GRATTUGIA
GMN - GSN

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
Email: info@indexcom.eu

Indice **Errore. Il segnalibro non è definito.**
Legenda pittogrammi 3
Premessa 4
Complimenti 4
1.0 PRESENTAZIONE 4
2.0 SICUREZZA 5
2.1 Avvertenze fondamentali 5
2.2 Dispositivi di sicurezza 5
2.3 Utente vulnerabile 5
2.4 Rischi residui 6
3.0 CARATTERISTICHE TECNICHE 7
3.1 Disegni esplosi 8
3.2 Etichetta Dati CE 9
4.0 IMBALLAGGIO E MOVIMENTAZIONE 9
5.0 INSTALLAZIONE 9
5.1 Collegamento elettrico 9
6.0 ISTRUZIONI PER L'UTILIZZO 10
6.1 Avvio della Macchina 11
6.2 Utilizzo della grattugia 11
6.3 Utilizzo non consentito 11
6.4 Sospensione periodica di utilizzo della macchina 12
6.4.1 Smontaggio del gruppo grattugia 12
6.4.2 Montaggio del gruppo grattugia 13
7.0 MANUTENZIONE 14
7.1 Pulizia ordinaria 14
7.2 regolazione del freno meccanico 14
7.3 Regolazione del freno elettronico 15
7.4 Verifica dispositivi di sicurezza 16
8.0 DEMOLIZIONE E SMALTIMENTO 16
9.0 DIAGNOSTICA ELEMENTARE (Inconvenienti e rimedi) 16
10.0 GARANZIA 17
10.1 Limiti della garanzia 17
11.0 Schemi elettrici 18
11.1 Schema elettrico per modello GSN (monofase e trifase con freno elettronico) **Errore. Il segnalibro non è definito.**
11.2 Schema elettrico per modello GMN 18

Legenda pittogrammi

	Informazione
	Pericolo Generico
	Pericolo oggetto affilato o tagliente
	Obbligo Generico
	Obbligo Lettura Manuali
	Obbligo di scollegare la spina di alimentazione dalla presa elettrica.
	Obbligo utilizzo guanti protettivi
	Manutenzione
	Divieto Generico
	Indicazione Generica

Premessa

Il presente documento è di proprietà riservata della ditta fabbricante. È vietata la riproduzione senza autorizzazione.
I diritti di autore relativi alle presenti istruzioni per l'utilizzo, sono esclusivamente riservati alla suddetta azienda.
Questo manuale di uso e manutenzione è stato progettato e redatto con il fine di agevolare l'utilizzo e la manutenzione della grattugia, di seguito denominata anche e solamente macchina, prodotto rientrante nel campo di applicazione della Direttiva 2006/42/CE.

Leggere attentamente le istruzioni prima di utilizzare la macchina

Conservare le istruzioni
Il mancato rispetto di queste istruzioni può provocare danni alle persone o alla stessa
Il produttore non è responsabile dei danni causati dal mancato rispetto di queste istruzioni.

Complimenti

Vi ringraziamo e ci complimentiamo per aver deciso di accordare la Vostra preferenza ad una macchina di nostra produzione.
L'applicazione metodica delle norme di manutenzione di seguito riportate ed un corretto utilizzo della macchina in tutte le sue parti, può garantire una lunga durata di funzionamento, ed evitare il verificarsi di situazioni spiacevoli e pericolose.

Attenzione: Il presente manuale è parte integrante della macchina e va conservato integro e in luogo sicuro durante l'intera vita della stessa, anche nel caso di passaggio ad altro utilizzatore.

