

02/2009

Mod:CL17

Production code:NINA





La Monferrina

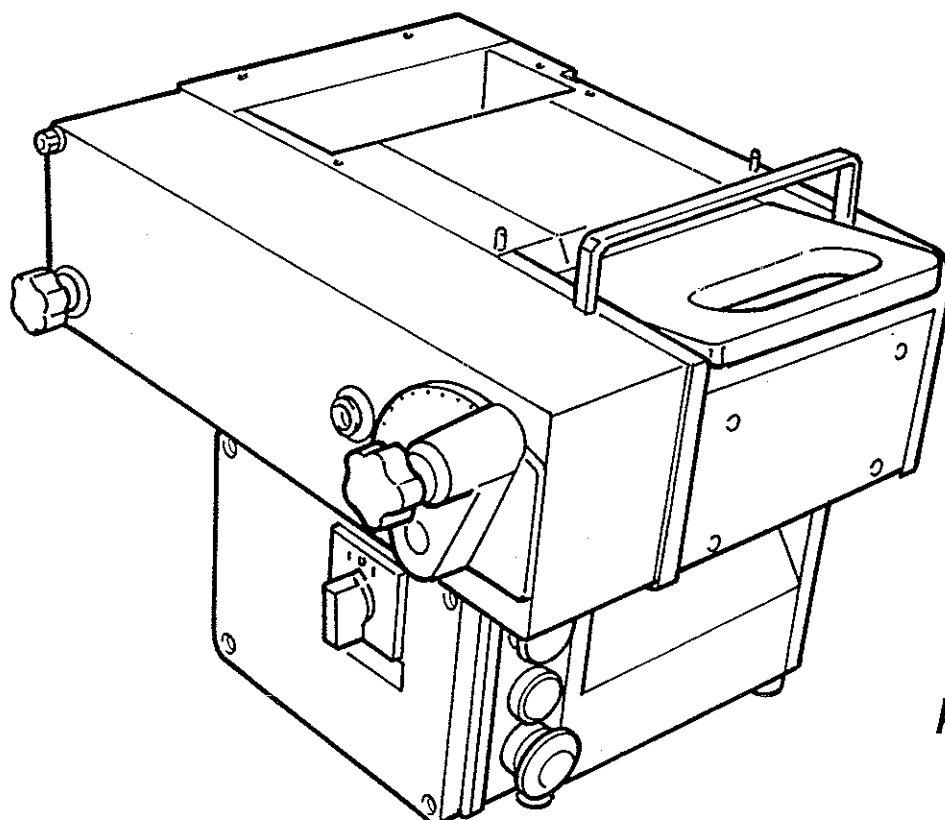
MACCHINE AUTOMATICHE PER TUTTI I TIPI DI PASTA FRESCA

Via A. Vespucci, 38/40 - 14100 ASTI - (ITALY) - Tel. (0141) 273232 - Fax (0141) 275485

USO E MANUTENZIONE
PER L'UTILIZZATORE

PARTI DI RICAMBIO
PER L'ASSISTENZA
TECNICA

I



NINA

*Macchina
automatica
per la produzione
di pasta fresca*

CONTIENE DICHIARAZIONE
DI CONFORMITÀ CEE



E S S E D I

Manuali Tecnici

Ogni riproduzione totale o parziale della metodologia di lettura, della disposizione delle sezioni, dell'impaginazione, della simbologia, del testo e delle illustrazioni contenute nel manuale e' vietata a norma di legge. Gli argomenti trattati in questo manuale sono quelli espressamente richiesti dalla "Direttiva Macchine CEE 89/392" e successive modificazioni, 89/336 CEE, 73/23 CEE.

I dati tecnici riportati sono quelli forniti dal costruttore al momento della redazione.

Prefazione

Nel ringraziarVi per aver scelto la nostra macchina per la produzione di pasta fresca Vi informiamo che questo modello é conforme alle norme generali espresse nella "Direttiva Macchine CEE 89/392" e successive modificazioni.

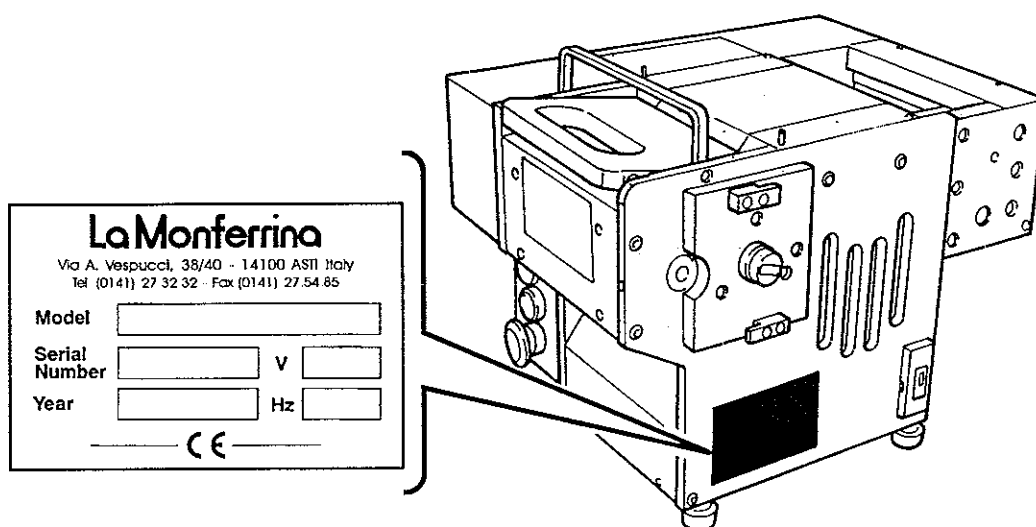
Al fine di assicurare un perfetto funzionamento e per ottenere le migliori prestazioni possibili é opportuno, prima dell'utilizzo, leggere attentamente tutte le sezioni di questo manuale.

I dati contenuti in questo manuale sono forniti a titolo indicativo.

"La Monferrina" potrà apportare in qualunque momento modifiche al modello descritto per ragioni di natura tecnica o commerciale.

Per ogni controversia é competente il foro di ASTI (ITALY).

Per qualsiasi comunicazione con il costruttore o il rivenditore citare sempre i dati riportati nella targhetta di identificazione della macchina.



Il manuale deve accompagnare la macchina in caso di rivendita!

DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ

(per macchine non comprese nell'allegato IV
ai sensi del D.P.R. 24 Luglio 1996 n° 459 Allegato II A)

L'azienda costruttrice

LA MONFERRINA SRL

14100 ASTI - Via A. Vespucci, 38/40

Tel. 0141 27.32.32 - Fax 0141 27.54.85

DICHIARA

sotto la propria responsabilità che la macchina per la produzione
di pasta fresca descritta in questo manuale

Modello

Matricola n°

Anno di costruzione

alla quale questa dichiarazione si riferisce è conforme ai requisiti essenziali
di sicurezza previsti dalla Direttiva Macchine 89/392 CEE
e successive modificazioni (91/368 CEE - 93/44 CEE - 93/68 CEE),
dalla Direttiva 73/23 CE relativa alla bassa tensione,
e dalla Direttiva 89/336 CE relativa alla compatibilità elettromagnetica.
La macchina è stata costruita nel rispetto delle seguenti norme armonizzate:

EN 60204-1	Equipaggiamento elettrico delle macchine Regole generali
EN 60204-1/A1	Equipaggiamento elettrico delle macchine. Disegni, schemi, tabelle ed istruzioni
EN 60204-11	Equipaggiamento elettrico delle macchine con presenza di circuiti a media tensione
EN 292-1 e 2	Concetti fondamentali e principi generali di progettazione
EN 414	Regole per la presentazione e progettazione delle norme di sicurezza
EN 418	Comandi d'arresto d'emergenza
EN 954-1	Sistemi di controllo correlati alla sicurezza
EN 50110-3	Dispositivi elettrosensibili. Interruttori di prossimità
ISO 11202	Determinazione del rumore aereo
UNI-ISO 7000	Simboli grafici

Il legale rappresentante

Asti, _____

Garanzia

Condizioni e limitazioni:

“La Monferrina” garantisce questo modello di macchina per la durata di mesi 12.

La garanzia decade qualora la macchina sia stata riparata da terzi non autorizzati o qualora vengano impiegate attrezzature, accessori non forniti da “La Monferrina” o che non siano state raccomandate o approvate da “La Monferrina” o venga constatata l’asportazione o l’alterazione del numero di matricola durante il periodo di garanzia.

La garanzia decorre dalla data di acquisto e la cartolina, debitamente compilata in tutte le sue parti, deve essere spedita entro 10 giorni.

Come data di acquisto vale quella indicata sul documento fiscale al momento della consegna della macchina da parte del rivenditore.

“La Monferrina” si impegna a riparare o sostituire gratuitamente quelle parti che entro il periodo di garanzia si dimostrassero difettose di fabbricazione.

Difetti non chiaramente attribuiti al materiale o alla fabbricazione verranno esaminati presso il nostro Centro di Assistenza Tecnica o presso la nostra sede.

Se il reclamo dovesse risultare ingiustificato, tutte le spese di riparazione e/o sostituzione di parti saranno addebitate all’acquirente.

Il certificato di garanzia ed il documento fiscale devono essere esibiti al personale tecnico che esegue la riparazione, o devono accompagnare la macchina spedita per la riparazione.

E’ escluso il prolungamento della garanzia a seguito di un intervento tecnico sulla macchina. La riparazione viene eseguita dal nostro Centro di Assistenza Tecnica presso la nostra sede, e deve pervenire in porto franco (con spese di trasporto a carico dell’utilizzatore, salvo diverso accordo).

Sono comunque esclusi dalla garanzia i danni accidentali, per trasporto, per incuria o inadeguato trattamento, per uso improprio non conforme alle avvertenze riportate su questo manuale, e comunque da fenomeni non dipendenti dal normale funzionamento o impiego della macchina.

La ditta “La Monferrina” declina qualsiasi responsabilità per eventuali danni a persone o cose, causati da cattivo utilizzo o imperfetto uso della macchina.

Per ogni eventuale controversia é competente il Foro Giudiziario di ASTI (ITALY).



Il mancato invio del tagliando di garanzia non permette la registrazione da parte di “La Monferrina” escludendo il diritto alla garanzia stessa.



Consigli sulla produzione della pasta "laminata"

Per l'impasto può essere usato qualsiasi tipo di farina, di semola, o misto di semola con farina. L'impasto può essere lavorato utilizzando solo uova o un misto di uova e acqua.

L'acqua può essere sostituita, in parte, da spinaci o verdure ben tritate per ottenere paste verdi, o concentrati di pomodoro per ottenere paste rosse. In questi casi è consigliabile usare semola di grano duro.

Per un buon impasto necessitano circa gr. 300 / 350 di liquido per ogni Kg. di farina.

Questo liquido può essere composto di sole uova, di sola acqua oppure di un misto di acqua e uova. Poiché l'umidità della farina varia a seconda del tipo, del clima e del luogo in cui è conservata, le dosi indicate devono essere adattate al tipo di farina che viene lavorata diminuendo o aggiungendo un po' di liquido.

L'impasto, al termine della lavorazione, si dovrà presentare in grumuli compatti. Se la farina si amalgama formando un blocco omogeneo è segno che è stato versato troppo liquido; in questo caso prima di laminare la pasta occorre aggiungere un po' di farina e continuare l'impasto. Se invece la farina non forma i grumuli ma rimane molto farinosa aggiungere un po' di liquido.

La laminazione dell'impasto deve essere eseguita facendo un primo passaggio della pasta tra i rulli regolati ad una distanza di circa 0,8 mm, quindi allargare i rulli a 3,5 mm circa e passare alcune volte la pasta ottenuta dal primo passaggio affinché via via prenda forma e consistenza di una sfoglia regolare ed omogenea.

A questo punto agendo sulla regolazione dei rulli portare la sfoglia gradualmente allo spessore desiderato.

Vi forniamo alcune ricette per produrre diversi tipi di pasta e ripieni.

Si tenga comunque conto che si possono sempre modificare ingredienti e quantità secondo la propria esperienza e gusto.

Preparazione sfoglia per ravioli:

70% farina tipo "00"

30% semola di grano duro

n° 5 uova per 1 kg. d'impasto + acqua

Impastare per circa 10 minuti.

L'impasto deve avere una percentuale di umidità tra uova ed acqua di circa il 32%.

Preparazione pasta per tagliatelle:

50% farina tipo "00"

50% semola di grano duro

n° 7 / 10 uova per 1 kg. d'impasto

oppure:

100% semola di grano duro

n° 7 / 10 uova per 1 kg. di semola

Impastare per circa 15 minuti con umidità di circa il 33%.

Per il ripieno di carne:

Fare soffriggere un bel fondo di cipolle, aggiungere carne di vitello, maiale, pollo o tacchino, salsiccia, ecc. (tutte le carni vanno bene), aggiungere un po' di verdura (spinaci, costine o cavoli) passare tutto al tritacarne fino ad ottenere un impasto molto fine, aggiungere pepe, noce moscata, parmigiano e sale.

Per il ripieno di magro:

Fare soffriggere un fondo di cipolla con aglio (toglierlo dopo cotto) e prezzemolo, (vanno bene anche erbe profumate come basilico e maggiorana, ecc.) aggiungere spinaci lessi, bietole e costine verdi. Passare tutto al tritacarne fino ad ottenere un impasto molto fine, mescolarlo alla ricotta e condire con parmigiano, sale pepe e noce moscata.

Indice



Sezione Informativa

Pag. 1

- Pag. 2 Informazioni sul manuale
- « 3 Informazioni sulla macchina
- « 4 Accessori in dotazione e opzionali
- « 5 Dati tecnici
- « 6 Identificazione dei componenti



Sezione Sicurezza

Pag. 7

- Pag. 8 Informazioni sulla sicurezza
- « 9 Avvertenze generali
- « 11 Targhette e simboli di sicurezza



Sezione Installazione

Pag. 13

- Pag. 14 Installazione
- « 15 Verifiche



Sezione Funzionamento

Pag. 17

- Pag. 18 Descrizione comandi
- « 19 Ciclo di lavoro



Sezione Manutenzione

Pag. 23

- Pag. 25 Manutenzione



Sezione Parti di ricambio (per l'assistenza tecnica)

Pag. 27



Sezione Schemi elettrici (per l'assistenza tecnica)

Pag. 39

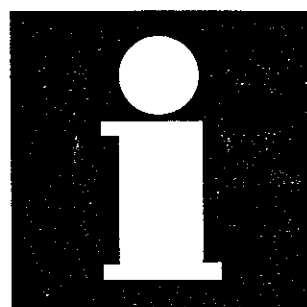


Sezione Gruppi opzionali

Pag. 43

1

**Sezione
Informativa**





Informazioni sul manuale

Questo manuale contiene precauzioni di sicurezza, istruzioni di installazione, funzionamento, manutenzione, e la sezione dedicata all'assistenza tecnica che comprende la distinta delle parti di ricambio e gli schemi elettrici in allegato.

Alcune illustrazioni in questo manuale mostrano particolari o accessori che possono essere differenti da quelli della Vostra macchina. Protezioni e coperchi potrebbero essere stati rimossi per chiarezza di illustrazioni.

Il continuo miglioramento e l'evoluzione del prodotto potrebbero aver causato leggere modifiche alla macchina che non sono incluse in questo manuale.

Leggere, studiare e tenere questo manuale a portata di mano.

Ogni qualvolta sorgano problemi riguardanti la macchina o questa pubblicazione, consultare l'azienda "La Monferrina" circa le più recenti informazioni a disposizione.



• Sicurezza:

In questa sezione vengono elencate tutte le possibili precauzioni di base per garantire la sicurezza dell'operatore. Inoltre, questa sezione indica il testo e l'ubicazione delle etichette di avvertimento usate sulla macchina.

Leggere e imparare le precauzioni elencate prima di operare o eseguire la manutenzione sulla macchina.



• Installazione:

La sezione installazione indica le eventuali operazioni di disimballo e assemblaggio dei componenti della macchina e tutte quelle verifiche da effettuare prima del suo utilizzo. Vengono inoltre fornite indicazioni sul montaggio degli eventuali accessori in dotazione e/o opzionali e indicazioni sul trasporto.



• Funzionamento:

La sezione funzionamento serve come riferimento per l'operatore che non conosce la macchina e come ripasso per quello esperto.

Questa sezione illustra i comandi della macchina. Le illustrazioni guidano l'operatore attraverso le corrette procedure di controllo, avviamento, funzionamento e arresto della macchina. Le tecniche operative descritte in questo manuale sono quelle di base. L'abilità e le tecniche si sviluppano man mano che l'operatore acquisisce la conoscenza del macchinario e delle sue capacità.



• Manutenzione:

La sezione manutenzione è una guida alla cura della macchina.

In questa sezione sono evidenziati tutti i punti d'ingrassaggio e lubrificazione presenti sulla macchina e le indicazioni per eseguire periodicamente la pulizia sulla macchina.



• Parti di ricambio: (per l'assistenza tecnica)

La sezione parti di ricambio consente, attraverso l'aiuto di disegni in vista esplosa dei particolari che compongono la macchina, e attraverso le distinte, di individuare il particolare da sostituire ed il suo relativo codice per l'ordinazione del nuovo componente.



• Schemi elettrici: (per l'assistenza tecnica)

In questa sezione sono rappresentati gli schemi elettrici della macchina utili per il tecnico elettricista.

Nina è una macchina da "banco" per produrre pasta laminata e sfoglia.

Con Nina, in versione standard, si possono ottenere tagliatelle di due diverse larghezze: da 2 mm e da 6 mm.

