



Bottene

MACCHINE PER PASTA | PASTA-MACHINES



MOD . LILLODUE

**MANUALE ISTRUZIONI ORIGINALI
OPERATING INSTRUCTIONS
MODE D'EMPLOI
BEDIENUNGSANLEITUNG**

INDICE 2

1.	REGISTRAZIONE	
1.1	Presentazione-avvertenze generali	3
1.2	Targhe	3
1.3	Garanzia	3
1.4	Indirizzi	3
1.5	Dati tecnici	4
2.	REQUISITI DI SICUREZZA	5
2.1	Conformità alle norme	5
2.2	Protezioni –Dispositivi di sicurezza	5
2.3	Norme per l'utilizzo	5
2.4	Precauzione per la manutenzione	6
2.5	Igiene del lavoro	7
2.6	Uso proprio ed improprio	7
2.7	Note conclusive	7
3.	INSTALLAZIONE	
3.1	Trasporto	8
3.2	Ricevimento	8
3.3	Collocamento	8
3.4	Allacciamento elettrico	8
4.	MANUALE D'USO E MANUTENZIONE	
4.1	Uso corretto	9
4.2	Pulizia	10
4.3	Manutenzione	11
4.4	Rischio polvere	11
4.5	Demolizione	11
5.	EVENTUALI PROBLEMI	11
6.	DICHIARAZIONE DI CONFORMITA'	12
	prove elettriche En 60204	13
7.	ALLEGATI	
7.1	Disegni	
7.2	Schemi elettrici	19

INDEX 2

1.	SETTING	
1.1	Introduction & general indications	3
1.2	Data plates	3
1.3	Guarantee	3
1.4	Useful addresses	3
1.5	Technical information	4
2.	SAFETY REQUIREMENTS	
2.1	Complies with standards	5
2.2	Safety protection	5
2.3	Operating instructions	5
2.4	Precautions-Maintenance	6
2.5	Noise emission	7
2.6	Proper & improper use	7
2.7	Final Notes	7
3.	INSTALLATION	
3.1	Transport	8
3.2	Receipt	8
3.3	Positioning	8
3.4	Electrical connections	8
4.	OPERATION	
4.1	Correct use	9
4.2	Cleaning	10
4.3	Maintenance	11
4.4	Flour dust hazard	11
4.5	Demolition	11
5.	TROUBLESHOOTING	11
6.	COMPLIES STATEMENT EEC	12
	electrical tests En 60204	13
7.	ENCLOSURES	
7.1	Exploded view	
7.2	Electrical Diagrams	19

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 ferimenti causati da: corrente elettrica, organi meccanici, incendio, o di natura igienica, devono essere osservate le seguenti avvertenze per la sicurezza:

- Mantenere in ordine il proprio posto di lavoro. Il disordine comporta pericolo di incendi.
- Valutare le condizioni ambientali. Non utilizzare la macchina in ambiente umido, bagnato o insufficientemente illuminato, in vicinanza di liquidi infiammabili o gas.
- Tenere lontano i bambini ed i non addetti
- Utilizzare la macchina nell'ambito della potenza di targa e per il solo uso consentito. Senza sovraccarico lavorerà meglio ed in modo più sicuro.
- 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.
- Proteggere il cavo di alimentazione. Non tirare il cavo per staccare la spina dalla presa.
- Evitare posizioni insicure.
- Prestare sempre la massima attenzione. Non usare la macchina quando si è distratti
- Staccare la spina dalla presa, alla fine di ogni utilizzo e prima delle operazioni di pulizia, di manutenzione o spostamento della macchina
- Non devono essere usati cavi di prolungamento in aria aperto.
- 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.

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

- Keep in order your working area. Disorder can cause dangerous accidents.
- Consider environmental conditions. Don't use the machine in humid, wet or badly lit environments, close to inflammable liquids or gas.
- Keep away from children and non authorized personnel.
- Only utilize the machine with the correct voltage. Normal use gives better results.
- 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.
- Protect the cable. Don't pull the cable to extract the plug.
- Avoid insecure positions.
- Always pay maximum attention. Don't be distracted when using the machine.
- Take the plug out. When the machine is not in use, before cleaning, maintenance and moving it.
- Don't use further extensions.
- Repairing the machine 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 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 12 mesi dalla data della fattura rilasciata all'atto dell'acquisto. Entro tale periodo verranno sostituiti o riparati gratuitamente e solo franco ns. stabilimento i particolari che per cause ben accertate risultino difettosi di fabbricazione, eccetto i componenti elettrici e quelli soggetti ad usura.