1.0 PRESENTAZIONE

Le nostre grattugie, serie GMN e GSN, costruite per le moderne esigenze di alberghi, ristoranti, comunità, sono state progettate e realizzate per un utilizzo professionale, destinate quindi a utenti formati e specializzati.
Le macchine, progettate e costruite in lega di alluminio anticorrosivo, sono adatte per grattugiare formaggio e pane secco e risultano perfettamente rispondenti alle norme antinfortunistiche internazionali. Il rullo grattugia è realizzato in acciaio inox ed assicura un'estrema facilità di lavoro e di pulizia.
Il presente manuale, redatto in lingua italiana, "lingua ufficiale del costruttore" è stato successivamente tradotto in inglese, francese, spagnolo e tedesco e contiene la descrizione del funzionamento e delle caratteristiche tecniche principali della macchina.
Tale manuale per una praticità di consultazione è suddiviso in capitoli facilmente identificabili.
Le indicazioni contenute nel presente manuale sono destinate all' utilizzatore, il quale deve avere specifiche conoscenze sulle modalità di utilizzo della macchina in ambito ristorazione professionale.
Alcune illustrazioni possono leggermente differire rispetto alla effettiva conformazione della macchina, tuttavia non precludendone il funzionamento in sicurezza della stessa e la veridicità delle presenti istruzioni.
Si raccomanda l'utilizzo di ricambi e accessori originali. Le parti non originali, oltre a poter far decadere la garanzia (se di caratteristiche inferiori all'originale) potrebbero risultare pericolose, riducendo la durata e le prestazioni della macchina.

Il presente manuale, in caso di cessione o vendita della macchina, deve essere sempre consegnato insieme alla macchina stessa. Nel caso venisse danneggiato o smarrito, è necessario richiederne una copia al costruttore o al precedente proprietario. Il manuale è considerato per legge, parte integrante della macchina.
Il produttore si riserva il diritto di apportare modifiche al manuale e al prodotto senza preavviso.
Per qualsiasi necessità o consiglio d'uso, potete rivolgervi al Concessionario di zona.

La presenza di questo simbolo indica, in particolare, di prestare la massima attenzione all'argomento trattato

La **Dichiarazione di Conformità** rilasciata dal costruttore è disponibile in allegato al presente manuale.

I **dati di targa** della macchina sono ripostati della targhetta dati ubicata sul basamento della macchina in corrispondenza dell'uscita del cavo di alimentazione.

2.0 SICUREZZA

2.1 Avvertenze fondamentali

Attenzione: Assicurarsi che la macchina sia collegata ad un impianto elettrico conforme alle norme vigenti.

Attenzione: La messa a terra dell'impianto elettrico deve rispettare le leggi in vigore. Il collegamento elettrico deve essere eseguito da personale tecnico qualificato rispettando le presenti istruzioni

Attenzione: Assicurarsi che la macchina sia scollegata dall'impianto elettrico quando si rendono necessarie operazioni non riportate in questo manuale.

Prestare la massima attenzione durante l'utilizzo della macchina in modo particolare durante l'immissione di prodotti da lavorare attraverso la bocca di alimentazione.

Attenzione: utilizzare la macchina con la massima cura in quanto è costituita per sua natura da componenti affilati o taglienti.

È obbligatorio scollegare la macchina dalla rete elettrica in caso di mancato utilizzo.

È vietato premere il formaggio o il pane con le mani durante la lavorazione.

2.2 Dispositivi di sicurezza

Nella macchina è presente un microinterruttore di sicurezza collegato al coperchio della grattugia che inibisce il funzionamento della macchina nella condizione in cui il coperchio si trova nella posizione di apertura. Questo dispositivo non deve essere rimosso né disabilitato per nessun motivo.

2.3 Utente vulnerabile

Permane un rischio di utilizzo della macchina qualora questa venga utilizzata da personale non addetto. Assicurarsi che la macchina sia utilizzata solo da personale formato a cui sia stata data disponibilità del presente manuale. Non deve essere utilizzata da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o prive di esperienza o della necessaria conoscenza.

2.4 Rischi residui

Nonostante l'osservanza delle norme di sicurezza e l'impiego della macchina secondo le regole descritte nel presente manuale, si possono avere i seguenti rischi residui:

- Caduta della macchina dal piano in cui è posizionata (a causa per esempio di sostanze scivolose utilizzate) con possibilità di schiacciamento degli arti inferiori dell'operatore.
- Rischio di folgorazione, in caso di non rispetto dell'avvertenza di posizionare la macchina lontano da lavandini, lavelli e/o fonti che possono bagnare la macchina
- Rischio infortuni a causa dell'utilizzo della macchina in condizioni psicosensoriali ridotte o per la mancata adozione delle norme antinfortunistiche di base.

