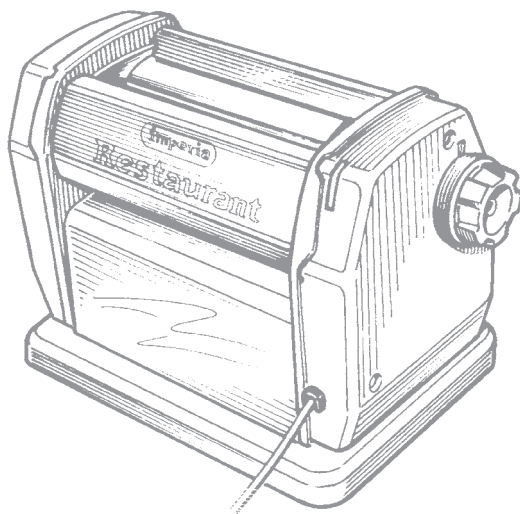


imperia®  
**Restaurant**®



**ELECTRIC PASTA MACHINE**  
**Instructions Manual**  
**MACHINE A ABAISSE ELECTRIQUE**  
**Manuel d'instructions**  
**ELEKTRISCHER TEIGAUSSROLLER**  
**Gebrauchsanleitung**

imperia®

Qualità e tradizione italiana, dal 1932.

# DISEGNI ILLUSTRATIVI - ILLUSTRATED EXAMPLES DESSINS - EXEMPLES - ABBILDUNGEN

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

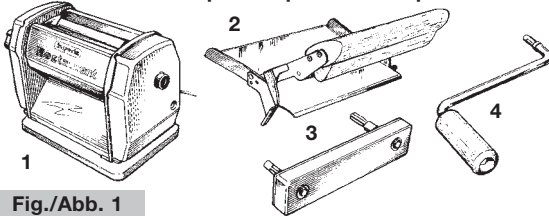


Fig./Abb. 1

Accessori/Accessories/Accessoires  
Zubehörteile/Accesorios

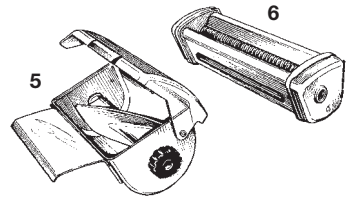


Fig./Abb. 2

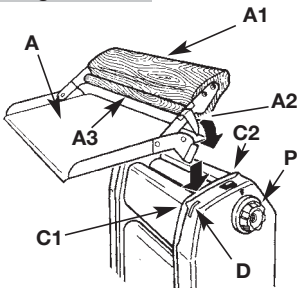


Fig./Abb. 3

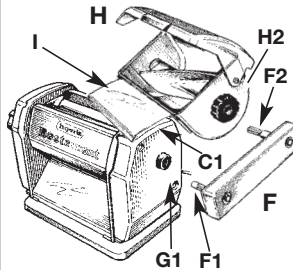


Fig./Abb. 4

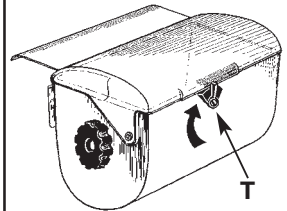


Fig./Abb. 5

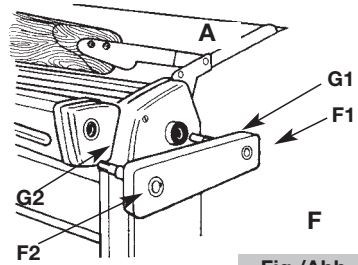
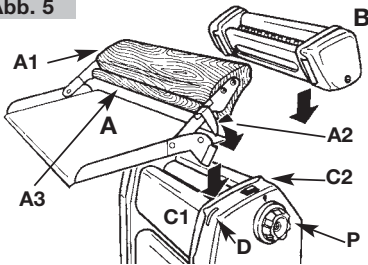


Fig./Abb. 6

Fig./Abb. 7

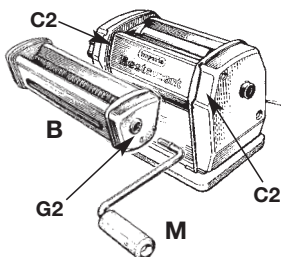


Fig./Abb. 8

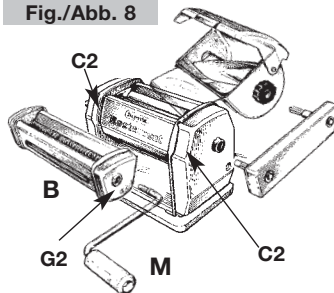
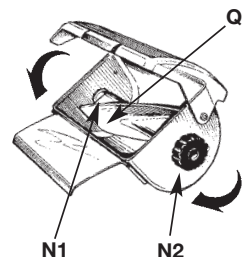


Fig./Abb. 9



May we congratulate you on your excellent choice. The electric pasta machine



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 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.



## 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.

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 device is not intended for use by persons (including children) with impaired physical, sensorial or mental ability, or without experience and knowledge, unless they have received instructions about the use of the device and are controlled by a person responsible for their safety.

Children should be controlled to make sure they do not play with the device.

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 - Electric pasta machine
- 2 - Pasta hopper with wooden roller
- 3 - Transmission arm
- 4 - Handle

Accessories:

- 5 - Dough mixer
- 6 - "Simplex roll and cut equipment"

## SAFETY DEVICES

The machine is fitted with a safety device, which makes it possible to start the machine:

- when the pasta hopper roller is in use, on lowering the roller bar;
- when the dough mixer is in use, on closing the cover of the mixer.

