

02/2009

Mod:MPS35/2

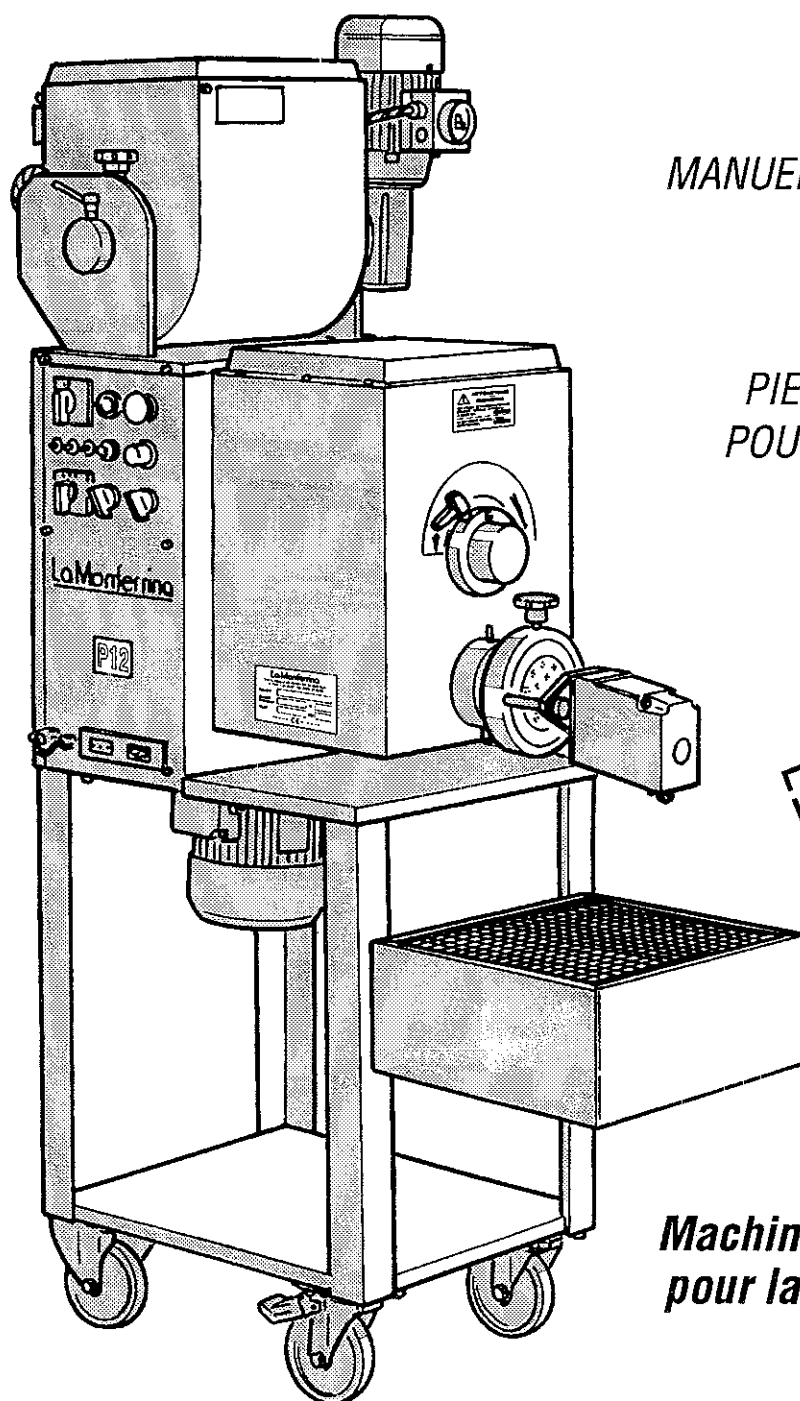
Production code:P12





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*

CONTIENT
DÉCLARATION DE
CONFORMITÉ CE

P12

*Machine automatique
pour la production de
pâtes fraîches*



Essedi Manuali Tecnici
Torino (011) 2217543

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

Avant propos

Nous vous remercions d'avoir choisi notre machine P12 et vous informons que ce modèle est conforme aux normes générales de la "Directive Machines CEE 89/392"

Afin de garantir un fonctionnement correct et d'obtenir les meilleures prestations nous vous conseillons, avant d'utiliser la machine, de lire attentivement le contenu du présent manuel.

Les caractéristiques techniques contenues dans ce manuel sont celles en cours au moment de la rédaction.

Tous les droits de production sont réservés à "La Monferrina".

Toute reproduction même partielle du texte et des illustrations est interdite.

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

"La Monferrina" pourra, à tout moment et sans préavis, apporter au modèle décrit dans ce catalogue toutes les modifications qu'il jugera utiles à des fins techniques ou commerciales

Sur cette machine, conçue pour satisfaire dans le temps les exigences professionnelles du client, le constructeur garantit la fourniture des pièces détachées pendant une période de 5 ans à dater de l'arrêt de la production du modèle

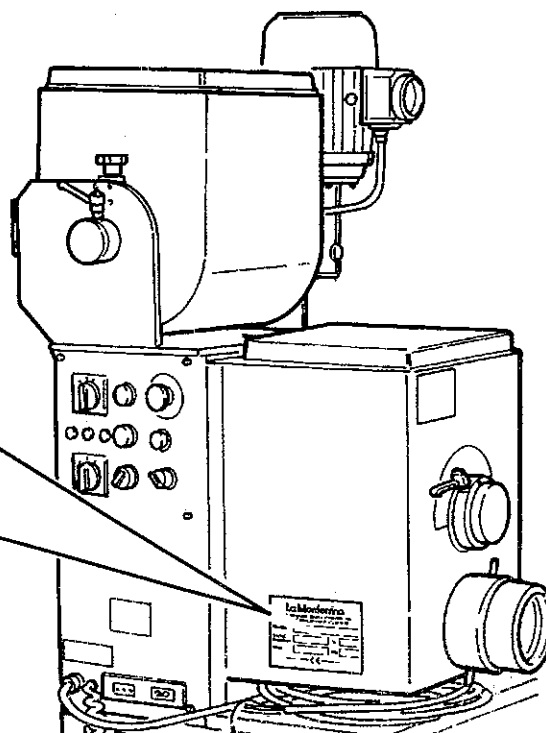
En cas de controverse, seul le tribunal d'ASTI (Italie) est compétent.

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

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 —



En cas de revente, le manuel et toutes ses annexes doivent accompagner la machine.

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

--

Garantie

Conditions and 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'une 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 présente 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.

La garantie cesse en cas de réparation ou d'altération de la machine par des tiers non autorisés. La substitution ou le prolongement de la garantie suite à réparation est exclue

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:

Farine type 00 70%

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:

Farine type 00 70%

Semoule de blé dur 30%

5 œufs par kg + eau

ou

Semoule de blé dur 100%

5 œufs par kg + eau

Pétrir pendant environ 15 minutes avec humidité d'environ 30-33%

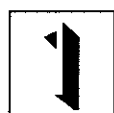
Préparation de pâte de semoule:

(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 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



Informations

page 1

- Pag. 2 Informations concernant le manuel
- « 3 Informations concernant la machine
- « 4 Accessoires de série / Options
- « 5 Caractéristiques techniques
- « 6 Identification des principaux composants



Sécurité

page 7

- Pag 8 Informations concernant la sécurité
- « 9 Avertissements généraux
- « 11 Plaque et symboles de sécurité



Installation

page 13

- Pag 14 Installation
- « 17 Mise en marche



Fonctionnement

page 19

- Pag 20 Description des commandes
- « 21 Cycle de travail
- « 25 Sostitution du disque



Maintenance

page 27

- Pag 28 Nettoyage
- « 31 Maintenance



Pièces détachées

(pour l'assistance technique)

page 33



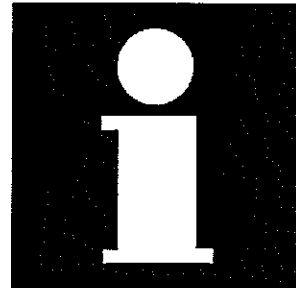
Schemas electriques

(pour l'assistance technique)

page 45

1

Informations





Informations concernant le manuel

Ce manuel contient les normes 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 comprenant la liste des pièces détachées et les schémas électriques.

Certaines illustrations contenues dans le présent manuel portent sur des pièces ou des accessoires qui peuvent être différents des pièces ou accessoires montés sur votre machine. Protections et carters peuvent avoir été démontés pour plus de clarté.

L'amélioration constante et l'évolution du produit peuvent entraîner de légères modifications sur la machine, ne figurant pas encore dans ce manuel.

Lire, étudier le présent manuel et le tenir constamment à portée de la main.

Chaque fois qu'un problème se pose concernant la machine ou cette publication, n'hésitez pas à contacter "La Monferrina" qui vous communiquera les informations les plus récentes.



• Sécurité:

Cette section fournit la liste de toutes les précautions de base à respecter pour garantir la sécurité de l'opérateur. En outre, cette section indique le contenu et l'emplacement des étiquettes d'avertissement apposées sur la machine.

Lire et apprendre les précautions mentionnées avant d'utiliser la machine ou d'effectuer des opérations d'entretien.



• Installation:

La section installation indique les opérations éventuelles de déballage et d'assemblage des composants de la machine et tous les contrôles à effectuer avant la première utilisation. En outre, elle fournit les indications sur le montage des accessoires éventuellement livrés et des options et renseignements sur les conditions de transport.



• Fonctionnement:

La section fonctionnement sert de référence pour l'opérateur qui ne connaît pas la machine et de vade-mecum pour les opérateurs possédant une certaine expérience. Cette section illustre les commandes de la machine. Les illustrations guident l'opérateur à travers les procédures correctes de contrôle, de mise en marche, de fonctionnement et d'arrêt de la machine.

Les techniques opératoires décrites dans le présent manuel sont les techniques de base. L'habileté et la technique se développeront au fur et à mesure que l'opérateur connaîtra sa machine et ses possibilités.



• Maintenance:

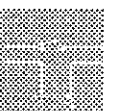
La section Maintenance est un guide à l'entretien de la machine.

Dans cette section sont indiqués tous les points de graissage et de lubrification de la machine ainsi que les cadences de graissage conseillées. On y trouve en outre les conseils de nettoyage de la machine.



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

La section pièces détachées permet, grâce aux vues éclatées des différents éléments qui la composent et des listes, de repérer la pièce à substituer et son code pour la commande de la nouvelle pièce.



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

Cette section fournit les schémas électriques de la machine (avec moteur monophasé 220 V et triphasé 380 V) servant à l'électricien.

La structure de la machine est entièrement réalisée en acier inoxydable, pur, inaltérable et elle répond aux normes concernant la prévention des accidents du travail en vigueur tant en Italie qu'à l'étranger

Les principaux composants de la machine sont:

- Moteur pour bac supérieur.
- Bac et arbre malaxeur supérieurs.
- Bacs et vis sans fin en acier inoxydable
- Arbre en acier inoxydable, amovible pour faciliter les opérations de nettoyage et d'entretien.
- Disques pour chaque type de pâtes.
- Coupe-pâtes automatique avec variateur de vitesse et lame en acier inoxydable
- Ventilateur pour accélérer le séchage du produit.
- Bâti en acier inoxydable, monté sur roues

• Utilisations prévues

Ce modèle de machine automatique P12 a été conçu, fabriquée et protégée pour la production de pâtes tréfilées issues de matières premières telles que 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 les nuisances acoustiques, 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 70dB

• Conditions environnementales

La machine travaille correctement dans un milieu présentant les valeurs suivantes: Température comprise entre + 20° et + 30°C Humidité comprise entre 40% et 50%

• Gestion des machines obsolètes

A la fin de son cycle de vie, la machine doit être portée dans une déchetterie appropriée conformément aux lois en vigueur

La structure de la machine est en acier (AC) et polycarbonate (PC)

Le moteur électrique est en aluminium (AL), acier (AC), cuivre (CU) et polyamide (PA).

Récupérer l'huile saturée du réducteur et le remettre aux centres de récolte agréés.

Pour obtenir les différents formats de pâte, les disques peuvent être de deux types. Avec le premier en bronze, on obtient une pâte plus rugueuse et à surface opaque. Avec le second en téflon, on obtient une pâte plus lisse et à surface brillante. Les disques en téflon sont plus délicats que ceux en bronze et permettent d'obtenir une production horaire de pâte légèrement supérieure.

La machine est prééquipée pour le branchement du Groupe ravioli et du Groupe gnocchi, fournis en option.

Pour le montage correct de ces groupes, lire attentivement les manuels d'utilisation et d'entretien qui les accompagnent.

