

Affettatrice verticale CE serie **TV – TV.SP**



Index S.r.l.

Via Pascoli 91, 21044 Cavaria con Premezzo (VA)

Tel. 0331 212721

P. IVA 03726850120

Sito internet: www.indexcom.eu

Email: info@indexcom.eu

SOMMARIO

PREFAZIONE	3
SCOPO DEL MANUALE	3
INFORMAZIONI GENERALI	3
LIMITE D'IMPIEGO DELLE MACCHINE - NORME DI SICUREZZA	3
NORME GENERALI DI SICUREZZA	3
DIRETTIVA MACCHINE.....	3
GARANZIA E RESPONSABILITA' DEL COSTRUTTORE	4
TARGHE - MARCATURE DI CONFORMITA'	4
CONDIZIONI AMBIENTALI D'IMPIEGO DELLA MACCHINA	4
IMBALLAGGIO	4
APERTURA DELL'IMBALLO	4
DESCRIZIONE TECNICA E CONDIZIONI DI UTILIZZAZIONE	5
PREVISTE	
DESCRIZIONE GENERALE	5
SICUREZZE MECCANICHE ED ELETTRICHE	5
ATTENZIONE: RISCHI RESIDUI	5
CORREDO DI FORNITURA ED ACCESSORI	5
PRODOTTI AFFETTABILI	5
PRODOTTI NON AFFETTABILI	5
COMPONENTI PRINCIPALI	6
MESSA IN SERVIZIO E PROVE DI FUNZIONALITA'	7
INSTALLAZIONE DELLA MACCHINA	7
ALLACCIAMENTO ELETTRICO	7
DESCRIZIONE COMANDI	7
USO DELLA MACCHINA	7
CARICAMENTO MERCE SUL PIATTO E TAGLIO	7
PULIZIA DELL'AFFETTATRICE	8
GENERALITA'	8
SMONTAGGIO DELLA MACCHINA PER PULIZIA	8
RIMONTAGGIO DELLA MACCHINA	9
MANUTENZIONE	9
GENERALITA'	9
AFFILATURA LAMA	9
ESECUZIONE DELL'AFFILATURA	10
LUBRIFICAZIONE	11
RICERCA ED ELIMINAZIONE DEI GUASTI	12
DEMOLIZIONE DELL'AFFETTATRICE	13

PREFAZIONE

SCOPO DEL MANUALE

Questa pubblicazione contiene tutte le informazioni necessarie per l'installazione, l'uso e la manutenzione delle macchine affettatrici per uso alimentare del tipo a gravità (vedere modelli al parag. 'Descrizione Tecnica'). Scopo della presente pubblicazione, di seguito semplicemente definita 'manuale', è quello di consentire all'utente, soprattutto al diretto utilizzatore, di prendere ogni provvedimento e predisporre tutti i mezzi umani e materiali necessari per un uso sicuro e duraturo delle macchine.

INFORMAZIONI GENERALI

LIMITE D'IMPIEGO DELLE MACCHINE - NORME DI SICUREZZA

Le macchine sono state progettate e realizzate per affettare prodotti alimentari con riferimento alle direttive CE 2006/95/EEC, 93/68/EEC, 2006/42/EEC, 2002/72/EEC, 2004/108CE, REG 1935/2004/EEC, 2002/95/CE (RoHS) ed alle seguenti normative EN1974, EN ISO12100-1, EN ISO12100-2, EN 294, EN60204-1, EN60335-1, EN60335-2-64.

NORME GENERALI DI SICUREZZA

L'affettatrice deve essere utilizzata solo da personale adeguatamente istruito allo scopo e che abbia letto con attenzione quanto contenuto in questo manuale.