## IN AN EMERGENCY.

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

**When the pasta hopper is in use (fig 1, component 2), the machine can be stopped immediately by lifting the pasta rollers. Then turn the master switch to position "0".**

## ATTENTION!

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

**If it is possible to operate the machine in conditions in which it should not be possible to operate it (mixer cover open or pasta rollers lifted), turn it off immediately by turning the master switch to position "0", remove the plug from the socket and contact your Authorised Retailer (see the warranty card enclosed).**

## USE OF THE PASTA MACHINE (fig.2)

**BEFORE USE:** follow the instructions described in the paragraph "Cleaning and main-tenance"

- 1 - Place the machine on a suitable surface.
- 2 - Attach the pasta hopper (A) to the supports (C1) with the safety bar (the wooden roller A1) upwards.
- 3 - Plug in the machine and turn the master switch to position "I".
- 4 - The dough must be kept at room temperature.
- 5 - Turn the regulator knob (P) to position "10", insert the previously prepared dough between the wooden roller (A1) and the drawing rollers of the machine; press the dough by lowering the wooden roller which, as well as pressing lever (A2) acts on the safety microswitch under slot (D), starting the machine and rolling out the pasta sheet.

**ATTENTION ! To feed the dough between the drawing rollers use only the wooden roller (A1).**

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

### IT IS EXPRESSLY FORBIDDEN:

- to tamper in any way with the safety devices, by interposing any object (such as knives, toothpicks or other utensils) which hold the microswitch (D) down and permitting the machine to work without the use of the wooden roller (A1);
- to exert pressure on the pasta (to push it between the rotating drawing rollers) using any utensil other than the special wooden roller (A1) or with the hands.

- 6 - To roll out the pasta and obtain a pasta sheet turn the regulator (P) anti-clockwise to reduce the distance between the drawing rollers; leave the wooden roller (A1) in the lowered position and insert the sheet obtained between the safety roller (A3) and the wooden roller (A1). 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".

**GENERAL WARNING.** Remember that the safety device prevents the machine from operating when the roller (A1) is not lowered.

## USING THE DOUGH MIXER (fig.s.3,4)

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

- 1 - Place the machine on a suitable surface.
- 2 - Fit the dough mixer (H) on the supports (C1), checking that the roller guard (I) completely covers the roller.
- 3 - Close the transparent lid of the dough mixer.
- 4 - Plug in the machine and turn the master switch to position "I". The machine will start moving so that the transmission arm (F) can be inserted.
- 5 - Fit the transmission arm (F) pushing the pins into the holes on the side of the machine and the dough mixer. The short pin (F1) fits into the hole (G1) on the side of the machine and the long pin (F2) fits into the hole (H2) on the side of the dough mixer.
- 6 - Turn off the motor by positioning the master switch on "0".
- 7 - Place the ingredients for the pasta dough in the mixer, **taking care not to exceed the maximum quantities, equal to 750g flour and 250g liquids. An excessive quantity of ingredients may break the lid of the mixer.**
- 8 - Close the cover and lock it by turning the catch on the lower half of the mixer 180° (T) [see fig. 4]. Turn the master switch to position "I". The mixer will now start to knead the pasta dough.
- 9 - When kneading is completed turn the catch (T) and lift the cover of the mixer. Remove the pasta dough.

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 main-tenance".

**GENERAL WARNING.** Remember that the safety device prevents the machine from operating when the roller (A1) is not lowered.

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

**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 pasta hopper (A) on to the supports (C1) with the wooden roller (A1) positioned downwards.

4 - Plug in the machine and turn the master switch to position "I". The machine will start moving so that the transmission arm (F) can be inserted.

5 - Fit the transmission arm (F) pushing the pins into the holes on the side of the machine and the dough mixer. The short pin (F1) fits into the hole (G1) on the side of the machine and the long pin (F2) fits into the hole (H2) on the side of the dough mixer.

6 - Push the ready prepared sheet of pasta through the cutting rollers as shown on page 6, point 5.

TO DISMANTLE THE MACHINE (on finishing work): turn the master switch to position "0", remove the plug from the socket. Remove the transmission arm (F) and release the roll and cut accessory from the supports (C1). Remove the pasta hopper.

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

**GENERAL WARNING.** Remember that the safety device prevents the machine from operating when the roller (A1) is not lowered.

## 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 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".

## USING THE DOUGH MIXER AND THE SIMPLEX ROLL AND CUT ACCESSORIES TOGETHER (fig.8)

The Imperia Restaurant (R.M.N.) electric pasta machine can operate the two accessories together to prepare and at the same time manually cut the sheet of pasta. The following instructions explain how to go about this operation.

**BEFORE USING:** follow the instructions described in the paragraph "Cleaning and Maintenance".

1 - Follow the instructions for "Using the Dough Mixer"

2 - Fit the roll and cut accessory into the supports (C2)

3 - Fit the handle (M) into the hole (G2). Cut the pasta sheet manually.

TO DISMANTLE THE MACHINE (on finishing work): turn the master switch to position "0", remove the plug from the socket. Remove the transmission arm (F) and the handle (M) Release the dough mixer accessory from the supports (C1). Release the roll and cut accessory from the supports (C2).

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

### GENERAL WARNING.

Remember that the safety device prevents the machine from operating when the cover of the dough mixer is not completely closed.