ATTENTION

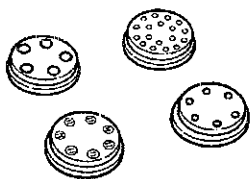
La machine voyage aux risques et périls du client. Ce dernier doit donc, au moment de la réception, contrôler qu'elle n'a subi aucun dommage pouvant nuire à son bon fonctionnement et à sa sécurité.





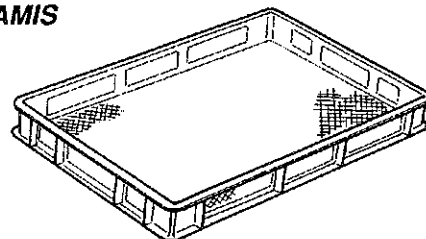
Accessoires de série

- n° 4 DISQUES POUR PÂTE

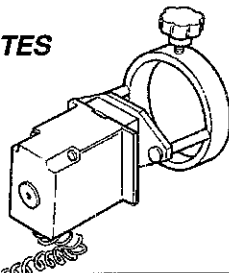


(la forme des pâtes est choisie par le client au moment de la commande)

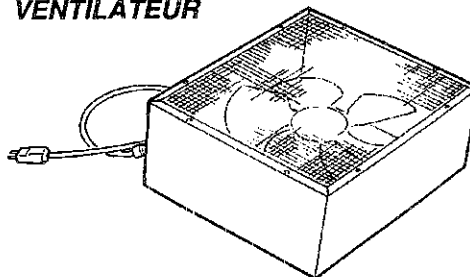
- n° 1 TAMIS



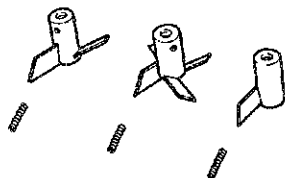
- n° 1 MOTEUR COUPE-PÂTES



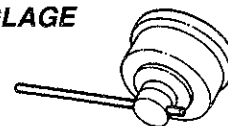
- n° 1 VENTILATEUR



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



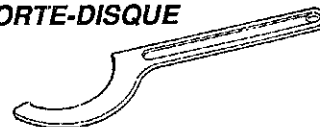
- n° 1 ARBRE DE RÉGLAGE



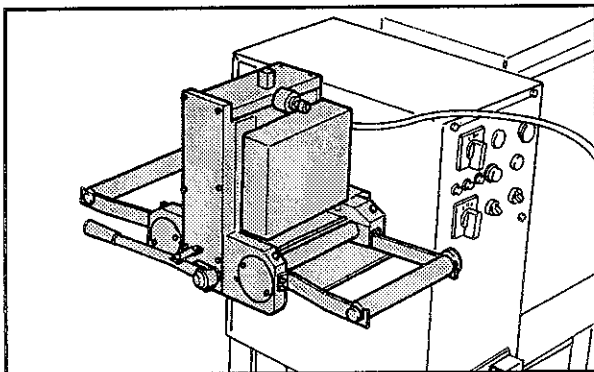
- n° 1 BOUCHON DE PURGE RÉDUCTEUR



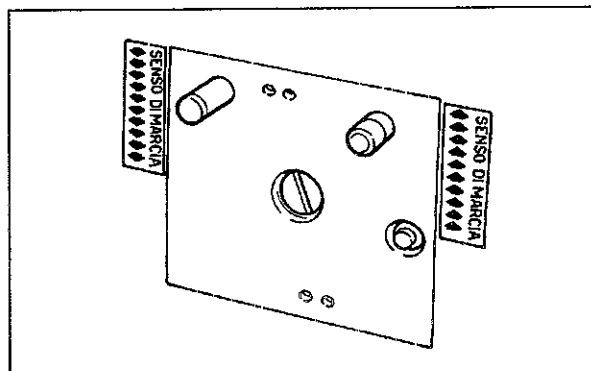
- n° 1 CLÉ DE BLOCAGE POUR EMBOUT PORTE-DISQUE



Options

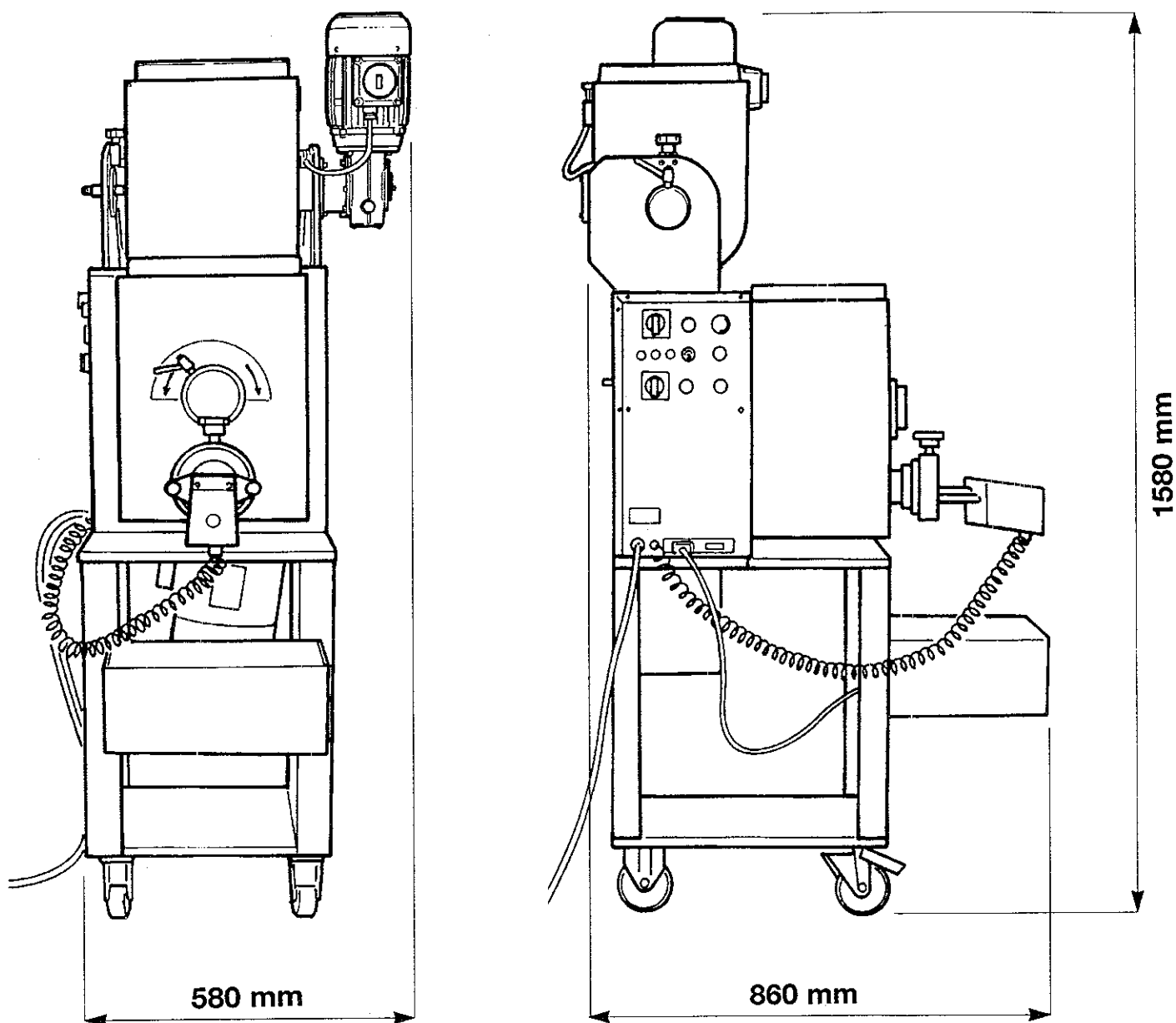


GROUPE RAVIOLI



Fixation pour le branchement des groupes en option placée sur l'arrière de la machine.

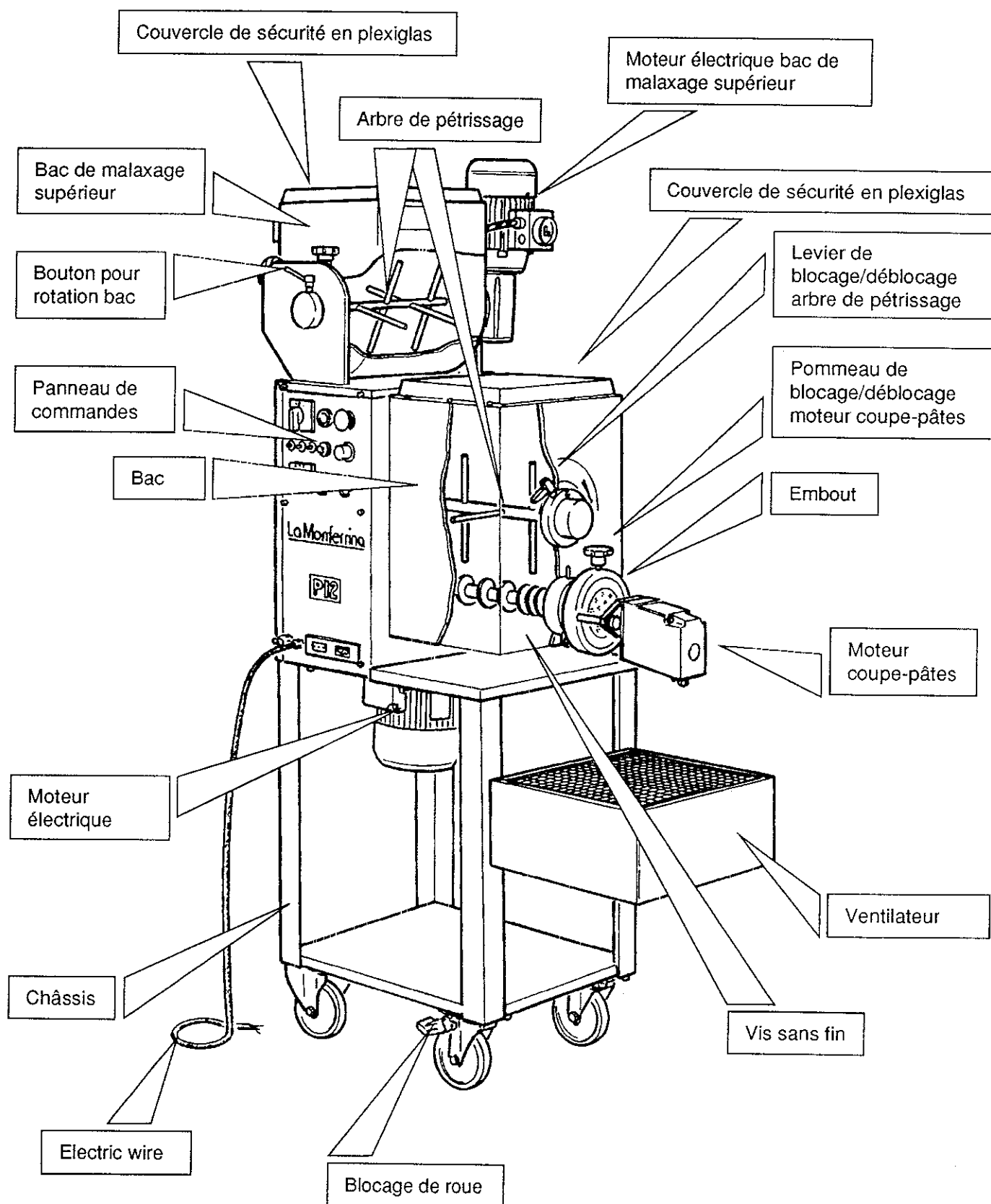
Caractéristiques techniques



Capacité bac de malaxage supérieur	Kg.	6
Capacité bac de malaxage inférieur	Kg.	6
Production de pâte	Kg./h	25÷35
Moteur triphasé ou monophasé	Hp	1,5
Poids	Kg.	150



Identification des composants



2

Securité





Informations importantes concernant la sécurité

La non observation des normes et précautions de bases concernant la sécurité peut être source d'accidents pendant le fonctionnement, l'entretien et la réparation de la machine. Connaître les situations de danger permet souvent d'éviter les accidents. L'opérateur doit être attentif aux dangers potentiels et posséder les connaissances, les compétences et les instruments nécessaires pour accomplir correctement ses fonctions.

L'usage impropre de la machine pendant son fonctionnement ou son entretien peut être dangereux et source d'accidents graves.

Ne pas faire fonctionner la machine ou effectuer les opérations d'entretien avant d'avoir lu et compris toutes les instructions.

