

imperia

Restaurant®

SFOGLIATRICE ELETTRONICA

Libretto istruzioni



ELECTRONIC MACHINE

Instructions Manual

MACHINE ELECTRONIQUE POUR FABRIQUER L'ABASSE

Manuel d'instructions

ELEKTRONISCHE TEIGPLATTEN-MASCHINE

Gebrauchsanleitung

MÁQUINA ELECTRÓNICA PARA PREPARAR HOJALDRE

Manual de instrucciones

imperia®

DISEGNI ILLUSTRATIVI - ILLUSTRATED EXAMPLES DESSINS - EXEMPLES - ABBILDUNGEN

Elementi componenti la macchina/Machine Components
Composants de la machine/Bestandteile des Gerätes
Elementos que componen la máquina



Fig./Abb. 1

Accessori/Accessories/Accessoires
Zubehörteile/Accesorios



Fig./Abb. 2

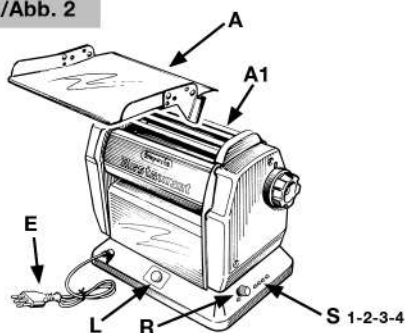


Fig./Abb. 3

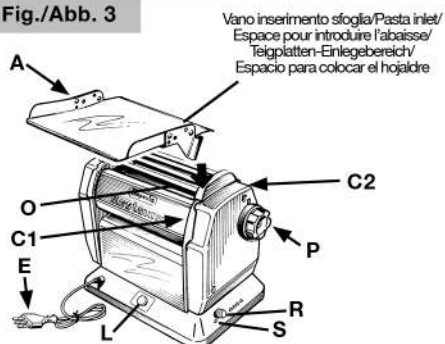


Fig./Abb. 4

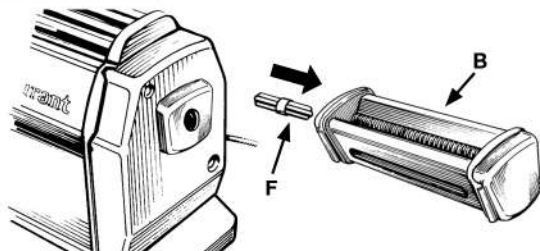


Fig./Abb. 5

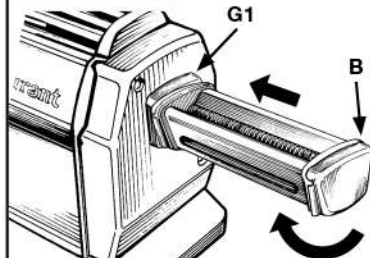


Fig./Abb. 6

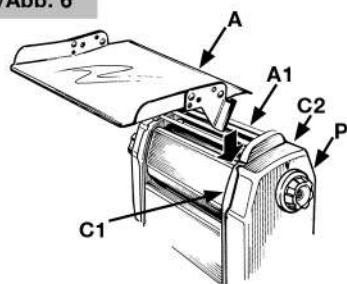
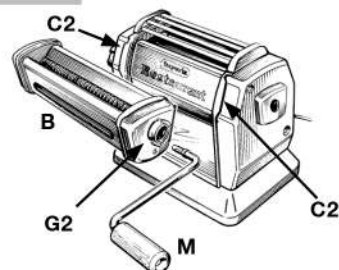


Fig./Abb. 7





Ci congratuliamo con Voi per l'ottima scelta. La sfogliatrice elettronica



destinata ad un utilizzo semiprofessionale e quindi prodotta sulla base di standard di qualità molto alti, Vi garantirà affidabilità e sicurezza nel tempo.

ATTENZIONE!

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 della sfogliatrice può comportare condizioni di pericolo; si consiglia quindi di conservare con cura ed a portata di mano queste istruzioni per consultarle in caso di necessità o per futuri riferimenti.

ATTENZIONE!

La macchina sfogliatrice è destinata ai soli impasto, sfogliatura o taglio-sfoglia della pasta e non può essere usata per scopi diversi.

I valori riportati sulla targa dati tecnici, sono indicativi del tempo di lavoro.

Il fabbricante si ritiene sollevato da eventuali responsabilità in caso di:

- uso improprio;
- non corretta installazione;
- alimentazione elettrica non idonea;
- modifiche o interventi non autorizzati dal fabbricante;
- utilizzo di ricambi non originali o non specifici per il modello.

ATTENZIONE!

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.

ATTENZIONE!

Se il cavo di alimentazione è danneggiato, esso deve essere sostituito dal costruttore o dal suo servizio assistenza tecnica o, comunque, da una persona con qualifica simile, in modo da prevenire ogni rischio.



COLLEGAMENTO ELETTRICO

Prima di far funzionare la macchina, controllare che la tensione della Vostra abitazione sia di 230 V (frequenza 50 Hz) oppure di 110V (frequenza 60 Hz). Non utilizzabile altro tipo di alimentazione. La messa a terra dell'apparecchio è obbligatoria a termini di legge.

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 utilizzare la macchina con indumenti o grembiuli i cui lembi possano impigliarsi tra i rulli rotanti della sfogliatrice o dell'accessorio taglia-sfoglia. Porre particolare attenzione, per questo

motivo oltre che per ragioni igieniche, anche ai capelli (si consiglia di tenerli raccolti sul capo all'interno di una cuffia protettiva) e ad ogni altro oggetto con simili caratteristiche (catenine, braccialetti, ecc.).

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 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 lontano da superfici calde. **Non lasciare** pendere il cavo di alimentazione da bordi di tavoli o mobili.

DESCRIZIONE DELLA MACCHINA (fig.1)

Gli elementi componenti la macchina sono:

- 1 - Macchina sfogliatrice elettronica
- 2 - Piano scorrimento sfoglia
- 3 - Manovella

Accessori:

- 4 - Taglia-Sfoglia della linea Simplex

DISPOSITIVI DI SICUREZZA

La macchina è dotata di un dispositivo di sicurezza meccanico composto da due supporti fissi che sostengono n. 5 bacchette che ruotando agevolano l'ingresso della sfoglia garantendo la sicurezza dell'utilizzatore.

Come ulteriore sicurezza nell'utilizzazione della macchina, tutto il circuito elettrico ed i comandi sono alimentati a 24V cc tramite il trasformatore di corrente posto all'interno.

IN CASO DI EMERGENZA

Per arrestare il funzionamento della macchina si deve portare sulla posizione "0" l'interruttore generale.

ATTENZIONE! NON MANOMETTERE MAI I DISPOSITIVI DI SICUREZZA. NON NEUTRALIZZARE O MODIFICARE LE PROTEZIONI. Qualora si riscontrasse un malfunzionamento della macchina, spegnerla immediatamente agendo sull'interruttore "0", estrarre la spina dalla presa di corrente e rivolgersi al Rivenditore Autorizzato di fiducia (vedi dettagli garanzia più avanti).

DISPOSITIVI DI CONTROLLO (fig.2)

Durante la lavorazione si illuminano i Led (**S1 S2 S3**) che indicano l'aumento di potenza della macchina mano a mano che aumenta lo sforzo di lavorazione, quando si dovesse sforzare la macchina oltre i limiti di sicurezza stabiliti, si illumina il Led (**S4**) e la macchina si ferma, per il riavviamento premere l'interruttore generale (**L**) portandolo nella posizione 0, ruotare la manopola (**R**) in senso antiorario, premere una seconda volta l'interruttore generale (**L**) e portarlo nella posizione I.

IMPIEGO DELLA SFOGLIATRICE (fig.3)

PRIMA DI OGNI UTILIZZO: seguire le istruzioni descritte nel paragrafo “Pulizia e manutenzione”

1 - Sistemare la macchina su un piano idoneo

2 - Agganciare sulle apposite alette di ritegno (**C1**) il piano di scorrimento sfoglia (**A**) rivolta in alto.

3 - Inserire la spina (**E**) nella presa della corrente e premere l'interruttore generale (**L**) sulla posizione “1”. Dopo aver ruotato in senso orario il pomello regolatore (**P**) fino a portarlo in posizione “10”, inserire tra le bacchette di protezione (**A1**) fino a raggiungere i rulli tira-sfoglia della macchina una parte dell'impasto precedentemente preparato; è necessario che all'impasto sia data una leggera spianata a mano prima dell'inserimento tra le bacchette di protezione per facilitarne l'ingresso e ottenere così una prima formatura della sfoglia.

4 - Per aumentare o diminuire la velocità dei rulli tira-sfoglia (**O**) ruotare la manopola (**R**) regolando così la velocità desiderata.

ATTENZIONE! Evitare assolutamente l'uso di coltelli e di altri utensili impropri che potrebbero danneggiare i rulli stessi.

È VIETATO:

Esercitare pressione sulla pasta (per facilitarne l'inserimento tra le bacchette di protezione A1) con utensili impropri.

5 - Per lavorare la pasta ed ottenere la sfogliatura, ruotare in senso antiorario il pomello regolatore (**P**) in modo da ridurre la distanza tra i rulli tira-sfoglia; inserire la sfoglia ottenuta con la precedente formatura tra le bacchette di protezione fino ad ottenere la presa dell'impasto da parte dei rulli formatori. Ripetere questa operazione fino ad ottenere lo spessore voluto.

PER LO SMONTAGGIO (a fine lavoro): dopo aver portato l'interruttore generale nella posizione “0” ed aver disinserito la spina dalla presa della corrente, sganciare dalle apposite alette di ritegno (**C1**) il piano di scorrimento della sfoglia (**A**).

AL TERMINE DI OGNI UTILIZZO: seguire le istruzioni descritte nel paragrafo “Pulizia e manutenzione”

IMPIEGO DELL'ACCESSORIO TAGLIA-SFOGLIA SIMPLEX (figg.4,5,6)

PRIMA DI OGNI UTILIZZO: seguire le istruzioni descritte nel paragrafo “Pulizia e manutenzione”.

1 - Sistemare la macchina su un ripiano idoneo.

2 - Inserire il perno in dotazione (**F**) nell'accessorio taglia-sfoglia (**B**)

3 - Inserire l'accessorio taglia-sfoglia (**B**) nell'apposita sede (**G1**) presente sulla sfogliatrice.

