



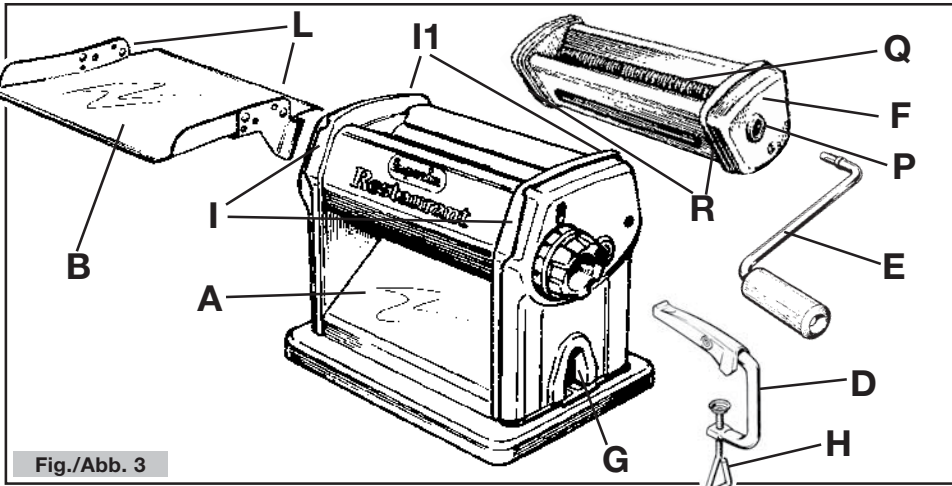
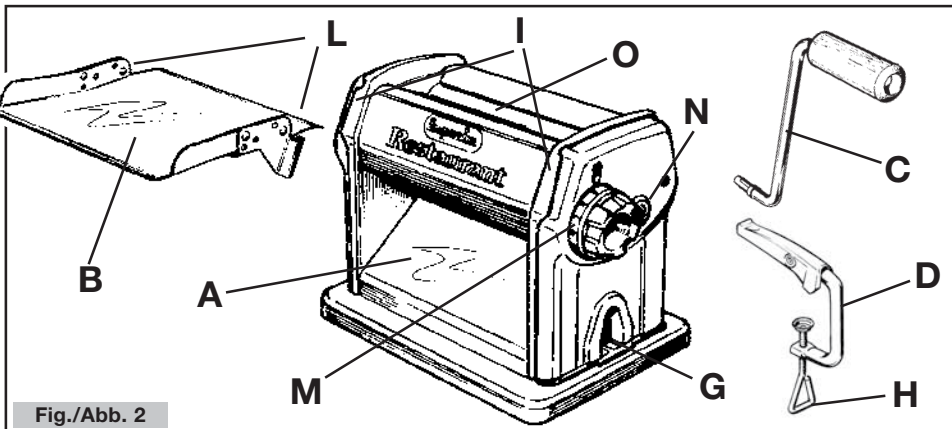
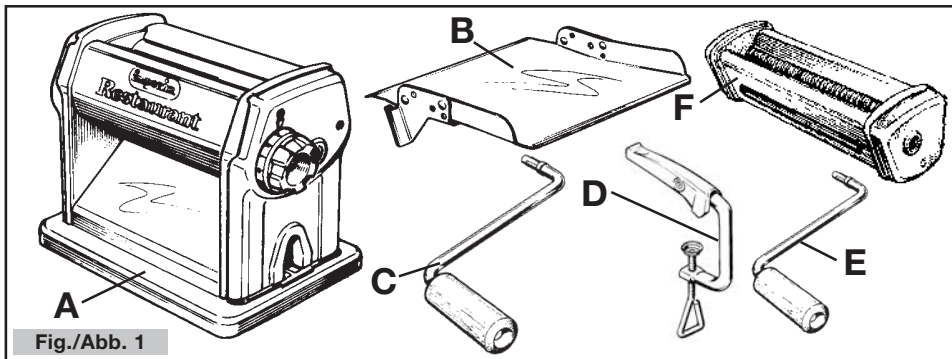
MANUAL PASTA MAKER
Instructions Manual

