

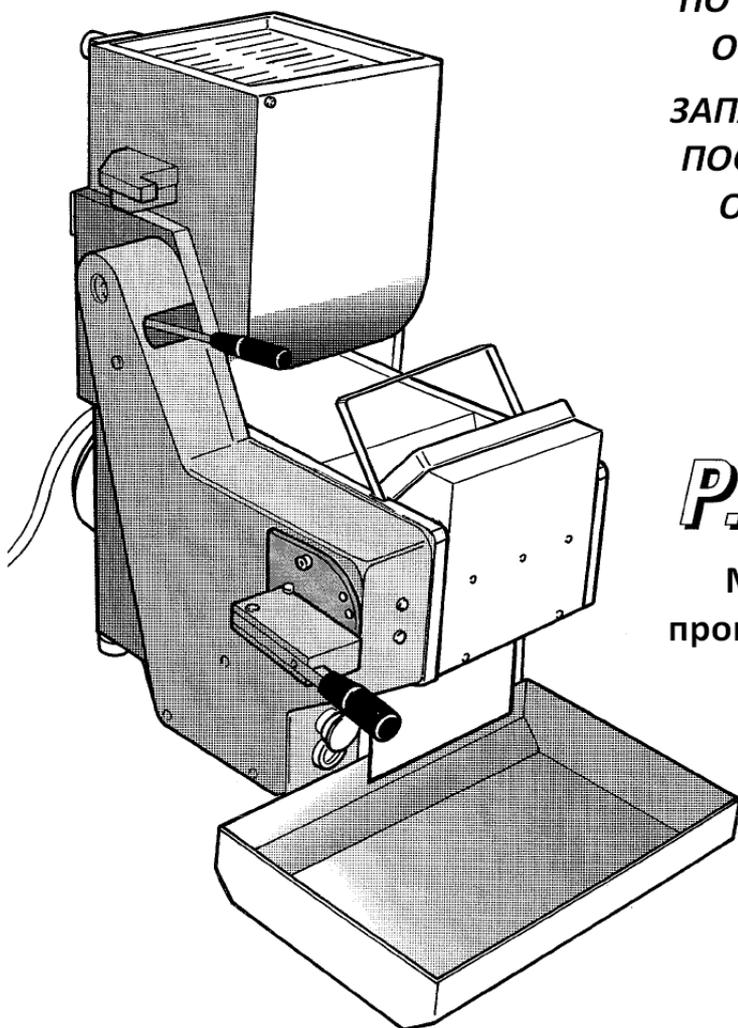


# La Monferrina

14033 CASTELL'ALFERO (AT)  
Via Statale, 27/A  
Тел. 0141.296047 -Факс0141.296134  
<http://www.la-monferrina.com>  
e-mail: info@la-monferrina.com

**РУКОВОДСТВО ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ  
ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ И  
ОБСЛУЖИВАНИЮ  
ЗАПАСНЫЕ ЧАСТИ ДЛЯ  
ПОСЛЕПРОДАЖНОГО  
ОБСЛУЖИВАНИЯ**

РУС



## **P. NUOVA**

Машина-автомат для  
производства свежей пасты

**СОДЕРЖИТ ДЕКЛАРАЦИЮ  
О СООТВЕТСТВИИ НОРМАМ  
ЕС**

# ДЕКЛАРАЦИЯ О СООТВЕТСТВИИ

(для аппаратов, не включённых в Приложение IV)  
(согласно Декрету Президента Республики №459 от 24 июля 1996 г., Приложение II A)

Компания-производитель

## La Monferrina

14033 CASTELL'ALFERO (AT)  
Via Statale, 27/A

Тел. 0141.296047 - Факс 0141.296134

### ЗАЯВЛЯЕТ

с полным осознанием своей ответственности о том, что тип машины по производству свежей пасты, описание которой приведено в настоящем Руководстве

## P. NUOVA

Серийный №:

Год выпуска:

и о которой говорится в настоящей Декларации, соответствует основным требованиям безопасной эксплуатации, изложенным в Директиве ЕЕС 89/392 "О машинах" и в последующих дополнениях к ней (ЕЕС 91/368 - ЕЕС 93/44 - ЕЕС 93/68), а также в Директиве 73/23 "О низковольтных электрических аппаратах".

**Машина произведена в соответствии со следующими согласованными регулирующими нормами:**

- EN 60204-1** Электрооборудование для машин. Общие правила
- EN 60204-1/A1** Электрооборудование для машин. Чертежи, схемы, таблицы и инструкции
- EN 60204-11** Электрооборудование для машин с цепями среднего напряжения
- EN 292-1 e 2** Основные концепции и общие принципы конструирования
- EN 414** Правила представления и планирования стандартов и норм безопасности
- EN 418** Органы управления аварийной остановкой
- EN 954-1** Системы контроля безопасности
- EN 50110-3** Электрочувствительные приборы, бесконтактные переключатели
- ISO 11202** Определение сверхнормативных шумов
- UNI-ISO 7000** Графические символы

*Юридический представитель*

Асти, \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

## Предисловие

Благодарим Вас за сделанный Вами выбор. Данная модель машины-автомата по производству свежей пасты соответствует основным положениям, изложенным в Директиве ЕЕС 89/392 «О машинах и механизмах» и её последующих дополнениях.

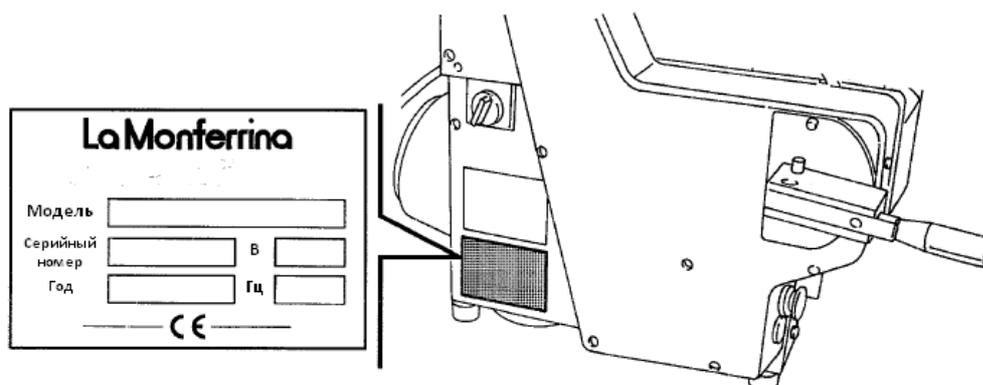
В целях обеспечения нормальной работы аппарата и достижения наилучших результатов при её эксплуатации мы настоятельно рекомендуем внимательно ознакомиться с изложенными в настоящем Руководстве инструкциями.

Технические сведения, приведённые в Руководстве, истолковываются как справочные.

Компания “La Monferrina” оставляет за собой право на внесение конструктивных изменений в модель, описание которой приведено в настоящем документе, причём такие изменения могут вноситься в любое время по усмотрению компании в силу коммерческих или технических причин.

Суд города Асти (Италия) избирается местом решения всех возможных споров и разногласий.

При переписке с Производителем или торговым посредником просьба указывать данные, указанные на табличке с техническими характеристиками машины.



При продаже машины настоящее Руководство необходимо передать новому её владельцу.

## Гарантийные обязательства

### **Условия и ограничения**

Компания “La Monferrina” гарантирует нормальную работу данной модели машины в течение двенадцати месяцев.

Действие гарантии прекращается в случае, если аппарат подвергался ремонту со стороны не уполномоченного для производства таких работ персонала, либо если в ходе ремонтных работ применялись инструментарий или же принадлежности, не поставлявшиеся, равно как не рекомендованные или одобренные специалистами компании “La Monferrina”; либо если обнаруживается тот факт, что на протяжении гарантийного срока эксплуатации машины её серийный номер снимался или же изменялся.

Отсчёт срока гарантии начинается со дня приобретения машины; гарантийную карточку же необходимо заполнить полностью и отправить в адрес компании-производителя в течение десяти дней.

Днём приобретения считается дата, указанная в транспортной накладной/инвойсе на момент доставки аппарата торговым посредником.

Компания “La Monferrina” обязуется бесплатно ремонтировать или заменять узлы и детали машины, имеющие производственные дефекты, на протяжении всего гарантийного периода.

Узлы и детали, имеющие дефекты неясного происхождения, направляются на экспертизу в «Центр Технической поддержки» Производителя либо на завод.

В случае признания претензии необоснованной все расходы на ремонт и/или замену узлов и деталей несёт заказчик.

Для проведения ремонтных работ проводящему его техническому персоналу необходимо представить гарантийный сертификат и транспортную накладную/инвойс. Перед отправкой машины на ремонт в адрес компании-производителя указанные документы следует приложить к аппарату.

По завершению технических работ срок гарантии не продлевается. Ремонт производится в «Центре Технической поддержки» предприятия-производителя; неисправные узлы и детали высылаются на условиях оплаты пересылки, причём расходы за такую пересылку несёт заказчик, если не согласовано иное.

Вместе с тем, гарантия не распространяется на случайные повреждения, в том числе и во время перевозки; повреждения, причинённые в силу небрежности или же неправильного обращения; эксплуатации машины вразрез с инструкциями; либо в силу иных причин, не связанных с нормальным функционированием или же эксплуатацией.

Компания “La Monferrina” не несёт ответственность за случаи нанесения каких-либо травм персоналу или причинение ущерба имуществу вследствие неправильного либо ненадлежащего использования аппарата.

В случае возникновения каких-либо спорных ситуаций задачу их урегулирования решает суд города Асти (Италия).



Неполучение компанией гарантийной карты освобождает её от регистрации своих обязательств и приводит к аннулированию самих гарантийных обязательств "La Monferrina" перед клиентом.



### **Указания к приготовлению «прессованной» пасты**

Для теста подходит любой тип муки, включая муку из пшеницы твёрдых сортов, или же смеси муки мягких и твёрдых сортов пшеницы. Тесто следует замешивать либо с добавлением только яиц, либо смеси яиц и воды.

Воду можно частично заменить внесением в тесто мелко порубленного шпината или овощей; паста, при этом, получается зелёного цвета. Не исключается добавление и томатной пасты либо её ингредиентов – и тогда выходит огненно красная паста. Во всех перечисленных случаях рекомендуется применение муки грубого помола из твёрдых сортов пшеницы.

Для получения хорошего теста на каждый килограмм муки следует предусматривать примерно 300-350 г жидкости. Такая жидкость может состоять только из яиц, только воды или же их смеси. Ввиду того, что показатели влажности муки варьируются в зависимости от её типа, климатических условий и места хранения, указанные объёмы необходимо менять с учётом типа муки, немного добавляя или же сокращая объёмы жидкости.

Тесто считается готовым, когда в конце замеса оно принимает зернистую форму, структурно состоящую как бы из элементов размером с кофейное зерно. Если тесто приобретает вид однородной массы, то это означает, что в него добавили слишком много жидкости. В этом случае перед раскаткой теста добавьте небольшое количество муки и перемешайте её с остальным объёмом теста в течение несколько более продолжительного времени. Если, тем не менее, оно не приобретает зернистую форму, но остаётся заметно мучнистым, добавьте ещё немного жидкости.

Ниже приводятся несколько рецептов приготовления различных типов теста. Примите к сведению, что его ингредиенты могут постоянно меняться, равно как и их объёмы, в зависимости от Вашего собственного опыта и вкусов.

#### **Подготовка теста для равиоли**

Мука тонкого помола – 70%.

Мука грубого помола из твёрдых сортов пшеницы – 30%.

5 яиц на килограмм теста + вода.

Замешивать в течение примерно 10 минут.

Влажность смеси яиц и воды должна быть приблизительно 32%.

#### **Подготовка теста для тальятелле (домашней лапши)**

Мука тонкого помола – 70%.

Мука грубого помола из твёрдых сортов пшеницы – 30%.

5 яиц на килограмм теста + вода.

Или

Мука грубого помола из твёрдых сортов пшеницы – 100%.  
5 яиц на килограмм муки из твёрдых сортов пшеницы + вода.  
Замешивать в течение примерно 15 минут при приблизительно 33% влажности.

### **Подготовка пасты из муки твёрдых сортов пшеницы**

(напр., ригатони, фузилли, ракушки, спагетти и т.д.)

Для производства этого типа пасты применяется только мука из грубого помола из твёрдых сортов пшеницы влажностью от 30 до 33%. При использовании муки различных типов наилучшим решением перед добавлением жидкости является их смешивание.

С учётом предпочтений потребителей добавляется соль в количестве примерно 2 г на килограмм муки; при этом соль следует тщательно растворить в воде.



### **Указания к приготовлению «катаной» пасты**

Для теста подходит любой тип муки, включая муку из пшеницы твёрдых сортов, или же смеси муки мягких и твёрдых сортов пшеницы. Тесто следует замешивать либо с добавлением только яиц, либо смеси яиц и воды.

Воду можно частично заменить внесением в тесто мелко порубленного шпината или овощей; паста, при этом, получается зелёного цвета. Не исключается добавление и томатной пасты либо её ингредиентов – и тогда выходит огненно красная паста. Во всех перечисленных случаях рекомендуется применение муки грубого помола из твёрдых сортов пшеницы.

Для получения теста хорошего качества на каждый килограмм муки следует предусматривать примерно 300-350 г жидкости. Такая жидкость может состоять только из яиц, только воды или же их смеси. Ввиду того, что показатели влажности муки варьируются в зависимости от её типа, климатических условий и места хранения, указанные объёмы необходимо менять с учётом типа муки, немного добавляя или же сокращая объёмы жидкости.

Тесто считается готовым, когда в конце замеса оно принимает зернистую форму, структурно состоящую как бы из элементов размером с кофейное зерно. Если тесто приобретает вид однородной массы, то это означает, что в него добавили слишком много жидкости. В этом случае перед раскаткой теста добавьте небольшое количество муки и перемешайте её с остальным объёмом теста в течение несколько более продолжительного времени. Если, тем не менее, оно не приобретает зернистую форму, но остаётся заметно мучнистым, добавьте ещё немного жидкости.

При процессе раскатывания вначале пропустите тесто между валками, установленными на расстоянии 0,8 мм один от другого; затем увеличьте расстояние примерно до 3,5 мм и пропустите тот же самый объём теста между валками несколько раз, пока оно постепенно не приобретёт форму и консистенцию гладкого однородного листа. После этого отрегулируйте валки таким образом, чтобы в результате – возможно, в ходе нескольких операций - получить корж требуемой толщины.

Ниже представляем несколько рецептов приготовления разных типов теста. Имейте в виду, что ингредиенты и их объёмы могут меняться исходя из приобретённого Вами опыта и вкуса.

### **Приготовление пасты для равиоли:**

Мука тонкого помола – 70%

Мука грубого помола – 30%

5 яиц на килограмм муки + вода

Замес производить в течение приблизительно 10 минут

Степень влажности смеси яиц и воды должна быть около 32%.

### **Приготовление теста для тальятелле (домашней лапши)**

Мука тонкого помола – 50%

Мука грубого помола – 50%

7-10 яиц на килограмм муки + вода

или

Мука грубого помола – 100%

7-10 яиц на килограмм муки грубого помола + вода

Замес производить в течение примерно 15 минут при приблизительно 33% влажности.

### **Подготовка пасты из муки твёрдых сортов пшеницы**

(напр., ригатони, фузилли, ракушки, спагетти и т.д.)

Для производства этого типа пасты применяется только мука из грубого помола из твёрдых сортов пшеницы влажностью от 30 до 33%. При использовании муки различных типов наилучшим решением перед добавлением жидкости является их смешивание.

С учётом предпочтений потребителей добавляется соль в количестве примерно 2 г на килограмм муки; при этом соль следует тщательно растворить в воде.

### **Мясная начинка**

Тщательно прожарьте в растительном масле большой объём порубленного лука-репки, добавьте телятину, свинину, мясо цыплёнка и индюшатины, колбасный фарш и так далее (можно использовать любой тип и вид мяса). Всыпьте небольшой объём овощей (шпинат, свёкла или капуста) и пропускайте через мясорубку до получения очень тонкой массы; добавьте черный перец, мускатный орех сыр пармезан и соль.

### **Овощная (вегетарианская) начинка**

Зажарьте порубленный лук-репку с чесноком (удалите по готовности) и петрушку (допустимы также базилик, майорам и так далее); добавьте сваренные шпинат и свёклу. Пропускайте через мясорубку до получения очень тонкой массы; смешайте с сыром «рикотта» и приправьте чёрным перцем, мускатным орехом, сыром пармезан и солью.



## **Советы и рецепты приготовления ньокки (клёцки)**

Ньокки делаются из теста, приготовленного, в основном, из муки пшеницы мягких сортов (тип «00» или гранулированной), и картофеля либо его производных, таких как крахмал, хлопья или готовых к применению смесей, о чём поговорим ниже.

Остальными ингредиентами для использования в тесте являются вода, яйца (в среднем 1 яйцо на килограмм муки), соль, специи, овощи (кабачки, крапива, шпинат и другие) для придания ньокки цвета и аромата. Если применяются овощи, их следует хорошо отжать в целях удаления излишка влаги; при необходимости – если тесто чрезмерно влажное - можно добавить немного муки.

Ниже приведены некоторые рецепты для приготовления ньокки из картофеля, картофельных хлопьев быстрого приготовления и готовых к применению смесей. В любом случае имейте в виду, что каждый рецепт можно изменить исходя из приобретённого Вами опыта и/или вкуса.

### **Картофельные ньокки**

За день до приготовления сварите картофель «в мундирах», слейте воду и очистите кожуру; дайте остыть и высушите (если это не возможно, поместите картофель на 20 минут в горячую духовку).

Просейте картофель или пропустите его через мясорубку. На каждый килограмм картофеля добавляйте 300-400 г муки, одно яйцо, соль, различные специи (к примеру, мускатный орех) и перемешайте в течение 2-3 минут.

Если тесто окажется слишком влажным, добавьте небольшое количество картофельных хлопьев быстрого приготовления или готовой к применению смеси ньокки.

2 кг картофеля – 0,5 кг картофельных хлопьев быстрого приготовления – 0,5 кг муки;

2 кг картофеля – 0,4 кг муки – 0,4 кг готовой к применению смеси ньокки;

2 кг картофеля – 0,6 кг готовой к применению смеси ньокки.

### **Ньокки с картофельными хлопьями быстрого приготовления**

Ингредиенты: 2,5 кг муки, 1,5 кг картофельных хлопьев быстрого приготовления, 100 г соли, 5 литров воды; отдельно: 2,5 литра воды, 1,5 кг картофельных хлопьев быстрого приготовления, 10 яиц.

Процесс приготовления: вскипятите подсоленную воду, всыпьте в неё 2,5 кг муки и 1,5 кг картофельных хлопьев быстрого приготовления; смесь перемешайте в течение не более 3 минут.

Добавьте 1,5 кг хлопьев, предварительно перемешанных с 2,5 л холодной воды, и 10 яиц. Полученную смесь мешайте до тех, пока тесто не станет однородным по текстуре.

## **Ньокки с готовыми к применению смесями, имеющимися в продаже**

Смешайте объём смеси с требуемым по инструкции её применения объёмом воды.

Используйте горячую воду температурой 80° - 90° С. Однако имейте в виду: некоторые смеси можно заливать и холодной водой; в таких случаях строго следуйте инструкциям производителя: в них такая возможность должна быть чётко прописана.

Учитывайте также и то, что в просеивающий блок необходимо загружать просеянную рисовую муку или же гранулированную муку мягких сортов пшеницы. С другими типами муки указанный блок правильно работать не будет.

## Содержание

<u>1 Информационный раздел .....</u>	<u>13</u>
<u>2 Правила техники безопасности.....</u>	<u>21</u>
<u>3 Установка.....</u>	<u>26</u>
<u>4 Эксплуатация.....</u>	<u>31</u>
<u>5 Техническое обслуживание.....</u>	<u>37</u>
<u>6 Запасные части.....</u>	<u>39</u>
<u>7 Монтажные схемы.....</u>	<u>50</u>
<u>8 Опциональные блоки.....</u>	<u>53</u>
<u>Блок для выделки ravioli.....</u>	<u>55</u>
<u>Блок для производства тальятелле.....</u>	<u>69</u>
<u>Пресс-блок.....</u>	<u>73</u>
<u>Блок для выпуска ньокки.....</u>	<u>86</u>
<u>Блок для выпуска ньокки.....</u>	<u>94</u>

**1**  **Информационный раздел**



## Информация об этом Руководстве

Настоящее Руководство содержит правила техники безопасности, инструкции по установке, эксплуатации и техническому обслуживанию машины, а также раздел, посвящённый технической поддержке, в котором представлены перечень запасных частей и электромонтажные схемы.

На некоторых иллюстрациях показаны детали и принадлежности, который могут отличаться от тех, что установлены на Вашем аппарате. Предохранительные щиты и защитные крышки на иллюстрациях представлены снятыми с единственной целью: сделать сопутствующие разъяснения более ясными.

Постоянные работы по улучшению технических характеристик выпускаемых машин приводят к определённым изменениям конструктивных особенностей и внешнего вида аппаратов, что, естественно, не включено в настоящий документ. Внимательно прочитайте Руководство и уясните положения, изложенные в нём; держите брошюру в легкодоступном месте.

