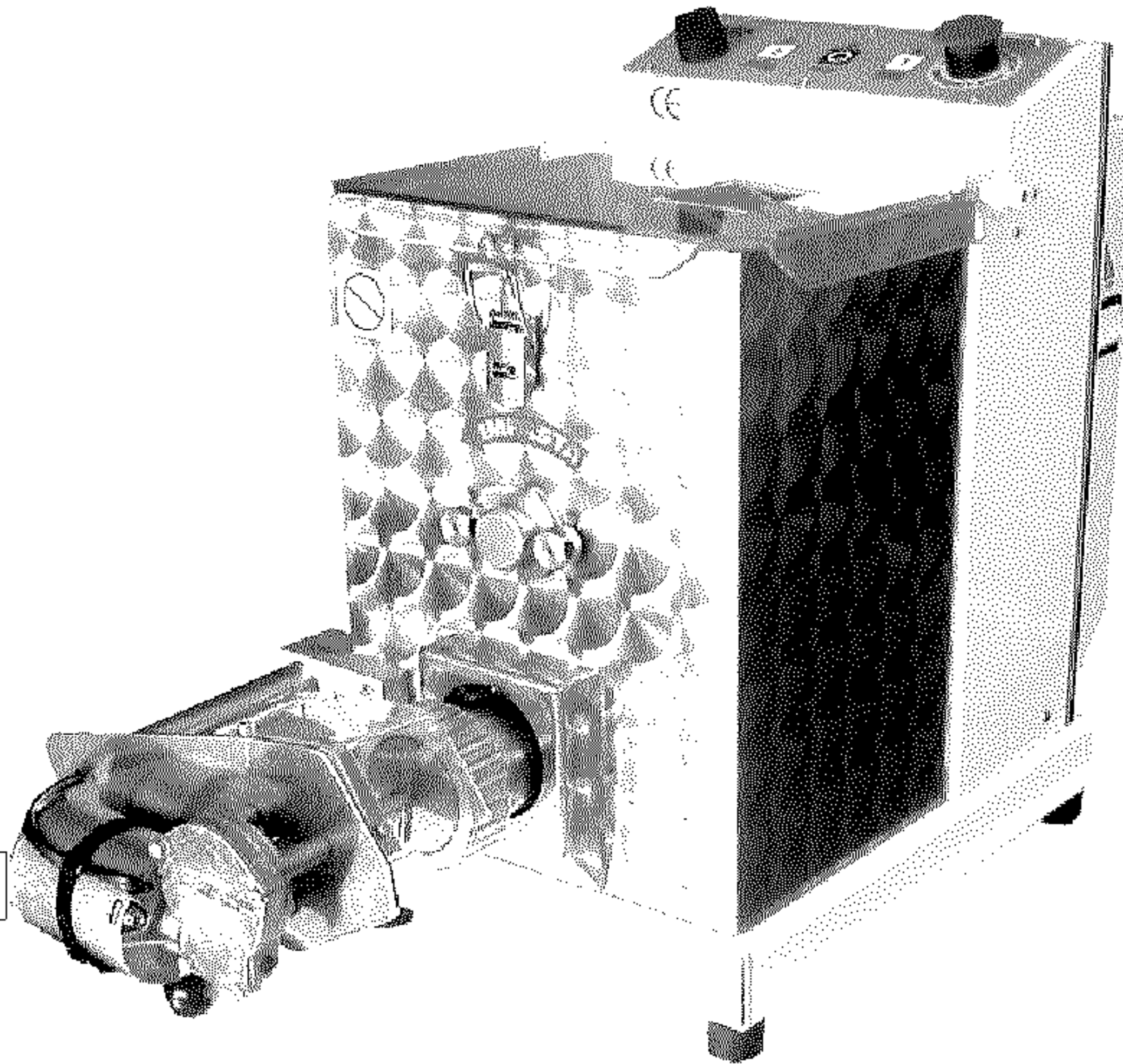


MPF/1,5 - 2,5 - 4 - 8



MACCHINA PASTA FRESCA

PASTA MACHINE

MACHINE À PÂTE

NUDELMASCHINE

MÁQUINA PARA PREPARAR PASTA FRESCA

MÁQUINA PARA FAZER MASSA FRESCA

МАШИНА ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ СВЕЖИХ МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ



Manuale d'uso e manutenzione

Operation and maintenance manual

Manuel d'emploi et d'entretien

Betriebs-und Wartungsanleitung

Manual de uso y mantenimiento

Manual de instruções e manutenção

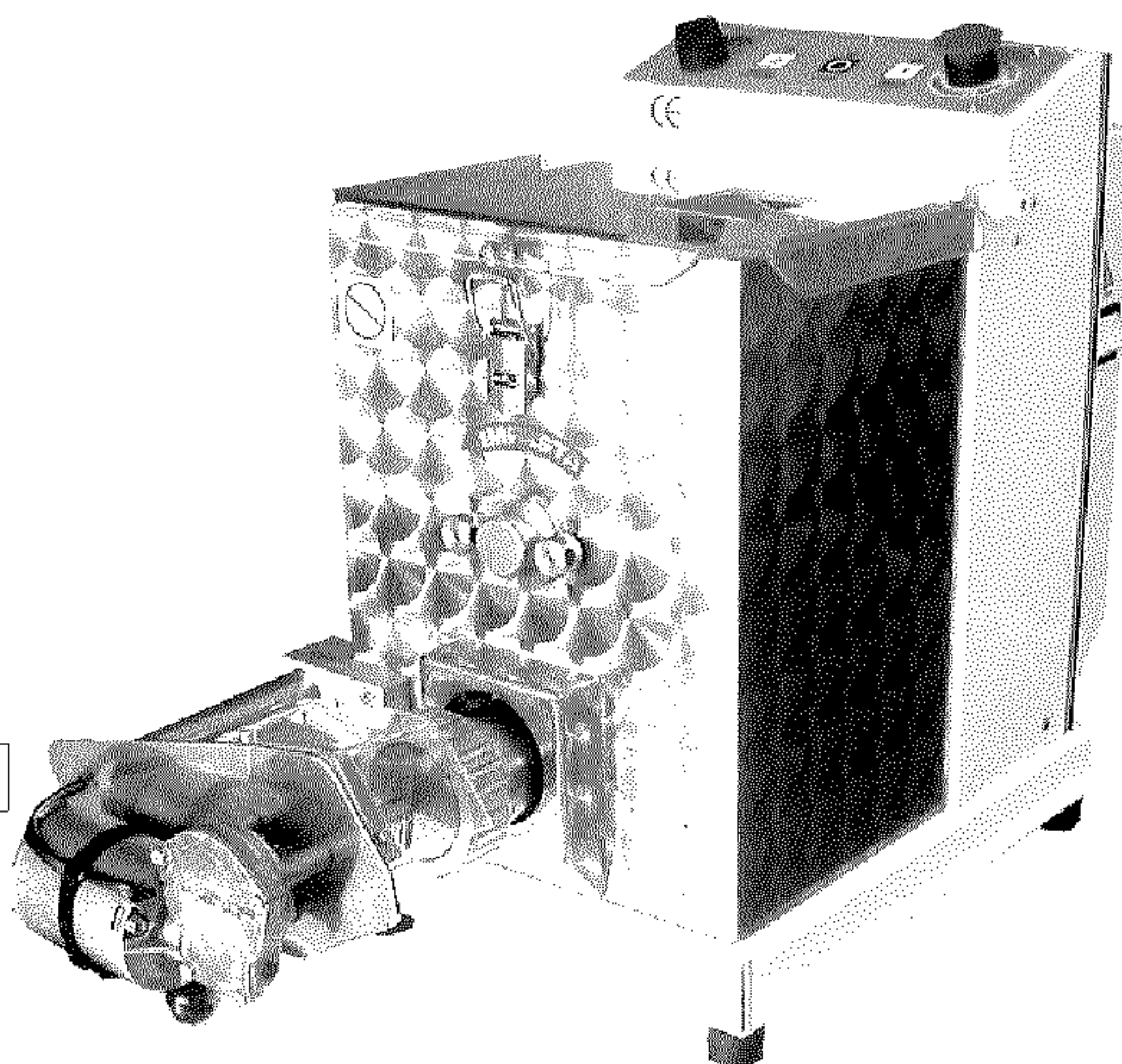
Инструкции по использованию и техобслуживанию

MODV065V01

www.trapezia.ru

MPF/ 1,5 - 2,5 - 4 - 8

I



MACCHINA PASTA FRESCA

INDICE

1 INFORMAZIONI GENERALI

Scopo del manuale.....	4
Identificazione Costruttore e macchina.....	4
Descrizione della macchina per pasta fresca....	5
Caratteristiche tecniche.....	5
Dimensioni d' ingombro.....	6
Dimensioni cavalletto.....	6
Dispositivi di sicurezza.....	6
Informazioni sulla sicurezza.....	7
Rischi residui.....	7

2 INFORMAZIONI SULL' INSTALLAZIONE

Imballo e disimballo.....	8
Zona d' installazione.....	8
Collegamento elettrico.....	8

3 INFORMAZIONI SULL' USO E LA PULIZIA

Descrizione dei comandi.....	9
Uso della macchina per pasta fresca.....	10
Consigli d' uso.....	10
Procedura di inserimento coltello elettronico.....	11
Pulizia a fine giornata.....	11
Lunga inattività della macchina.....	11

4 RICERCA GUASTI, RICICLAGGIO

Premessa.....	11
Inconvenienti, cause, rimedi.....	11
Smaltimento e riciclaggio.....	11


ALLEGATI


Catalogo ricambi
Schema elettrico

INFORMAZIONI GENERALI 1

Scopo del manuale

Questo manuale è stato redatto dal Costruttore ed è parte integrante del corredo della macchina. Egli, in fase di progettazione e costruzione, ha posto particolare attenzione agli aspetti che possono provocare rischi alla sicurezza e alla salute delle persone che interagiscono con la macchina. Oltre al rispetto delle leggi vigenti in materia, egli ha adottato tutte le "regole della buona tecnica di costruzione". Scopo di queste informazioni è quello di sensibilizzare gli utenti a porre particolare attenzione per prevenire qualsiasi rischio. La prudenza è comunque insostituibile. La sicurezza è anche nelle mani di tutti gli operatori che interagiscono con la macchina. Conservare questo manuale in un luogo appropriato, al fine di averlo sempre a portata di mano per la sua consultazione. Per mettere in evidenza alcune parti del testo, sono stati inseriti i seguenti simboli:

 **PERICOLO – ATTENZIONE:** indica i pericoli che possono provocare gravi lesioni; è necessario prestare attenzione.

 **INFORMAZIONI:** indicazioni tecniche di particolare importanza.

Al presente manuale vengono allegati:

- Il certificato di garanzia in cui sono riportate le condizioni di garanzia dettate dal Costruttore.
- I documenti che attestano la conformità alle leggi vigenti in materia di sicurezza e salute delle persone.


Per qualsiasi richiesta di Assistenza tecnica, informazioni e ordini di ricambi, contattare il Rivenditore autorizzato.

Identificazione Costruttore e macchina

Identificazione Costruttore

Numero di matricola

Dati tecnici

		
Model		
Serial No	Manufactured	
-	-	
V	~	W
Hz	IPX3	kg

Marcatura di conformità

Modello macchina

Anno di costruzione

Descrizione della macchina per pasta fresca

Il presente prodotto è stato concepito appositamente per rendere il più breve possibile la realizzazione di pasta fresca. Infatti svolge la duplice funzione:

- è dotato di vasca di varie dimensioni, in base ai vari modelli, per potere impastare una volta che l' impasto è pronto, si ruota l'interruttore sulla posizione estrusione. Così facendo si permette all'impasto di uscire attraverso trafile di bronzo, che in base ai diversi formati e forme, permettono di ottenere il prodotto desiderato.

La struttura esterna della macchina è verniciata con plastificazione di colore bianco, tutte le parti che possano venire a contatto con gli alimenti, facilmente estraibili per permettere una corretta pulizia, sono costruite in acciaio inox.

La costruzione metallica, con movimenti su cuscinetti a sfere e lubrificazione a vita, permettono alla macchina di essere praticamente esente da qualsiasi intervento di manutenzione.

Tutti i modelli della macchina fresca sono stati concepiti nel rispetto delle vigenti normative in campo antinfortunistico.

I mod. **MPF4** e **MPF8** sono dotati di serie di un tagliapasta elettronico, che invece è un optional nel mod. **MPF2,5**.

Per chi fosse interessato è possibile avere, come optional, il carrello per il sostegno della macchina, di serie sul mod. **MPF8**.

Caratteristiche tecniche

Descrizioni	Unità di misura	MPF1,5	MPF2,5	MPF4	MPF8
Alimentazione di energia elettrica	V Hz Ph	230V 50Hz 1Ph		230/400V 50Hz 3Ph	
Potenza	kW	0,3	0,37	0,75	1
Capacità vasca	Kg	1,5	2,5	4	8
Produzione oraria	Kg	5	8	13	25
Traffila ø	mm	50	57	57	78
Peso netto	Kg	17,6	29,2	42	86,4
Peso con imballo	Kg	19,1	31,8	44,6	97
Livello di rumorosità		Inferiore a 70 dB(A)			
Installazione		Su banco o cavalletto			
Grado di protezione		IPX4			
Protezione contro la scossa elettrica		Classe I			
Conformità a direttive e norme		73/23/CEE - 93/68/CEE -- 89/336/CEE 89/109/CEE - 98/37/CEE - 2002/72/CEE			

Mod. MPF/1,5-2,5-4-8

Quadro comandi

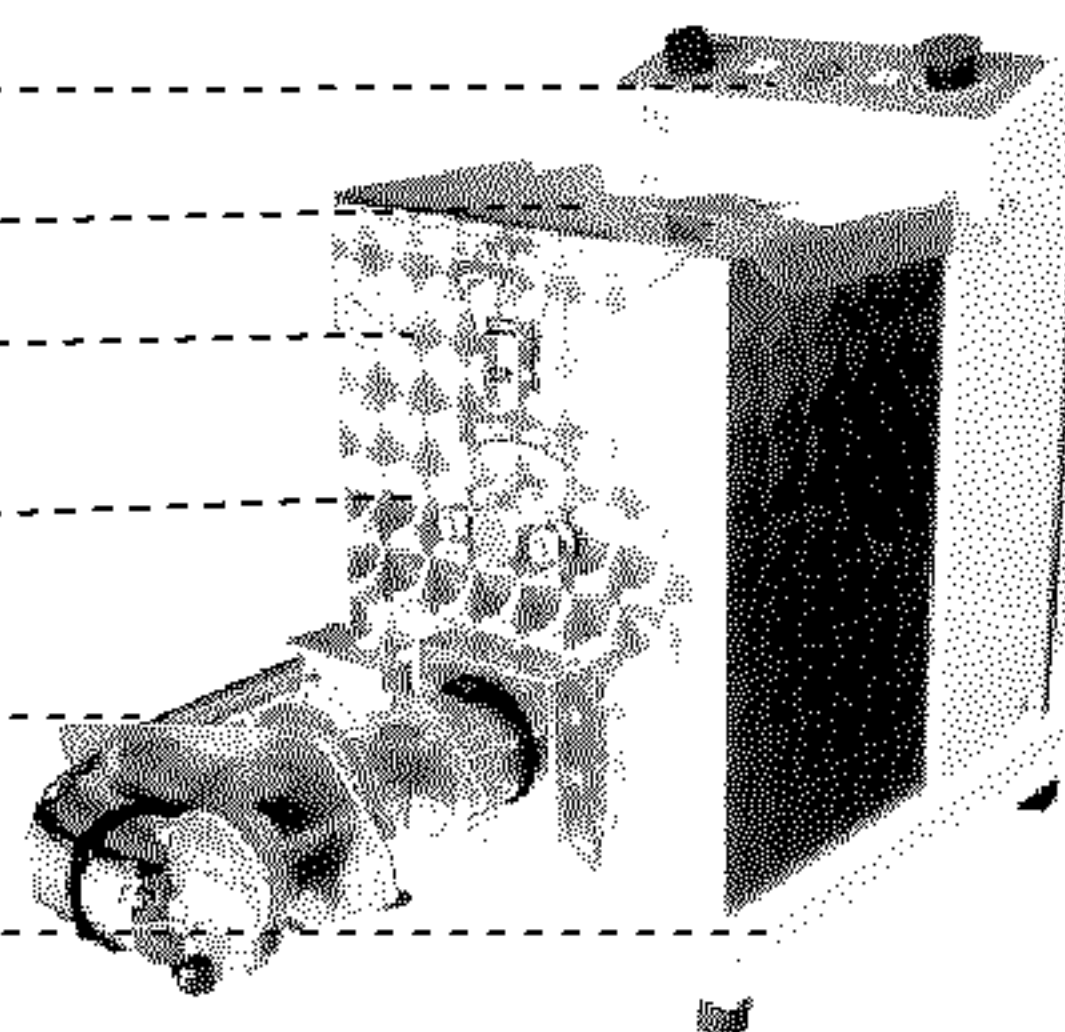
Coperchio

Vasca

Aggancio utensile impastatore

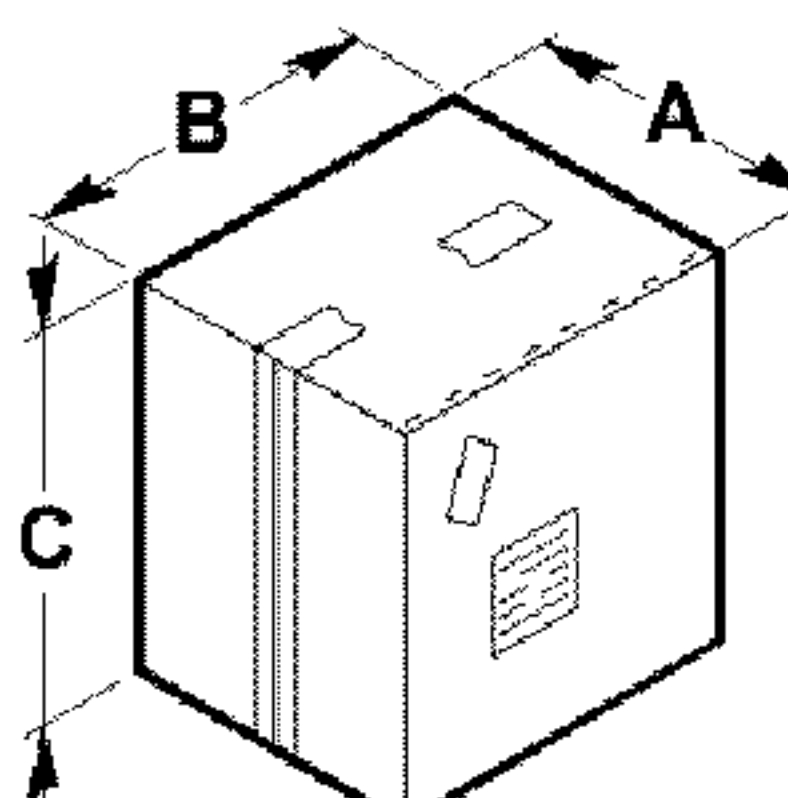
Coltello elettronico (non previsto per MPF/1,5 - optional per MPF/2,5 - di serie su MPF/4-8)

Basamento

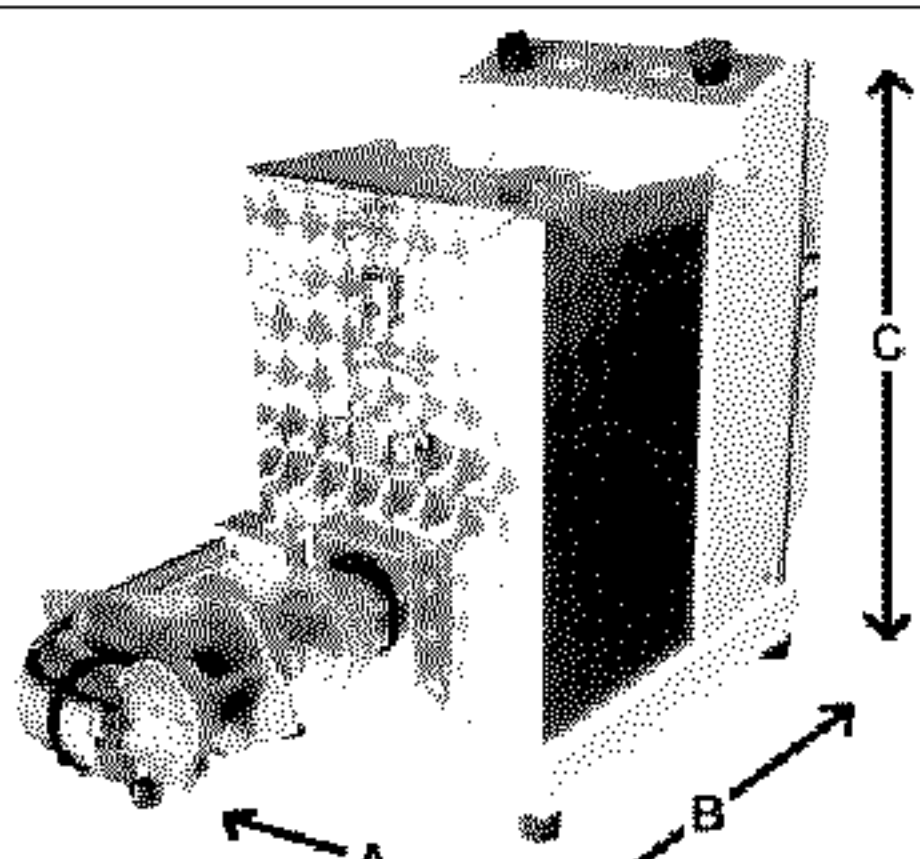


Dimensioni d'ingombro

mm	A	B	C
MPF1,5	320	590	410
MPF2,5	370	720	460
MPF4	450	720	670
MPF8	670	850	920

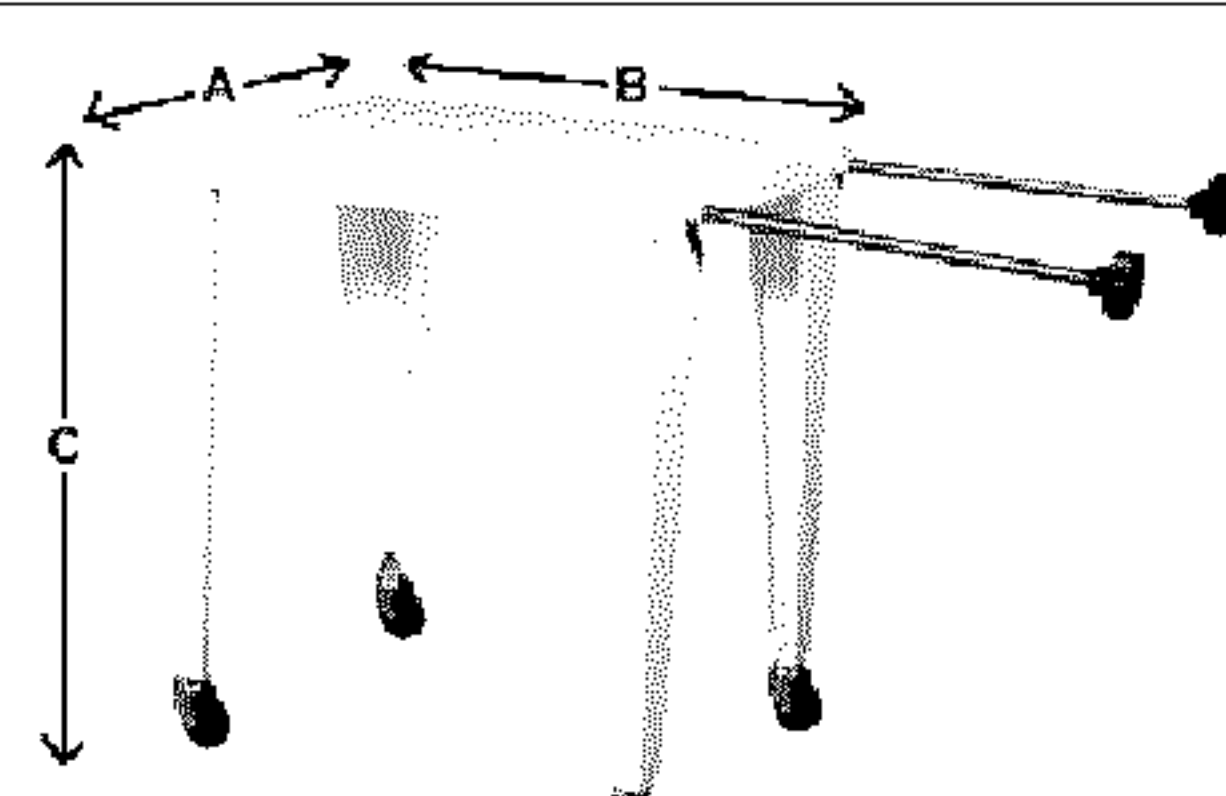


mm	A	B	C
MPF1,5	250	480	290
MPF2,5	260	600	380
MPF4	350	760	450
MPF8	450	720	750



Dimensioni cavalletto (di serie solo su mod. MPF/8)

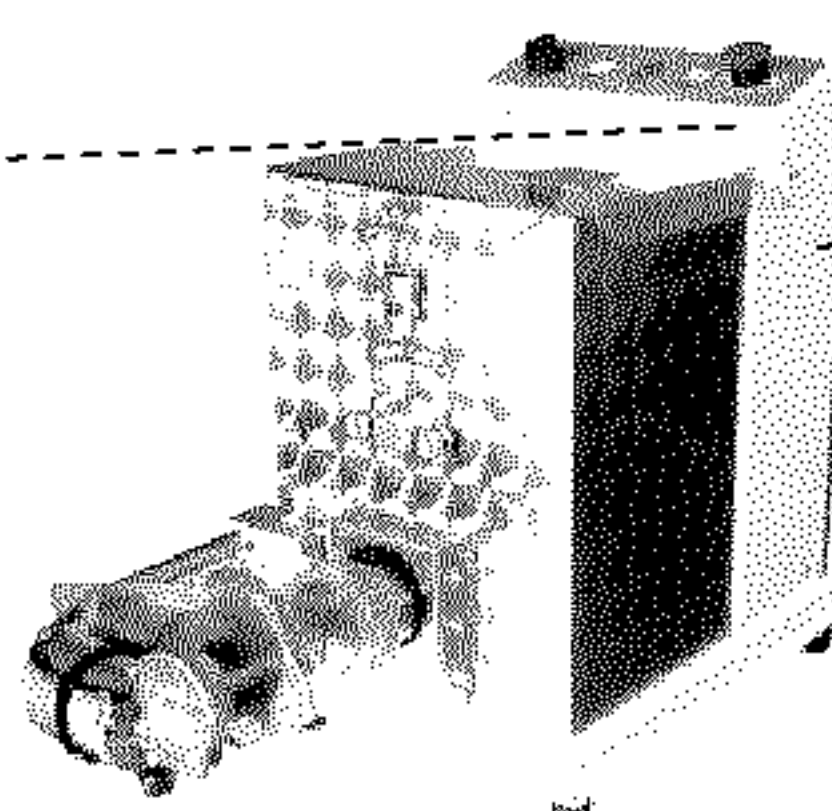
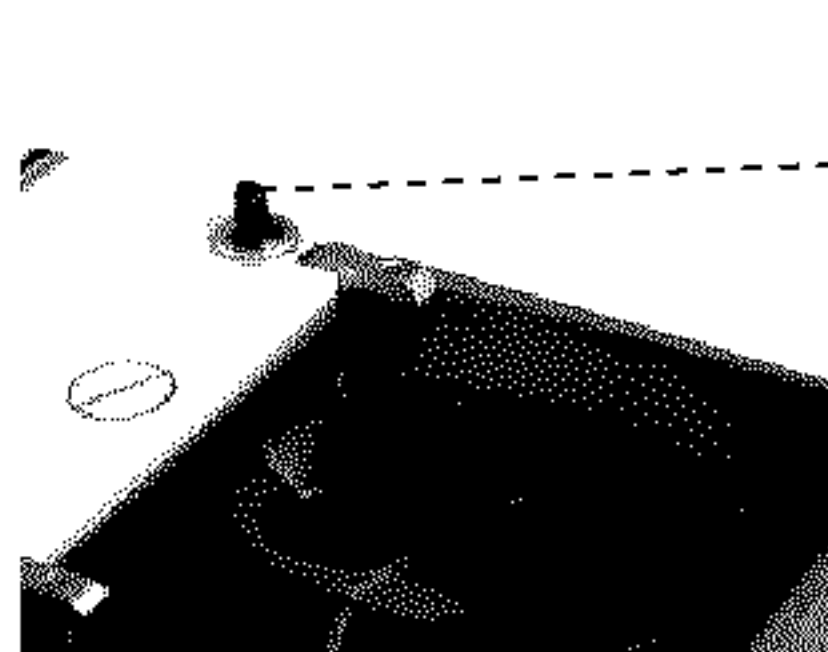
mm	A	B	C
ACCARMPF	400	590	560



Dispositivi di sicurezza

Microinterruttore:

arresta la macchina quando si alza il coperchio della vasca. Alla successiva chiusura del coperchio, riavviare la macchina attivando il microinterruttore manuale, tranne che per il mod. MPF/4 e MPF/8 in cui il micro si riattiva automaticamente con la richiusura del coperchio



Teleruttore: in caso di mancata corrente accidentale, richiede il riavvio volontario della macchina

Informazioni sulla sicurezza

- È di basilare importanza consultare attentamente questo manuale prima di procedere alle operazioni di installazione e uso. La costante osservanza delle indicazioni contenute nel manuale garantisce la sicurezza dell' uomo e della macchina.
- Non manomettere per nessuna ragione i dispositivi di sicurezza.
- Si raccomanda il rispetto rigoroso delle norme di sicurezza sul lavoro emanate dagli enti preposti in ogni nazione.
- Il costruttore declina ogni responsabilità per danni a persone o cose, conseguenti l' inosservanza delle norme di sicurezza.
- La corretta dislocazione della macchina, l' illuminazione e la pulizia dell' ambiente, sono condizioni importanti ai fini della sicurezza personale.
- Non esporre la macchina agli agenti atmosferici.
- L' allacciamento a la messa in opera della macchina devono essere eseguiti solo da personale tecnico specializzato.
- Verificare che le caratteristiche dell' impianto dove va installata la macchina corrispondano ai dati stampigliati sulla targa.
- Accertarsi che la macchina sia collegata ad un impianto di messa a terra.
- La zona di lavoro attorno alla macchina deve sempre essere mantenuta pulita e asciutta.
- Utilizzare gli indumenti previsti dalle norme antinfortunistiche sul lavoro.
- Questa macchina deve essere destinata solo all' uso previsto; ogni altro uso è da considerarsi improprio e quindi pericoloso.
- Verificare l' idoneità e il peso dei prodotti da lavorare; non sovraccaricare la macchina oltre la sua capacità.
- È vietato introdurre oggetti, utensili, mani o altro all' interno delle parti pericolose.
- Tenere la macchina fuori dalla portata dei bambini.
- Staccare la spina dalla presa di corrente quando la macchina non viene utilizzata.
- In caso di guasti e/o inconvenienti d' uso, non effettuare personalmente le riparazioni ma rivolgersi al Rivenditore autorizzato.
- Richiedere ricambi originali.
- Prima di procedere alla pulizia della macchina, scollegare l' alimentazione elettrica staccando la spina.
- Per la pulizia non utilizzare getti d' acqua ad alta pressione.

Rischi Residui

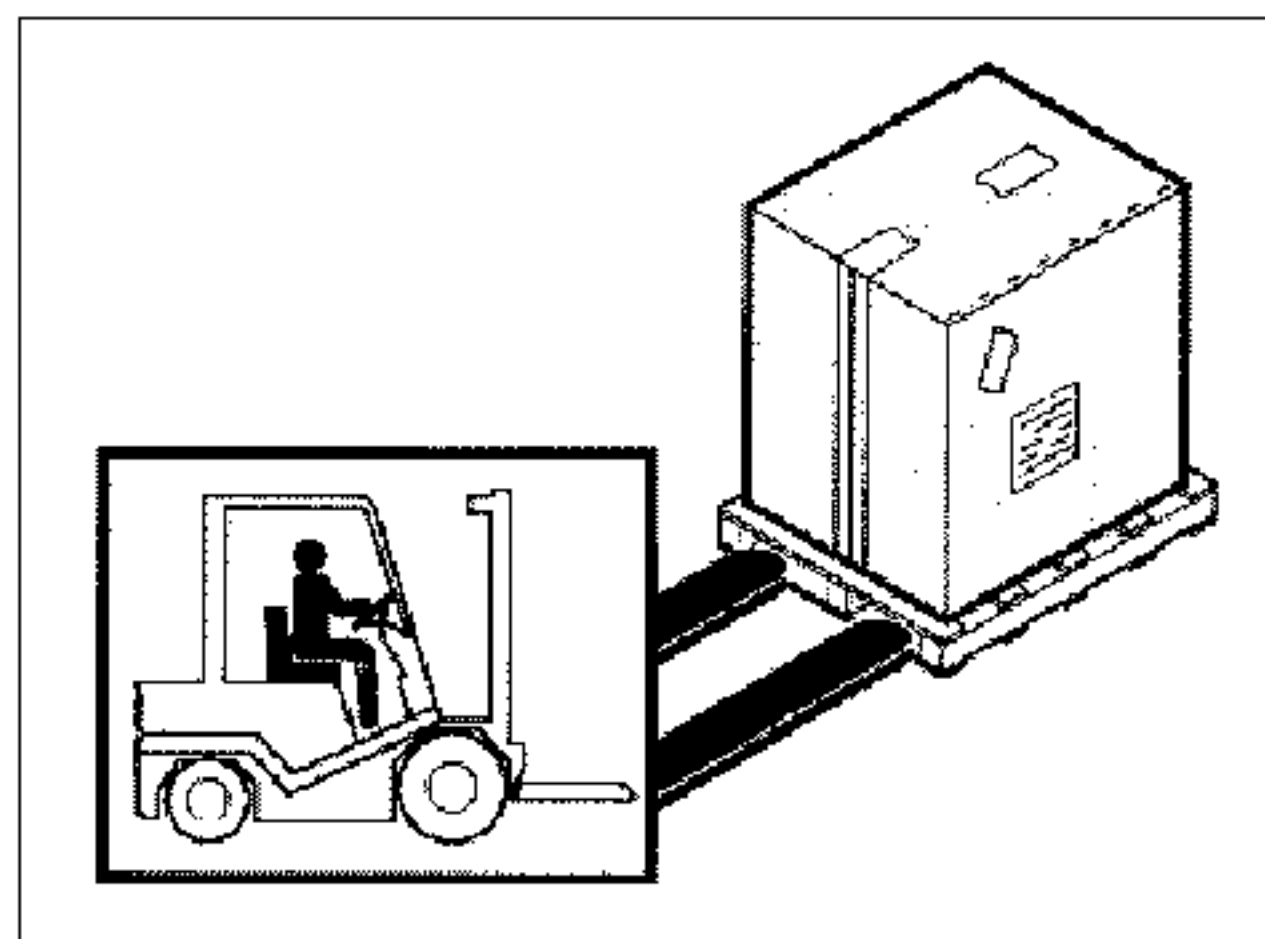
In conformità al punto 1.7.3 "Avvertenze in merito ai rischi residui" della Direttiva Macchine 89/392 e successivi emendamenti, si segnala che le protezioni applicate, realizzate in conformità con detta Direttiva, non eliminano totalmente il rischio di ustioni agli arti superiori.

INFORMAZIONI SULL' INSTALLAZIONE 2

Imballo e disimballo

La macchina è imballata in cartone con l' inserimento di poliestere espanso per garantire la perfetta integrità durante il trasporto.

- Movimentare l' imballo rispettando le istruzioni.
- Aprire l' imballo e verificare l' integrità di tutti i componenti. Conservare l' imballo per futuri traslochi.
- Effettuare il sollevamento della macchina come indicato e posizionarla nella zona adibita all' installazione.



Zona d' installazione

La zona prestabilita dovrà essere adeguatamente illuminata e dovrà disporre di presa di distribuzione dell' energia elettrica. Il piano di appoggio deve essere sufficientemente ampio, ben livellato e asciutto. L' installazione deve avvenire in ambienti con atmosfera non esplosiva. In ogni modo, l' installazione deve essere eseguita tenendo conto anche delle leggi vigenti in materia di sicurezza sul lavoro.

Tabella Condizioni ambientali

Descrizioni	Valori
Temperatura di funzionamento	0+35 °C (32+95 °F)
Temperatura di magazzinaggio	-15 a +65 °C (da -6.8 a +149 °F)
Umidità relativa	Massima 80% con temperatura ambiente di 20 °C Massima 50% con temperatura ambiente tra 20+60 °C
Polverosità ambientale	Inferiore a 0.03 g/m ³

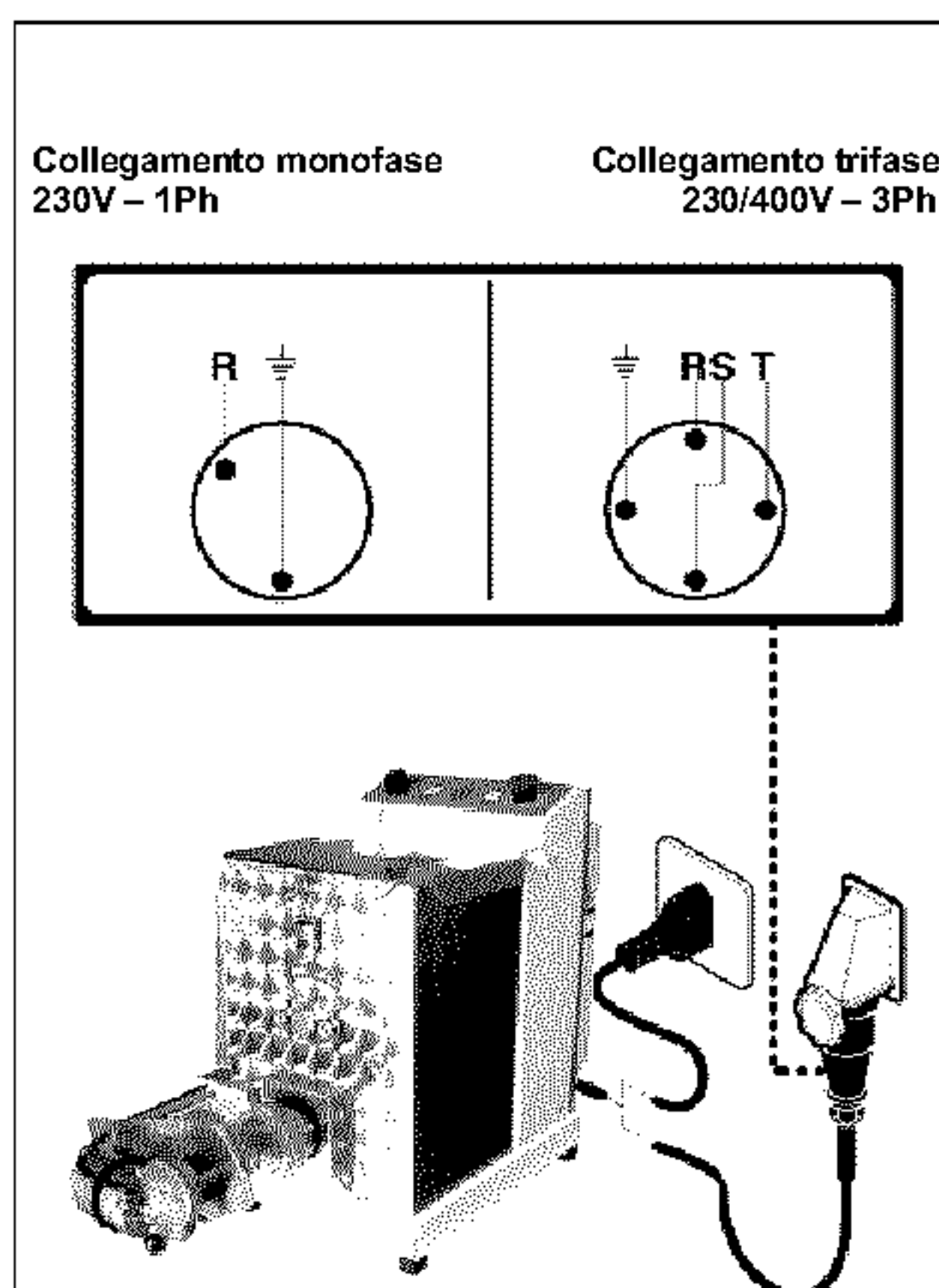
Collegamento elettrico

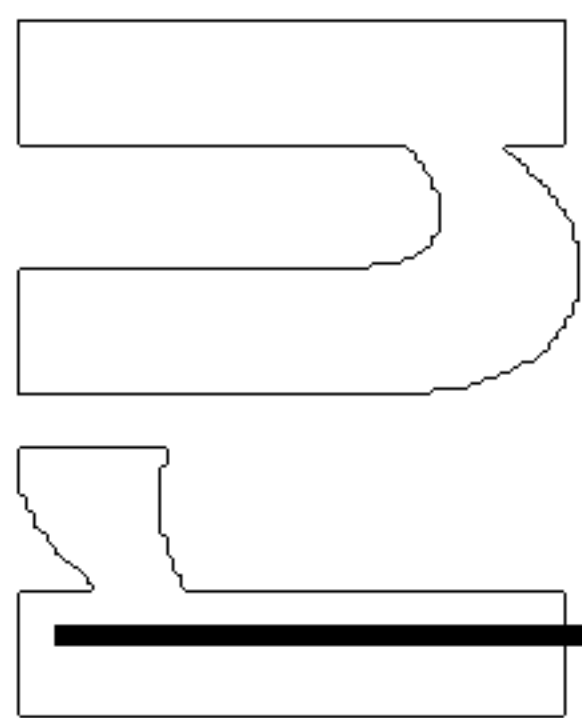
⚠ PERICOLO – ATTENZIONE: Il collegamento elettrico alla rete di alimentazione deve essere eseguito da personale specializzato.

Accertarsi della perfetta efficienza dell' impianto di messa a terra dello stabilimento. Verificare che la tensione di linea (**Volt**) e la frequenza (**Hz**) corrispondano a quelli della macchina (Vedere la targhetta di identificazione e lo schema elettrico). La macchina è dotata di cavo elettrico al quale collegare una spina multipolare. La spina è da collegare ad un interruttore a muro provvisto di differenziale.

Collegamento trifase

Avviare la macchina per pochi attimi e verificare che la rotazione dell' utensile superiore sia corretta. Nel caso in cui la rotazione non sia corretta, togliere tensione ed invertire due delle tre fasi nella spina.



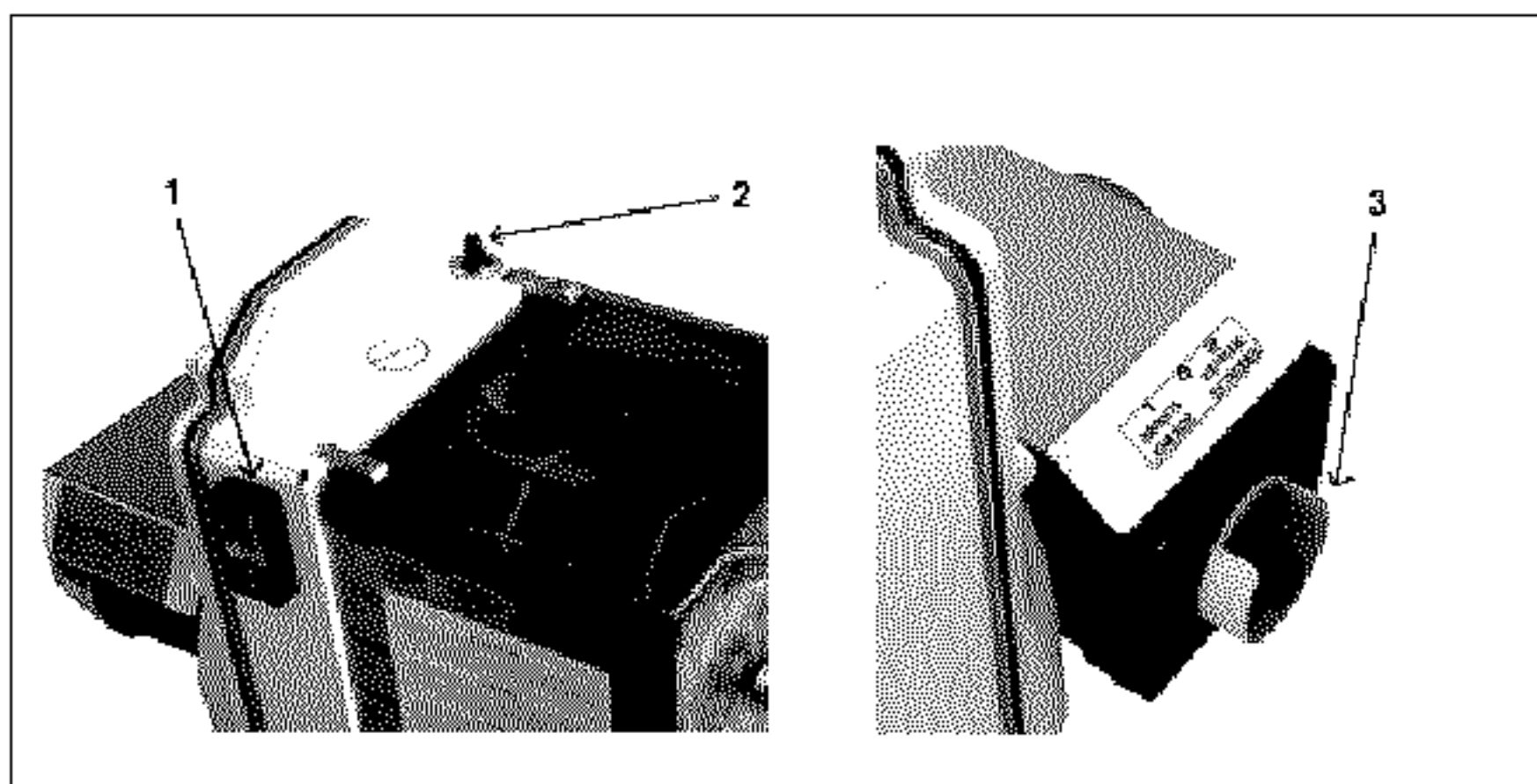


INFORMAZIONI SULL' USO E LA PULIZIA 3

Descrizione dei comandi

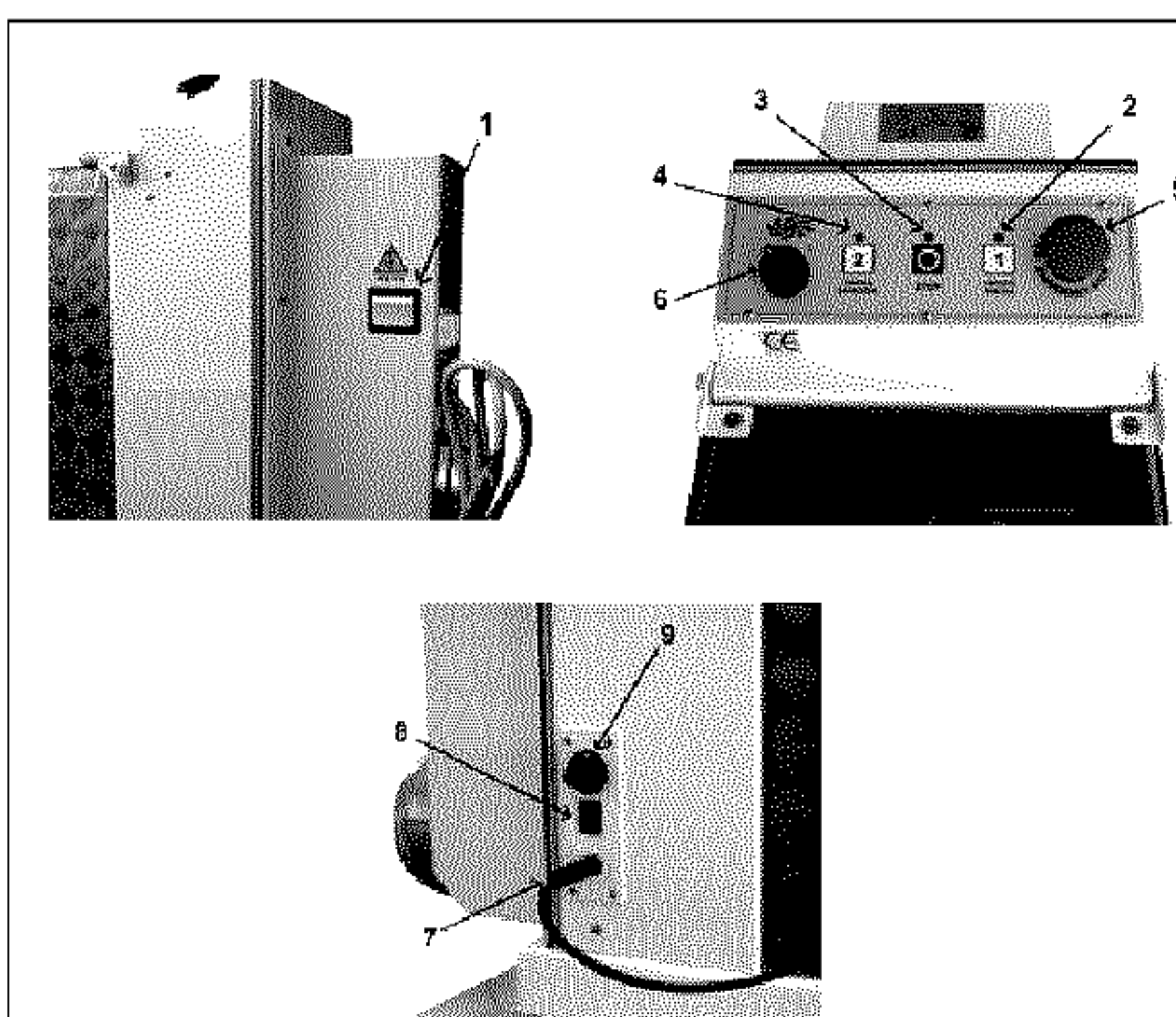
MPF/1,5-2,5

- 1) Accensione – spegnimento macchina
- 2) Microinterruttore di sicurezza da riattivare ogni volta che si apre il coperchio
- 3) Interruttore di selezione programma:
 - ciclo impasto (1)
 - STOP (0)
 - ciclo estrusione impasto prodotto nel ciclo precedente (2)



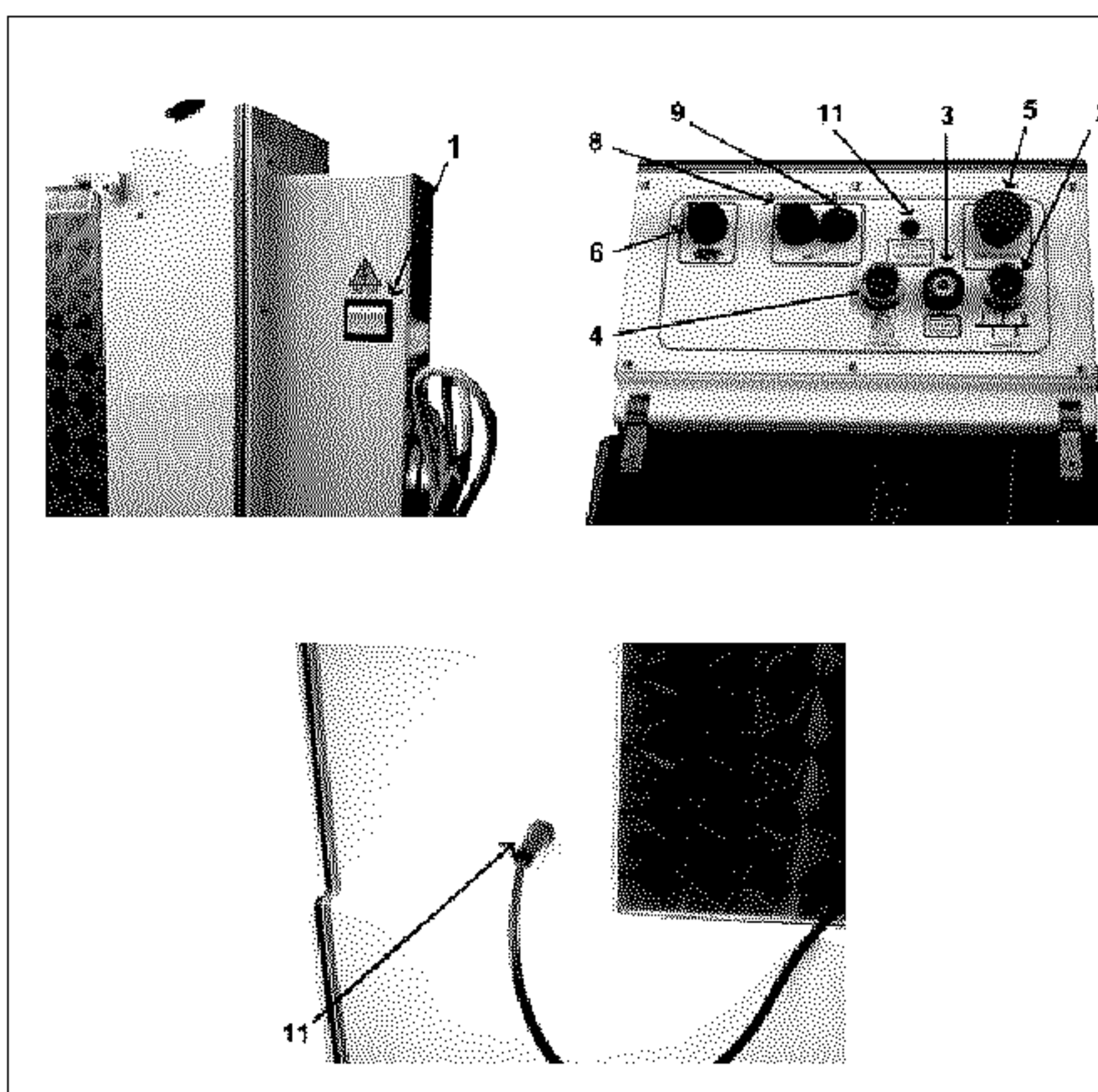
MPF/4

- 1) Interruttore generale
- 2) Tasto accensione selezione ciclo impasto
- 3) Pulsante di arresto macchina
- 4) Tasto accensione selezione ciclo estrusione impasto
- 5) Pulsante di emergenza per arresto macchina
- 6) Selettore di ventilazione forzata zona trafilatura, da attivare durante il ciclo di estrusione
- 7) Inserimento jack di azionamento coltello elettronico
- 8) Interruttore di azionamento coltello elettronico
- 9) Manopola per variare il tempo di taglio del coltello elettronico



MPF/8

- 1) Interruttore generale
- 2) Tasto accensione selezione ciclo impasto
- 3) Pulsante di arresto macchina
- 4) Tasto accensione selezione ciclo estrusione impasto
- 5) Pulsante di emergenza per arresto macchina
- 6) Selettore di ventilazione forzata zona trafilatura, da attivare durante il ciclo di estrusione
- 7) Inserimento jack di azionamento coltello elettronico
- 8) Interruttore di azionamento coltello elettronico
- 9) Manopola per variare il tempo di taglio del coltello elettronico
- 10) Led luminoso indicativo di presenza tensione elettrica



Uso della macchina per pasta fresca

- Per prima cosa occorre controllare il senso di rotazione del motore della macchina, procedendo in questo modo:
 - collegare la macchina alla rete elettrica
 - chiudere il coperchio, verificando che all'interno della vasca non vi sia niente
 - dare tensione alla macchina premendo il tasto "1"
 - premere il pulsante impasta e verificare che il senso di rotazione della mescola a bracci superiori presente all'interno della vasca giri nel senso indicato dalla freccia posta sulla macchina.
- Alzare il coperchio della pentola per immettere gli ingredienti dell' impasto e successivamente richiuderlo.
- Avviare la macchina premendo il pulsante di avviamento "1"; l' avviamento avviene solo se il coperchio è abbassato.
- I tempi di impasto variano dai 5 ai 8 minuti.
- Al termine della lavorazione arrestare la macchina premendo il pulsante di arresto "0".
- Una volta ottenuto l'impasto, che non deve mai essere compatto, ma granuloso a chicco di riso, si può procedere al taglio della pasta girando o premendo l'interruttore estrude. Esistono diversi tipi di trafile da utilizzare per creare diversi tipi di pasta.
- Nelle trafile tipo sfoglia, la vite di regolazione non deve mai essere allentata oltre il necessario spessore della pasta, in quanto potrebbe uscire dalla spina di taglio e danneggiarsi. Inoltre si consiglia di partire con uno spessore più grosso per poi risalire allo spessore desiderato stringendo con l'apposita chiave in dotazione la vite della trafile. Se si desidera cambiare diverse trafile durante uno stesso impasto, occorre far girare la macchina per qualche secondo in posizione **impasta** e solo successivamente svitare la ghiera porta trafile.
- Nel caso in cui si aprisse il coperchio della vasca, un micro di sicurezza interviene arrestando la macchina; per farla ripartire occorre richiudere il coperchio e riportare l'apposita levetta soprastante in avanti e premere l'apposito pulsante "3" posto sul fianco della macchina nei mod. MPF/1,5-2,5 e sul pannello frontale della macchina "2" nei mod. MPF/4-8.
- Al termine di una lavorazione, lavare la pentola e la spirale con acqua calda e detersivi.
- Pulire con una spugna umida la parte interna del coperchio.
- **PER MOD. MPF/1,5-2,5:** una volta versati gli ingredienti, come descritto in "consigli d'uso", occorre portare in avanti l'interruttore con pomello posto sopra la macchina, posizionare l'invertitore posto nella parte posteriore della macchina nella posizione **IMPASTA** e dare inizio all'operazione di impasto schiacciando l'interruttore **VERDE**. Dopo circa 3-5 minuti occorre premere **STOP**, portar l'invertitore in posizione **TRAFILA** e ripremere nuovamente il pulsante **VERDE**.

