

## TAGLIAVERDURE N°48 GRATTUGIA DA FORMAGGIO N°49

### MANUALE DI UTILIZZO E MANUTENZIONE



**IMPORTANTE:** documentazione inclusa nel presente manuale e da conservare:

- DICHIARAZIONE "CE" DI CONFORMITÀ
- CERTIFICATO DI GARANZIA

Traduzione della versione originale



Coffee grinders - Fruit juicers - Mixers - Blenders - Drinks dispensers - Planetary mixers  
Cheese graters - Ice crushers - Mincers - Vegetable slicers – Dough mixer  
Macinini da caffè - Spremifrutta - Mixer - Miscelatori - Distributori di bevande - Frustini - Impastatrici  
- Grattugie da formaggio - Tritaggiaccio - Tritacarne - Tagliaverdure

MODELLI DEPOSITATI IN FRANCIA E ALL'ESTERO  
INTERNATIONALLY PATENTED MODELS



## INDICE

DICHIARAZIONE "CE" DI CONFORMITÀ .....	3
TAGLIAVERDURE n°48 / GRATTUGIA DA FORMAGGIO n°49.....	4
COMPONENTI ED ACCESSORI.....	4
Spintori .....	4
Dischi.....	4
Conservazione dischi .....	4
SMALTIMENTO PRODOTTO .....	5
USI DA EVITARE:.....	5
COLLEGAMENTO ELETTRICO: .....	6
UTILIZZO DELL'APPARECCHIO .....	7
1° AVVIAMENTO: .....	7
AVVIO: .....	7
PULIZIA: .....	7
MANUTENZIONE QUOTIDIANA: .....	8
Posizionamento dell'utensile da taglio .....	8
SICUREZZA.....	8
Sicurezza, chiusura carter .....	8
Sicurezza, Sovraccarico motore .....	9
Sicurezza, Sovraccarico motore .....	9
Sicurezza, Accesso agli utensili rotanti.....	9
MANUTENZIONE .....	9
Parti di ricambio:.....	9
RIFERIMENTI NORMATIVI .....	10
CARATTERISTICHE TECNICHE DELL'APPARECCHIO .....	10
Schema elettrico 110-120V 50/60Hz.....	11
Schema elettrico 220-240V 50/60Hz.....	12
CERTIFICATO DI GARANZIA .....	14
TARGA DATI DELL'APPARECCHIO .....	14

## DICHIARAZIONE "CE" DI CONFORMITÀ

### IL PRODUTTORE:

**SANTOS SAS** - 140-150, Av. Roger SALENGRO 69120 VAULX-EN-VELIN (LIONE) FRANCIA

Dichiara che l'apparecchio destinato ad essere immesso sul mercato professionale definito di seguito:

Definizione: **TAGLIAVERDURE, GRATTUGIA DA FORMAGGIO**  
 Numero del tipo: **48, 49**

è conforme:

- alle disposizioni legislative definite nell'allegato 1 della direttiva europea "macchine" n°**2006/42/CE** e alle legislazioni nazionali che la traspongono.
- alle disposizioni regolamentari delle direttive e dei regolamenti europei indicati di seguit:
  - N° 2006/95/CE (Direttiva bassa tensione)
  - N° 2004/108/CE (Direttiva CEM)
  - N° 2002/95/CE (Direttiva RoHS)
  - N° 2002/96/CE (Direttiva DEEE)
  - N° 1935/2004/CE (Regolamento) riguardante i materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari

Norme europee armonizzate usate per dare presunzione di conformità alle prescrizioni essenziali delle direttive citate in precedenza:

- **NF EN 1678+A1: 2010**, Macchine per prodotti alimentari – **Tagliaverdure** Prescrizioni relative alla sicurezza e all'igiene.  
 Questa Norma europea è una norma di tipo C, secondo la definizione data nella EN ISO 12100. Qualora le disposizioni della norma di tipo C divergano da quelle citate nelle norme di tipo A o B, le disposizioni della norma di tipo C prevalgono sulle disposizioni delle altre norme. Questa norma dà gli strumenti per conformarsi alle prescrizioni della direttiva "macchine" n°2006/42/CE, (vedi allegato ZA)
- NF EN ISO 12100 -1 e 2 :2004: Sicurezza dei macchinari – Principi generali di progettazione
- NF EN 60204-1 : 2006: Sicurezza dei macchinari – Attrezzatura elettrica delle macchine – Regole generali
- NF EN 1672-2 : 2005, Macchine per l'industria alimentare – Concetti di base - Requisiti di igiene.
- NF EN 60335-1 : 2003 - Sicurezza degli apparecchi elettrodomestici ed analoghi
- EN 60335-2-64 :2004 Part 2-64: Particular requirements for commercial electric kitchen machines

VAULX-EN-VELIN, **01/10/2010**

Titolo del firmatario: **PRESIDENTE DIRETTORE GENERALE**

Nome del firmatario: **Aurélien FOUQUET**

Firma:



## TAGLIAVERDURE n°48 / GRATTUGIA DA FORMAGGIO n°49

Di struttura robusta (componenti in ghisa alluminio, gomma e plastica per alimenti), il tagliaverdure N° 48 è specialmente adatto per tagliare, sminuzzare, grattugiare, sfilacciare nelle preparazioni realizzate dai professionisti di: ristoranti, pizzerie, tavole calde, punti ristoro, fast-food, ristoranti a tema...

Munita di potente motore, esso può azionare sia dei dischi per il taglio che dei dischi di grattugia, con diametro di 170 mm ad alte prestazioni. La parte attiva degli utensili (lame da taglio o dischi da grattugia) è in acciaio inossidabile.



Attenzione: l'apparecchio è stato progettato per tagliare, sminuzzare, sfilacciare, grattugiare qualsiasi tipo di frutto, formaggio, salame, eccetto gli alimenti congelati.

### COMPONENTI ED ACCESSORI

#### Spintori

Uno spintore (5) per i prodotti di grosso diametro (tra 70 mm e 40 mm) come le patate, rape, mele, emmenthal e parmigiano.....

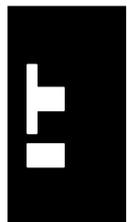
Un riduttore (6) ed uno spintore di diametro ridotto (7) per i prodotti lunghi e di diametro ridotto (diametro massimo 40mm) come le carote, i cetrioli, le melanzane.....

#### Dischi

- 48200T1 : disco di taglio da 1 mm di taglio
- 48200T2 : disco di taglio da 2 mm di taglio
- 48200T3 : disco di taglio da 3 mm di taglio
- 48200T4 : disco di taglio da 4 mm di taglio
- 48200T5 : disco di taglio da 5 mm di taglio
- 48200T6 : disco di taglio da 6 mm di taglio
- 48200TD4 : dischi di taglio da 4 mm speciali Pomodori
- 48200TD6 : dischi di taglio da 6 mm speciali Pomodori
- 48200TO4 : dischi di taglio da 4 mm speciali Pomodori decorati.
- 48200R2 : disco da grattugia Ø 2 mm
- 48200R3 : disco da grattugia Ø 3 mm
- 48200R4 : disco da grattugia Ø 4 mm,
- 48200RP : disco per grattugiare il grana
- 48200RR : disco per grattugiare i "röstis".
- 48200E2 : disco sfilacciatore 2x2
- 48200E4 : disco sfilacciatore 4x4
- 48200E8 : disco sfilacciatore 8x8 (patate fritte)

#### Conservazione dischi

48290 : Supporto dischi per piano di lavoro o per applicazione a muro (optional).



## SMALTIMENTO PRODOTTO



Questo apparecchio reca il marchio di smaltimento per rifiuti speciali elettrici ed elettronici. Ciò significa che questo prodotto deve essere smaltito da un sistema di raccolta differenziata secondo la direttiva 2002/96/CE (DEEE) – parte Apparecchi Professionali – in modo da poter essere riciclato e smantellato riducendo così l'impatto ambientale.

