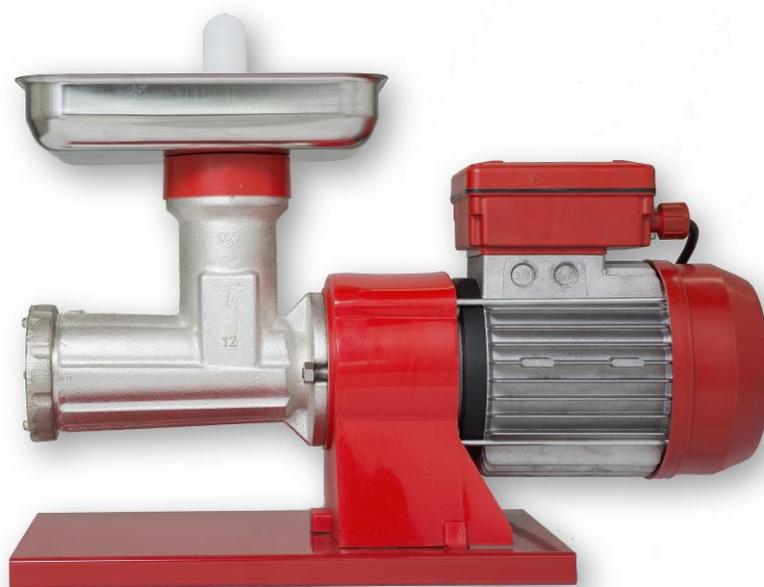




TRITACARNE ELETTRICO

mod. TRIT 12/5; TRIT 12/8; TRIT 22/8



MANUALE D'USO E MANUTENZIONE



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.



Via Mantova, 1
26034 Piadena (CR), Italia
Tel. +39 0375/98601
Fax +39 0375/980879
e-mail: info@grifomarchetti.com
[www. grifomarchetti.com](http://www.grifomarchetti.com)

Sommario

Dichiarazione CE di Conformita'	4
1. INTRODUZIONE.....	5
1.1 Contenuto e conservazione del manuale	5
1.2 Responsabilita'	6
1.3 Garanzia	7
2. GENERALITÀ SULLA MACCHINA.....	8
2.1 Descrizione della macchina e funzionamento	8
2.2 Destinazione d'uso	11
2.3 Normativa di riferimento.....	13
2.4 Informazioni tecniche e identificazione della macchina	13
3. NORME DI SICUREZZA	16
3.1 Avvertenze generali.....	16
3.2 Pericoli presenti e misure di prevenzione.....	16
4. INSTALLAZIONE	20
4.1 Preparazione per l'installazione	20
4.2 Imballo e trasporto	21
4.3 Collegamenti elettrici	22
4.4 Installazione	22
4.3 Attrezzature intercambiabili ed accessori.....	27
5. USO.....	28
5.1 Operazioni preliminari	28
5.2 Messa in funzione e ciclo di lavoro.....	28
5.3 Istruzioni in caso di bloccaggio.....	30
5.4 Messa fuori servizio	31
6. MANUTENZIONE E DISMISSIONE	31
6.1 Manutenzione, ispezioni, controlli	31
6.1.1 Ricerca guasti	31
6.2 Pulizia della macchina.....	33
6.3 Parti di ricambio.....	36
6.4 Demolizione e suddivisione materiali	37

Edizione **2016**

Revisione **00**

Nome del file **manuale ITA_Tritacarne elettrico_2016**

	Document Manuale Tritacarne	Year 2017	Page 3 of 40
	File name Manuale Tritacarne	Revision 0	

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
modello/matricola

TRITACARNE ELETTRICO
TRIT 12/5; TRIT 12/8; TRIT 22/8

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), 29 aprile 2016

	Document Manuale Tritacarne	Year 2017	Page 4 of 40
	File name Manuale Tritacarne	Revision 0	

1. INTRODUZIONE

1.1 Contenuto e conservazione del manuale

Il presente manuale contiene la descrizione delle caratteristiche tecniche e funzionali del TRITACARNE ELETTRICO mod. TRIT 12/5; TRIT 12/8; TRIT 22/8, 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.

	Document Manuale Tritacarne	Year 2017	Page 5 5 of 40
	File name Manuale Tritacarne	Revision 0	

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.

	Document Manuale Tritacarne	Year 2017	Page 6 6 of 40
	File name Manuale Tritacarne	Revision 0	

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 dà diritto alla riparazione e sostituzione delle parti che risultassero difettose.

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.

	Document Manuale Tritacarne	Year 2017	Page 7 of 40
	File name Manuale Tritacarne	Revision 0	

2. GENERALITÀ SULLA MACCHINA

2.1 Descrizione della macchina e funzionamento

Il TRITACARNE ELETTRICO mod. TRIT 12/5; TRIT 12/8; TRIT 22/8 è una macchina che consente la macinazione della carne bianca e rossa senza ossi. La macchina è stata progettata e costruita per l'utilizzo domestico.

La macchina è costituita essenzialmente da un corpo macchina all'interno del quale è presente una vite elicoidale, che trasporta e comprime il materiale a ridosso di una piastra forata dotata di coltello per facilitare la fuoriuscita della carne macinata.

