MOD : GM-BG

Production code : FGSM107

11/2026

RAPE

Manuel d’utilisation et d'installation



MODELLO	GM-BG

INDEX

CHAP. 1.	ORGANISATION DU CONTENU ET MODALITES DE CONSULTATION	3
CHAP. 2.	INFORMATIONS GENERALES ET CARACTERISTIQUES	4
CHAP. 3.	INSTRUCTIONS POUR LA SECURITE	6
CHAP. 4.	TRANSPORT, MISE EN ROUTE ET EMPLOI	8
CHAP. 5.	ENTRETIEN, RECHERCHE DEFAILLANCES ET NETTOYAGE	11
CHAP. 6.	ELIMINATION	13
CHAP. 7.	MATERIAUX DE CONSTRUCTION	13

GARANTIE

La machine est garantie 12 (douze) mois dès la date de la vente.
La garantie couvre les réparations des machines achetées chez les points de vente autorisés, au cas où l'on démontrerait qu'elles sont défectueuses dans les matériaux ou dans l'assemblage, aux conditions établies ci-de suite:

1. par garantie l'on entend le remplacement gratuit de toutes les pièces qui se sont révélées défectueuses de fabrication. La garantie déchoit si elle n'est pas accompagnée de ticket de caisse ou facture attestant l'achat et pour les cas suivants:
   a. effraction de la machine ou endommagement du même dû à incurie;
   b. utilisation de la machine avec des modes non conformes aux avertissements indiqués sur le mode d'emploi;
   c. endommagements provoqués par la non aptitude de l'environnement dans lequel l'appareil opère et par des phénomènes non dépendants du fonctionnement normal de la machine (irrégularité des valeurs tension et fréquence dans l'installation de réseau);
   d. interventions de réparation effectuées par des personnes ou centres non autorisés par le fabricant,
2. la demande d'intervention en garantie devra être effectuée uniquement à des points de vente ou laboratoires autorisés;
3. la machine devra être rendue en port franc à notre constructeur pour la réparation, les frais de transport sont toujours à la charge du destinataire,
4. le remplacement de la machine et aussi le prolongement de la garantie suite à une intervention pour panne sont exclus;
5. le fabricant ne répond pas pour des dommages directs ou indirects de n'importe quelle nature à des personnes ou choses pour l'emploi impropre de la machine ou pour emploi manqué pendant le temps nécessaire pour les réparations.

MODELE	**GM-BG**

Notice d'utilisation	
Edition	**Juillet 2019**

CHAP. 1. ORGANISATION DU CONTENU ET MODALITES DE CONSULTATION

BUT DE LA NOTICE D'UTILISATION

IMPORTANCE DE LA NOTICE D'UTILISATION

La présente notice d'utilisation doit être considérée comme **partie intégrante de la machine**:

1. elle doit être gardée pour toute la vie de la machine.
2. Elle doit accompagner la machine en cas de cession de la même.
3. Outre à rapporter toutes les renseignements utiles pour les opérateurs, contient (recueillis en des chapitres spécifiques), les schémas électriques qui serviront pour des interventions d'entretien et réparation éventuelles.

BUT / FINALITES DE LA NOTICE D'UTILISATION

La notice d'utilisation **a comme but celui de** fournir au client toutes les informations nécessaires afin que, outre à un emploi adéquat de la machine fournie, il soit en état de gérer la même dans la façon la plus autonome et sûre possible.
En outre, la notice d'utilisation présente a été rédigée dans le but de fournir **des indications et avertissements** pour connaître la machine fournie, pour comprendre ses principes et limites de fonctionnement. Pour des doutes éventuels, appeler le Centre d' Assistance Autorisé.

DESTINATAIRES

La notice d'utilisation présente, remise en numéro de 1 copie avec la machine, est fournie comme partie intégrante de la même, est adressée soit aux opérateurs soit aux techniciens qualifiés habilités à l'installation, emploi et entretien.

Le responsable du service de prévention et protection du client et **les préposés ultérieurs** auxquels la machine est destinée, doivent prendre vision de la notice d'utilisation présente dans le but d'adopter toutes les mesures techniques et d'organisation.

RESPONSABILITES



- Au cas où la notice d'utilisation présente subirait des endommagements ou serait égarée, il est possible en demander une copie au Centre d'Assistance Autorisé.
- La présente notice d'utilisation reflète l'état de la technique au moment de la construction de la machine; le constructeur se réserve le droit de mettre à jour la production et par conséquent d'autres éditions de la notice d'utilisation, sans l'obligation de mettre à jour les productions ou les manuels précédents, sinon en des cas particuliers concernant la santé et la sécurité des personnes.
- Prêter une attention particulière au contenu des risques résidus présents sur la machine et les prescriptions auxquelles les opérateurs doivent s'en tenir.
- Le constructeur se considère responsable pour la machine dans sa configuration originelle.
- Le constructeur ne se considère pas responsable pour les endommagements causés par l'emploi impropre ou non correct de la machine et de la documentation ou pour les endommagements causés par la violation de normes impératives, négligence, incapacité, imprudence et non respect de normes réglementaire de la part de l'employeur, de l'opérateur ou du manutentionnaire et pour chaque endommagement éventuel causé par un emploi irraisonnable, impropre et/ou erroné.
- Le constructeur ne se considère pas responsable pour les conséquences causées par l'emploi de parties de rechange non originelles ou de caractéristiques équivalentes.
- Le constructeur se considère responsable seulement pour les informations rapportées dans la version originelle de la notice d'utilisation en langue italienne.
- L'inobservance des prescriptions contenues dans cette notice d'utilisation provoquera la déchéance immédiate de la garantie.

