



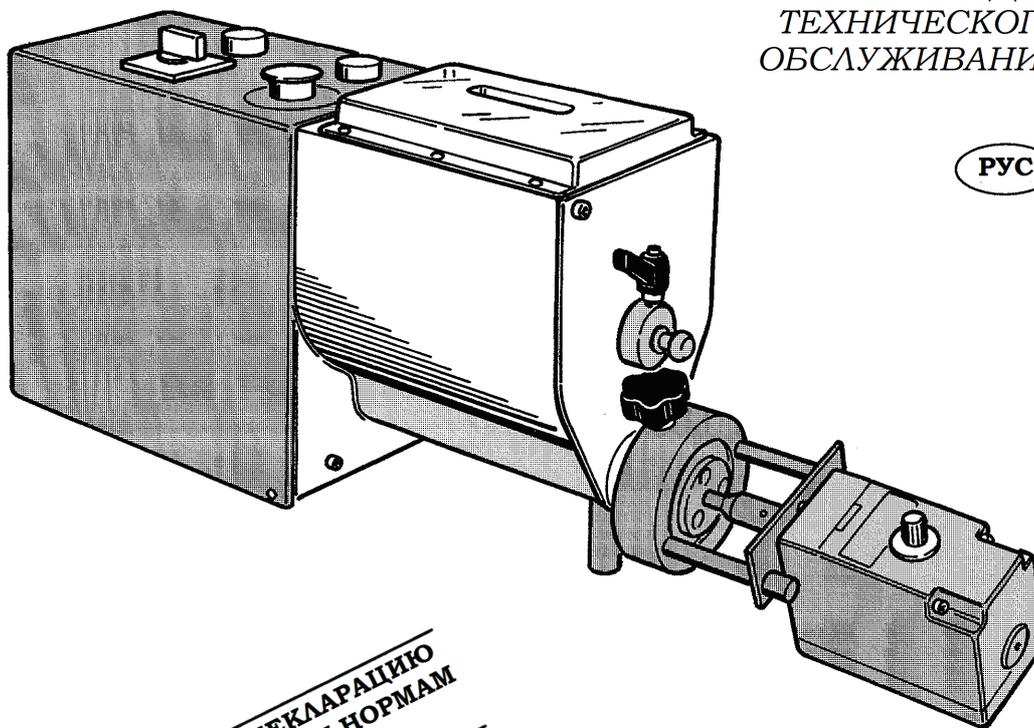
La Monferrina

МАШИНЫ-АВТОМАТЫ ДЛЯ ВСЕХ ТИПОВ СВЕЖЕЙ ПАСТЫ

Via A. Vespucci, 38/40 - 14100 ASTI - (ИТАЛИЯ) - Тел.: (0141) 273232 - Факс: (0141) 275485

РУКОВОДСТВО ПОЛЬЗОВАТЕЛЮ
ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ И
ОБСЛУЖИВАНИЮ

ЗАПАСНЫЕ ЧАСТИ ДЛЯ
ТЕХНИЧЕСКОГО
ОБСЛУЖИВАНИЯ



РУС

СОДЕРЖИТ ДЕКЛАРАЦИЮ
О СООТВЕТСТВИИ НОРМАМ
ЕС

Машина-автомат для производства свежей пасты



Полное либо частичное воспроизводство способа представления, расположения разделов, обозначения установок, символов, текста и иллюстраций, содержащихся в настоящем Руководстве, законодательно воспрещено.

Оборудование и технические условия, о которых ведётся речь в данном Руководстве, ясно указаны в Директиве ЕЕС 89/392 «О машинах и механизмах» и её последующих дополнениях.

Технические сведения, представленные в настоящем документе, содержат данные, обозначенные Производителем на момент разработки Руководства.

Отпечатано в Италии. Издание: сентябрь 1995 года

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.

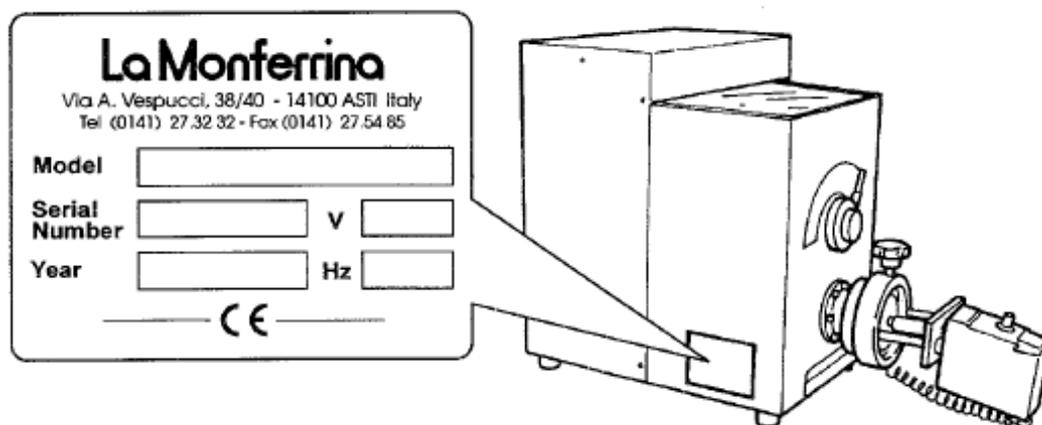
В целях обеспечения нормальной работы аппарата и достижения наилучших результатов при её эксплуатации мы настоятельно рекомендуем внимательно ознакомиться с изложенными в настоящем Руководстве инструкциями.

Технические сведения, приведённые в Руководстве, истолковываются как справочные.

Компания “La Monferrina” оставляет за собой право на внесение конструктивных изменений в модель, чьё описание 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 паспортной табличке машины.



При перепродаже машины данное Руководство в обязательном порядке передаётся новому владельцу.

ДЕКЛАРАЦИЯ О СООТВЕТСТВИИ

Компания "La Monferrina" di A. Mascero & C. snc"

Производитель оборудования,
зарегистрированная по адресу: Via A. Vespucci, 38/40. Asti (ITALY) (ул. А.
Веспуччи, 38/40. Асти, Италия)

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

Модель

Серийный номер

Год выпуска

Напряжение Гц

соответствует ДИРЕКТИВАМ 89/392 СЕЕ - 89/336 СЕЕ



Имя:

Фамилия:

Состояние: Владелец
 Юридический представитель

Асти,

Печать и подпись

Гарантии

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 продляется. 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).



Не забудьте выслать в адрес завода-производителя заполненную гарантийную карточку: это даст компании возможность зарегистрировать

Советы для производства 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 разновидности муки, немного добавляя или же сокращая количество 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 изъятием теста добавьте небольшое количество муки и перемешайте её с остальным объёмом теста. 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.

Содержание

Предисловие.....	3
Гарантии.....	5
Условия и ограничения.....	5
Советы для производства пасты.....	6
Подготовка теста для равиоли.....	6
Подготовка теста для тальятелле (домашней лапши).....	6
Подготовка пасты из муки твёрдых сортов пшеницы.....	6
1 Информационный раздел	9
Сведения о данном Руководстве.....	10
Сведения о машине.....	12
Назначение машины.....	12
Шумность.....	12
Влияние окружающей среды.....	12
Утилизация.....	12
Поставляемые принадлежности.....	14
Опциональные принадлежности.....	14
Технические спецификации.....	15
Идентификация элементов.....	16
2 Раздел правил и норм техники безопасности	17
Основные сведения о нормах и правилах техники безопасности.....	18
Инструкции общего характера.....	19
Предупреждающие таблички и символика.....	21
3 Раздел установки	23
Установка.....	24
Проверки.....	26
4 Эксплуатационный раздел	29
Описание органов управления.....	30
Рабочий цикл.....	31
Перед началом цикла:.....	31
Рабочий цикл:.....	31
Смена пластины.....	33
5 Раздел порядка и процедур технического обслуживания	35
Чистка.....	36
6 Раздел сведений о запасных частях	40
7 Раздел электромонтажных схем	49

1 Информационный раздел

Сведения о данном 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:**

Раздел техники безопасности включает все возможные основные правила, которые помогут обеспечить безопасную работу операторов. Кроме того, в этом разделе приводятся тексты предупреждающих табличек и их размещение на машине.

Прежде чем приступить к эксплуатации аппарата или производить работы по техобслуживанию внимательно ознакомьтесь с правилами техники безопасности, приведёнными в разделе.



⇒ **Установка:**

Раздел техники безопасности содержит описание процесса распаковки машины и операций по её сборке, а также всех тех работ, которые необходимо произвести перед началом работы с машиной. Представлены также инструкции по установке различных штатных 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 управляться с нею.



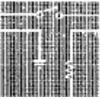
⇒ **Техническое обслуживание:**

Раздел посвящён вопросам ухода за машиной. В нём представлены все точки смазки, имеющиеся в аппарате. Даны также инструкции, касающиеся операций по его периодической чистке.



⇒ **Запасные части и электромонтажные схемы (для целей технической поддержки):**

В разделе представлены покомпонентные чертежи узлов аппарата, что даёт возможность определиться с его элементами, предназначенными для замены, и их кодами, облегчающими задачу заказа новых запасных частей.



⇒ **Электромонтажные схемы (для целей технической поддержки; приложены):**

В разделе представлены электромонтажные схемы аппарата с разделением вида силовой установки на однофазный электродвигатель напряжением 220 в и трёхфазный электродвигатель напряжением 380 в. Предназначены в помощь электрику.

Сведения 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:

- ⇒ Однофазный электродвигатель напряжением 220 в или трёхфазный электродвигатель напряжением 380 в.
- ⇒ Бак из нержавеющей стали и подающий механизм.
- ⇒ Стальной вал, который можно снять перед производством работ по чистке (мойке) и техобслуживанию аппарата.
- ⇒ Пластины под различные типы теста.
- ⇒ Автоматический резак для теста с вариатором скоростей и стальным ножевым блоком.
- ⇒ Кулер для быстрого подсушивания теста

Назначение машины

Данная машина сконструирована, произведена и защищена только для производства экструдированного теста, сделанного из такого сырья, как мука грубого и мелкого помола с добавлением воды и/или яиц.

Шумность

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.

