

02/2009

Mod:LP17M

Production code:P.NUOVO



La Monferrina

MACCHINE AUTOMATICHE PER TUTTI I TIPI DI PASTA FRESCA

Via Statale 27/A - 14033 Castell'Alfero ASTI (ITALY)

Tel. 0141 296047 - Fax 0141 296134 - www.la-monferrina.com

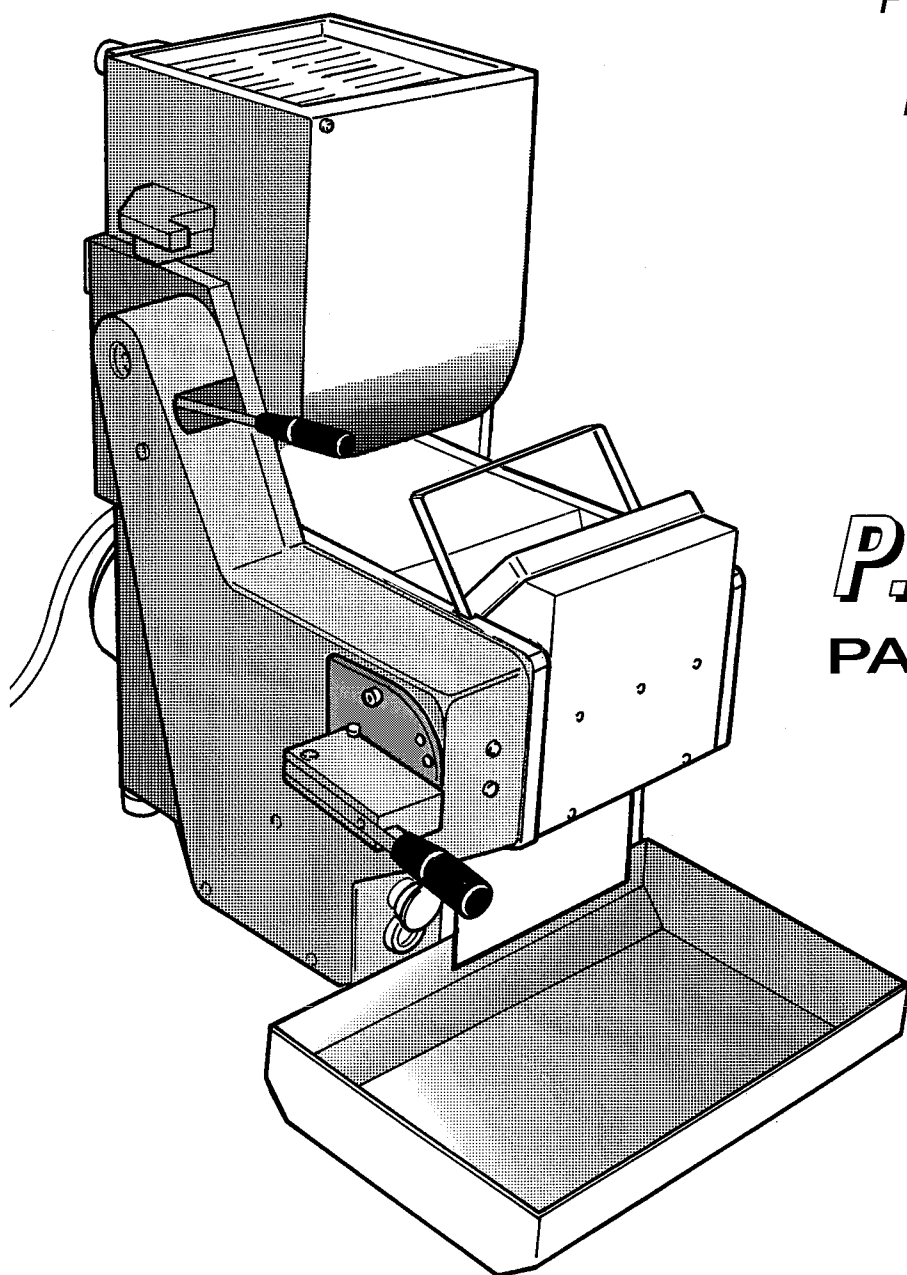
*USO E MANUTENZIONE
PER L'UTILIZZATORE*

*PARTI DI RICAMBIO
PER L'ASSISTENZA
TECNICA*

I

P. NUOVA
PASTA NUOVA

***Macchina
automatica
per la produzione
di pasta fresca***



**CONTIENE DICHIARAZIONE
DI CONFORMITÀ CE**

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

di Masoero Arturo & C. srl
Via Statale 27/A - 14033 Castell'Alfero ASTI (ITALY)

DICHIARA

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

P. NUOVA

Matricola n°:

Anno di costruzione:

alla quale questa dichiarazione si riferisce è conforme ai requisiti essenziali
di sicurezza previsti dalla Direttiva 98/37 CE

dalla Direttiva 73/23 CEE relativa alla bassa tensione.

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, _____

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 98/37 CE".

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.

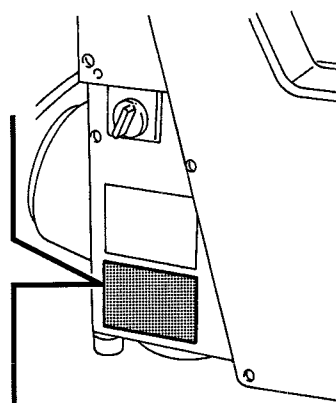
I dati contenuti in questo manuale sono forniti a titolo indicativo.

"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.

La Monferrina	
Via Statale 27/A - 14033 Castell'Alfero ASTI (ITALY)	
Tel. 0141 296047 - Fax 0141 296134	
Model	
Serial Number	V
Year	Hz
— CE —	



Il manuale deve accompagnare la macchina in caso di rivendita!

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 “estrusa”

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 é 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 é 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 grani grandi come un chicco di caffè. Se la farina si amalgama formando un impasto omogeneo é segno che é stato versato troppo liquido; in questo caso prima di trafilare la pasta occorre aggiungere un po' di farina e continuare l'impasto. Se invece la farina non forma i granuli ma rimane molto farinosa aggiungere un po' di liquido.

Vi forniamo alcune ricette per produrre diversi tipi di pasta.

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:

70% farina tipo “00”

30% semola di grano duro

n° 5 uova per 1 kg. d'impasto

oppure:

100% semola di grano duro

n° 5 uova per 1 kg. di semola

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

Preparazione pasta di semola:

(tipo: rigatoni, fusilli, conchiglie, spaghetti, ecc.)

Per questo tipo di pasta si impiegano solo semola di grano duro e acqua in percentuale del 30 / 33%. Quando s'impiegano tipi diversi di farina é bene miscelarli bene prima di aggiungere il liquido. A discrezione del gusto del consumatore si può aggiungere all'impasto del sale nella quantità indicativa di 2 gr. per 1 kg. di farina avendo cura di diluirlo bene nel liquido.



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%.

Preparazione pasta di semola:

(tipo: rigatoni, fusilli, conchiglie, spaghetti, ecc.)

Per questo tipo di pasta si impiegano solo semola di grano duro e acqua in percentuale del 30 / 33%. Quando s'impiegano tipi diversi di farina é bene miscelarli bene prima di aggiungere il liquido. A discrezione del gusto del consumatore si può aggiungere all'impasto del sale nella quantità indicativa di 2 gr. per 1 kg. di farina avendo cura di diluirlo bene nel liquido.

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.



Consigli e ricette per la produzione degli gnocchi

Gli gnocchi si ottengono lavorando un'impasto composto principalmente da farina di grano tenero (tipo "00" o granito) e patate o derivati dalle patate quali fecola, fiocchi, miscele pronte ecc. come vedremo meglio in seguito.

Altri ingredienti usati nell'impasto sono: acqua, uova (mediamente 1 per Kg di prodotto), sale, aromi, verdure quali zucca, ortiche, spinaci od altro per ottenere gnocchi colorati e aromatizzati. Quando si impiegano le verdure, devono essere ben strizzate per eliminare l'eccesso di acqua; eventualmente correggere ancora l'umidità aggiungendo un po' di farina.

Riportiamo qui di seguito alcune ricette per ottenere gnocchi rispettivamente con le patate, con i fiocchi di patate, con le miscele già pronte. Si tenga comunque conto che ogni ricetta può essere modificata secondo il gusto e/o l'esperienza dell'utilizzatore.

Gnocchi di patate:

Lessare le patate da sbucciare il giorno prima, scolarle e sbucciarle calde, lasciarle raffreddare ed asciugare (se questo non è possibile metterle 20 minuti in forno caldo).

Passare al setaccio od al tritacarne, incorporare 300 / 400 gr di farina per ogni Kg di patate, un uovo, sale, aromi vari (ad esempio noce moscata) ed impastare il tutto per 2 - 3 minuti.

In caso che l'impasto si presenti troppo umido correggere con una minima dose di fiocchi di patate o miscela pronta per gnocchi.

Patate Kg 2 - fiocchi di patate Kg 0,5 - farina Kg 0,5

Patate Kg 2 - farina Kg 0,4 - miscela pronta per gnocchi Kg 0,4

Patate Kg 2 - miscela pronta per gnocchi Kg 0,6

Gnocchi con fiocchi di patate:

Ingredienti: Kg 2,5 di farina, Kg 1,5 fiocchi di patate, gr 100 sale, litri 5 acqua da parte: litri 2,5 acqua, Kg 1 fiocchi di patate, 10 uova.

Procedimento: far bollire l'acqua salata, versarvi Kg 2,5 di farina e Kg 1,5 di fiocchi e mescolare per un massimo di 3 minuti di cottura.

Aggiungere Kg 1,5 di fiocchi precedentemente miscelati con litri 2,5 di acqua fredda e 10 uova. Impastare il tutto fino a che l'impasto risulti omogeneo.

Gnocchi con miscele pronte in commercio:

Miscelare le dosi di prodotto e acqua consigliate sulla confezione del prodotto avendo cura di usare acqua calda a 80 - 90°C.

Alcuni prodotti possono essere impastati con acqua fredda quando è espressamente consigliato dalla casa costruttrice.

Ricordare sempre che il gruppo sfarinatore deve essere alimentato con farina di riso setacciata o granito di grano tenero.

Con altri tipi di farina non funziona.

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. 37

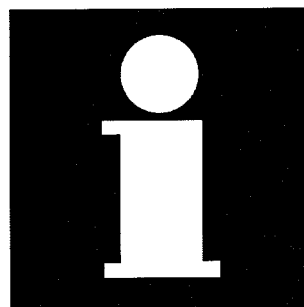


Sezione Gruppi opzionali

Pag. 41

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:

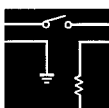
La sezione manutenzione è una guida alla cura della macchina.

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.

La struttura della macchina é realizzata interamente in acciaio inox, puro e inalterabile, ed é conforme alle norme antinfortunistiche vigenti in Italia e all'estero. I componenti principali della macchina sono:

- Motoriduttore elettrico trifase 380 V.
- Vasca e coclea in acciaio inox.
- Albero in acciaio inox, smontabili per facilitare la pulizia e la manutenzione.

- **Gruppi opzionali**

- Gruppo tagliatelle
- Gruppo ravioli
- Gruppo estrusore
- Gruppo gnocchi con coclea
- Gruppo gnocchi a pressione

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

- **Usi previsti**

Questo modello di macchina automatica é 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. Qualsiasi altro uso é considerato IMPROPRIO.

- **Rumore aereo**

Con riferimento alla normativa D.L. 277 sulla rumorosità, la macchina é 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%.

- **Trasporto**

Il peso della macchina é di 62 Kg pertanto deve essere movimentata con appositi mezzi di sicurezza.

- **Smaltimento**

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

La struttura della macchina é 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.

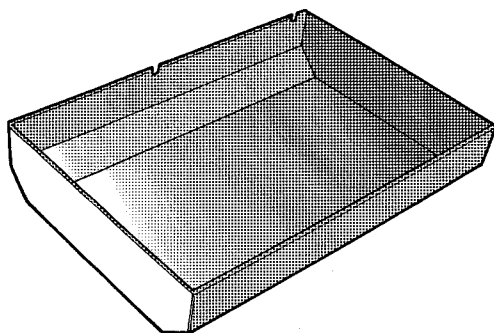
Su questa macchina "La Monferrina" garantirà la fornitura dei pezzi di ricambio per un periodo di cinque anni dopo un'eventuale uscita di produzione del modello.

ATTENZIONE

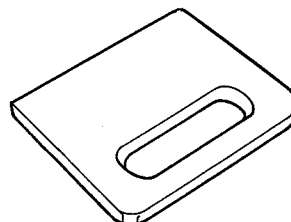
É cura del Cliente verificare che la macchina, durante il trasporto, non abbia subito danni strutturali che potrebbero pregiudicare il suo funzionamento e/o la sua sicurezza.



- n° 1 contenitore

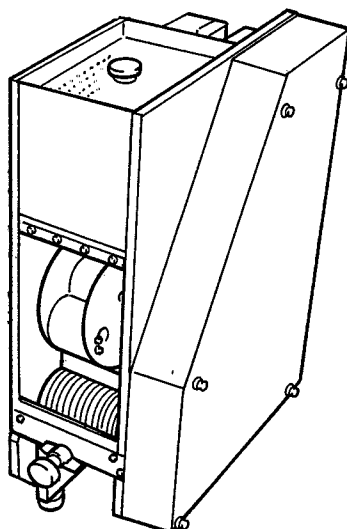


- n° 1 pestello

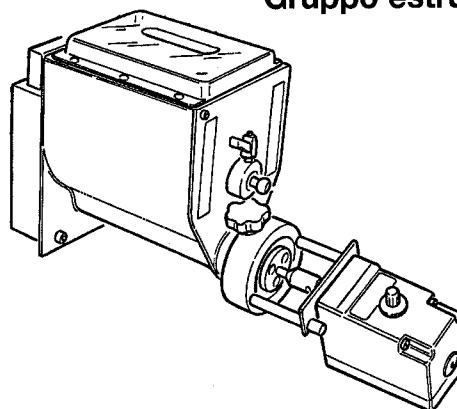


Opzionali

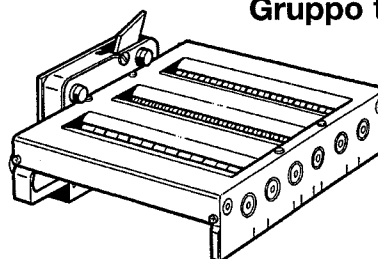
Gruppo gnocchi a pressione



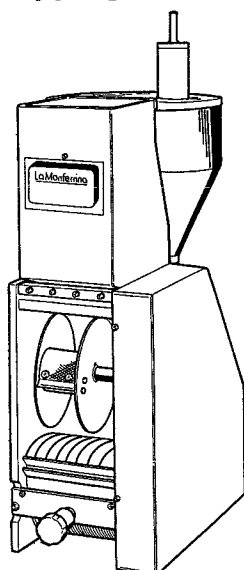
Gruppo estrusore



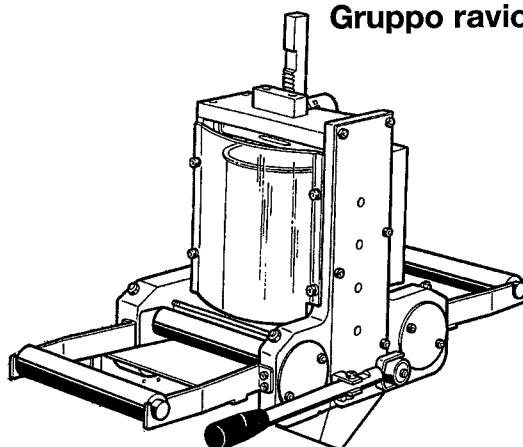
Gruppo tagliatelle

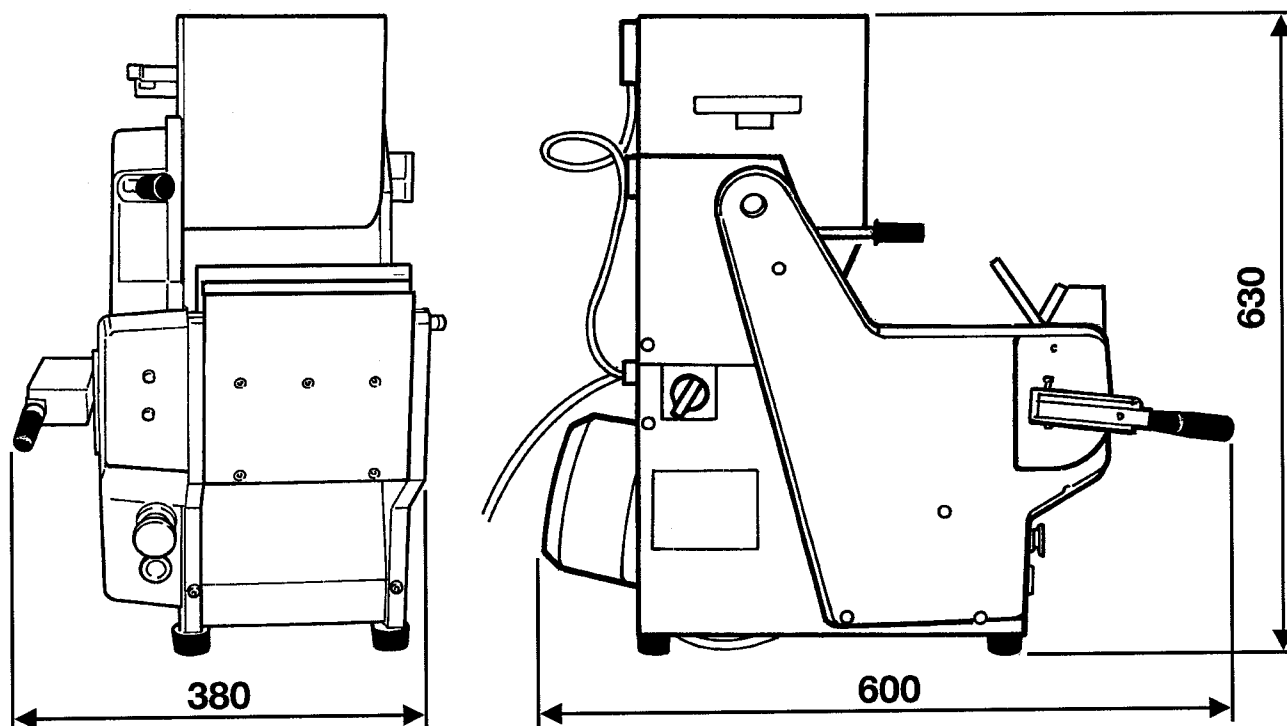


Gruppo gnocchi con coclea



Gruppo ravioli





Capacità vasca impastatrice

4 Kg

Produzione pasta

20 Kg/h

Potenza motore trifase

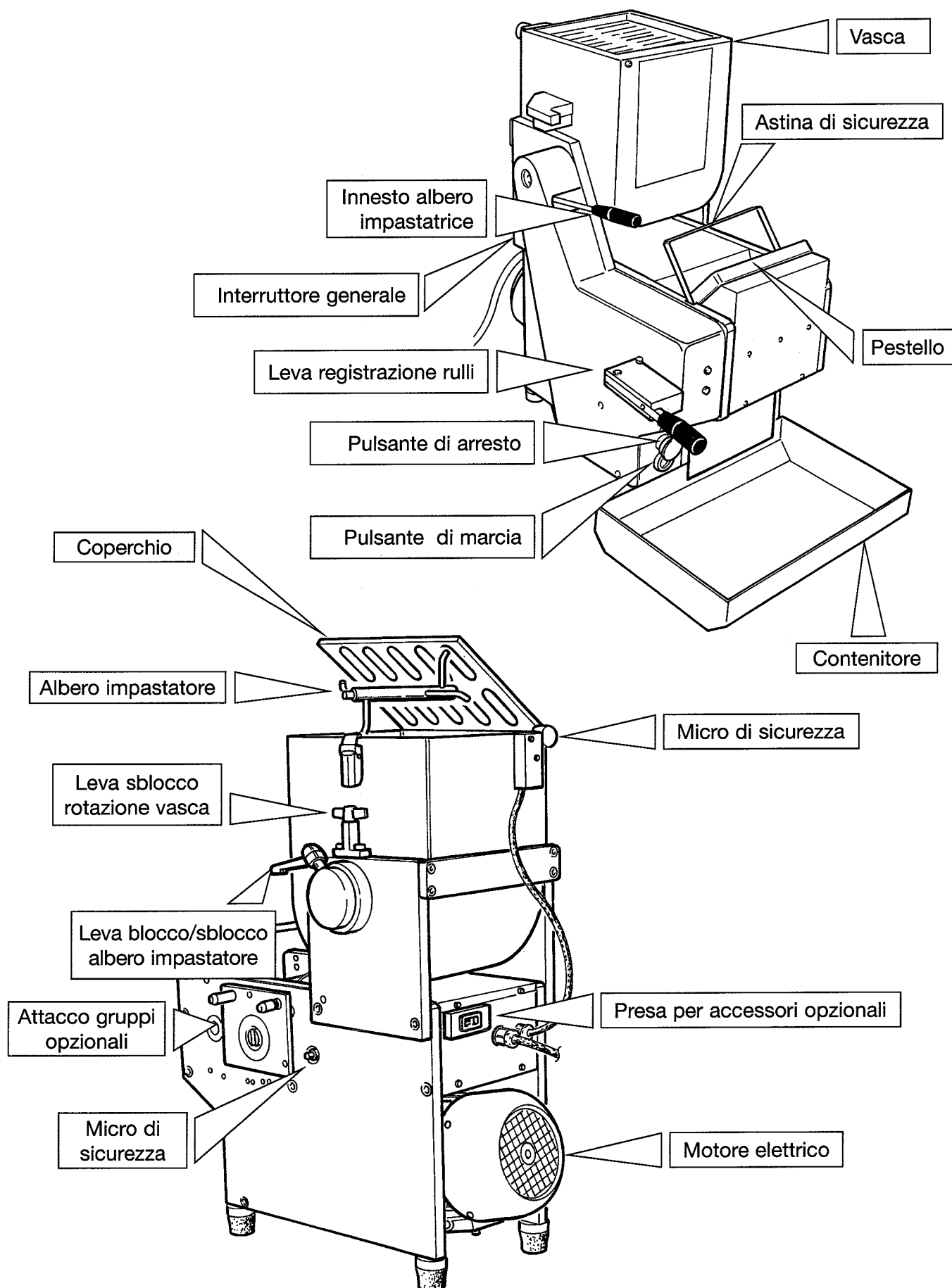
1,2 Hp

Peso

62 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

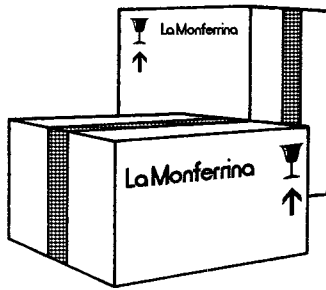


- Leggere attentamente questo manuale prima di far funzionare la macchina. Se qualche istruzione fosse dubbia, contattare immediatamente il rivenditore o l'azienda costruttrice.
- Se questo manuale venisse danneggiato o smarrito occorrerà richiedere al rivenditore la copia sostitutiva.
- Danni strutturali, 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.

ATTENZIONE

È necessario effettuare da parte del datore di lavoro, l'informazione, la formazione e l'addestramento dell'utilizzatore secondo quanto prescritto dalle vigenti leggi.





**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 Statale 27/A - 14033 Castell'Alfero ASTI (ITALY)
Tel. 0141 296047 - Fax 0141 296134

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.

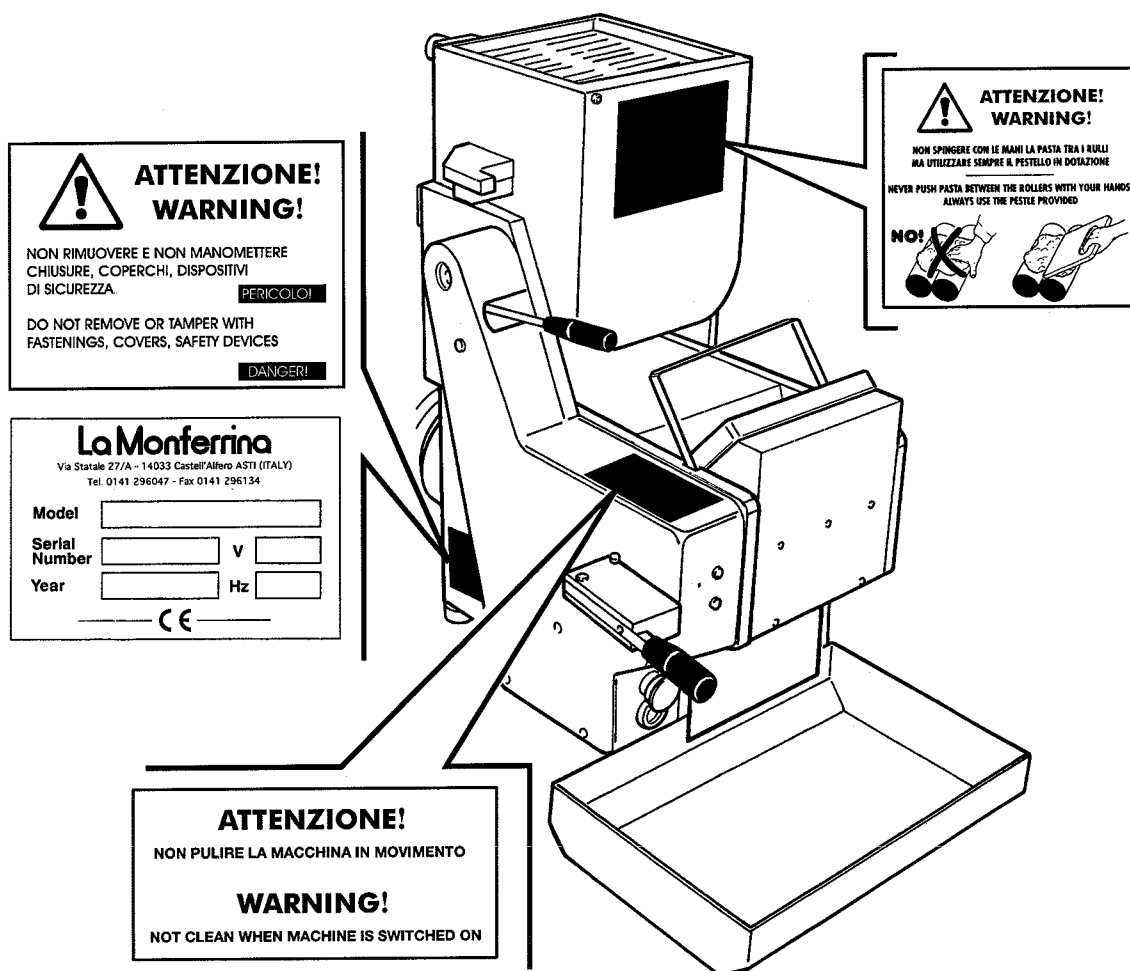
In questa pagina viene indicata la loro esatta ubicazione e natura del pericolo.