È fondamentale pertanto, che la macchina, sia utilizzata solo nel rispetto delle modalità e avvertenze riportate nel presente manuale, con la massima perizia e diligenza.

3.0 CARATTERISTICHE TECNICHE

Caratteristiche		GMN	GSN
Peso	Kg	10	20
Altezza	mm	250	430
Larghezza	mm	290	425
Profondità	mm	290	300
Alimentazione elettrica monofase	Volt	230 (50 hz)	230 (50 hz)
Alimentazione elettrica trifase	Volt	230-400 (50 hz)	230-400 (50 hz)
Potenza motore	Kw	0,35	0,75
Motore autoventilato monofase	Volt	230	230
Motore autoventilato trifase		230-400	230-400
Freno motore		NO	SI
Scheda elettronica	Volt	24	24
Produzione oraria (circa)	Kg	40	140
Livello di Rumorosità *	dB(A)	≤70dB	≤70dB
Temperatura di Utilizzo	°C	Min. 0° - Max. +40°	Min. 0° - Max. +40°

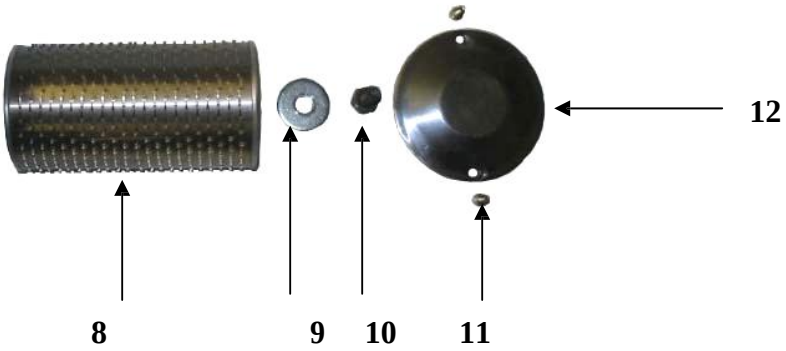
*GSN FRENO ELETTRONICO, agisce sul rullo attraverso una scheda elettronica (vedi figura 1).

** Il livello di pressione acustica continuo equivalente ponderato A (funzionamento a vuoto) nel posto di lavoro è inferiore a 70 dB(A) - in ragione del tipo di prodotto lavorato e del piano di appoggio su cui è disposta la macchina, il rumore prodotto dalla stessa potrebbe superare i 70dB(A). Il datore di lavoro è tenuto a verificare il livello di esposizione dei propri addetti ed eventualmente a dotare gli utilizzatori di dispositivi di protezione individuali adeguati.

Particolare del freno meccanico

Figura 1

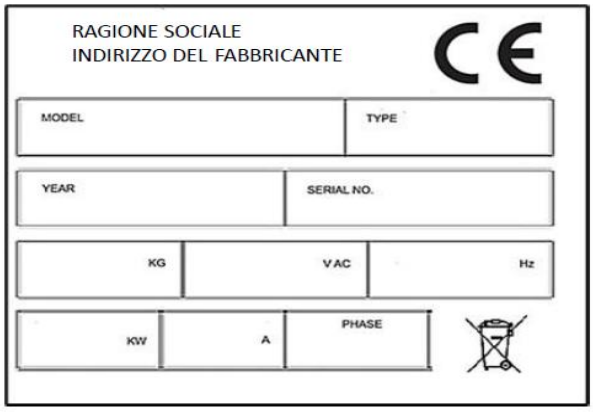
3.1 Disegni esplosi



Legenda:

1	Statore	7	Vassoio
2	Calotta	8	Rullo inox
3	Pulsantiera	9	Rondella
4	Basamento	10	Viti per il fissaggio del rullo
5	Maniglia	11	Viti di fissaggio del coperchio chiusura rullo
6	Scatola grattugia	12	Coperchio chiusura rullo

3.2 Etichetta Dati CE



4.0 IMBALLAGGIO E MOVIMENTAZIONE

La grattugia serie GSN è contenuto all'interno di un imballo che ne tutela l'incolumità durante il trasporto.

