



Bottene
MACCHINE PER PASTA | PASTA-MACHINES



PM35

**Manuale istruzioni originali
Operating Instructions
Mode d'emploi
Bedienungsanleitung**

INDICE

1. REGISTRAZIONE		1. SETTING	
1.1 Presentazione- avvertenze generali	1	1.1 Introduction general indications	1
1.2 Targhe	1	1.2 Data plates	1
1.3 Garanzia	1	1.3 Guarantee	1
1.4 Indirizzi	2	1.4 Useful addresses	2
1.5 Dati tecnici	2	1.5 Technical information	2
2. REQUISITI DI SICUREZZA		2. SAFETY REQUIREMENTS	
2.1 Conformità alle norme	3	2.1 Complies with standards	3
2.2 Protezioni -Dispositivi di sicurezza	3	2.2 Safety protection	3
2.3 Norme per l'utilizzo	3	2.3 Operating instructions	3
2.4 Precauzione per la manutenzione	4	2.4 Precautions-Maintenance	4
2.5 Igiene del lavoro	5	2.5 Noise emission	5
2.6 Uso proprio ed improprio	5	2.6 Proper&improper use	5
2.7 Note conclusive	5	2.7 Final Notes	5
3. INSTALLAZIONE		3. INSTALLATION	
3.1 Trasporto	5	3.1 Transport	5
3.2 Ricevimento	5	3.2 Receipt	5
3.3 Collocamento	6	3.3 Positioning	6
3.4 Allacciamento elettrico	6	3.4 Electrical connections	6
4. MANUALE D'USO E MANUTENZIONE		4. OPERATION	
4.1 Uso corretto	7	4.1 Correct use	7
4.2 Pulizia	11	4.2 Cleaning	11
4.3 Manutenzione	11	4.3 Maintenance	11
4.4 Arresto prolungato	11	4.4 Extended Stop	11
4.5 Demolizione	12	4.5 Demolition	12
5. EVENTUALI PROBLEMI	12	5. TROUBLESHOOTING	12
6. DICHIARAZIONE DI CONFORMITA'		6. COMPLIES STATEMENT EEC	
7. ALLEGATI		7. ENCLOSURES	
7.1 Disegni	7	7.1 Exploded view	
7.2 Schemi elettrici	7.2	7.2 Electrical Diagrams	

INDEX

AVVERTENZE GENERALI

La Macchina pur essendo conforme ai requisiti di sicurezza previsti dalle norme di riferimento, elettriche, meccaniche, igieniche, può costituire pericolo:

- Se usata per copi e condizioni diverse da quelle previste dal costruttore.
- Se manomissione delle protezioni e dei dispositivi di sicurezza.
- Per inosservanza delle prescrizioni previste per l'installazione, la messa in funzione, l'uso e la manutenzione.



ATTENZIONE: Leggere attentamente queste istruzioni prima di utilizzare la macchina.

Allo scopo di prevenire condizioni di pericolo e/o fermenti causati da: corrente elettrica, organi meccanici, incendio, o di natura igienica, devono essere osservate le seguenti avvertenze per la sicurezza:

- a) Mantenere in ordine il proprio posto di lavoro. Il disordine comporta pericolo di incendi.
- b) Valutare le condizioni ambientali. Non utilizzare la macchina in ambiente umido, bagnato o insufficientemente illuminato, in vicinanza di liquidi infiammabili o gas.
- c) Tenere lontano i bambini ed i non addetti
- d) Utilizzare la macchina nell'ambito della potenza di targa e per il solo uso consentito. Senza sovraccarico lavorerà meglio ed in modo più sicuro.
- e) Vestire in modo adeguato, non indossare abiti o accessori penduli che possano impigliarsi negli organi in movimento. Usare scarpe antiscivolo. Per motivi igienici oltre che di sicurezza per i capelli lunghi usare l'apposita rete e per le mani i guanti.
- f) Proteggere il cavo di alimentazione. Non tirare il cavo per staccare la spina dalla presa.
- g) Evitare posizioni insicure.
- h) Prestare sempre la massima attenzione. Non usare la macchina quando si è distratti
- i) Staccare la spina dalla presa, alla fine di ogni utilizzo e prima delle operazioni di pulizia, di manutenzione o spostamento della macchina
- j) Non devono essere usati cavi di prolungamento in aria aperto.
- k) Far riparare la macchina da personale qualificato. Le riparazioni devono essere eseguite esclusivamente da persone qualificate usando parti di ricambio originali.

**LA NON OSSERVANZA DI QUESTE
PRESCRIZIONI PUO' COSTITUIRE ELEMENTO
DI PERICOLO PER L'UTILIZZATORE**

GENERAL INDICATIONS

Although the machine is built in conformity to the required security rules regarding electrical, mechanical and hygienic regulation it can be dangerous if:

- Used in case and condition different to those described by the manufacturer.
- Manomission of the protection and of the safety devices.
- Inattention to the instruction of : Installation-Usage-Maintenance



Attention: Carefully read the instruction before using the machine.

The avoid dangerous and/or possible injuries caused from: electric current, mechanical parts, fire or hygienical problems, you must follow the security indications step by step.

- a) Keep in order your working area. Disorder can cause dangerous accidents.
- b) Consider environmental conditions. Don't use the machine in humid, wet or badly lit environments, close to inflammable liquids or gas.
- c) Keep away from children and non authorized personnel.
- d) Only utilize the machine with the correct voltage. Normal usage gives better results.
- e) Dress in adequate way. Don't wear hanging clothes or any items which can be caught in the machine. Use non-slip shoes. For hygiene and safety keep your hair tied back and wear protective gloves.
- f) Protect the cable. Don't pull the cable to extract the plug.
- g) Avoid insecure positions.
- h) Always pay maximum attention. Don't be distracted when using the machine.
- i) Take the plug out. When the machine is not in use, before cleaning, maintenance and moving it.
- j) Don't use further extensions.
- k) Repairing the machine by qualified personnel. The repairs can only be done by qualified people, using original spare parts.

**THE NON-COMPLIANCE WITH THESE RULES
CAN REPRESENT DANGER FOR THE USER**

1 REGISTRAZIONE

1.1 PRESENTAZIONE

Conoscere le istruzioni contenute in questo manuale è importante per trarre il massimo profitto dall'uso della macchina ed è essenziale per la vostra sicurezza. Ogni operatore deve leggere e capire bene tutto il manuale prima di cominciare ad usare questa macchina.

Per ogni problema relativo al funzionamento non Esitate a contattare il rivenditore dove è stata acquistata la macchina: uno staff di tecnici è a vostra disposizione per ogni problema relativo al funzionamento.

