



MANUALE DI ISTRUZIONI MACCHINE PER PASTA FRESCA

CHMPFV100 - CHMPFV300 - CHMPFV600



CHMPFV100

Informazioni generali

Dati del manuale

Manuale di istruzioni apparecchiature

Edizione. Versione: CHMPFV100 - CHMPFV300 - CHMPFV600

Destinatari

- Trasportatore.
- Installatore
- Programmatore
- Utilizzatore
- Manutentore
- Demolitore

Proprietà delle informazioni

Questo manuale contiene informazioni di proprietà riservata. Tutti i diritti sono riservati.

Questo manuale non può essere riprodotto o fotocopiato, in tutto o in parte, senza il preventivo consenso scritto del Costruttore. L'uso di questo materiale documentale è consentito solo al cliente a cui il manuale è stato fornito come corredo dell'apparecchiatura a cui si riferisce.

Il Venditore dichiara che le informazioni contenute in questo manuale sono congruenti con le specifiche tecniche e di sicurezza dell'apparecchiatura a cui il manuale si riferisce. Il fabbricante non si assume alcuna responsabilità per danni diretti o indiretti a persone, cose o animali domestici conseguenti all'uso dell'apparecchiatura in condizioni diverse da quelle previste. Il Venditore si riserva il diritto di apportare modifiche o miglioramenti senza preavviso a questo materiale documentale e alle macchine, eventualmente anche alle macchine commercializzate dello stesso modello di quella a cui si riferisce questo manuale ma con numero di matricola differente. Le informazioni contenute in questo manuale si riferiscono in particolare all'apparecchiatura specificata in Dati di identificazione dell'apparecchiatura.

Dati di identificazione dell'apparecchiatura

Denominazione: MACCHINA PER LA PASTA

Modello: CHMPFV100

Dichiarazione CE di conformità

Nell'ultima pagina è presente la dichiarazione CE di conformità dell'apparecchiatura descritta in questo manuale.

Condizioni generali

Durante il periodo di garanzia indicato nella Conferma d'ordine, il Venditore fornisce parti di ricambio o interventi tecnici in garanzia, in caso di guasti dell'apparecchiatura.

Operazioni che comportano il decadimento della garanzia

- Usi non previsti dell'apparecchiatura.
- Mancanza di manutenzione.
- Montaggio dell'apparecchiatura in condizioni diverse da quelle specificate in Installazione.
- Allacciamenti non conformi alle specifiche riportate in Installazione.

Richiesta di interventi in garanzia

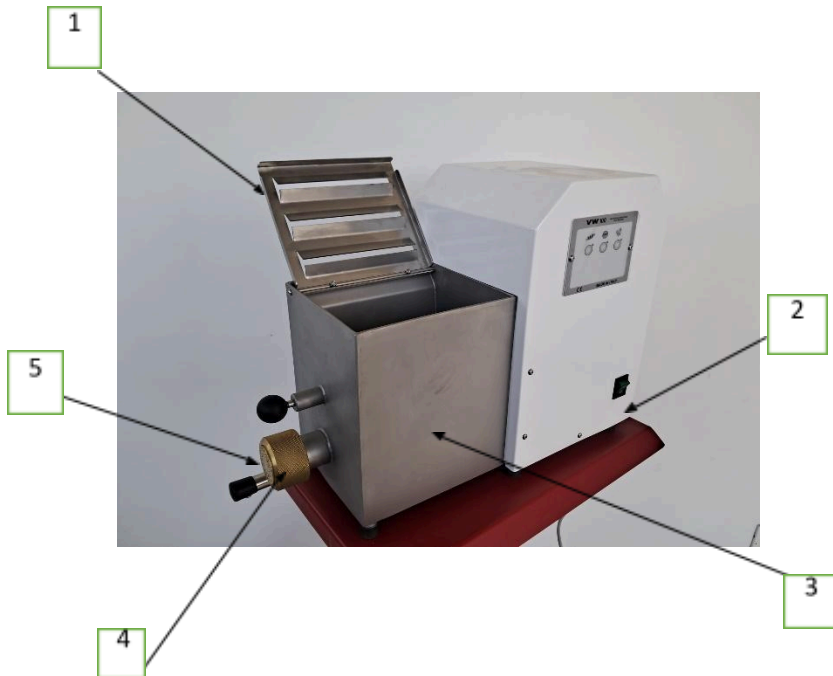
Indicare sempre il modello e il numero di matricola dell'apparecchiatura durante la richiesta di parti di ricambio in garanzia o interventi tecnici in garanzia. Questi sono indicati sulla targa di identificazione dell'apparecchiatura.

Descrizione dell'apparecchiatura

La macchina deve essere usata per la preparazione dell'impasto.

Struttura dell'apparecchiatura

CHMPFV100



Le parti principali dell'apparecchiatura sono:

1. Griglia di protezione con sensore.
2. Pulsante interruttore on/off accensione spegnimento
3. Vasca per l'impasto formata da mescolatore, coclea.
4. Ghiera porta trafilatura e trafilatura secondo il formato di pasta richiesto
5. Tappo in teflon da utilizzare nel momento dell'impasto per evitare di impastare a secco.



Ventola di raffreddamento posta nel lato sinistro della macchina



Attacco Coltello

Pannello comandi



1. Mescolatore

2. Stop

3. Trafila

Tappo in Teflon



Viene dato in dotazione alla macchina, da utilizzare nel momento dell'impasto per salvaguardare l'errore umano di trafilare a secco, quindi forzare il motore della macchina quindi rottura

Informazioni sulla sicurezza

Criteri di sicurezza

Nella progettazione e nella costruzione di questa apparecchiatura sono stati adottati i criteri e gli accorgimenti adatti a soddisfare i requisiti essenziali di sicurezza previsti dalla Direttiva Macchine 98/37 / CEE e successive modifiche, dalla Direttiva Bassa Tensione 73/23/CEE e successiva modifica e dalla Direttiva Compatibilità Elettromagnetica 89/336/CEE e successive modifiche.

L'accurata analisi dei rischi svolta dal fabbricante ha consentito di eliminare la maggior parte dei rischi connessi alle condizioni di uso dell'apparecchiatura, sia previste che ragionevolmente prevedibili.

Il fabbricante raccomanda di attenersi scrupolosamente alle istruzioni, procedure e raccomandazioni contenute in questo manuale ed alla vigente legislazione sulla sicurezza nell'ambiente di lavoro, anche per l'utilizzo dei dispositivi di protezione previsti, sia nell'apparecchiatura che individuali.

Dispositivi di sicurezza

I dispositivi di sicurezza presenti nella macchina sono:

1. Microinterruttore collegato al coperchio/griglia. Al suo sollevarsi la macchina si ferma.
2. Pulsante di STOP, arresta tutte le funzioni.

Caratteristiche dell'apparecchiatura

Dati tecnici:

Produzione oraria: kg 4-4,5 circa in estrusione
Capienza vasca kg 1 (di farina) + lt. 0,350 di liquido c.a.

Dimensioni e massa dell'apparecchiatura

Lunghezza dell'apparecchiatura	500mm
Larghezza dell'apparecchiatura	230mm
Altezza dell'apparecchiatura	350mm
Massa complessiva dell'apparecchiatura	18 kg

Impianto elettrico

Tensione	Frequenza	Corrente massima di carico	Potenza elettrica installata
220 V	50 Hz	2 A	0,37kW

Tolleranze dell'alimentazione elettrica

Tensione a regime: $\pm 10\%$ la tensione nominale.

$\pm 1\%$ la frequenza nominale in maniera continuativa.

$\pm 2\%$ la frequenza nominale per un breve periodo.

Installazione

Trasporto

La macchina viaggia dentro una cassa di legno.

Verifica dei danni arrecati durante il trasporto

Verificare lo stato dell'apparecchiatura tramite ispezione visiva esterna e interna. Eventuali deformazioni delle parti visibili indicano urti subiti dall'apparecchiatura durante il trasporto, che porterebbero comprometterne il normale funzionamento.

Se necessario, inserire un elenco di parti da controllare in maniera particolare.

Pulizia dell'apparecchiatura

Togliere la polvere e lo sporco esterni accumulati durante le fasi di trasporto.

Inserire le procedure di pulizia dell'apparecchiatura da eventuali veli protettivi e di lubrificazione delle parti metalliche non verniciate.

Prima di mettere in funzione la macchina, consigliamo cambiare il tappo dell'olio del riduttore, come nell' immagine.

Questo per evitare che con il surriscaldarsi del motore/riduttore non vi siano fuoriuscite di olio.



NO



SI



OK

Allacciamento elettrico

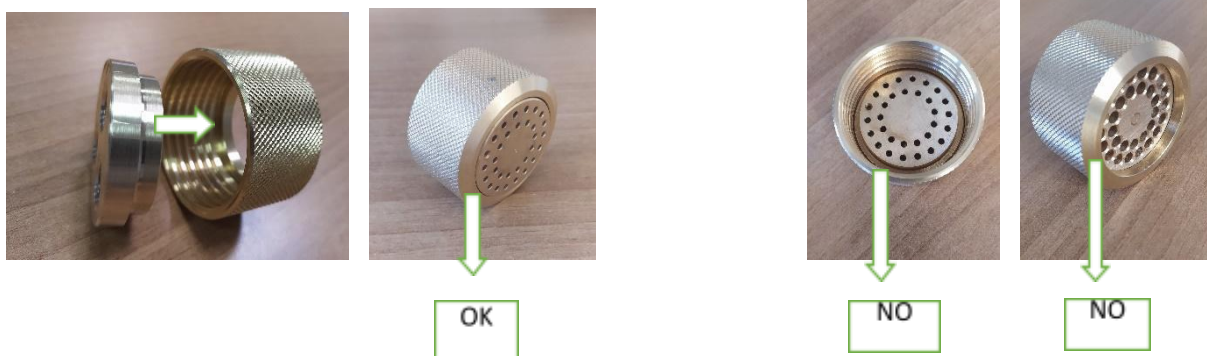
Applicare un dispositivo sezionatore a monte del cavo di collegamento dell'apparecchiatura con la rete elettrica. Il dispositivo sezionatore può essere:

- Interruttore-sezionatore con maniglia ad altezza dal pavimento compresa tra 0,6 e 1,7 m.
- Connessione a presa e spina.

Dopo aver collegato la macchina ad una presa di corrente adatta controllare a vuoto (senza ingredienti all'interno) il senso della rotazione.

Attrezzaggio

1. Inserire la coclea. Accertarsi che sia inserita dalla parte giusta e che sia dentro all'innesto a baionetta.
2. Appoggiare la trafilatura al canotto della macchina, facendo attenzione:



3. Avvitare la ghiera.
4. Inserire il mescolatore, avvitare il pomolo esterno che lo sostiene.
5. Chiudere la griglia.

La macchina è pronta all'uso.

