

**02/2009**

# **Mod:MPS10/1**

**Production code:P3**



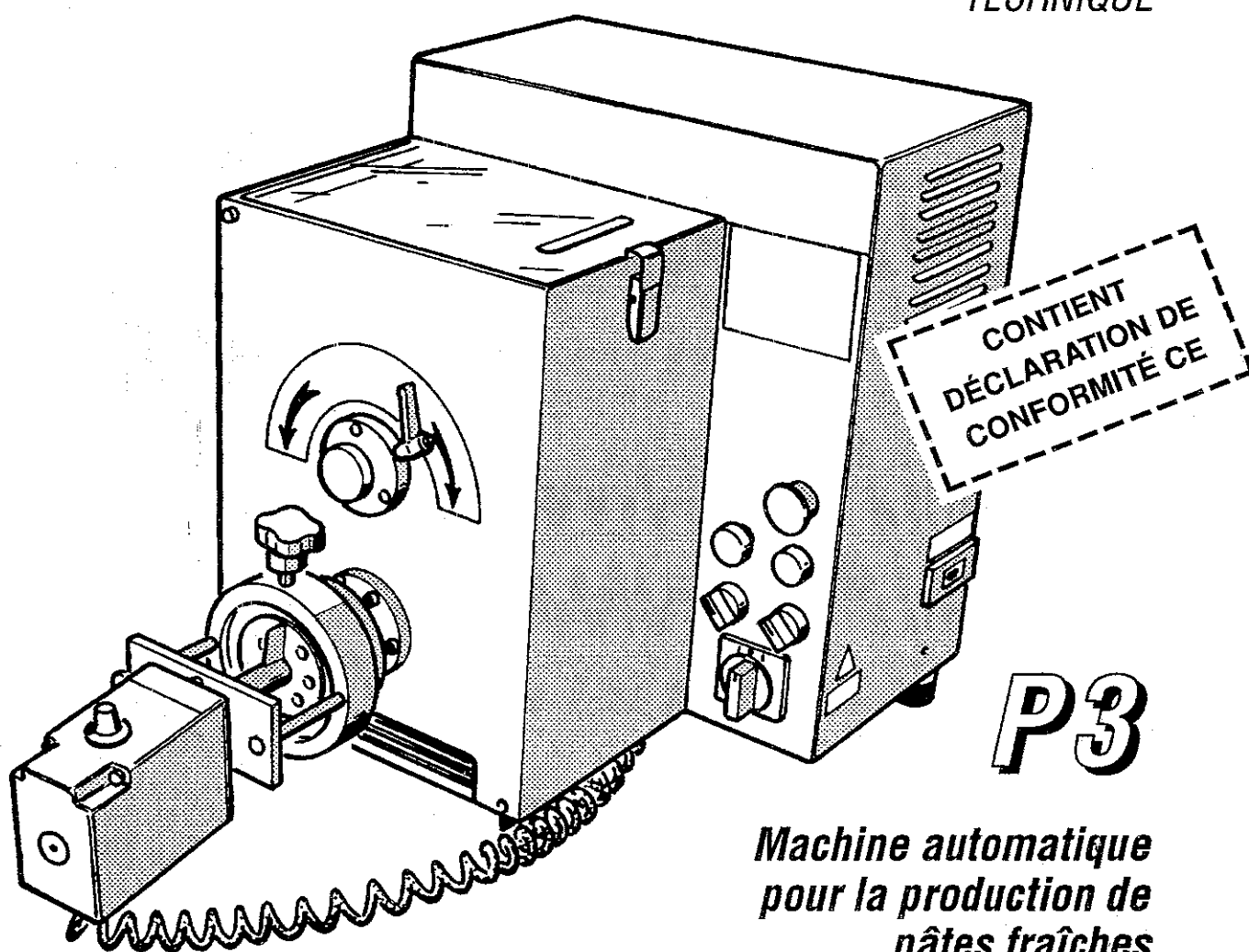


# La Monferrina

Machines automatiques pour tous les types de pâtes fraîches

*MANUEL D'UTILISATION  
ET D'ENTRETIEN  
POUR L'USAGER*

*PIECES DETACHEES  
POUR L'ASSISTANCE  
TECHNIQUE*



***Machine automatique  
pour la production de  
pâtes fraîches***

**La Monferrina** snc

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



E S S E D I  
Manuali Tecnici Torino

La présentation graphique du présent manuel est enregistrée auprès des services des droits éditoriaux. Toute reproduction même partielle de la méthodologie de lecture, de la disposition des sections, de la mise en page ou des symboles, du texte ou des illustrations est strictement interdite aux termes de la loi. Les arguments traités dans ce manuel sont ceux expressément requis par la "Directive Machines CEE 89/392" et modifications successives et les données techniques mentionnées sont fournies par le constructeur au moment de la rédaction.

Edition Juin 1995

## 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.*

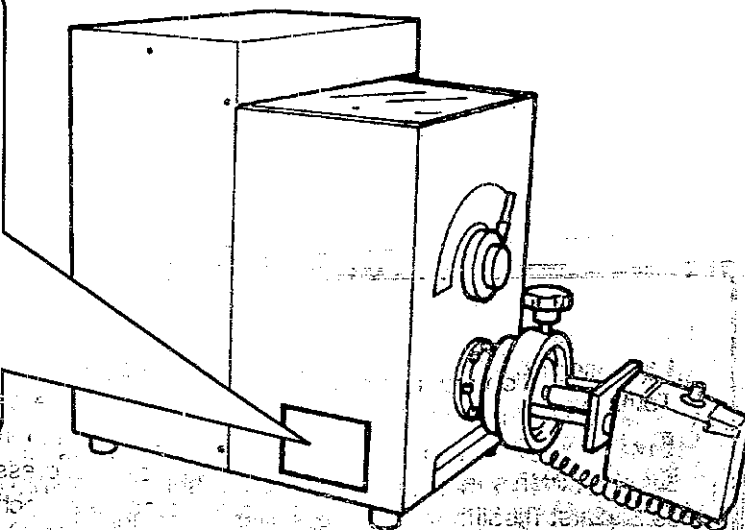
*Les données contenues dans ce manuel sont fournies à titre indicatif.*

*"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.*

|                                                                                     |                      |           |                      |
|-------------------------------------------------------------------------------------|----------------------|-----------|----------------------|
| <b>La Monferrina</b>                                                                |                      |           |                      |
| Via A. Vespucci, 38/40 - 14100 ASTI Italy                                           |                      |           |                      |
| Tel (0141) 27.32.32 - Fax (0141) 27.54.85                                           |                      |           |                      |
| <b>Model</b>                                                                        | <input type="text"/> |           |                      |
| <b>Serial Number</b>                                                                | <input type="text"/> | <b>V</b>  | <input type="text"/> |
| <b>Year</b>                                                                         | <input type="text"/> | <b>Hz</b> | <input type="text"/> |
|  |                      |           |                      |



**Le manuel doit toujours suivre la machine en cas de revente.**

# DÉCLARATION DE CONFORMITÉ

(pour les machines exclues de l'annexe IV aux termes de l'A.P. n° 459/96)  
Directive 98/37 CEE, Annexe II partie A

Nous,

**La Monferrina** Srl

VIA STATALE 27/A - CASTELL'ALFERO (AT) 14033 - ITALIE

## DÉCLARONS

sous notre seule responsabilité, que la machine  
pour la production de pâtes fraîches:

Type ou Modèle

N° de référence

Année de fabrication

à laquelle se réfère cette déclaration, est conforme aux exigences essentielles et autres dispositions pertinentes de la Directive 98/37 CE, de la Directive 89/336 CEE "compatibilité électromagnétique" et de la Directive 73/23 CEE "basse tension".

Les normes harmonisées appliquées à la conception, la fabrication et le contrôle de la machine sont énoncées dans le fascicule technique que "La Monferrina Srl" tient à disposition des clients souhaitant le consulter.

La présente déclaration sera considérée comme nulle et non avenue en cas de modification apportée à la machine, sans autorisation du fabricant.



Le représentant légal

Fait à Castell'Alfero, le \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

## Garantie

### Conditions et limites de la garantie

"La Monferrina" garantit ce modèle de machine pendant un délai de 12 mois à dater de l'achat.

La garantie cesse en cas de réparation par des tiers non autorisés ou en cas d'utilisation d'équipements ou d'accessoires non fournis ou non recommandés ou non approuvés par "La Monferrina" ou en cas de retrait ou d'altération du numéro de matricule pendant la période de garantie.

La garantie entre en vigueur le jour de l'achat de la machine et la carte, dûment remplie, doit être expédiée dans les 10 jours suivant l'achat.

Par date d'achat on entend la date indiquée sur le document comptable au moment de la livraison de la machine par le revendeur.

"La Monferrina" s'engage à réparer ou à remplacer gratuitement les pièces qui, pendant la période de garantie, pourraient présenter un vice de fabrication.

Les vices ne pouvant être clairement attribués au matériel ou à la fabrication feront l'objet d'un examen auprès de notre centre d'assistance technique ou de notre siège.

En cas de réclamation injustifiée, tous les frais de réparation et/ou de substitution de pièces seront facturés au client.

Le présent certificat de garantie et le document comptable devront être présentés au technicien chargé de la réparation ou devront accompagner la machine en cas de retour pour réparation.

Le prolongement de la garantie suite à réparation est exclu.

Toute réparation est effectuée par le Centre d'Assistance Technique de notre siège et, sauf accord préalable, la machine doit être retournée en franco de port.

Sont exclus de la garantie les dommages accidentels imputables au transport, au manque de soin, ou à une utilisation impropre non conforme aux recommandations figurant sur la notice d'instructions et à tous les phénomènes indépendants du fonctionnement ou de l'utilisation corrects de la machine.

La société "La Monferrina" décline toute responsabilité pour les dommages éventuels aux personnes ou aux choses dus à une utilisation impropre de la machine.

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



**En cas de non retour de la carte de garantie l'enregistrement ne pourra être effectué par "La Monferrina" et la garantie ne pourra donc prendre effet.**



---

## Conseils pour la fabrication de la pâte

---

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 ou d'autres ingrédients: 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 grains gros semblables à des grains de café. Si la farine s'amalgame formant un mélange homogène cela signifie que l'on a mis trop de liquide; dans ce cas, avant de placer l'interrupteur sur "Trafila" (Tréfilage), 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. Nous indiquons ci-après quelques recettes pour différents types de pâtes.

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:

Préparation de pâte feuilletée pour ravioli:

70% de farine type 00

30% de semoule de blé dur                      30%

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:

Préparation de pâte pour tagliatelles:

70% de farine type 00

30% de semoule de blé dur

5 œufs par kg + eau

ou

100% de semoule de blé dur

5 œufs par kg de semoule + eau

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

### Préparation de pâte de semoule:

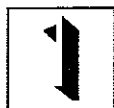
Préparation de pâte de semoule:

(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 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 dans le liquide afin d'éviter qu'il ne forme des grumeaux.

# INDEX



## Section informations

pag. 1

- 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



## Section sécurité

pag. 7

- Page 8 Informations importantes concernant la sécurité
- « 9 Conseils généraux
- « 11 Plaquettes et symboles de sécurité



## Section installation

pag 13

- Page 14 Installation
- « 17 Contrôles



## Section fonctionnement

pag. 19

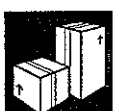
- Page 20 Description des commandes
- « 21 Cycle de travail
- « 23 Substitution du disque



## Section maintenance

pag 25

- Page 26 Nettoyage
- « 28 Entretien



## Section Pièces détachées

pag 29

*Pour l'assistance technique*



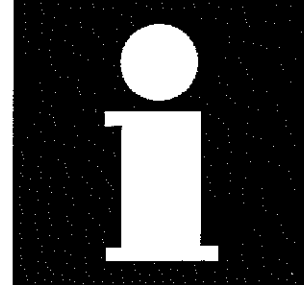
## Section Schémas électriques

pag 39

*Pour l'assistance technique*



## **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. Protection et carter 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 cette publication.

