

02/2009

Mod:LP17M

Production code:P.NUOVO



DECLARATION DE CONFORMITE

(pour les machines non incluses dans l'annexe IV)
(aux termes du D.P.R. n. 459 du 24 Juillet 1996, Annexe II A)

La Société constructrice

La Monferrina

di Masoero Arturo & C. snc
dont le siège est à Asti, via A. Vespucci, 38/40

DECLARE

sous sa pleine et entière responsabilité que le type de machine pour
la production de pâtes fraîches: décrite dans le présent manuel:

P. NUOVA

N° de série:

Année de fabrication:

à laquelle cette déclaration se rapporte est conforme aux exigences essentielles de
sécurité prescrites par la Directive Machines 89/392 CEE et ses modifications
ultérieures (91/368 CEE – 93/44 CEE – 93/68 CEE) ainsi que par la
Directive 73/23 CEE en matière de basse tension.

La machine a été fabriquée dans le respect des normes standardisées suivantes :

EN 60204-1	Equipement électrique des machines. Principes généraux
EN 60204-1/A1	Equipement électrique des machines. Plans, schémas, tableaux et prescriptions
EN 60204-11	Equipement électrique des machines comportant des circuits à moyenne tension
EN 292-1 e 2	Concepts de base et principes généraux d'étude
EN 414	Règles de présentation et d'étude des normes de sécurité
EN 418	Commandes d'arrêt d'urgence
EN 954-1	Systèmes de commande ayant trait à la sécurité
EN 50110-3	Dispositifs électro-sensibles. Interrupteurs de proximité
ISO 11202	Détermination du bruit aérien
UNI-ISO 7000	Pictogrammes

Répresentant légal

Asti le, _____

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.

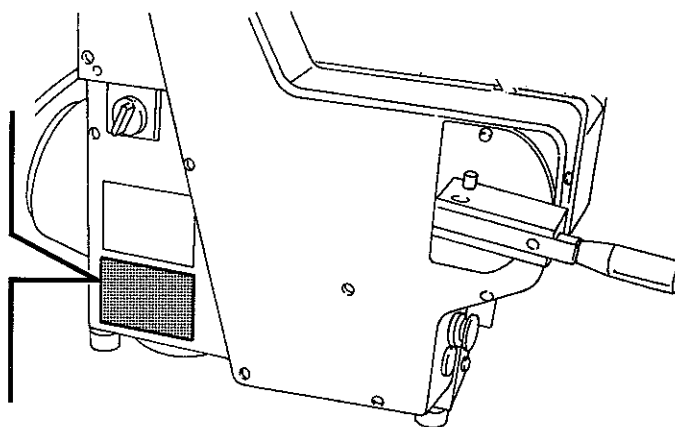
Les données contenues dans ce manuel sont fournies à titre indicatif.

"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.

La Monferrina			
Via A. Vespucci, 38/40 - 14100 ASTI Italy Tel. (0141) 27.32.32 - Fax (0141) 27.54.66			
Model			
Serial Number		V	
Year		Hz	
— CE —			



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

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’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.

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 dûs 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 sur la production des pâtes par extrusion

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.

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:

70% de farine type 00

30% de semoule de blé dur

5 œufs par kg

ou

100% de semoule de blé dur

5 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.



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.



Conseils et recettes pour la préparation des **gnocchi**

Les gnocchi s'obtiennent en travaillant un mélange principalement constitué de farine de blé tendre (type "00" ou granite) et de pommes de terre ou leurs dérivés (fécule, flocons, mélanges prêts à l'usage, etc.), comme décrit en détail ci-dessous.

Les autres ingrédients utilisés dans le mélange sont les suivants : eau, œufs (en moyenne un œuf pour 1 kg de produit), sel, aromates et légumes (courge, orties, épinards, etc.) pour obtenir des gnocchi colorés et aromatisés.

Si l'on utilise des légumes, ceux-ci doivent être parfaitement essorés pour éliminer le surplus d'eau ; si besoin en est, corriger l'humidité en ajoutant un peu de farine.

Voici quelques recettes pour obtenir des gnocchi en utilisant des pommes de terre, des flocons de pommes de terre ou des mélanges prêts à l'usage. Bien entendu, chaque recette peut être modifiée selon le goût et/ou l'expérience de l'utilisateur.

Gnocchi aux pommes de terre:

Faire cuire à l'eau les pommes de terre le jour avant. Les égoutter et les éplucher tant qu'elles sont encore chaudes et les essuyer (si cela n'est pas possible, les mettre dans un four chaud pendant 20 minutes).

Passer les pommes de terre au tamis ou les mettre dans un hache-viande, en y incorporant 300/400 gr. de farine par kg de pommes de terre, un œuf, du sel et des aromates (par exemple, de la noix muscade) ; pétrir le mélange durant 2-3 minutes.

Si le mélange est trop humide, ajouter une moindre quantité de flocons de pommes de terre ou de mélange pour gnocchi prêt à l'usage.

2 kg de pommes de terre – 0,5 kg de flocons de pommes de terre – 0,5 kg de farine

2 kg de pommes de terre – 0,4 kg de farine – 0,4 kg de mélange pour gnocchi prêt à l'usage

2 kg de pommes de terre – 0,6 kg de mélange pour gnocchi prêt à l'usage

Gnocchi aux flocons de pommes de terre:

Ingrédients : 2,5 kg de farine, 1,5 kg de flocons de pommes de terre, 100 gr. de sel, 5 litres d'eau. A part : 2,5 litres d'eau, 1,5 kg de flocons de pommes de terre, 10 œufs.

Procédé : faire bouillir l'eau salée, y verser 2,5 kg de farine et 1,5 kg de flocons de pommes de terre ; mélanger durant un maximum de 3 minutes de cuisson.

Ajouter 1,5 kg de flocons de pommes de terre, précédemment mélangés avec 2,5 litres d'eau froide et 10 œufs.

Pétrir le mélange jusqu'à ce qu'il soit homogène.

Gnocchi préparés avec les mélanges prêts à l'usage disponibles dans le commerce:

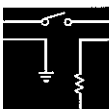
Mélanger les quantités de produit et d'eau conseillées sur l'emballage du mélange, en veillant à utiliser de l'eau réchauffée à 80-90°C.

Certains produits peuvent être mélangés avec de l'eau froide, mais cela doit être expressément conseillé par le fabricant.

Il faut toujours rappeler que le groupe pulvérisateur doit être alimenté avec de la farine de riz tamisée ou du granite de blé tendre.

Il ne fonctionne pas avec d'autres types de farine.

INDEX

1		Section informations	<i>Page 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 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	
		« 17 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 (Pour l'assistance technique)	<i>Page 27</i>
7		Section Schémas électriques (Pour l'assistance technique)	<i>Page 37</i>
8		Sections Groupes en option	<i>Pag. 41</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.



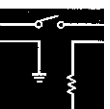
• Maintenance:

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.



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:

- Moto-réducteurs électriques triphasé 380 V.
- Cuve et vis sans fin en acier inoxydable.
- Arbre en acier inoxydable, amovible pour faciliter le nettoyage et l'entretien.

• **Groupes en option**

- Groupe tagliatelle
- Groupe ravioli
- Groupe d'extrusion
- Groupe gnocchi avec vis sans fin
- Groupe gnocchi à pression

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).

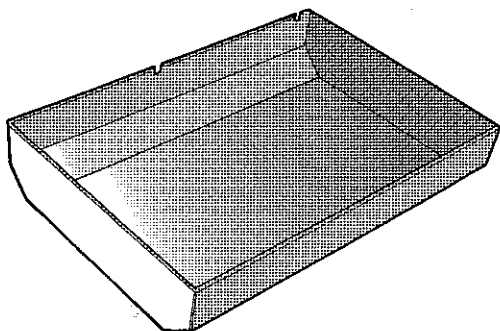
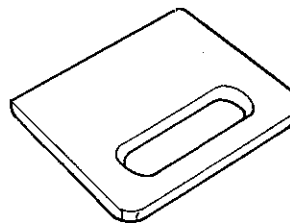
Récupérer l'huile usagée du réducteur et la porter dans les centres de collecte agréés.

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.

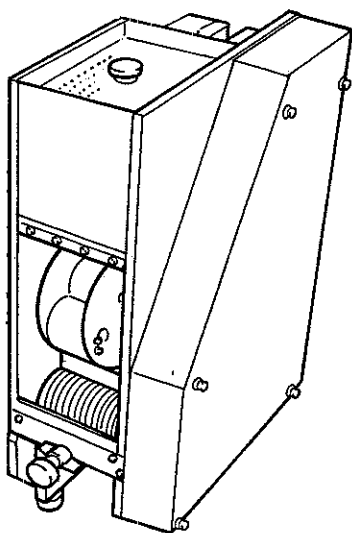
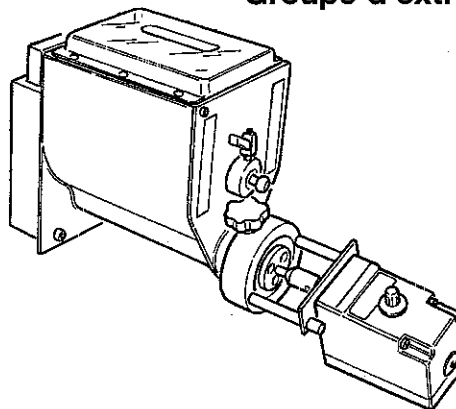
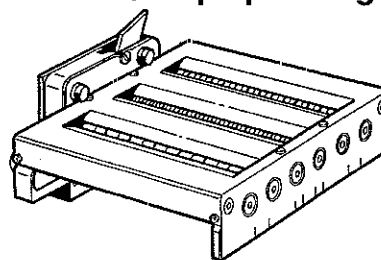
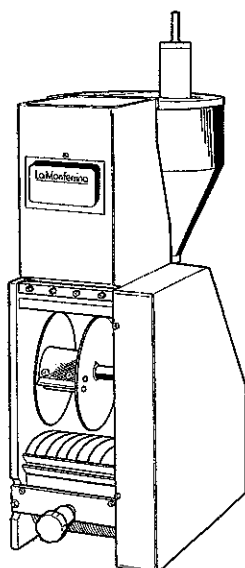
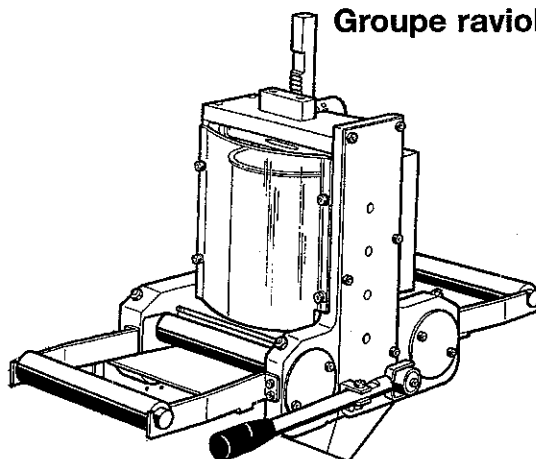
ATTENTION

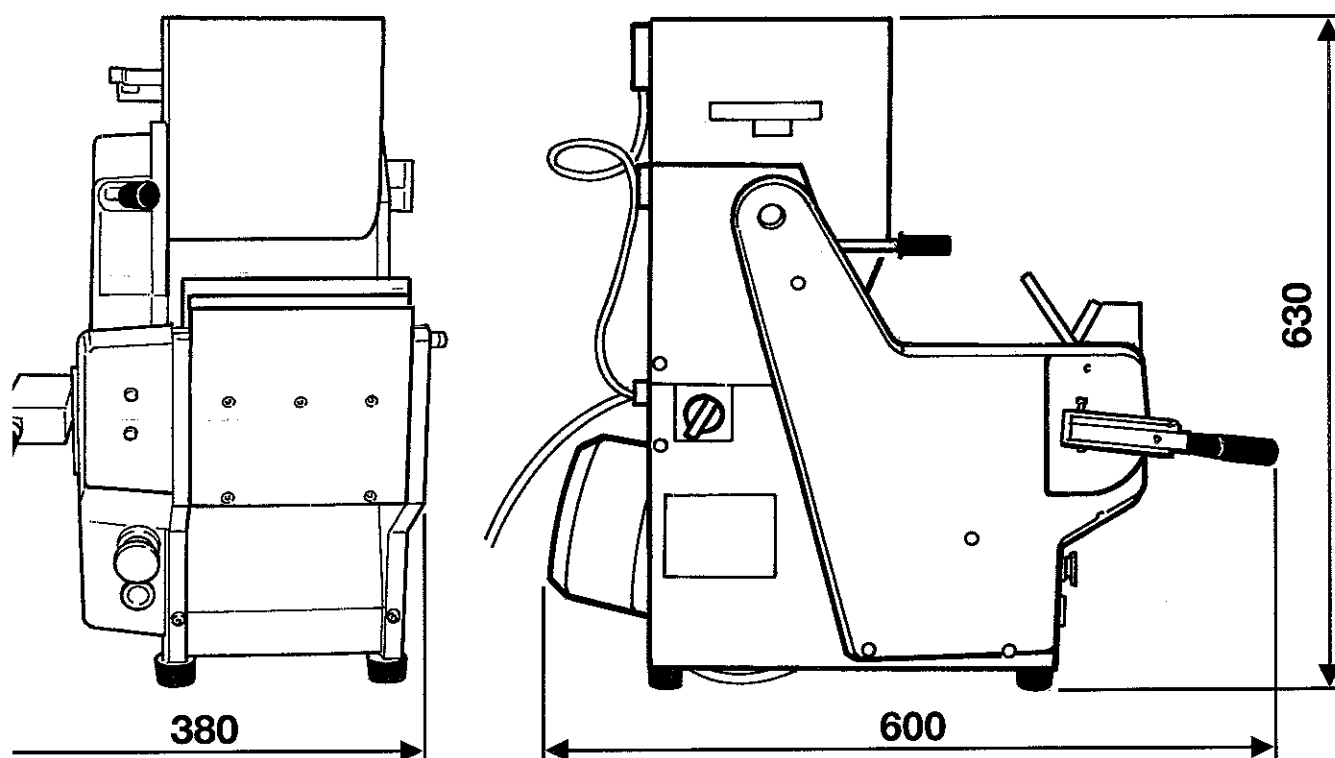
**Le client est tenu de contrôler qu'au cours du transport
la machine n'a subi aucun dommage pouvant compromettre
le bon fonctionnement ou la sécurité.**



- 1 cuve**- 1 presseur**

Accessoires en option

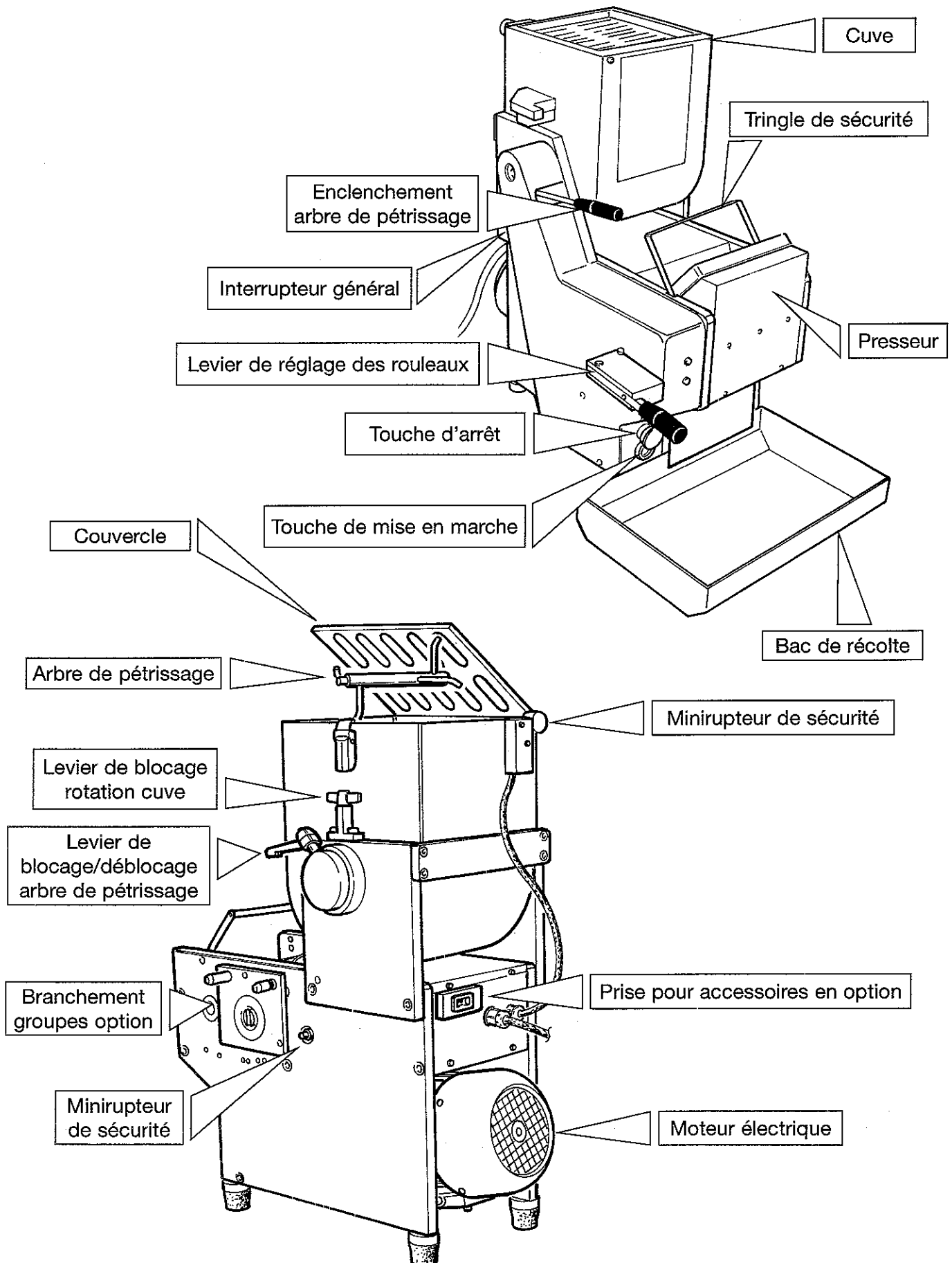
Groupe gnocchi à pression**Groupe d'extrusion****Groupe pour tagliatelles****Groupe gnocchi avec vis sans fin****Groupe ravioli**



Capacité de la cuve de pétrissage	4 kg
Capacité de la cuve de pétrissage	4 kg
Puissance moteur triphasé	1,2 HP
Poids	62 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.

Conseils généraux

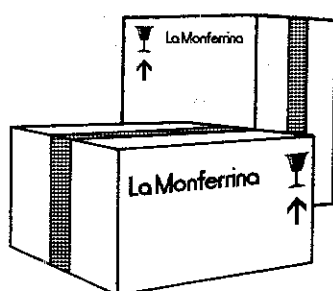


- Lire attentivement ce manuel avant de faire fonctionner la machine.
En cas de doute sur l'interprétation d'un message, contacter immédiatement le revendeur "La Monferrina" ou le fabricant.
- En cas de perte ou de détérioration du présent manuel en réclamer immédiatement un exemplaire au revendeur.
- 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.

ATTENTION

L'employeur doit assurer l'information et la formation de l'utilisateur, conformément aux dispositions des lois en vigueur.





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

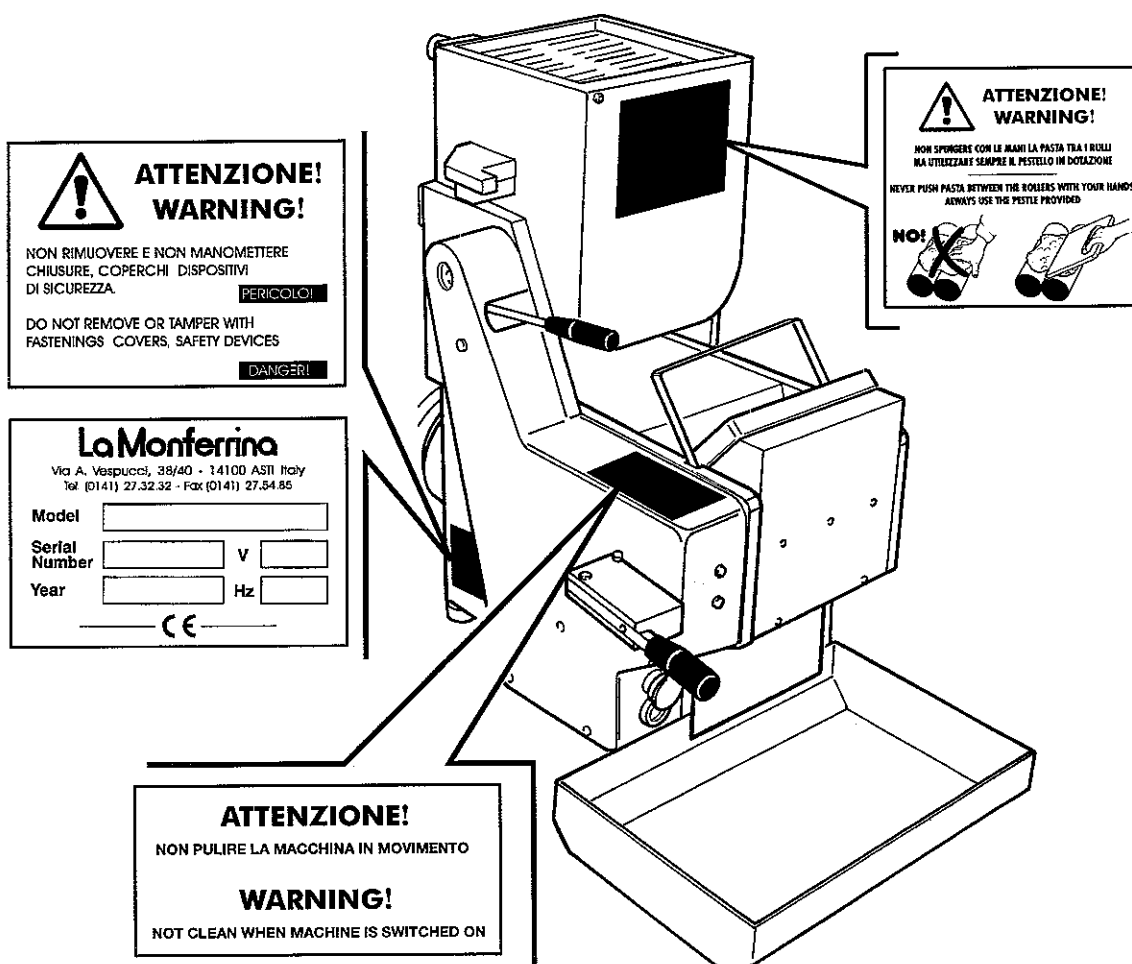
Vérifier que tous les messages de sécurité soient parfaitement lisibles.

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

Ne jamais utiliser de solvant, fuel ou essence.

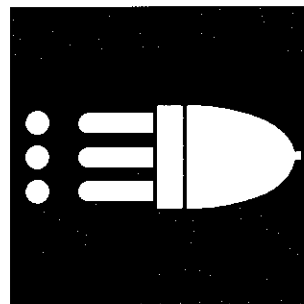
Remplacer les étiquettes endommagées en les demandant au revendeur "La Monferrina".

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**



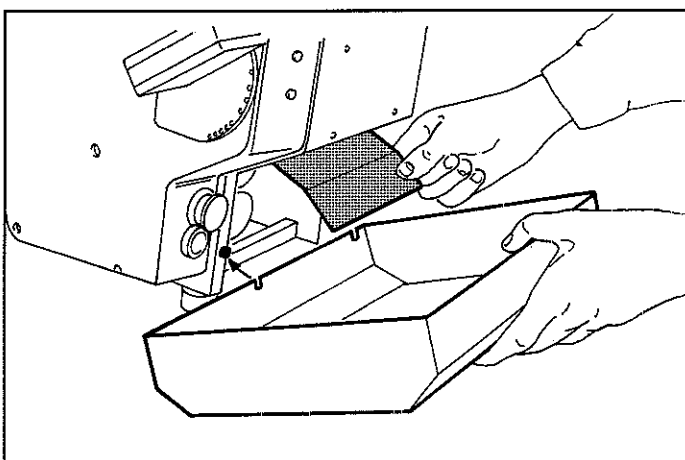
Installation

- Placer la machine sur un sol 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.

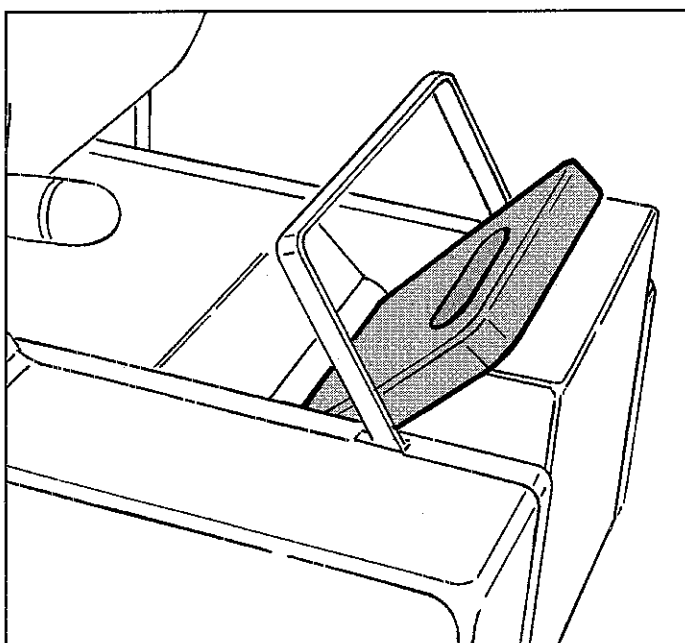
AVERTISSEMENT



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



Soulever le volet indiqué sur la figure et placer le bac de récolte de la pâte en faisant coïncider les deux tétons placés sur la machine avec les deux perforations du bac. Rabaisser le volet.