Consigli d' uso

Per poter ottenere un corretto impasto occorre tenere presente che per ogni kg. di farina servono circa 380cl. di liquido (uova, acqua, verdure passate, ecc); una volta versata la farina e poi il liquido nella vasca, si chiude il coperchio e si mette in funzione la macchina. Per l'impasto si può usare qualsiasi tipo di farina, di grano, di semola o misto semola-farina di grano. Può succedere che la farina, a secondo del luogo e della temperatura in cui venga conservata, necessiti di una piccola correzione di acqua da aggiungere o sottrarre all'impasto. Si prevede, inoltre, che il peso medio di un uovo sia di 50g e che per ogni uovo in meno che si metta nell'impasto occorra versare 50 cl. di acqua

PER OTTENERE UN BUON IMPASTO RISPETTARE I SEGUENTI CONSIGLI:

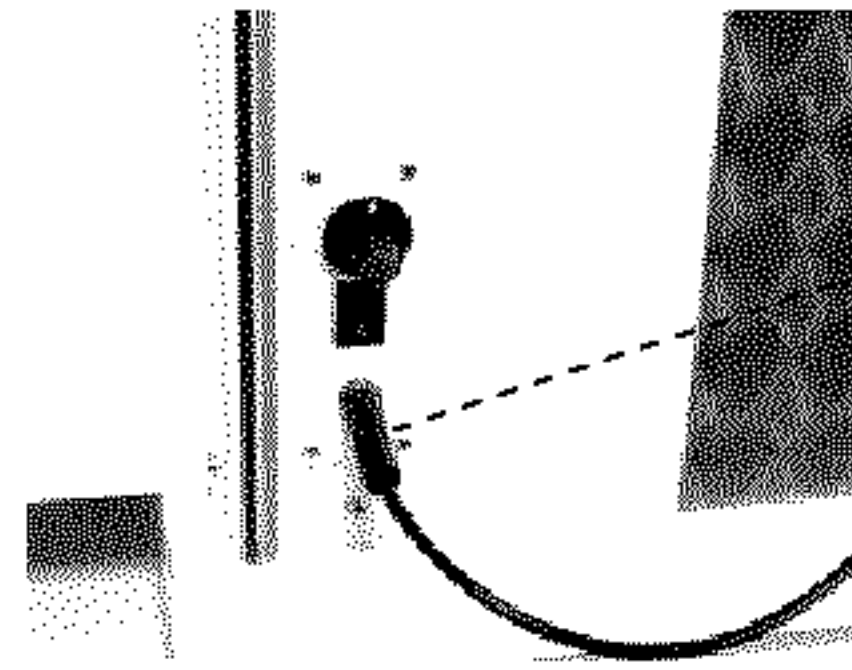
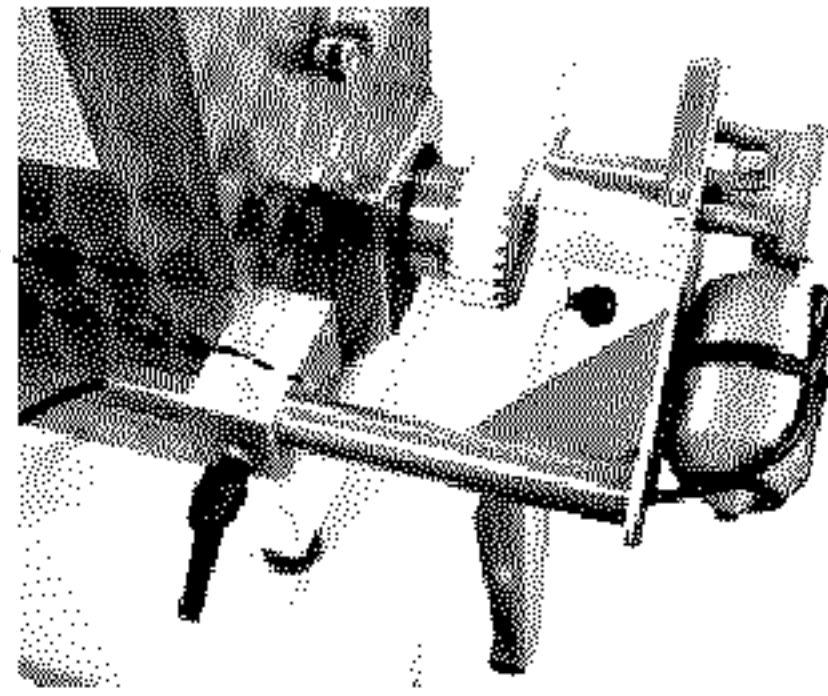
- Kg. 0,500 DI FARINA + gr. 190 CIRCA DI LIQUIDO (4 UOVA)
- Kg. 1 DI FARINA + gr. 380 CIRCA DI LIQUIDO (7 UOVA + gr. 30 DI ACQUA)
- Kg. 1,5 DI FARINA + gr. 570 CIRCA DI LIQUIDO (11 UOVA + gr. 20 DI ACQUA)
- Kg. 2 DI FARINA + gr. 760 CIRCA DI LIQUIDO (15 UOVA + gr. 10 DI ACQUA)
- Kg. 3 DI FARINA + gr. 1140 CIRCA DI LIQUIDO (23 UOVA)

PESO PRESUNTO DI UN UOVO gr. 50

PER OGNI UOVO IN MENO SI DOVRA' AGGIUNGERE CIRCA gr. 50 DI ACQUA

Procedura di inserimento coltello elettronico

Per un corretto montaggio del coltello elettronico occorre inserire il gruppo di taglio nell'apposita sede dell'albero di sostegno, ruotare il coltello di fronte alla zona di trafilatura e chiudere la leva di fissaggio



Collegare il motore del gruppo di taglio inserendo il connettore maschio nell'apposito alloggiamento sulla macchina

Pulizia a fine giornata

- A fine giornata staccare la spina dalla presa di corrente ed eseguire un' accurata pulizia utilizzando prodotti neutri, facendo particolare attenzione alla pulizia del coperchio di protezione, alla vasca, mescolatore, coclea, trafilatura, ghiera, coltello, soprattutto finchè l'impasto è ancora morbido.
- Le trafilature vanno conservate in un contenitore d'acqua fino al loro prossimo utilizzo, per evitare che la pasta rimasta nei fori si secchi e li ostruisca. Per una corretta pulizia della vasca svitare ed estrarre il gancio impastatore e la coclea estruditrice.
- Pulire le parti esterne della macchina con spugna umida, non utilizzare pagliuzze metalliche e detersivi abrasivi.

Lunga inattività della macchina

Dovendo lasciare ferma la macchina per lunghi periodi, disinserire l' interruttore generale a muro, effettuare una pulizia generale della macchina e ricoprirla con un telo onde proteggerla dalla polvere.

RICERCA GUASTI, RICICLAGGIO 4

Premessa

In caso di guasti o malfunzionamenti, scollegare l' interruttore generale a muro e contattare il Servizio Assistenza del vostro Rivenditore. Evitare di smontare le parti interne della macchina.

Il costruttore declina ogni responsabilità per eventuali manomissioni!

Inconvenienti, cause, rimedi

Inconveniente	Causa	Rimedio
La macchina non si avvia	Interruttore generale disinserito	Inserire l' interruttore generale su "I"
	Mancanza di tensione sulla linea di alimentazione	Contattare Servizio Assistenza del vostro Rivenditore
	Fusibile di protezione bruciato	Contattare Servizio Assistenza del vostro Rivenditore

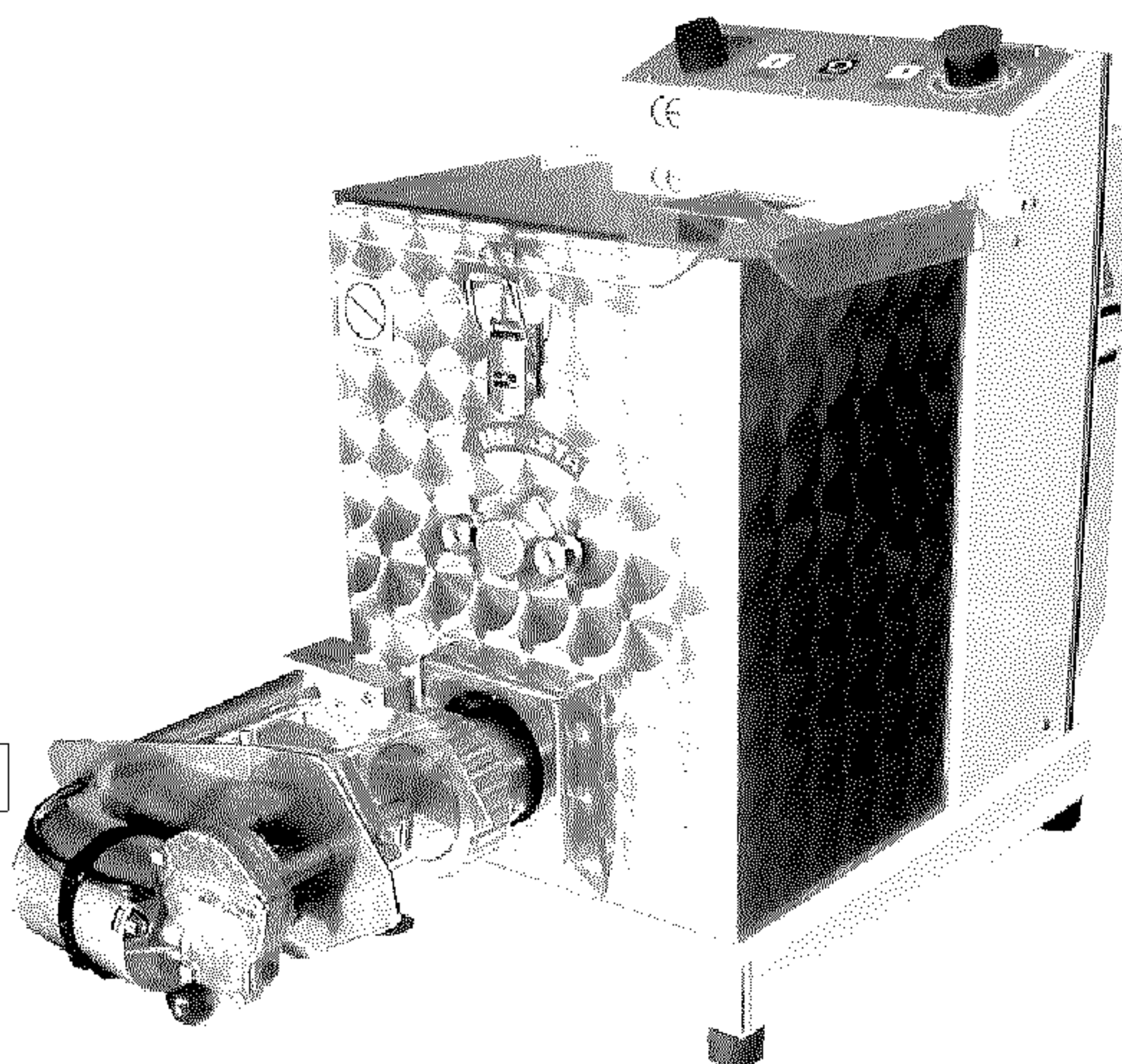
Smaltimento e riciclaggio

La macchina è stata progettata e costruita per una durata media di 10.000 ore di funzionamento. Al termine dell' utilizzo della macchina, seguire le leggi nazionali per lo smaltimento e riciclaggio.

Vi invitiamo a contattare le autorità per l' ambiente o enti autorizzati.

www.trapezia.ru

MPF/ 1,5 - 2,5 - 4 - 8



HOMEMADE PASTA MACHINE

CONTENTS

1 GENERAL INFORMATION

Purpose of the manual.....	4
Manufacturer and machine identification.....	4
Homemade pasta machine description.....	5
Technical specifications.....	5
Overall dimensions.....	6
Rack dimensions.....	6
Safety devices	6
Safety information.....	7
Residual risks.....	7

2 INSTALLATION INFORMATION

Packaging and unpacking.....	8
Installation area.....	8
Electrical connections	8

3 USE AND CLEANING INFORMATION

Control descriptions.....	9
Homemade pasta machine use.....	10
Recommendations for use	10
Electronic knife assembly procedure.....	11
End of the day cleaning	11
Extended periods of disuse	11

4 TROUBLESHOOTING. RECYCLING

Introduction.....	11
Problems, causes, solutions.....	11
Disposal and recycling.....	11


ATTACHMENTS

Spare parts catalogue
Wiring diagram

GENERAL INFORMATION 1

Purpose of the manual

This manual was written by the Manufacturer and is an integral part of machine equipment. During design and construction the Manufacturer has carefully considered possible hazards and personal risks that may result from interaction with the machine. In addition to observing the specific laws in force, the manufacturer has adopted all "exemplary construction technique principles". The purpose of this information is to advise the users to adopt extreme caution to avoid risks. However, discretion is invaluable. Safety is also in the hands of all the operators who interact with the machine. Keep this manual in a suitable place, always within reach for consultation. The following symbols are included to better stress some passages:


 **DANGER – WARNING:** indicates hazards that may cause serious damages; attention is required.

 **INFORMATION:** indicates particularly important technical information.

- The following is enclosed with this manual:
- Warranty certificate describing the Manufacturer's warranty conditions.
 - Documents that prove conformity with effective health and safety laws.

Contact the Authorised dealer for any service request, information or spare parts order.

Machine and manufacturer identification

Manufacturer Identification -----		Conformity markings -----		
Serial number -----		Model -----	Machine model -----	
Technical specifications -----		Serial No -----	Manufactured -----	Year of manufacture -----
		V	~	W
	Hz	IPX3	kg	

Homemade pasta machine description

This machine was specifically designed to make homemade pasta in the shortest time possible. In fact, it performs two functions:

- based on the model type, it is equipped with various sized basins to make the dough.

Once the dough is ready, turn the switch to the expulsion position. In this way, the dough is expelled through the bronze nozzles which create the required pasta according to the various shapes and sizes.

The outer machine structure is coated in white plastic while all parts that can come into contact with food are made of stainless steel and can be easily removed for correct cleaning.

The metallic construction, with movements on ball bearings and life-long lubrication, removes almost all need for machine maintenance.

All pasta machine models are designed according to safety regulations in force.

Models **MPF4** and **MPF8** are equipped with a series of electronic pasta cutters which can be purchased separately for mod. **MPF2,5**.

Also available separately is the machine support rack which is supplied with model **MPF8**.

Technical specifications

Descriptions	Unit of measure	MPF1,5	MPF2,5	MPF4	MPF8
Power supply	V Hz Ph	230V 50Hz 1Ph		230/400V 50Hz 3Ph	
Power	KW	0,3	0,37	0,75	1
Holding capacity	Kg	1,5	2,5	4	8
Hourly production	Kg	5	8	13	25
Nozzle ø	Mm	50	57	57	78
Net weight	Kg	17,6	29,2	42	86,4
Packaged weight	Kg	19,1	31,8	44,6	97
Noise level		Less than 70 dB (A)			
Installation		On counter or rack			
Protection level		IPX4			
Electrical shock protection		Class I			
Conformity		73/23/CEE - 93/68/CEE -- 89/336/CEE 89/109/CEE -- 98/37/CEE - 2002/72/CEE			

Mod. MPF/1,5-2,5-4-8

Control panel

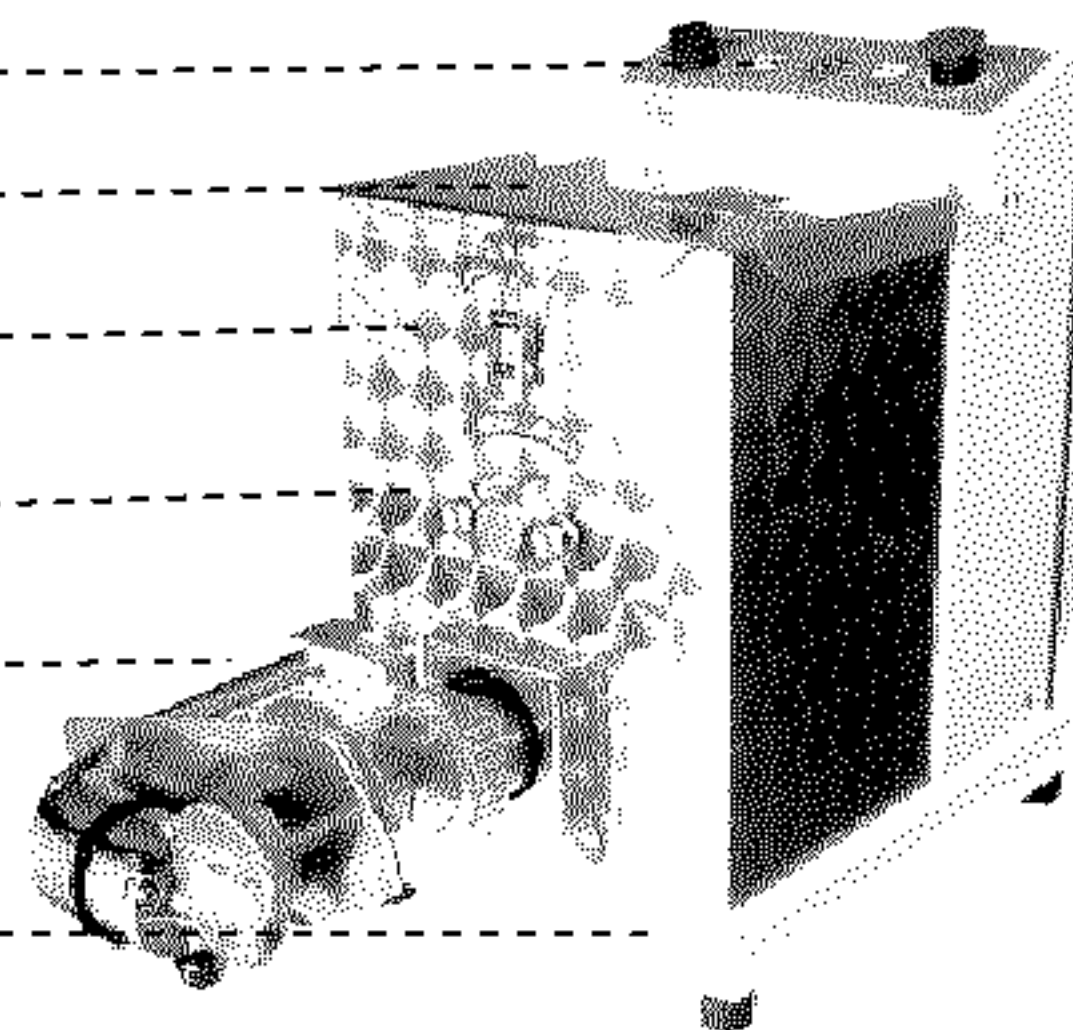
Lid

Basin

Kneading tool housing

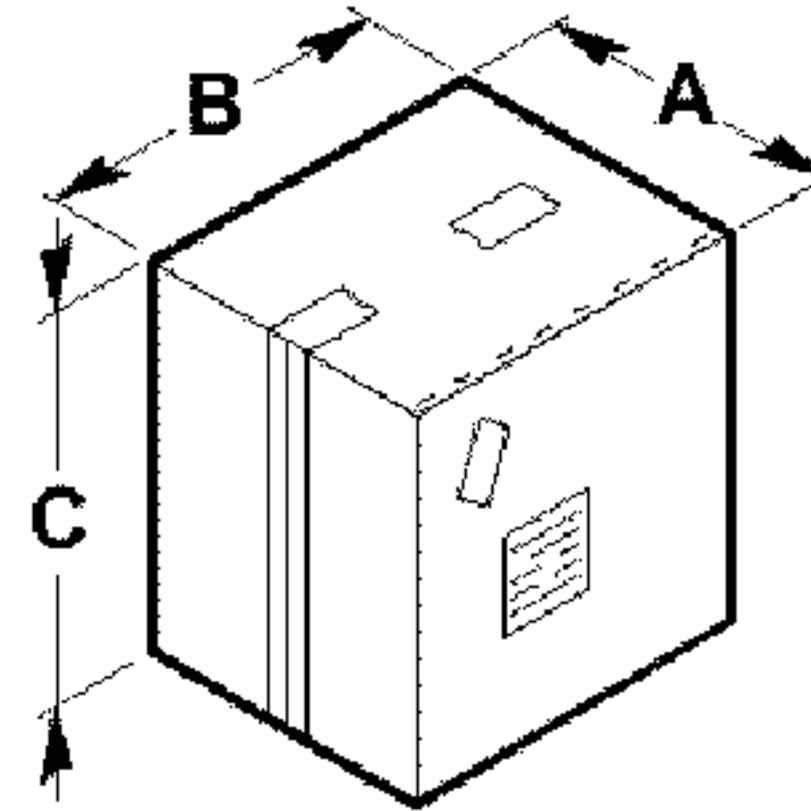
Electronic knife (not included for MPF/1,5 optional for MPF/2,5 – standard for MPF/4-8)

Base

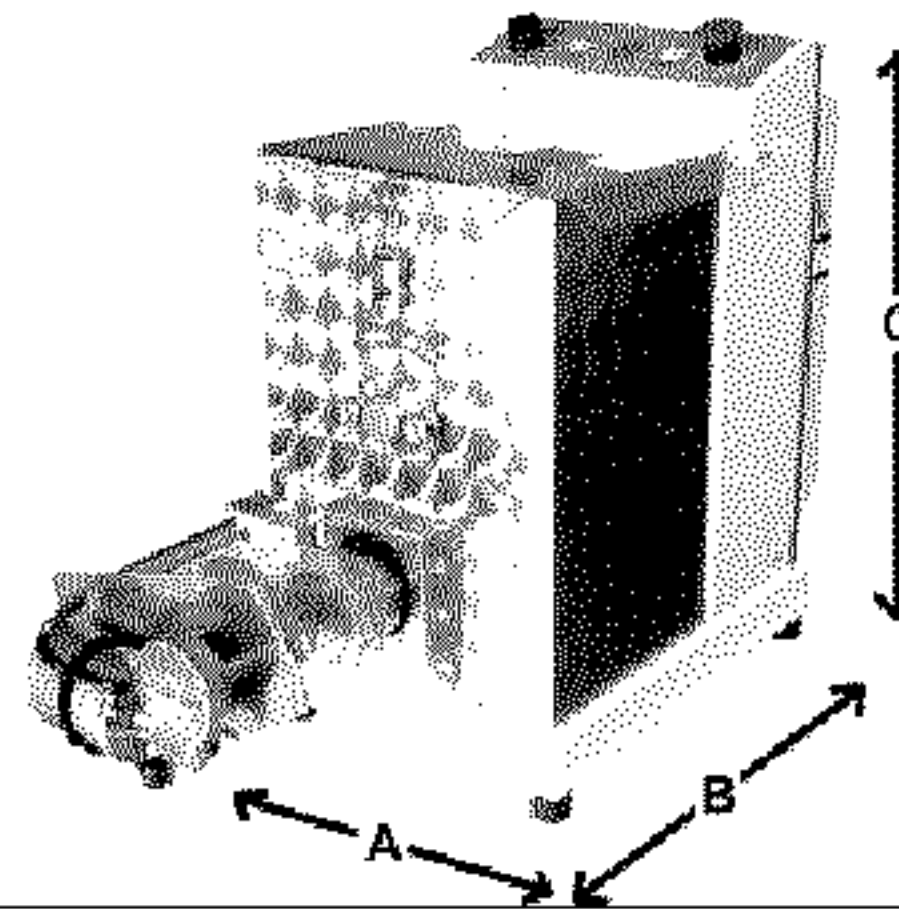


Overall dimensions

mm	A	B	C
MPF1,5	320	590	410
MPF2,5	370	720	460
MPF4	450	720	670
MPF8	670	850	920

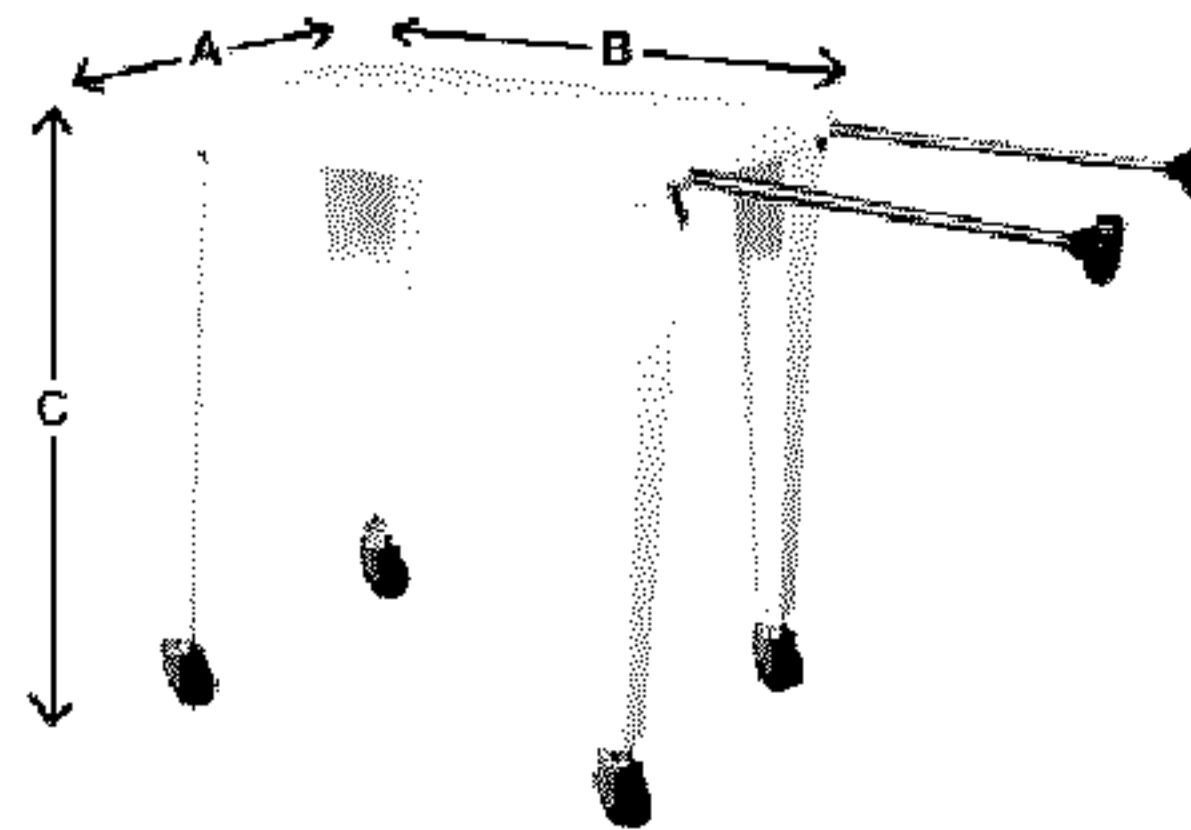


mm	A	B	C
MPF1,5	250	480	290
MPF2,5	260	600	380
MPF4	350	760	450
MPF8	450	720	750



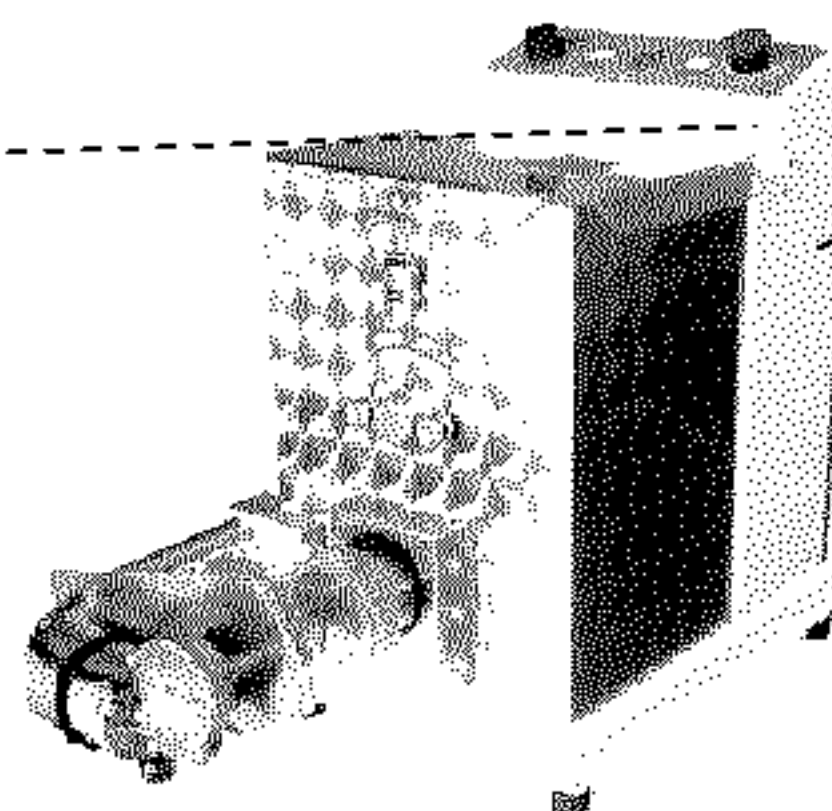
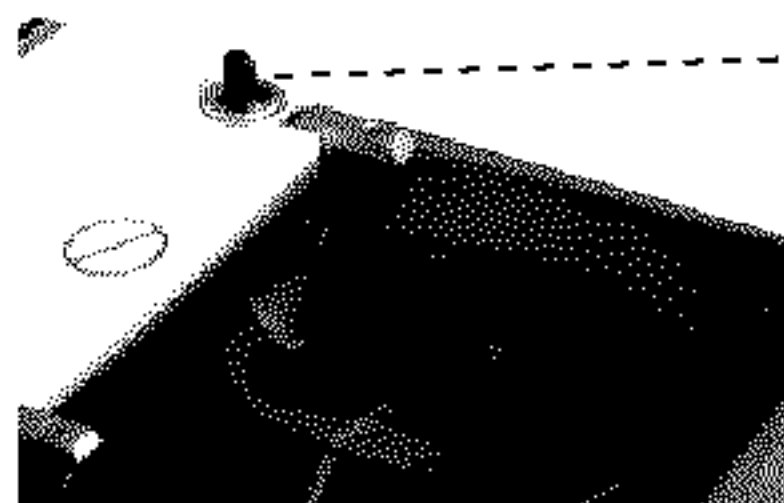
Rack dimensions (standard only on model MPF/8)

mm	A	B	C
ACCARMPF	400	590	560



Safety devices

Micro switch: stops the machine when the basin lid is lifted. When the lid is closed, restart the machine by manually resetting the micro switch, except for model MPF/4 and MPF/8 where the micro switch automatically resets when the lid is closed.



Breaker: in the event of accidental power outage, the machine must be voluntarily restarted.

Safety information

- Careful consultation of this manual before installation and use is essential. Continual observance of the indications found in the manual guarantee personal and machine safety.
- Never tamper with safety devices for any reason.
- Strict observance of the work safety regulations issued by the responsible organisations in each country is strongly recommended.
- The manufacturer is not liable for damages to persons or things due to the neglect of safety regulations.
- Correct machine placement, illumination and cleanliness are important conditions for personal safety.
- Do not expose the machine to the elements.
- Machine connections and start-up must only be performed by specialised technicians.
- Make sure that the system specifications of the room where the machine is installed correspond to the information printed on the plate.
- Make sure the machine is connected to a grounding system.
- The work area around the machine must always be kept clean and dry.
- Use the garments foreseen by work safety regulations.
- This machine must only be used for its specific purpose; any other use is considered improper and therefore hazardous.
- Check the suitability and weight of products to be processed; do not overload the machine.
- Introducing objects, tools, hands or other within hazardous parts is forbidden.
- Keep the machine away from children.
- Disconnect the power cord from the electrical socket when the machine is not in use.
- In the event of malfunctions and/or problems, do not attempt to repair the machine. Contact the authorised dealer.
- Use original spare parts.
- Before cleaning the machine, disconnect the power supply by unplugging the machine.
- Do not clean with high-pressure jets of water.

Residual risks

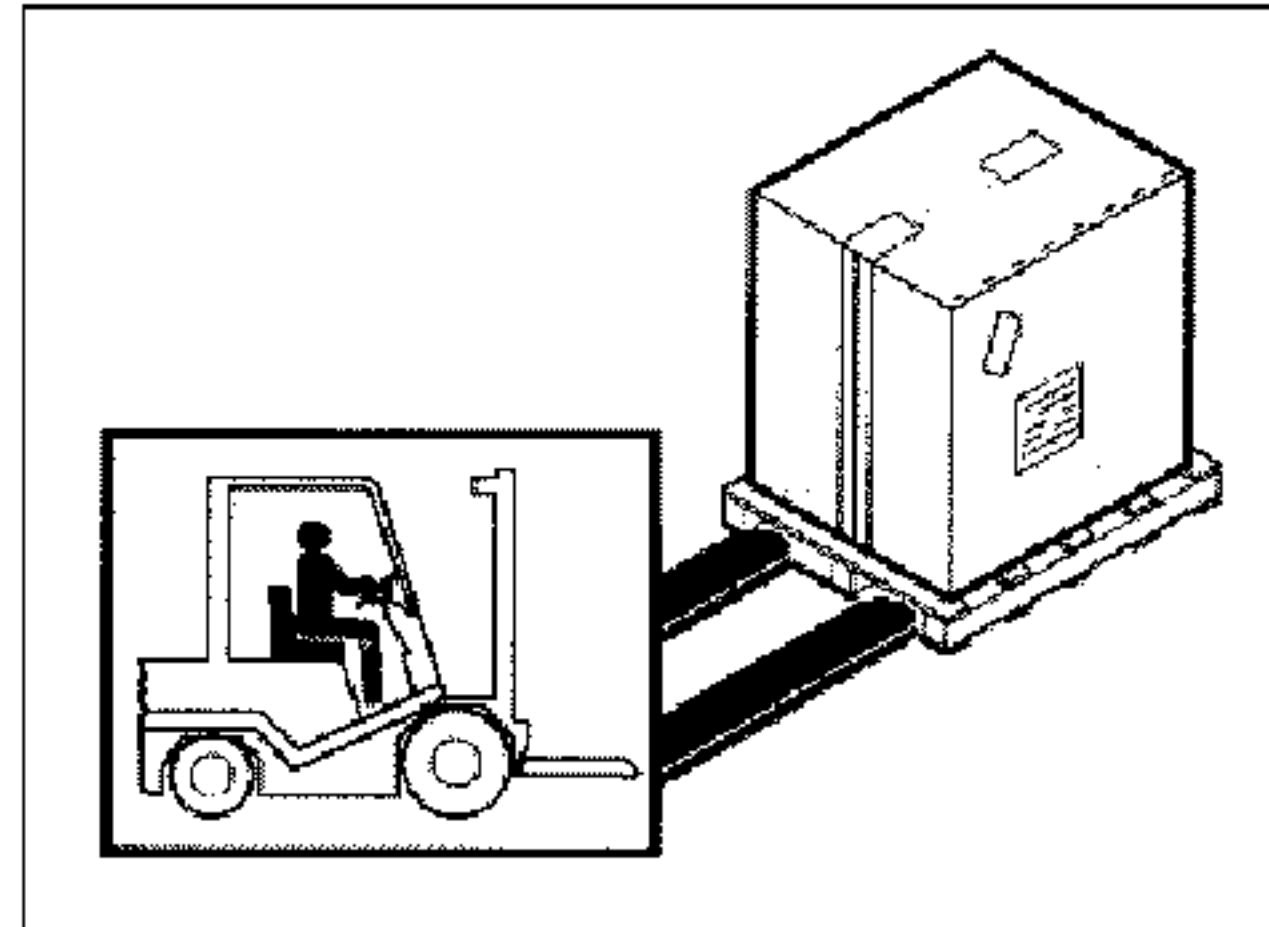
In accordance with point 1.7.3 "Residual risk warnings" in Machine Directive 89/392 and further amendments, please note that the safety guards, constructed in accordance with said Directive, do not completely eliminate burning risks to upper limbs.

INSTALLATION INFORMATION 2

Packing and unpacking

The machine is packaged in cardboard with polyester foam inserts to guarantee full integrity during transport.

- Handle the packaging according to the instructions.
- Open the packaging and check the integrity of all components. Keep packaging for future moves.
- Lift the machine as indicated and place it in the installation area.



Installation area

The arranged area must be suitably illuminated and an electrical socket must be available. The resting surface must be sufficiently ample, even and dry. The machine must be installed in rooms with non-explosive environments. In any case, installation must also be performed in consideration of the work safety laws in force.

Room conditions table

Descriptions	Values
Working temperature	0+35 °C (32+95 °F)
Storage temperature	-15 to +65 °C (from -6.8 to +149 °F)
Relative humidity	Maximum 80% with 20 °C room temperature Maximum 50% with room temperature between 20+60 °C
Dustiness	Less than 0.03 g/m ³

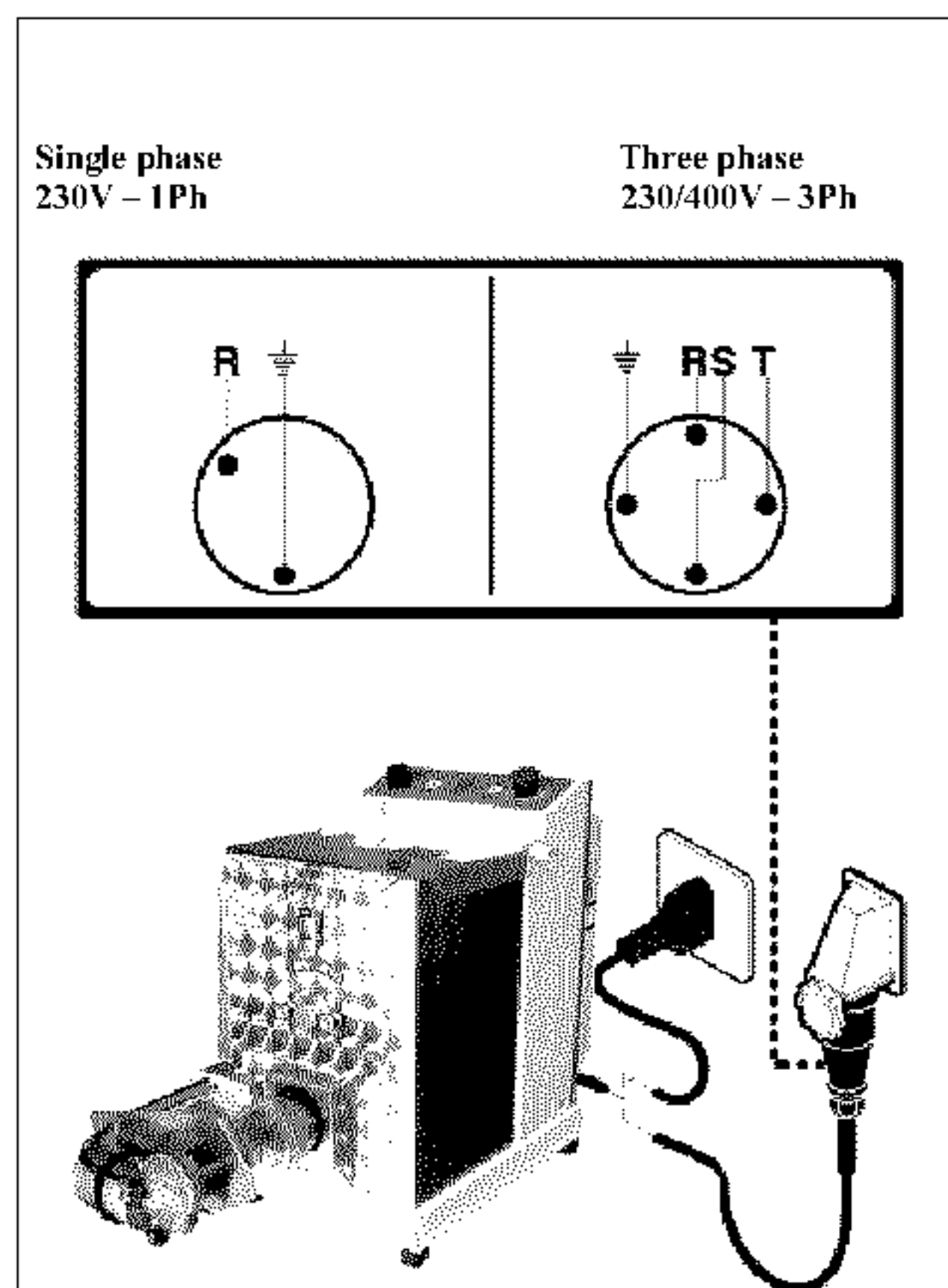
Electrical connections

⚠ DANGER – WARNING: Electrical connections to the supply mains must be performed by specialised personnel.

Verify the efficiency of the grounding system in the building. Make sure that line voltage (**V**) and frequency (**Hz**) correspond to those of the machine (See the identification plate and wiring diagram). The machine is equipped with an electrical cord that connects to a multi-polar plug. The plug is to be connected to a wall switch equipped with a circuit breaker.

Three phase connection

Start the machine and run for several seconds to make sure the upper tool rotates correctly. If this is not the case, disconnect the power supply and invert two of the three phases in the plug.

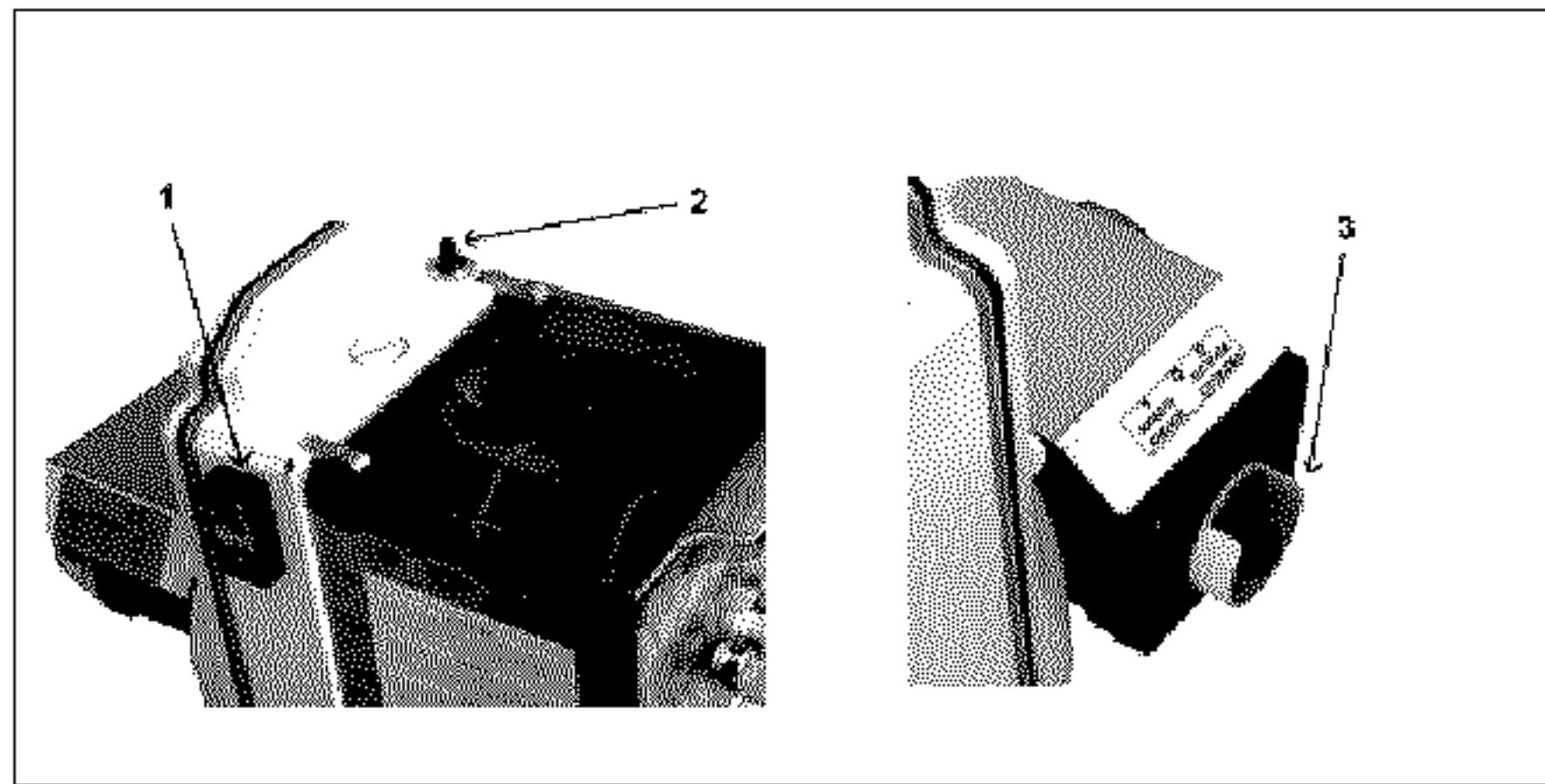


USE AND CLEANING INFORMATION 3

Control descriptions

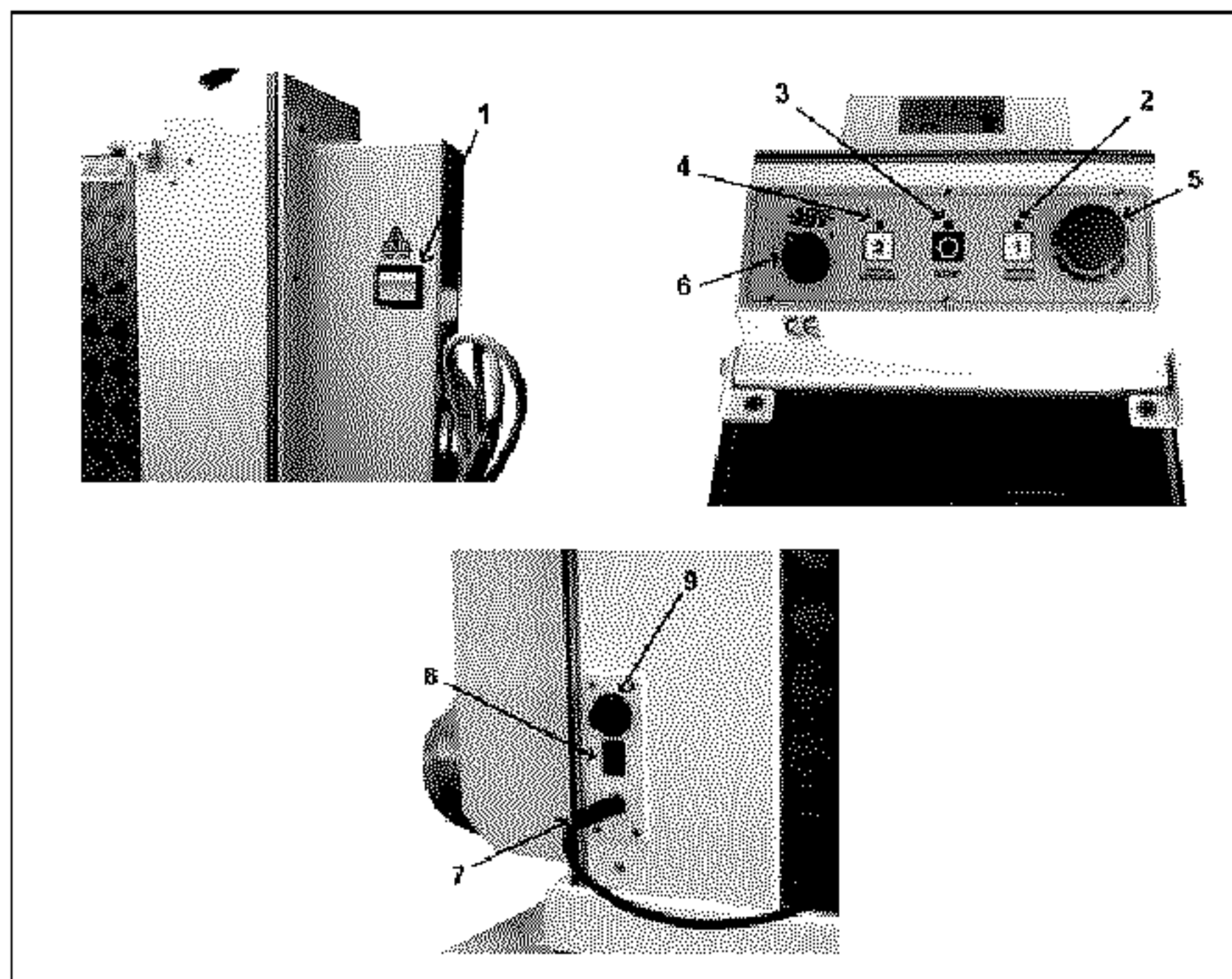
MPF/1,5-2,5

- 1) Machine on-off
- 2) Safety micro switch to be reset each time the lid is opened
- 3) Program selection switch
 - kneading cycle (1)
 - STOP (0)
 - expulsion cycle of dough made in previous cyclen (2)



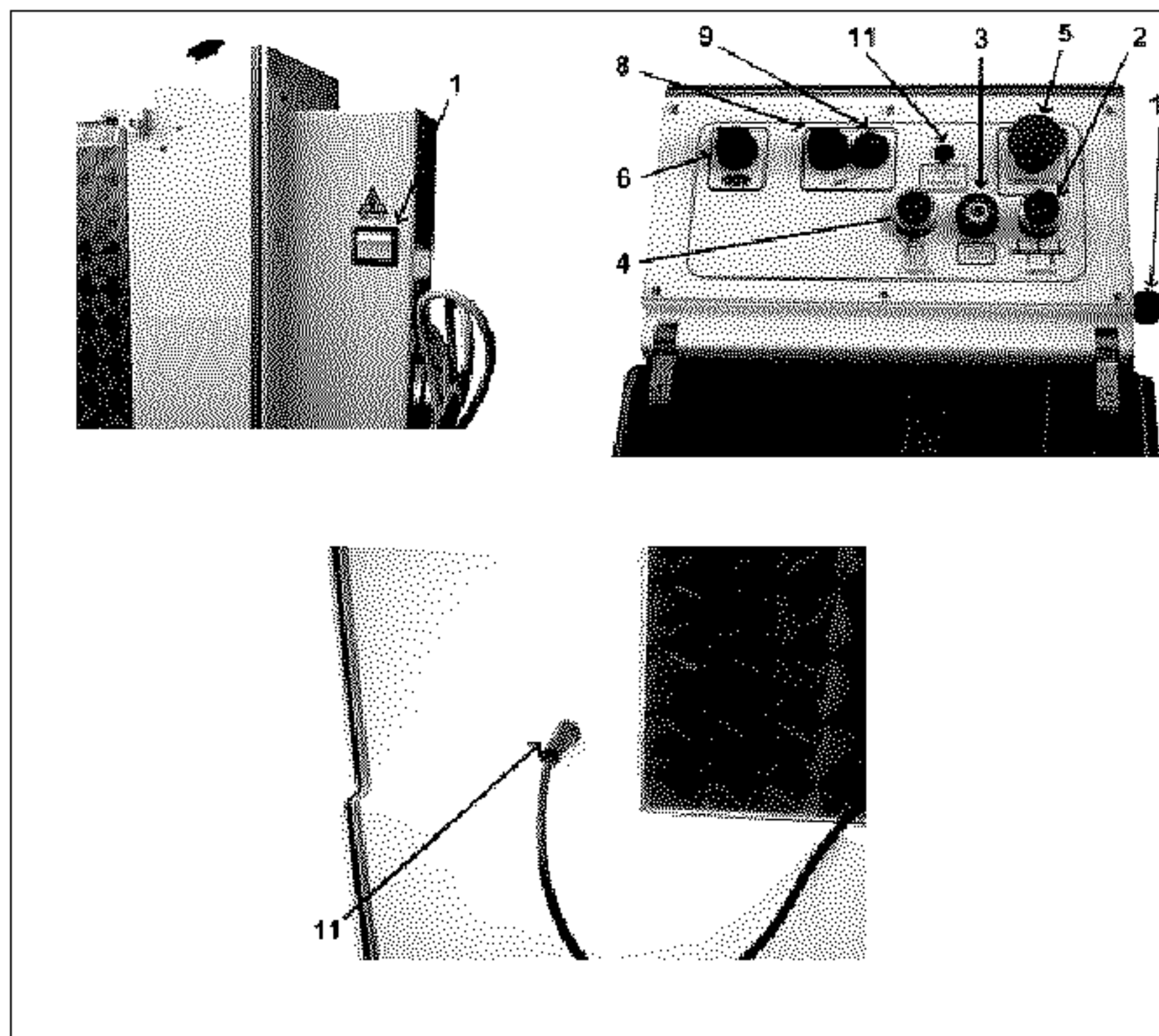
MPF/4

- 1) Main switch
- 2) Kneading cycle selection on button
- 3) Machine stop button
- 2) Dough expulsion cycle selection on button
- 5) Machine emergency stop button
- 6) Expulsion area forced ventilation selector to be activated during the expulsion cycle
- 7) Electronic knife jack
- 8) Electronic knife on switch
- 9) Electronic knife cutting time adjustment knob



MPF/8

- 1) Main switch
- 2) Kneading cycle selection on button
- 3) Machine stop button
- 2) Expulsion cycle selection on button button
- 5) Machine emergency stop button
- 6) Expulsion area forced ventilation selector, to be activated during the expulsion cycle
- 7) Electronic knife jack
- 8) Electronic knife on switch
- 9) Electronic knife cutting time adjustment knob
- 10) Power on led



Homemade pasta machine use

- First check machine motor rotation direction as follows:
 - connect the machine to the power supply
 - close the lid, making sure nothing is in the basin
 - turn on the machine by pressing button "1"
 - press the knead button and make sure the upper arms blender rotates as indicated by the arrow on the machine.
- Lift the basin lid and introduce the ingredients for the dough and then close the lid.
- Start the machine by pressing the start button "1", the machine will only start if the lid is closed.
- Kneading time varies from 5 to 8 minutes.
- When finished, stop the machine by pressing the stop button "0".
- Once the dough reaches a granular consistency like grains of rice (not compact), it is ready to be cut by turning or pressing the expulsion switch. There are two types of nozzles that can be used to create different types of pasta.
- In the sheet type, the adjustment screw should never be loosened more than the required pasta thickness since it could move out of the cutting pin or be damaged. Furthermore, we recommend starting with a greater thickness to achieve the required thickness by tightening the nozzle screw with the supplied wrench.
- If different nozzles are used for the same batch of dough, run the machine in **knead** position for several seconds before unscrewing the nozzle ring nut.
- If the basin lid is opened, a safety switch stops the machine; to restart the machine, close the lid and push the lever over it forwards. Then press button "3" on the side of machine models MPF/1,5-2,5 or button "2" on the front panel of machine models MPF/4-8.
- When finished working, wash the basin and spiral with hot water and detergent.
- Clean the inside of the lid with a damp sponge.
- **FOR MODEL MPF/1,5-2,5:** after adding the ingredients as described in the "recommendations for use", push the switch with the knob on the top of the machine forward, turn the inverter on the rear of the machine to the **KNEAD** position and start kneading by pressing the **GREEN** button. After about 3-5 minutes, press the **STOP** button, turn the inverter to **NOZZLE** and press the **GREEN** button again

Recommendations for use

To correctly make the dough, remember that about 300 cl. of liquid (eggs, water, vegetable juice, etc.) are required for each kg. of flour. After introducing the flour and pouring the liquid in the basin. Any type of flour can be used for the dough – whole wheat, bran or meal. According to where and at what temperature the flour is kept, it may require slightly more or less water to make the dough.

