

imperia

Pasta Presto®

MACCHINA MANUALE

**Libretto
di istruzioni**

**MANUAL PASTA MAKER
Instructions Manual**

**MACHINE A ABAISSE MANUELLE
Manuel d'instructions**

**TEIGAUSSROLLER MIT HANDBETRIEB
Gebrauchsanleitung**

**MÁQUINA DE HOJALDRE MANUAL
Manual de instrucciones**

Imperia

DISEGNI ILLUSTRATIVI - ILLUSTRATED EXAMPLES DESSINS - EXEMPLES - ABBILDUNGEN

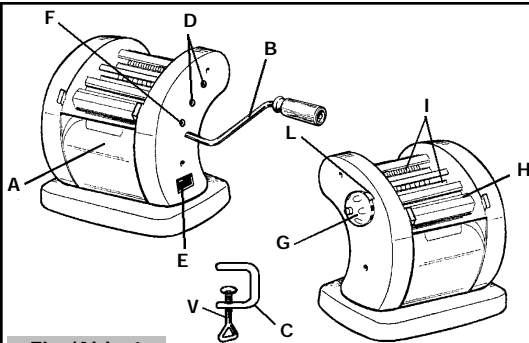


Fig./Abb. 1

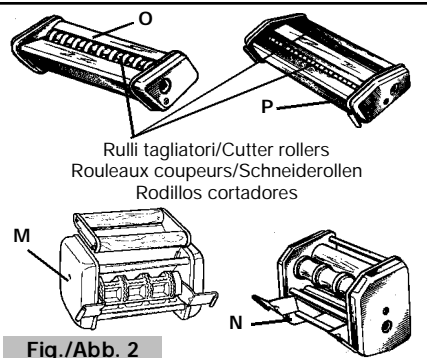
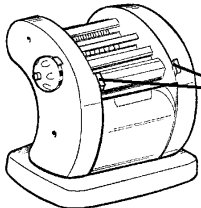


Fig./Abb. 2

Innesto manovella
Handle attachment
Embrayage manivelle
Handkurbel-Aufnahme
Foro acoplamiento manivela



Alette di ritengo
Retainer fins
Ailettes de retenue
Rückhaltezeiten
Aletas de Sujeción

Rulli tagliatori/Cutter rollers
Rouleaux coupeurs/Schneiderrollen
Rodillos cortadores

Manovella
Handle
Manivelle
Handkurbel
Manivela

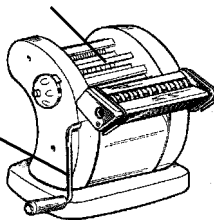
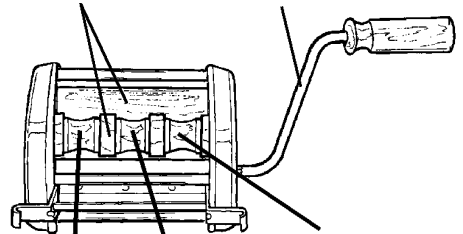


Fig./Abb. 3

Rulli in legno
Wooden rollers
Rouleaux en bois
Holzrollen
Rodillos de madera

Manovella
Handle
Manivelle
Handkurbel
Manivela



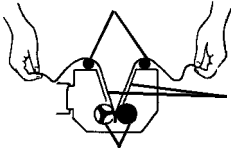
Pista per "cavatelli"
Track for "cavatelli"
Piste pour "cavatelli"
Piste für "cavatelli"
Pista para "cavatelli"

Pista per "rigatelli"
Track for "rigatelli"
Piste pour "rigatelli"
Pista für "rigatelli"
Pista para "rigatelli"

Pista per "gnocchetti sardi"
Track for "sardinian gnocchi"
Piste pour "gnocchetti sardes"
Piste für "sardinische Gnocchetti"
Pista para "ñoquis pequeños"

Fig./Abb. 5

Rulli tramoggia/Hopper rollers/Rouleaux trémie
Trichterrollen/Rodillos de la tolva