Uso

Una volta eseguite tutte le operazioni, inserire le farine desiderate e chiudere il coperchio.

- Premere il pulsante **n.1** e controllare se la rotazione della mescola è a sinistra (in senso antiorario).
- Versare il liquido (con coperchio chiuso) e lasciare impastare per circa 10 minuti.
- Dopo 10 minuti premere il pulsante **STOP**. L'impasto deve essere granulare.
- Premere pulsante **n°3** per l'estrusione della pasta.

Sostituzione della trafilatura

Se si vuole sostituire la trafilatura, è necessario togliere la pressione esistente sulla coclea. Per fare ciò, si deve posizionare l' interruttore sulla posizione **n° 1** per qualche secondo, poi spegnere la macchina (posizione **STOP**) e sostituirla.

Manutenzione

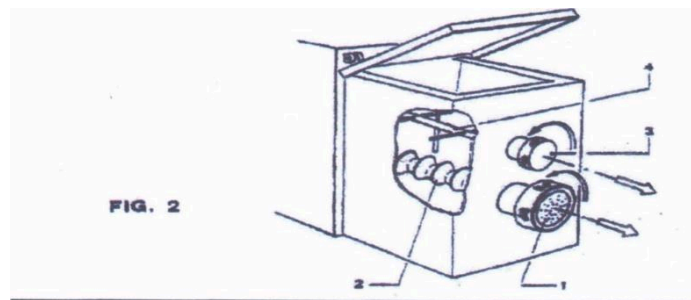
Manutenzione ordinaria

Rientrano nella manutenzione ordinaria tutte quelle operazioni che possono essere eseguite dall'utilizzatore. Si tratta di operazioni di pulizia, di ispezioni periodiche e preventive che consentono l'utilizzo in sicurezza dell'apparecchiatura.

PERICOLO Rischi di scosse elettriche e movimenti intempestivi durante la manutenzione. Isolare l'apparecchiatura dalle fonti di alimentazione di energia (vedi Isolamento dalle fonti di alimentazione di energia).

Pulizia

Al termine di ogni giornata lavorativa eseguire **un'accurata** pulizia generale dell'apparecchiatura, in particolare delle seguenti zone: vasca, coclea, pettine, trafilatura, mescolatore.



Una volta ottenuto l'impasto, lasciare aperto il coperchio della vasca in modo che le piccole quantità di pasta rimaste possano seccarsi.

Togliere la trafilatura (1), sfilare la coclea (2), girare in senso antiorario il pomolo che sostiene il mescolatore (3) quindi sfilarlo.

Togliere il mescolatore (4), passare quindi alla pulizia delle varie parti.

Attrezzi e prodotti per la pulizia

- SPUGNA
- ACQUA
- DETERSIVO

Manutenzione straordinaria

Per operazioni di manutenzione straordinaria (riparazioni, sostituzioni e qualsiasi altra operazione non descritta in questo manuale), rivolgersi direttamente al Venditore.

Diagnostica

In questo capitolo sono presentati e discussi un elenco di semplici problemi che possono presentarsi durante il funzionamento dell'apparecchiatura.

L'operatore incaricato degli interventi è indicato nella colonna *Operatore* della tabella seguente.

Inconveniente	Cause	Rimedi	Operatore
Macchina non parte	Spina non inserita. Fungo schiacciato. Griglia aperta	Inserire la spina. Riattivare il fungo. Chiudere griglia.	Utilizzatore
Macchina si ferma in lavoro.	Impasto troppo duro. Sbalzo di tenzione.	Aggiungere liquidi. Sostituire fusibili.	Utilizzatore . Tecnico
Rottura coclea	Sbagliato senso di marcia durante l'impasto. Posizionato selettore su 2 e non su 1.	Sostituire coclea. (Danno non in garanzia)	Utilizzatore
Prodotto cambia colore	Trafila e canotto troppo caldi.	Collegare impianto di raffreddamento .	Utilizzatore

NOTA	Contattare il Servizio Assistenza Tecnica per ogni altro problema non elencato nella tabella precedente o nel caso il malfunzionamento persista dopo l'intervento dell'operatore secondo le modalità indicate in tabella.
-------------	---

Demolizione

Una volta raggiunta la fine della vita tecnica e operativa, l'apparecchiatura deve essere disattivata. La messa fuori servizio e in condizioni di non essere più utilizzata per gli scopi cui a suo tempo era stata progettata e costruita , deve poter comunque rendere possibile il riutilizzo delle materie prime che la costituiscono.

NOTA	Il Venditore non assume alcuna responsabilità per danni a persona, animali domestici o cose derivanti dal riutilizzo di singole parti dell'apparecchiatura per funzioni o situazioni di montaggio differenti da quelle originali.
-------------	---

Procedura di disattivazione

Spegnere la macchina e scollegarla dalla linea elettrica. Richiedere sempre l'intervento di un tecnico.

Indicare la procedura di spegnimento e scollegamento dalle alimentazioni ed eventualmente di smontaggio o bloccaggio delle parti che possono causare pericoli.

ATTENZIONE	In caso di movimentazione dell'apparecchiatura, fare riferimento a <i>Trasporto</i> .
-------------------	---

PERICOLO	Affidare gli oli all'Ente preposto allo smaltimento degli oli esausti.
-----------------	--

PERICOLO	L'apparecchiatura è realizzata con materiali non biodegradabili. Portare l'apparecchiatura in un deposito autorizzato allo smaltimento.
-----------------	---

SMANTELLAMENTO E SMALTIMENTO

Nel caso in cui si volesse procedere allo smantellamento della macchina , separarne i vari componenti per tipologia di materiale e provvederne poi allo smaltimento in conformità a leggi e norma vigenti; di seguito sono riportate le voci più significative.

Acciaio inossidabile: griglie, alberi, mescolatore, vasca.

Acciaio, verniciato o non: carter, basamento.

Plastica, gomma: piedini.

Materiale vario: motori (avvolgimenti in rame), componenti elettrici e elettronici

Le parti contaminate da lubrificanti (es. ingranaggi, catene con grasso) dovranno essere smaltiti separatamente.

Incaricare ditte specializzate in materia di smaltimento rifiuti nel rispetto delle vigenti leggi.

Ai sensi dell'Art.13 del Decreto legislativo 25 Luglio 2005, n.° 151 "Attuazione delle Direttive 2002/95/CE, 2002/96/CE e 2003/ 108/ CE , relative alla riduzione dell'uso di sostanze pericolose nelle apparecchiature elettriche ed elettroniche, nonché allo smaltimento dei rifiuti".

Il simbolo del cassonetto barrato riportato sull' apparecchiatura o sulla confezione indica che il prodotto , alla fine della sua vita utile , deve essere raccolto separatamente dagli altri rifiuti.

La raccolta differenziata dell'apparecchiatura giunta a fine vita è organizzata e gestita dal produttore.

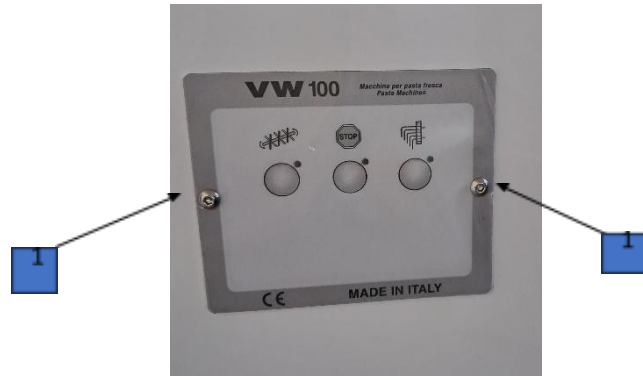
L'utente che vorrà disfarsene dovrà quindi contattare il produttore e seguire il sistema che questo ha adottato per consentire la raccolta separata del prodotto.

L'adeguata raccolta differenziata per l'avvio successivo dell'apparecchiatura dismessa al riciclaggio, al trattamento e allo smaltimento ambientalmente compatibile contribuisce ad evitare possibili effetti negativi sull'ambiente e sulla salute e favorisce il reimpiego e/o riciclo dei materiali di cui è composta la stessa. Lo smaltimento abusivo del prodotto da parte del detentore comporta l'applicazione delle sanzioni amministrative previste dalla normativa vigente.

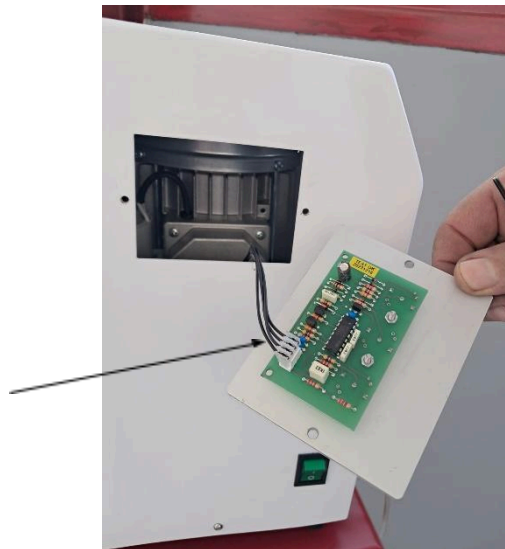


In caso di rimozione del carter che deve essere eseguito solamente da operatore specializzato o secondo istruzioni della casa costruttrice.

SEGUIRE CON ATTENZIONE LE SEGUENTI PROCEDURE:



1- RIMUOVERE LE DUE VITI



2 – STACCARE IL SELETTORE

RIMUOVERE IL CARTER

Attenzione: per qualsiasi intervento alla macchina da eseguire, deve essere svolto con **macchina ferma e scollegata dalla presa elettrica.**

CHMPFV300

MANUALE DI ISTRUZIONI



Garanzia

Condizioni generali

Durante il periodo di garanzia indicato nella Conferma d'ordine (12 mesi), il Venditore fornisce parti di ricambio o interventi tecnici in garanzia, in caso di guasti dell'apparecchiatura.

Parti escluse dalla garanzia

- Pezzi di usura.
- _____

Operazioni che comportano il decadimento della garanzia

- Usi non previsti dell'apparecchiatura.
- Mancanza di manutenzione.
- Montaggio dell'apparecchiatura in condizioni diverse da quelle specificate in Installazione.
- Allacciamenti non conformi alle specifiche riportate in Installazione.

Richiesta di interventi in garanzia

Indicare sempre il modello e il numero di matricola dell'apparecchiatura durante la richiesta di parti di ricambio in garanzia o interventi tecnici in garanzia. Questi sono indicati sulla targa di identificazione dell'apparecchiatura.