On average, an egg weighs 50 g and can be substituted for 50 cl. of water.

THE FOLLOWING RECOMMENDATIONS ARE PROVIDED TO OBTAIN GOOD DOUGH QUALITY:

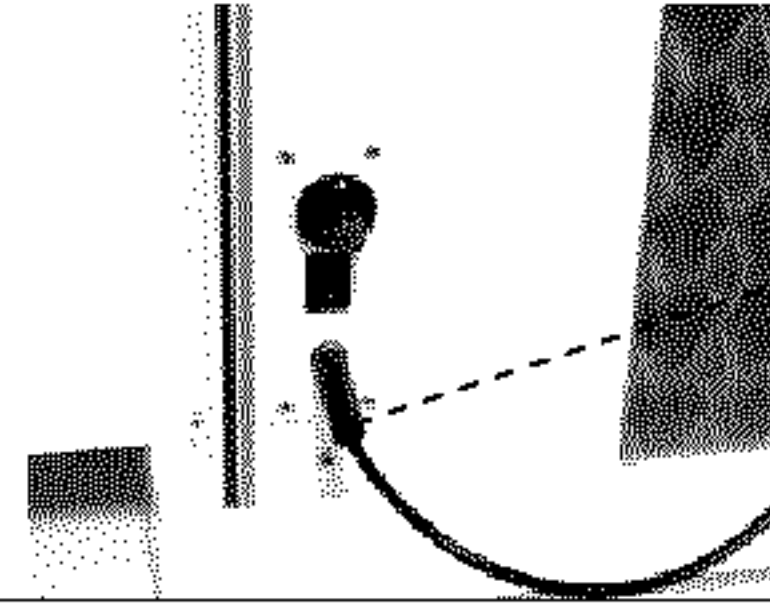
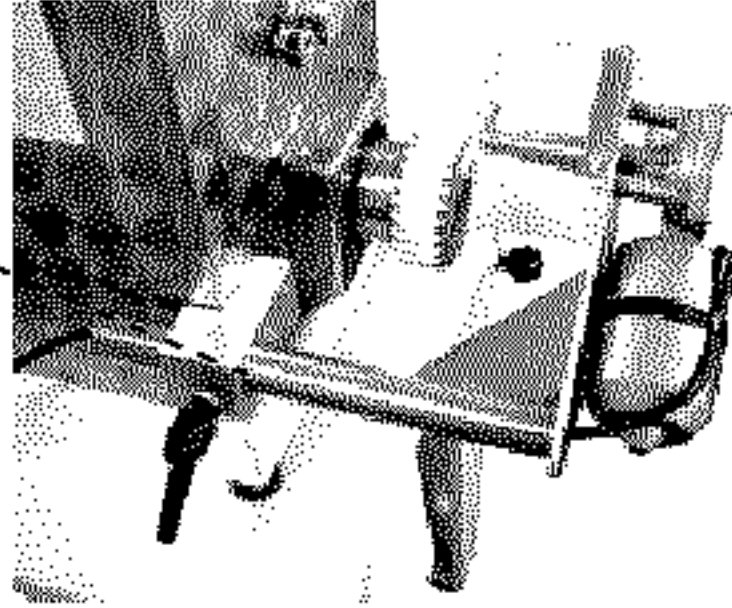
- Kg. 0.500 FLOUR + approx. gr. 190 LIQUIDS (4 EGGS)
- Kg. 1 FLOUR + approx. gr. 380 LIQUIDS (7 EGGS + gr. 30 WATER).
- Kg. 1,500 FLOUR + approx. gr. 570 LIQUIDS (11 EGGS + gr. 20 WATER)
- Kg. 2 FLOUR + approx. gr. 760 LIQUIDS (15 EGGS + gr. 10 WATER)
- Kg. 3 FLOUR + approx. gr. 140 LIQUIDS (23 EGGS)

APPROXIMATE EGG WEIGHT gr. 50

EACH EGG CAN BE SUBSTITUTED WITH APPROXIMATELY gr. 50 WATER

Electronic knife assembly procedure

To correctly assemble the electronic knife, insert the cutting unit in the support shaft housing, rotate the knife in front of the expulsion area and secure the fastening lever.



Connect the cutting unit motor by inserting the jack in the specific machine socket.

End of the day cleaning

- At the end of the day, remove the plug from the electrical socket and accurately clean the machine using neutral detergents, paying careful attention to clean the lid, basin, mixer, screw, nozzle and knife while the dough is still soft.
- Nozzles should be stored under water until further use to prevent any remaining dough to dry and clog holes. For correct basin cleaning, unscrew and remove the kneading hook and expulsion screw.
- Clean outer machine parts with a damp sponge. Do not use metallic pads and abrasive detergents.

Extended periods of disuse

For extended periods of disuse, turn off the main wall switch, clean the machine and cover it with a cloth to protect it from dust.

TROUBLE SHOOTING, RECYCLING 4

Introduction

In the event of breakdown or malfunctioning, turn off the wall fuse and contact your Dealer's service centre. Avoid dismantling internal machine parts.

The manufacturer is not liable for any machine tampering!

Problems, causes, solutions

Problem	Cause	Solution
The machine does not start	Main switch off	Turn on main switch to "I"
	No voltage on the power supply	Contact your dealer's service centre
	Safety fuse burnt out	Contact your dealer's service centre

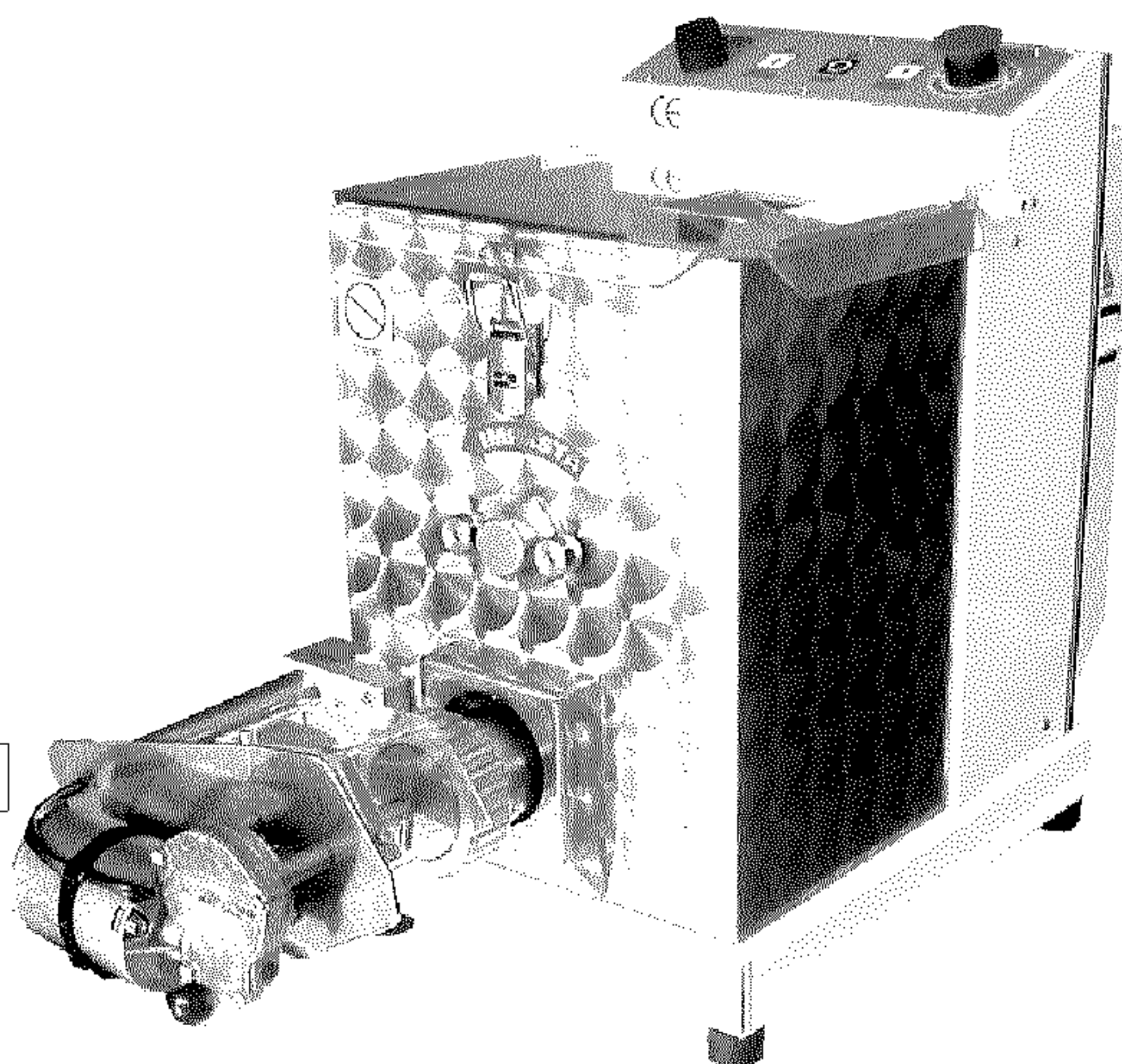
Disposal and recycling

The machine was designed and constructed to work for an average of 10.000 hours. When finished using the machine, follow national laws for disposal and recycling. Please contact the environmental authorities or authorised organisations.

www.trapezia.ru

MPF/ 1,5 - 2,5 - 4 - 8

F



MACHINE POUR PATE FRAICHE

INDEX

1 INFORMATIONS GENERALES

But du manuel.....	4
Identification Constructeur et machine.....	4
Description de la machine pour pâte fraîche.....	5
Caractéristiques techniques.....	5
Dimensions d'encombrement.....	6
Dimensions chariot	6
Dispositifs de sécurité.....	6
Informations sur la sécurité.....	7
Risques résiduels.....	7

2 INFORMATIONS SUR L'INSTALLATION

Emballage et déballage.....	8
Zone d'installation.....	8
Branchement électrique.....	8

3 INFORMATIONS SUR L'UTILISATION ET LE NETTOYAGE

Description des commandes.....	9
Utilisation de la machine pour pâte fraîche.....	10
Conseils d'utilisation.....	10
Procédure d'introduction couteau électronique..	11
Nettoyage en fin de journée.....	11
Longue inactivité de la machine.....	11

4 RECHERCHE PANNES, RECYCLAGE

Introduction.....	11
Inconvénients, causes, remèdes.....	11
Elimination et recyclage.....	11

ANNEXE

Catalogue pièces de rechanges
Schéma électrique

INFORMATIONS GENERALES 1

But du manuel

Ce manuel a été rédigé par le Constructeur et représente une partie intégrante de la dotation de la machine. Le constructeur, en phase d'étude et de construction, a prêté une attention particulière aux aspects qui peuvent provoquer des risques à la sécurité et à la santé des personnes qui interagissent avec la machine. Outre le respect des lois en vigueur en la matière, il a adopté toutes les "règles de la bonne technique de construction". Le but de ces informations est de sensibiliser les utilisateurs à être particulièrement attentifs pour prévenir tous les risques. La prudence est quoi qu'il en soit irremplaçable. La sécurité est également dans les mains de tous les opérateurs qui interagissent avec la machine. Conserver ce manuel dans un endroit approprié, afin de l'avoir toujours à la portée de la main pour sa consultation. Pour mettre en évidence certaines parties du texte, les symboles suivants ont été utilisés

 **DANGER – ATTENTION:** indique les dangers qui peuvent provoquer de graves lésions; il est nécessaire de prêter attention.

 **INFORMATIONS:** indications techniques particulièrement importantes.

A ce Manuel sont joints:

- Le certificat de garantie dans lequel sont reportées les conditions de garantie dictées par le Constructeur.
- Les documents qui attestent la conformité aux lois en vigueur en matière de sécurité et santé des personnes.


Pour toute demande d'Assistance technique, informations et commandes de pièces détachées, contacter le Revendeur autorisé.

Identification Constructeur et machine

Identification Constructeur

Numéro de matricule

Données techniques

		
Model		
Serial No	Manufactured	
V	~	W
Hz	IPX3	kg

Marque de conformité

Modèle machine

Année de construction

Description de la machine pour pâte fraîche

Ce produit a été conçu spécialement pour rendre, la réalisation de pâte fraîche, la plus brève possible. En effet il a une double fonction:

Il est doté de cuve de différentes dimensions, en fonction des différents modèles, pour pouvoir pétrir.

Une fois que la pâte est prête, on tourne l'interrupteur sur la position extrusion. Ainsi faisant on permet à la pâte de sortir à travers des filières en bronze, qui en fonction des différents formats et formes, permettent d'obtenir le produit souhaité.

La structure externe de la machine est peinte avec plastification de couleur blanche, toutes les parties qui peuvent entrer en contact avec les aliments, facilement démontables pour permettre un nettoyage correct, sont construites en acier inox.

La construction métallique, avec mouvements sur roulements à billes et lubrification à vie, permettent à la machine d'être pratiquement exempte de toute intervention d'entretien.

Tous les modèles de la machine pour pâte fraîche ont été conçus en respectant les normes en vigueur dans le domaine de la prévention des accidents.

Les mod. **MPF4** et **MPF8** sont dotés de série d'un coupe-pâte électronique, qui par contre est une option sur le mod. **MPF2,5**.

Pour ceux que cela intéresse il est possible d'avoir, comme option, le chariot pour le soutien de la machine, de série sur le mod. **MPF8**.

Caractéristiques techniques

Descriptions	Unité de mesure	MPF1,5	MPF2,5	MPF4	MPF8
Alimentation d'énergie électrique	V Hz Ph	230V 50Hz 1Ph	230/400V 50Hz 3Ph		
Puissance	kW	0,3	0,37	0,75	1
Capacité cuve	Kg	1,5	2,5	4	8
Production horaire	Kg	5	8	13	25
Filières ø	mm	50	57	57	78
Poids net	Kg	17,6	29,2	42	86,4
Poids avec emballage	Kg	19,1	31,8	44,6	97
Niveau de bruit		Inférieur à 70 dB(A)			
Installation		Sur le comptoir ou chariot			
Degré de protection		IPX4			
Protection contre la décharge électrique		Classe I			
Conformité aux directives et normes		73/23/CEE - 93/68/CEE -- 89/336/CEE 89/109/CEE -- 98/37/CEE -- 2002/72/CEE			

Mod. MPF/1,5-2,5-4-8

Tableau de commandes

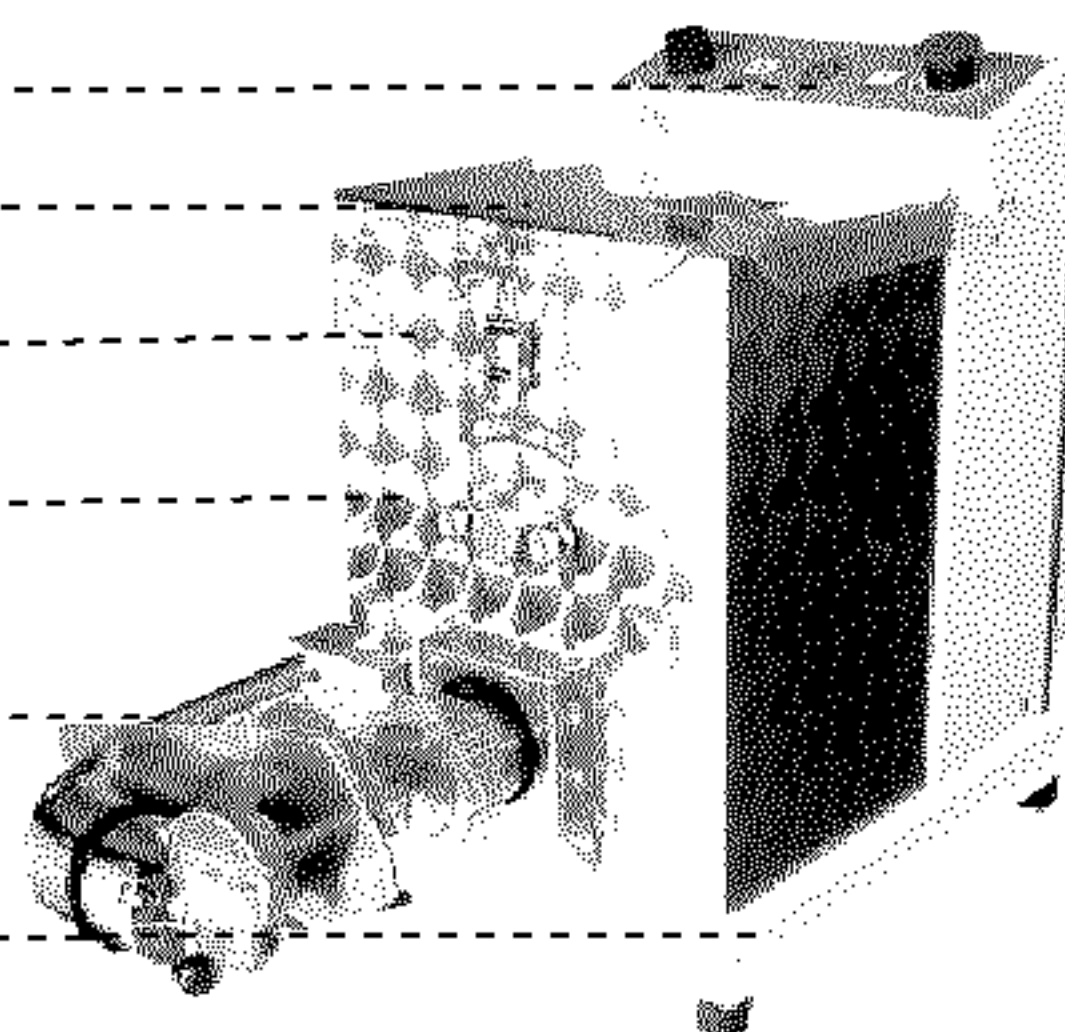
Couvercle

Cuve

Accrochage outil pétrisseur

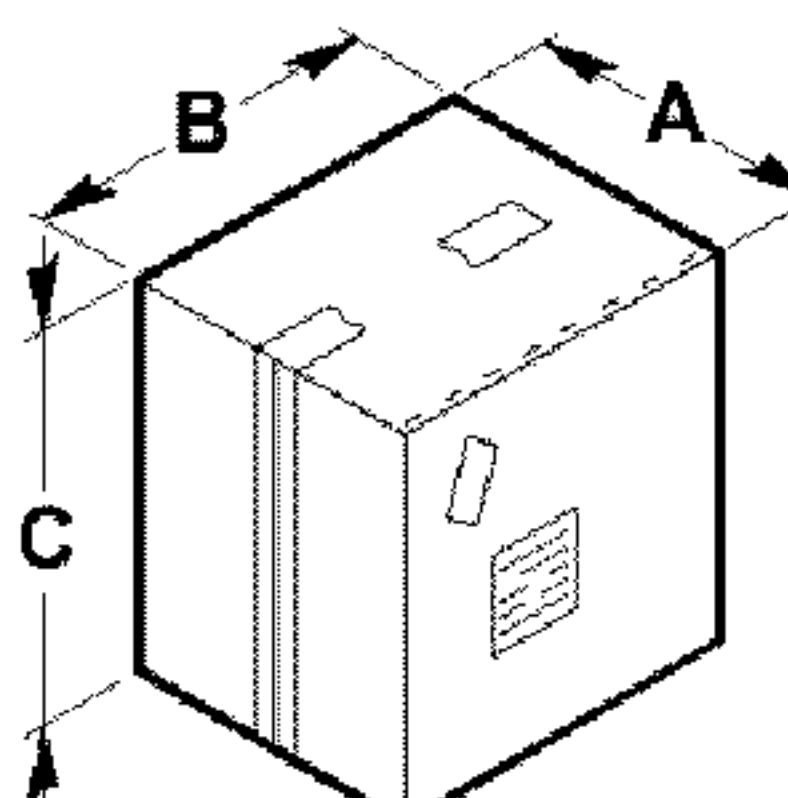
Couteau électronique (pas prévu pour MPF/1,5 - option pour MPF/2,5 - de série sur MPF/4-8)

Bâti

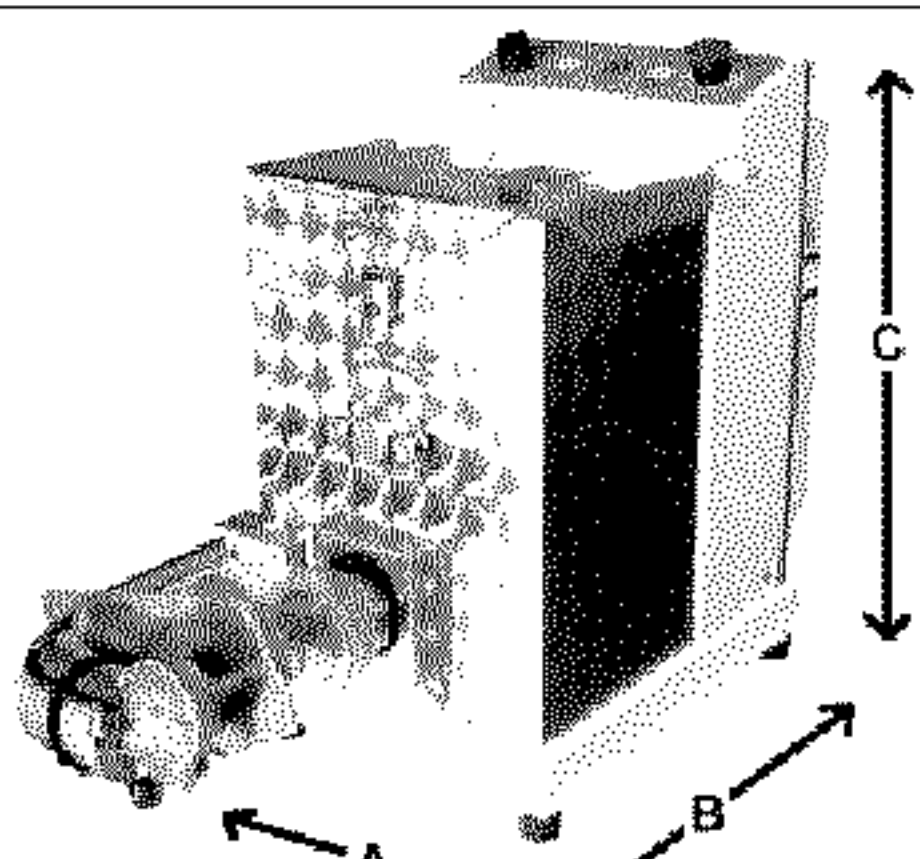


Dimensions d'encombrement

mm	A	B	C
MPF1,5	320	590	410
MPF2,5	370	720	460
MPF4	450	720	670
MPF8	670	850	920

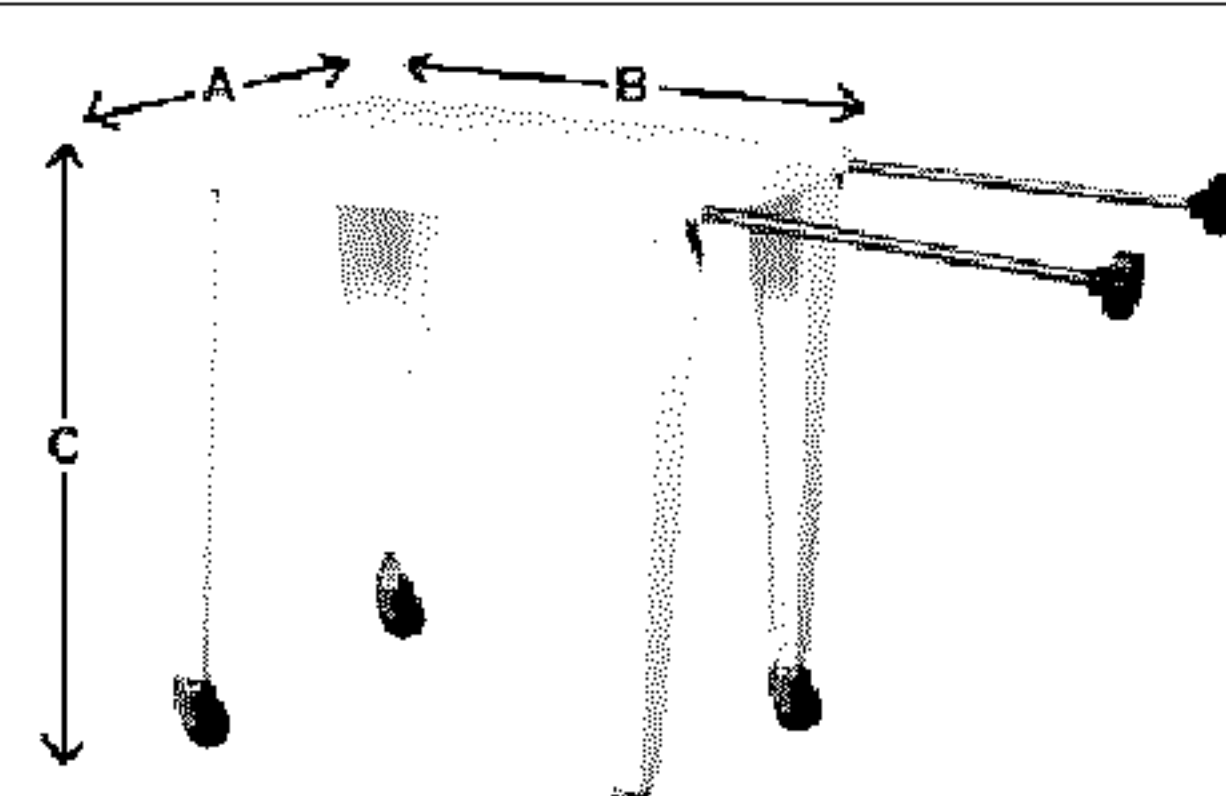


mm	A	B	C
MPF1,5	250	480	290
MPF2,5	260	600	380
MPF4	350	760	450
MPF8	450	720	750



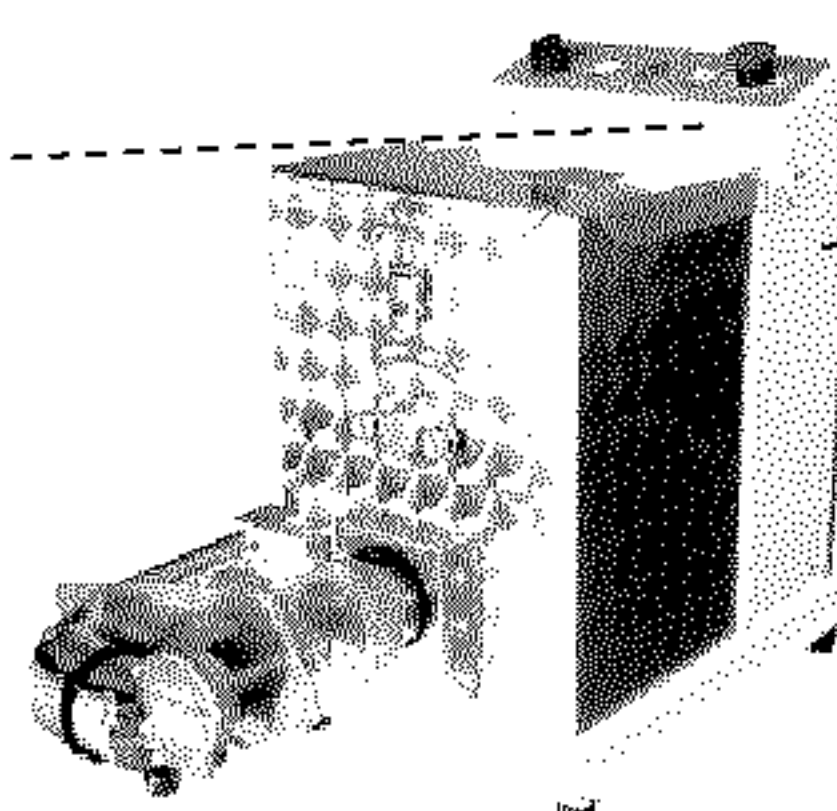
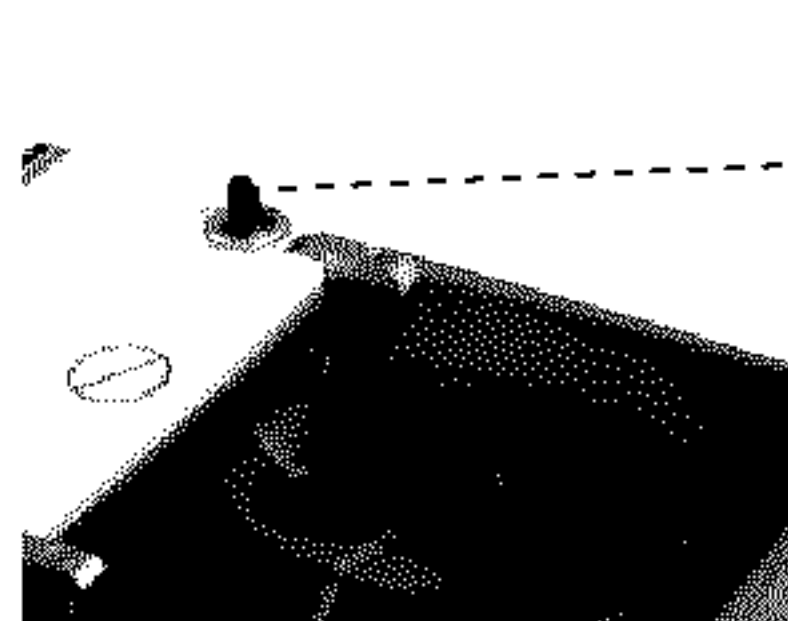
Dimensions chariot (de série uniquement sur mod. MPF/8)

mm	A	B	C
ACCARMPF	400	590	560



Dispositifs de sécurité

Minirupteur: arrête la machine lorsque l'on souève le couvercle de la cuve. Lors de la fermeture successive du couvercle, remettre en route la machine en activant le minirupteur manuel, sauf pour le mod. MPF/4 et MPF/8 où le micro se réactive automatiquement avec la fermeture du couvercle



Télerrupteur: en cas de manque de courant accidentel, il nécessite la remise en route volontaire de la machine

Informations sur la sécurité

- Il est fondamental de consulter attentivement ce manuel avant de procéder aux opérations d'installation et utilisation. Le respect constant des indications contenues dans le manuel garantit la sécurité de la personne et de la machine.
- N'altérer sous aucun prétexte les dispositifs de sécurité.
- Nous recommandons le respect rigoureux des normes de sécurité sur le travail promulguées par les organismes préposés dans chaque nation.
- Le constructeur décline toute responsabilité pour les dommages aux personnes ou aux choses, causés par le manque de respect des normes de sécurité.
- Le déplacement correct de la machine, l'illumination et le nettoyage du milieu, sont des conditions importantes aux fins de la sécurité personnelle.
- Ne pas exposer la machine aux agents atmosphériques.
- Le branchement et la mise en service de la machine doivent être effectués uniquement par le personnel technique spécialisé.
- Vérifier que les caractéristiques de l'installation où doit être installée la machine correspondent aux données poinçonnées sur la plaque.
- S'assurer que la machine soit branchée à une installation de mise à la terre.
- La zone de travail autour de la machine doit toujours être maintenue propre et sèche.
- Utiliser les vêtements prévus par les normes anti-accidents sur le travail.
- Cette machine doit être destinée uniquement à l'utilisation prévue; une utilisation différente est à considérer impropre et par conséquent dangereuse.
- Vérifier l'aptitude et le poids des produits à traiter, ne pas surcharger la machine au-delà de sa capacité.
- Il est interdit d'introduire des objets, des outils, les mains ou autre à l'intérieur des parties dangereuses.
- Garder la machine hors de la portée des enfants.
- Débrancher la fiche de la prise de courant lorsque la machine n'est pas utilisée.
- En cas de pannes et/ou inconvénients d'utilisation, ne pas effectuer soi-même les réparations mais s'adresser au Revendeur autorisé.
- Demander les pièces détachées originales.
- Avant de procéder au nettoyage de la machine, ôter l'alimentation électrique en débranchant la fiche.
- Pour le nettoyage ne pas utiliser de jets d'eau à haute pression.

Risques Résiduels

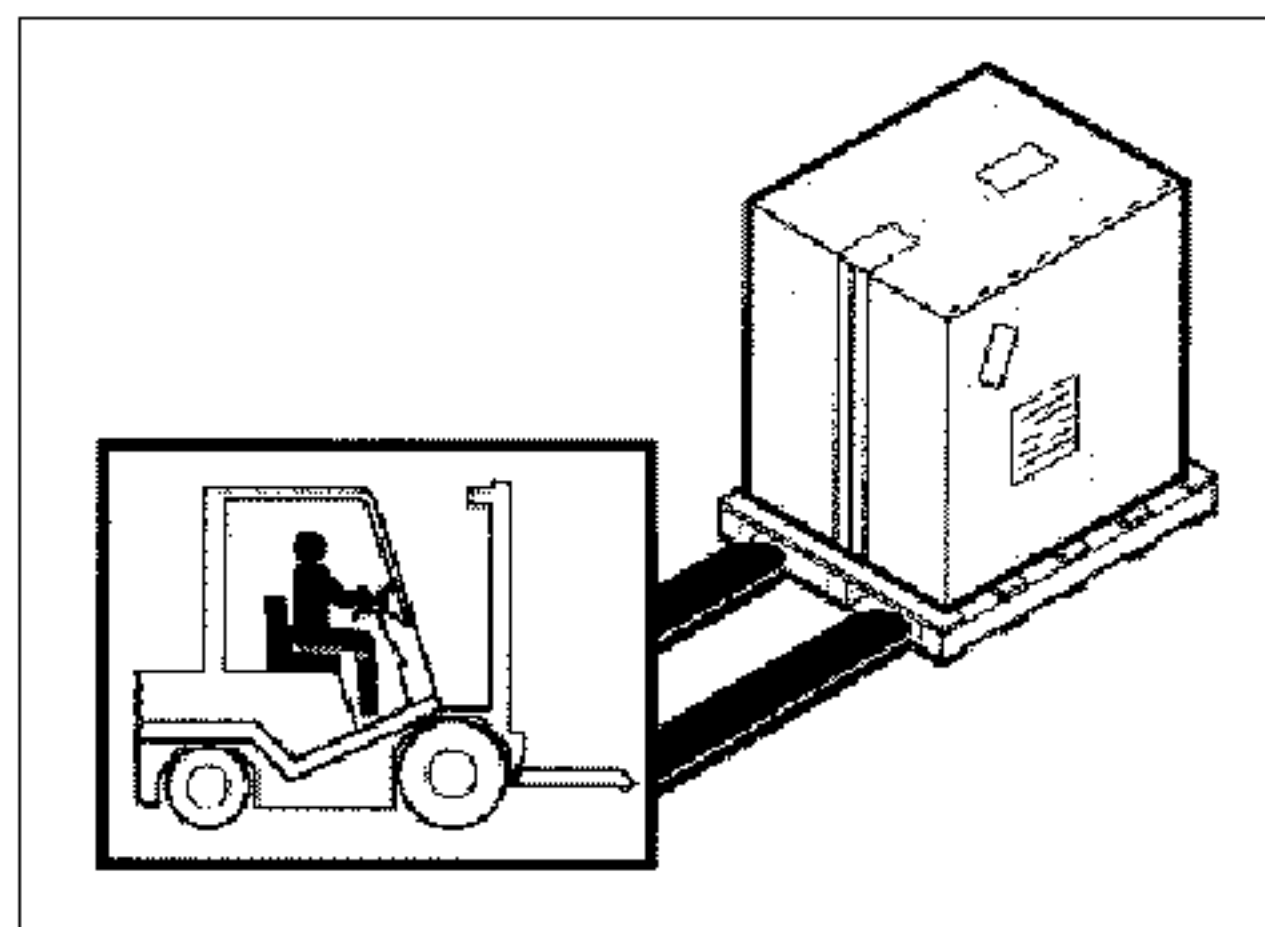
En conformité au point 1.7.3 "Avertissements au sujet des risques résiduels" de la Directive Machines 89/392 et amendements successifs, on signale que les protections appliquées, réalisées en conformité avec cette Directive, n'éliminent pas totalement le risque de brûlures aux membres supérieurs.

INFORMATIONS SUR L'INSTALLATION 2

Emballage et déballage

La machine est emballée dans un carton avec du polyester expansé afin de garantir la parfaite intégrité pendant le transport.

- Manipuler l'emballage en respectant les instructions.
- Ouvrir l'emballage et vérifier que tous les composants soient intacts. Conserver l'emballage pour de futurs déménagements.
- Effectuer le soulèvement de la machine comme il est indiqué et la positionner dans la zone destinée à l'installation.



Zone d'installation

La zone préétablie devra être illuminée de façon adéquate et devra disposer d'une prise de distribution de l'énergie électrique. Le plan d'appui doit être suffisamment ample, bien nivelé et sec. L'installation doit avoir lieu en milieu avec atmosphère non explosive. Dans tous les cas, l'installation doit être effectuée en tenant compte également des lois en vigueur en matière de sécurité sur le travail.

Tableau Conditions d'environnement

Descriptions	Valeurs
Température de fonctionnement	0+35 °C (32+95 °F)
Température de magasinage	-15 a +65 °C (de -6.8 à +149 °F)
Humidité relative	Maximum 80% avec température ambiante de 20 °C Maximum 50% avec température ambiante entre 20+60 °C
Taux de poussière ambiante	Inférieur à 0.03 g/m ³

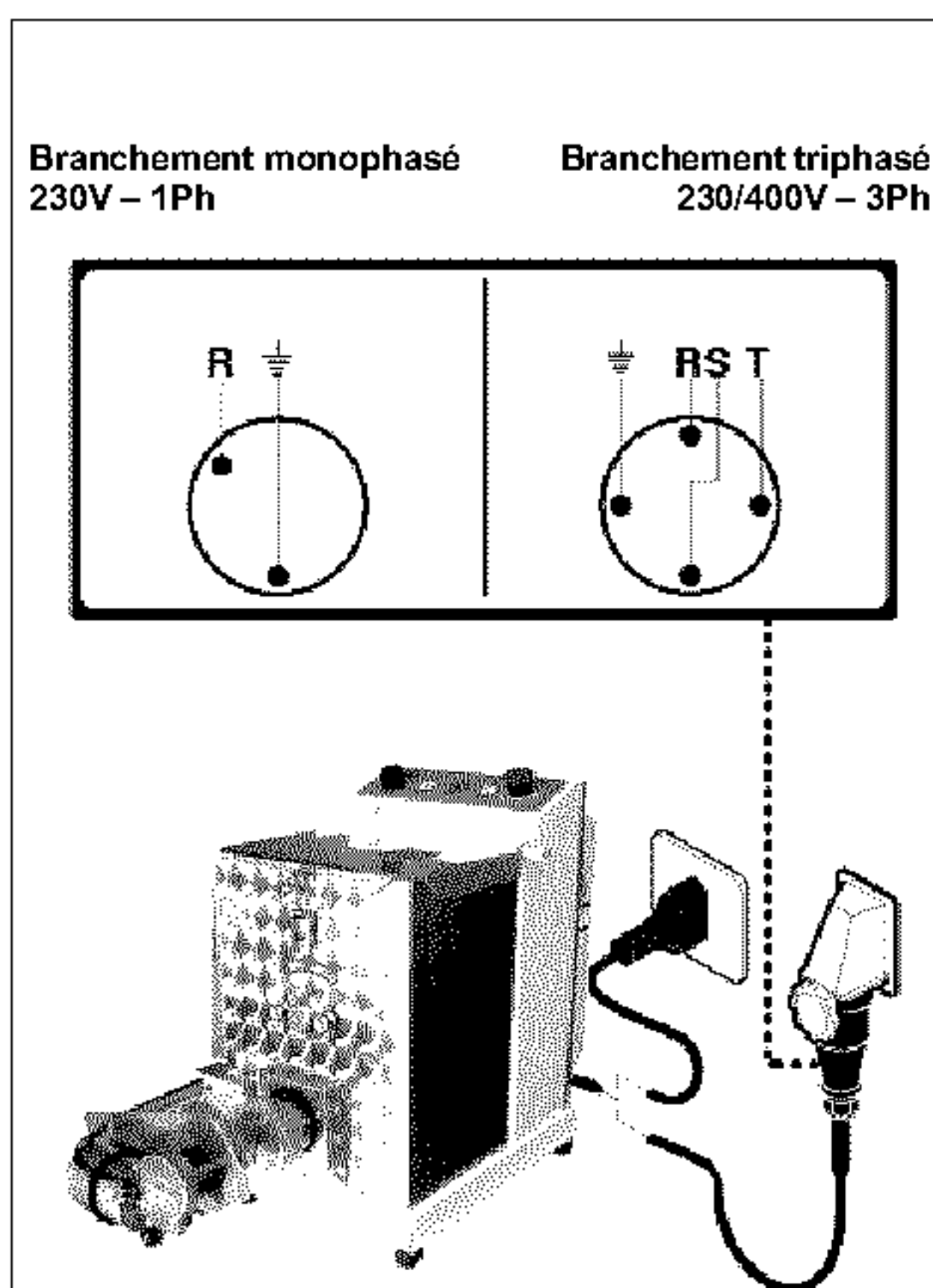
Branchement électrique

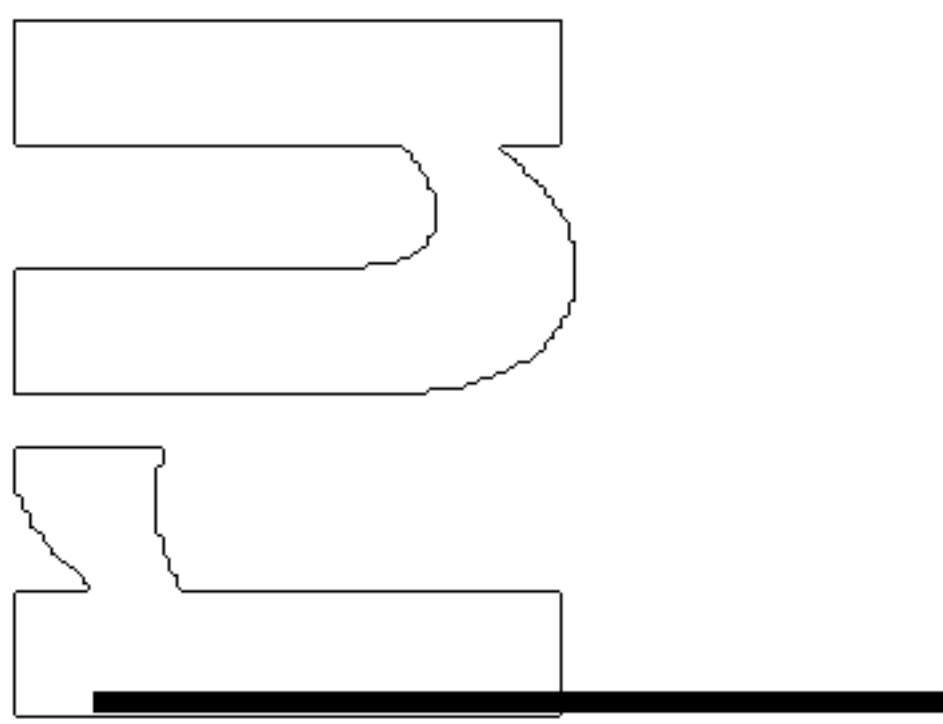
⚠ DANGER – ATTENTION: Le branchement électrique au réseau d'alimentation doit être effectué par le personnel spécialisé.

S'assurer du parfait fonctionnement de l'installation de mise à la terre de l'établissement. Vérifier que la tension de ligne (**V**) et la fréquence (**Hz**) correspondent à celles de la machine (Voir la plaquette d'identification et le schéma électrique). La machine est dotée de câble électrique auquel relier une fiche multipolaire. La fiche doit être branchée à un interrupteur à mur pourvu de différentiel.

Branchement triphasé

Mettre en route la machine pendant quelques instants et vérifier que la rotation de l'outil supérieur soit correcte. Au cas où la rotation ne soit pas correcte, ôter la tension et inverser deux des trois phases dans la fiche.



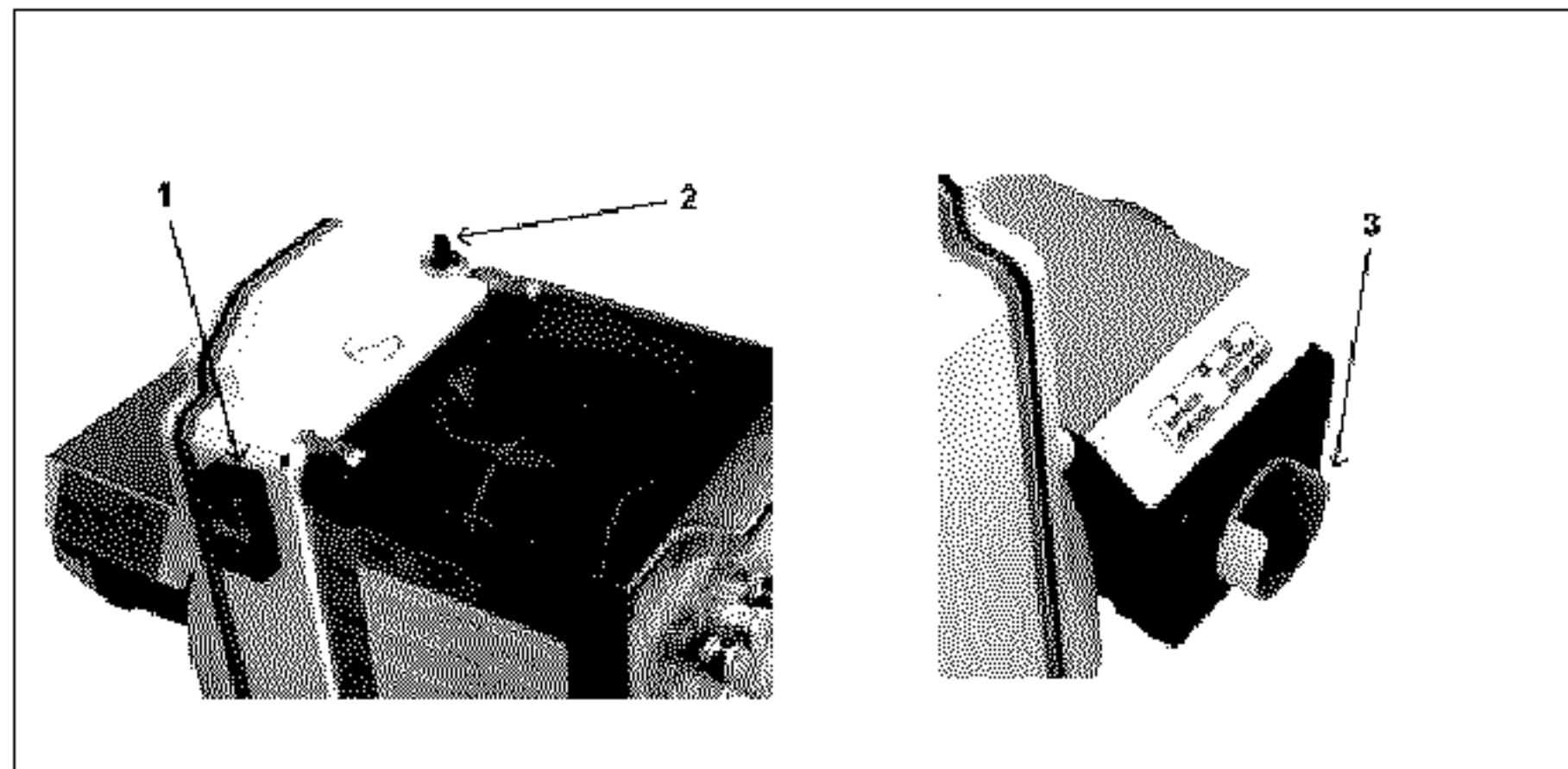


INFORMATIONS SUR **3** L'UTILISATION ET LE NETTOYAGE

Description des commandes

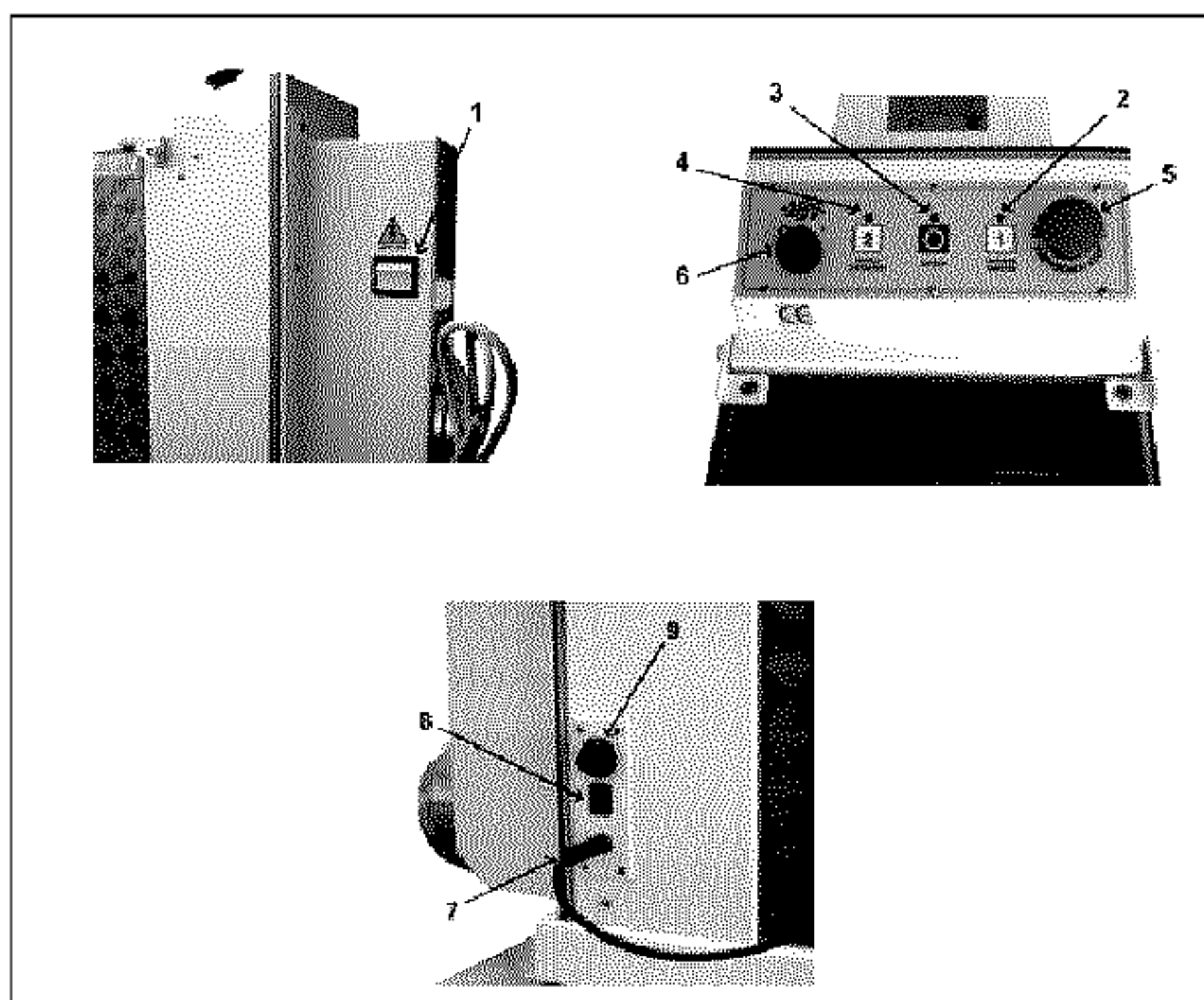
MPF/1,5-2,5

- 1) Mise en route – arrêt machine
- 2) Minirupteur de sécurité à réactiver à chaque fois que l'on ouvre le couvercle
- 3) Interrupteur de sélection programme:
 - cycle pétrissage (1)
 - STOP (0)
 - cycle extrusion pâte produite dans cycle précédent (2)



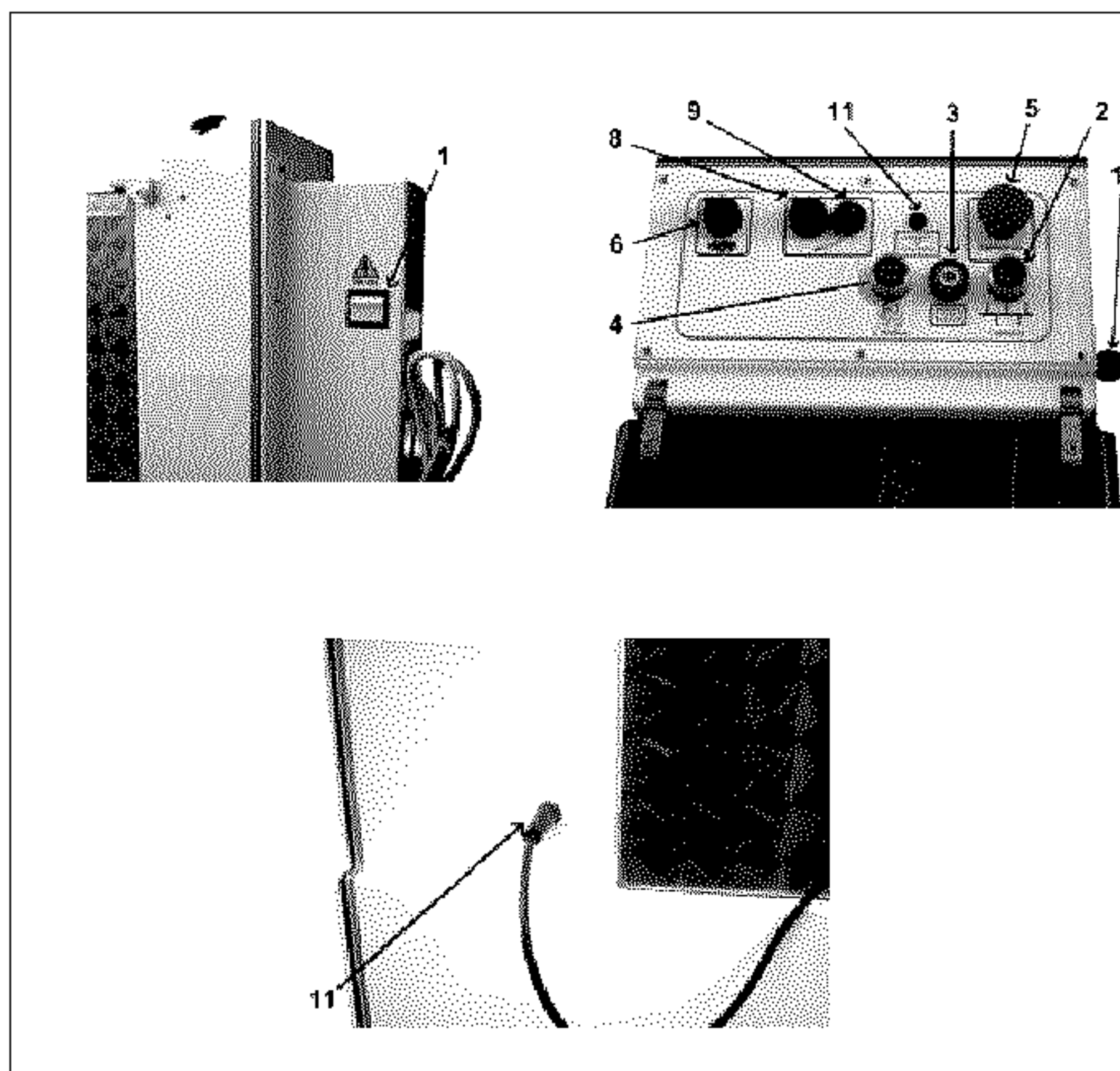
MPF/4

- 1) Interrupteur général
- 2) Touche mise en route sélection cycle pétrissage
- 3) Bouton d'arrêt machine
- 4) Touche mise en route sélection cycle extrusion pâte
- 5) Bouton d'arrêt d'urgence pour arrêt machine
- 6) Sélecteur de ventilation forcée zone tréfilage, à activer pendant le cycle d'extrusion
- 7) Introduction jack d'actionnement couteau électronique
- 8) Interrupteur d'actionnement couteau électronique
- 9) Bouton pour varier le temps de coupe du couteau électronique



MPF/8

- 1) Interrupteur général
- 2) Touche mise en route sélection cycle pétrissage
- 3) Bouton d'arrêt machine
- 4) Touche mise en route sélection cycle extrusion pétrissage
- 5) Bouton d'arrêt d'urgence pour arrêt machine
- 6) Sélecteur de ventilation forcée zone tréfilage, à activer pendant le cycle d'extrusion
- 7) Introduction jack d'actionnement couteau électronique
- 8) Interrupteur d'actionnement couteau électronique
- 9) Bouton pour varier le temps de coupe du couteau électronique
- 10) Led lumineux indication de présence tension électrique



INFORMATIONS SUR **3**

L'UTILISATION ET LE NETTOYAGE

Utilisation de la machine pour pâte fraîche

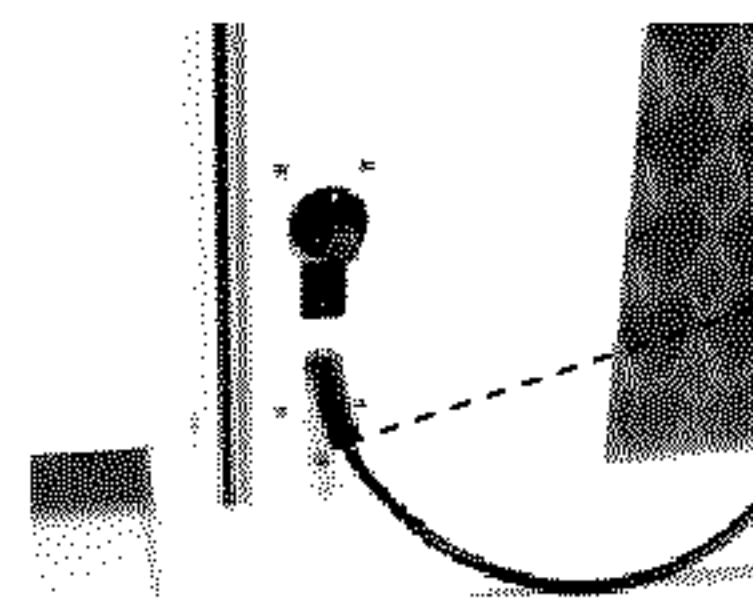
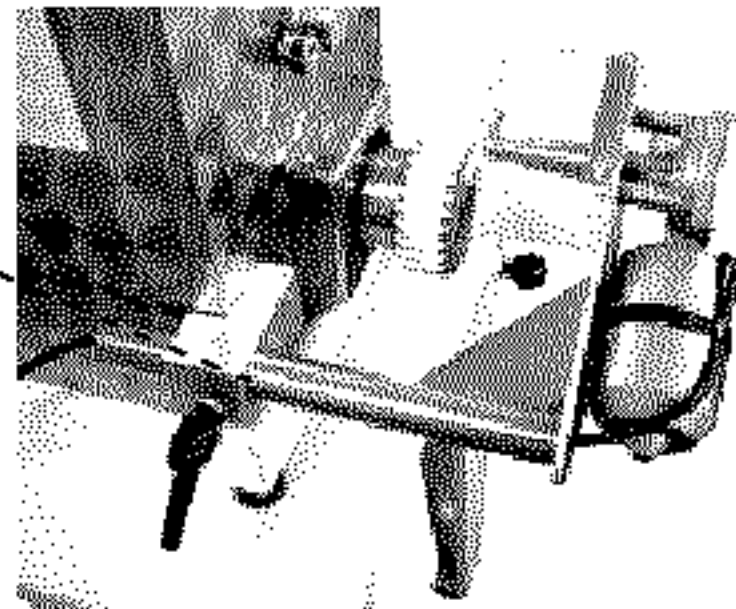
- Il faut avant tout contrôler le sens de rotation du moteur de la machine en procédant de la façon suivante:
 - brancher la machine au réseau électrique
 - fermer le couvercle en vérifiant qu'à l'intérieur de la cuve il n'y ait rien
 - donner la tension à la machine en appuyant sur la touche "1"
 - appuyer sur le bouton pétrissage et vérifier que le sens de rotation du mixer à bras supérieurs présent dans la cuve, tourne comme indiqué par la fleche placée sur la machine.
- Soulever le couvercle de la cuve pour introduire les ingrédients de la pâte et successivement le refermer.
- Mettre en fonction la machine en appuyant sur le bouton de mise en route "1"; la mise en route a lieu uniquement si le couvercle est abaissé.
- Les temps de pétrissage varient de 5 à 8 minutes.
- Au terme du travail arrêter la machine en appuyant sur le bouton d'arrêt "0".
- Une fois obtenue la pâte, qui ne doit jamais être compacte, mais granuleuse à grain de riz, on peut procéder à la coupe de la pâte en tournant ou appuyant sur l'interrupteur extrusion. Il existe différents types de filières à utiliser pour créer différents types de pâte. Dans les filières type feuille, la vis de réglage ne doit jamais être desserrée au-delà de l'épaisseur nécessaire de la pâte, parce qu'elle pourrait sortir du pivot de coupe et s'endommager. En outre on conseille de commencer avec une épaisseur plus grosse pour ensuite remonter à l'épaisseur souhaitée en serrant avec la clé correspondante en dotation la vis de la filière.
- Si l'on souhaite changer différentes filières pendant un même pétrissage, il faut faire tourner la machine pendant quelques secondes en position pétrissage et seulement successivement dévisser l'écrou de serrage porte-filières.
- Au cas où le couvercle de la cuve s'ouvre, un micro de sécurité intervient en arrêtant la machine; pour la faire repartir il faut refermer le couvercle et reporter le levier correspondant situé au-dessus en avant et appuyer sur le bouton approprié "3" placé sur le côté de la machine dans les mod. MPF/1,5-2,5 et sur le panneau frontal de la machine "2" dans les mod. MPF/4-8.
- Au terme du travail, laver la cuve et la spirale avec de l'eau chaude et des détergents.
- Nettoyer avec une éponge humide la partie interne du couvercle.
- **POUR MOD. MPF1,5-2,5:** une fois versés les ingrédients, comme il est décrit dans "conseils d'utilisation", il faut porter en avant l'interrupteur avec poignée placé au-dessus de la machine, positionner l'invertisseur placé dans la partie postérieure de la machine dans la position **PETRISSAGE** et commencer l'opération de pétrissage en appuyant sur l'interrupteur **VERT**. Après environ 3-5 minutes il faut appuyer sur **STOP** porter l'invertisseur en position **FILIERE** et appuyer de nouveau sur le bouton **VERT**.