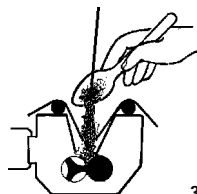
Piani inclinati tramoggia
Sloped hopper surfaces
Plans inclinés trémie
Trichterschragen
Superficies inclinadas tolva

Rulli formatura ravioli/Ravioli making rollers
Rouleaux façonnage raviolis/Ravioli-Rollen
Rodillos modelado de raviolis

Fig./Abb. 4

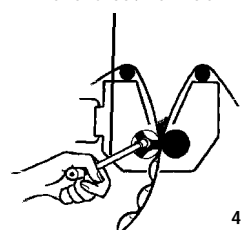
1 - 2

Ripieno/Filling
Farce/Ravioli-Füllung
Relleno



3

Manovella/Handle/Manivelle
Handkurbel/Manivela



4



Ci congratuliamo con Voi per l'ottima scelta.



Imperia Pasta Presto è destinata ad un utilizzo casalingo e prodotta sulla base di standard qualitativi molto elevati,

Vi garantirà affidabilità e sicurezza nel tempo, permettendovi di preparare in casa vostra, in modo veloce e sicuro la migliore pasta fresca con gli ingredienti naturali scelti da Voi.

Il presente libretto 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 e 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.

ATTENZIONE!

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

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

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

DESCRIZIONE DELLA MACCHINA (Fig.1)

- | | |
|--|--------------------------------------|
| A - Corpo macchina | F - Foro d'innesto rulli tirasfoglia |
| B - Manovella | G - Pomello regolatore |
| C - Morsetto | H - Rulli tirasfoglia |
| D - Foro d'innesto rulli tagliasfoglia | I - Rulli tagliasfoglia |
| E - Vano sede morsetto | L - Leva pomello |
| V - Vite morsetto | |

IMPIEGO DELLA MACCHINA

Prima di ogni utilizzo: seguire le istruzioni descritte nel paragrafo "Pulizia e manutenzione"

1 - Sistemare la macchina per pasta (**A**) in prossimità del bordo di un piano stabile ed in grado di sopportarne il peso, inserire il morsetto (**C**) nel vano sede morsetto (**E**), avvitare la vite del morsetto (**V**) sino ad ottenere un bloccaggio stabile della macchina con il piano di appoggio.

2 - Tenendo premuta la leva (**L**) ruotare il pomello regolatore (**G**) fino alla posizione **6** (max apertura rulli), inserire la manovella (**B**) nel foro d'innesto (**F**) della macchina, appoggiare sui rulli tirasfoglia una parte dell'impasto precedentemente preparato e ruotare la manovella in senso orario (facendo girare i rulli tirasfoglia). Si otterrà così una prima formatura della sfoglia. Piegare la stessa in due e ripassarla tra i rulli fino a renderla omogenea.

3 - Per diminuire lo spessore della sfoglia, ruotare in senso orario il pomello regolatore (**G**) in modo da ridurre la distanza tra i rulli tirasfoglia (**H**).

Ripassare la sfoglia ripetendo l'operazione sino ad ottenere lo spessore desiderato.

4 - Per tagliare la sfoglia con i rulli tagliasfoglia (I), dopo aver scelto la misura del taglio desiderato sfilare la manovella (B) dal foro d'innesto (F) ed inserire la stessa in uno dei fori d'innesto (D) appoggiare un'estremità della sfoglia sui rulli tagliasfoglia (I) e ruotare la manovella in senso orario.

5 - L'impasto deve essere tenuto a temperatura ambiente.

Al termine di ogni utilizzo:

seguire le istruzioni descritte nel paragrafo "Pulizia e manutenzione".