Descrizione dell'apparecchiatura

Usi previsti

La macchina è costruita allo scopo di produrre pasta fresca. La macchina, a questo scopo, utilizza due movimenti o sensi di rotazione, uno destro (posizione 1 sul pannello comandi), per l'impasto della farina con acqua e uova o verdure tritate, e uno sinistro (posizione 2) per l'estrusione del prodotto una volta ottenuto il giusto impasto.

Accertarsi del corretto inserimento del mescolatore nella presa a baionetta, al fine di evitare rotture o slabbrature dell'incastro, compromettendo l'integrità del mescolatore stesso.

Stessa cosa dicasi della coclea.

Inserire la trafila desiderata nel perno in acciaio inox della coclea, quindi avvitare la ghiera porta trafila. Non è necessario esercitare una forte pressione. Una volta eseguite queste operazioni, inserire le farine desiderate, con uova e acqua.

Consigliamo: versare la farina nella vasca. Mettere l'interruttore/ selettore su **posizione 1** , assicurarsi di essere su posizione 1 prima di premere il tasto **AVVIO**.

N.B. L'errato avvio, mettendo l'interruttore/ selettore su posizione 2, porta la farina direttamente verso la trafila, ostruendone i fori e compattando la farina al punto di provocare, o la rottura della ghiera, bloccare il motore impedendo poi di svitare la ghiera, sino ad arrivare a bruciare il motore. Oppure della rottura della coclea.

Premere il tasto avvio. Il mescolatore inizia a girare con la coclea in senso antiorario. La farina viene spinta verso l'interno della vasca e miscelata dal mescolatore.

Versare il prodotto liquido, un po' alla volta, già preparato a parte, sia esso uova (che consigliamo già mescolate in modo da rendere omogeneo il liquido), uova con una parte di acqua, solo acqua, oppure uova + acqua + verdure come pomodori o spinaci, sufficienti per produrre un impasto non omogeneo bensì a piccoli gnocchetti.

N.B. per 1 Kg di farina aggiungere 350 gr. di liquido e lasciare impastare per ca. 10 minuti.

A questo punto, premere **STOP**, girare l'interruttore /selettore da posizione **1 a 2** passando per lo **0**.

Premere il pulsante Avvio e attendere l'estrusione. Tagliare la pasta alla lunghezza desiderata.

Usi non previsti

La macchina non è stata progettata per macinare, frantumare o altro, anche se trattarsi di semi di farine o altro.

L'uso improprio della macchina fa decadere ogni tipo di garanzia.

Non installare la macchina in angoli umidi o troppo caldi, potrebbero danneggiarsi i componenti elettronici della scheda del coltello.

Struttura dell'apparecchiatura

In questa sezione sono descritti gli elementi principali dell'apparecchiatura e la loro funzione all'interno del ciclo di produzione.

VISTA COMPLESSIVA DELL'APPARECCHIATURA



Parti principali dell'apparecchiatura

Le parti principali dell'apparecchiatura sono:

Nr. 1 vasca in acciaio Inox 304

Nr. 1 struttura meccanica contenente tutte le parti meccaniche, protette da un Carter

Nr. 1 base che sostiene la macchina e contiene l'impianto elettrico della stessa.

La base è provvista di nr. due braccetti che fuoriescono dalla stessa e che sono posizionati sotto il canotto principale, allo scopo di sostenere eventuali vassoi per la raccolta della pasta.



Principio di funzionamento

La macchina è stata progettata e costruita allo scopo di produrre pasta fresca. Possiede due soli movimenti, completamente celati e visibili solamente guardando sopra la griglia di protezione. Il primo movimento, giro antiorario, permette alla macchina di impastare. Il secondo, giro orario, di estrarre il prodotto.

La griglia, oltre a permettere di vedere e controllare il tipo d'impasto sino alla sua estrusione è una protezione.

Il suo sollevamento blocca ogni movimento della macchina.

La griglia è stata studiata appositamente con apposite feritoie in modo di non dare la possibilità all'operatore di entrare nelle feritoie con oggetti contundenti. Evitare in ogni caso di staccare la pasta dai fianchi della vasca con la macchina in movimento questo porta alla rottura del mescolatore.

Per riavviare la macchina premere il pulsante 1 oppure 2 (vedi pagina PANNELLO COMANDI) in base alla necessità richiesta

Per rimettere in moto la macchina bisogna premere il bottone **AVVIO**.

ATTENZIONE NEL COLLEGARE LA MACCHINA ALL'ALIMENTAZIONE, FAR GIRARE A VUOTO LA MACCHINA E ACCERTARSI CHE IL MESCOLATORE GIRI IN SENSO ANTIORARIO

Corredo

La macchina è equipaggiata di :

Nr 1 trafila spaghetti, un misuratore d'acqua e una chiave per svitare la ghiera porta coclea.

Accessori a richiesta

Coltello elettronico.

Carellino porta macchina.

Vassoi in legno per raccogliere la pasta.

Refrigeratore dell'acqua.

NOTA

Contattare il fabbricante per ulteriori informazioni sugli accessori.

Informazioni sulla sicurezza

Criteri di sicurezza

Nella progettazione e nelle costruzioni di questa apparecchiatura sono stati adottati i criteri e gli accorgimenti adatti a soddisfare i requisiti essenziali di sicurezza previsti dalla Direttiva Macchine 98/37 / CEE e successive modifiche, dalla Direttiva Bassa Tensione 73/23/CEE e successiva modifica e dalla Direttiva Compatibilità Elettromagnetica 89/336/CEE e successive modifiche.

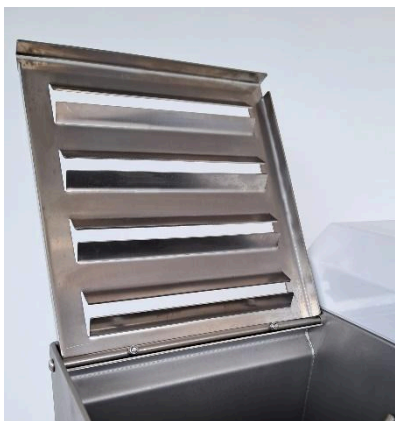
L'accurata analisi dei rischi svolta dal fabbricante ha consentito di eliminare la maggior parte dei rischi connessi alle condizioni di uso dell'apparecchiatura, sia previste che ragionevolmente prevedibili.

Il fabbricante raccomanda di attenersi scrupolosamente alle istruzioni, procedure e raccomandazioni contenute in questo manuale ed alla vigente legislazione sulla sicurezza nell'ambiente di lavoro, anche per l'utilizzo dei dispositivi di protezione previsti, sia nell'apparecchiatura che individuali.

NOTA	Il Venditore non si assume alcuna responsabilità per eventuali danni a persone, animali domestici o cose derivanti dal mancato rispetto delle norme di sicurezza e delle raccomandazioni contenute nella documentazione fornita.
-------------	--

Ripari fissi e mobili

Le parti meccaniche sono coperte dal Carter. **Non rimuove nessuna di queste parti.**



La griglia rende visibile l'impasto, ma allo stesso tempo comanda un micro di protezione che blocca la macchina appena si solleva

Dispositivi di sicurezza

La connessione della macchina è a cura del cliente, in quanto sta a Lui provvedere di contattare un tecnico elettrico per montaggio della spina che poi collegherà la macchina alla linea elettrica. Il tecnico deve prestare attenzione al momento del collegamento della linea al senso di rotazione della macchina.

Su posizione 1 la macchina deve girare nel senso della freccia, cioè in senso antiorario.

E' presente un interruttore principale che permette di tagliare la linea elettrica e spegnere completamente la macchina. Il pannello di controllo e l'impianto stesso sono protetti da fusibili. La griglia ha collegato nel suo asse di rotazione un mikro che al suo sollevarsi taglia la linea elettrica.

Caratteristiche dell'apparecchiatura

Dati tecnici

Produzione oraria: kg 12-13 circa in estrusione
Capienza vasca kg 3 (di farina) + liquido.

Dimensioni e massa dell'apparecchiatura

Lunghezza dell'apparecchiatura	600mm
Larghezza dell'apparecchiatura	350mm
Altezza dell'apparecchiatura	600mm
Massa complessiva dell'apparecchiatura	56 Kg

5

MANUALE VW300

Impianto elettrico

Tensione	Frequenza	Corrente massima di carico	Potenza elettrica installata
400 V	50Hz	2 A	0,75 KW

Tolleranze dell'alimentazione elettrica

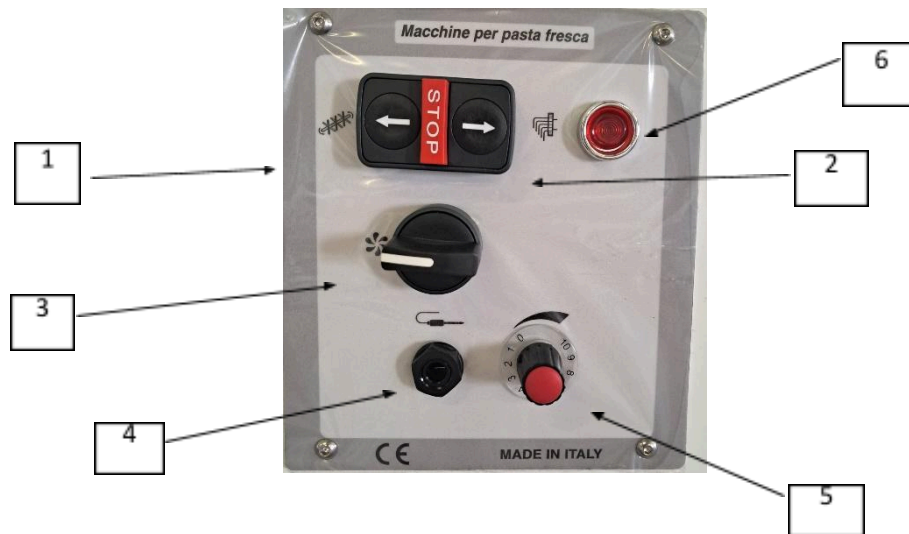
Tensione a regime: $\pm 10\%$ la tensione nominale.

$\pm 1\%$ la frequenza nominale in maniera continuativa.

$\pm 2\%$ la frequenza nominale per un breve periodo.

Interfaccia operatore

Pannello comandi



Le parti principali della mostrina sono:

1. Pulsante per trafilare
2. Pulsante estrusione
3. Ventola
4. Attacco Coltello
5. Potenziometro per coltello
6. Spia luminosa, indica che la macchina è sotto tensione



Interruttore/selettore: Off / On

Tappo in Teflon



Viene dato in dotazione alla macchina, da utilizzare nel momento dell'impasto per salvaguardare l'errore umano di trafilare a secco, quindi forzare il motore della macchina quindi rottura

Installazione

Zone pericolose e rischi residui

Osservare scrupolosamente il senso di rotazione della macchina al momento dell'installazione.
Non inserire oggetti metallici o altro durante la marcia attraverso le fessure della griglia.
Tenere lontani i bambini.

