



SPREMIPOMODORO ELETTRICO

Art. FAMILY



2022 - ITALIANO MANUALE DI INSTALLAZIONE USO E MANUTENZIONE





ITA

Gentile Cliente,

La ringraziamo per aver scelto un prodotto GRIFO, il cui marchio è

da sempre sinonimo di funzionalità, robustezza e affidabilità.

Siamo lieti di mettere a Sua disposizione il presente manuale che ha

lo scopo di consentire di operare con la macchina, nella massima

sicurezza e produttività.

La invitiamo a leggere con molta attenzione questa pubblicazione

tecnica ed a metterla a disposizione del personale che dovrà utilizzare

la macchina, nonché di quello che sarà preposto alla sua installazione

e manutenzione.

Siamo a Sua disposizione per fornirLe ulteriori eventuali

informazioni che dovesse richiedere nonché per considerare proposte

di miglioramento al fine di rendere questo manuale sempre più

rispondente alle esigenze di sicurezza per le quali è stato predisposto

Con i migliori auguri di buon lavoro.

GRIFO Macchine enologiche S.n.c.

Grifo Marchetti Srl

Via Mantova 1, I-26034 Piadena Drizzona (cr) Italy

Phone: +39 0375 98601 - Fax: +39 0375980879

E-mail: info@grifomarchetti.com

Website: www.grifomarchetti.com





Sommario

Dichiarazione CE di Conformita'	4
1. INTRODUZIONE	5
1.1 Contenuto e conservazione del manuale	
1.2 Responsabilità	
1.3 Garanzia	6
2. GENERALITÀ SULLA MACCHINA	8
2.1 Descrizione della macchina e funzionamento	8
2.2 Destinazione d'uso	12
2.3 Normativa di riferimento	
2.4 Informazioni tecniche e identificazione della macchina	13
3. NORME DI SICUREZZA	14
3.1 Avvertenze generali	14
3.2 Pericoli presenti e misure di prevenzione	15
4. INSTALLAZIONE	
4.1 Preparazione per l'installazione	19
4.2 Imballo e trasporto	19
4.3 Collegamenti elettrici	21
4.4 Installazione	
5. USO	
5.1 Operazioni preliminari	
5.2 Messa in funzione e ciclo di lavoro	
5.3 Istruzioni in caso di bloccaggio	
5.4 Messa fuori servizio	
6. MANUTENZIONE E DISMISSIONE	
6.1 Manutenzione, ispezioni, controlli	
6.1.1 Ricerca guasti	
6.2 Pulizia della macchina.	
6.3 Parti di ricambio	
6.4 Demolizione e suddivisione materiali	33
2016	Revisione 00

Edizione

Nome del file manuale ITA_Spremipomodoro Family_2016





Dichiarazione CE di Conformita'

(Direttiva 2006/42 CE, Allegato II, lettera A)

In qualità di fabbricante, la ditta

GRIFO MACCHINE ENOLOGICHE S.n.c. di Marchetti Giordano & C. Via Mantova, 1 26034 Piadena (CR) Italia

DICHIARA CHE

la macchina SPREMIPOMODORO ELETTRICO modello/matricola FAMILY

è conforme alla Direttiva 2006/42/CE (Macchine), nonché alle Direttive 2006/95/CE (Bassa Tensione) e 2004/108/CEE (Compatibilità Elettromagnetica).

Nome e indirizzo della persona autorizzata a costituire il fascicolo tecnico della macchina:

Rosa Busi Via Mantova, 1 26034 Piadena (CR) Italia

Identificazione e firma della persona autorizzata a redigere la dichiarazione a nome del fabbricante:

Rosa Busi

Luogo e data della dichiarazione:

Piadena (CR), 27 aprile 2016





1. INTRODUZIONE

1.1 Contenuto e conservazione del manuale

Il presente manuale contiene la descrizione delle caratteristiche tecniche e funzionali del SPREMIPOMODORO ELETTRICO mod. FAMILY, nonché le istruzioni per l'installazione, l'uso e la manutenzione.

Il fabbricante si riserva tutti i diritti intellettuali ed editoriali relativi alla presente pubblicazione tecnica della quale rivendica la proprietà vietandone la duplicazione e la cessione a terzi senza il preventivo consenso scritto.

Le istruzioni del manuale sono corredate dai seguenti simboli.



Attenzione, pericolo.



Informazione importante.



Operazione o comportamento vietato.

1, 2, .. Procedere nella sequenza operativa indicata.

Il manuale costituisce parte integrante della macchina e deve essere custodito con cura, affinché sia sempre consultabile, nel miglior stato di conservazione. Eventuali integrazioni al manuale che il fabbricante riterrà opportuno inviare agli utilizzatori dovranno essere conservate insieme al manuale, di cui saranno considerate parte integrante.



Prima di iniziare ad utilizzare la macchina è obbligatorio leggere quanto indicato nel manuale.