Per maggiori informazioni, Vi preghiamo di contattare il Vostro rivenditore o la Ditta SANTOS.

Per lo smaltimento od il riciclaggio dei componenti dell'apparecchio, VI preghiamo di contattare una ditta specializzata oppure la ditta SANTOS.

I prodotti elettronici che non vengono differenziati per lo smaltimento sono potenzialmente pericolosi per l'ambiente.

I materiali d'imballaggio devono essere smaltiti o riciclati in conformità con la legge in vigore.

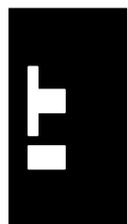
## USI DA EVITARE:



1. l'apparecchio n°48-49 non è previsto per essere utilizzato con delle lame superiori od uguali a 10 mm di taglio
2. Non effettuare la pulizia sotto getto d'acqua o aria compressa
3. Non immergere in acqua il basamento (1).
4. Per motivi di protezione contro i rischi di scossa elettrica, non immergere lo zoccolo in acqua o qualsiasi altro liquido.
5. Scollegare l'apparecchio prima di qualsiasi intervento su di esso: pulizia, manutenzione, movimentazione.
6. E' proibito utilizzare ricambi diversi da quelli originali certificati SANTOS.
7. Questo apparecchio non è destinato ad essere utilizzato da persone (compresi i bambini) con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte, o da persone con esperienza o conoscenza limitata, se non assistite da una persona responsabile della loro sicurezza, sotto sorveglianza o dietro istruzioni relative all'uso dell'apparecchio.

Si raccomanda di accertarsi che i bambini non giochino con questo apparecchio.

Nota: per rendere più agevole la comprensione dei paragrafi seguenti, fare riferimento agli schemi riportati alla fine del manuale.



## COLLEGAMENTO ELETTRICO:

- L'alimentazione elettrica dell'apparecchio è disponibile in 2 voltaggi monofase:
  - 110-120 V 50/60 Hz : modello 48V1, 49V1
  - 220-240 V 50/60 Hz : modello 48, 49

***Protezione di linea:*** l'apparecchio deve essere collegato ad una presa di corrente standard 2 poli + terra. L'impianto deve essere munito di un interruttore differenziale e di un fusibile calibrato a 16 A. **Il collegamento a terra dell'apparecchio è obbligatorio.**

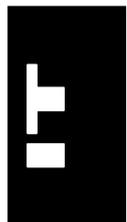
### **ATTENZIONE:**



- Prima di collegare l'apparecchio all'alimentazione, verificare la conformità tra la tensione della rete elettrica e quella del Vostro apparecchio. Il suo valore è indicato:
  - sia sulla targa dati collocata sotto all'apparecchio.
  - sia sulla targa dati presente nell'ultima pagina di questo manuale.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, è necessario sostituirlo con un set speciale disponibile presso i rivenditori autorizzati SANTOS o presso la Società SANTOS stessa.

**ATTENZIONE:** **Verificare** che l'interruttore Avvio/Arresto (**11**) sia in **posizione 0**, prima di collegare la spina del cavo di alimentazione alla presa dell'alimentazione di rete.





## UTILIZZO DELL'APPARECCHIO

### 1° AVVIAMENTO:

1. Sbloccare l'archetto di aggancio (3)
2. Aprire la canaletta (2)
3. Togliere l'espulsore (12) dall'asse motore (18) e lavarlo con acqua corrente.
4. Sciacquare con acqua corrente tutti gli elementi a contatto con gli alimenti: canaletta (2), piano pulizia (9), spintore grosso diametro (5), riduttore (6), spintore diametro ridotto (7), disco di taglio (14) e disco di grattugia (13).