4 - Ruotare in senso orario l'accessorio taglia sfoglia (**B**) sino al completo fissaggio (Fig. 5)

5 - Agganciare sulle apposite alette di ritegno (**C1**) il piano di scorrimento-sfoglia (**A**).

6 - Inserire la spina (**E**) nella presa della corrente e premere l'interruttore generale in posizione “1”.

7 - Inserire tra i rulli di taglio dell'accessorio la sfoglia precedentemente lavorata, come indicato

nell'impiego della sfogliatrice, punto 5.

PER LO SMONTAGGIO (a fine lavoro): dopo aver portato l'interruttore generale nella posizione "0" ed aver disinserito la spina (E) dalla presa di corrente si esegue la rotazione dell'accessorio taglia-sfoglia in senso antiorario; estrarre lo stesso accessorio e successivamente estrarre il perno.

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

IMPIEGO MANUALE DELL'ACCESSORIO TAGLIA-SFOGLIA SIMPLEX (fig.7)

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

1 - Sistemare la macchina su un ripiano idoneo.

2 - Agganciare sulle apposite alette di ritegno della sfogliatrice (C2) l'accessorio taglia-sfoglia (B).

3 - Inserire nell'apposita sede (G2) la manovella in dotazione (M), tramite la quale ruotando in senso antiorario si procede manualmente al taglio della sfoglia già lavorata.

PER LO SMONTAGGIO (a fine lavoro): estrarre la manovella (M) dall'apposita sede (G2) e sganciare dalle alette di ritegno (C2) l'accessorio taglia-sfoglia (B).

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

PULIZIA E MANUTENZIONE PRIMA DI OGNI UTILIZZO

La pulizia è la sola manutenzione normalmente richiesta. PORRE L'INTERRUTTORE GENERALE NELLA POSIZIONE "0" E DISINSERIRE LA SPINA (E) DALLA PRESA DI CORRENTE. Pulire accuratamente la macchina con un panno asciutto oppure con un pennello morbido. DOPO AVER MONTATO E MESSO IN FUNZIONE LA MACCHINA. Si può completare l'operazione di pulizia facendo passare tra i rulli in rotazione un pezzetto di impasto (in modo da rimuovere eventuali residui di polvere), seguendo le modalità descritte nell' IMPIEGO DELLA SFOGLIATRICE.

La medesima operazione dovrà essere eseguita per la pulizia dell'accessorio "Taglia-sfoglia".

La pasta impiegata per queste operazioni, dovrà essere ovviamente eliminata. **Non lavare MAI il corpo macchina 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 GENERALE NELLA POSIZIONE "0" E DISINSERIRE LA SPINA (E) DALLA PRESA DI CORRENTE.

MACCHINA SFOGLIATRICE. Pulire accuratamente la sfogliatrice con un panno asciutto oppure con un pennello morbido.

ALTRE PARTI DELLA MACCHINA. Le altre parti della macchina (piano scorrimento sfoglia, accessorio taglia-sfoglia, manovella) possono essere pulite con un panno umido.

Non rimuovere mai eventuali residui di impasto con corpi contundenti. Non lavare MAI il corpo macchina con getti d'acqua oppure detersivi. Non lavare in lavastoviglie nessuna delle parti della macchina. Assicurarsi che gli elementi siano perfettamente asciutti prima di riporli al termine di ogni utilizzo.

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	A - Spina disinserita o non correttamente inserita	A - Inserire correttamente la spina
	B - Interruttore generale nella posizione "0"	B - Premere l'interruttore nella posizione "1"
Il motore si ferma improvvisamente (Led "1" acceso)	Macchina in sovraccarico	Eseguire la procedura indicata al paragrafo Dispositivi di sicurezza

Nel caso in cui non venga riscontrata nessuna delle suddette anomalie, rivolgersi al Rivenditore Autorizzato di fiducia (vedi dettagli garanzia più avanti).



May we congratulate you on your excellent choice.
The electronics pasta machine Imperia Restaurant
designed for semi-professional use and therefore manufactured
to the highest standards,
to guarantee reliability and safety throughout its lifetime.

ATTENTION! THIS MANUAL IS AN INTEGRAL PART OF THE MACHINE.

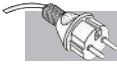
Before carrying out any operation please read ALL the safety warnings, the instructions and the warranty conditions in this manual carefully. Any use of the machine not specifically foreseen by this instruction manual may cause danger; it is therefore advisable to look after it and keep it to hand for future consultation in case of necessity.

ATTENTION! The pasta machine is only designed for mixing, rolling and cutting of pasta and cannot be used for other purposes. The information given on the technical data plate is indicative of the working time. The manufacturer is not responsible in the case of:

- incorrect use
- incorrect installation
- incorrect electrical supply
- alterations or repairs not authorised by the manufacturer;
- use of spare parts other than original spare parts or which are not specifically designed for the machine.

ATTENTION! If you have any doubts, or for any use not foreseen by this manual, contact the retailer before installation is carried out. In the case of any communication please quote the MODEL and the SERIES NUMBER of the machine.

ATTENTION! If the power supply lead is damaged, it must be replaced by the manufacturer or by an authorised service department or in any case by a similarly qualified person to prevent any risk whatsoever.



ELECTRICAL CONNECTIONS

Before operating the machine, check that the power supply to your premises corresponds to the technical description in this booklet. It is not possible to use any other electrical supply. Earthing of the appliance is compulsory by law.

The manufacturer declines all responsibility for injury to persons or damage to objects deriving from non-observance of these requirements. Where necessary fit an adapter to the plug, checking that it is suitable for the electrical cable.

WARNINGS

THIS MACHINE IS NOT A TOY. WHEN IN USE THE MACHINE SHOULD BE SUPERVISED AND OUT OF REACH OF CHILDREN.

Do not use the machine while wearing loose clothing, aprons or overalls which may be caught in the rotating rolls of the pasta machine or in the rolling and cutting accessories.

Take particular care, apart from hygienic reasons, to ensure that hair is tied back (it is advisable to wear a protective cap) and that other items such as necklaces and bracelets do not dangle near the moving parts.

Place the machine on a flat, stable surface, which can bear the weight of the machine.

Before starting to use the machine ensure that you know how to stop it in an emergency.

Do not use the machine if:

- it is not operating correctly
- it has been damaged or dropped
- the electrical cable or the plug are damaged.

Do not immerse the electrical cable or the plug in water. **Keep them away from hot surfaces.**

Do not leave the electrical cable dangling from the edge of work surfaces or tables.

Do not use this machine near sinks or on wet surfaces.

DESCRIPTION OF THE MACHINE (fig.1)

The component parts of the machine are:

- 1 -Electronic pasta machine
- 2 - Pasta running surface
- 3 - Handle

Accessories:

- 4 - "Simplex roll and cut equipment"

SAFETY DEVICES

The machine is fitted with a mechanical safety device consisting of two fixed supports which support n. 5 rods that, by rotating, facilitate the entry of the pasta, guaranteed the safety of the user. For further safety in the use of the machine, the whole electrical circuit and controls are powered at 24V dc through the internal current transformer.

IN AN EMERGENCY.

To stop the machine turn the master switch to position "0".

ATTENTION! NEVER TAMPER WITH THE SAFETY DEVICES DO NOT NEUTRALISE OR ALTER THE PROTECTIVE SYSTEMS.

If you note machine malfunctions, switch it off immediately moving the switch to position "0", take the power lead plug out of the socket and get in touch with your Authorised Dealer (see warranty details below).

CONTROL DEVICES (fig.2)

During operation the Leds (**S1 S2 S3**) turn on to indicate the machine power as the processing effort gradually increases.

If the machine is forced beyond the established safety limits, Led (**S4**) lights up and the machine stops. To start it again, press the main switch (**L**) moving it to position 0, turn the knob (**R**) counter-clockwise, press the main switch (**L**) again and move it to position "1".

USE OF THE PASTA MACHINE (fig.3)

BEFORE USE: follow the instructions described in the paragraph "Cleaning and maintenance"

1 - Place the machine on a suitable surface.

2 - Attach the pasta hopper (**A**) to the supports upwards.

3 - Insert the plug (**E**) into the socket and press the main switch (**L**) to the "1" position. After turning the regulator knob (**P**) clockwise until it is in position "10", insert a part of the previously prepared dough between the protection rods (**A1**) until you reach the machine's pull-sheet rollers; it is necessary that the dough is lightly smoothed by hand before inserting it between the protective rods to facilitate entry and obtain a first shaping of the sheet.

4 - To increase or reduce the speed of the stretching rollers (**O**) turn the knob (**R**) to adjust to the required speed.

ATTENTION! Do not use knives or other utensils which might damage the rollers.

IT IS EXPRESSLY FORBIDDEN: Apply pressure to the pasta (to facilitate its insertion between the protection rods A1) with improper tools.

5 - To roll out the pasta and obtain a pasta sheet turn the regulator (**P**) anti-clockwise to reduce the distance between the drawing rollers; insert the sheet obtained with the previous molding between the protection rods until the dough is gripped by the forming rollers. Repeat this operation until the sheet is of the required thickness.

TO DISMANTLE THE MACHINE (on finishing work): turn the master switch to position "0", remove the plug from the socket, release the pasta hopper (**A**) from the supports (**C1**).

AFTER USE: follow the instructions described in the paragraph "Cleaning and maintenance".

USING THE SIMPLEX CUTTING AND ROLL ACCESSORY (fig.s.4,5,6)

BEFORE USE: follow the instructions in the paragraph "Cleaning and maintenance";

1 - Place the machine on a suitable surface.

2 - Insert the supplied pin (F) in the pasta hopper (B)

3 - Insert the pasta hopper (B) in the special seat (G1).

4 - Turn the taglia-sfoglia (B) clockwise until it is completely fixed (Fig. 6)

5 - Fit the pasta hopper (**A**) on to the supports (**C1**).

6 - Plug in the machine and turn the master switch to position "1".

7 - Insert the previously processed dough between the accessory cutter rollers.

TO DISMANTLE THE MACHINE (on finishing work): turn the master switch to position "0", remove the plug from the socket (E) and rotate the pasta hopper accessory counterclockwise; remove the same accessory and then remove the pin.

