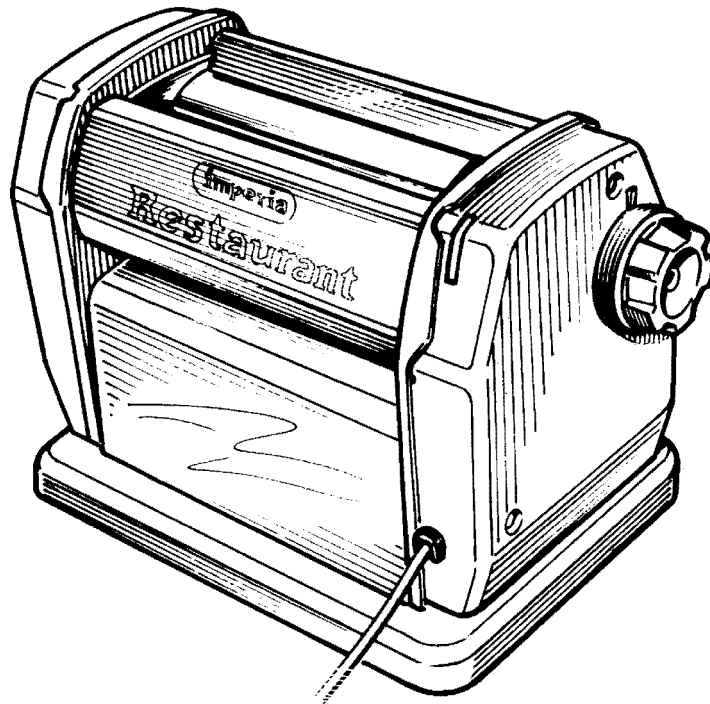


imperia®

Restaurant®



SFOGLIATRICE ELETTRICA

Libretto di istruzioni

ELECTRIC PASTA MACHINE

Instructions Manual

MACHINE A ABAISSE ELECTRIQUE

Manuel d'instructions

ELEKTRISCHER TEIGAUSSROLLER

Gebrauchsanleitung

MÁQUINA PARA HOJALDRAR ELÉCTRICA

Manual de instrucciones

imperia®

Qualità e tradizione italiana, dal 1932.

DISEGNI ILLUSTRATIVI - ILLUSTRATED EXAMPLES DESSINS - EXEMPLES - ABBILDUNGEN

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

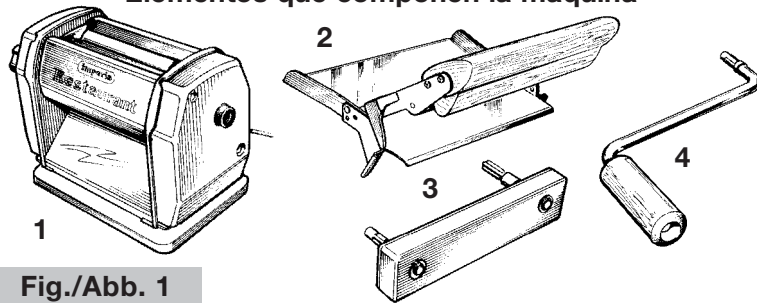


Fig./Abb. 1

Accessori/Accessories/Accessoires
Zubehörteile/Accessorios

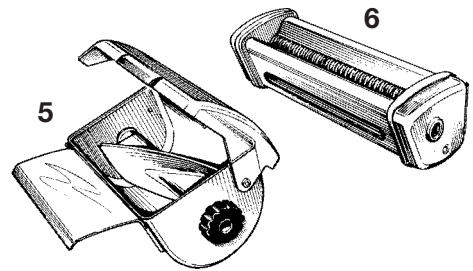


Fig./Abb. 2

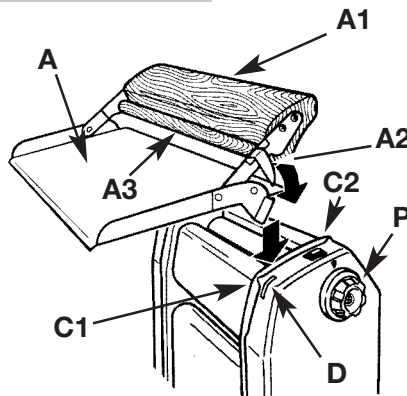


Fig./Abb. 3

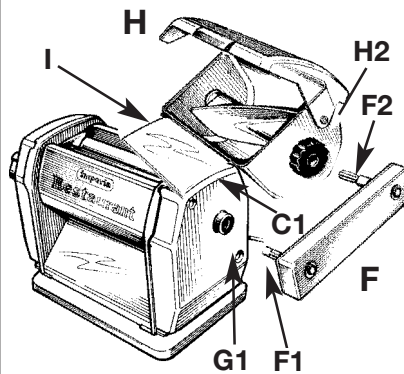


Fig./Abb. 4

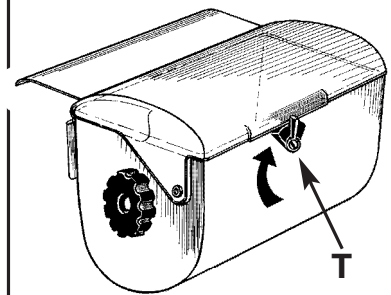


Fig./Abb. 5

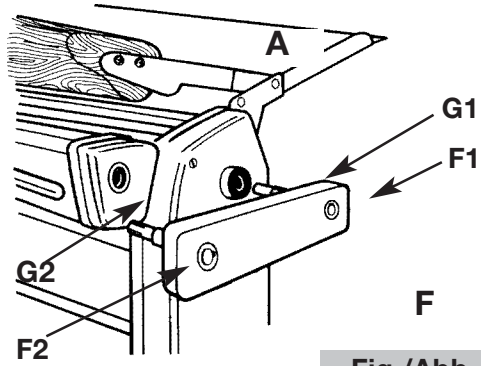
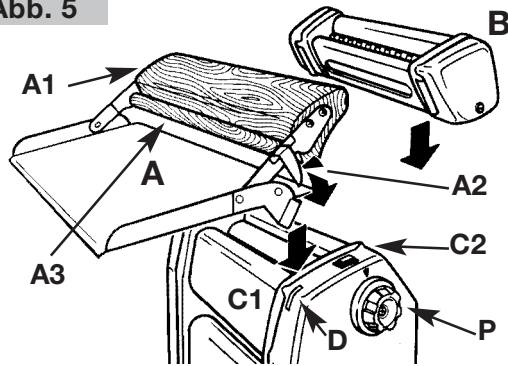


Fig./Abb. 6

Fig./Abb. 7

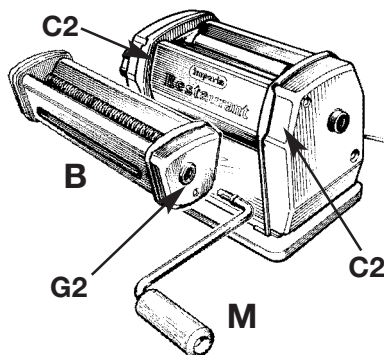


Fig./Abb. 8

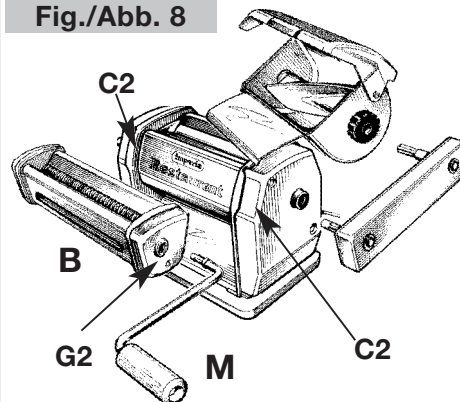
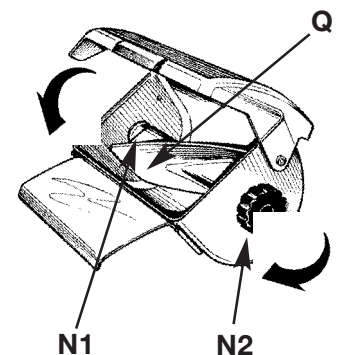


Fig./Abb. 9



Le felicitamos por la óptima elección. La máquina para hojaldrar eléctrica



destinada a un uso semiprofesional y, así pues, producida siguiendo estándares de calidad muy altos, le garantizará fiabilidad y seguridad en el tiempo.