La carne da macinare viene introdotta all'interno dell'imbuto, il quale convoglia il materiale alla vite elicoidale. Quest'ultima è azionata da un motore elettrico che trasmette una forza tale da consentire, oltre al trasporto della carne, anche la compressione della stessa in corrispondenza della piastra forata.

La macchina è montata su un basamento ed è dotata di un pestello per forzare l'ingresso del materiale all'interno della vite elicoidale.

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.

L'alimentazione del motore elettrico viene eseguita mediante collegamento della spina alla presa di fornitura 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 corpo macchina e la vite elicoidale sono costruite in ghisa stagnata per uso alimentare, mentre l'imbuto e la piastra forata sono costruiti in acciaio INOX AISI 304 per uso alimentare.

I tre modelli differiscono tra loro per potenza del motore e per produzione oraria, per maggiori dettagli si rimanda al paragrafo "Informazioni tecniche e identificazione della macchina" (2.4).

	Document Manuale Tritacarne	Year 2017	Page 8 of 40
	File name Manuale Tritacarne	Revision 0	

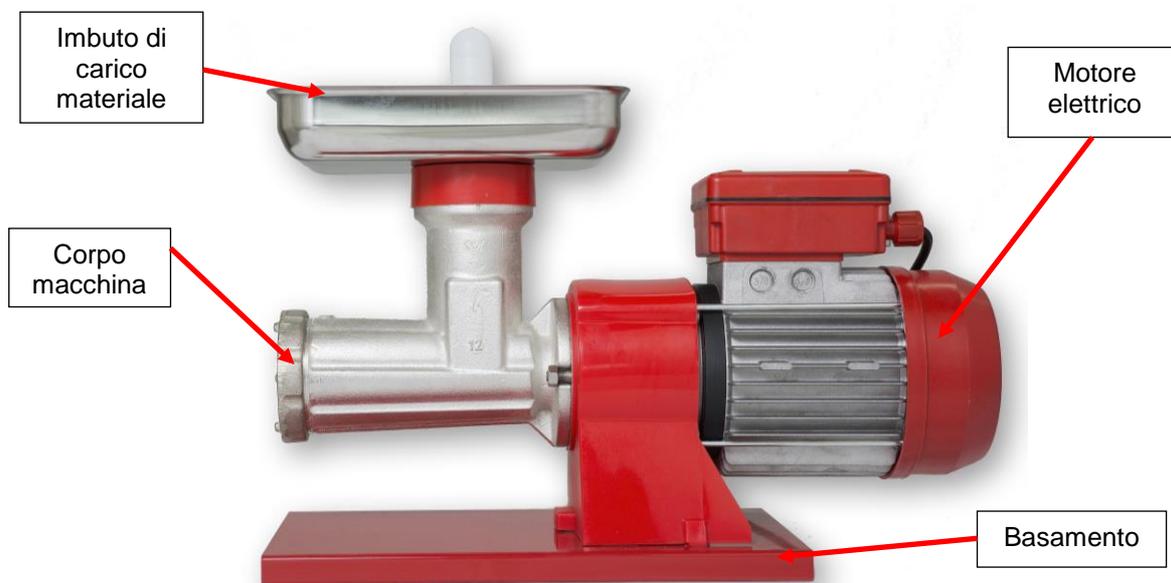


Fig. 2-1 Vista generale della macchina



Fig.2-2 Vite elicoidale



Fig.2-3 Piastra forata



Fig.2-4 Coltello

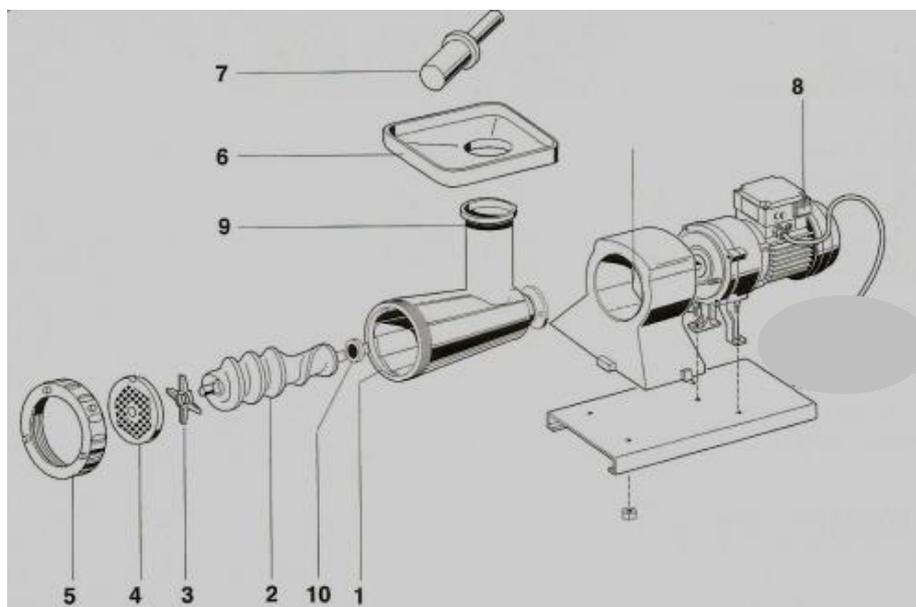


Fig.2-5 Pestello



Fig.2-6 Interruttore di accensione

	Document Manuale Tritacarne	Year 2017	10
	File name Manuale Tritacarne	Revision 0	Page 10 of 40



