



imperia

PastaPresto®

MACCHINA ELETTRICA

Libretto istruzioni



ELECTRIC MACHINE

Instructions Manual

MACHINE ELECTRIQUE

Manuel d'instructions

ELEKTRISCHE MASCHINE

Gebrauchsanleitung

MAQUINA ELÉCTRICA

Manual de instrucciones

imperia®

DISEGNI ILLUSTRATIVI - ILLUSTRATED EXAMPLES **DESSINS - EXEMPLES - ABBILDUNGEN**

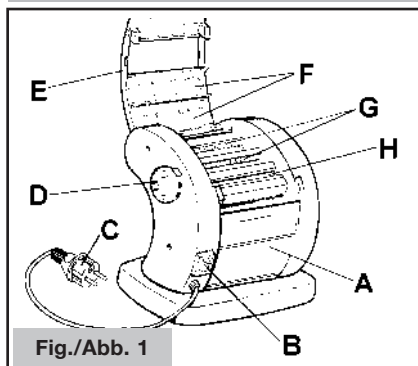


Fig./Abb. 1

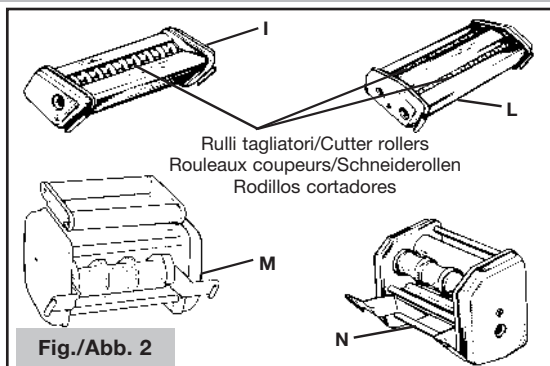


Fig./Abb. 2

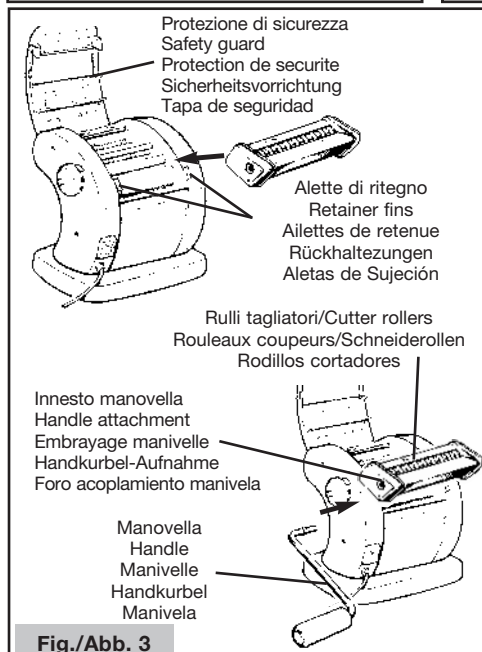


Fig./Abb. 3

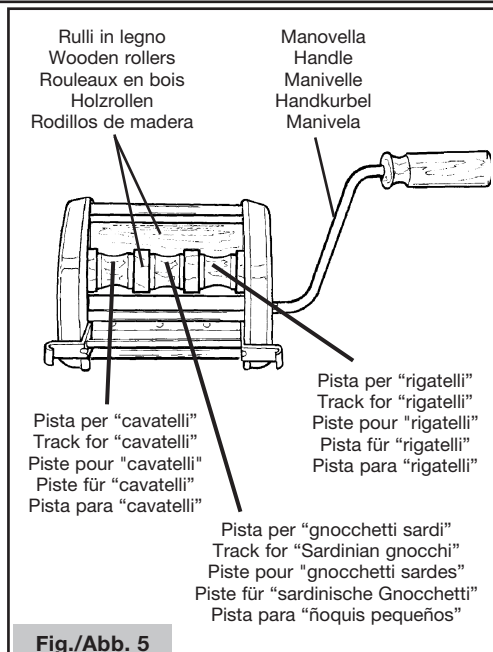


Fig./Abb. 5

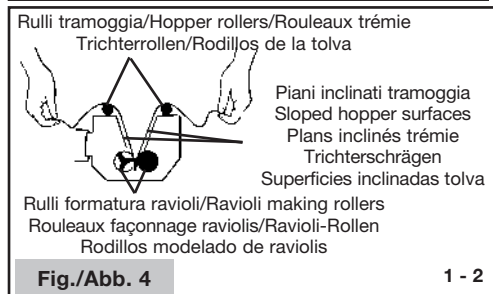
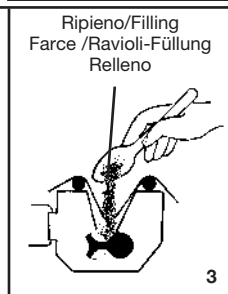
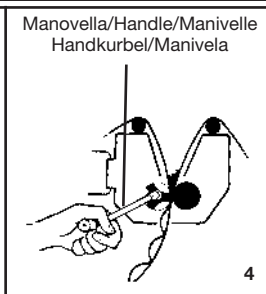


Fig./Abb. 4



3



4



Ci congratuliamo con Voi per l'ottima scelta.

Imperia Pasta Presto destinata ad un utilizzo casalingo e prodotta sulla base di standard qualitativi molto elevati, Vi garantirà affidabilità e sicurezza nel tempo, permettendovi di preparare a casa vostra, in modo veloce e sicuro, la migliore pasta fresca con gli ingredienti naturali scelti da Voi.

Il presente manuale è parte integrante della macchina. Prima di compiere qualsiasi operazione, leggere attentamente tutte le norme di sicurezza, le istruzioni e le condizioni di garanzia. Conservate con cura ed a portata di mano questo manuale e consultatelo a ogni eventuale necessità. Per qualsiasi dubbio o impiego non previsto, interpellate il rivenditore prima dell'installazione, citando il **MODELLO** e il **NUMERO DI MATRICOLA**.

! AVVERTENZE !

In caso di emergenza, per arrestare il funzionamento della macchina, basta sollevare la protezione di sicurezza (**E**), oppure premere l'interruttore (**B**) in posizione "0".

Non manomettere o neutralizzare nessuna delle protezioni di cui la vostra macchina è dotata.

Qualora si riscontrasse che la macchina entri in funzione anche nelle condizioni in cui non dovrebbe funzionare (protezione di sicurezza "**E**" alzata), spegnerla immediatamente premendo l'interruttore (**B**) in posizione "0". Estrarre la spina del cavo di alimentazione (**C**) dalla presa di corrente e rivolgersi al Rivenditore Autorizzato di fiducia (vedi tagliando di garanzia allegato alla macchina).

Questa macchina non è un giocattolo: durante l'uso va tenuta sempre sotto controllo e fuori dalla portata dei bambini.

Non utilizzare la macchina con indumenti o grembiuli i cui lembi possano impigliarsi tra i rulli rotanti. Porre analoga attenzione ai capelli, catenine, ecc.

Sistemare la macchina su di un piano stabile, in grado di reggerne il peso.

Assicurarsi, prima di utilizzare la macchina, **di saperla arrestare in caso di emergenza**.

Non utilizzare la macchina se:

- non funziona correttamente;
- è stata danneggiata o è caduta;
- se il cavo di alimentazione o la spina sono danneggiati.

Se il cavo di alimentazione risultasse danneggiato, va sostituito dal Costruttore o dal suo Servizio Assistenza Tecnica o, comunque, da persona con qualifica simile. In modo da prevenire ogni possibile rischio.

Non immergere in acqua il cavo di alimentazione o la spina. Tenerli anche lontano da fonti di calore.

Non lasciar pendere il cavo di alimentazione da tavoli o mobili.
Non usare la macchina vicino a lavandini o su superfici bagnate.

! ATTENZIONE !

Qualsiasi utilizzo della macchina non previsto dal presente manuale di istruzioni deve considerarsi scorretto o improprio e comportare condizioni di pericolo. La macchina (progettata anche per l'uso manuale degli accessori della linea Imperia) è destinata solo ed esclusivamente a impasto, riduzione in sfoglia o taglia-sfoglia della pasta e non può essere utilizzata per scopi diversi.