Condizioni di trasporto

La macchina viaggia dentro una cassa di legno.

ATTENZIONE L'apparecchiatura e il suo corredo devono essere protetti dagli agenti atmosferici esterni. In particolare, l'acqua e l'umidità possono ossidare alcuni elementi dell'apparecchiatura, danneggiandoli irreversibilmente.

Sollevamento e movimentazione dell'apparecchiatura

Il sollevamento manuale è consentito solamente per carichi da 25 kg per persona.

Disimballaggio

Togliere le protezioni laterali o superiori della cassa. Togliere la protezione di nylon. Sollevare con cura la macchina. Metterla sul ripiano desiderato.

ATTENZIONE Prima di gettare gli imballi assicurarsi che non contengono accessori, attrezzi, documenti o altro.

Verifica dei danni arrecati durante il trasporto

Verificare lo stato dell'apparecchiatura tramite ispezione visiva esterna e interna. Eventuali deformazioni delle parti visibili indicano urti subiti dall'apparecchiatura durante il trasporto, che potrebbero comprometterne il normale funzionamento. Accertarsi che la scatola contenente il corredo macchina e gli eventuali accessori sia integra. I danni dovuti al trasporto devono essere attribuiti al trasportatore e segnalati immediatamente al fabbricante o al suo rappresentante.

Pulizia dell'apparecchiatura

Togliere la polvere e lo sporco esterni accumulati durante le fasi di trasporto. Lavare accuratamente con panno umido la vasca e i suoi componenti prima dell'uso. Non inserire il pomolo che fissa il mescolatore nel lavastoviglie. Non versare acqua in pressione dentro la vasca.

Caratteristiche fisiche della zona di collocazione

Oltre alle dimensioni di ingombro dell'apparecchiatura, fornite in *Caratteristiche dell'apparecchiatura*, è necessario rispettare le seguenti condizioni:

- In prossimità della zona di collocazione devono essere predisposte l'alimentazione elettrica, in conformità ai dati forniti in *Caratteristiche dell'apparecchiatura*.
- L'operatore deve circolare senza impedimenti intorno all'apparecchiatura.
- Temperatura ammessa da + 5°C a + 40°C.
- Umidità relativa ammessa da 30% a 95%.
- Copertura e protezione dal contatto diretto con gli agenti atmosferici.
- Portata del piano d'appoggio dell'apparecchiatura superiore a 200 kg.
- Illuminazione suggerita tra 400 – 1000 lux.

Allacciamento elettrico

PERICOLO	Rischi di natura elettrica. Effettuare il collegamento dell'impianto di messa a terra prima di ogni altro collegamento alla linea di distribuzione elettrica.
-----------------	---

Applicare un dispositivo sezionatore a monte del cavo di collegamento dell'apparecchiatura con la rete elettrica. Il dispositivo sezionatore può essere:

- Interruttore-sezionatore con maniglia ad altezza dal pavimento compresa tra 0,6 e 1,7 m.
- Connessione a presa e spina.

Controllo senso di rotazione

La connessione della macchina è a cura del cliente, in quanto sta a Lui provvedere di contattare un tecnico elettrico per il montaggio della spina che poi collegherà la macchina alla linea elettrica. Il tecnico deve prestare attenzione al momento del collegamento della linea, al senso di rotazione della macchina.

Sull'interruttore/selettore in posizione 1 la macchina deve girare nel senso della freccia, cioè in senso antiorario.

Avviamento di prova

Prima di procedere all'utilizzo ordinario e continuativo dell'apparecchiatura verificare il perfetto funzionamento, eseguendo almeno un ciclo completo *a vuoto* secondo le procedure indicate in Uso.

Qualora si verificassero dei problemi durante il funzionamento consultare il capitolo Diagnostica. Se le indicazioni di questo manuale non forniscono la soluzione del problema riscontrato, contattare il Servizio di Assistenza Tecnica.

Uso

Zone pericolose e rischi residui

La griglia. Evitare di inserire parti meccaniche o qualsiasi altra cose fra le fessure della stessa. Evitare in maniera assoluta l'introduzione della coclea nel foro del canotto per innestarla facendo girare la macchina. Questo può ferire le dita dell'operatore. Qualora si utilizzi il coltello elettronico, farlo girare solamente quando è in posizione davanti alla trafilatura e coperto in maniera inaccessibile dal suo riparo.

Modi di funzionamento

La macchina funziona in modo manuale. Decide cioè l'operatore il susseguirsi delle operazioni. Solo il coltello funziona in maniera automatica.

Il coltello funziona quando la macchina estrude la pasta, cioè quando l'interruttore/ selettore è su posizione 2.

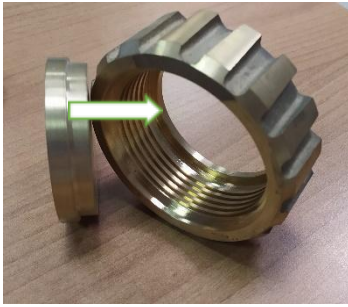
Girare l'interruttore con la descrizione del coltello, regolare poi la velocità della lama con il potenziometro in basso a destra della scheda comandi, scegliendo la velocità in base alla lunghezza della pasta.

Accensione dell'apparecchiatura

Girare l'interruttore 0/1 giallo e rosso, posto sulla base per dare tensione all'impianto elettrico. Eseguire poi la procedura di accensione.

Attrezzaggio

Prima cosa, inserire la coclea. Accertarsi che sia inserita dalla parte giusta e che sia dentro all'innesto a baionetta. Appoggiare la trafilatura al canotto della macchina, facendo attenzione che il perno in acciaio entri nel foro della trafilatura. Se l'operazione è giusta, la trafilatura rimane sospesa e appoggiata al bocchettone.



Avvitare la ghiera.

Secondo, inserire il mescolatore.

Assicurarsi della sua posizione corretta con l'innesto. Se l'innesto risulta difficile, togliere il mescolatore . Chiudere la griglia. Far girare brevemente la macchina. Ripetere l'operazione.

Una volta inserito il mescolatore, avvitare il pomolo esterno che lo sostiene. Chiudere la griglia.

La macchina è pronta all'uso.



due attacchi per la canna dell'acqua. Uno collega la macchina tramite un tubo ad un rubinetto che fornirà un filo d'acqua per raffreddare il bocchettone, l'altro ad una secchia o ad apposito scarico per l'acqua a perdere.

La presente macchina è provvista di raffreddamento ad acqua del bocchettone. Il collegamento viene effettuato nella parte posteriore della macchina. Sono presenti

N.B. E' indipendente quali dei due attacchi usare per il carico e scarico dell'acqua.

Su richiesta si può avere un piccolo refrigeratore d'acqua, e circuito chiuso, evitando così l'acqua a perdere.

Regolazione

L'unica regolazione che si può fare è la velocità del coltello con l'apposito potenziometro.

Carico/scarico del materiale

Vedi spiegazione alla voce: *USI PREVISTI*.

Avviamento

Attivare interruttore generale **0 / 1**

Comando manuale

Ogni opzione.

Comando automatico

Assente su questa versione.

Arresto normale

Premere il bottone con la scritta **STOP** (nero) .

Sollevare la griglia.

Mettere l'interruttore/ selettore su **0** .

Arresto di emergenza

Sollevare la griglia. Spegner l'interruttore generale.
Premere fungo/STOP d'emergenza.

Riavviamento

PERICOLO	Prima di riavviare l'apparecchiatura, individuare ed eliminare le cause che hanno determinato la necessità di arresto di emergenza.
-----------------	---

Riattivare fungo d'emergenza.
Chiudere le griglie.
Riattivare l'interruttore principale.
Scegliere l'opzione desiderata.
Premere AVVIO.

Arresto comando dai circuiti di sicurezza

In caso di surriscaldamento del motore, dovuto ad un sovraccarico, il termico salvamotore arresta la macchina sino al raffreddamento del motore.

Spegnimento

Fermare la macchina. Mettere l'interruttore/ selettore su 0. Posizionare su 0 l'interruttore generale.

Manutenzione

Zone pericolose e rischi residui

PERICOLO	Rischi di scosse elettriche e movimenti intempestivi durante la manutenzione. Isolare l'apparecchiatura dalle fonti di alimentazione di energia (vedi Isolamento dalle fonti di alimentazione di energia).
-----------------	--

Manutenzione ordinaria

Rientrano nella manutenzione ordinaria tutte quelle operazioni che possono essere eseguite dall'utilizzatore. Si tratta di operazioni di pulizia, di ispezioni periodiche e preventive che consentono l'utilizzo in sicurezza dell'apparecchiatura.

Pulizia

Al termine di ogni giornata lavorativa eseguire **un'accurata** pulizia generale dell'apparecchiatura, in particolare delle seguenti zone: vasca, coclea, pomolo, trafilatura, mescolatore.

Per la pulizia delle trafilature, consigliamo: dopo l'uso lasciare in bagno d'acqua con un po' d'aceto.

Montare la trafilatura in macchina ed eliminare la prima pasta che fuoriesce.

Punti di pulizia

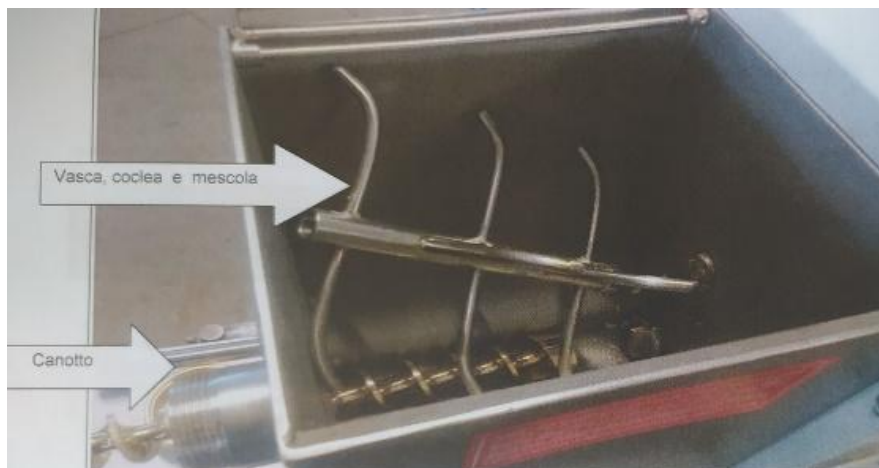
Utilizzare utensili che non siano di ferro, possono provocare ruggine. Una volta secca, la pasta, con una spugna si stacca da sola. Pulire accuratamente con prodotti adeguati la vasca e i suoi componenti

ATTENZIONE	Evitare l'uso di solventi che danneggiano la vernice e i materiali sintetici. In particolare, evitare l'uso di benzina, diluente nitro-percloro e trielina.
-------------------	---

Operazioni periodiche

Operazione	Frequenza	Procedura	Precauzioni
Ingrassaggi	Non necessari	Nessuna	

Pulizia/sostituzione componente	Togliere le parte come da prospetto	Togliere la ghiera con trafilata. Quindi sfilare la coclea. Stessa procedura con il mescolatore.	
---------------------------------	-------------------------------------	--	--



Manutenzione straordinaria

Per operazioni di manutenzione straordinaria (riparazioni, sostituzioni e qualsiasi altra operazione non descritta in questo manuale), rivolgersi direttamente al Venditore.

