

imperia

Tomato[®]
TESTAROSSA

SPREMIPOMODORO

Libretto
di istruzioni

Imperia

Ci congratuliamo con Voi per l'ottima scelta. Lo spremipomodoro elettrico



destinato ad un utilizzo casalingo e quindi prodotto sulla base di standard di qualità molto alti, Vi garantirà affidabilità e sicurezza nel tempo.

AVVERTENZE

IL PRESENTE MANUALE È PARTE INTEGRANTE DELLA MACCHINA.

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

Qualsiasi utilizzo della macchina non previsto dal presente manuale di istruzioni deve considerarsi scorretto o improprio.

L'uso improprio dello spremipomodoro può comportare condizioni di pericolo; si consiglia quindi di conservare con cura e a portata di mano queste istruzioni per consultarle in caso di necessità.

ATTENZIONE!

Lo spremipomodoro Testarossa può essere utilizzato sia per i pomodori, bolliti o crudi, sia per altri tipi di verdura non filamentosa, oppure per frutta precedentemente sbucciata che non abbia semi tali da otturare i fori del filtro separatore.

Per qualsiasi dubbio e per qualunque impiego non previsto da questo manuale, interpellare il rivenditore prima dell'installazione. Per qualsiasi comunicazione indicare sempre il MODELLO ed il NUMERO DI MATRICOLA della macchina.



COLLEGAMENTO ELETTRICO

Prima di far funzionare la macchina, controllare che la tensione della Vostra abitazione sia di 230 V (frequenza 50 Hz).

Non utilizzare nessun altro tipo di alimentazione.

Il fabbricante declina ogni responsabilità per danni a persone o cose derivanti dalla mancata osservazione di questa norma. Ove necessario montare un adattatore per la spina, assicurarsi della sua conformità al cavo di alimentazione.

AVVERTENZE

Questa macchina non è un giocattolo.

Durante l'uso quindi, l'apparecchio va tenuto sempre sotto controllo e fuori dalla portata dei bambini.

Non introdurre corpi estranei nella parte spremente. Si consiglia per ragioni igieniche di tenere i capelli raccolti sul capo all'interno di una cuffia protettiva. Sistemare la macchina su di una superficie piana e stabile, in grado di sopportarne il peso.

Prima di iniziare l'utilizzo assicurarsi di saper arrestare velocemente la macchina in caso di emergenza.

Non utilizzare l'apparecchio se:

- non funziona correttamente;
- è stato danneggiato o è caduto;
- il cavo di alimentazione o la spina sono danneggiati.

Non immergere il cavo di alimentazione o la spina in acqua.

Tenerli lontani da superfici calde.

Non lasciare pendere il cavo di alimentazione da bordi di tavoli o mobili.

Non usare questa macchina vicino a lavandini o su basamenti bagnati.

DESCRIZIONE DELLA MACCHINA (fig.1)

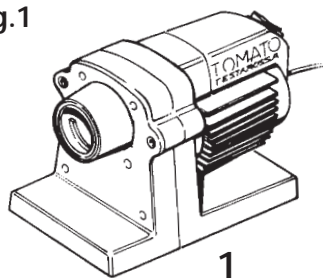
Gli elementi componenti la macchina sono:

- 1 - Gruppo motore
- 2 - Gruppo spremipomodoro
- 3 - Gruppo tritacarne (Accessorio non in dotazione, fornito solo su richiesta)

