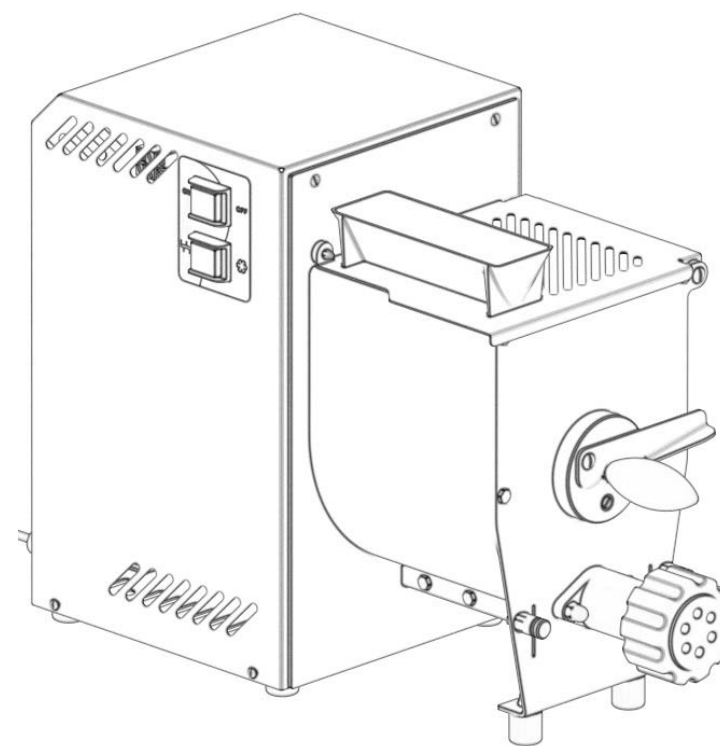




**CENTRE REVENDEUR
AGRÉÉ**

Machine pour pâtes fraîches



Ed. 002 - 03/2018

MANUEL D'UTILISATION ET ENTRETIEN

8 - Problèmes et solutions

8.1 - Problèmes, causes et solutions

Problèmes	Causes	Solutions
La machine ne démarre pas	L'e disjoncteur est sur "0".	Mettre le disjoncteur sur "I"
	L'e disjoncteur de fiche est sur "0".	Mettre l'interrupteur sur "I"
	Le bouton de marche ne fonctionne pas	Contacteur l'assistance technique
	dispositifs de sécurité ne sont pas montés correctement ou ne sont pas présents.	Contrôler que tous les dispositifs de sécurité sont montés et présents
Le ventilateur ne fonctionne pas	L'interrupteur bimétallique est grillé	Contacter l'assistance
	Le ventilateur est grillé	
Les pâtes ne sortent pas	La filière est sale	Nettoyer la filière
	La machine tourne en mode pétrissage	Éteindre la machine et presser le bouton Tréfileuse

7.5 DEEE Déchets d'Équipements Électriques et Électroniques



Aux termes de l'art. 13 du Décret législatif italien du 25 juillet 2005 n°151 "Application des Directives 2002/95/CE, 2002/96/CE et 2003/108/CE en matière de réduction de l'utilisation de substances dangereuses dans les appareils électriques et électroniques, ainsi que d'élimination des déchets"

Le symbole du conteneur barré figurant sur l'équipement ou sur son emballage indique que le produit, en fin de vie, doit être éliminé séparément des autres déchets.

Le tri sélectif de cet équipement arrivé en fin de vie est organisé et géré par le fabricant. L'utilisateur souhaitant se débarrasser de cet équipement devra donc contacter le fabricant et suivre le système que ce dernier a adopté pour permettre le tri sélectif de l'équipement arrivé en fin de vie.

L'opportunité de tri sélectif pour destiner l'équipement hors d'usage au recyclage, au traitement et à l'élimination respectueuse de l'environnement contribue à éviter les possibles effets néfastes sur l'environnement et la santé et favorise la réutilisation et/ou le recyclage des matériaux dont l'équipement est composé.

L'élimination abusive du produit par son détenteur entraîne l'application des sanctions administratives prévues par la législation en vigueur.

