

02/2009

Mod:MPS10/1

Production code:P3





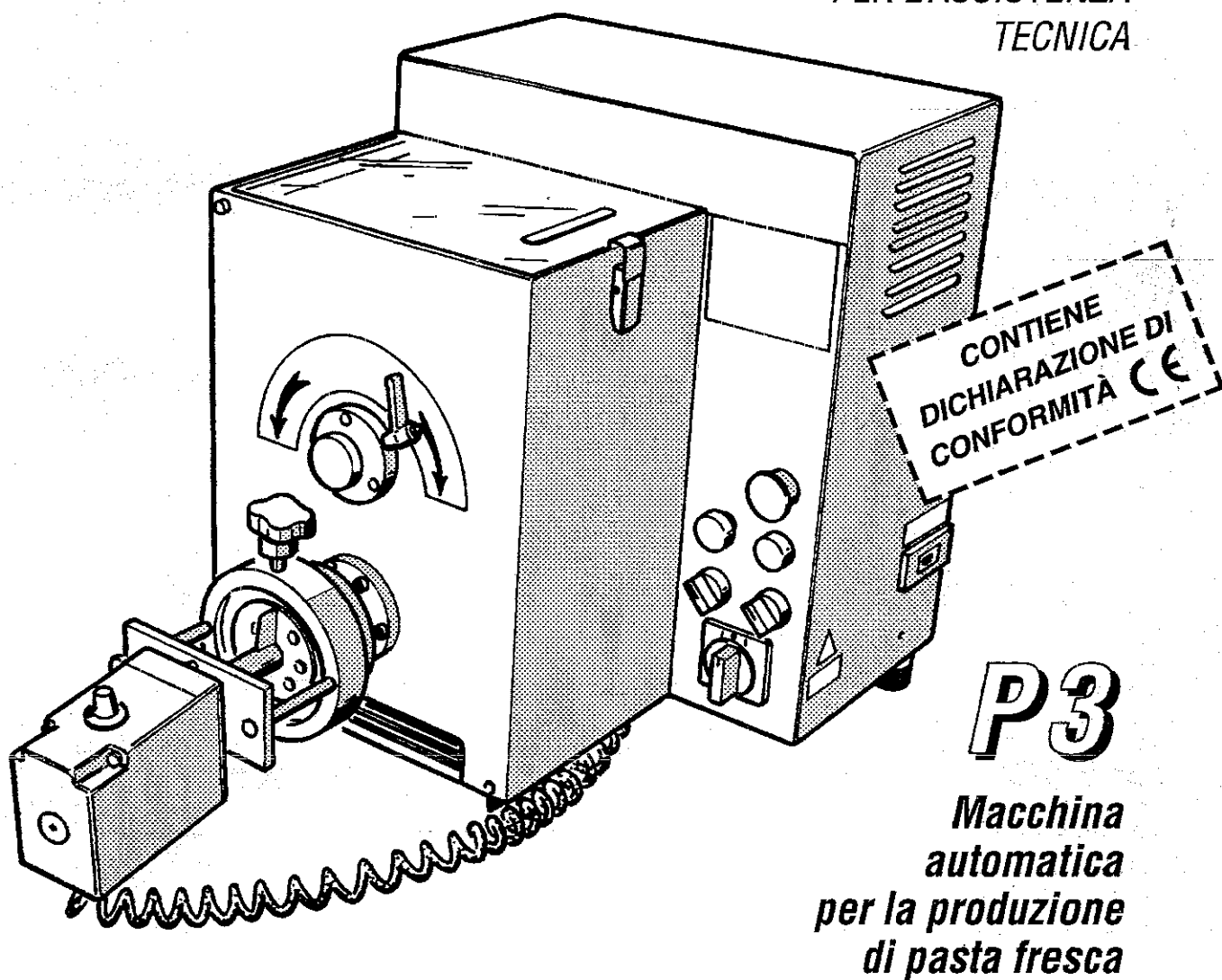
Manuale tecnico

La Monferrina

MACCHINE AUTOMATICHE PER TUTTI I TIPI DI PASTA FRESCA

*USO E MANUTENZIONE
PER L'UTILIZZATORE*

*PARTI DI RICAMBIO
PER L'ASSISTENZA
TECNICA*



P3

*Macchina
automatica
per la produzione
di pasta fresca*

La Monferrina snc

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



E S S E D I
Manuali Tecnici Torino

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 è vietata a norma di legge.

Gli argomenti trattati in questo manuale sono quelli espressamente richiesti dalla "Direttiva Macchine CEE 89/392" e successive modificazioni.

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

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, _____

Prefazione

Nel ringraziarVi per aver scelto la nostra macchina per la produzione di pasta fresca Vi informiamo che questo modello è 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 è opportuno, prima dell'utilizzo, leggere attentamente tutte le sezioni di questo manuale.

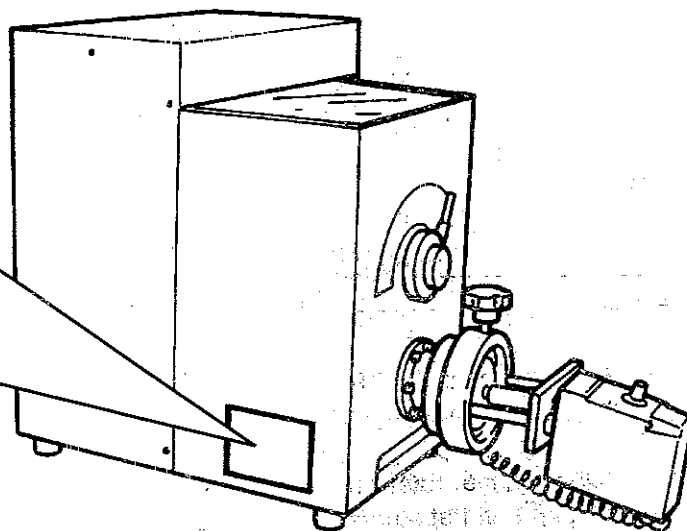
I dati contenuti in questo manuale sono forniti a titolo indicativo.

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

Per ogni controversia è 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 A. Vespucci, 38/40 - 14100 ASTI Italy	
Tel. (0141) 27 32.32 - Fax (0141) 27 54 85	
Model	
Serial Number	V
Year	Hz
	



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.

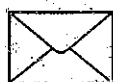
Il certificato di garanzia ed il documento fiscale devono essere esibiti al personale tecnico che esegue la riparazione, o devono accompagnare la macchina spedita per la riparazione.

È 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 è 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

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. Poichè 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 grani grandi come un chicco di caffè. Se la farina si amalgama formando un impasto omogeneo è segno che è 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 + acqua

oppure:

100% semola di grano duro

n° 5 uova per 1 kg. di semola + acqua

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 è 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.

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 componenti principali



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
- « 17 Verifiche



Sezione Funzionamento

pag. 19

- Pag. 20 Descrizione comandi
- « 21 Ciclo di lavoro
- « 23 Sostituzione della trafilatura



Sezione Manutenzione

pag. 25

- Pag. 26 Pulizia
- « 28 Manutenzione



Sezione Parti di ricambio (per l'assistenza tecnica)

pag. 29

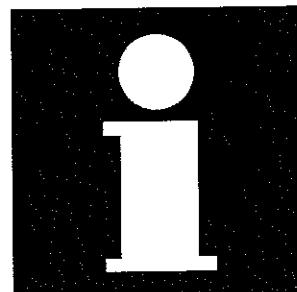


Sezione Schemi elettrici (per l'assistenza tecnica)

pag. 39

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.

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.

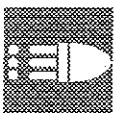
Ogni qualvolta sorgano problemi riguardanti la macchina o questa pubblicazione, consultare l'azienda "La Monferrina" circa le più recenti informazioni a disposizione.



• 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.

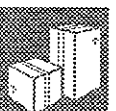
L'abilità e le tecniche si sviluppano man mano che l'operatore acquisisce la conoscenza del macchinario e delle sue capacità.



• Manutenzione:

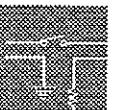
La sezione manutenzione è una guida alla cura della macchina.

In questa sezione sono evidenziati tutti i punti d'ingrassaggio e lubrificazione presenti sulla macchina e le indicazioni relative ai periodi consigliati per eseguire questi interventi. Sono inoltre fornite 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 (con motore monofase 220 V e trifase 380 V) utili per il tecnico elettricista.

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

I componenti principali della macchina sono:

- Motore elettrico monofase 220 V o trifase 380 V.
- Vasca e coclea in acciaio inox
- Albero in acciaio inox, smontabile per facilitare la pulizia e la manutenzione
- Trafile per ogni tipo di pasta.
- Taglia pasta automatico con variatore di velocità e lame in acciaio inox
- Ventilatore per la rapida asciugatura del prodotto

• Usi previsti

Questo modello di macchina automatica P3 è stata progettata, costruita e protetta per la sola produzione di pasta trafilata 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)

Il motore elettrico è in alluminio (AL), acciaio (AC), rame (CU) e poliammide (PA).

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

Le trafile, per ottenere i diversi formati di pasta, possono essere di due tipi.

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

Con il secondo tipo, in 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.

La macchina è predisposta per il collegamento del Gruppo ravioli e del Gruppo gnocchi, forniti su richiesta.

Per il montaggio corretto di questi gruppi opzionali leggere attentamente i manuali d'uso e manutenzione forniti con gli stessi.

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

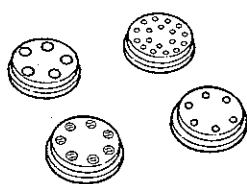
È cura del Cliente verificare che la macchina, durante il trasporto, non abbia subito danni strutturali che potrebbero pregiudicare il suo funzionamento e/o la sua sicurezza.





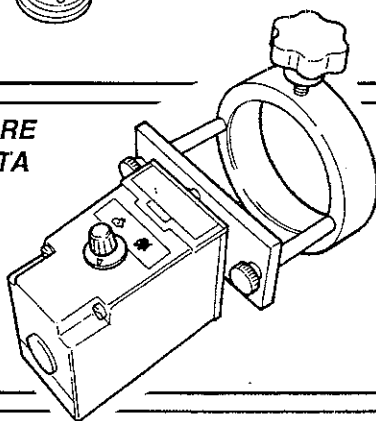
Accessori in dotazione

- n° 4 TRAFILE PER PASTA

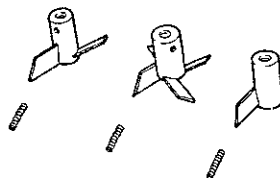


(il tipo di trafile viene scelto dal Cliente in fase di ordinazione).

