

02/2007

Mod:MPS 18/1

MPS 18/1-230-1

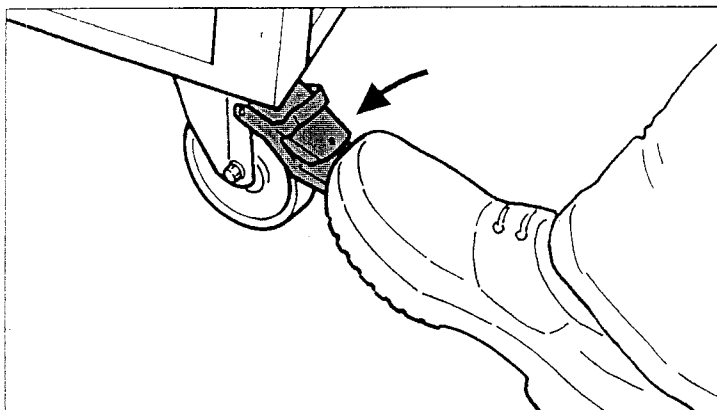
Production code:P6

P6(230/1)

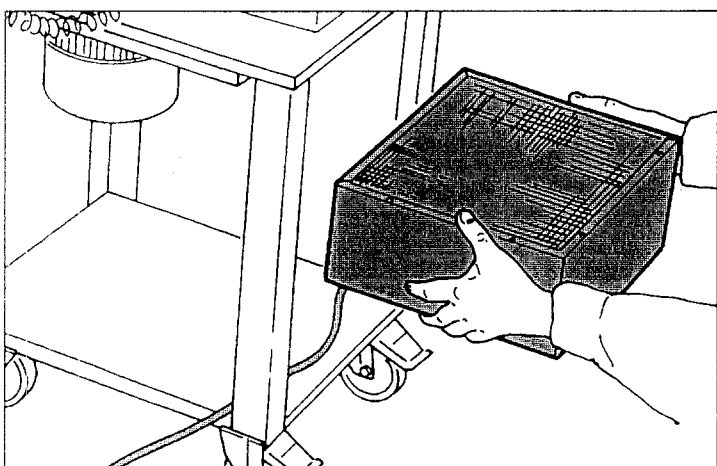




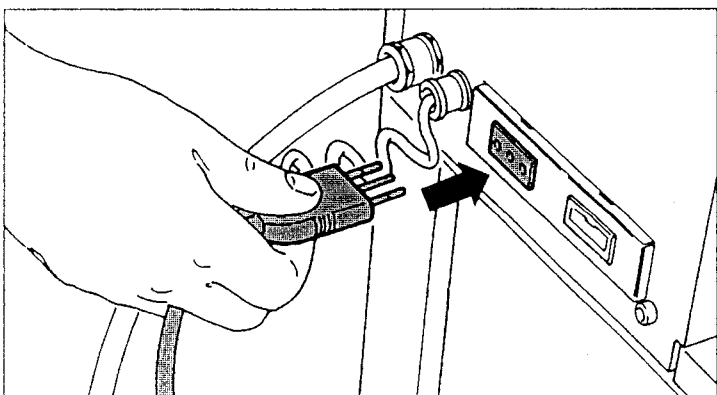
Installation



Placer la machine sur un sol parfaitement plan et bloquer les deux roues avant à l'aide des deux blocages.



Monter le ventilateur sur le châssis et le fixer à l'aide des vis fournies.



Brancher la prise du ventilateur à la fiche placée sur la machine, sous le tableau de commande.

La machine n'est pas pourvue de fiche pour le branchement à la prise de courant.

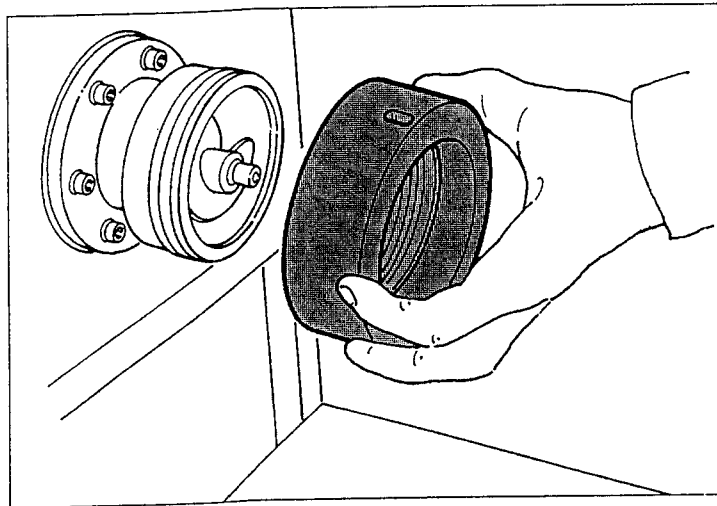
ATTENTION



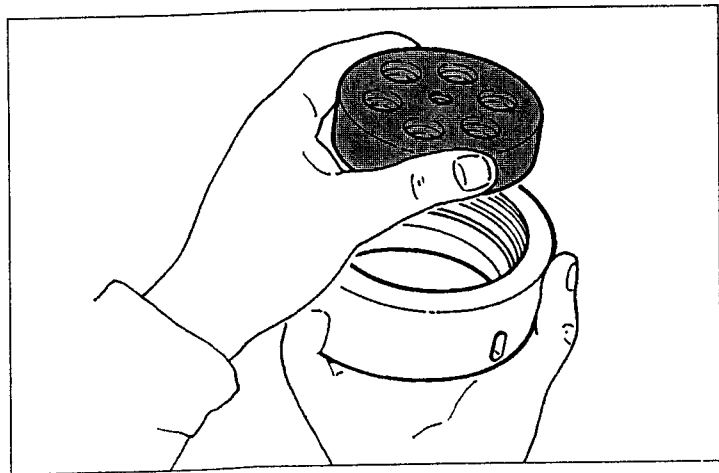
“La Monferrina” décline toute responsabilité pour le branchement erroné ou pour l'utilisation d'une fiche inadaptée à l'installation.



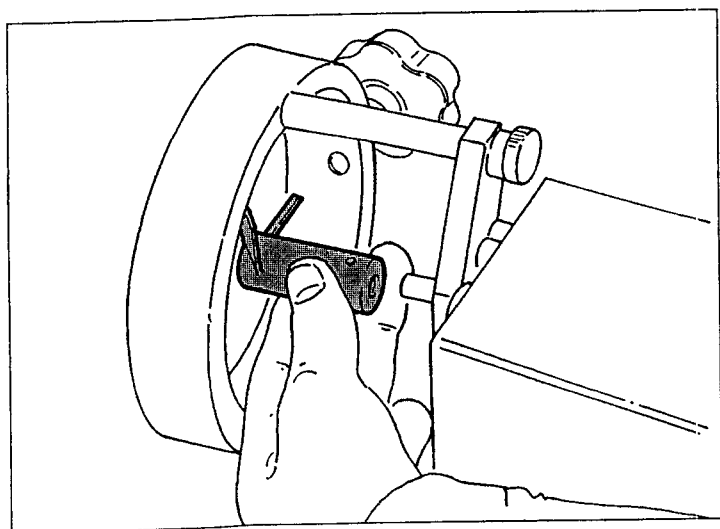
Dévisser l'embout porte disque.



Introduire le disque désiré dans l'embout et le revisser sur la machine.