¡ATENCIÓN!

EL PRESENTE MANUAL FORMA PARTE DE LA MÁQUINA.

Antes de efectuar cualquier operación, lea atentamente **TODAS** las normas de seguridad, las instrucciones y las condiciones de garantía ilustradas a continuación.

Cualquier uso de la máquina no previsto por el presente manual de instrucciones ha de considerarse incorrecto o impropio. El uso impropio de la máquina para hojaldrar puede conllevar condiciones de peligro; aconsejamos, pues, conservar y mantener al alcance de la mano estas instrucciones para poder consultarlas en caso de necesidad o para futuras referencias.

¡ATENCIÓN!

La máquina para hojaldrar está destinada sólo para amasar, preparar hojaldre o cortar el hojaldre de la pasta y no puede ser usada para otras funciones diferentes.

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

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

¡ATENCIÓN!

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



CONEXIÓN ELÉCTRICA

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

No se puede utilizar 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.

Este aparato no ha sido diseñado para que lo utilicen personas (incluidos los niños) con reducidas capacidades físicas, sensoriales o mentales, o personas sin experiencia y conocimiento adecuados, a no ser que hayan recibido instrucciones para usarlo; en este caso, una persona encargada de su seguridad deberá vigilarles.

Los niños deberían ser vigilados para evitar que puedan jugar con el aparato.

No utilice la máquina con ropa o delantales cuyos extremos puedan engancharse entre los rodillos giratorios de la máquina para hojaldrar o del accesorio corta-hojaldre. Ponga especial atención, tanto por este motivo como por razones higiénicas, también con el cabello (aconsejamos tenerlo recogido dentro de una cofia protectora) y con cualquier otro objeto que se pueda enganchar (collares, pulseras, etc.).

Coloque la máquina sobre una superficie plana y estable, capaz de soportar su peso. Antes de utilizarla, asegúrese de saber detenerla en caso de emergencia.

No utilice el aparato si:

- no funciona correctamente;
- ha sido dañado o se ha caído;
- el cable de alimentación o el enchufe están dañados.

No meta el cable de alimentación o el enchufe en agua.

Manténgalos lejos de superficies calientes.

No deje colgando de bordes de mesas o muebles el cable de alimentación.

No use esta máquina cerca de lavaderos o sobre superficies mojadas.

DESCRIPCIÓN DE LA MÁQUINA (fig.1)

Los elementos que componen la máquina son:

- 1 - Máquina para hojaldrar eléctrica
- 2 - Superficie de deslizamiento del hojaldre con maja para prensar la pasta
- 3 - Caja de transmisión
- 4 - Manivela

Accesorios:

- 5 - Amasadora
- 6 - Corta-Hojaldre de la línea Simplex

DISPOSITIVOS DE SEGURIDAD

La máquina está provista de un dispositivo de seguridad que permite la puesta en funcionamiento:

- en caso de uso de la máquina para hojaldrar, al bajar la barra prensadora (maja) sobre los rodillos;
- en caso de uso de la amasadora, al cerrar la tapa de la misma.

IN CASO DE EMERGENCIA.

Para detener el funcionamiento de la máquina se ha de colocar en posición “0” el interruptor general.

En aquellos usos de la máquina en los que se prevé la utilización de la superficie de deslizamiento del hojalдре (fig.1, componente 2), una inmediata parada de la misma se obtiene simplemente levantando la maja prensa-pasta. Seguidamente, vuelva a colocar de todos modos en la posición “0” el interruptor general.