Specificare il modello ed il numero di serie in ogni corrispondenza relativa a queste macchine.

ATTENZIONE:

Non operate sotto l'influenza di alcool,droghe o medicine che possano alterare le condizioni fisiche.

1.2 TARGHE

Le targhe situate sulla macchina sono:

- Dati relativi all'immatricolazione
- Dati relativi all'alimentazione elettrica
- Etichette di segnalazione di pericolo o divieto di particolari operazioni

Data d'acquisto/date of purchase.....
Nome dell 'acquirente/ Name of buyer.....
Indirizzo / Address
Data installazione / date of installation
Installato da / installed by

1.3 GARANZIA

La garanzia fornita da Bottene si estende per un periodo di 12 mesi dalla data di consegna. Per garanzia si intende la sola sostituzione del pezzo. Sono escluse le parti elettriche ed i motori. L'eventuale richiesta di assistenza deve essere fatta al rivenditore ed è a totale carico del cliente.

1. SETTING

1.1 INTRODUCTION

To get the best results from your machine it is important to follow the instructions contained in this manual. Every operator should read and understand the instructions before starting to use the machine. If you have any queries regarding the operation of this machine , please do not hesitate to contact your supplier. Please state the model and serial number in all correspondence.

WARNING:

Do not operate this machine whiles under the influence of alcohol ,drugs, or certain medicines.

1.2 DATA PLATES

On your machine you will find the following information:

- Data regarding registration
- Data regarding electric cables
- Danger warnings and prohibited actions

N° Matricola / Serial number

1.3 GUARANTEE

The guarantee given by Bottene lasts for a period of 12 months from date of delivery. The Guarantee covers only the replacement of the unit; parts and motors are excluded. Any request for service should be notified to your supplier and will be chargeable to the customer.

1.4 Indirizzi

1.4 Useful address

BOTTENE F. LLI snc

Via San Lorenzo, 96
36035 Marano Vicentino - Italy
Tel. +39 0445621068
Fax +39 0445560658
info@Bottene.net
www.bottene.net

Rivenditore / Supplier**Servizio assistenza / Service**

REQUISITI DI SICUREZZA**2.1 Conformità alle norme**

Direttiva macchine 2006/42/CE
Direttiva Bassa Tensione 2006/95/CE
Compatibilità elettromagnetica 2004/108/CE
Sicurezza alimentare 89/109/CE

2.2 Protezioni e dispositivi di sicurezza**2.2.1 Protezioni fisse**

Rif. 2006/42 CE all.I al 1.4.2.1
Tutti gli organi di lavoro ,trasmissione e di movimento sono racchiusi o protetti con carter fissi, barriere meccaniche o strutturali; essi possono essere rimossi In caso di necessità, solo mediante l'uso di utensili.

2.2.2 Protezioni mobili

La protezione mobile è formata da un coperchio , l'eventuale apertura dello stesso provoca l'arresto immediato della macchina.La sua chiusura non provoca l'avvio della macchina (Protezione tipo A rif.allegato I al 4.2.2).

2.2.3 Comandi funzionali e d'emergenza

I comandi funzionali sono collocati in posizione di facile portata per l'operatore,sono protetti contro la Possibilità accidentale e ben riconoscibili a mezzo di colorazione e simbologia appropriata.
I comandi di arresto di emergenza sono posizionati a facile portata di mano dell'operatore e ben riconoscibili Per la loro colorazione (pulsante a fungo :colore rosso su fondo giallo)

2.2.4 Collegamenti elettrici

La macchina è provvista di collegamenti elettrici a terra di tutte le apparecchiature fino all'armadio elettrico.

2.3 Norme per l'utilizzo**2.3.1**

Il personale addetto alla conduzione della macchina deve essere istruito sul funzionamento della stessa e dovrà essere a conoscenza delle norme di sicurezza qui riportate.

2.3.2

Il rivenditore si dichiara disponibile a fornire la necessaria istruzione al personale e qualsiasi altra informazione gli venisse richiesta.

2.3.3

Il pulsante arresto emergenza deve essere utilizzato solo per la funzione prevista e non quale pulsante di comando funzionale di arresto.

2.3.4

E' pericoloso lasciare sopra la macchina qualsiasi attrezzo, utensile od oggetto che potrebbe cadere all'interno, con evidente pericolo di rotture o proiezioni di materiali o parti meccaniche.

2 SAFETY REQUIREMENTS**2.1 Complies with Standards**

Machines Directives 2006/42EEC
Low voltage Directives 2006/95 EEC
Electromagnetic Compatibility 2004/108/EEC
FDA Materials 89/109EEC

2.2 Safety Protection and Devices Fixed**2.2.1 Protection**

Ref.dir.EEC 2006/42 enclosure I to 1.4.2.1
All working, transmission and moveable parts are enclosed and protected by fixed casings, mechanical or structural barriers. These can be removed with the appropriate tools.

2.2.2 Moveable Protection

Moveable protection is via a cover. If this cover is opened whilst the machine is being operated it will cut out immediately. Closing the cover will not restart the Machine. (Protection type A ref. enclosure I to 1.4.2.2)

2.2.3 Function and Emergency Commands

Functional commands are placed in easily accessible positions for the operator. They are protected against the possibility of accidental start and they can be easily recognised by colour and symbols. Emergency stop commands are also easily accessible-they are protruding and are red on a yellow background.

2.2.4 Electrical Connections

The unit is earthed.

2.3 Operating Instructions**2.3.1**

Operators must read and adhere to the following instructions

2.3.2

The supplier will provide training and advice

2.3.3

The emergency stop push-button must be used solely in an emergency and not as the usual method of stopping the machine.

2.3.4

Do not place any objects on or inside the machine.

2.3.5 Pericolo di taglio

Montare sempre una trafila sul tubo di estrusione (vedi istruzioni punto 4.1.1.) prima di avviare la macchina per evitare la possibilità di immissione delle dita nella coclea

2.4 PRECAUZIONI PER MANUTENZIONE

2.4.1 Divieti

E' vietato, in seguito alle norme europee sulla prevenzione degli infortuni:

- Pulire, oliare, ingrassare gli organi in movimento
- Riparare o registrare gli organi in moto
- L'estinzione con acqua di incendi su parti elettriche in tensione.

Si consiglia inoltre di:

- Non lavare la macchina con getti d'acqua a pressione, specialmente sulle parti elettriche
- Non lavare con detergenti o solventi, in particolare sulle parti elettriche.