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

M - Apparecchio formatura ravioli IMPERIA RAVIOLI MAKER

N - Apparecchio formatura gnocchetti IMPERIA MILLEGNOCCHI

O - Apparecchio tagliasfoglia IMPERIA SIMPLEX (taglio singolo)

P - Apparecchio tagliasfoglia IMPERIA DUPLEX (taglio doppio)

MONTAGGIO DEGLI ACCESSORI (Fig.3)

Prima di ogni utilizzo: seguire le istruzioni descritte nel paragrafo "Pulizia e manutenzione".

1 - Sistemare la macchina per pasta in prossimità del bordo di un piano stabile ed in grado di sopportarne il peso, inserire il morsetto nel vano sede morsetto, avvitare la vite sino ad ottenere un bloccaggio stabile della macchina con il piano d' appoggio.

2 - Agganciare sulle apposite alette di ritegno della macchina l'accessorio desiderato.

3 - 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 **M, N, O, P**.

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 E MANUTENZIONE

La pulizia e la sola manutenzione normalmente richiesta

PRIMA DI OGNI UTILIZZO:

Pulire accuratamente la macchina con un panno asciutto oppure con un pennello morbido. **DOPO AVER FISSATO LA MACCHINA SU DI UN PIANO IDONEO** si può completare l'operazione di pulizia facendo passare tra i rulli tirasfoglia e tra i rulli tagliatori un pezzetto di impasto (in modo da rimuovere eventuali residui di polvere). L'impasto impiegato per questa operazione dovrà essere ovviamente eliminato.

Non lavare **MAI** in lavastoviglie o comunque con getti d'acqua o detersivi nessuna delle parti della sfogliatrice e degli accessori.

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.

AL TERMINE DI OGNI UTILIZZO:

Non rimuovere **MAI** eventuali residui di impasto con corpi contundenti.

Non lavare **MAI** in lavastoviglie o comunque con getti d'acqua o detersivi nessuna delle parti della macchina e degli accessori.

Assicurarsi che tutti i componenti siano perfettamente asciutti da ogni eventuale residuo di umidità, prima di riporli.

ATTENZIONE!

QUESTE MACCHINE NON SONO DEI GIOCATTOLI. DURANTE L'USO QUINDI, TENERLE SEMPRE SOTTO CONTROLLO E FUORI DALLA PORTATA DEI BAMBINI



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 handbook 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 handbook 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.

WARNING!

Any use of the machine not provided for herein shall be considered incorrect or improper. 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;
- alterations or operations not authorised by the Manufacturer;
- use of non genuine spares or not specific to the model.

DESCRIPTION OF THE MACHINE (Fig.1)

A - Machine body	F - Stretching roller attachment slot
B - Handle	G - Adjustment knob
C - Clamp	H - Stretching rollers
D - Cutter roller attachment slot	I - Cutter rollers
E - Clamp housing slot	L - Knob lever
V - Clamp screw	

USE OF THE MACHINE

Before each time of use: follow the instructions given in the "Cleaning and maintenance" paragraph.

1 - Set the pasta machine (**A**) near the edge of firm surface able to bear its weight, insert the clamp (**C**) in the clamp housing slot (**E**), tighten the clamp screw (**V**) until the machine is firmly clamped to the resting surface.

2 - Keeping the lever (**L**) pressed, turn the adjustment knob (**G**) to position 6 (max roller opening), insert the handle (**B**) in the attachment slot (**F**) of the machine, lay part of the previously prepared dough on the stretching rollers and turn the handle clockwise (making the stretching rollers turn). This will obtain a first shaping of the sheet. Fold it in two and pass it through the rollers again to make it homogeneous.

3 - To reduce the thickness, turn the adjustment knob (**G**) clockwise to reduce the distance between the stretching rollers (**H**).

Pass the dough through again repeating the operation until obtaining the required thickness.

4 - To cut the sheet with the cutter rollers (**I**), after choosing the required cutting size, remove the handle (**B**) from the attachment slot (**F**) and insert it in one of the attachment slots (**D**). Rest one end of the sheet on the cutter rollers (**I**) and turn the handle counter-clockwise.

5 - The dough must be kept at room temperature.