TABLE DES MATIÈRES

1. Livraison et garantie	4
1.1 Avant-propos	
1.2 Conservation et utilisation du manuel	
1.3 Garantie	
1.4 Description de la machine	
1.5 Usage prévu	
1.6 Usages impropres	
1.7 Caractéristiques techniques	
1.7.1 Plaques de mise en garde et de danger	
1.8 Protections et dispositifs de sécurité	
1.9 Postes de travail	
2. Caractéristiques techniques	10
2.1 Principaux composants	
2.2 Caractéristiques techniques	
2.3 Dimensions et poids de la machine	
2.4 Niveau de bruit	
2.5 Schémas électriques	
2.5.1 Schéma électrique monophasé	
3. Commandes et indicateurs	13
3.1 Liste des commandes et indicateurs	
4. Essais, transport, livraison et installation	13
4.1 Essais	
4.2 Livraison et manutention de la machine	
4.3 Installation	
4.3.1 Élimination des emballages	
4.3.2 Manutention de la machine	
4.4 Branchement à l'installation électrique	
4.4.1 Machine en monophasé 220 Volt 50 hz	
5. Mise en marche et arrêt	15
5.1 Vérification du branchement électrique	
5.2 Contrôle de la présence et du fonctionnement des protections et sécurité	
5.3 Vérification du fonctionnement du bouton d'arrêt	
5.4 Mise en marche de la machine	
5.5 Arrêt de la machine	
6. Utilisation de la machine	16
6.1 Spécifications	
6.2 Préparation de la pâte	
6.3 Tréfilage	
6.4 Usage de la coupeuse	
7. Entretien	17
7.1 Spécifications	
7.2 Lubrification	
7.3 Nettoyage de la machine	
7.3.1 Retrait des ustensiles	
7.4 DEEE Déchets d'Équipements Électriques et Électroniques	
8. Problèmes et solutions	19
8.1 Problèmes, causes et solutions.	

1 - Livraison et garantie

1.1 - Avant-propos

ATTENTION !

Les symboles retrouvés dans le manuel sont là pour attirer l'attention du lecteur sur les points et opérations dangereux pour la sécurité de l'opérateur ou qui présentent des risques de détérioration de la machine.

Ne pas intervenir sur la machine sans avoir la certitude d'avoir bien compris le contenu de ces mises en garde.

ATTENTION !

Certaines illustrations du manuel, dans un souci de clarté, représentent la machine ou des parties de la machine avec des panneaux ou capots retirés.

Ne pas utiliser la machine dans ces conditions. La machine devra être utilisée uniquement avec ses protections correctement installées et en parfait état de fonctionnement. Toute reproduction, en tout ou partie, de ce manuel est interdite. Son contenu ne pourra être utilisé à des fins non autorisées par le fabricant de la machine. Toute infraction sera passible de sanctions prévues par la loi.

1.2 - Conservation et utilisation du manuel

Ce manuel a pour objet d'informer les utilisateurs de la machine, avec des textes et des illustrations, des spécifications et des critères essentiels en matière de transport, de manutention et d'entretien de la machine. Ce manuel doit donc être lu avec attention avant d'utiliser la machine. Il doit être conservé avec soin à proximité de la machine, en un lieu facilement et rapidement accessible pour toute consultation. En cas de perte ou de détérioration du manuel, nous vous invitons à en demander un exemplaire à votre revendeur, ou directement au fabricant.

En cas de vente de la machine, les coordonnées du nouveau propriétaires devront être communiquées au fabricant.

Le manuel reflète l'état de la technique au moment de la commercialisation de la machine et ne peut pas être jugé inadéquat s'il a fait l'objet de mises à jour à la suite de nouvelles expérimentations. Le fabricant se réserve à ce propos le droit d'actualiser la production et les manuels correspondants sans être tenus d'actualiser les productions et manuels précédents, sauf dans les cas exceptionnels. Au moindre doute, veuillez consulter le centre d'assistance le plus proche ou directement le siège du fabricant.

Le fabricant a pour objectif de perfectionner continuellement ses produits.

L'entreprise sera donc ravie de recevoir tout signalement ou suggestion visant à l'amélioration de la machine et/ou du manuel. La machine a été livrée à l'utilisateur aux conditions de garantie valides au moment de l'achat. Pour toute précision, veuillez contacter votre fournisseur.

1.3 - Garantie

L'utilisateur n'est en aucun cas autorisé à manipuler intentionnellement la machine. Veuillez contacter votre fournisseur à la moindre anomalie constatée.

Toute tentative de démontage, modification, ou en général d'altération volontaire d'un composant de la machine opérée par l'utilisateur ou par un personnel non autorisé entraînera l'invalidation de la **Déclaration de Conformité** établie aux termes de la Directive CEE 2006/42, fera s'annuler la garantie et dégagera l'entreprise constructrice de toute responsabilité pour dom-

7 - Entretien

7.1 - Spécifications

ATTENTION ! Chaque intervention d'entretien et de nettoyage de la machine doit être effectuée uniquement avec la machine à l'arrêt et débranchée du réseau électrique. La zone de réalisation des interventions d'entretien doit toujours être propre et sèche. Interdire au personnel non autorisé d'intervenir sur la machine. Tout remplacement de composants, y compris le remplacement de l'outil doit être effectué avec des pièces de rechange originales, dans les ateliers agréés ou directement par le fabricant.