## CLEANING AND MAINTENANCE BEFORE USE

**Cleaning is the only maintenance operation usually required.**

**TURN THE MASTER SWITCH TO POSITION "0" AND REMOVE THE PLUG FROM THE SOCKET.**

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

**AFTER FITTING AND TURNING ON THE MOTOR.** It is possible to complete the cleaning operations by passing a piece of dough through the rollers (to remove any dust). The same operation can be carried out for the cleaning of the Simplex Roll and Cut Accessory. The dough used for this operation must obviously be thrown away.

**NEVER wash the machine body with running water or detergent.**

**Do not put any part of the machine in the dishwasher.**

## CLEANING AND MAINTENANCE AFTER USE

**TURN THE MASTER SWITCH TO POSITION "0"**

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

**DOUGH MIXER.** The dough mixer requires accurate cleaning to be carried out each component with water or a damp cloth, to remove every residue of pasta dough. For the dismantling of the component elements of the mixer turn the knobs (N1 and N2) on the mixer in opposite directions and remove the mixer blade (Q). **Particular attention should be paid to the cleaning of the pin housings.**

**OTHER PARTS OF THE MACHINE** The other parts of the machine (pasta hopper, roll and cut accessory, handle and the transmission) 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
If the machine won't start or stops suddenly	A - The machine is not plugged in or the plug is not fully inserted into the socket	A - Plug in the machine Correctly
	B - The master switch is in position "0"	B - Place the master switch in position "I"
	C - The wooden roller is raised	C - Lower the wooden roller exerting slight pressure on the dough
	D - The dough mixer is not fitted correctly	D - Remove the dough mixer and replace it correctly
	E - The cover of the dough mixer is open	E - Close the cover of the dough mixer and close the catch. (T)

If the above solutions do not resolve the problem contact the nearest Authorised Retailer (see the back of the warranty card).

**WARNINGS.** If the motor stops and will not start again it is possible to remove the dough from the dough mixer or the cutter by removing the transmission arm (F) fitting the handle (M) and operating manually. To remove dough inside the machine it is sufficient to raise the rollers.

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



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.

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.

#### 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.



## 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. 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.

**Cet appareil ne doit pas être utilisé par des personnes (y compris les enfants) ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou bien sans expérience ni connaissance, sauf si elles ont reçu une formation sur l'appareil ou si elles sont contrôlées par une personne responsable de leur sécurité.**

**Surveiller les enfants et ne pas les laisser jouer avec l'appareil.**

**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 à abaisse électrique
- 2 - Plan de glissement abaisse avec pilon presse-pâte
- 3 - Boîte de transmission
- 4 - Manivelle

Accessoires:

- 5 - Appareil pétrisseur
- 6 - Découpe-abaisse de la ligne Simplex

## DISPOSITIFS DE SECURITE

La machine est dotée d'un dispositif de sécurité qui permet la mise en route:

- en cas d'utilisation de la machine, lors de l'abaissement de la barre presse-pâte (pilon) sur les rouleaux;
- en cas d'utilisation de l'appareil pétrisseur, à la fermeture de son couvercle.

### EN CAS D'URGENCE.

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

**Dans les utilisations de la machine qui prévoient l'usage du plan de glissement de l'abaisse (fig. 1, composant 2), l'arrêt immédiat de la machine peut être obtenu en soulevant simplement le pilon presse-pâte.**

**Ensuite, mettre en tout cas l'interrupteur en position "0".**

### ATTENTION!

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

**Si la machine fonctionne même dans les conditions où elle ne devrait pas pouvoir opérer (couvercle du pétrisseur ou pilon presse-pâte soulevés), l'éteindre immédiatement en mettant l'interrupteur en position "0", sortir la fiche de la prise de courant et s'adresser au Revendeur Agréé de confiance (voir coupon de garantie ci-jointe).**

## UTILISATION DE LA MACHINE A ABAISSE (fig.2)

**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) sur les ailettes de retenue prévues à cet effet (C1) avec la barre de sécurité (pilon presse-pâte en bois A1) orientée vers le haut.
- 3 - Placer la fiche dans la prise de courant et appuyer sur l'interrupteur général en position "I".
- 4 - La pâte doit être tenue à température ambiante.
- 5 - Après avoir tourné le pommeau régulateur (P), dans le sens des aiguilles d'une montre, jusqu'à la position "10", introduire une partie de la pâte, préparée au préalable, entre le pilon presse-pâte (A1) et les rouleaux tire-abaisse de la machine; presser la pâte en abaissant le pilon le quel, non seulement comprime la pâte sur les rouleaux, mais également, par l'intermédiaire du levier (A2), actionne le micro-interrupteur de sécurité placé sous la fente (D), mettant ainsi en marche la machine et obtenant un premier moulage de l'abaisse.

## ATTENTION!

Pour faire prendre la pâte entre les rouleaux tire-abaisse, utiliser uniquement le pilon presse-pâte (A1). Éviter absolument le recours aux couteaux et autres ustensiles impropres qui pourraient endommager les rouleaux.

## IL EST DEFENDU:

- de violer absolument le dispositif de sécurité en interposant des objets (par exemple, couteaux, cure-dents et autres outils) qui maintiennent le micro-interrupteur (D) pressé, permettant ainsi l'utilisation de la machine sans l'aide du pilon presse-pâte (A1);
- d'exercer des pressions sur la pâte (pour faciliter son insertion entre les rouleaux tire-abaisse en rotation) avec des ustensiles autres que le pilon presse-pâte approprié (A1) ou encore moins avec les mains.