Contrôler que le presseur soit correctement positionné sur la machine, comme indiqué sur la figure.



ATTENTION

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



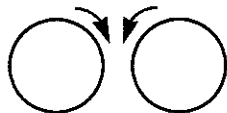
Contrôler les minirupteurs de sécurité

Effectuer un contrôle périodique du bon fonctionnement des minirupteurs de sécurité.

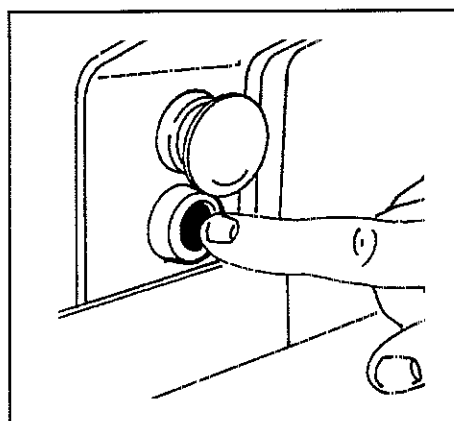
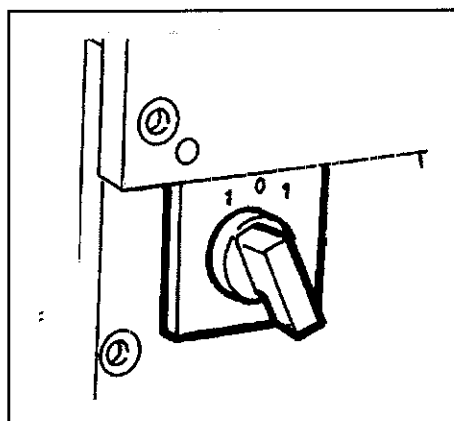
- Alimenter la machine en agissant sur l'interrupteur général.
La position 1 droite ou gauche de la jauge élimine la nécessité de manipuler la fiche pour inverser les phases d'alimentation du moteur.

ATTENTION

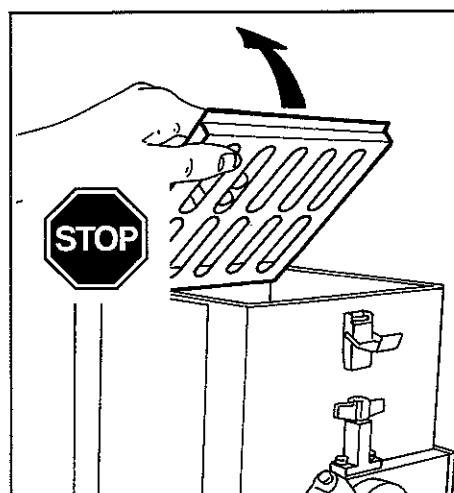
En cas de changement du point d'alimentation de la machine, il faudra vérifier que le sens de rotation des rouleaux soit correct.

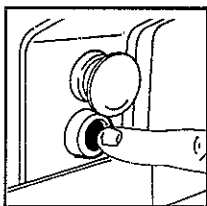


- Appuyer sur la touche verte de mise en marche.

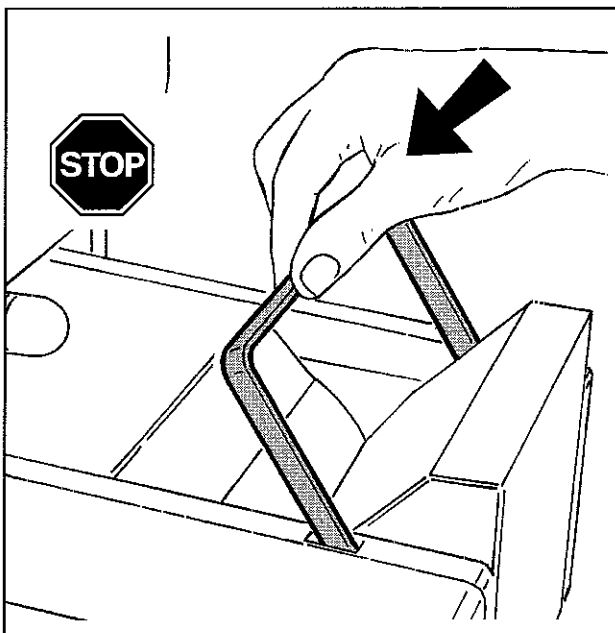


Ouvrir le couvercle du bas de pétrissage: la machine doit s'arrêter.

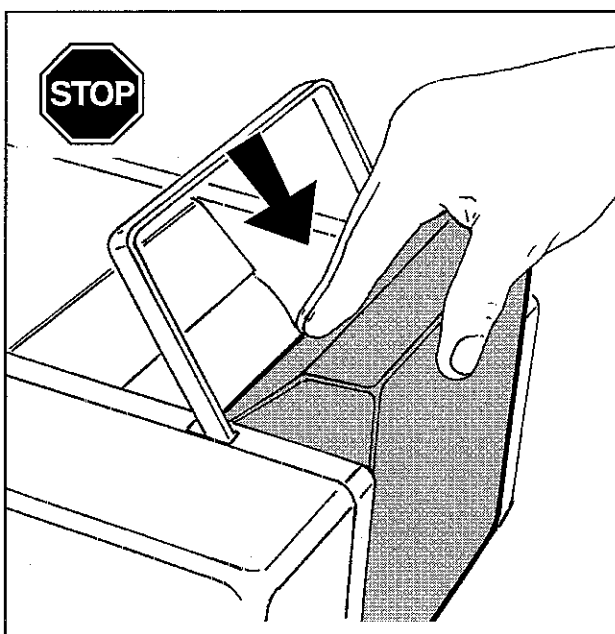




Appuyer sur la touche verte de mise en marche.



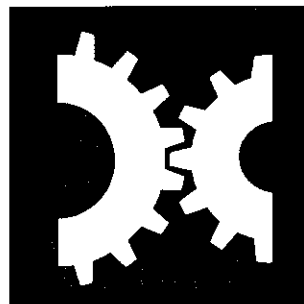
Pousser vers l'intérieur la petite tringle de sécurité: la machine doit s'arrêter.



Appuyer sur le carter dans le sens indiqué par la flèche dans la figure : la machine doit s'arrêter.

4

SECTION FONCTIONNEMENT

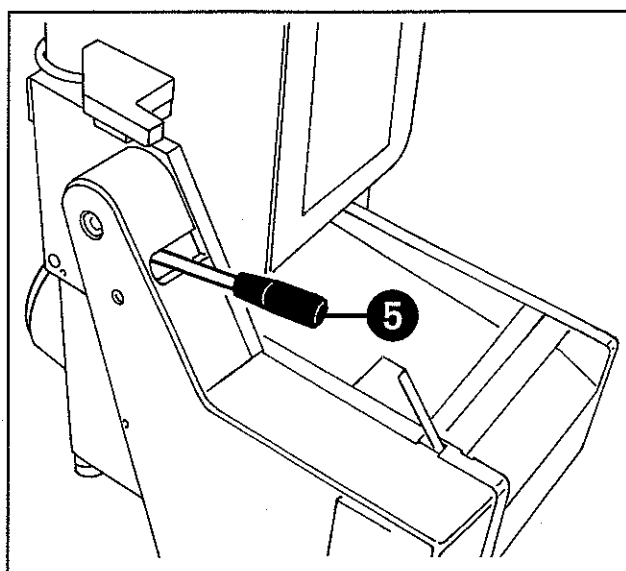
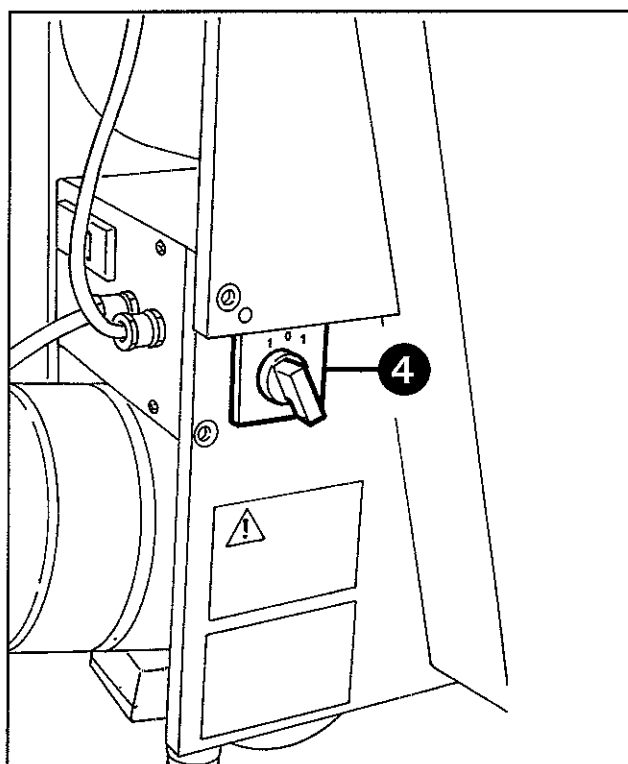
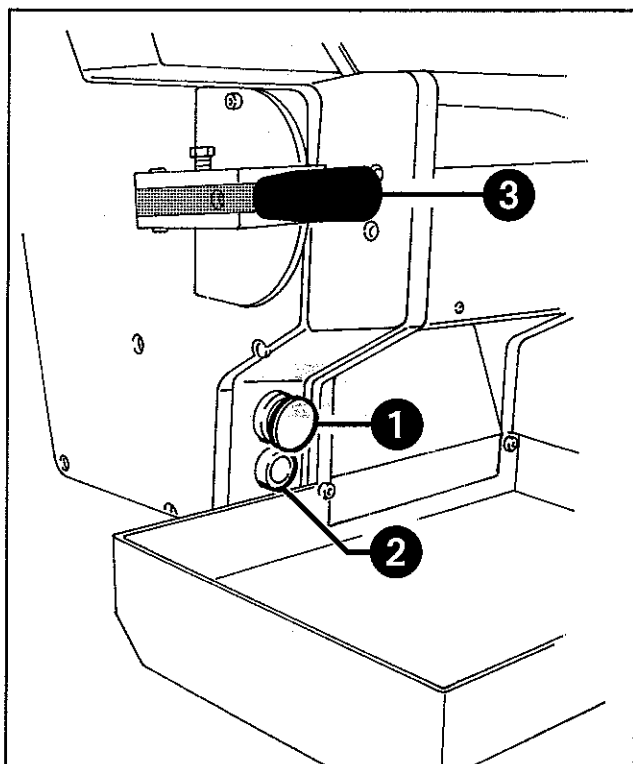


Remarque: _____

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



Description des commandes



- ❶ Touche de STOP / URGENCE
- ❷ Touche verte de mise en marche
- ❸ Levier de réglage des rouleaux
- ❹ Interrupteur général (invertisseur du sens de marche)
- ❺ Levier d'enclenchement de l'arbre de malaxage



- **Avant le cycle:**

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

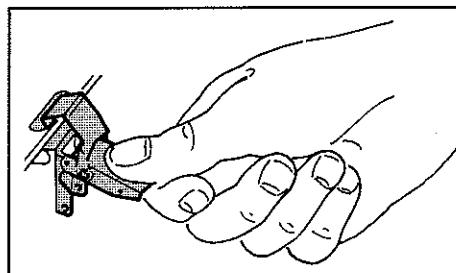
- **Cycle de travail:**

- Ouvrir le couvercle et remplir la cuve avec les ingrédients de base, farine et/ou semoule de blé dur, eau et/ou œufs.
Nous vous conseillons de toujours peser la farine et/ou la semoule de blé dur que vous introduisez dans la cuve 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 ne tombent dans la cuve.
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 à l'aide du crochet de sécurité.

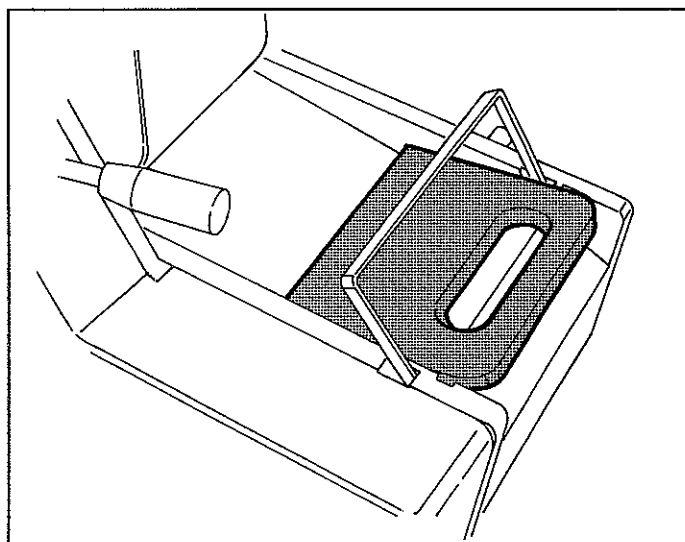


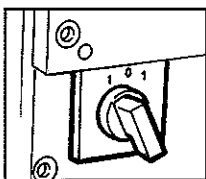
ATTENTION

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

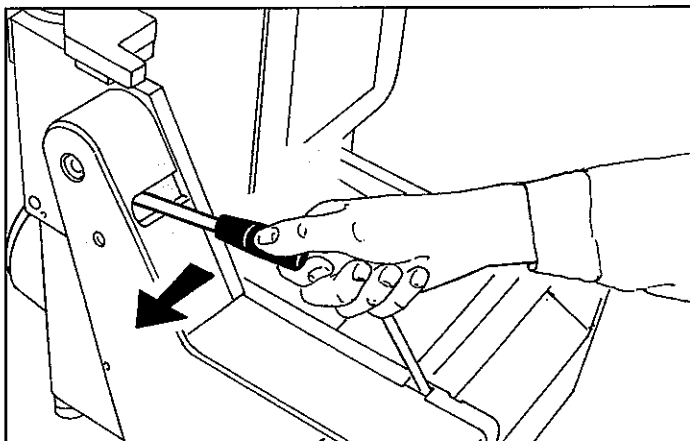


Au cours de l'opération de pétrissage, le presseur devra toujours être positionné dans son logement.

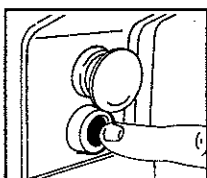




Agir sur l'interrupteur ④ pour alimenter la machine



Porter le levier ⑤ vers l'extérieur de la machine de façon à enclencher l'arbre moteur.



Faire démarrer la machine en appuyant sur la touche verte ②

Après environ 10 minutes, la pâte est prête.

ATTENTION



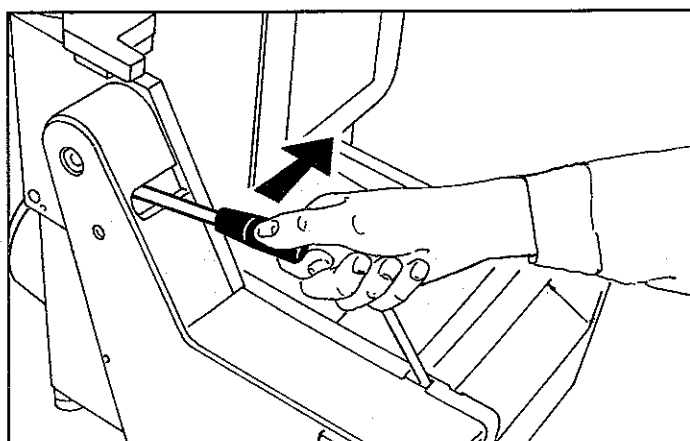
Ne jamais porter de vêtements amples ou pourvus de lacets ou autres pouvant s'accrocher ou être happés par la machine.

AVERTISSEMENT



Lorsque l'on appuie sur la touche verte ② de mise en route de la machine, les rouleaux doivent tourner dans le sens indiqué sur la figure.

Si les rouleaux tournent dans le sens contraire, il faut tourner le bouton de l'interrupteur général dans le sens opposé.

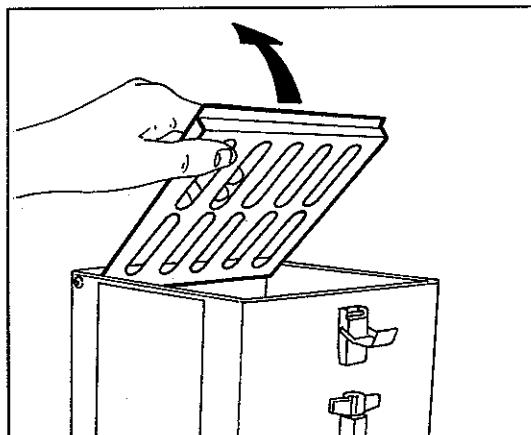


Au terme de l'opération de pétrissage, il faut:

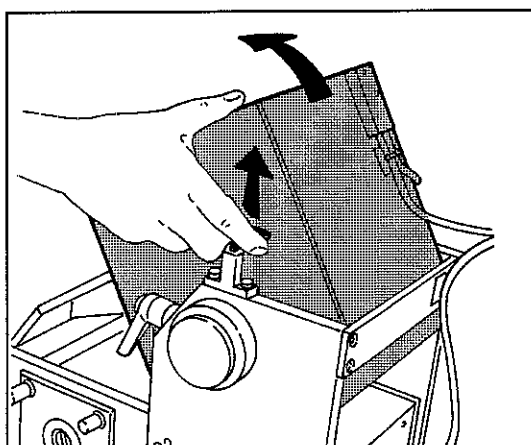
Placer le levier ⑤ vers l'intérieur de la machine.



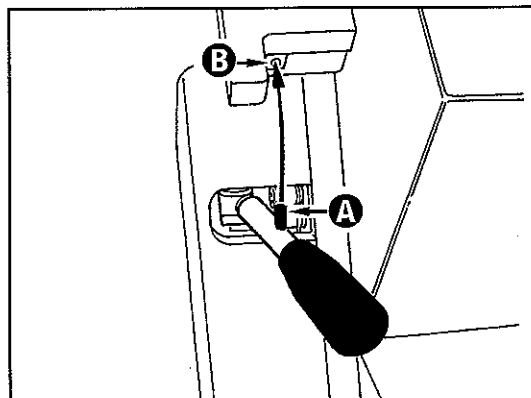
Ouvrir le couvercle de la cuve



Lever le levier indiqué sur la figure et faire tourner complètement la cuve de pétrissage



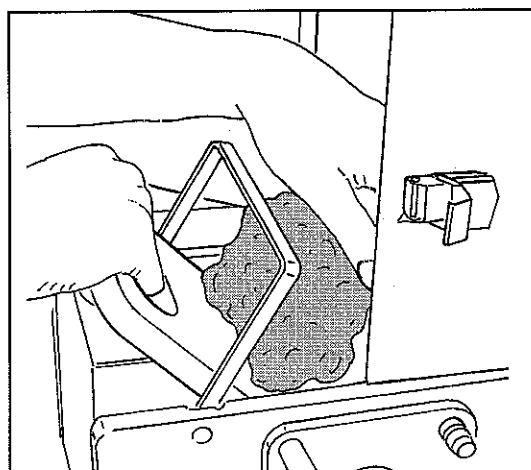
Placer le goujon A du levier en vis-à-vis de l'orifice B de la cuve de pétrissage.
En baissant la cuve, le goujon A doit pénétrer complètement dans l'orifice B.



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

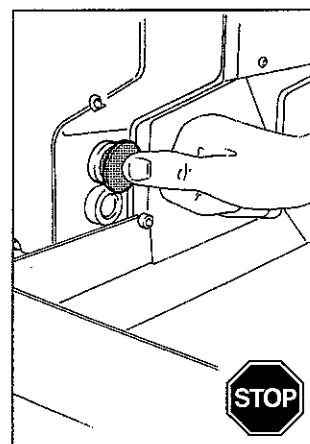
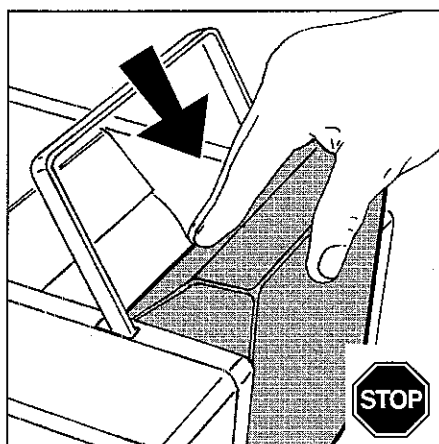
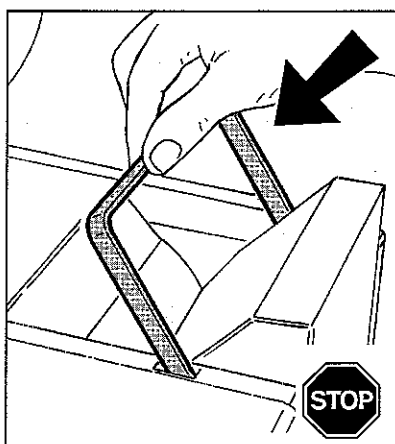
ATTENTION

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

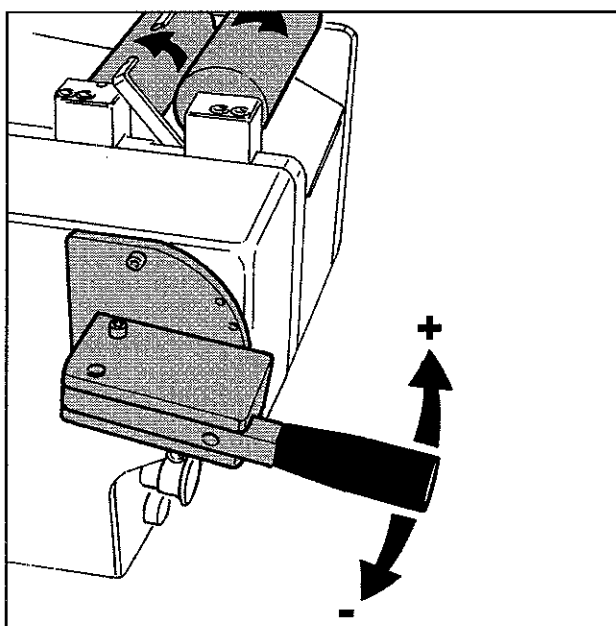




ATTENTION

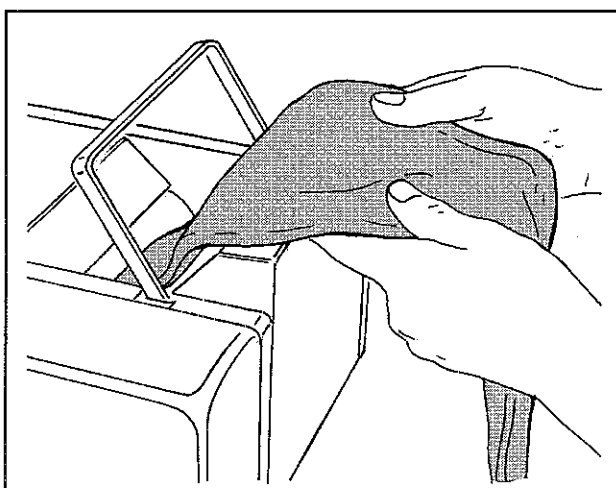


En cas d'urgence, bloquer la machine en agissant sur la tige, sur le carter ou bien sur le bouton coup de poing rouge, illustrés dans la figure.



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.



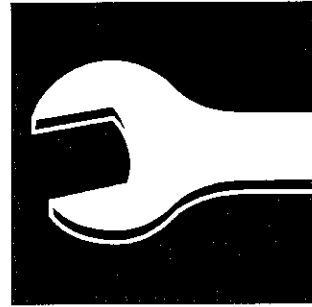
Nous conseillons de faire passer plusieurs fois la pâte entre les rouleaux en réglant progressivement l'épaisseur.