Les responsables de l'établissement qui supervisent les activités de travail doivent, dans le milieu des attributions et compétences respectives:

- réaliser les mesures de sécurité prévues;
- informer les opérateurs des risques spécifiques auxquels ils sont exposés et faire leur connaître les normes essentielles de prévention;
- disposer et exiger que les opérateurs singles observent les normes de sécurité et utilisent les moyens de protection mis à leur disposition:
- placer plus d'un opérateur en contemporaine au travail sur ce produit manufacturé.

SIGNIFICATION DE LA SYMBOLIQUE

Ci- de suite, la signification des symboles et des définitions qui seront utilisées dans le document présent est clairement spécifié.



DANGER
Il indique la présence d'un danger pour celui qui travaille sur la machine et pour celui qui se trouve dans le voisinage donc l'activité signalée doit être exercée dans le respect des normes pour la prévention des accidents en vigueur et des indications rapportées dans la notice d'utilisation présente.



PRECAUTION
Il indique un avertissement sur des renseignements utiles et/ou des recommandations ultérieures et/ou des expédients concernant l'opération en instance.



ATTENTION
Il indique une opération à exécuter avec attention pour éviter de causer des dommages à la machine.

CHAP. 2. INFORMATIONS GENERALES ET CARACTERISTIQUES

DESTINATION EMPLOI ET PARTIES CONSTRUCTIVES

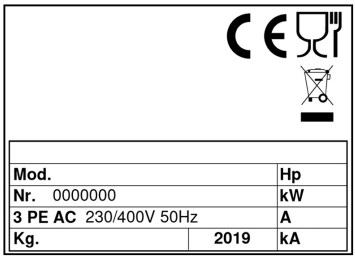
La râpe ci- de suite appelée "machine", est projetée pour:

1. **râper du fromage dur, pain et biscuits**.

La machine est composée d'un moteur électrique introduit dans une fusion unique (corps machine base). Dans quelques versions la fusion peut être recouverte d'un coffre (corps machine caréné).
Le produit à râper est chargé manuellement dans la bouche râpe placée dans la zone supérieure de la machine et toujours manuellement, en actionnant le presseur à l'aide de son manche, le produit est poussé contre le rouleau râpe .
Le chargement du produit doit être effectué en quantité modérée pour éviter que baissant le presseur la machine démarre, à cause du micro-interrupteur de sécurité placé dans le bloc du presseur.
Le rouleau râpe, qui peut être **poinçonné** ou **fraisé**, ne peut pas être enlevé de la machine.

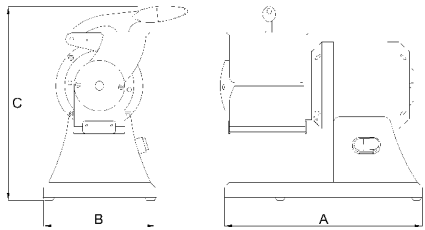
Selon les exigences de fonctionnement et de production, la machine peut être constituée avec des différentes parties optionnelles.

La machine est douée de plaquette d' identification sur laquelle elles sont rapportées les données suivantes:

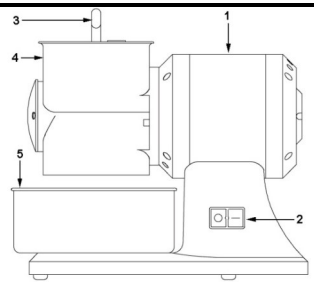


[fac-similé]

DONNEES TECHNIQUES ET CONSTRUCTIVES

DONNEES TECHNIQUES	MODELE				
	--------	-------	GM-BG	------	-------
Puissance moteur (kW) / (Hp)	0.75 / 1	0.75 / 1	1.1/ 1,5	0.75/ 1	3/ 4
Dimension intérieure bouche râpe (mm)	140x75	140x75	140x75	140x75x2	285x150
Production horaire râpe (kg/h)	50	50	50	50	100
Masse (kg)	17	17	20	20	40
Dimensions encombrement: AxBxC (mm)	380x220x380	380x220x380	420x220x380	540x220x380	700x400x600
					
Niveau de puissance acoustique continu équivalent pondéré A	Plus petit que 70dBA				
Nature du courant - Fréquence	Cfr. plaque de la machine				
Courant à pleine charge	Cfr. plaque de la machine				
Tension nominale d'emploi	Cfr. plaque de la machine				
Tension des circuits auxiliaires	AC 24V – DC 24V				
Masse et neutre	TT et TN				
Degré de protection	IP X3				
Lieu d'emploi	A l'intérieur				
Positionnement de la machine	**Banc de travail employé dans le secteur alimentaire** de hauteur comprise entre **900/1100mm** du plan de piétinement de porte adéquate, avec un espace libre de circulation d'au moins **800mm**				
Température air milieu max	+40°C				
Eclairage minimum demandé	500 lux				
Conformités directives de produit	**2006/42/CE, Reg.1935/2004 e Reg.2023/2006**				

GROUPE	MODELE				
	--------	-------	GM-BG	------	-------
Corps machine base, râpe à gauche	●		●	●	
Corps machine base, râpe à droite		●		●	●
Moteur majoré			●		
Moteur de 3 kW					●
Rouleau râpe poinçonné	●	●	●	●	●
Rouleau râpe fraisé	●	●	●	●	

GROUPE	EXEMPLE
1. corps machine 2. interrupteur de commande ON / OFF 3. manche presseur 4. bouche râpe 5. conteneur de ramassage	 **Corps machine base**

EMPLOI NORMAL, EMPLOI ABUSIF, EMPLOI NON CORRECT OU INTERDIT

La machine décrite dans la présente notice d'utilisation est prévue pour être conduite **peu un seul opérateur** formé et instruit sur les risques résidus, mais avec les compétences, en matière de sécurité, des préposés à l'entretien.