¡ATENCIÓN!

NO INTENTE CAMBIAR NI FORZAR LOS DISPOSITIVOS DE SEGURIDAD.

NO INVALIDE NI MODIFIQUE LAS PROTECCIONES.

Cuando la máquina se pone a funcionar incluso en las condiciones en las que no debería (tapa de la amasadora o maja prensa-pasta levantadas), apáguela inmediatamente colocando el interruptor en “0”, saque el enchufe de la toma de corriente y diríjase a su Vendedor Autorizado (véase cupón de garantía adjunto).

USO DE LA MÁQUINA PARA HOJALDRAR (fig.2)

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

1 - Coloque la máquina sobre una superficie idónea.

2 - Enganche en las específicas aletas de sujeción (C1) la superficie de deslizamiento del hojalдре (A) con la barra de seguridad (maja prensa-pasta de madera A1) dirigida hacia arriba.

3 - Introduzca el enchufe en la toma de la corriente y ponga el interruptor general en posición “I”.

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

5 - Tras haber girado en el sentido de las agujas del reloj el pomo de ajuste (P) hasta colocarlo en posición “10”, introduzca entre la maja prensa-pasta (A1) y los rodillos estira-hojalдре de la máquina una parte de la masa precedentemente preparada; apriete la masa bajando la maja, la cual, además de comprimir la masa sobre los rodillos, mediante la palanca (A2) acciona el microinterruptor de seguridad situado debajo de la ranura (D), poniendo en funcionamiento la máquina y obteniendo de este modo un primer moldeado del hojalдре.

¡ATENCIÓN!

Para dar inicio al agarre de la masa entre los rodillos estira-hojalдре use únicamente la maja prensa-pasta (A1). Evite absolutamente el uso de cuchillos u otros utensilios impropios que podrían dañar los rodillos mismos.

ESTÁ PROHIBIDO:

- todo tipo de forzamiento del dispositivo de seguridad interponiendo objetos (como por ejemplo cuchillos, mondadientes y herramientas varias) que mantengan presionado el microinterruptor (D) permitiendo el uso de la máquina sin la ayuda de la maja prensa-premi-pasta (A1);

- presionar la pasta (para facilitar su introducción entre los rodillos estira-hojalдре mientras éstos giran) utilizando utensilios diferentes de la específica maja prensa-pasta (A1) ni mucho menos usando las manos.

6 - Para trabajar la pasta y obtener el moldeado, gire en sentido contrario a las agujas del reloj el pomo de ajuste (P) de manera que se reduzca la distancia entre los rodillos estira-hojalдре; deje la maja (A1) bajada e introduzca el hojalдре obtenido con el precedente moldeado entre el rodillo de seguridad (A3) y la maja (A1). Repita esta operación hasta obtener el grosor deseado.

PARA DESMONTARLA (al final del trabajo):

tras haber colocado el interruptor general en posición “0” y haber desconectado el enchufe de la toma de corriente, desenganche de las específicas aletas de sujeción (C1) la superficie de deslizamiento del hojalдре (A).

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

ADVERTENCIAS DE CARÁCTER GENERAL. Se recuerda que el dispositivo de seguridad impide el funcionamiento de la máquina cuando la maja prensa-pasta (A1) no está bajada.

USO DE LA AMASADORA (fig.s.3,4)

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

1 - Coloque la máquina sobre una superficie idónea.

2 - Enganche la amasadora (H) en las específicas aletas de sujeción (C1), controlando que el cubre-rodillos de acero (I) no permita ninguna posibilidad de acceso a los mismos.

3 - Cierre completamente la tapa transparente de la amasadora.

4 - Conecte el enchufe en la toma de corriente, coloque y presione el interruptor general en la posición “I”.

La máquina se pone en función para facilitar el funcionamiento del brazo de transmisión (F).

