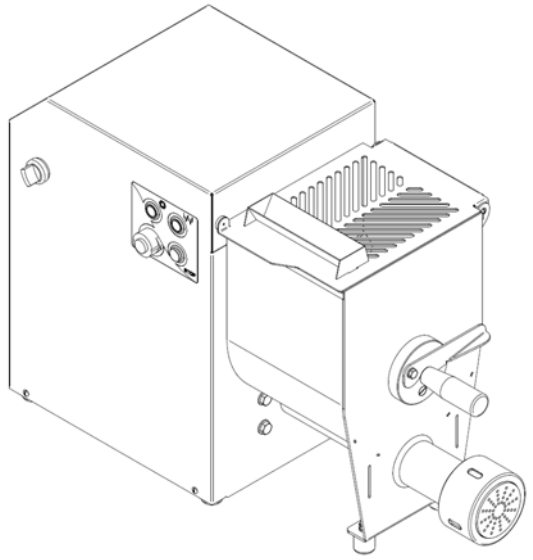
CENTRO RIVENDITORE
AUTORIZZATO



Ed. 001 04/2015

MANUALE DI ISTRUZIONI, PER USO E MANUTENZIONE

INDICE

1. Consegna e garanzia **5**
- 1.1 Premessa.
- 1.2 Conservazione e impiego del presente manuale
- 1.3 Garanzia
- 1.4 Descrizione della macchina
- 1.5 Uso previsto
- 1.6 Usi non consentiti
- 1.7 Dati anagrafici
  - 1.7.1 Targhe di avvertenza e pericolo
- 1.8 Protezioni e dispositivi di sicurezza
- 1.9 Posti di lavoro

2. Caratteristiche tecniche **9**
- 2.1 Parti principali
- 2.2 Caratteristiche tecniche
- 2.3 Dimensioni e peso della macchina.
- 2.4 Livello del rumore emesso
- 2.5 Schemi elettrici
  - 2.5.1 Schema elettrico monofase

3. Comandi e indicatori **11**
- 3.1 Elenco dei comandi e indicatori

4. Collaudo, trasporto, consegna e installazione **11**
- 4.1 Collaudo
- 4.2 Consegna e movimentazione della macchina
- 4.3 Installazione
  - 4.3.1 Smaltimento imballi
  - 4.3.2 Movimentazione della macchina
- 4.4 Allacciamento all'impianto elettrico
  - 4.4.1 Macchina monofase da 220 Volt 50 hz

5. Avviamento e arresto **13**
- 5.1 Verifica del corretto collegamento elettrico
- 5.2 Verifica presenza ed efficienza delle protezioni e sicurezze
- 5.3 Verifica efficienza del pulsante di arresto
- 5.4 Avviamento della macchina
- 5.5 Arresto della macchina

6. Uso dela macchina **13**
- 6.1 Prescrizioni
- 6.2 Preparazione impasto
- 6.3 Trafilazione
- 6.4 Uso Tagliapasta

7. Manutenzione **14**
7.1 Lubrificazione
7.2 Pulizia della macchina
7.3 Smontaggio ghiera, trafila, elica e pulizia bocca
7.3.1 Manutenzione trafile
7.3.2 Montaggio elica, trafila e ghiera
7.4 Smontaggio pala e pulizia vasca
7.4.1 Montaggio pala
7.5 RAEE Rifiuti di Apparecchiature Elettriche ed Elettroniche

8. Inconvenienti e rimedi **17**
8.1 Inconvenienti, cause e rimedi.

7.5 RAEE Rifiuti di Apparecchiature Elettriche ed Elettroniche

INFORMAZIONE AGLI UTENTI

Ai sensi dell'art.13 del Decreto legislativo 25 luglio 2005 ,n.151 "Attuazione delle Direttive2002/95/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 sua confezione indica che il prodotto alla fine della propria vita utile deve essere raccolto separatamente dagli altri rifiuti.

La raccolta differenziata della presente apparecchiatura giunta a fine vita è organizzata e gestita dal produttore. L'utente che vorrà disfarsi della presente apparecchiatura dovrà quindi contattare il produttore e seguire il sistema che questo ha adottato per consentire la raccolta separata dell'apparecchiatura giunta a fine vita.

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 l'apparecchiatura.

Lo smaltimento abusivo del prodotto da parte del detentore comporta l'applicazione delle sanzioni amministrative previste dalla normativa vigente.

8 - Inconvenienti e rimedi

8.1 - Inconvenienti cause e rimedi

Inconvenienti

1 - La macchina non parte
2 - La ventola non funziona
3 - La pasta non esce

Cause

1.1 - L'interruttore differenziale è in posizione "0".
1.2 - L'interruttore di spina è in posizione "0"
1.3 - Pulsante avvio non funziona
1.4 - Controllare che tutti i dispositivi di sicurezza siano montati e presenti

2.1 - non è stato acceso l'interruttore luminoso
2.2 - La ventola si è bruciata

3.1 - La trafila è sporca
3.2 - La macchina sta girando in modalità impastatrice

Rimedi

1.1 - Portare l'interruttore in posizione "I"
1.2 - Portare l'interruttore in posizione "I"
1.3 - Interpellare l'assistenza tecnica
1.4 - Controllare i dispositivi di sicurezza

