

02/2009

Mod:MPS35/2

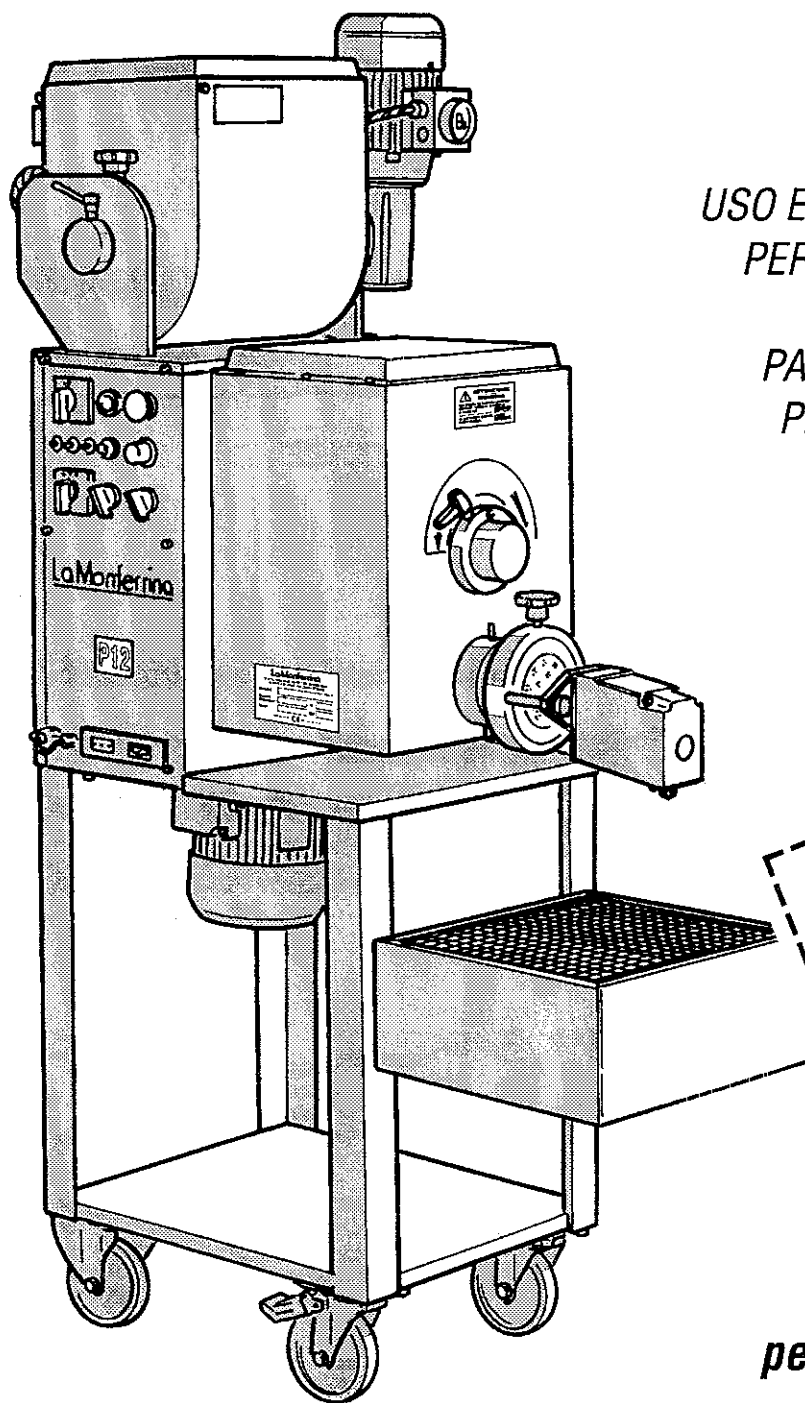
Production code:P12





La Monferrina

MACCHINE AUTOMATICHE PER TUTTI I TIPI DI PASTA FRESCA



*USO E MANUTENZIONE
PER L'UTILIZZATORE*

*PARTI DI RICAMBIO
PER L'ASSISTENZA
TECNICA*

CONTIENE
DICHIARAZIONE DI
CONFORMITÀ **CE**

P12

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



Essedi Manuali Tecnici
Torino (011) 2217543

L'impostazione grafica di questo manuale è registrata presso l'apposito ufficio per i diritti sull'editoria. 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 e 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.

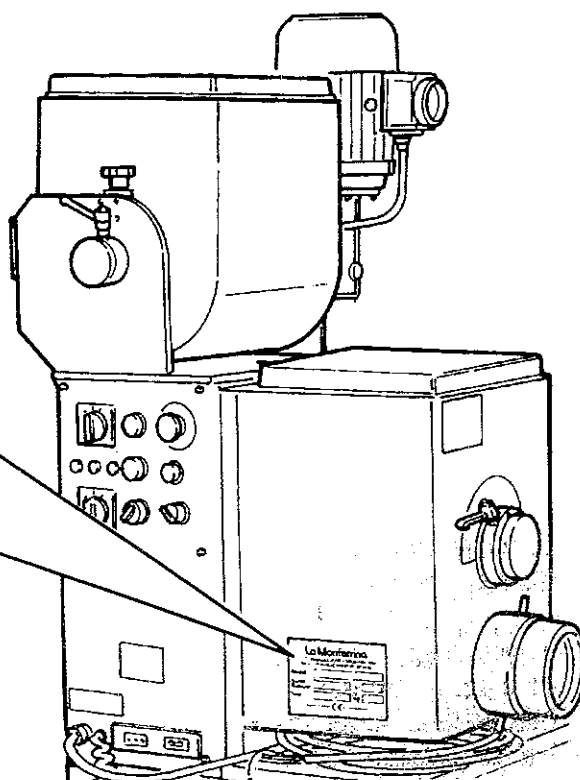
I dati contenuti in questo manuale sono forniti a titolo indicativo.

"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
— 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.

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. 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 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

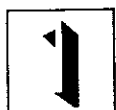
Impastare per circa 15 minuti con umidità di circa il 33%

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

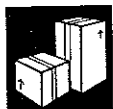
- Pag 20 Descrizione comandi
« 21 Ciclo di lavoro
« 25 Sostituzione della trafilatura



Sezione Manutenzione

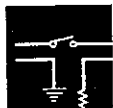
pag 27

- Pag 28 Pulizia
« 31 Manutenzione



Sezione Parti di ricambio (per l'assistenza tecnica)

pag 33

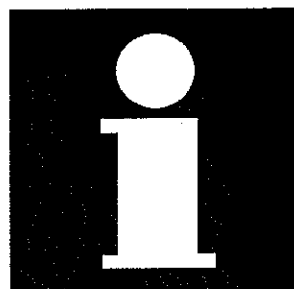


Sezione Schemi elettrici (per l'assistenza tecnica)

pag 45



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.



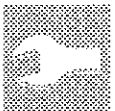
• Funzionamento:

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:

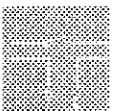
La sezione manutenzione è una guida alla cura della macchina

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
- Motore per vasca superiore
- Vasca e albero impastatore superiore
- 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
- Carrello su ruote in acciaio inox

• Usi previsti

Questo modello di macchina automatica P12 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*, fornito su richiesta

Per il montaggio corretto di questo gruppo opzionale leggere attentamente il manuale d'uso e manutenzione fornito con lo stesso

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

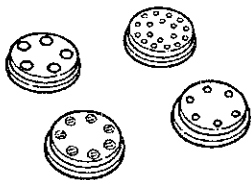
È cura del Cliente verificare che la macchina, durante il trasporto, non abbia subito danni strutturali che potrebbero pregiudicare il suo funzionamento e/o la sua sicurezza.





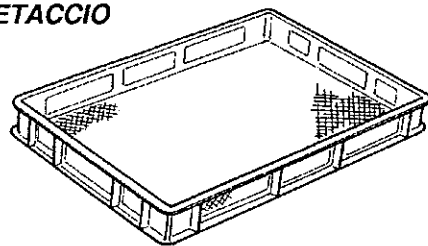
Accessori in dotazione

– n° 4 TRAFILE PER PASTA

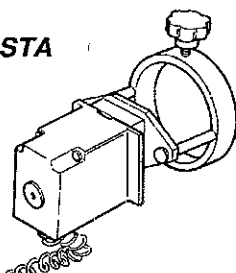


(il tipo di trafile viene scelto dal Cliente in fase di ordinazione).