В случае возникновения каких-либо проблем, связанных с функционированием машины или же с данным Руководством, обращайтесь в компанию “La Monferrina” и запросите у её специалистов самую свежую информацию.



### Правила техники безопасности:

В данном разделе приведены все возможные основные сведения по технике безопасности в целях обеспечения безопасной работы оператора. Кроме того, в этом разделе приводятся тексты и указывается расположение на машине предупреждающих наклеек.

Перед началом эксплуатации машины внимательно прочитайте и изучите все инструкции по технике безопасности, приведённые в настоящем разделе.



### Установка:

В разделе установки раскрывается процесс распаковки и сборки, а также представлены предпусковые операции. Немало места уделено и инструкциям по установке различных стандартных и/или опциональных принадлежностей. Кроме того, приведены инструкции по перевозке аппарата.



### Эксплуатация:

Этот раздел служит справочным для оператора, который аппарат не знает. Для эксперта этот раздел представляет интерес как пособие по проведению технического осмотра машины.

В разделе показаны органы управления аппаратом.

Следуя операциям, представленным на иллюстрациях, оператор имеет возможность правильно провести осмотр машины, пустить её, произвести требуемый продукт и выключить аппарат.

Рабочие процедуры, представленные в Руководстве, имеют базовый характер. Способ представления материала в настоящем Руководстве даёт возможность оператору получить навыки работы с машиной и в дальнейшем уверенно управлять ею.



## Информация об этом Руководстве

---



### **Техническое обслуживание:**

Раздел технического обслуживания представляет собой справочное пособие по уходу за машиной.

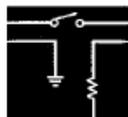
В разделе показаны все точки смазки аппарата и даны рекомендации по периодичности таких операций. Представлены также инструкции по периодичности чистки (мойки) машины.



### **Запасные части**

*(для оказания технической помощи)*

В данном разделе приведены покомпонентные чертежи узлов и деталей машины и их перечни, что позволяет быстро определить заменяемую деталь и её идентификационный код в целях последующего заказа новой.



### **Монтажные схемы**

*(для оказания технической помощи)*

В этом разделе представлены монтажные схемы (схемы соединений) машины, что представляет профессиональный интерес для инженера-электрика.



## Информация о машине

Машина имеет цельный неразъёмный стальной корпус и соответствует положениям регулирующих норм технической безопасности, действующих в Италии и за рубежом. Основными элементами аппарата являются:

- ⇒ Трёхфазный редукторный электродвигатель напряжением 380 в.
- ⇒ Бак из нержавеющей стали и подающий механизм (шнек).
- ⇒ Стальной вал, который можно снять перед производством работ по чистке (мойке) и техобслуживанию аппарата.

### Дополнительные принадлежности, поставляемые по заказу

- Блок для выпуска тальятелле (лапши).
- Блок для производства равиоли.
- Пресс-блок.
- Блок с подающим шнеком для выпуска ньокко.
- Блок для выпуска прессованных ньокко.

Подробная информация об эксплуатации и техническом обслуживании этих блоков представлена в Главе 8.

### Назначение машины

Данная модель машины-автомата сконструирована, произведена и защищена только для производства раскатанной пасты, выпущенной с использованием такого сырья, как мука грубого и мелкого помола с добавлением воды и/или яиц.

### Уровень шума

В том, что касается действующего в Италии законодательства, направленного на борьбу с шумом, создаваемым работающими машинами и механизмами (Постановление Правительства № 277), данный аппарат сконструирован и собран таким образом, чтобы в максимальной степени снизить производимый им шум; то есть, уровень постоянного акустического давления вблизи машины менее 70 дБ.

### Характеристики внешних эксплуатационных условий

Аппарат предназначен для эксплуатации в следующих условиях окружающей среды:

- Рабочая температура: от +20°C до +30°C.
- Уровень влажности: от 40% до 50%.

### Утилизация

При необходимости утилизации аппарата его следует отправить в специально предназначенное для этого место в точном соответствии с действующим местным законодательством.

Корпус машины сделан из стали (АС) и поликарбоната (ПК).

Электродвигатель произведён из алюминия (АI), стали (АС), меди (Сu) и полиамида (ПА).

Слейте масло из редуктора двигателя аппарата и утилизируйте его отдельно в одном из специально предназначенных для этого центров.



## **Информация о машине**

---

Компания «La Monferrina» гарантирует поставку запасных частей в течение пяти лет после снятия данной модели аппарата с производства.

---

### **ВНИМАНИЕ**

**Клиент отвечает за сохранность структуры машины при транспортировке. Несоблюдение этого требования способно отрицательно повлиять на работу аппарата и/или снизить его эксплуатационную безопасность.**

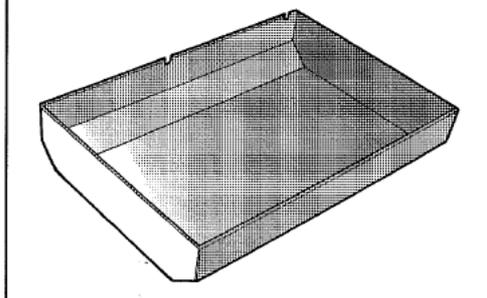
---



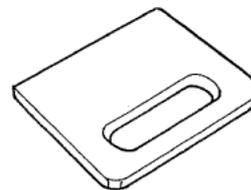


## Поставляемые принадлежности

- 1 контейнер

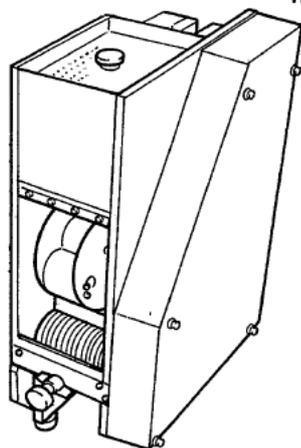


- 1 пестик

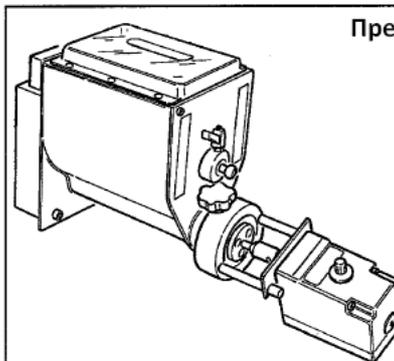


### Дополнительные принадлежности

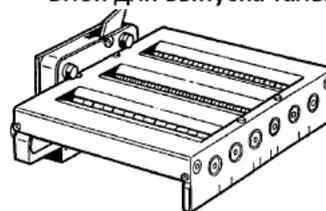
Блок для выпуска прессованных  
нюкко



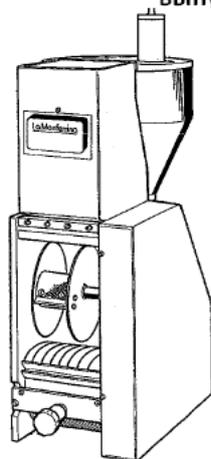
Пресс-блок



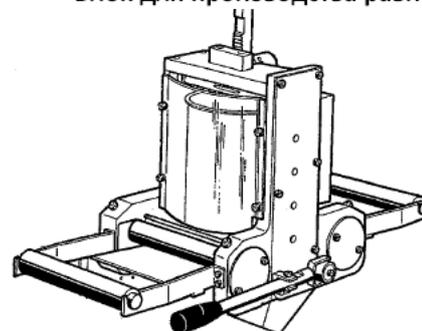
Блок для выпуска тальятелле



Блок с подающим шнеком для  
выпуска нюкко

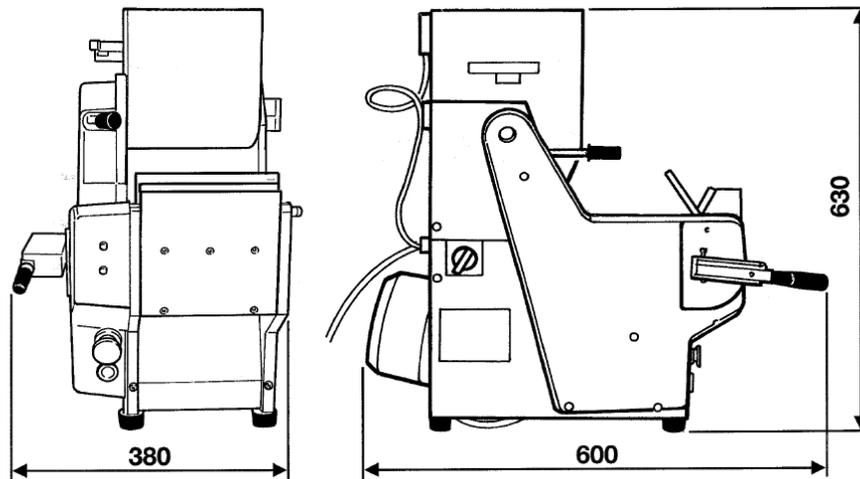


Блок для производства равиоли





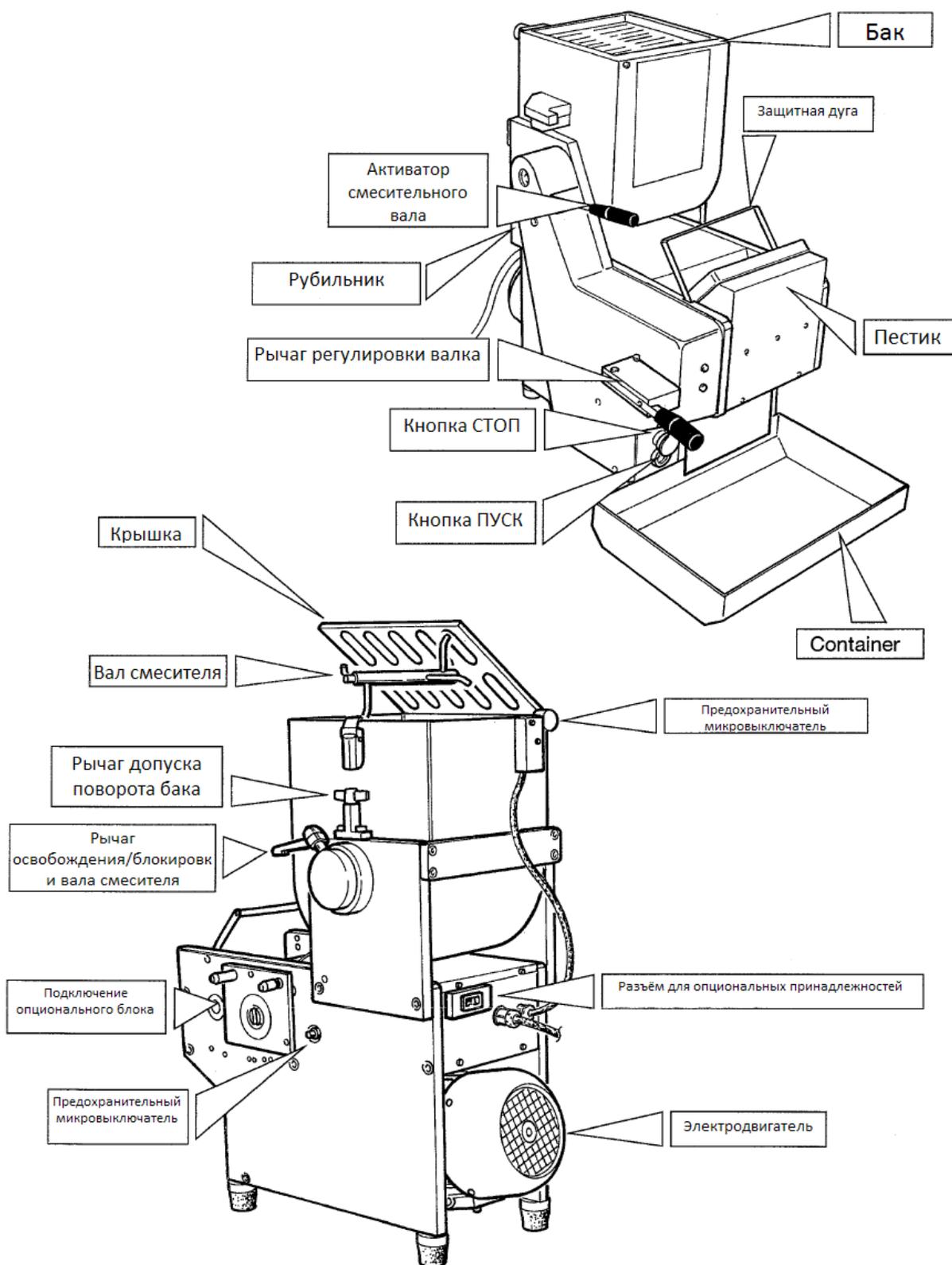
## Технические характеристики



Вместимость смесительного бака	4 кг
Выпуск готового продукта	20 кг в час
Трёхфазный двигатель	1,2 л.с.
Вес	62 кг



## Идентификация узлов и деталей



## 2 Правила техники безопасности



## **Важные сведения о нормах техники безопасности**

---

Несоблюдение основных требований норм техники безопасности и мер предосторожности способно привести к несчастным случаям в ходе эксплуатации, обслуживания и ремонта. Однако несчастного случая зачастую можно избежать, если распознать потенциально опасные ситуации ещё до их возникновения. Оператору необходимо быть внимательным к потенциальным угрозам, иметь достаточно высокие профессиональные навыки и располагать нужным инструментарием для недопущения возникновения или развития опасных ситуаций.

Ненадлежащая работа с машиной в ходе её эксплуатации или обслуживания может быть опасной и привести к серьёзным последствиям.

Не запускайте и не выполняйте операции по обслуживанию аппарата, пока полностью не прочтёте и не уясните инструкции по его эксплуатации.

Меры обеспечения безопасности и предостережения представлены в настоящем Руководстве, а также приведены на самой машине.

Если оператор не обращает внимания на предостережения об опасности, возникает риск несчастного случая с серьёзными последствиями для него самого и окружающих.

Предостерегающие надписи представляются в следующей форме:



### **ОСТОРОЖНО!**

Сообщения «**ОСТОРОЖНО**» предшествуют описанию порядка действий, несоблюдение которого может привести к травмам оператора.

---



### **ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ**

Сообщения «**ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ**» предшествуют описанию порядка действий, несоблюдение которого может привести к повреждению машины.

---

Специалисты компании «La Monferrina» не могут предусмотреть все возможные обстоятельства, связанные с потенциальными угрозами. Поэтому предупреждения, содержащиеся в данном Руководстве, носят неполный характер. При применении инструментов, проведении операций, использовании методов и технических приёмов, которые явно компанией «La Monferrina» не рекомендованы, примите все меры к устранению рисков нанесения травм оператору и окружающим лицам.

Данные, технические характеристики и иллюстрации, представленные в настоящем Руководстве, основываются на информации, имевшейся на момент его подготовки. Технические характеристики, руководства, иллюстрации и другие разделы могут время от времени изменяться. Вносимые изменения способны влиять на проводимое техническое обслуживание.

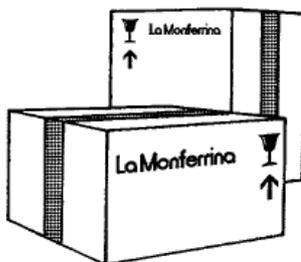


## Инструкции общего характера

- Перед началом эксплуатации машины внимательно прочитайте данное Руководство. При возникновении каких-либо неясностей свяжитесь с торговым посредником или производителем.
- При повреждении либо утере Руководства свяжитесь с торговым посредником для получения нового экземпляра.
- Структурные повреждения, модернизация, внесение изменений или же ремонтные работы, производимые ненадлежащим образом, способны нарушить защитную структуру аппарата, что приведёт к аннулированию сертификата соответствия. Помните, все конструктивные изменения производятся исключительно техническими специалистами, уполномоченными на то компанией «La Monferrina».
- При работе с машиной избегайте надевать просторную одежду или какие-либо выступающие предметы; в противном случае возникнет опасность их захвата движущимися деталями аппарата.
- Содержите машину в чистоте; вовремя освобождайте её от посторонних материалов, таких как мусор, масло, инструменты и так далее, способных нарушить нормальную работу и нанести травмы оператору.
- Перед началом операций по чистке, обслуживанию или же ремонту обесточьте аппарат, вынув вилку силового шнура из розетки.
- Не эксплуатируйте машину в местах с взрывоопасной окружающей средой.
- Осторожно обращайтесь с ножами, которые используются в ножевом блоке двигателя устройства резки теста.
- Управляет машиной только один оператор, который должен находиться перед панелью управления.
- Не оставляйте машину в бездействии при наличии установленных пластин для теста и/или теста в баке. От оператора при работе требуется осторожность и внимание!
- Перед работой с аппаратом блокируйте его перемещение посредством стопорной планки на передних двух роликах.

### ВНИМАНИЕ!

Работодатель обязан предоставить работнику всю необходимую информацию и обучить его в соответствии с действующим законодательством.



**Используйте только настоящие запасные части компании "La Monferrina"**

# La Monferrina

Компания «La Monferrina» не несёт ответственность за последствия применения неоригинальных запасных частей.

Запасные части разрешается устанавливать исключительно техническому персоналу «La Monferrina» либо персоналу, уполномоченному самой Компанией.



## Инструкции общего характера

**La Monferrina**

Модель

Серийный номер  В

Год  Гц

— CE —

Удостоверьтесь в том, что напряжение в сети соответствует значению этого показателя, указанному в табличке с техническими данными машины.

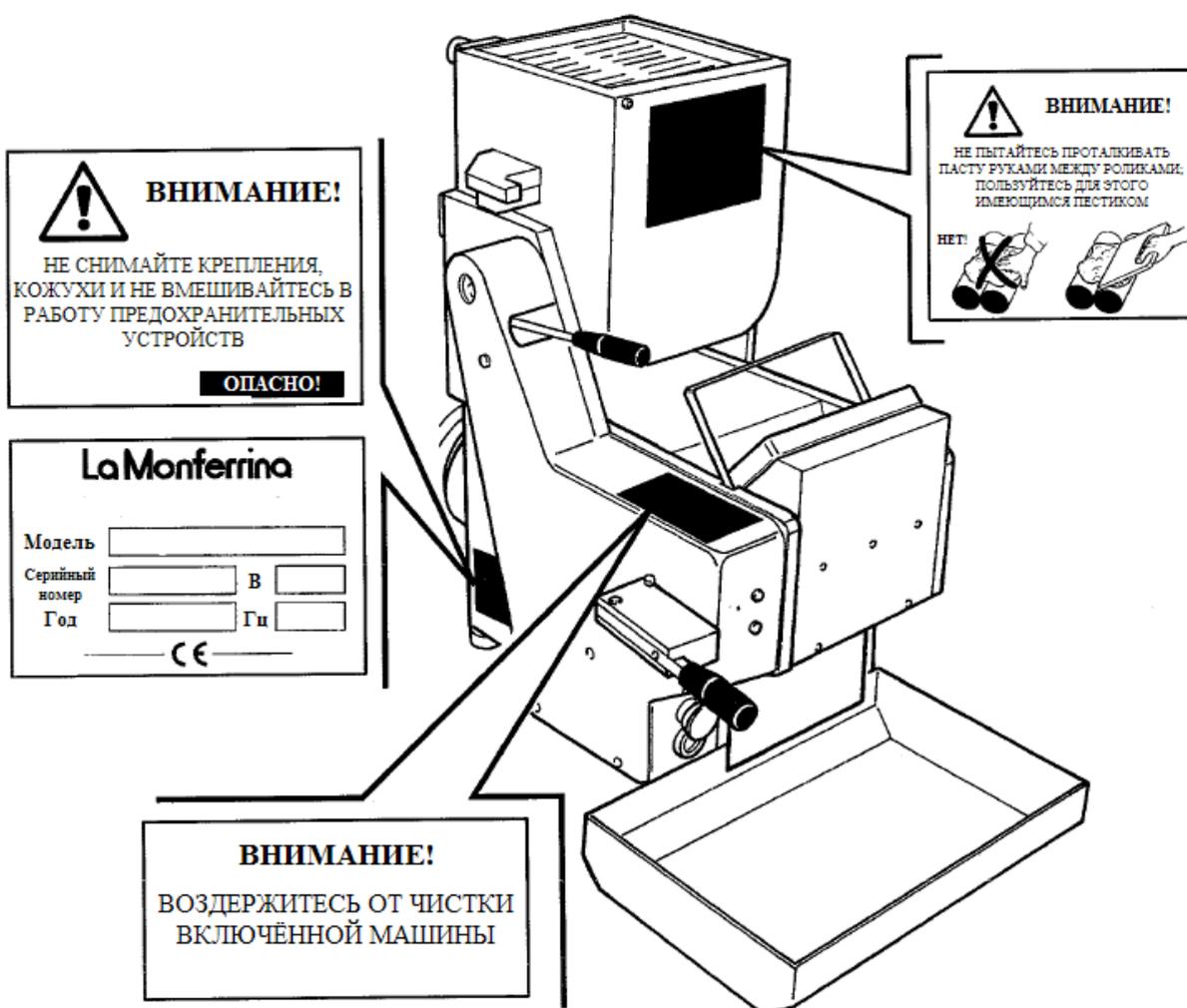


## Предостерегающие таблички и символика

На машину установлены таблички с предостерегающей символикой и/или надписями. На этой странице приведено их точное местоположение с описанием природы возможной опасности.