Dalla garanzia sono escluse le spese di spedizione e della manodopera. La garanzia decade nei casi in cui si accerti che il danno sia stato provocato da :trasporto, errata o insufficiente manutenzione ,imperizia degli operatori, manomissioni, riparazioni eseguite da personale non autorizzato, inosservanza delle prescrizioni del manuale .Si esclude ogni rivalsa nei confronti del costruttore per danni diretti o indiretti conseguenti al tempo in cui la macchina rimarrà inoperosa a causa di avaria, attesa di riparazione o comunque riferibile alla non presenza fisica della stessa.

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 while 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: Validity and Terms

The guarantee given by Bottene lasts for a period of 12 months from date of purchase. The date must be stamped on the guarantee on the date of purchase. Parts of the machine found to be a production defect except electrical components or parts worn out will be changed and serviced free by us in our firm but only ex our factory within this period. Delivery expenses and costs of labour are excluded from the guarantee. The guarantee will not be able when the damage is due to transportation, mistaken or insufficient maintenance, unskilled operators, damaging, repairs made by unauthorized personnel, non observance of the instructions of the manual. All reimbursement from the manufacturer are excluded for direct or indirect damages caused in the time the machine is inactive for the following reasons: breakdown, waiting to be repaired or anyway the nonpresence of the machine.

1.4 Indirizzi

Bottene F.Ili snc
Via San Lorenzo, 96
36035 Marano Vicentino – Italy
Tel +39 0445 621068
Fax +39 0445 560658

1.4 Useful Addresses

Bottene F.Ili snc
Via San Lorenzo 96
36035 Marano Vicentino – Italy
Tel +39 0445 621068
Fax +39 0445 560658

Rivenditore**Supplier**

--

Servizio Assistenza**Service**

--

1.5 DATI TECNICI**1.5 TECHNICAL INFORMATION**

MODELLO/MODEL	LILLODUE
----------------------	-----------------

- | | | |
|--|---|--------------|
| 1. Capacità Kg./ Capacity Kg/ Capacité/ Fassungsvermoegen
Farina/Flour/Farine/Mehl | - | kg 1 |
| 2. Motore / Motor / Moteur / Elektromotoren | - | Kw 0.37 |
| 3. Dimensioni / Dimensions / Masse | - | cm. 52x23x27 |
| 4. Massa / Mass / Poids / Gewicht | - | Kg. 24 |

2 REQUISITI DI SICUREZZA

2.1 Conformità alle norme

Direttiva macchine 98/37CE 2006/42 CE
Direttiva Bassa Tensione 2006/95/CE 2014/35 CE
Compatibilità elettromagnetica 2014/30/CE
Materiali FDA 89/109/CE

2.2 Protezioni e dispositivi di sicurezza

2.2.1 Protezioni fisse

Rif. 98/37 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 numerazione appropriata. In caso di problematiche staccare l'alimentazione, rimuovendo la spina.

2.2.4 Collegamenti elettrici

La macchina è provvista di collegamenti elettrici a terra di tutte le apparecchiature fino all'armadio elettrico. Il collegamento di terra è il primo che deve essere collegato.

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. Per evitare il surriscaldamento della carcassa del motore, la macchina deve rispettare il seguente ciclo di lavorazione:
uso per ½ ora.
Stop per 20 min.

2 SAFETY REQUIREMENTS

2.1 Complies with Standards

Machines Directives 98/37CE 2006/42 CE
Low voltage Directives 2006/95/CE 2014/35 CE
Electromagnetic Compatibility 2014/30/CE
FDA Materials 89/109/CE

2.2 Safety Protection and Devices Fixed

2.2.1 Protection

Ref.dir. 98/37/CE 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 their numbering. In case of problems disconnect the power supply and then unplug.

2.2.4 Electrical Connections

The unit is earthed. The ground connection is the first to be connected.

2.3 Operating Instructions

2.3.1

Operators must read and adhere to the following instructions.
To prevent overheating of the motor casing, the machine must comply with the following processing cycle:
Use for ½ hour.
Stop for 20 minutes

2.3.2

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

2.3.3 PERICOLO DI TAGLIO

Si raccomanda di bloccare sempre la trafilatura sul tubo di estrusione (punto 4.1.1) prima di avviare la macchina onde 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.

2.3.2

The seller gives the necessary instructions and any other requested information

2.3.3 DANGER OF CUTTING

It is recommended to clamp the die on the extrusion tube (point 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

2.4.4

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

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

2.4.8

Completato l'intervento di 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.

2.5 IGIENE DEL LAVORO

2.5.1 Emissioni di rumore

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

2.6 Uso proprio ed improprio

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.

2.7 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.

2.4.7

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

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 onde facilitare lo spostamento e il trasporto.