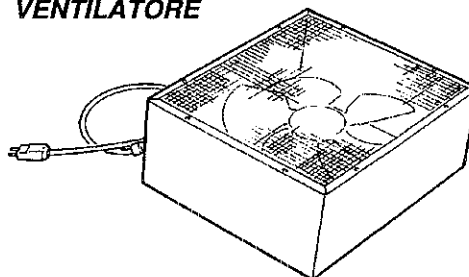
– n° 1 SETACCIO



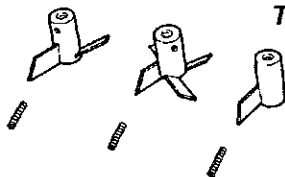
– n° 1 MOTORE TAGLIAPASTA



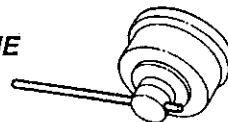
– n° 1 VENTILATORE



– n° 1 SERIE COLTELLI PER MOTORE TAGLIAPASTA



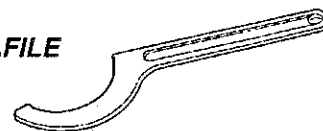
– n° 1 ALBERINO DI REGOLAZIONE



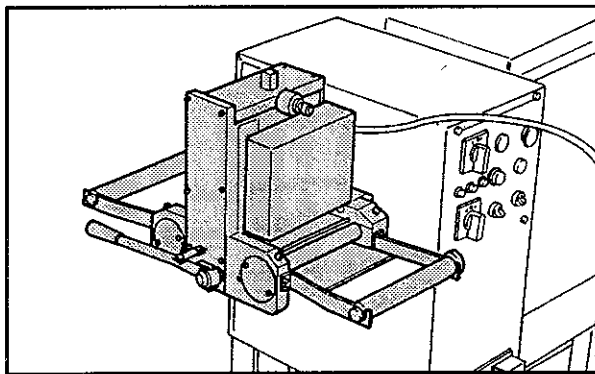
– n° 1 TAPPO DI SFIATO RIDUTTORE



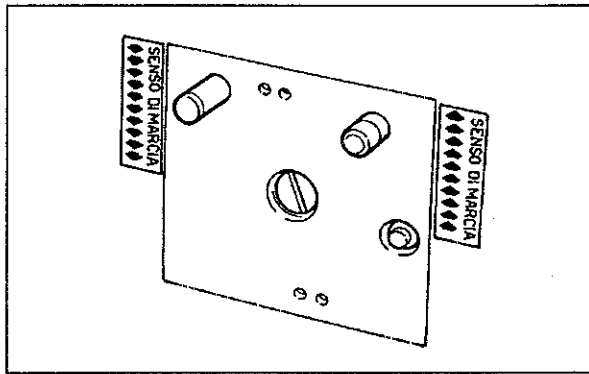
– n° 1 CHIAVE per GHIERA PORTA-TRAFILE



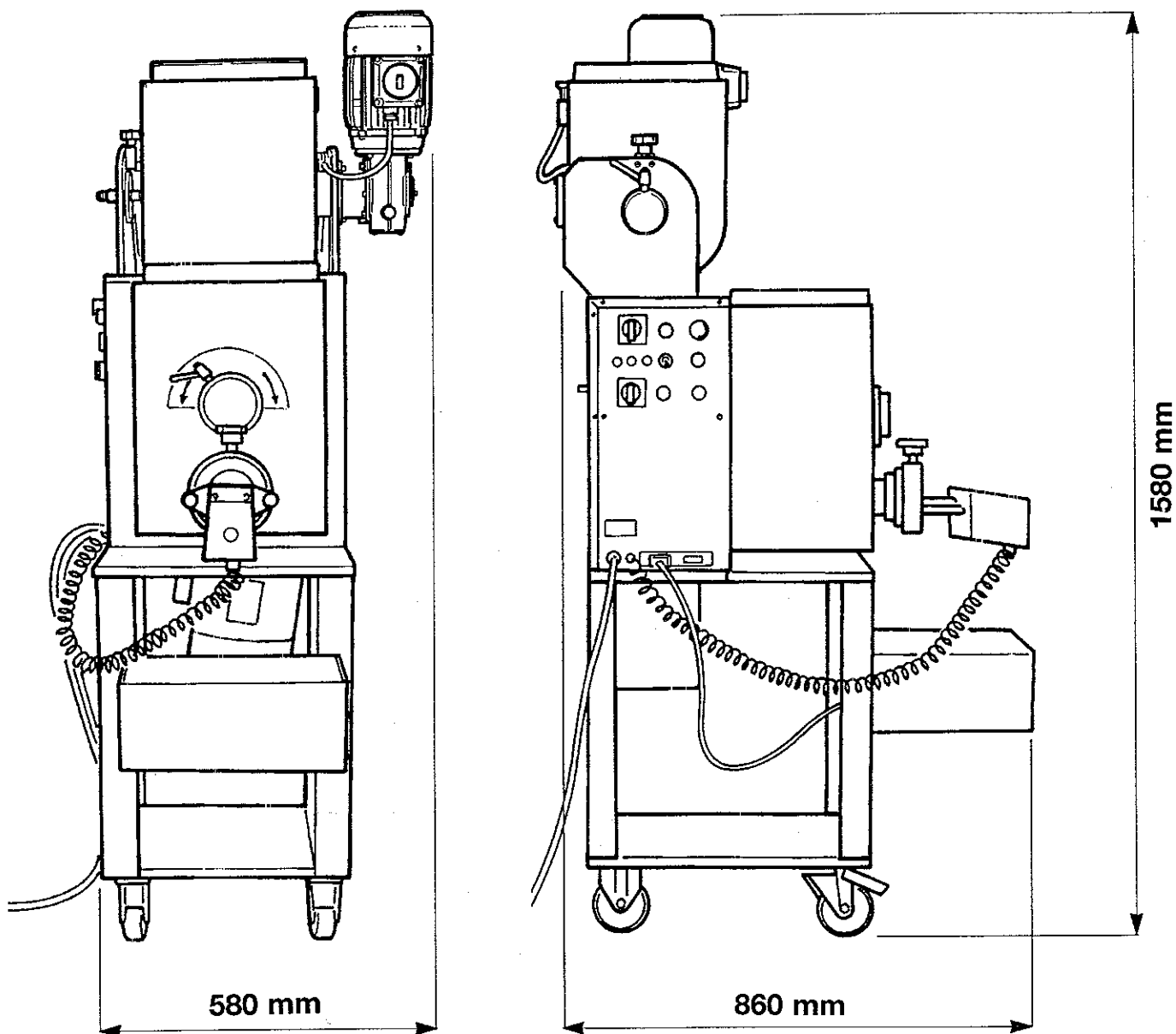
Accessori opzionali



GRUPPO RAVIOLI



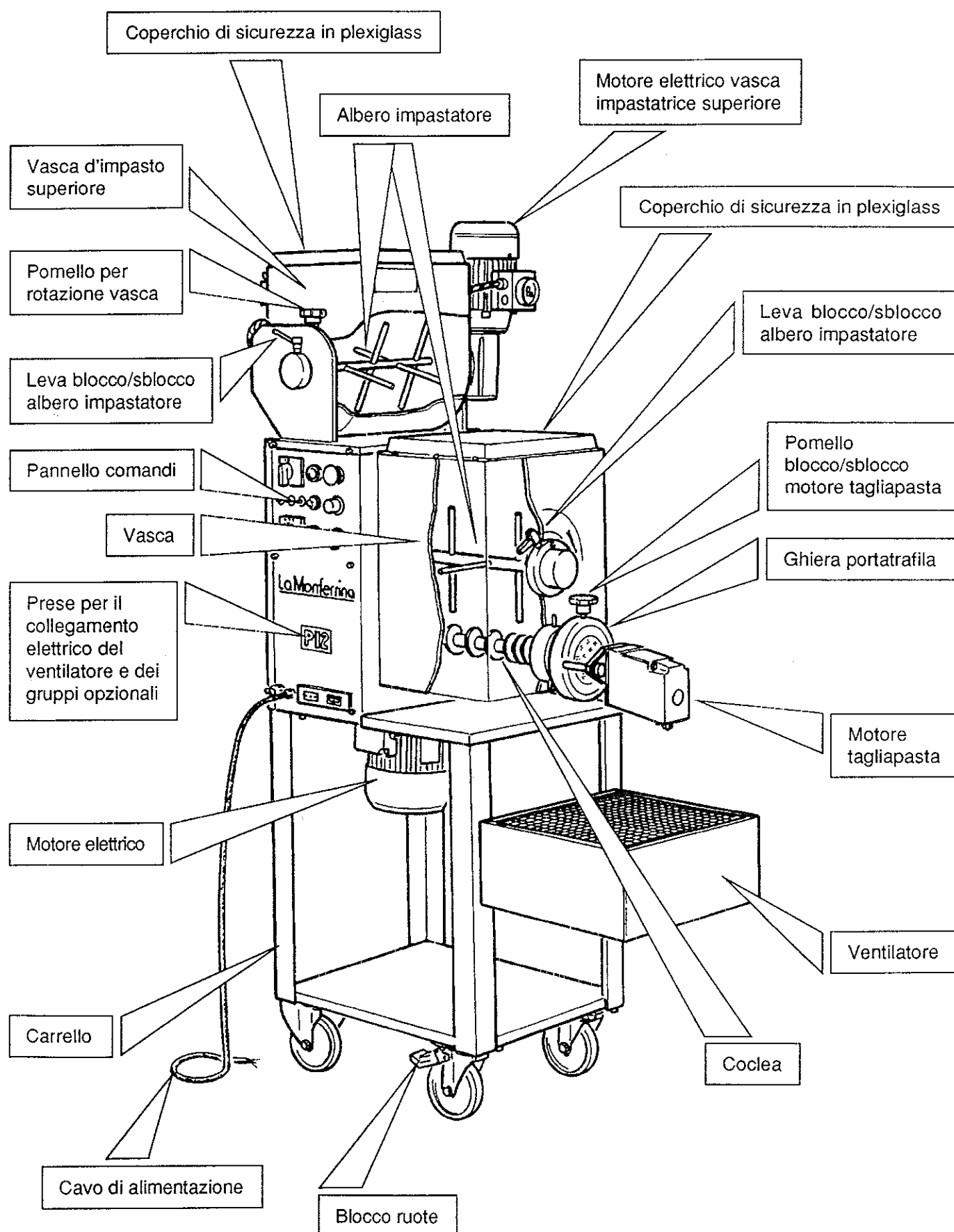
Attacco per l'inserimento del gruppo ravioli situato nella parte posteriore della macchina



Capacità vasca impastatrice superiore	Kg.	6
Capacità vasca impastatrice inferiore	Kg.	6
Produzione pasta	Kg./h	25÷35
Potenza motore trifase o monofase	Hp	1,5
Peso	Kg.	150



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.

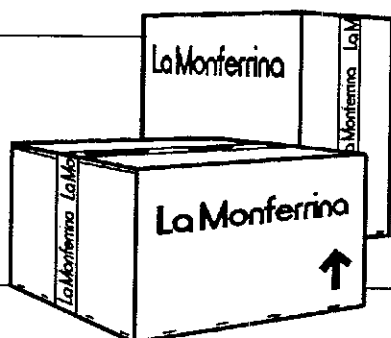
Le informazioni, le specifiche e le illustrazioni di questa pubblicazione sono quelle basate sulle informazioni disponibili al momento della redazione.

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.
- Bloccare sempre la macchina prima dell'uso mediante gli appositi fermi posti sulle ruote anteriori.
- 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 trafila montata e/o l'impasto nella vasca.
Prestare la dovuta attenzione è responsabilità dell'operatore.
- Le quattro ruote pivoettanti facilitano il trasporto che può essere effettuato solamente su terreno pianeggiante e con la dovuta attenzione evitando rischi di ribaltamento.
Prima di effettuare il trasporto occorre sbloccare le due ruote anteriori.

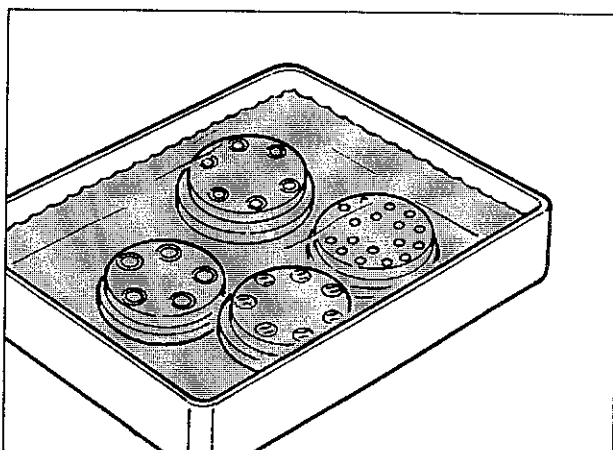


**UTILIZZATE ESCLUSIVAMENTE
RICAMBI ORIGINALI**

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 di "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 trafile 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	

— C E —

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

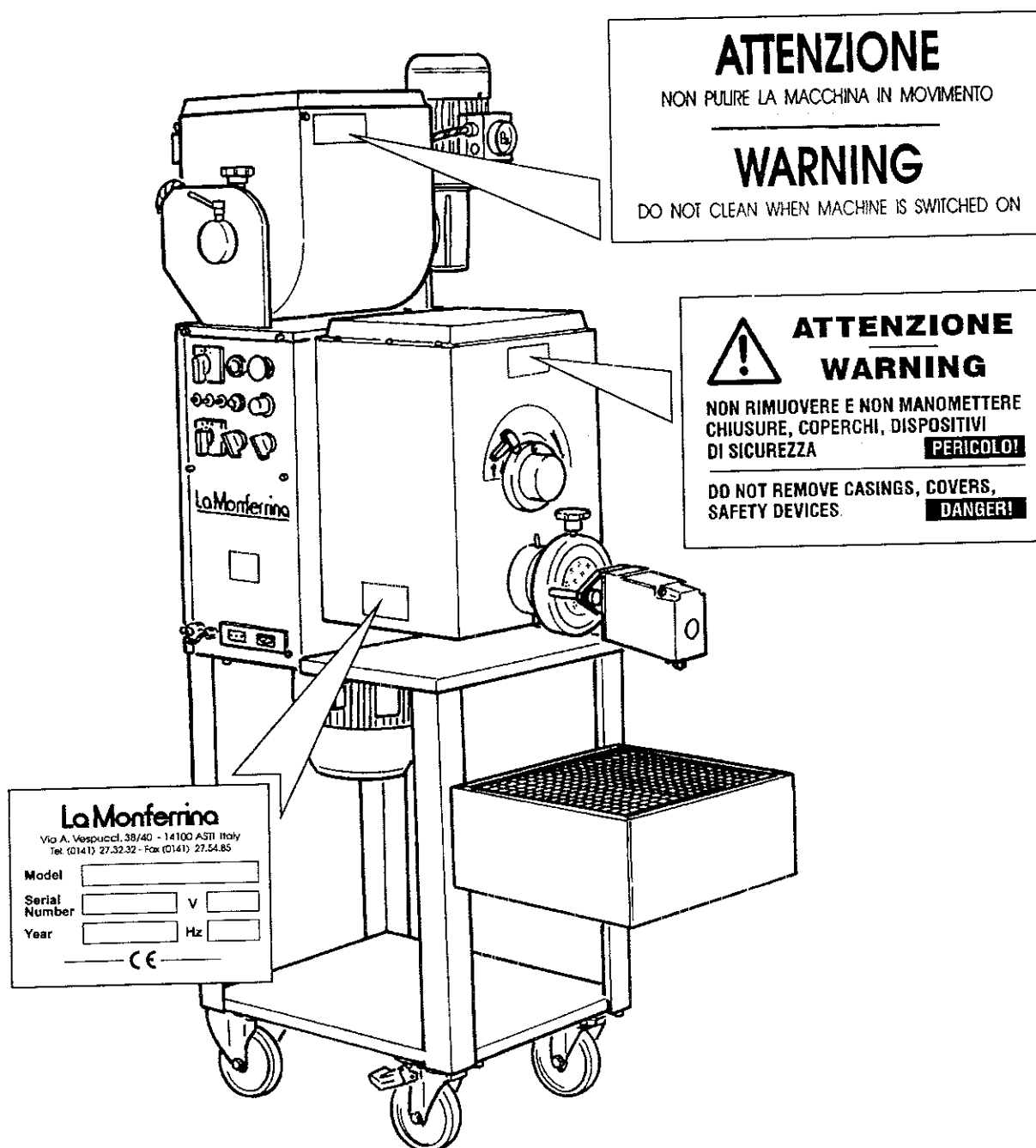
In questa pagina viene indicata la loro esatta ubicazione e natura del pericolo

ATTENZIONE

Assicurarsi che siano leggibili tutti i messaggi di sicurezza.