Dans son **EMPLOI NORMAL**, et raisonnablement prévisible, la machine peut être utilisée seulement pour:

1. **râper du fromage dur, pain et biscuits**.

La machine ne doit pas être utilisée **DE FAÇON ABUSIVE**; en particulier:

1. elle ne doit pas être employée pour emplois domestiques,
2. on ne doit pas la faire marcher avec des paramètres différents de ceux rapportés dans la tabelle des caractéristiques techniques,
3. pour chaque emploi de la machine avec modalités différentes de celles indiquées dans la notice d'utilisation présente, le constructeur en décline toute responsabilité,
4. l'utilisateur est responsable des dommages résultants de la non observance des conditions d'exercice concordées en siège de spécification technique et de confirmation de commande,
5. ne pas forcer ou détériorer volontairement ni enlever ou cacher les étiquettes.

La machine ne doit pas être utilisée **DE FAÇON NON CORRECTE c'est-à-dire INTERDITE** puisque l'on pourrait provoquer des dommages ou blessures pour l'opérateur; en particulier:

1. il est interdit **de déplacer la machine** quand elle est branchée à l'alimentation électrique;
2. il est interdit **de tirer le câble d' alimentation électrique ou la machine** pour débrancher la fiche d'alimentation,
3. il est interdit **de placer des poids** sur la machine ou sur le câble d' alimentation électrique,
4. il est interdit **de positionner le câble d' alimentation électrique** sur des parties coupantes ou avec danger d'ustion,
5. il est interdit l'emploi de la machine avec le **câble d' alimentation électrique ou les dispositifs de commande** endommagés et non intègres;
6. il est interdit **de laisser la machine arrêtée** avec le câble d'alimentation électrique branchée à la fiche d' alimentation,
7. il est interdit **de laisser la machine chargée non gardée**;
8. il est interdit **d'introduire n'importe quel type d'objet** à l'intérieur de la calotte de ventilation du moteur;
9. il est interdit **de positionner la machine sur des objets différents d' un banc de travail** employé dans le secteur alimentaire de hauteur comprise entre 900 - 1100mm du plan de piétinement,
10. il est interdit **d'introduire n'importe quel type d'objet** sous le bâti de la machine ou positionner des draps ou autre parmi les pieds d'appui de la machine et le banc de travail,
11. il est interdit **l'emploi de substances inflammables, corrosives ou nocives pour le nettoyage**,
12. il est interdit **de plonger la machine** dans l'eau ou autres liquides;
13. il est interdit **l'emploi à un personnel non autorisé** et avec des vêtements différents de ceux indiqués pour l'emploi,
14. il est interdit d' **introduire dans la bouche râpe, des produits ou des objets ayant des caractéristiques** différentes de celles indiquées dans l'emploi normal, telles que par ex. des os, de la viande congelée, des produits non alimentaires, ou d'autres objets tels qu' écharpes, etc…,
15. il est interdit d'**introduire dans la zone de sortie du produit râpé, n'importe quel type d'objet**, tel que par ex. des lames de couteaux, etc…,
16. il est interdit le fonctionnement **avec les abris de protection et fixes non bloqués correctement ou enlevés**;
17. il est interdit **l'enlèvement partielle** des protections et des signalisations de danger.
18. Il est interdit le fonctionnement sans que l'on ait adopté de la part de l'utilisateur **toutes les mesures concernant l'élimination des risques résidus**,
19. Il est interdit **de fumer ou utiliser des appareils à flamme libre** et manipuler des matériaux incandescents, à moins que l'on n'adopte des mesures de sécurité adaptes.
20. **Il est interdit d'appuyer sur le bouton de démarrage « I » lorsque le levier du presseur est soulevé.**

L'utilisateur est de toute façon responsable des dommages résultants de la non observance des conditions d'emploi normal spécifiées. Pour des doutes éventuels, s'adresser au Centre d' Assistance Autorisé.

CHAP. 3. INSTRUCTIONS POUR LA SECURITE

PREMESSE

La non application des normes et procédures de sécurité peut être source de danger et de dommage.
La machine s'entend engagée dans l'emploi au respect, de la part de l'utilisateur final, de:

1. Toutes les règles, d'insertion dans le milieu et d'attitude des personnes, établies par les lois et/ou normes applicables; avec une référence particulière à l'installation fixée en amont de la machine fournie et pour son branchement /fonctionnement;
2. Toutes les instructions et avertissements d'emploi ultérieurs faisant partie de la documentation technique/graphique jointe à la machine même.

Sauf où spécifié de façon différente, le **personnel qui exécute les interventions d'installation, branchement, entretien, réinstallation et réutilisation, recherche défaillances ou avaries, démolition et démantèlement** doit être un **personnel expert** formé en matière de sécurité et instruit sur les risques résidus, avec les compétences, en matière de sécurité, des préposés à l'entretien.

MILIEUX, PLACES DE TRAVAIL ET DE PASSAGE

Le milieu de travail doit répondre aux qualités requises par la directive 89/654/CEE. Dans la zone de travail ils ne doivent pas être présent d'objets étrangers. **L'employeur** , dans le respect de la directive 89/391/CEE, concernant la réalisation de mesures destinées à améliorer la sécurité et la santé des travailleurs pendant le travail, doit pourvoir à éliminer ou réduire les risques résidus indiqués comme prévu dans la notice d'utilisation présente.