Rispettare in particolare le seguenti indicazioni:

- Installare la macchina in conformità alle istruzioni riportate al paragrafo "Installazione";
- Non rimuovere le protezioni trasparenti e non modificare o escludere le protezioni meccaniche ed elettriche;
- Non impiegare la macchina con collegamenti elettrici di tipo 'volante', a mezzo di cavi provvisori o non isolati;
- Controllare periodicamente lo stato del cavo di alimentazione e del pressacavo sul corpo macchina, sostituire prontamente quando necessario, rivolgendosi per l'intervento a personale qualificato;
- Arrestare immediatamente la macchina in caso di difetto, funzionamento anomalo, sospetto di rottura, movimenti non corretti, rumori insoliti, ecc;
- Prima di eseguire la pulizia o di effettuare interventi di manutenzione scollegare la macchina dall'alimentazione elettrica;
- Utilizzare sempre guanti protettivi antigraffio ed antiscivolo per le operazioni di pulizia e di manutenzione;
- Porre e rimuovere la merce da affettare sul piatto scorrevole solo con il carrello completamente retrato e con la manopola regolazione spessore posizionata sullo '0';
- Per il movimento del piatto portamerce durante l'operazione di taglio usare esclusivamente la maniglia di manovra o l'impugnatura del pressamerce;
- Per ogni intervento di straordinaria manutenzione (sostituzione mole affilatoio, lama, ecc.) rivolgersi al costruttore o a personale qualificato ed autorizzato;
- Evitare di fare funzionare a vuoto l'affettatrice;
- Le affettatrici sono dotate di un motore ventilato.

GARANZIA: 2 ANNI escluse le parti elettriche

DIRETTIVA MACCHINE

Le affettatrici professionali oggetto del presente manuale sono progettate e costruite nel rispetto dei requisiti essenziali di sicurezza e tutela della salute previsti dalla Direttiva Macchine 2006/42/CE. In particolare:

- Sono dotate di dispositivi di protezione meccanici ed elettrici che impediscono l'accesso alle parti pericolose durante il funzionamento.
- Prevedono un sistema di riavvio controllato in caso di interruzione dell'alimentazione, per evitare partenze impreviste.
- Le operazioni di pulizia, affilatura e manutenzione sono dettagliatamente spiegate affinché possano essere svolte in sicurezza.
- La macchina è fornita con dichiarazione CE di conformità, targhe identificative, e marcatura CE.
- Tutti i materiali a contatto con gli alimenti sono conformi ai requisiti igienici e alle normative europee.

L'utilizzatore è tenuto a rispettare le indicazioni contenute nel presente manuale e ad eseguire tutte le operazioni nel rispetto delle normative sulla sicurezza del lavoro.

GARANZIA E RESPONSABILITA' DEL COSTRUTTORE

La garanzia di buon funzionamento e di piena rispondenza delle macchine al servizio cui sono destinate è legata alla corretta applicazione delle istruzioni contenute in questo manuale.

Il costruttore declina ogni responsabilità diretta ed indiretta derivante da:

- Inosservanza delle istruzioni contenute in questo manuale;
- Uso da parte di personale che non abbia letto e compreso a fondo il contenuto del presente manuale;
- Uso non conforme a normative specifiche vigenti nel paese di installazione;
- Modifiche e/o riparazioni non autorizzate;
- Utilizzo di accessori e di ricambi non originali;
- Eventi eccezionali.

TARGHE - MARCATURE DI CONFORMITA'

Le macchine sono prodotte in conformità alle Direttive Comunitarie in vigore e successivi emendamenti. Tutte le parti che compongono la macchina sono adeguate alle richieste della Direttiva e la marcatura CE ne testimonia la conformità. La targa con gli estremi identificati del costruttore, i dati tecnici della macchina e la marcatura CE è posta sul basamento, sotto il pomello del tirante coprilama.

La targa suddetta non deve essere rimossa e deve risultare sempre leggibile.

In caso di usura o di danneggiamento l'utilizzatore ha l'obbligo di provvedere alla sua sostituzione.



CONDIZIONI AMBIENTALI D'IMPIEGO DELLA MACCHINA

- Temperatura..... da -5 °C a + 40 °C
- Umidità relativa..... max 95%

IMBALLAGGIO

APERTURA DELL'IMBALLO

Verificare che alla consegna l'imballo sia integro; in caso contrario informare immediatamente lo spedizioniere o l'agente di zona.