After each time of use: Follow the instructions given in the "Cleaning and maintenance" paragraph.

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

M - IMPERIA RAVIOLI MAKER
N - IMPERIA MILLEGNOCCHI (gnocchi maker)
O - IMPERIA SIMPLEX (single cutter)
P - IMPERIA DUPLEX (double cutter)

FITTING ACCESSORIES (Fig.3)

Before each time of use: follow the instructions given in the "Warnings" page of the "Cleaning" paragraph. Set the pasta machine near the edge of firm surface able to bear its weight, insert the clamp in the clamp housing slot, tighten screw until the machine is firmly clamped to the resting surface.

2 - Connect the required accessory to the retainer fins provided on the machine.

3 - 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 **M, N, O, P**.

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.

“MILLEGNOCCI” 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 AND MAINTENANCE

Cleaning is the only type of maintenance normally required.

BEFORE EACH TIME OF USE:

Thoroughly clean the machine with a dry cloth or soft brush. **AFTER FASTENING THE MACHINE TO A SUITABLE SURFACE** cleaning can be completed passing a piece of dough through the stretching rollers and cutter rollers (to remove any remaining dust). Of course, the dough used for this purpose is to be eliminated. **NEVER** wash any part of the machine and its accessories in a dishwasher or with water and deteratives. Do not use sharp objects to remove any remainders. Absolutely avoid using knives or other utensils to put the dough between the machine rollers.

AFTER EACH TIME OF USE:

NEVER use sharp objects to remove any remaining dough. **NEVER** wash any part of the machine and its accessories in a dishwasher or with water and deteratives. Make sure that all the components are perfectly dry before stowing them.

WARNING!

THESE MACHINES ARE NOT TOYS. THEREFORE DURING USE KEEP THEM UNDER CONTROL AND OUT OF THE REACH OF CHILDREN.



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.

ATTENTION!

Tout emploi de la machine non prévu par le présent livret est considéré comme incorrect ou inapproprié.

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;
- changements ou interventions non autorisés par le Fabricant;
- utilisation de pièces de rechange non originales ou non spécifiques pour le modèle.

DESCRIPTION DE LA MACHINE (Fig.1)

- | | |
|---|--|
| A - Corps de la machine | F - Trou embrayage rouleaux qui étendent l'abaisse |
| B - Manivelle | G - Poignée régulatrice |
| C - Etau à main | H - Rouleaux qui étendent l'abaisse |
| D - Trou embrayage rouleaux qui coupent l'abaisse | I - Rouleaux qui coupent l'abaisse |
| E - Emplacement étai à main | L - Levier poignée |
| V - Vis étai à main | |

UTILISATION DE LA MACHINE

Avant chaque utilisation: suivez le mode d'emploi décrit au paragraphe "Nettoyage et entretien"
1 - Placez la machine à pâtes (**A**) à proximité du bord d'un plan stable et à même d'en supporter le poids. Introduisez l'étau à main (**C**) dans l'emplacement étai à main (**E**), vissez le vis de l'étau (**V**) jusqu'à bloquer de manière stable la machine au plan d'appui.

2 - Tenez le levier (**L**) pressé et tournez la poignée régulatrice (**G**) jusqu'à la position **6** (ouverture maximum rouleaux). Introduisez la manivelle (**B**) dans le trou embrayage (**F**) de la machine, posez sur les rouleaux qui étendent l'abaisse une partie de la pâte que vous avez préparée auparavant et tournez la manivelle dans le sens horaire (en faisant tourner les rouleaux qui étendent l'abaisse). Vous obtiendrez ainsi un premier façonnage de l'abaisse. Pliez cette dernière en deux et repassez-la entre les rouleaux jusqu'à ce qu'elle devienne homogène.

3 - Pour réduire l'épaisseur de l'abaisse, tournez la poignée régulatrice (**G**) dans le sens horaire de façon à réduire la distance entre les rouleaux (**H**).

