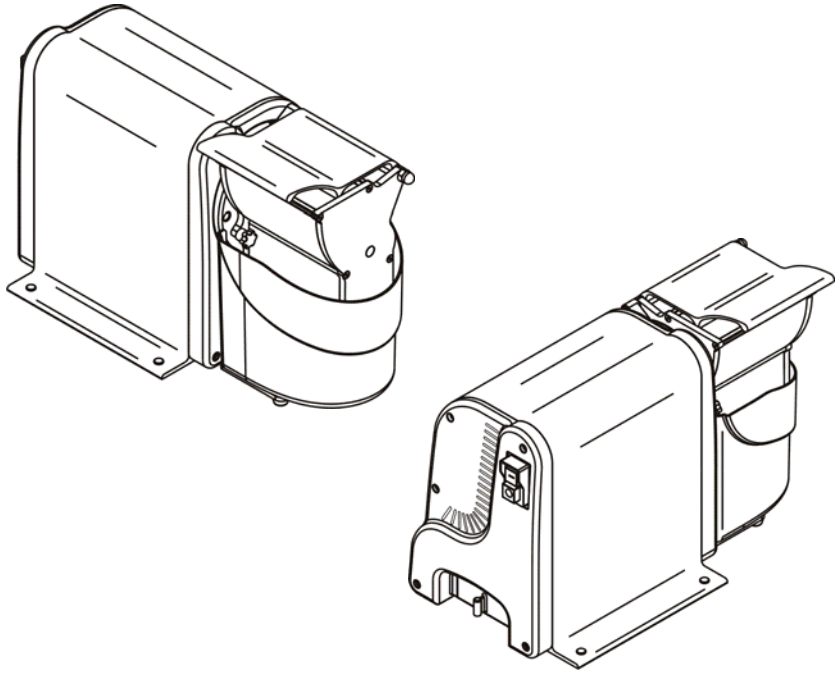
CENTRO DI ASSISTENZA
RIVENDITORE AUTORIZZATO

MANUALE DI ISTRUZIONI, PER USO E MANUTENZIONE



Ed. 05/2011

Grattugie CE
VGS - DVR

CAP. 8 - SMANTELLAMENTO

8.1 - MESSA FUORI SERVIZIO

Se per qualche motivo si decidesse di mettere fuori uso la macchina, assicurarsi che sia inutilizzabile per qualsiasi persona: staccare le connessioni elettriche.



8.2 - RAEE Rifiuti di Apparecchiature Elettriche ed Elettroniche

Ai sensi dell'art.13 del Decreto legislativo 25 luglio 2005 ,n.151 "Attuazione delle Direttive 2002/95/CE,2002/96/CE e 2003/108/CE, relative alla riduzione dell'uso di sostanze pericolose nelle apparecchiature elettriche ed elettroniche, nonché allo smaltimento dei rifiuti"

Il simbolo del cassonetto barrato riportato sull'apparecchiatura o sulla sua confezione indica che il prodotto alla fine della propria vita utile deve essere raccolto separatamente dagli altri rifiuti.

La raccolta differenziata della presente apparecchiatura giunta a fine vita è organizzata e gestita dal produttore. L'utente che vorrà disfarsi della presente apparecchiatura dovrà quindi contattare il produttore e seguire il sistema che questo ha adottato per consentire la raccolta separata dell'apparecchiatura giunta a fine vita.

L'adeguata raccolta differenziata per l'avvio successivo dell'apparecchiatura dismessa al riciclaggio,al trattamento e allo smaltimento ambientalmente compatibile contribuisce ad evitare possibili effetti negativi sull'ambiente e sulla salute e favorisce il reimpiego e/o riciclo dei materiali di cui è composta l'apparecchiatura.

Lo smaltimento abusivo del prodotto da parte del detentore comporta l'applicazione delle sanzioni amministrative previste dalla normativa vigente.