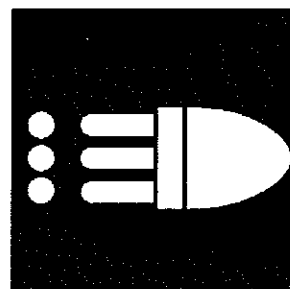
Pulirli usando un panno, acqua e sapone. Non usare solventi, nafta o benzina. Sostituire le etichette danneggiate richiedendole al rivenditore "La Monferrina".

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



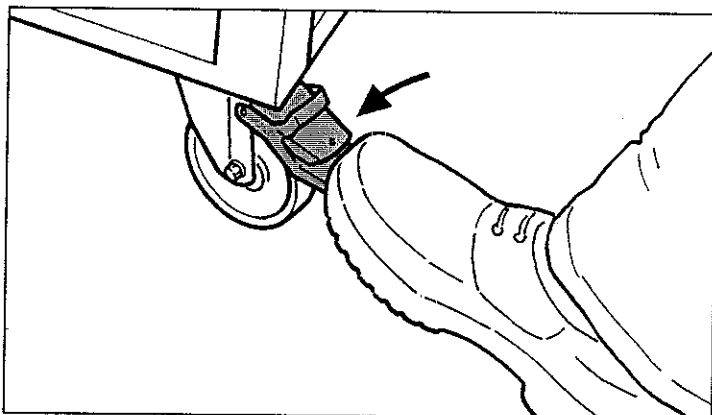
3

Sezione Installazione

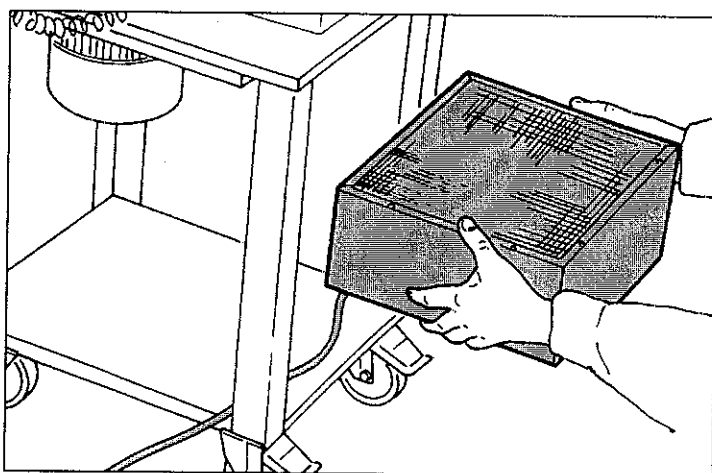




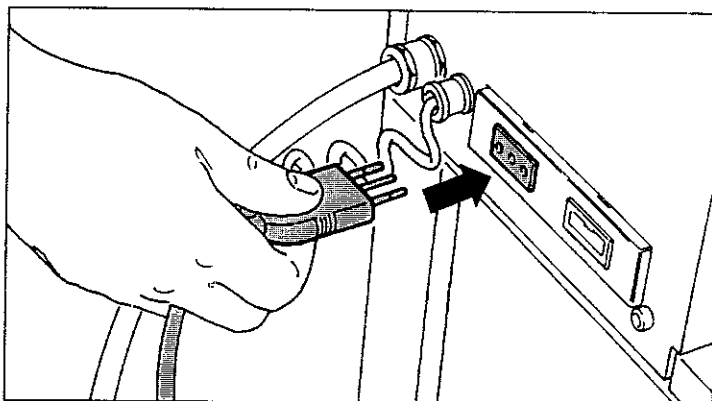
Installazione



Posizionare la macchina su di un terreno perfettamente pianeggiante e bloccare le due ruote anteriori mediante gli appositi blocchi



Montare il ventilatore sul carrello mediante le viterie fornite



Collegare la spina del ventilatore alla presa posta sulla macchina sotto il pannello di comando

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

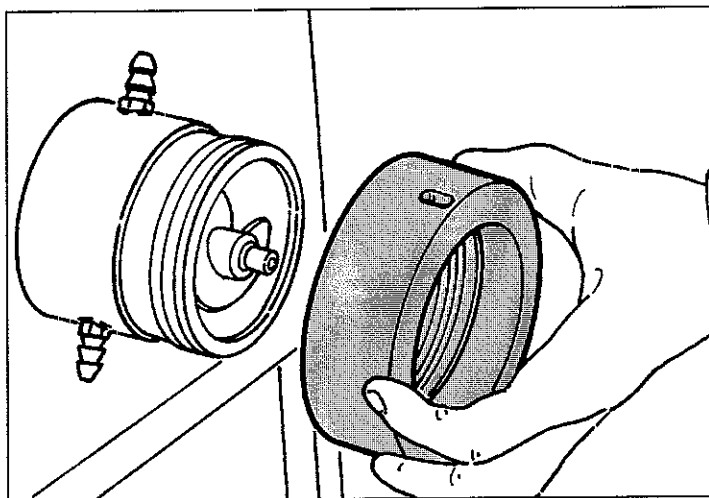
ATTENZIONE



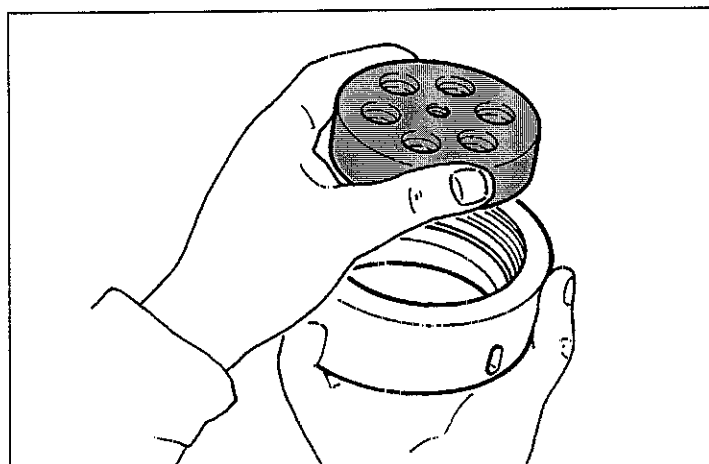
“La Monferrina” declina ogni responsabilità per collegamenti errati o per l'utilizzo di spine non adeguate all'impianto.



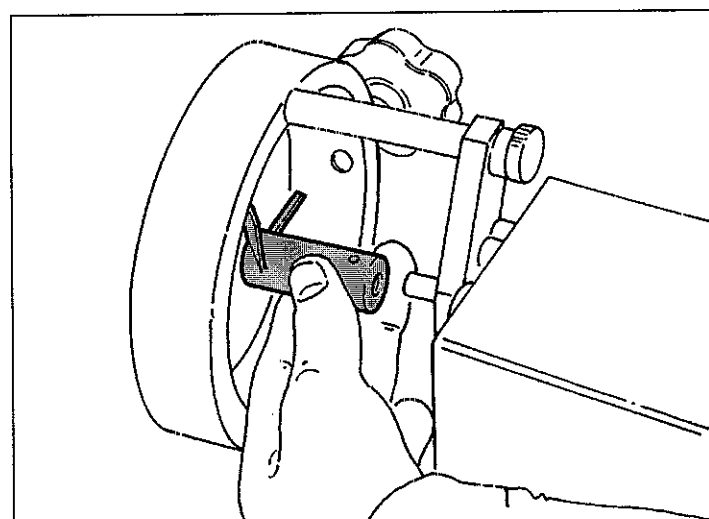
Svitare la ghiera portatrafila.



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



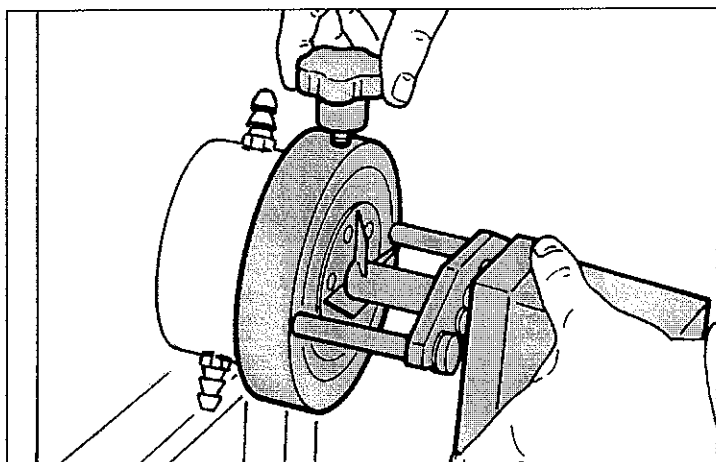
Se si vuole produrre pasta corta, scegliere il coltello tagliapasta opportuno fra i tre tipi in dotazione. Inserire all'interno del coltello la molla fornita ed infilarlo nel perno posto sul motore tagliapasta.



ATTENZIONE

Maneggiare con cura i coltelli tagliapasta!





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

Verifiche



AVVERTENZA

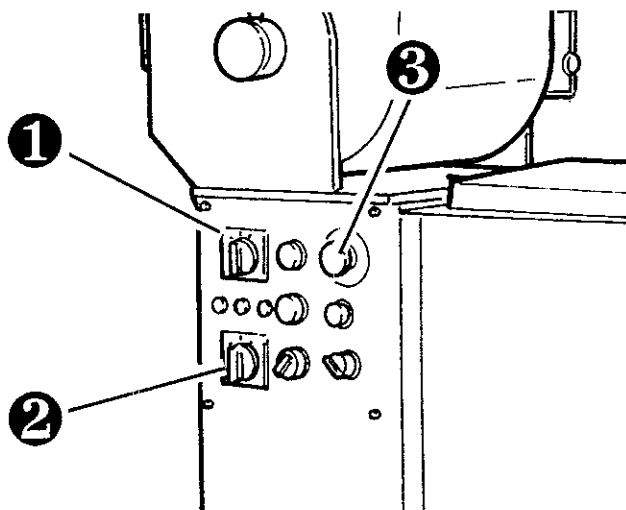
Prima di alimentare la macchina assicurarsi che il voltaggio indicato sulla targhetta di identificazione corrisponda a quello di rete.