1.2 Responsabilità

La garanzia di buon funzionamento della macchina è strettamente dipendente dalla corretta applicazione di tutte le istruzioni che sono contenute in questo manuale.



Le uniche configurazioni e destinazione d'uso della macchina ammesse sono quelle espressamente indicate nel manuale.

Con riferimento a quanto riportato nel presente manuale d'istruzioni la ditta GRIFO Macchine Enologiche S.n.c. declina ogni responsabilità in caso di:

- inosservanza delle istruzioni relative all'installazione, all'uso e alla manutenzione presenti nel manuale;
- inadeguatezza delle condizioni impiantistiche ed ambientali in cui la macchina si trova ad operare;
- modifiche alla macchina non autorizzate;
- manomissione dei ripari e dei dispositivi di protezione;
- manomissione del sistema di comando;
- utilizzo per scopi diversi da quelli indicati nel manuale d'uso e manutenzione;
- uso e manutenzione della macchina da parte di personale non specializzato e non autorizzato;
- uso da parte di bambini o di persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte;
- utilizzo di ricambi non originali.

1.3 Garanzia

La garanzia della macchina ha validità 24 mesi (12 mesi in caso di utilizzatori professionali) dalla data di consegna, che coincide con la data riportata sul documento di vendita. La garanzia da diritto alla riparazione e sostituzione delle parti che risultassero difettose.



Tipo documento - FAMILY Nome file - FAMILY Anno 2022 ITA

Le eventuali difformità palesi del prodotto dovranno essere comunicate a GRIFO

Macchine Enologiche s.n.c. entro 8 giorni dal ricevimento della merce. L'acquirente

avrà solo il diritto di richiedere la riparazione o la sostituzione della merce, con

esclusione assoluta di ogni diritto al risarcimento di qualsiasi danno, diretto o

indiretto, di qualsiasi natura.

La riparazione o la sostituzione dei materiali difettosi avverrà nello stabilimento del

fabbricante o del centro di assistenza autorizzato, presso il quale i materiali resi

dovranno essere spediti in porto franco.

Al fine di assicurare il buon funzionamento della macchina, la ditta GRIFO Macchine

Enologiche S.n.c o il centro di assistenza autorizzato possono, a loro discrezione,

effettuare una riparazione o sostituire i pezzi giudicati difettosi con altri nuovi. I pezzi

sostituiti diventano di proprietà della ditta GRIFO Macchine Enologiche S.n.c.

I pezzi riparati o sostituiti beneficiano di garanzia solo nel caso in cui la durata della

stessa sia ancora valida.

La garanzia non si applica

• se il guasto/danno è provocato da un uso scorretto della macchina, rispetto a

quanto indicato nel manuale di istruzioni;

• se il guasto/danno è provocato da rotture accidentali a seguito di urti, cadute,

ecc., anche durante il trasporto della macchina.

se la macchina è stata modificata senza autorizzazione da parte di GRIFO

macchine Enologiche s.n.c.;

alle parti soggette ad usura.

CRIFO MARCHETT

Tipo documento - FAMILY Nome file - FAMILY Anno 2022

2. GENERALITÀ SULLA MACCHINA

2.1 Descrizione della macchina e funzionamento

Lo SPREMIPOMODORO ELETTRICO mod. FAMILY è una macchina che consente

la spremitura di pomodoro per la preparazione di passate, conserve, salse e frutta

per marmellate destinate ad un consumo alimentare. La macchina è stata progettata

e costruita per l'utilizzo domestico.

La macchina è costituita essenzialmente da una vite continua per il trasporto del

materiale, ubicata all'interno di un filtro avente fori di diametro 1,5 mm.

Il materiale da spremere viene introdotto all'interno dell'imbuto, il quale convoglia il

materiale alla vite continua. La conformazione e la rotazione meccanica (per mezzo

di un motore elettrico) di quest'ultima comprime il materiale a ridosso delle pareti

interne del filtro, consentendo al sugo di fuoriuscire dai fori, mentre le parti solide del

materiale lavorato vengono scaricate in corrispondenza della parte terminale del

filtro.

La macchina è montata su un basamento ed è dotata di un pestello per forzare

l'ingresso del materiale all'interno della vite continua, di un vaschetta per la raccolta e

lo scarico del sugo e di un riparo paraspruzzi per contenere il sugo in uscita dal filtro.

Al fine di eseguire una corretta pulizia della macchina, tutti gli elementi che la

compongono (organi di lavorazione) sono smontabili e il corretto assemblaggio della

stessa dopo la pulizia è garantito da apposite sedi e incastri presenti sui vari

componenti.

La macchina è dotata di un interruttore elettrico che consente l'avviamento del

motore, previo collegamento della spina alla presa elettrica.

I materiali utilizzati per la costruzione delle parti a diretto contatto con il materiale da

lavorare sono certificati per uso alimentare, in particolare il filtro è in acciaio Inox 304,

la vite continua è in resina acetilenica per uso alimentare.