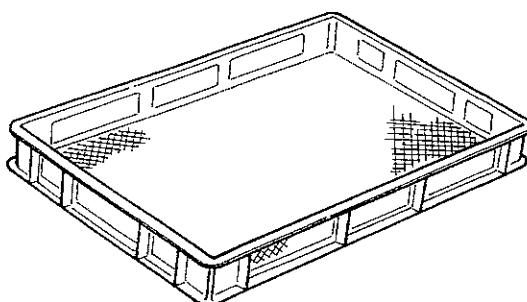
- n° 1 MOTORE TAGLIAPASTA



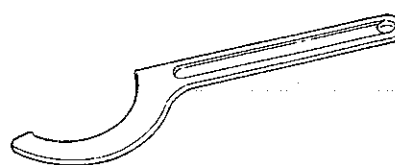
- n° 1 SERIE COLTELLI PER MOTORE TAGLIAPASTA



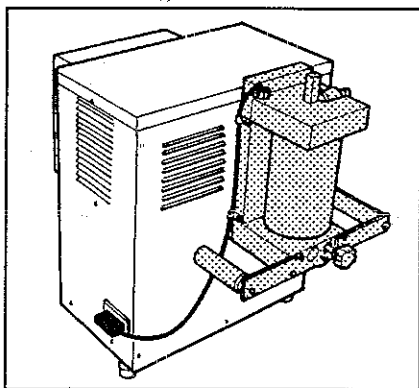
- n° 1 SETACCIO



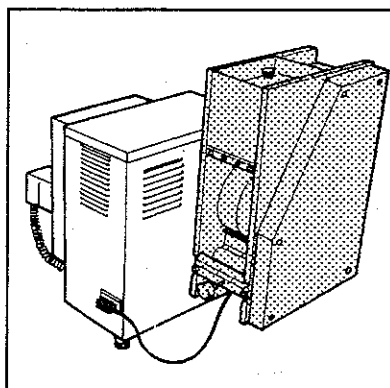
- n° 1 CHIAVE per GHIERA PORTA-TRAFILE



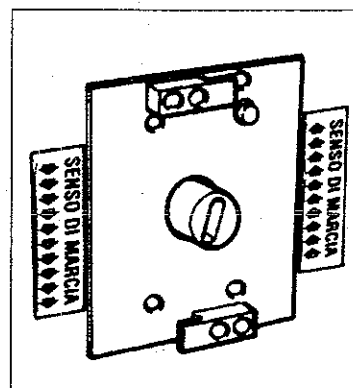
Accessori opzionali



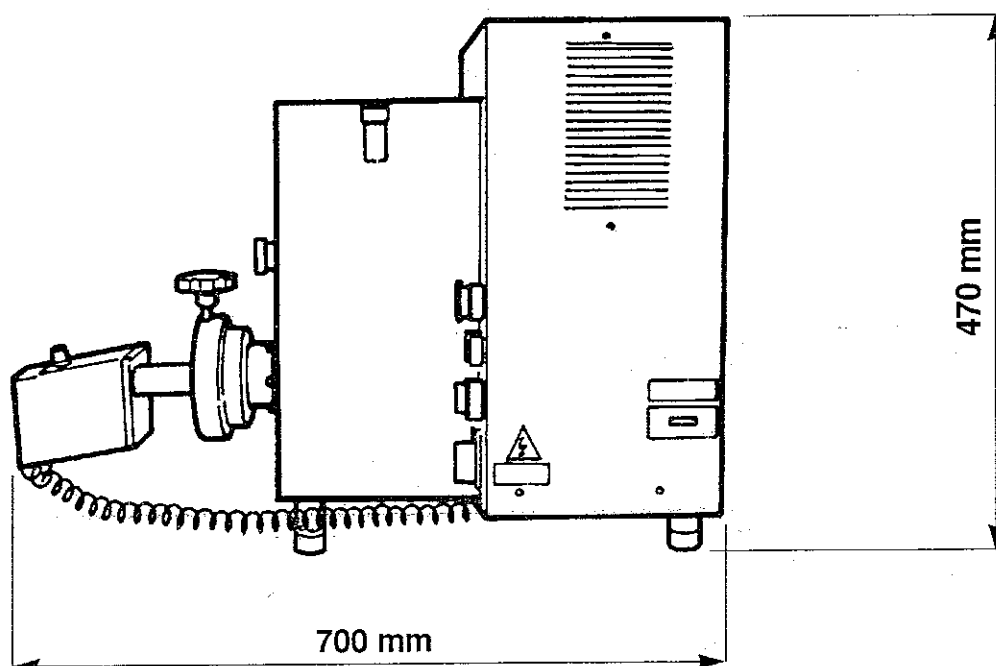
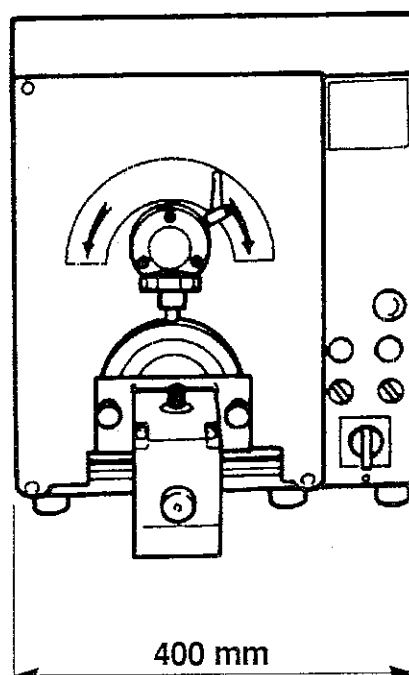
GRUPPO RAVIOLI



GRUPPO GNOCCHI



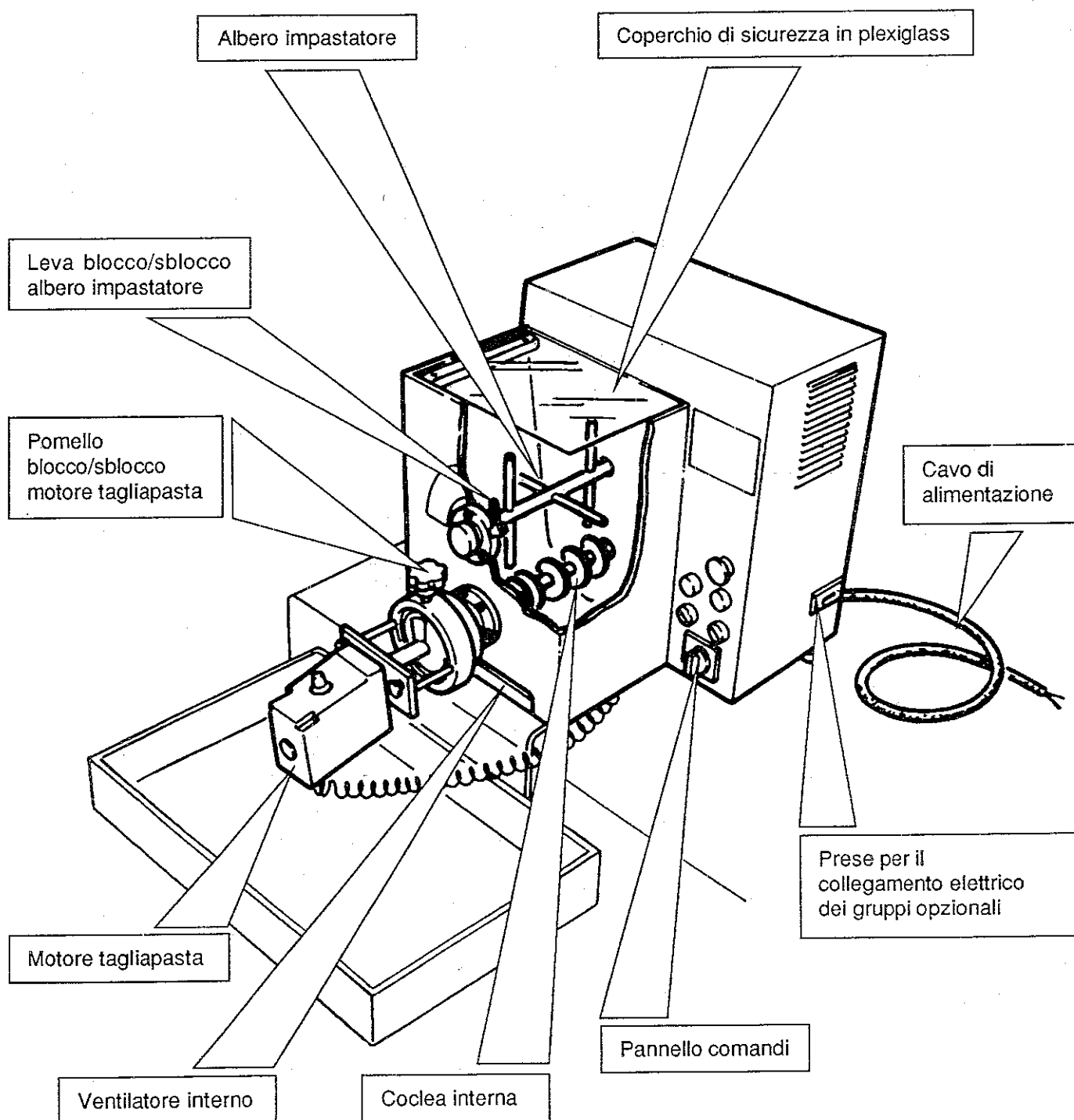
Attacco per l'inserimento dei gruppi opzionali situato nella parte posteriore della macchina



Capacità vasca impastatrice	Kg.	3
Produzione pasta	Kg./h	8 ÷ 10
Potenza motore trifase o monofase	Hp	1
Peso	Kg.	65



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.

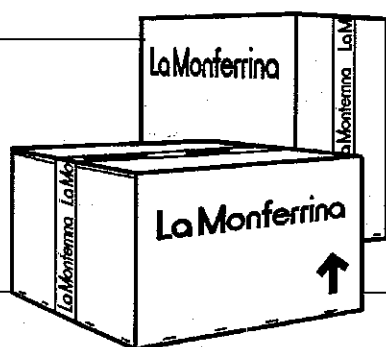
Le informazioni, le specifiche e le illustrazioni di questa pubblicazione sono quelle basate sulle informazioni disponibili al momento della redazione.

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.
- Maneggiare con attenzione i coltelli forniti per il motore tagliapasta.
- La macchina deve lavorare sempre con un solo operatore, che deve posizionarsi frontalmente al pannello di comandi.
- Non lasciare mai la macchina inattiva con la trafilata montata e/o l'impasto nella vasca.
Prestare la dovuta attenzione è responsabilità dell'operatore.

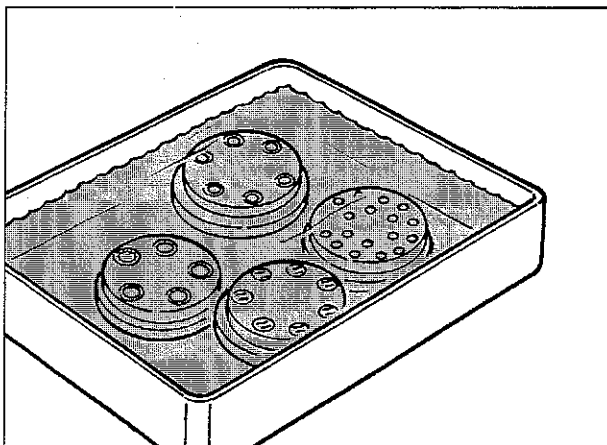


**UTILIZZATE ESCLUSIVAMENTE
RICAMBI ORIGINALI**

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.