Per togliere la macchina dall'imballo operare come segue:

- Aprire la scatola e recuperare la copia del manuale d'uso e manutenzione; continuare nelle operazioni seguendo le indicazioni contenute nel manuale;
- Sollevare ed estrarre la macchina ancora avvolta in un foglio di polietilene trasparente;
- Conclusa l'operazione controllare il contenuto dell'imballo e verificare che corrisponda a quanto indicato sull'etichetta esterna.

AVVERTENZA:

*I componenti dell'imballo (cartone, polietilene, ecc.) sono prodotti assimilabili ai normali rifiuti solidi urbani quindi possono essere smaltiti senza alcuna difficoltà. **Si consiglia comunque di smaltire separatamente i prodotti (raccolta differenziata) in conformità alle normative vigenti per un adeguato riciclaggio.***
NON DISPERDERE I PRODOTTI DELL'IMBALLO NELL'AMBIENTE!

DESCRIZIONE TECNICA E CONDIZIONI DI UTILIZZAZIONE PREVISTE

DESCRIZIONE GENERALE

La macchina è essenzialmente costituita da un basamento che supporta una lama circolare montata in posizione inclinata, azionata da un motore elettrico, che ha la funzione di affettare prodotti alimentari e da un carrello scorrevole su guide, poste sotto suddetto basamento, che supporta a sua volta un piatto portamerce, parallelamente al filo della lama.

Lo spessore della fetta è regolabile grazie ad una piastra spessimetro posta anteriormente alla lama; tale piastra, sulla quale appoggia il prodotto da tagliare, può essere spostata trasversalmente rispetto alla lama di un valore corrispondente allo spessore della fetta desiderata. L'alimentazione della merce (avanzamento verso la piastra spessimetro) avviene per peso proprio (gravità).

Tutti i componenti della macchina sono realizzati in lega d'alluminio lucidata ed ossidata anodicamente, in acciaio inossidabile ed in materiale plastico per uso alimentare.

La lama di taglio è azionata da un motore elettrico e la trasmissione del moto è ottenuta con una cinghia a rigature longitudinali.

Avviamento ed arresto si effettuano con un pulsante collegato al circuito ausiliario di comando che impedisce avviamenti accidentali della macchina dopo una possibile interruzione dell'energia elettrica.

La macchina incorpora (in taluni modelli) un affilatoio costruito per la massima semplicità d'uso e sicurezza.

SICUREZZE MECCANICHE ED ELETTRICHE

Le sicurezze meccaniche adottate sono le seguenti:

- Serie di protezioni in alluminio e materiale plastico trasparente sul piatto portamerce.

Le sicurezze elettriche adottate sono le seguenti:

- Avviamento con pulsante marcia/arresto che richiede l'operazione volontaria di riavviamento della macchina in caso di interruzione dell'alimentazione elettrica.

A richiesta:

- Microinterruttore di sicurezza che esclude ogni possibilità di azionamento del motore con coprilama rimosso; non incluso nei modelli F 195, S 220 e F250ES.

ATTENZIONE: RISCHI RESIDUI

Durante l'uso e durante le operazioni di pulizia e manutenzione della macchina, nonostante gli sforzi compiuti in sede di progettazione e costruzione, esiste ancora eventualità di danno (rischio di taglio) al quale ci si può esporre se non si opera con GRANDE ATTENZIONE. NON DISTRARSI !

NON utilizzare la macchina se non in perfette condizioni psico-fisiche e NON permettere ad alcuno di avvicinarsi durante l'uso; durante la pulizia, la lubrificazione e l'affilatura della lama utilizzare SEMPRE guanti di protezione resistenti al taglio ed alla lacerazione.

Affettare unicamente i prodotti consentiti, NON tentare alcuna prova di taglio con prodotti di tipo proibito.

CORREDO DI FORNITURA ED ACCESSORI

Se non altrimenti definito in sede d'ordine, sono forniti a corredo delle macchine i seguenti documenti ed accessori:

- Dichiarazione CE di conformità;
- Manuale d'istruzione per l'installazione, l'uso e la manutenzione.