2.4.2

Le operazioni di manutenzione e riparazione devono essere eseguite sotto il controllo di personale qualificato.

2.4.3

Per dette operazioni può essere utilizzato personale qualificato proprio o di ditta esterna specializzata.

2.4.4

In caso di riparazione con sostituzione di parti o componenti, utilizzare ricambi originali o di pari qualità o accertata compatibilità

2.4.5

In caso di dubbio consultare il rivenditore o richiedere l'intervento del servizio di manutenzione all'indirizzo riportato a pag.2

2.4.6

Eseguire periodicamente il controllo dei dispositivi di sicurezza, quali il fissaggio dei ripari, il funzionamento degli arresti di emergenza ecc.

2.4.7

Prima di eseguire interventi di manutenzione, riparazione o sostituzione che comportano lo smontaggio delle protezioni bisogna:

- togliere la tensione agendo sull'interruttore del quadro comandi e staccare la spina

2.3.5 Danger of cutting

It is recommended always to clamp the die on the extrusion tube (see operating instructions 4.1.1) before starting the machine in order to avoid the fingers to be put into the auger

2.4 PRECAUTIONS AND MAINTENANCE

2.4.1 Prohibited

According to European Standards for the Prevention of Accidents, it is prohibited :

- to clean, oil or grease the parts while the machine is in operation
- to repair or adjust parts while the machine is in operation
- to put out any electrical fire with water

Moreover it is advised:

- not to wash the machine with a pressurized water jet, especially electrical parts
- not to wash the machine with detergents and solvents, especially electrical parts

2.4.2

Maintenance and repairs must be carried out by authorised engineers only

2.4.3

Above said operations can be carried out by internal qualified personnel or by external specialized firm.

2.4.4

Only genuine spare parts must be used

2.4.5

In case of any query, contact the technical department of the supplier or the manufacturer.

2.4.6

Periodic service is recommended.

2.4.7

Before carrying out any maintenance, repairs or replacement which involve disassembling protective devices you must:

- switch off the power and unplug the unit

2.4.8

Completato l'intervento si deve:

- verificare il corretto montaggio di tutte le parti rimosse
- verificare il funzionamento dei dispositivi di sicurezza
- controllare che siano state recuperate tutte le chiavi, attrezzi ed eventuali parti meccaniche sostituite
- solo al termine di queste operazioni si potrà procedere con le operazioni di accensione.

IGIENE DEL LAVORO

Emissioni di rumore

Il livello di rumore medio misurato in prossimità della postazione di lavoro risulta inferiore a 70dB

Uso proprio ed improrio

La macchina è destinata a personale qualificato e non deve essere accessibile a tutti.

Divieto ai bambini

E' proibito usare la macchina per qualsiasi altro uso che non sia per la produzione specifica a cui è destinata.

2.6.1

La ditta produttrice declina ogni responsabilità per conseguenze dovute alla manomissione degli organi di protezione e per l'inosservanza delle norme di sicurezza o per modifiche di varia natura quando non espressamente autorizzate.

Note conclusive

La macchina potrà subire modifiche ed aggiornamenti, anche ai fini della sicurezza, in relazione all'emanazione di nuove normative tecniche o di legge.

L'utente è tenuto ad eseguire gli interventi di modifica necessari; il nostro servizio tecnico è a disposizione per qualsiasi chiarimento o intervento che ci sarà richiesto.

2.4.8

After work is completed you must:

- check that all removed parts have been correctly re-assembled
- check the safety devices are functioning correctly
- check that all keys, tools and removed parts have been put back

only after the above checks have been completed may the machine be restarted.

2.5 WORK HYGIENE

2.5.1 Noise Emission

The average noise level recorded with the machine working is less than 70 dB.

2.6 Proper & Improper Use

The machine is intended for use by properly trained personnel and should not be accessible to persons who are not trained in its use.

The machine must be used solely for the purpose it is intended.

2.6.1

The manufacturer, declines all responsibility for consequences arising from tampering with the protections, non-observance of the safety instructions or modifications carried out without proper authorisation.

2.7 Final notes

The machine can be modified or updated ,also as for safety, in relation to the issuing of new technical or juridical standards. The user has to carry out the necessary intervention for modification .Our technical service will be at disposal for any explanation or intervention which should be requested.

3 INSTALLAZIONE

3.1 Trasporto

La macchina viene imballata in un cartone su pallet in legno, onde facilitare lo spostamento e il trasporto.

3.2 Ricevimento

Rimuovere l'imballo e verificare che non vi siano danni. Constatare eventuali danni al trasportatore immediatamente. Eventuali mancanze devono essere segnalate al rivenditore immediatamente.

3.3 COLLOCAMENTO

La macchina deve essere scaricata dal mezzo di trasporto sollevandola con un'adeguata attrezzatura. Per il trasporto della macchina fino al luogo d'installazione, utilizzare un carrello a ruote di portata adeguata. Dopo aver tagliato le regge, togliere l'imballo e la protezione di plastica, poi con l'ausilio di cinghie di portata adeguata inserite sotto la base della macchina e di un mezzo di sollevamento idoneo (motore/manuale) sollevare la macchina e posizionarla nella dislocazione prevista.

Posizionare la macchina lasciando uno spazio adeguato. In prossimità delle aperture di aeratione del motore ed un'area di lavoro davanti la macchina sufficiente per il corretto utilizzo.

3 ATTENZIONE: Svuotare la vasca di tutti gli accessori che contiene.

La distanza tra la macchina e la presa dev'essere tale da non provocare la tensione del cavo di alimentazione. Inoltre, detto cavo non deve trovarsi sotto i piedini di appoggio della macchina.

3.4 ALLACCIAIMENTO ELETTRICO

La macchina viene fornita completa di cavo d'alimentazione e priva di spina.

Assicurarsi che la linea elettrica abbia lo stesso voltaggio che è indicato sulla targa.

L'allacciamento elettrico deve essere eseguito da personale qualificato.

In caso di macchina con motore trifase controllare che con l'interruttore nella posizione Impasta  l'albero miscelatore giri in senso orario come indicato dalla freccia posta davanti la vasca (Fig.1)

ATTENZIONE

Se dovesse girare in senso contrario bisogna girare 2 delle 3 fasi nella spina di alimentazione.

