

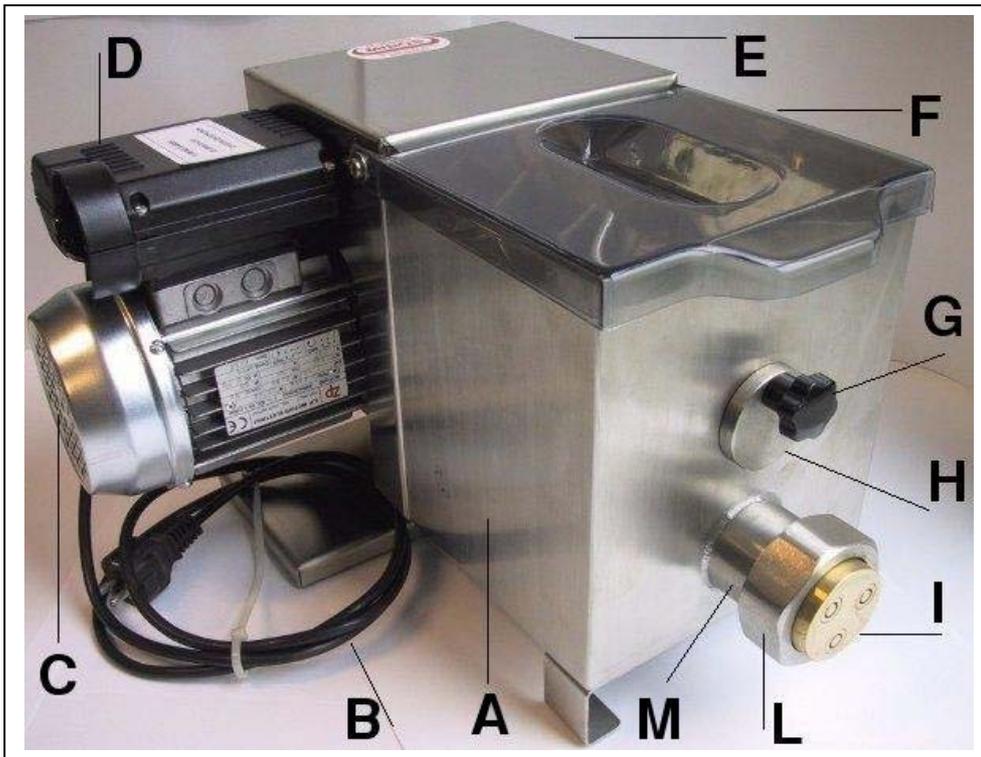


# *PASTAFRESCA MIBOS*



**LIBRETTO DI ISTRUZIONI**

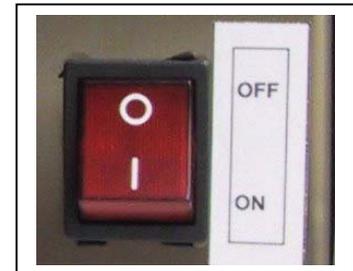
DESCRIZIONE DELLA MACCHINA



<b>A</b>	Corpo macchina
<b>B</b>	Cavo di alimentazione
<b>C</b>	Blocco motore
<b>D</b>	Selettore impasta/estrude
<b>E</b>	Interruttore generale
<b>F</b>	Coperchio
<b>G</b>	Pomello blocca albero
<b>H</b>	Disco sostegno albero
<b>I</b>	Trafila
<b>L</b>	Ghiera
<b>M</b>	Condotto d'estrusione



**N** - Albero miscelatore



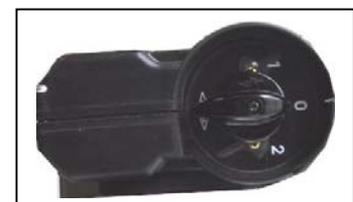
**E** - Interruttore generale



**O** - Coclea



**P** - Vasca Impastatrice



**D** - Selettore impasta/estrude

***Complimenti per aver scelto un apparecchio “Produzioni Mibos”.***

Nello studio dei nostri prodotti ci prefiggiamo sempre come obiettivi l'estrema funzionalità nell'utilizzo e la massima qualità di costruzione. **PASTAFRESCA MIBOS** fa tutto da sola, preparando in pochi minuti pasta pronta per la cottura nei formati che preferite, partendo da ingredienti freschi e genuini che solo voi potete selezionare; **PASTAFRESCA MIBOS** è sicura, grazie all'alta qualità dei materiali utilizzati ed ai severi dispositivi di sicurezza adottati; tutte le parti a contatto con l'impasto sono facili da smontare e da pulire, realizzate in acciaio inox per garantire massima igiene e resistenza nel tempo.



