

02/2009

Mod:CL17

Production code:NINA





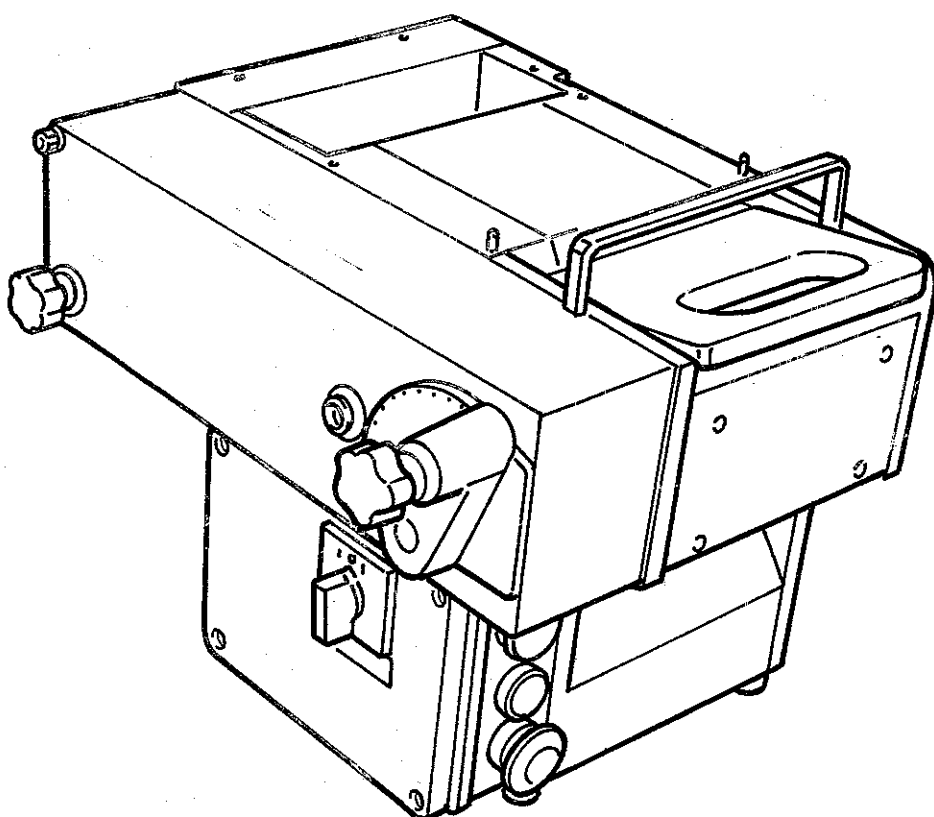
La Monferrina

MAQUINAS AUTOMATICAS PARA TODOS LOS TIPOS DE PASTA FRESCA

Via A. Vespucci, 38/40 - 14100 ASTI - (ITALY) - Tel. (0141) 273232 - Fax (0141) 273485

USO Y MANTENIMIENTO
PARA EL USUARIO

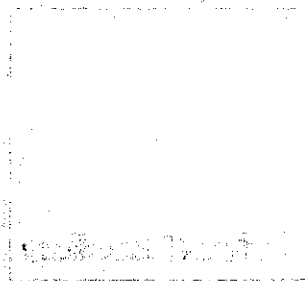
PIEZAS DE RECAMBIO
PARA LA ASISTENCIA
TÉCNICA



NINA

Máquina
automática para
la producción de
pasta fresca

CONTIENE DECLARACION
DE CONFORMIDAD CE



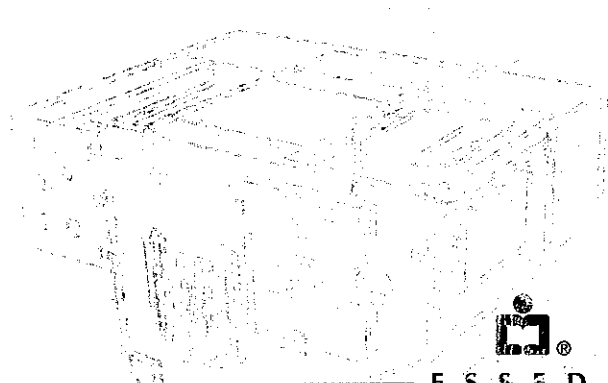
El presente manual tiene como finalidad proporcionar al usuario una guía clara y concisa sobre el uso y mantenimiento de la máquina. El contenido está dividido en secciones que abarcan desde la descripción general hasta los detalles técnicos y de seguridad.

Este manual debe ser leído cuidadosamente antes de utilizar la máquina por primera vez. Contiene información esencial sobre las precauciones de seguridad y los procedimientos correctos de operación para garantizar un uso seguro y eficiente.

Las instrucciones contenidas en este manual son válidas para todos los modelos de la serie mencionada. Se recomienda mantener este manual en un lugar accesible para futuras consultas. Cualquier duda o problema debe ser resuelto consultando con el servicio técnico autorizado.

La información técnica detallada, como los diagramas de conexión y los valores de ajuste, se encuentra en las páginas correspondientes. Es importante seguir siempre las especificaciones del fabricante para evitar daños a la máquina o lesiones personales.

Este manual es una herramienta indispensable para cualquier usuario de esta máquina. Su correcta interpretación y aplicación son clave para el éxito en cualquier proyecto. Gracias por elegir esta marca y esperamos que este manual le sea de gran utilidad.



ESSEDI
Manuali Tecnici

Modelo		1000
Potencia		1000
Velocidad		1000
Consumo		1000
Peso		1000
Altura		1000
Anchura		1000
Profundidad		1000
Temperatura		1000
Humedad		1000
Presión		1000
Frecuencia		1000
Voltaje		1000
Corriente		1000
Resistencia		1000
Capacidad		1000
Eficiencia		1000
Durabilidad		1000
Seguridad		1000
Facilidad de uso		1000
Mantenimiento		1000
Garantía		1000

Cualquier reproducción total o parcial de la metodología de lectura, de la disposición de las secciones, de la compaginación, de la simbología, del texto y de las ilustraciones que contiene el manual queda prohibida por la legislación vigente.

Los temas tratados en este manual son los que exige expresamente la "Directiva de Máquinas CEE 89/392" y modificaciones siguientes.

Los datos técnicos indicados son los que ha facilitado el fabricante al efectuar la redacción del manual.

Introducción

Al darle las gracias por haber elegido nuestra máquina para la producción de pasta fresca, le informamos de que este modelo cumple con las normas generales expresadas en la "Directiva de Máquinas CEE 89/392" y modificaciones siguientes.

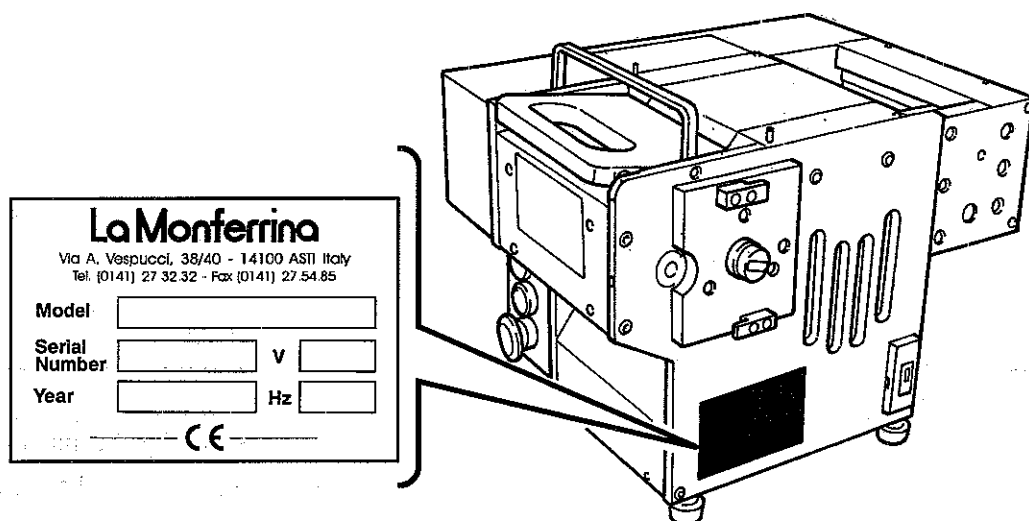
Con objeto de garantizar un funcionamiento perfecto y para obtener las mejores prestaciones posibles, antes de usarlo, conviene leer atentamente todas las secciones de este manual.

Los datos contenidos en este manual se facilitan a título indicativo.

"La Monferrina" podrá aportar, en cualquier momento, modificaciones al modelo descrito por motivos de naturaleza técnica o comercial.

Para cualquier controversia será competente el tribunal de ASTI (ITALY).

Para cualquier comunicación con el fabricante o el distribuidor, citar siempre los datos indicados en la placa de identificación de la máquina.



¡El manual ha de acompañar a la máquina en caso de revenderla!

DECLARACION CEE DE CONFORMIDAD

El Fabricante

"La Monferrina" de A. Masoero & C. snc
con domicilio en Asti (ITALY), Via Vespucci, 38/40

declara bajo su responsabilidad,
que el tipo de máquina para la producción
de pasta fresca descrita en este manual

Modelo

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

N° de serie

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

Año de fabricación

--	--	--	--

Voltaje

--	--	--

 Hz

--	--	--

cumple con las DIRECTIVAS 89/392 CEE - 89/336 CEE



Nombre:

Apellidos:

Posición: ☐ Propietario
☐ Representante legal

Asti a,

Sello y Firma

--

Garantía

Condiciones y limitaciones:

“La Monferrina” garantiza este modelo de máquina durante 12 meses.

La garantía pierde su validez si la máquina ha sido reparada por terceros no autorizados o cuando se utilicen herramientas, accesorios no suministrados por “La Monferrina” o que no hayan sido recomendados o aprobados por “La Monferrina” o se constate la extracción o alteración del número de matrícula durante el periodo de garantía.

La garantía comienza a partir de la fecha de compra y la tarjeta, cumplimentada oportunamente en todas sus partes, ha de mandarse a los 10 días como máximo a partir de la fecha de compra.

Como fecha de venta vale la que aparece en el documento fiscal cuando el distribuidor entrega la máquina.

“La Monferrina” se compromete a reparar o sustituir gratuitamente las piezas que dentro del periodo de garantía demuestren tener defectos de fabricación.

Los defectos que no puedan atribuirse claramente al material o a la fabricación se examinarán en nuestro Centro de Asistencia Técnica o en nuestra fábrica.

Si la reclamación es injustificada, todos los gastos de reparación y/o devolución de las piezas se cargarán al cliente.

El certificado de garantía y el documento fiscal han de mostrarse al personal técnico que realiza la reparación, o han de acompañar a la máquina mandada para efectuar la reparación.

Se excluye la extensión de la garantía a raíz de una intervención técnica en la máquina. La reparación se realiza en nuestro Centro de Asistencia Técnica y ha de llegar franco fábrica (con gastos de transporte a cargo del usuario, salvo acuerdo contrario).

De todas formas, quedan excluidos de la garantía los daños accidentales, por transporte, por negligencia o tratamiento inadecuado, por uso impropio que no cumpla con las advertencias indicadas en este manual, y de todas formas por fenómenos que no dependan del funcionamiento o uso normal de la máquina.

La empresa “La Monferrina” declina cualquier responsabilidad por posibles daños a personas o cosas, causados por un mal o imperfecto uso de la máquina. Para cualquier posible controversia será competente el Tribunal de ASTI (ITALIA).



De no enviar la tarjeta de garantía, “La Monferrina” no podrá registrarla, excluyendo el derecho a la garantía en cuestión.



Consejos sobre la producción de la pasta “laminada”

Para la masa puede utilizarse cualquier tipo de harina, de sémola, o sémola y harina mezcladas. La masa puede trabajarse utilizando solamente huevos o una mezcla de huevos y agua.

El agua puede sustituirse parcialmente por espinacas o verduras bien trituradas para obtener pastas verdes, o tomate triturado para obtener pastas rojas.

En estos casos se aconseja utilizar sémola de trigo duro.

Para obtener una buena masa se necesitan de 300 a 350 gr. aproximadamente de líquido por cada kg. de harina.

Este líquido puede estar compuesto sólo por huevos, sólo por agua o por una mezcla de agua y huevos. Dado que la humedad de la harina varía según el tipo, el clima y el lugar en que se guarda, las dosis indicadas han de adaptarse al tipo de harina que se trabaja añadiendo o disminuyendo un poco de líquido.

La masa, al final de la elaboración, se ha de presentar en grumos compactos. Si la harina se amalgama formando un bloque homogéneo significa que se ha vertido demasiado líquido; en este caso, antes de laminar la pasta es preciso añadir un poco de harina y seguir amasando. En cambio, si la harina no forma grumos, pero sigue siendo muy harinosa añadir un poco de líquido.

El laminado de la masa ha de realizarse pasando una primera vez la pasta entre los rodillos regulados a una distancia de 0,8 mm aproximadamente, luego ensanchar los rodillos de 3,5 mm aproximadamente y pasar algunas veces la pasta obtenida por el primer paso para que poco a poco tome la forma y la consistencia de una hoja regular y homogénea.

Ofrecemos algunas recetas para producir varios tipos de pasta.

De todas formas, tener en cuenta que pueden modificarse siempre los ingredientes y las cantidades según la propia experiencia y gusto.

Preparación de hojaldre para raviolis:

70% harina tipo “00”

30% sémola de trigo duro

5 huevos para un kilo de masa + agua

Amasar durante 10 minutos aproximadamente.

La masa ha de tener un porcentaje de humedad entre huevos y agua de un 32% aproximadamente.

Preparación de pasta para tallarines:

50% de harina tipo “00”

50% de sémola de trigo duro

7 / 10 huevos para 1 kg. de masa

o bien:

100% sémola de trigo duro

7 / 10 huevos para 1 kg. de sémola

Amasar durante unos 15 minutos con una humedad del 33% aproximadamente.

Preparación de pasta de sémola:

(tipo: "rigatoni" (macarrones estriados), hélices, "conchiglie" (conchas), espaguetis, etc.)

Para este tipo de pasta se utiliza exclusivamente sémola de trigo duro y agua en un porcentaje del 30 al 33%. Cuando se utilizan varios tipos de harina conviene mezclarlos bien antes de añadir el líquido. Según el gusto del consumidor se puede añadir a la masa sal en una cantidad indicativa de 2 gr. para 1 kg. de harina tratando de diluirla bien en el líquido.

Para el relleno de carne:

Sofreír la cebolla, añadir carne de ternera, cerdo, pollo o pavo, salchicha, etc. (todas las carnes van bien), añadir un poco de verdura (espinacas o coles) triturar todo en el triturador hasta obtener una masa muy fina, añadir pimienta, nuez moscada, parmesano y sal.

Para el relleno de queso con verduras:

Sofreír la cebolla con el ajo (quitarlo cuando esté frito) y el perejil, (van bien también hierbas perfumadas como albahaca y orégano, etc.) añadir espinacas hervidas, acelgas. Triturar todo en el triturador hasta obtener una masa muy fina, mezclarla con el requesón y condimentar con parmesano, sal, pimienta y nuez moscada

Indice

1



Sección Informativa

Pág. 1

- Pág. 2 Información sobre el manual
- « 3 Información sobre la máquina
- « 4 Accesorios suministrados y variaciones
- « 5 Datos técnicos
- « 6 Identificación de los componentes

2



Sección de Seguridad

Pág. 7

- Pág. 8 Información sobre la seguridad
- « 9 Advertencias generales
- « 11 Placas y símbolos de seguridad

3



Sección de la Instalación

Pág. 13

- Pág. 14 Instalación
- « 15 Comprobaciones

4



Sección de Funcionamiento

Pág. 17

- Pág. 18 Descripción de los mandos
- 19 Ciclo de trabajo

5



Sección de Mantenimiento

Pág. 23

- Pág. 25 Mantenimiento

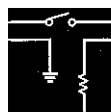
6



Sección de Piezas de recambio (para la asistencia técnica)

Pág. 27

7



Sección de los Esquemas eléctricos (para la asistencia técnica)

Pág. 39

8

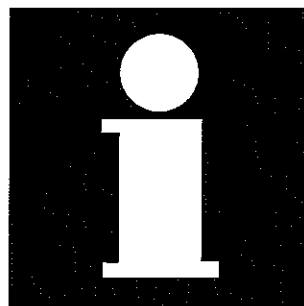


Sección Grupos opcionales

Pág. 43

1

Sección Informativa





Información sobre el manual

Este manual contiene precauciones de seguridad, instrucciones de instalación, funcionamiento, mantenimiento y una sección dedicada a la asistencia técnica que incluye la lista de las piezas de recambio y los esquemas eléctricos adjuntos. Algunas ilustraciones de este manual muestran piezas o accesorios que pueden ser distintos de los de su máquina. Las protecciones y las tapas pueden que se hayan eliminado para que las ilustraciones sean más claras.

La mejora y la evolución constante del producto podrían haber provocado ligeras modificaciones en la máquina, que no se han incluido en este manual.

Leer, estudiar y tener este manual al alcance de la mano. Cada vez que surjan problemas concernientes a la máquina o a esta publicación, consultar a la empresa "La Monferrina" sobre la información más reciente disponible.



• Seguridad:

En esta sección se enumeran todas las precauciones posibles básicas para garantizar la seguridad del operador. Asimismo, esta sección indica el texto y la ubicación de las etiquetas de las advertencias utilizadas en la máquina.

Leer y aprender las precauciones citadas antes de trabajar o realizar el mantenimiento en la máquina.



• Instalación:

La sección sobre la instalación indica las posibles operaciones de desembalaje y ensamblado de los componentes de la máquina y todos los controles que han de efectuarse antes de su uso. Asimismo, se facilitan indicaciones sobre el montaje de los accesorios que se suministran y/o de los opcionales e indicaciones sobre el transporte.