7.2 - Lubrification

La machine n'exige pas de lubrification.

7.3 - Nettoyage de la machine

ATTENTION! Débrancher la machine de la ligne électrique avant le nettoyage. Ne pas nettoyer la machine au jet d'eau.

7.3.1 - Retrait des ustensiles

À la fin de chaque cycle de fonctionnement, afin de nettoyer la machine au mieux, retirer les ustensiles de travail.

Retrait de la pale de malaxage :

1. Mettre la pale « 1 » dans la position représentée sur la fig. 7.2.1.
2. Monter le levier « 2 » et retirer la tige « 3 ».
3. Retirer la pale « 1 » en la dégageant vers le haut.

ATTENTION!

Si la lame n'est pas stable dans l'emplacement, comme le montre la Fig. 7.2.1 il ne sera pas possible de l'extraire

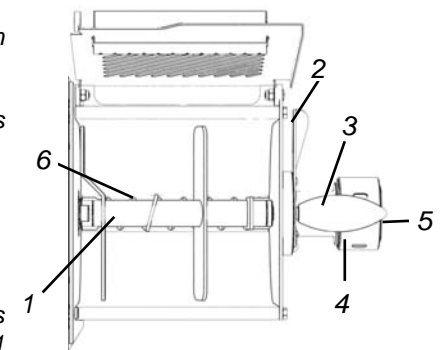


Fig. 7.2.1

Retrait de l'hélice

- 1 - dévisser la bague 4
- 2 - retirer la fillière 5
- 3 - retirer l'hélice 6

ATTENTION!

Après chaque empâtage veuillez bien nettoyer les axes entraîneurs pour assurer un emboîtement appropriée de la lame et de la vis (Fig. 7.2.2)

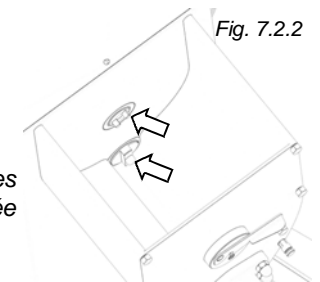


Fig. 7.2.2

6 - Utilisation de la machine

6.1 - Spécifications

ATTENTION !

Seul le personnel autorisé peut intervenir sur la machine.

Avant l'utilisation, l'opérateur doit s'assurer que toutes les protections sont en place et que les dispositifs de sécurité sont présents et qu'ils fonctionnent.

Dans le cas contraire, éteindre la machine et s'adresser à la personne chargée de l'entretien.

S'assurer que la proportion farine/œufs est toujours de 1kg de farine / 400g d'œufs.

Avant de commencer à travailler, préparer la machine avec la filière souhaitée, l'hélice et la palette montées.

6.2 - Préparation de la pâte

1. Mettre le mélange de farines dans la cuve de pétrissage
2. Fermer le couvercle supérieur et adapter l'entonnoir de distribution sur le couvercle
3. Sélectionner le mode de fonctionnement de la machine en modalité mélangeuse avec le sélecteur "2" (fig. 3.1.1).
4. Mettre la machine en marche avec le bouton "1" (fig. 3.1.1).
5. Commencer à verser les œufs battus dans l'entonnoir de distribution
6. Après avoir versé les œufs, attendre que la pâte soit prête (env. 15 min).
7. Éteindre la machine .

6.3 - Tréfilage

1. Mettre en marche la machine en mode tréfilage à l'aide du bouton 1 (fig. 3.1.1) et tréfiler environ 50 g de produit pour nettoyer le fourreau d'extrusion
2. Éteindre la machine et remplacer la filière à pâte par la filière désirée à l'intérieur de la bague
3. Mettre en marche la machine en mode tréfilage à l'aide du bouton 1 (fig. 3.1.1)
4. La vis sans fin met la pâte en pression. Dès que la pâte a atteint une pression adéquate, elle commence à tréfiler.
5. Prendre les pâtes qui sortent de la filière et les couper à la longueur souhaitée
6. Une fois la cuve déchargée, éteindre la machine.

6.4 - Usage de la coupeuse

1. Accrocher l'accessoire couteau à pâtes « 1 » (fig. 6.4.1) sur les pivots situés à l'avant de la machine à pâtes
2. Brancher la fiche « 2 » (fig. 6.4.1) dans la prise de courant
3. Mettre en marche la machine en mode tréfilage.
4. Agir sur le potentiomètre « 3 » (fig. 6.4.1) pour modifier la vitesse du couteau à pâtes afin de couper les pâtes à la longueur souhaitée.