### ВНИМАНИЕ

Удостоверьтесь в том, что все предостерегающие надписи легко читаемы. Очищайте их тряпкой, смоченной в мыльном растворе. Не применяйте растворители, дизельное топливо или же уайт-спирит. Изношенные либо повреждённые наклейки меняйте на новые; их можно получить у торгового посредника компании "La Monferrina". Если наклейка находится на заменяемой детали, убедитесь в наличии такой же наклейки на новой.



### 3 Установка



**N.B.**

---

**Установка опциональных блоков, см. раздел 8**

---



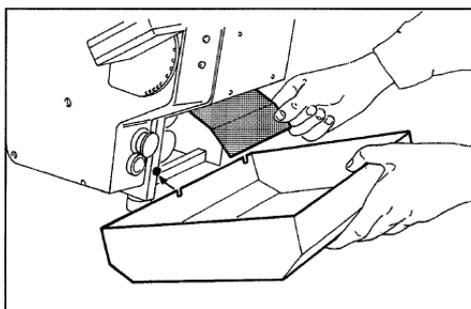
## Установка

- Установите машину на ровную поверхность стола.
- На силовом шнуре машины отсутствует вилка для подключения в розетку электропитания. Требуемую вилку устанавливает электрик Заказчика.

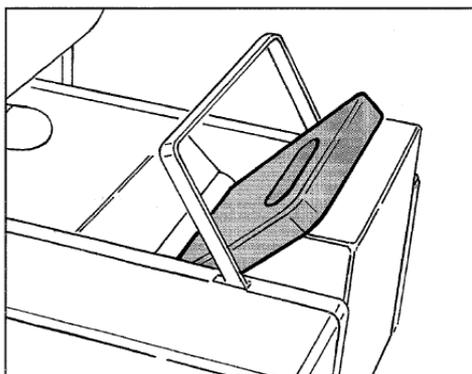
### ВНИМАНИЕ



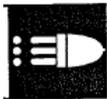
**Компания "La Monferrina" не несёт никакой ответственности за последствия неправильных соединений либо за использование вилки, которая не подходит к системе электропитания.**



Поднимите крышку лючка, показанную на иллюстрации, и установите коллектор пасты так, чтобы два штыря, расположенные на машине, вошли в два паза коллектора. Опустите крышку лючка.



Убедитесь в правильном положении пестика на машине, как это показано на иллюстрации.



## Проверка функционирования

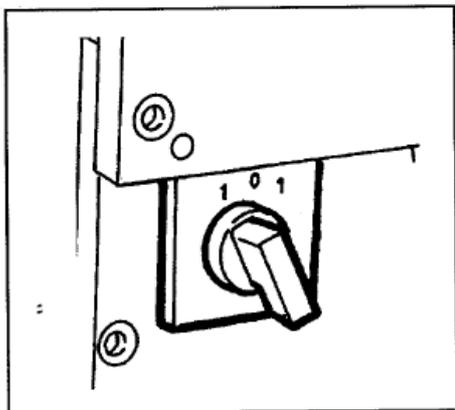
### **ВНИМАНИЕ**

Перед пуском машины удостоверьтесь в том, что напряжение сети питания соответствует значению этого показателя, указанному в паспортной табличке, и установленному на самом аппарате.



## Проверка функционирования предохранительного микровыключателя

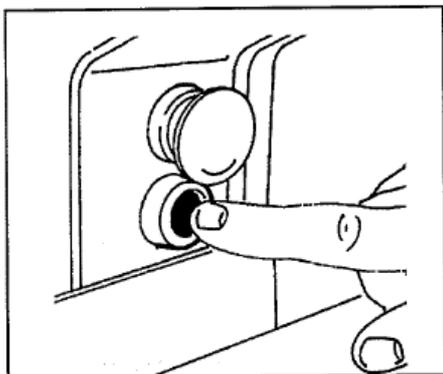
Периодически проверяйте работу предохранительных микровыключателей.



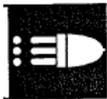
С помощью сетевого выключателя подайте на машину напряжение. Левое/правое положение 1 селектора избавляет установщика от необходимости вскрытия вилки для изменения фаз электропитания двигателя.

### **ВНИМАНИЕ!**

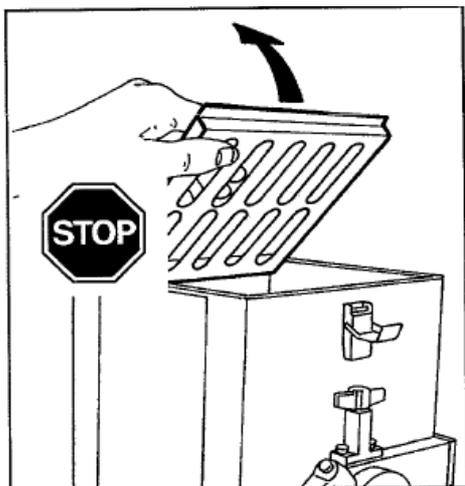
Переведите селектор в одно из положений 1 и убедитесь в том, что валки вращаются в правильном направлении (см. схему ниже)



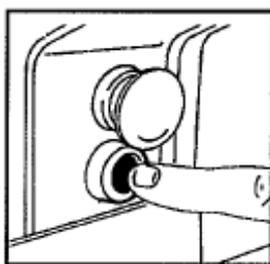
Нажмите кнопку ПУСК зелёного цвета.



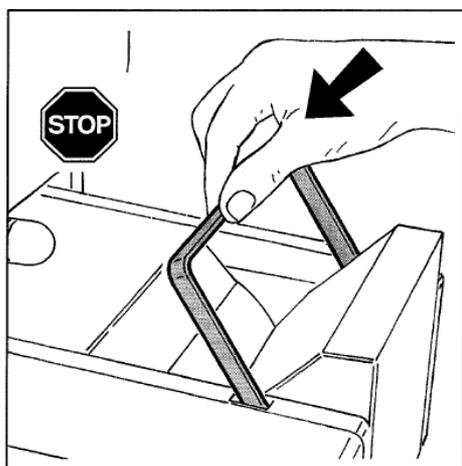
## Проверка функционирования



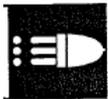
Поднимите крышку смесительного бака – машина должна остановиться.



Нажмите кнопку ПУСК зелёного цвета.

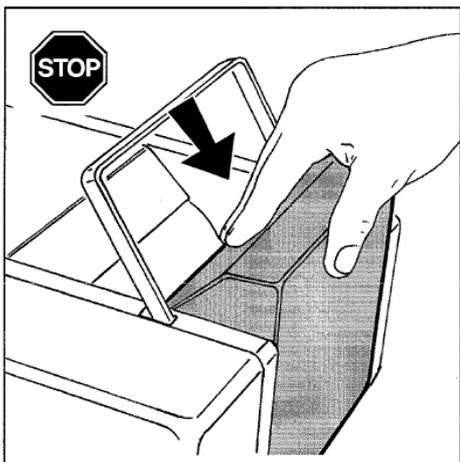


Надавите на предохранительную скобу вовнутрь. Машина должна остановиться.



## Проверка функционирования

---



Нажмите на защитную крышку в направлении, указанном на иллюстрации стрелкой – машина должна остановиться.

4  Эксплуатация



**Н.В.**

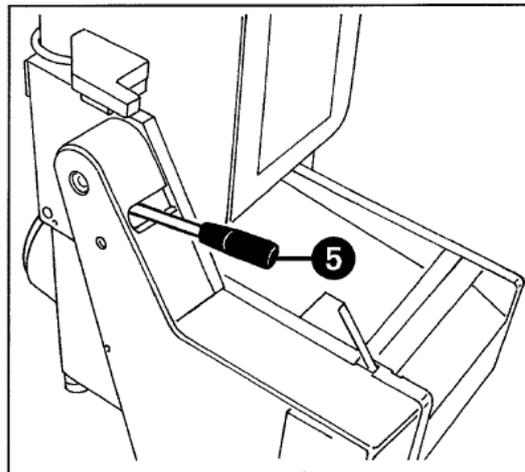
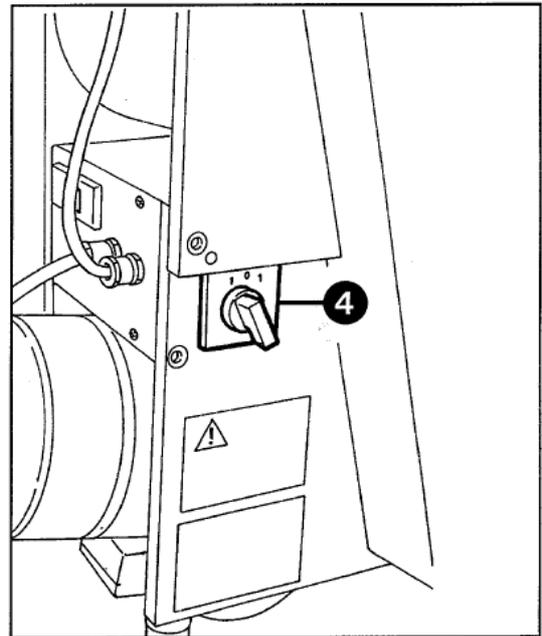
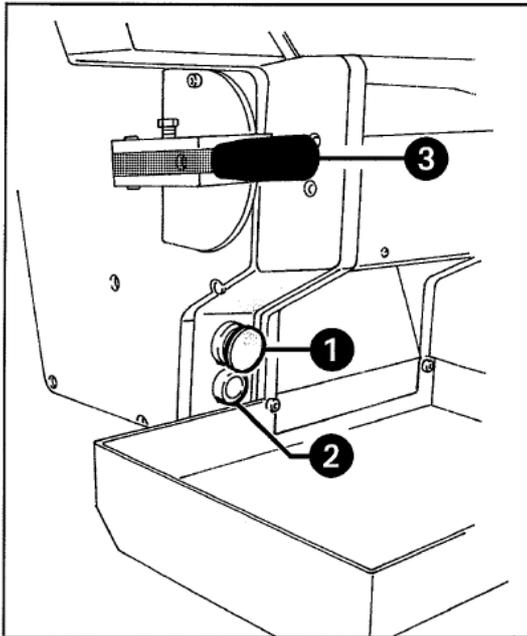
---

**Установка опциональных блоков, см. раздел 8**

---



## Описание органов управления



- ❶ Кнопка остановки/аварийной остановки
- ❷ Кнопка ПУСК зелёного цвета
- ❸ Кнопка регулировки положения валков
- ❹ Сет. выключатель (селектор вращения)
- ❺ Рычаг привода вала смесителя



## Рабочий цикл

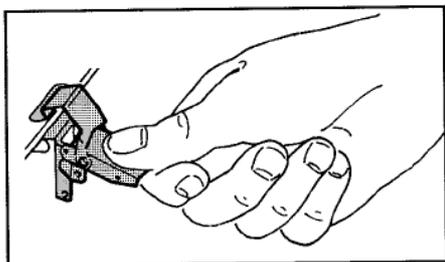
### Перед началом цикла:

- Удостоверьтесь в том, что сетевой выключатель ④ на панели управления находится в положении «0».
- Ещё раз удостоверьтесь в выполнении Вами всех требований, изложенных в Разделе правил и норм техники безопасности.

### Рабочий цикл:

- Откройте крышку и наполните бак смесителя основными ингредиентами: обыкновенной мукой и/или мукой из твёрдых сортов пшеницы грубого помола, водой и/или яйцами. Мы рекомендуем всегда взвешивать порции обыкновенной муки и/или муки из твёрдых сортов пшеницы грубого помола, которые вносятся в бак. Это необходимо для определения точного объёма добавляемой жидкости (воды и/или яиц). Яйца разбивайте в отдельную посуду: этим предотвращается возможность случайного попадания в бак кусочков скорлупы, что способно привести к засорению пластин для теста. Мы рекомендуем также тщательно взбивать яйца таким образом, чтобы желтки полностью смешивались с белками.

**Примечание:** *Внимательно прочитайте рекомендации по производству пасты. Они представлены в начале данного Руководства.*

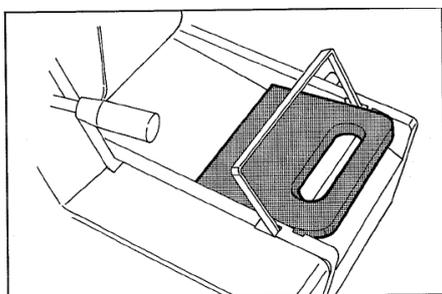


Закройте крышку бака и зафиксируйте её имеющимся предохранительным замком.



### **ОСТОРОЖНО!**

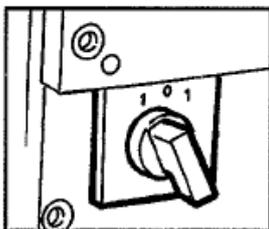
**Ни при каких обстоятельствах не снимайте крышку смесительного бака и не вмешивайтесь в работу предохранительных микровыключателей.**



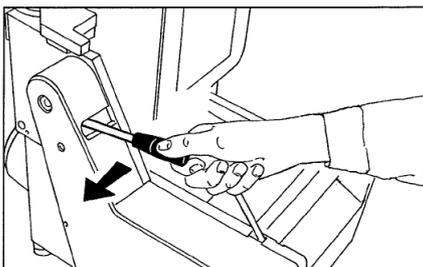
Во время замеса теста пестик постоянно должен быть на месте.



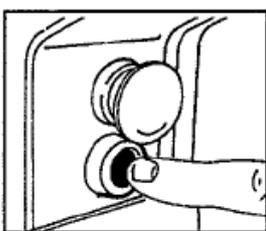
## Рабочий цикл



С помощью сетевого выключателя ④ подайте напряжение на машину.



Для приведения в действие вала смесителя переместите рычаг ⑤ вовне от машины.



Нажав кнопку ② зелёного цвета, запустите машину. Тесто будет готово по истечении примерно 10 минут.

### ОСТОРОЖНО!

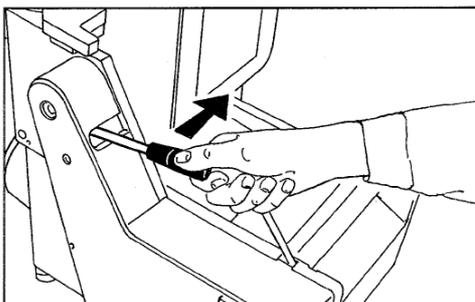
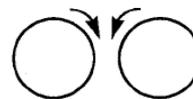


Не надевайте свободную одежду, оставьте украшения, цепочки, браслеты и прочие подобные предметы в безопасном месте: всё это может стать причиной серьёзных травм в случае захвата подвижными частями аппарата.

#### ВНИМАНИЕ!



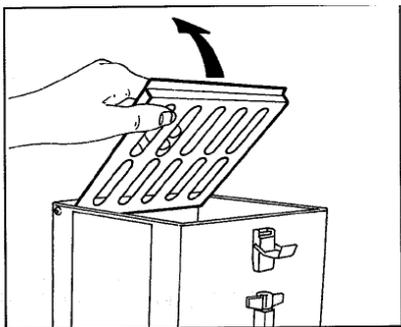
После нажатия кнопки ПУСК ② зелёного цвета валки должны вращаться в направлении, указанном стрелками (см. справа). В случае если валки вращаются в обратном направлении, переместите селектор сетевого выключателя в противоположное положение.



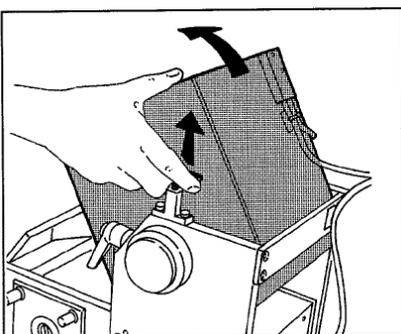
По завершению процесса перемешивания: переместите рычаг ⑤ внутрь машины.



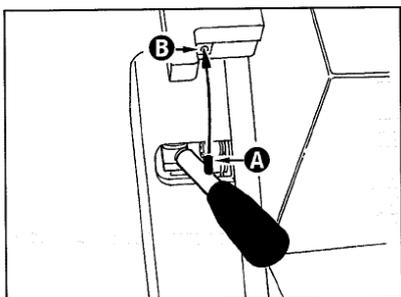
## Рабочий цикл



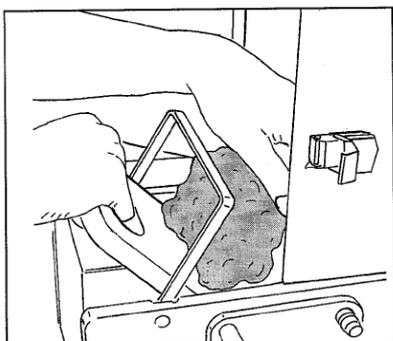
Откройте крышку бака.



Поднимите рычажок (см. иллюстрацию) и переверните смесительный бак дном вверх.



Введите штифт А, находящийся на рычаге, в отверстие В смесительного бака.  
При опускании бака штифт А должен полностью войти в отверстие В.



Пропустите тесто через валки. Извлеките пестик из гнезда и используйте его для проталкивания теста между валками.

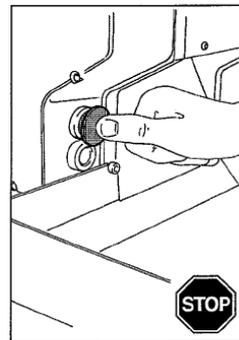
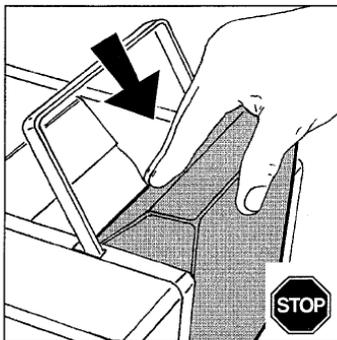
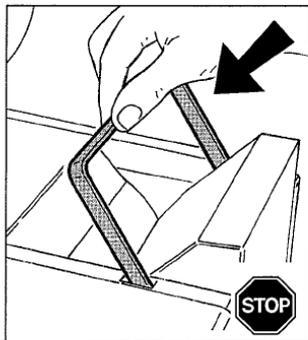
### **ВНИМАНИЕ**

Категорически не рекомендуется выполнять вышеприведённые операции руками. Для этого в комплекте предусмотрен пестик. После использования не забудьте вернуть его на место.

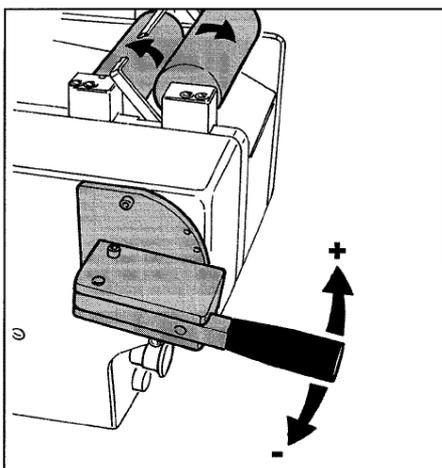


## Рабочий цикл

**ВНИМАНИЕ!**

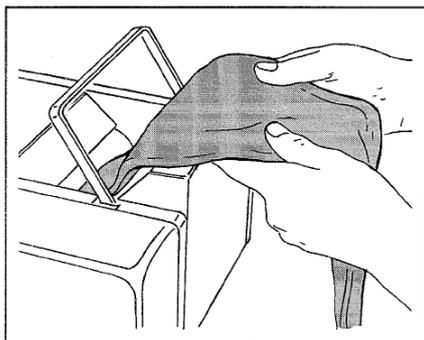


При возникновении аварийных ситуаций заблокируйте аппарат с помощью штока на щитке либо красной кнопки аварийной остановки (см. иллюстрацию).



### Регулировка расстояния между валками

Для регулировки расстояния между валками – а, значит, толщины пасты – используйте рычаг, обозначенный на иллюстрации.



Несколько раз пропустите пасту между валками, постепенно регулируя её толщину.

**Примечание:** \_\_\_\_\_

*См. "Рекомендации для производства пасты".*

**5**  **Техническое обслуживание**



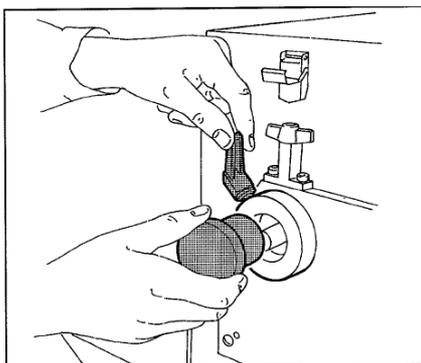
## Техническое обслуживание

### ВНИМАНИЕ

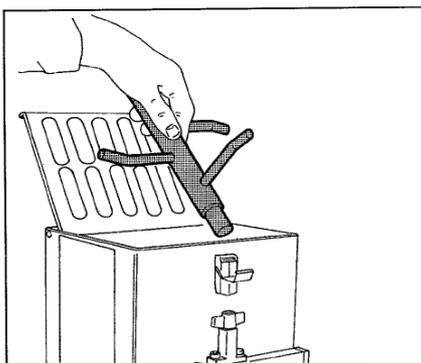
**Перед производством работ по обслуживанию выньте вилку силового шнура из розетки электропитания! Не запускайте машину в ходе её обслуживания (то есть во время производства операций по чистке и смазке всех типов).**



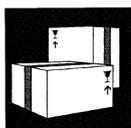
Для упрощения процедуры чистки смесительного бака изнутри извлеките вал, для чего:



Разверните блокирующий рычажок вверх против часовой стрелки и извлеките кольцевую гайку.