6 - 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; laisser le pilon abaissé et introduire l'abaisse, obtenue avec le précédent moulage, entre le rouleau de sécurité (A3) et le pilon (A1). 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 "0" 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".

**AVERTISSEMENTS DE CARACTERE GENERAL.** Nous rappelons que le dispositif de sécurité empêche le fonctionnement de la machine dans le cas où le presse-pâte (A1) n'est pas abaissé.

## UTILISATION DE L'ACCESSOIRE APPAREIL PETRISSEUR (figg.3,4)

**AVANT CHAQUE UTILISATION:** suivre les instructions décrites dans le paragraphe "Nettoyage et entretien".

- 1 - Placer la machine sur un plan de travail adapté.
- 2 - Accrocher l'accessoire pétrisseur (H) sur les ailettes de retenue prévues à cet effet (C1) en vérifiant que le couvercle en acier (I) ne permette en aucune manière l'accès aux rouleaux.
- 3 - Fermer complètement le couvercle transparent du pétrisseur.
- 4 - Insérer la fiche dans la prise de courant et appuyer sur l'interrupteur général en position "I". La machine est mise en route pour faciliter l'insertion du bras de transmission (F).
- 5 - Monter le bras de transmission (F) en insérant complètement les broches à ailettes dans les trous correspondants, placés l'un sur la machine et un autre sur l'appareil pétrisseur: la broche courte (F1) dans le siège prévu (G1) sur la machine; la broche longue (F2) dans le siège prévu (H2) du pétrisseur.
- 6 - Eteindre le moteur en mettant l'interrupteur général en position "0".
- 7 - Introduire les ingrédients de la pâte dans le récipient, **en faisant particulièrement attention à la dose maximale admise, équivalant à 750 gr. de farine plus 250 gr. de liquides divers.**

**Ces valeurs ne doivent pas être dépassées afin d'éviter le risque de rupture du couvercle du pétrisseur.**

8 - Fermer complètement le couvercle et le bloquer en tournant à 180° le goujon de contraste (T) positionné sur la partie postérieure du pétrisseur (voir fig.4); mettre ensuite l'interrupteur général en position "I".

Dans ces conditions, la machine peut fonctionner et, donc, l'accessoire monté pétrit les ingrédients introduits.

9 - Le travail achevé, pour retirer la pâte ainsi obtenue du récipient, tourner à 180° le goujon de contraste (T) et soulever le couvercle du pétrisseur.

**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, extraire le bras de transmission (F) et décrocher l'appareil pétrisseur des ailettes de retenue prévues (C1).

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

## AVERTISSEMENTS DE CARACTERE GENERAL.

Nous rappelons que le dispositif de sécurité empêche le fonctionnement de la machine dans le cas où le couvercle du pétrisseur n'est pas complètement fermé.

## UTILISATION DE L'ACCESSOIRE DÉCOUPE-ABASSE SIMPLEX (figg.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 - Accrocher l'accessoire découpe-abaisse (B) sur les ailettes de retenue (C2) de la machine prévues à cet effet.
- 3 - Accrocher le plan de glissement abaisse (A) sur les ailettes de retenue prévues à cet effet (C1) avec le pilon presse-pâte en bois (A1) orienté vers le bas.



4 - Insérer la fiche dans la prise de courant et mettre l'interrupteur général en position "I". La machine est mise en route pour faciliter l'insertion du bras de transmission (F).

5 - Monter le bras à ailettes (F) en insérant complètement les broches de transmission dans les trous correspondants, placés l'un sur la machine et un autre sur l'accessoire découpe-abaisse (fig.6) : la broche courte (F1) dans le siège prévu (G1) sur la machine à abaisse; la broche longue (F2) dans le siège prévu (G2) sur le découpe-abaisse.

6 - Introduire la feuille de pâte, pétrie au préalable, entre les rouleaux de découpage 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, extraire le bras de transmission (F) et décrocher l'accessoire découpe-abaisse des ailettes de retenue prévues (C2), de même que le plan de glissement abaisse (A) des ailettes (C1).

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

### **AVERTISSEMENTS DE CARACTERE GENERAL.**

Nous rappelons que le dispositif de sécurité empêche le fonctionnement de la machine dans le cas où le pilon presse-pâte (A1) n'est pas abaissé.

## **UTILISATION MANUELLE DE L'ACCESSOIRE DÉCOUPE-ABAISSÉ (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), 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".

## **UTILISATION CONJOINTE DES ACCESSOIRES APPAREIL PETRISSEUR ET DÉCOUPE-ABAISSÉ (fig.8)**

La machine à abaisse électrique Imperia restaurant (R.M.N.) permet, en utilisant conjointement les deux accessoires, de préparer une nouvelle pâte et, en même temps, de découper manuellement l'abaisse déjà travaillée.

Les indications utiles pour cet emploi de la machine sont fournies ci-dessous.

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

1 - Exécuter entièrement les indications de "Utilisation de l'accessoire Appareil pétrisseur".

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

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

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, extraire le bras de transmission (F) et la manivelle (M) de leurs emplacements respectifs, décrocher l'accessoire pétrisseur des ailettes de retenue prévues à cet effet (C1) de même que l'accessoire découpe-abaisse des ailettes (C2).

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

### **AVERTISSEMENTS DE CARACTERE GENERAL.**

Nous rappelons que le dispositif de sécurité empêche le fonctionnement de la machine dans le cas où le couvercle du pétrisseur n'est pas complètement fermé.