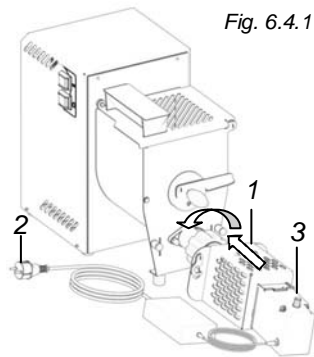


Fig. 6.4.1

gages dérivant de ces opérations.

Le fabricant décline également toute responsabilité dans les cas suivants:

- installation non correcte;
- usage impropre de la machine par un personnel non correctement formé;
- usage non conforme aux normes en vigueur dans le pays d'utilisation;
- absence d'entretien ou entretien incorrect;
- utilisation de pièces de rechange non originales et non spécifiques au modèle;
- non-respect total ou partiel des instructions.

1.4 - Description de la machine

La machine en votre possession est un dispositif simple, compact, à rendement et puissance élevés.

- Devant être utilisé pour la production d'aliments, les composants ont été sélectionnés avec attention pour garantir une hygiène la plus totale.
- La cuve est en aluminium anodisé.
- Les outils sont en acier inoxydable pour garantir une plus longue durée et une totale hygiène.
- Bouche en fonte inoxydable et filières en bronze.
- Deux modes de fonctionnement: pétrissage et étirage.
- Capacité maximale de préparation (pâte) 2,1 Kg (1,5 kg de farine + 0,6 Kg d'œufs)
- Possibilité d'installer l'application coupeuse.
- Moteurs ventilés en monophasé avec les avantages ci-après:
 - grande constance de rendement et durée du moteur;
 - augmentation du temps de travail effectif due à de moindres interruptions.

Les modèles illustrés dans ce manuel ont été réalisés conformément à la

Directive CEE 2006/42 ultérieurement modifiée.

En cas d'accident, le fabricant ne pourra en aucun cas être tenu responsable si la machine a été modifiée, manipulée intentionnellement, privée des protections de sécurité ou utilisée à des fins non prévues par le fabricant.

1.5 - Usage prévu

La machine a été conçue et réalisée pour la production de pâtes fraîches.

Elle doit être utilisée en lieux professionnels et le personnel chargé de l'utilisation de la machine doit être un opérateur du secteur, qui doit avoir lu et compris ce manuel. Utiliser la machine exclusivement posée de façon sûre sur un plan de travail résistant.

1.6 - Usages impropres

La machine doit être utilisée exclusivement aux fins prévues par le fabricant, notamment:

- **ne pas** utiliser la machine pour des produits alimentaires autres que ceux qui sont prévus par le fabricant.
- **ne pas** utiliser la machine si n'a pas été correctement installée, avec toutes les protections intactes et correctement montées afin d'éviter le risque de graves lésions corporelles.
- **Ne pas** accéder aux composants électriques sans avoir préalablement débranché la machine de la ligne d'alimentation électrique: **risque d'électrocution**.
- **Respecter** les proportions de farine/liquide indiquées. De mauvaises proportions des ingrédients peuvent endommager, y compris irréversiblement, la machine.
- Ne pas porter de vêtements non conformes aux règles de prévention des accidents. Consulter l'employeur pour les consignes de sécurité en vigueur et les dispositifs de sécurité à adopter.
- **Ne pas** mettre la machine en marche si elle est en panne.
- Avant d'utiliser la machine, s'assurer que toute condition de danger pour la sécurité ait été opportunément éliminée. En présence de toute anomalie, arrêter la machine et avertir les responsables de l'entretien.
- **Interdire** au personnel non autorisé d'intervenir sur la machine.
Le traitement d'urgence en cas d'accident provoqué par le courant électrique consiste en premier lieu à séparer la victime du conducteur (puisqu'il a en général perdu connaissance). Cette opération est dangereuse. La victime devient alors un conducteur : tout contact provoquera alors une électrocution.
Il est donc impératif de couper les contacts directement par l'alimentation de la ligne ou, en cas d'impossibilité, d'éloigner la victime en se servant de matériaux isolants (bâtons en bois ou PVC, étoffe, cuir, etc.). Demander l'intervention rapide d'un personnel médical et faire hospitaliser la victime.

5 - Mise en marche et arrêt

5.1 - Vérification du branchement électrique

Brancher la fiche à la prise de courant électrique et appuyer sur le bouton de marche (3 Fig. 3.1.1). La machine démarre en mode tréfilage, contrôler le sens de rotation de l'hélice, qui doit être antihoraire.

Si l'hélice tourne dans le sens contraire, débrancher la machine du réseau électrique et contacter le fournisseur de la machine.

Remarque : Sur les machines branchées à une ligne en monophasé et réalisées pour cette alimentation, le bon sens de rotation est défini directement par le fabricant.