2.1 - Accendere la ventola tramite l'interruttore luminoso
2.2 - Contattare l'assistenza

3.1 - Pulire la trafila
3.2 - Spegnere la macchina e premere il pulsante trafilatrice

7.4 - Smontaggio pala e pulizia vasca

- Sbloccare l'asta di fissaggio pala, sollevando la leva (fig. 7.4.1)
- Afferrare l'asta di fissaggio dal pomello e tirare fino ad estrarla liberando così la pala
- Aprire il coperchio ed estrarre la pala sfilandola dalla sede dov'è inserita.
- Pulire e lavare bene la pala
- Pulire e lavare bene l'interno della vasca di impasto eliminando qualsiasi residuo di prodotto lavorato

Fig. 7.4.1

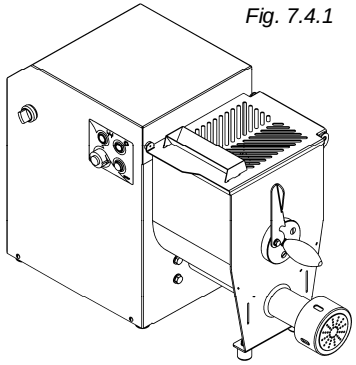


Fig. 7.4.2

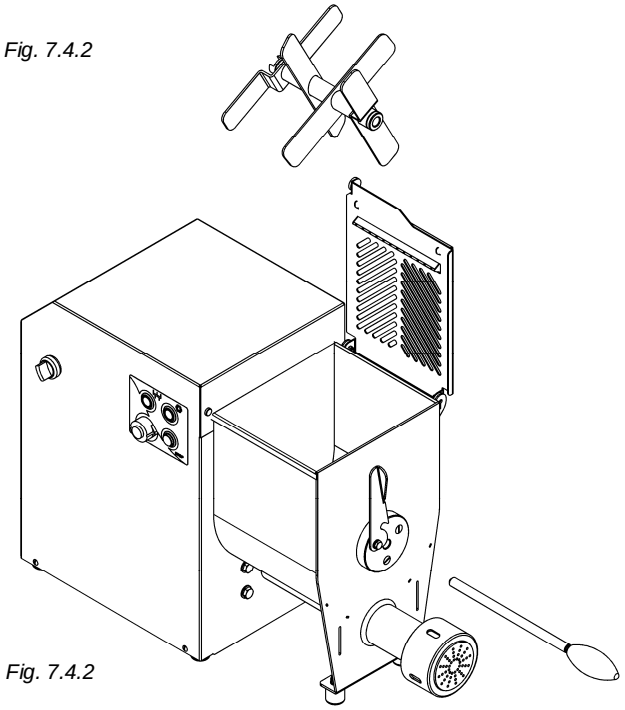


Fig. 7.4.2

7.4.1 - Montaggio pala

- Con coperchio sollevato inserire la pala nella vasca facendo attenzione a posizionarla correttamente nell'apposita sede.
- Afferrare l'asta di fissaggio dal pomello inserirla e spingere fino a fissare la pala
- Abbassare la leva e bloccare l'asta di fisaggio pala
- Chiudere il coperchio.

1 - Consegna e garanzia

1.1 - Premessa

ATTENZIONE!

La simbologia utilizzata nel presente manuale, intende richiamare l'attenzione del lettore su punti ed operazioni pericolose per l'incolumità personale degli operatori o che presentano rischi di danneggiamenti alla macchina stessa.
Non operare con la macchina se non si è certi di aver compreso correttamente quanto evidenziato in tali note.

ATTENZIONE!

Alcune illustrazioni contenute nel presente manuale, per motivi di chiarezza, rappresentano la macchina o parti di essa con pannelli o carter rimossi.
Non utilizzare la macchina in tali condizioni, ma solamente se provvista di ogni protezione correttamente montata e perfettamente funzionante.
Il costruttore vieta la riproduzione, anche parziale, del presente manuale e il suo contenuto non può essere utilizzato per scopi non consentiti dallo stesso.
Ogni violazione sarà perseguita a norma di legge.

1.2 - Conservazione ed impiego del presente manuale

Lo scopo del presente manuale è di portare a conoscenza degli utilizzatori della macchina mediante testi e figure di chiarimento, le prescrizioni ed i criteri essenziali relativi al trasporto, alla movimentazione, all'uso e alla manutenzione della macchina stessa. Prima di utilizzare la macchina leggere quindi attentamente questo manuale.
Conservarlo con cura nei pressi della macchina, in luogo facilmente e rapidamente raggiungibile per ogni futura consultazione. Se il manuale venisse smarrito o deteriorato, richiedere una copia al Vostro rivenditore o direttamente al fabbricante.
In caso di cessione della macchina, segnalare al costruttore gli estremi e il recapito del nuovo proprietario.
Il manuale rispecchia lo stato della tecnica al momento della commercializzazione della macchina e non può essere considerato inadeguato se a seguito di nuove esperienze ha subito successivi aggiornamenti. A tale proposito il fabbricante si riserva il diritto di aggiornare la produzione e i relativi manuali senza l'obbligo di aggiornare produzione e manuali precedenti, se non in casi eccezionali. In caso di dubbio consultare il centro di assistenza più vicino o direttamente la ditta costruttrice.
Il costruttore è teso alla continua ottimazione del proprio prodotto.
Per tale motivo la ditta costruttrice è ben lieta di ricevere ogni segnalazione o proposta tesa al miglioramento della macchina e/o del manuale. La macchina è stata consegnata all'utente alle condizioni di garanzia valide al momento dell'acquisto.
Per ogni chiarimento, contattare il Vostro fornitore.