3.5 PRESCRIZIONI A CARICO DELL'UTENTE

Le condizioni ambientali del luogo dove viene installata la macchina devono avere le seguenti caratteristiche:

- Essere prive di umidità.
- Fonti idriche e di calore adeguatamente distanti.
- Ventilazione ed illuminazione adeguata e rispondenti alle norme igieniche e di sicurezza previste dalle leggi vigenti. Il pavimento dev'essere piano e compatti onde favorire una pulizia accurata.
- Non devono essere posti, nelle immediate vicinanze della macchina, ostacoli di qualunque natura che possano condizionare la normale ventilazione della stessa

La rete elettrica deve essere dotata di un interruttore automatico differenziale con caratteristiche adeguate a quelle della macchina, nel quale la distanza di apertura tra i contatti sia di almeno 3mm. In particolare è indispensabile un'efficiente impianto di terra.

Se la macchina viene installata come descritto, non produce rumore e vibrazioni tali da creare pericoli per l'operatore.

1 3 INSTALLATION

3.1 Transport

The machine is packed in a cardboard box on a wooden pallet to avoid displacement and ease transportation.

3.2 Receipt

Remove packaging and check for possible damage.

Immediately notify possible damage to the transporters. The supplier should be immediately notified of any missing parts.

3.3 PLACING

The machine must be unloaded and lifted out at the part indicated on the packaging by proper equipment. For the transportation of the machine to the place of installation, use a fork lift. After cutting the metal straps take out of the packaging and the plastic cover, then with the help of a proper belt put under the machine and fork lift (manual or motor) lift the machine and position it making sure you leave a space around it of 50 cm to make usage, cleaning and maintenance easier. Place the machine in a suitable area, allowing space around the motor ventilator openings and an adequate working area in front of the machine.

2 WARNING: Remove all the accessories contained in the bowl.

The cable from the machine to the wall plug must not be pulled tightly, also don't rest the machine on the cable.

3.4 ELECTRICAL CONNECTIONS

The machine is supplied with cable but without a plug. Make sure the mains voltage is the same as that specified on the data plate on the machine.

Connection must be carried out by qualified personnel.

If the machine has a three-phase motor, check that with the switch in position Mix  the mixing shaft turns as shown by the arrow on the front of the basin (fig.1)

3.5 INSTRUCTIONS FOR THE USER

The environmental conditions in which the machine must be installed must follow these characteristics:
- Be dry.
- The machine is constructed to have IPXI protection level.
- Water and heat sources at safe distance.
- Adequate ventilation and lighting corresponding to hygiene and security regulations following the existing laws. The surface should be flat and compact for easier cleaning. For normal ventilation of the machine no objects should obstruct.

The electric network must be provided with an automatic differential switch having characteristics suitable to those of the machine, in which the opening distance between the contact must be of at least 3mm. Most of all it is necessary a good ground system.

If the machine is installed as described, it does not produce noise and vibrations such as to create dangers for the operator



4 MANUALE D'USO E MANUTENZIONE

4.1 USO CORRETTO

Prima di iniziare a lavorare controllare che: la coclea sia ben inserita nella sua sede e che dal tubo di estrusione sporga solo il pernetto più sottile e non la parte più grossa come si vede in fig.2.

Il perno dell'albero miscelatore sia inserito nell'albero stesso e che sia bloccato in modo che tirandolo non esca (fig.3)

4.1.1 IMPASTO

Controllare che

L' Invertitore n.3 (fig.6) sia in posizione 0.

Scegliere una trafilatura e bloccarla sulla macchina come si vede in fig., 4

-Versare nella vasca la farina :

Max kg 2,5 per PM35

Max kg 5 per INVER 7

-Mettere l'interruttore generale in posizione1 (fig.5)

-Premere il pulsante START n.2 (fig.6) e girare l'invertitore n.3 (fig.6) in posizione impasta 

-Versare il liquido attraverso il foro del coperchio e lasciar girare per 6-7 minuti. Per la quantità di liquido usare l'apposito "dosatore" in dotazione alla macchina oppure vedere la tabella più avanti. L'impasto è pronto quando si presenta in grani grossi come noccioline (fig.7)

Se l'impasto si presenta troppo morbido,aggiungere farina e lasciar girare affinché venga completamente assorbita.

Al contrario se si presenta troppo asciutto,e quindi farinoso, aggiungere un po' d'acqua.

Il liquido può essere l'acqua,le uova,una miscela di acqua ed uova oppure verdure centrifugate o bollite e passate al setaccio .Si può usare qualsiasi tipo di farina o miscele di farine avendo l'accortezza di regolare la quantità di liquido perché ogni farina richiede una diversa quantità di umidità.

- Ad impasto pronto girare l'invertitore n.3 (fig.6) nella posizione estrude o  soffermandosi un attimo sulla posizione 0. La prima pasta che esce va scartata essendo quella rimasta nella trafilatura dalla lavorazione precedente.

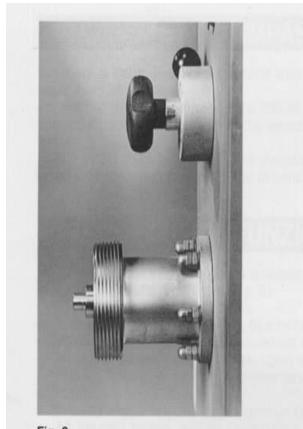


Fig. 2

Fig. 3

3 OPERATION – MAINTENANCE

4.1 CORRECT OPERATION

Before working make sure that:

-the auger is well inserted into its site and that only the thinner pin (not the ticker part) sticks out from the extrusion tube (fig.2)

-the mixer is firmly engaged and that the latch holding the mixer-pin is fully closed. (fig.3)

4.1.1 DOUGH

Make sure that the reversing switch n.3 (fig.6) is in position 0.

-Place the pasta die on the ring and secure it in the machine. (fig.4)

-Place in the container first the flour:

Max Kg 2,5 for PM35

Max Kg.5 for INVER 7

-Turn the main switch (fig.5)

-Press the START button n.2 (fig.6) which will then light up and remain on.

-Turn the reversing switch n.3 (fig.6) to position mix or 

-Pour the liquid through the hole of the cover and let it mix for 6-7 minutes. Use the proportioning container supplied with the machine or look at the table reported hereafter. At the end of the mixing cycle the dough should present itself as a granular flour-free mix with lumps not larger than the size of a peanut (fig.7)

If the pasta-mix is composed of large lumps,correct your recipe by pouring small quantities of additional flour until the lumps are broken up and no loose flour is present. If instead the pasta-mix appears to contain unmixed flour,add a small quantity of water to obtain the "granular flour-free look".

Liquid can be water,eggs, a mixing of water and eggs or vegetables finely cut or centrifugated.. You can use any type of flour or mixture of flours being careful to regulate the quantity of liquid .