Влияние окружающей среды

Нормальными для функционирования аппарата признаются следующие параметры окружающей среды:

Рабочая температура: от +20°C до +30°C.

Влажность: 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.

Пластины для производства различных видов пасты могут быть двух типов. С применением первого из них – бронзового – тесто выходит более складчатым и матовым.



С применением второго – тефлонового – тесто становится более гладким и глянцевитым. Пластины из тефлона тоньше и нежнее, чем бронзовые и позволяют несколько повысить производительность машины.

“La Monferrina” гарантирует поставку запасных частей для аппаратов конкретных моделей в течение пяти лет после прекращения выпуска таких моделей.



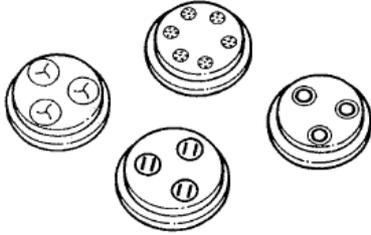
ОСТОРОЖНО!

В ХОДЕ ТРАНСПОРТИРОВКИ МАШИНЫ ЗАКАЗЧИК НЕСЁТ ОТВЕТСТВЕННОСТЬ ЗА ОБЕСПЕЧЕНИЕ ЕЁ ФИЗИЧЕСКОЙ ЦЕЛОСТНОСТИ, НАРУШЕНИЕ КОТОРОЙ СПОСОБНО НАРУШИТЬ НОРМАЛЬНОЕ ФУНКЦИОНИРОВАНИЕ И/ЛИ БЕЗОПАСНОСТЬ РАБОТЫ С НЕЙ.



Поставляемые принадлежности

- 4 пластины для теста (тип пластины выбирается заказчиком при заказе).

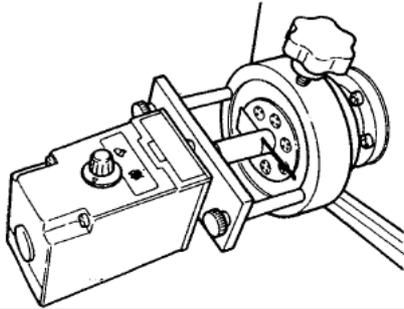


- 1 рожковый ключ для кольцевой гайки, служащей опорой для пластины

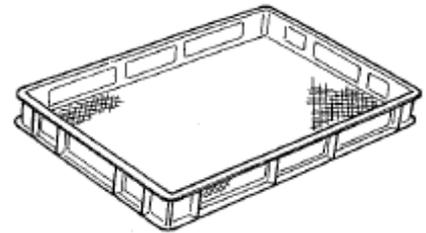


Оptionальные принадлежности

- 1 двигатель для устройства резки теста



- лоток

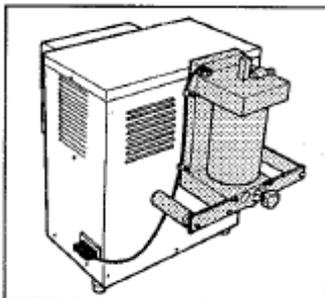


- лоток

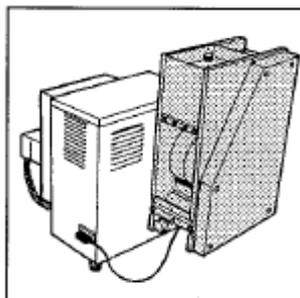
Набор ножей для двигателя куттера теста



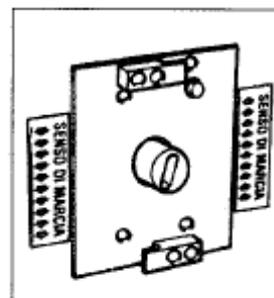
Опции



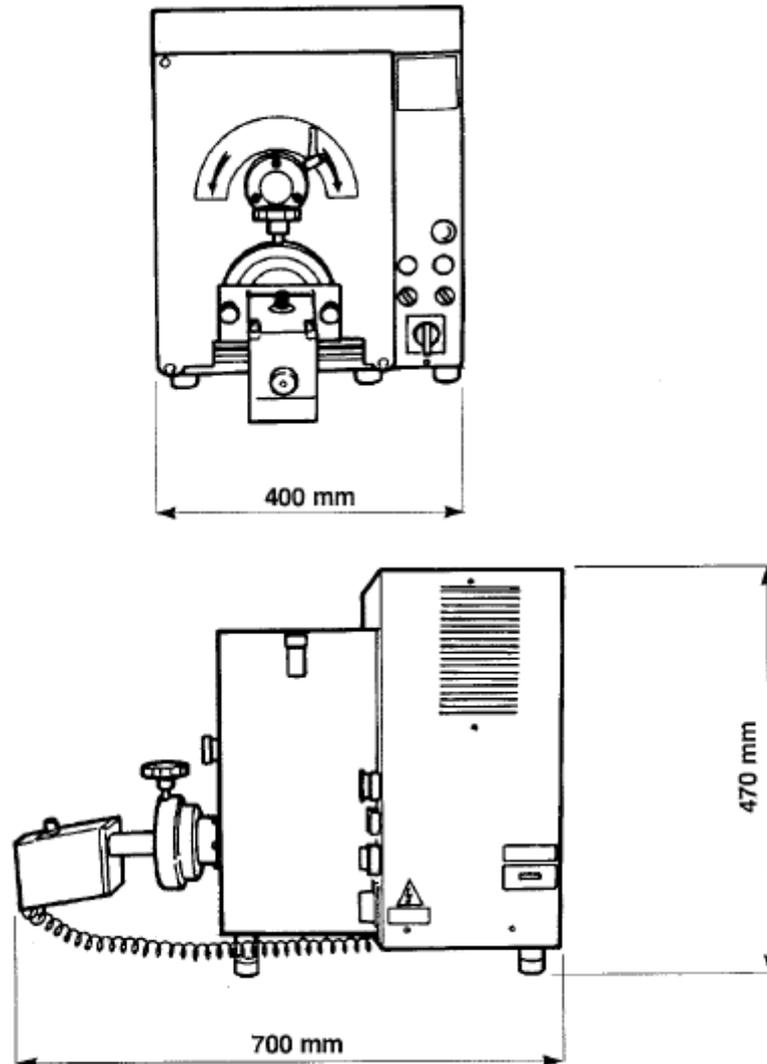
Устройство для ravioli



Устройство для гночи

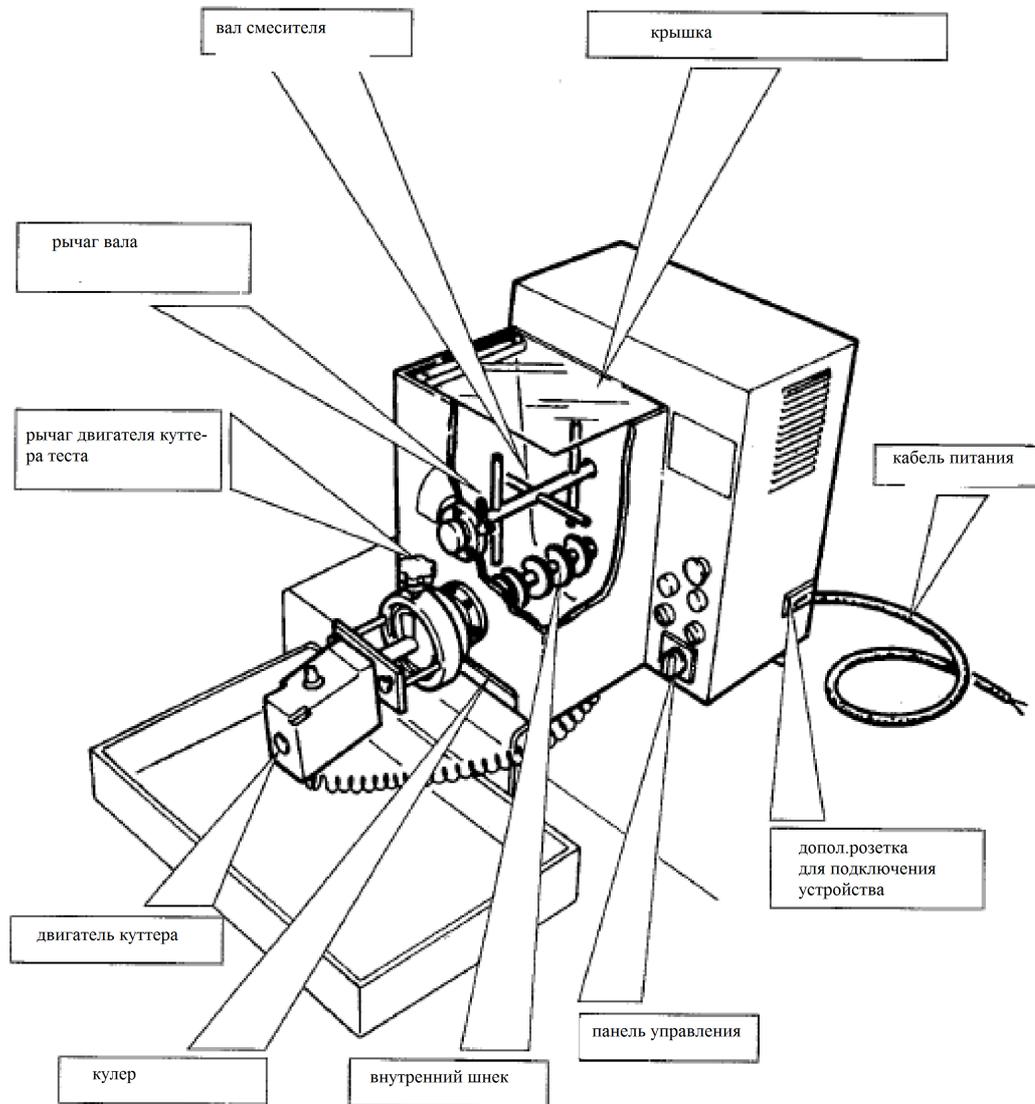


Место крепления для включения дополнительных устройств, расположенных сзади от машины

Технические спецификации

Вместимость смесительного бака	3 кг
Выпуск готового продукта	8 – 10 кг теста в час
Трёх- или однофазный двигатель	1 л.с.
Вес	65 кг

Идентификация элементов



2 Раздел правил и норм техники безопасности





Основные сведения о нормах и правилах техники безопасности

Несоблюдение основных требований правил техники безопасности способно привести к несчастным случаям в ходе эксплуатации машины, её обслуживания и ремонта. Зачастую несчастный случай легче предотвратить, чем бороться с его последствиями именно за счёт предвидения потенциально опасных ситуаций ещё до их возникновения. Оператору следует быть максимально внимательным к появлению даже возможности потенциальной угрозы и иметь соответствующую подготовку, навыки и умение, а также нужный инструментарий, чтобы сразу же остановить опасное развитие событий.