Su richiesta possono essere disponibili accessori che consentono di produrre tagliatelle di misure diverse.

La struttura della macchina è realizzata interamente in acciaio inox, puro e inalterabile, ed è conforme alle norme antinfortunistiche vigenti in Italia e all'estero.

- **Gruppi opzionali**

- Gruppo impastatrice
- Gruppo ravioli

L'uso e la manutenzione di questi gruppi è descritta nel capitolo "8".

- **Usi previsti**

Questo modello di macchina automatica è stata progettata, costruita e protetta per la sola produzione di pasta ottenuta da materie prime quali farina di grano duro o tenero con l'aggiunta di acqua e/o uova.

- **Rumore aereo**

Con riferimento alla normativa D.L. 277 sulla rumorosità, la macchina è stata progettata e costruita per ridurre al minimo la rumorosità e comunque genera un livello di pressione acustica continuo inferiore a 70 dB.

- **Valori ambientali**

La macchina lavora in modo corretto all'interno dei seguenti valori ambientali:

Temperatura compresa tra + 20° e + 30°

Umidità compresa tra 40% e 50%.

- **Smaltimento**

In caso di rottamazione la macchina dovrà essere smaltita in discariche adeguate attenendosi alla legislazione vigente.

La struttura della macchina è in acciaio (AC) e policarbonato (PC).

I motori elettrici sono in alluminio (AL), acciaio (AC), rame (CU) e poliammide (PA).

Recuperare l'olio esausto del riduttore e smaltirlo negli appositi centri di raccolta.

Su questa macchina "La Monferrina" garantirà la fornitura dei pezzi di ricambio per un periodo di cinque anni dopo un'eventuale uscita di produzione del modello.

ATTENZIONE

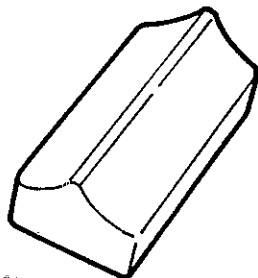
È cura del Cliente verificare che la macchina, durante il trasporto, non abbia subito danni strutturali che potrebbero pregiudicare il suo funzionamento e/o la sua sicurezza.



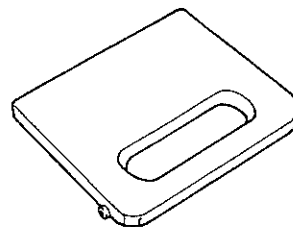


Accessori in dotazione

- n° 1 blocco regolatore

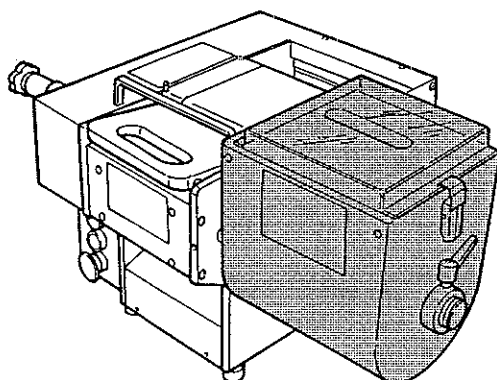


- n° 1 pestello

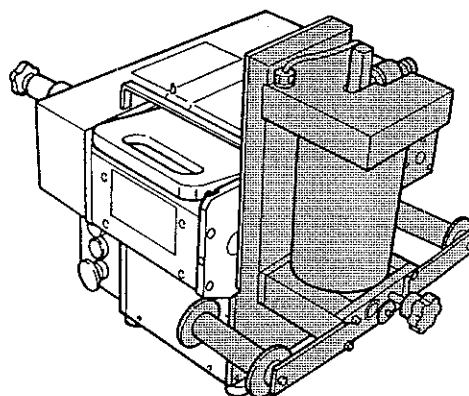


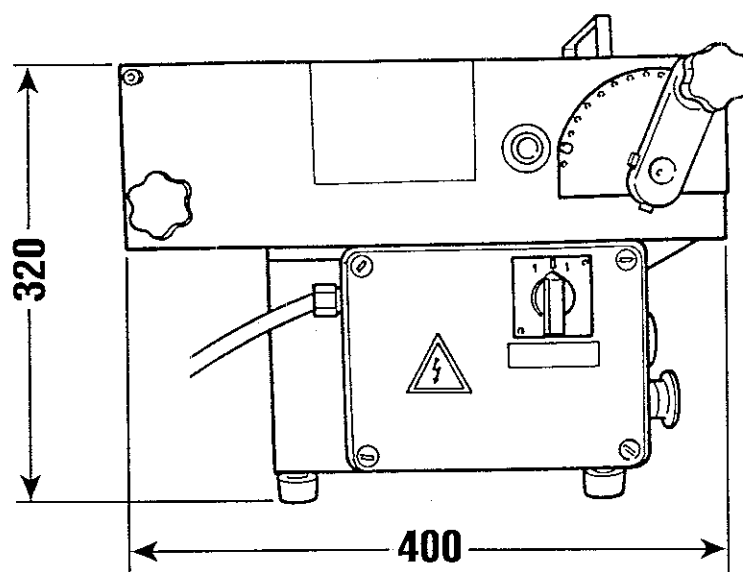
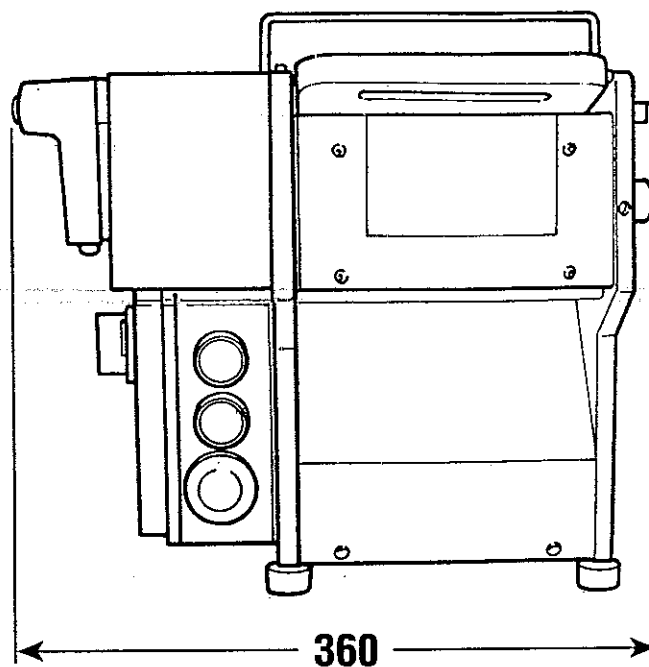
Opzionali

Gruppo impastatrice



Gruppo ravioli

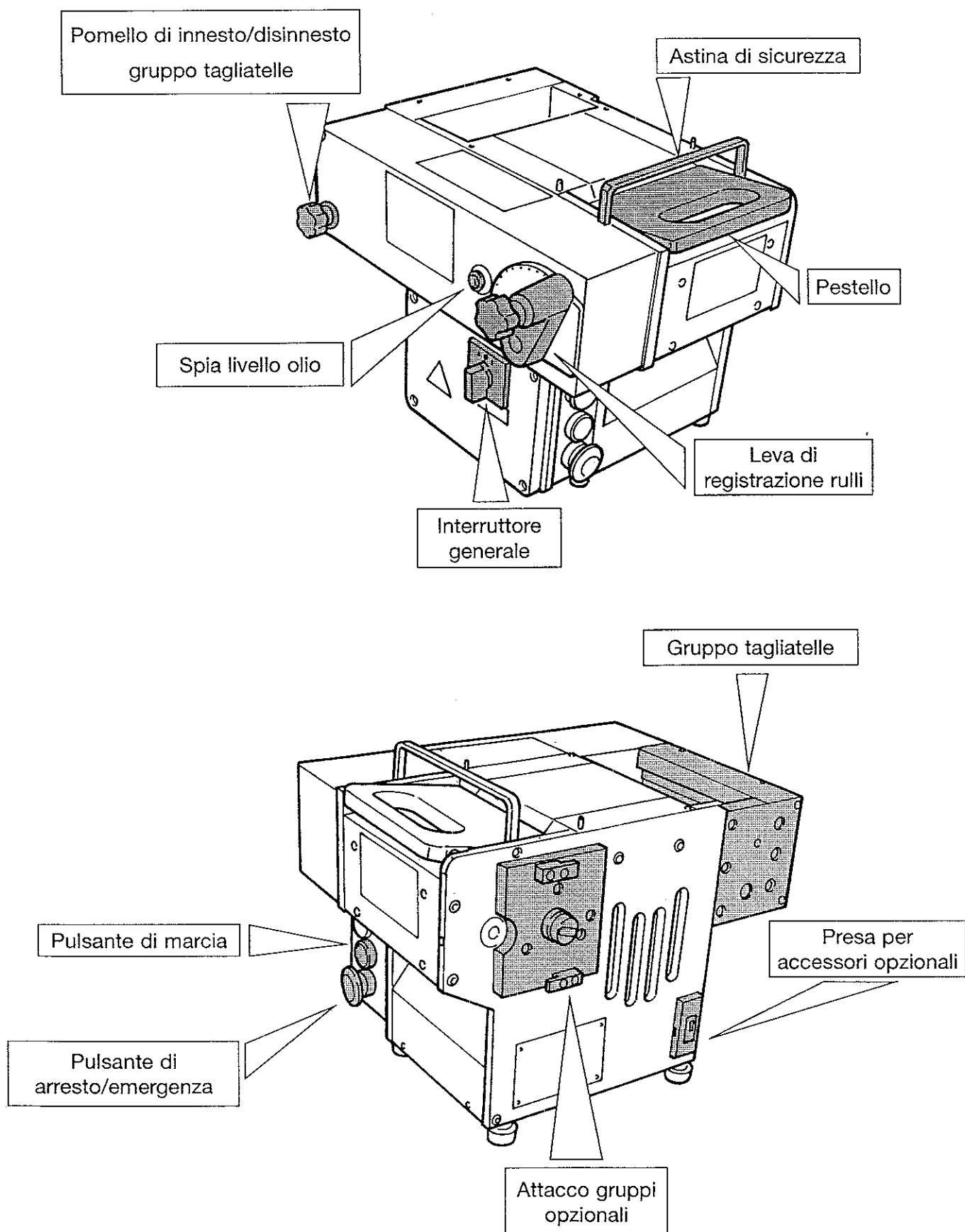




Capacità vasca impastatrice	2 Kg
Produzione pasta	10 Kg/h
Potenza motore	1 Hp
Peso	35 Kg



Identificazione componenti



2

Sezione Sicurezza





Informazioni importanti sulla sicurezza

La mancata osservazione delle norme o precauzioni di base sulla sicurezza potrebbe causare incidenti durante il funzionamento, la manutenzione e la riparazione della macchina. Un incidente spesso può essere evitato riconoscendo le potenziali situazioni pericolose prima che si verifichi. L'operatore deve essere attento ai potenziali pericoli e possedere l'addestramento, le competenze e gli strumenti necessari per eseguire queste mansioni correttamente.

L'uso improprio della macchina durante il funzionamento o la manutenzione può risultare dannoso, e provocare gravi incidenti.

Non far funzionare la macchina o eseguire la manutenzione finché non siano state lette e capite le istruzioni.

Le precauzioni di sicurezza e gli avvertimenti sono indicati in questo manuale e sul prodotto stesso.

Se non si presta attenzione a tali messaggi di pericolo, l'operatore può incorrere in incidenti con gravi conseguenze per se stesso e per altre persone.

I messaggi di sicurezza vengono evidenziati con la seguente simbologia:

ATTENZIONE



I messaggi di ATTENZIONE sono visualizzati prima di procedure che, se non osservate, potrebbero causare danni all'operatore.

AVVERTENZA



I messaggi di AVVERTENZA sono visualizzati prima di procedure che, se non osservate, potrebbero causare danni alla macchina.

La ditta "La Monferrina" non può prevedere ogni possibile circostanza capace di comportare un potenziale pericolo.

Le avvertenze presenti in questa pubblicazione e sul prodotto non sono pertanto esaustive.

Nel caso in cui vengano usati attrezzi, procedure, metodi di lavoro o tecniche lavorative non esplicitamente consigliati dalla ditta "La Monferrina" occorrerà accertarsi che non vi siano pericoli per se e per gli altri.

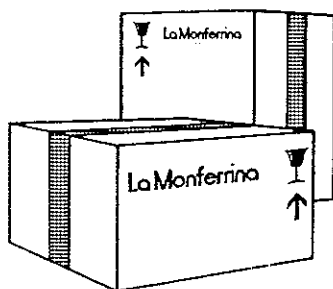
Le informazioni, le specifiche e le illustrazioni di questa pubblicazione sono quelle basate sulle informazioni disponibili al momento della redazione.

Le specifiche, le regolazioni, le illustrazioni, e altre voci, possono mutare in qualsiasi momento e le modifiche possono influire sulla manutenzione da effettuare.

Avvertenze generali



- Leggere attentamente questo manuale prima di far funzionare la macchina. Se qualche istruzione fosse dubbia, contattare immediatamente il rivenditore o l'azienda costruttrice.
- Se questo manuale venisse danneggiato o smarrito occorrerà richiedere al rivenditore la copia sostitutiva.
- Danni strutturali, modifiche, alterazione o riparazione impropria possono modificare le capacità di protezione della macchina annullando pertanto questa certificazione. Gli interventi di modifica dovranno essere eseguiti esclusivamente da tecnici autorizzati da "La Monferrina".
- Non indossare indumenti ampi o elementi sporgenti che possano impigliarsi nella macchina.
- Tenere la macchina pulita da materiali estranei quali detriti, olio, attrezzi ed altri oggetti che potrebbero danneggiare il funzionamento e causare danni all'operatore.
- Staccare sempre la spina elettrica dalla presa di corrente prima di eseguire interventi di pulizia, manutenzione o riparazione.
- Non usare la macchina in ambienti con atmosfera esplosiva.
- La macchina deve lavorare sempre con un solo operatore, che deve posizionarsi frontalmente al pannello di comandi.



UTILIZZATE ESCLUSIVAMENTE
RICAMBI ORIGINALI

La Monferrina

La Monferrina" declina ogni responsabilità per l'uso di ricambi non originali.

La sostituzione delle parti di ricambio dev'essere effettuata esclusivamente da tecnici de "La Monferrina" o da tecnici autorizzati dalla stessa azienda.

La Monferrina			
Via A. Vespucci, 38/40 - 14100 ASTI Italy			
Tel (0141) 27 32 32 - Fax (0141) 27 54 85			
Model			
Serial Number		V	
Year		Hz	
— CE —			

Accertarsi che il voltaggio della presa di corrente corrisponda a quello indicato sulla targhetta di identificazione della macchina.

Targhette e simboli di sicurezza



Sulla macchina vengono applicate delle etichette autoadesive recanti simboli e/o messaggi di sicurezza.

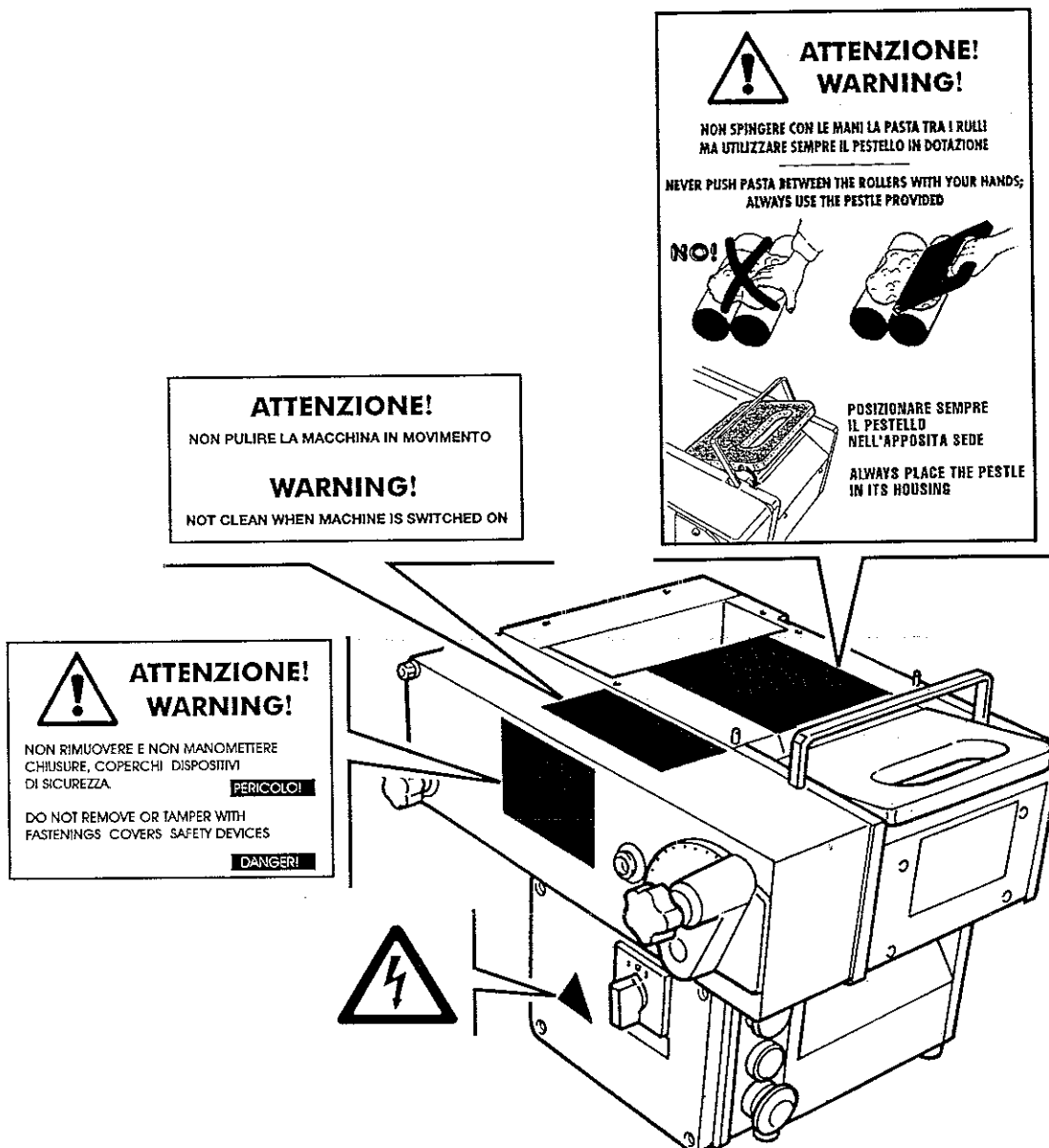
In questa pagina viene indicata la loro esatta ubicazione e natura del pericolo.