Conseils d'utilisation

Pour pouvoir obtenir une pâte correcte il faut tenir compte que pour chaque kg. de farine 380cl. de liquide environ sont nécessaires (oeuf, eau, légumes hachés, etc); la farine mise et le liquide versé on ferme le couvercle de la cuve et on met en fonction la machine. Pour la pâte on peut utiliser n'importe quel type de farine, de blé, de son ou bien mixte son - farine de blé. Il peut arriver que la farine, en fonction du lieu et de la température à laquelle elle est conservée, nécessite d'une petite correction d'eau à ajouter ou soustraire à la pâte. On prévoit, en outre, que le poids moyen d'un œuf soit de 50g et que pour chaque oeuf en moins que l'on met dans la pâte il faut verser 50 cl. d'eau

Procédure d'introduction couteau électronique

Pour un montage correct du couteau électronique il faut introduire le groupe de coupe dans le logement approprié de l'arbre de soutien, tourner le couteau en face de la zone de tréfilage et fermer le levier de fixation



Brancher le moteur du groupe de coupe en introduisant le connecteur mâle dans l'emplacement correspondant sur la machine

Nettoyage en fin de journée

- En fin de journée débrancher la fiche de la prise de courant et effectuer un nettoyage soigneux en utilisant des produits neutres, en faisant particulièrement attention au nettoyage du couvercle de protection, à la cuve, mélangeur, vis spirale transporteuse, filière, écrou de serrage, couteau, surtout tant que la pâte est encore tendre.
- Les filières doivent être conservées dans un récipient d'eau jusqu'à une prochaine utilisation, pour éviter que la pâte restée dans les trous sèche et les bouche. Pour un nettoyage correct de la cuve dévisser et extraire le crochet pétrisseur et la vis spirale transporteuse d'extrusion.
- Nettoyer les parties externes de la machine avec une éponge humide, ne pas utiliser de paillettes métalliques et détergents abrasifs.

Longue inactivité de la machine

S'il fallait laisser la machine arrêtée pendant de longues périodes, déclencher l'interrupteur général à mur, effectuer un nettoyage général de la machine et la couvrir avec une toile afin de la protéger contre la poussière

RECHERCHE PANNES, RECYCLAGE 4

Introduction

En cas de pannes ou mauvais fonctionnement, débrancher l'interrupteur général à mur et contacter le Service Assistance de votre Revendeur. Eviter de démonter les parties internes de la machine.

Le constructeur décline toute responsabilité pour les éventuelles altérations!

Inconvénients, causes, remèdes

Inconvénient	Cause	Remède
La machine ne démarre pas	Interrupteur général déclenché	Enclencher l'interrupteur général
	Manque de tension sur la ligne d'alimentation	Contactez le Service Assistance de votre Revendeur
	Fusible de protection brûlé	Contactez le Service Assistance de votre Revendeur

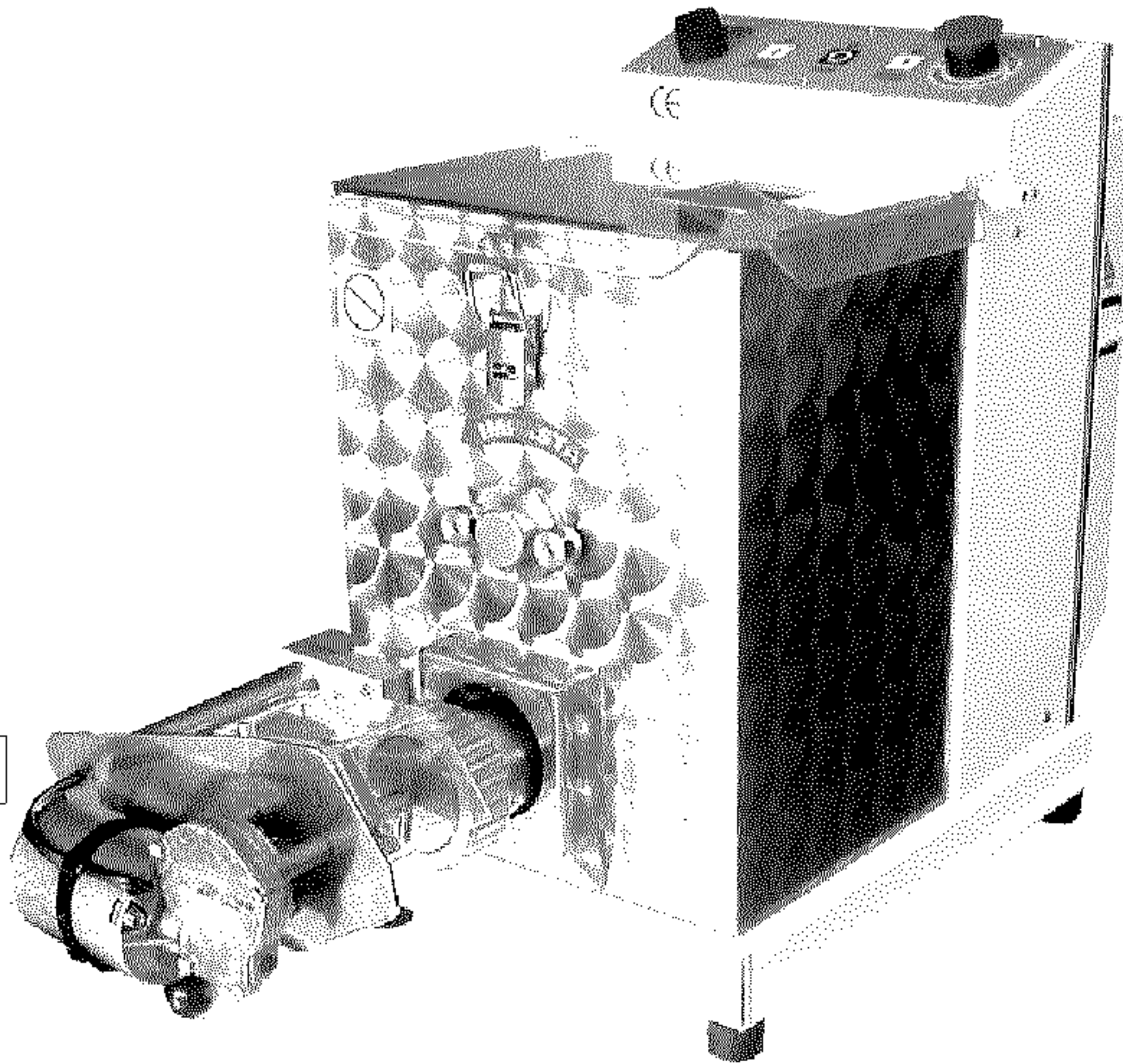
Elimination et recyclage

La machine a été étudiée et construite pour une durée moyenne de 10.000 heures de fonctionnement. Au terme de l'utilisation de la machine, suivre les lois nationales pour l'élimination et le recyclage. Nous vous invitons à contacter les autorités pour l'environnement ou les organismes autorisés.

www.trapezia.ru

MPF/ 1,5 - 2,5 - 4 - 8

D



NUDELMASCHINE

INHALT

1 ALLGEMEINE INFORMATIONEN

Zweck des Handbuchs.....	4
Identifikation des Herstellers und der Maschine...	4
Beschreibung der Nudelmaschine.....	5
Technische Eigenschaften.....	5
Außenabmessungen.....	6
Abmessungen des Ständers.....	6
Sicherheitsvorrichtungen.....	6
Informationen zur Sicherheit.....	7
Restrisiken.....	7

2 INFORMATIONEN ZUR INSTALLATION

Verpackung und Auspacken.....	8
Installationsbereich.....	8
Elektrischer Anschluss.....	8

3 INFORMATIONEN ZUR BEDIENUNG UND REINIGUNG

Beschreibung der Bedienungselemente.....	9
Bedienung der Nudelmaschine.....	10
Bedienungshinweise.....	10
Verfahren zum Einsetzen des elektronischen Messers.....	11
Reinigung am Tagende.....	11
Längere Außerbetriebsetzung der Maschine.....	11

4 FEHLERSUCHE, RECYCLING

Vorbemerkung.....	11
Störungen, Ursachen, Behelfe.....	11
Entsorgung und Recycling.....	11

ANLAGEN

Ersatzteilkatalog
Elektrischer Schaltplan

ALLGEMEINE INFORMATIONEN 1

Zweck des Handbuchs

Dieses Handbuch wurde vom Hersteller verfasst und ist Bestandteil der Maschinenausstattung. Der Hersteller hat in der Entwicklungs- und Konstruktionsphase ein besonderes Augenmerk auf die Aspekte gerichtet, die Risiken hinsichtlich der Sicherheit und Gesundheit der mit der Maschine interagierenden Personen bedeuten könnten. Neben der Einhaltung der zuständigen gesetzlichen Vorschriften hat der Hersteller alle "Regeln der guten Konstruktionstechnik" befolgt. Zweck dieser Informationen ist es, den Anwender sensibel für die Vorbeugung jeglichen Risikos zu machen. Umsichtiges Arbeiten ist in jedem Fall unverzichtbar. Die Sicherheit liegt auch in den Händen aller Bediener, die mit der Maschine interagieren. Bewahren Sie dieses Handbuch an einem geeigneten Ort auf, sodass dieses im Bedarfsfall stets sofort greifbar ist. Zur besonderen Hervorhebung einiger Textstellen wurden folgende Symbole eingeführt:

 **GEFAHR - ACHTUNG: Weist auf Gefahren hin, die schwere Verletzungen hervorrufen können. Hier ist besondere Vorsicht geboten.**

 **INFORMATIONEN: Technische Angaben von besonderer Wichtigkeit.**

Diesem Handbuch werden folgende Unterlagen beigelegt:

- Garantiekunde mit den vom Hersteller vorgegebenen Garantiebedingungen.
- Dokumente zum Nachweis der Übereinstimmung mit den geltenden Gesetzen betreffend die Sicherheit und Gesundheit von Personen.


Bei allen Anforderungen des Technischen Kundendienstes, Fragen und Ersatzteilbestellungen nehmen Sie Kontakt mit dem autorisierten Händler auf.

Identifikation des Herstellers und der Maschine

Identifikation des Herstellers

Seriennummer

Technische Daten

		
Model		
Serial No	Manufactured	
V	~	W
Hz	IPX3	kg

Konformitätszeichen

Maschinenmodell

Baujahr

Beschreibung der Nudelmaschine

Dieses Produkt wurde eigens entwickelt, um die Herstellung von frischem Nudelteig so schnell wie möglich zu machen. Und so führt die Maschine eine Doppelfunktion aus:

- Die Maschine ist je nach Modell mit verschiedenen großen Knetschüsseln ausgestattet. Sobald der Teig fertig ist, wird der Schalter in die Position „Ausziehen“ gedreht. Auf diese Weise kann der Teig durch Bronzematrizen austreten, die je nach Größe und Form das gewünschte Produkt liefern.

Der Außenaufbau der Maschine ist lackiert mit Plastifizierung in der Farbe Weiß. Alle Teile, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen können, sind aus Inox-Stahl und ausziehbar, um eine korrekte Reinigung zu ermöglichen.

Die metallische Konstruktion läuft auf Kugellagern und hat eine lebenslange Schmierung. Dadurch wird die Maschine praktisch wartungsfrei.

Alle Modelle der Nudelmaschine wurden unter Einhaltung der geltenden Unfallverhütungsvorschriften konzipiert.

Die Modelle **MPF4** und **MPF8** sind mit einer Reihe elektronischer Teigschneider ausgestattet, ein Optional hingegen beim Mod. **MPF2,5**.

Auf Wunsch ist der optionale Wagen zur Aufnahme der Maschine erhältlich, serienmäßig beim Modell **MPF8**.

Technische Eigenschaften

Beschreibungen	Maßeinheit	MPF1,5	MPF2,5	MPF4	MPF8
Spannungs-versorgung	V Hz Ph	230V 50Hz 1Ph	230/400V 50Hz 3Ph		
Leistung	kW	0,3	0,37	0,75	1
Capacità vasca	kg	1,5	2,5	4	8
Stundenproduktion	kg	5	8	13	25
Matrize ø	mm	50	57	57	78
Nettogewicht	kg	17,6	29,2	42	86,4
Gewicht mit Verpackung	kg	19,1	31,8	44,6	97
Geräuschpegel		unter 70 dB(A)			
Installation		Auf dem Tresen oder Ständer			
Schutzgrad		IPX4			
Schutz gegen Stromschlag		Klasse I			
Übereinstimmung mit Richtlinien und Normen		73/23/CEE - 93/68/CEE -- 89/336/CEE 89/109/CEE - 98/37/CEE - 2002/72/CEE			

Mod. MPF/1,5-2,5-4-8

Schalttafel

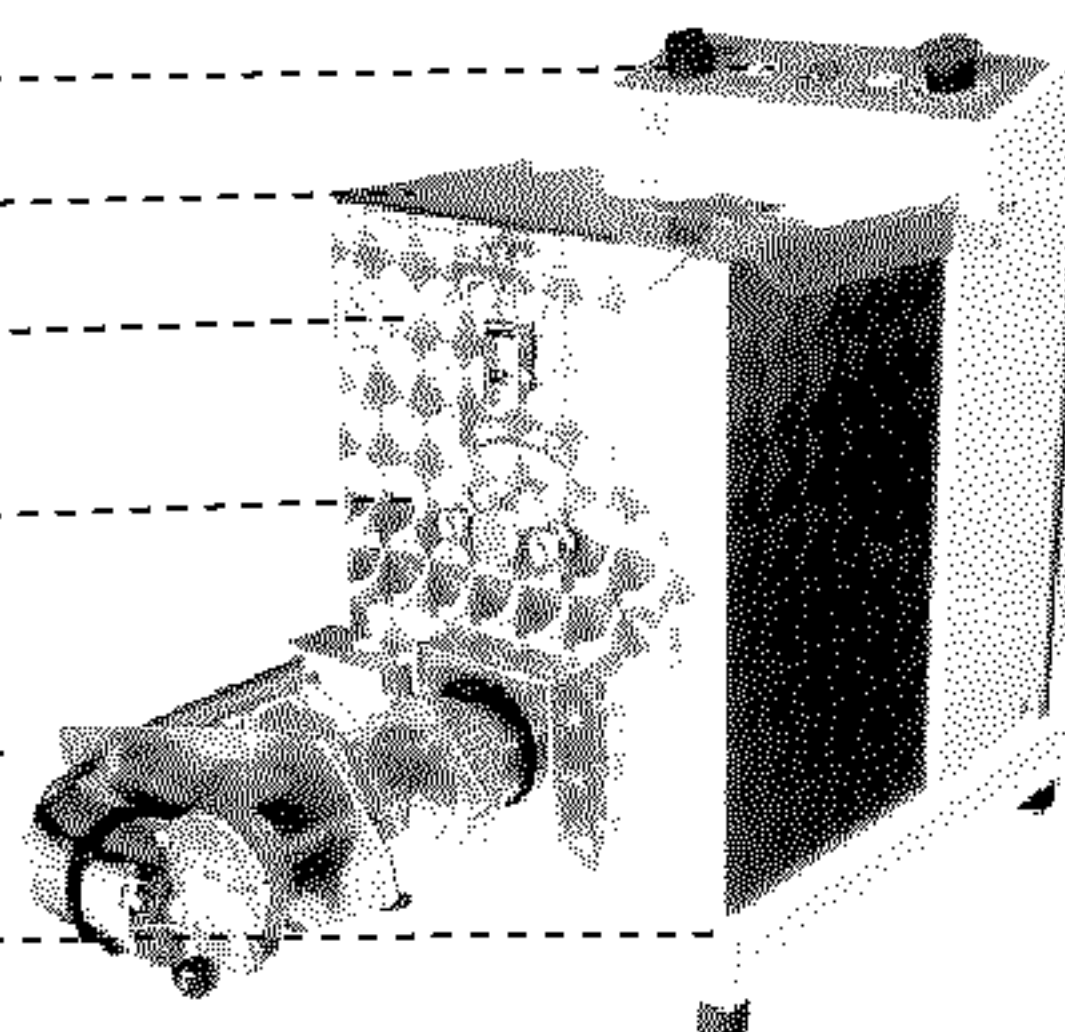
Deckel

Knetschüssel

Einsatz für Teigknetwerkzeug

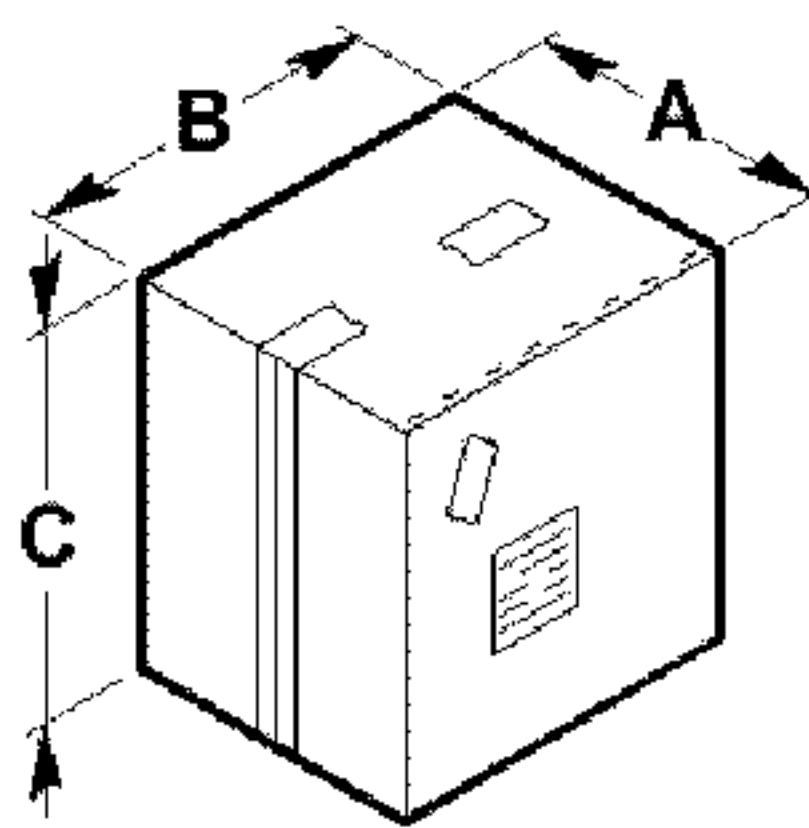
Elektronisches Messer (nicht vorgesehen für MPF/1,5 optional für MPF/2,5 – serienmäßig auf MPF/4-8)

Untergestell

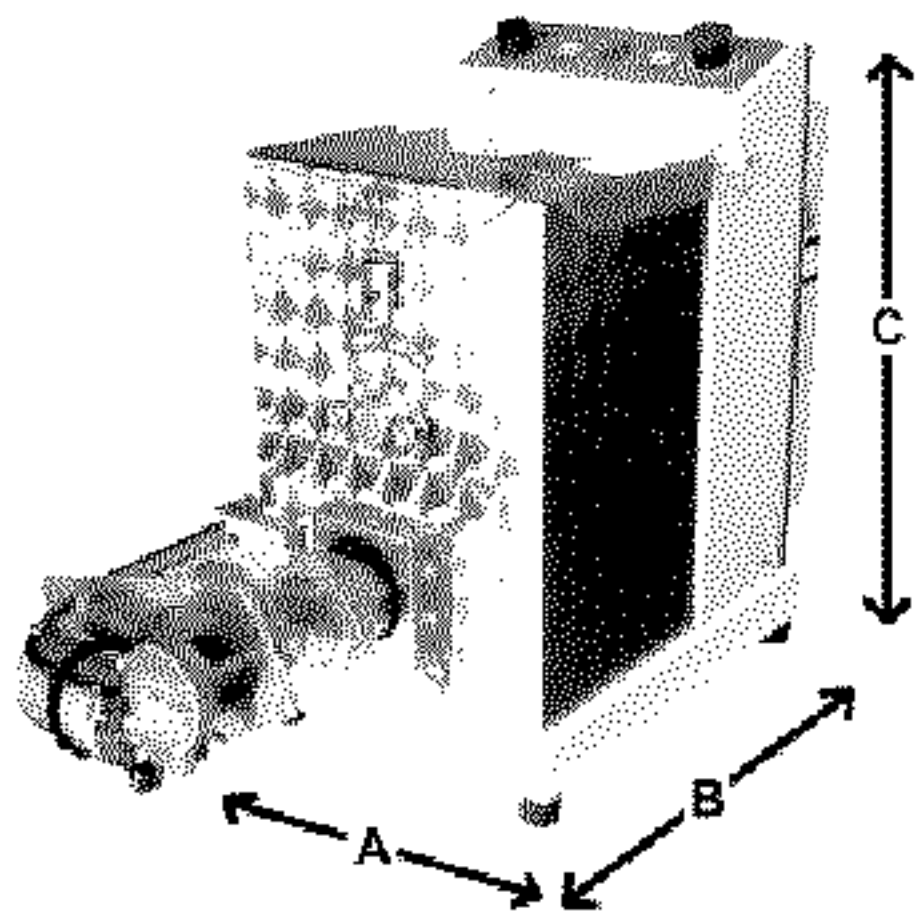


Außenabmessungen

mm	A	B	C
MPF1,5	320	590	410
MPF2,5	370	720	460
MPF4	450	720	670
MPF8	670	850	920

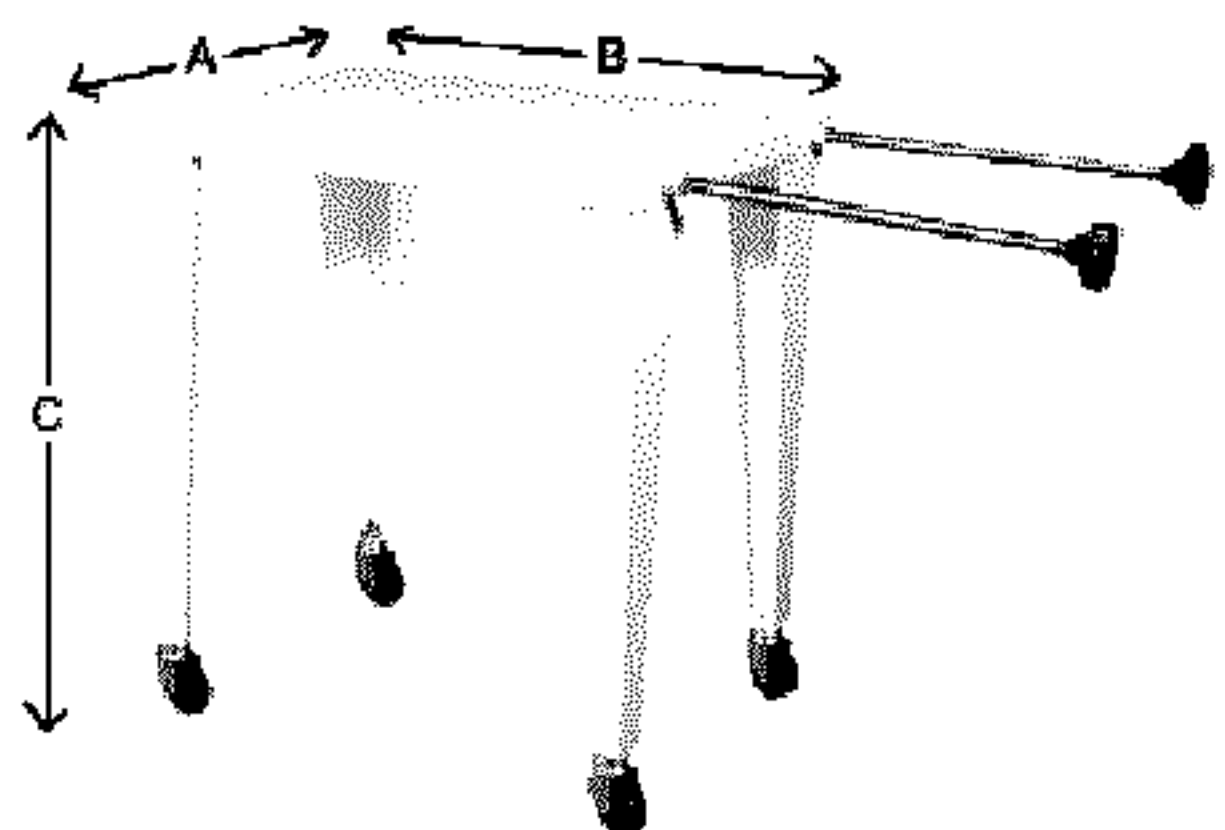


mm	A	B	C
MPF1,5	250	480	290
MPF2,5	260	600	380
MPF4	350	760	450
MPF8	450	720	750



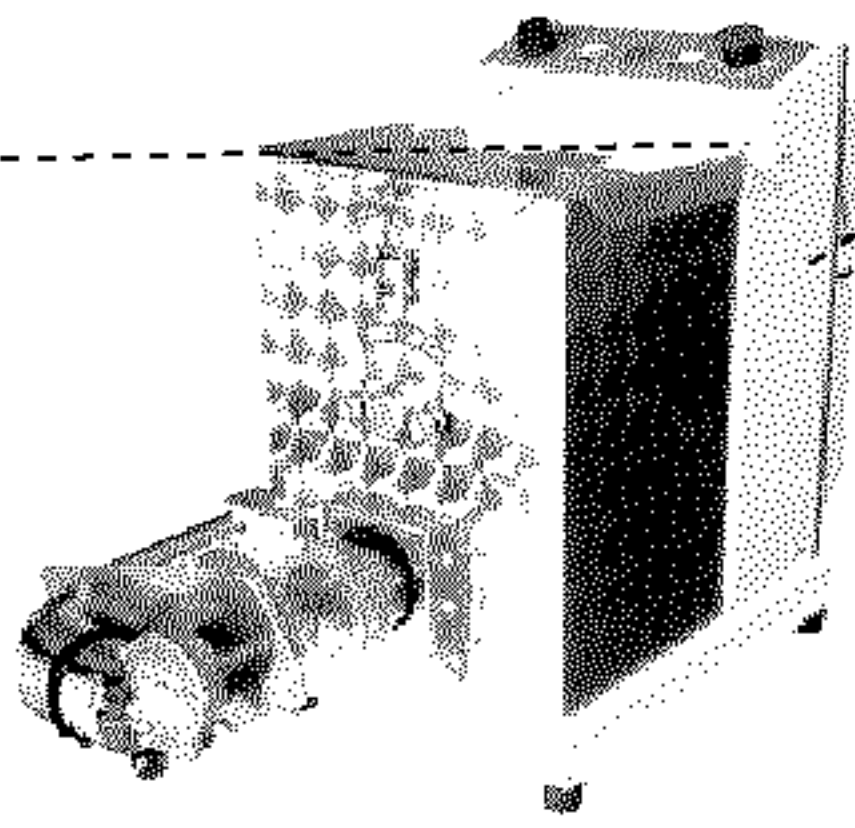
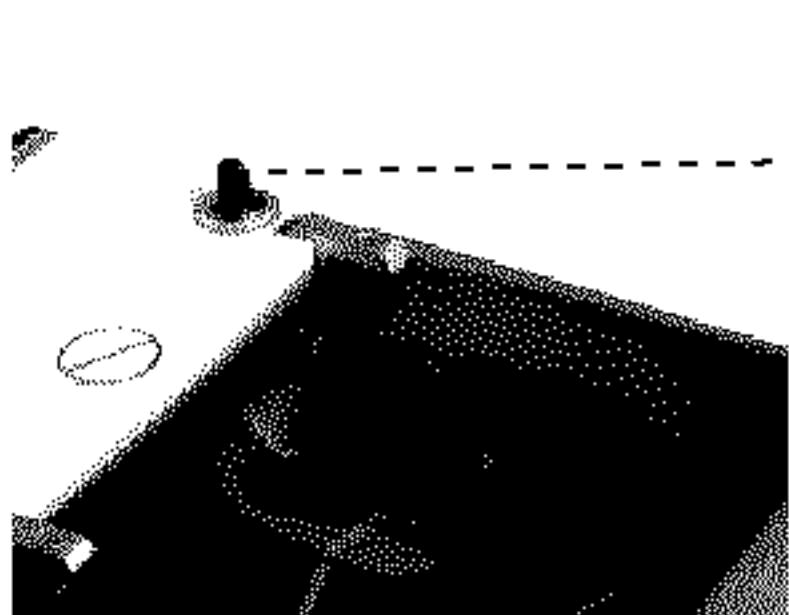
Ständerabmessungen (serienmäßig nur beim Modell MPF/8)

mm	A	B	C
ACCARMPF	400	590	560



Sicherheitseinrichtungen

Mikroschalter: stoppt die Maschine, sobald der Deckel der Knetschüssel angehoben wird. Starten Sie beim nächsten Schließen des Deckels die Maschine durch Betätigen des Hand-Mikroschalters, ausgenommen beim Modell MPF/4 und MPF/8, bei dem der Mikro beim erneuten Schließen des Deckels automatisch wieder aktiviert wird.



Fernschalter: Bei plötzlichem Stromausfall ist der bewusste Neustart der Maschine erforderlich.

Informationen zur Sicherheit

- Es ist von grundlegender Wichtigkeit, dieses Handbuch vor Installation und Gebrauch aufmerksam zu lesen. Die ständige Befolgung der im Handbuch enthaltenen Anweisungen gewährleisten die Sicherheit von Mensch und Maschine.
- Manipulieren Sie in keinem Fall die Sicherheitseinrichtungen.
- Die von den zuständigen Stellen in jedem Land herausgegebenen Arbeitssicherheitsvorschriften sind unbedingt einzuhalten.
- Der Hersteller übernimmt keinerlei Haftung für Schäden an Personen oder Gegenständen infolge der Nichtbeachtung von Sicherheitsvorschriften.
- Die korrekte Aufstellung der Maschine, Beleuchtung und Sauberkeit des Arbeitsplatzes sind wichtige Voraussetzungen für die Personalsicherheit.
- Setzen Sie die Maschine keinen äußeren Agenzien aus.
- Anschluss und Inbetriebnahme der Maschine sind nur von technischem Fachpersonal durchzuführen.
- Stellen Sie sicher, dass die Kenndaten der Anlage am Aufstellungsort der Maschine den auf dem Typenschild eingepprägten Werten entsprechen.
- Stellen Sie sicher, dass die Maschine mit einer Erdungsanlage verbunden ist.
- Der Arbeitsbereich um die Maschine herum ist stets sauber und trocken zu halten.
- Tragen Sie die von den Unfallverhütungsvorschriften vorgesehene Schutzkleidung.
- Diese Maschine darf nur für den vorgesehenen Einsatzbereich verwendet werden. Jeder andere Einsatz ist als unsachgemäß und somit als gefährlich zu betrachten.
- Überprüfen Sie die Eignung und das Gewicht der zu verarbeitenden Produkte. Überlasten Sie die Maschine nicht über Ihre Kapazität hinaus.
- Das Einführen von Gegenständen, Werkzeugen sowie das Greifen mit den Händen ins Innere gefährlicher Teile ist verboten.
- Kinder sind von der Maschine fern zu halten.
- Ziehen Sie den Netzstecker, wenn die Maschine nicht benutzt wird.
- Nehmen Sie bei Defekten und/oder Schäden keine eigenständigen Reparaturen vor, sondern wenden Sie sich an einen autorisierten Händler.
- Verlangen Sie stets Originalersatzteile.
- Vor der Reinigung der Maschine ziehen Sie den Netzstecker, um die Stromversorgung zu unterbrechen.
- Verwenden Sie zur Reinigung der Maschine keine Hochdruck-Wasserstrahlen.

Restrisiken

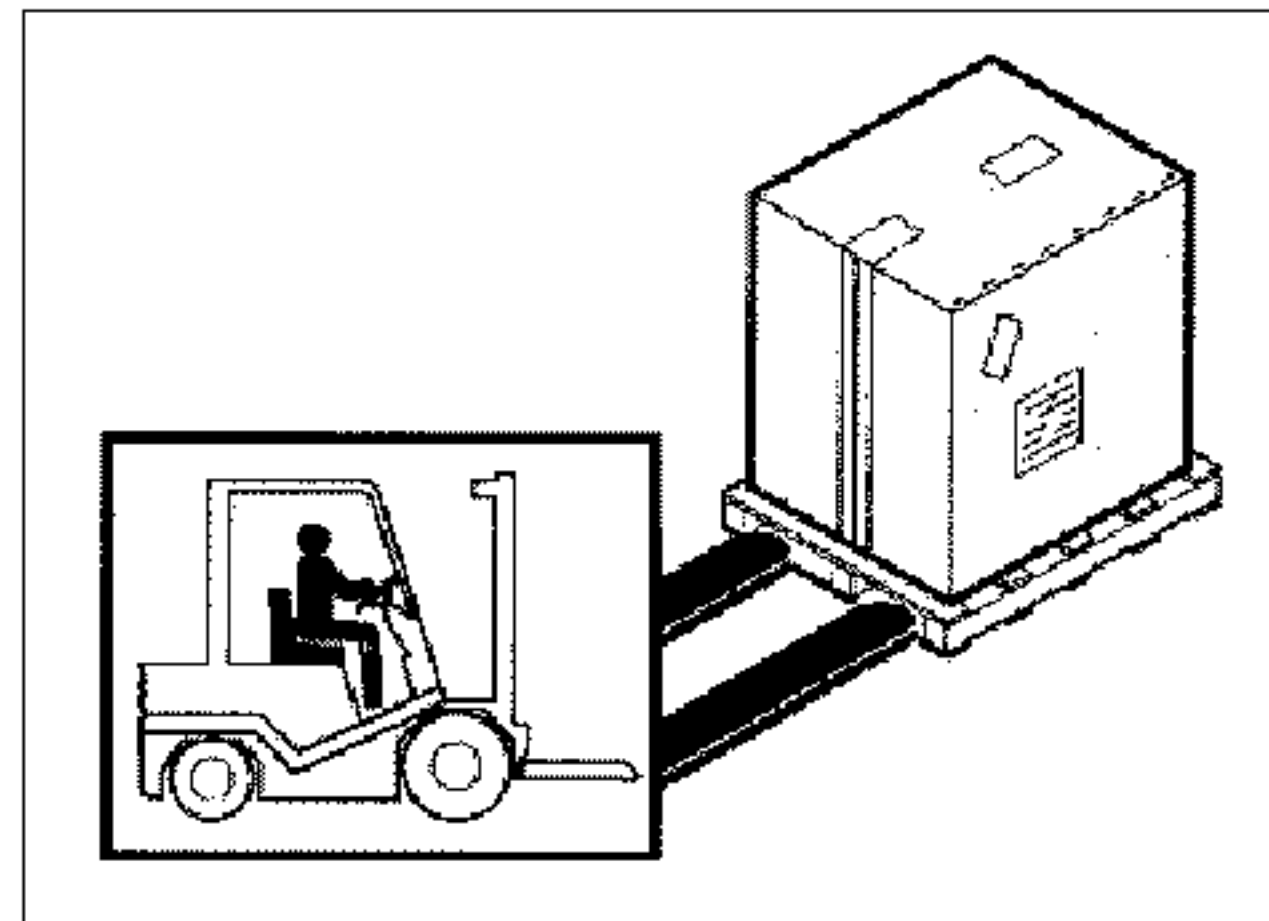
In Übereinstimmung mit dem Punkt 1.7.3 "Hinweise zu Restrisiken" der Maschinenrichtlinie 89/392 und anschließenden Änderungen wird angezeigt, dass die angebrachten, gemäß der genannten Richtlinie ausgeführten Schutzvorrichtungen das Risiko von Verbrennungen der oberen Gliedmaßen nicht vollständig beseitigen.

INFORMATIONEN ZUR INSTALLATION 2

Verpackung und Auspacken

Die Maschine wird in Karton mit Polyesterschaumstoffeinlage zur Gewährleistung der vollkommenen Unversehrtheit während des Transports verpackt.

- Befolgen Sie bei der Handhabung der Verpackung die nachstehenden Anweisungen.
- Öffnen Sie die Packung und prüfen Sie die Unversehrtheit aller Komponenten. Bewahren Sie das Verpackungsmaterial für zukünftige Umzüge auf.
- Heben Sie die Maschine so wie angegeben an und positionieren diese im vorgesehenen Installationsbereich.



Installationsbereich

Der vorgesehene Bereich muss ausreichend beleuchtet sein und über eine Steckdose zur Abgabe elektrischen Stroms verfügen. Die Stützfläche muss groß genug, gut nivelliert und trocken sein. Die Installation hat in nicht explosionsgefährdeten Umgebungen zu erfolgen. In jedem Fall ist die Installation auch unter Beachtung der geltenden gesetzlichen Vorschriften zur Arbeitssicherheit durchzuführen.

Tabelle mit Umgebungsbedingungen

Beschreibungen	Werte
Betriebstemperatur	0+35 °C (32+95 °F)
Lagertemperatur	-15 bis +65 °C (von -6.8 bis +149 °F)
Relative Luftfeuchtigkeit	Maximal 80% bei einer Umgebungstemperatur von 20 °C Maximal 50% bei einer Umgebungstemperatur von 20+60 °C
Staubaufkommen	unter 0.03 g/m ³

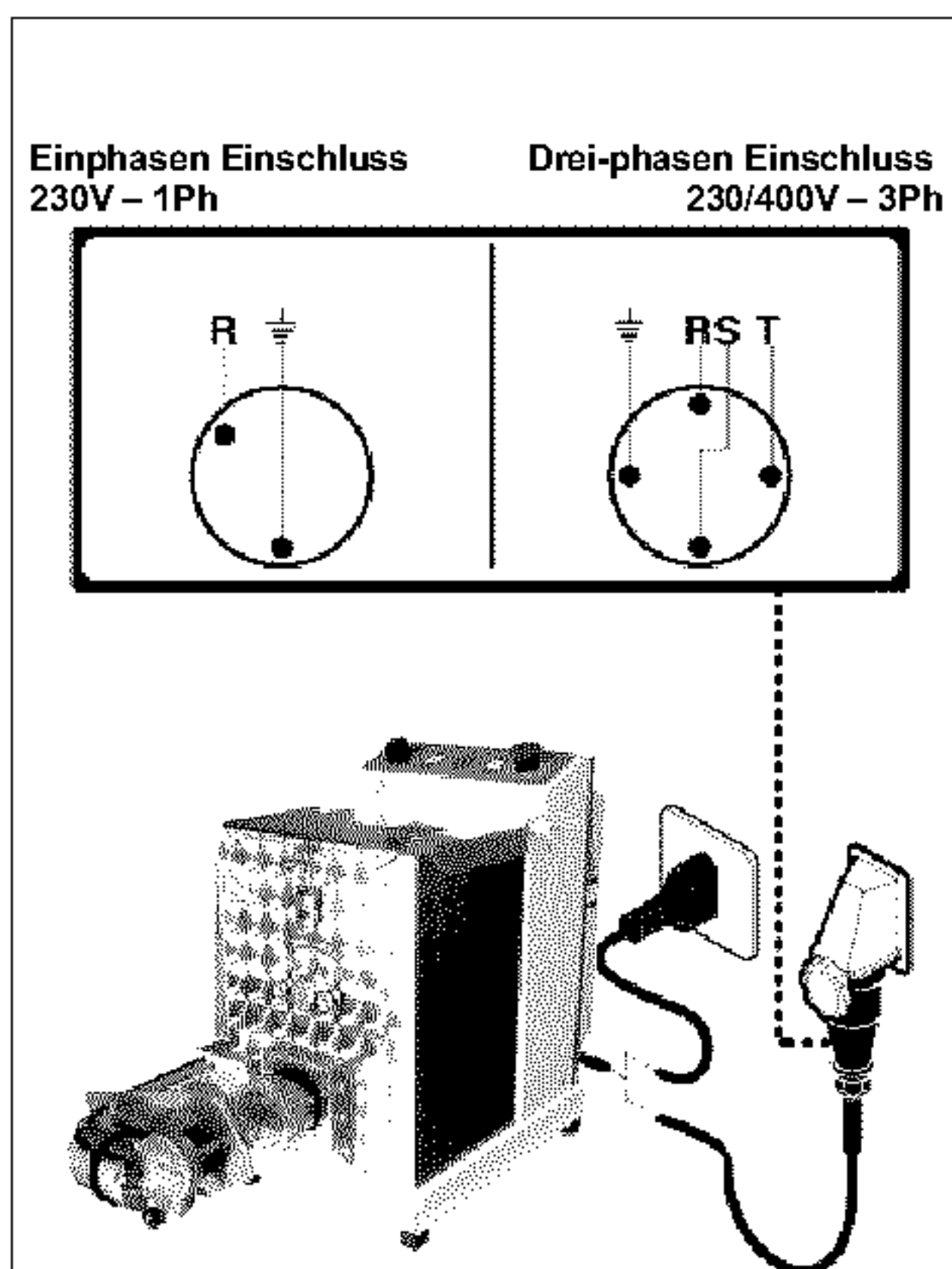
Elektrischer Anschluss

⚠ GEFAHR - ACHTUNG: Der elektrische Anschluss an das Stromnetz ist durch Fachpersonal herzustellen

Stellen Sie die perfekte Wirksamkeit der Erdungsanlage im Betrieb sicher. Stellen Sie sicher, dass Leitungsspannung (**Volt**) und -frequenz (**Hz**) den für die Maschine vorgesehenen Werten entsprechen (siehe Typenschild und elektrischen Schaltplan). Die Maschine ist mit einem Elektrokabel zum Anschluss eines Mehrpolsteckers ausgestattet. Der Stecker ist mit einem Wandschalter zu verbinden, der mit Differential ausgestattet ist.

Dreiphasen-Einschluss

Lassen Sie die Maschine kurz anlaufen und stellen Sie sicher, dass die Drehung des oberen Werkzeugs korrekt ist. Sollte die Drehung nicht korrekt sein, nehmen Sie die Spannung weg und kehren zwei der drei Phasen im Stecker um.