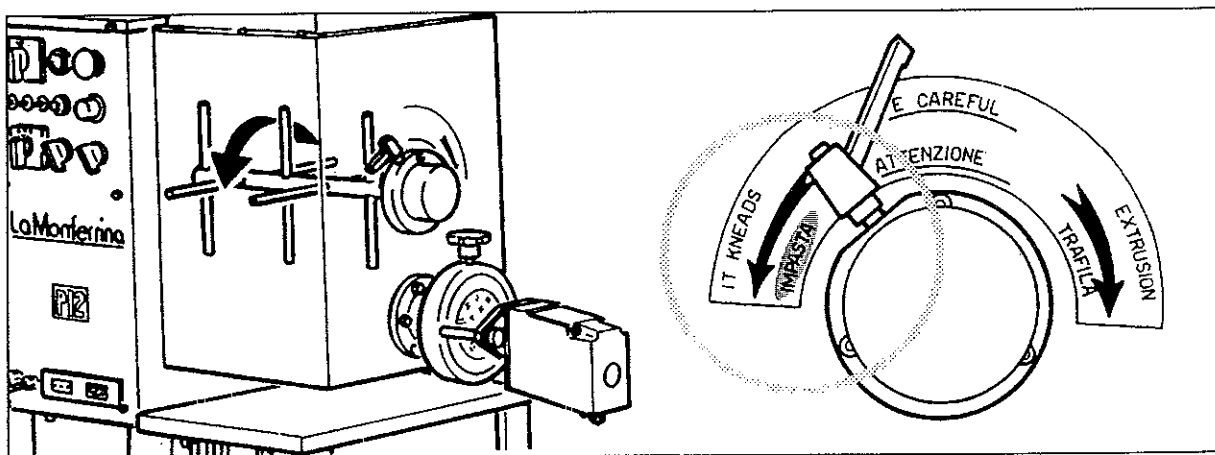
Verifica fase di alimentazione (380 V Trifase)

Verificare che la manopola dell'interruttore generale ❶ e quella del selettore "IMPASTA-TRAFILA" ❷ siano sulla posizione "0"

Avviare la macchina girando la manopola dell'interruttore generale ❶ verso destra (sulla posizione 1) e ruotando la manopola del selettore ❷ verso sinistra sulla posizione "IMPASTA"



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



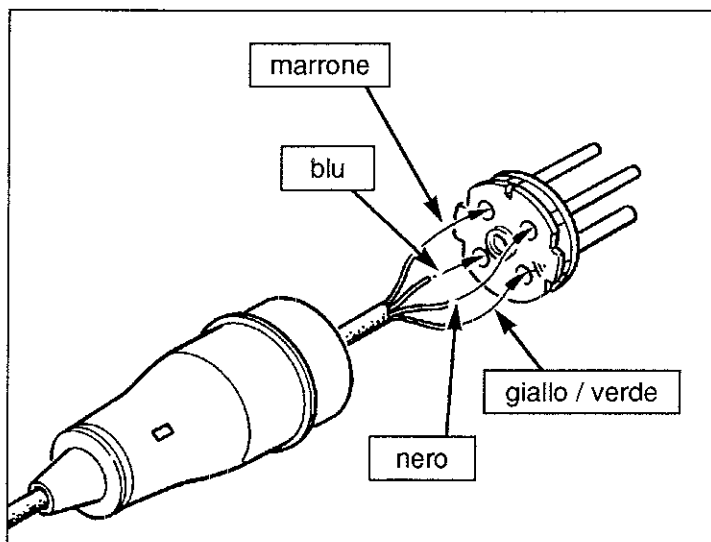
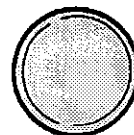


AVVERTENZA



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

STOP



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

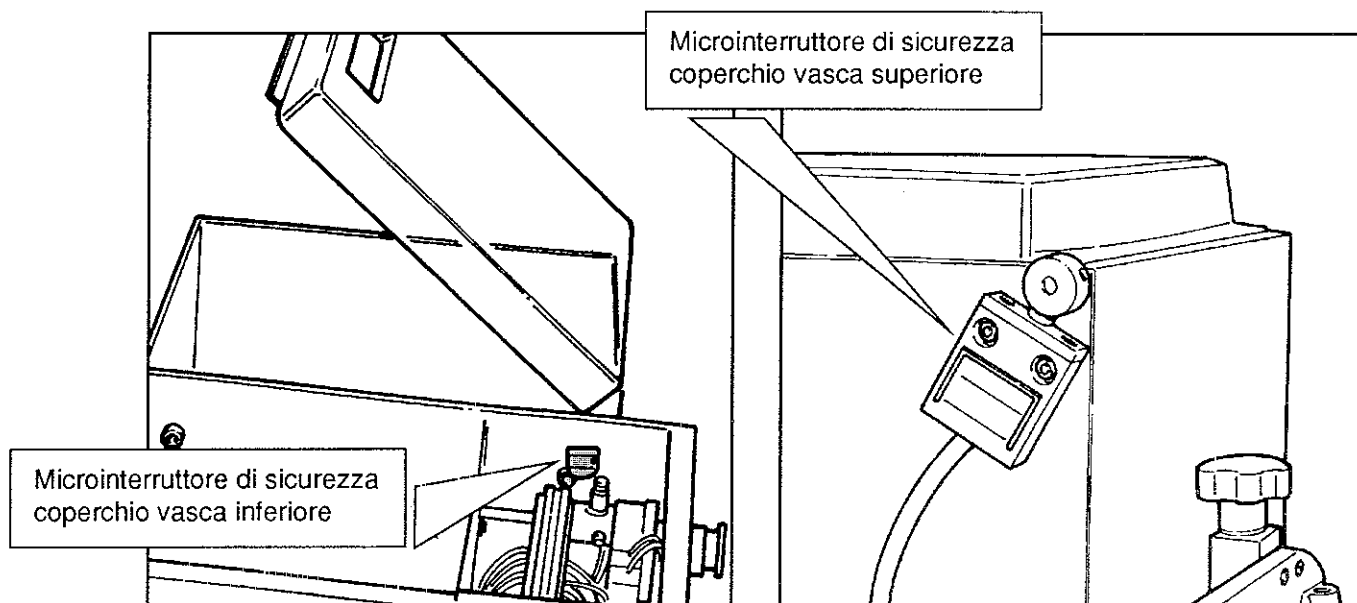
Il filo giallo-verde di terra $\perp$ non va mai spostato

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

Verifica microinterruttori di sicurezza

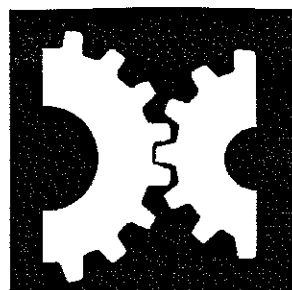
Controllare periodicamente il corretto funzionamento dei microinterruttori di sicurezza che, in caso di sollevamento del coperchio in plexiglass della vasca inferiore o superiore, devono fermare la macchina.

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



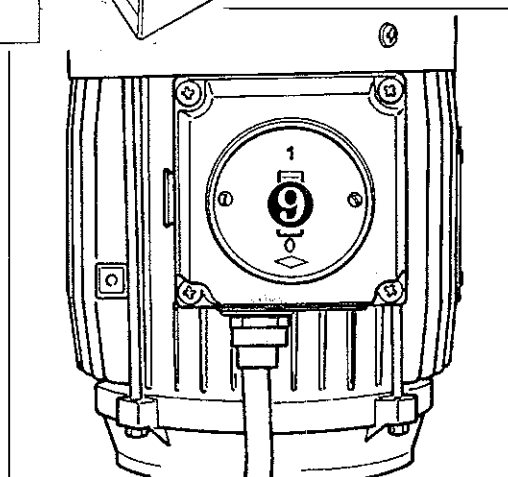
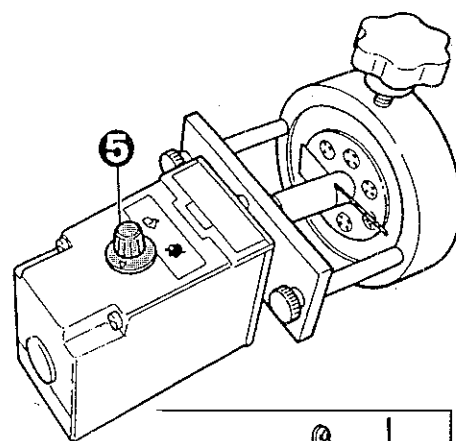
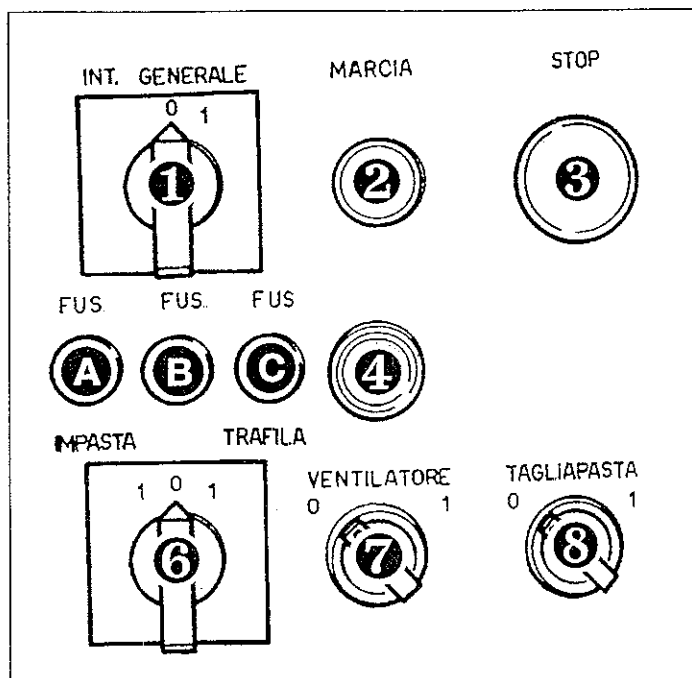


Sezione Funzionamento





Descrizione comandi



- 1** Interruttore generale
- 2** Pulsante di marcia
- 3** Pulsante di STOP
- 4** Spia ventilatore inserito
- 5** Manopola di regolazione velocità del motore tagliapasta
- 6** Selettore Impasta/Trafila
- 7** Interruttore di accensione e spegnimento ventilatore
- 8** Interruttore di accensione e spegnimento motore tagliapasta
- 9** Interruttore di avviamento / arresto albero impastatore vasca superiore

	Fusibili	380 V trifase	220 V monofase
A	Fusibile - A	15 A	25 A
B	Fusibile - B	15 A	2 A
C	Fusibile - C	15 A	25 A

Ciclo di lavoro



- **Prima del ciclo:**

- Verificare che tutti i selettori del pannello di comando e l'interruttore posto sul motore superiore siano 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 superiore 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)
Rompe 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 i coperchi trasparenti
e/o manomettere i microinterruttori di sicurezza!**



- Ruotare verso destra nella posizione 1 la manopola dell'interruttore generale ❶
- Posizionare l'interruttore ❷ posto sul motore della vasca superiore nella posizione 1
L'albero impastatore entrerà in funzione preparando l'impasto
- Dopo circa 15 minuti l'impasto sarà pronto; dovrà presentarsi friabile e suddiviso in granuli