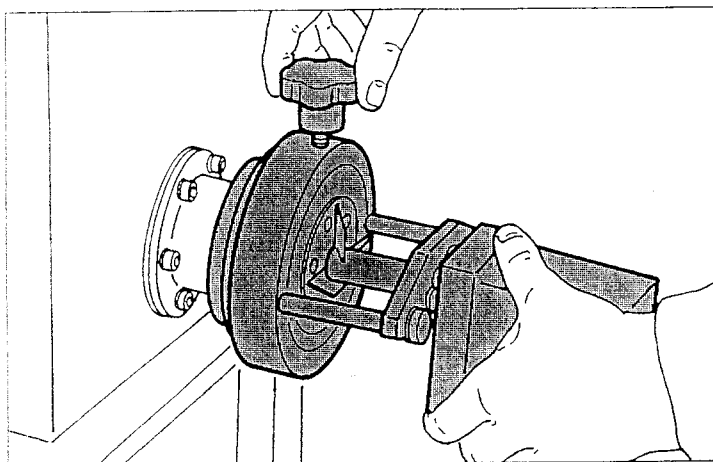
Pour la production de pâtes courtes, choisir la lame coupe-pâtes bappropriée parmi les trois lames fournies. Introduire le ressort à l'intérieur de la lame et l'enfiler sur l'axe du moteur coupe-pâtes.



ATTENTION

Manipuler les couteaux fournis pour le moteur coupe-pâtes avec précautions.





Monter le moteur coupe-pâtes sur la machine en le fixant au panneau indiqué sur la figure.

Mise en marche



ATTENTION

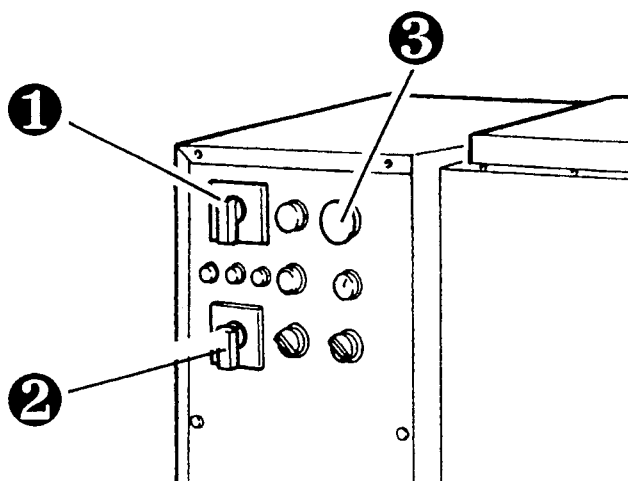
Avant de mettre la machine en marche, contrôler que la tension d'alimentation corresponde à la tension indiquée sur la plaque d'identification.



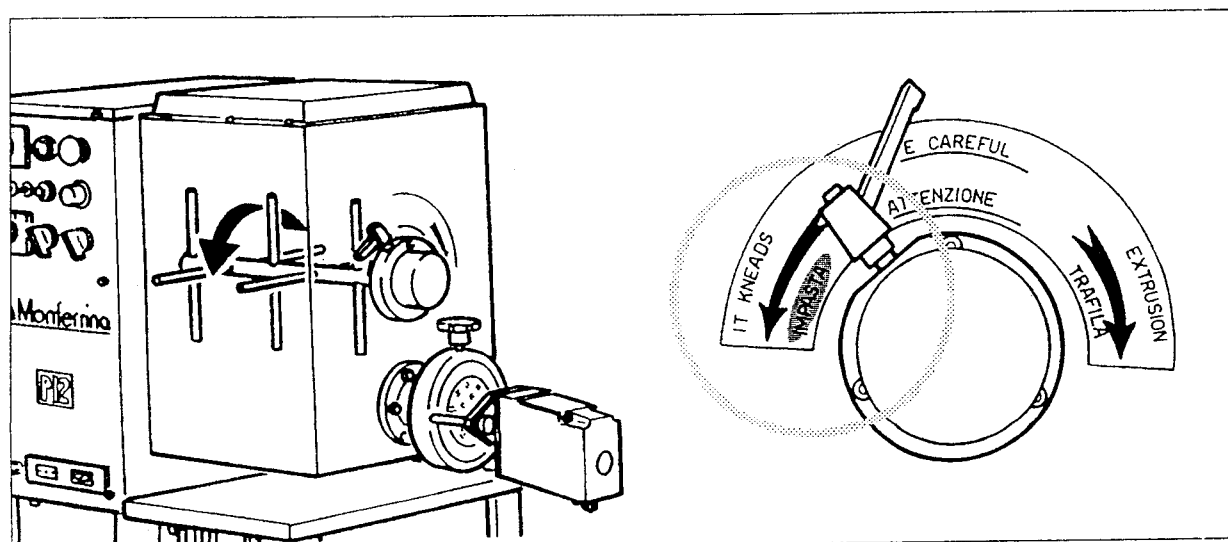
Contrôle électrique (380 V Trifase)

Contrôler que le bouton de l'interrupteur général ❶ et que le bouton du sélecteur "IMPASTA - TRAFILA" ❷ (PETRISSAGE - TREFILAGE) soient tous deux sur le "0".

Mettre la machine en marche en tournant le bouton de l'interrupteur général ❶ vers la droite (sur la position 1) et en faisant tourner le bouton de sélection sur "IMPASTA" ❷ (PETRISSAGE).



Appuyer sur le bouton "MARCIA" ❸ (MARCHE). L'arbre de pétrissage (visible à travers le couvercle supérieur en plexiglas) doit tourner en sens anti-horaire comme indiqué sur la figure.



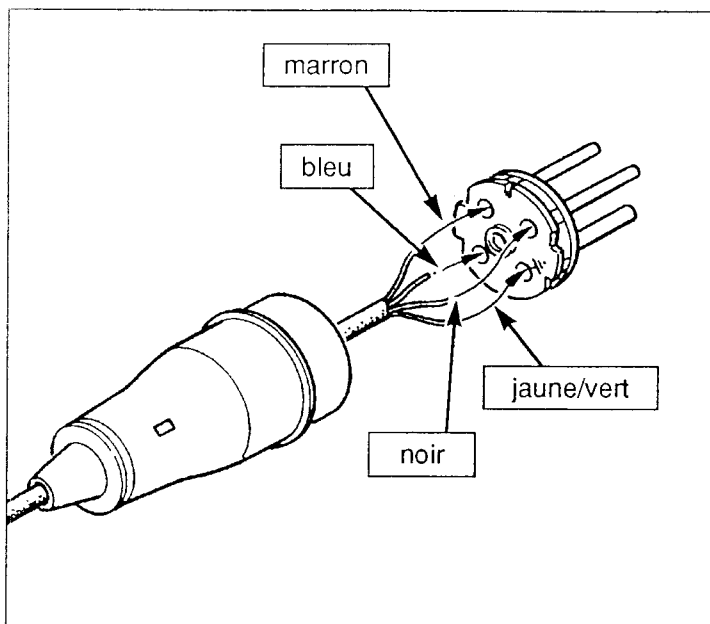
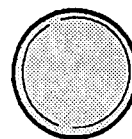


ATTENTION

STOP



Si l'arbre de pétrissage tourne dans le sens opposé, appuyer immédiatement sur le bouton "STOP".