**ATTENZIONE AI RISCHI DI TAGLIO COLLEGATI ALLA MANIPOLAZIONE DELLE LAME.**

### AVVIO:

1. Dopo aver scelto l'utensile adeguato al lavoro desiderato (grattugia o taglio) montare l'espulsore (12) **con la faccia liscia sul lato disco**, ed il disco (13) sull'albero motore (18).
2. Chiudere la canaletta (2).
3. Porre un recipiente all'uscita dell'apparecchio
4. Bloccare la canaletta (2) con l'archetto di aggancio (3) in posizione sulla clip (4).
5. Collegare la spina del cavo di alimentazione (10) alla presa dell'alimentazione di rete.
6. Mettere in funzione l'apparecchio, portando l'interruttore di avvio/arresto (11) in posizione 1; si accende la spia.
7. Inserire i prodotti nella canaletta (2) o nel riduttore (6).
8. Spingere i prodotti utilizzando lo spintore per grosso diametro (5) od il riduttore (6) e lo spintore diametro ridotto (7) fino a fine corsa del collarino degli spintori.

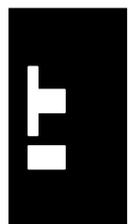
### PULIZIA:

#### IMPORTANTE:



- Fermare l'apparecchio e scollegare il cavo di alimentazione dell'apparecchio.
- non bisogna pulire l'apparecchio né con getti d'acqua o con getti sotto pressione, né bisogna immergerlo

**Per una maggior facilità di pulizia, non lasciar asciugare i residui sulla canaletta (2), sul disco di grattugia (13), il disco di taglio (14), l'espulsore (12) ed il piano pulizia (9), si consiglia di procedere alla pulizia di tutte queste parti dell'apparecchio appena terminato il lavoro.**



## MANUTENZIONE QUOTIDIANA:

- Porre l'apparecchio in posizione di « arresto » agendo sul pulsante Avvio/Arresto (11) e scollegare la presa di corrente dal cavo di alimentazione (10).
- Togliere lo spintore grosso diametro (5) o il riduttore (6) e lo spintore di diametro ridotto (7).
- Sbloccare l'archetto di aggancio (3) del clip (4) tirandolo verso sé stessi.
- Sollevare la canaletta (2). Per una miglior pulizia dopo aver trattato dei prodotti difficili da pulire (ad esempio prodotti grassi) è possibile smontare lo stelo snodabile della canaletta (8) e lavare la canaletta stessa in lavastoviglie.
- Togliere il disco (13,14) dall'asse motore (18).
- Togliere l'espulsore (12) dall'asse motore (18).
- Lavare con un detergente per stoviglie, quindi sciacquare ed asciugare; il disco di grattugia (13) od il disco di taglio (14), la canaletta (2) ed il piano pulizia (9).
- Pulire la basetta (1) con una spugna morbida ed asciugare.

### Posizionamento dell'utensile da taglio

#### MONTAGGIO:

- Montare l'espulsore (12), con la faccia liscia sul lato del disco, all'estremità dell'albero motore (18), porre i solchi di fronte alle copiglie (15) e spingere fino a fine corsa dell'albero motore (18).
- Montare il disco di grattugia (13) o il disco di taglio (14) allineando la copiglia di trascinamento con il solco di supporto del disco (13) o (14).

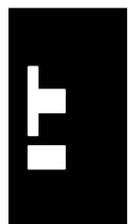
#### SMONTAGGIO:

- Tirare verso l'alto e nell'asse dell'albero motore (18) il disco porta grattugia od il disco di taglio (**attenzione al rischio di tagliarsi quando si impugna l'utensile, soprattutto perché le lame dei coltelli sono molto taglienti**).
- Tirare verso l'alto e nell'asse dell'albero motore (18) l'espulsore (12), verificando il corretto passaggio a destra della copiglia di trascinamento dell'utensile (15) sull'albero motore (18).