5.2 - Vérifier la présence et l'efficacité des protections et des sécurités 1 - Couvercle supérieur

Vérifier que la machine s'arrête quand le couvercle supérieur est ouvert. Avec le couvercle ouvert la machine NE DOIT PAS fonctionner.

5.3 - Vérifier l'efficacité du bouton d'arrêt (fig. 3.1.1)

Avec la machine branchée au réseau et l'outil en mouvement, placer l'interrupteur (1) sur «OFF» Fig. 3.1.1. La machine doit s'arrêter.

5.4 - Mise en marche de la machine (fig. 3.1.1)

Brancher la prise au courant électrique.

Sélectionner la modalité de travail (mélangeur/extrudeur) avec le sélecteur (2). Placer l'interrupteur (1) sur «ON» Fig. 3.1.1 et la machine se met en marche.

5.5 - Arrêt de la machine (fig. 3.1.1)

Pour arrêter la machine, placer l'interrupteur (1) sur «OFF» Fig. 3.1.1

4.3 - Installation

ATTENTION !

La zone d'installation de la machine doit être solide et le plan d'appui doit garantir un soutien en sécurité. Par ailleurs, la machine doit être installée en laissant un espace suffisant autour. Ceci permet de manœuvrer plus facilement lors du travail et garantit l'accès lors des interventions d'entretien. Prévoir autour de la machine un éclairage suffisant pour garantir une bonne visibilité de l'opérateur chargé d'utiliser la machine.

- Ôter le cellophane qui enveloppe la machine et tout autre élément d'emballage se trouvant à l'intérieur.

4.3.1 - Élimination des emballages

Les matériaux d'emballage comme le carton, le nylon et le bois sont des produits assimilables aux déchets solides municipaux. Ils peuvent donc être éliminés librement. Le nylon est un matériau polluant qui émet des fumées toxiques s'il est brûlé. Ne pas le brûler ni le jeter dans la nature mais l'éliminer conformément aux lois en vigueur. En cas de livraison de la machine dans des pays où existent des réglementations particulières, les emballages devront être éliminés conformément aux règles en vigueur.

4.3.2 - Manutention de la machine

ATTENTION !

Manipuler la machine avec soin et attention, en évitant les chutes accidentelles qui pourraient l'endommager sérieusement. En soulevant la machine, forcer sur les jambes afin d'éviter les déchirures musculaires.

4.4 - Branchement à l'installation électrique

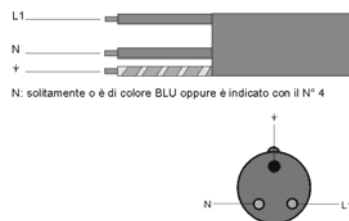
ATTENTION !

Vérifier que la ligne électrique d'alimentation correspond à la valeur indiquée sur la plaque signalétique de la machine. Chaque intervention doit être effectuée exclusivement par un personnel spécialisé, expressément autorisé par le responsable. Procéder au branchement à un réseau équipé d'un système de terre efficace.

4.4.1 - Machine monophasé 220 V / 50 hz

Dans cette configuration, la machine est équipée d'un câble d'alimentation de 3 x 1,5 mm de section. Ce câble est raccordé à une fiche en monophasé trois pôles. Brancher le câble au réseau d'alimentation en monophasé de 220 Volt-50 Hz en interposant un disjoncteur différentiel de 16 ampères.

Dans les configurations avec tensions différentes, consulter le fabricant. En cas de nécessité d'allonger le câble d'alimentation, utiliser un câble de même section que celui installé par le fabricant.



1.7 - Caractéristiques techniques

L'indication précise du "Modèle", du "Numéro de Série", et de l'"Année de fabrication" de la machine permettra d'obtenir des réponses rapides et efficaces de la part de notre service Assistance. Il est recommandé d'indiquer le modèle de la machine et le numéro de série à chaque consultation du service Assistance. Relever les informations sur la plaque illustrée en fig. 1.7.1. A titre d'aide-mémoire, nous vous suggérons de noter les caractéristiques de la machine dans le tableau ci-après:

Machine modèle
N° de série
Année de fabrication
Type

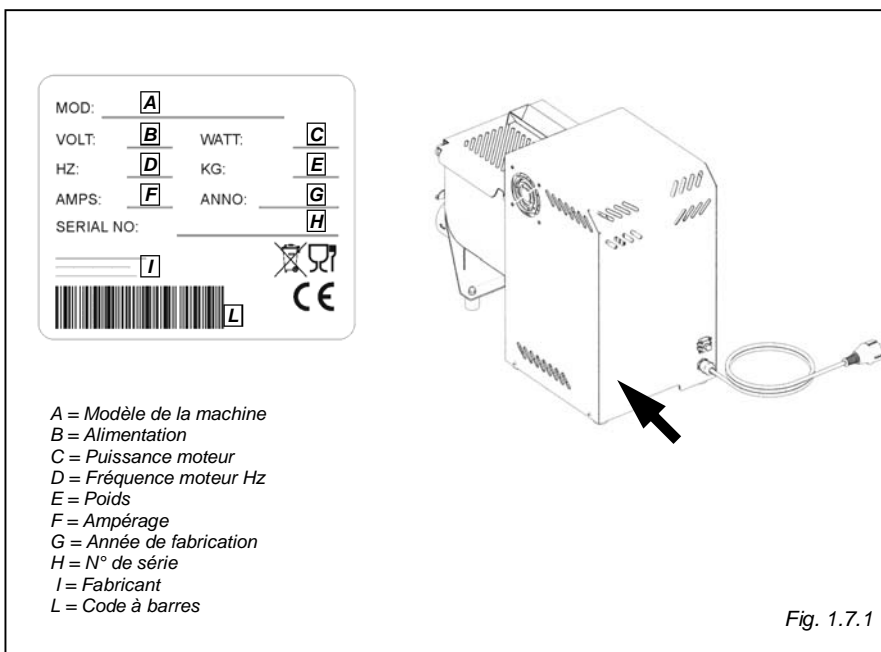


Fig. 1.7.1

ATTENTION ! N'altérer en aucun cas les informations figurant sur la plaque.

1.7.1 - Plaques de mise en garde et de danger (fig. 1.7.2)

ATTENTION!

Avec la machine branchée au réseau électrique, ne pas intervenir sur les composants électriques. Il existe un **risque d'électrocution**. **Respecter les mises en garde figurant sur les plaques. Le non-respect de ces instructions peut occasionner des lésions corporelles.** S'assurer que les plaques sont en place et lisibles. Le cas échéant, les appliquer ou les remplacer.

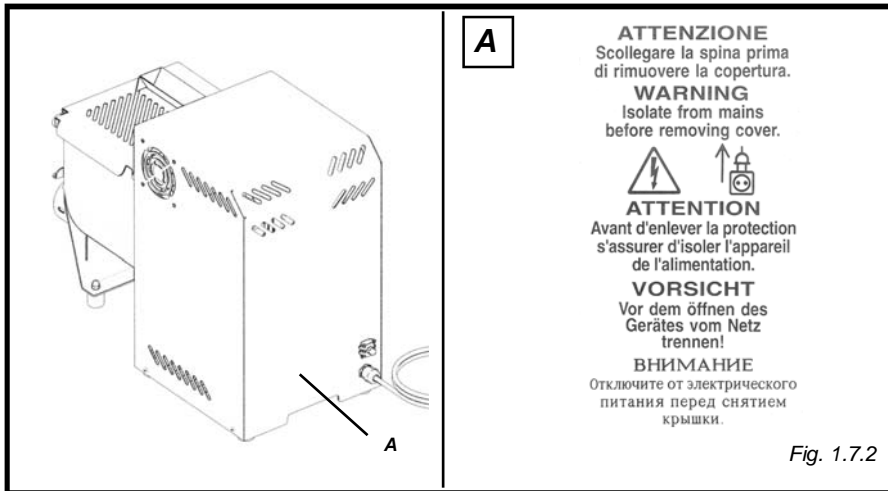


Fig. 1.7.2

3 - Commandes et indicateurs

3.1 - Liste des commandes et indicateurs

1 - Interrupteur d'allumage de la machine

Mettre en marche la machine.

Si le couvercle est ouvert pendant le fonctionnement, tournez l'interrupteur sur "OFF" puis appuyez de nouveau sur "ON" pour redémarrer la machine.

2- Sélecteur modalité machine Extrudeuse/ Mélangeuse

Permet de sélectionner le mode de fonctionnement de la machine en modalité mélangeuse (avec l'hélice qui porte le matériel vers la cuve) ou en modalité extrudeuse (avec l'hélice qui porte le matériel vers l'extrudeur).

Pour passer d'une modalité à l'autre éteindre la machine, procéder au changement de sélection et rallumer la machine.

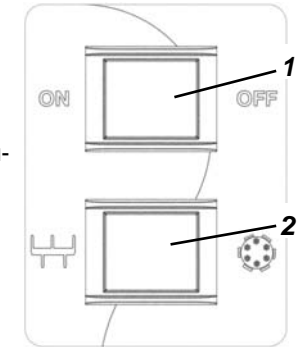


Fig. 3.1.1

ATTENTION !

La machine est dotée d'un système de ventilation forcée (ventilateur) commandé par un interrupteur bimétallique raccordé au moteur qui se met en marche de manière autonome lorsque le moteur atteint les 60 °C et continue de fonctionner tant que la température n'est pas descendue en dessous des 40 °C.