3.2 Ricevimento

Rimuovere l'imballo e verificare che no vi siano danni. Costatare eventuali danni al trasportatore immediatamente. Eventuali mancanze devono essere segnalate al rivenditore immediatamente.

3.3 COLLOCAMENTO

Posizionare la macchina lasciando uno spazio adeguato

In prossimità delle aperture di aerazione del motore ed un'area di lavoro davanti la macchina sufficiente per il corretto utilizzo.

ATTENZIONE

Svuotare la vasca di tutti gli accessori che contiene.

3.4 ALLACCIAMENTO 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.

3 INSTALLATION

3.1 Transport

The machine is packed in a cardboard box to avoid displacement and case transportation. The machine is shipped fully assembled with one of its pasta-dies already in place.

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 POSITIONING

Place the machine in a suitable area, allowing space around the motor ventilator openings and an adequate working area in front of the machine.

WARNING

Remove all the accessories contained in the bowl

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.

4 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 inox (**fig.2**)
- il perno** che sostiene il miscelatore sia ben inserito nello stesso albero e che sia bloccato in modo che **tirandolo non esca.** (**fig 3**)

4.1.1 Impasto

-Scegliere una trafila e bloccarla sulla macchina.(**fig 4**)

-Versare nella vaschetta la farina (max kg 1)

-Chiudere il coperchio e premere **il pulsante 1**

Impasta (fig 1)

-Versare il liquido attraverso il foro del coperchio e lasciar girare per 7-8 minuti. Per la quantità di liquido usare l'apposito dosatore in dotazione.

L'impasto sarà pronto quando si presenterà tutto in granuli grossi come noccioline. (**fig 7**)

Se l'impasto si presenta troppo morbido aggiungere ancora farina e lasciar girare finché anche questa sarà completamente assorbita. Se invece 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 passate al setaccio con o senza uova. Si può usare qualsiasi tipo di farina o miscela di farine avendo l'accortezza di regolare la quantità di liquido perché ogni farina richiede una diversa quantità di umidità.

-Ad impasto pronto premere il pulsante 0

Stop e poi il pulsante 2 Estrude.(fig 1)

La prima pasta che esce va scartata perché è quella rimasta nella trafila dalla lavorazione precedente. Se la pasta seguente non dovesse risultare subito soddisfacente, rimetterla nella vaschetta impastatrice finché non si otterrà una buona lavorazione.

4 OPERATION – MAINTENANCE

4.1 Correct operation

Before working make sure that :

- the auger** should be fully inserted in the bottom opening and firmly held in place by the pressure of the pasta die from the other end and only the pin sticks out from the extrusion tube. (**ph 2**)
- the mixer is firmly engaged and that the latch holding the mixer-pin is fully closed (**ph 3**)

4.1.1. Dough

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

- Place in the container first the flour (max kg 1)

- Close the cover and **press the button 1 Mix .(ph 1)**

- Pour slowly the liquid contained in the measuring cup through the hopper lid. If you had the correct amount of moisture ,after 7-8 minutes of mixing, the pasta-mix should appear as small "peanuts-size" pellets and will be ready to be extruded. (**ph 7**)

Note: if at the end of the mixing cycle your hopper contains large lumps of wet and sticky dough, your original formula contains an excessive amount of water and/or eggs for the type and amount of flour used. The opposite is true if the still contains unmixed flour. In either case, the correct formula (percentage of liquid to flour) can be eventually determinate by slowly adding small amounts of flour or water until the mixer produces a dough with the desired consistency.

-Once the proper mixing has taken place pass to the Stop Position 0 . (ph 1)

-After a few seconds **press the button 2 Extrude (ph 1)** Discard the first couple inches of pasta coming through the pasta die until the pasta die warm up; the pasta may at first come out of the machine appearing slightly irregular in shape. You can however a smother production by first warming up the pasta die in hot water or by re-cycling the first few once of pasta.