Вытолкните вал смесителя со стороны верхней части. Влажной губкой произведите чистку внутренней части бака и вала. Верните вал с его кольцевой гайкой на место и затяните блокирующий рычажок.



## 6 **Запасные части**

*(специалистам Службы технической поддержки)*



Представленные в этом разделе запасные части имеют право устанавливать только уполномоченные авторизованные технические специалисты компании «La Monferrina».

Свяжитесь с «La Monferrina» и узнайте данные об авторизованных технических специалистах, выполняющих работы по техническому обслуживанию в Вашем регионе.

Телефон для связи: 0141.296047.



Для того, чтобы сделать заказ на запасные части, сделайте фотокопию прилагаемого листа, заполните его, впечатав текст на машинке, и вышлите по нижеследующему адресу:

LA MONFERRINA SRL  
14033 CASTELL'ALFERO (AT)  
Via Statale, 27/A  
Tel. 0141.296047- Fax 0141.296134  
<http://www.la-monferrina.com>  
e-mail: [info@la-monferrina.com](mailto:info@la-monferrina.com)

---





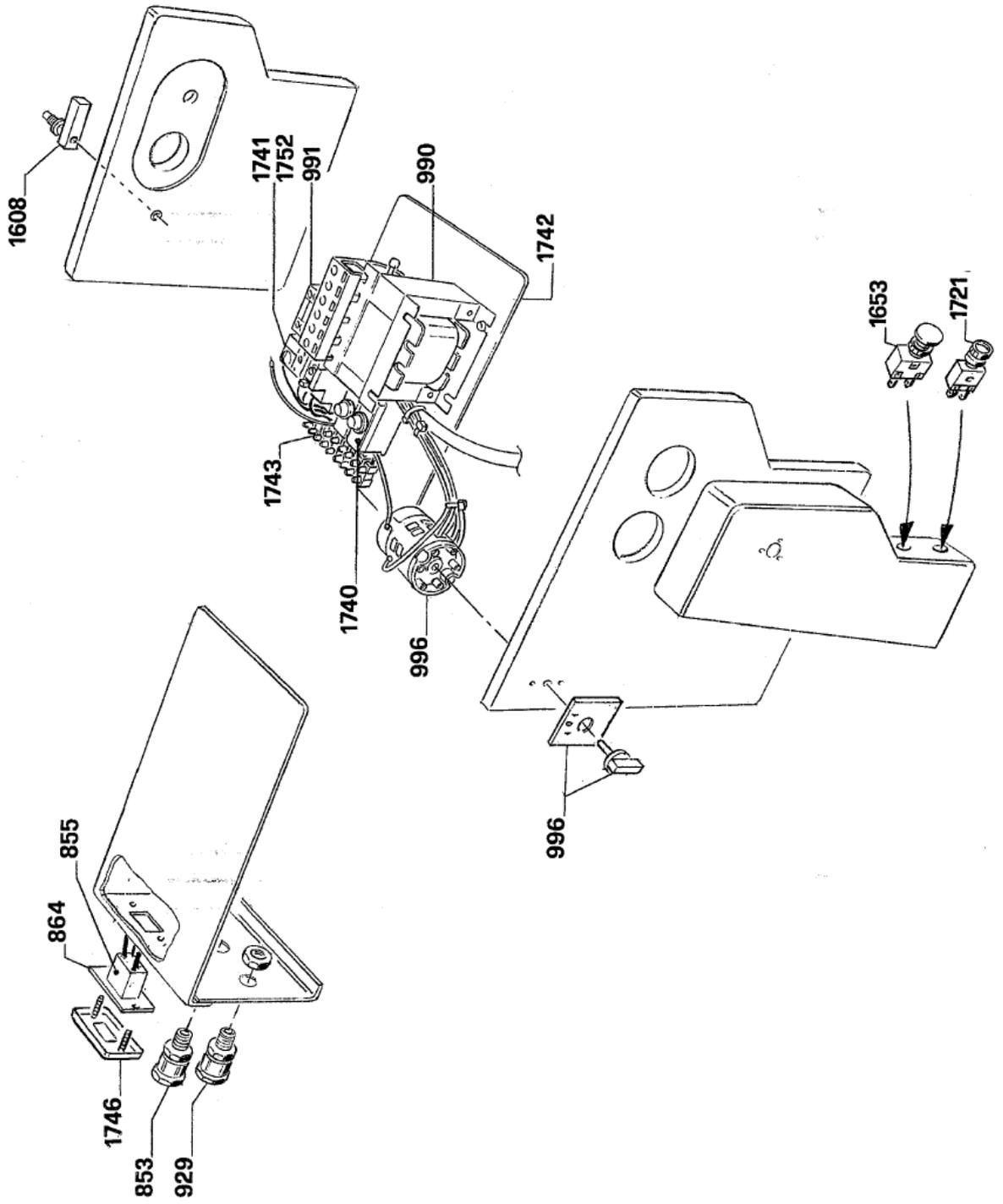
Код	Наименование	Код	Наименование
1118	Винт	1647	Винт
1133	Винт	1648	Гайка
1136	Резьбовая шпилька	1638	Диск
1162	Винт	1639	Опора
1181	Микровыключатель	1640	Рычаг
1213	Втулка	1641	Штифт
1302	Винт	1642	Шайба
1457	Пружинное стопорное кольцо	1645	Пружинное стопорное кольцо
1512	Шайба	1646	Шестерня
1601	Электродвигатель 380 в	1648	Гайка
1601/а	Электродвигатель 220 в	1650	Винт
1602	Шайба	1651	Пружинное стопорное кольцо
1603	Винт	1652	Втулка
1604	Хвостовик	1655	Рукоятка
1605	Редуктор	1657	Зубчатое колесо
1606	Распорная втулка	1658	Вал
1607	Винт	1659	Хвостовик
1609	Подшипник	1660	Гайка
1610	Штифт	1661	Винт
1611	Регулировочная шайба	1663	Пружина
1612	Подшипник	1665	Блок
1613	Втулка	1666	Корпус
1614	Штифт	1667	Резьбовая шпилька
1615	Пластина	1670	Аварийный рычаг
1616	Эксцентриковая втулка	1672	Корпус
1617	Кольцевое уплотнение	1674	Тяга
1618	Подшипник	1673	Лопатка
1619	Бак	1675	Покатая стенка
1620	Правая сторона	1676	Винт
1621	Распорная втулка	1699	Блок

1622	Передний валок		1734	Валок
1623	Эксцентриковый вал		1722	Цепь
1624	Задний валок		1723	Цилиндрический штифт
1625	Регулировочная шайба		1732	Пружина
1626	Левая сторона		1733	Тяга
1627	Хвостовик		1736	Винт
1628	Шестерня		1737	Гайка
1629	Винт		1738	Кольцо
1630	Хомут		1747	Табличка с техническими данными
1632	Установочная деталь валка		1748	Гайка
1633	Блок		1749	Резьбовая шпилька
1634	Штифт		1753	Рычаг натяжителя цепи
1635	Пружина рычага			
1636	Рукоятка			
1637	Пестик			
1643	Зубчатое колесо			
1644	Пружинный хвостовик			

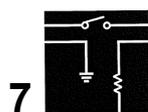






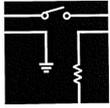


<b>Код</b>	<b>Наименование</b>
853	Кабельная муфта
855	Розетка
864	Розетка
929	Кабельная муфта
990	Трансформатор
991	Дистанционный выключатель
996	Реверсор
1608	Микровыключатель
1653	Кнопка СТОП
1721	Кнопка ПУСК
1740	Блок предохранителей
1741	Перегрузочный выключатель
1742	Основание
1743	Клеммная коробка
1746	Крышка розетки
1752	Перегрузочный выключатель

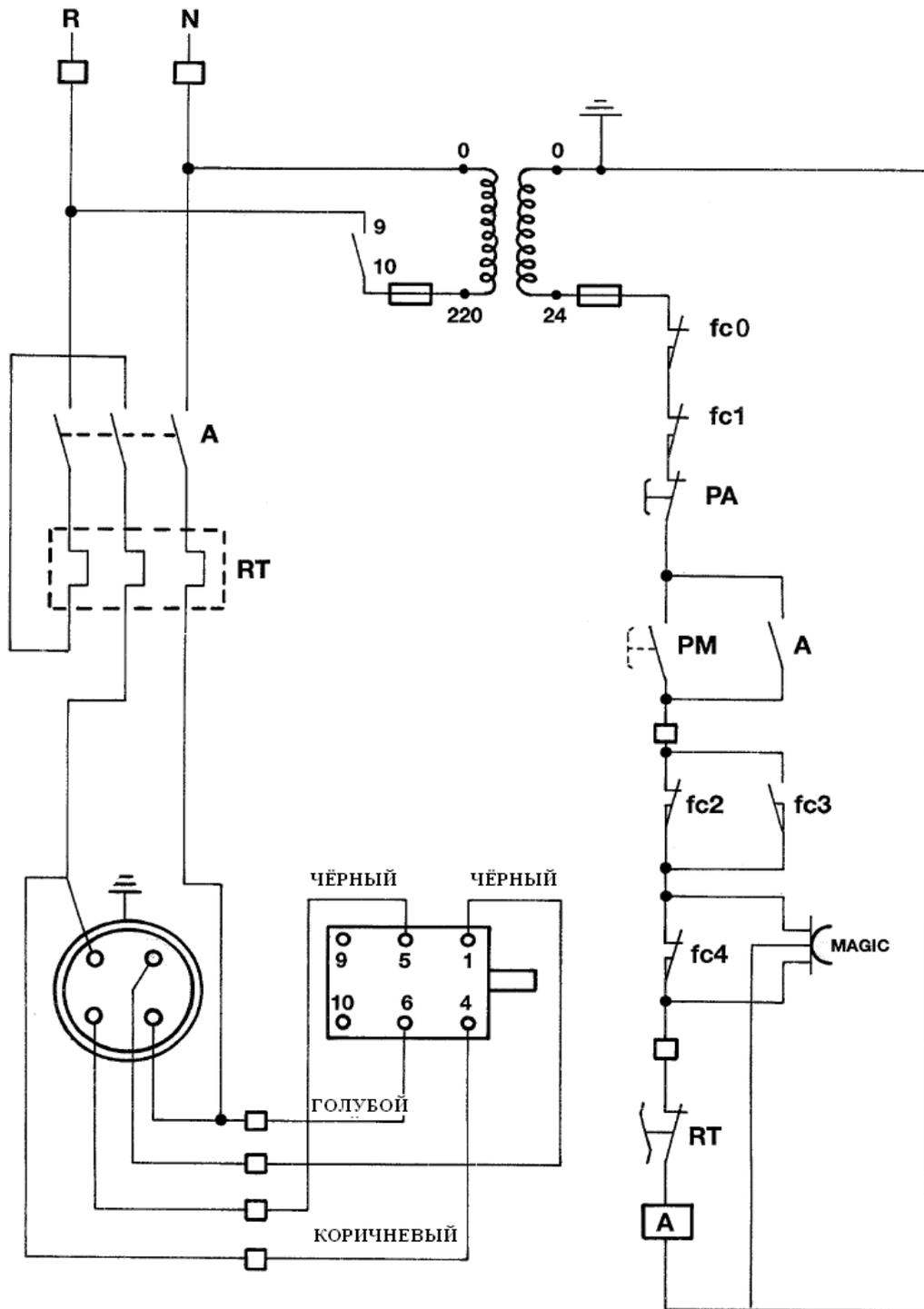


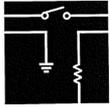
## **7 Монтажные схемы**

*(специалистам Службы технической поддержки)*

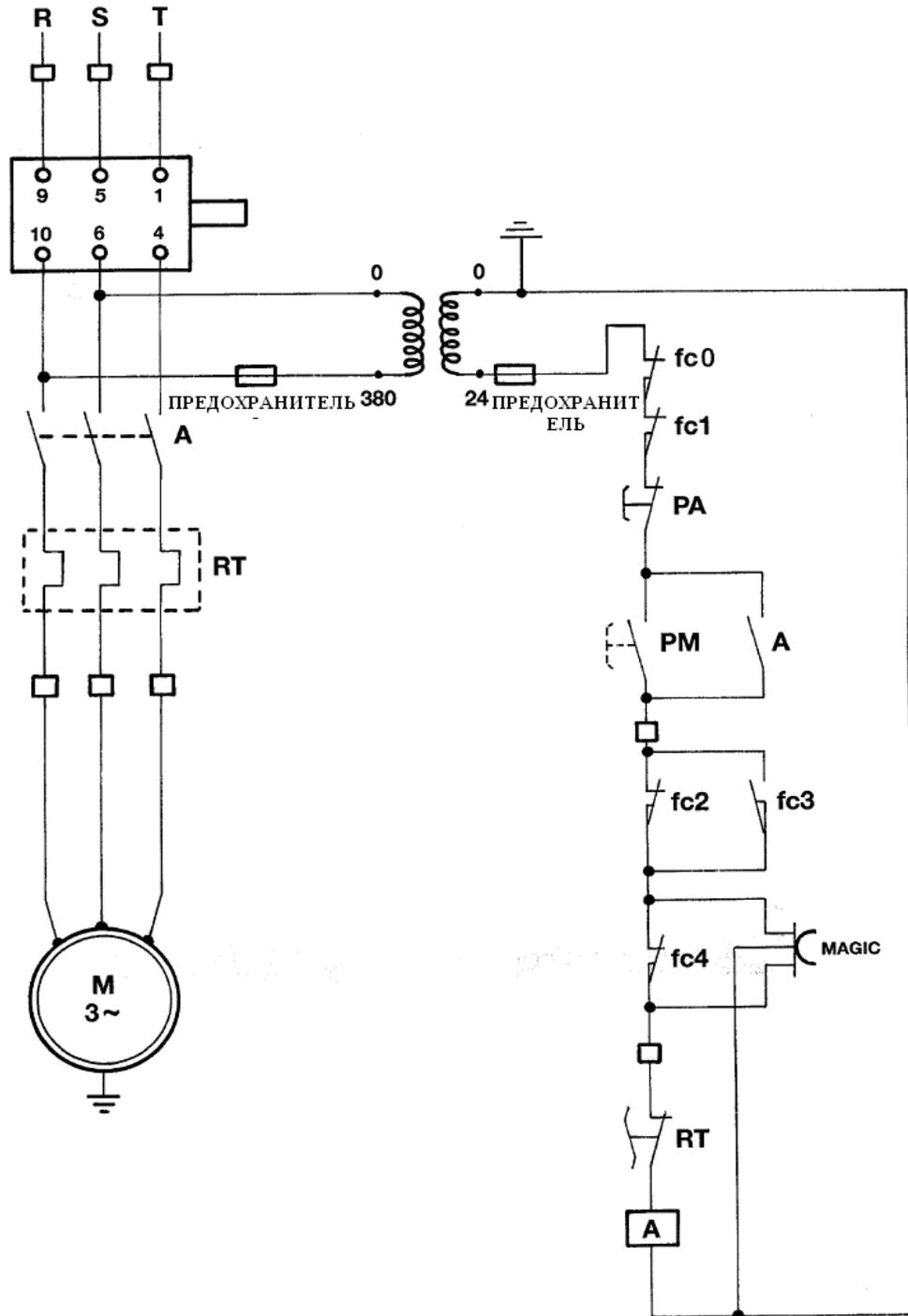


# Монтажная схема: однофазная, 220 В





# Монтажная схема: трёхфазная, 380 В



## 8 Опциональные блоки

Блок для выделки ravioli

Блок для производства тальятелле

Пресс-блок

Блок для выпуска ньокки с питающим шнеком

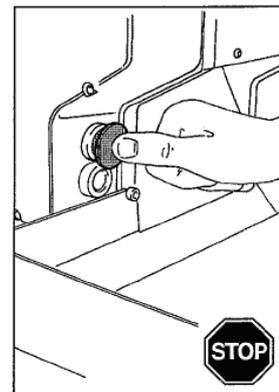
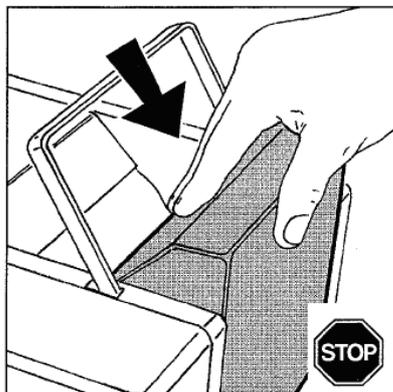
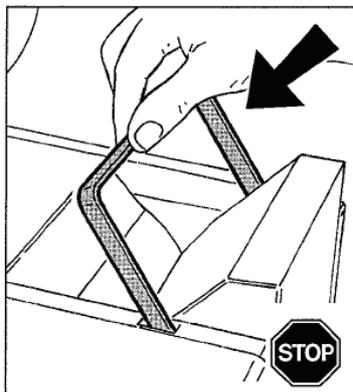
Пресс-блок для выпуска ньокки



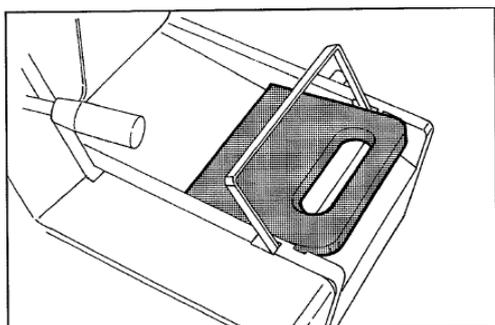
## Меры безопасности

Перед началом эксплуатации опциональных блоков внимательно прочитайте и уясните положения раздела «Важные сведения о нормах техники безопасности».

### ВНИМАНИЕ!



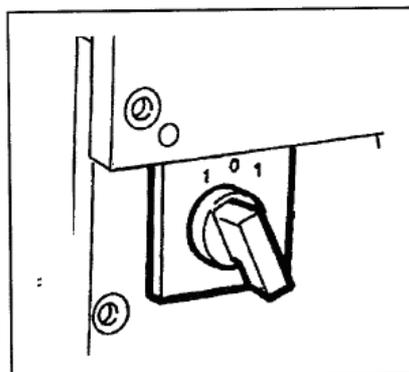
При возникновении аварийных ситуаций остановите подключённый блок с помощью штока защитной дуги либо красной кнопки аварийной остановки, находящихся на базовой машине P.NUOVA (см. иллюстрацию).



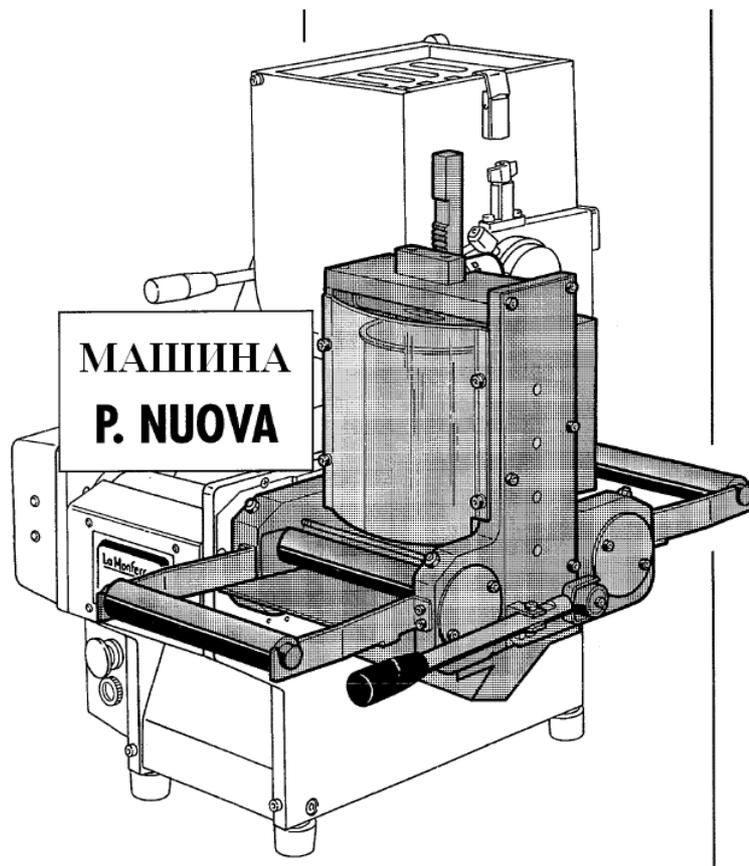
При работе опциональных блоков пестик следует держать в гнезде на базовом корпусе машины P.NUOVA.

### ВНИМАНИЕ

Убедитесь в том, что механические детали опционального блока, соединённого с машиной, вращаются в нужном направлении. Если это не так, отрегулируйте вращение с помощью реверсивного устройства, находящегося на аппарате P.NUOVA.

