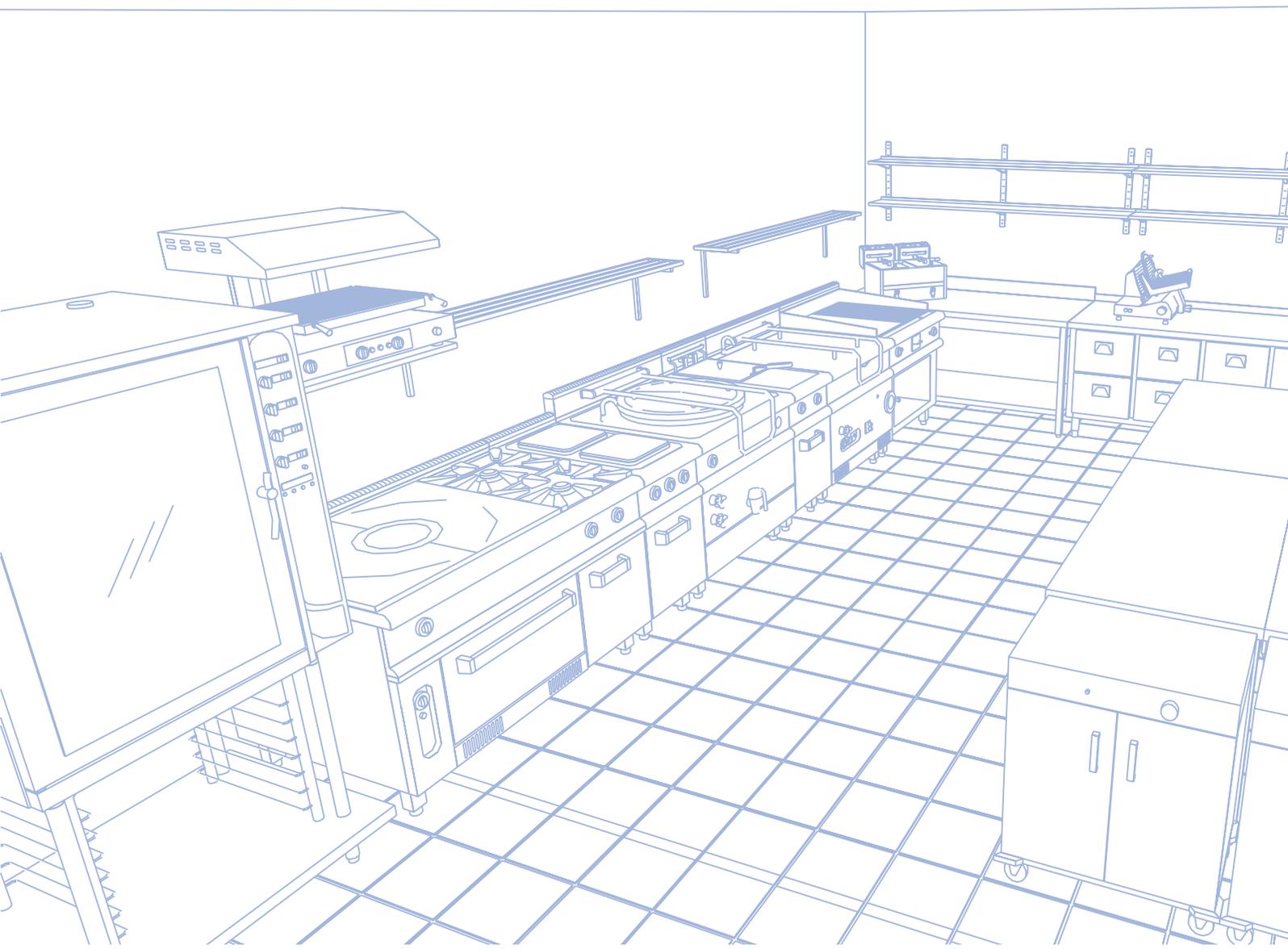


PIUNO





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 reufs ou avec un mélange d'reufs 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'reufs ou uniquement d'eau ou d'un mélange d'eau et d'CEUfs.

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 CEufs par kg + eau

Pétrir pendant environ 10 minutes

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

Préparation de pâte pour tagliatelles:

70% de farine type 00 30% de
semoule de blé dur 5 reufs par

kg

ou

100% de semoule de blé dur

5 CEufs 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 tréfler, 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 bette. Hacher le tout jusqu'à obtention d'une farce très fine, mélanger la ricotta (fromage blanc à base de lait de brebis caillé), parmesan râpé, sel, poivre, noix de muscade.

INDEX



Section informations

Page 1

Page 2 Informations concernant le manuel

- « 3 Informations concernant la machine
- « 4 Accessoires de série et options
- « 5 Caractéristiques techniques
- « 6 Identification des composants



Section sécurité

Page 7

Page 8 Informations concernant la sécurité

- « 9 Conseils généraux
- « 11 Plaquettes et symboles de sécurité



Section installation

Page 13

Page 14 Installation

- « 17 Contrôles



Section fonctionnement

Page 17

Page 18 Description des commandes

- « 19 Cycle de travail



Section maintenance

Page 23

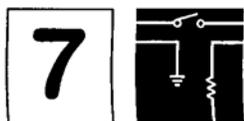
- « 25 Entretien



Section Pièces détachées

Page 27

(Pour l'assistance technique)



Section Schémas électriques

Page 37

(Pour l'assistance technique)

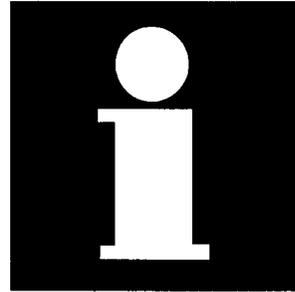


Sections Groupes en option

Pag.41

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.



- **L .Sécurité:**

- **ç** La section concernant la sécurité illustre les précautions de base à respecter pour garantir la l' sécurité de l'opérateur. En outre, cette section fournit le contenu et l'emplacement des L étiquettes d'avertissements positionnées sur la machine.

- **c** Lire et apprendre les règles de sécurité à respecter avant d'utiliser la machine ou d'effectuer toute opération d'entretien.



- **L .Installation:**

- **c** La section installation indique les opérations de déballage et d'assemblage des composants r et toutes les opérations à effectuer avant la première utilisation de la machine. Cette section e fournit en outre des conseils concernant le montage des accessoires livrés avec la machine t et/ou des accessoires en option et concernant le transport.



- **.Fonctionnement:**

- **L** La section fonctionnement sert de référence à l'opérateur ne connaissant pas la machine et r 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 ç procédures correctes de contrôle, de mise en marche, d'utilisation et d'arrêt de la machine.

- **r** Les techniques décrites dans cette publication sont les techniques de base. L'habilité et les F techniques se développent au fur et à mesure que l'opérateur acquiert la connaissance de la é machine et de ses F possibilités.



- **.Maintenance:**

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

- **v** Vous y trouverez tous les points de graissage et de lubrification de la machine et les i indications pour effectuer le nettoyage périodique de la machine.



- **.Pièces détachées (pour l'assistance technique):**

- **i** 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):**

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

Informations concernant la machine



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'oeufs.

.Niveau de bruit

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

.Conditions environnementales

La machine travaille correctement dans les conditions environnementales suivantes:
Température comprise entre + 20°C et + 30°C.
Taux d'humidité compris entre 40% et 50%.

.Gestion des machines obsolètes

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

Structure en acier {AC} et polycarbonate {PC}

Moteurs électriques en aluminium {AL}, acier {AC}, cuivre {CU} et polyamide {PA}.

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

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

ATTENTION

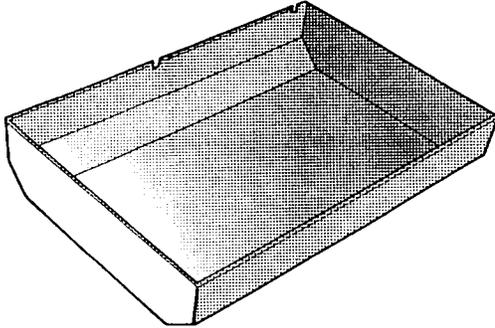
Le client est tenu de contrôler qu'au cours du transport la machine n'a subi aucun dommage pouvant compromettre le bon fonctionnement ou la sécurité.



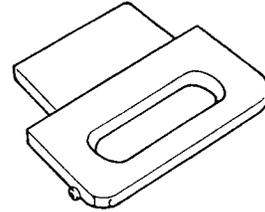


Accessoires de série

- 1 cuve

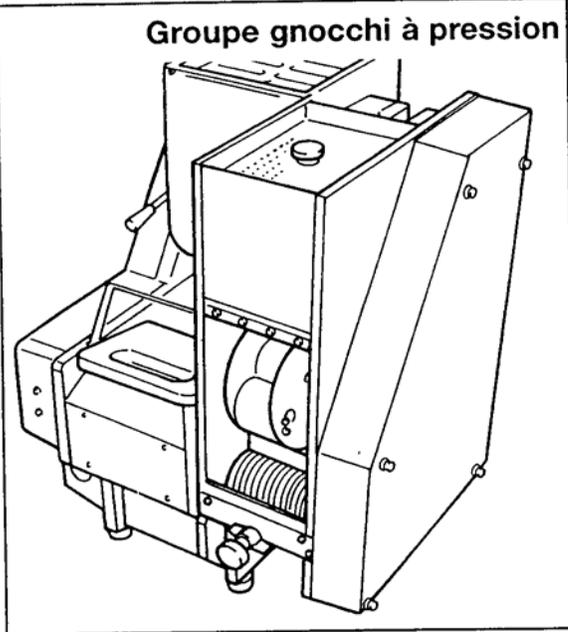


- 1 presseur

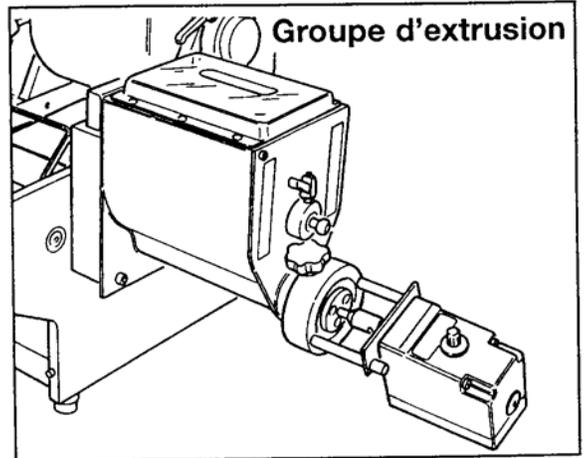


Accessoires en option

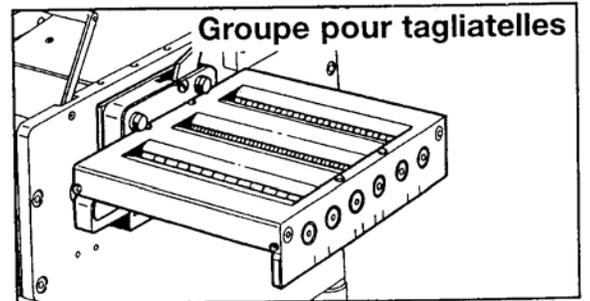
Groupe gnocchi à pression



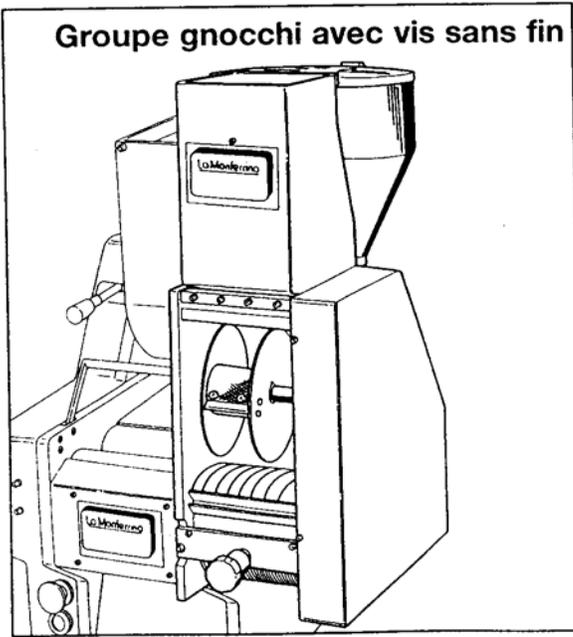
Groupe d'extrusion



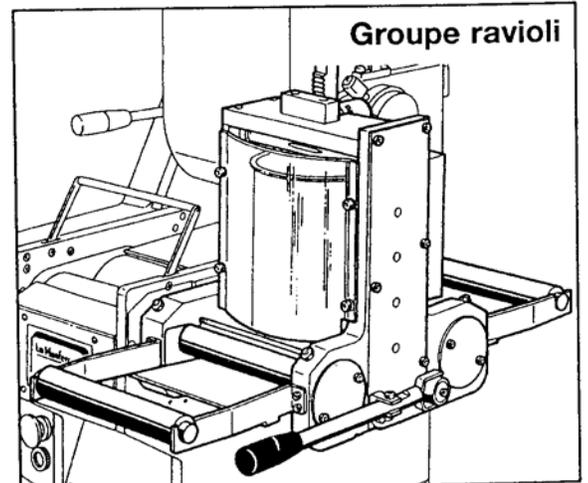
Groupe pour tagliatelles



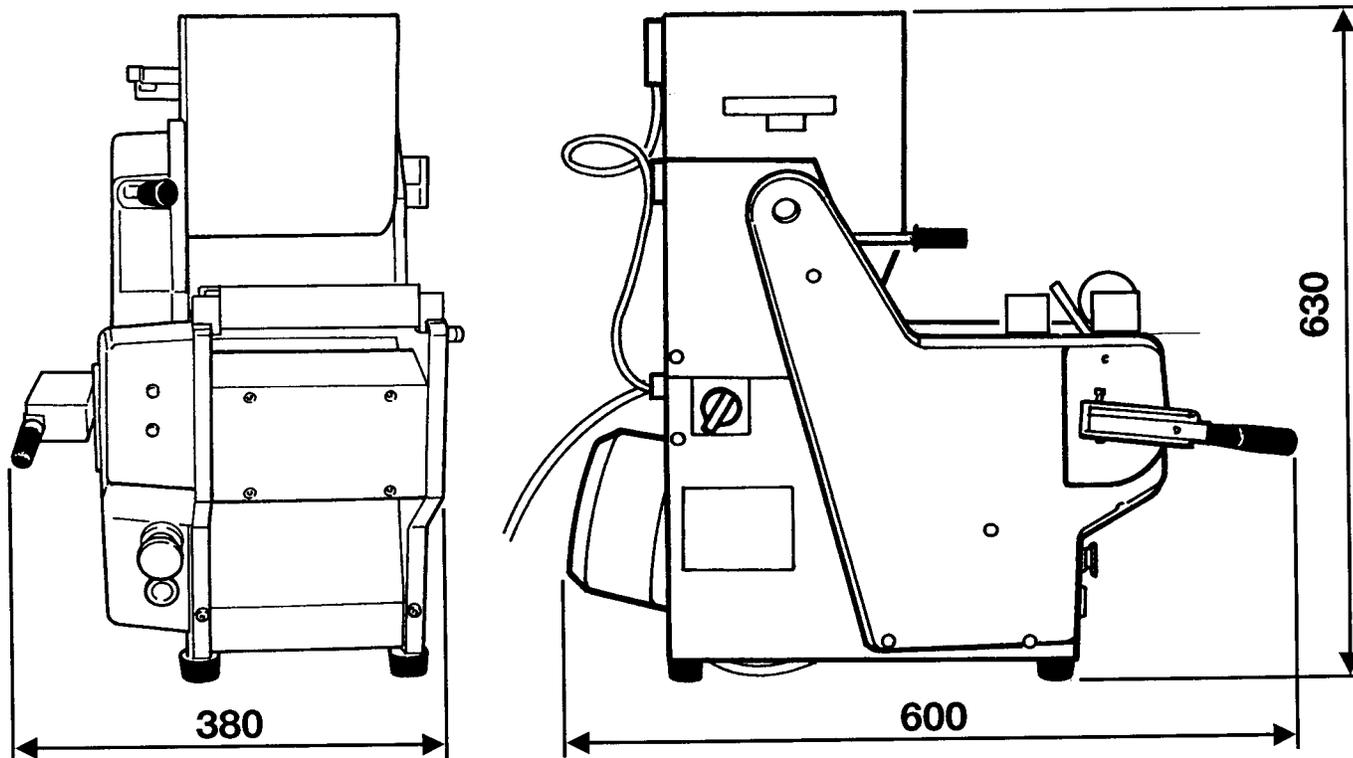
Groupe gnocchi avec vis sans fin



Groupe ravioli



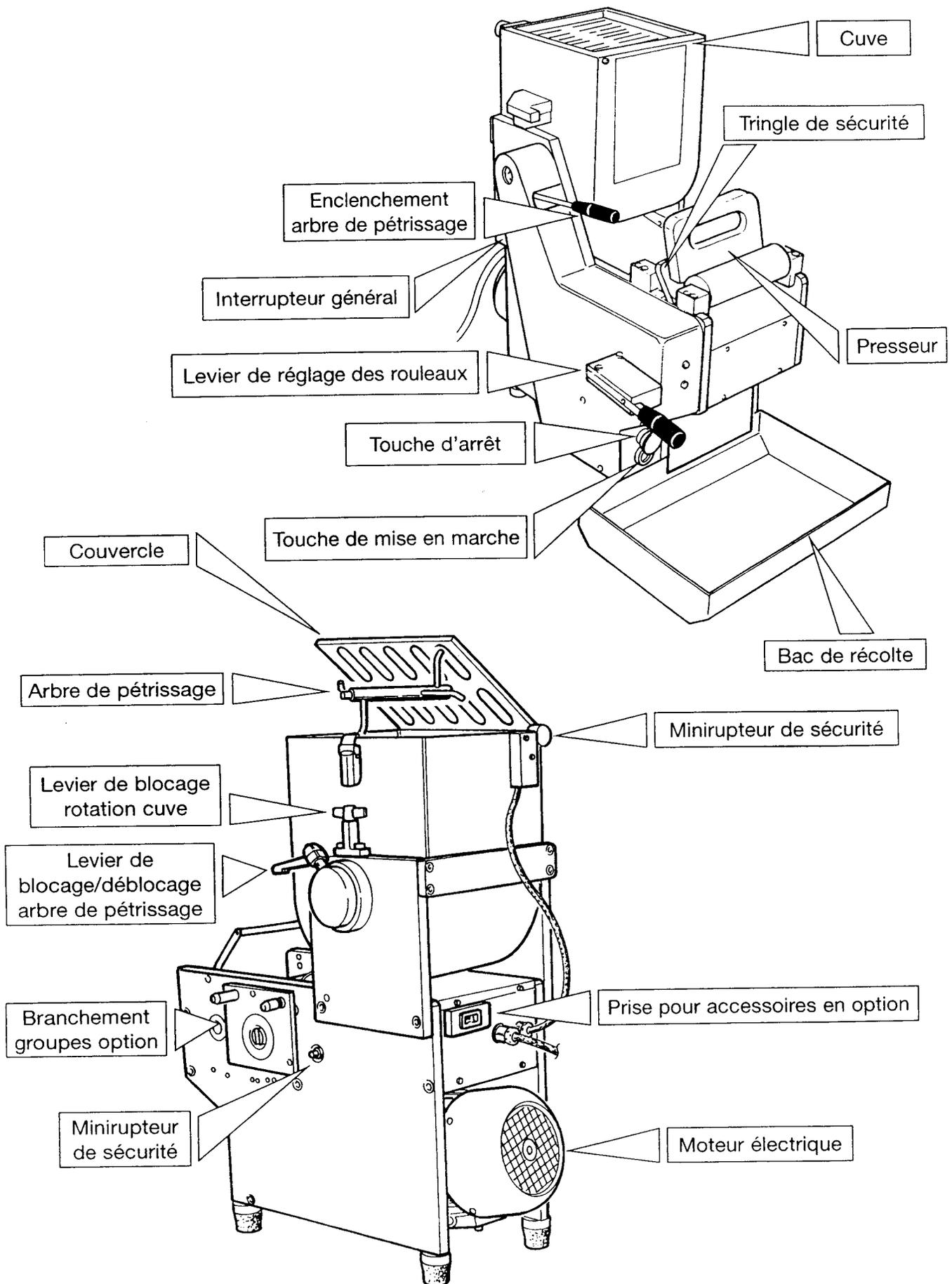
Caractéristiques techniques



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





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 AWERTENZA (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.

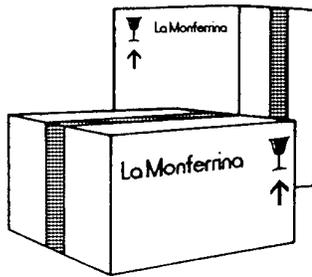
Les avertissements présentés dans cette publication et sur la machine ne sont donc pas exhaustifs. En cas d'utilisation d'outils, de procédures, de méthodes ou de techniques de travail non explicitement conseillés par la Société "La Monferrina", il conviendra de contrôler préalablement qu'ils ne peuvent 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 détritrus, huile, outils ou autres objets pouvant compromettre le bon fonctionnement et provoquer des dommages à l'opérateur.
- Avant toute opération d'entretien ou de nettoyage, toujours débrancher la machine.
- Ne pas utiliser la machine dans un environnement à atmosphère explosible.
- La machine doit toujours travailler avec un seul opérateur qui doit se placer en face du tableau de commande.



Utilisez exclusivement des pièces détachées d'origine

la Monferrino

"La Monferrino" 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 Monferrino" ou par des techniciens agréés par cette dernière.

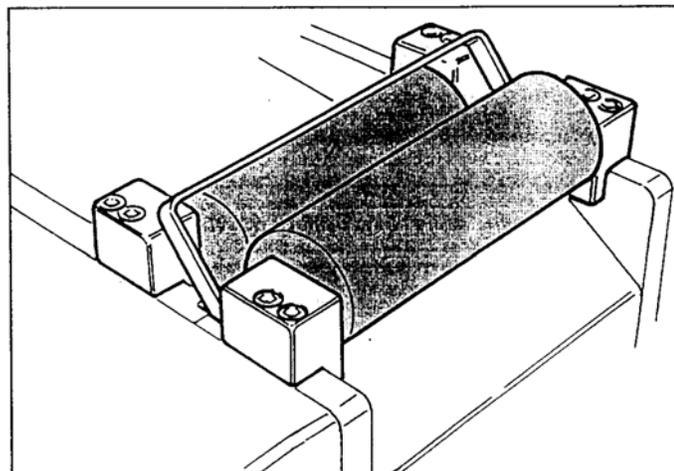
La Monferrino			
Via A. Vespucci, 38/40 - 14100 ASTI Italy Tel. (0141) 27.32.32 - Fax (0141) 27.54.85			
Model	<input type="text"/>		
Serial Number	<input type="text"/>	v	<input type="text"/>
Year	<input type="text"/>	Hz	<input type="text"/>
— CE —			

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

ATTENTION



Si, pendant une intervention d'entretien, le groupe rouleaux de sécurité est enlevé, il faut vérifier que, une fois l'opération terminée, il soit correctement remonté. La machine doit être utilisée avec le groupe rouleaux de sécurité monté.



Plaquettes et symboles de sécurité

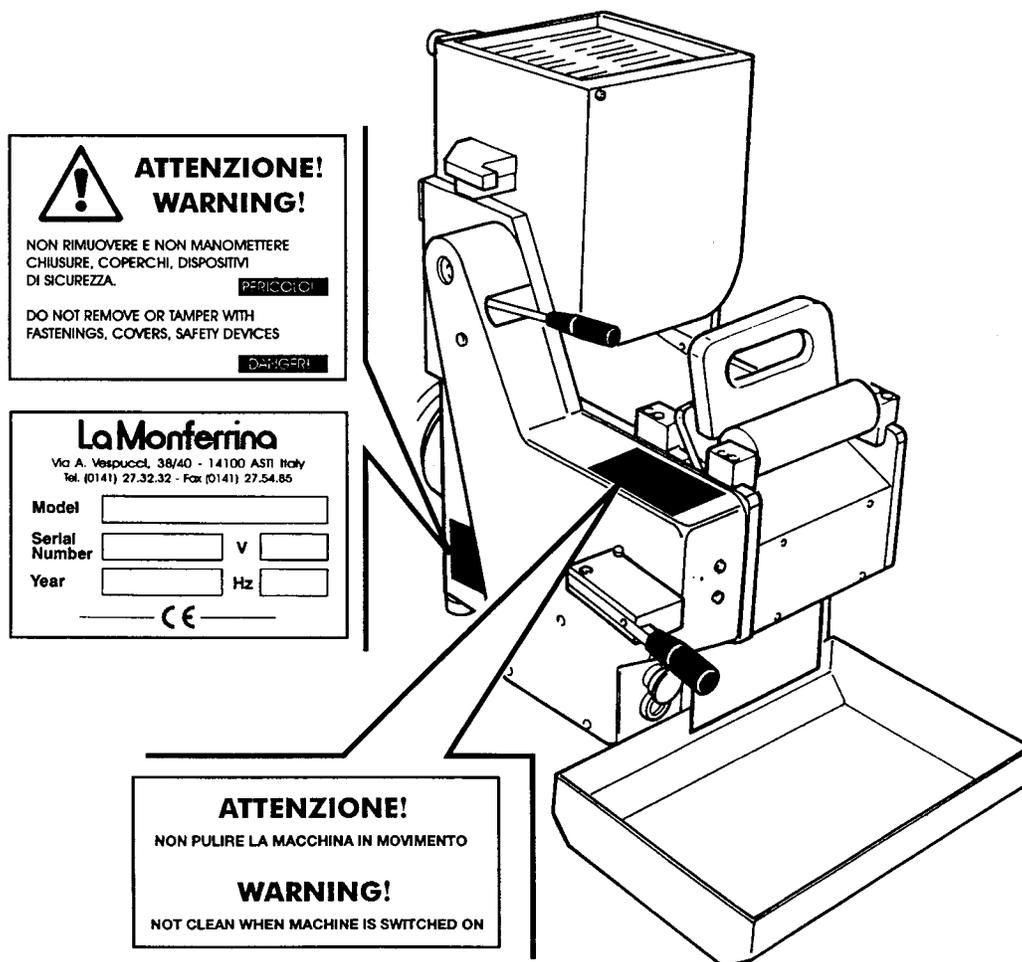


La machine est pourvue d'étiquettes autocollantes portant des symboles et/ou des messages de sécurité.

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

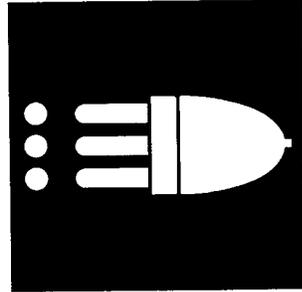
ATTENTION

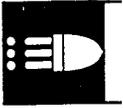
Vérifier que tous les messages de sécurité soient parfaitement lisibles. Les nettoyer à l'aide d'un chiffon doux et d'eau savonneuse. Ne jamais utiliser de solvant, fuel ou essence. Remplacer les étiquettes endommagées en les demandant au revendeur "La Monferrina". Si une étiquette se trouve sur un élément qui est substitué, contrôler qu'une nouvelle étiquette soit appliquée sur la pièce de remplacement



3

SECTION INSTALLATION





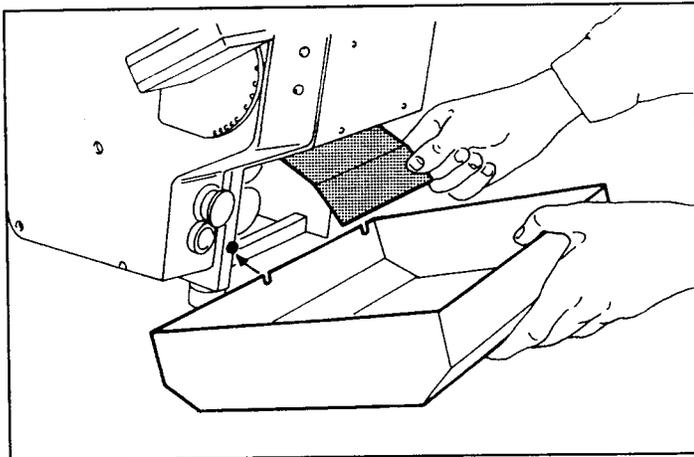
Installation

- 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.

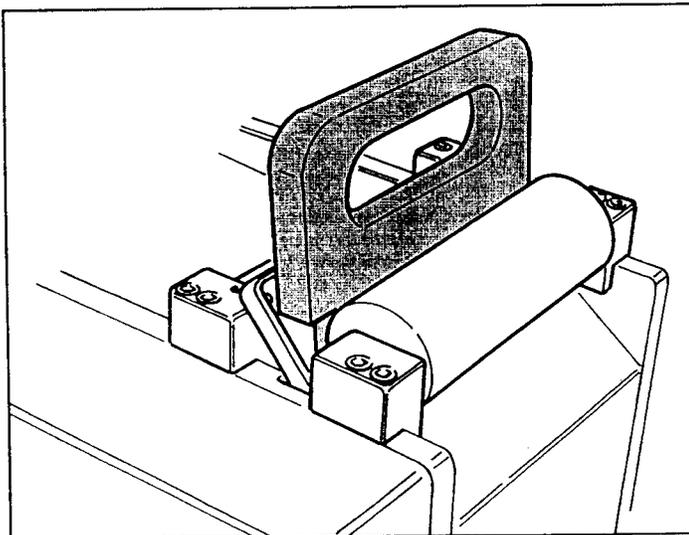
AVERTISSEMENT



"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.

Contrôles



ATTENTION

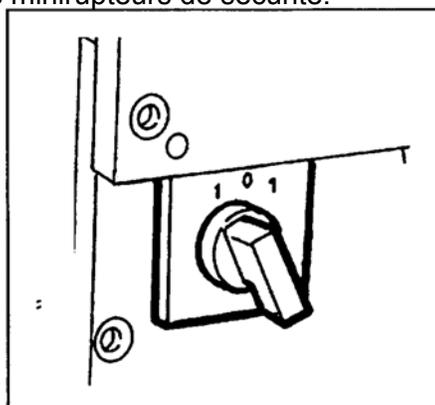
Avant de mettre la machine en marche, contrôler que le voltage indiqué sur la plaquette corresponde au voltage du réseau.



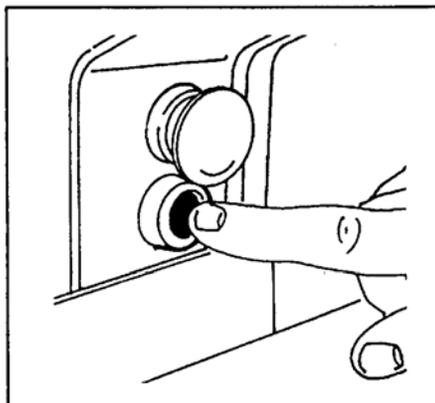
Contrôler les minirupteurs de sécurité

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

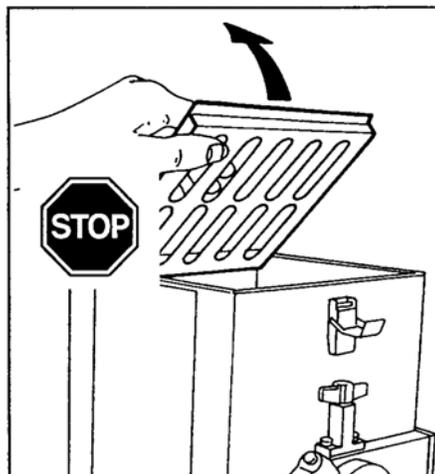
-Alimenter la machine en agissant sur l'interrupteur général.

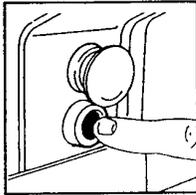
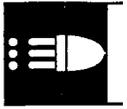


-Appuyer sur la touche verte de mise en marche.

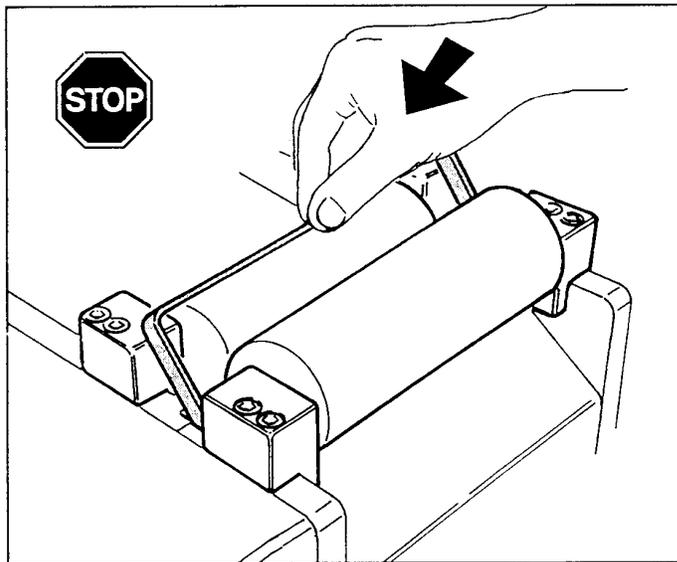


Ouvrir le couvercle du bas de pétrissage: la machine doit s'arrêter.





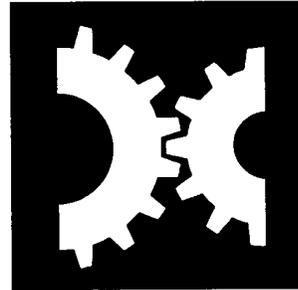
Appuyer sur la touche verte de mise en marche.

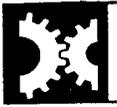


Pousser vers l'intérieur la petite tringle de sécurité: la machine doit s'arrêter.

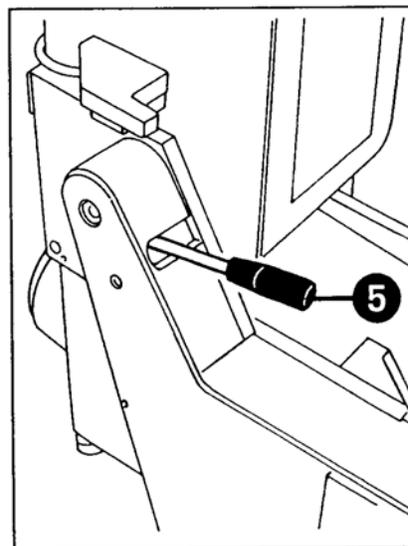
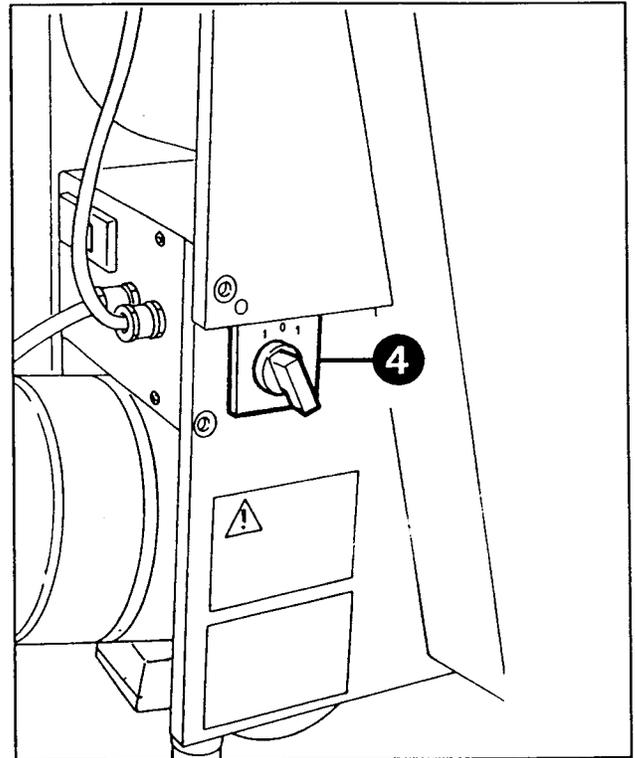
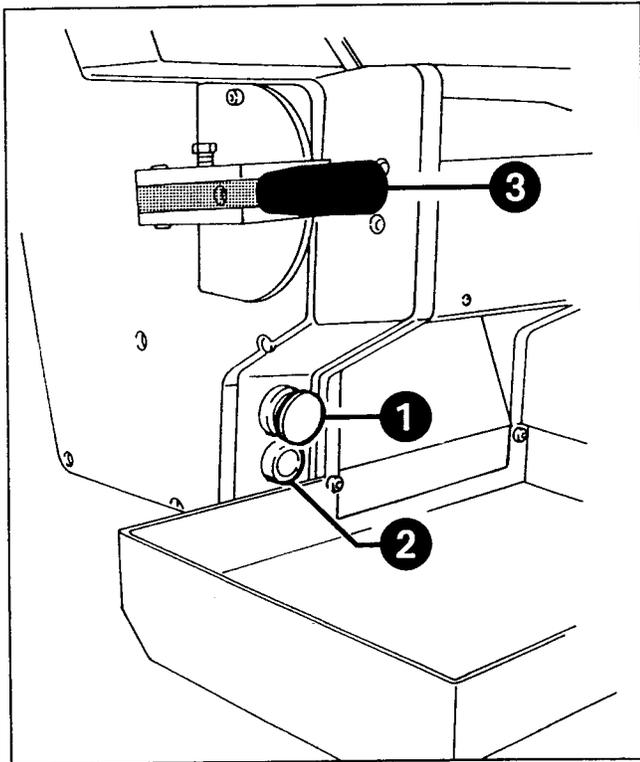
4

SECTION FONCTIONNEMENT





Description des commandes



- ① Touche de STOP / URGENCE
- ② Touche verte de mise en marche
- ③ Levier de réglage des rouleaux
- ④ Interrupteur général (invertisseur du sens de marche) Levier
- ⑤ d'enclenchement de l'arbre de malaxage

Cycle de travail



.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 oeufs.

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/oeufs). Casser les oeufs dans un récipient à part afin d'éviter que

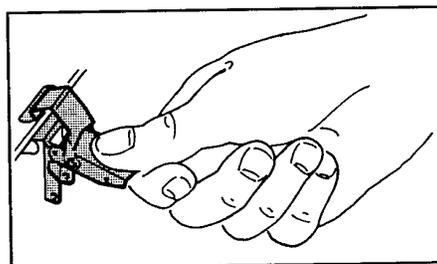
des fragments de coquille ne tombent dans la cuve.

Nous vous conseillons en outre de battre les oeufs 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.

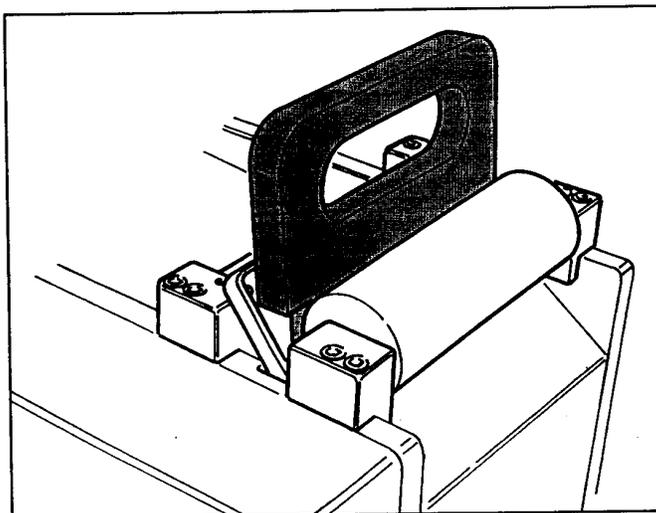


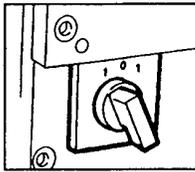
ATTENTION

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

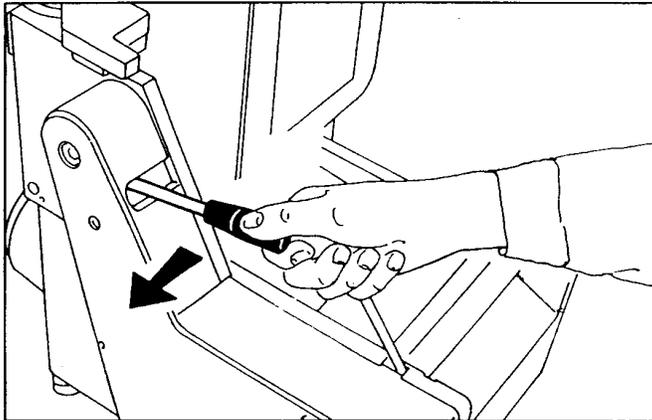


Au cours de l'opération de pétrissage, le presseur devra toujours être positionné dans son logement.

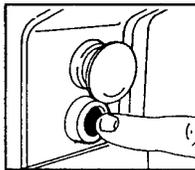




Agir sur l'interrupteur **4** pour alimenter la machine



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



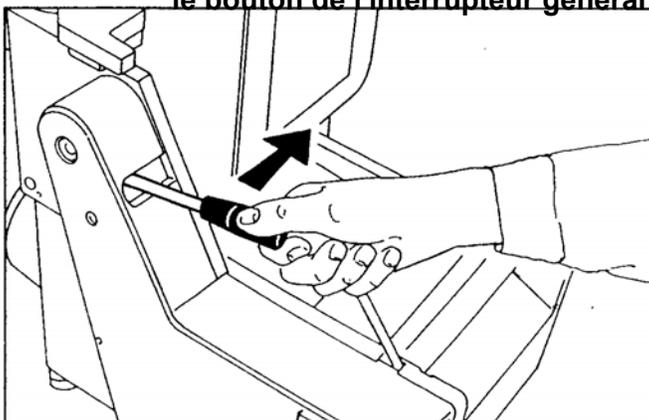
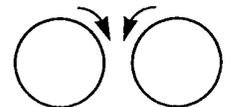
Ne jamais porter de vêtements amples ou pourvus de lacets ou autres pouvant s'accrocher ou être happés par la machine.

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.

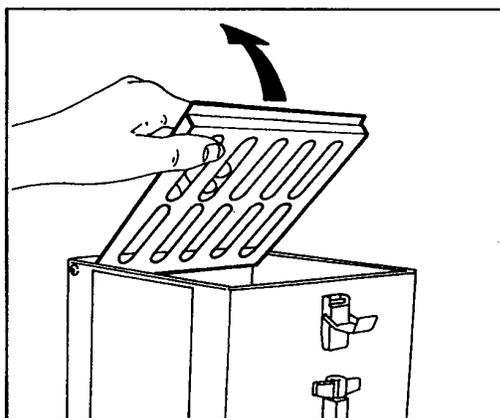


Au terme de l'opération de pétrissage, il faut:

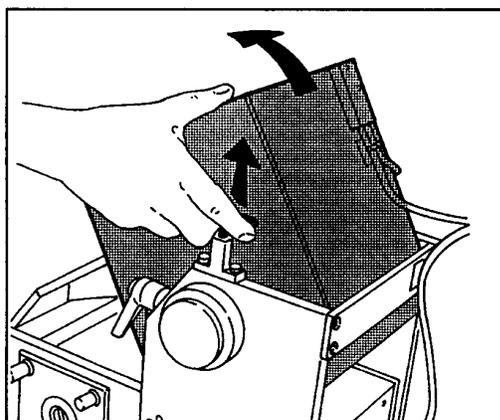
Placer le levier **5** vers l'intérieur de la machine.



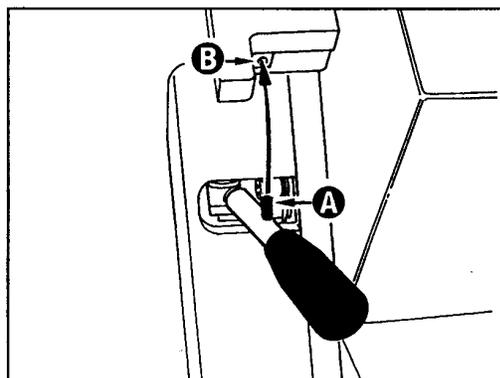
Ouvrir le couvercle de la cuve



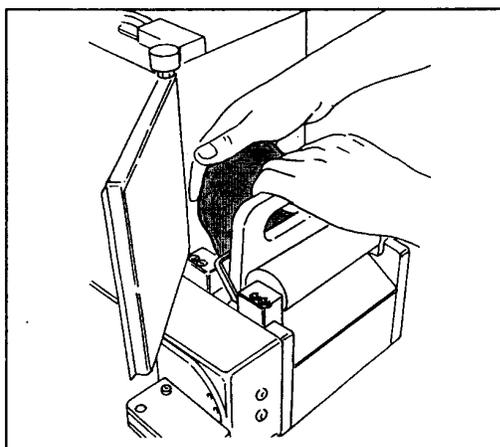
Lever le levier indiqué sur la figure et faire tourner complètement la cuve de pétrissage



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.

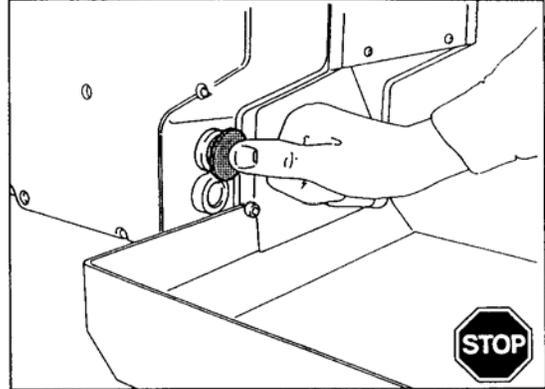
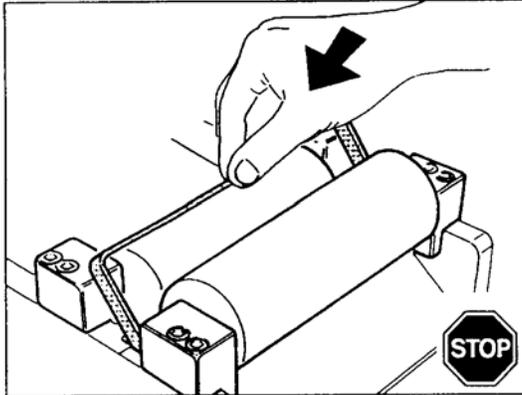


ATTENTION

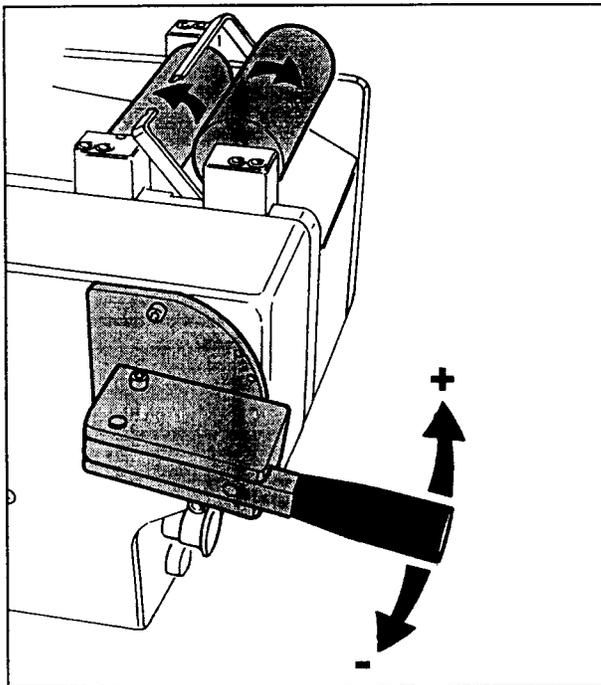
Ne jamais utiliser les mains pour pousser la pâte entre les rouleaux mais utiliser exclusivement le poussoir livré avec la machine qui, après utilisation doit être remplacé dans son logement.



ATTENTION

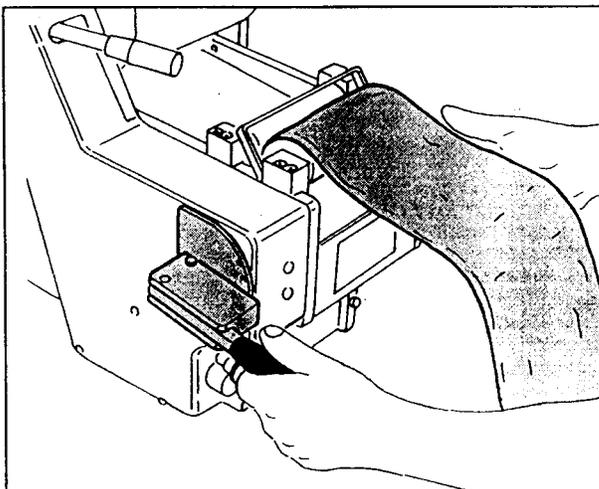


En cas d'urgence, bloquer la machine en agissant sur la tringle ou sur le bouton coup de poing d'arrêt d'urgence.



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.



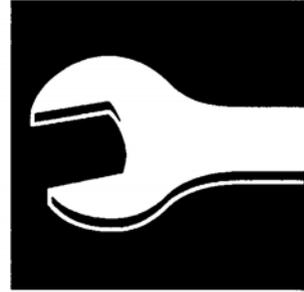
Nous conseillons de faire passer plusieurs fois la pâte entre les rouleaux en réglant progressivement l'épaisseur.

Remarque

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

5

SECTION MAINTENANCE



Entretien

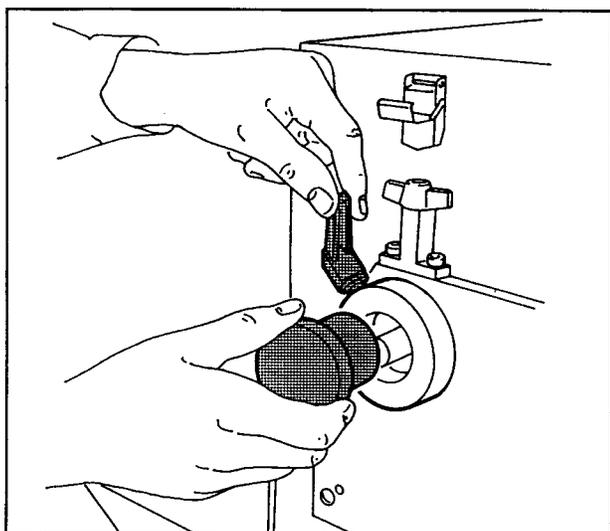


ATTENTION

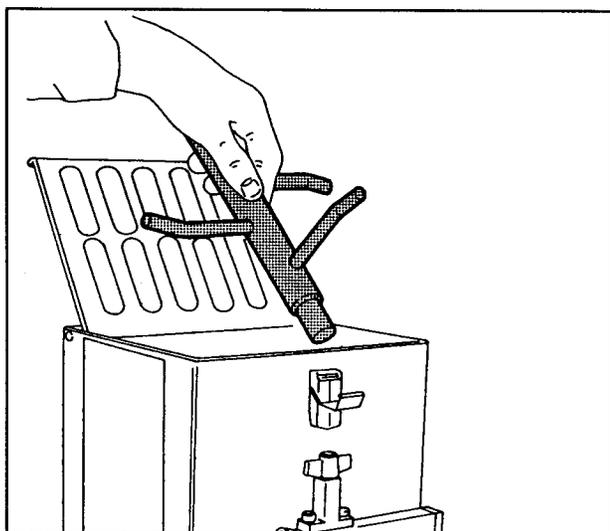
Avant toute opération d'entretien' débrancher la fiche de la prise de courant. Ne jamais remettre la machine en marche pendant les opérations d'entretien, de nettoyage et de graissage.



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



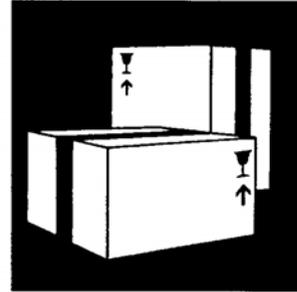
Faire tourner en sens anti-horaire, le levier de blocage et retirer l'embout.

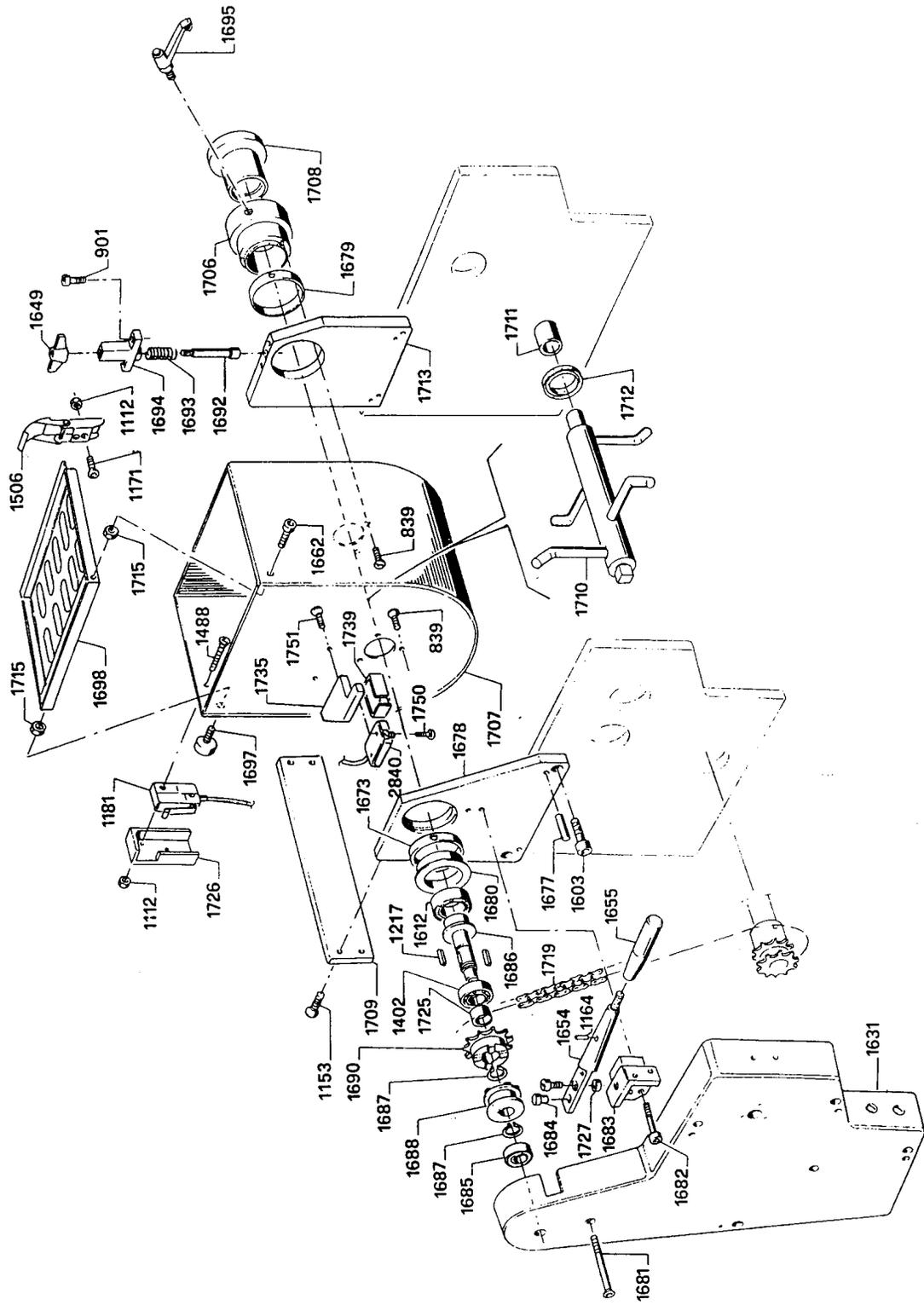
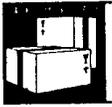


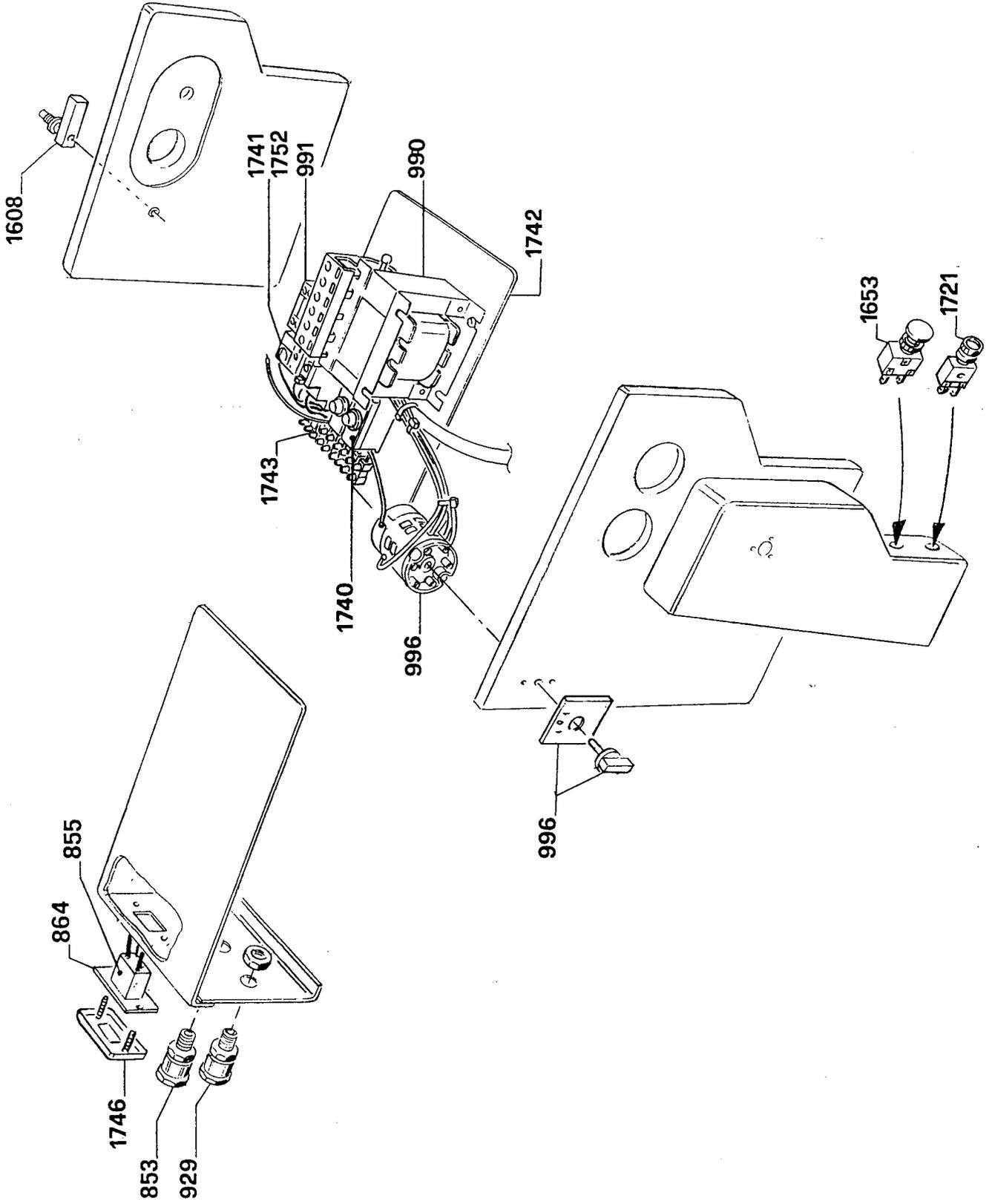
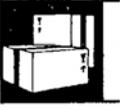
Retirer l'arbre de pétrissage par le haut. Nettoyer l'intérieur de la cuve et l'arbre à l'aide d'une éponge humide. Remonter l'arbre et son embout en rebloquant le levier.

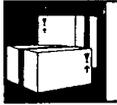
6

SECTION PIECES DETACHEES

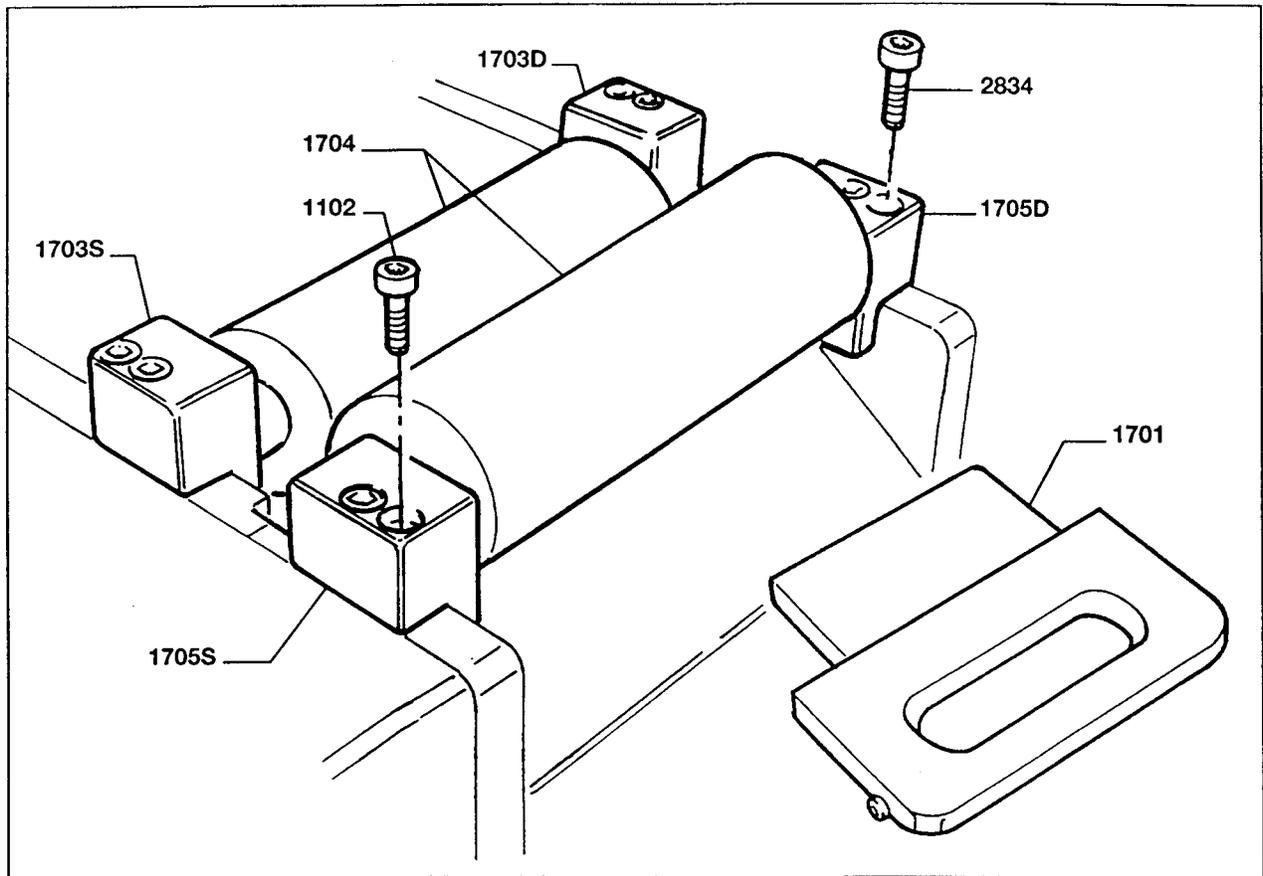








DISPOSITIF DE SECURITE



Code	Description
1704	ROULEAU EN TEFLON
17058	BLOC ANTERIEUR GAUCHE
1705D	BLOC ANTERIEUR DROIT
17038	BLOC POSTERIEUR GAUCHE
1703D	BLOC POSTERIEUR DROIT
1102	VIS A TETE HEXAGONALE M6x25
2834	VIS A TETE HEXAGONALE M6x30
1701	PILON

7

Section Schémas électriques

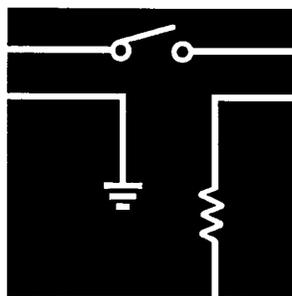




Schéma électrique 220 V monophasé

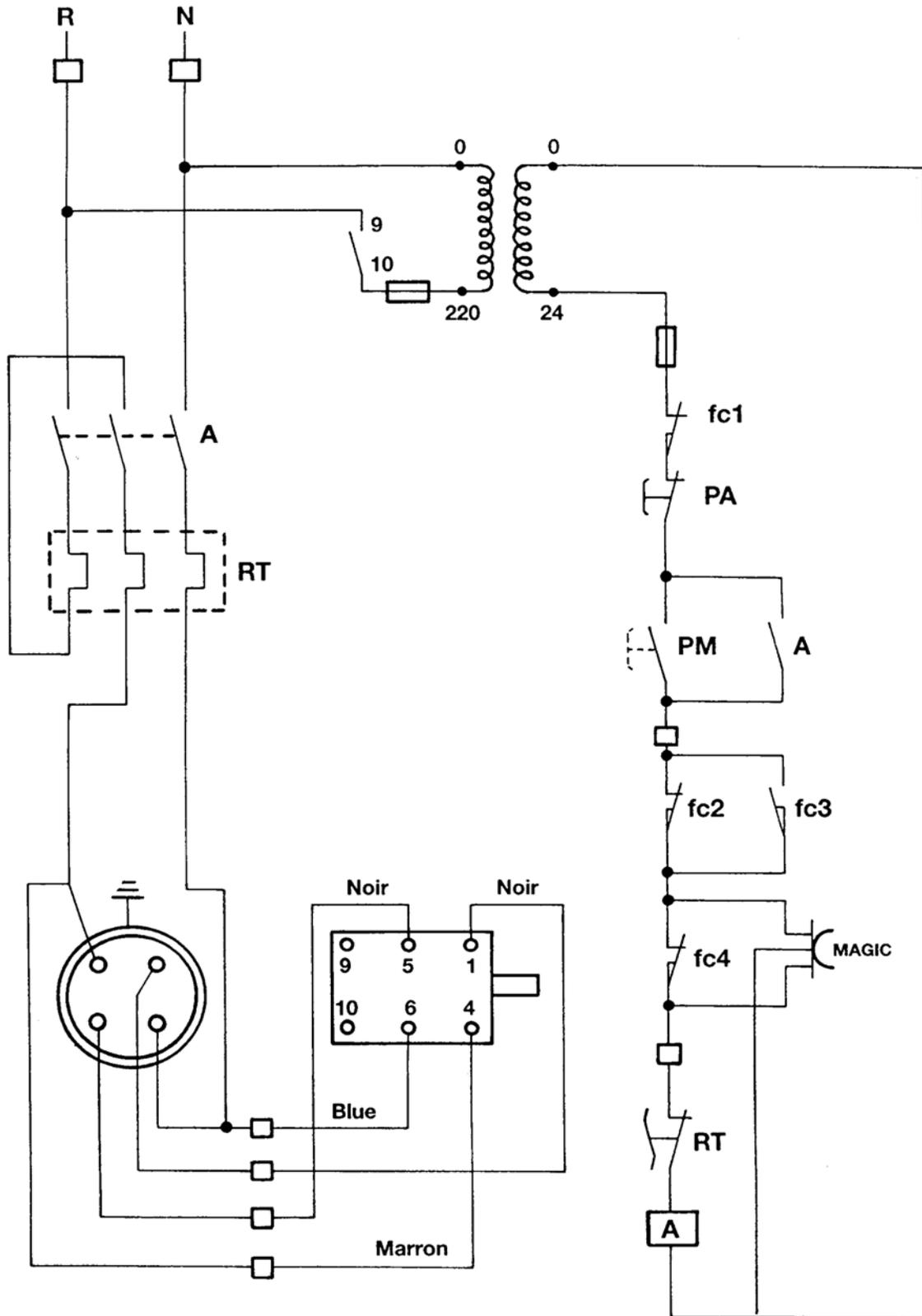
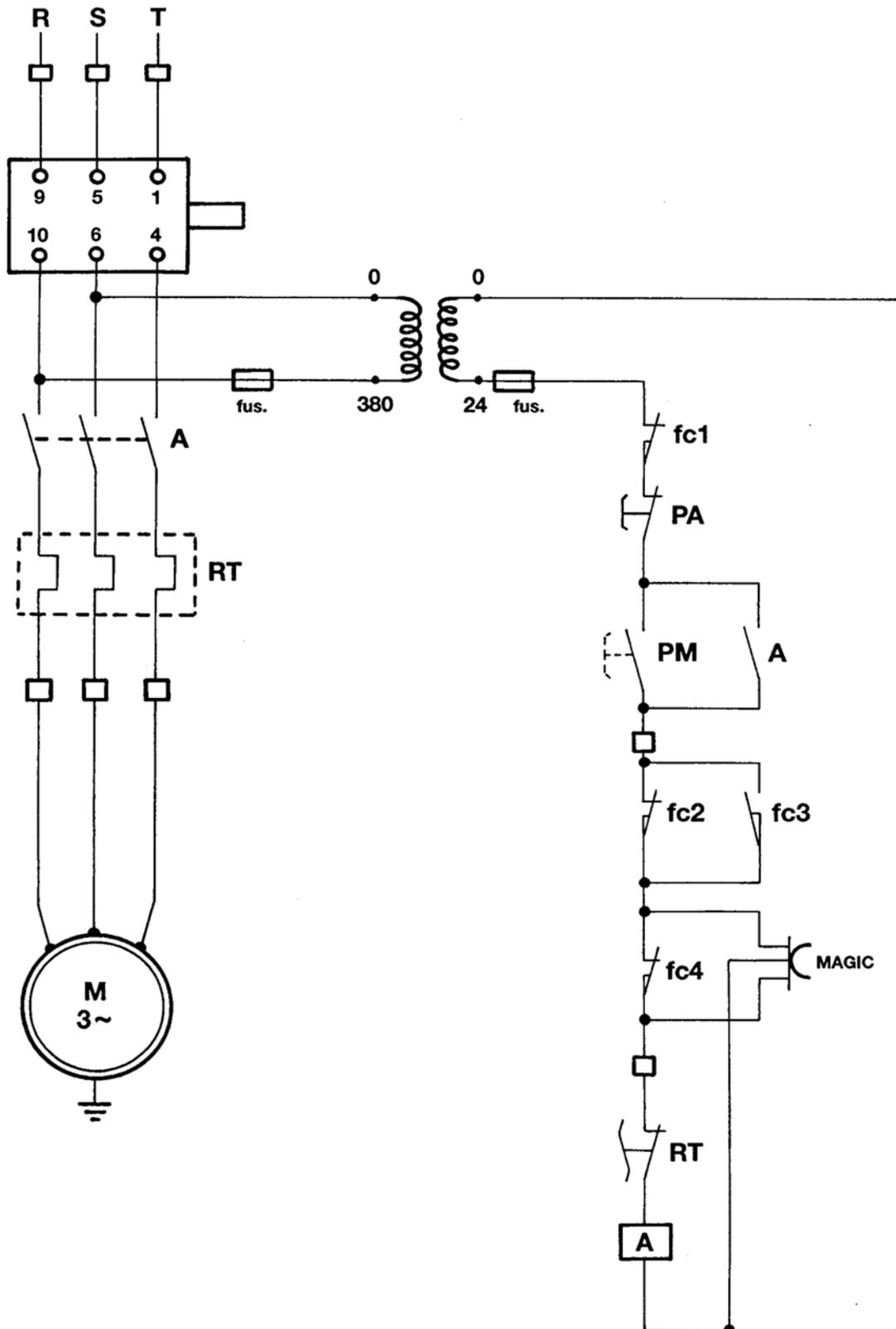
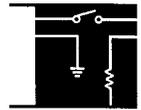


Schéma électrique 380 V triphasé



8

Section Groupes en option

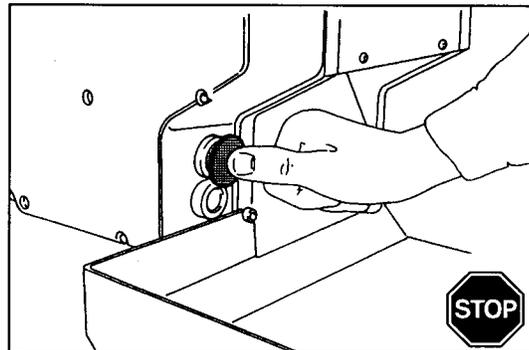
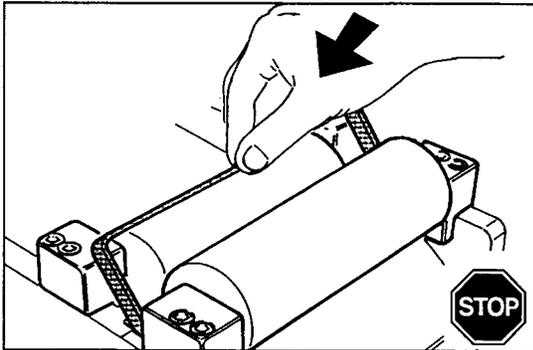


Sécurité



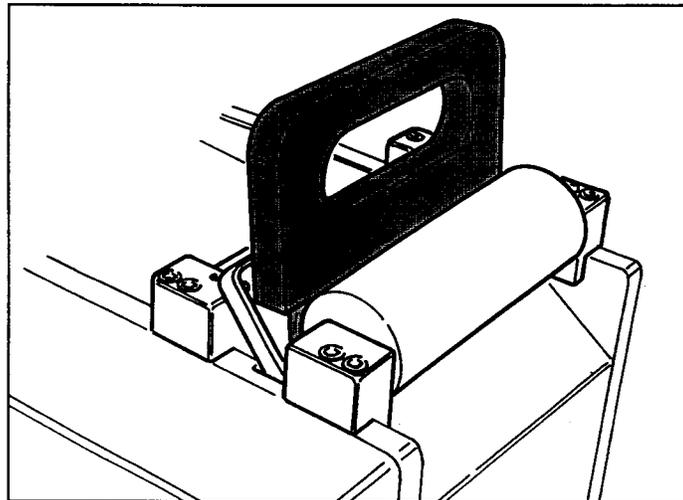
Avant d'utiliser les groupes en option, lire attentivement les "renseignements importants concernant la sécurité" des pages 8 et 9.

ATTENTION



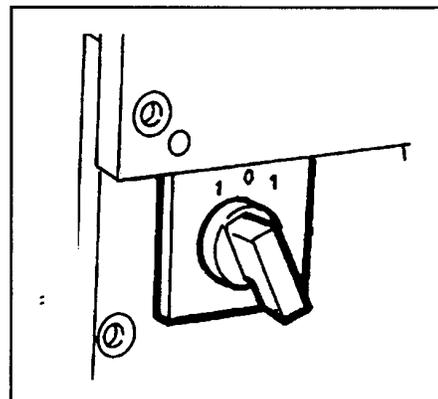
En cas d'urgence, bloquer le groupe monté en agissant sur le levier d'urgence ou sur le bouton coup de poing rouge placés sur la machine PIUNO et indiqués sur la figure.

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

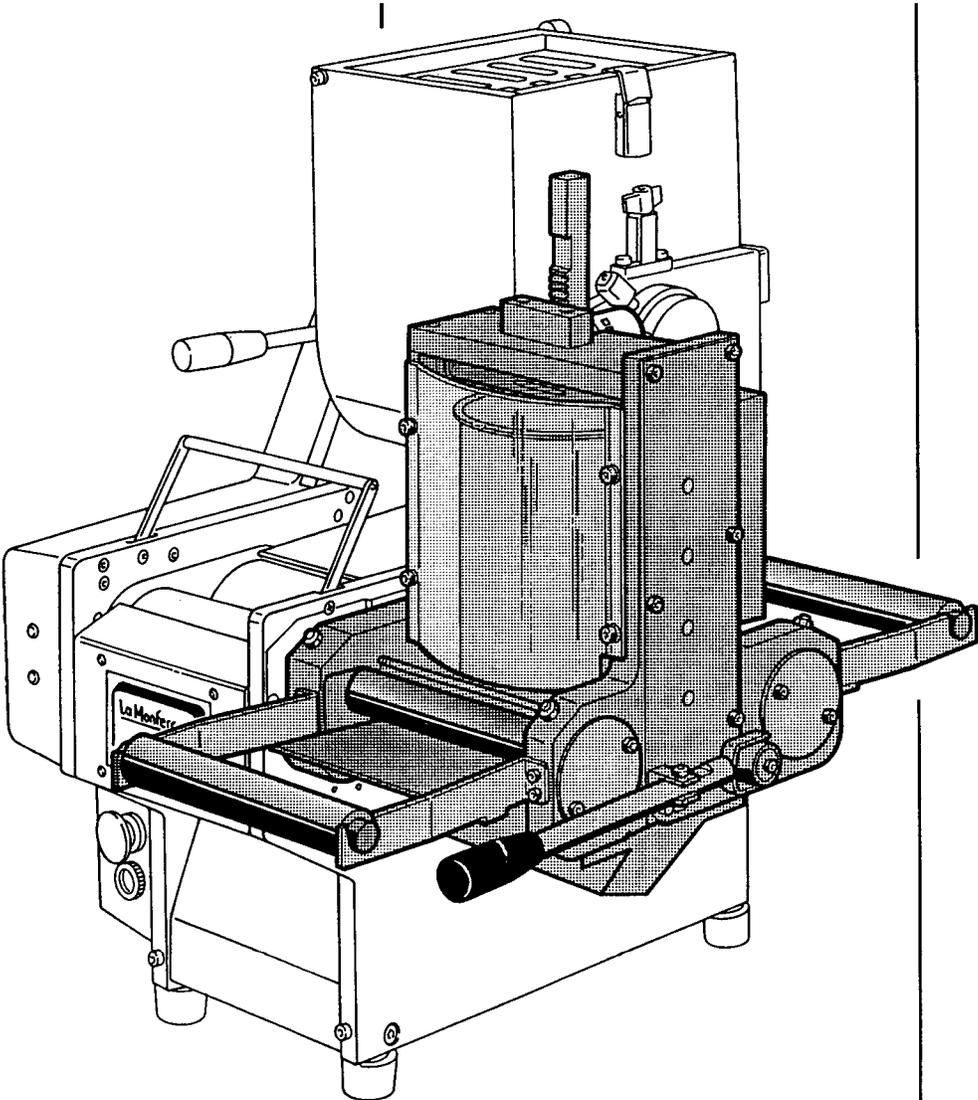


AVERTISSEMENT

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 PIUNO.



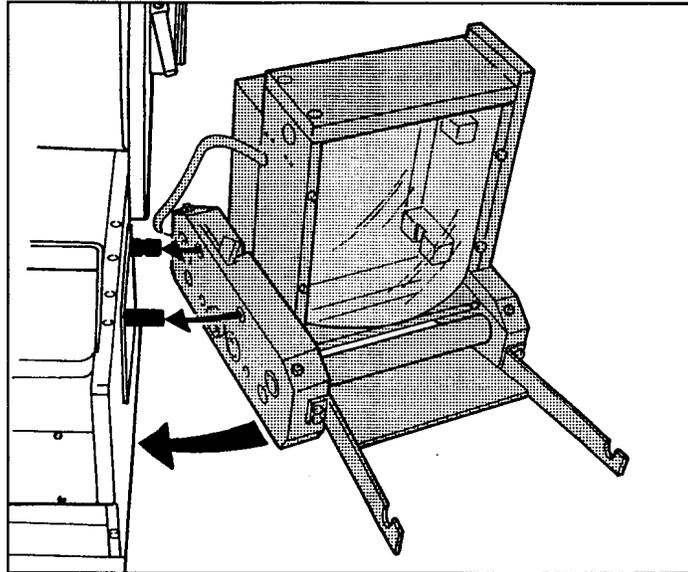
Groupe ravioli



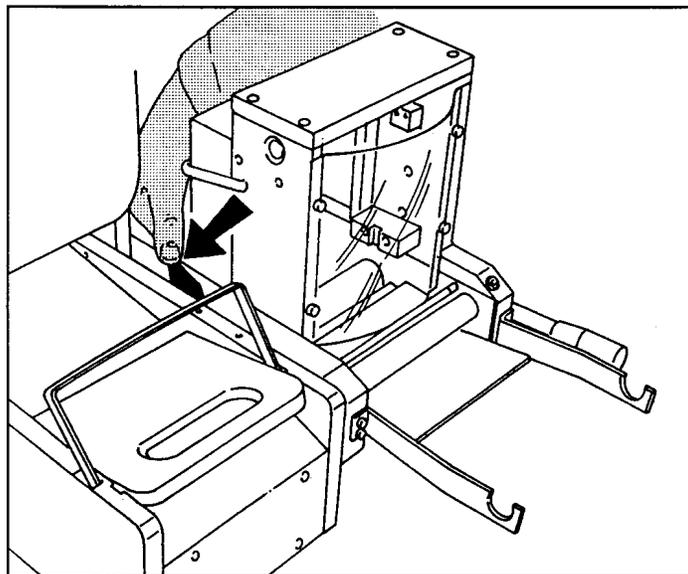
Installation



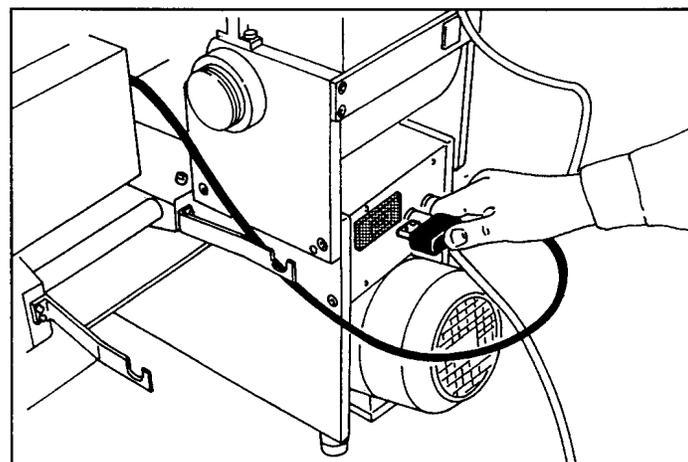
Installer le "groupe ravioli" en l'introduisant à fond dans les deux axes placés sur la machine de base PIUNO.

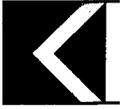


Baisser et appuyer complètement sur le levier de sécurité pour bloquer le groupe sur la machine.

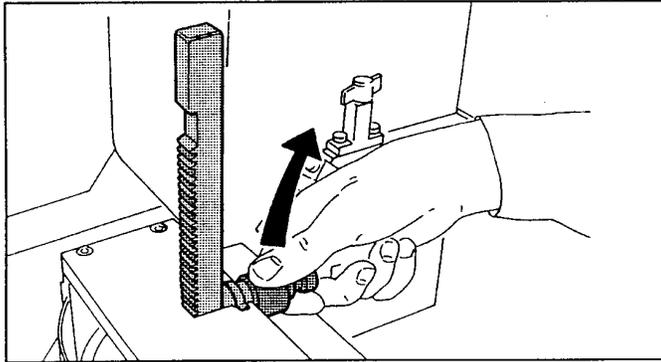


Introduire la fiche dans la prise placée sur l'arrière de la machine de base PIUNO.

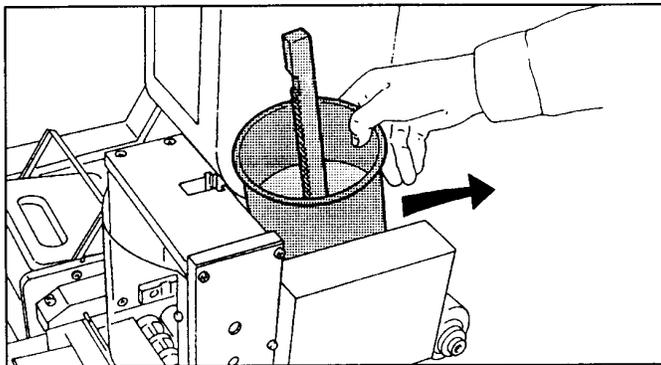




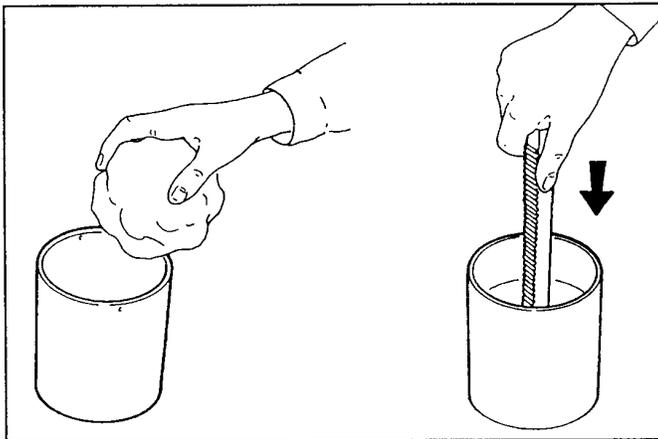
Avant le cycle



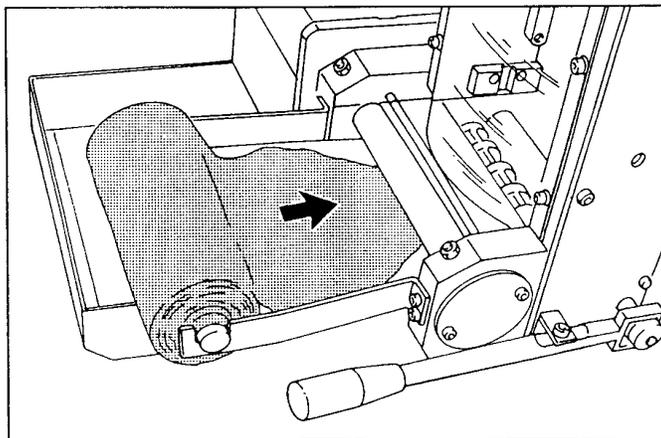
Retirer le doigt de blocage de la crémaillère.



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

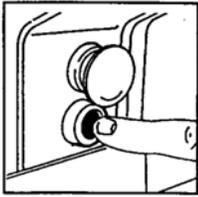


Remplir le récipient avec la farce préparée pour les ravioli, introduire la crémaillère en appuyant à fond pour bien compacter la farce.



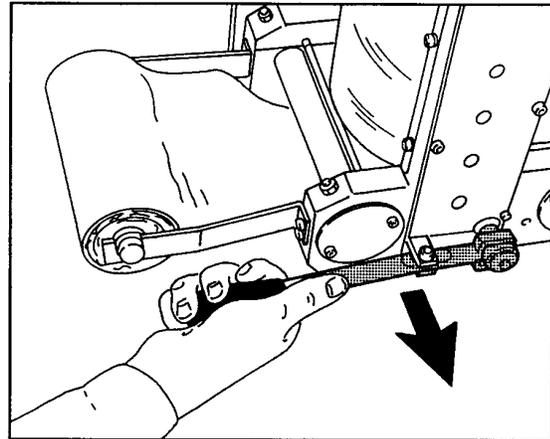
Enrouler la pâte préparée précédemment à l'aide de I PIUNO et qui doit avoir une épaisseur d'environ 3 mm, sur deux rouleaux en bois du "groupe ravioli" (l'épaisseur sera automatiquement calibrée pendant le fonctionnement). Appuyer les rouleaux de pâte sur les supports. Introduire les deux côtés de la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

Cycle de travail

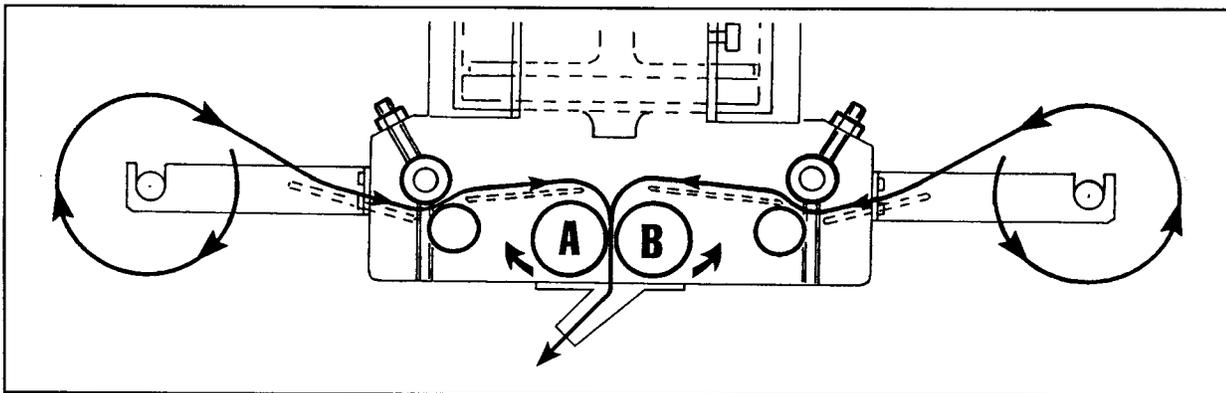


Appuyer sur la touche verte de démarrage positionnée sur la PIUNO.

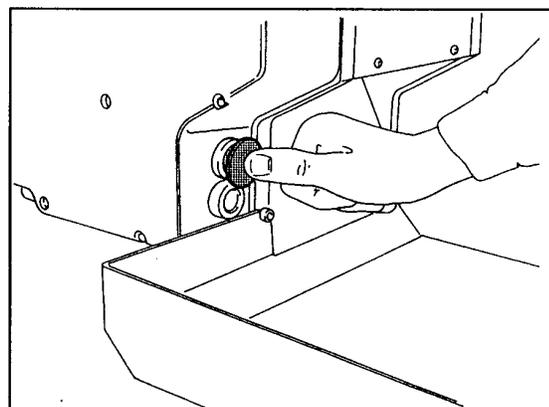
Tirer complètement vers l'extérieur, le levier d'enclenchement du groupe.
(De cette façon l'arbre de transmission s'insère dans son siège).

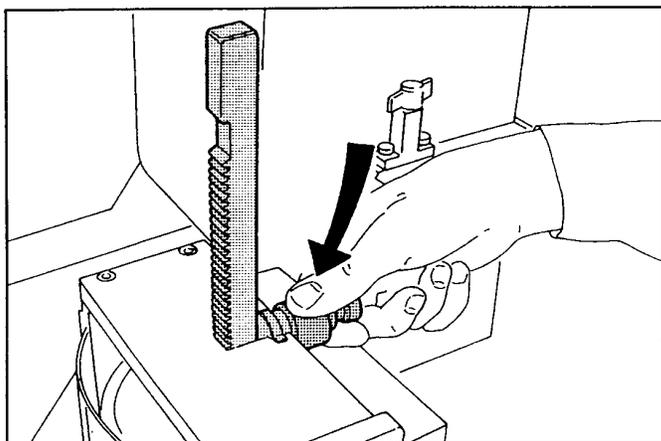


Contrôler que le sens de rotation corresponde bien à celui du schéma suivant:

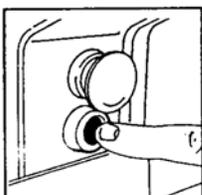


Lorsque les deux morceaux de pâte se rejoignent et passent ensemble à travers les rouleaux A et B, arrêter la machine en appuyant sur le bouton coup de poing rouge placé sur la PIUNO.





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.



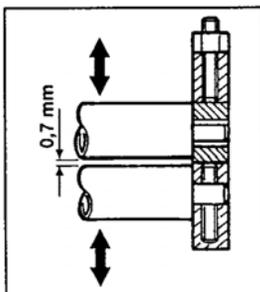
Placer le tamis de récolte sous le groupe. Appuyer sur la touche verte de démarrage placée sur la machine PIUNO. Au terme du travail, déclencher le "groupe ravioli" en poussant le levier d'enclenchement vers l'intérieur; remonter le levier de blocage et retirer le groupe.

AVERTISSEMENT



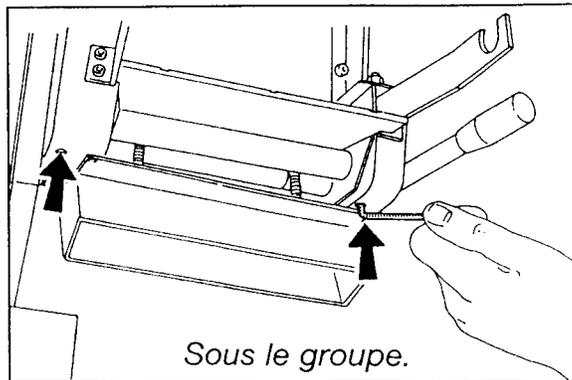
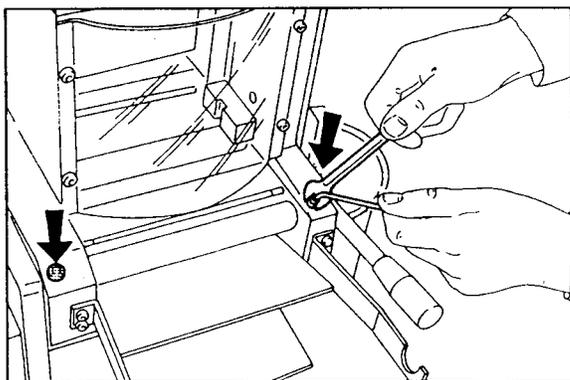
Ne jamais désactiver le levier d'enclenchement sur le "groupe ravioli" avant d'avoir arrêté la machine.

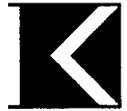
Laver le récipient de farce et nettoyer la crémaillère à l'aide d'une éponge humide. Retirer du groupe tout résidu éventuel de pâte ou de farce.



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.

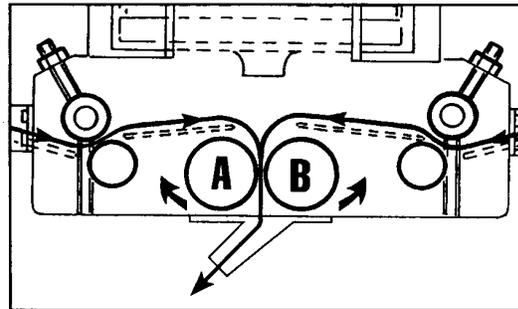
Régler l'écartement entre les rouleaux en agissant sur les quatre points indiqués sur la figure (deux vis 6 pans creux au dessus du groupe et deux en dessous).





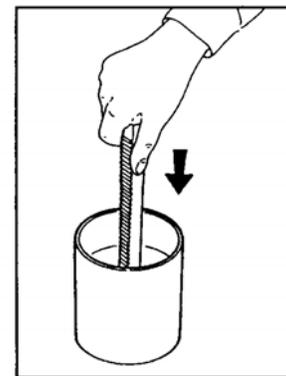
En phase de production, il est possible d'arrêter le groupe pendant quelques secondes afin de retirer le produit fini.

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.

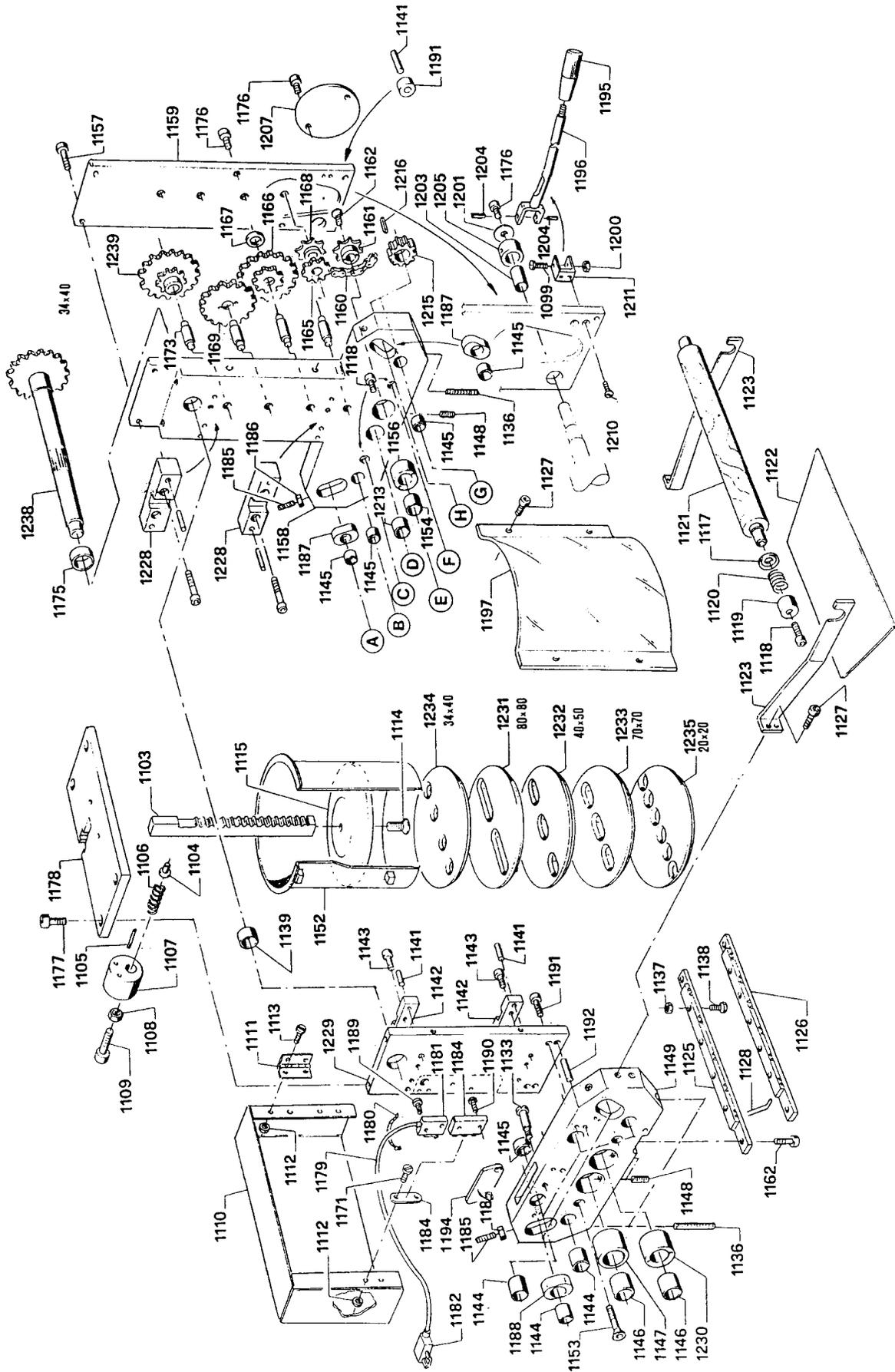
Si ceci devait se produire, décrocher le groupe de la machine, le retourner et effectuer un nettoyage méticuleux à l'aide d'une éponge humide et d'une brosse métallique.

Les rouleaux doivent toujours être parfaitement propres.

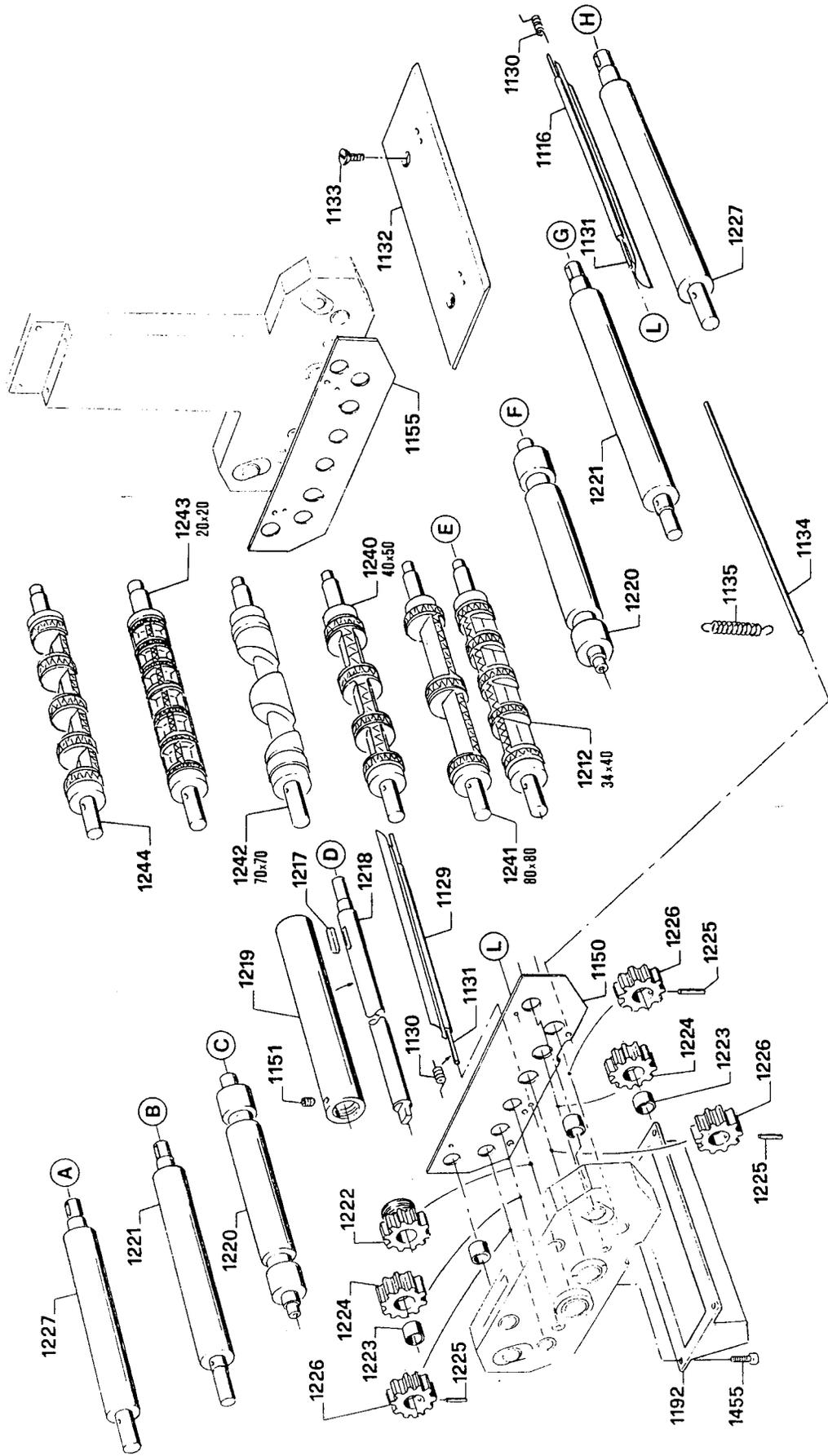
AVERTISSEMENT

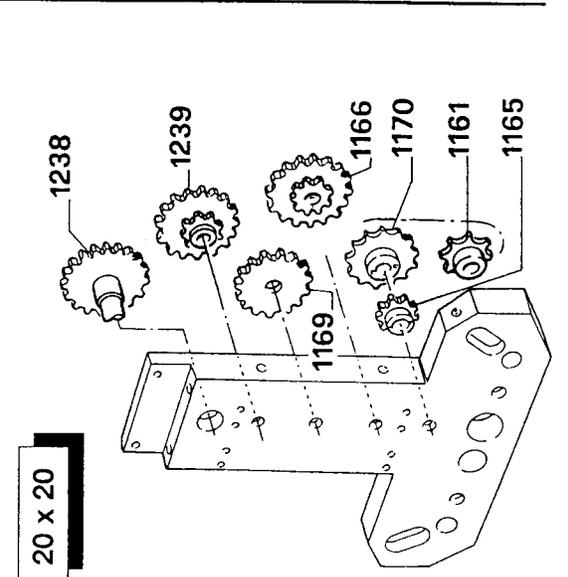
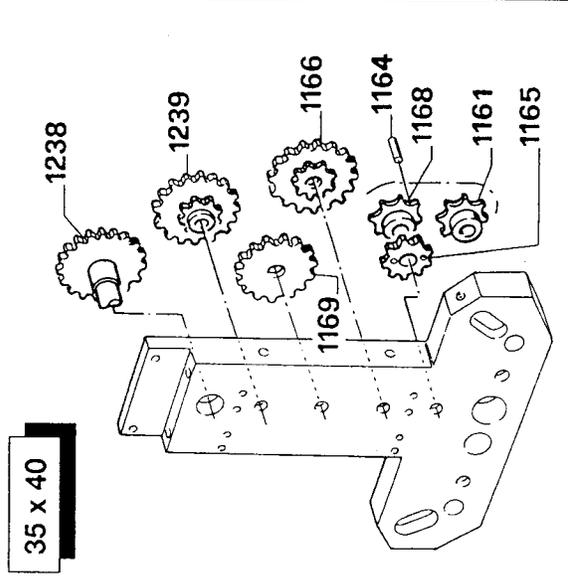
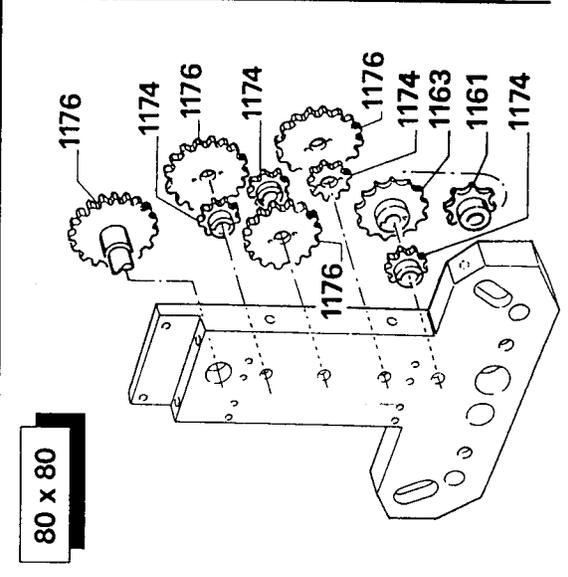
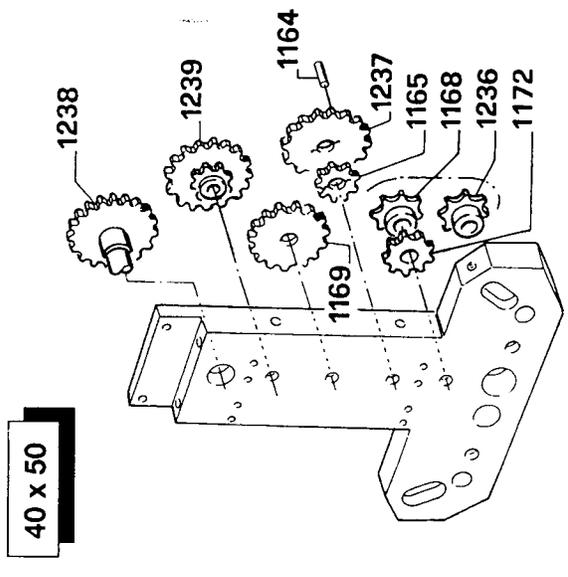
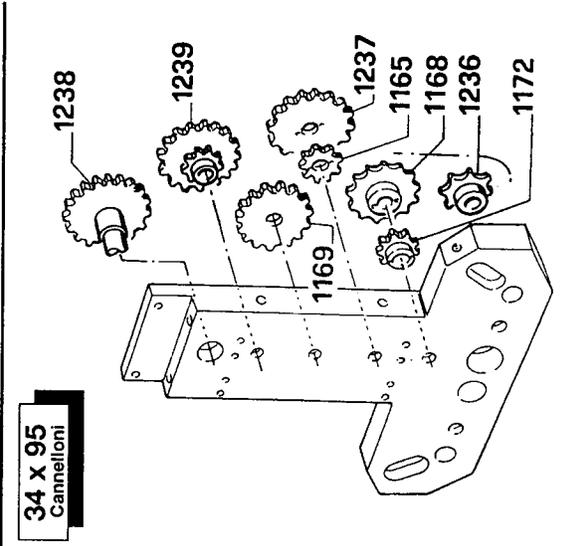
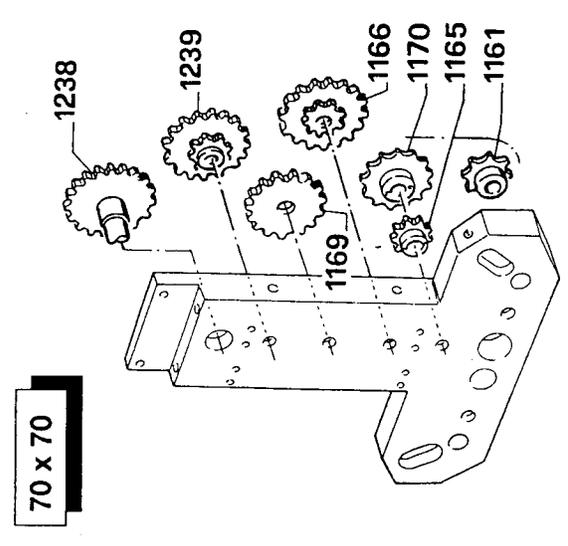
Le groupe ne doit jamais être immergé dans l'eau ou lavé en lave-vaisselle. Le nettoyer à l'aide d'une éponge humide et d'une brosse métallique pour les rouleaux d'impression.



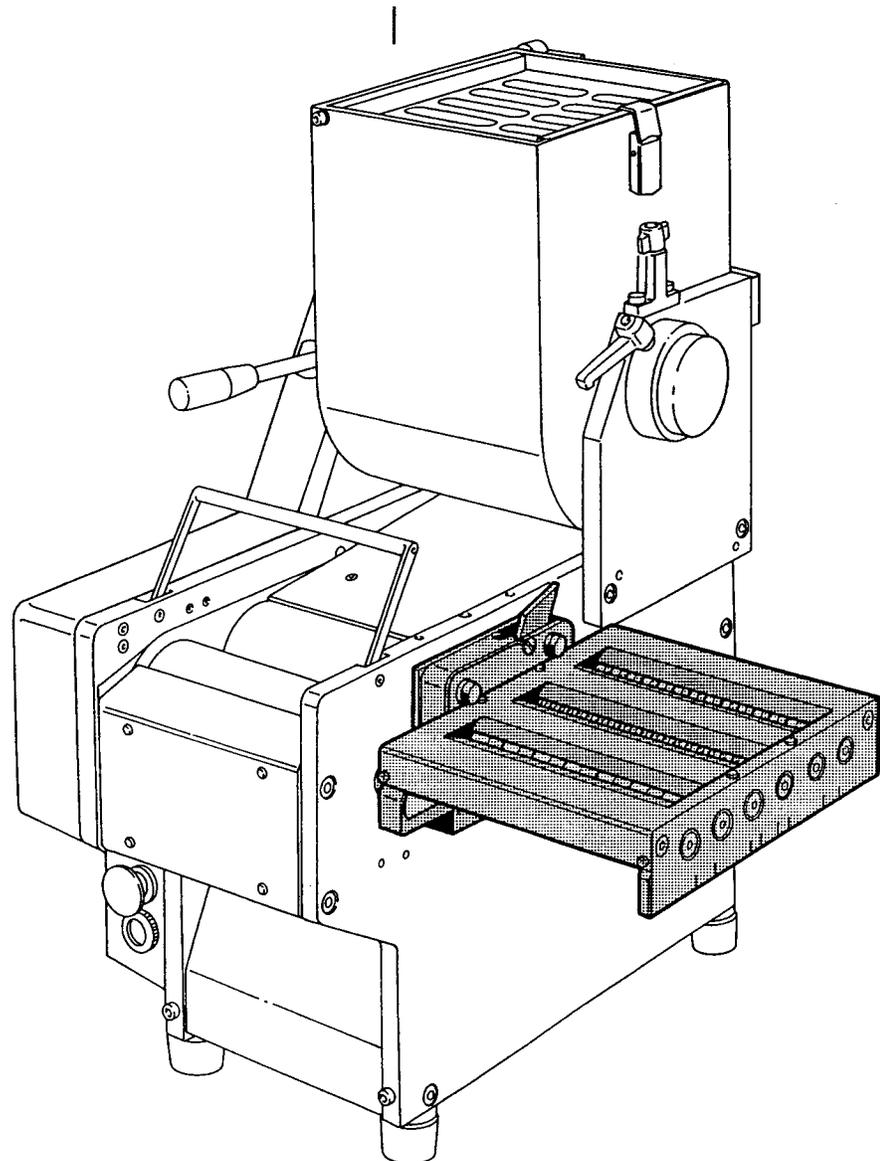


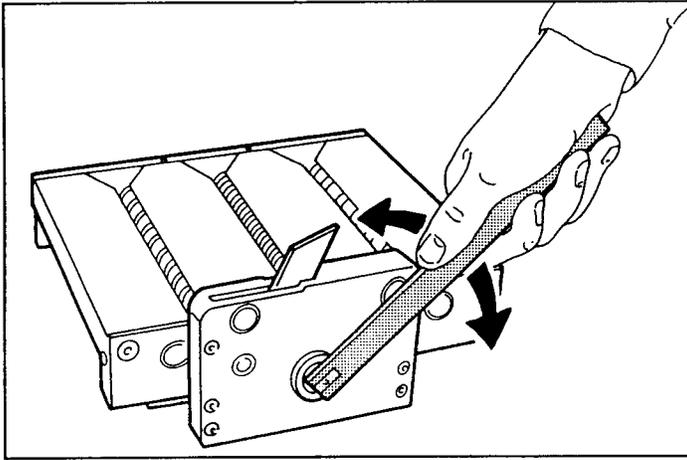
Code	Description	Code	Description
1103	Crémaillère	1171	Vis en V fente tournevis
1104	Doigt	1173	Axe pour engrenage
1105	Goupille élastique	1175	Bague
1106	Ressort	1177	Vis 6 pans creux
1107	Blocage pour crémaillère	1178	Plaque supérieure
1108	Ecrou hexagonal	1179	Câble électrique
1109	Vis 6 pans creux	1180	Collier
1110	Volet	1181	Minirupteur
1111	Charnière	1182	Fiche MAGIC
1112	Ecrou hexagonal	1183	Rondelle plate
1113	Vis tête cylindr. fente tournevis	1184	Fermeture magnétique
1114	Vis tête frais. plane 6 pans creux	1185	Goujon
1115	Piston	1186	Ecrou hexagonal
1117	Rondelle	1187	Douille ovale
1118	Vis 6 pans creux	1188	Douille ovale
1119	Capsule	1189	Vis tête cylindr. fente tournevis
1120	Ressort pour capsule	1190	Vis tête cylindr. fente tournevis
1121	Arbre	1191	Rouleau tendeur de chaîne
1122	Plaque de guidage	1193	Vis
1123	Etrier	1194	Levier pour accrochage
1124	Vis	1195	Poignée pour levier
1125	Traverse supérieure	1196	Levier
1126	Traverse inférieure	1197	Ecran transparent
1127	Vis 6 pans creux	1199	Vis 6 pans creux
1128	Ressort	1200	Ecrou hexagonal
1136	Goujon	1201	Rondelle
1137	Ecrou hexagonal	1203	Bague
1138	Vis 6 pans creux	1204	Goupille pour levier
1139	Bague	1205	Douille
1141	Goupille cylindrique	1207	Disque de fermeture
1142	Petit bloc	1210	Vis Tête fraisée plane
1143	Vis 6 pans creux	1211	Fourche
1144	Bague	1213	Bague
1145	Bague	1215	Engrenage
1146	Bague	1216	Languette
1147	Douille de guidage enclench.	1228	Petit bloc
1148	Goujon	1229	Petit côté
1149	Côté	1230	Excentrique
1152	Cylindre	1231	Base 80 x 80
1153	Vis tête frais. plane 6 pans creux	1232	Base 40 x 50
1154	Bague	1233	Base 70 x 70
1156	Excentrique	1234	Base 34 x 40
1158	Côté	1235	Base 20 x 20
1159	Couvercle engrenage	1245	Traverse
1160	Chaîne	1499	Vis taraud
1162	Vis tête frais. plane 6 pans creux		



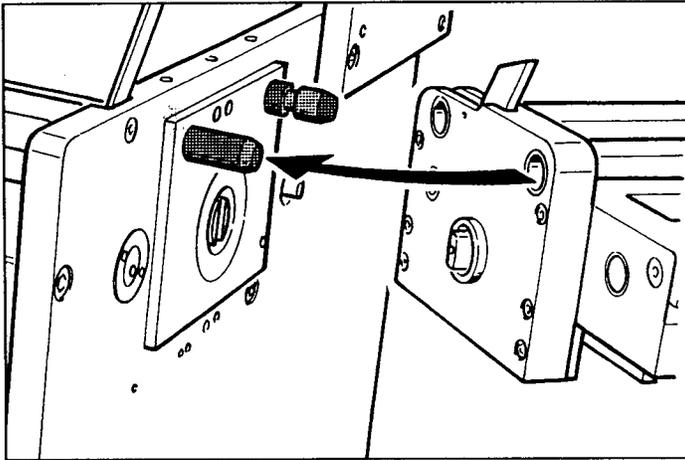


Groupe
Tagliatelles

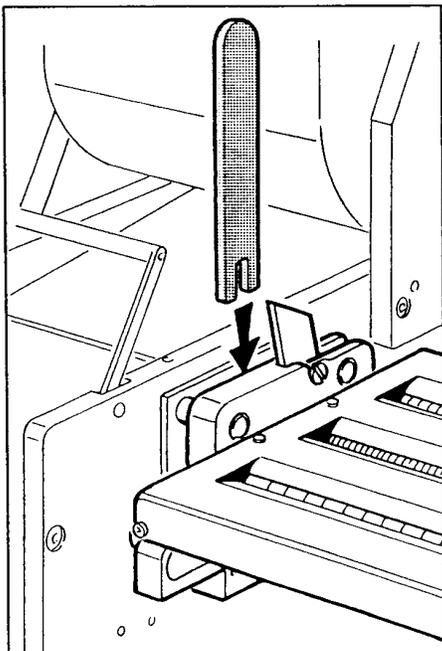




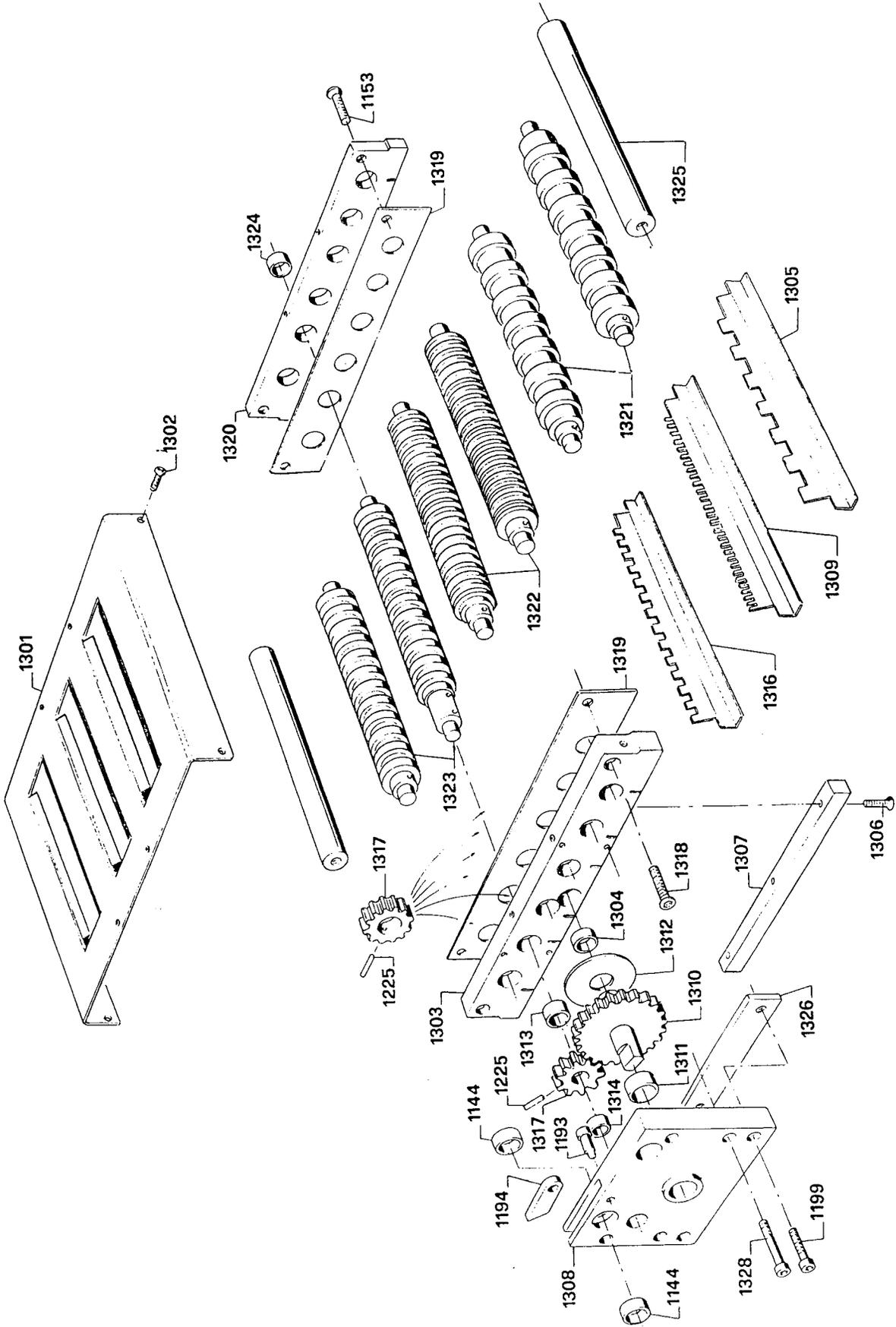
Orienter l'enclenchement de l'arbre de transmission du "groupe tagliatelles" à l'aide de la clé fournie.



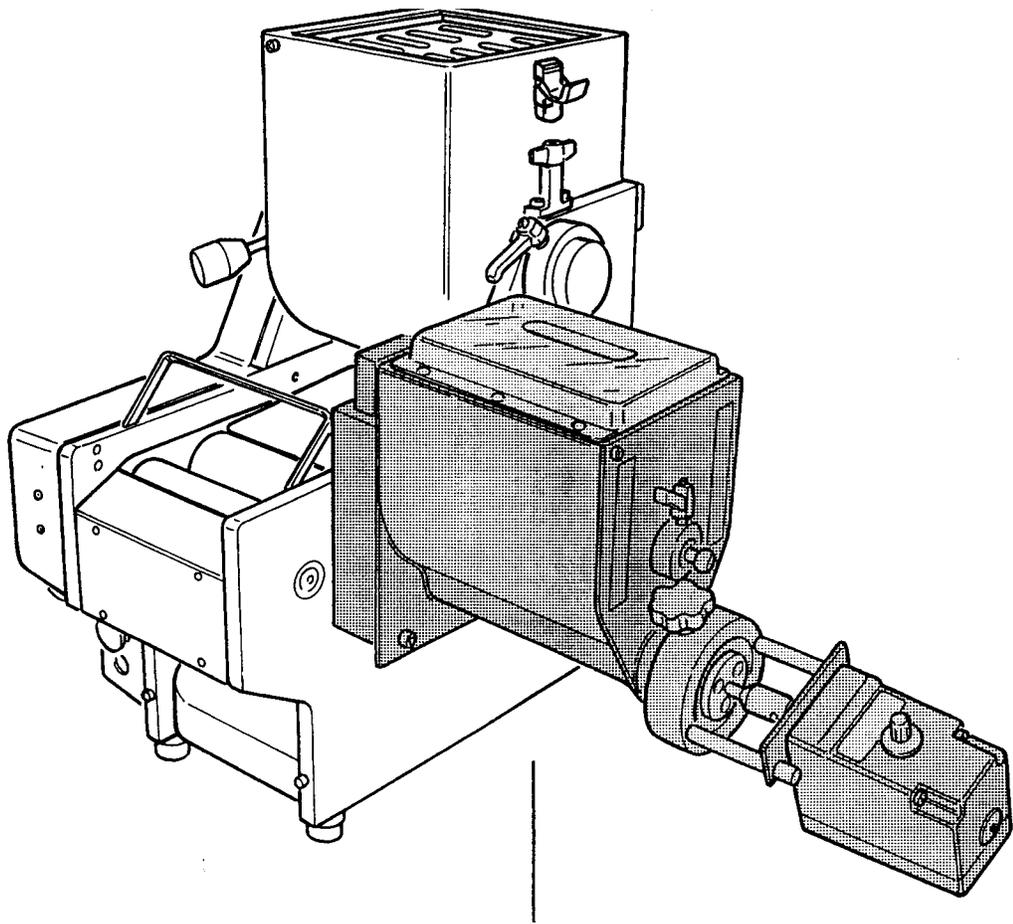
Approcher le groupe à la machine de base et l'introduire partiellement dans les deux axes présents sur la figure.

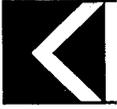


Utiliser à nouveau la clé fournie pour porter l'enclenchement de l'arbre de transmission en position appropriée pour qu'il s'insère dans le siège ménagé sur la machine PIUNO de base.

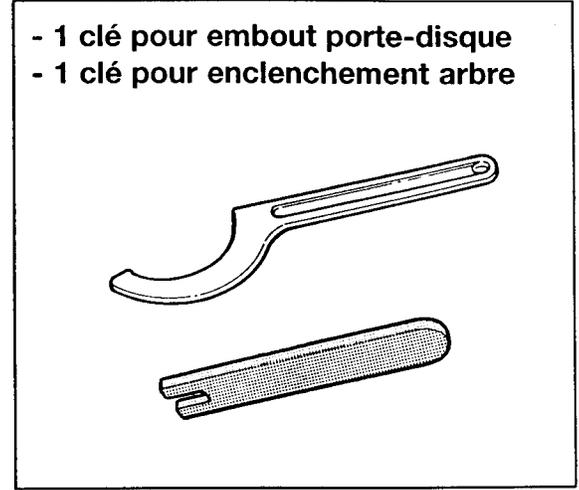
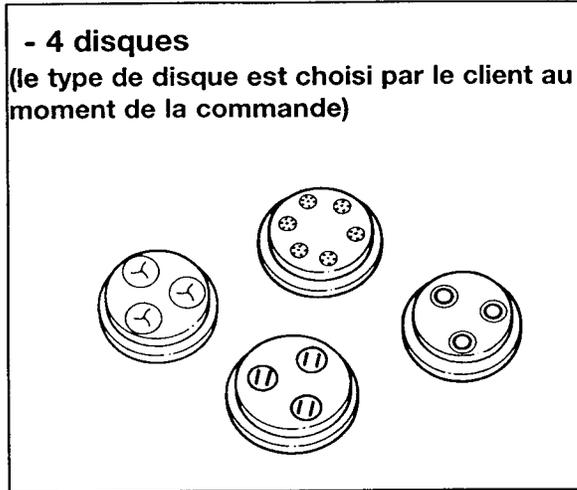


Groupe d'extrusion





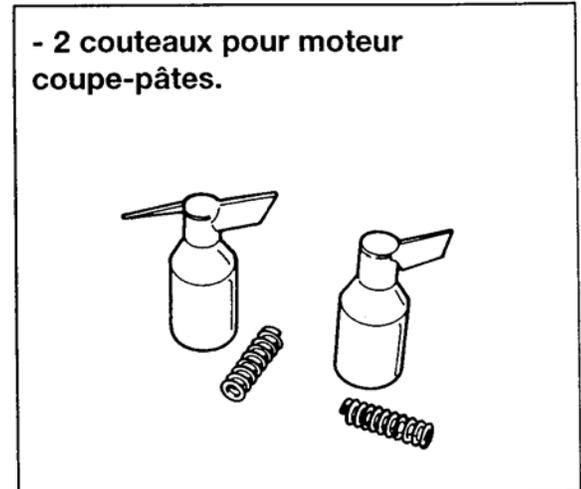
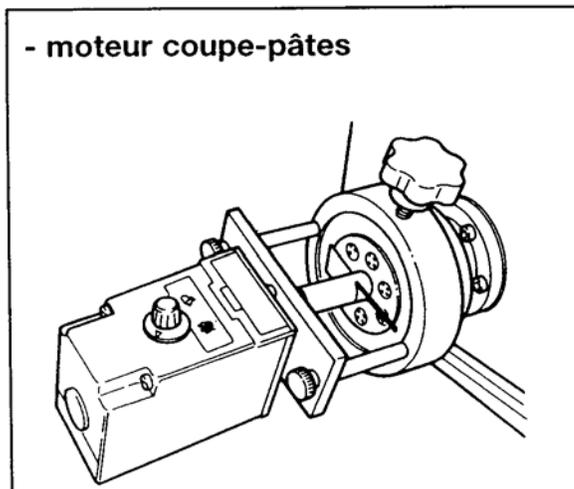
Accessoires livrés



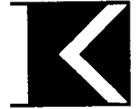
Les disques permettant d'obtenir les différents types de pâtes peuvent être de deux types: au bronze et en Téflon.

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.

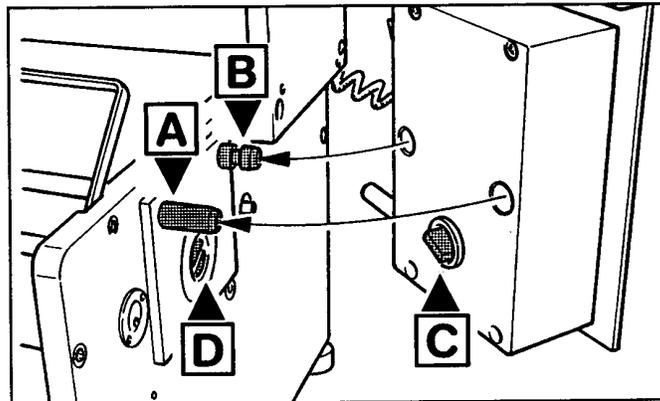
Options



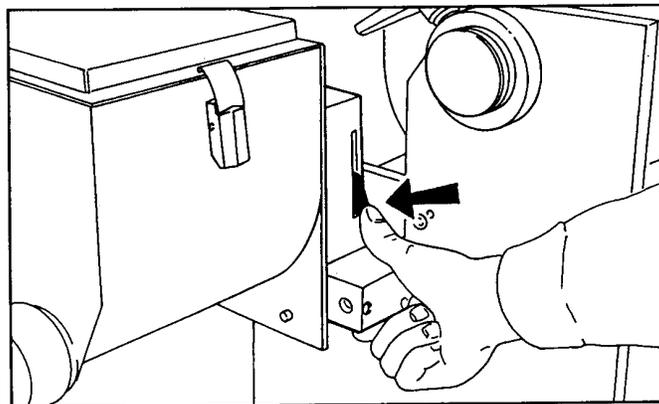
Installation



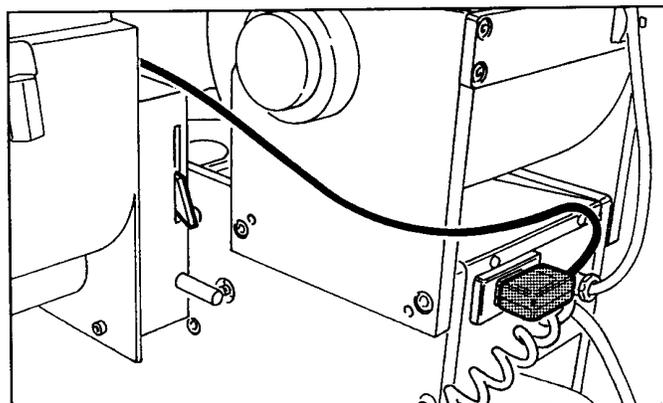
Rapprocher le "groupe d'extrusion" de la machine de base PIUNO et l'introduire partiellement dans les deux axes (A) et (8) indiqués sur la figure. A l'aide de la clé fournie, aligner l'enclenchement de la transmission (C) avec le siège (C) placé sur la PIUNO.



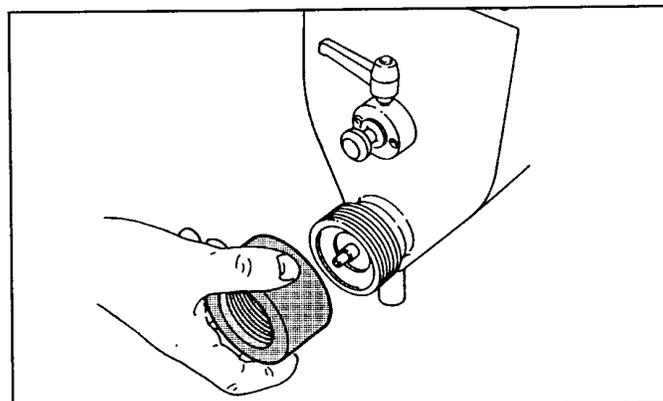
Pousser le groupe d'extrusion bien à fond et baisser le levier de sécurité et l'encastrer.

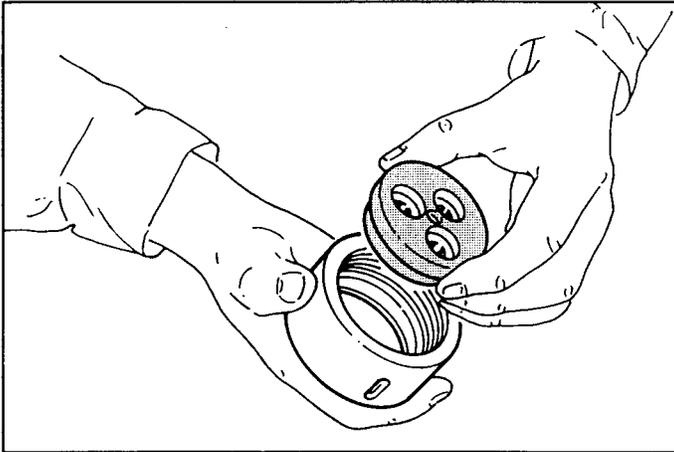


Introduire la fiche dans la prise placée sur l'arrière de la PIUNO.

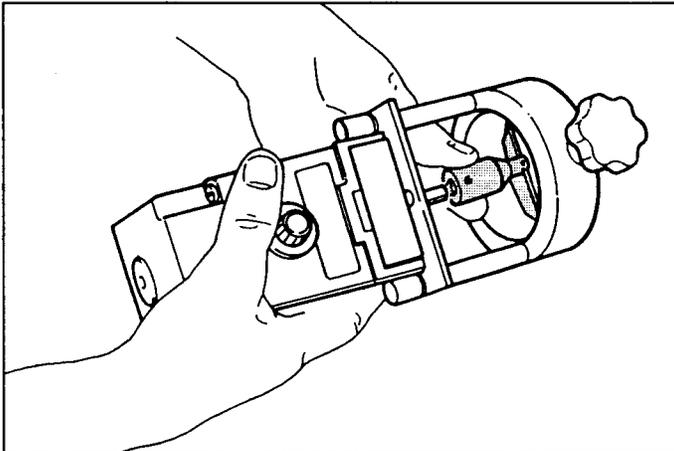


Dévisser l'embout porte-disque.





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

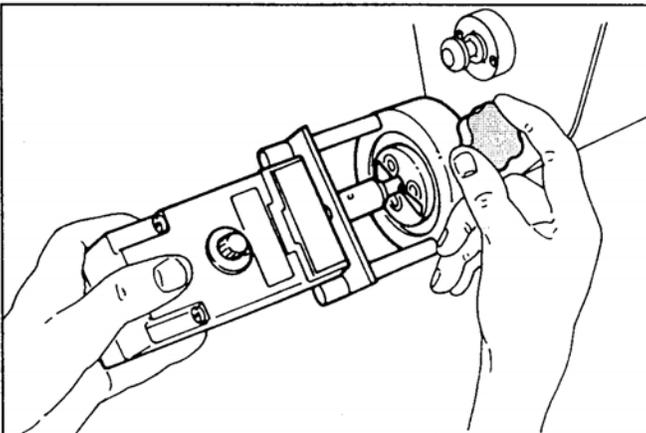


Pour la production de pâtes courtes, choisir le couteau coupe-pâtes approprié parmi les différents types livrés. Introduire le ressort à l'intérieur du couteau et l'enfiler dans l'axe placé sur le moteur coupe-pâtes (option).

ATTENTION

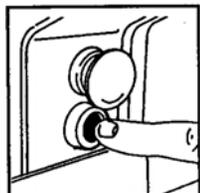


Manipuler les couteaux coupe-pâtes avec prudence



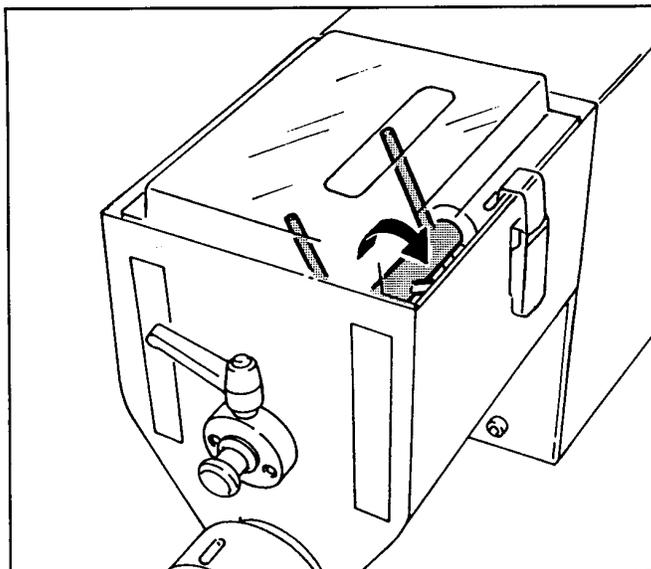
Monter le moteur coupe-pâtes sur la machine en le fixant à l'aide du bouton comme indiqué sur la figure.

Contrôler le sens de rotation exact

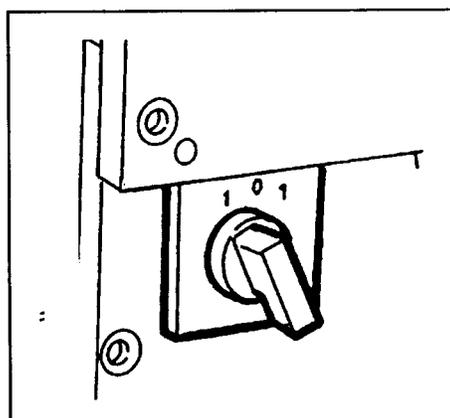


Appuyer sur le bouton vert de démarrage placé sur la machine PIUNO.

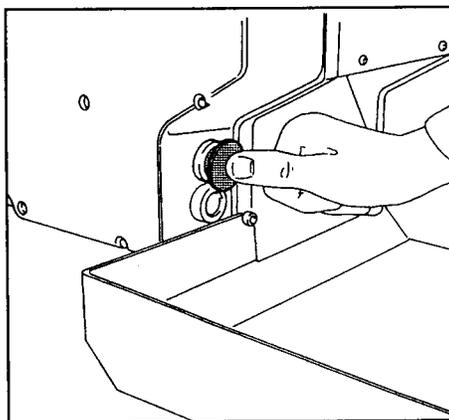
L'arbre de pétrissage, visible à travers le couvercle transparent, doit tourner dans le sens des aiguilles d'une montre comme indiqué par la flèche sur la figure (vers "IMPASTA").



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



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





Utilisation

.Avant le cycle

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

.Cycle de travail

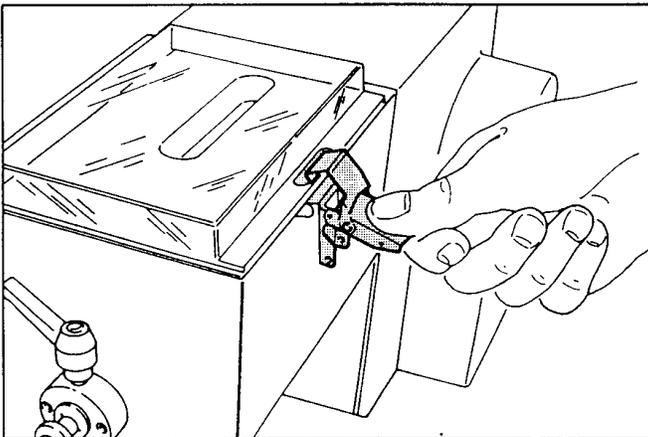
-Ouvrir le couvercle et remplir la cuve de pétrissage avec les ingrédients de base, farine et/ou semoule de blé dur, eau et/ou oeufs.

Nous vous conseillons de toujours peser la quantité de farine et/ou semoule de blé que vous introduisez dans la cuve afin de pouvoir établir la quantité exacte de liquide à ajouter (eau et/ou oeufs).

Casser les oeufs dans un récipient à part de façon à pouvoir éventuellement retirer les fragments de coquille. Nous vous conseillons en outre de battre les oeufs de façon à bien amalgamer blanc et jaune.

Remarque

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

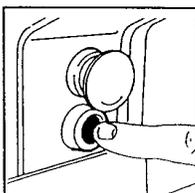


Bien refermer le couvercle de la cuve en bloquant le crochet de sécurité.

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
' PIUNO.



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.



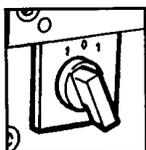
Après environ 15 minutes, le mélange, friable et sous forme de granulés, sera prêt à être tréfilé.

ATTENTION

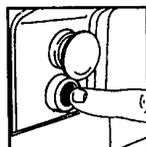
Ne pas porter de vêtements larges ou munis de lacets ou autres pouvant être happés par la machine.



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



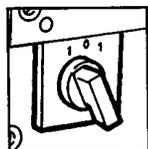
Faire tourner l'inverseur de la PIUNO complètement dans la partie opposée. L'arbre tournera dans le sens contraire des aiguilles d'une montre. Vers "TRAFILA". (TREFILEUSE)



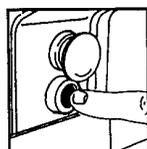
Appuyer sur la touche verte de démarrage placée sur la PIUNO. Procéder à la coupe des pâtes sortant de la machine, à l'aide d'une spatule ou d'un couteau.

.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.

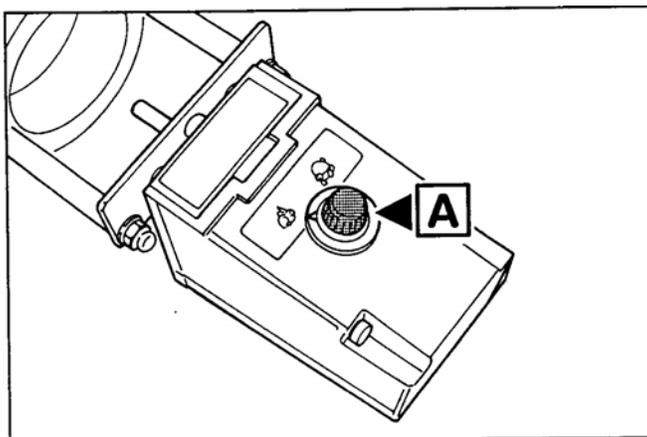


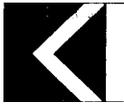
Faire tourner l'inverseur placé sur la PIUNO complètement dans le sens contraire. L'arbre tournera dans le sens contraire des aiguilles d'une montre vers "TRAFILA". (TREFILEUSE).



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

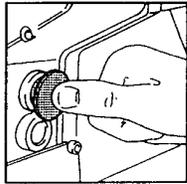
Régler la vitesse de rotation du couteau coupe-pâtes à l'aide du bouton A.
La vitesse de rotation du couteau détermine la longueur des pâtes.



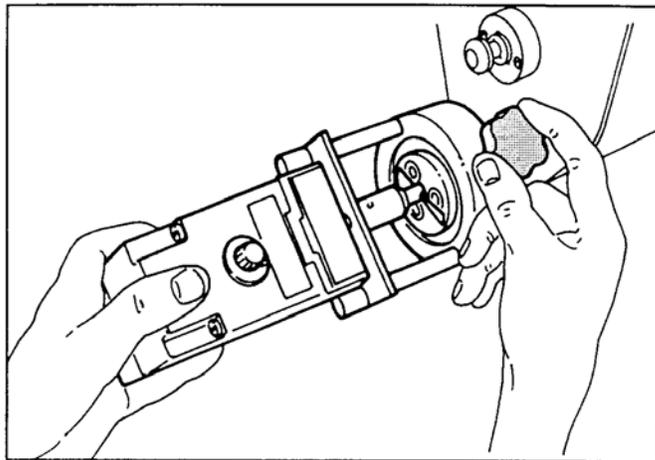


Remplacement du disque

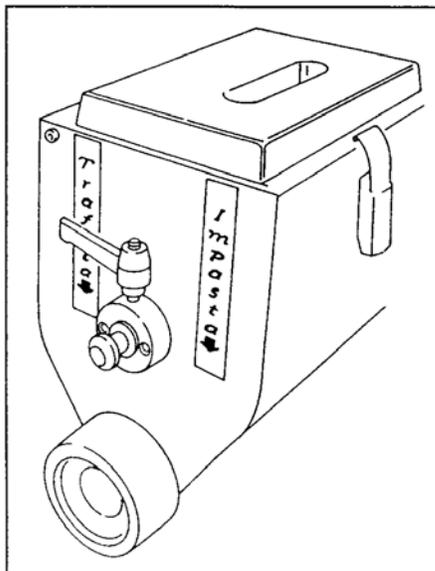
Pour changer le format des pâtes, il faut changer de disque en opérant de la façon suivante:



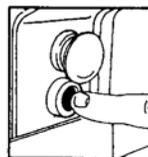
Appuyer sur le bouton coup de poing rouge placé sur la machine de base PIUNO.



Desserrer le bouton et retirer le moteur coupe-pâtes.

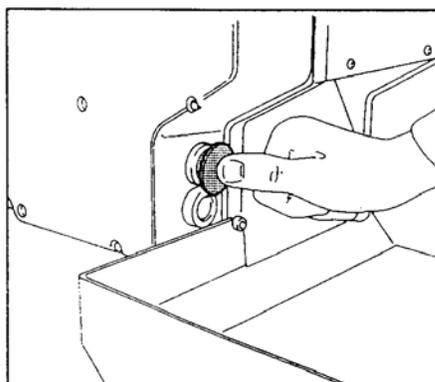


Agir sur l'inverseur placé sur la PIUNO en faisant tourner l'arbre dans le sens des aiguilles d'une montre, vers PETRISSAGE.



Appuyer sur la touche verte de démarrage.

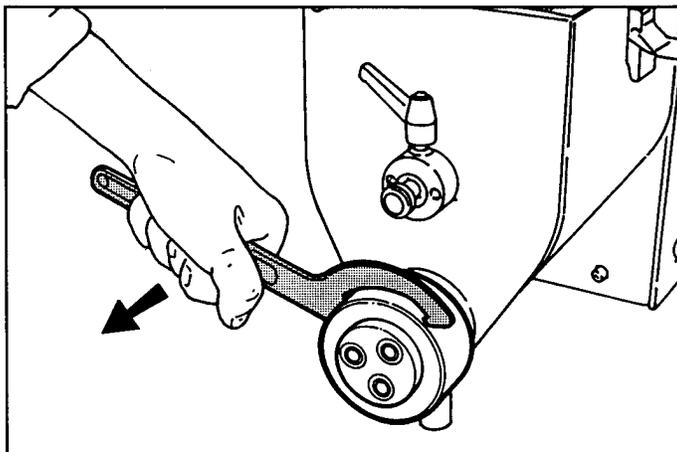
Faire fonctionner la machine pendant environ 10 secondes de façon à diminuer la pression à l'intérieur de la machine.



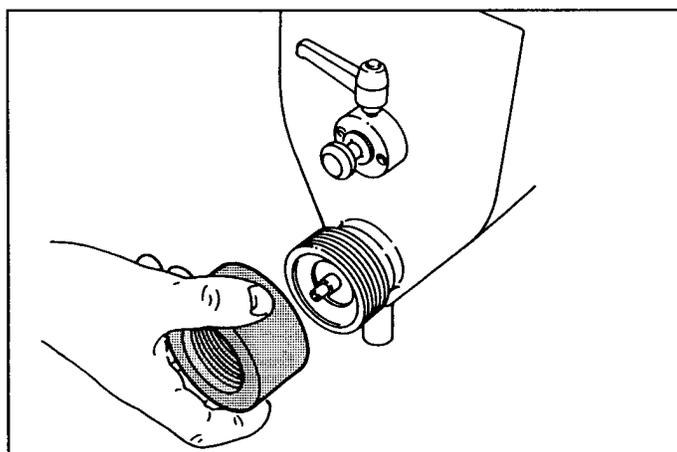
Arrêter la machine en appuyant sur le bouton rouge placé sur la PIUNO.



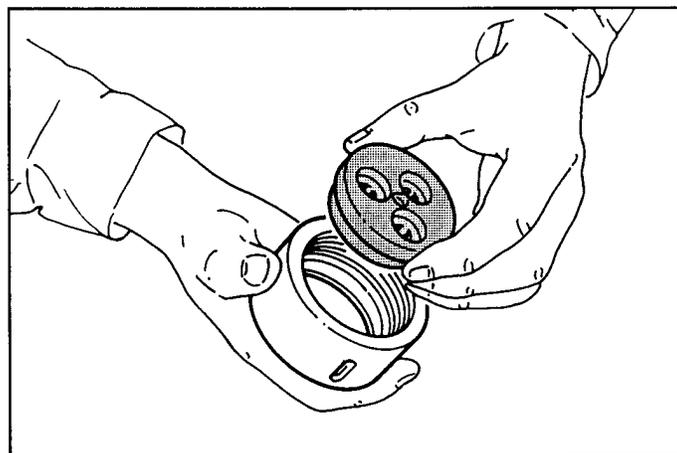
Desserrer l'embout à l'aide de la clé fournie.



Dévisser et extraire l'embout.

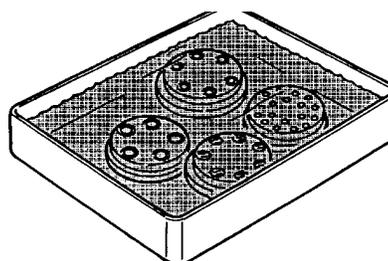


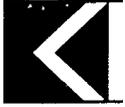
Retirer le disque et le remplacer.



AVERTISSEMENT

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





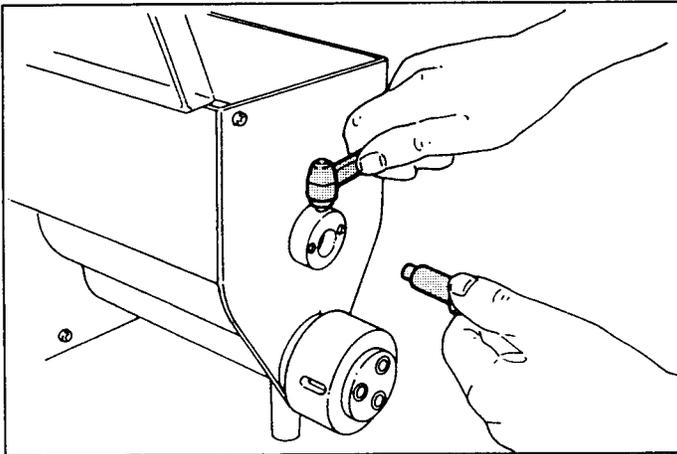
Nettoyage et entretien

ATTENTION

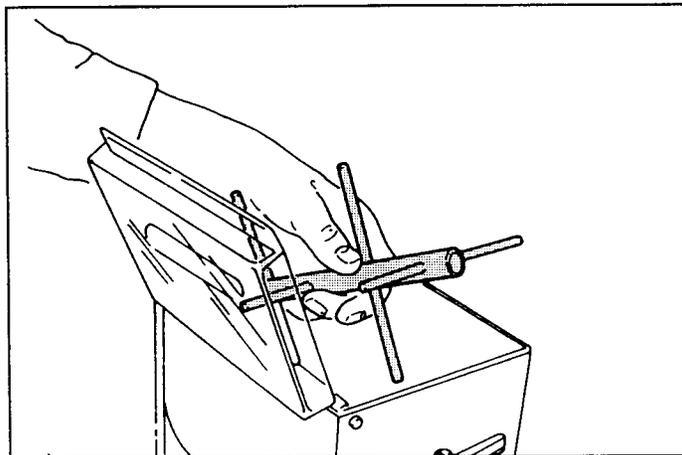


Avant toute intervention de nettoyage ou d'entretien, retirer la fiche de la prise de courant! Ne jamais mettre la machine en route pendant les opérations d'entretien comme nettoyage, graissage et lubrification.

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



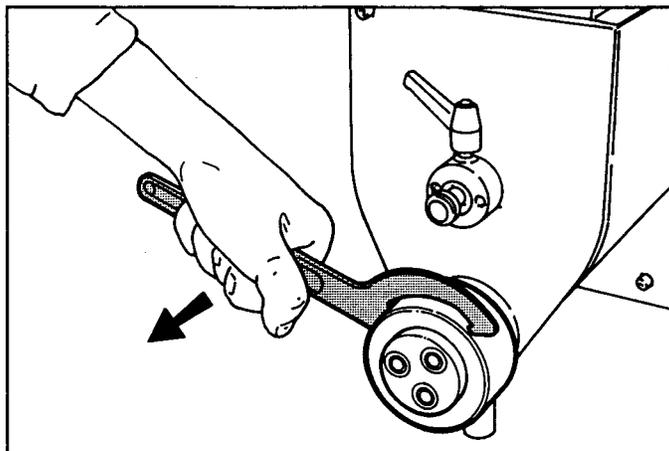
Faire tourner le levier de blocage dans le sens contraire des aiguilles d'une montre et extraire l'axe de fixation.



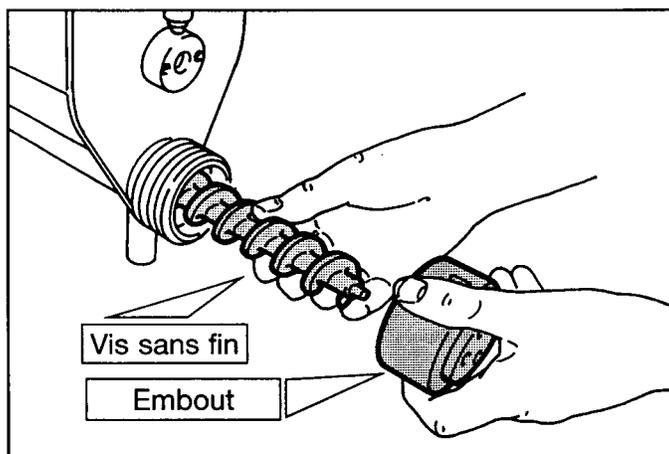
Retirer l'arbre de pétrissage par le haut. Nettoyer l'intérieur de la cuve et l'arbre à l'aide d'une éponge humide. Remonter l'arbre avec l'embout en réduisant le levier de blocage.



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



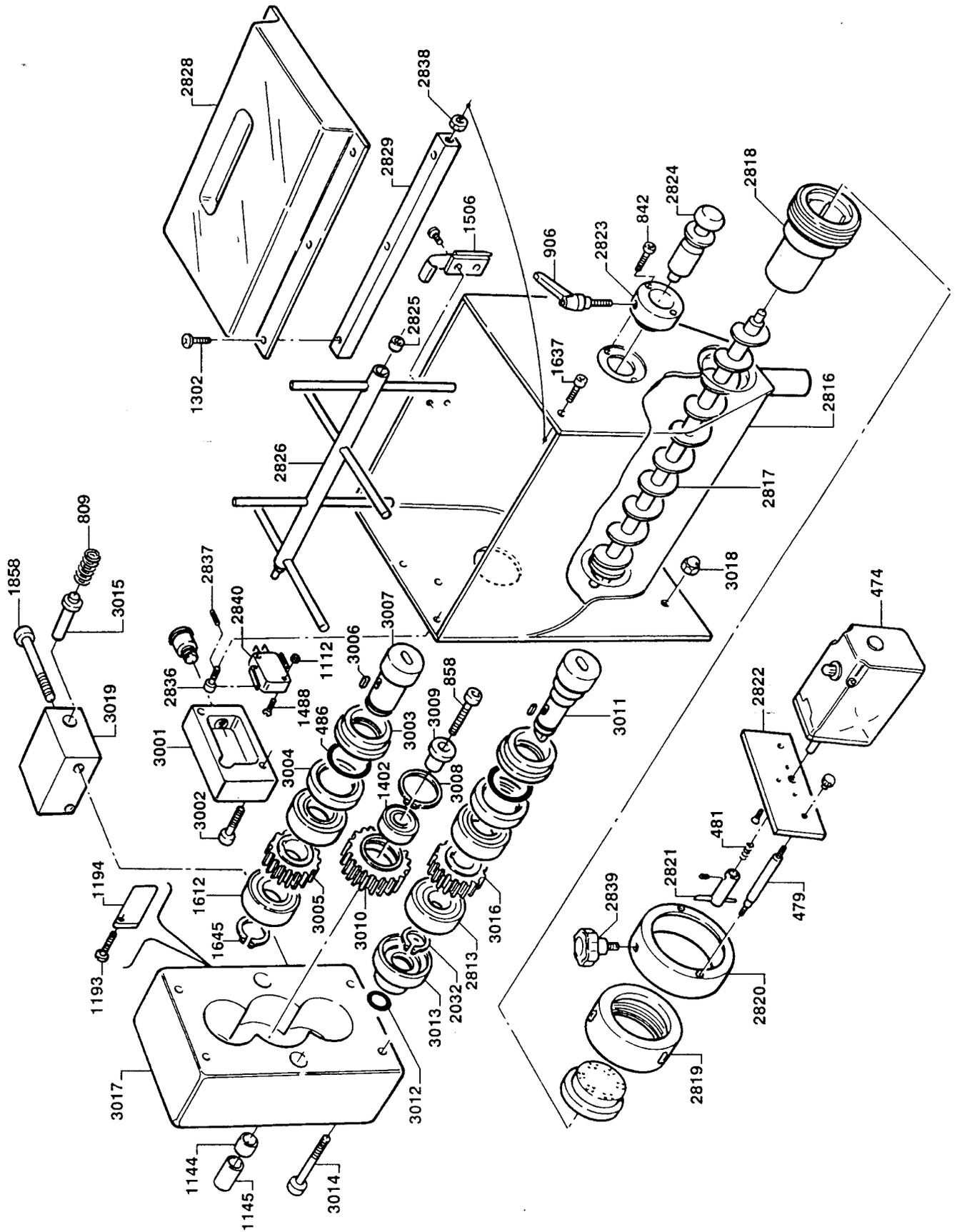
Dévisser l'embout et le retirer. Retirer la vis sans fin et la nettoyer à l'aide d'une éponge humide.



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.





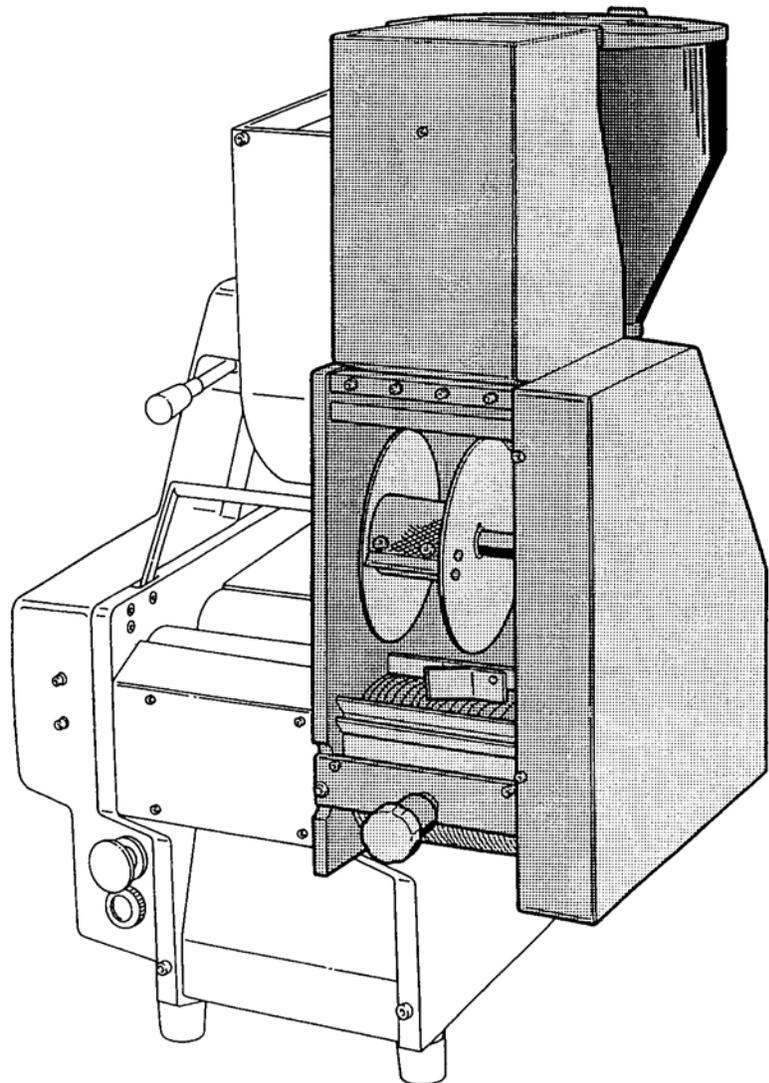
Code	Description
474	Moteur
479	Colonne
481	Ressort
809	Ressort
842	Vis 6 pans creux
858	Vis 6 pans creux
906	Poignée
1112	Ecrou
1144	Bague
1145	Bague
1193	Vis
1194	Levier
1302	Vis tête bombée six pans creux
1402	Roulement
1488	Vis en V fente tournevis
1506	Fermeture
1612	Roulement
1637	Vis 6 pans creux
1645	Anneau se eger
1858	Vis 6 pans creux
2032	Anneau se eger
2813	Roulement
2816	Cuve
2817	Vis sans fin
2818	Fourreau
2819	Embout
2820	Anneau
2821	Couteau
2822	Traverse
2823	Bride
2824	Axe
2825	Bague
2826	Arbre de pétrissage
2828	Couvercle
2829	Charnière
2836	Vis
2837	Goupille élastique
2838	Ecrou
2839	Pommeau
2840	Minirupteur
2845	Joint OR
3001	Couverture
3002	Vis 6 pans creux
3003	Anneau
3004	Joint
3005	Engrenage

Code	Description
3006	Languette
3007	Arbre supérieur
3008	Anneau se eger
3009	Axe
3010	Engrenage
3011	Arbre inférieur
3012	Joint
3013	Bague
3014	Vis 6 pans creux
3015	Axe
3016	Engrenage
3017	Boîte de transmission
3018	Ecrou hexagonal
3019	Petit bloc

Groupe

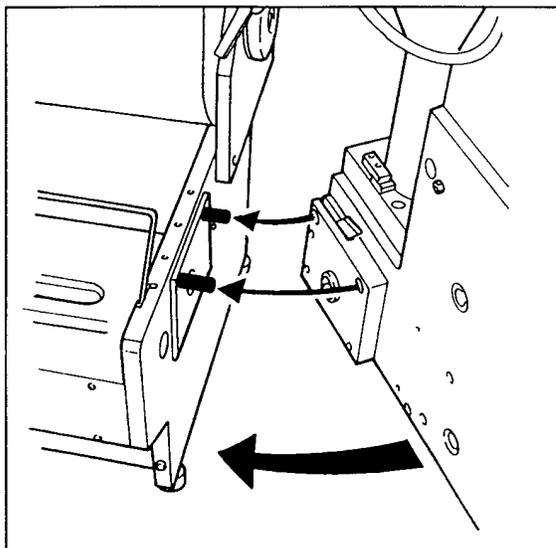
gnocchi

{avec vis sans fin}

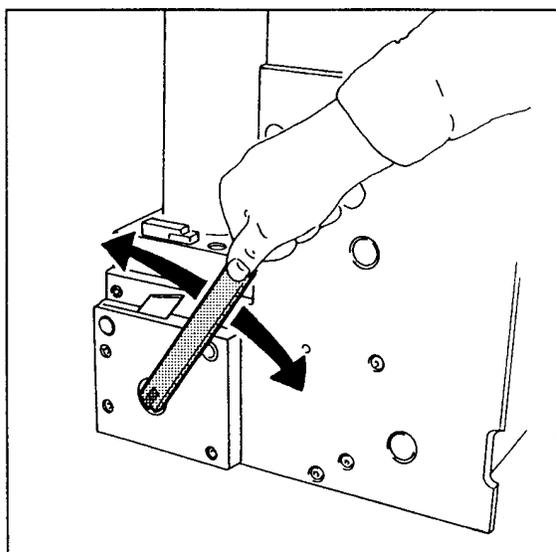




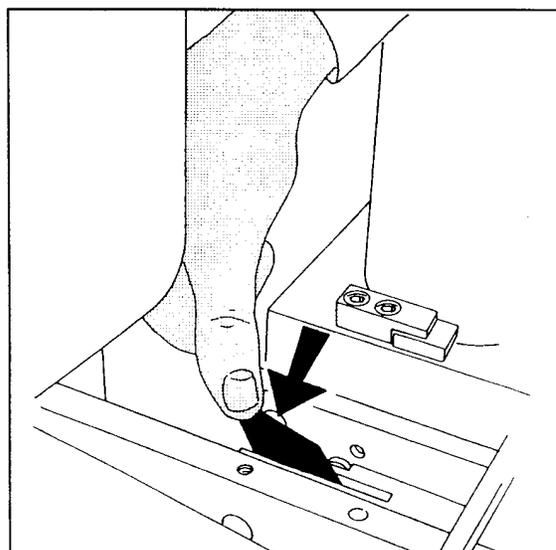
Installation



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



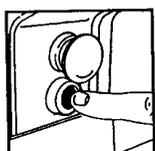
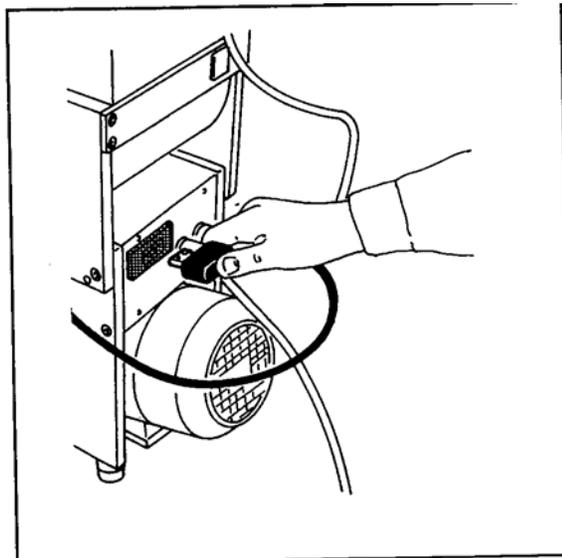
A l'aide de la clé fournie, aligner l'enclenchement de l'arbre de transmission en correspondance du siège de la PIUNO.



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

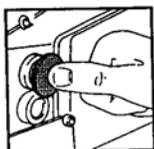
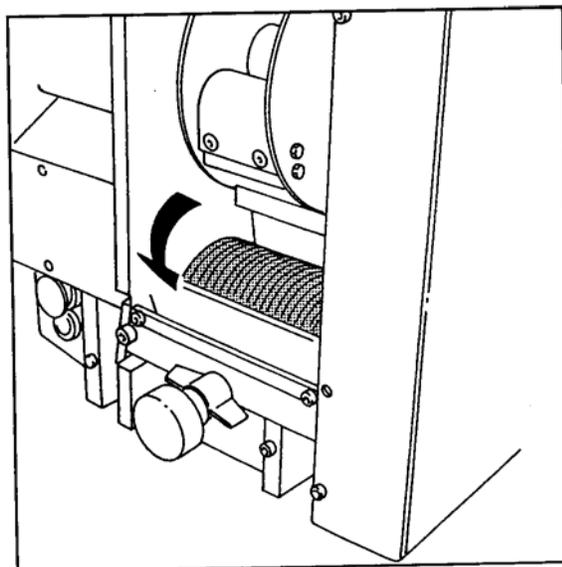


Introduire la fiche dans la prise placée sur l'arrière de la PIUNO.



Appuyer sur le bouton vert de démarrage placé sur la machine PIUNO.

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



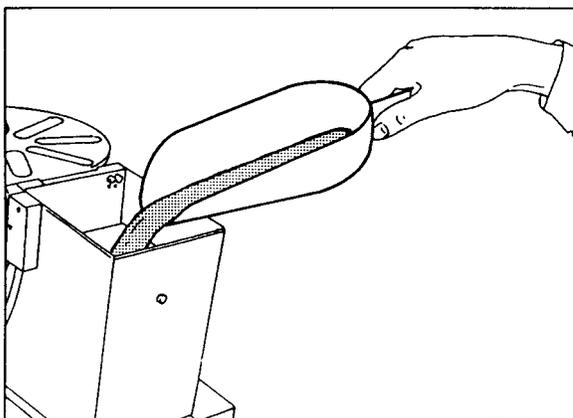
Si le rouleau tourne dans le sens opposé, appuyer immédiatement sur le bouton coup de poing rouge placé sur la PIUNO.



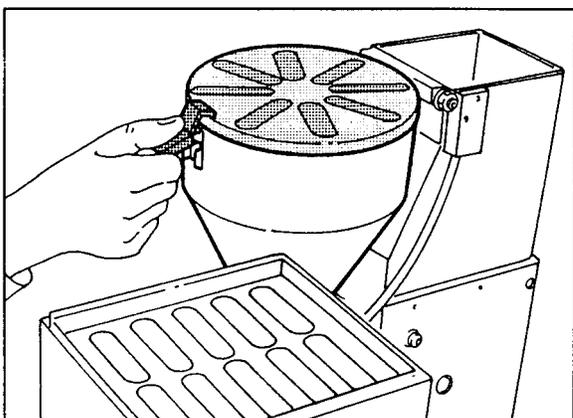
Faire tourner le bouton de l'inverseur vers la partie opposée.



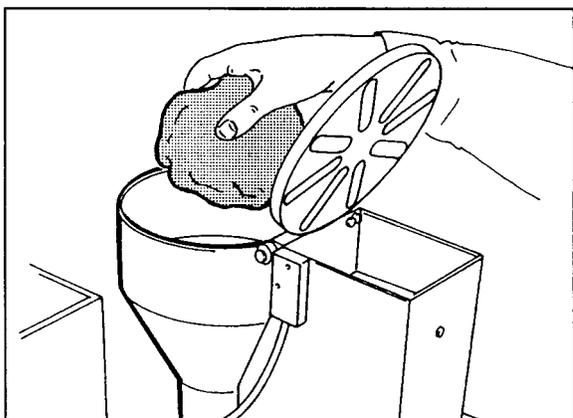
Cycle de travail



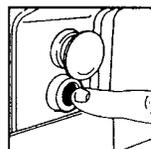
Remplir la cuve indiquée sur la figure avec la farine de riz tamisée ou en bloc.



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



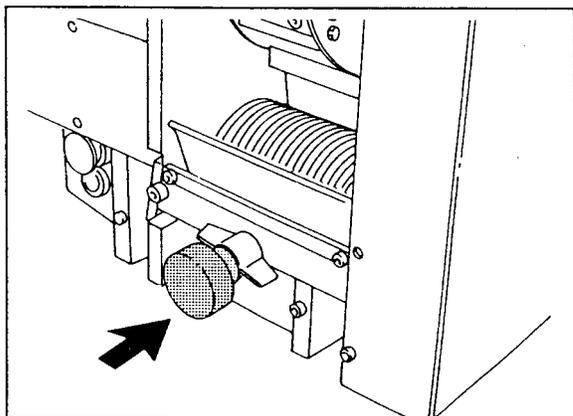
Remplir la trémie avec la pâte.
Fermer le couvercle en le bloquant avec son crochet.



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

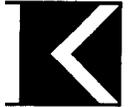
Toujours maintenir la trémie pleine en ajoutant de la pâte.

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 gnocchetti.

Nettoyage



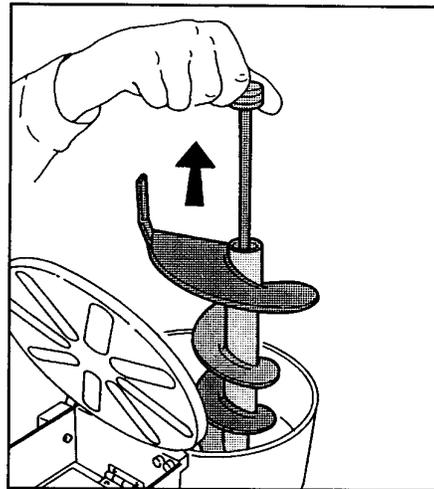
ATTENTION

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.

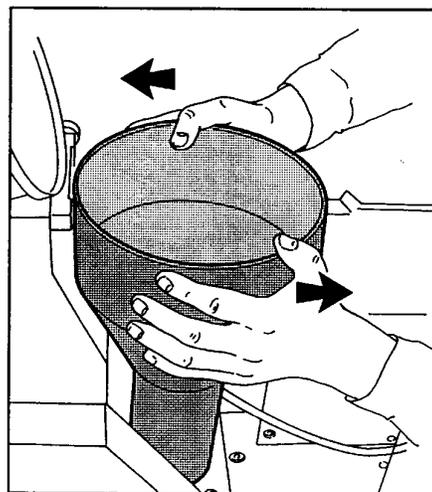


Nettoyage trémie

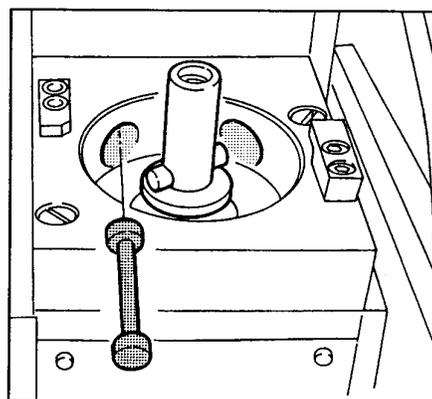
Dévisser le pommeau et retirer l'axe et la vis sans fin comme indiqué sur la figure.

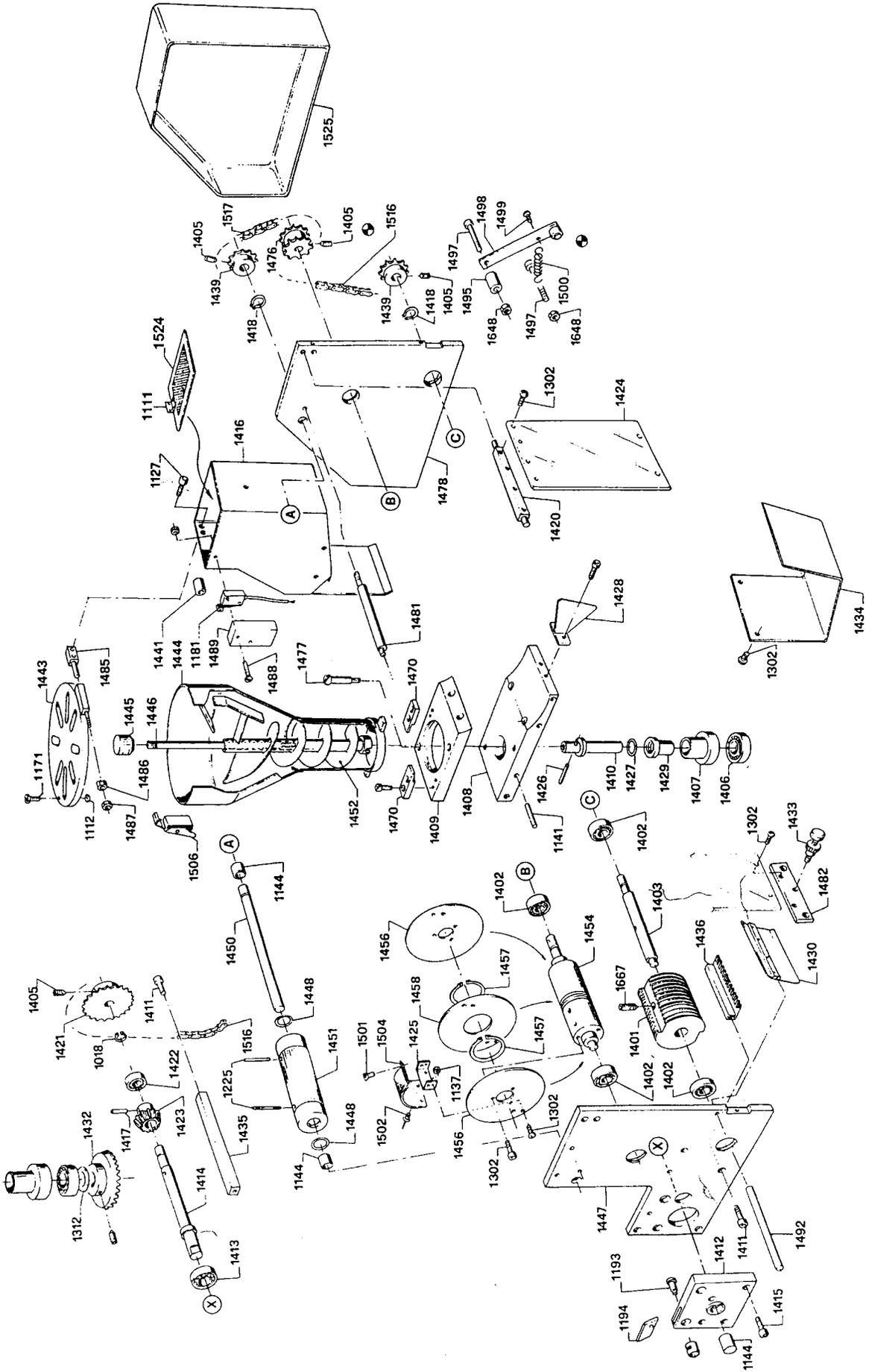


Décrocher la trémie en la faisant tourner dans le sens contraire des aiguilles d'une montre. La retirer et la nettoyer à l'aide d'une éponge humide.