ATTENZIONE

Assicurarsi che siano leggibili tutti i messaggi di sicurezza.

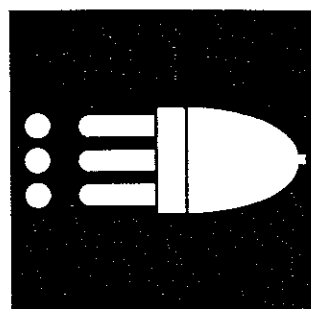
Pulirli usando un panno, acqua e sapone. Non usare solventi, nafta o benzina. Sostituire le etichette danneggiate richiedendole al rivenditore "La Monferrina".

Se un'etichetta si trova su un pezzo che viene sostituito, assicurarsi che sul pezzo nuovo venga applicata una nuova etichetta.



3

Sezione Installazione



Nota:

Per l'installazione dei gruppi opzionali vedere sezione 8



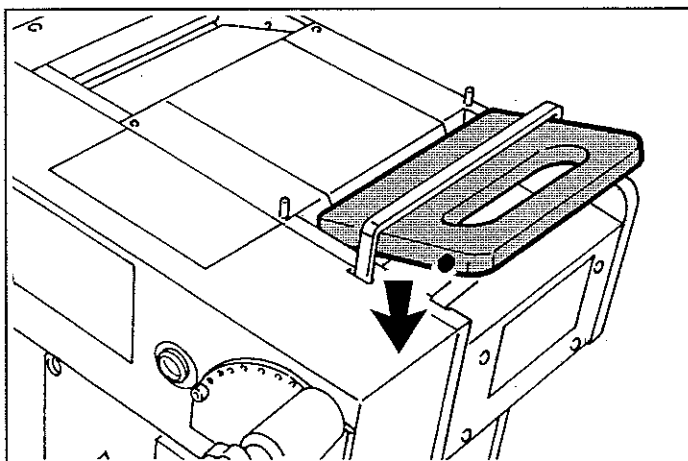
Installazione

- Posizionare la macchina su un tavolo perfettamente in piano.
- La macchina non é dotata di spina per il collegamento alla presa della rete elettrica, pertanto é cura di un elettricista montare la spina adeguata.

AVVERTENZA



“La Monferrina” declina ogni responsabilità per collegamenti errati o per l'utilizzo di spine non adeguate all'impianto.



Assicurarsi che il pestello sia correttamente posizionato sulla macchina come indicato in figura. (I due pernetti che fuoriescono dal pestello devono essere inseriti nelle rispettive sedi sulla macchina)



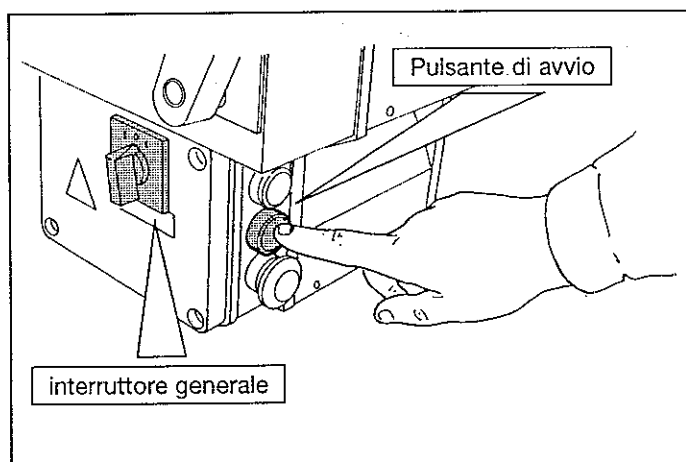
ATTENZIONE

Prima di mettere in funzione la macchina assicurarsi che il voltaggio indicato sulla targhetta di identificazione corrisponda a quello di rete.

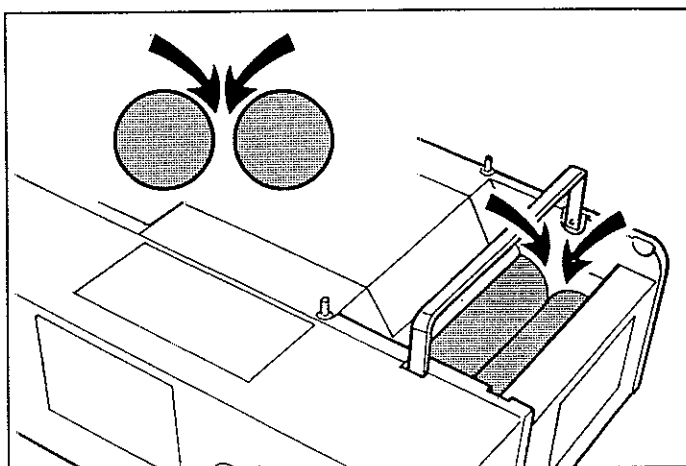


• Verifica fasi di alimentazione (380 V trifase)

- Alimentare la macchina agendo sull'interruttore generale.
- Premere il pulsante verde di avviamento.

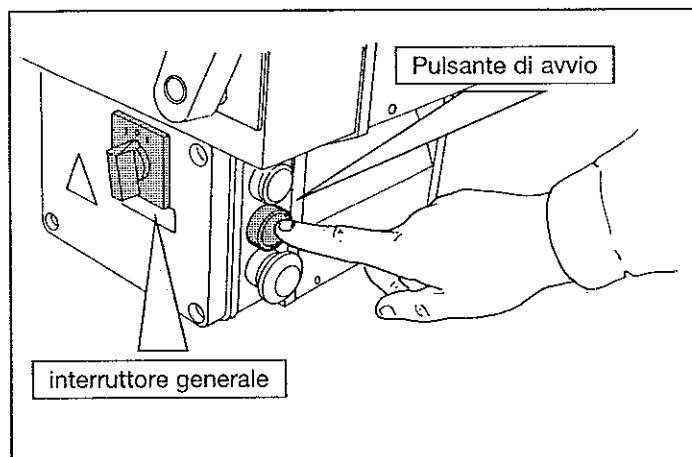


- I rulli laminatori devono girare nel senso indicato dalle frecce in figura.
Se i rulli girano al contrario agire sull'interruttore generale posizionando l'indicatore completamente dalla parte opposta.

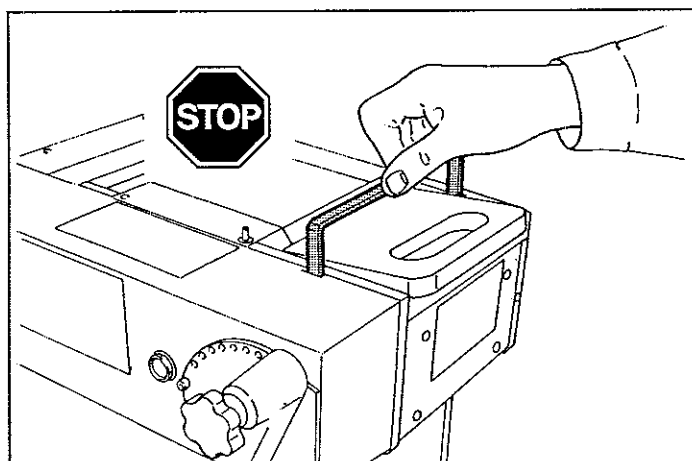




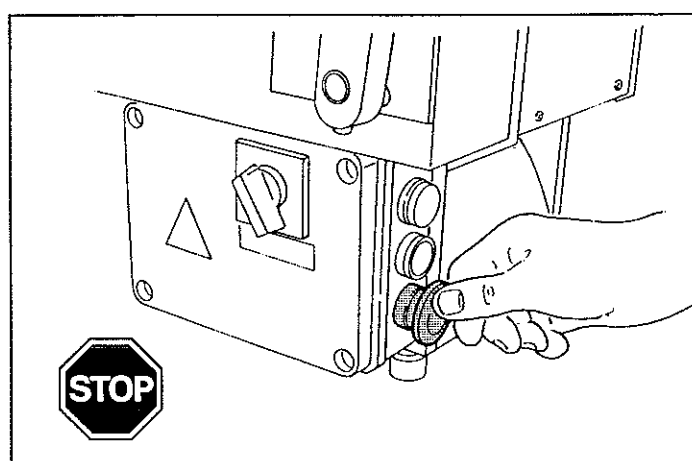
• Verifica dispositivi di arresto



- Alimentare la macchina agendo sull'interruttore generale.
- Premere il pulsante verde di avviamento.



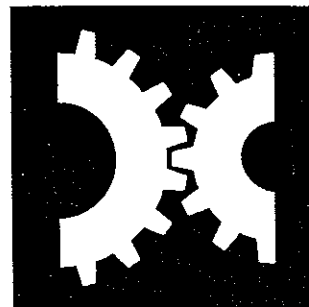
Premere l'astina di sicurezza:
la macchina si dovrà arrestare.



Ripetere le operazioni di
avviamento.
Premere il pulsante rosso di
emergenza:
la macchina si dovrà arrestare.

4

Sezione Funzionamento

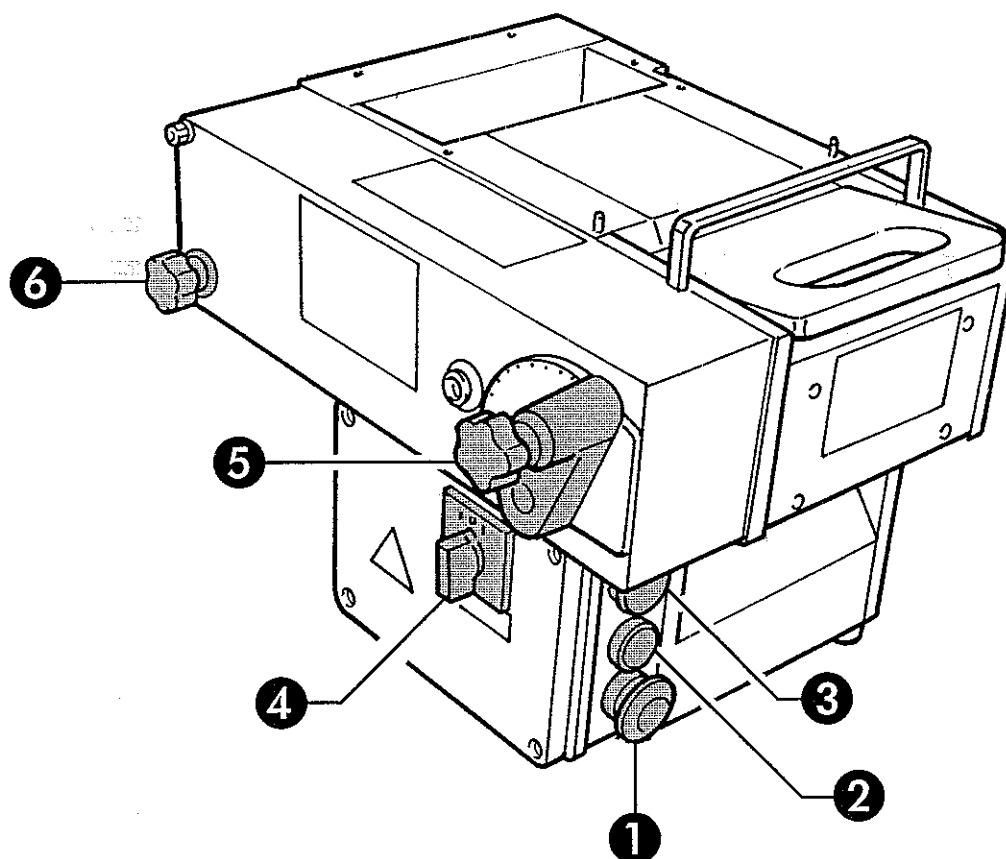


Nota:

Per il funzionamento dei gruppi opzionali vedere sezione 8



Descrizione comandi



- ❶ Pulsante di STOP / EMERGENZA (rosso)
- ❷ Pulsante verde di AVVIAMENTO
- ❸ Spia tensione inserita
- ❹ Interruttore generale (invertitore del senso di marcia)
- ❺ Leva di regolazione rulli
- ❻ Innesto gruppo tagliatelle

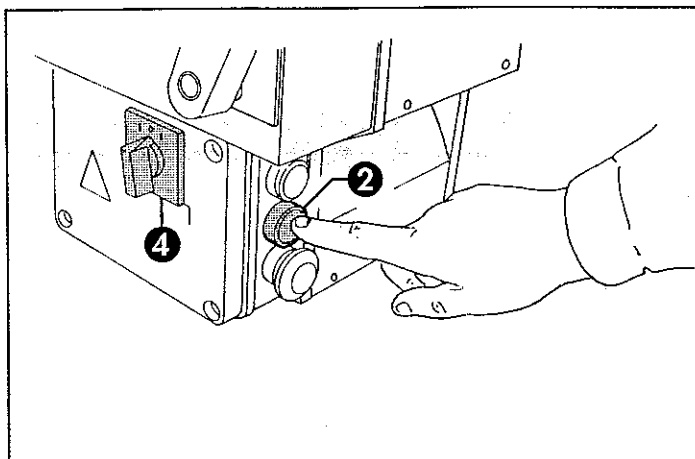


- **Prima del ciclo:**

- Verificare che l'interruttore generale **4** sia sulla posizione zero (0).
- Accertarsi di aver rispettato tutte le precauzioni descritte nella sezione Sicurezza.

- **Ciclo di lavoro per laminare l'impasto**

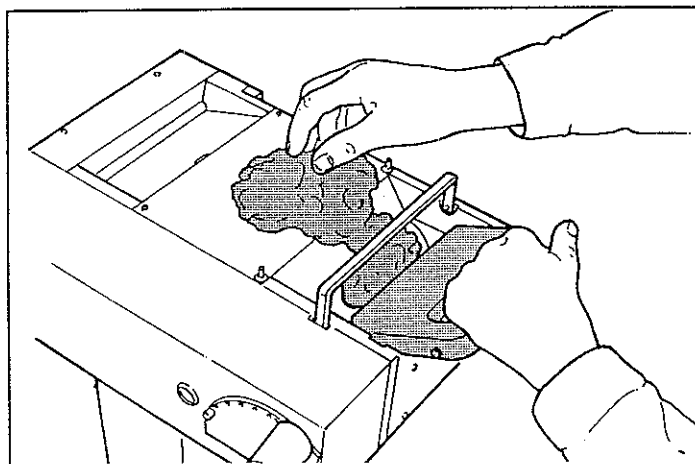
- Girare l'interruttore generale **4** nel senso riscontrato durante la verifica delle fasi di alimentazione (pag. 15).
- Premere il pulsante verde di avviamento **2**.



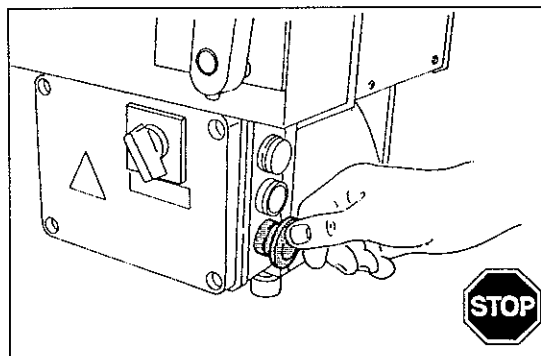
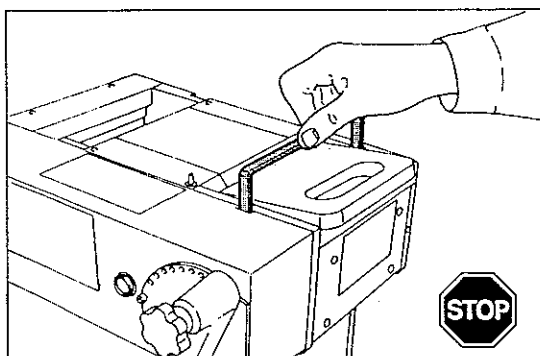
Far scendere l'impasto fra i rulli.
Estrarre il pestello dalla propria sede ed utilizzarlo per spingere fra i rulli l'impasto.