Tutte le trafile vanno immerse, dopo l'uso, in un contenitore pieno d'acqua. Si consiglia di cambiare l'acqua almeno due volte al giorno.

AVVERTENZA



Non montare mai sulla macchina una trafila dimenticata fuori dall'acqua.

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



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.

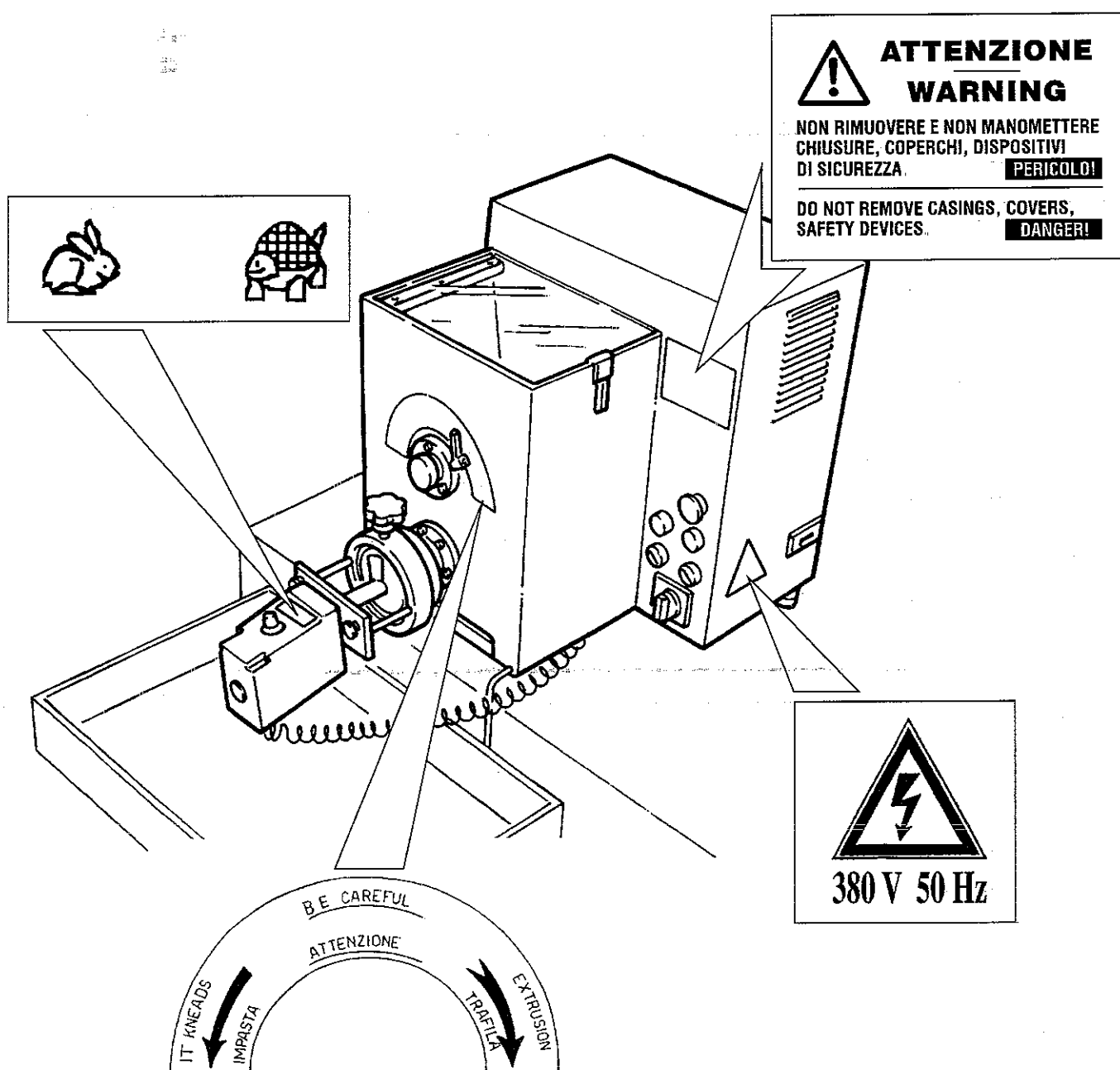
In questa pagina viene indicata la loro esatta ubicazione e natura del pericolo.

ATTENZIONE

Assicurarsi che siano leggibili tutti i messaggi di sicurezza.

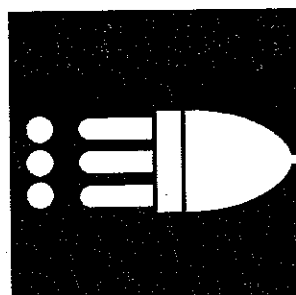
Pulirli usando un panno, acqua e sapone. Non usare solventi, nafta o benzina. Sostituire le etichette danneggiate richiedendole al rivenditore "La Monferrina".

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



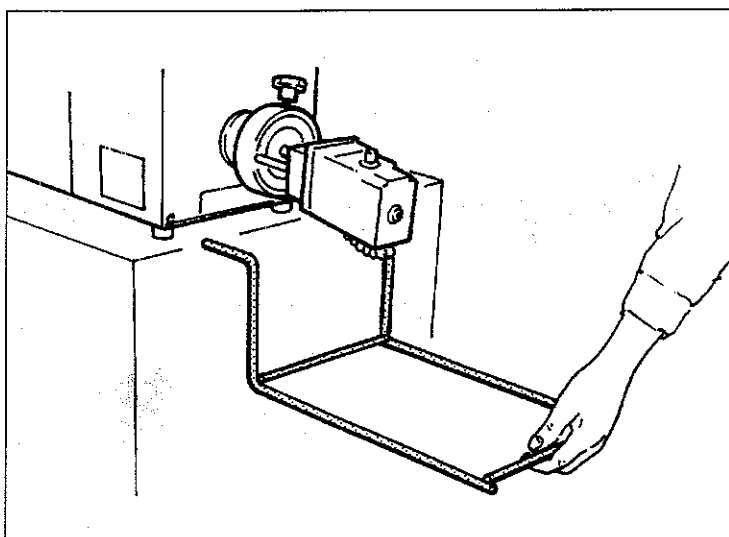
3

Sezione Installazione

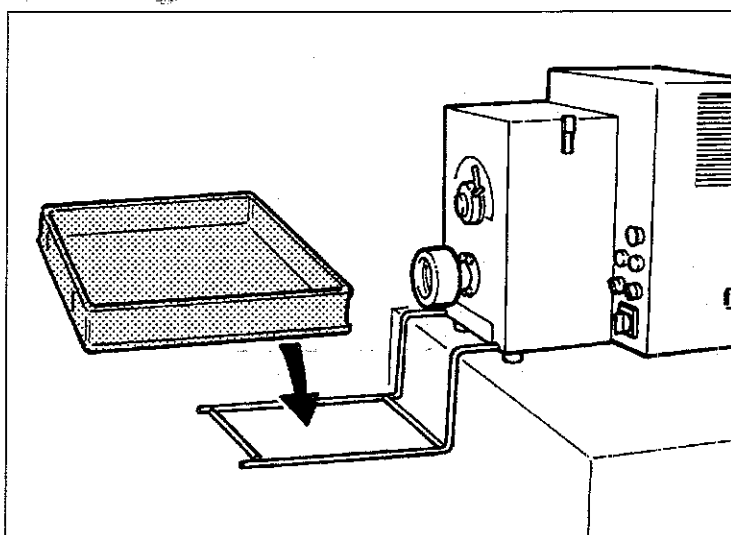




Installazione



Posizionare la macchina
sul bordo di un tavolo ben
in piano.
Infilare negli appositi fori il
supporto per il setaccio



Posizionare il setaccio
sopra il supporto.

La macchina non è dotata di spina per il collegamento alla presa della rete elettrica,
pertanto è cura di un elettricista montare la spina adeguata

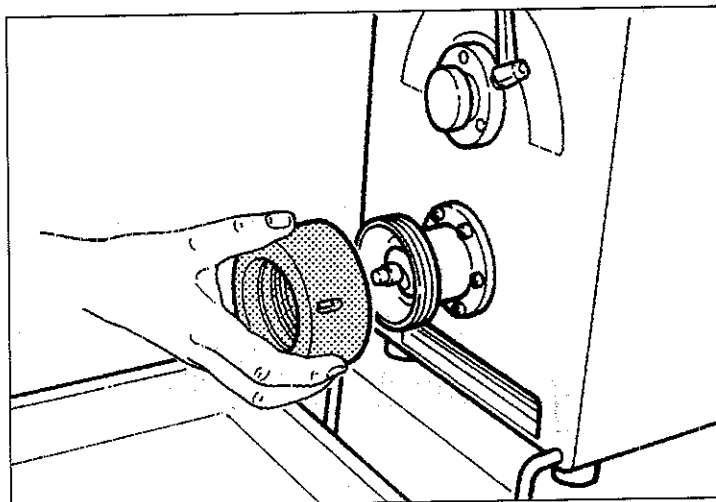
ATTENZIONE



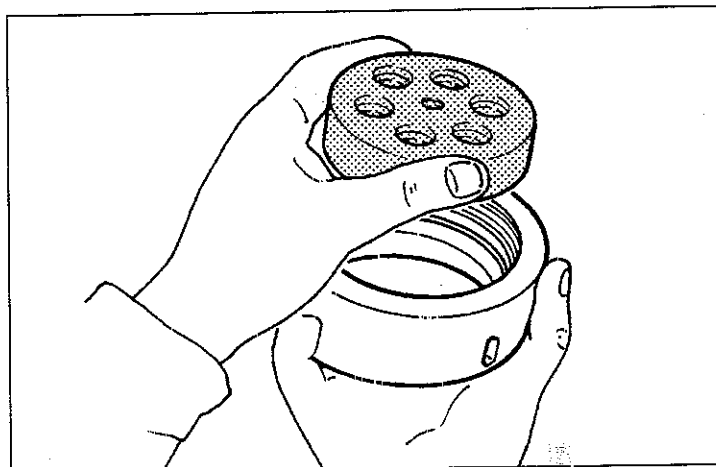
**“La Monferrina” declina ogni responsabilità per collegamenti errati
o per l'utilizzo di spine non adeguate all'impianto.**