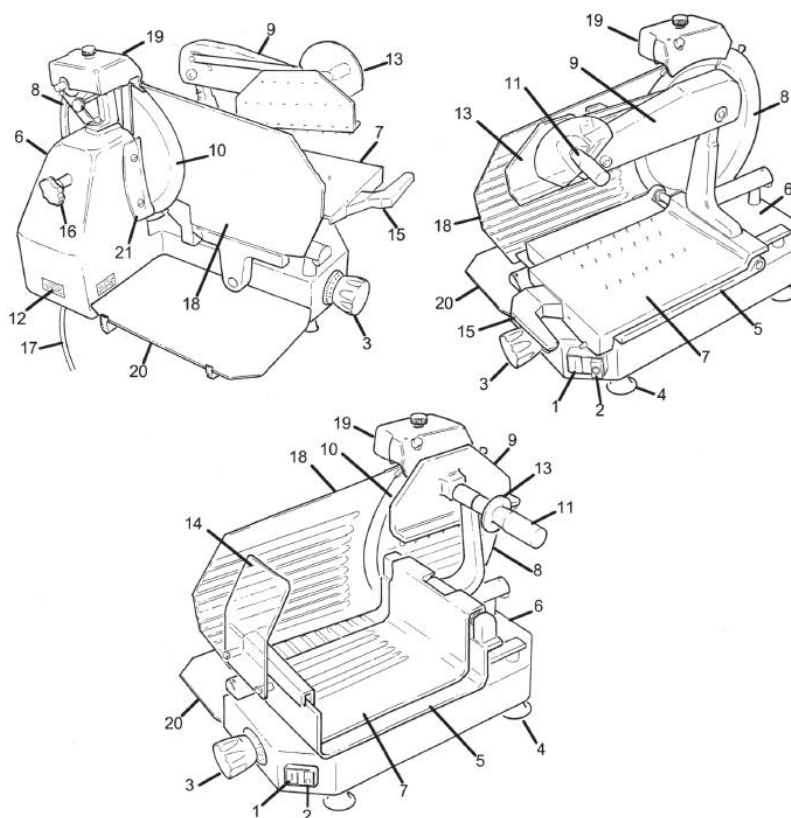
PRODOTTI AFFETTABILI

- tutti i tipi di salumi (cotti, crudi, affumicati);
- carni senza ossa (cotte o crude ad una temperatura non inferiore ai + 3 °C);
- formaggi (ovviamente del tipo affettabile: gruviera, fontina, ecc.);
- verdure (tutti i tipi).

PRODOTTI NON AFFETTABILI:

1. prodotti alimentari congelati, surgelati;
2. prodotti alimentari con ossa (carni e pesci);
3. ogni altro prodotto non destinato all'uso alimentare.

COMPONENTI PRINCIPALI



1. PULSANTE DI AVVIAMENTO (BIANCO)	11. LAMA
2. PULSANTE DI ARRESTO (NERO)	12. MANIGLIA PRESSAMERCE
3. NON USATO	13. TARGA IDENTIFICAZIONE COSTRUTTORE, DATI MACCHINA E MARCATURA CE
4. MANOPOLA REGOLAZIONE SPESSORE FETTA	14. PROLUNGA PRESSAMERCE
5. PIEDINO REGOLABILE	15. PARAMANO PIATTO PORTAMERCE
6. SUPPORTO PIATTO	16. IMPUGNATURA PIATTO PORTAMERCE
7. BASAMENTO	17. TIRANTE COPRILAMA
8. PIATTO PORTAMERCE	18. CAVO DI ALIMENTAZIONE
9. COPRILAMA	19. PIASTRA SPESSIMETRO
10. PRESSAMERCE	20. AFFILATOIO

MESSA IN SERVIZIO E PROVE DI FUNZIONALITA'

INSTALLAZIONE DELLA MACCHINA

Posizionare la macchina su di un piano ben livellato, liscio, asciutto ed adatto a sopportarne il peso.

