



Istruzioni per l'Uso / *Operating Instructions* / Notice d'Utilisation *Betriebsanleitung* / Instrucciones de Uso

Grattugia formaggio / *Cheese grater* / Rape / *Kasereibe* / Ralladora Queso

modello / *model* / modèl / *Modele* / modelo

RFHD130



COMPLIMENTI! / CONGRATULATIONS! / FELICITATIONS! / KOMPLIMENT ! / FELICITACIONES!

AVETE SCELTO UNA MACCHINA / YOU HAVE CHOSEN A MACHINE / VOUS AVEZ CHOISI UNE MACHINE / IHRE WAHL FIEL AUF EINE MASCHINE VON / HAN ELEGIDO UNA MAQUINA



PRODUCE / *PRODUCES* / PRODUIT / *PRODUZIERT* / PRODUCE :

- APPARECCHI PER RISTORANTI E COMUNITÀ / EQUIPMENT FOR RESTAURANTS AND COMMUNITIES / APPAREILS POUR RESTAURANTS ET COMMUNAUTÉ / SKÜCHENGERÄTE FÜR RESTAURANTS UND GROSSBETRIEBE / APARATOS PARA RESTAURANTES Y COMUNIDADES:

(GRATTUGIAFORMA, TRITACARNE-GRATTUGIAFORMA, PELAPATATE, TAGLIAVERDURE, TAGLIAMOZZARELLA) / (*CHEESE GRATERS, MEAT MINCER-CHEESE GRATERS, POTATO PEELERS, VEGETABLE CUTTERS, MOZZARELLA CUTTERS*) / (RÂPES À FROMAGE, HACHOIR-RÂPES À FROMAGES, ÉPLUCHEURS, COUPE-LEGUMES, COUPE-MOZZARELLA) / (*KÄSEREIBEN, FLEISCHWOLF-KÄSEREIBEN, KARTOFFELSCHÄLER, GEMÜSESCHNEIDER, MOZZARELLA SCHNEIDER*) / (RALLADORAS DE QUESO, PICADORAS DE CARNE/RALLADORAS DE QUESO, PELADORAS DE PATATAS, CORTADORAS DE VERDURA, CORTADORAS DE MOZZARELLA).

- APPARECCHI PER LA LAVORAZIONE DELLA CARNE / MEAT PROCESSING EQUIPMENT / APPAREILS POUR LE TRAITEMENT DE LA VIANDE / FLEISCHVERARBEITUNG / ELABORACION DE LA CARNE:

(TRITACARNE, TRITACARNE REFRIGERATI, TRITACARNE CON ALIMENTATORE, HAMBURGATRICI AUTOMATICHE, SEGAOSSI, INSACCATRICI, CUTTER, MACCHINE PER IL CONFEZIONAMENTO SOTTOVUOTO) / (*MEAT MINCERS, REFRIGERATED MEAT MINCERS, SELF-FEEDING MINCING MACHINES, AUTOMATIC HAMBURGER SHAPERS, BONE SAWS, MANUAL SAUSAGE FILLERS, CUTTERS, VACUUM PACKING MACHINES*) / (HACHOIRS, HACHOIRS RÉFRIGÉRÉS, HACHOIRS AVEC ALIMENTATEUR, RECONSTITUEURS AUTOMATIQUES, SCIE À OS, POUSSOIRS, CUTTERS, MACHINES POUR EMBALLAGE SOUS VIDE) / (*FLEISCHWÖLFE, GEKÜHLTER FLEISCHWÖLFE, WOLFAUTOMAT, KNOCHEN BANDSÄGE, WURSTFÜLLER, CUTTERS, VAKUUM-VERPACKUNGSMASCHINEN*) / (PICADORAS DE CARNE, PICADORAS DE CARNE REFRIGERADAS, PICADORAS DE CARNE CON ALIMENTADOR, MAQUINAS AUTOMATICA PARA HAMBURGESAS, CORTADORAS DE HUESOS, EMBUTIDORAS MANUALES, CUTTERS, ENVASADORAS EN VACIO).

- AFFETTATRICI / SLICERS / TRANCHEURS / SCHNEIDEMASCHINEN / CORTADORAS:

(AFFETTACARNE, AFFETTASALUMI, AFFETTATRICE A GRAVITÀ) / (*MEAT SLICERS, HAM SLICERS*) / (TRANCHE-VIANDE, TRANCHE-JAMBON, TRANCHEURS À GRAVITÉ) / (*FLEISCHSCHNEIDEMASCHINEN, WURSTSCHNEIDEMASCHINEN*) / (CORTADORAS DE CARNE, CORTADORAS DE FIAMBRES, CORTADORAS A GRAVEDAD).

Indice

Certificato di Garanzia

Informazioni sul manuale.....

Conservazione.....

Avvertenze Generali

Sicurezza dell'operatore

Inconvenienti meccanici elettrici

Rischi residui

Segnali di Attenzione

Caratteristiche tecniche.....

Uso previsto.....

Accessori

Valori ambientali

Assistenza tecnica.....

Trasporto/Installazione/Demolizione

Imballaggio e trasporto

Immagazzinamento

Ricevimento.....

Movimentazione

Installazione.....

Pulizia iniziale

Messa a terra.....

Avviamento.....

Demolizione.....

Uso della macchina

Smontaggio della bocca

Pulizia e manutenzione

Pulizia

Scheda di pulizia

Scheda tecnica

Schemi elettrici

Ricambi.....

Dichiarazione di conformità

Index

Warranty Certificate

Information on the manual.....

Storage.....

General Directions

Operator Safety

Mechanical and electrical troubles...

Residual Risks

Warning Signals

Technical Features.....

Recommended use

Attachments

Operating ranges

After-sales service.....

Transport/Installation/Demolition...

Packaging and Transport

Storage

Reception

Handling

Installation

First cleaning

Grounding

Starting

Demolition

Use of the machine

Disassembling the mouth .

Cleaning and maintenance.....

Cleaning

Cleaning sheet

Technical Card

Wiring diagrams

Spare parts

Machine certificate.....

Sommaire

Certificat de Garantie.....

Informations sur le manuel.....

Conservation.....

Avertissements Généraux.....

Sécurité de l'opérateur

Inconvénients mécaniques-électriques

Risques Résiduels

Signaux d'attention

Caractéristiques Techniques

Utilisation prévue

Accessoires.....

Utilisation prévue

Température et humidité ambiantes

Transport Installation Démolition....

Emballage et transport.....

Stockage

Réception.....

Manutention

Installation.....

Nettoyage initial

Mise à la terre

Mise en service

Démolition

Utilisation de la Machine

Demontage de la bouche .

Nettoyage et Entretien.....

Nettoyage

Carte de nettoyage

Fiche Technique.....

Schémas Electriques.....

Pièces Détachées

Declaration de conformité.....

Inhalt

Garantieschein

Informationen zum Handbuch ...

Aufbewahrung.....

Allgemeine Hinweise

Sicherheit des Bedieners

Mechanische und elektrische Störungen

Maschine Restrisiken.....

Hinweiszeichen

Technische Merkmale.....

Einsatzbereich

Hersteller.....

Raumtemperaturen

Kundendienst

Transport Installation Abbruch..

Verpackung und Transport

Lagerung

Empfang.....

Innerbetrieblicher Transport

Installation

Grundreinigung

Erdung

Inbetriebnahme

Abbruch.....

Betrieb der Maschine.....

Ausbau des füllstutzens .

Reinigung und Wartung

Reinigung

Datenblatt zur reinigung

Datenblatt

Schaltpläne.....

Ersatzteile

Konformitätserklärung

Indice

Certificado de garantía..... 5

Información sobre el manual..... 9

Conservación..... 9

Advertencias Generales..... 10

Seguridad del operador..... 11

Inconvenientes mecánicos y eléctricos 12

Riesgos Residuales..... 13

Señales de Atención..... 13

Características Técnicas 14

Utilización prevista..... 14

Accesorios

Valores ambientales

Servicio posventa

Transporte, Instalación, Demolición 16

Embalaje y transporte..... 16

Almacenamiento

Recepción..... 17

Desplazamiento..... 18

Instalación

Limpieza inicial

Puesta a tierra

Arranque

Demolición

Uso de la Máquina

Desmontaje de la boca . 24

Limpieza y Mantenimiento..... 25

Limpieza

Ficha de limpieza..... 27

Fichas Técnicas..... 32

Esquemas Eléctricos

Recambios

Declaración de conformidad..... 38

Informazioni sul manuale

Prima di collegare e accendere la macchina leggere attentamente e per intero questo manuale d'uso per poter usufruire in maniera completa delle funzionalità e delle possibilità d'impiego di questa macchina.

Il manuale d'uso descrive l'utilizzo e le possibili impostazioni della macchina.

Information on the manual

Before connecting and switching on the machine, read this use manual thoroughly and in full to make full use of the functionality and potential of this machine.

The use manual describes machine use and possible settings.

Informations sur le manuel

Avant de brancher et d'allumer la machine, lire attentivement et entièrement le présent manuel d'utilisation pour pouvoir utiliser de façon complète les fonctions et les possibilités d'utilisation de la machine.

Le manuel d'utilisation décrit l'utilisation et les paramétrages possibles de la machine.

Informationen zum Handbuch

Lesen Sie diese Bedienungsanleitung sorgfältig und vollständig durch, bevor Sie das Gerät anschließen und einschalten, um die Funktionen und Einsatzmöglichkeiten dieses Geräts voll ausnutzen zu können.

Das Benutzerhandbuch beschreibt die Verwendung und die möglichen Einstellungen des Geräts.

Información sobre el manual

Antes de conectar y encender la máquina, lea atentamente todo el manual de uso para aprovechar completamente las funciones y posibilidades de uso de la máquina.

El manual de uso describe el uso y las posibles configuraciones de la máquina.



Immagini ed oggetti grafici inseriti a titolo esemplificativo nelle istruzioni possono essere diversi da quelli che appaiono effettivamente nella versione di strumento fornita. Questo comunque non influisce in alcun modo sul contenuto del manuale d'uso.



Images and graphical objects included for illustration purposes in the instructions may differ from those that actually appear in the supplied version of the instrument. This does not affect the manual contents in any way.



Les images et objets graphiques insérés à titre d'exemple dans les instructions peuvent être différents de ceux qui figurent effectivement dans la version de l'instrument fournie. Cela, toute fois, n'influe en aucune façon sur le contenu du manuel d'utilisation.



Bilder und Grafikobjekte, die in den Anweisungen als Beispiel enthalten sind, können sich von denen unterscheiden, die tatsächlich in der mitgelieferten Version des gelieferten Geräts enthalten sind. Dies hat jedoch keinerlei Auswirkungen auf den Inhalt der Bedienungsanleitung.



Las imágenes y objetos gráficos incluidos a título de ejemplo en las instrucciones pueden ser diferentes de los que aparecen efectivamente en la versión suministrada. De todos modos, esto no influye de ninguna forma sobre el contenido del manual de uso.

Conservazione

Il manuale d'uso è parte integrante della macchina e deve essere custodito in prossimità della postazione di lavoro perché sia facilmente consultabile dal personale operativo. Deve essere conservato per tutta la vita della macchina, fino alla demolizione.

Qualora si rivenda la macchina, deve essere fornito in dotazione anche il manuale d'uso completo di tutte le sue parti.

Preservation

The use manual is an integral part of the machine and must be stored close to the work station so that operators can access it easily. It must be kept for the machine's entire lifespan until demolition. If the machine is sold on, the complete use manual must be provided.

Conservation

Le manuel d'utilisation fait partie intégrante de la machine et doit être conservé à proximité du poste de travail pour être facilement consultable par le personnel chargé du fonctionnement. Il doit être conservé pendant toute la vie de la machine, jusqu'à la démolition.

En cas de revente de la machine, elle doit être accompagnée du manuel d'utilisation dans son intégralité.

Aufbewahrung

Die Bedienungsanleitung ist ein wesentlicher Bestandteil der Maschine und muss in der Nähe der Arbeitsstation aufbewahrt werden, damit sie vom Bedienungspersonal problemlos eingesehen werden kann. Sie ist für die gesamte Lebensdauer der Maschine bis zu ihrer Entsorgung aufzubewahren.

Wenn das Gerät verkauft wird, muss auch die Bedienungsanleitung einschließlich aller Bestandteile mitgeliefert werden.

Conservación

El manual de uso es parte integrante de la máquina y se debe conservar cerca de la estación de trabajo para que pueda ser consultado fácilmente por el personal operativo. Se debe conservar durante toda la vida útil de la máquina, hasta su desguace.

Si se revende la máquina, también se debe entregar el manual de uso, completo en todas sus partes.

Avvertenze Generali



Le operazioni che rappresentano una situazione di potenziale pericolo per gli operatori sono evidenziate tramite il simbolo sopra riportato.

Tutte le operazioni di manutenzione ordinaria e straordinaria della macchina devono essere eseguite esclusivamente da Operatori competenti in materia da noi autorizzati.

Le Istruzioni per l'Uso sono parte integrante della macchina e la devono accompagnare per tutta la vita utile, fino alla demolizione. **Prima di provvedere a qualunque operazione di Installazione / Uso / Manutenzione si raccomanda di leggere attentamente queste Istruzioni. Impedire l'utilizzo della macchina agli operatori che non conoscono le prescrizioni contenute nelle Istruzioni.** Prima di incominciare ad utilizzare la macchina l'operatore deve ricevere adeguate istruzioni (conformemente al paragrafo 7.2 del prEN12331). **Consegnare il manuale a qualsiasi altro utente o successivo proprietario della macchina.**

General Directions



Operations that may be dangerous for operators are pointed out by the symbol above.

All ordinary and extraordinary maintenance operations on the machine must be carried out exclusively by competent operators authorised by us.

The Operating Instructions form an integral part of the machine and must accompany the mincer for its whole lifetime until demolition.

We recommend you read these Instructions carefully before performing any Installation/Use/Maintenance operation. All operators attending the machine must know the directions contained in the instruction manual.

The operator must be adequately trained before starting to use the machine (in accordance with paragraph 7.2 of prEN 12331)

Hand over this manual to any other user or successive owner of the machine.

Avertissements Generaux



Les opérations présentant un danger potentiel pour les opérateurs sont signalées par le symbole représenté dessus.

Toutes les opérations d'entretien et de réparation de la machine doivent être effectuées exclusivement par des techniciens compétents agréés par notre société.

Cette Notice d'Utilisation fait partie intégrante de la machine et doit l'accompagner pendant toute sa durée de vie, jusqu'à la démolition.

Lire attentivement cette Notice d'Utilisation avant toute opération d'Installation/Utilisation/Entretien.

L'utilisation de la machine par des opérateurs ne connaissant pas les prescriptions figurant dans la Notice est interdite.

Avant d'utiliser la machine l'opérateur doit avoir reçu les instructions nécessaires à cet effet (conformément au paragraphe 7.2 du projet de norme EN 12331).

Remettre cette Notice à tout autre utilisateur ou propriétaire ultérieur de la machine.