Использование машины не по назначению в ходе её работы или же обслуживания опасно и может привести к серьёзным последствиям.

Ни при каких обстоятельствах не приступайте к техническому обслуживанию аппарата, пока Вами не будут внимательно прочитаны и выяснены соответствующие инструкции.

Нормы и правила техники безопасности представлены в данном Руководстве, а также нанесены в виде надписей на саму машину. При игнорировании оператором таких предупреждений он подвергает себя серьёзной опасности с непредсказуемыми последствиями как для самого себя, так и для окружающих лиц, а также имущества.



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 в состоянии предусмотреть абсолютно все возможные обстоятельства, приводящие к потенциальным рискам. Именно поэтому все предостережения, содержащиеся в настоящем Руководстве, не носят исчерпывающий характер. В случае если “La Monferrina” применяет инструментарий, рабочие процедуры, эксплуатационные методы или способы, которые явно компанией не рекомендованы, это означает, что пользователю также разрешается использовать всё перечисленное, как безопасное для персонала и окружающих лиц.

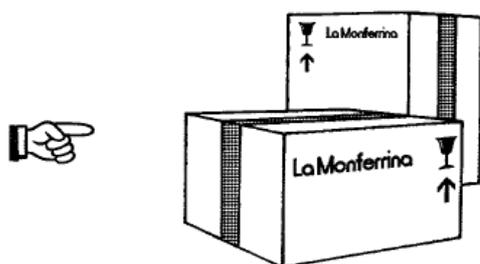
Сведения, технические условия и иллюстрации, представленные в настоящей брошюре, основаны на информации, действительной на момент их разработки. Технические условия, регулирующие нормы, иллюстрации и другие вопросы могут с течением времени меняться, а такие изменения в состоянии влиять на проводимое техобслуживание.



Инструкции общего характера

- ⇒ До пуска и/или начала эксплуатации аппарата внимательно ознакомьтесь с материалами данного Руководства. При возникновении вопросов свяжитесь с торговым посредником или Производителем.
- ⇒ При повреждении или утрате Руководства его необходимо заказать у торгового посредника.
- ⇒ Повреждения корпуса, конструктивные изменения, замены узлов и деталей или же ремонтные работы, производимые неподобающим образом либо вразрез с инструкциями способны изменить защитные функции корпуса, а потому привести к аннулированию сертификации о соответствии. Любые изменения могут вноситься – и производиться – только техническим персоналом, уполномоченным компанией “La Monferrina”.
- ⇒ Не надевайте одежду свободного покроя и не носите выступающих предметов – украшений, колец и т.д. – которые могут попасть в подвижные части машины.
- ⇒ Содержите аппарат в чистоте, не позволяйте скопления в ней посторонних предметов – мусора, отработанного масла, каких-либо деталей и иных предметов – которые способны нарушить нормальную работу машины и нанести травмы оператору.
- ⇒ Полностью обесточьте аппарат (вынув вилку из розетки электропитания) перед производством операций чистки и техобслуживания.
- ⇒ Не эксплуатируйте машину в помещениях с высокой взрывоопасностью воздуха.
- ⇒ Осторожно обращайтесь с ножами, которые используются в ножевом блоке двигателя устройства резки теста.
- ⇒ Машиной управляет один оператор. Его место – перед панелью управления аппаратом.
- ⇒ Не оставляйте машину в бездействии при наличии установленных пластин для теста и/или теста в баке.

От оператора при работе требуется осторожность и внимание!



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

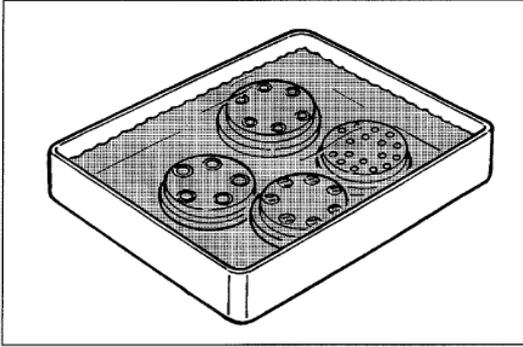
La Monferrina

Компания “La Monferrina” не несёт ответственность за последствия применения неоригинальных запасных частей.

Запасные части разрешается устанавливать исключительно техническому персоналу “La Monferrina” либо персоналу, им уполномоченному.



Инструкции общего характера



После использования все пластины для теста необходимо погрузить в ёмкость с водой. Воду следует менять не реже двух раз в день.



ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ

Не пытайтесь устанавливать на машину пластину, если последняя была извлечена из воды.

La Monferrina			
Via A. Vespucci, 38/40 - 14100 ASTI Italy			
Tel. (0141) 27.32.32 - Fax (0141) 27.54.85			
Модель	<input type="text"/>		
Серийный номер	<input type="text"/>	В	<input type="text"/>
Год	<input type="text"/>	Гц	<input type="text"/>
— — — — — CE — — — — —			

Удостоверьтесь в том, что напряжение в сети электропитания соответствует его значению, указанному в паспортной табличке аппарата.



Предупреждающие таблички и символика

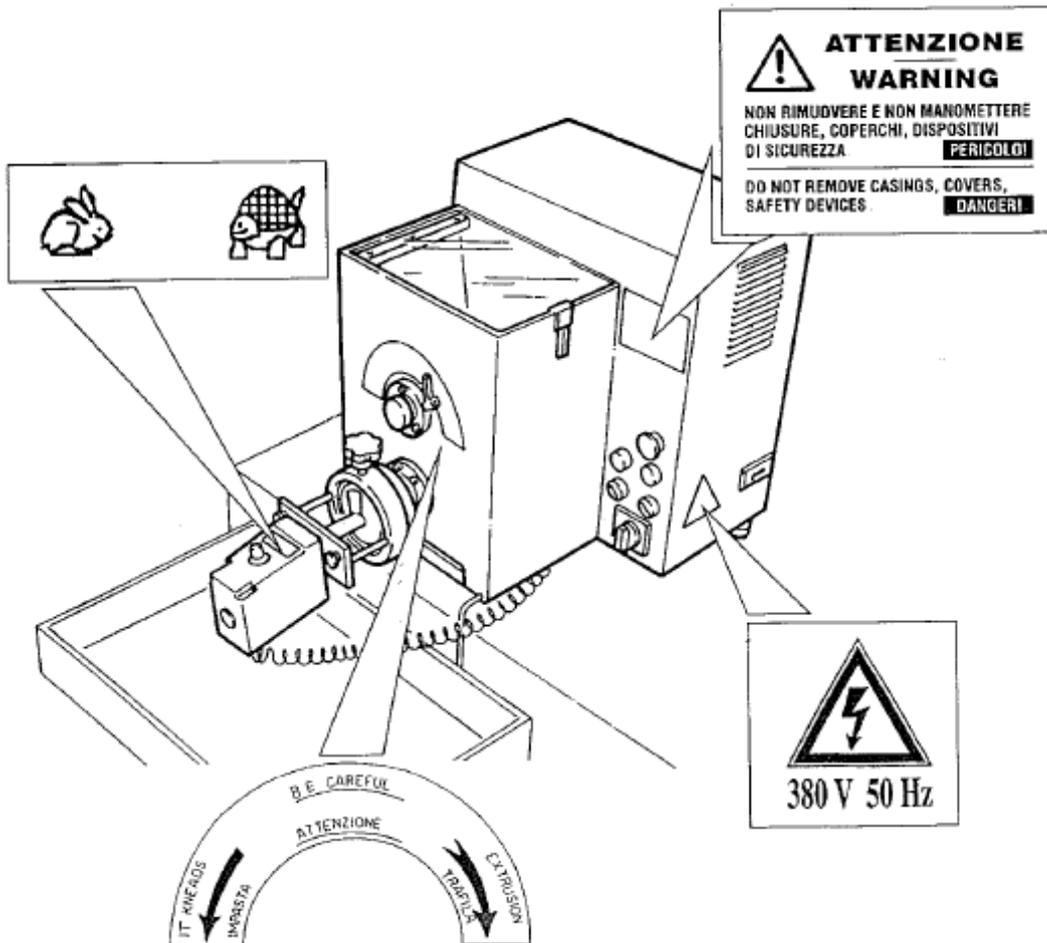
На машину наклеено немало табличек, на которые нанесены предупреждающие символы и/или соответствующие текстовые предупреждения.