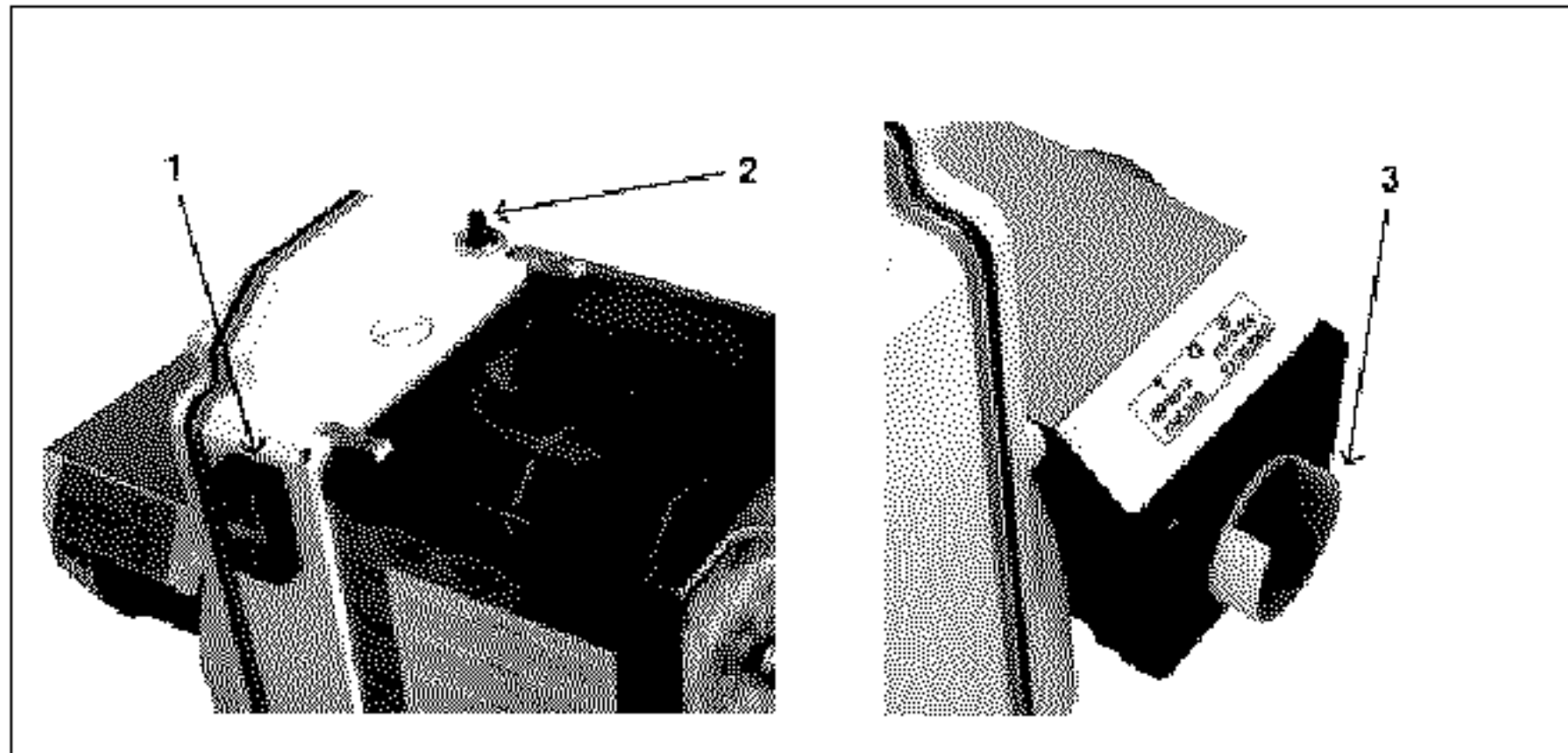


INFORMATIONEN ZUR **3** BEDIENUNG UND REINIGUNG

Beschreibung der Bedienelemente

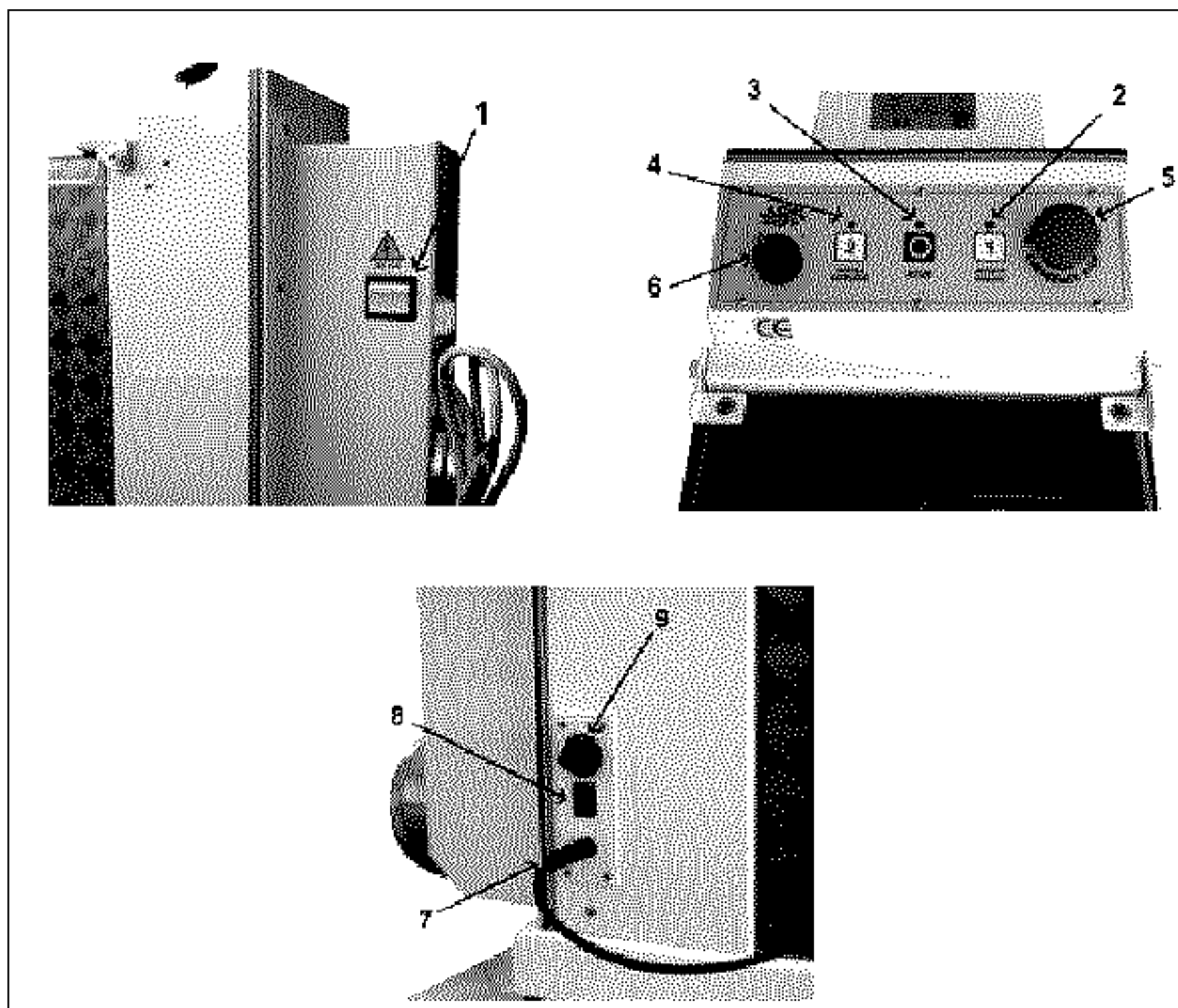
MPF/1,5-2,5

- 1) Einschalten – Ausschalten der Maschine
- 2) Sicherheits-Mikroschalter, neu zu aktivieren bei jedem Öffnen des Deckels
- 3) Programmwahlschalter:
 - Knet-Zyklus (1)
 - STOP (0)
 - Zyklus zum Durchziehen des produzierten Teigs aus dem vorhergehenden Zyklus (2)



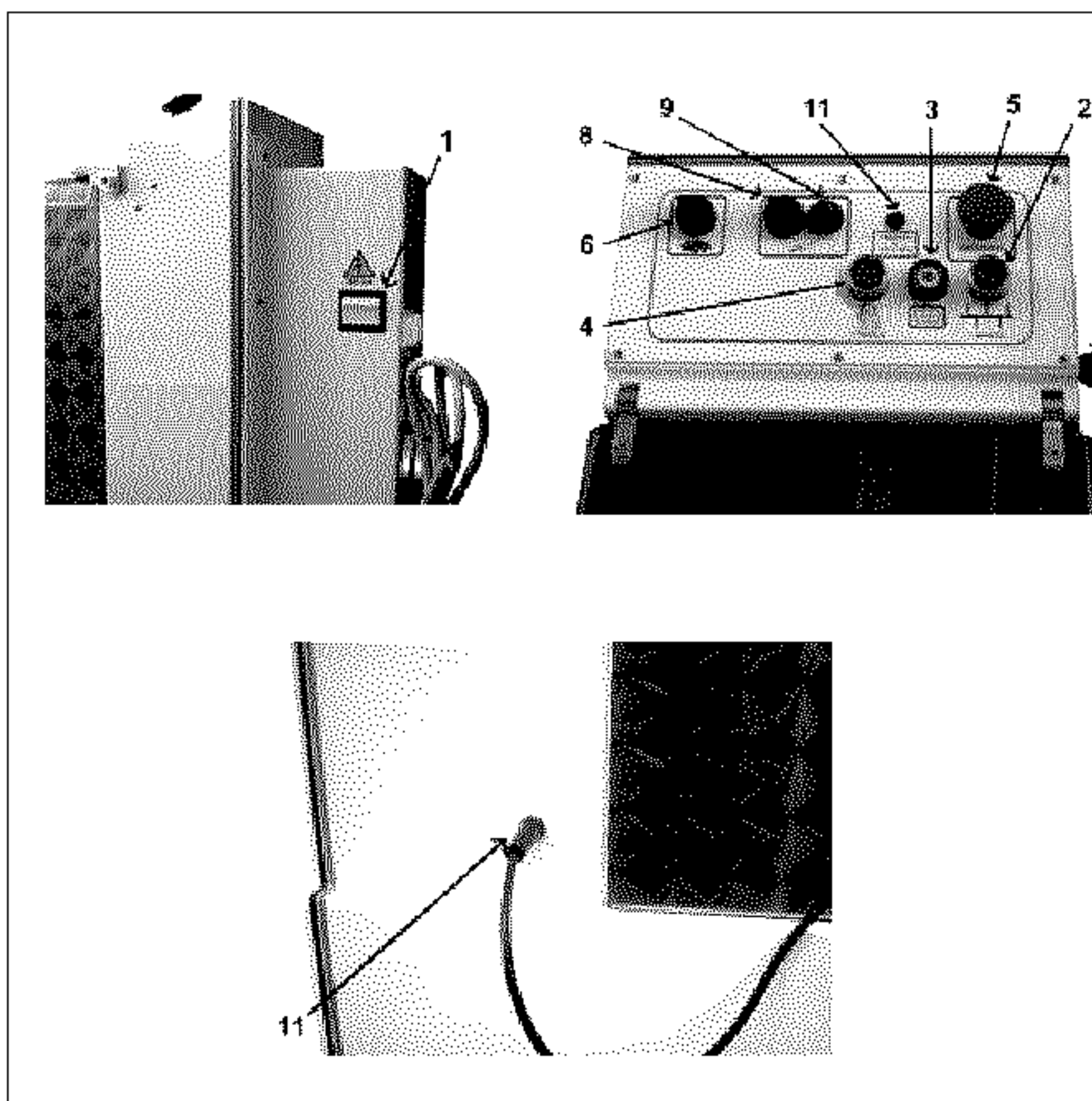
MPF/4

- 1) Hauptschalter
- 2) Einschalttaster: Wahl des Knet-Zyklus
- 3) Maschinenstopp-Taster
- 4) Einschalttaster: Wahl des Teigdurchzieh- Zyklus
- 5) Maschinen-Not-Aus-Taster
- 6) Wahlschalter für forcierte Belüftung im Matrizen-Durchziehbereich, zu aktivieren während des Durchziehzyklus
- 7) Jack-Anschluss zur Betätigung des elektronischen Messers
- 8) Schalter für Betätigung des elektronischen Messers
- 9) Regelknopf für die Schneidzeit des elektronischen Messers



MPF/8

- 1) Hauptschalter
- 2) Einschalttaster: Wahl des Knet-Zyklus
- 3) Maschinenstopp-Taster
- 4) Einschalttaste: Wahl des Teigdurchzieh- Zyklus
- 5) Maschinen-Not-Aus-Taster
- 6) Wahlschalter für forcierte Belüftung im Matrizen-Durchziehbereich, zu aktivieren während des Durchziehzyklus
- 7) Jack-Anschluss zur Betätigung des elektronischen Messers
- 8) Schalter für Betätigung des elektronischen Messers
- 9) Regelknopf für die Schneidzeit des elektronischen Messers
- 10) Led zur Anzeige des Vorhandenseins elektrischer Spannung



Bedienung der Nudelmaschine

- Zunächst ist sicherzustellen, dass der Drehsinn des Maschinenmotors korrekt ist. Gehen Sie dabei wie folgt vor:
 - Schließen Sie die Maschine an das elektrische Stromnetz an.
 - Schließen Sie den Deckel und stellen Sie sicher, dass sich im Innern der Schüssel nichts befindet.
 - Geben Sie Spannung an die Maschine durch Drücken der Taste "1"
 - Drücken Sie den Knet-Taster und stellen Sie sicher, dass sich dem oberen Mischarm der Schüssel im Gegenuhrzeigersinn dreht, wie von dem auf der Maschine angebrachten Pfeil angezeigt.
- Heben Sie den Deckel der Schüssel an, geben Sie die Zutaten des Teigs hinein und schließen Sie den Deckel danach wieder.
- Starten Sie die Maschine durch Drücken des Start-Tasters "1"; der Start erfolgt nur bei geschlossenem Deckel.
- Die Knetzeiten variieren zwischen 5 und 8 Minuten.
- Schalten Sie die Maschine am Ende der Bearbeitung durch Drücken des Stopp-Tasters "0" ab.
- Der fertige Teig darf niemals kompakt sein, sondern muss eine körnige Konsistenz wie Reis haben. Der Teig kann nun geschnitten werden, indem der Durchziehtaster gedreht beziehungsweise gedrückt wird. Es gibt verschiedene Matrizentypen zur Herstellung unterschiedlicher Teigarten.
- In den Matrizen vom Typ Blätterteig darf die Einstellschraube niemals über die notwendige Stärke des Teigs gelockert werden, da sie aus dem Schneidstift austreten und beschädigt werden könnte. Darüber hinaus empfiehlt es sich, von einer größeren Stärke auszugehen, um dann zur gewünschten Stärke zu gelangen, wobei die Schraube der Matrize unter Verwendung des mitgelieferten Schlüssels festzudrehen ist.
- Zur Auswechslung verschiedener Matrizen während der Zubereitung desselben Teigs ist die Maschine für einige Sekunden in der Position **Kneten** laufen zu lassen und erst danach der Matrizenhalterung zu lösen.
- Sollte der Schüsseldeckel geöffnet werden, spricht ein Sicherheitsmikroschalter an und stoppt die Maschine. Für den Neustart der Maschine ist der Deckel zu schließen, der darüber befindliche eigens vorgesehene Hebel nach vorne zu stellen und der Taster "3" an der Seite der Maschine bei den Modellen MPF/1,5-2,5 beziehungsweise der Taster "2" auf der Vorderplatte der Maschine bei den Modellen MPF/4-8 zu drücken.
- Am Ende der Verarbeitung waschen Sie Schüssel und Spirale mit warmem Wasser und Spülmittel.
- Reinigen Sie mit einem feuchten Schwamm den Innenbereich des Deckels.
- **FÜR MOD. MPF/1,5-2,5:** Nachdem die Zutaten wie unter "Gebrauchratschläge" in den Behälter gegeben wurden, stellen Sie den auf der Maschine befindlichen Schalter mit Knauf nach vorne, positionieren Sie das Getriebe im hinteren Teil der Maschine in die Position **KNETEN** und starten Sie den Knetvorgang durch Drücken des **GRÜNEN** Schalters. Nach zirka 3-5 Minuten ist **STOP** zu drücken, stellen Sie dann das Getriebe in die Position **MATRIZE** und drücken Sie erneut den **GRÜNEN** Taster.

Bedienungshinweise

Zum Erhalt eines korrekten Teigs ist zu beachten, dass pro kg Mehl zirka 380 cl Flüssigkeit erforderlich sind (Ei, Wasser, passiertes Gemüse usw.). Nach dem Einfüllen des Mehls und der Flüssigkeit in die Schüssel ist der Deckel zu schließen und die Maschine in Betrieb zu nehmen. Für den Teig kann jeder beliebige Typ Mehl, Weizen, Grieß oder eine Mischung aus Grieß und Weizenmehl verwendet werden. Je nachdem, an welchem Ort oder bei welcher Temperatur das Mehl gelagert wird, kann eine geringfügige Korrektur des Teigs durch Hinzufügen oder Entziehen von Wasser erforderlich sein. Darüber hinaus wird das Durchschnittsgewicht eines Eis mit 50 g angenommen, für jedes Ei weniger im Teig sind entsprechend 50 cl Wasser hinzuzugeben.

ZUM ERHALT EINES GUTEN TEIGS SIND FOLGENDE RATSCHLÄGE ZU BEFOLGEN:

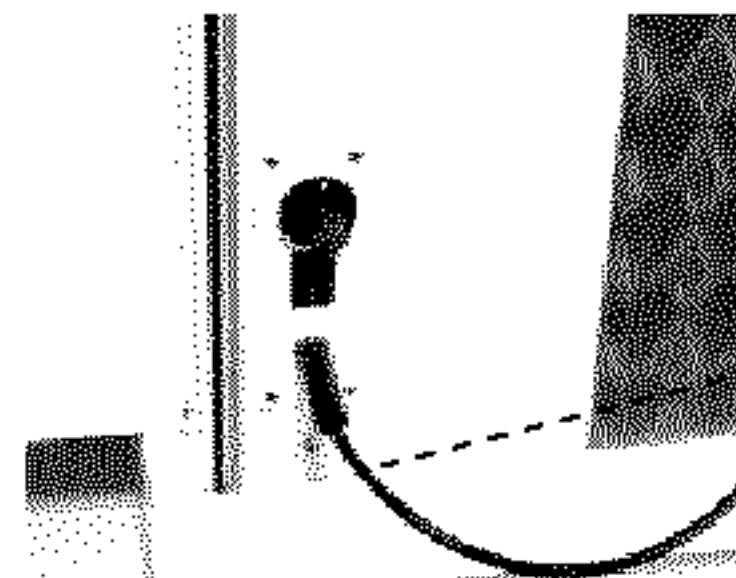
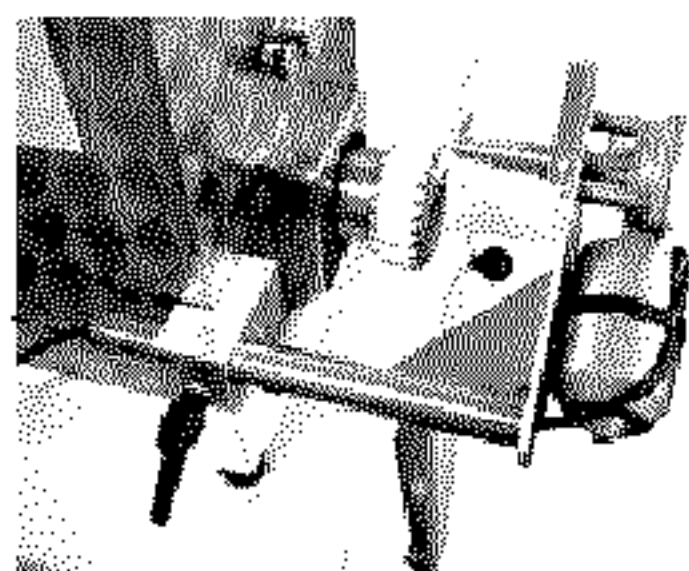
- kg 0,500 MEHL + g 190 FLÜSSIGKEIT ZIRKA (4 EIER)
- kg 1 MEHL + g 380 FLÜSSIGKEIT ZIRKA (7 EIER + g 30 WASSER)
- kg 1,500 MEHL + g 570 FLÜSSIGKEIT ZIRKA (11 EIER + g 20 WASSER)
- kg 2 MEHL + g 760 FLÜSSIGKEIT ZIRKA (15 EIER + g 10 WASSER)
- kg 3 MEHL + g 1140 FLÜSSIGKEIT ZIRKA (23 EIER)

ANGENOMMENES GEWICHT FÜR EIN EI: g 50

FÜR JEDES EI WENIGER SIND ZIRKA g 50 WASSER HINZUGEBEN

Verfahren zum Einsetzen des elektronischen Messers

Für eine korrekte Montage des elektronischen Messers ist die Schneidgruppe in den vorgesehenen Sitz zu fügen. Drehen Sie das Messer gegenüber dem Durchziehbereich und schließen Sie den Feststellhebel.



Collegare il motore del gruppo di taglio inserendo il connettore maschio nell'apposito alloggiamento sulla macchina

Reinigung am Tagende

- Ziehen Sie am Tagesende den Netzstecker und führen Sie eine sorgfältige Reinigung unter Verwendung neutraler Produkte durch. Achten Sie dabei besonders auf die Reinigung von Schutzdeckel, Knetschüssel, Mixer, Schnecke, Matrize, Sicherungsring, Messer, und zwar solange der Teig noch weich ist.
- Die Matrizen sind bis zum nächsten Gebrauch in einem mit Wasser gefüllten Behälter aufzubewahren um zu verhindern, dass der in den Öffnungen verbliebene Teig eintrocknet und diese verstopft. Ziehen Sie für eine korrekte Reinigung der Knetschüssel den Knethaken und die Durchziehschnecke heraus.
- Reinigen Sie die Außenbereiche der Maschine mit einem feuchten Schwamm, verwenden Sie keine Metallschwämme oder Scheuermittel.

Längere Außerbetriebsetzung der Maschine

Wenn die Maschine für längere Zeit außer Betrieb gesetzt werden soll, stellen Sie den Hauptschalter an der Wand ab, führen eine allgemeine Reinigung der Maschine durch und bedecken diese mit einem Tuch zum Schutz gegen Staub.

FEHLERSUCHE, RECYCLING 4

Vorbemerkung

Bei Defekten oder Betriebsstörungen trennen Sie den Hauptschalter und nehmen Kontakt mit dem Technischen Kundendienst Ihres Händlers auf. Montieren Sie nicht die internen Teile der Maschine ab.

Der Hersteller übernimmt keinerlei Haftung für eventuelle Manipulationen!

Störungen, Ursachen und Behelfe

Störung	Ursache	Behelf
Die Maschine startet nicht	Hauptschalter abgestellt	Stellen Sie den Hauptschalter auf "I"
	Spannung auf der Versorgungsleitung fehlt	Nehmen Sie Kontakt mit dem Technischen Kundendienst Ihres Händlers auf
	Schmelzsicherung durchgebrannt	Nehmen Sie Kontakt mit dem Technischen Kundendienst Ihres Händlers auf

Entsorgung und Recycling

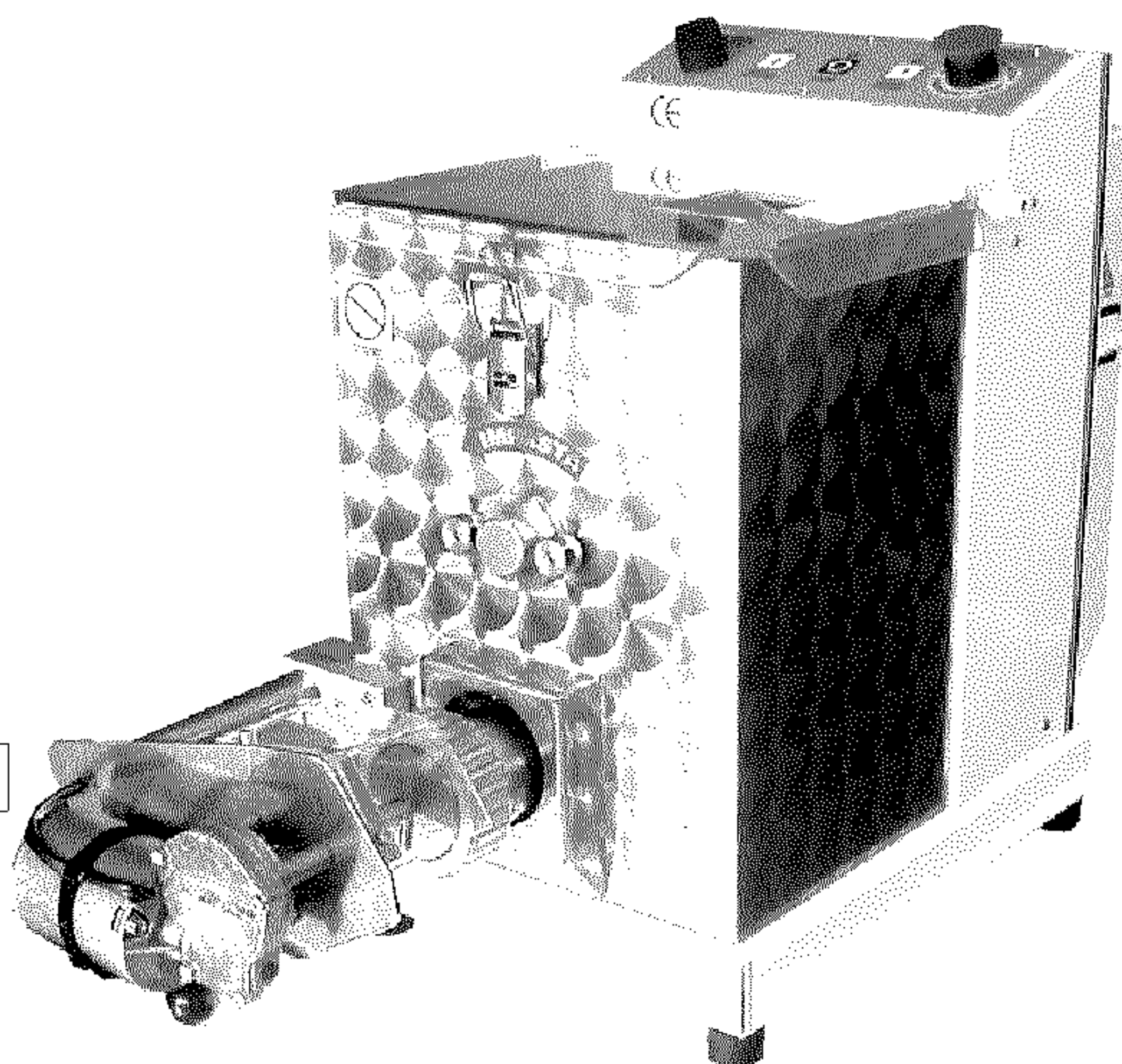
Die Maschine wurde für eine durchschnittliche Lebensdauer von 10.000 Betriebsstunden entwickelt und konstruiert. Am Ende der Maschinennutzung sind die nationalen gesetzlichen Vorschriften betreffend Entsorgung und Recycling zu befolgen.

Bitte nehmen Sie diesbezüglich Kontakt mit den zuständigen Umweltbehörden oder Entsorgungsstellen auf.

www.trapezia.ru

MPF/ 1,5 - 2,5 - 4 - 8

E



MÁQUINA PARA PASTA FRESCA

ÍNDICE

1 INFORMACIÓN GENERAL

Objetivo del manual.....	4
Identificación Fabricante y máquina.....	4
Descripción de la máquina para pasta fresca...	5
Características técnicas.....	5
Dimensiones de la máquina.....	6
Dimensiones caballete	6
Dispositivos de seguridad.....	6
Información sobre la seguridad.....	7
Riesgos residuales.....	7

2 INFORMACIÓN SOBRE LA INSTALACIÓN

Embalaje y desembalaje.....	8
Zona de instalación.....	8
Conexión eléctrica.....	8

3 INFORMACIÓN SOBRE EL USO Y LA LIMPIEZA

Descripción de los mandos.....	9
Uso de la máquina para pasta fresca.....	10
Consejos para el uso	10
Procedimiento para introducir la cuchilla electrónica.....	11
Limpieza al final de la jornada.....	11
Prolongada inactividad de la máquina.....	11

4 BÚSQUEDA DE AVERÍAS, RECICLADO

Premisa.....	11
Inconvenientes, causas, soluciones.....	11
Eliminación y reciclado.....	11

ANEXOS

Catálogo repuestos
Esquema eléctrico

INFORMACIÓN GENERAL 1

Objetivo del manual

Este manual ha sido redactado por el Fabricante y forma parte de la dotación de la máquina. El fabricante, durante la fase de proyecto y fabricación, ha dado especial importancia a los aspectos que puedan comprometer la seguridad y la salud de las personas que interactúan con el equipo. Además del respeto de las leyes vigentes en la materia, ha adoptado todas las "reglas de buena técnica de fabricación". La finalidad de esta información es la de sensibilizar a los usuarios para que presten especial atención sobre como evitar cualquier riesgo. La prudencia no puede sustituirse. La seguridad está en manos de todos aquellos operadores que interactúan con el equipo. Conservar este manual en un lugar adecuado, para que esté siempre al alcance para su consulta. Para poner en evidencia algunas partes del texto, se ha introducido la siguiente simbología:

⚠ PELIGRO – ATENCIÓN: indica los peligros de pueden ocasionar lesiones graves; es necesario prestar atención.

i INFORMACIÓN: indicaciones técnicas de especial importancia.

Con el presente manual se adjuntan:

- La certificación de garantía donde se detallan las condiciones de garantía dictadas por el Fabricante.
- Los documentos que certifican la conformidad con las leyes vigentes en materia de seguridad y salud de las personas.


Para cualquier solicitud de Asistencia técnica, información y pedido de repuestos, contactar al Revendedor Autorizado.

Identificación Fabricante y máquina

Identificación Fabricante

Número de matrícula

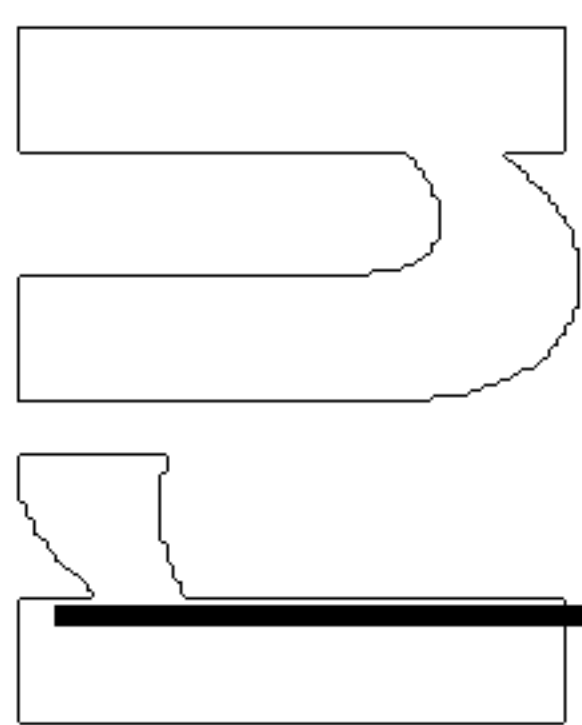
Datos técnicos

		
Model		
Serial No	Manufactured	
V	~	W
Hz	IPX3	kg

Marca de conformidad

Modelo máquina

Año de fabricación



Descripción de la máquina para pasta fresca

El presente producto ha sido concebido especialmente para abreviar al máximo el tiempo de fabricación de la pasta fresca. Realiza una doble función:

- está dotado de una cuba para amasar de tamaños diferentes, en base a los distintos modelos.
- una vez que la masa está lista , se gira el interruptor a la posición extrusión. De este modo la masa sale a través de los discos extrusores de bronce, que dependiendo de las formas, permiten obtener el producto deseado.

La estructura externa de la máquina está pintada con plastificación de color blanco, todas las piezas que pueden estar en contacto con los alimentos son de acero inoxidable, fáciles de extraer y de limpiar

La fabricación metálica, con movimientos sobre cojinetes de bolas y lubricación permanente, la convierten en una máquina prácticamente exenta de intervenciones de mantenimiento.

Todos los modelos de la máquina para pasta fresca han sido estudiados respetando la normativa vigente con respecto a la prevención de accidentes.

Los mod. **MPF4** y **MPF8** están dotados de serie de un corta pastas electrónico, que es un accesorio opcional en el mod. **MPF2,5**.

A pedido, es posible disponer como opcional del carro para el soporte de la máquina, de serie en el mod. **MPF8**.

Características técnicas

Descripciones	Unidad de medida	MPF1,5	MPF2,5	MPF4	MPF8
Alimentación con energía eléctrica	V Hz Ph	230V 50Hz 1Ph		230/400V 50Hz 3Ph	
Potencia	kW	0,3	0,37	0,75	1
Capacidad cuba	Kg	1,5	2,5	4	8
Producción horaria	Kg	5	8	13	25
Disco perforado ø	mm	50	57	57	78
Peso neto	Kg	17,6	29,2	42	86,4
Peso con embalaje	Kg	19,1	31,8	44,6	97
Nivel de ruido		Inferior a 70dB(A)			
Instalación		Sobre banco o caballete			
Grado de protección		IPX4			
Protección contra descarga eléctrica		Clase I			
Conformidad con directivas y normas		73/23/CEE - 93/68/CEE -- 89/336/CEE 89/109/CEE -- 98/37/CEE -- 2002/72/CEE			

Mod. MPF/1,5-2,5-4-8

Cuadro de mando

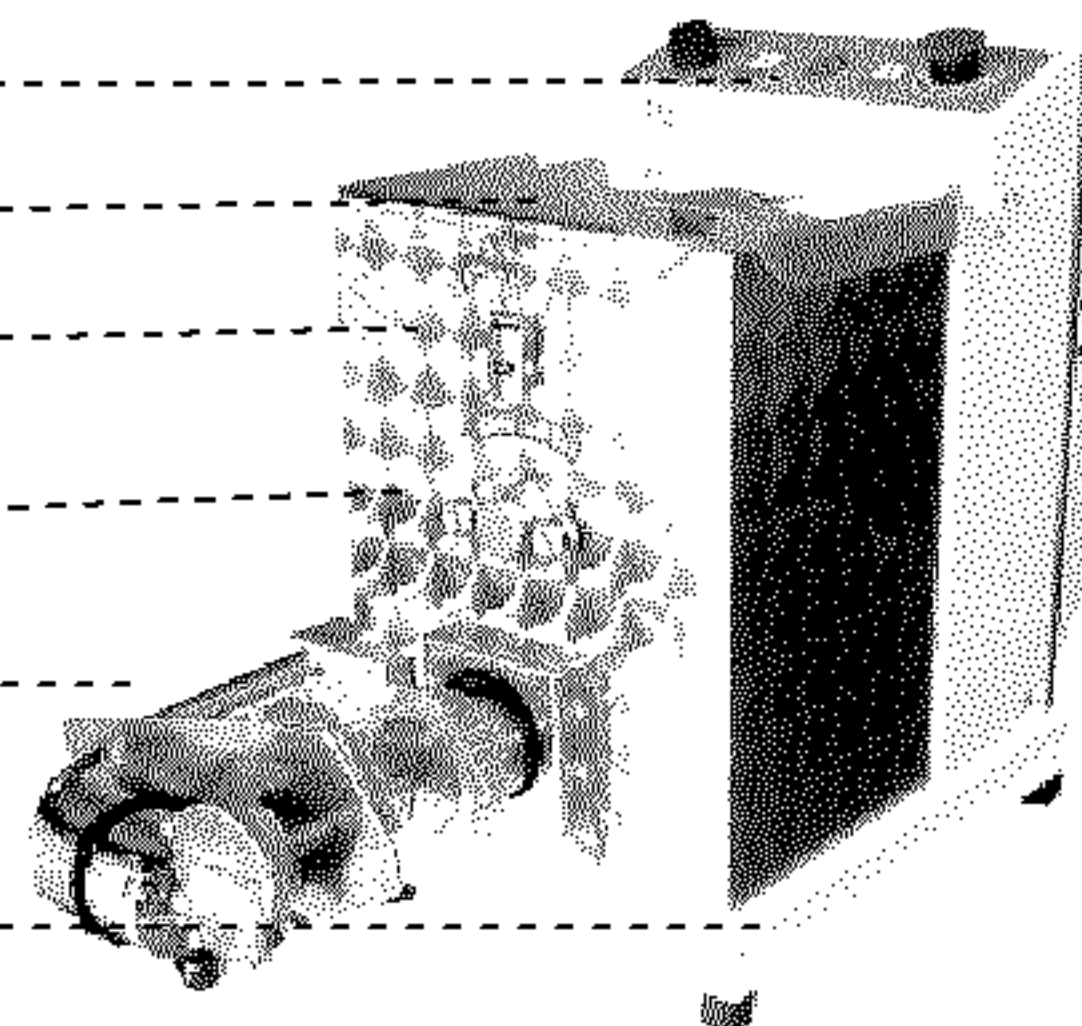
Tapa

Cuba

Conexión herramienta para amasar

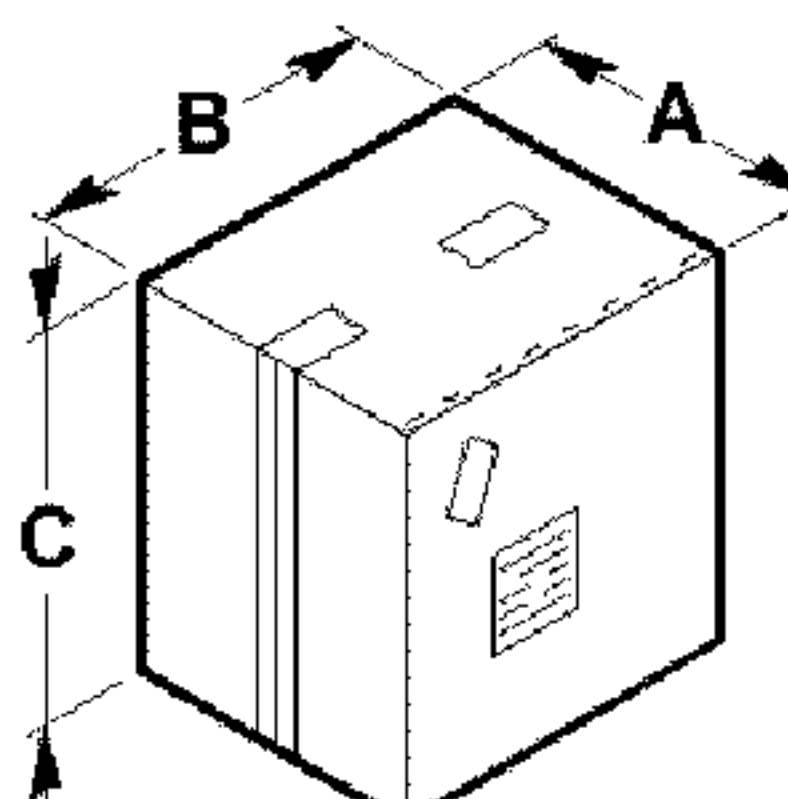
Guchilla electrónica (no prevista para MPF/1,5 opcional para MPF/2,5 – de serie en MPF/4-8)

Base

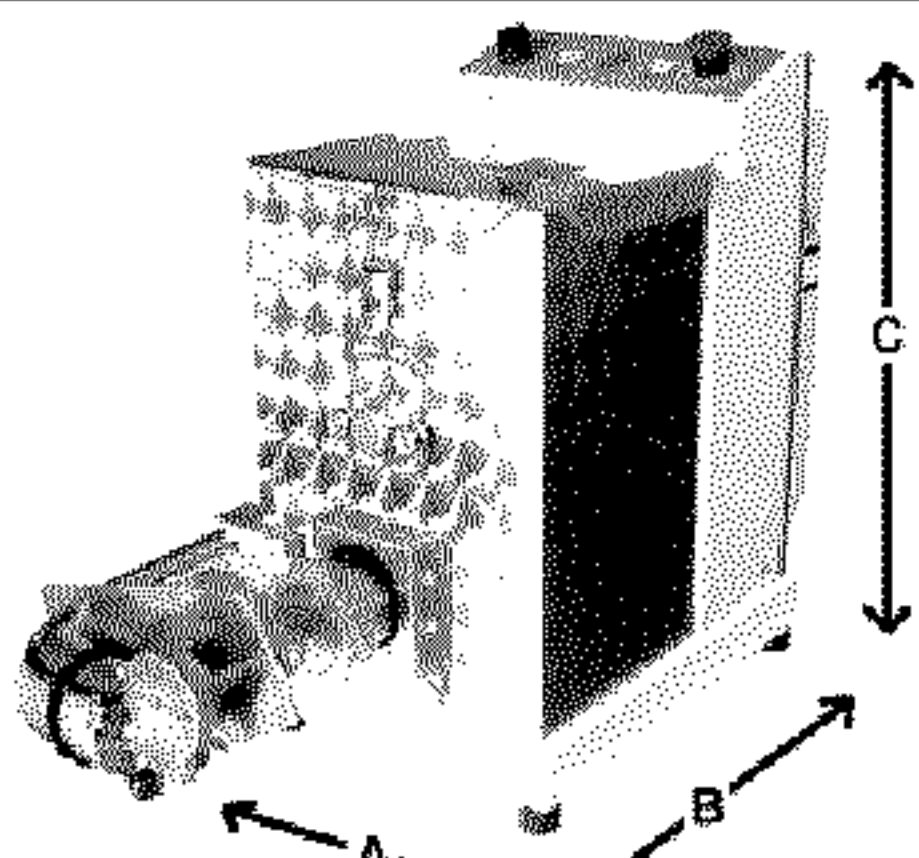


Dimensiones de la máquina

mm	A	B	C
MPF1,5	320	590	410
MPF2,5	370	720	460
MPF4	450	720	670
MPF8	670	850	920

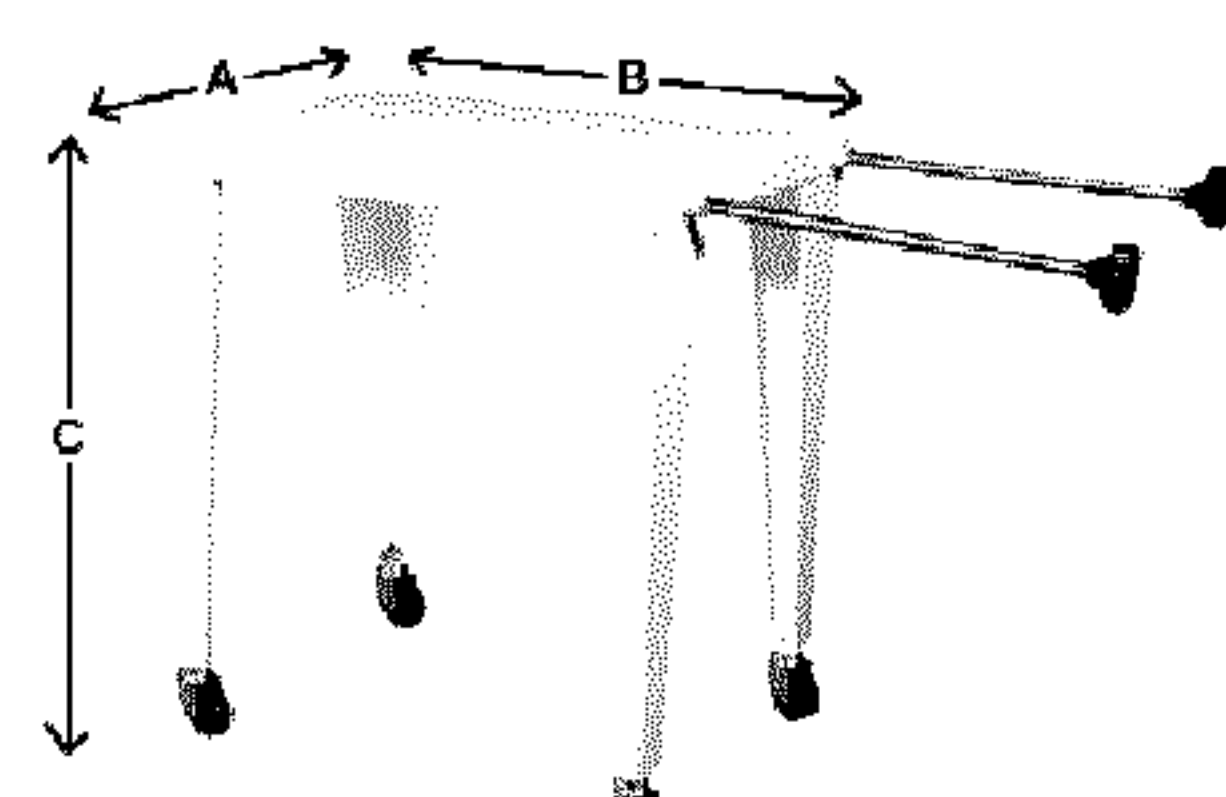


mm	A	B	C
MPF1,5	250	480	290
MPF2,5	260	600	380
MPF4	350	760	450
MPF8	450	720	750



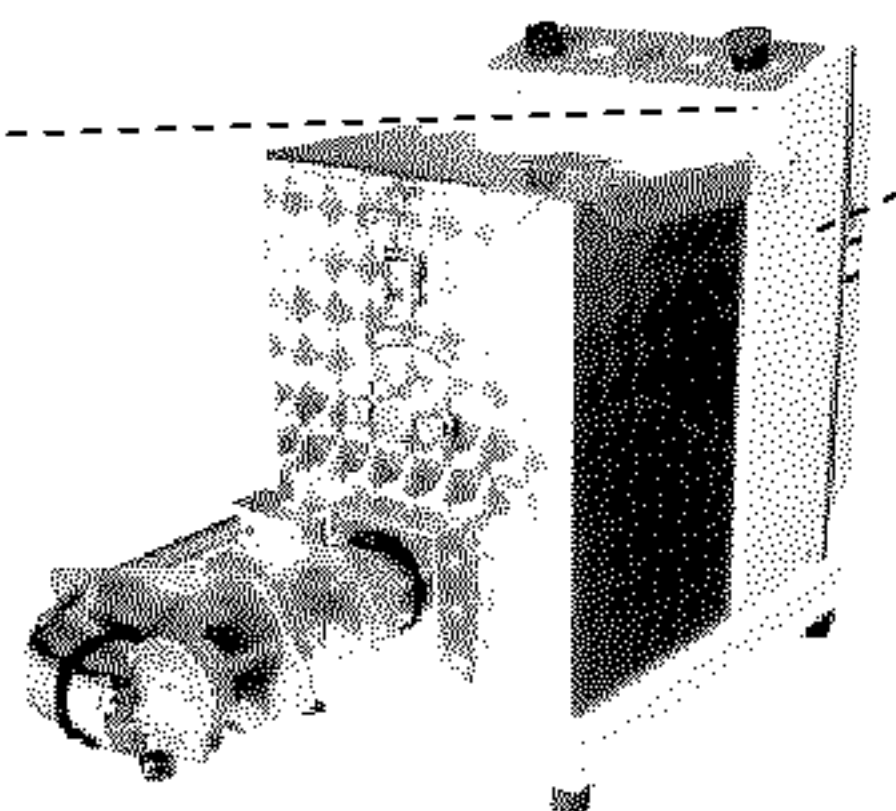
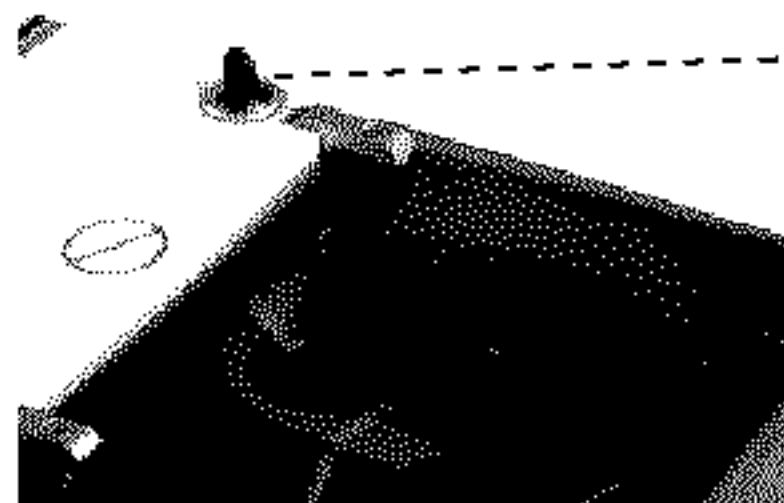
Dimensiones caballete (de serie sólo en mod. MPF/8)

mm	A	B	C
ACCARMPF	400	590	560

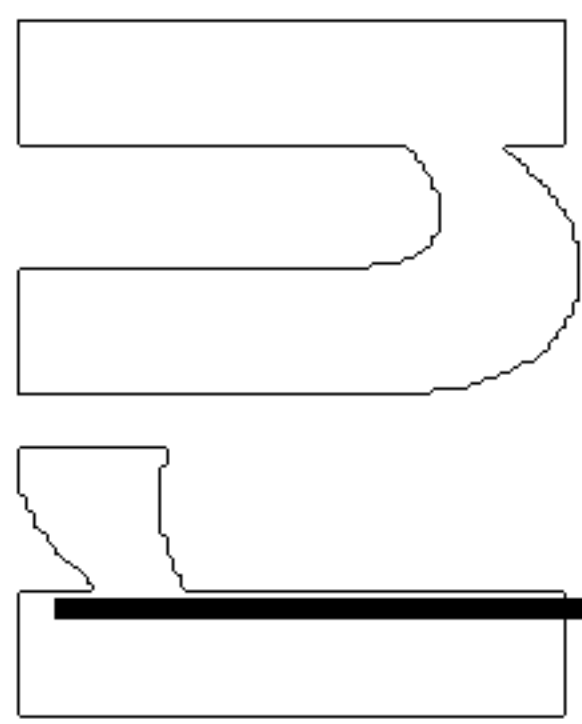


Dispositivos de seguridad

Microinterruptor: detiene la máquina cuando se levanta la tapa de la cuba. Después de cerrar la tapa, poner en marcha nuevamente la máquina con el microinterruptor manual. Para el modelo MPF/4 y MPF/8 el micro se reactiva automáticamente al cerrarse la tapa



Telerruptor: en caso de corte de corriente accidental, solicita la puesta en marcha voluntaria de la máquina



Información sobre la seguridad

- Es de importancia capital consultar atentamente este manual antes de realizar las operaciones de instalación y de uso. El cumplimiento constante de las indicaciones contenidas en el manual garantiza la seguridad del hombre y de la máquina.
- No forzar por ninguna razón los dispositivos de seguridad.
- Se recomienda el riguroso respeto de las normas de seguridad en el trabajo emanadas por los entes de cada país.
- El fabricante declina cualquier responsabilidad por daños a personas o cosas, debidos al incumplimiento de las normas de seguridad.
- El correcto emplazamiento de la máquina, la iluminación y la limpieza del ambiente son condiciones importantes para preservar la seguridad personal.
- No exponer la máquina a los agentes atmosféricos.
- Las conexiones para el funcionamiento de la máquina deben ser realizados por personal técnico especializado.
- Verificar que las características de la instalación donde se emplazará la máquina corresponden a los datos de la placa.
- Asegurarse que la máquina tenga conexión a tierra.
- La zona de trabajo alrededor de la máquina debe mantenerse siempre limpia y seca.
- Utilizar la indumentaria prevista por las normas de prevención de accidentes en el trabajo.
- Esta máquina debe destinarse solamente al uso para el que se ha previsto; cualquier otro uso se considera impropio y por lo tanto peligroso.
- Verificar la idoneidad y el peso de los productos a elaborar; no sobrecargar la máquina superando su capacidad.
- Queda prohibido introducir objetos, utensilios, manos, etc., dentro de las partes peligrosas.
- Mantener la máquina siempre fuera del alcance de los niños.
- Desconectar el enchufe de la toma de corriente cuando la máquina no se utiliza.
- En caso de averías y/o inconvenientes de uso, no realizar reparaciones personalmente y contacte al Revendedor autorizado.
- Solicitar repuestos originales.
- Antes de realizar la limpieza de la máquina, desconectarla de la alimentación eléctrica sacando el enchufe.
- Para la limpieza no utilizar chorros de agua a alta presión.

Riesgos Residuales

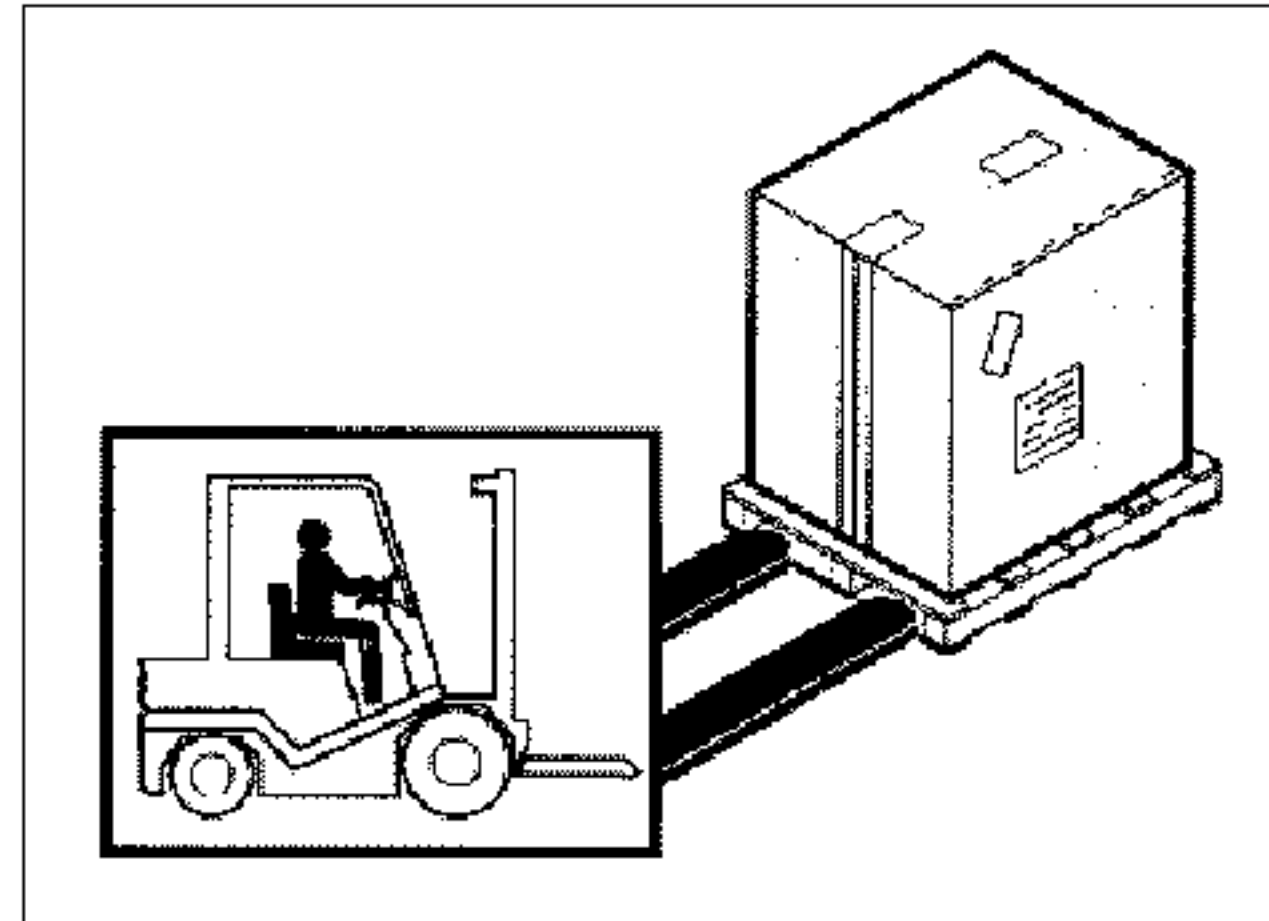
En conformidad con el punto 1.7.3 "Advertencias en relación con los riesgos residuales" de la Directiva Máquinas 89/392 y enmiendas posteriores, se advierte que las protecciones aplicadas, realizadas en conformidad con la Directiva, no eliminan totalmente el riesgo de quemaduras de los miembros superiores.

INFORMACIÓN 2 SOBRE LA INSTALACIÓN

Embalaje y desembalaje

La máquina se entrega embalada en cartón con poliéster expandido en su interior para garantizar la perfecta integridad durante el transporte.

- Mover el embalaje respetando las instrucciones.
- Abrir el embalaje y comprobar la integridad de todos los componentes. Conservar el embalaje para mudanzas futuras.
- Levantar la máquina como se indica y posicionarla en la zona destinada a su instalación.



Zona de instalación

La zona destinada a la instalación deberá estar iluminada de forma adecuada y deberá disponer de una toma de distribución de la energía eléctrica. El plano de apoyo debe ser suficientemente espacioso, bien nivelado y seco. La instalación debe realizarse en ambientes con atmósfera no explosiva. En cualquier caso, la instalación debe realizarse teniendo en cuenta, además, las leyes vigentes en materia de seguridad en el trabajo.

Tabla de Condiciones ambientales

Descripciones	Valores
Temperatura de funcionamiento	5+40 °C (41+104 °F)
Temperatura de almacenamiento	5 a 40 °C (de 41 a +104 °F)
Humedad relativa	Máxima 80% con temperatura ambiente entre 20 °C Máxima 50% con temperatura ambiente entre 20+60 °C
Presencia de polvo en el ambiente	Inferior a 0.03 g/m ³

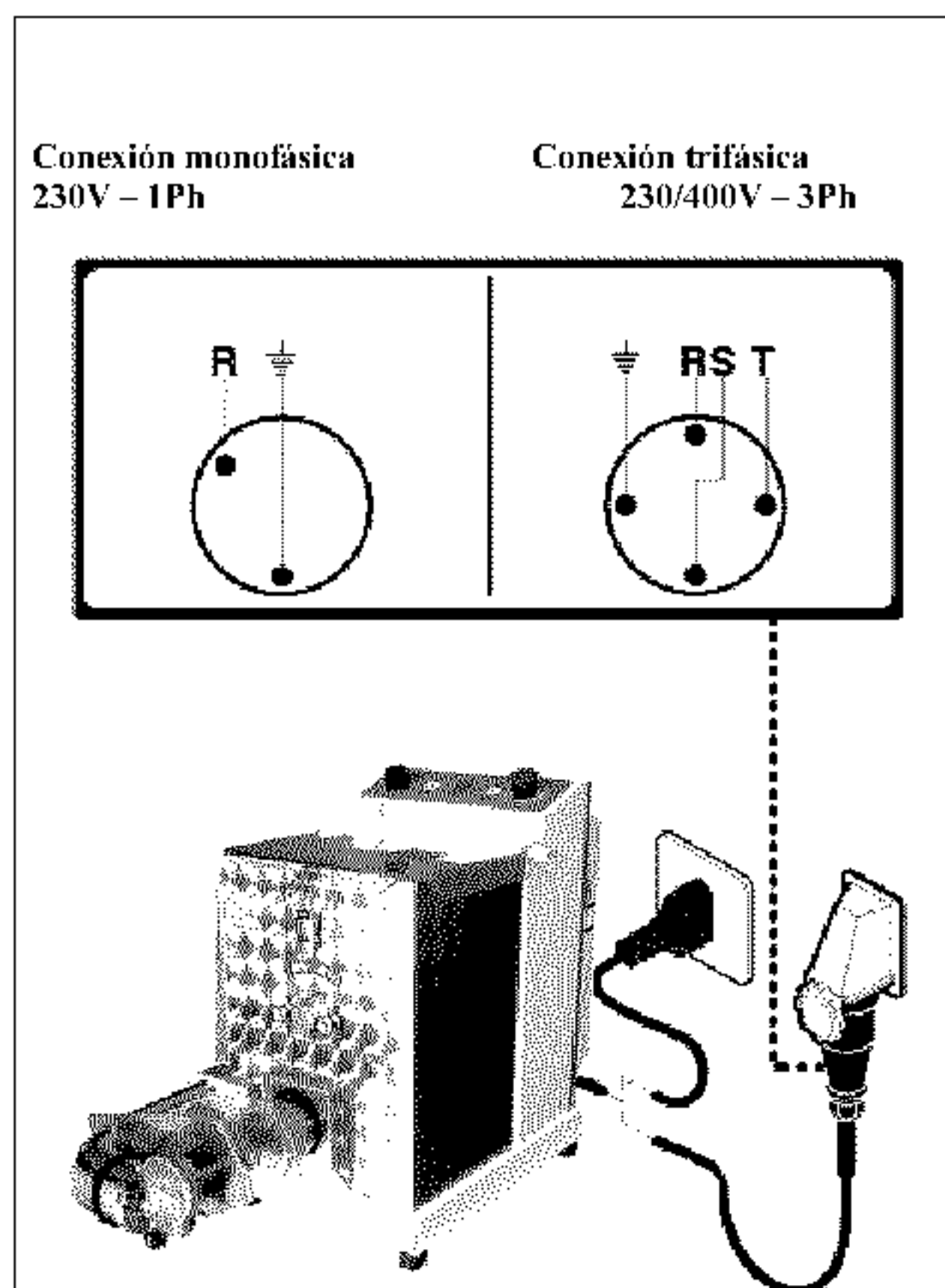
SOBRE LA INSTALACIÓN

⚠ PELIGRO – ATENCIÓN: La conexión monofásica a la red de alimentación debe ser realizada por personal especializado

Asegurarse la perfecta eficiencia de la conexión a tierra del establecimiento. Verificar que la tensión de línea (**Volt**) y la frecuencia (**Hz**) correspondan con la de la máquina (ver placa de identificación o el esquema). La máquina está dotada de cable eléctrico con enchufe. El enchufe debe conectarse a un interruptor de pared con diferencial. El enchufe debe conectarse a un interruptor de pared con diferencial.

Conexión trifásica

Poner en marcha la máquina unos instantes y comprobar que la rotación de la herramienta es correcta. Si la rotación no es correcta, desconectar la tensión e invertir dos de las tres fases del enchufe.