- | | |
|-----------------------------------|--|
| 1) Corpo con basamento e supporto | 7) Pestello |
| 2) Vite elicoidale | 8) Interruttore di accensione e spegnimento macchina |
| 3) Coltello | 9) Bussola esterna |
| 4) Piastra forata | 10) Bussola interna |
| 5) Ghiera | |
| 6) Imbuto | |

Fig. 2-7 Insieme dei componenti

2.2 Destinazione d'uso

Il TRITACARNE ELETTRICO mod. TRIT 12/5; TRIT 12/8; TRIT 22/8 è una macchina destinata alla macinazione di carne bianca o rossa senza osso mediante vite elicoidale e coltello rotante.

Le operazioni compiute dalla macchina sono:

- Macinazione della carne senza osso introdotta all'interno della macchina;
- Scarico della carne macinata.

La macchina può essere dotata di accessori originali prodotti dalla ditta GRIFO Macchine Enologiche S.n.c , che consentono di svolgere anche la funzione di

	Document Manuale Tritacarne	Year 2017	11 Page 11 of 40
	File name Manuale Tritacarne	Revision 0	

sprempomodoro per la produzione di passate o marmellate (si veda quanto indicato al paragrafo “Attrezzature intercambiabili” (4.5).



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 dalla carne senza ossi;
- l'utilizzo delle mani o di attrezzi diversi dal tampone per premere i pezzi di carne 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 l'imbuto superiore ed il corpo completo di vite elicoidale, perno, coltello, piastra forata e ghiera;
- 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.

	Document Manuale Tritacarne	Year 2017	12
	File name Manuale Tritacarne	Revision 0	Page 12 of 40

2.3 Normativa di riferimento

La macchina TRITACARNE ELETTRICO mod. TRIT 12/5; TRIT 12/8; TRIT 22/8 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.

Dati tecnici mod. TRIT 12/5		
Dimensioni max d'ingombro macchina	Lunghezza	500 mm
	Larghezza	200 mm
	Altezza	320 mm
Peso	13 kg	
Velocità motore	2800 RPM	
Velocità albero azionamento vite	115 RPM	
Produzione oraria	50 ÷ 90 kg/h	
Temperatura di funzionamento	5°C ÷ 40°C	
Livello di rumorosità	75 dB (A)	
Alimentazione elettrica	230 VAC 50 Hz monofase	
Potenza	0,375 Kw / 0,5 HP	
Grado di protezione	IP 54	

Dati tecnici mod. TRIT 12/8		
Dimensioni max d'ingombro macchina	Lunghezza	500 mm
	Larghezza	200 mm
	Altezza	320 mm
Peso	15 kg	
Velocità motore	2800 RPM	
Velocità albero azionamento vite	115 RPM	
Produzione oraria	60 ÷ 100 kg/h	
Temperatura di funzionamento	5°C ÷ 40°C	
Livello di rumorosità	77 dB (A)	
Alimentazione elettrica	230 VAC 50 Hz monofase	
Potenza	0,6 Kw / 0,8 HP	
Grado di protezione	IP 54	

Dati tecnici mod. TRIT 22/8		
Dimensioni max d'ingombro macchina	Lunghezza	500 mm
	Larghezza	200 mm
	Altezza	320 mm
Peso	15 kg	
Velocità motore	2800 RPM	
Velocità albero azionamento vite	115 RPM	
Produzione oraria	60 ÷ 100 kg/h	
Temperatura di funzionamento	5°C ÷ 40°C	
Livello di rumorosità	79 dB (A)	
Alimentazione elettrica	230 VAC 50 Hz monofase	
Potenza	0,6 Kw / 0,8 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.

	Document Manuale Tritacarne	Year 2017	14 Page 14 of 40
	File name Manuale Tritacarne	Revision 0	



Fig.2-8 Esempio di targhetta identificativa presente a bordo macchina

	Document Manuale Tritacarne	Year 2017	15 Page 15 of 40
	File name Manuale Tritacarne	Revision 0	

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

Il TRITACARNE ELETTRICO mod. TRIT 12/5; TRIT 12/8; TRIT 22/8 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.

	Document Manuale Tritacarne	Year 2017	16 Page 16 of 40
	File name Manuale Tritacarne	Revision 0	



PERICOLO DI IMPIGLIAMENTO, SCHIACCIAMENTO SU VITE
PERICOLO DI TAGLIO SU COLTELLI

- Non utilizzare oggetti diversi dal pestello fornito con la macchina per forzare l'ingresso del materiale all'interno della vite elicoidale.
- Non utilizzare la macchina senza l'imbuto.
- Utilizzare la macchina solo quando tutti gli elementi di macinazione (elica, coltello, piastra forata e ghiera) sono correttamente fissati.
- Non introdurre le dita delle mani all'interno del foro di carico materiale.
- Non introdurre oggetti di alcun tipo all'interno della piastra forata.
- Prima di procedere con le operazioni di pulizia o manutenzione della macchina, posizionare l'interruttore su "0", staccare la spina e posizionare quest'ultima in corrispondenza della zona di lavoro (così da essere sempre sotto controllo).
- Manipolare il coltello mediante l'utilizzo di guanti contro il rischio meccanico.