AVERTISSEMENTS CONCERNANT LES RISQUES RESIDUS

RISQUE RESIDU DU A L'ENLEVEMENT DES ABRIS FIXES, INTERVENTIONS SUR DES PARTIES CASSEES/USUREES

Pour n'importe quelle occasion **l'opérateur ne doit jamais chercher à ouvrir ou enlever un abri fixe ou forcer un dispositif de sécurité.**

Dans la phase d' **outillage**, d' **entretien** et de **nettoyage**, et **pendant toutes les ultérieures opérations manuelles** qui se déroulent en introduisant les mains ou autres parties du corps dans les aires dangereuses de la machine, reste un risque résidu dû surtout à:

1. **Collisions avec des parties constructives de la machine,**
2. **Frottement et/ou abrasion avec des parties rêches de la machine,**
3. **Piqûre avec les parties pointues,**
4. **Découpage avec des parties affilées des outils.**

En outre, l'opérateur et le manutentionnaire **doivent être formés pour l'intervention liée aux opérations manuelles avec des abris ouverts**, doivent être formés sur les risques liés conséquents et doivent être autorisés par une personne responsable.

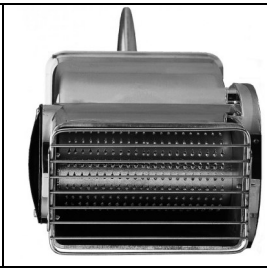
DISPOSITIFS DE PROTECTION SUR LA MACHINE

Les protections et les dispositifs de sécurité de la machine ne doivent être pas enlevés.
Au cas où ils devraient être enlevés pour des exigences d'entretien extraordinaire **il faudra immédiatement adopter des mesures aptes à mettre en évidence et à réduire à la limite minimum possible le danger qui en dérive.**
La remise en place de la protection ou du dispositif de sécurité doit être effectuée dès qu'elles soient cessées les raisons qui ont rendu nécessaire leur enlèvement temporaire.

Les organes de transmission de la machine sont complètement isolés à l'aide de protections fixes qui ne permettent l'accès à aucune chaîne cinématique.
Pour toutes les **fonctions de sécurité** comprenant les parties des systèmes de commande et contrôle liées à la sécurité, on employé des composants et principes de sécurité et composants bien essayés.

Groupe râpe:

1. Compte tenu des modalités d'emploi de la machine et de sa destination d'emploi, les éléments mobiles ne sont pas isolés par des abris fixes, abris mobiles ou d'autres dispositifs de sécurité.
2. Sur le groupe du manche et du presseur, il est placé un micro-interrupteur qui arrête la rotation du rouleau râpe quand il est possible accéder par la bouche râpe;
3. Dans la zone inférieure du groupe râpe à correspondance avec le déversement du produit râpé il est présent un abri fixe en forme de grille qui empêche l'accès des doigts vers le rouleau râpe en fonction.
4. La machine est équipée d'un frein moteur électronique permettant au rouleau de la râpe de s'arrêter dans les 2 secondes.

Abri fixe en forme de grille		**Manche du presseur avec micro-interrupteur**	

CHAP. 4. TRANSPORT, MISE EN ROUTE ET EMPLOI

La gestion de la machine est consentie uniquement à un personnel autorisé et opportunément instruit et doué d'une suffisante expérience technique.

Avant de démarrer la machine effectuer les opérations suivantes:

- Lire attentivement la documentation technique,
- Connaître quelles opérations et dispositifs d' émergence sont disponibles sur la machine, leur localisation et leur fonctionnement.

L'emploi non autorisé de parties commerciales et accessoires faisant partie des protections et des dispositifs de sécurité peut provoquer des défaillances et des situations de danger pour le personnel opérateur.
L'opérateur doit en outre avoir reçu une formation adéquate.

POSTES DE TRAVAIL ET FONCTIONS DES OPERATEURS

Comme prescrit dans la notice d'utilisation, la machine est projetée pour être conduite par **un opérateur** formé et instruit sur les risques résidus, mais avec les compétences, en matière de sécurité, des préposés à l'entretien.

La zone normale de travail de l'opérateur est :

1. la zone antérieure de la machine à proximité de la bouche râpe (définie zone de chargement) en conditions normales de fonctionnement pour les opérations de chargement manuel du produit alimentaire, avec des abris fixes en position fermés et bloqués;
2. la zone antérieure de la machine à proximité de la zone inférieure du groupe râpe en des conditions normales de fonctionnement pour les opérations d'enlèvement manuel du produit alimentaire déposé dans le conteneur de ramassage, avec les abris fixes en position fermés et bloqués

TRANSPORT, MANUTENTION, EMMAGASINAGE

Toutes les opérations de transport et manutention doivent être exécutées par **personnel adéquatement informé et formé** et **doit avoir lu et compris** les prescriptions de sécurité rapportées dans la présente notice d'utilisation. Il faut:

1. exécuter la manutention et le transport de la machine toujours quand elles est déchargée**;**
2. vérifier que les moyens pour le relevage soient en état de supporter le poids et l'encombrement de la charge en des conditions de sécurité et qui soient du type homologué et soumis à un entretien régulier,
3. adopter toutes les mesures nécessaires pour assurer la stabilité maximum de moyens et charges suivant leurs masses et barycentres,
4. éviter de faire subir à la machine des écosses brusques ou des chocs accidentels pendant le déplacement et le déchargement,
5. exécuter la manutention avec des mouvements continus, sans déchirures ou impulses répétés.

ENLEVEMENT EMBALLAGE- MODALITES D'OUVERTURE

DESCRIPTION DE L'EMBALLAGE –COMMENT SE DEFAIRE DU MATERIEL D'EMBALLAGE
Les machines sont emballées de façon telle que l'on évite l'infiltration / pénétration de liquides, de matières organiques ou d'êtres vivants: cela est représenté par un **revêtement en polyéthylène autour de la machine**, et le tout inséré dans une **boîte en carton** de dimension adéquate. Les espaces vides dans la boîte sont occupés par le **matériel de remplissage**.