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 le démarrage 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 opératoires 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:**

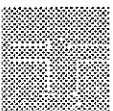
La section maintenance est un guide à l'entretien de la machine.

Vous y trouverez tous les points de graissage et de lubrification de la machine et les indications concernant les périodes et délais conseillés pour effectuer ces interventions. En outre elle fournit des 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 (avec moteur monophasé de 220V et triphasé de 380V), utile à l'électricien.

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

Les principaux composants de la machine sont:

- Moteur électrique monophasé de 220 V ou triphasé de 380 V
- Bac et vis sans fin en acier inoxydable
- Arbre en acier inoxydable, amovible pour faciliter le nettoyage et l'entretien
- Disque pour tous les types de pâtes
- Coupe-pâtes automatique avec variateur de vitesse et lame en acier inoxydable
- Ventilateur pour le séchage rapide du produit

### • Utilisations prévues

Ce modèle de machine automatique P3 a été conçu, réalisé et protégé pour la seule production de pâtes tréfilées 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 travail 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)

Moteur électrique en aluminium (AL), acier (AC), cuivre (CU) et polyamide (PA)

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

Les disques permettant d'obtenir différents formats de pâtes peuvent être de deux types

Le premier, en bronze, donne une pâte plus rugueuse et opaque en surface

Le deuxième, en Téflon®, donne une pâte plus lisse et plus brillante en surface.

Les disques en Téflon® sont plus délicat que les disques en bronze et permettent une production horaire légèrement supérieure

La machine es prééquipée pour le montage du *Groupe ravioli* et du *Groupe gnocchi* fournis en option

Pour le montage correct de ces groupes en option, lire attentivement les manuels d'utilisation et d'entretien les accompagnant.

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

## ATTENTION

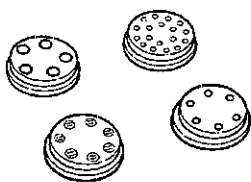
**Le client est tenu de contrôler qu'au cours du transport la machine n'a subi aucun dommage pouvant compromettre le bon fonctionnement ou la sécurité.**





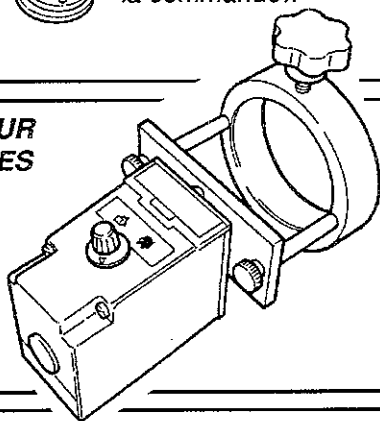
## Accessoires de série

### - n° 4 DISQUES POUR PÂTE

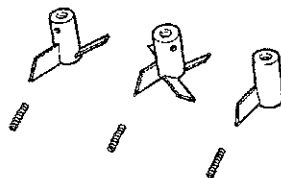


(la forme des pâtes est choisie par le client au moment de la commande).

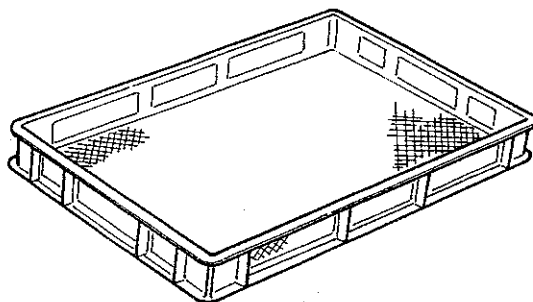
### - n° 1 MOTEUR COUPE-PÂTES



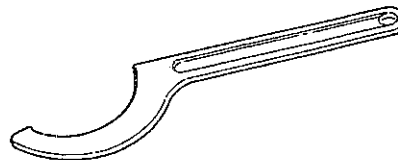
### - n° 1 SÉRIE DE LAMES POUR MOTEUR COUPE-PÂTES



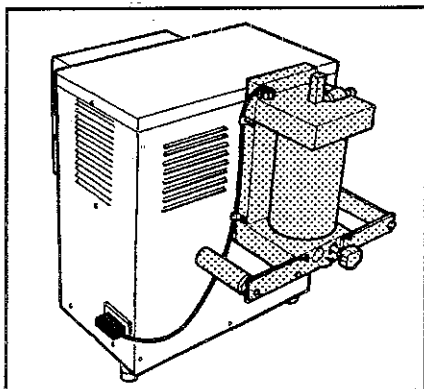
### - n° 1 TAMIS



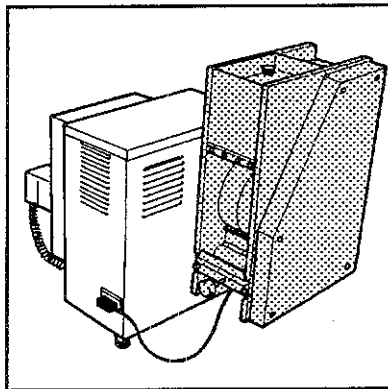
### - n° 1 CLÉ DE BLOCAGE POUR EMBOUT PORTE-DISQUE.



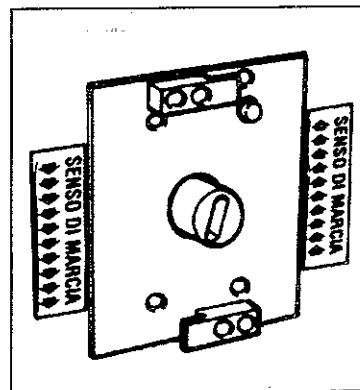
## Options



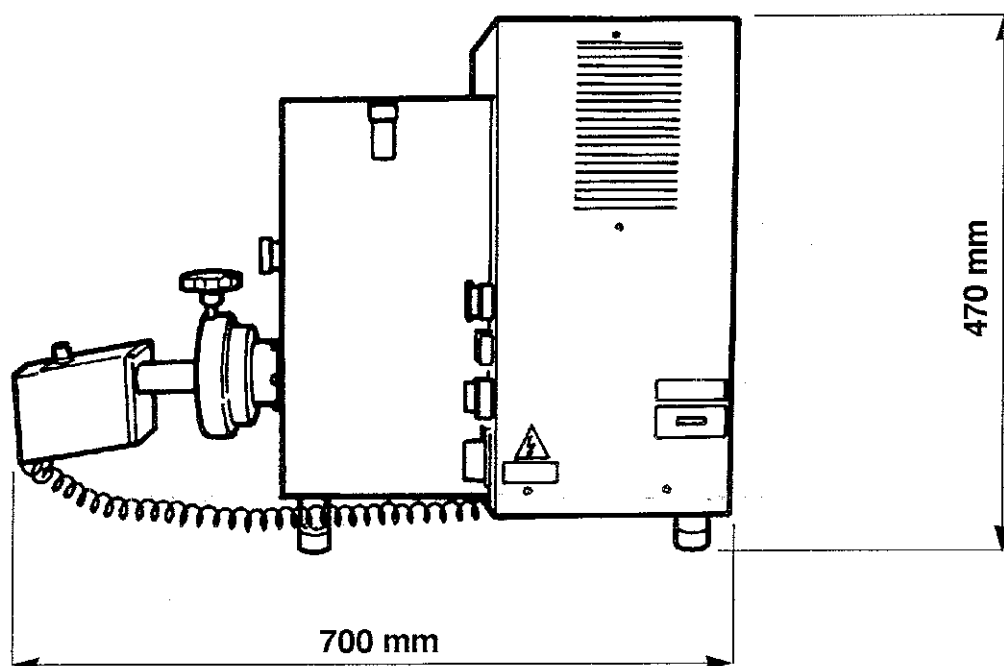
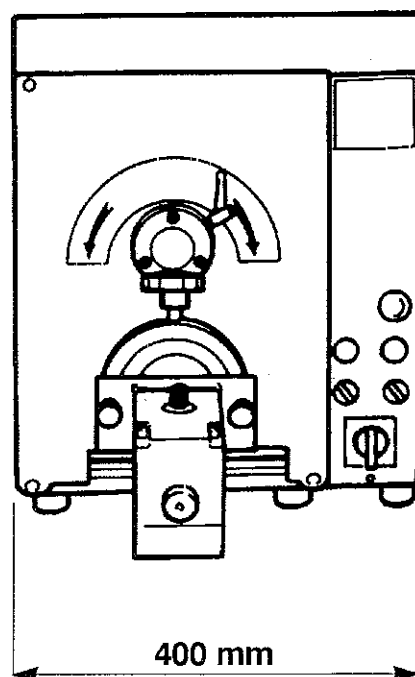
**GROUPE RAVIOLI**



**GROUPE GNOCCHI**



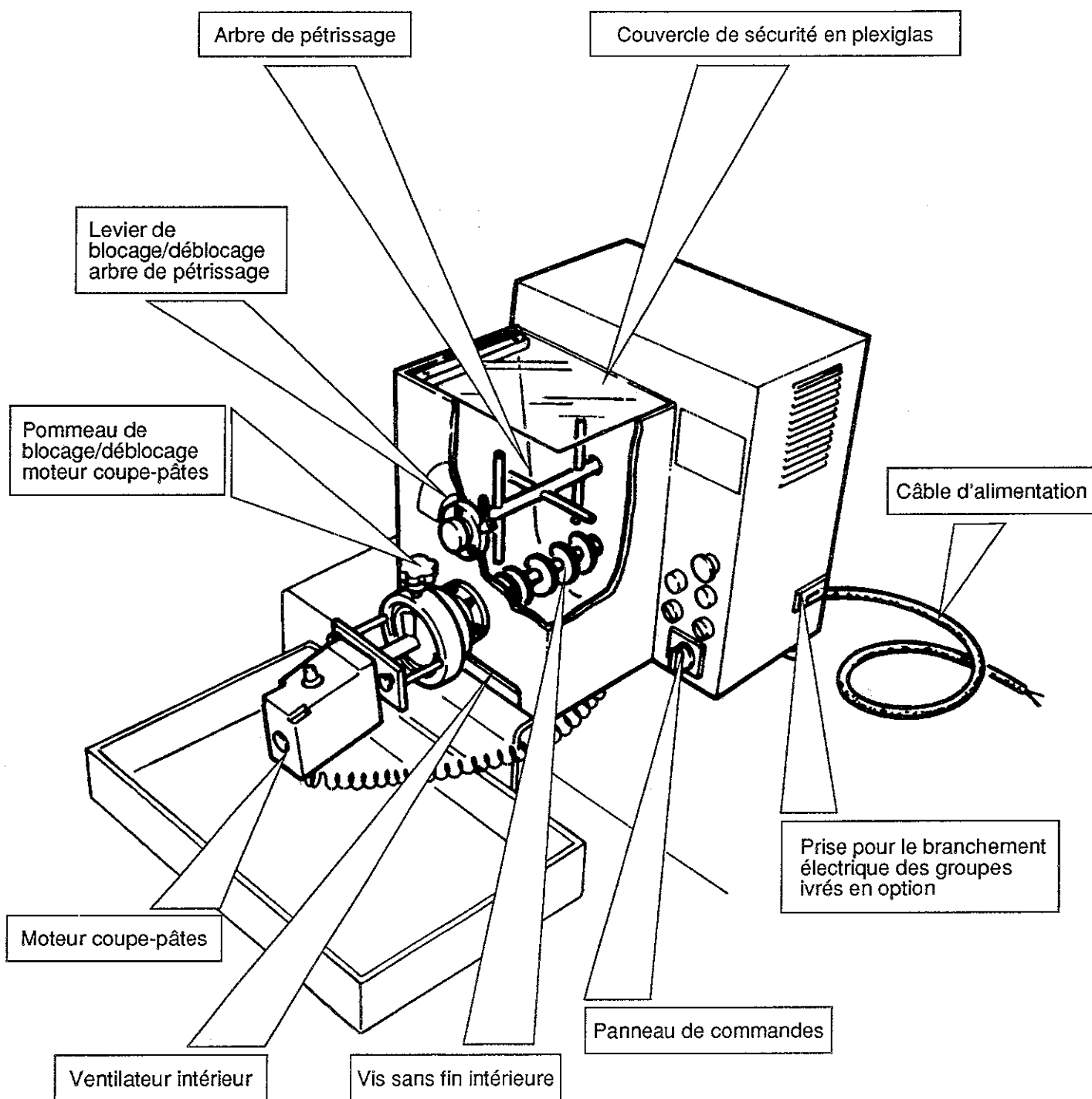
La fixation permettant l'introduction des groupes fournis en option est située sur l'arrière de la machine.



|                                        |       |        |
|----------------------------------------|-------|--------|
| Capacité du bac de pétrissage          | Kg.   | 3      |
| Production de pâte                     | Kg./h | 8 ÷ 10 |
| Puissance moteur triphasé ou monophasé | Hp    | 1      |
| Poids                                  | Kg.   | 65     |



## Identification des principaux 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 dangereuses potentielles. 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 la 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.

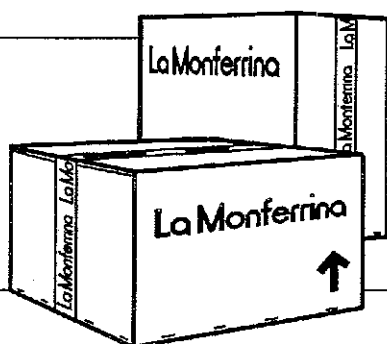
Les avertissements présentés dans cette publication et sur la machine ne sont donc pas exhaustifs.

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.



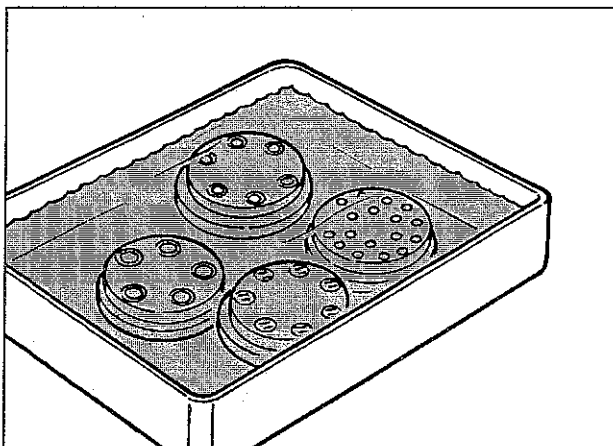
- Lire attentivement ce manuel avant de faire fonctionner la machine.  
En cas de doute sur l'interprétation d'un message, contacter immédiatement le revendeur "La Monferrina" ou le fabricant.
- En cas de perte ou de détérioration du présent manuel en réclamer immédiatement un exemplaire au revendeur.
- 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 détritrus, 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.
- Manipuler avec prudence les lames fournies pour le moteur coupe-pâtes.
- La machine doit toujours travailler avec un seul opérateur qui doit se placer en face du tableau de commande.
- Ne pas laisser la machine inactive avec le disque monté et/ou la pâte dans le bac.  
L'opérateur est responsable de la machine et de son bon fonctionnement.



**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.



- Après utilisation, tous les disques doivent être immergés dans récipient contenant de l'eau qui doit être changée au moins deux fois par jour.

#### AVERTISSEMENT



**Ne jamais monter un disque qui est resté hors de l'eau.**

**La Monferrina**  
Via A. Vespucci, 38/40 - 14100 ASTI Italy  
Tel. (0141) 27.32.32 - Fax (0141) 27.54.85

|               |                      |    |                      |
|---------------|----------------------|----|----------------------|
| Model         | <input type="text"/> |    |                      |
| Serial Number | <input type="text"/> | V  | <input type="text"/> |
| Year          | <input type="text"/> | Hz | <input type="text"/> |

— 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

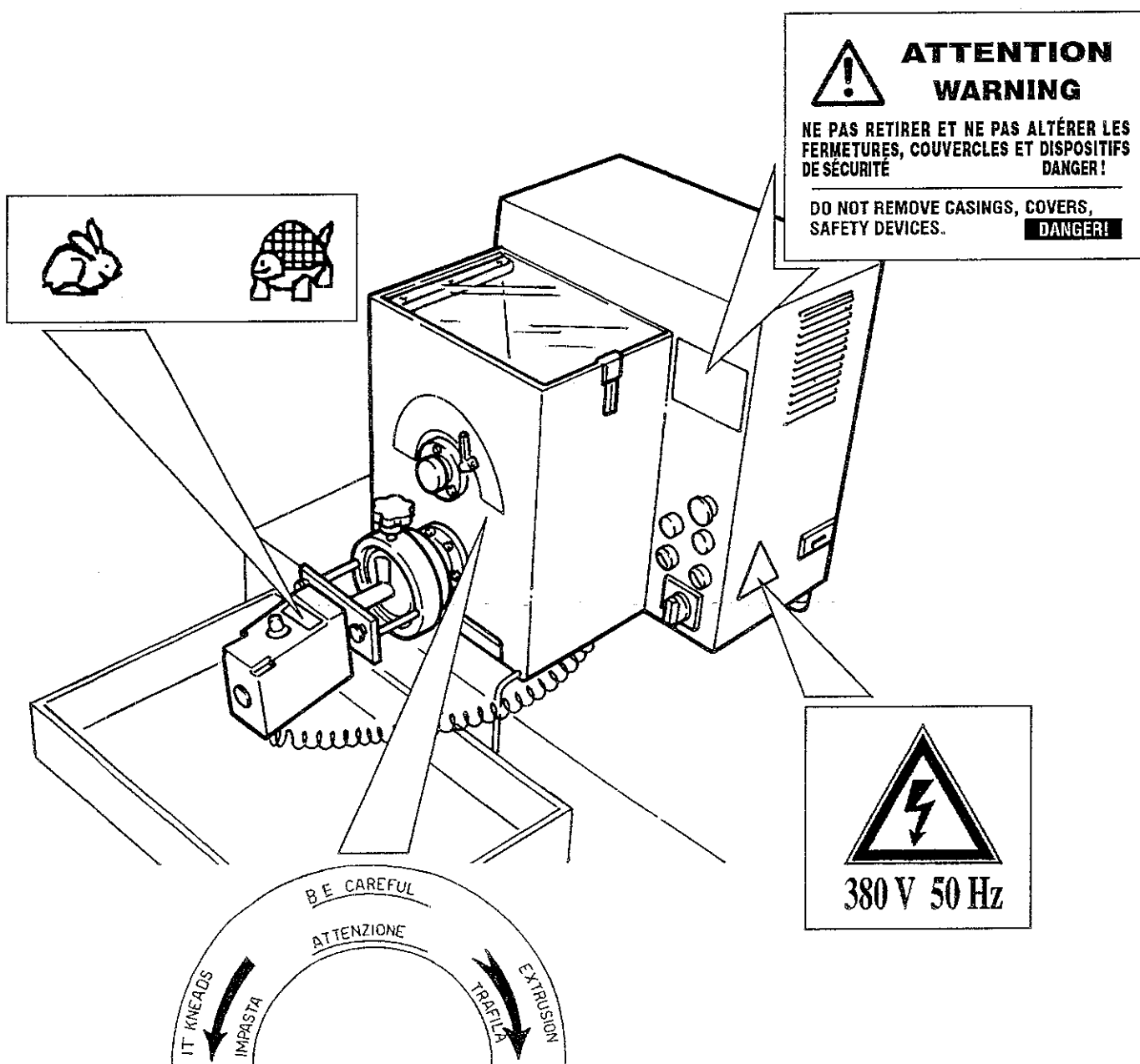
### ATTENTION

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 ou d'essence.

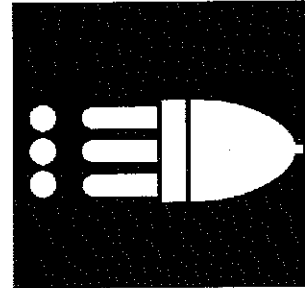
Remplacer les étiquettes endommagées en les demandant au revendeur "La Monferrina". Si une étiquette se trouve sur un élément qui est substitué, contrôler qu'une nouvelle étiquette soit appliquée sur la pièce de remplacement





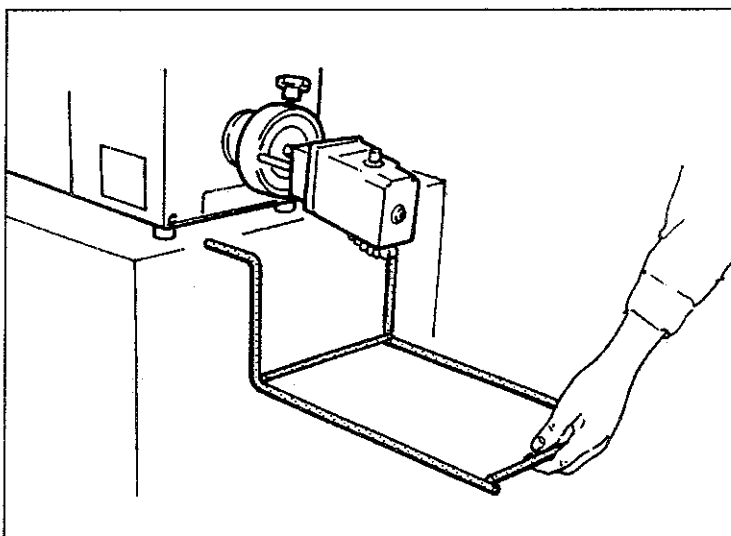
3

## **Section Installation**

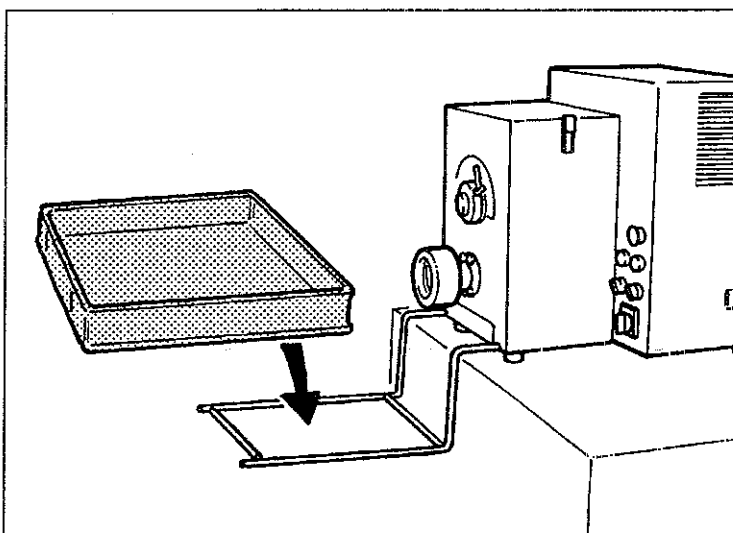




## Installation



Placer la machine sur le bord d'une table parfaitement en plan. Enfiler dans les orifices prévus, le support pour le tamis



Placer le tamis sur le support

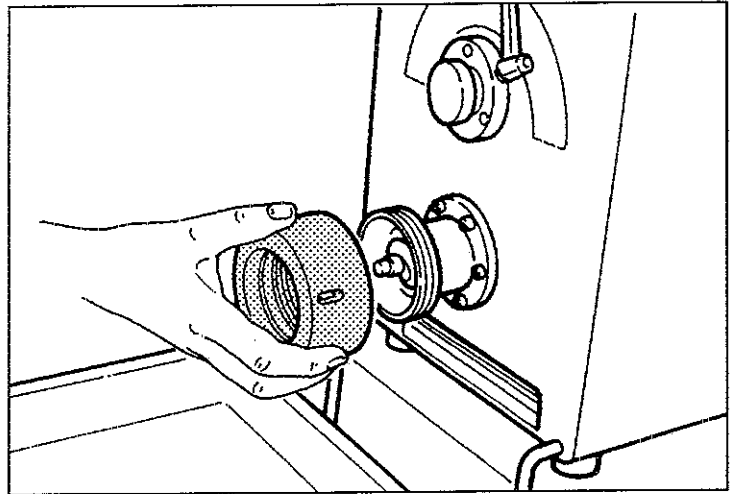
La machine n'est pas pourvue de fiche pour le branchement à la prise de courant. Faire monter la prise appropriée par un électricien

### ATTENTION

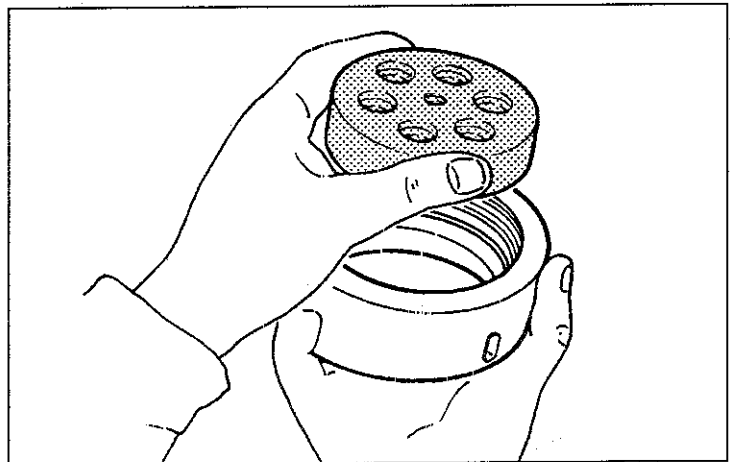


**“La Monferrina” décline toute responsabilité en cas de branchements erronés ou d'utilisation de fiches inadaptées à l'installation.**

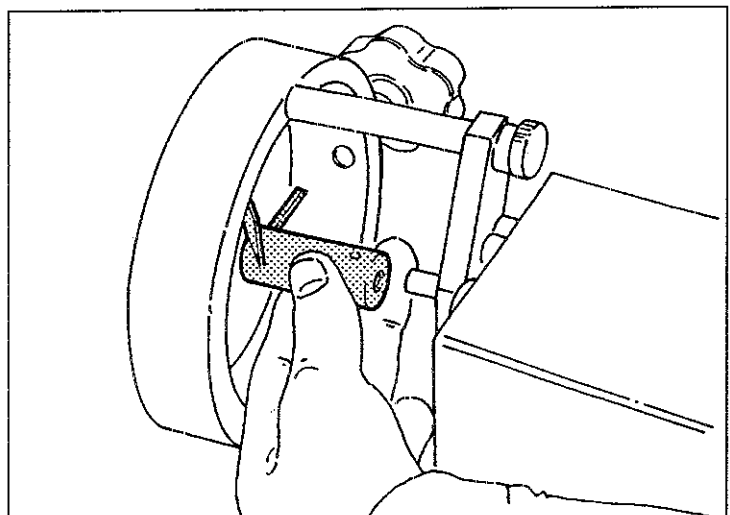
Dévisser l'embout porte disque.



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



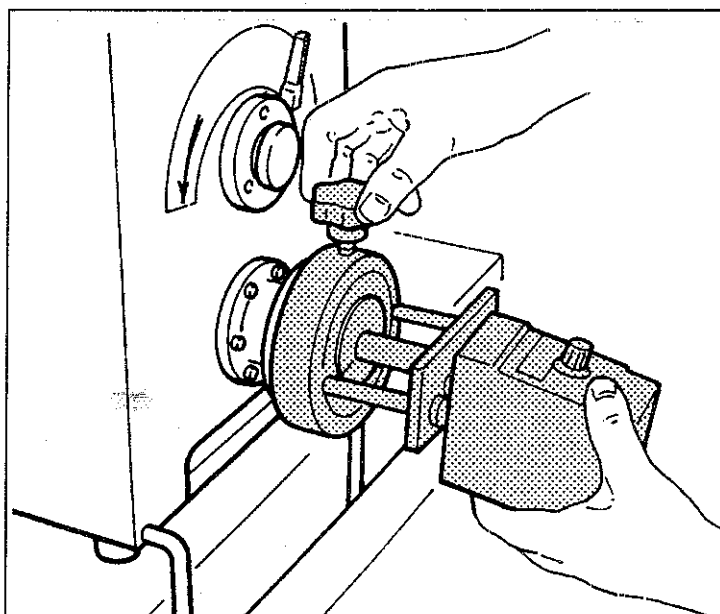
Pour la production de pâtes courtes, choisir la lame coupe-pâtes appropriée parmi les trois lames fournies. Introduire le ressort à l'intérieur de la lame et l'enfiler sur l'axe du moteur coupe-pâtes.



## ATTENTION

Manipuler la lame coupe-pâtes avec précautions





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



### AVERTISSEMENT

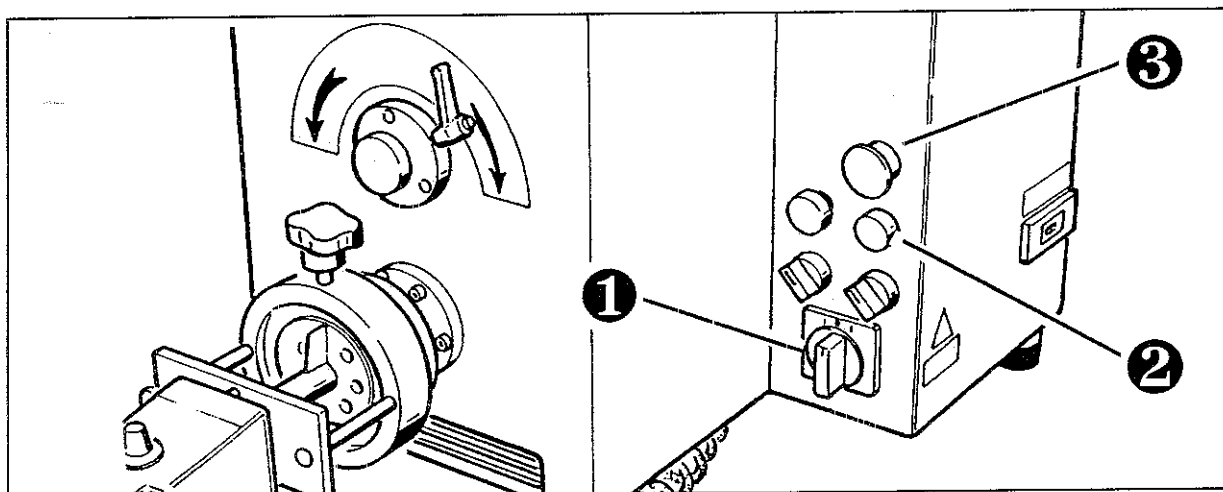
Avant de mettre la machine en marche, contrôler que le voltage indiqué sur la plaquette corresponde au voltage du réseau.



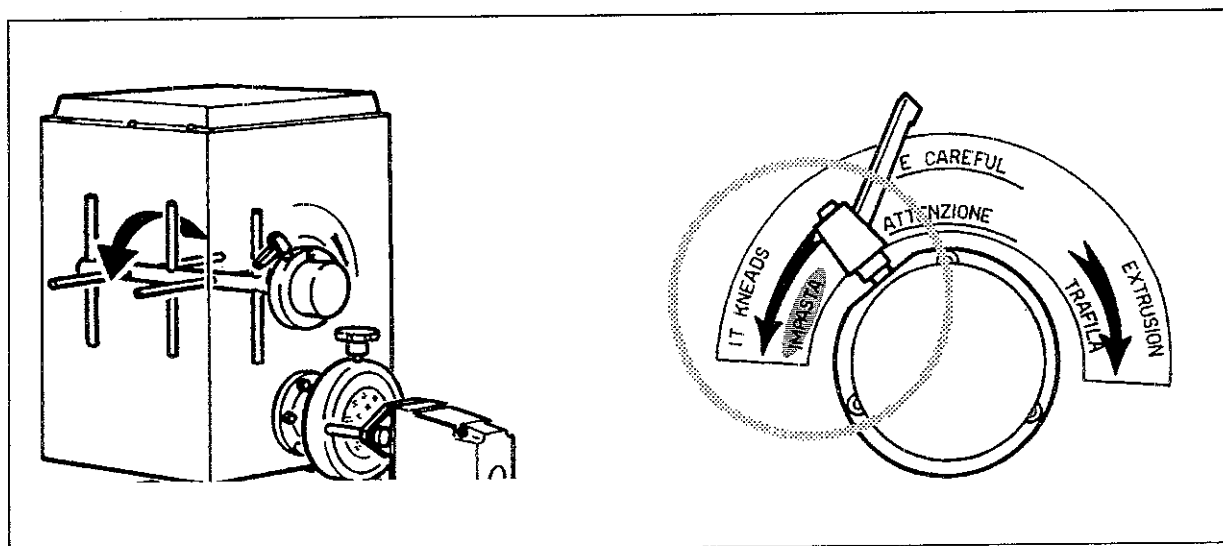
#### Contrôler que le branchement soit correct (380V Triphasé)

Contrôler que le bouton ❶ du sélecteur soit sur la position "0"

Faire démarrer la machine en tournant le bouton du sélecteur ❶ vers la gauche sur la position "IMPASTA" (PETRISSAGE)



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



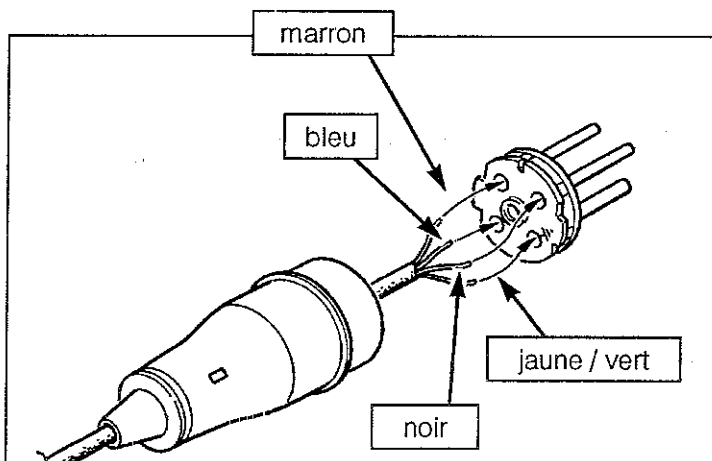
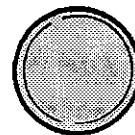


## AVERTISSEMENT

STOP/URGENCE



Si l'arbre de pétrissage tourne dans le sens opposé, appuyer immédiatement sur le bouton "STOP/EMERGENZA" (STOP/URGENCE) ⑧ et arrêter la machine.



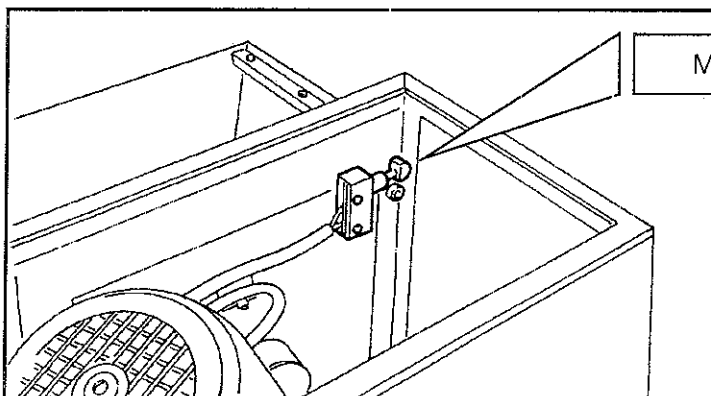
Débrancher la fiche d'alimentation de la prise de courant et inverser dans la fiche, les fils de couleur noir-marron comme indiqué sur la figure

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

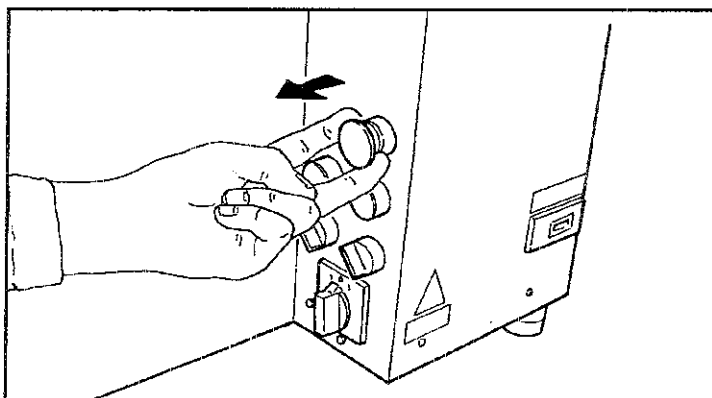
**Pour cette intervention nous vous conseillons de vous adresser à un électricien.**

### Contrôle minirupteur de sécurité

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



Si, lorsque vous levez le couvercle en plexiglas la machine ne s'arrête pas, contacter un électricien et rétablir le fonctionnement du minirupteur.



Pour débloquer le bouton poussoir rouge de sécurité, il faut le tirer vers l'extérieur comme le montre la figure.

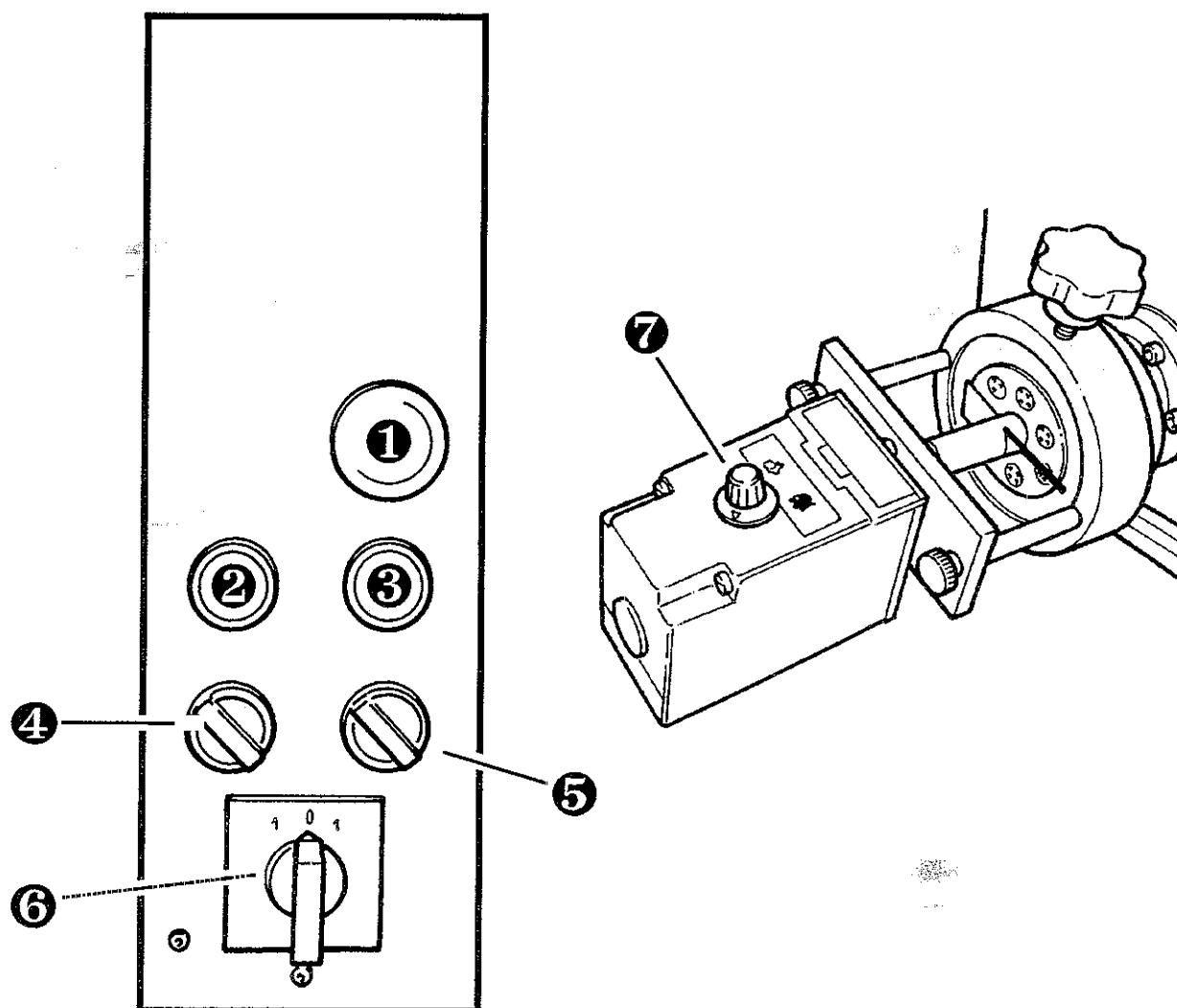
# 4

## Section Fonctionnement





## Description des commandes



- 1** Bouton de STOP / EMERGENZA (STOP/URGENCE)
- 2** Témoin vert de mise sous tension
- 3** Bouton START
- 4** Commande moteur coupe-pâtes
- 5** Commande ventilateur
- 6** Sélecteur PETRISSAGE / STOP / TREFILAGE
- 7** Bouton de réglage vitesse du moteur coupe-pâtes.



- **Avant le cycle:**

- Vérifier que le sélecteur du panneau de commande soient placés sur "0"
- Contrôler que toutes les précautions décrites dans la section "Sécurité" sont bien respectées

- **Cycle de travail:**

- Ouvrir le couvercle et remplir le bac avec les ingrédients de base, farine et/ou semoule de blé dur, eau et/ou œufs.  
Nous vous conseillons de toujours peser la farine et/ou la 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.

**Remarque:**

*Lire les conseils sur la production de la pâte au début du manuel.*

- 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.**



- Tourner le bouton du sélecteur vers la gauche sur "IMPASTA" (PETRISSAGE) ⑥
- Appuyer sur le bouton de mise en marche ③.

### AVERTISSEMENT

**Ne jamais faire fonctionner la machine avec le sélecteur ⑥ tourné vers la droite, sur la position "TRAFILA" (TREFILAGE) avant d'avoir pétri la farine. 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

### ATTENTION

**Ne jamais porter de vêtements amples ou pourvus de lacets ou autres pouvant s'accrocher ou être happés par la machine.**





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

- Placer le tamis sur son support
- Tourner le bouton du sélecteur ⑥ vers la droite sur "TRAFILA" (TREFILAGE).
- Appuyer sur le bouton "MARCIA (MARCHE) ③
- Procéder à la coupe manuelle des pâtes à l'aide d'une spatule ou d'un couteau.
- Placer le bouton "VENTILATORE" (VENTILATEUR) ⑤ sur la position "1".

Le ventilateur entrera en fonction, séchant partiellement les pâtes sortant du disque

- **Pour produire des pâtes courtes:**

- Placer le tamis sur son support.
- 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" (COUPE-PATES) ④ sur "1" afin d'activer le moteur coupe-pâtes
- Tourner le bouton de sélection vers la droite ⑥, sur la position "TRAFILA" (TREFILAGE)
- Appuyer sur le bouton de marche ③
- Placer bouton "VENTILATORE" (VENTILATEUR) ⑤ sur la position "1".

Le ventilateur entrera en fonction, séchant partiellement les pâtes sortant du disque

**Remarque:**

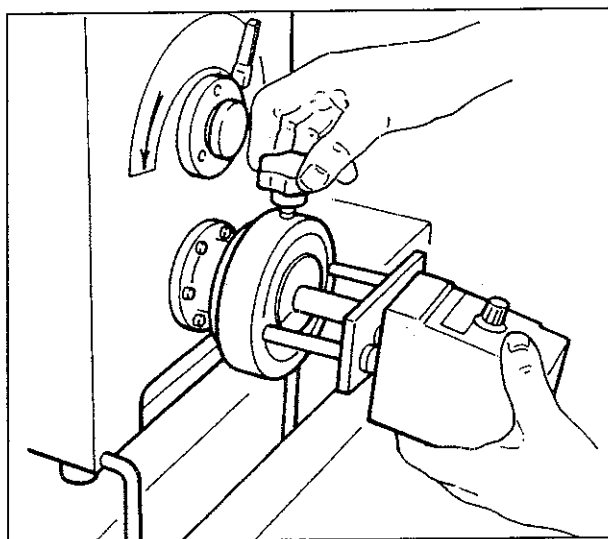
*A l'aide du bouton ⑦ il est possible de régler la vitesse de rotation du moteur coupe-pâtes donc de modifier la longueur de la pâte coupée.*

## Substitution du disque

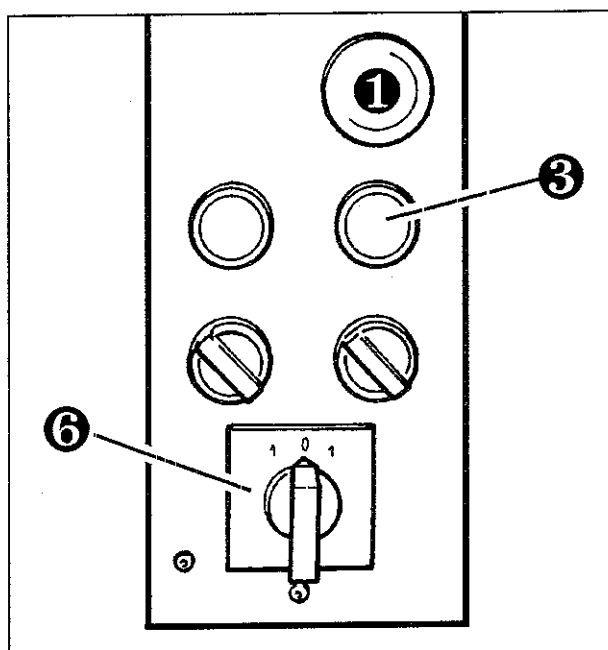


Pour modifier le format des pâtes, il faut remplacer le disque en agissant de la façon suivante:

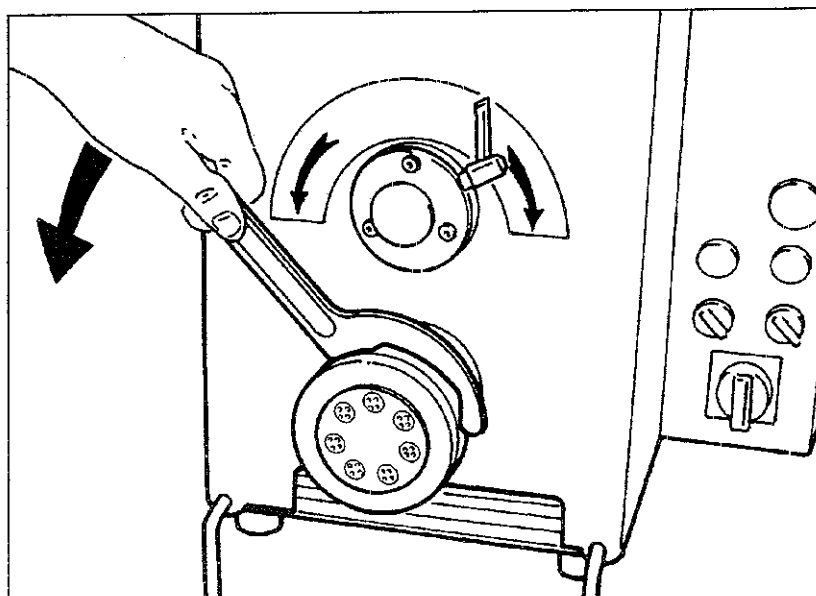
- Appuyer sur le bouton d'arrêt "STOP" ❶ de façon à arrêter la machine
- Placer le sélecteur ❷ sur la position "0"
- Dévisser le pommeau et retirer le moteur coupe-pâtes.

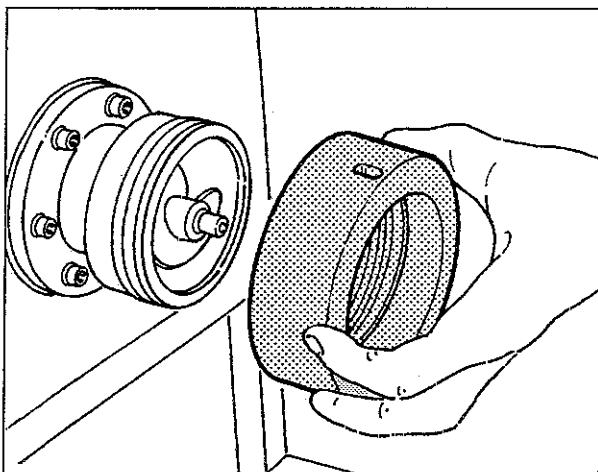


- Faire tourner le sélecteur ❷ vers la gauche, sur la position "IMPASTA" (PETRISSAGE)
- Appuyer sur le bouton "START" (MARCHE) ❸ et faire fonctionner la machine pendant environ 10 secondes en diminuant la pression à l'intérieur du disque
- Arrêter la machine en appuyant sur le bouton "STOP" ❶.

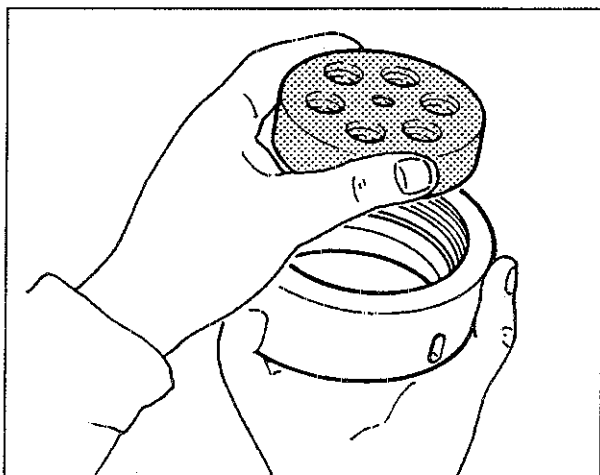


- Desserrer l'embout à l'aide de la clé livrée.





Devissier et extraire l'embout

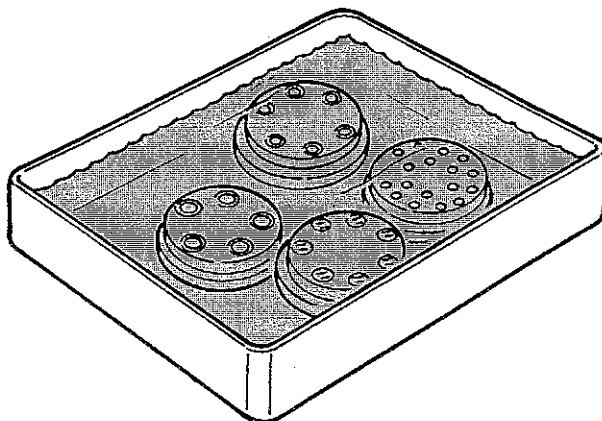


Retirer le disque et le remplacer

### AVERTISSEMENT

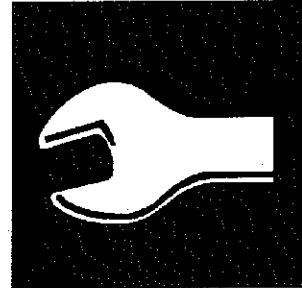


**Après utilisation, les disques doivent toujours être immergés dans un récipient plein d'eau afin d'éviter que la pâte ne sèche.**





## **Section Maintenance**





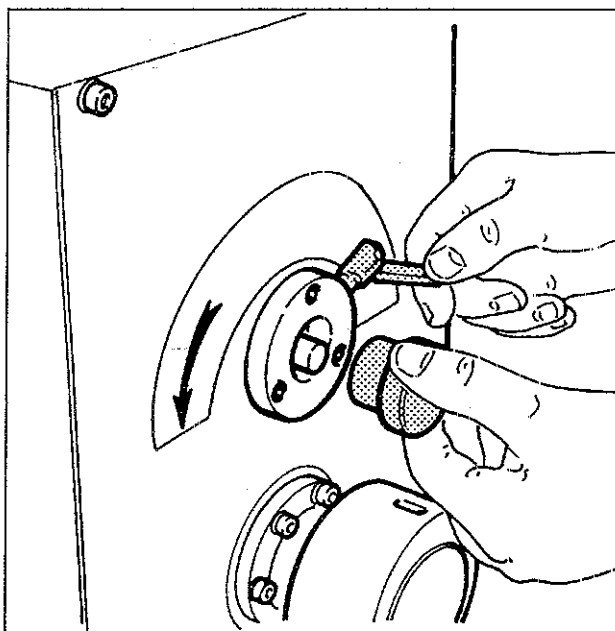
## Nettoyage



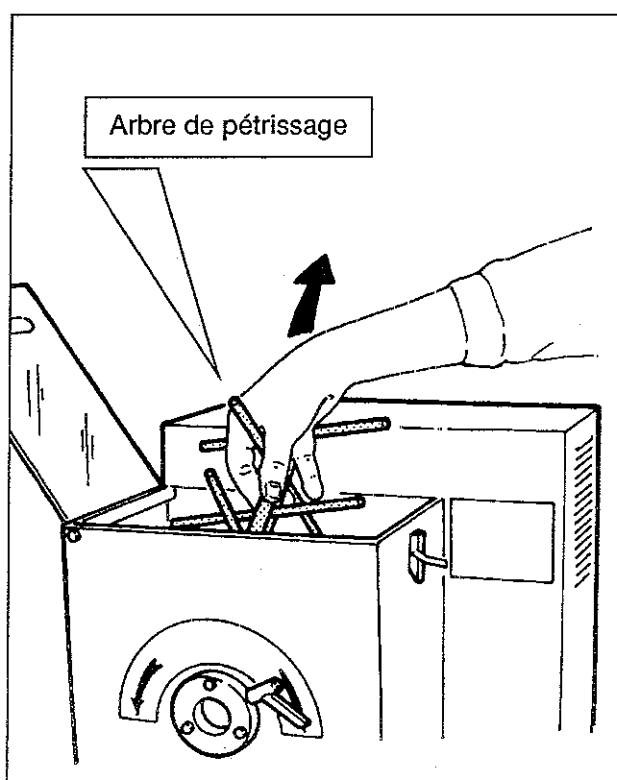
### ATTENTION

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

Pour faciliter le nettoyage à l'intérieur du bac de pétrissage, il faut démonter l'arbre en opérant de la façon suivante:



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



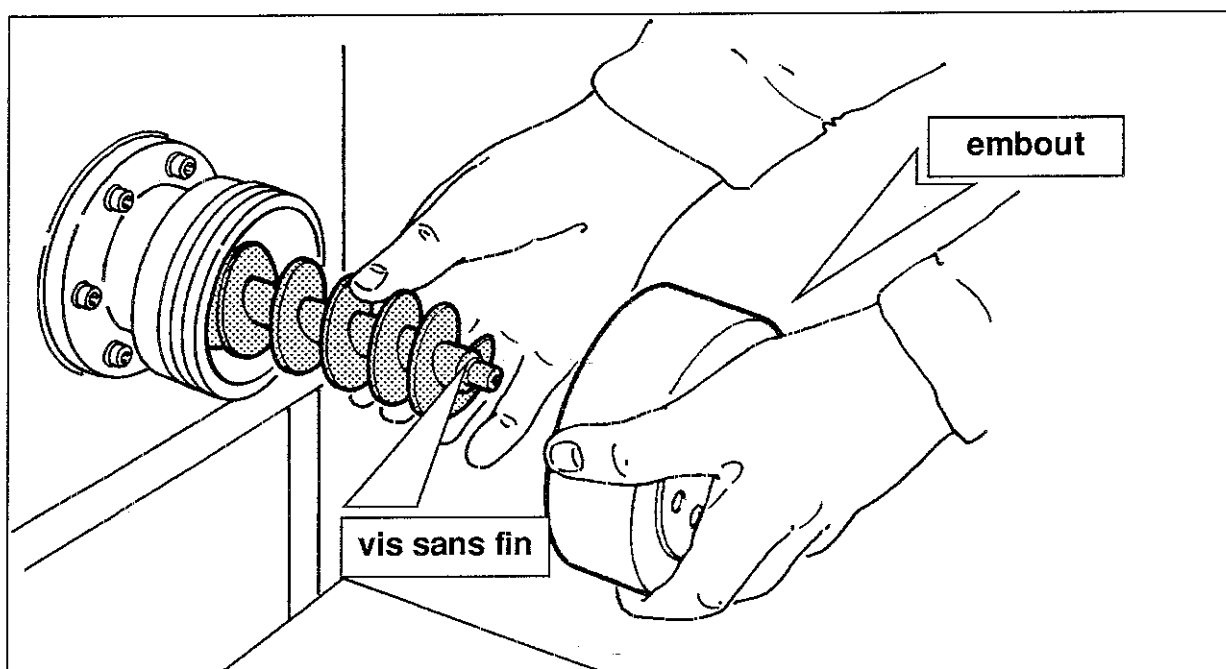
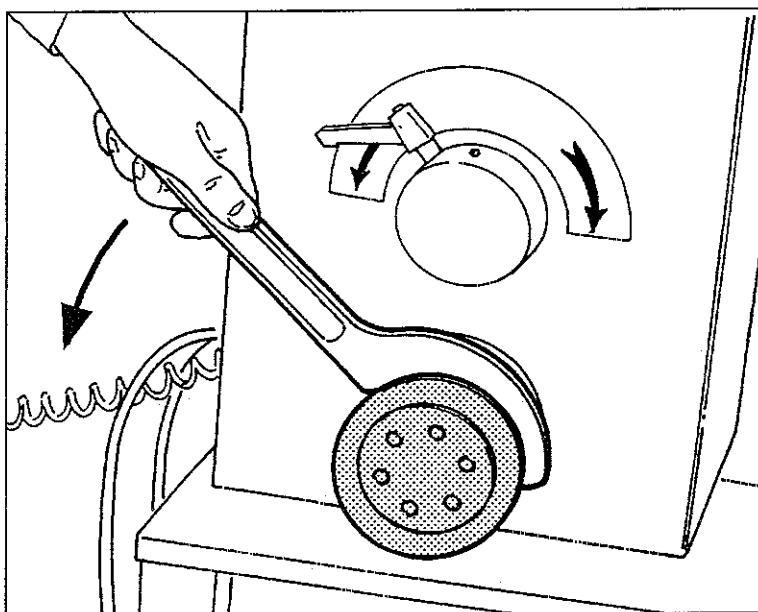
Retirer l'arbre de pétrissage par le haut.

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.

- Démontez 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.**





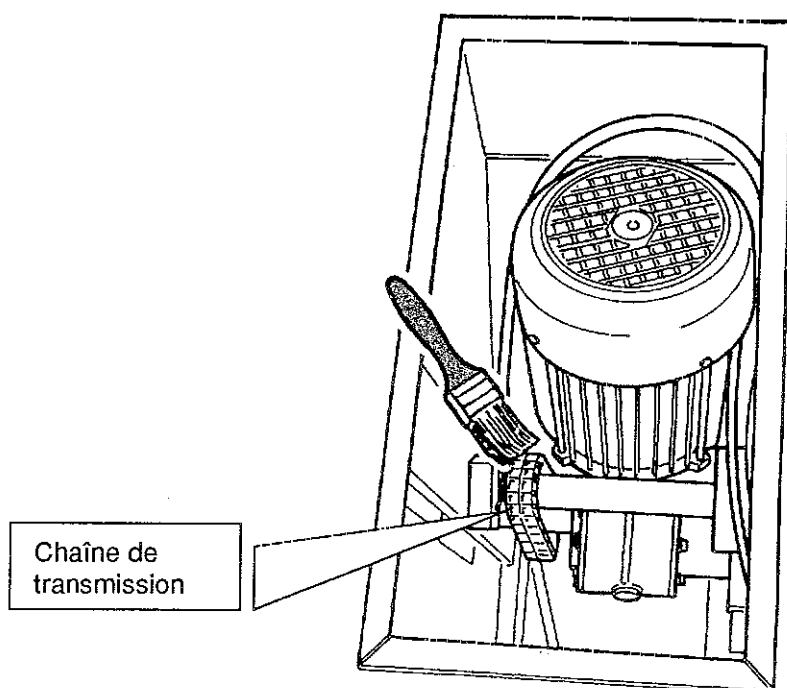
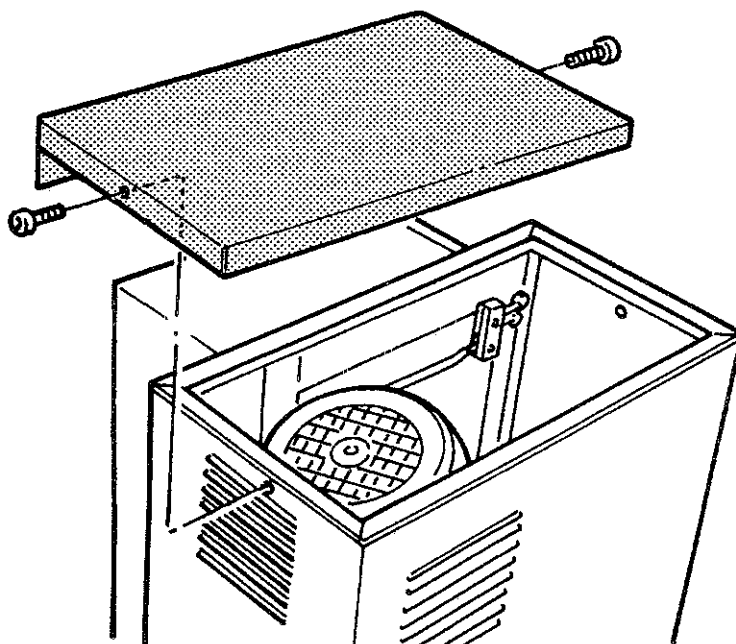
## Entretien

### ATTENTION



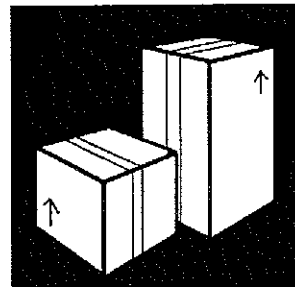
Avant toute opération d'entretien, débrancher la fiche de la prise de courant. Ne jamais remettre la machine en marche pendant les opérations d'entretien, de nettoyage et de graissage.

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





## **Section Pièces detachées**

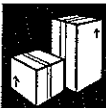


*Pour l'assistance technique*

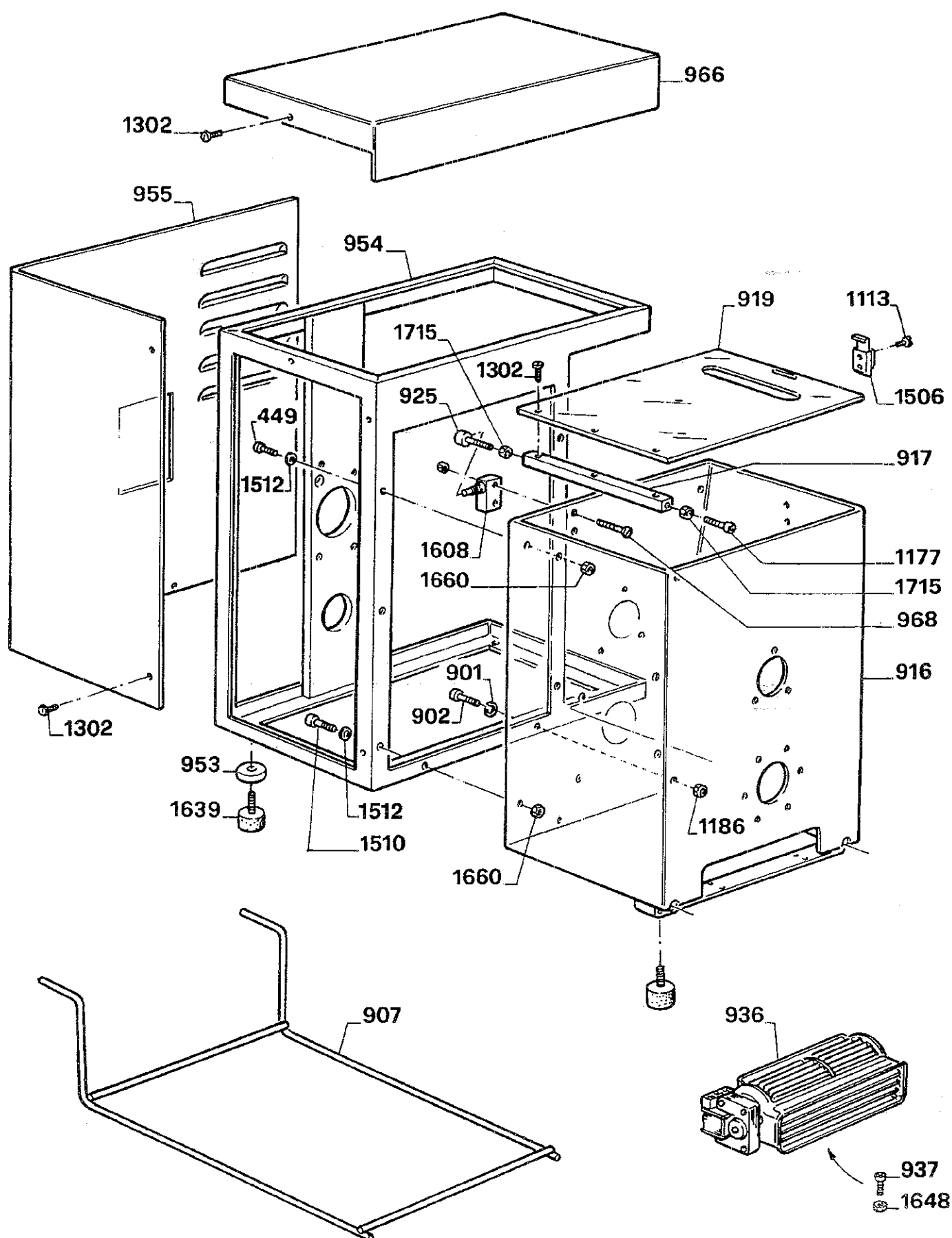


**Les pièces détachées décrites dans cette section doivent être remplacées par des techniciens compétents et agréés par "La Monferrina".**

**Contactez "La Monferrina" tél 19-39/141-27.32.32 pour connaître les coordonnées des techniciens agréés de votre région.**



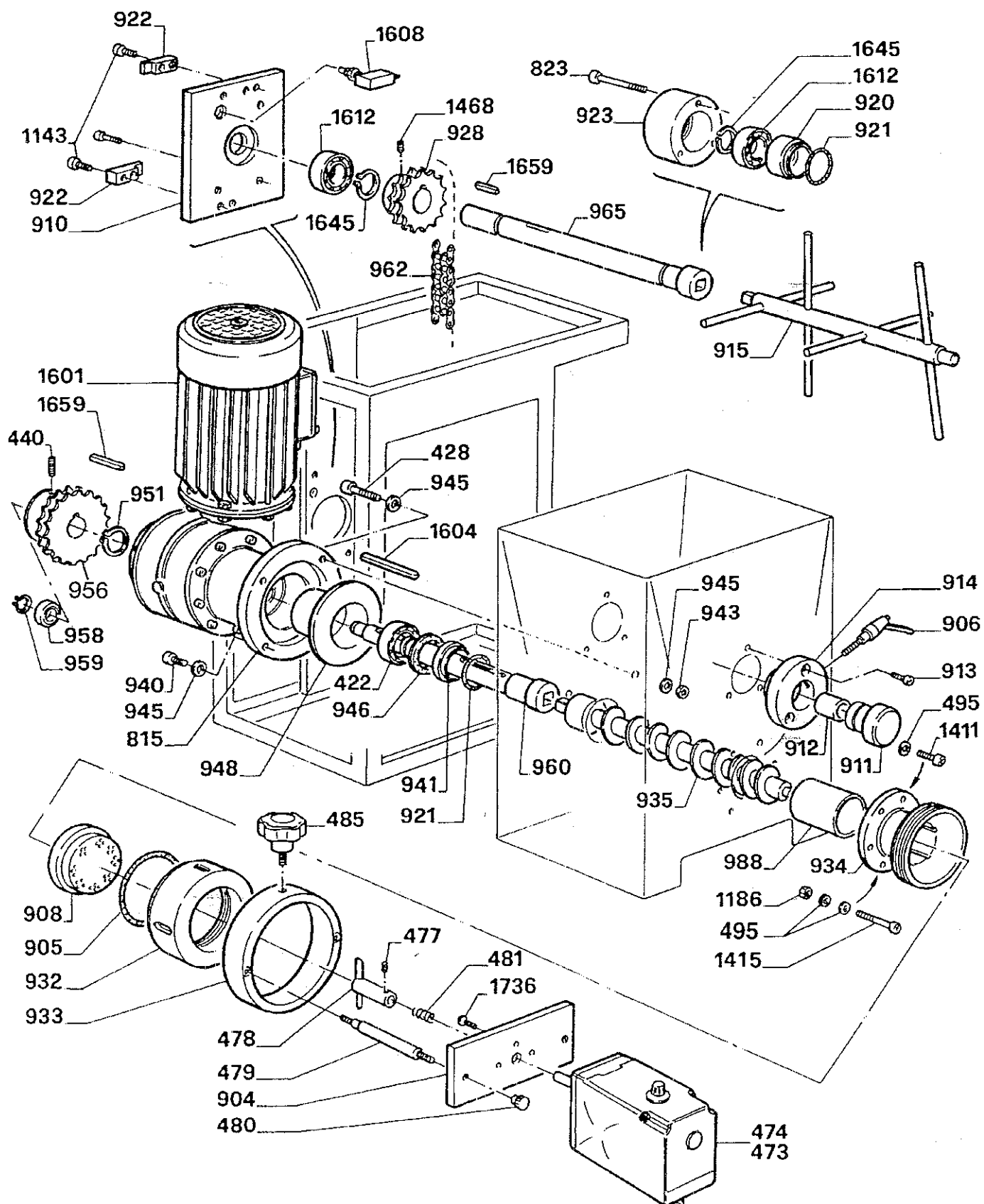
**Table 01**



[illegible][illegible]



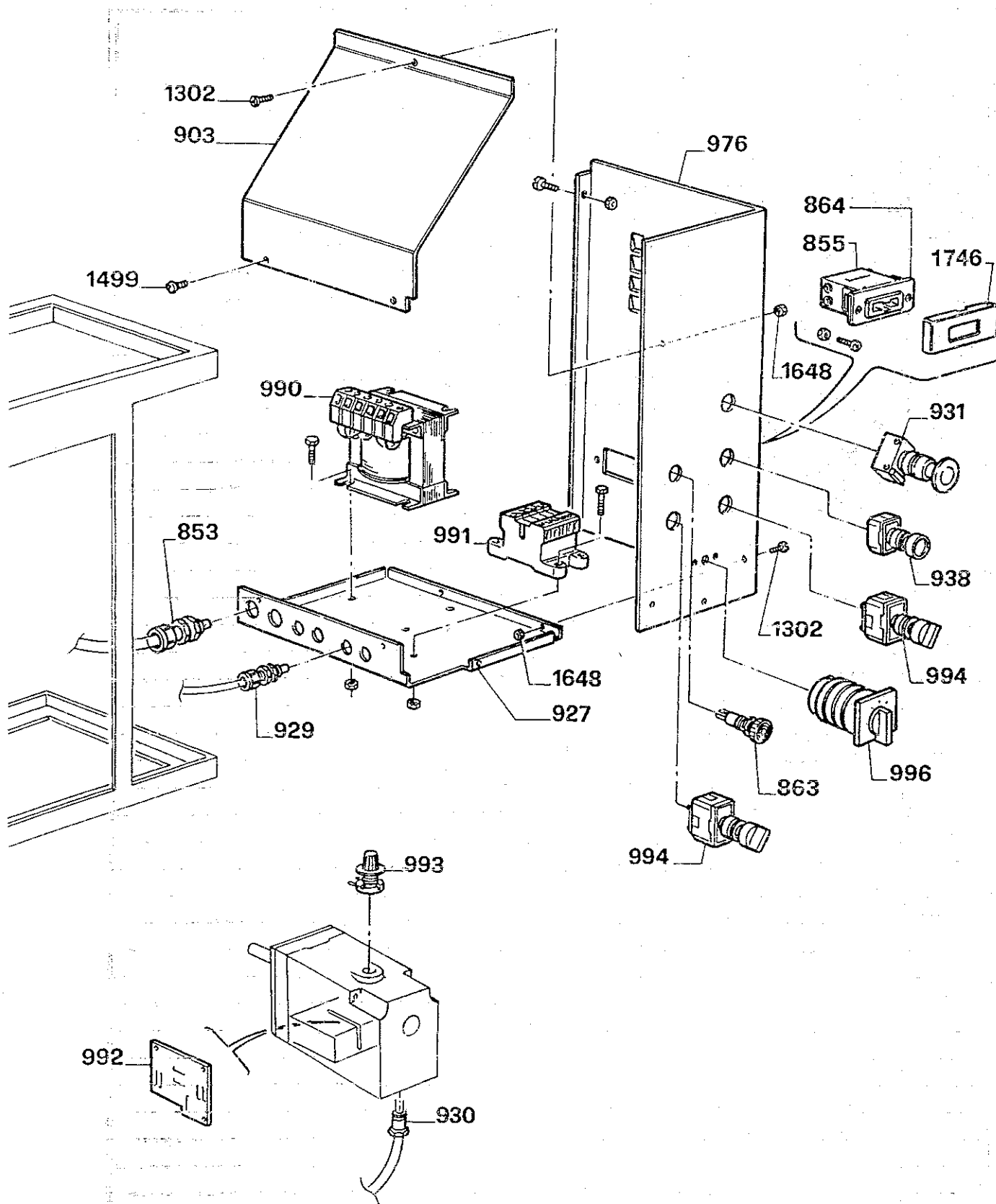
**Table 02**



[illegible]



Table 03



[illegible]

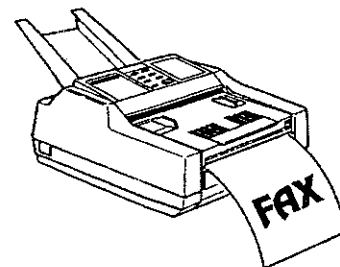


*Pour commander les pièces détachées,  
faire une photocopie du bon de commande  
ci-joint et l'adresser par télécopieur dûment rempli a:*

**La Monferrina s.n.c.**

**Ufficio Tecnico Ricambi**

**Fax 19-39 / 0141 - 27 54 85**



Date \_\_\_\_\_

**A l'attention de Monsieur:**

## Bon de commande pieces detachees

**Société:**

|  |
|--|
|  |
|--|

**Transmis par:**

|  |  |  |
|--|--|--|
|  |  |  |
|--|--|--|

**ville:**

\_\_\_\_\_

CP

\_\_\_\_\_

**Adresse complète:**

\_\_\_\_\_



\_\_\_\_\_

Machine  
modèle:

\_\_\_\_\_

**Numéro  
de série:**

\_\_\_\_\_

**Délai de livraison:**

\_\_\_\_\_

**V/Référence:**

\_\_\_\_\_

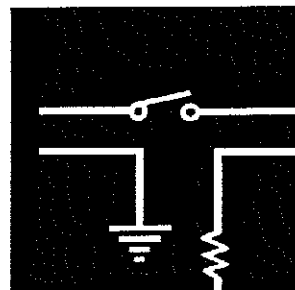
### Adresse de livraison du matériel

\_\_\_\_\_

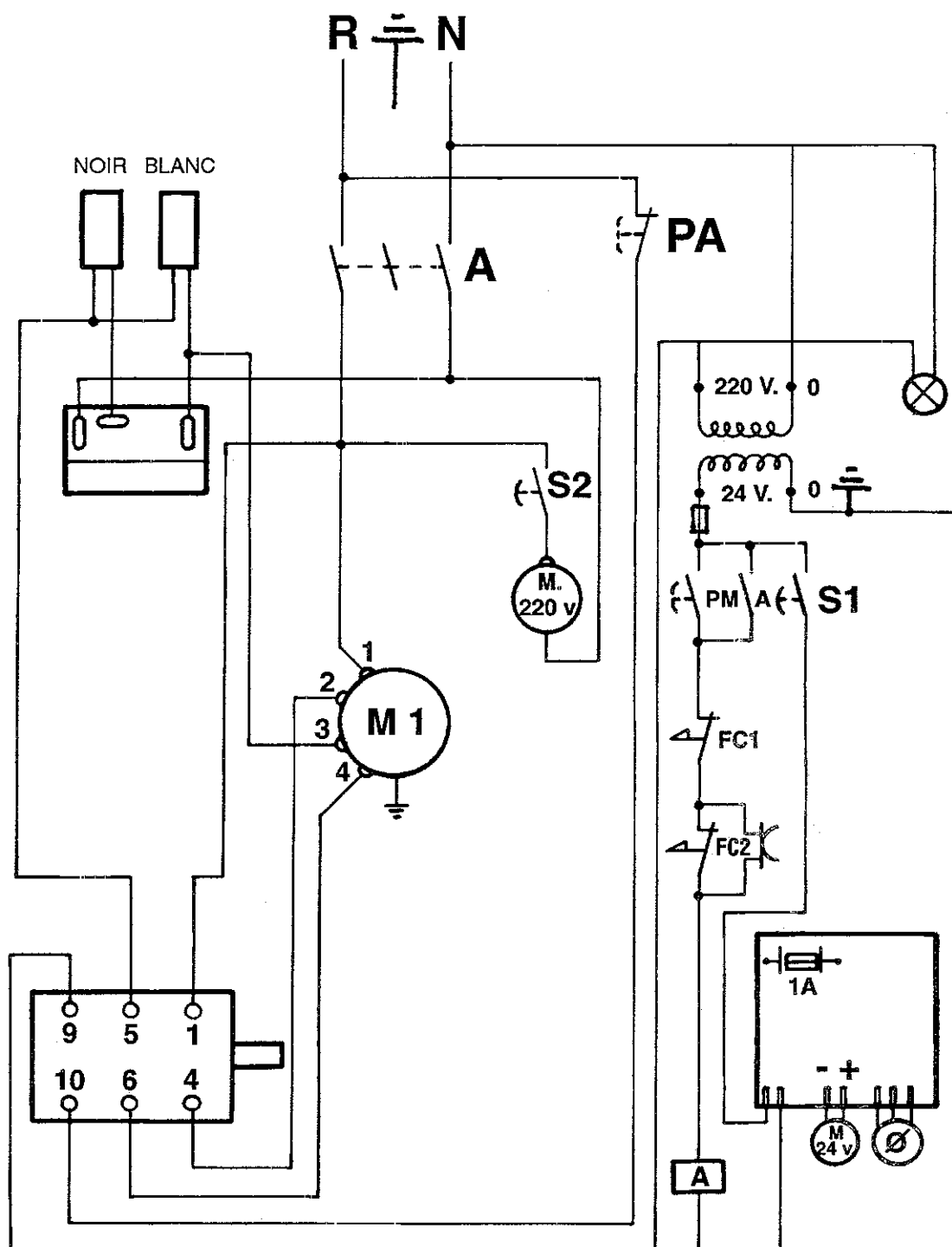
[illegible]

# 7

## Section Schémas électriques



*Pour l'assistance technique.*



PUISSANCE

VENTILATEUR

COMMANDE

COUPE-PÂTES

**MACHINE P3 - Schéma électrique**  
220 V, 50 Hz, Monophasé

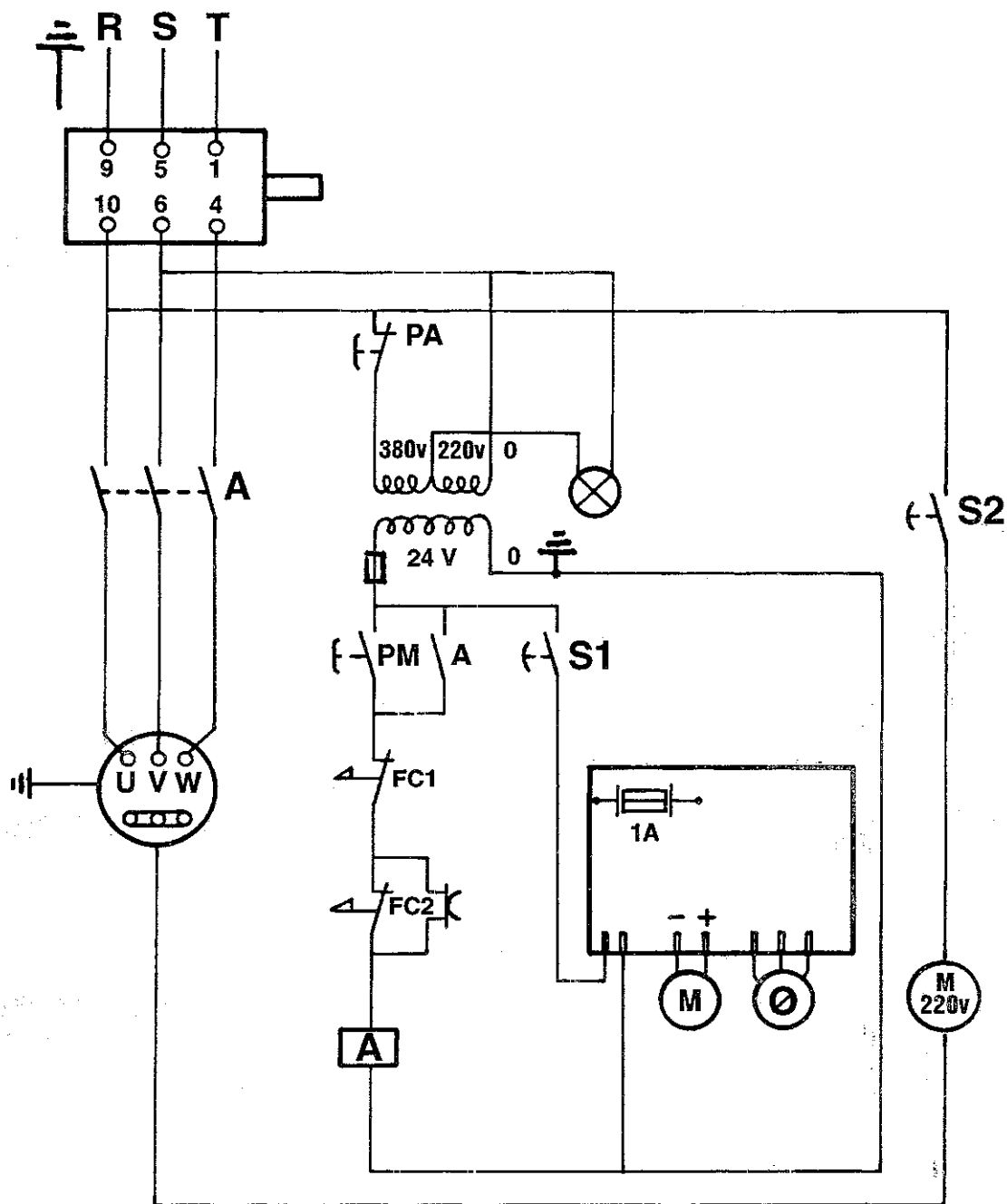
Groupe **9.0**

N° de  
groupe

N° de  
pièces

Dessin N. **900/B**

07/06/95



PUISSANCE

VENTILATEUR

COMMANDE

COUPE-PÂTES

**MACHINE P3** - Schéma électrique  
380 V, 50 Hz, Triphasé

Groupe 9.0

N° de  
groupe

N° de  
pièces

Dessin N. 900/A

07/06/95