• Funcionamiento:

La sección sobre el funcionamiento sirve de referencia para el operador que no conoce la máquina y de repaso para el experto. Esta sección ilustra los mandos de la máquina. Las ilustraciones guían al operador a través de los procedimientos correctos de control, puesta en marcha, funcionamiento y parada de la máquina. Las técnicas operativas descritas en este manual son las básicas.

La habilidad y las técnicas se desarrollan a medida que el operador adquiere el conocimiento de la maquinaria y de su capacidad.



• Mantenimiento:

La sección sobre el mantenimiento es una guía para el cuidado de la máquina.

En esta sección se ponen de manifiesto todos los puntos de engrase y lubricación que se encuentran en la máquina y las indicaciones para efectuar periódicamente la limpieza en la máquina.



• Piezas de recambio: *(para la asistencia técnica)*

La sección sobre las piezas de recambio, con la ayuda de croquis en vista seccionada de las piezas que componen la máquina, y a través de las listas de piezas, permite identificar la pieza que ha de sustituirse y su código correspondiente para solicitar el nuevo componente.



• Esquemas eléctricos: *(para la asistencia técnica)*

En esta sección se representan los esquemas eléctricos de la máquina útiles para el técnico electricista.

Nina es una máquina con “bancada” para producir pasta laminada y hojaldre. Con Nina, en versión estándar, se pueden obtener tallarines de dos anchuras distintas: 2 mm y 6 mm.

Opcionalmente, se pueden solicitar accesorios que permiten producir tallarines de medidas diferentes.

La estructura de la máquina se ha realizado totalmente en acero inoxidable, puro e inalterable, cumpliendo con las normas contra accidentes vigentes en Italia y en el extranjero.

- **Grupos opcionales**

- Grupo amasadora
- Grupo raviolis

El uso y el mantenimiento de estos grupos está descrito en el capítulo “8”.

- **Usos previstos**

Este modelo de máquina automática se ha diseñado, fabricado y protegido para producir exclusivamente pasta trellada que se obtiene de materias primas como harinas de trigo duro o tierno añadiendo agua y/o huevos.

- **Ruido aéreo**

Con referencia a la normativa D.L. 277 sobre la intensidad acústica, la máquina se ha diseñado y fabricado para reducir al máximo la intensidad acústica, generando de todas formas un nivel de presión acústica continuo inferior a 70 dB.

- **Valores ambientales**

La máquina trabaja correctamente dentro de los valores ambientales siguientes:

Temperatura comprendida entre +20° y +30° C

Humedad comprendida entre 40% y 50%.

- **Desguace**

En caso de desguazar la máquina, ésta tendrá que eliminarse en vertederos adecuados respetando la legislación vigente.

La estructura de la máquina es de acero (AC) y policarbonato (PC).

El motor eléctrico es de aluminio (AL), acero (AC), cobre (CU) y poliamida (PA).

Recoger el aceite gastado del reductor y evacuarlo en los centros de recogida oportunos.

En esta máquina “La Monferrina” garantizará el suministro de las piezas de recambio durante un periodo de cinco años después de que cese la producción del modelo. un periodo di cinque anni dopo un’eventuale uscita di produzione del modello.

ATENCIÓN

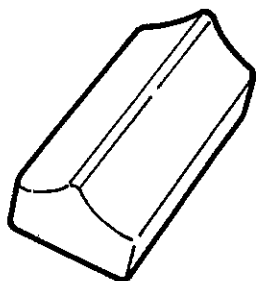
El cliente tendrá la responsabilidad de comprobar que la máquina, durante el transporte, no ha sufrido daños estructurales que podrían perjudicar su funcionamiento y/o su seguridad.



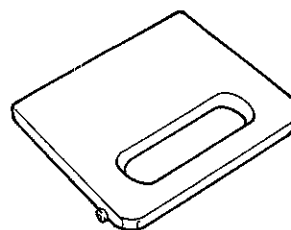


Accesorios suministrados

- 1 bloque regulador

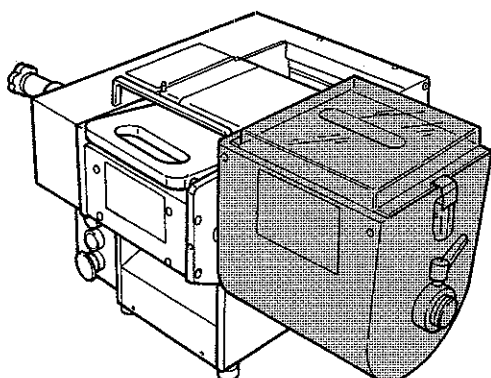


- 1 maja

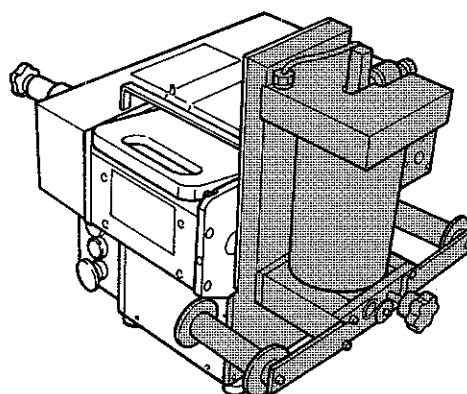


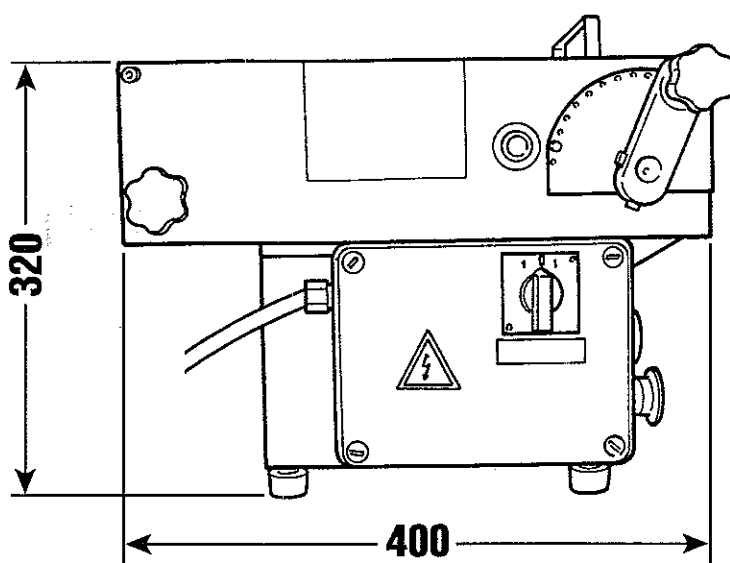
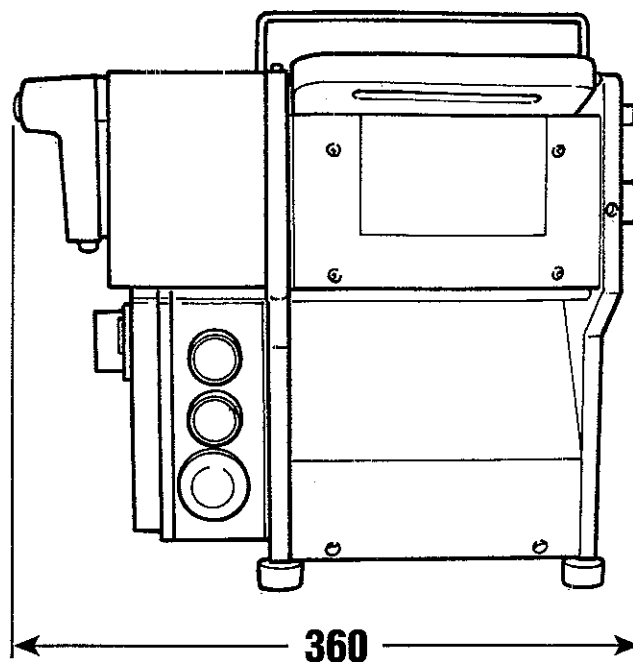
Opcionales

Grupo amasadora



Grupo raviolis

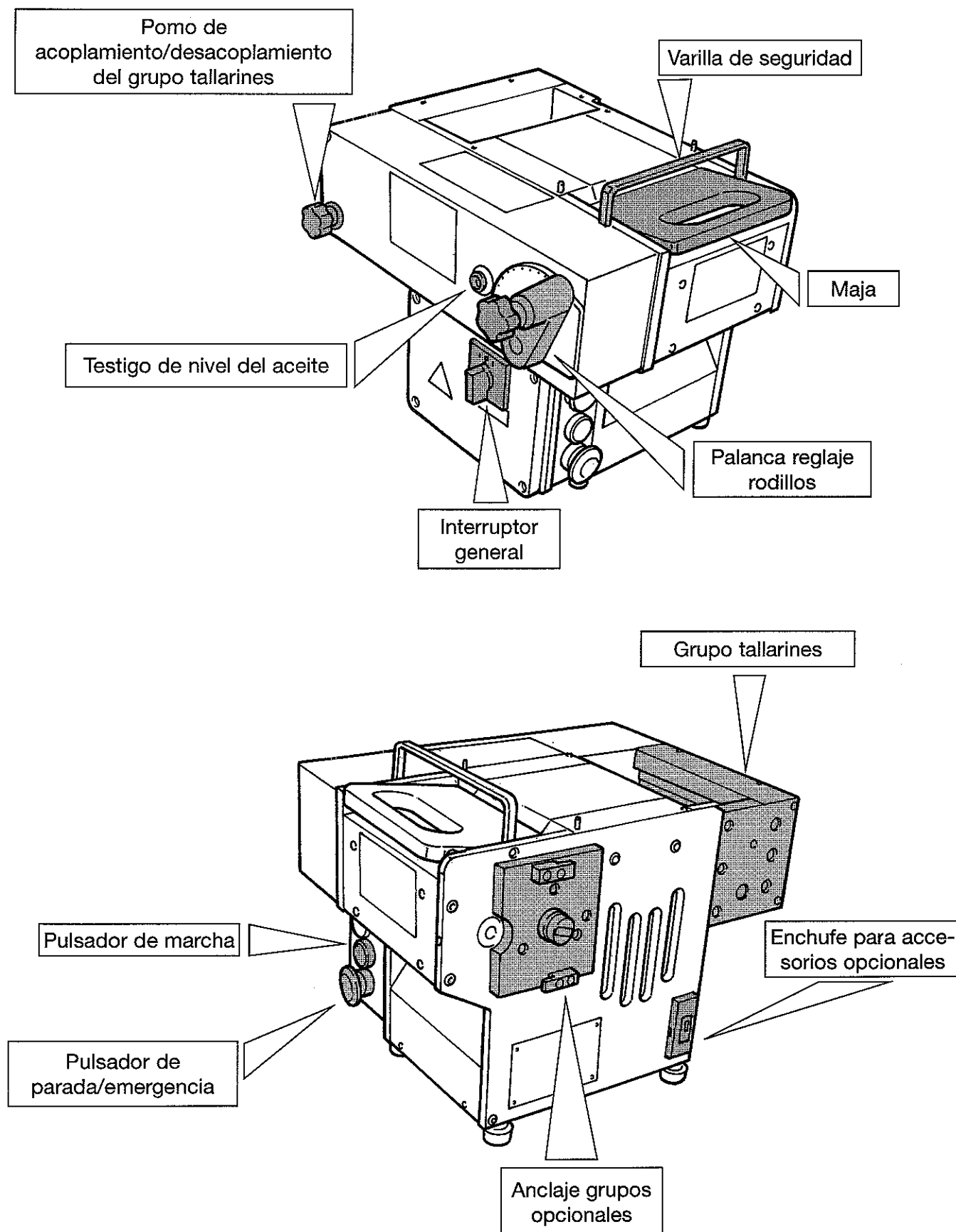




Capacidad del depósito de la amasadora	2 Kg
Producción de pasta	10 Kg/h
Potencia del motor	1 Hp
Peso	35 Kg



Identificación de los componentes



2

Sección de Seguridad





Información importante sobre la seguridad

El incumplimiento de las normas o precauciones básicas sobre la seguridad podría provocar accidentes durante el funcionamiento, el mantenimiento y la reparación de la máquina. A menudo, un accidente puede evitarse reconociendo las situaciones peligrosas potenciales antes de que se produzcan.

El operador ha de tener cuidado con los peligros potenciales y poseer la preparación, las competencias y los instrumentos necesarios para realizar estas tareas correctamente.

El uso impropio de la máquina durante el funcionamiento o el mantenimiento puede ser perjudicial y provocar graves accidentes.

No dejar que la máquina funcione o que se realice el mantenimiento hasta que no se hayan leído o comprendido las instrucciones.

Las precauciones de seguridad y las advertencias se indican en este manual así como en el producto.

Si no se presta atención a estos mensajes de peligro, el operador puede sufrir accidentes con graves consecuencias para sí mismo y para otras personas.

Los mensajes de seguridad se indican con la simbología siguiente

ATENCIÓN



Los mensajes ATENCIÓN se visualizan antes de procedimientos que, de no cumplirse, podrían provocar daños al operador.

ADVERTENCIA



Los mensajes de ADVERTENCIA se visualizan antes de procedimientos que, de no cumplirse, podrían provocar daños a la máquina.

La empresa “La Monferrina” no puede prever todas las posibles circunstancias que puedan suponer un peligro potencial.

Las advertencias que se encuentran en esta publicación y en el producto no son, pues, exhaustivas.

En caso de que se utilicen herramientas, procedimientos, métodos de trabajo o técnicas de trabajo que no aconseje expresamente la empresa “La Monferrina”, habrá que comprobar que no hay peligro para sí y para los demás.

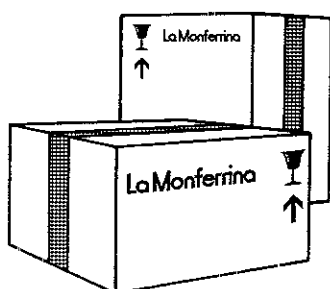
La información, las especificaciones y las ilustraciones de esta publicación son las que se basan en la información disponible al efectuar la redacción de este manual.

Las especificaciones, las regulaciones, las ilustraciones y otras opciones, pueden cambiar en cualquier momento y las modificaciones pueden influir en el mantenimiento que ha de efectuarse.

Advertencias generales



- Leer atentamente este manual antes de hacer funcionar la máquina.
Si cualquier instrucción fuera dudosa, ponerse inmediatamente en contacto con el distribuidor o con el fabricante.
- Si este manual se dañara o se perdiera, habrá que solicitar al distribuidor una copia de reemplazo.
- Los daños estructurales, modificaciones, alteraciones o reparación impropia pueden modificar la capacidad de protección de la máquina anulando así este certificado.
Las modificaciones tendrán que ser realizadas exclusivamente por técnicos autorizados por "La Monferrina".
- No utilizar indumentos amplios o elementos que sobresalgan y que puedan pillarse en la máquina.
- Mantener limpia la máquina de materiales extraños como depósitos, aceites, herramientas y otros objetos que podrían perjudicar el funcionamiento y provocar daños al operador.
- Desenchufar siempre la clavija eléctrica de la toma de corriente antes de realizar operaciones de limpieza, mantenimiento o reparación.
- La máquina ha de trabajar siempre con un solo operador, que ha de colocarse frente al panel de mandos.



UTILIZAR EXCLUSIVAMENTE
RECAMBIOS ORIGINALES

La Monferrina

“La Monferrina” declina toda la responsabilidad por el uso de recambios que no sean originales.

La sustitución de las piezas de recambio ha de ser efectuada exclusivamente por técnicos de “La Monferrina” o por técnicos autorizados por la misma empresa.

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** —

Comprobar que el voltaje de la toma de corriente corresponde al indicado en la placa de identificación de la máquina.

Placas y símbolos de seguridad



A la máquina se aplican unas etiquetas autoadhesivas con los símbolos y/o mensajes de seguridad.

En esta página se indica su ubicación exacta y naturaleza del peligro.