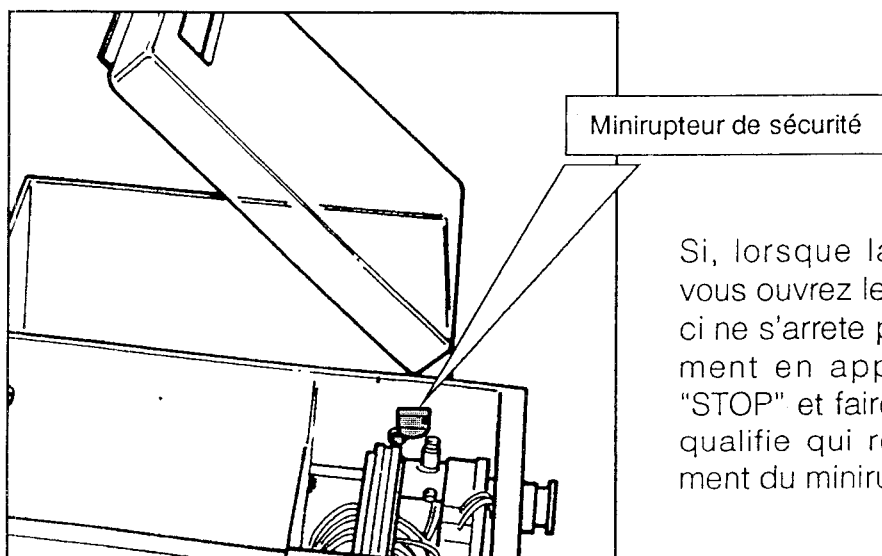
Changer (pour moteur triphase) la phase d'alimentation inversant dans la prise, les fils noirs et marrons.

Le fil jaune-vert de terre ne doit jamais être déplacé.

Il est conseillé de faire exécuter cette opération par un electricien.

Couvercle de sécurité

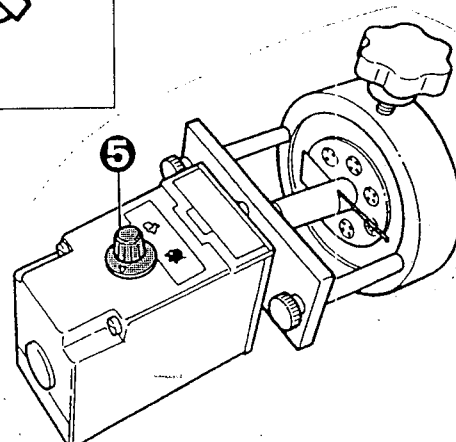
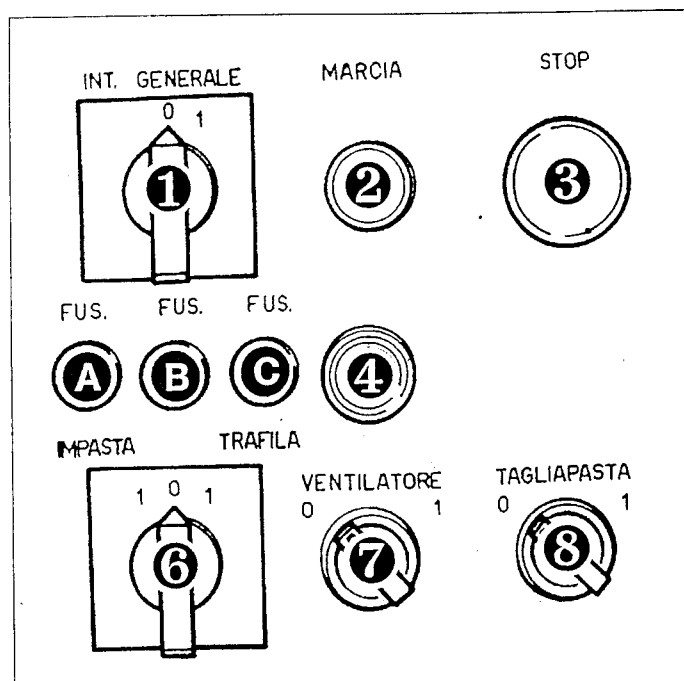
Contrôler périodiquement le fonctionnement correct du minirupteur de sécurité qui, en cas de soulèvement du couvercle en plexiglas, doit arrêter instantanément la machine.



Si, lorsque la machine fonctionne vous ouvrez le couvercle et que celle-ci ne s'arrête pas, l'arrêter immédiatement en appuyant sur le bouton "STOP" et faire appel à un electricien qualifié qui rétablira le fonctionnement du minirupteur.



Description des commandes



- ❶ Interrupteur général
- ❷ Bouton de mise en marche
- ❸ Bouton d'arrêt d'urgence
- ❹ Témoin ventilateur en fonction
- ❺ Bouton de réglage de la vitesse du moteur coupe-pâtes
- ❻ Sélecteur Pétrissage/Tréfilage
- ❼ Bouton de mise en marche et d'arrêt du ventilateur
- ❽ Bouton de mise en marche et d'arrêt du moteur coupe-pâtes

	Fusibles	380 V thriphase	220 V monophasé
❶	Fusible - A	8 A	25 A
❷	Fusible - B	8 A	2 A
❸	Fusible - C	8 A	25 A

Cycle de travail



• Avant le cycle:

- Vérifier que tous les sélecteurs du panneau de commande soient placés sur "0".

• Cycle de travail

- Ouvrir le couvercle et remplir le bac à l'aide des ingrédients de base, farine et/ou semoule de blé dur, eau et/ou œufs.
- Nous vous conseillons de toujours peser la farine et/ou semoule de blé dur que vous introduisez dans le bac afin de pouvoir déterminer la quantité de liquide nécessaire (eau/œufs).
- Casser les œufs dans un récipient à part afin d'éviter que des fragments de coquille tombent dans le bac et obstruent le disque.
- Nous vous conseillons en outre de battre les œufs jusqu'à amalgame parfait entre les blancs et les jaunes.

Nota:

Conseils pour la fabrication de la pâte (page avant index)

- Refermer le couvercle en plexiglas transparent à l'aide du crochet de sécurité.

ATTENTION

Il est formellement interdit de retirer le couvercle transparent et/ou d'altérer le minirupteur de sécurité.



- Placer le bouton de l'interrupteur général ❶ sur "1".
- Placer le bouton du sélecteur ❷ sur "IMPASTA" (PETRISSAGE)
- Appuyer sur le bouton de mise en marche ❸.

AVERTISSEMENT

Ne jamais faire fonctionner la machine avec le sélecteur placé sur la position "TRAFILA" (TREFILAGE) avant d'avoir pétri la pâte. Cette manœuvre pourrait engendrer des dommages mécaniques importants.



- Après environ 15 minutes, la pâte sera prête à être tréfilée. Elle doit se présenter friable et sous forme de grains.

CAUTION

Ne pas porter de vêtements amples ou accessoires flottants (rubans, lacets etc...) pouvant être happés par la machine.





- **Pour produire des pâtes longues** (tagliatelles, spaghetti etc...):

- Placer le tamis au-dessus du ventilateur.
- Tourner le bouton du sélecteur ⑥ vers la droite sur "TRAFILA" (TREFILAGE).
- Appuyer sur le bouton "MARCIA (MARCHE) ②.
- Procéder à la coupe manuelle des pâtes à l'aide d'une spatule ou d'un couteau.
- Placer le bouton "VENTILATORE" ⑦ (VENTILATEUR) sur la position "1".
Le ventilateur entrera en fonction, séchant partiellement les pâtes sortant du disque.