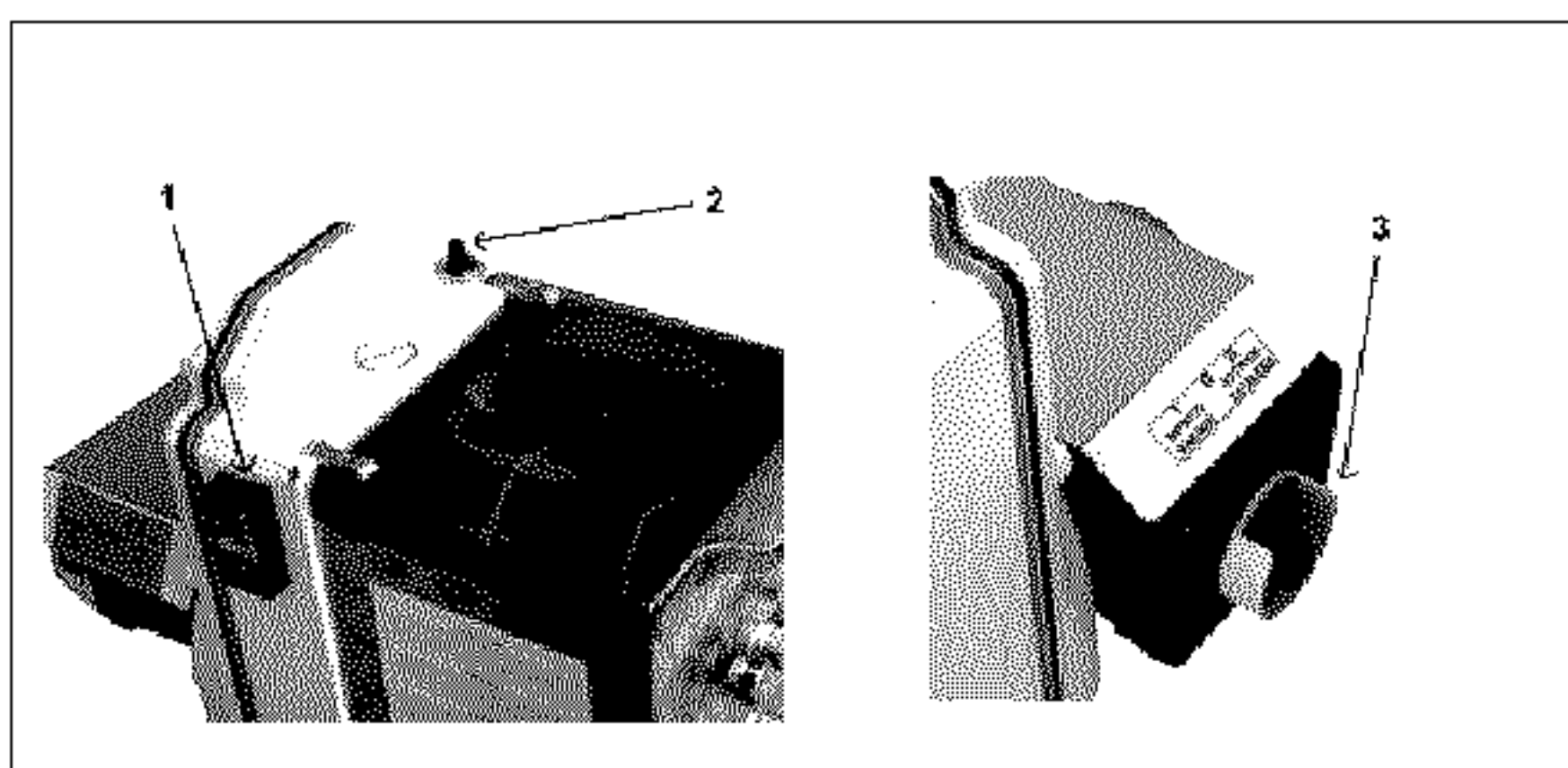


INFORMACIÓN SOBRE EL USO Y LA LIMPIEZA 3

Descripción de los mandos

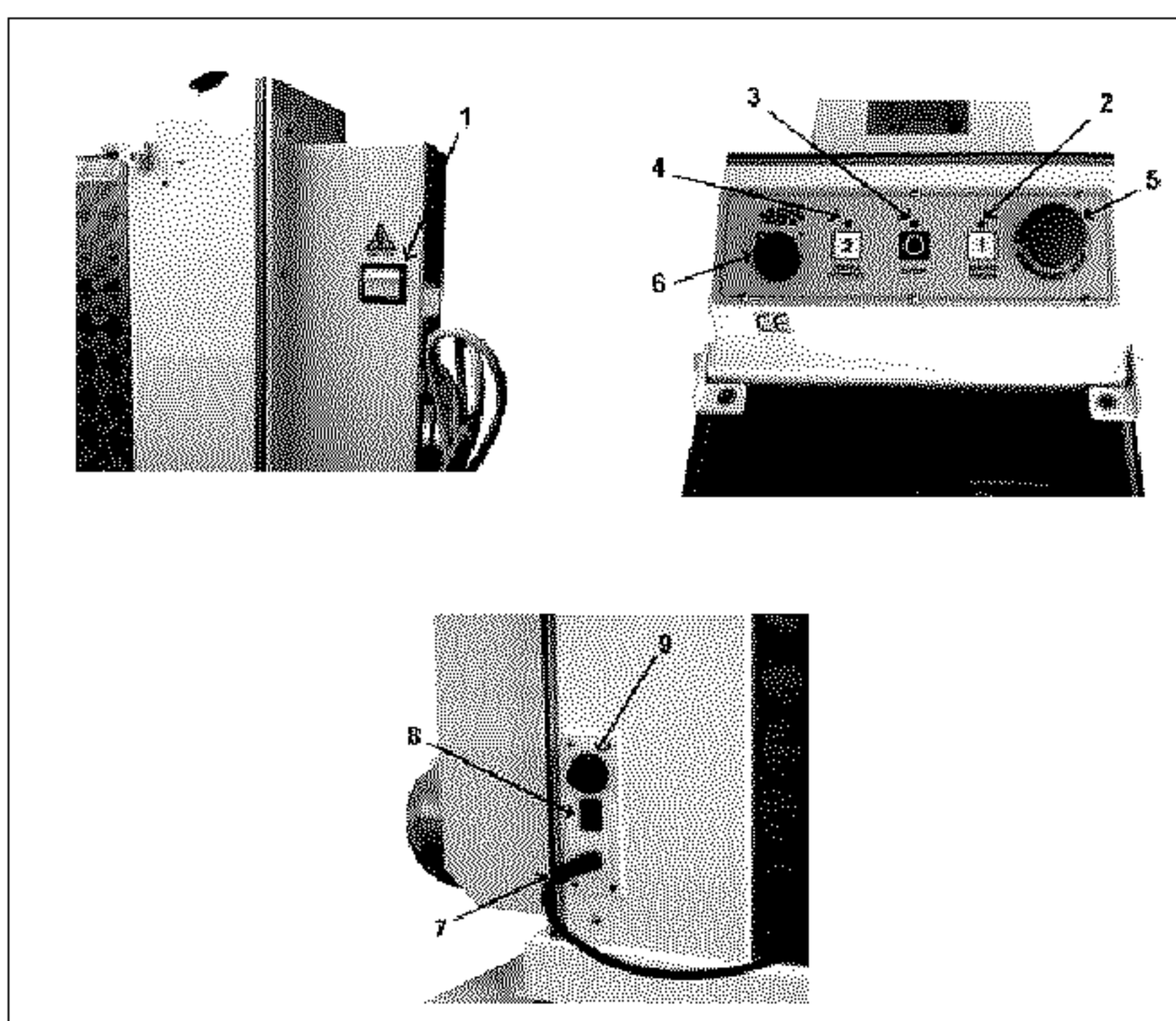
MPF/1,5-2,5

- 1) Encendido – apagado de la máquina
- 2) Microinterruptor de seguridad que debe reactivarse cada vez que se abre la tapa
- 3) Interruptor de selección programa:
 - ciclo amasado (1)
 - STOP (0)
 - ciclo extrusión producto en el ciclo anterior (2)



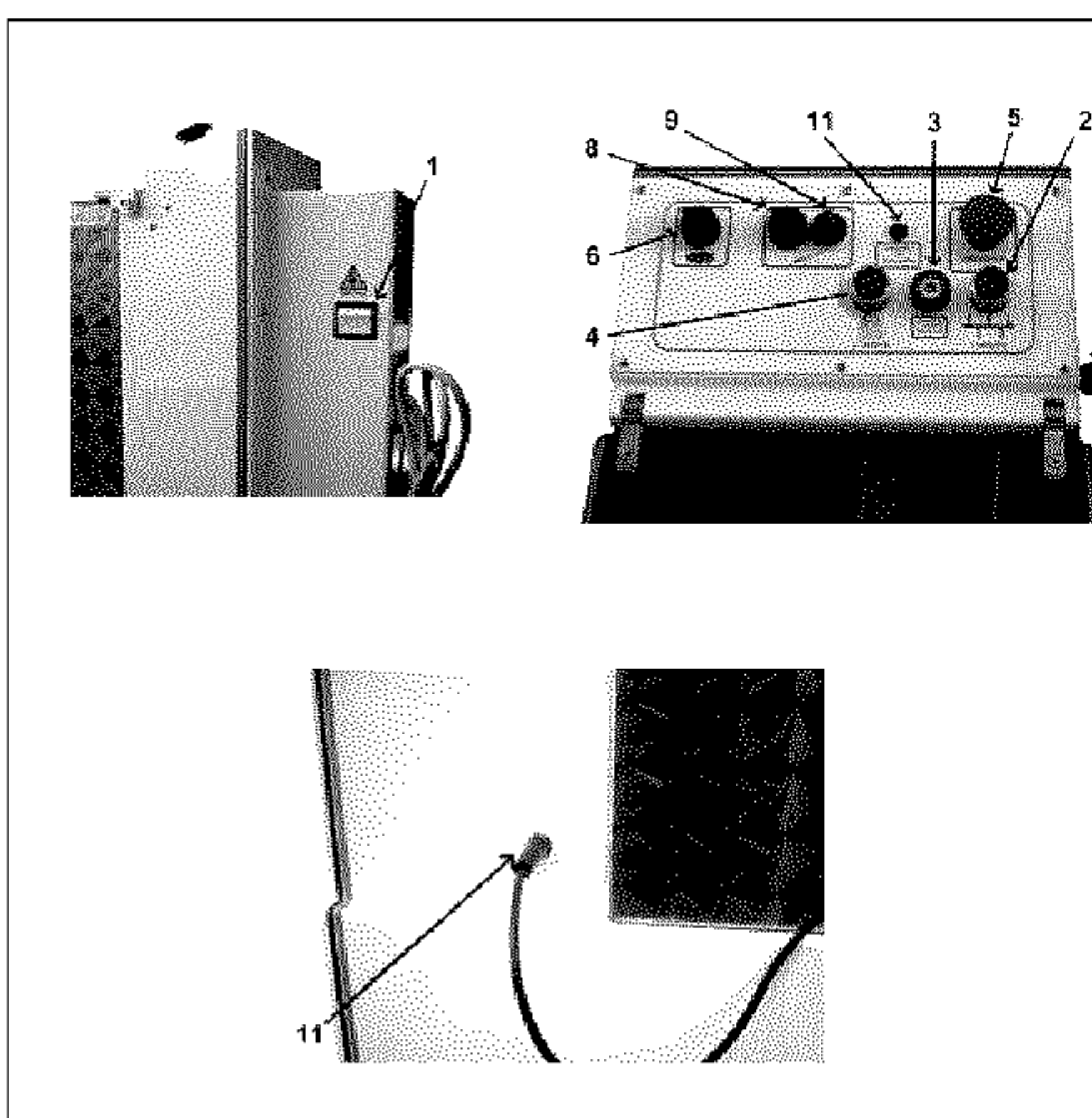
MPF/4

- 1) Interruptor general
- 2) Tecla encendido selección ciclo amasado
- 3) Pulsador de parada máquina
- 4) Tecla encendido selección ciclo extrusión masa
- 5) Pulsador de emergencia para parada máquina
- 6) Selector de ventilación forzada zona trefilado, para activar durante el ciclo de extrusión
- 7) Inserción clavija de accionamiento cuchilla electrónica
- 8) Interruptor de accionamiento cuchilla electrónica
- 9) Pomo para cambiar el tiempo de corte de la cuchilla electrónica



MPF/8

- 1) Interruptor general
- 2) Tecla encendido selección ciclo amasado
- 3) Pulsador de parada máquina
- 4) Tecla encendido selección ciclo extrusión masa
- 5) Pulsador de emergencia para parada máquina
- 6) Selector de ventilación forzada zona trefilado, para activar durante el ciclo de extrusión
- 7) Inserción clavija de accionamiento cuchilla electrónica
- 8) Interruptor de accionamiento cuchilla electrónica
- 9) Pomo para cambiar el tiempo de corte de la cuchilla electrónica
- 10) Led luminoso que indica la presencia de tensión eléctrica



Uso de la máquina para pasta fresca

- Lo primero es controlar el sentido de rotación del motor de la máquina, de la siguiente manera:
 - conectar la máquina a la red eléctrica
 - cerrar la tapa, comprobar que no haya nada dentro de la cuba.
 - conectar la tensión a la máquina presionando la tecla "1"
- Presionar el pulsador amasar y comprobar que el sentido de rotación de la mezcla de brazos superiores dentro de la cuba, de vuelta en el sentido indicado por la flecha colocada en la máquina.
- Levantar la tapa del contenedor para introducir los ingredientes de la masa y luego cerrarla.
- Poner en marcha la máquina presionando el pulsador de puesta en marcha "1"; comienza a funcionar sólo si la tapa se ha bajado.
- Los tiempos de amasado varían de 5 a 8 minutos.
- Al terminar la elaboración detener la máquina presionando el pulsador de parada "0".
- Una vez que la masa está lista, la cual no debe ser compacta, sino granulosa a modo de grano de arroz, se puede realizar el corte de la pasta girando o presionando el interruptor de extrusión. Existen diferentes tipos de discos extrusores que permiten crear distintos tipos de pasta. En los discos extrusores tipo hojaldre, el tornillo de regulación nunca debe estar desenroscado más que el espesor de la masa, ya que podría salir del perno de corte y dañarse. Además, se aconseja comenzar con un espesor mayor para luego alcanzar el espesor deseado ajustando con la llave en dotación el tornillo del disco extrusor.
- Si se desean cambiar los discos extrusores con la misma masa, es necesario hacer girar la máquina durante algunos segundos en la posición **amasar** y sólo después desenroscar la abrazadera porta-disco extrusor.
- Si se abre la tapa de la cuba, un micro de seguridad interviene deteniendo la máquina; para hacerla partir nuevamente es necesario cerrar la tapa y colocar nuevamente hacia adelante la palanca de arriba, posteriormente presionar el pulsador "3" colocado al costado de la máquina en los mod. MPF/1,5-2,5 y en el panel frontal de la máquina "2" en los mod. MPF/4-8.
- Al finalizar la elaboración, lavar el contenedor y el espiral con agua caliente y detergente.
- Limpiar con una esponja húmeda la parte interna de la tapa.
- **PARA MOD. MPF/1,5-2,5:** Después de introducir los ingredientes, según se describe en "consejos para el uso", es necesario llevar hacia delante el interruptor con pomo colocado arriba de la máquina, posicionar el invertidor colocado en la parte posterior de la máquina en la posición **AMASAR** y comenzar la operación de amasado apretando el interruptor **VERDE**. Luego de aprox. 3-5 minutos apretar **STOP**, llevar el invertidor a la posición **DISCO EXTRUSOR** y apretar nuevamente el pulsador **VERDE**.

Consejos para el uso

Para conseguir una masa adecuada es necesario tener presente que por cada kilo de harina son necesarios 380 cl de líquido (huevos, agua, verduras hervidas, etc.); una vez colocado la harina y el líquido en la cuba, se cierra la tapa y se pone en funcionamiento la máquina. Para la masa se puede utilizar cualquier tipo de harina, de trigo, de sémola o mezcla sémola-harina de trigo. Puede suceder que la harina, según el lugar y la temperatura de almacenamiento, necesite una pequeña corrección de la cantidad de agua ya sea agregando o quitando. Se prevé que el peso medio de un huevo sea de 50 g y que por cada huevo menos que se coloque en la masa es necesario agregar 50 cl de agua.

PARA CONSEGUIR UNA BUENA MASA RESPETAR LOS SIGUIENTES CONSEJOS:

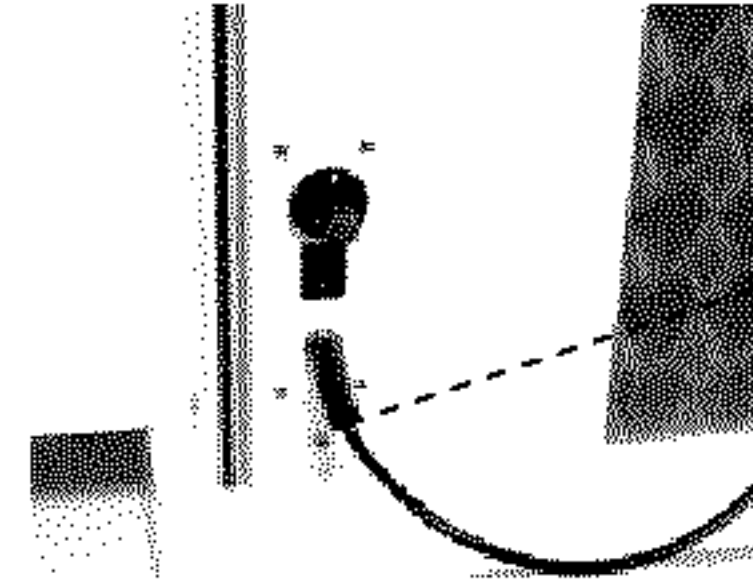
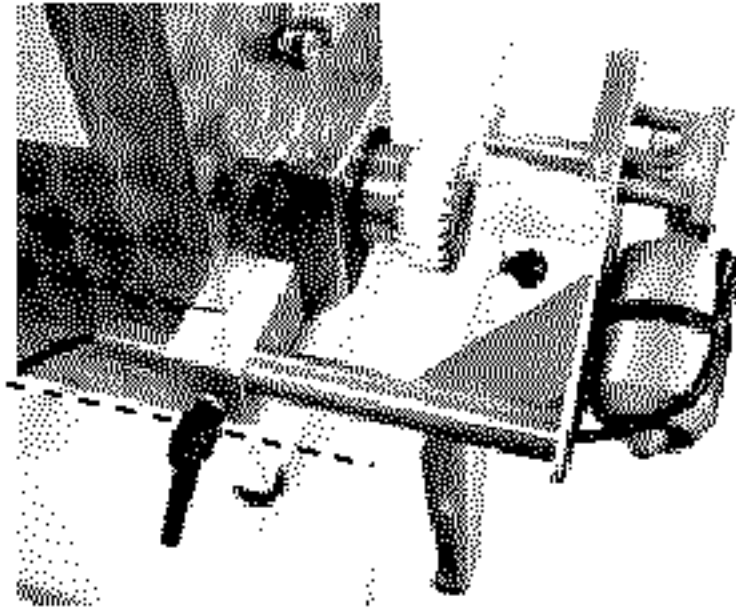
- Kg 0,500 DE HARINA + 190 gr APROX. DE LÍQUIDO (4 HUEVOS)
- Kg 1 DE HARINA + 380 gr APROX. DE LÍQUIDO (7 HUEVOS + 30 gr DE AGUA)
- Kg 1,500 DE HARINA + 570 gr APROX. DE LÍQUIDO (11 HUEVOS + 20 gr DE AGUA)
- Kg 2 DE HARINA + 760 gr APROX. DE LÍQUIDO (15 HUEVOS + 10 gr DE AGUA)
- Kg 3 DE HARINA + 1140 gr APROX. DE LÍQUIDO (23 HUEVOS)

PESO ESTIMADO DE UN HUEVO 50 gr

CADA HUEVO PUEDE REEMPLAZARSE POR UNA CANTIDAD APROX. DE 50 g DE AGUA)

Procedimiento para introducir la cuchilla electrónica

Para un montaje correcto de la cuchilla electrónica es necesario introducir el grupo de corte en su lugar en el árbol de soporte, rotar la cuchilla frente a la zona de trefitado y cerrar la palanca de fijación.



Conectar el motor del grupo de corte introduciendo la clavija macho en el compartimiento de la máquina

Limpieza al final de la jornada

- Al final de la jornada de trabajo desconectar el enchufe de la toma de corriente y realizar una cuidadosa limpieza utilizando productos neutros, prestando especial atención cuando se limpian: la tapa de protección, la cuba, el mezclador, la cóclea, el disco extrusor, la abrazadera, la cuchilla, Efectuar la limpieza mientras la masa está aún blanda.
- Los discos extrusores se deben conservar en un contenedor de agua hasta la siguiente vez que se usen, esto evita que la pasta que permanece en los agujeros se seque y los obstruya. Para una limpieza correcta de la cuba, desenroscar y sacar el gancho amasador y la cóclea de extrusión.
- Limpiar las partes externas de la máquina con una esponja húmeda, no utilizar esponjas de metal ni detergentes abrasivos.

Prolongada inactividad de la máquina

Si se debe dejar la máquina parada por periodos prolongados, desconectar el interruptor general de la pared, realizar una limpieza general de la máquina y cubrirla con un paño para protegerla del polvo.


BÚSQUEDA DE AVERÍAS, RECICLADO 4

Premisa

En caso de averías o malfuncionamiento, desconectar el interruptor general de la pared y contactar el servicio de asistencia de vuestro Revendedor. Evitar desmontar las partes internas de la máquina.

El fabricante declina cualquier responsabilidad por eventuales forzamientos!

Inconvenientes, causas, soluciones

Inconveniente	Causa	Solución
 La máquina no se pone en marcha.	Interruptor general de pared desconectado	Colocar el interruptor general en "I"
	Falta de tensión en la línea de alimentación	Contactar el Servicio de Asistencia de vuestro Revendedor.
	Fusible de protección quemado	Contactar el Servicio de Asistencia de vuestro Revendedor.

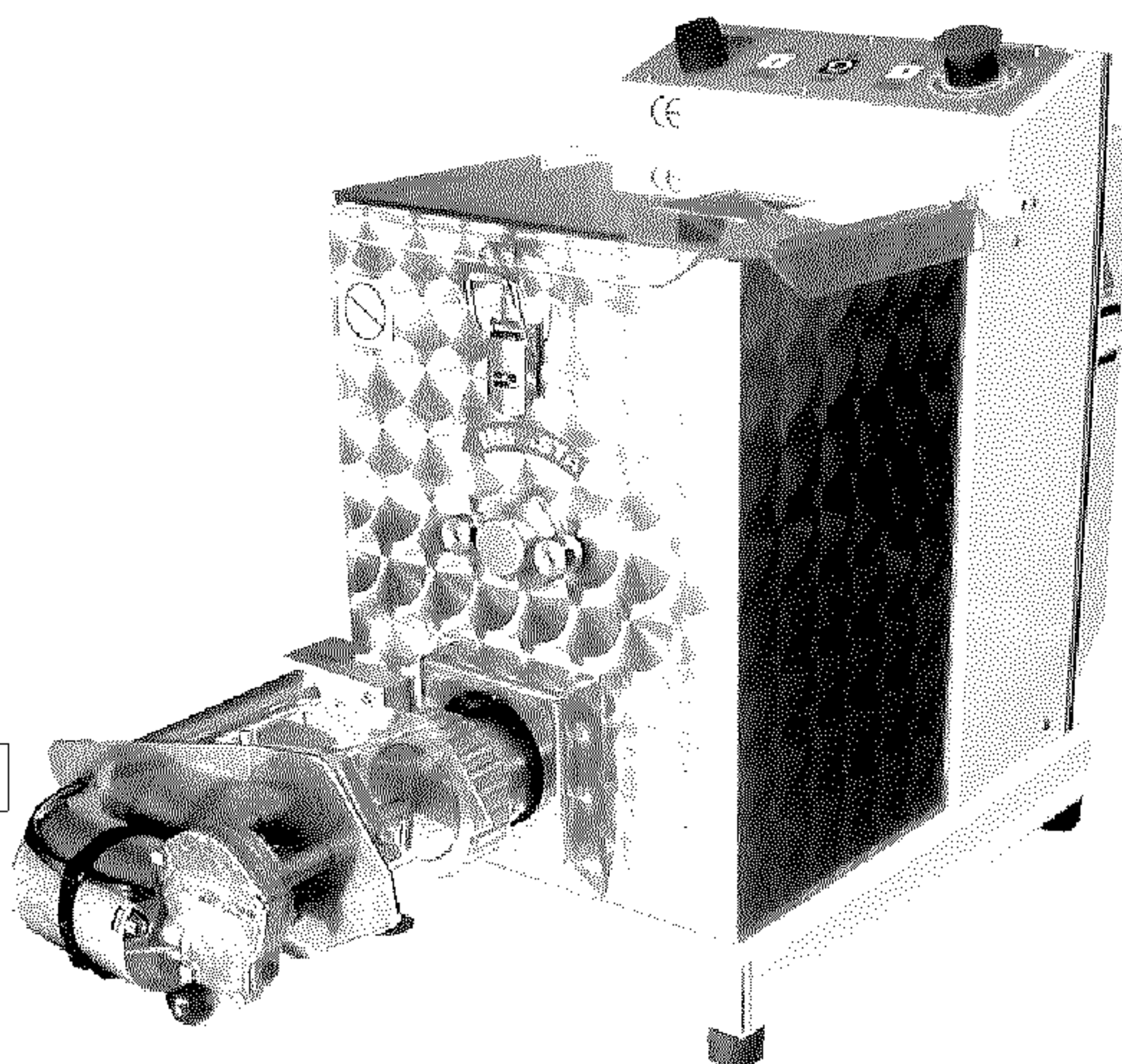
Eliminación y reciclado

La máquina ha sido proyectada y fabricada para una duración media de 10.000 horas de funcionamiento. . Al finalizar la vida útil de la máquina, cumplir con las leyes nacionales referidas a la eliminación y reciclado. Os aconsejamos contactar con la autoridad responsable de la protección del ambiente o con los entes autorizados.

www.trapezia.ru

MPF/ 1,5 - 2,5 - 4 - 8

P



MÁQUINA PARA FAZER MASSA FRESCA

ÍNDICE

1 INFORMAÇÕES GERAIS

Finalidade do manual.....	4
Identificação do Construtor e da máquina.....	4
Descrição da máquina para fazer massa fresca.....	5
Características técnicas.....	6
Dimensões de estorvo.....	6
Dimensões cavalete	6
Dispositivos de segurança	7
Informações sobre a segurança	7
Outros riscos	

2 INFORMAÇÕES SOBRE A INSTALAÇÃO

Embalagem e desembalagem.....	8
Lugar da instalação.....	8
Ligação eléctrica.....	8

3 INFORMAÇÕES SOBRE O USO E A LIMPEZA

Descrição dos comandos.....	9
Uso da máquina para fazer massa fresca	10
Conselhos para o uso	10
Processo de inserção da faca electrónica	11
Limpeza diária	11
Longo período de inactividade da máquina.....	11

4 PROCURA DE AVARIAS, RECICLAGEM

Premissa.....	11
Inconvenientes, causas, soluções.....	11
Desactivação e reciclagem	11

ANEXOS

Catálogo peças sobresselentes
Esquema eléctrico

INFORMAÇÕES GERAIS 1

Finalidade do manual

O presente manual foi redigido pelo Construtor e é parte integrante da dotação da máquina. O construtor, em fase de projecto e construção, focalizou a própria atenção nas situações que pudessem ser fonte de risco para a segurança e para a saúde das pessoas que entrem em contacto com a máquina. Para além da observância das leis em vigor em matéria, adoptou todas as "regras de boa técnica de construção". Finalidade destas informações é a de sensibilizar o utilizador para que preste muita atenção de modo a prevenir qualquer tipo de risco. De qualquer maneira, a prudência é insubstituível. A segurança está também nas mãos de quem utiliza a máquina. Guarde este manual num lugar próprio de modo a tê-lo sempre ao alcance quando for necessário. Para evidenciar algumas partes do texto, foram inseridos os seguintes símbolos:

 **PERIGO – ATENÇÃO:** indica os perigos que podem provocar graves lesões; é necessário prestar muita atenção.

 **INFORMAÇÕES:** indicações técnicas de particular importância.

Anexa-se a este manual:

- O certificado de garantia onde figuram as condições de garantia indicadas pelo Construtor.
- Os documentos que atestam a conformidade com as leis em vigor em matéria de segurança e saúde das pessoas.

Para qualquer pedido de Assistência técnica, informações e peças sobresselentes, contacte o Revendedor autorizado.

Identificação do Construtor e da máquina

Identificação do Construtor



Marca de conformidade

Model		
Serial No	Manufactured	
V	~	W
Hz	IPX3	kg

Modelo máquina

Ano de construção

Número de matrícula

Dados técnicos

Descrição da máquina para fazer massa fresca

A máquina foi concebida para permitir a produção de massa fresca no mais breve espaço de tempo possível. De facto, realiza a dupla função:

- é dotada de recipiente de várias dimensões, conforme os vários modelos, para poder empastar.

Uma vez pronto o empaste, roda-se o interruptor para a posição de extrusão. Deste modo a massa sai através das fleiras de bronze que, com base nos diversos formatos e formas, permitem obter o produto pretendido.

A estrutura externa da máquina é tratada com tinta plastificada de cor branca, todas as partes que podem entrar em contacto com os alimentos são construídas em aço inox e facilmente removíveis para permitir uma correcta limpeza.

A construção metálica, com movimentos sobre rolamentos de esfera e lubrificação permanente, elimina praticamente qualquer tipo de manutenção da máquina.

Todos os modelos foram realizados respeitando as normas em vigor no campo da prevenção de acidentes no trabalho.

Os modelos **MPF4** e **MPF8** são equipados de série com um cortador de massa electrónico, que é um opcional, no modelo **MPF2,5**.

Para quem estiver interessado, é possível ter, sempre como opcional, o carrinho que sustenta a máquina, de série no mod. **MPF8**.

Características técnicas

Descrição	Unidade de medida	MPF1,5	MPF2,5	MPF4	MPF8
Alimentação de energia eléctrica	V Hz Ph	230V 50Hz 1Ph		230/400V 50Hz 3Ph	
Potência	kW	0,3	0,37	0,75	1
Capacidade recipiente	Kg	1,5	2,5	4	8
Produção horária	Kg	5	8	13	25
Fleira \varnothing	mm	50	57	57	78
Reso líquido	Kg	17,6	29,2	42	86,4
Peso com embalagem	Kg	19,1	31,8	44,6	97
Nível de ruído		Inferior a 70 dB(A)			
Instalação		No balcão ou cavalete			
Grau de protecção		IPX4			
Protecção contra choque eléctrico		Classe I			
Conformidade com as directivas e normas		73/23/CEE - 93/68/CEE -- 89/336/CEE 89/109/CEE - 98/37/CEE - 2002/72/CEE			

Mod. MPF/1,5-2,5-4-8

Quadro comandos

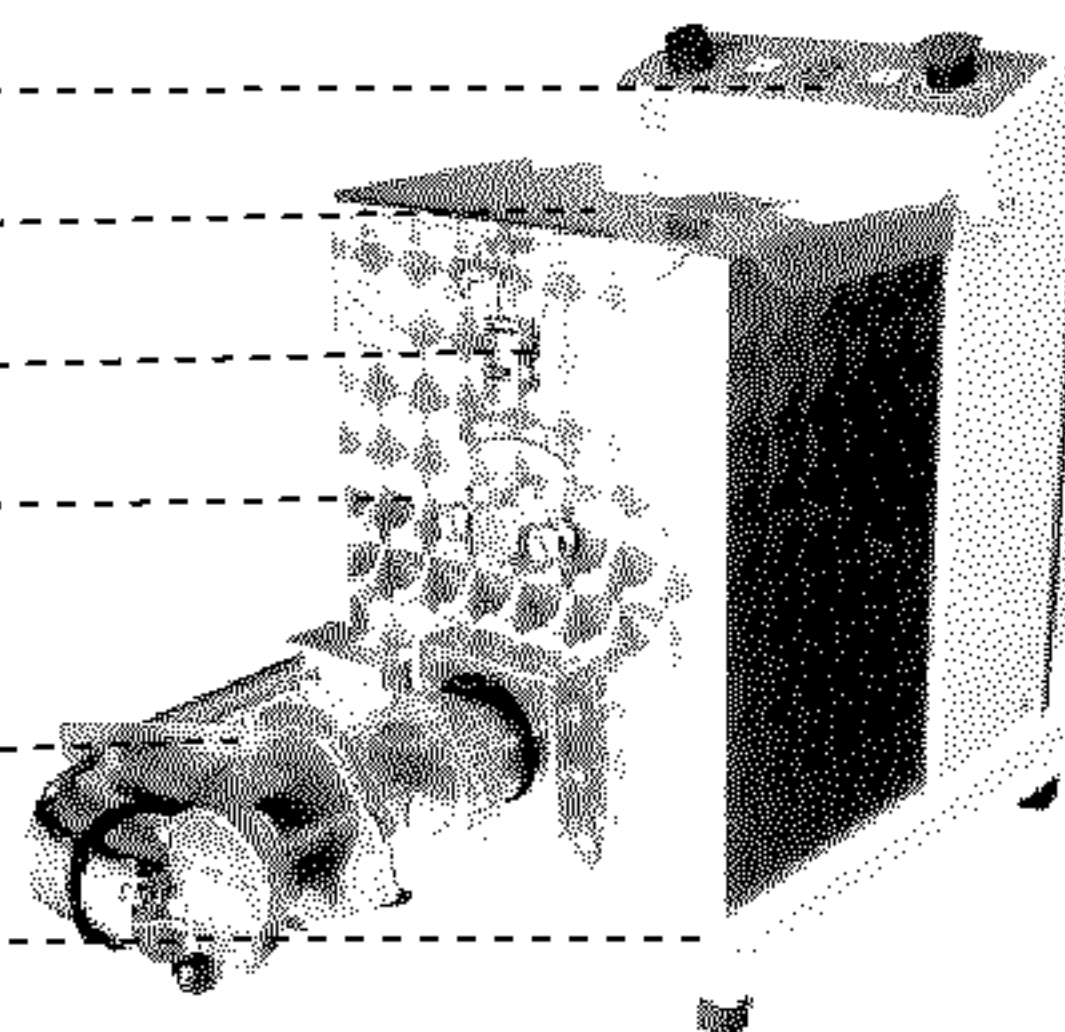
Tampa

Recipiente

Engate apetrecho para empastar

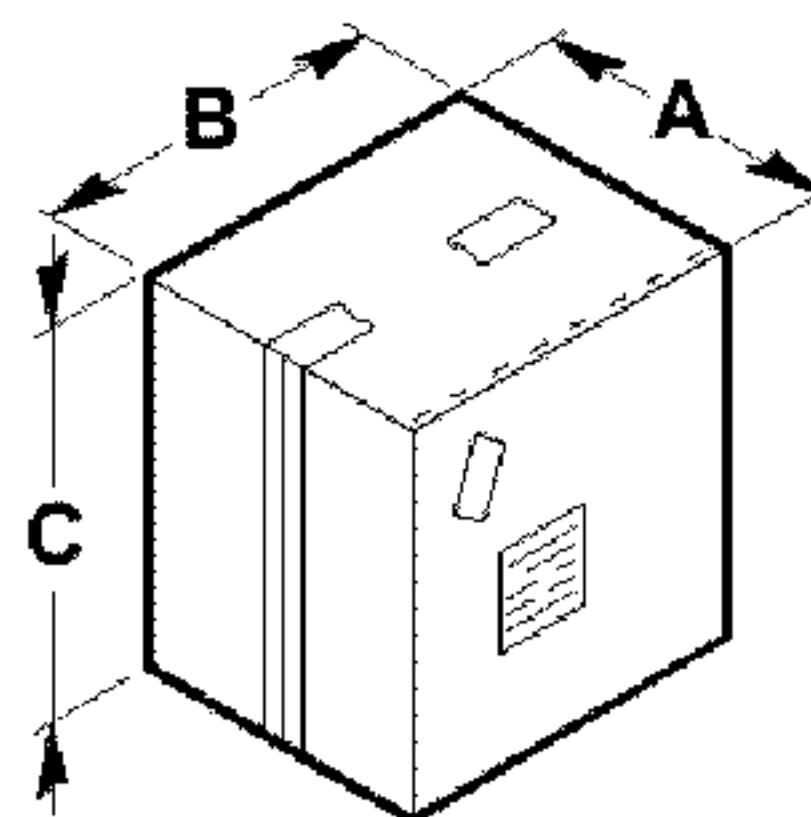
Faca electrónica (não prevista para MPF/1,5
opcional para MPF/2,5 - de série no MPF/4-8)

Base

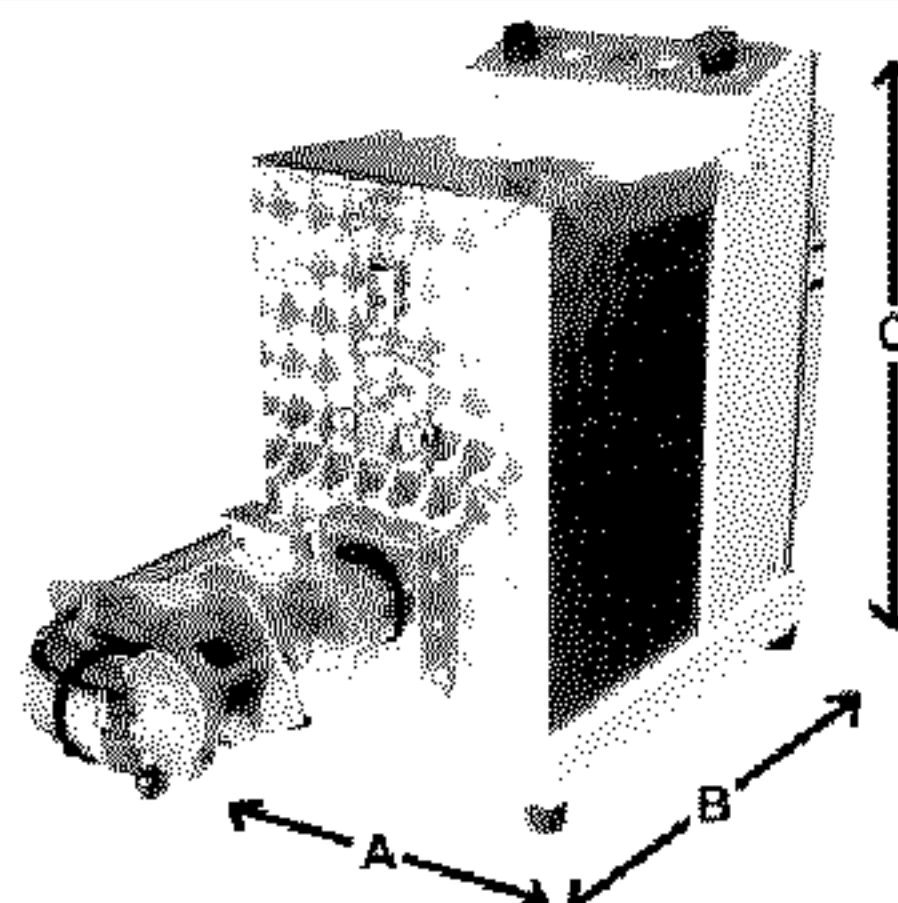


Dimensões de estorvo

mm	A	B	C
MPF1,5	320	590	410
MPF2,5	370	720	460
MPF4	450	720	670
MPF8	670	850	920

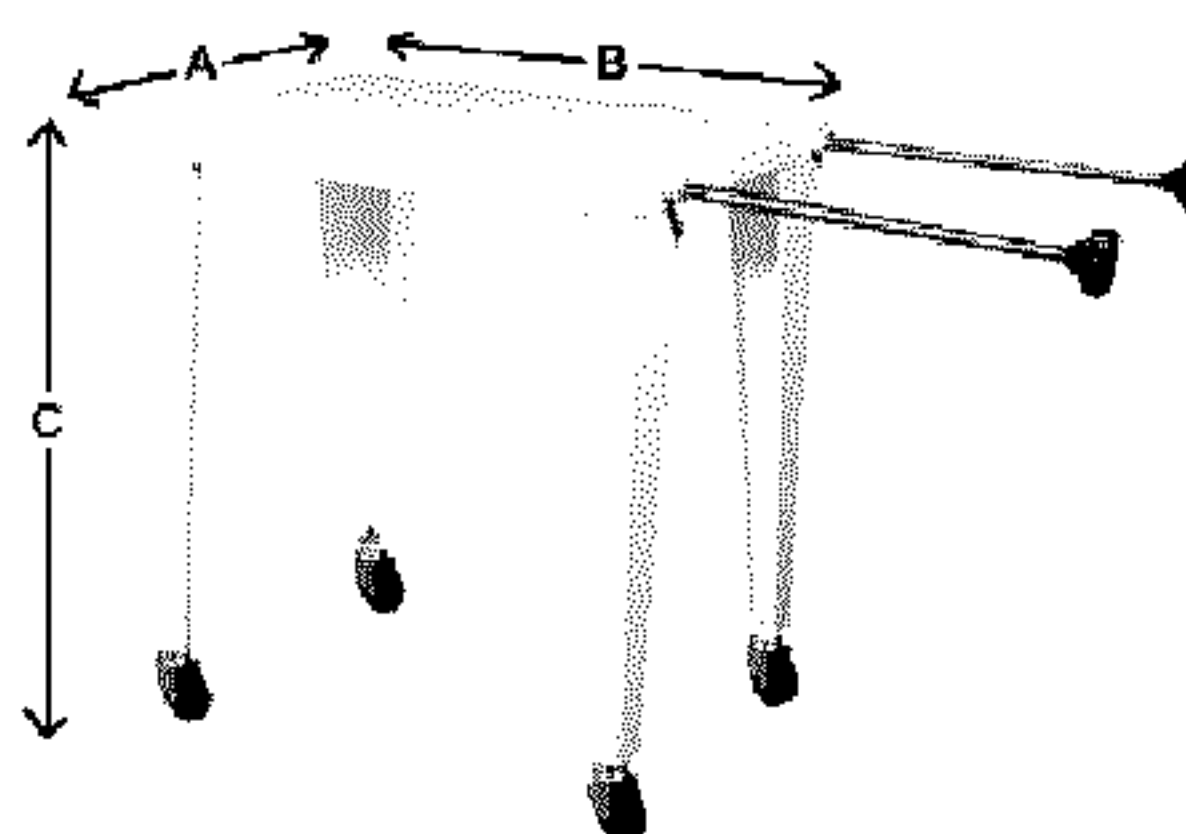


mm	A	B	C
MPF1,5	250	480	290
MPF2,5	260	600	380
MPF4	350	760	450
MPF8	450	720	750



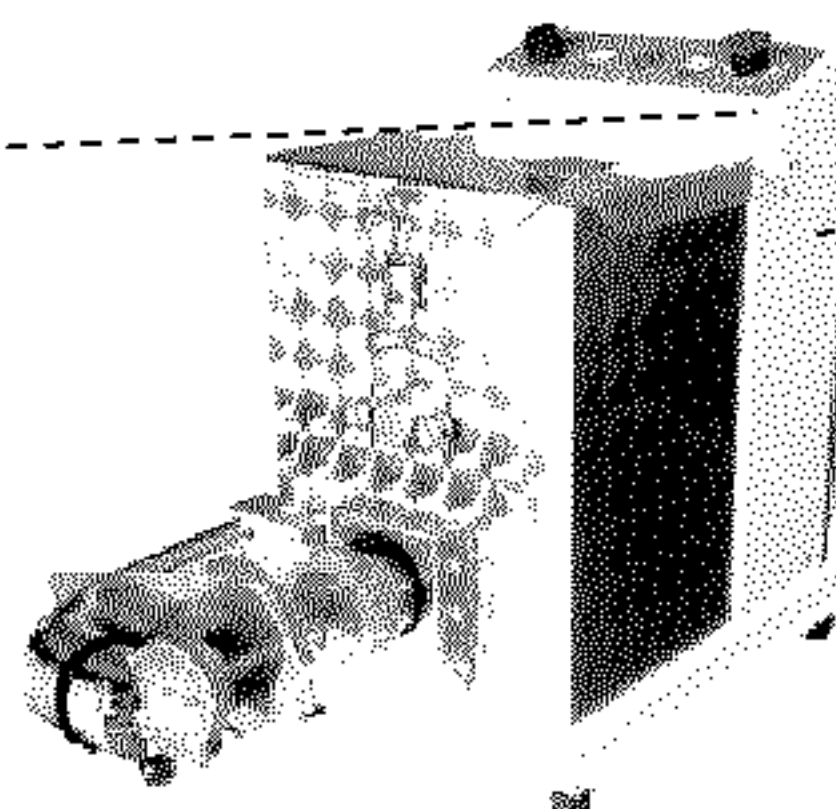
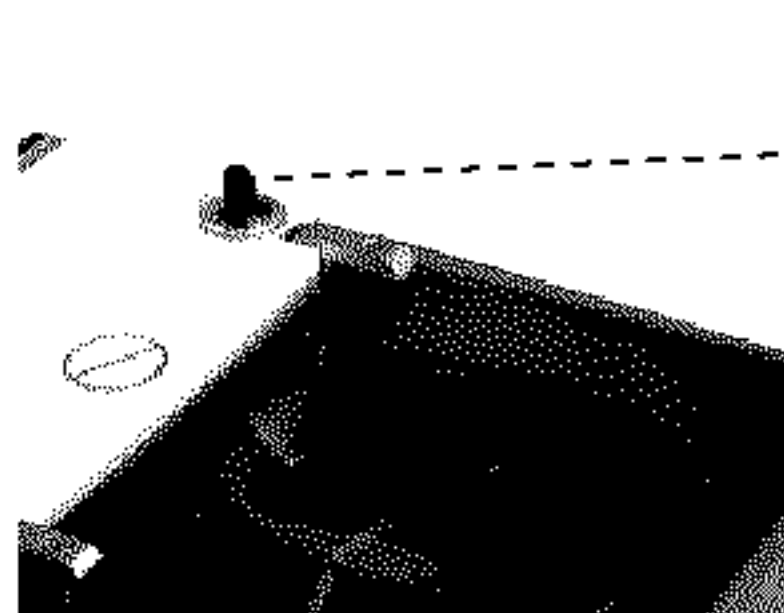
Dimensões do cavalete (de série só no mod. MPF/8)

mm	A	B	C
ACCARMPF	400	590	560



Dispositivos de segurança

Microinterruptor: para a máquina quando se levanta a tampa do recipiente. Quando fechar a tampa, volte a pôr a máquina a funcionar activando o microinterruptor manual, excepção feita para o mod. MPF/4 e MPF/8 onde o micro reactiva-se automaticamente mal se fecha a tampa.



Telerruptor: em caso de interrupção accidental da corrente é necessário voltar a pôr a máquina a funcionar.

Informações sobre a segurança

- É muito importante a leitura cuidadosa deste manual antes de proceder às operações de instalação e uso. O cumprimento das indicações contidas no manual garante a segurança do indivíduo e da máquina.
- Nunca altere os dispositivos de segurança.
- Recomenda-se o respeito rigoroso das normas de segurança no trabalho indicadas pelas entidades de cada país.
- O construtor declina qualquer responsabilidade sobre danos a pessoas ou coisas causados pela inobservância das normas de segurança.
- A correcta posição da máquina, a iluminação e a limpeza do ambiente de trabalho, são condições importantes para a segurança pessoal.
- Não exponha a máquina aos agentes atmosféricos.
- A ligação e o funcionamento da máquina devem ser realizados exclusivamente por pessoal técnico especializado.
- Controle que as características da instalação onde a máquina será colocada correspondam aos dados indicados na chapa de identificação.
- Certifique-se que a máquina seja ligada a uma instalação com tomada de terra.
- A área de trabalho à volta da máquina deve estar sempre limpa e seca.
- Utilize roupas indicadas pelas normas de segurança no trabalho.
- A máquina deve ser utilizada exclusivamente para o uso previsto; qualquer outro uso deve ser considerado impróprio e portanto perigoso.
- Verifique a qualidade e o peso dos produtos utilizados; não sobrecarregue a máquina além da sua capacidade.
- É proibido introduzir objectos, utensílios, mãos ou outras coisas no interior das partes perigosas.
- Mantenha a máquina fora do alcance das crianças.
- Desligue a ficha da tomada de corrente quando a máquina não é utilizada.
- No caso de avarias e/ou inconvenientes de uso, não efectue pessoalmente as reparações mas contacte o Revendedor autorizado.
- Use sempre peças sobresselentes originais.
- Antes de proceder à limpeza da máquina, desligue a alimentação eléctrica retirando a ficha da tomada.
- Para a limpeza não utilize jactos de água de alta pressão.

Outros Riscos

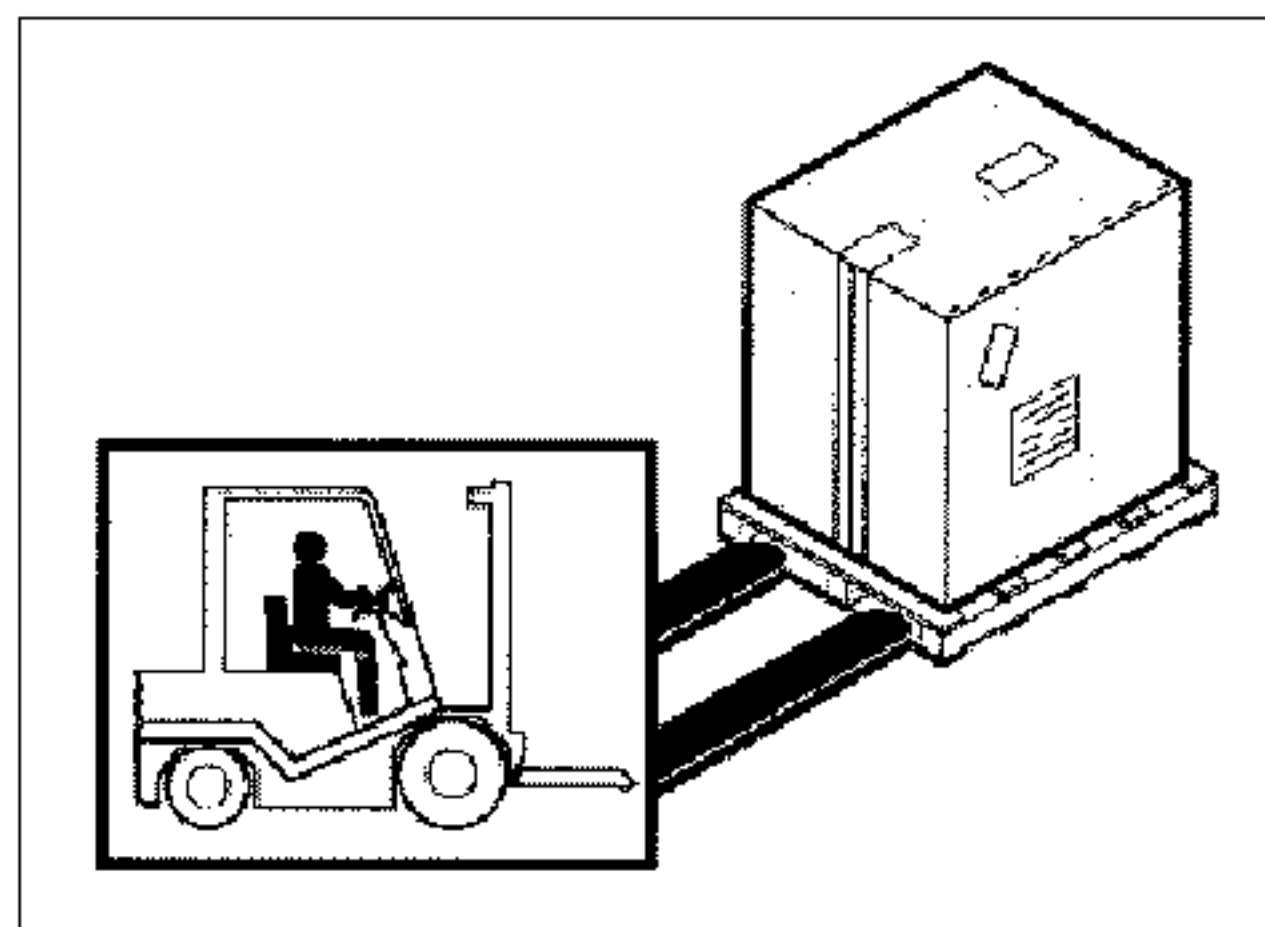
Em conformidade com o ponto 1.7.3 "Advertências sobre outros riscos" da Disposição sobre Máquinas 89/392 e sucessivas modificações, informa-se que as protecções aplicadas, conforme a Disposição, não eliminam totalmente o risco de queimaduras nos membros superiores.

INFORMAÇÕES SOBRE A INSTALAÇÃO 2

Embalagem e desembalagem

A máquina está embalada numa caixa de cartão com protecções de poliéster de expansão que garante a perfeita integridade durante o transporte.

- Manuseie a embalagem respeitando as instruções.
- Abra a embalagem e verifique a integridade de todos os componentes. Conserve-a para um futuro transporte.
- Levante a máquina como indicado e coloque-a na zona prevista para a instalação.



Zona da instalação

A zona escolhida deve estar bem iluminada e terá que dispor de tomadas eléctricas. O plano de apoio deve ser suficientemente amplo, bem nivelado e seco. A instalação deve ser efectuada em ambientes com atmosfera não explosiva. De qualquer modo, a instalação deve ser executada tendo em conta as leis em vigor em matéria de segurança no trabalho.

Tabela Condições ambientais

Descrição	Valores
Temperatura de funcionamento	0+35 °C (32+95 °F)
Temperatura de armazenagem	-15 a +65 °C (de -6.8 a +149 °F)
Humidade relativa	Máxima 80% com temperatura ambiente de 20 °C Máxima 50% com temperatura ambiente entre 20+60 °C
Poeira do ambiente	Inferior a 0.03 g/m ³

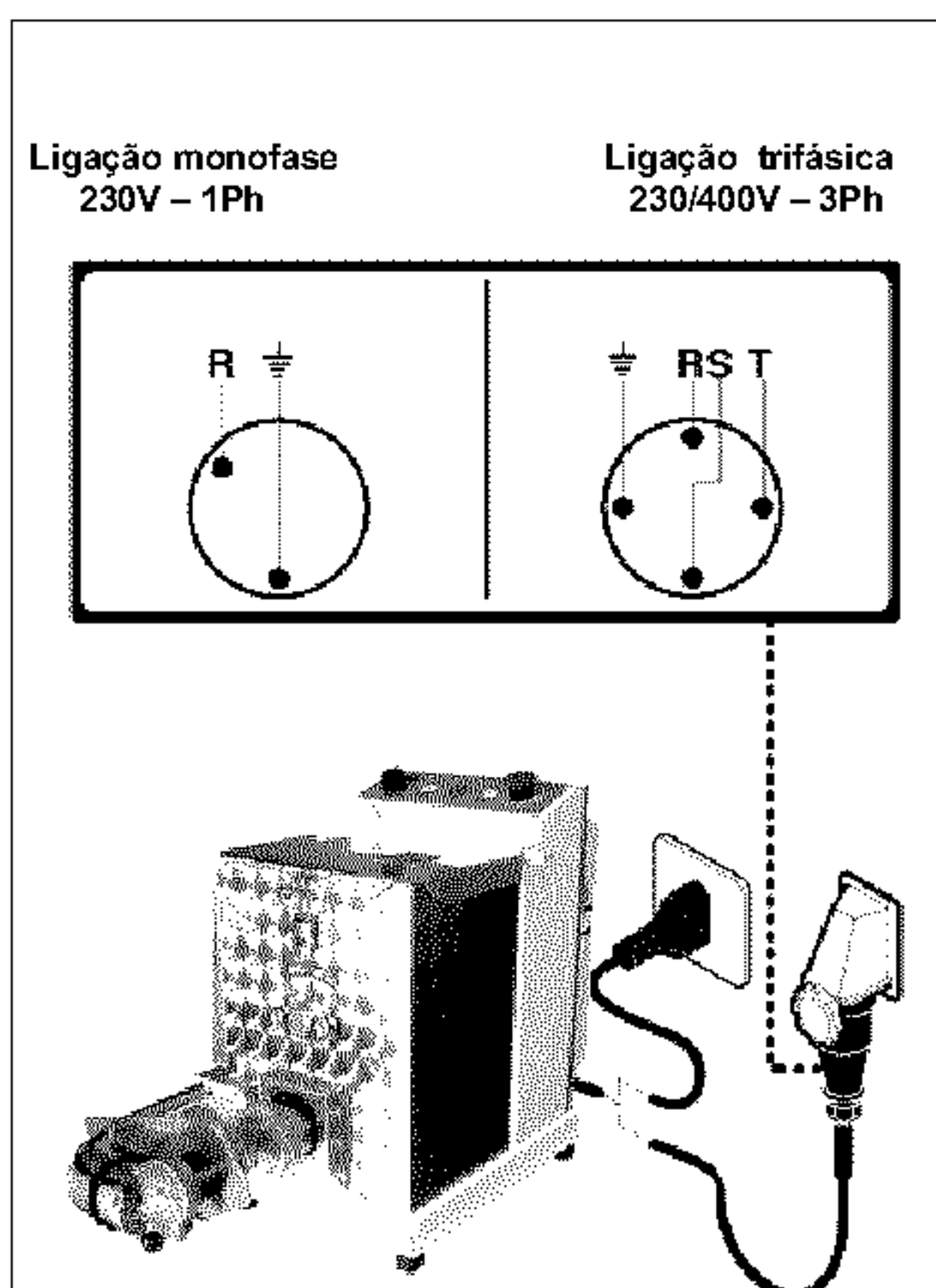
Ligação eléctrica

⚠ PERIGO – ATENÇÃO: A ligação eléctrica à rede de alimentação deve ser executada por pessoal especializado.