## **NETTOYAGE ET ENTRETIEN AVANT CHAQUE UTILISATION**

**Le nettoyage est le seul entretien normalement demandé.**

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

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

APRES AVOIR MONTE LA MACHINE ET ALLUME LE MOTEUR.

Il est possible de compléter l'opération de nettoyage en faisant passer un morceau de pâte entre les rouleaux fournis (de manière à ôter les éventuels résidus de poussière).

La même opération devra être effectuée pour le nettoyage de l'accessoire "Découpe-abaisse Simplex".  
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 laver aucune des pièces de la machine dans un lave-vaisselle.**

## 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.

**APPAREIL PETRISSEUR.** L'appareil pétrisseur nécessite un nettoyage plus soigné, à effectuer en lavant chaque composant dans l'eau ou avec un chiffon mouillé, de manière à enlever tous les résidus de pâte. Pour le démontage des éléments composant l'appareil pétrisseur, il faut tourner dans le sens contraire les deux boutons (N1 et N2) placés sur les extrémités du récipient (fig.9) et sortir la pelle pétrisseuse (Q). Il faudra accorder une attention particulière au nettoyage des sièges pour broches.

**AUTRES PARTIES DE LA MACHINE.** Les autres parties de la machine (plan glissement abaisse, accessoire découpe-abaisse, manivelle, bras de transmission) 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 détergers.**

**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 se met pas en route ou s'arrête à l'improviste	A - Fiche branchée ou non branchée correctement	A - Brancher correctement la fiche
	B - Interrupteur général en position "0"	B - Mettre l'interrupteur en position "I"
	C - Pilon presse-pâte soulevé.	C - Abaisser le pilon presse-pâte en exerçant une légère pression la pâte
	D - Accessoire pétrisseur non placé correctement dans les guides appropriées de la machine	D - Enlever et placer correctement jusqu'à fin de course
	E - Couvercle accessoire pétrisseur ouvert	E - Fermer le couvercle et le fixer avec le goujon de contraste (T) prévu

**Dans le cas où aucune des ces anomalies ne s'est vérifiée, s'adresser au Revendeur Agréé de confiance (voir sur le dos du certificat de garantie).**

### AVERTISSEMENTS.

Dans le cas où, le moteur bloqué, on ne réussit pas à en réactiver le fonctionnement en suivant les instructions décrites ci-dessus, il est possible d'enlever la pâte, encore présente à l'intérieur de l'accessoire pétrisseur ou du découpe-abaisse éventuellement branchés, en les actionnant manuellement avec la manivelle (M), à placer dans les sièges (H2 ou G2), une fois sorti le bras de transmission (F).

En revanche, pour enlever la pâte éventuellement encore présente à l'intérieur de la machine, il suffit d'éloigner les rouleaux tire-abaisse en intervenant sur le bouton de réglage (P).

Wir beglückwünschen Sie zu Ihrer guten Wahl. Der elektrische Teigausroller



ist für halbprofessionellen 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 jedwelligem 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.

Der Hersteller lehnt jegliche Verantwortlichkeit in den nachstehenden Fällen ab:

- Missbrauch
- unkorrekte Installation
- 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.



## 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. 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 darf nicht von Personen (einschließlich Kindern) mit eingeschränkten körperlichen, empfindungsbezogenen oder geistigen Fähigkeiten verwendet werden, oder die keine Erfahrung und Kenntnisse besitzen, außer wenn sie über die Anwendung des Gerätes informiert wurden und von einer für ihre Sicherheit verantwortliche Person kontrolliert werden. Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.

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 - Elektrischer Teigausroller
- 2 - Gleitplatte für den ausgerollten Teig mit Teigandrücker
- 3 - Übertragungsgehäuse
- 4 - Kurbel

Zusatzteile:

- 5 - Knetgerät
- 6 - Schneideausroller der Simplex-Serie

## SICHERHEITSVORRICHTUNGEN

Das Gerät ist mit einer Sicherheitsvorrichtung ausgestattet, die den Betrieb nur in den nachstehenden Fällen erlaubt:

- bei Benutzung des Ausrollers nach Herunterlassung der Teigandruckvorrichtung;
- bei Benutzung des Knetgerätes nach Deckelverschluss desselben.

**BEI NOTFÄLLEN.** Ist für den Stopp des Gerätes der Hauptschalter auf "0" zu stellen. **Bei Einsatz des Gerätes, für den die Gleitplatte (Abb. 1 Bestandteil 2) notwendig ist, kann es einfach durch Anhebung der Teigandruckvorrichtung angehalten werden. Daraufhin ist der Hauptschalter jedoch auf "0"-Stand zu stellen.**

**ACHTUNG!** Keine Eingriffe auf die Sicherheitsvorrichtungen vornehmen. Die Absicherungen weder neutralisieren noch verändern. **Sollte das Gerät auch unter Bedingungen arbeiten, die normalerweise seine Funktion ausschliessen (Kneterdeckel oder Teigandruckvorrichtung angehoben), ist es unter Stellung des Schalters auf "0" sofort auszuschalten; danach den Netzstecker heraus-ziehen und den zugelassenen Vertrauens-Vertragshändler verständigen (siehe beiliegende Garantiekarte).**