AFTER USE: follow the instructions described in the paragraph "Cleaning and maintenance".

USE OF THE MANUAL SIMPLEX CUTTING AND ROLL ACCESSORY (fig.7)

BEFORE USE: follow the instructions in the paragraph "Cleaning and maintenance";

1 - Place the machine on a suitable surface.

2 - Fit the roll and cut accessory (B) on to the supports (C2).

3 - Fit the handle (M) into the appropriate hole through which, by turning counterclockwise, and proceed with the manual working of the pre-prepared sheet of pasta.

TO DISMANTLE THE MACHINE (after use) remove the handle (M) and release the roll and cut accessory (B) from the supports (C2).

AFTER USE: follow the instructions described in the paragraph "Cleaning and maintenance".

CLEANING AND MAINTENANCE BEFORE USE

Cleaning is the only maintenance normally required.

MOVE THE MAIN SWITCH TO THE "0" POSITION AND REMOVE THE PLUG (E) FROM THE CURRENT SOCKET. Thoroughly clean the machine with a dry cloth or soft brush.

AFTER INSTALLATION AND USE OF THE MACHINE. The cleaning operation can be completed passing a piece of dough through the rollers (to remove any remaining dust), following the procedures described in USE OF THE MACHINE. The same operation should be carried out for cleaning the "Sheet-cutter" accessory. Of course the pasta used for these operations must be eliminated.

NEVER wash the machine body with water or deteratives. Never wash any part of the machine in a dishwasher.

CLEANING AND MAINTENANCE AFTER USE (fig.10)

TURN THE MASTER SWITCH TO POSITION "0"

MACHINE BODY. Clean the accessory using a dry cloth or a soft brush.

OTHER PARTS OF THE MACHINE The other parts of the machine (pasta hopper, roll and cut accessory) arm can be cleaned with a damp cloth.

Never remove pasta residues using sharp utensils.

NEVER wash the body of the machine with running water or deteratives.

Do not wash any part of the machine in the dishwasher. Ensure that the parts are perfectly dry before putting them away after use.

WHAT TO DO IF THE MACHINE DOESN'T WORK

If the machine doesn't work check for one of the following irregularities:

TROUBLE SHOOTING

PROBLEM	PROBABLE CAUSE	SOLUTION
The motor fails to start	A - The machine is not plugged in or the plug is not fully inserted into the socket	A - Plug in the machine Correctly
	B - Main switch in "0" position	B - Press the main switch to the "I" position
The motor stops suddenly ("I" led on)	Machine overload	Carry out the procedure described in the Safety Devices paragraph

If the above solutions do not resolve the problem contact the nearest Authorised Retailer (see warranty details below).



Nous vous félicitons pour votre excellent choix.
La machine à abaisse électronique
destinée à une utilisation semi-professionnelle et, par conséquent,
conçue sur la base de standards de qualité très élevés, vous garantira
fiabilité et sécurité au fil du temps.

FRANÇAIS

ATTENTION! LE PRESENT MANUEL FAIT PARTIE INTEGRANTE DE LA MACHINE.

Avant d'effectuer toute opération, lire attentivement TOUTES les normes de sécurité, les instructions et les conditions de garantie décrites ci-dessous. Toute utilisation de la machine, non prévue par ce manuel d'instructions, est à considérer incorrecte et impropre. Son utilisation impropre peut comporter des conditions de danger; il est donc conseillé de conserver ces instructions avec soin et à portée de la main, afin de les consulter en cas de nécessité ou pour de futurs repères.

ATTENTION! La machine est destinée uniquement au pétrissage, à la formation ou au découpage de l'abaisse de pâte et ne peut être utilisée à des fins différentes. Les valeurs dans la plaque données techniques indiquent le temps de travail. Le fabricant se considère déchargé d'éventuelles responsabilités en cas de:

- utilisation impropre;
- installation non correcte;
- alimentation électrique non appropriée;
- modifications ou interventions non autorisées par le fabricant;
- utilisation de pièces de rechange non d'origine ou non spécifiques au modèle.

ATTENTION! En cas de doute et pour toute utilisation non prévue par ce manuel, interpeler le revendeur avant l'installation. Pour toute communication, indiquer toujours le **MODELE** et le **NUMERO DE MATRICULE** de la machine.

ATTENTION! Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant ou par le service d'assistance technique de ce dernier ou, en tout cas, par une personne qualifiée, de façon à prévenir tous risques.



BRANCHEMENT ELECTRIQUE

Avant de faire fonctionner la machine, contrôler que la tension de votre habitation correspond à celle indiquée sur la fiche technique du présent livret. Il n'est pas possible d'utiliser un autre type d'alimentation. La mise à la terre de l'appareil est obligatoire conformément à la loi. Le

fabricant décline toute responsabilité pour des dommages aux personnes ou choses dérivant de la non-observation de cette norme. Monter un adaptateur pour la fiche lorsque c'est nécessaire et s'assurer qu'il est conforme au câble d'alimentation.

AVERTISSEMENTS. CETTE MACHINE N'EST PAS UN JOUET. PAR CONSEQUENT, LORS DE SON UTILISATION L'APPAREIL DOIT TOUJOURS ETRE TENU SOUS CONTROLE ET HORS DE LA PORTEE DES ENFANTS.

Ne pas utiliser la machine avec des vêtements ou tabliers dont les pans pourraient s'empêtrer entre les rouleaux de la machine elle-même ou de l'accessoire découpe-abaisse. Pour cette raison et par mesure d'hygiène, il faut également prêter une attention particulière aux cheveux (on conseille de les garder rassemblés sur la tête à l'intérieur d'une coiffe protectrice) et à tout autre objet présentant des caractéristiques similaires (chaînettes, bracelets, etc...).

Placer la machine sur une superficie plane et stable, en mesure de supporter son poids.

Avant de l'utiliser, s'assurer que l'on sait arrêter la machine en cas d'urgence.

Ne pas utiliser l'appareil si:

- il ne fonctionne pas correctement;
- il a été endommagé ou est tombé;
- le câble d'alimentation ou la fiche sont endommagés.

Ne pas immerger le câble d'alimentation ou la fiche dans l'eau. **Les tenir éloignés de superficies chaudes.**

Ne pas laisser pendre le câble d'alimentation des bords de tables ou meubles.

Ne pas utiliser cette machine près d'éviers ou sur plans de travail mouillés.

DESCRIPTION DE LA MACHINE (fig.1)

Les éléments composant la machine sont:

- 1 - Machine électronique pour fabriquer l'abaisse
- 2 - Plan pour faire glisser l'abaisse
- 3 - Manivelle

Accessoires:

- 4 - Découpe-abaisse de la ligne Simplex

DISPOSITIFS DE CONTROLE (fig.2)

Pendant le fonctionnement, les Leds (**S1 S2 S3**) s'allument. Ces Leds indiquent que la puissance de la machine augmente au fur et à mesure que l'effort de fabrication de l'abaisse augmente ; si l'on force la machine au-delà des limites de sécurité, le Led (**S4**) s'allume et la machine s'arrête. Pour redémarrer cette dernière, appuyez sur l'interrupteur général (**L**) sur la position 0, tournez le bouton (**R**) dans le sens inverse aux aiguilles de la montre, appuyez une deuxième fois sur l'interrupteur général (**L**) et portez ce dernier sur la position "1".

DISPOSITIFS DE SECURITE

La machine est dotée d'un dispositif de sécurité mécanique constitué de deux supports fixes qui supportent n. 5 tiges qui tournent facilitent l'entrée de l'abaisse, assurant la sécurité de l'utilisateur. Une sécurité ultérieure dans l'emploi de la machine : le circuit électrique tout entier et les commandes sont alimentés à 24 V cc à travers le transformateur de courant placé à l'intérieur.

EN CAS D'URGENCE. Pour arrêter le fonctionnement de la machine, il faut mettre l'interrupteur général en position "0".

ATTENTION! NE JAMAIS VIOLER LES DISPOSITIFS DE SECURITE. NE PAS NEUTRALISER OU MODIFIER LES PROTECTIONS.

Si vous constatez un dysfonctionnement de la machine, éteignez-la immédiatement à l'aide de l'interrupteur "0", débranchez la fiche de la prise de courant et adressez-vous au Vendeur Agréé de confiance (voir coupon de garantie ci-joint).

UTILISATION DE LA MACHINE A ABAISSE (fig.3)

AVANT CHAQUE UTILISATION: suivre les instructions décrites au paragraphe "Nettoyage et entretien".

1 - Placer la machine sur un plan de travail approprié.

2 - Accrocher le plan de glissement abaisse (A) orientée vers le haut.

3 - Introduisez la fiche (E) dans la prise de courant et appuyez sur l'interrupteur général (L) sur la position "I".

Après avoir tourné le bouton de réglage (P) dans le sens des aiguilles jusqu'à la position 10, insérer une partie de la pâte préparée auparavant entre les tiges de protection (A1) jusqu'à atteindre les rouleaux de la machine; la pâte doit être légèrement lissée à la main avant de l'insérer entre les tiges de protection pour faciliter l'entrée, en obtenant ainsi un premier façonnage de l'abaisse.

4 - Pour augmenter ou diminuer la vitesse des rouleaux qui étendent l'abaisse (O), tournez le bouton (R) en réglant ainsi la vitesse souhaitée.

ATTENTION! Eviter absolument le recours aux couteaux et autres ustensiles impropres qui pourraient endommager les rouleaux.

IL EST DEFENDU:

Appliquer une pression sur la pâte (pour faciliter son insertion entre les tiges de protection A1) avec des outils inappropriés.

5 - Pour travailler la pâte et obtenir l'abaisse, tourner le pommeau régulateur (P), dans le sens contraire des aiguilles d'une montre, de manière à réduire la distance entre les rouleaux tire-abaisse; insérer l'abaisse obtenue avec le moulage précédent entre les tiges de protection jusqu'à ce que la pâte soit saisie par les rouleaux de formage. Répéter l'opération jusqu'à l'obtention de l'épaisseur voulue. Répéter l'opération jusqu'à l'obtention de l'épaisseur voulue.

POUR LE DEMONTAGE (en fin de travail): après avoir mis l'interrupteur général en position "VERT" et avoir sorti la fiche de la prise de courant, décrocher le plan de glissement de l'abaisse (A) des ailettes de retenue prévues à cet effet (C1).