Verifique a eficiência da instalação de ligação à terra do estabelecimento. Verifique que a tensão de linha (**Volt**) e a frequência (**Hz**) correspondam aos da máquina (veja a chapa de identificação e o esquema eléctrico). A máquina possui um cabo eléctrico que deve ser ligado a uma ficha multipolar. A ficha deve ser ligada a um interruptor de parede com diferencial.

Ligação trifásica

Ponha a máquina a funcionar por alguns instantes e verifique se a rotação do utensílio é correcta. Em caso contrário, desligue a tensão e inverta duas das três fases na ficha.

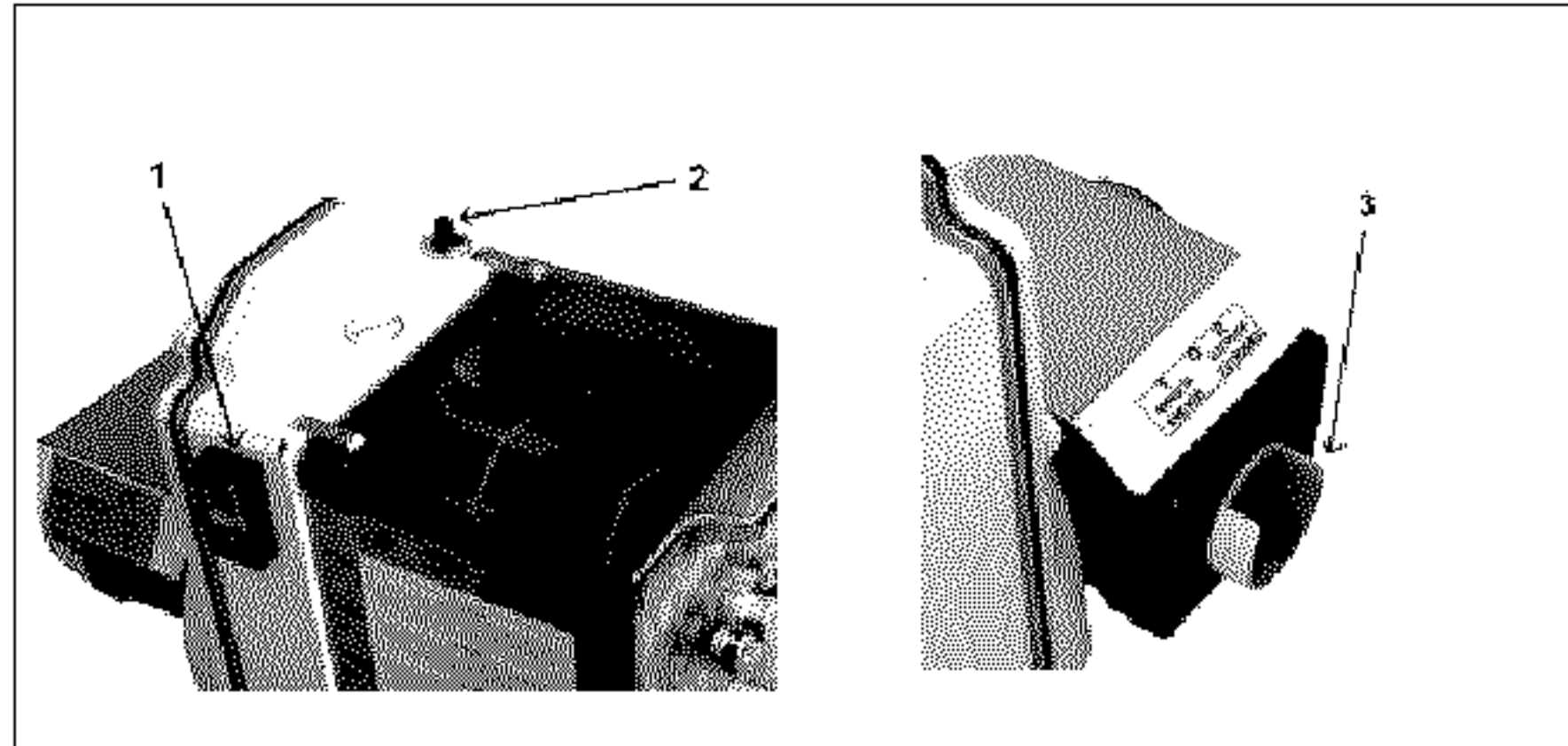


INFORMAÇÕES SOBRE O **3** USO E A LIMPEZA

Descrição dos comandos

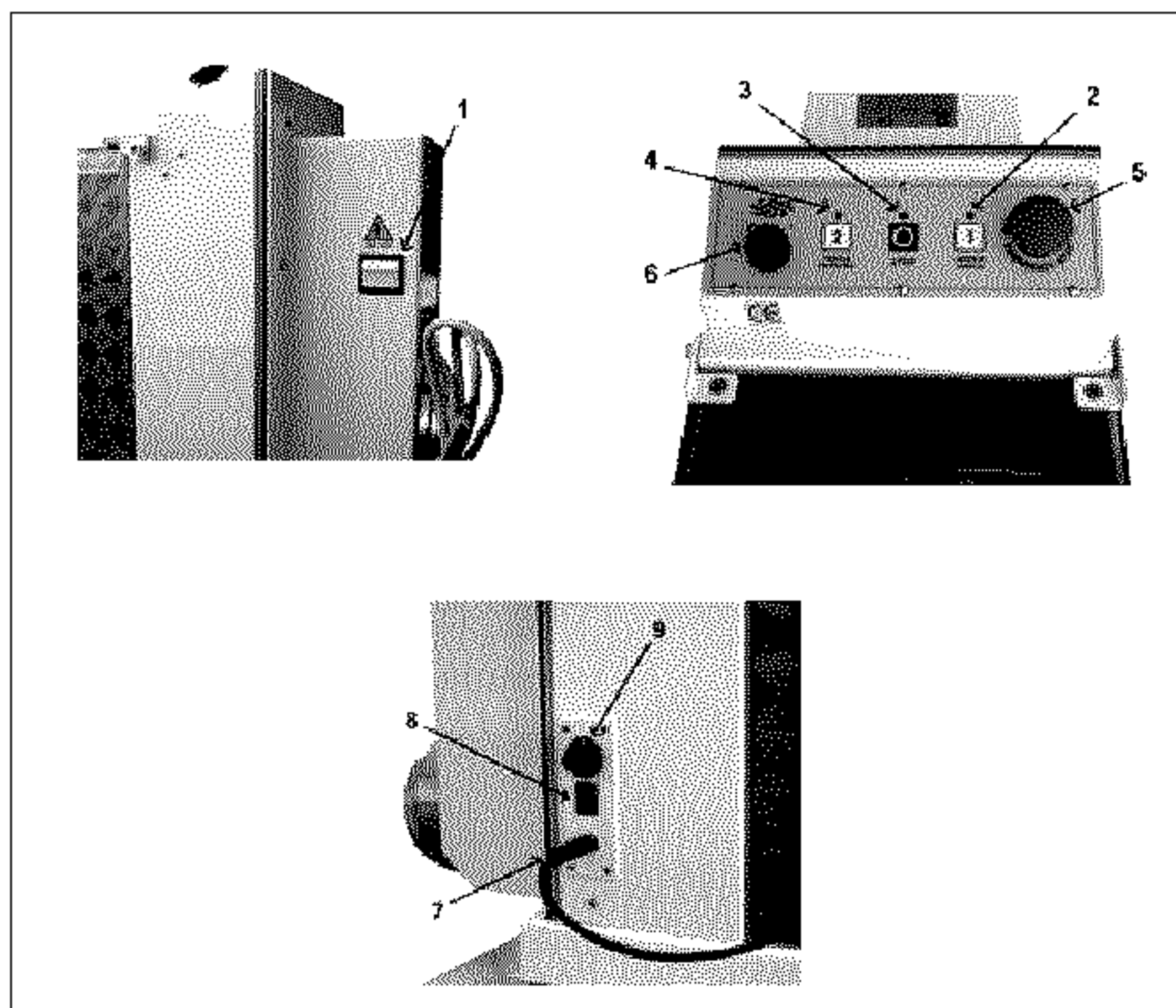
MPF/1,5-2,5

- 1) Ligação - desligamento máquina
- 2) Microinterruptor de segurança a ser reactivado sempre que se abre a tampa
- 3) Interruptor de selecção programa:
 - ciclo empaste (1)
 - STOP (0)
 - ciclo extrusão empaste produzido no ciclo anterior (2)



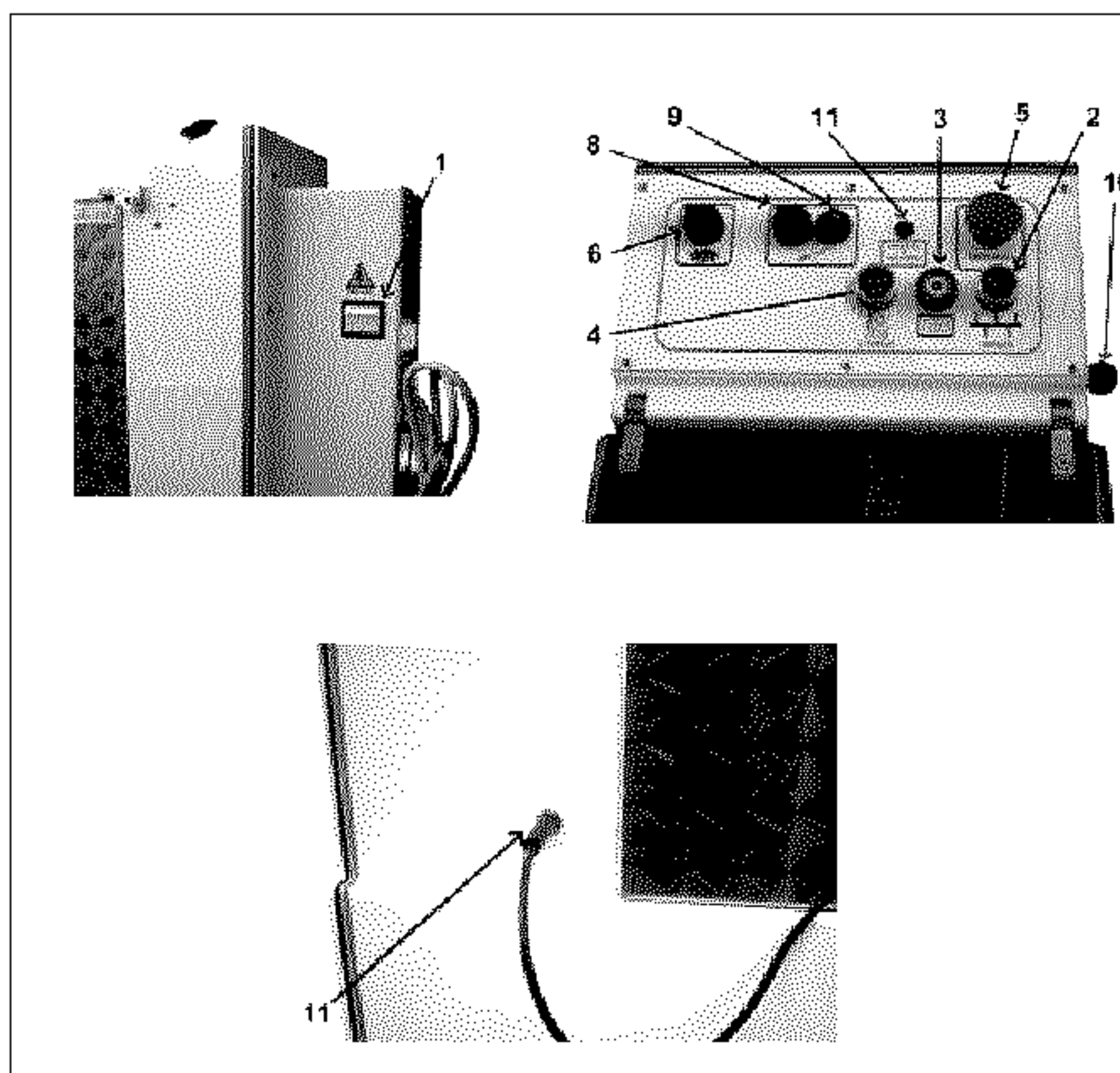
MPF/4

- 1) Interruptor geral
- 2) Tecla para ligar a selecção ciclo empaste
- 3) Botão de paragem máquina
- 4) Tecla para ligar a selecção extrusão empaste
- 5) Botão de emergência para parar a máquina
- 6) Selector de ventilação forçada zona de trefilagem, deve ser activado durante o ciclo de extrusão
- 7) Introdução do jack de activação da faca electrónica
- 8) Interruptor de activação da faca electrónica
- 9) Manipula para variar o tempo de corte da faca electrónica



MPF/8

- 1) Interruptor geral
- 2) Tecla para ligar a selecção ciclo empaste
- 3) Botão de paragem máquina
- 4) Tecla para ligar a selecção ciclo extrusão empaste
- 5) Botão de emergência para parar a máquina
- 6) Selector de ventilação forçada zona trefilagem, deve ser activado durante o ciclo de extrusão
- 7) Introdução do jack de activação da faca electrónica
- 8) Interruptor de activação da faca electrónica
- 9) Manipula para variar o tempo de corte da faca electrónica
- 10) Led luminoso indicativo presença tensão eléctrica



Uso da máquina para fazer massa fresca

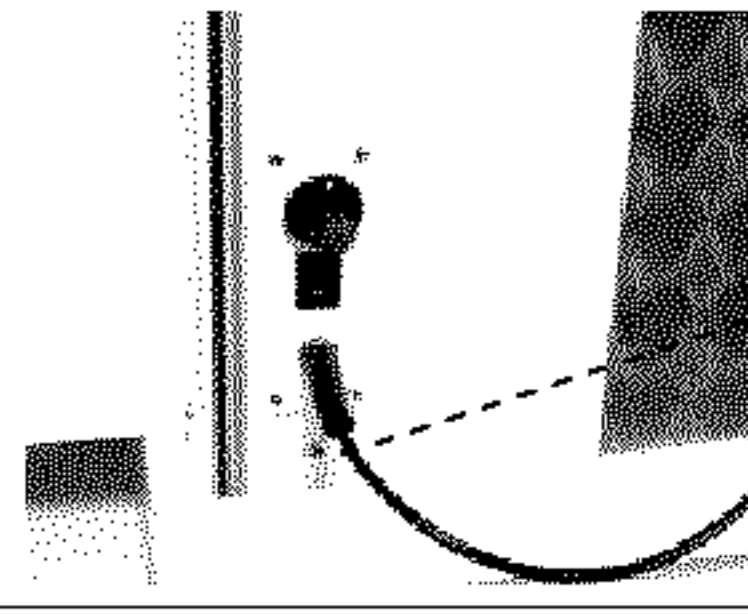
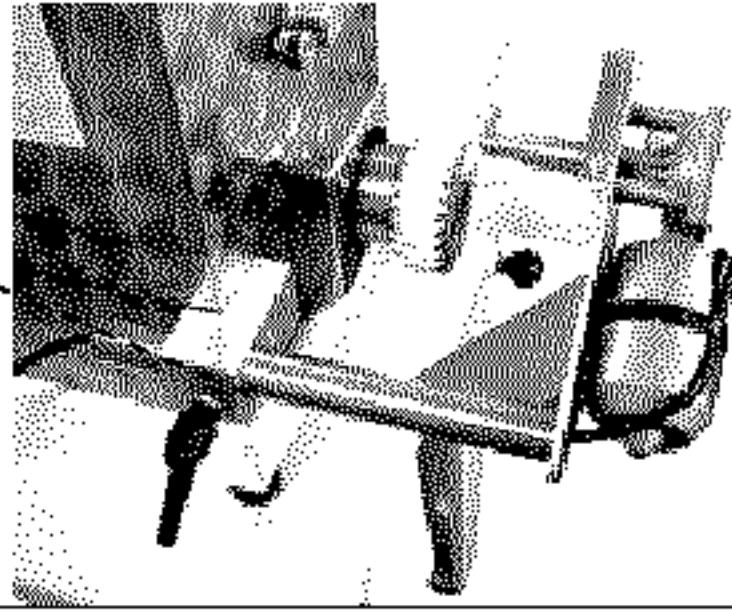
- Antes de mais controle o sentido de rotação do motor da máquina, procedendo da seguinte maneira:
 - ligue a máquina à rede eléctrica
 - feche a tampa verificando que não fique nada dentro do recipiente
 - ligue a máquina à corrente premendo na tecla "1"
 - preme o botão para amassar e verifique se o sentido de rotação da mistura com os braços superiores que se encontra no recipiente é o indicado pela seta que se encontra na máquina.
- Levante a tampa da panela para introduzir os ingredientes do empaste e sucessivamente volte a fechá-la.
- Ponha a máquina a funcionar premendo o botão de arranque "1"; a máquina funciona só se a tampa estiver fechada.
- O tempo de empaste varia de 5 a 8 minutos.
- No fim da laboração pare a máquina premendo o botão de paragem "0".
- Uma vez obtido o empaste, que nunca deve ser compacto, mas granuloso como grão de arroz, proceda ao corte da massa rodando ou premendo o interruptor de extrusão. Existem diversos tipos de feiras à disposição para criar diferentes tipos de massas. Nas feiras tipo "massa passada pelo rolo", o parafuso de regulação nunca deve ser afrouxado além da necessária espessura da massa porque poderá sair do perno de corte e danificar-se. Aconselhamos a iniciar com uma espessura mais grossa para depois chegar à espessura desejada apertando o parafuso da feira, com a própria chave de dotação.
- Se desejar trocar diferentes feiras durante a laboração do mesmo empaste, é preciso deixar funcionar a máquina durante alguns segundos na posição **empaste** e só depois desaparafusar o anel de rosca porta-feiras.
- Se a tampa do recipiente se abrir, intervém um microinterruptor de segurança que pára a máquina; para repô-la a funcionar basta fechar a tampa e voltar a pôr a alavanca sobranceira para a frente e premer o botão "3" que se encontra ao lado da máquina nos modelos MPF/1,5-2,5 e no painel frontal da máquina "2" nos modelos MPF/4-8.
- No fim de cada laboração, lave a panela e a espiral com água quente e detergentes.
- Limpe bem a parte interna da tampa com uma esponja húmida.
- **PARA MOD. MPF/1,5-2,5:** uma vez introduzidos os ingredientes, tal como descrito em "conselhos de uso", é preciso deslincar para a frente o interruptor com manipulo que se encontra na máquina; posicione o inversor que se encontra na parte posterior da máquina na posição **AMASSA** e inicie a operação de amassar premendo o interruptor **VERDE**. Depois de 3-5 minutos preme **STOP**, coloque o inversor na posição **TREFILA** e preme novamente o botão **VERDE**.

Conselhos para o uso

Para se obter um correcto empaste é preciso considerar que para cada Kg de farinha são necessários 380 cl. de líquido (ovos, água, hortaliças passadas, etc.); uma vez postos a farinha e o líquido no recipiente, feche a tampa e ponha a máquina a funcionar. Pode-se usar qualquer tipo de farinha, para o empaste, de trigo, de sêmola ou mistura de sêmola-farinha de trigo. Pode acontecer que a farinha, consoante o lugar e a temperatura onde estiver guardada, necessite de uma pequena correcção de água a mais ou a menos. Além disso, prevê-se que o peso médio de um ovo seja de 50 gr e que por cada ovo a menos que se ponha na massa, deva-se juntar 50 cl. de água no empaste.

Processo de inserção da faca electrónica

Para uma correcta montagem da faca electrónica, é necessário inserir o grupo de corte no local apropriado do eixo de sustento, rode a faca diante da zona de trefilagem e feche a alavanca de fixação



Ligue o motor do grupo de corte inserindo o conector macho no espaço apropriado que se encontra na máquina.

Limpeza diária

- No fim do dia retire a ficha da tomada da corrente e efectue uma limpeza cuidadosa utilizando produtos neutros, dando particular atenção à limpeza da tampa de protecção, do recipiente, misturador, cóclea, feira, anel de rosca, faca, sobretudo quando a massa estiver ainda mole.
- As trefiladoras devem conservar-se dentro de um contentor de água até à próxima utilização para evitar que a massa que ficou nos furos seque e os tape. Para uma correcta limpeza do recipiente desparafuse e retire o gancho que empasta e a cóclea de extrusão.
- Limpe as partes externas da máquina com uma esponja húmida; não utilize palha-de-aço e detergentes abrasivos.

Longo período de inactividade da máquina

Devendo deixar a máquina parada por um longo período de tempo, desligue o interruptor geral, efectue uma limpeza geral da máquina e cubra-a com uma lona para protegê-la contra a poeira.

PROCURA DE AVARIAS, RECICLAGEM 4

Premissa

Em caso de avarias ou mau funcionamento, desligue o interruptor geral e contacte o Serviço de Assistência do vosso Revendedor. Não desmonte as partes internas da máquina.

O construtor declina qualquer responsabilidade contra eventuais intervenções não autorizadas!

Avarias, causas, soluções

Inconveniente	Causa	Solução
A máquina não funciona	Interruptor geral desligado	Posicione o interruptor geral no "I"
	Falta de tensão na linha de alimentação	Contacte o Serviço Assistência do seu Revendedor
	Fusível de protecção queimado	Contacte o Serviço Assistência do seu Revendedor

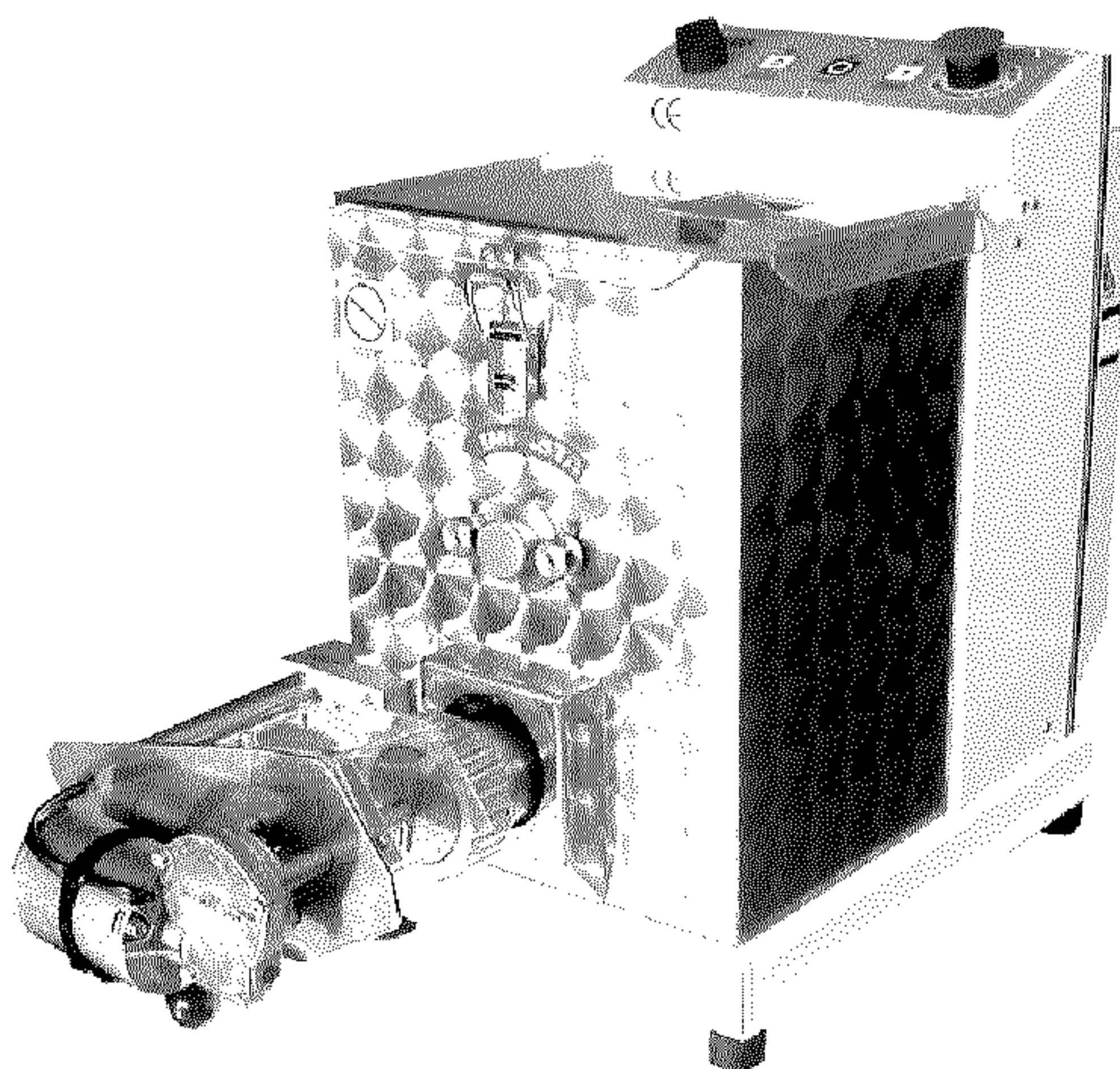
Desactivação e reciclagem

A máquina foi projectada e construída para uma duração média de 10.000 horas de funcionamento. No fim do seu uso, siga as leis nacionais relativas à desactivação e reciclagem.

Sugerimos que contacte as autoridades para a tutela do ambiente ou as entidades autorizadas.

www.trapezia.ru

MPF/ 1,5 - 2,5 - 4 - 8



МАШИНА ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ СВЕЖИХ МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ

СОДЕРЖАНИЕ

1 ОБЩАЯ ИНФОРМАЦИЯ

Цель руководства.....	4
Идентификация Изготовителя и машины	4
Описание машины для приготовления свежих макаронных изделий.....	5
Технические характеристики.....	5
Габаритные размеры	6
Факультативные размеры стойки.....	6
Предохранительные устройства	6
Информация по технике безопасности	7
Остаточные риски	7

2 ИНФОРМАЦИЯ ПО УСТАНОВКЕ

Упаковка и распаковка	8
Зона установки	8
Подключение к электросети.....	8

3 ИНФОРМАЦИЯ ПО ПРИМЕНЕНИЮ И ЧИСТКЕ

Описание устройств управления.....	9
Применение машины для приготовления свежих макаронных изделий.....	10
Рекомендации по использованию.....	10
Процедура подключения электронного ножа.	11
Чистка в конце рабочего дня	11
Длительный период бездействия машины ...	11

4 ОБНАРУЖЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ, УТИЛИЗАЦИЯ

Введение	11
Неисправности, причины, устранение.....	11
Удаление отработанного оборудования и утилизация	11

ПРИЛОЖЕНИЯ

Каталог запчастей
Схема электрической цепи

Цель руководства

Данное руководство составлено Изготовителем и является неотъемлемой частью комплектации машины. При проектировании и изготовлении машины изготовитель уделил особое внимание тем аспектам производственной деятельности, которые могли бы поставить под угрозу безопасность и здоровье задействованного персонала. Помимо строгого соблюдения законодательства по данному вопросу, изготовитель также применил все «правила хорошей техники изготовления». Цель данной информации – это призвать пользователей обратить особое внимание на предотвращение опасных ситуаций. Осторожность - незаменима. Безопасность находится в руках всех операторов, работающих с машиной. Рекомендуется хранить данное руководство в хорошо известном и доступном месте чтобы, таким образом, оно всегда было под рукой в момент необходимости. Для выделения некоторых частей текста были введены следующие обозначения:

⚠ ОПАСНОСТЬ – ВНИМАНИЕ: указывает на ситуации повышенной опасности, в результате которых могут быть получены серьезные повреждения; необходимо оказывать повышенное внимание.

i ИНФОРМАЦИЯ: особо важные технические указания.

К настоящему руководству прилагаются:

- Гарантийный сертификат, содержащий условия гарантийного обслуживания, составленные Изготовителем.

Документы удостоверяющие соответствие с нормами действующего законодательства по охране здоровья и обеспечению безопасности людей.


По любым вопросам технического обслуживания обращаться к уполномоченному дилеру.

Идентификация Изготовителя и машины

Идентификация
Изготовителя

Серийный номер

Тех. данные

		
Model		
Serial No	Manufactured	
V	~	W
Hz	IPX3	kg

Маркировка
соответствия

Модель машины

Год выпуска

Описание машины для приготовления свежих макаронных изделий

Настоящая машина разработана в целях приготовления свежих макаронных изделий за максимально короткое время. Выполняет двойную функцию:

- Оснащена чаном для замеса теста, размеры которого варьируются в зависимости от модели,
- Когда тесто готово, выключатель поворачивается в положение экструдирования теста. Таким образом тесто пропускается через бронзовые матрицы, которые, в зависимости от различных форм и размеров, позволяют получить желаемый продукт.

Наружная конструкция машины окрашена в белый цвет и пластифицирована, все части, приходящие в контакт с продуктами питания, легко снимаются для чистки и выполнены из нержавеющей стали. Металлическая конструкция с перемещением по шарикоподшипникам и пожизненной смазкой, позволяет практически исключить проведение каких-либо операций техобслуживания. Все модели для приготовления свежих макаронных изделий разработаны в соответствии с действующими нормами охраны труда.

Мод. **MPF4** и **MPF8** включают в стандартную комплектацию электронное устройство нарезки макаронных изделий, в мод. **MPF2,5** это устройство поставляется в качестве опции.

В качестве опции можно получить тележку для машины, входящую в стандартную комплектацию в мод. **MPF8**.

Технические характеристики

Описание	Единица измерения	MPF1,5	MPF2,5	MPF4	MPF8
Электропитание	В Гц Ф	230В 50Гц 1Ф		230/400В 50Гц 3Ф	
Мощность	кВт	0,3	0,37	0,75	1
Емкость чана	кг	1,5	2,5	4	8
Почасовая производительность	кг	5	8	13	25
Матрица Ø	мм	50	57	57	78
Вес нетто	кг	17,6	29,2	42	86,4
Вес с упаковкой	кг	19,1	31,8	44,6	97
Уровень шумопроизводства		Менее 70 дБ(А)			
Установка		На столе или на стойке			
Степень защиты		IPX4			
Защита от поражения электротоком		Класс I			
Соответствие директивам и нормативам		73/23/CEE - 93/68/CEE -- 89/336/CEE 89/109/CEE - 98/37/CEE - 2002/72/CEE			

Мод. MPF/1,5-2,5-4-8

Панель управления

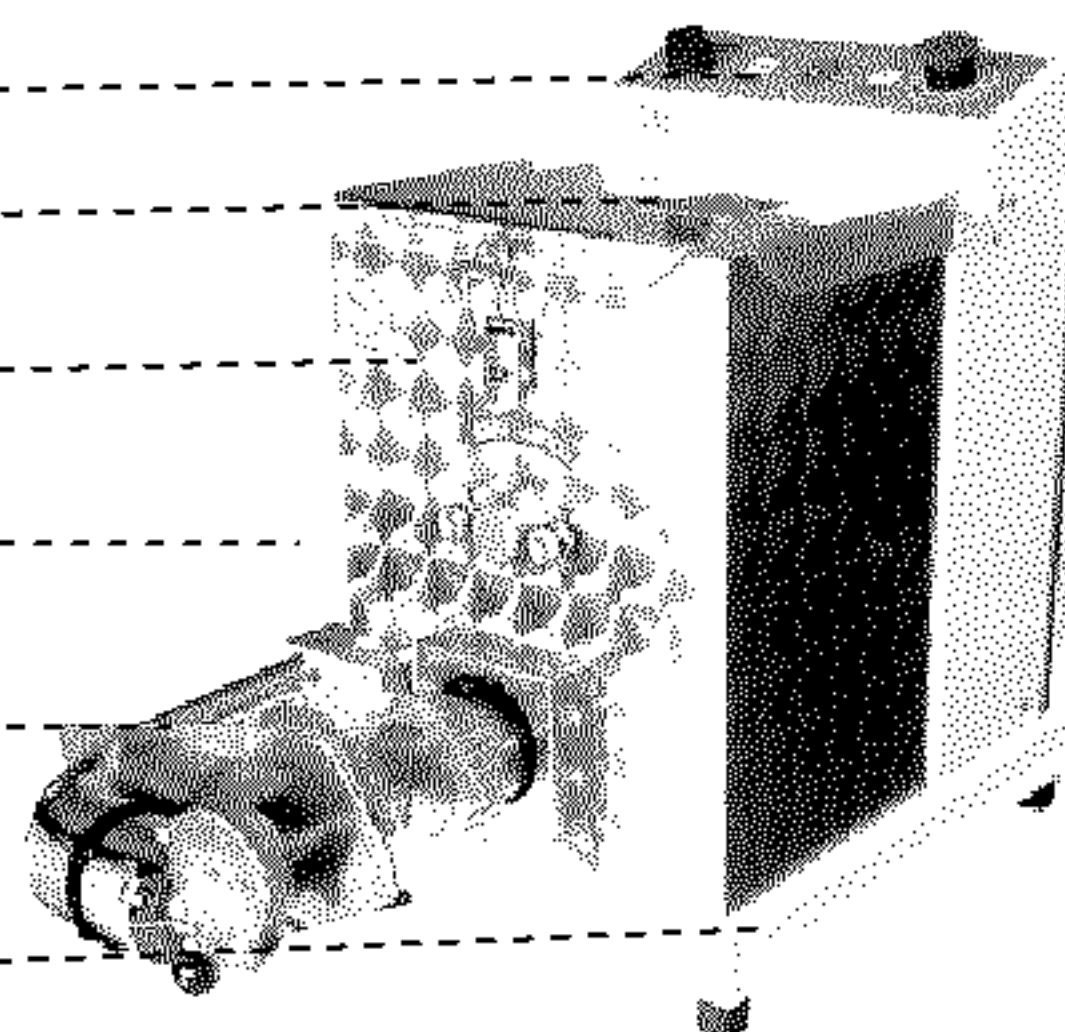
Крышка

Чан

Крепление для месильного органа

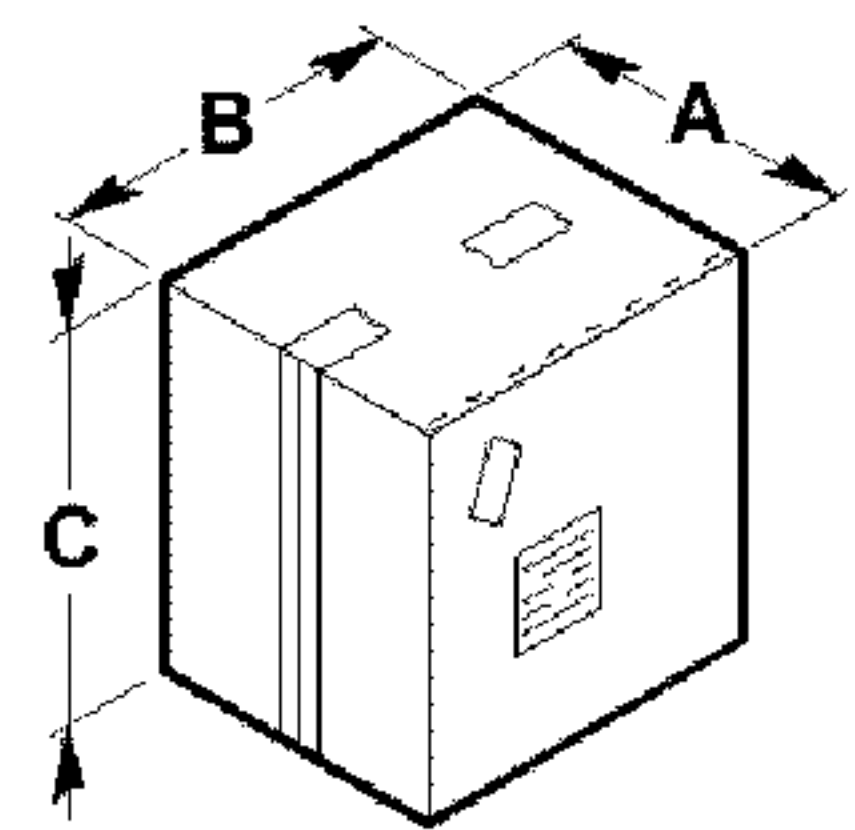
Электронный нож (не предусмотрен в мод. MPF/1,5 Опция в мод. MPF/2,5, серийная комплектация в мод. MPF/4-8)

Основание

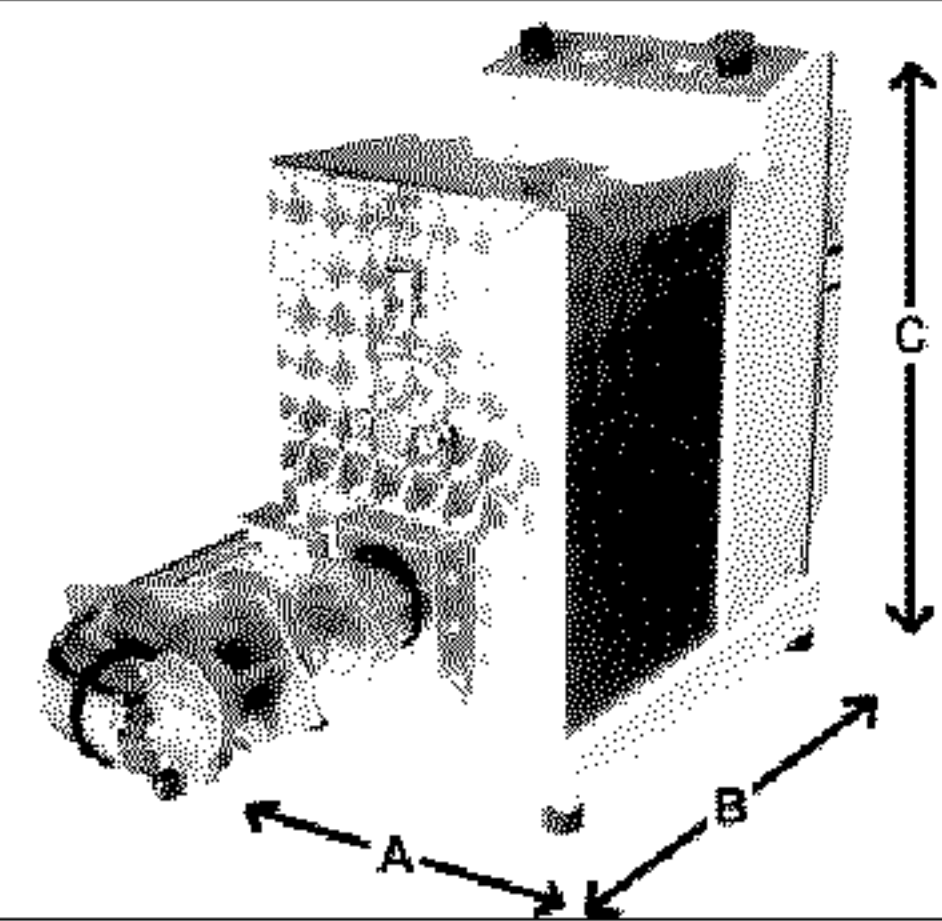


Габаритные размеры

mm	A	B	C
MPF1,5	320	590	410
MPF2,5	370	720	460
MPF4	450	720	670
MPF8	670	850	920

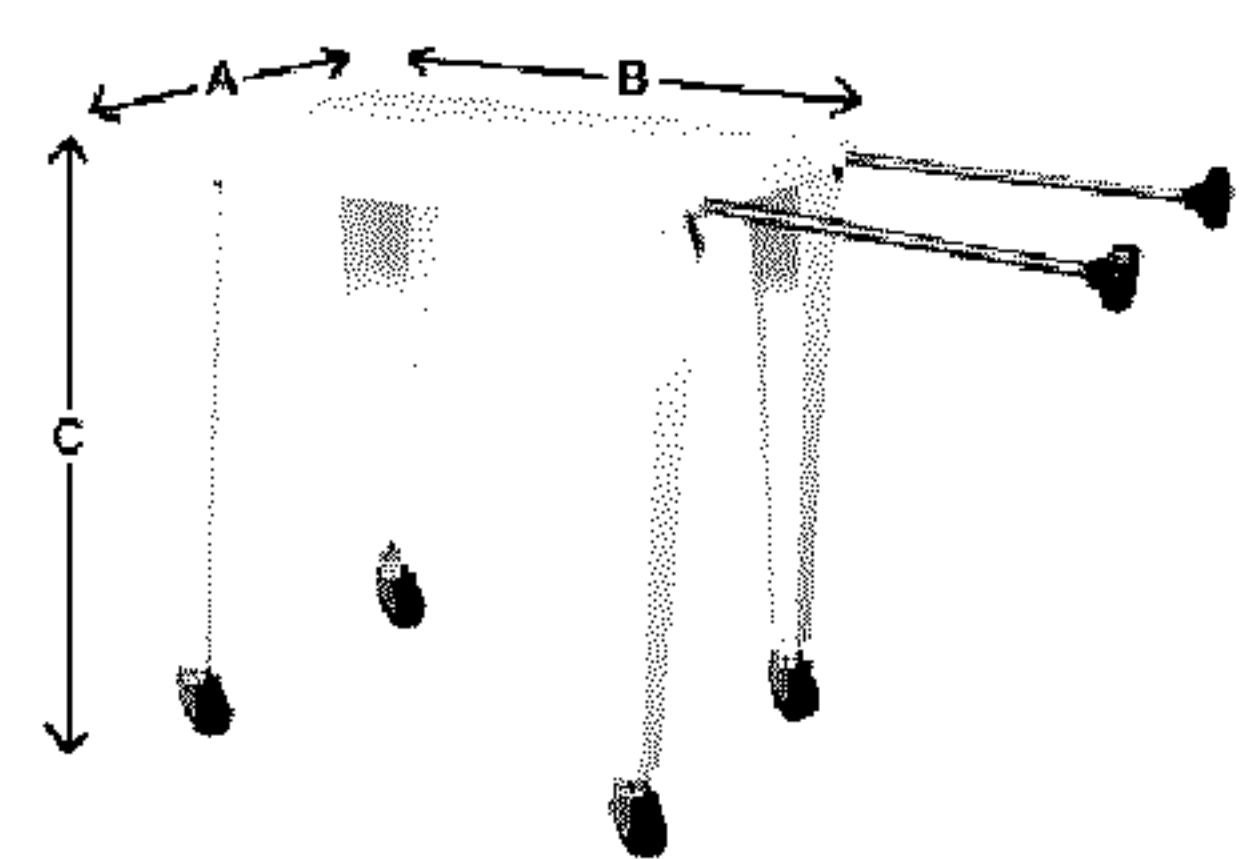


mm	A	B	C
MPF1,5	250	480	290
MPF2,5	260	600	380
MPF4	350	760	450
MPF8	450	720	750



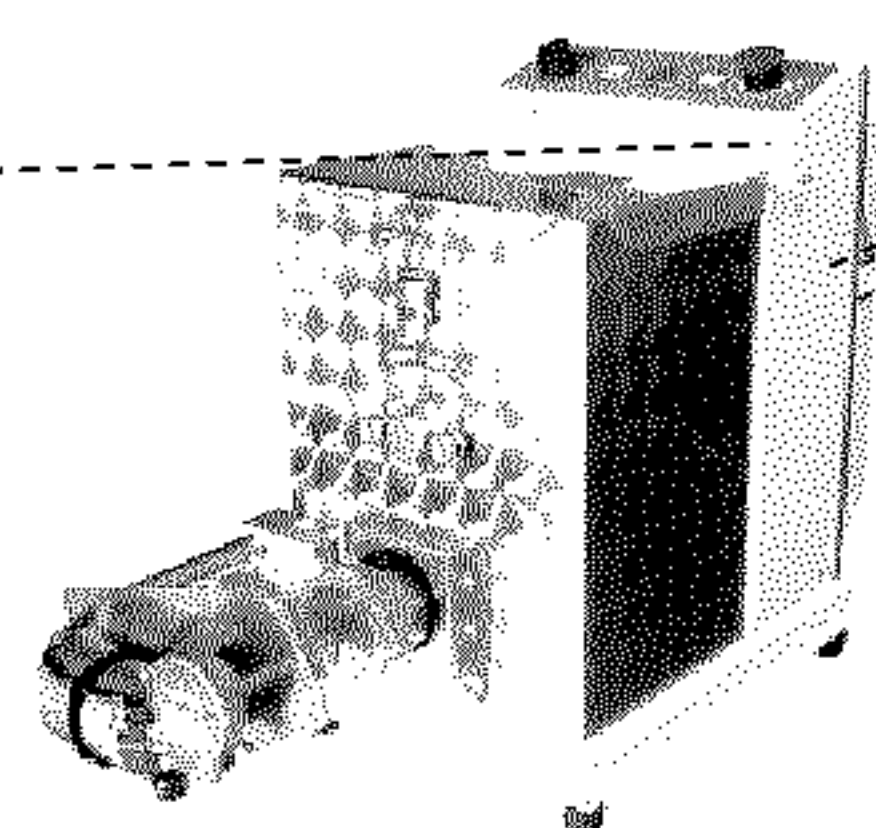
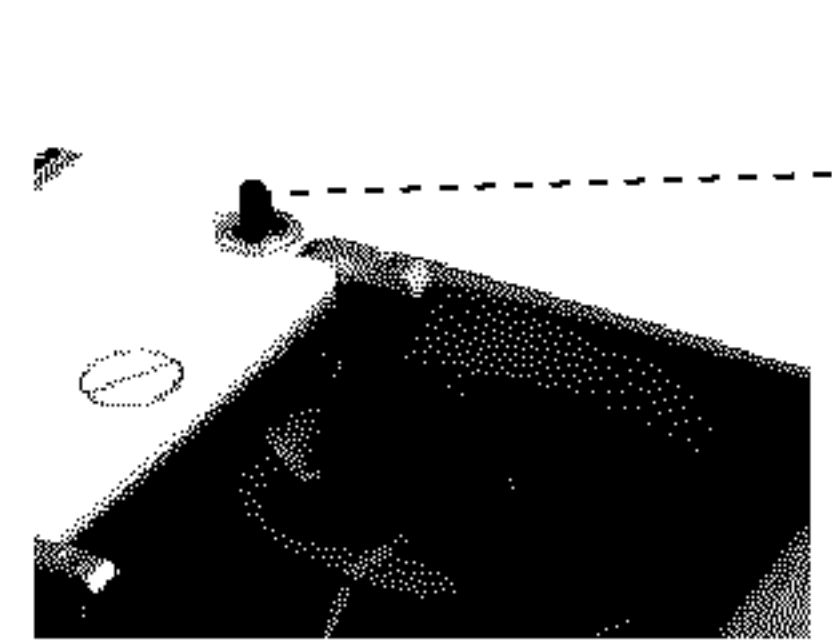
Размеры стойки (серийная комплектация только в мод. MPF/8)

mm	A	B	C
ACCARMPF	400	590	560



Предохранительные устройства

Микровыключатель:
останавливает машину при поднятии крышки чана. После последующего закрытия крышки включить машину, активизировав ручной микровыключатель, за исключением мод. MPF/4 и MPF/8, в которой микровыключатель активируется автоматически при закрытии крышки.



Телевыключатель: в случае случайных перебоев электропитания, требует осознанного включения машины

Информация по технике безопасности

- Перед тем, как приступить к установке и эксплуатации, чрезвычайно важно внимательно ознакомиться с содержанием данного руководства. Постоянное соблюдение указаний, приведенных в руководстве, поможет обеспечить безопасность персонала и целостность оборудования.
- Предохранительные устройства не должны быть изменены ни под каким предлогом.
- Рекомендуется строгое соблюдение норм техники безопасности на рабочих местах, установленных соответствующими органами в каждой отдельной стране.
- Изготовитель отклоняет любую ответственность за вред нанесенный лицам или имуществу в результате несоблюдения норм техники безопасности.
- Правильное расположение машины, освещение и чистота внешней среды являются важными условиями для обеспечения безопасности персонала.
- Машина не должна подвергаться воздействию атмосферных агентов.
- Подключение и ввод в эксплуатацию должны проводиться исключительно специализированным техническим персоналом.
- Удостовериться в том, что характеристики установки, к которой подключается машина, соответствуют характеристикам, указанным на табличке.
- Проверить соединение машины с устройством заземления.
- Рабочая площадь вокруг машины должна всегда содержаться сухой и чистой.
- Использовать предметы одежды, предусмотренные нормами по технике безопасности на рабочих местах.
- Использовать данную машину исключительно по назначению, любое другое применение должно считаться неправильным и вследствие опасным.
- Проверить соответствие и вес обрабатываемых продуктов; нельзя нагружать машину свыше ее производственных возможностей.
- Запрещено вставлять предметы, инструменты, руки или прочее в представляющие опасность части оборудования.
- Держать машину в недоступном для детей месте.
- Вытащить вилку из розетки сети электропитания, если машина не используется.
- В случае возникновения поломок и/или неисправностей, не проводить самостоятельно ремонтных работ: обратиться к уполномоченному дилеру.
- Использовать оригинальные запчасти.
- Перед тем, как приступить к чистке машины, отключить электропитание, отсоединив вилку из розетки сети электропитания
- Нельзя использовать для чистки струи воды под высоким давлением.

Остаточные риски

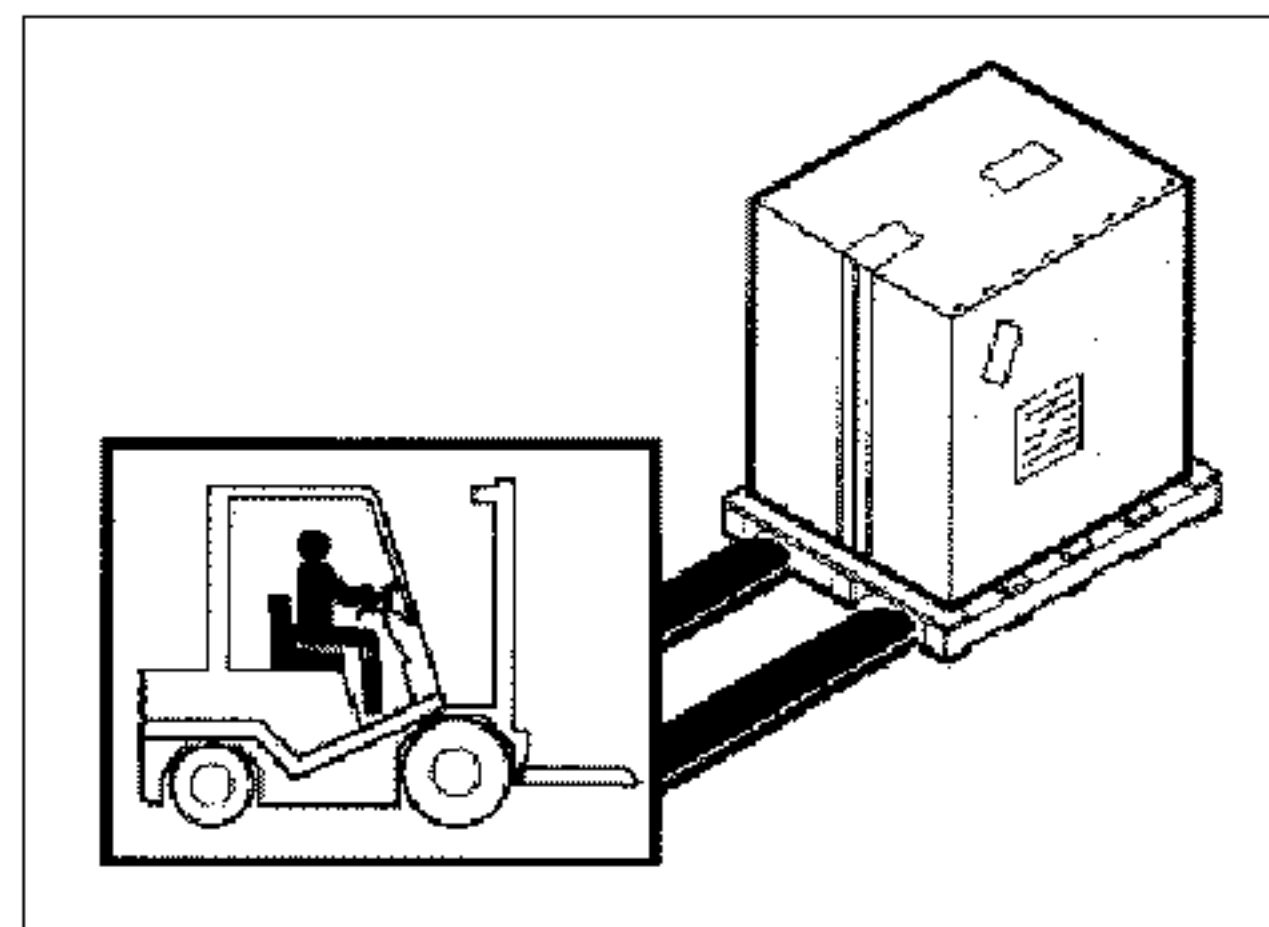
В соответствии с пунктом 1.7.3 "Инструкции в области остаточных рисков" директивы по машинному оборудованию 89/392 и последующих дополнений, указывается, что примененные защитные устройства, выполненные в соответствии с вышеупомянутой директивой, не устраняют полностью риска ожогов верхних конечностей.

ИНФОРМАЦИЯ 2 ПО УСТАНОВКЕ

Упаковка и распаковка

Машина упакована в картонную упаковку с добавлением вспененного полиэфира для обеспечения целостности в процессе транспортировки.

- Производить перемещение упакованного оборудования в соответствии с инструкциями.
- При открытии упаковки удостовериться в целостности каждого компонента. Сохранить упаковку на случай будущих перевозок.
- Произвести подъем машины в соответствии с данными указаниями и поместить ее в зону, предназначенную для установки



Зона установки

Выбранная зона должна быть достаточно освещенной и должна иметь розетку электропитания. Опорная поверхность должна быть достаточно просторной, ровной и сухой. Установка должна выполняться в помещениях с невзрывоопасной средой. В любом случае, установка должна проводиться при соблюдении действующих законодательных норм по безопасности на рабочих местах.