Figura 1



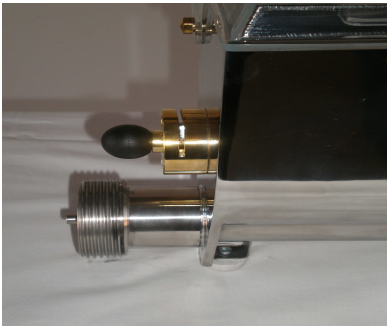


Fig. 2

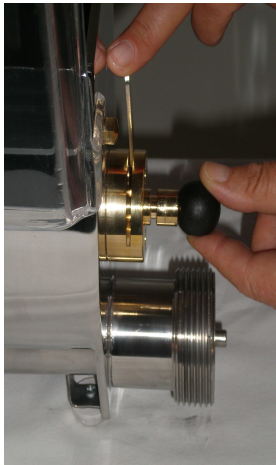


Fig. 3



Fig. 4

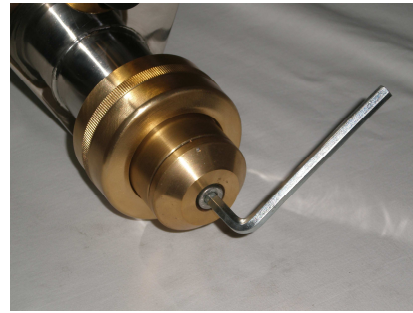


Fig. 8

Lasagna regolabile : accertarsi che il dentino che la taglia sia posto in alto in modo che all'uscita della pasta ne venga facilitata l'apertura. La regolazione dello spessore si fa a macchina ferma avvitando o svitando la vite con la chiave in dotazione. (fig.8) Per l'impasto della lasagna che deve poi avere altre lavorazioni (es:ravioli, cannelloni ecc.) si consiglia di usare per 1 Kg di farina solamente 4-5 uova più l'acqua necessaria. Si consiglia anche una miscela di grano duro e tenero.

Adjustable lasagna : to facilitate the opening of the lasagna install the die with the opening (pin) on the top. The thickness is adjustable by stopping the machine and regulating the screw on the centre with appropriate tool. (Fig.8) In order to obtain a pliable lasagna enough for later use in making ravioli, cannelloni etc. it is advisable that only 4-5 eggs per Kg of regular or purpose flour be used and that the water be used as a substitute for the missing eggs.

DOSI

Per kg 1 di farina :

- solo uova circa 360 g
- solo acqua circa 330 g

Usare l'apposito dosatore fornito con la macchina.

Farina : qualsiasi tipo di farina, semola ecc.

Acqua e uova: la farina può essere lavorata solo con acqua, solo con uova o con acqua e uova. L'acqua può essere sostituita da qualsiasi verdura centrifugata o bollita e poi passata al setaccio. L'umidità della farina varia a seconda del tipo, del clima e del luogo di conservazione.

4.1.2 Cambio trafilé

Se si vuole cambiare tipo di trafilé durante la lavorazione procedere come segue:

Premere il pulsante STOP 0 (fig.1)

Premere il pulsante IMPASTA 1 e lasciar girare per alcuni secondi.

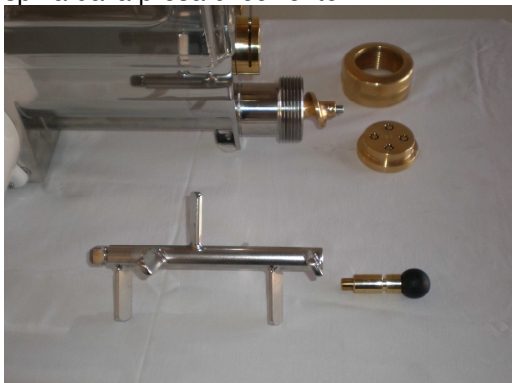
- Fermare la macchina premendo il pulsante STOP 0
- Svitare la ghiera e togliere la trafilé, facendo attenzione a non sfilare la coclea, e metterla subito in acqua.
- Mettere la nuova trafilé e bloccarla.
- Premere il pulsante ESTRUDE 2

4.2 Pulizia

Appena finito di usare la macchina premere il pulsante 0 poi il pulsante 1, lasciar girare qualche secondo e poi ripremere il pulsante 0

- Svitare la ghiera, togliere la trafilé e metterla subito in acqua.
- Togliere il miscelatore, la coclea e lavarli.
- Pulire con una spatola ed un pennello la vasca ed il tubo di estrusione facendo attenzione che non rimangano residui di pasta nei fori di innesto del miscelatore e della coclea, nei canalini del tubo di estrusione e negli angoli interni la vasca stessa.
- Tenere le trafilé usate sempre immerse in un recipiente d'acqua.

Avvertenze : non togliere il coperchio della vasca e neppure staccare i ripari fissi senza prima staccare la spina dalla presa di corrente.



DOSES

Flour Kg 1 :

- only eggs about 360 g
- only water about 330 g

Use the proper measuring cup supplied with the machine.

Flour : every type of flour

Water and eggs: the flour can be mixed only with water, only with eggs or with water and eggs. Water can be replaced by vegetables centrifuged or boiled and sifted. The humidity of the flour varies as to climate, type and place of conservation.