ALLACCIAMENTO ELETTRICO

Installare la macchine nelle immediate vicinanze di una presa a norme CEE derivata da un impianto conforme alle normative vigenti.

E' a cura dell'utente la verifica dell'idoneità e del corretto funzionamento dell'impianto elettrico (linea di alimentazione, presa di corrente, quadro di distribuzione, interruttore di protezione differenziale magnetotermico, sistema di messa a terra).

Prima di eseguire l'allacciamento verificare che le caratteristiche della rete di alimentazione elettrica concordino con quelle indicate sulla targhetta dati della macchina.

DESCRIZIONE COMANDI

PULSANTI DI AVVIAMENTO E DI ARRESTO

- Premere il pulsante bianco per mettere in funzione la lama;
- L'accensione della spia segnala che la macchina funziona correttamente;
- Premere il pulsante nero per arrestare il movimento della lama.

Lo spessore delle fette è regolabile ruotando la manopola, con scala graduata, in senso antiorario. Campo di regolazione: vedere il paragrafo "Descrizione tecnica e condizioni di utilizzazione previste".

CONTROLLO FUNZIONAMENTO E SENSO DI ROTAZIONE LAMA

Avviare la macchina e verificare l'accensione della spia di funzionamento; controllare che la lama ruoti nel senso indicato dalla freccia (antiorario guardando la macchina dal lato coprilama).

Per macchine con alimentazione trifase: se la lama ruota in senso contrario arrestare immediatamente la macchina e richiedere l'intervento di personale qualificato per invertire tra loro i fili d'alimentazione della spina.

- Controllare la scorrevolezza del piatto portamerce e del pressamerce;
- Controllare funzionamento e regolazione della piastra spessimetro.

USO DELLA MACCHINA

CARICAMENTO MERCE SUL PIATTO E TAGLIO

- Controllare che la manopola regolazione spessore fette sia correttamente posizionata sullo '0';
- Arretrare completamente il carrello (verso l'operatore) in posizione di carico;
- Sollevare il pressamerce allontanandolo di 10 cm dalla lama e porlo in posizione di riposo;
- Appoggiare la merce da affettare sul piatto a ridosso della parete lato operatore;
- Bloccare con il pressamerce esercitando una leggera pressione;
- Regolare lo spessore della fetta. Azionare la lama premendo il pulsante bianco;
- Impugnare la maniglia fissata al piatto ed iniziare il movimento alternativo di taglio. L'avanzamento della merce verso la piastra spessimetro avviene per peso proprio (gravità);
- Quando il peso della merce o le dimensioni non consentiranno più di effettuare un taglio soddisfacente per il solo effetto gravità utilizzare l'impugnatura del pressamerce;
- Al termine delle operazioni di taglio riportare a '0' la manopola regolazione spessore ed arretrare il carrello;
- Arrestare il movimento della lama premendo il pulsante nero.

PULIZIA DELL’AFFETTATRICE

GENERALITA’

Le macchine devono essere accuratamente pulite almeno una volta al giorno; se necessario con maggior frequenza.

Utilizzare sempre guanti di protezione.

SMONTAGGIO DELLA MACCHINA PER PULIZIA

- Scollegare la spina dalla rete di alimentazione elettrica;
- Portare a '0' la manopola di regolazione della piastra spessimetro;
- Rimuovere i vari componenti come descritto ai paragrafi seguenti;
- Svitare completamente (senso di rotazione antiorario) il tirante bloccaggio coprilama;
- Se il coprilama risulta bloccato esercitare una pressione sul pomolo del tirante per smuoverlo;
- Estrarre il tirante e rimuovere il coprilama utilizzando per l'operazione unicamente gli appositi pomelli laterali;
- Allentare e rimuovere le due viti di fissaggio con testa zigrinata;
- Rimuovere il parafetta.

Per la pulizia del corpo macchina e della lama utilizzare esclusivamente un panno inumidito in acqua e detersivo schiumoso biodegradabile per stoviglie con pH 7-8, ad una temperatura non inferiore ai + 30 °C.

Non pulire la macchina con getti d'acqua o vapore o metodi simili.