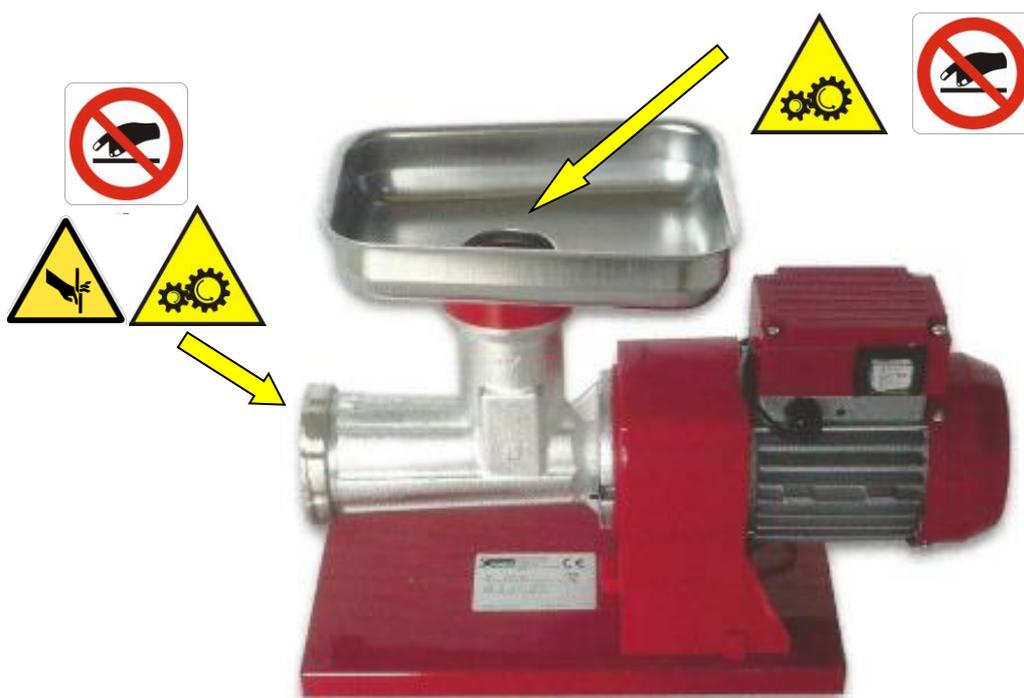


Fig. 3-1 Ubicazione degli organi mobili

	Document Manuale Tritacarne	Year 2017	17
	File name Manuale Tritacarne	Revision 0	Page 17 of 40



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.

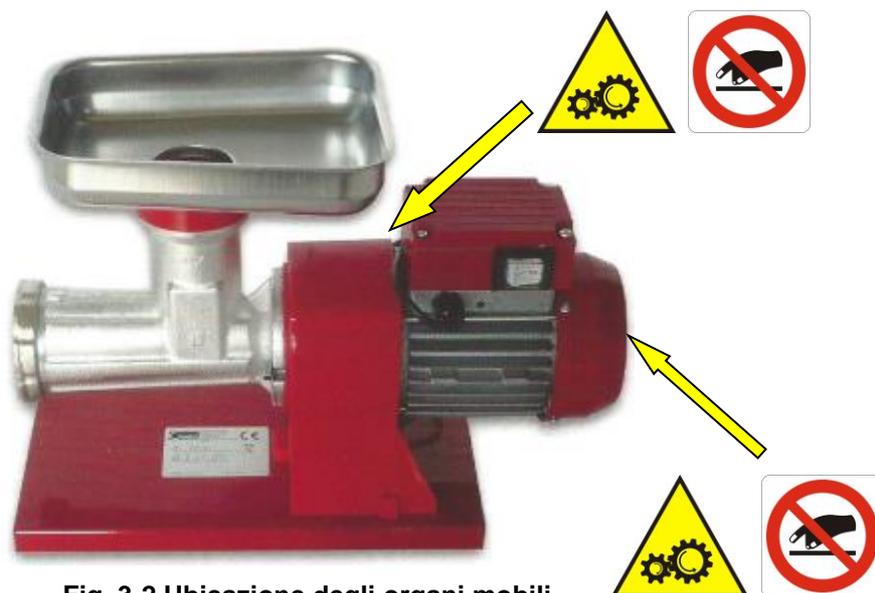


Fig. 3-2 Ubicazione degli organi mobili



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.

	Document Manuale Tritacarne	Year 2017	18
	File name Manuale Tritacarne	Revision 0	Page 18 of 40

- 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.

	Document Manuale Tritacarne	Year 2017	19 Page 19 of 40
	File name Manuale Tritacarne	Revision 0	

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, 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.

	Document Manuale Tritacarne	Year 2017	20
	File name Manuale Tritacarne	Revision 0	Page 20 of 40

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 elicoidale, coltello, piastra forata e ghiera;
- un imbuto;
- un pestello;



Reclami relativi alla merce fornita debbono pervenire, per iscritto, alla 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, inserire una mano sotto il motore elettrico e l'altra sotto il corpo.