MACHINE A ABAISSE MANUELLE
Manuel d'instructions

TEIGAUSROLLER MIT HANDBETRIEB
Gebrauchsanleitung

Imperia

DISEGNI ILLUSTRATIVI - ILLUSTRATED EXAMPLES DESSINS - EXEMPLES - ABBILDUNGEN



May we congratulate you on your excellent choice. The manual pasta maker



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.

The pasta machine is only designed for mixing, rolling and cutting of pasta and cannot be used for other purposes. 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.

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 **SERIAL NUMBER** of the machine.

THIS MANUAL IS AN INTEGRAL PART OF THE MACHINE

This machine is not a toy. When in use it must be kept out of the reach of children.

Do not use this machine while wearing garments or aprons with flaps which may catch in the moving parts of the pasta machine or the cutting blades. Take particular care for this reason and for hygienic reasons that hair is tied back (it is advisable to use a protective cap) and remove any items which may cause danger (necklaces, bracelets, etc.).

Do not use the machine if it is not working correctly or has been damaged. When making any queries or for any communication please contact the authorised retailer, quoting the **MODEL** and the **SERIAL NUMBER**.

DESCRIPTION OF THE MACHINE (fig.1)

The parts of the machine are:

- A** - Machine body
- B** - Tray (support for the pasta sheet)
- C** - Handle (large) for the machine body
- D** - Clamp for fixing the machine
- E** - Handle (small) for use with the **Simplex** accessory
- F** - **Simplex** cutting accessory (supplied only on request)

USE OF THE PASTA MACHINE (fig.2)

BEFORE USE - AFTER USE:

follow the instructions described in the section "Cleaning and Maintenance"

- 1** - Position the machine (**A**) on a flat stable surface which can bear the weight, fit the clamp (**D**) into the opening (**G**), tighten the screw (**H**) until the machine is firmly locked to the table.
- 2** - Fit the tray (**B**) to the machine body (**A**) matching the openings (**I**) to the catches (**L**) on the tray (**B**), push gently downwards until the tray (**B**) and the machine body (**A**) are firmly locked.
- 3** - The dough must be kept at room temperature.
- 4** - After turning the knob (**M**) to position 10 place part of the prepared dough on the rollers (**O**). Press the dough gently and insert the handle (**C**) in the hole (**N**) on the machine body, turn the handle clockwise (causing the pasta rollers to turn). This will roll out the pasta, fold the pasta in half and pass it through the rolls again. Repeat the operation until a flat sheet of pasta is obtained.
- 5** - To reduce the thickness of the pasta sheet stop the machine and turn the regulator knob (**M**) to reduce the distance between the pasta rollers. Pass the sheet repeatedly through the rollers until it is of the desired thickness.

USE THE SIMPLEX CUTTING ACCESSORY (fig.3)

BEFORE USE - AFTER USE:

follow the instructions described in the section "Cleaning and Maintenance"

- 1 - Position the machine (**A**) on a flat stable surface which can bear the weight, fit the clamp (**D**) into the opening (**G**), tighten the screw (**H**) until the machine is firmly locked to the table.
- 2 - Fit the tray (**B**) to the machine body (**A**) matching the openings (**I**) to the catches (**L**) on the tray (**B**), push gently downwards until the hopper (**B**) and the machine body (**B**) are firmly locked.
- 3 - Fit the cutting accessory (**F**) to the machine body (**A**) matching the openings (**I1**) to the catches (**R**) on the accessory, push gently downwards to lock the accessory (**F**) and the machine body (**A**).
- 4 - Insert the handle (**E**) in the hole (**P**) on the accessory.
- 5 - Fit the tray pushing one end between the cutters (**Q**), turn the handle (**E**) clockwise to cut the pasta sheet.