Diagnostica

In questo capitolo sono presentati e discussi un elenco di semplici problemi che possono presentarsi durante il funzionamento dell'apparecchiatura.

L'operatore incaricato degli interventi è indicato nella colonna *Operatore* della tabella seguente.

Inconveniente	Cause	Rimedi	Operatore
Macchina non parte	Spina non inserita. Fungo schiacciato. Griglia aperta	Inserire la spina. Riattivare il fungo. Chiudere griglia.	Utilizzatore
Macchina si ferma in lavoro.	Impasto troppo duro. Sbalzo di tensione.	Aggiungere liquidi. Sostituire fusibili.	Utilizzatore . Tecnico
Rottura coclea	Sbagliato senso di marcia durante l'impasto. Posizionato selettore su 2 e non su 1.	Sostituire coclea. (Danno non in garanzia)	Utilizzatore
Prodotto cambia colore	Trafila e canotto troppo caldi.	Collegare impianto di raffreddamento .	Utilizzatore

NOTA	Contattare il Servizio Assistenza Tecnica per ogni altro problema non elencato nella tabella precedente o nel caso il malfunzionamento persista dopo l'intervento dell'operatore secondo le modalità indicate in tabella.
-------------	---

Demolizione

Una volta raggiunta la fine della vita tecnica e operativa, l'apparecchiatura deve essere disattivata. La messa fuori servizio e in condizioni di non essere più utilizzata per gli scopi cui a suo tempo era stata progettata e costruita, deve poter comunque rendere possibile il riutilizzo delle materie prime che la costituiscono.

NOTA	Il Venditore non assume alcuna responsabilità per danni a persona, animali domestici o cose derivanti dal riutilizzo di singole parti dell'apparecchiatura per funzioni o situazioni di montaggio differenti da quelle originali.
-------------	---

Procedura di disattivazione

Spegnere la macchina e scollegarla dalla linea elettrica. Richiedere sempre l'intervento di un tecnico.

Indicare la procedura di spegnimento e scollegamento dalle alimentazioni ed eventualmente di smontaggio o bloccaggio delle parti che possono causare pericoli.

ATTENZIONE	In caso di movimentazione dell'apparecchiatura, fare riferimento a <i>Trasporto</i> .
-------------------	---

PERICOLO	Affidare gli oli all'Ente preposto allo smaltimento degli oli esausti.
-----------------	--

PERICOLO	L'apparecchiatura è realizzata con materiali non biodegradabili. Portare l'apparecchiatura in un deposito autorizzato allo smaltimento.
-----------------	---

SMANTELLAMENTO E SMALTIMENTO

Nel caso in cui si volesse procedere allo smantellamento della macchina , separarne i vari componenti per tipologia di materiale e provvederne poi allo smaltimento in conformità a leggi e norma vigenti; di seguito sono riportate le voci più significative.

Acciaio inossidabile: griglie, alberi, mescolatore, vasca.

Acciaio, verniciato o non: carter, basamento.

Plastica, gomma : piedini.

Materiale vario: motori (avvolgimenti in rame) , componenti elettrici e elettronici.

Le parti contaminate da lubrificanti (es. ingranaggi, catene con grasso) dovranno essere smaltiti separatamente.

Incaricare ditte specializzate in materia di smaltimento rifiuti nel rispetto delle vigenti leggi.

Ai sensi dell'Art.13 del Decreto legislativo 25 Luglio 2005, n.° 151 "Attuazione delle Direttive 2002/95/CE, 2002/96/CE e 2003/ 108/ CE , relative alla riduzione dell'uso di sostanze pericolose nelle apparecchiature elettriche ed elettroniche, nonché allo smaltimento dei rifiuti".

Il simbolo del cassonetto barrato riportato sull' apparecchiatura o sulla confezione indica che il prodotto , alla fine della sua vita utile , deve essere raccolto separatamente dagli altri rifiuti.

La raccolta differenziata dell'apparecchiatura giunta a fine vita è organizzata e gestita dal produttore.

L'utente che vorrà disfarsene dovrà quindi contattare il produttore e seguire il sistema che questo ha adottato per consentire la raccolta separata del prodotto.

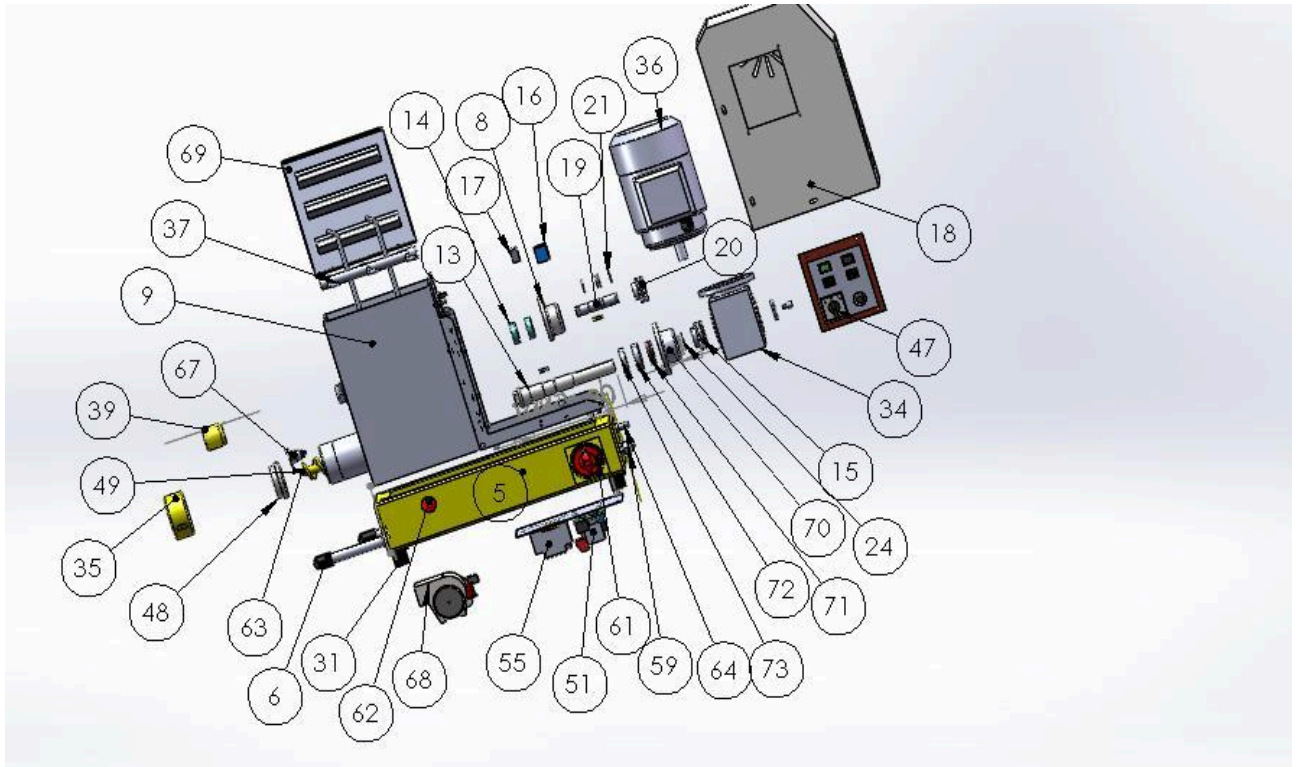
L'adeguata raccolta differenziata per l'avvio successivo dell'apparecchiatura dismessa al riciclaggio, al trattamento e allo smaltimento ambientalmente compatibile contribuisce ad evitare possibili effetti negativi sull'ambiente e sulla salute e favorisce il reimpiego e/o riciclo dei materiali di cui è composta la stessa. Lo smaltimento abusivo del prodotto da parte del detentore comporta l'applicazione delle sanzioni amministrative previste dalla normativa vigente.



Esploso con componenti

- 2 Squadra
- 5 Piedestallo
- 6 Tubo porta cassetta pasta
- 8 Flangia superiore
- 9 Vasca inox
- 1
- 3 Albero primario
- 1
- 4 Cuscinetto
- 1
- 5 Pignone
- 1
- 6 Fine corsa
- 1
- 7 Rotella Micro
- 1
- 8 Carter
- 1
- 9 Albero Mescola
- 2
- 0 Pignone Superiore
- 2
- 1 Seeger
- 2
- 2 Anello di tenuta superiore
- 2
- 4 Seeger inferiore
- 3
- 1 Piedini
- 3
- 2
- 3
- 3
- 3
- 3
- 4 Riduttore
- 3
- 5 Ghiera
- 3
- 6 Motore
- 3
- 7 Mescolatore
- 3
- 8
- 3
- 9 Pomolo

4
4
4
7 Pannello impianto elettrico
4
8 Trafila
4
9 Perno coclea
5
1 Porta fusibili
5
2
5
5 Trasformatore
5
9 Attacco canna rubinetto
6
0
6
1 Mostrina / Generale
6
2 Fungo emergenza
6
3 Coclea
6
4 Pressacavo
6
7 Attacco Coltello
6
8 Ventilatore
6
9 Griglia
7
0 Flangia Inferiore
7
1 Cuscinetto
7
2 Anello di tenuta
7
3 Bronzina inferiore



CHMPFV600

MANUALE DI ISTRUZIONI



Capitolo 1

Informazioni generali

Dati del manuale

Manuale di istruzioni apparecchiature

Edizione. Versione: _____

Mese e Anno di stampa: settembre 2022

Destinatari

- Trasportatore.
- Installatore
- Programmatore
- Utilizzatore
- Manutentore
- Demolitore

Proprietà delle informazioni

Questo manuale contiene informazioni di proprietà riservata. Tutti i diritti sono riservati.

Questo manuale non può essere riprodotto o fotocopiato, in tutto o in parte, senza il preventivo consenso scritto del Venditore. L'uso di questo materiale documentale è consentito solo al cliente a cui il manuale è stato fornito come corredo dell'apparecchiatura a cui si riferisce.

Il Venditore dichiara che le informazioni contenute in questo manuale sono congruenti con le specifiche tecniche e di sicurezza dell'apparecchiatura a cui il manuale si riferisce. Il fabbricante non si assume alcuna responsabilità per danni diretti o indiretti a persone, cose o animali domestici conseguenti all'uso dell'apparecchiatura in condizioni diverse da quelle previste.