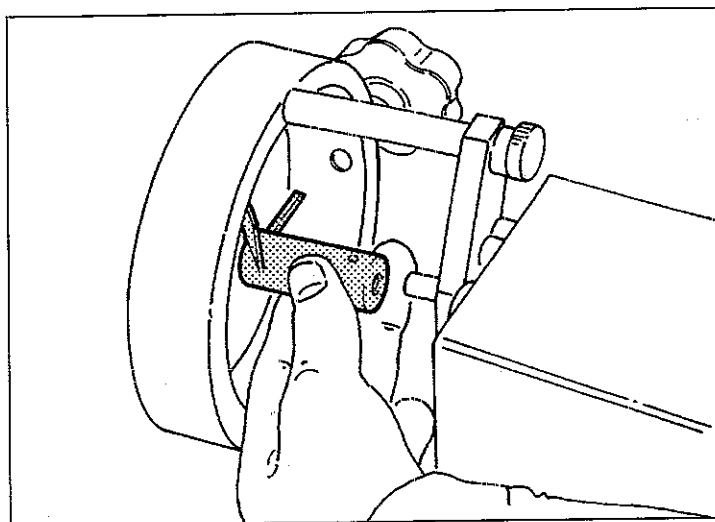
Svitare la ghiera portatrafila



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



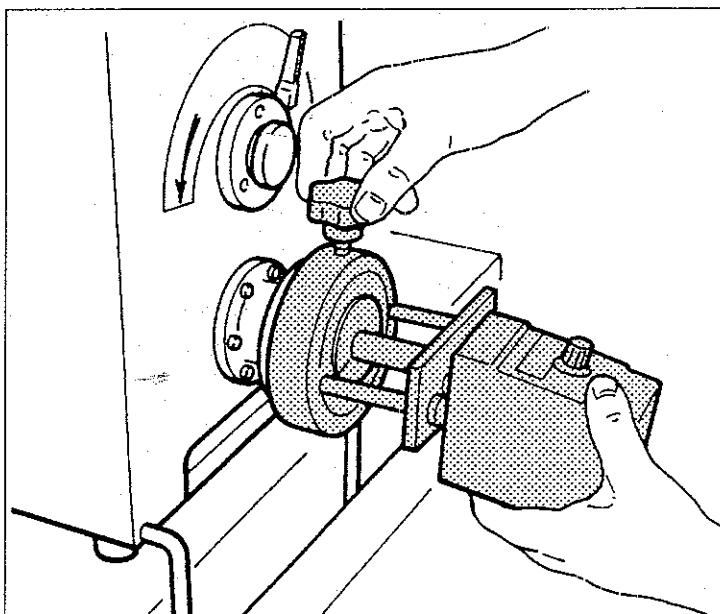
Se si vuole produrre pasta corta, scegliere il coltello tagliapasta opportuno fra i tre tipi in dotazione.
Inserire all'interno del coltello la molla fornita ed infilarlo nel perno posto sul motore tagliapasta



ATTENZIONE

Maneggiare con cura i coltelli tagliapasta!





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



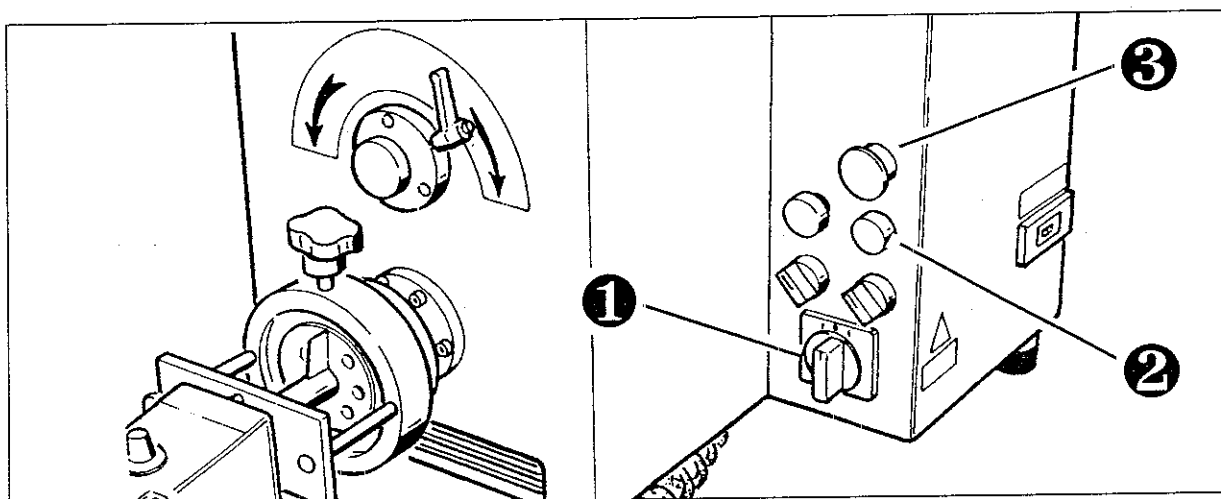
AVVERTENZA

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

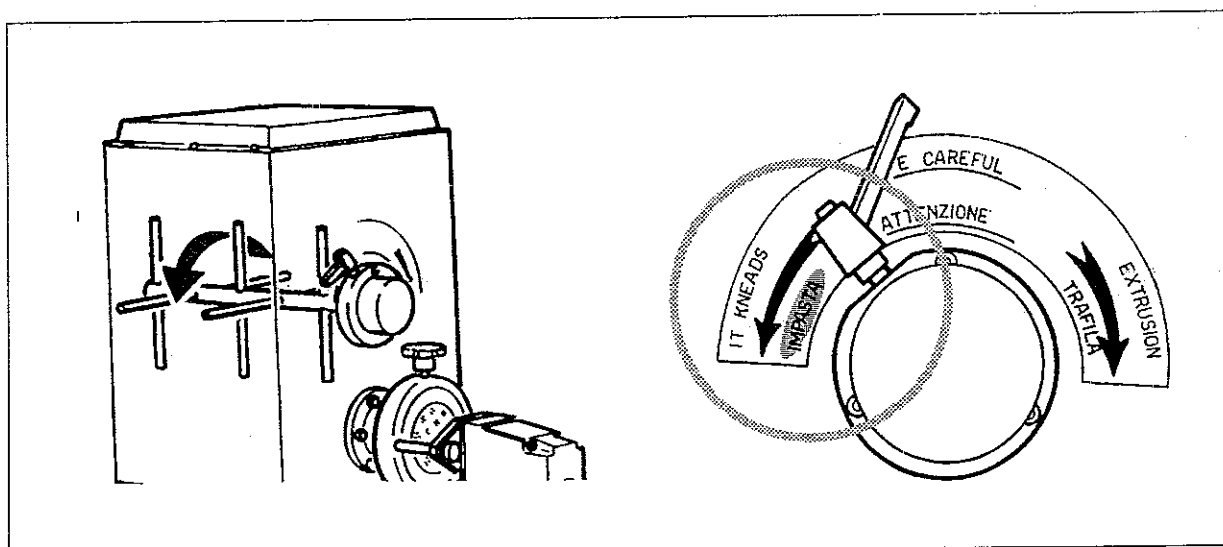


Verifica di corretto allacciamento (380 V Trifase)

Verificare che la manopola ❶ del selettore sia sulla posizione "0"
Avviare la macchina ruotando la manopola del selettore ❶ verso sinistra sulla posizione "IMPASTA"



Premendo il pulsante di "START" ❷ l'albero impastatore (visibile attraverso il coperchio superiore in plexiglass) deve girare nel senso antiorario come indicato in figura



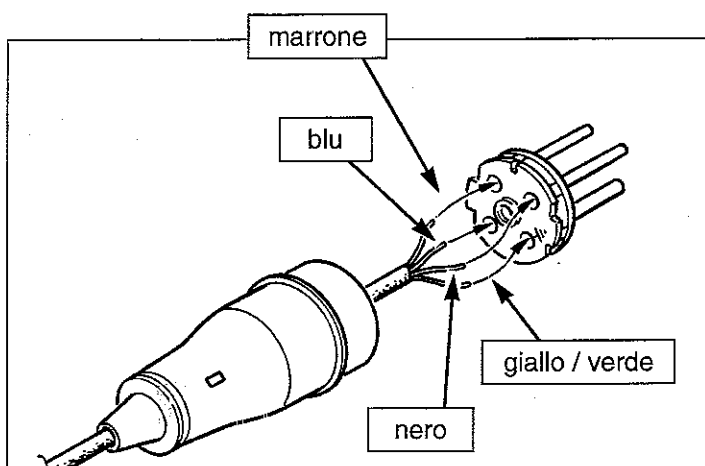


AVVERTENZA

STOP/EMERGENZA



Se l'albero impastatore gira nel senso opposto premere subito il pulsante di "STOP/EMERGENZA" ③ fermando la macchina.



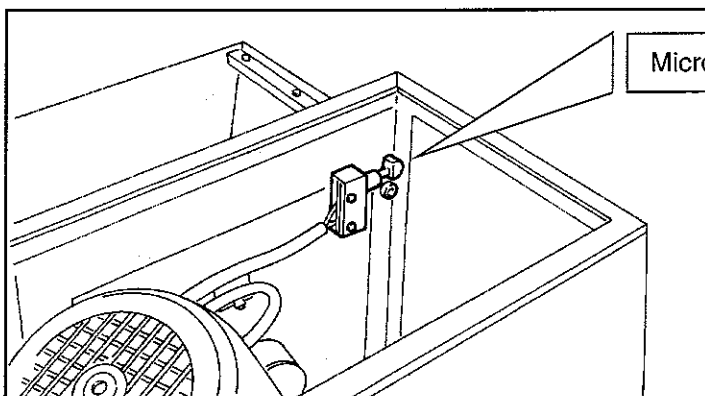
Staccare la spina di alimentazione dalla presa di corrente e invertire nella spina i fili di colore nero-marrone come indicato in figura

Il filo giallo-verde di terra $\perp$ non va mai spostato.

Per questa operazione, si consiglia l'intervento di un elettricista.

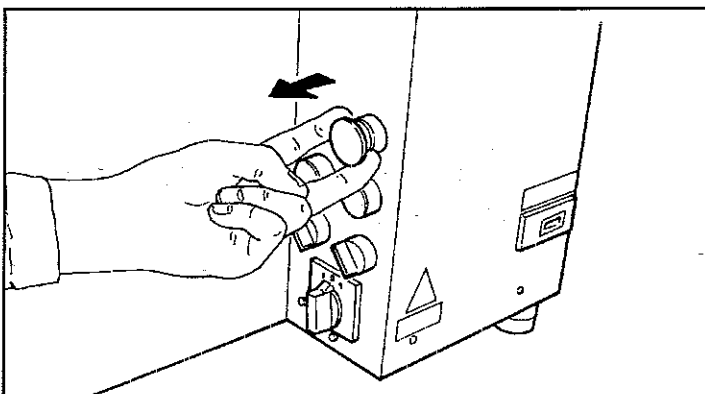
Verifica microinterruttore di sicurezza

Controllare periodicamente il corretto funzionamento del microinterruttore di sicurezza che, in caso di sollevamento del coperchio-vasca in plexiglass, deve fermare la macchina.



