

imperia®

Restaurant®

SFOGLIATRICE MANUALE
Libretto istruzioni



MANUAL PASTA MAKER
Instructions Manual

MACHINE A ABAISSE MANUELLE
Manuel d'instructions

TEIGAUSSROLLER MIT HANDBETRIEB
Gebrauchsanleitung

MÁQUINA DE HOJALDRE MANUAL
Manual de instrucciones

imperia®

NACH AUFSTELLUNG DES GERÄTES AUF EINE GEEIGNETE FLÄCHE kann die Säuberung der Rollen durch die Einführung eines Teigstückes zwischen die Rollen des Ausrollers und des Schneidzusatzgerätes vervollständigt werden (zur Entfernung eventueller Staubrückstände). Der zu diesen Zwecken benutzte Teig ist natürlich nicht weiterzuverwerten.

Den Maschinenkörper NIE durch Wasserbestrahlung oder Spülmittel säubern.

Die Teile der Maschine und des Zusatzgerätes dürfen ABSOLUT nicht in den Geschirrspüler.

NACH JEDEM GEBRAUCH

Eventuell anhaftende Teigreste NIE mit einem scharfen Gegenstand entfernen.

Den Maschinenkörper NIE mit Wasserbestrahlung oder Spülmitteln säubern.

Die Teile der Maschine und des Zusatzgerätes dürfen ABSOLUT nicht in den Geschirrspüler.

Vor Aufbewahrung nach Benutzungsende versichern Sie sich bitte, daß die Bestandteile vollständig trocken von Feuchtigkeitsrückständen sind.

Le felicitamos por haber sabido elegir.

La máquina de hojaldre manual Imperia restaurant
fabricada según un nivel de calidad sumamente alto,

le garantizará fiabilidad y seguridad.



ADVERTENCIAS

EL PRESENTE MANUAL ES UNA PARTE INTEGRANTE DE LA MÁQUINA.

Ante de realizar cualquier operación, leer atentamente TODAS las normas de seguridad, las instrucciones y las condiciones de garantía que se indican a continuación.

Cualquier uso de la máquina que no esté previsto por el presente manual de instrucciones ha de considerarse incorrecto o impropio.

El uso impropio de la máquina de hojaldre puede suponer condiciones de peligro; por tanto, se aconseja mantener con cuidado y al alcance de la man estas instrucciones para consultarlas en caso de necesidad o para futuras referencias.

La mecánica de la máquina de hojaldre manual no se ha previsto para el acoplamiento de ningún tipo de motorización. La máquina de hojaldre diseñada y construida para uso manual exclusivo, se destina a la preparación o corte de láminas de pasta y no ha de utilizarse para objetivos distintos.

El fabricante declina cualquier responsabilidad en caso de:

- uso impropio;
- instalación incorrecta;
- modificaciones o intervenciones no autorizadas por el fabricante;
- uso de recambios no originales o no específicos para el modelo.

EL PRESENTE MANUAL ES PARTE INTEGRANTE DE LA MÁQUINA.

Esta máquina no es un juguete. Por lo tanto, durante su uso, hay que mantenerla siempre fuera del alcance de los niños.

No utilizar la máquina con prendas de vestir ni delantales cuyos bordes puedan engancharse entre los rodillos giratorios de la máquina de hojaldre o del accesorio corta hojaldre. Prestar una atención especial, por este motivo y por razones higiénicas, también al cabello (se aconseja llevarlo recogido en la cabeza con un gorro de protección) y a cualquier otro objeto que pueda crear una situación de peligro (cadenas, pulseras, etc.)

No usar la máquina en caso de que no funcione correctamente o esté dañada.

Para cualquier duda o comunicación, consulte al vendedor autorizado de su confianza, indicando siempre en las comunicaciones el **MODELO y el **NUMERO DE MATRÍCULA**.**

DESCRIPCIÓN DE LA MÁQUINA (fig.1)

Los elementos que componen la máquina son:

A - Máquina de hojaldre

B - Tolva (superficie de apoyo hojaldre)

C - Manivela (grande) para máquina de hojaldre

D - Mordaza para la fijación de la máquina

E - Manivela (pequeña) para posible uso del accesorio **Simplex**

F - Accesorio cortahojaldre de la línea **Simplex** (suministrado sólo opcionalmente)

USO DE LA MÁQUINA DE HOJALDRE (fig.2)

ANTES Y DESPUÉS DE USAR LA MÁQUINA:

seguir las instrucciones descritas en el párrafo “Limpieza y mantenimiento”.

1 - Colocar la máquina (**A**) en una superficie plana y estable que pueda aguantar el peso, introducir la mordaza (**D**) en su alojamiento (**G**), enroscar el tornillo (**H**) hasta bloquear establemente la máquina con la superficie de apoyo.

2 - Montar la tolva (**B**) en la máquina de hojaldre (**A**) haciendo acoplar las aletas de sujeción (**I**) con las aletas (**L**) de la tolva (**B**), empujar hacia abajo con una ligera presión hasta obtener un bloqueo estable entre la tolva (**B**) y la máquina de hojaldre (**A**).

3 - La masa se ha de mantener a temperatura ambiente.

4 - Tras haber girado el pomo regulador (**M**) hasta colocarlo en posición 10, apoyar en los rodillos de extracción del hojaldre (**O**) una parte de la masa anteriormente preparada. Comprimir la masa con una ligera presión, luego introducir la manivela (**C**) en el orificio de acoplamiento (**N**) de la máquina de hojaldre, luego girar la manivela hacia la derecha (haciendo girar de esta forma los rodillos de extracción del hojaldre).

Se obtendrá un primer moldeado del hojaldre, volver a doblar el mismo por la mitad y volver a pasarlo entre los rodillos; repetir la operación hasta obtener un hojaldre homogéneo.

5 - Para reducir el espesor del hojaldre, actuar (con la máquina parada), girando el pomo regulador hacia la derecha (**M**) para disminuir la distancia entre los rodillos de extracción del hojaldre. Volver a pasar el hojaldre repitiendo la operación hasta obtener el espesor deseado.

USO DEL ACCESORIO CORTA-HOJALDRE SIMPLEX (fig.3)

ANTES Y DESPUÉS DE USAR LA MÁQUINA:

seguir las instrucciones descritas en el párrafo “Limpieza y mantenimiento”.

1 - Colocar la máquina (**A**) en una superficie plana y estable que pueda aguantar el peso, introducir la mordaza (**D**) en su alojamiento (**G**), enroscar el tornillo (**H**) hasta bloquear establemente la máquina con la superficie de apoyo.

2 - Montar la tolva (**B**) en la máquina de hojaldre (**A**) haciendo acoplar las aletas de sujeción (**I**) con las aletas (**L**) de la tolva (**B**), empujar hacia abajo con una ligera presión hasta obtener un bloqueo estable entre la tolva (**B**) y la máquina de hojaldre (**A**).

3 - Montar el accesorio cortahojaldre (**F**) en la máquina de hojaldre (**A**) haciendo acoplar las aletas de sujeción (**I1**) con las aletas (**R**) del accesorio, empujar hacia abajo con una ligera presión hasta obtener un bloqueo estable entre el accesorio (**F**) y la máquina de hojaldre (**A**).

- 4 - Introdurre la manivela (E) nel foro di accoppiamento (P) dell'accessorio di estrazione del hojaldre.
 5 - Appoggiare sulla tolva il hojaldre, introducendo uno dei suoi estremi tra i rulli taglia-
 dores (Q), girare la manivela (E) verso la destra per tagliare il hojaldre.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

La limpieza es el único mantenimiento normalmente necesario.

ANTES DE USAR LA MÁQUINA

Limpia esmeradamente la máquina con un trapo seco o con un pincel suave. TRAS HABER FIJADO LA MÁQUINA EN UNA SUPERFICIE ADECUADA, se puede completar la operación de limpieza haciendo pasar entre los rillos de extracción del hojaldre y los rillos cortadores un trozo de masa (para eliminar posibles residuos de polvo).