Il Venditore si riserva il diritto di apportare modifiche o miglioramenti senza preavviso a questo materiale documentale e alle macchine, eventualmente anche alle macchine commercializzate dello stesso modello di quella a cui si riferisce questo manuale ma con numero di differente matricola. Le informazioni contenute in questo manuale si riferiscono in particolare all'apparecchiatura specificata in Dati di identificazione dell'apparecchiatura.

Dati di identificazione dell'apparecchiatura

Denominazione: MACCHINA PER LA PASTA

Modello: CHMPFV600

Numero di matricola: 126 _____

Mese e anno di costruzione: 11/ 2023

Dichiarazione CE di conformità

Nell'Allegato 1 è presente la dichiarazione CE di conformità dell'apparecchiatura descritta in questo manuale.

Garanzia

Condizioni generali

Durante il periodo di garanzia indicato nella Conferma d'ordine, il Venditore fornisce parti di ricambio o interventi tecnici in garanzia, in caso di guasti dell'apparecchiatura.

Parti escluse dalla garanzia

- Pezzi di usura.
- _____

Operazioni che comportano il decadimento della garanzia

- Usi non previsti dell'apparecchiatura.
- Mancanza di manutenzione.
- Montaggio dell'apparecchiatura in condizioni diverse da quelle specificate in Installazione.
- Allacciamenti non conformi alle specifiche riportate in Installazione.

Richiesta di interventi in garanzia

Indicare sempre il modello e il numero di matricola dell'apparecchiatura durante la richiesta di parti di ricambio in garanzia o interventi tecnici in garanzia. Questi sono indicati sulla targa di identificazione dell'apparecchiatura.

Descrizione dell'apparecchiatura

Usi previsti

La macchina è costruita allo scopo di produrre pasta fresca. La macchina, a questo scopo, utilizza due movimenti o sensi di rotazione, uno destro (posizione 1 sul pannello comandi), per l'impasto della farina con acqua e uova o verdure tritate, e uno sinistro (posizione 2) per l'estrusione del prodotto una volta ottenuto il giusto impasto.

Accertarsi del corretto inserimento del mescolatore nella presa a baionetta, al fine di evitare rotture o slabbrature dell'incastro, compromettendo l'integrità del mescolatore stesso.

Stessa cosa dicasi della coclea.

Inserire la trafila desiderata nel perno in acciaio inox della coclea, quindi avvitare la ghiera porta trafila. Non è necessario esercitare una forte pressione. Una volta eseguite queste operazioni, inserire le farine desiderate, con uova e acqua.

Consigliamo: versare la farina nella vasca. Mettere l'interruttore/ selettore su **posizione 1**, assicurarsi di essere su posizione 1 prima di premere il tasto **AVVIO**.

N.B. L'errato avvio, mettendo l'interruttore/ selettore su posizione 2, porta la farina direttamente verso la trafila, ostruendone i fori e compattando la farina al punto di provocare, o la rottura della ghiera, bloccare il motore impedendo poi di svitare la ghiera, sino ad arrivare a bruciare il motore, oppure della rottura della coclea.

Premere il tasto avvio. Il mescolatore inizia a girare con la coclea in senso antiorario. La farina viene spinta verso l'interno della vasca e miscelata dal mescolatore.

Versare il prodotto liquido, un po' alla volta, già preparato a parte, sia esso uova (che consigliamo già mescolate in modo da rendere omogeneo il liquido), uova con una parte di acqua, solo acqua, oppure uova + acqua + verdure come pomodori o spinaci, sufficienti per produrre un impasto non omogeneo bensì a piccoli gnocchetti.

N.B. per 1 Kg di farina aggiungere 350 gr. di liquido e lasciare impastare per ca. 10 minuti.

A questo punto, premere **STOP**, girare l'interruttore /selettore da posizione **1 a 2** passando per lo **0**.

Premere il pulsante Avvio e attendere l'estrusione. Tagliare la pasta alla lunghezza desiderata.

Usi non previsti

La macchina non è stata progettata per macinare, frantumare o altro, anche se trattarsi di semi di farine o altro.

L'uso improprio della macchina fa decadere ogni tipo di garanzia.

Non installare la macchina in angoli umidi o troppo caldi, potrebbero danneggiarsi i componenti elettronici della scheda del coltello.

Struttura dell'apparecchiatura

In questa sezione sono descritti gli elementi principali dell'apparecchiatura e la loro funzione all'interno del ciclo di produzione

3

VISTA COMPLESSIVA DELL'APPARECCHIATURA



MANUALE VW500

Parti principali dell'apparecchiatura

Le parti principali dell'apparecchiatura sono: Una vasca in acciaio Inox 304. Una struttura meccanica contenente tutte le parti meccaniche, protette da un Carter. Una base che sostiene la macchina e contiene l'impianto elettrico della stessa. La base è provvista di nr. due braccetti che fuoriescono dalla stessa e che sono posizionati sotto il canotto principale, allo scopo di sostenere eventuali vassoi per la raccolta della pasta.



Principio di funzionamento

La macchina è stata progettata e costruita allo scopo di produrre pasta fresca. Possiede due soli movimenti, completamente celati e visibili solamente guardando sopra la griglia di protezione. Il primo movimento, giro antiorario, permette alla macchina di impastare. Il secondo, giro orario, di estrarre il prodotto.

La griglia, oltre a permettere di vedere e controllare il tipo d'impasto sino alla sua estrusione è una protezione.

Il suo sollevamento blocca ogni movimento della macchina.

Per rimettere in moto la macchina bisogna premere il bottone **AVVIO**.

Corredo

La macchina è equipaggiata di:

Nr 1 trafila spaghetti, un misuratore d'acqua e una chiave per svitare la ghiera porta coclea.

Accessori a richiesta

Coltello elettronico.

Carelo porta macchina.

Vassoi in legno per raccogliere la pasta.

Refrigeratore dell'acqua.

NOTA	Contattare il fabbricante per ulteriori informazioni sugli accessori.
-------------	---

Capitolo 2

Informazioni sulla sicurezza

Criteri di sicurezza

Nella progettazione e nella costruzione di questa apparecchiatura sono stati adottati i criteri e gli accorgimenti adatti a soddisfare i requisiti essenziali di sicurezza previsti dalla Direttiva Macchine 98/37 / CEE e successive modifiche, dalla Direttiva Bassa Tensione 73/23/CEE e successiva modifica e dalla Direttiva Compatibilità Elettromagnetica 89/336/CEE e successive modifiche.

L'accurata analisi dei rischi svolta dal fabbricante ha consentito di eliminare la maggior parte dei rischi connessi alle condizioni di uso dell'apparecchiatura, sia previste che ragionevolmente prevedibili.

Il fabbricante raccomanda di attenersi scrupolosamente alle istruzioni, procedure e raccomandazioni contenute in questo manuale ed alla vigente legislazione sulla sicurezza nell'ambiente di lavoro, anche per l'utilizzo dei dispositivi di protezione previsti, sia nell'apparecchiatura che individuali.

NOTA

Il Venditore non si assume alcuna responsabilità per eventuali danni a persone, animali domestici o cose derivanti dal mancato rispetto delle norme di sicurezza e delle raccomandazioni contenute nella documentazione fornita.

Ripari fissi e mobili

La griglia rende visibile l'impasto, ma allo stesso tempo comanda un mikro di protezione che blocca la macchina appena si solleva.

Le parti meccaniche sono coperte dal Carter. **Non rimuoveRE nessuna di queste parti.**



Dispositivi di sicurezza

La connessione della macchina è a cura del cliente, in quanto sta a Lui provvedere di contattare un tecnico elettrico per montaggio della spina che poi collegherà la macchina alla linea elettrica. Il tecnico deve prestare attenzione al momento del collegamento della linea al senso di rotazione della macchina.

Su posizione 1 la macchina deve girare nel senso della freccia, cioè in senso antiorario.

E' presente un interruttore principale che permette di tagliare la linea elettrica e spegnere completamente la macchina. Il pannello di controllo e l'impianto stesso sono protetti da fusibili. La griglia ha collegato nel suo asse di rotazione un mikro che al suo sollevarsi taglia la linea elettrica.

Capitolo 3

Caratteristiche dell'apparecchiatura

Dimensioni e massa dell'apparecchiatura

Lunghezza dell'apparecchiatura	700mm
Larghezza dell'apparecchiatura	400mm
Altezza dell'apparecchiatura	630mm
Massa complessiva dell'apparecchiatura	115 Kg

5

MANUALE VW500

Dati di alimentazione

NOTA	Il Venditore declina ogni responsabilità per inconvenienti, guasti o malfunzionamenti che dovessero verificare in conseguenza del mancato rispetto dei valori di alimentazione forniti.
-------------	---

Impianto elettrico

Tensione	Frequenza	Corrente massima di carico	Potenza elettrica installata
400 V	50Hz	3 A	1,1 KW

Tolleranze dell'alimentazione elettrica

Tensione

Tensione a regime: $\pm 10\%$ la tensione nominale.

Frequenza

$\pm 1\%$ la frequenza nominale in maniera continuativa.

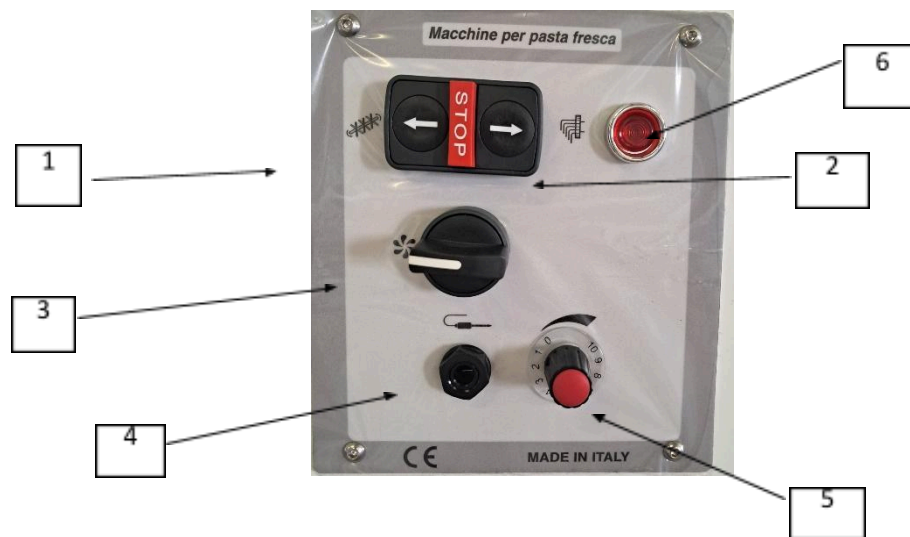
$\pm 2\%$ la frequenza nominale per un breve periodo.