Anno 2022

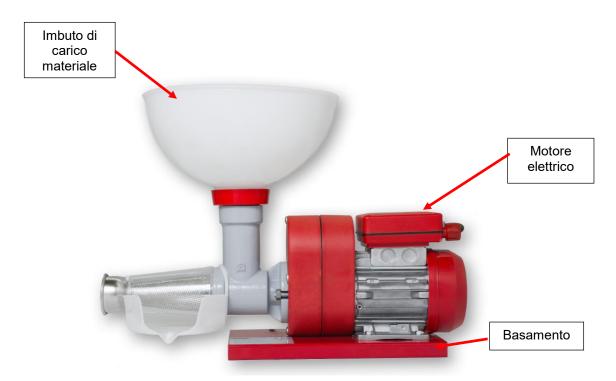


Fig. 2-1 Vista generale della macchina



Fig.2-2 Vite continua



Fig.2-3 Filtro







Fig.2-4 Vaschetta di raccolta sugo



Fig.2-5 Pestello

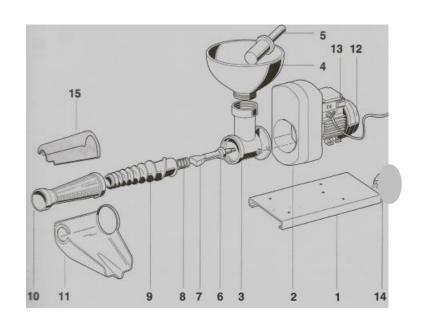


Fig.2-6 Riparo paraspruzzi





Fig.2-7 Interruttore di accensione



- 1) Basamento
- 2) Riparo fisso di protezione riduttore
- 3) Corpo
- 4) Imbuto
- 5) Pestello
- 6) Bussole in plastica
- 7) Perno
- 8) Molla
- 9) Vite continua

- 10)Filtro
- 11)Vaschetta
- 12)Motore elettrico
- 13)Interruttore di accensione e spegnimento
- 14)Cavo elettrico di alimentazione dotato di spina
- 15)Riparo protezione filtro

Fig.2-8 Insieme dei componenti





2.2 Destinazione d'uso

Lo SPREMIPOMODORO ELETTRICO mod. FAMILY è una macchina destinata alla spremitura di pomodoro per passate, conserve, salse e frutta per la preparazione di marmellate.

Le operazioni compiute dalla macchina sono:

- Spremitura del pomodoro introdotto all'interno della macchina;
- Scarico del sugo;
- Scarico dello scarto.



L'uso della macchina in modalità e per scopi diversi da quelli descritti nel presente manuale si configura come uso scorretto e solleva il fabbricante da qualunque responsabilità.



In particolare, sono vietati:

- la lavorazione di materiali diversi dal pomodoro bollito per passate, salse, conserve;
- l'utilizzo delle mani o di attrezzi diversi dal tampone per premere il pomodoro nell'imbuto;
- l'uso della macchina in condizioni ambientali diverse da quelle indicate nella tabella riportante i dati tecnici;
- · l'uso della macchina in ambienti potenzialmente esplosivi;
- l'utilizzo del motore per azionare attrezzature che non siano quelle fornite con la macchina:
- l'avviamento del motore senza che siano montati la vite continua,
 il filtro e l'imbuto superiore;
- l'uso della macchina da parte di bambini o di persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte;
- qualsiasi operazione di pulizia, manutenzione, montaggio, smontaggio senza prima aver disinserito la spina dalla presa di alimentazione;
- in generale, utilizzare la macchina in modo difforme da quanto descritto nel presente manuale.



Tipo documento - FAMILY Nome file - FAMILY Anno 2022



2.3 Normativa di riferimento

La macchina SPREMIPOMODORO ELETTRICO mod. FAMILY è stata progettata e costruita in conformità con quanto previsto dalle Direttive Europee 2006/42 CE (Macchine), 2006/95/CE (Bassa Tensione), 2004/108/CE (Compatibilità elettromagnetica).

2.4 Informazioni tecniche e identificazione della macchina

Le caratteristiche di base della macchina e quelle richieste all'ambiente per un corretto funzionamento sono di seguito riportate.

	Lunghezza	500 mm
Dimensioni max d'ingombro macchina	Larghezza	260 mm
	Altezza	350 mm
Peso	7,2 kg	
Velocità motore	2800 RPM	
Velocità albero azionamento vite	115 RPM	
Produzione oraria	60 ÷ 120 kg/h	
Diametro fori filtro	1,5 mm	
Temperatura di funzionamento	5°C ÷ 45°C	
Livello di rumorosità	79 dB (A)	
Alimentazione elettrica	230 VAC 50 Hz monofase	
Potenza	0,20 Kw / 0,25 HP	
Grado di protezione	IP 54	

Ogni macchina è identificata da una targhetta adesiva riportante il numero di matricola e l'anno di fabbricazione.



E' vietato rimuovere la targhetta dalla macchina.