Таблица Условий внешней среды

Описание	Значения
Рабочая температура	0+35 °C (32+95 °F)
Температура хранения	-15 а +65 °C (da -6.8 а +149 °F)
Относительная влажность	Макс.80% при температуре окружающей среды 20 °C Макс.50% при температуре окружающей среды 20+60 °C
Содержание пыли в атмосфере	Менее 0.03 г/м ³

Подключение к электросети

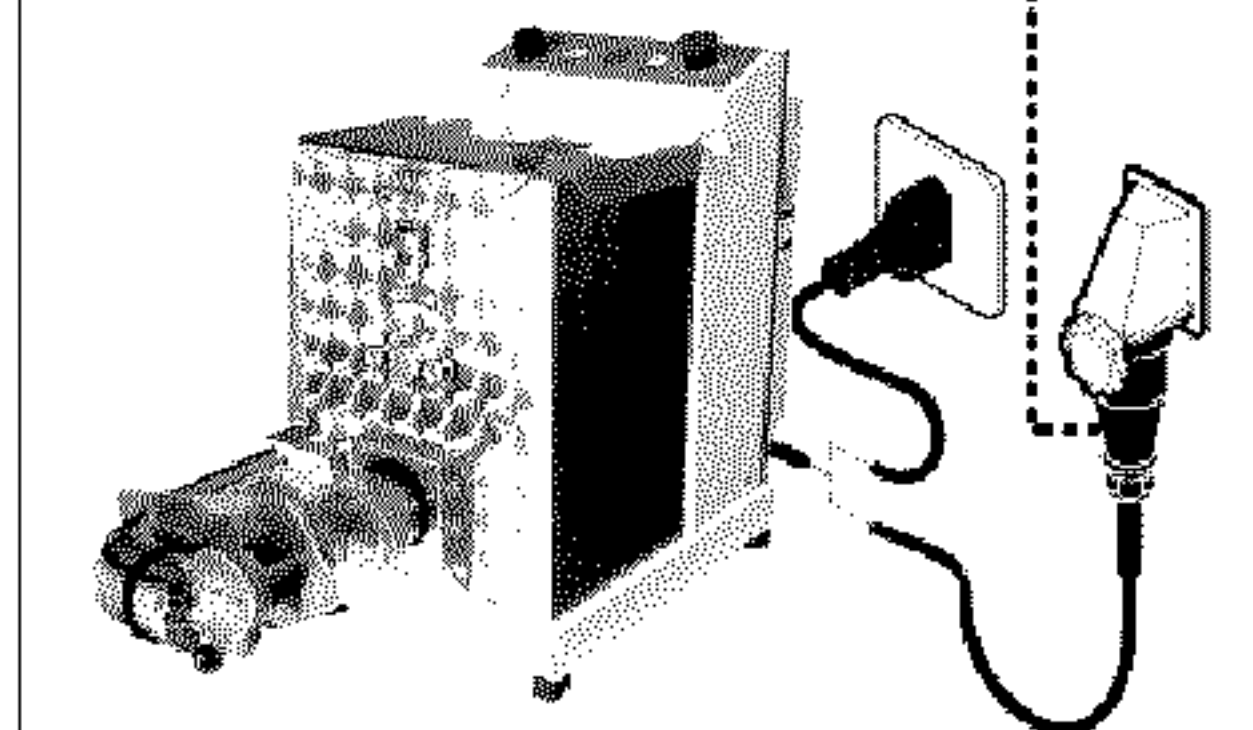
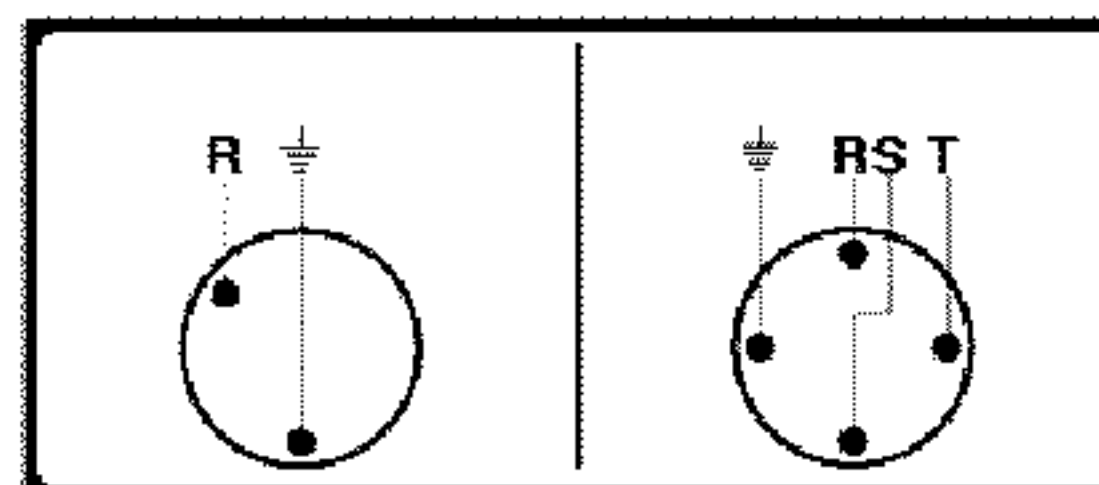
⚠ ОПАСНОСТЬ – ВНИМАНИЕ: подключение к сети электропитания должно производиться специализированным персоналом.

Убедиться в безотказной работе установленного устройства заземления. Удостовериться в том, что напряжение линии (В) и частота (Гц) соответствуют характеристикам машины. (См. идентификационную табличку и схему электрической цепи) Машина оснащена электропроводом, к которому необходимо подсоединить многополюсный штепсель. Штепсель подсоединяется к настенному выключателю, оснащенный дифференциалом.

Трехфазное подсоединение

Включить машину на несколько секунд и убедиться, что инструмент вращается в нужном направлении. Если направление вращения не правильное, отключить напряжение и поменять местами две из трех фаз вилки.

Однофазное подсоедин. 230V – 1Ph Трехфазное подсоедин. 230/400V – 3Ph

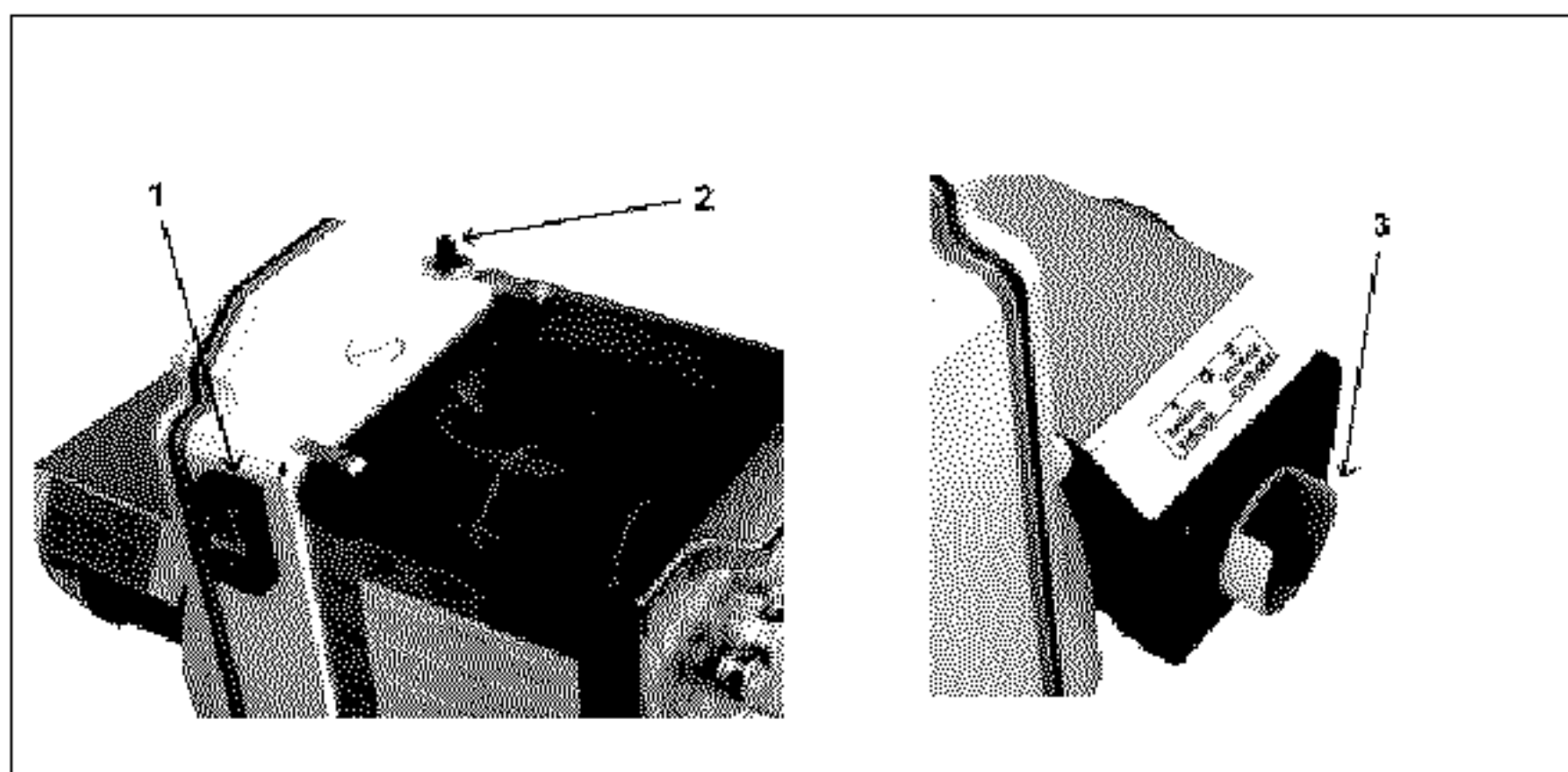


ИНФОРМАЦИЯ ПО ПРИМЕНЕНИЮ И ЧИСТКЕ 3

Описание устройств управления

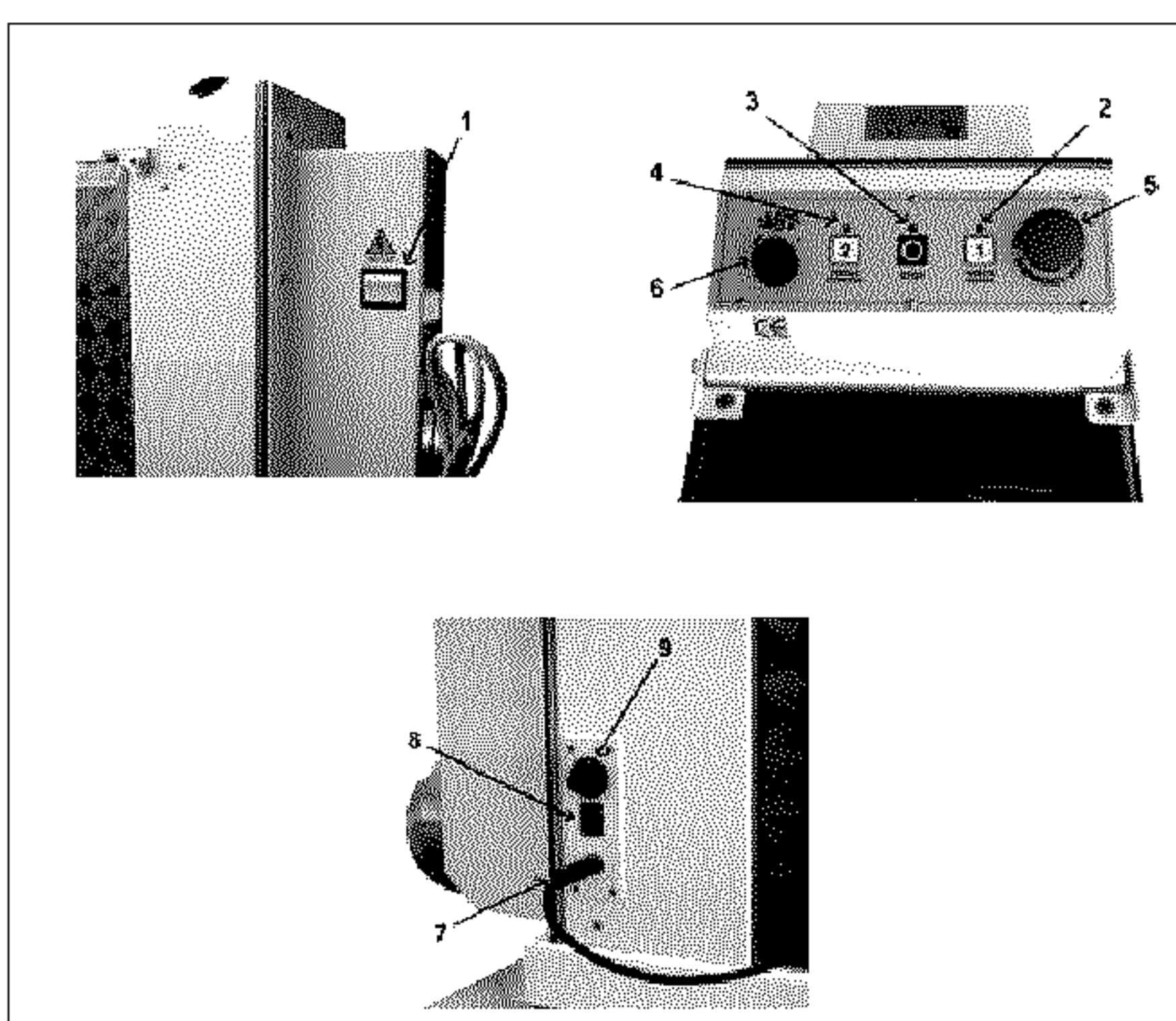
MPF/1,5-2,5

- 1) Включение – выключение машины
- 2) Предохранительный выключатель должен быть активизирован каждый раз после открытия крышки
- 3) Переключатель выбора программы:
 - цикл замеса теста (1)
 - остановки (0)
 - цикл экструдирования теста, приготовленного за предыдущий цикл (2)



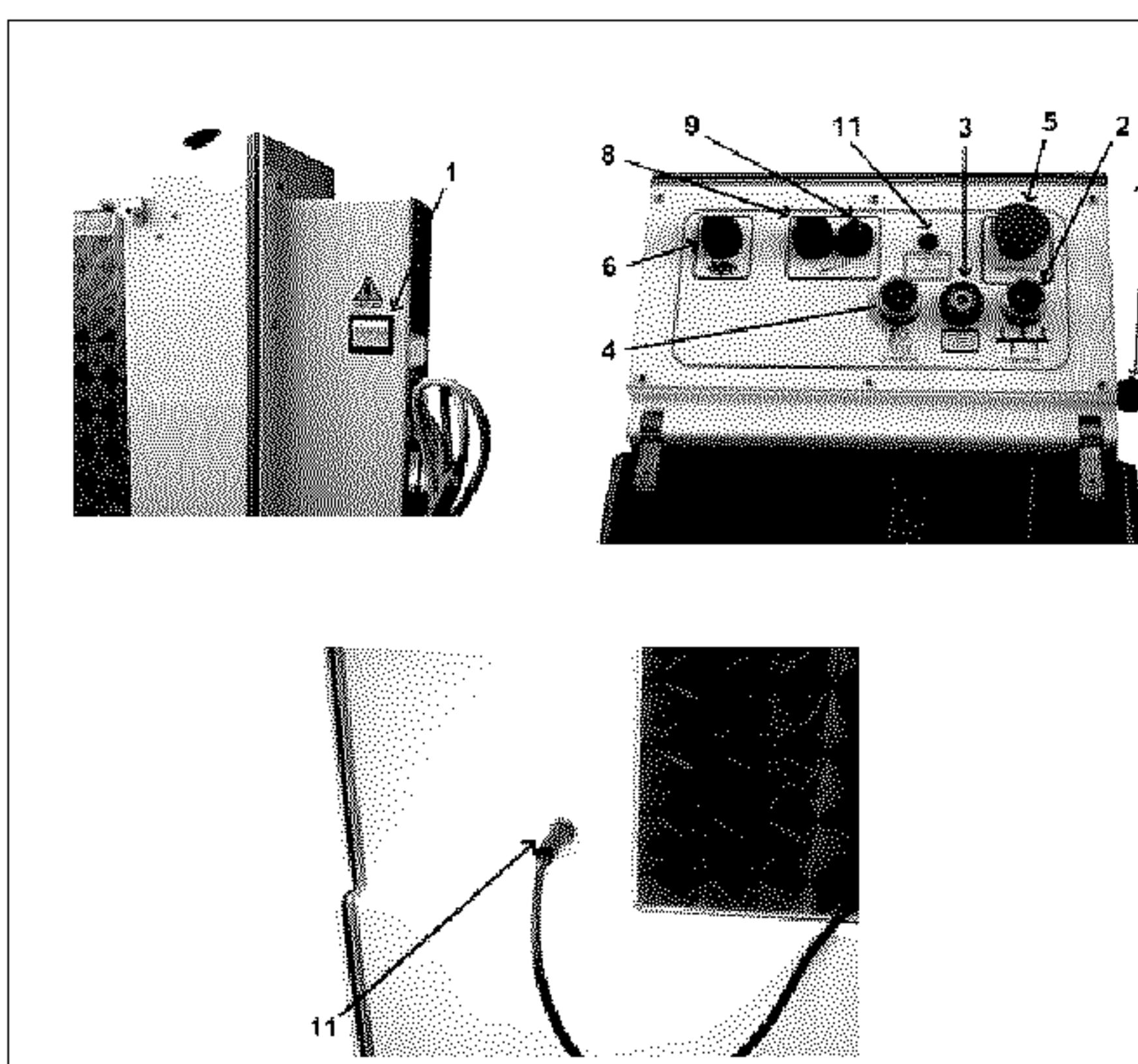
MPF/4

- 1) Главный выключатель
- 2) Клавиша включения выбора цикла замеса теста
- 3) Кнопка останова машины
- 4) Клавиша включения выбора цикла экструдирования теста
- 5) Аварийная кнопка останова машины
- 6) Переключатель принудительной вентиляции зоны прохождения через матрицу, должен включаться во время цикла экструдирования
- 7) Гнездо для подключения электронного ножа
- 8) Выключатель работы электронного ножа
- 9) Ручка для регулировки времени резки электронным ножом



MPF/8

- 1) Главный выключатель
- 2) Клавиша включения выбора цикла замеса теста
- 3) Кнопка останова машины
- 4) Клавиша включения выбора цикла экструдирования теста
- 5) Аварийная кнопка останова машины
- 6) Переключатель принудительной вентиляции зоны прохождения через матрицу, должен включаться во время цикла экструдирования
- 7) Гнездо для подключения электронного ножа
- 8) Выключатель работы электронного ножа
- 9) Ручка для регулировки времени резки электронным ножом
- 10) Светодиод индикации наличия напряжения



Применение машины для приготовления свежих макаронных изделий

- Прежде всего необходимо проверить направление вращения двигателя машины, для чего следует действовать следующим образом:
 - подсоединить машину к сети электропитания
 - закрыть крышку, убедившись, что в чане ничего нет
 - подать питание в машину, нажав на клавишу "1"
 - нажать кнопку замеса теста и проверить, чтобы смеситель с верхними лопастями, расположенный внутри чана, вращался в направлении, указанном стрелкой, изображенной на машине
- Поднять крышку чана, поместить все ингредиенты для теста и закрыть крышку.
- Включить машину, нажав кнопку пуска "1"; машина включится только при опущенной крышке.
- Время замеса теста варьируется от 5 до 8 минут.
- По завершению работы остановить машину, нажав кнопку останова "0".
- Получив тесто, которое не должно быть компактным, а должно иметь рассыпчатую консистенцию наподобие рисовых зерен, можно приступить к нарезке теста, повернув или нажав выключатель экструдирования. Имеются различные матрицы, которые используются для приготовления разнообразных типов макаронных изделий. В матрицах для приготовления листов теста нельзя раскручивать регулировочный винт на величину, превышающую толщину листа теста, т.к. в этом случае он может сойти со штифта и повредиться. Помимо этого, рекомендуется начать с большей толщины и затем переходить к меньшей толщине, затягивая винт матрицы с помощью специального ключа, входящего в комплектацию.
- Для того, чтобы использовать несколько матриц для обработки одного и того же теста, необходимо дать машине поработать в течение нескольких секунд в положении замеса и только после этого открутить держатель матрицы.
- В случае открытия крышки чана сработает предохранительный микровыключатель, останавливая работу машины; для пуска машины необходимо закрыть крышку, сместить вперед специальный верхний рычажок и нажать специальную кнопку "3", расположенную с боковой стороны машины в мод. MPF/1,5-2,5 и на передней панели машины "2" в мод. MPF/4-8.
- По завершению работы вымыть чан и спираль в теплой воде с моющим средством.
- Почистить внутреннюю сторону крышки влажной губкой.
- **ДЛЯ МОД. MPF/1,5-2,5:** поместив ингредиенты, как описано в разделе "рекомендации по использованию", сместите вперед выключатель с ручкой, расположенный на верху машины, приведите переключатель, расположенный сзади машины, в положение **ЗАМЕС** и, нажав на **ЗЕЛЕНУЮ** кнопку, включите операцию замеса. Через 3-5 минут нажмите **СТОП**, приведите переключатель в положение **МАТРИЦА** и повторно нажмите **ЗЕЛЕНУЮ** кнопку.

Рекомендации по использованию

Для получения хорошего теста необходимо учитывать, что на каждый кг. муки требуется приблизительно 380 мл. жидкости (яйца, вода, овощное пюре и т.д.); загрузив муку и затем жидкость в чан, закрыть крышку и включить машину. Для теста можно использовать любой тип муки, пшеничную муку, муку грубого помола или смесь пшеничной муки и муки грубого помола. Может получиться, что мука, в зависимости от места и температуры хранения, требует добавления в тесто большего или меньшего количества воды. Помимо того, необходимо учесть, что средний вес одного яйца среднем составляет 50 г и что взамен каждого яйца, которое вы не положите в тесто, необходимо добавить приблизительно 50 мл воды.

ДЛЯ ПОЛУЧЕНИЯ ХОРОШЕГО ТЕСТА ВЫПОЛНИТЕ СЛЕДУЮЩИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ:

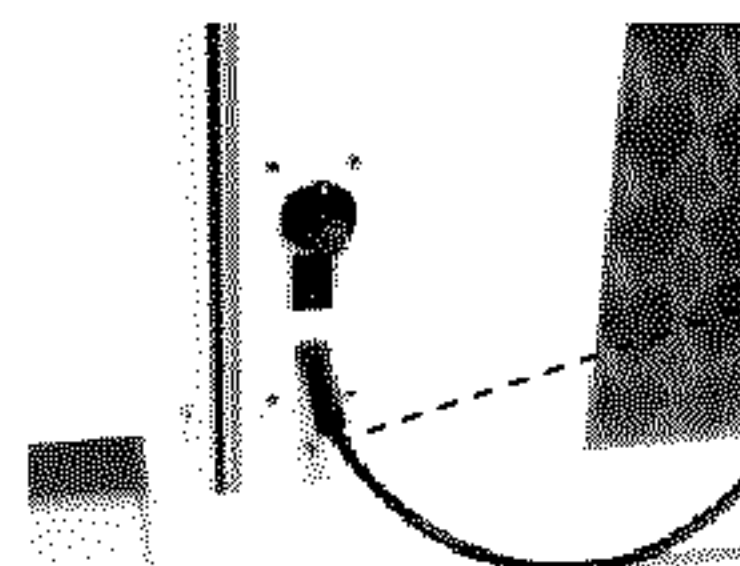
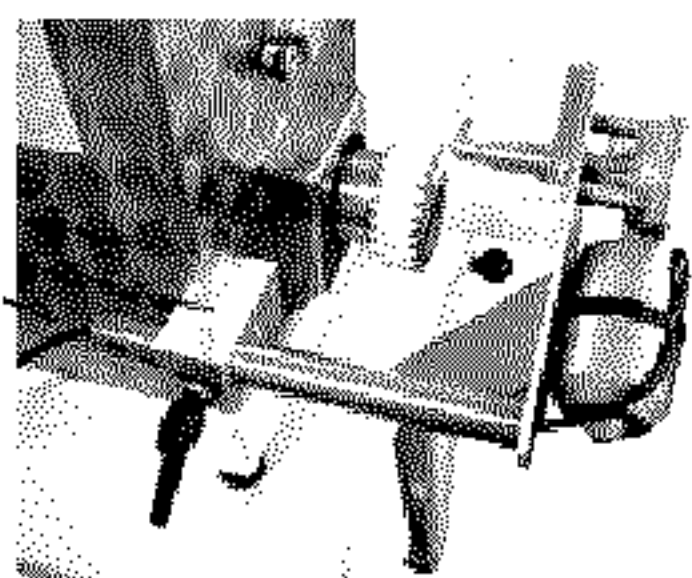
- Кг. 0,500 МУКИ + гр. 190 ПРИБЛ. ЖИДКОСТИ (4 ЯЙЦА)
- Кг. 1 МУКИ + гр. 380 ПРИБЛ. ЖИДКОСТИ (7 ЯИЦ + гр. 30 ВОДЫ)
- Кг. 1,5 МУКИ + гр. 570 ПРИБЛ. ЖИДКОСТИ (11 ЯИЦ + гр. 20 ВОДЫ)
- Кг. 2 МУКИ + гр. 760 ПРИБЛ. ЖИДКОСТИ (15 ЯИЦ + гр. 10 ВОДЫ)
- Кг. 3 МУКИ + гр. 1140 ПРИБЛ. ЖИДКОСТИ (23 ЯЙЦА)

СРЕДНИЙ ВЕС ЯЙЦА гр. 50

ВЗАМЕН КАЖДОГО НЕДОСТАЮЩЕГО ЯЙЦА В РЕЦЕПТЕ ВВЕРХУ ДОБАВЬТЕ ПРИБЛИЗИТЕЛЬНО 50 гр. ВОДЫ

Процедура подключения электронного ножа

Для правильной установки электронного ножа необходимо вставить резательный блок в специальное гнездо на опорном валу, повернуть нож перед зоной экструдирования и закрыть рычаг крепления.



Подсоединить двигатель резательного блока, вставив штыревой соединитель в специальное гнездо на машине.

Чистка в конце рабочего дня

- В конце рабочего дня отсоединить вилку из сетевой розетки и, пока тесто еще не засохло, тщательно почистить машину, используя нейтральные средства, уделив особое внимание чистке защитной крышки, чана, смесителя, шнека, фильеры, держателя, ножа.
- Матрицы следует хранить в заполненной водой емкости до их последующего использования во избежание закупорки отверстий остатками засохшего теста. Для надлежащей чистки чана открутить и вынуть крепление месильного органа и нагнетательный шнек.
- Почистить наружные части машины влажной губкой, не использовать металлических мочалок и абразивных чистящих средств.

Длительный период бездействия машины

В случае длительного периода бездействия машины, отключить главный выключатель на стене, произвести общую чистку машины и накрыть ее полотном для защиты от пыли.

ОБНАРУЖЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ, УТИЛИЗАЦИЯ 4

Введение

В случае неисправностей или плохого функционирования отключить главный выключатель на стене и обратиться в службу сервисного обслуживания вашего дилера. Не производить демонтажа внутренних частей машины

Изготовитель отклоняет любой вид ответственности за последствия несанкционированного ремонта!

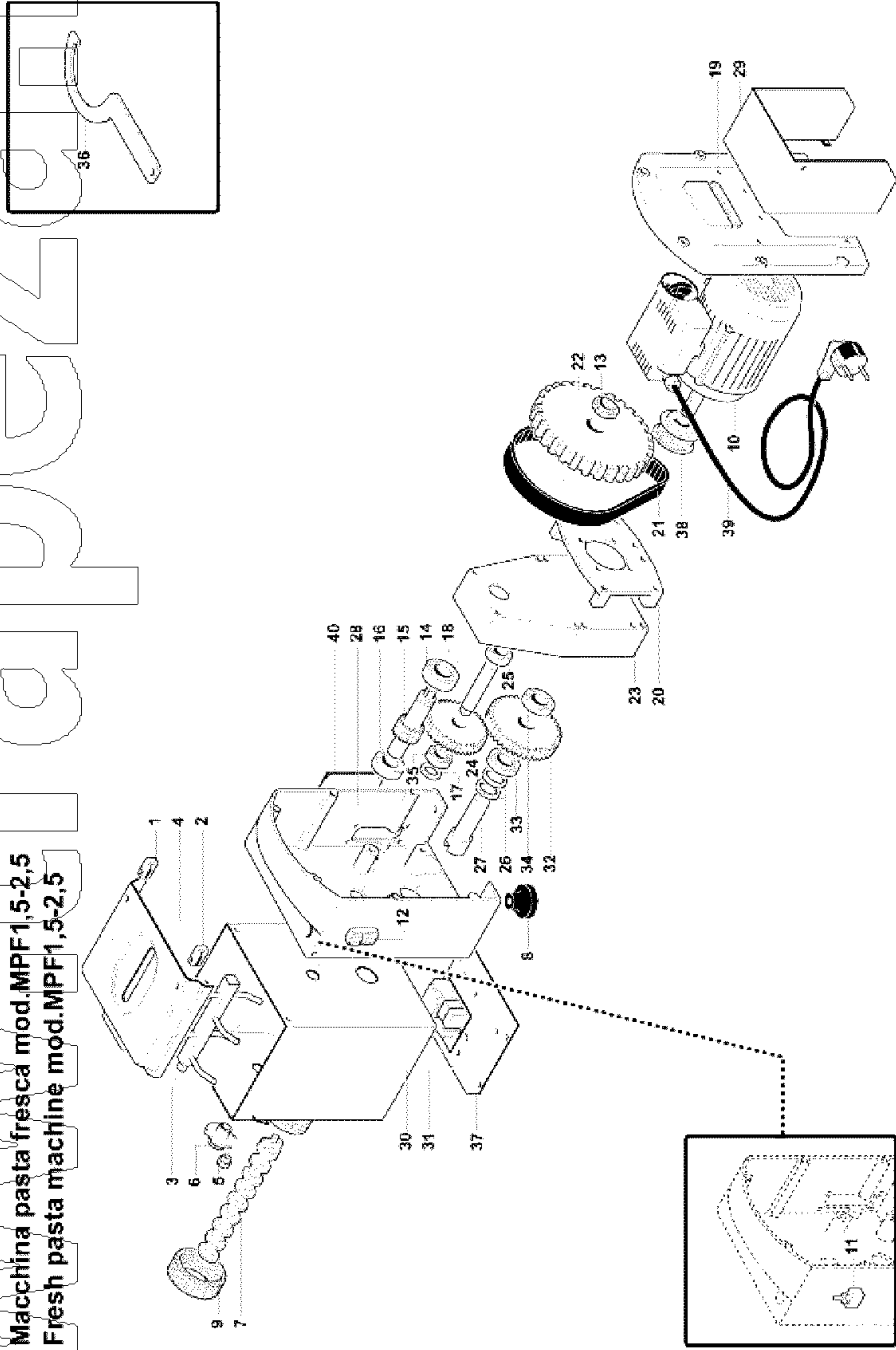
Неисправности, причины, устранение

Неисправность	Причина	Устранение
Машина не запускается	Главный выключатель отключен	Установить главный выключатель в положение "I"
	Отсутствие напряжения в линии подачи электропитания	Обратиться в Центр Сервисного обслуживания вашего дилера
	Защитный плавкий предохранитель перегорел	Обратиться в Центр Сервисного обслуживания вашего дилера

Удаление отработанного оборудования и утилизация

Машина была спроектирована и изготовлена в расчете на 10.000 часов работы. По завершению службы машины необходимо руководствоваться законодательными нормами страны использования по удалению и утилизации отработанного оборудования. Рекомендуем обратиться в соответствующие органы по защите окружающей среды или в специализированные учреждения.

Macchina pasta fresca mod. MPF1,5-2,5
Fresh pasta machine mod. MPF1,5-2,5



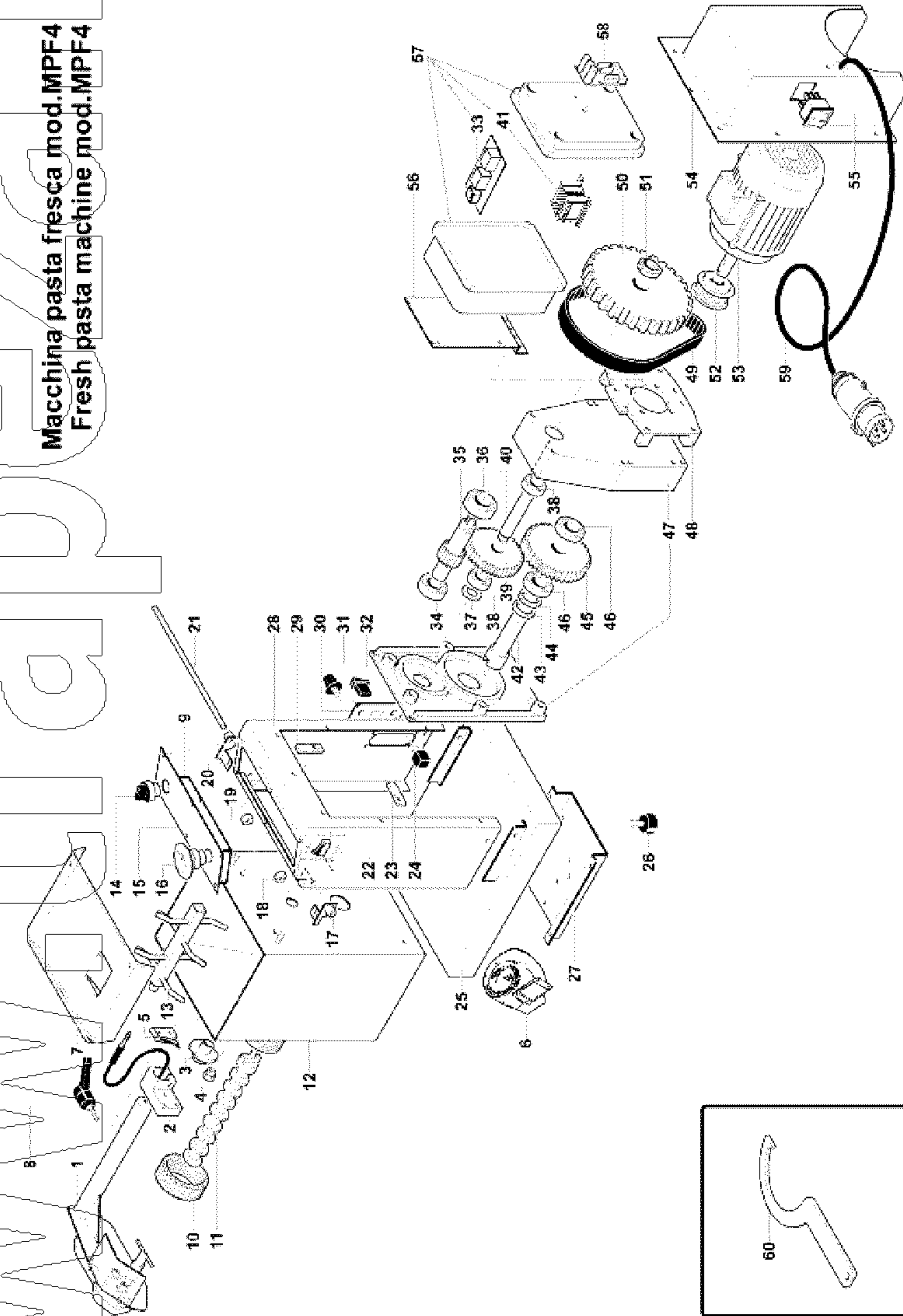
CATALOGO PARTI DI RICAMBIO • SPARE PARTS CATALOGUE • CATALOGUE PIÈCES DE RECHANGE ERSATZTEILKATALOG

Mod. MPF/1,5-2,5

Rif No	Codice Code	Caratteristiche Characteristics	Descrizione Description
1	CO1300		Cerniera Hinge
2	CO1301		Cerniera Hinge
3	CO1302	(2,5)	Gancio Claw
3	CO1341	(1,5)	Gancio Claw
4	CO1303	(2,5)	Coperchio Cover
4	CO1342	(1,5)	Coperchio Cover
5	CO1304		Pomello Knob
6	CO1305	(2,5)	Volantino Handwheel
6	CO1343	(1,5)	Volantino Handwheel
7	CO1306	(2,5)	Elica Screw shaft
7	CO1344	(1,5)	Elica Screw shaft
8	CO1307		Piedino Foot
9	CO1308	(2,5)	Ghiera Locking ring
9	CO1345	(1,5)	Ghiera Locking ring
10	CO1312	230V/1Ph/50Hz (2,5)	Motore Motor
10	CO1346	230V/1Ph/50Hz (1,5)	Motore Motor
11	CO1321		Microinterruttore Microswitch
12	SL0891		Pulsante Push button
13	CO1316	GUK ø20 (2,5)	Ghiera Locking ring
13	CO1348	GUK ø17 (1,5)	Ghiera Locking ring
14	CO1317	6204 2RS (2,5)	Cuscinetto Bearing
14	SL1799	6004 2RS (1,5)	Cuscinetto Bearing
15	CO1318	(2,5)	Albero Shaft
15	CO1349	(1,5)	Albero Shaft
16	SL0131	6203 2RS (2,5)	Cuscinetto Bearing
16	SL2473	6003 2RS (1,5)	Cuscinetto Bearing
17	CO1322	(2,5)	Guarnizione Gasket
17	CO1350	(1,5)	Guarnizione Gasket
18	CO1323	(2,5)	Albero Shaft
18	CO1351	(1,5)	Albero Shaft
19	CO1324	(2,5)	Pannello Panel
19	CO1352	(1,5)	Pannello Panel
20	CO1325	(2,5)	Supporto Support
20	CO1353	(1,5)	Supporto Support
21	CO1326	HTD P5x740 (2,5)	Cinghia Belt
21	CO1354	HTD P5x580 (1,5)	Cinghia Belt
22	CO1327	(2,5)	Puleggia Pulley
22	CO1355	(1,5)	Puleggia Pulley
23	CO1328	(2,5)	Coperchio Cover
23	CO1356	(1,5)	Coperchio Cover
24	CO1329	(2,5)	Ingranaggio Gear
24	CO1357	(1,5)	Ingranaggio Gear
25	SL1799	6004 2RS (2,5)	Cuscinetto Bearing
25	SL2473	6003 2RS (1,5)	Cuscinetto Bearing
26	CO1331	(2,5)	Guarnizione Gasket
26	CO1358	(1,5)	Guarnizione Gasket
27	CO1332	(2,5)	Albero Shaft
27	CO1359	(1,5)	Albero Shaft
28	CO1333	(2,5)	Carcassa Housing
28	CO1360	(1,5)	Carcassa Housing
29	CO1334	(2,5)	Copertura Covering
30	CO1336	(2,5)	Contentitore Tank
30	CO1362	(1,5)	Contentitore Tank
31	CO1337	230V/1Ph/50-60Hz	Scheda elettronica Electronic card
32	CO1340	(2,5)	Ingranaggio Gear
32	CO1330	(1,5)	Ingranaggio Gear
33	CO1319	51105 (2,5)	Cuscinetto Bearing
33	CO1320	7204 (1,5)	Cuscinetto Bearing
34	SL0202	6005 2RS (2,5)	Cuscinetto Bearing
34	SL1799	6004 2RS (1,5)	Cuscinetto Bearing
35	SL0202	6005 2RS (2,5)	Cuscinetto Bearing
35	SL2473	6003 2RS (1,5)	Cuscinetto Bearing
36	CO2048	(2,5)	Chiave Key
36	CO2049	(1,5)	Chiave Key
37	CO2046	(2,5)	Fondo Bottom
37	CO2047	(1,5)	Fondo Bottom
38	CO2050	(2,5)	Puleggia Pulley
38	CO2051	(1,5)	Puleggia Pulley
39	SL1671	1Ph+N+Gnd	Cavo elettrico Electric cable
40	CO2052	(2,5)	Coperchio Cover

(*): fuori produzione / out of production

Macchina pasta fresca mod.MPF4
Fresh pasta machine mod.MPF4

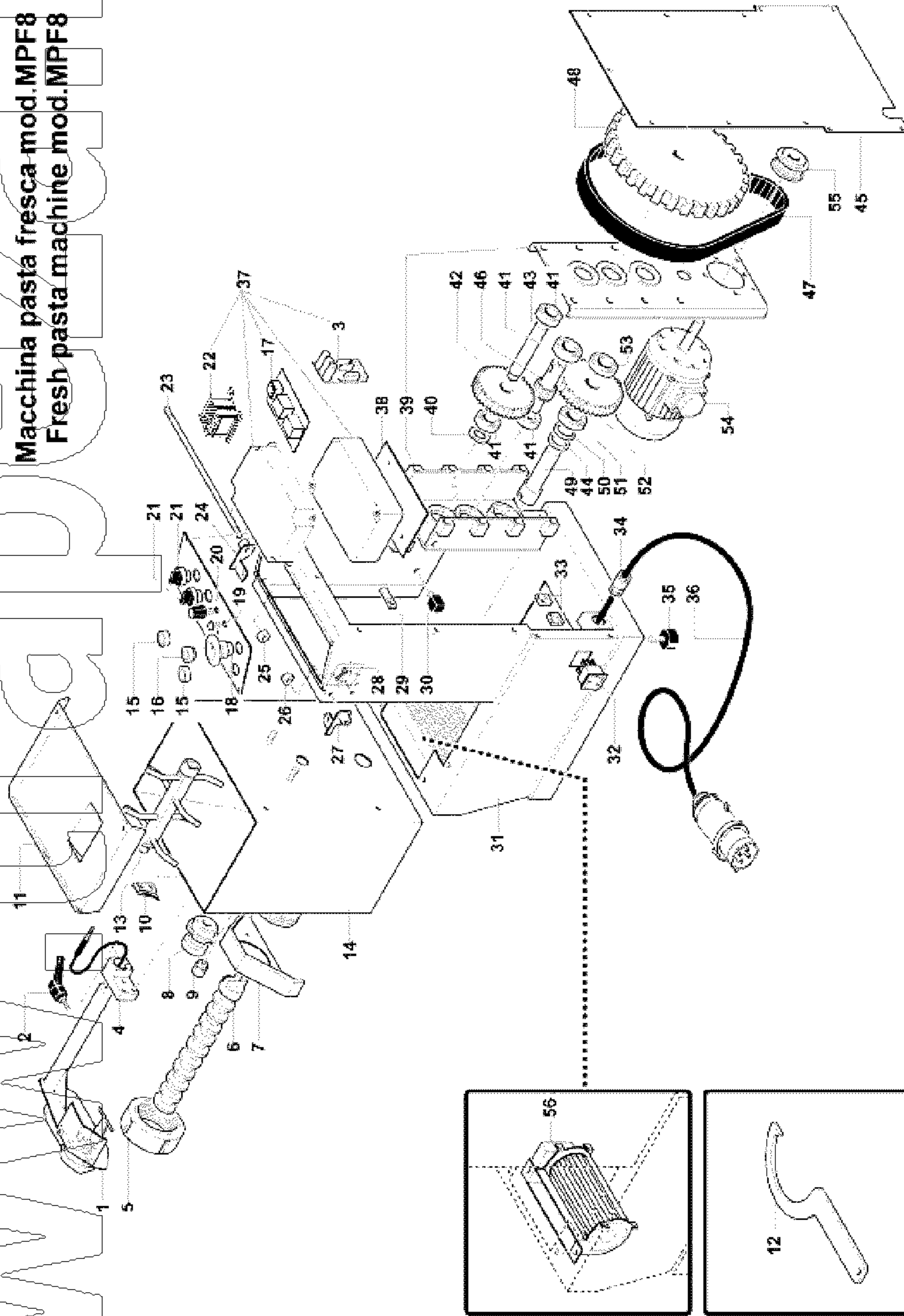


CATALOGO PARTI DI RICAMBIO • SPARE PARTS CATALOGUE • CATALOGUE PIÈCES DE RECHANGE ERSATZTEILKATALOG
Mod. MPF/4

Rif No	Codice Code	Caratteristiche Characteristics	Descrizione Description
1	CO2065		Coltello Cutter
2	CO2066		Supporto Support
3	CO1305		Volantino Handwheel
4	CO1304		Pomello Knob
5	CO2068		Gancio Claw
6	CO2069		Ventola Fan
7	CO2070		Coperchio Cover
8	CO2067		Leva Lever
9	CO2071		Scheda elettronica Electronic card
10	CO1308		Ghiera Locking ring
11	CO1306		Elica Screw shaft
12	CO2072		Contentitore Tank
13	CO2073		Mescolatore Mixer
14	CO2074		Interruttore Switch
15	CO2075		Supporto Support
16	CO2076	Stop	Pulsante Push button
17	CO2077	Left	Staffa Bracket
18	CO2079		Camma Cam
19	CO2080		Boccola Bush
20	CO2078	Right	Staffa Bracket
21	CO2081		Perno Pivot
22	CO2082		Microinterruttore Microswitch
23	CO2083		Staffa Bracket
24	CO4192		Connettore Connector
25	CO2084		Base Base
26	CO2085		Piedino Foot
27	CO2086		Coperchio Cover
28	CO2087		Carcassa Housing
29	CO2088		Staffa Bracket
30	CO2089		Piastra Plate
31	CO1297		Potenziometro Trimmer
32	CO2090		Interruttore Switch
33	CO2458	400V/3Ph/50-60Hz	Scheda elettronica Electronic card
34	SL0131	6203 2RS	Cuscinetto Bearing
35	CO2091		Albero Shaft
36	SL2592	6204 2RS	Cuscinetto Bearing
37	SL2707	20x42x7	Paraolio Oil seal
38	SL1799	6004 2RS	Cuscinetto Bearing
39	CO2092		Ingranaggio Gear
40	CO2093		Albero Shaft
41	CO1389		Trasformatore Transformer
42	CO2094		Albero Shaft
43	SL2593	25x47x7	Paraolio Oil seal
44	CO4396	51105	Cuscinetto Bearing
45	CO2095		Ingranaggio Gear
46	SL0202	6005 2RS	Cuscinetto Bearing
47	CO2096		Scatola Box
48	CO2097		Supporto Support
49	CO2098	HTD P5x800	Cinghia Belt
50	CO2099		Puleggia Pulley
51	CO1316	GUK ø20	Ghiera Locking ring
52	CO2474		Puleggia Pulley
53	CO2175	400V/3Ph/50Hz	Motore Motor
54	CO2176		Copertura Covering
55	CO2177		Interruttore Switch
56	CO2178		Staffa Bracket
57	CO2179	400V/3Ph/50-60Hz	Impianto elettrico Electric installation
58	CO2041	230V/1Ph/50-60Hz	Scheda elettronica Electronic card
59	SL1841	3Ph+Gnd	Cavo elettrico Electric cable
60	CO2048		Chiave Key

(*): fuori produzione / out of production

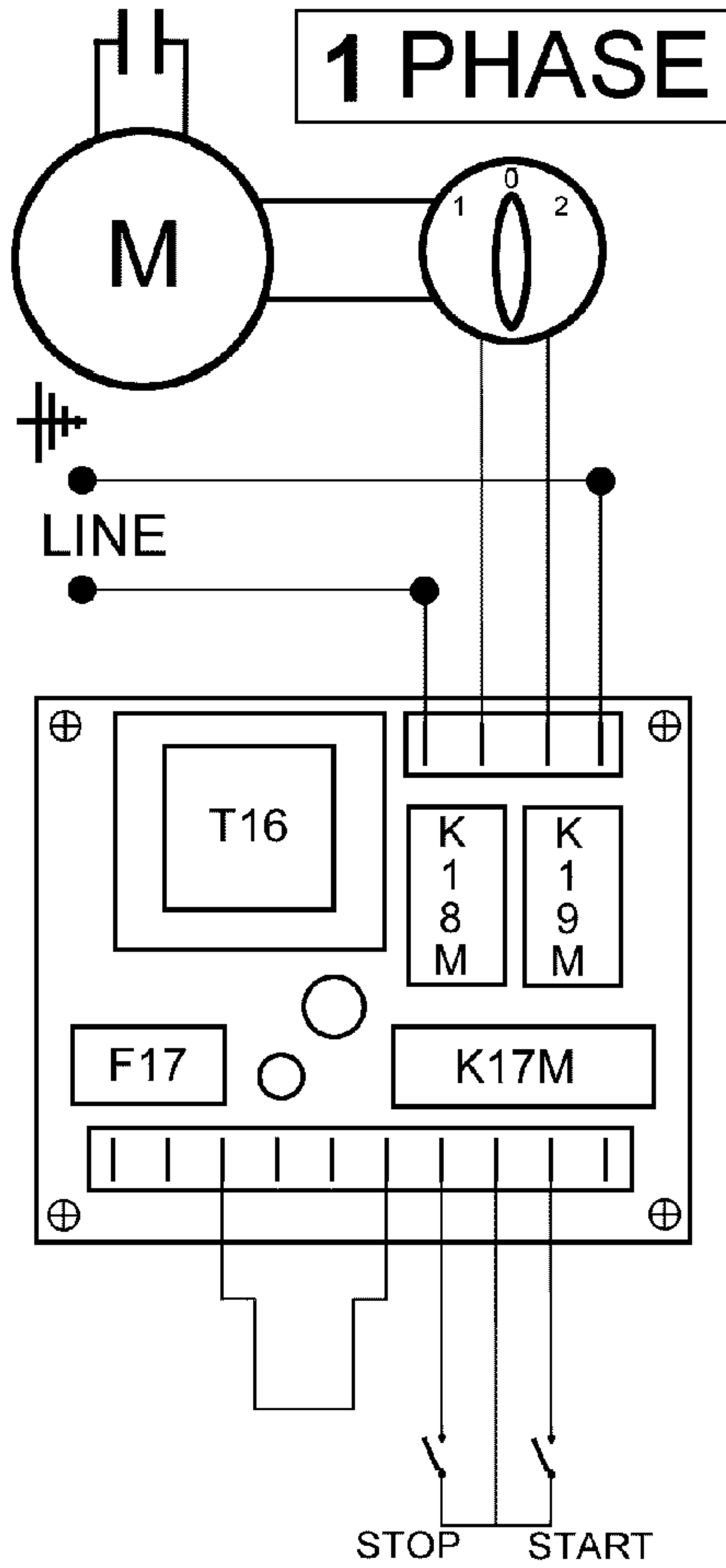
Macchina pasta fresca mod. MPF8
Fresh pasta machine mod. MPF8



Rif No	Codice Code	Caratteristiche Characteristics	Descrizione Description
1	CO2180		Coltello Cutter
2	CO2067		Leva Lever
3	CO2041	230V/1Ph/50-60Hz	Scheda elettronica Electronic card
4	CO2066		Supporto Support
5	CO2181		Ghiera Locking ring
6	CO2182		Elica Screw shaft
7	CO2183		Copertura Covering
8	CO2184		Volantino Handwheel
9	CO2185		Pomello Knob
10	CO2068		Gancio Claw
11	CO2186		Coperchio Cover
12	CO2187		Chiave Key
13	CO2188		Mescolatore Mixer
14	CO2189		Contentitore Tank
15	CO2190		Pulsante Push button
16	CO2191		Pulsante Push button
17	CO2458	400V/3Ph/50-60Hz	Scheda elettronica Electronic card
18	CO2076	Stop	Pulsante Push button
19	CO2192		Lampada Lamp
20	CO1297		Potenziometro Trimmer
21	CO2074		Interruttore Switch
22	CO1339		Trasformatore Transformer
23	CO2193		Perno Pivot
24	CO2194	Right	Staffa Bracket
25	CO2080		Boccola Bush
26	CO2079		Camma Cam
27	CO2195	Left	Staffa Bracket
28	CO2082		Microinterruttore Microswitch
29	CO2196		Staffa Bracket
30	CO4192		Connettore Connector
31	CO2197		Carcassa Housing
32	CO2177		Interruttore Switch
33	CO2198		Staffa Bracket
34	CO2199		Pressacavo Cable clamp
35	CO2246		Piedino Foot
36	SL1841	3Ph+Gnd	Cavo elettrico Electric cable
37	CO2247	400V/3Ph/50-60Hz	Impianto elettrico Electric installation
38	CO2248		Staffa Bracket
39	CO2249		Scatola Box
40	CO1320	25x52x10	Paraolio Oil seal
41	SL0233	6205 2RS	Cuscinetto Bearing
42	CO2250		Ingranaggio Gear
43	CO2251		Albero Shaft
44	CO4397	30x62x10	Paraolio Oil seal
45	CO2260		Coperchio Cover
46	CO2252		Albero Shaft
47	CO2258	HTD P5x1125	Cinghia Belt
48	CO2259		Puleggia Pulley
49	CO2253		Albero Shaft
50	SL2588	51206	Cuscinetto Bearing
51	SL2735	6206 2RS	Cuscinetto Bearing
52	CO2254		Ingranaggio Gear
53	SL1312	6006 2RS	Cuscinetto Bearing
54	CO2255	400V/3Ph/50Hz	Motore Motor
55	CO2256		Puleggia Pulley
56	CO2257		Ventola Fan

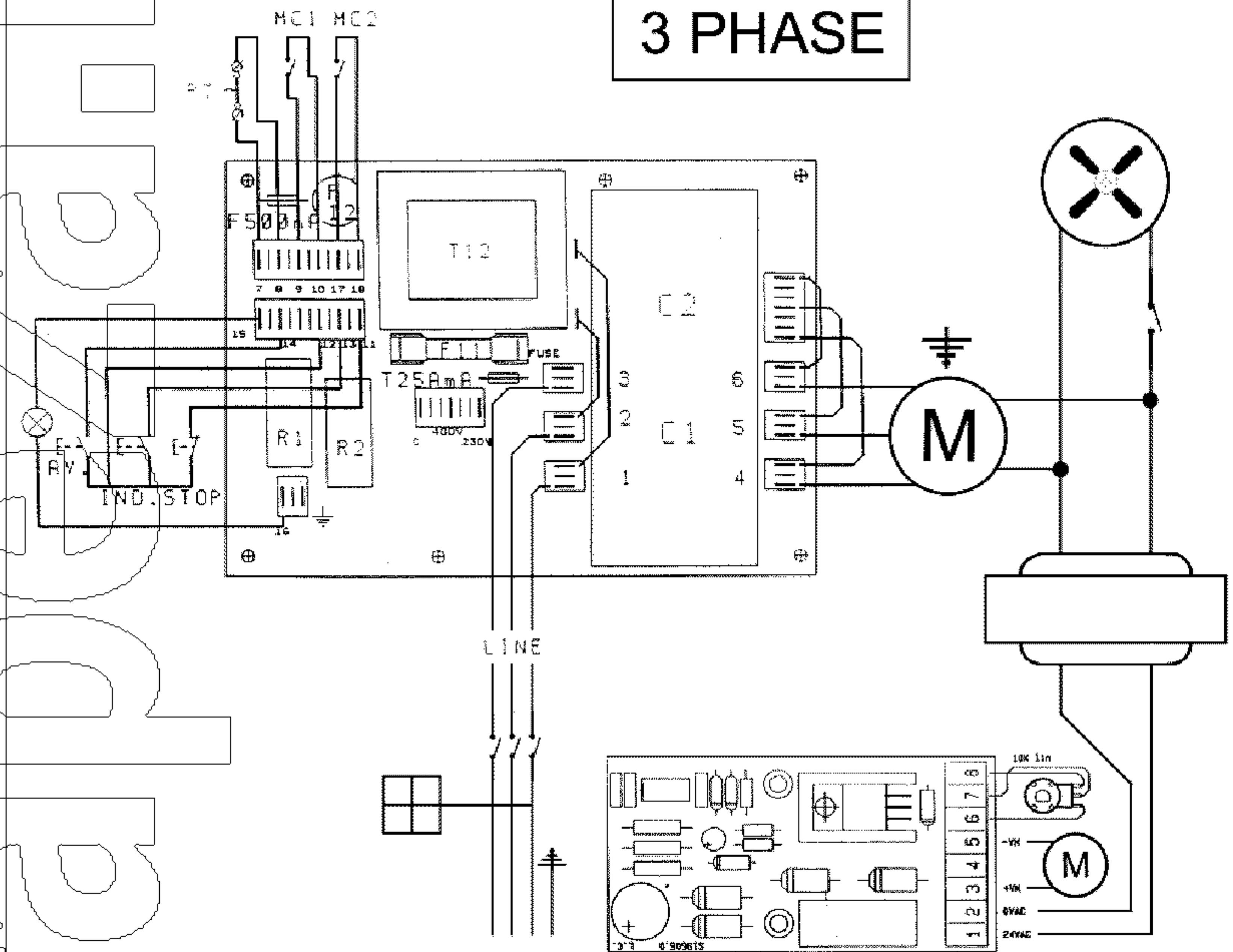
(*) fuori produzione / out of production

Mod. MPF/1,5 - 2,5 230V/1N



Mod. MPF/4 - 8 400V/3N

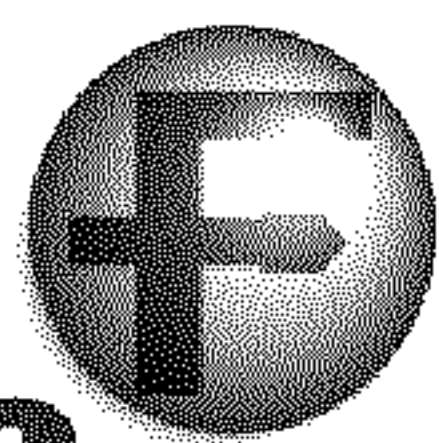
3 PHASE



www.trapezia.ru

www.trapezoidal.com

www.fimarspa.it



fimar

Via Sandro Pertini, 29
47827 Villa Verucchio – Rimini (Italy)
e-mail: mail@fimarspa.it
<http://www.fimarspa.it>

www.trapezia.ru

www.trapezia.ru