Passez encore une fois l'abaisse en répétant l'opération jusqu'à obtenir l'épaisseur souhaitée.

4 - Pour couper l'abaisse à l'aide des rouleaux (**I**), après avoir choisi la mesure de la coupe souhaitée, enlevez la manivelle (**B**) du trou embrayage (**F**) et introduisez cette dernière dans un des trous embrayage (**D**). Posez une extrémité de l'abaisse sur les rouleaux qui étendent l'abaisse (**I**) et tournez la manivelle dans le sens horaire.

5 - La pâte doit être tenue à température ambiante.

A la fin de chaque utilisation: suivez le mode d'emploi décrit dans le paragraphe "Nettoyage et entretien".

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

- M - Appareil façonnage raviolis IMPERIA RAVIOLI MAKER
- N - Appareil façonnage "gnocchetti" IMPERIA MILLEGNOCCHI
- O - Appareil à couper l'abaisse IMPERIA SIMPLEX (coupe unique)
- P - Appareil à couper l'abaisse IMPERIA DUPLEX (coupe double)

ASSEMBLAGE DES ACCESSOIRES (Fig.3)

Avant chaque utilisation: suivez le mode d'emploi décrit dans le paragraphe "Nettoyage et entretien".

1 - Placez la machine à pâtes à proximité du bord d'un plan stable et à même d'en supporter le poids. Introduisez l'étau à main dans l'emplacement prévu, vissez la vis jusqu'à bloquer de façon stable la machine au plan d'appui.

2 - Attelez l'accessoire souhaité sur les spéciales ailettes de retenue de la machine.

3 - 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 **M, N, O, P**.

UTILISATION MANUELLE DES ACCESSOIRES (Fig.4)

Avant chaque utilisation: suivez le mode d'emploi décrit 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 FACONNAGE 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 FACONNAGE 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 ET ENTRETIEN

Le nettoyage est le seul entretien demandé normalement.

AVANT CHAQUE UTILISATION:

Nettoyez soigneusement la machine avec un chiffon sec ou bien avec un pinceau souple. **APRES AVOIR FIXE LA MACHINE SUR UN PLAN APPROPRIE** vous pouvez achever le nettoyage en faisant passer entre les rouleaux qui étendent l'abaisse et entre les rouleaux coupeurs un morceau de pâte (de façon à enlever d'éventuels résidus de poudre). La pâte utilisée pour cette opération devra être éliminée. Ne lavez **JAMAIS** dans le lave-vaisselle ou, en tout cas, à l'aide de jets d'eau ou détergents aucune des parties de la machine à préparer l'abaisse et des accessoires. N' utilisez pas d' objet contondant pour enlever des résidus éventuels. Evitez absolument d'utiliser des couteaux ou d'autres ustensiles pour faire prendre l'abaisse par les rouleaux.

A LA FIN DE CHAQUE UTILISATION:

N'enlevez **JAMAIS** des résidus de pâte éventuels à l'aide d'objets contondants. Ne lavez **JAMAIS** dans le lave-vaisselle ou, en tout cas, à l'aide de jets d'eau ou détergents aucune des parties de la machine et des accessoires. Avant de les ranger, assurez-vous que tous les éléments soient parfaitement secs sans résidu d'humidité.

ATTENTION !

CES MACHINES NE SONT PAS DE JOUETS. LORSQUE VOUS LES UTILISEZ, GARDEZ-LES TOUJOURS SOUS CONTROLE ET HORS DE LA PORTEE DES ENFANTS.



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.

ACHTUNG!

Jede Benutzung der Maschine in einer in vorliegender Gebrauchsanleitung nicht vorgesehener Weise ist als unkorrekt oder unsachgemäß zu betrachten. Die (auch für Handgebrauch der Zubehörteile 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
- vom Hersteller nicht genehmigten Einschritten oder Veränderungen
- Benutzung von Nicht-Originalersatzteilen oder von Ersatzteilen, die nicht für das Modell vorgesehen sind.