CAP. 6 - PULIZIA ORDINARIA

6.1 - GENERALITA'

- La pulizia della macchina è una operazione da eseguire almeno una volta al giorno o, se necessario, con maggior frequenza.
- La pulizia deve essere scrupolosamente curata per tutte le parti della grattugia che vengono a contatto diretto o indiretto con l'alimento.
- La grattugia non deve essere pulita con idropulitrici, getti d'acqua o tramite lavastoviglie; non devono essere usati utensili, spazzoloni e quanto altro può danneggiare superficialmente la macchina.
- Prima di eseguire qualsiasi operazione di pulizia è necessario **scollegare la spina di alimentazione dalla rete per isolare completamente la macchina dal resto dell'impianto.**

ATTENZIONE! ai rischi residui derivanti dalle parti taglienti e/o acuminate.

ATTENZIONE!

NON INTRODURRE NESSUN COMPONENTE IN LAVASTOVIGLIE.

6.2 - PROCEDURA DA SEGUIRE

Il lavaggio del corpo della macchina, sul posto di lavoro, può essere eseguito con un panno umido, risciaquato frequentemente in acqua.

ATTENZIONE: Pulire il rullo grattugia con uno spazzolino, facendo molta attenzione ai denti punzonati.

CAP. 7 - MANUTENZIONE

7.1 - GENERALITA'

Prima di eseguire qualsiasi operazione di manutenzione è necessario **scollegare la spina di alimentazione dalla rete per isolare completamente macchina dal resto dell'impianto.**

7.2 - PIEDINI

I piedini con il tempo potrebbero deteriorarsi e perdere le caratteristiche di elasticità, diminuendo la stabilità della macchina. Procedere quindi alla loro sostituzione.

7.3 - CAVO DI ALIMENTAZIONE

Controllare periodicamente lo stato di usura del cavo ed eventualmente chiamare il "CENTRO DI ASSISTENZA" per la sostituzione.

PREMESSA

- *Il presente manuale è stato redatto per fornire al **cliente** tutte le informazioni sulla macchina e sulle norme ad essa collegate, nonché le istruzioni d'uso e di manutenzione che permettono di usare in modo migliore il mezzo, mantenendo integra l'efficienza nel tempo.*
- *Questo manuale va consegnato alle persone preposte all'uso della macchina ed alla sua periodica manutenzione.*

INDICE DEI CAPITOLI

CAP. 1 - INFORMAZIONI SULLA MACCHINA pag. 5
1.1 - PRECAUZIONI GENERALI
1.2 - SICUREZZE ISTALLATE SULLA MACCHINA
1.3 - DESCRIZIONE DELLA MACCHINA
1.3.1 - Descrizione generale
1.3.2 - Caratteristiche costruttive
1.3.3 - Composizione della macchina

CAP. 2 - DATI TECNICI pag. 8
2.1 - INGOMBRO, PESO, CARATTERISTICHE ...

CAP. 3 - RICEVIMENTO DELLA MACCHINA pag. 9
3.1 - SPEDIZIONE DELLA MACCHINA
3.2 - CONTROLLO DELL' IMBALLO AL RICEVIMENTO
3.3 - SMALTIMENTO DELL' IMBALLO

CAP. 4 - L' ISTALLAZIONE pag. 10
4.1 - COLLOCAMENTO DELLA MACCHINA
4.2 - ALLACCIAMENTO ELETTRICO
4.2.1 - Grattugia con motore monofase
4.3 - SCHEMI ELETTRICI
4.3.1 - Schema elettrico monofase
4.4 - CONTROLLO DEL FUNZIONAMENTO