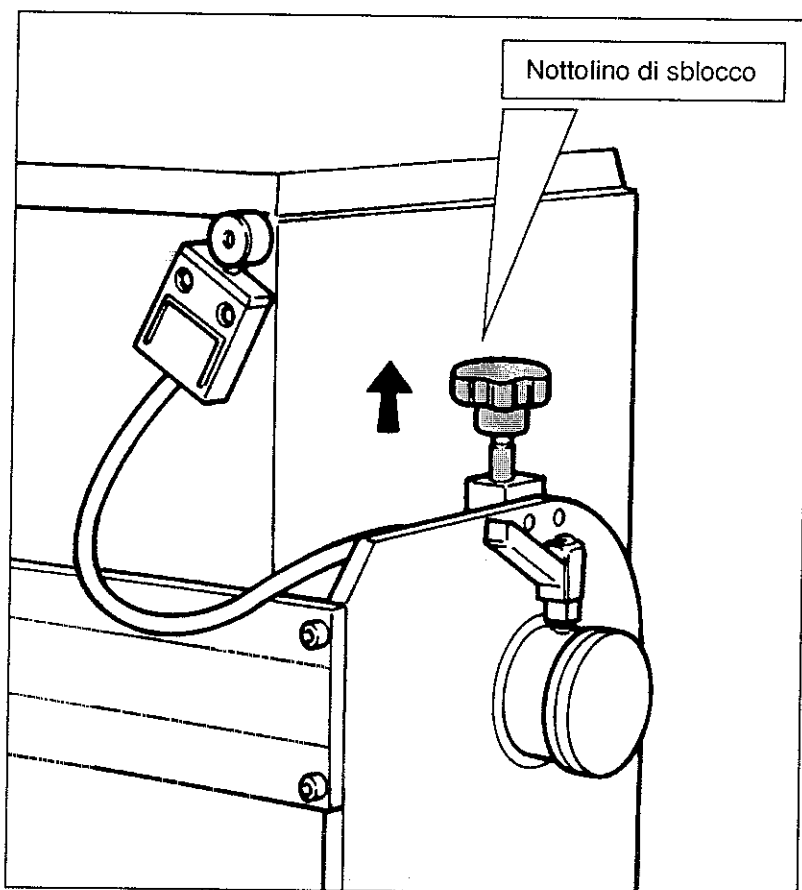
ATTENZIONE

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



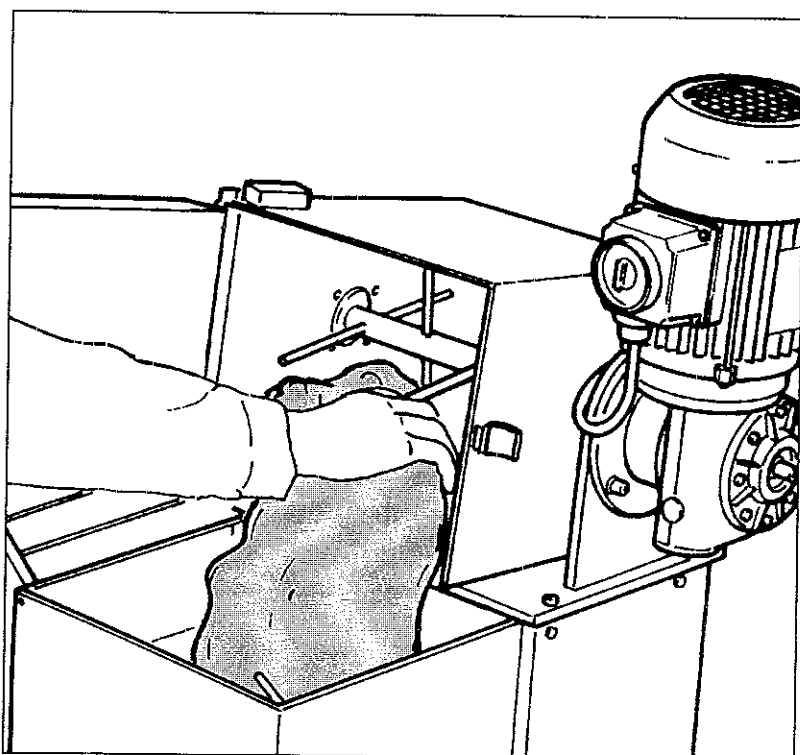


- Posizionare l'interruttore ⑨ sulla posizione 0 arrestando il motore della vasca superiore



- Aprire i coperchi in plexiglass della vasca superiore e inferiore

Sollevare il nottolino che blocca la rotazione della vasca superiore.



- Ruotare la vasca d'impasto superiore e trasferire l'impasto nella vasca inferiore

Terminata l'operazione riportare la vasca d'impasto superiore nella posizione precedente.

Chiudere il coperchio in plexiglass della vasca inferiore



- **Per produrre pasta lunga (tagliatelle, spaghetti, ecc.):**

- Posizionare sopra il ventilatore il setaccio fornito.
- Girare la manopola del selettore ⑥ verso destra sulla posizione "TRAFILA"
- Premere il pulsante di "MARCIA" ②.
- Procedere al taglio della pasta in uscita dalla trafilatura, utilizzando una spatola o un coltello.
- Girare l'interruttore "VENTILATORE" ⑦ verso destra sulla posizione 1
Il ventilatore entrerà in funzione asciugando parzialmente la pasta in uscita dalla trafilatura

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.**



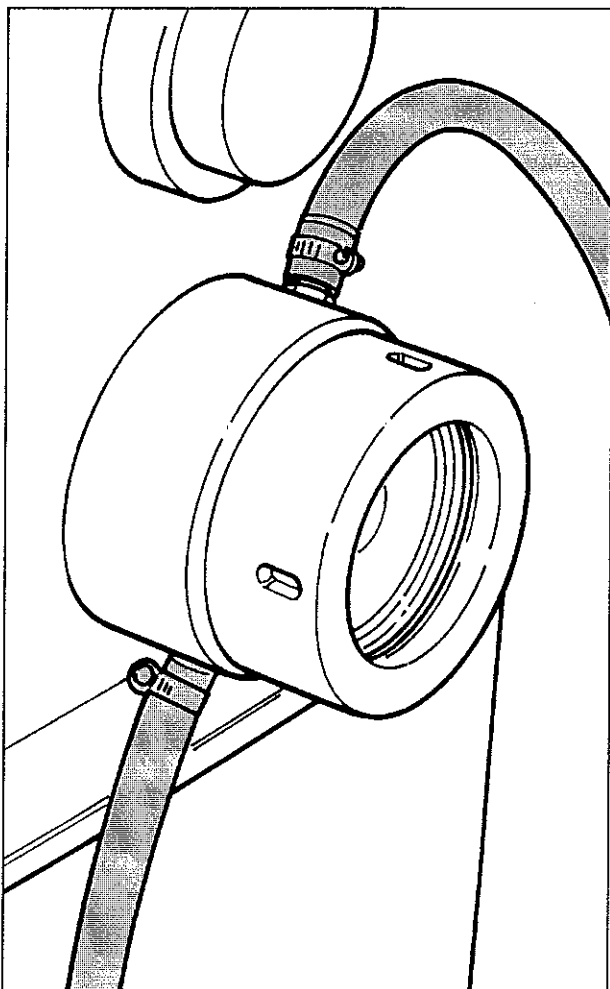
- **Per produrre pasta corta:**

- Posizionare sopra il ventilatore 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" ⑧ verso destra dalla posizione 1 mettendo in funzione il motore tagliapasta
- Girare la manopola del selettore ⑥ verso destra nella posizione "TRAFILA"
- Premere il pulsante di marcia ②
- Girare l'interruttore "VENTILATORE" ⑦ verso destra sulla posizione 1
Il ventilatore entrerà in funzione asciugando parzialmente la pasta in uscita dalla trafilatura

Nota:

Mediante la manopola, ⑤ si può regolare la velocità di rotazione del motore tagliapasta modificando la lunghezza di taglio della pasta in uscita.

- Durante la trafilatura dell'impasto presente nella vasca inferiore possiamo utilizzare la vasca superiore per un nuovo impasto
Così facendo è possibile trafilare senza interruzioni evitando tempi morti e, di conseguenza, aumentando la produzione della pasta



- Durante l'operazione di trafilatura in continuo, in particolar modo utilizzando trafile per produrre piccoli formati di pasta, si consiglia di raffreddare ad acqua il gruppo trafile

Inserire due tubazioni in gomma all'interno dei raccordi posti sul gruppo di trafilatura e bloccarli mediante le rispettive fascette

- **Se, durante il ciclo di lavoro, la macchina si ferma:**

- La protezione termica, posta all'interno della macchina, potrebbe essere intervenuta a causa di un eccessivo surriscaldamento del motore o un eccessivo sbalzo di tensione.
Dopo qualche minuto la protezione termica si riarmerrà automaticamente e la macchina sarà pronta per continuare il ciclo di lavoro
Ripetere le operazioni di avviamento
- Se, trascorso qualche minuto e dopo alcuni tentativi, la macchina non parte occorrerà verificare che non vi siano fusibili bruciati sul quadro di comando
Eventualmente sostituire il fusibile bruciato con un'altro di uguale amperaggio (vedere tabella pag 20).
- Se, rifacendo nuovamente l'avviamento, la macchina non parte chiamare l'assistenza tecnica

Sostituzione della trafila

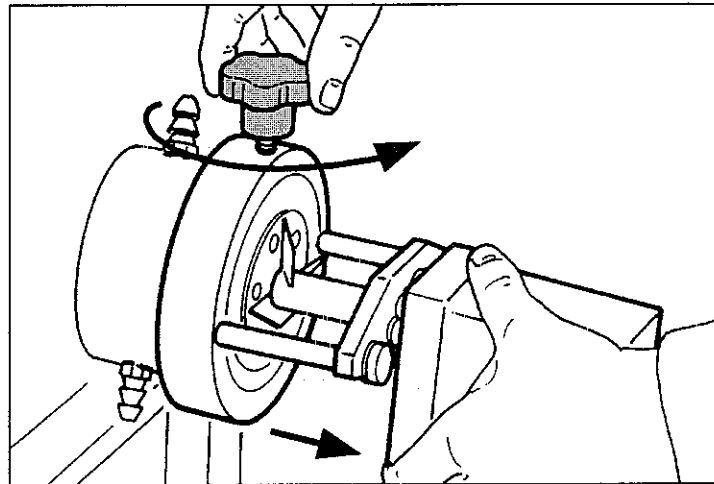


Sostituzione della trafila:

Nel caso in cui si voglia cambiare il formato della pasta occorre sostituire la trafila nel seguente modo:

- Premere il pulsante di STOP ❸ arrestando la macchina
Riportare sulla posizione zero (0) le manopole "VENTILATORE" ❷
e "TAGLIAPASTA" ❹

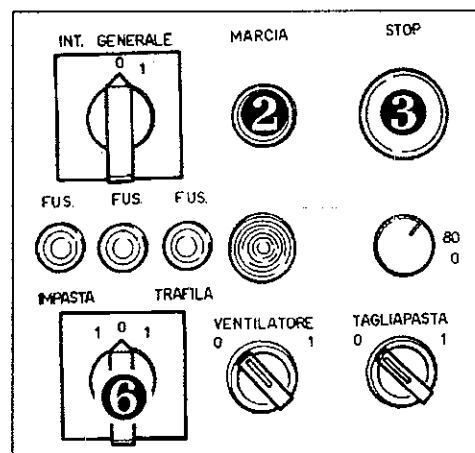
Svitare il pomello ed estrarre il motore tagliapasta



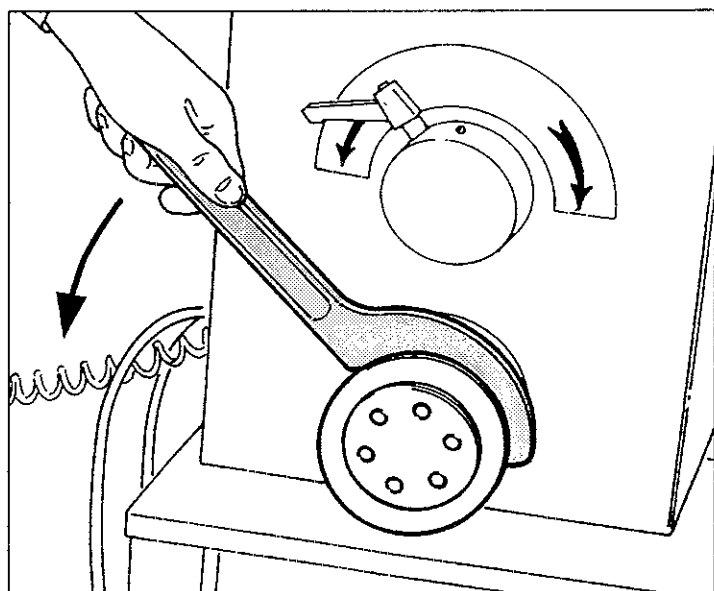
Ruotare il selettore ❹ verso sinistra sulla posizione "IMPASTA"

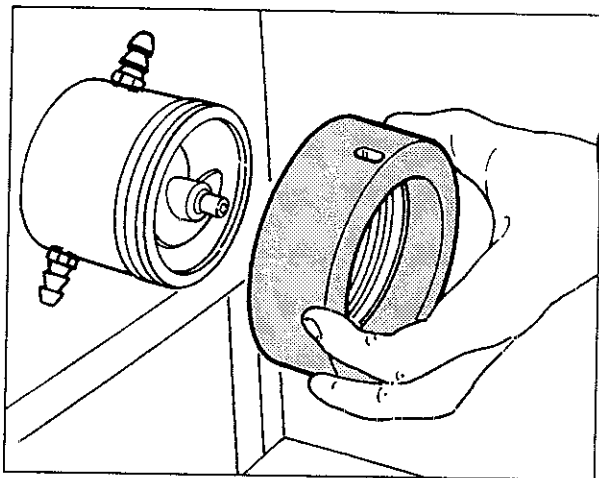
Premere il pulsante di marcia ❷ e far funzionare la macchina per circa 10 secondi diminuendo la pressione all'interno della trafila

