

02/2009

Mod:CL17

Production code:NINA





La Monferrina

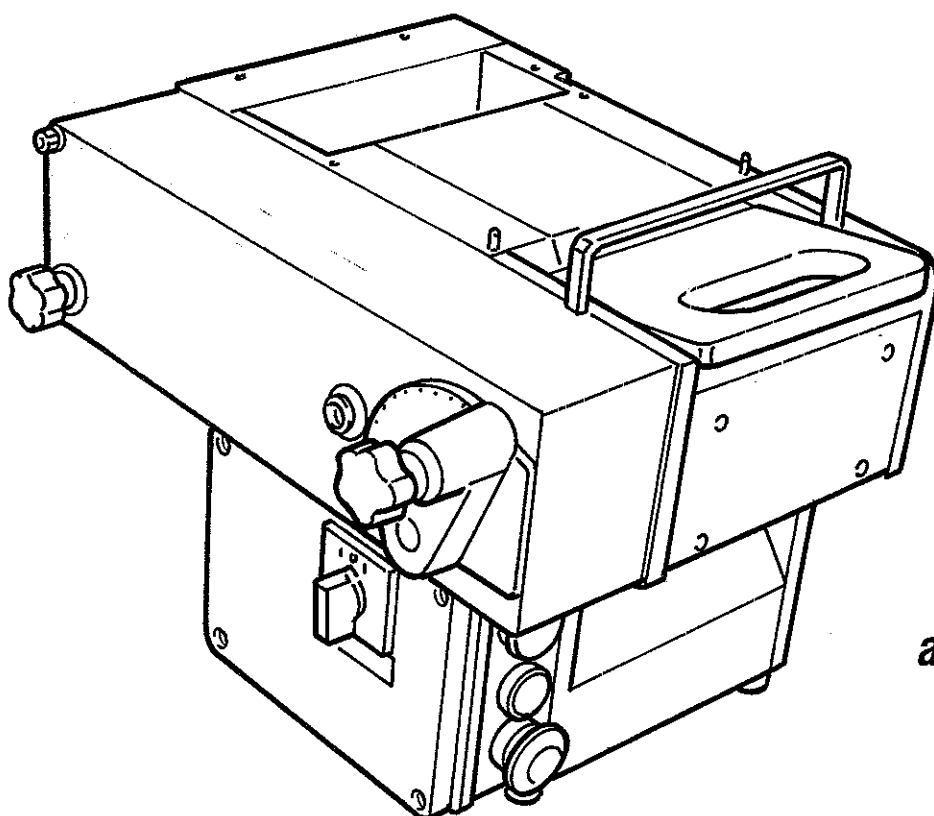
MACHINES AUTOMATIQUES POUR TOUS LES TYPES DE PÂTES FRAÎCHES

Via A. Vespucci, 38/40 - 14100 ASTI - (ITALY) - Tel. (0141) 273232 - Fax (0141) 275485

UTILISATION ET ENTRETIEN
POUR L'UTILISATEUR

PIECES DETACHEES POUR
L'ASSISTANCE TECHNIQUE

F



NINA

*Machine
automatique pour
production de
pâtes fraîches*

CONTIENT DECLARATION
DE CONFORMITE CE



ESSEDI
Manuels techniques

Toute reproduction, totale ou partielle, de la méthodologie de lecture, de la disposition des sections, de la mise en page, des symboles, du texte et des illustrations contenus dans le présent manuel est interdit par la loi. Les arguments traités dans ce manuel sont expressément requis par la "Directive machine CEE 89/392" et modifications.

Les données techniques reportées dans le présent manuel sont les données fournies par le client au moment de la rédaction.

Avant propos

Nous vous remercions d'avoir choisi notre machine pour production de pâtes fraîches. Nous vous informons que ce modèle est conforme aux normes générales de la "Directive Machines CEE 89/392" et modifications

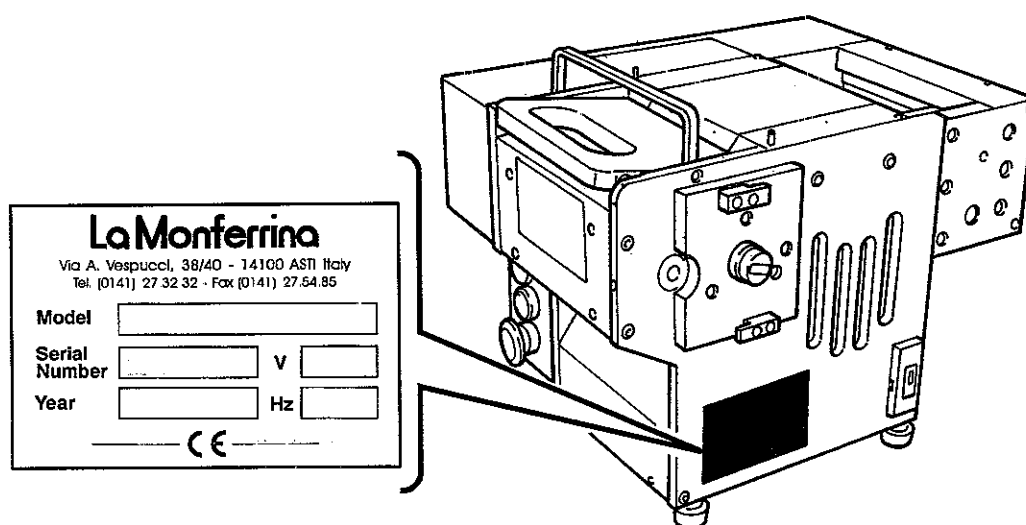
Afin de garantir le parfait fonctionnement de cette machine et d'obtenir les meilleures performances, nous vous conseillons, avant le premier emploi, de lire attentivement toutes les sections du présent manuel.

Les données contenues dans ce manuel sont fournies à titre indicatif.

"La Monferrina" pourra, à tout moment et sans préavis, y apporter toutes modifications qu'elle jugera utile pour des raisons de nature technique ou commerciale.

En cas de controverse, seul le tribunal d'Asti (Italie) est compétent.

Dans toute correspondance avec le constructeur ou le revendeur, mentionner toujours les coordonnées de la machine reportées sur la plaquette d'identification.



DECLARATION DE CONFORMITE

La Société constructrice

"La Monferrina" di A. Masoero & C. snc

dont le siège est à Asti, via A. Vespucci, 38/40

déclare sous sa pleine et entière responsabilité

que le type de machine pour la production

de pâtes fraîches: décrite dans le présent manuel:

Modèle

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

N° de série

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

Année de fabrication

--	--	--	--

Puissance

--	--	--

 Hz

--	--	--

est conforme aux termes de la DIRECTIVE 89/392 CEE - 89/336 CEE



Nom:

Prénom:

Fonctions: ☐ Propriétaire
☐ Représentant légal

Asti le,

Tampon et signature

--



Conseils sur la production des pâtes laminées

Pour la fabrication de la pâte il est possible d'utiliser tous les types de farine ou de semoule ou de mélanger semoule et farine. La pâte doit être travaillée exclusivement avec des œufs ou avec un mélange d'œufs et d'eau.

L'eau peut être partiellement remplacée par des épinards ou des légumes finement hachés pour obtenir des pâtes vertes ou du concentré de tomate pour obtenir des pâtes rouges: dans ce cas nous vous conseillons d'utiliser de la semoule de blé dur.

Pour un bon mélange il est nécessaire d'utiliser environ 300-350 g de liquide par kg de farine; ce liquide peut être composé uniquement d'œufs ou uniquement d'eau ou d'un mélange d'eau et d'œufs. L'humidité de la farine variant en fonction du type, du climat et du lieu de conservation, les doses indiquées doivent être adaptées au type de farine utilisée en diminuant ou en ajoutant un peu de liquide.

Lorsque la pâte est terminée, elle doit se présenter sous forme de gros grains compacts. Si la farine s'amalgame formant un mélange homogène cela signifie que l'on a mis trop de liquide; dans ce cas, avant de tréfiler, ajouter un peu de farine et poursuivre le pétrissage pendant quelques instants. Au contraire, si la farine ne forme pas de petites boules et que le mélange reste farineux, ajouter un peu de liquide.

Le tréfilage de la pâte doit être exécuté en passant une première fois la pâte entre les rouleaux réglés à une distance d'environ 0,8 mm puis écarter les rouleaux à 3,5 mm environ et passer plusieurs fois la pâte obtenue après le premier passage afin qu'elle prenne la forme et la consistance d'une pâte feuilletée régulière et homogène.

Nous indiquons ci-après quelques recettes pour différents types de pâtes et de farces. Il faut toutefois tenir compte qu'il est toujours possible de modifier les ingrédients et les doses en fonction de sa propre expérience et de ses propres goûts.

Préparation de pâte feuilletée pour ravioli:

70% de farine type 00

30% de semoule de blé dur

5 œufs par kg + eau

Pétrir pendant environ 10 minutes

La pâte doit avoir un pourcentage d'humidité entre œufs et eau d'environ 32%.

Préparation de pâte pour tagliatelles:

50% de farine type 00

50% de semoule de blé dur

7/10 œufs par kg

ou

100% de semoule de blé dur

7/10 œufs par kg de semoule

Pétrir pendant environ 15 minutes avec humidité d'environ 33%.

Préparation de pâte de semoule:

(type: rigatoni, fusilli, conchiglie, spaghetti, etc....)

Pour ce type de pâte on utilise exclusivement de la semoule de blé dur et de l'eau dans un pourcentage de 30-33%. En cas d'utilisation de plusieurs types de farines, bien les mélanger avant d'ajouter le liquide. En fonction du goût du consommateur il est possible d'ajouter du sel dans une proportion d'environ 2 gr par kg de farine en ayant soin de le diluer préalablement dans le liquide.

Farce à base de viande:

Faire revenir des oignons, ajouter de la viande de veau, de porc, de poulet ou de dinde, de la saucisse etc... (tous les types de viandes sont appropriés), ajouter un peu de légumes verts (épinards, chou...), hacher le tout jusqu'à obtention d'une farce très fine, ajouter poivre, noix de muscade, parmesan rapé et sel.

Farce à base de légumes verts

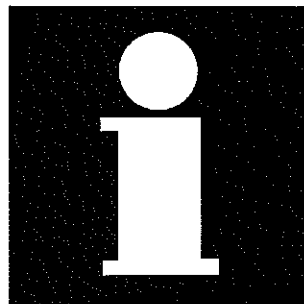
Faire revenir des oignons, de l'ail (le retirer une fois cuit) et du persil (ou autres fines herbes telles que basilic ou marjolaine etc...) ajouter épinards bouillis, feuilles vertes des cotes de bête. Hacher le tout jusqu'à obtention d'une farce très fine, mélanger la ricotta (fromage blanc à base de lait de brebis caillé), parmesan râpé, sel, poivre, noix de muscade.

INDEX

1		Section informations	<i>Pag. 1</i>
		Page 2 Informations concernant le manuel	
		« 3 Informations concernant la machine	
		« 4 Accessoires de série et options	
		« 5 Caractéristiques techniques	
		« 6 Identification des principaux composants	
2		Section sécurité	<i>Page 7</i>
		Page 8 Informations concernant la sécurité	
		« 9 Conseils généraux	
		« 11 Plaquettes et symboles de sécurité	
3		Section installation	<i>Page 13</i>
		Page 14 Installation	
		« 15 Contrôles	
4		Section fonctionnement	<i>Page 17</i>
		Page 18 Description des commandes	
		« 19 Cycle de travail	
5		Section maintenance	<i>Page 23</i>
		« 25 Entretien	
6		Section Pièces détachées <i>(Pour l'assistance technique)</i>	<i>Page 27</i>
7		Section Schémas électriques <i>(Pour l'assistance technique)</i>	<i>Page 39</i>
8		Sections Groupes en option	<i>Pag. 43</i>

1

SECTION INFORMATIONS





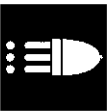
Informations concernant le manuel

Ce manuel contient les mesures de sécurité à respecter, les instructions pour l'installation, le fonctionnement, l'entretien de la machine ainsi qu'une section consacrée à l'assistance technique qui comprend la liste des pièces détachées et les schémas électriques. Dans cette publication, certaines illustrations de pièces ou d'accessoires peuvent être différentes de ceux montés sur votre machine. Protections et carters peuvent avoir été démontés pour plus de clarté. L'adaptation constante au niveau de la technique et l'évolution du produit peuvent amener à de légères modifications de la machine non incluses dans ce manuel. Lire et étudier le présent manuel et le tenir constamment à portée de la main. En cas de problème concernant la machine ou le présent manuel, contacter la société "La Monferrina" afin de connaître les dernières informations.



• **Sécurité:**

La section concernant la sécurité illustre les précautions de base à respecter pour garantir la sécurité de l'opérateur. En outre, cette section fournit le contenu et l'emplacement des étiquettes d'avertissements positionnées sur la machine. Lire et apprendre les règles de sécurité à respecter avant d'utiliser la machine ou d'effectuer toute opération d'entretien.



• **Installation:**

La section installation indique les opérations de déballage et d'assemblage des composants et toutes les opérations à effectuer avant la première utilisation de la machine. Cette section fournit en outre des conseils concernant le montage des accessoires livrés avec la machine et/ou des accessoires en option et concernant le transport.



• **Fonctionnement:**

La section fonctionnement sert de référence à l'opérateur ne connaissant pas la machine et de vade-mecum à l'opérateur possédant une certaine expérience. Cette section illustre en outre les commandes de la machine. Les illustrations guident l'opérateur à travers les procédures correctes de contrôle, de mise en marche, d'utilisation et d'arrêt de la machine. Les techniques décrites dans cette publication sont les techniques de base. L'habileté et les techniques se développent au fur et à mesure que l'opérateur acquiert la connaissance de la machine et de ses possibilités.



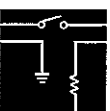
• **Maintenance:**

La section maintenance est un guide à l'entretien de la machine. Vous y trouverez tous les points de graissage et de lubrification de la machine et les indications pour effectuer le nettoyage périodique de la machine.



• **Pièces détachées (pour l'assistance technique):**

La section pièces détachées permet, grâce aux vues éclatées des pièces composant la machine et aux listes des pièces, de repérer la pièce à remplacer et fournit son code pour la commande de la nouvelle pièce.



• **Schémas électriques (pour l'assistance technique):**

La section concernant la partie électriques fournit les schémas électriques de la machine utiles à l'électricien.

Nina est une machine à poser pour production de pâtes tréfilées et de pâte feuilletée. En version standard Nina permet d'obtenir des tagliatelles de deux largeurs différentes: de 2 mm et de 6 mm.

En option il est possible de commander des accessoires permettant de fabriquer des tagliatelles ayant d'autres largeurs.

La structure de la machine est entièrement en acier inoxydable, pur et inaltérable, et est conforme aux normes italiennes et internationales pour la prévention des accidents.

- **Groupes en option**

- Groupe pétrissage
- Groupe raviolis

Pour utilisation et entretien , se reporter à la section 8.

- **Utilisations prévues**

Ce modèle de machine automatique a été conçu, réalisé et protégé pour la seule production de pâtes obtenue à partir de matières premières comme la farine de blé dur et tendre avec adjonction d'eau et/ou d'œufs.

- **Niveau de bruit**

Conformément aux termes de la Norme D.L. 277 concernant le bruit, la machine a été conçue et fabriquée pour réduire au minimum le niveau de bruit et elle génère un niveau de pression acoustique continu inférieur à 70 dB.

- **Conditions environnementales**

La machine travaille correctement dans les conditions environnementales suivantes:

Température comprise entre + 20°C et + 30°C.

Taux d'humidité compris entre 40% et 50%.

- **Gestion des machines obsolètes**

En cas de mise au rebut d'une machine inutilisable, celle-ci devra être portée dans une déchetterie appropriée conformément aux lois en vigueur.

Structure en acier (AC) et polycarbonate (PC)

Moteurs électriques en aluminium (AL), acier (AC), cuivre (CU) et polyamide (PA).

Récupérer l'huile usagée du réducteur et la porter dans les centres de collecte agréés.

Sur cette machine, "La Monferrina" garantit la fourniture de pièces détachées pendant un délai de cinq ans à dater de l'arrêt de la production du modèle.