Tipo documento - FAMILY Nome file - FAMILY Anno 2022





Fig.2-9 Esempio di targhetta identificativa presente a bordo macchina

3. NORME DI SICUREZZA

3.1 Avvertenze generali

- Non lasciare gli elementi dell'imballo (scatola, cartone, ecc.) alla portata dei bambini.
- Posizionare la macchina su una superficie tale da garantirne la stabilità.
- Prima di utilizzare la macchina, eseguire le verifiche indicate nel presente manuale.
- Durante il funzionamento della macchina non permettere ai bambini o a
 persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte di avvicinarsi al
 campo di lavoro, di toccare la macchina o il cavo di alimentazione elettrica.
- Durante il funzionamento della macchina non indossare anelli, braccialetti, collane, sciarpe o altri capi di abbigliamento che possono impigliarsi. Tenere i capelli lunghi raccolti.
- Non lasciare incustodita la macchina in grado di funzionare, in posizione non sicura o con la spina inserita alla presa di alimentazione elettrica.
- Non lasciare la macchina esposta agli agenti atmosferici (pioggia, sole, ecc.).
- Utilizzare esclusivamente parti e ricambi riportati nel presente manuale o espressamente consigliati dal fabbricante.





3.2 Pericoli presenti e misure di prevenzione

Lo SPREMIPOMODORO ELETTRICO mod. FAMILY è stato progettato e costruito in modo da eliminare i pericoli o ridurre al massimo i rischi per le persone destinate all'uso dello stesso.

Le misure di prevenzione da adottare per garantire un uso sicuro della macchina sono di seguito riportate.



PERICOLO DI IMPIGLIAMENTO, SCHIACCIAMENTO SU VITE

- Non utilizzare oggetti diversi dal pestello fornito con la macchina per forzare l'ingresso del materiale all'interno della vite continua.
- Non utilizzare la macchina senza l'imbuto.
- Non utilizzare la macchina senza il filtro.
- Utilizzare la macchina solo quando tutti gli accessori sono installati (filtro, vite continua, imbuto)
- Non introdurre le dita delle mani all'interno del foro di carico materiale.
- Non introdurre le mani o oggetti di alcun tipo all'interno della zona di scarico scarto solido.
- Prima di procedere con le operazioni di pulizia o manutenzione della macchina, posizionare l'interruttore a "0", staccare la spina e posizionare quest'ultima in corrispondenza della zona di lavoro (così da essere sempre sotto controllo).





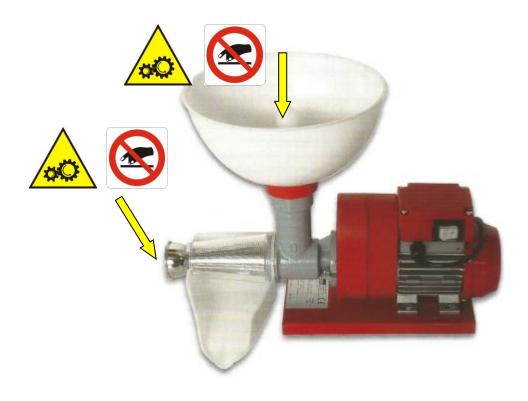


Fig. 3-1 Ubicazione degli organi mobili



PERICOLO SCHIACCIAMENTO SU ORGANI DI TRASMISSIONE

- Non rimuovere il riparo fisso di protezione presente in corrispondenza del riduttore meccanico.
- Non rimuovere il riparo fisso di protezione presente in corrispondenza della ventola di raffreddamento motore elettrico.

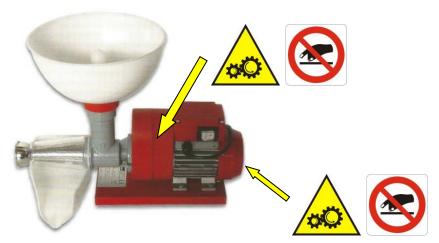


Fig. 3-2 Ubicazione degli organi mobili







PERICOLO PROIEZIONE DI SCHIZZI DI SUGO CALDO

- Non utilizzare la macchina senza il riparo superiore del filtro.
- Si consiglia l'utilizzo di occhiali protettivi durante il funzionamento della macchina.

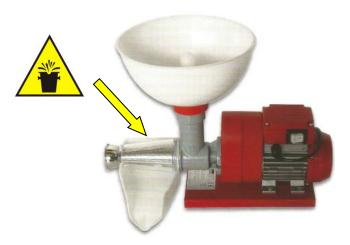


Fig. 3-3 Ubicazione del riparo superiore filtro



PERICOLI DI NATURA ELETTRICA

- Controllare che la tensione di rete sia la stessa di quella indicata sulla targhetta della macchina.
- Controllare il corretto funzionamento dell'impianto di messa a terra su cui sarà allacciata la macchina. L'impianto deve essere munito di interruttore differenziale salvavita.
- Eseguire le operazioni di manutenzione a macchina scollegata dalla presa elettrica.
- Autorizzare solo personale abilitato agli interventi sui componenti elettrici.
- Nell'utilizzo di prese multiple o prolunghe, controllare che sia rispettata la massima potenza supportata dalle stesse per evitare il sovraccarico e il conseguente surriscaldamento.
- Evitare di lasciare i cavi di connessione esposti, in particolare in zone di passaggio; possono costituire motivo di inciampo o danneggiarsi.