ATTENZIONE

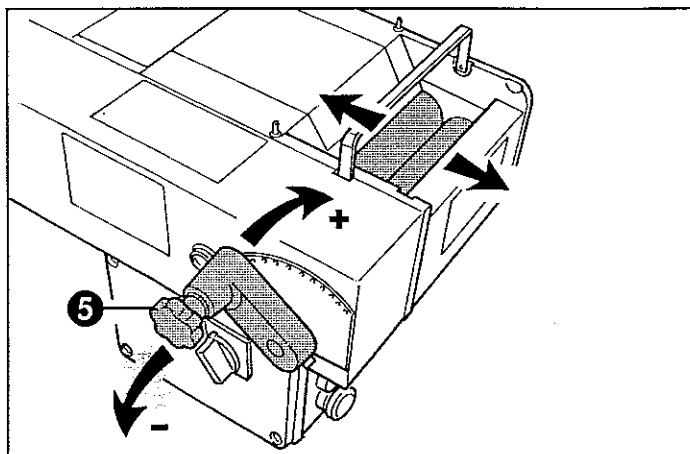
Non usare mai le mani per spingere la pasta fra i rulli ma servirsi esclusivamente del "pestello" in dotazione che, dopo l'uso, va riposizionato nella propria sede.



ATTENZIONE

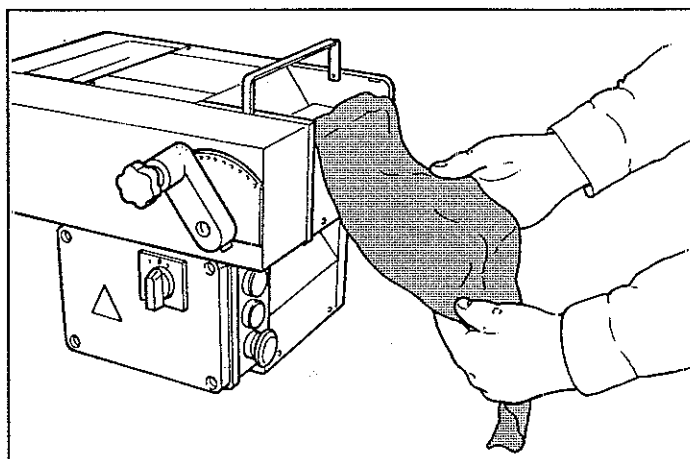


Per ogni emergenza bloccare la macchina agendo sull'astina oppure sul pulsante rosso a fungo indicati in figura.



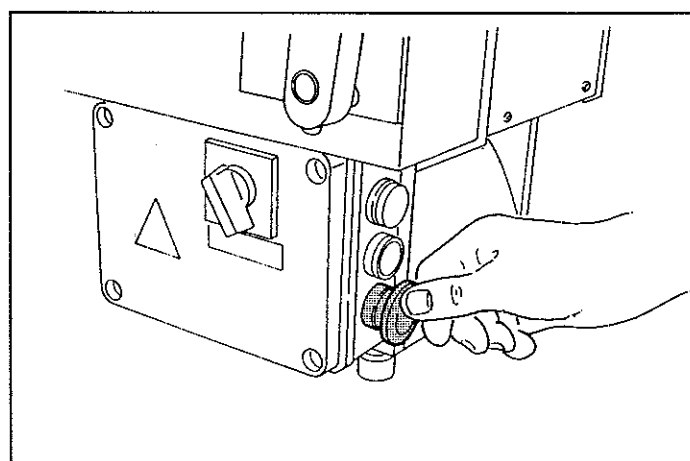
Regolazione della distanza fra i rulli

Per regolare la distanza fra i rulli, quindi lo spessore della sfoglia, agire ⑤ sulla leva indicata in figura.



Si consiglia di far passare più volte la sfoglia nei rulli regolando gradualmente il suo spessore.

Nota: Vedere "Consigli sulla produzione della pasta laminata".



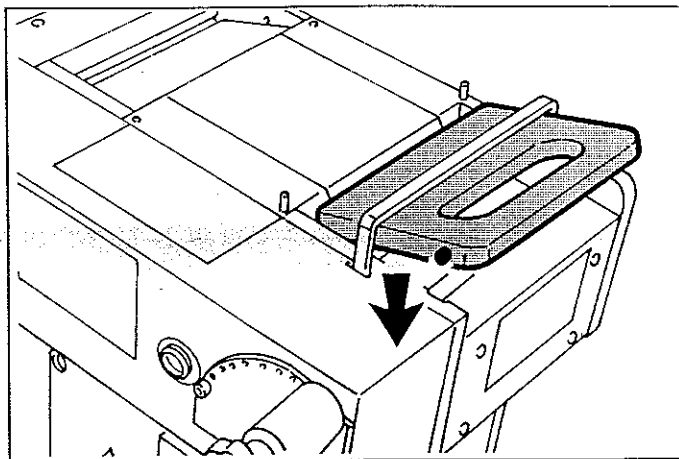
Per fermare la macchina premere il pulsante ①.



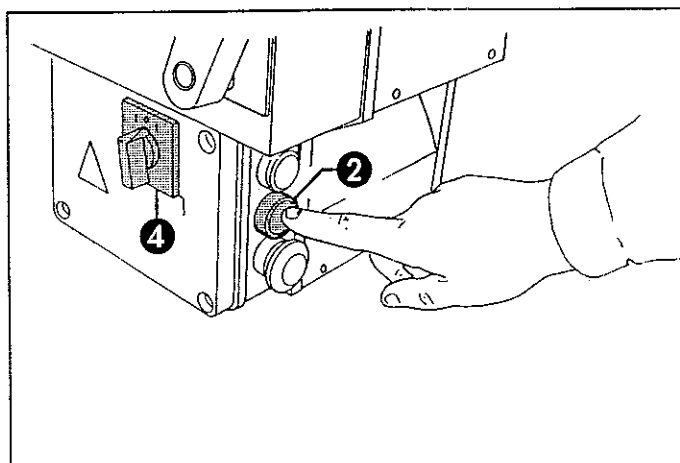
- Ciclo di lavoro per produrre tagliatelle

Posizionare correttamente il pestello di protezione zona rulli nella sua sede.

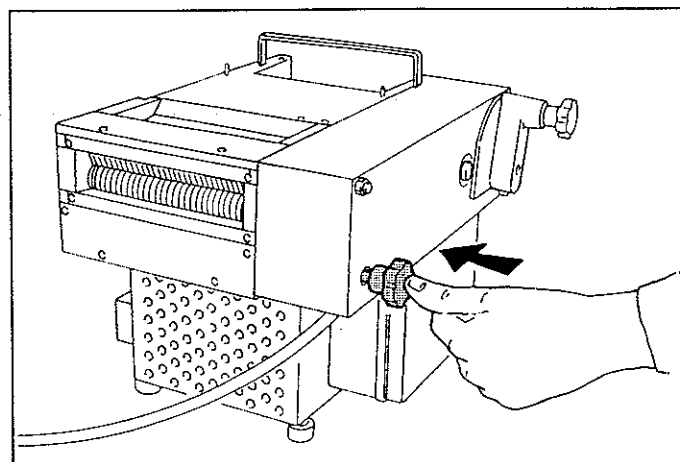
(I due pernetti che fuoriescono dal pestello devono essere completamente inseriti nelle rispettive sedi sulla macchina)

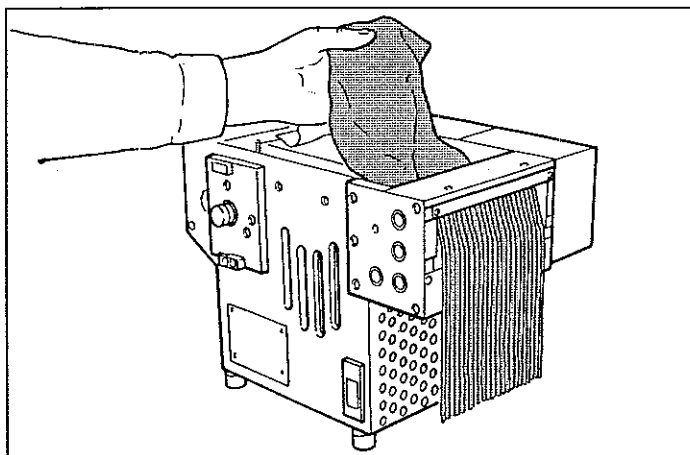


Agire sull'interruttore generale ④ quindi premere il pulsante verde ② di avviamento.

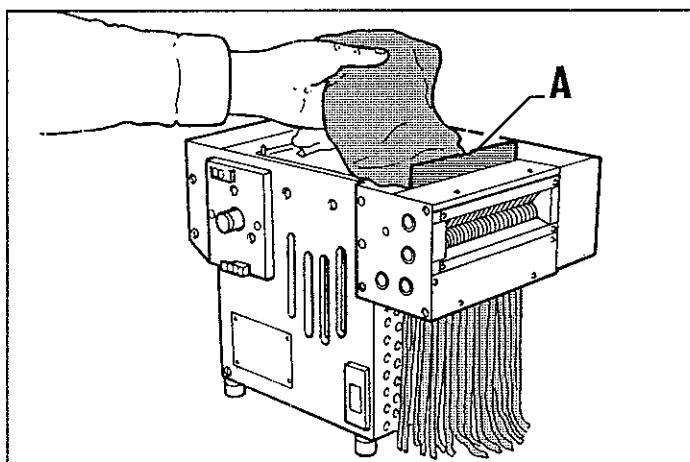


Premere il pomello indicato in figura per attivare il gruppo tagliatelle.

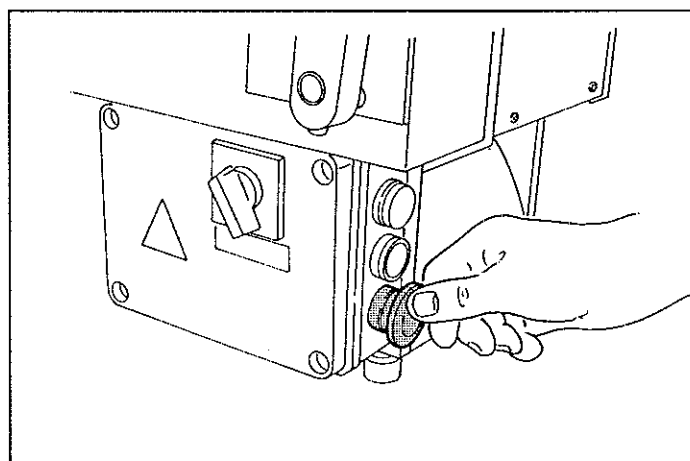




Inserire la sfoglia nella zona indicata in figura per produrre tagliatelle.



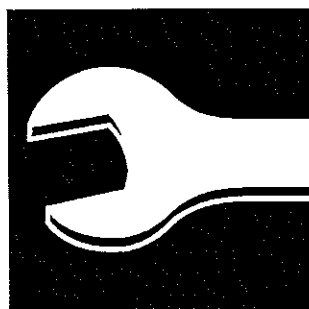
Sollevando lo sportellino A indicato in figura è possibile, inserendo la sfoglia, produrre tagliatelle più larghe.



Per fermare la macchina premere il pulsante **1**.

5

Sezione Manutenzione





ATTENZIONE

Prima di iniziare interventi di manutenzione togliere
la spina dalla presa di corrente!
Non avviare mai la macchina durante le operazioni di manutenzione
quali pulizia, ingrassaggio e lubrificazione.

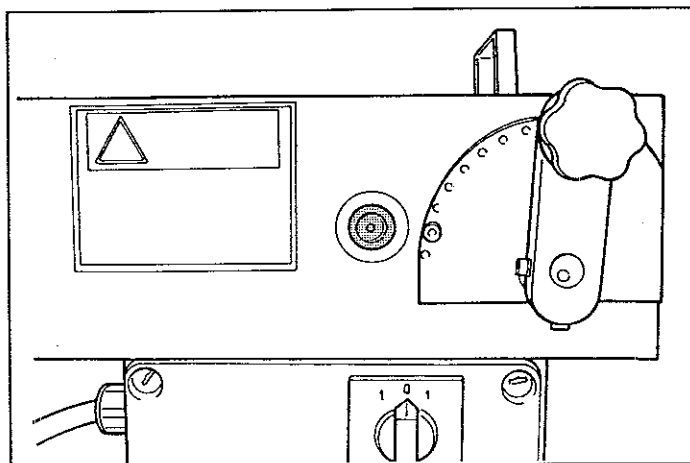


La macchina, vista la sua estrema semplicità, non necessita di particolari interventi di manutenzione.
È comunque necessario tenerla sempre pulita da eventuali residui di pasta.

Verifica e rabbocco olio

Verificare ogni sei mesi il livello dell'olio.

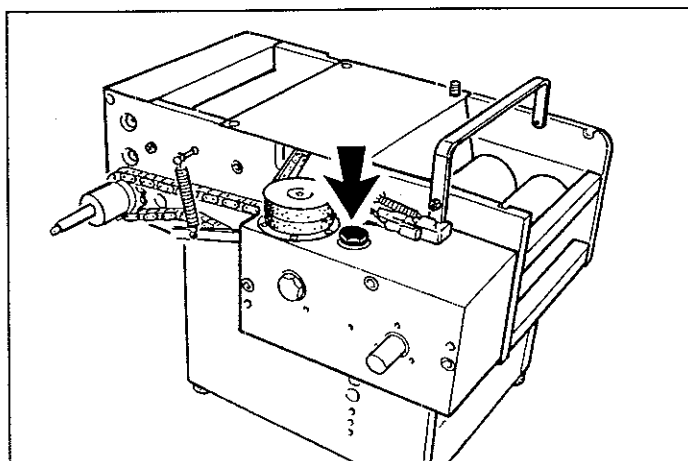
Se necessario rabboccare con olio ad alta viscosità per riduttori.



Per rabboccare occorre:

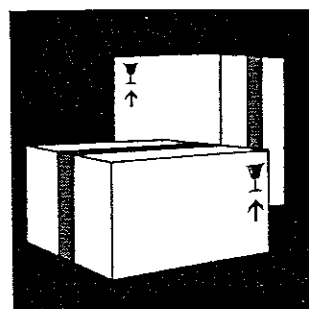
Rimuovere il carter di protezione togliendo prima la leva di regolazione rulli.

Rabboccare nel punto indicato in figura quindi rimontare il carter e la leva di regolazione.



6

Sezione Parti di ricambio



Per l'assistenza tecnica



Le parti di ricambio descritte in questa sezione vanno sostituite esclusivamente da tecnici autorizzati da "La Monferrina".

Mettersi in contatto con "La Monferrina"
Tel. (0141) 273232
per avere i nominativi dei tecnici manutentori autorizzati di zona.

Per l'ordinazione delle parti di ricambio occorre fotocopiare il modulo allegato ed inviarlo via fax, compilato a macchina in tutte le sue parti a:

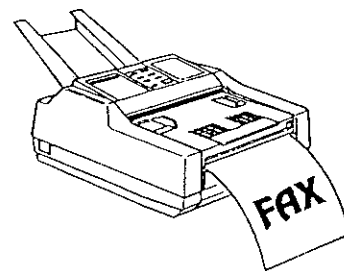


La Monferrina s.n.c.
Ufficio Tecnico Ricambi
Fax 0141 / 27 54 85

Spett.le

La Monferrina

Tel. (0141) 273232 - Fax (0141) 275485



Data

Alla cortese attenzione del Sig.

Modulo ordinazione parti di ricambio

Ditta

Trasmesso da:

Località

Provincia

Indirizzo



Modello
macchina

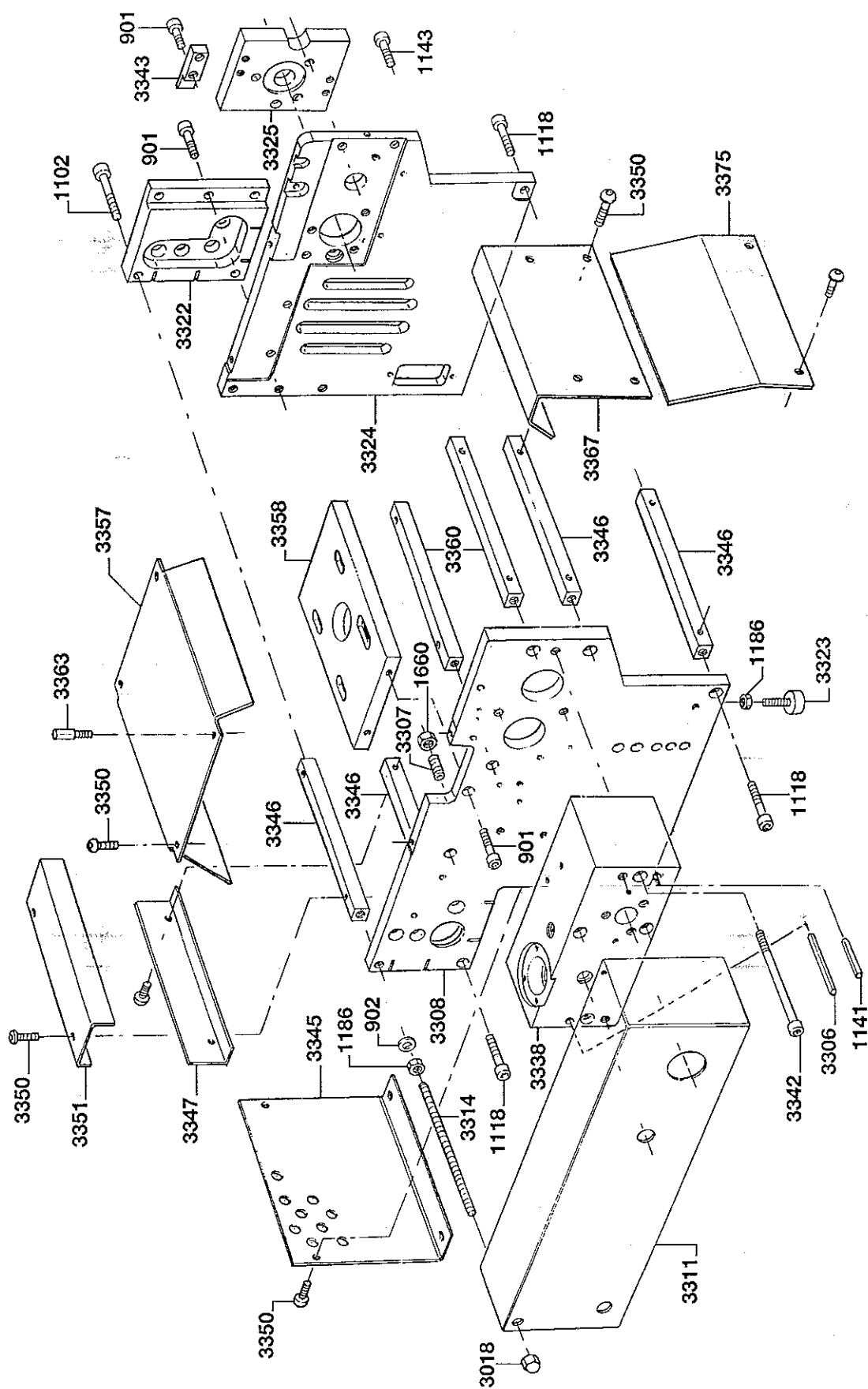
Numero
di serie

Termine di
consegna

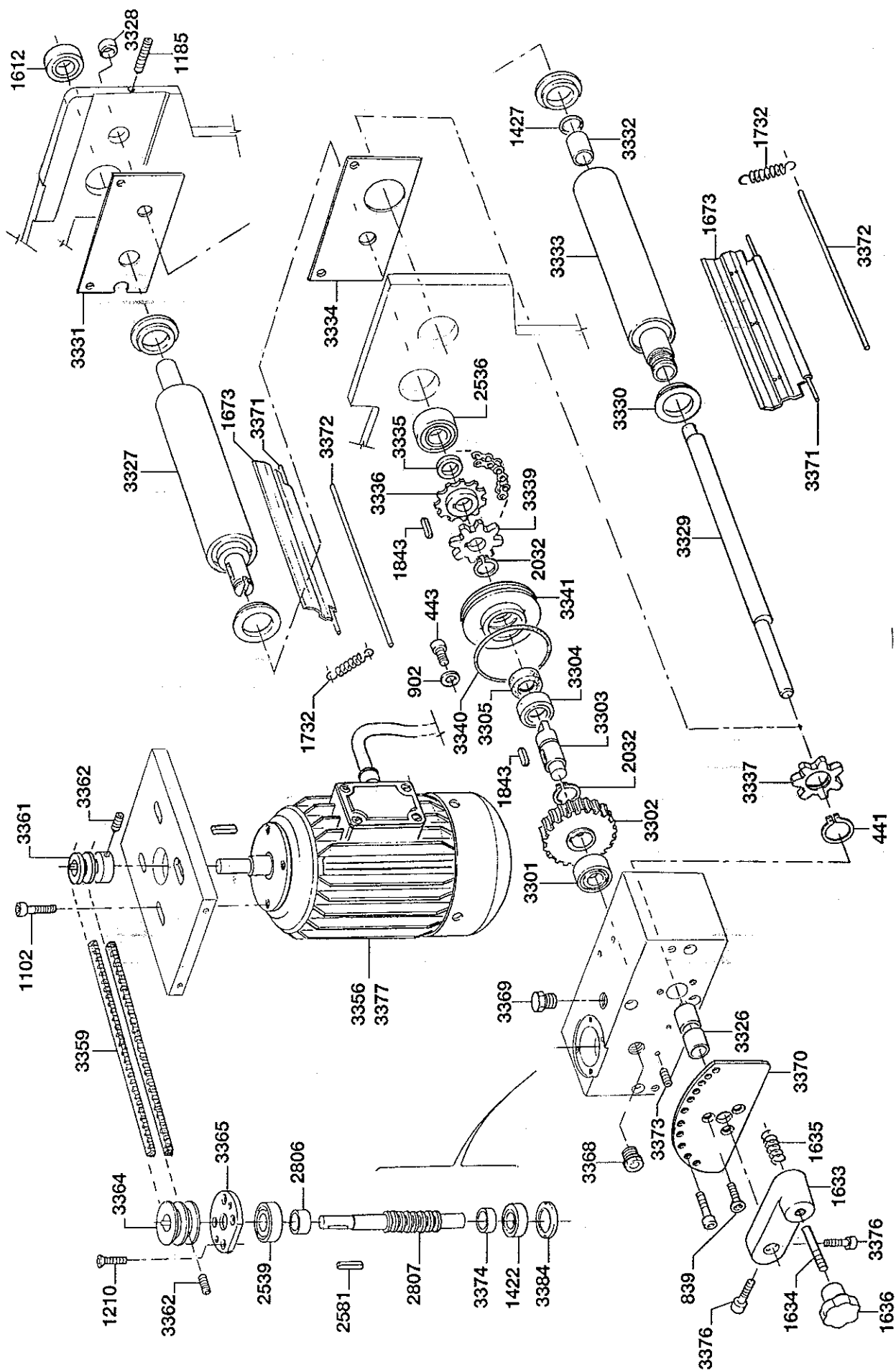
Vostro
riferimento

Destinazione
materiale

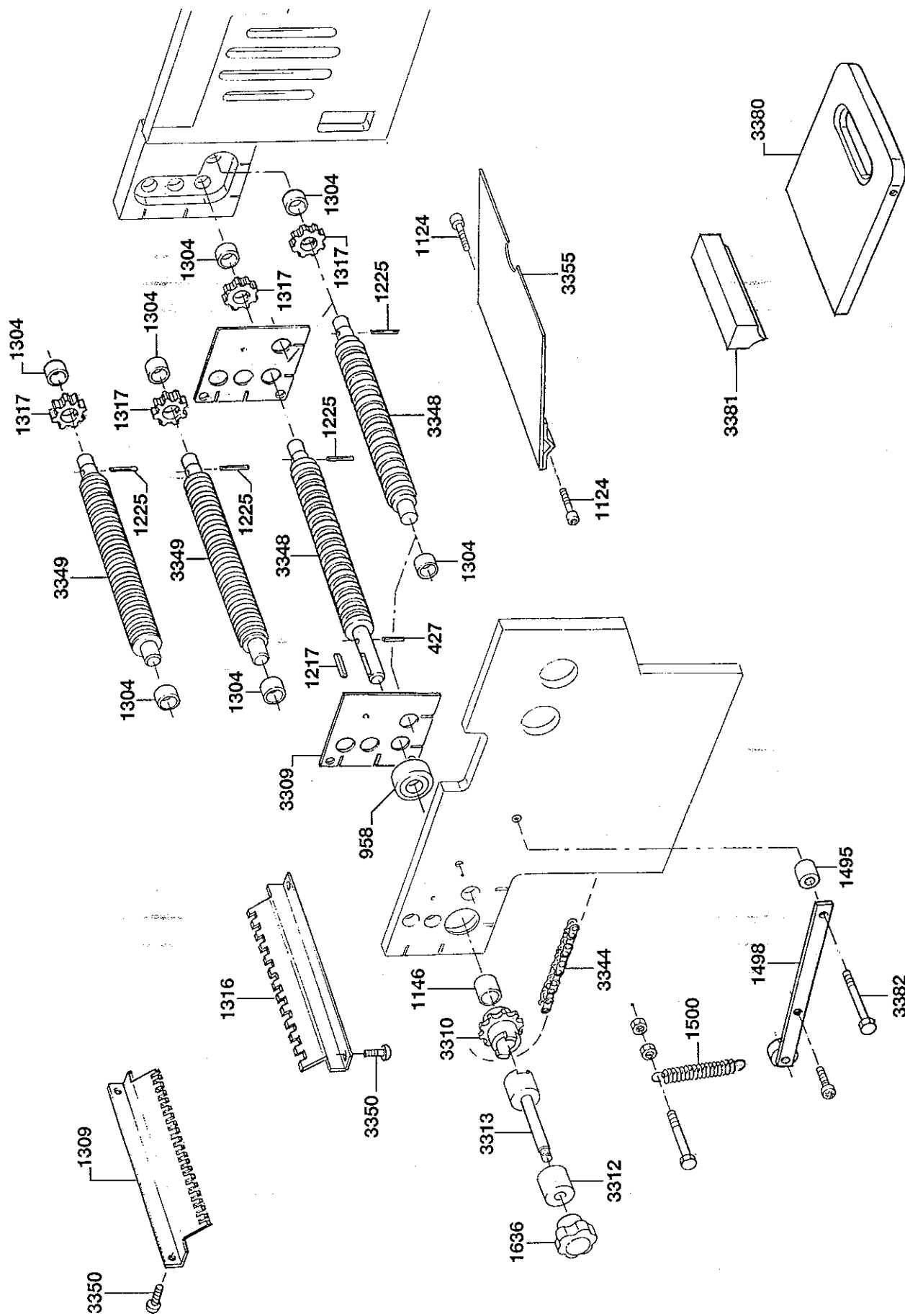
Tav. n°	Numero di Codice	Descrizione	Q.tà	Note



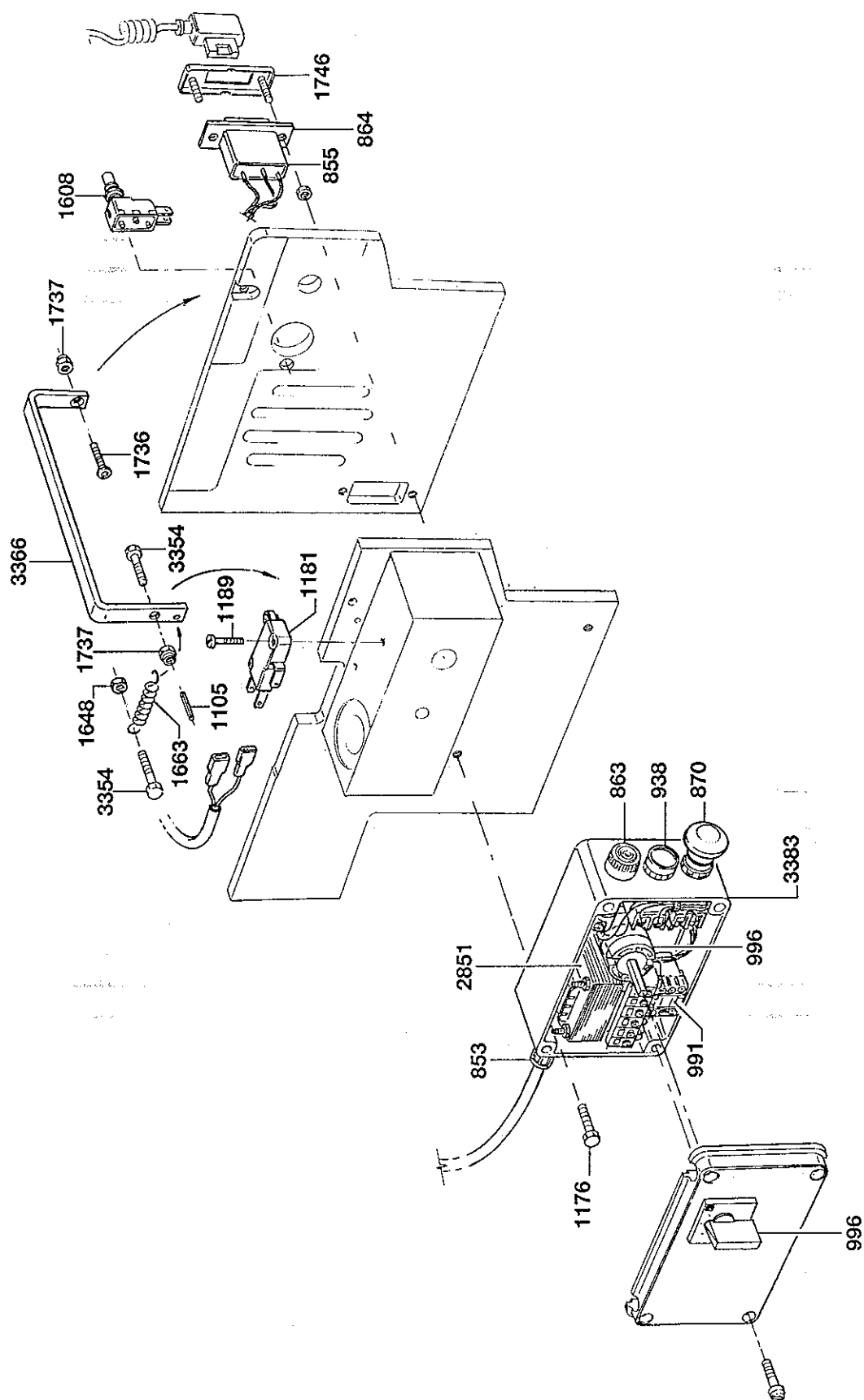
[illegible][illegible]



[illegible]



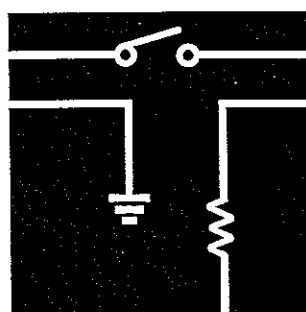
[illegible]



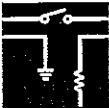
[illegible][illegible]