4.1.2 Changing dies

If you want to change the die during the working :

- Press STOP (0)
- Press MIX (1) and let the machine turns for few seconds.
- Press STOP
- Screw out the ring
- Remove and replace previous pasta die. Rinse and store die in water until time of next usage.
- Press EXTRUDE (2)

4.2 Cleaning

- STOP the machine (0)
- Press MIX (1) and let the machine turns for a few seconds
- Press STOP (0)
- Screw out the ring - remove the die and put it in water
- Remove both the mixer and the auger, completely clean the hopper. Do not let dough accumulate in the opening for the auger and the mixer.
- Clean the inside of the channel
- Do not attempt to clean used pasta-die with sharps objects (pin- nails-etc) since that may easily damage them. Simply rinse them and store in water.

Warning : before carrying out any maintenance repairs or replacement which involve disassembling protective devices you must :

- Switch off the power and unplug the unit.

4.3 Manutenzione

La macchina necessita della normale pulizia come descritto nel paragrafo precedente. Controllare che i dispositivi di sicurezza funzionino correttamente.

4.4 Arresto prolungato

- Staccare la spina dalla presa di corrente.
- Pulire le trafilie con un getto d'acqua.

4.5 Demolizione

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

5 Eventuali problemi e soluzioni

Se la macchina non parte:

- Assicurarsi che ci sia corrente alla presa
- Aprendo e chiudendo il coperchio della vasca ascoltare se il microinterruttore funziona: si deve sentire un Click quando si apre e si chiude. Se non si sente nessun Click staccare la spina dalla presa di corrente, togliere il carter superiore dove ci sono i pulsanti comandi e controllare il microinterruttore. Se si dovesse sentire un battito proveniente dal carter significa che si è allentata la cinghia di trasmissione. Per fissarla basta stringere il dado posto tra motore e vasca. (Fig. 5)

NB se dopo questi controlli la macchina non funziona rivolgersi al centro di assistenza.

4.3 Manutenzione

The machine need to be cleaned as previous described.

Check the safety devices are functioning correctly.

4.4 Extended stop

- Unplug the unit
- Clean the die with a pressurized water jet

4.5 Demolition

The demolition does not imply any danger.

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

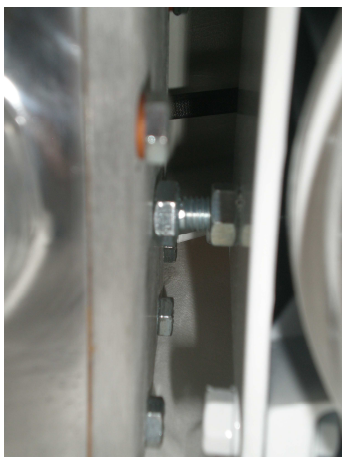
5 Troubleshooting

If the machine does not start:

- Make sure that the electrical supply is on
- Check the safety cover is lowered
- By opening and closing the Hopper-cover, 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 machine from the socket, open the rear protection and check the microswitch.
- Hearing a beat coming from the white carter it is necessary to tighten the die that is between motor and hopper with a screw-driver (Fig.5)

If after the above checks the machine does not start contact the technical department.

Figura 5



RIF	Denominazione	Description	Denomination	Benennung
1	Ghiera	Die-nut	Bague	Nutmutter
2	Trafila	Die	Filière	Matrize
3	Coclea	Auger	Vis sans fin	Schnecke
4	Vite	Screw	Vis	Schraube
5	Piedino	Plug	Pied	Fuss
6	Vasca	Tank	Cuve	Teigkessel
7	Vite	Screw	Vis	Schraube
8	Pomello	Handweel	Pommeau	Knopf
9	Perno	Pin	Goujon	Zapfen
10	Vite	Screw	Vis	Schraube
11	Supporto	Support	Support	Halter
12	Spina	Pin	Coupille	Stift
13	Leva	Cut-off lever	Levier	Hebel
14	Vite	Screw	Vis	Schraube
15	Coperchio	Cover	Couvercle	Deckel
16	Vite	Screw	Vis	Schraube
17	Miscelatore	Mixer	Mélangeur	Knetarm
18	Guarnizione	Seal	Joint	Dichtung
19	Guarnizione	Seal	Joint	Dichtung
20	Vite	Screw	Vis	Schraube
21	Struttura	Structure	Structure	Gehäuse
22	Vite	Screw	Vis	Schraube
23	Piedino	Foot	Pied	Fuss
24	Vite	Screw	Vis	Schraube
25	Microinterruttore	Micro-switch	Microinterrupteur	Schalter
26	Staffa	Bracket	Etrier	Bügel
27	Vite	Screw	Vis	Schraube
28	Cuscinetto	Bearing	Roulement à billes	Lager
29	Vite	Worm	Vis	Schnecke
30	Linguetta	Key	Clavette	Feder
31	Cuscinetto	Bearing	Roulement à billes	Lager
32	Guarnizione	Seal	Joint	Dichtung
33	Guarnizione	Seal	Joint	Dichtung
34	Flangia	Flange	Bride	Flansch
35	Vite	Screw	Vis	Schraube
36	Puleggia	Pulley	Poulie	Riemenscheibe
37	Grano	Dowel	Grain	Stift
38	Vite	Screw	Vis	Schraube
39	Carter	Guard	Protection	Schutz
40	Adesivo	Label	Adhésif	Schildken
41	Riparo	Guard	Protection	Schultz
42	Vite	Screw	Vis	Schraube
43	Grano	Dowel	Grain	Stift
44	Puleggia	Pulley	Poulie	Riemenscheibe
45	Cinghia	Belt	Courroie	Triebriemen
46	Dado	Nut	Ecrou	Mutter
47	Rondella	Washer	Rondelle	Scheibe
48	Linguetta	Key	Clavette	Feder
49	Staffa	Bracket	Etrier	Bügel
50	Vite	Screw	Vis	Schraube
51	Dado	Nut	Ecrou	Mutter
52	Dado	Nut	Ecrou	Mutter
53	Rondella	Washer	Rondelle	Scheibe
54	Dado	Nut	Ecrou	Mutter
55	Vite	Screw	Vis	Schraube
56	Piedino	Foot	Pied	Fuss
57	Vite	Screw	Vis	Schraube
58	Guarnizione	Seal	Joint	Dichtung