ATENCIÓN

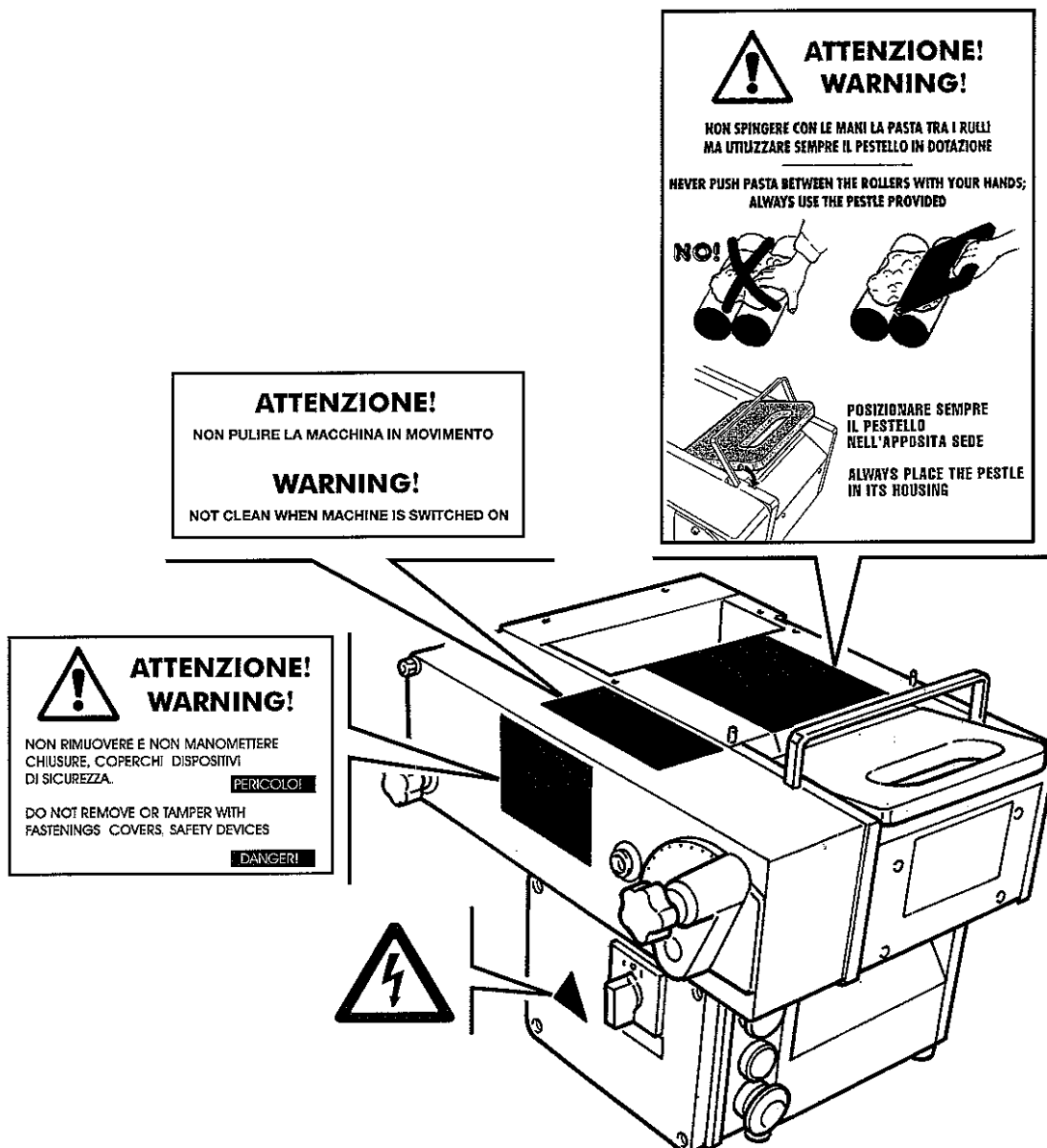
Comprobar que todos los mensajes de seguridad son fáciles de leer.

Limpiarlos utilizando un trapo, agua y jabón.

No utilizar disolventes, gasóleo o gasolina.

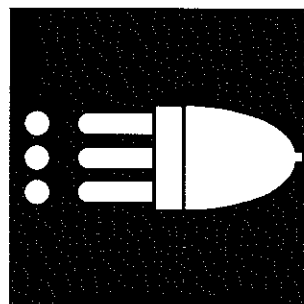
Sustituir las etiquetas dañadas solicitándolas al distribuidor "La Monferrina".

Si una etiqueta se encuentra en una pieza que ha de sustituirse, comprobar que se aplica una nueva etiqueta en la nueva pieza.



3

Sección de Instalación



Nota:

**Para la instalación de los grupos opcionales véase
la sección 8**



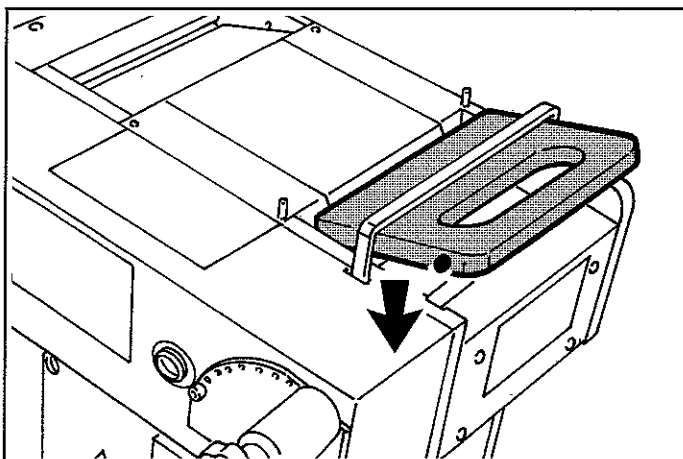
Instalación

- Colocar la máquina sobre una mesa perfectamente plana.
- La máquina no lleva clavija de conexión a la toma de corriente, por lo tanto un electricista tendrá que ocuparse de montar la clavija adecuada.

ADVERTENCIA



“La Monferrina” declina toda responsabilidad por conexiones incorrectas o por el uso de clavijas no adecuadas a la instalación.



Cerciorarse de que la maja está colocada correctamente en la máquina como se indica en la figura (los dos pernos que salen de la maja han de introducirse en los alojamientos correspondientes de la máquina).



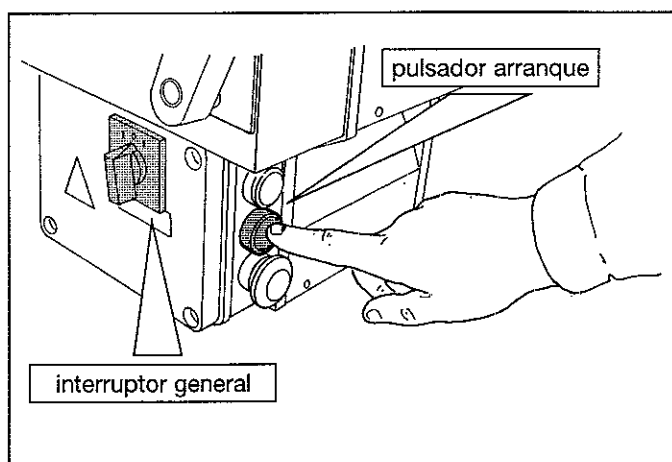
ATENCIÓN

Antes de poner en marcha la máquina asegurarse de que el voltaje indicado en la placa de identificación corresponda al de red.

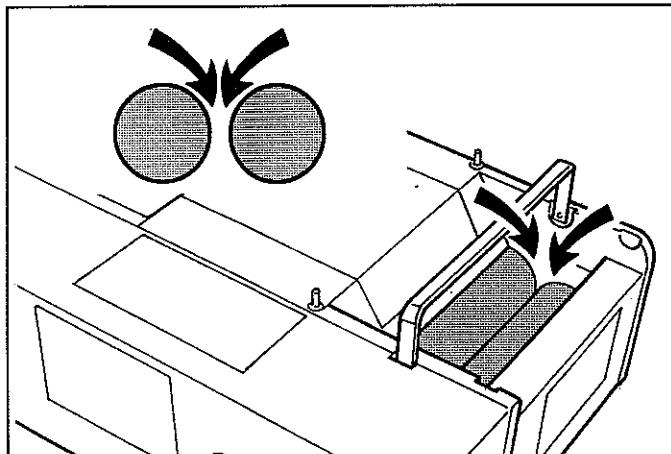


- Comprobación de las fases de alimentación (380 V trifásica)

- Alimentar la máquina pulsando el interruptor general.
- Apretar el pulsador verde de arranque de la máquina.

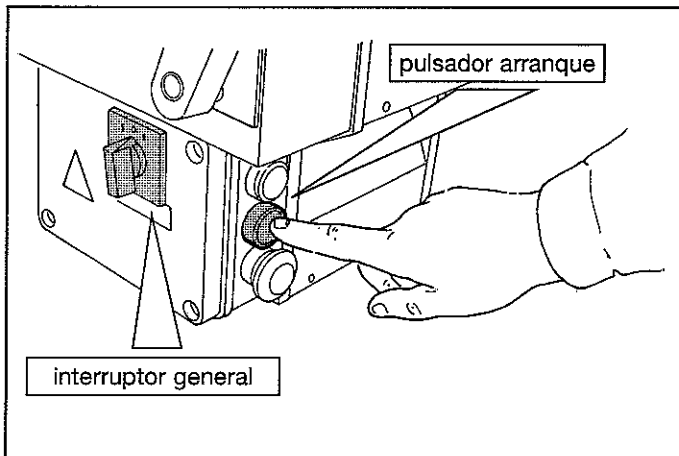


- Los rodillos laminadores han de girar en el sentido de las flechas en la figura.
Si los rodillos giran en sentido contrario actuar en el interruptor general colocando el indicador totalmente en el lado opuesto.

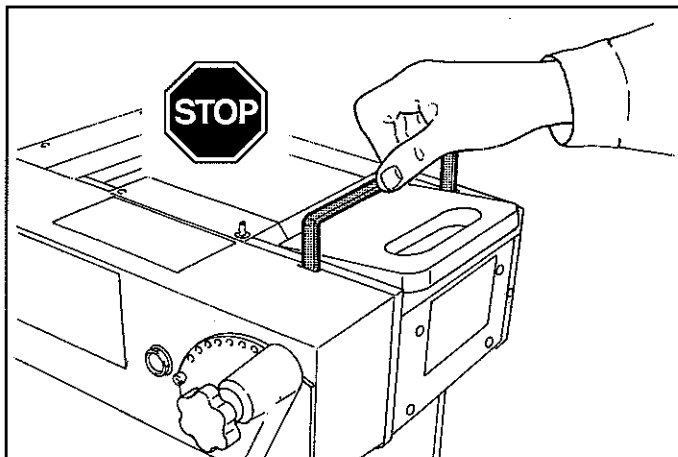




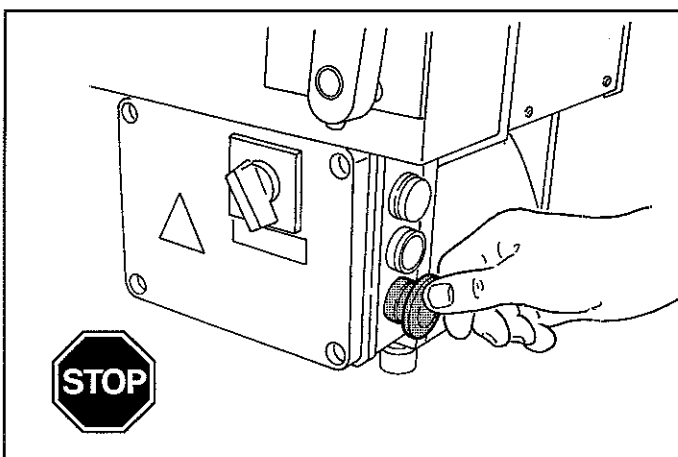
• Comprobación de los dispositivos de parada



- Alimentar la máquina pulsando el interruptor general.
- Apretar el pulsador verde de arranque de la máquina.



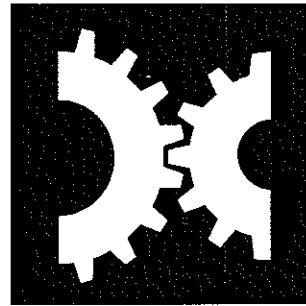
Apretar la varilla de seguridad: la máquina se tendrá que parar.



Repetir las operaciones de puesta en marcha.
Apretar el pulsador rojo de emergencia: la máquina se tendrá que parar.

4

Sección de Funcionamiento

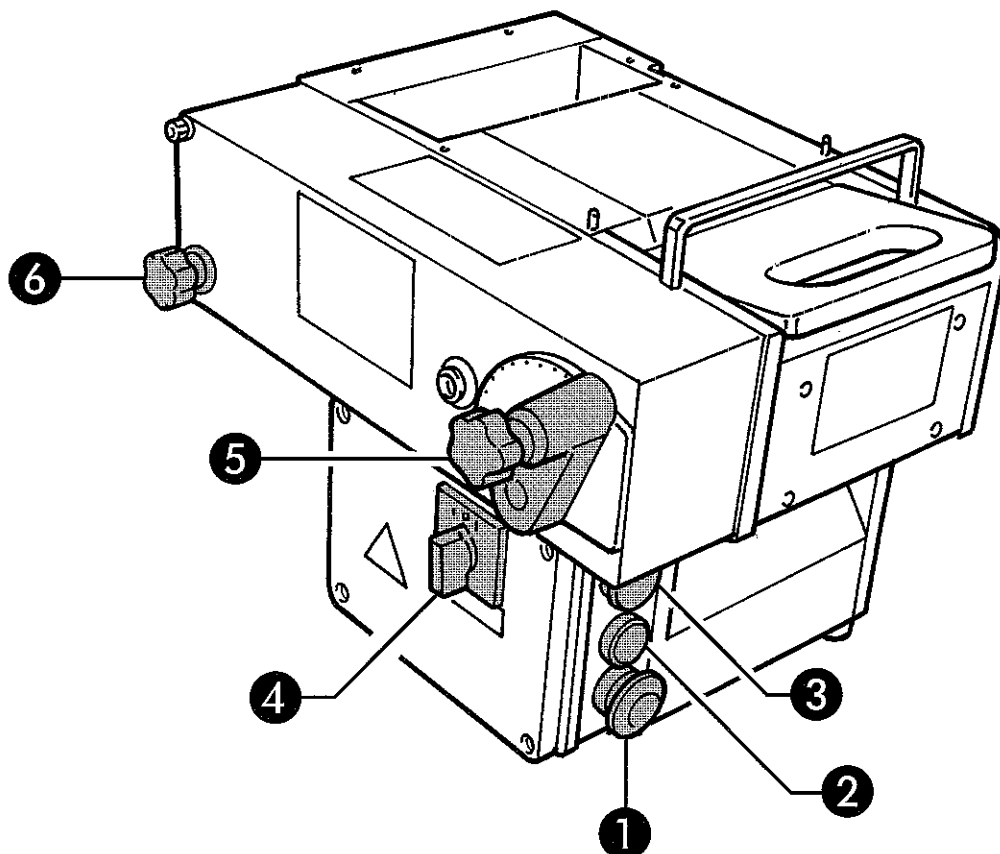


Nota: _____

**Para la instalación de los grupos opcionales véase
la sección 8**



Descripción de los mandos



- ❶ Pulsador de STOP / EMERGENCIA (rojo)
- ❷ Pulsador verde de ARRANQUE
- ❸ Testigo de tensión activada
- ❹ Interruptor general (invertidor del sentido de marcha)
- ❺ Palanca de regulación rodillos
- ❻ Acoplamiento del grupo de tallarines

Ciclo de trabajo

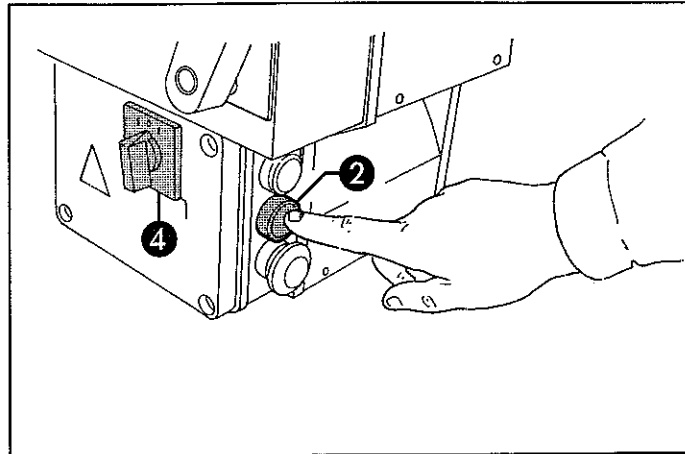


• Antes del ciclo

- Comprobar que el interruptor general ④ está en la posición cero (0).
- Comprobar que se han respetado todas las precauciones descritas en la sección de Seguridad.

• Ciclo de trabajo para laminar la masa

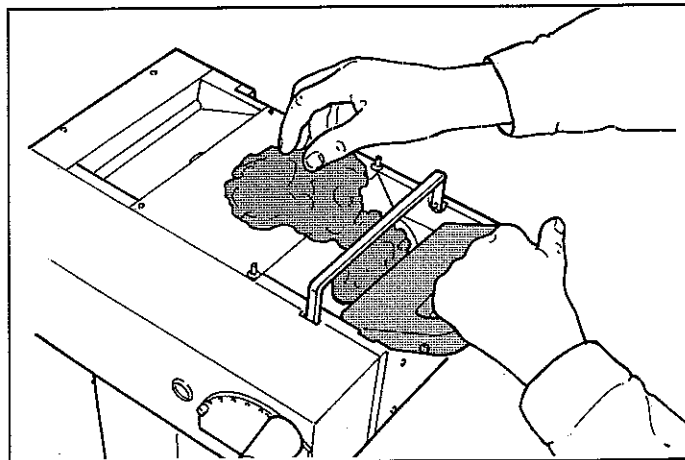
- Girar el interruptor general ④ en en sentido establecido durante la comprobación de las fases de alimentación (pág. 15).
- Apretar el pulsador verde de arranque ②.



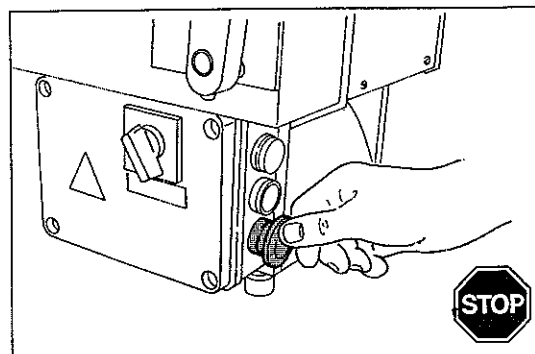
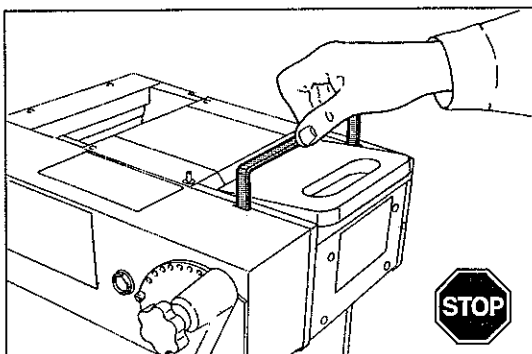
Acercar la masa a los rodillos. Extraer la maja de su alojamiento y utilizarla para empujar la masa entre los rodillos.