Les précautions concernant la sécurité et les avertissements sont mentionnés dans le présent manuel et sur la machine.

En cas de non observation de ces messages de danger, l'opérateur peut mettre en danger sa propre sécurité et celle des autres.
Les messages de sécurité sont signalés à l'aide des symboles suivants.

ATTENTION



Le message "ATTENTION" précède les procédures dont le non respect peut représenter un danger pour l'opérateur.

AVERTISSEMENT



Le message "AVERTISSEMENT" précède les procédures dont le non respect peut représenter un danger pour la machine.

La Société "La Monferrina" ne peut prévoir toutes les situations pouvant présenter des risques.

Les avertissements mentionnés dans la présente publication et sur la machine ne sont donc pas exhaustifs.

En cas d'utilisation d'outils, de procédures, de méthodes ou techniques de travail non explicitement conseillées par la société "La Monferrina", le client devra préalablement contrôler qu'elles ne représentent pas un danger ni pour l'opérateur ni pour les autres personnes.

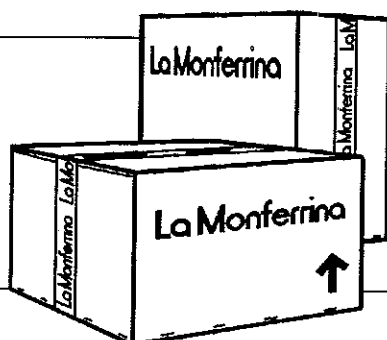
Les informations, spécifications et illustrations de cette publication sont basées sur les renseignements à disposition au moment de la rédaction.

Les spécifications, réglages, illustrations peuvent, à tout moment, être sujets à modifications avec répercussions sur les opérations d'entretien à effectuer.

Avertissements généraux



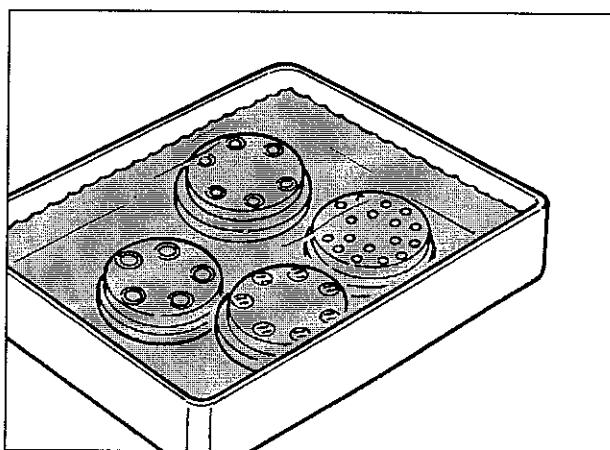
- Lire attentivement ce manuel avant de faire démarrer la machine.
En cas de non compréhension d'une quelconque instruction, contacter immédiatement le revendeur ou le constructeur.
- En cas de perte ou de détérioration du présent manuel, demander au revendeur de vous en transmettre une copie.
- Tout dommage structurel, modification, altération ou réparation impropres peuvent modifier les capacités de protection de la machine et entraîner l'annulation de cette certification. Les interventions de modification devront être effectuées exclusivement par des techniciens agréés par "La Monferrina".
- Ne pas porter de vêtements amples ou accessoires flottants (rubans, lacets etc...) pouvant être happés par la machine.
- Veiller à ce que la machine soit toujours propre et exempte de déchets, huile, outils et autres objets pouvant compromettre son bon fonctionnement et représenter un risque pour l'opérateur.
- Toujours bloquer la machine avant utilisation à l'aide des blocages placés sur les roues avant.
- Toujours débrancher la machine avant d'effectuer nettoyage, entretien ou réparation.
- Ne pas utiliser la machine en atmosphère explosive.
- Manipuler les couteaux fournis pour le moteur coupe-pâtes avec précautions.
- La machine doit toujours travailler avec un seul opérateur qui doit se placer face au panneau de commande.
- Ne pas laisser la machine sans surveillance lorsque la tréfileuse est montée ou avec de la pâte dans la cuve.
L'opérateur est responsable de sa machine.
- Les quatre roues pivotantes facilitent le transport qui ne peut être effectué que sur sol parfaitement plan et en veillant que la machine ne risque pas de se renverser.
(Avant déplacement, contrôler que les deux roues avant ont bien été débloquées). Placer la machine sur un sol parfaitement plan et bloquer les deux roues avant à l'aide des deux blocages.



Utilisez 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			
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



Des étiquettes autocollantes portant des symboles ou des messages de sécurité sont appliquées sur la machine

Sur cette page est indiqué leur emplacement exact et la nature du danger

ATTENTION

Contrôler que tous les messages de sécurité sont parfaitement lisibles.

Nettoyer les étiquettes à l'aide d'eau et de savon.

Ne pas utiliser solvant, gasoil ou essence.

Remplacer les étiquettes en mauvais état en les demandant au revendeur "La Monferrina".

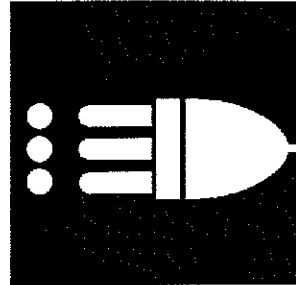
Si une étiquette se trouve sur un élément substitué, vérifier que l'étiquette soit appliquée sur la pièce neuve.





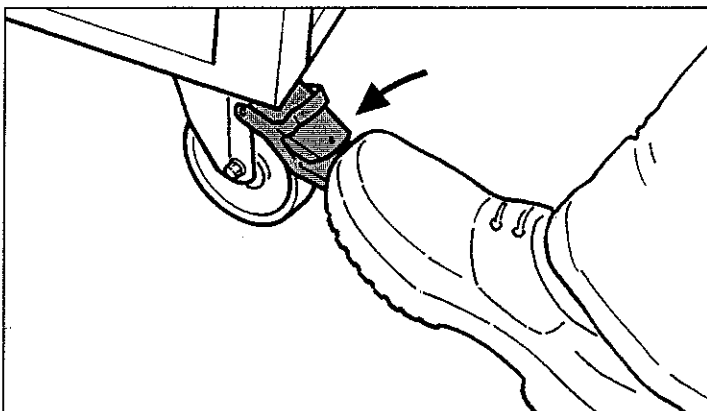
3

Installation

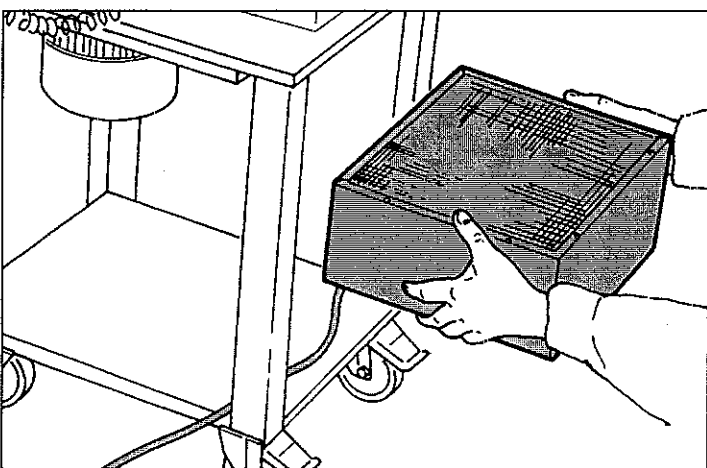




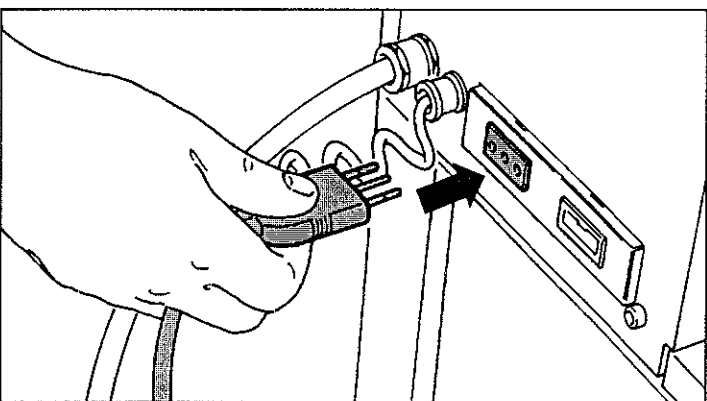
Installation



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

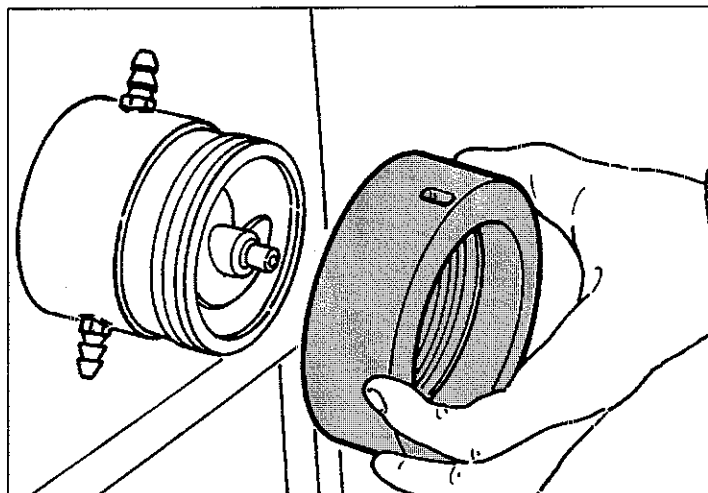
ATTENTION



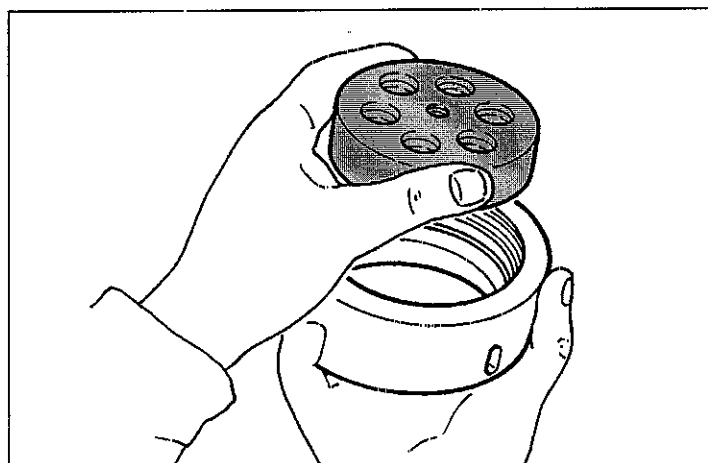
“La Monferrina” décline toute responsabilité pour le branchement erroné ou pour l'utilisation d'une fiche inadaptée à l'installation.



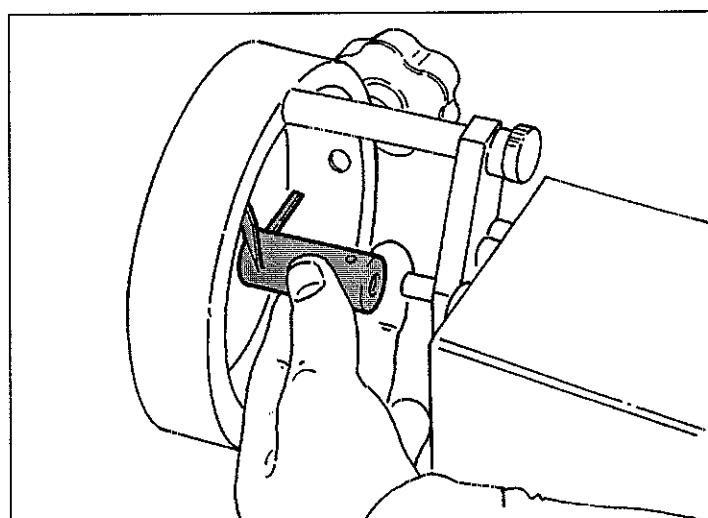
Dévisser l'embout porte disque.