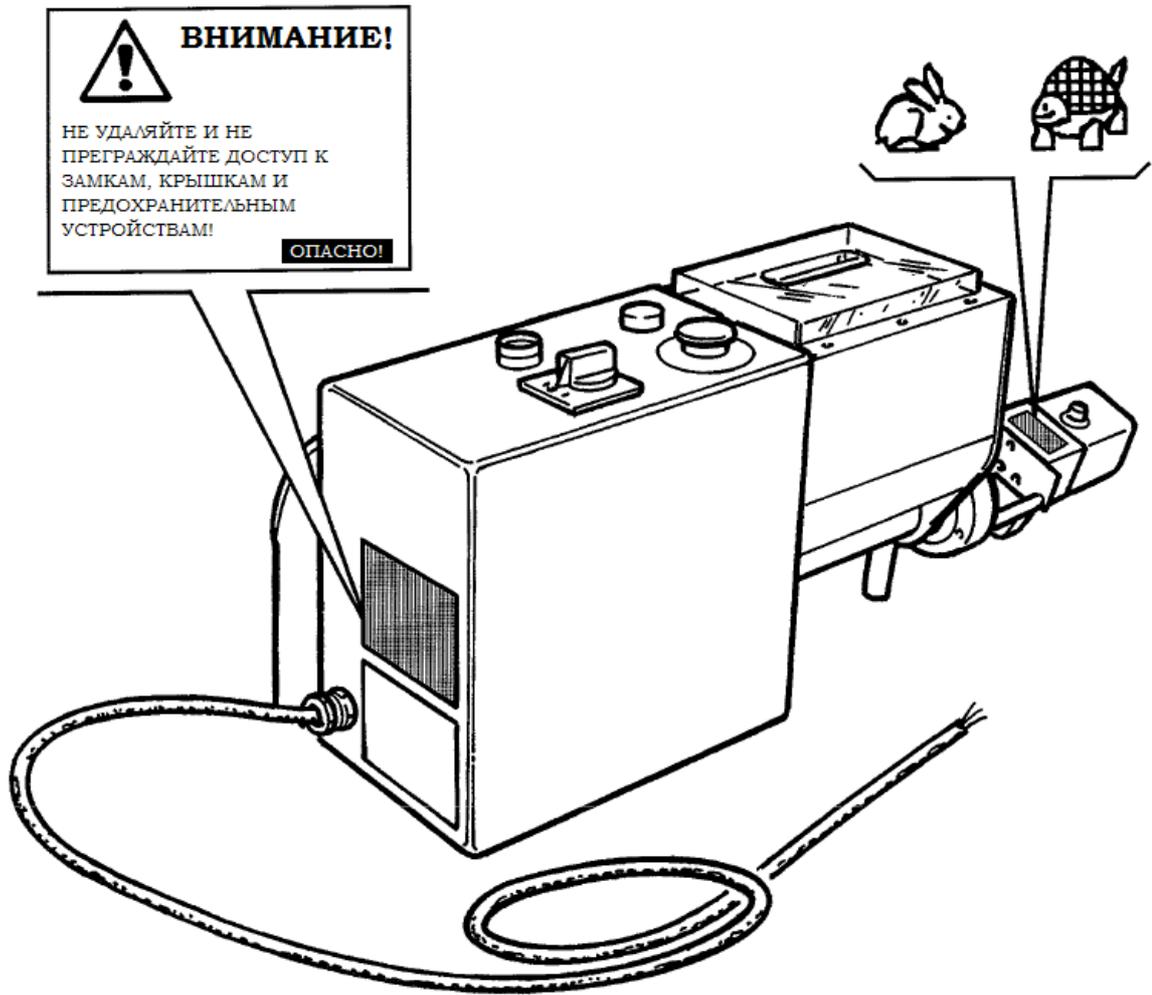
В настоящем разделе описываются их точное местоположение и риски, о которых они извещают.

ОСТОРОЖНО!



Убедитесь в удобочитаемости всех предупреждающих символов. Почистите их тряпочкой, смоченной в мыльном растворе. Не применяйте растворители, дизельное топливо или керосин. При обнаружении повреждённых, утерянных или нечитаемых табличек замените их, получив новые у торгового посредника “La Monferrina”. В случае если ярлычок нанесён на заменяемую деталь или узел, обеспечьте условие, при котором новая деталь/узел будет нести аналогичный ярлычок.



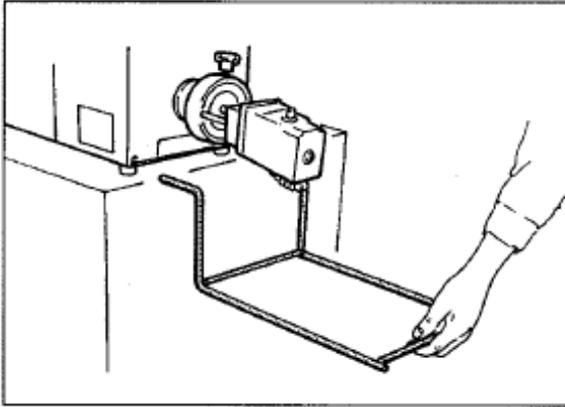


3 Раздел установки

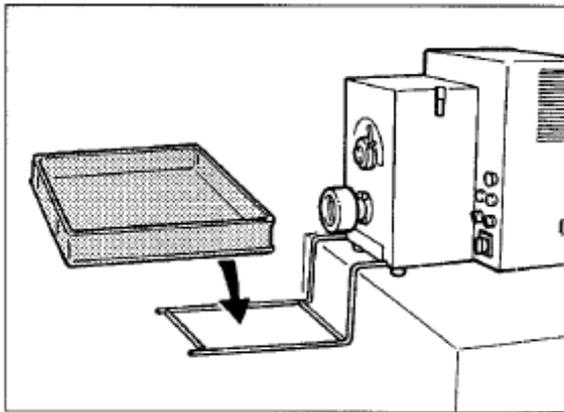




Установка



Поместите машину на идеальную ровную поверхность стола. Вставьте основание в соответствующие отверстия



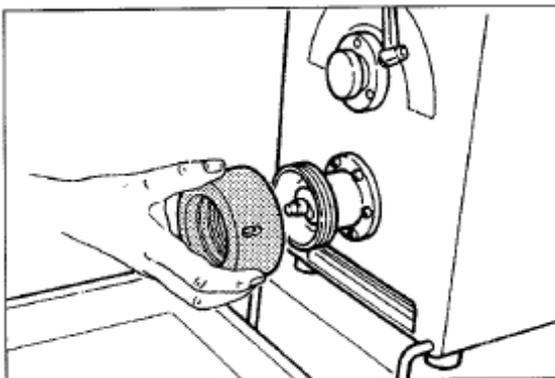
Поставьте поддон на основание

Машина не поставляется в комплекте с вилкой для подключения к питанию, поэтому электрик должен прикрепить подходящую вилку.

ОСТОРОЖНО!



“La Monferrina” не несёт ответственность за неправильное подключение либо применение вилки на силовом шнуре, которая не подходит для аппарата.



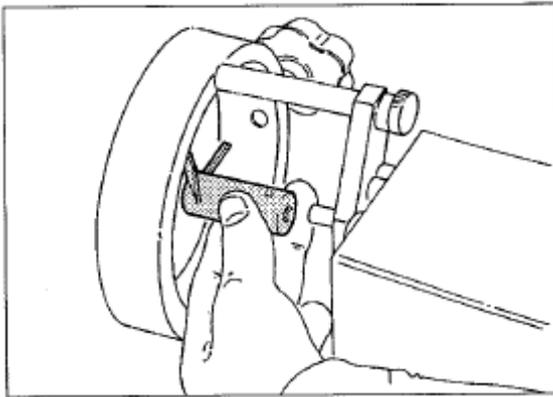
Выверните опорную кольцевую гайку пластины.



Установка



Поместите нужную пластину для теста внутрь кольцевой гайки и прикрутите её вместе с находящейся в ней пластиной к машине.

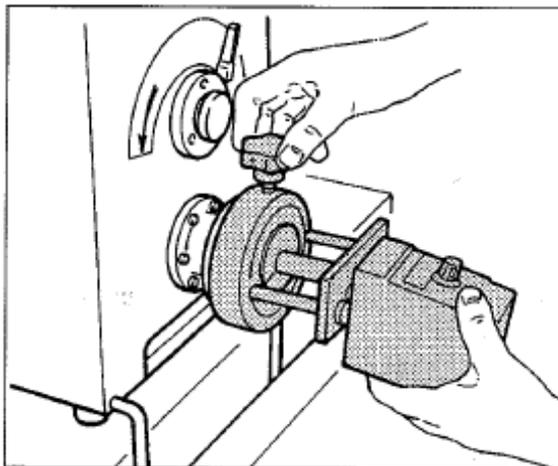


При необходимости производства короткой пасты выберите нужный – из трёх имеющихся - нож для резки теста. Введите имеющуюся в комплекте пружину внутрь ножа и поместите блок на палец двигателя устройства для резки теста (опционально).



ОСТОРОЖНО!

Обращайтесь с ножами осторожно.



Установите двигатель устройства резки теста на машину, закрепив его с помощью ручки (см. иллюстрацию).



Проверки

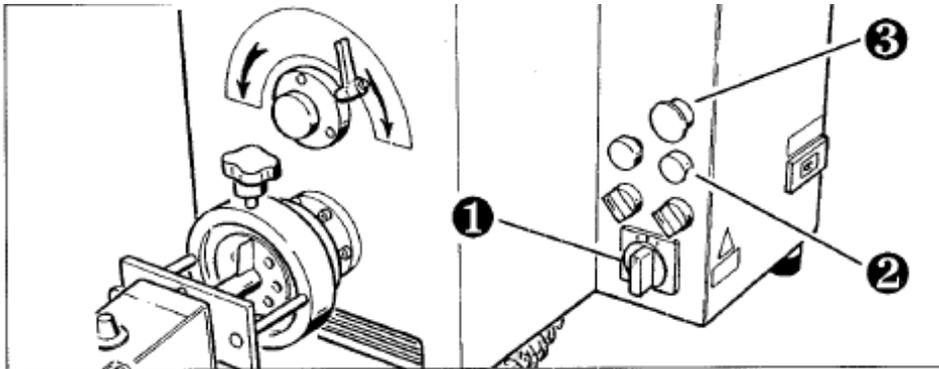
ОСТОРОЖНО!



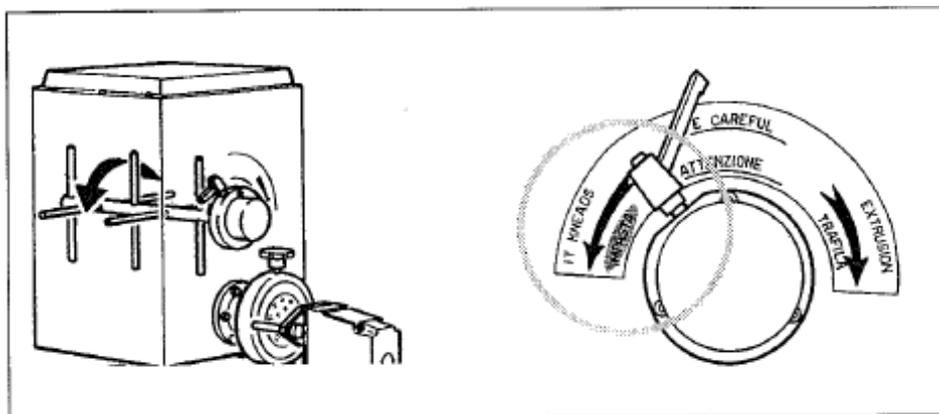
Перед пуском аппарата убедитесь в том, что значение напряжения, указанное в паспортной табличке, соответствует напряжению в месте установки.