## SICUREZZA

### Sicurezza, chiusura carter

1. La canaletta (2) deve essere in posizione chiusa e l'archetto di aggancio (3) in posizione bloccata sul clip (4) per garantire il blocco meccanico del motore ed autorizzare l'alimentazione del tranciatore tramite l'interruttore avvio / arresto (11).
2. Lo sblocco dell'archetto di aggancio (3) provoca l'arresto (posizione 0) dell'interruttore (11) e la frenata meccanica dell'asse del motore (18).
3. L'interruzione dell'alimentazione provoca l'arresto (posizione 0) dell'interruttore (11). L'avviamento richiede una nuova azione sull'interruttore (11) (posizione 1).



### **Sicurezza, Sovraccarico motore**

Scollegare l'apparecchio dall'alimentazione di rete (scollegare la spina del cavo di alimentazione **(10)** prima di qualsiasi intervento).

In caso di blocco del motore **(17)** (corpo estraneo, corpo troppo duro, eccessiva pressione sui prodotti, ...) l'interruttore **(11)** si porta automaticamente in posizione 0. Porre rimedio al difetto e premere l'interruttore **(11)** posizione 1.

### **Sicurezza, Sovraccarico motore**

Scollegare l'apparecchio dall'alimentazione di rete (scollegare la spina del cavo di alimentazione **(10)** prima di qualsiasi intervento).

In caso di surriscaldamento del motore, l'interruttore **(11)** si porta automaticamente sulla posizione 0. Aspettare che il motore sia freddo (da 15 a 30 minuti), quindi premere l'interruttore **(11)** (in posizione 1).

### **Sicurezza, Accesso agli utensili rotanti**

La sicurezza di accesso agli utensili in fase di funzionamento è garantita dai seguenti tre punti:

1. L'avviamento del motore avviene soltanto se la canaletta **(2)** è in posizione e bloccata dall'archetto di aggancio **(3)**.
2. La canaletta garantisce la sicurezza dal lato di ingresso dei prodotti da trattare. Le dimensioni della canaletta di introduzione **(2)** sono conformi alle esigenze normative di sicurezza attualmente in vigore.
3. Il sistema a zig zag costituito dalla canaletta **(2)** e dall'espulsore **(12)** garantisce la sicurezza dal lato dell'uscita dei prodotti trattati.

## **MANUTENZIONE**



**Prima di qualsiasi intervento sull'apparecchio, è obbligatorio scollegare l'apparecchio dall'alimentazione(10)**

### **Parti di ricambio:**

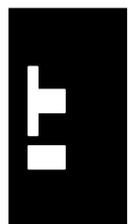
**L'apparecchio non ha bisogno di manutenzione particolare, i cuscinetti sono già stati lubrificati a vita.**

Qualora fosse necessario intervenire per sostituire elementi soggetti a usura, come i componenti elettrici o altro, consultare l'elenco dei componenti (vedere l'esploso riportato nelle ultime pagine del manuale).

Per **ordinare qualsiasi pezzo di ricambio** (vedere riferimenti sull'esploso riportato alla fine del manuale), è necessario precisare:

- **il tipo,**
- **il numero di serie dell'apparecchio e**
- **le caratteristiche elettriche**

apposti sull'apparecchio.



## RIFERIMENTI NORMATIVI

- **CE (Europa)**
- **GS (Germania) controllato dal LNE Laboratoire National d'Essais (Laboratorio Nazionale di Collaudo).**
- **UL (USA) e cUL (Canada).**
- **NSF (USA).**