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



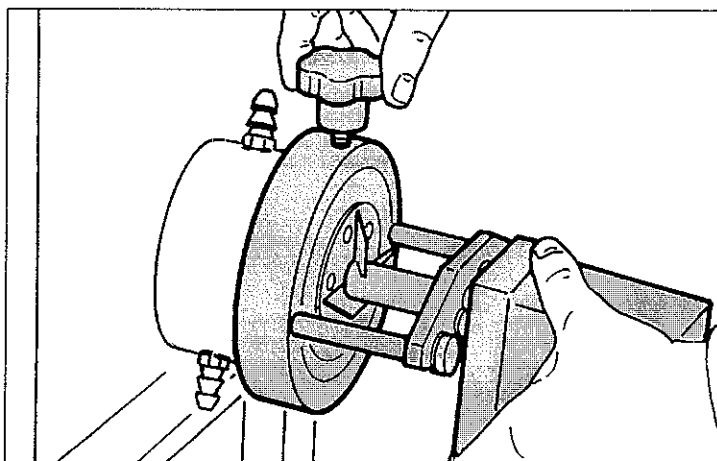
Pour la production de pâtes courtes, choisir la lame coupe-pâtes bappropriée parmi les trois lames fournies.
Introduire le ressort à l'intérieur de la lame et l'enfiler sur l'axe du moteur coupe-pâtes.
Monter le moteur coupe-pâtes sur la machine en le fixant au panneau indiqué sur la figure.



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



AVERTISSEMENT

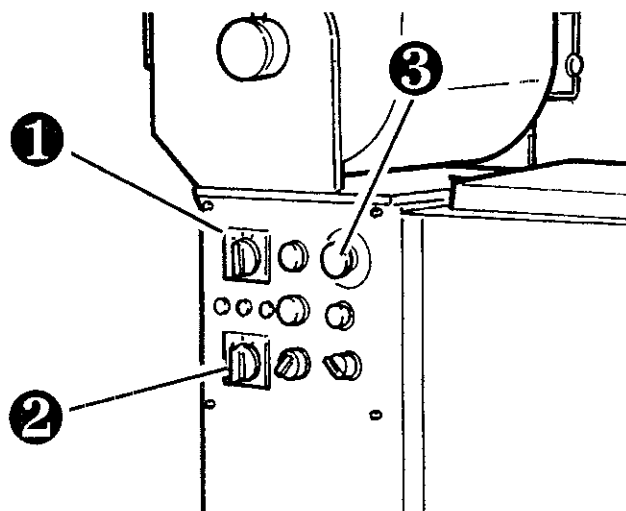
Avant de mettre la machine en marche, contrôler que la tension d'alimentation corresponde à la tension indiquée sur la plaque d'identification.



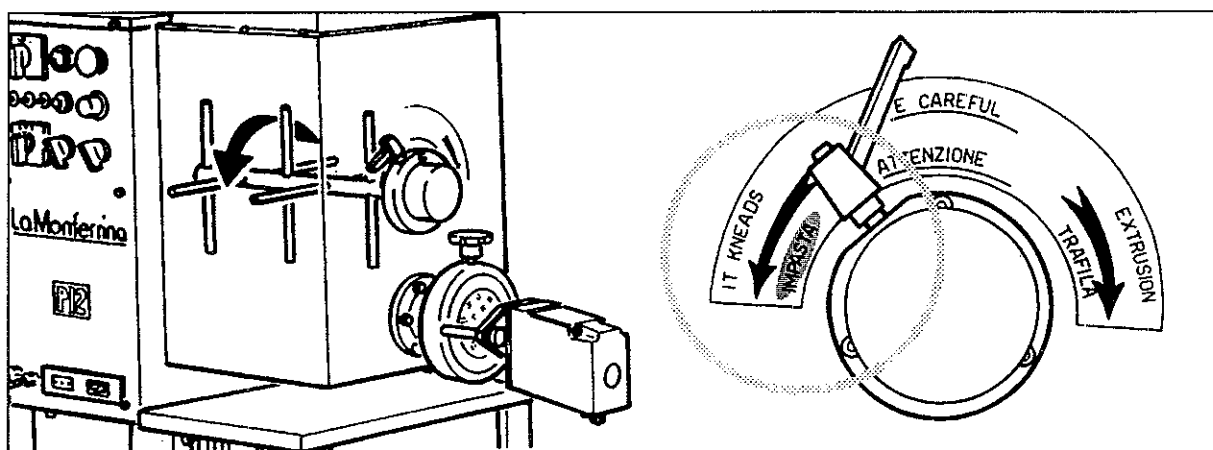
Contrôler phase d'alimentation (380 V Triphasé)

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.



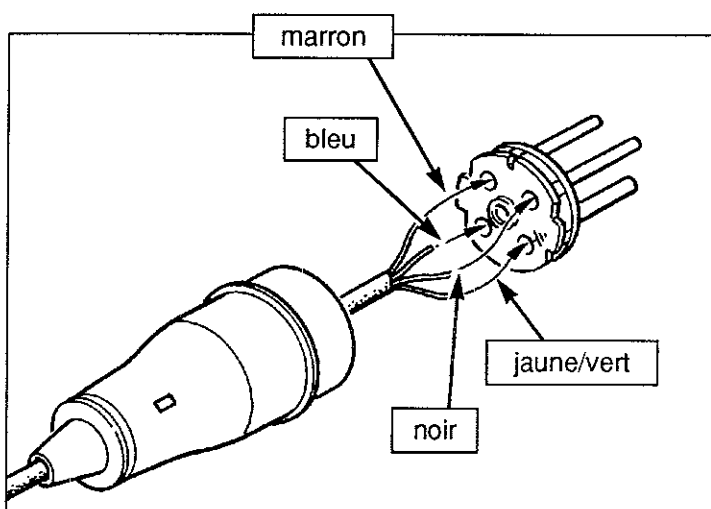
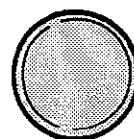


ATTENTION



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

STOP



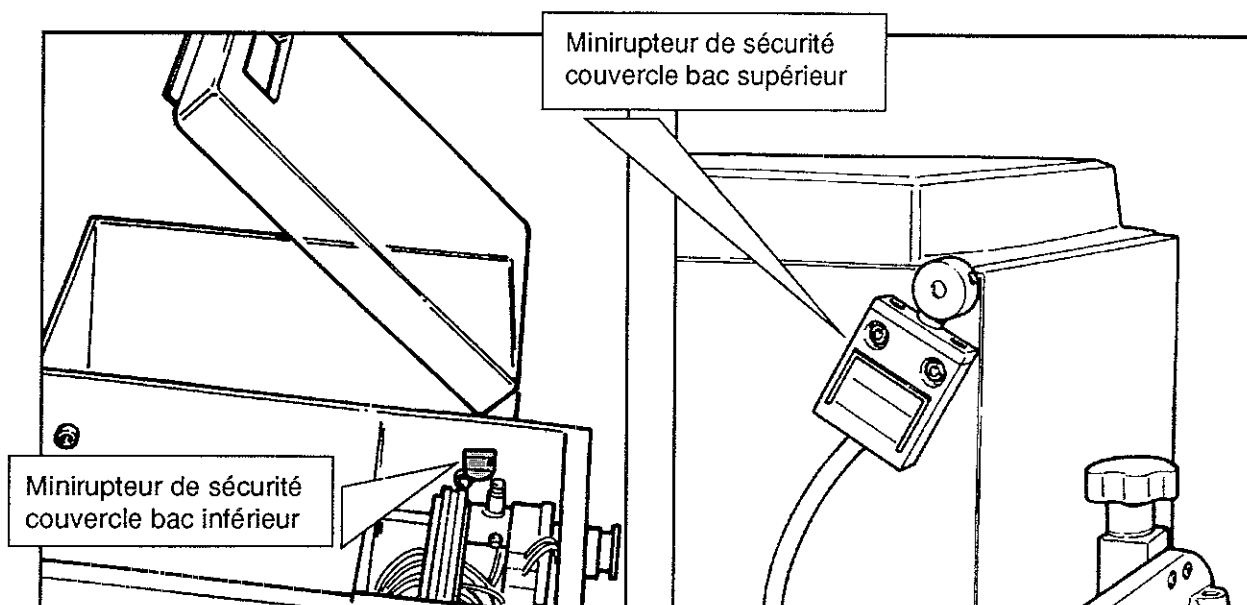
Changer (pour moteur triphase) la phase d'alimentation inversant dans la prise, les fils noirs et marrons
Le fil jaune-vert de terre $\perp$ ne doit jamais être déplacé

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

Contrôler minirupteur de sécurité

Contrôler périodiquement le bon fonctionnement des minirupteurs de sécurité car, en cas d'ouverture inopinée du couvercle en plexiglas des bacs supérieur ou inférieur ils doivent arrêter 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 électricien qualifié qui rétablira le fonctionnement du minirupteur



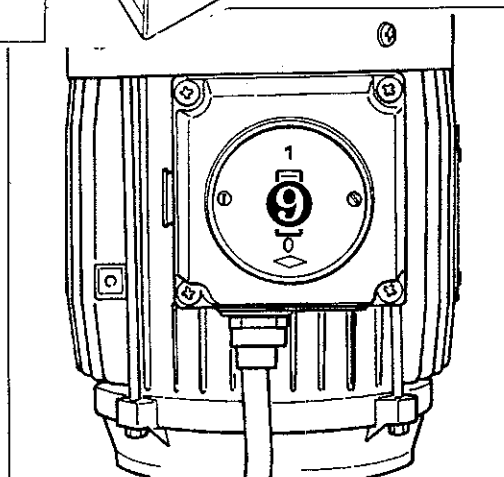
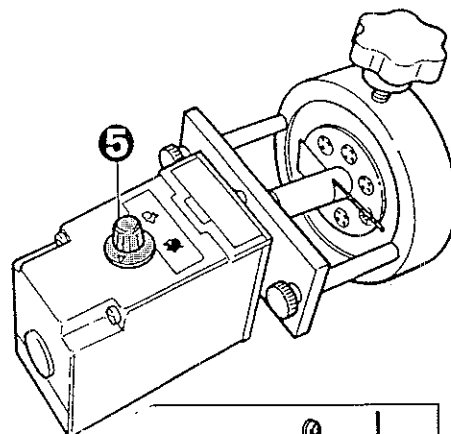
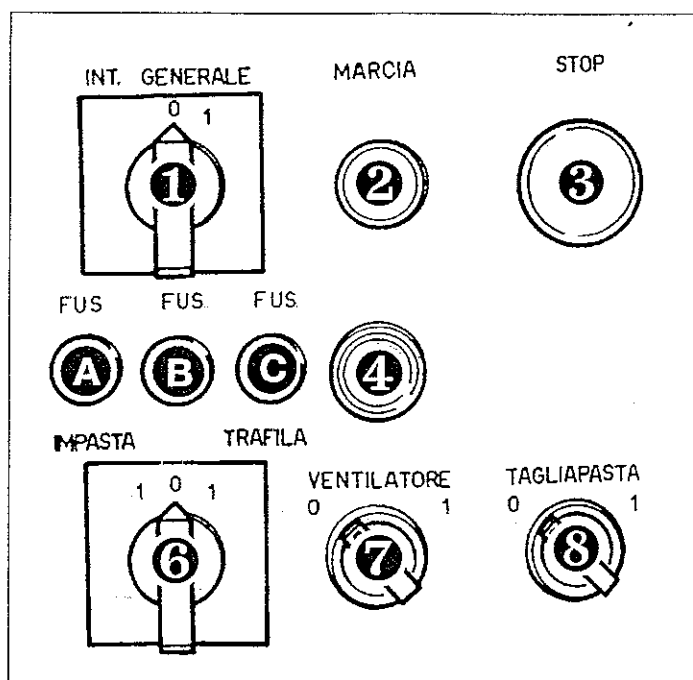
4

Fonctionnement





Description des commandes



- 1** Interrupteur général
- 2** Bouton de mise en marche
- 3** Bouton d'arrêt d'urgence
- 4** Témoin ventilateur en fonction
- 5** Bouton de réglage de la vitesse du moteur coupe-pâtes
- 6** Sélecteur Pétrissage/Tréfilage
- 7** Bouton de mise en marche et d'arrêt du ventilateur
- 8** Bouton de mise en marche et d'arrêt du moteur coupe-pâtes
- 9** Interrupteur arrêt/marche arbre malaxeur bac supérieur.