Проверка правильности подключения (380 в, три фазы)

Убедитесь в том, что рукоятка ❶ селектора находится в положении «0». Пустите аппарат, повернув рукоятку селектора ❶ влево в положение KNEAD¹



При нажатии кнопки 2 вал смесителя – его можно увидеть через прозрачную верхнюю крышку из плексигласа – должен повернуться против часовой стрелки (см. иллюстрацию).



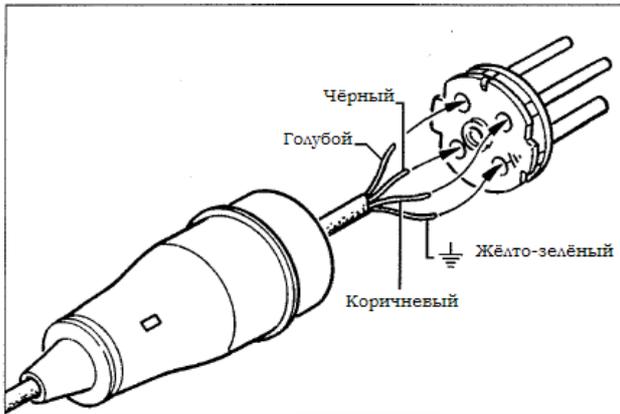
¹ Замес.



ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ



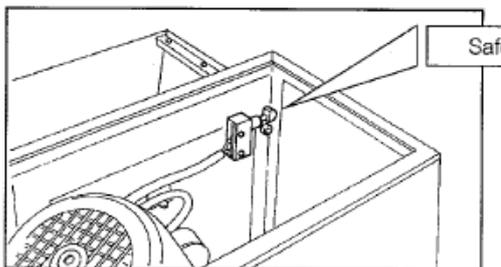
В случае если вал смесителя начнёт крутиться в обратную сторону, немедленно остановите машину, нажав кнопку STOP/EMERGENCY² ③.



Выньте вилку из розетки и поменяйте местами коричневый и чёрный провода (см. иллюстрацию). Ни в коем случае не меняйте положение жёлто-зелёного провода: это заземление. Для производства работ этого типа мы рекомендуем воспользоваться услугами квалифицированного электрика.

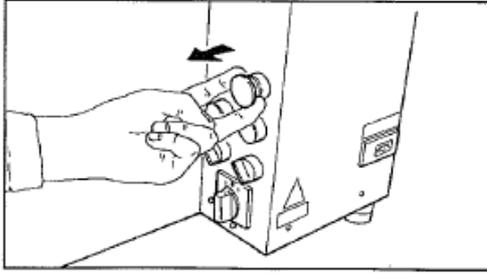
Проверка аварийного микропереключателя

Периодически проверяйте правильность функционирования аварийного микропереключателя, который должен остановить машину, когда крышка емкости из плексистекла поднята.



Если, когда крышка поднята, машина не прекращает работу, необходимо вызвать электрика, чтобы в срочном порядке починить микропереключатель.

² Кнопка аварийной остановки.

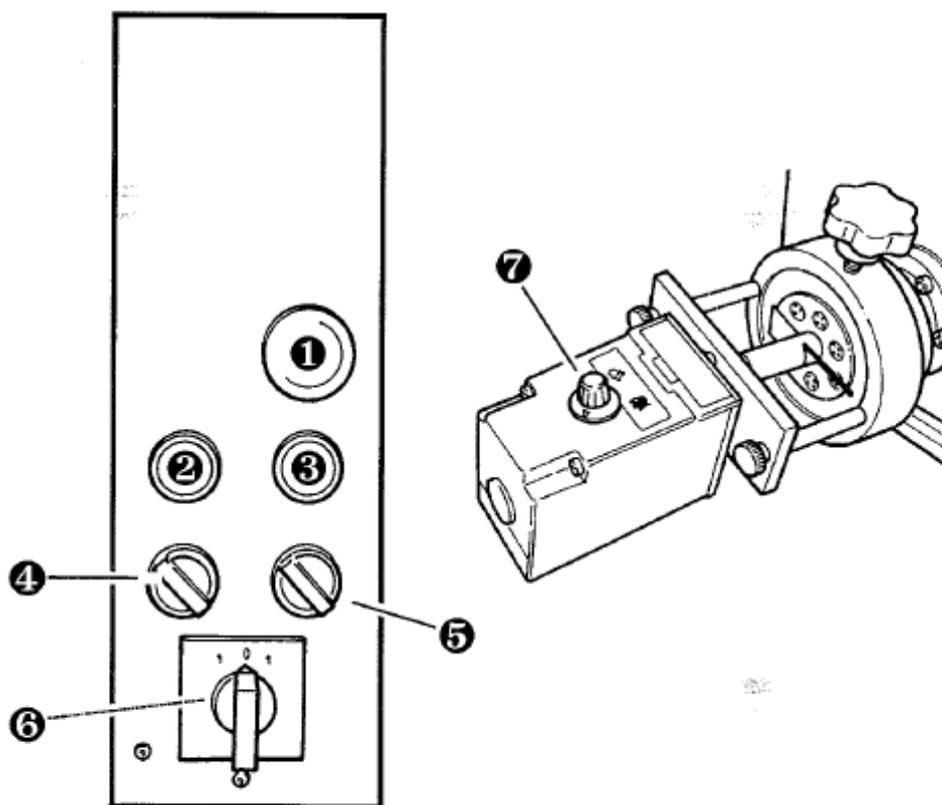


Чтобы отжать красную аварийную кнопку, ее необходимо вытянуть, как показано на рисунке.

4 Эксплуатационный раздел



Описание органов управления



- | | |
|---|---|
| 1 | Селектор выбора направления/положений ВКЛ./ВЫКЛ. |
| 2 | Контрольная лампа (зелёного цвета) или лампа индикатор |
| 3 | Кнопка пуска |
| 4 | Кнопка включения/выключения устройства резки теста |
| 5 | Ручка включения/выключения кулера |
| 6 | Переключатель замеса/остановки/выгрузки |
| 7 | Ручка регулирования скорости двигателя устройства резки теста |



Рабочий цикл

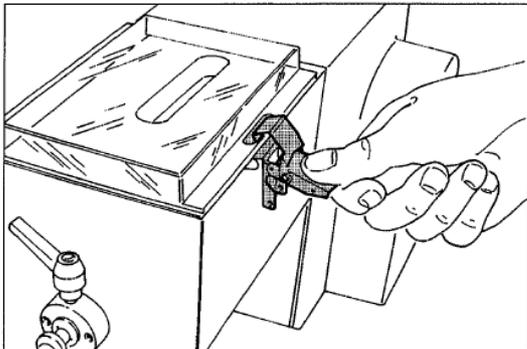
Перед началом цикла:

- ⇒ Убедитесь в том, что селектор, находящийся 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 плексигласовую крышку и зафиксируйте её предохранительным замком.



ОСТОРОЖНО!

Ни при каких обстоятельствах не снимайте плексигласовую крышку и не вмешивайтесь в работу предохранительного микровыключателя.

- ⇒ Переведите селектор влево и установите его в положение «ЗАМЕС» 6.
- ⇒ Нажмите кнопку пуска 3.

ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ



Ни при каких обстоятельствах не допускайте работу машины при положении «EXTRUDE»³ селектора 6 перед операцией замеса. Это может



привести к серьёзным механическим поломкам аппарата.

- ⇒ Рассыпчатое тесто, напоминающее по консистенции гранулы, готово к экструдированию 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.

Для производства длинной пасты (тальятелле, спагетти и так далее):

- ⇒ Поставьте поддон на его основание
- ⇒ Поверните селектор 6 вправо – то есть, с предыдущего положения «ЗАМЕС» в «ЭКСТРУДИРОВАНИЕ».
- ⇒ Нажмите кнопку пуска 3.
- ⇒ С помощью лопаточки или ножа нарежьте тесто, поступающее с пластины.
- ⇒ Поверните ручку 5 «кулер» вправо и установите ее в положение 1. Кулер начнет работать и частично подсушит тесто, оставшееся на тарелке.

Для производства короткой пасты:

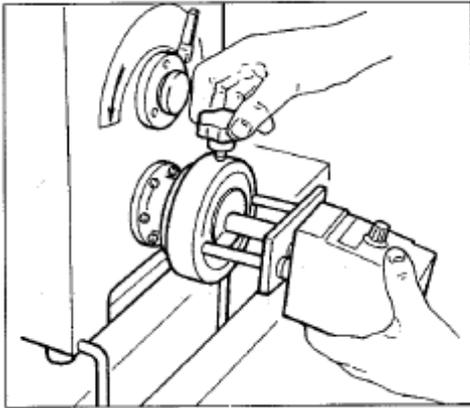
- ⇒ Поставьте поддон на его основание
- ⇒ На пластину установите двигатель устройства резки теста с заранее выбранным по длине нарезки ножевым блоком и закрепите агрегат, затянув предохранительную ручку.
- ⇒ Поверните селектор 4 вправо с предыдущего положения 1 и запустите двигатель устройства резки теста
- ⇒ Поверните ручку 6 вправо в положение «ЭКСТРУДИРОВАНИЕ».
- ⇒ Нажмите кнопку пуска 3.
- ⇒ Поверните ручку «кулера» 5 вправо в положение 1. Он начнет работать и частично подсушит тесто, оставшееся на тарелке.

Скорость вращения двигателя устройства резки теста можно регулировать посредством ручки 7, таким образом изменяя длину нарезки макарон.

³ Экструдирование.