**Prima di compiere qualsiasi operazione leggere attentamente tutte le norme di sicurezza, le istruzioni e le condizioni di garanzia.**

Conservate con cura e a portata di mano questo manuale per consultarlo e per futuri riferimenti.



**ATTENZIONE!:** qualsiasi utilizzo della macchina non previsto dal presente manuale di istruzioni deve considerarsi scorretto o improprio e comportare condizioni di pericolo. Il costruttore si ritiene sollevato da eventuali danni e responsabilità causati da uso improprio, non corretta installazione, alimentazione elettrica non idonea, modifiche o interventi non autorizzati dal costruttore, utilizzo di ricambi non originali.

### **COLLEGAMENTO ELETTRICO**

Prima di utilizzare la macchina verificate attentamente che il voltaggio della Vostra rete elettrica sia di 230 V (frequenza 50 Hz). Non utilizzabile con altro tipo di alimentazione.

**Disinserite sempre la spina dalla presa di corrente dopo l'utilizzo e prima della pulizia.**

### **AVVERTENZE**



La macchina è stata costruita osservando tutte le norme di sicurezza necessarie. Si richiede comunque di prestare massima attenzione nell'utilizzo, in particolare:



- 1) Sistemare la macchina su una superficie piana, pulita, asciutta stabile e in grado di sopportarne il peso. Non utilizzare vicino a lavandini o superfici umide.
- 2) Prima di utilizzarla leggere con attenzione le istruzioni e assicurarsi di saperla arrestare in caso di emergenza
- 3) Non utilizzare la macchina con indumenti o grembiuli che potrebbero impigliarsi nei meccanismi in movimento o indossando catenine, braccialetti, ecc. Per lo stesso motivo si consiglia prima dell'uso di raccogliere i capelli sul capo all'interno di una cuffia protettiva.
- 4) Non immergere il cavo di alimentazione, la spina o la macchina in acqua. Assicurarsi che il cavo sia integro, disporlo senza che penda da tavoli o mobili, mantenerlo lontano da superfici calde.
- 5) Non utilizzare la macchina se non funziona correttamente, se è stata danneggiata o è caduta, se il cavo di alimentazione e la spina non sono perfettamente integri.

- 6) Non lasciare la macchina incustodita inutilmente alimentata perché può diventare fonte di pericolo.
- 7) Staccare la spina dalla presa di corrente quando la macchina non è utilizzata.
- 8) Riponete la macchina e gli accessori fuori dalla portata dei bambini.

MIBOS s.r.l. declina ogni responsabilità per danni a cose o persone derivanti da un utilizzo improprio e/o scorretto del prodotto. Al fine di migliorare i propri prodotti il costruttore si riserva il diritto di aggiornamento e/o modifica di qualsiasi particolare tecnico estetico senza previa informazione.

## DESCRIZIONE DELLA MACCHINA

### Macchina per produzione pasta fresca alimentare ad uso semiprofessionale

Prodotto realizzato in conformità alle Direttive Comunitarie pertinenti ed applicabili nel momento della sua immissione in mercato.

### Vasca impastatrice e d'estrusione a comando elettrico

n. 1 motore elettrico da KW 0,25, azionabile con manopola presente sul pannello comandi, con dispositivo di sicurezza sul coperchio della vasca e interruttore generale. Il motore è identificato con marchio CE

### Parti mobili

- n. 1 albero miscelatore in acciaio inox
- n. 1 disco sostegno albero miscelatore
- n. 1 pomello di serraggio disco sostegno albero miscelatore
- n. 1 coclea in ottone
- n. 1 ghiera blocca trafila in acciaio inox
- n. 3 trafile d'estrusione in ottone

In dotazione 1 caraffa graduata e 1 paletta in plastica per taglio pasta.

### Alimentazione

elettrica 230V / 50Hz

### Struttura

interamente in acciaio inox

Dimensioni (LxPxA) cm: 36x40x27

### Garanzia

2 anni

## MONTAGGIO E SMONTAGGIO

**A macchina spenta e spina disinserita** si possono effettuare le operazioni di smontaggio/montaggio per la pulizia e il cambio della trafila. **Smontaggio:** svitare il pomello blocca albero (G) e la ghiera (L), sfilare la coclea (O) attraverso il condotto d'estrusione (M) e l'albero di estrusione (N) attraverso l'apertura superiore della vasca impastatrice (P). **Montaggio:** infilare la coclea (O) attraverso il condotto d'estrusione (M) avendo cura che sia completamente alloggiata nella sua sede e non sporga dal condotto stesso, inserire la trafila (I) dentro la ghiera (L) ed avvitare quest'ultima al condotto d'estrusione (M). Alloggiare l'albero miscelatore nella sede all'interno della vasca impastatrice (P) dalla parte cava mentre la parte appuntita va bloccata infilando il disco di sostegno (H) alla vite filettata che sporge sul fronte della macchina. Avvitare su quest'ultima il pomello di fissaggio (G).

## DISPOSITIVI DI SICUREZZA

La macchina è dotata di un microinterruttore di sicurezza sul coperchio della vasca che interrompe il funzionamento in caso di apertura.

### IN CASO DI EMERGENZA

Per arrestare il funzionamento della macchina portare in posizione “**O**” l’interruttore generale (**E**). Un immediato arresto della stessa può essere ottenuto semplicemente sollevando il coperchio (**F**). Successivamente portare comunque in posizione “**O**” l’interruttore generale (**E**).



**ATTENZIONE:** non manomettere mai i dispositivi di sicurezza. Qualora si riscontrasse il funzionamento della macchina anche nelle condizioni in cui essa non dovrebbe poter funzionare (coperchio aperto), spegnerla immediatamente agendo sull’interruttore generale, estrarre la spina dalla presa di corrente e rivolgersi all’assistenza.

## FUNZIONAMENTO ED USO

Prima di iniziare a lavorare verificate gli accessori in dotazione e lavateli in acqua fredda; controllate anche che la coclea (**O**) sia completamente alloggiata nella sua sede e non sporga dal condotto d’estrusione (**M**); il pomello esterno (**G**) deve essere ben serrato in modo da bloccare l’albero miscelatore (**N**).

Scegliete la trafila che preferite, inseritela nella ghiera (**L**) ed avvitate quest’ultima al corpo della macchina.

Preparate gli ingredienti per la pasta (per ogni Kg. di farina sono necessari 370 gr. di liquidi come acqua, uova, passato di verdure, salse, ecc.). Considerate comunque che la componente liquida varia anche a seconda del tipo di farina utilizzata e del relativo grado di umidità.

Versate la farina nella vasca impastatrice (**P**) e richiudete il coperchio (**F**). Un interruttore di sicurezza blocca automaticamente la macchina quando il coperchio è aperto.

Con il selettore (**D**) in posizione (**1**) **IMPASTA** lasciate lavorare per circa 4-5 minuti aggiungendo i liquidi molto lentamente attraverso la fessura presente sul coperchio. Quando l’impasto avrà raggiunto la giusta consistenza così da presentarsi in grani grossi come noccioline potete girare l’interruttore nella posizione (**2**) **ESTRUDE** passando per la posizione (**0**) **SPENTO**.

Se avete già usato la macchina scartate la prima pasta che fuoriesce perché è quella della precedente lavorazione. Con la paletta in plastica in dotazione tagliare la pasta mentre viene estrusa: passare la paletta sulla superficie esterna della trafila (**I**) con un movimento rapido e deciso.

Per ottenere un buon prodotto è necessario che la trafila si scaldi: quindi se la pasta che fuoriesce all’inizio presenta delle imperfezioni nel formato reinseritela nella vaschetta per lavorala ulteriormente.



**ATTENZIONE:** non inserite alcun oggetto (coltelli, manici di posate, ecc.) attraverso il foro del coperchio.

## CAMBIO DELLA TRAFILA

Dopo aver lasciato girare la macchina per qualche secondo nella posizione **(1) IMPASTA** mettete l'interruttore nella posizione **(0) SPENTO**, portare in posizione **(0) SPENTO** anche l'interruttore generale di sicurezza **(E)**, **togliete la spina dalla presa di corrente**, quindi svitate la ghiera e sostituite la trafila.

**ATTENZIONE:** le trafile utilizzate vanno subito immerse in acqua e aceto per evitare che i residui di pasta, una volta secchi, blocchino le fessure. Non rimuovere mai eventuali residui di impasto con corpi contundenti perché si danneggia la trafila.

## PULIZIA E MANUTENZIONE AL TERMINE DI OGNI UTILIZZO

La pulizia è la sola manutenzione richiesta. Porre l'interruttore generale **(E)** in posizione **(0)** e disinserire la spina dalla presa di corrente. Una volta smontati (*vedi descrizione smontaggio pag. 4*) vanno lavati in acqua o in lavastoviglie l'albero miscelatore **(N)**, la coclea **(O)** e la ghiera **(L)**; pulite con cura con una spugna inumidita e poco detergente anche la vasca impastatrice **(P)** ed il condotto d'estrusione **(M)**.



**NON LAVARE MAI IL CORPO MACCHINA CON GETTI D'ACQUA.**

**NON RIMUOVERE EVENTUALI RESIDUI DI IMPASTO CON CORPI CONTUNDENTI.**

ASSICURARSI CHE I PEZZI SIANO PERFETTAMENTE ASCIUTTI PRIMA DI RIPORLI AL TERMINE DI OGNI UTILIZZO.

## RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Problema	Possibile Causa	Risoluzione
Il motore non si avvia o si ferma improvvisamente	Spina disinserita o non correttamente inserita	Inserire correttamente la spina
	Interruttore generale in posizione (0) SPENTO	Premere l'interruttore in posizione (I) ACCESO
	Il selettore del blocco comandi è in posizione (0) SPENTO	Spostare il selettore in posizione (1) IMPASTA o (2) ESTRUDE
	Il coperchio è aperto	Chiudere correttamente il coperchio
L'impasto si presenta troppo appiccicoso e tende a rimanere attaccato all'albero miscelatore	Si è ecceduto nella componente liquida dell'impasto.	Aggiungere due o tre cucchiaini di farina e continuare nella funzione IMPASTA per amalgamare gli ingredienti

**SCHEMA TECNICA**

Dimensioni	cm. (LxPxA)	36x40x27
Peso	Kg.	18
Tensione di alimentazione	V	230 / 50Hz
Potenza assorbita	KW	0,25
Capacità vasca	Kg	1,5
Produzione oraria	Kg	4,0

**Garanzia**

Non sono coperte dalla presente Garanzia Convenzionale del Produttore gli interventi e/o le riparazioni e/o le eventuali parti di ricambio che dovessero risultare difettose a causa di: mancata osservanza delle istruzioni per l'uso e la manutenzione riportate nel libretto in dotazione; negligenza e trascuratezza d'uso; errata installazione; manutenzione o riparazioni operate da personale non autorizzato e/o utilizzo di ricambi non originali; danni da trasporto, ovvero danni da circostanze e/o eventi causati da forza maggiore che comunque non possono farsi risalire a difetti di fabbricazione.

**Limitazioni della responsabilità del Produttore**

MIBOS s.r.l. declina ogni responsabilità per eventuali danni che possano derivare, direttamente o indirettamente, a persone, cose o animali, in conseguenza della mancata osservanza di una o più prescrizioni indicate nell'apposito libretto di istruzioni.

**DICHIARAZIONE DI CONFORMITA'**

Mibos srl Via Molveno, 10 35035 MESTRINO (PD)



Il sottoscritto Sergio Benazzato, in qualità di legale rappresentante della ditta MIBOS s.r.l. – Via Molveno 10 – 35035 MESTRINO (PD) – Codice fiscale e P. IVA 03684630282, dichiara sotto la propria responsabilità che la macchina nuova:

Tipo e Modello: **PASTAFRESCA MIBOS**

Destinazione d'uso: macchina per la produzione di pasta fresca alimentare ad uso semiprofessionale.

E' conforme alle disposizioni legislative che traspongono le direttive:

**Direttiva 98/37/CEE, 2006/95/CEE, 2004/108/CEE**

**Direttiva 2002/95/CE (RoHS)**

L'apparecchio utilizza componenti marcati CE

Mestrino, 30.04.2005

Mibos srl  
Sergio Benazzato  


**MIBOS VI SUGGERISCE LE RICETTE BASE PER INIZIARE****BIGOLI ALLA VENETA**

Rompete 6 uova intere nella caraffa dosatrice ed aggiungete acqua

Versate 1000 grammi di farina di grano tenero nella vasca impastatrice fino a raggiungere il livello di 380 grammi.

Accendete la macchina nella funzione "impasta" e versate lentamente il contenuto della caraffa attraverso il foro del coperchio.

**PASTA SENZA UOVA**

Versate 1000 grammi di farina di grano duro nella vasca impastatrice ed aggiungeteci 3 cucchiaini da tavola di olio di oliva e 350 grammi di acqua.

**PASTA VERDE**

Versate 1000 grammi di farina di grano tenero nella vasca impastatrice.

Preparate 240 grammi di spinaci lessati, strizzati e tritati ed aggiungeteli nella vasca impastatrice assieme a 2 tuorli d'uovo e 2 uova intere.

**PASTA ROSA**

Versate 1000 grammi di farina di grano tenero nella vasca impastatrice.

Rompete nella caraffa dosatrice 4 uova intere ed aggiungete salsa di pomodoro fino a raggiungere il livello di 380 grammi.

Accendete la macchina nella funzione "impasta" e versate lentamente il contenuto della caraffa attraverso il foro del coperchio.

**Mibos s.r.l.**

Via Molveno, 10

**35035 MESTRINO (PD)**

Tel. 049/9070181 fax 049/9070191

Cod. Fisc. e Partita Iva 03684630282

Iscr. Reg. Impr. di Padova N. 03684630282

REA PD 328973 Cap. soc. € 11.000,00 i.v.

[www.mibos.it](http://www.mibos.it) - [info@mibos.it](mailto:info@mibos.it)