- Non avvicinare le dita alle prese di corrente. Durante l'inserzione della spina, mantenere le dita sul corpo isolante della presa, non toccando parti metalliche. Non toccare componenti elettrici con le mani bagnate.
- Non manomettere attrezzature, prese o spine, né forzare l'inserzione della spina se questa fatica ad entrare nella presa.
- Non utilizzare spine, prese e cavi danneggiati o usurati; in particolare non eseguire giunzioni con nastro isolante, ma sostituire i cavi.
- Non staccare la spina tirando il cavo di alimentazione.
- Evitare che il cavo venga a contatto con superfici a temperature elevate, con olio o con liquidi in genere o con spigoli taglienti.
- Se il cavo è danneggiato, occorre farlo sostituire da un centro di assistenza autorizzato.
- Prima di spostare la macchina, rimuovere la spina dalla presa di alimentazione.





4. INSTALLAZIONE

4.1 Preparazione per l'installazione

Prima dell'installazione della macchina è necessario valutare l'adeguatezza del luogo in cui deve essere posizionata. Fermo restando che tale valutazione deve considerare le condizioni specifiche del luogo considerato, alcuni importanti accorgimenti di carattere generale sono i seguenti.

- Verificare l'ingombro della macchina, lasciando uno spazio sufficiente per consentire all'operatore di muoversi senza impedimenti.
- Verificare che il previsto posizionamento della macchina non comporti interferenze con altre macchine.
- Verificare che il previsto posizionamento del cavo elettrico di collegamento non comporti pericoli di inciampo per l'operatore e le persone di passaggio.
- Verificare l'adeguatezza della superficie di appoggio in termini di stabilità, pulizia e pendenza.
- Verificare che la struttura di appoggio macchina supporti il peso della stessa.
- Assicurare un'illuminazione costante ed omogenea per evitare rischi dovuti a zone d'ombra.

4.2 Imballo e trasporto

La macchina e i relativi accessori vengono forniti all'interno di un imballo in cartone. Il cartone contenente l'imballo deve essere mantenuto nella posizione indicata mediante la freccia gialla con scritta ALTO.

Si consiglia di conservare l'imballo per riporvi la macchina dopo ogni utilizzo.

Durante il trasporto, stoccaggio e immagazzinamento non si devono sovrapporre più di tre macchine imballate.

La macchina e il relativo imballo devono essere conservati in luogo asciutto, protetto dalle intemperie.





Il trasporto dovrà essere effettuato da trasportatori qualificati in grado di garantire la corretta movimentazione del materiale trasportato.



La ditta GRIFO Macchine Enologiche S.n.c. non assume responsabilità per i danni derivanti dal trasporto. Le merci si intendono fornite franco stabilimento.

Al ricevimento, controllare l'integrità delle diverse parti della macchina e che non vi siano mancanze di accessori indispensabili per l'installazione.

All'interno dell'imballo si dovrà trovare il materiale di seguito indicato:

- Il presente manuale d'istruzione, riportante la dichiarazione di conformità;
- la macchina già premontata di vite continua e filtro;
- un imbuto;
- un pestello;
- un riparo paraspruzzi;
- una vaschetta di raccolta sugo.



Reclami relativi alla merce fornita debbono pervenire, per iscritto, a ditta GRIFO Macchine Enologiche S.n.c. entro 8 giorni dal ricevimento.

Dopo aver estratto i vari accessori procedere con l'estrazione della macchina premontata, prestando attenzione a inserire una mano sotto il motore elettrico e l'altra sotto il corpo come rappresentato in figura.

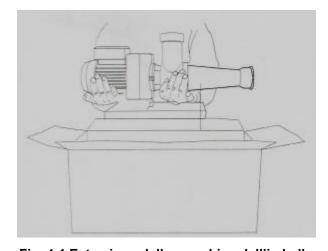


Fig. 4-1 Estrazione della macchina dall'imballo







Non sollevare la macchina afferrandola per il filtro, potrebbe staccarsi con conseguente caduta e pericolo di schiacciamento per la persona interessata, oltre che al danneggiamento della macchina stessa.

4.3 Collegamenti elettrici

L'allacciamento alla rete elettrica prevede la semplice inserzione della spina.

La semplicità del collegamento non deve far sottovalutare l'importanza del rispetto delle misure generali di sicurezza elettrica. A tal fine è importante verificare che le misure di sicurezza descritte in precedenza siano rispettate.

4.4 Installazione



Prima di procedere con le operazioni di installazione, assicurarsi che la spina di alimentazione elettrica sia staccata dalla presa di corrente.