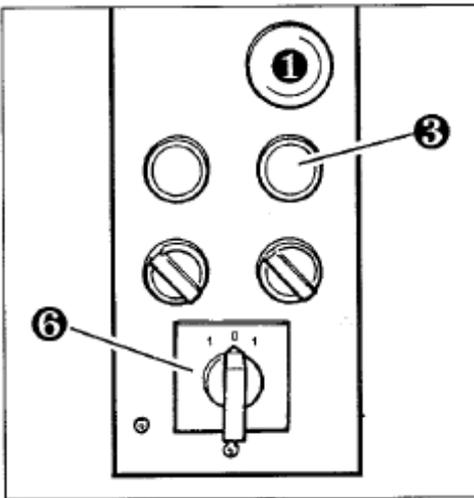


Смена пластины

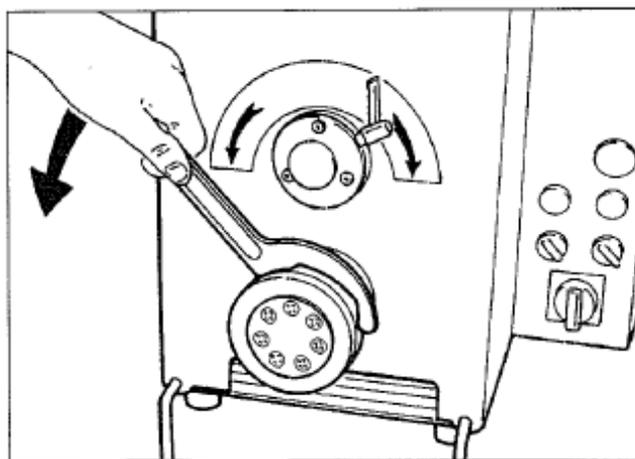


Для изменения типа пасты следует сменить пластину, для чего:

- ⇒ Нажмите кнопку СТОП 1 - машина остановится.
- ⇒ Переведите селектор 6 в положение «0».
- ⇒ Выкрутите фиксирующую ручку и снимите двигатель устройства резки теста.



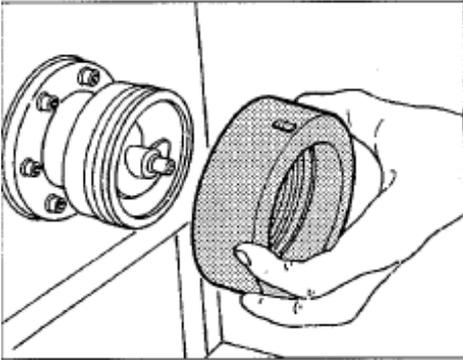
- ⇒ Поверните селектор 6 вправо в положение «ЗАМЕС».
- ⇒ Нажмите кнопку ПУСК 3 и дайте машине поработать вхолостую в течение 10 секунд, снизив, тем самым, давление внутри пластины.
- ⇒ Остановите машину, нажав кнопку СТОП 1.



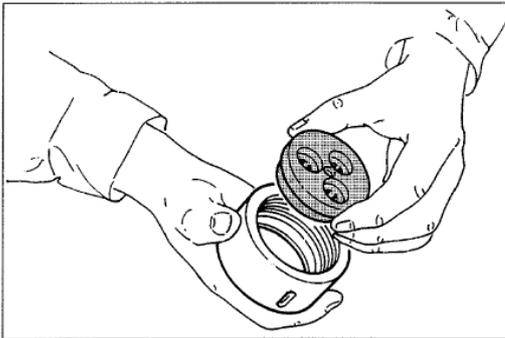
- ⇒ С помощью специального гаечного ключа, имеющегося в комплекте, ослабьте кольцевую гайку.



Смена пластины

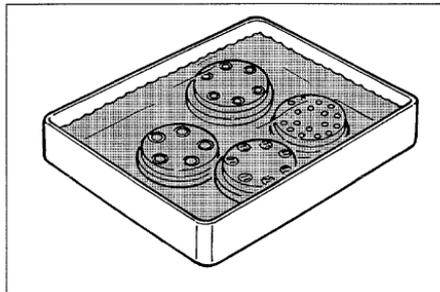


Отвинтите и снимите кольцевую гайку.



Удалите пластину и замените её другой.

ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ



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

5 Раздел порядка и процедур технического обслуживания





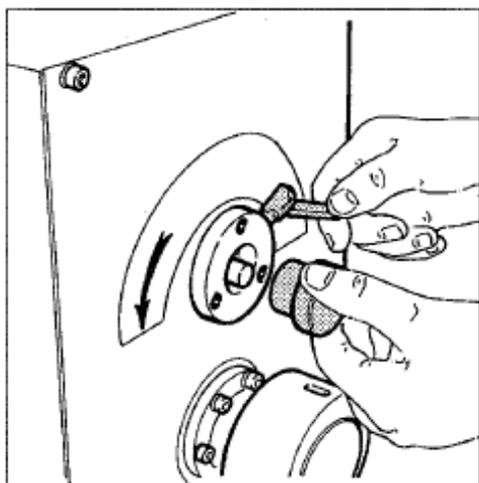
Чистка

ОСТОРОЖНО!

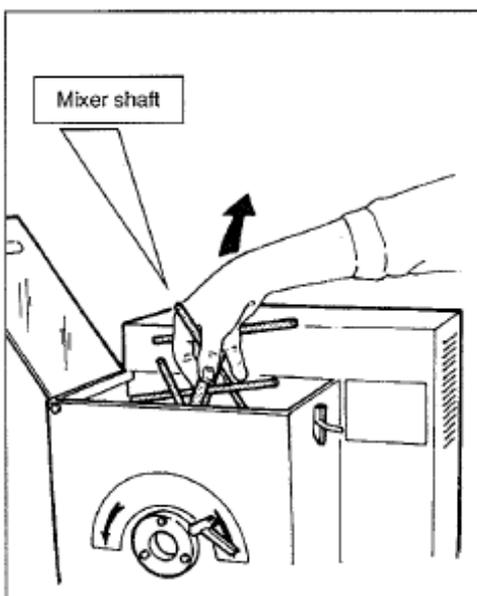


Полностью обесточьте аппарат⁴ перед его чисткой. Категорически воспрещается пускать машину во время проведения операций по её обслуживанию, то есть в ходе чистки (мойки) и смазки.

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



Поверните блокирующий рычаг против часовой стрелки и снимите фиксирующий палец.

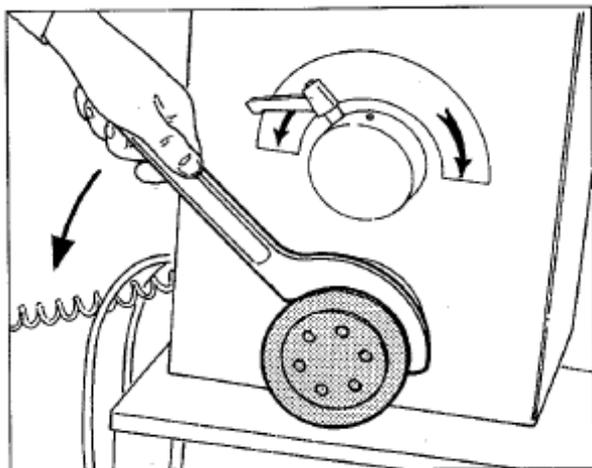


Вытащите вал смесителя, потянув его вверх.

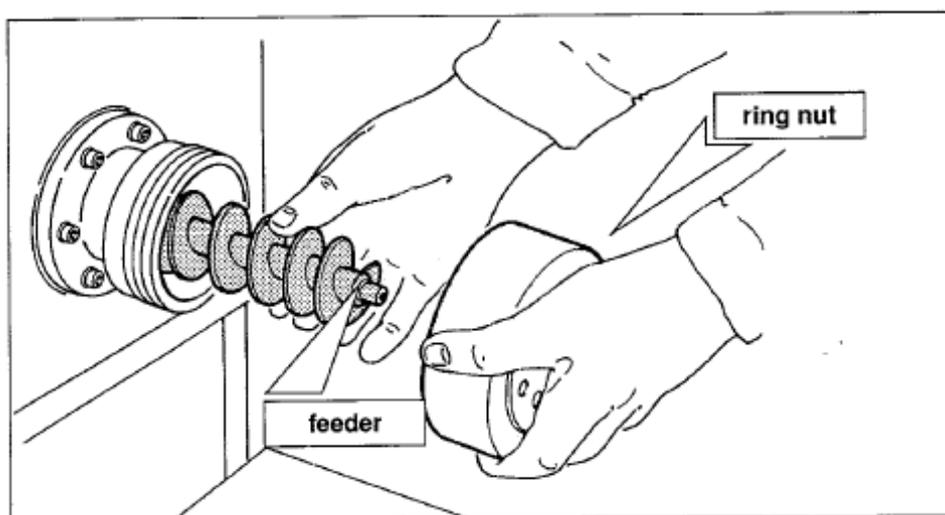
Промойте внутреннюю часть бака и демонтированный вал с помощью влажной губки.

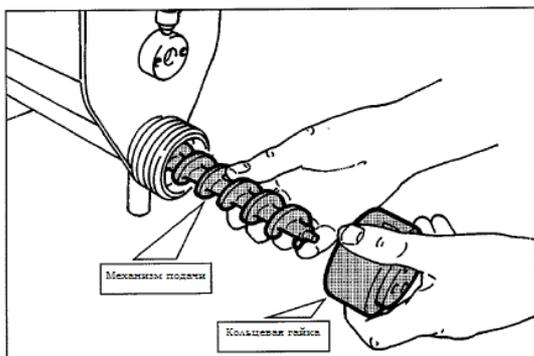
Верните вал на место вместе с его кольцевой гайкой и снова затяните блокирующий рычаг.

⁴ То есть вынув вилку из розетки электропитания.



С помощью имеющегося в комплекте гаечного ключа ослабьте кольцевую гайку опоры пластины для теста.





Выверните кольцевую гайку и снимите её. Демонтируйте механизм подачи и промойте его с помощью влажной губки.