5 - Monte el brazo de transmisión (F) mediante la total introducción de los pernos con aletas en los correspondientes foros de acoplamiento, situados uno en la máquina y otro en la amasadora. El perno corto (F1) va introducido en la específica sede (G1) situada en la máquina para hojaldrar; el perno largo (F2) va introducido en la específica sede (H2) de la amasadora.

- 6 - Apague el motor colocando el interruptor general en posición "0"
- 7 - Introduzca en la cesta los ingredientes de la masa, poniendo particular atención en la dosis máxima permitida, que es de 750 gr. de harina más 250 gr. de líquidos varios. Tales valores no deben superarse, para evitar el peligro de rotura de la tapa de la amasadora.
- 8 - Cierre completamente la tapa y bloquéela girando de 180° el taco de contraste (T) colocado en la parte trasera de la amasadora (véase fig.4); coloque seguidamente el interruptor general en posición "1". En estas condiciones la máquina resulta funcional y, por lo tanto, el accesorio montado amasa los ingredientes introducidos.
- 9 - Al terminar el trabajo, para quitar de la cesta la masa obtenida, gire de 180° el taco de contraste (T) y levante la tapa de la amasadora.

PARA DESMONTARLA (al final del trabajo):

tras haber colocado el interruptor general en posición "0" y haber desconectado el enchufe de la toma de corriente, saque el brazo de transmisión (F) y desenganche de las específicas aletas de sujeción (C1) la amasadora.

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

ADVERTENCIAS DE CARÁCTER GENERAL. Se recuerda que el dispositivo de seguridad impide el funcionamiento de la máquina cuando la tapa de la amasadora no está completamente cerrada.

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

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

- 1 - Coloque la máquina sobre una superficie idónea.
- 2 - Enganche en las específicas aletas de sujeción de la máquina para hojaldrar (C2) el accesorio corta-hojaldre (B).
- 3 - Enganche en las específicas aletas de sujeción (C1) la superficie de deslizamiento del hojaldre (A) con la maja prensa-pasta de madera (A1) dirigida hacia abajo.
- 4 - Introduzca el enchufe de la corriente, coloque y presione el interruptor general en posición "1". La máquina se pone en función para facilitar el funcionamiento del brazo de transmisión (F).
- 5 - Monte el brazo de transmisión (F) mediante la completa introducción de los pernos con aletas en los correspondientes foros de acoplamiento, situados uno en la máquina y uno en el accesorio corta-hojaldre (fig.6). El perno corto (F1) va introducido en la específica sede (G1) situada en la máquina para hojaldrar; el perno largo (F2) va introducido en la específica sede (G2) del corta-hojaldre.
- 6 - Introduzca entre los rodillos de corte del accesorio la hoja de pasta, precedentemente elaborada.

PARA DESMONTARLO (al final del trabajo): tras haber colocado el interruptor general en posición "0" y haber desconectado el enchufe de la toma de corriente, saque el brazo de transmisión (F) y desenganche de las específicas aletas de sujeción (C2) el accesorio corta-hojaldre y de las aletas (C1) la superficie de deslizamiento del hojaldre (A).

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

ADVERTENCIAS DE CARÁCTER GENERAL: Se recuerda que el dispositivo de seguridad impide el funcionamiento de la máquina cuando la maja prensa-pasta (A1) no está bajada.

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

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

- 1 - Coloque la máquina sobre una superficie idónea.
- 2 - Enganche en las específicas aletas de sujeción de la máquina para hojaldrar (C2) el accesorio corta-hojaldre (B).
- 3 - Introduzca en la específica sede (G2) la manivela que viene con la máquina (M), mediante la cual se procede manualmente al corte del hojaldre ya elaborado.

PARA DESMONTARLO (al final del trabajo): saque la manivela (M) de la específica sede (G2) y desenganche de las aletas de sujeción (C2) el accesorio corta-hojaldre (B).

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

USO COMBINADO DE LOS ACCESORIOS AMASADORA y CORTA-HOJALDRE SIMPLEX (fig.8)

La máquina para hojaldrar eléctrica Imperia Restaurant (R.M.N.) permite, utilizando juntos los dos accesorios, preparar una nueva masa y, al mismo tiempo, cortar manualmente el hojaldre ya elaborado.