- 1. Inserire nel perno la vite continua. Ruotare leggermente per permettere al perno di infilarsi nella sede centrale della vite stessa.
- 2. Infilare il filtro sulla vite continua.
- 3. Il filtro è dotato di due innesti che vanno inseriti nelle fessure del corpo.

 Tenere ferma la macchina con una mano, con l'altra mano spingere e ruotare
 con forza il filtro nel senso indicato dalla freccia in rilievo.

In questo modo il filtro verrà bloccato saldamente al corpo.



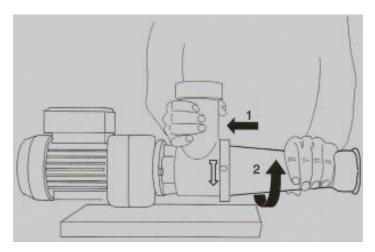


Fig. 4-2

- 4. Montare la vaschetta infilandola e agganciandola al corpo e al filtro. In questo modo il filtro verrà bloccato saldamente.
- 5. Montare il riparo di protezione paraspruzzi.

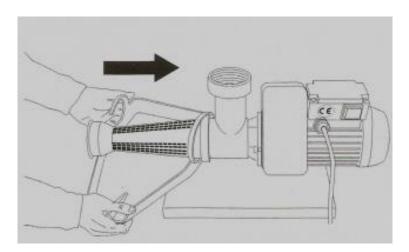


Fig. 4-3

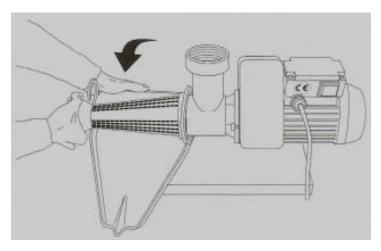


Fig. 4-4





6. Avvitare l'imbuto superiore

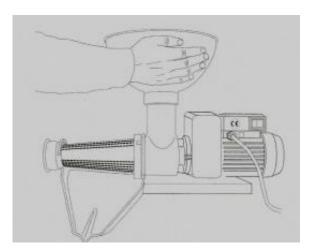


Fig. 4-5



Non utilizzare mai la macchina senza l'imbuto.



Verificare che la gomma di protezione presente in corrispondenza dell'interruttore elettrico sia integra. Nel caso di deterioramento farla sostituire presso un centro di assistenza autorizzato.



Non appoggiare stracci o altri oggetti sopra il motore elettrico





5. USO

5.1 Operazioni preliminari

Prima dell'inizio di ogni sessione di lavoro devono essere eseguiti i seguenti controlli.

- Provvedere alla pulizia della macchina, facendo attenzione a non bagnare il motore.
- Controllare l'integrità generale della macchina.
- Controllare lo stato delle connessioni alle reti elettrica.
- Controllare che all'interno della macchina non ci siano corpi estranei che ne impediscono il corretto funzionamento.
- Verificare la presenza e il corretto posizionamento della tramoggia di carico.
- Verificare il corretto funzionamento del dispositivo di comando, e dell'arresto di emergenza.



Se si rileva qualche anomalia, non utilizzare la macchina e contattare il centro di assistenza autorizzato.

5.2 Messa in funzione e ciclo di lavoro

Eseguiti i controlli preliminari, si può procedere all'avviamento della macchina, azionando l'interruttore presente nel quadro. L'interruttore è dotato di due posizioni 0 (spento) e 1 (acceso).

- 1. Posizionare i raccoglitori del sugo e degli scarti.
- 2. Riempire l'imbuto con i pomodoro pronti per essere spremuti.
- 3. Avviare la macchina premendo il pulsante di accensione in posizione "I".
- 4. Forzare l'ingresso del materiale all'interno del foro vite continua con il pestello.
- 5. Al termine delle lavorazioni, spegnere la macchina e scollegare la spina dalla presa elettrica.



Tipo documento - FAMILY Nome file - FAMILY Anno 2022





Si consiglia di scartare la prima parte di passata (circa un vasetto da 200 g), in quanto potrebbe contenere qualche residuo di detergente.

La postazione dell'operatore durante l'utilizzo della macchina deve essere tale da consentire un azionamento rapido dell'interruttore di accensione e spegnimento.



In caso di pericolo o anomalie di funzionamento, portare l'interruttore in posizione "0" e scollegare la spina dalla presa elettrica.

5.3 Istruzioni in caso di bloccaggio

Se la macchina viene utilizzata conformemente alla destinazione d'uso, la potenza del motore è sufficiente a prevenire eventuali bloccaggi. Nel caso comunque in cui dovesse verificarsi un bloccaggio, si dovrà intervenire per rimuovere l'ostacolo.



Prima di eseguire qualunque intervento di controllo e/o rimozione di corpi estranei, si deve interrompere l'alimentazione elettrica staccando la spina.