CLEANING AND MAINTENANCE

Cleaning is the only maintenance normally required.

BEFORE USE

Clean the machine thoroughly with a dry cloth or a soft brush.

AFTER FIXING THE MACHINE TO A SUITABLE SURFACE the cleaning operation can be completed by passing a piece of pasta through the rollers and the cutters (to remove any dust). Obviously the pasta used for this operation should then be thrown away.

NEVER wash the machine body or the accessory under running water or using detergent.
NEVER wash any part of the machine or the accessory in a dishwasher.

AFTER USE

Do not remove residues of pasta using sharp objects.

NEVER wash the machine body or the accessory under running water or using detergent.
NEVER wash any part of the machine or the accessory in a dishwasher.

Check that the parts are perfectly dry before putting them away.

Nous vous félicitons pour votre excellent choix. La machine à abaisse manuelle



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.

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.

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.

Le fabricant se considère dégagé 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.

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.

LE PRESENT MANUEL FAIT PARTIE INTEGRANTE DE LA MACHINE.

Cette machine n'est pas un jouet. Par conséquent, lors de son utilisation elle doit toujours être tenue hors de la portée 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 (il est conseillé de les garder rassemblés sur la tête à l'intérieur d'une coiffe protectrice) et à tout autre objet pouvant créer une situation de danger (chaînettes, bracelets, etc...).

Ne pas utiliser la machine au cas où elle ne fonctionne pas correctement ou si elle a été endommagée. En cas de doute et pour toutes communications, interpeler le revendeur autorisé de votre confiance, en indiquant toujours le **MODELE** et le **NUMERO DE MATRICULE**.

DESCRIPTION DE LA MACHINE (fig.1)

Les éléments composant la machine sont:

- A** - Machine à abaisse
- B** - Trémie (plan d'appui de l'abaisse)
- C** - Manivelle (grande) pour la machine
- D** - Etau pour fixer la machine
- E** - Manivelle (petite) en cas d'utilisation de l'accessoire **Simplex**
- F** - Découpe-abaisse de la ligne **Simplex** (fourni seulement sur demande)

UTILISATION DE LA MACHINE (fig.2)

AVANT ET A LA FIN DE CHAQUE UTILISATION:

suivre les instructions décrites au paragraphe "Nettoyage et entretien".

1 - Placer la machine (**A**) sur une surface plate et stable à même de supporter le poids. Mettre en place l'étau (**D**) dans le logement prévu (**G**), visser la vis (**H**) jusqu'à obtenir un blocage stable de la machine au plan d'appui.

2 - Monter la trémie (B) sur la machine à abaisse (A) en faisant accoupler les ailettes de retenue (I) avec les ailettes (L) de la trémie (B); pousser vers le bas avec une légère pression jusqu'à obtenir un blocage stable entre la trémie (B) et la machine (A).

3 - La pâte doit être tenue à température ambiante.

4 - Après avoir tourné le pommeau de réglage (M) jusqu'à le porter en position 10, appuyer sur les rouleaux tire-abaisse (O) une partie de la pâte précédemment préparée. Comprimer la pâte avec une légère pression, puis introduire la manivelle (C) dans le trou de prise (N) de la machine, puis tourner la manivelle dans le sens des aiguilles d'une montre (ce qui fait tourner les rouleaux tire-abaisse).

On obtiendra ainsi un premier moulage de l'abaisse, plier cette dernière en deux et la repasser entre les rouleaux; répéter l'opération jusqu'à obtenir une abaisse homogène.

5 - Pour réduire l'épaisseur de l'abaisse, agir (la machine arrêtée) en tournant dans le sens des aiguilles le pommeau de réglage (M) de façon à diminuer la distance entre les rouleaux tire-abaisse. Repasser l'abaisse en répétant l'opération jusqu'à obtenir l'épaisseur désirée.

UTILISATION DE L'ACCESSOIRE DECOUPE-ABAISSE SIMPLEX (fig.3)

AVANT ET A LA FIN DE CHAQUE UTILISATION:

suivre les instructions décrites au paragraphe "Nettoyage et entretien".

1 - Placer la machine (A) sur une surface plate et stable à même de supporter le poids. Mettre en place le l'étai (D) dans le logement prévu (G), visser la vis (H) jusqu'à obtenir un blocage stable de la machine au plan d'appui.

2 - Monter la trémie (B) sur la machine à abaisse (A) en faisant accoupler les ailettes de retenue (I) avec les ailettes (L) de la trémie (B); pousser vers le bas avec une légère pression jusqu'à obtenir un blocage stable entre la trémie (B) et la machine (A).

3 - Monter l'accessoire tire-abaisse (F) sur la machine (A) en faisant accoupler les ailettes de retenue (I1) avec les ailettes (R) de l'accessoire, pousser vers le bas avec une légère pression jusqu'à obtenir un blocage stable entre l'accessoire (F) et la machine (A).

4 - Introduire la manivelle (E) dans le trou de prise (P) de l'accessoire tire-abaisse.

5 - Appuyer sur la trémie l'abaisse en introduisant une extrémité entre le rouleau de découpage (Q), tourner la manivelle (E) dans le sens des aiguilles pour obtenir la découpe de l'abaisse.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Le nettoyage est le seul entretien normalement demandé.

AVANT CHAQUE UTILISATION

Nettoyer soigneusement la machine avec un chiffon sec ou bien avec un pinceau souple. APRES AVOIR FIXE LA MACHINE SUR UN PLAN APPROPRIE, on peut compléter l'opération de nettoyage en faisant passer un morceau de pâte entre les rouleaux tire-abaisse et les rouleaux de découpage (de manière à ôter les éventuels résidus de poussière). La pâte utilisée pour ces opérations devra être évidemment éliminée.

Ne JAMAIS laver le corps de la machine avec des jets d'eau ou des détergers.
Ne JAMAIS laver aucune des pièces de la machine et de l'accessoire dans un lave-vaisselle.

A LA FIN DE CHAQUE UTILISATION

Ne JAMAIS enlever les éventuels résidus de pâte avec des objets contondants.
Ne JAMAIS laver le corps de la machine et de l'accessoire avec des jets d'eau ou des détergers. Ne JAMAIS laver aucune des pièces de la machine et de l'accessoire dans un lave-vaisselle. S'assurer que les éléments sont parfaitement secs de tous résidus d'humidité éventuelle avant de les ranger à la fin de chaque utilisation.

Wir beglückwünschen Sie zu Ihrer guten Wahl. Der Teigausroller mit Handbetrieb



ist für halbproufessionellen Einsatz vorgesehen und damit ein qualitativ hochwertiges Produkt, das Ihnen Zuverlässigkeit und Sicherheit auf lange Zeit gewährleistet.

DEUTSCH

ACHTUNG!

VORLIEGENDES HANDBUCH IST FESTER BESTANDTEIL DES GERÄTES.

Vor jedweiligem 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. Der Teigausroller ist nur für das Kneten, Ausrollen oder Schneid/Ausrollen des Teiges bestimmt und kann nicht für andere Zwecke verwendet werden. 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.

Bei jeglichem Zweifel oder für von der vorliegenden Gebrauchsanweisung nicht vorgesehene Anwendungszwecke wenden Sie sich bitte an den Verkäufer vor Installierung.

Bitte geben Sie immer das Modell oder die Herstellungsnummer des Gerätes an.

Vorliegende Gebrauchsanweisung ist ein fester Bestandteil des Gerätes.

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 Schneidezusatzgerätes kommen könnten.