ATTENTION

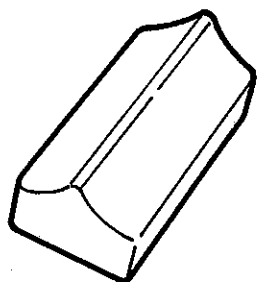
**Le client est tenu de contrôler qu'au cours du transport
la machine n'a subi aucun dommage pouvant compromettre
le bon fonctionnement ou la sécurité.**



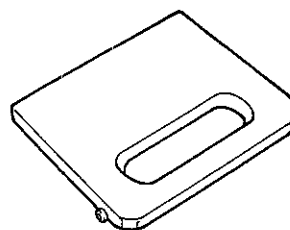


Accessoires de série

- 1 bloc de réglage

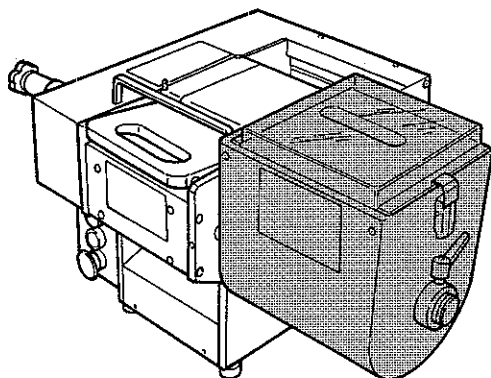


- 1 presseur

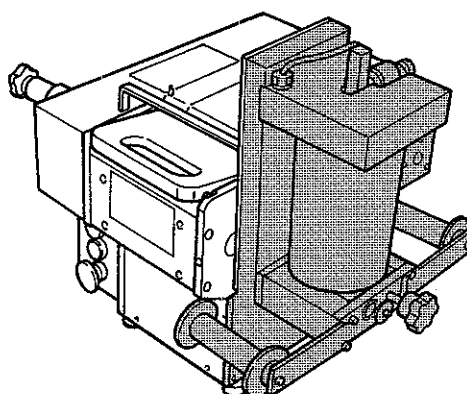


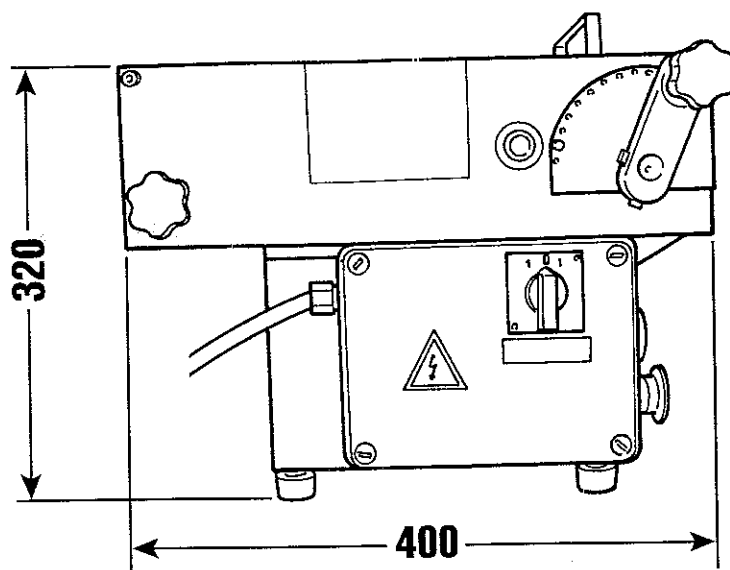
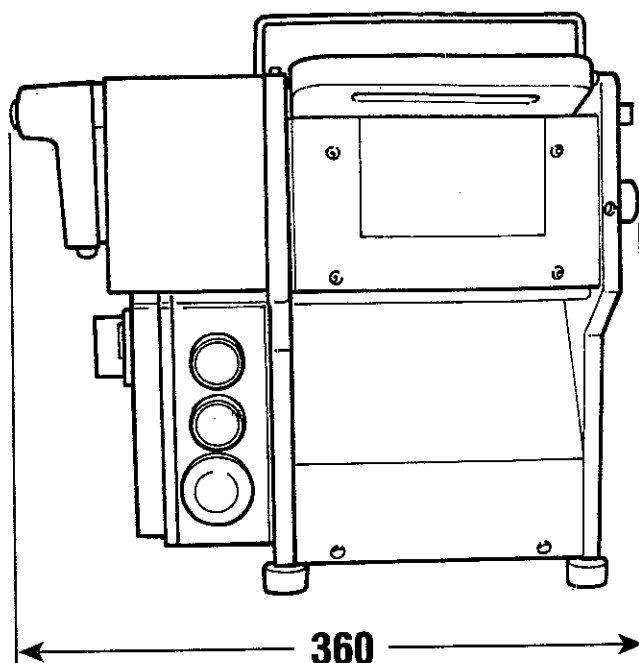
Accessoires en option

Groupe de pétrissage



Groupe raviolis

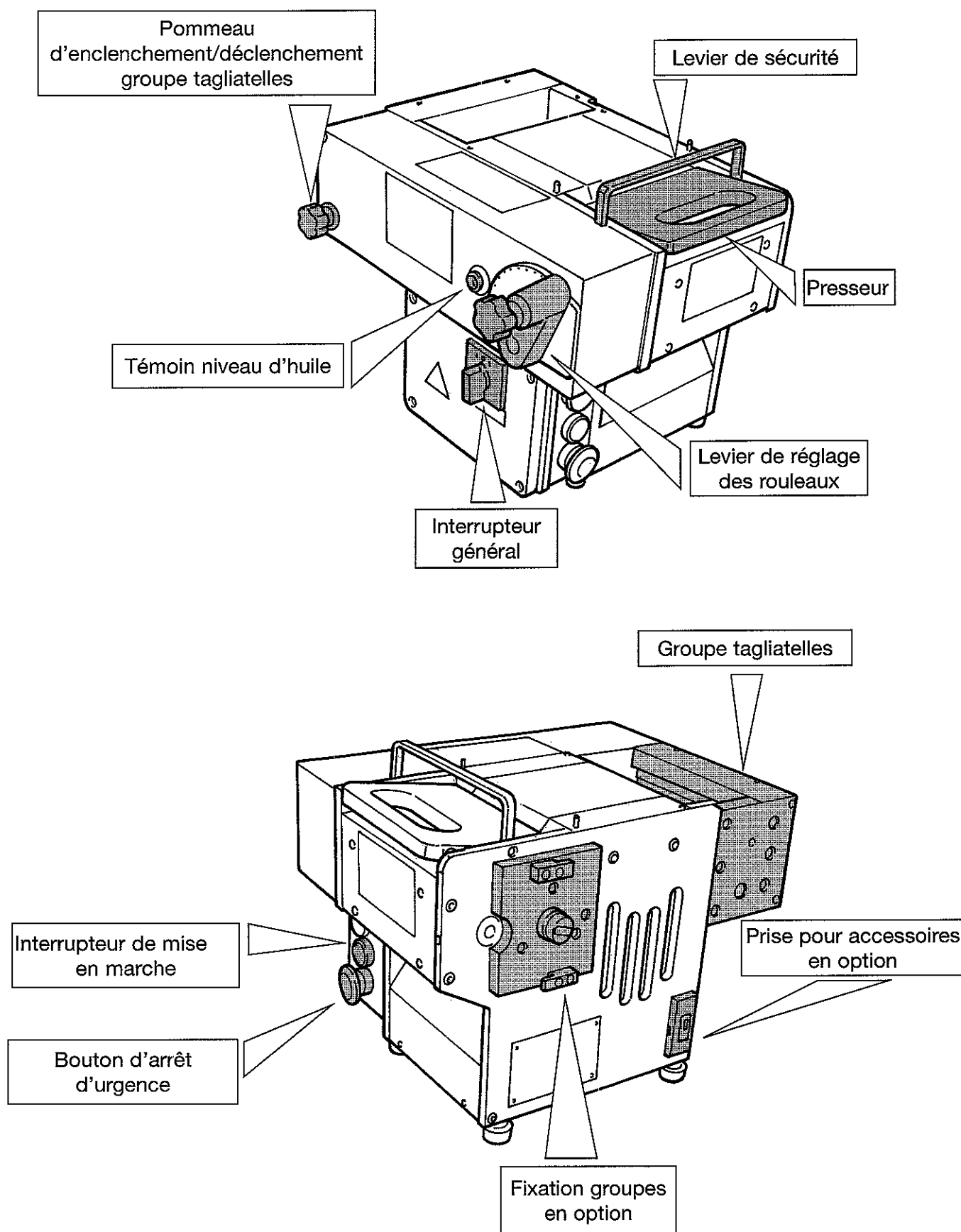




Capacité de la cuve de pétrissage	2 kg
Production de pâte	10 kg/h
Puissance moteur triphasé	1 HP
Poids	35 kg



Identification des composants



2

SECTION SECURITE





Informations importantes concernant la sécurité

La plupart des accidents survenant pendant le fonctionnement, l'entretien et la réparation de la machine sont à attribuer au non respect des normes ou précautions de base concernant la sécurité. Un accident peut souvent être évité lorsque l'on connaît les situations présentant des dangers. L'opérateur doit être attentif aux dangers potentiels et posséder la formation, les compétences et les instruments nécessaires pour faire fonctionner correctement la machine.

L'usage impropre de la machine pendant son fonctionnement, son graissage, son entretien ou sa réparation peut être dangereux et provoquer des accidents graves.

Ne pas faire fonctionner la machine ou en effectuer le graissage, l'entretien ou réparation avant d'avoir pris connaissance des instructions et de les avoir assimilées.

Les précautions et les avertissements sont indiqués dans ce manuel et sur la machine. En cas de non respect de ces avertissements l'opérateur peut provoquer des accidents avec conséquences graves pour lui-même ou pour d'autres personnes.

Les messages de sécurité sont signalés de la façon suivante:

ATTENTION



Les messages ATTENTION précèdent les procédures dont le non respect pourrait mettre en danger la sécurité de l'opérateur

AVERTISSEMENT



Les messages AVVERTENZA (AVERTISSEMENT) précèdent les procédures dont le non respect pourrait comporter des risques pour la machine.

La société "La Monferrina" ne peut prévoir toutes les situations pouvant représenter un danger potentiel.

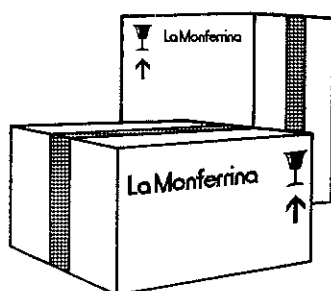
Les avertissements présentés dans cette publication et sur la machine ne sont donc pas exhaustifs.

En cas d'utilisation d'outils, de procédures, de méthodes ou de techniques de travail non explicitement conseillés par la Société "La Monferrina", il conviendra de contrôler préalablement qu'ils ne peuvent être source de danger pour soi-même et pour les autres.

Les informations, les spécifications et les illustrations contenues dans la présente publication sont basées sur les informations disponibles au moment de la rédaction. Les spécifications, les réglages, les illustrations et plus globalement le contenu du présent manuel peuvent à tout moment subir des modifications pouvant avoir une influence sur les opérations d'entretien à effectuer.



- Lire attentivement ce manuel avant de faire fonctionner la machine.
En cas de doute sur l'interprétation d'un message, contacter immédiatement le revendeur "La Monferrina" ou le fabricant.
- En cas de perte ou de détérioration du présent manuel en réclamer immédiatement un exemplaire au revendeur.
- Tous dommages structurels, modifications, altérations ou réparations impropres peuvent modifier les niveaux de protection de la machine et annuler de ce fait le certificat de conformité.
Les modifications devront être effectuées exclusivement par des techniciens agréés "La Monferrina".
- Ne pas porter des vêtements amples ou pourvus de lacets ou autres pouvant s'accrocher ou être happés par la machine.
- Tenir la machine en parfait état de propreté et dépourvue de tout corps étranger, comme détrit, huile, outils ou autres objets pouvant compromettre le bon fonctionnement et provoquer des dommages à l'opérateur.
- Avant toute opération d'entretien ou de nettoyage, toujours débrancher la machine.
- Ne pas utiliser la machine dans un environnement à atmosphère explosible.
- La machine doit toujours travailler avec un seul opérateur qui doit se placer en face du tableau de commande.



Utilisez exclusivement des pièces détachées d'origine

La Monferrina

“La Monferrina” décline toute responsabilité en cas d'utilisation de pièces détachées non d'origine.

Le remplacement des pièces détachées doit être exécuté exclusivement par des techniciens “La Monferrina” ou par des techniciens agréés par cette dernière.

La Monferrina
Via A. Vespucci, 38/40 - 14100 ASTI Italy
Tel (0141) 27.32.32 - Fax (0141) 27 54 85

Model	
Serial Number	V
Year	Hz

— **CE** —

Vérifier que le voltage de la prise de courant corresponde au voltage de la machine. Contrôler le voltage indiqué sur la plaquette d'identification de la machine.

Plaquettes et symboles de sécurité



La machine est pourvue d'étiquettes autocollantes portant des symboles et/ou des messages de sécurité.

Ce chapitre indique leur emplacement exact et la nature du danger.

ATTENTION

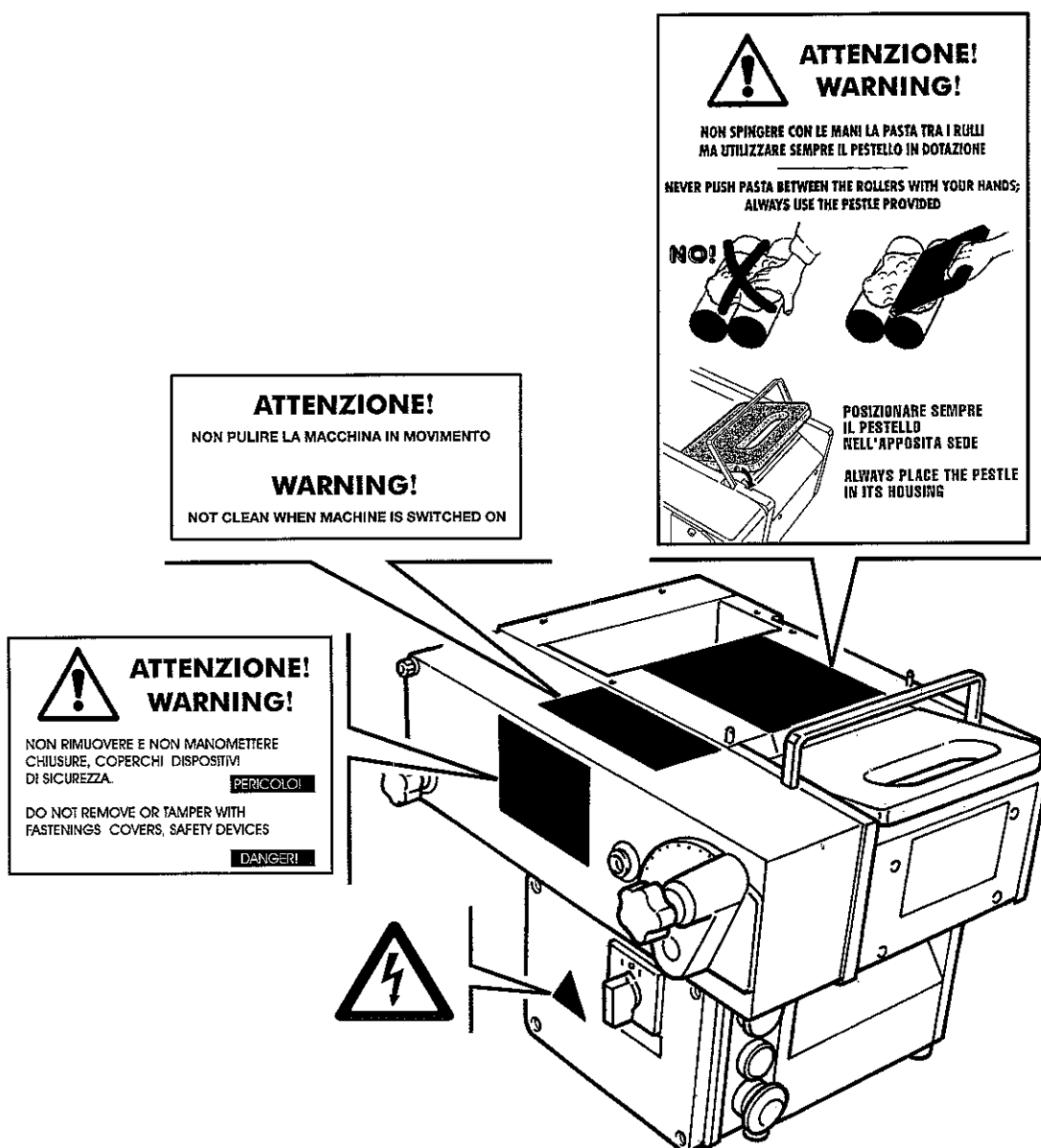
Vérifier que tous les messages de sécurité soient parfaitement lisibles.

Les nettoyer à l'aide d'un chiffon doux et d'eau savonneuse.

Ne jamais utiliser de solvant, fuel ou essence.