Attenzione: Movimentare la macchina prestando la massima cura.

Attenzione: Si raccomanda durante la movimentazione di tenere l'imballo sempre in posizione verticale e girato nel senso indicato dalle frecce.

L'imballo utilizzato per la spedizione è in cartone tipo "Vulcano"; all'interno trovate:

- la macchina.
- il manuale di uso e manutenzione.
- la Dichiarazione CE di Conformità.
- il vassoio

5.0 INSTALLAZIONE

La macchina deve essere posizionata su un piano sufficientemente robusto da portare il peso della stessa e dei materiali necessari alla lavorazione. Il piano non deve essere sdrucciolevole e sufficientemente grande da non ostacolare le fasi delle lavorazioni.
La stabilità della macchina sul piano di lavoro è assicurata da quattro piedini di appoggio in plastica.

5.1 Collegamento elettrico

Prima di iniziare il collegamento elettrico verificare se la tensione di alimentazione corrisponda a quella della macchina: i dati elettrici sono riportati sulla targa di identificazione della macchina. In caso contrario avvisare il servizio tecnico del fabbricante o del concessionario di zona.
La condizione ottimale è che venga fornita alla macchina l'esatta tensione riportata sulla targa.
Comunque è accettata una variazione del +/- 10%.
Assicurarsi che l'impianto di messa a terra dell'impianto di alimentazione elettrica sia conforme alle leggi vigenti. Al di fuori di questo campo provvedere alla regolazione della tensione di alimentazione.

Attenzione: Le macchine con motori monofase solo corredate di una spina, mentre le macchine con motore trifase dispongono di cavo di alimentazione privo di spina.

Attenzione: È vietato sostituire la spina: la sostituzione della spina fa decadere la conformità della macchina e fa decadere la garanzia.

Attenzione: Il collegamento elettrico delle macchine con i motori trifase ed i controlli da effettuare successivamente, vanno eseguiti da un elettricista qualificato, facendo sempre riferimento allo schema elettrico in dotazione alla macchina.

Attenzione: Prima di iniziare a lavorare assicurarsi che il senso di rotazione sia come indicato dalla freccia (vedi figura 2).

Attenzione: Si consiglia all'utilizzatore di installare a monte della macchina un interruttore differenziale conformemente alle leggi e alle norme vigenti nel Paese in cui la macchina sarà installata. Si consiglia un differenziale con intervento a 30 mA, come coordinatore con il circuito di messa a terra dello stabilimento.

Figura 2

6.0 ISTRUZIONI PER L'UTILIZZO

Prima di avviare la macchina prestare attenzione alle seguenti avvertenze:

Attenzione: Accertarsi che all'interno della zona grattugia non vi sia alcun tipo di materiale. Eventuali pezzi di formaggio o di pane secco che bloccano il gruppo grattugia non devono essere rimossi con pezzi metallici (coltelli, ecc): si consiglia l'utilizzo di stecche di legno

Attenzione: In caso di avaria o blocco della macchina, si deve immediatamente fermarla premendo il tasto 3 (vedi figura 3), scollegare la spina dalla presa ed eliminare la causa dell'arresto o blocco.

6.1 Avvio della Macchina

L'avvio della macchina si effettua premendo il pulsante verde (1). Il funzionamento è segnalato dalla luce bianca accesa (2).
L'arresto della macchina si effettua premendo il tasto rosso (3), vedi figura 4 di seguito riportata.