ATENCIÓN

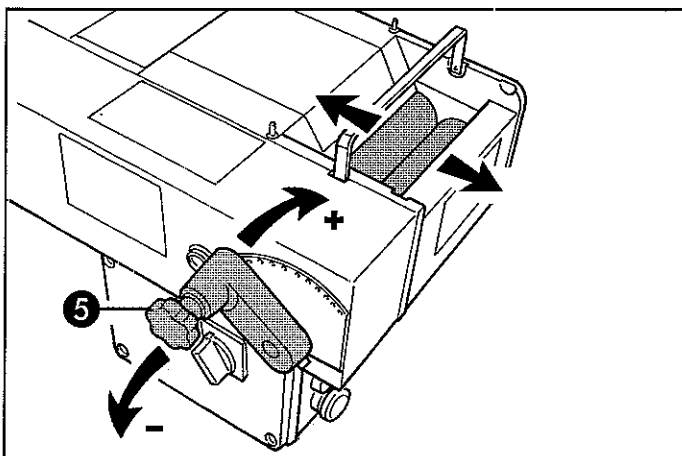
No usar nunca las manos para empujar la pasta entre los rodillos sino servirse exclusivamente de la “maja” suministrada que, después del uso, se colocará en su alojamiento.



ATENCIÓN

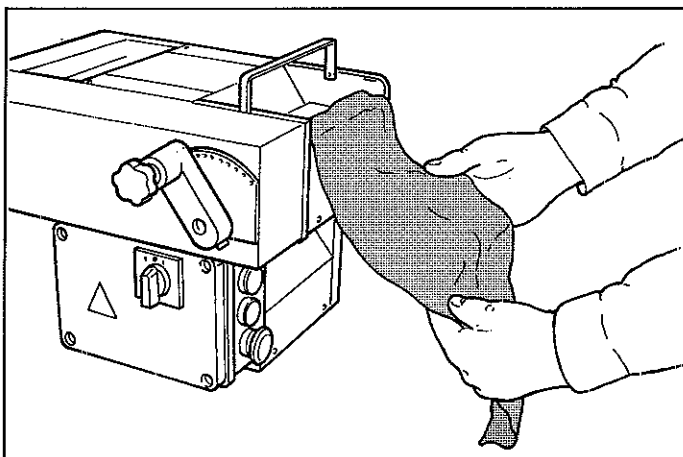


Para cualquier emergencia bloquear la máquina moviendo la varilla o el pulsador rojo fungiforme indicados en la figura.



Regulación de la distancia entre los rodillos

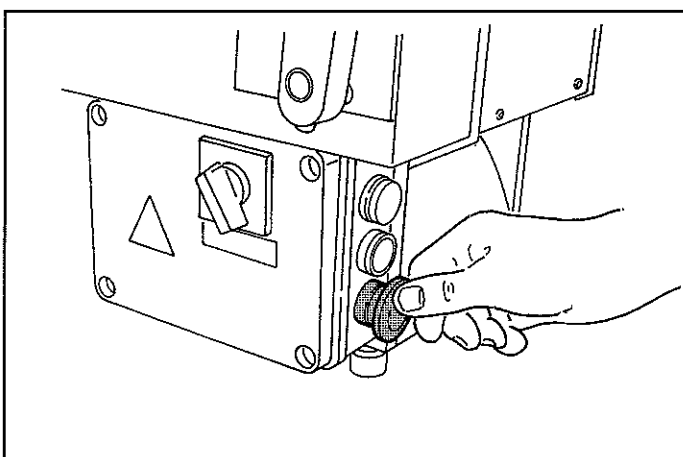
Para regular la distancia entre los rodillos, o sea el espesor de la lámina, mover la palanca ⑤ indicada en la figura.



Se aconseja hacer pasar varias veces la lámina por los rodillos regulando gradualmente su espesor.

Nota:

Véase "Consejos sobre la producción de la pasta laminada".

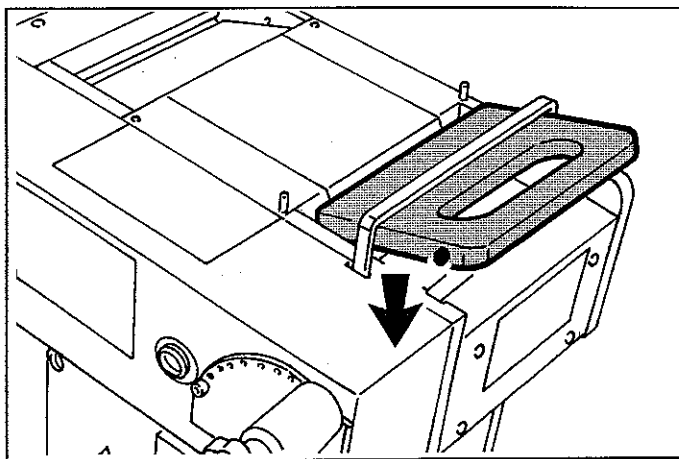


Para parar la máquina apretar el pulsador ①.

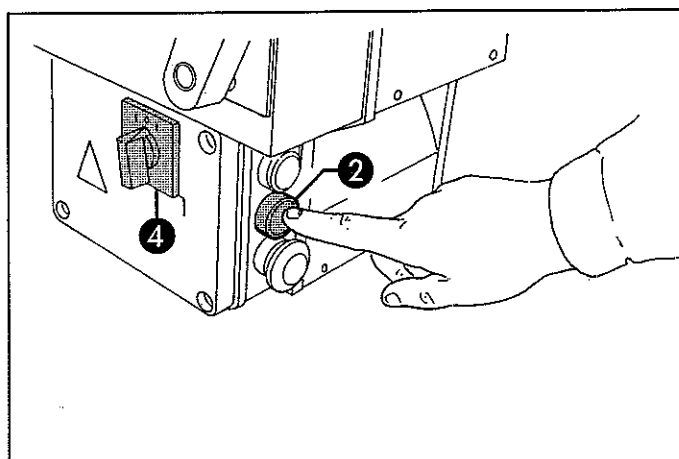


- **Ciclo de trabajo para producir tallarines**

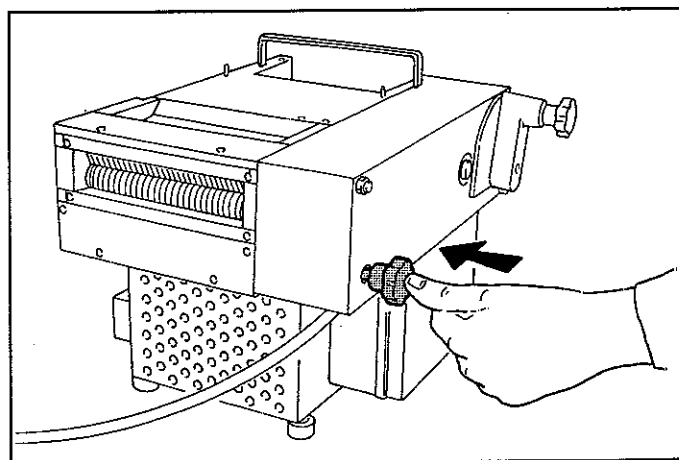
Colocar correctamente la maja de protección de la zona de los rodillos en su alojamiento.
(Los dos pernos que salen de la maja han de estar introducidos totalmente en los alojamientos correspondientes en la máquina)

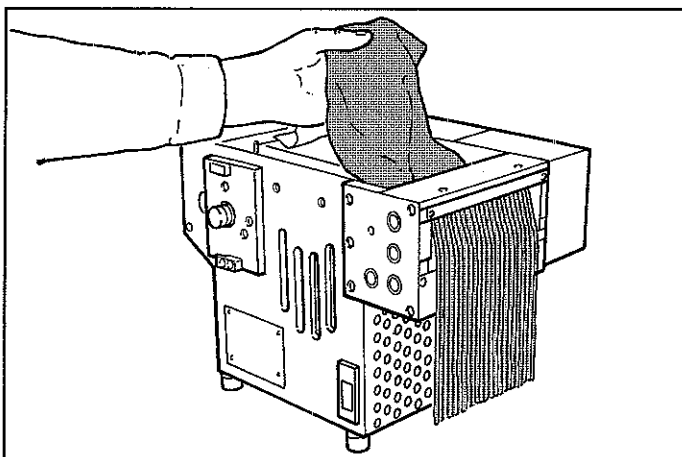


Actuar en el interruptor general ④,
luego apretar el pulsador verde ②
de arranque.

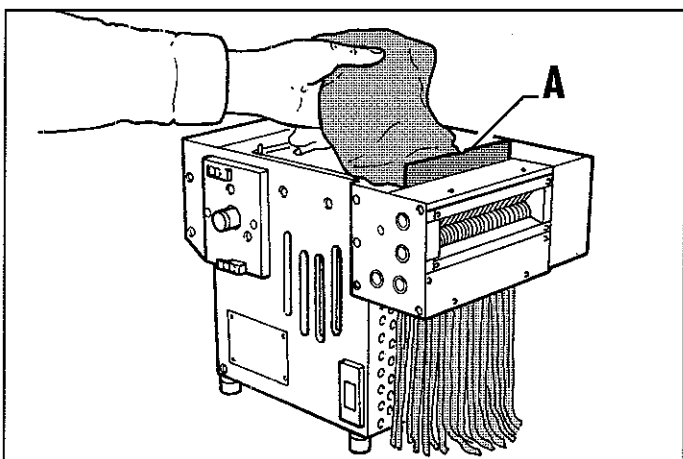


Apretar el pomo indicado en la
figura para activar el grupo de
tallarines.

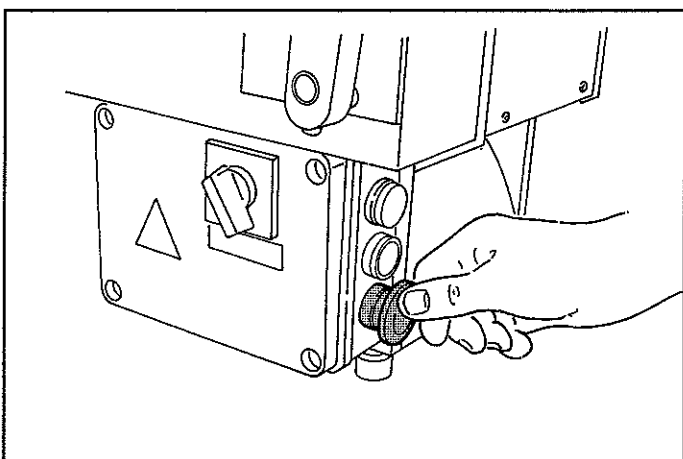




Introducir la lámina en la zona indicada en la figura para producir los tallarines.



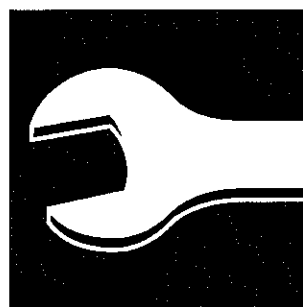
Levantando el postigo A que se indica en la figura, al introducir el hojaldre, se pueden producir tallarines más anchos.



Para parar la máquina apretar el pulsador ❶.

5

Sección del Mantenimiento





ATENCIÓN

¡Antes de comenzar las operaciones de mantenimiento desenchufar la clavija de la toma de corriente!

No poner nunca en marcha la máquina durante las operaciones de mantenimiento como limpieza, engrase y lubricación.



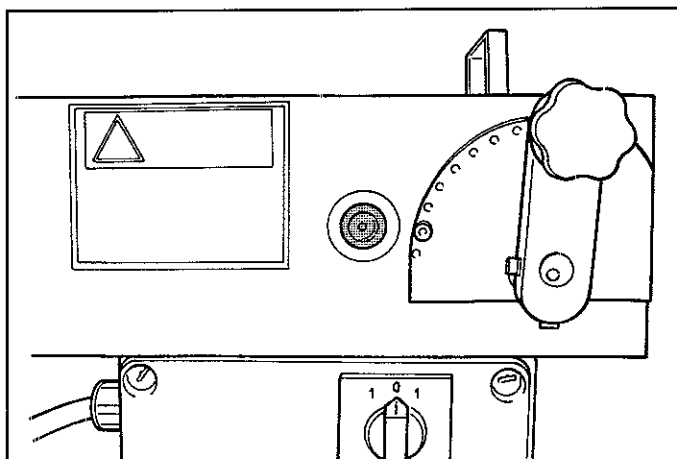
La máquina, considerando su gran sencillez, no necesita operaciones de mantenimiento especiales.

De todas formas, es preciso mantenerla siempre limpia sin posibles residuos de pasta.

Comprobación y repostaje del aceite

Comprobar cada seis meses el nivel del aceite.

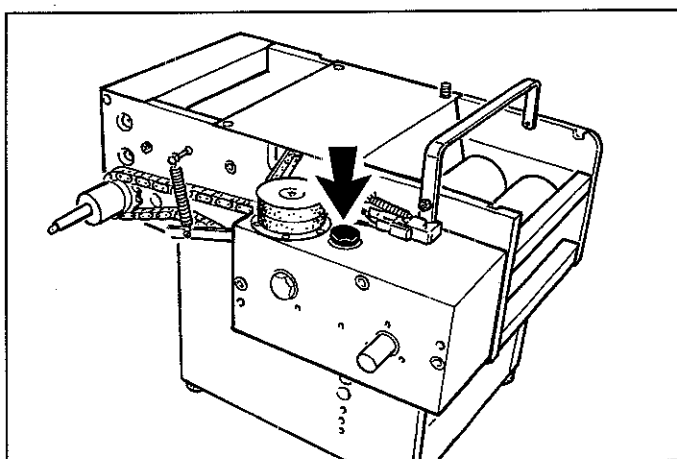
De ser necesario, repostar con aceite de alta viscosidad para reductores.



Para realizar el repostaje es preciso:

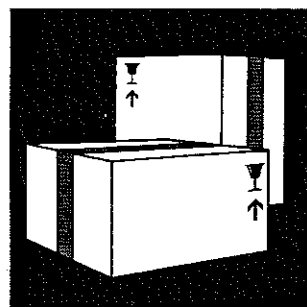
Quitar el cárter de protección, extrayendo anteriormente la palanca de regulación de los rodillos.

Repostar el punto indicado en la figura, luego volver a montar el cárter y la palanca de regulación.



6

Sección de las Piezas de recambio



Para la asistencia técnica



Las piezas de recambio que se describen en esta sección han de ser sustituidas exclusivamente por técnicos autorizados por “La Monferrina”.

Ponerse en contacto con “La Monferrina”

Tel. (0141) 273232

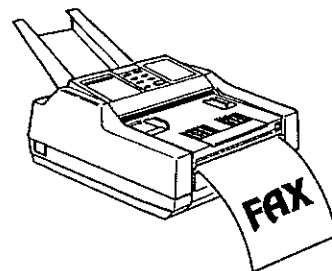
para informarse sobre los nombres de los técnicos de mantenimiento autorizados de su zona.

Para solicitar piezas de recambio es preciso fotocopiar el formulario adjunto y enviarlo por fax, relleno a máquina en todas sus partes, a:

La Monferrina s.n.c
Ufficio Tecnico Ricambi
Fax 0141/275485



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



A la atención del Sr.