Dopo aver eseguito le avvertenze sopra riportate, seguire quanto segue:

- 1. Indossare dei guanti da cucina.
- 2. Rimuovere il riparo paraspruzzi e la vaschetta di raccolta sugo.
- 3. Rimuovere il filtro e la vite continua facendo attenzione a non perdere la molla.
- 4. Rimuovere il materiale costipato all'interno dei vari elementi.
- 5. Riposizionare correttamente la vite continua e il filtro.
- 6. Riposizionare correttamente la vaschetta e il riparo paraspruzzi.
- 7. Collegare la spina alla presa di fornitura elettrica.
- 8. Avviare la macchina per un limitato periodo di tempo (quanto basta per verificare il corretto funzionamento).



Se dopo aver eseguito le varie operazioni di pulizia la macchina non si riavvia, portare l'interruttore in posizione "0" e scollegare la spina dalla



ITA

presa elettrica. Lavare tutti i vari elementi e inviare la macchina ad un centro di assistenza autorizzato.

5.4 Messa fuori servizio

Per lo spegnimento della macchina è sufficiente posizionare l'interruttore in posizione "0".

In caso di accantonamento o di messa fuori servizio per un lungo periodo è necessario:

- 1. Scollegare la macchina dall'alimentazione elettrica.
- 2. Eseguire una completa e accurata pulizia.
- 3. Coprirla e possibilmente posizionarla in luogo adibito a deposito.





6. MANUTENZIONE E DISMISSIONE

6.1 Manutenzione, ispezioni, controlli

La macchina non necessita di particolari manutenzioni, oltre alle operazioni di pulizia indicate al punto 1.6.2.

Nel caso di malfunzionamento, guasto o rottura della macchina, rivolgersi alla ditta GRIFO Macchine Enologiche S.n.c o ad un centro di assistenza autorizzato.

6.1.1 Ricerca guasti

INCOVENIENTE	RIMEDIO
	Verificare che l'interruttore di accensione e
	spegnimento sia posizionato su "0"
	Verificare che la spina sia correttamente inserita
	in una presa funzionante della rete di fornitura
	elettrica.
	Premere l'interruttore di accensione e
	spegnimento in posizione "I".
	Se la macchina non funziona ancora occorre:
	posizionare l'interruttore di accensione e
	spegnimento su "0";
La macchina non funziona	staccare la spina dalla presa di fornitura energia
	elettrica;
	eseguire i controlli di seguito indicati:
	controllare che il cavo di alimentazione sia
	integro e non presenti segni di usura;
	controllare che la corrente elettrica sia presente
	nell'impianto elettrico;
	controllare che l'interruttore risulti correttamente
	funzionante.
	Nel caso si riscontrino guasti o danneggiamenti
	alla macchina, rivolgersi alla ditta GRIFO





INCOVENIENTE	RIMEDIO
	Macchine Enologiche S.n.c o ad un centro di
	assistenza autorizzato.
Ci sono delle infiltrazioni di olio	Rivolgersi alla ditta GRIFO Macchine
	Enologiche S.n.c o ad un centro di assistenza
	autorizzato per la sostituzione della guarnizione
	di tenuta del riduttore
sulla vite continua	
	Il materiale contaminato dall'olio deve essere
	scartato e non utilizzato per consumo
	alimentare.
	Azionare l'interruttore elettrico in posizione "0" e
	staccare la spina dalla presa di fornitura
	elettrica.
	Eseguire le operazioni indicate ai punti 5.3 e
La macchina non spreme il	6.1.2.
'	
pomodoro	Nel caso di deterioramento o rottura della vite
	continua e / o del filtro occorre sostituirli con
	ricambi originali forniti dalla ditta GRIFO
	Macchine Enologiche S.n.c o da un centro di
	assistenza autorizzato.

6.2 Pulizia della macchina

La pulizia della macchina è fondamentale per la durata nel tempo dei componenti della stessa e per garantire una corretta igiene al suo interno.

Le operazioni di pulizia devono essere eseguite prima e dopo ogni utilizzo.

Alcune parti della macchina sono protette con oli e materiali protettivi per il tempo di permanenza nei magazzini, in attesa della vendita. Prima di mettere in servizio la macchina estratta dall'imballo al primo utilizzo, è necessario procedere ad una accurata pulizia che rimuova gli oli ed i materiali protettivi.





Seguire quanto di seguito indicato per eseguire un accurata pulizia della macchina.



Prima di eseguire le operazioni di pulizia, si deve azionare l'interruttore elettrico in posizione "0" e scollegare la spina dalla presa elettrica.

 Tenere ferma la macchina con una mano, afferrandola per il corpo. Con l'altra mano ruotare il filtro in senso contrario a quello indicato dalla freccia in rilievo sul corpo stesso.

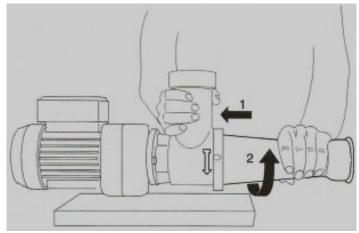


Fig. 6-1

2) Estrarre il filtro e la vite continua

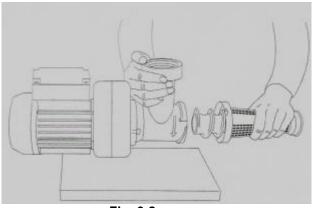


Fig. 6-2

3) Separare il filtro dalla vite continua



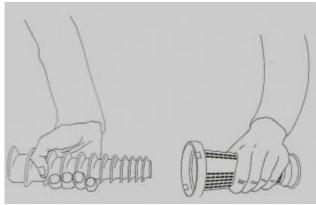


Fig. 6-3

4) Estrarre la molla.