RIF	Denominazione	Description	Denomination	Benennung
59	Albero	Shaft	Arbre	Welle
60	Linguetta	Key	Clavette	Feder
61	Cuscinetto	Bearing	Roulement à billes	Lager
62	Distanziatore	Spacer	P.d'entretoisement	Distanzstueck
63	Ingranaggio	Gear	Engrenage	Getriebe
64	Distanziatore	Spacer	P.d'entretoisement	Distanzstueck
65	Cuscinetto	Bearing	Roulement à billes	Lager
66	Cuscinetto	Bearing	Roulement à billes	Lager
67	Guarnizione	Seal	Joint	Dichtung
68	Coperchio	Cover	Couvercle	Deckel
69	Vite	Screw	Vis	Schraube
70	Motore	Motor	Moteur	Motor
71	Vite	Screw	Vis	Schraube
72	Riparo	Guard	Protection	Schutz
73	Distanziatore	Spacer	P.d'entretoisement	Distanzstueck
74	Dado	Nut	Ecrou	Mutter
75	Scheda	Circuit	Fiche	Elektronikschaltng
76	Condensatore	Capacitor	Condensateur	Kondensator
77	Cavo	Cable	Cable	Kabel
78	Spina	Plug	Fiche	Stecker
79	Passafilo	Fairlead	Chaumard	Lippklampe
80	Distanziatore	Spacer	P.d'entretoisement	Distanzstueck
81	Vite	Screw	Vis	Schraube
82	Vite	Screw	Vis	Schraube

TAGLIAPASTA

Il tagliapasta si applica sopra la ghiera porta trafilatura e si fissa con l'apposito pomello.

La regolazione della lunghezza della pasta si fa agendo sul potenziometro posto sulla scatola del motoriduttore.

SYSTEME DE COUPE

Appliquer le CUTTER sur la bague et serrer avec le pomeau.

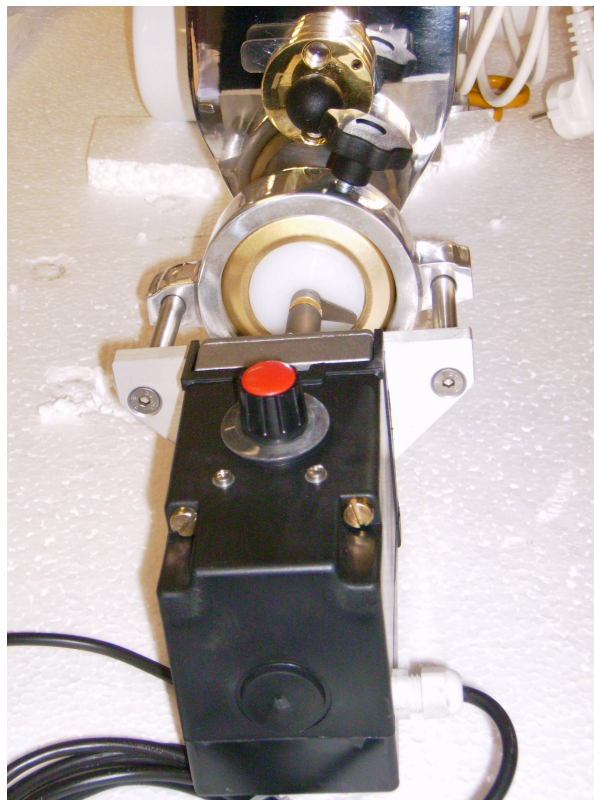
Le réglage de longueur de coupe s'obtient à l'aide du potentiomètre qui se trouve sur le moteur.