Orden de compra de piezas de recambio

--

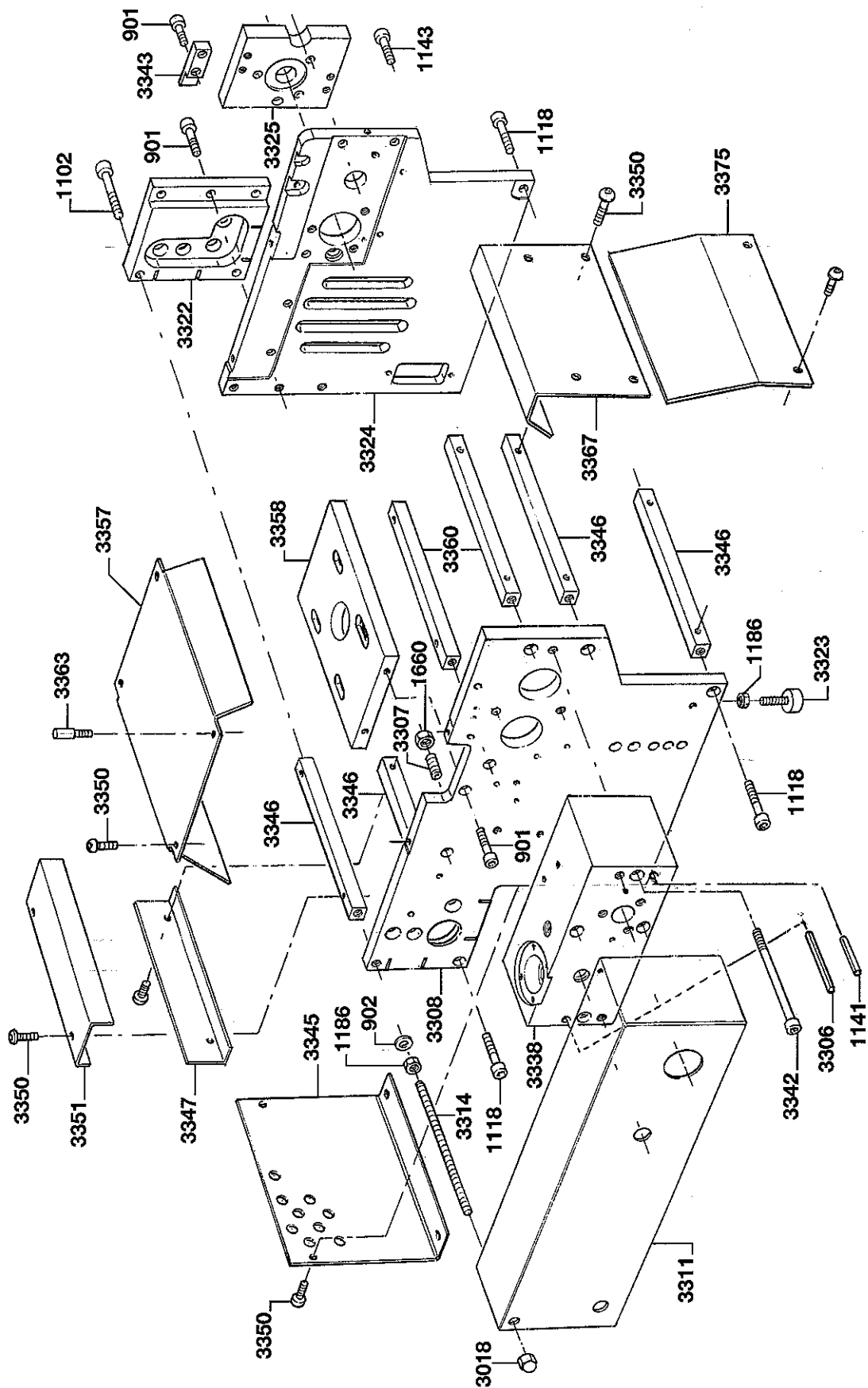
11/11/2019



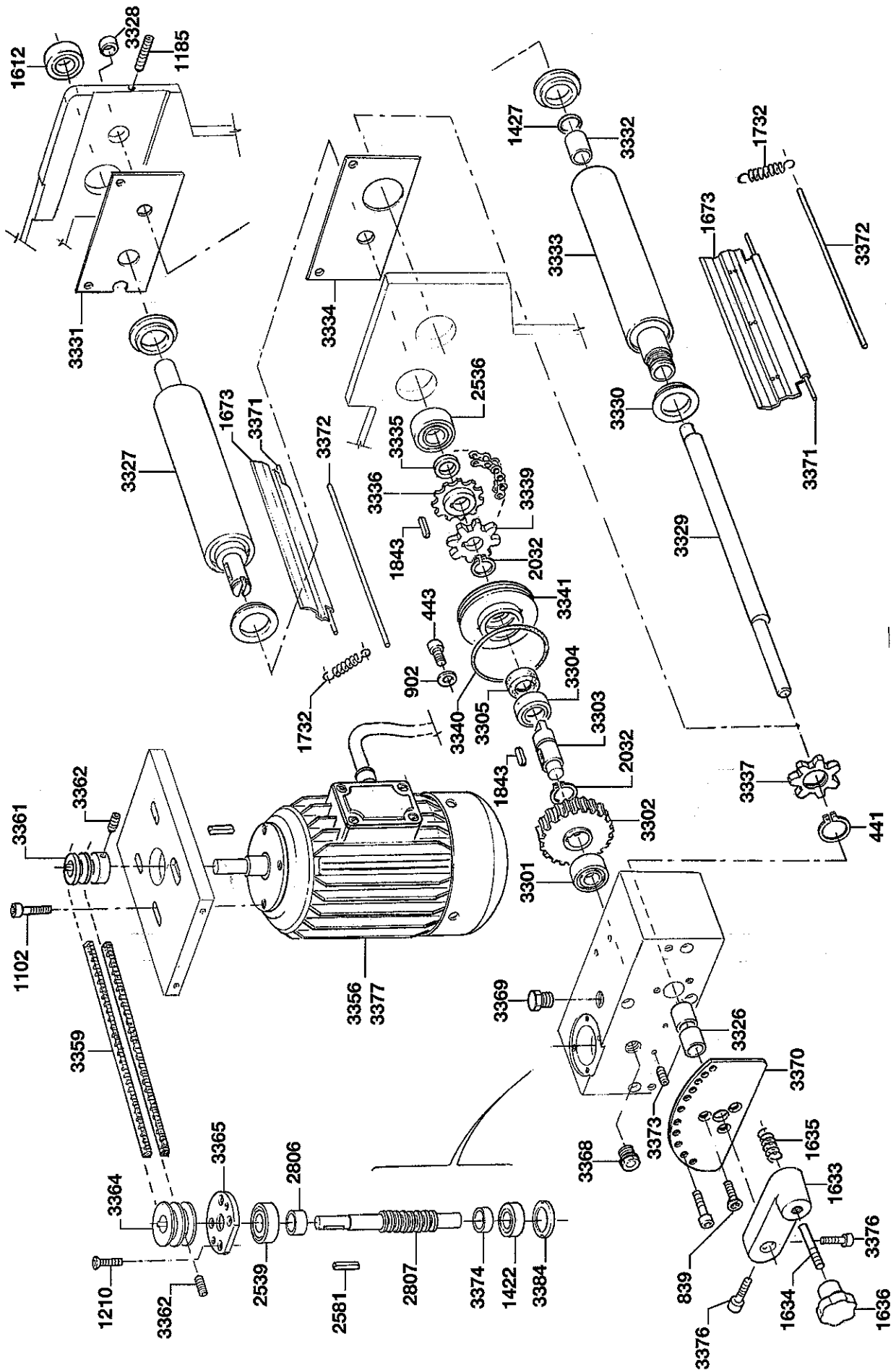
--

--

[illegible]

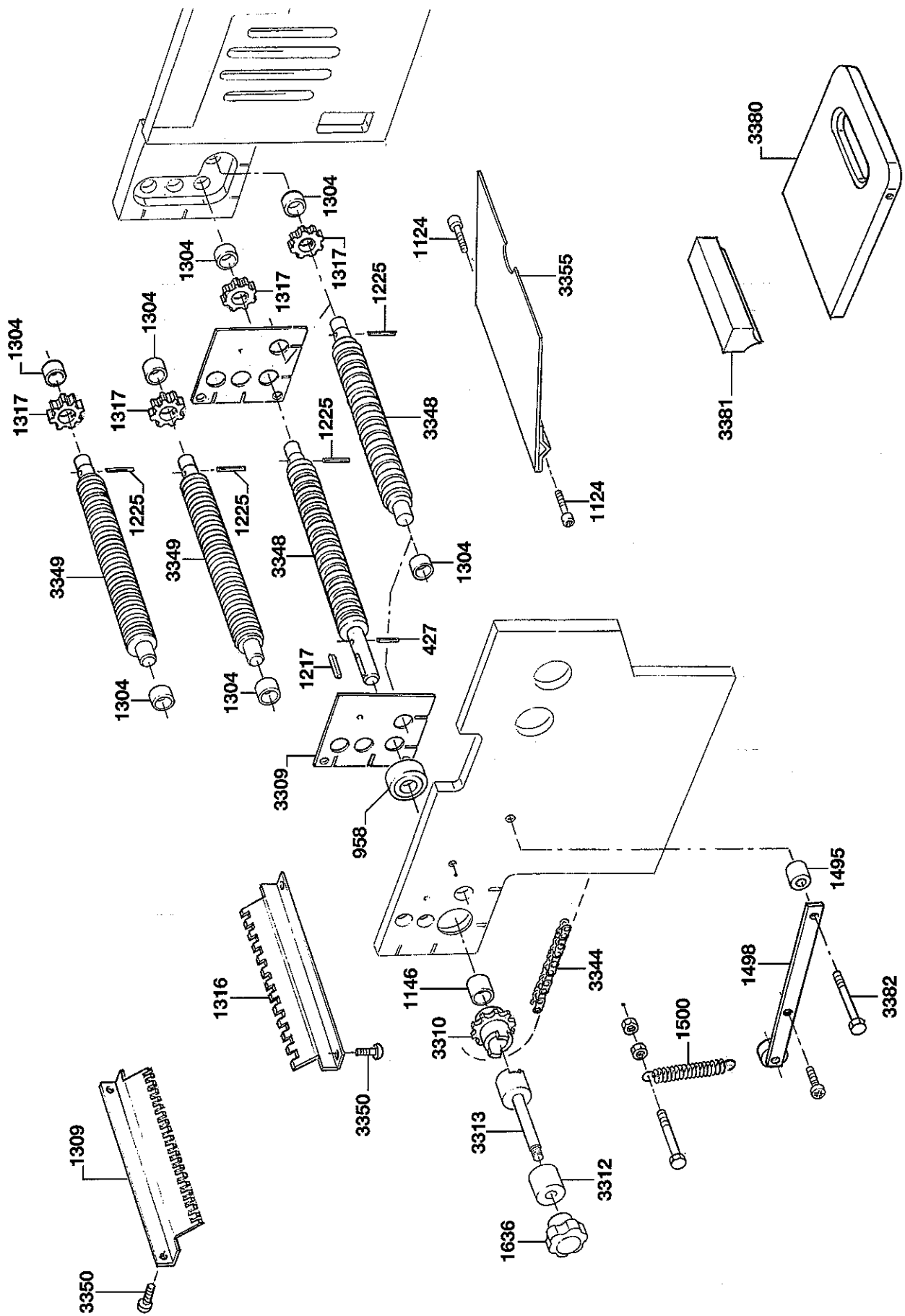


[illegible][illegible]

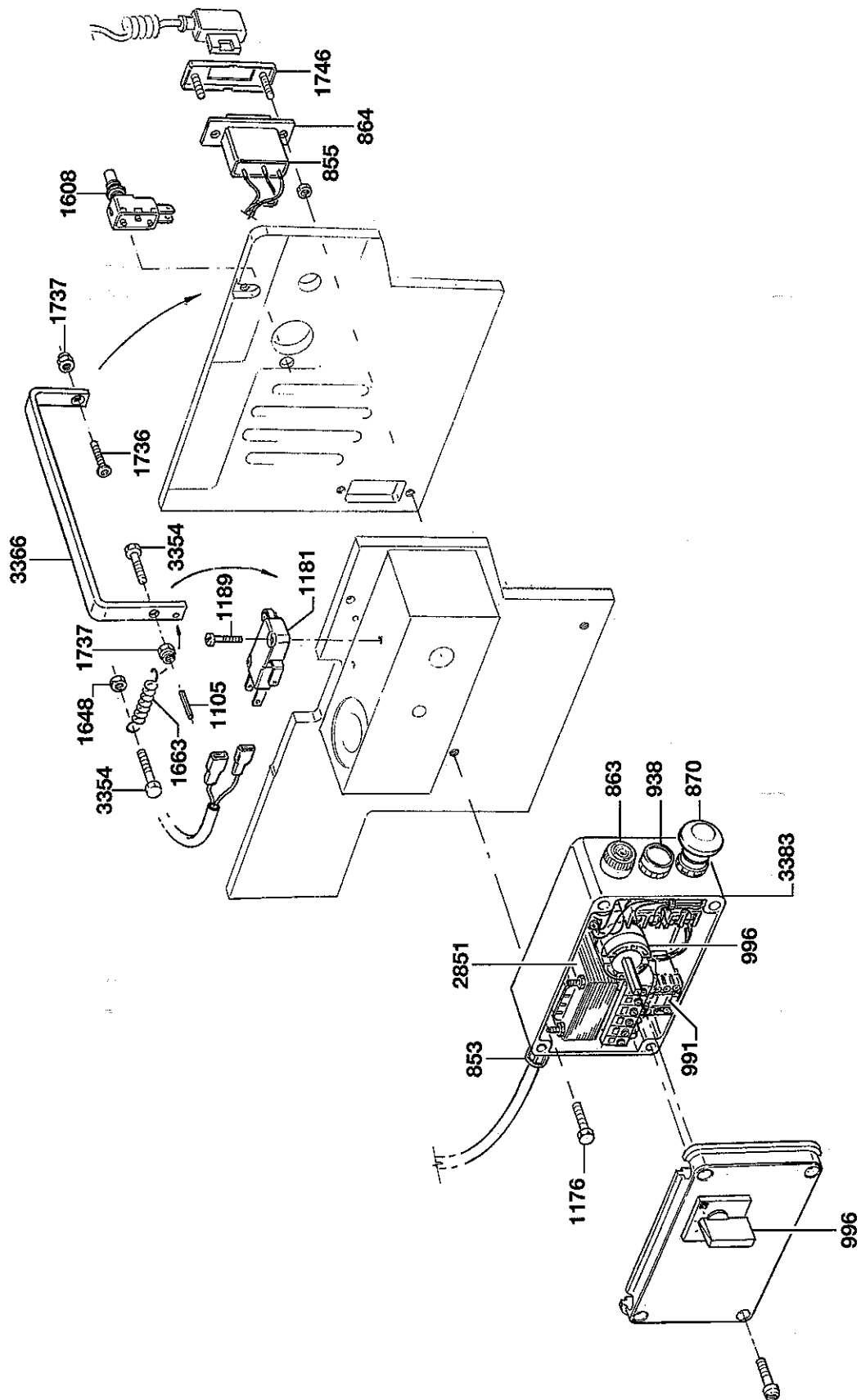


Código	Descripción
441	Anillo Seeger
443	Tornillo CCH
839	Tornillo
902	Arandela plana
1185	Pasador
1210	Tornillo
1422	Rodamiento
1427	Anillo tórico
1612	Rodamiento
1633	Palanca de regulación
1634	Perno
1635	Muelle para palanca
1636	Pomo
1673	Rasqueta
1732	Muelle
1843	Lengüeta
2032	Anillo Seeger
2536	Rodamiento
2539	Rodamiento
2581	Lengüeta
2806	Separador
2807	Tornillo sinfín
3301	Rodamiento
3302	Rueda dentada
3303	Eje reductor
3304	Rodamiento
3305	Retén
3326	Casquillo
3327	Rodillo trasero
3328	Excéntrica
3329	Eje excéntrico
3330	Disco
3331	Chapa dcha.
3332	Casquillo
3333	Rodillo delantero
3334	Chapa izda.
3335	Separador
3336	Piñón
3337	Engranaje
3339	Engranaje
3340	Anillo tórico
3341	Diafragma
3356	Motor eléctrico
3359	Correa trapezoidal
3361	Polea motriz
3362	Pasador

[illegible]



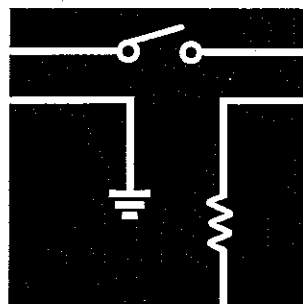
[illegible][illegible]



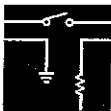
[illegible][illegible]