A LA FIN DE CHAQUE UTILISATION: suivre les instructions décrites dans le paragraphe "Nettoyage et entretien".

UTILISATION DE L'ACCESSOIRE DÉCOUPE-ABAISSÉ SIMPLEX (figg.4,5,6)

AVANT CHAQUE UTILISATION: suivre les instructions décrites au paragraphe "Nettoyage et entretien".

1 - Placer la machine sur un plan de travail adapté.

2 - Insérez la broche fournie (F) dans l'accessoire découpe-abaisse (B).

3 - Insérez l'accessoire découpe-abaisse (B) dans le logement de la machine prévues à cet effet (G1).

4 - Tournez l'accessoire découpe-abaisse (B) dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il soit complètement fixé (Fig. 6).

5 - Accrocher le plan de glissement abaisse (A) sur les ailettes de retenue prévues à cet effet (C1).

6 - Insérer la fiche dans la prise de courant et mettre l'interrupteur général en position "I".

7 - Introduisez l'abaisse fabriquée auparavant dans les rouleaux de découpe de l'accessoire.

POUR LE DEMONTAGE (en fin de travail): après avoir mis l'interrupteur général en position "0" et avoir sorti la fiche de la prise de courant (E), l'accessoire découpe-abaisse tourne dans le sens contraire des aiguilles d'une montre; retirez le même accessoire, puis retirez la broche.

A LA FIN DE CHAQUE UTILISATION: suivre les instructions décrites au paragraphe "Nettoyage et entretien".

UTILISATION MANUELLE DE L'ACCESSOIRE DÉCOUPE-ABAISSE (fig.7)

AVANT CHAQUE UTILISATION: suivre les instructions décrites au paragraphe "Nettoyage et entretien".

1 - Placer la machine sur un plan de travail adapté.

2 - Accrocher l'accessoire découpe-abaisse (B) sur les ailettes de retenue de la machine prévues à cet effet (C2).

3 - Introduire la manivelle fournie (M) dans le siège prévu (G2), en tournant dans le sens antihoraire, par l'intermédiaire de laquelle on procédera manuellement au découpage de l'abaisse déjà pétrie.

POUR LE DEMONTAGE (en fin de travail): extraire la manivelle (M) du siège prévu (G2) et décrocher l'accessoire découpe-abaisse (B) des ailettes de retenue (C2).

A LA FIN DE CHAQUE UTILISATION: suivre les instructions décrites au paragraphe "Nettoyage et entretien".

NETTOYAGE ET ENTRETIEN AVANT CHAQUE UTILISATION

Le nettoyage est le seul entretien demandé normalement.

POSITIONNEZ L'INTERRUPTEUR SUR " 0 " ET DEBRANCHEZ LA FICHE (E) DE LA PRISE DE COURANT.

Nettoyez soigneusement la machine à l'aide d'un chiffon sec ou bien d'un pinceau souple.

APRES AVOIR ASSEMBLÉ ET MIS EN MARCHÉ LA MACHINE.

On peut achever le nettoyage en faisant passer parmi les rouleaux tournant un morceau de pâte (de façon à enlever la poussière éventuelle), selon les modes décrits dans UTILISATION DE LA MACHINE A PREPARER L'ABAISSE.

Cette opération doit être effectuée pour nettoyer l'accessoire " Coupe-abaisse ".

Bien évidemment, la pâte utilisée pour ces opérations devra être éliminée.

Ne lavez JAMAIS le corps de la machine à l'aide de jets d'eau ou détergents.

Ne lavez jamais dans le lave-vaisselle aucune des parties de la machine.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN APRES CHAQUE UTILISATION

METTRE L'INTERRUPTEUR GENERAL EN POSITION "0" ET SORTIR LA FICHE DE LA PRISE DE COURANT.

MACHINE A ABAISSE. Nettoyer soigneusement la machine avec un chiffon sec ou bien avec un pinceau souple.

AUTRES PARTIES DE LA MACHINE. Les autres parties de la machine (plan glissement abaisse, accessoire découpe-abaisse, manivelle) peuvent être nettoyées avec un chiffon humide.

Ne jamais enlever les éventuels résidus de pâte avec des objets contondants.

Ne JAMAIS laver le corps de la machine avec des jets d'eau ou des détergents.

Ne laver aucune des pièces de la machine dans un lave-vaisselle. S'assurer que les éléments sont parfaitement secs avant de les ranger à la fin de chaque utilisation.

EN CAS DE NON-FONCTIONNEMENT

En cas de non-fonctionnement, contrôler s'il s'agit d'une des anomalies suivantes:

RECHERCHE

PROBLEME	CAUSE PROBABLE	REMEDE
Le moteur ne démarre pas	A - Fiche branchée ou non branchée correctement	A - Brancher correctement la fiche
	B - Interrupteur général dans la position "0"	B - Appuyez l'interrupteur dans la position "I"
Le moteur s'arrête à l'improviste (Led "I" allumé)	Machine en surcharge	Appliquez la procédure indiquée au paragraphe Dispositifs de sécurité

Dans le cas où aucune des ces anomalies ne s'est vérifiée, s'adresser au Revendeur Agréé de confiance (voir les détails de la garantie ci-dessous).



Wir beglückwünschen Sie zu Ihrer guten Wahl. Der Elektronik Teigausroller Imperia Restaurant ist für halbproufessionellen Einsatz vorgesehen und damit ein qualitativ hochwertiges Produkt, das Ihnen Zuverlässigkeit und Sicherheit auf lange Zeit gewährleistet.

ACHTUNG! VORLIEGENDES HANDBUCH IST FESTER BESTANDTEIL DES GERÄTES.

Vor jeweiligem Gebrauch lesen Sie bitte **ALLE** hiernach aufgeführten Sicherheitsvorschriften, die Gebrauchsanweisung und die Garantiebedingungen aufmerksam durch. Jeglicher, hiernach nicht vorgesehene Gebrauch ist als unkorrekt und ungeeignet zu verstehen.

Der Missbrauch des Gerätes kann Gefahrensituationen verursachen. Bitte bewahren Sie daher sorgfältig die vorliegende Gebrauchsanweisung griffbereit auf, um diese bei Bedarf oder künftigen Gelegenheiten zu Rate zu ziehen.

ACHTUNG! Der Teigausroller ist nur für das Kneten, Ausrollen oder Schneid/Ausrollen des Teiges bestimmt und kann nicht für andere Zwecke verwendet werden. Die Werte auf dem Schild der technischen Daten hängen von der Arbeitszeit ab.

Der Hersteller lehnt jegliche Verantwortlichkeit in den nachstehenden Fällen ab:

- Missbrauch
- unkorrekte Installierung

- ungeeignete Netzversorgung
- vom Hersteller nicht genehmigte Veränderungen oder Einschritte
- Einsatz von nicht Original- oder für das Modell vorgesehenen Ersatzteilen

ACHTUNG! Bei jeglichem Zweifel oder für von der vorliegenden Gebrauchsanweisung nicht vorgesehene Anwendungszwecke wenden Sie sich bitte an den Verkäufer vor Installation. Bitte geben Sie immer das Modell oder die Herstellnummer des Gerätes an.

ACHTUNG! Wenn das Stromkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller oder von seinem technischen Kundendienst oder in jedem Falle von einer ähnlich qualifizierten Person ersetzt werden, damit jedem Risiko zuvorgekommen wird.



NETZANSCHLUß

Bevor die Maschine in Betrieb, gesetzt wird, kontrollieren ob die Spannung in Ihrer Wohnung dem in den technischen Daten dieses Handbuchs angegebenen Wert entspricht. Die Erdung des Geräts ist gesetzlich vorgeschrieben. Der Hersteller lehnt jegliche Verantwortlichkeit für Personen-oder Sachschäden ab, die aus der Nichtbeachtung dieser Vorschrift entstehen. Falls notwendig, ist ein Zwischenstecker unter Prüfung seiner Geeignetheit für das Versorgungskabel zu verwenden.

HINWEISE.

Dieses Gerät ist kein Spielzeug. Während des Gebrauches ist das Gerät stets zu kontrollieren und außer Reichweite von Kindern zu halten. Bei Benutzung des Gerätes sind Kleidungsstücke oder Kittel zu vermeiden, deren Zipfel zwischen die sich drehenden Rollen des Ausrollers oder des Schnitt/Ausroll-Zusatzgerätes kommen könnten. Darüberhinaus ist auch aus Hygienegründen besondere Aufmerksamkeit den Haaren zu schenken (Es ist ratsam, die Haare in einer Haube auf dem Hinterkopf zu befestigen), sowie jeglichem anderen, ähnlichen Gegenstand (Ketten, Armbänder usw.). **Das Gerät auf eine ebene, stabile Fläche stellen, die sein Gewicht tragen kann. Vor Inbetriebnahme sollten Sie sich versichern, daß Sie das Gerät im Notfall anhalten können.**

Das Gerät bei:

- nicht korrektem Betrieb
- Beschädigung oder Hinfall
- Beschädigung des Versorgungskabels oder Stecker nicht benutzen.

Weder Versorgungskabel noch Stecker in Wasser tauchen oder in der Nähe von heißen Oberflächen halten.

Das Versorgungskabel soll nicht von der Tischkante oder Möbelstücken herunterbaumeln.

Das Gerät nicht in der Nähe von Waschbecken oder naßen Oberflächen benutzen.

BESCHREIBUNG DES GERÄTES (Abb.1)

Die Bestandteile des Gerätes sind:

- 1 - Elektronische Teigplatten-Maschine
- 2 - Teigplattenverlaufsfäche
- 3 - Kurbel

Zusatzteile:

- 4 - Schneidausroller der Simplex-Serie

SICHERHEITSVORRICHTUNGEN

Die Maschine ist mit einer mechanischen Sicherheitsvorrichtung ausgestattet, die aus zwei festen Stützen besteht, die n tragen. 5 Stangen, die durch Drehen den Eintritt in das Blatt erleichtern und die Sicherheit des Benutzers gewährleisten.

Als weitere Sicherheit bei der Verwendung der Maschine werden der elektrische Kreis und die Steuerungen bei 24V Gleichstrom durch den innen vorhandenen Trafo versorgt.

BEI NOTFÄLLEN. Ist für den Stopp des Gerätes der Hauptschalter auf "0" zu stellen.

ACHTUNG! Keine Eingriffe auf die Sicherheitsvorrichtungen vornehmen. Die Absicherungen weder neutralisieren noch verändern.

Wenn Sie eine Fehlfunktion des Geräts feststellen, schalten Sie es sofort mit dem Schalter "0" aus, dann der Stecker aus der Steckdose gezogen wird und man sich an den Zugelassenen Vertrauenshändler wendet (Siehe Garantiedetails unten).

KONTROLLVORRICHTUNGEN (Abb.2)

Während der Bearbeitung werden die Leds (**S1 S2 S3**) erleuchtet, die die Leistungserhöhung der Maschine angeben, wenn die Bearbeitungsbeanspruchung erhöht wird; wenn die Maschine über die festgesetzten Sicherheitslimits beansprucht wird, erleuchtet das Led (**S4**) und die Maschine hält an; den Hauptschalter (**L**) drücken, in die 0 Position bringen, den Drehknopf (**R**) gegen den Uhrzeigersinn drehen, nochmals den Hauptschalter (**L**) drücken und in die 1 Position bringen.

BENUTZUNG DES TEIGAUSSROLLERS (Abb.3)

VOR JEDWILCHEM: Gebrauch sind die Anweisungen des Abschnittes "Säuberung und Wartung" zu befolgen.

1 - Das Gerät auf eine geeignete Fläche stellen.

2 - Die Gleitplatte (**A**) in die Befestigungsschlitze (**C1**) einhaken.

3 - Den Stecker (**E**) in die Steckdose stecken und den Hauptschalter (**L**) in die "I" Position bringen. Nach Drehen des Reglers (**P**) im Uhrzeigersinn – bis in die Position 10 – Legen Sie einen Teil des zuvor vorbereiteten Teigs zwischen die Schutzstangen (**A1**), bis Sie die Walzen der Maschine erreichen. Der Teig muss von Hand leicht geglättet werden, bevor er zwischen die Schutzstangen eingeführt wird, um den Eintritt zu erleichtern betätigt wird und so eine erste Formung der Teigplatte erreicht wird.

4 - Zur Erhöhung oder Senkung der Geschwindigkeit der Teigrollen (**O**) den Drehknopf (**R**) drehen, womit die gewünschte Geschwindigkeit geregelt wird.

ACHTUNG! Die Verwendung von Messern oder anderen, ungeeigneten Geräten könnte die Beschädigung der Rollen selbst verursachen.

FOLGENDES IST UNTERSAGT:

Üben Sie Druck auf den Teig aus (um das Einsetzen zwischen die Schutzstangen (A1) mit ungeeigneten Werkzeugen zu erleichtern.

5 - Für die Verarbeitung des Teiges und zum Erhalt von Teigplatten, ist der Regulierknopf (**P**) zur Einstellung des Rollenabstandes im Gegenuhrzeigersinn zu drehen. Legen Sie das mit dem vorherigen Formteil erhaltene Blatt zwischen die Schutzstangen, bis der Teig von den Formwalzen erfasst wird. Wiederholen Sie diesen Vorgang, bis die gewünschte Dicke erreicht ist. Diesen Vorgang bis zur Erhalt der gewünschten Stärke wiederholen.

NACH BENUTZUNG ist der Hauptschalter auf Stand "0" zu stellen und nach Auszug des Steckers aus der Netzversorgung ist die Gleitfläche (**A**) aus den Befestigungsschlitzen (**C1**) auszuhaken.

NACH BEENDIGUNG EINES JEDWELIGEN GEBRAUCHES sind die Anweisungen des Abschnittes "Säuberung und Wartung" zu befolgen.

BENUTZUNG DES SIMPLEX- SCHNEID/AUSROLLGERÄTES (Abb.4,5,6)

VOR JEDLICHEM: Gebrauch die Anweisungen des Abschnittes "Säuberung und Wartung" befolgen.

- 1 - Das Gerät auf eine geeignete Fläche stellen
- 2 - Stecken Sie den mitgelieferten Stift (**F**) in das Schneidausrollgerät (**B**)
- 3 - Setzen Sie den Schneidausrollgerät an der richtigen Stelle ein.
- 4 - Drehen Sie das Schneidausrollgerät im Uhrzeigersinn, bis es vollständig befestigt ist
- 5 - Die Gleitplatte (**A**) in die Befestigungsschlitze (**C1**).
- 6 - Den Stecker in die Netzverbindung stecken und den Hauptschalter auf T-Stellung bringen. Das Gerät ist eingeschaltet, um die Einführung des Übertragungsarmes (**F**) zu erleichtern.
- 7 - Zwischen den Schneiderollen des Zubehörs die zuvor bearbeitete Teigrolle einfügen.

NACH BENUTZUNG ist der Hauptschalter auf Stand "0" zu bringen und nach Auszug des Steckers aus der Netzversorgung, wird das Zubehörtel für die Schneidausrollgerät gegen den Uhrzeigersinn gedreht. Entfernen Sie das gleiche Zubehör und entfernen Sie dann den Stift.

NACH BEENDIGUNG EINES JEDWEILIGEN GEBRAUCHES: sind die Anweisungen des Abschnittes "Säuberung und Wartung" zu befolgen.

MANUELLE BENUTZUNG DES SIMPLEX- SCHNEID / AUSROLLGERÄTES (Abb.7)

Vor jeglichem: Gebrauch die Anweisungen des Abschnittes "Säuberung und Wartung" befolgen.

- 1 - Das Gerät auf eine geeignete Fläche stellen.
- 2 - Das Schneidausrollgerät (**B**) in die Befestigungsschlitze (**C2**) des Ausrollers einhaken.
- 3 - Setzen Sie den mitgelieferten Griff (**M**) in den entsprechenden Sitz (**G2**) ein, durch den Sie durch Drehen gegen den Uhrzeigersinn das bereits bearbeitete Blatt manuell abschneiden.

NACH BENUTZUNG ist die Kurbel (**M**) aus der Lagerung (**G2**) herauszuziehen und das Schneidausrollgerät (**B**) aus den Befestigungsschlitzen (**C2**) und die Gleitplatte (**A**) aus den Befestigungsschlitzen (**C2**) auszuhaken.

NACH BEENDIGUNG EINES JEDWEILIGEN GEBRAUCHES: sind die Anweisungen des Abschnittes "Säuberung und Wartung" zu befolgen.

SÄUBERUNG UND WARTUNG VOR JEDWEILIGEM EBRUCH

Die Reinigung stellt normalerweise die einzig geforderte Instandhaltung dar.

DEN HAUPTSCHALTER IN DIE POSITION 0" BRINGEN UND DEN STECKER (E) AUS DER STECKDOSE ZIEHEN. Die Maschine mit einem trockenen Tuch oder einem weichen Pinsel sorgfältig reinigen.

NACHDEM DIE MASCHINE MONTIERT UND IN BETRIEB GESETZT WURDE. Man kann die Reinigungsarbeiten vervollständigen, indem zwischen den drehenden Rollen ein Teigstück durchgelassen wird (um eventuelle Staubreste zu entfernen), wobei die Vorgehensweisen laut "ANWENDUNG DER TEIGPLATTEN-MASCHINE" befolgt werden).

Derselbe Vorgang muss zur Reinigung des Zubehörs „Teigplatten-Schnitt“ ausgeführt werden. Der verwendete Teig für diesen Vorgang muss natürlich beseitigt werden. Das Maschinengehäuse NIE mit Wasser oder Reinigungsmitteln waschen. Keines der Maschinenteile in der Spülmaschine reinigen.

SÄUBERUNG UND WARTUNG NACH JEDEM GEBRAUCH

DEN HAUPTSCHALTER AUF "0" STELLEN UND DEN STECKER AUS DER STROMVERSOR- GUNG ZIEHEN.

AUSROLLER. Das Gerät sorgfältig mit einem trockenen Tuch oder einem weichen Pinsel säubern.

Besonders sorgfältig ist der Sitz der Stifte zu säubern

ANDERE GERÄTETEILE. Die anderen Geräteteile (Gleitplatte des Teiges, Schneid/Ausrollzusatzgerät, Kurbel) können mit einem feuchten Tuch gesäubert werden.

Eventuell anhaftende Teigreste nie mit einem scharfen Gegenstand entfernen.

Den Maschinenkörper nie mit Wasserbestrahlung oder Waschmitteln säubern.

Die Maschinenteile dürfen nicht in den Geschirrspüler.

Vor Aufbewahrung nach Benutzungsende sollen die Bestandteile vollständig trocken sein.

FUNKTIONSTÖRUNGEN

Bei unregelmäßigen Betrieb kontrollieren Sie bitte gemäß der nachstehenden Tabelle:

FEHLERSUCHE

PROBLEM	MÖGLICHE URSACHE	ABHILFE
Der Motor startet nicht	A - Stecker ausgezogen oder unkorrekt eingesteckt	A - Stecker korrekt einstecken
	B - Hauptschalter in Position "0"	B - Den Schalter in die Position „1“ bringen
Der Motor wird Plötzlich abgestellt ("I" „Led“ erleuchtet)	Maschine überlastet	Das Verfahren laut Abschnitt Sicherheitsvorrichtungen ausführen

Im Fall, daß keine der obigen, möglichen Ursachen zutrifft, wenden Sie sich bitte an Ihren Vertrauens-Vertragshändler (Siehe Garantiedetails unten).



Le felicitamos por la óptima elección.
La máquina para hojaldrar electrónica Imperia Restaurant
destinada a un uso semiprofesional y, así pues,
producida siguiendo estándares de calidad muy altos,
le garantizará fiabilidad y seguridad en el tiempo.

¡ATENCIÓN! EL PRESENTE MANUAL FORMA PARTE DE LA MÁQUINA.

Antes de efectuar cualquier operación, lea atentamente **TODAS** las normas de seguridad, las instrucciones y las condiciones de garantía ilustradas a continuación. Cualquier uso de la máquina no previsto por el presente manual de instrucciones ha de considerarse incorrecto o impropio. El uso impropio de la máquina para hojaldrar puede conllevar condiciones de peligro; aconsejamos, pues, conservar y mantener al alcance de la mano estas instrucciones para poder consultarlas en caso de necesidad o para futuras referencias.