4 - Essais, transport, livraison et installation

4.1 - Essais

La machine en votre possession a été testée dans nos usines pour s'assurer de son bon fonctionnement et de son réglage correct. Au cours de ces essais, des tests de travail sont réalisés sur un produit similaire à celui que travaille l'utilisateur.

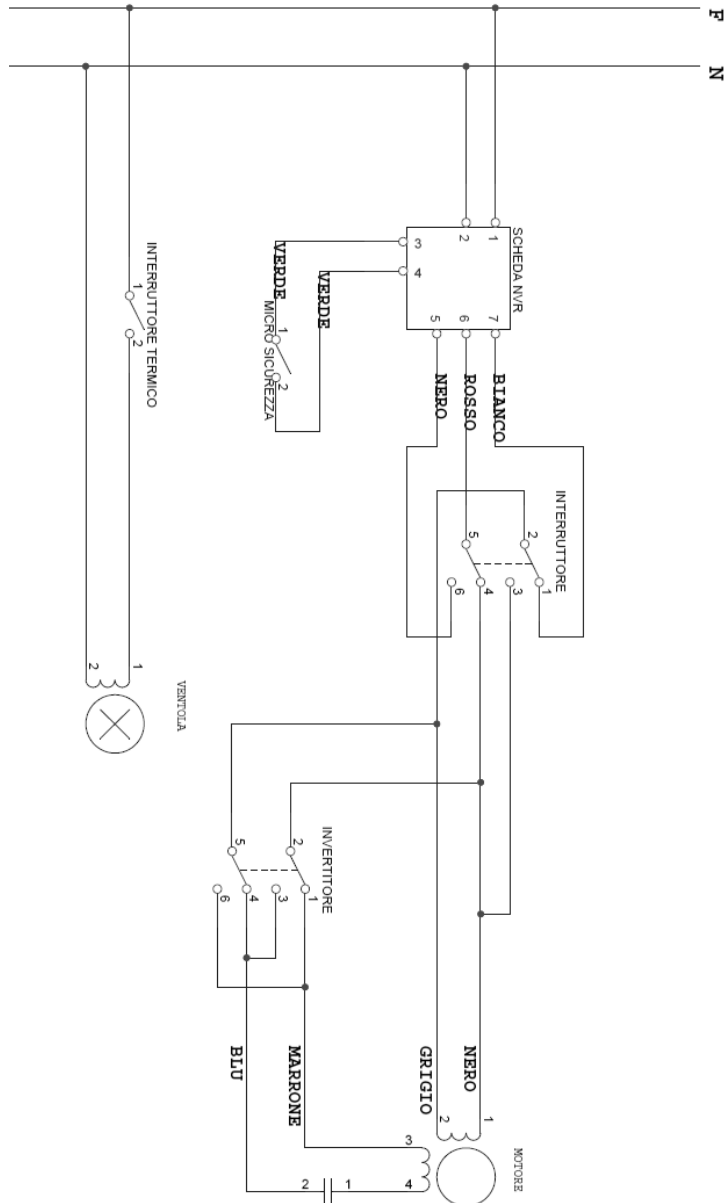
4.2 - Livraison et manutention de la machine

Tout le matériel expédié a été soigneusement contrôlé avant d'être remis au transporteur. Sauf accords contraires avec le client, la machine est enveloppée de nylon et cerclée sur palette, puis emballée sous carton, à son tour cerclée sur palette. A réception de la machine, s'assurer du bon état de l'emballage. Si l'emballage est endommagé, signer au transporteur le bordereau de réception, en reportant une annotation de type : "Acceptation sous réserve..." en indiquant le motif.

L'emballage ouvert, en présence de composants de la machine vraiment endommagés, faire une déclaration au transporteur dans les trois jours suivant la date indiquée sur les documents.

2.5 - Schémas électriques

2.5.1 - Schéma électrique monophasé



1.8 - Protections et dispositifs de sécurité

ATTENTION ! Avant d'utiliser la machine, s'assurer du bon positionnement et de l'intégrité des dispositifs de sécurité. Vérifier, au début de chaque quart de travail, leur présence et leur efficacité. Le cas échéant, avvertir la personne responsable de l'entretien.

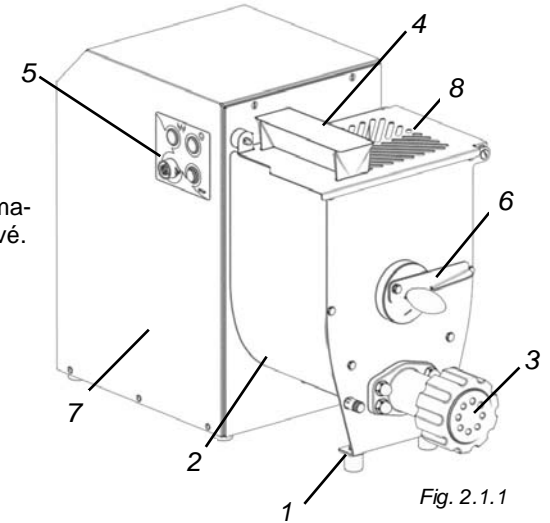


Fig. 2.1.1

1 - Capteur présence couvercle.
Ne permet pas l'allumage de la machine en cas de couvercle soulevé.

ATTENTION!

N'altérer en aucun cas les dispositifs de sécurité.

1.9 - Postes de travail

La position que doit occuper l'opérateur pour optimiser le travail sur la machine est indiquée en fig. 1.9.1.

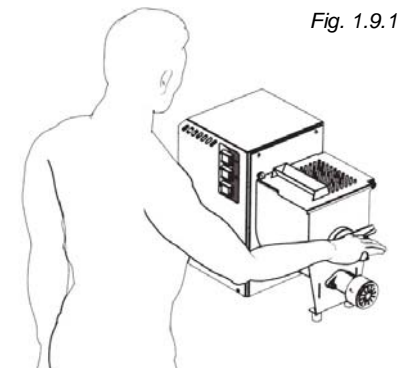


Fig. 1.9.1

2 - Caractéristiques techniques

2.1 - Principaux composants

Pour faciliter la compréhension du manuel, les principaux composants de la machine sont indiqués ci-après, et représentés en fig. 2.1.1.

- 1 - Pieds
- 2 - Cuve de pétrissage
- 3 - Filière pâte
- 4 - Entonnoir de distribution
- 5 - Commandes
- 6 - Déblocage palette
- 7 - Carène
- 8 - Couvercle interverrouillé

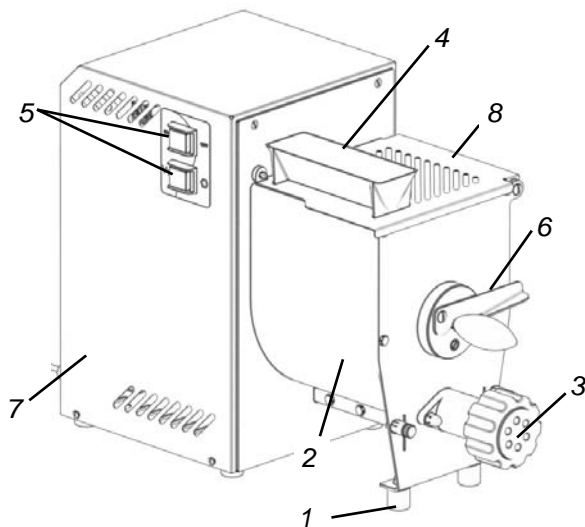


Fig. 2.1.1

2.2 - Caractéristiques techniques

Moteur	Alimentation	Prod. horaire	Filières
watt/hp	V/Hz	kg/h.	ø mm
370/1	230/50	5	59

2.3 - Dimensions et poids de la machine

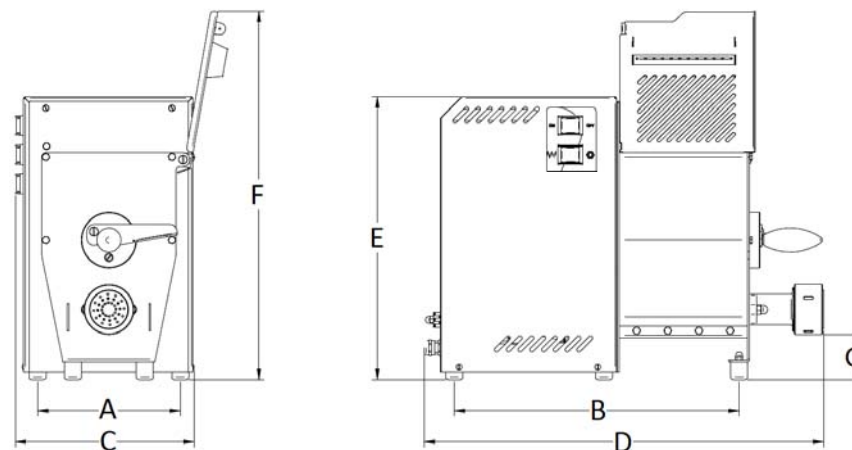


Fig. 2.3.1

A	B	C	D	E	F	G	Poids net
mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	kg
206	411	258	580	406	530	64	28

2.4 - Niveau de bruit

Les relevés de bruit émis par la machine indiquent que le niveau équivalent de bruyance est inférieur à 70 dBA.