Arrestare la macchina premendo il pulsante di STOP ❸

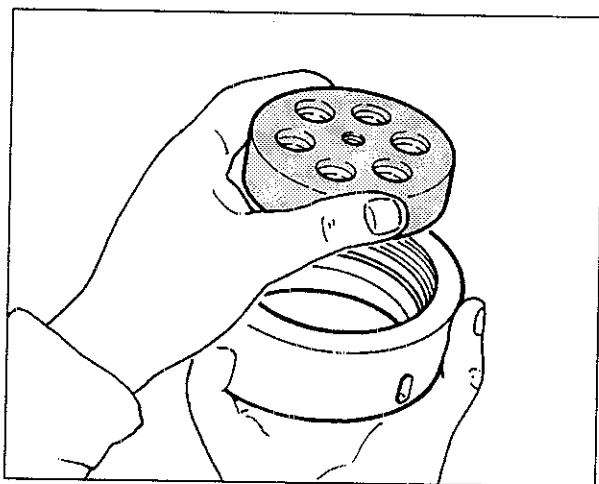


Allentare la ghiera con l'apposita chiave in dotazione





Svitare ed estrarre la ghiera

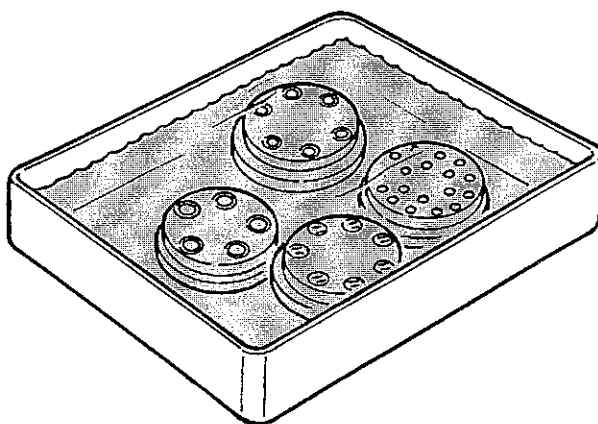


Togliere la trafilatura e sostituirla

AVVERTENZA



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





Sezione Manutenzione





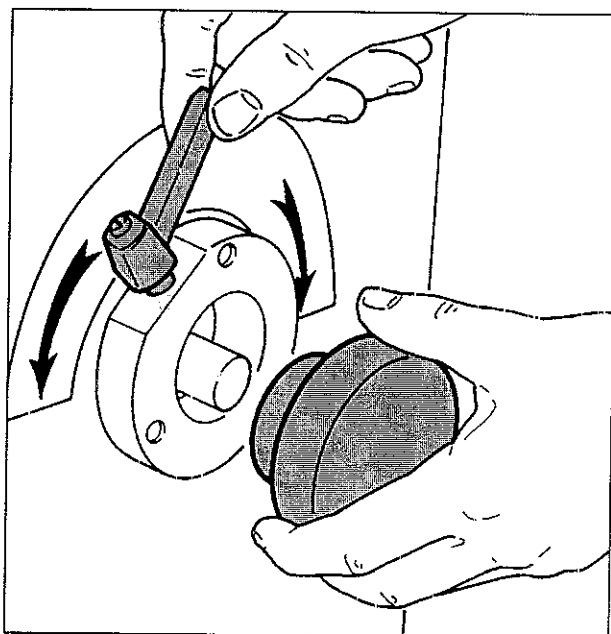
Pulizia



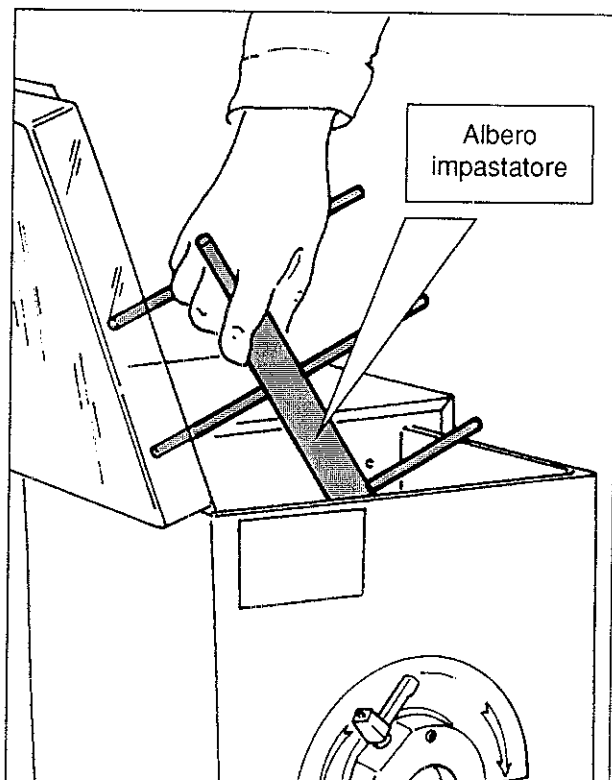
ATTENZIONE

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

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



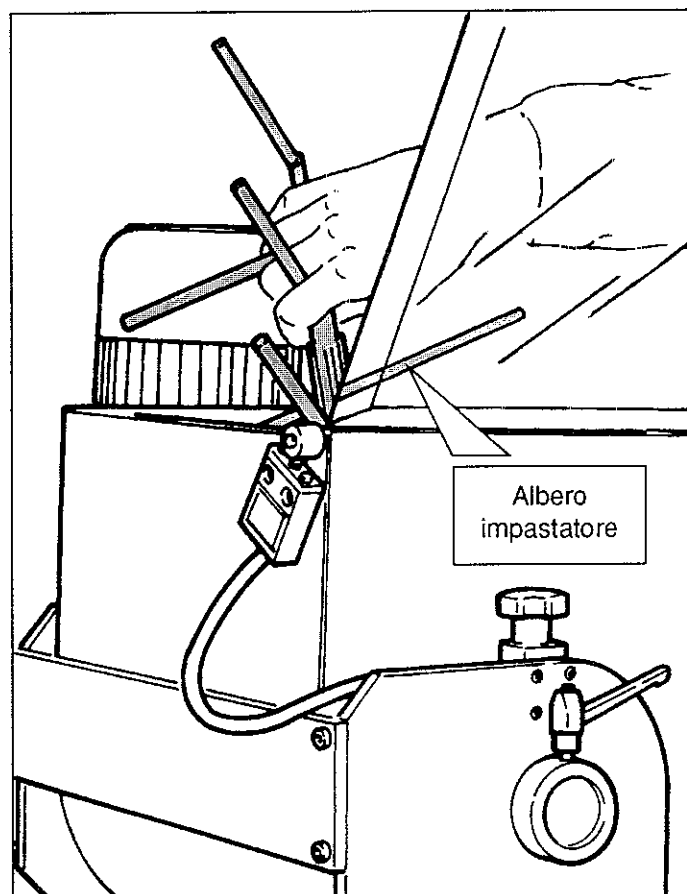
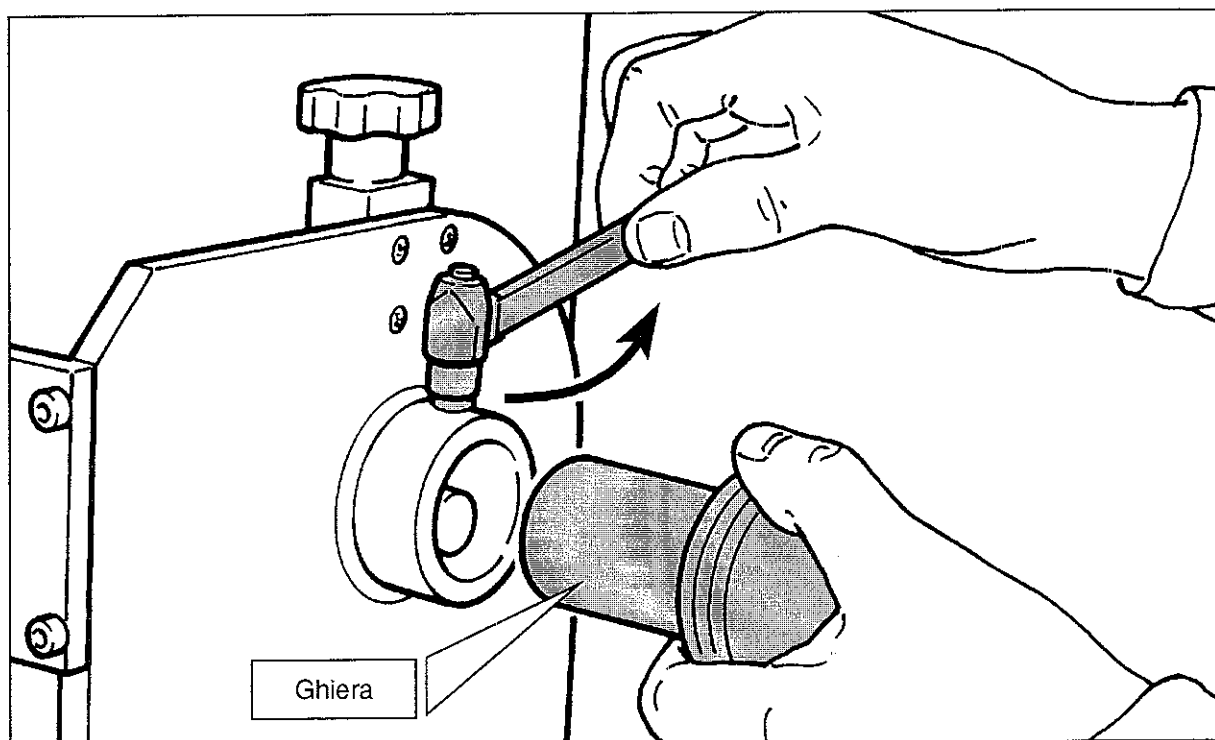
Ruotare verso l'alto, in senso antiorario, la leva di bloccaggio ed estrarre la ghiera



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

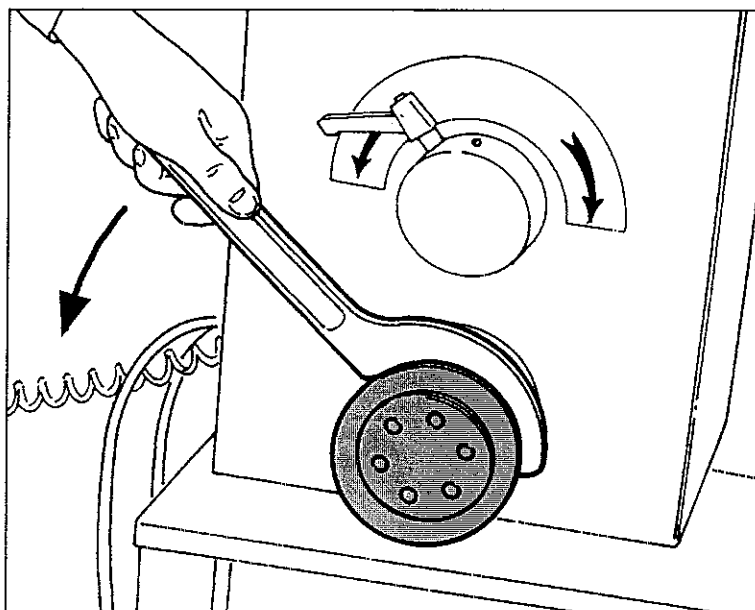


Per facilitare la pulizia all'interno della vasca impastatrice superiore occorre smontare l'albero nel seguente modo:

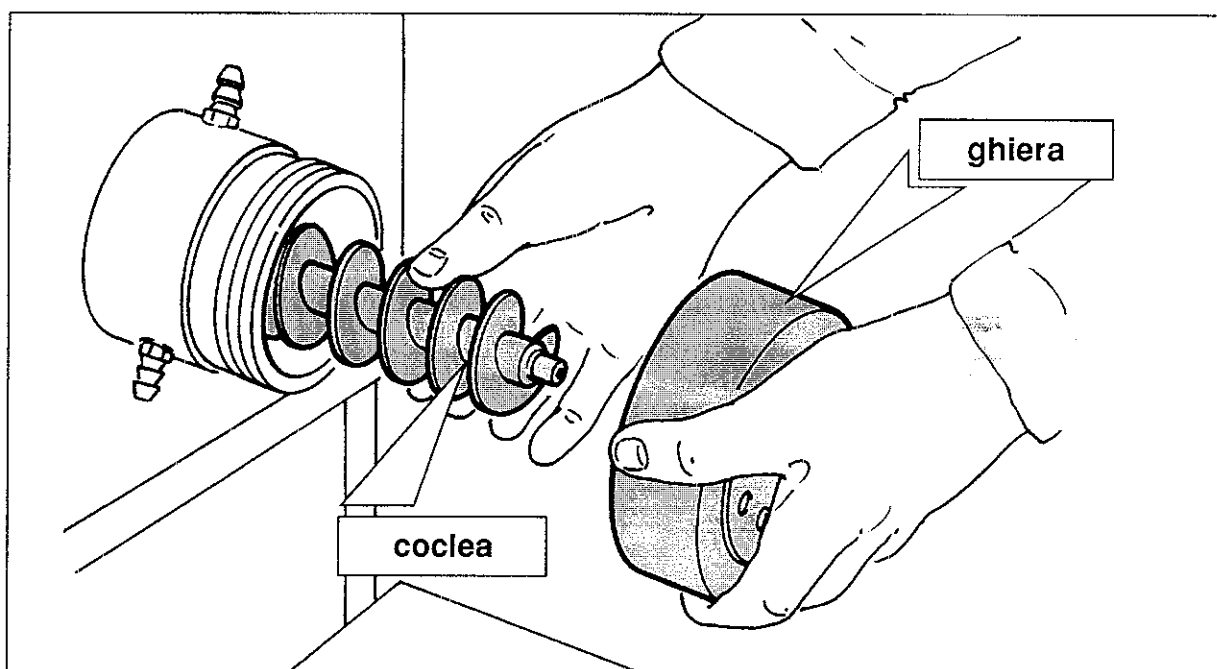


▲ Ruotare in senso antiorario la leva di bloccaggio ed estrarre la ghiera

◀ Sfilare dall'alto l'albero impastatore
Pulire l'interno della vasca superiore e l'albero 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 coclea e pulirla con una spugnetta umida.
Smontare dalla ghiera la trafila ed immergerla in un contenitore pieno d'acqua.
La pasta residua all'interno dei fori della trafila non deve mai seccare.
Rimontare coclea e ghiera portatrafila.

AVVERTENZA

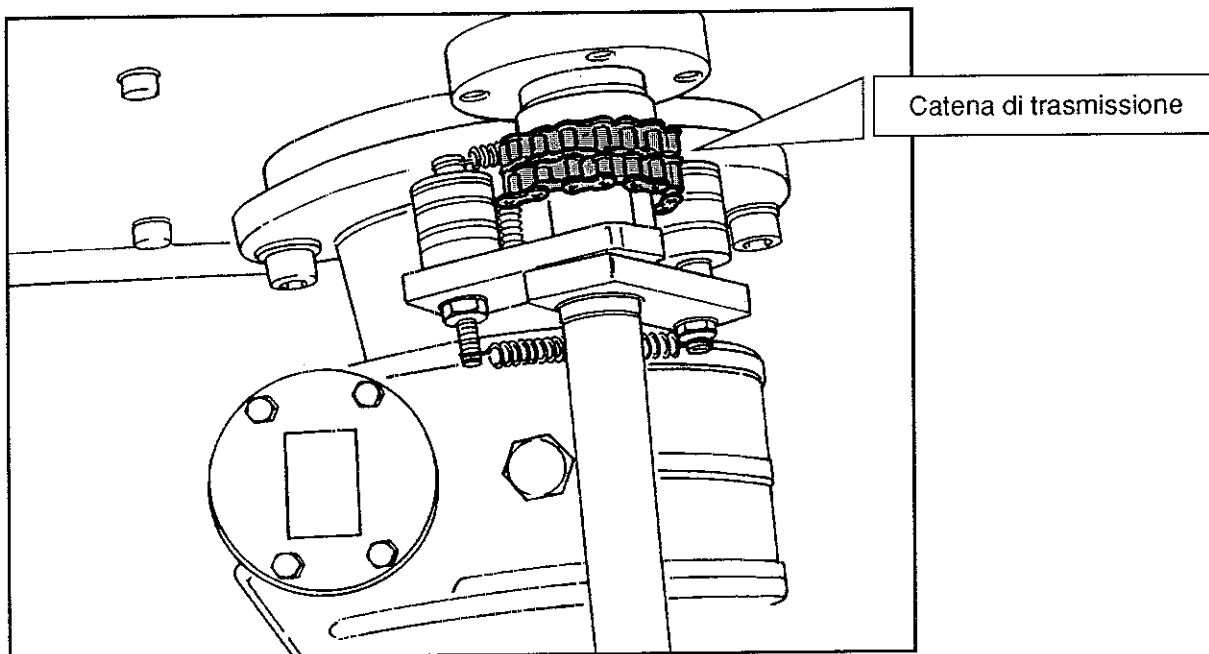
Non usare getti d'acqua per pulire la macchina!
Non montare mai una trafila dimenticata fuori dall'acqua!



Manutenzione



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



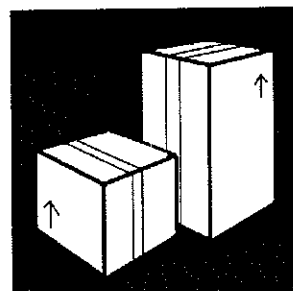
ATTENZIONE

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.





Sezione Parti di ricambio

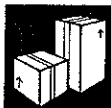


Per l'assistenza tecnica

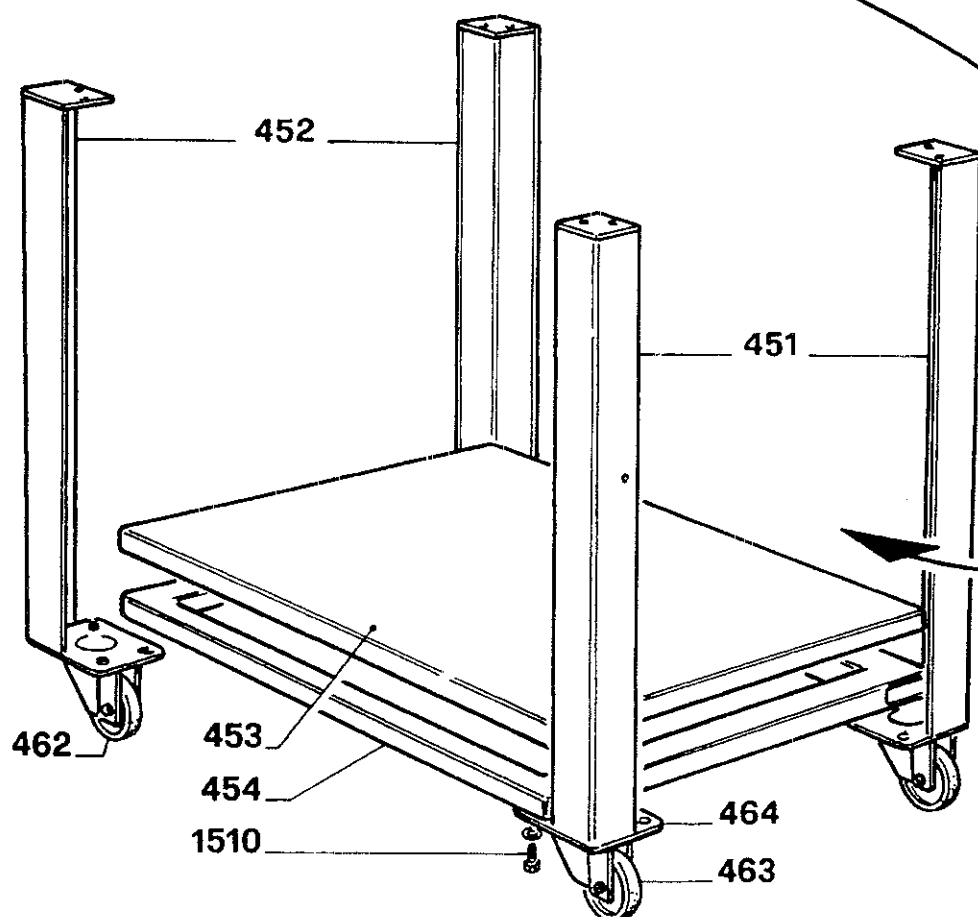
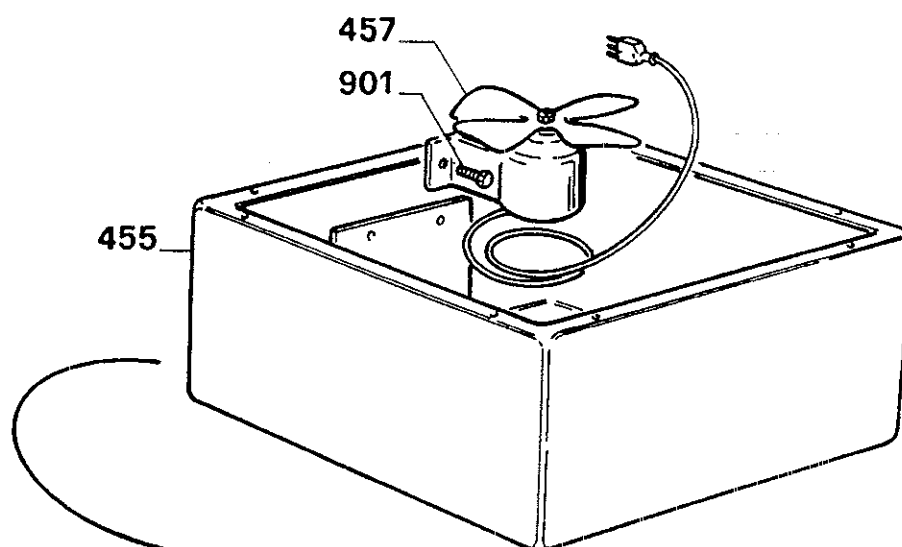
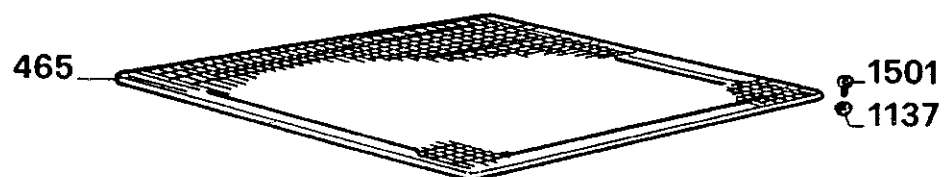


Le parti di ricambio descritte in questa sezione vanno sostituite esclusivamente da tecnici autorizzati da "La Monferrina".