CAP. 5 - USO DELLA MACCHINA pag. 12
5.1 - COMANDI
5.2 - CARICAMENTO DEL PRODOTTO

CAP. 6 - PULIZIA ORDINARIA pag. 14
6.1 - GENERALITA'
6.2 - PROCEDURA DA SEGUIRE PER LA PULIZIA DELLA MACCHINA

CAP. 7 - MANUTENZIONE pag. 14
7.1 - GENERALITA'
7.3 - PIEDINI
7.4 - CAVO DI ALIMENTAZIONE

CAP. 8 - SMANTELLAMENTO pag.15
8.1 - MESSA FUORI SERVIZIO
8.2 - RAEE Rifiuti di Apparecchiature Elettriche ed Elettroniche

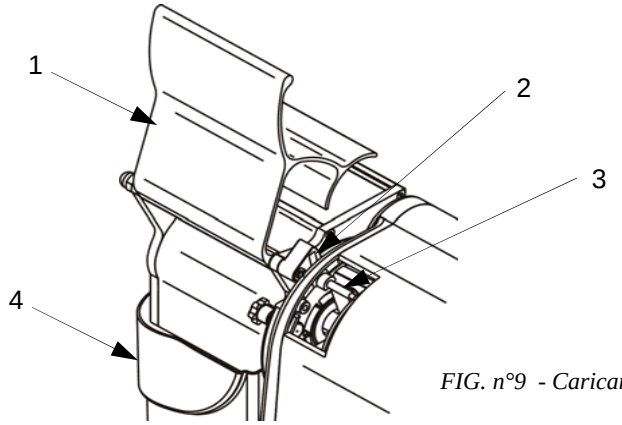


FIG. n°9 - Caricamento del prodotto

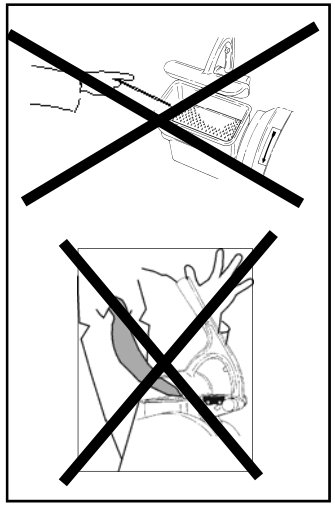
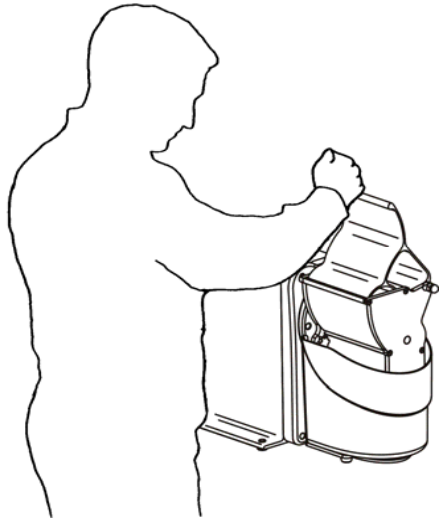


FIG. n°11 - Posizione corretta

FIG. n°10 - Prestare molta attenzione a ...

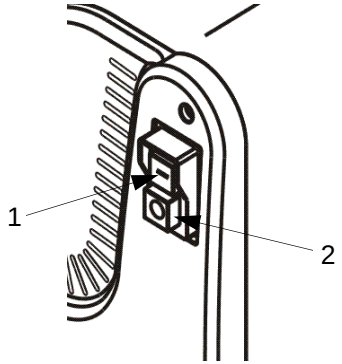
Non inserire oggetti metallici o altro all'interno della bocca grattugia e della bocca di uscita del materiale grattugiato.
Non utilizzare indumenti che potrebbero impigliarsi durante l'utilizzo.



CAP. 5 - USO DELLA MACCHINA

5.1 - COMANDI

I comandi sono disposti sul corpo della macchina come da *FIG. n°8.*



1 - Pulsante di marcia "I".
2 - Pulsante di arresto "0".