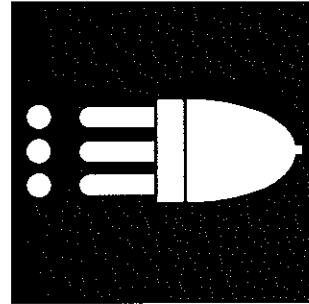
Remplacer les étiquettes endommagées en les demandant au revendeur "La Monferrina".

Si une étiquette se trouve sur un élément qui est substitué, contrôler qu'une nouvelle étiquette soit appliquée sur la pièce de remplacement



3

SECTION INSTALLATION



Remarque: _____

**Pour l'installation des groupes en option, se reporter
à la section 8**



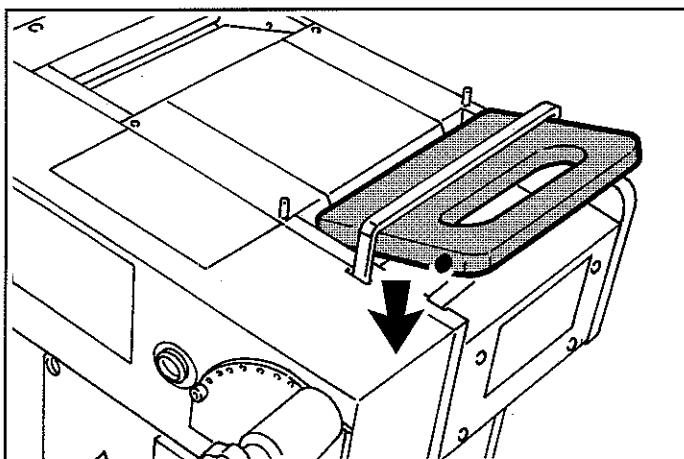
Installation

- Placer la machine sur un plan de travail parfaitement plan.
- La machine n'est pas pourvue de fiche pour le branchement à la prise de courant. Faire monter la prise appropriée par un électricien.

AVERTISSEMENT



“La Monferrina” décline toute responsabilité en cas de branchements erronés ou d'utilisation de fiches inadaptées à l'installation.



Contrôler que le presseur soit correctement positionné sur la machine, comme indiqué sur la figure. (les deux goujons placés de part et d'autre du presseur doivent être enclenchés dans leurs logements respectifs).



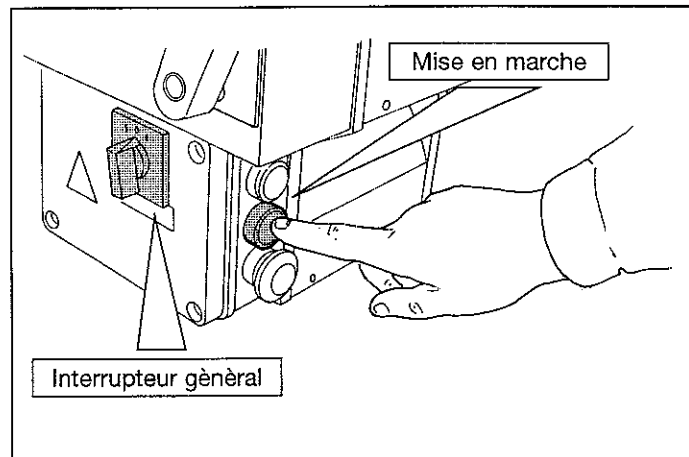
ATTENZIONE

Avant de mettre la machine en marche, contrôler que le voltage indiqué sur la plaquette corresponde au voltage du réseau.

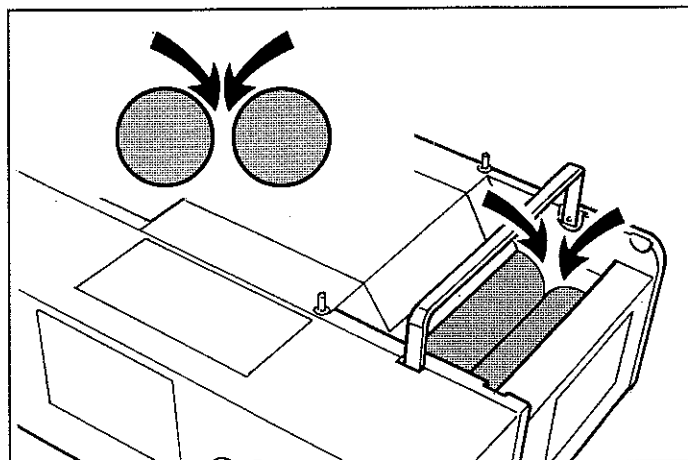


• Contrôle des phases d'alimentation (380 V triphasé)

- Alimenter la machine en agissant sur l'interrupteur général.
- Appuyer sur la touche verte de mise en marche.

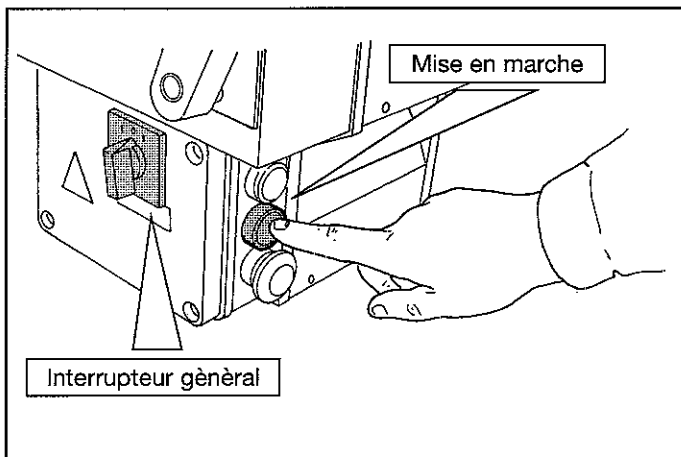


- Les rouleaux doivent tourner dans le sens indiqué par les flèches sur la figure. Si les rouleaux tournent en sens contraire, agir sur l'interrupteur général en le positionnant sur la partie opposée.

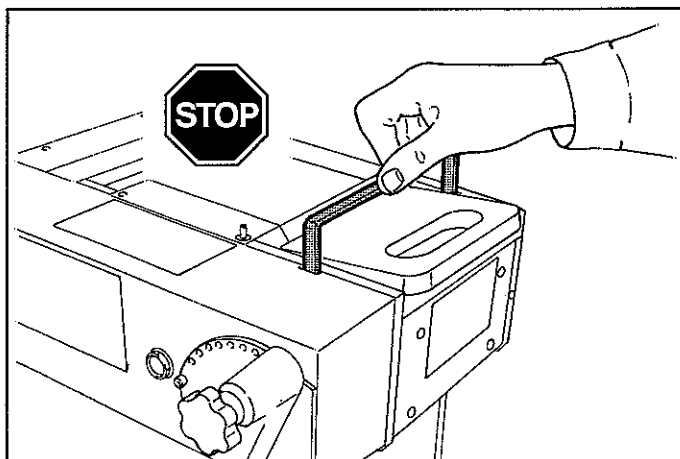




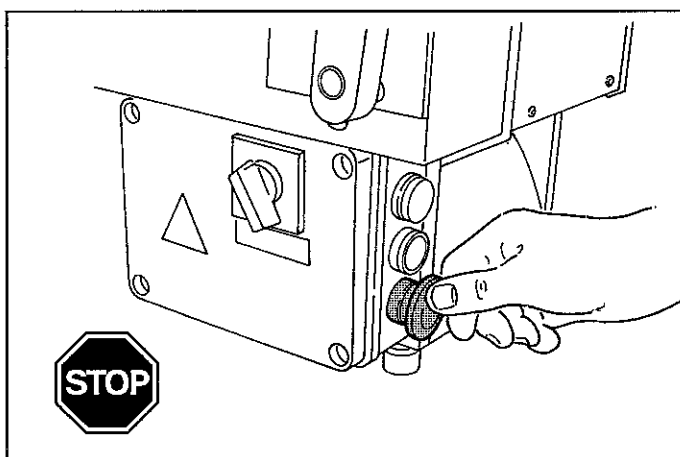
• Contrôle des dispositifs d'arrêt



- Alimenter la machine en agissant sur l'interrupteur général.
- Appuyer sur la touche verte de mise en marche.



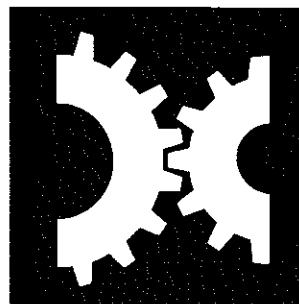
Appuyer sur le levier de sécurité: la machine doit s'arrêter immédiatement.



Répéter les opérations de mise en marche.
Appuyer sur le bouton rouge d'arrêt d'urgence: la machine doit s'arrêter immédiatement.

4

SECTION FONCTIONNEMENT

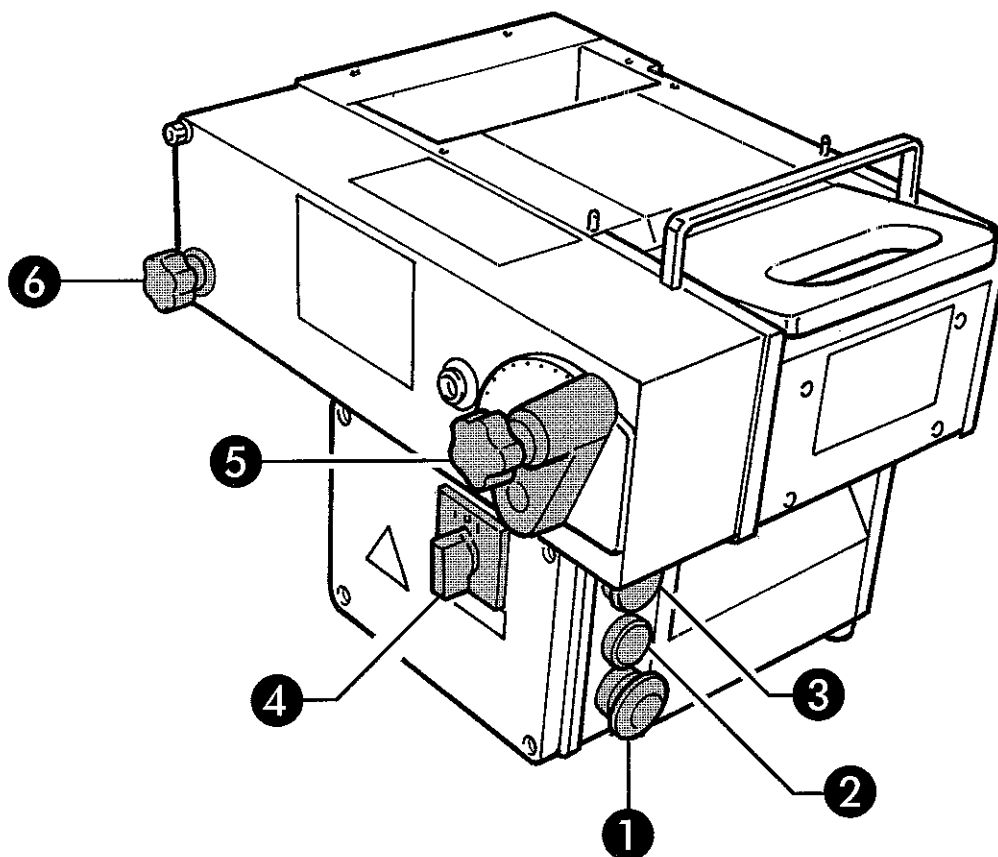


Remarque: _____

**Pour fonctionnement des groupes en option, se reporter
à la section 8**



Description des commandes



- ❶ Touche de STOP / URGENCE (rouge)
- ❷ Touche verte de mise en marche
- ❸ Témoin de tension enclenchée
- ❹ Interrupteur général (invertisseur du sens de marche)
- ❺ Levier de réglage des rouleaux
- ❻ Enclenchement groupe tagliatelles

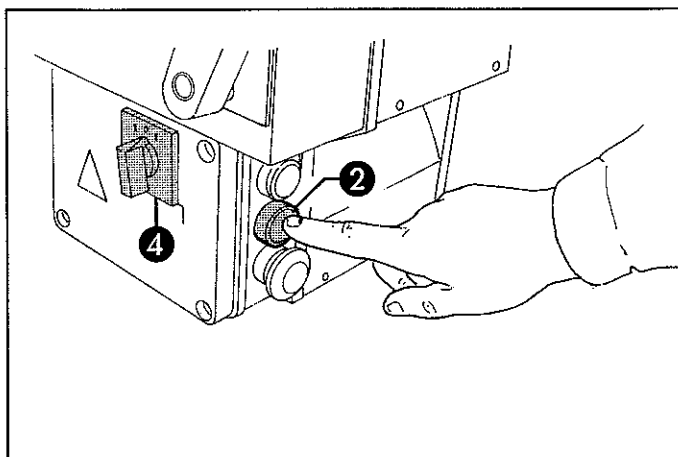


- **Avant le cycle:**

- Vérifier que l'interrupteur général ④ soit placé sur zéro "0".
- Contrôler que toutes les précautions décrites dans la section "Sécurité" sont bien respectées.

- **Cycle de travail pour aplatir la pâte:**

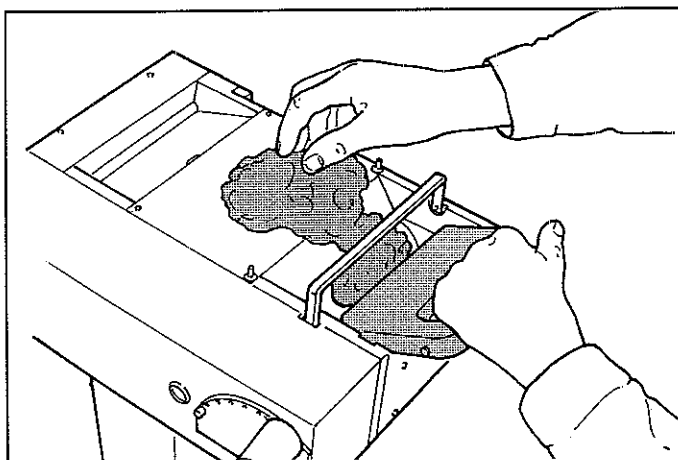
- Placer l'interrupteur général ④ sur la position déterminée lors du contrôle des phases d'alimentation (page 15).
- Appuyer sur la touche verte de mise en marche ②.



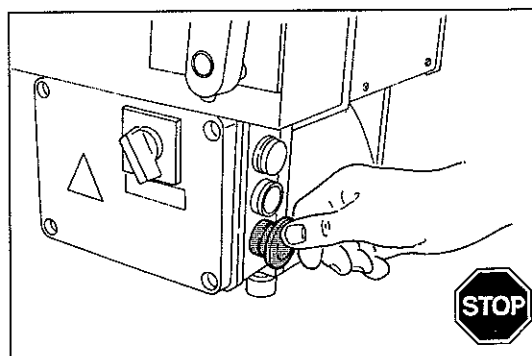
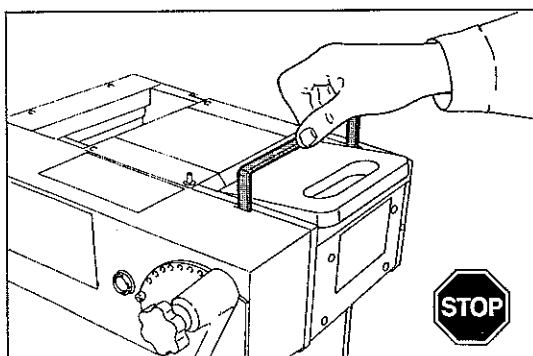
Faire passer la pâte entre les rouleaux. Extraire le presseur de son logement et l'utiliser pour pousser la pâte entre les rouleaux.

ATTENTION

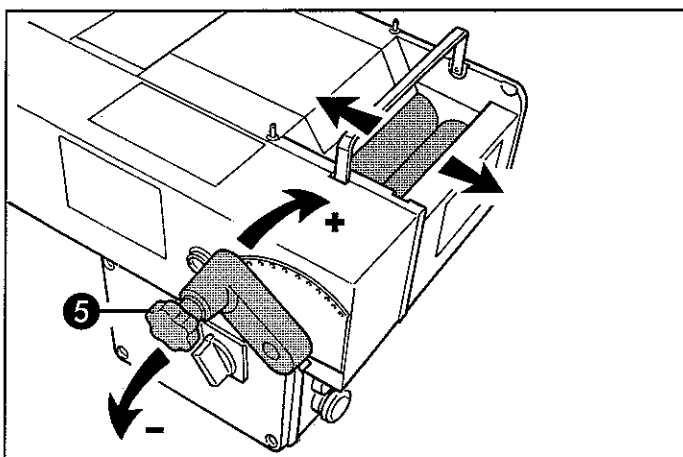
Ne jamais utiliser les mains pour pousser la pâte entre les rouleaux mais utiliser exclusivement le presseur livré avec la machine qui, après utilisation doit être replacé dans son logement.