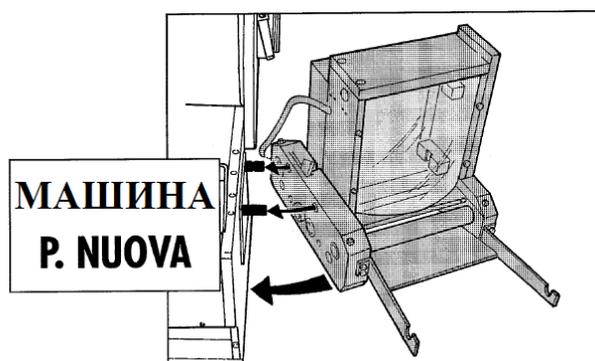


## Блок для выделки ravioli





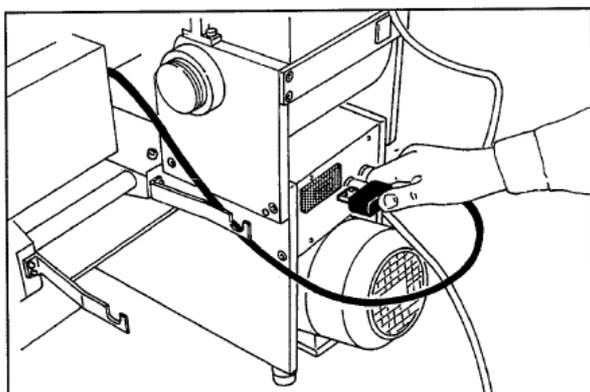
## Установка



Установите блок для выделки raviоли, введя его на два штыря, находящиеся на базовой машине P. NUOVA.



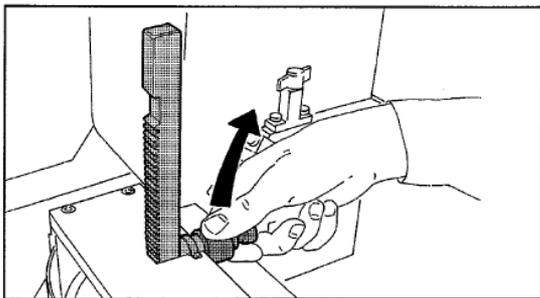
Опустите и нажмите на предохранительный рычаг, поскольку именно с его помощью блок фиксируется на машине.



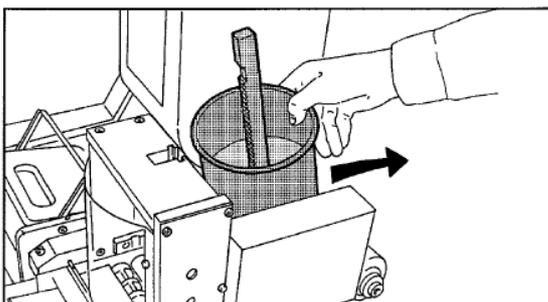
Включите вилку в розетку на задней панели машины P. NUOVA.



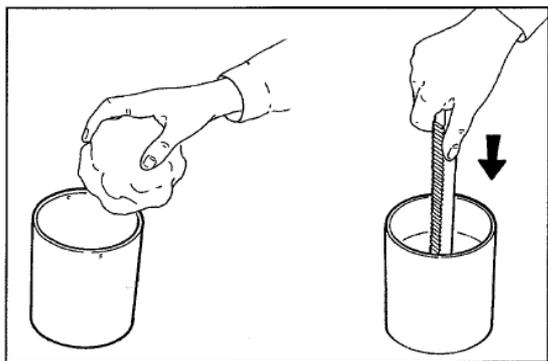
## Перед началом рабочего цикла



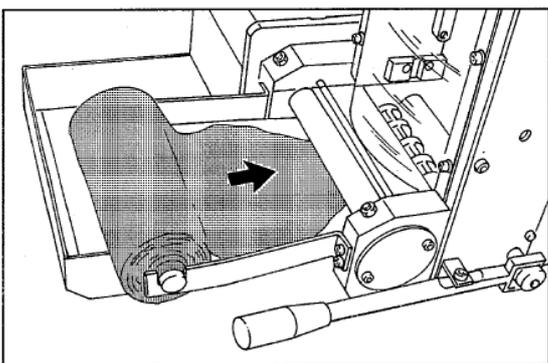
Снимите храповик со стойки.



Откройте заднюю дверь и удалите контейнер и стойку.  
Закройте дверь.



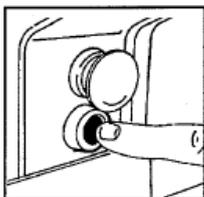
Заполните контейнер требуемой для ravioli начинкой, введите стойку и крепко нажмите для трамбовки начинки.



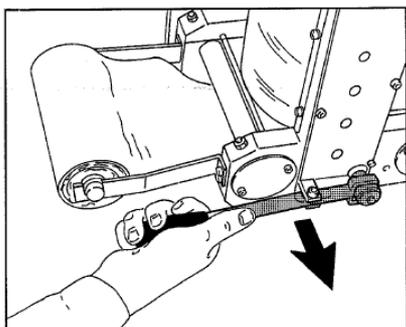
Произведите раскатку теста (уже раскатанное до толщины примерно 3 мм с помощью машины P. NUOVA) двумя деревянными валками блока выделки ravioli (толщина теста при этом калибруется автоматически). Введите валки и тесто в опоры. Введите два края теста в блок в направлении стрелки, показанной на иллюстрации.



## Рабочий цикл

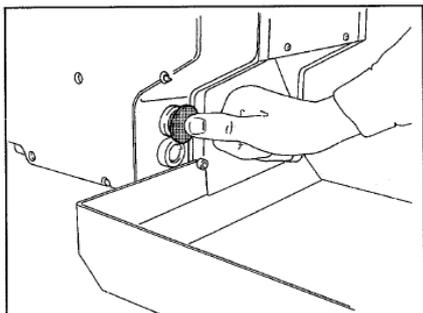
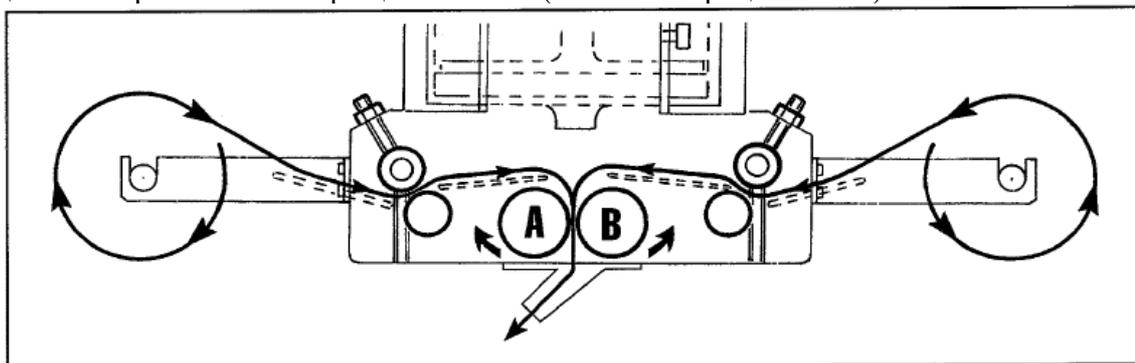


Нажмите кнопку ПУСК зелёного цвета на машине P. NUOVA.

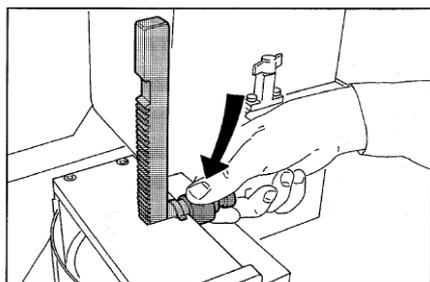


Поверните пусковой рычаг блока вовне от машины настолько это возможно. Это позиционирует приводной вал в её корпусе.

Убедитесь в правильности вращения валов (см. иллюстрацию ниже):



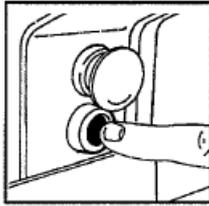
Как только два листа теста проходят совместное уплотнение и пропускаются через два валка А и В, блок следует остановить, нажав аварийную кнопку красного цвета с грибовидной головкой, находящуюся на машине P. NUOVA.



Введите контейнер с содержимым (начинкой) в машину и расположите стойку, как показано на иллюстрации. Закройте заднюю дверь и установите храповик (если начинка имеет твёрдую консистенцию, храповик заблокирует стойку, что предотвратит поломку блока. Для решения проблемы размягчите начинку).



## Рабочий цикл



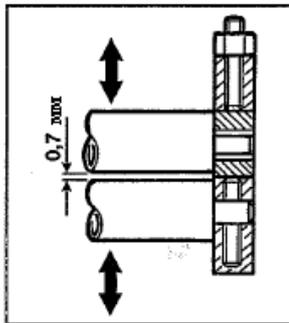
Расположите сборный контейнер под блоком. Нажмите кнопку ПУСК на машине P. NUOVA. По завершению рабочего цикла снимите блок по выделке ravioli, для чего переместите пусковой рычаг в направлении машины, поднимите рычаг-блокиратор и снимите блок.

### ВНИМАНИЕ



Перед отключением пускового рычага на блоке выделки ravioli не забывайте останавливать основную машину.

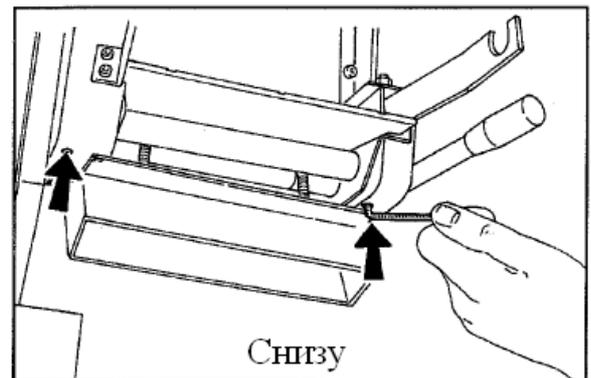
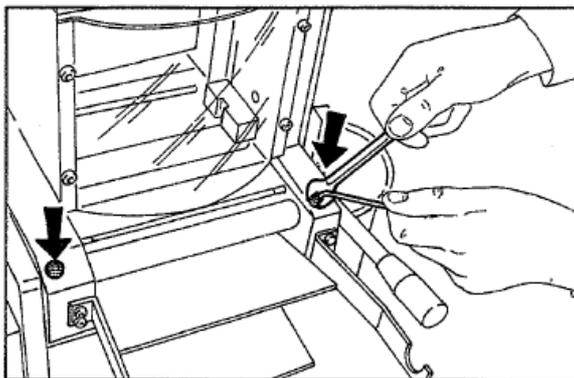
Промойте контейнер, использовавшийся для начинки, и оботрите стойку влажной губкой. Удалите с блока все следы пасты и/или начинки.



Расстояние между валками, определяющее толщину теста, в ходе сертификации блока калибруется до 0,7 мм. При необходимости регулировки этого расстояния оператору следует действовать так, как показано на нижеследующих иллюстрациях.

Такую операцию необходимо проводить очень осторожно силами квалифицированных операторов.

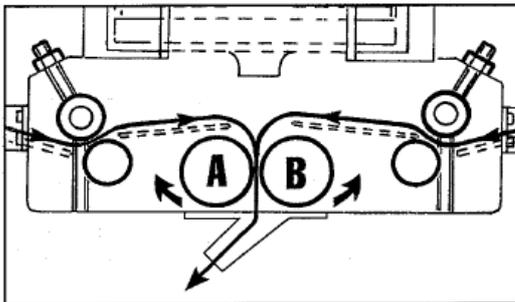
Регулируйте расстояние между валками по четырём точкам (см. иллюстрацию ниже: два винта с головкой под торцовый ключ над аппаратом и два – снизу).



Во время рабочего цикла аппарат можно на несколько секунд остановить и извлечь готовый продукт.

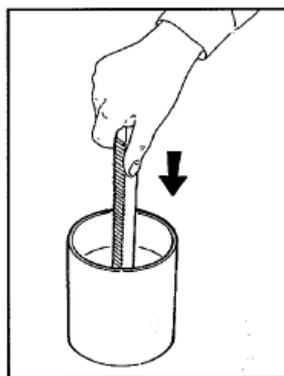


## Рабочий цикл



При более продолжительных остановках аппарата извлеките контейнер с содержимым и удалите полосы теста с границы соприкосновения роликов А и В, предотвращая, тем самым, слипание их кромок, что способно привести к порче продукта при перезапуске машины.

Если наполнитель имеет излишний уровень влаги, производимые равиоли при сушке несколько усохнут; и, наоборот, при более сухом содержимом равиоли будут пухлыми и более приятными на вид. Хорошим способом уплотнения наполнителя является помещение его перед применением в холодильник (но не в морозильник) часа на 2-3. Такой метод особенно подходит для таких типов продукта как шпинат и сыр «рикотта».



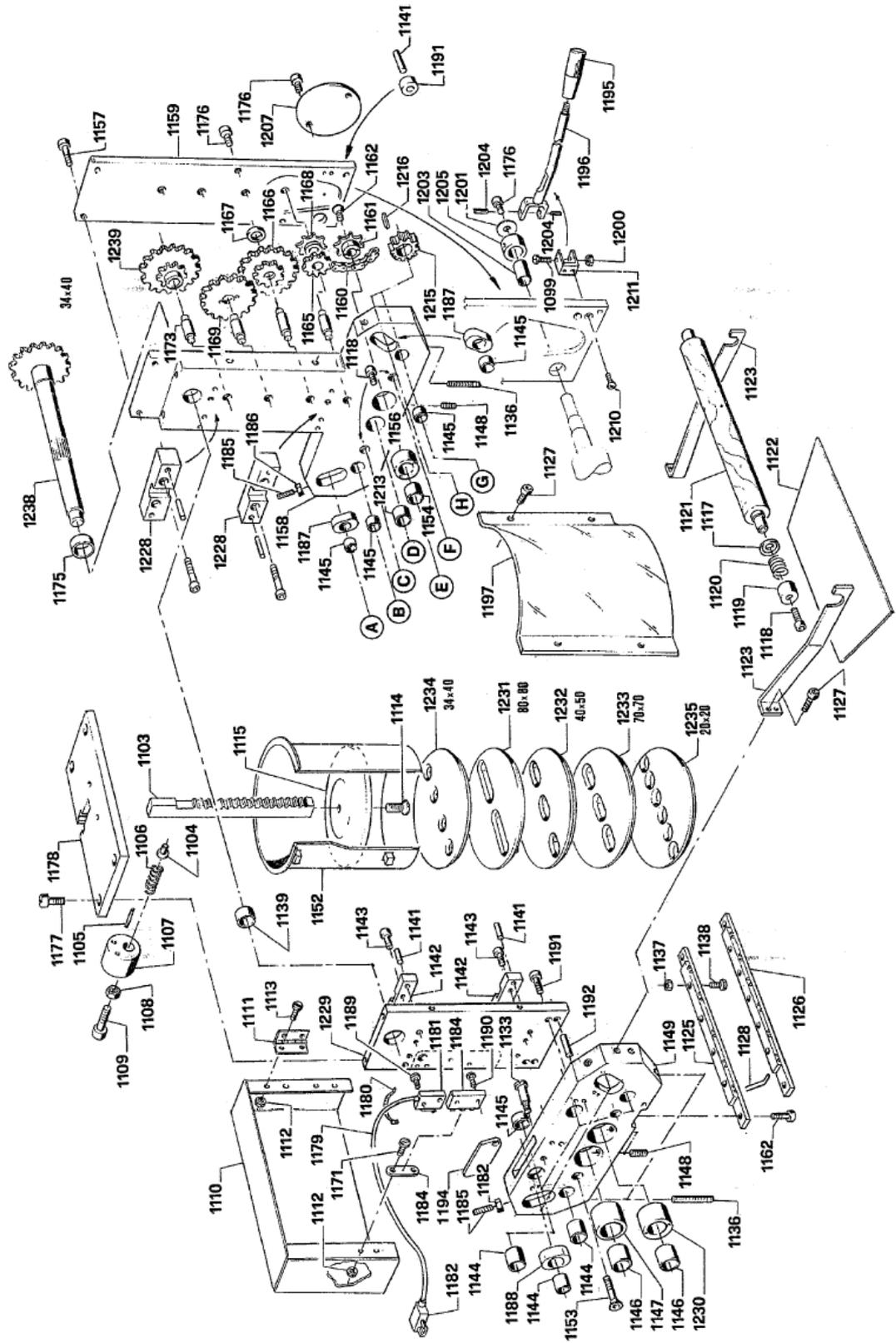
Для проверки консистенции наполнителя прижмите его рейкой, как показано на иллюстрации. Если содержимое не выходит из отверстий в донной части контейнера, оно слишком сухое. И, наоборот, если содержимое легко проходит сквозь отверстия, его консистенция чересчур мягкая.

**Не допускайте падения теста пасты и наполнителя на валки и, как следствие, их загрязнения.** Тем не менее, если это всё же произошло, отсоедините блок от машины, переверните его, вычистите металлической щёткой и тщательно промойте влажной губкой. Валки всегда держите в чистоте!

### ВНИМАНИЕ



**Не погружайте блок в воду и воздержитесь от его мойки в посудомоечной машине. Промывайте агрегат влажной губкой; для чистки формовочных роликов используйте металлическую щётку.**

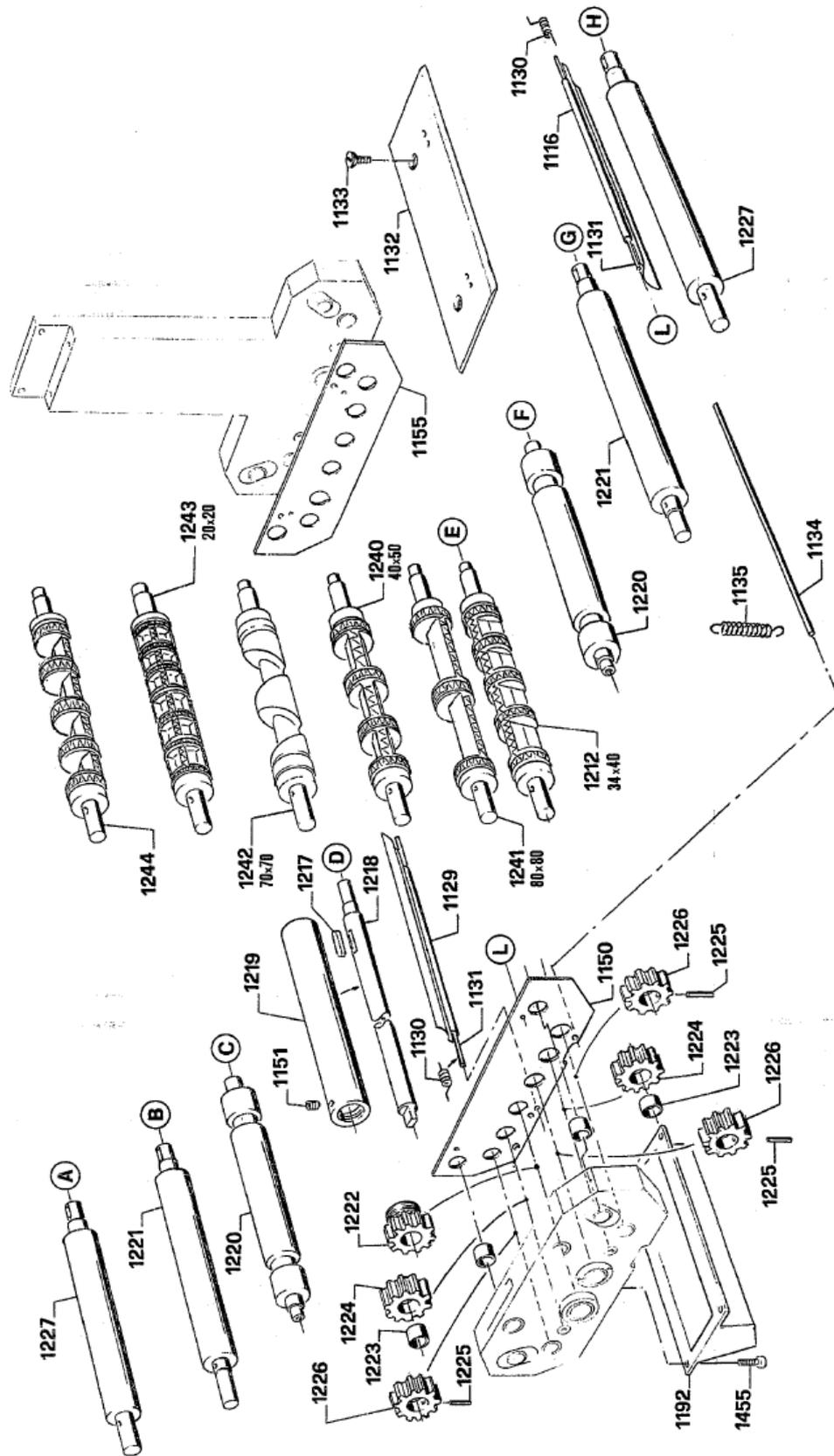


Код	Наименование
1103	Стойка
1104	Колпачок
1105	Эластичный штифт
1106	Пружина
1107	Стоечный храповик
1108	Гайка с шестигранной головкой
1109	Перхлорэтиленовый (ТСЕ) болт
1110	Дверь
1111	Петля
1112	Гайка с шестигранной головкой
1113	Гайка ТСТС
1114	Винт TSPEI
1115	Поршень
1117	Шайба
1118	Винт ТСЕ
1119	Колпачок
1120	Колпачковая пружина
1121	Вал
1122	Направляющая пластина
1123	Хомут
1124	Винт
1125	Верхняя поперечина
1126	Нижняя поперечина
1127	Винт ТСЕ
1128	Пружина
1136	Винт без головки со шлицем под отвёртку
1137	Гайка с шестигранной головкой
1138	Болт ТСЕ
1139	Втулка
1141	Цилиндрический шип
1142	Блок
1143	Винт ТСЕ
1144	Втулка
1145	Втулка
1146	Втулка