A continuación, ofrecemos las indicaciones útiles para tal uso de la máquina.

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

- 1 - Efectúe totalmente las indicaciones de "Uso de la Amasadora".
- 2 - Enganche en las específicas aletas de sujeción de la máquina para hojaldrar (C2) el accesorio corta-hojaldre (B).
- 3 - Introduzca en la específica sede (G2) la manivela que viene con la máquina (M), mediante la cual se procede manualmente al corte del hojaldre ya elaborado.

PARA DESMONTARLOS (al final del trabajo): tras haber colocado el interruptor general en posición "0" y haber desconectado el enchufe de la toma de corriente, saque el brazo de transmisión (F) y la manivela (M) de sus correspondientes sedes, desenganche de las específicas aletas de sujeción (C1) la amasadora y de las aletas (C2) el accesorio corta-hojaldre.

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

GENERAL WARNING.

Se recuerda que el dispositivo de seguridad impide el funcionamiento de la máquina cuando la tapa de la amasadora no está completamente cerrada.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO ANTES DEL USO

La limpieza es el único mantenimiento que se requiere.

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

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

DESPUÉS DE HABER MONTADO LA MÁQUINA Y ENCENDIDO EL MOTOR.

Se puede completar la operación de limpieza haciendo pasar entre los rodillos mientras éstos giran un trozo de masa (para quitar eventuales residuos de polvo).

La misma operación deberá efectuarse para la limpieza del accesorio "Corta-hojaldre Simplex".

La pasta usada para estas operaciones deberá ser eliminada, obviamente.

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

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

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO DESPUÉS DEL USO

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

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

AMASADORA. La amasadora necesita una limpieza más cuidadosa, que se ha de realizar lavando cada uno de los componentes con agua o con un paño húmedo, para poder quitar cualquier residuo de masa. Para desmontar los elementos que componen la amasadora, es necesario girar en sentido contrario las dos manecillas (N1 y N2) situadas en los extremos de la cesta (fig.9), y sacar la paleta para amasar (Q). Ponga especial atención en limpiar bien las sedes de los pernos.

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

No quite nunca eventuales residuos de masa usando cuerpos contundentes.

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

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

Asegúrese de que los elementos estén perfectamente secos antes de recogerlos al terminar toda utilización.

EN CASO DE QUE NO FUNCIONE

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

BÚSQUEDA DE AVERÍAS

PROBLEMA	CAUSA PROBABLE	REMEDIO
El motor no se pone en marcha o se detiene de repente	A - Enchufe desconectado o conectado incorrectamente	A - Introduzca correctamente el enchufe
	B - Interruptor general en posición "0"	B - Coloque y presione el interruptor en posición "I"
	C - Maja prensa -pasta levantada	C - Baje la maja prensa-pasta presionando ligeramente la masa
	D - Amasadora introducida incorrectamente en las específicas guías de la máquina	D - Saque e introduzca correctamente hasta el fondo de carrera.
	E - Tapa de la amasadora abierta	E - Cierre la tapa y fíjela con el específico taco de contraste (T)

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

ADVERTENCIAS. Cuando, una vez detenido el motor, no se lograra volver a activar el funcionamiento siguiendo las instrucciones descritas anteriormente, es posible quitar la masa aún presente dentro de la amasadora o del corta-hojaldre eventualmente acoplados, accionándolos manualmente mediante la manivela (M) por acoplar en las sedes (H2) o (G2) después de haber sacado el brazo de transmisión (F). Para quitar la masa eventualmente presente dentro de la máquina para hojaldrar es suficiente alejar los rodillos estira-hojaldre usando el pomo de ajuste (P).



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

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

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

DICHIARAZIONE  DI CONFORMITA'



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


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.

Numero Verde
800407595

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 impropre.

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®

10057 Sant'Ambrogio di Torino - Italia
www.imperia.com