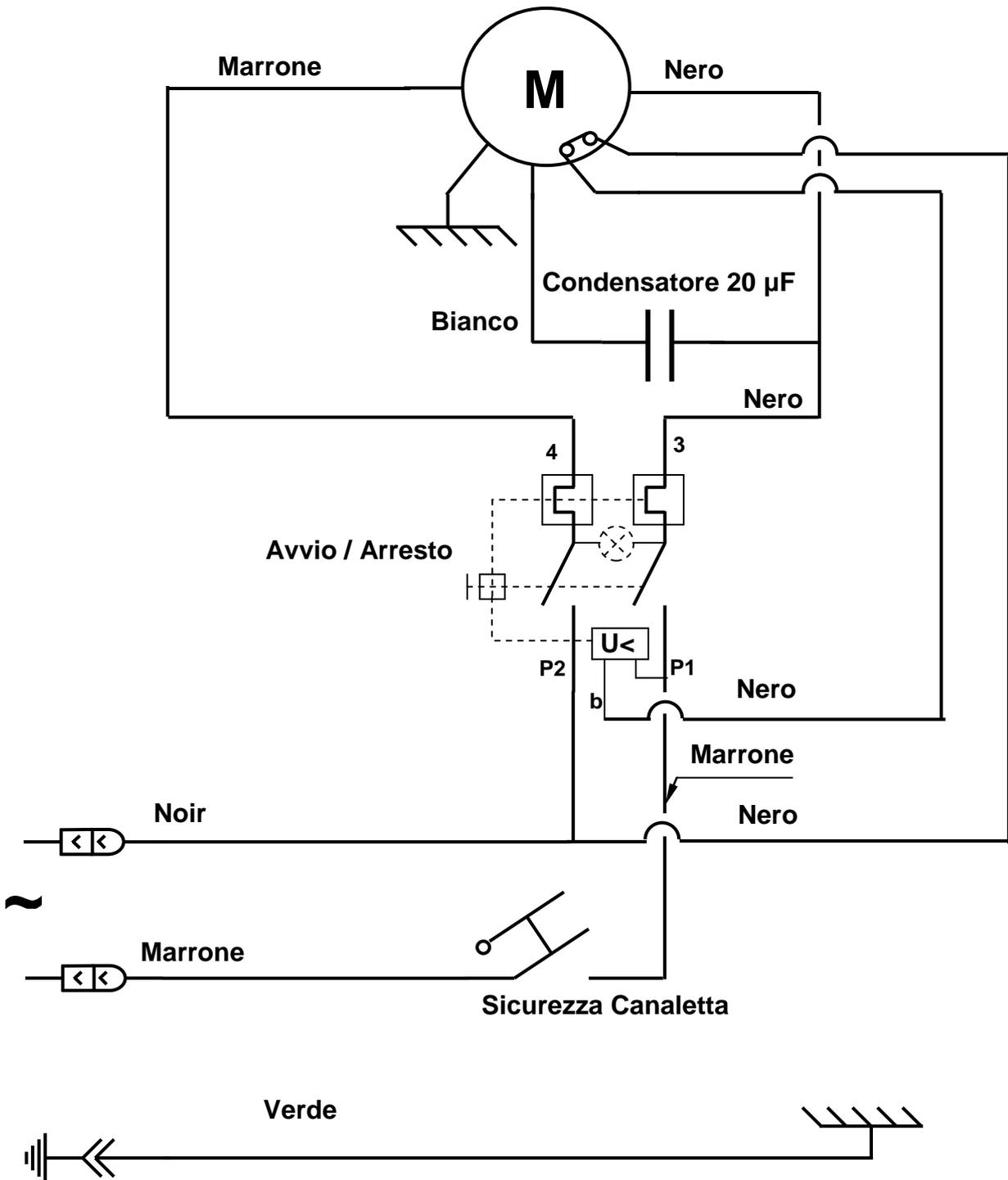
## CARATTERISTICHE TECNICHE DELL'APPARECCHIO

CARATTERISTICHE ELETTRICHE (1)			
Modello n. 48		Monofase	
Tensione d'alimentazione	(V)	220-240	100-120
Frequenza	(Hz)	50/60	50/60
Motore: Potenza			
Potenza assorbita:	(kW)	0.39	0.45
Velocità	(tr/mn)	1000	1200
Condensatore permanente	( $\mu$ F)	10 $\mu$ F- 400V	20 $\mu$ F-400V
Altezza escluso spintore	(mm)	505	
Dimensioni : Altezza con spintore	(mm)	580	
Larghezza	(mm)	250	
profondità	(mm)	430	
Peso :			
Peso netto	(kg)	16	
Peso imballato	(kg)	17	
Rumorosità : (2)	(dBA)	60	