ATTENTION

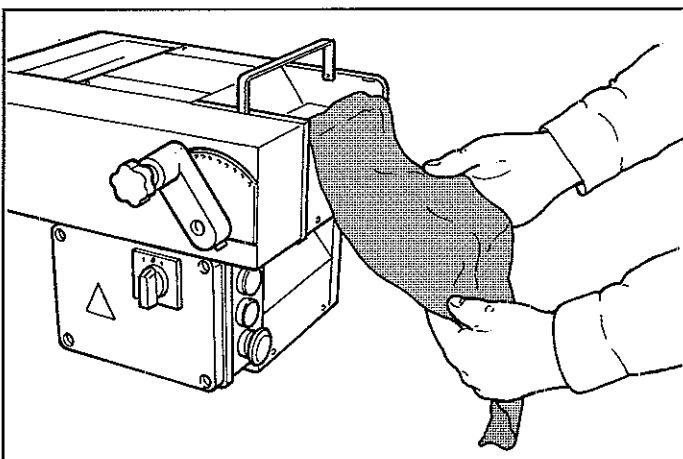


En cas d'urgence, bloquer la machine en agissant sur le levier ou sur le bouton coup de poing d'arrêt d'urgence indiqué sur la figure.



Réglage de l'écartement des rouleaux

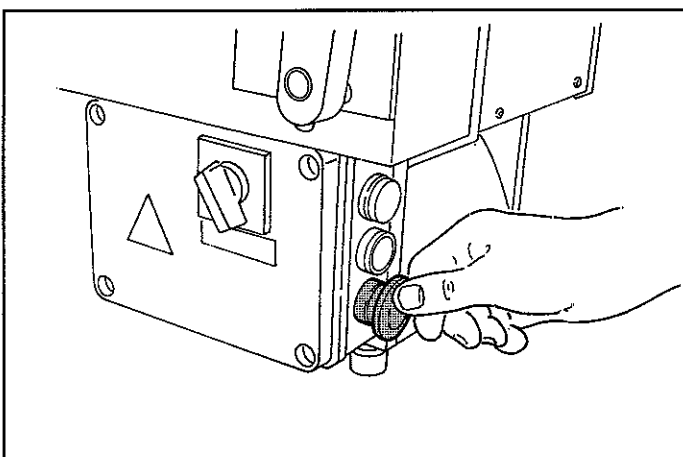
Pour régler l'écartement des rouleaux, donc l'épaisseur de la pâte feuilletée, agir sur le levier indiqué sur la figure 5).



Nous conseillons de faire passer plusieurs fois la pâte entre les rouleaux en réglant progressivement l'épaisseur.

Remarque:

Se reporter au chapitre "Conseils pour la fabrication de la pâte"

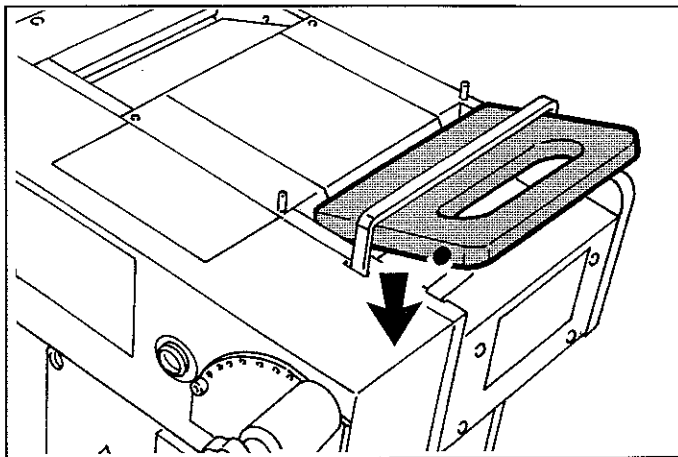


Pour arrêter la machine, appuyer sur la touche 1).

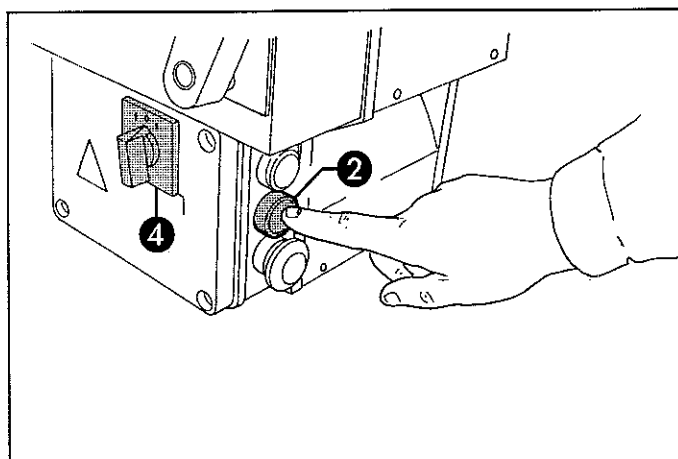


- Cycle de travail pour la production des tagliatelles

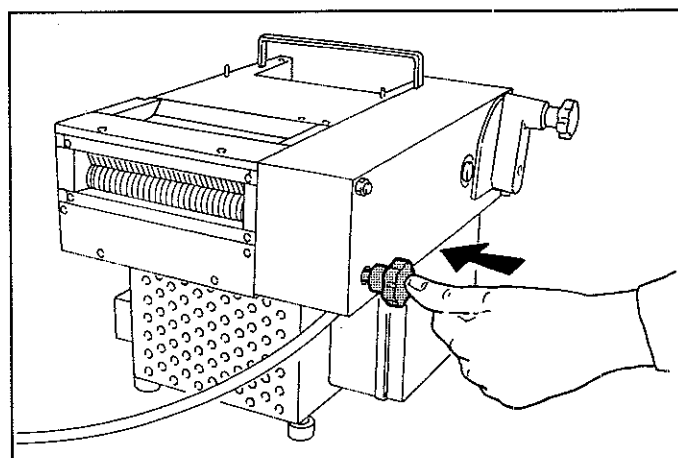
Positionner correctement le presseur de protection de la zone rouleaux dans son logement. (Les deux goujons placés de part et d'autre doivent être complètement enclenchés dans leurs logements respectifs sur la machine).

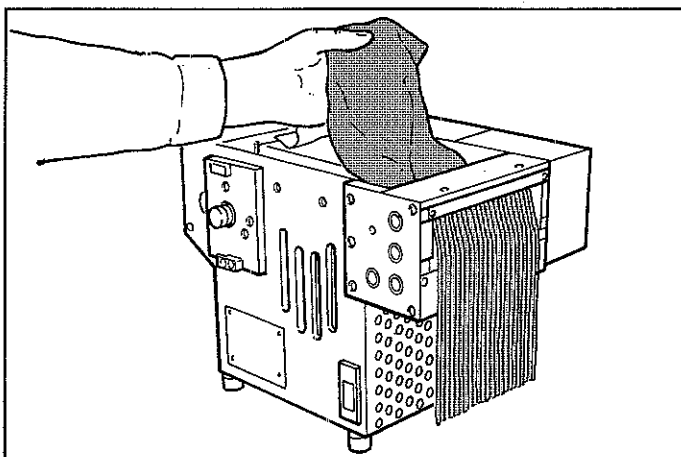


Agir sur l'interrupteur général ④ puis appuyer sur la touche verte ② de mise en marche.

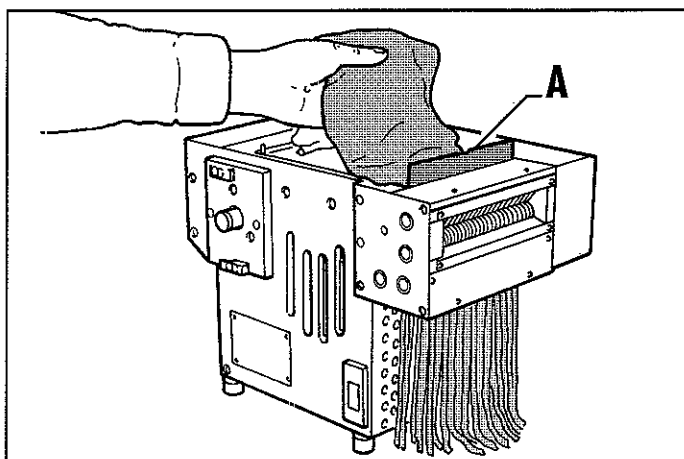


Appuyer sur le bouton indiqué sur la figure pour activer le groupe tagliatelles.

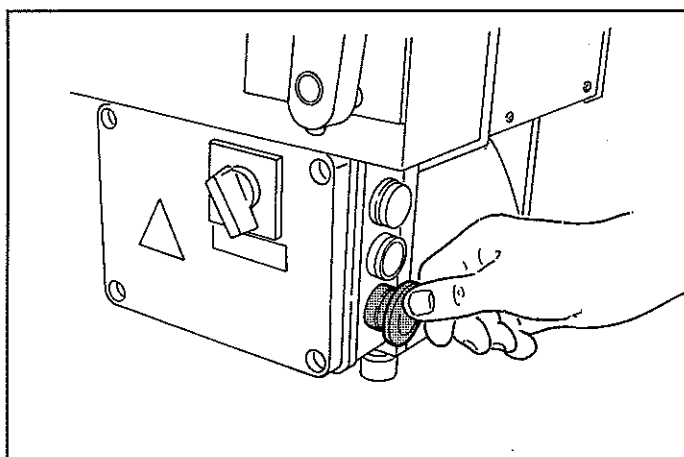




Introduire la pâte dans la zone indiquée sur la figure pour la production des tagliatelles.



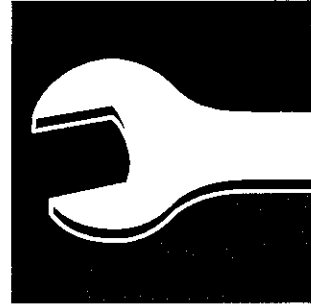
En soulevant le volet A indiqué sur la figure, il est possible de fabriquer des tagliatelles plus larges.



Pour arrêter la machine, appuyer sur la touche ❶.

5

Section maintenance





ATTENTION

Avant toute opération d'entretien, débrancher la fiche de la prise de courant. Ne jamais remettre la machine en marche pendant les opérations d'entretien, de nettoyage et de graissage.

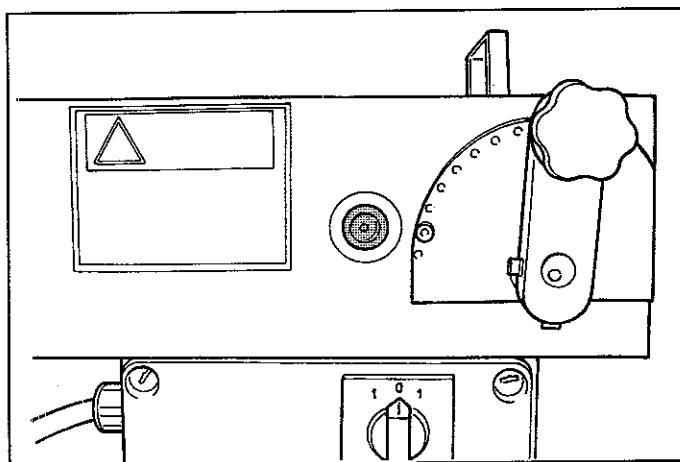


Vu sa simplicité extrême, la machine ne requiert aucun entretien particulier. Il est quoi qu'il en soit nécessaire de toujours la conserver dans un parfait état de propreté et de retirer tous les résidus éventuels de pâte

Contrôle du niveau d'huile

Contrôler le niveau d'huile tous les six mois.

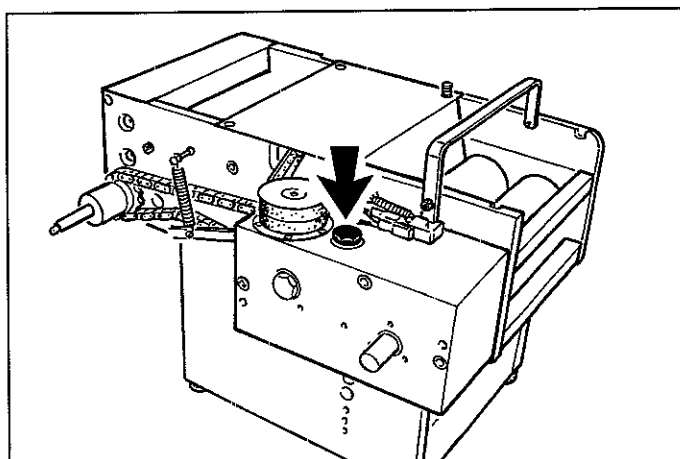
Si nécessaire, faire le niveau avec de l'huile à haute viscosité pour réducteurs.



Pour faire le niveau:

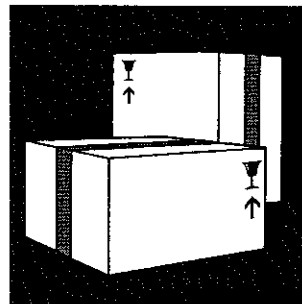
Retirer le carter de protection après avoir retiré le levier de réglage des rouleaux.

Ajouter l'huile dans le point indiqué sur la figure puis remonter le carter et le levier de réglage.



6

Section 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".

Contactez "La Monferrina"

tél 19-39/141-27.32.32

pour connaître les coordonnées des techniciens agréés de votre région.

Pour commander les pièces détachées, faire une photocopie
du bon de commande ci-joint et l'adresser par télécopieur
dûment rempli a:



La Monferrina s.n.c.
Ufficio Tecnico Ricambi
Fax 0141 / 27 54 85

La Monferrina



A l'attention de Monsieur:

BON DE COMMANDE PIECES DETACHEES

--

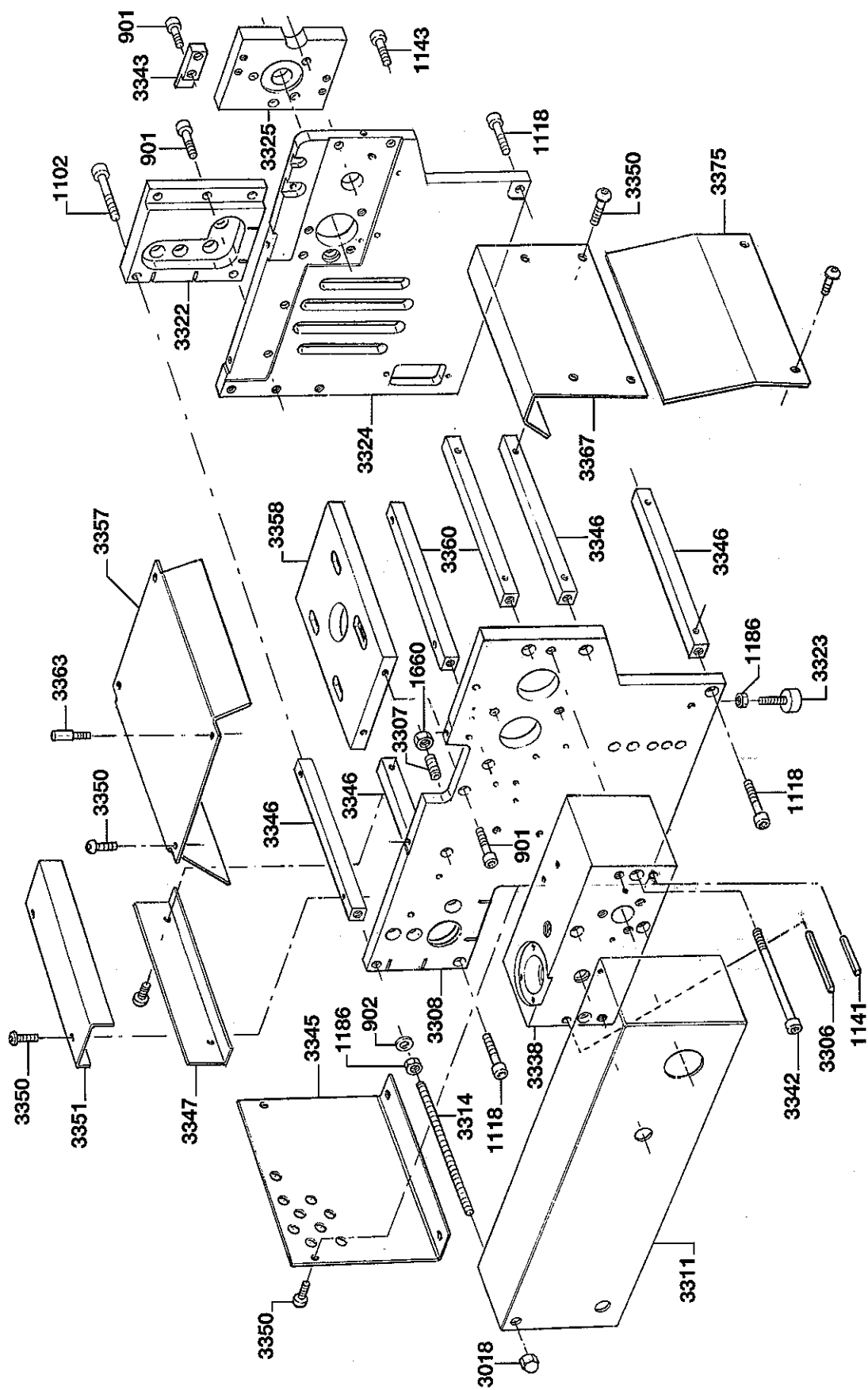
--



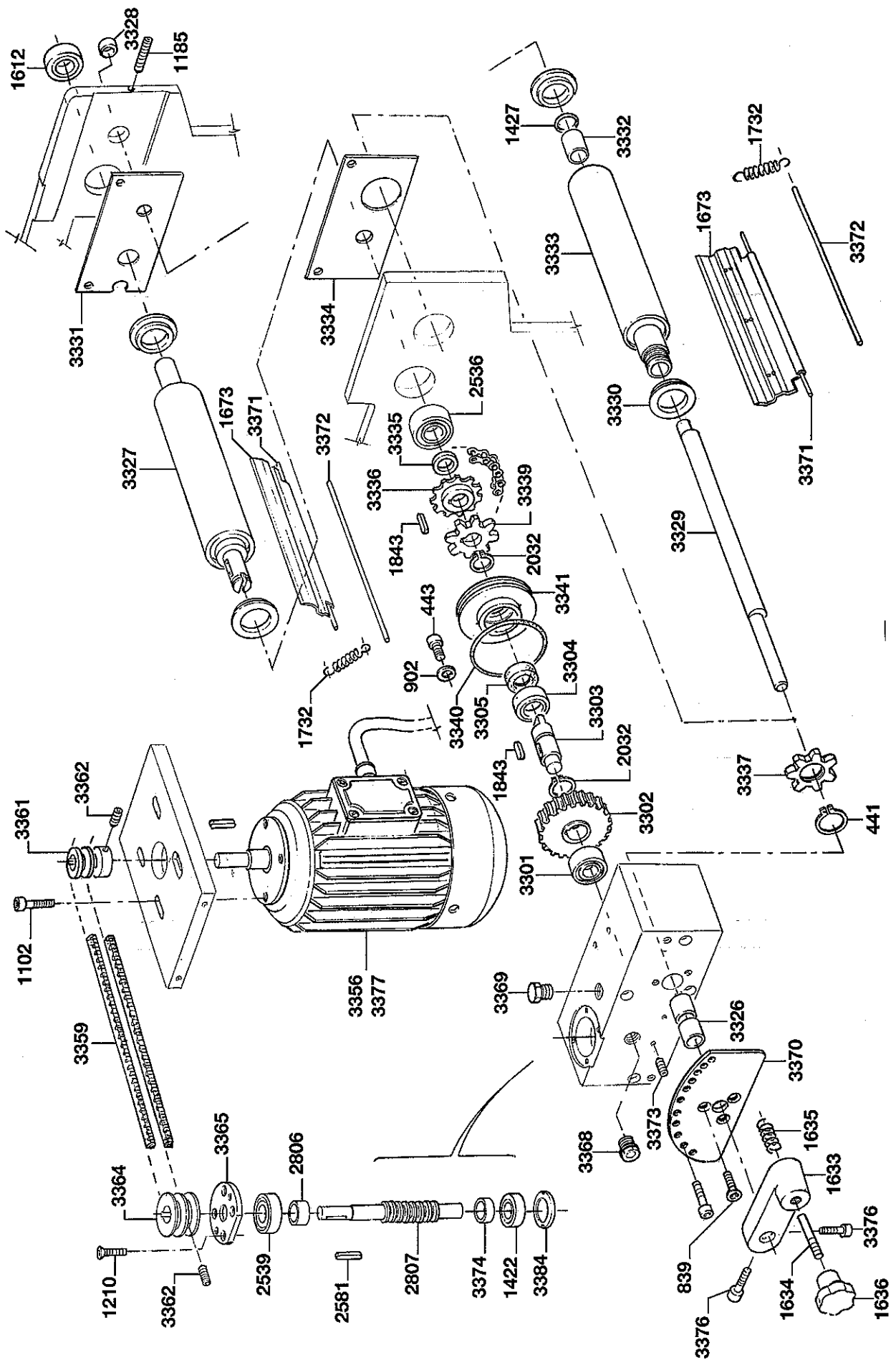
--

--

[illegible]

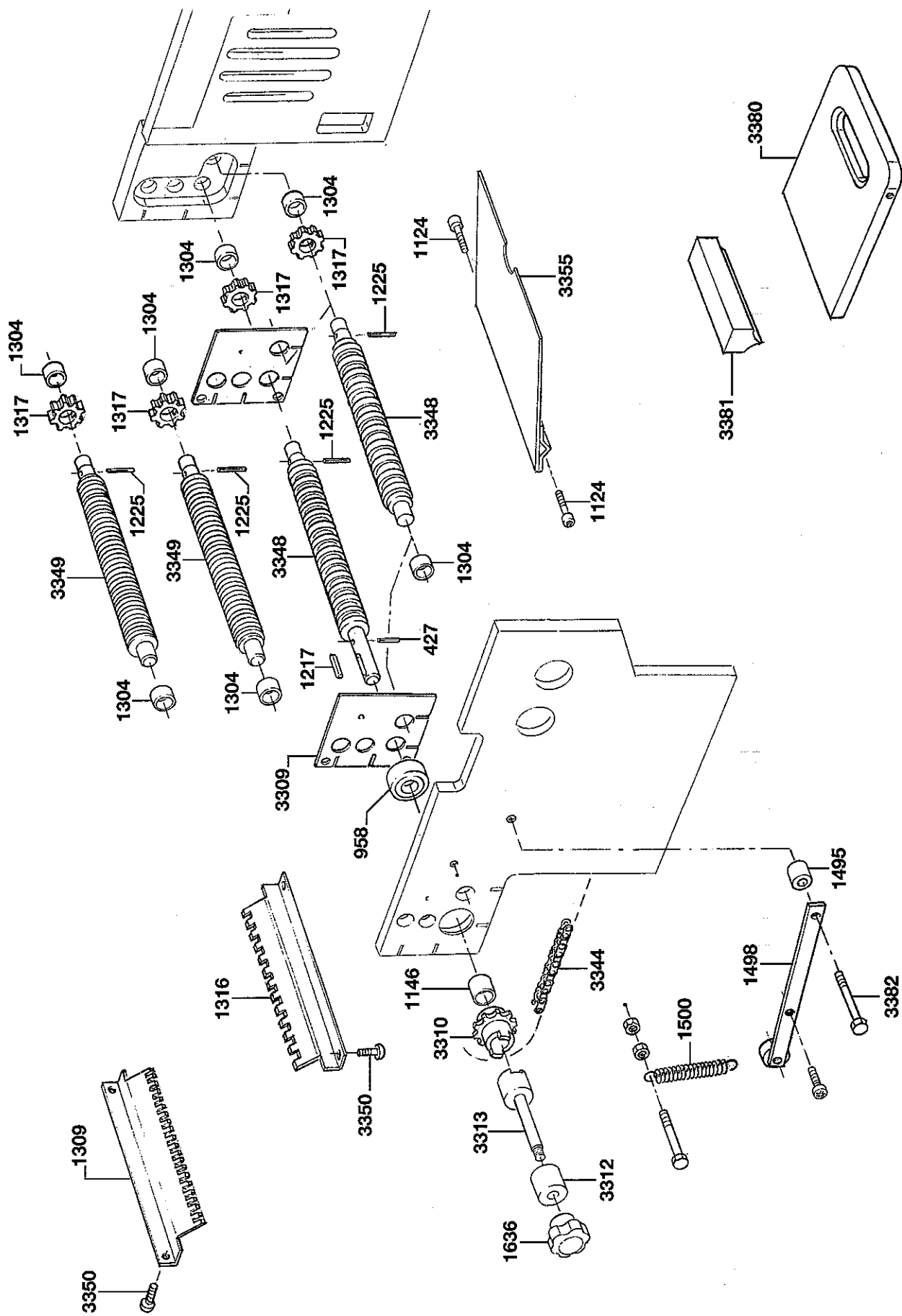


[illegible][illegible]

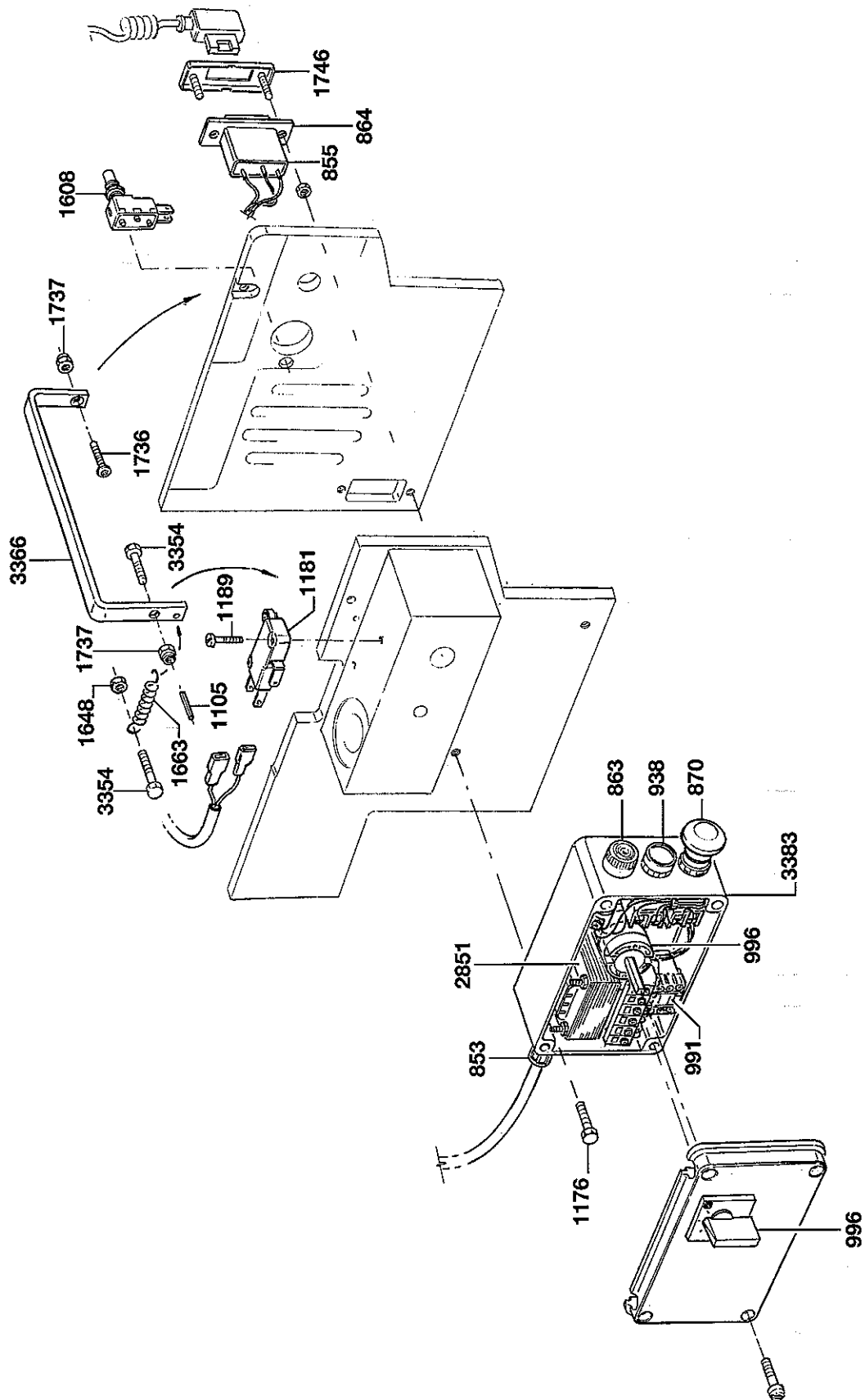


Code	Description
441	Anneau Seeger
443	Vis 6 pans
839	Vis
902	Rondelle plate
1185	Goujon
1210	Vis
1422	Roulement
1427	Anneau OR
1612	Roulement
1633	Levier de réglage
1634	Axe
1635	Ressort pour levier
1636	Pommeau
1673	Raclette
1732	Ressort
1843	Languette
2032	Anneau seeger
2536	Roulement
2539	Roulement
2581	Languette
2806	Entretoise
2807	Vis sans fin
3301	Roulement
3302	Roue crantée
3303	Arbre réducteur
3304	Roulement
3305	Joint
3326	Bague
3327	Rouleau arrière
3328	Excentrique
3329	Arbre excentrique
3330	Disque
3331	Plaquette tôle droite
3332	Bague
3333	Rouleau avant
3334	Plaquette tôle gauche
3335	Entretoise
3336	Pignon
3337	Engrenage
3339	Engrenage
3340	Anneau OR
3341	Diaphragme
3356	Moteur électrique
3359	Courroie trapézoïdale
3361	Poulie motrice
3362	Goujon

[illegible]



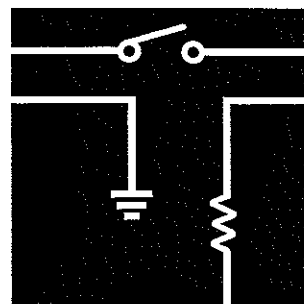
[illegible][illegible]



[illegible]

7

Section Schémas électriques



Pour l'assistance technique.

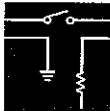


Schéma électrique 220 V monophasé

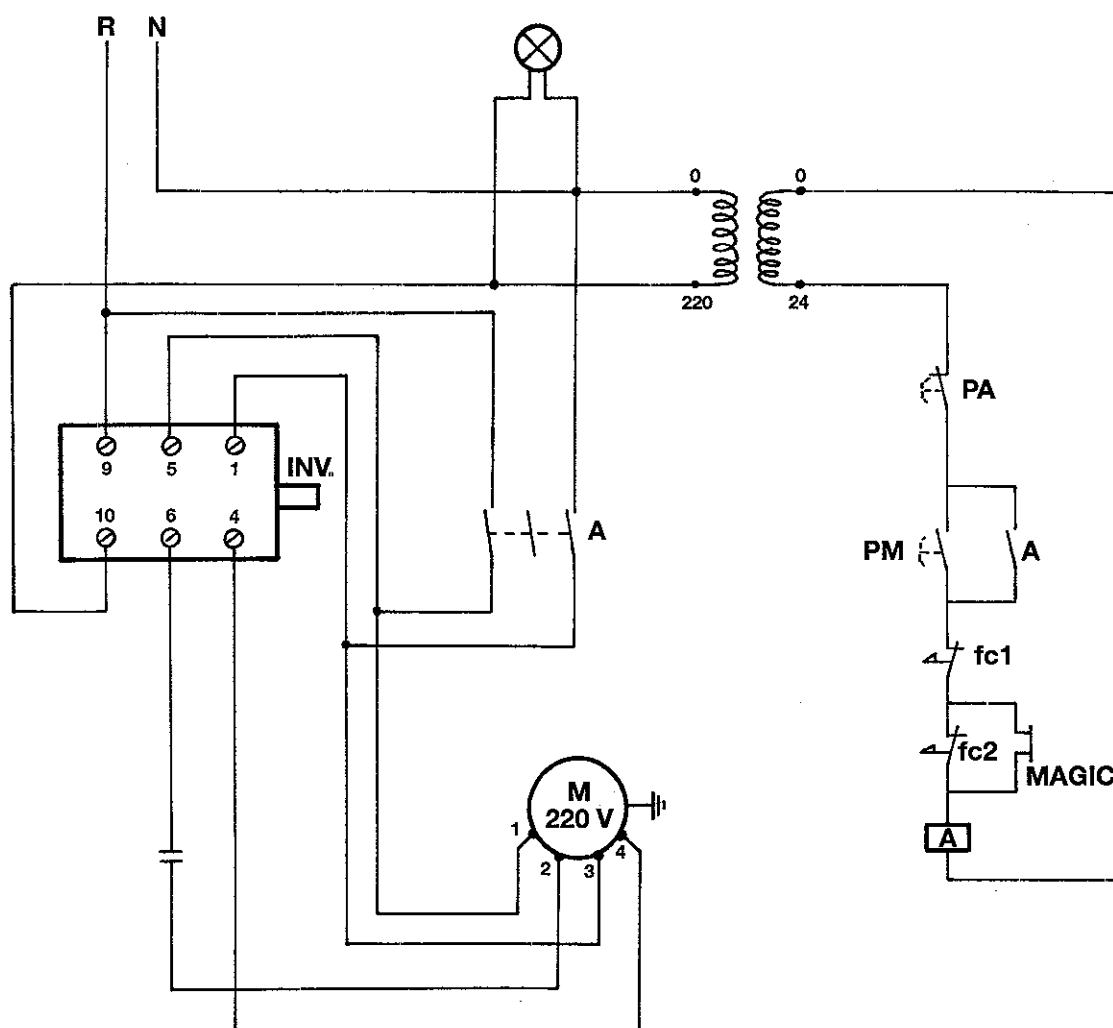
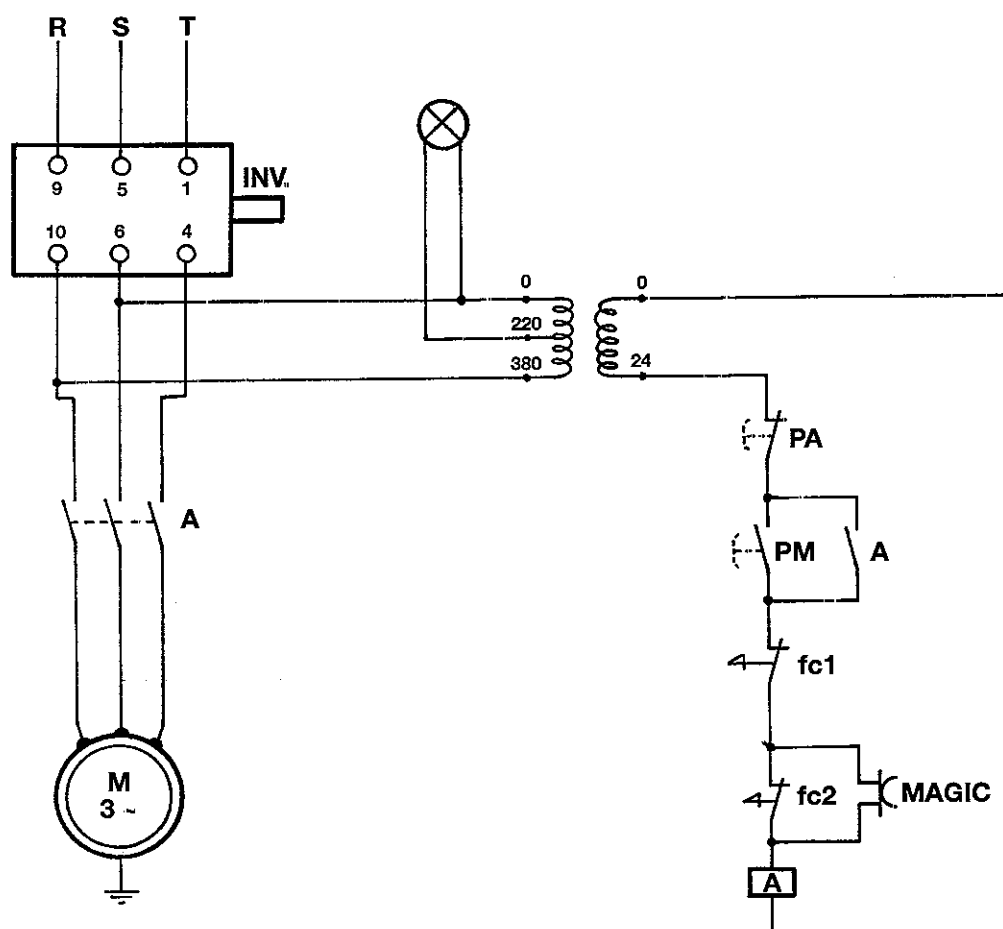


Schéma électrique 380 V triphasé



8

Section Groupes en option



Groupe pétrissage
Groupe raviolis

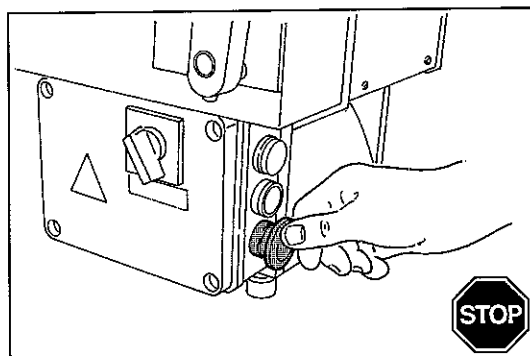
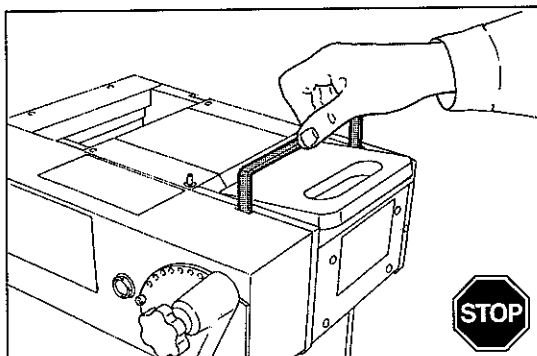
pag. 47
pag. 55

Sécurité



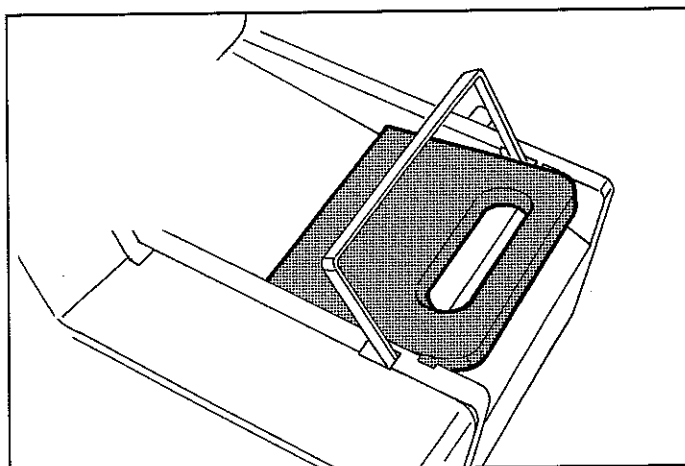
Avant d'utiliser les groupes en option, lire attentivement les "renseignements importants concernant la sécurité" des pages 8 et 9.

ATTENTION



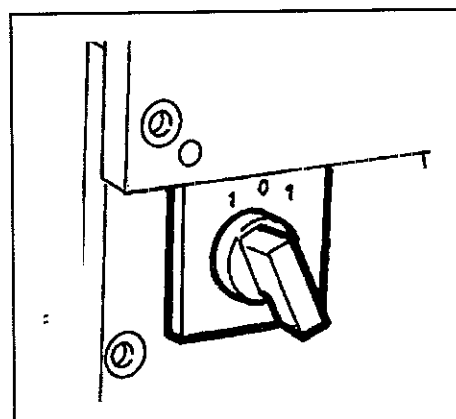
En cas d'urgence, bloquer le groupe monté en agissant sur le levier d'urgence ou sur le bouton coup de poing rouge placés sur la machine NINA et indiqués sur la figure.

Pendant l'emploi des groupes en option, le presseur doit toujours être positionné dans son siège.

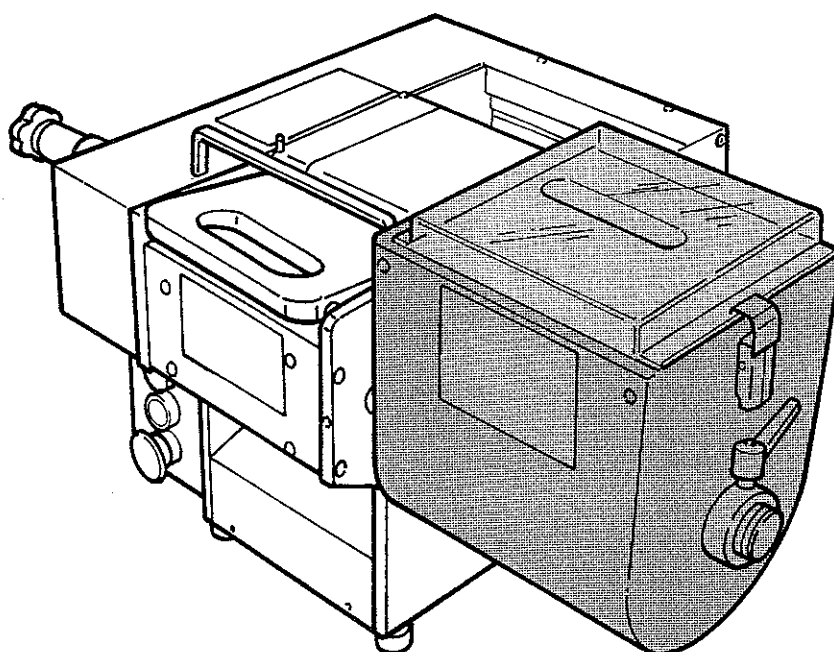


AVERTISSEMENT

Contrôler le sens de rotation des organes mécaniques du groupe options monté sur la machine. S'ils tournent en sens contraire, intervenir sur l'inverseur placé sur la machine NINA.

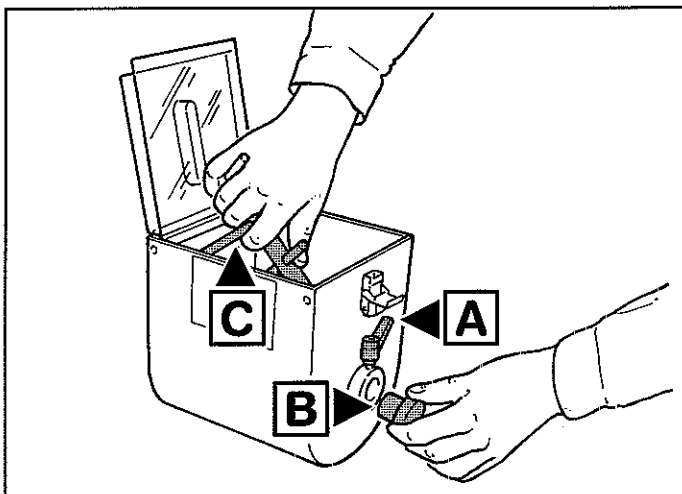


Groupe de pétrissage

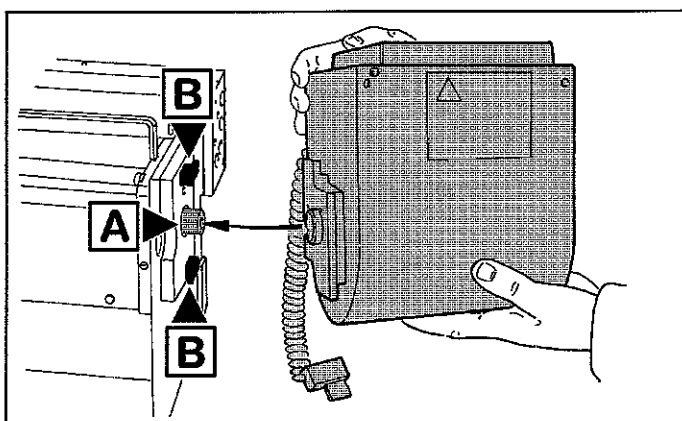




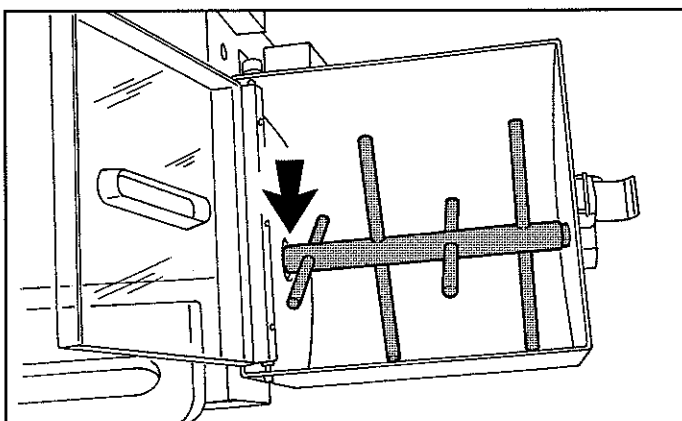
Installation



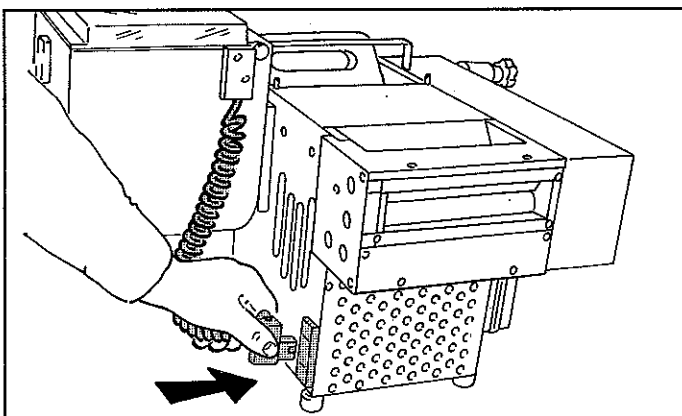
Faire tourner le levier de blocage A, extraire la douille C et retirer l'arbre de la cuve.



Placer la cuve à côté de la machine. L'insérer en la tenant légèrement inclinée vers la droite, dans l'arbre A de la machine. La bloquer à l'aide des crochets B, en tournant vers la gauche.



Introduire l'arbre dans la cuve et le bloquer sur l'enclenchement ménagé sur l'arbre de la machine. Introduire la douille B et bloquer l'arbre en fermant le levier A.



Introduire la fiche dans la prise indiquée sur la figure.



- **Avant le cycle:**

- Contrôler que l'interrupteur général (4) soit sur la position zéro (0).
- Contrôler que toutes les précautions décrites dans la section "Sécurité" ont bien été respectées.

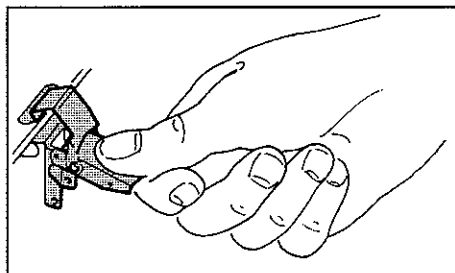
- **Cycle de travail:**

- Ouvrir le couvercle et remplir la cuve avec les ingrédients de base, farine et/ou semoule de blé dur, eau et/ou oeufs (capacité de la cuve (,5 ÷ 2 kg de farine). Nous vous conseillons de toujours peser la quantité de farine et/ou semoule de blé que vous introduisez dans la cuve afin de pouvoir établir la quantité exacte de liquide à ajouter (eau et/ou oeufs). Casser les oeufs dans un récipient à part de façon à pouvoir éventuellement retirer les fragments de coquille. Nous vous conseillons en outre de battre les oeufs de façon à bien amalgamer blancs et jaunes.

Remarque:

Lire les conseils sur la production de la pâte en tête du manuel.

Bien refermer le couvercle de la cuve en bloquant le crochet de sécurité.

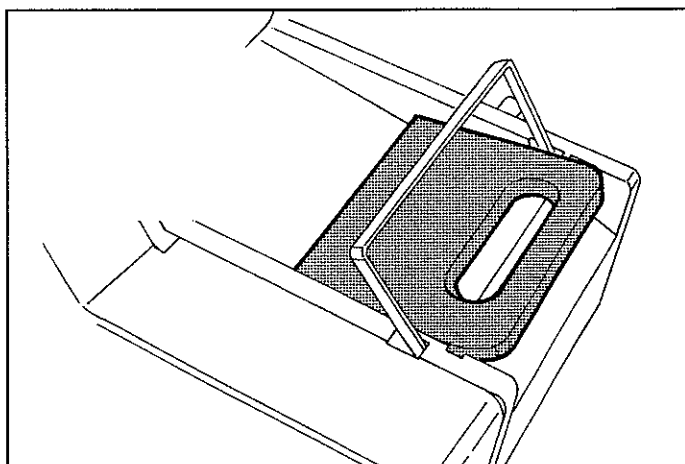


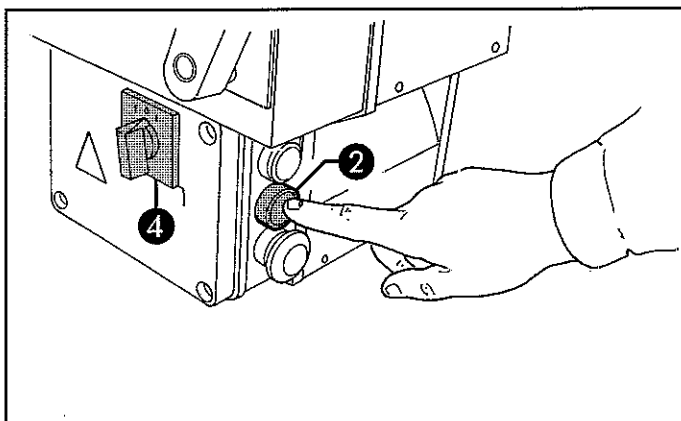
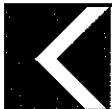
ATTENTION

Il est formellement interdit de retirer le couvercle de la cuve de pétrissage et/ou d'altérer les minirupteurs de sécurité!



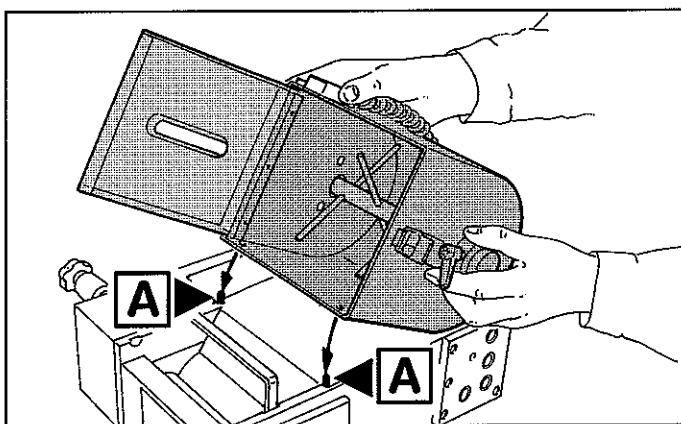
Pendant l'opération de pétrissage, le presseur doit toujours être positionné dans son logement.





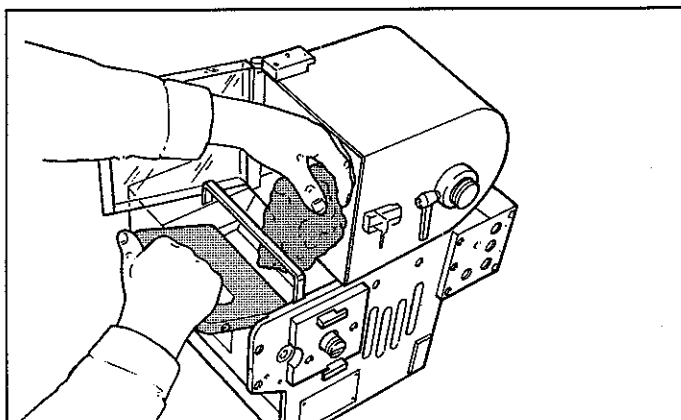
Agir sur l'interrupteur général ④ puis appuyer sur la touche verte ② de mise en marche.

Après environ 10 minutes, la pâte est prête.



Arrêter la machine en appuyant sur le bouton rouge ①.

Débrancher la fiche.
Poser la cuve sur la machine, ouvrir le couvercle et la bloquer à l'aide des deux tétons A.



Appuyer sur la touche verte ② de mise en marche. Faire descendre la pâte entre les rouleaux. Extraire le presseur de son siège et l'utiliser pour pousser la pâte entre les rouleaux.

ATTENTION

Ne jamais se servir des mains pour pousser la pâte entre les rouleaux mais utiliser exclusivement le presseur fourni qui, après utilisation, doit toujours être replacé dans son logement.

ATTENTION

Ne pas porter de vêtements amples ou munis de lacets ou autres pouvant s'accrocher ou être happés par la machine.

AVERTISSEMENT

Lorsque l'on appuie sur la touche verte de mise en marche de la machine, les deux rouleaux doivent tourner dans le sens indiqué sur la figure. Si les rouleaux tournent en sens contraire, placer le bouton de l'interrupteur général de l'autre côté.



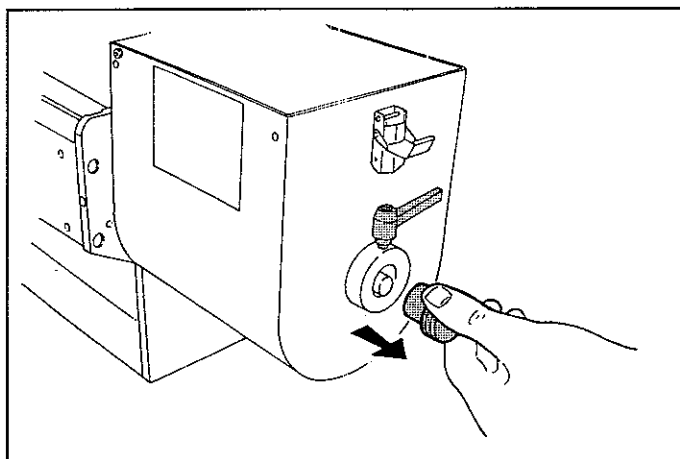


ATTENTION

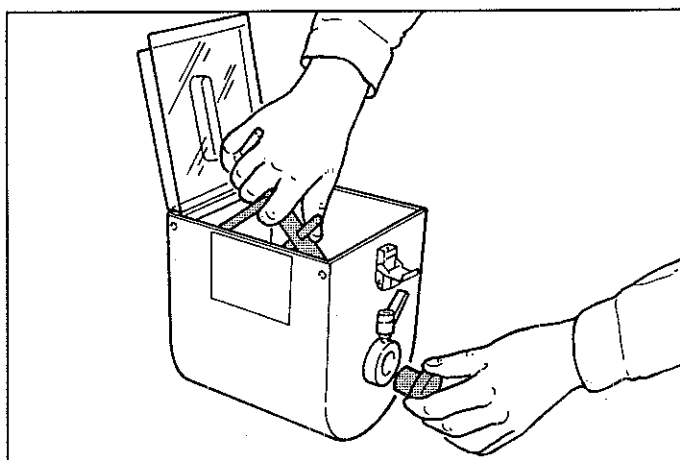
**Avant toute intervention de nettoyage ou d'entretien,
retirer la fiche de la prise de courant!**
**Ne jamais mettre la machine en route pendant les opérations d'entretien
comme nettoyage, graissage et lubrification.**

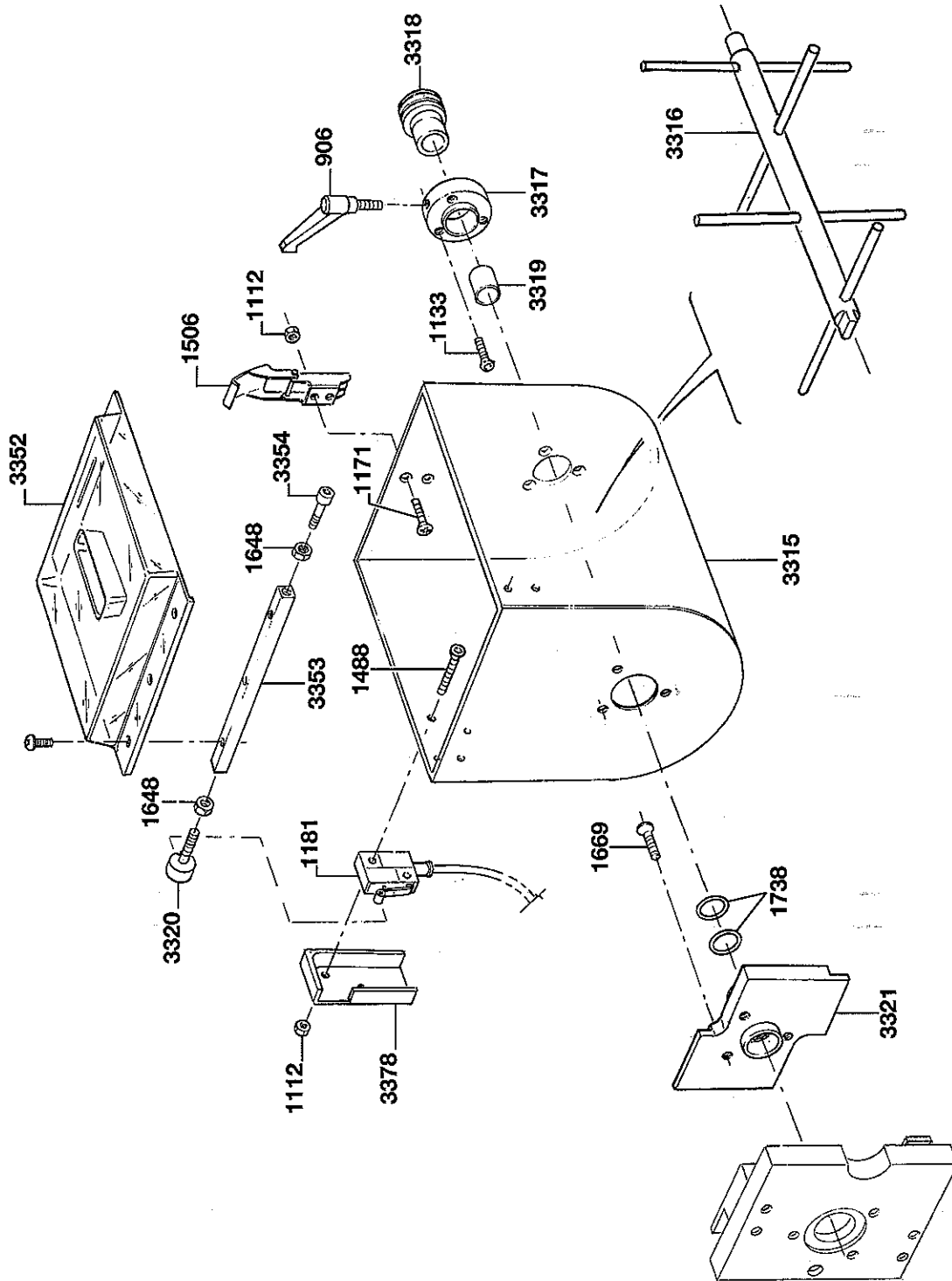


Faire tourner le levier de blocage dans le sens contraire des aiguilles d'une montre et extraire la douille de blocage de l'arbre.



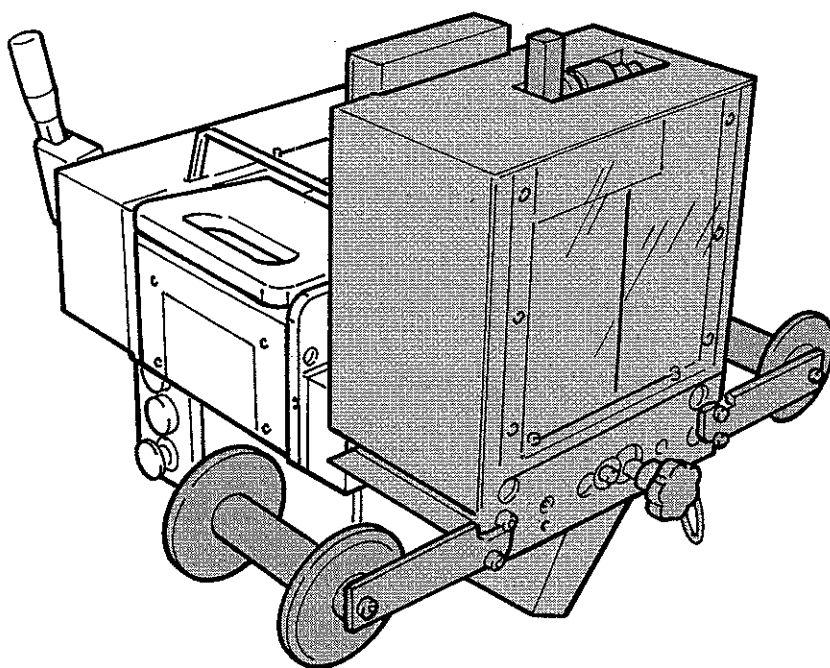
Retirer l'arbre de pétrissage par le haut. Nettoyer l'intérieur de la cuve et l'arbre à l'aide d'une éponge humide.





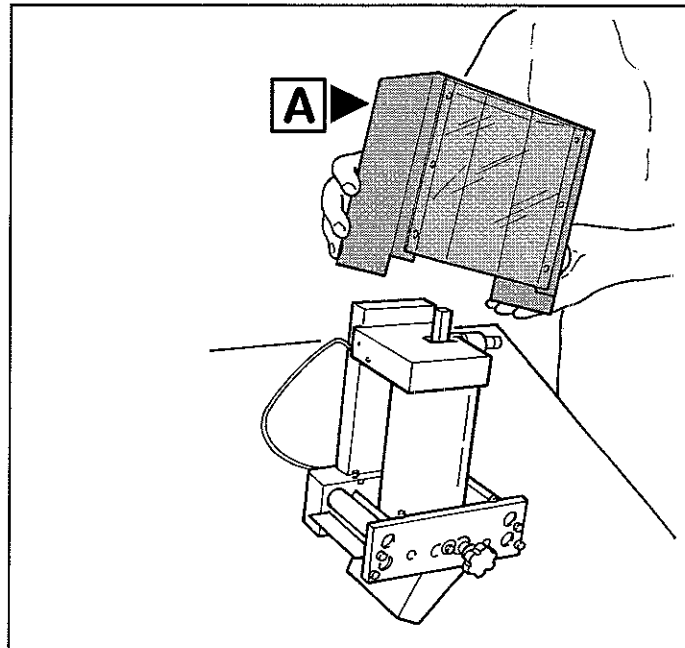
53

Groupe raviolis

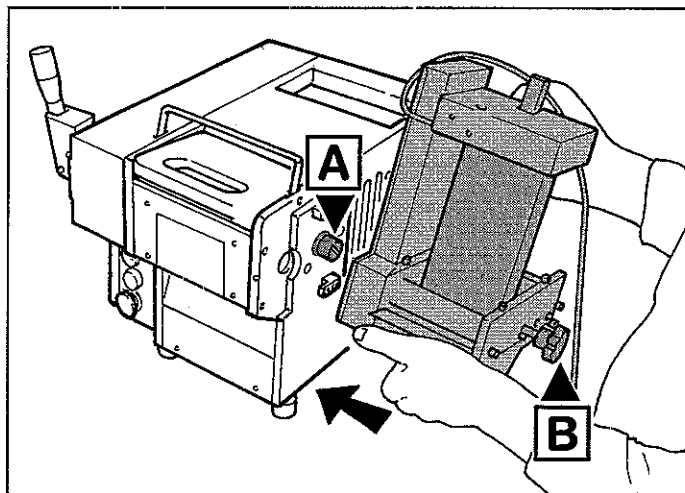




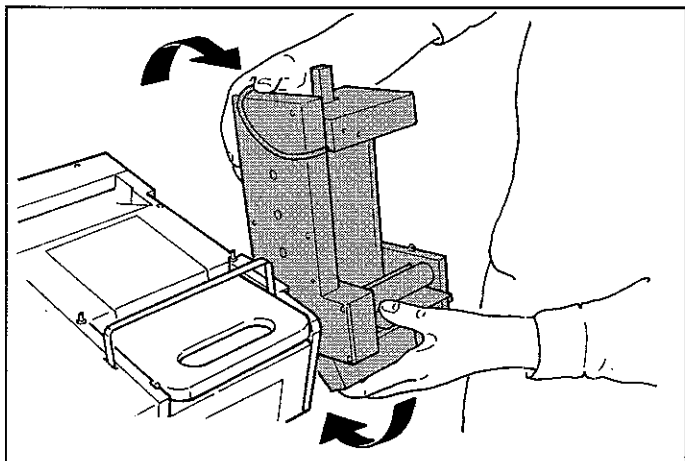
Enlever le carter de protection (A).

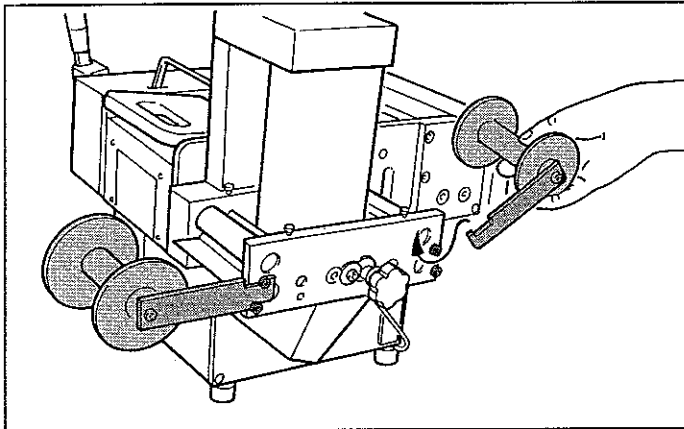


Positionner le groupe raviolis à côté de la machine (en le tenant légèrement incliné vers la droite). Faire correspondre l'arbre (A) de la machine avec l'orifice ménagé sur le groupe.
Le pommeau (B) doit être tiré en avant.