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

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

L'apparecchio non è destinato a essere usato da persone (bambini compresi) le cui capacità fisiche, sensoriali o mentali siano ridotte, oppure con mancanza di esperienza o di conoscenza, a meno che esse abbiano potuto beneficiare, attraverso l'intermediazione di una persona responsabile della loro sicurezza, di una sorveglianza o di istruzioni riguardanti l'uso dell'apparecchio.

L'apparecchio non deve essere usato dai bambini. Tenere l'apparecchio e il suo cavo di alimentazione fuori dalla portata dei bambini.

Questo apparecchio può essere usato da bambini di età superiore a 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o con esperienza e conoscenza inadeguate, solo se sono sorvegliati o se è stato loro insegnato come usare l'apparecchio in condizioni di sicurezza e se sono a conoscenza dei pericoli che può comportare.

La pulizia e la manutenzione non devono essere effettuate da bambini, a meno che abbiano più di 8 anni e non siano sorvegliati da adulti.

Spegnere l'elettrodomestico prima di pulire o cambiare gli accessori o di avvicinarsi a parti che si muovono durante l'uso.

! ATTENZIONE !

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

DESCRIZIONE DELLA MACCHINA (Fig.1)

- | | | |
|---------------------------|-----------------------------|--------------------------|
| A - Corpo macchina | D - Pomello regolatore | G - Rulli taglia sfoglia |
| B - Interruttore generale | E - Protezione di sicurezza | H - Rulli tira sfoglia |
| C - Cavo di alimentazione | F - Ripari mobili | |



COLLEGAMENTO ELETTRICO

Prima di far funzionare la macchina, controllare che la tensione della Vostra abitazione sia quella indicata nella scheda tecnica del presente libretto, e che l'impianto sia dotato di messa a terra.

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

IMPIEGO DELLA MACCHINA

Prima di ogni utilizzo: seguire le istruzioni descritte nella pagina "Avvertenze" al paragrafo "Pulizia".

- 1** - Sistemare la macchina su di un piano idoneo.
- 2** - Con la protezione di sicurezza sollevata come indicata in figura, inserire la spina nella presa di corrente e premere l'interruttore in posizione (I).
- 3** - Abbassare la protezione di sicurezza dando così il consenso di partenza alla macchina.
- 4** - Posizionare i ripari mobili lasciando scoperti i rulli tira-sfoglia.
- 5** - L'impasto deve essere tenuto a temperatura ambiente.
- 6** - Ruotare il pomello regolatore fino alla posizione **6** (max apertura rulli) e inserire tra i rulli tira sfoglia una parte dell'impasto precedentemente preparato. Si otterrà così una prima formatura della sfoglia. Piegare la stessa in due e ripassarla tra i rulli fino a renderla omogenea.
- 7** - Per ridurre lo spessore della sfoglia, ruotare il pomello regolatore in posizione **5**, poi man mano ai numeri inferiori, sempre ripassando la sfoglia ottenuta tra i rulli.
- 8** - Per un risultato ottimale si consiglia di infarinare la sfoglia su entrambe i lati ad ogni passaggio tra i rulli tira-sfoglia.
- 9** - Per tagliare le sfoglia, spostare i ripari mobili lasciando scoperti i rulli tagliatori desiderati, appoggiare un'estremità della sfoglia sui rulli ottenendo così il taglio della stessa.

ACCESSORI MANUALI DELLA LINEA IMPERIA ADATTABILI A PASTA PRESTO (Fig.2)

- I - Apparecchio taglia sfoglia IMPERIA SIMPLEX (taglio singolo)
- L - Apparecchio taglia sfoglia IMPERIA DUPLEX (taglio doppio)
- M - Apparecchio formatura ravioli IMPERIA RAVIOLI MAKER
- N - Apparecchio formatura gnocchetti IMPERIA MILLEGNOCCI

MONTAGGIO DEGLI ACCESSORI (Fig.3)

Prima di ogni utilizzo: seguire le istruzioni descritte nella pagina "Avvertenze" al paragrafo "Pulizia". Tutte le operazioni di montaggio e smontaggio degli accessori vanno eseguite sempre con la spina presa di corrente disinserita.

- 1 - Sistemare la macchina su di un piano idoneo.
 - 2 - Sollevare la protezione di sicurezza.
 - 3 - Agganciare sulle apposite alette di ritegno della macchina l'accessorio desiderato.
 - 4 - Inserire la manovella in dotazione nell'innesto presente su tutti gli accessori.
- La procedura di montaggio degli accessori è valida per tutti gli apparecchi manuali indicati in questa pagina con le lettere **I, L, M, N**.

UTILIZZO MANUALE DEGLI ACCESSORI (Fig.4)

Prima di ogni utilizzo: seguire le istruzioni descritte nella pagina "Avvertenze" al paragrafo "Pulizia".

APPARECCHI TAGLIA SFOGLIA "SIMPLEX/DUPLEX"

- Appoggiare un'estremità della sfoglia precedentemente ottenuta sui rulli tagliatori, inserire la manovella nell'innesto dell'apparecchio e ruotare in senso orario, ottenendo così il taglio della sfoglia.

APPARECCHIO FORMATURA RAVIOLI "RAVIOLI MAKER"

- 1 - Piegare a metà la sfoglia precedentemente preparata, introdurla tra i rulli della tramoggia fino a contatto dei rulli formatura ravioli. Con 1/4 di giro della manovella, far andare la sfoglia in presa con i rulli stessi.
- 2 - Aprire quindi con cautela i due lembi della sfoglia adagiandoli sui piani inclinati della tramoggia.
- 3 - Sistemare all'interno della sfoglia il ripieno in quantità piuttosto limitata.
- 4 - Ruotare la manovella e ripristinare il ripieno all'interno della sfoglia, appena lo stesso venga a mancare.

APPARECCHIO FORMATURA GNOCCHETTI "MILLEGNOCCHI" (Fig.5)

Eseguire un impasto bene amalgamato, morbido e soffice, formare dei lunghi cilindri (come dei grissini). Infarinarli bene, scegliere il formato di pasta voluto e farli passare tra i rulli in legno ruotando la manovella in senso orario.

PULIZIA

È la sola manutenzione normalmente richiesta. Prima e dopo ogni utilizzo assicurarsi che la spina sia disinserita dalla presa di corrente e che l'interruttore sia in posizione "0". Pulire accuratamente la macchina e gli accessori con un panno asciutto oppure con un pennello morbido.

Prima dell'utilizzo, l'operazione di pulizia può essere completata passando tra i rulli un pezzetto di impasto, che andrà poi eliminato.

Non usare oggetti contundenti per rimuovere eventuali residui. Evitare assolutamente l'uso di coltelli o altri utensili per iniziare la presa dell'impasto tra i rulli della macchina.

Non lavare mai la macchina e gli accessori con getti d'acqua oppure detersivi. **Non lavare mai** in lavastoviglie nessuna delle parti della macchina o degli accessori.

Prima di riporre la macchina e gli accessori assicurarsi che ogni elemento sia perfet-

IN CASO DI MANCATO FUNZIONAMENTO

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

RICERCA GUASTI

PROBLEMA	CAUSA PROBABILE	RIMEDIO
Il motore non si avvia o si ferma improvvisamente	A- Spina disinserita o non correttamente inserita	A- Inserire correttamente la spina
	B- Interruttore in posizione "0"	B- Premere l'interruttore in posizione "I"
	C- Protezione di sicurezza sollevata	C- Abbassare la protezione di sicurezza

Nel caso in cui non venga riscontrata nessuna delle suddette anomalie, rivolgersi al Rivenditore Autorizzato di fiducia. (Vedere il retro del tagliando di garanzia)



Congratulations on your excellent choice.

Imperia Pasta Presto is intended for household use and is made to very high quality standards.

It will offer you reliability and safety over time allowing you to make the best fresh pasta with natural ingredients chosen by you, quickly and safely in your own home.

This manual is an integrating part of the machine. Please carefully read through all the rules of safety, instructions and warranty conditions before using the machine.

Keep this manual carefully and near at hand to be able to refer to it for any need. For any doubts or unforeseen use, inquire with your dealer before installation, quoting the **MODEL** and **SERIAL NUMBER**.