Allgemeine Hinweise



Die Arbeiten, die eine mögliche Gefahrensituation für den Bediener darstellen, sind mit diesem Symbol gekennzeichnet.

Alle programmierten und außerordentlichen Wartungsarbeiten sind ausschließlich durch unsererseits autorisiertes Fachpersonal auszuführen.

Die Betriebsanleitung ist ein Bestandteil der Maschine und soll diese während der ganzen Lebensdauer bis zum Abbruch begleiten.

Bevor Sie die Maschine installieren, betreiben oder warten, lesen Sie bitte die ganze Betriebsanleitung aufmerksam durch.

Verhindern Sie, dass die Maschine von Personen betrieben wird, die die Anweisungen der vorliegenden Betriebsanleitung nicht kennen.

Bevor der Bediener die Maschine in Betrieb nimmt muß er entsprechend eingewiesen werden (mit dem Abschnitt 7.2 des prEN12331 konform).

Geben Sie die Betriebsanleitung einem anderen Anwender oder neuen Besitzer weiter.

Advertencias Generales



Las operaciones que dan lugar a una situación de peligro potencial para los operadores son puestas en evidencia mediante el símbolo antes ilustrado.

Todas las operaciones de mantenimiento ordinario y extraordinario deben ser realizadas exclusivamente por operadores competentes, autorizados por nuestra empresa.

Las Instrucciones para el Uso forman parte integrante de la máquina y deben acompañarla por toda su vida útil hasta la demolición.

Antes de llevar a cabo cualquier operación de Instalación / Uso / Mantenimiento les recomendamos que lean cuidadosamente estas Instrucciones. Impedir la utilización de la máquina a los operadores que no conozcan las prescripciones contenidas en las Instrucciones.

Antes de comenzar a utilizar la máquina el operador debe recibir adecuadas instrucciones (según lo dispuesto en el apartado 7.2 del prEN 12331).

Entregar el manual a cualquier otro usuario o propietario de la máquina.

! Sicurezza dell'Operatore

Prima di iniziare il lavoro l'operatore deve essere perfettamente a conoscenza della posizione e del funzionamento di tutti i comandi e delle caratteristiche della macchina riportate nelle "Istruzioni per l'Uso".

Non manomettere mai i dispositivi di sicurezza.

Non eliminare o modificare le protezioni ed i dispositivi di sicurezza.

Non manomettere l'impianto elettrico.

Staccare sempre la spina elettrica prima di ogni intervento di pulizia, manutenzione, riparazione.

È vietato l'utilizzo della macchina in ambienti con atmosfera esplosiva.

La posizione di lavoro è prospiciente i pulsanti di avviamento e di stop.

Per evitare pericolose tendenze ad impigliarsi negli organi in movimento della macchina, non avvicinarsi agli stessi con capelli, braccialetti, catene, anelli, cravatte, indumenti larghi, ecc.

Quindi l'operatore deve utilizzare abbigliamento adeguato all'ambiente di lavoro ed alla situazione in cui si trova.

Le zone di stazionamento dell' Operatore vanno mantenute sempre sgombre e pulite da eventuali residui oleosi.

Il locale di alloggiamento della macchina non deve avere zone d'ombra, abbagliamenti fastidiosi, nè effetti stroboscopici pericolosi dovuti all'illuminazione predisposta dall'acquirente.

! Operator Safety

Before starting working with the machine the operator must be perfectly aware of the position and the working of all the controls and of the characteristics of the machine described in the "Operating instructions".

Never tamper with the safety devices.

Never remove, nor change the protections and safety devices, especially those installed at the meat inlet.

Never tamper with the electric system.

Always disconnect from power supply before performing any cleaning, servicing or maintenance operation.

The use of the machine in environments with explosive atmosphere is forbidden.

The working position is in front of the start & stop push buttons.

Never go near the machine with loose hair, clothes, bracelets, chains, rings, ties, etc. to avoid the chance that they become tangled in the moving parts of the machine.

As a consequence, the operator shall wear suitable clothes for the working environment and the situation he is in.

Always keep the working place clear and free from oil residues.

The room where the machine is installed must not have dark areas, dazzling lights, nor stroboscopic effects due to the lighting system.

! Sécurité de l'Opérateur

Avant de commencer le travail, l'opérateur doit connaître parfaitement la position et le fonctionnement de toutes les commandes et les caractéristiques de la machine exposées dans la Notice d'Utilisation.

Ne jamais altérer les dispositifs de sécurité.

Ne jamais éliminer ou altérer les protections et les dispositifs de sécurité.

Ne pas altérer l'installation électrique.

Débrancher la prise électrique avant toute intervention de nettoyage, d'entretien ou de réparation.

L'utilisation de la machine dans des locaux présentant une atmosphère explosive est interdite.

La position de travail est située devant aux boutons de mise en marche et d'arrêt.

Pour éviter de se prendre dans les organes en mouvement de la machine, ne jamais approcher desdits organes les cheveux, bracelets, chaînes, bagues, cravates, vêtements larges etc.

Par conséquent, l'opérateur doit utiliser un habillement approprié au milieu de travail et à la situation dans laquelle il se trouve.

Les zones de stationnement de l'opérateur doivent être en permanence dégagées et propres, sans résidus huileux.

Le local d'installation de la machine ne doit pas présenter de zones d'ombres, d'éblouissements gênants, ni d'effets stroboscopiques dus à l'éclairage installé par l'acquéreur.

! Sicherheit des Bedieners

Vor Arbeitsbeginn muss der Bediener die Position und die Funktionsweise aller Steuerungen sowie die in der "Bedienungsanleitung" enthaltenen Merkmale der Maschine sehr gut kennen.

Basteln Sie nie an den Sicherheitsvorrichtungen herum.

Die Schutz- und Sicherheitsvorrichtungen, insbesondere diejenigen am Einfüllstutzen, dürfen weder geändert noch entfernt werden.

Basteln Sie nicht an der Elektrik herum.

Vor allen Reinigungs-, Wartungs- und Instandstellungsarbeiten den Netzstecker ausziehen.

Die Maschine darf nur von einer Person betrieben werden.

Der Arbeitsplatz befindet sich mit Blick auf die Einschalt- und Stopptasten.

Nähern Sie sich der Maschine nicht mit langen Haaren, Armreifen, Ketten, Kravatten, weiten Kleidern usw., da sich diese sehr leicht in den sich bewegenden Maschinenteilen verfangen können.

Der Bediener muss eine dem Arbeitsplatz und der Situation angemessene Bekleidung tragen.

Der Standplatz des Bedieners muss immer frei und von fetthaltigen Resten gesäubert sein.

Der Raum, in dem die Maschine untergebracht ist, darf keine störende blendende und Schattenbereiche, keine durch die vom Käufer installierte Beleuchtung verursachte gefährliche stroboskopische Effekte aufweisen.

! Seguridad del Operador

Antes de empezar el trabajo el Operador debe conocer perfectamente la posición y el funcionamiento de todos los mandos y características de la máquina indicadas en las "Instrucciones de Uso".

Nunca alteren los dispositivos de seguridad.

No eliminen o modifiquen protecciones y dispositivos de seguridad.

No alteren la instalación eléctrica.

Antes de cada intervención de limpieza, mantenimiento, reparación desconectar el enchufe.

Está prohibido el uso de la máquina en ambientes con atmósfera explosiva.

La posición de trabajo es aquella de frente a los botones de arranque y de parada.

Para evitar tendencias peligrosas de enredo en los órganos en movimiento de la máquina, no acercarse a los mismos con el pelo, pulseras, cadenas, anillos, corbatas, vestimenta ancha, etc.

El operador, por lo tanto, debe utilizar ropa adecuada al ambiente de trabajo y situación en que se encuentra.

Las zonas de estacionamiento del Operador siempre deben estar libres y limpias, sin residuos oleosos.

El local donde se ha colocado la máquina no debe tener zonas de sombra, luces deslumbrantes molestas, efectos estroboscópicos peligrosos debidos a la iluminación predispuesta por el comprador.



Inconvenienti meccanici ed elettrici

All'interno della macchina non ci sono parti su cui l'utilizzatore debba in qualche modo intervenire: la macchina deve essere aperta solamente da tecnici qualificati. Accertarsi che il voltaggio della presa di corrente corrisponda a quello richiesto dalla macchina (vedere targhetta).

Ogni intervento di modifica sulla macchina deve essere autorizzato dalla Ditta costruttrice.

Non usare mai un getto d'acqua per lavare la macchina.

Attenzione : all'interno della macchina c'è tensione a 400V o 230V!

Usare sempre ricambi originali che garantiscono il perfetto funzionamento e la sicurezza della macchina.

Il cavo di alimentazione deve venire accuratamente e periodicamente controllato (un cavo usurato o comunque non integro rappresenta un grave pericolo di natura elettrica).



Mechanical and electrical troubles

The machine does not contain user-serviceable parts: the machine can only be opened by qualified personnel. Make sure that the voltage of the outlet is the same as the voltage required by the machine (see the label).

Any modification to the machine must be authorised by the manufacturer.

Never use a spray of water to clean the machine.

Warning: the voltage inside the machine is 400V or 230V!

Always use original spare parts that guarantee the perfect working and the safety of the machine.

The electric cable must be checked regularly and carefully (a worn cable or a cable in less than perfect conditions is always a serious electrical danger).



Inconvénients mécaniques-électriques

A l'intérieur de la machine il n'y a pas de parties pouvant être réparées par l'utilisateur. La machine ne doit être ouverte que par des techniciens qualifiés. S'assurer que la tension de la prise de courant correspond bien à la tension requise pour la machine (voir plaque signalétique).

Toute intervention de modification de la machine doit être autorisée par notre société.

Ne jamais utiliser de jet d'eau pour laver la machine.

Attention : à l'intérieur de la machine il ya une tension de 400V ou 230V!

Utiliser toujours des pièces détachées originales, lesquelles garantissent le fonctionnement parfait et la sécurité de la machine.

Le câble d'alimentation doit être soigneusement et périodiquement contrôlé (un câble usé ou en mauvais état représente un grave danger de nature électrique).



Mechanische und elektrische Störungen

Im Innern der Maschine befinden sich keine Teile, auf die der Benutzer in irgendeiner Weise einwirken kann, deshalb darf die Maschine nur von Fachleuten geöffnet werden. Vesichern Sie sich, dass die Netzspannung mit der auf dem Typenschild angegebenen Spannung übereinstimmt.

Alle Änderungen an der Maschine bedürfen der Einwilligung des Herstellers.

Die Maschine nie mit einem Wasserstrahl reinigen.

Achtung: Im Innern der Maschine beträgt die Spannung 400V oder 230V!

Verwenden Sie Originalersatzteile, die eine Die Maschine nie mit einem Wasserstrahl reinigen.

Das Zuleitungskabel muss von Zeit zu Zeit genau kontrolliert werden (ein abgenutztes oder defektes Kabel stellt eine grosse elektrische Gefährdung dar).



Inconvenientes mecánicos y eléctricos

En el interior de máquina no hay partes en que el usuario deba intervenir: sólo técnicos cualificados deben abrir la máquina. Asegurarse que el voltaje de la toma de corriente corresponda a lo requerido por la máquina (véase chapa).

Cada intervención de modificación en la máquina debe ser autorizada por la nuestra sociedad.

No utilicen nunca chorros de agua para lavar la máquina.

Atención: en la máquina hay tensión 400V o 230V!

Utilicen siempre recambios originales que aseguren el funcionamiento perfecto y la seguridad de la máquina.

El cable de alimentación debe controlarse cuidadosa y periódicamente (un cable desgastado o no integro supone un severo peligro de naturaleza eléctrica).

Rischi residui

- Nonostante i segnali d'attenzione, i dispositivi di sicurezza, le protezioni antinfortunistiche le avvertenze e l'addestramento al quale devono essere sottoposti gli operatori la macchina presenta rischi residui, in particolare:
 - rischi di abrasione delle mani dell'operatore, sui denti del rullo durante le operazioni di pulizia e in assenza della bocca grattugia.
 - rischio di caduta della bocca grattugia durante le fasi di montaggio e smontaggio della stessa.
 - rischio dovuto alla presenza di energia elettrica nella macchina;
 - rischio conseguente ad una non corretta rotazione del motore (nel caso di alimentazione TF).

Residual risks

- Despite the warning signals, safety devices and safety guards, the precautions and the training required of operators, the machine does present some residual risks; in particular:
 - risk of grazing operator's hands on roller teeth during cleaning and when grater mouth is disassembled.
 - risk of grater mouth falling during assembly and disassembly of the part.
 - risk due to the presence of electricity in the machine;
 - risk due to incorrect rotation of the motor (in the case of TF input).

Risques résiduels

- Malgré les signaux d'attention, les dispositifs de sécurité, les protections contre les accidents, les avertissements et la formation devant être assurée aux opérateurs, la machine présente des risques résiduels, et notamment :
 - risques d'abrasion des mains de l'opérateur, sur les dents du rouleau, pendant les opérations de nettoyage et en absence de la bouche de la râpe;
 - risque de chute de la bouche de la râpe pendant les phases de montage et de démontage de celle-ci.
 - risque dérivant de la présence d'énergie électrique dans la machine ;
 - risque dû à la rotation non correcte du moteur (en cas d'alimentation TF).

Maschine restrisiken

- Trotz den Warnsignalen, den Sicherheitsvorrichtungen, den Schutzabdeckungen, den Warnhinweisen und der Schulung, der sich die Bediener unterziehen müssen, weist die Maschine Restrisiken auf, insbesondere:
 - Gefahr der Abschürfung der Hände des Bedieners an den Walzenzähnen beim Reinigen und beim Fehlen der Reibenöffnung.
 - Gefahr des Herunterfallens der Reibungsöffnung beim Ein- und Ausbau derselben.
 - Gefahr durch die an der Maschine wirksame elektrische Energie;
 - Gefahr durch ein nicht korrektes Drehen des Motors (bei Drehstromversorgung).

Riesgos residuales

- No obstante las señales de atención, los dispositivos de seguridad, las protecciones contra accidentes, las advertencias y la capacitación recibida por los operadores, la máquina presenta riesgos residuales; de manera especial:
 - riesgos de abrasión de las manos del operador contra los dientes del rodillo durante las operaciones de limpieza y en ausencia de la boca ralladora.
 - riesgo de caída de la boca ralladora durante el montaje y el desmontaje de la misma.
 - riesgo debido a la presencia de energía eléctrica en la máquina;
 - riesgo derivado de una incorrecta rotación del motor (en el caso de alimentación TF)

Segnali di Attenzione

- Sulla macchina sono apposti degli adesivi di "ATTENZIONE" non indelebili (esclusi n°1).

Warning Signals

- "WARNING" non indelebile (except for n.1) adhesive labels are placed on the machine.

Signaux d'Attention

- Sur la machine sont apposés des autocollants de "ATTENTION" non indélébiles (sauf le n°1).

Hinweiszeichen

- An der Maschine sind mit Ausnahme der Nummern 1 auslöschbare "Achtung"-Aufkleber angebracht.