- **Pour produire des pâtes courtes:**

- Placer le tamis au-dessus du ventilateur.
- Monter sur le disque le moteur coupe-pâtes avec la lame choisie pour la longueur de coupe, la bloquant à l'aide du pommeau de sécurité.
- Positionner le bouton "TAGLIAPASTA" ⑧ (COUPE-PATES) sur "1" afin d'activer le moteur coupe-pâtes.
- Tourner le bouton de sélection ⑥ vers la droite, sur la position "TRAFILA" (TREFILAGE).
- Appuyer sur le bouton de marche ②.
- Placer bouton "VENTILATORE" ⑦ (VENTILATEUR) sur la position "1".
Le ventilateur entrera en fonction, séchant partiellement les pâtes sortant du disque.

Note:

A l'aide du bouton ⑤ il est possible de régler la vitesse de rotation du moteur coupe-pâtes donc de modifier la longueur de la pâte coupée.

- **Si au cours du cycle de travail, la machine s'arrête:**

- La protection thermique placée à l'intérieur de la machine pourrait s'être déclenchée suite à une surchauffe du moteur ou à une chute de tension.
Après quelques minutes, la protection thermique se réarmera automatiquement et la machine sera prête à poursuivre le cycle de travail.
Répéter les opérations de mise en marche.
- Si, après quelques minutes et plusieurs essais infructueux la machine ne part pas, vérifier qu'aucun fusible n'est brûlé sur le tableau de commande.
Le cas échéant, remplacer le fusible défectueux par un autre de même intensité (Cf. tableau page 20).
- Si après un autre essai infructueux la machine ne part pas, contacter le service après-vente.

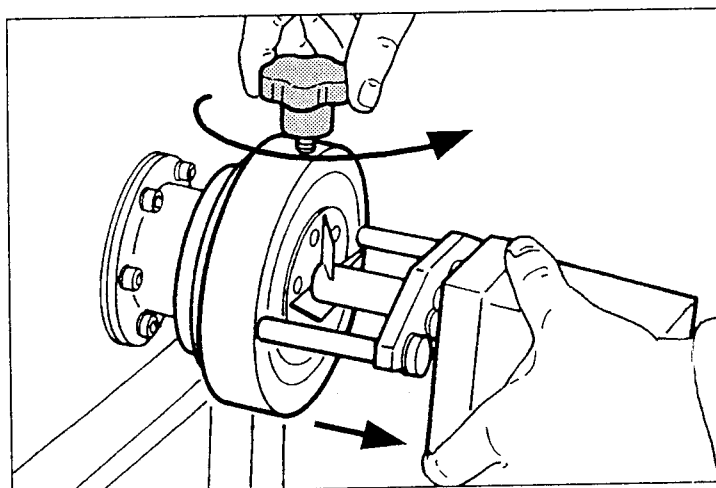
Sostituzione dei dischi



Pour substituer le disque pour changer le format des pâtes:

- Appuyer sur le bouton d'arrêt "STOP" ③ de façon que la machine s'arrête.
Placer les boutons "VENTILATORE" ⑦ et "TAGLIAPASTA" ⑧ (VENTILATEUR et COUPE-PÂTES) sur la position "0".

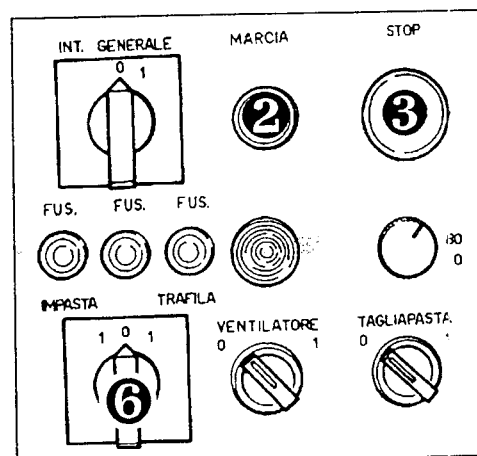
Dévisser le pommeau et retirer le moteur coupe-pâtes.



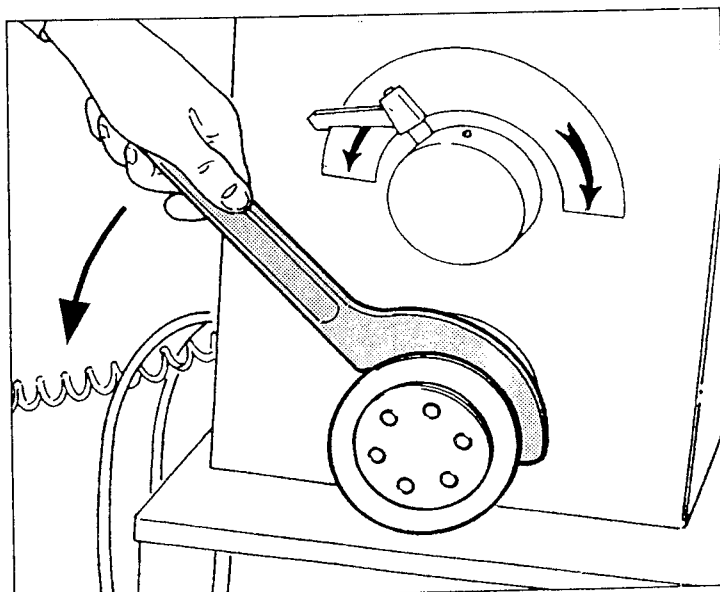
Faire tourner le sélecteur ⑥ sur la position "IMPASTA" (PETRISSAGE)

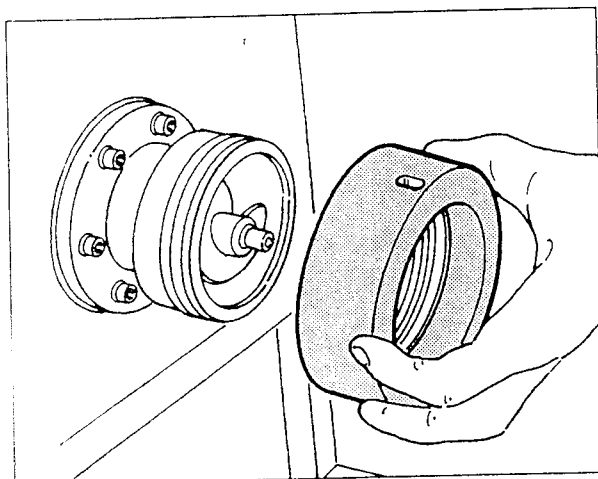
Appuyer sur le bouton "MARCIA" ② (MARCHE) et faire fonctionner la machine pendant environ 10 secondes en diminuant la pression à l'intérieur du disque.

Arrêter la machine en appuyant sur le bouton "STOP" ③.

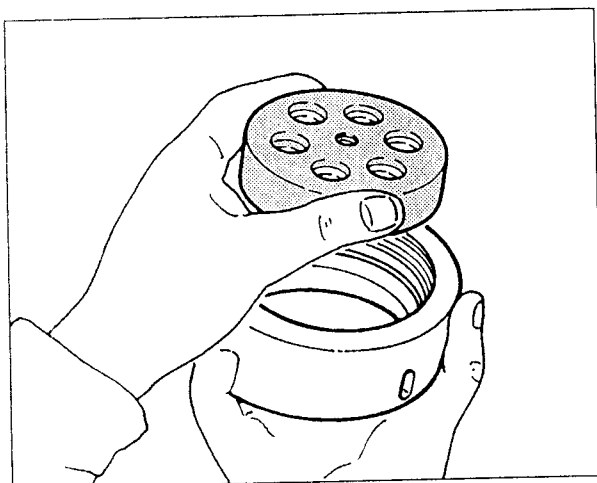


Desserrer l'embout à l'aide de la clé livrée.





Devisser et extraire l'embout.