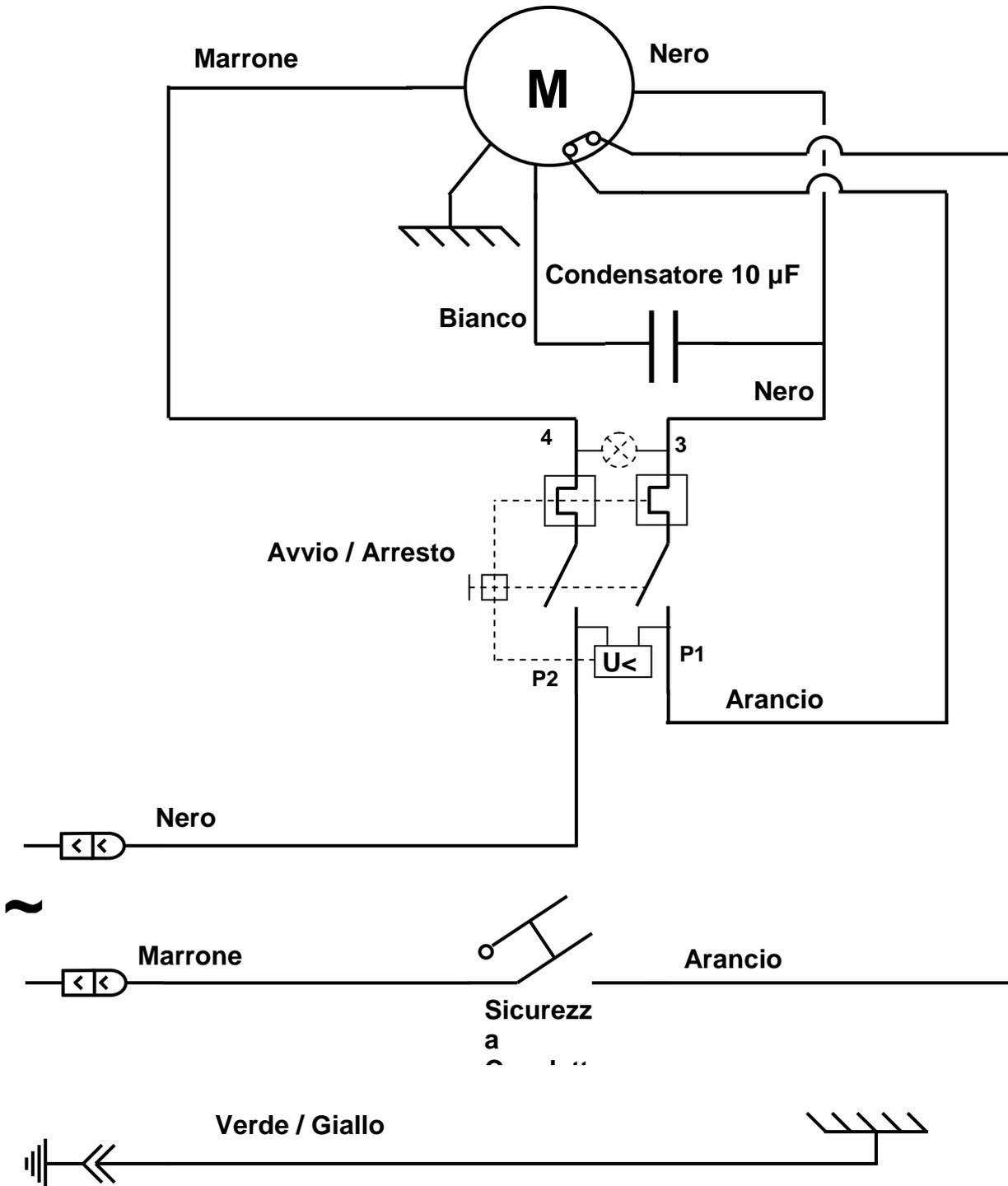
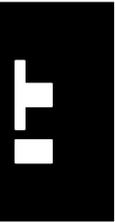
(1) Questi valori sono stati riportati a titolo indicativo. Le caratteristiche elettriche precise del vostro apparecchio sono riportate sulla targhetta descrittiva dello stesso.