Capitolo 4

Interfaccia operatore

Panello comandi

Simbolo [numero]	Descrizione delle funzioni di comando o di segnalazione
Tasto Verde	Pulsante per avviamento motore - START
Tasto Nero	Ferma il motore - STOP



Le parti principali della mostrina sono:

1. Pulsante per trafilare
2. Pulsante estrusione
3. Ventola
4. Attacco Coltello
5. Potenziometro per coltello
6. Spia luminosa, indica che la macchina è sotto tensione



Interruttore/selettore:

- 1 il motore gira in senso antiorario
- 0 si ferma il motore e si disinserisce il tasto verde
- 2 il motore gira in senso orario

Interruttore di linea

Capitolo 5

Installazione

Zone pericolose e rischi residui

Osservare scrupolosamente il senso di rotazione della macchina al momento dell'installazione.
Non inserire oggetti metallici o altro durante la marcia attraverso le fessure della griglia.
Tenere lontani i bambini.

Trasporto

Condizioni di trasporto

La macchina viaggia dentro una cassa di legno.

ATTENZIONE

Seguire le normale precauzioni per evitare urti e ribaltamento.

ATTENZIONE

L'apparecchiatura e il suo corredo devono essere protetti dagli agenti atmosferici esterni. In particolare, l'acqua e l'umidità possono ossidare alcuni elementi dell'apparecchiatura, danneggiandoli irreversibilmente.

Sollevamento e movimentazione dell'apparecchiatura

Il sollevamento manuale è consentito solamente per carichi da 25 kg per persona.

Disimballaggio

Togliere le protezioni laterali o superiori della cassa.
Togliere la protezione di nylon.
Sollevare con cura la macchina.
Metterla sul ripiano desiderato.

ATTENZIONE

Prima di gettare gli imballi assicurarsi che non contengono accessori, attrezzi, documenti o altro.

Verifica dei danni arrecati durante il trasporto

Verificare lo stato dell'apparecchiatura tramite ispezione visiva esterna e interna. Eventuali deformazioni delle parti visibili indicano urti subiti dall'apparecchiatura durante il trasporto, che porterebbero comprometterne il normale funzionamento. Accertarsi che la scatola contenente il corredo macchina e gli eventuali accessori sia integra. I danni dovuti al trasporto devono essere attribuiti al trasportatore e segnalati immediatamente al fabbricante o al suo rappresentante.

Pulizia dell'apparecchiatura

Togliere la polvere e lo sporco esterni accumulati durante le fasi di trasporto.
Lavare accuratamente la vasca e i suoi componenti prima dell'uso.
Non inserire il pomolo che fissa il mescolatore nel lavastoviglie.

Collocazione

Caratteristiche fisiche della zona di collocazione

Oltre alle dimensioni di ingombro dell'apparecchiatura, fornite in *Caratteristiche dell'apparecchiatura*, è necessario rispettare le seguenti condizioni:

- In prossimità della zona di collocazione devono essere predisposte l'alimentazione elettrica, in conformità ai dati forniti in *Caratteristiche dell'apparecchiatura*.
- L'operatore deve circolare senza impedimenti intorno all'apparecchiatura.
- Temperatura ammessa da + 5°C a + 40°C.
- Umidità relativa ammessa da 30% a 95%.
- Copertura e protezione dal contatto diretto con gli agenti atmosferici.
- Portata del piano d'appoggio dell'apparecchiatura superiore a 400 kg.
- Illuminazione suggerita tra 400 – 1000 lux.

Assemblaggio dell'apparecchiatura

Alla macchina vengono tolti i piedini per il trasporto, in modo da fissarla al pallet. Una volta arrivata, prendere dalla scatola i piedini in gomma nera e fissarli sotto al piedistallo della stessa. Non vi sono parti che devono essere rabboccate d'olio.

Allacciamenti

Allacciamento elettrico

PERICOLO	Verificare che la linea di distribuzione elettrica sia dimensionata in funzione della potenza dell'apparecchiatura.
-----------------	---

PERICOLO	Rischi di natura elettrica. Effettuare il collegamento dell'impianto di messa a terra prima di ogni altro collegamento alla linea di distribuzione elettrica.
-----------------	---

Applicare un dispositivo sezionatore a monte del cavo di collegamento dell'apparecchiatura con la rete elettrica. Il dispositivo sezionatore può essere:

- Interruttore-sezionatore con maniglia ad altezza dal pavimento compresa tra 0,6 e 1,7 m.
- Connessione a presa e spina.

Controllo senso di rotazione

La connessione della macchina è a cura del cliente, in quanto sta a Lui provvedere di contattare un tecnico elettrico per il montaggio della spina che poi collegherà la macchina alla linea elettrica. Il tecnico deve prestare attenzione al momento del collegamento della linea, al senso di rotazione della macchina.

Sull'interruttore/selettore in posizione 1 la macchina deve girare nel senso della freccia, cioè in senso antiorario.

Avviamento di prova

Prima di procedere all'utilizzo ordinario e continuativo dell'apparecchiatura verificare il perfetto funzionamento, eseguendo almeno un ciclo completo *a vuoto* secondo le procedure indicate in *Uso*.

Qualora si verificassero dei problemi durante il funzionamento consultare il capitolo *Diagnostica*. Se le indicazioni di questo manuale non forniscono la soluzione del problema riscontrato, contattare il Servizio di Assistenza Tecnica.

Capitolo 6

Uso

Zone pericolose e rischi residui

La griglia. Evitare di inserire parti meccaniche o qualsiasi altra cosa fra le fessure della stessa. Evitare in maniera assoluta l'introduzione della coclea nel foro del canotto per innestarla facendo girare la macchina. Questo può ferire le dita dell'operatore. Qualora si utilizzi il coltello elettronico, farlo girare solamente quando è in posizione davanti alla trafila e coperto in maniera inaccessibile dal suo riparo.

Modi di funzionamento

La macchina funziona in modo manuale. Decide cioè l'operatore il susseguirsi delle operazioni. Solo il coltello funziona in maniera automatica.

Il coltello funziona quando la macchina estrude la pasta, cioè quando l'interruttore/ selettore è su posizione 2.

Girare l'interruttore con la descrizione del coltello, regolare poi la velocità della lama con il potenziometro in basso a destra della scheda comandi, scegliendo la velocità in base alla lunghezza della pasta.

Accensione dell'apparecchiatura

Girare l'interruttore 0/1 giallo e rosso, posto sulla base per dare tensione all'impianto elettrico. Eseguire poi la procedura di accensione.

Programmazione dell'apparecchiatura

Non è necessaria nessuna programmazione.

Attrezzaggio

Prima cosa, inserire la coclea. Accertarsi che sia inserita dalla parte giusta e che sia dentro all'innesto a baionetta. Appoggiare la trafila al canotto della macchina, facendo attenzione che il perno in acciaio entri nel foro della trafila. Se l'operazione è giusta, la trafila rimane sospesa e appoggiata al bocchettone.

Avvitare la ghiera.

Secondo, inserire il mescolatore.

Assicurarsi della sua posizione corretta con l'innesto. Se l'innesto risulta difficile, togliere il mescolatore. Chiudere la griglia. Far girare brevemente la macchina. Ripetere l'operazione.

Una volta inserito il mescolatore, avvitare il pomolo esterno che lo sostiene. Chiudere la griglia.

La macchina è pronta all'uso.

La presente macchina è provvista di raffreddamento ad acqua del bocchettone. Il collegamento viene effettuato nella parte posteriore della macchina. Sono presenti due attacchi per la canna dell'acqua. Uno collega la macchina tramite un tubo ad un rubinetto che fornirà un filo d'acqua per raffreddare il bocchettone, l'altro ad una secchia o ad apposito scarico per l'acqua a perdere.

N.B. E' indipendente quali dei due attacchi usare per il carico e scarico dell'acqua.

Su richiesta si può avere un piccolo refrigeratore d'acqua, a circuito chiuso, evitando così l'acqua a perdere.



Regolazione

L'unica regolazione che si può fare è la velocità del coltello con l'apposito potenziometro.

Carico/scarico del materiale

Vedi spiegazione alla voce: *USI PREVISTI*.

Avviamento

Attivare interruttore generale 0 / 1

Comando manuale

Ogni opzione.

Comando automatico

Assente su questa versione.

Arresto normale

Premere il bottone con la scritta **STOP** (nero) .

Solleverla la griglia.

Mettere l'interruttore/ selettore su **0** .

Arresto di emergenza

Solleverla la griglia. Spegnerla l'interruttore generale.

Premere fungo / STOP d'emergenza.

Riavviamento

PERICOLO	Prima di riavviare l'apparecchiatura, individuare ed eliminare le cause che hanno determinato la necessità di arresto di emergenza.
-----------------	---

Riattivare fungo d'emergenza.

Chiudere la griglia.

Riattivare l'interruttore principale.

Scegliere l'opzione desiderata.

Premere **AVVIO**.

Arresto comando dai circuiti di sicurezza

In caso di surriscaldamento del motore, dovuto ad un sovraccarico, il termico salvamotore arresta la macchina sino al raffreddamento del motore.

Spegnimento

Fermare la macchina. Mettere l'interruttore/ selettore su 0. Posizionare su 0 l'interruttore generale.

NOTA	Pulire sempre l'apparecchiatura e la zona di lavoro al termine del ciclo di lavorazione.
-------------	--

Capitolo 7

Manutenzione

Zone pericolose e rischi residui

PERICOLO	Rischi di scosse elettriche e movimenti intempestivi durante la manutenzione. Isolare l'apparecchiatura dalle fonti di alimentazione di energia (vedi Isolamento dalle fonti di alimentazione di energia).
-----------------	--

Manutenzione ordinaria

Rientrano nella manutenzione ordinaria tutte quelle operazioni che possono essere eseguite dall'utilizzatore. Si tratta di operazioni di pulizia, di ispezioni periodiche e preventive che consentono l'utilizzo in sicurezza dell'apparecchiatura.

Pulizia

Al termine di ogni giornata lavorativa eseguire **un'accurata** pulizia generale dell'apparecchiatura, in particolare delle seguenti zone: **vasca, coclea, pomolo, trafilatura, mescolatore**.

Per la pulizia delle trafile, consigliamo: dopo l'uso lasciare in bagno d'acqua con un po' d'aceto. Prima del successivo utilizzo, lavare con acqua corrente calda. Montare la trafilatura in macchina ed eliminare la prima pasta che fuoriesce.