Ne pas disperser l'emballage dans l'environnement, mais le conserver pour des transports éventuels ou le destiner aux agences de recyclage.
L'évaluation et la gestion dans les buts de la compatibilité biologique des produits employés dans l'emballage sont de compétence et de responsabilité de l'utilisateur.

Il est à l'employeur **d'être à connaissance des lois en vigueur concernant son Pays et opérer de façon à obtempérer à ces législations.**

Il est interdit et en outre passible de sanctions, abandonner la machine et l'équipement électrique dans l'environnement.

OPERATIONS PRELIMINAIRES DE PREPARATION

STABILITE
La stabilité de la machine est projetée de façon telle que, dans les conditions de fonctionnement prévues, compte tenu de conditions climatiques, est telle à en consentir l'utilisation **sans risque de basculement**, de **chute** ou de **déplacement intempestif**.
Compte tenu de la conformation et de sa position, la machine résulte être intrinsèquement stabile sans nécessité de fixation au banc de travail.

ALIMENTATION ELECTRIQUE

Le branchement de l'alimentation électrique doit être en conformité avec la **législation pertinente du pays dans lequel elle est employée**.

L'alimentation électrique doit donc être maintenue en conformité avec les prescriptions techniques suivantes:

1. **l'alimentation électrique** doit être toujours du type et avoir une intensité correspondante aux spécifications indiquées dans la plaquette de la machine. Si l'on applique des tensions excessives, des composants seront irréparablement endommagés,
2. **il faut prévoir un dispositif différentiel** coordonné avec le circuit de protection, en respectant la législation et les dispositions législatives et réglementaires en vigueur dans le pays d'installation;
3. **le câble pour l'alimentation électrique dehors de l'emballage** de la machine doit passer dans les espaces prédisposés par vous et adéquatement protégé;
4. si présent **le conducteur de neutre (N)** avant d' alimenter l'équipement électrique, de votre part doit être garantie sa continuité (branché et disponible).
5. Avant d'alimenter l'équipement électrique, de votre part on doit garantir sa continuité (branché et disponible) du conducteur jaune vert du circuit équipotentiel de protection.

DISPOSITIF DE SECTIONNEMENT DE L'ALIMENTATION ELECTRIQUE

Le dispositif de sectionnement de l'alimentation, comme relevable de ce qui a été décrit par le schéma des circuits de puissance livré avec l'équipement électrique, est fourni pour la seule source d' **alimentation de la machine.**

En cas d'incompatibilité entre la prise de réseau et la fiche de l'appareil **faire remplacer la prise par une autre de type adapte par un personnel d'entretien.**

Le dispositif de sectionnement de l'alimentation permet de **séparer (isoler) l'équipement électrique de la machine** de l'alimentation, dans le but de rendre possible le réalisation d' interventions sans risques de secousses électriques.

Le dispositif de sectionnement présente deux positions possibles:



OFF ou "débranché", l'équipement électrique résulte sectionné de l'alimentation électrique



ON ou "branché", l'équipement électrique résulte branché à l'alimentation électrique

ROTATION DU ROULEAU RAPE

Les opérations indiquées ci-de suite doivent être réalisées par le manutentionnaire de la machine (**personnes spécialisées dans le secteur de l'entretien électrique des machines industrielles**).

Pour machines alimentées avec tension triphasée (3 PE AC 400V 50Hz), au moment de l'allumage vérifier que le rouleau râpe **tourne en sens anti-horaire**.

Au cas où il y aurait une rotation horaire, arrêter la machine en débranchant la fiche, la démonter, débrancher deux conducteurs de phase et les invertir de position.

DESCRIPTION DU FONCTIONNEMENT

Les dispositifs de commande sont projetés et construits de façon telle à être très sûrs et fiables et résistants aux sollicitations normales de service, aux efforts prévisibles et aux agents externes. Ils sont en outre clairement visibles, relevables et marqués par un marquage adapte. Ci-de suite ils sont rapportés les principaux **dispositifs de commande**:

TYPE/ COULEUR	REFERENCE/ DESCRIPTION
Poussoir / noir	"0" / Poussoir pour la commande d' arrêt de la machine
Poussoir / blanc	"I" / Poussoir pour la commande de démarrage de la machine
Témoin lumineux / blanc	Indique l'état de la machine démarrage/en marche ou arrêt/éteinte

DEMARRAGE

Le démarrage de la machine est possible seulement **avec une action volontaire** sur le **dispositif de commande prévu dans ce but**: poussoir blanc "I" pour la commande de démarrage de la machine (témoin lumineux allumé).

ARRET

Pour la commande d'arrêt actionner le poussoir noir "0". En cas d'**arrêt momentané ou prolongé**, avant de remettre en service la machine, il faut enlever tous les produits alimentaires dans la machine (spia luminosa spenta).

SECURITE DE FONCTIONNEMENT

Au cas où la machine serait soumise à un effort ou à des temps de fonctionnement trop longs ou à surcharge, la même s'arrête immédiatement pour l'entrée en fonction de la protection thermique. Dans ce cas-là, **attendre qu'elle se soit complètement refroidie** avant de procéder à la fonction de démarrage.

ABSENCE DE TENSION

En cas d'interruption de l'alimentation électrique ou si la machine est débranchée du réseau électrique, elle pourra être redémarrée seulement en suivant la fonction de démarrage, **après le retour de l'alimentation électrique ou le rebranchement au réseau électrique**.