	Document Manuale Tritacarne	Year 2017	21 Page 21 of 40
	File name Manuale Tritacarne	Revision 0	

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.



Prima di procedere con le operazioni di installazione è obbligatorio indossare guanti contro il rischio meccanico. La presenza del coltello comporta un pericolo di taglio per l'operatore.

1. Inserire la bussola interna in corrispondenza della vite elicoidale.
2. Inserire la vite elicoidale all'interno del corpo macchina, per il corretto accoppiamento vite / supporto è necessario ruotare la stessa fino a trovare corrispondenza della sede quadrata.

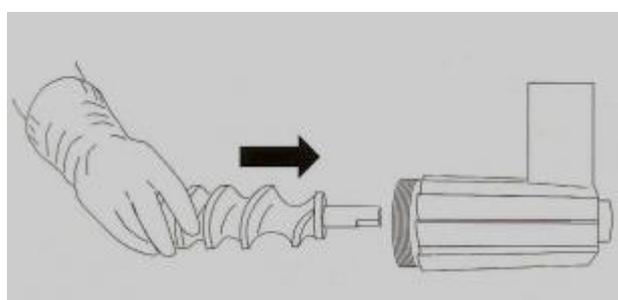


Fig. 4-1

	Document Manuale Tritacarne	Year 2017	22
	File name Manuale Tritacarne	Revision 0	Page 22 of 40