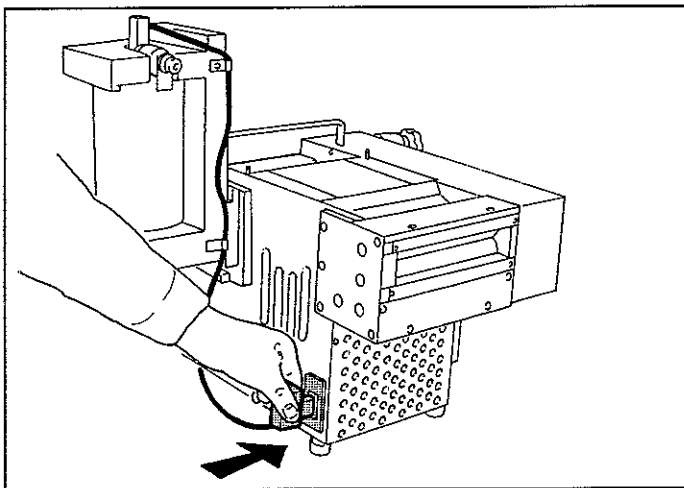


Pousser le groupe à fond et le tourner vers la gauche pour l'encaster correctement.





Monter les deux supports pour la pâte feuilletée comme indiqué sur la figure.

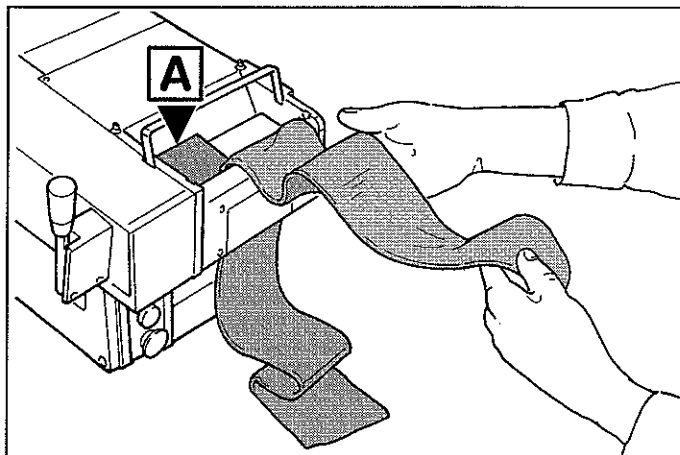


Introduire la fiche dans la prise de la machine.

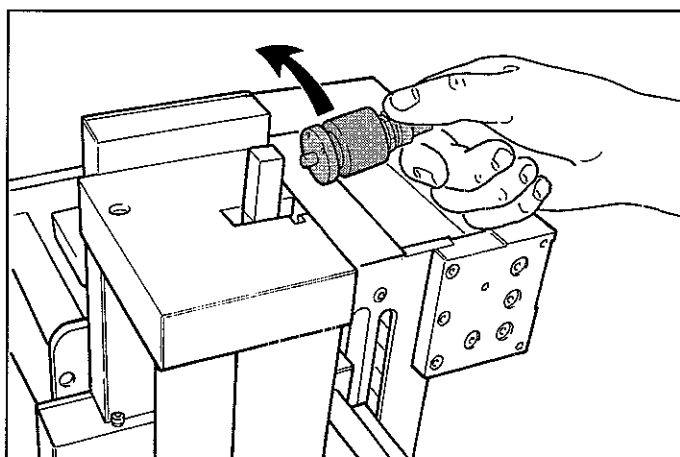


• Avant le cycle de travail

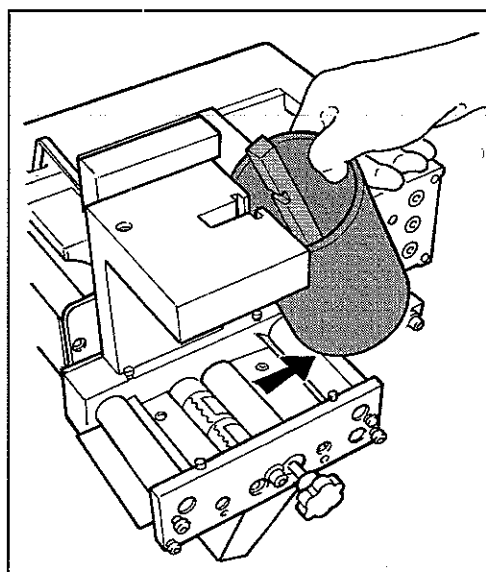
Préparer la pâte feuilletée en positionnant sur les rouleaux le bloc A fourni avec la machine et qui règle la largeur de la pâte en sortie.
(Épaisseur conseillée de l'abaisse: environ 3 mm).



Retirer le doigt de blocage de la crémaillère.

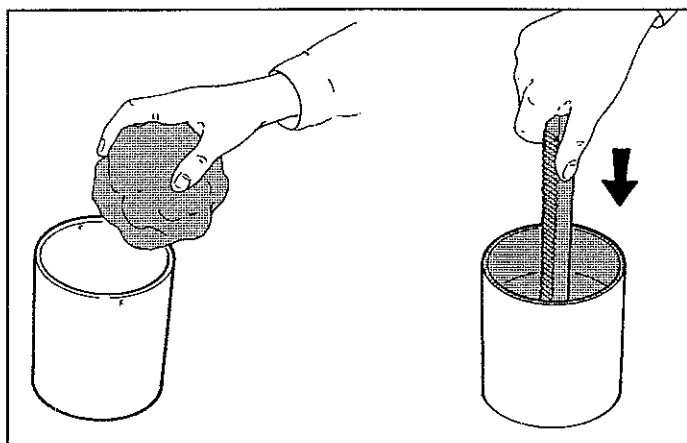


Extraire le récipient avec la crémaillère.

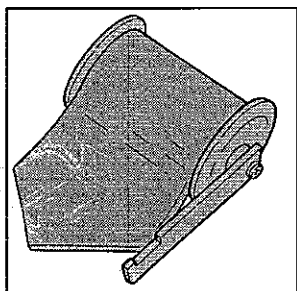
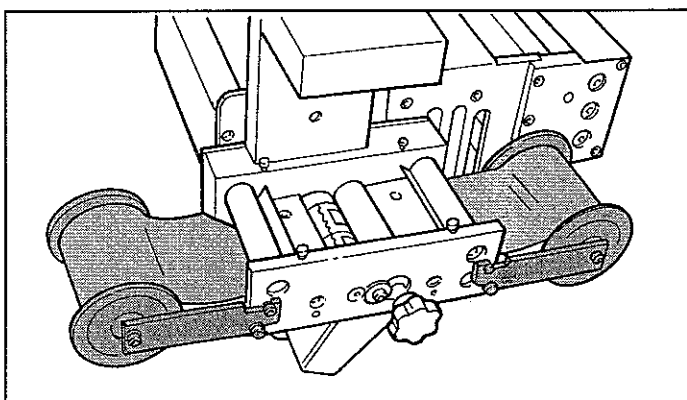




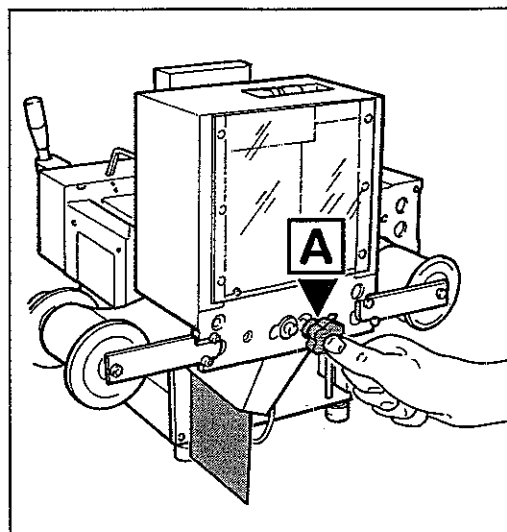
Remplir le récipient avec la farce préparée pour les raviolis, introduire la crémaillère en appuyant à fond pour bien compacter la farce.



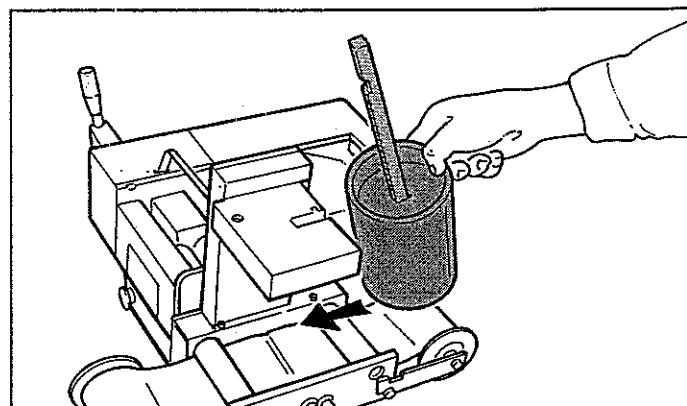
Enrouler l'abaisse sur les rouleaux. Monter les rouleaux avec l'abaisse dans les supports correspondants. Introduire les deux bords de l'abaisse dans le groupe comme indiqué sur la figure.



Insérer le carter et mettre la machine en marche en pressant le bouton-poussoir vert ② et le pommeau (A).



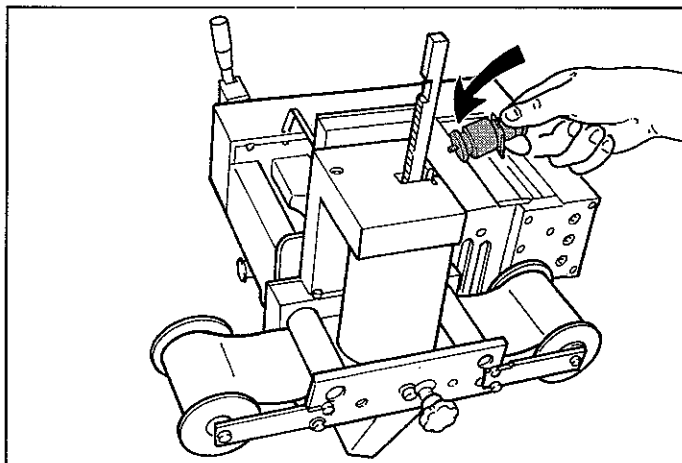
Enlever le carter et insérer le conteneur plein avec la tige à crémaillère.
(le sens de la crémaillère doit être celui indiqué sur la figure).





Bloquer le tout en remontant le doigt de blocage.

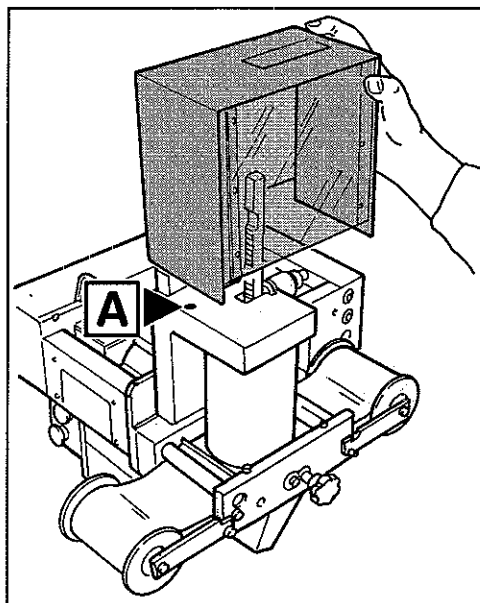
(Si la farce est trop dure, le cliquet arrête la crémaillère en évitant tout dommage au groupe. Dans ce cas, il faudra rendre la farce plus tendre).



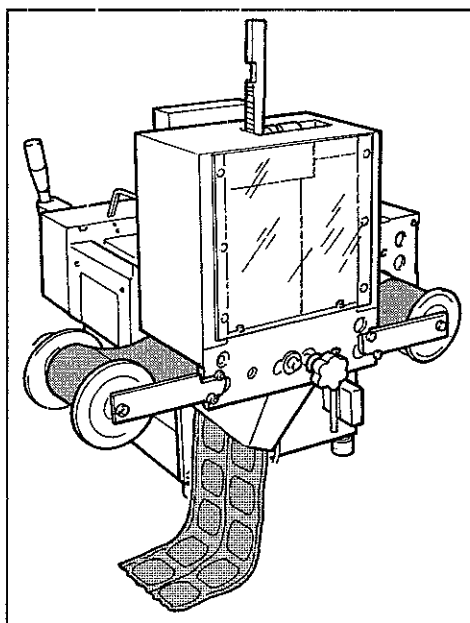
Monter le carter de protection en vérifiant que la fiche présente à l'intérieur du carter soit complètement insérée dans son siège (A).

(L'introduction correcte de la fiche actionne le micro-interrupteur en validant le fonctionnement du groupe).

Presser le bouton-poussoir vert ② de mise en marche.



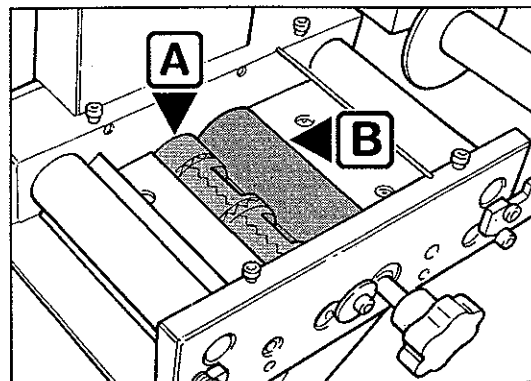
Le ruban de raviolis descendra vers le bas.
Surveiller le bon déroulement des opérations en suivant les conseils de la page suivante.





En phase de production, il est possible d'arrêter le groupe pendant quelques secondes afin de retirer le produit fini.

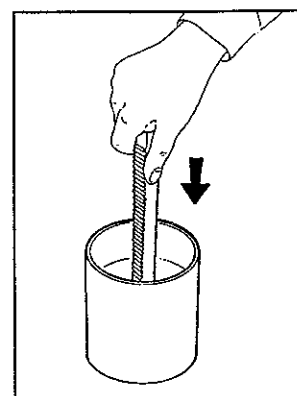
En cas d'arrêts plus longs, nous vous conseillons de retirer le récipient contenant la farce de son logement et de faire sortir les deux bords de pâte entre les rouleaux A et B car ils peuvent se coller et perturber la régularité du fonctionnement.



Si votre farce est trop humide, en séchant les raviolis sont mous. Avec une farce plus sèche, les raviolis restent plus gonflés et plus présentables. Un système pratique permettant de faire durcir la farce et de la placer pendant 2 ou 3 heures au réfrigérateur (pas au congélateur) avant de l'utiliser (cette opération est particulièrement utile pour la farce à base d'épinards et de "ricotta" (fromage blanc à base de lait de brebis caillé).

Pour vérifier si votre farce a la consistance voulue, en agissant comme indiqué sur la figure la farce doit sortir par les ouvertures ménagées sur le fond du récipient.

Si la farce ne sort pas, c'est qu'elle est trop sèche alors que si elle sort trop facilement, c'est qu'elle est trop humide.



Eviter que la pâte ne s'achève avant la farce et que cette dernière descende sur les rouleaux à nu et les salisse. Si ceci devait se produire, décrocher le groupe de la machine, le retourner et effectuer un nettoyage méticuleux à l'aide d'une éponge humide et d'une brosse métallique.

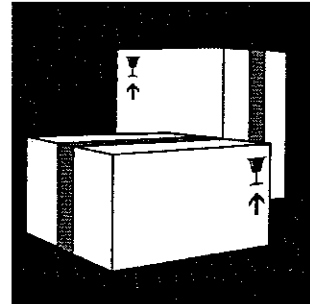
Les rouleaux doivent toujours être parfaitement propres.

AVERTISSEMENT



**Le groupe ne doit jamais être immergé dans l'eau ou lavé en lave-vaisselle.
Le nettoyer à l'aide d'une éponge humide et d'une brosse
métallique pour les rouleaux d'impression.**

SECTION PIECES DETACHEES



Pour l'assistance technique



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

Contactez "La Monferrina"

tél 19-39/141-27.32.32

pour connaître les coordonnées des techniciens agréés de votre région.