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



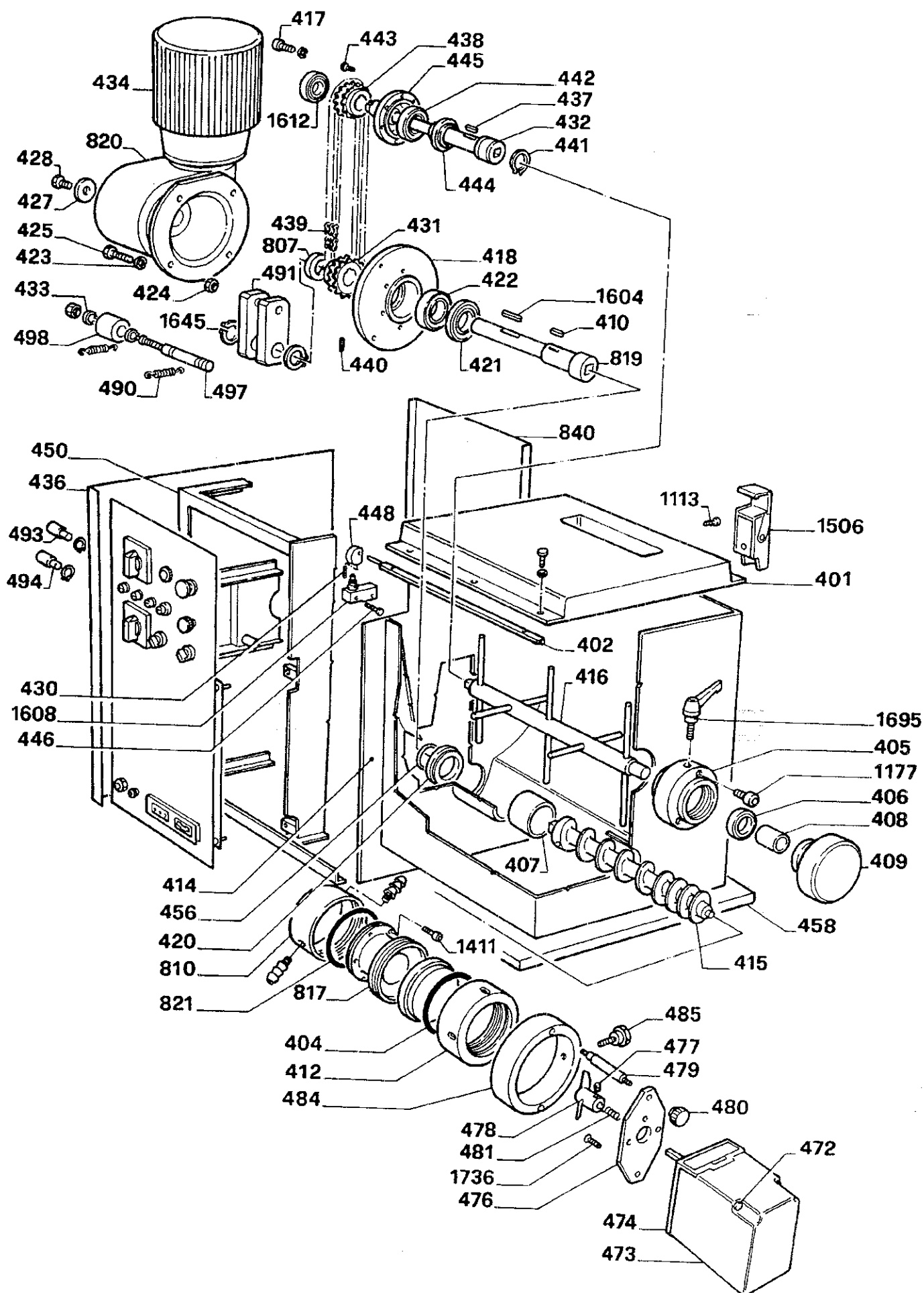
Tav. 01



[illegible][illegible]



Tav. 02



[illegible]

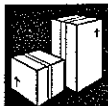
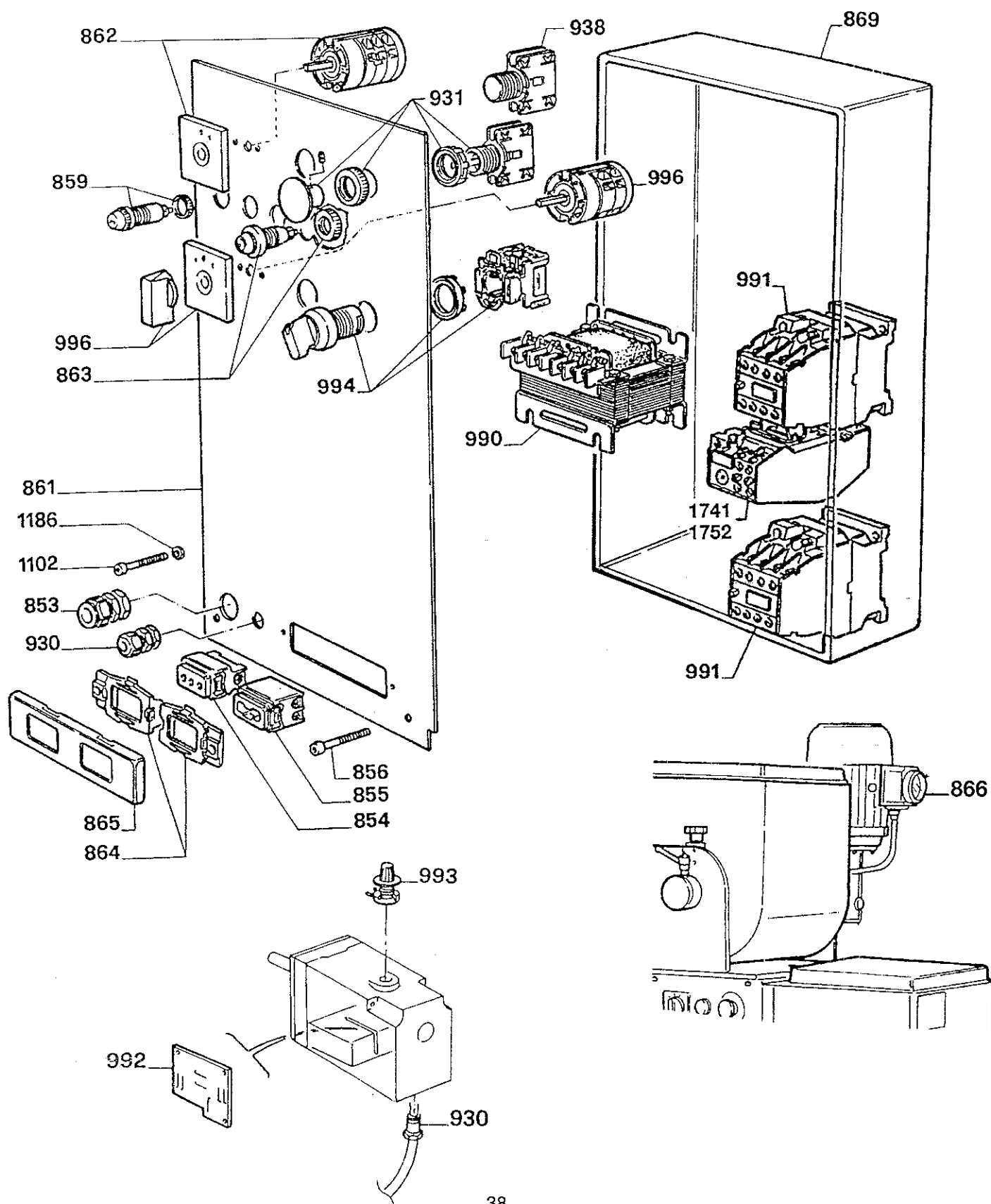
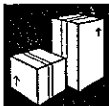


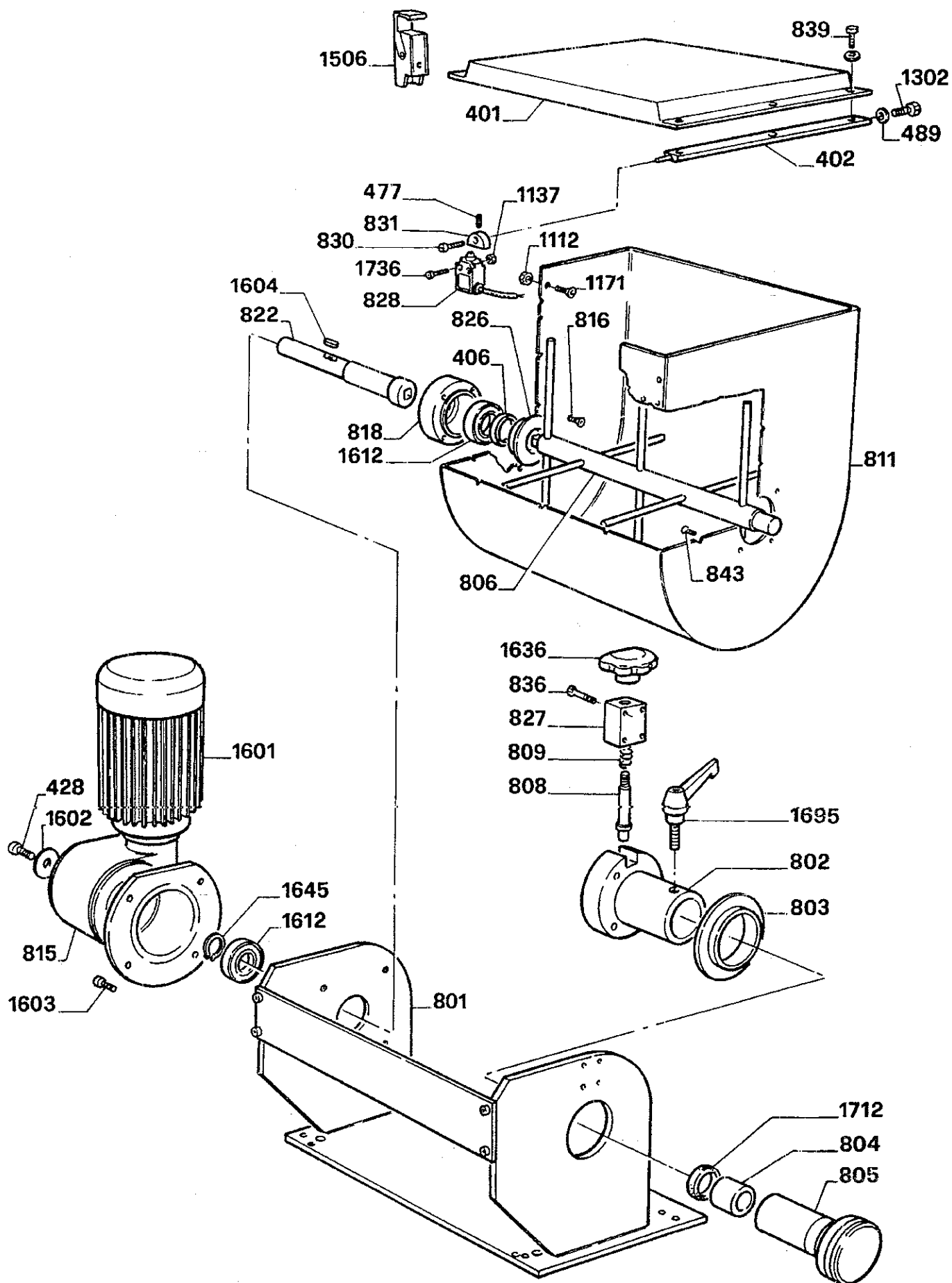
Tavola 03



[illegible][illegible]



Tav. 04



Codice	Descrizione
401	Coperchio vasca
406	Corteco
428	Vite
477	Grano
489	Rondella piana
495	Rondella piana
801	Supporto vasca
802	Flangia
803	Boccola
804	Boccola
805	Pomello
806	Albero
808	Perno
809	Molla
811	Vasca
813	Interruttore per motore
815	Riduttore
816	Vite
818	Flangia
822	Albero
826	Boccola
827	Blocchetto
828	Microinterruttore
830	Vite
831	Camme
839	Vite
842	Vite
1112	Dado esagonale
1117	Vite
1137	Dado esagonale
1153	Vite
1171	Vite
1302	Vite
1506	Chiusura rapida
1601	Motore elettrico
1602	Rondella
1603	Vite
1604	Linguetta
1612	Cuscinetto
1636	Pomello
1645	Cuscinetto
1695	Maniglia a scatto
1712	Corteco
1736	Vite

[illegible]



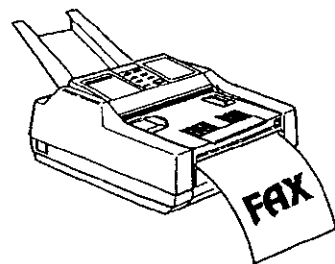
*Per l'ordinazione delle parti di ricambio
occorre fotocopiare il modulo allegato
ed inviarlo via fax, compilato a macchina in tutte le sue parti, a:*

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

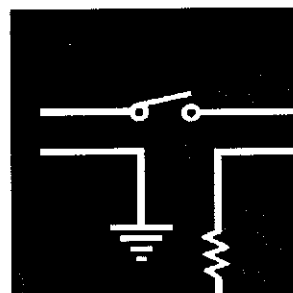
Termine di consegna Vostro riferimento

Destinazione materiale

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

7

Sezione Schemi elettrici



Per l'assistenza tecnica