ATTENZIONE

Assicurarsi che siano leggibili tutti i messaggi di sicurezza.

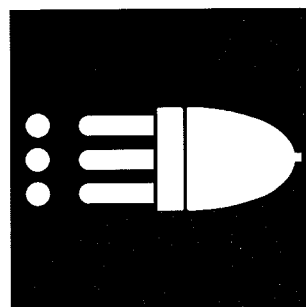
Pulirli usando un panno, acqua e sapone. Non usare solventi, nafta o benzina. Sostituire le etichette danneggiate richiedendole al rivenditore "La Monferrina".

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



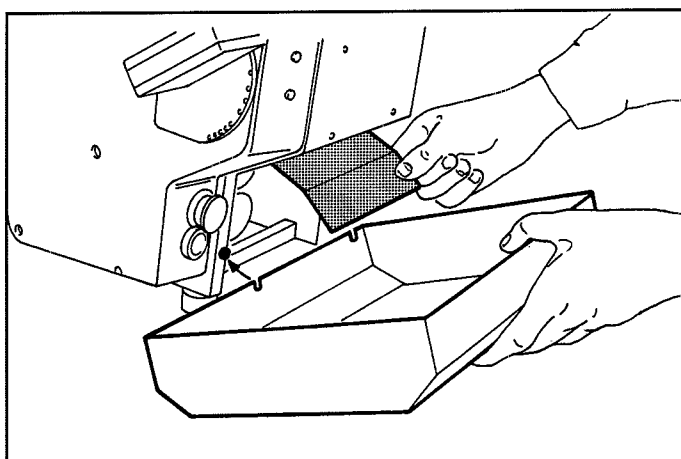
Installazione

- 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.

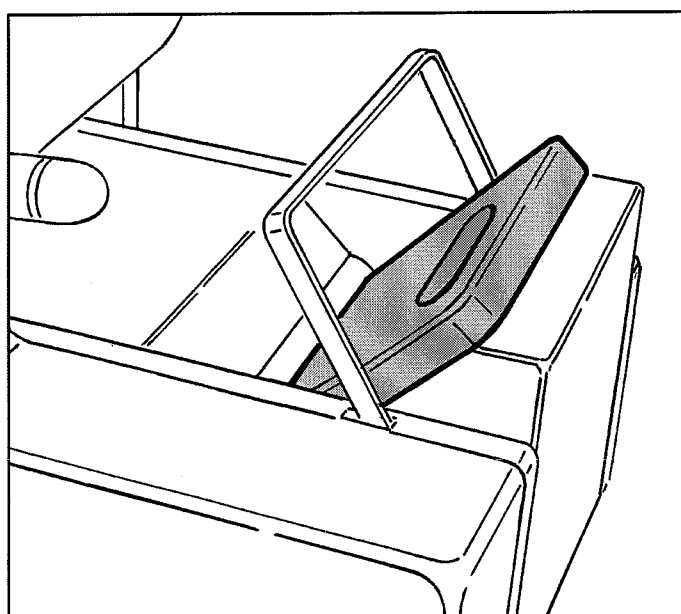
AVVERTENZA



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



Sollevare lo sportellino indicato in figura e posizionare il contenitore per la raccolta della sfoglia facendo coincidere i due perni presenti sulla macchina con le due asole del contenitore.
Riabbassare lo sportellino.



Assicurarsi che il pestello sia correttamente posizionato sulla macchina come indicato in figura.



ATTENZIONE

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



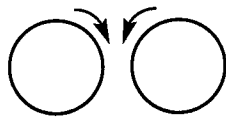
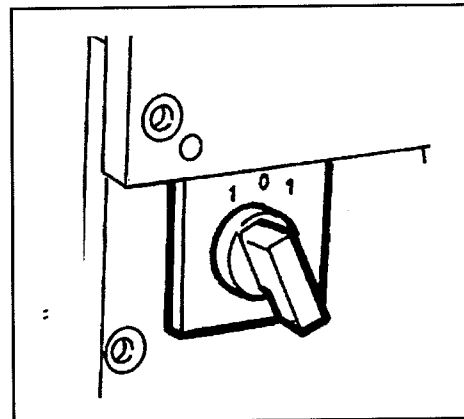
Verifica microinterruttori di sicurezza.

Verificare periodicamente la funzionalità dei microinterruttori di sicurezza.

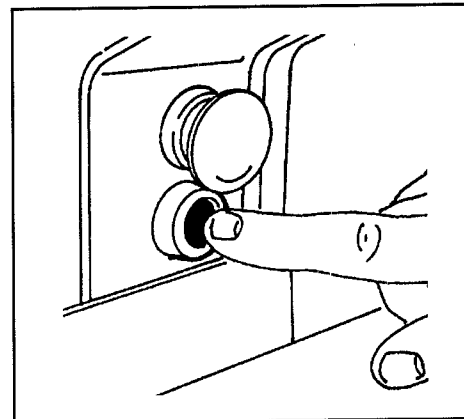
- Alimentare la macchina agendo sull'interruttore generale.
La posizione 1 destra o sinistra dell'indicatore serve per non dover manomettere la spina per invertire le fasi di alimentazione del motore.

ATTENZIONE

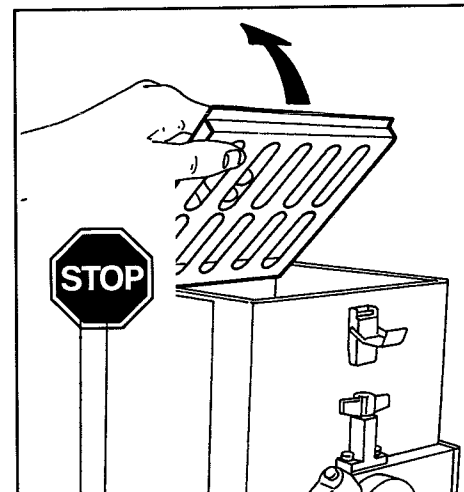
Cambiando il punto di alimentazione della macchina occorrerà verificare che il senso di rotazione dei rulli sia corretto.

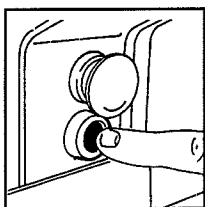


- Premere il pulsante di avviamento macchina.

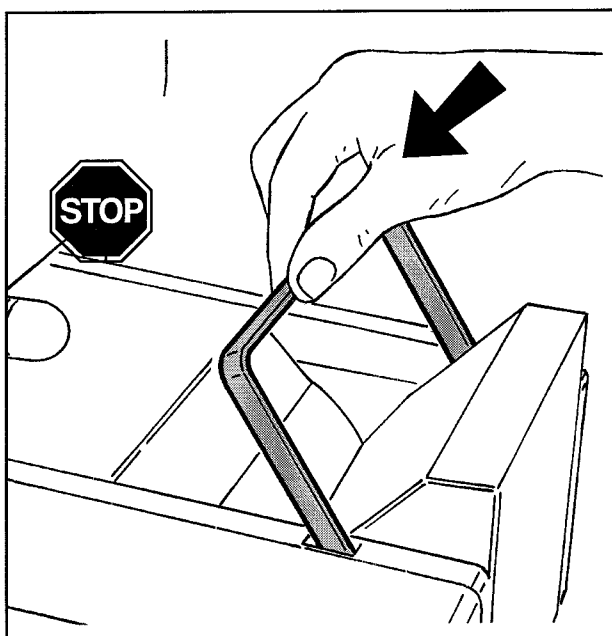


Aprire il coperchio della vasca impastatrice:
la macchina si dovrà arrestare.

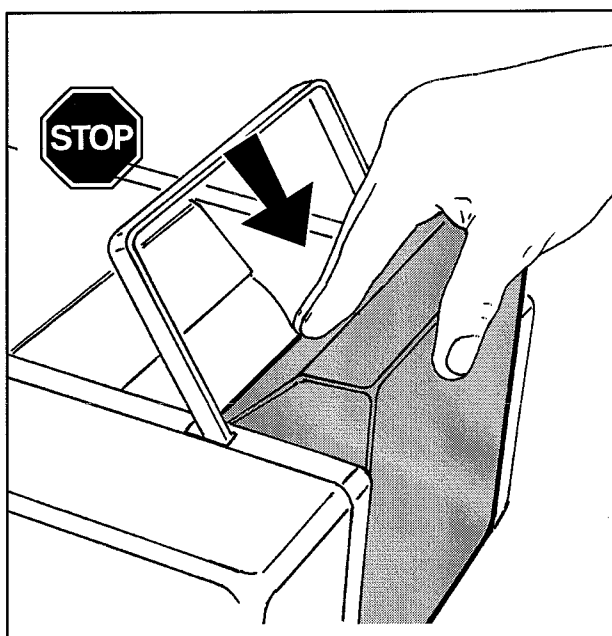




Premere il pulsante di avviamento macchina.



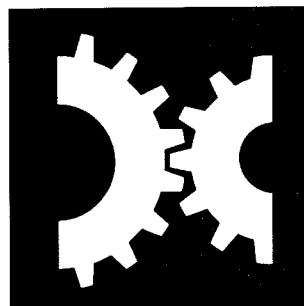
Spingere verso l'interno l'astina di sicurezza: la macchina si dovrà arrestare.



Premere il carter nel senso indicato dalla freccia in figura: la macchina si dovrà arrestare

4

Sezione Funzionamento

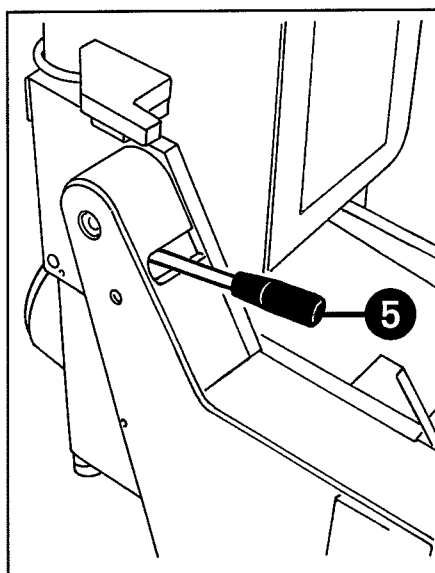
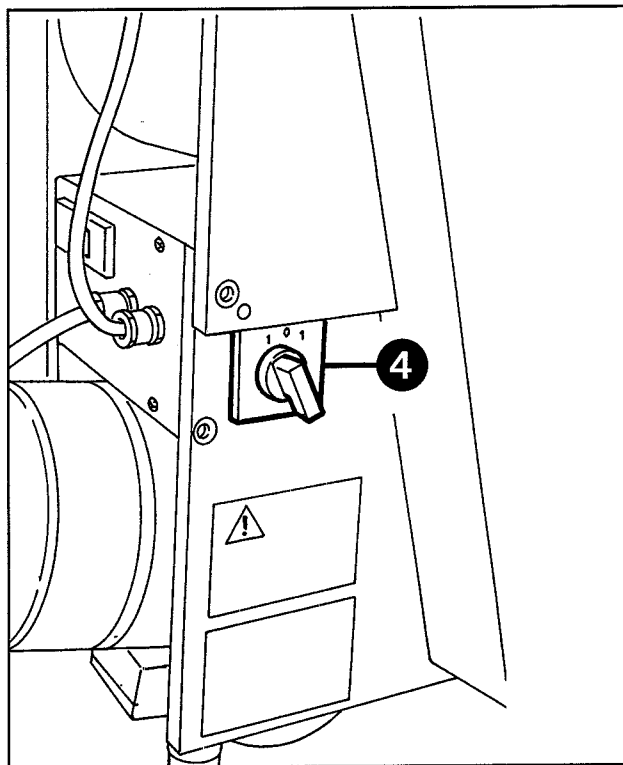
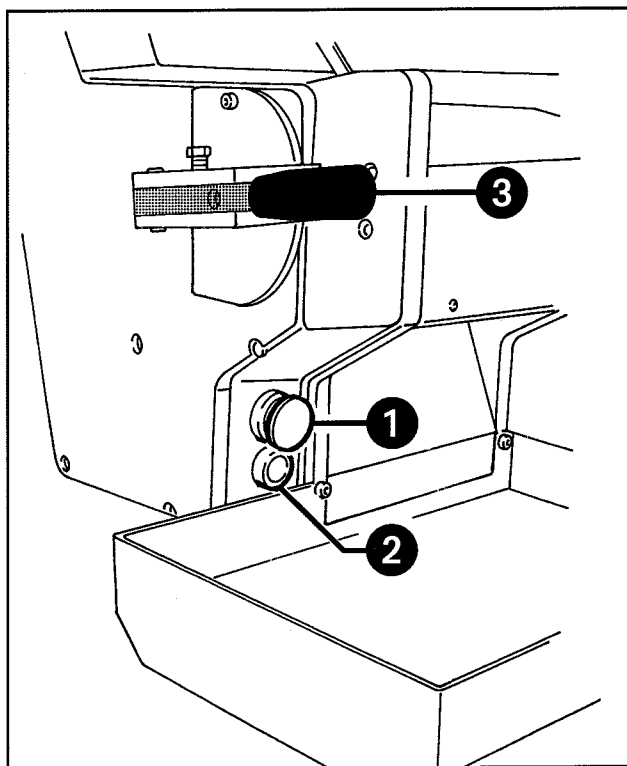


Nota:

Per il funzionamento dei gruppi opzionali vedere sezione 8



Descrizione comandi



- ❶ Pulsante di STOP
- ❷ Pulsante di AVVIAMENTO
- ❸ Leva di regolazione rulli
- ❹ Interruttore generale (invertitore del senso di marcia)
- ❺ Leva di innesto albero impastatore



- **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.

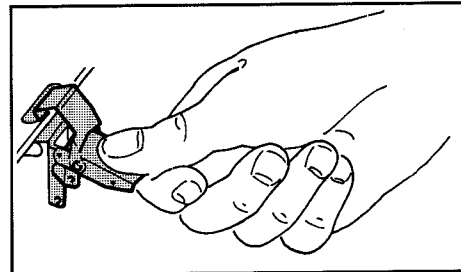
- **Ciclo di lavoro:**

- Aprire il coperchio e riempire la vasca impastatrice con gli ingredienti di base, farina e/o semola di grano duro, acqua e/o uova.
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).
Romperle le uova in un recipiente a parte in modo da poter eliminare eventuali frammenti del guscio.

Nota:

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

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

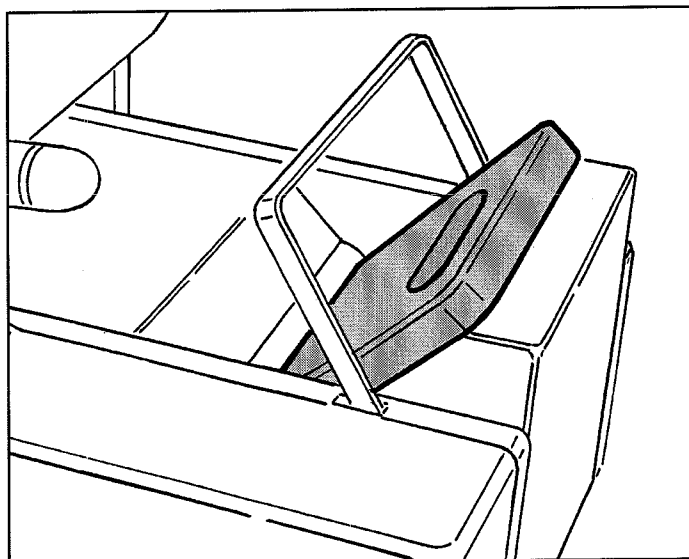


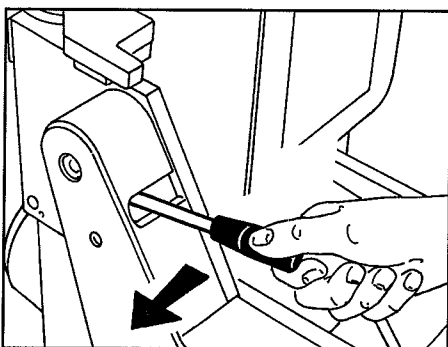
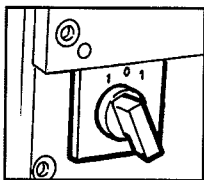
ATTENZIONE

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

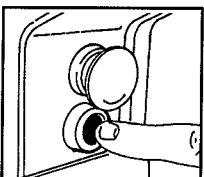


Durante l'operazione di impasto il "pestello" deve sempre essere posizionato nella sua sede.





Portare la leva ⑤ verso l'esterno della macchina inserendo così l'albero impastatore.



Avviare la macchina premendo il pulsante ②.

ATTENZIONE

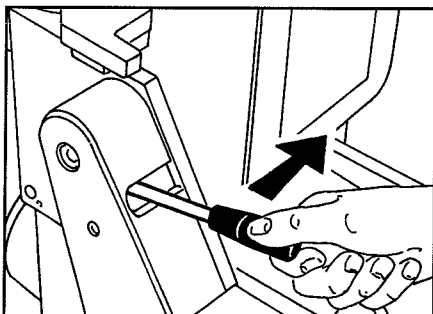
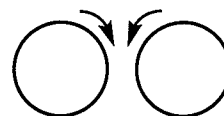


Non indossare indumenti ampi o elementi sporgenti che possano impigliarsi nella macchina.

AVVERTENZA



Premendo il pulsante 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.

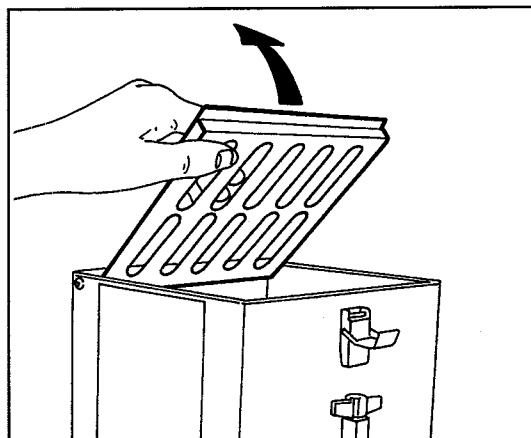


Terminata l'operazione di impasto occorre:

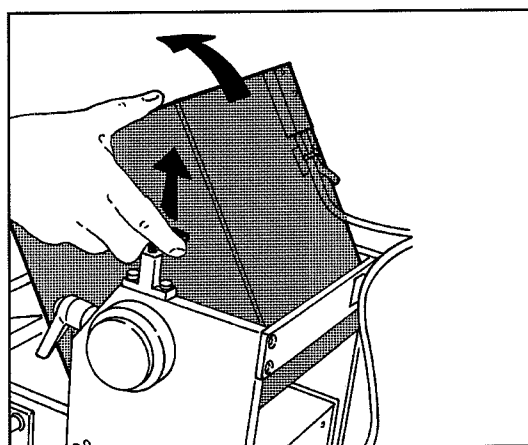
Portare la leva ⑤ verso l'interno della macchina.



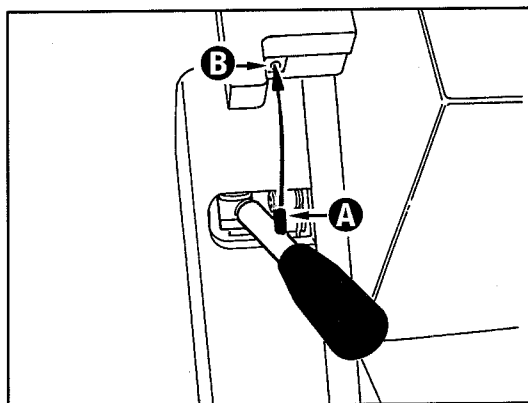
Aprire il coperchio della vasca



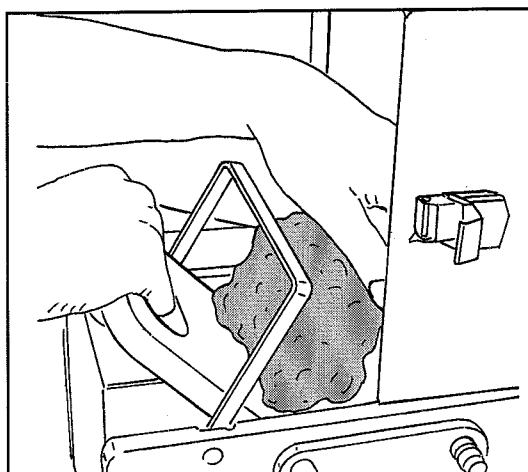
Alzare la leva indicata in figura e ruotare completamente la vasca impastatrice.



Far coincidere il perno A presente sulla leva con il foro B della vasca impastatrice.
Abbassando la vasca il perno A deve entrare completamente nel foro B.

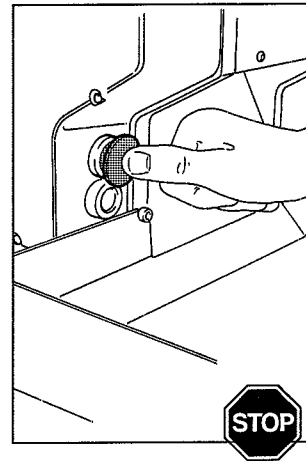
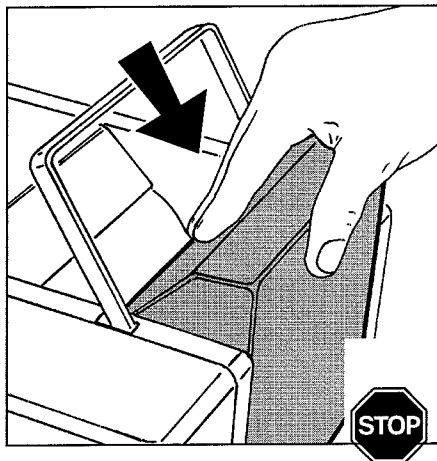
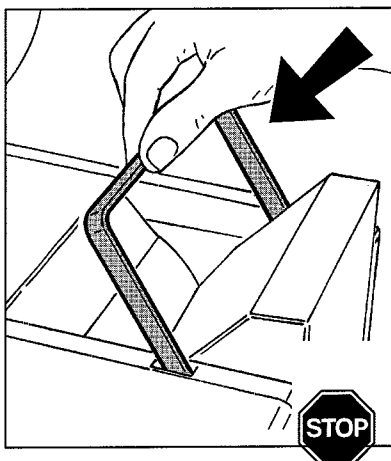


Far scendere l'impasto fra i rulli.
Estrarre il pestello dalla propria sede ed utilizzarlo per spingere fra i rulli l'impasto.

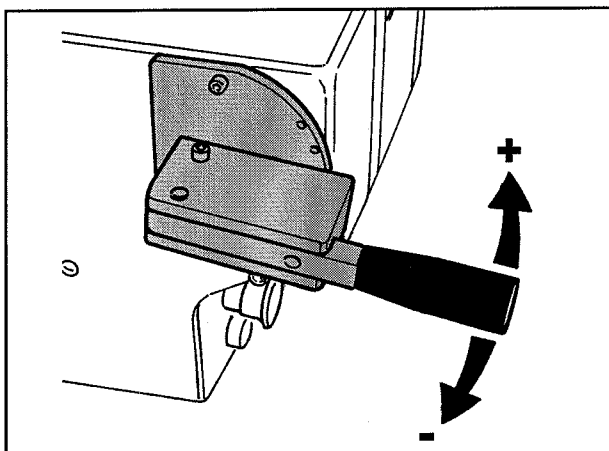




ATTENZIONE

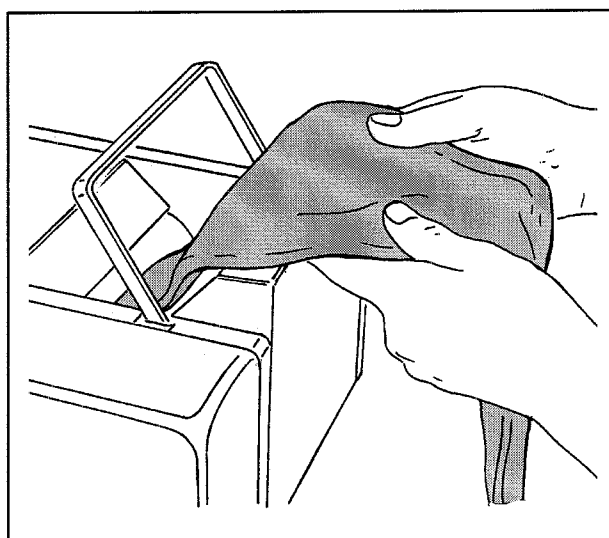


Per ogni emergenza bloccare la macchina agendo sull'astina, sul carter oppure sul pulsante rosso a fungo indicati in figura.



Regolazione della distanza fra i rulli

Per regolare la distanza fra i rulli, quindi lo spessore della sfoglia, sganciare la leva tirandola verso l'esterno quindi spostarla verso l'alto per aumentare lo spessore della sfoglia oppure verso il basso per diminuirla.



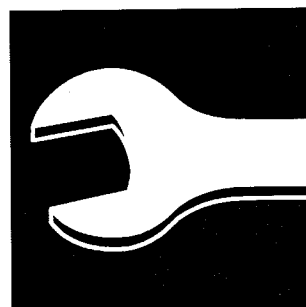
Si consiglia di far passare più volte la sfoglia nei rulli regolando gradualmente il suo spessore.

Nota:

Vedere "Consigli sulla produzione della pasta laminata".