! WARNINGS !

In the event of an emergency, to stop the machine, simply lift the safety guard (**E**), or press the switch (**B**) to position "**0**". **Do not tamper with or neutralise any protections** your machine is fitted with.

If you note that the machine starts working also in conditions in which it ought not to (safety guard "**E**" up), switch it off immediately pressing the switch (**B**) to position "**0**". Take the power lead plug (**C**) out of the socket and get in touch with your Authorised Dealer (see guarantee coupon accompanying the machine).

This machine is not a toy: during use it must be kept under control and out of

the reach of children.

Do not use the machine with loose clothes or aprons that might get caught in the turning rollers. Use the same precaution for hair, jewellery, etc.

Place the machine on a firm surface, able to bear its weight.

Before using the machine make sure **you know how to stop it in an emergency**.

Do not use the machine if:

- it is not working properly;
- it has been damaged or dropped;
- if the power lead or plug are damaged.

If the power lead is damaged it must be replaced by the Manufacturer or Service Dept. or in any case by similarly qualified persons to prevent any possible hazard. Never put the power lead or plug in water. Also keep them away from sources of heat. Do not allow the power lead to hang from tables or furniture.

Do not use the machine near sinks or wet surfaces.

! WARNINGS !

Any use of the machine not provided for herein shall be considered incorrect or improper and involving conditions of danger. The machine (also designed for manual use of Imperia accessories) is intended only and exclusively for mixing, rolling or cutting pasta and may not be used for other purposes.

The Manufacturer disclaims any liability in the event of:

- **improper use;**
- **incorrect installation;**
- **unsuitable electrical supply;**
- **alterations or operations not authorised by the Manufacturer;**
- **use of non genuine spares or not specific to the model.**

The device should not be used by anyone (including children) with diminished physical, sense or mental capacities, or with insufficient experience or knowledge, unless someone responsible for their safety either supervises them or provides them with instructions about how to use the device.

The device should not be used by children. Keep the device and its power lead out of the reach of children.

This device can only be used by children aged 8 or over and by people with diminished physical, sense or mental capacities or with insufficient knowledge or experience if they are supervised or have been taught how to use the device in safe conditions and are aware of the dangers connected with its use.

The cleaning and maintenance must not be carried out by children unless they are aged 8 or over and supervised by adults.

This device should not be used by anyone (including children) with diminished physical, sense or mental capacities, unless they are supervised by someone responsible for their safety.

Turn off the electrical appliance before cleaning or changing the accessories, or going near the moving parts during use.

! CAUTION !

If the power lead is damaged, it must be replaced by the manufacturer or Service Dept. or in any case by similarly qualified persons to prevent any possible hazard.

DESCRIPTION OF THE MACHINE (Fig.1)

A - Machine body

D - Adjustment knob

G - Cutter rollers

B - Main switch

E - Safety guard

H - Stretching rollers

C - Power supply lead

F - Mobile guards



ELECTRICAL CONNECTION

Before operating the machine, check that your home voltage is the one stated in the technical sheet of this manual and that the system is earthed. Never use any other type of supply.

The Manufacturer disclaims any liability for damage to persons or property owing to the failure to follow this rule. Where necessary, use a plug adapter, making sure that it is suitable for the supply lead.

USE OF THE MACHINE

Before each time of use: Follow the instructions given in the “Warnings” page of the “Cleaning” paragraph.

1- Set the machine on a suitable surface.

2- With the safety guard lifted as illustrated, put the plug in the socket and press the switch to position (I).

3- Lower the safety guard thereby enabling the machine to start.

4- Position the mobile guards leaving the stretching rollers uncovered.

5- The dough must be kept at room temperature.

6- Turn the adjustment knob to position **6** (max roller opening) and insert part of the previously prepared dough between the stretching rollers. This will obtain a first shaping of the sheet. Fold it in two and pass it through the rollers again to make it homogeneous.

7- To reduce the thickness, turn the adjustment knob to position **5**, then gradually to the lower numbers, still passing the sheet obtained between the rollers.

8- For an optimum result it is advisable to sprinkle the dough with flour on both sides every time it goes between the puller rollers.

9- To cut the sheets, move the mobile guards leaving the required cutter rollers uncovered, rest one end of the sheet on the rollers to obtain cutting.

MANUAL ACCESSORIES OF THE IMPERIA LINE THAT CAN BE ADAPTED TO PASTA PRESTO (Fig.2)

I - IMPERIA SIMPLEX (single cutter)
L - IMPERIA DUPLEX (double cutter)

M - IMPERIA RAVIOLI MAKER
N - IMPERIA MILLEGNOCCHI
(gnocchi maker)

FITTING ACCESSORIES (Fig.3)

Before each time of use: follow the instructions given in the “Warnings” page of the “Cleaning” paragraph. All accessory fitting and removing operations are to be carried out with the power plug disconnected.

- 1 - Set the machine on a suitable surface.
- 2 - Raise the safety guard.
- 3 - Connect the required accessory to the retainer fins provided on the machine.
- 4 - Insert the handle provided in the slot present on all accessories.

This procedure is the same for all the manual devices shown on this page with the letters **I, L, M, N**.

MANUAL USE OF ACCESSORIES (Fig.4)

Before each time of use: follow the instructions given in the “Warnings” page of the “Cleaning” paragraph.

“SIMPLEX/DUPLEX” CUTTERS

Rest one end of the sheet obtained previously on the cutter rollers, insert the handle in the slot of the device and turn clockwise to obtain the cutting action.

RAVIOLI MAKER

1 - Fold in half the sheet prepared previously, insert it between the hopper rollers until it touches the ravioli maker rollers. With a 1/4 of a turn of the handle, move the sheet under the rollers.

2 - Carefully open the two edges of the sheet resting them on the sloped surfaces of the hopper.

3 - Place a rather restricted quantity of filling inside the sheet.

4 - Turn the handle and replenish the filling inside the sheet as soon as it is lacking.

“MILLEGNOCCHI” GNOCCHI MAKER (Fig.5)

Prepare a well amalgamated, smooth and soft mixture, form long cylinders (like breadsticks).

Flour well, choose the required pasta shape and pass them through the wooden rollers turning the handle clockwise.

CLEANING

This is the only maintenance normally required. Before and after each time of use, make sure that plug is not in the socket and that the switch is on “0”.

Thoroughly clean the machine and accessories with a dry cloth or soft brush. Before use cleaning can be completed passing a piece of dough through the rollers, which should then be eliminated. Do not use sharp objects to remove any remainders.

Absolutely avoid using knives or other utensils to put the dough between the machine rollers.

Never wash the machine and accessories with water or deteratives.

Never wash any part of the machine and its accessories in a dishwasher.

Before stowing the machine and accessories make sure that all parts are perfectly dried.

IF THE MACHINE FAILS TO WORK

If the machine fails to work, check the following:

TROUBLESHOOTING

PROBLEM	LIKELY CAUSE	REMEDY
The motor fails to start or stops suddenly	A. Plug disconnected or incorrectly plugged in	A. Plug in correctly
	B. Switch on "0"	B. Press the switch to "I"
	C. Safety guard up	C. Lower the safety guard

If none of the above inconveniences are detected, contact your Authorised Dealer (see back of guarantee coupon).



Nous nous congratulons avec vous pour le choix excellent.

Imperia Pasta Presto est destinée à être utilisée à la maison et est fabriquée sur la base de standards de qualité très élevés.

Elle vous garantira fiabilité et sécurité dans le temps en vous permettant de préparer chez vous, rapidement et en toute sécurité, les meilleures pâtes fraîches avec les ingrédients naturels de votre choix.

Ce livret fait partie intégrante de la machine.

Avant d'effectuer toute opération, lisez avec attention toutes les normes de sécurité, le mode d'emploi et les conditions de garantie.

Gardez avec soin et à portée de la main ce manuel et consultez-le s'il le faut.

Pour n'importe quel doute ou emploi non prévu, demandez au vendeur avant l'installation, en mentionnant le **MODELE** et le **NUMERO D'IMMATRICULATION**.

! NOTICE !