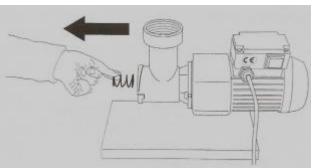


Fig. 6-4

- 5) Lavare i vari elementi con normale detersivo liquido per piatti e stoviglie.
- 6) Pulire tutte parti fisse del corpo con una spugna inumidita.

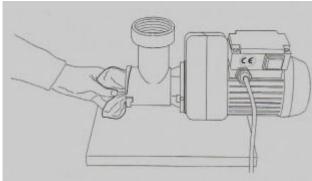


Fig. 6-5



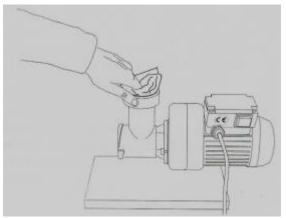


Fig. 6-6

- 7) Risciacquare accuratamente tutti gli elementi, al fine di eliminare ogni traccia di detersivo.
- 8) Al termine delle operazioni di pulizia riassemblare tutti gli elementi della macchina secondo quanto inidicato al punto 4.4.



Durante il lavaggio si deve fare attenzione a non indirizzare il getto di acqua direttamente sul motore e sui componenti elettrici.

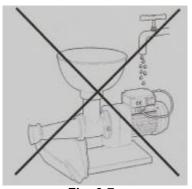


Fig. 6-7



Non utilizzare prodotti in polvere o pagliette metalliche per lavare gli elementi della macchina.

6.3 Parti di ricambio

Tutti i ricambi sono reperibili presso ditta GRIFO Macchine Enologiche S.n.c o ad un centro di assistenza autorizzato.







L'impiego non autorizzato di parti di ricambio diverse da quelle fornite dalla Grifo Macchine Enologiche o dal rivenditore autorizzato può comportare il decadimento della garanzia, nonché della Dichiarazione di Conformità della macchina.

6.4 Demolizione e suddivisione materiali

Nel caso la macchina venga sottoposta a demolizione, deve essere scomposta nelle sue parti omogenee, tali parti devono essere separatamente smaltite secondo le leggi vigenti.

Le parti sostituite non devono essere disperse nell'ambiente, ma smaltite secondo le leggi vigenti nel luogo in cui la macchina è impiegata.

Il simbolo



riportato sull'apparecchiatura indica che il rifiuto deve essere oggetto di "raccolta separata".

Pertanto, l'utente dovrà conferire (o far conferire) il rifiuto ai centri di raccolta differenziata predisposti dalle amministrazioni locali, oppure consegnarlo al rivenditore contro acquisto di una nuova apparecchiatura di tipo equivalente.

La raccolta differenziata del rifiuto e le successive operazioni di trattamento, recupero e smaltimento favoriscono la produzione di apparecchiature con materiali riciclati e limitano gli effetti negativi sull'ambiente e sulla salute eventualmente causati da una gestione impropria del rifiuto.

Lo smaltimento abusivo del prodotto da parte dell'utente comporta in Italia l'applicazione delle sanzioni amministrative di cui all'articolo 255 e seguenti del D.Lgs. n. 152/06. Per gli altri paesi si faccia riferimento alla legislazione di riferimento.





Grifo Marchetti Srl

Via Mantova 1, I-26034 Piadena Drizzona (CR) Italy Phone : +39 0375 98601

Fax: +39 0375980879

E-mail: info@grifomarchetti.com Website: www.grifomarchetti.com



- 6. Rimuovere e pulire tutti gli elementi (si veda quanto indicato al punto 1.6.2).
- 7. Riposizionare la macchina all'interno del suo imballo originale e conservarla in un luogo asciutto e sicuro.

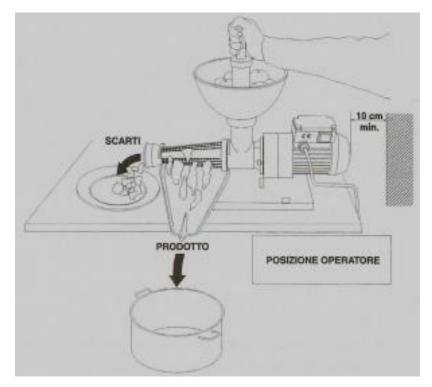


Fig. 5-1



Non utilizzare oggetti diversi dal pestello per la forzatura della carne all'interno della vite continua.

Non avviare la macchina a vuoto.



Fig. 5-2 Interruttore di accensione e spegnimento