Remarque:

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

5

SECTION MAINTENANCE



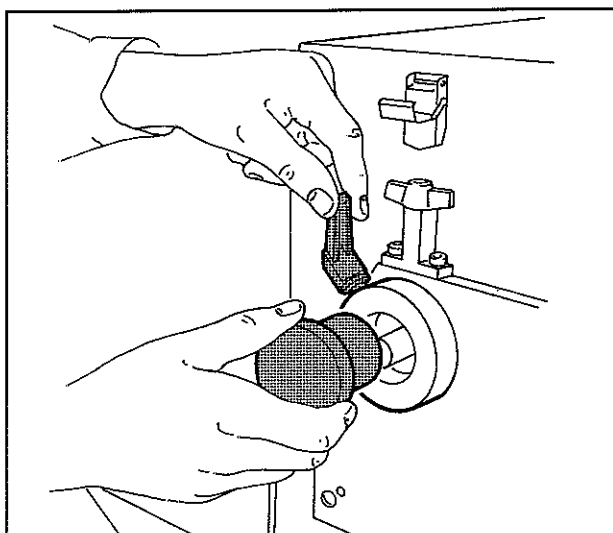


ATTENTION

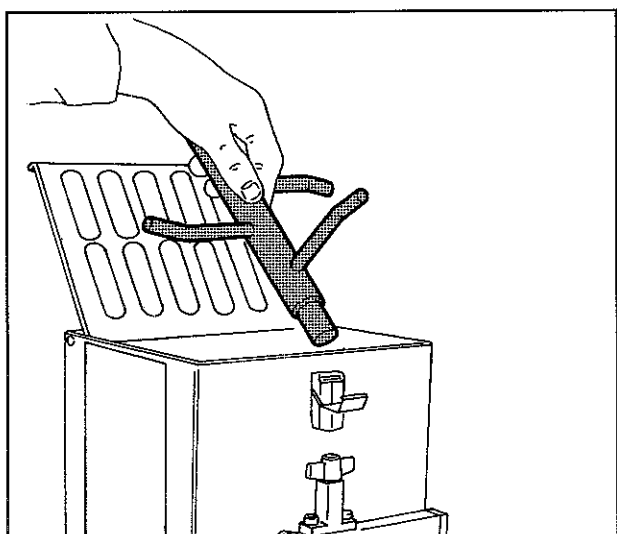
**Avant toute opération d'entretien, débrancher la fiche de la prise de courant.
Ne jamais remettre la machine en marche pendant les opérations d'entretien,
de nettoyage et de graissage.**



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



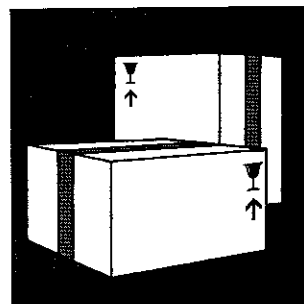
Faire tourner en sens anti-horaire, le levier de blocage et retirer l'embout.



Retirer l'arbre de pétrissage par le haut. Nettoyer l'intérieur de la cuve et l'arbre à l'aide d'une éponge humide. Remonter l'arbre et son embout en rebloquant le levier.

6

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".

Contacter "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

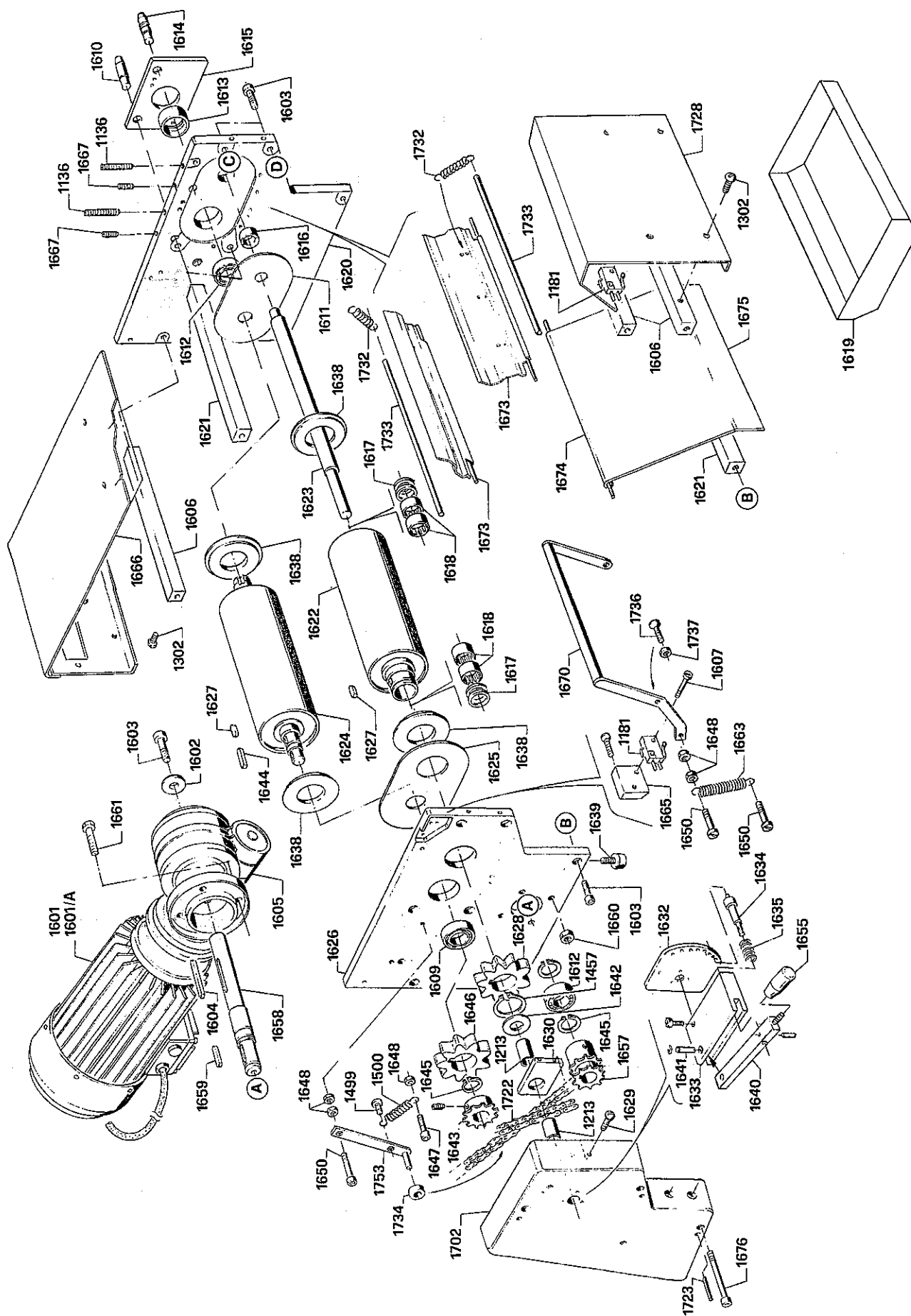
La Monferrina



A l'attention de Monsieur:

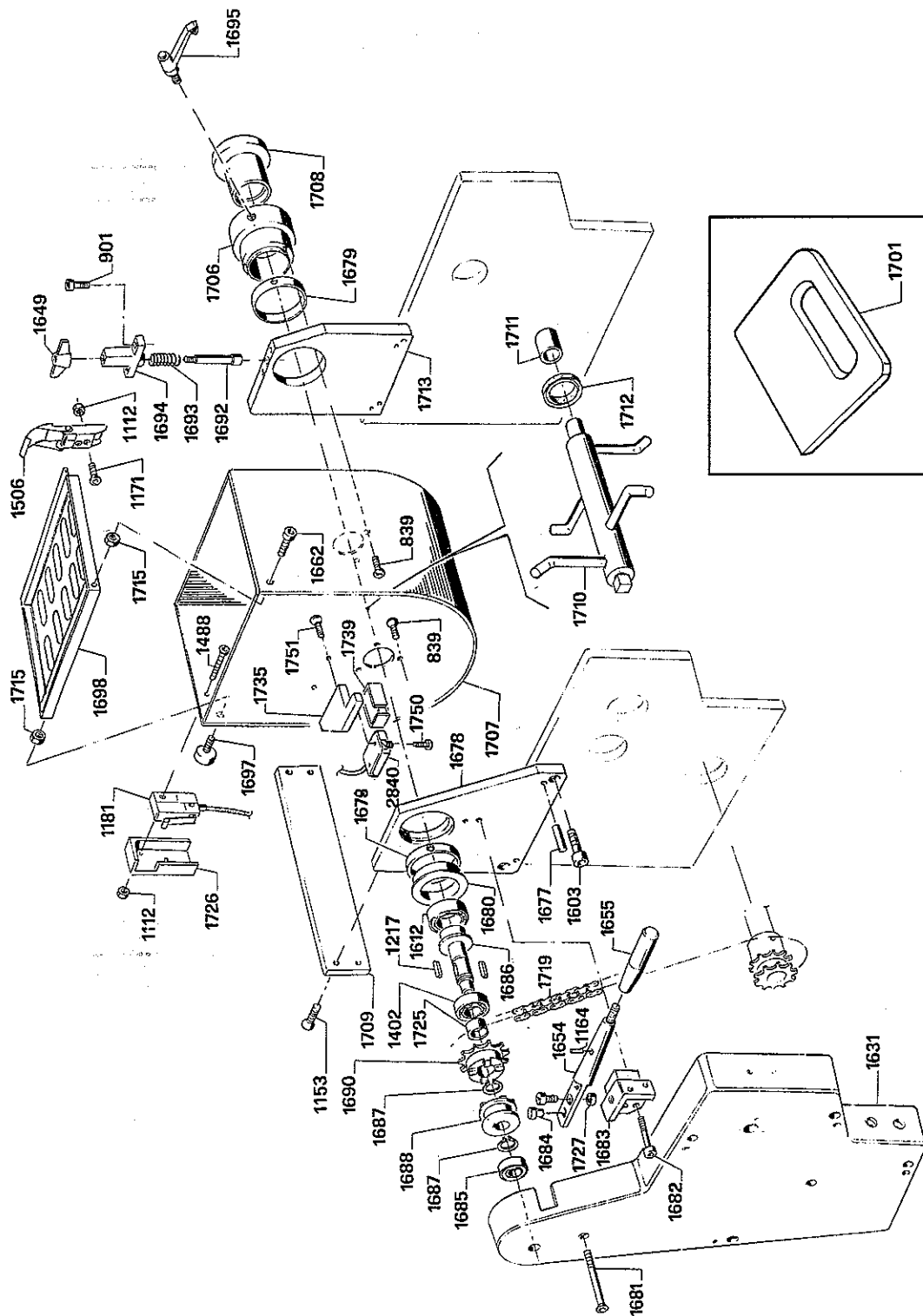
Société		Transmis par:	
Ville:		CP	
Adresse complète			
Machine modèle		Numéro de série	
Délai de livraison		V/Référence	
Adresse de livraison du matériel			

[illegible]

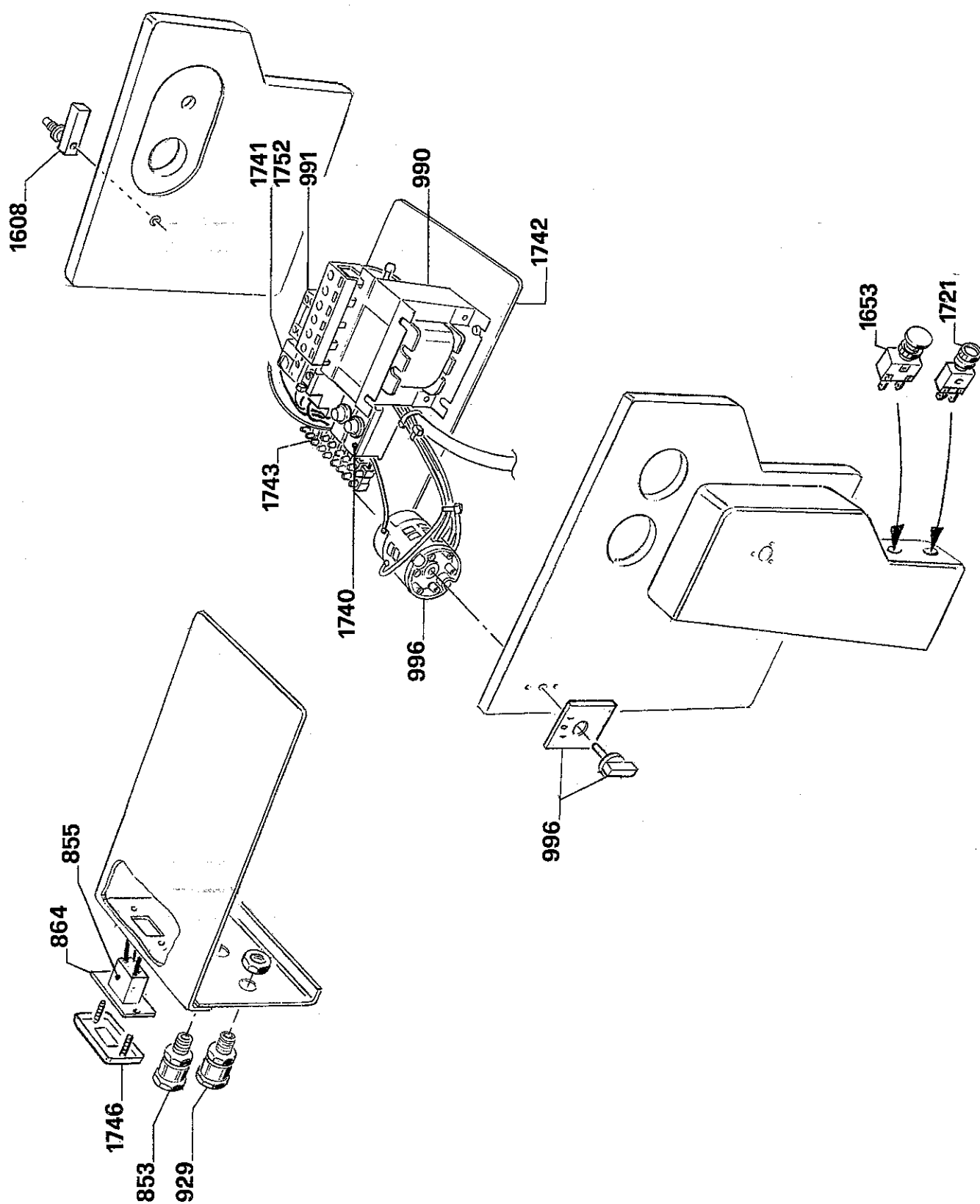


Code	Description
1118	Vis
1133	Vis
1136	Goupille ajustée
1162	Vis
1181	Minirupteur
1213	Bague
1302	Vis
1457	Anneau Seeger
1512	Rondelle
1601	Moteur électrique 380 V
1601/a	Moteur électrique 220 V
1602	Rondelle
1603	Vis
1604	Languette
1605	Réducteur
1606	Entretoise
1607	Vis
1609	Roulement
1610	Axe
1611	Plaque d'appui
1612	Roulement
1613	Bague
1614	Axe
1615	Plaquette
1616	Bague excentrique
1617	Joint d'étanchéité
1618	Roulement
1619	Petit bac
1620	Côté droit
1621	Entretoise
1622	Rouleau avant
1623	Arbre excentrique
1624	Rouleau arrière
1625	Plaque d'appui
1626	Côté gauche
1627	Languette
1628	Engrenage
1629	Vis
1630	Etrier
1632	Positionneur rouleau
1633	Petit bloc
1634	Axe
1635	Ressort pour levier
1636	Pommeau
1637	Presseur
1643	Pignon
1644	Languette à disque

Code	Description
1647	Vis
1648	Ecrou
1638	Disque
1639	Pied
1640	Levier
1641	Axe
1642	Rondelle
1645	Anneau seeger
1646	Engrenage
1648	Ecrou
1650	Vis
1651	Anneau seeger
1652	Bague
1655	Poignée
1657	Pignon
1658	Arbre
1659	Languette
1660	Ecrou hexagonal
1661	Vis
1663	Ressort
1665	Petit bloc
1666	Carter
1667	Goujon
1670	Levier d'urgence
1672	Carter
1673	Raclette
1674	Tringle
1675	Plan incliné
1676	Vis
1699	Petit bloc
1734	Rouleau
1722	Chaîne
1723	Goupille cylindrique
1732	Ressort
1733	Tringle
1736	Vis
1737	Ecrou
1738	Anneau
1747	Plaquette
1748	Ecrou hexagonal
1749	Goujon
1753	Bras tendeur de chaîne



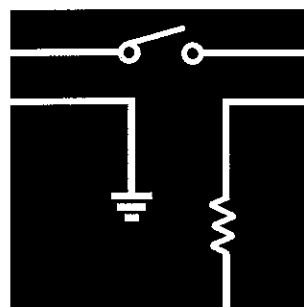
[illegible]



[illegible][illegible]

7

Section Schémas électriques



Pour l'assistance technique.

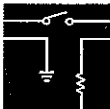


Schéma électrique 220 V monophasé

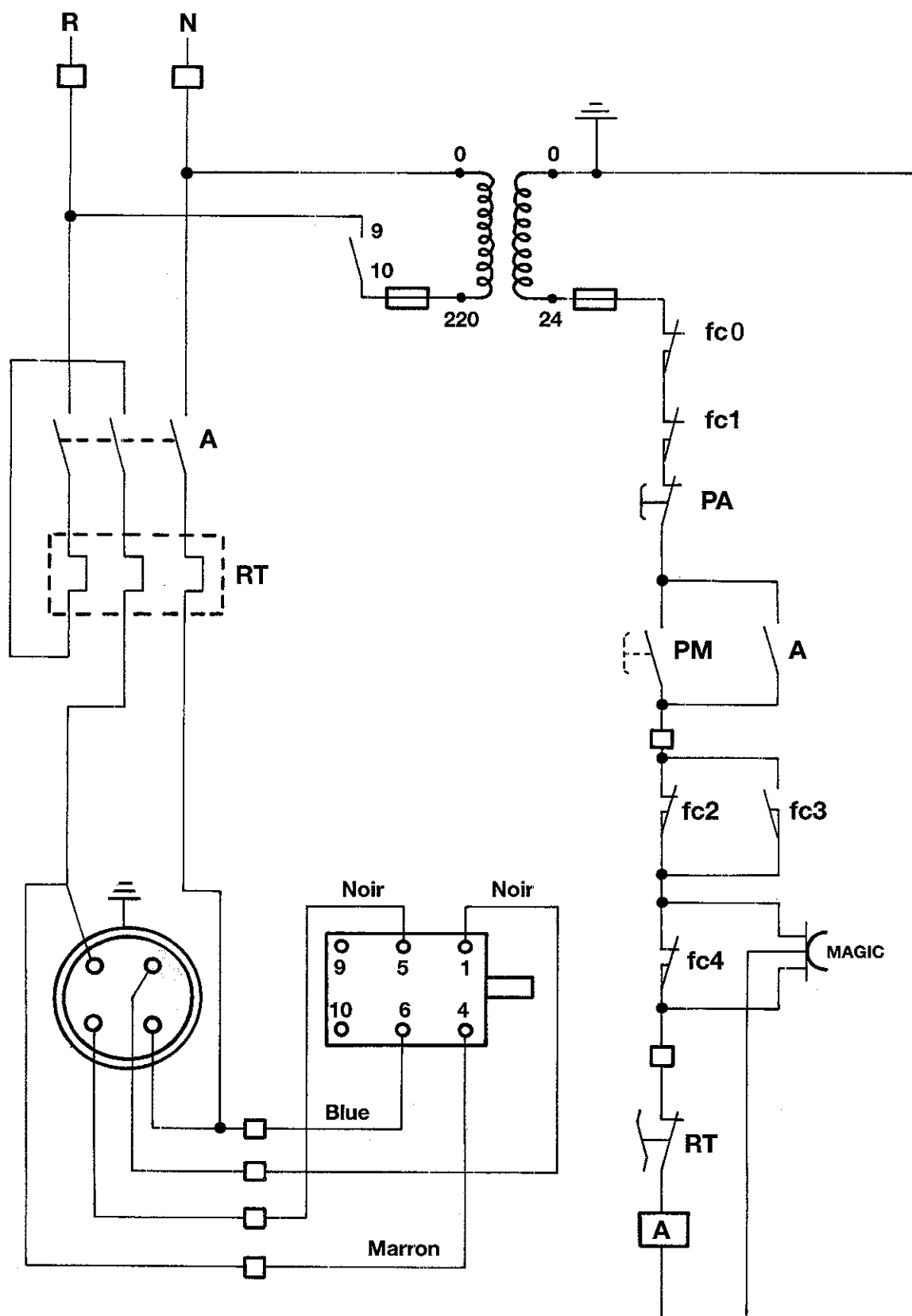
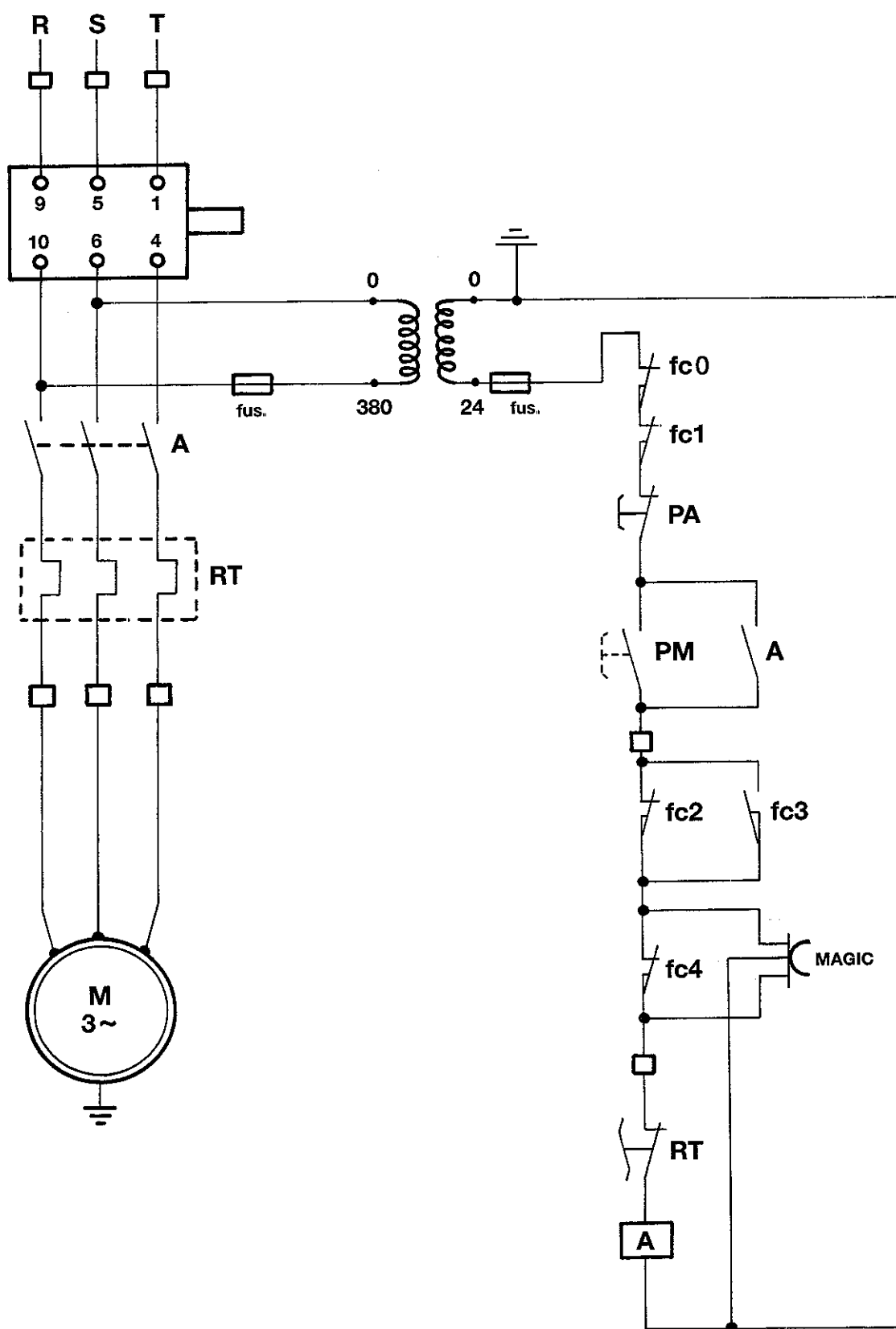
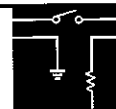


Schéma électrique 380 V triphasé



8

Section Groupes en option



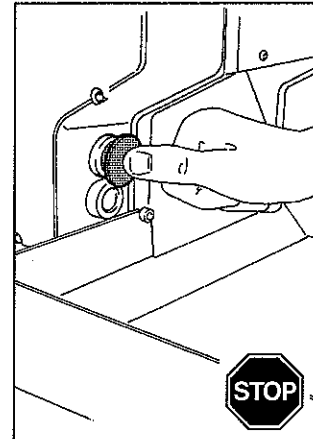
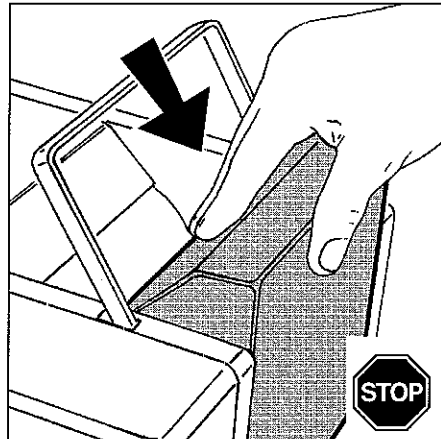
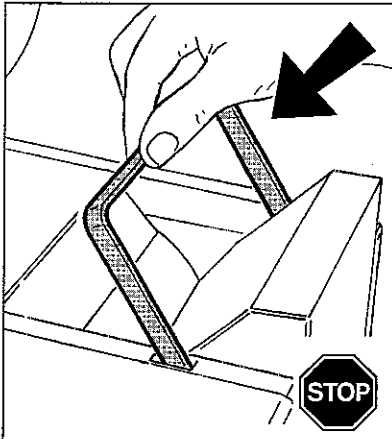
Groupe ravioli	pag. 45
Groupe tagliatelles	pag. 59
Groupe d'extrusion	pag. 65
Groupe gnocchi avec vis sans fin	pag. 79
Groupe gnocchi à pression	pag. 87

Sécurité



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

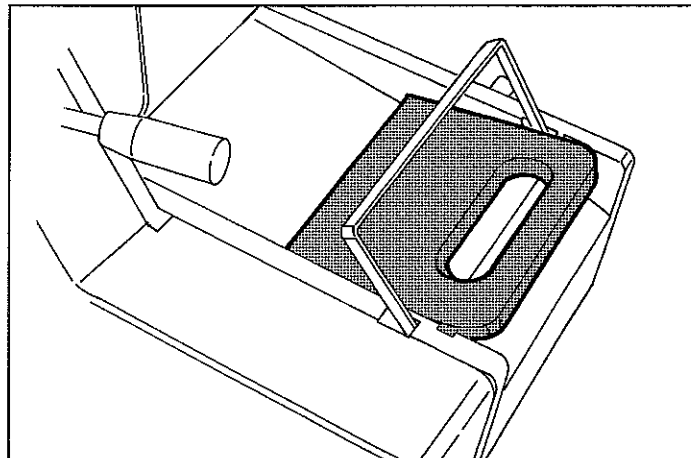
ATTENTION



En cas d'urgence, bloquer le groupe sous tension en agissant sur la tige, sur le carter ou bien sur le bouton coup de poing rouge présents sur la machine de base P.NUOVA, illustrés dans la figure.