	Fusibles	380 V thriphase	220 V monophasé
A	Fusible - A	15 A	25 A
B	Fusible - B	15 A	2 A
C	Fusible - C	15 A	25 A

Cycle de travail



- **Avant le cycle:**

- Contrôler que tous les sélecteurs du panneau de commande et l'interrupteur placé sur le Moteur supérieur soient sur la position zéro (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"
- Positionner l'interrupteur ❸ placé sur le moteur du bac supérieur sur la position 1
L'arbre malaxeur entrera en fonction en préparant le mélange
- Appuyer sur le bouton de mise en marche ❷
- Après environ 15 minutes, la pâte sera prête à être tréfilée
Elle doit se présenter friable et sous forme de grains

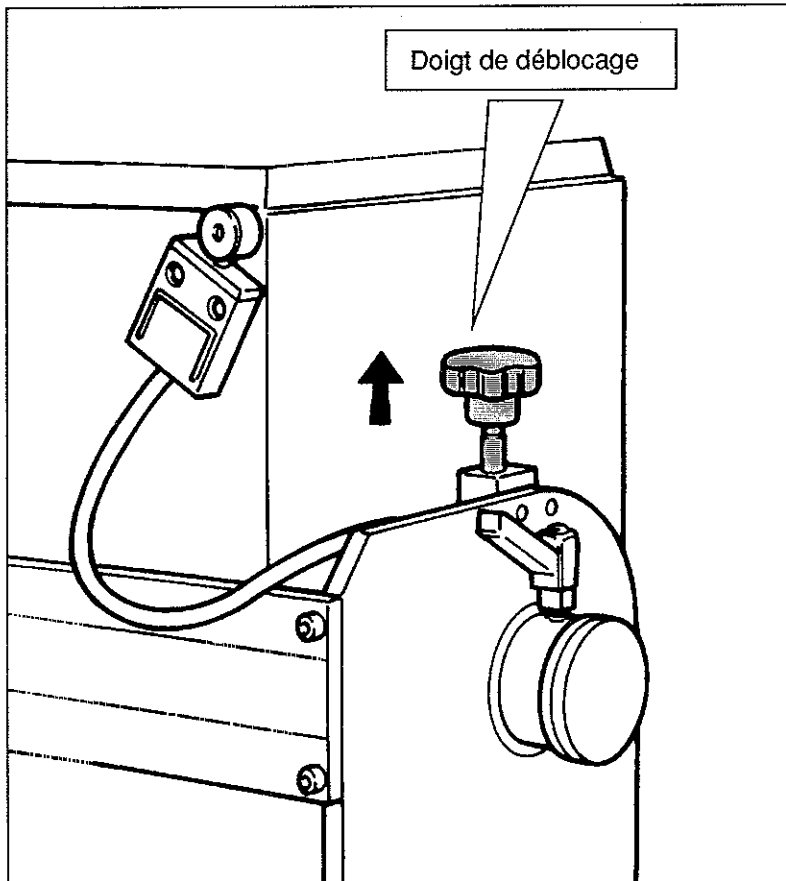
ATTENTION

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



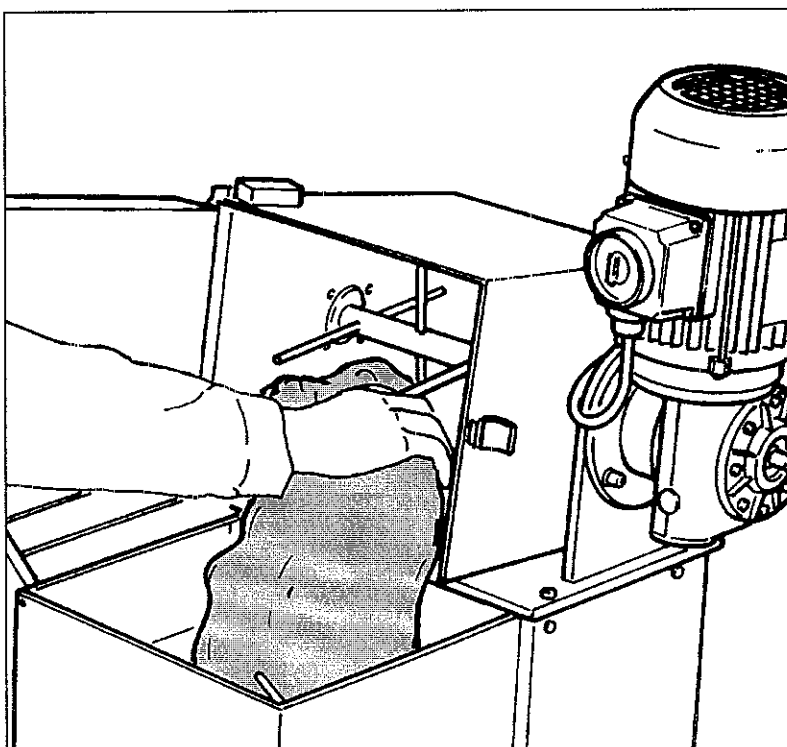


- Positionner l'interrupteur ⑨ sur la position 0 en arrêtant le moteur du bac supérieur



- Ouvrir les couvercles en plexiglas des bacs supérieur et inférieur

Soulever le doigt bloquant la rotation du bac supérieur.



- Faire tourner le bac de malaxage supérieur et transférer le mélange dans le bac inférieur

Au terme de cette opération, replacer le bac de malaxage supérieur dans la position précédente.

Fermer le couvercle en plexiglas du bac inférieur



- **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

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.



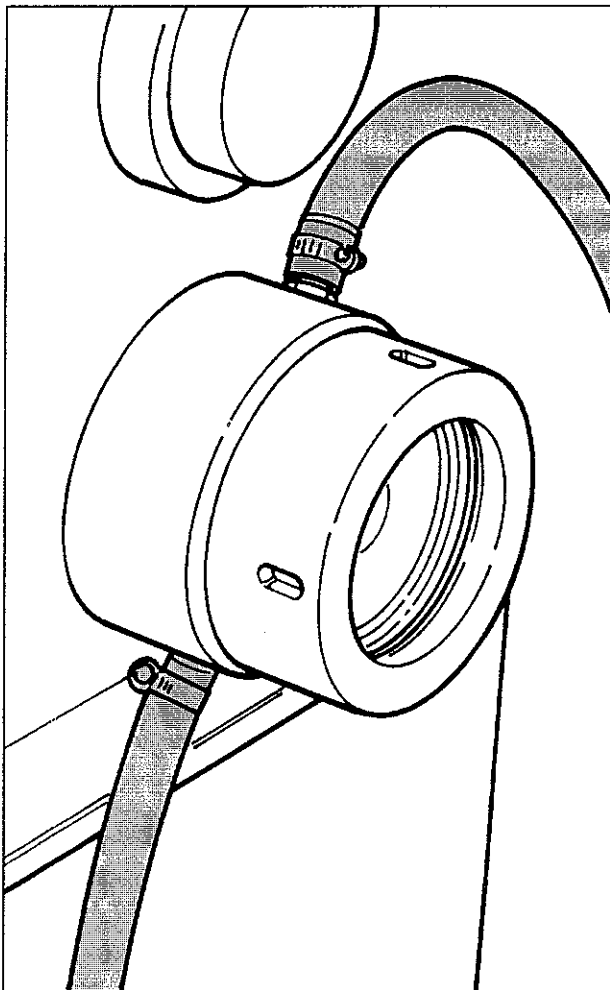
- **Pour produire des pâtes courtes:**

- 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 ⑥ il est possible de régler la vitesse de rotation du moteur coupe-pâtes donc de modifier la longueur de la pâte coupée.

- Pendant le tréfilage du mélange présent dans le bac inférieur, il est possible d'utiliser le bac supérieur pour préparer un nouveau mélange
Ceci permet de tréfiler sans interruption, de supprimer les temps morts et d'augmenter la productivité



- Au cours de l'opération de tréfilage en continu, et plus particulièrement lorsque l'on utilise des disques de tréfilage pour pâtes de petits formats, il est conseillé de refroidir le groupe de tréfilage dans l'eau

Introduire deux tuyaux en caoutchouc à l'intérieur des raccords placés sur le groupe de tréfilage et les bloquer à l'aide des colliers

• **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

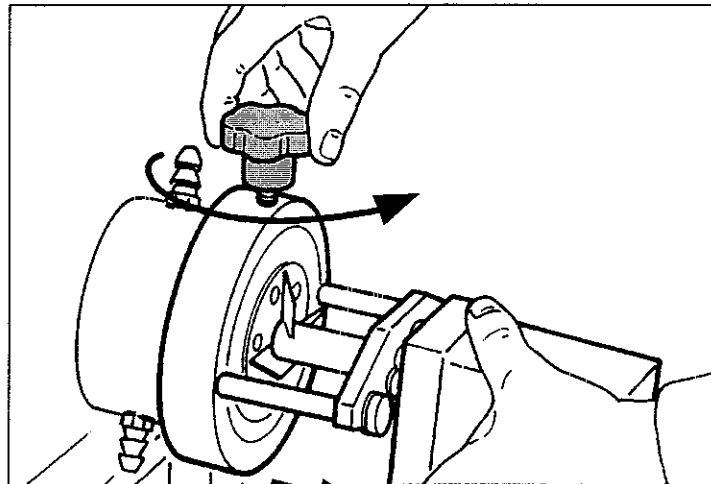
Sostitution du disques



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".

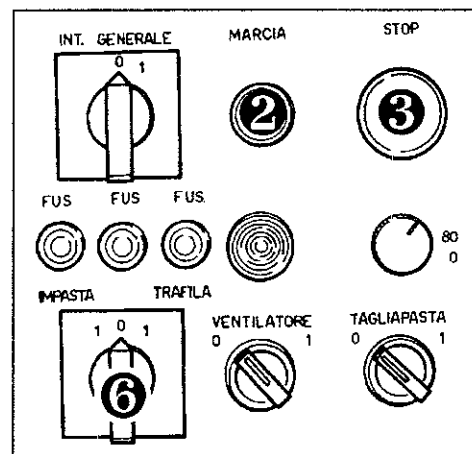
Dévisser le pommeau et retirer le moteur coupe-pâtes.



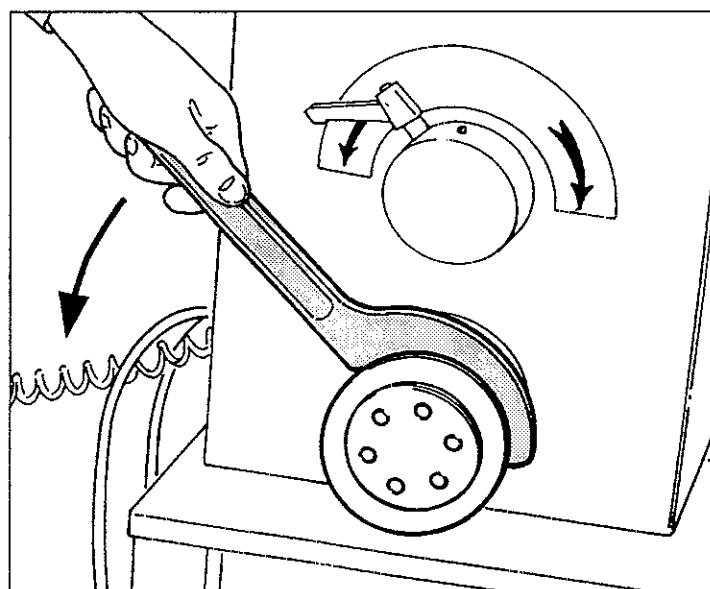
Faire tourner le sélecteur ⑥ sur la position "IMPASTA" (PETRISSAGE)

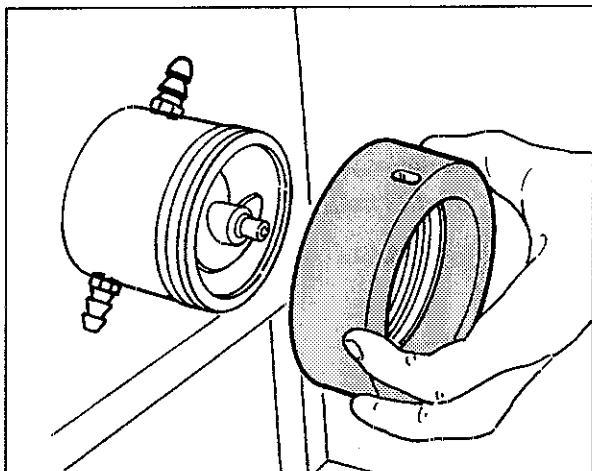
Appuyer sur le bouton "MARCIA" ② (MARCHE) et faire fonctionner la machine pendant environ 10 secondes en diminuant la pression à l'intérieur du disque