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.



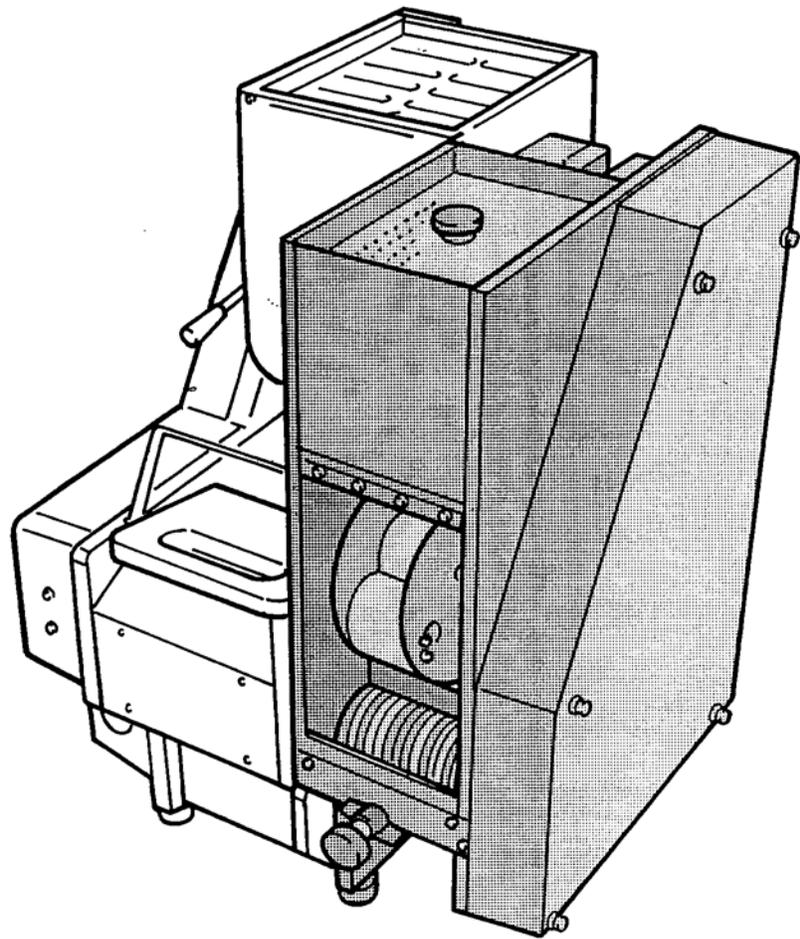


Code	Description	Code	Description
1111	Charnière	1441	Charnière
1112	Ecrou hexagonal	1443	Couvercle
1127	Vis 6 pans creux	1444	Trémie
1137	Ecrou hexagonal	1445	Pommeau
1141	Goupille cylindrique	1446	Tringle
1144	Bague	1447	Côté gauche
1171	Vis	1448	Joint OR
1181	Minirupteur	1450	Arbre
1193	Vis	1451	Rouleau
1194	Levier	1452	Vis sans fin
1225	Goupille élastique	1454	Arbre
1302	Vis Tête bombée 6 pans creux	1456	Disque
1312	Rondelle	1457	Anneau se eger
1401	Rouleau	1458	Disque
1402	Roulement	1470	Tampon
1403	Arbre pour rouleau	1476	Pignon
1405	Goujon	1477	Axe fileté
1406	Roulement	1478	Côté droit
1407	Bague	1481	Arbre excentrique
1408	Plaque	1482	Plaquette
1409	Plaque injecteurs	1485	Charnière
1410	Arbre vertical	1486	Came
1411	Vis 6 pans creux	1487	Ecrou hexagonal
1412	Plaque d'enclenchement	1488	Vis
1413	Roulement	1489	Boîte
1414	Arbre	1492	Tringle
1415	Vis	1495	Entretoise
1416	Bac pour farine	1497	Vis 6 pans creux
1417	Goupille	1498	Bras tendeur de chaîne
1418	Anneau se eger	1499	Vis
1420	Charnière	1500	Ressort
1421	Pignon	1501	Vis
1422	Roulement	1502	Rivet
1423	Engrenage	1503	Rouleau
1424	Plaque de fermeture	1504	Filet
1425	Couteau	1506	Fermeture rapide
1426	Goupille cylindrique	1510	Vis
1427	Joint OR	1512	Rondelle
1428	Séparateur	1515	Pied
1429	Bague	1516	Chaîne
1430	Clapet	1517	Chaîne pour rouleaux
1432	Engrenage	1524	Filet
1433	Pommeau fileté	1525	Carter
1434	Carter	1648	Ecrou hexagonal
1435	Entretoise	1667	Goujon
1436	Entretoise	2659	Vis
1439	Pignon		

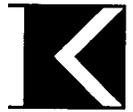
Groupe

gnocchi

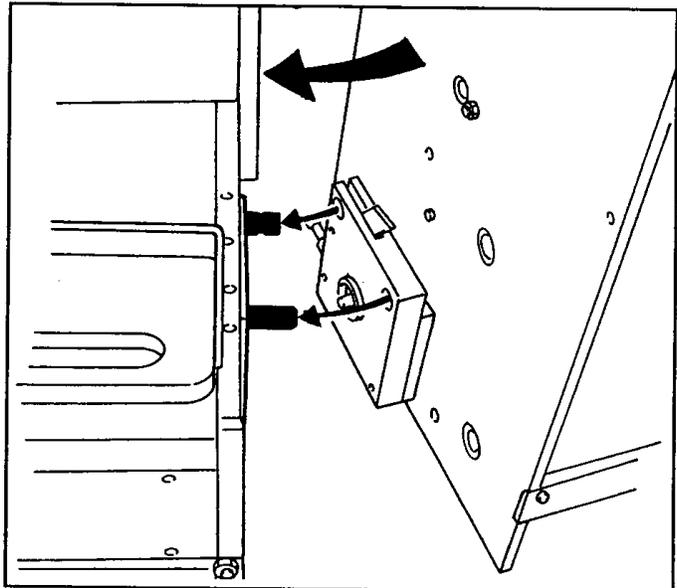
{à pression}



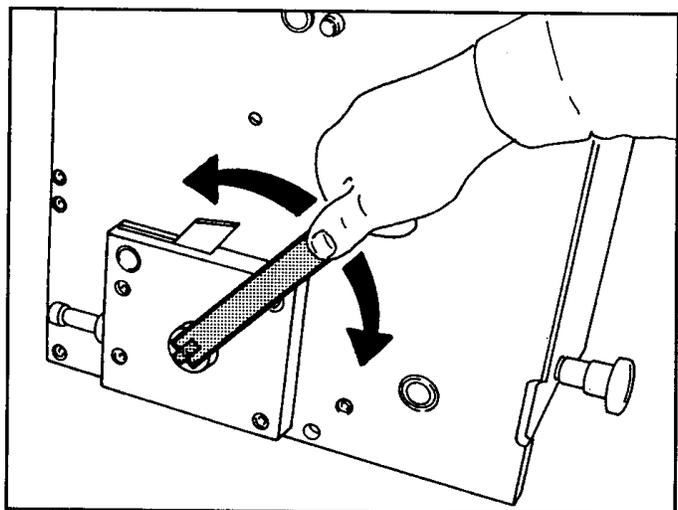
Installation



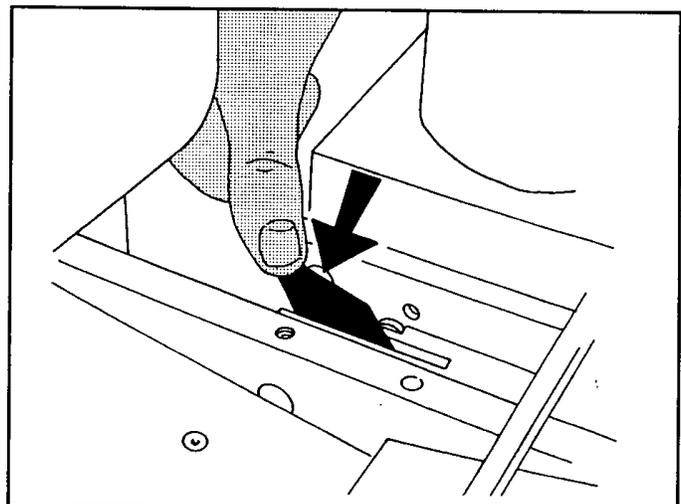
Approcher le "groupe gnocchi" de la machine de base PIUNO et l'introduire partiellement dans les deux axes visibles sur la figure.

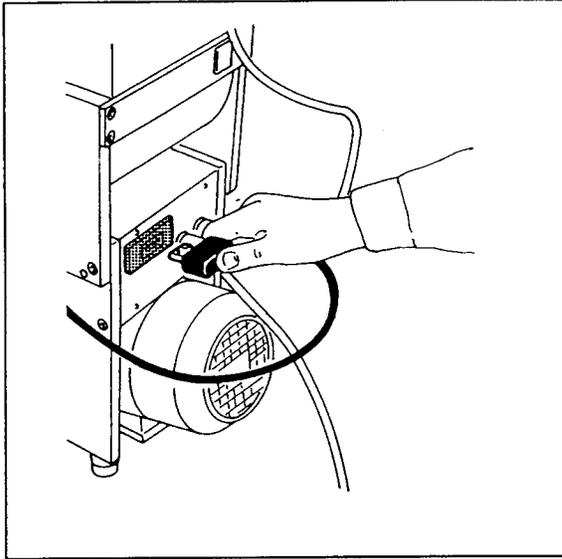
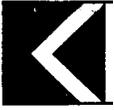


Aligner, à l'aide de la clé fournie, l'enclenchement de l'arbre de transmission, en correspondance du siège ménagé sur la PIUNO et l'insérer partiellement dans les deux axes visibles sur la figure.

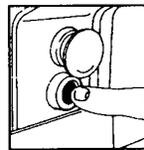
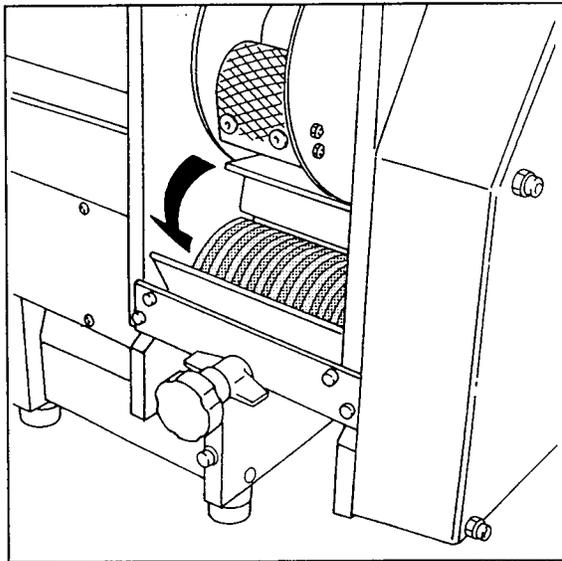


Pousser bien à fond le groupe et baisser le levier de sécurité, l'encastrant dans son siège.



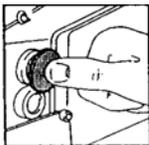


Introduire la fiche dans la prise placée sur l'arrière de la PIUNO.

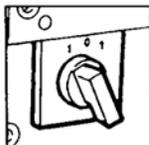


Appuyer sur la touche verte de mise en marche, placée sur la machine PIUNO.

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

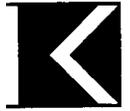


Si le rouleau tourne dans le sens contraire, appuyer immédiatement sur le bouton d'arrêt d'urgence placé sur la PIUNO.

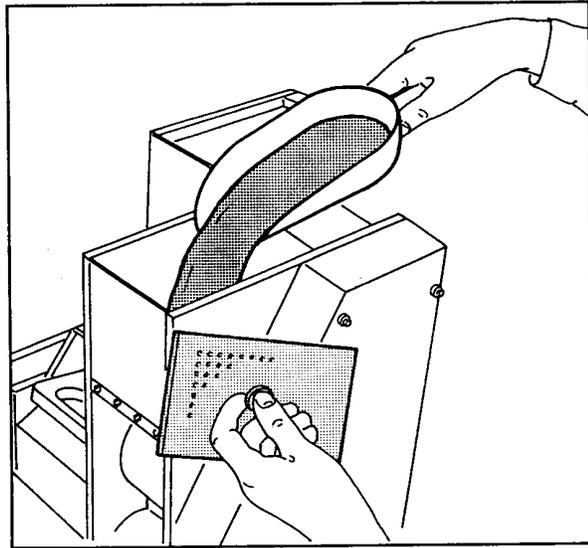


Tourner le bouton de l'inverseur du côté opposé.

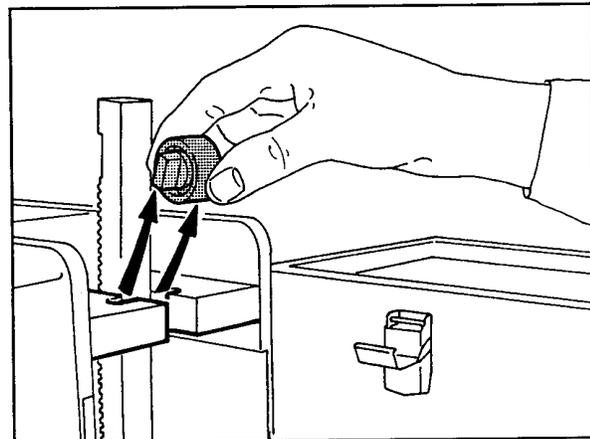
Cycle de travail



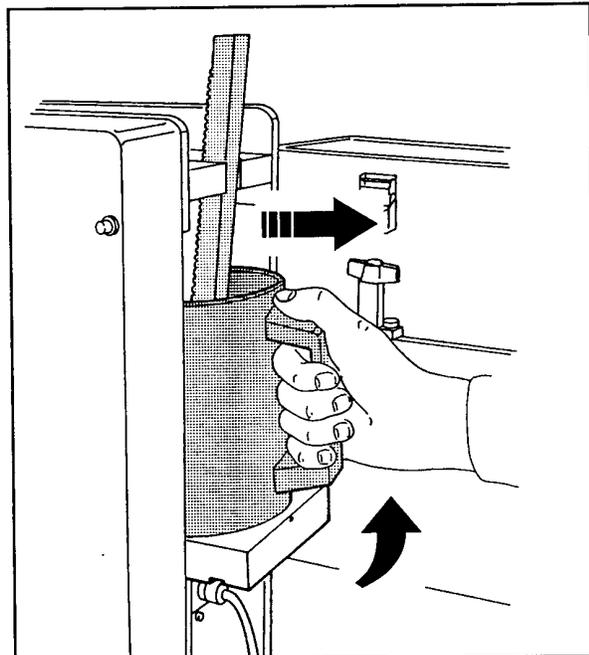
Soulever le volet et remplir la cuve indiquée sur la figure avec la farine de riz tamisée ou en bloc.

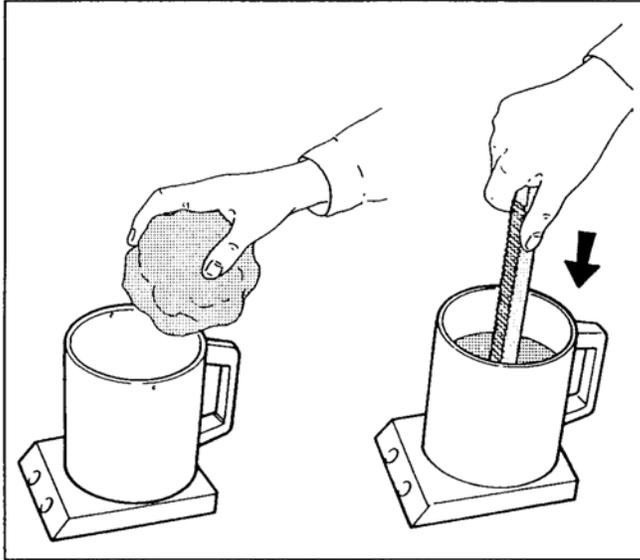
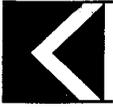


Retirer le doigt de blocage de la crémaillère.

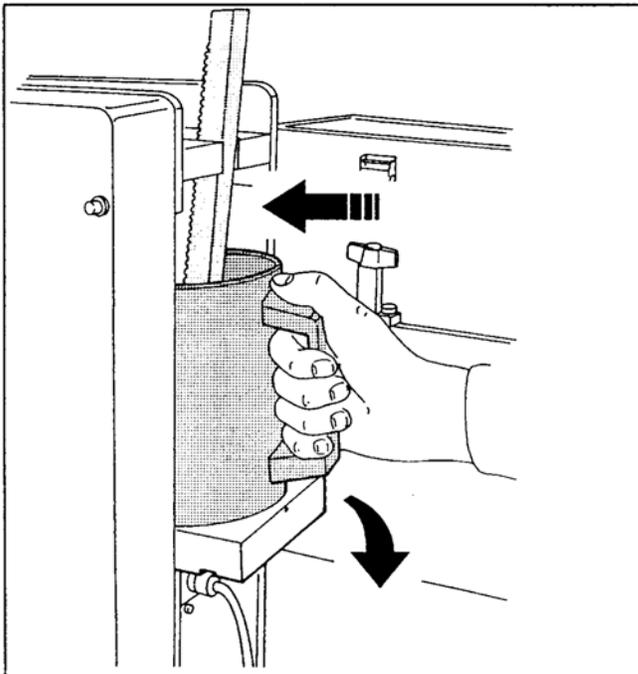


Décrocher le récipient en le soulevant légèrement et l'extraire avec la barre crémaillère.





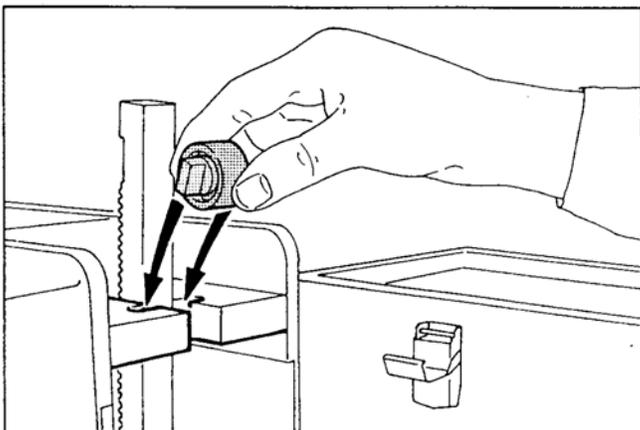
Remplir le récipient avec la pâte, introduire la barre crémaillère en appuyant à fond pour bien compacter la farce.



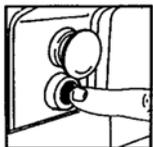
Introduire le conteneur avec la crémaillère "dans le groupe gnocchi", et contrôler qu'il soit bien introduit dans son siège en actionnant le minirupteur de sécurité qui en active le fonctionnement

Remarque:

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

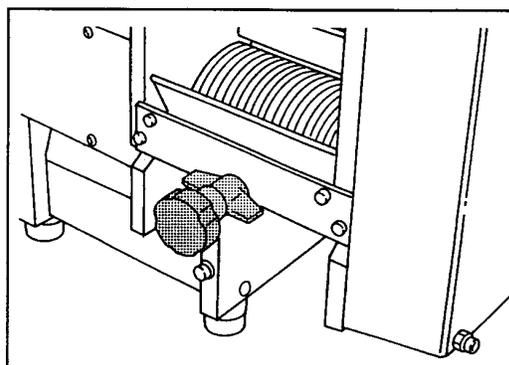


Remonter le doigt de blocage de la crémaillère.



Appuyer sur la touche verte de démarrage placée sur la machine PIUNO.

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



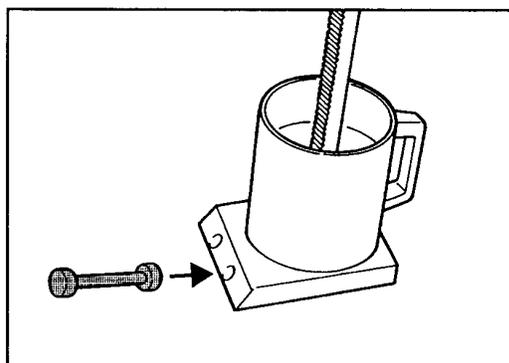
.Nettoyage

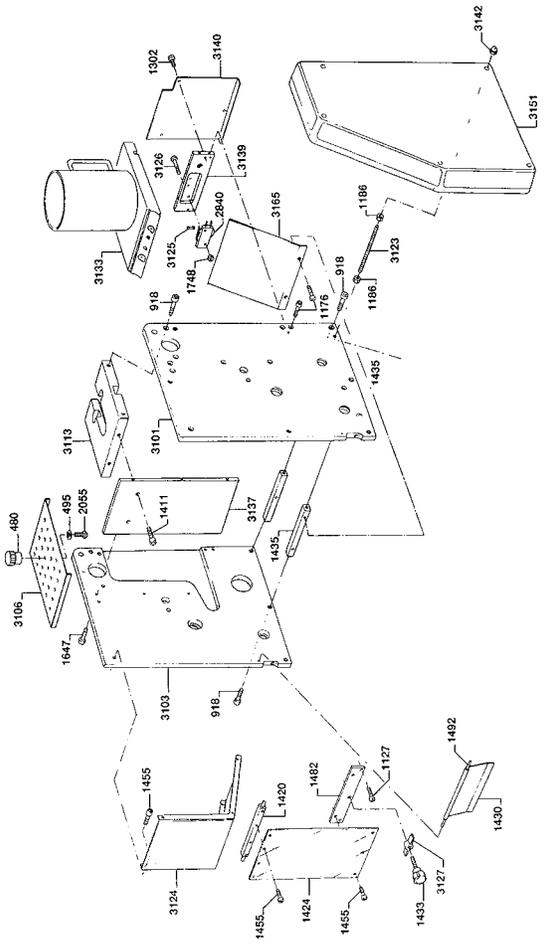
ATTENTION

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.





Code	Description	Code	Description
440	Goujon	2512	Anneau seeger
489	Rondelle plate	2536	Roulement
495	Rondelle plate	3008	Anneau seeger
858	Vis 6 pans creux	3119	Pignon
902	Rondelle plate	3110	Couronne
937	Vis 6 pans creux	3111	Roulement
1114	Vis	3112	Excentrique
1137	Ecrou hexagonal	3114	Anneau seeger
1144	Bague	3115	Axe
1193	Vis	3116	Pignon
1194	Levier pour accrochage	3117	Tringle commande
1201	Rondelle	3118	Fixation tringle
1217	Languette	3119	Entretoise
1225	Goupille élastique	3120	Dents
1302	Vis	3121	Roue centrale
1401	Rouleau	3122	Dent
1402	Roulement	3128	Carter
1403	Arbre	3129	Contraste
1405	Goujon	3130	Anneau seeger
1413	Roulement	3131	Petit arbre
1425	Couteau	3131	Petit arbre
1436	Entretoise	3132	Crémaillère
1448	Joint OR	3133	Cylindre
1451	Rouleau	3134	Piston
1455	Vis 6 pans creux	3135	Chaîne
1456	Disque	3136	Chaîne
1457	Anneau se eger	3141	Axe
1458	Disque central	3152	Arbre
1474	Poulie	3153	Pignon
1481	Arbre excentrique	3154	Plaque d'encliquetage
1492	Tringle	3163	Pignon
1498	Bras	3164	Couvercle
1500	Ressort tendeur de chaîne		
1501	Vis		
1502	Rivet		
1503	Rouleau		
1504	Filet		
1512	Rondelle plate		
1522	Vis		
1647	Vis 6 pans creux		
1648	Ecrou hexagonal		
1650	Vis		
1660	Ecrou hexagonal		
1663	Ressort		
1667	Goujon		
1687	Anneau seeger		
2032	Anneau seeger		