OUVERTURE DU PRESSEUR

En soulevant le levier du presseur du groupe râpe, la machine s'arrête immédiatement car lessécurités entrent en fonction, ainsi que le frein moteur et le micro-interrupteur. La machine peut être remise en marche en baissant le levier du presseur jusqu'à une hauteur ne permettant pas l'introduction des doigts vers le rouleau de la râpe. Si le levier du presseur est gardé soulevé pendant plus de 30 secondes, la machine s'arrête automatiquement et le témoin lumineux s'éteint. Pour reprendre le travail, effectuer de nouveau la procédure de démarrage.

CONTROLES ET VERIFICATIONS AVANT LA MISE EN MARCHE

VERIFICATION / CONTROLE	MODALITES ET CONTROLES
S'assurer que: ➢ **Il n'y ait pas sur la machine, dans la bouche râpe à correspondance de la zone de déversement du produit râpé** des objets étrangers	Contrôle visuel des parties indiquées, pour s'assurer de l'absence d'objets ou corps étranges tels qu'outils différents, chiffons, etc… et qu'il n'y ait pas toutefois le produit alimentaire. En cas de présence pourvoir à leur enlèvement.
S'assurer du nettoyage: ➢ **De la bouche râpe, du presseur et du rouleau râpe** ➢ **De la surface extérieure de la machine**	Toutes les surfaces des parties indiquées, avant l'emploi de la machine doivent être contrôlées visuellement pour s'assurer de leur nettoyage. En cas de présence de moisissures ou autre type de saleté, pourvoir à la procédure de nettoyage selon les indications dont il est question au chapitre 5
S'assurer de l'intégrité: ➢ **Des protections fixes,** ➢ **Du corps de la machine, de la bouche râpe, du presseur et du rouleau râpe**	Tous les abris, etc.. doivent dérouler la fonction pour la quelle ils ont été prévus. Contrôle visual des parties indiquées pour s'assurer de leur intégrité dans la partie extérieure de leur surface. Les parties doivent être de toute façon remplacées aux premiers signes d'érosion ou rupture.
S'assurer de la fonctionnalité: ➢ **Des parties du système de commande / contrôle concernant la sécurité;** ➢ **Des dispositifs de commande.**	Tous les dispositifs doivent dérouler la fonction pour la quelle ils ont été prévus. Commander directement les dispositifs afin qu'ils déterminent la fonction attendue. Les actionneurs et toutes les parties doivent de toute façon être remplacés aux premiers signes d'érosion ou rupture.
S'assurer de l'absence: ➢ **De bruits étranges après la mise en marche**	Pendant la vérification de la fonctionnalité des dispositifs de commande, au cas où il y aurait des bruits étranges, dus par exemple à un grippage ou ruptures mécaniques, arrêter immédiatement la machine, et activer le service d'entretien.
S'assurer de l'absence: ➢ **De traces d'huile soit sur le banc d'appui de la machine soit dans le vis d'Archimède**	Soit pendant l'usinage, soit à la fin de chaque usinage, contrôler l'absence de traces d'huile dans les parties indiquées. Au cas où il y aurait des petites gouttes de fluide, arrêter immédiatement la machine, et activer le service d'entretien.

Pour n'importe quel type d'intervention ou pour le remplacement des parties qui résultent endommagées, **activer le service d'entretien**. Le remplacement éventuel doit être effectué avec des produits originaux du constructeur ou au moins de qualité, sécurité et caractéristiques équivalentes. Pour des approfondissements contacter le Centre d' Assistance Autorisé.

MISE EN MARCHE

L'opérateur de la machine peut mettre en marche la machine, en suivant dans l'ordre les indications rapportées ci-dessous:

1. Issue positive des contrôles dont il est question dans les opérations préliminaires de préparation,
2. Issue positive des contrôles dont il est question dans l'alimentation électrique,
3. Branchement de la fiche dans une prise de courant opportune,
4. Pour le fonctionnement du **GROUPE RAPE**:
    a. Issue positive des contrôles dont il est question à la correcte rotation du rouleau râpe,
    b. Issue positive des contrôles / vérifications avant la mise en marche,
    c. Issue positive des contrôles finalisés à assurer le respect de toutes les conditions de sécurité,
    d. Positionner une poche de vidange dans la zone antérieure de la machine à correspondance de la zone de sortie du produit râpé,
    e. Se positionner dans la zone gauche de la machine et démarrer la machine en actionnant le dispositif de commande de start "I",
    f. Introduire manuellement le produit alimentaire dans la bouche râpe et le pousser vers le rouleau râpe en baissant le manche du presseur,
    g. A la fin de l'introduction du produit alimentaire, ou quand dans la poche de vidange ne se dépose plus sur le produit, arrêter la machine en actionnant le dispositif de commande de stop "0".

On recommande de ne pas faire marcher la machine à vide, sans le produit alimentaire.

COUPURE
En succession, les opérations de coupure doivent suivre ce qui est indiqué ci- de suite:

1. Avant la coupure attendre la conclusion du déversement du produit alimentaire de la zone inférieure de la bouche râpe;
2. Arrêter la machine en actionnant le dispositif de commande de stop "0",
3. Débrancher la fiche de la machine de la prise d' alimentation,
4. Exécuter les interventions de nettoyage.

DEBLOCAGE EN CAS D'OBSTACLE
Pendant l'usinage ou pendant la rotation du groupe râpe, à cause de l'introduction de produits excessivement durs et secs, la machine pourrait se bloquer.
La même situation peut se vérifier ensuite à une défaillance de l'alimentation électrique, c'est –à-dire quand la machine est arrêtée avec le produit alimentaire dedans.

Pour pouvoir reprendre normalement l'usinage, il faut enlever manuellement le produit alimentaire bloqué.