7

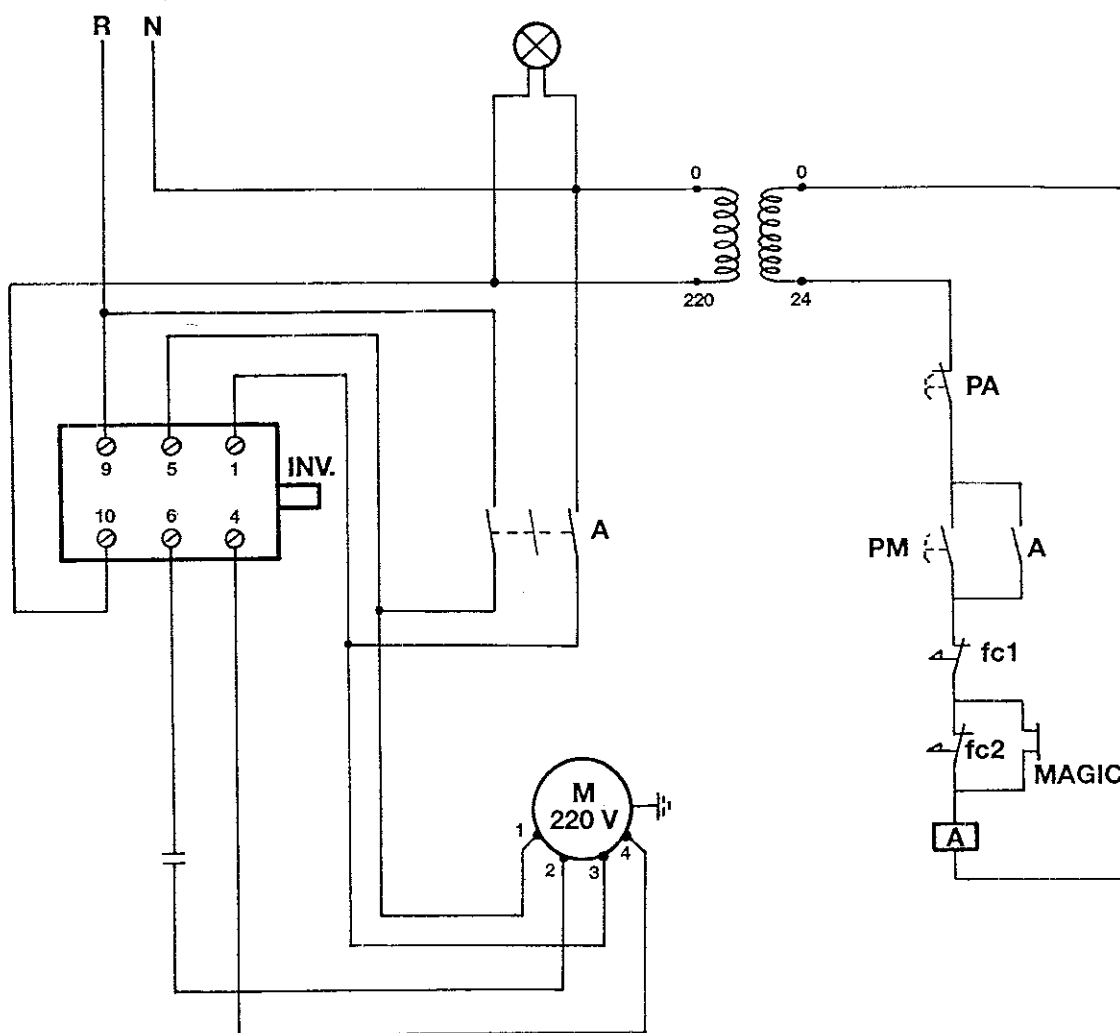
Sezione Schemi elettrici



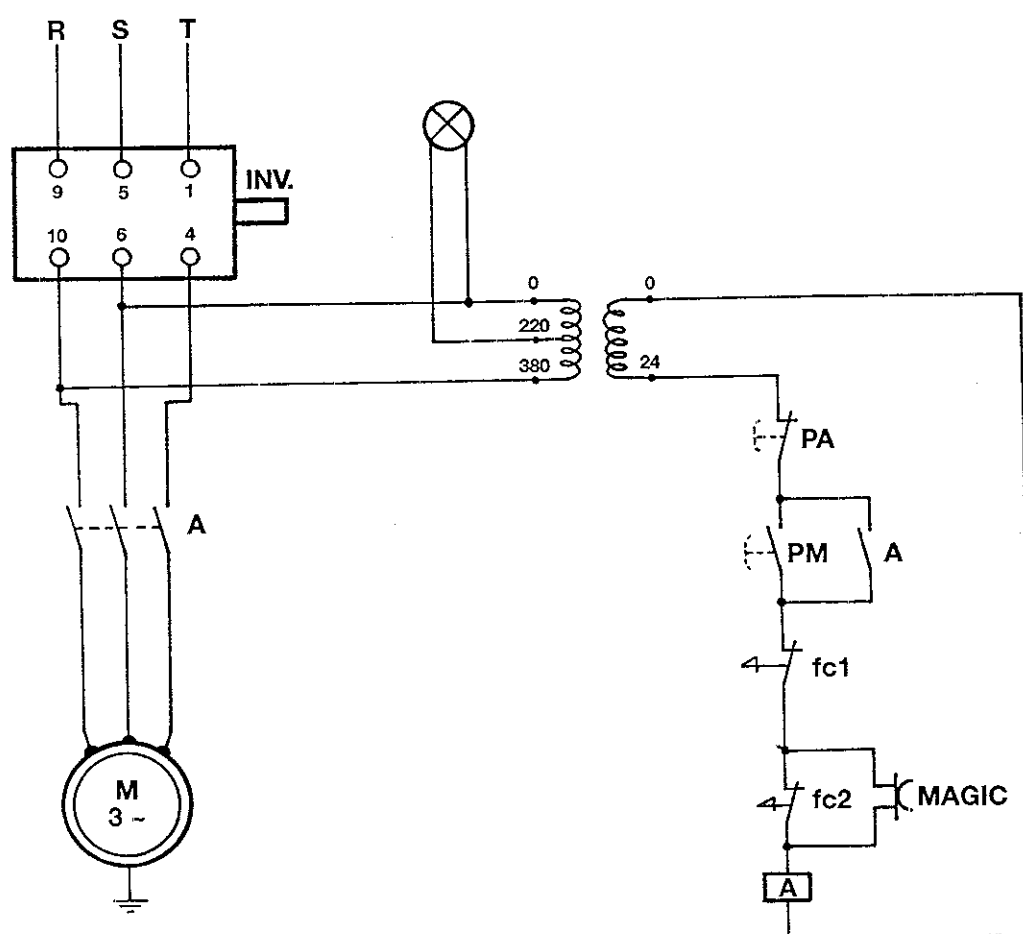
Per l'assistenza tecnica



Schema elettrico 220 V

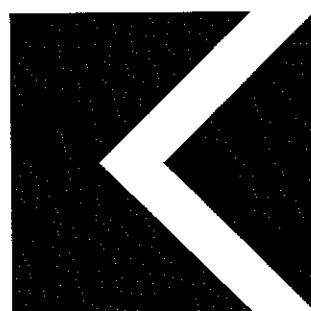


Schema elettrico 380 V



8

Sezione Gruppi opzionali



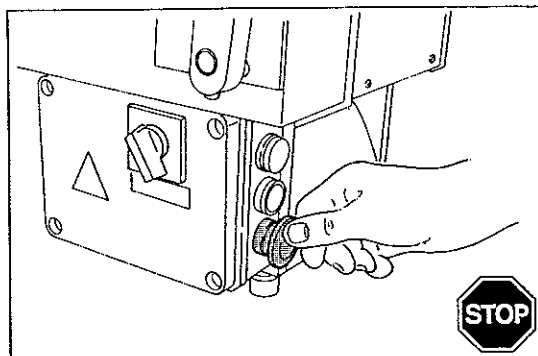
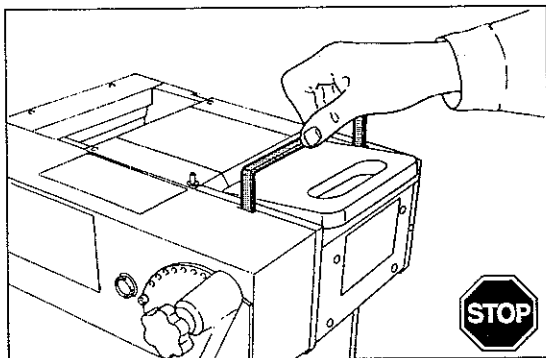
Gruppo impastatrice
Gruppo ravioli

pag. 47
pag. 55



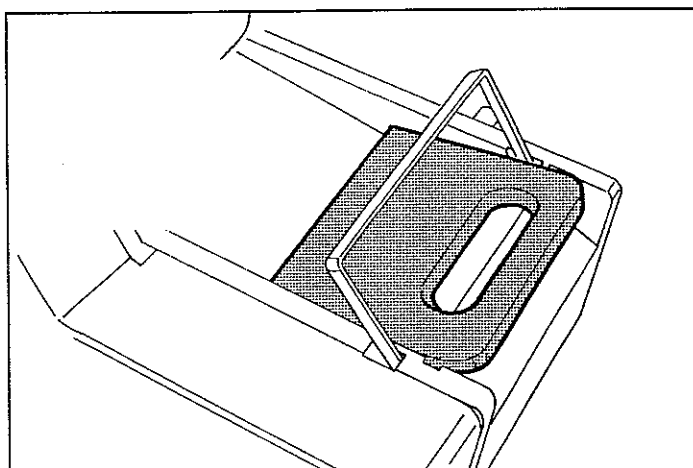
Prima di utilizzare i gruppi opzionali leggere attentamente le “Informazioni importanti sulla sicurezza” contenute a pag. 8 e 9.

ATTENZIONE



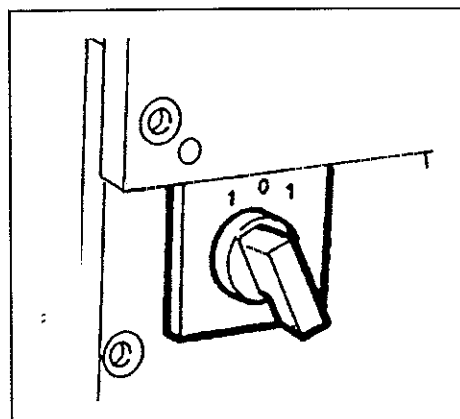
Per ogni emergenza bloccare il gruppo inserito agendo sull'astina oppure sul pulsante rosso a fungo presenti sulla macchina NINA, indicati in figura.

Durante l'uso dei gruppi opzionali il “pestello” deve sempre essere posizionato nella sua sede.

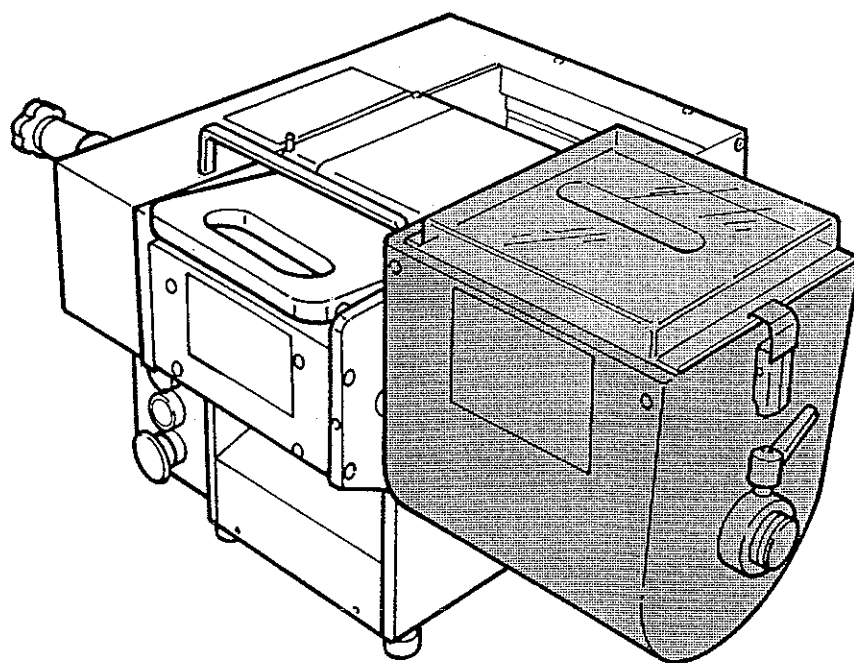


AVVERTENZA

Verificare l'esatto senso di rotazione degli organi meccanici presenti sul “gruppo opzionali” inseriti sulla macchina. Se girano in senso contrario agire sull'invertitore posto sulla macchina NINA.

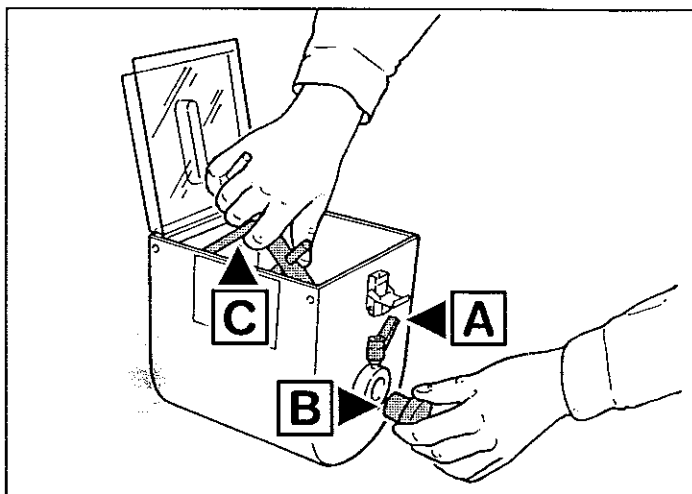


Gruppo impastatrice

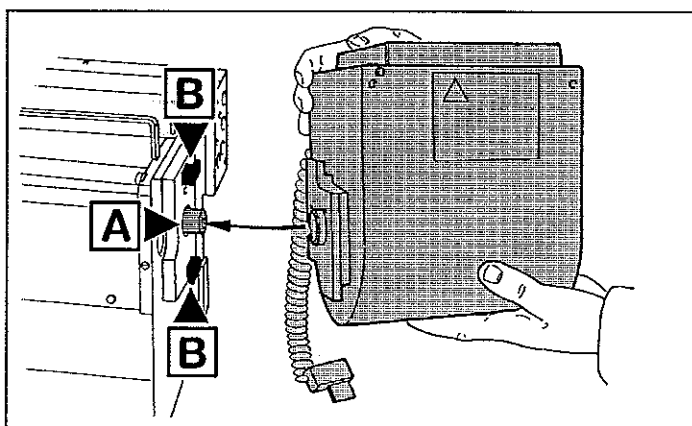




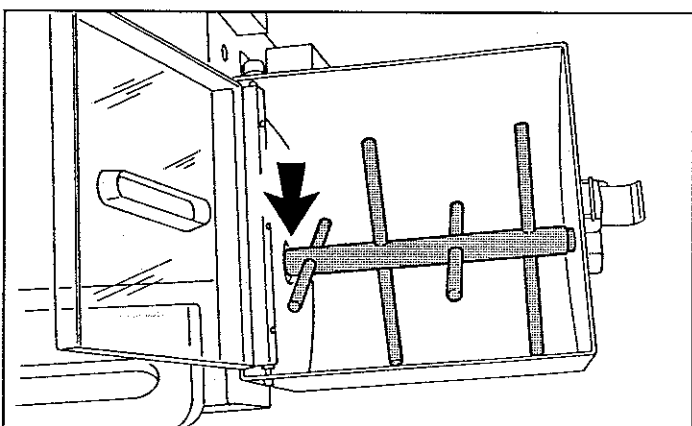
Installazione



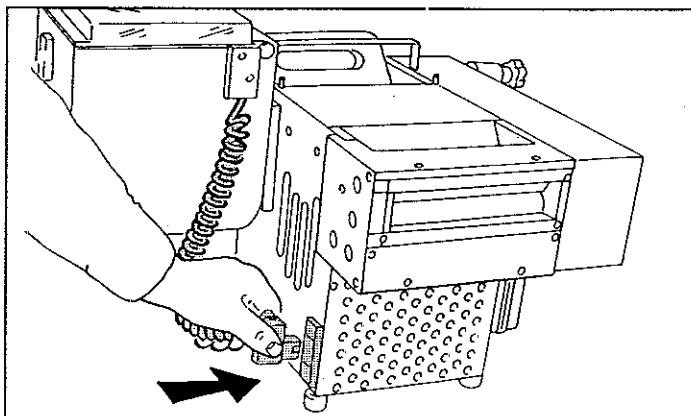
Ruotare la leva di blocco A, estrarre la ghiera C e togliere l'albero dalla vasca.



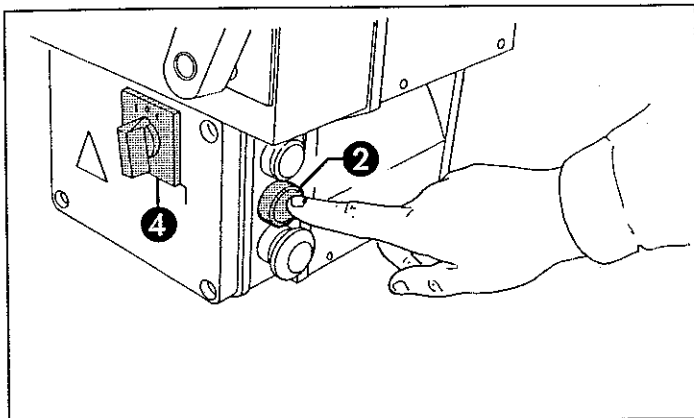
Affiancare la vasca alla macchina. Inserirla, tenendola leggermente inclinata verso destra, nell'albero A presente sulla macchina. Bloccarla ruotando verso sinistra per mezzo degli appositi agganci B.



Inserire l'albero nella vasca e calettarlo sull'innesto presente sull'albero della macchina. Inserire la ghiera B e bloccare l'albero chiudendo la leva A.

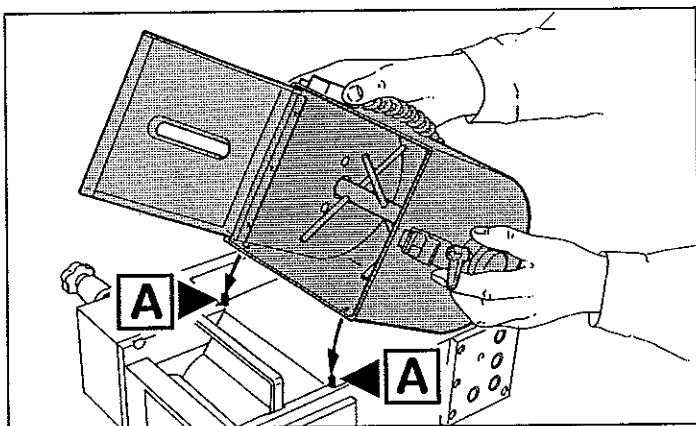


Inserire la spina nella presa indicata in figura.



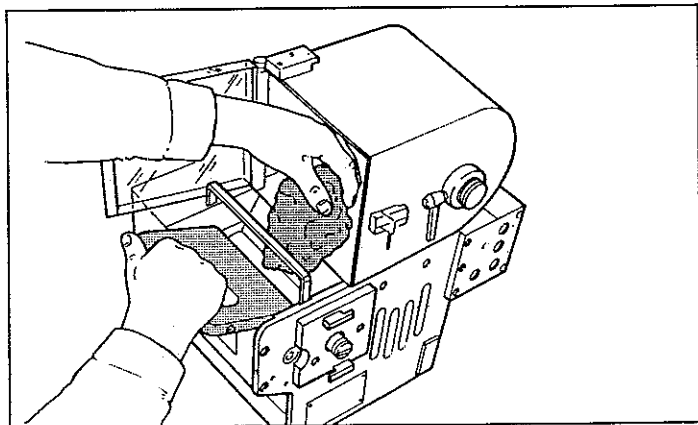
Agire sull'interruttore generale **4** quindi premere il pulsante verde **2** di avviamento.

Dopo circa 10 minuti l'impasto sarà pronto.



Fermare la macchina premendo il pulsante rosso **1**.

Togliere la spina dalla presa. Appoggiare la vasca sulla macchina, aprire il coperchio ed incastrarla mediante i due perni A.



Premere il pulsante verde di **2** avviamento. Far scendere l'impasto fra i rulli. Estrarre il pestello dalla propria sede ed utilizzarlo per spingere fra i rulli l'impasto.

ATTENZIONE

Non usare mai le mani per spingere la pasta fra i rulli ma servirsi esclusivamente del "pestello" in dotazione che, dopo l'uso, va riposizionato nella propria sede.

ATTENZIONE

Non indossare indumenti ampi o elementi sporgenti che possano impigliarsi nella macchina.



AVVERTENZA

Premendo il pulsante verde **2** di avviamento macchina, i rulli devono girare nel senso indicato in figura. Se i rulli girano nel senso opposto occorre ruotare la manopola dell'interruttore generale nella parte opposta.





- **Prima del ciclo:**

- Verificare che l'interruttore generale **4** sia sulla posizione zero (0).
- Accertarsi di aver rispettato tutte le precauzioni descritte nella sezione Sicurezza.

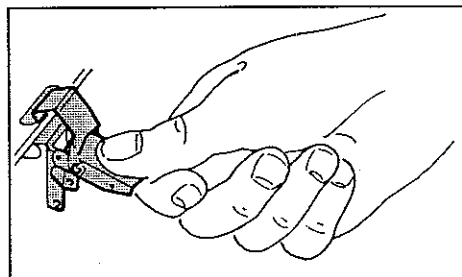
- **Ciclo di lavoro:**

- Aprire il coperchio e riempire la vasca impastatrice con gli ingredienti di base, farina e/o semola di grano duro, acqua e/o uova (capacità vasca 1,5 ÷ 2 kg di farina). Si consiglia di pesare sempre la quantità di farina e/o semola di grano duro che si introduce nella vasca per poter stabilire il quantitativo esatto del liquido da aggiungere (acqua e/o uova).
Rompere le uova in un recipiente a parte in modo da poter eliminare eventuali frammenti del guscio.
Si consiglia, inoltre, di sbattere le uova amalgamando bene tuorlo e albume.

Nota:

Leggere i consigli sulla produzione della pasta all'inizio del manuale.

Richiudere il coperchio della vasca assicurandolo con l'apposito gancio di sicurezza.

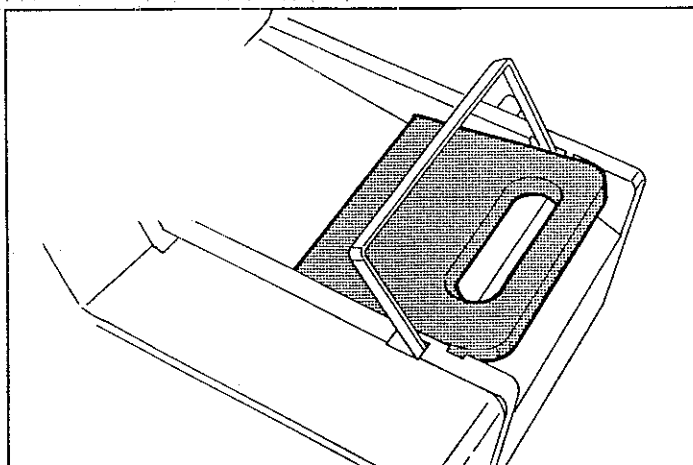


ATTENZIONE

E' severamente vietato togliere il coperchio della vasca impastatrice e/o manomettere i microinterruttori di sicurezza!



Durante l'operazione di impasto il "pestello" deve sempre essere posizionato nella sua sede.



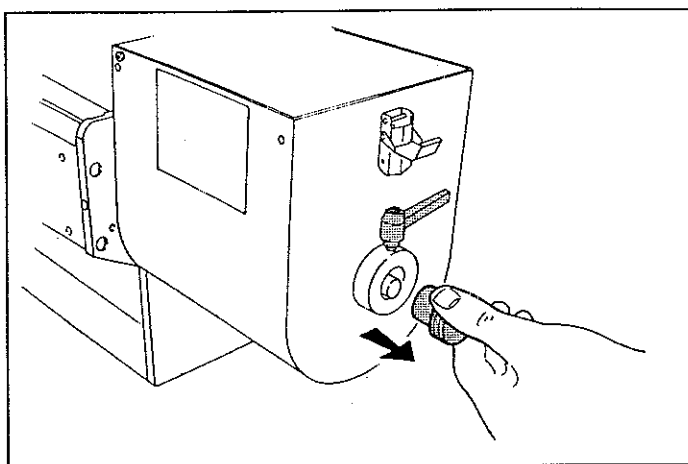


ATTENZIONE

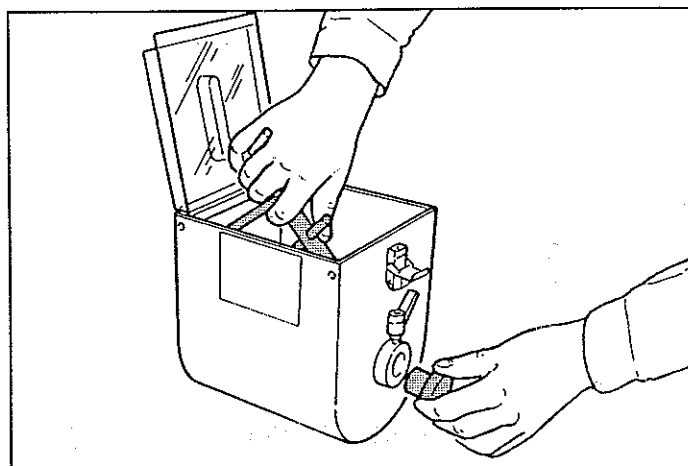
Prima di iniziare interventi di manutenzione togliere la spina dalla presa di corrente!
Non avviare mai la macchina durante le operazioni di manutenzione quali pulizia, ingrassaggio e lubrificazione.

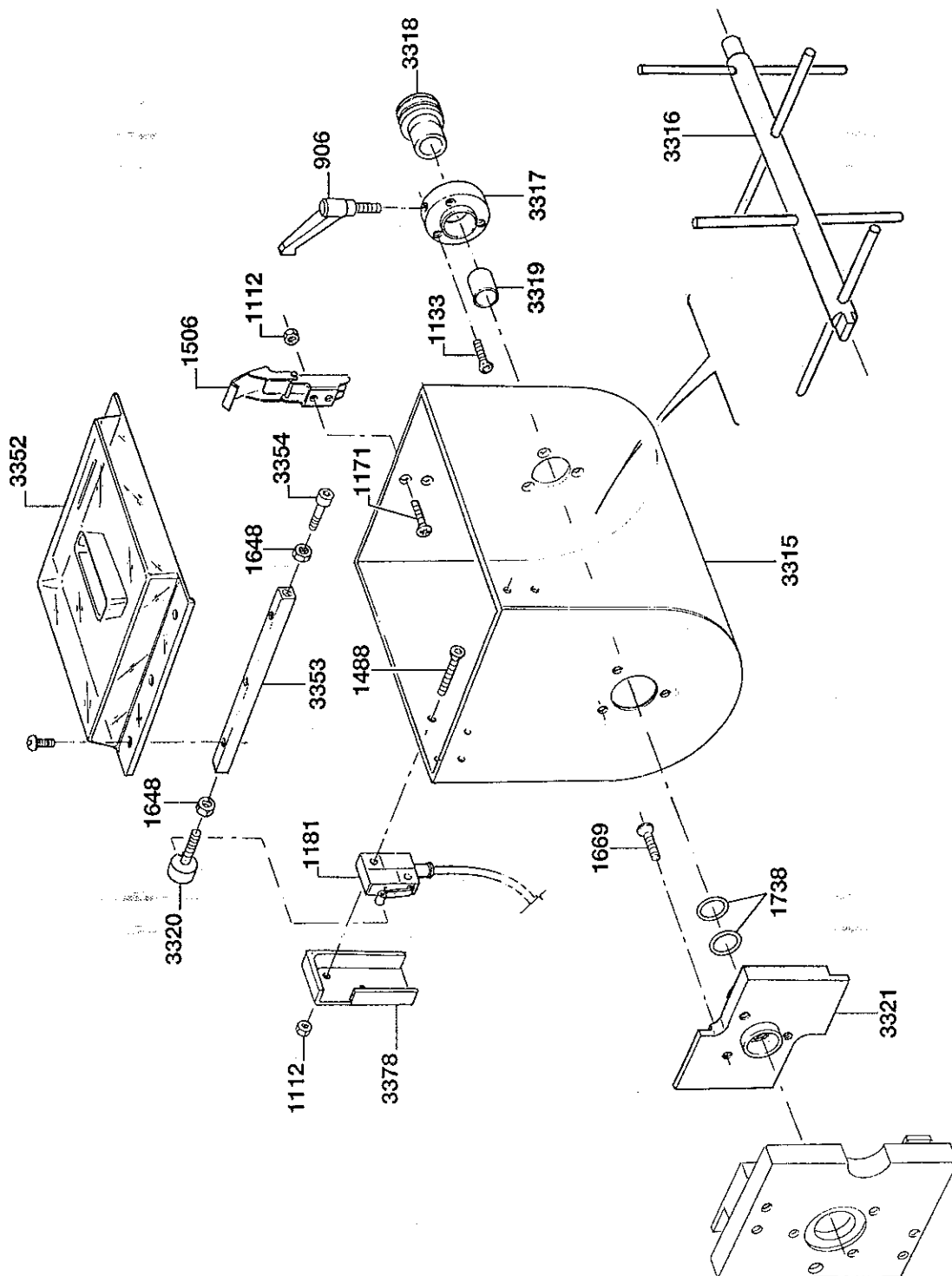


Ruotare la leva di bloccaggio in senso antiorario ed estrarre la ghiera di bloccaggio albero.



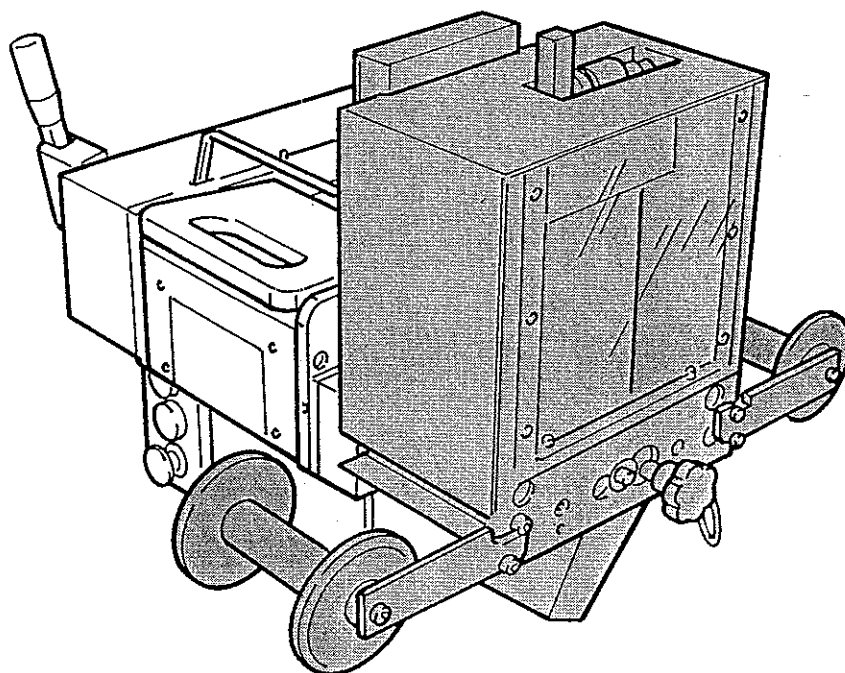
Sfilare dall'alto l'albero impastatore. Pulire l'interno della vasca e l'albero tolto con una spugnetta umida.





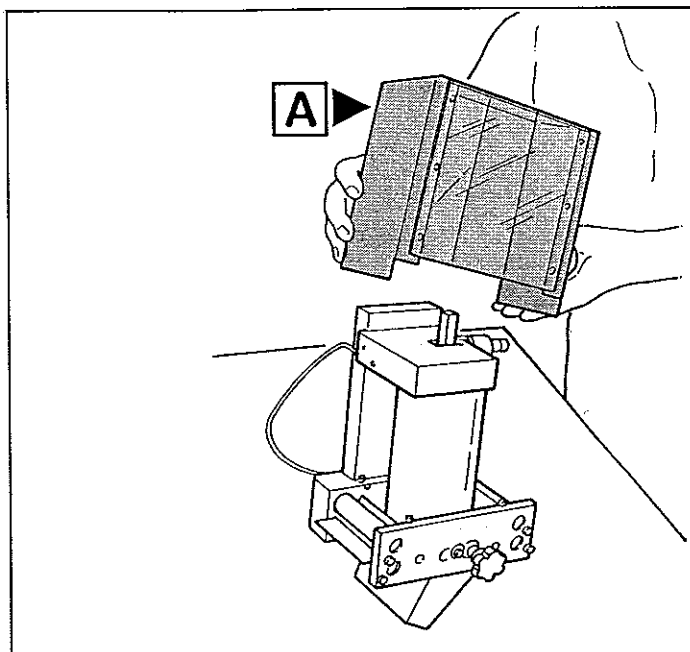
[illegible][illegible]

Gruppo ravioli



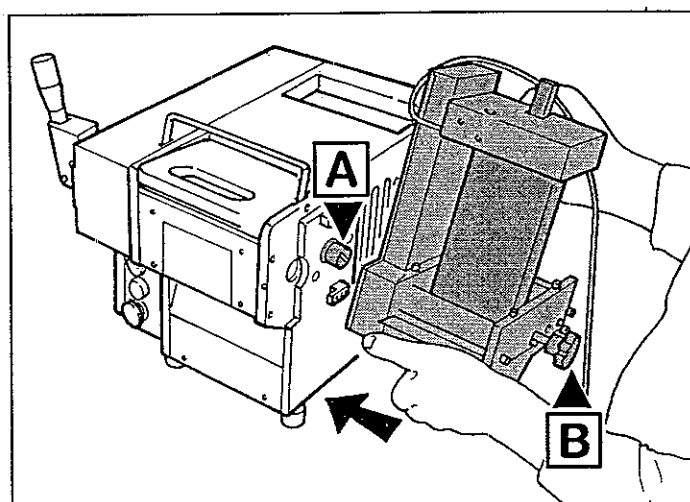


Togliere il carter di protezione (A).

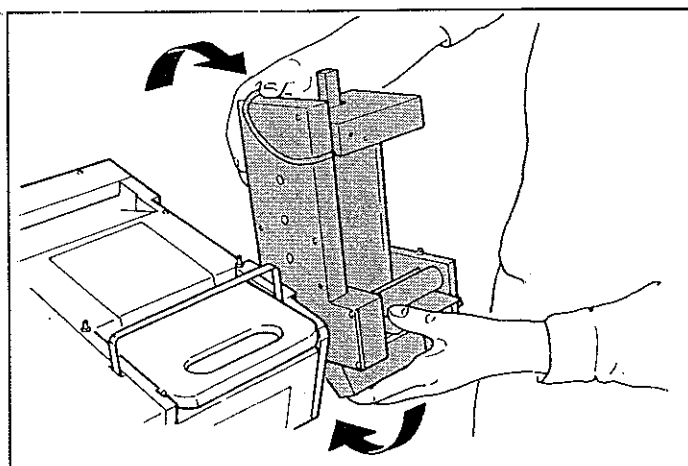


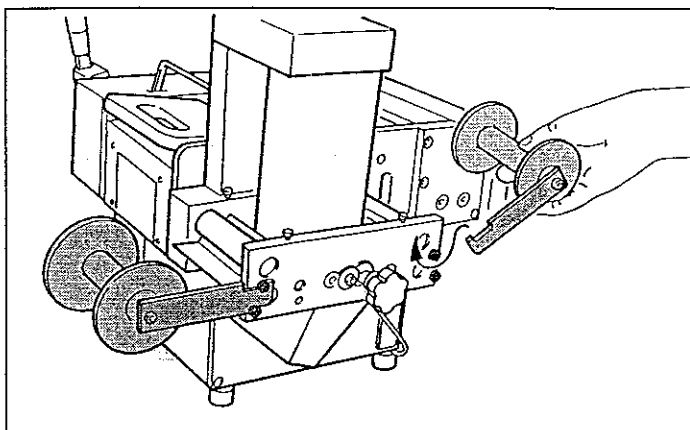
Affiancare il gruppo ravioli alla macchina (tenendolo leggermente inclinato verso destra).
Far combaciare l'albero (A) della macchina con il foro posto sul gruppo.

Il pomello (B) dev'essere tirato in avanti.

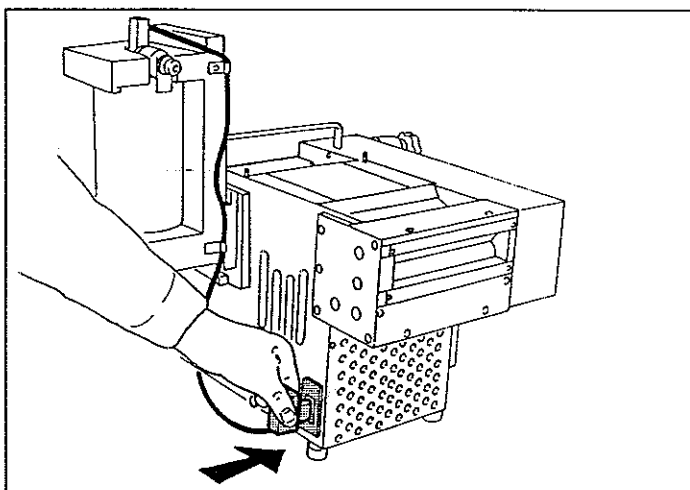


Spingere a fondo il gruppo e ruotarlo verso sinistra incastrandolo.





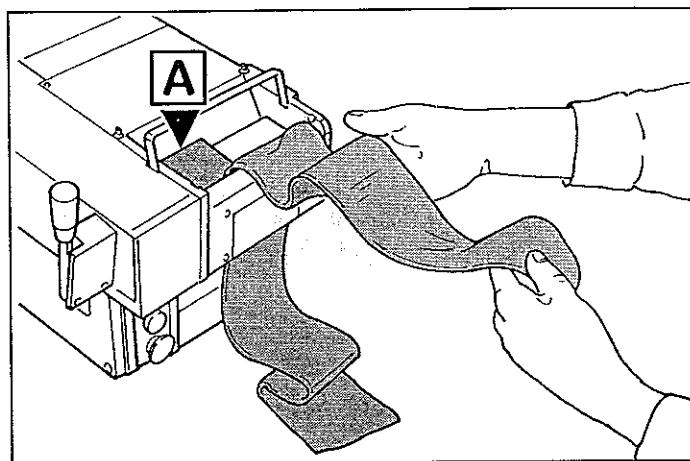
Montare i due supporti per la sfoglia come indicato in figura.