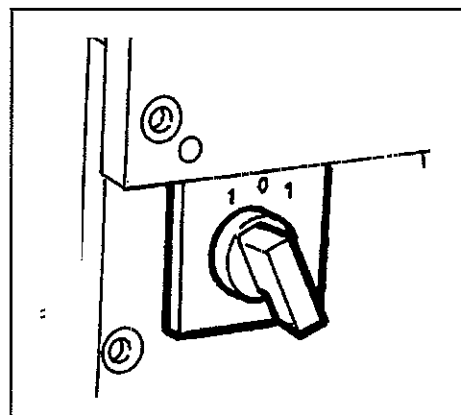


Pendant l'emploi des groupes en option, le presseur doit toujours être positionné dans son siège sur la machine de base P. NUOVA.

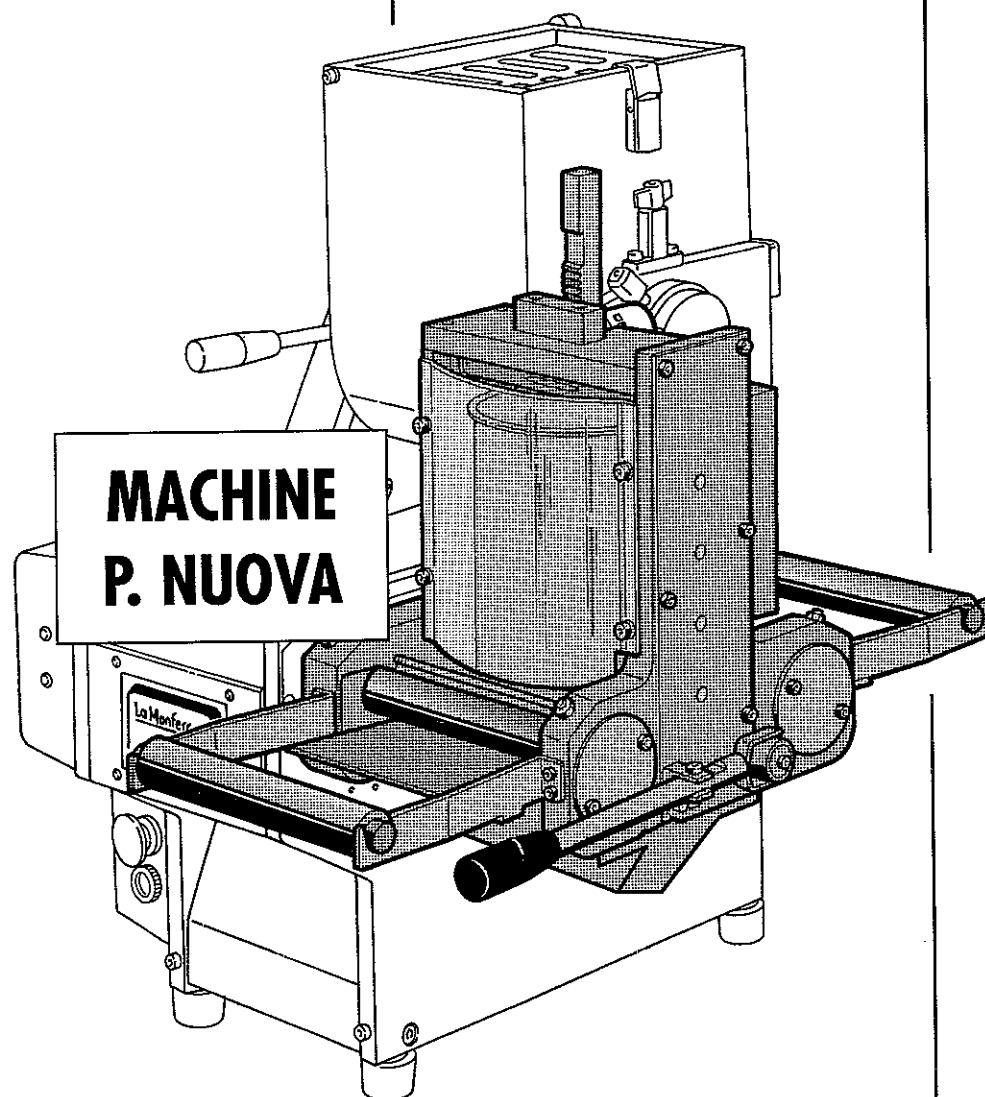


AVERTISSEMENT

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 de base P. NUOVA.

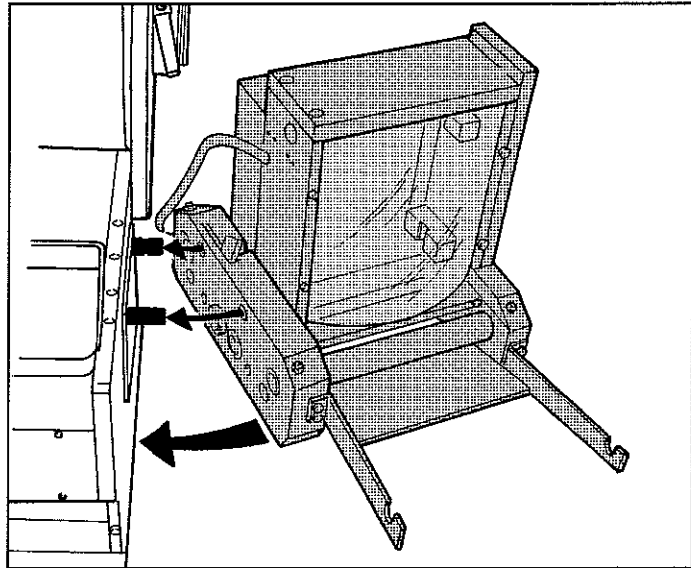


Groupe ravioli

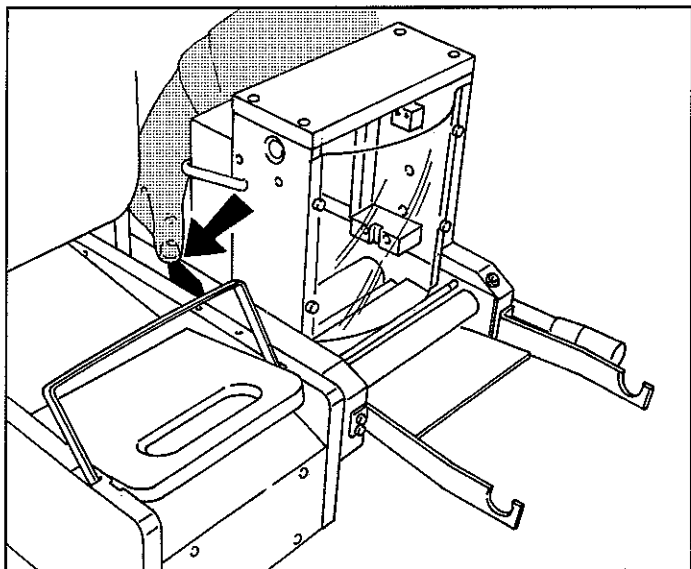




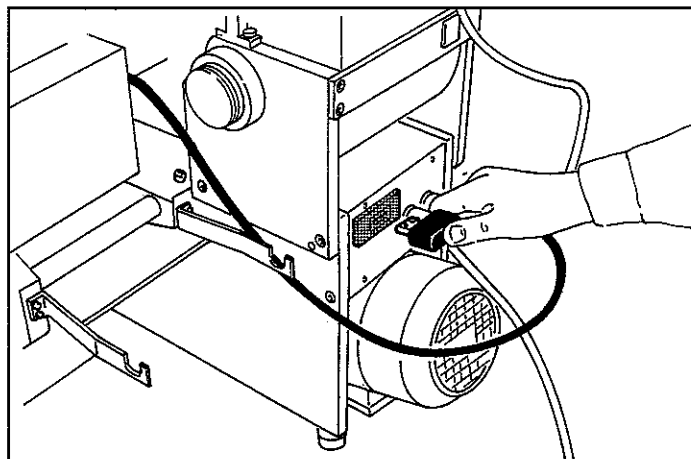
Installer le “groupe ravioli” en l’introduisant à fond dans les deux axes placés sur la machine de base P. NUOVA.



Baisser et appuyer complètement sur le levier de sécurité pour bloquer le groupe sur la machine.

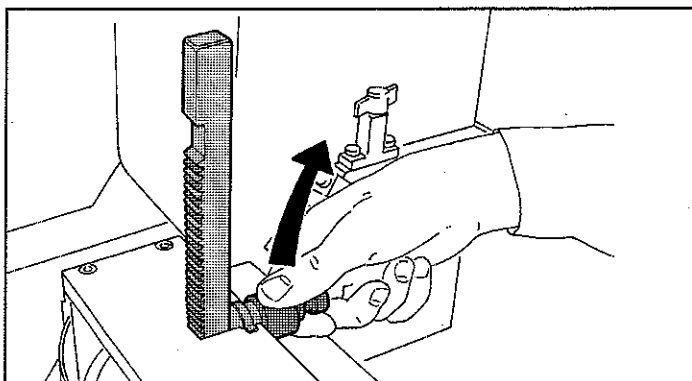


Introduire la fiche dans la prise placée sur l’arrière de la machine de base P. NUOVA.

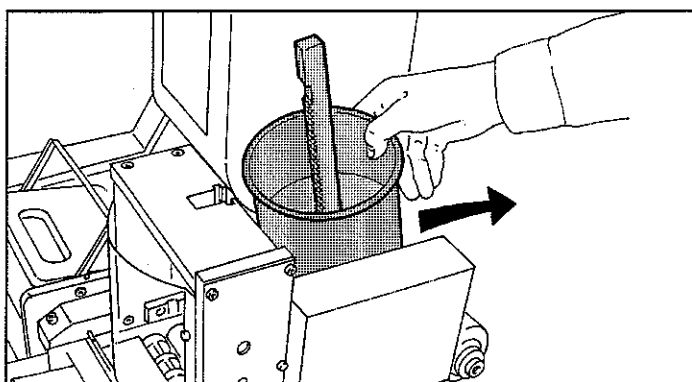




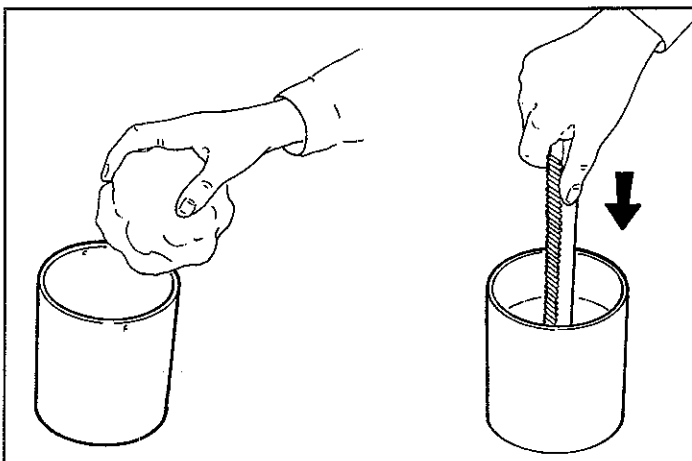
Avant le cycle



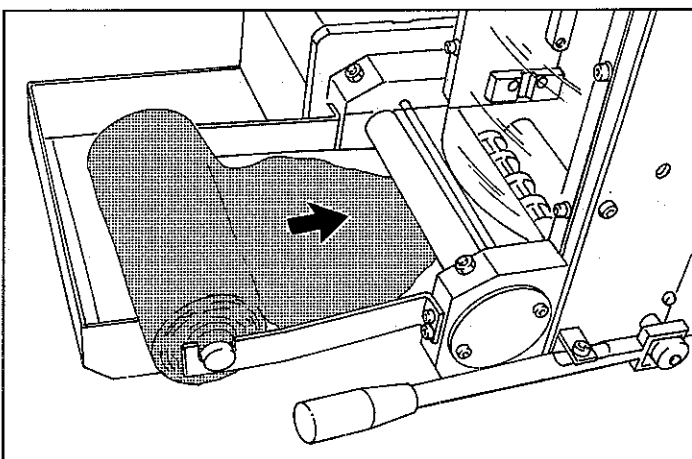
Retirer le doigt de blocage de la crémaillère.



Ouvrir le volet arrière et extraire le récipient avec la crémaillère. Refermer le volet.

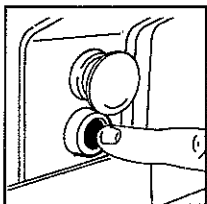


Remplir le récipient avec la farce préparée pour les ravioli, introduire la crémaillère en appuyant à fond pour bien compacter la farce.



Enrouler la pâte préparée précédemment à l'aide de l'P. NUOVA et qui doit avoir une épaisseur d'environ 3 mm, sur deux rouleaux en bois du "groupe ravioli" (l'épaisseur sera automatiquement calibrée pendant le fonctionnement). Appuyer les rouleaux de pâte sur les supports. Introduire les deux côtés de la pâte dans les groupes comme indiqué par la flèche sur la figure.

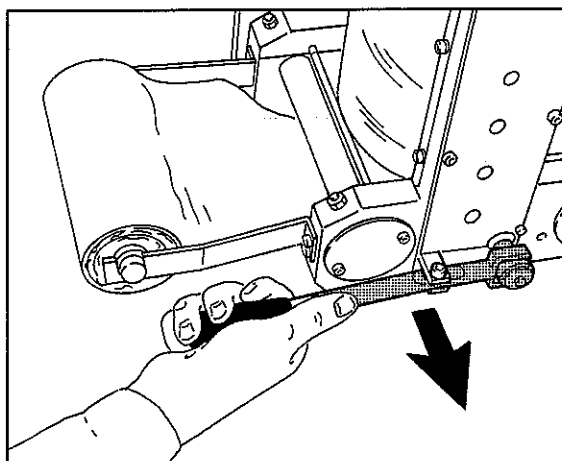
Cycle de travail



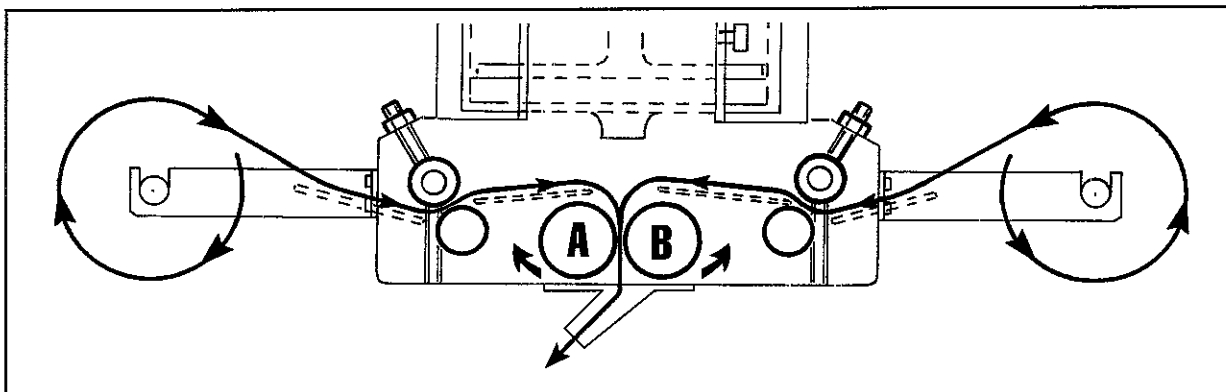
Appuyer sur la touche verte de démarrage positionnée sur la P. NUOVA.

Tirer **complètement** vers l'extérieur, le levier d'enclenchement du groupe.

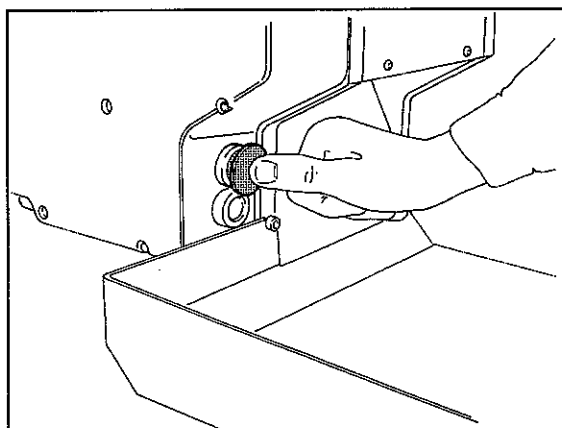
(De cette façon l'arbre de transmission s'insère dans son siège).

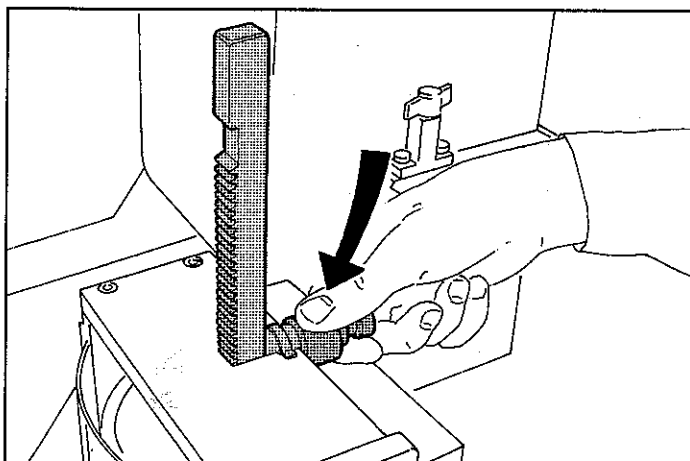


Contrôler que le sens de rotation corresponde bien à celui du schéma suivant:



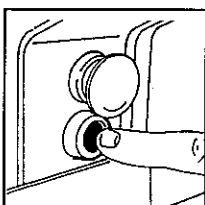
Lorsque les deux morceaux de pâte se rejoignent et passent ensemble à travers les rouleaux A et B, arrêter la machine en appuyant sur le bouton coup de poing rouge placé sur la P. NUOVA.





Introduire le récipient contenant la farce de façon à ce que la crémaillère se trouve positionnée comme sur la figure, à l'intérieur de la machine.

Fermer le volet arrière et monter le doigt de blocage. (si la farce est trop dure, le doigt se charge d'arrêter la crémaillère, évitant d'endommager le groupe. Il faut alors assouplir la farce.



Placer le tamis de récolte sous le groupe.

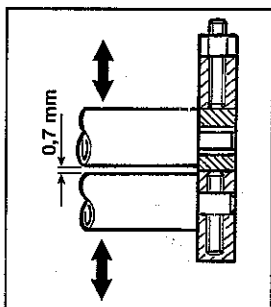
Appuyer sur la touche verte de démarrage placée sur la machine P. NUOVA. Au terme du travail, déclencher le "groupe ravioli" en poussant le levier d'enclenchement vers l'intérieur; remonter le levier de blocage et retirer le groupe.

AVERTISSEMENT



Ne jamais désactiver le levier d'enclenchement sur le "groupe ravioli" avant d'avoir arrêté la machine.

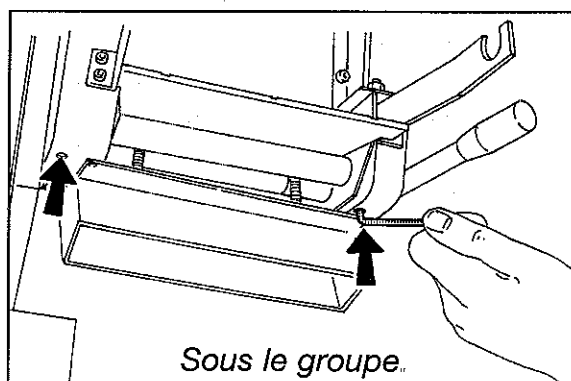
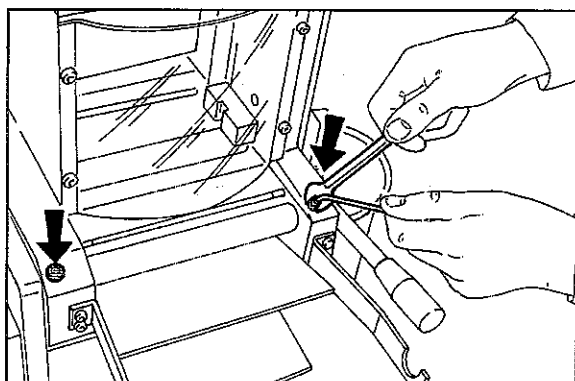
Laver le récipient de farce et nettoyer la crémaillère à l'aide d'une éponge humide. Retirer du groupe tout résidu éventuel de pâte ou de farce.



La distance des rouleaux, qui détermine l'épaisseur de la pâte est déjà réglé lors du contrôle du groupe sur un écartement de 0,7 mm. En cas de nécessité, il est possible de rétablir ou de régler l'épaisseur des rouleaux comme indiqué sur les figures ci-dessous.

Cette opération doit être effectuée avec beaucoup de soin par du personnel qualifié.

Régler l'écartement entre les rouleaux en agissant sur les quatre points indiqués sur la figure (deux vis 6 pans creux au dessus du groupe et deux en dessous).

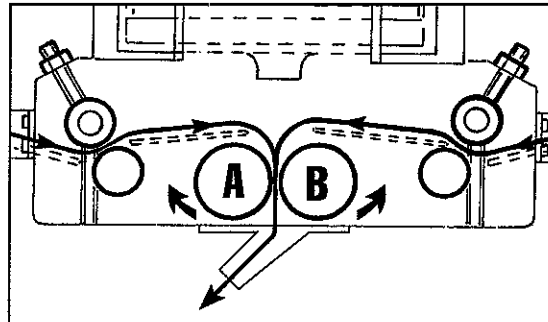


Sous le groupe.



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

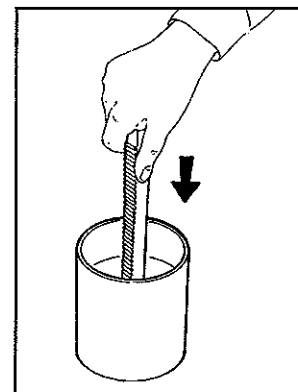
En cas d'arrêts plus longs, nous vous conseillons de retirer le récipient contenant la farce de son logement et de faire sortir les deux bords de pâte entre les rouleaux A et B car ils peuvent se coller et perturber la régularité du fonctionnement.



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.

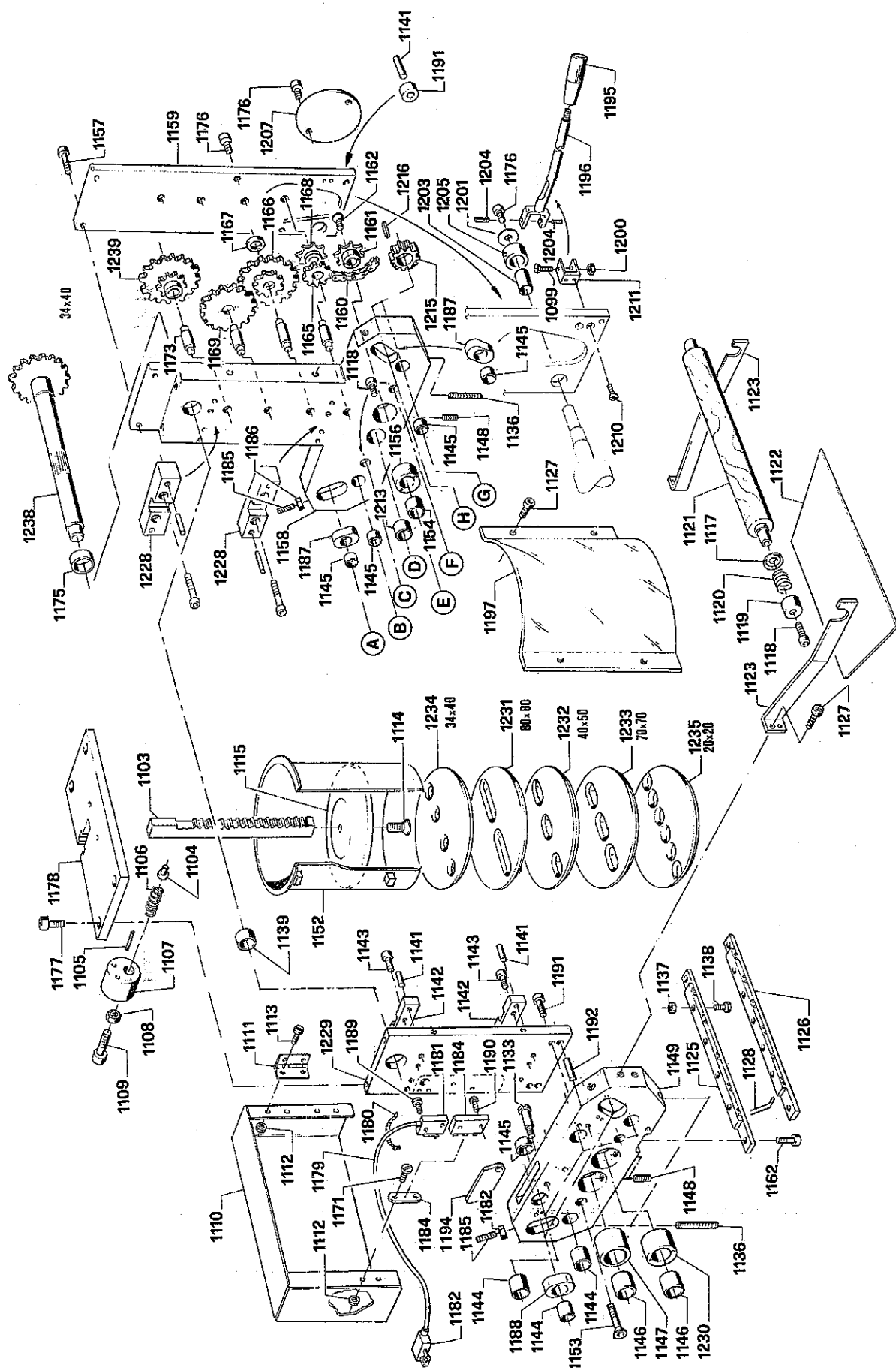
Si ceci devait se produire, décrocher le groupe de la machine, le retourner et effectuer un nettoyage méticuleux à l'aide d'une éponge humide et d'une brosse métallique.