-Once the proper mixing has taken place turn the switch n.3 (fig.6) to the 0 position (between mix and extrudes)- After a few seconds turn the switch to extrudes or 

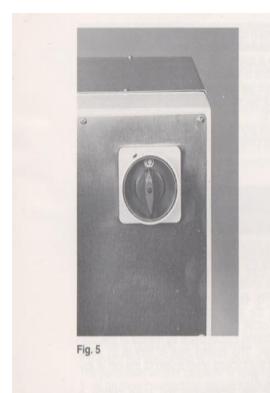


Fig. 5



Fig. 4

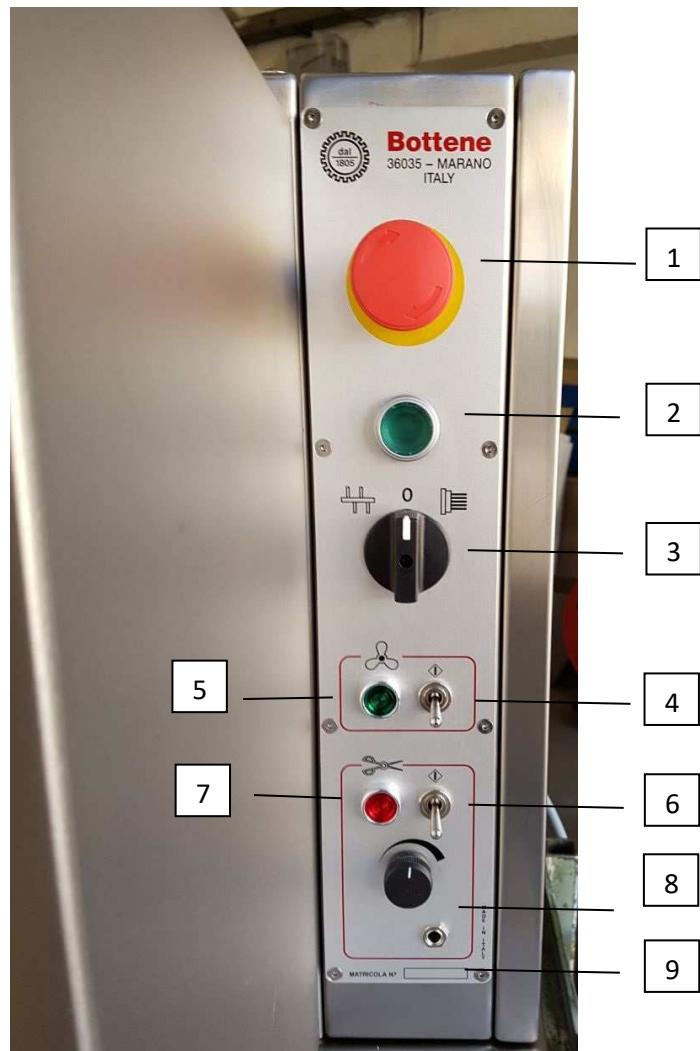
Se la pasta seguente non dovesse risultare subito bene , rimetterla nella vasca impastatrice finché non si otterrà una buona lavorazione.



Fig.7

Discard the first couple inches of pasta coming through the pasta die. Until the pasta die warms up, the pasta may at first come out of the machine appearing slightly irregular in shape. You can however a smoother product by first warming up the pasta die in hot water or by re-cycling the first few once of pasta.

Se la pasta seguente non dovesse risultare subito bene , rimetterla nella vasca impastatrice finché non si otterrà una buona lavorazione.



SCHEMA FIG. 6

1. Fungo d'emergenza – Emergency stop switch
2. Pulsante di Start – Start Control
3. Invertitore di marcia – Reversing switch
4. Interruttore ventilatore – Fan toggler switch
5. Spia ventilatore – Fan indicator switch
6. Interruttore tagliapasta – cutter toggle switch
7. Spia Tagliapasta – Cutter indicator light
8. Potenziometro tagliapasta – cutter speed control
9. Presa tagliapasta – Cutter socket

TABELLA FARINA – LIQUIDI

QUANTITA' DI LIQUIDO PER OGNI KG. FARINA

Peso totale di

-solo uova	circa	gr. 360
-solo acqua	circa	gr. 330

Usare l'apposito dosatore graduato fornito con la macchina.

Farina : qualsiasi tipo di farina

Acqua e uova :la farina può essere lavorata solo con acqua- solo con uova – con acqua e uova.

L'acqua può essere in parte sostituita da qualsiasi verdura centrifugata.

Le quantità segnate sono indicative.

L'umidità della farina varia a seconda del clima,del tipo e del luogo di conservazione.

INVER 3: KG 2 FARINA

INVER 7 :KG 5 FARINA

Farina/Flour
Solo acqua- Only water gr.

1 uovo/kg - Acqua/water
1 eggs/ Kg –Uova/eggs

2 uova/Kg – Acqua/water
2 eggs/ Kg – Uova/eggs

3 uova/Kg – Acqua/water
3 eggs/Kg – Uova/eggs

4 uova/Kg – Acqua/water
4 eggs/Kg – Uova/eggs
5 uova/Kg – Acqua/water
5 eggs/Kg – Uova/eggs

6 uova/Kg – Acqua/water
6 eggs/Kg – Uova eggs

7 uova/Kg – Acqua/water
7 eggs/ Kg – Uova/eggs

TABLE FLOUR – LIQUIDS

QUANTITY OF LIQUID FOR EACH KG FLOUR

Total weight of:

- only eggs	about	gr. 360
- only water	about	gr. 330

Use the calibrated measure supplied with the machine.

Flour : any type of flour can be used

Water and eggs: the flour may be mixed only with water ,only with eggs or with water and eggs.

The water may be replaced in part by spinach or any other vegetable finely minced or centrifuged.

The quantities signed are indicatives. The humidity of the flour varying according to type, climate and place of conservation.