Punti di pulizia

Attrezzi e prodotti per la pulizia

Utilizzare utensili che non siano di ferro, possono provocare ruggine. Una volta secca, la pasta, con una spugnetta si stacca da sola. Pulire accuratamente con prodotti adeguati la vasca e i suoi componenti

ATTENZIONE	Evitare l'uso di solventi che danneggiano la vernice e i materiali sintetici. In particolare, evitare l'uso di benzina, diluente nitro-percloro e trielina.
-------------------	---

Operazioni periodiche

Operazione	Frequenza	Procedura	Precauzioni
Ingrassaggi	Non necessari	Nessuna	

Pulizia/sostituzione componente	Togliere le parte come da prospetto	Togliere la ghiera con trafilatura. Quindi sfilare la coclea. Stessa procedura con il mescolatore.	
---------------------------------	-------------------------------------	--	--



Manutenzione straordinaria

Per operazioni di manutenzione straordinaria (riparazioni, sostituzioni e qualsiasi altra operazione non descritta in questo manuale), rivolgersi direttamente al Venditore.

Capitolo 8

Diagnostica

In questo capitolo sono presentati e discussi un elenco di semplici problemi che possono presentarsi durante il funzionamento dell'apparecchiatura.

L'operatore incaricato degli interventi è indicato nella colonna *Operatore* della tabella seguente.

Inconveniente	Cause	Rimedi	Operatore
Macchina non parte	Spina non inserita. Fungo schiacciato. Griglia aperta	Inserire la spina. Riattivare il fungo. Chiudere griglia.	Utilizzatore
Macchina si ferma in lavoro.	Impasto troppo duro. Sbalzo di tensione.	Aggiungere liquidi. Sostituire fusibili.	Utilizzatore . Tecnico
Rottura coclea	Sbagliato senso di marcia durante l'impasto. Posizionato selettore su 2 e non su 1.	Sostituire coclea. (Danno non in garanzia)	Utilizzatore
Prodotto cambia colore	Trafila e canotto troppo caldi.	Collegare impianto di raffreddamento .	Utilizzatore

NOTA Contattare il Servizio Assistenza Tecnica per ogni altro problema non elencato nella tabella precedente o nel caso il malfunzionamento persista dopo l'intervento dell'operatore secondo le modalità indicate in tabella.

Capitolo 9

Demolizione

Una volta raggiunta la fine della vita tecnica e operativa, l'apparecchiatura deve essere disattivata. La messa fuori servizio e in condizioni di non essere più utilizzata per gli scopi cui a suo tempo era stata progettata e costruita, deve poter comunque rendere possibile il riutilizzo delle materie prime che la costituiscono.

NOTA	Il Venditore non assume alcuna responsabilità per danni a persona, animali domestici o cose derivanti dal riutilizzo di singole parti dell'apparecchiatura per funzioni o situazioni di montaggio differenti da quelle originali.
-------------	---

Procedura di disattivazione

Spegnere la macchina e scollegarla dalla linea elettrica. Richiedere sempre l'intervento di un tecnico.

Indicare la procedura di spegnimento e scollegamento dalle alimentazioni ed eventualmente di smontaggio o bloccaggio delle parti che possono causare pericoli.

ATTENZIONE	In caso di movimentazione dell'apparecchiatura, fare riferimento a <i>Trasporto</i> .
-------------------	---

PERICOLO	Affidare gli oli all'Ente preposto allo smaltimento degli oli esausti.
-----------------	--

PERICOLO	L'apparecchiatura è realizzata con materiali non biodegradabili. Portare l'apparecchiatura in un deposito autorizzato allo smaltimento.
-----------------	---

SMANTELLAMENTO E SMALTIMENTO

Nel caso in cui si volesse procedere allo smantellamento della macchina, separarne i vari componenti per tipologia di materiale e provvederne poi allo smaltimento in conformità a leggi e norma vigenti; di seguito sono riportate le voci più significative.

Acciaio inossidabile: griglie, alberi, mescolatore, vasca.

Acciaio, verniciato o non: carter, basamento.

Plastica, gomma: piedini.

Materiale vario: motori (avvolgimenti in rame), componenti elettrici e elettronici.

Le parti contaminate da lubrificanti (es. ingranaggi, catene con grasso) dovranno essere smaltiti separatamente.

Incaricare ditte specializzate in materia di smaltimento rifiuti nel rispetto delle vigenti leggi.

Ai sensi dell'Art.13 del Decreto legislativo 25 Luglio 2005, n.° 151 "Attuazione delle Direttive 2002/95/CE, 2002/96/CE e 2003/ 108/ CE, relative alla riduzione dell'uso di sostanze pericolose nelle apparecchiature elettriche ed elettroniche, nonché allo smaltimento dei rifiuti".

Il simbolo del cassonetto barrato riportato sull'apparecchiatura o sulla confezione indica che il prodotto, alla fine della sua vita utile, deve essere raccolto separatamente dagli altri rifiuti.

La raccolta differenziata dell'apparecchiatura giunta a fine vita è organizzata e gestita dal produttore.

L'utente che vorrà disfarsene dovrà quindi contattare il produttore e seguire il sistema che questo ha adottato per consentire la raccolta separata del prodotto.

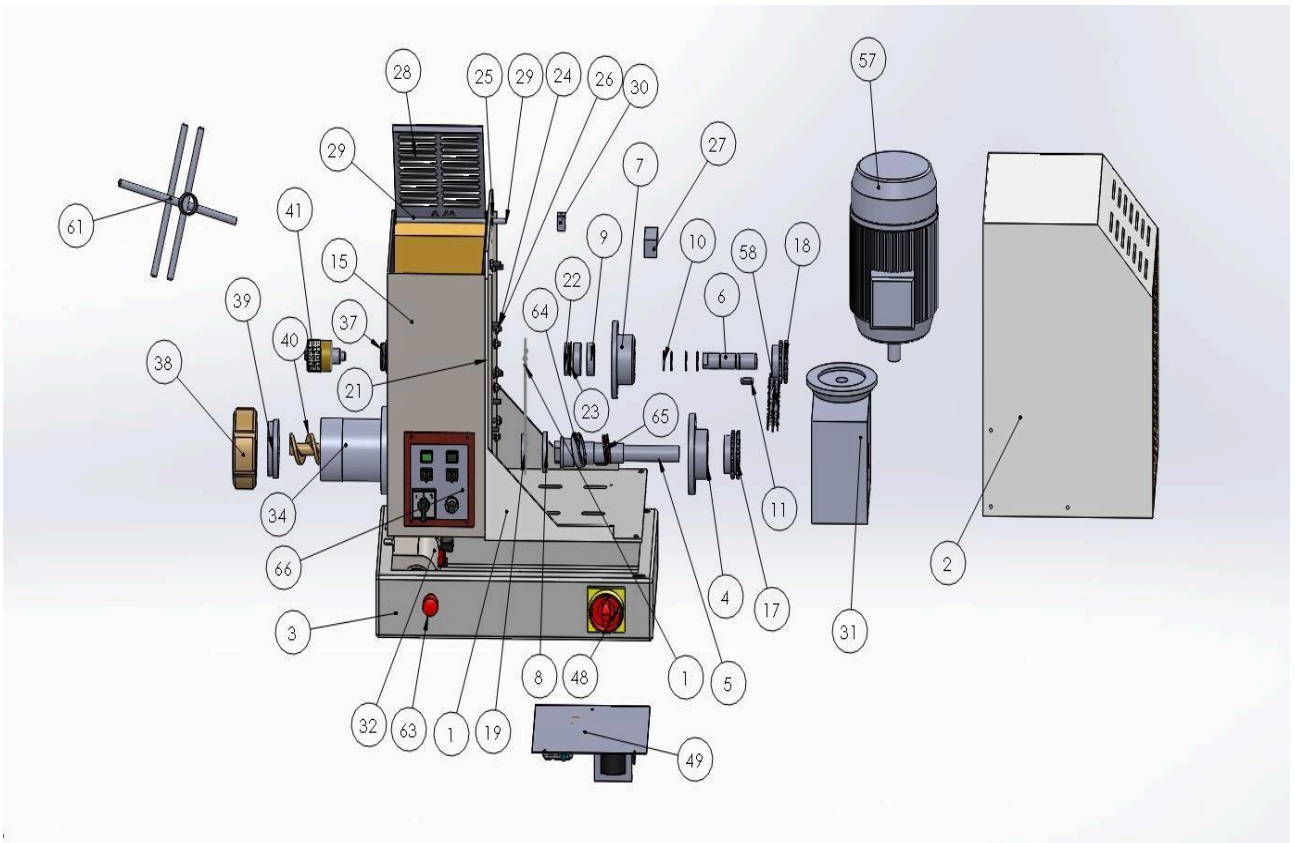
L'adeguata raccolta differenziata per l'avvio successivo dell'apparecchiatura dismessa al riciclaggio, al trattamento e allo smaltimento ambientalmente compatibile contribuisce ad evitare possibili effetti negativi sull'ambiente e sulla salute e favorisce il reimpiego e/o riciclo dei materiali di cui è composta la stessa. Lo smaltimento abusivo del prodotto da parte del detentore comporta l'applicazione delle sanzioni amministrative previste dalla normativa vigente.



Capitolo 10 Esploso con componenti

1. Squadra
2. Carter posteriore
3. Piedestallo
4. Flangia inferiore
5. Albero principale
6. Albero per mescolatore
7. Flangia superiore
8. Anello di tenuta (Mim)
9. Cuscinetto
10. Seeger
11. Chiavetta
12. Componenti vasca
- 13.
- 14.
15. Vasca
16. Vasca
17. Pignone Z 24
18. Pignone Z 21
19. Bronzina inferiore
- 20.
- 21.
22. Bronzina
23. Anello di tenuta (Mim)
24. Tirante M8
25. Rondella M8
26. Dado M8
27. Micro
28. Griglie di protezione
29. Perno griglia
30. Eccentrico micro
31. Riduttore
32. Ventilatore
- 33.
34. Canotto
- 35.
- 36.
37. Attacco pomolo
38. Ghiera
39. Trafila
40. Coclea
41. Pomolo
- 42.
- 43.
44. Componenti
- 45.
- 46.
- 47.
48. Interruttore generale
49. Scheda potenza
- 50.
- 51.
52. Componenti
- 53.
- 54.
- 55.
- 56.
57. Motore
58. Catena doppia
- 59.
- 60.
61. Mescolatore
- 62.
63. Fungo Emergenza
64. Cuscinetto
65. Cuscinetto reggispira
66. Pannello comandi

- 67.
- 68. Componenti
- 69.
- 70.
- 71.
- 72.
- 73.
- 74.
- 75.
- 76.
- 77.
- 78.
- 79.
- 80.





ChefLine

Viale dell'Industria, 23 - 35023 - BAGNOLI DI SOPRA (PD)

Tel. +39 049 5342967 - WhatsApp. +39 366 8630408

e-mail: [**info@chefline.it**](mailto:info@chefline.it)

web site: [**www.chefline.it**](http://www.chefline.it)