7

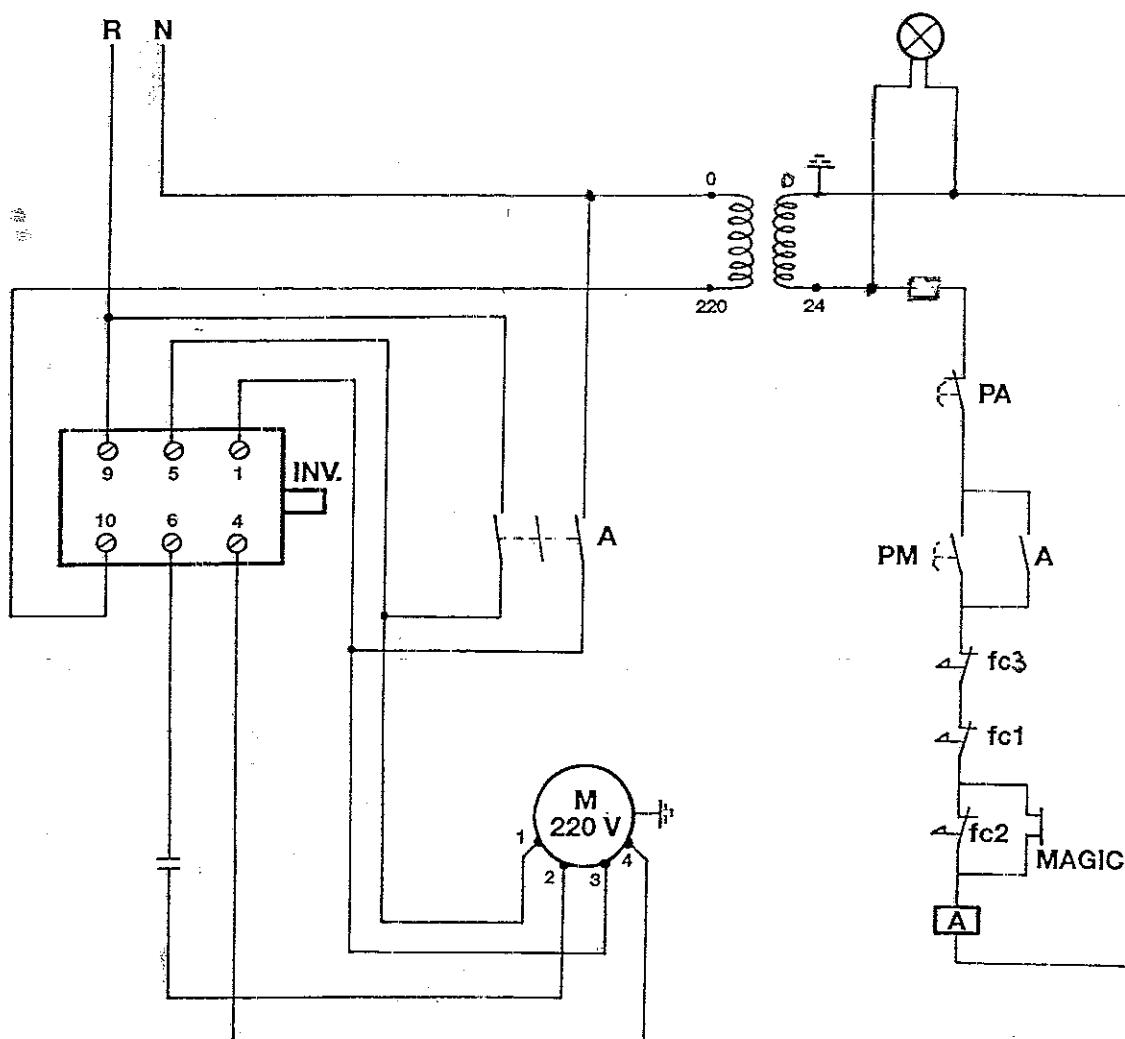
Sección de los esquemas eléctricos



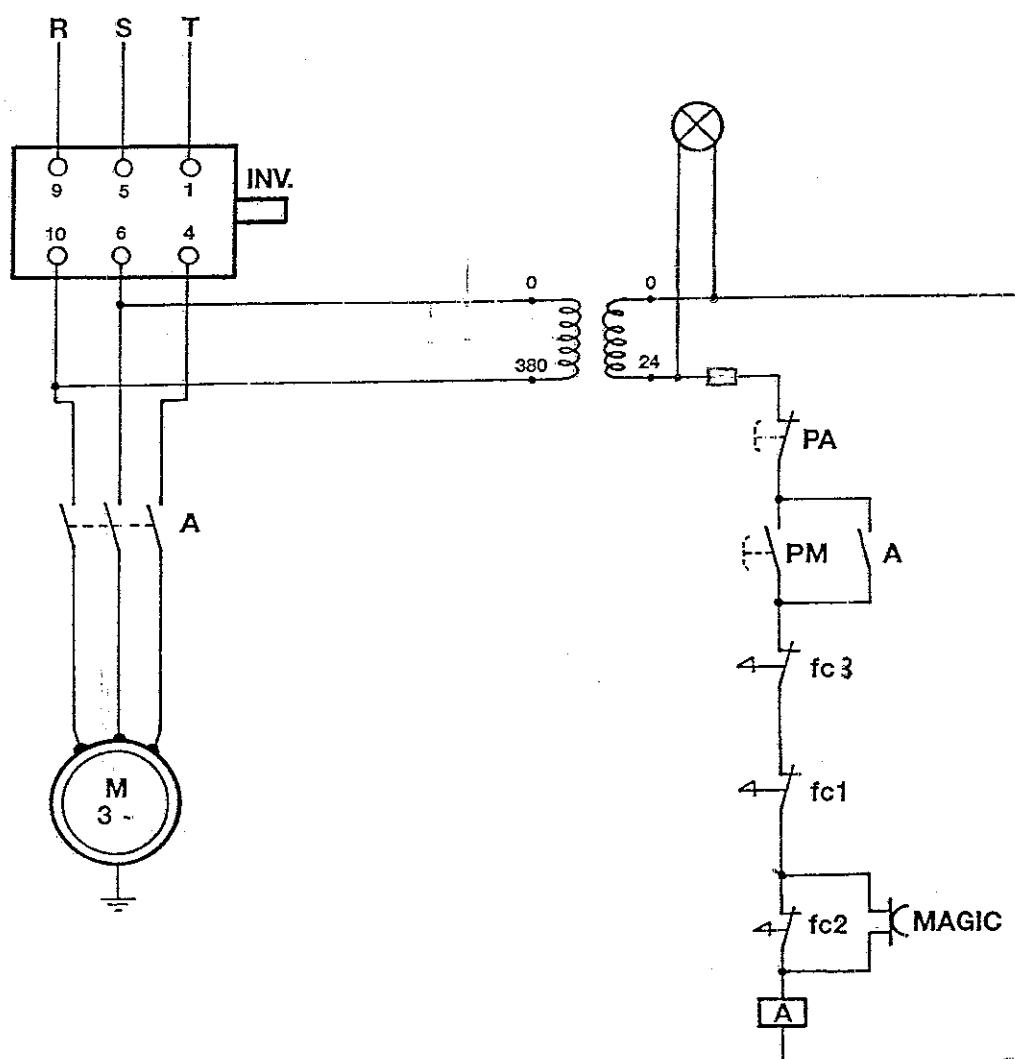
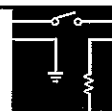
Para la asistencia técnica



Esquema eléctrico 220 V monofásico



Esquema eléctrico 380 V trifásico



8

Sección Grupos opcionales



Grupo amasadora
Grupo raviolis

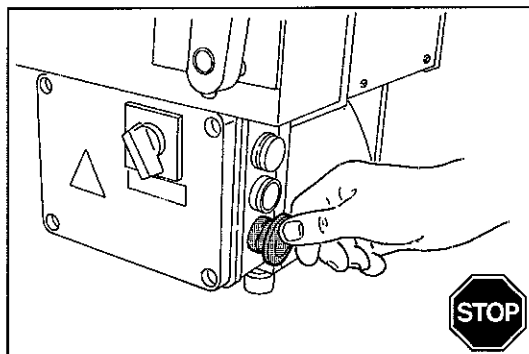
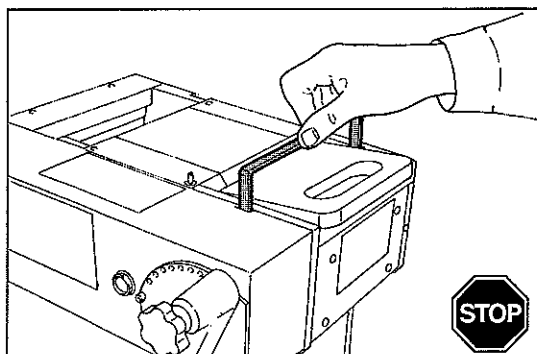
pág. 47
pág. 55

Seguridad



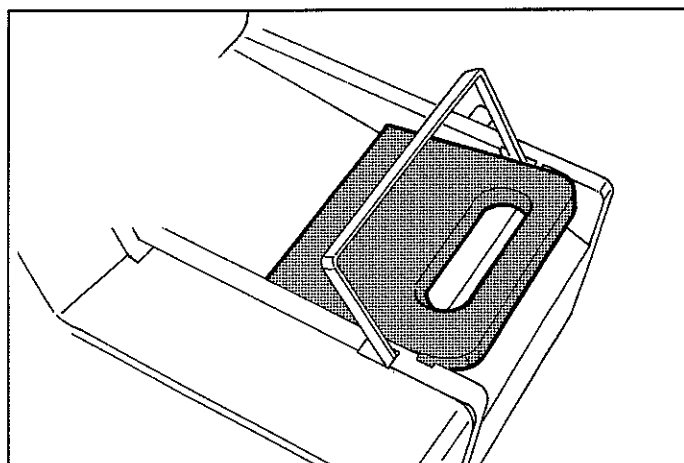
Antes de utilizar los grupos opcionales leer atentamente la “Información importante sobre la seguridad” que se encuentra en las pág. 8 y 9.

ATENCIÓN



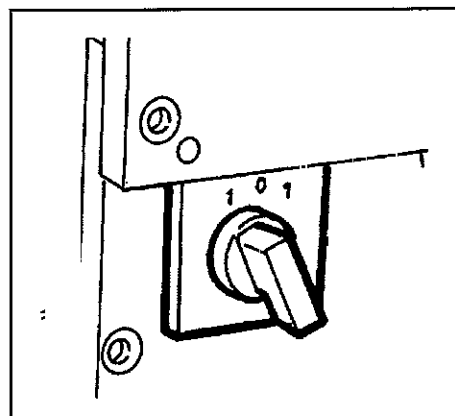
Para cualquier emergencia bloquear el grupo montado moviendo la varilla o el pulsador rojo fungiforme que se encuentran en la máquina NINA, indicados en la figura.

Durante la utilización de los grupos opcionales la “maja” siempre ha de estar situada en su alojamiento.

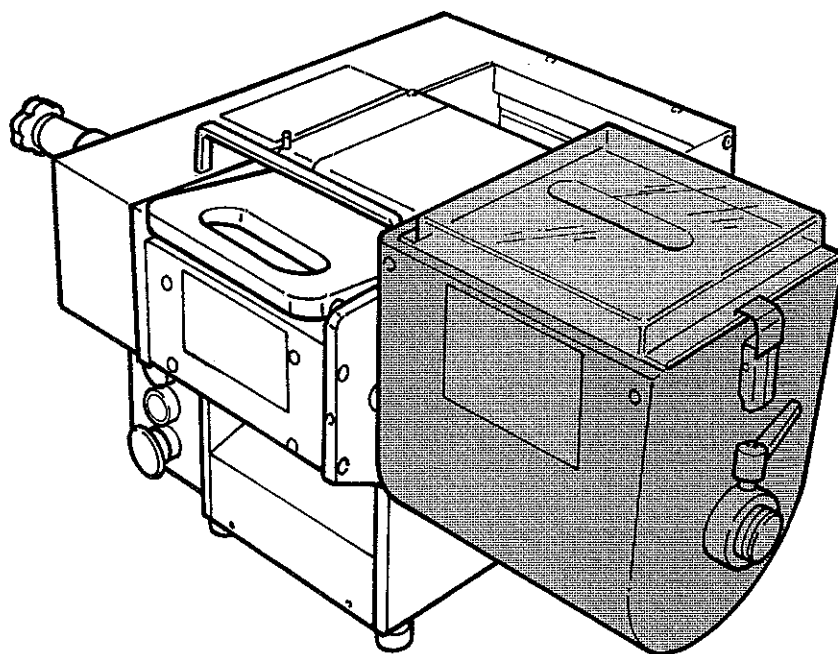


ADVERTENCIA

**Comprobar el sentido de rotación correcto de los órganos mecánicos que se encuentran en el “grupo de opcionales” montados en la máquina.
Al girar en sentido contrario, mover el inversor situado en la máquina NINA.**

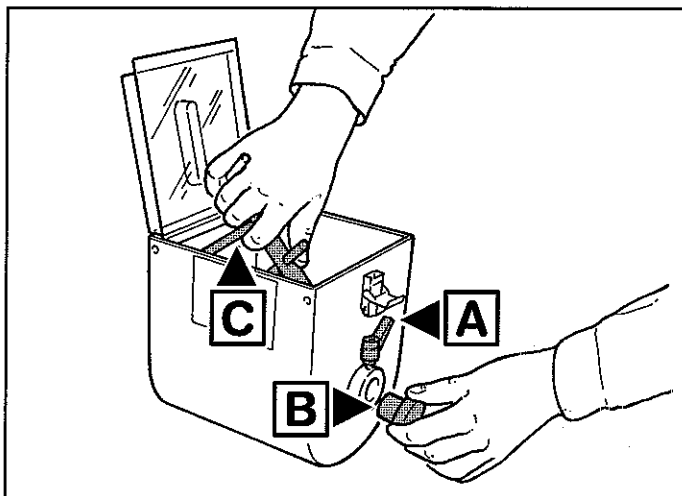


Grupo amasadora

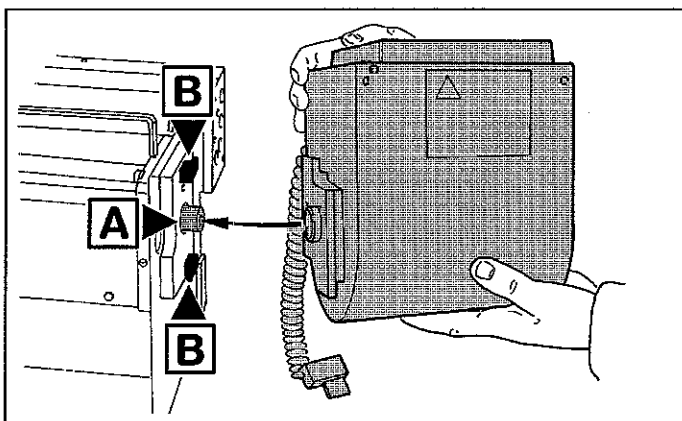




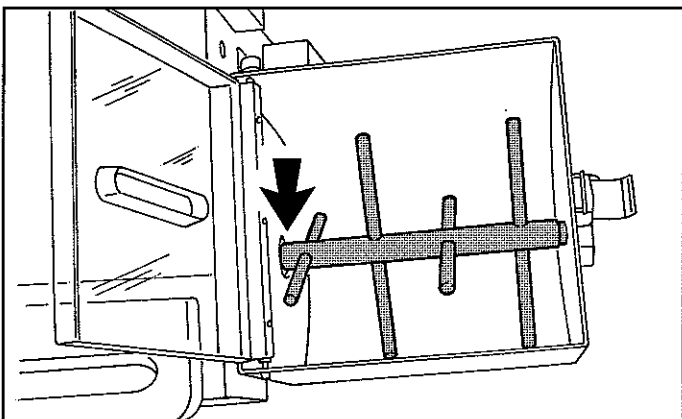
Instalación



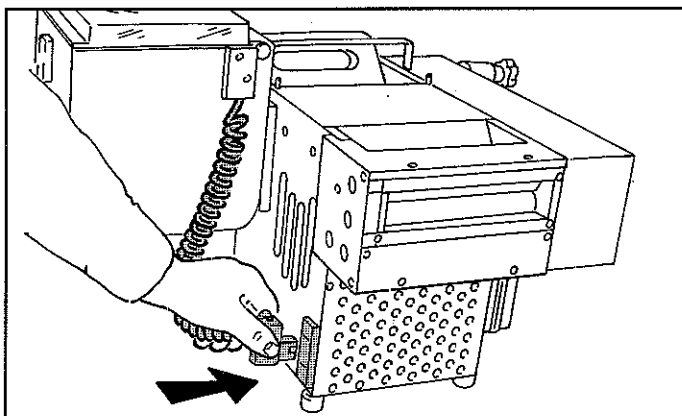
Hacer girar la palanca de bloqueo A, extraer la tuerca C y quitar el eje del depósito.



Acercar el depósito a la máquina. Acoplarlo, manteniéndolo ligeramente inclinado hacia la derecha, al eje A que se encuentra en la máquina. Bloquearlo girando hacia la izquierda mediante los enganches apropiados B.



Introducir el eje en el depósito y encajarlo en el acoplamiento que se encuentra en el eje de la máquina. Introducir la tuerca B y bloquear el eje cerrando la palanca A.



Enchufar la clavija en la toma indicada en la figura.

Ciclo de trabajo



- **Antes del ciclo**

- Comprobar que el interruptor general ④ está en la posición cero (0).
- Comprobar que se han respetado todas las precauciones descritas en la sección de Seguridad.

- **Ciclo de trabajo:**

- Abrir la tapa y llenar el depósito de la amasadora con los ingredientes básicos, harina y/o sémola de trigo duro, agua y/o huevos (capacidad del depósito de 1,5 a 2 kg de harina).

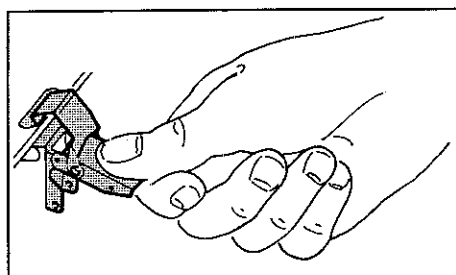
Se aconseja pesar siempre la cantidad de harina y/o sémola de trigo duro que se introduce en el depósito para poder establecer la cantidad exacta del líquido que se ha de añadir (agua y/o huevos). Romper los huevos en un recipiente a parte para poder eliminar posibles fragmentos de la cáscara.

Además, se aconseja batir los huevos mezclando bien la yema y la clara.

Nota:

Leer los consejos sobre la producción de la pasta al principio del manual.

Cerrar la tapa del depósito fijándola con el gancho de seguridad apropiado.

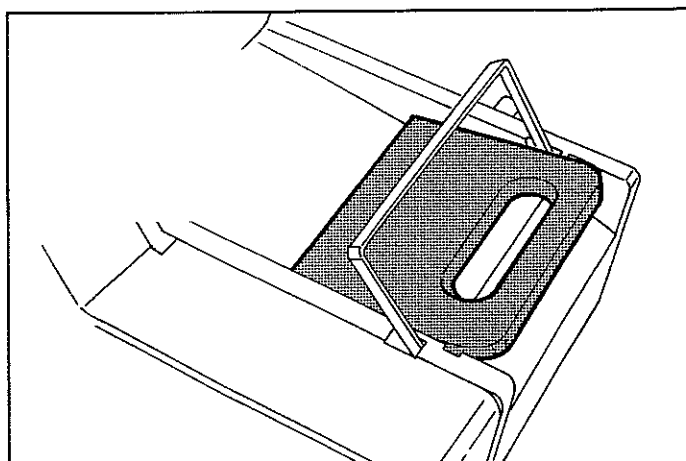


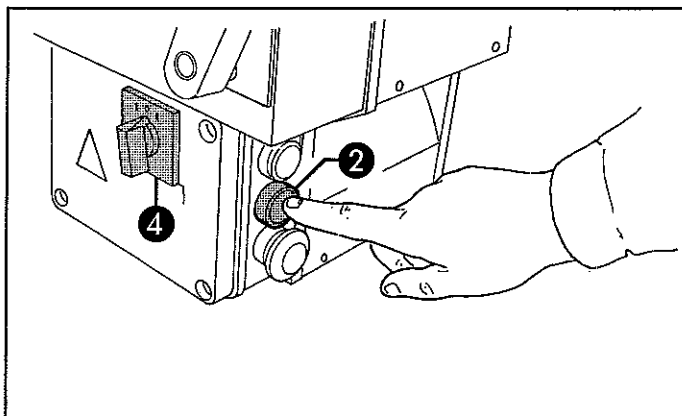
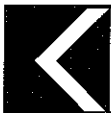
ATENCIÓN

¡Queda rigurosamente prohibido quitar la tapa del depósito de la amasadora y/o intervenir sin autorización en los microinterruptores de seguridad!