Les rouleaux doivent toujours être parfaitement propres.

AVERTISSEMENT

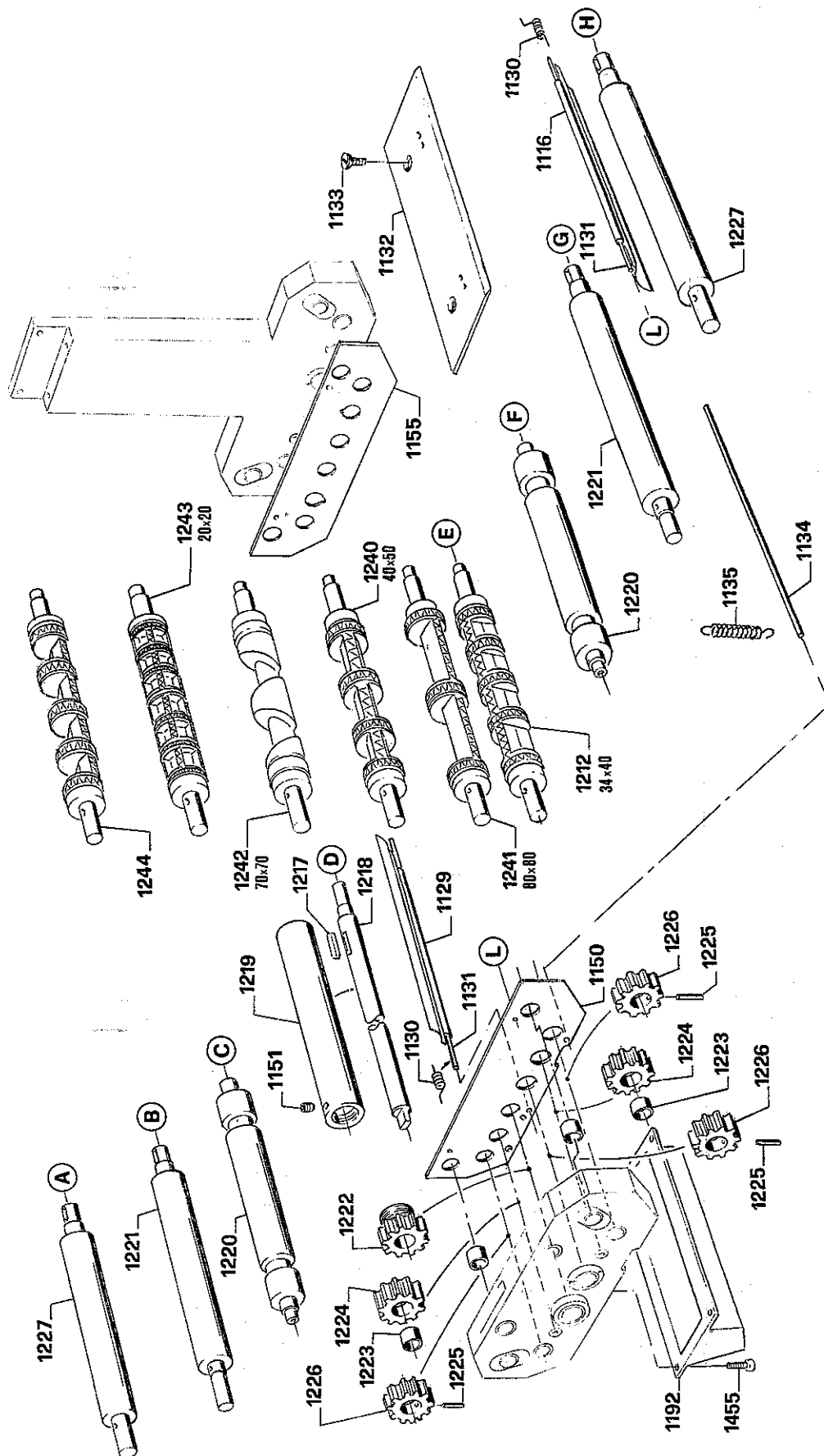
**Le groupe ne doit jamais être immergé dans l'eau ou lavé en lave-vaisselle.
Le nettoyer à l'aide d'une éponge humide et d'une brosse métallique pour les rouleaux d'impression.**

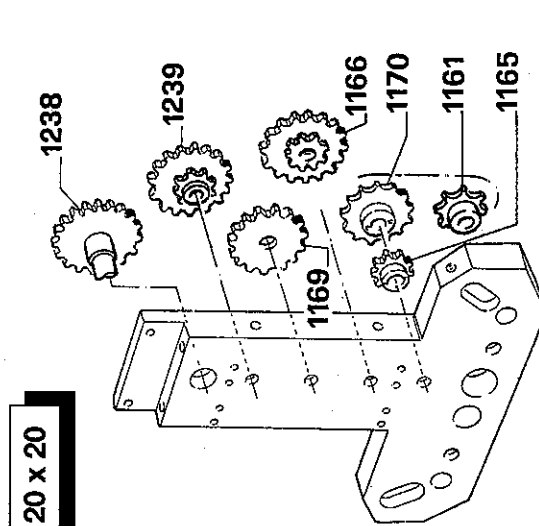
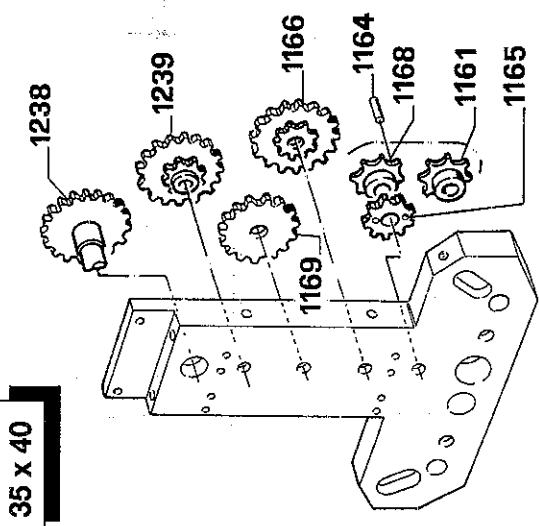
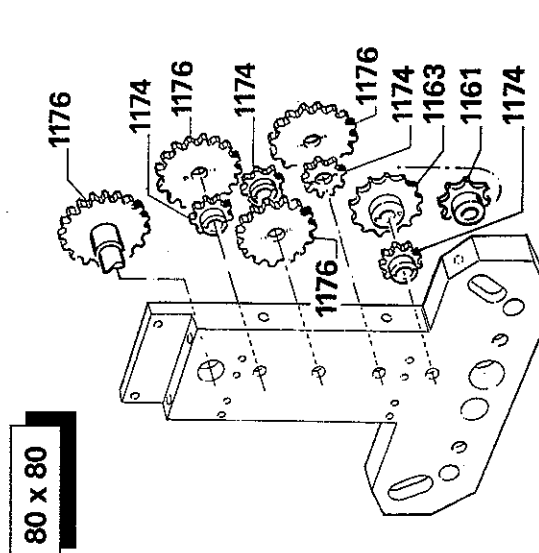
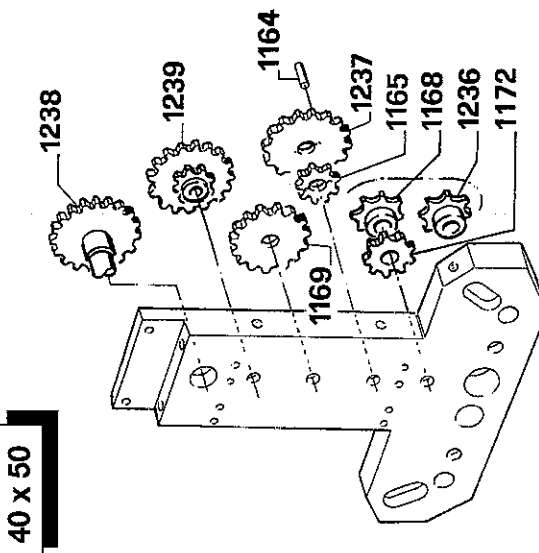
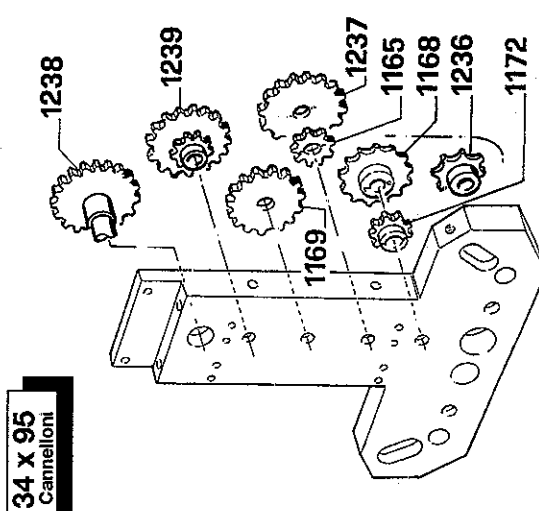
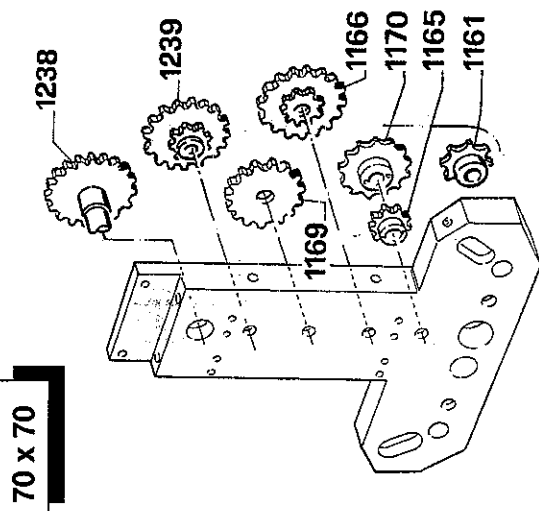




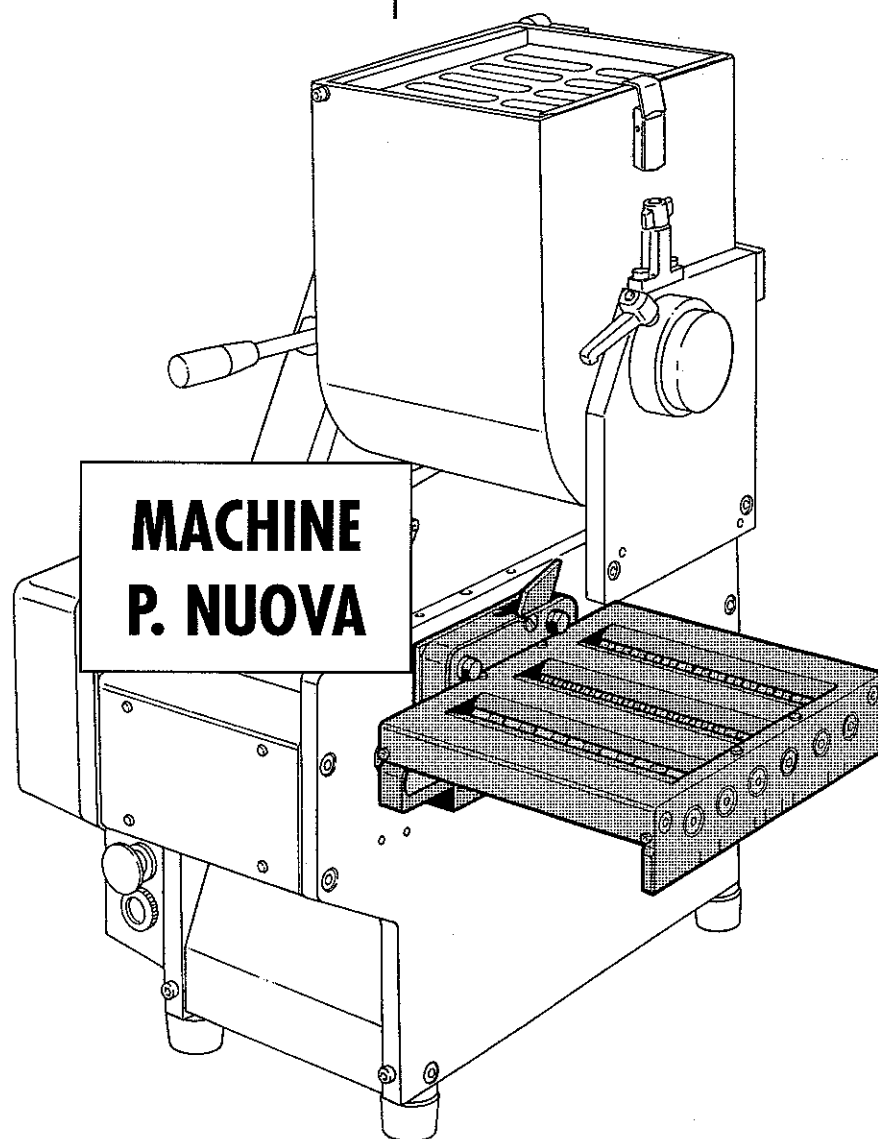
Code	Description
1103	Crémaillère
1104	Doigt
1105	Goupille élastique
1106	Ressort
1107	Blocage pour crémaillère
1108	Ecrou hexagonal
1109	Vis 6 pans creux
1110	Volet
1111	Charnière
1112	Ecrou hexagonal
1113	Vis tête cylindr. fente tournevis
1114	Vis tête frais. plane 6 pans creux
1115	Piston
1117	Rondelle
1118	Vis 6 pans creux
1119	Capsule
1120	Ressort pour capsule
1121	Arbre
1122	Plaque de guidage
1123	Etrier
1124	Vis
1125	Traverse supérieure
1126	Traverse inférieure
1127	Vis 6 pans creux
1128	Ressort
1136	Goujon
1137	Ecrou hexagonal
1138	Vis 6 pans creux
1139	Bague
1141	Goupille cylindrique
1142	Petit bloc
1143	Vis 6 pans creux
1144	Bague
1145	Bague
1146	Bague
1147	Douille de guidage enclench.
1148	Goujon
1149	Côté
1152	Cylindre
1153	Vis tête frais. plane 6 pans creux
1154	Bague
1156	Excentrique
1158	Côté
1159	Couvercle engrenage
1160	Chaîne
1162	Vis tête frais. plane 6 pans creux

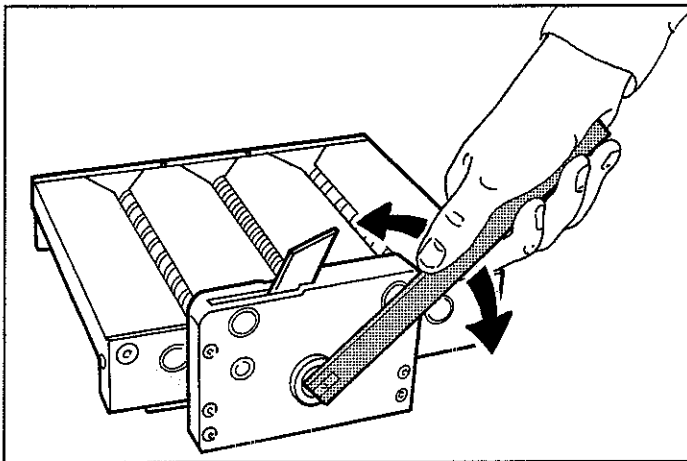
Code	Description
1171	Vis en V fente tournevis
1173	Axe pour engrenage
1175	Bague
1177	Vis 6 pans creux
1178	Plaque supérieure
1179	Câble électrique
1180	Collier
1181	Minirupteur
1182	Fiche MAGIC
1183	Rondelle plate
1184	Fermeture magnétique
1185	Goujon
1186	Ecrou hexagonal
1187	Douille ovale
1188	Douille ovale
1189	Vis tête cylindr. fente tournevis
1190	Vis tête cylindr. fente tournevis
1191	Rouleau tendeur de chaîne
1193	Vis
1194	Levier pour accrochage
1195	Poignée pour levier
1196	Levier
1197	Ecran transparent
1199	Vis 6 pans creux
1200	Ecrou hexagonal
1201	Rondelle
1203	Bague
1204	Goupille pour levier
1205	Douille
1207	Disque de fermeture
1210	Vis Tête fraisée plane
1211	Fourche
1213	Bague
1215	Engrenage
1216	Languette
1228	Petit bloc
1229	Petit côté
1230	Excentrique
1231	Base 80 x 80
1232	Base 40 x 50
1233	Base 70 x 70
1234	Base 34 x 40
1235	Base 20 x 20
1245	Traverse
1499	Vis taraud



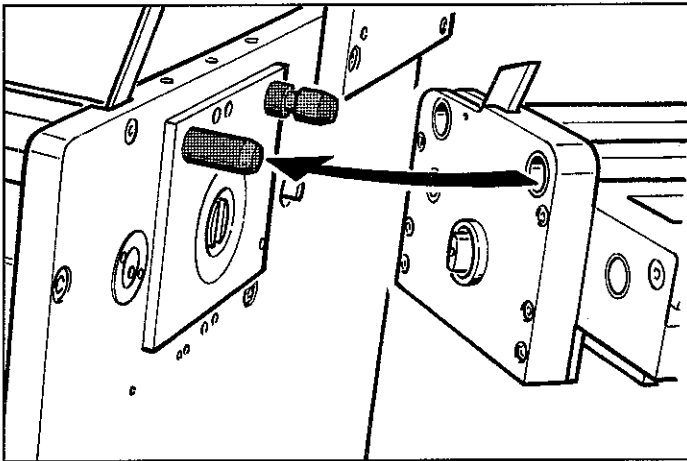


Groupe Tagliatelles

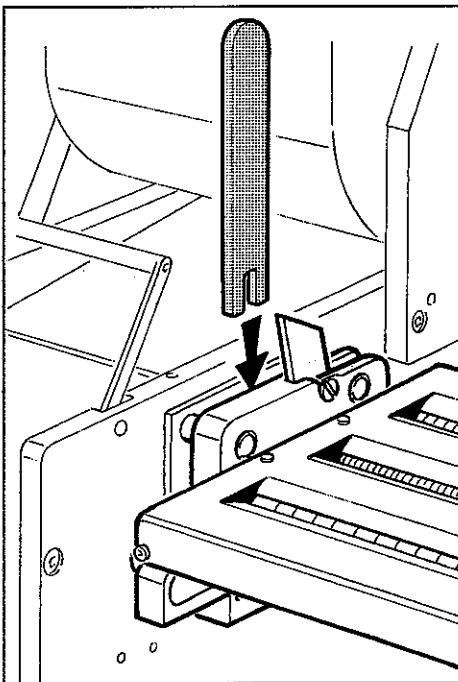




Orienter l'enclenchement de l'arbre de transmission du "groupe tagliatelles" à l'aide de la clé fournie.



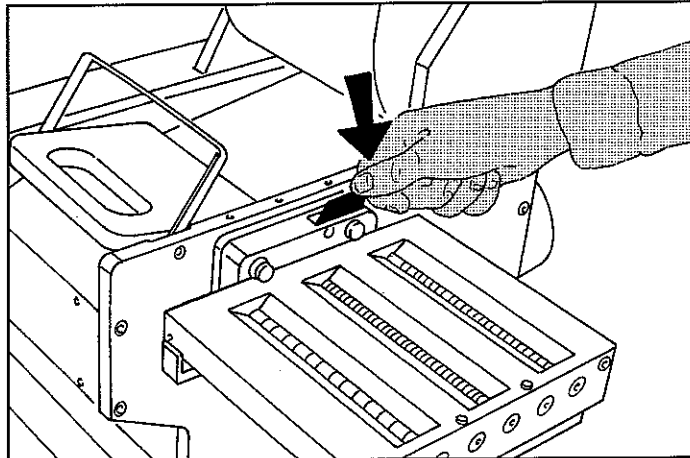
Approcher le groupe à la machine de base et l'introduire partiellement dans les deux axes présents sur la figure.



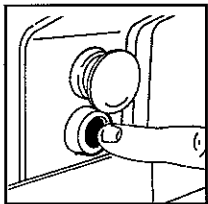
Utiliser à nouveau la clé fournie pour porter l'enclenchement de l'arbre de transmission en position appropriée pour qu'il s'insère dans le siège ménagé sur la machine P. NUOVA de base.



Pousser le “groupe tagliatelles” à fond et baisser le levier de blocage indiqué sur la figure en l’encastrant bien dans son siège.

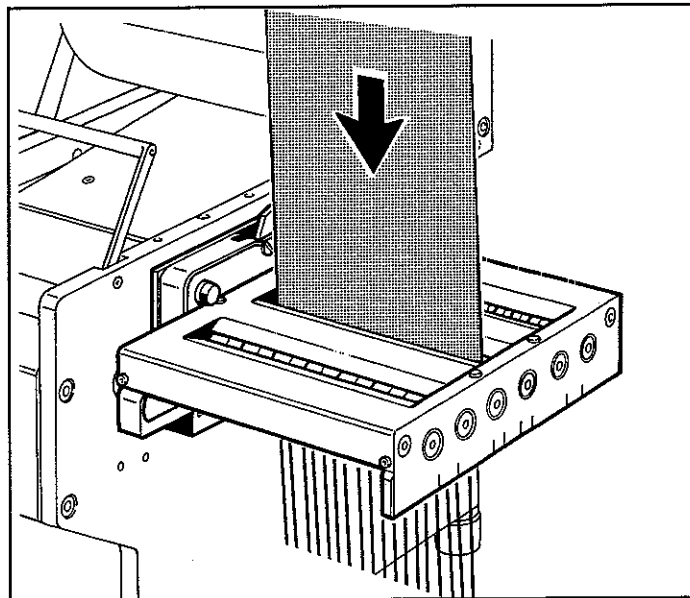


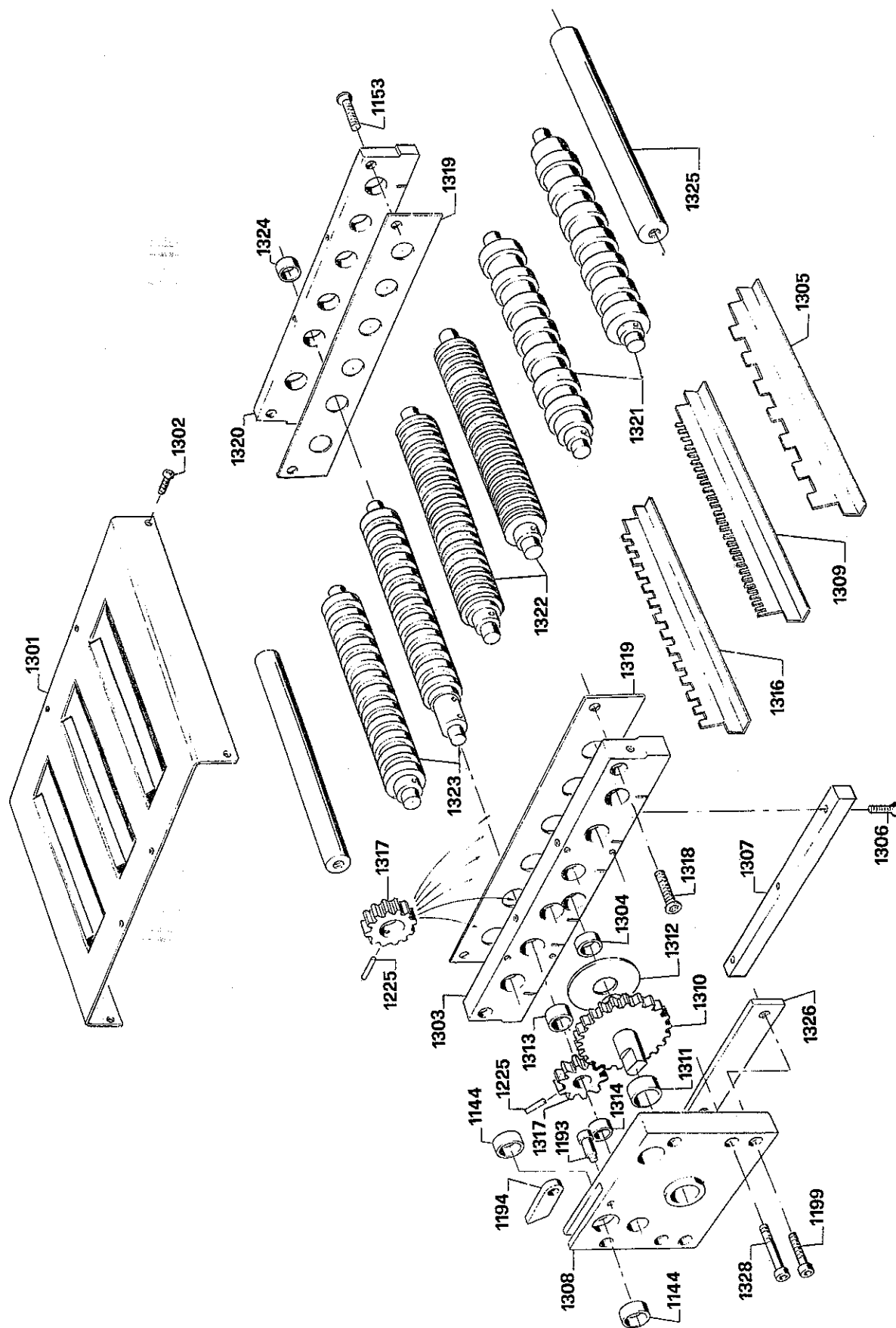
Placer un tamis sous le groupe.