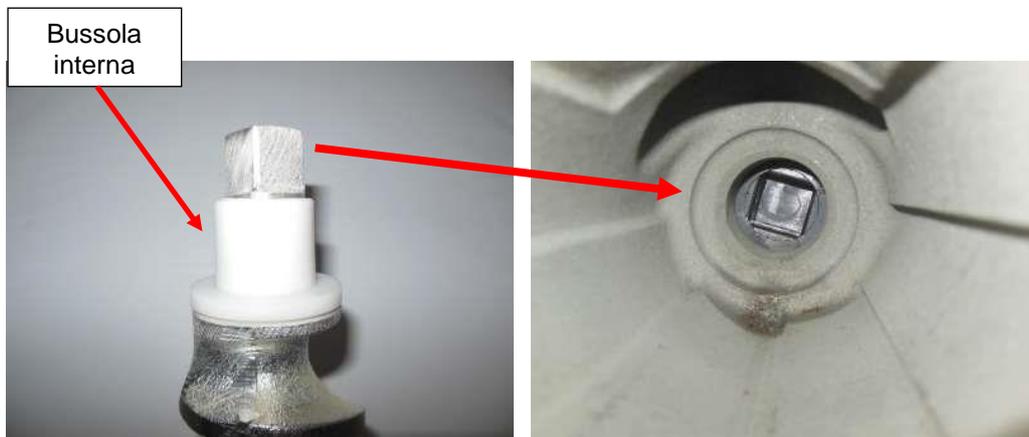


Fig. 4-2



Fig. 4-3

3. Montare il coltello sulla vite elicoidale in modo che le lame siano rivolte verso l'esterno.

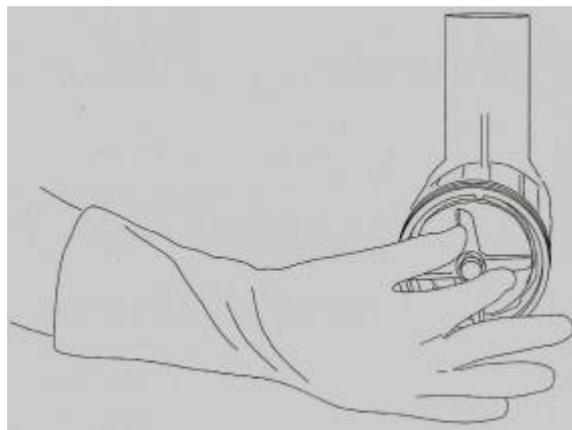


Fig. 4-4



Fig. 4-5

4. Montare la piastra forata facendo combaciare la sede con la tacca presente sul corpo ed indicata dalla freccia.

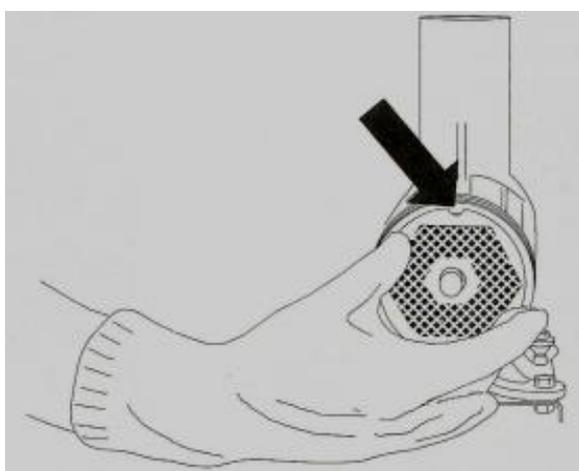


Fig. 4-6



Fig. 4-7

5. Inserire la ghiera e avvitarela ruotando in senso orario, prestare attenzione a fissare la ghiera con forza.

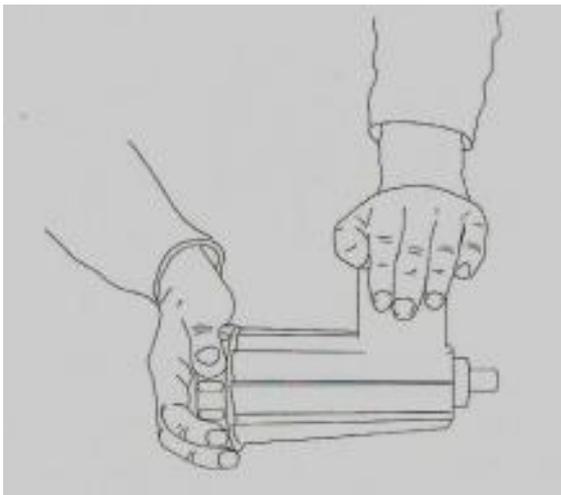


Fig. 4-8



Fig. 4-9

6. Montare l'imbuto sul corpo macchina.

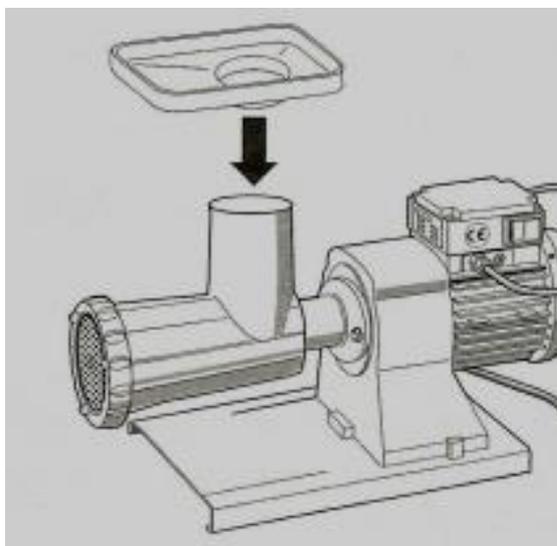


Fig. 4-10



Fig. 4-11



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

	Document Manuale Tritacarne	Year 2017	26
	File name Manuale Tritacarne	Revision 0	Page 26 of 40

4.3 Attrezzature intercambiabili ed accessori

La macchina può essere dotata di accessori che consentono la spremitura di pomodoro per la produzione di passate o marmellate. Gli unici accessori utilizzabili sono forniti esclusivamente dalla ditta GRIFO Macchine Enologiche S.n.c.

Gli accessori vengono acquistati separatamente e possono essere installati dall'acquirente o dall'utilizzatore seguendo le istruzioni in dotazione.

Prima di procedere con le operazioni di montaggio dei nuovi accessori è necessario smontare tutti gli accessori presenti secondo le indicazioni riportate nel presente manuale, e successivamente è necessario rimuovere il corpo macchina come indicato.

Svitare i dadi e rimuovere il corpo macchina.

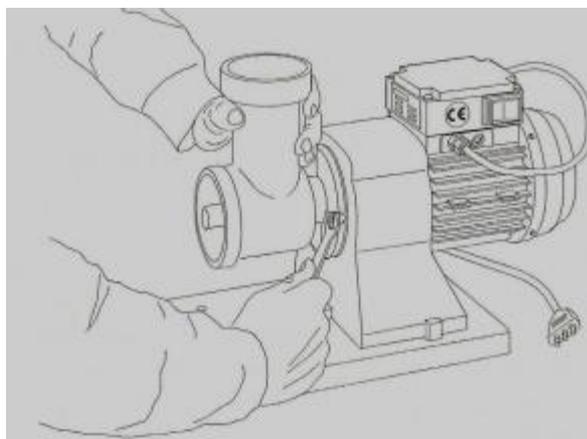


Fig. 4-12



E' vietato utilizzare i suddetti accessori su altre macchine.

	Document Manuale Tritacarne	Year 2017	27
	File name Manuale Tritacarne	Revision 0	Page 27 of 40

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 il vassoio di raccolta carne macinata in uscita macchina.
2. Riempire l'imbuto di carne da macinare.
3. Avviare la macchina premendo il pulsante di accensione in posizione "1".
4. Forzare l'ingresso del materiale all'interno del foro vite elicoidale con il pestello.

	Document Manuale Tritacarne	Year 2017	Page 28 of 40
	File name Manuale Tritacarne	Revision 0	

5. Al termine delle lavorazioni, spegnere la macchina portando l'interruttore in posizione "0" e scollegare la spina dalla presa di fornitura elettrica.
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 posizionarla su un luogo asciutto e sicuro.