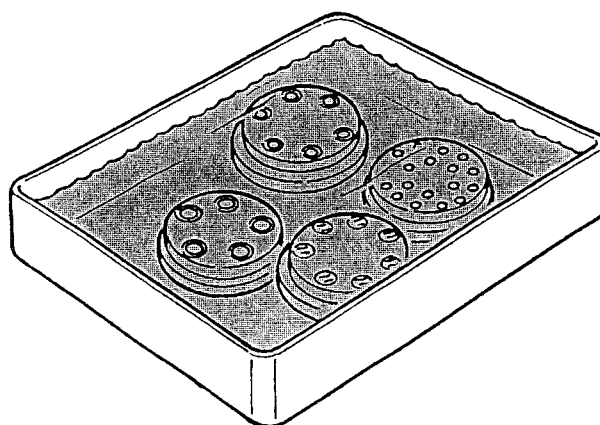


Retirer le disque et le remplacer.

AVERTISSEMENT



Après utilisation, les disques doivent toujours être immergés dans un récipient plein d'eau afin d'éviter que la pâte ne sèche.





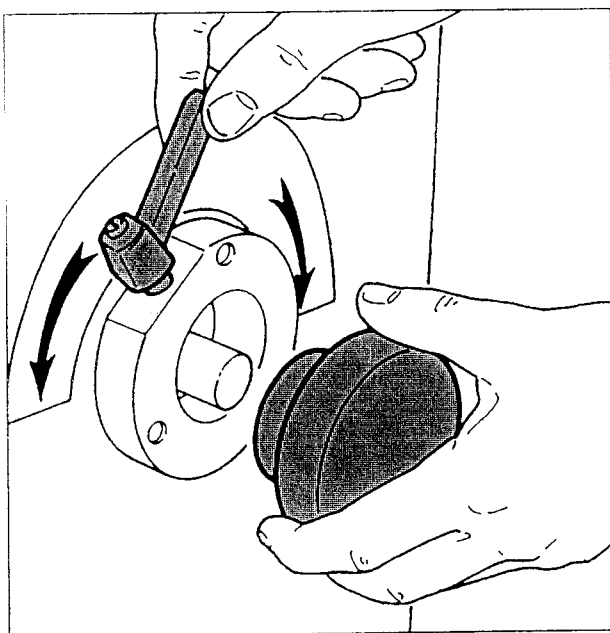
Nettoyage

ATTENTION

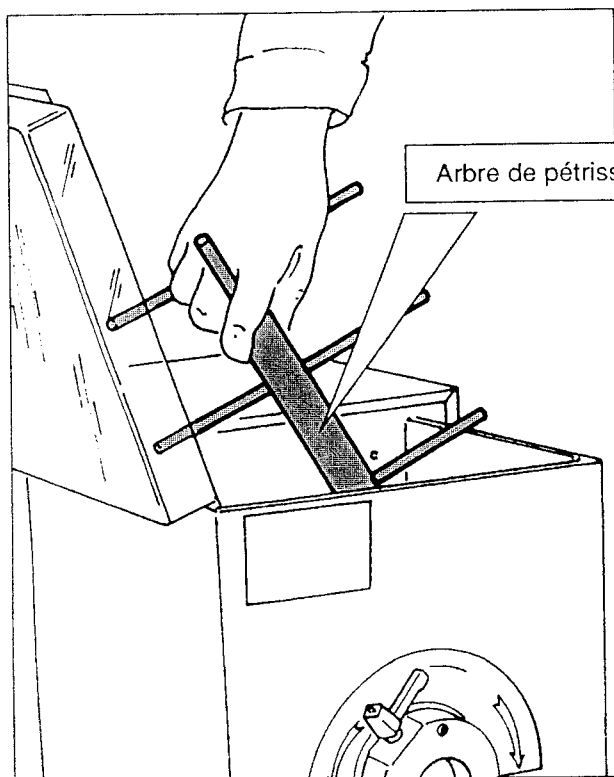


Avant de nettoyer la machine, débrancher la prise de courant.

Pour faciliter le nettoyage à l'intérieur du bac de pétrissage, il faut démonter l'arbre.



Faire tourner le haut, en sens anti-horaire, le levier de blocage et retirer l'embout.



Arbre de pétrissage

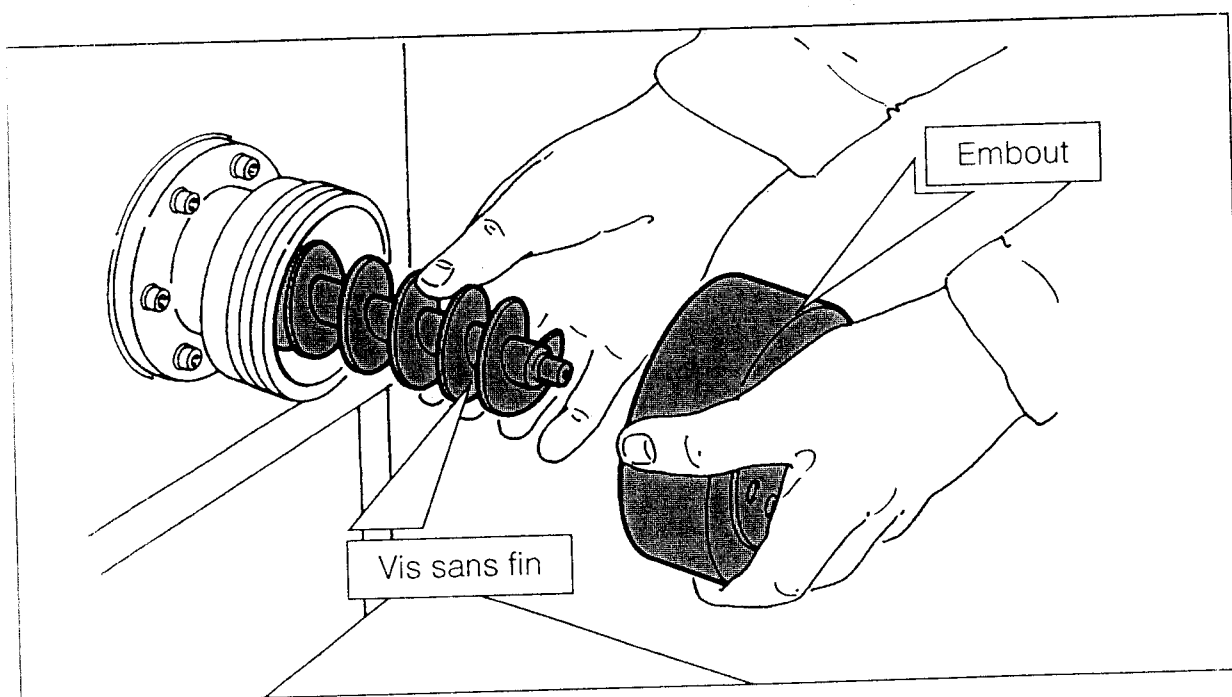
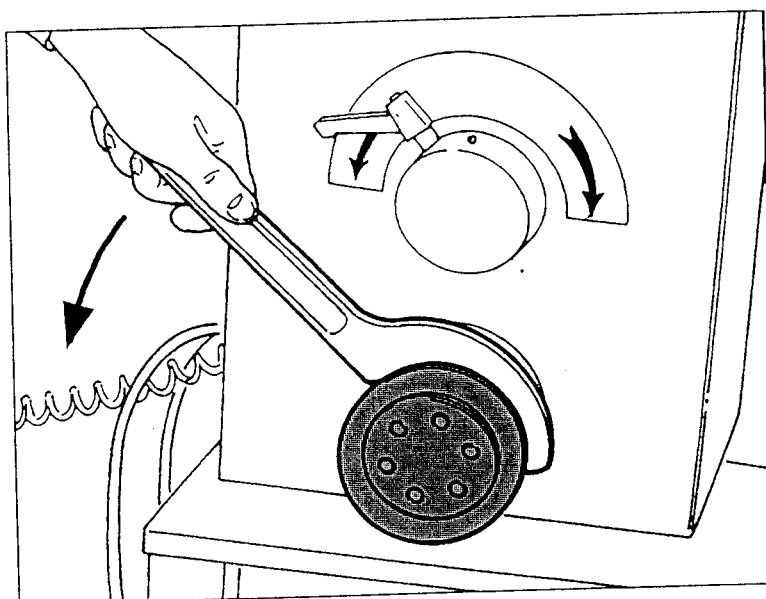
Extraire l'arbre de pétrissage par le haut.