1 2 3

Figura 3

6.2 Utilizzo della grattugia

1. Mettere il vassoio di raccolta (o altro contenitore similare) sotto il gruppo di grattugia, in corrispondenza della bocca di scarico, per la raccolta del formaggio o pane già lavorato
2. Sollevare la maniglia
3. Introdurre il materiale da lavorare
4. Premere la maniglia
5. Avviare la macchina: premere il pulsante 1 (figura 3)
6. Spingere il materiale verso il rullo inox
7. Ripetere fin quando necessario.

⚠ Attenzione: Per evitare di ottenere una grana grossa si consiglia di non spingere eccessivamente sulla maniglia. La macchina, in corrispondenza del supporto della maniglia, è dotata di un interblocco (microinterruttore).
L'apertura della maniglia aziona il microinterruttore che comanda l'arresto della rotazione del rullo inox e contemporaneamente aziona il freno motore.

6.3 Utilizzo non consentito

Sono da considerarsi usi vietati tutti quelli dovuti alle operazioni non espressamente indicate dal costruttore, o quelli dovuti al superamento delle caratteristiche tecniche della macchina.

⛔ È vietato l'utilizzo della macchina in condizioni diverse da quelle descritte in questo manuale.

⛔ È fatto divieto utilizzare la macchina senza protezioni.

⛔ È vietato utilizzare per lavorazioni diverse rispetto a quelle per cui è stata costruita.

⛔ È fermamente vietato utilizzare la macchina con alimenti diversi da quelli definiti in questo manuale.

⛔ È vietato apportare modifiche sulla macchina.

⛔ È vietato utilizzare per la pulizia, prodotti chimici pericolosi (per esempio soluzioni caustiche concentrate).

Attenzione: Per i danni che ne derivano da un uso improprio l'unico responsabile è l'utilizzatore.

6.4 Sospensione periodica di utilizzo della macchina

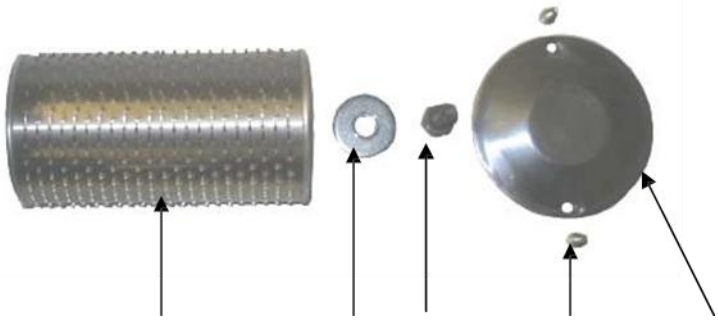
In previsione di periodi prolungati di mancato utilizzo della macchina è opportuno procedere alle operazioni di pulizia e manutenzione ordinaria di eseguito dettagliatamente esposte negli appositi paragrafi. Prima di procedere a queste operazioni è opportuno eseguire lo smontaggio del gruppo grattugia seguendo i passaggi di seguito descritti.
Per lo spostamento della macchina, scollegarla prima dall'impianto elettrico.
Immagazzinare la macchina in ambienti asciutti e proteggerla dagli agenti atmosferici.

6.4.1 Smontaggio del gruppo grattugia

Attenzione: Prima di effettuare lo smontaggio del gruppo di macinazione, si deve staccare la spina dalla presa di alimentazione elettrica.

Lo smontaggio del gruppo grattugia deve essere effettuato rispettando l'ordine di seguito elencato:

1. Spegnere la macchina
2. Staccare la spina dalla presa di alimentazione elettrica
3. Togliere il vassoio
4. Togliere le viti di fissaggio 11 (figura 4)
5. Smontare il coperchio 12 (figura 4)
6. Svitare e togliere la vite 10 (figura 4)
7. Sfilare il rullo inox 8 (figura 4).



8 9 10 11 12

Figura 4

Figura 5

13

13

6.4.2 Montaggio del gruppo grattugia

Il montaggio del gruppo grattugia deve essere seguito rispettando l'ordine di seguito elencato:

1. Inserire il rullo inox nell'albero e spingerlo fino in fondo, avendo cura di accoppiare la chiavetta dell'albero 13 (figure 5 e 6) nella sede del rullo inox
2. Inserire e serrare la vite 10 (figura 4) completa di rondella 9 (figura 4)
3. Montare il coperchio 12 (figura 4)
4. Inserire e fissare le viti 11 (figura 4)
5. Inserire il vassoio sotto la bocca di scarico
6. Inserire la spina nella presa
7. Se necessario iniziare a lavorare

7.0 MANUTENZIONE

Prima di effettuare le operazioni di pulizia e manutenzione è obbligatorio scollegare la spina della macchina dalla presa di alimentazione elettrica.

Indossare il grembiule prima di effettuare la pulizia e/o disinfezione della macchina.

E' obbligatorio indossare i guanti per effettuare la pulizia e manutenzione della macchina.

Il rispetto dei tempi e delle modalità della pulizia è la condizione essenziale per la parte connessa alla sicurezza, all'igiene ed alla parte produttiva della macchina.
Si deve eseguire una accurata pulizia della macchina dopo ogni suo uso e ad ogni cambio di lavorazione.

È vietato lavare la macchina con getti, anche leggeri, d'acqua.

È fatto divieto lavare immergendo totalmente o parzialmente la macchina in acqua.

7.1 Pulizia ordinaria

La pulizia giornaliera deve essere effettuata esclusivamente con acqua e saponi detergenti per lavastoviglie e successivamente sciacquati con acqua pulita. L'asciugatura deve essere fatta con strofinacci e spugne ben puliti.
Per effettuare una pulizia accurata della macchina si deve smontare il gruppo grattugia e lavare singolarmente i pezzi senza sovrapporli per evitare danneggiamenti. Per igienizzare i pezzi smontabili della macchina, si consiglia di nebulizzare direttamente sulla superficie da trattare un prodotto detergente igienizzante sgrassatore a base alcolica pronto all'uso senza risciacquo (es. hygiene fast di G-Professional) e passare con un panno pulito. Lasciare asciugare bene il prodotto prima di mettere a diretto contatto gli alimenti con la superficie trattata.
Grattugiando pane secco o formaggio, sulla griglia di scarico si possono depositare dei residui: per eliminarli servirsi di un pennello.
Per ulteriori informazioni contattare il servizio assistenza del fabbricante.

7.2 Regolazione del freno meccanico

La regolazione del tempo di arresto del rullo inox deve essere effettuata da un esperto in manutenzione.

Il tempo di arresto del rullo inox, già registrato in fabbrica, deve essere sempre inferiore a 3 secondi. L'eventuale registrazione deve essere effettuata come di seguito riportato:

1. Staccare la spina dalla presa
2. Svitare le viti che fissano la calotta 1 (figura 7)
3. Stringere leggermente la vite 2 (figura 7)
4. Coprire la ventola 3 (dis. 3) con la calotta 1 (figura 7)
5. Se necessario verificare se il tempo di arresto è inferire a 3 secondi
6. Ripetere l'operazione fin quando il tempo di arresto non è inferiore a 3 secondi.

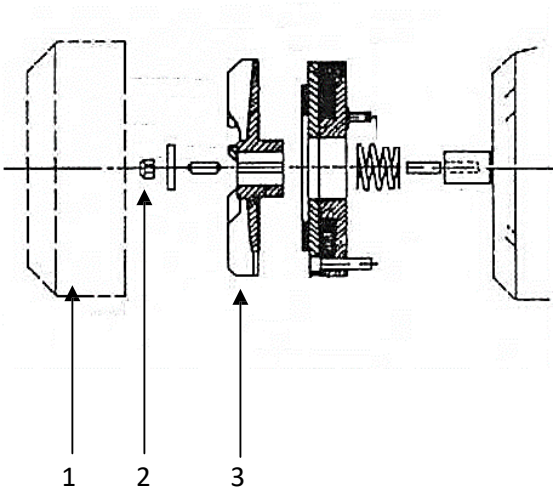


Figura 7

7.3 Regolazione del freno elettronico

La regolazione del tempo di arresto del rullo inox deve essere effettuata da un esperto in manutenzione.

Il tempo di arresto del rullo inox, già registrato in fabbrica, deve essere sempre inferiore a 3 secondi. L'eventuale registrazione deve essere effettuata come di seguito riportato:

1. Staccare la spina dalla presa
2. Svitare le tre viti 1 (figura 8) che fissano il coperchio 2 (figura 8)
3. Smontare il coperchio 2 (figura 8) dal suo alloggiamento
4. Con un cacciavite agire sul trimmer 3 (figura 9)
5. Rimontare il coperchio 2 (figura 8)
6. Inserire la spina nella presa
7. Verificare se il tempo di arresto è inferire a 3 secondi
8. Se necessario ripetere l'operazione fin quando il tempo di arresto non è inferiore a 3 secondi.

Figura 8

Figura 9

7.4 Verifica dispositivi di sicurezza

La sicurezza della macchina è conseguenza diretta dello stato di efficienza dei dispositivi di sicurezza utilizzati. Ogni giorno, prima di iniziare il lavoro, controllare:

- il corretto funzionamento del comando di arresto
- l'integrità del cappuccio di protezione dei comandi avvio e arresto
- il buon funzionamento ed efficacia di tutte le protezioni.

Eventuali anomalie riscontrate durante questi controlli, vanno segnalate tempestivamente al responsabile, il quale provvederà a metter fuori servizio la macchina e contattare il servizio assistenza del fabbricante.

8.0 DEMOLIZIONE E SMALTIMENTO

La macchina è composta da diversi materiali ed è un'apparecchiatura elettrica/elettronica. In caso di smaltimento diventa RAEE e deve essere consegnata presso i centri di raccolta autorizzati seguendo le normali procedure richieste.

Gli imballi a protezione dell'apparecchio sono completamente riciclabili e devono essere smaltiti negli appositi contenitori di raccolta differenziata al fine di salvaguardare l'ambiente.

N.B.: In caso di rottamazione la macchina dovrà essere smaltita attenendosi alle disposizioni della normativa vigente.

9.0 DIAGNOSTICA ELEMENTARE (Inconvenienti e rimedi)

Inconveniente	Causa	Rimedio
Il motore della macchina non parte	Spina non collegata alla presa di alimentazione	Collegarla
	I fusibili sulla presa di alimentazione sono bruciati	Sostituire i fusibili alla presa
	La scheda è guasta	Sostituire la scheda
	Condensatore esaurito	Sostituire il condensatore
	Cavi alimentazione o del motore scollegati dalla scheda	Collegare i cavi
Il motore della macchina non parte anche se i fusibili sono stati sostituiti	La scheda è guasta	Sostituire la scheda

10.0 GARANZIA

La macchina è garantita contrattualmente, per qualunque difetto di costruzione. La garanzia comprende la sostituzione degli elementi riconosciuti difettosi dal costruttore.

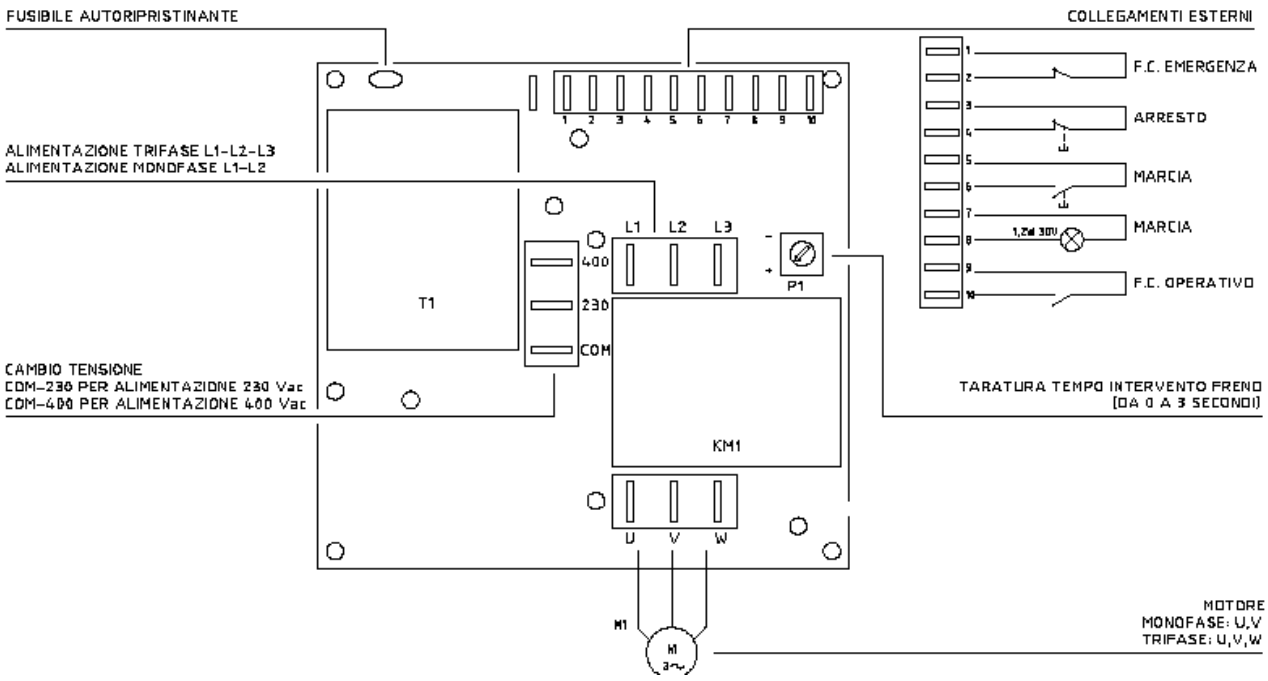
10.1 Limiti della garanzia

La garanzia non può essere, in nessun caso, estesa:

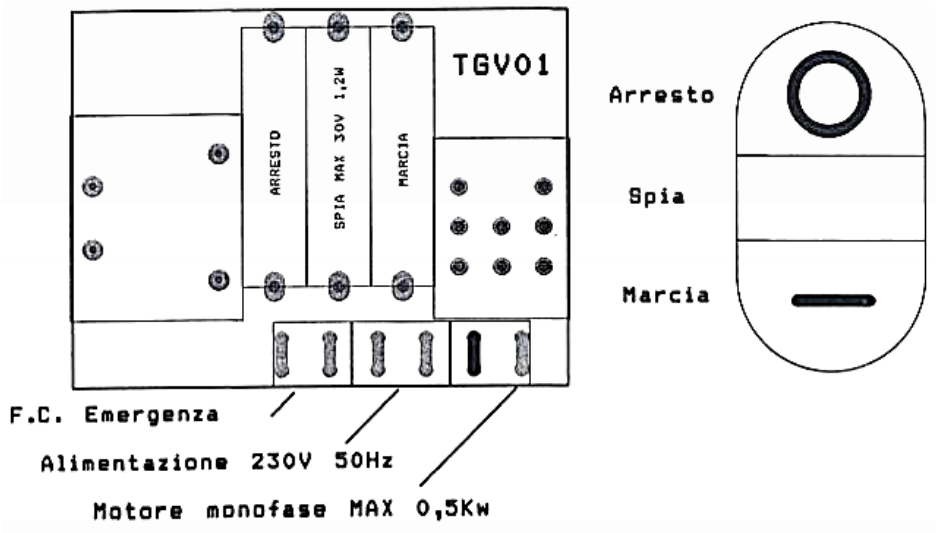
- Ai componenti danneggiati in caso di prove, di test o di utilizzi non autorizzati
- A installazioni non effettuate da installatore non autorizzato o non conformi al presente manuale.
- Al caso in cui non sia effettuato il controllo periodico e la manutenzione.

11.0 SCHEMI ELETTRICI

11.1 Schema elettrico per modelli GSN (monofase e trifase con freno elettronico)



11.2 Schema elettrico per modello GMN



AVVERTENZA

È 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 CONFORMITÀ / 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 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.

È 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