¡ATENCIÓN! La máquina para hojaldrar está destinada sólo para amasar, preparar hojaldre o cortar el hojaldre de la pasta y no puede ser usada para otras funciones diferentes. Los valores indicados en la placa de datos técnicos se refieren al tiempo de trabajo. El fabricante se considera libre de toda responsabilidad en caso de:

- uso impropio;
- instalación no correcta;
- alimentación eléctrica no idónea;
- modificaciones o intervenciones no autorizadas por el Fabricante;
- utilización de repuestos no originales o no específicos para el modelo.

¡ATENCIÓN! Para cualquier duda o cualquier uso no previsto por este manual, llame al Vendedor antes de instalar la máquina. Para cualquier comunicación, indique siempre el **MODELO** y el **NUMERO DE MATRICULA** de la máquina.

¡ATENCIÓN! Si el cable de alimentación está dañado, ha de ser sustituido por el fabricante o por su servicio de asistencia o, en su defecto, por una persona que esté cualificada para ello, con el fin de prevenir cualquier riesgo.



CONEXIÓN ELÉCTRICA

Antes de hacer funcionar la máquina, controle que el voltaje de su casa sea de 230 V (frecuencia 50 Hz) o 110V (frecuencia 60 Hz).

No se puede utilizar ningún otro tipo de alimentación. La puesta a tierra del aparato es obligatoria con arreglo a la ley.

El fabricante declina toda responsabilidad por daños a personas o cosas causados por el incumplimiento de esta norma. Donde sea necesario montar un adaptador para el enchufe, asegúrese de que sea conforme con el cable de alimentación.

ADVERTENCIAS. ESTA MÁQUINA NO ES UN JUGUETE. DURANTE EL USO, PUES, EL APARATO HA DE MANTENERSE SIEMPRE BAJO CONTROL Y FUERA DEL ALCANCE DE LOS NIÑOS.

No utilice la máquina con ropa o delantales cuyos extremos puedan engancharse entre los rodillos giratorios de la máquina para hojaldrar o del accesorio corta-hojaldre. Ponga especial atención, tanto por este motivo como por razones higiénicas, también con el cabello (aconsejamos tenerlo recogido dentro de una cofia protectora) y con cualquier otro objeto que se pueda enganchar (colares, pulseras, etc.). **Coloque la máquina sobre una superficie plana y estable, capaz de soportar su peso. Antes de utilizarla, asegúrese de saber detenerla en caso de emergencia.**

No utilice el aparato si:

- no funciona correctamente;

- ha sido dañado o se ha caído;
- el cable de alimentación o el enchufe están dañados.

No meta el cable de alimentación o el enchufe en agua. Manténgalos lejos de superficies calientes. No deje colgando de bordes de mesas o muebles el cable de alimentación. No use esta máquina cerca de lavaderos o sobre superficies mojadas.

DESCRIPCIÓN DE LA MÁQUINA (fig.1)

Los elementos que componen la máquina son:

- 1 - Máquina electrónica para preparar hojalde
- 2 - Superficie de deslizamiento del hojalde
- 3 - Manivela

Accesorios:

- 4 - Corta-Hojalde de la línea Simplex

DISPOSITIVOS DE SEGURIDAD

La máquina está provista de un dispositivo de seguridad mecánico formado por dos soportes fijos que soportan n. 5 varillas que al girar facilitan la entrada de la hoja, garantizando la seguridad del usuario.

Para más seguridad al utilizar la máquina, todo el circuito eléctrico y los mandos están alimentados a 24V cc mediante el transformador de corriente situado en el interior.

IN CASO DE EMERGENCIA. Para detener el funcionamiento de la máquina se ha de colocar en posición "0" el interruptor general.

¡ATENCIÓN! NO INTENTE CAMBIAR NI FORZAR LOS DISPOSITIVOS DE SEGURIDAD. NO INVALIDE NI MODIFIQUE LAS PROTECCIONES.

Si encuentra un mal funcionamiento de la máquina, apáguela inmediatamente colocando en interruptor en la posición "0", desconecte el enchufe de la toma de corriente y dirijase al Vendedor Autorizado de confianza (véase detalles de la garantía a continuación).

DISPOSITIVOS DE CONTROL (fig.2)

Durante la elaboración se iluminan los testigos luminosos (**S1 S2 S3**) que indican el aumento de potencia de la máquina conforme va aumentando el esfuerzo de elaboración; en el caso en que la máquina hiciera un esfuerzo que fuera más allá de los límites de seguridad establecidos, se ilumina el testigo (**S4**) y la máquina se detiene. Para que vuelva a funcionar, presione el interruptor general (**L**) colocándolo en la posición 0, gire el pomo (**R**) en sentido contrario a las agujas del reloj, vuelva a presionar el interruptor general (**L**) y colóquelo en la posición "1".

USO DE LA MÁQUINA PARA HOJALDRAR (fig.3)

ANTES DEL USO: siga las instrucciones descritas en el apartado "Limpieza y mantenimiento".

- 1 - Coloque la máquina sobre una superficie idónea.
- 2 - Enganche en las específicas aletas de sujeción (**C1**) la superficie de deslizamiento del hojalde (**A**) dirigida hacia arriba.
- 3 - Introduzca el enchufe (**E**) en la toma de corriente y presione el interruptor general (**L**) poniéndolo en la posición "1". Tras haber girado en sentido de las agujas del reloj el pomo de ajuste (**P**) hasta colocarlo en la posición 10, introducir una parte de la masa previamente preparada entre las

varillas de protección (A1) hasta llegar al rodillo de masa de la máquina; es necesario que la masa se nivele ligeramente con la mano antes de introducirla entre las varillas protectoras para facilitar la entrada y obteniendo de este modo un primer modelado del hojaldre.

4 - Para aumentar o disminuir la velocidad de los rodillos estira-hojaldre (O), gire el pomo (R) regulando así la velocidad deseada.

¡ATENCIÓN! Evite absolutamente el uso de cuchillos u otros utensilios impropios que podrían dañar los rodillos mismos.

ESTÁ PROHIBIDO:

Aplicar presión a la pasta (para facilitar su inserción entre las varillas de protección (A1) con herramientas inadecuadas.

5 - Para trabajar la pasta y obtener el moldeado, gire en sentido contrario a las agujas del reloj el pomo de ajuste (P) de manera que se reduzca la distancia entre los rodillos estira-hojaldre; Insertar la hoja obtenida con el molde anterior entre las varillas de protección hasta que la masa sea agarrada por los rodillos formadores. Repita esta operación hasta obtener el grosor deseado.

PARA DESMONTARLA (al final del trabajo): tras haber colocado el interruptor general en posición "0" y haber desconectado el enchufe de la toma de corriente, desenganche de las específicas aletas de sujeción (C1) la superficie de deslizamiento del hojaldre (A).

DESPUÉS DEL USO: siga las instrucciones descritas en el apartado "Limpieza y mantenimiento".

USO DEL ACCESORIO CORTA-HOJALDRE SIMPLEX (fig.s.4,5,6)

ANTES DEL USO: siga las instrucciones descritas en el apartado "Limpieza y mantenimiento".

1 - Coloque la máquina sobre una superficie idónea.

2 - Inserte el perno suministrado (F) en el accesorio de hojaldre (B)

3 - Inserte el accesorio hojaldre (B) en el asiento apropiado (G1).

4 - Gire el accesorio hojaldre (B) en el sentido horario hasta que quede completamente fijo (Fig. 6)

5 - Enganche en las específicas aletas de sujeción (C1) la superficie de deslizamiento del hojaldre (A).

6 - Introduzca el enchufe de la corriente, coloque y presione el interruptor general en posición "1".

7 - Introduzca entre los rodillos de corte del accesorio el hojaldre precedentemente preparado.

PARA DESMONTARLO (al final del trabajo): tras haber colocado el interruptor general en posición "0" y haber desconectado el enchufe de la toma de corriente (F), gire el accesorio hacia la izquierda; retire el mismo accesorio y luego retire el perno.

DESPUÉS DEL USO: siga las instrucciones descritas en el apartado "Limpieza y mantenimiento".

USO MANUAL DEL ACCESORIO CORTA-HOJALDRE SIMPLEX (fig.7)

ANTES DEL USO: siga las instrucciones descritas en el apartado "Limpieza y mantenimiento".

1 - Coloque la máquina sobre una superficie idónea.

2 - Enganche en las específicas aletas de sujeción de la máquina para hojaldrar (C2) el accesorio corta-hojaldre (B).

3 - Introduzca en la específica sede (**G2**) la manivela que viene con la máquina (**M**), mediante la cual, girando en sentido antihorario, se procede manualmente al corte del hojalдре ya elaborado. PARA DESMONTARLO (al final del trabajo): saque la manivela (**M**) de la específica sede (**G2**) y desenganche de las aletas de sujeción (**C2**) el accesorio corta-hojalдре (**B**).

ESPUÉS DEL USO: siga las instrucciones descritas en el apartado “Limpieza y mantenimiento “.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO ANTES DEL USO

La limpieza es el único mantenimiento que se requiere.

COLOQUE EL INTERRUPTOR GENERAL EN LA POSICIÓN “0” Y DESCONECTE EL ENCHUFE (E) DE LA TOMA DE CORRIENTE. Limpie cuidadosamente la máquina con un paño seco o con un pincel suave.

DESPUÉS DE HABER MONTADO Y PUESTO EN FUNCIÓN LA MÁQUINA. Se puede completar la operación de limpieza haciendo pasar entre los rodillos en rotación un trocito de masa (de manera que se eliminen residuos de polvo), siguiendo las modalidades descritas en el USO DE LA MÁQUINA PARA PREPARAR HOJALDRÉ.

La misma operación se deberá efectuar para limpiar el accesorio “Corta-hojalдре”.

La masa empleada para estas operaciones ha de ser, obviamente, eliminada.

No lave NUNCA el cuerpo de la máquina con chorros de agua ni con detergentes.

No lave en lavavajillas ninguna de las partes de la máquina.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO DESPUÉS DEL USO

COLOQUE EL INTERRUPTOR GENERAL EN POSICIÓN “0” Y SAQUE EL ENCHUFE DE LA TOMA DE CORRIENTE.

MÁQUINA PARA HOJALDRAR. Limpie cuidadosamente la máquina con un paño seco o bien con un pincel suave.

OTRAS PARTES DE LA MÁQUINA Las otras partes de la máquina (superficie de deslizamiento del hojalдре, accesorio corta-hojalдре, manivela) se pueden limpiar con un paño húmedo.

No quite nunca eventuales residuos de masa usando cuerpos contundentes.

No lave NUNCA el cuerpo de la máquina con chorros de agua ni con detergentes.

No lave en lavavajillas ninguna de las partes de la máquina. Asegúrese de que los elementos estén perfectamente secos antes de recogerlos al terminar toda utilización.

EN CASO DE QUE NO FUNCIONE

En caso de que no funcione, controle que no se haya verificado una de las siguientes anomalías:

BÚSQUEDA DE AVERÍAS

PROBLEMA	CAUSA PROBABLE	REMEDIO
El motor no se pone en marcha	A - Enchufe desconectado o conectado incorrectamente	A - Introduzca correctamente el enchufe
	B - Interruptor general en posición "0"	B - Presione el interruptor en la posición "1"
El motor se detiene de repente (Testigo "1" encendido)	Máquina en condiciones de sobrecarga	Efectúe el procedimiento indicado en el párrafo Dispositivos de seguridad

En caso de que no haya tenido lugar ninguna de las anomalías anteriores, diríjase a su Vendedor Autorizado (véase detalles de la garantía a continuación).

SCHEDA TECNICA - TECHNICAL DESCRIPTION FICHE TECHNIQUE - TECHNISCHE DATEN - FICHA TÉCNICA

MODELLO-MODEL-MODELE-MODELL-MODELO: R.B.T.

Dimensioni-Dimensions- Dimensions - Abmessungen - Tamaño	32 x 26 x 30 cm
Peso-Weight-Poids-Gewicht-Peso	19 Kg
Tensione di alimentazione-Electrical supply Tension d'alimentation-Netzspannung Voltaje de alimentación	230V / 50 Hz 110V / 60Hz
Potenza nominale-Rating-Puissance nominale Nominalpotenz-Potencia nominal	160 W
Velocità di rotazione dei rulli - Rotating speed of rollers Vitesse de rotation des rouleaux - Drehgeschwindigkeit der Rollen Velocidad de rotación de los rodillos	da 5 a 100 giri min/rpm/Fr-mm - U-mm/r.p.m
Campo di regolazione dei rulli Adjustment range of rollers - Plage de réglage des rouleaux Regulierungsbereich der Rollen - Campo de ajuste de los rodillos	0 - 5 mm
Tempo di lavoro-Working time-Temps de travail Betriebszeit-Tiempo de trabajo	1 min
Tempo di pausa-Pause time-Temps de pause Ruhezeit-Tiempo de pausa	10 min

DICHIARAZIONE DI CONFORMITA'

imperia & monferrina

SOCIETÀ PER AZIONI

Via Vittime di Piazza Fontana, 48 - 10024 - Moncalieri (TO) ITALY

Tel. +39.011.93.24.311

www.imperia.com

MACCHINA PER PASTA

TIPO:

MODELLO:

CODICE:

MATRICOLA:



DESTINAZIONE D'USO

MACCHINA PER PASTA ALIMENTARE AD USO
PROFESSIONALE



DICHIARAZIONE DI CONFORMITA'

Noi, firmatari della presente, dichiariamo sotto la nostra esclusiva responsabilità, che il prodotto in oggetto è conforme da quanto prescritto nelle seguenti direttive comunitarie (comprese tutte le modifiche applicabili):

Dir. 2014/30/CE	Direttiva Compatibilità Elettromagnetica
Dir. 2014/35/CE	Direttiva Bassa Tensione
Dir. 2011/65/CE	Direttiva RoHS
Dir. 2006/42/CE	Direttiva Macchine

Le parti costituenti il prodotto e destinate a venir a contatto con gli alimenti sono conformi al:

REGOLAMENTO CE n. 1935/2004

REGOLAMENTO CE n. 2023/2006

Le norme armonizzate utilizzate come riferimento per la progettazione, la realizzazione ed il collaudo del prodotto in oggetto sono elencate nel fascicolo tecnico archiviato presso imperia & monferrina s.p.a.

La presente dichiarazione perde la sua validità in caso di modifiche effettuate sul prodotto, senza l'autorizzazione del costruttore.

E' autorizzato a costituire il fascicolo tecnico del prodotto l'Ufficio tecnico sito in:

Via Vittime di Piazza Fontana, 48 - 10024 - Moncalieri (TO) ITALY

Il Responsabile

Federico Marchese

Direttore di produzione

Moncalieri li 16/02/2024

ENGLISH

EC CONFORMITY CERTIFICATE

imperìa & monferrina S.p.A.

Via Vittime di Piazza Fontana, 48
10024 Moncalieri (TO) - ITALY



PASTA MACHINE

Type: RBT
Model: NEW REST. ELETTRONICA
Code: 046 - 048 - 6046 - 6048

Destination of use: PASTA MACHINE FOR PROFESSIONAL USE

CONFORMITY CERTIFICATE

In our full responsibility, we signees of this declaration declare that the product conforms to the following directives:

Dir. 2014/30/CE Dir. 2014/35/CE Dir. 2011/65/CE Dir. 2006/42/CE

The parts constituting the machine and destined to come into contact with the food are in conformance with:

REGOLAMENTO CE n. 1935/2004

REGOLAMENTO CE n. 2023/2006

The harmonized standards used as a reference for the design, construction and testing of the product in question are listed in the technical file archived at imperìa & monferrina s.p.a.

This declaration loses its validity in the event of modifications made to the product without the manufacturer's authorization.

is authorized to compile the technical file of the product's technical office established in Via Vittime di Piazza Fontana, 48 - 10024 - Moncalieri (TO) ITALY

The person in charge
Federico Marchese
Production Manager

Moncalieri li 16/02/2024

FRANÇAIS

DECLARATION DE CONFORMITE C.E.

imperìa & monferrina S.p.A.

Via Vittime di Piazza Fontana, 48
10024 Moncalieri (TO) - ITALY



MACHINE À PÂTES

Type: RBT
Modèle: NEW REST. ELETTRONICA
Code: 046 - 048 - 6046 - 6048

Destination d'usage: MACHINE À PÂTES À USAGE PROFESSIONNEL

DECLARATION DE CONFORMITE

Nous, signataires de la présente, déclarons sous notre responsabilité exclusive que la machine en question est conforme aux prescriptions des Directives:

Dir. 2014/30/CE Dir. 2014/35/CE Dir. 2011/65/CE Dir. 2006/42/CE

Les parties qui constituent la machine et destinées à entrer en contact avec le produit alimentaire sont conformes au:

REGOLAMENTO CE n. 1935/2004

REGOLAMENTO CE n. 2023/2006

Les normes harmonisées utilisées comme référence pour la conception, la construction et les tests du produit en question sont répertoriées dans le dossier technique archivé chez imperìa & monferrina s.p.a.

Cette déclaration perd sa validité en cas de modifications apportées au produit sans l'autorisation du fabricant.

est autorisée à constituer le dossier technique du bureau technique du produit mis en place dans Via Vittime di Piazza Fontana, 48 - 10024 - Moncalieri (TO) ITALY

Le responsable
Federico Marchese
Directeur de production

Moncalieri li 16/02/2024

ESPAÑOL

DECLARACION CE DE CONFORMIDAD

imperìa & monferrina S.p.A.

Via Vittime di Piazza Fontana, 48
10024 Moncalieri (TO) - ITALY



MAQUINA DE PASTA

Tipo: RBT
Modelo: NEW REST. ELETTRONICA
Código: 046 - 048 - 6046 - 6048

Destinación de uso: MAQUINA DE PASTA PARA USO PROFESIONAL

DECLARACION DE CONFORMIDAD

Los que subscriben declaran bajo su exclusiva responsabilidad que la máquina en objeto respecta todo lo prescrito por las Directrices:

Dir. 2014/30/CE Dir. 2014/35/CE Dir. 2011/65/CE Dir. 2006/42/CE

Las partes constituyentes la máquina y destinadas a venir a contacto con el producto alimenticio están conformes al:

REGOLAMENTO CE n. 1935/2004

REGOLAMENTO CE n. 2023/2006

Las normas armonizadas utilizadas como referencia para el diseño, construcción y ensayo del producto en cuestión están recogidas en la ficha técnica archivada en imperìa & monferrina s.p.a.

Esta declaración pierde su validez en caso de modificaciones realizadas en el producto sin la autorización del fabricante.

está facultada para elaborar el expediente técnico de la oficina técnica del producto establecido en Via Vittime di Piazza Fontana, 48 - 10024 - Moncalieri (TO) ITALY

El Responsable
Federico Marchese
Gerente de Producción

Moncalieri li 16/02/2024

DEUTSCH

EG - KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

imperìa & monferrina S.p.A.

Via Vittime di Piazza Fontana, 48
10024 Moncalieri (TO) - ITALY



NUDELMASCHINE

Type: RBT
Modell: NEW REST. ELETTRONICA
Code: 046 - 048 - 6046 - 6048

Bestimmung: NUDELMASCHINE FÜR DEN PROFESSIONELLEN GEBRAUCH

KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

Wir, die Unterzeichnenden, erklären unter unserer ausschließlichen Verantwortung, daß die betreffende Maschine mit den in den Richtlinien enthaltenen Vorschriften konform ist.

Dir. 2014/30/CE Dir. 2014/35/CE Dir. 2011/65/CE Dir. 2006/42/CE

Die Bestandteile des Geräts, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen, sind konform mit:

REGOLAMENTO CE n. 1935/2004

REGOLAMENTO CE n. 2023/2006

Die harmonisierten Normen, die als Referenz für Design, Konstruktion und Prüfung des betreffenden Produkts dienen, sind in den bei imperìa & monferrina s.p.a. archivierten technischen Unterlagen aufgeführt.

Bei ohne Genehmigung des Herstellers vorgenommenen Änderungen am Produkt verliert diese Erklärung ihre Gültigkeit

ist berechtigt, die technischen Unterlagen des Produkts technisches Büro mit Sitz in Moncalieri li 16/02/2024

Der Verantwortliche
Federico Marchese
Produktionsleiter

Moncalieri li 16/02/2024



imperia
Restaurant®

WARRANTY AND ASSISTANCE

Duration of Warranty	What the warranty includes	What the warranty excludes
24 months of total cover starting from the purchase date, unless indicated otherwise on the package of the product.	Spare parts and cost of labour for any repairs required to remove material defects or to improve quality of execution. Assistance must be provided by an Imperia authorised assistance centre.	The warranty expires when the machine suffers any tampering or repairs have been performed by staff unauthorised by Imperia. Damage caused by incorrect use and/or installation or, in any case, causes deriving from non compliance of the instructions given.