Señales de Atención

- En la máquina se han colocado pegatinas de "ATENCION" no indelebiles (excluidos n°1)

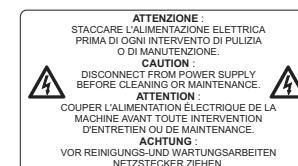
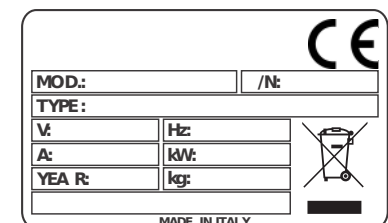
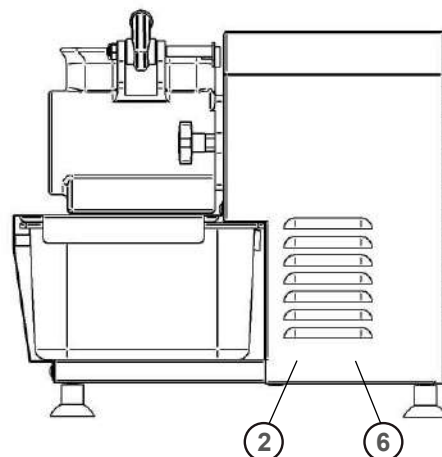
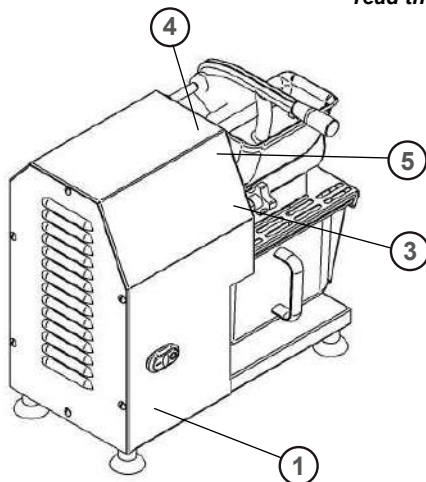
È obbligatorio prenderne visione prima di qualsiasi utilizzo.

They must be replaced with the labels supplied when it becomes difficult to read them.

Il est obligatoire d'en prendre connaissance avant toute utilisation

Diese Aufkleber müssen vor dem Gebrauch konsultiert werden .

Es es obligatorio ver las mismas antes de cualquier utilización.



Caratteristiche tecniche

Uso previsto

La grattugia formaggio è stata progettata e costruita per la sola lavorazione (grattugiatura) di formaggio asciutto e pane secco.



Qualsiasi uso differente da quello indicato è da ritenersi non previsto e può recare danno alla macchina ed agli Operatori.

Risulta opportuno usare sempre e soltanto gli accessori in dotazione.

La macchina deve funzionare sempre con un unico operatore.

La posizione di lavoro e di comando dell'operatore è prospiciente i pulsanti di avviamento e di stop.

Technical Features

Recommended use

The grater has been designed and manufactured only for grating hard cheese and dry bread.



Any use different from the recommended one is not allowed and may be dangerous for the machine and the Operators.

Always and only use the attachments supplied.

The machine must always be operated by only one operator.

For working operations the operator must stay in front of the start & stop push buttons.

Caracteristiques Techniques

Utilisation Prevue

La râpe à été étudiée et conçue uniquement pour râper fromages durs et pain sec.



Tout usage autre que l'usage indiqué doit être considéré comme abusif et peut causer des dommages à la machine et aux Opérateurs.

Il convient de n'utiliser que les accessoires fournis avec la machine.

Durant le travail, l'opérateur doit se trouver face aux boutons de mise en marche et d'arrêt.

Allgemeine Hinweise

Einsatzbereich

Die Reibe ist ausschliesslich zum Reiben von trockenem Käse und hartem Brotkonstruiert.



Jeder andere Gebrauch ist als unzulässig zu betrachten und kann sowohl der Maschine wie auch dem Bediener Schaden zufügen.

Es sollten immer nur die mitgelieferten Zubehörteile verwendet werden.

Die Maschine darf jeweils nur von einer Person bedient werden.

Der Arbeitsplatz befindet sich mit Blick auf die Einschalt- und Stopptasten.

Características Técnicas

Utilización prevista

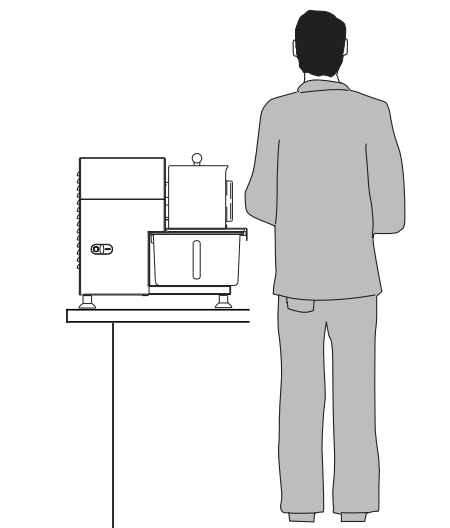
La ralladora ha sido diseñada y fabricada para rallar únicamente quesos secos y pan seco.



Cualquier uso distinto al indicado debe considerarse como no previsto y puede ocasionar daños a la máquina y a los Operadores.

Es oportuno utilizar siempre y sólo los accesorios suministrados.

Los botones de mando y de parada están situados de frente a los botones de arranque y de parada.



Accessori

La macchina ha in dotazione gli attrezzi e gli utensili elencati sotto e adatti a tutti gli usi previsti (lavorazione, pulizia e manutenzione):

- Vaschetta inox



Attenersi alle Istruzioni per il loro uso corretto.

Attachments

The machine is supplied with the attachments and parts listed below. They are suitable for all working, cleaning and servicing operations :

- Receiving pan inox



Always follow the Instructions for the correct use of the parts.

Accessoires

La machine est livrée avec les accessoires énumérés ci-dessous. Ceux-ci sont adaptés à toutes les utilisations de fonctionnement, de nettoyage et d'entretien prévues :

- Bac de récupération inox



Se conformer aux instructions fournies pour leur utilisation.

Zubehör

Mit der Maschine werden alle notwendigen Werkzeuge und Geräte für die Produktion, Reinigung und Wartung geliefert :

- Becken inox



Halten Sie sich für den richtigen Gebrauch an die Betriebsanleitung.

Accesorios

La máquina se suministra con las herramientas y los útiles listados a continuación y adecuados para todos los usos previstos de trabajo, limpieza y mantenimiento:

- Cubeta inox



Seguir las Instrucciones para su uso correcto.

Valori ambientali

La macchina lavora in modo corretto all'interno dei seguenti valori ambientali :
Temperatura compresa tra +5°C e +45°C
Umidità compresa tra 30% e 90%.

Operating ranges

The correct working of the machine is guaranteed within the following environmental ranges:
Temperature range between +5°C and +45°C.
Humidity range between 30% and 90%.

Température et Humidité ambiante

La machine fonctionne correctement à l'intérieur des valeurs ambiantes suivantes:
Température comprise entre +5°C et +45°C.
Humidité comprise entre 30% et 90%.

Raumtemperaturen

Die Maschine arbeitet am besten bei folgender Raumtemperatur und Feuchtigkeit:
Temperatur von +5°C bis +45°C.
Feuchtigkeit von 30% bis 90%.

Valores ambientales

La máquina trabaja de manera correcta dentro de los siguientes valores ambientales:
Temperatura incluida entre +5° y +45°C.
Humedad entre 30% y 90%.

Assistenza tecnica

Si consiglia di rivolgersi sempre al Concessionario presso il quale è stato effettuato l'acquisto per tutte le operazioni di assistenza e manutenzione non descritte o indicate nelle presenti Istruzioni.

After-sales service

We recommend you contact the Dealer where you bought the machine for all the servicing and maintenance operations that are not described in these Operating Instructions.

Service Après-Vente

Prière de s'adresser au Concessionnaire chez lequel a été effectué l'achat pour toutes les opérations de service après-vente et d'entretien non décrites ou indiquées dans la présente Notice.

Kundendienst

Für alle hier beschrieben oder nicht beschriebenen Wartungs- und Instandsetzungsarbeiten, wenden Sie sich am besten immer an Ihren Fachhändler.

Servicio Posventa

Les aconsejamos que tomen contacto siempre con el Concesionario donde se ha comprado la máquina, para todas aquellas operaciones de asistencia y mantenimiento no descritas o indicadas en este manual.

Trasporto Installazione Demolizione



Rendere note le presenti istruzioni a tutto il personale interessato al trasporto ed all'installazione della macchina.

Imballaggio e Trasporto

La macchina viene confezionata per il trasporto in imballo di cartone sul quale vengono riportate le istruzioni "ALTO" e "FRAGILE". La macchina così imballata è trasportabile a mano da uno o due Operatori oppure, accatastata in numero massimo di tre, tramite carrello trainato a mano.

Immagazzinamento

Immagazzinare la macchina imballata in ambiente chiuso e coperto, isolata dal suolo tramite traversine di legno o simile. Temperatura e umidità correnti (fra -5°C e +60°C; fra 30% e 90%).

Non capovolgere l'involucro.

Controllare la freccia "ALTO" stampata sul cartone. Accatastare fino ad un massimo di tre imballi. La macchina priva di imballo va posizionata in modo stabile e coperta con un telo.

Transport Installation Demolition



Inform all personnel involved in the transport and installation of the machine of these Instructions.

Packing and Transport

The machine is packed for transport in a carton box carrying the instructions "ALTO" ("TOP") and "FRAGILE". The packed machine can be transported by hand by one or two Operators or, stacked in a maximum number of three, by a hand-towed cart.

Storage

Store the machine in its box in a closed place. The machine must be isolated from the ground by means of wood crosspieces or similar. Temperature and humidity ranges (between -5°C and +60°C; between 30% and 90%).

Never turn the box upside down.

Always check the "TOP" arrow printed on the box. Never stack more than three boxes. When removed from the box the machine must be placed on a solid base covered with a tarpaulin.

Transport Installation Demolition



Ces instructions doivent être communiquées à l'ensemble du personnel chargé du transport et de l'installation de la machine.

Emballage et Transport

La machine est emballée pour le transport dans une caisse en carton sur laquelle sont inscrites les indications "ALTO" ("HAUT") et "FRAGILE". La machine ainsi emballée peut être transportée manuellement par un ou deux Opérateurs ou bien, empilée (3 max.), au moyen d'un chariot à traction manuelle.

Stockage

Stocker la machine emballée dans un local fermé et couvert, isolé du sol au moyen de palettes de bois ou similaires. Température et humidité courantes (de -5°C à +60°C; de 30% à 90%).

Ne pas retourner l'emballage.

Contrôler la flèche "ALTO" (Haut) imprimée sur le carton. Ne pas empiler plus de 3 emballages. La machine une fois déemballée doit être mise dans une position stable et couverte au moyen d'une bâche.

Transport Installation Abbruch



Diese Anweisungen sind allen Personen mitzuteilen, die Maschine transportieren und installieren.

Verpackung und Transport

Für den Transport ist die Maschine in einem Karton mit den Hinweisen "ALTO" und "FRAGILE" verpackt. Die auf diese Weise verpackte Maschine kann von ein bis zwei Personen von Hand, oder maximal drei Maschinen aufeinander gestapelt auf einem Handwagen transportiert werden.

Lagerung

Die verpackte Maschine in einem geschlossenen Raum durch Holzstücke vom Boden getrennt lagern.

Raumtemperatur und-feuchtigkeit (-5°C bis +60°C ; 30% bis 90%).

Die Verpackung nicht auf den Kopf stellen. Den auf der Verpackung aufgedruckten Pfeil "ALTO" beachten.

Höchstens drei Kartons aufeinander stapeln.

Die unverpackte Maschine ist stabil und mit einem Tuch bedeckt zu lagern.

Transporte Instalación Demolición



Comunicar las presentes instrucciones a todo el personal implicado en el transporte e instalación de la máquina.

Embalaje y Transporte

La máquina se prepara para el transporte en un embalaje de cartón en el cual se indican las instrucciones "ALTO" y "FRAGIL". La máquina embalada de esta forma puede ser transportada a mano por uno o dos operadores. Las máquinas también pueden ser apiladas en número máximo de tres utilizando una carretilla de desplazamiento manual.

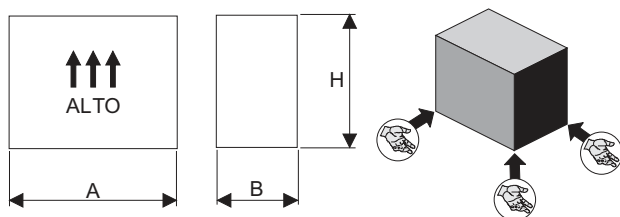
Almacenamiento

Almacenar la máquina embalada en local cerrado y cubierto, aislada del suelo por medio de travesaños de madera o material parecido. Temperatura y humedad corrientes (-5°C +60°C; entre 30% y 90%).

No volcar la envoltura.

Controlar la flecha «ALTO» impresa en el cartón. Apilar hasta máx. tres embalajes. La máquina sin embalaje debe posicionarse de manera estable y cubierta por medio de una pieza de tela.

Scatola cartone tipo Americano / Carton box / Caisse carton type Américain / Karton amerikanischer Art / Cajo de cartón tipo Americano



Modello Macchina Machine Model Modèle Machine Maschinenmodell Modelo Máquina	Dimensioni Size Dimensions Abmessungen Dimensiones	A	B	H	N° Scatole N° of Boxes Nbre° Caisnes Anz. Kartons N° cajas	Peso netto imballo (Kg) Box net weight (Kg) Poids net emballage (kg) Nettogewicht Verpackung (kg) Peso neto embalaje (Kg)
RFHD130		58	40	59	1	26

Ricevimento

L'imballo è costituito da materiale adeguato ed eseguito da personale esperto, le macchine pertanto partono complete ed in perfette condizioni. La merce viaggia a rischio e pericolo dell'acquirente, anche se resa franco domicilio di quest'ultimo. Tuttavia per il controllo della qualità dei servizi di trasporto e per il caso essa fosse assicurata, attenersi alle seguenti avvertenze:

- 1) al ricevimento della macchina, prima di procedere al disimballo, verifi care immediatamente se la scatola risulta danneggiata: in caso positivo, ritirare la merce con riserva, producendo prove fotografiche di eventuali danni apparenti;
- 2) disimballare, verificando il contenuto con gli elenchi imballo;
- 3) controllare che i componenti della macchina non abbiano subito danni durante il trasporto e notificare, entro 3 giorni dal ricevimento, gli eventuali danni allo spedizioniere a mezzo raccomandata r.r., presentando contemporaneamente prova documentata fotografica.

Reception

Packing is made with suitable material by expert personnel: therefore, the machines leave our factory in complete and perfect conditions.

The goods travel at owner's risk, even if they are supplied carriage free. In any case, for the quality control of transport services and when it is assured, follow these directions:

- 1) upon receipt of the goods, before taking the machine out of the box, verify immediately if the box is damaged: in this case accept the goods with prejudice, supplying photographic evidence of the damages;
- 2) remove the machine from the box, checking the content against the packing list;
- 3) verify that machine components were not damaged during transport and notify, within 3 (three) days of receipt, the damages to the forwarding agent, with registered mail, supplying at the same time full photographic evidence of the damages.