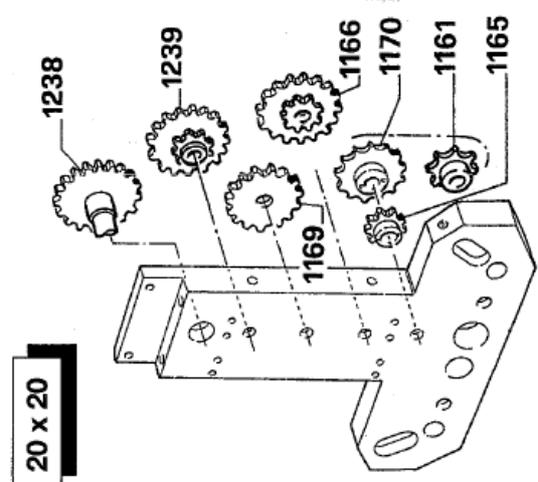
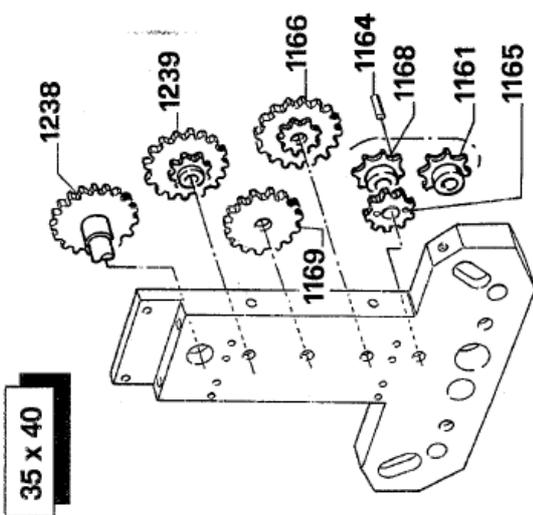
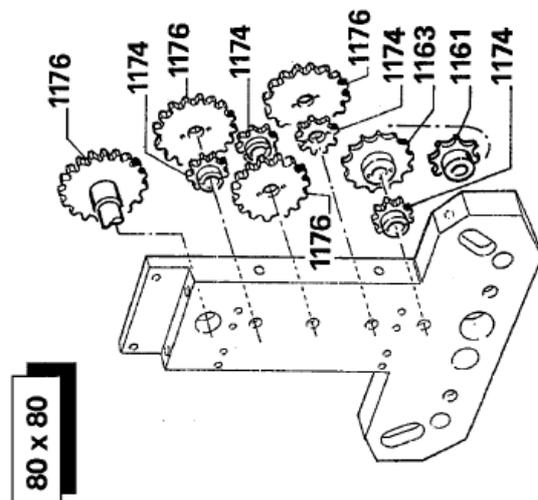
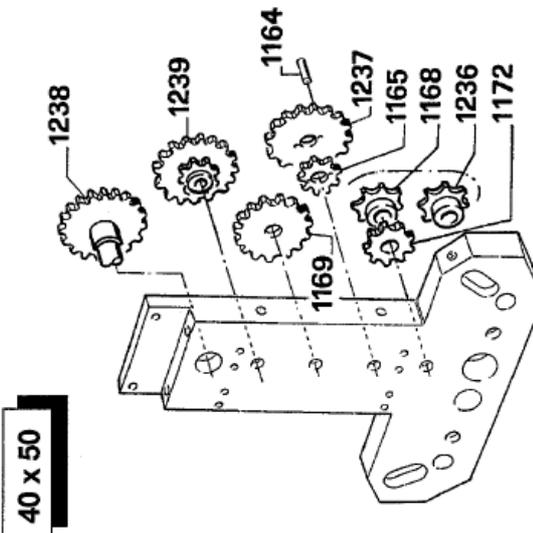
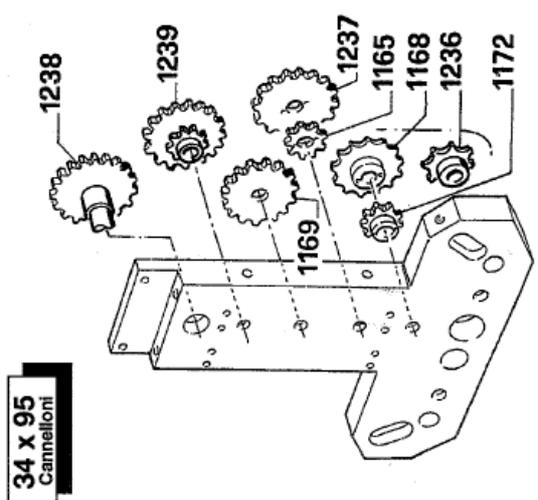
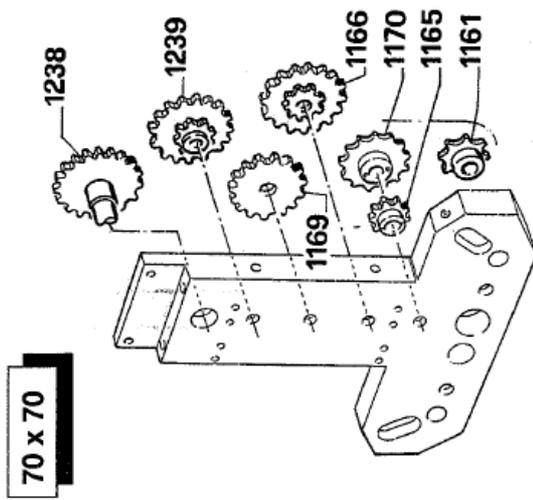
Код	Наименование
1171	Винт ТСТС
1173	Шестерёночный штифт
1175	Втулка
1177	Винт ТСЕ
1178	Верхняя поперечина
1179	Эластичный кабель
1180	Зажим
1181	Микровыключатель
1182	Заглушка MAGIC
1183	Плоская шайба
1184	Магнитная муфта
1185	Винт без головки со шлицем под отвёртку
1186	Гайка с шестигранной головкой
1187	Овальная втулка
1188	Овальная втулка
1189	Винт ТСТС
1190	Винт ТСТС
1191	Ролик натяжителя
1193	Винт
1194	Пусковой рычаг
1195	Рукоятка рычага
1196	Рычаг
1197	Прозрачный экран
1199	Болт ТСЕ
1200	Гайка с шестигранной головкой
1201	Шайба
1203	Втулка
1204	Рычажная ось
1205	Рычажная втулка
1207	Диск-блокиратор
1210	Винт TSP
1211	Вилка
1213	Втулка
1215	Шестерня
1216	Хвостовик

1147	Соединительная втулка
1148	Винт без головки со шлицем под отвёртку
1149	Боковая панель
1152	Цилиндр
1153	Винт TSPEI
1154	Втулка
1156	Эксцентрик
1158	Боковая панель
1159	Корпус редуктора
1160	Цепь
1162	Винт TSPEI

1228	Блок
1229	Боковая панель
1230	Эксцентрик
1231	пластина 80 x 80
1232	пластина 40 x 50
1233	пластина 70 x 70
1234	пластина 34 x 40
1235	пластина 20 x 20
1245	Поперечина
1499	Винт-саморез





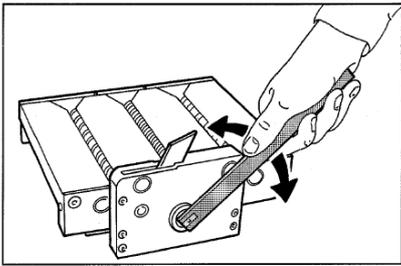




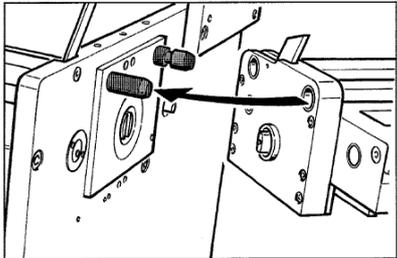


## Блок для производства тальятелле

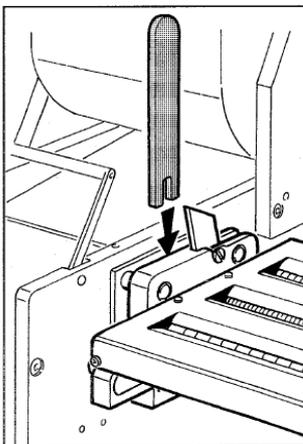




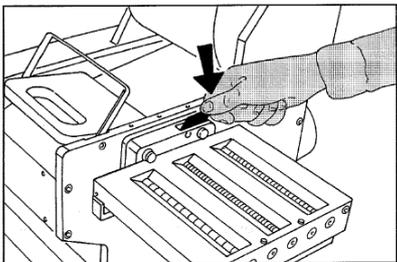
С помощью имеющегося в комплекте ключа установите муфту приводного вала блока тальятелле.



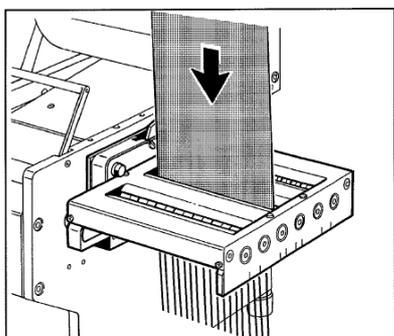
Сцентрируйте блок с базовой машиной и закрепите его на двух штырях (см. иллюстрацию).



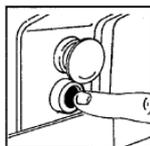
Посредством уже упоминавшегося ключа выровняйте муфту приводного вала относительно паза на корпусе машины P. NUOVA.



Протолкните блок тальятелле вниз насколько это возможно; опустите рычаг-блокиратор (см. иллюстрацию); убедитесь в надёжности блокировки рычага в нише.

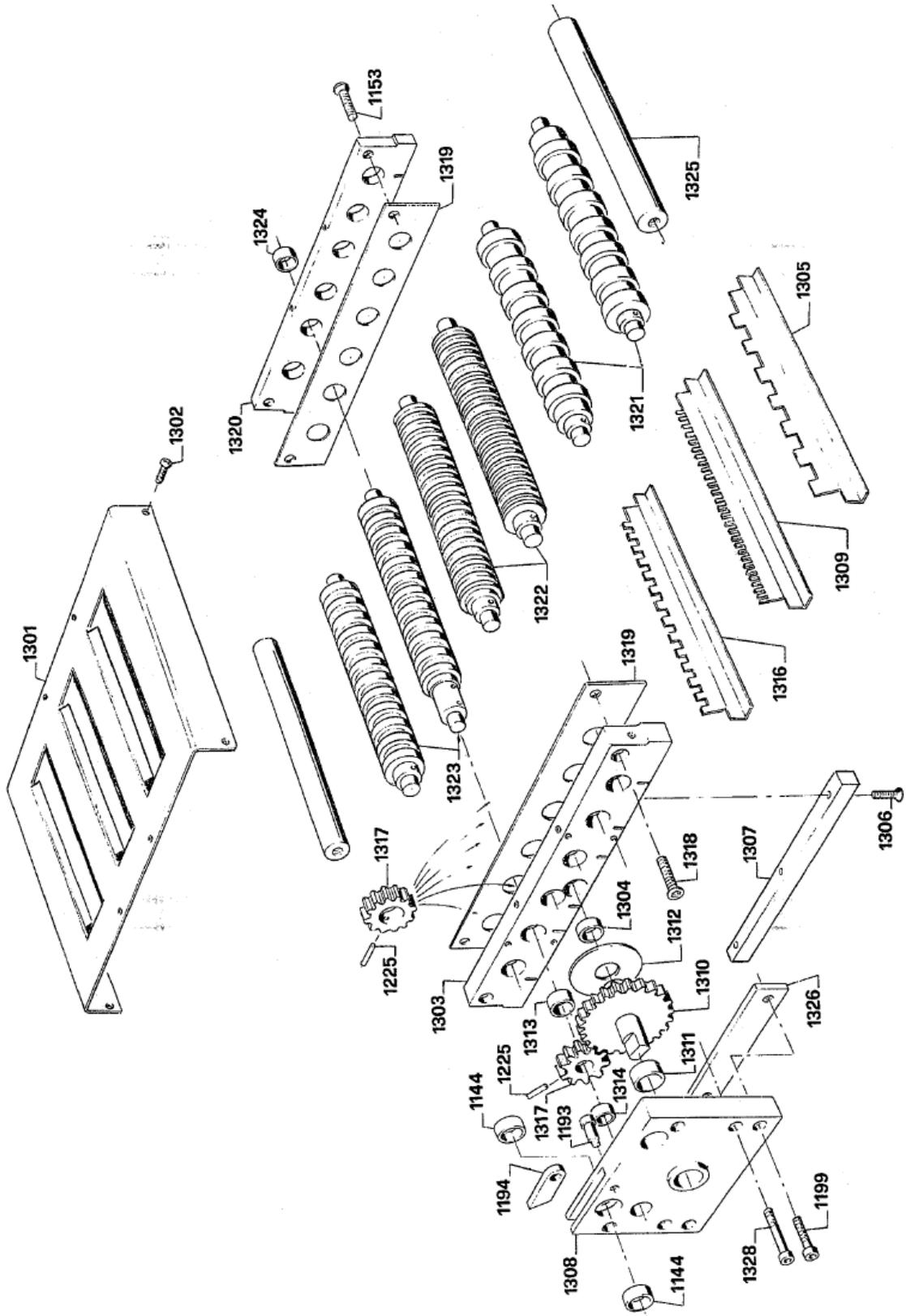


Под блок установите контейнер для сбора пасты.



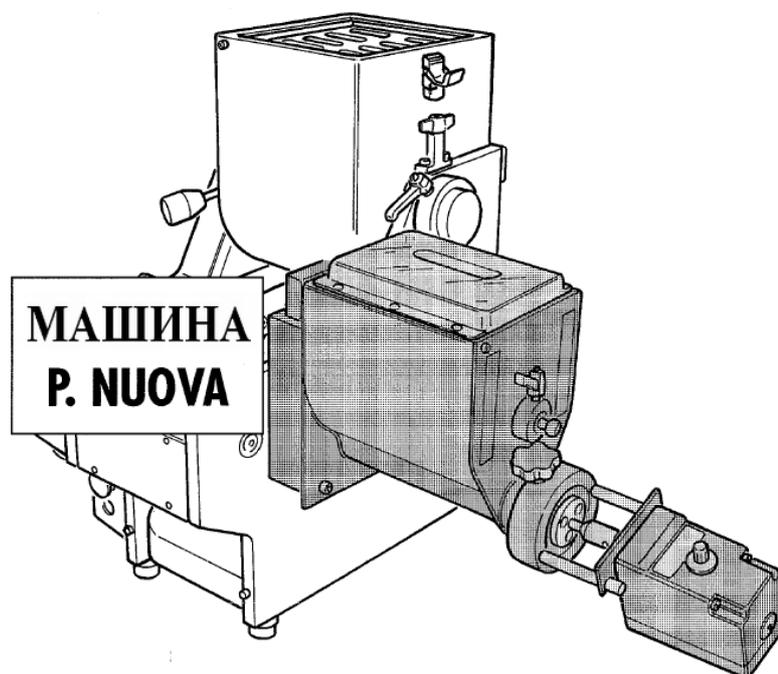
Нажмите кнопку ПУСК на базовой машине P. NUOVA.

В зависимости от вида требуемой тальятелле введите лист пасты в одну из трёх щелей.



<b>Код</b>	<b>Наименование</b>
1141	Втулка
1153	Винт TSEI
1193	Винт-блокиратор рычага
1194	Рычаг
1199	Винт TSEI
1301	Крышка
1302	Винт TBEI
1303	Боковая пластина
1304	Втулка
1305i	Скребок
1306	Винт TSTC
1307	Планка
1308	Коробка
1309	Скребок
1310	Шестерня
1311	Втулка
1312	Диск
1313	Втулка
1314	Втулка
1316	Скребок
1317	Шестерня
1318	Винт TSEI
1319	Пластина
1320	Боковая пластина
1321	Валок
1322	Валок
1323	Валок
1324	Втулка
1325	Распорная втулка
1326	Крышка
1328	Винт TCE

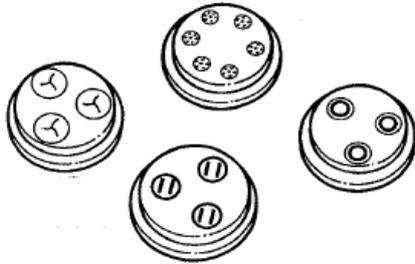
## Пресс-блок



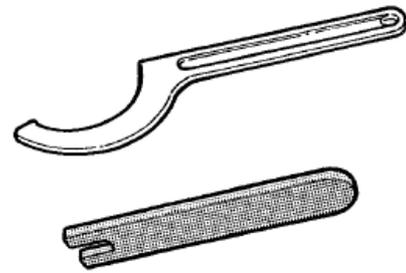


## Принадлежности, входящие в комплект поставки

- 4 пресс-формы для пасты  
(При заказе машины Заказчику следует указать тип нужной пресс-формы)



- 1 ключ для кольцевой гайки пресс-формы  
- 1 ключ для приводной муфты



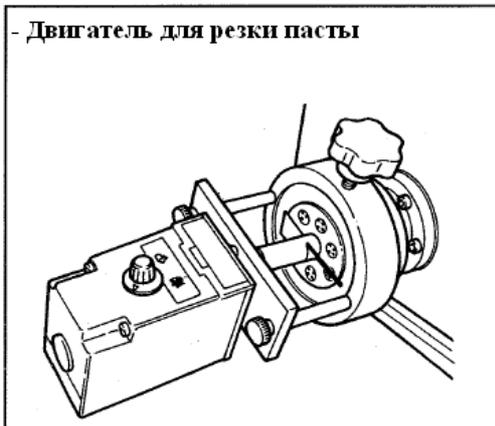
Для выпуска различных видов пасты имеются два типа пресс-форм: бронзовая и тефлоновая. Паста, производимая с помощью бронзовой пресс-формы, имеет шероховатую текстуру и матовый оттенок.

Паста, выпускаемая с помощью тефлоновой пресс-формы, приобретает гладкую текстуру и глянцевый оттенок.

Тефлоновые пресс-формы более тонки по структуре по сравнению с бронзовыми и чуть более производительны.

### Опциональные элементы

- Двигатель для резки пасты

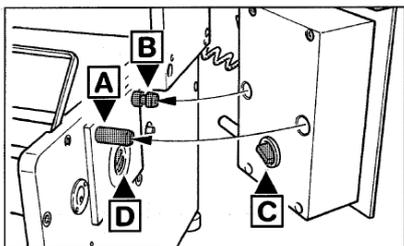


- 2 ножа к двигателю для резки пасты

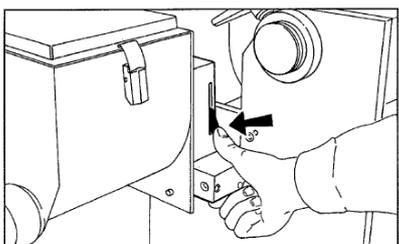




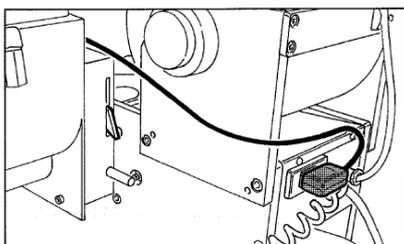
## Установка



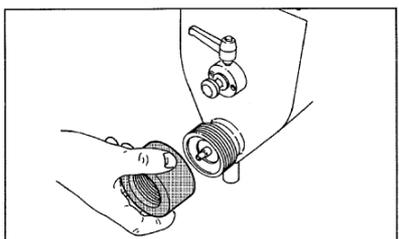
Выровняйте пресс-блок с корпусом машины P. NUOVA и установите его на два штыря (A) и (B) (см. иллюстрацию). С помощью имеющегося в комплекте ключа сцентрируйте привод (C) с пазом (D), находящимся на машине.



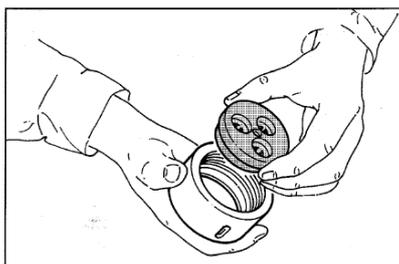
Протолкните пресс-блок вниз насколько это возможно; затем опустите и зафиксируйте рычаг-блокиратор.



