

# GRATTUGIA G1

Le nostre macchine sono costruite in lega di alluminio trattato anodicamente, e quindi inattaccabile da acidi e sali oltre che resistente all'ossidazione.

Provviste di trasmissione mediante cinghie assicurano una perfetta silenziosità, una lunga durata e un notevole risparmio di tempo per l'eventuale sostituzione delle cinghie stesse.

La durata è strettamente legata alle istruzioni per l'uso e alle norme di manutenzione qui di seguito elencate, che devono essere sempre tenute presenti.

## ISTRUZIONI PER L'USO

- 1) Porre la grattugia in posizione tale che l'interruttore (14) venga a trovarsi di fronte all'operatore, ed accertarsi che la tensione della rete di alimentazione corrisponda a quella indicata sulla targhetta.
- 2) Inserire la spina nella presa di corrente, mettere il prodotto da grattugiare nell'apposito contenitore (20) chiudere la leva di pressione (31), e infine, premere il pulsante verde di accensione.  
**ATTENZIONE:** la leva di pressione è dotata di un microinterruttore che ad ogni operazione di apertura arresta il funzionamento della macchina. Richiudendo la leva la macchina riparte automaticamente senza dover agire sull'interruttore.
- 3) Evitare di far funzionare a vuoto la grattugia.
- 4) Per evitare un surriscaldamento del motore, il tempo massimo di funzionamento continuo della grattugia deve essere limitato a 15 minuti primi. Dopo un periodo di riposo, il funzionamento potrà riprendere.
- 5) Si ottiene una buona qualità di grattugiato premendo la maniglia in modo leggero e uniforme. E' possibile grattugiare pane, formaggio, noci, cioccolato, ecc.. E' sconsigliato grattugiare formaggi o prodotti molli.

## NORME DI MANUTENZIONE

**IMPORTANTE: Operazioni di manutenzione da eseguire con la spina di alimentazione disinserita.**

- 1) Qualora dopo un certo tempo la macchina presentasse un rumore insolito dovuto all'assettamento delle cinghie o il rullo sottoposto a pressione perdesse forza, avvitare il tendicinghia (8) posto vicino al motore.
- 2) Tenere pulito il rullo. Questa operazione può essere fatta semplicemente con del pane secco ovvero, basta mettere del pane secco nella vaschetta di lavoro (20) e grattugiarlo normalmente.
- 3) Periodicamente svitare la copertura laterale del rullo posta sulla destra della bocca ed estratto il rullo procedere alla pulizia interna della bocca stessa.

**GARANZIA DUE ANNI ESCLUSE LE PARTI ELETTRICHE.**