ATTENZIONE: Utilizzare guanti di protezione antigraffio ed antiscivolo ed eseguire le operazioni di seguito descritte con grande attenzione, senza distrarsi. PERICOLO DI TAGLIO!

RIMONTAGGIO DELLA MACCHINA

Procedere in senso contrario a quanto indicato nelle operazioni precedenti.

MANUTENZIONE

GENERALITA'

Gli interventi di manutenzione consentiti all'operatore sono i seguenti:

- Affilatura lama: periodicamente (periodicità e durata dipendono ovviamente dall'utilizzo dell'apparecchiatura; tempi di lavoro e tipo di prodotto lavorato).
- Lubrificazione guide scorrimento carrello: settimanalmente.
- Lubrificazione asta scorrimento pressamerce: settimanalmente.
- Regolazione tensione cinghia motore: come necessario.
- Verifica delle condizioni del cavo elettrico di alimentazione e del pressacavo sul basamento macchina: periodicamente.

ATTENZIONE

*Gli interventi di manutenzione devono essere eseguiti sempre con la **macchina scollegata dalla rete di alimentazione elettrica** e, se non specificatamente richiesta altra posizione, con la manopola regolazione spessore fette posta sullo '0'.*

*Gli interventi di manutenzione da affidare esclusivamente a **personale autorizzato dal costruttore** sono i seguenti:*

- Sostituzione della lama;
- Sostituzione delle mole dell'affilatoio;
- Sostituzione della cinghia di trasmissione motore;
- Sostituzione di componenti dell'impianto elettrico sottobasamento;
- Riparazione parti strutturali, riparazione di componenti sottobasamento.

AFFILATURA LAMA

Pulire accuratamente la macchina come indicato ai paragrafi precedenti prima di procedere nelle operazioni.

ATTENZIONE

L'affilatura può essere eseguita sino ad una diminuzione di 12 mm del valore nominale del diametro della lama.

Oltre tale valore E' OBBLIGATORIO SOSTITUIRE LA LAMA affidando l'operazione ESCLUSIVAMENTE a personale autorizzato dal costruttore.

N.B: sopra l'affilatoio è posta una etichetta esplicativa riguardante l'esecuzione dell'affilatura che sarà spiegata dettagliatamente nel successivo paragrafo.

ESECUZIONE DELL’AFFILATURA

Per l'affilatura della lama da fare periodicamente non appena si avvertirà una diminuzione della capacità di taglio, occorre attenersi alle seguenti istruzioni:

1. Pulire accuratamente la lama con alcool denaturato in modo da sgrassarla dopo aver provveduto a disinserire la spina dalla presa di corrente;
2. Allentare il pomolo (1), sollevare e ruotare di 180° l'apparecchio affilatore (2) e inserire le mole sulla lama dell'affettatrice. Bloccare nuovamente il pomolo (1);
3. Azionare l'interruttore (3) e premere il pulsantino (4);
4. Lasciare ruotare la lama per circa 30/40 secondi, quindi azionando l'interruttore (3) fermare la lama, e passare leggermente una matita per controllare se si è formata una leggera bava;

Raccomandiamo di eseguire questo controllo con molta attenzione trattandosi di un corpo molto tagliente.

5. Accertata la formazione della bava, azionare nuovamente l'interruttore (3) per 3/4 secondi premendo contemporaneamente i pulsantini (4 e 5);

NON PROTRARRE DETTA OPERAZIONE OLTRE I POCCHI SECONDI SOPRACITATI PER EVITARE LA DANNOSA TORSIONE DEL FILO DELLA LAMA.