Réception

L'emballage est constitué d'un matériau approprié et effectué par du personnel spécialisé : les machines quittent donc nos établissements complètes et en parfait état. La marchandise voyage aux risques et périls de l'acquéreur, même si elle est livrée franco domicile de ce dernier. Toutefois, pour le contrôle de la qualité des services de transport, et au cas où elle serait assurée, suivre la procédure suivante:

- 1) A la réception de la machine, avant de procéder au déballage, vérifier immédiatement si la caisse est endommagée. Si c'est le cas, accepter la marchandise sous réserve, et produire des preuves photographiques des éventuels dommages apparents;
- 2) Démonter et vérifier le contenu sur la base des listes d'emballage;
- 3) Contrôler que les composants de la machine n'ont pas subi de dommages pendant le transport. Notifier à l'expéditionnaire par lettre recommandée A.R., dans un délai de 3 jours à compter de la réception, les éventuels dommages, en joignant les preuves photographiques.

Empfang

Die Verpackung besteht aus geeignetem Material und wurde von fachkundigem Personal ausgeführt: Deshalb verlassen die Maschinen das Haus vollständig und in einwandfreiem Zustand.

Die Waren reisen auf Gefahr des Käufers, auch wenn die Lieferung frei Haus erfolgt. Zur Qualitätskontrolle des Transportes und bei versicherten Transporten halten Sie sich bitte an folgende Hinweise :

- 1) Beim Warenempfang die Verpackung auf Beschädigung prüfen, bevor die Maschine ausgepackt wird. Ist dies der Fall, die Waren mit Vorbehalt entgegennehmen und eventuelle offensichtliche Beschädigungen fotografieren;
- 2) Auspacken und den Inhalt mit der Verpackungsliste vergleichen;
- 3) Die Maschinenteile auf Transport-schäden prüfen und dem Spediteur eventuelle Schäden innerhalb von 3 Tagen nach Erhalt mit Einschreibebrief mit Rückschein melden, wobei auch die Photos mitzusenden sind.

Recepción

El embalaje está constituido por material adecuado y realizado por personal experto: las máquinas salen completas y en condiciones perfectas. La mercancía viaja por cuenta y riesgo del comprador, aunque entregada franco domicilio de éste último. Sin embargo, para el control de la calidad de los servicios de transporte y para el caso en que estuviera asegurada, cumplir las siguientes advertencias :

- 1) A la recepción de la máquina, antes de proceder al desembalaje, verifi car en seguida si la caja resulta dañada: en caso positivo retirar la mercancía con precaución, produciendo pruebas fotográficas de eventuales daños aparentes;
- 2) Desembalar, verificando el contenido con las listas de embalaje;
- 3) Controlar que los componentes de la máquina no hayan sufrido daños durante el transporte y notifi car, dentro de 3 días de la recepción, los daños eventuales al transportista por medio de carta certifi cada con acuse de recibo, presentando simultáneamente pruebas fotográficas documentadas.

Movimentazione

Il trasporto della macchina, una volta tolta dall'imballo, viene sempre effettuato contemporaneamente da due operatori secondo le modalità evidenziate nel disegno **B**.

⚠ Fare attenzione ai movimenti scoordinati che potrebbero provocare sbilanciamenti o perdite di presa con conseguenti pericoli di caduta della macchina e danneggiamenti a cose e persone.

⚠ Dato il peso della macchina, movimentare sempre con attenzione! Se il peso risultasse eccessivo, usare un carrellino.

⚠ Indossare sempre idonee calzature antinfortunistiche con punta rinforzata.

⚠ Utilizzare sempre guanti di protezione.

Handling

*Once removed from its box, the machine must always be transported as shown in photo **B** by two operators simultaneously.*

⚠ *Special attention must be paid to non-coordinated movements that may cause loss of balance or of hold with the possible fall of the machine and damages to things and people.*

⚠ *Because of the weight of the machine always handle very carefully! Should the weight prove to be too much, use a cart.*

⚠ *Always wear safety footwear with reinforced toecaps.*

⚠ *Always wear protective gloves.*

Manutention

Le déplacement de la machine une fois sortie de son emballage doit être effectué par deux opérateurs, en respectant les indications reportées sur le dessin **B**.

⚠ Faire attention aux faux mouvements qui pourraient provoquer des déséquilibres ou des pertes de prise, susceptibles d'entraîner la chute de la machine et des dommages aux choses et aux personnes.

⚠ Etant donné le poids de la machine, la manutention doit toujours se faire avec précaution. Si le poids est excessif, utiliser un chariot.

⚠ Porter toujours des chaussures de sécurité à pointe renforcée.

⚠ Toujours utiliser des gants de protection.

Innerbetrieblicher Transport

*Muss die Maschine, nachdem sie ausgepackt ist, immer von zwei Personen gleichzeitig transportiert werden, wie in der Zeichnung **B** gezeigt.*

⚠ *Es ist darauf zu achten, dass diese sich koordiniert bewegen, da die Maschine sonst kippen oder ausrutschen oder herunterfallen und Sach- und Personenschaden verursachen könnte.*

⚠ *Angeichts des grossen Gewichts, die Maschine immer vorsichtig transportieren! Wenn sie zu schwer ist, einen Wagen verwenden.*

⚠ *Tragen Sie stets geeignete Sicherheitsschuhe mit verstärkter Spitze.*

⚠ *Verwenden Sie stets Schutzhandschuh.*

Desplazamiento

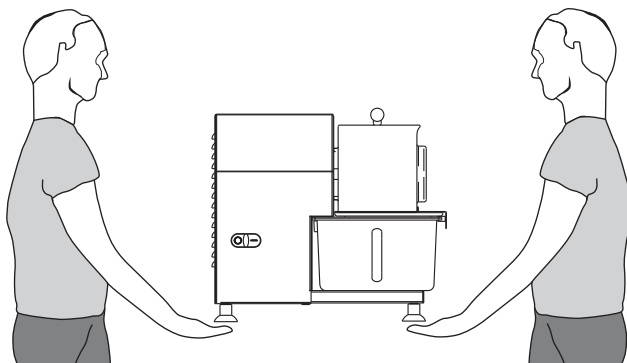
Una vez retirado el embalaje, el transporte debe ser siempre efectuado en conjunto por dos operadores, según las modalidades ilustradas en el dibujo **B**.

⚠ Prestar atención a los movimientos no coordinados que podrían ocasionar descompensaciones o pérdida de agarre con peligro de caída de la máquina y daños a cosas o a personas.

⚠ Dado el peso de la máquina hacer la manutención con cuidado! Si el peso resultara excesivo, utilizar un carrito.

⚠ Use siempre calzado de seguridad idóneo, con punta reforzada.

⚠ Utilice siempre guantes de protección



B

Installazione

La macchina va posizionata sopra un tavolo di lavoro con altezza di 70-90 centimetri e, all'occorrenza, portata in bolla con l'ausilio del piedino a vite (n°1 foto C). Lasciare tutto intorno alla macchina uno spazio di almeno 30 centimetri per le operazioni di pulizia e manutenzione.

⚠ Posizionare la macchina in modo stabile.

Pulizia iniziale

La macchina necessita di pulizia iniziale.

Pulire le superfici esterne e quelle dei condotti interni che verranno a contatto con il prodotto, unicamente con una spugna umida di acqua tiepida contenente detersivo neutro.

Messa a terra

La macchina è un componente di classe I (Norma CEI 64-8 conforme ai documenti di armonizzazione CENELEC HD 384), quindi dotata di isolamento principale e provvista di un dispositivo per il collegamento delle sue masse ad un conduttore di protezione predisposto a cura dell'acquirente.

⚠ Controllare e fare eventualmente adeguare l'impianto di terra nella rete elettrica del luogo di installazione della macchina.

Installation

The machine must be placed on a working table, 70-90 cm high above the floor, and, if necessary, levelled with the aid of the screwing feet (n.1 photo C).

Leave a clear area of at least 30 centimetres around the machine for cleaning and servicing operations.

⚠ Place the machine on a solid and stable base.

First cleaning

The machine must be cleaned before use.

Clean the outer surfaces and the inner parts that will come into contact with the product only with a sponge wet with lukewarm water and neutral cleansing agent.

Grounding

The machine is a class I component (CEI Rule 64-8 that complies with the CENELEC HD 384 harmonisation documents). The machine is fitted with a main insulation and a device for connecting its earth to a safety conductor supplied by the customer.

⚠ Verify and, if necessary, adjust the grounding system of the electric supply in the place where the machine is installed.

Installation

La machine doit être installée sur une table de travail d'une hauteur de 70-90 cm et mise à niveau, si besoin est, à l'aide du pied à vis (n°1 photo C). Laisser tout autour de la machine un espace d'au moins 30 centimètres pour les opérations de nettoyage et d'entretien.

⚠ Placer la machine dans une position stable.

Nettoyage Initial

La machine nécessite un nettoyage initial.

Nettoyer les surfaces extérieures et celles des conduites internes qui entreront en contact avec les produits. Utiliser uniquement une éponge imbibée d'eau tiède et de détergent neutre.

Mise à la Terre

La machine est un composant appartenant à la classe I (Norme CEI 64-8 conforme aux documents d'harmonisation CENELEC HD 384), pourvue d'isolation principale et d'un dispositif pour la connection de ses mises à la terre à un conducteur de protection pourvu par le client.

⚠ Contrôler et, le cas échéant, faire adapter la terre du réseau électrique du local d'installation de la machine.

Installation

Die Maschine muss eventuell mit Hilfe des einstellbaren Fusses (Nr. 1 Foto C) genau senkrecht auf einen 70-90 cm hohen Arbeitstisch gestellt werden. Um die Maschine herum mindestens 30 cm Platz für die Reinigung und Wartung freilassen.

⚠ Die Maschine muss stabil stehen.

Grundreinigung

Die Maschine benötigt eine Grundreinigung.

Die Aussen- und Innenseiten, die mit dem Produkt in Berührung gelangen, mit einem mit Wasser und einem neutralen Reinigungsmittel befeuchteten Schwamm reinigen.

Erdung

Die Maschine gehört in die Klasse I (Norm CEI 64-8 konform mit den Harmonisierungsdokumenten CENELEC HD 384) und verfügt folglich über eine Hauptisolierung und eine Anschlussvorrichtung ihrer Massen an einen durch den Käufer vorzubereitenden Schutzleiter

⚠ Kontrollieren und die Erdung des Installationsortes der Maschine eventuell durch einen Elektriker anpassen lassen.

Instalación

La máquina debe posicionarse en una mesa de trabajo cuyo alto será de 70-90 centímetros y nivelada, si necesario, con el auxilio del pie de tornillo (n°1 foto C). Dejar en los otros lados de la máquina un espacio de al menos 30 centímetros para operaciones de limpieza y mantenimiento.

⚠ Posicionar la máquina de manera estable.

Limpieza inicial

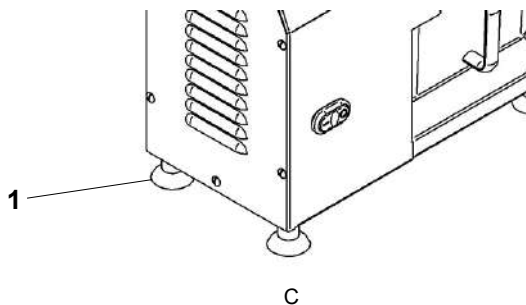
La máquina necesita una limpieza inicial.

Limpiar las superficies exteriores y las de los conductos interiores que estarán en contacto con el producto sólo por medio de una esponja húmeda de agua tibia que contiene detergente neutro.

Puesta a tierra

La máquina es un componente de clase I (Norma CEI 64-8 conformemente a los documentos de armonización CENELEC HD 384) dotada por lo tanto de aislamiento principal y provista de un dispositivo para la conexión principal de sus masas a un conductor de protección predisposto por el comprador.

⚠ Controlar y en su caso adaptar la instalación de tierra a la red eléctrica del lugar de instalación de la máquina.



Avviamento

La macchina viene fornita con cavo di alimentazione, e può essere dotata di spina in base al paese di destinazione.

Nella figura alcune delle spine maggiormente utilizzate.

Per consentire all'utilizzatore della macchina la scelta del dispositivo di protezione contro le sovracorrenti (Art. 7.2.1 EN 60204-1) nelle schede tecniche sono specificati i dati necessari per scegliere il tipo, le caratteristiche, la corrente nominale e la regolazione del suddetto dispositivo. Posizionare la vasca sotto la bocca di fuoriuscita del grattugiato.

Starting

The machine is supplied with a power cable and can be fitted with a plug according to the country of destination.

Some of the most widely used plugs are shown in the figure.

The technical cards contain the data necessary for choosing the type, features, rated current and regulation for the above-mentioned device allowing the user to choose the protection device against overcurrents (Art. 7.2.1 EN 60204-1).

Mise en Service

La machine est fournie avec un câble d'alimentation, et peut être équipée d'une prise selon son pays de destination.

Dans la figure, quelques-unes des prises les plus utilisées.

Pour permettre à l'utilisateur de la machine de choisir le dispositif de protection contre les surintensités (Art. 7.2.1 EN 60204-1) dans les fiches techniques nous avons spécifié les données nécessaires pour choisir le type, les caractéristiques, le courant nominal et le réglage du dispositif susdit

Inbetriebnahme

Die Maschine wird mit Netzkabel geliefert und kann mit einem Stecker je nach Bestimmungsland ausgestattet sein.

In der Abbildung sind einige der am häufigsten verwendeten Stecker dargestellt.

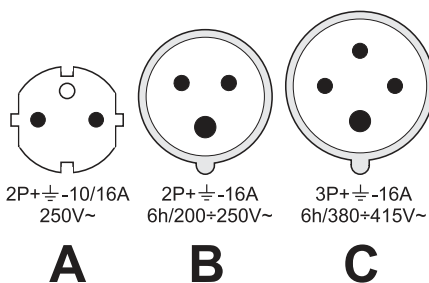
Damit der Benutzer der Maschine den richtigen Überstromschutz wählen kann (Art. 7.2.1 EN 60204-1), sind auf den Datenblättern alle notwendigen Angaben zur Auswahl des Typs, die Merkmale, der Nenn- und Regelstrom dieser Vorrichtung angegeben.

Arranque

La máquina se suministra con cable de alimentación y puede estar dotada de enchufe según el país de destino.

En la figura se muestran algunos de los enchufes más utilizados.

Para permitir al usuario de la máquina elegir el dispositivo de protección contra las sobrecorrientes (art. 7.2.1 EN 60204-1) en las ficha técnicas se especifican los datos necesarios para optar por el tipo, características, corriente nominal y reglaje del dispositivo mencionado.



Avviare la macchina con l'apposito pulsante (n°2 foto D).

Press the start button (no.2 photo D).

Mettre en marche la machine en appuyant sur le bouton prévu à cet effet (n° 2 photo D).