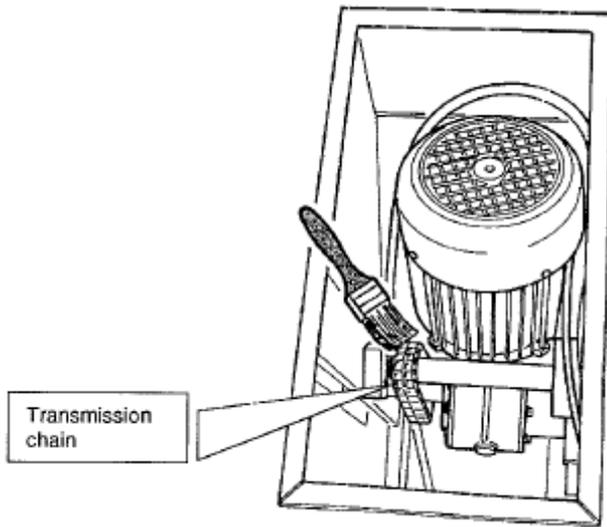
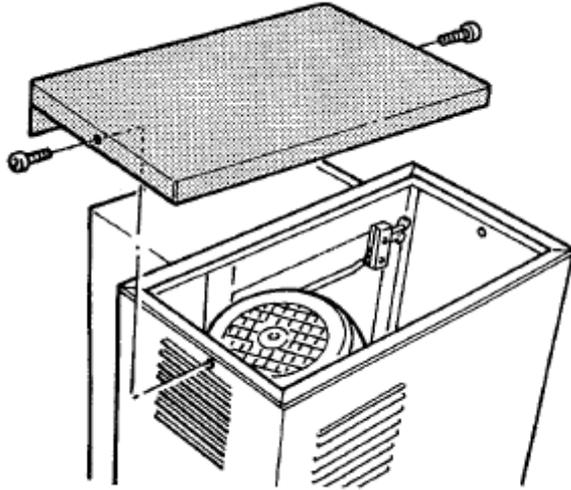
Извлеките пластину из кольцевой гайки и поместите её в ёмкость с водой. Нельзя допускать засыхание теста в отверстиях пластины. Верните на место механизм подачи и кольцевую гайку опоры пластины.

ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ



При чистке (мойке) аппарата категорически не рекомендуется применять воду, подающуюся из шланга под давлением! Не допускается установка пластины для теста непосредственно сразу же после её извлечения из воды!

Каждые шесть месяцев снимайте верхнюю крышку и смазывайте маслом передаточную цепь.



6 Раздел сведений о запасных частях



Для службы технической поддержки

Запасные части, чье описание приведено в данном разделе, устанавливаются только техническим персоналом, уполномоченным компанией “La Monferrina”.



Свяжитесь с компанией по тел. (0141) 273232 и выясните имена технических специалистов, уполномоченных для производства работ по техобслуживанию в районе Вашего пребывания.

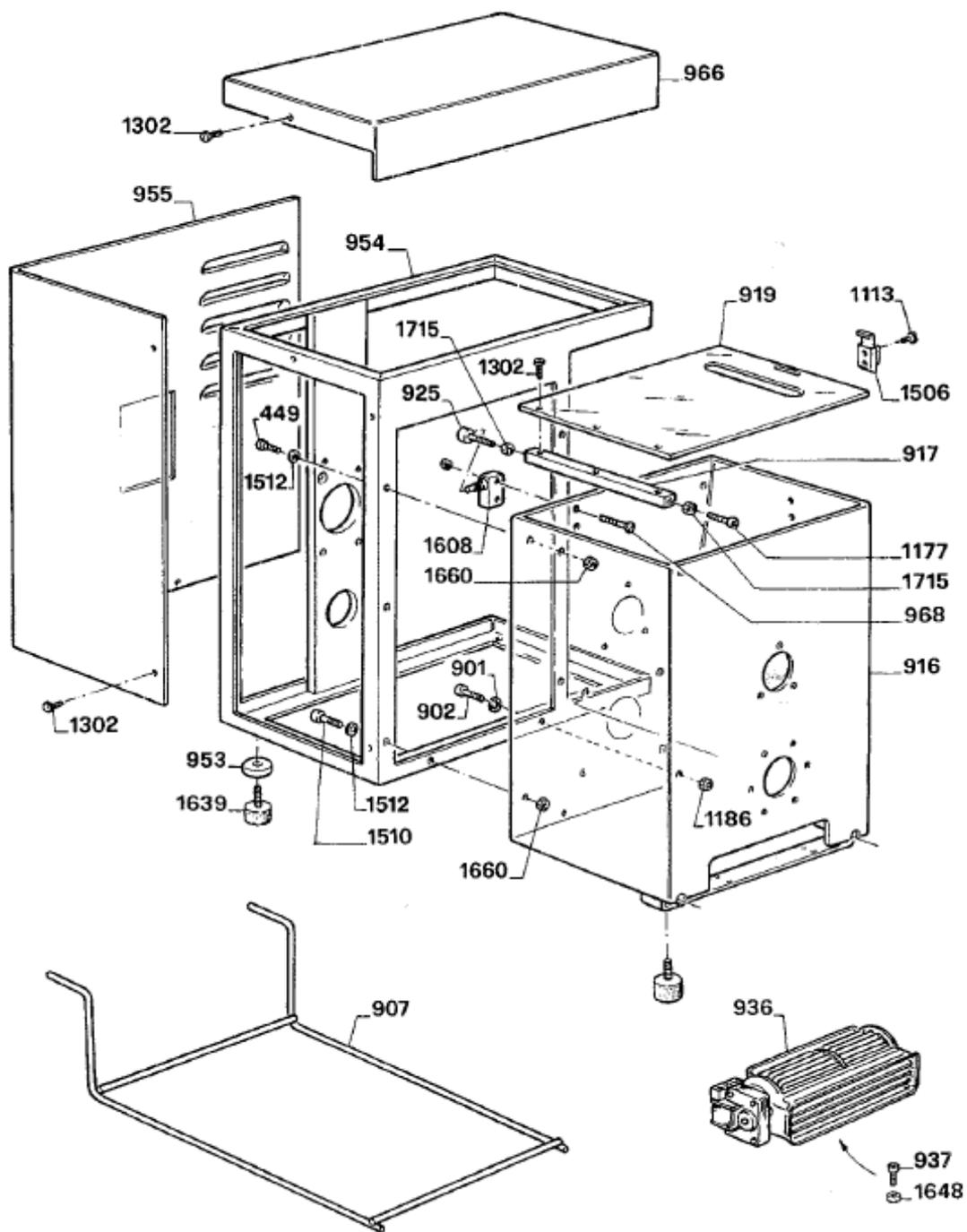


Для того, чтобы сделать заказ на запасные части, сделайте фотокопию прилагаемого листа, заполните его, впечатав текст на машинке, и вышлите по нижеследующему адресу:

La Monferrina s.n.c

Ufficio Tecnico Ricambi

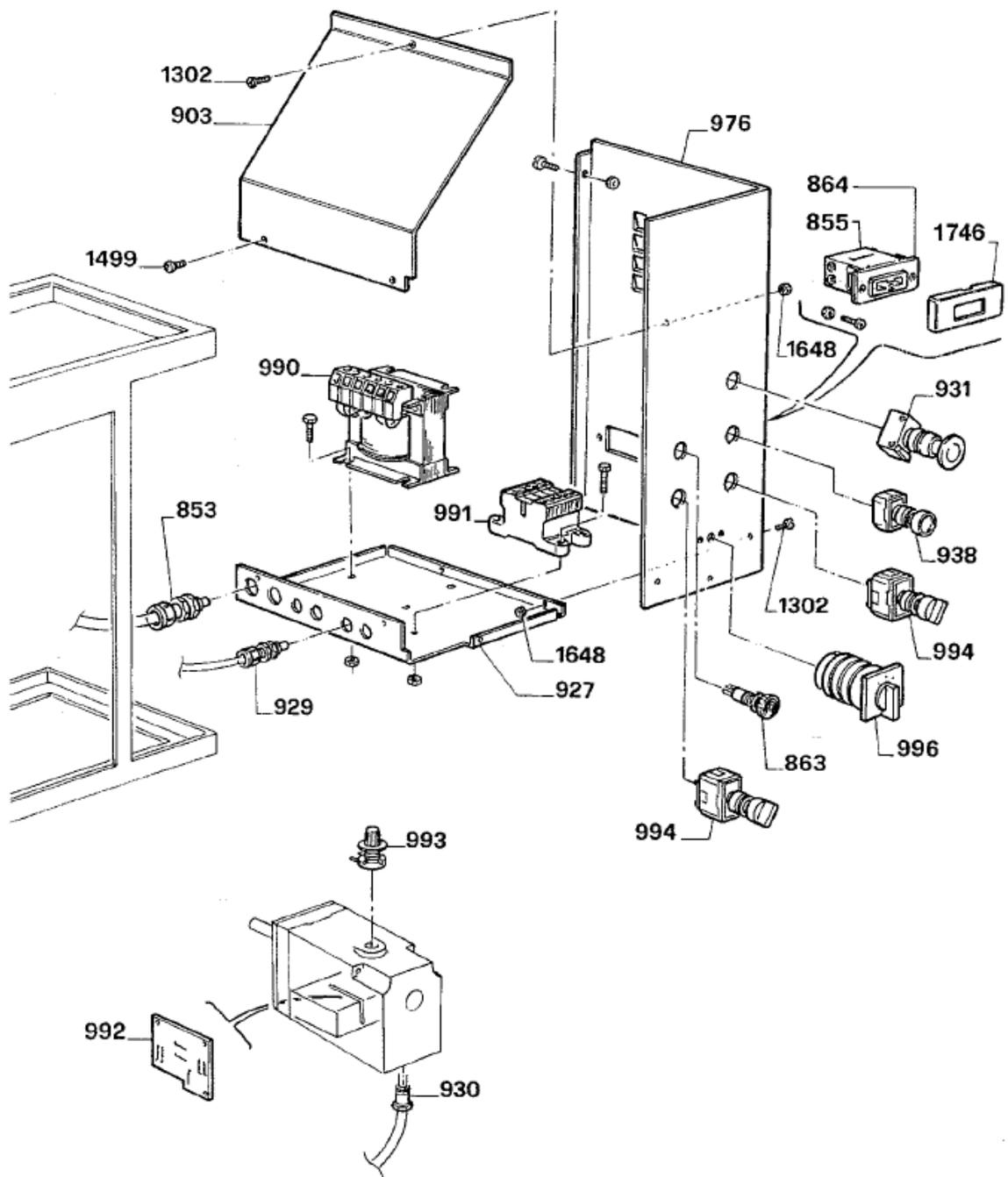
Факс: 0141/27 54 85



Код	Описание
449	Болт
901	Болт
902	Винт
907	Основание для корзины
916	Емкость
917	Поперечина
919	Крышка емкости
925	Сам
936	вентилятор
937	болт
953	Разделительная планка