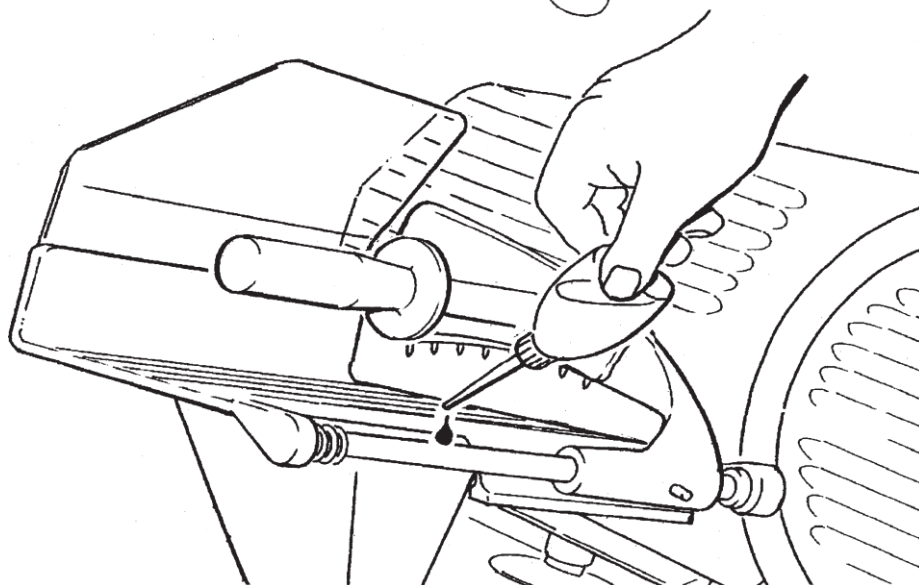
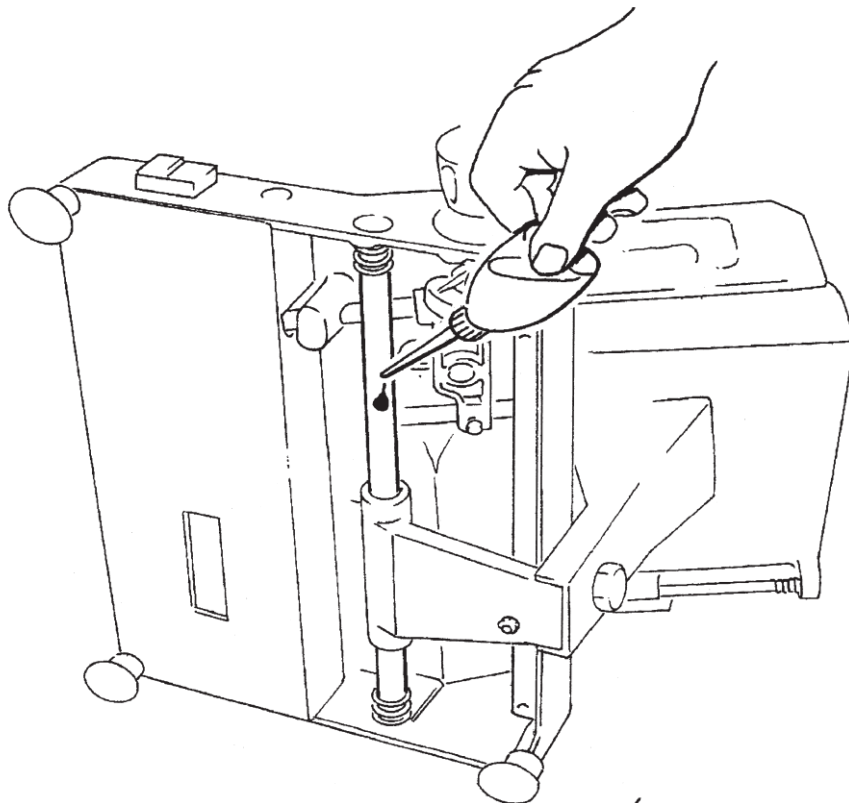
6. Dopo aver effettuato l'affilatura, è buona norma pulire le mole sfregandole con uno spazzolino imbevuto di alcool;
7. Ad operazione di affilatura ultimata, rimettere nella sua posizione originaria l'apparecchio affilatore.

LUBRIFICAZIONE

Guide di scorrimento carrello ed asta scorrimento pressamerce (settimanalmente)

Usare esclusivamente l'olio in dotazione; se sprovvisti utilizzare olio bianco di vaselina.
NON IMPIEGARE OLII VEGETALI.