## BENUTZUNG DES TEIGAUSSROLLERS (Abb.2)

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

- 1 - Das Gerät auf eine geeignete Fläche stellen.
- 2 - Die Gleitplatte (A) mit der hochgestellten Sicherheitsvorrichtung (Teigandrücker aus Holz A1) in die Befestigungsschlitze (C1) einhaken.
- 3 - Den Stecker in den Netzanschluß stecken und den Hauptschalter auf "I" stellen.
- 4 - Der Teig muss bei Umgebungstemperatur aufbewahrt werden.
- 5 - Nach Drehung des Regulierknopfes (P) im Uhrzeigersinn bis Erreichung der Stellung "10" zwischen den Teigandrücker (A1) und die Teigaussroller des Gerätes einen Teil des zuvor bereiteten Teiges einführen. Auf dieses Teigstück durch Herunterlassen der Andruckvorrichtung nicht nur einen Druck auf die Rollen ausüben, sondern über den Hebel (A2) auch auf einen Sicherheits-Mikroschalter, der sich unter dem Schlitz (D) befindet. Hierdurch wird das Gerät eingeschaltet und man erhält eine erste Teigplatte.

**ACHTUNG!** Der Druck auf den Teig zwischen den Ausrollern ist absolut nur durch die Andruckvorrichtung (A1) auszuüben. Die Verwendung von Messern oder anderen, ungeeigneten Geräten könnte die Beschädigung der Rollen selbst verursachen.

### FOLGENDES IST UNTERSAGT:

- Jeglicher Einschritt auf die Sicherheitsvorrichtung durch die Einführung von Gegenständen (wie z.B. Messern, Zahnstochern und ähnlichen Geräten), durch die der Mikroschalter (D) eingeschaltet bleibt und wodurch das Gerät ohne den Teigandrücker (A1) benutzt werden kann;
  - Für die vereinfachte Einführung des Teigstückes zwischen die sich drehenden Ausroller einen Druck auf den Teig mit anderen Geräten als dem dafür vorgesehenen Teigandrücker (A1) oder sogar mit den Händen selbst auszuüben.
- 6 - Für die Verarbeitung des Teiges und zum Erhalt von Teigplatten, ist der Regulierknopf (P) zur Einstellung des Rollenabstandes im Gegenuhrzeigersinn zu drehen. Bei heruntergelassenem Teigandrücker (A1) die mit der vorherigen Regulierung erhaltene Teigplatte zwischen die Sicherheitsrolle (A3) und den Andrücker (A1) einführen. 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 JEDWEILIGEN GEBRAUCHES sind die Anweisungen des Abschnittes "Säuberung und Wartung" zu befolgen.

**HINWEISE MIT ALLGEMEINEM CHARAKTER.** Bitte beachten Sie, daß die Sicherheitsvorrichtung des Gerätes den Betrieb verhindert, wenn der Teigandrücker (A1) nicht heruntergedrückt wurde.

## BENUTZUNG DES KNETZUSATZGERÄTES (Abb.3,4)

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

- 1 - Das Gerät auf eine geeignete Fläche stellen.
- 2 - Das Knetzusatzgerät (H) in die Befestigungsschlitze (C1) einhaken und kontrollieren, daß die Rollenabdeckung aus Stahl (I) jegliche Zugangsmöglichkeit zu den Rollen selbst verhindert.
- 3 - Den durchsichtigen Deckel des Knetgerätes vollständig schliessen.
- 4 - Den Stecker in die Netzverbindung stecken und den Hauptschalter auf T-Stellung bringen. Das Gerät wird eingeschaltet, um die Einführung des Übertragungsarmes (F) zu erleichtern.
- 5 - Den Übertragungsarm (F) durch vollständige Einführung der gerippten Stifte in die vorgesehenen Öffnungen montieren, von denen sich eine auf dem Gerät und die andere auf dem Knetzusatzgerät befindet. Der kurze Stift (F1) wird in die Öffnung (G1) auf dem Ausroller gesteckt. Der lange Stift (F2) gehört in die Öffnung (H2) auf dem Knetgerät.
- 6 - Den Motor durch Drehung des Hauptschalters auf "0" ausstellen.
- 7 - Die Teigzutaten in den Knetbehälter geben und dabei die maximal zulässige Dose von 750 g Mehl plus 250 g beliebige Flüssigkeit beachten.

**Diese Mengen dürfen nicht überschritten werden, um eine Bruchgefahr des Kneterdeckels zu vermeiden.**

8 - Den Deckel vollständig schließen und den Befestigungshebel (T) auf der Rückseite des Kneters (siehe Abb. 4) um 180° drehen, und dann den Hauptschalter auf T stellen. Unter diesen Bedingungen ist das Gerät in Betrieb und der Knetersatz verarbeitet die eingegebenen Zutaten.

9 - Nach Beendigung des Knetvorganges, den Befestigungshebel (T) um 180° drehen, den Deckel heben und den Teig herausnehmen.

NACH BENUTZUNG ist der Hauptschalter auf Stand "0" zu drehen und nach Auszug des Steckers aus der Netzversorgung ist der Übertragungsarm (F) herauszuziehen und das Knetzusatzgerät aus den Befestigungsschlitzen (C1) auszuhaken.

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

**HINWEISE MIT ALLGEMEINEM CHARAKTER.** Bitte beachten Sie, daß die Sicherheitsvorrichtung des Gerätes den Betrieb verhindert, wenn der Kneterdeckel nicht heruntergedrückt wurde.