954	рама
955	Крышка рамы
966	Крышка
968	Болт
1113	Болт
1177	Болт
1186	Муфта
1302	Болт
1506	Быстрый крепитель
1510	болт
1512	Винт

815	редуктор
823	Болт
904	поперечина
905	О-кольцо
906	ручка
908	Пластина для теста
910	Пластина
911	ручка
912	Втулка
913	Болт
914	Втулка
915	Вал
920	Втулка
921	О-Кольцо
922	Блок
923	втулка
928	шестерня
932	муфта
933	кольцо
934	Держатель решетки
935	смеситель
940	болт
941	втулка
943	муфта
945	шайба
946	Уплотнитель вала
948	фланец
951	seeger
956	шестерня
958	seeger
959	втулка
960	вал
962	цепь
965	вал
988	втулка
1143	болт
1186	муфта
1411	болт
1415	болт
1468	Кнопка штифта
1601	двигатель
1604	хвост
1608	микрореле
1612	втулка
1645	seeger
1659	хвост
1736	болт



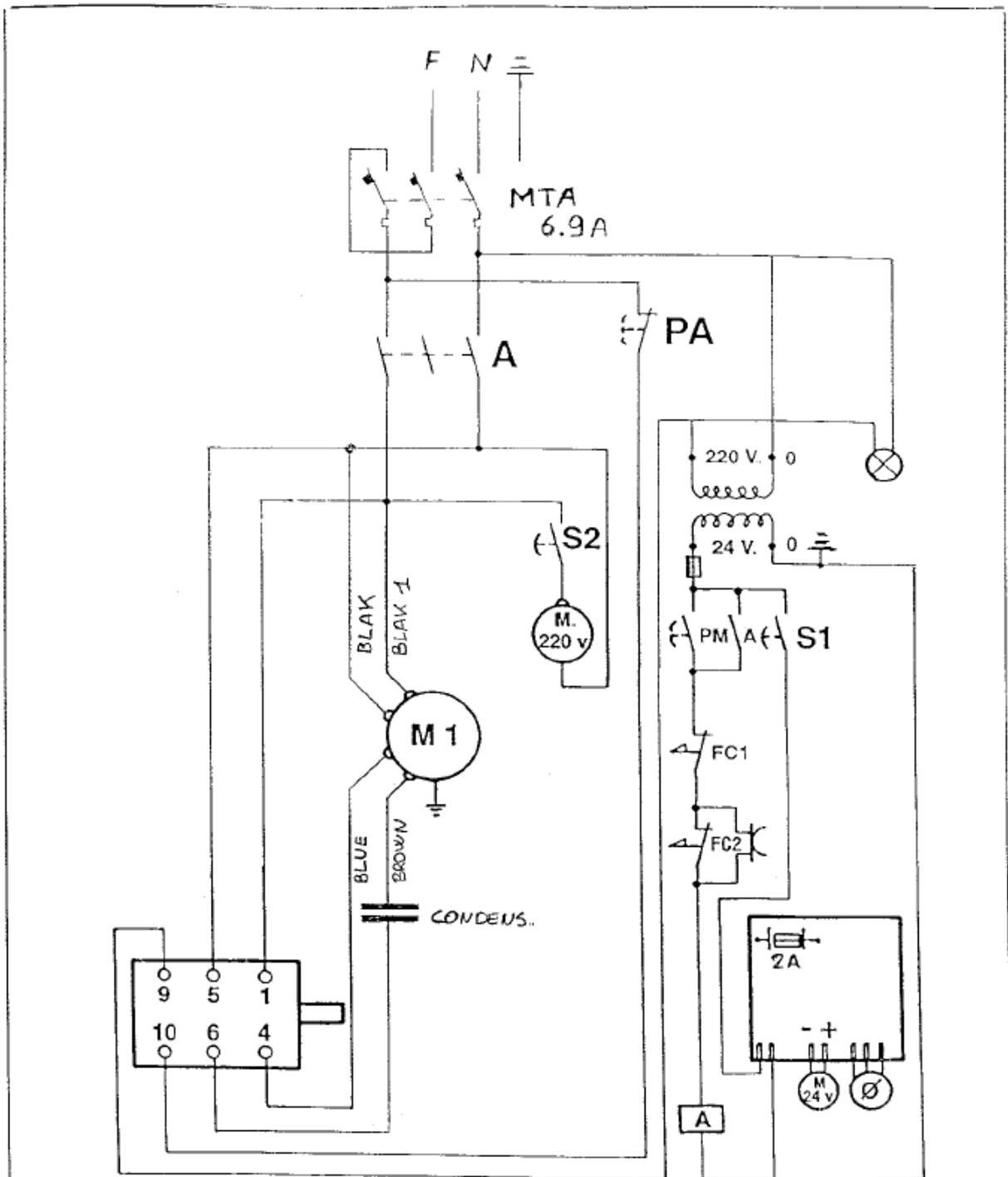
Код	Описание
853	Держатель кабеля
855	розетка
863	лампа индикатор
864	Основа розетки
903	крышка

927	платформа
929	Держатель кабеля
930	Держатель кабеля
931	Кнопка стоп
938	Кнопка старт
976	Панель управления
990	трансформатор
991	Удаленный выключатель
992	Электронная карта
993	потенциометр
994	селектор
996	Реверсивная шестерня
1302	болт
1499	болт
1648	муфта
1746	решетка

7 Раздел электромонтажных схем

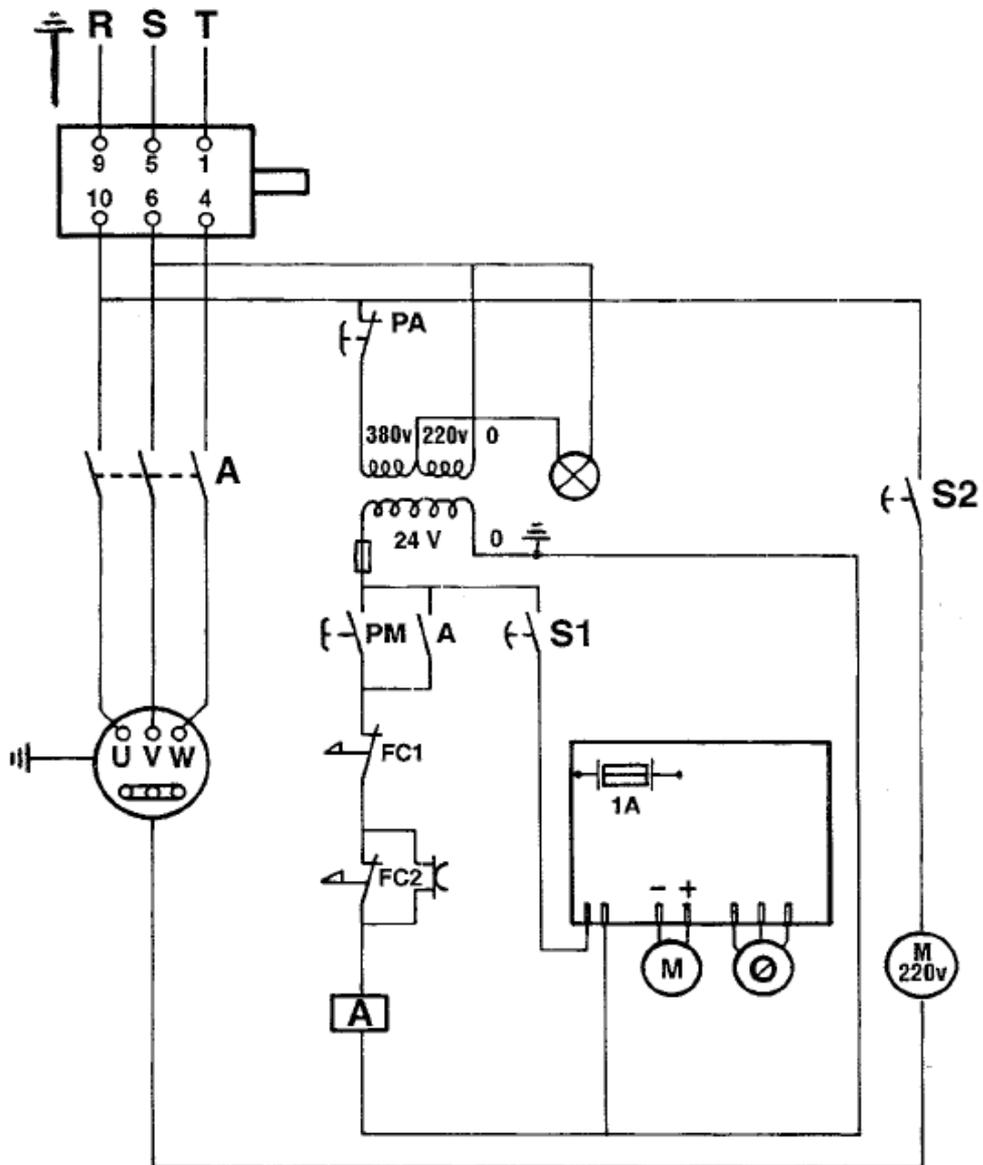


Для службы технической поддержки



POWER	FAN	CONTROL	DOUGH CUTTER
-------	-----	---------	--------------

P3 MACHINE - Wiring diagram 220 V, 50 Hz, Single phase	Unit 9.0	Unit N°	N° of pieces
	DRG N 900/B		



POWER

FAN

CONTROL

DOUGH CUTTER

P3 MACHINE - Wiring diagram
380 V, 50 Hz, Three phase

Unit **9.0**

Unit N°

N° of pieces

DRG N **900/A**

07/06/95

Розничное предприятие: