere quindi alla rettifica e al ripristino del filo: **se troppo consumati è consigliabile la loro sostituzione**. Riguardo al sistema di lubrificazione è sufficiente la **verifica del livello dell'olio** attraverso il foro del tappo posto posteriormente al tritacarne. Non essendoci consumo per usura, il ripristino del livello dell'olio può essere richiesto solo relativamente ad una piccola perdita o per trasudazione: **rivolgersi per ogni operazione a personale specializzato**.

## 4.2 PULIZIA

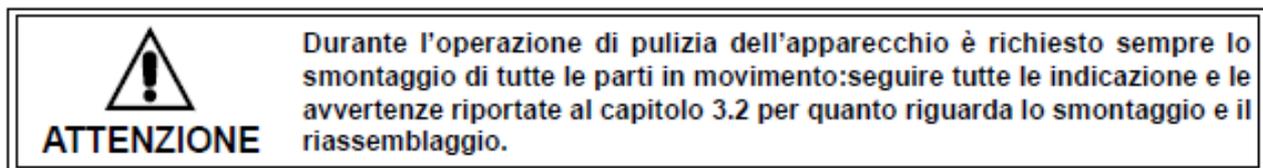
Le operazioni di pulizia vanno condotte alla fine di ogni ciclo di lavoro e devono riservare maggior interesse a tutte quelle parti dell'apparecchio continuamente a contatto con la carne per una questione soprattutto igienica. Le avvertenze principali che riguardano questo tipo di operazione vanno seguite scrupolosamente e tendono a salvaguardare anzitutto l'integrità funzionale del tritacarne ma anche a prevenire eventuali avarie soprattutto riguardo alla parte elettrica che potrebbero generare pericoli anche all'operatore al momento del riutilizzo della macchina.

### Evitare pertanto in ogni caso di:

- a) iniziare le operazioni di pulizia senza aver preventivamente provveduto allo scollegamento dell'apparecchio dalla rete
- b) immergere il tritacarne in acqua o altre sostanze detergenti.
- c) operare la pulizia della carenatura esterna del tritacarne con soluzioni detergenti a base acida o basica o detersivi di alcun tipo che possano intaccare la superficie: non strofinare queste superfici utilizzando paste o carte abrasive oppure comuni pagliette da stoviglie e neppure con getto d'acqua in pressione.

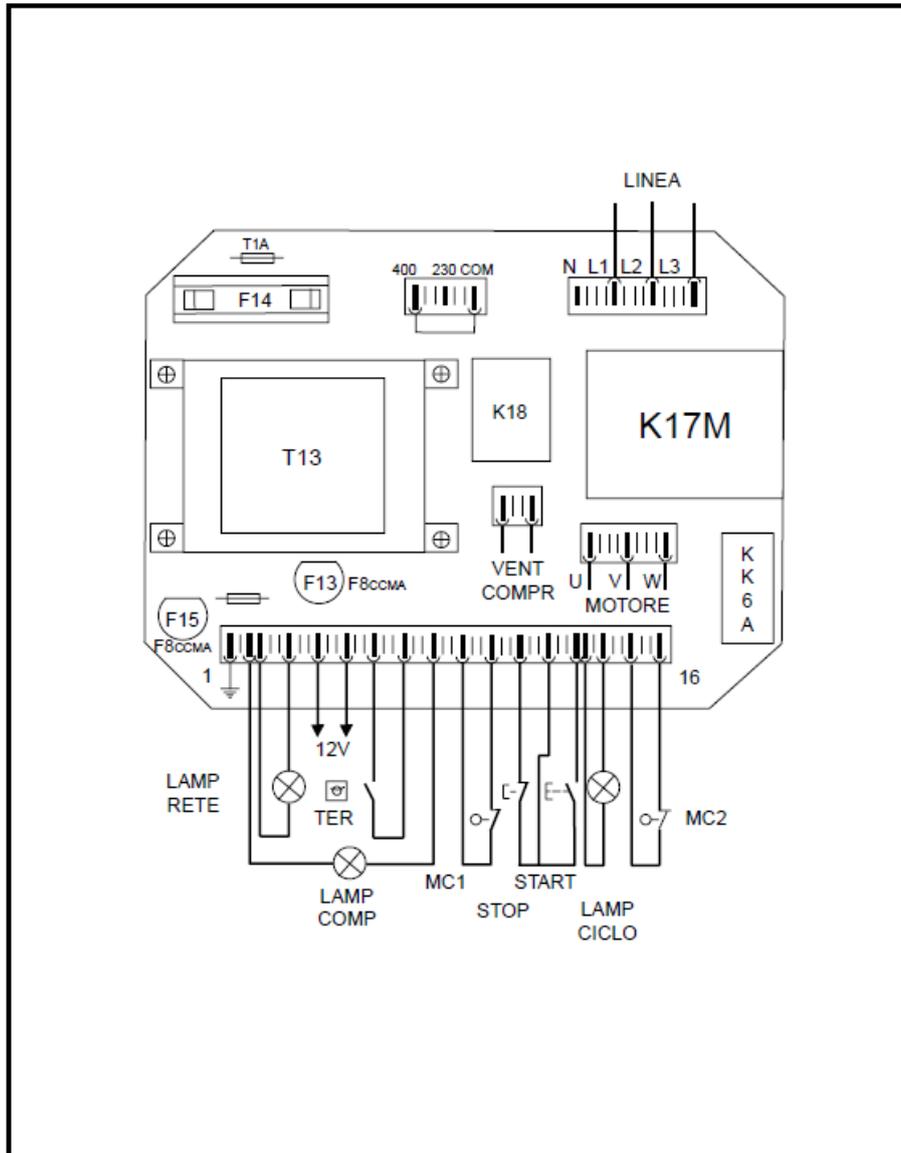
### Per una corretta pulizia delle parti è consigliato:

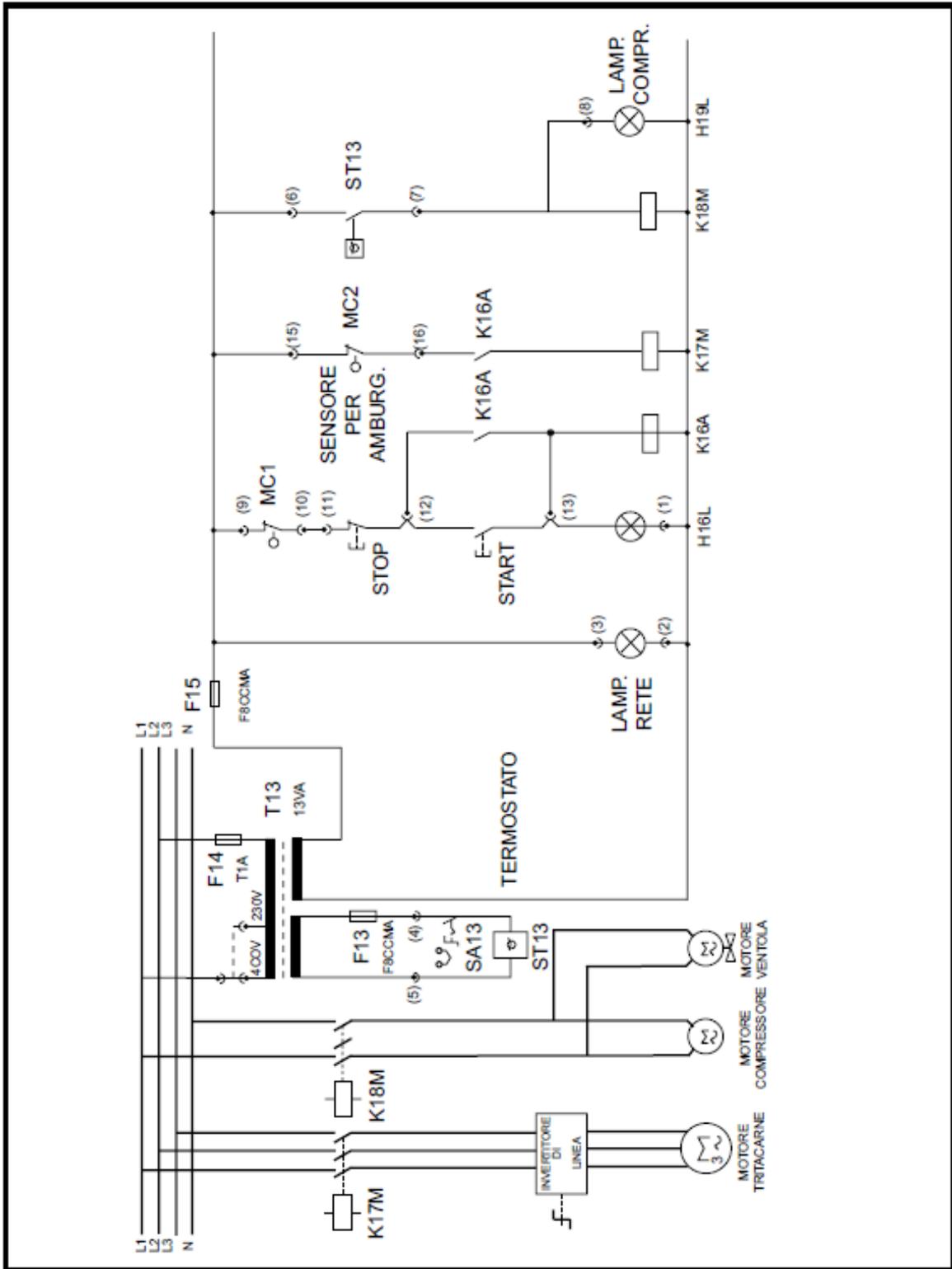
- 1) pulire la carenatura esterna con un panno o una spugna umida, per tutte quelle parti grasse che presentano maggior resistenza, utilizzare **un prodotto per acciaio inox**
- 2) pulire le parti interne del tritacarne quali il bocchettone, la coclea, il coltello, la ghiera e le piastre forate (soggette al contatto diretto con la carne) utilizzando sempre una spugna umida e del **detersivo per stoviglie possibilmente neutro**: su tutte queste parti è richiesta un'attenta azione di asportazione del detersivo residuo e di asciugamento.
- 3) Identica attenzione e trattamento vanno riservate a tutte quelle parti più nascoste che vengono continuamente a contatto con la carne da macinare: la tramoggia, l'apertura superiore (tutta la parte interna del collarino) di ingresso e l'apertura frontale di uscita (tutta le pareti interne dove lavora la coclea).
- 4) Al termine dell'operazione di pulizia aver l'accortezza di **asciugare sempre bene l'apparecchio**.



**ATTENZIONE**

**6.0 SCHEMI ELET. - WIRING DIAGRAMS - SCHEMAS ELECTRIQUES**

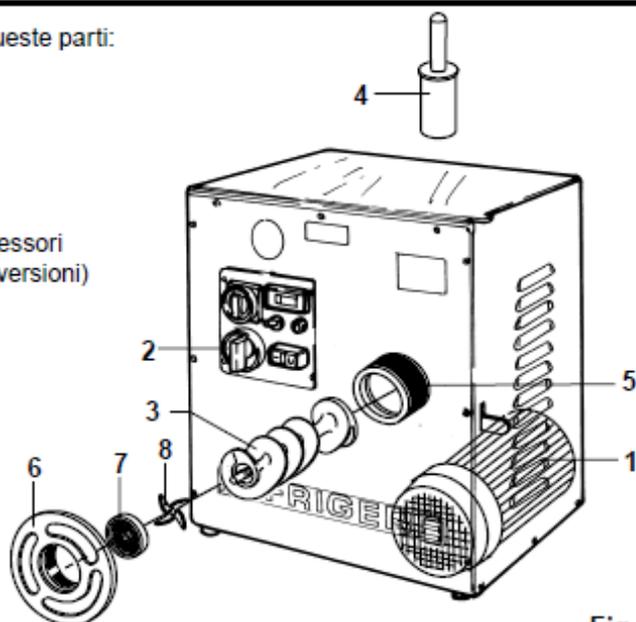




## 2.0 DESCRIZIONE DELL'APPARECCHIO MOD. 32

Il tritacarne si compone ( Fig.4 ) di queste parti:

- 1) Corpo motore
- 2) Comandi elettrici
- 3) Coclea
- 4) Pestello
- 5) Bocca
- 6) Ghiera per il bloccaggio degli accessori
- 7) Piastre forate (disponibili in varie versioni)
- 8) Coltello inox

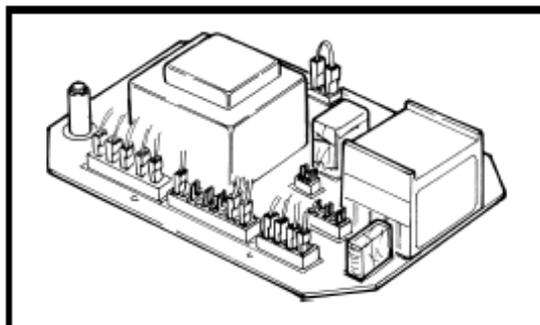


**MOD. 32**

Fig. 4

### 2.1 DISPOSITIVI DI SICUREZZA

Il tritacarne è fornito di alcuni dispositivi per la sicurezza dell'operatore durante le fasi di lavorazione: è stata munita di un dispositivo che impedisce il contatto diretto alle mani dell'operatore con gli organi interni in movimento. Il tritacarne è inoltre munito di tutti i dispositivi per la prevenzione di ogni tipo di incidente dovuto alla presenza di particolari elettrici.