Die Maschine mit der entsprechenden Taste (Nr.2 Foto D) in Gang setzen.

Activar la máquina mediante el respectivo botón (n°2 foto D).

Appena avviata la macchina assicurarsi che il rullo della grattugia ruoti nel senso indicato dalla freccia (n° 1 foto D).

As soon as the machine starts running, check that the grater drum turn in the direction shown by the arrow (no.1 photo D).

Dès que la machine est en marche, s'assurer que le rouleau de la râpe tourne dans le sens indiqué par la flèche (n° 1 photo D).

Gleich nach dem Anlaufen der Maschine überprüfen, die Walze der Reibe in der Pfeilrichtung (Nr. 1 Foto D) drehen. .

Apenas la máquina se activa, controlar que el rodillo de la ralladora giren en el sentido indicado por la flecha (n°1 foto D).

In caso contrario (per motore trifase) cambiare il filo nero con quello marrone nella spina di corrente, lasciando inalterata la posizione del filo giallo-verde di collegamento a terra.

If they do not (three-phase motors) swap over the black and brown wires in the electric plug, without changing the position of the yellow-green earth wire.

Si ce n'était pas le cas (machines équipées de moteur triphasée), intervertir le fil noir et le fil marron dans la fiche d'alimentation, sans modifier la position du fil jaune-vert de raccordement à la terre.

Sollte dies nicht der Fall sein (bei Drehstrommotoren), im Netzstecker den schwarzen Leiter mit dem braunen austauschen, den gelb-grünen Erdleiter aber an der gleichen Ort belassen.

En caso contrario (para motor trifásico), intercambiar el hilo negro con el hilo marrón en el enchufe de corriente, dejando inalterada la posición del hilo amarillo-verde de conexión de tierra.

Per fermare la macchina premere il pulsante rosso (n°2 foto D).

Press the red button (no.2 photo D) to stop the machine.

Pour arrêter la machine, appuyer sur le bouton rouge (n° 2 photo D).

Zum Anhalten der Maschine die rote Taste (Nr.2 Foto D) drücken.

Para detener la máquina se debe presionar el botón rojo (n° 2 foto D).

Le macchine dispongono di un interruttore di sicurezza e di un sensore magnetico che abilitano al funzionamento solo nel momento in cui il pressaforma risulta chiuso e la vasca di raccolta nella naturale posizione in corrispondenza della bocca d'uscita, condizioni che rendono il rullo inaccessibile.

The machines are equipped with a safety switch and magnetic sensor, which enable operation only when the cheese press lid is closed and the receiving pan is in the right position beneath the cheese outlet, in which case the drum will be inaccessible.

Les machines disposent d'un interrupteur de sécurité et d'un capteur magnétique qui permettent le fonctionnement uniquement à condition que le presseur soit fermé et que le bac de récupération se trouve dans la position prévue, à savoir à hauteur de la bouche de sortie (si ces conditions sont respectées le rouleau n'est pas accessible).

Die Maschinen verfügen über einen Sicherheitsschalter und einen Magnet-sensor, die den Betrieb nur freischalten, wenn der Andrücker geschlossen und das Auffangbecken in der richtigen Position am Auslauf ist, wodurch die Walze nicht mehr berührt werden kann.

Las máquinas están equipadas con un interruptor de seguridad y un sensor magnético que habilitan el funcionamiento sólo en el momento en que el prensador del queso a rallar está cerrado y la cubeta receptora está en la respectiva posición en correspondencia con la boca de salida, situación que deja el rodillo en posición inaccesible.



Foto D

Demolizione



In conformità alla legislazione in vigore e al fine di ridurre l'impatto ambientale del rifiuto, è vietato smaltire la macchina come rifiuto urbano. La macchina deve essere smaltita presso gli appositi centri di raccolta oppure essere riconsegnata al distributore all'atto di acquisto di una nuova. Il simbolo apposto sulla macchina indica l'obbligo della raccolta separata dell'apparecchiatura. Lo smaltimento abusivo e improprio della macchina e dei suoi componenti è soggetto a sanzione come da normativa vigente. Vengono elencati nella tabella riportata di seguito i principali materiali utilizzati nella costruzione della macchina.

Demolition



Pursuant to prevailing law and for the purpose of reducing waste environmental impact, machine disposal as urban waste is strictly forbidden. The machine may only be forwarded to special waste collection centres or returned to the distributor when purchasing a new machine. Machine markings clearly identify it as separately collectable waste. Improper or fraudulent disposal of the machine or of any of its parts is liable to criminal prosecution and other provisions under law. The main materials making up the machine are listed below.

Démolition



Conformément à la législation en vigueur et afin de réduire l'impact environnemental du déchet, il est défendu d'éliminer la machine comme déchet urbain. La machine doit être éliminée dans les centres de collecte prévus à cet effet ou bien remise au distributeur au moment de l'achat d'une machine neuve. Le symbole apposé sur la machine indique l'obligation de la collecte séparée de l'appareil. L'élimination abusive et improprie de la machine et de ses composants est passible de sanctions dans le cadre de la réglementation en vigueur. On trouvera dans le tableau ci-après la liste des principaux matériaux utilisés pour la fabrication de la machine.

Abbruch



In Übereinstimmung mit der geltenden Gesetzgebung und mit dem Ziel, die Umweltbelastung durch Abfälle zu reduzieren, ist es verboten, die Maschine als Stadtmüll zu entsorgen. Die Maschine ist bei den eigens dazu autorisierten Sammelstellen zu entsorgen oder beim Kauf einer neuen Maschine an den Vertrieb zurückzugeben. Das an der Maschine angebrachte Symbol zeigt die Verpflichtung zur getrennten Entsorgung des Geräts an. Die vorschriftswidrige und unsachgemäße Entsorgung der Maschine und ihrer Komponenten wird nach geltender Rechtslage bestraft. In der nachstehenden Tabelle werden nacheinander die bei der Konstruktion der Maschine verwendeten Materialien angegeben.

Demolición



En conformidad con la legislación vigente y con el objetivo de reducir el impacto ambiental de los residuos, está prohibido eliminar la máquina como residuo urbano. La máquina debe ser enviada a un centro de recogida autorizado o devuelta al distribuidor en el momento de adquirir una nueva máquina. El símbolo aplicado en la máquina indica la obligación de la recogida selectiva de la misma. La eliminación no autorizada o impropia de la máquina y de sus componentes será castigada según la normativa vigente. En la siguiente tabla se enumeran los principales materiales utilizados en la construcción de la máquina.

MATERIALI / MATERIALS / MATERIAUX / MATERIALIEN / MATERIALES
LEGA AL-SI / AL-SI ALLOY / ALLIAGE AL-SI / AL-SI LEGIERUNG / ALEACION AL-SI GHISA G25 / CAST IRON / FONTE G25 / GUSSEISEN G25 / FUNDICION G25 ACC. AISI 304 / STEEL AISI 304 / ACIER AISI 304 / ROST.STAHL AISI 304 / ACERO AISI 304 ACCIAI LEGATI / STEEL ALLOY / ALLIAGES ACIER / LEGIERTER STAHL / ACEROS ALEADOS ACCIAI ALTA VEL. / SUPER CUT STEEL / ACIERS GDE VIT. / SCHNELLAUF. STAHL / ACEROS ALTA VELOCIDAD ACCIAI DA BONIF. / STEEL TO HARDEN / ACIERS trem.et rec. / VERGÜTUNGSSSTAHL / ACEROS ENDURECIDOS FERRO (Fe37B) / IRON (Fe37B) / FER (Fe37B) / EISEN (Fe37B) / HIERRO (Fe37B) GOMMA / RUBBER / CAOUTCHOUC / GUMMI / CAUCHO PLASTICA / PLASTIC / PLASTIQUE / KUNSTOFF / PLASTICO BACHELITE / BAKELITE / BAKELITE / BAKELIT / BAQUELITA CUSCINETTI / BEARINGS / ROULEMENTS / LAGER / COJINETES BRONZINE (B14) / BUSHINGS (B14) / COUSSINETS (B14) / BRONZELAGER (B14) / CHUMACERAS (B14) CAVI ELETTRICI / ELECTRIC CABLE / CABLES ELECTR. / STROMKABEL / CABLES ELECTRICOS MOTORI / MOTORS / MOTEURS / MOTOREN / MOTORES OLIO LUBRIF. / LUBRICATING OIL / HUILE LUBRIF. / SCHMIERÖL / ACEITE LUBRICANTE

USO DELLA MACCHINA

⚠ Per utilizzare la macchina in condizioni di sicurezza l'Operatore deve rispettare la posizione di lavoro e di comando indicata alla pagina 14.

⚠ Non manomettere i dispositivi di sicurezza con utensili o altri oggetti (cacciaviti, coltelli ecc.) - nell'intento di raggiungere parti in movimento.

⚠ Si ricorda che è vietato a chiunque spostare la macchina o eseguire operazioni di manutenzione e pulizia con la macchina in funzione; occorre togliere tensione tramite l'apposito pulsante d'arresto e disinserire la spina.

⚠ In seguito all'arresto mediante l'apposito pulsante (fig. M rif. 2) le parti in movimento proseguono nel moto per qualche istante. È quindi obbligatorio attendere l'arresto effettivo di tutte le parti in movimento.

⚠ Utilizzare sempre guanti di protezione anti-taglio durante la rimozione e l'installazione dei dischi.

⚠ Indossare sempre idonee calzature antinfortunistiche con punta rinforzata.

⚠ Togliere collane, braccialetti, cravatte e sciarpe eccessivamente pendenti.
Avvolgere o legare i capelli lunghi.

MACHINE OPERATION

⚠ *In order to safely operate the machine the Operator must stand at the working and control position described on page 14.*

⚠ *Do not tamper with the safety devices using tools or other objects (screwdrivers, knives etc.) in a bid to reach moving parts.*

⚠ *It is forbidden to move the machine or carry out maintenance or cleaning while the machine is running; always press the stop button and disconnect from mains supply.*

⚠ *When you stop the machine by pressing the stop button (fig. M ref. 2) the parts will continue rotating for a few seconds. Wait for all the moving parts to stop completely.*

⚠ *Do not tamper with the safety devices with blunt instruments (screwdrivers, blades etc.) in a bid to reach moving parts.*

⚠ *Always wear safety footwear with reinforced toecaps.*

⚠ *Remove chains, bracelets, ties and loose scarves.
Wind or tie long hair.*

UTILISATION DE LA MACHINE

⚠ Pour utiliser la machine en toute sécurité, l'Opérateur doit respecter la position de travail et de commande indiquée à la page 14.

⚠ Ne pas altérer les dispositifs de sécurité à l'aide d'outils ou d'autres objets (tournevis, couteaux, etc.) pour atteindre des parties en mouvement.

⚠ Rappelons qu'il est interdit a quiconque de déplacer la machine ou d'effectuer des opérations d'entretien et de nettoyage quand la machine est en marche; couper la tension au moyen du bouton d'arrêt et débrancher la prise de courant.

⚠ Après la pression du bouton d'arrêt (fig. M réf. 2) les organes en mouvement continuent de tourner pour quelques instants. Attendre l'arrêt complet de tous les organes en mouvements.

⚠ Toujours utiliser des gants de protection anti-coupure pendant l'enlèvement et l'installation des disques.

⚠ Porter toujours des chaussures de sécurité à pointe renforcée.

⚠ Enlever colliers, bracelets, cravates et écharpes excessivement pendantes.
Couvrir ou attacher les cheveux longs.

GEBRAUCH DER MASCHINE

⚠ *Damit die Maschine sicher verwendet werden kann, muss die auf Seite 14 angegebene Arbeitsstellung beachtet werden.*

⚠ *Manipulieren Sie keine der Sicherheitsvorrichtungen mit Werkzeugen oder anderen Gegenständen (Schraubendreher, Messer usw.) in der Absicht bewegliche Teile zu erreichen.*

⚠ *Bitte beachten sie, dass es grundsätzlich verboten ist, bei in produktion laufender maschine die maschine zu versetzen oder wartungs- oder reinigungsarbeiten an dieser durchzuführen; dazu muss die maschine mit dem haltknopf ausgeschaltet und der stecker herausgezogen werden.*

⚠ *Nach einem halt mit dem entsprechenden Knopf (abb. M pos. 2) bewegen sich die Teile noch ein paar augenblicke weiter. Daher muss unbedingt der Völlige stillstand aller beweglichen Teile abgewartet werden.*

⚠ *Verwenden Sie stets schnittfeste Schutzhandschuhe während der Entfernung und Installation der Scheiben.*

⚠ *Tragen Sie stets geeignete Sicherheitsschuhe mit verstärkter Spitze.*

⚠ *Lose Halsketten, Armreife, Kravatten und Halstücher ausziehen. Lange Haare zusammenbinden.*

USO DE LA MÁQUINA

⚠ Para utilizar la máquina en condiciones de seguridad el Operador debe respetar la posición de trabajo y mando indicada en la página 14.

⚠ No altere los dispositivos de seguridad con herramientas u otros objetos (destornilladores, cuchillos, etc.) para tratar de alcanzar partes en movimiento.

⚠ Se recuerda que está prohibido desplazar la máquina o realizar operaciones de mantenimiento y limpieza con la máquina en funcionamiento; para realizar estas tareas ante todo debe interrumpirse la alimentación eléctrica, presionando el respectivo botón de parada y desconectando el enchufe.

⚠ Una vez presionado el botón de parada (fig. M ref. 2) las piezas móviles prosiguen su movimiento durante algunos instantes. Por lo tanto, es obligatorio esperar la parada efectiva de todas las piezas móviles.

⚠ Utilice siempre guantes de protección anticorte durante la extracción y la instalación de los discos.

⚠ Use siempre calzado de seguridad idóneo, con punta reforzada.

⚠ Quitar collares, pulseras, corbatas y bufandas demasiado colgantes.
Enrollar o atar el pelo largo.

Dopo l'installazione del grattugiaforma, procedere preparando il prodotto, da grattugiare, di dimensioni non superiori a quelle della bocca.

Caricare la bocca, assicurarsi che il coperchio pressa forma (n°1 foto M), sia chiuso e agendo sul pressaforma esercitando una lieve pressione sul prodotto, avviare la macchina con l'apposito pulsante (n° 2 foto M).

Dopo qualche secondo, aumentare la pressione esercitata sul prodotto, in modo che l'azione del rullo dentato faccia fuoriuscire il grattugiato dalla parte inferiore della bocca, con conseguente deposito nell'apposita vasca (n° 3 foto M).

After installing the cheese grater you may prepare the piece to be grated, whose size may not exceed the dimensions of the funnel. Place the cheese in the funnel, making sure that the cheese press lid (no.1 photo M) is closed so that the safety switch (no.1 photo E) will enable operation. Use the cheese press to exert slight pressure on the piece of cheese and push the start button (no.2 photo M). After a few seconds, press harder on the cheese so that the toothed drum forces grated cheese through the lower part of the funnel and into the receiving pan (no.3 photo M).