En cas d'urgence, pour arrêter la machine, il suffit de soulever la protection de sécurité (E), ou bien de tourner l'interrupteur (B) à la position "O".

Ne faussez pas ou ne neutralisez aucune des protections dont votre machine est munie.

Si vous remarquez que la machine marche également aux conditions où elle ne devrait pas marcher (protection de sécurité "E" soulevée), éteignez-la immédiatement en tournant l'interrupteur (B) à la position "O". Débranchez la fiche du câble d'alimentation (C) de la prise de courant et contactez le Vendeur Autorisé (voir coupon de garantie joint à la machine).

Cette machine n'est pas un jouet: pendant son utilisation, elle doit être tenue sous contrôle et hors de la portée des enfants. **N'utilisez pas la machine** avec des vêtements ou des tabliers dont les pans peuvent se prendre dans les rouleaux rotatifs.

Prêtez la même attention aux cheveux, aux chaînes, etc.

Placez la machine sur un plan stable à même d'en supporter le poids.

Avant d'utiliser la machine, **assurez-vous de savoir l'arrêter en cas d'urgence**.

N'utilisez pas la machine si:

- elle ne fonctionne pas correctement;
- elle a été endommagée ou elle est tombée;
- si le câble d'alimentation ou la fiche sont endommagés.

Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le Fabricant ou par son Service Technique ou, en tout cas, par une personne pareillement qualifiée de façon à éviter tout risque possible.

Ne plongez pas dans l'eau le câble d'alimentation ou la fiche. Gardez-les loin des sources de chaleur.

Ne laissez pas le câble d'alimentation pendre des tables ou des meubles.

N'utilisez pas la machine près des évier ou de surfaces mouillées.

! ATTENTION !

Tout emploi de la machine non prévu par le présent manuel est considéré comme incorrect ou inapproprié et peut impliquer des situations de danger.

La machine (conçue également pour l'utilisation manuelle des accessoires de la ligne Imperia) n'est destinée qu'à pétrir, préparer ou couper l'abaisse de la pâte et ne peut pas être utilisée pour d'autres finalités.

Le Fabricant est exonéré de toute responsabilité éventuelle dans les cas suivants:

- usage impropre;
- installation incorrecte;
- alimentation électrique non appropriée;
- changements ou interventions non autorisés par le Fabricant;
- utilisation de pièces de rechange non originales ou non spécifiques pour le modèle.

L'appareil n'est pas destiné à être utilisé par les personnes (y compris les enfants) ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou bien sans expérience ni connaissance, à moins qu'elles n'aient pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions concernant l'utilisation de l'appareil.

L'appareil ne doit jamais être utilisé par les enfants. Tenir l'appareil et son câble d'alimentation hors de la portée des enfants.

Cet appareil peut être utilisé par les enfants âgés de plus de 8 ans et par les personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou sans expérience ni connaissance appropriées, seulement si elles sont surveillées ou si on leur a appris à utiliser l'appareil dans des conditions de sécurité et si elles connaissent les dangers qu'il peut entraîner.

Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par les enfants, sauf s'ils sont âgés de plus de 8 ans et s'ils sont surveillés par des adultes.

Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par les personnes (y compris les enfants) ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, à moins qu'elles ne soient pas contrôlées par une personne responsable de leur sécurité.

Eteindre l'appareil avant de nettoyer ou de changer les accessoires ou de s'approcher des parties en mouvement pendant l'utilisation.

! ATTENTION !

Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant ou par le service assistance technique ou en tout cas par une personne qualifiée, afin d'éviter tout risque.

DESCRIPTION DE LA MACHINE (Fig.1)

A - Corps de la machine
B - Interrupteur général
C - Câble d'alimentation

D - Poignée régulatrice
E - Protection de sécurité
F - Protections mobiles

G - Rouleaux qui coupent l'abaisse
H - Rouleaux qui étendent l'abaisse



BRANCHEMENT ELECTRIQUE

Avant de faire fonctionner la machine, contrôlez que la tension de votre habitation est celle indiquée dans la fiche technique du présent livret et que l'installation est munie de terre. N'utilisez aucun autre type d'alimentation. Le fabricant décline toute responsabilité pour des dommages à personnes ou choses découlant du non-respect de cette norme. S'il est nécessaire d'installer un adaptateur, assurez-vous que ce dernier soit conforme au câble d'alimentation.

UTILISATION DE LA MACHINE

Avant chaque utilisation: suivez les instructions décrites à la page "Notice" au paragraphe "Nettoyage"

1 - Placez la machine sur un plan convenable.

- 2 - Tenez soulevée la protection de sécurité comme il est indiqué dans la figure. Enfoncez la fiche dans la prise de courant et tournez l'interrupteur en position (I).
 - 3 - Baissez la protection de sécurité pour permettre à la machine de démarrer.
 - 4 - Placez les protections mobiles en laissant découverts les rouleaux qui étendent l'abaisse.
 - 5 - La pâte doit être tenue à température ambiante.
 - 6 - Tournez la poignée régulatrice jusqu'à la position 6 (ouverture maximum rouleaux) et introduisez dans les rouleaux une partie de la pâte préparée auparavant. Vous obtiendrez ainsi un premier façonnage de l'abaisse. Pliez l'abaisse en deux et passez-la encore une fois dans les rouleaux jusqu'à ce qu'elle devienne homogène.
 - 7 - Pour diminuer l'épaisseur de l'abaisse, tournez la poignée régulatrice à la position 5 et ensuite aux numéros plus bas en passant toujours l'abaisse dans les rouleaux.
 - 8 - Pour un résultat optimal, il est conseillé de saupoudrer l'abaisse de farine sur les deux côtés à chaque passage à travers les rouleaux.
 - 9 - Pour couper l'abaisse, déplacez les protections mobiles en laissant découverts les rouleaux coupeurs souhaités. Appuyez une extrémité de l'abaisse sur les rouleaux. Vous obtiendrez ainsi la coupe voulue.
- Pour couper l'abaisse, déplacez les protections mobiles en laissant découverts les rouleaux coupeurs souhaités. Appuyez une extrémité de l'abaisse sur les rouleaux. Vous obtiendrez ainsi la coupe voulue.

ACCESSOIRES MANUELS DE LA LIGNE IMPERIA QUI PEUVENT ETRE ADAPTES A PASTA PRESTO (Fig.2)

- | | |
|--|---|
| <p>I - Appareil à couper l'abaisse
IMPERIA SIMPLEX (coupe unique)</p> <p>L - Appareil à couper l'abaisse
IMPERIA DUPLEX (coupe double)</p> | <p>M -Appareil façonnage raviolis IMPERIA
RAVIOLI MAKER</p> <p>N -Appareil façonnage "gnocchetti" IMPERIA
MILLEGNOCCI</p> |
|--|---|

ASSEMBLAGE DES ACCESSOIRES (Fig.3)

Avant chaque utilisation: suivez les instructions décrites à la page "Notice" dans le paragraphe "Nettoyage". Toutes les opérations d'assemblage et désassemblage des accessoires doivent être effectuées après avoir débranché la prise de courant.

- 1 - Placez la machine sur un plan convenable.
- 2 - Soulevez la protection de sécurité.
- 3 - Attachez l'accessoire souhaité sur les spéciales ailettes de retenue de la machine.
- 4 - Introduisez la manivelle en dotation dans l'embrayage présent sur tous les accessoires.

La procédure d'assemblage des accessoires est valable pour tous les appareils manuels indiqués dans cette page par les lettres **I, L, M, N**.

UTILISATION MANUELLE DES ACCESSOIRES (Fig.4)

Avant chaque utilisation: suivez les instructions décrites à la page "Notice" au paragraphe "Nettoyage".

APPAREILS A COUPER L'ABASSE "SIMPLEX/DUPLEX"

- Appuyez sur les rouleaux coupeurs une extrémité de l'abaisse obtenue auparavant, introduisez la manivelle dans l'embrayage de l'appareil et tournez dans le sens horaire en coupant ainsi l'abaisse.

APPAREIL FAÇONNAGE RAVIOLIS "RAVIOLI MAKER"

1 - Pliez à moitié l'abaisse préparée auparavant et introduisez-la entre les rouleaux de la trémie jusqu'à ce qu'elle entre en contact avec les rouleaux façonnage raviolis.