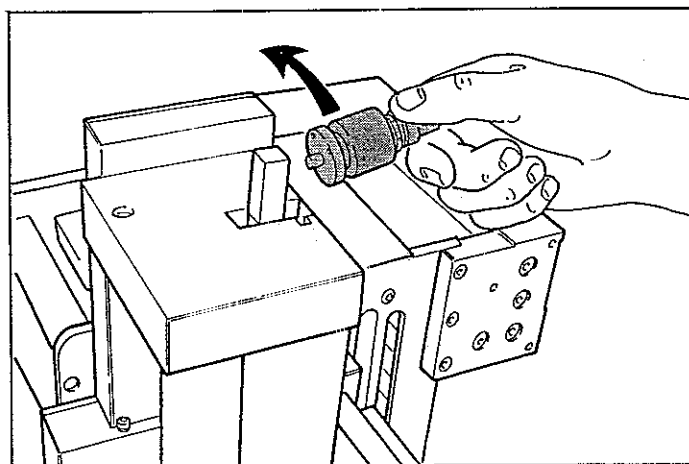
Inserire la spina del gruppo ravioli nella presa posta sulla macchina.

• Prima del ciclo di lavoro

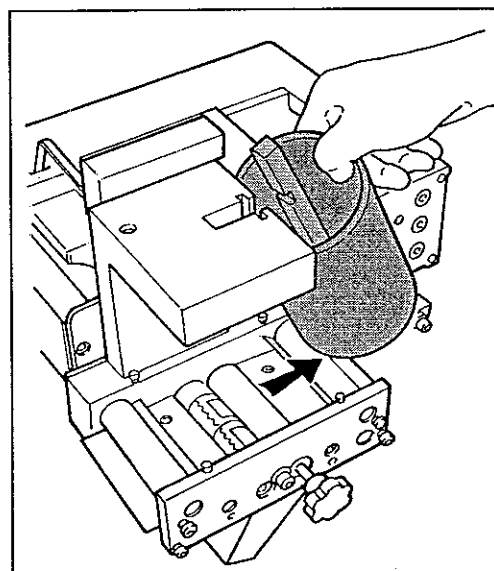
Preparare la sfoglia posizionando sui rulli il blocco (A), in dotazione, che regola la larghezza della sfoglia in uscita.
(Spessore consigliato della sfoglia circa 3 mm).



Togliere il nottolino di blocco cremagliera.

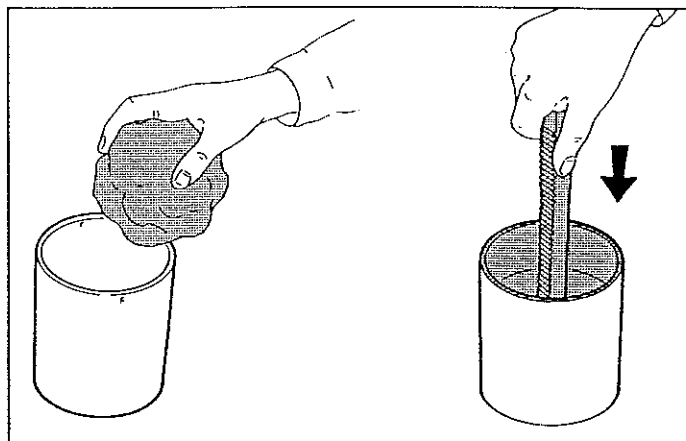


Sfilare il contenitore con l'asta a cremagliera.

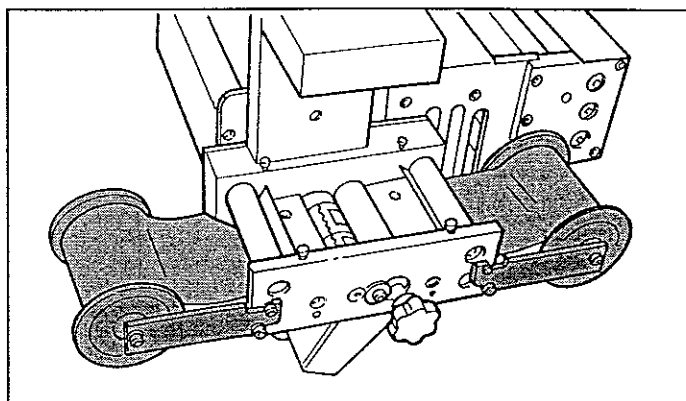
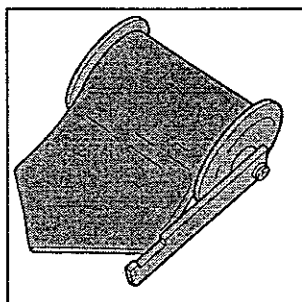




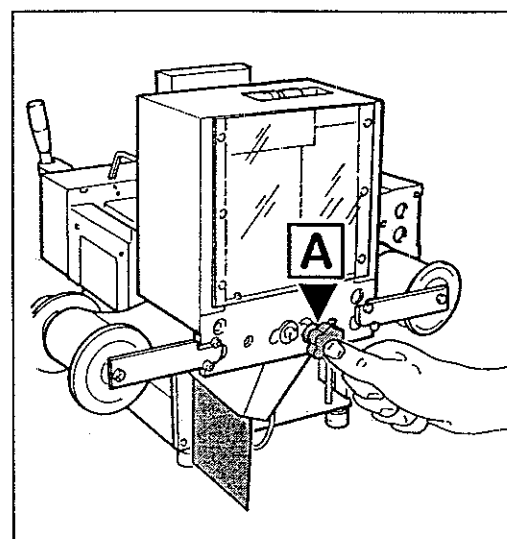
Riempire il contenitore con il ripieno che si desidera per i ravioli, inserire l'asta a cremagliera premendo a fondo per compattare bene il ripieno.



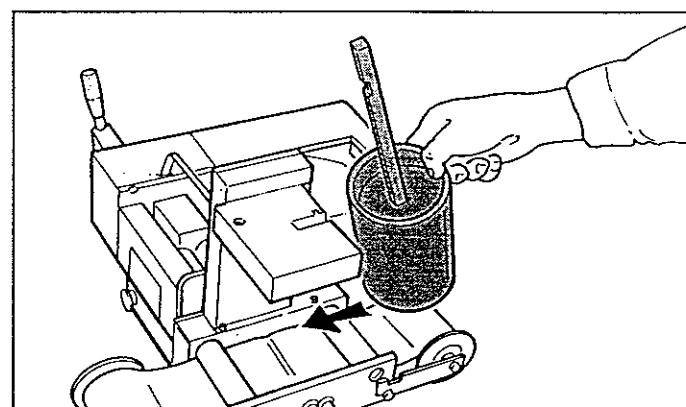
Arrotolare la sfoglia sui rulli.
Montare i rulli con la sfoglia nei relativi supporti.
Inserire i due lembi della sfoglia nel gruppo come indicato in figura.



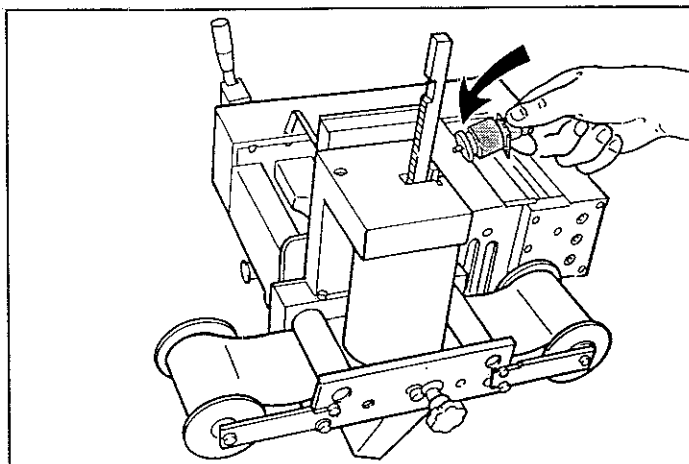
Inserire il carter ed avviare la macchina premendo il pulsante verde ② ed il pomello (A).
Alla fuoriuscita della pasta arrestare la macchina.



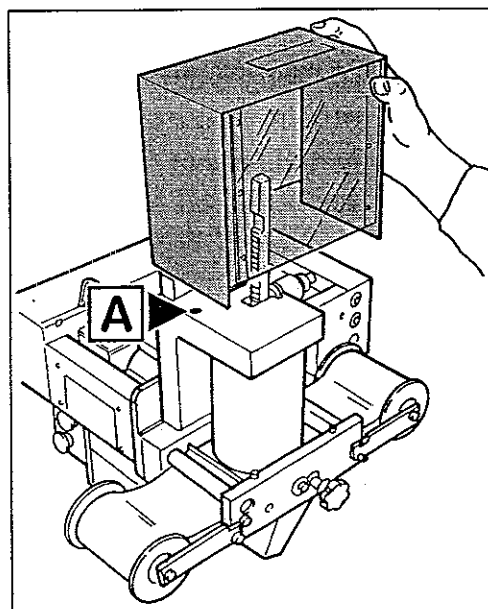
Togliere il carter ed inserire il contenitore pieno con l'asta a cremagliera.
(il senso della cremagliera dev'essere quello visibile in figura)



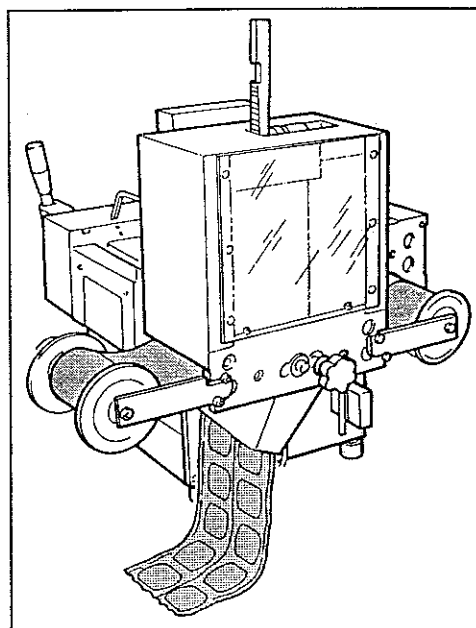
Bloccare il tutto inserendo il
nottolino di bloccaggio.
(Se il ripieno risultasse troppo duro,
il nottolino provvede ad arrestare
la cremagliera evitando danni al
gruppo. In questo caso bisognerà
ammorbidire il ripieno).



Montare il carter di protezione accertandosi che
la spina presente all'interno del carter sia
completamente inserita nella sua sede (A).
(L'inserimento corretto della spina aziona il
microinterruttore abilitando il funzionamento del
gruppo).
Premere il pulsante verde ② di avviamento.



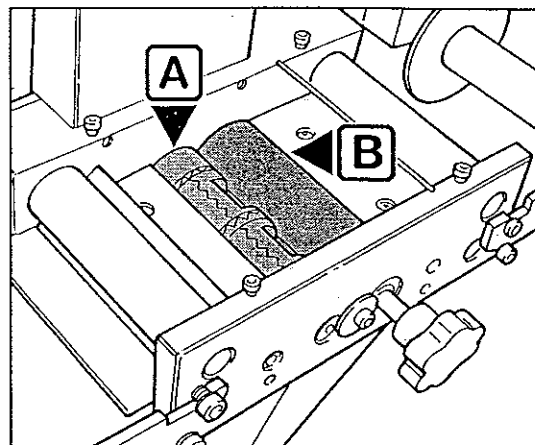
Dal basso scenderà il nastro ravioli. Sorvegliare il
regolare funzionamento del gruppo seguendo i
consigli della pagina seguente.





Durante la produzione è possibile arrestare il gruppo per pochi secondi per togliere il prodotto finito.

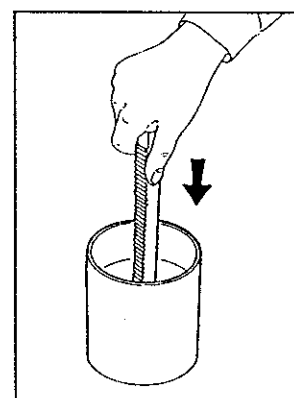
Per soste più lunghe si consiglia di togliere il contenitore con il ripieno dalla sua sede e di far uscire i lembi di sfoglia tra i rulli A e B in quanto se lasciati inseriti si possono incollare e creare problemi al regolare funzionamento.



Impiegando un ripieno più umido, si otterranno dei ravioli che asciugando risulteranno flosci, mentre con un ripieno più asciutto il raviolo rimane più gonfio e presentabile. Un pratico sistema per addensare il ripieno è di porlo per 2 - 3 ore in frigorifero (non in un congelatore) prima di usarlo (questo accorgimento si rivela particolarmente utile per il ripieno fatto con ricotta e spinaci).

Per verificare se il vostro ripieno ha una giusta densità, agendo come indicato in figura, dalla parte inferiore del contenitore il ripieno deve uscire dalle aperture.

Se il ripieno non accenna ad uscire è troppo asciutto, mentre se esce molto facilmente è troppo liquido.



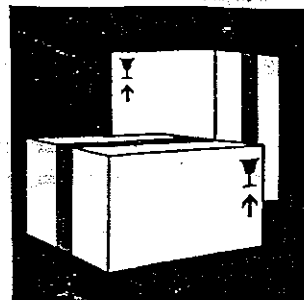
Evitare che finisca la sfoglia di pasta ed il ripieno scenda sui rulli sporcandoli. Se ciò dovesse accadere si dovrà **sganciare** il gruppo dalla macchina, **capovolgerlo** e provvedere ad una accurata pulizia, impiegando una spugna umida ed una spazzolina metallica. I rulli devono sempre essere mantenuti accuratamente puliti.

AVVERTENZA



Il gruppo non deve essere immerso in acqua o posto in lavastoviglie. Pulirlo con una spugna umida e una spazzola metallica per i rulli stampanti.

Parti di ricambio



Per l'assistenza tecnica

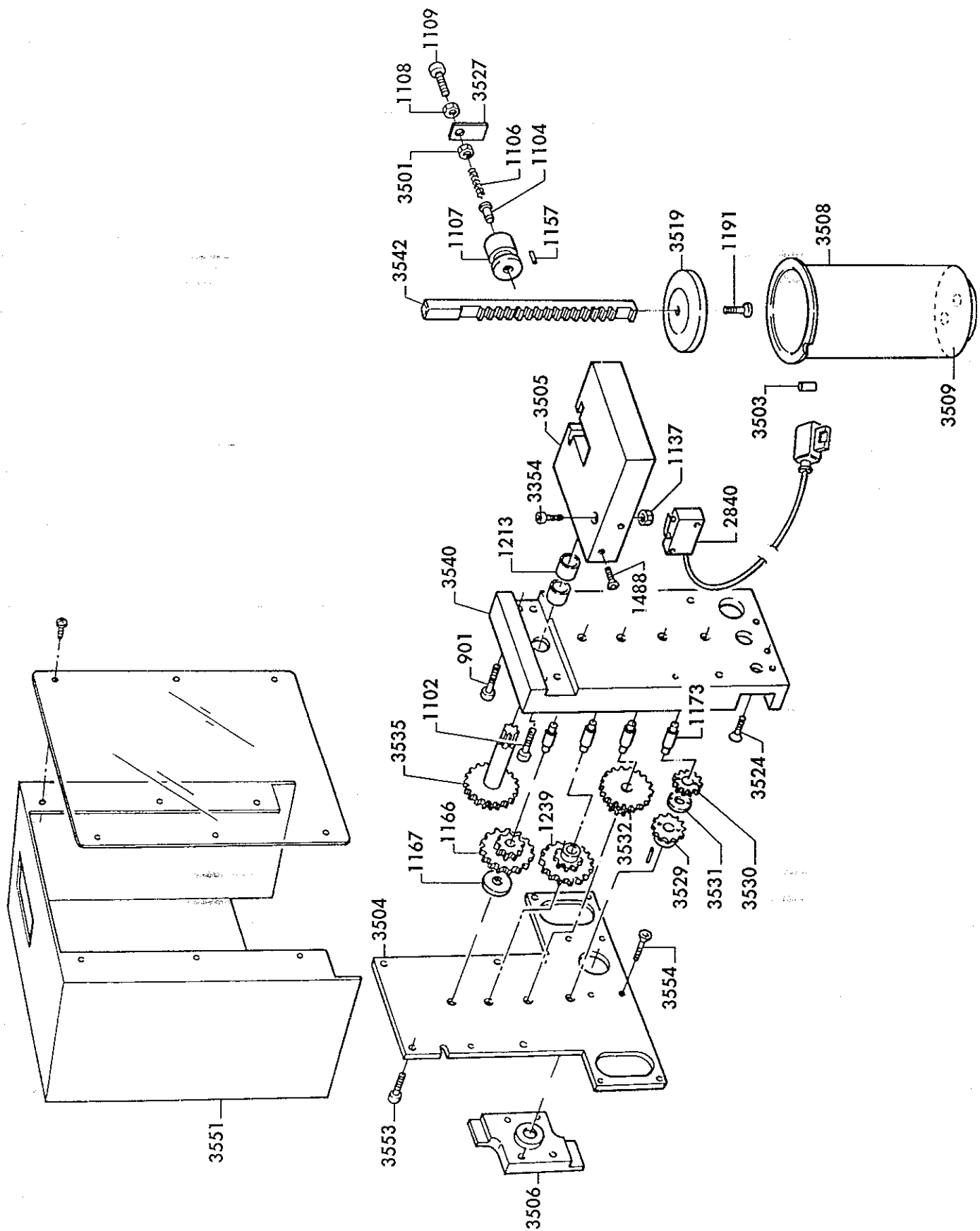


Le parti di ricambio descritte in questa sezione vanno sostituite esclusivamente da tecnici autorizzati da "La Monferrina".

Mettersi in contatto con "La Monferrina"

Tel. (0141) 273232

per avere i nominativi dei tecnici manutentori autorizzati di zona.



[illegible][illegible]