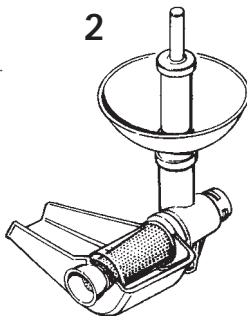
Elementi componenti la macchina

Accessorio

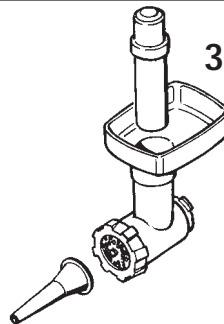
Fig.1



2



3



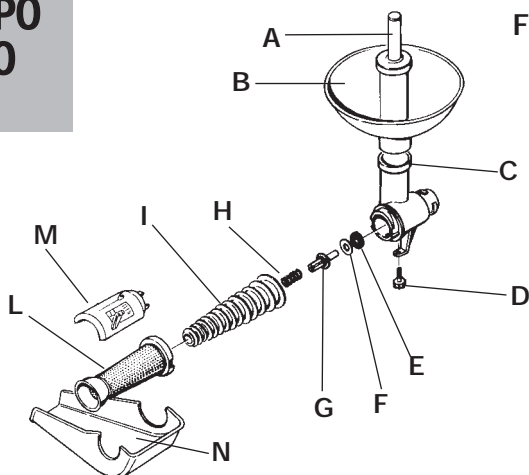
DESCRIZIONE GRUPPO SPREMIPOMODORO (fig.2)

(fig.2)

Gli elementi componenti il gruppo spremipomodoro sono:

- A - Pestello
- B - Imbuto
- C - Corpo spremipomodoro
- D - Piedino di sostegno
- E - Ranella in gomma
- F - Ranella in teflon
- G - giunto di trascinamento
- H - Molla di pressione
- I - Coclea
- L - Filtro
- M - Paraspruzzi
- N - Scivolo

Fig.2



MONTAGGIO DELLA MACCHINA (fig.3)

Prima di ogni utilizzo: seguire le istruzioni descritte nel paragrafo "Pulizia e manutenzione".

ATTENZIONE tutte le operazioni di montaggio vanno **sempre** eseguite con macchina ferma e spina presa di corrente disinserita.

1- Inserire il Corpo spremipomodoro (C) nel Nasello portagruppi (O) del Gruppo motore (P) Fig.3 (1a fase).

Ruotare in senso antiorario il Corpo spremipomodoro (C) sino a posizionarlo come indicato in Fig.3 (2a fase). Regolare il Piedino di sostegno (D) fino a contatto del piano di appoggio sul quale è stata posizionata la macchina

2- Assicurarsi che il giunto di trascinamento (G) sia già predisposto per il montaggio con la Ranella in gomma (E), Ranella in teflon (M) e la Molla di pressione (H) inseriti sullo stesso. Fig.3 (2a fase).

ATTENZIONE: CONTROLLARE CHE LA MOLLA DI PRESSIONE (H) SIA MONTATA SULL'ESTREMITÀ QUADRA DEL GIUNTO DI TRASCINAMENTO (G): SE LA MOLLA DI PRESSIONE (H) VIENE MONTATA SULLA PARTE OPPOSTA IL GRUPPO SPREMIPOMODORO NON FUNZIONA