### 2.2 DIMENSIONI E PESI

#### TRITACARNE REFRIGERATO **32**

altezza max	570 mm.
lunghezza max.	500 mm.
larghezza max	520 mm.
peso totale	80 Kg.

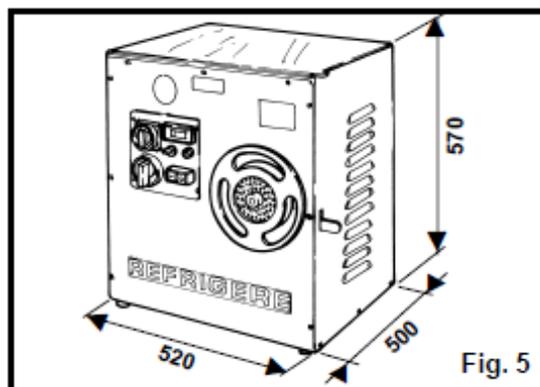


Fig. 5

## AVVERTENZA

**E' severamente vietata la riproduzione, sia integrale che di alcune sue parti, di questo manuale se non dietro autorizzazione del Costruttore.**

**Tutti i dati e le specifiche riportate in questo manuale sono conformi ,quindi valevoli, alle caratteristiche dell'apparecchio al momento della stesura del presente: per presa conoscenza di ogni indicazione o risoluzione di problema non esplicitamente trattato in questo manuale vi consigliamo di contattare direttamente la casa fornitrice del prodotto.**

Questo prodotto rientra nel campo di applicazione della Direttiva 2012/19/UE riguardante la gestione dei rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE).

Per disfarsi dell'apparecchio, in quanto composto da diversi materiali che possono essere riciclati presso le strutture adeguate, occorre accertarsi di affidarlo ad imprese specializzate sia per il trasporto che per il trattamento dei rifiuti. A tal scopo occorre informarsi e ricercare le imprese atte a ricevere il prodotto per lo smaltimento ed il suo successivo corretto riciclaggio.

Si ricorda, inoltre, che a fronte di acquisto di apparecchio equivalente, il produttore è tenuto al ritiro del prodotto da smaltire.

Il prodotto non è potenzialmente pericoloso per la salute umana e l'ambiente, non contenendo sostanze dannose come da Direttiva 2011/65/UE (RoHS), ma se abbandonato nell'ambiente impatta negativamente sull'ecosistema.

Leggere attentamente le istruzioni prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta. Si raccomanda di non usare assolutamente l'apparecchio per un uso diverso da quello cui è stato destinato, essendoci il pericolo di shock elettrico se usato impropriamente.



**Il simbolo del bidone barrato, presente sull'etichetta posta sull'apparecchio, indica la rispondenza di tale prodotto alla normativa relativa ai rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE). L'abbandono nell'ambiente dell'apparecchiatura o lo smaltimento abusivo della stessa sono puniti dalla legge.**

## **DICHIARAZIONE DI CONFORMITA' / GARANZIA**

Il presente dispositivo è conforme agli standard essenziali e alle altre normative pertinenti dei regolamenti europei applicabili.

La Dichiarazione di Conformità è disponibile all'indirizzo Internet [www.indexcom.eu](http://www.indexcom.eu)

### **GARANZIA**

La garanzia è di UN ANNO dalla consegna dello strumento e consiste nella copertura gratuita della manodopera e dei ricambi per STRUMENTI RESI FRANCO SEDE della VENDITRICE. La garanzia è valida in caso di guasti NON imputabili al Committente (ad es. uso improprio) e NON imputabili al trasporto.

Se, per qualsiasi ragione, l'intervento è richiesto (o é necessario) presso il luogo di utilizzo, saranno a carico del Committente le spese per la trasferta del tecnico: tempi e spese di viaggio ed eventualmente vitto e alloggio.

Se lo strumento è spedito a mezzo corriere, le spese di trasporto (a/r) sono a carico del Committente.

La GARANZIA DECADE nel caso di guasti dovuti ad interventi di personale non autorizzato o di collegamenti ad apparecchiature applicate da altri o per errato inserimento alla rete di alimentazione.

E' ESCLUSO qualsiasi indennizzo per danni, diretti o indiretti, provocati al Committente dal mancato o parziale funzionamento degli strumenti od impianti venduti, anche se durante il periodo di garanzia.

### **TIMBRO CENTRO ASSISTENZA AUTORIZZATO**