5

Sezione Manutenzione



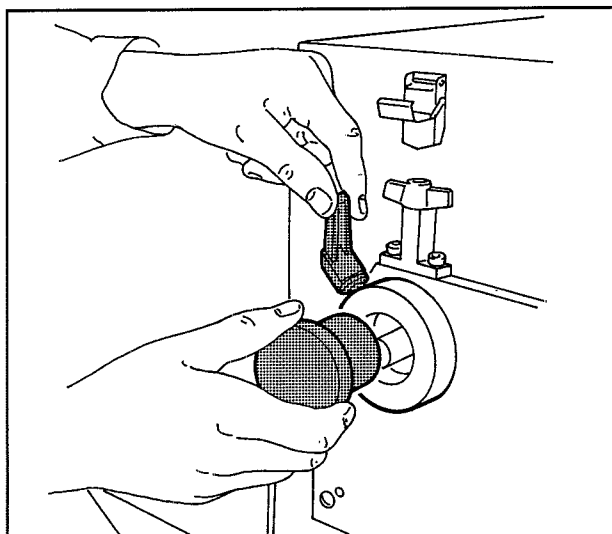


ATTENZIONE

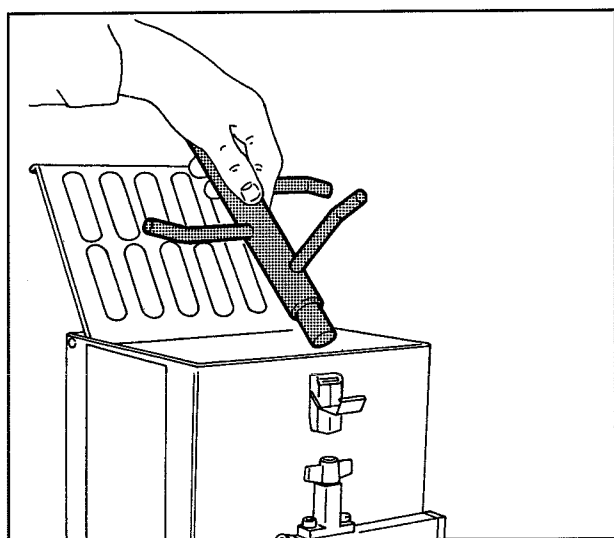
Prima di iniziare interventi di manutenzione togliere la spina dalla presa di corrente!
Non avviare mai la macchina durante le operazioni di manutenzione quali pulizia, ingrassaggio e lubrificazione.



Per facilitare la pulizia all'interno della vasca impastatrice occorre smontare l'albero nel seguente modo:



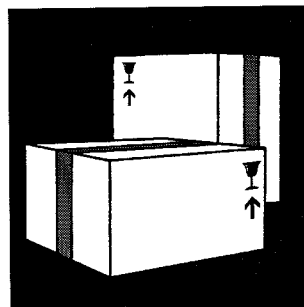
Ruotare verso l'alto, in senso antiorario, la leva di bloccaggio ed estrarre la ghiera.



Sfilare dall'alto l'albero impastatore. Pulire l'interno della vasca e l'albero tolto con una spugna umida. Rimontare l'albero con la sua ghiera richiudendo la leva di bloccaggio.

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 296047
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:



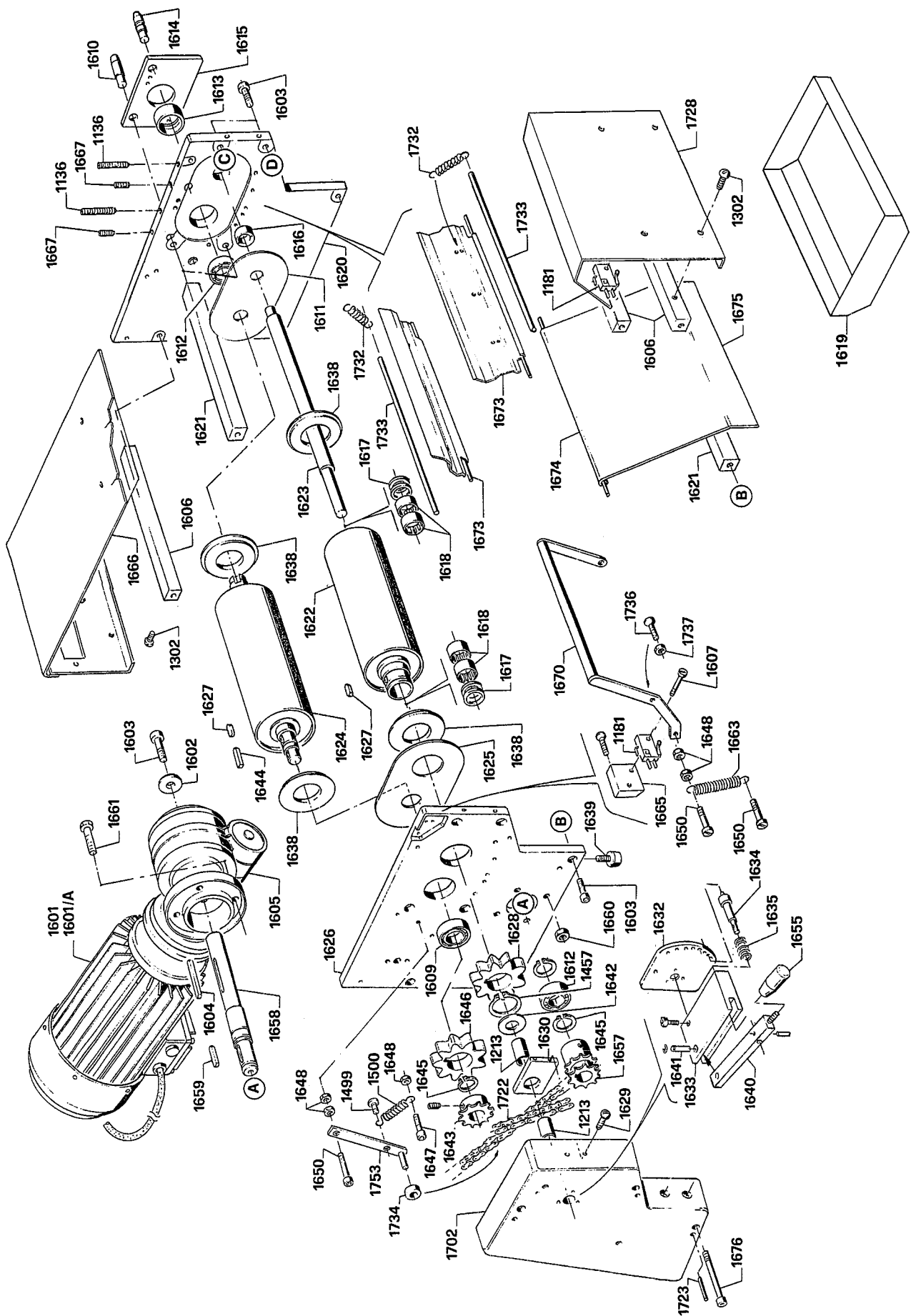
La Monferrina s.n.c.
Ufficio Tecnico Ricambi
Fax 0141 296134

La Monferrina

Alla cortese attenzione del Sig.

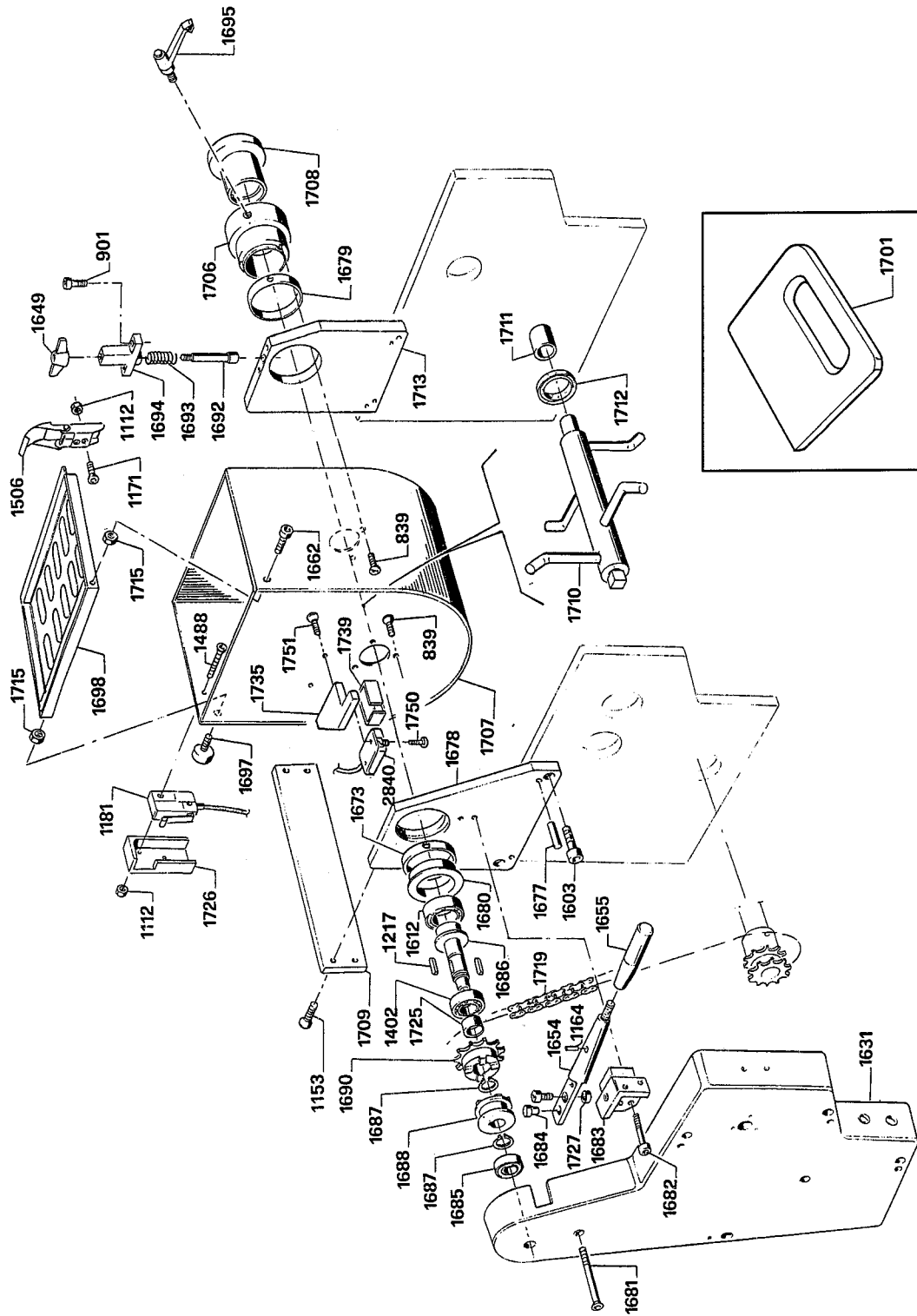
Ditta		Trasmesso da:	
Località		Provincia	
Indirizzo			
Modello macchina		Numero di serie	
Termine di consegna		Vostro riferimento	
Destinazione materiale			

[illegible]

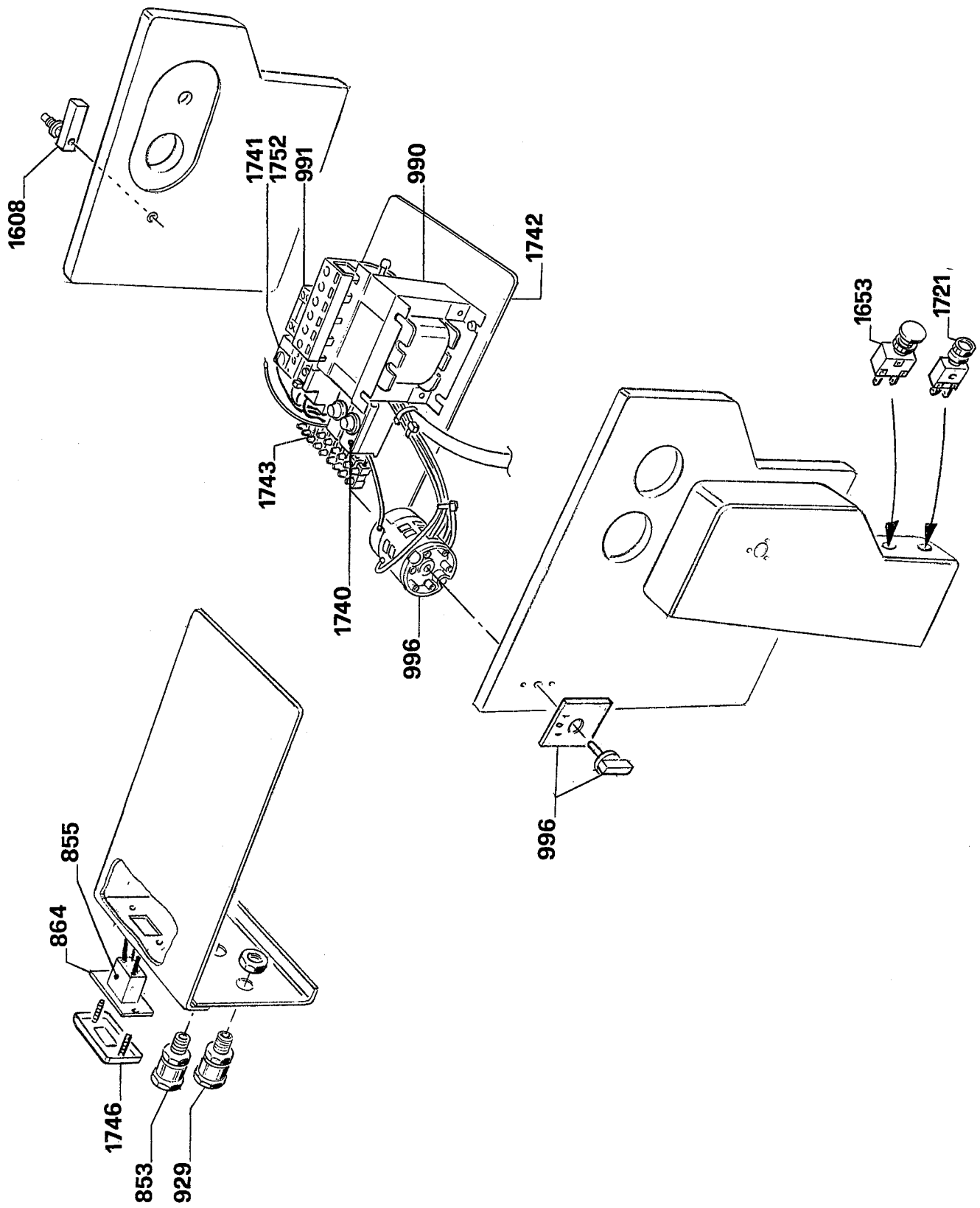


Codice	Descrizione
1118	Vite
1133	Vite
1136	Grano
1162	Vite
1181	Microinterruttore
1213	Boccola
1302	Vite
1457	Anello seeger
1512	Rondella
1601	Motore elettrico 380 V
1601/a	Motore elettrico 220 V
1602	Rondella
1603	Vite
1604	Linguetta
1605	Riduttore
1606	Distanziale
1607	Vite
1609	Cuscinetto
1610	Perno
1611	Rasamento
1612	Cuscinetto
1613	Boccola
1614	Perno
1615	Piastrina
1616	Boccola eccentrica
1617	Anello di tenuta
1618	Cuscinetto
1619	Vaschetta
1620	Fiancata dx
1621	Distanziale
1622	Rullo anteriore
1623	Albero eccentrico
1624	Rullo posteriore
1625	Rasamento
1626	Fiancata sx
1627	Linguetta
1628	Ingranaggio
1629	Vite
1630	Staffa
1632	Posizionatore rullo
1633	Blocchetto
1634	Perno
1635	Molla per leva
1636	Pomello
1637	Pestello
1643	Pignone
1644	Linguetta a disco

Codice	Descrizione
1647	Vite
1648	Dado
1638	Disco
1639	Piede
1640	Leva
1641	Perno
1642	Rondella
1645	Anello seeger
1646	Ingranaggio
1648	Dado
1650	Vite
1651	Anello Seeger
1652	Boccola
1655	Manopola
1657	Pignone
1658	Albero
1659	Linguetta
1660	Dado esagonale
1661	Vite
1663	Molla
1665	Tassello
1666	Carter
1667	Grano
1670	Leva emergenza
1673	Raschietto
1674	Asta
1675	Scivolo
1676	Vite
1699	Tassello
1734	Rullo
1722	Catena
1723	Spina cilindrica
1728	Carter
1732	Molla
1733	Asta
1736	Vite
1737	Dado
1738	Anello
1747	Targhetta
1748	Dado esagonale
1749	Grano
1753	Braccio tendicatena



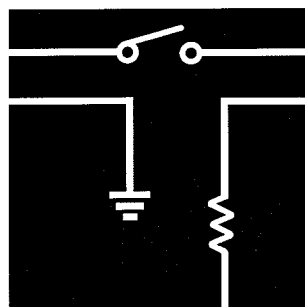
[illegible]



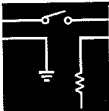
[illegible][illegible]

7

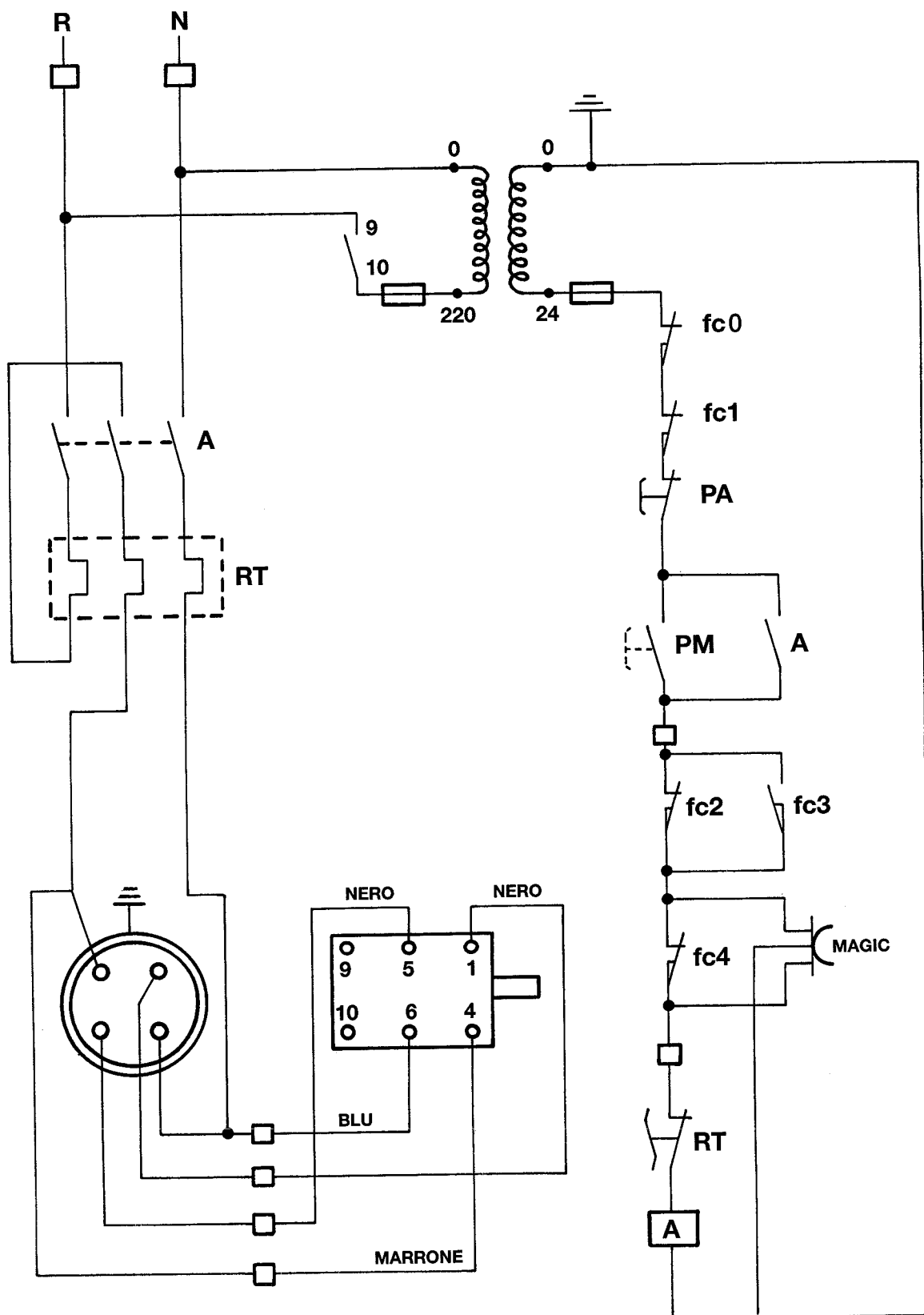
Sezione Schemi elettrici



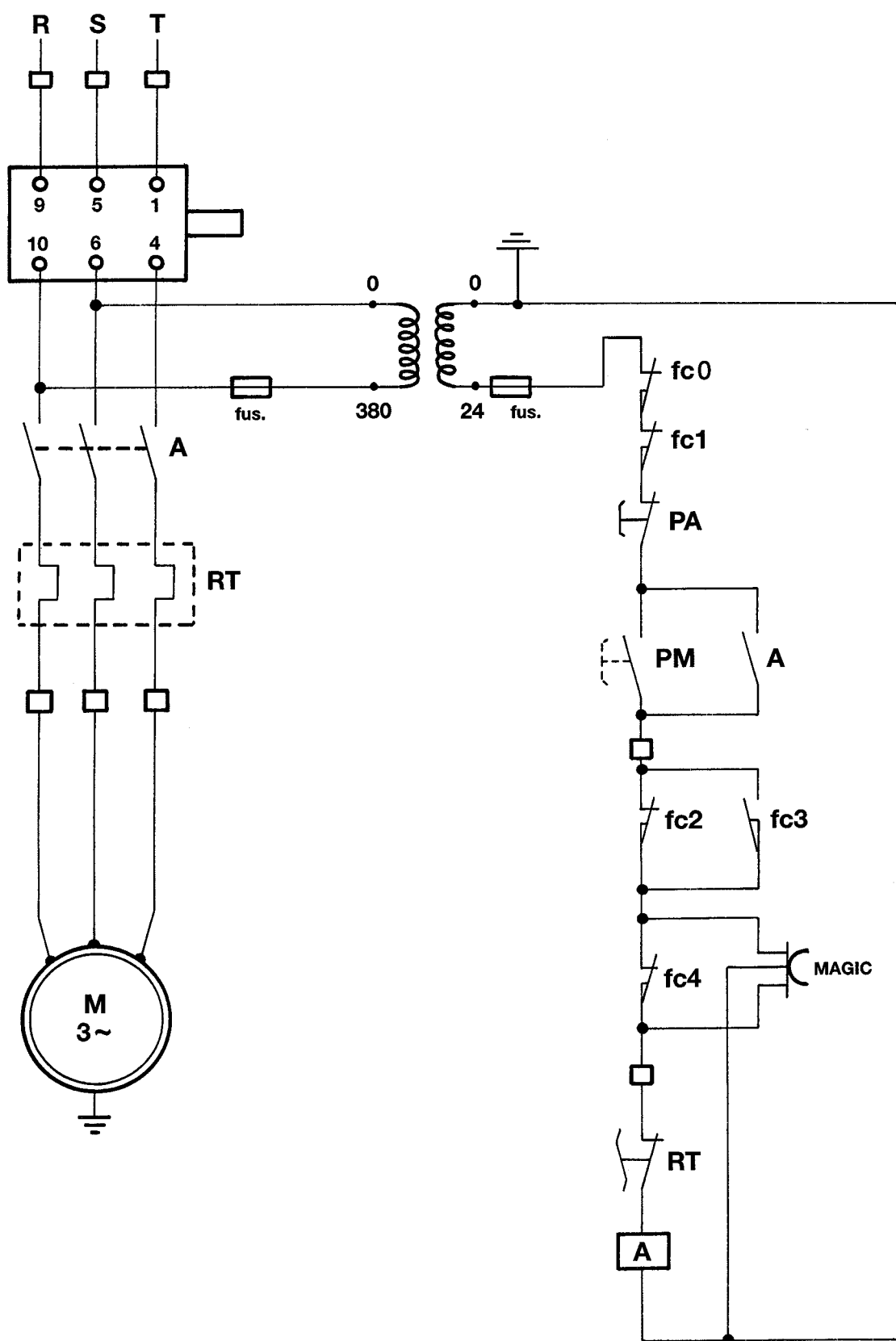
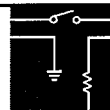
Per l'assistenza tecnica



Schema elettrico 220 V monofase



Schema elettrico 380 V trifase



8

Sezione Gruppi opzionali

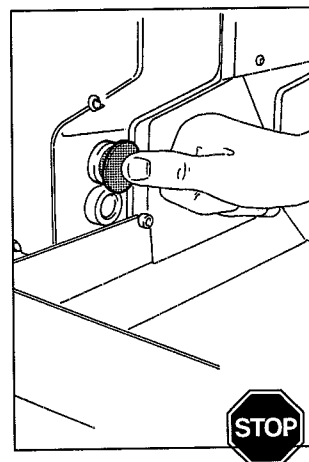
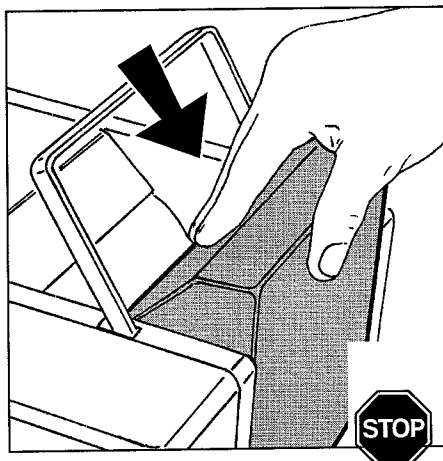
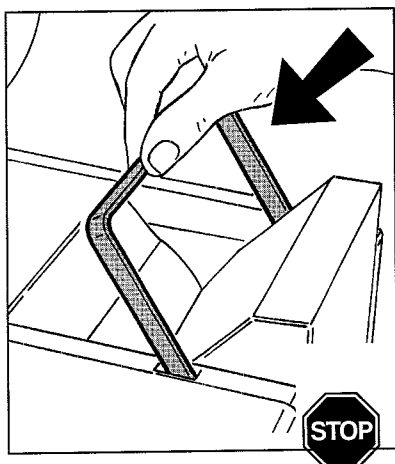


Gruppo ravioli	pag. 45
Gruppo tagliatelle	pag. 59
Gruppo estrusore	pag. 65
Gruppo gnocchi con coclea	pag. 79
Gruppo gnocchi a pressione	pag. 87



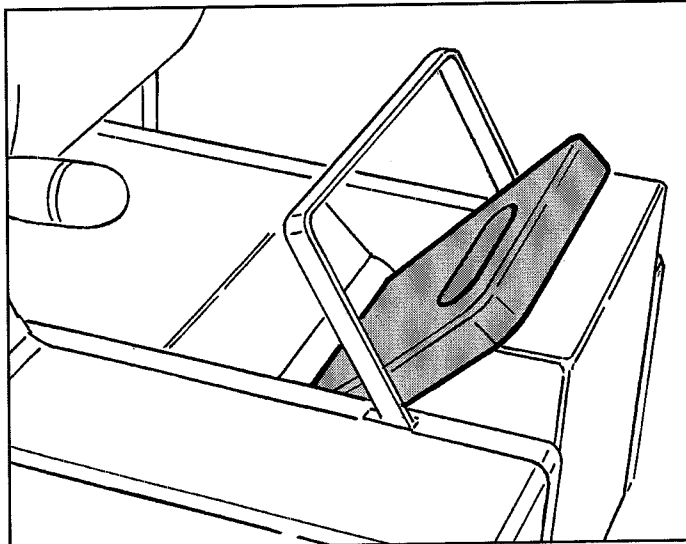
Prima di utilizzare i gruppi opzionali leggere attentamente le “Informazioni importanti sulla sicurezza” contenute a pag. 8 e 9.

ATTENZIONE



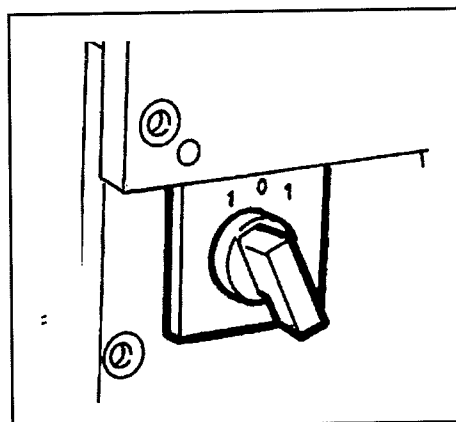
Per ogni emergenza bloccare il gruppo inserito agendo sull'astina, sul carter oppure sul pulsante rosso a fungo presenti sulla macchina base P. NUOVA, indicati in figura.

Durante l'uso dei gruppi opzionali il “pestello” deve sempre essere posizionato nella sua sede sulla macchina base P. NUOVA.

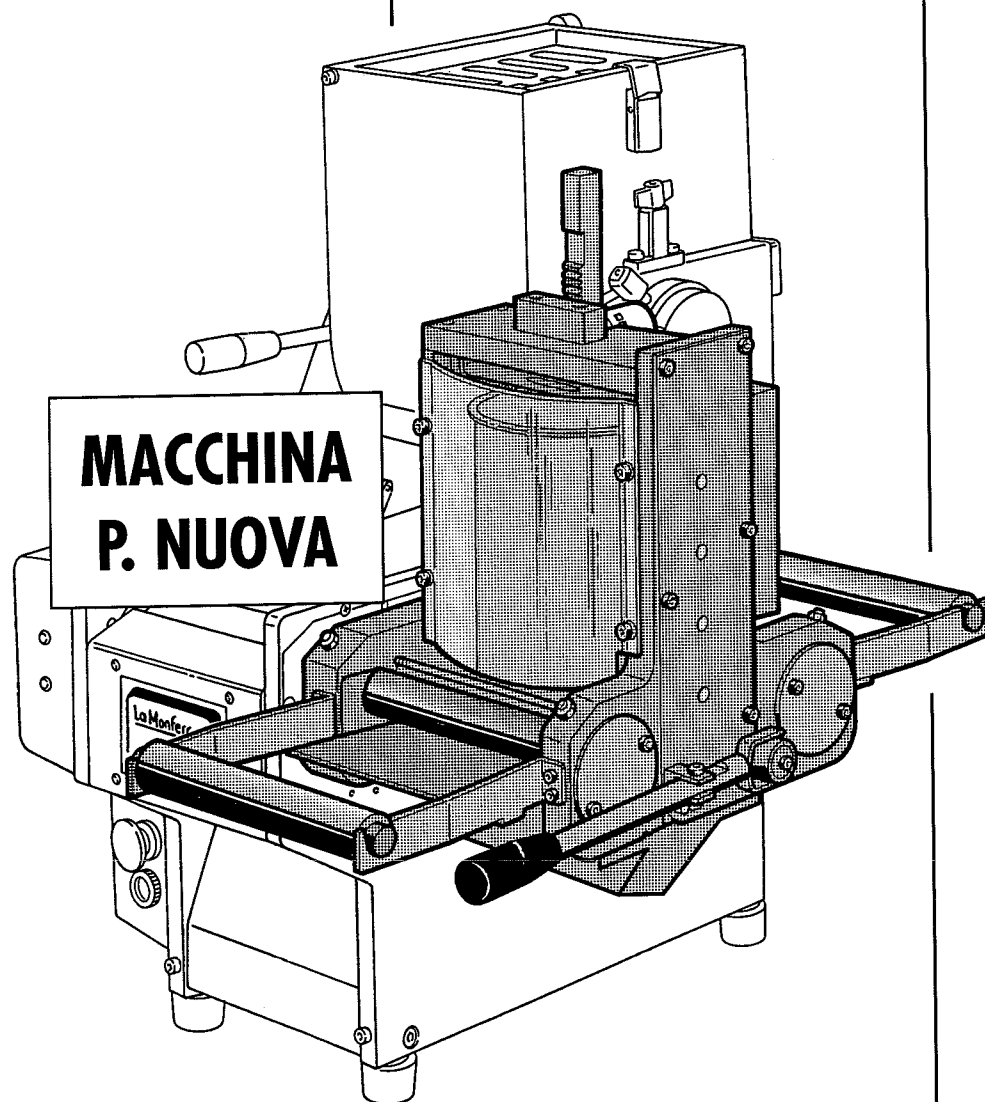


AVVERTENZA

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 base P. NUOVA.

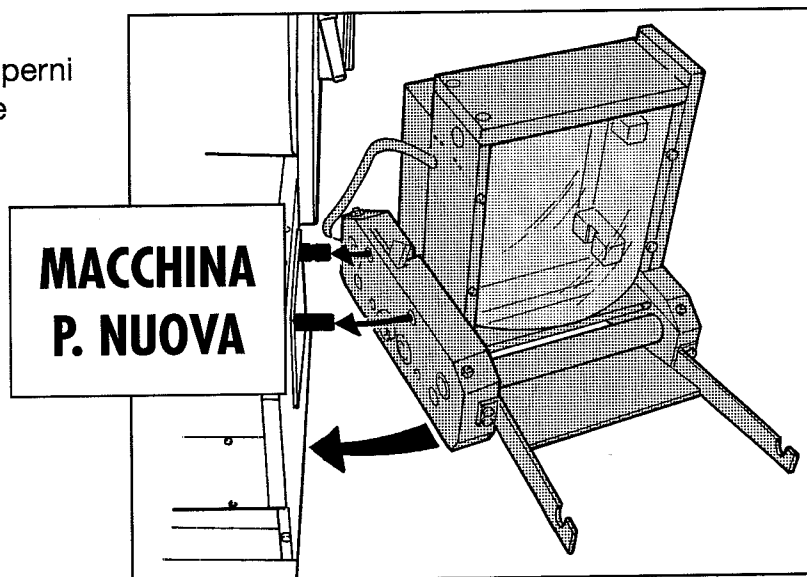


Gruppo ravioli

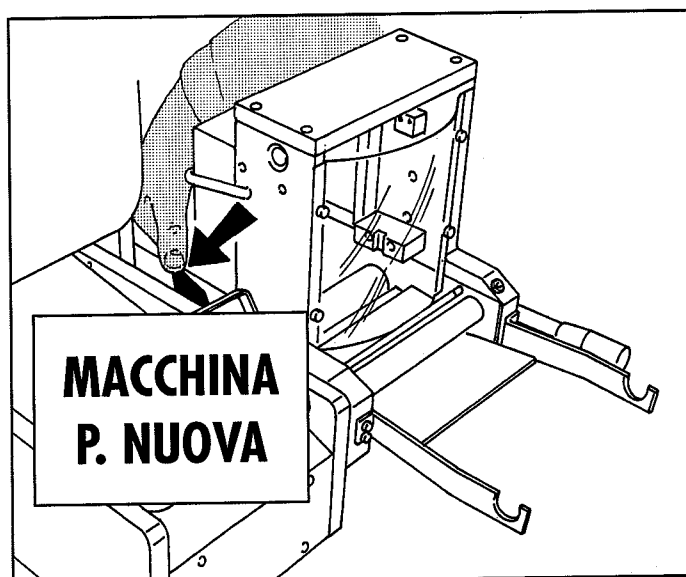




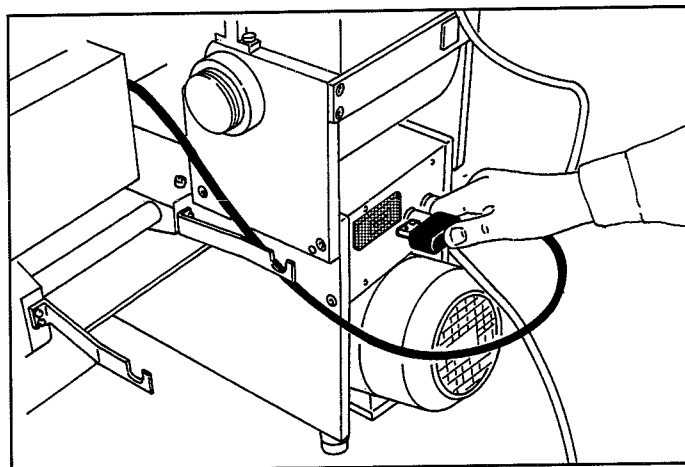
Installare il “gruppo ravioli” inserendolo a fondo nei due perni presenti sulla macchina base P. NUOVA.



Abbassare e premere completamente la leva di sicurezza per bloccare il gruppo alla macchina.

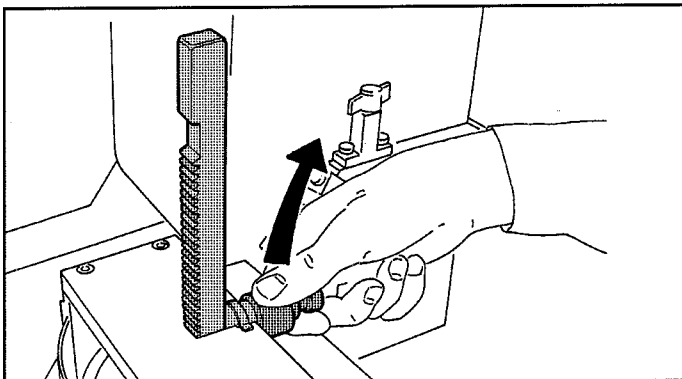


Inserire la spina nella presa posta sul retro della macchina base P. NUOVA.

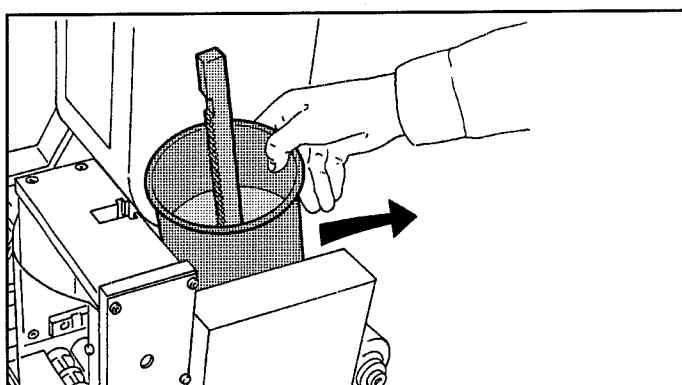




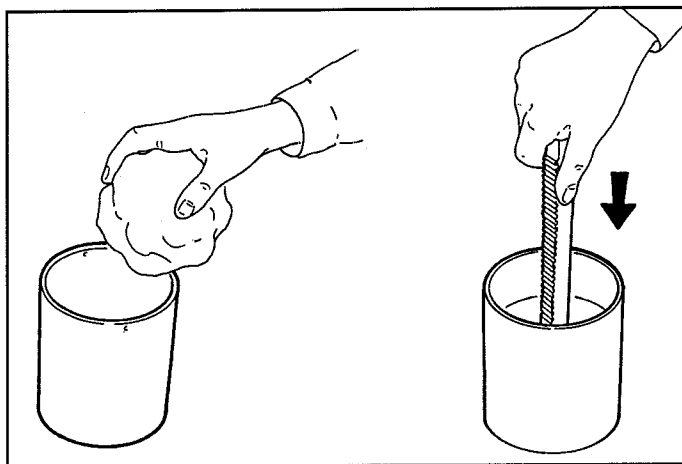
Prima del ciclo



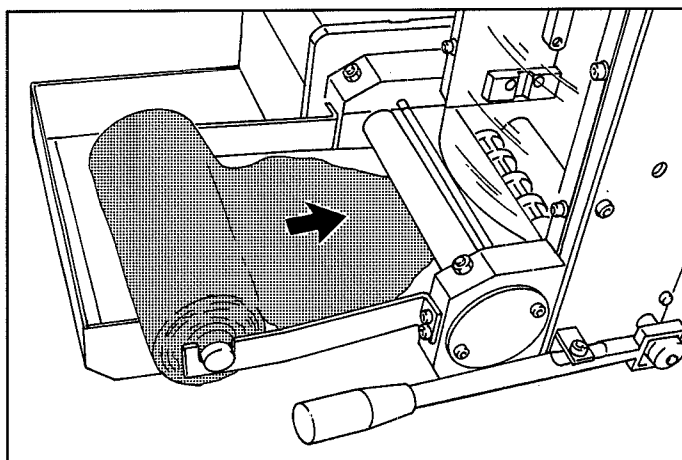
Togliere il nottolino di blocco cremagliera.



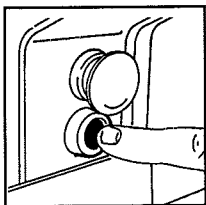
Aprire lo sportellino posteriore ed estrarre il contenitore con l'asta a cremagliera.
Richiudere lo sportellino.



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.



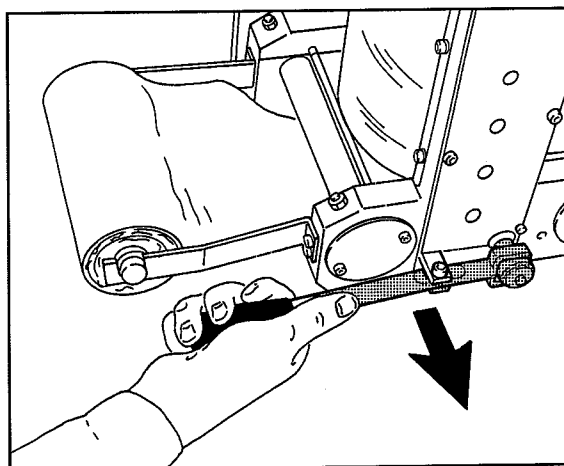
Arrotolare la sfoglia spessa circa 3 mm, ottenuta precedentemente dalla P. NUOVA, sui due rulli in legno del "gruppo ravioli" (lo spessore verrà automaticamente calibrato durante il funzionamento). Appoggiare i rulli con la sfoglia nei supporti. Inserire i due lembi della sfoglia nel gruppo come indicato dalla freccia in figura.



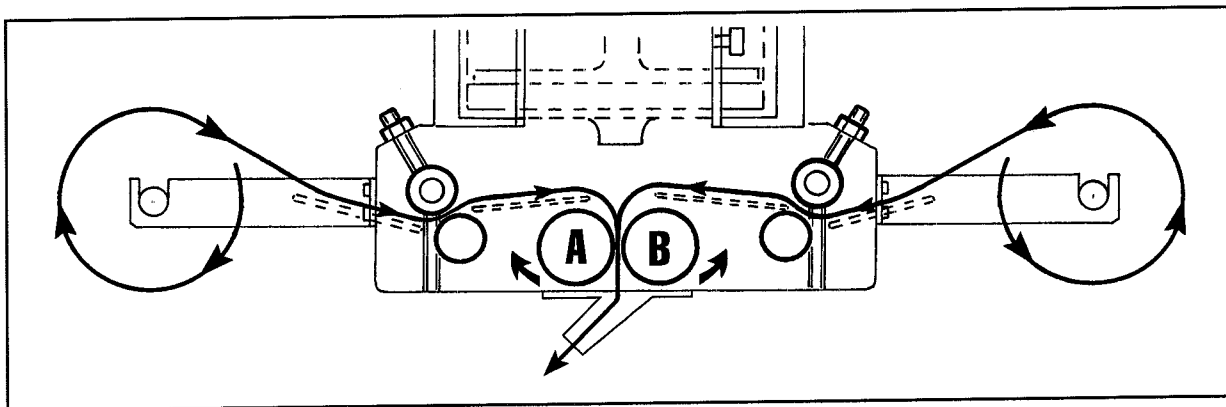
Premere il pulsante di avvio sulla macchina P. NUOVA.

Tirare **completamente** la leva di innesto del gruppo verso l'esterno.

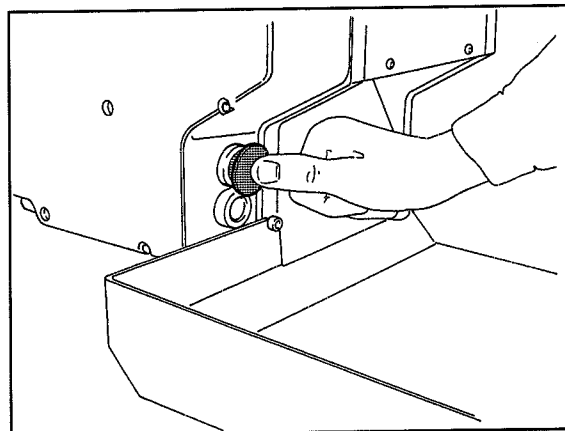
(Così facendo si inserisce l'albero di trasmissione nella sua sede)

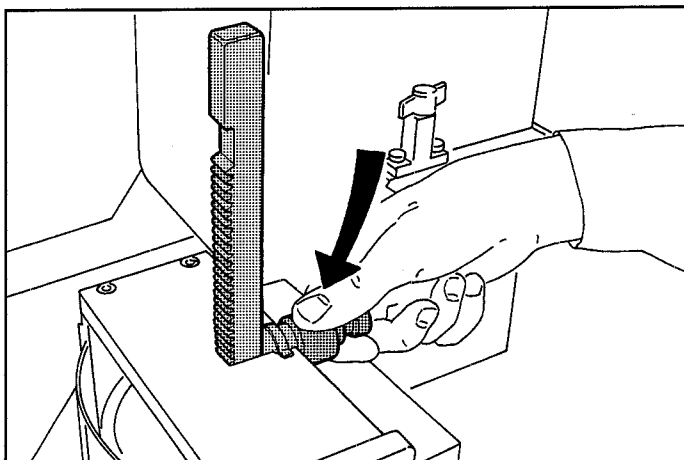


Controllare l'esatto senso di rotazione con il seguente schema:



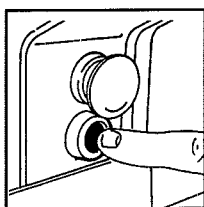
Quando le due sfoglie si congiungeranno e passeranno assieme attraverso i due rulli A e B fermare la macchina premendo il pulsante rosso a fungo posto sulla P. NUOVA.





Inserire il contenitore precedentemente riempito, con l'asta a cremagliera posizionata come indicato in figura, all'interno della macchina.

Chiudere lo sportellino posteriore e montare il nottolino di blocco. (se il ripieno risultasse troppo duro, il nottolino provvede ad arrestare la cremagliera evitando danni al gruppo. In questo caso bisognerà ammorbidire il ripieno).



Posizionare il cestello di raccolta sotto il gruppo.

Premere il pulsante di avvio sulla macchina P. NUOVA.

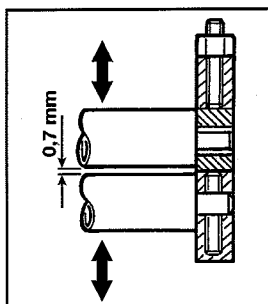
Terminata la lavorazione disinserire il "gruppo ravioli" spingendo la leva di innesto verso l'interno; alzare la leva di blocco e sfilare il gruppo.

AVVERTENZA



Non disinserire la leva di innesto sul "gruppo ravioli" senza aver fermato prima la macchina!

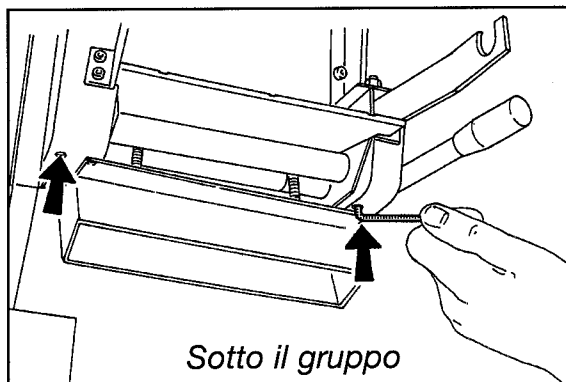
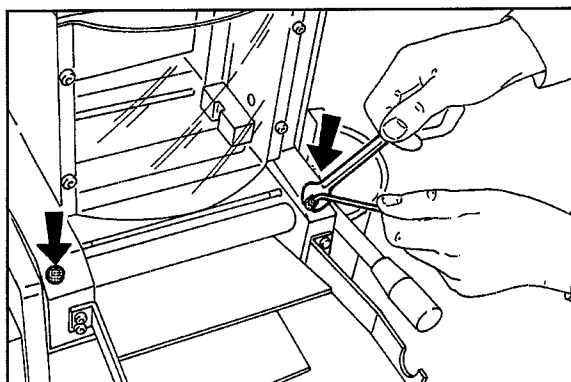
Lavare il contenitore del ripieno e pulire, con una spugna umida, l'asta a cremagliera. Togliere eventuali residui di pasta e/o ripieno dal gruppo.



La distanza dei rulli, che determina lo spessore della sfoglia, viene già tarata al collaudo del gruppo sulla distanza di 0,7 mm. Qualora se ne presentasse la necessità è possibile ripristinare o regolare lo spessore dei rulli come indicato nelle figure sottostanti.

Questa operazione deve essere eseguita con molta cura da personale qualificato.

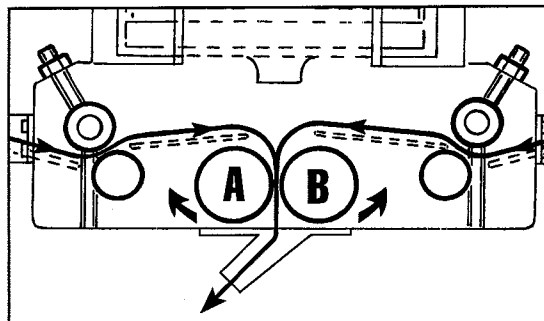
Regolare la distanza fra i due rulli agendo nei quattro punti indicati in figura. (due brugole sopra il gruppo e due sotto)





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

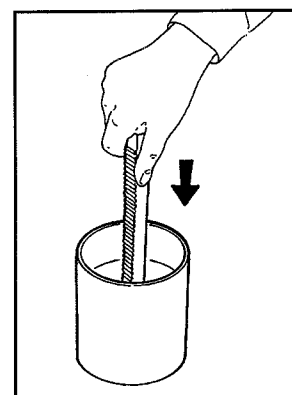
Per soste più lunghe si consiglia di togliere il contenitore con il ripieno dalla sua sede e di far uscire i lembi di sfoglia tra i rulli A e B in quanto se lasciati inseriti si possono incollare e creare problemi al regolare funzionamento.



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.

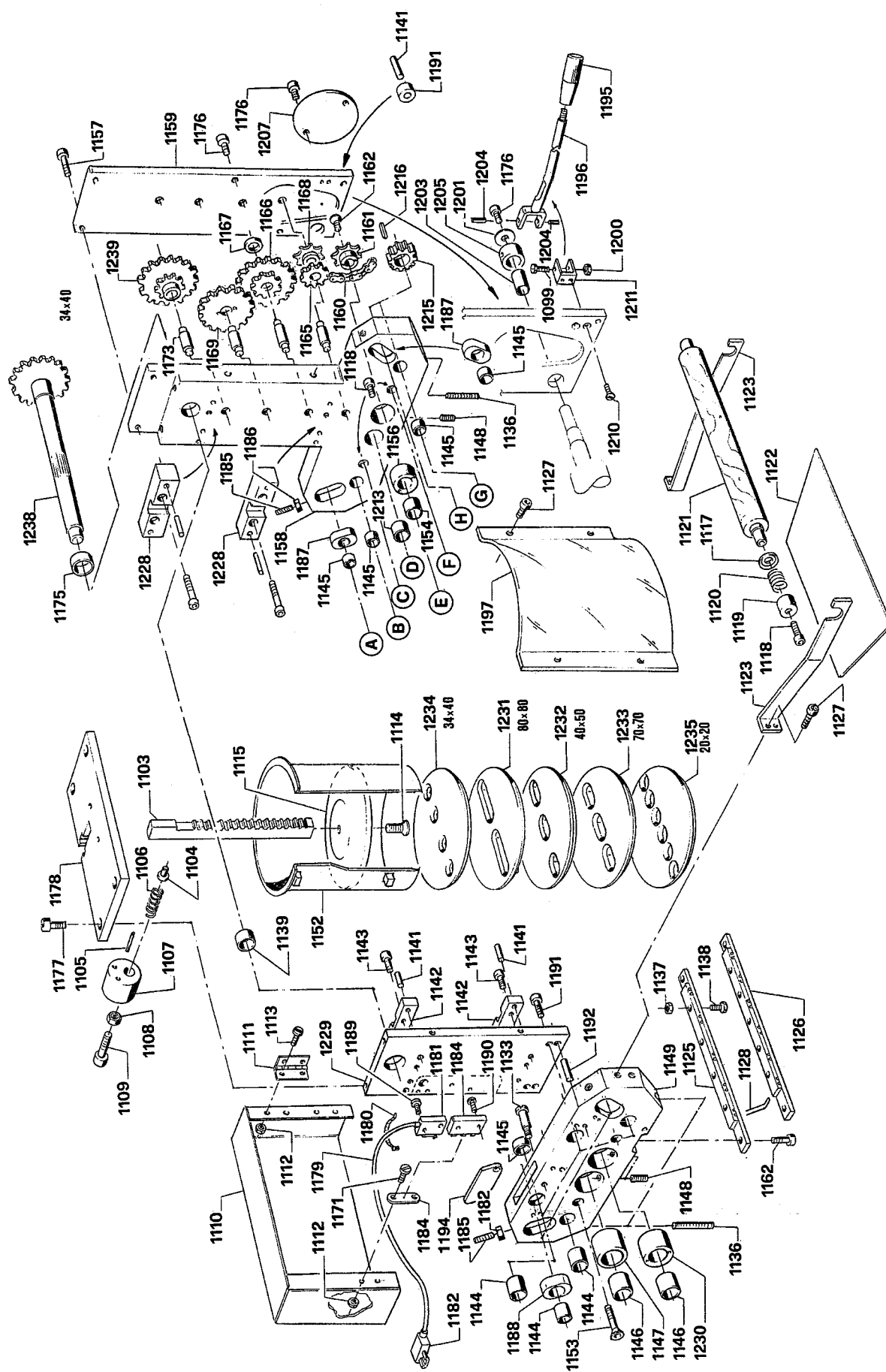
Se ciò dovesse accadere si dovrà **sganciare** il gruppo dalla macchina, **capovolgerlo** e provvedere ad una accurata pulizia, impiegando una spugna umida ed una spazzolina metallica.

I rulli devono sempre essere mantenuti accuratamente puliti.

AVVERTENZA

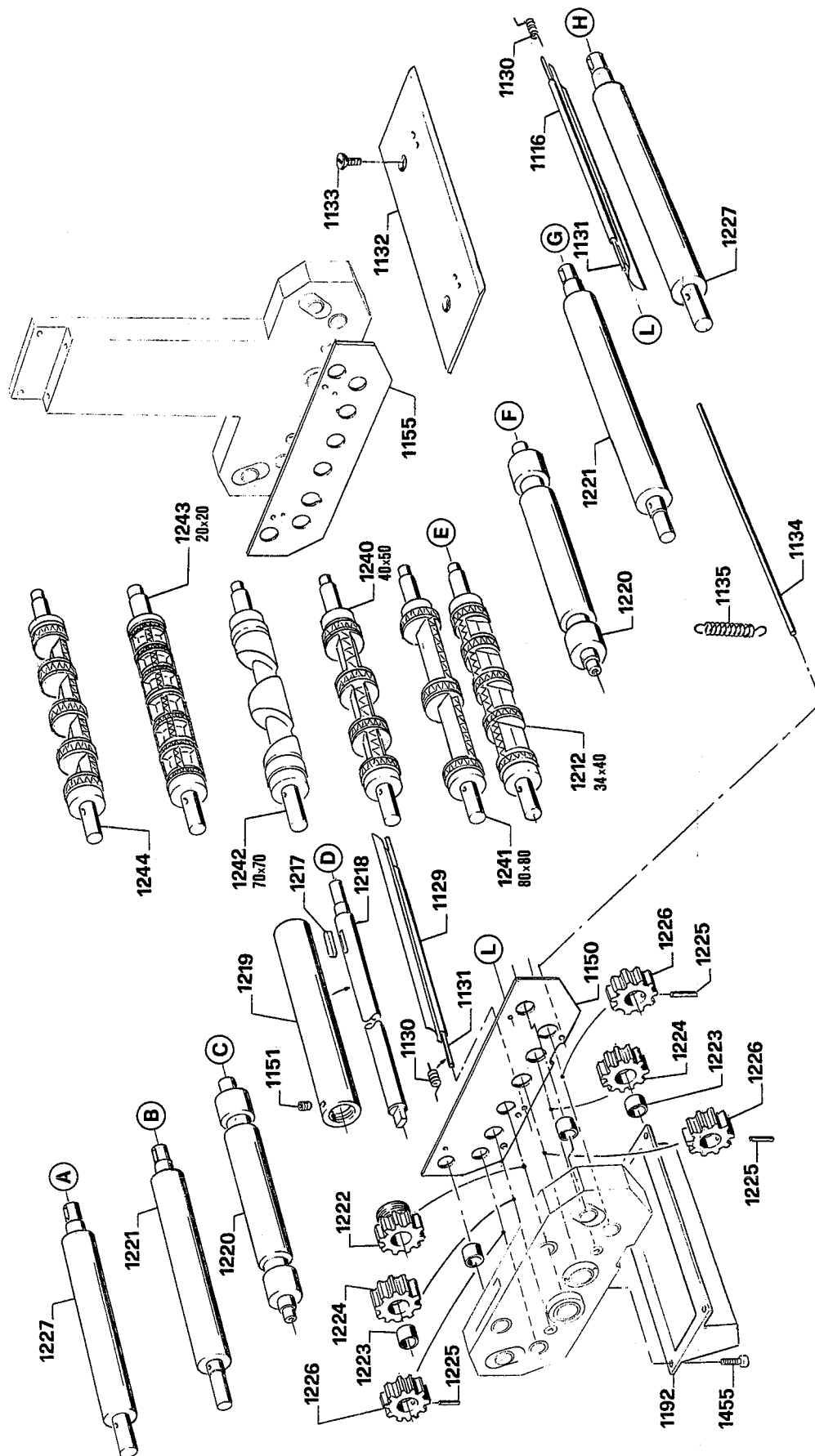
**Il gruppo non deve essere immerso in acqua o posto in lavastoviglie.
Pulirlo con una spugna umida e una spazzola metallica per i rulli stampanti.**





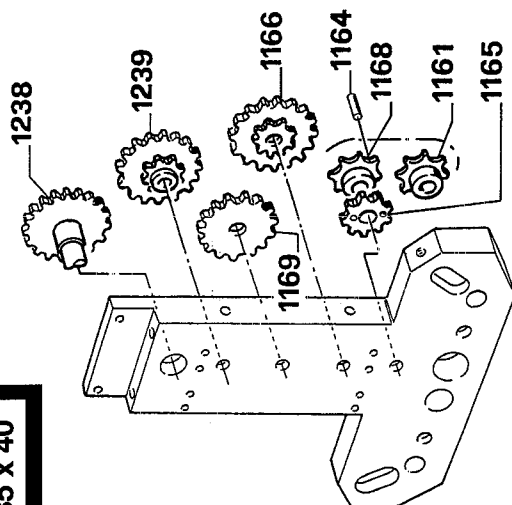
Codice	Descrizione
1103	Cremagliera
1104	Puntalino
1105	Spina elastica
1106	Molla
1107	Bloccaggio per cremagliera
1108	Dado esagonale
1109	Vite TCE
1110	Sportello
1111	Cerniera
1112	Dado esagonale
1113	Vite TCTC
1114	Vite TSPEI
1115	Pistone
1117	Rondella
1118	Vite TCE
1119	Capsula
1120	Molla per capsula
1121	Albero
1122	Piastra di guida
1123	Staffa
1124	Vite
1125	Traversa superiore
1126	Traversa inferiore
1127	Vite TCE
1128	Molla
1136	Grano
1137	Dado esagonale
1138	Vite TCE
1139	Boccola
1141	Spina cilindrica
1142	Blocchetto
1143	Vite TCE
1144	Boccola
1145	Boccola
1146	Boccola
1147	Bussola guida innesto
1148	Grano
1149	Fiancata
1152	Cilindro
1153	Vite TSPEI
1154	Boccola
1156	Eccentrico
1158	Fiancata
1159	Coperchio ingranaggi
1160	Catena
1162	Vite TSPEI

Codice	Descrizione
1171	Vite TSTC
1173	Perno per ingranaggio
1175	Boccola
1177	Vite TCE
1178	Traversa superiore
1179	Cavo elettrico
1180	Fascetta
1181	Micointerruttore
1182	Spina MAGIC
1183	Rondella piana
1184	Aggancio magnetico
1185	Grano
1186	Dado esagonale
1187	Bussola ovale
1188	Bussola ovale
1189	Vite TCTC
1190	Vite TCTC
1191	Rullo tendicatena
1193	Vite
1194	Leva per aggancio
1195	Impugnatura per leva
1196	Leva
1197	Shermo trasparente
1199	Vite TCE
1200	Dado esagonale
1201	Rondella
1203	Boccola
1204	Spina per leva
1205	Bussola per leva
1207	Disco di chiusura
1210	Vite TSP
1211	Forcella
1213	Boccola
1215	Ingranaggio
1216	Linguetta
1228	Blocchetto
1229	Fianchetto
1230	Eccentrico
1231	Fondello 80 x 80
1232	Fondello 40 x 50
1233	Fondello 70 x 70
1234	Fondello 34 x 40
1235	Fondello 20 x 20
1245	Traversa
1499	Vite autofilettante

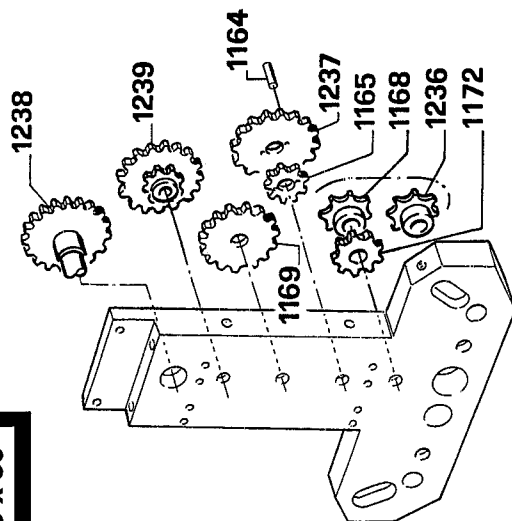


55

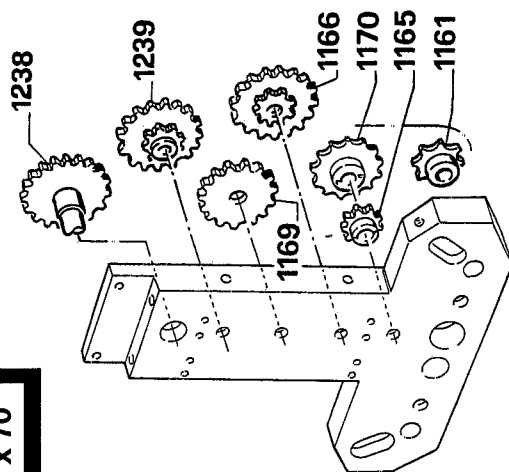
35 x 40



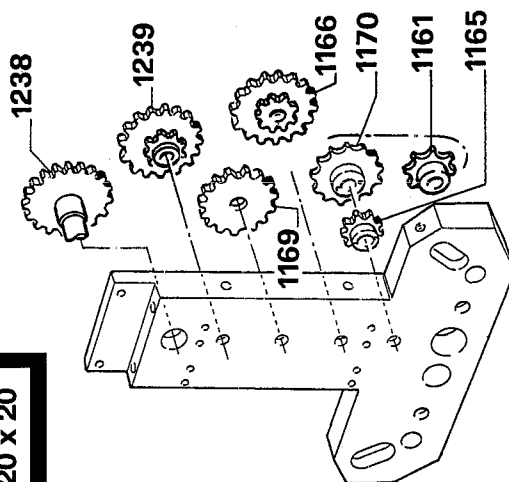
40 x 50



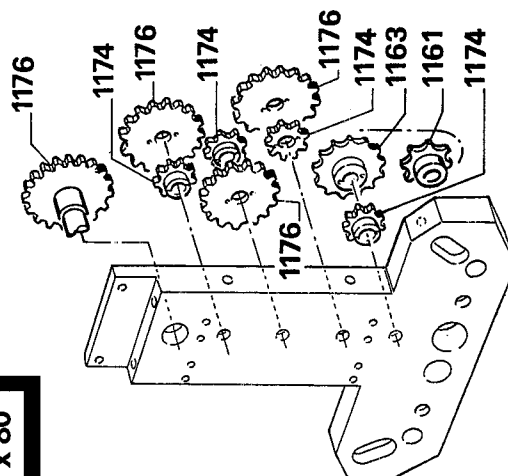
70 x 70



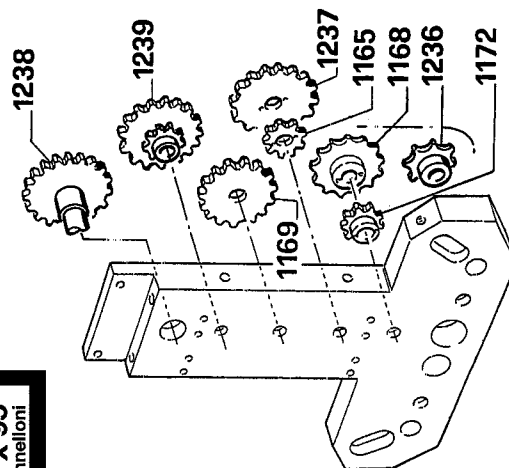
20 x 20



80 x 80

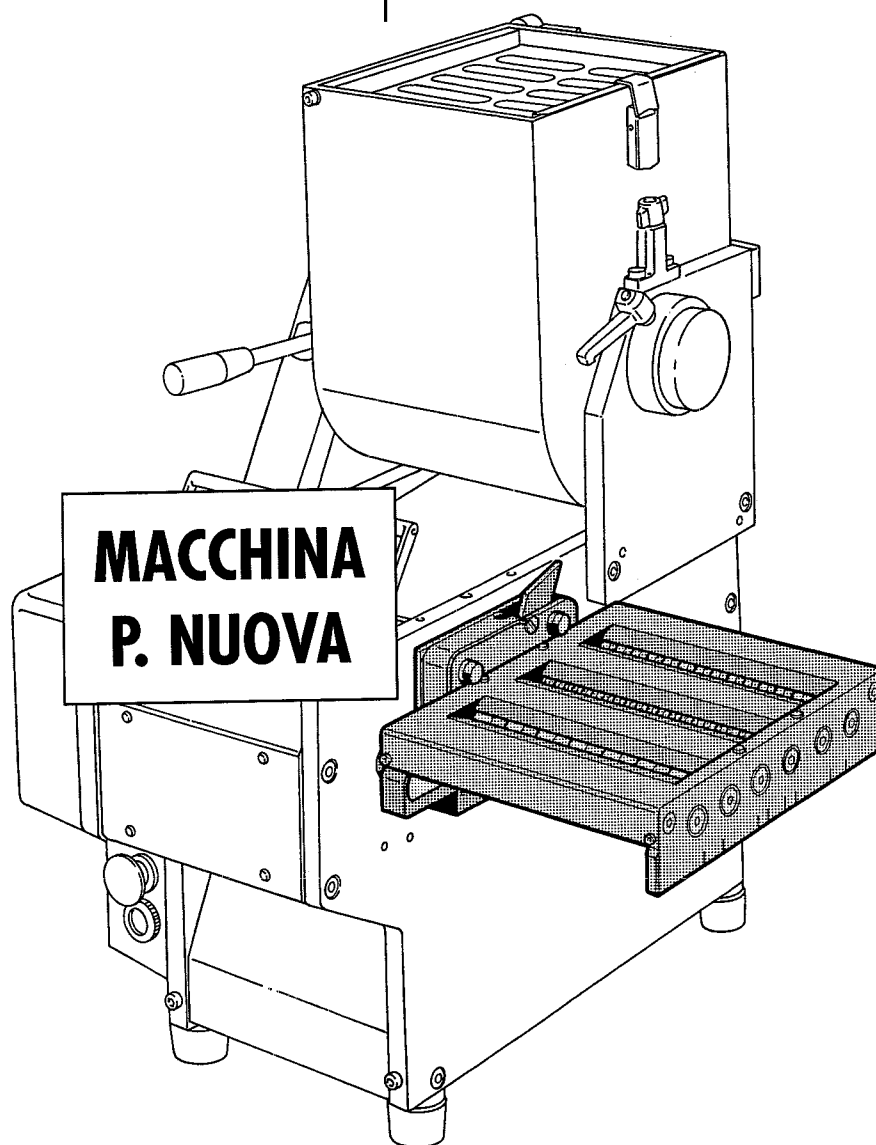


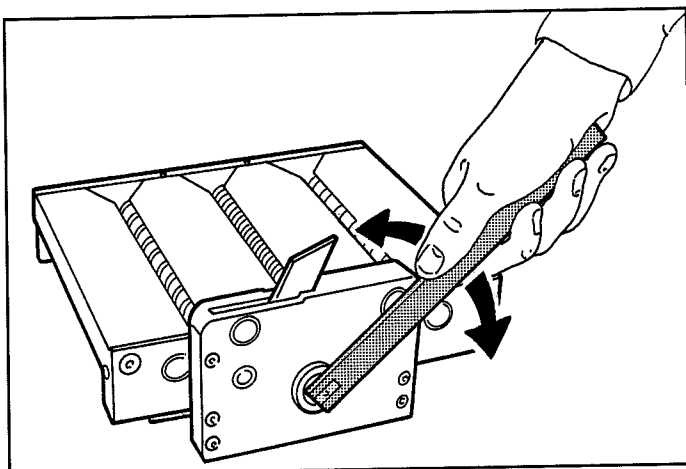
34 x 95
Cannelloni



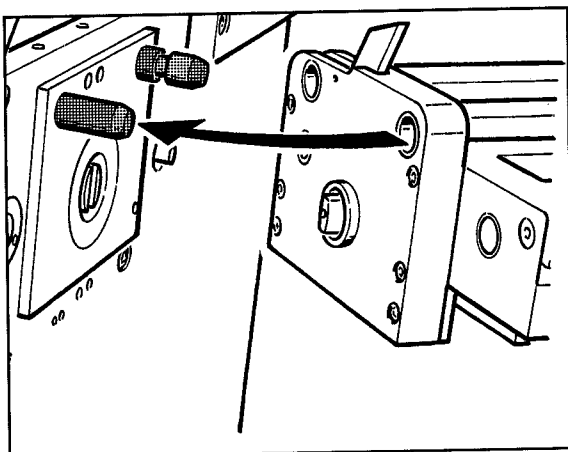
[illegible]

Gruppo tagliatelle

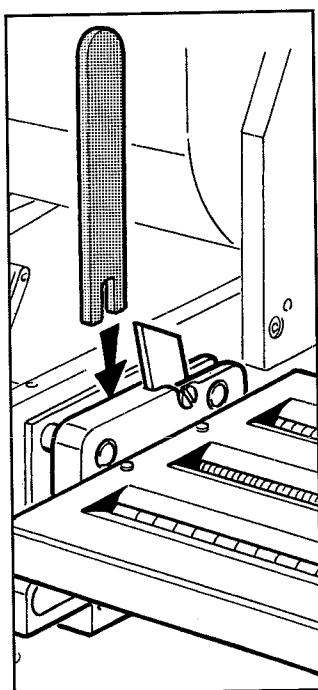




Orientare l'innesto dell'albero di trasmissione del "gruppo tagliatelle" con l'apposita chiave in dotazione.



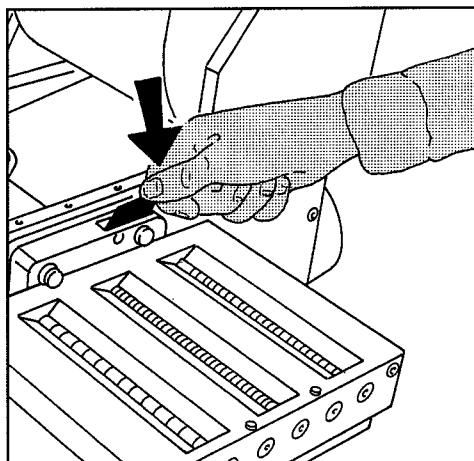
Affiancare il gruppo alla macchina base ed inserirlo parzialmente nei due perni visibili in figura.



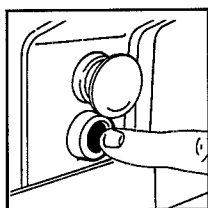
Utilizzare nuovamente la chiave in dotazione per portare l'innesto dell'albero di trasmissione in posizione idonea ad inserirsi nella sede posta sulla macchina base P. NUOVA.



Spingere a fondo il “gruppo tagliatelle” ed abbassare la leva di blocco indicata in figura incastrandola bene nella sua sede.

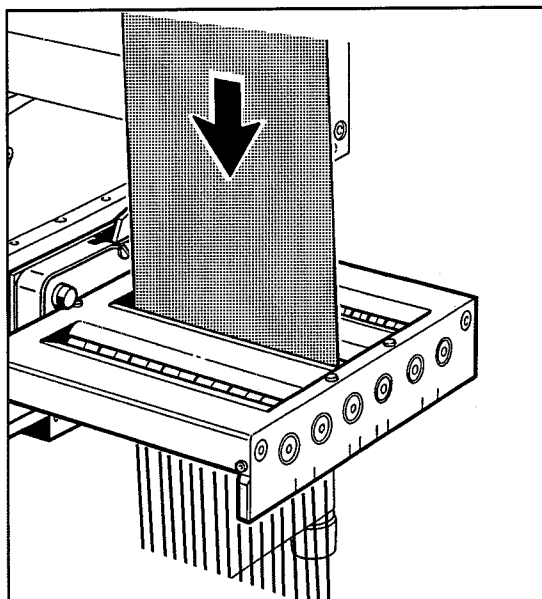


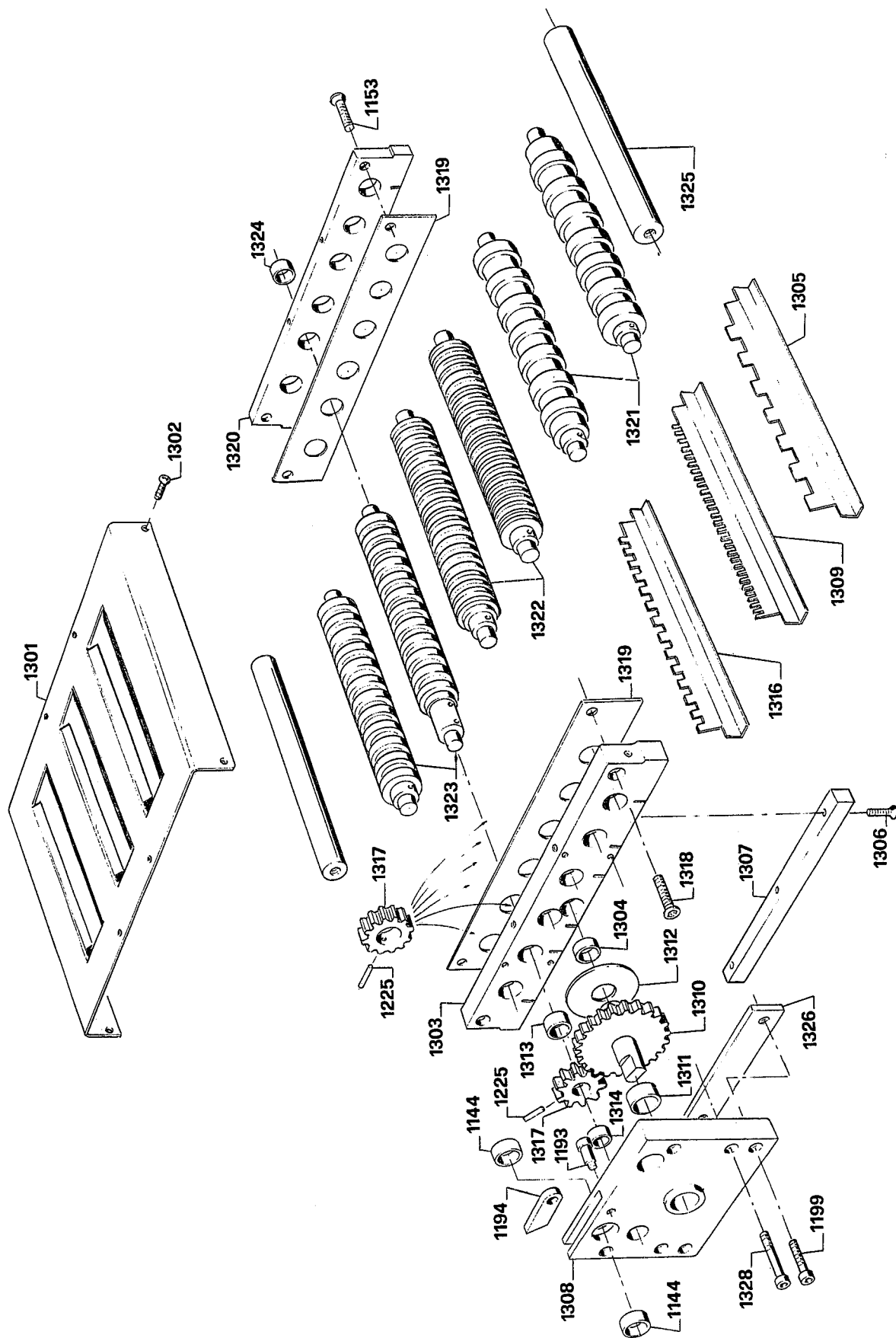
Posizionare un cestello sotto il gruppo.



Premere il pulsante di avvio sulla P. NUOVA.

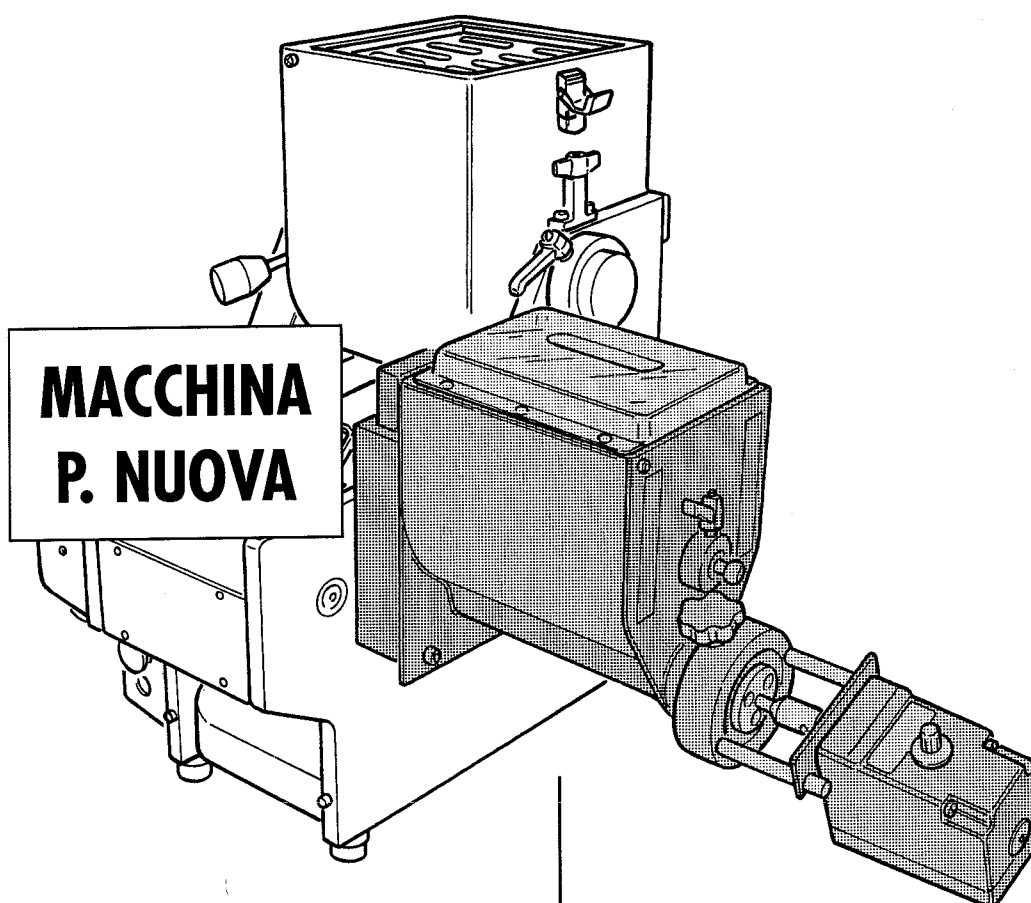
Inserire la sfoglia di pasta in una delle tre fessure a secondo del tipo di tagliatelle che si vuole ottenere.





[illegible]

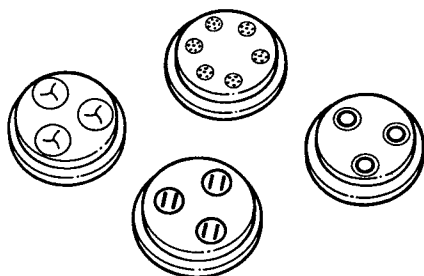
Gruppo estrusore



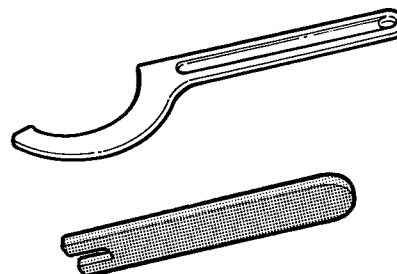


Accessori in dotazione

- n° 4 trafile per pasta
(il tipo di trafile viene scelto dal Cliente in fase di ordinazione)



- n° 1 chiave per ghiera porta-trafile
- n° 1 chiave per innesto albero



Le trafile, per ottenere i diversi formati di pasta, possono essere di due tipi: al bronzo e in teflon.

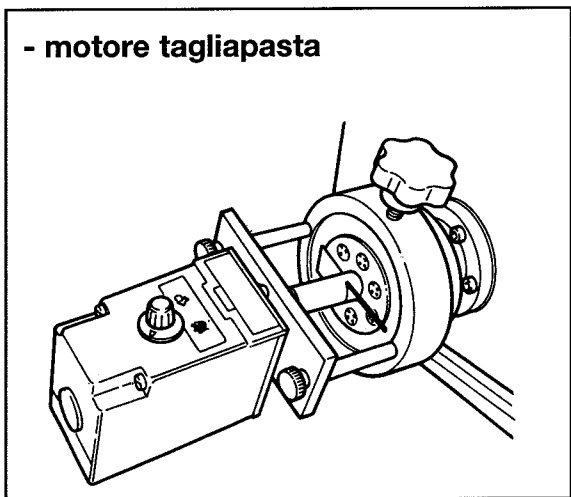
Con il primo, al bronzo, si ottiene una pasta rugosa e opaca in superficie.

Con quelle al teflon si ottiene una pasta più liscia e lucida in superficie.

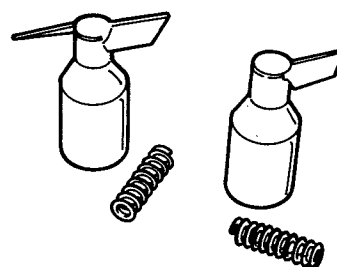
Le trafile in teflon sono più delicate di quelle in bronzo e permettono di ottenere una produzione oraria di pasta leggermente superiore.

Opzionali

- motore tagliapasta



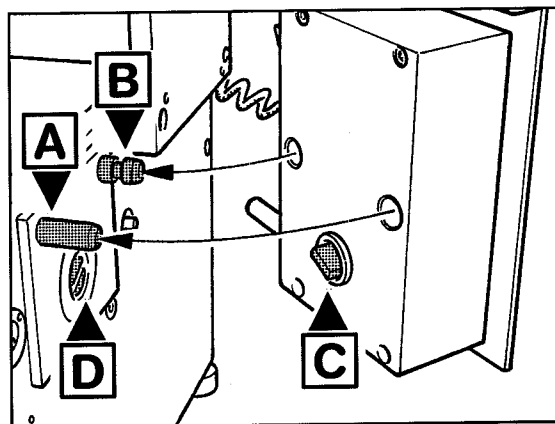
- n° 2 coltelli per motore tagliapasta



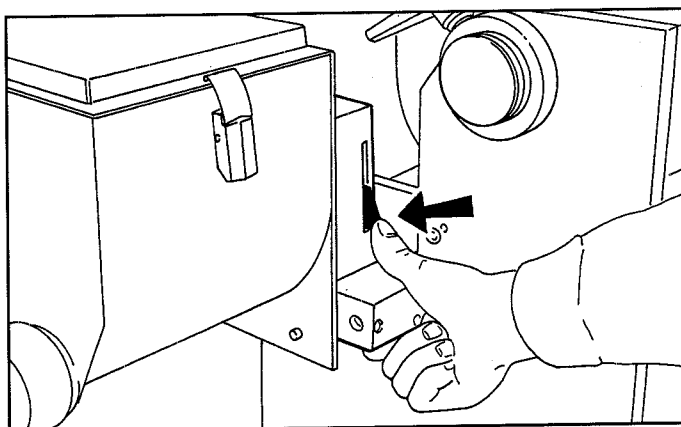


Affiancare il “gruppo estrusore” alla macchina base P. NUOVA ed inserirlo parzialmente nei due perni (A) e (B) visibili in figura.

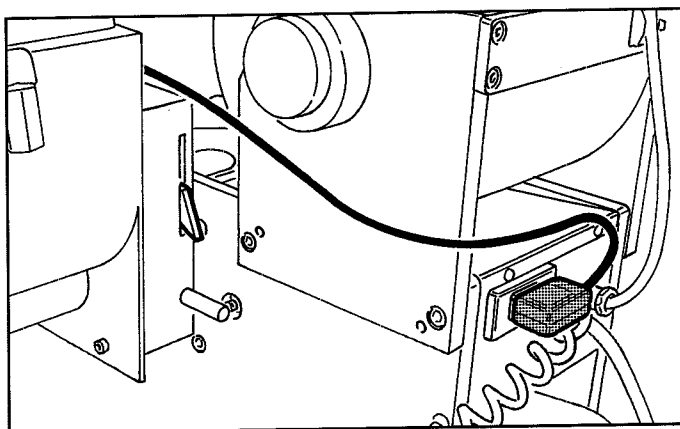
Allineare con la chiave in dotazione l’innesto della trasmissione (C) con la sede (D) posta sulla P. NUOVA.



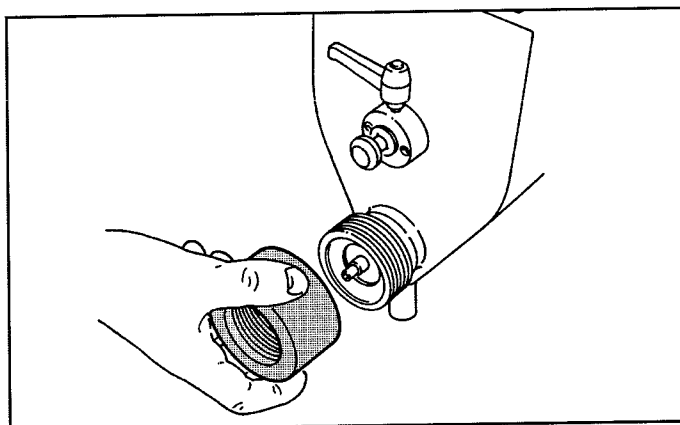
Spingere bene a fondo il “gruppo estrusore” ed abbassare la leva di sicurezza incastrandola.

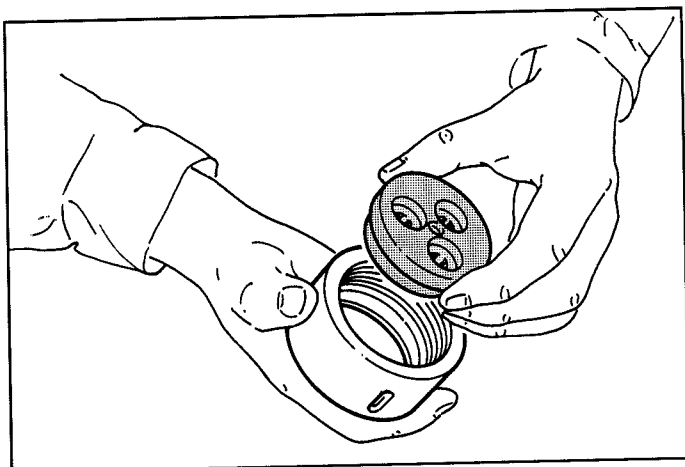


Inserire la spina nella presa posta sul retro della P. NUOVA.

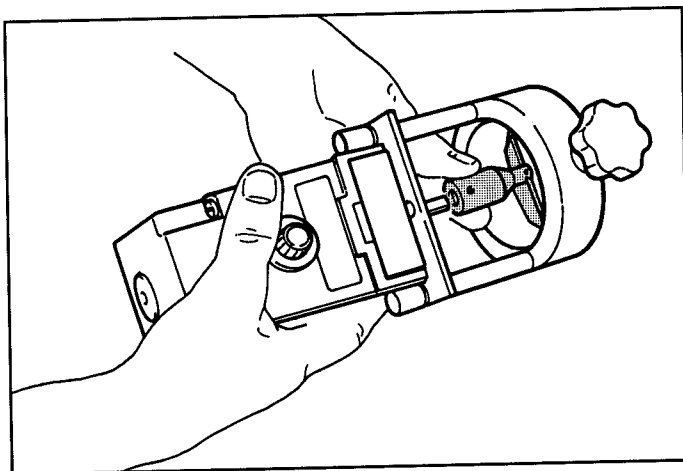


Svitare la ghiera portatrafila.





Inserire nella ghiera la trafilata desiderata e riavvitare il tutto sulla macchina.

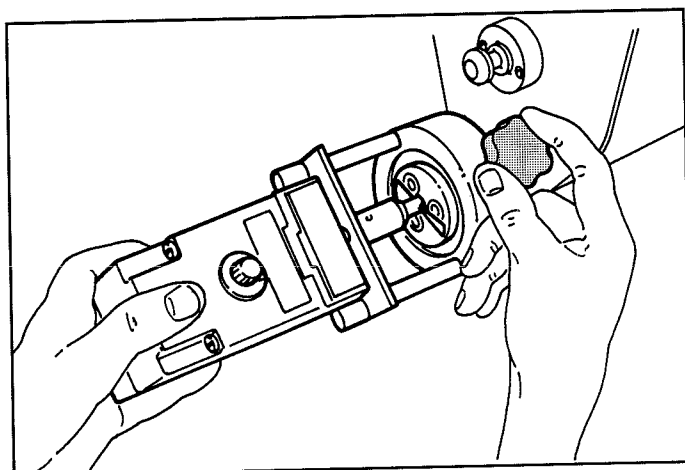


Se si vuole produrre pasta corta, scegliere il coltello tagliapasta opportuno fra i tipi in dotazione. Inserire all'interno del coltello la molla fornita ed infilarlo nel perno posto sul motore tagliapasta (opzionale).

ATTENZIONE

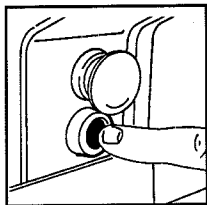


Maneggiare con cura i coltelli tagliapasta.



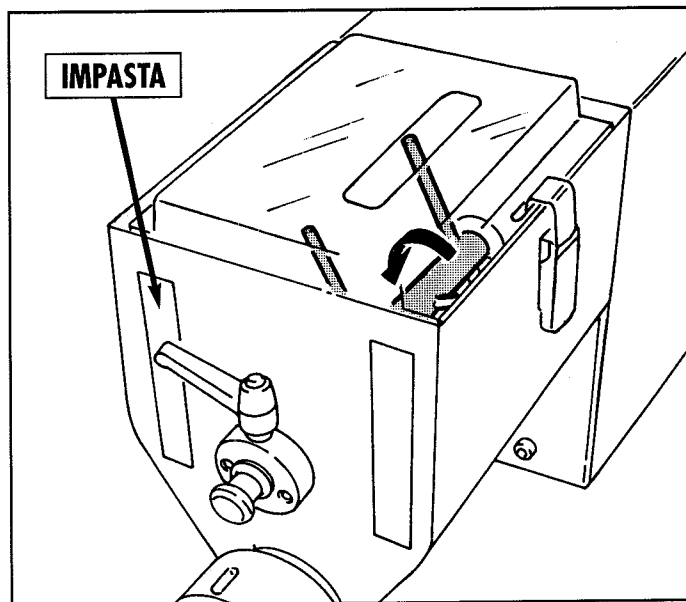
Montare il motore tagliapasta sulla macchina fissandolo con il pomello indicato in figura.

Verifica esatto senso di rotazione

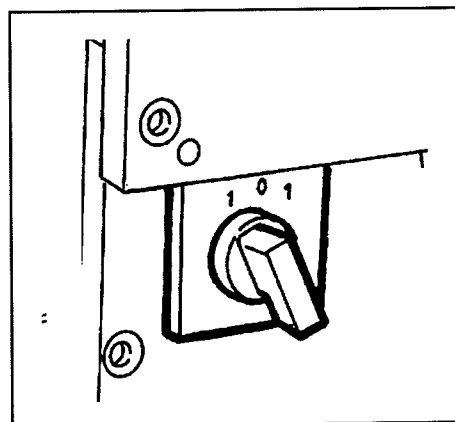


Premere il pulsante di avvio sulla macchina P. NUOVA.

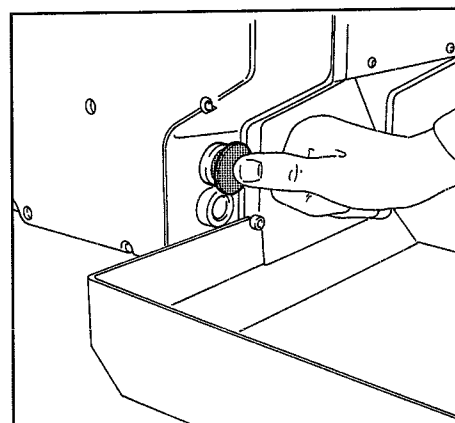
Il senso di rotazione dell'albero impastatore, visibile attraverso il coperchio trasparente, dev'essere antiorario come indicato dalla freccia in figura (verso la dicitura IMPASTA).



Se l'albero gira nel senso opposto agire sull'invertitore posto sulla P. NUOVA ruotandolo completamente dalla parte opposta.



Fermare la macchina premendo il pulsante rosso sulla P. NUOVA.





Uso

- **Prima del ciclo:**

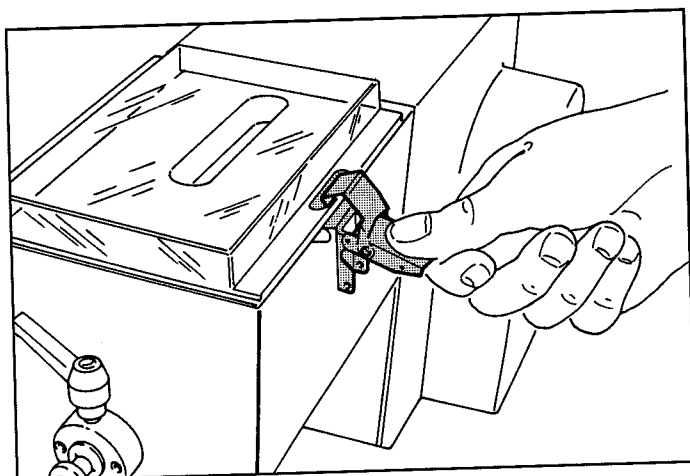
- Accertarsi di aver rispettato tutte le precauzioni descritte nella sezione Sicurezza.

- **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.
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).
Romperle 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 estrusa all'inizio del manuale.

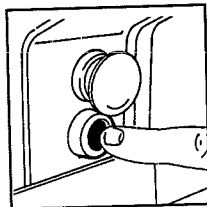


Richiudere il coperchio della vasca assicurandolo con l'apposito gancio di sicurezza.

ATTENZIONE



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



Premere il pulsante di avvio posto sulla macchina P. NUOVA.



AVVERTENZA

Non fare mai funzionare il gruppo estrusore con il senso di rotazione dell'albero su "TRAFILA" (orario) prima di aver impastato la farina. Si potrebbero verificare gravi danni meccanici.



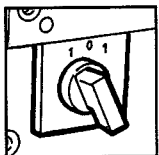
Dopo circa 15 minuti l'impasto, friabile e suddiviso in granuli, sarà pronto per essere trafilato.

ATTENZIONE

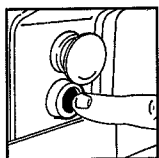
Non indossare indumenti ampi o elementi sporgenti che possano impigliarsi nella macchina.



• Per produrre pasta lunga (tagliatelle, spaghetti, ecc.)



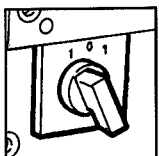
Ruotare l'invertitore presente sulla P. NUOVA completamente nella parte opposta. L'albero girerà nel senso orario verso la dicitura trafilato.



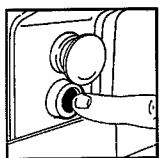
Premere il pulsante di avvio sulla P. NUOVA. Procedere al taglio della pasta in uscita dalla trafilato, utilizzando una spatola o un coltello.

• Per produrre pasta corta

Montare sulla trafilato il motore tagliapasta con il coltello scelto per la lunghezza di taglio, assicurandolo con il pomello di sicurezza.



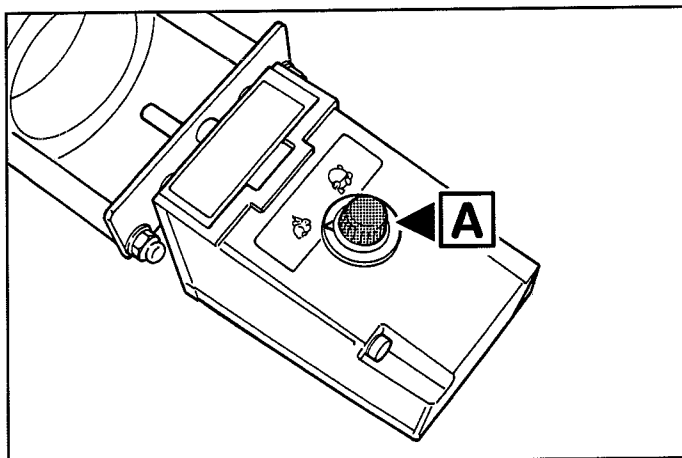
Ruotare l'invertitore presente sulla P. NUOVA completamente nella parte opposta. L'albero girerà nel senso orario verso la dicitura trafilato.



Premere il pulsante di avvio sulla P. NUOVA.

Regolare la velocità di rotazione del coltello tagliapasta mediante la manopola A.

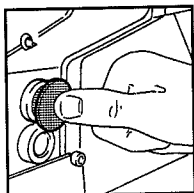
La velocità di rotazione del coltello determina la lunghezza della pasta.



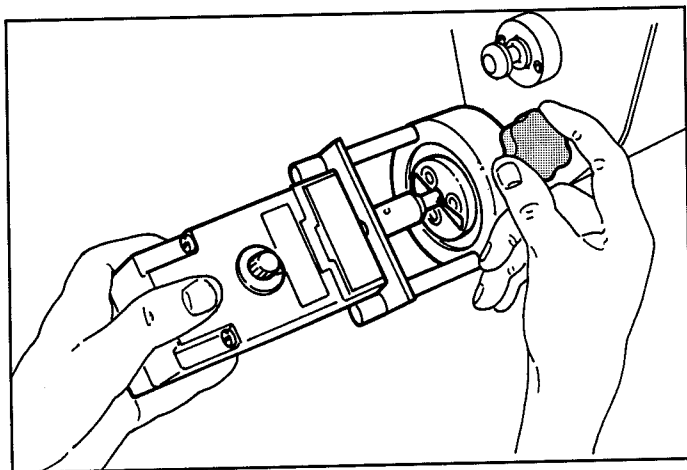


Sostituzione della trafila

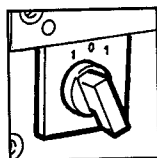
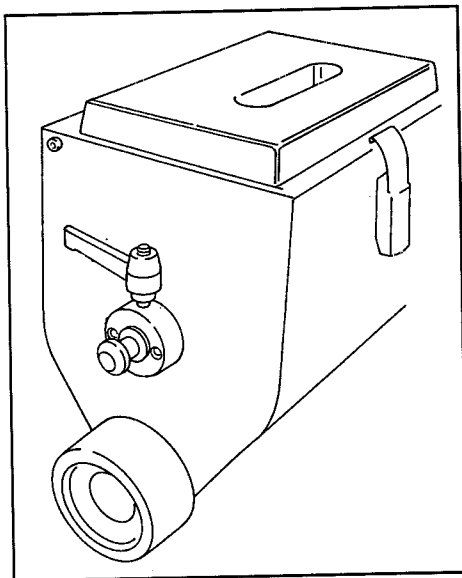
Per cambiare il formato della pasta occorre sostituire la trafila nel seguente modo.



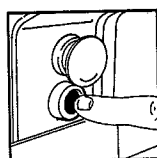
Premere il pulsante rosso di STOP posto sulla macchina base P. NUOVA.



Allentare il pomello e togliere il motore tagliapasta.

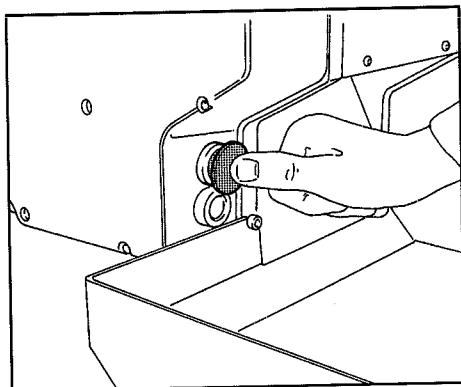


Agire sull'invertitore posto sulla P. NUOVA facendo ruotare l'albero in senso antiorario verso la dicitura IMPASTA.



Premere il pulsante di avvio.

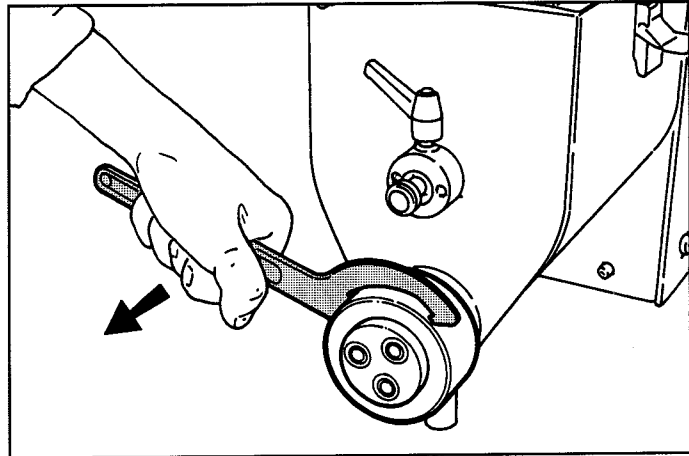
Far funzionare la macchina per circa 10 secondi diminuendo così la pressione all'interno della trafila.



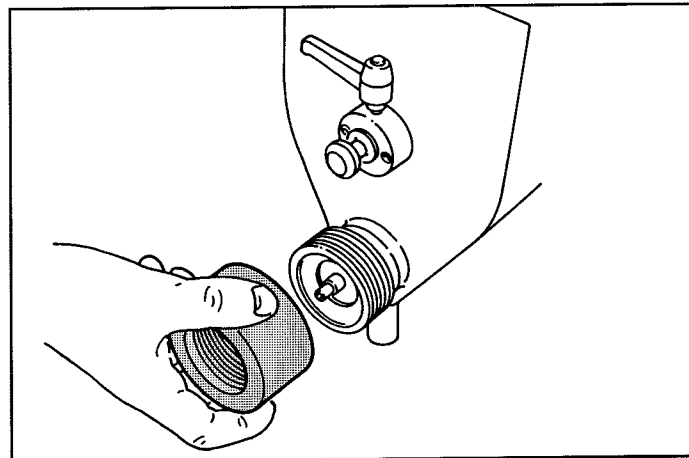
Arrestare la macchina premendo il pulsante rosso sulla P. NUOVA.



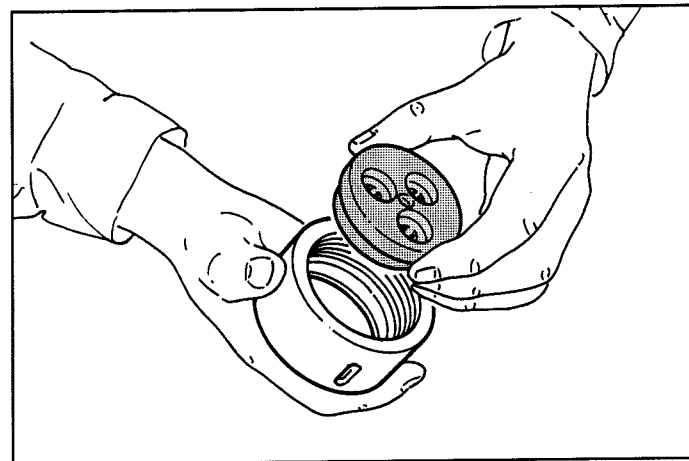
Allentare la ghiera con l'apposita chiave in dotazione.



Svitare ed estrarre la ghiera.

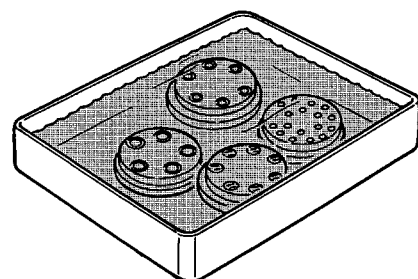


Togliere la trafila e sostituirla.



AVVERTENZA

Dopo l'uso le trafile devono sempre essere immerse in un contenitore pieno d'acqua evitando che la pasta si secchi.





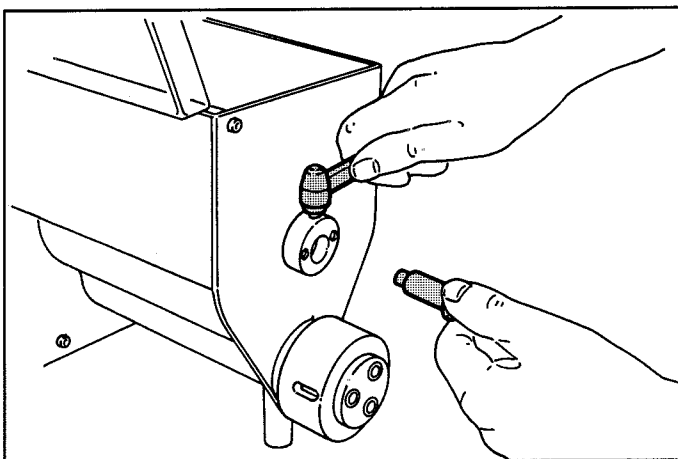
Pulizia e manutenzione

ATTENZIONE

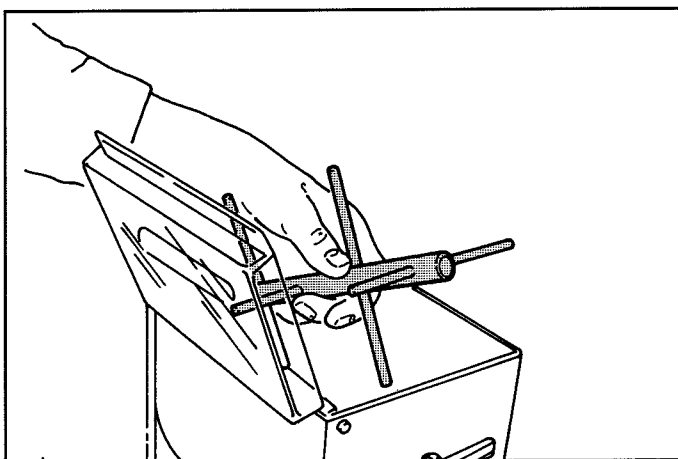


Prima di iniziare interventi di manutenzione togliere la spina dalla presa di corrente!
Non avviare mai la macchina durante le operazioni di manutenzione quali pulizia, ingrassaggio e lubrificazione.

Per facilitare la pulizia all'interno della vasca impastatrice occorre smontare l'albero impastatore nel seguente modo:



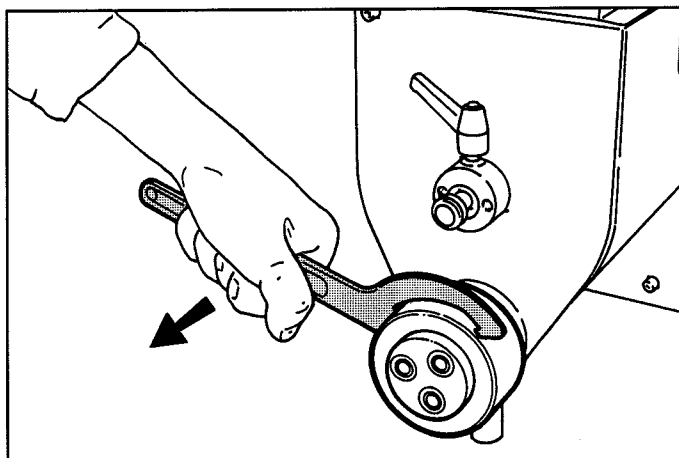
Ruotare in senso antiorario la leva di bloccaggio ed estrarre il perno di fissaggio.



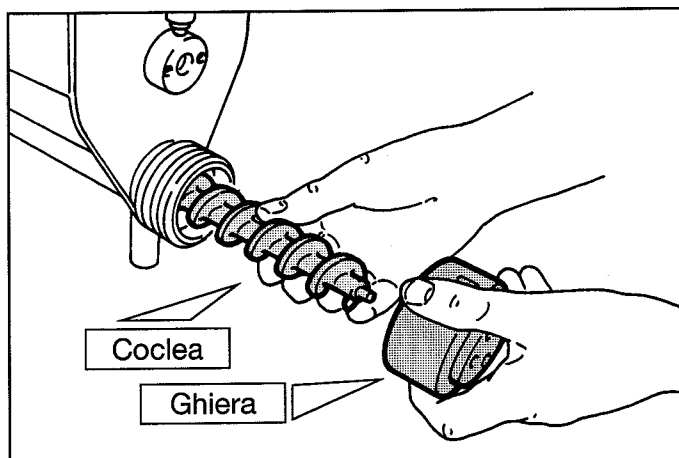
Sfilare dall'alto l'albero impastatore.
Pulire l'interno della vasca e l'albero tolto con una spugnetta umida.
Rimontare l'albero con la ghiera richiudendo la leva di bloccaggio.



Allentare, con la chiave in dotazione, la ghiera portatrafila.



Svitare la ghiera ed estrarla.
Togliere la coclea e pulirla con una spugnetta umida.

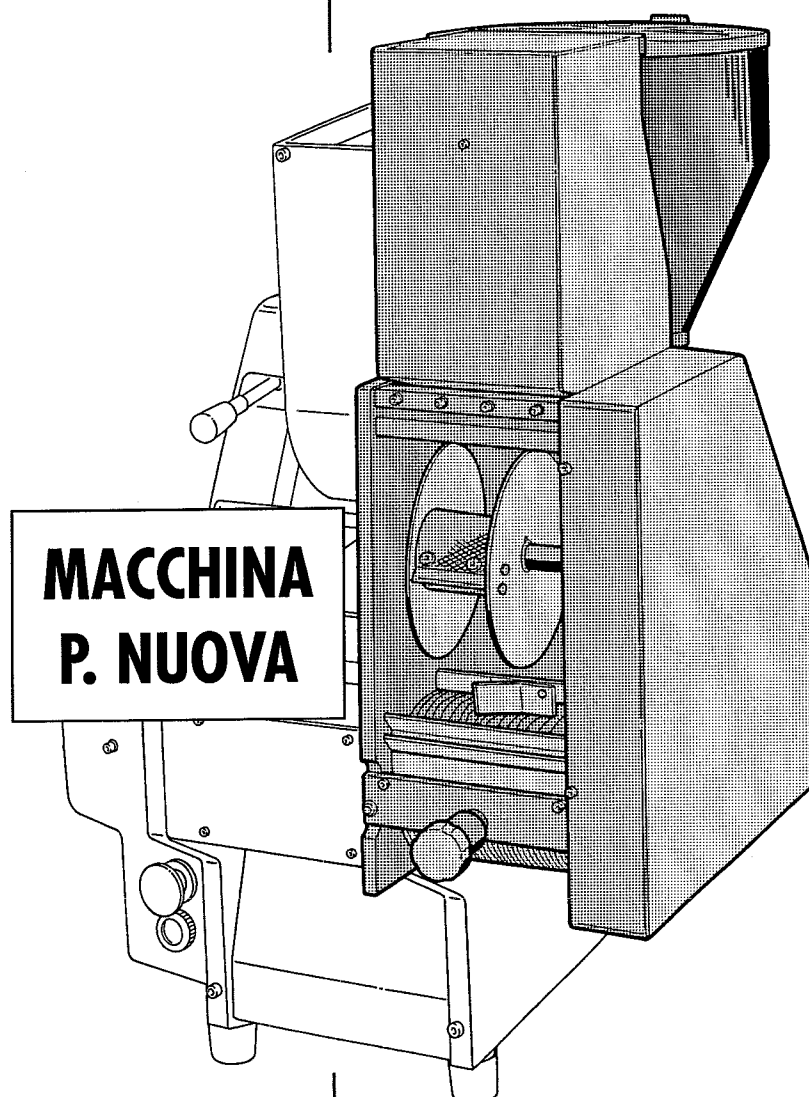


AVVERTENZA

**Non usare getti d'acqua per pulire la macchina!
Non montare mai una trafila dimenticata fuori dall'acqua!**

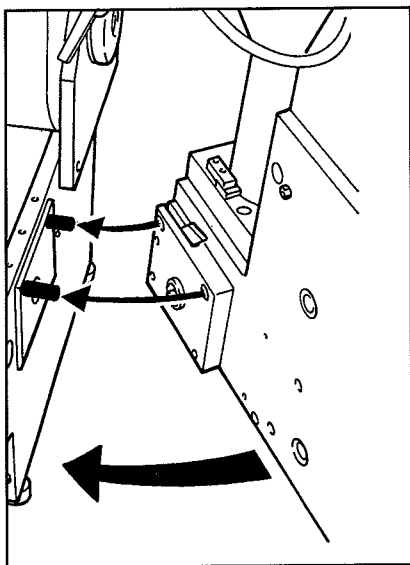


Gruppo gnocchi (con coclea)

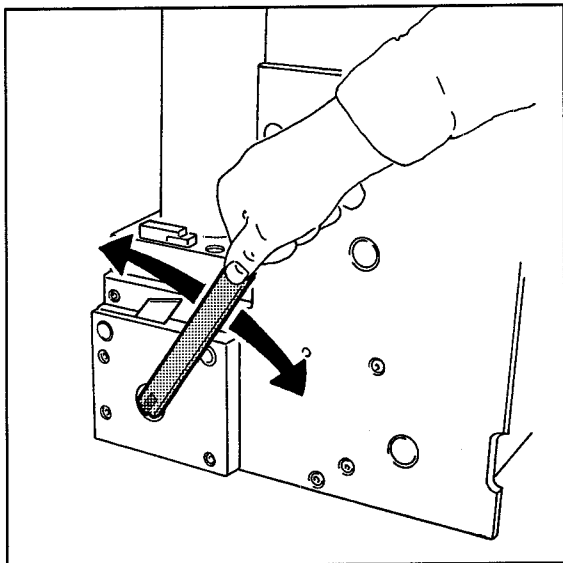




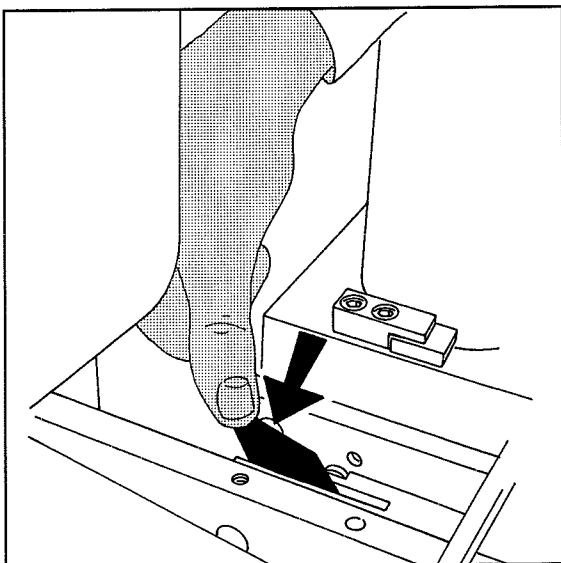
Installazione



Affiancare il “gruppo gnocchi” alla macchina base P. NUOVA ed inserirlo parzialmente nei due perni visibili in figura.

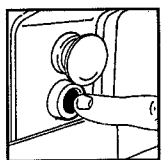
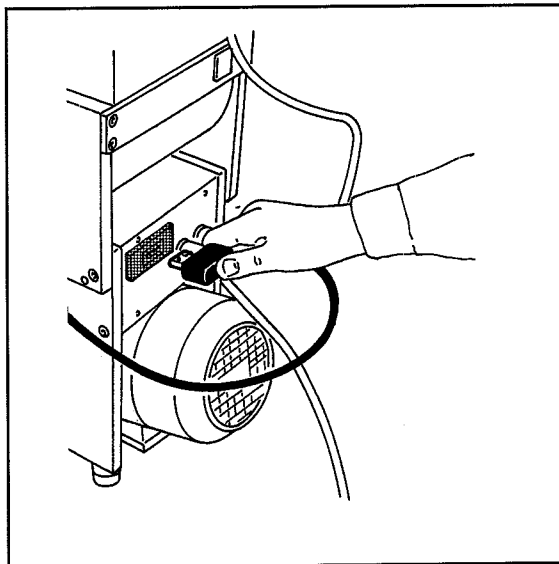


Allineare con la chiave in dotazione l’innesto dell’albero di trasmissione in corrispondenza della sede posta sulla P. NUOVA.



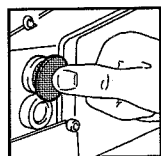
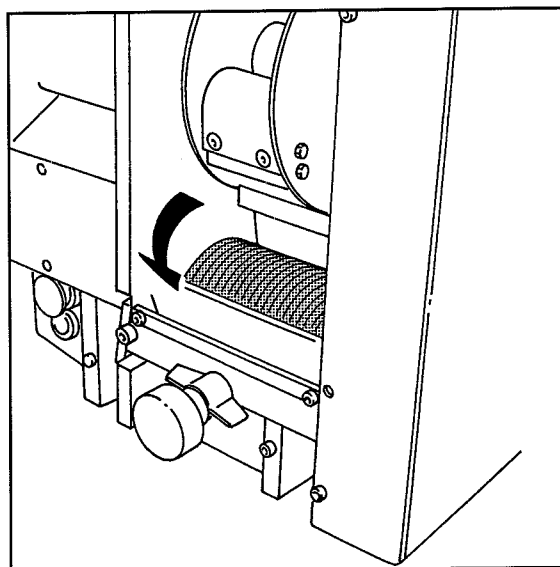
Spingere bene a fondo il “gruppo gnocchi” ed abbassare la leva di sicurezza incastrandola.

Inserire la spina nella presa posta sul retro della P. NUOVA.

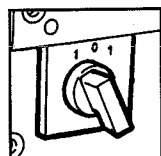


Premere il pulsante di avvio sulla macchina P. NUOVA.

Il rullo indicato in figura, visibile attraverso il pannello trasparente, dovrà girare nel senso indicato dalla freccia.



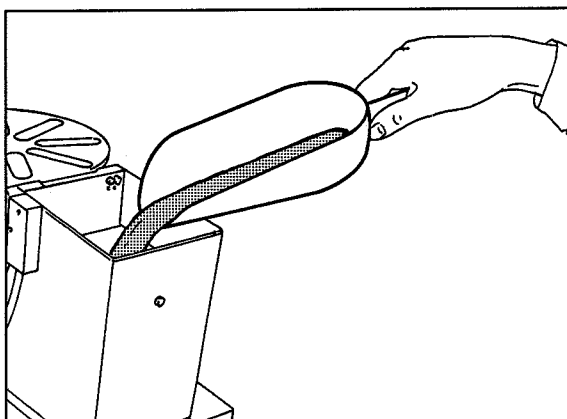
Se il rullo gira nel senso opposto premere subito il pulsante rosso di STOP posto sulla P. NUOVA.



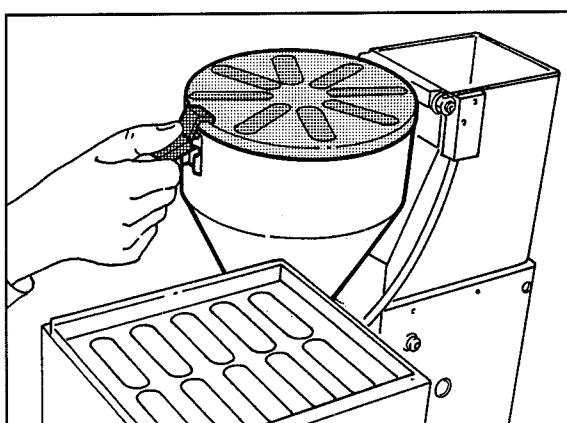
Ruotare la manopola dell'invertitore completamente dalla parte opposta.



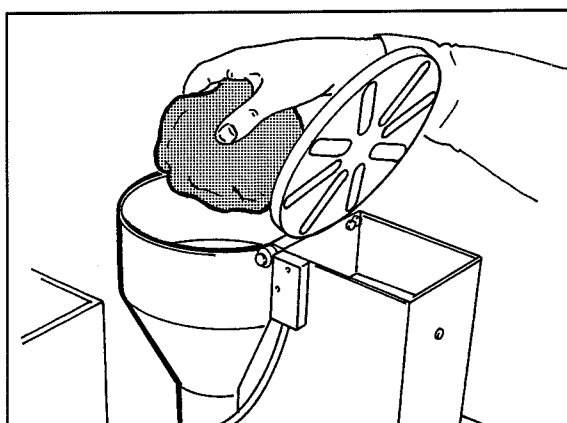
Ciclo di lavoro



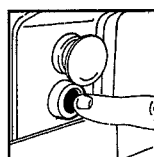
Riempire la vasca indicata in figura con farina di riso setacciata o granito.



Aprire il gancio di sicurezza e sollevare il coperchio della tramoggia.

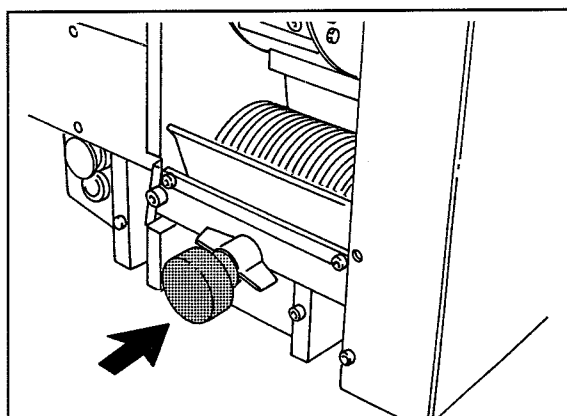


Riempire la tramoggia con l'impasto. Chiudere il coperchio assicurandolo con il suo gancio.



Posizionare un recipiente sotto il gruppo e premere il pulsante verde di avvio posto sulla P. NUOVA.

Mantenere sempre la tramoggia piena aggiungendo dell'impasto. Una buona alimentazione permette al gruppo di lavorare in modo ottimale.



Agendo sul pomello indicato in figura regolare la rigatura sul gnocco.



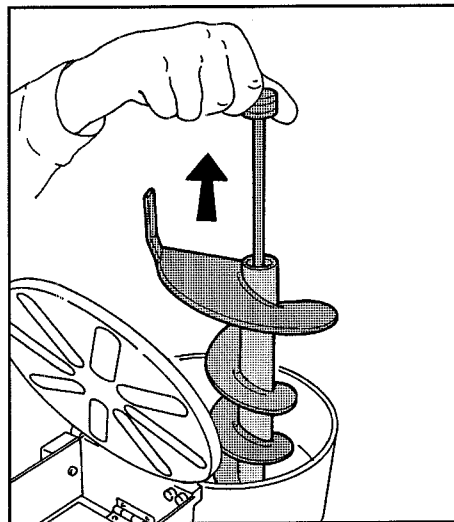
ATTENZIONE

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.

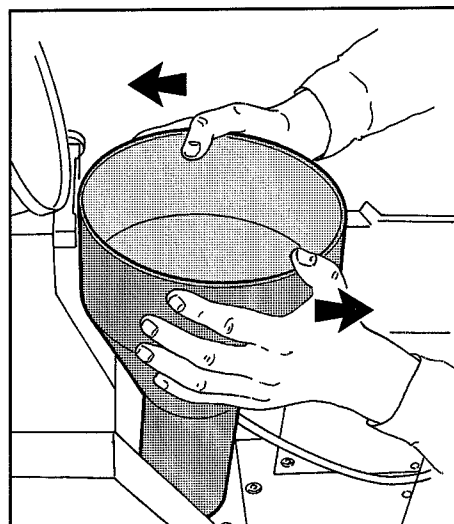


Pulizia tramoggia

Svitare il pomello e sfilare l'asta con la coclea come indicato in figura.

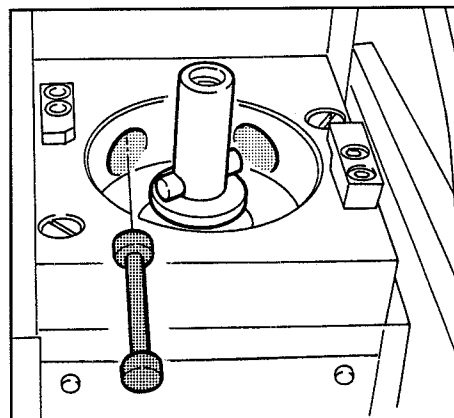


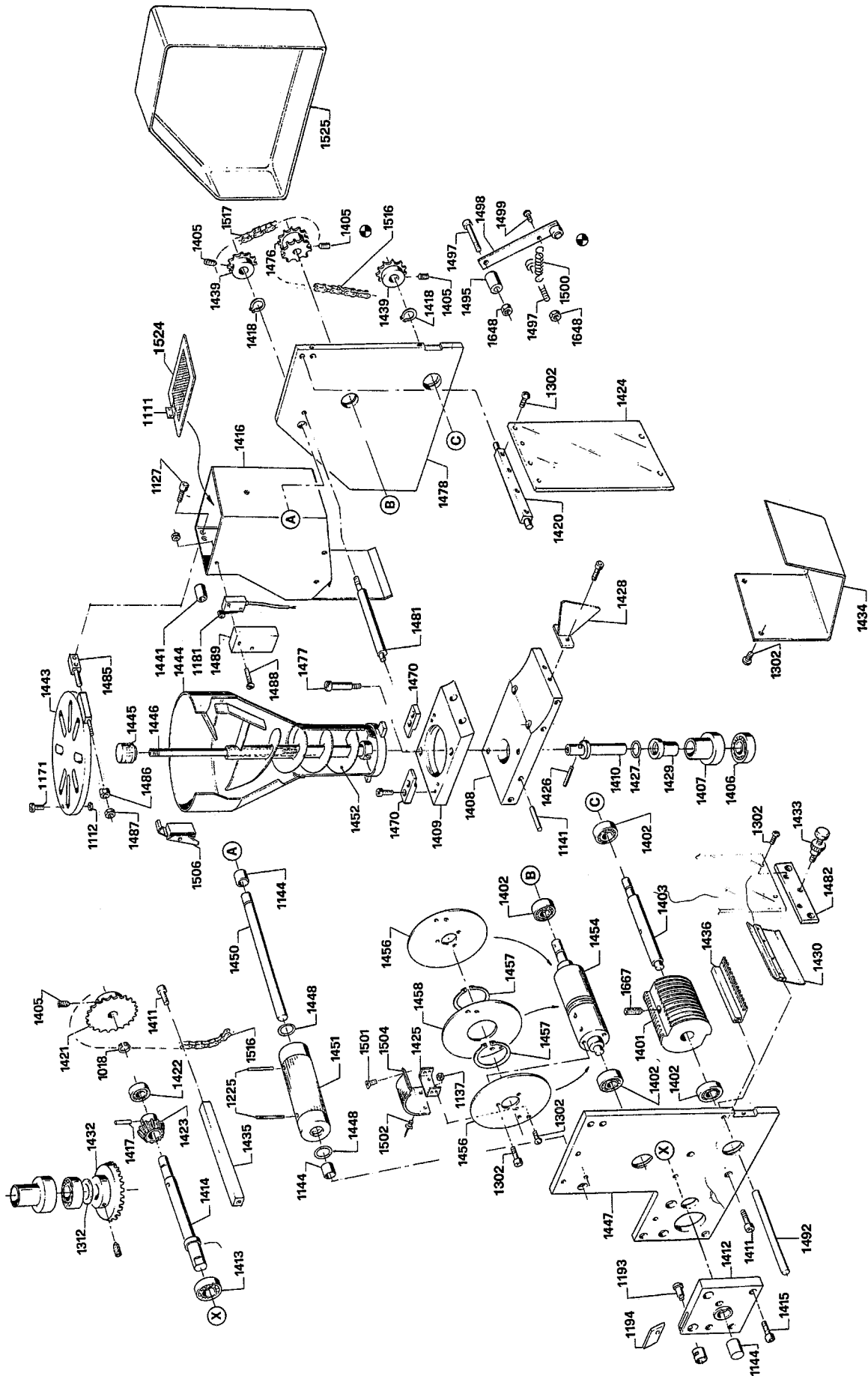
Sganciare la tramoggia dalla sua sede facendola ruotare in senso antiorario.
Toglierla e pulirla usando una spugna umida.



Pulire i due fori di estrusione con l'apposito attrezzo in dotazione.

Rimontare quindi la tramoggia e la coclea controllando che si inserisca sulla spina di trascinamento, inserire ed avvitare a fondo l'asta di bloccaggio.



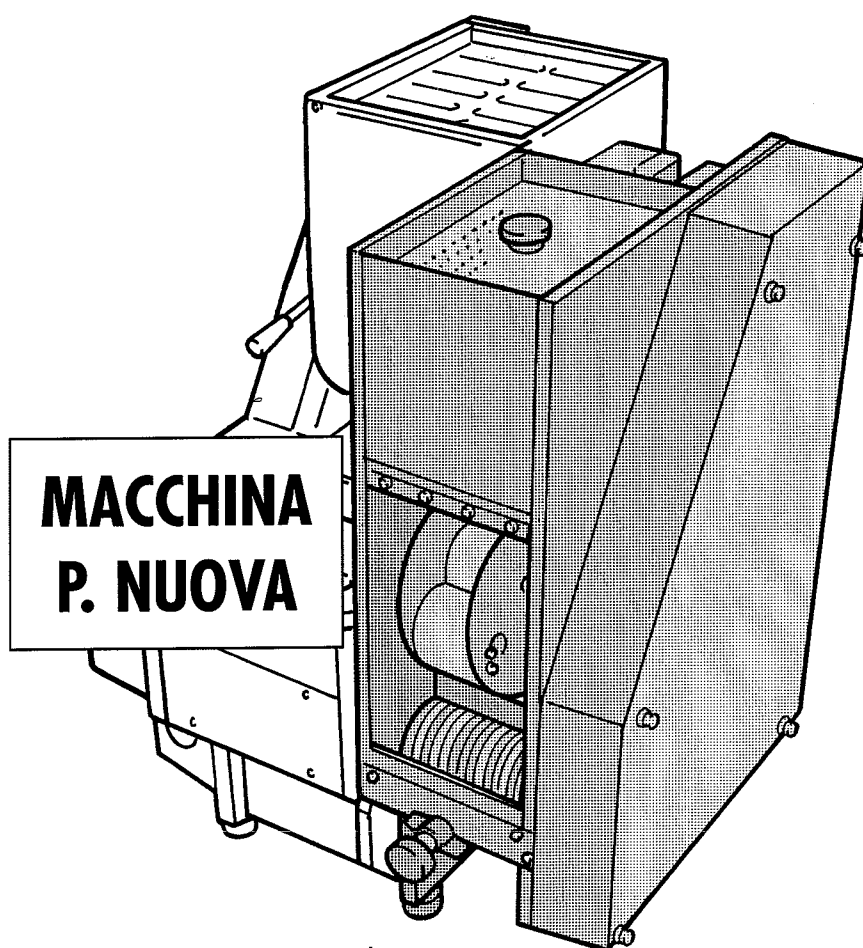


Codice	Descrizione
1111	Cerniera
1112	Dado esagonale
1127	Vite TCE
1137	Dado esagonale
1141	Spina cilindrica
1144	Boccola
1171	Vite
1181	Microinterruttore
1193	Vite
1194	Leva
1225	Spina elastica
1302	Vite TBEI
1312	Rondella
1401	Rullo
1402	Cuscinetto
1403	Albero per rullo
1405	Grano
1406	Cuscinetto
1407	Boccola
1408	Piastra
1409	Piastra ugelli
1410	Albero verticale
1411	Vite TCE
1412	Piastra di aggancio
1413	Cuscinetto
1414	Albero
1415	Vite
1416	Vasca per farina
1417	Spina
1418	Anello seeger
1420	Cerniera
1421	Pignone
1422	Cuscinetto
1423	Ingranaggio
1424	Chiusura
1425	Coltello
1426	Spina cilindrica
1427	Guarnizione OR
1428	Separatore
1429	Boccola
1430	Padellino
1432	Ingranaggio
1433	Pomello filettato
1434	Carter
1435	Distanziale
1436	Distanziale
1439	Pignone

Codice	Descrizione
1441	Cerniera
1443	Coperchio
1444	Tramoggia
1445	Pomello
1446	Tirante
1447	Fiancata sx
1448	Guarnizione OR
1450	Albero
1451	Rullo
1452	Coclea
1454	Albero
1456	Disco
1457	Anello seeger
1458	Disco
1470	Tassello
1476	Pignone
1477	Perno filettato
1478	Fiancata dx
1481	Albero eccentrico
1482	Bandella
1485	Cerniera
1486	Camme
1487	Dado esagonale
1488	Vite
1489	Scatola
1492	Astina
1495	Distanziale
1497	Vite TCE
1498	Braccio tendicatena
1499	Vite autofilettante
1500	Molla
1501	Vite
1502	Rivetto
1503	Rullo tendicatena
1504	Retina
1506	Chiusura rapida
1510	Vite
1512	Rondella
1515	Piede
1516	Catena
1517	Catena per rulli
1524	Retina
1525	Carter
1648	Dado esagonale
1667	Grano
2659	Vite

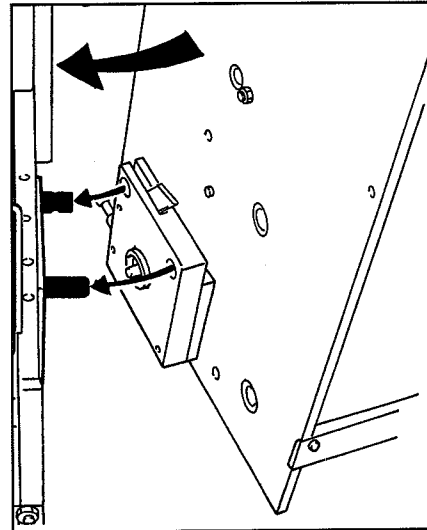
Gruppo gnocchi

(a pressione)

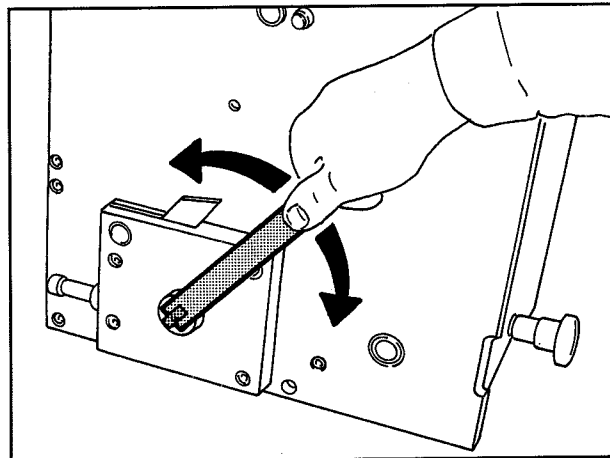




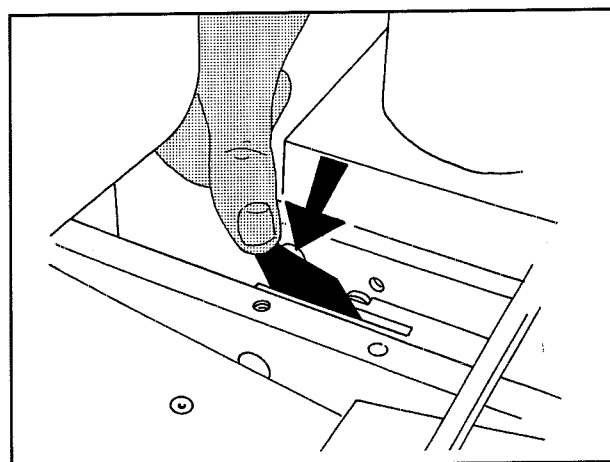
Affiancare il “gruppo gnocchi” alla macchina base P. NUOVA ed inserirlo parzialmente nei due perni visibili in figura.

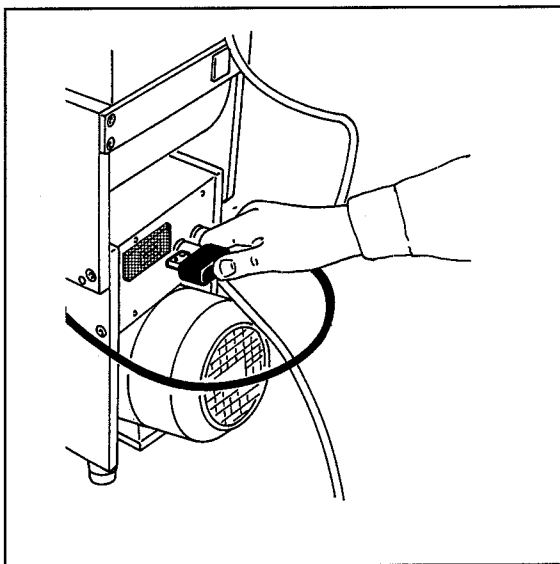


Allineare, con la chiave in dotazione, l'innesto dell'albero di trasmissione in corrispondenza della sede posta sulla P. NUOVA.

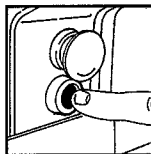
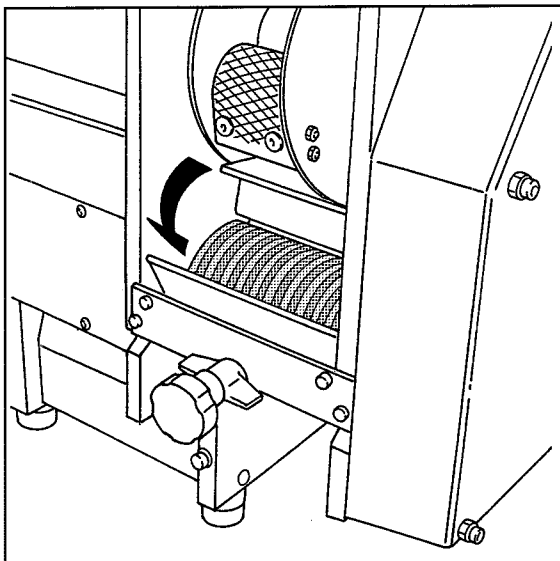


Spingere bene a fondo il gruppo ed abbassare la leva di sicurezza incastrandola nella sua sede.



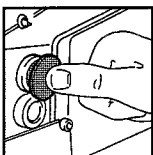


Inserire la spina nella presa posta sul retro della P. NUOVA.

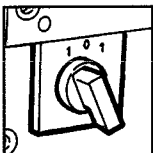


Premere il pulsante di avvio sulla macchina P. NUOVA.

Il rullo indicato in figura, visibile attraverso il pannello trasparente, dovrà girare nel senso indicato dalla freccia.



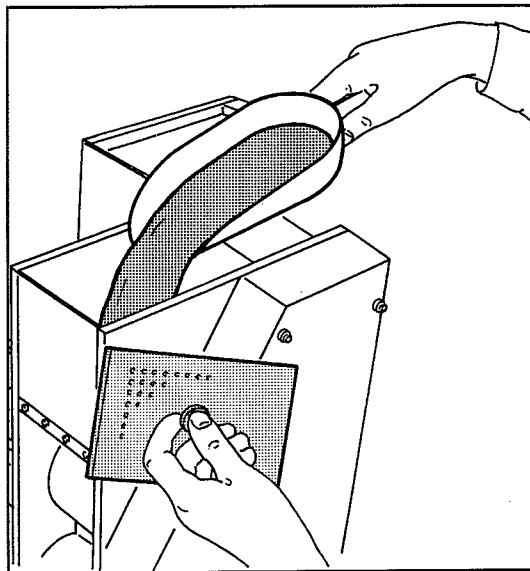
Se il rullo gira nel senso opposto premere subito il pulsante rosso di STOP posto sulla P. NUOVA.



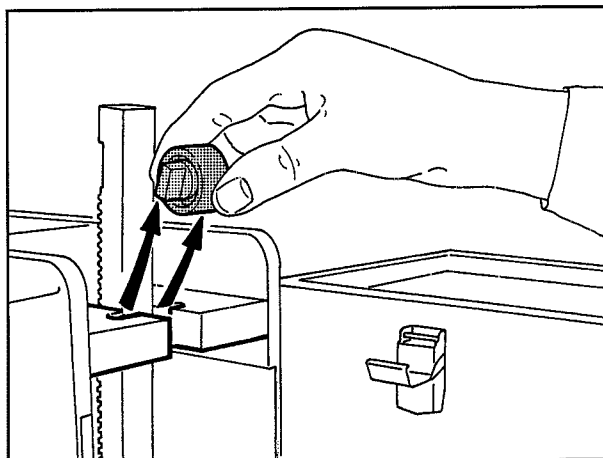
Ruotare la manopola dell'invertitore completamente dalla parte opposta.



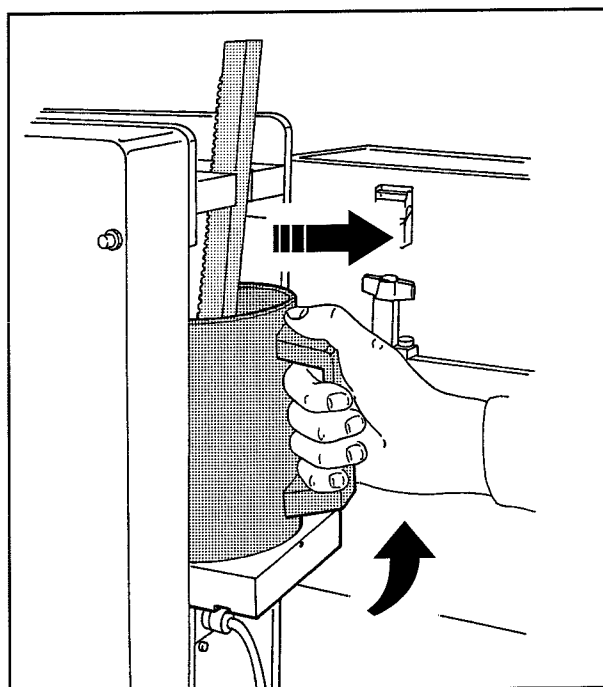
Sollevare lo sportellino e riempire la vasca indicata in figura con farina di riso setacciata o granito.

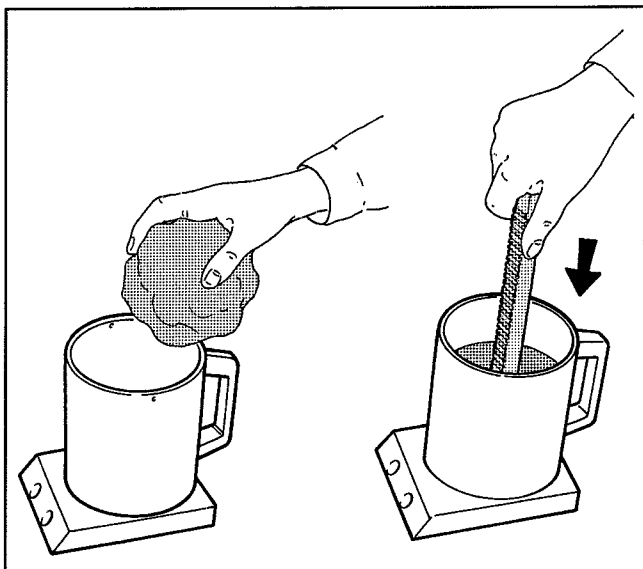


Togliere il nottolino di blocco cremagliera.

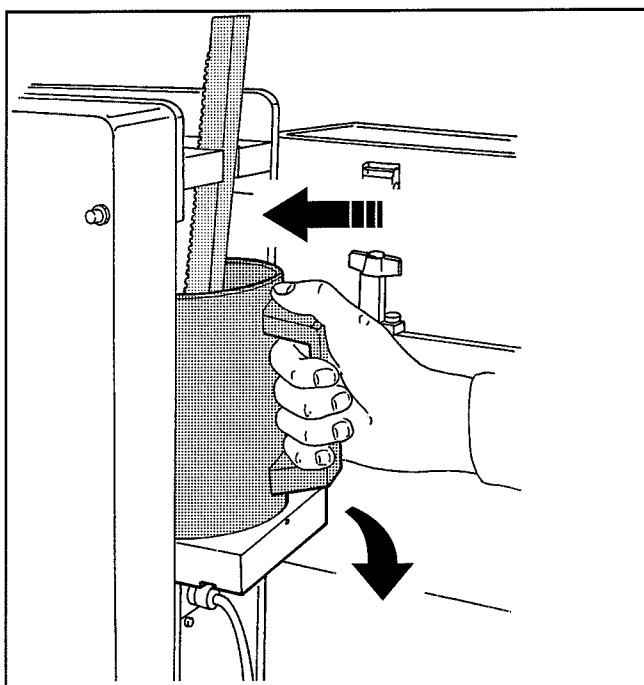


Sganciare, sollevandolo leggermente, il contenitore dalla sua sede ed estrarlo assieme all'asta cremagliera.





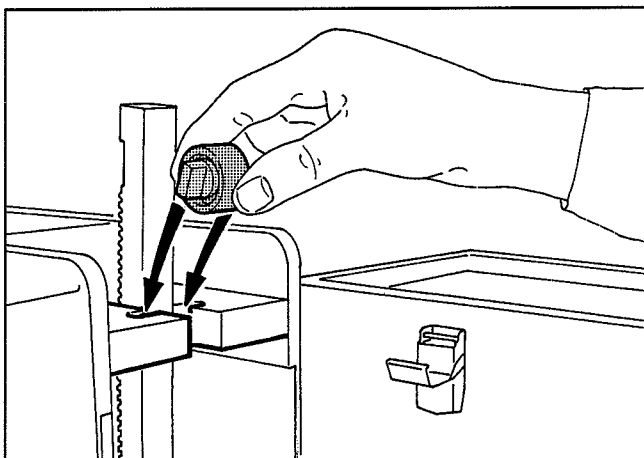
Riempire il contenitore con l'impasto, inserire l'asta a cremagliera premendo a fondo per compattare bene il ripieno.



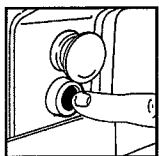
Inserire il contenitore con l'asta a cremagliera nel "gruppo gnocchi" controllando che si inserisca completamente nella propria sede azionando il microinterruttore di sicurezza che ne abilita il funzionamento.

Nota:

La cremagliera va rivolta verso l'interno del gruppo.

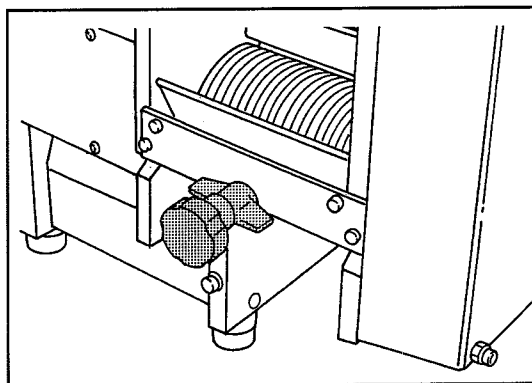


Rimontare il nottolino di blocco cremagliera.



Premere il pulsante di avvio sulla macchina P. NUOVA.

Agendo sul pomello indicato in figura é possibile regolare la rigatura sul gnocco.



Pulizia

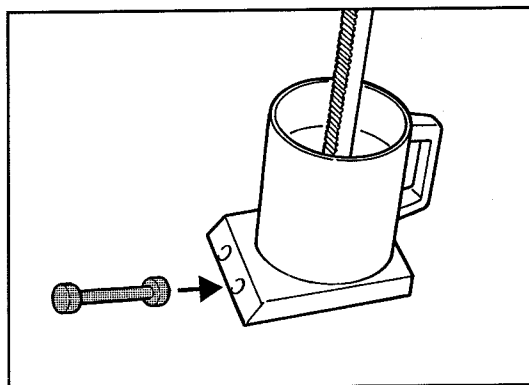
ATTENZIONE

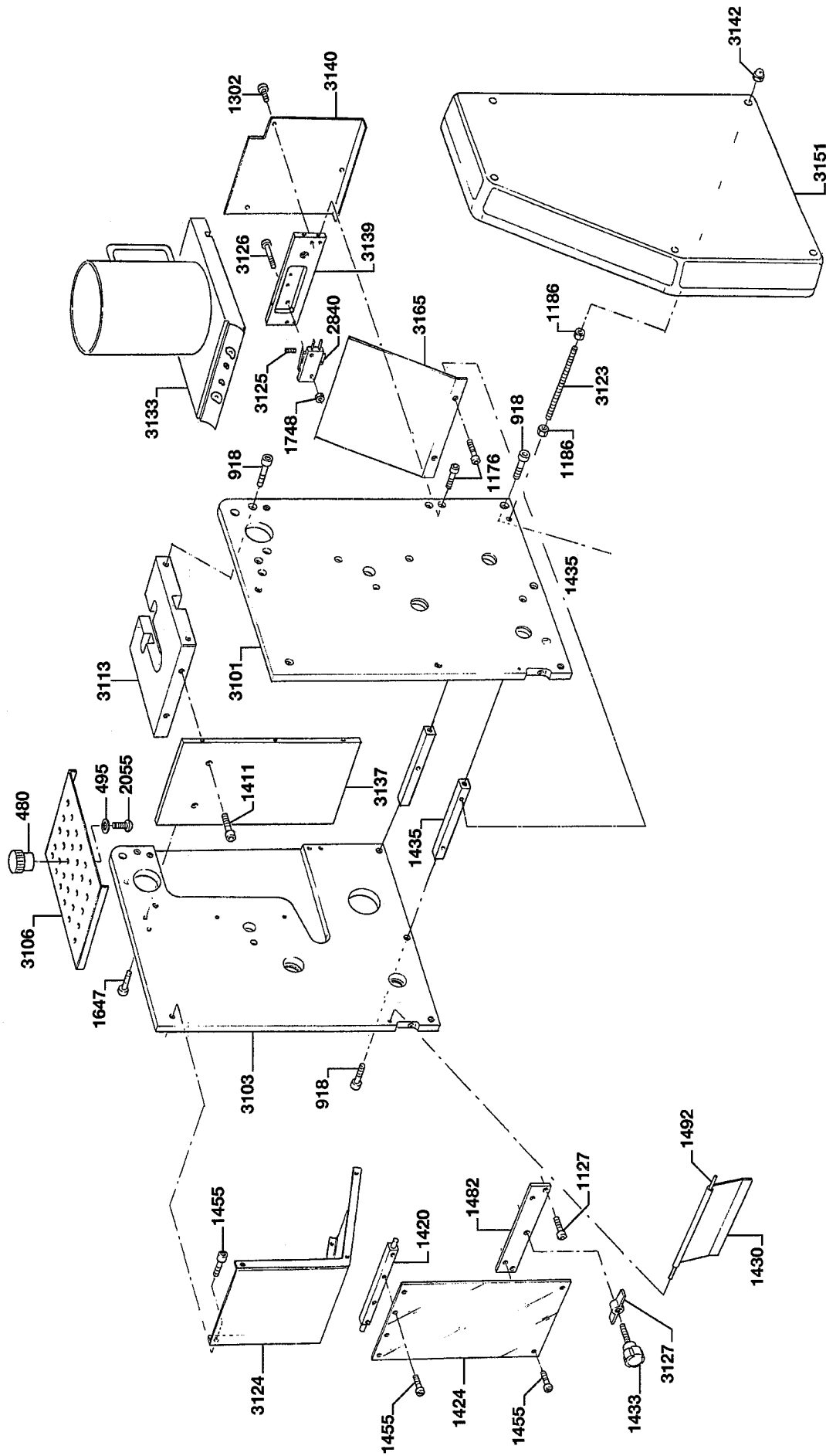
Prima di iniziare interventi di manutenzione togliere la spina dalla presa di corrente!

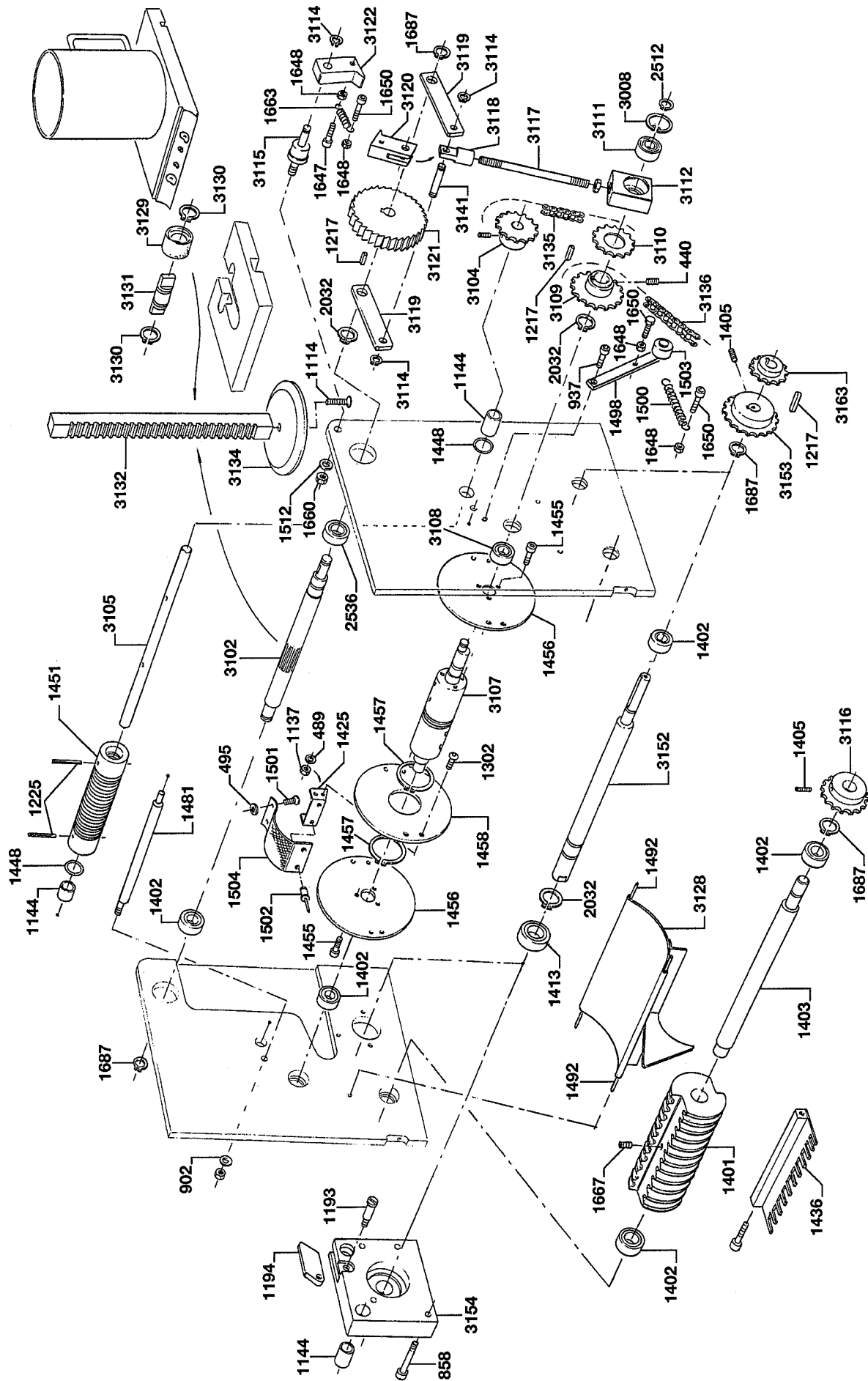
Non avviare mai la macchina durante le operazioni di manutenzione quali pulizia, ingrassaggio e lubrificazione.



Pulire i due fori di estrusione del contenitore con l'apposito attrezzo in dotazione. Tenere sempre pulito il contenitore usando una spugnetta umida.







[illegible]