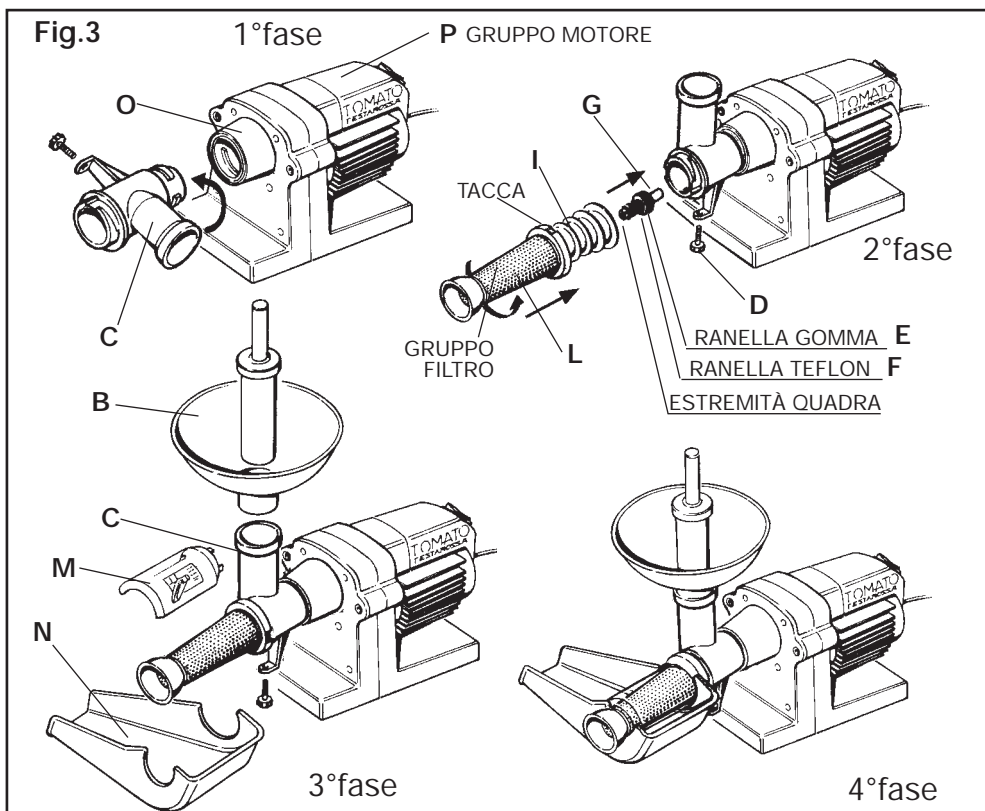
- 3- Inserire il Giunto di trascinamento (G) premontato, nel Corpo spremipomodoro (C) sino a che lo stesso vada ad accoppiarsi al Perno motore posto al centro del Nasello portagrappi (O) del Gruppo motore Fig.3 (2a fase).
- 4- Inserire la Coclea (I) nel Filtro (L), spingere il gruppo filtro così costruito nel Corpo spremipomodoro (C) comprimendo così la Molla di pressione (H) e facendo combaciare le tacche poste sul Filtro (L) con le sedi tacche del Corpo spremipomodoro (C), ruotare in senso antiorario il gruppo filtro sino a posizionarlo come indicato in Fig.3 (3a fase).
- 5- Inserire lo scivolo (N) agganciandolo al gruppo filtro, inserire il Paraspruzzi (M) sul gruppo filtro. Inserire l'Imbuto (B) sul Corpo spremipomodoro (C) come indicato in Fig.3 (3a fase).

SMONTAGGIO DELLA MACCHINA

AL TERMINE DI OGNI UTILIZZO: seguire le istruzioni descritte nel paragrafo "Pulizia e manutenzione".

ATTENZIONE!

Tutte le operazioni di smontaggio vanno eseguite sempre con macchina ferma e spina presa di corrente disinserita. Per le operazioni di smontaggio procedere in modo inverso a quelle di montaggio, ossia partendo dal capoverso 5 fino al capoverso 1.

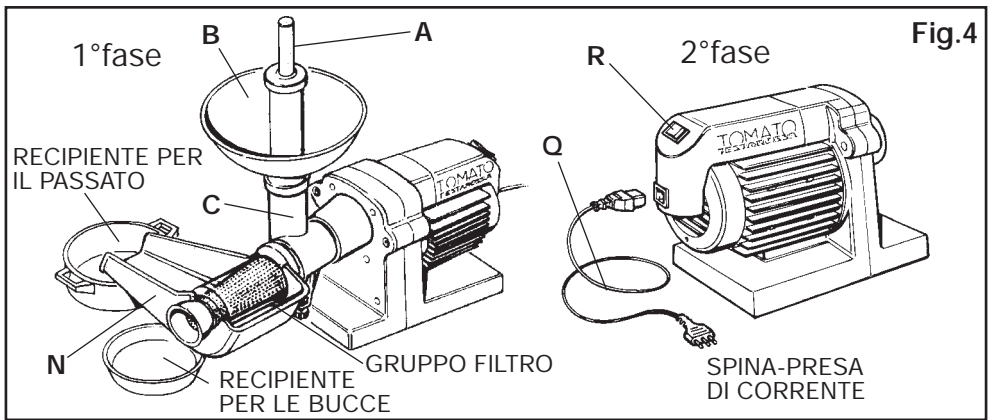


IMPIEGO DELLA MACCHINA SPREMIPOMODORO (fig.4)

Posizionare la macchina su un piano idoneo, sistemare un piatto o altro recipiente adatto sotto lo Scivolo (N), per la raccolta del pomodoro passato. Invece, per la raccolta delle bucce e degli scarti di lavorazione sistemare un altro recipiente sotto la parte anteriore del gruppo filtro Fig.4 (1a fase).

Inserire l'apposita spina del Cavo di alimentazione (Q) nella presa della macchina, inserire la spina dell'altro capo del cavo nella presa di corrente. Introdurre i pomodori precedentemente preparati, nell'imbuto del Corpo spremipomodoro (B) premendoli con il Pestello (A) per agevolare il deflusso.

Per l'avviamento della macchina premere l'Interruttore (R) (il quale resterà illuminato) Fig.4 (2a fase).

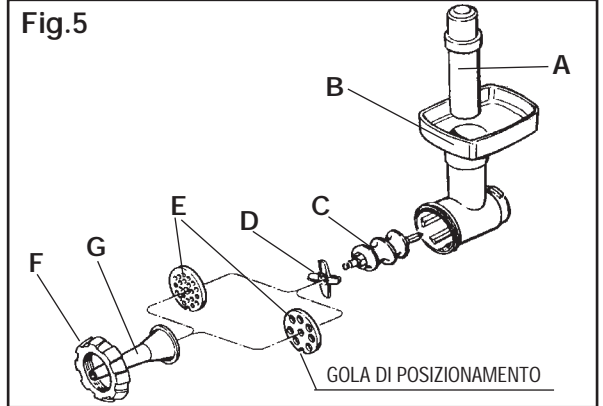


DESCRIZIONE ACCESSORIO TRITACARNE

(fig.5)

I componenti dell'accessorio tritacarne sono:

- A - Pestello
- B - Corpo tritacarne
- C - Coclea
- D - Coltello
- E - Dischi forati
- F - Ghiera filettata
- G - Insaccatore

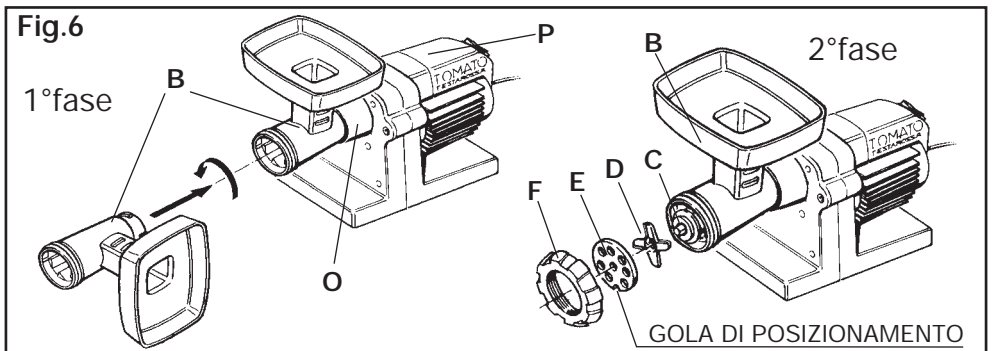


MONTAGGIO ACCESSORIO TRITACARNE (fig.6)

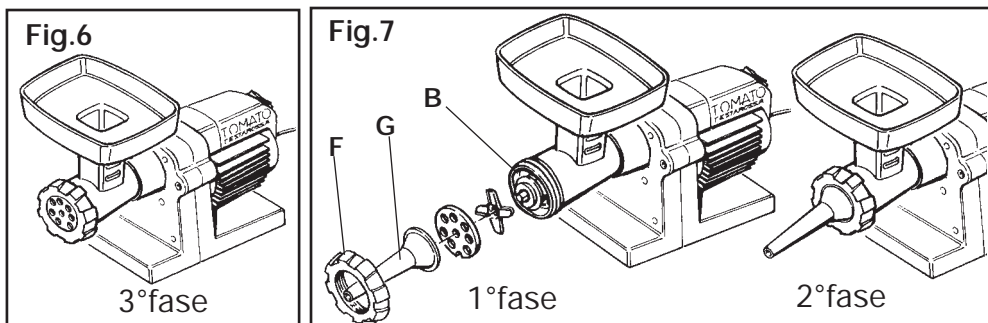
Prima di ogni utilizzo: seguire le istruzioni descritte nel paragrafo "PULIZIA E MANUTENZIONE".

ATTENZIONE tutte le operazioni di montaggio vanno eseguite **sempre** con macchina ferma e spina presa di corrente disinserita.

- 1- Inserire il Corpo tritacarne (B) nel Nasello porta gruppi (O) del Gruppo motore (P), ruotare in senso antiorario il Corpo tritacarne (B) sino a posizionarlo come indicato in Fig. 6 - (1a Fase).
- 2- Inserire la Coclea (C) nel Corpo tritacarne (B) sino a che la stessa vada ad accoppiarsi al perno motore posto al centro del nasello porta gruppi (O). Fig. 6 - (2a Fase)
- 3- Inserire il Coltello (D) ed uno dei Dischi forati (E) sul perno della Coclea (C), assicurarsi che la gola di posizionamento presente sul Disco forato (E) vada ad accoppiarsi con il dentino posto sul Corpo tritacarne (B), Fig. 6 (2° Fase) avvitare la Ghiera filettata (F) sul Corpo tritacarne (B) sino al completo bloccaggio Fig. 6 (3° Fase).



ATTENZIONE - Se si vuole ottenere degli insaccati (salsiccie ecc.) prima del montaggio della Ghiera filettata (F) inserire l'Insaccatore (G) Fig. 7 (1a fase) successivamente avvitare la Ghiera filettata (F) sul Corpo tritacarne (B) sino al completo bloccaggio Fig. 7 (2a fase).



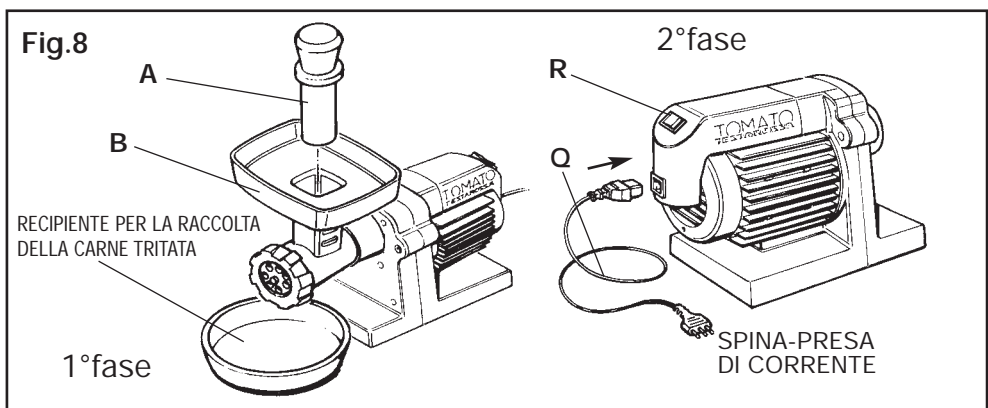
SMONTAGGIO DELL'ACCESSORIO TRITACARNE

ATTENZIONE - Tutte le operazioni di smontaggio vanno eseguite sempre con macchina ferma e spina presa di corrente disinserita. Per le operazioni di smontaggio procedere in modo inverso a quelle di montaggio, ossia partendo dal capoverso 3 fino al capoverso 1

IMPIEGO DELLA MACCHINA TRITACARNE (fig.8)

Posizionare la macchina su un piano idoneo, sistemare un piatto o altro recipiente adatto sotto il Corpo tritacarne (B) Fig.8 (1a Fase). Inserire l'apposita spina del cavo di alimentazione (Q) nella presa della macchina, inserire la spina dell'altro capo del cavo nella presa di corrente, introdurre i pezzi di carne nell'imbuto del Corpo tritacarne (B) spingendoli con il Pestello (A).

Per l'avviamento della macchina premere l'interruttore (il quale resterà illuminato) Fig.8 (2a fase).



PULIZIA E MANUTENZIONE PRIMA DI OGNI UTILIZZO

La pulizia è la sola manutenzione normalmente richiesta.

PORRE L'INTERRUTTORE IN POSIZIONE "SPENTO" E ASSICURARSI CHE LA SPINA SIA DISINSERITA DALLA PRESA DI CORRENTE.

Per rimuovere eventuali residui di polvere pulire accuratamente tutti i componenti della macchina con un panno od un pennello morbido. Si può completare l'operazione di pulizia facendo passare alcuni pomodori (o pezzetti di carne se si usa l'accessorio tritacarne), il materiale impiegato per questa operazione dovrà ovviamente essere eliminato.

NON LAVARE MAI IL GRUPPO MOTORE CON GETTI D'ACQUA OPPURE DETERSIVI.

NON LAVARE IN LAVASTOVIGLIE NESSUNA DELLE PARTI DELLA MACCHINA.

PULIZIA E MANUTENZIONE AL TERMINE DI OGNI UTILIZZO

PORRE L'INTERRUTTORE IN POSIZIONE "SPENTO" E DISINSERIRE LA SPINA DALLA CORRENTE. Smontare (secondo le istruzioni) l'accessorio adoperato

GRUPPO MOTORE

Pulire con una spugna umida eventuali residui di lavorazione ed asciugare accuratamente.

ACCESSORI

Per una corretta pulizia smontare completamente l'accessorio adoperato, asportare lavando con acqua corrente tutti i componenti ad asciugarli accuratamente.

IN CASO DI MANCATO FUNZIONAMENTO

In caso di mancato funzionamento, controllare che non si sia verificata una delle seguenti anomalie:

| RICERCA GUASTI | | |
|---|---|--|
| PROBLEMA | CAUSA PROBABILE | RIMEDIO |
| Il motore non si avvia o si ferma improvvisamente? | A - Spina disinserita o non correttamente inserita. | A - Inserire correttamente la spina. |
| | B - Interruttore in posizione "Spento" | B - Premere l'interruttore in posizione "Illuminato" |
| | C - Mancanza di corrente in rete | C - Controllare interruttore generale del locale |
| La macchina funziona ma il Gruppo spremipomodoro non lavora | D -Errato montaggio del Gruppo spremipomodoro | D - Controllare in base alle istruzioni di montaggio |

Nel caso in cui i rimedi proposti non risolvono le anomalie riscontrate, rivolgersi al Rivenditore Autorizzato di fiducia.

ATTENZIONE!

Nel caso che la macchina si fermi durante la lavorazione ricordarsi **SEMPRE** che prima di iniziare qualunque operazione di smontaggio, si deve portare l'interruttore in posizione **"SPENTO"** e staccare la spina dalla presa di corrente.

DICHIARAZIONE  DICONFORMITÀ

imperia®

C.so Moncenisio 123 - Sant'Ambrogio di Torino

OGGETTO:
DESTINAZIONE D'USO:

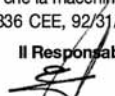
SPREMIPOMODORO TESTAROSSA
SPREMIPOMODORO E TRITACARNE
AD USO CASALINGO

Dichiarazione di conformità



Noi, firmatari della presente, dichiariamo sotto la nostra esclusiva responsabilità, che la macchina in oggetto è conforme a quanto prescritto dalle Direttive 89/392/CEE e 93/44/CEE, dalle Direttive 89/336 CEE, 92/31/CEE, 91/368/CEE dalla Direttiva 73/23/CEE e successiva 93/68/CEE.

Il Responsabile


Imperia S.p.A.
Enrico Arcozia
Amministratore Delegato

S.Ambrogio di Torino, 14/09/2005



SPREMIPOMODORO

ASSISTENZA



L'apparecchio contiene parti elettriche e meccaniche delicate, pertanto ogni riparazione deve essere effettuata esclusivamente da personale specializzato. Si ricorda che la garanzia decade:

- se vengono eseguite riparazioni da persone non autorizzate;
- se vengono utilizzati componenti non originali della Casa;
- se la macchina viene usata in modo improprio.

SCHEDA TECNICA

| GRUPPO MOTORE | |
|-------------------------------------|-----------------------|
| Dimensioni | 340x200x230 mm. |
| Peso netto | 5,300 Kg |
| Tensione di alimentazione | 230 V - 50 Hz |
| Potenza nominale | 270 W |
| Capacità di lavoro (pomodori crudi) | 200 Kg./h |
| GRUPPO SPREMIPOMODORO | |
| Dimensioni | Ø 220 x 330 x 255 mm. |
| Peso | 3,100 Kg. |
| Velocità rotazione coclea | 180 Rpm |
| ACCESSORIO TRITACARNE | |
| Dimensioni | 145 x 190 x 200 mm. |
| Peso | 1,65 Kg. |
| Velocità rotazione coclea | 180 Rpm |
| Capacità di lavoro | 19 Kg./h |

MADE IN ITALY

Imperia

10057 Sant'Ambrogio di Torino - Italia

www.imperia.com