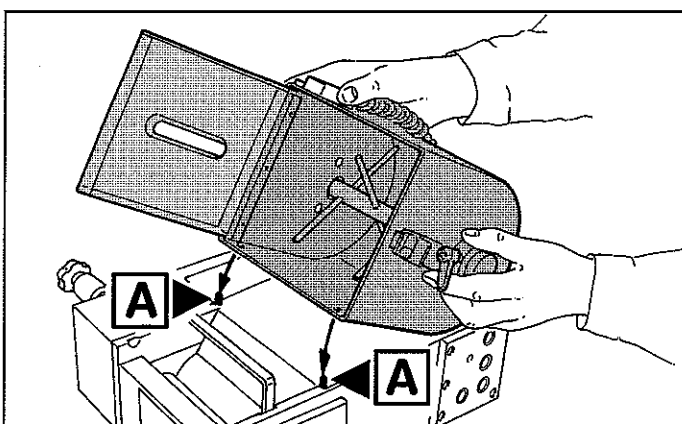
Durante la operación de amasado la “maja” ha de estar colocada siempre en su alojamiento.





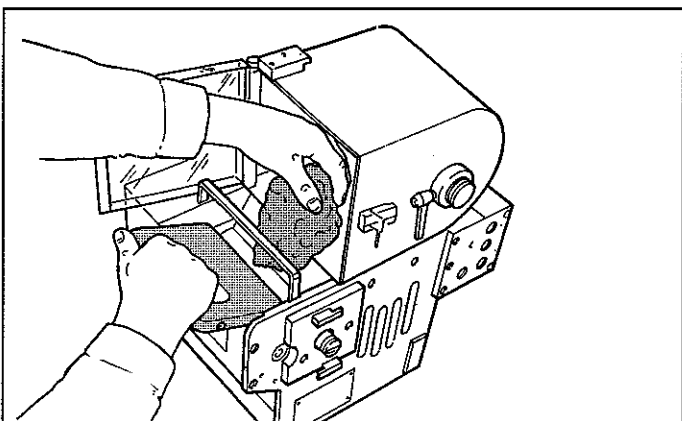
Pulsar el interruptor general ④ y luego apretar el pulsador verde ② de arranque.

A los 10 minutos aproximadamente, la masa estará lista.



Parar la máquina apretando el pulsador rojo ①.

Desenchufar la máquina. Apoyar el depósito en la máquina, abrir la tapa y encajarlo a través de los dos pernos A.



Apretar el pulsador verde ② de arranque. Acercar la masa a los rodillos. Extraer la maja de su alojamiento y utilizarla para empujar la masa entre los rodillos.

ATENCION

No usar nunca las manos para empujar la pasta entre los rodillos sino servirse exclusivamente de la "maja" suministrada que, después del uso, se colocará en su alojamiento.

ATENCION

No llevar nunca prendas amplias o elementos salientes que puedan pillarse en la máquina.

ADVERTENCIA

Apretando el pulsador verde ② de arranque de la máquina, los rodillos han de girar en el sentido que se indica en la figura. Si los rodillos giran en sentido contrario, es preciso girar la manivela del interruptor general hacia la parte opuesta.



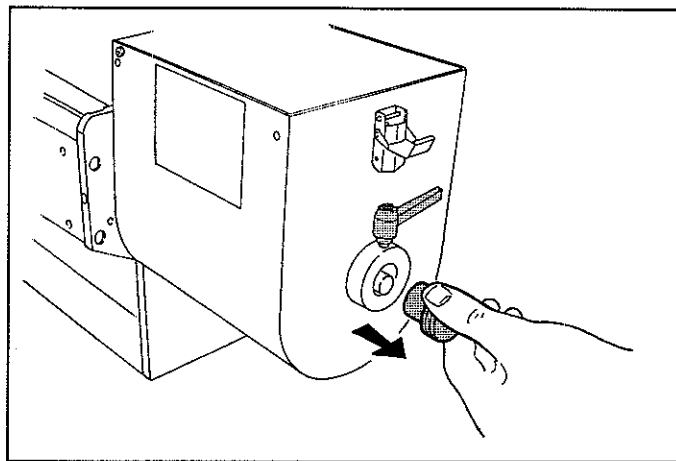


ATENCIÓN

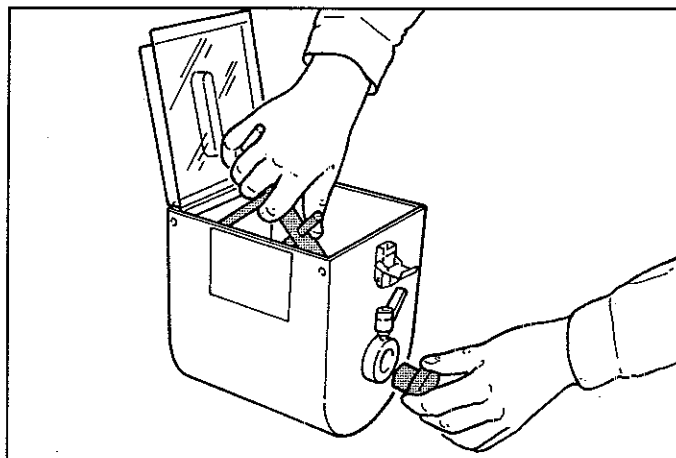
**¡Antes de comenzar las operaciones de mantenimiento
desenchufar la máquina!**
**No poner nunca en marcha la máquina durante las operaciones de
mantenimiento como limpieza, engrase y lubricación.**

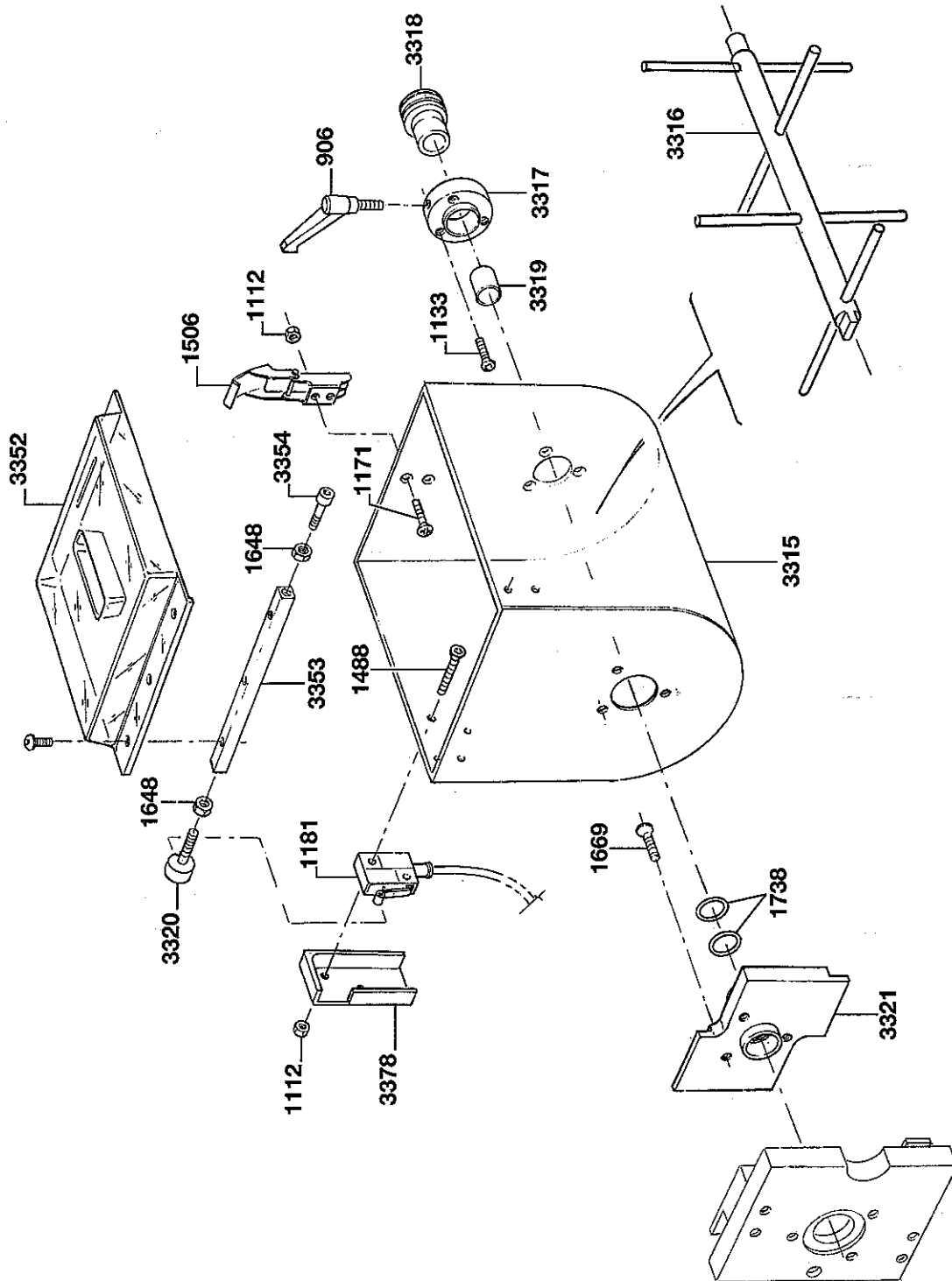


Hacer girar la palanca de bloqueo
hacia la derecha y extraer la
tuerca de bloqueo del eje.



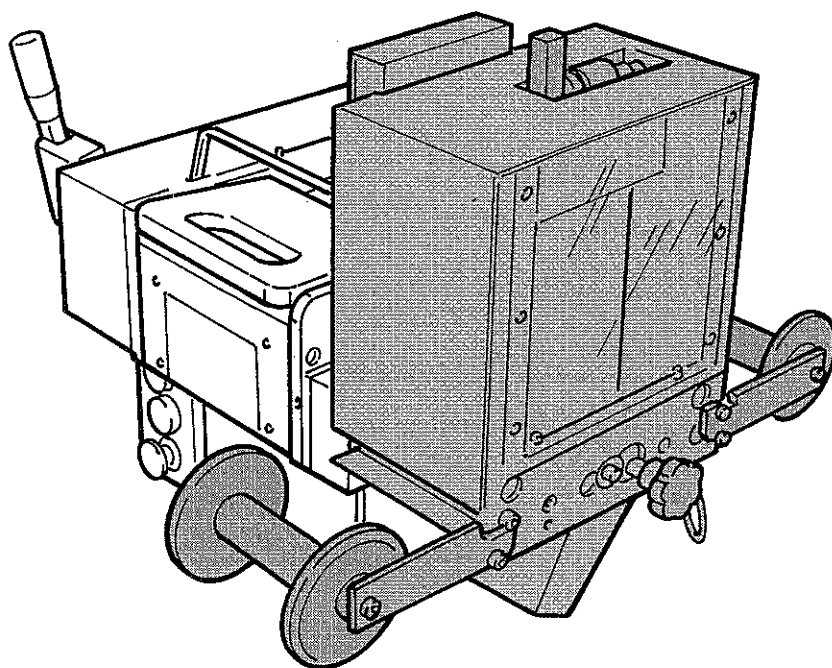
Extraer desde arriba el eje de la
amasadora.
Limpiar el interior del depósito y el
eje quitado con una esponja
húmeda.





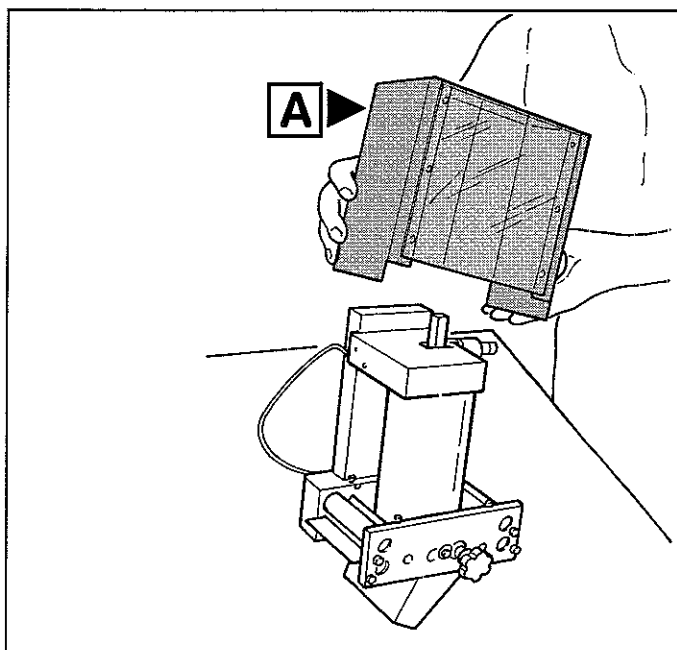
[illegible][illegible]

Grupo de raviolis

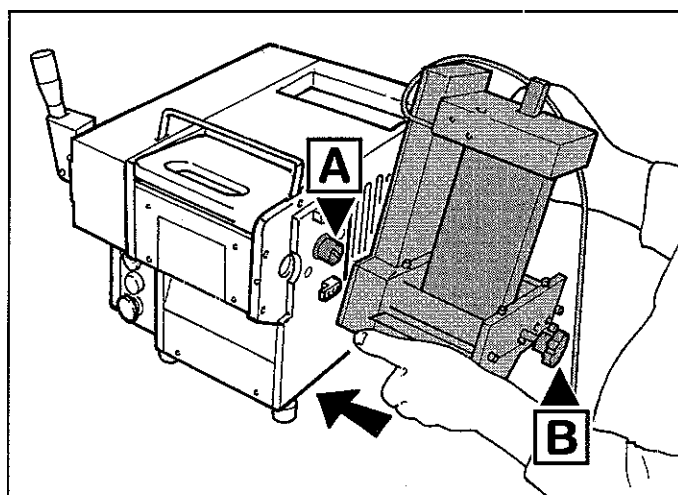




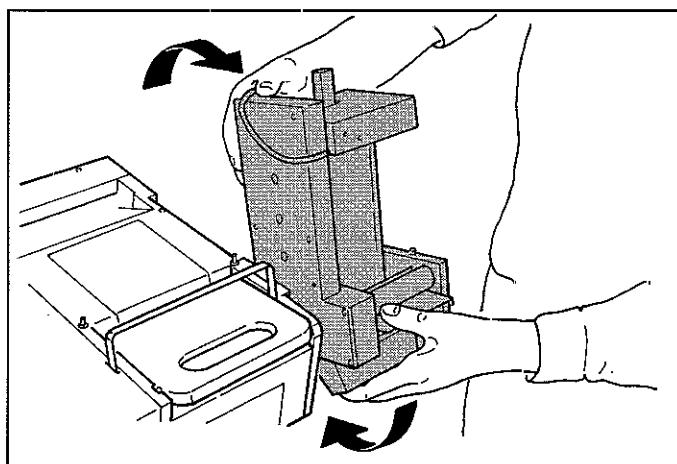
Retirar el cárter de protección (A).

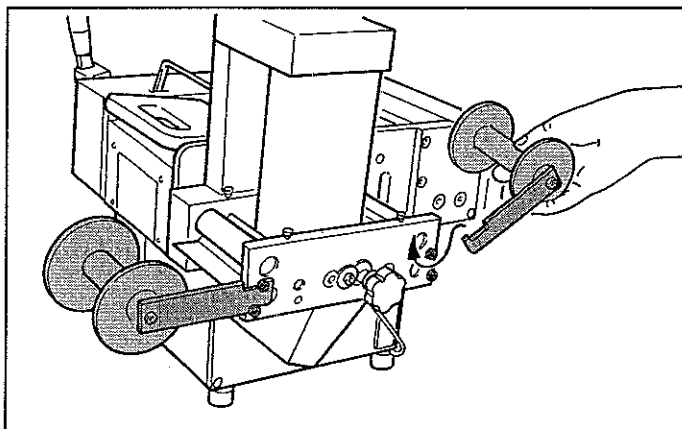


Acercar el grupo raviolis a la máquina (manteniéndolo ligeramente inclinado hacia la derecha). Hacer coincidir el eje (A) de la máquina con el orificio situado en el grupo. El pomo (B) ha de tirarse hacia adelante.

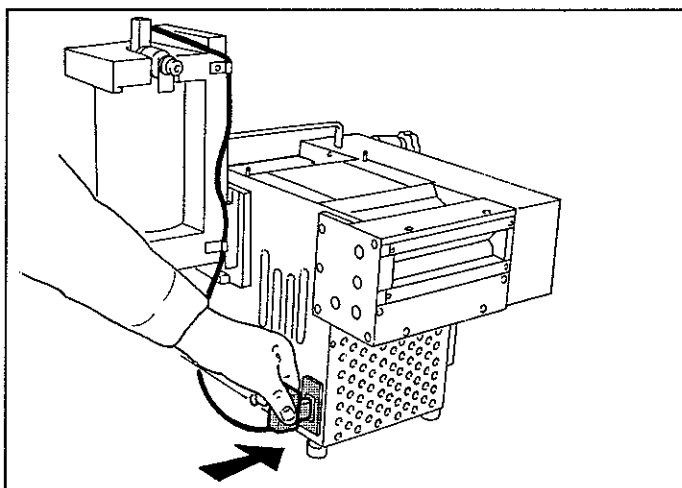


Empujar a fondo el grupo y hacerlo girar hacia la izquierda, encajándolo.





Montar los dos soportes para el
hojaldre como se indica en la
figura.

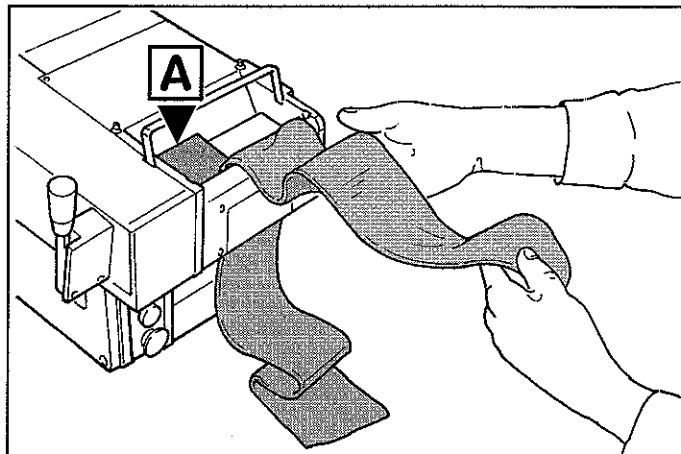


Enchufar la clavija del grupo de
raviolis en la toma situada en la
máquina.