Appuyer sur la touche verte de démarrage placée sur la P. NUOVA.

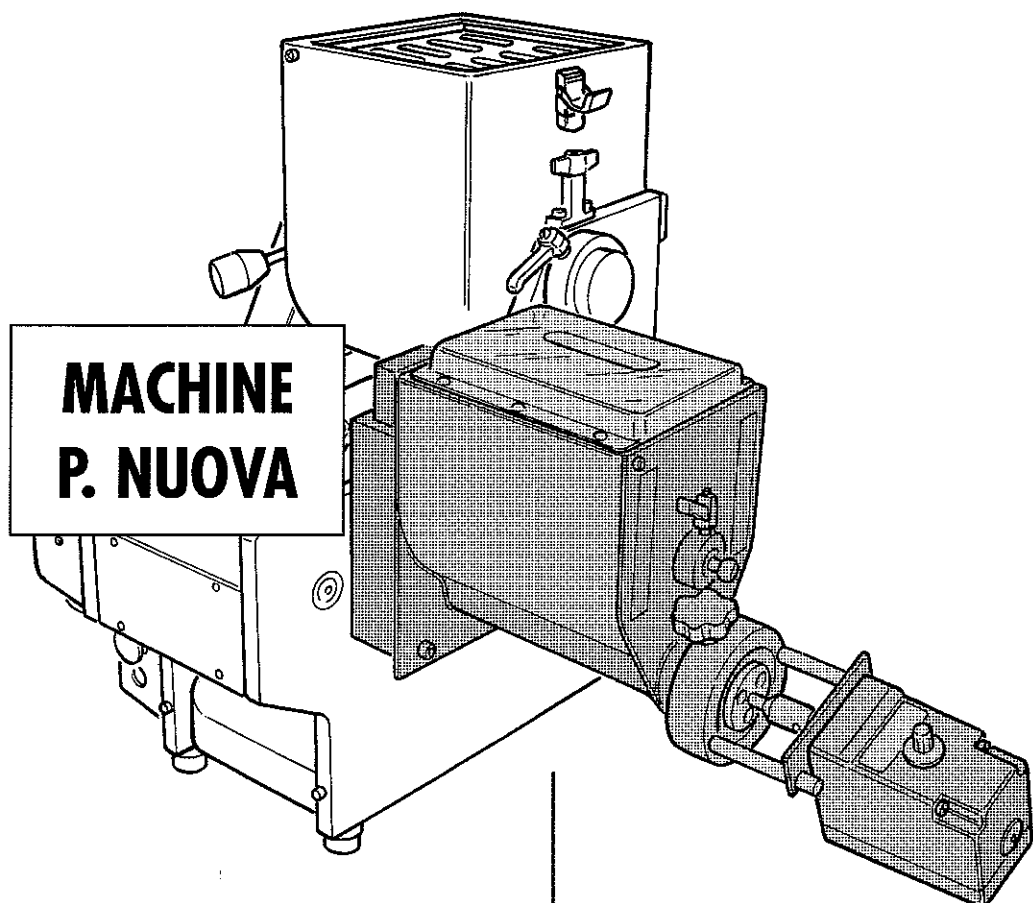
Introduire la pâte dans une des trois fissures en fonction du type de tagliatelles désiré.





[illegible]

Groupe d'extrusion

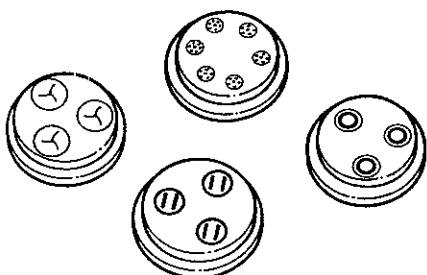




Accessoires livrés

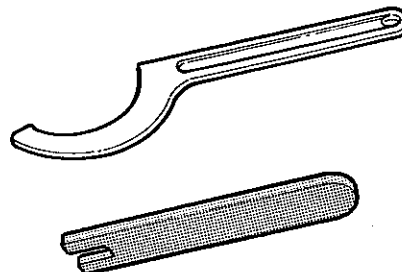
- 4 disques

(le type de disque est choisi par le client au moment de la commande)



- 1 clé pour embout porte-disque

- 1 clé pour enclenchement arbre



Les disques permettant d'obtenir les différents types de pâtes peuvent être de deux types: au bronze et en Téflon.

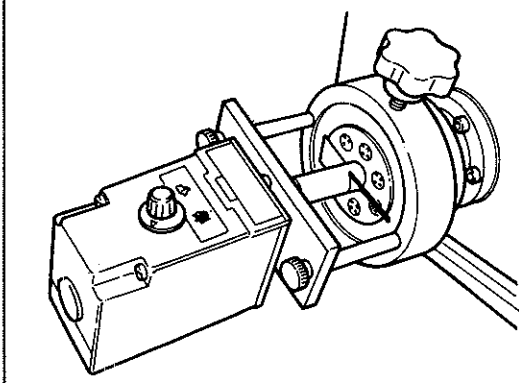
Les disques au bronze donnent des pâtes plus rugueuses et opaques en surface.

Les disques en Téflon donnent des pâtes plus lisses et plus brillantes en surface.

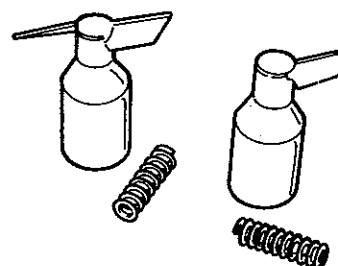
Les disques en Téflon sont plus délicats que les disques en bronze et permettent une production horaire légèrement supérieure.

Options

- moteur coupe-pâtes



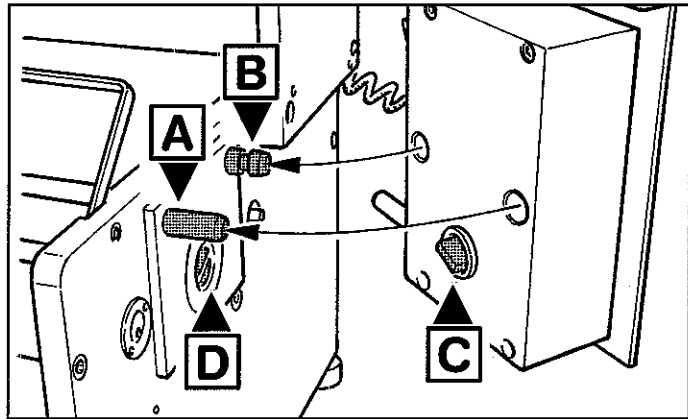
- 2 couteaux pour moteur coupe-pâtes.



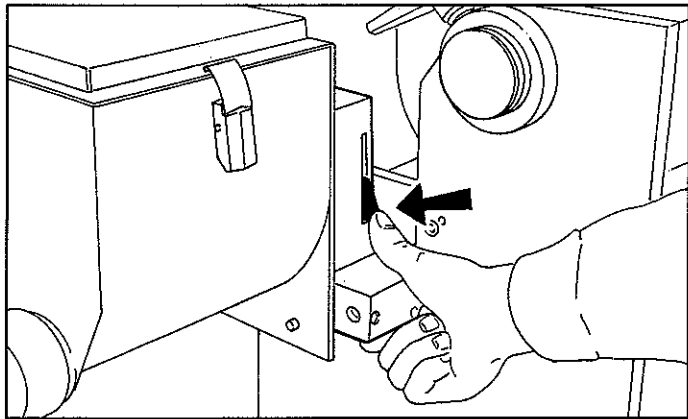


Rapprocher le “groupe d’extrusion” de la machine de base P. NUOVA et l’introduire partiellement dans les deux axes (A) et (B) indiqués sur la figure.

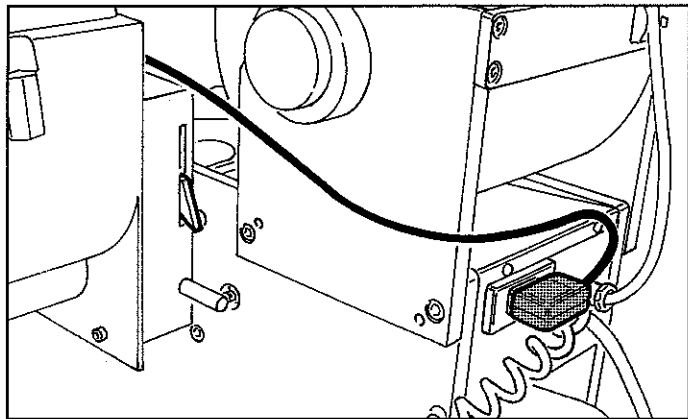
A l’aide de la clé fournie, aligner l’enclenchement de la transmission (C) avec le siège (C) placé sur la P. NUOVA.



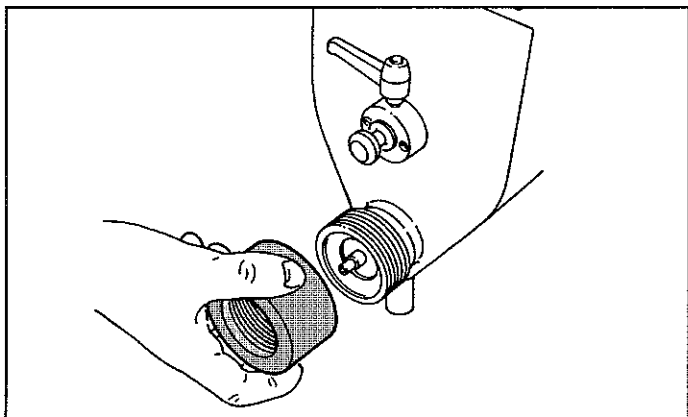
Pousser le groupe d’extrusion bien à fond et baisser le levier de sécurité et l’encastrer.

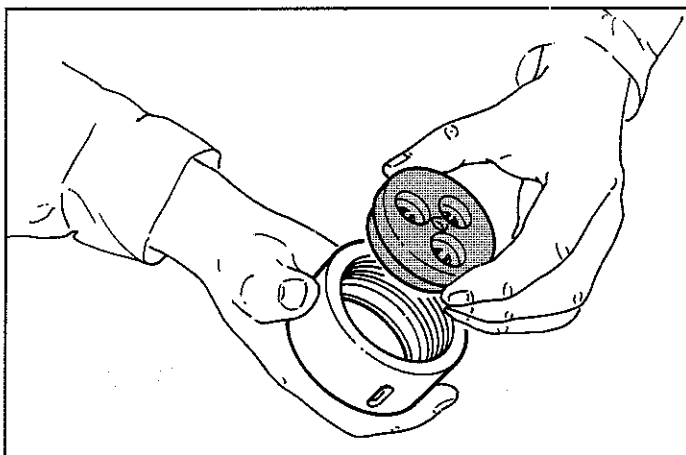


Introduire la fiche dans la prise placée sur l’arrière de la P. NUOVA.

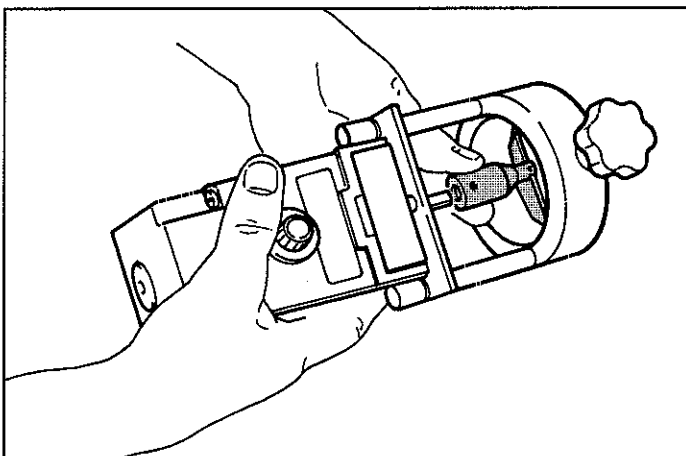


Dévisser l’embout porte-disque.





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

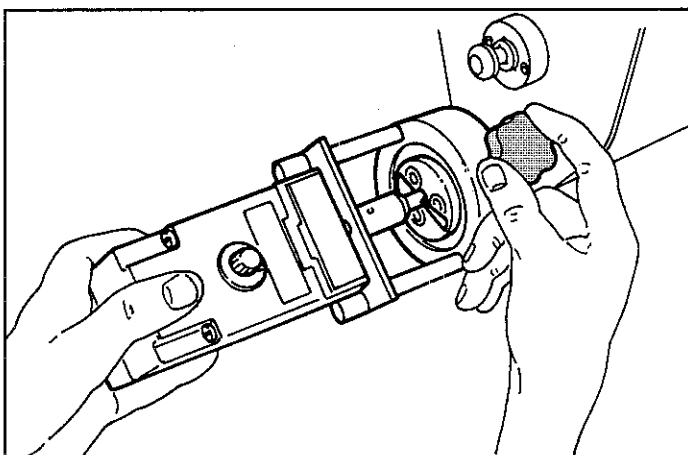


Pour la production de pâtes courtes, choisir le couteau coupe-pâtes approprié parmi les différents types livrés. Introduire le ressort à l'intérieur du couteau et l'enfiler dans l'axe placé sur le moteur coupe-pâtes (option).



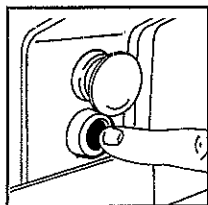
ATTENTION

Manipuler les couteaux coupe-pâtes avec prudence



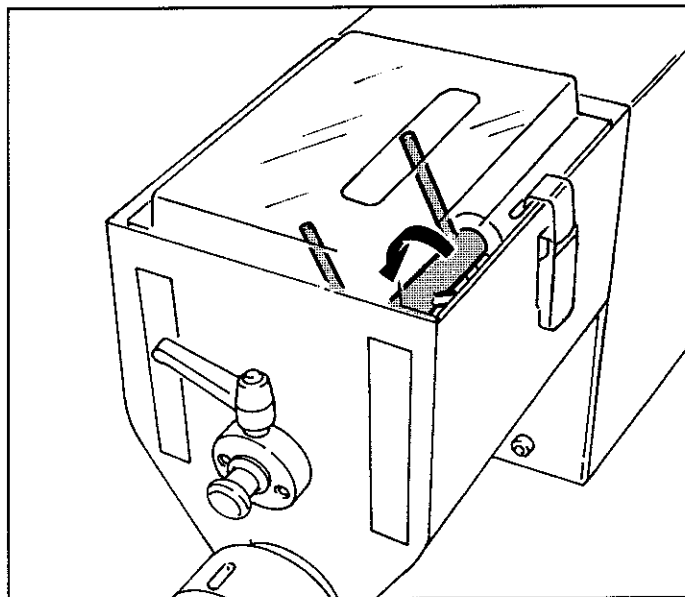
Monter le moteur coupe-pâtes sur la machine en le fixant à l'aide du bouton comme indiqué sur la figure.

Contrôler le sens de rotation exact

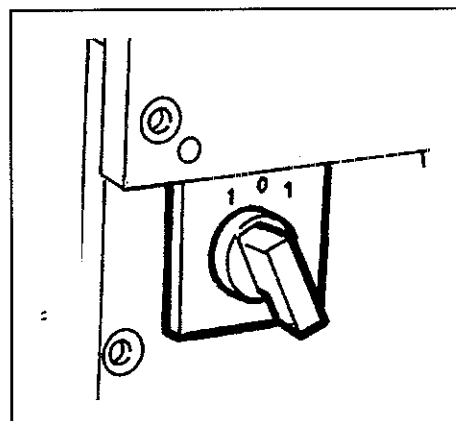


Appuyer sur le bouton vert de démarrage placé sur la machine P. NUOVA.

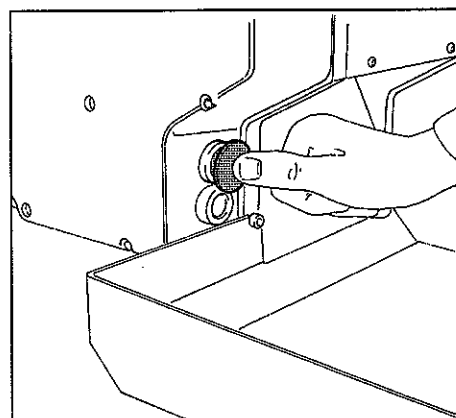
L'arbre de pétrissage, visible à travers le couvercle transparent, doit tourner dans le sens des aiguilles d'une montre comme indiqué par la flèche sur la figure (vers "IMPASTA").



Si l'arbre tourne en sens contraire, intervenir sur l'inverseur placé sur la P. NUOVA en le faisant tourner complètement dans le sens opposé.



Arrêter la machine en appuyant sur le bouton coup de poing rouge de la P. NUOVA.





Utilisation

- **Avant le cycle**

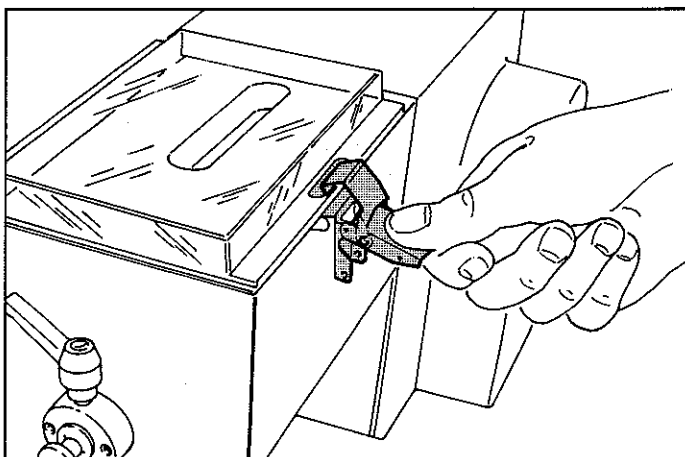
- Contrôler que toutes les précautions décrites dans la section 'Sécurité' ont bien été respectées.

- **Cycle de travail**

- Ouvrir le couvercle et remplir la cuve de pétrissage avec les ingrédients de base, farine et/ou semoule de blé dur, eau et/ou œufs.
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 œufs).
Casser les œufs dans un récipient à part de façon à pouvoir éventuellement retirer les fragments de coquille. Nous vous conseillons en outre de battre les œufs de façon à bien amalgamer blanc et jaune.

Remarque

Lire les conseils sur la production des pâtes obtenues par extrusion en tête du manuel.

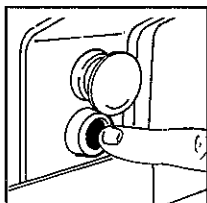


Bien refermer le couvercle de la cuve en bloquant le crochet de sécurité.

ATTENTION



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



Appuyer sur le bouton vert de mise en marche placé sur la machine P. NUOVA.



AVERTISSEMENT

Ne jamais faire fonctionner le groupe d'extrusion avec le sens de rotation de l'arbre sur "TRAFILA" (tréfilage) (anti-horaire) avant d'avoir mélangé la farine. Cette opération pourrait occasionner des dommages mécaniques graves.



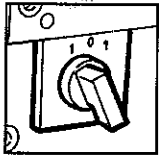
Après environ 15 minutes, le mélange, friable et sous forme de granulés, sera prêt à être tréfilé.

ATTENTION

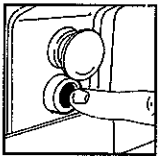
Ne pas porter de vêtements larges ou munis de lacets ou autres pouvant être happés par la machine.



• Pour produire des pâtes longues (tagliatelles, spaghettis, etc...)



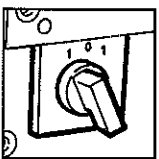
Faire tourner l'inverseur de la P. NUOVA complètement dans la partie opposée. L'arbre tournera dans le sens contraire des aiguilles d'une montre. Vers "TRAFILA". (TREFILEUSE)



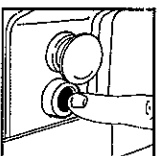
Appuyer sur la touche verte de démarrage placée sur la P. NUOVA. Procéder à la coupe des pâtes sortant de la machine, à l'aide d'une spatule ou d'un couteau.

• Pour produire des pâtes courtes

Monter sur la tréfileuse le moteur coupe-pâtes muni du couteau approprié à la longueur des pâtes réalisées en le bloquant à l'aide du bouton de sécurité.

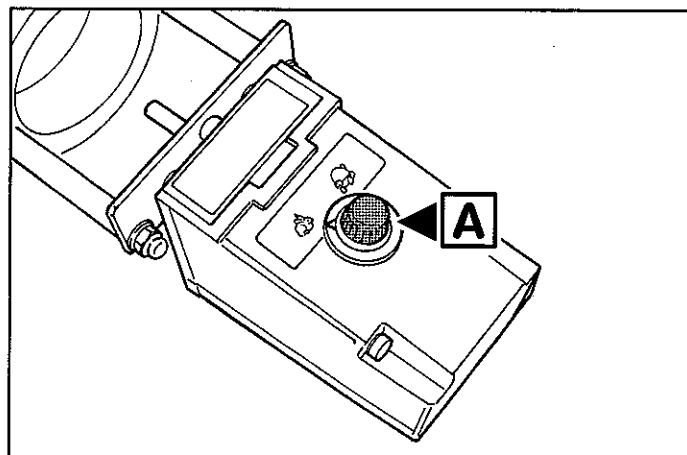


Faire tourner l'inverseur placé sur la P. NUOVA complètement dans le sens contraire. L'arbre tournera dans le sens contraire des aiguilles d'une montre vers "TRAFILA". (TREFILEUSE).



Appuyer sur le bouton vert de mise en marche placé sur la P. NUOVA.

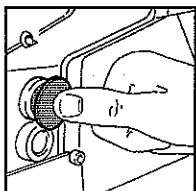
Régler la vitesse de rotation du couteau coupe-pâtes à l'aide du bouton A.
La vitesse de rotation du couteau détermine la longueur des pâtes.



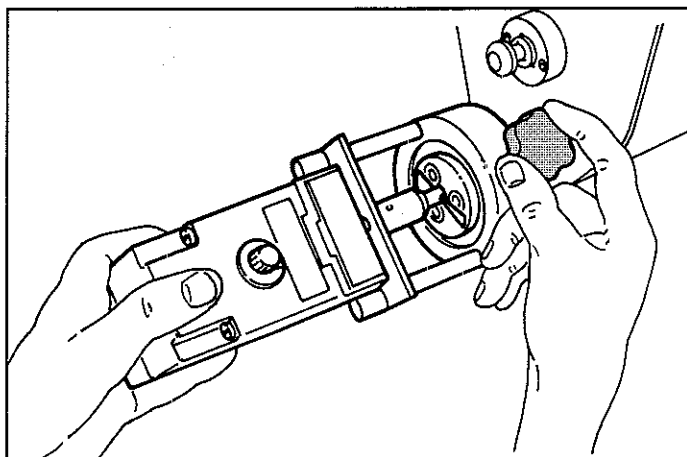


Remplacement du disque

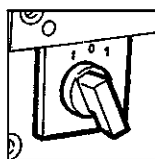
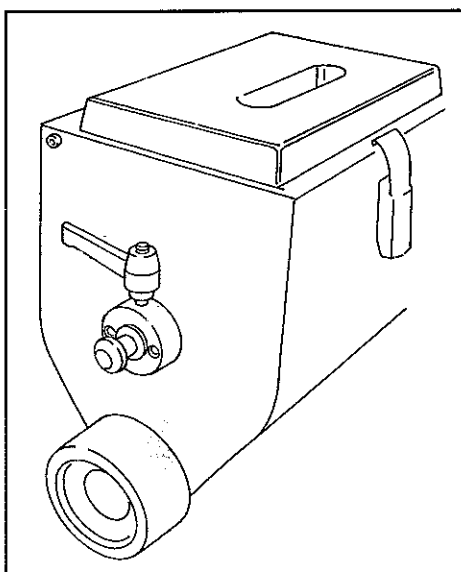
Pour changer le format des pâtes, il faut changer de disque en opérant de la façon suivante:



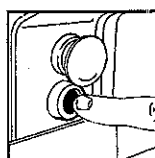
Appuyer sur le bouton coup de poing rouge placé sur la machine de base P. NUOVA.