Après l'installation de la râpe, préparer le produit à râper (ses dimensions ne doivent pas être supérieures à celles de la bouche). Charger la bouche, s'assurer que le couvercle presseur (n° 1 photo M) et par l'intermédiaire du presseur, exercer une légère pression sur le produit puis mettre en marche la machine par l'intermédiaire du bouton prévu à cet effet (n° 2 photo M). Au bout de quelques secondes, augmenter la pression exercée sur le produit de telle sorte que l'action du rouleau denté fasse sortir le produit râpé par la partie inférieure de la bouche pour qu'il se dépose dans le bac de récupération (no.3 photo M).

Nach der Installation der Käseibe den Käse in Stücke schneiden, die nicht größer als der Einfüllstutzen der Reibe sein dürfen. Den Käse einfüllen, den Andrücker (Nr.1 Foto M) richtig schließen, so dass der Sicherheitsschalter den Maschinenzustand freischaltet. Nun mit dem Andrücker leichten Druck auf den Käse ausüben und die Maschine mit der entsprechenden Taste (Nr.2 Foto M) starten. Nach einigen Sekunden mehr Druck ausüben, so dass der Reibkäse durch die Wirkung der Walze aus dem unteren Teil der Maschine austritt und in das Becken fällt (no.3 photo M).

Una vez instalado el rallador de queso, se deberá preparar el producto a rallar, cuyas dimensiones no pueden ser superiores a aquéllas de la boca. Cargar la boca; controlar que la tapa prensadora del queso (n°1 foto M) e operando en el prensador del queso, ejercer una ligera presión sobre el producto y presionar el respectivo botón para activar la máquina (n°2 foto M). Esperar algunos segundos y a continuación aumentar la presión ejercida sobre el producto, a fin de que la acción del rodillo dentado haga salir el queso rallado por la parte inferior de la boca, con consiguiente depósito del mismo en la respectiva cubeta (n°3 foto M).

Smontaggio della bocca

La grattugiaforma ha la bocca smontabile.

Per il suo smontaggio svitare i 2 pomelli (n° 4 foto M) ed estrarla verso l'esterno con cautela (per evitare di danneggiare i cuscinetti e l'albero).

Per il rimontaggio della bocca procedere in senso inverso avendo cura di verificare che i 2 pomelli (n° 4 foto M) siano ben stretti.

Disassembling the mouth

The mouth of the cheese grater can be disassembled.

To disassemble it, unscrew the 2 knobs (see no. 4 photo M) and carefully pull it out (to avoid damaging the bearings and shaft).

To refit the mouth, proceed in reverse order taking care to check that the 2 knobs (see no. 4 photo M) are well tightened.

Demontage de la bouche

La bouche de la râpe est démontable. Pour son démontage, dévisser les 2 pommeaux (n° 4, photo M) et l'extraire vers l'extérieur avec attention (afin d'éviter d'endommager les roulements et l'arbre). Pour le remontage de la bouche, procéder dans le sens inverse en veillant à vérifier si les 2 pommeaux (n° 4, photo M) sont bien serrés.

Ausbau des füllstutzens

Die Käseibe hat einen abnehmbaren Füllstutzen.

Lösen Sie für den Ausbau die 2 Knäufe (Nr. 4 Photo M) und ziehen den Stutzen vorsichtig nach außen ab (um die Beschädigung der Lager und der Welle zu vermeiden).

Beim Wiedereinbau des Füllstutzens ist umgekehrt vorzugehen und sicherzustellen, dass die 2 Knäufe (Nr. 4 Photo M) gut festgezogen werden.

Desmontaje de la boca

La boca de la ralladora es desmontable.

Para desmontarla desenrosque los 2 pomos (N.º 4, foto M) y extráigala hacia fuera cuidadosamente (para no dañar los cojinetes y el eje).

Para volver a montarla, siga el mismo procedimiento en orden inverso, verificando que los 2 pomos (N.º 4, foto M) queden bien apretados.



Pulizia e Manutenzione



Prima di effettuare qualsiasi operazione di pulizia, manutenzione, riparazione, arrestare la macchina e staccare la spina dalla presa di corrente. Se, per una qualsiasi causa, la macchina risultasse fuori servizio, apporre sulla stessa un cartello di segnalazione guasto.



Tutte le operazioni di manutenzione previste nel presente manuale di istruzione per l'uso devono essere eseguite secondo quanto descritto nel manuale stesso e solo da operatori adeguatamente addestrati e con le competenze necessarie ad intervenire sulla macchina.

Per gli interventi di manutenzione non descritti nel manuale di istruzione per l'uso e per gli interventi di riparazione che si dovessero rendere necessari, è opportuno rivolgersi sempre al concessionario presso il quale si è effettuato l'acquisto oppure contattare

S montare e pulir e accuratamente tutti i giorni, con acqua tiepida e detergente neutro tutti i componenti che vengono a contatto con il prodotto di lavorazione con uno straccio umido o in acqua tiepida con detersivo neutro, senza lasciarli a bagno. Se necessario possono essere lavati accuratamente in lavastoviglie. Asciugare il tutto accuratamente.



Cleaning and Maintenance



Stop the machine and unplug it from the mains before carrying out any cleaning, maintenance or repairs.
If the machine is out of service for any reason, apply a fault sign to it.



All the maintenance operations described in this instruction manual must be performed as indicated in the manual and only by suitably trained operators possessing the necessary skills.
For the maintenance operations not described in this instruction manual and for any repairs that become necessary, please contact the dealer that sold you the machine
Cleaning should be carried out according to the company's HACCP plan.



All parts that come into contact with the product should be dismounted and cleaned thoroughly every day using a damp cloth or tepid water and neutral detergent, without leaving to soak.
They may be washed in a dishwasher if necessary.
Dry everything thoroughly.

Nettoyage et Entretien



Avant d'effectuer toute opération de nettoyage, entretien et réparation, arrêter la machine et débrancher la fiche de la prise électrique.
Si, pour n'importe quelle cause, la machine devait être hors service, y placer un panneau de signalisation de la panne.



Toutes les opérations d'entretien prévues par le présent manuel d'utilisation doivent être effectuées conformément aux descriptions du manuel en question et uniquement par des opérateurs dûment formés et possédant les compétences requises pour intervenir sur la machine.
Pour les interventions d'entretien non décrits dans le manuel d'utilisation qui pourraient se révéler nécessaires, il convient de s'adresser toujours au concessionnaire auprès duquel l'achat a été effectué. Les opérations de nettoyage doivent être effectuées selon le plan HACCP de l'entreprise.



Démonter et nettoyer soigneusement tous les jours, à l'eau tiède et produit de nettoyage neutre tous les composants qui entrent en contact avec le produit réalisé, à l'aide d'un chiffon humide ou dans de l'eau tiède avec un produit de nettoyage neutre, sans les laisser tremper. Le cas échéant, les laver soigneusement dans le lave-vaisselle. Essuyer le tout soigneusement.

Reinigung und Wartung



Halten Sie vor Ausführen irgendwelcher Reparaturen, Wartungs- oder Reinigungstätigkeiten die Maschine an und ziehen Sie den Stecker aus der Stromanschlusdose. Sollte aus irgendeinem Grund die Maschine außer Betrieb sein, bringe Sie an ihr ein entsprechendes Hinweisschild an.



Alle in diesem Handbuch vorgesehenen Wartungsarbeiten sind den Bedienungsanleitungen gemäß sowie ausschließlich durch entsprechend eingewiesene, zum Eingriff an der Maschine befähigte Mitarbeiter auszuführen. Für die nicht in der Bedienungsanleitung beschriebenen Wartungseingriffe und die gegebenenfalls für notwendig befundenen Reparatur-eingriffe empfiehlt es sich stets,

Die Reinigungsarbeiten sind in Übereinstimmung mit dem HACCP Plan des Unternehmens durchzuführen.



Montieren Sie täglich alle Komponenten, die mit dem Verarbeitungsprodukt in Berührung kommen ab und reinigen Sie sie sorgfältig mit einem feuchten Tuch oder in lauwarmem Wasser mit einem neutralen Reinigungsmittel, ohne sie einweichen zu lassen. Wenn nötig können sie im Geschirrspüler sorgfältig gewaschen werden. Trocknen Sie alles sorgfältig ab.

Limpieza y Mantenimiento



Antes de realizar cualquier operación de limpieza, mantenimiento o reparación, detenga la máquina y desconecte el enchufe de la toma de corriente. Si por cualquier motivo la máquina está fuera de servicio, coloque en la misma un cartel de máquina en avería.



Todas las operaciones de mantenimiento previstas en el presente manual de instrucciones deben ser realizadas según lo descrito en el mismo, exclusivamente por operadores adecuadamente entrenados y con las competencias necesarias para intervenir en la máquina.
Para las operaciones de mantenimiento no descritas en el manual de instrucciones y para las eventuales operaciones de reparación, se recomienda dirigirse siempre al concesionario en el que se ha realizado la compra. Las operaciones de limpieza se deben realizar según el plan HACCP de la empresa.



Desmunte y limpie con cuidado, diariamente, todos los componentes en contacto con el producto en elaboración, utilizando un paño húmedo o agua tibia con detergente neutro, sin dejarlos en remojo. Si es necesario, se pueden lavar cuidadosamente en el lavavajillas. Seque todo cuidadosamente.

Pulizia

Pulire quotidianamente la macchina dopo averla usata.

A fine produzione non conservare la carne nella tramoggia, o il formaggio grattugiato nella vaschetta.

Non pulire la bocca grattugia con acqua, ma grattugiare pane secco per rimuovere residui di formaggio.

Usare solamente detergenti neutri

Disinserire la presa di corrente elettrica.

Completare la pulizia dei particolari con un getto di acqua corrente, quindi asciugarli. Pulire l'esterno della macchina con spugna umida facendo attenzione a non fare entrare acqua nelle feritoie di raffreddamento presenti.

Non usare mai getti d'acqua.

Sotto la macchina si possono accumulare detriti di carne, formaggio, polvere e altro. Pulire accuratamente, sempre con spugna umida, aiutandosi eventualmente con un arnese lungo e sottile o sollevando leggermente la macchina. Rimontare gli accessori lavati, solamente in occasione di una successiva lavorazione.

Cleaning

Clean the machine daily after use.

When you finish work, do not keep meat in the feedpan or grated cheese in the receiving pan

The grater has been designed and manufactured only for grating hard cheese and dry bread.

Use only neutral cleansing agents.

Disconnect from power supply.

Complete the cleaning of the parts with a spray of running water, then dry them. Clean the outer casing of the machine with a wet sponge. It is important that no water enter the machine through the vent slots.

Never use a direct spray of water.

Meat residues, dust or similar may accumulate under the machine. Clean carefully with a wet sponge. If necessary use a long and thin tool or slightly lift the machine. Reassemble the washed parts only when you start working with the machine again.

Nettoyage

Nettoyer quotidiennement la machine après l'avoir utilisée.

Après utilisation, ne pas conserver la viande dans la trémie ni le fromage dans le bac de récupération.

La râpe à été étudiée et conçue uniquement pour râper fromages durs et pain sec.

N'utiliser que des détergents neutres.

Débrancher la machine du secteur.

Compléter le nettoyage des pièces au jet d'eau courant, puis les sécher. Nettoyer l'extérieur de la machine avec une éponge humide, en se servant de ne pas faire pénétrer d'eau dans les fentes de refroidissement.

Ne jamais utiliser de jets d'eau directs.

Il est possible que s'accumulent sous la machine des déchets de viande, poussière et autres. Nettoyer soigneusement, toujours avec une éponge humide, en se servant de besoin d'un outil long et pointu ou en soulevant légèrement la machine. Ne remonter les accessoires lavés que lors de l'utilisation suivante.

Reinigung

Die Maschine muss täglich nach Gebrauch gereinigt werden.

Bei Produktionsende das Fleisch nicht im Behälter oder den Reibkäse im Becken aufbewahren.

Die Reibe ist ausschliesslich zum Reiben von trockenem Käse und hartem Brot konstruiert.

Ausschliesslich neutrale Reinigungsmittel verwenden.

Stecker ausziehen.

Die Teile unter dem Wasserstrahl reinigen und dann trocknen. Die Aussenseite der Maschine mit einem feuchten Schwamm reinigen, wobei zu beachten ist, dass kein Wasser in die Belüftungsschlitze eindringt.

Nie einen direkten Wasserstrahl benutzen.

Unter der Maschine können sich Fleischreste, Staub u.a. ansammeln. Reinigen Sie immer mit einem feuchten Schwamm und verwenden Sie dazu ein langes, dünnes Handwerkzeug oder heben Sie die Maschine leicht an.

Die Zubehörteile erst montieren, wenn sie das nächste Mal verwendet werden.

Limpieza

Limpiar a diario la máquina después del uso.

Una vez concluida la producción no conservar la carne en la tolva ni el queso rallado en la cubeta.

La ralladora ha sido diseñada y fabricada para rallar únicamente quesos secos y pan seco.

Usar sólo detergentes neutros.

Desconectar el enchufe.

Completar la limpieza de los componentes aplicándoles un chorro de agua corriente y secándolos. Limpiar la parte externa de la máquina con esponja húmeda evitando cuidadosamente la entrada de agua en las ranuras de enfriamiento.

No utilicen chorros de agua

Debajo de la máquina se pueden acumular residuos de carne, polvo u otras cosas. Limpiar esmeradamente siempre con una esponja húmeda, ayudándose en su caso con una herramienta larga y fina o levantando ligeramente la máquina. Reensamblar los accesorios lavados sólo con motivo de una nueva elaboración.

SCHEDA DI PULIZIA IN OTTEMPERANZA ALLA PROCEDURA HACCP



Per la pulizia si raccomanda l'utilizzo di detergenti e disinfettanti non aggressivi, e che non contengano alcali (es. soda caustica), composti acidi, clorurati (es. ipoclorito), solventi organici (es. acetone, alcool, etere).

Non rimuovere lo sporco con panni abrasivi o spugne metalliche. È fatto divieto sull'utilizzo di prodotti in soluzioni composte.

Prima dell'utilizzo di un qualsiasi prodotto, leggere la scheda tecnica e la scheda di sicurezza riportata sulla confezione.

SUPERFICIE	PRODOTTO	TIPOLOGIA PRODOTTO	MODALITA' DI AZIONE	MODALITA' DI INTERVENTO	FREQUENZA
Metallica (acciaio, acciaio inox, alluminio anodizzato)	DETERGERE Detergente neutro o debolmente alcalino	Prodotti a base di tensioattivi anionici e non ionici, contenenti EDTA, silicati sodici, agenti sinergizzanti, opportunamente diluiti in acqua. Biodegradabili al 90%; con pH del prodotto in acqua compreso tra il valore di 9 e 12.	Il tensioattivo solubilizza lo sporco che successivamente viene rimosso per azione dell'acqua.	Applicare il prodotto con una spugna morbida oppure un panno in Tessuto non Tessuto o in microfibra. Lasciare agire per 5 minuti e risciacquare con acqua.	PULIZIA: alla fine di ogni turno di lavoro o in base alla frequenza HACCP aziendale
Plastica (polietilene)	DISINFETTARE*	Prodotti opportunamente diluiti in acqua a base di sali di ammonio quaternari.	L'azione antibatterica si esplica interferendo con le reazioni metaboliche delle proteine e con la permeabilità delle membrane cellulari. Sono incompatibili con i tensioattivi anionici, quando vengono miscelati con questi ultimi diventano inefficaci. Si raccomanda di non miscelare i composti d'ammonio quaternario con i normali detergenti.	Applicare o spruzzare il prodotto sulla superficie con una spugna morbida oppure con un panno in tessuto di carta. Lasciare agire per 5 minuti e risciacquare con acqua.	DISINFEZIONE: giornaliera
Metallica (verniciata)					
Plastica trasparente (Lexan, Plexiglas)	DETERGERE Detergente neutro o debolmente alcalino	Prodotti opportunamente diluiti in acqua a base di tensioattivi anionici e non ionici.	Il tensioattivo solubilizza lo sporco che successivamente viene rimosso per azione dell'acqua.	Applicare il prodotto con un panno in Tessuto non Tessuto o in microfibra. Lasciare agire per 5 minuti e risciacquare con acqua.	PULIZIA: alla fine di ogni turno di lavoro o in base alla frequenza HACCP aziendale
	DISINFETTARE*	Prodotti idonei per il materiale plastico, a base di sali di ammonio quaternario, opportunamente diluiti in acqua.	L'azione antibatterica si esplica interferendo con le reazioni metaboliche delle proteine e con la permeabilità delle membrane cellulari. Sono incompatibili con i tensioattivi anionici, quando vengono miscelati con questi ultimi diventano inefficaci. Si raccomanda di non miscelare i composti d'ammonio quaternario con i normali detergenti.	Applicare il prodotto con un panno in Tessuto non Tessuto o in microfibra. Lasciare agire per 5 minuti e risciacquare con acqua.	DISINFEZIONE: giornaliera



*Si ricorda di controllata scrupolosamente l'etichetta dei prodotti utilizzati nella disinfezione, verificando in particolare che nell'etichetta siano riportate le seguenti diciture:

Disinfettante, Presidio Medico Chirurgico; N° di registrazione al Ministero della Sanità; dicitura "da usarsi nell'industria alimentare "; dosi e tempi di utilizzo; composizione, produttore, lotto e data di produzione; avvertenze sulla sicurezza per l'uso.

CLEANING SHEET IN COMPLIANCE WITH HACCP PROCEDURE



To clean it is advisable to use mild detergents and disinfectants that do not contain alkali (e.g. caustic soda), acidic or chlorinated compounds (e.g. hypochlorite), or organic solvents (e.g. acetone, alcohol, ether).

Do not use abrasive cloths or metal sponges to remove dirt. Compound solutions must not be used.

Before using any product, read the technical sheet and the safety sheet indicated on the pack.

SURFACE	PRODUCT	PRODUCT TYPE	HOW IT WORKS	HOW TO APPLY	FREQUENCY
Metal (steel, stainless steel, anodised aluminium)	CLEANING Neutral or slightly alkaline detergent	Products made with anionic and non-ionic surfactants, containing EDTA, sodium silicate, synergists, suitably diluted in water. 90% biodegradable; with product pH in water between 9 and 12.	The surfactant dissolves dirt, which is subsequently rinsed off with water.	Apply the product using a soft sponge or a nonwoven or microfibre cloth. Leave for 5 minutes and rinse with water.	CLEANING: at the end of each shift or according to company HACCP frequency
Plastic (polyethylene)	DISINFECTING*	Products containing quaternary ammonium salts suitably diluted in water.	The anti-bacterial action interferes with the metabolic reactions of proteins and with the permeability of the cell membranes. They are incompatible with anionic surfactants as they become ineffective when mixed with them. Do not mix quaternary ammonium compounds with normal detergents.	Apply or spray the product onto the surface using a soft sponge or a paper yarn fabric cloth. Leave for 5 minutes and rinse with water.	DISINFECTION: daily
Metal (painted)					
Transparent plastic (Lexan, Plexiglas)	CLEANING Neutral or slightly alkaline detergent	Products containing anionic and non-ionic surfactants suitably diluted in water.	The surfactant dissolves dirt, which is subsequently rinsed off with water.	Apply the product using a nonwoven or microfibre cloth. Leave for 5 minutes and rinse with water.	CLEANING: at the end of each shift or according to company HACCP frequency
	DISINFECTING*	Products suitable for plastic, containing quaternary ammonium salts suitably diluted in water.	The anti-bacterial action interferes with the metabolic reactions of proteins and with the permeability of the cell membranes. They are incompatible with anionic surfactants as they become ineffective when mixed with them. Do not mix quaternary ammonium compounds with normal detergents.	Apply the product using a nonwoven or microfibre cloth. Leave for 5 minutes and rinse with water.	DISINFECTION: daily



*Remember to read disinfectant product labels thoroughly, particularly checking that the following are stated on the label:

Disinfectant, Medical Surgical Device; Ministry of Health registration no.; the phrase "for use in the food industry"; doses and use times; composition, manufacturer, batch and production date; warnings on safe use.

CARTE DE NETTOYAGE SELON LA PROCEDURE HACCP



Pour le nettoyage, nous recommandons l'utilisation de détergents et de désinfectants non agressifs, ne contenant pas d'alcalis (par ex. soude caustique), de composés acides, de composés chlorés (par ex. hypochlorite) ou de solvants organiques (par ex. acétone, alcool, éther).
Ne pas enlever la saleté à l'aide de chiffons abrasifs ou d'éponges métalliques. L'utilisation de produits dans des solutions composites est interdite.
Avant d'utiliser un produit, lire la fiche technique et la fiche de données de sécurité figurant sur l'emballage.

SURFACE	PRODUIT	TPOLOGIE PRODUIT	MODE D'ACTION	MODE D'INTERVENTION	FREQUENCE
Métallique (acier, acier inox, aluminium anodisé)	NETTOYER Détergent neutre, ou faiblement alcalin	Produits à base d'agents tensioactifs anioniques et non ioniques, contenant de l'EDTA, des silicates de sodium et des agents synergiques, correctement dilués dans l'eau. Biodégradable à 90 % ; avec un pH du produit dans l'eau compris entre 9 et 12.	L'agent tensioactif solubilise la saleté, qui est ensuite éliminée par l'action de l'eau.	Appliquer le produit à l'aide d'une éponge douce ou bien d'un chiffon en tissu non tissé ou en microfibre. Laisser agir pendant 5 minutes, puis rincer à l'eau.	NETTOYAGE: à la fin de chaque roulement de travail ou selon la fréquence HACCP de l'entreprise
Plastique (polyéthylène)	DESINFECTER*	Produits dilués dans l'eau à base de sels d'ammonium quaternaires.	L'action antibactérienne est réalisée en interférant avec les réactions métaboliques des protéines et avec la perméabilité des membranes cellulaires. Ils sont incompatibles avec les agents anioniques et ils deviennent inefficaces lorsqu'ils sont mélangés avec eux. Les composés d'ammonium quaternaire ne doivent pas être mélangés avec des détergents normaux.	Appliquer ou pulvériser le produit sur la surface à l'aide d'une éponge douce ou bien d'un chiffon en tissu de papier. Laisser agir pendant 5 minutes, puis rincer à l'eau.	DESINFECTION: quotidienne
Métallique (peinte)					
Plastique transparent (Lexan, Plexiglas)	NETTOYER Détergent neutre, ou faiblement alcalin	Produits dilués dans l'eau à base d'agents tensioactifs anioniques et non ioniques	L'agent tensioactif solubilise la saleté, qui est ensuite éliminée par l'action de l'eau.	Appliquer le produit à l'aide d'un chiffon en tissu non tissé ou en microfibre. Laisser agir pendant 5 minutes, puis rincer à l'eau.	NETTOYAGE: à la fin de chaque roulement de travail ou selon la fréquence HACCP de l'entreprise
	DESINFECTER*	Produits appropriés pour le matériel plastique, à base de sels d'ammonium quaternaire, correctement dilués dans l'eau.	L'action antibactérienne est réalisée en interférant avec les réactions métaboliques des protéines et avec la perméabilité des membranes cellulaires. Ils sont incompatibles avec les agents anioniques et ils deviennent inefficaces lorsqu'ils sont mélangés avec eux. Les composés d'ammonium quaternaire ne doivent pas être mélangés avec des détergents normaux.	Appliquer le produit à l'aide d'un chiffon en tissu non tissé ou en microfibre. Laisser agir pendant 5 minutes, puis rincer à l'eau.	DESINFECTION: quotidienne



*Ne pas oublier de vérifier soigneusement l'étiquette des produits utilisés pour la désinfection, en vérifiant en particulier si l'étiquette contient les indications suivantes :
Désinfectant, Equipement médico-chirurgical ; N° d'enregistrement auprès du Ministère de la Santé ; la mention "à utiliser dans l'industrie alimentaire" ; doses et temps d'utilisation ; composition, producteur, lot et date de production ; instructions de sécurité pour l'utilisation.

DATENBLATT ZUR REINIGUNG NACH DEM HACCP-VERFAHREN



Für die Reinigung empfehlen wir die Verwendung nicht aggressiver Reinigungs - und Desinfektionsmittel, die keine Alkalien (z.B. Natronlauge), Säureverbindungen, chlorierten Stoffe (z.B. Hypochlorit) oder organischen Lösungsmittel (z.B. Aceton, Alkohol, Äther) enthalten. Entfernen Sie den Schmutz nicht mit Scheuerlappen oder Metallschwämmen. Es ist verboten, Produkte in zusammengesetzten Lösungen zu verwenden. Bevor Sie ein Produkt verwenden, lesen Sie das technische Datenblatt und das Sicherheitsdatenblatt auf der Verpackung.

OBERFLÄCHE	PRODUKT	PRODUKTTYPOLOGIE	WIRKUNGSWEISE	EINGRIFFSMODALITÄT	HÄUFIGKEIT
Metall (Stahl, Edelstahl, eloxiertes Aluminium)	REINIGUNGSMITTEL neutrales oder leicht alkalisches Reinigungsmittel	Produkte auf der Basis von anionischen und nicht-ionischen Tensiden, die EDTA, Natriumsilikate, Synergisten, in geeigneter Weise in Wasser verdünnt enthalten. 90% biologisch abbaubar; mit pH-Wert des Produktes in Wasser zwischen 9 und 12.	Das Tensid löst den Schmutz, der anschließend durch Wasserwirkung entfernt wird.	Tragen Sie das Produkt mit einem weichen Schwamm oder einem Vlies- oder Mikrofasertuch auf. 5 Minuten einwirken lassen und mit Wasser klarspülen.	REINIGUNG: Am Ende jeder Arbeitsschicht oder basierend auf dem HACCP-Intervall des Unternehmens
Kunststoff (Polyäthylen)	DESINFIZIEREN*	Produkte, die auf der Basis von quaternären Ammoniumsalzen in Wasser angemessen verdünnt sind.	Die antibakterielle Wirkung wird durch Einfluss auf die Stoffwechselreaktionen von Proteinen und auf die Permeabilität von Zellmembranen erreicht. Sie sind mit anionischen Tensiden unverträglich, wenn sie mit letzteren gemischt werden, verlieren sie ihre Wirkung. Auf keinen Fall quaternäre Ammoniumverbindungen mit normalen Reinigungsmitteln mischen.	Tragen oder sprühen Sie das Produkt mit einem weichen Schwamm oder einem Papiertaschentuch auf die Oberfläche auf. 5 Minuten einwirken lassen und mit Wasser klarspülen.	DESINFEKTION: täglich
Metall (lackiert)					
	REINIGUNGSMITTEL neutrales oder leicht alkalisches Reinigungsmittel	Produkte in geeigneter Verdünnung in Wasser auf Basis anionischer und nichtionischer Tenside.	Das Tensid löst den Schmutz, der anschließend durch Wasserwirkung entfernt wird.	Tragen Sie das Produkt mit einem Stoff- oder Mikrofasertuch auf. 5 Minuten einwirken lassen und mit Wasser klarspülen.	REINIGUNG: Am Ende jeder Arbeitsschicht oder basierend auf dem HACCP-Intervall des Unternehmens
Kunststoff Durchsichtig (Lexan, Plexiglas)	DESINFIZIEREN*	Produkte in geeigneter Verdünnung in Wasser auf Basis anionischer und nichtionischer Tenside.	Die antibakterielle Wirkung wird durch Einfluss auf die Stoffwechselreaktionen von Proteinen und auf die Permeabilität von Zellmembranen erreicht. Sie sind mit anionischen Tensiden unverträglich, wenn sie mit letzteren gemischt werden, verlieren sie ihre Wirkung. Auf keinen Fall quaternäre Ammoniumverbindungen mit normalen Reinigungsmitteln mischen.	Tragen Sie das Produkt mit einem Stoff- oder Mikrofasertuch auf. 5 Minuten einwirken lassen und mit Wasser klarspülen.	DESINFEKTION: täglich



*Bitte beachten Sie, das Etikett der zur Desinfektion verwendeten Produkte sorgfältig zu überprüfen und insbesondere sicherzustellen, dass folgende Angaben auf dem Etikett enthalten sind: Desinfektionsmittel, medizinisch-chirurgisches Produkt. Registrierungsnummer beim Gesundheitsministerium. Wortlaut "in der Lebensmittelindustrie zu verwenden". Dosierungen und Zeiten der Verwendung; Zusammensetzung, Hersteller, Charge und Datum.

FICHA DE LIMPIEZA EN CUMPLIMIENTO DEL PROCEDIMIENTO HACCP



Para la limpieza, se recomienda el uso de detergentes y desinfectantes no agresivos y que no contengan álcalis (por ejemplo, soda cáustica), compuestos ácidos, clorurados (por ejemplo, hipoclorito), solventes orgánicos (por ejemplo, acetona, alcohol, éter).
No quite la suciedad con paños abrasivos o esponjas metálicas. Está prohibido el uso de productos en soluciones compuestas.
Antes del uso de cualquier producto, lea la ficha técnica y la ficha de seguridad presente en el envase.