Darüberhinaus ist auch aus Hygienegründen besondere Aufmerksamkeit den Haaren zu schenken (Es ist ratsam, die Haare durch eine Schutzhaube zu befestigen), sowie jeglichem anderen, ähnlichen Gegenstand (Ketten, Armbänder usw.)

Die Maschine ist nicht zu benutzen, sollten Sie Funktionsstörungen oder Beschädigungen festgestellt haben. In jeglichem Zweifelsfall oder bei jeglicher Mitteilung wenden Sie sich bitte an Ihren autorisierten Wiederverkäufer, wobei stets das **MODELL** und die **MATRIKEL-NUMMER** anzugeben sind.

BESCHREIBUNG DES GERATES (Abb.1)

Die Bestandteile des Gerätes sind:

A - Teigausrollgerät

B - Trichter (Teiggleitfläche)

C - (große) Kurbel für den Teigausroller

D - Schraubklemme für die Befestigung des Gerätes

E - (kleine) Kurbel für den eventuellen Gebrauch des Simplex-Zusatzgerätes

F - Schneide-Zusatzgerät der Simplex-Linie (Lieferung auf Anfrage)

BENUTZUNG DES TEIGAUSSROLLERS (Abb.2)

Vor jeglichem nach jedem Gebrauch sind die Anweisungen des Abschnittes "Säuberung und Wartung" zu befolgen.

1 - Das Gerät (**A**) auf eine ebene Fläche stellen, die in der Lage (**G**) ist, das betreffende Gewicht zu tragen. Die Klemme (**D**) in die dafür vorgesehene Öffnung im Gerät einführen, mit der Schraube (**H**) bis zur stabilen Befestigung des Gerätes auf der Auflagefläche festschrauben.

2 - Die Teiggleitplatte (**B**) des Teigausrollers (**A**) mit leichtem Druck auf die Befestigungsflügel (**L**) nach unten in die Befestigungsschlitze (**I**) des Gerätes bis zur Einrastung und stabilen Befestigung der Gleitplatte (**B**) auf dem Gerät (**A**) einführen.

3 - Der Teig muss bei Umgebungstemperatur aufbewahrt werden.

4 - Nach Drehung des Regulierknopfes (**M**) auf Stellung "10" zwischen die Rollen (**O**) des Gerätes einen Teil des zuvor bereiteten Teiges einführen. Auf dieses Teigstück einen leichten Druck ausüben, dann die Kurbel (**C**) in den Kurbelsitz (**N**) auf dem Aussrollgerät einführen und diese im Uhrzeigersinn drehen (wodurch die Rollen des Teigausrollers betätigt werden).

Die in dieser Weise erhaltene erste Teigplatte falten unterneut durch die Rollen gehen lassen bis zum Erhalt einer gleichmäßigen Teigplatte.

5 - Zur Verringerung der Stärke der Teigplatte ist - bei nicht laufendem Gerät - der Regulierknopf (**M**) im Uhrzeigersinn zu verstellen, wodurch der Abstand zwischen den Rollen verringert wird. Die Teigplatte unter Wiederholung dieses Vorganges bis zur Erreichung der gewünschten Stärke durchlaufen lassen.

BENUTZUNG DES SIMPLEX-SCHNEID/AUSSROLLGERÄTES (Abb.3)

Vor jeglichem nach jedem Gebrauch sind die Anweisungen des Abschnittes "Säuberung und Wartung" zu befolgen.