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

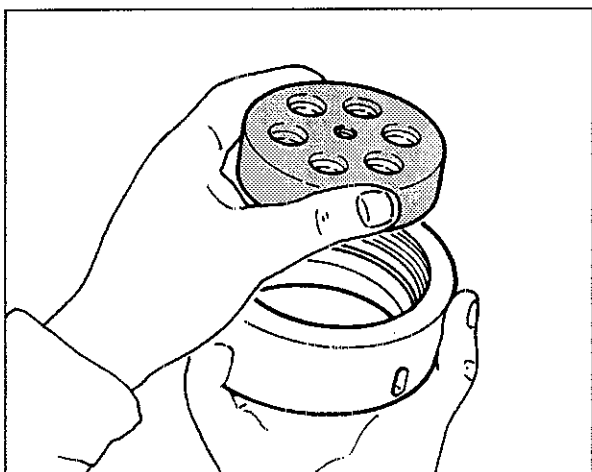


Desserrer l'embout à l'aide de la clé livrée





Devisser et extraire l'embout

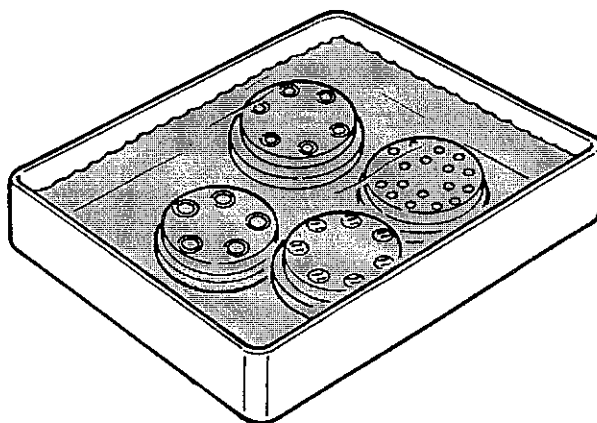


Retirer le disque et le remplacer

AVERTISSEMENT



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





Maintenance





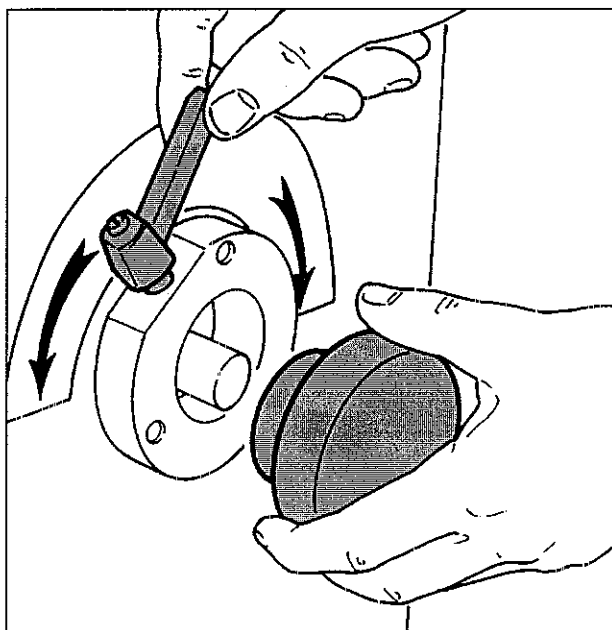
Nettoyage



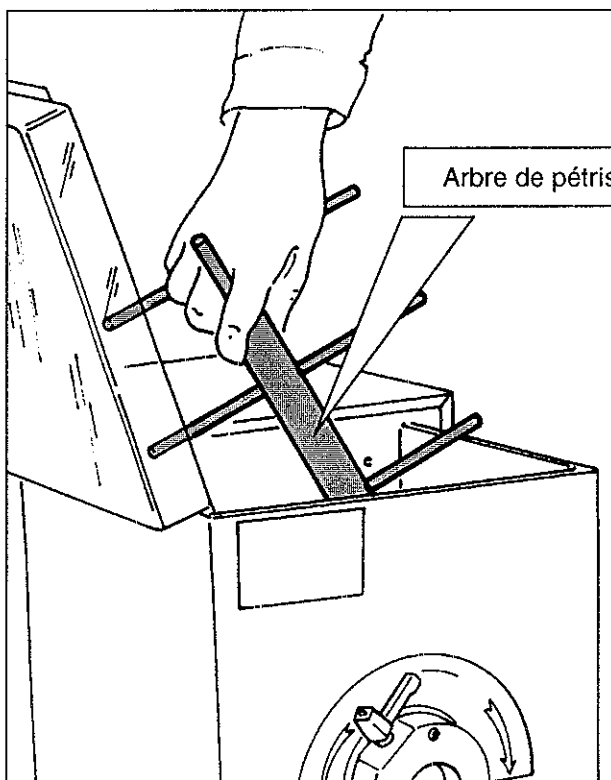
ATTENTION

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

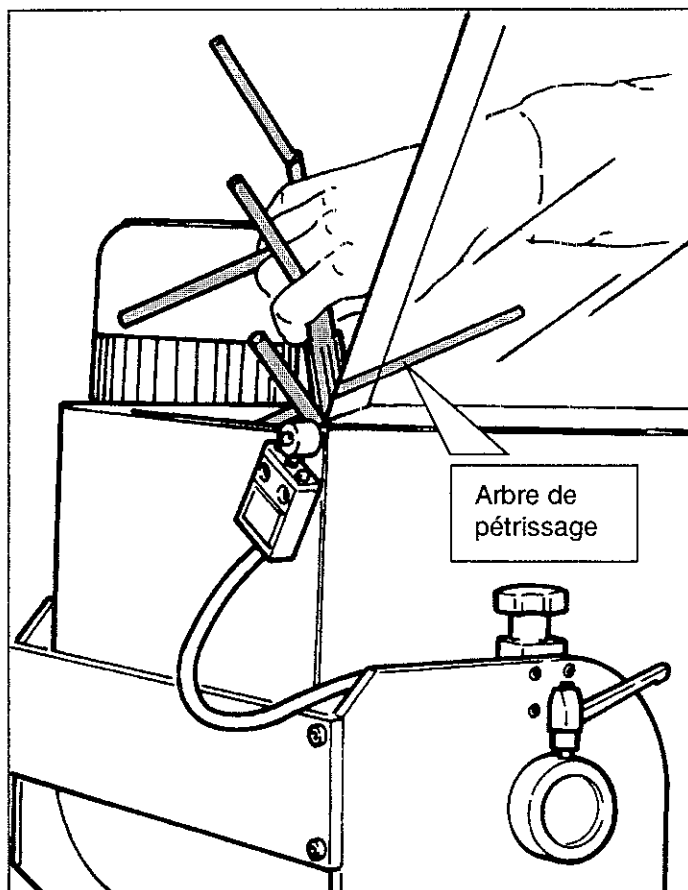
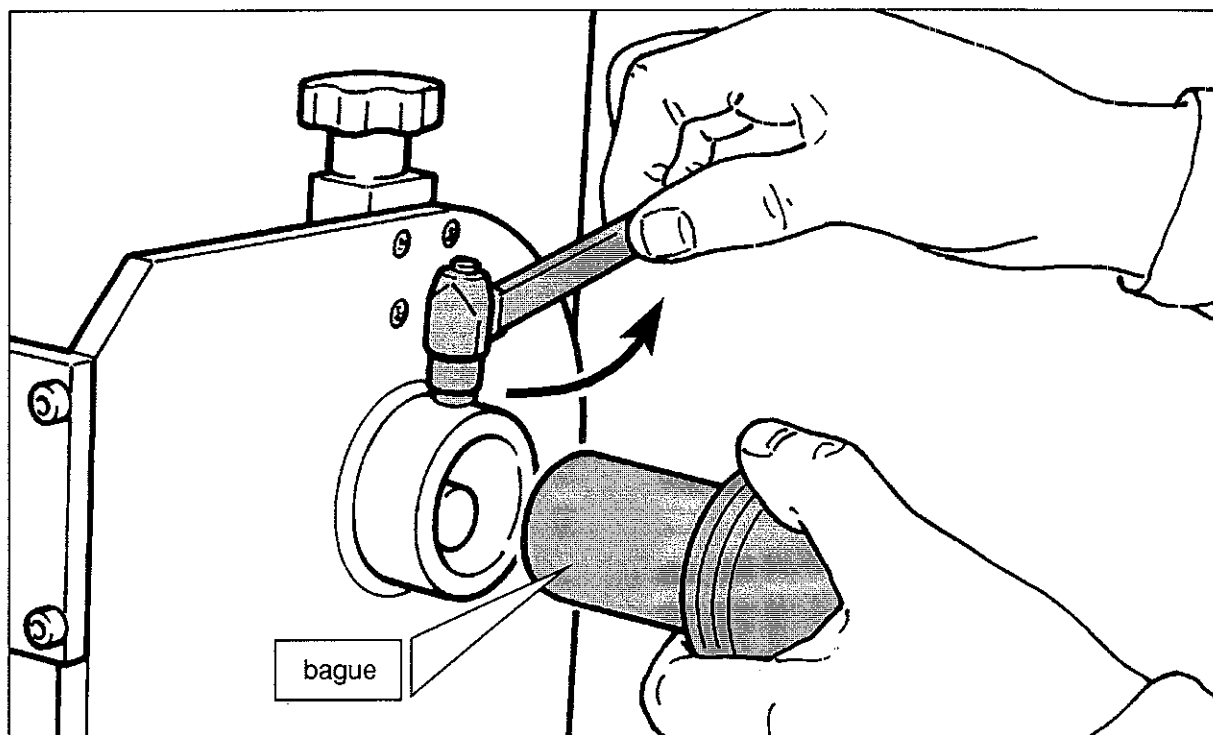
Extraire l'arbre de pétrissage par le haut

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



Pour faciliter les opérations de nettoyage de l'intérieur du bac de malaxage supérieur, démonter l'arbre en opérant comme suit:

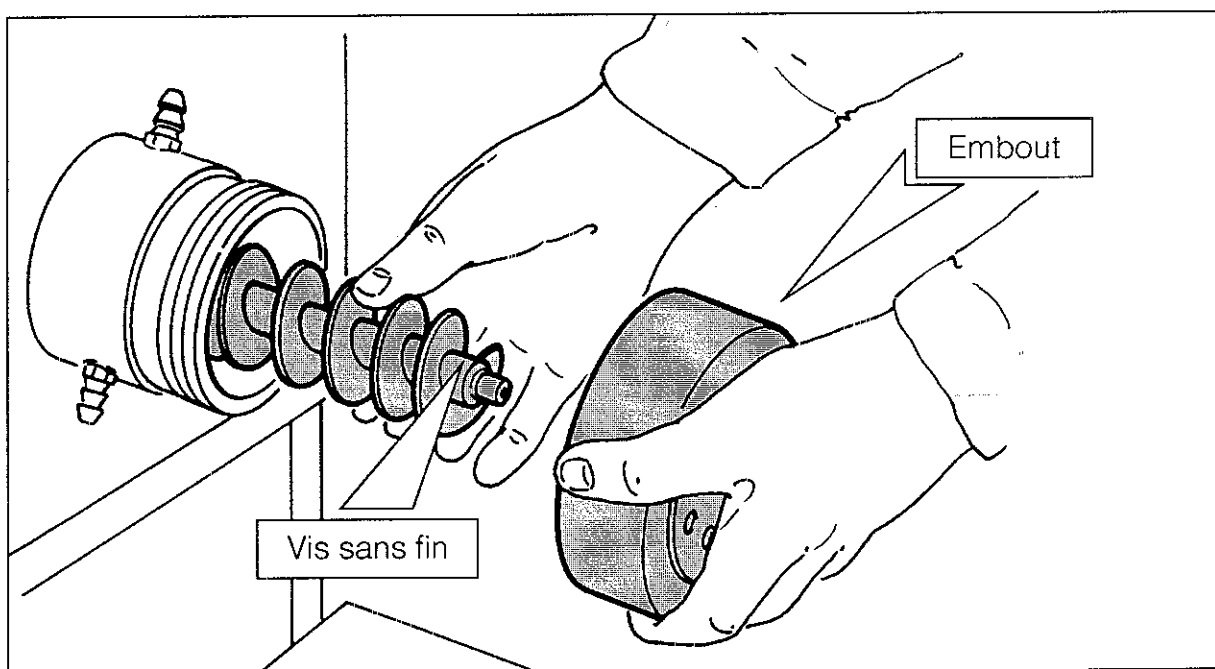
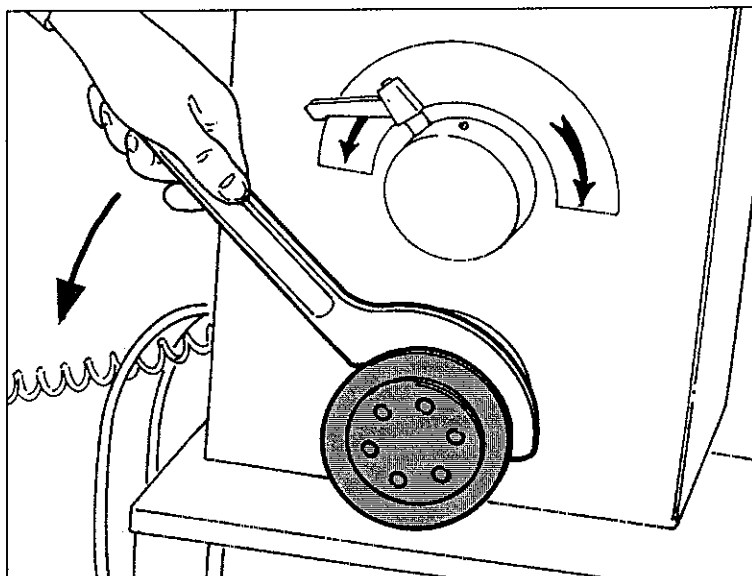


▲ Faire tourner le levier de blocage en sens anti-horaire et extraire la bague.
Retirer l'arbre malaxeur par le haut

◀ Nettoyer l'intérieur du bac supérieur et l'arbre à l'aide d'une éponge humide.
Remonter l'arbre et sa bague en refermant le levier de blocage.