Naturalmente, la masa empleada tendrá que eliminarse para esta operación. **No lavar NUNCA el cuerpo de la máquina ni el accesorio con chorros de agua o con detergentes. No lavar NUNCA en el lavavajillas ninguna de las partes de la máquina ni del accesorio.**

DESPUÉS DE USAR LA MÁQUINA

No eliminar NUNCA posibles residuos de masa con cuerpos contundentes.

No lavar NUNCA el cuerpo de la máquina con chorros de agua o detergentes.

No lavar NUNCA en el lavavajillas ninguna de las partes de la máquina ni del accesorio. Cerciorarse de que los elementos están perfectamente libres de cualquier residuo de humedad antes de guardarlos después de usarlos.

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

MODELLO-MODEL-MODELE-MODELL-MODELO: R.220

Dimensioni-Dimensions-Dimensions Abmessungen-Tamaño	220 x 325 x 275 cm
Peso-Weight-Poids Gewicht-Peso	9,300 Kg
Campo di regolaz. rulli (max.apertura) Roller regulation ranger (maximum opening) Plage de réglage des rouleaux (ouverture maxi) Regulierungsbereich der Rollen (max Öffnung) Campo de regulac. rodillos (máx. apertura)	0 ÷ 5 mm
Max. larghezza sfoglia-Maximum width pasta sheet Largeur maxi abaisse-Maximale Breite der Teigplatte Máx. anchura hojaldre	210 mm
<p>Ingranaggi in acciaio temperato ruotanti su perni rettificati. Boccole autolubrificanti. Pomello regolatore con indicatore numerato per 10 diversi spessori di sfoglia. Gears in tempered steel turning on ground pins. Self-lubricating bearings. Regulator knob with numbered indicator for 10 thicknesses of pasta sheet.</p> <p>Engrenages en acier trempé tournants sur des axes rectifiés. Bagues autolubrifiantes. Pommeau de réglage avec indicateur numéroté pour dix épaisseurs différentes d'abaisse.</p> <p>Auf geschliffenen Stiften drehendes Räderwerk aus gehärtetem Stahl selbstschmierende Buchsen Regulierknopf mit Zahlenanzeige für 10 verschiedene Teigplattenstärken</p> <p>Engranajes de acero templado giratorios en pernos rectificadas. Casquillos autolubricantes. Pomo regulador con indicador numerado para 10 espesores distintos de hojaldre.</p>	

DICHIARAZIONE **CE** 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:



DESTINAZIONE D'USO

MACCHINA MANUALE 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. 2011/65/CE

Direttiva RoHS

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.

Il Responsabile

Nicola Lava

Direttore di stabilimento

Moncalieri li 01 / 07 / 2015



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

Freephone number:



Mon/Fri 8 am-12 pm / 1 pm-5 pm

Email address: enter the website www.imperia.com and click on the "Contacts" link at the bottom of the page.

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.



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, utiliser les contacts suivants :

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

Numéro Vert (appel gratuit) :



Lun-Ven 8,00-12,00 / 13,00-17,00

Contact e-mail : accéder au site www.imperia.com et cliquer sur le lien « contacts » dans la partie inférieure de la page.

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 verwenden Sie bitte folgende Kontakte:

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

Kostenlose Rufnummer (gebührenfrei):



Mo-Fr 8.00-12.00 Uhr / 13.00-17.00 Uhr

E-mail: Gehen Sie dazu auf die Webseite www.imperia.com und klicken Sie auf "Kontakt" im unteren Bereich.

Adresse: imperia & monferrina
SOCIETA' 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, utilice los siguientes contactos:

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

Número de llamada gratuita:



Lun-Ven 8,00-12,00 / 13,00-17,00

Contacto e-mail: acceda al sitio www.imperia.com y haga clic en el enlace “contactos” situado en la parte inferior de la página.

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 autorizzata imperia & monferrina più vicino, utilizzare i seguenti contatti:

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

Numero Verde (chiamata gratuita):



Lun-Ven 8,00-12,00 / 13,00-17,00

Contatto e-mail: accedere al sito www.imperia.com e fare clic sul collegamento "contatti" nella parte inferiore della pagina.

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.