Nettoyer l'intérieur du bac et l'arbre à l'aide d'une éponge humide.

Remonter l'arbre et son embout en rebloquant le levier.



A l'aide de la clé fournie, desserrer l'embout porte-disque.



Devisser l'embout et l'extraire.
Retirer la vis sans fin et la nettoyer à l'aide d'une éponge humide.

Démonter le disque de l'embout et l'immerger dans un récipient plein d'eau.
La pâte restant à l'intérieur des trous du disque ne doit jamais sécher.
Remonter la vis sans fin, et l'embout porte-disque.

AVERTISSEMENT

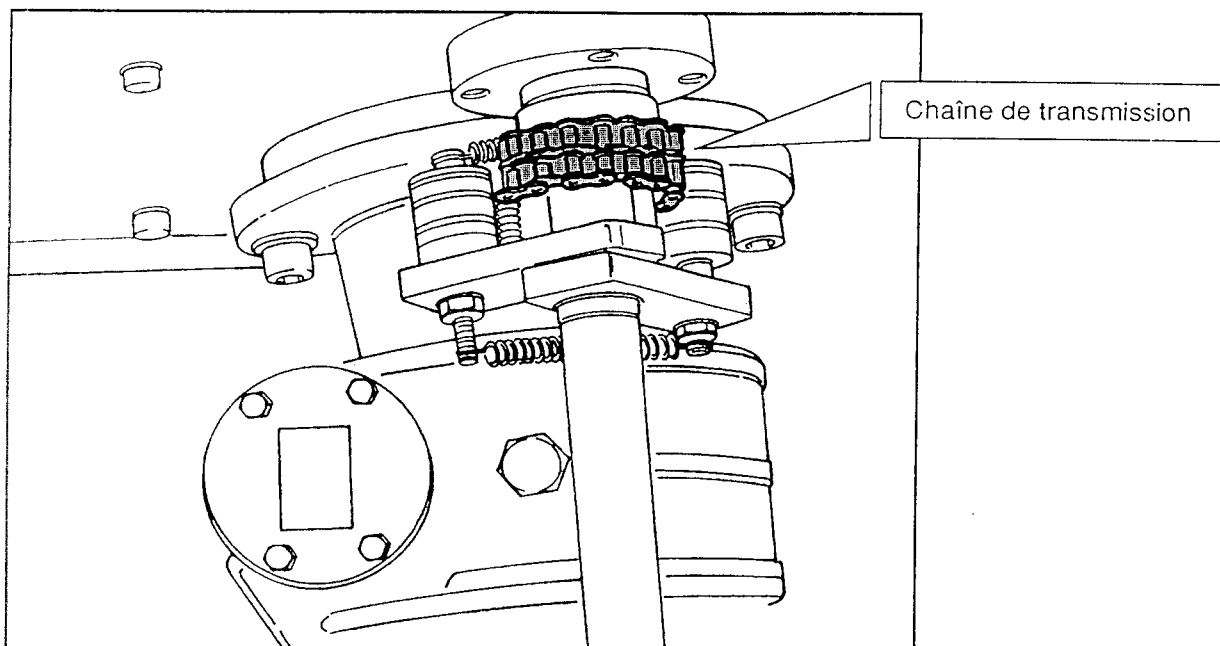
Ne jamais laver la machine sous un jet d'eau.
Ne jamais remonter sur la machine un disque qui n'a pas séjourné dans l'eau.





Maintenance

Tous les six mois, retirer le couvercle supérieur et graisser la chaîne de transmission.



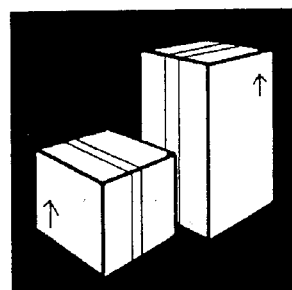
ATTENTION



Avant toute le operation d'entretien, debrancher la prise de courant.
Ne jamais remettre la machine en route pendant les operations
d'entretien (nettoyage, graissage).



Pièces détachées



Pour l'assistance technique



Les pièces détachées décrites dans cette section doivent être remplacées par des techniciens compétents et agréés par "La Monferrina".

Contacter "La Monferrina" Tel. 0141.296047 - Fax 0141.296134 pour connaître les coordonnées des techniciens agréés de votre région.

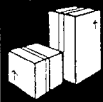
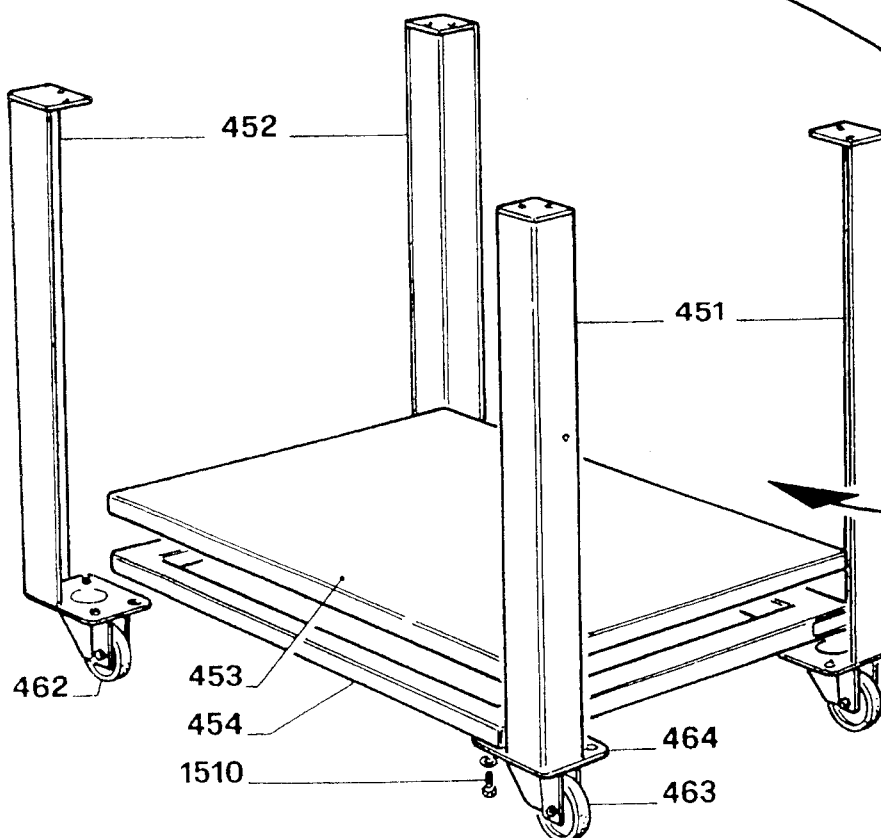
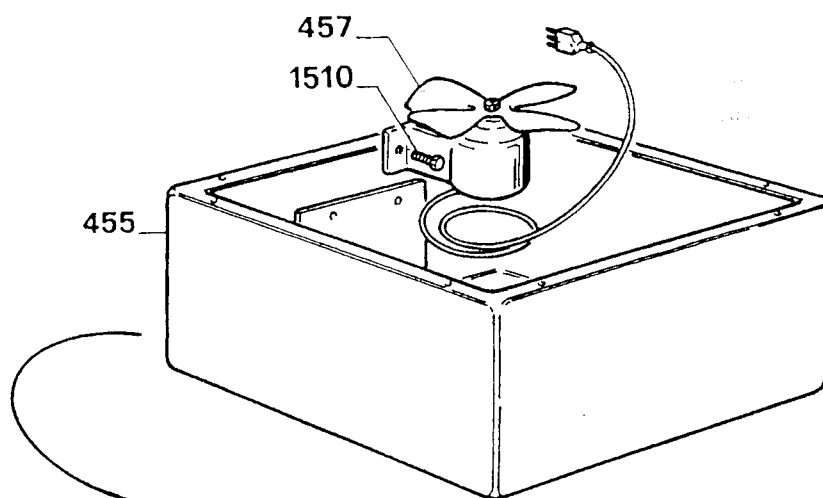
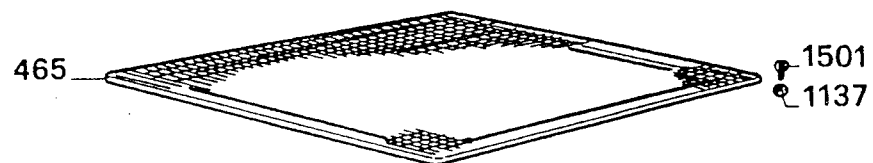