- 1 - Das Gerät (A) auf eine ebene Fläche stellen, die in der Lage ist, das betreffende Gewicht zu tragen. Die Klemme (D) in die dafür vorgesehene Öffnung (G) im Gerät einführen, mit der Schraube (H) bis zur stabilen Befestigung des Gerätes auf der Auflagefläche festschrauben.
- 2 - Die Teiggleitplatte (B) des Teigausrollers (A) mit leichtem Druck auf die Befestigungsflügel (L) nach unten in die Befestigungsschlitze (I) des Gerätes bis zur Einrastung und stabilen Befestigung der Gleitplatte (B) auf dem Gerät (A) einführen.
- 3 - Das Schneid-Ausrollgerät (F) auf das Ausrollgerät (A) montieren, wobei die Flügel (R) des Zusatzgerätes mit leichtem Druck nach unten in die Aufnahmeschlitze (I1) bis zur Einrastung und Befestigung des Zusatzgerätes (F) auf dem Ausroller (A) einzuführen sind.
- 4 - Die Kurbel (E) in ihre Aufnahme (P) auf dem Schneid-Ausroll-Zusatzgerät einführen.
- 5 - Die Teigplatte auf die Gleitfläche legen und mit einem Ende in die Schneiderollen (Q) des Zusatzgerätes einführen und durch Drehung der Kurbel (E) im Uhrzeigersinn wird die Teigplatte geschnitten

SAUBERUNG UND WARTUNG

Die Säuberung ist der normal notwendige, alleinige Wartungsvorgang.

VOR JEGLICHEM GEBRAUCH

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

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.



**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.</p> <p>Gears in tempered steel turning on ground pins. Self-lubricating bearings. Regulator knob with numbered indicator for 10 thicknesses of past 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 rectificados. Casquillos autolubricantes. Pomo regulador con indicador numerado para 10 espesores distintos de hojaldre.</p>	

DICHIARAZIONE  DICONFORMITÀ



MACCHINA PER PASTA

TIPO: R.220
 MODELLO: MANUALE
 CODICE: 010
 DESTINAZIONE D'USO: MACCHINA PER PASTA MANUALE
 AD USO SEMIPROFESSIONALE



Dichiarazione di conformità

Noi, firmatari della presente, dichiariamo sotto la nostra esclusiva responsabilità, che la macchina manuale in oggetto è conforme al D.M. del 21/07/1973 e successivi D.P.R.777, D.N.243, D.L.108 e D.M.572 in recepimento della direttiva 95/3/CEE

S.Ambrogio di Torino, 08/07/2005

Il Responsabile


Imperia S.p.A.
 Enrico Ambrogi
 Amministratore Delegato



ASSISTENZA

La macchina contiene parti meccaniche delicate, pertanto **ogni riparazione deve essere effettuata esclusivamente da personale specializzato.**

Si ricorda che **la garanzia decade:**

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

SERVICE

The machine includes delicate mechanical, therefore **all repairs must be effected exclusively by specialised personnel. Remember that the guarantee is not valid if:**

- repairs are effected by unauthorised persons;
- spare parts not manufactured by the Manufacturers are used;
- the machine is used incorrectly.

ASSISTANCE

L'appareil contient des pièces mécaniques délicates, c'est pourquoi **chaque réparation doit être effectuée exclusivement par le personnel spécialisé.**

Il faut se rappeler que la garantie est annulée:

- si les réparations sont effectuées par des personnes non autorisées;
- si des composants non d'origine de la Firme sont utilisés;
- si la machine est utilisé de manière improprie.

KUNDENDIENST

Das Gerät enthält empfindliche, mechanische Teile, **daher muß jegliche Reparatur allein durch spezialisiertes Personal ausgeführt werden.**

Bitte beachten Sie, daß ein Garantieanspruch hinfällig wird

- wenn Reparaturen durch nicht autorisierte Techniker ausgeführt werden,
- wenn keine Originalersatzteile der Firma verwendet werden,
- wenn die Maschine in ungeeigneter Weise benutzt wird

ASISTENCIA

La máquina contiene partes mecánicas delicadas, por lo tanto, **todas las operaciones han de ser realizadas exclusivamente por personal especializado.**

Se recuerda que la garantía pierde su validez:

- si se realizan operaciones por personas no autorizadas;
- si se usan componentes no originales de la Casa;
- si la máquina se usa de forma inapropiada.

MADE IN ITALY

Imperia