Microinterruttore di sicurezza

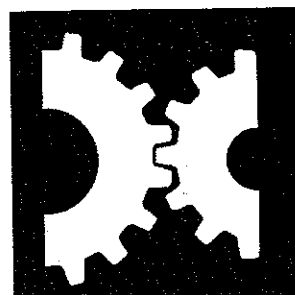
Se, alzando il coperchio in plexiglass la macchina non si ferma, occorrerà chiamare un elettricista e ripristinare urgentemente il microinterruttore



Per sbloccare il pulsante rosso di sicurezza è necessario tirarlo verso l'esterno come in figura

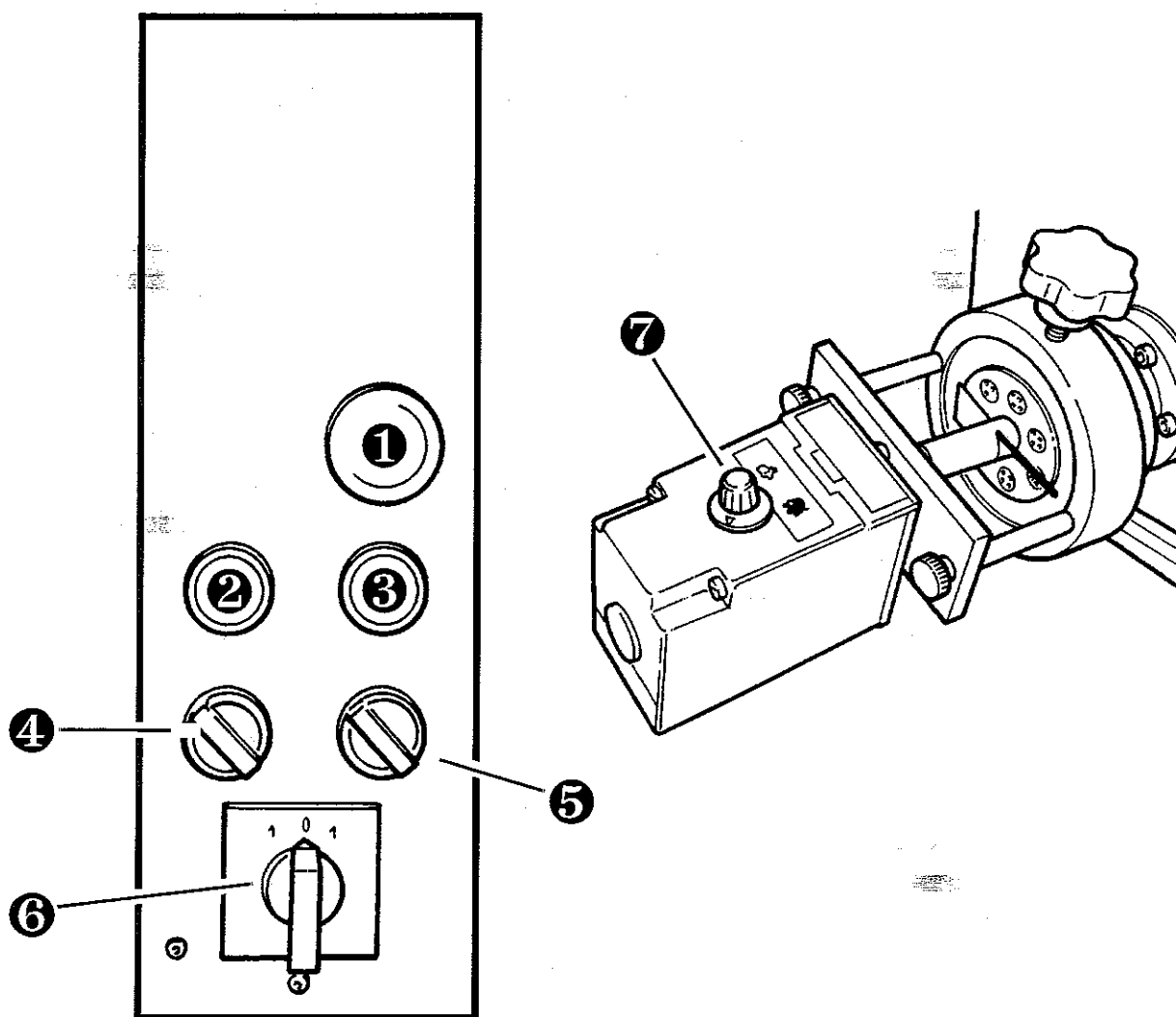


Sezione Funzionamento





Descrizione comandi



- 1** Pulsante di STOP / EMERGENZA
- 2** Spia verde di potenza inserita
- 3** Pulsante di START
- 4** Comando motore tagliapasta
- 5** Comando ventilatore
- 6** Selettore IMPASTA / STOP / TRAFILA
- 7** Manopola di regolazione velocità del motore tagliapasta

Ciclo di lavoro



• Prima del ciclo:

- Verificare che il selettore del pannello di comando sia sulla posizione zero (0)
- Accertarsi di aver rispettato tutte quelle 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).
Rompere le uova in un recipiente a parte evitando così che eventuali frammenti del guscio, cadendo nella vasca, intasino la trafila.
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 in plexiglas trasparente assicurandolo con l'apposito gancio di sicurezza

ATTENZIONE

È severamente vietato togliere il coperchio trasparente e/o manomettere il microinterruttore di sicurezza!



- Ruotare la manopola del selettore verso sinistra sulla posizione "IMPASTA" ⑥
- Premere il pulsante di marcia ③

AVVERTENZA

**Non fare mai funzionare la macchina con il selettore ⑥ girato verso destra nella posizione "TRAFILA" 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.):**

- Posizionare sopra l'apposito supporto il setaccio fornito.
- Girare la manopola del selettore ❹ verso destra dalla posizione precedente "IMPASTA" alla posizione "TRAFILA".
- Premere il pulsante di "MARCIA" ❸
- Procedere al taglio della pasta in uscita dalla trafilatura, utilizzando una spatola o un coltello.
- Girare l'interruttore "VENTILATORE" ❺ verso destra sulla posizione 1. Il ventilatore entrerà in funzione asciugando parzialmente la pasta in uscita dalla trafilatura.

- **Per produrre pasta corta:**

- Posizionare sopra l'apposito supporto il setaccio fornito.
- Montare sulla trafilatura il motore tagliapasta, con il coltello scelto per la lunghezza di taglio, assicurandolo con il pomello di sicurezza.
- Girare l'interruttore "TAGLIAPASTA" ❹ verso destra dalla posizione 1 mettendo in funzione il motore tagliapasta.
- Girare la manopola del selettore ❹ verso destra nella posizione "TRAFILA".
- Premere il pulsante di marcia ❸.
- Girare l'interruttore "VENTILATORE" ❺ verso destra sulla posizione 1. Il ventilatore entrerà in funzione asciugando parzialmente la pasta in uscita dalla trafilatura.

Nota:

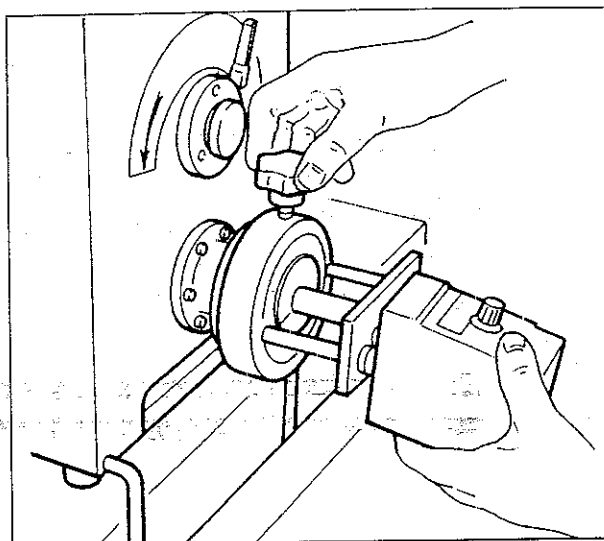
Mediante la manopola, ❶ si può regolare la velocità di rotazione del motore tagliapasta modificando la lunghezza di taglio della pasta in uscita.

Sostituzione della trafila

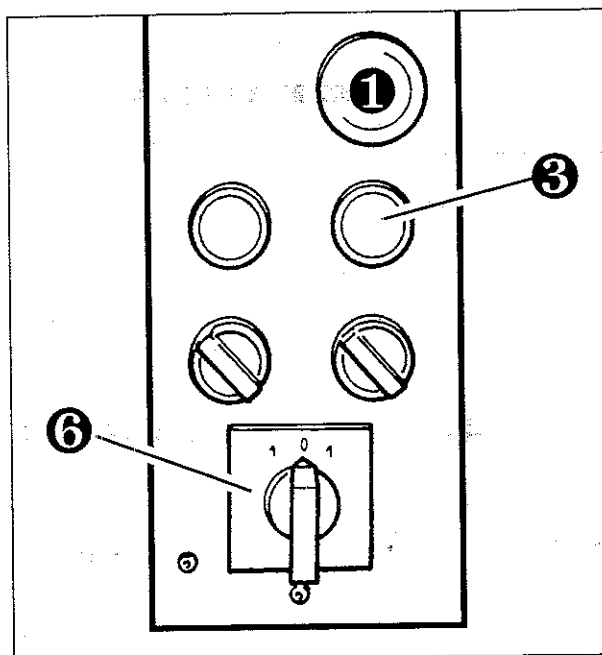


Per cambiare il formato della pasta occorre sostituire la trafila nel seguente modo:

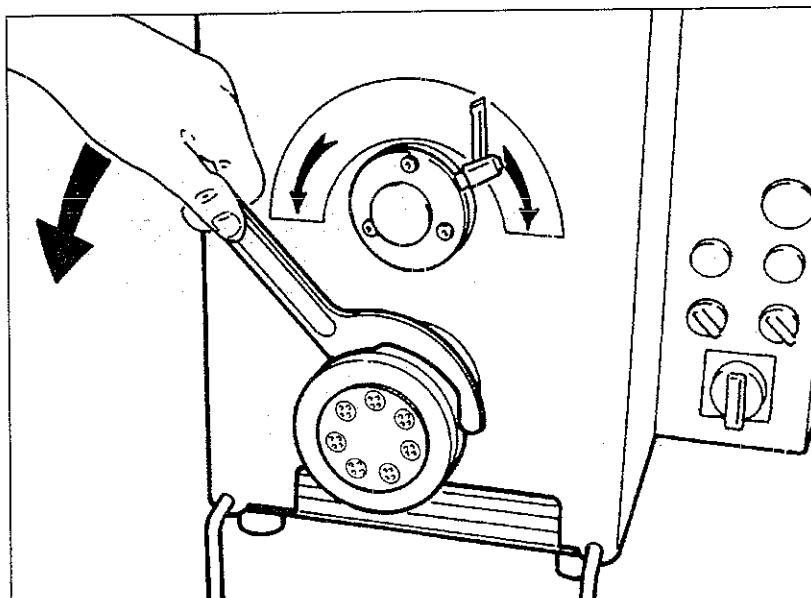
- Premere il pulsante di STOP **1** arrestando la macchina
- Riportare sulla posizione zero (0) il selettore **6**
- Svitare il pomello ed estrarre il motore tagliapasta