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



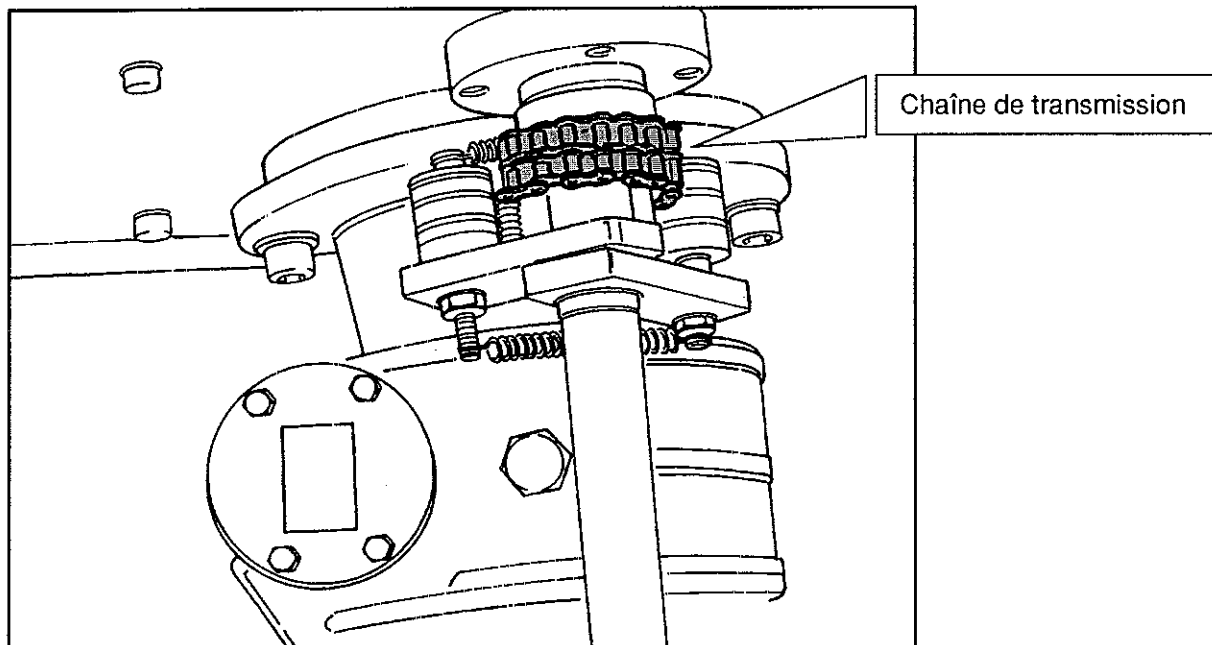
Ne jamais laver la machine sous un jet d'eau.

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

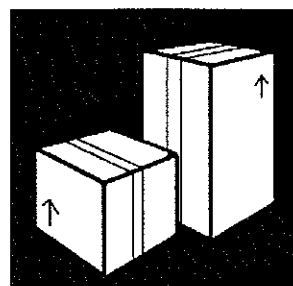
Avant toute le operation d'entretien, debrancher la prise de courant.
Ne jamais remettre la machine en route pendant les operations
d'entretien (nettoyage, graissage).







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”.

Contactez “La Monferrina” tél 0141-27.32.32 pour connaître les coordonnées des techniciens agréés de votre région.

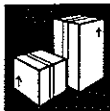
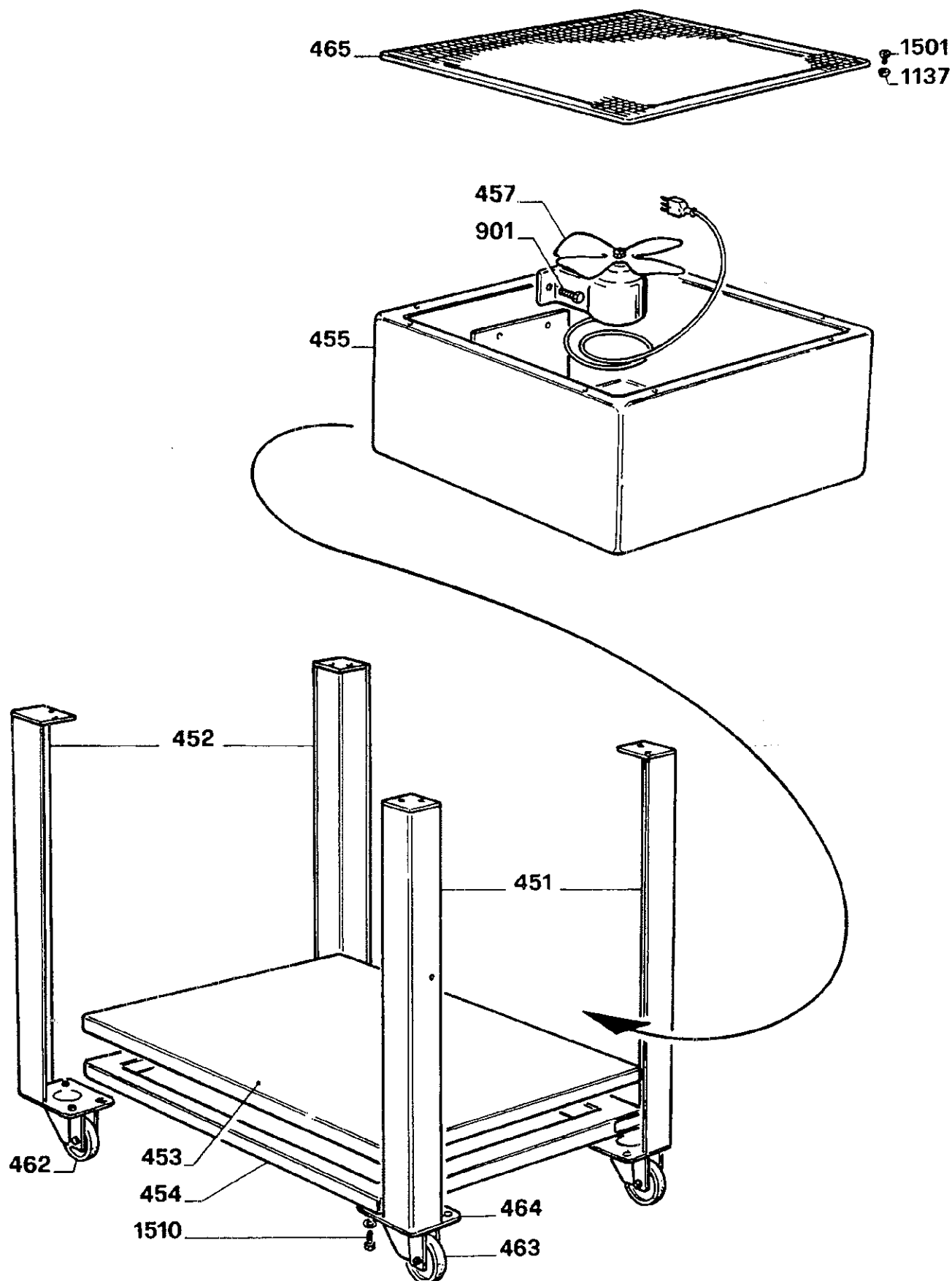


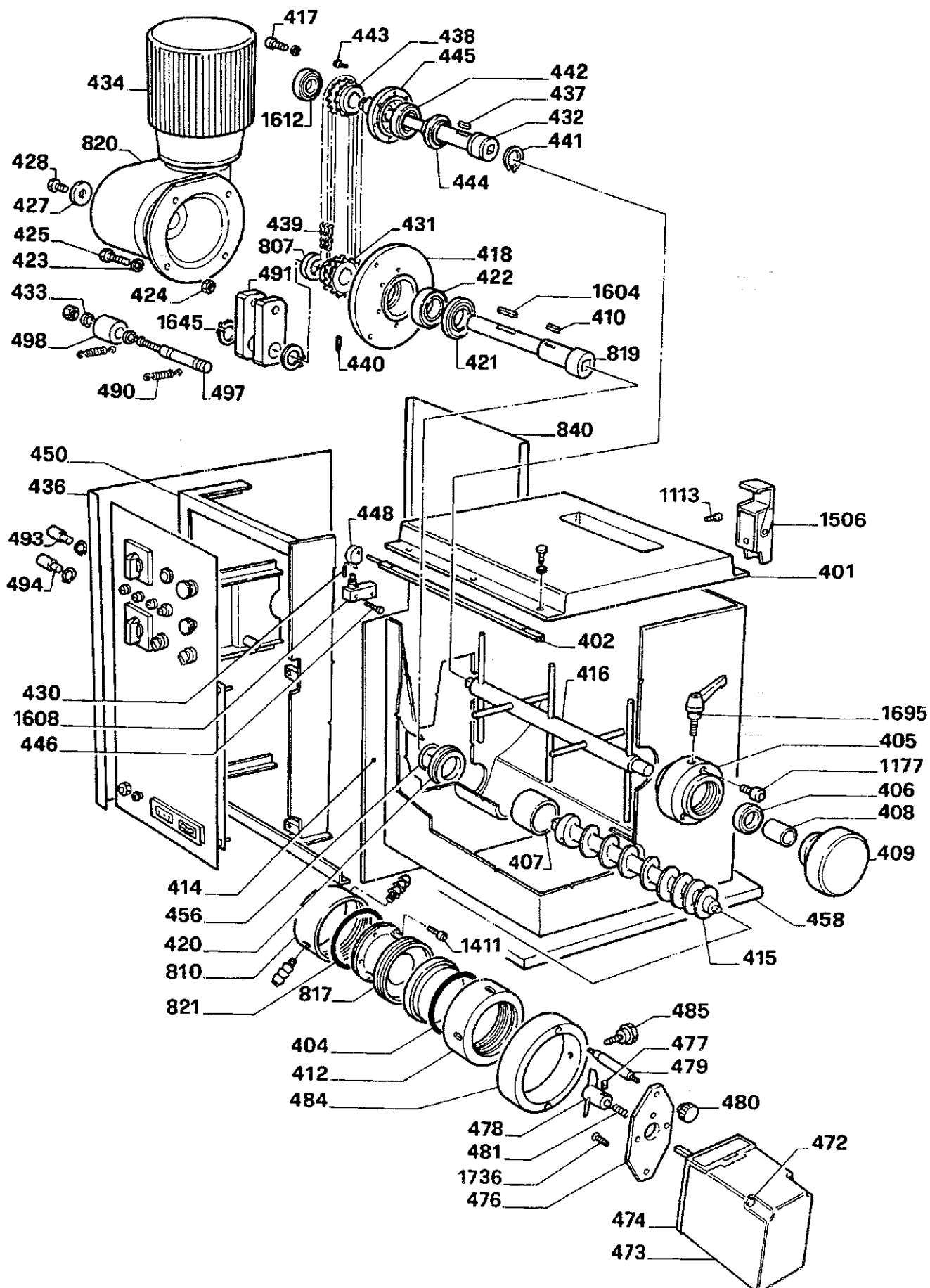
Table 01



[illegible]



Table 02



[illegible]