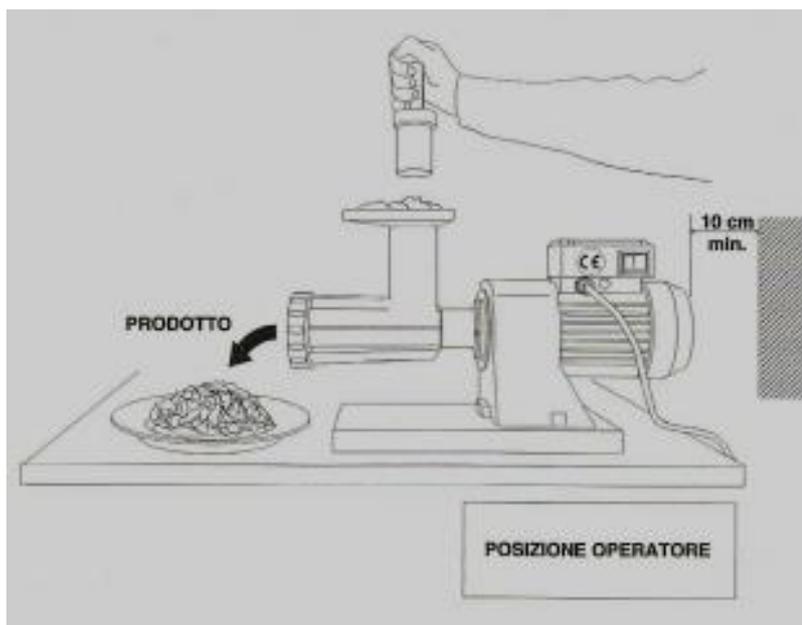


Fig. 5-1 Uso della macchina



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



Non avviare la macchina a vuoto.



Fig. 5-2 Interruttore di accensione e spegnimento

	Document Manuale Tritacarne	Year 2017	29 Page
	File name Manuale Tritacarne	Revision 0	29 of 40

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



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.

1. Indossare i guanti contro il rischio meccanico.
2. Svitare la ghiera in senso antiorario, fino a che non risulti possibile toglierla.
3. Rimuovere il coltello.
4. Rimuovere la vite elicoidale, prestando attenzione a non perdere la bussola interna.
5. Rimuovere e pulire il materiale costipato all'interno dei vari elementi.
6. Riposizionare correttamente tutti gli elementi precedentemente rimossi.
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 presa elettrica. Lavare tutti i vari elementi e inviare la macchina ad un centro di assistenza autorizzato.

	Document Manuale Tritacarne	Year 2017	30 Page 30 of 40
	File name Manuale Tritacarne	Revision 0	

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
La macchina non funziona	<ol style="list-style-type: none">1) Verificare che l'interruttore di accensione e spegnimento sia posizionato su "0"2) Verificare che la spina sia correttamente inserita in una presa funzionante della rete di fornitura elettrica.3) Premere l'interruttore di accensione e

	Document Manuale Tritacarne	Year 2017	31 Page 31 of 40
	File name Manuale Tritacarne	Revision 0	

INCOVENIENTE	RIMEDIO
	<p>spegnimento in posizione "I".</p> <p>Se la macchina non funziona ancora occorre:</p> <ul style="list-style-type: none"> • posizionare l'interruttore di accensione e spegnimento su "0"; • staccare la spina dalla presa di fornitura energia elettrica; • eseguire i controlli di seguito indicati: <ol style="list-style-type: none"> 1) controllare che il cavo di alimentazione sia integro e non presenti segni di usura; 2) controllare che la corrente elettrica sia presente nell'impianto elettrico; 3) controllare che l'interruttore risulti correttamente funzionante. <p>Nel caso si riscontrino guasti o danneggiamenti alla macchina, rivolgersi alla ditta GRIFO Macchine Enologiche S.n.c o ad un centro di assistenza autorizzato.</p>
<p>Ci sono delle infiltrazioni di olio sulla vite continua</p>	<p>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.</p> <p>Il materiale contaminato dall'olio deve essere scartato e non utilizzato per consumo alimentare.</p>
<p>La macchina non macina correttamente la carne.</p>	<p>Azionare l'interruttore elettrico in posizione "0" e staccare la spina dalla presa di fornitura elettrica.</p> <p>Eseguire le operazioni indicate ai punti 5.3 e 6.1.2.</p> <p>Nel caso di deterioramento o rottura della vite continua e / o del coltello occorre sostituirli con ricambi originali forniti dalla ditta GRIFO Macchine Enologiche S.n.c o da un centro di assistenza</p>

INCOVENIENTE	RIMEDIO
	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.



Prima di procedere con le operazioni di pulizia è obbligatorio indossare guanti contro il rischio meccanico. La presenza del coltello comporta un pericolo di taglio per l'operatore.

- 1) Tenere ferma la macchina con una mano, afferrandola per il corpo. Con l'altra mano ruotare la ghiera in senso antiorario.

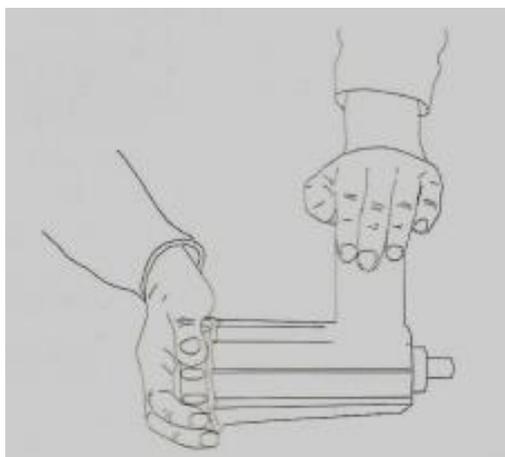


Fig. 6-1

2) Estrarre la ghiera e la piastra forata.