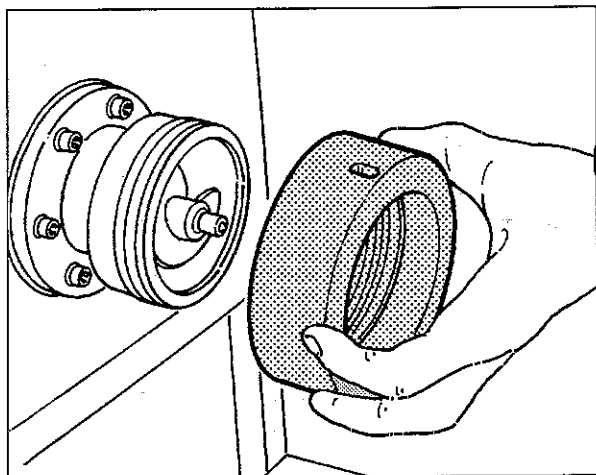


- Ruotare il selettore **6** verso sinistra sulla posizione "IMPASTA".
- Premere il pulsante di START **3** e far funzionare la macchina per circa 10 secondi diminuendo la pressione all'interno della trafila
- Arrestare la macchina premendo il pulsante di STOP **1**

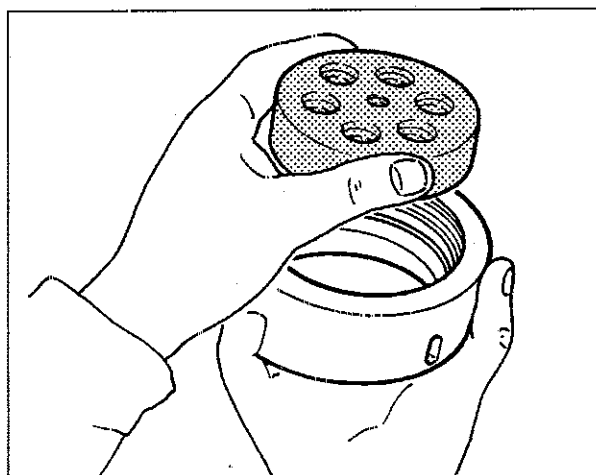


- Allentare la ghiera con l'apposita chiave in dotazione.





Svitare ed estrarre la ghiera.

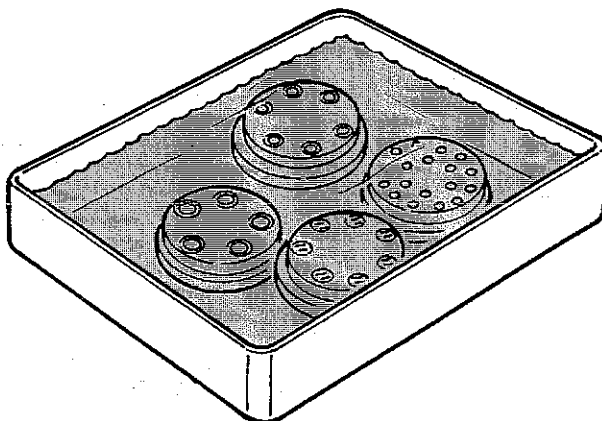


Togliere la trafila e sostituirla.

AVVERTENZA

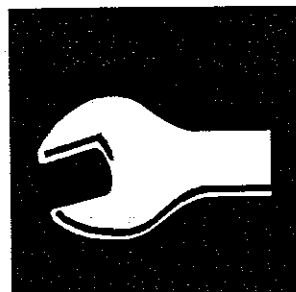


**Dopo l'uso le trafile devono sempre essere immerse
in un contenitore pieno d'acqua evitando che la pasta si secchi!**



5

Sezione Manutenzione





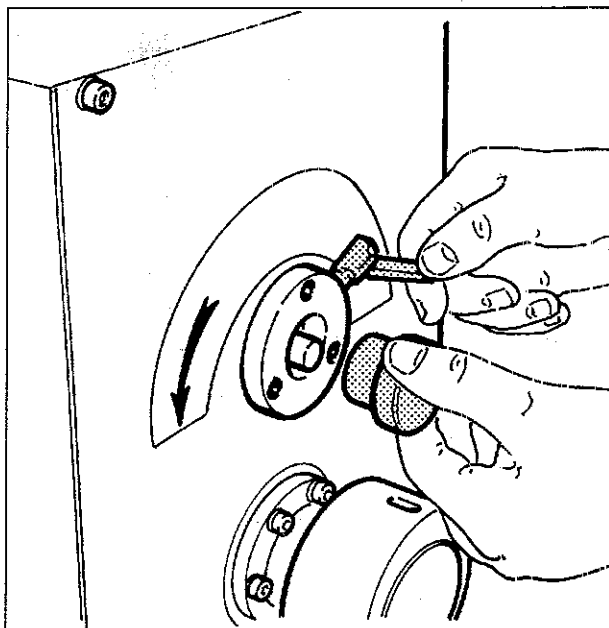
Pulizia

ATTENZIONE

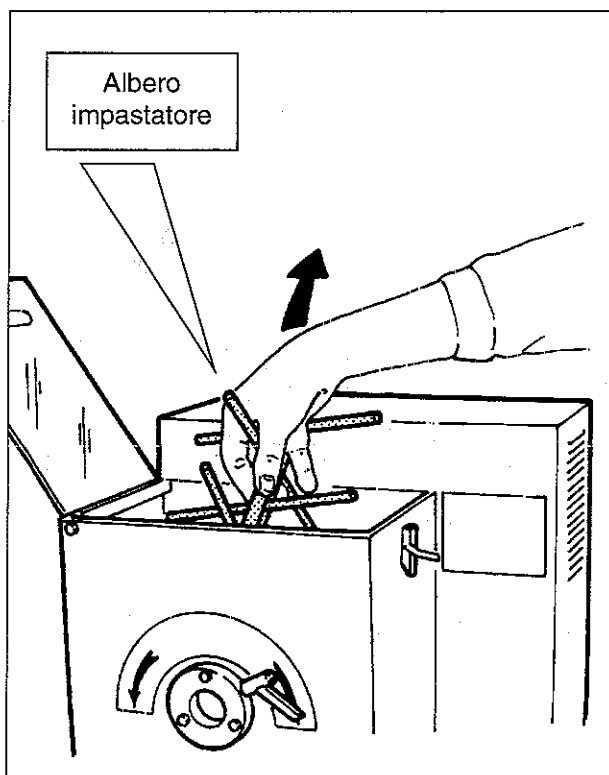


Prima di pulire la macchina staccare la spina elettrica dalla presa di corrente!

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



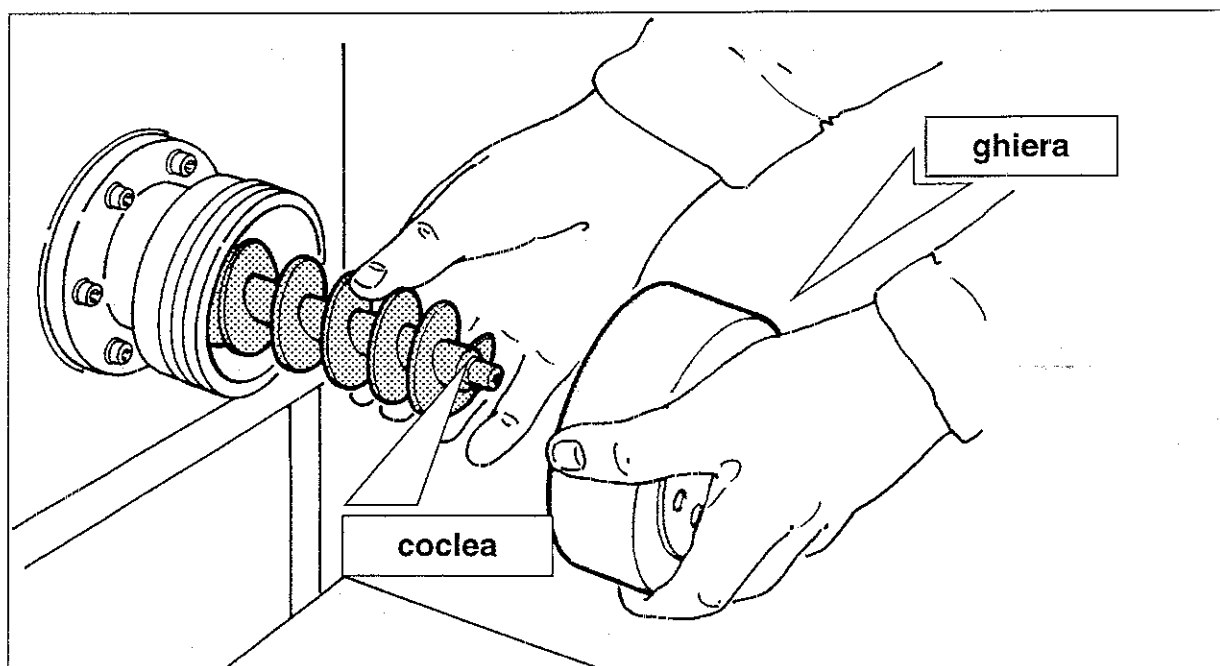
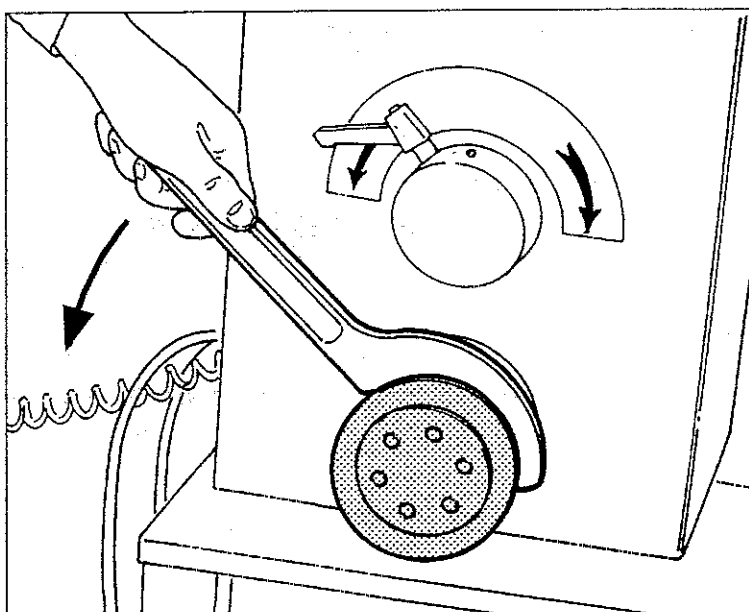
Ruotare verso l'alto, in senso antiorario, la leva di bloccaggio ed estrarre la ghiera



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.