IMPERIA & MONFERRINA DECLINE ALL RESPONSIBILITY FOR INDIRECT DAMAGE. All repairs may only be carried out by specialised personnel. Please remember that the warranty will be invalidated if repairs are carried out by unauthorised persons or using components not made by the manufacturer. **THIS WARRANTY SUBSTITUTES ANY OTHER KIND OF WARRANTY (ORAL OR WRITTEN) AND NOBODY ELSE IS AUTHORISED TO PROVIDE OTHER WARRANTIES.**

CUSTOMER SUPPORT

If you have any doubts or wish to receive information about your closest authorised Imperia & Monferrina customer support centre, use the following contacts: please refer to your local Dealer/Importer

NOTE: assistance must be provided by an authorised Imperia & Monferrina assistance centre.

Address:

imperia & monferrina

SOCIETA' PER AZIONI

Via Vittime di Piazza Fontana, 48 – 10024 Moncalieri (TO) – Italy

For further information, visit the website:

www.imperia.com

www.imperiamonferrina.com

Details subject to change with no obligation to provide notification.



imperia
Restaurant[®]

GARANTIE ET ASSISTANCE

Durée de la garantie	La garantie comprend :	La garantie ne comprend pas :
24 mois de couverture totale à partir de la date d'achat, sauf indication contraire sur l'emballage du produit.	Pièces de rechange et coût de main-d'œuvre pour les réparations nécessaires à éliminer tous défauts des matériaux ou de la qualité d'exécution. L'assistance doit être fournie par un centre autorisé par Imperia.	La garantie déchoit si la machine a subi des manipulations frauduleuses ou si des réparations effectuées par du personnel non autorisé par Imperia ont été effectuées. Tous dommages provoqués par l'utilisation et/ou l'installation erronée ou, en tout cas, par des causes découlant du non-respect des instructions prescrites.

IMPERIA & MONFERRINA N'ASSUME AUCUNE RESPONSABILITE POUR TOUS DOMMAGES INDIRECTS. Par conséquent, toute réparation doit être effectuée exclusivement par le personnel spécialisé. Il est rappelé que la garantie n'est plus valable si des réparations sont effectuées par des personnes non autorisées ou en utilisant des pièces non originales de la maison.

CETTE GARANTIE REMPLACE N'IMPORTE QUELLE AUTRE FORME (ORALE OU ECRITE) ET PERSONNE N'EST AUTORISEE A FOURNIR D'AUTRES GARANTIES.

SERVICE CLIENTELE

Pour tous doutes, ou pour avoir des informations sur le centre d'assistance autorisé par imperia & monferrina le plus proche, suivez les instructions ci-dessous : Veuillez vous référer à votre revendeur / importateur local

N.B.: tous types d'assistance doivent être gérés par un centre d'assistance autorisé par imperia & monferrina.

Adresse:

imperia & monferrina

SOCIETA' PER AZIONI

Via Vittime di Piazza Fontana, 48 – 10024 Moncalieri (TO) – Italy

Pour tous renseignements ultérieurs il est possible de visiter le site web à l'adresse suivante :

www.imperia.com

www.imperiamonferrina.com

Spécifications susceptibles d'être modifiées sans obligation de communication.



imperia
Restaurant®

GARANTIE UND KUNDENDIENST

Garantiedauer	Was die Garantie beinhaltet	Was die Garantie nicht beinhaltet
24 Monate ab dem Kaufdatum, sofern nicht anders auf der Verpackung angegeben des Produktes.	Ersatzteile und Arbeitskosten für notwendige Reparaturen, um Materialdefekte und die Ausführungsqualität zu korrigieren. Der Kundendienst muss von einem von Imperia autorisierten Service-Center durchgeführt werden.	Die Garantie erlischt, wenn an der Maschine Änderungen bzw. Anpassungen oder Reparaturen durch andere als von Imperia autorisierte Personen vorgenommen wurden. Schäden, die durch die unsachgemäße Verwendung und/oder falsche Installation oder auf andere Weise, aufgrund der Nichteinhaltung der vorgeschriebenen Anweisungen entstehen.

IMPERIA & MONFERRINA HAFTET NICHT FÜR INDIREKTE SCHÄDEN.
Muss jede Reparatur nur durch das Fachpersonal ausgeführt werden.
Bitte beachten Sie, dass die Garantie verfällt, wenn Reparaturen durch nicht autorisierte Personen oder mit Nicht-Originalersatzteilen ausgeführt werden.
DIESE GARANTIE ERSETZT JEDE ANDERE (MÜNDLICH ODER SCHRIFTLICH) UND NIEMAND IST BEFUGT EINE ANDERE ZU GEBEN.

SERVICE-CENTER

Bei Fragen oder für Informationen über das nächstgelegene autorisierte Service-Center Imperia & Monferrina folgen Sie den Anweisungen unten:
Bitte wenden Sie sich an Ihren Händler / Importeur

ANMERKUNG: Jede Art von Unterstützung und Kundendienst muss von einem autorisierten Service-Center Imperia & Monferrina vorgenommen werden.

Adresse:

imperia & monferrina
SOCIETÀ PER AZIONI

Via Vittime di Piazza Fontana, 48 – 10024 Moncalieri (TO) – Italy

Für weitere Informationen besuchen Sie bitte die Webseite unter:
www.imperia.com
www.imperiamonferrina.com

Diese Angaben können ohne vorherige Ankündigung geändert werden.



imperia
Restaurant[®]

GARANTÍA Y ASISTENCIA

Duración de la garantía	Qué cubre la garantía	Qué no cubre la garantía
24 meses de cobertura total a partir de la fecha de compra, salvo indicación diferente expresada en el material entregado del producto.	Partes de repuesto y coste de mano de obra, en caso de reparaciones necesarias para eliminar defectos en los materiales o fallos en la calidad de ejecución. La asistencia debe ser prestada por un centro de asistencia autorizado Imperia.	La garantía expira en caso de que la máquina haya sido modificada por el cliente, o bien en caso de que se hayan efectuado reparaciones por personal no autorizado por Imperia. Daños provocados por el uso y/o instalaciones impropias o erróneas, o por causas derivadas del incumplimiento de las instrucciones indicadas.

IMPERIA & MONFERRINA NO SE ASUME NINGUNA RESPONSABILIDAD POR DAÑOS INDIRECTOS. Por tanto toda reparación ha de ser efectuada exclusivamente por personal especializado. Se recuerda que la garantía vence en caso de que se efectúen reparaciones por personas no autorizadas o de que se utilicen componentes no originales de la Casa Constructora.

ESTA GARANTÍA SUSTITUYE CUALQUIER OTRA FORMA (ORAL O ESCRITA) Y NADIE ESTÁ AUTORIZADO A PRESTAR OTRAS GARANTÍAS.

SERVICIO DE ATENCIÓN AL CLIENTE

Para cualquier consulta, o para tener información sobre el centro de asistencia autorizado imperia & monferrina más cercano, sigue las instrucciones a continuación: Consulte a su distribuidor / importador local

NOTA: todo tipo de asistencia debe ser gestionada por un centro de asistencia autorizado imperia & monferrina.

Dirección:

imperia & monferrina

SOCIETÀ PER AZIONI

Via Vittime di Piazza Fontana, 48 – 10024 Moncalieri (TO) – Italy

Para mayor información, visite el sitio web en los enlaces siguientes:

www.imperia.com

www.imperiamonferrina.com

Especificaciones sujetas a modificación sin obligación de notificación.



imperia
Restaurant[®]

GARANZIA E ASSISTENZA

Durata della garanzia	Cosa comprende la garanzia	Cosa non comprende la garanzia
24 mesi di copertura totale a partire dalla data di acquisto, salvo diversa indicazione sulla confezione del prodotto.	Parti di ricambio e costo di manodopera per le riparazioni necessarie a rimuovere difetti nei materiali o nella qualità di esecuzione. L'assistenza deve essere fornita da un centro di assistenza autorizzato Imperia.	La garanzia decade qualora la macchina abbia subito manomissioni oppure, siano state riscontrate riparazioni effettuate da personale non autorizzato da Imperia. Danni provocati dall'uso e/o installazione errati, o comunque, da cause derivanti l'inosservanza delle istruzioni prescritte.

IMPERIA & MONFERRINA NON SI ASSUME ALCUNA RESPONSABILITA' PER DANNI INDIRETTI. Ogni riparazione deve essere effettuata esclusivamente da personale specializzato. Si ricorda che la garanzia decade se vengono eseguite riparazioni da persone non autorizzate o, utilizzando componenti non originali della Casa.

QUESTA GARANZIA SOSTITUISCE QUALSIASI ALTRA FORMA (ORALE O SCRITTA) E NESSUNO E' AUTORIZZATO A FORNIRNE DIVERSE.

SERVIZIO CLIENTI

Per qualsiasi dubbio o per avere informazioni sul centro di assistenza autorizzato imperia & monferrina seguire le seguenti indicazioni:
accedere al sito www.imperia.com e fare clic sul collegamento "assistenza" presente nella pagina.

NOTA: qualsiasi tipo di assistenza deve essere gestita da un centro di assistenza autorizzato imperia & monferrina.

Indirizzo:

imperia & monferrina

SOCIETA' PER AZIONI

Via Vittime di Piazza Fontana, 48 – 10024 Moncalieri (TO) – Italy

Per ulteriori informazioni, è possibile visitare il sito web all'indirizzo:

www.imperia.com

www.imperiamonferrina.com

Specifiche soggette a modifiche senza obbligo di notifica.

imperia
Restaurant®

Adottando una politica di continuo sviluppo Imperia&Morferma si riserva il diritto di effettuare modifiche e miglioramenti a qualsiasi prodotto descritto nel presente documento senza preavviso.
As Imperia&Morferma adopts a policy of continual development, it reserves the right to make changes and improvements to any of the products described in this document without prior warning.