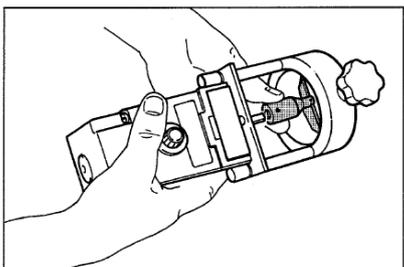
Введите вилку в розетку на тыльной стороне машины P. NUOVA.



Вывинтите кольцевую гайку пресс-формы.



Поместите нужную пресс-форму внутрь кольцевой гайки и прикрутите её к машине.



При производстве короткой пасты выберите нужный из имеющихся в комплекте нож для резки. Введите имеющуюся в комплекте пружину внутрь ножа и поместите блок на палец двигателя для резки пасты (опционально).



## Установка

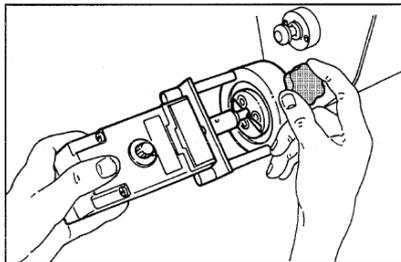
---



**ОСТОРОЖНО!**

Обращайтесь с ножами крайне осторожно!!

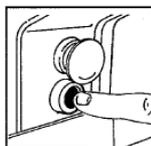
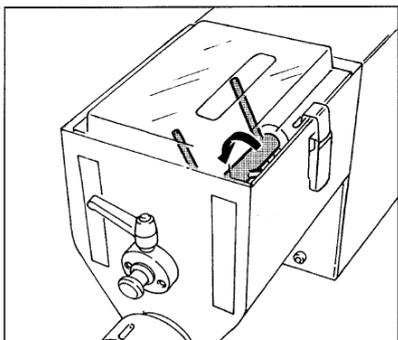
---



Установите двигатель для резки пасты на машину и закрепите его с помощью ручки (см. иллюстрацию).

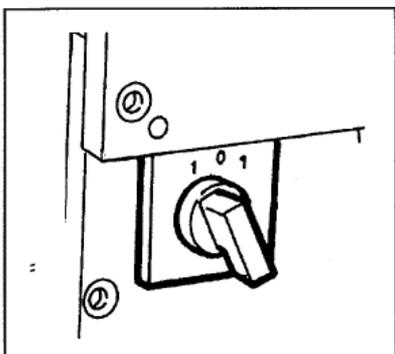


## Проверка направления вращения вала

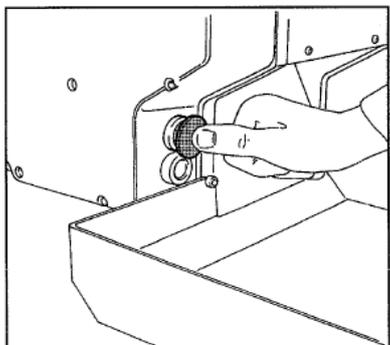


Нажмите кнопку ПУСК на базовой машине P. NUOVA.

Смесительный вал, видимый сквозь прозрачную крышку, должен вращаться по часовой стрелке, как то показано на иллюстрации стрелкой (то есть, в направлении слова MIX).



В случае если вал станет вращаться в противоположную сторону переведите селектор реверсора на P. NUOVA в другое положение.



Остановите машину, нажав красную кнопку на машине P. NUOVA.



## Рабочий цикл

### Перед началом цикла:

- ⇒ Ещё раз удостоверьтесь в выполнении Вами всех требований, изложенных в Разделе правил и норм техники безопасности.

### Рабочий цикл:

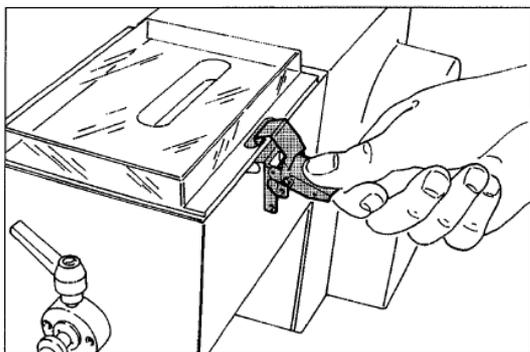
- ⇒ Откройте крышку и наполните смесительный бак основными ингредиентами: обыкновенной мукой и/или мукой из твёрдых сортов пшеницы грубого помола, водой и/или яйцами.

Мы рекомендуем взвешивать порции обыкновенной муки и/или муки из твёрдых сортов пшеницы грубого помола, которые вносятся в бак. Это необходимо для определения точного объёма добавляемой жидкости (воды и/или яиц).

Яйца разбивайте в отдельную посуду: этим предотвращается возможность случайного попадания в бак кусочков скорлупы.

Мы рекомендуем также тщательно взбивать яйца таким образом, чтобы желтки полностью смешивались с белками.

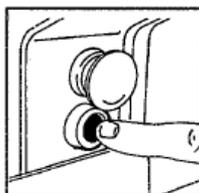
**Примечание:** Внимательно прочитайте рекомендации по производству прессованной пасты. Они представлены в начале данного Руководства.



Закройте крышку смесительного бака и зафиксируйте её специальным предохранительным замком.

### ВНИМАНИЕ

**Категорически не рекомендуется снимать крышку смесительного бака и вмешиваться в работу предохранительных микровыключателей.**



Нажмите кнопку ПУСК на базовой машине P. NUOVA.



## Рабочий цикл

### ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ



Перед операцией замеса ни при каких обстоятельствах не допускайте работу вала пресс-блока в направлении слова “EXTRUDE”<sup>1</sup> (против часовой стрелки). Это может привести к серьёзным механическим поломкам аппарата.

Рассыпчатое тесто, напоминающее по консистенции гранулы, готово к прессованию по истечении примерно 15 минут.

### ОСТОРОЖНО!

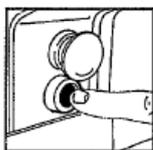


Не надевайте свободную одежду, оставьте украшения, цепочки, браслеты и прочие подобные предметы в безопасном месте: всё это может стать причиной серьёзных травм в случае захвата подвижными частями аппарата.

### Выпуск длинной пасты (тальятелле, спагетти и так далее)



Включите реверсор на базовой машине P. NUOVA – вращение вала продолжится в обратном направлении, то есть против часовой стрелки в направлении слова "extrude".



Нажмите кнопку ПУСК на машине P. NUOVA. Как только паста начнёт выходить из пресс-формы, отрежьте её шпателем или ножом.

Установите двигатель для резки пасты на пресс-форму; используйте при этом соответствующие ножевые блоки под нужную длину пасты; зафиксируйте пресс-блок на машине с помощью предохранительной ручки.

### Выпуск короткой пасты

Установите двигатель для резки пасты на пресс-форму; используйте при этом соответствующие ножевые блоки под нужную длину пасты; зафиксируйте пресс-блок на машине с помощью предохранительной ручки.

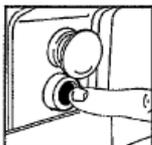
<sup>1</sup> Прессование.



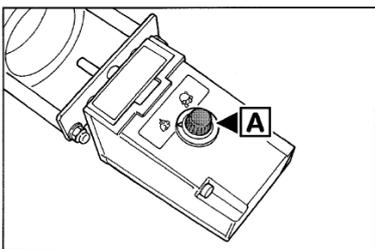
## Рабочий цикл



Включите реверсор на базовой машине P. NUOVA – вращение вала продолжится в обратном направлении, то есть против часовой стрелки в направлении слова "extrude".

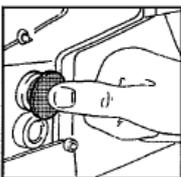


Нажмите кнопку ПУСК на машине P. NUOVA.

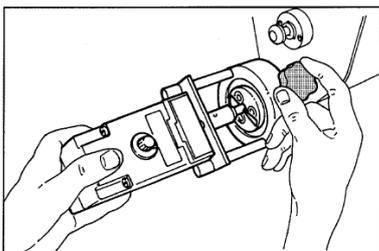


С помощью ручки А отрегулируйте частоту вращения вала ножа, режущего пасту.  
Частота вращения ножа определяет длину пасты.

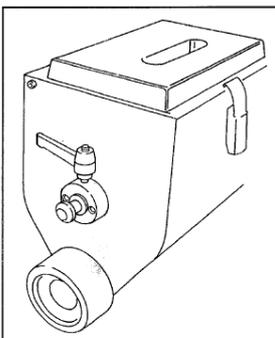
Для изменения формы пасты замените пресс-форму, для чего:



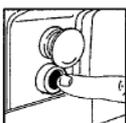
Нажмите кнопку СТОП красного цвета на машине P. NUOVA.



Ослабьте затяжку ручки и извлеките двигатель для резки пасты.



Отрегулируйте реверсор на машине P. NUOVA таким образом, чтобы вал вращался по часовой стрелке в направлении слова MIX.

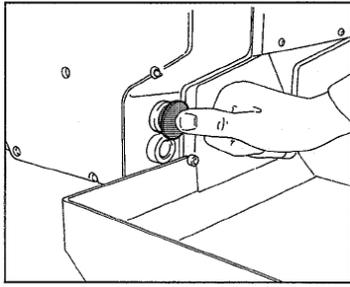


Нажмите кнопку ПУСК зелёного цвета.

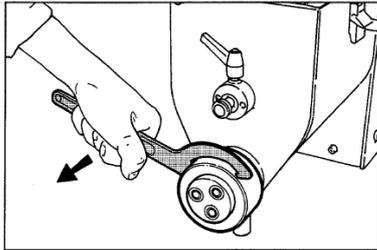
Для снятия давления внутри пресс-формы запустите машину на холостом ходу в течение примерно 10 секунд.



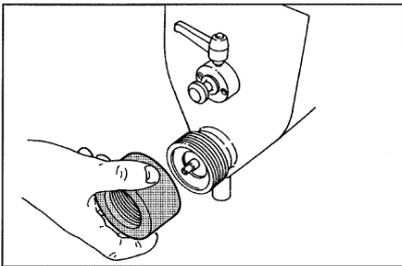
## Рабочий цикл



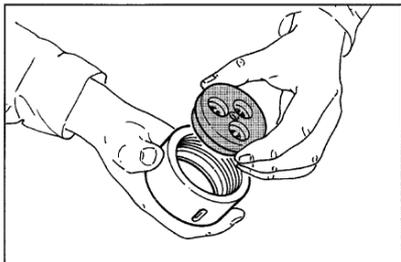
Остановите машину, нажав на кнопку СТОП красного цвета на базовой машине P. NUOVA.



С помощью имеющегося в комплекте ключа ослабьте затяжку кольцевой гайки.

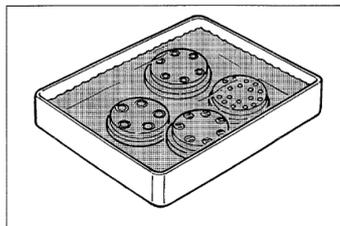


Вывинтите и снимите кольцевую гайку.



Извлеките пресс-форму и замените её.

## ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ



В целях предотвращения засыхания теста на и в отверстиях пластин последние после использования необходимо помещать в ёмкость с водой.



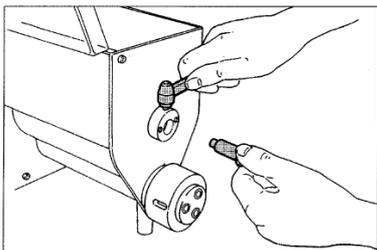
## Чистка и техническое обслуживание

### ВНИМАНИЕ

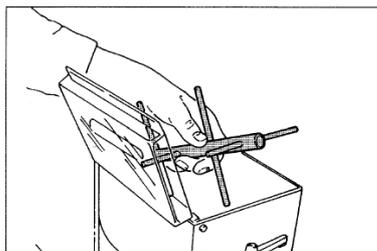
**Перед производством работ по техобслуживанию выньте вилку силового шнура из розетки электропитания. Не запускайте машину во время операций по её обслуживанию (то есть в ходе чистки и смазки различного типа).**



Для упрощения процедуры мойки внутренней поверхности смесительного бака вал следует демонтировать, для чего:



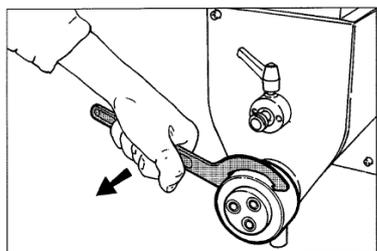
Поверните блокирующий рычаг против часовой стрелки и снимите фиксирующий палец.



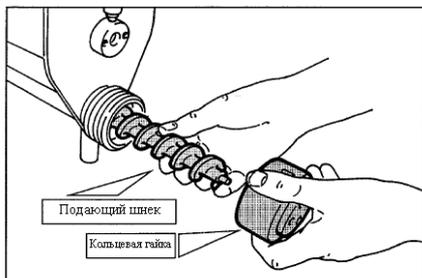
Вытащите вал смесителя, потянув его вверх.

Промойте внутреннюю часть бака и демонтированный вал с помощью влажной губки.

Верните вал на место вместе с его кольцевой гайкой и снова затяните блокирующий рычаг.



С помощью имеющегося в комплекте ключа ослабьте кольцевую гайку с пресс-формой.

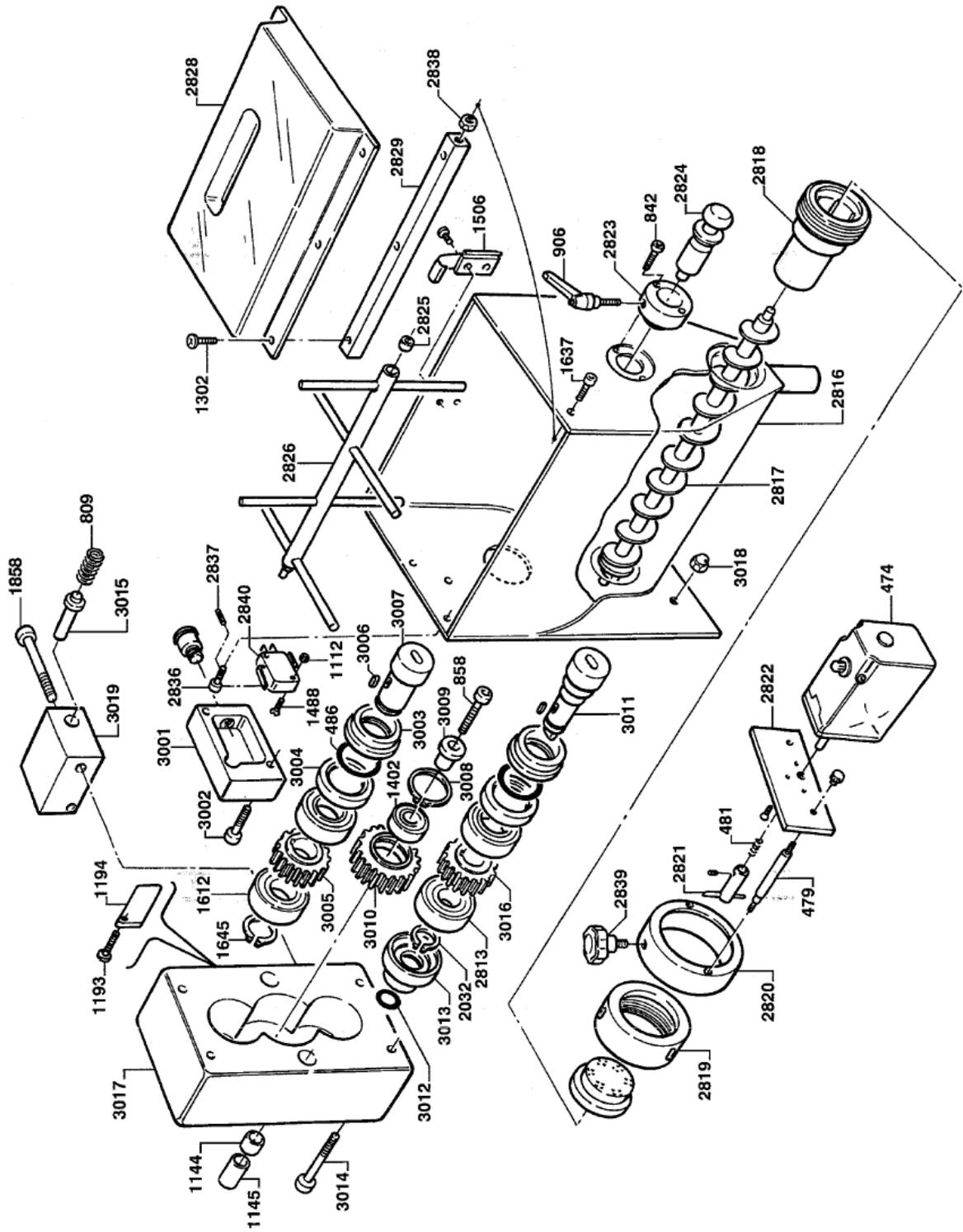


Выверните кольцевую гайку и снимите её. Демонтируйте подающий шнек и промойте его с помощью влажной губки.

### ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ



**При чистке (мойке) аппарата категорически не рекомендуется применять воду, подающуюся из шланга под давлением! Не допускается установка пресс-формы, которая до того не хранилась в воде!**







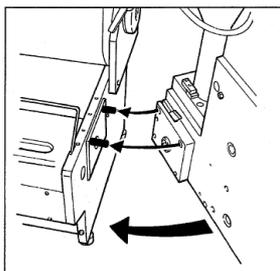
## Блок для выпуска ньокки

(с подающим шнеком)

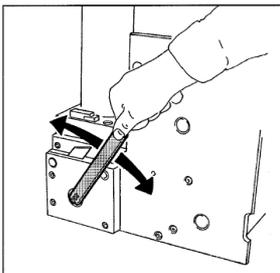




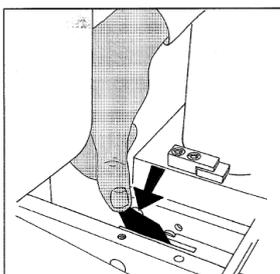
## Установка



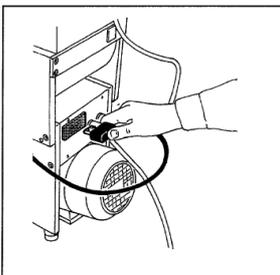
Сцентрируйте блок с базовой машиной P. NUOVA и закрепите его на двух штырях (см. иллюстрацию).



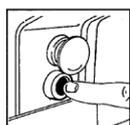
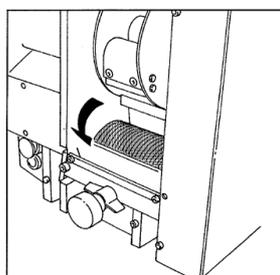
Посредством имеющегося в комплекте ключа выровняйте муфту приводного вала относительно паза на корпусе машины P. NUOVA.



Протолкните блок ньюкки вниз насколько это возможно; затем опустите и зафиксируйте рычаг-блокиратор.

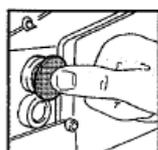


Включите вилку в розетку на задней панели базовой машины P. NUOVA.



Нажмите кнопку ПУСК на базовой машине P. NUOVA.

Валок, наблюдаемый сквозь прозрачную крышку, должен вращаться в направлении стрелки (см. иллюстрацию).

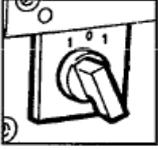


Если валок вращается в обратную сторону, немедленно нажмите кнопку СТОП (красного цвета) на базовой машине P. NUOVA.



## *Установка*

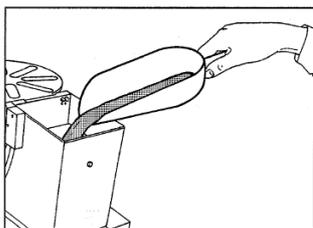
---



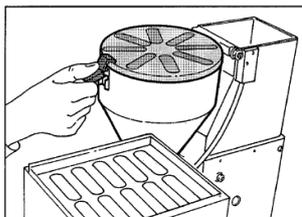
Переведите селектор реверсора на машине P. NUOVA в другое положение.



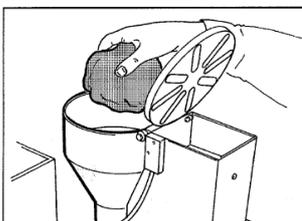
## Рабочий цикл



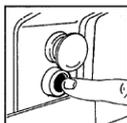
Заполните бак просеянной рисовой мукой либо рисовыми зёрнами (см. иллюстрацию).



Откройте предохранительный замок и поднимите крышку в направлении бункера.

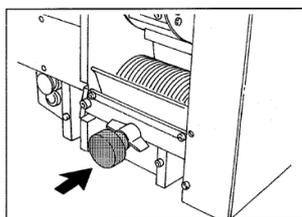


Заполните бункер тестом.  
Закройте крышку и верните на место предохранительный замок.



Поместите контейнер под блок и нажмите кнопку ПУСК на машине P. NUOVA.

Добавляйте в бункер тесто по мере его расходования.  
При правильной подаче теста в бункер аппарат станет работать с максимальной эффективностью.