Allentare, con la chiave in dotazione, la ghiera portatrafila



Svitare la ghiera ed estrarla. Togliere la coccia e pulirla con una spugnetta umida.
Smontare dalla ghiera la trafilatura ed immergerla in un contenitore pieno d'acqua.
La pasta residua all'interno dei fori della trafilatura non deve mai seccare.
Rimontare coccia e ghiera portafilatura

AVVERTENZA

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





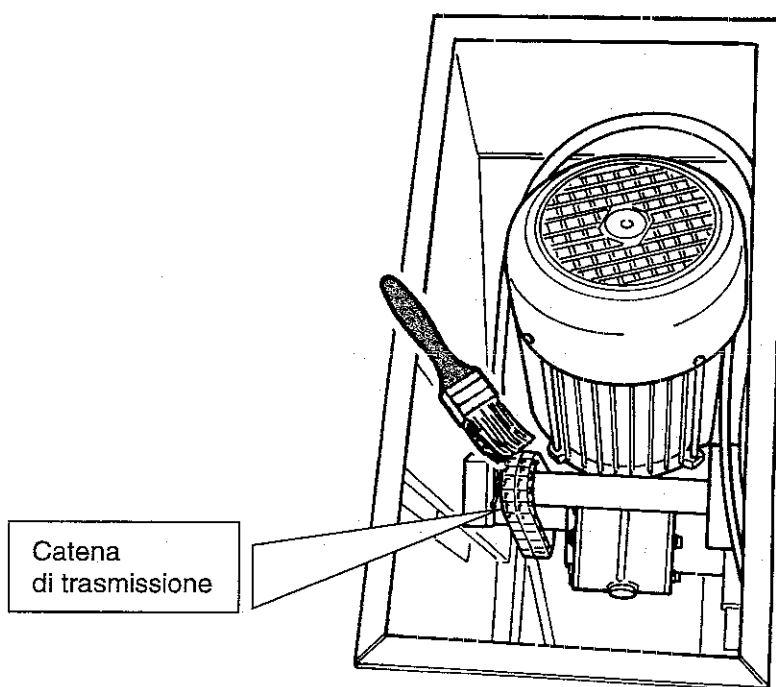
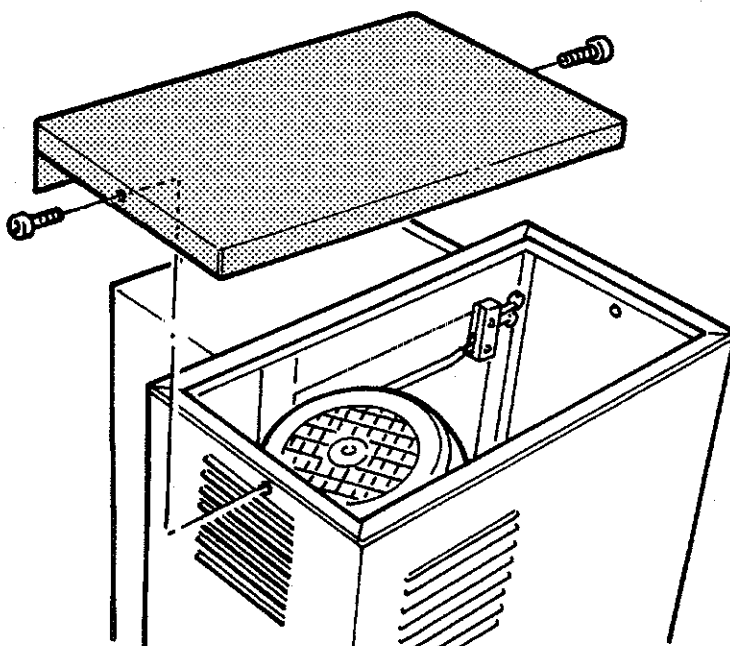
Manutenzione

ATTENZIONE



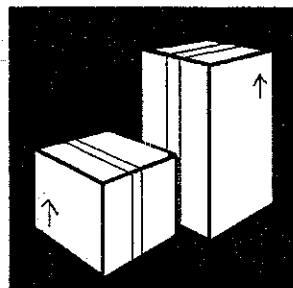
Prima di iniziare interventi di manutenzione togliere la spina dalla presa di corrente!
Non avviare mai la macchina durante le operazioni di manutenzione quali pulizia, ingrassaggio e lubrificazione.

Ogni sei mesi, togliere il coperchio superiore e ingrassare la catena di trasmissione.





Sezione Parti di ricambio



Per l'assistenza tecnica

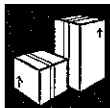


Le parti di ricambio descritte in questa sezione vanno sostituite esclusivamente da tecnici autorizzati da "La Monferrina".

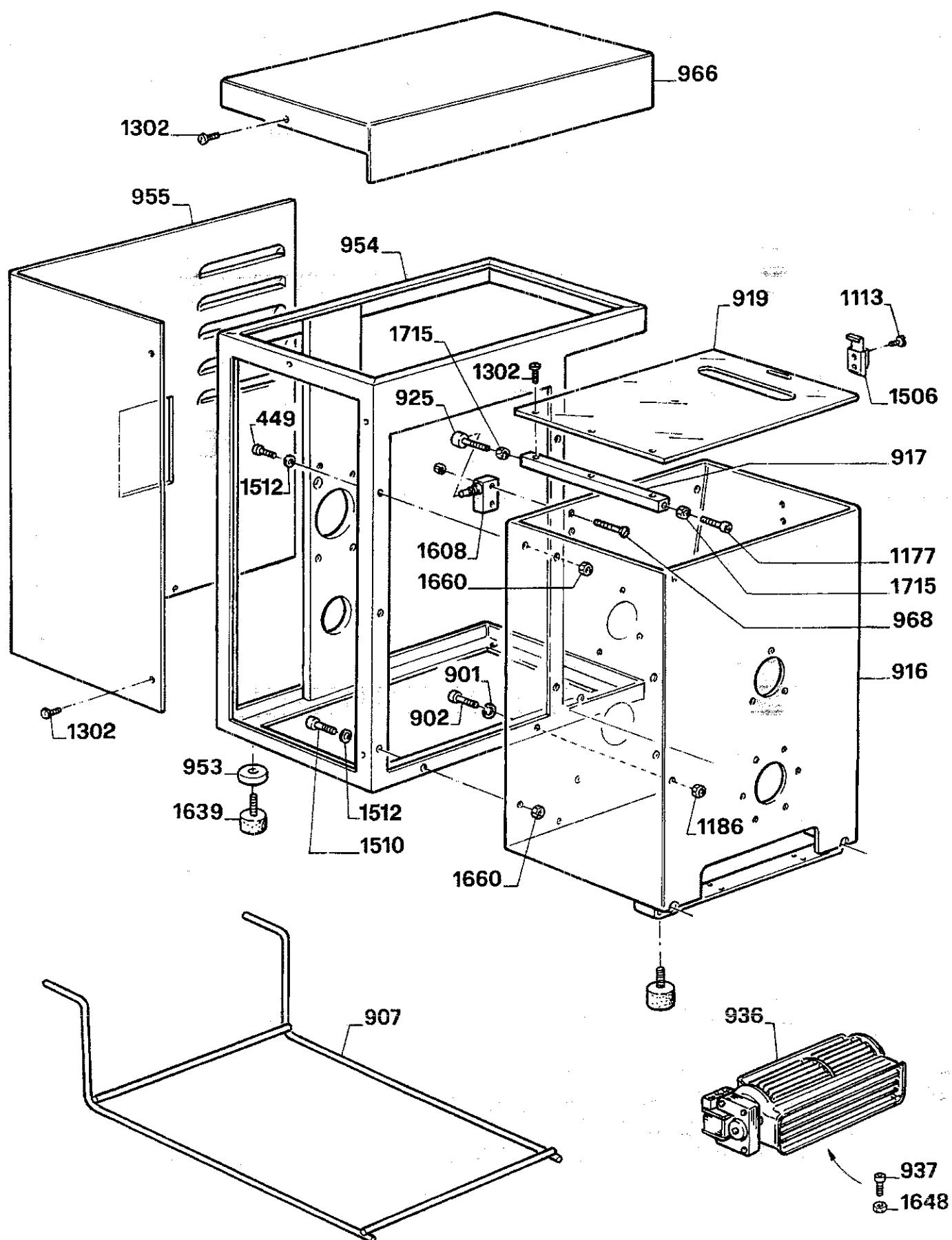
Mettersi in contatto con "La Monferrina"

Tel. (0141) 273232

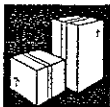
per avere i nominativi dei tecnici manutentori autorizzati di zona.



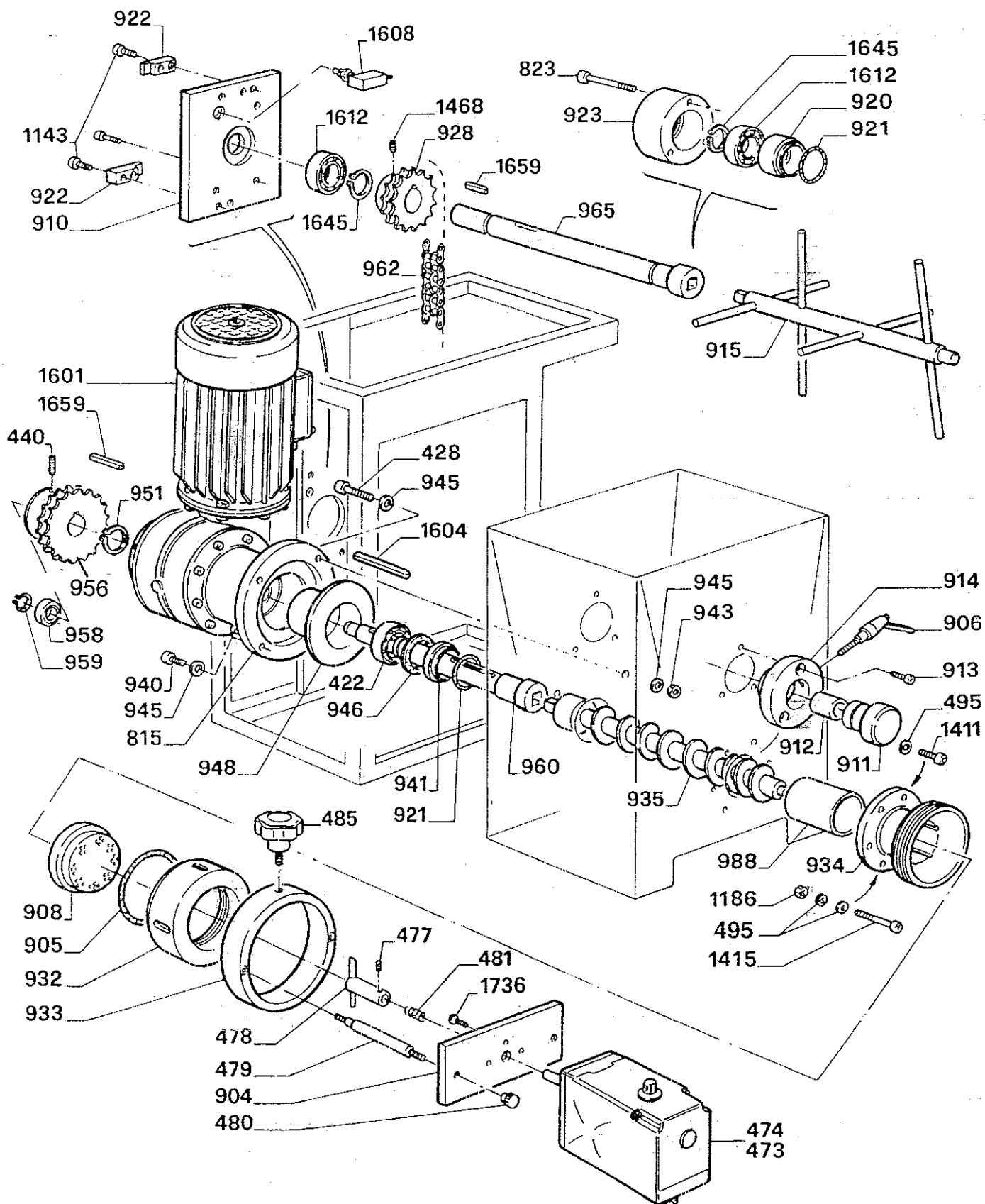
Tav. 01



[illegible][illegible]