CHAP. 5. ENTRETIEN, RECHERCHE DEFAILLANCES ET NETTOYAGE

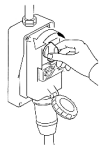
QUALITES REQUISES DU MANUTENTIONNAIRE

Par le mot "**entretien**" on ne doit pas entendre seulement le contrôle périodique du normal fonctionnement de la machine mais aussi l'analyse et la remède conséquente de toutes ces causes qui pour une raison quelconque le mettent hors service. Il est absolument nécessaire que pour les activités d'**entretien, nettoyage, remplacement de parties et recherche défaillances** effectuées par l'utilisateur, **ce devoir soit confié à un personnel expert**, compétant et autorisé par l'employeur.
Toutes les opérations d' **entretien, nettoyage et remplacement de parties**, aucune exclue, doivent être obligatoirement exécutées avec la machine complètement arrêtée et isolée des sources d' alimentation externes.

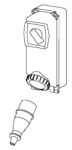
PRESCRIPTIONS D'ENTRETIEN

ENLEVEMENT DES ABRIS ET/OU DISPOSITIFS DE PROTECTION
Pour certaines interventions dont il est question dans le présent **chapitre**, **il est nécessaire enlever de leur position quelques abris fixes.** L'enlèvement peut être effectué seulement par le manutentionnaire.
A la fin des interventions, les abris susmentionnés doivent être replacés et bloqués dans leur position originelle, avec les systèmes de fixation qui étaient prévus avant l'intervention.
Le responsable de l'entretien doit désactiver complètement la machine, comme rapporté ci-de suite, avant de procéder à l'enlèvement d'un abri fixe et/ou au remplacement d'un élément.

ISOLEMENT DES SOURCES D' ALIMENTATION EXTERIEURES
Avant d'exécuter n'importe quelle opération **d'entretien, nettoyage et remplacement parties**, il faut sectionner et isoler les sources d' alimentation externes.



Positionner sur "zéro" le dispositif de protection placé en amont de la ligne d'alimentation de l'équipement électrique.



Débrancher le dispositif de sectionnement général et pourvoir à protéger la fiche avec des systèmes appropriés.

RECHERCHE DEFAILLANCES OU AVARIES ET DEBLOCAGE ELEMENTS MOBILES

Ci de suite ils sont indiqués les interventions pour la **recherche défaillances ou avaries et déblocage éléments mobiles** qui peuvent être **exécutés par des manutentionnaires**.

TYPE	POTENTIEL/S CAUSE/S	MODALITES ET CONTROLS
Manque tension de réseau	Black out general	Contacter l'organisme distributeur de l'énergie électrique
	Intervention de fusibles ou magnétothermiques placés en amont de la ligne d'alimentation de la machine	Après avoir éliminé les causes qui ont déterminé l'intervention du dispositif de protection, rétablir-le. En cas de persistance du problème contacter un technicien électricien.

Interruption de fonctionnement	Intervention du dispositif de protection intérieur à la machine	Contacter un technicien électricien: après avoir éliminé les causes qui ont déterminé l'intervention d'un dispositif de protection, rétablir-le. **<u>En cas d'intervention de fusibles,</u>** remplacer-les par des types du même modèle, taraudage et courbe d'intervention.
	Relevage du manche du groupe râpe	En relevant le manche du presseur du groupe râpe, la machine s'arrête immédiatement pour l'entrée en fonction du micro-interrupteur de sécurité. Baisser le levier du presseur jusqu'à une hauteur ne permettant pas l'introduction des doigts vers le rouleau de la râpe pour mettre la machine en fonction. Si le levier du presseur est gardé soulevé pendant plus de 30 secondes, la machine s'éteint automatiquement, pour reprendre le travail, baisser le levier et appuyer sur le bouton blanc « I » pour redémarrer la machine.
	Cause/s non identifiables	Contacter directement le <u>Centre d' Assistance Autorisé</u>
La machine ne marche pas: le vis d'Archimède ou le rouleau râpe ne tournent pas	Manque de tension d'alimentation.	Contrôler et rétablir l'énergie électrique.
	Dispositifs de sectionnement placés sur "OFF".	Tourner les dispositifs de sectionnement sur la position "ON"
	Fusibles intervenus ou magnétothermiques non marchant.	Faire remplacer les fusibles intervenus, contrôler l'état des interrupteurs magnétothermiques.
	Non fonctionnement du poussoir de marche	Contrôler l'efficacité du poussoir de START et éventuellement contacter directement le <u>Centre d' Assistance Autorisé.</u>
	Intervention thermique due à surchauffe	Attendre le refroidissement complet avant le redémarrage de la machine.
	Micro-interrupteur endommagé	Contacter directement le <u>Centre d' Assistance Autorisé</u>
	Blocage de la carte électronique de commande	Débrancher l'alimentation de la machine pendant quelques minutes

<u>ENTRETIEN EXTRAORDINAIRE</u>

Pour les interventions d' **entretien extraordinaire**, conséquents à ruptures ou révisions ou défaillances mécaniques ou électriques, elle est nécessaire une demande d'intervention directement au <u>Centre d' Assistance Autorisé.</u>
Les instructions concernant l'entretien extraordinaire ne sont pas présent dans cette notice d'utilisation et doivent donc être explicitement demandées au fabricant.

<u>NETTOYAGE</u>



<u>Il est interdit de nettoyer manuellement les organes et les éléments en mouvement</u>.
Toutes les interventions de nettoyage doivent être réalisées seulement et exclusivement **après avoir déchargé la machine avec le produit alimentaire en usinage et l'avoir isolée de la source d'alimentation électrique et d'énergie externes.**

La machine, l'appareillage électrique et les composants à bord machine **ne doivent être jamais lavés en employant de l'eau, surtout en forme de jets de n'importe quelle nature et quantité; donc, sans "seau" ni "caoutchouc" ni "éponge**". Ne jamais placer directement la machine dans l'évier ou sous le robinet.