Table 01



[illegible][illegible]

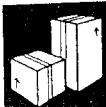
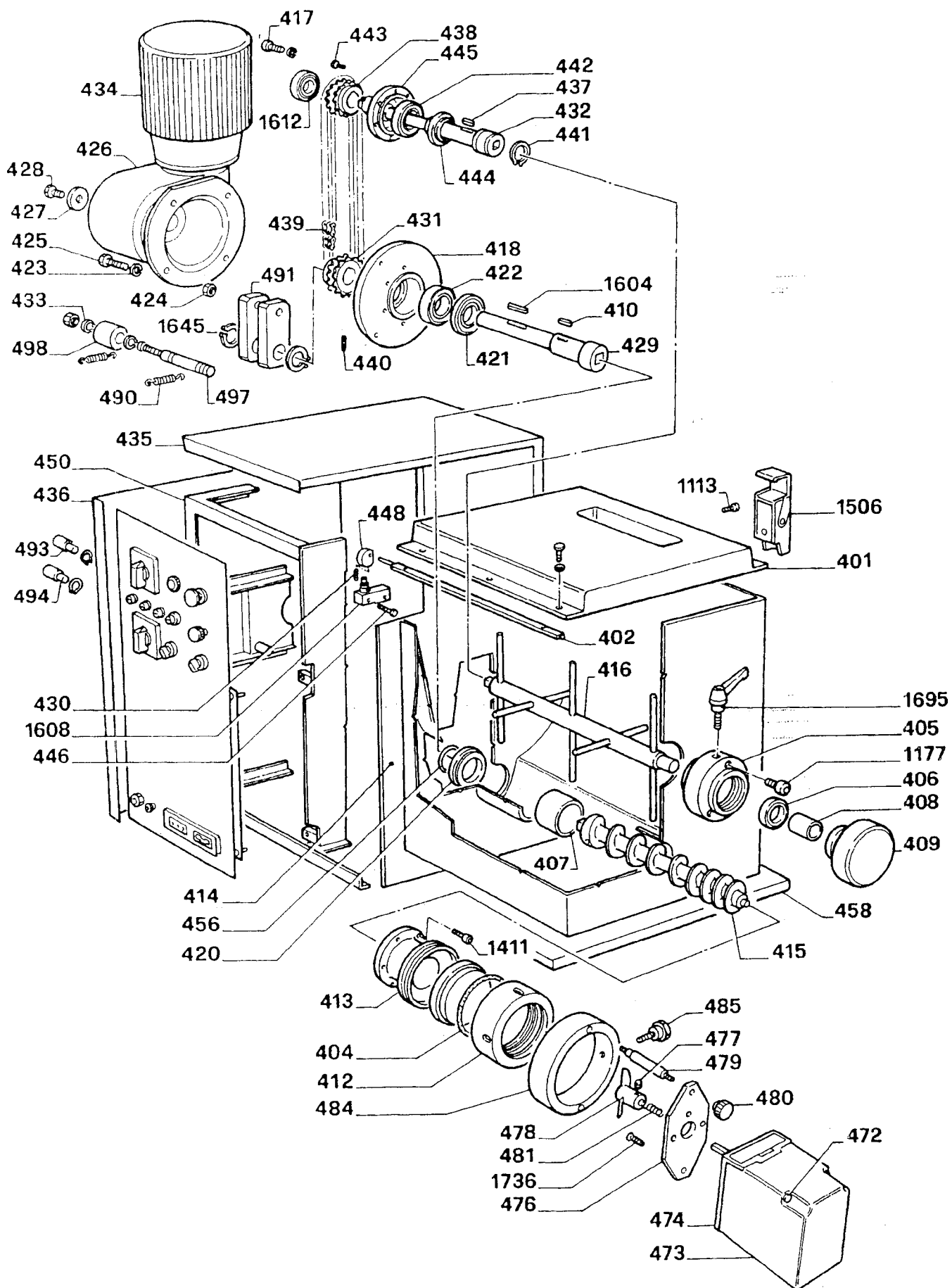