INVER 3: KG 2 FLOUR

INVER 7: KG 5 FLOUR

Kg 1	Kg 2	Kg 3	Kg 4	Kg 5
330	660	990	1320	1650

300	600	900	1200	1500
1	2	3	4	5

250	500	750	1000	1250
2	4	6	8	10

200	400	600	800	1000
3	6	9	12	15

150	300	450	600	750
4	8	12	16	20
100	200	300	400	500
5	10	15	20	25

50	100	150	200	250
6	12	18	24	30

-	-	-	-	-
7	14	21	28	35

4.1.2 CAMBIO TRAFILE

Se si vuole cambiare tipo di trafile durante la lavorazione si proceda come segue:
 -Girare l'interruttore nella posizione  e lasciar girare per qualche secondo.
 -Fermare la macchina.
 -Svitare la ghiera utilizzando l'apposita chiave in dotazione.
 -Togliere la trafile dalla macchina,**facendo attenzione a non sfilare la coclea**, e metterla subito in acqua.
 -Montare la nuova trafile e bloccarla con la ghiera (fig.4)

4.1.3 TRAFILA SFOLGLIA (LASAGNA)

Quando si utilizza questa trafile bisogna:
 -Accertarsi che il dentino che la taglia sia posto in alto,in modo che quando esce la pasta ne venga facilitata l'apertura.
 La regolazione dello spessore della sfoglia si fa a macchina ferma avvitando o svitando la vite con la chiave in dotazione. (fig. 8)
 Per l'impasto della sfoglia che deve poi avere altre lavorazioni (es:cannelloni,ravioli ecc.) si consiglia di usare per ogni Kg di farina solamente 4-5 uova più l'acqua necessaria. Si consiglia una miscela di farina di grano duro e tenero.

4.1.4 TAGLIO PASTA

La pasta lunga (spaghetti,tagliatelle,sfoglia,etc) deve essere tagliata a mano:strappata o tagliata con un coltello.
 La pasta corta viene tagliata con l'apposito tagliapasta (a richiesta)
 Il tagliapasta si applica sopra la ghiera porta trafile con montato uno dei due coltellini in dotazione e bloccarlo con l'apposita chiave. (fig.9)
 Inserire lo spinotto nell'apposita presa n.9 (fig.6).
 Regolare la lunghezza della pasta ruotando il potenziometro n. 8 (fig.6)



Fig. 8

4.1.2 CHANGING DIES

If you want to change the type of die during the working proceed as follows:
 -Turn the switch to  and allow the auger to turn clockwise for a few seconds.
 -Stop the machine.
 -Use the special wrench to remove and replace previous pasta die. (fig.4) **Attention don't take out the auger.**
 -Rinse and store die in water until time of next usage.

4.1.3 LASAGNA DIE (Flat pasta)

To facilitate the opening of the "lasagna" install the die with the opening (pin) on top.
 The thickness of the lasagna is adjustable by stopping the machine and regulating the screw of the center on the die with appropriate tool (fig.8)
 In order to obtain a lasagna pliable enough for later use in making ravioli,cannelloni etc.it is advisable that only 2 eggs per pound of regular or purpose flour be used and that the water be used as a substitute for the missing eggs.

4.1.4 CUTTING

Long pasta (spaghetti,tagliatelle,lasagna etc.) can be easily cut by quickly scraping the surface of the die with a knife or by hand a quick ripping movement.
 Short pasta can be cut with a regular knife or electronic cutter,if available.
 The electronic cutter is installed on the regular die-holder ,tightening it with the special wrench . Placing one of the two rotating knives between the die and the cutter's rotating arm. (fig.9)
 Connect the plug in the suitable socket n.9 (fig.6). Start the pasta cutter operating on the switch n.6 (fig.6)
 Adjust the length of the pasta by changing the cutter-speed through turning the potentiometer n.8 (fig.6).

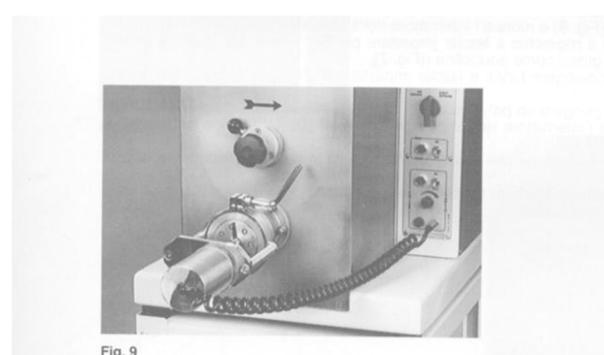


Fig. 9

4.1.5 VENTILATORE

Il ventilatore è inserito nel carrello della macchina (fig.10) Sopra di esso va posto il setaccio porta pasta.

Il ventilatore viene collegato alla macchina inserendo la spina nell'apposita presa posta sul retro della macchina (fig.11).

Per farlo funzionare agire sull'interruttore n.4 (fig.6) posto sul quadro comandi.

4.2 PULIZIA

-Fermare la macchina riportando a 0 l'interruttore generale (fig.5)

-Svitare la ghiera,togliere la trafilatura e metterla in acqua.

-Togliere il miscelatore e la coclea (fig.13) e lavarli.

-Pulire con spatola e pennello la vasca,il tubo di estrusione, facendo attenzione che non rimangano residui di pasta nelle sedi del miscelatore e della coclea e all'interno della vasca stessa.

-Tenere le trafilature usate sempre immerse in un recipiente d'acqua.

Avvertenze

Non togliere il coperchio della vasca e neppure staccare i ripari fissi della macchina senza prima disconnettere la spina dalla presa di corrente.

4.3 MANUTENZIONE

La macchina necessita solamente della normale pulizia come descritto al paragrafo precedente.

4.4 ARRESTO PROLUNGATO

-Staccare la spina dalla presa di corrente.

-Pulire le trafilature con un getto d'acqua.

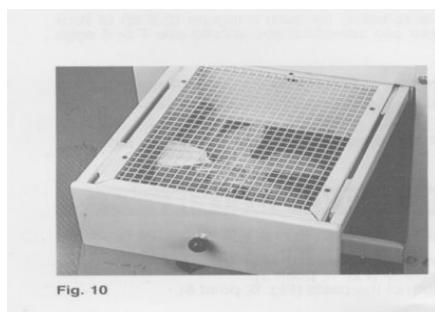


Fig. 10

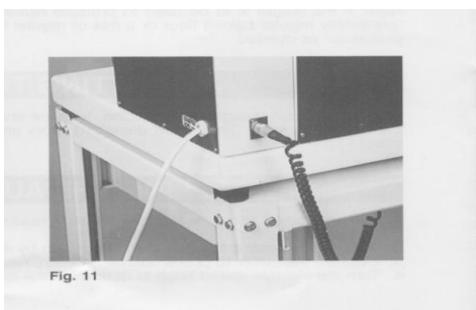


Fig. 11

4.1.5 FAN

The fan is inserted into the stand of the machine. The pasta-tray must be placed on it. The fan is connected to the machine plugging into the special socket which is positioned on the machine back (fig.11).

To operate turn the switch on (n.4 fig.6) placed on the control panel.