Tav. 02

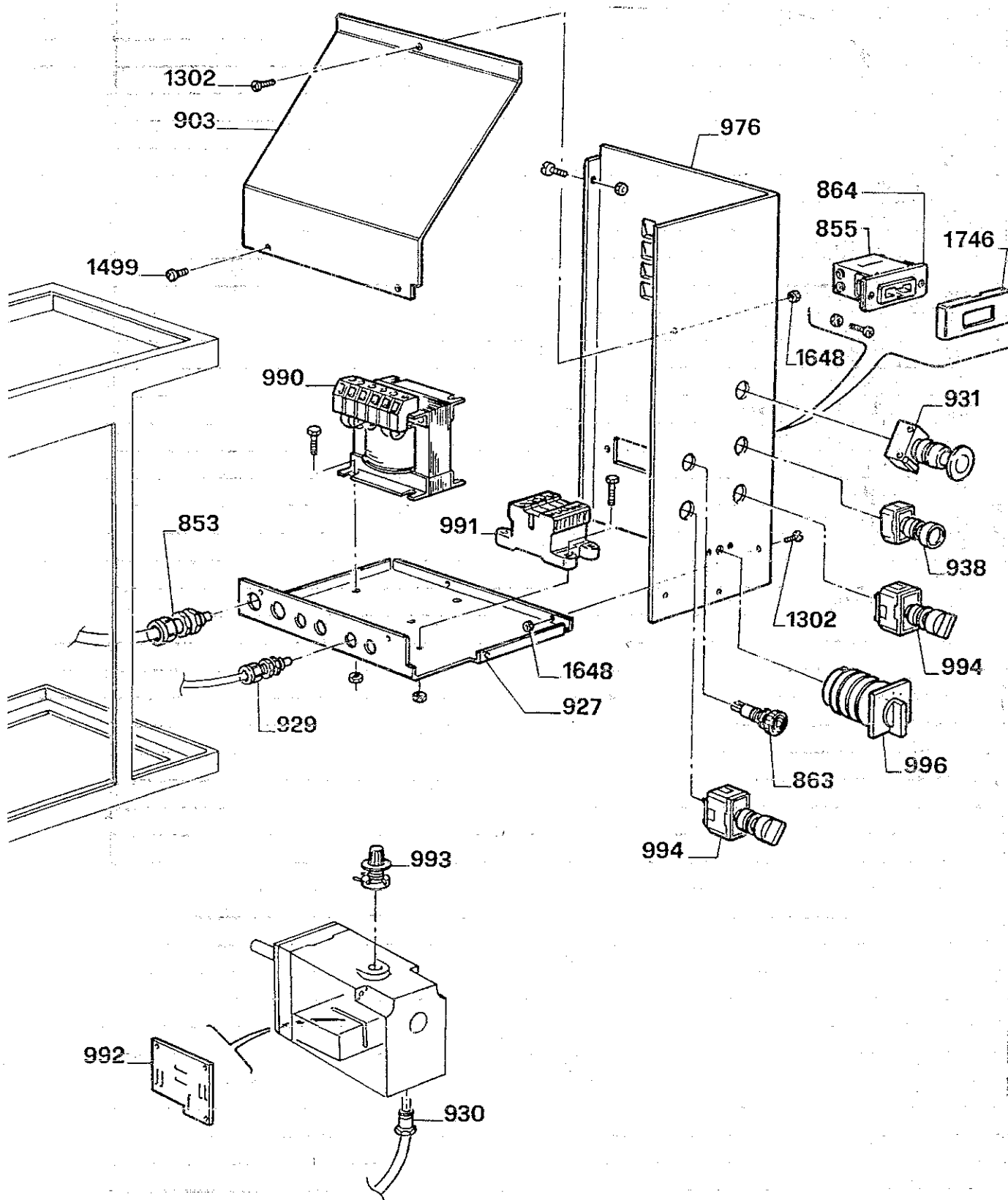


Codice	Descrizione
422	Cuscinetto
428	Vite
440	Grano
473	Cuffia motore tagliapasta
474	Motore tagliapasta
477	Grano
478	Coltello
479	Colonnina
480	Volantino
481	Molla
485	Pomello
495	Rondella
815	Riduttore
823	Vite
904	Traversa
905	Guarnizione OR
906	Maniglia a scatto
908	Trafila
910	Piastra
911	Pomello
912	Boccola
913	Vite
914	Bussola
915	Albero impastatore
920	Boccola
921	Guarnizione OR
922	Tassello
923	Bussola
928	Pignone
932	Ghiera
933	Anello
934	Portatrafila
935	Coclea
940	Vite
941	Boccola
943	Dado
945	Rondella
946	Corteco
948	Flangia
951	Seeger
956	Pignone
958	Seeger
959	Cuscinetto
960	Albero
962	Catena
965	Albero
988	Boccola
1143	Vite

[illegible]



Tav. 03



[illegible][illegible]



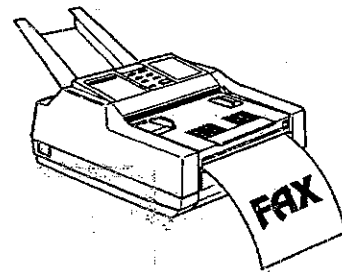
*Per l'ordinazione delle parti di ricambio
occorre fotocopiare il modulo allegato
ed inviarlo via fax, compilato a macchina in tutte le sue parti, a:*

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

Spett.le

La Monferrina snc

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



Data

Alla cortese attenzione del Sig.

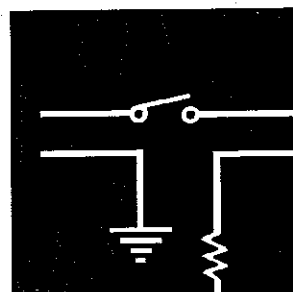
Modulo ordinazione parti di ricambio

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

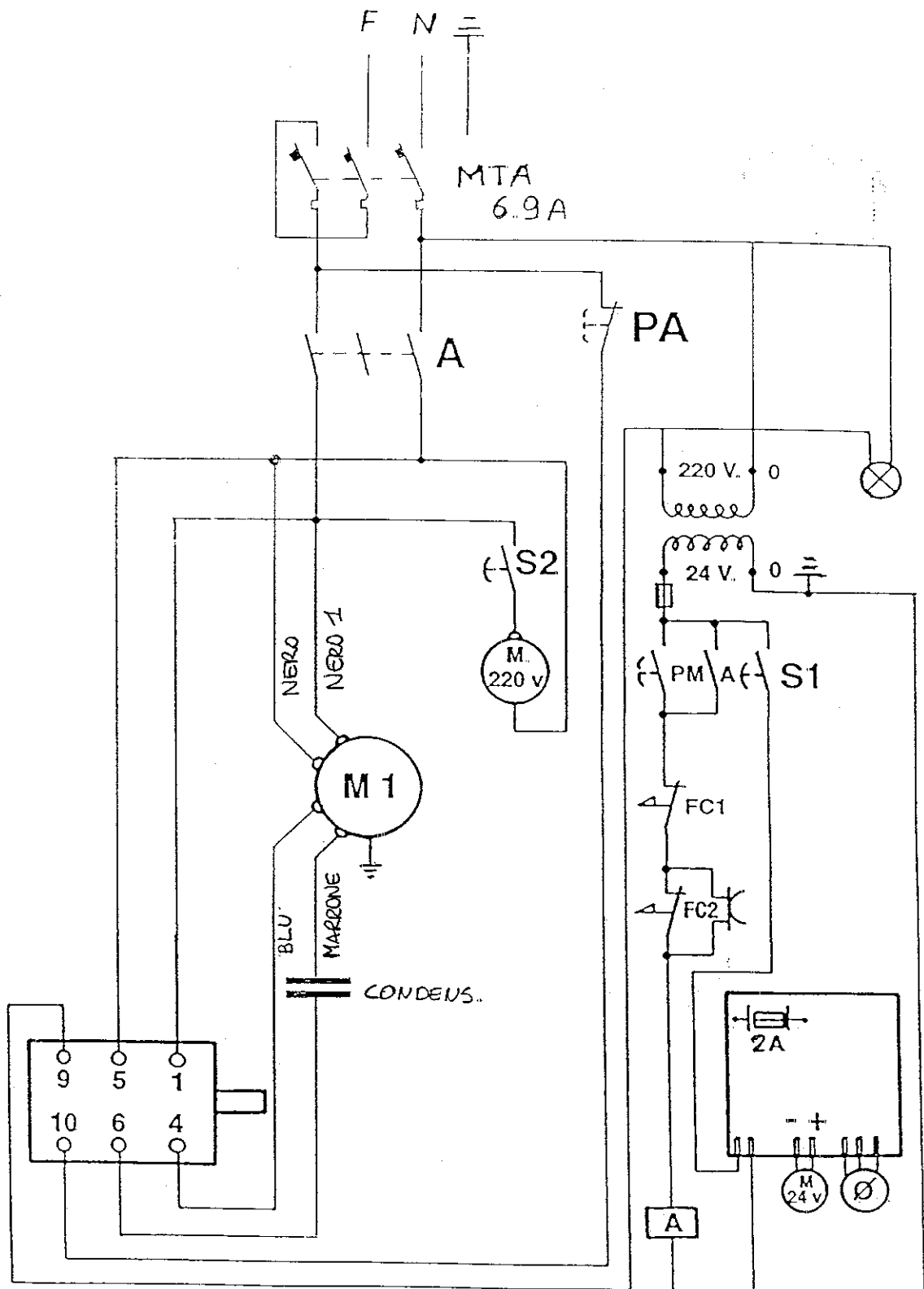
Tav. n°	Numero di Codice	Descrizione	Q.tà	Note

7

Sezione Schemi elettrici



Per l'assistenza tecnica



POTENZA

VENTOLA

COMANDO

TAGLIAPASTA

MACCHINA P3 - Schema Elettrico
220 V, 50 Hz, Monofase

Gruppo 9.0

N° di gruppo

N° pezzi

Dis. N. 900/B

07/06/95