Table 02

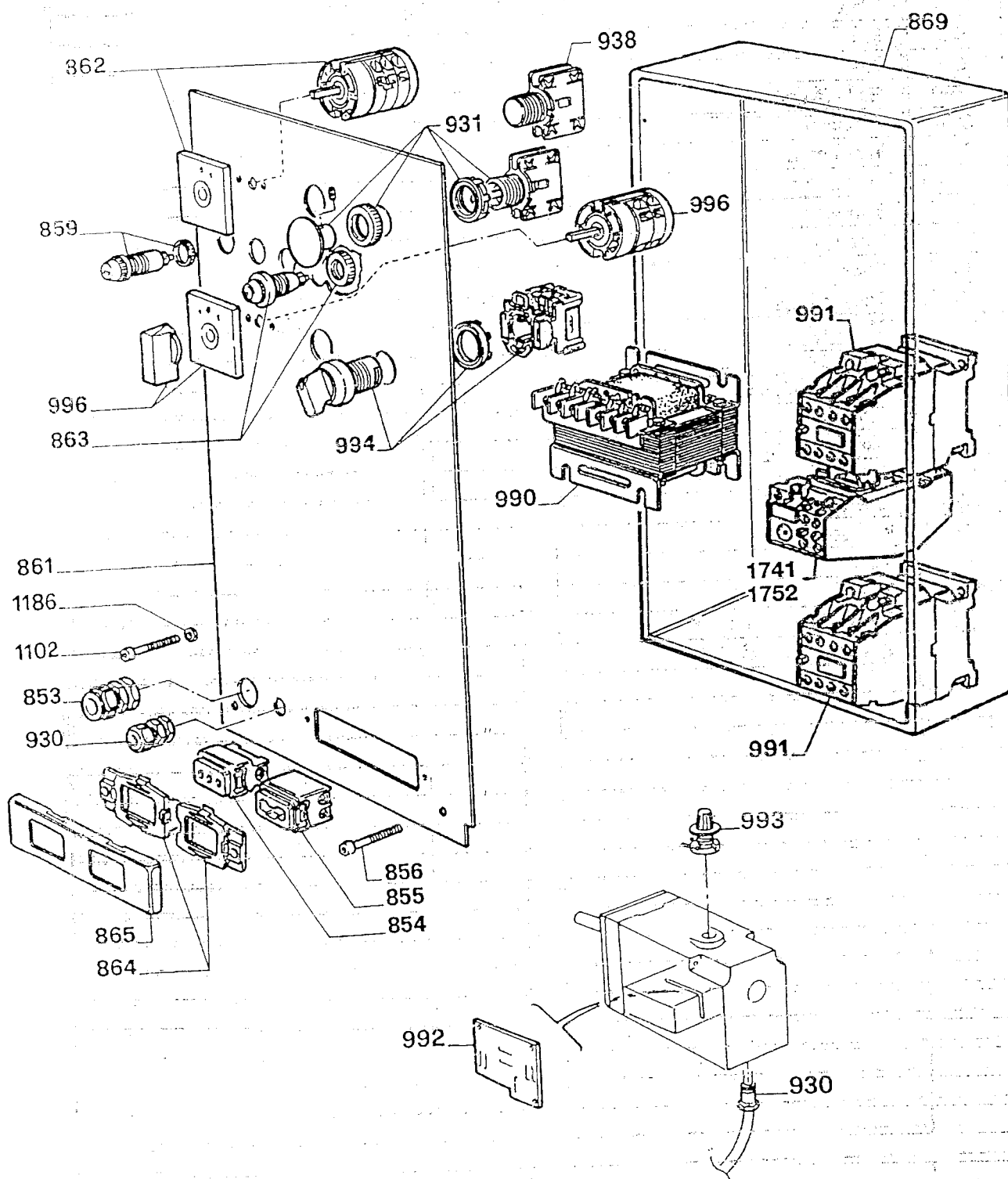


Code	Description
401	Couvercle cuve
402	Tige
404	Joint
405	Bride
406	Joint d'arbre
407	Bague pour cuve
408	Bague
409	Bouton
410	Languette
412	Collier
414	Cuve
415	Vis sans fin
416	Arbre de malaxage
417	Vis 6 pans
418	Bride
420	Anneau pour OR
421	Joint d'arbre
422	Palier
423	Rondelle plate
424	Ecrou 6 pans
425	Vis 6 pans
427	Rondelle
428	Vis 6 pans
430	Goupille
431	Pignon
432	Arbre mené
433	Anneau seeger
434	Moteur électrique
435	Carter
436	Cache arrière
437	Languette
438	Pignon
439	Chaîne double à rouleaux
440	Goupille P.P.
441	Anneau seeger
443	Vis 6 pans
444	Anneau pour OR
445	Bride
446	Vis 6 pans
448	Cames
450	Châssis
456	Joint OR
472	Vis 6 pans
473	Capuchon
474	Moteur
476	Traverse
477	Goupille

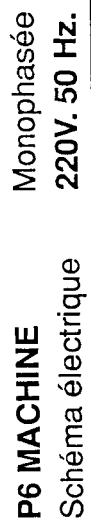
[illegible]

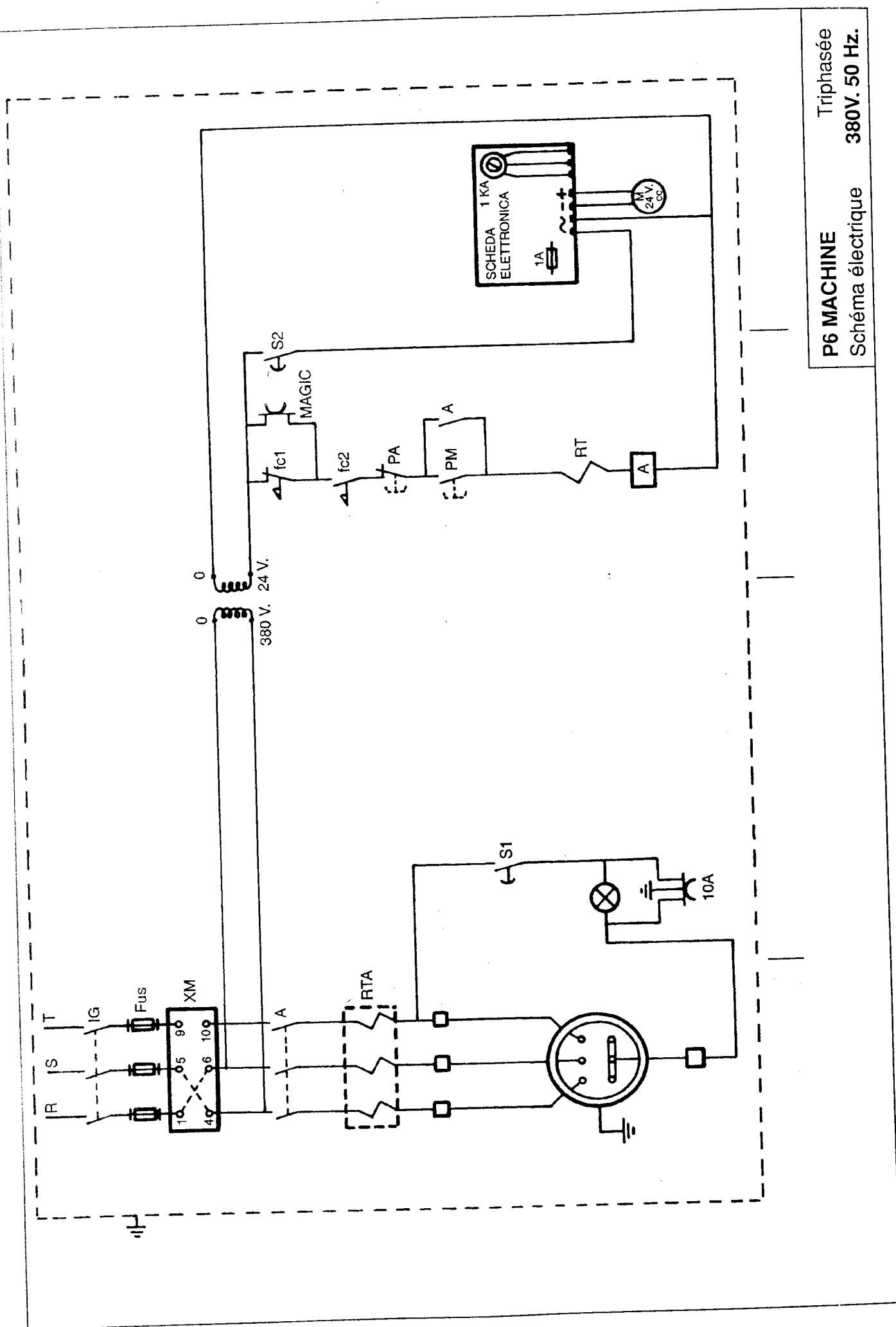


Table 03



[illegible][illegible]





P6 MACHINE Triphasée
Schéma électrique 380V. 50 Hz.