La classification du niveau d'hygiène de la machine et des outillages associés, pour l'emploi prévu, est 2 (deux): machine qui, suite à une évaluation du risque d'hygiène, est conforme aux qualités requises par les normes internationales applicables, mais demande un désassemblage programmé pour le nettoyage.

FREQUENCE	PERSONNEL	MODALITES
A la fin de chaque équipe et de toute façon avant l'emploi journalier	Opérateur	Toutes les surfaces et les parties de la machine destinées à entrer en contacte avec le produit alimentaire, c'est-à-dire, **les zones alimentaires** (<u>le presseur, la bouche râpe et le rouleau râpe</u>) et **les zones éclaboussures** (<u>surface externe de la machine</u>)**,** doivent être nettoyées et désinfectées avec les modalités rapportées ci-dessous. ➢ **Ecrouter les surfaces des résidus éventuels de produit alimentaire** (par ex. avec des racleurs en plastique); ➢ **Nettoyer toutes les surfaces de la zone alimentaire et zone éclaboussures avec un chiffon mou mouillé** (<u>non égouttant</u>) **avec un détergent dilué en eau chaude** (aussi du savon commun pour la vaisselle ira très bien). Ne les pas laisser dans l'eau. Avec une éponge nettoyer l'intérieur de la bouche râpe. Utiliser des produits spécifiques pour acier, ils doivent être liquides (non en crème ou pâtes de toute façon abrasives) et surtout ils ne doivent pas contenir de chlore. Contre les substances grasses l'on peut utiliser de l'alcool dénaturé. ➢ **Rincer avec de l'eau chaude nettoyée et successivement essuyer toutes les surfaces de la zone alimentaire et zone éclaboussures** avec un chiffon mou qui ne perde pas de poils. **PERIODES DE LONGUE INACTIVITE** ➢ Pendant les **<u>périodes de longue inactivité</u>** de la machine pourvoir à passer énergiquement sur toutes les surfaces en acier (spécialement si inox) un chiffon imbibé d'huile de vaseline de façon à étaler un voile de protection.

		CHOSES A NE PAS FAIRE AVANT OU PENDANT LE NETTOYAGE: ➢ Accéder aux éléments mobiles sans s'être préventivement assurés de leur arrêt; ➢ Accéder aux éléments mobiles sans l'avoir arrêtée en sécurité garantie (blocage dans la position de zéro des dispositifs de sectionnement de l'alimentation électrique) **PRODUITS A NE PAS UTILISER:** ➢ Air comprimé avec des jets vers les zones avec dépôts de farine et en général vers la machine; ➢ Appareils à vapeur; ➢ Détergents qui contiennent du CHLORE (même si dilués) ou ses composés comme: l'eau de Javel, l'acide muriatique, produits pour déboucher le tuyau de vidange, produits pour le nettoyage du marbre, décalcifiants en général, etc … peuvent attaquer la composition de l'acier, en le tachant ou en l'oxydant irréparablement. Les seules exhalaisons des produits susmentionnés peuvent oxyder et en certains cas attaquer l'acier; ➢ Paille de fer, brosses ou disquettes abrasifs réalisés avec d'autres métaux ou alliages (ex. acier commun, alumine, laiton, etc…) ou des outils qui aient en précédence nettoyé d'autres métaux ou alliages, qui outre à griffer les surfaces. ➢ Détergents en poudre abrasifs; ➢ essence, solvants ou fluides inflammables et/ou corrosifs; ➢ substances employées pour nettoyer l'Argent.

CHAP. 6. ELIMINATION

Le symbole de la benne à ordures barrée présent sur la machine signifie que le produit doit être séparé des autres déchets à la fin de sa durée de vie.



Dans le cas où vous décidez de ne plus utiliser la machine à cause de son ancienneté, d'un endommagement ou de l'usure, son déclassement doit être géré par un personnel spécialisé et équipé. Une fois les activités de démantèlement terminées, toutes les plaques d'identification et les documents doivent être détruits. L'élimination de la machine ne nécessite pas son broyage. Il suffit de déconnecter les groupes principaux qui composent la machine et les envoyer à la mise au rebut.

Ne pas jeter la machine dans les déchets mixtes mais l'apporter dans une déchetterie.

Les systèmes de collecte de la machine sont:

- Retrait par un consortium du distributeur
- Possibilité de livraison au distributeur de la machine dans le cas où vous achetez la même machine chez le même distributeur.

La machine ne contient aucune substance dangereuse aux effets potentiellement négatifs pour l'environnement et pour la santé de l'homme. Il est très important que les acheteurs s'engagent à réutiliser, recycler et trouver d'autres solutions afin de valoriser la machine. A ce propos, l'employeur est tenu de connaître les lois en vigueur dans son pays afin de bien respecter ces normes.



Il est interdit d'abandonner la machine et son équipement électrique dans la nature sous peine de sanctions.

•

CHAP. 7. MATERIAUX DE CONSTRUCTION

Selon les exigences de fonctionnement et de production, la machine peut être constitué avec des différentes typologies de matériaux de construction.

GROUPE	TIPOLOGIE MATERIAUX			
	Acier inox 18/8	Acier inox AISI 304	Alumine traité pour aliments	Acier traité pour aliments
Corps machine	●			
Rouleau râpe poinçonné		●		●
Rouleau râpe fraisé		●		
Presseur, manche, bouche râpe			●	