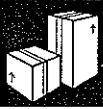
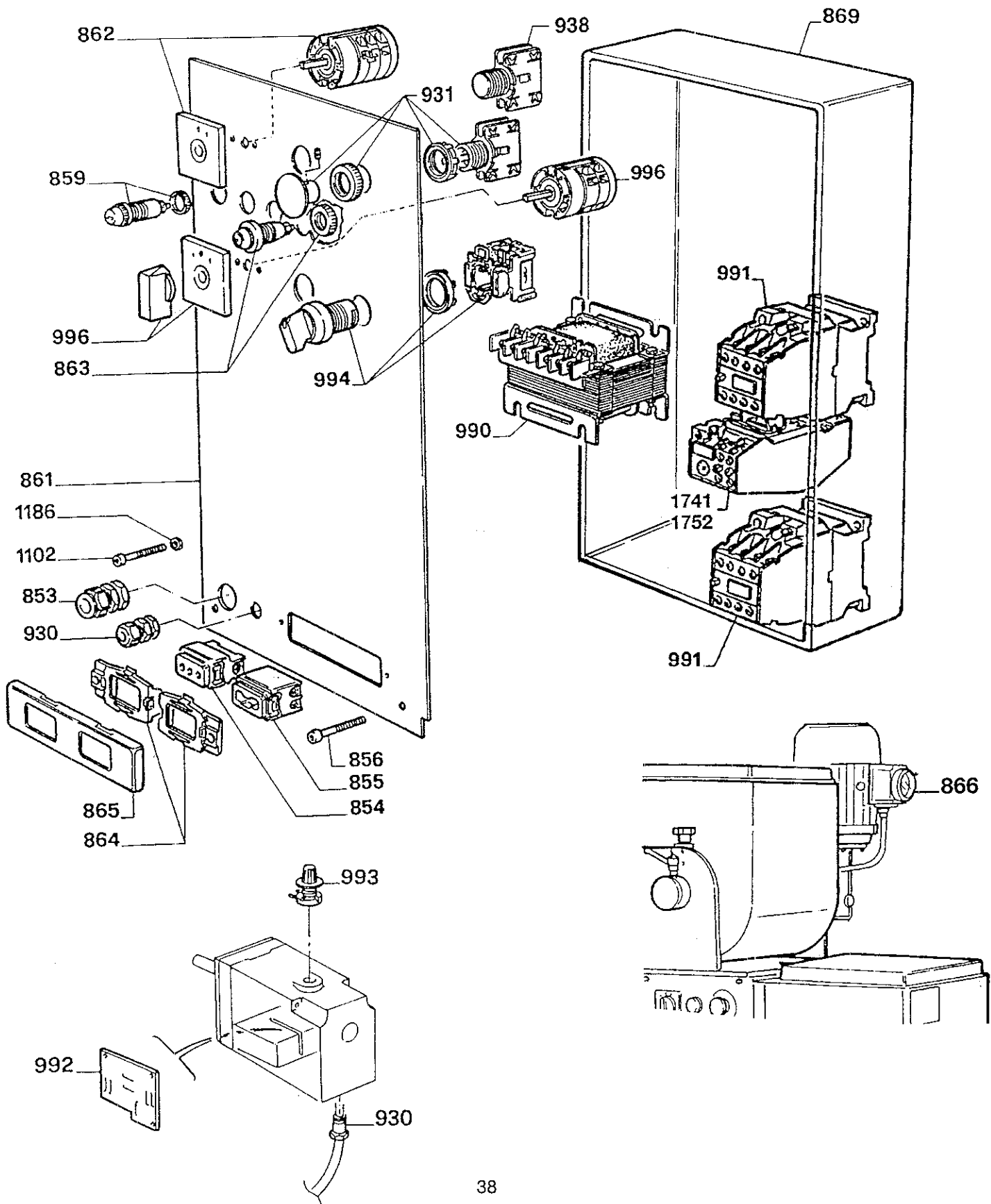


Table 03



[illegible]

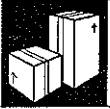
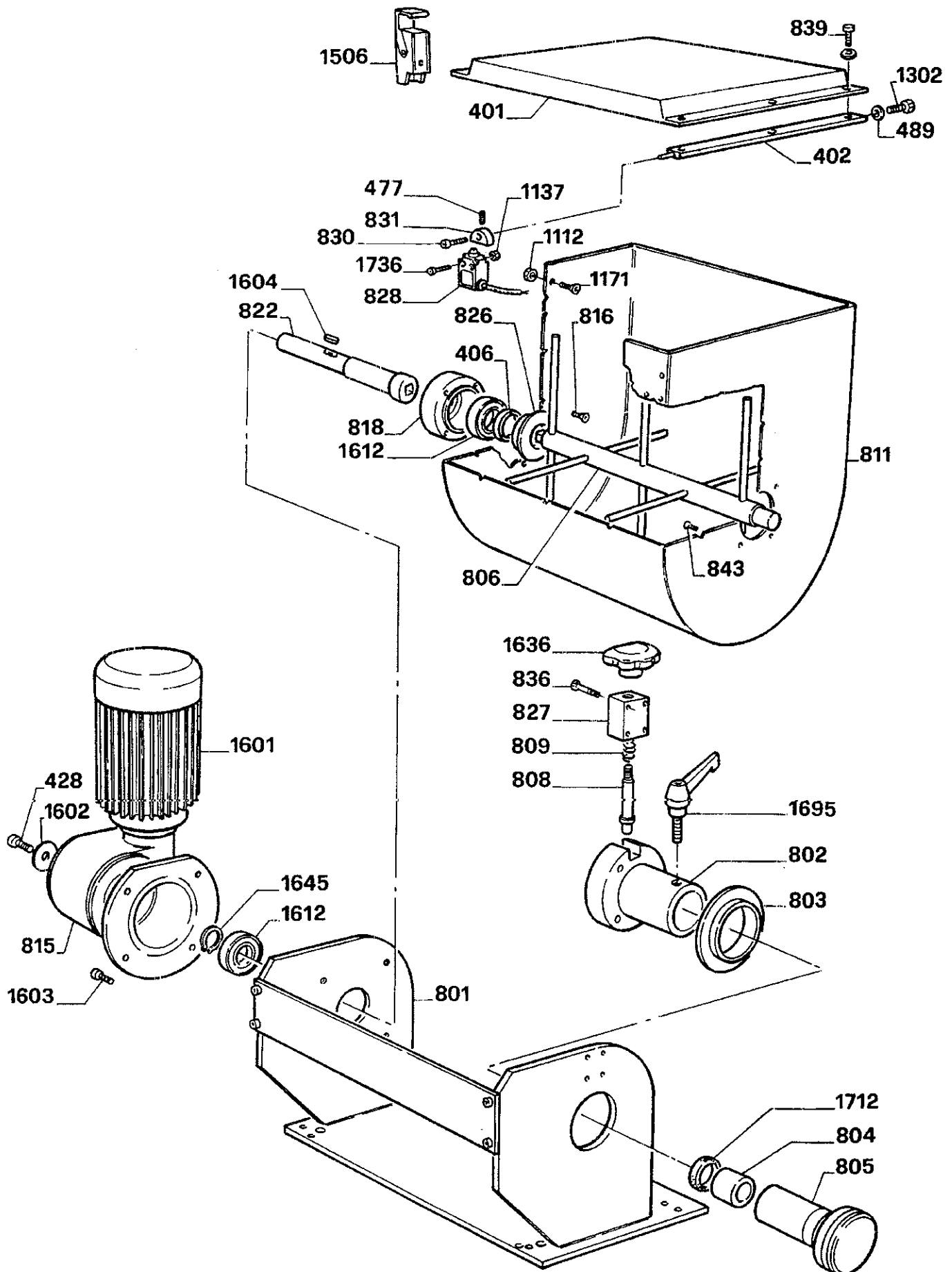


Table 04



Codice	Descrizione
401	Couvercle cuve
406	Joint d'arbre
428	Vis
477	Goupille
489	Rondelle plate
495	Rondelle plate
801	Support cuve
802	Bride
803	Bague
804	Bague
805	Pommeau
806	Arbre
808	Axe
809	Ressort
811	Cuve
813	Interrupteur pour moteur
815	Réducteur
816	Vis
818	Bride
822	Arbre
826	Bague
827	Cale
828	Minirupteur
830	Vis
831	Cames
839	Vis
842	Vis
1112	Ecrou 6 pans
1117	Vis
1137	Ecrou 6 pans
1153	Vis
1171	Vis
1302	Vis
1506	Verrouillage rapide
1601	Moteur électrique
1602	Rondelle
1603	Vis
1604	Langnette
1612	Roulement
1636	Pommeau
1645	Roulement
1695	Poignée à crans
1712	Joint d'arbre
1736	Vis

[illegible]



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

La Monferrina s.n.c.

Ufficio Tecnico Ricambi

Fax 0141 / 27 54 85

La Monferrina snc



A l'attention de Monsieur:

Bon de commande pieces detachees

--

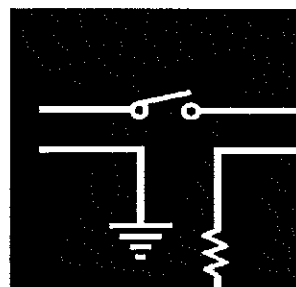


--

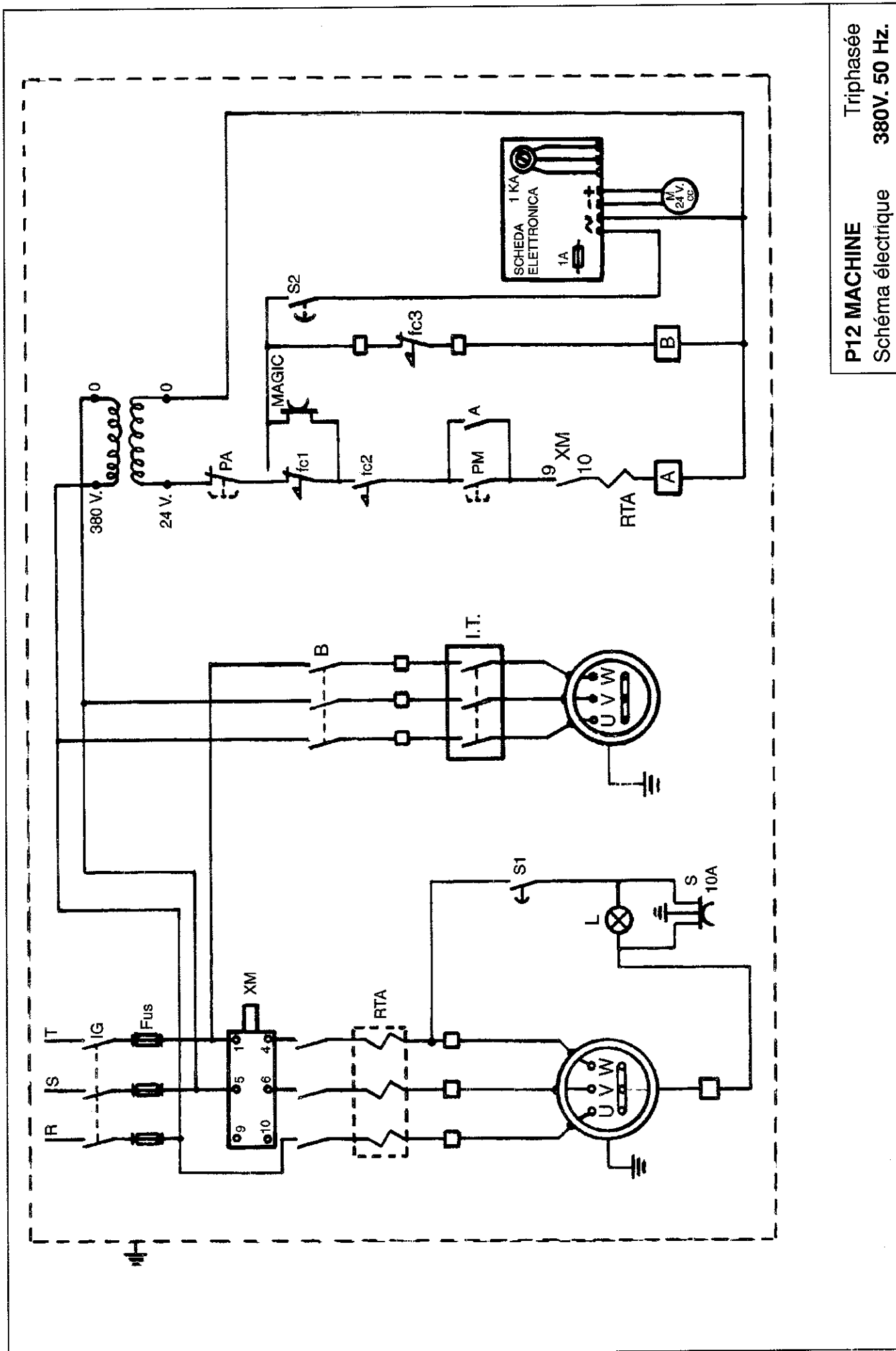
[illegible]

7

Schemas electriques



Pour l'assistance technique



P12 MACHINE Triphasée
Schéma électrique 380V. 50 Hz.