1.3 - Garanzia

Per nessun motivo l'utente è autorizzato alla manomissione della macchina. Ad ogni anomalia riscontrata, rivolgersi al vostro fornitore.
Per ogni tentativo di smontaggio, di modifica o in generale di manomissione di un qualsiasi componente della macchina da parte dell'utilizzatore o da personale non autorizzato comporterà la decadenza della **Dichiarazione di Conformità** redatta ai sensi della Direttive CEE 2006/42, invaliderà la garanzia e solleverà la Ditta Costruttrice da danni derivanti da tale manomissione.

Il fabbricante si ritiene altresì sollevato da eventuali responsabilità nei seguenti casi:
- non corretta installazione;
- uso improprio della macchina da parte di personale non addestrato adeguatamente;
- uso contrario alle normative vigenti nel paese di utilizzo;
- mancata o maldestra manutenzione;
- utilizzo di ricambi non originali e non specifici per il modello;
- inosservanza totale o parziale delle istruzioni.

1.4 - Descrizione della macchina

La macchina in Vostro possesso è una macchina semplice, compatta, di grande rendimento e potenza.
- Poichè deve essere usata per la produzione di alimenti, i componenti sono stati scelti accuratamente per garantire la massima igiene.
  - La vasca è realizzata in acciaio inox elettrolucidato.
  - Gli utensili sono costruiti in acciaio inossidabile per garantirne maggiore durata e massima igiene.
  - Bocca in fusione di acciaio inox
  - Trafile in bronzo.
- Motori ventilati monofase con i seguenti vantaggi:
  - grande costanza di rendimento e durata del motore;
  - aumento del tempo di lavoro effettivo dovuto a minori interruzioni;
- Prevede due modalità di funzionamento: impasto e trafilazione.
- Capacità massima d'impasto 4,2 Kg (3kg di farina + 1,2 Kg di uovo)
- Possibilità di montare l'applicazione tagliapasta.

I modelli rappresentati nel presente manuale sono stati costruiti in conformità alla **Direttiva CEE 2006/42** e successive modifiche.
In caso di incidente, nessuna responsabilità può essere addebitata al costruttore se la macchina è stata modificata, manomessa, privata delle protezioni di sicurezza o utilizzata per usi non previsti dal costruttore.

1.5 - Uso previsto

La macchina è stata progettata e realizzata per produrre pasta fresca.
Deve essere utilizzata in ambienti professionali e il personale destinato all'utilizzo della macchina deve essere un operatore del settore che deve avere letto e compreso il presente manuale. Usare la macchina esclusivamente appoggiata in modo sicuro sopra ad un solido tavolo da lavoro.

1.6 - Usi non consentiti

La macchina deve essere usata esclusivamente per gli scopi previsti dal costruttore; in particolare:
- **non** utilizzare la macchina per prodotti alimentari diversi da quelli previsti dal costruttore.
- **non** utilizzare la macchina se non è stata correttamente installata con tutte le protezioni integre e correttamente montate per evitare il rischio di severe lesioni personali.
- **Non** accedere ai componenti elettrici senza avere in precedenza scollegato la macchina dalla linea di alimentazione elettrica: **si rischia la folgorazione**.
- **Rispettare** le proporzioni farina/liquido indicate. Un'errata proporzione degli ingredienti può dannaggiare anche in modo permanente la macchina.
- Non indossare capi di vestiario non conformi alle norme antinfortunistiche. Consultare il datore di lavoro circa le prescrizioni di sicurezza vigenti ed i dispositivi antinfortunistici da adottare.

7.3 - Smontaggio ghiera, trafila, elica e pulizia bocca

- Allentare la la ghiera con l'aiuto dell'apposita chiave (fornita) procedere manualmente svitandola completamente fino a toglierla.
- Estrarre la trafila pulirla e lavarla bene. Immergerla in una bacinella contenente acqua e aceto
- Estrarre l'elica dalla bocca pulirla e lavarla bene
- Rimuovere dall'interno della bocca di fuoriuscita prodotto ogni rimasuglio dell'impasto.

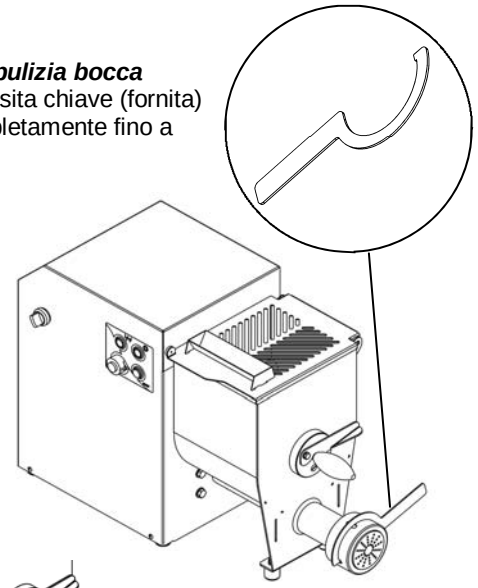


Fig. 7.3.1

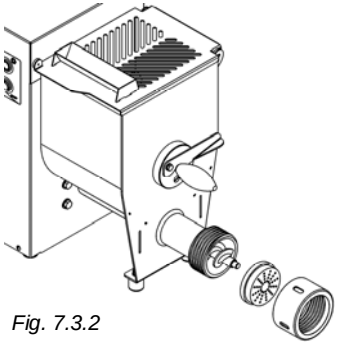


Fig. 7.3.2

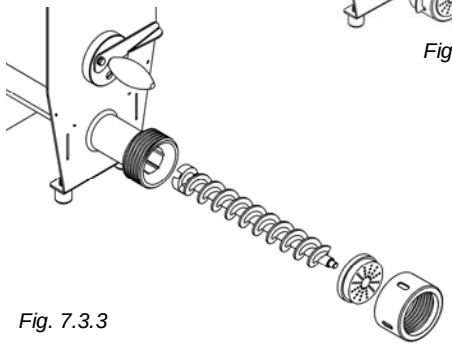


Fig. 7.3.3

7.3.1 - Manutenzione trafile

Quando non sono in uso, è consigliabile tenere le trafile in ammollo in una bacinella contenente acqua e aceto per evitare che eventuali resuidi di pasta si secchino e ostruiscano l'uscita della pasta trafilata.

7.3.2 - Montaggio elica, trafila e ghiera

- Inserire l'elica nella bocca
- Accoppiare la trafila e la ghiera (fig. 7.3.4)
- Fissare manualmente la ghiera alla bocca
- Serrare la la ghiera con l'aiuto dell'apposita chiave

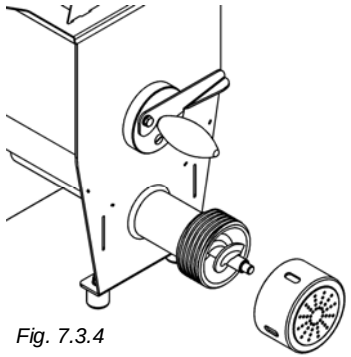


Fig. 7.3.4

6.3 - Trafilazione

- Controllare che la trafila desiderata sia all'interno della ghiera
- Avviare la macchina in modalità trafilatrice tramite il pulsante 3 (fig 3.1.1)
- La coclea metterà in pressione la pasta. Appena la pasta raggiungerà una pressione adeguata inizierà a trafilare.
- Tagliare con un coltello la pasta che esce dalla trafila a lunghezza desiderata
- Quando la vasca è scarica spegnere la macchina.

6.4 - Uso tagliapasta

- Agganciare l'applicazione tagliapasta "1" (fig 6.4.1) alla macchina inserendola nelle ferritoie poste ai lati della bocca di uscita prodotto.
- Innestare il connettore "2" (fig. 6.4.1) nel connettore "3" (fig 6.4.1)
- Avviare la macchina in modalità trafila
- Agire sul potenziometro "4" (fig 6.4.1) per variare la velocità di rotazione del coltello tagliapasta in modo da tagliare la pasta alla lunghezza desiderata

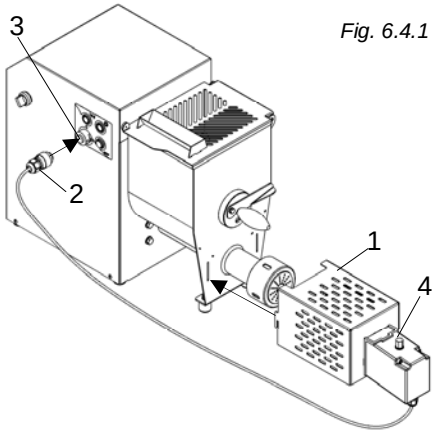


Fig. 6.4.1

7 - Manutenzione

7.1 - Prescrizioni

ATTENZIONE! Ogni intervento di manutenzione e di pulizia della macchina deve essere eseguita solamente a macchina ferma e scollegata dalla rete elettrica.
La zona dove si eseguono gli interventi di manutenzione deve essere sempre pulita ed asciutta.
Non consentire al personale non autorizzato di intervenire sulla macchina.
Ogni eventuale sostituzione di componenti, compreso la sostituzione dell'utensile deve essere effettuata con ricambi originali presso le officine autorizzate o direttamente dal costruttore.

7.1 - Lubrificazione

La macchina non necessita di lubrificazione.

7.2 - Pulizia della macchina

ATTENZIONE!
Scollegare la macchina dalla linea elettrica prima di pulirla.
Non pulire la macchina con un getto d'acqua.
Con una spugna imbevuta in acqua e con idonei sgrassanti neutri (pH 7) e non tossici, eliminare dalla macchina ogni residuo di lavorazioni.
Non utilizzare benzina, solventi o altri liquidi infiammabili come detergenti; ricorrere invece a solventi commerciali autorizzati non tossici e non infiammabili, ma espressamente destinati alla pulizia di componenti per uso alimentare.
Adeguare le protezioni da utilizzare nella pulizia e disinfezione in base al prodotto adottato. Seguire le istruzioni dei prodotti utilizzati.

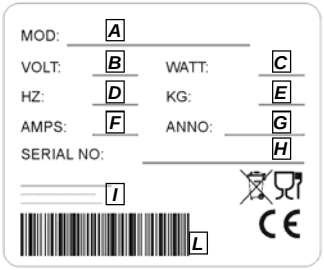
- **Non** avviare la macchina in avaria.
- Prima di usare la macchina, accertarsi che qualsiasi condizione pericolosa per la sicurezza sia stata opportunamente eliminata. In presenza di qualsiasi irregolarità, arrestare la macchina ed avvertire i responsabili della manutenzione.
- **Non** consentire al personale non autorizzato di intervenire sulla macchina.

Il trattamento di urgenza in caso di incidente causato dalla corrente elettrica provvede in prima istanza di staccare l'infortunato dal conduttore (poichè di solito ha perso i sensi). Questa operazione è pericolosa. L'infortunato in questo caso è un conduttore: toccarlo significa rimanere folgorati.
E' opportuno pertanto staccare i contatti direttamente dalla valvola di alimentazione della linea, o se ciò non è possibile, allontanare la vittima servendosi di materiali isolanti (bastoni di legno o di pvc, stoffa, cuoio, ecc...). E' opportuno fare intervenire prontamente personale medico e ricoverare il paziente in ambiente ospedaliero.

1.7 - Dati anagrafici

Una esatta descrizione del "**Modello**", del "**Numero di matricola**" e l'"**Anno di costruzione**" della macchina faciliterà risposte rapide ed efficaci da parte del ns. servizio di assistenza. Si raccomanda di indicare il modello della macchina e il numero di matricola ogni volta che si contatta il servizio di assistenza.
Rilevare i dati dalla targa rappresentata in fig. 1.7.1. Come promemoria suggeriamo di riportare i dati della macchina di cui siete in possesso, nella tabella seguente:

Macchina modello……..
N° di matricola……
Anno di costruzione……..
Tipo……..



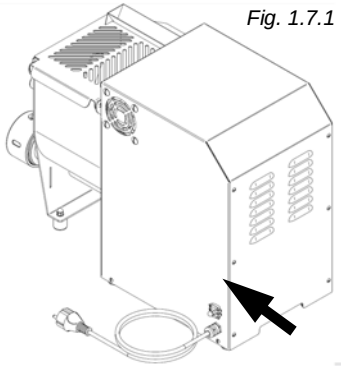


Fig. 1.7.1

A = modello della macchina
B = Alimentazione
C = potenza motore
D = frequenza motore Hz
E = Peso
F = Amperaggio
G = Anno di costruzione
H = N° Matricola
I = Produttore
L = Codice a barre

ATTENZIONE!
Non alterare per nessun motivo i dati riportati sulla targhetta.

1.7.1 - Targhe di avvertenza e di pericolo (fig. 1.7.2)

ATTENZIONE!

Con la macchina allacciata alla rete elettrica non intervenire sui componenti elettrici. Si rischia la folgorazione. ***Rispettare le avvertenze richiamate dalle targhe. L'inosservanza può causare lesioni personali.***

Accertarsi che le targhe siano sempre presenti e leggibili.
In caso contrario applicarle o sostituirle.

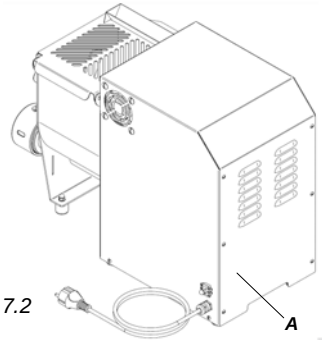


Fig. 1.7.2



1.8 - Protezioni e dispositivi di sicurezza

ATTENZIONE!

Prima di procedere all'uso della macchina accertarsi del corretto posizionamento ed integrità dei dispositivi di sicurezza.
Verificare all'inizio di ogni turno di lavoro la loro presenza ed efficienza. In caso contrario avvertire il responsabile alla manutenzione.

1 - Sensore presenza coperchio.
Non permette l'accensione della macchina in caso di coperchio alzato.

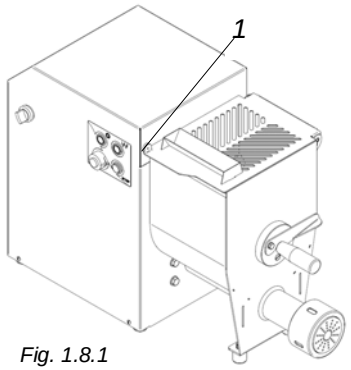


Fig. 1.8.1

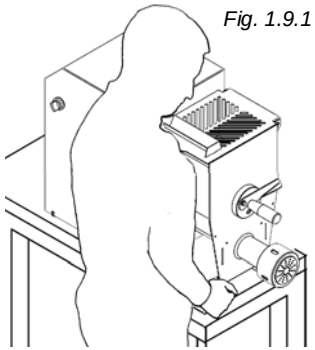
ATTENZIONE!

Non manomettere in nessun caso i dispositivi di sicurezza.

1.9 - Posti di lavoro

La corretta postazione che l'operatore deve occupare per ottimizzare il lavoro con la macchina è indicata nella fig. 1.9.1.

Fig. 1.9.1



5 - Avviamento e arresto

5.1 - Verifica del corretto collegamento elettrico

Collegare la spina alla presa della corrente elettrica e premere il pulsante di marcia (3 Fig. 3.1.1). La macchina si aziona in modalità trafilatrice, controllare che il senso di rotazione dell'elica sia antiorario.
Se il senso di rotazione è contrario, scollegare la macchina dalla corrente elettrica e rivolgersi al vostro fornitore.

Nota: *Nelle macchine allacciate ad una linea monofase e realizzate per una tale alimentazione, il corretto senso di rotazione viene definito direttamente dal costruttore.*

5.2 - Verifica presenza ed efficienza delle protezioni e delle sicurezze

1 - Coperchio superiore.

Verificare che quando viene aperto il coperchio superiore la macchina si ferma.
Con coperchio aperto la macchina ***NON*** *deve funzonare.*

5.3 - Verifica efficienza del pulsante di arresto (5 fig. 3.1.1)

Con macchina allacciata alla rete e utensile in movimento, premere il pulsante di arresto (5 Fig. 3.1.1). La macchina deve fermarsi.

5.4 - Avviamento della macchina (1 o 3 fig. 3.1.1)

Dopo aver collegato correttamente la macchina alla rete di alimentazione elettrica, per avviarla premere il pulsante di impasto (1 Fig. 3.1.1) o trafilazione (3 Fig. 3.1.1), e la macchina si aziona.

5.5 - Arresto della macchina (fig. 3.1.1)

Per arrestare la macchina, premere il pulsante di arresto, "5" Fig. 3.1.1.

6 - Uso della macchina

6.1 - Prescrizioni

ATTENZIONE!

Solamente il personale autorizzato può intervenire sulla macchina.
Prima di iniziare l'uso l'operatore deve assicurarsi che tutte le protezioni siano al loro posto e che i dispositivi di sicurezza siano presenti ed efficienti.
In caso contrario spegnere la macchina e rivolgersi al preposto della manutenzione.
Assicurarsi che le la proporzione tra farina e uovo sia sempre
1kg di farina / 400g di uovo.
Prima di iniziare a lavorare preparare la macchina con trafila desiderata, elica e pala montate

6.2 - Preparazone impasto

- Inserire il mix di farine nella vasca impastatrice
- Chiudere il coperchio superiore e innestare l'imbuto "4" (fig 2.1.1) distributore sul coperchio
- Avviare la macchina in modalità impastatrice tramite il pulsante "1" (fig 3.1.1)
- Accendere la ventola di areazione motore tramite l'interruttore "7" (fig 3.1.1)
- Iniziare a versare l'uovo già sbattuto nell'imbuto distributore
- Finito di versare l'uovo attendere che l'impasto sia pronto (circa 15 min)
- Spegnere la macchina

danni all'imballo, firmare al trasportatore la bolla di ricevimento con la notazione del tipo: " Accetto, con riserva..." e la motivazione.
Aperto l'imballo, in presenza di componenti della macchina realmente danneggiati fare denuncia allo spedizioniere entro tre giorni dalla data indicata sui documenti.

4.3 - Installazione

ATTENZIONE!
La zona dove si intende installare la macchina deve essere pari solida ed il piano di appoggio deve garantire il suo sostegno in sicurezza. Inoltre occorre posare la macchina mantenendo ampio spazio intorno ad essa. Questo consente maggiore manovrabilità nelle fasi di lavoro e garantisce l'accesso nei successivi interventi di manutenzione. Predisporre intorno alla macchina una idonea illuminazione per garantire la corretta visibilità all'operatore adibito all'utilizzo della macchina.
- Togliere il cellophan che avvolge la macchina ed ogni altro imballo presente all'interno.

4.3.1 - Smaltimento imballi

I componenti dell'imballo come cartone, nylon, legni sono prodotti assimilabili ai rifiuti solidi urbani. Possono quindi essere smaltiti liberamente. Il nylon è un materiale inquinante che se bruciato produce fumi tossici. Non bruciare e non disperdere nell'ambiente ma smaltire secondo le leggi vigenti. Nel caso la macchina venga consegnata in paesi dove esistono norme particolari, smaltire gli imballi secondo quanto prescritto dalle norme in vigore.

4.3.2 - Movimentazione della macchina

ATTENZIONE!
Maneggiare la macchina con cura ed attenzione, evitando le cadute accidentali che potrebbero danneggiarla in modo grave. Per evitare eventuali strappi muscolari, nel sollevare la macchina, fare forza sulle gambe.

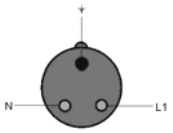
4.4 - Allacciamento all'impianto elettrico

ATTENZIONE!
Verificare che la linea elettrica di alimentazione corrisponda al valore riportato sulla targa di identificazione della macchina. Ogni intervento deve essere eseguito solamente da personale specializzato ed espressamente autorizzato dal responsabile preposto. Effettuare il collegamento ad una rete provvista di presa di terra efficiente.

4.4.1 - Macchina monofase da 220 Volt-50 Hz

In questo allestimento la macchina viene fornita con un cavo di alimentazione di sezione 3 x 1,5 mm. Questo è collegato ad una spina monofase a tre poli. Allacciare il cavo alla rete di alimentazione monofase da 220 Volt-50 Hz interponendo un interruttore differenziale magnetotermico da 16 Ampère.





In allestimenti con voltaggi diversi da quelli citati, consultare il costruttore. Nel caso si debba allungare il cavo di alimentazione, utilizzare un cavo della stessa sezione di quello installato dal costruttore.

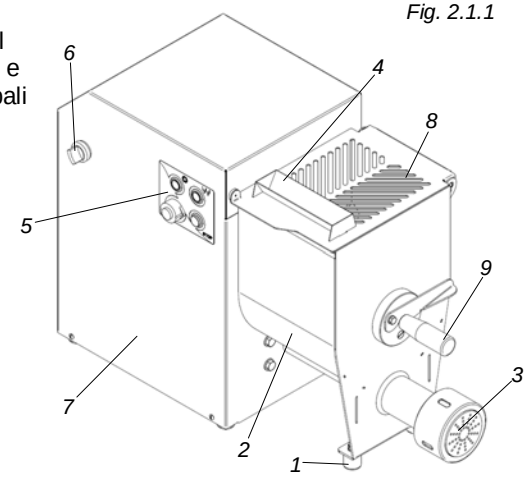
2 - Caratteristiche tecniche

2.1 - Parti principali

Per facilitare la comprensione del manuale sono di seguito elencati e rappresentati in fig. 2.1.1 i principali componenti della macchina.

1 - Piedini
2 - Vasca di impasto
3 - Trafila in bronzo
4 - Imbuto distributore
5 - Comandi
6 - Interruttore ventola
7 - Carena
8 - Coperchio interbloccato
9 - Sblocco pala

Fig. 2.1.1

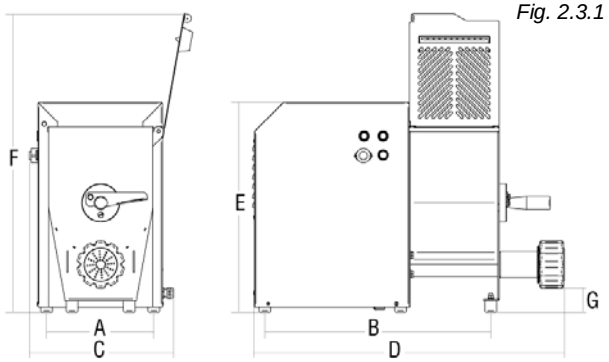


2.2 - Caratteristiche tecniche

Motore	Alimentazione	Produz. oraria	Trafile
watt/hp	V/Hz	kg/h.	ø mm
750/1	230/50	8,4	70

2.3 - Dimensioni e peso della macchina

Fig. 2.3.1



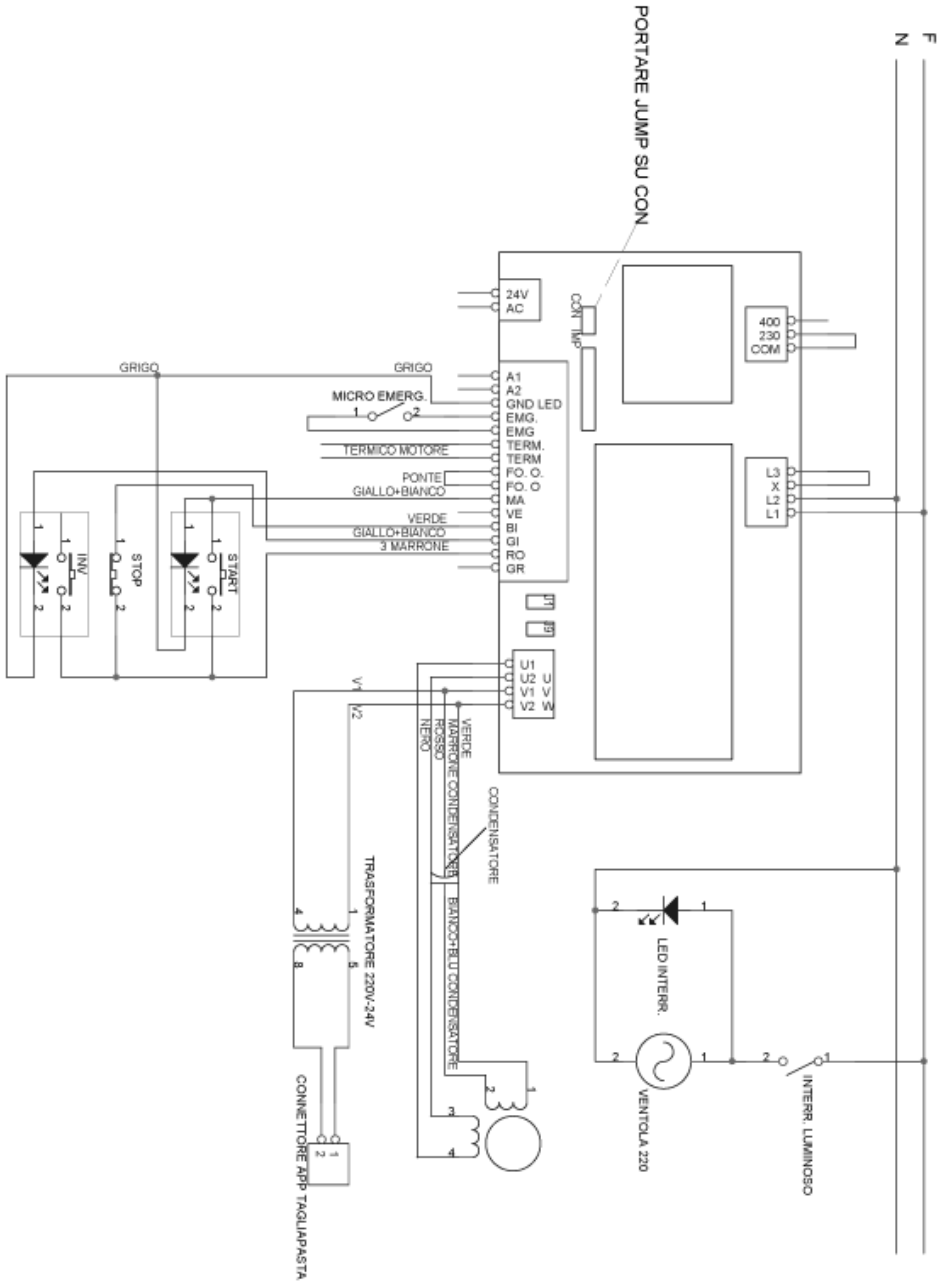
A	B	C	D	E	F	G	Peso netto
mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	kg
226	476	305	665	442	630	50	42

2.4 - Livello del rumore emesso

I rilevamenti del rumore emesso dalla macchina indicano che il livello equivalente di rumorosità é inferiore a 70 dBA.

2.5 - Schemi elettrici

2.5.1 - Schema elettrico monofase



3 - Comandi e indicatori

3.1 - Elenco comandi ed indicatori

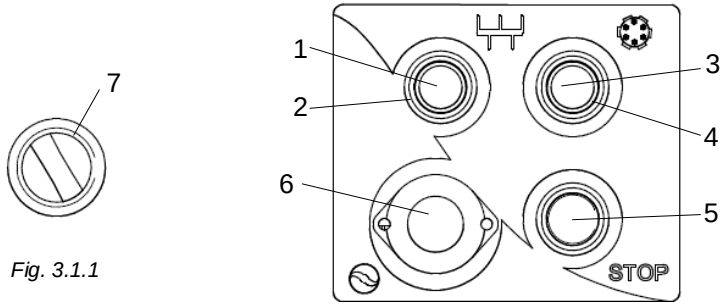


Fig. 3.1.1

- Pulsante avvio impastatrice (1 fig. 3.1.1)
Premendo questo pulsante si avvia la macchina in modalità impastatrice: si attiva la pala che, ruotando in senso orario, porta gli ingredienti contenuti all'interno della vasca, verso il fondo della stessa e ne consente la miscelazione. Alla pressione di questo pulsante si accende il led (2 fig. 3.1.1) che rimarrà acceso per tutto il tempo di lavorazione in modalità impasto.

- Pulsante di avvio trafilazione (3 fig. 3.1.1)
Premendo questo pulsante si avvia la macchina in modalità trafilazione: si attiva l'elica che, ruotando in senso antiorario, spinge il prodotto contenuto all'interno della vasca e precedentemente impastato, verso la trafila. La pasta inizia a trafilare. Alla pressione di questo pulsante si accende il led (4 fig. 3.1.1) che rimarrà acceso per tutto il tempo di lavorazione in modalità trafilazione.

5 - Pulsante di arresto
Premere per arrestare la macchina.

6 - Connettore applicazione tagliapasta
Necessario per collegare l'applicazione tagliapasta se presente.

7 - Interruttore ventola luminoso.
Ruotare in senso orario per avviare la ventola di areazione interna che ha la funzione di raffreddare il motore. Azionando questo interuttore si accende un led interno alla manopola.

4 - Collaudo, trasporto, consegna e installazione

4.1 - Collaudo

La macchina in Vostro possesso è stata collaudata presso i nostri stabilimenti per verificarne il buon funzionamento e la corretta regolazione. Durante tale collaudo vengono effettuate prove di lavoro su materiale simile a quello lavorato dall'utilizzatore.

4.2 - Consegna e movimentazione della macchina

Tutto il materiale spedito è stato accuratamente controllato prima della consegna allo spedizioniere. Salvo diversi accordi con il cliente, la macchina viene avvolta con nylon e reggettata sul bancale, le viene infilato sopra il cartone il quale sarà anch'esso reggettato sul bancale. Al ricevimento della macchina, verificare l'integrità dell'imballo. In presenza di