- Mettere una piccola quantità d'olio sull'asta e fare scorrere il relativo gruppo 3-4 volte;
- Pulire come necessario rimuovendo il lubrificante in eccesso.



RICERCA ED ELIMINAZIONE DEI GUASTI

Nella tabella che segue sono indicati gli inconvenienti più comuni che si verificano durante l'uso dell'affettatrice e le operazioni necessarie per eliminare le possibili cause.

INCONVENIENTE	CAUSA PROBABILE	RIMEDIO
Premendo il pulsante bianco o verde la macchina non si avvia	Mancanza di alimentazione	Controllare che la spina sia correttamente inserita
	Il coprilama non è stato correttamente posizionato	Verificare
	Circuito elettrico di comando difettoso	Interpellare il servizio di assistenza
La macchina non si avvia e si avverte un rumore continuo simile ad un ronzio (solo macchine con motore trifase)	Il motore è funzionante monofase	Premere immediatamente il pulsante nero o rosso e fare verificare a personale qualificato il cavo elettrico di alimentazione ed i circuiti a monte
Premendo il pulsante bianco o verde la macchina si avvia ma non si accende l'indicatore luminoso di funzionamento	Indicatore difettoso	Non utilizzare la macchina con indicatore luminoso spento; interpellare il servizio di assistenza
La macchina si avvia ma vibra, il motore si scalda notevolmente e si avvertono cattivi odori	Motore o trasmissione difettosi	Non utilizzare la macchina, interpellare il servizio di assistenza
La macchina sotto sforzo rallenta o si arresta	Trasmissione difettosa	Interpellare il servizio di assistenza
Eccessiva resistenza al taglio del prodotto	La lama non è affilata	Affilare la lama
Le fette sono sfilacciate e/o di forma irregolare	La lama non è affilata	Affilare la lama
	Lama eccessivamente usurata	Interpellare il servizio di assistenza
L'affilatura della lama è insoddisfacente	Mole consumate	Sostituire le mole; interpellare il servizio di assistenza
Il piatto portamerce non scorre	Insufficiente lubrificazione guide	Lubrificare
Premendo il pulsante nero o rosso la macchina non si arresta	Circuito elettrico di comando difettoso	Arrestare la macchina staccando la spina dalla rete ed interpellare il servizio assistenza

DEMOLIZIONE DELL’AFFETTATRICE

Le macchine sono costituite da:

- Struttura in alluminio;
- Inserti e varie in acciaio inox;
- Parti elettriche e cavi elettrici;
- Motore elettrico;
- Materiali plastici, ecc.

Se lo smontaggio e la demolizione vengono affidati a terzi ricorrere esclusivamente a ditte autorizzate allo smaltimento di suddetti materiali.

Se la demolizione è eseguita in proprio è necessario separare i materiali per tipologia incaricando in seguito ditte specializzate ed autorizzate allo smaltimento.

Attenersi comunque sempre alle normative in vigore nel Paese ove si opera.

ATTENZIONE

*In ogni caso è necessario interpellare il costruttore o personale da questi autorizzato per la rimozione della lama circolare e successivo smaltimento.
NON ABBANDONARE ROTTAMI IN ZONE OVE NON SIA VIETATO L'ACCESSO (BARRIERE E CARTELLONISTICA) PERCHE' CIO' COSTITUISCE UN GRAVE PERICOLO PER LE PERSONE, IN PARTICOLARE I MINORI, E PER GLI ANIMALI; TUTTE LE RESPONSABILITA' RICADONO SUL PROPRIETARIO.*

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

L'apparecchio non deve essere eliminato con gli scarti domestici in quanto composto da diversi materiali che possono essere riciclati presso le strutture adeguate. Informarsi attraverso l'autorità comunale per quanto riguarda l'ubicazione delle piattaforme ecologiche 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 distributore è tenuto al ritiro gratuito 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 il prodotto per un uso diverso da quello a cui è stato destinato, essendoci 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.

■ 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

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 è 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