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

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

- 1 - Das Gerät auf eine geeignete Fläche stellen
- 2 - Das Schneid- und Ausrollgerät (B) in die Befestigungsschlitze (C2) des Ausrollers einhaken.
- 3 - Die Gleitplatte (A) mit der heruntergestellten Sicherheitsvorrichtung (Teigandrücker aus Holz A1) in die Befestigungsschlitze (C1) einhaken.
- 4 - 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.
- 5 - Den Übertragungsarm (F) durch vollständige Einführung der gerippten Stifte in die vorgesehenen Öffnungen montieren, von denen sich eine auf dem Gerät und die andere auf dem Schneid-/Ausrollgerät (Abb.6) befindet. Der kurze Stift (F1) wird in die Öffnung (G1) auf dem Ausroller gesteckt, der lange Stift (F2) gehört in die Öffnung (G2) auf dem Schneid-/Ausrollgerät.
- 6 - Zwischen die Rollen des Zusatzgerätes die vorher, wie unter Punkt 5, Seite 6 beschrieben, erhaltene Teigplatte einführen.

NACH BENUTZUNG ist der Hauptschalter auf Stand "0" zu bringen und nach Auszug des Steckers aus der Netzversorgung ist der Übertragungsarm (F) herauszuziehen und das Schneid-/Ausrollgerät aus den Befestigungsschlitzen (C2) und die Gleitplatte (A) aus den Befestigungsschlitzen (C1) auszuhaken.

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

**HINWEISE MIT ALLGEMEINEM CHARAKTER.** Bitte beachten Sie, daß die Sicherheitsvorrichtung des Gerätes den Betrieb verhindert, wenn der Teigandrücker (A1) nicht heruntergedrückt wurde.

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

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

- 1 - Das Gerät auf eine geeignete Fläche stellen.
- 2 - Das Schneid- und Ausrollgerät (B) in die Befestigungsschlitze (C2) des Ausrollers einhaken.
- 3 - Die mitgelieferte Kurbel (M) in die dafür vorgesehene Öffnung (G2) einführen, womit die bereits ausgerollte Teigplatte manuell geschnitten wird.

NACH BENUTZUNG ist die Kurbel (M) aus der Lagerung (G2) herauszuziehen und das Schneid- und Ausrollgerät (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.

## GEMEINSAME BENUTZUNG DES KNETZUSATZ-UND SIMPLEX-SCHNEID/AUSROLLGERÄTES (Abb.8)

Mit dem elektrischen Teigausroller Imperia Restaurant (R.M.N.) ist es möglich, gleichzeitig die beiden Zubehörgeräte zu verwenden, d.h. einen neuen Teig zu verkneten und gleichzeitig die bereits erhaltenen Teigplatten manuell zu schneiden. Hiernach folgen die Anweisungen für diesen Gebrauch des Gerätes.

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

- 1 - Die Anweisungen für die Benutzung des Teigzubereitungsgerätes zuerst vollständig befolgen
- 2 - Das Schneid-/Ausrollzusatzgerät (B) in die Befestigungsschlitze (C2) des Ausrollgerätes einhaken
- 3 - Die mitgelieferte Kurbel (M) in die dafür vorgesehene Öffnung (G2) einsetzen, die den manuellen Schnitt der bereits ausgerollten Teigplatten erlaubt.

**NACH BENUTZUNG** ist der Hauptschalter auf Stand "0" zu bringen und nach Auszug des Steckers aus der Netzversorgung ist der Übertragungsarm (F) und die Kurbel (M) aus den dafür vorgesehenen Öffnungen herauszuziehen und das Knetgerät aus den Befestigungsschlitzen (C1) sowie das Schneideausrollgerät aus den Befestigungsschlitzen (C2) auszuhaken.

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

**HINWEISE MIT ALLGEMEINEM CHARAKTER.** Bitte beachten Sie, daß die Sicherheitsvorrichtung des Gerätes den Betrieb verhindert, wenn der Deckel des Kneters nicht vollständig verschlossen wurde.

## SÄUBERUNG UND WARTUNG VOR JEDWEILIGEM EBRUCH

**Die Säuberung ist der normal notwendige, alleinige Wartungsvorgang.**  
 DEN HAUPTSCHALTER AUF "0" STELLEN UND DEN STECKER AUS DER STROMVERSORGUNG ZIEHEN. Das Gerät sorgfältig mit einem trockenen Tuch oder einem weichen Pinsel säubern.  
 NACH AUFSTELLUNG DES GERÄTES UND EINSCHALTUNG DES MOTORS kann die Säuberung der Rollen durch die Einführung eines Teigstückes vervollständigt werden (zur Entfernung eventueller Staubrückstände).  
 Der gleiche Vorgang ist auch für das Schneid/Ausrollzusatzgerät Simplex auszuführen.  
 Der zu diesen Zwecken benutzte Teig ist natürlich nicht weiterzuverwerten.  
**Den Maschinenkörper nie durch Wasserbestrahlung oder Waschmittel säubern.**  
**Die Maschinenteile dürfen nicht in den Geschirrspüler.**

## SÄUBERUNG UND WARTUNG NACH JEDEM GEBRAUCH

DEN HAUPTSCHALTER AUF "0" STELLEN UND DEN STECKER AUS DER STROMVERSORGUNG ZIEHEN.  
**AUSROLLER.** Das Gerät sorgfältig mit einem trockenen Tuch oder einem weichen Pinsel säubern.  
**KNETER.** Das Knetgerät benötigt eine gründlichere Säuberung, wobei jeder einzelne Bestandteil mit Wasser oder einem feuchten Tuch zu waschen ist, damit alle Teigreste entfernt werden. Zum Ausbau der Bestandteile des Kneters sind die beiden Kurbeln (N1 und N2) an den Enden des Behälters gegen einander zu drehen (siehe Abb. 9) und der Knetstab (Q) herauszunehmen.  
**Besonders sorgfältig ist der Sitz der Stifte zu säubern**  
**ANDERE GERÄTETEILE.** Die anderen Geräteteile (Gleitplatte des Teiges, Schneid/Ausrollzusatzgerät, Kurbel, Übertragungsarm) 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 unregelmäßigem Betrieb kontrollieren Sie bitte gemäß der nachstehenden Tabelle:

FEHLERSUCHE		
PROBLEM	MÖGLICHE URSACHE	ABHILFE
<b>Der Motor springt nicht an oder bleibt plötzlich stehen</b>	<b>A - Stecker ausgezogen oder unkorrekt eingesteckt</b>	<b>A - Stecker korrekt einstecken</b>
	<b>B - Hauptschalter auf "0"- Stellung</b>	<b>B - Schalter in Stellung "I" Bringen</b>
	<b>C - Angehobener Teigandrücker</b>	<b>C - Herunterlassen des Teigandrückers unter leichtem Druck auf den Teig</b>
	<b>D - Knetzusatzgerät nicht korrekt in die Führungsschiene eingefügt</b>	<b>D - Knetgerät herausnehmen und korrekt bis zum Anschlag einsetzen</b>
	<b>E - Kneterdeckel offen</b>	<b>E - Deckel schliessen und mit dem Hebel (T) befestigen</b>

**Im Fall, daß keine der obigen, möglichen Ursachen zutrifft, wenden Sie sich bitte an Ihren Vertrauens-Vertragshändler (siehe Rückseite der Garantiekarte).**

**HINWEISE.**  
 Sollte es bei Motorblockierung nicht möglich sein, das Gerät aufgrund der obigen Anweisungen wieder zum Laufen zu bringen, kann der noch im Inneren des eventuell aufgesetzten Knet- oder Schneid/ Ausrollzusatzgerätes vorhandene Teig manuell durch die Kurbel (M) entfernt werden, die nach Auszug des Übertragerarmes (F) in die Öffnung (H2 oder G2) gesteckt werden kann. Zur Entfernung des eventuell noch im Inneren des Ausrollgerätes vorhandenen Teiges ist es dagegen ausreichend, den Rollenabstand durch Drehung des Regulierknopfes (P) zu vergrößern.

**imperia**  
**Restaurant®**

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

**MODELLO-MODEL-MODELE-MODELL-MODELO: R.M.N.**

<b>Dimensioni-Dimensions-Dimensions Abmessungen-Tamaño</b>	<b>30 x 22 x 25 cm</b>
<b>Peso-Weight-Poids Gewicht-Peso</b>	<b>14,8 Kg</b>
<b>Tensione di alimentazione-Electrical supply Tension d'alimentation-Netzspannung Voltaje de alimentación</b>	<b>230V / 50 Hz 110V / 60 Hz</b>
<b>Potenza nominale-Rating-Puissance nominale Nominalpotenz-Potencia nominal</b>	<b>190 W</b>
<b>Velocità di rotazione dei rulli Rotating speed of rollers Vitesse de rotation des rouleaux Drehgeschwindigkeit der Rollen Velocidad de rotación de los rodillos</b>	<b>45 giri-min/rpm/Fr-mm U-mm/r.p.m</b>
<b>Campo di regolazione dei rulli Adjustment range of rollers Plage de réglage des rouleaux Regulierungsbereich der Rollen Campo de ajuste de los rodillos</b>	<b>0 - 5 mm</b>

**DICHIARAZIONE  DI CONFORMITA'**

**imperia**

C.so Moncenisio, 123 - Sant'Ambrogio di Torino

**MACCHINA PER PASTA**

TIPO : RMN  
 MODELLO : 230V  
 CODICE : 022

**DESTINAZIONE D'USO:** MACCHINA PER PASTA ALIMENTARE AD USO SEMIPROFESSIONALE

**NORME UTILIZZATE:** UNI CEI EN ISO/IEC 17050-1 UNI CEI EN ISO/IEC 17050-2 UNI EN ISO 12100-1 UNI EN ISO 12100-2  
 CEI EN 60204-1 CEI EN 60335-1 CEI EN 60335-2-64 CEI EN 55014-1 CEI EN 55014-2 CEI EN 61000-3-2 CEI EN 61000-3-3  
 CEI EN 61000-4-2 CEI EN 61000-4-4 CEI EN 61000-4-6 CEI EN 61000-4-11 CEI EN 60704-1 UNI EN ISO 3744 UNI EN ISO 3746 CEI

**Noi, firmatari della presente, dichiariamo sotto la nostra esclusiva responsabilità, che la macchina in oggetto è conforme a quanto prescritto dalle Direttive 98/37/CEE, 2006/95/CEE e 2004/108/CEE.**

**Il suddetto prodotto è conforme alla direttiva 2002/95/CEE (RoHS), relativa alla restrizione all'uso di determinate sostanze pericolose nelle apparecchiature elettriche ed elettroniche.**

**Inoltre il suddetto prodotto è certificato dal VDE (prestigioso ente tedesco che garantisce elevati standard qualitativi e di sicurezza, sia nel processo produttivo che sul prodotto)**

Sant'Ambrogio di Torino, 13 / 06 / 2007

Il Responsabile  
 Enrico Ancona  
 Amministratore Delegato

*Enrico Ancona*



imperia

# Restaurant



## 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 Firma 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®**