FIG. n°8 - Posizione comandi

5.2 - CARICAMENTO DEL PRODOTTO *(vedi FIG. n°9-10)*

N.B.: Il prodotto da lavorare va caricato solamente a motore fermo.

La procedura è la seguente:

1. **ATTENZIONE!** per qualsiasi motivo non infilare mai le mani nella bocca grattugia in funzione, ma fermare la macchina usando molta cautela onde evitare spiacevoli contatti con il rullo grattugia.
2. Il prodotto da lavorare va caricato sempre a motore spento;
3. alzare la leva grattugia (1) e posizionare il prodotto sulla bocca grattugia bloccandolo con la leva grattugia. La quantità di prodotto caricata nella bocca deve essere tale da permettere la chiusura della leva.
4. Assicurarsi che la vaschetta di raccolta (4) sia posizionata correttamente (ovvero inserita completamente fino a toccare il corpo macchina) in modo che il micro (3) reagisca e permetta l'accensione della macchina.
   N.B. Se la leva non è ben chiusa e la vaschetta di raccolta non è posizionata correttamente la macchina non funziona.
5. Azionare la macchina con il pulsante "I" (*rif. 1 - FIG. n°8*);
6. Al termine della lavorazione, fermare la macchina premendo il pulsante di arresto "0" (*rif.2 - FIG. n°8*), quindi smontare e pulire accuratamente la bocca e tutti i suoi componenti (vedi par. 6.2).

Ogni volta che la vaschetta viene tolta e successivamente riposizionata, bisogna riavviare la macchina premendo il pulsante di marcia "I".

N.B.: Evitare di far girare la macchina a vuoto.

CAP. 1 - INFORMAZIONI SULLA MACCHINA

1.1 - PRECAUZIONI GENERALI

- La macchina deve essere usata solo da personale addestrato che deve conoscere perfettamente le norme sicurezza contenute in questo manuale.
- Nel caso si dovesse procedere ad un avvicendamento di personale, provvedere per tempo all'addestramento.
- Anche se sulla macchina sono installati dispositivi di sicurezza nei punti pericolosi, evitare di avvicinare le mani alle parti in movimento o di toccare la macchina con mani bagnate o umide.
- Prima di eseguire qualsiasi operazione di pulizia o manutenzione, scollegare la presa della macchina dalla rete di alimentazione elettrica.
- Quando si interviene per la manutenzione o la pulizia della macchina (e quindi vengono rimosse le protezioni), valutare attentamente i rischi residui.
- Durante la manutenzione o la pulizia mantenere la mente concentrata sulle operazioni in corso.
- Controllare regolarmente lo stato del cavo di alimentazione (per evitare pericoli si raccomanda di svolgere per tutta la sua lunghezza il cavo di alimentazione evitando torsioni); evitare di comprimere il filo con pesi, di lasciarlo a contatto con superfici calde o taglienti e di tirarlo per staccare la spina dalla presa di corrente.
- Se la macchina dovesse far supporre o dimostrare un mal funzionamento si raccomanda di non usarla e di non intervenire direttamente per le riparazioni; ma di contattare il "Centro di Assistenza", visibile nel retro del presente manuale.
- Non impiegare la macchina per prodotti surgelati e comunque per prodotti non alimentari.
- Non infilare oggetti metallici o altro all'interno della bocca grattugia.
- **Non grattugiare mai il prodotto senza l'ausilio della leva pressatrice.**

Il costruttore è sollevato da ogni responsabilità nei seguenti casi:

⇒ venga manomessa la macchina o i dispositivi di sicurezza installati da personale non autorizzato;

⇒ vengano sostituiti componenti con altri non originali;

⇒ non vengano seguite attentamente le istruzioni presenti nel manuale;

⇒ le superfici della macchina vengano trattate con prodotti non adatti (sostanze infiammabili, corrosive, o nocive).

1.2 - SICUREZZE INSTALLATE SULLA MACCHINA

Le sicurezze contro i rischi di natura elettrica sono state apportate in conformità alle direttive **2006/95/CEE, 2006/108/CEE,** mentre le sicurezze meccaniche sono state apportate in conformità alle direttive **2006/42/CEE.**

La grattugia è così prevista di:

- relais nel circuito di comando, che richiede l'operazione di riavvio volontario della macchina in caso di accidentale mancanza di corrente.
- micro magnetico (1) che ferma la macchina quando viene alzata la leva della grattugia;
- micro magnetico (2) che ferma la macchina quando viene tolta la vaschetta e ne permette il riavvio solo se torna ad esserci il contatto tra magnete e micro.

La grattugia è dotata delle misure normative per le protezioni elettriche e meccaniche sia in

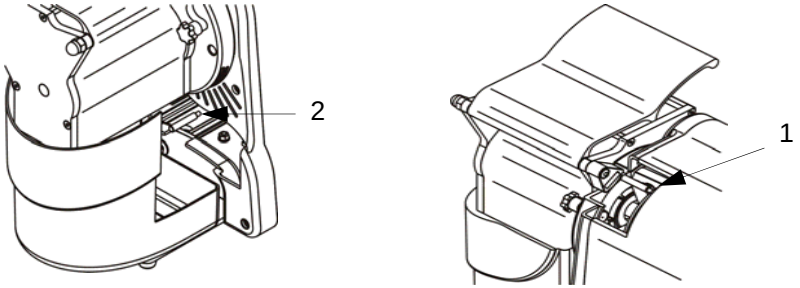


FIG. n°1 - Posizione delle sicurezze

fase di funzionamento che in fase di pulizia e manutenzione.
Esistono tuttavia dei **RISCHI RESIDUI** non totalmente eliminabili, richiamati in questo manuale sotto forma di ***ATTENZIONE***.
Essi riguardano il pericolo di taglio derivante dalla manipolazione del rullo durante la pulizia della macchina.

1.3 - DESCRIZIONE DELLA MACCHINA

1.3.1 - Descrizione generale

La grattugia è stata progettata e realizzata dalla nostra ditta, con il preciso scopo di garantire:

- massima sicurezza nell'uso, pulizia e manutenzione;
- massima igiene, ottenuta grazie ad una minuziosa selezione dei materiali che vengono a contatto con gli alimenti, e con l'eliminazione degli spigoli nella parte della macchina che viene a contatto con il prodotto, in modo da ottenere una facile e totale pulizia nonchè facilità di smontaggio;
- robustezza e stabilità di tutti i componenti;
- grande manegevolezza.

1.3.2 - Caratteristiche costruttive

La grattugia è stata realizzata con i seguenti materiali:

- corpo macchina in alluminio estruso;
- coperture laterali in ABS;
- rullo grattugia in acciaio inox;
- Vaschetta di raccolta in polistirolo alimentare termoformato.

Essi garantiscono il contatto con gli alimenti (igienicità) è l'inattaccabilità da acidi e sali oltre ad una elevata resistenza all'ossidazione.

4.3 - SCHEMI ELETTRICI

4.3.1 - Schema elettrico dell'impianto monofase

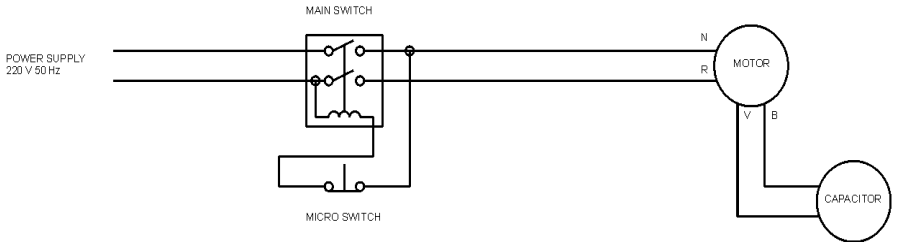


FIG. n°6 - Schema elettrico Mn

4.4 - CONTROLLO DEL FUNZIONAMENTO

Per il controllo del corretto funzionamento della macchina basta seguire la seguente procedura:

- azionare il pulsante di marcia "I" ed il pulsante di arresto "0" controllando che il rullo grattugia giri in senso antiorario. Guardando quest'ultimo da sopra la bocca *(vedi FIG. n° 7)* si dovrà vedere un movimento dei denti del rullo da sinistra verso destra.
- Controllare che abbassando la leva pressatrice la macchina si accenda, mentre alzandola si spenga.

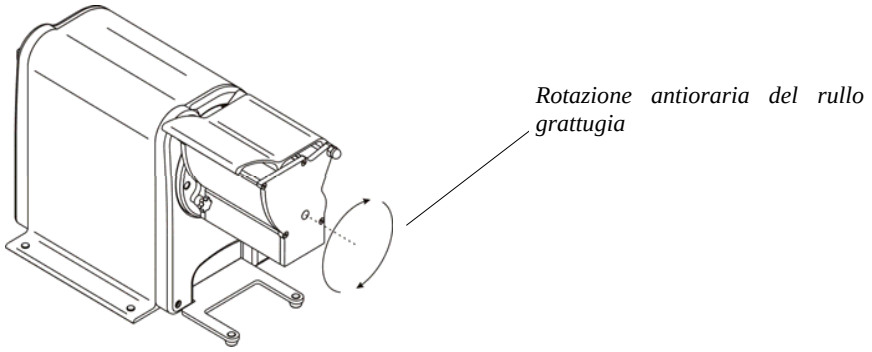


FIG. n°7 - Rotazione del rullo grattugia

3.2 - CONTROLLO DELL'IMBALLO AL RICEVIMENTO
Al ricevimento del collo, se esso non presenta danni esterni, procedere alla sua apertura controllando che dentro ci sia tutto il materiale *(vedi FIG. n°4).* Se invece all'atto della consegna del collo esso presenta segni di maltrattamenti, urti o caduta, è necessario far presente al corriere il danno, ed entro 3 giorni dalla data di consegna, indicata sui documenti, stendere un preciso rapporto sugli eventuali danni subiti dalla macchina. Non capovolgere l'imballo!! All'atto del trasporto assicurarsi che tale venga preso saldamente nei 4 punti fondamentali (mantenendolo parallelo al pavimento).

3.3 - SMALTIMENTO DELL'IMBALLO
I componenti dell'imballo (cartone, eventuali pallet, reggetta in plastica e schiuma poliuretanica) sono prodotti assimilabili ai rifiuti solidi urbani; per questo possono essere smaltiti senza difficoltà.
Nel caso la macchina venga installata in paesi in cui esistono norme particolari, smaltire gli imballi secondo quanto è prescritto dalle norme in vigore.

CAP. 4 - L'INSTALLAZIONE

4.1 - COLLOCAMENTO DELLA MACCHINA
Il piano sul quale va situata la macchina deve tenere conto delle dimensione di appoggio indicate sulla Tab. 1, e quindi avere un'ampiezza sufficiente, deve essere ben livellato, asciutto, liscio, robusto, stabile ed essere ad una altezza da terra di 80 cm. Inoltre la macchina deve essere posta in un ambiente con umidità max. 75% non salina ed una temperatura compresa fra +5°C e +35°C; comunque in ambienti che non comportino disfunzioni della stessa.

4.2 - ALLACCIAMENTO ELETTRICO
4.2.1 - Grattigia con motore monofase
La garttugia è fornita di un cavo di alimentazione con sezione 3x1mm.²; lunghezza 1.5 m e una spina "SHUKO".
Collegare la macchina 230 Volt 50 Hz, interponendo un interruttore differenziale - magnetotermico da 10A, Δ I = 0.03A. Accertare a questo punto che l'impianto di terra sia perfettamente funzionante.
Controllare inoltre che i dati riportati sulla targhetta tecnica - matricola *(FIG. n°5)* corrispondano ai dati riportati sui documenti di consegna e di accompagnamento.

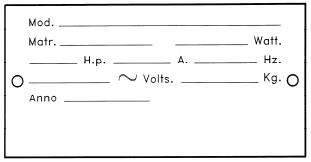
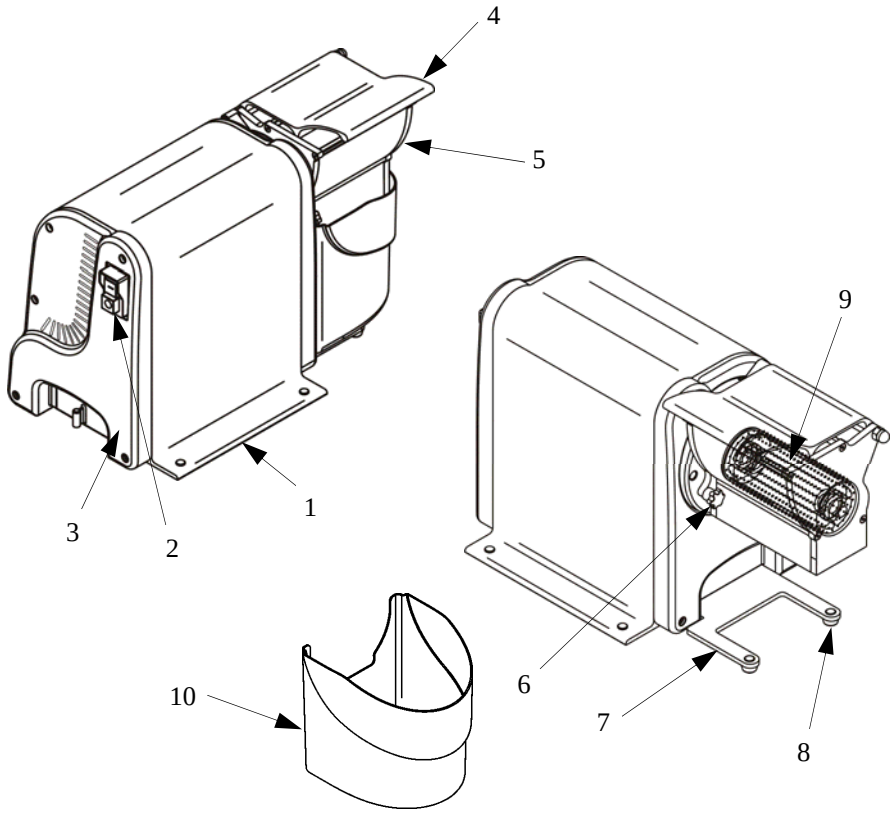


FIG. n°5 - Targhetta tecnica - matricola

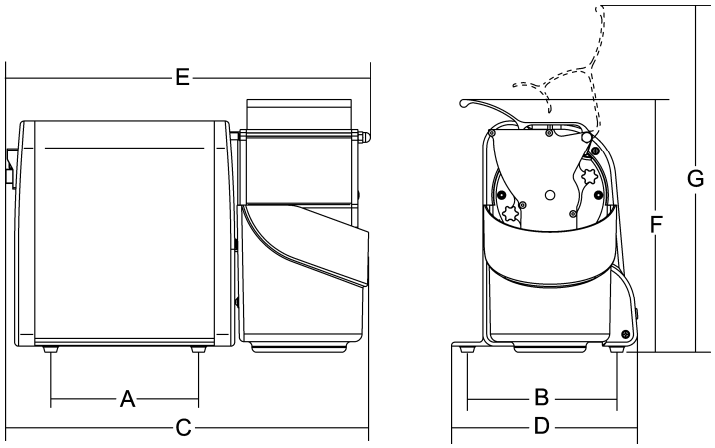
1.3.3 - Composizione della macchina
FIG. n°2 - Veduta generale della macchina



LEGENDE:
1 - *Corpo macchina*
2 - Comandi
3 - *Spalle laterali*
4 - *Leva grattugia*
5 - *Bocca grattugia*
6 - *Manopole di fissaggio*
7 - *Staffa antiribaltamento*
8 - *Piedini*
9 - *Rullo grattugia*
10 - *Vaschetta di raccolta*

CAP. 2 - DATI TECNICI

2.1 - INGOMBRO, PESO, CARATTERISTICHE...
FIG. n°3 - Disegni d'ingombro



TAB. n°1 - MISURE D'INGOMBRO E CARATTERISTICHE TECNICHE .

Modello	**u.m.**	**GF VGS**	**GF DVR**
Potenza	*Watt/Hp*	250/0,30	370/0,50
Alimentazione		230V / 50 Hz	230V / 50 Hz
Dimensioni bocca	*mm*	115x65	135x65
Giri rullo	*r.p.m.*	1.400	1.400
A x B	*mm*	180x170	190x190
C x D x F	*mm*	442x212x302	465x238x325
E x D x G	*mm*	428x212x420	468x238x444
Peso netto	*Kg*	14	15
Livello di rumorosità	*dB*	≤ 60	≤ 60

ATTENZIONE: Le caratteristiche elettriche per le quali è predisposta la macchina, sono indicate in una targhetta applicata sul retro della macchina; prima di eseguire l'allacciamento vedere **4.2 allacciamento elettrico**.

CAP. 3 - RICEVIMENTO DELLA MACCHINA

3.1 - SPEDIZIONE DELLA MACCHINA *(vedi FIG. n°4)*
La macchina parte dai nostri magazzini accuratamente imballata, l'imballo è costituito da:
a) scatola esterna in robusto cartone;
b) la macchina;
c) il presente manuale;
d) vaschetta;
e) certificato di conformità CE.

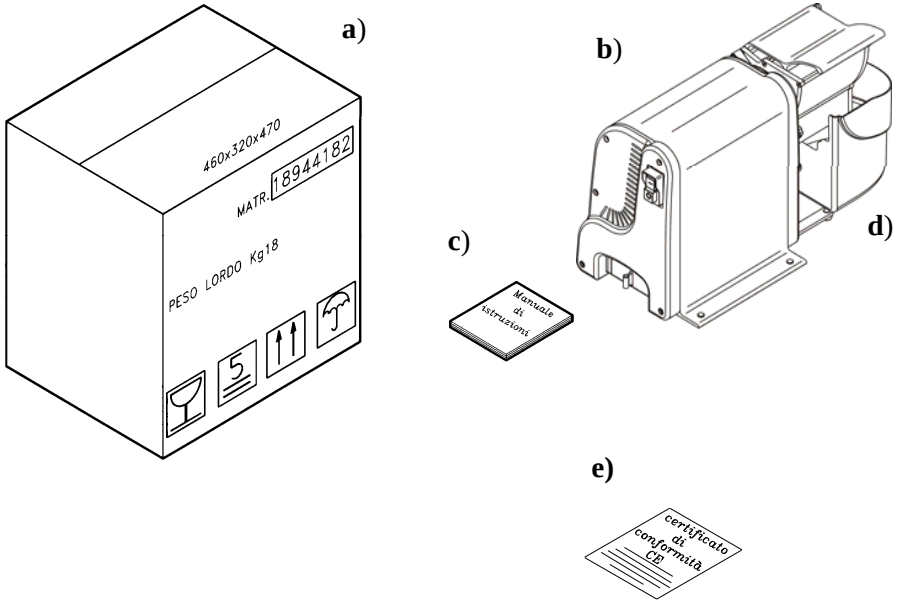


FIG. n°4 - Descrizione dell'imballo