(2) Livello di rumorosità misurato in pressione acustica, misuratore a 1 m dall'asse dell'apparecchio, secondo la norma EN 31201.

Schema elettrico 110-120V 50/60Hz

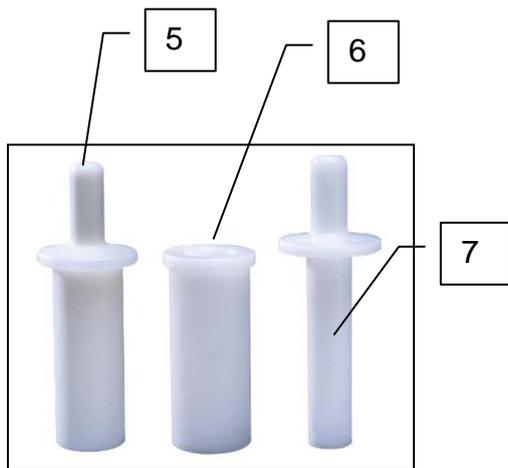


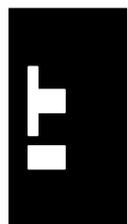
Schema elettrico 220-240V 50/60Hz





RIF	Designazione
1	Basamento
2	Canaletta
3	Archetto di aggancio
4	Clip
5	Spintore grosso diametro
6	Riduttore
7	Spintore diametro ridotto
8	Stelo snodabile della canaletta
9	Piano pulizia
10	Cavo di alimentazione
11	Interruttore Avvio/Arresto
12	Espulsore
13	Disco di grattugia
14	Disco di taglio
15	Copiglia di trascinamento
16	Targa dati
17	Motore
18	Albero motore





## CERTIFICATO DI GARANZIA

### GARANZIA / WARRANTY

Since the 01.01.95, all our appliances comply with CE and possess the CE label. Our guarantee is of 24 months from the manufacturing date mentioned on the descriptive plate, except concerning the asynchronous motors (consisting of a rotor and a stator) which are warranted for 5 years from their manufacturing date. Warranty is strictly limited to the free replacement of any part of origin recognized by us as defective due to a defect or building default and identified as belonging to the concerned appliance. Warranty does not apply to damages resulting from installation or use non-complying with our appliance data sheet (user's manual) or in case of an evident lack of maintenance or disrespect of elementary security electric rules. It does not apply in case of regular wear and tear. Any replacement of parts under warranty will be realized after return of the defective part in our workshops, postage paid, supported by a copy of a conformity statement on which appears the serial number of the appliance. Every appliance is equipped with a descriptive plate conforming to the EC recommendations and of which a duplicate exists in the conformity statement (serial number, manufacturing date, electrical characteristics ...). In case of serious damage judged repairable only in our workshops, and after prior consent from our departments, any appliance under guarantee is sent by the Distributor, carriage paid. In case of repairs or reconditioning of appliances not under guarantee, the round trip transport is payable by the distributor. The parts and workforce are invoiced at the current rate. A preliminary estimate can be supplied.

Coffee grinder not using SANTOS original burrs are not taken under guarantee. The warranty conditions, repairs, reconditioning, of the espresso coffee grinder are the object of a specific note. Our guarantee does not extend to the payment of penalties, the repair of direct or indirect damages and notably to any loss of income resulting from the nonconformity or the defectiveness of products, SANTOS's global responsibility being limited to the sale price of the delivered product and to the possible repair of the defective products.

In case of revelation of an imperfection during the warranty period, the Distributor has to, unless a different written agreement of SANTOS, indicate to his customer to stop any use of the defective product. Such a use would release SANTOS of any responsibility.

## TARGA DATI DELL'APPARECCHIO

**SPECIMEN**  
**Per tutti i documenti non consegnati  
con l'apparecchio.**  
**Stampati, Spediti per Fax, Scaricati**