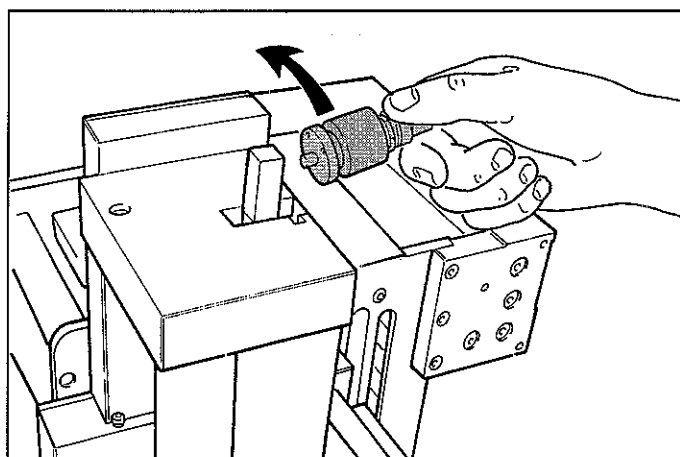


• Antes del ciclo de trabajo

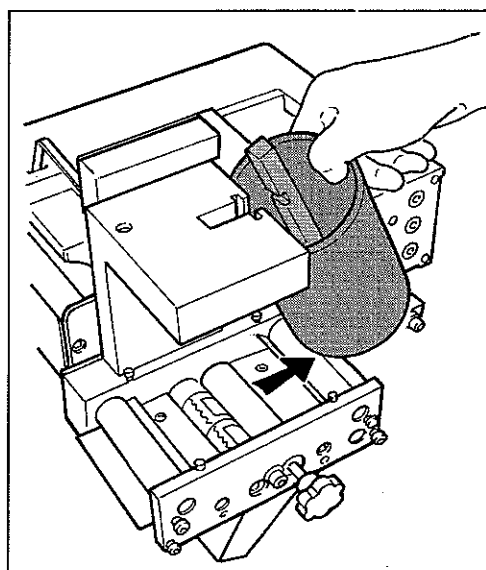
Preparar el hojalde colocando en los rodillos el bloque (A), suministrado en el equipo original, que regula la anchura del hojalde al salir.
(Espesor aconsejado del estrato de pasta aprox. 3 mm).



Quitar el pestillo de bloqueo de la cremallera.

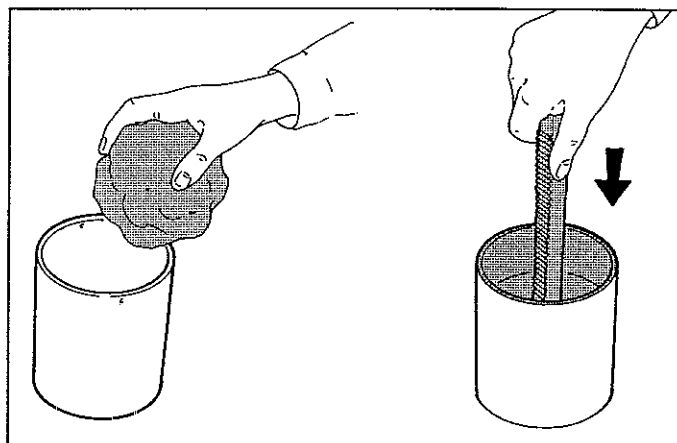


Extraer el recipiente con la varilla de cremallera.

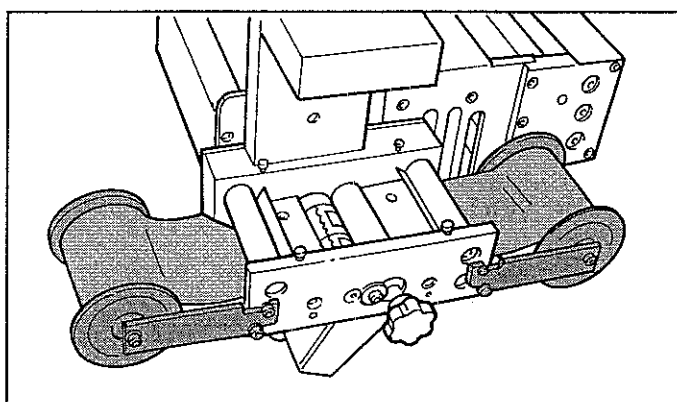
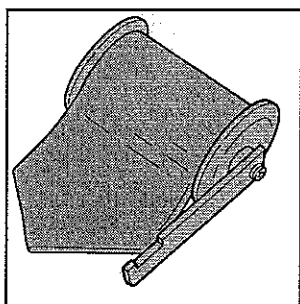




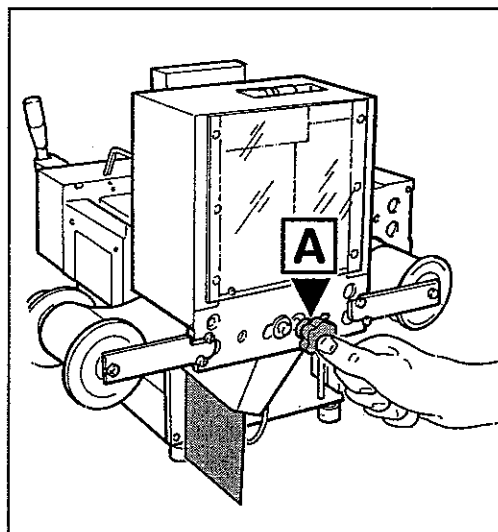
Llenar el recipiente con el relleno que se desea añadir a los raviolis, introducir la varilla de cremallera apretando a fondo para compactar bien el relleno.



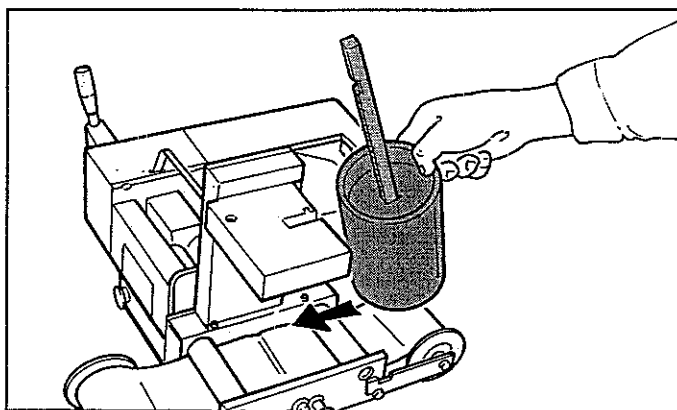
Enrollar el estrato de pasta en los rodillos. Instalar los rodillos con el estrato de pasta en sus respectivos soportes. Introducir los dos bordes del estrato de pasta en el grupo de la manera ilustrada en la figura.



Instalar el cárter y oprimir el botón verde ② y el pomo (A) para activar la máquina. Al salir la pasta se deberá parar la máquina.

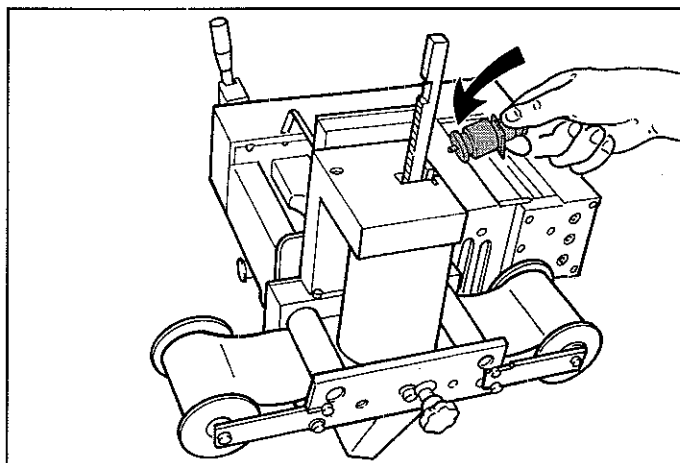


Retirar el cárter e instalar el contenedor lleno con el asta de cremallera (el sentido de la cremallera debe ser aquél que se observa en la figura).

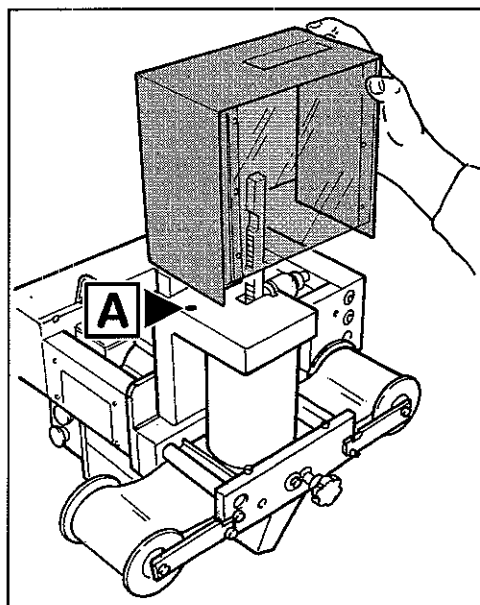




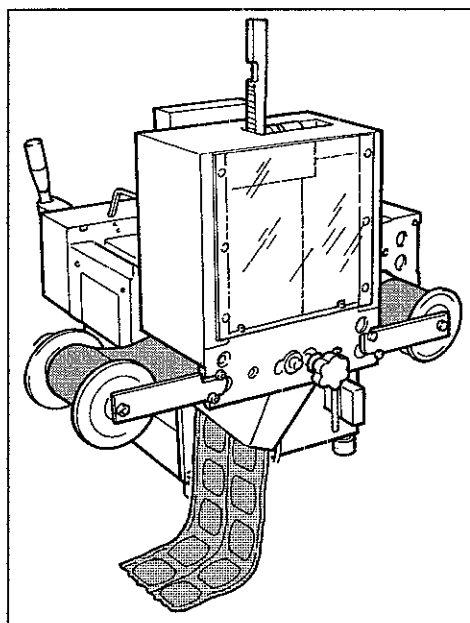
Bloquear el conjunto introduciendo el pestillo de bloqueo.
(En caso de que el relleno esté demasiado duro, el pestillo detiene la cremallera evitando daños al grupo. En este caso será necesario ablandar el relleno).



Instalar el cárter de protección, controlando que la clavija presente en el interior del cárter quede completamente introducida en su asiento (A).
(La introducción correcta de la clavija acciona el microinterruptor, habilitando de este modo el funcionamiento del grupo).
Oprimir el botón verde ② de arranque.



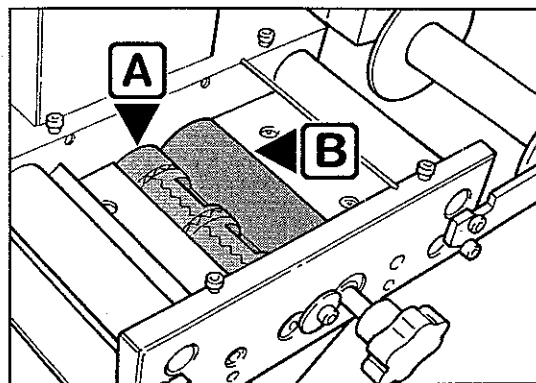
Desde abajo saldrá la cinta de raviolis.
Comprobar el funcionamiento regular del grupo siguiendo los consejos de la página siguiente.





Durante la producción se puede parar el grupo durante algunos segundos para quitar el producto acabado.

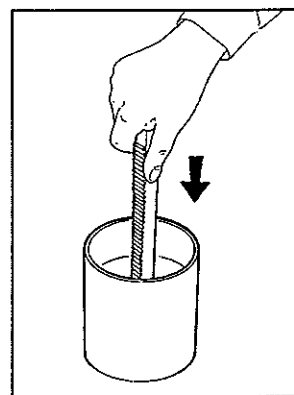
Para interrupciones más largas se aconseja quitar el recipiente con el relleno de su alojamiento y hacer salir los bordes de hojaldre entre los rodillos A y B ya que al dejarlos dentro se pueden pegar y crear problemas para funcionar normalmente.



Utilizando un relleno más húmedo, se obtendrán raviolis que secándose parecerán flojos, mientras que con un relleno más seco los raviolis quedarán más hinchados y agradables estéticamente.

Un sistema práctico para espesar el relleno es colocarlo durante 2-3 horas en la nevera (no en un congelador) antes de utilizarlo (esta solución se demuestra sumamente útil para el relleno hecho con requesón y espinacas).

Para comprobar si su relleno tiene la densidad correcta, actuando como se indica en la figura, el relleno ha de salir de las aperturas que se encuentran en la parte inferior del recipiente. Si el relleno no sale es demasiado seco, mientras que, si sale fácilmente es demasiado líquido.



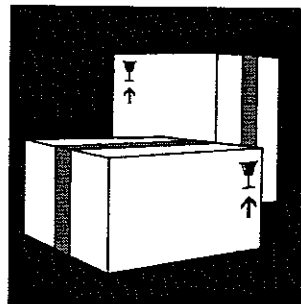
No dejar que se acabe el hojaldre y el relleno llegue a los rodillos y los ensucie. Si ello sucediera, se tendrá que desenganchar el grupo de la máquina, volcarlo y realizar una limpieza esmerada, utilizando una esponja húmeda y un cepillo metálico. Los rodillos siempre han de mantenerse cuidadosamente limpios.

ADVERTENCIA



**El grupo no se debe sumergir en agua o colocar en la lavavajillas.
Limpiarlo con una esponja húmeda y un cepillo metálico para rodillos impresores.**

Sección de las Piezas de recambio



Para la asistencia técnica

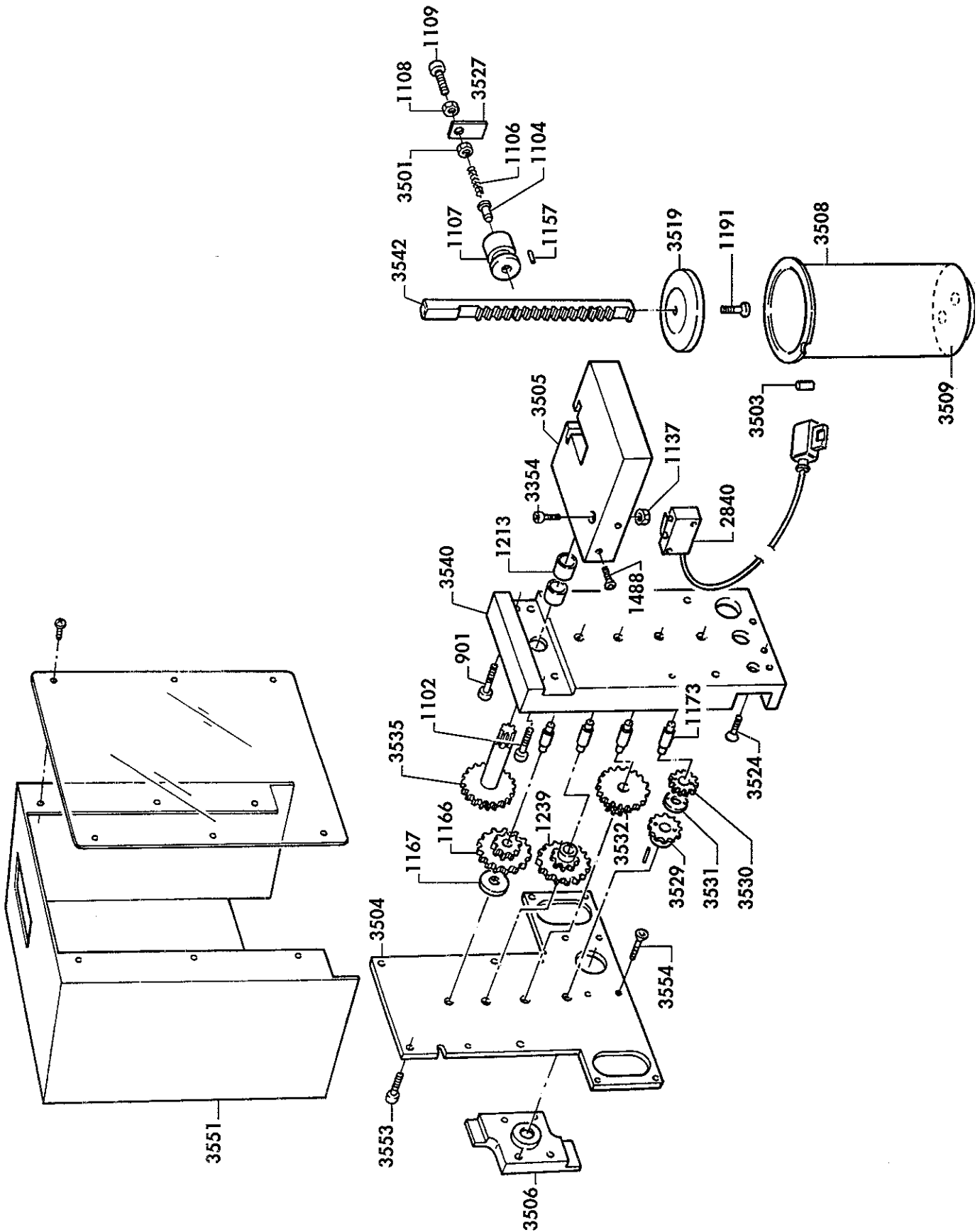


Las piezas de recambio que se describen en esta sección han de ser sustituidas exclusivamente por técnicos autorizados por "La Monferrina".

Ponerse en contacto con "La Monferrina"

Tel. (0141) 273232

para informarse sobre los nombres de los técnicos de mantenimiento autorizados de su zona.



[illegible][illegible]