Для регулировки производительности выпуска ньочки используйте ручку (см. иллюстрацию).

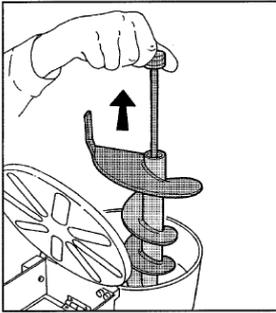


### ОСТОРОЖНО!

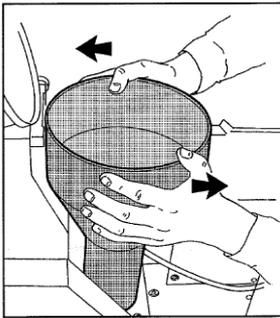


Полностью обесточьте аппарат перед его чисткой. Категорически воспрещается пускать машину во время проведения операций по её обслуживанию, то есть в ходе чистки (мойки) и смазки.

### Чистка бункера

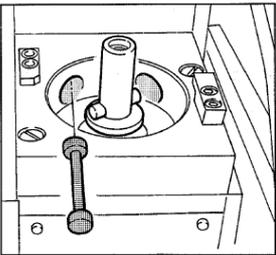


Вывинтите ручку и извлеките подающий шнек (см. иллюстрацию).



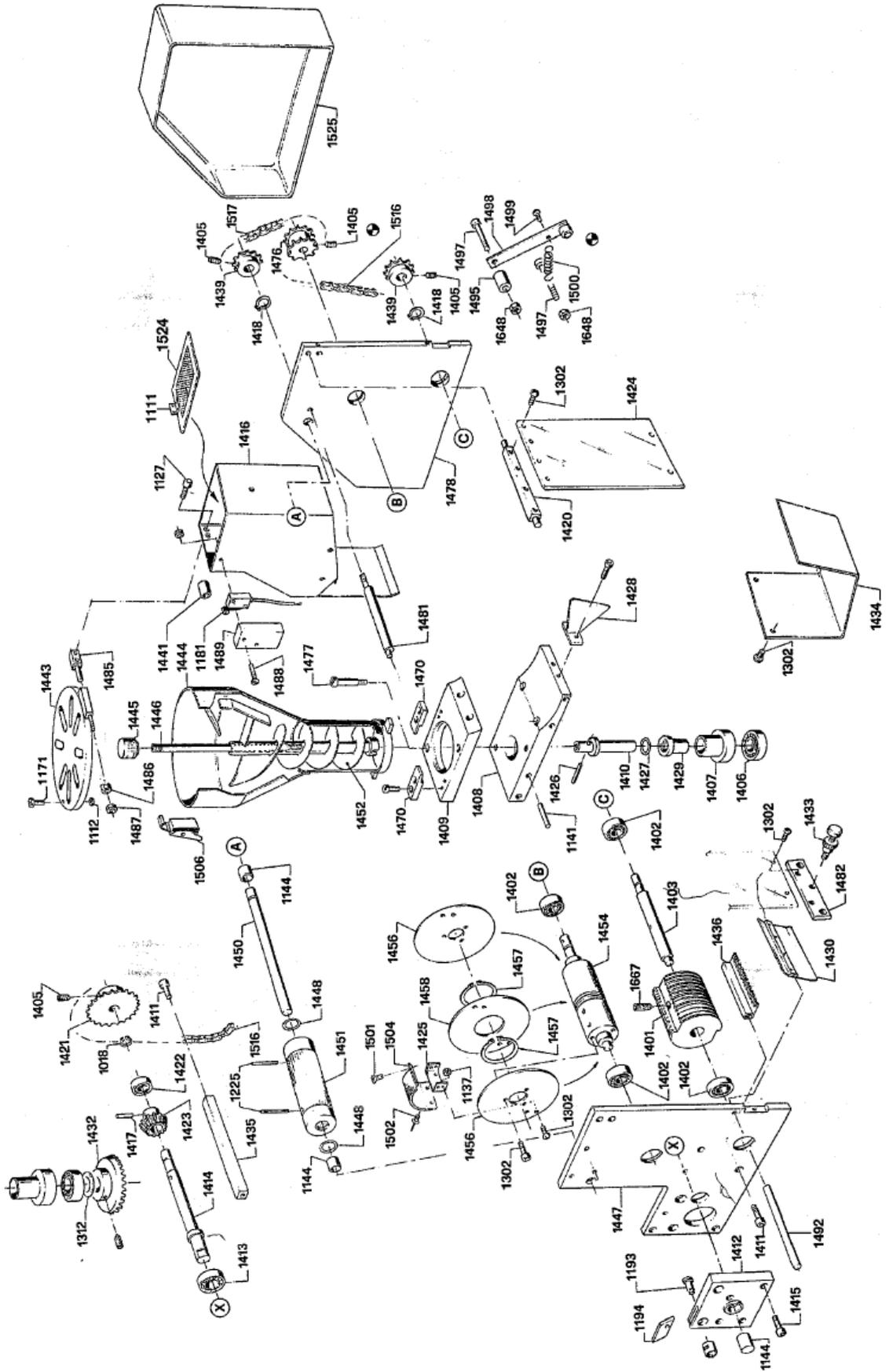
Освободите бункер из его гнезда, повернув против часовой стрелки.

Извлеките и протрите бункер влажной губкой.



С помощью специального устройства, имеющегося в комплекте, прочистите формовочные отверстия.

По окончании чистки верните бункер и подающий шнек на место; обратите внимание, что шнек должен быть установлен поверх волоочильной оси. Введите и завинтите блокирующий вал.



Код	Наименование
1111	Петля
1112	Гайка с шестигранной головкой
1127	Болт ТСЕ
1137	Гайка с шестигранной головкой
1141	Цилиндрический штифт
1144	Втулка
1171	Винт
1181	Микровыключатель
1193	Винт
1194	Рычаг
1225	Эластичный штифт
1302	Винт ТВЕI
1312	Шайба
1401	Валок
1402	Подшипник
1403	Вал валка
1405	Винт без головки со шлицем под отвёртку
1406	Подшипник
1407	Втулка
1408	Пластина
1409	Пластина для насадок
1410	Вертикальный вал
1411	Винт ТСЕ
1412	Соединительная пластинка
1413	Подшипник
1414	Вал
1415	Винт
1416	Бак для муки
1417	Палец
1418	Пружинное стопорное кольцо
1420	Петля
1421	Зубчатое кольцо
1422	Подшипник
1423	Шестерня
1424	Замок
1425	Лезвие

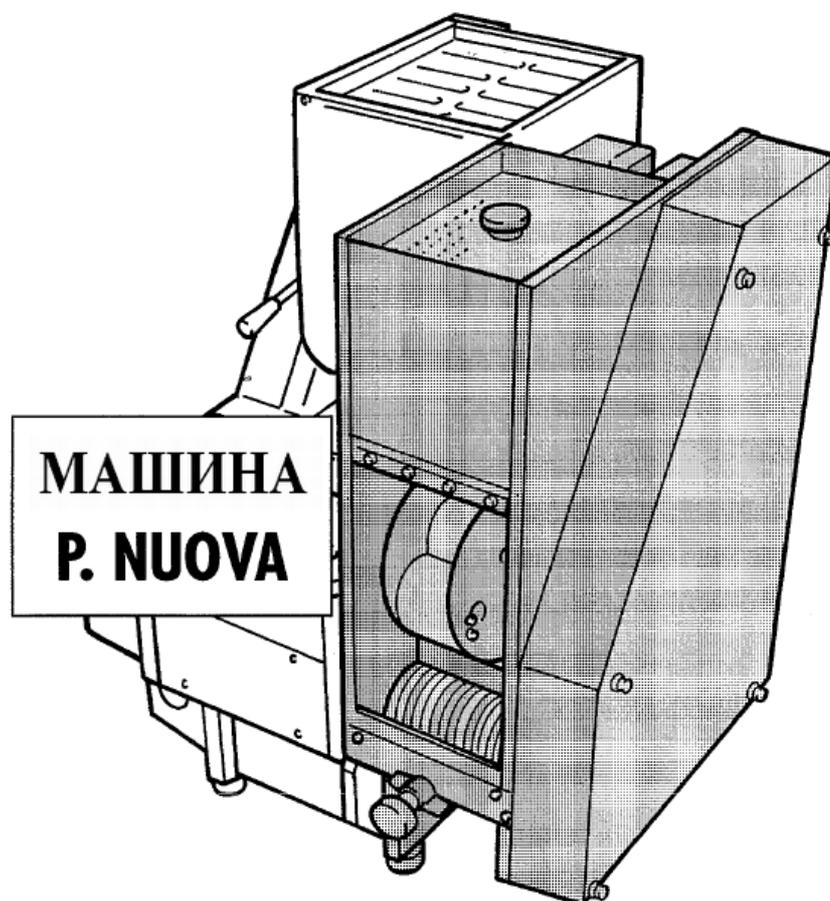
Код	Наименование
1441	Петля
1443	Крышка
1444	Бункер
1445	Ручка
1446	Анкерный болт
1447	Левая сторона
1448	Шайба ИЛИ
1450	Вал
1451	Валок
1452	Подающий шнек
1454	Вал
1456	Диск
1457	Пружинное стопорное кольцо
1458	Диск
1470	Блок
1476	Зубчатое кольцо
1477	Нарезной штырь
1478	Правая сторона
1481	Кулачковый вал
1482	Планка
1485	Петля
1486	Эксцентрики
1487	Гайка с шестигранной головкой
1488	Винт
1489	Коробка
1492	Ось
1495	Распорка
1497	Винт ТСЕ
1498	Рукоятка натяжителя цепи
1499	Винт-саморез
1500	Пружина
1501	Винт
1502	Заклёпка
1503	Ролик натяжителя
1504	Предохранительный щит
1506	Фиксатор с защёлкой и пружиной

1426	Цилиндрический штифт
1427	Шайба ИЛИ
1428	Сепаратор
1429	Втулка
1430	Пластина
1432	Шестерня
1433	Ручка с нарезкой
1434	Предохранительный щит
1435	Распорка
1436	Распорка
1439	Зубчатое кольцо

1510	Винт
1512	Шайба
1515	Опора
1516	Цепь
1517	Цепь валка
1524	Предохранительный щит
1525	Предохранительный щит
1648	Гайка с шестигранной головкой
1667	Винт без головки со шлицем под отвёртку
2659	Винт

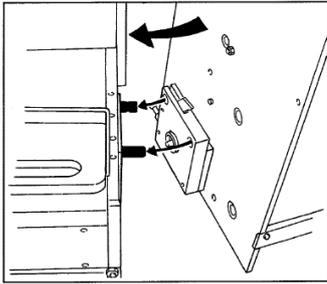
# Блок для выпуска ньокки

(с прессованием)

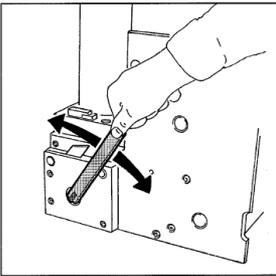




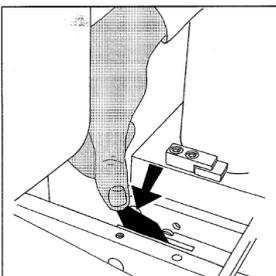
## Установка



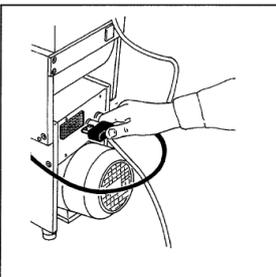
Сцентрируйте блок с базовой машиной P. NUOVA и закрепите его на двух штырях (см. иллюстрацию).



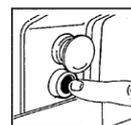
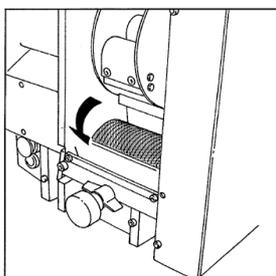
Посредством имеющегося в комплекте ключа выровняйте муфту приводного вала относительно паза на корпусе машины P. NUOVA.



Протолкните блок ножки вниз насколько это возможно; затем опустите и зафиксируйте рычаг-блокиратор.

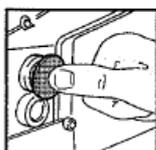


Включите вилку в розетку на задней панели базовой машины P. NUOVA.



Нажмите кнопку ПУСК на базовой машине P. NUOVA.

Валок, наблюдаемый сквозь прозрачную крышку, должен вращаться в направлении стрелки (см. иллюстрацию).



Если валок вращается в обратную сторону, немедленно нажмите кнопку СТОП (красного цвета) на базовой машине P. NUOVA.



## Установка

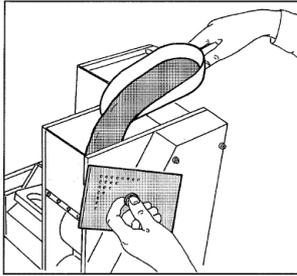
---



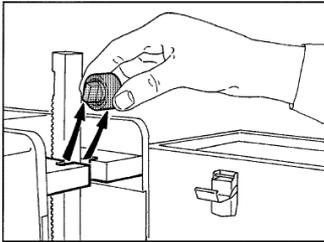
Переведите селектор реверсора на машине P. NUOVA в другое положение.



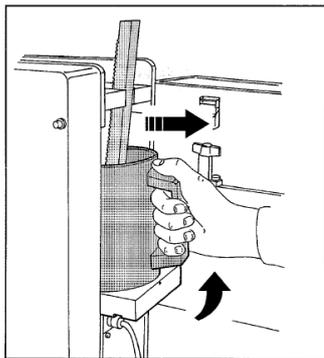
## Рабочий цикл



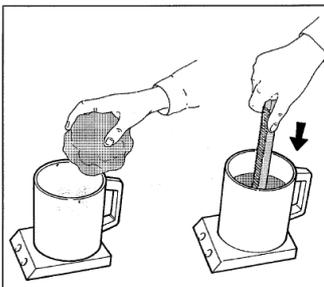
Снимите крышку и заполните бак просеянной рисовой мукой либо рисовыми зёрнами (см. иллюстрацию).



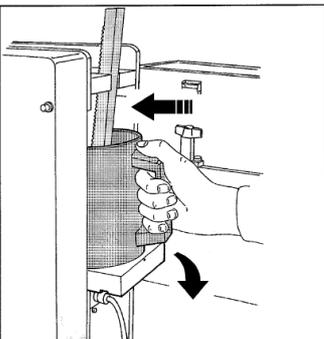
Снимите со стойки хrapовик.



Освободите контейнер из гнезда, слегка приподняв и удалив его вместе со стойкой.



Наполните контейнер тестом, введите стойку и сильно надавите, утрамбовывая содержимое.

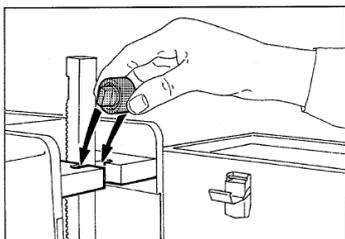


Введите контейнер и стойку в блок ньюки, убедитесь в правильном положении стойки в гнезде: за счёт этого активируется микровыключатель, который контролирует дальнейшие действия.

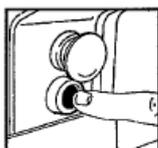
**Примечание:** Стойка должна быть установлена в направлении вовнутрь блока.



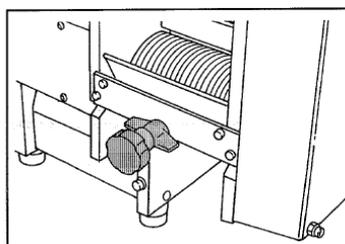
## Рабочий цикл



Верните храповик на место.



Нажмите кнопку ПУСК на базовой машине P. NUOVA.

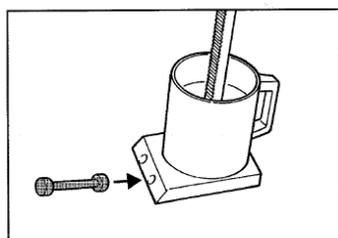


Для регулировки производительности выпуска ньочки используйте ручку (см. иллюстрацию).

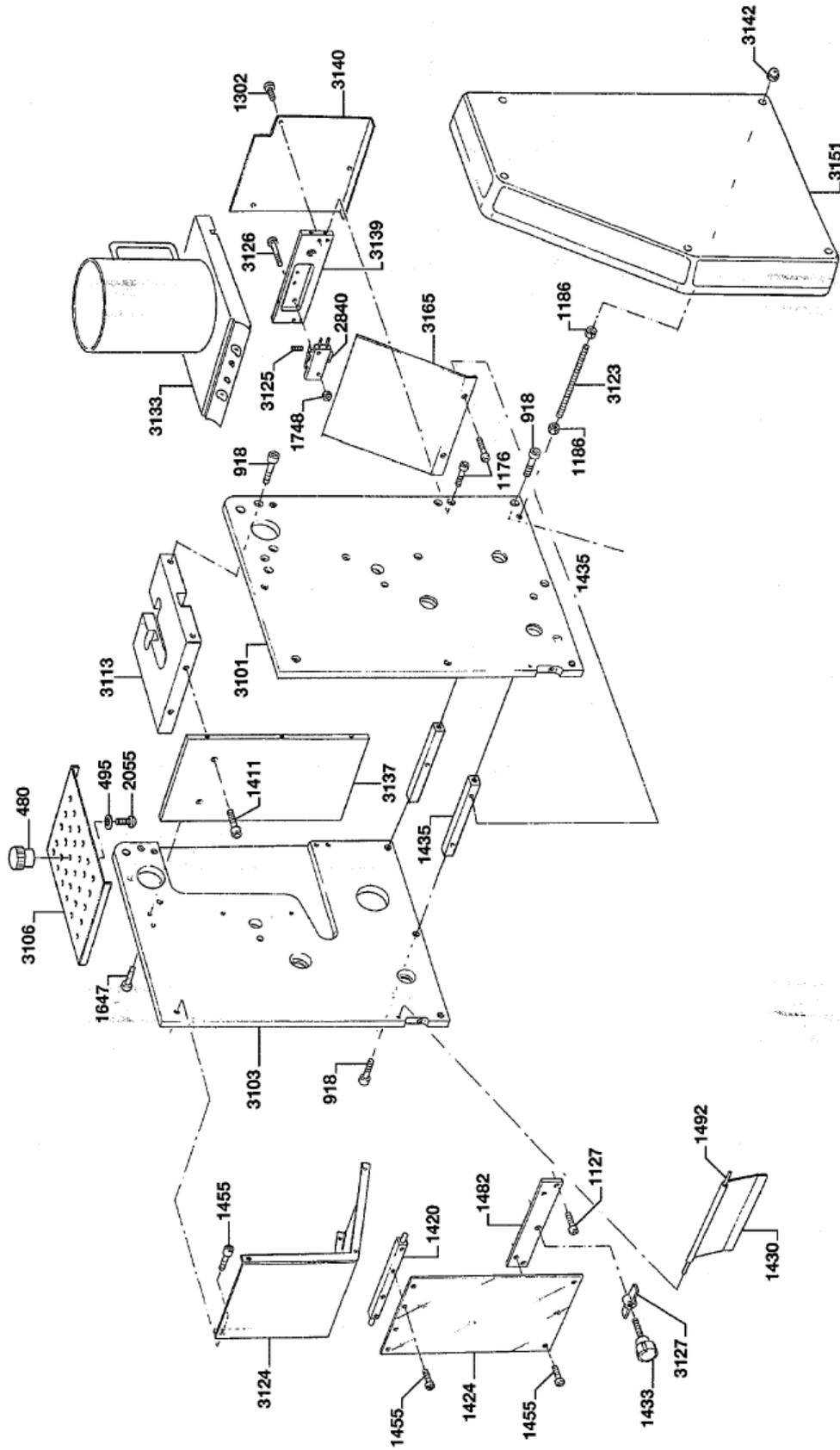
## ОСТОРОЖНО!



**Полностью обесточьте аппарат перед его чисткой. Категорически воспрещается пускать машину во время проведения операций по её обслуживанию, то есть в ходе чистки (мойки) и смазки.**



С помощью специального устройства, имеющегося в комплекте, прочистите оба формовочных отверстия. Контейнер старайтесь чистить регулярно, применяйте для этого влажную губку.



Код	Наименование
480	Маховичок
495	Плоская шайба
918	Винт ТСЕ
1127	Винт
1176	Винт ТСЕ
1186	Гайка с шестигранной головкой
1302	Болт
1411	Винт ТСЕ
1420	Петля
1424	Замок
1430	Пластина
1433	Ручка
1435	Распорка
1455	Винт ТСЕ
1482	Планка
1492	Ось
1748	Гайка с шестигранной головкой
2055	Винт
2840	Микровыключатель
3101	Правая сторона
3103	Левая сторона
3106	Крышка
3113	Поперечина
3123	Головка с резьбой
3124	Бак
3125	Винт без головки со шлицем под отвёртку
3126	Винт
3127	Гайка-барашек
3133	Цилиндр
3137	Делитель
3139	Распорка
3140	Задний предохранительный щит
3142	Колпачковая гайка с шестигранной головкой
3151	Боковой предохранительный щит
3165	Щиток







*Dealer:*