Desserrer le bouton et retirer le moteur coupe-pâtes.

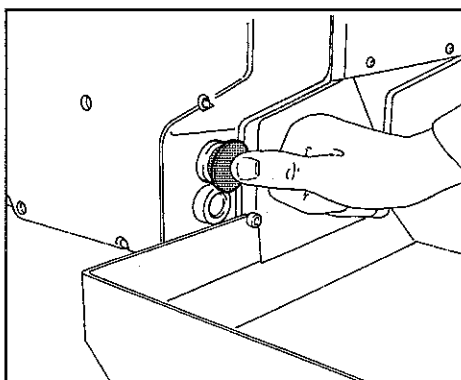


Agir sur l'inverseur placé sur la P. NUOVA en faisant tourner l'arbre dans le sens des aiguilles d'une montre, vers PETRISSAGE.



Appuyer sur la touche verte de démarrage.

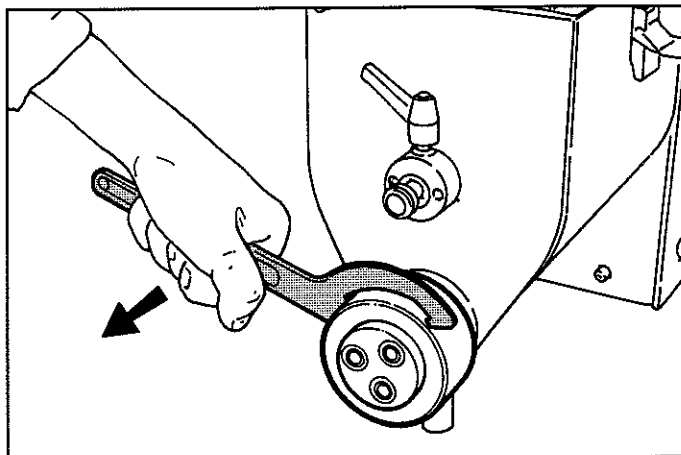
Faire fonctionner la machine pendant environ 10 secondes de façon à diminuer la pression à l'intérieur de la machine.



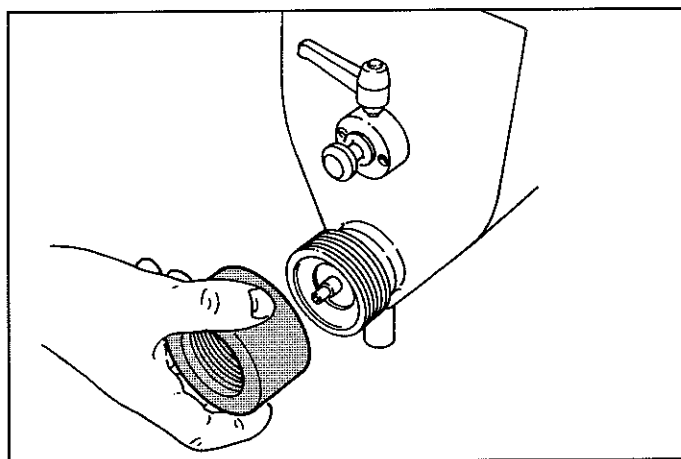
Arrêter la machine en appuyant sur le bouton rouge placé sur la P. NUOVA.



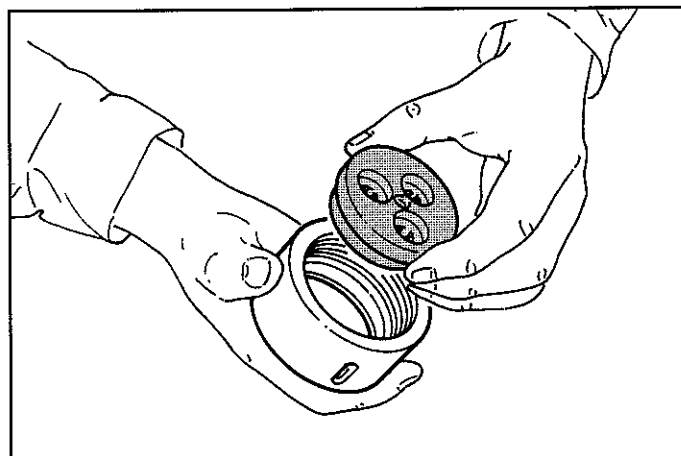
Desserrer l'embout à l'aide de la clé fournie.



Dévisser et extraire l'embout.

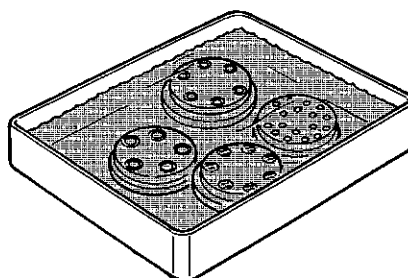


Retirer le disque et le remplacer.



AVERTISSEMENT

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





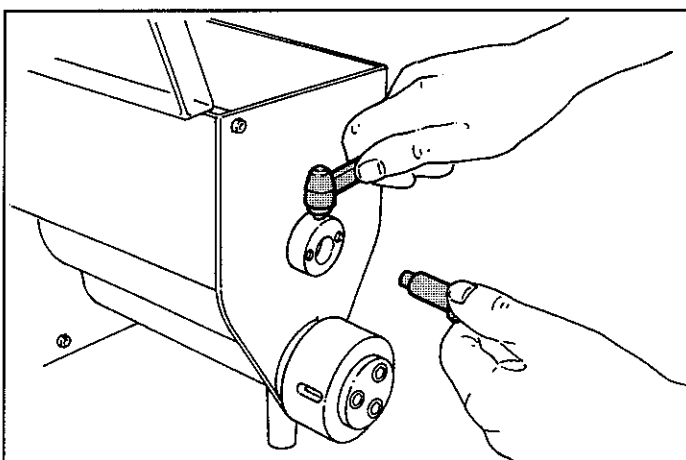
Nettoyage et entretien

ATTENTION

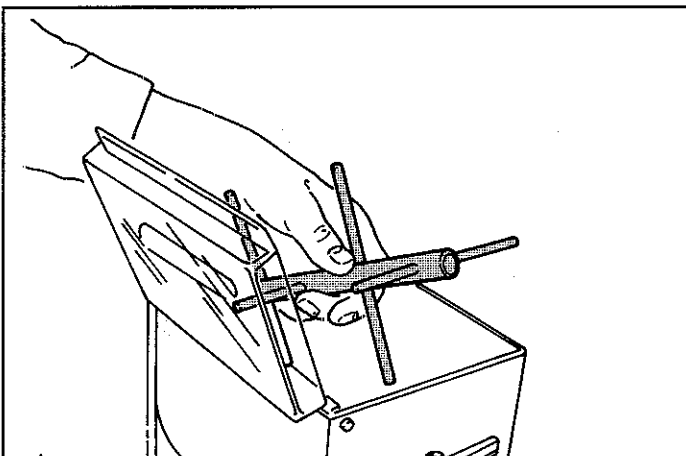


**Avant toute intervention de nettoyage ou d'entretien,
retirer la fiche de la prise de courant!**
**Ne jamais mettre la machine en route pendant les opérations d'entretien
comme nettoyage, graissage et lubrification.**

Pour faciliter le nettoyage à l'intérieur de la cuve, il faut démonter l'arbre de pétrissage de la façon suivante:



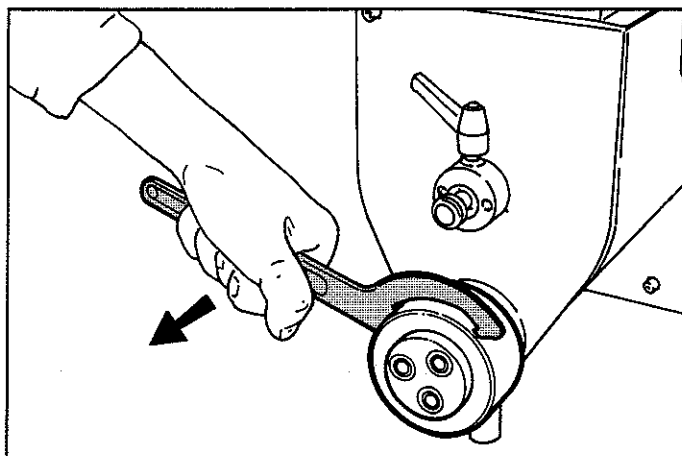
Faire tourner le levier de blocage dans le sens contraire des aiguilles d'une montre et extraire l'axe de fixation.



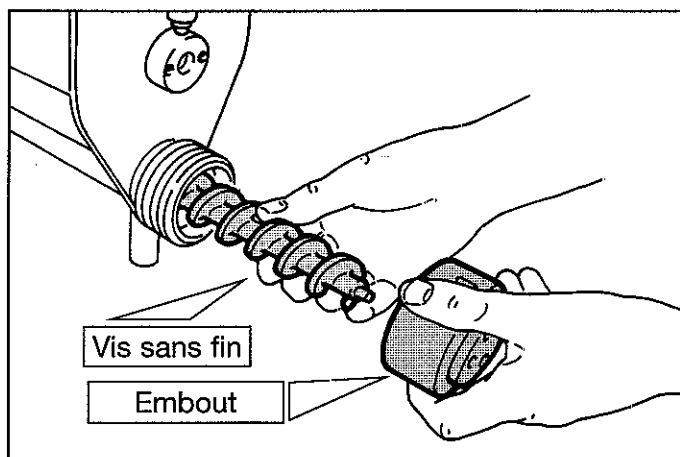
Retirer l'arbre de pétrissage par le haut.
Nettoyer l'intérieur de la cuve et l'arbre à l'aide d'une éponge humide.
Remonter l'arbre avec l'embout en réduisant le levier de blocage.



Desserrer l'embout porte-disque à l'aide de la clé fournie.



Dévisser l'embout et le retirer.
Retirer la vis sans fin et la nettoyer à l'aide d'une éponge humide.



AVERTISSEMENT

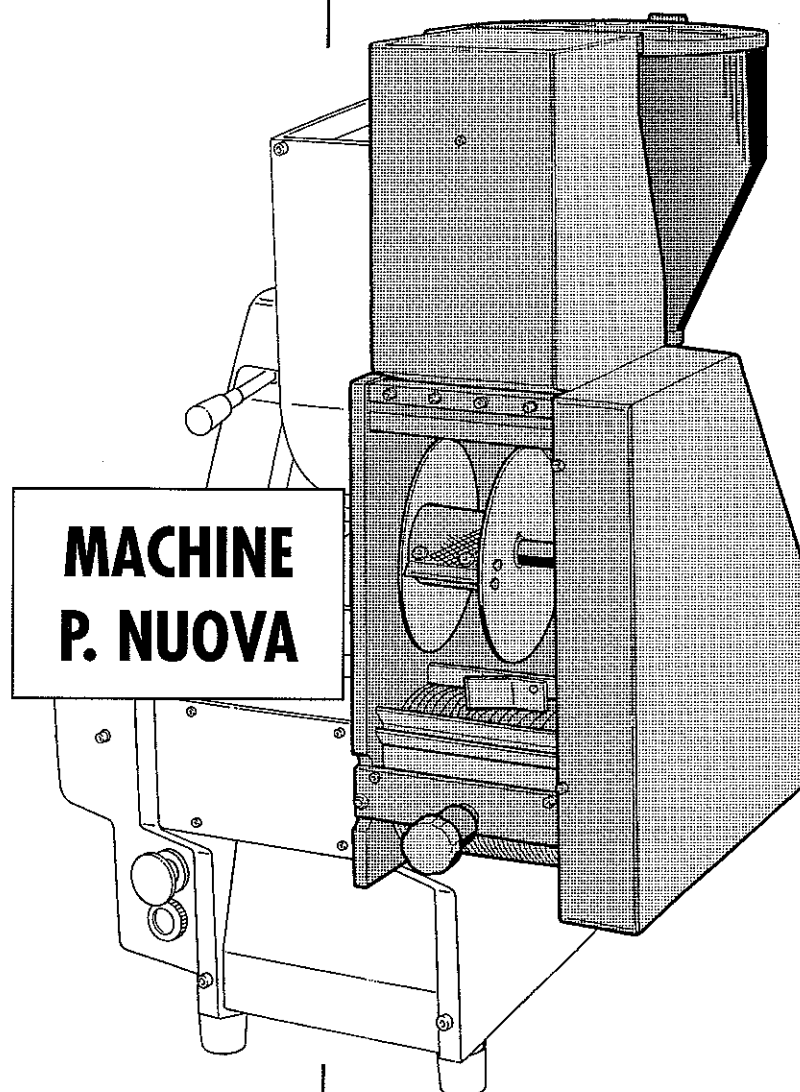
**Ne jamais utiliser de jet d'eau pour nettoyer la machine!
Je jamais monter sur la machine un disque oublié hors de l'eau.**



[illegible]

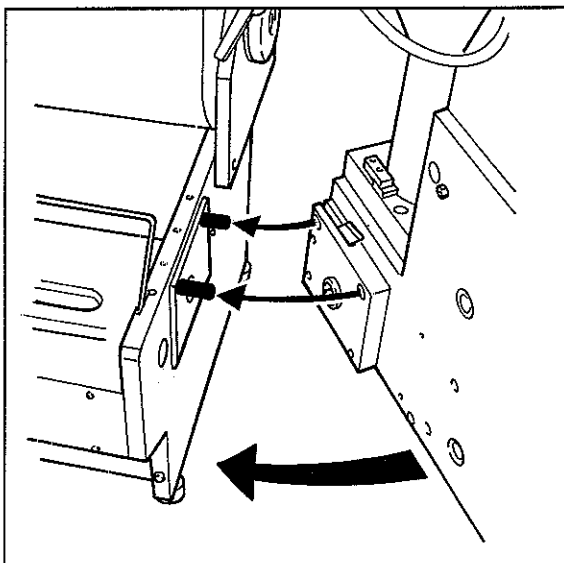
Groupe gnocchi

(avec vis sans fin)

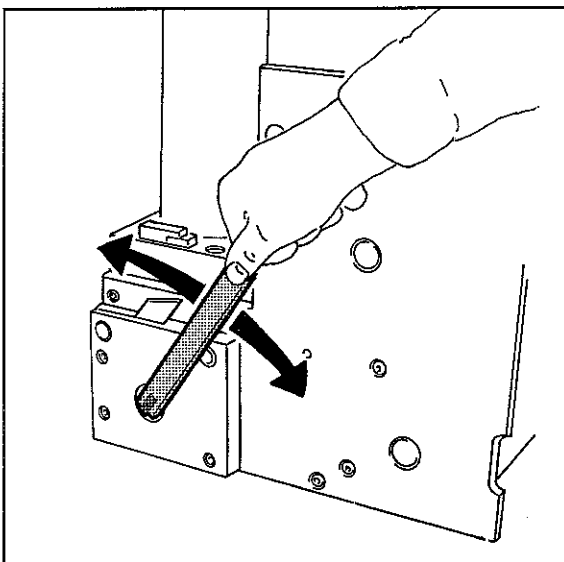




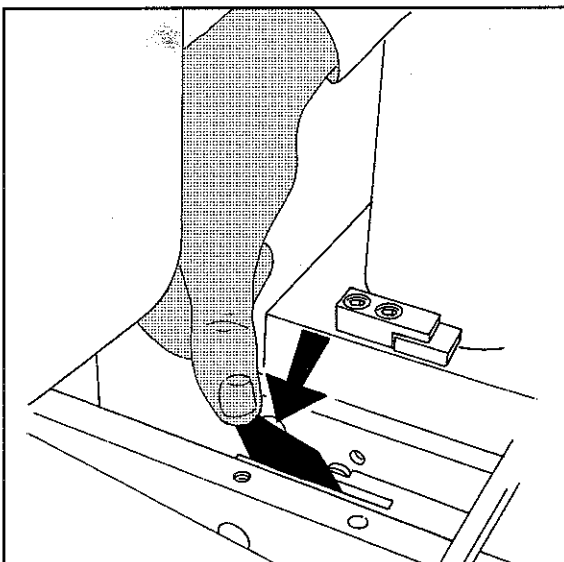
Installation



Approcher le "groupe gnocchi" de la machine de base P. NUOVA et l'introduire partiellement dans les deux axes indiqués sur la figure



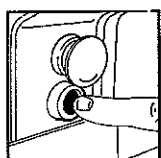
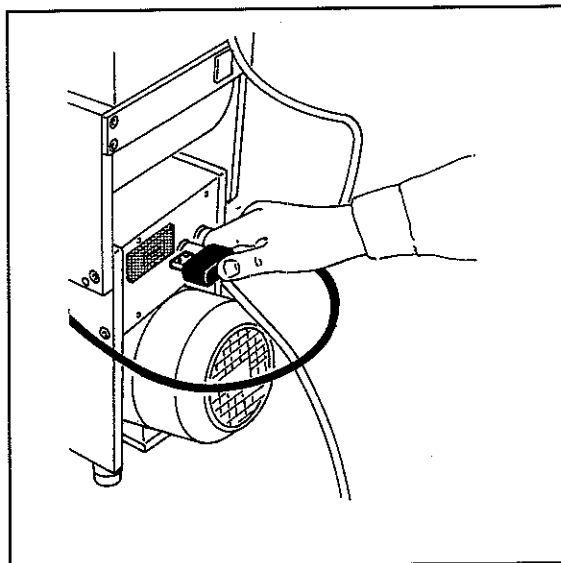
A l'aide de la clé fournie, aligner l'enclenchement de l'arbre de transmission en correspondance du siège de la P. NUOVA.



Pousser le "groupe gnocchi" bien à fond et baisser le levier de sécurité en l'encastrant.

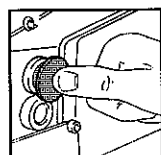
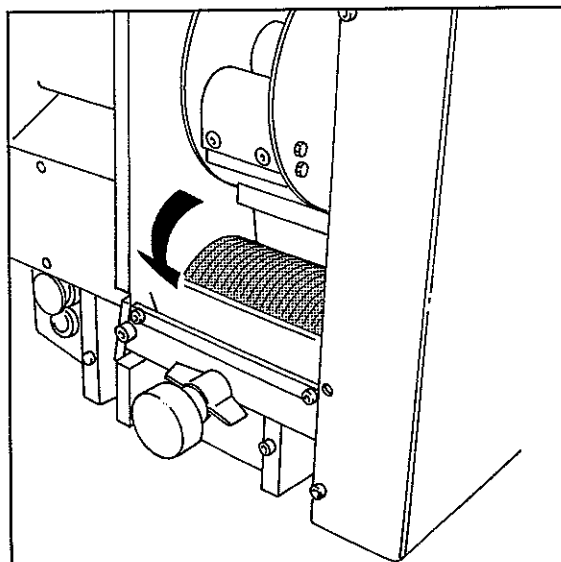


Introduire la fiche dans la prise placée sur l'arrière de la P. NUOVA.

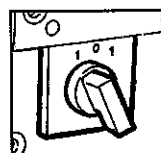


Appuyer sur le bouton vert de démarrage placé sur la machine P. NUOVA.

Le rouleau indiqué sur la figure, visible à travers le panneau transparent devra tourner dans le sens indiqué par la flèche.



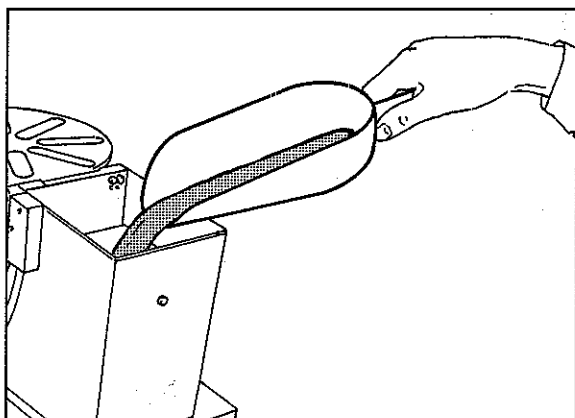
Si le rouleau tourne dans le sens opposé, appuyer immédiatement sur le bouton coup de poing rouge placé sur la P. NUOVA.



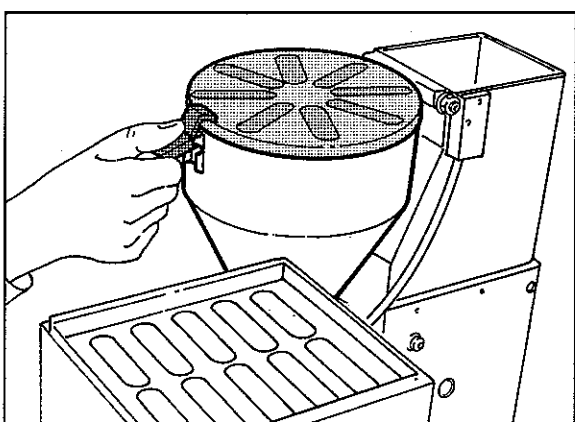
Faire tourner le bouton de l'inverseur vers la partie opposée.



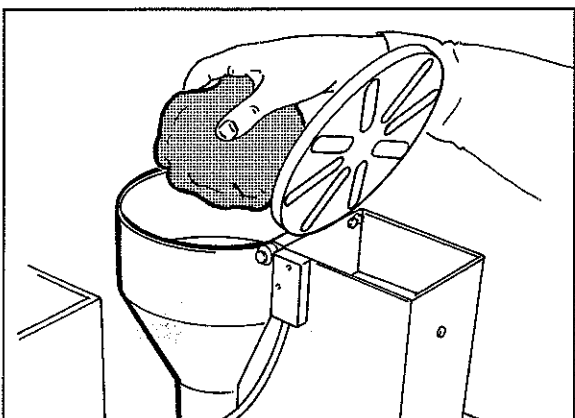
Cycle de travail



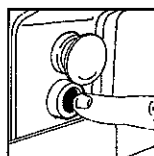
Remplir la cuve indiquée sur la figure avec la farine de riz tamisée ou en bloc.



Ouvrir le crochet de sécurité et soulever le couvercle de la trémie.

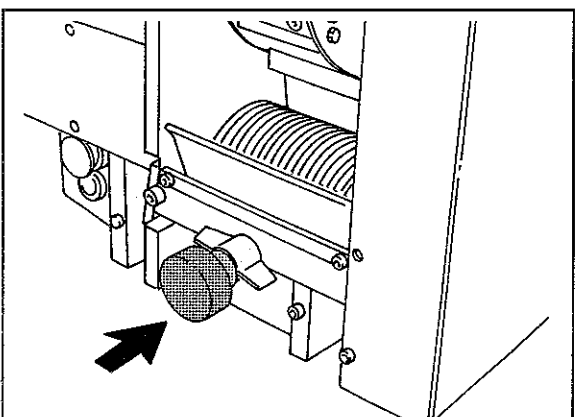


Remplir la trémie avec la pâte.
Fermer le couvercle en le bloquant avec son crochet.



Placer un récipient sous le groupe et appuyer sur la touche verte de démarrage placée sur la P. NUOVA.

Toujours maintenir la trémie pleine en ajoutant de la pâte.
Une bonne alimentation permet au groupe de travailler de façon optimale.



En agissant sur le bouton indiqué sur la figure, régler le rainurage sur les gnocchi.



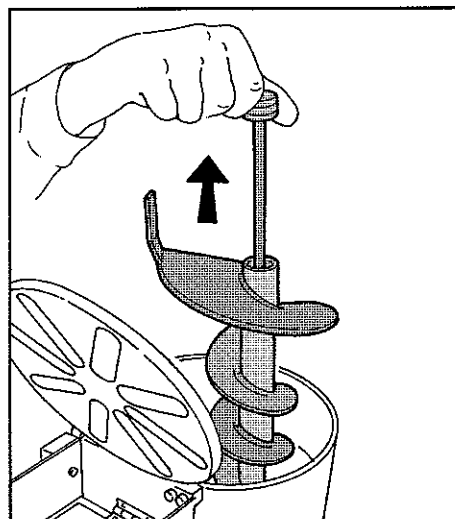
ATTENTION

**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.**

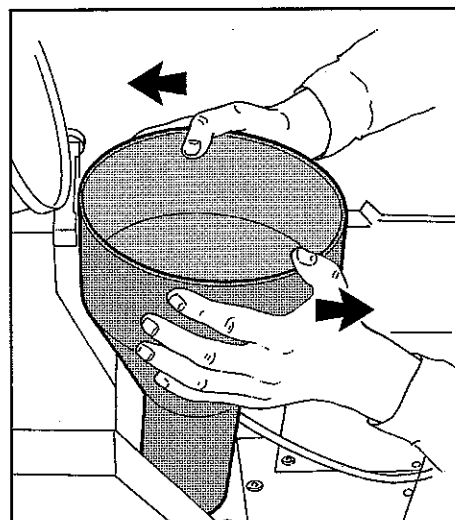


Nettoyage trémie

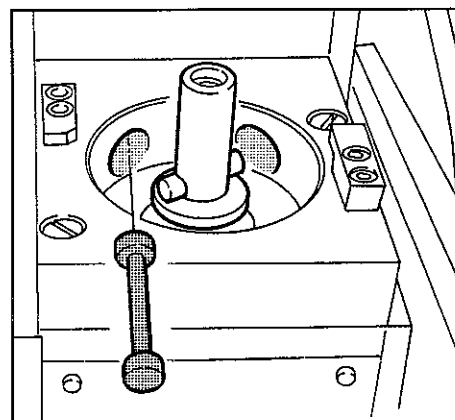
Dévisser le pommeau et retirer l'axe et la vis sans fin comme indiqué sur la figure.