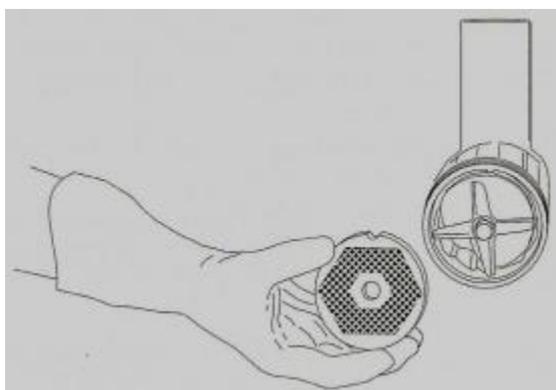


Fig. 6-2

3) Estrarre il coltello

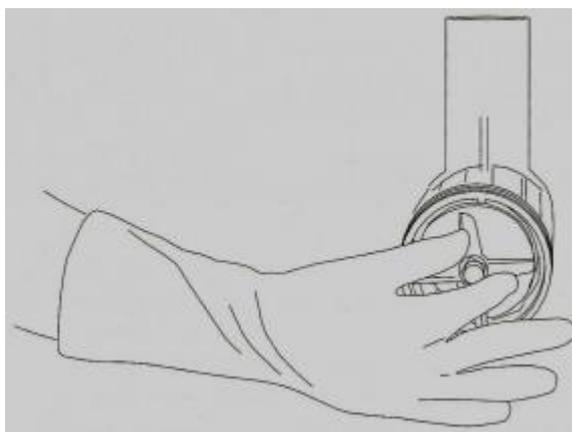


Fig. 6-3

4) Estrarre la molla.

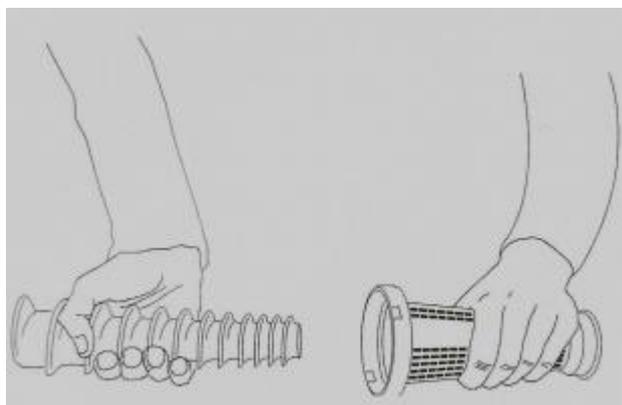


Fig. 6-4

5) Estrarre la vite elicoidale

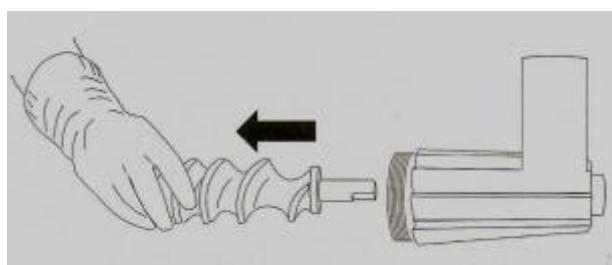


Fig. 6-5

- 6) Pulire il corpo della macchina e tutti gli elementi con acqua calda e normale detersivo per piatti e stoviglie.
- 7) Risciacquare accuratamente con abbondante acqua il corpo macchina e tutti gli elementi.
- 8) Al termine delle operazioni di pulizia riassemblare tutti gli elementi della macchina secondo quanto indicato 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.

	Document Manuale Tritacarne	Year 2017	35
	File name Manuale Tritacarne	Revision 0	Page 35 of 40

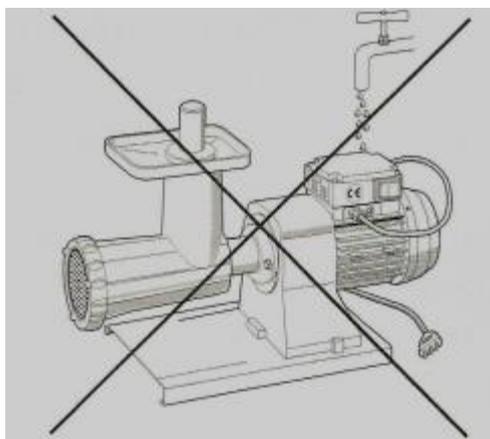


Fig. 6-6



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.

	Document Manuale Tritacarne	Year 2017	36
	File name Manuale Tritacarne	Revision 0	Page 36 of 40

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.

	Document Manuale Tritacarne	Year 2017	37
	File name Manuale Tritacarne	Revision 0	Page 37 of 40



GRIFO Macchine Enologiche snc
Di Marchetti Giordano & C.
Via Mantova n. 1 26034 Piadena (CR) Italy
☎ Phone +39 0375 98601
☎ Fax +39 0375 980879
✉ Email info@grifomarchetti.com
🌐 Web WWW.GRIFOMARCHETTI.COM

	Document Manuale Tritacarne	Year 2017	Page 40 of 40
	File name Manuale Tritacarne	Revision 0	