CUTTING

The electronic cutter is installed on the regular die-holder, tightening it with the knob.

Placing the rotating knife between the die and the cutter's rotating arm.

Adjust the length of the pasta by changing the cutter-speed through turning the potentiometer (knob red & black).

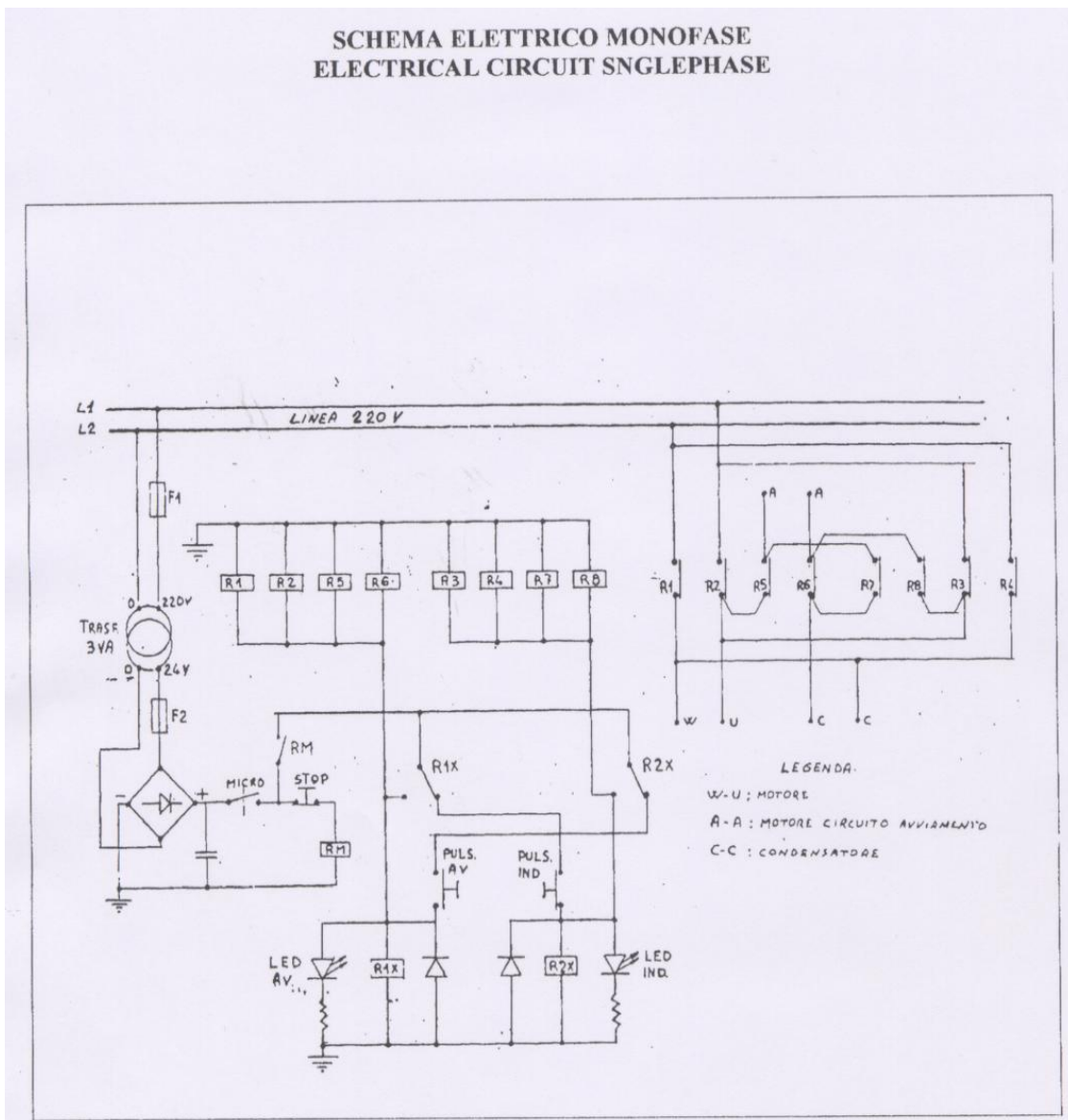


ALLEGATI / ENCLOSURES

ELECTRICAL DIAGRAMS:

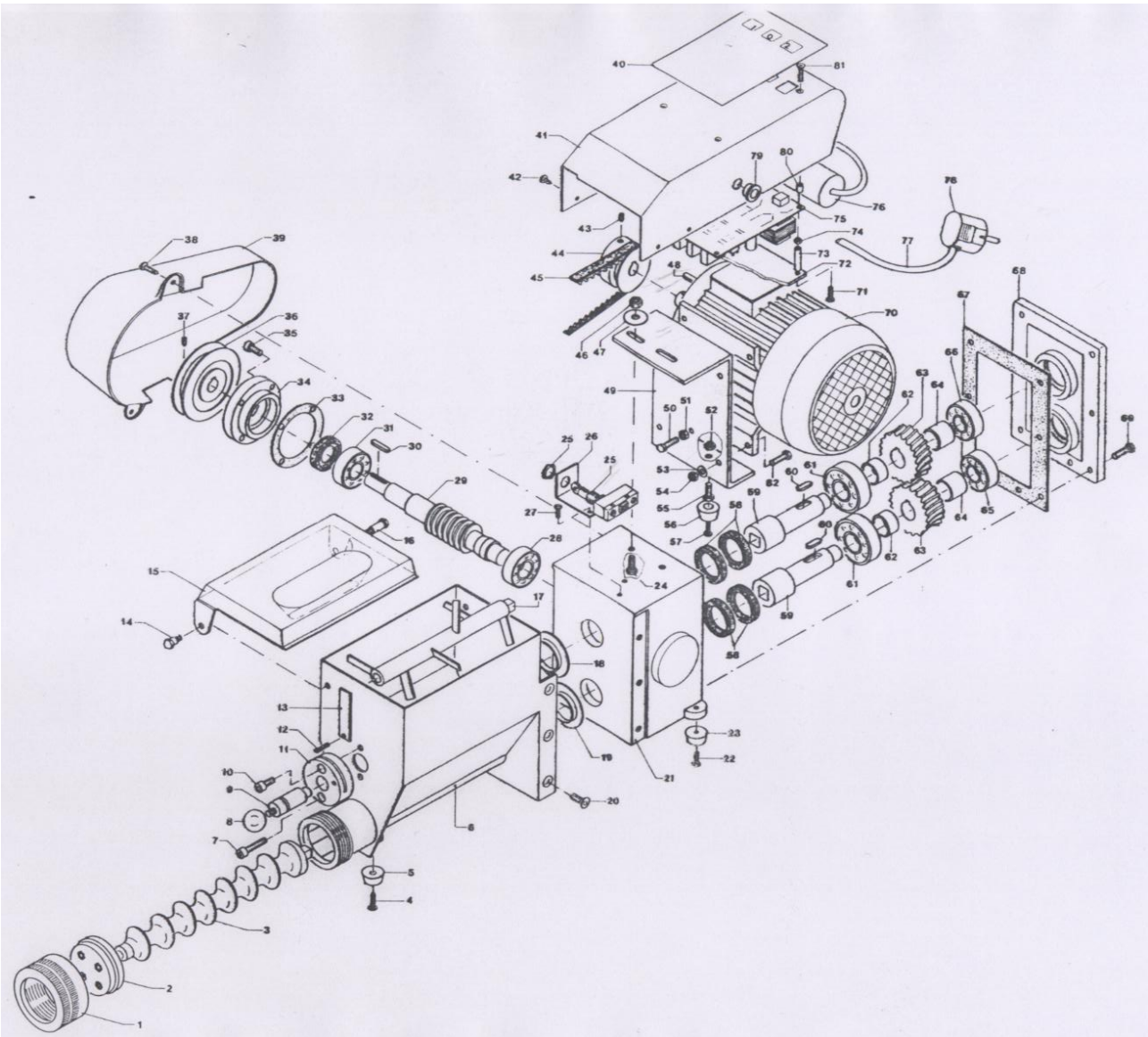
Legends:

W-U	Motore	Motor	Moteur
A-A	Circuito avviamento	Electric starting	Circuit mise en marche
C-C	Condensatore	Capacitor	Condensateur



ALLEGATI / ENCLOSURES

EXPLODED VIEW





Bottene
MACCHINE PER PASTA | PASTA-MACHINES

www.bottene.net

Bottene F.lli Snc Via San Lorenzo, 96 – 36035 Marano Vicentino - Vicenza – Italia
Tel. +39 0445.621068 – Fax +39 0445.560658 – info@bottene.net