SUPERFICIE	PRODUCTO	TIPO DE PRODUCTO	MODO DE ACCIÓN	MODO DE INTERVENCIÓN	FRECUENCIA
Metálica (acero, acero inoxidable, aluminio anodizado)	LIMPIAR Detergente neutro o débilmente alcalino	Productos a base de tensioactivos aniónicos y no iónicos, con EDTA, silicatos sódicos y agentes sinergizantes, oportunamente diluidos en agua. Biodegradables al 9 %; con pH del producto en agua comprendido entre 9 y 12.	El tensioactivo solubiliza la suciedad, que posteriormente es eliminada gracias a la acción del agua.	Aplique el producto con una esponja suave o con un paño de tela no tejida o de microfibra. Deje actuar durante 5 minutos y enjuague con agua.	LIMPIEZA: al final de cada turno de trabajo o en base a la frecuencia HACCP empresarial
Plástico (polietileno)	DESINFECTAR*	Productos oportunamente diluidos en agua a base de sales de amonio cuaternarias.	La acción antibacteriana se ejerce interfiriendo con las reacciones metabólicas de las proteínas y con la permeabilidad de las membranas celulares. Son incompatibles con los tensioactivos aniónicos; cuando se mezclan con estos últimos, se vuelven ineficaces. Se recomienda no mezclar los compuestos de amonio cuaternario con detergentes normales.	Aplique o rocíe el producto sobre la superficie con una esponja suave o con un paño de tela de papel. Deje actuar durante 5 minutos y enjuague con agua.	DESINFECCIÓN: diaria
Metálica (pintada)					
	LIMPIAR Detergente neutro o débilmente alcalino	Productos oportunamente diluidos en agua a base de tensioactivos aniónicos y no iónicos.	El tensioactivo solubiliza la suciedad, que posteriormente es eliminada gracias a la acción del agua.	Aplique el producto con un paño de tela no tejida o de microfibra. Deje actuar durante 5 minutos y enjuague con agua.	LIMPIEZA: al final de cada turno de trabajo o en base a la frecuencia HACCP empresarial
Plástico transparente (Lexan, plexiglás)	DESINFECTAR*	Productos idóneos para el material plástico, a base de sales de amonio cuaternario, oportunamente diluidos en agua.	La acción antibacteriana se ejerce interfiriendo con las reacciones metabólicas de las proteínas y con la permeabilidad de las membranas celulares. Son incompatibles con los tensioactivos aniónicos; cuando se mezclan con estos últimos, se vuelven ineficaces. Se recomienda no mezclar los compuestos de amonio cuaternario con detergentes normales.	Aplique el producto con un paño de tela no tejida o de microfibra. Deje actuar durante 5 minutos y enjuague con agua.	DESINFECCIÓN: diaria



*Se recuerda que es necesario controlar escrupulosamente la etiqueta de los productos utilizados en la desinfección, verificando en particular que dicha etiqueta incluya las siguientes indicaciones:
Desinfectante, material médico quirúrgico; n.º de registro en el Ministerio de Salud; indicación “para uso en la industria alimentaria”; dosis y tiempos de uso; composición, fabricante, lote y fecha de producción; advertencias de seguridad para el uso.

Modello / Model / Modèle / Modelo / Modelo :
Bocca / Head / Corps de hachage / Haschierkopf / Cuerpo de Picadura :
Capienza vasca / Hopper capacity / Capacité bac / Fassungsvermögen Wanne / Capacidad cuba:
Produzione / Output / Production / Produktion / Producción:

Caratteristiche Tecniche / Technical Specifications / Caractéristiques Techniques / Technische Merkmale / Características Técnicas

Rumore aereo / Ambient noise / Bruit aérien / Geräusentwicklung der Maschine / Ruido aéreo:
-Livello di Pressione Acustica continuo / Level of acoustic pressure A / Niveau de pression sonore continue équivalent pondéré A / Max. kontinuierlicher gleichwertiger gewogener Schalldruckpegel A / Nivel de presión acústica continuo equivalente ponderada A: **A B C**
-Le caratteristiche costruttive della macchina consentono di raggiungere un grado di protezione IP=44 / The machine's construction features allow an IP=44 degree of protection to be achieved / Les caractéristiques de construction de la machine permettent d'atteindre un degré de protection IP=44. / Die Maschine ist so konstruiert, dass sie eine Schutzart von IP=44 erreicht. / Las características de diseño de la máquina le permiten alcanzar un grado de protección IP=44

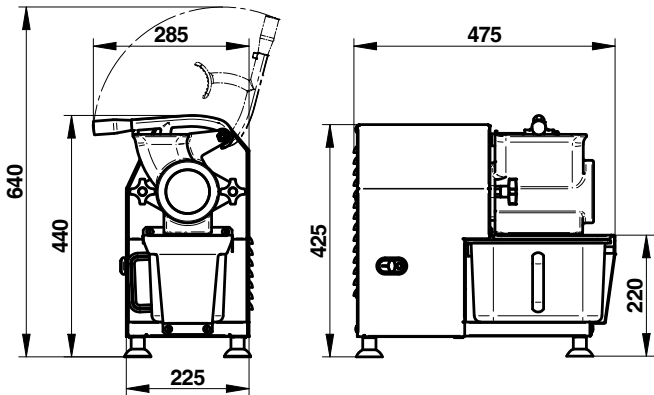
Tipo collegamento a Spina (vedi par. "Avviamento") : a cura del Cliente / Type of connection (see par. "Starting") with Plug: by the Customer / Type de branchement (voir par. "Mise en service") à Fiche: aux soins du Client / Anschlussart (siehe abs. Inbetriebnahme) mit Stecker: Durch den Kunder / Tipo de conexión (Ver pár. Arranque) por Enchufe : por el Cliente

Peso netto / Net weight / Poids net / Nettogewicht / Peso neto :
Trifase / Three-phase / Triphasé / Dreiphasig / Trifasica.....kg 26
Monofase / Single-phase / Monophasé / Einphasig / Monofasica.....kg 26

Dati Tecnici Alimentazione Elettrica e Motore / Motor and Electric Input Technical Data / Infos Techniques Alimentation Electrique et Moteur / Anschlussdaten für Strom und Motor / Datos Técnicos Alimentación Eléctrica y Motor

Tensione Voltage Tension Spannung Tensión	Fasi Phases Phases Phasen Fases	Freq. Freq. Fréq. Frec.	Potenza Power Puissance Strom Potencia	Capacità Capacitor Capacité Leistung Capacidad	Corrente/Current Courant/Strom/Corriente		Tipo servizio Service Type Type service Betriebsart klasse Tipo servizio
					nominale / rated / nominale nominal / nominal	spunto / peak / démarrage / Anlauf / de aceleración	
Volt	N°	Hz	kW	µF	A	A	
400 / 230	3	50	1,1	-	3,1 / 5,4	21,7 / 37,8	S3 75%
230	1	50	1,1	-	7,2	50,4	S3 75%

Dimensioni di ingombro (vedi figura) / Overall dimensions (see picture) / Dimensions hors-tout (voir figure) / Abmessungen (Siehe Abbildung) / Espacio requerido (véase figura)



Schemi elettrici

Gli Schemi elettrici che seguono si riferiscono a tutti i tipi di macchine presentati nelle Istruzioni per l'Uso.

Wiring diagram

The following wiring diagrams are valid for all the types of machines described in these Operating Instructions.

Schémas Electriques

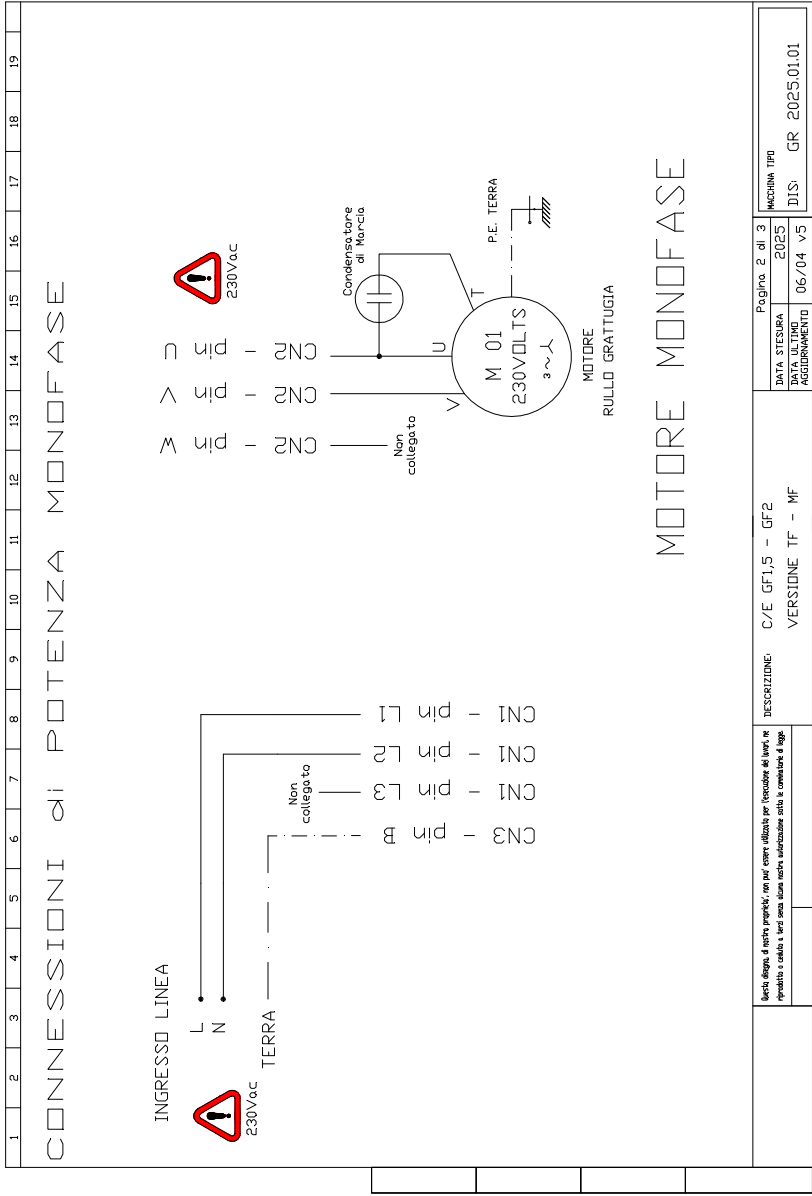
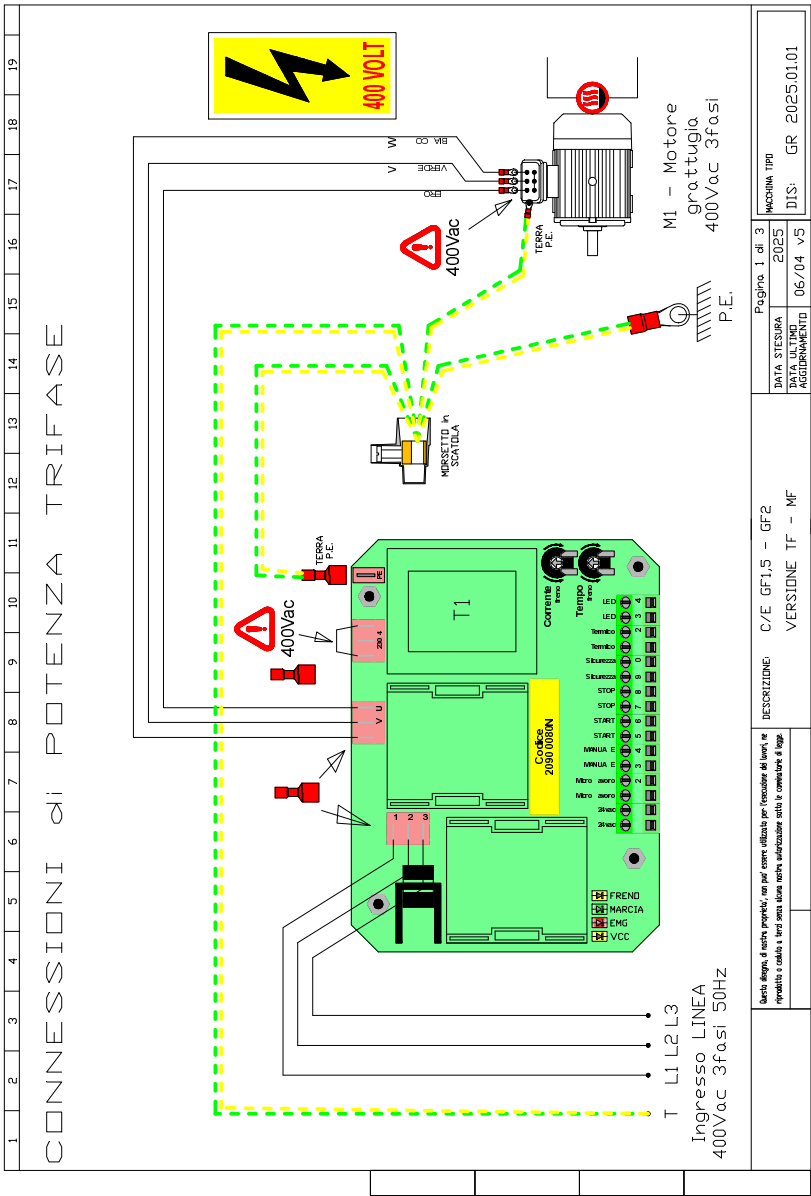
Les Schémas Electriques ci-après se réfèrent à tous les types de machines présentés dans la Notice d'Utilisation.

Schaltpläne

Die nachfolgenden Schaltpläne gelten für alle in der Betriebsanleitung aufgeführten Maschinentypen.

Esquemas eléctricos

Los Esquemas eléctricos que a continuación se indican se refieren a todos los tipos de máquinas presentados en las Instrucciones para el Uso.



Recambios

 **Para las sustituciones, utilicen sólo Recambios originales.**
No esperen que los componentes estén completamente desgastados.

No esperen que los componentes estén completamente desgastados.

GRF11-002 - rev. 05-29-05-25

N°	Ref	
1TF	2157GF00	MOTEUR C/GF 1,5 TRIPHASÉ
1MF	2157GF50	MOTEUR C/GF 1,5 MONOPHASÉ
1/1	20903045	CONDENSATEUR ÉLECTR. 30MF
1/2	20905545	CONDENSATEUR ÉLECTR. 55MF 110/1/60
2	80070641	ROULEAU INOX
3	20706000	COUSSINET
4	22800590	ÉCROU D'ARBRE À ROULEAU
4	20803401	BOUTON MULTIFONCTION
5	20900080N	CARTE ÉLECTRONIQUE
5/1	20900102	CARTE ÉLECTRONIQUE 110/1/60
6	20963000	CAPTEUR MAGNÉTIQUE
6/1	80GFA0013	SUPPORT CAPTEUR MAGN.
7	20961012	AIMANT CYLINDRIQUE
8	80GFA0008	CAME MICRO
8/1	80GFA0009	ARBRE MICRO AE/GF
9	21005365S	CÂBLE COMPL. MF
10	21005347	CÂBLE MF 110/1/60 SANS PRISE
11	21005465	CÂBLE COMPL. MF
11A	22564364	BAC GASTRO AETCG-GF
11B	22564363	BAC INOX GASTRO H=150
11/1	813250100	POIGNÉE DE BAC
12	23000202	PIED EN CAOUTCHOUC
13	800G10006	PROTECTION BAC
14	80070681	PRESSE-FORME
15	23000672	POIGNÉE PRESSE-FORME
16	80GF0022	AXE INOX FIX. BEC
17	80GFA003N	SUPPORT CARTE ÉLECTRONIQUE
18	20861320	PRESSE-ÉCROU
19	80303145	RONDELLE
20	22500450	ISOLANT POUR BRIDE MOTEUR
21	23000290	ENTRETOISE
22	80GFA0024	ÉPAISSEUR ROULEAU
23	20903001	BAGUE ISOLANTE
30	20410321	ÉCROU