En tournant la manivelle d' _ faites prendre l'abaisse par les rouleaux.

2 - Ouvrez donc avec précaution les deux bords de l'abaisse et étendez-les sur les plans inclinés de la trémie.

3 - Introduisez la farce en quantité assez réduite à l'intérieur de l'abaisse.

4 - Tournez la manivelle et replacez la farce à l'intérieur de l'abaisse, dès que la farce fait défaut.

APPAREIL FAÇONNAGE GNOCCHETTI "MILLEGNOCCHI" (Fig.5)

Réalisez une pâte bien amalgamée, souple et légère. Formez de long cylindres (comme des grissinis) et saupoudrez-les bien de farine.

Choisissez le format de pâte voulu et faites passer les cylindres entre les rouleaux en bois en tournant la manivelle dans le sens horaire.

NETTOYAGE

Le nettoyage est le seul entretien demandé normalement.

Avant et après chaque utilisation assurez-vous que la fiche soit débranchée de la prise de courant et que l'interrupteur soit en position "O".

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

Avant l'utilisation, vous pouvez achever le nettoyage en faisant passer entre les rouleaux qui étendent l'abaisse et entre les rouleaux coupeurs un morceau de pâte qui sera éliminé ensuite.

N' utilisez pas d'objets contondants pour enlever des résidus éventuels.

Evitez absolument d'utiliser des couteaux ou d'autres ustensiles pour faire prendre l'abaisse par les rouleaux.

Ne lavez jamais la machine et ses accessoires à l'aide de jets d'eau ou détergents.

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

Avant de ranger la machine et les accessoires, assurez-vous que chaque élément soit parfaitement sec.

EN CAS DE NON-FONCTIONNEMENT

En cas de non-fonctionnement, contrôlez qu'une des anomalies suivantes ne se soit pas produite:

RECHERCHE PANNES

PROBLEME	CAUSE PROBABLE	REMEDE
Le moteur ne démarre pas ou s'arrête à l'improviste	A - Fiche débranchée ou branchée de manière incorrecte	A - Introduisez correctement la fiche
	B - Interrupteur en position "O"	B - Appuyez l'interrupteur en position "I"
	C - Protection de sécurité soulevée	C - Baissez la protection de sécurité

Si aucune des anomalies dont ci-dessus ne se vérifie, contactez votre Vendeur Agrée. (Voir verso du coupon de garantie)



Wir beglückwünschen Sie zu Ihrer ausgezeichneten Wahl

Imperia Pasta Presto wurde für den Hausgebrauch konzipiert und auf Grund sehr hoher Qualitätsstandards hergestellt. Sie garantiert Zuverlässigkeit und Sicherheit auf die Zeit und erlaubt Ihnen, bei sich zu Hause in schneller und sicherer Weise die besten Frischnudeln mit den von Ihnen ausgesuchten natürlichen Zutaten herzustellen. Vorliegende Gebrauchsanweisung ist ein fester Bestandteil der Maschine, vor Ausführung eines jeglichen Vorganges lesen Sie sorgfältig die Sicherheitsnormen, die Anweisungen und die Garantiebedingungen durch. Bewahren Sie diese Gebrauchsanweisung sorgfältig und immer griffbereit auf, damit Sie bei Bedarf darin nachschlagen können. Für jegliche Zweifel oder nicht vorgesehene Gebrauchsarten wenden Sie sich bitte vor der Installation an den Wiederverkäufer mit Angabe des MODELLS und der MATRIKELNUMMER.

! HINWEISE !

Im Notfall kann die Maschine durch Anheben der Sicherheitsvorrichtung (E) oder Verstellung des Schalters (B) auf Stellung „0“ gestoppt werden. **Die Schutzvorrichtungen**, mit denen Ihre Maschine ausgestattet ist, **dürfen weder verändert noch überbrückt werden**. Sollte festgestellt werden, dass die Maschine auch unter Bedingungen arbeitet, unter denen sie normalerweise still stehen müsste (Sicherheitsvorrichtung „E“ hochgeklappt), muss sie sofort durch Druck des Schalters (B) auf Stellung „0“ ausgeschaltet werden. Ziehen Sie den

Stecker des Netzkabels (C) aus der Steckdose und wenden Sie sich an einen zuverlässigen Vertragshändler (siehe den Garantieschein, welcher der Maschine beiliegt).

Diese Maschine ist kein Spielzeug: während dem Gebrauch muss sie stets überwacht werden und außer Reichweite von Kindern sein. **Benutzen Sie nicht die Maschine**, wenn Sie Kleidungsstücke oder Schürzen tragen, deren Zipfel in die rotierenden Rollen kommen könnten.

Das Gleiche gilt auch für Haare, Ketten usw.

Stellen Sie die Maschine auf eine feste Fläche, die in der Lage ist, ihr Gewicht zu tragen.

Vor Gebrauch der Maschine vergewissern Sie sich bitte, **dass Sie wissen, wie man sie im Notfall abstellt**. Benutzen Sie die Maschine nicht, wenn

- sie nicht in korrekter Weise funktioniert
- sie beschädigt wurde oder hingefallen ist
- wenn die Stromkabel oder Stecker beschädigt sind

Sollte das Netzkabel beschädigt sein, muss es durch den Hersteller oder seinen technischen Kundendienst oder aber in jedem Fall durch eine Person mit ähnlicher Qualifizierung ersetzt werden, damit alle möglichen Risiken ausgeschlossen werden. Tauchen Sie das Netzkabel oder den Stecker nicht in Wasser, sie sollten auch nicht Wärmequellen ausgesetzt werden. Das Netzkabel sollte nicht vom Tisch oder Möbelstück herunterhängen. Verwenden sie die Maschine nicht in der Nähe von Spülsteinen oder nassen Oberflächen.

! ACHTUNG !

Jede Benutzung der Maschine in der in vorliegender Gebrauchsanleitung nicht vorgesehener Weise ist als unkorrekt oder unsachgemäß zu betrachten und bewirkt Gefahrensituationen. Die (auch für Handgebrauch der Zubehöerteile der Imperia-Linie) ausgelegte Maschine kann nur für das Kneten und Ausrollen oder Schnitt des Teigs benutzt werden, sie darf keineswegs für andere Anwendungen verwendet werden.

Der Hersteller haftet nicht bei

- unsachgemäßem Gebrauch
- unkorrekter Installation
- falscher elektrischer Versorgung
- vom Hersteller nicht genehmigten Einschritten oder Veränderungen
- Benutzung von Nicht-Originalersatzteilen oder von Ersatzteilen, die nicht für das Modell vorgesehen sind.

Das Gerät darf nicht von Personen (einschließlich Kindern) mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten sowie mit mangelnden Erfahrungen oder mangelndem Wissen verwendet werden, es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder haben von dieser Anweisungen erhalten, wie das Gerät zu benutzen ist.

Das Gerät darf nicht von Kindern verwendet werden. Bewahren Sie das Gerät und das zugehörige Speisekabel immer außerhalb der Reichweite von Kindern auf.

Dieses Gerät darf von Kindern über 8 Jahren und von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten sowie mit mangelnden Erfahrungen oder mangelndem Wissen nur unter Aufsicht verwendet werden oder aber, wenn ihnen Anweisungen zum sicheren Gebrauch des Geräts gegeben wurden und sie sich der Gefahren, die von dem Gerät ausgehen können, bewusst sind.

Reinigungs- und Wartungsarbeiten dürfen nicht von Kindern ausgeführt werden, außer wenn sie älter als 8 Jahre sind und unter Aufsicht eines Erwachsenen stehen.

Das Gerät darf von Personen (einschließlich Kindern) mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten nur dann verwendet werden, wenn sie von einer für ihre Sicherheit zuständigen Person beaufsichtigt werden.

Schalten Sie das Haushaltsgerät ab, bevor Sie es reinigen, Zubehörteile austauschen oder sich Geräteteilen nähern, die sich während des Gebrauchs bewegen.

! ACHTUNG !

Wenn das Stromkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller oder seinem technischen Kundendienst oder von einer qualifizierten ähnlichen Person ersetzt werden, damit jedem Risiko vorgebeugt wird.