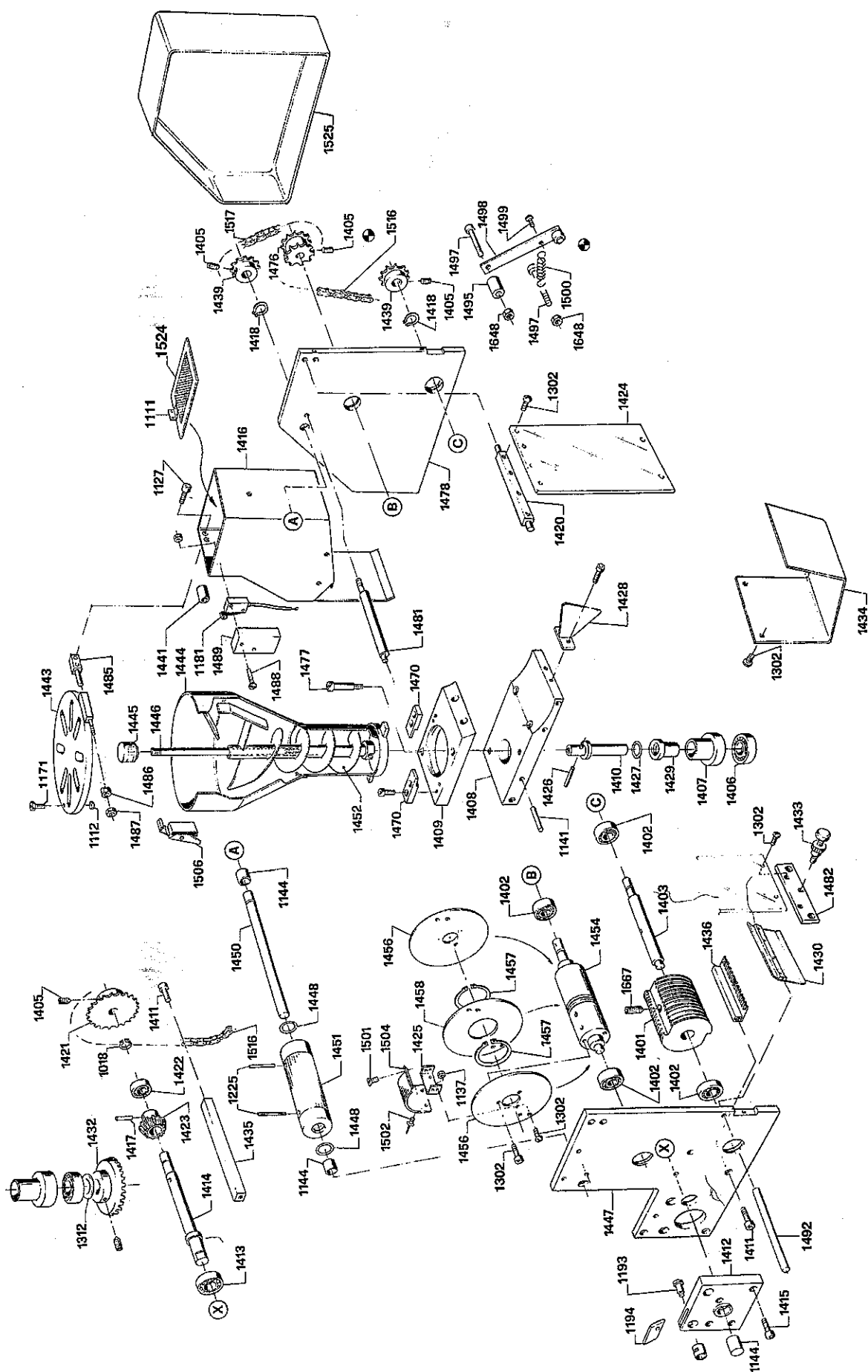


Décrocher la trémie en la faisant tourner dans le sens contraire des aiguilles d'une montre. La retirer et la nettoyer à l'aide d'une éponge humide.



Nettoyer les deux trous d'extrusion à l'aide de l'accessoire livré avec la machine. Remonter alors la trémie et la vis sans fin en contrôlant qu'elle s'encastre sur la goupille d'entraînement, insérer et visser à fond l'axe de blocage.

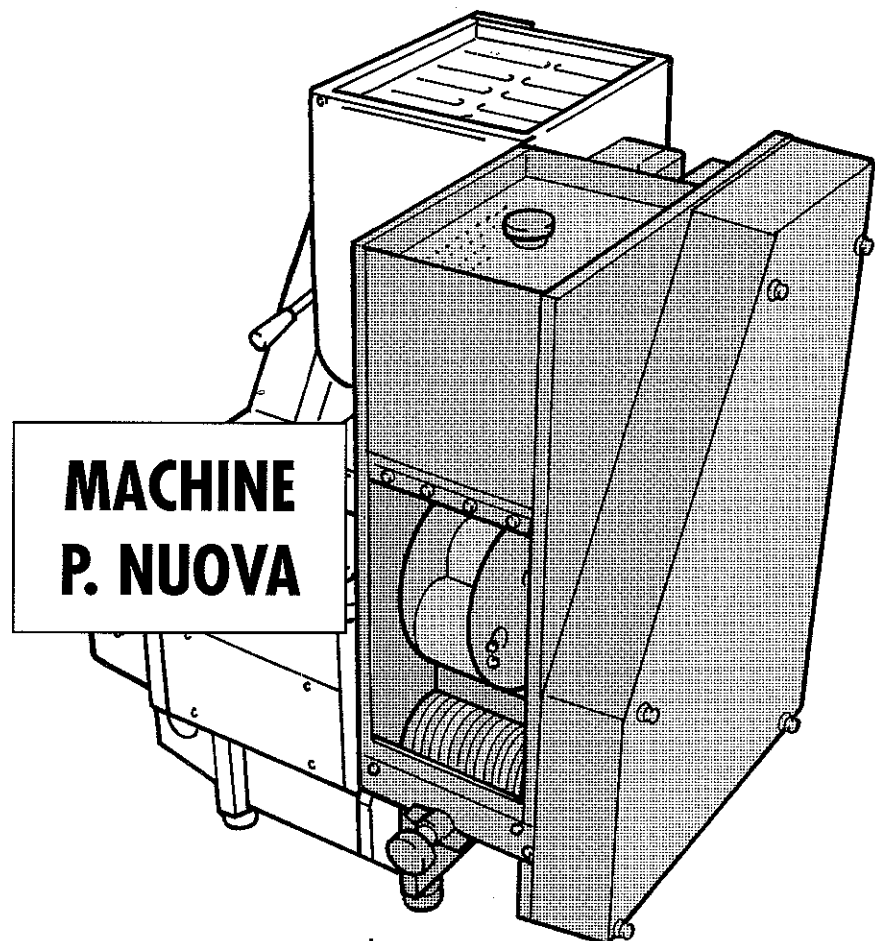




Code	Description
1111	Charnière
1112	Ecrou hexagonal
1127	Vis 6 pans creux
1137	Ecrou hexagonal
1141	Goupille cylindrique
1144	Bague
1171	Vis
1181	Minirupteur
1193	Vis
1194	Levier
1225	Goupille élastique
1302	Vis Tête bombée 6 pans creux
1312	Rondelle
1401	Rouleau
1402	Roulement
1403	Arbre pour rouleau
1405	Goujon
1406	Roulement
1407	Bague
1408	Plaque
1409	Plaque injecteurs
1410	Arbre vertical
1411	Vis 6 pans creux
1412	Plaque d'enclenchement
1413	Roulement
1414	Arbre
1415	Vis
1416	Bac pour farine
1417	Goupille
1418	Anneau seeger
1420	Charnière
1421	Pignon
1422	Roulement
1423	Engrenage
1424	Plaque de fermeture
1425	Couteau
1426	Goupille cylindrique
1427	Joint OR
1428	Séparateur
1429	Bague
1430	Clapet
1432	Engrenage
1433	Pommeau fileté
1434	Carter
1435	Entretoise
1436	Entretoise
1439	Pignon

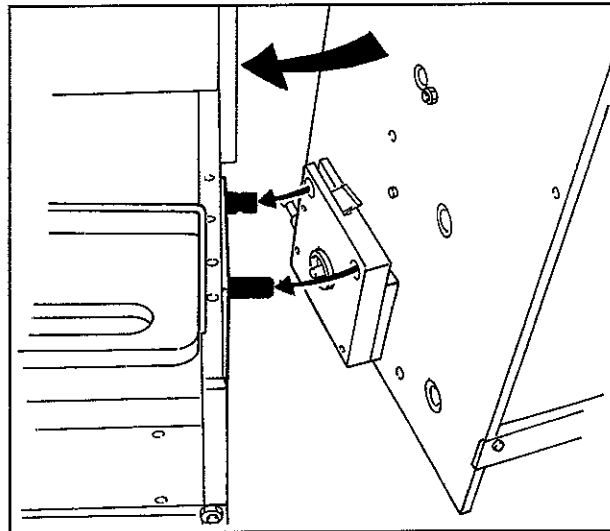
Code	Description
1441	Charnière
1443	Couvercle
1444	Trémie
1445	Pommeau
1446	Tringle
1447	Côté gauche
1448	Joint OR
1450	Arbre
1451	Rouleau
1452	Vis sans fin
1454	Arbre
1456	Disque
1457	Anneau seeger
1458	Disque
1470	Tampon
1476	Pignon
1477	Axe fileté
1478	Côté droit
1481	Arbre excentrique
1482	Plaquette
1485	Charnière
1486	Came
1487	Ecrou hexagonal
1488	Vis
1489	Boîte
1492	Tringle
1495	Entretoise
1497	Vis 6 pans creux
1498	Bras tendeur de chaîne
1499	Vis
1500	Ressort
1501	Vis
1502	Rivet
1503	Rouleau
1504	Filet
1506	Fermeture rapide
1510	Vis
1512	Rondelle
1515	Pied
1516	Chaîne
1517	Chaîne pour rouleaux
1524	Filet
1525	Carter
1648	Ecrou hexagonal
1667	Goujon
2659	Vis

Groupe gnocchi (à pression)

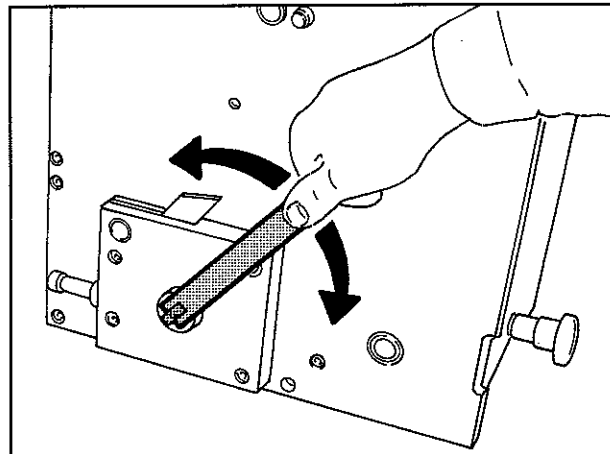




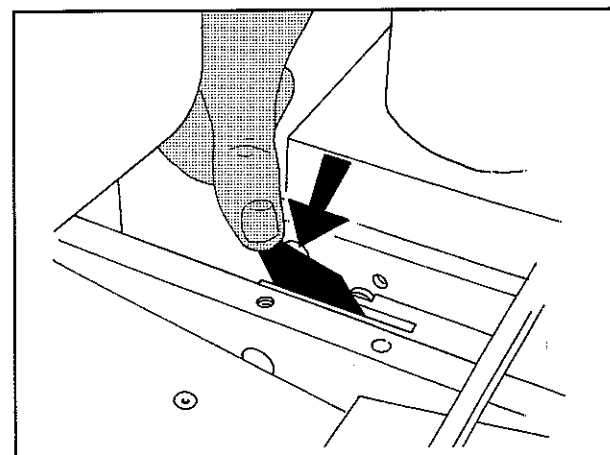
Approcher le “groupe gnocchi” de la machine de base P. NUOVA et l’introduire partiellement dans les deux axes visibles sur la figure.

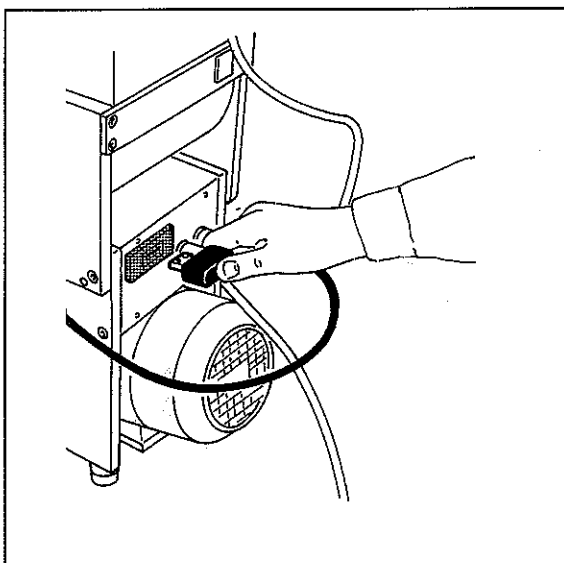


Aligner, à l’aide de la clé fournie, l’encastrement de l’arbre de transmission, en correspondance du siège ménagé sur la P. NUOVA et l’insérer partiellement dans les deux axes visibles sur la figure.

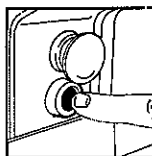
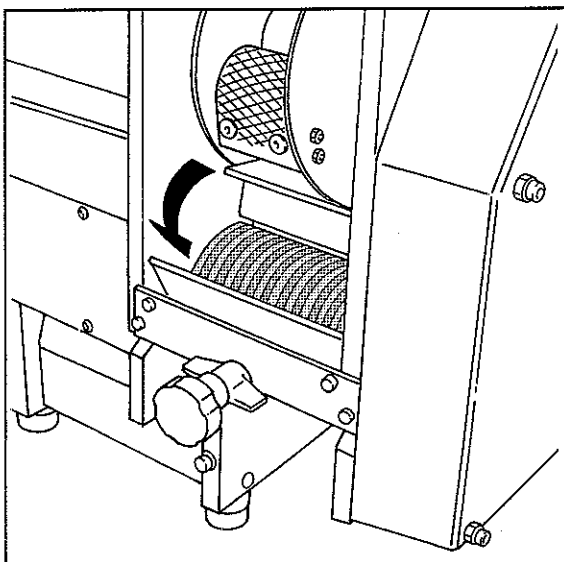


Pousser bien à fond le groupe et baisser le levier de sécurité, l’encastrant dans son siège.



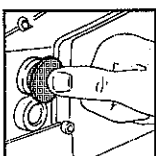


Introduire la fiche dans la prise placée sur l'arrière de la P. NUOVA.

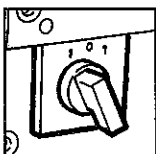


Appuyer sur la touche verte de mise en marche, placée sur la machine P. NUOVA.

Le rouleau reporté sur la figure, visible à travers le panneau transparent, devra tourner dans le sens indiqué par la flèche.



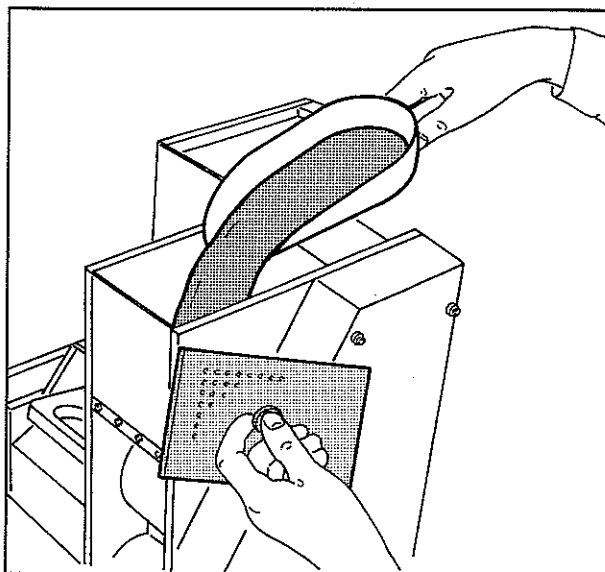
Si le rouleau tourne dans le sens contraire, appuyer immédiatement sur le bouton d'arrêt d'urgence placé sur la P. NUOVA.



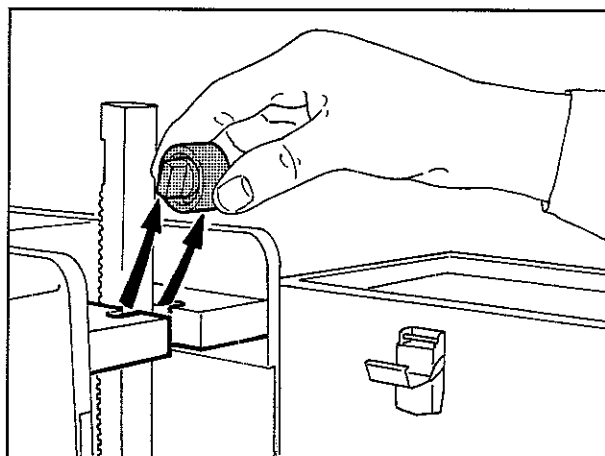
Tourner le bouton de l'inverseur du côté opposé.



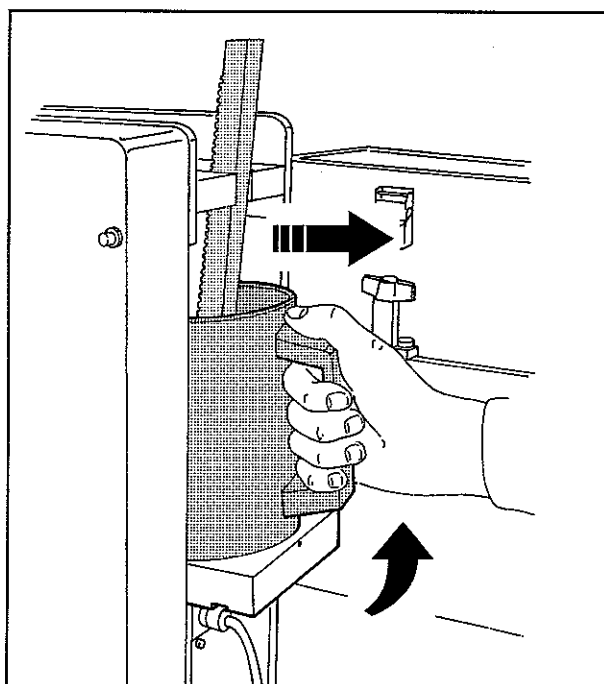
Soulever le volet et remplir la cuve indiquée sur la figure avec la farine de riz tamisée ou en bloc.

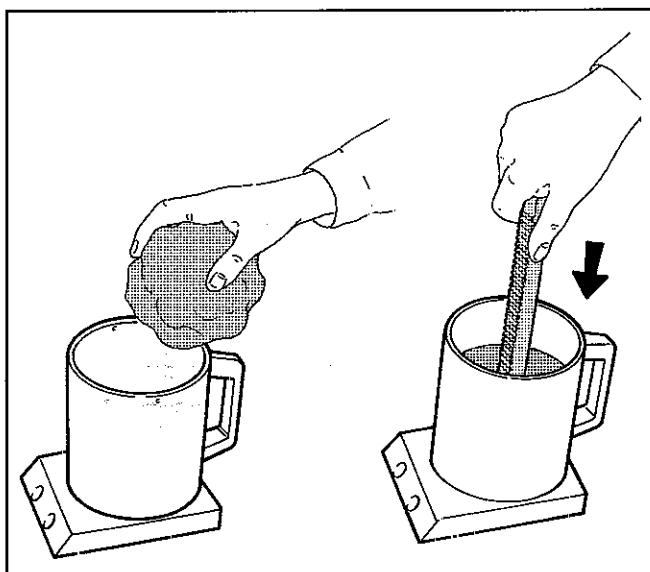


Retirer le doigt de blocage de la crémaillère.

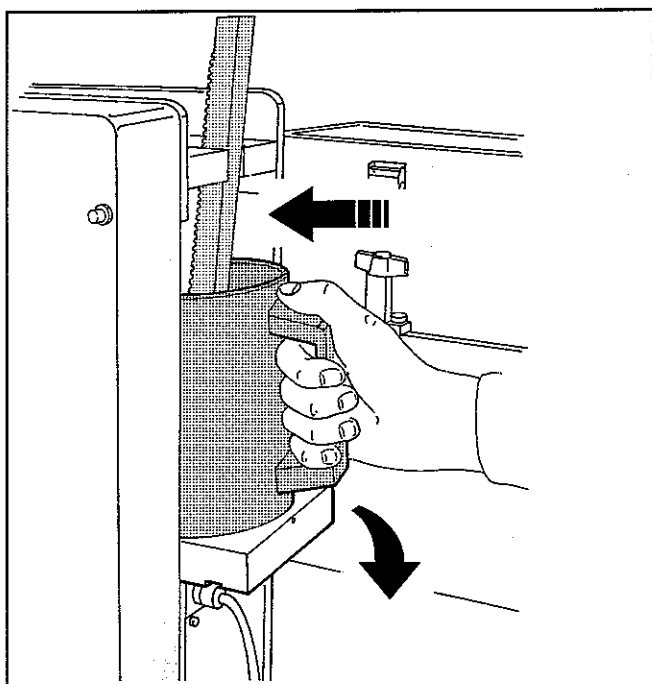


Décrocher le récipient en le soulevant légèrement et l'extraire avec la barre crémaillère.





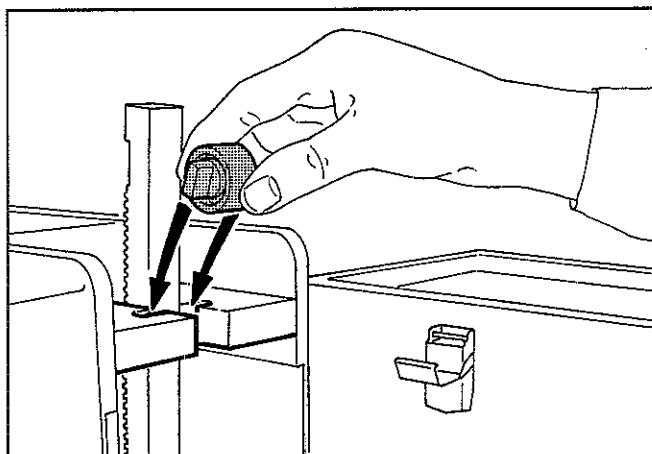
Remplir le récipient avec la pâte, introduire la barre crémaillère en appuyant à fond pour bien compacter la farce.



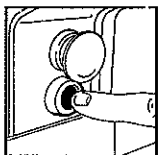
Introduire le conteneur avec la crémaillère "dans le groupe gnocchi", et contrôler qu'il soit bien introduit dans son siège en actionnant le minirup-tueur de sécurité qui en active le fonctionnement

Remarque:

La crémaillère doit être orientée vers l'intérieur du groupe.

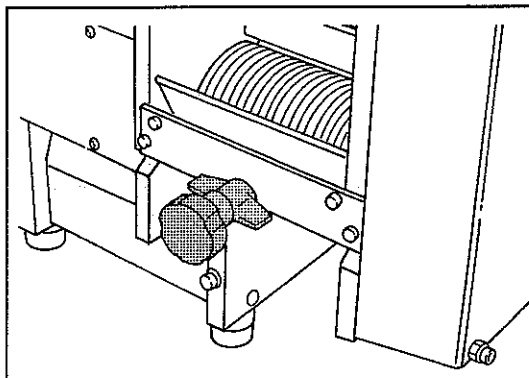


Remonter le doigt de blocage de la crémaillère.



Appuyer sur la touche verte de démarrage placée sur la machine P. NUOVA.

En agissant sur le bouton indiqué sur la figure il est possible de régler le rainurage des gnocchi.



Nettoyage

ATTENTION

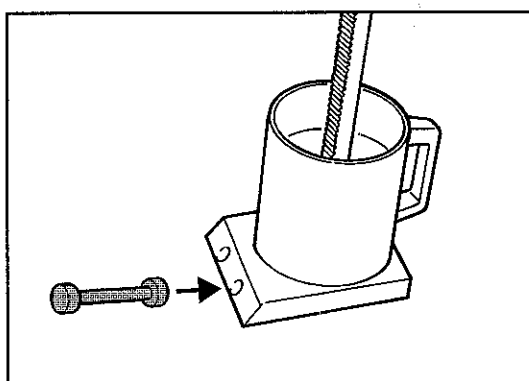
**Avant toute intervention de nettoyage ou d'entretien,
retirer la fiche de la prise de courant!**

**Ne jamais mettre la machine en route pendant les opérations d'entretien
comme nettoyage, graissage et lubrification.**



Nettoyer les deux trous d'extrusion du récipient à l'aide de l'accessoire fourni avec la machine.

Toujours contrôler la propreté du récipient qui doit être lavé à l'aide d'une éponge humide.



[illegible]