4.2 CLEANING

-Stop the machine :take the main switch to 0 (fig.5)

-Unscrew the die-holder, remove the die and put it in water.

-Remove both the mixer and auger (fig.13) and wash them.

-Completely clean the hopper. Do not let dough accumulate in the openings for the auger and the mixer, in the extrusion tube. Do not attempt to clean used pasta dies with sharp object(pins, nails..)simple that may easily damage them. Simply rinse them and store in water until next usage.

Care

Neither remove the cover of the hopper nor take out the fixed protections on the machine if you have not unplugged it.

4.3 MANUTENZIONE

The machine needs only to be cleaned as described in the previous paragraph.

4.4 PROLONGED STOP

-Unplug the machine from the socket

-Clean the dies with a pressured jet.

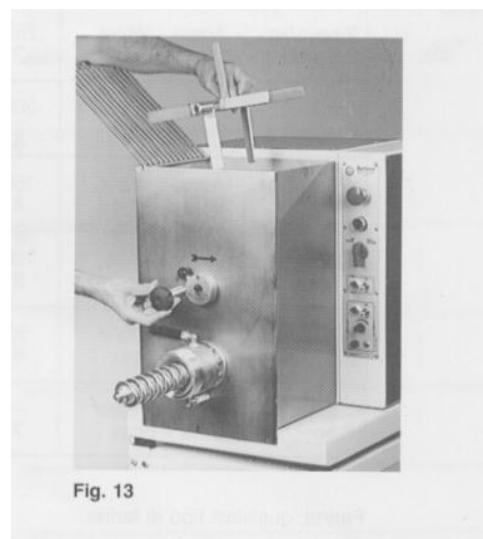


Fig. 13

4.5 DEMOLIZIONE

L'operazione di demolizione non comporta nessun pericolo. La macchina può essere consegnata ad una ditta di alienazione metalli.

Per facilitare le operazioni di riciclaggio dei materiali tutte le parti elettriche devono essere separate dalla macchina

5 EVENTUALI PROBLEMI E SOLUZIONI

Se la macchina non parte:

- Assicurarsi che ci sia corrente alla presa
- Controllare il pulsante di emergenza n.1 (fig.6) deve essere sbloccato.
- Il coperchio vasca deve essere chiuso
- Aprendo e chiudendo il coperchio vasca si deve sentire un piccolo "click" del microinterruttore di sicurezza. Se il rumore del microinterruttore non dovesse sentirsi : staccare la spina dalla presa di corrente, aprire il riparo posteriore e controllare la camma che lo comanda.

Se dopo aver controllato questo la macchina non funziona, rivolgersi al rivenditore.

4.5.1 DEMOLITION

The demolition does not imply any danger.

The machine can be handed over to a company for the disposal of metal.

To facilitate the recycling process of the materials, all electrical components must be separated.

5. TROUBLESHOOTING

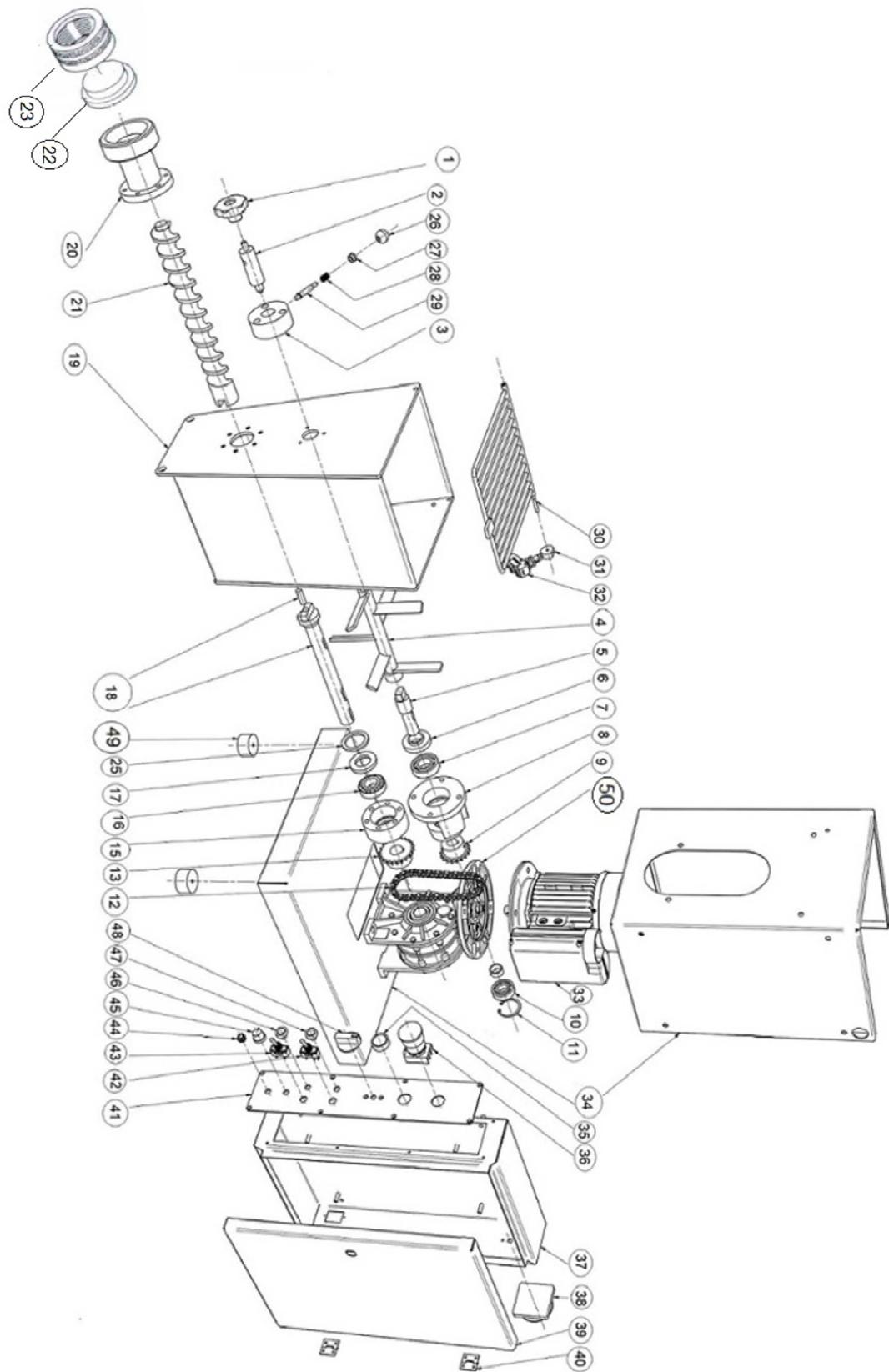
If the machine does not start:

- Make sure that the electrical supply is on.
- Check the emergency switch n.1 (fig.6) is not blocked.
- Check the safety guard is lowered
- By opening and closing the cover of the hopper, hear if the microswitch is working :you should hear a "click" when it opens and closes
If you are not hearing any click, unplug the unit
Open the rear protection and check the cam that drives the microswitch.