BESCHREIBUNG DER MASCHINE (Abb.1)

A - Maschinenkörper

B - Hauptschalter

C - Netzkabel

D - Einstellknopf

E - Sicherheitsvorrichtung

F - Bewegliche

Schutzvorrichtungen

G - Teigschneiderrollen

H - Teigausroller



ELEKTRISCHER ANSCHLUSS

Vor Einschaltung der Maschine kontrollieren Sie bitte, dass die Stromstärke in Ihrer Wohnung den technischen Daten dieser Gebrauchsanleitung entspricht, und dass die Anlage geerdet ist. Schließen Sie die Maschine an kein anderes Versorgungsnetz an. Der Hersteller haftet nicht im Falle von Verletzungen oder Schäden, die durch Nichtbeachtung dieser Vorschriften hervorgerufen werden. Wenn ein Adapter für den Stecker notwendig ist, vergewissern Sie sich bitte, dass dieser dem Netzkabel angepasst ist.

BENUTZUNG DER MASCHINE

Vor jeglicher Benutzung: beachten Sie bitte die Anweisungen auf der Seite „Hinweise“ im Abschnitt „Reinigung“.

1 - Stellen Sie die Maschine auf eine geeignete Fläche

2 - Bei hochgeklappter Sicherheitsvorrichtung, wie in der Abbildung gezeigt, stecken Sie den Stecker in die Steckdose und drücken den Schalter auf Stellung (I).

3 - Die Schutzvorrichtung herunterklappen, wodurch die Maschine startet.

4 - Die beweglichen Schutzvorrichtungen so stellen, dass die Teigausroller nicht bedeckt sind.

5 - Der Teig muss bei Umgebungstemperatur aufbewahrt werden.

6 - Den Einstellknopf auf Stellung **6** drehen (größte Öffnung der Rollen) und einen Teil des zuvor zubereiteten Teigs zwischen die Teigausroller einführen. Es wird so eine erste Teigplatte erhalten, die zusammengelegt solange wieder in die Rollen eingeführt wird bis sie homogen ist.

7 - Zur Reduzierung der Teigstärke drehen Sie den Einstellknopf auf **5** und dann auf die kleineren Zahlen, wobei jedoch immer die Teigplatte durch die Teigausroller durchgehen soll.

8 - Für ein optimales Ergebnis empfehlen wir, die Teigplatte auf beiden Seiten bei jedem Durchgang durch die Teigplattenrollen mit Mehl zu bestäuben.

9 - Für das Schneiden der Teigplatte verstellen Sie die beweglichen Schutzvorrichtungen so, dass die gewünschten Schneiderollen unbedeckt sind. Führen Sie das eine Ende der Teigplatte in die Rollen ein, die dann entsprechend geschnitten wird.

MANUELLE ZUBEHÖRTEILE DER IMPERIA-LINIE, DIE AUCH AUF PASTA PRESTO PASSEN (Abb.2)

I - Teigschneidevorrichtung
IMPERIA SIMPLEX (Einzelschnitt)

L - Teigschneidevorrichtung
IMPERIA DUPLEX (Doppelschnitt)

M - Ravioli-Zubereiter IMPERIA
RAVIOLI MAKER

N - Gnocchi-Zubereiter IMPERIA
MILLEGNOCCHI

MONTAGE DER ZUBEHÖRTEILE (Abb.3)

Vor jeglicher Benutzung: beachten Sie bitte die Anweisungen der Seite „Hinweise“ im Abschnitt „Reinigung“. Alle Montage- und Demontearbeiten von Zubehörteilen müssen bei aus der Steckdose ausgezogenem Stecker ausgeführt werden

1 - Stellen Sie die Maschine auf eine geeignete Fläche

2 - Heben Sie die Sicherheitsvorrichtung

3 - Haken Sie das gewünschte Zubehörteil in die Rückhalteungen auf der Maschine ein.

4 - Stecken Sie die mitgelieferte Handkurbel in die Aufnahme, die an allen Zubehörteilen vorhanden ist.

Der Montagevorgang der Zubehörteile ist für alle manuellen Vorrichtungen gleich, die in dieser Seite mit den Buchstaben **I**, **L**, **M** und **N** bezeichnet werden.

MANUELLE BENUTZUNG DER ZUBEHÖRTEILE (Abb.4)

Vor jeglicher Benutzung: beachten Sie bitte die Anweisungen der Seite „Hinweise“ im Abschnitt „Reinigung“.

TEIGPLATTENSCHNEIDER „SIMPLEX/DUPLEX“

- Legen Sie ein Ende der zuvor ausgerollten Teigplatte auf die Schneiderrollen, führen Sie die Handkurbel in die Aufnahme des Gerätes ein und drehen Sie die Kurbel im Uhrzeigersinn, wodurch die Teigplatte geschnitten wird.

RAVIOLI-ZUBEREITER „RAVIOLI MAKER“

1 - Klappen Sie die zuvor ausgerollte Teigplatte zusammen und führen Sie sie in die Rollen des Trichters bis zur Berührung mit der Ravioli-Zubereitungsrolle ein. Die _ Drehung der Handkurbel bringt die Teigplatte mit den Rollen selbst in Berührung.

2 - Jetzt öffnen Sie vorsichtig die beiden Enden der Teigplatte und legen sie auf die Trichterschrägen auf.

3 - Die Ravioli-Füllung in einer ziemlich kleinen Menge in den Teig geben.

4 - Die Handkurbel drehen und die Ravioli-Füllung sofort nach Verbrauch der vorherigen Menge nachfüllen.

GNOCCHI-ZUBEREITER „MILLEGNOCCI“ (Abb.5)

Aus einem gut vermischten, weichen und leichten Teig längliche Zylinder (wie Grissini) formen, gut mit Teig bestäuben und das gewünschte Nudelformat einstellen. Die Zylinder durch die Holzrollen laufen lassen, wofür die Handkurbel im Uhrzeigersinn gedreht werden muss.

REINIGUNG

Dies ist die normalerweise allein notwendige Wartung. Vor und nach jedem Gebrauch vergewissern Sie sich bitte, dass der Stecker aus der Steckdose gezogen ist und der Schalter auf Stellung „0“ steht.

Reinigen Sie die Maschine und die Zubehörteile sorgfältig mit einem trockenen Tuch oder einem weichen Pinsel.

Vor jedem erneuten Gebrauch kann die Reinigung mit einem Teigstückchen vervollständigt werden, das nach Durchlauf durch die Rollen wegzuwerfen ist.

Verwenden Sie keine spitzen Gegenstände, um eventuelle Reste zu entfernen.

Die Verwendung von Messern oder anderen Geräten für die Mitnahme der Teigplatte durch die Rollen der Maschine ist absolut zu vermeiden.

Reinigen Sie nie die Maschine und ihre Zubehörteile durch Wasserstrahl oder mit Spülmitteln.

Teile der Maschine oder Zubehörteile dürfen absolut nicht im Geschirrspüler gereinigt werden.

Bevor Sie die Maschine wegstellen, vergewissern Sie sich bitte, dass jedes Element perfekt trocken ist.

FUNKTIONSSTÖRUNGEN

Bei Funktionsstörungen überprüfen Sie bitte das Vorhandensein einer der nachstehenden Anomalien:

FEHLERSUCHE

PROBLEM	MÖGLICHE URSACHE	ABHILFE
Der Motor startet nicht oder stoppt plötzlich	A – Stecker nicht oder nicht korrekt eingesteckt	A – Den Stecker korrekt einstecken
	B – Schalter auf Stellung „0“	B – Den Schalter auf Stellung „I“
	C – Sicherheitsvorrichtung hochgeklappt	C – Die Sicherheitsvorrichtung herunterklappen

Sollte keine der obigen Anomalien festgestellt werden, wenden Sie sich bitte an Ihren Vertragshändler (siehe die Rückseite des Garantiescheins)



Le felicitamos por la óptima elección.

Imperia Pasta Presto está destinada para uso doméstico y ha sido producida siguiendo estándares de calidad muy altos. Le garantizará fiabilidad y seguridad en el tiempo, permitiéndole preparar en su misma casa, y de manera rápida y segura, la mejor pasta fresca con los ingredientes naturales que Usted elija. El presente manual forma parte de la máquina. Antes de efectuar cualquier operación, lea atentamente todas las normas de seguridad, las instrucciones y las condiciones de garantía. Conserve bien este manual, teniéndolo al alcance de la mano para poder consultarlo en caso de necesidad. Para cualquier duda o uso no previsto, llame al vendedor antes de la instalación, indicando el **MODELO** y el **NUMERO DE MATRÍCULA**.

¡ ADVERTENCIAS !

En caso de emergencia, para detener el funcionamiento de la máquina, es suficiente levantar la tapa de seguridad (**E**), o bien presionar el interruptor (**B**) en posición **“0”**. **No fuerze, ni cambie, ni invalide ninguna de las protecciones** de las que su máquina está provista. En caso de que la máquina se ponga a funcionar incluso en las condiciones en las que no debería (tapa de seguridad **“E”** levantada), apáguela inmediatamente presionando el interruptor (**B**) en posición **“0”**. Saque el enchufe del cable de alimentación (**C**) de la toma de corriente y diríjase a su Vendedor Autorizado (véase el cupón de garantía de la máquina). **Esta máquina no es un juguete**: durante su uso, va siempre controlada y mantenida fuera del alcance de los niños.

No utilice la máquina con ropa o delantales cuyos extremos puedan engancharse entre los rodillos giratorios. Ponga la misma atención también con los cabellos, las pulseras, collares, etc. **Coloque la máquina sobre una superficie plana estable**, capaz de soportar su peso. Antes de utilizar la máquina, **asegúrese de saberla detener en caso de emergencia**.

No utilice la máquina si: **no funciona correctamente, ha sido dañada o se ha caído, el cable de alimentación o el enchufe se han dañado.**

Si el cable de alimentación resultara dañado, va cambiado por el Fabricante o por su Servicio de Asistencia Técnica o también por persona con similar capacitación, de modo que se prevenga cualquier eventual riesgo.

No meta en agua el cable de alimentación o el enchufe. Manténgalos también lejos de fuentes de calor.

No deje colgando de mesas o muebles el cable de alimentación. No use la máquina cerca de lavaderos o de superficies mojadas.

¡ ATENCIÓN !

Cualquier utilización de la máquina no prevista en el presente manual de instrucciones debe considerarse incorrecta o impropia. La máquina (proyectada también para el uso manual de los accesorios de la línea Imperia) está destinada sólo y exclusivamente para amasar, preparar hojaldre y cortar la pasta y no puede ser utilizada para otras funciones diferentes.

El Fabricante se considera libre de toda responsabilidad en caso de:

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

Este equipo no está destinado a ser utilizado por personas (niños incluidos) cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales sean reducidas, o que no tengan experiencia, ni conocimiento de la máquina, a no ser que las mismas beneficien de control o de instrucciones para usar el aparato, por parte de persona responsable de la seguridad de las primeras, o bajo su mediación.

Los niños no deben usar el equipo. Manténgase la máquina y su cable de alimentación fuera del alcance de los niños.

Esta máquina puede ser usada por niños mayores de 8 años y por personas con reducidas capacidades físicas, sensoriales o mentales, o con inadecuados experiencia y conocimiento, siempre que estén vigilados por alguien o si se les ha enseñado cómo usar la máquina en condiciones de seguridad, habiendo sido informados conscientemente de los peligros que ello puede conllevar.

De la limpieza y el mantenimiento del equipo no deben encargarse los niños, a no ser que tengan más de 8 años y que estén siempre controlados por adultos.

Este equipo no está destinado a ser utilizado por personas (niños incluidos) cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales sean reducidas, a no ser que actúen bajo el control de una persona responsable de su seguridad.

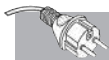
Apáguese el electrodoméstico antes de limpiar o de cambiar los accesorios, o de acercarse a piezas que se mueven durante el uso.

¡ ATENCIÓN !

Si el cable de alimentación está dañado, ha de ser sustituido por el fabricante o por su servicio de asistencia técnica, o por personal cualificado para ello, con el fin de evitar riesgos.

DESCRIPCIÓN DE LA MÁQUINA (Fig.1)

A - Cuerpo de la máquina	D - Pomo de ajuste	G - Rodillos corta-hojaldre
B - Interruptor general	E - Tapa de seguridad	H - Rodillos estira-hojaldre
C - Cable de alimentación	F - Protecciones móviles	



CONEXIÓN ELÉCTRICA

Antes de hacer funcionar la máquina, controle que el voltaje de su casa sea el indicado en la ficha técnica del presente manual, y que la instalación esté provista de puesta a tierra. No utilice ningún otro tipo de alimentación. El Fabricante declina toda responsabilidad por daños a personas o cosas causados por el incumplimiento de esta norma. Donde sea necesario montar un adaptador para el enchufe, asegúrese de que sea conforme con el cable de alimentación.

USO DE LA MÁQUINA

Antes de utilizarla: siga las instrucciones descritas en la página “Advertencias” del apartado “Limpieza”.

- 1 - Coloque la máquina sobre una superficie idónea.
- 2 - Con la tapa de seguridad levantada como se indica en la figura, introduzca el enchufe en la toma de corriente y presione el interruptor en posición (I).
- 3 - Baje la tapa de seguridad; sólo de este modo la máquina empezará a funcionar.
- 4 - Coloque las protecciones móviles dejando descubiertos los rodillos estira-hojaldre.
- 5 - La masa se ha de mantener a temperatura ambiente.
- 6 - Gire el pomo de ajuste hasta la posición **6** (máx apertura rodillos) e introduzca entre los rodillos estira-hojaldre una parte de la masa precedentemente preparada. De este modo se obtendrá un primer modelado del hojaldre. Dóblelo en dos y vuélvalo a pasar entre los rodillos hasta que se vuelva homogéneo.
- 7 - Para reducir el grosor del hojaldre, gire el pomo de ajuste hacia la posición **5**, después, vaya bajando gradualmente a los números inferiores, sin dejar de hacer pasar el hojaldre obtenido entre los rodillos.
- 8 - Para obtener un resultado óptimo, se aconseja enharinar la hoja por ambos lados cada vez que se pase por los rodillos de la laminadora.
- 9 - Para cortar el hojaldre, quite las protecciones móviles dejando descubiertos los rodillos cortadores que desee utilizar, apoye un extremo del hojaldre sobre los rodillos, obteniendo de este modo el corte del hojaldre.

ACCESORIOS MANUALES DE LA LÍNEA IMPERIA ADAPTABLES A PASTA PRESTO (Fig.2)

- I - Utensilio corta-hojaldre IMPERIA SIMPLEX (un corte)
- L - Utensilio corta-hojaldre IMPERIA DUPLEX (corte doble)
- M - Utensilio para modelado de raviolis IMPERIA RAVIOLI MAKER
- N - Utensilio para modelado de ñoquis pequeños IMPERIA MILLEGNOCCHI

MONTAJE DE LOS ACCESORIOS (Fig.3)

Antes del uso: siga las instrucciones descritas en la página “Advertencias” del apartado “Limpieza”. Todas las operaciones de montaje y desmontaje de los accesorios han de efectuarse siempre con el enchufe de la toma de corriente desconectado.

1 - Coloque la máquina sobre una superficie plana idónea.

2 - Levante la tapa de seguridad.

3 - Enganche en las específicas aletas de sujeción de la máquina el accesorio que quiera utilizar.

4 - Introduzca la manivela en el foro de acoplamiento presente en todos los accesorios.

El procedimiento de montaje de los accesorios vale para todos los utensilios manuales indicados en esta página con las letras **I, L, M, N**.

UTILIZACIÓN MANUAL DE LOS ACCESORIOS (Fig.4)

Antes del uso: siga las instrucciones descritas en la página “Advertencias” del apartado “Limpieza”.

UTENSILIOS CORTA-HOJALDRE “SIMPLEX/DUPLEX”

- Apoye un extremo del hojaldre precedentemente obtenido sobre los rodillos cortadores, introduzca la manivela en el foro de acoplamiento del utensilio y gire en el sentido de las agujas del reloj, obteniendo de este modo el corte del hojaldre.

UTENSILIO PARA MODELADO DE RAVIOLIS “ RAVIOLI MAKER”

1 - Doble por la mitad el hojaldre precedentemente preparado, introdúzcalo entre los rodillos de la tolva hasta el contacto con los rodillos para modelado de raviolis. Con 1/4 de giro de la manivela, haga avanzar el hojaldre, que habrá quedado sujetado por los rodillos mismos.

2 - Seguidamente, abra con cuidado los dos extremos del hojaldre, colocándolos sobre las superficies inclinadas de la tolva.

3 - Coloque dentro del hojaldre el relleno (más bien poco).

4 - Gire la manivela y, cuando falte, vuelva a colocar el relleno dentro del hojaldre.

UTENSILIO PARA MODELADO DE ÑOQUIS PEQUEÑOS

“MILLEGNOCCHI” (Fig.5)

Haga una masa bien amalgamada y suave, forme rollitos largos (como si fueran colínes). Enharínelos bien, elija el tamaño de la pasta que quiera y hágalos pasar entre los rodillos de madera girando la manivela en el sentido de las agujas del reloj.

LIMPIEZA

Es el único mantenimiento que se requiere. Antes y después de cada utilización, asegúrese de que el enchufe esté desconectado de la toma de corriente y de que el interruptor esté en posición “0”. Limpie cuidadosamente la máquina y los accesorios con un paño seco o con un pincel suave. Antes del uso, la operación de limpieza puede ser completada pasando entre los rodillos un trocito de masa, que después se habrá de

eliminar. No use objetos contundentes para quitar eventuales residuos. Evite absolutamente el uso de cuchillos u otros utensilios para facilitar el inicio de la toma de la masa entre los rodillos de la máquina.

No lave nunca la máquina y los accesorios con chorros de agua ni con detergentes.
No lave nunca en lavavajillas ningunas de las partes de la máquina o de los accesorios. Antes de recoger la máquina y los accesorios, asegúrese de que cada elemento esté perfectamente seco.

EN CASO DE QUE NO FUNCIONE

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

BÚSQUEDA DE AVERÍAS

PROBLEMA	CAUSA PROBABLE	REMEDIO
El motor no se pone en marcha o se detiene de repente	A- Enchufe desconectado o conectado incorrectamente	A- Conecte correctamente el enchufe
	B- Interruptor en posición “0”	B- Presione el interruptor poniéndolo en posición “I”
	C- Tapa de seguridad levantada	C- Baje la tapa de seguridad

En caso de que la causa de falta de funcionamiento no sea ninguna de las anomalías anteriores, diríjase a su Vendedor Autorizado. (Véase la parte de atrás del cupón de garantía)

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

MODELLO-MODEL-MODELE-MODELL-MODELO: NSP

Dimensioni-Dimensions-Dimensions - Abmessungen-Tamaño	23 x 28 x 27
Peso netto-Net weight-Poids net-Nettogewicht-Peso neto	6,850 kg
Tensione di alimentazione-Supply voltage-Tension d'alimentation-Netzspannung-Voltaje de alimentación	230V / 50 Hz
Potenza nominale-Rated power-Puissance nominale Nennleistung-Potencia nominal	85 W
Velocità di rotazione dei rulli-Roller rotation speed Vitesse de rotation des rouleaux-Rollen-Drehgeschwindigkeit Velocidad de rotación de los rodillos	43 Min. / 58 Max
Campo di regolaz. rulli (max.apertura) Roller field of adjustment (max. aperture) Champ de réglage rouleaux (ouverture maxi) Rolleneinstellbereich (max. Öffnung) Campo de regulación rodillos (máx. apertura)	0,2 ÷ 1,9 mm

DICHIARAZIONE DI CONFORMITA'

imperia & monferrina

SOCIETÀ PER AZIONI

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

Tel. +39.011.93.24.311

www.imperia.com

MACCHINA PER PASTA

TIPO:

NSP

MODELLO:

PASTAPRESTO

CODICE:

3700 - 3720 - 4700 - 4701 - 4702 -
4720 - 4721 - 4722 - 5700 - 5703 -
5720 - 5723

MATRICOLA:

DESTINAZIONE D'USO

MACCHINA PER PASTA ALIMENTARE AD USO
CASALINGO



Foto



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. 2006/42/CE

Direttiva Macchine

Dir. 2014/30/CE

Direttiva Compatibilità Elettromagnetica

Dir. 2014/35/CE

Direttiva Bassa Tensione

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.

*E' autorizzato a costituire il fascicolo tecnico del prodotto l'Ufficio tecnico sito in:
Via Vittime di Piazza Fontana, 48 - 10024 Moncalieri (TO) - Italia*

Moncalieri li 16/02/2024

Il Responsabile

Federico Marchese

Direttore di produzione

ENGLISH

EC CONFORMITY CERTIFICATE

imperia & monferrina S.p.A.

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



PASTA MACHINE

Type: NSP
Model: PASTAPRESTO
Code: 3700 - 3720 - 4700 - 4701 - 4702 - 4720 - 4721 - 4722 - 5700 - 5703 - 5720 - 5723

Destination of use: PASTA MACHINE FOR HOME USE

CONFORMITY CERTIFICATE

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

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

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

REGOLAMENTO CE n. 1935/2004

REGOLAMENTO CE n. 2023/2006

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

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

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

The person in charge
Federico Marchese
Production Manager

Moncalieri li 16/02/2024

FRANÇAIS

DECLARATION DE CONFORMITE C.E.

imperia & monferrina S.p.A.

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



MACHINE À PÂTES

Type: NSP
Modél: PASTAPRESTO
Code: 3700 - 3720 - 4700 - 4701 - 4702 - 4720 - 4721 - 4722 - 5700 - 5703 - 5720 - 5723

Destination d'usage: MACHINE À PÂTES POUR USAGE DOMESTIQUE

DECLARATION DE CONFORMITE

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

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

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

REGOLAMENTO CE n. 1935/2004

REGOLAMENTO CE n. 2023/2006

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

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

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

Le responsable
Federico Marchese
Responsable de production

Moncalieri li 16/02/2024

ESPANOL

DECLARACION CE DE CONFORMIDAD

imperia & monferrina S.p.A.

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



MÁQUINA DE PASTA

Tipo: NSP
Modelo: PASTAPRESTO
Código: 3700 - 3720 - 4700 - 4701 - 4702 - 4720 - 4721 - 4722 - 5700 - 5703 - 5720 - 5723

Destinación de uso: MÁQUINA DE PASTA PARA USO DOMÉSTICO

DECLARACION DE CONFORMIDAD

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

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

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

REGOLAMENTO CE n. 1935/2004

REGOLAMENTO CE n. 2023/2006

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

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

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

El Responsable
Federico Marchese
Gerente de Producción

Moncalieri li 16/02/2024

DEUTSCH

EG - KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

imperia & monferrina S.p.A.

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



NUDELMASCHINE

Type: NSP
Modell: PASTAPRESTO
Code: 3700 - 3720 - 4700 - 4701 - 4702 - 4720 - 4721 - 4722 - 5700 - 5703 - 5720 - 5723

Bestimmung: NUDELMASCHINE FÜR HEIMGEBRAUCH

KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

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

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

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

REGOLAMENTO CE n. 1935/2004

REGOLAMENTO CE n. 2023/2006

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

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

ist berechtigt, die technischen Unterlagen des Produkts technisches Büro mit Sitz in kompilieren Via Vitime di Piazza Fontana, 48 - 10024 - Moncalieri (TO) ITALY

Der Verantwortliche
Federico Marchese
Produktionsleiter

Moncalieri li 16/02/2024



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.



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**

SOCIETÀ PER AZIONI

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

Für weitere Informationen besuchen Sie bitte die Webseite unter:

www.imperia.com

www.imperiamonferrina.com

Diese Angaben können ohne vorherige Ankündigung geändert werden.



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.



GARANZIA E ASSISTENZA

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

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

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

SERVIZIO CLIENTI

Per qualsiasi dubbio, o per avere informazioni sul centro di assistenza autorizzato imperia & monferrina 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.