If after this it does not work apply to your supplier.



Bottene



Ricambi / Spare parts

REF.	DENOMINAZIONE	DESCRIPTION	BAUSCHEM
1	ROSETTONE	KNOB	KNOPF
2	PERNETTO	PIVOT	TRACZAPFEN
3	SUPPORTO	SUPPORT	STUETZE
4	MISCELATORE	MIXING SHAFT	MISCHER KNETER
5	ALBERO SUPERIORE	UPPER SHAFT	OBER WELLE
6	ANELLO NYLON	NYLON RING	DICHTUNG
7	CUSCINETTO	BEARING	LAGER
8	SUPPORTO GHISA	CAST IRON SUPPORT	STUETZE
9	PIGNONE	PINION	RITZEL
10	CUSCINETTO	BEARING	LAGER
11	ANELLO SEEGER	THORN	RING
12	CATENA	CHAIN	KETTE
13	PIGNONE	PINION	RITZEL
14	SPINA ELASTICA	ELASTIC THORN	STIFT
15	SUPPORTO FERRO	IRON SUPPORT	STUETZE
16	CUSCINETTO	BEARING	LAGER
17	ANELLO TENUTA	SEALING RING	DICHTUNGSRING
18	ALBERO INFERIORE	LOWER SHAFT	UNTER WELLE
19	VASCA INOX	STAINLESS STEEL BASSIN	SCHALE
20	TUBO	TUBE	ROHR
21	COCLEA	ENDLESS SCREW	SCHRAUBE
22	TRAFILE	DIES	MATRIZE
23	ANELLO	NUT DIE HOLDER	SPERRING
24	SPINA ELASTICA	ELASTIC THORN	STIFT
25	ANELLO DI NYLON	NYLON RING	DICHTUNG

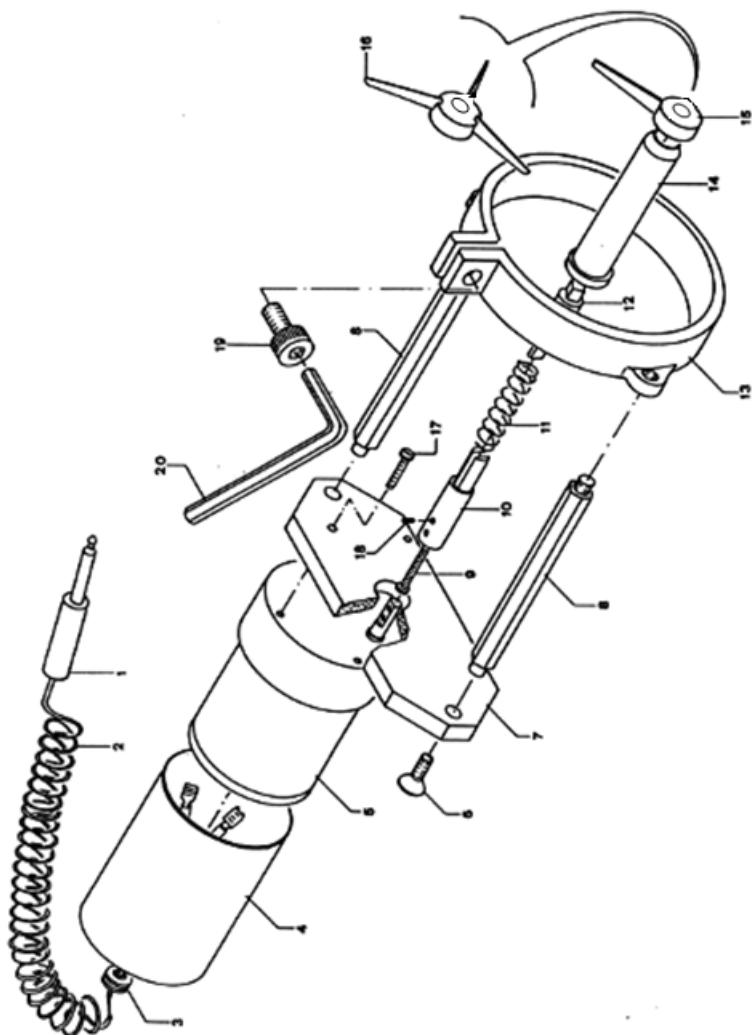
REF.	DENOMINAZIONE	DESCRIPTION	PM35 /PM50	Inver 7
7	CUSCINETTO	BEARING	6205 2RS	6206 2RS
9	PIGNONE	PINION	3/8S Z18	3/8D Z18
10	CUSCINETTO	BEARING	6204Z	6204Z
12	CATENA	CHAIN	3/8 S	3/8 D
13	PIGNONE	PINION	3/8 Z22	3/8 Z23
16	CUSCINETTO	BEARING	30205A	30206A
17	A.DI TENUTA	SEALING RING	30.52.7	40.62.7

TAGLIAPASTA CUTTER SYSTEM

Rif.	Ref.	DENOMINAZIONE	DESCRIPTION
1		SPINOTTO	PLUG
2		CAVO	CABLE
3		PASSAFILO	FAIRLEAD
4		RIPARO	COVER
5		MOTORIDUTTORE	GEARBOX
6		VITE	SCREW
7		FLANGIA	FLANGE
8		DISTANZIALE	SPACER
9		VITE	SCREW
10		PERNO	PIN
11		MOLLA	SPRING
12		PERNO	PIN
13		GHIERA	NUT DIE HOLDER
14		BUSSOLA	BUSH
15		LAMA COLTELLO	BLADE CUTTER
16		LAMA COLTELLO	BLADE CUTTER
17		VITE	SCREW
18		GRANO	DOWEL
19		VITE	SCREW
20		CHIAVE	KEY



Bottene





Bottene

MACCHINE PER PASTA | PASTA-MACHINES

www.bottene.net

Bottene F.Ili Snc Via San Lorenzo, 96 – 36035 Marano Vicentino - Vicenza - Italia

Tel. +39 0445.621068 – Fax +39 0445.560658 – info@bottene.net