BESCHREIBUNG DER MASCHINE (Abb.1)

- | | |
|--|------------------------------------|
| A - Maschinenkörper | F - Aufnahmeloch der Teigausroller |
| B - Handkurbel | G - Einstellknopf |
| C - Klemme | H - Teigausroller |
| D - Aufnahmeloch der Teigschneiderrollen | I - Teigschneiderrollen |
| E - Klemmensitz | L - Einstellknopf-Hebel |
| V - Klemmschraube | |

BENUTZUNG DER MASCHINE

Vor jeglicher Benutzung:

beachten Sie bitte die Anweisungen im Abschnitt „Reinigung und Wartung“.

1 - Stellen Sie die Nudelmaschine (**A**) nahe dem Rand auf eine geeignete Fläche, die in der Lage ist, ihr Gewicht zu tragen.

Führen Sie die Klemme (**C**) in den Klemmensitz (**E**) ein, und ziehen Sie die Klemmschraube (**V**) bis zur Blockierung der Maschine auf der Aufstellfläche fest.

2 - Bei heruntergedrücktem Hebel (**L**) drehen Sie den Einstellknopf (**G**) auf Stellung **6** (größte Rollenöffnung), stecken die Handkurbel (**B**) in ihren Sitz (**F**) auf der Maschine und führen ein Teil des zuvor zubereiteten Teigs in die Teigausroller ein und drehen die Handkurbel im Uhrzeigersinn (wodurch die Teigausroller zu rotieren beginnen).

Es wird so eine erste Teigplatte erhalten, die zusammengelegt solange wieder in die Rollen eingeführt wird, bis sie homogen ist.

3 - Zur Reduzierung der Teigstärke drehen Sie den Einstellknopf (**G**), wodurch sich der Abstand zwischen den Teigaussrollern (**H**) verkleinert.

Die Teigplatte bis zum Erhalt der gewünschten Stärke durch die Teigaussrollen laufen lassen.

4 - Für das Schneiden der Teigplatte mit der Teigplattenschneiderrolle (**I**) ziehen Sie – nach Auswahl des gewünschten Formats – die Handkurbel (**B**) aus ihrer Aufnahme (**F**) und führen sie in eines der Aufnahme Löcher (**D**) ein, geben ein Teigstück in die Teigschneiderrollen (**I**) und drehen die Handkurbel im Uhrzeigersinn.

5 - Der Teig muss bei Umgebungstemperatur aufbewahrt werden.

Nach jeder Benutzung:

Der Teig muss bei Umgebungstemperatur aufbewahrt werden.

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

M - Ravioli-Zubereiter IMPERIA RAVIOLI MAKER

N - Gnocchi-Zubereiter IMPERIA MILLEGNOCCHI

O - Teigschneidevorrichtung IMPERIA SIMPLEX (Einzelschnitt)

P - Teigschneidevorrichtung IMPERIA DUPLEX (Doppelschnitt)

MONTAGE DER ZUBEHÖRTEILE (Abb.3)

Vor jeglicher Benutzung: beachten Sie bitte die Anweisungen im Abschnitt „Reinigung und Wartung“.

1 - Stellen Sie die Nudelmaschine nahe dem Rand auf eine geeignete Fläche, die in der Lage ist, ihr Gewicht zu tragen. Führen Sie die Klemme in den Klemmensitz ein, und ziehen Sie die Schraube bis zur Blockierung der Maschine auf der Aufstellfläche fest

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

3 - 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 **M**, **N**, **O** und **P** 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 Trichterschragen 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 „MILLEGNOCCHI“ (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 UND WARTUNG

Die Reinigung ist die normalerweise allein notwendige Wartung

VOR JEDEM GEBRAUCH

Reinigen Sie die Maschine sorgfältig mit einem trockenen Tuch oder einem weichen Pinsel. **NACHDEM DIE MASCHINE AUF EINER GEEIGNETEN AUFSTELLFLÄCHE BEFESTIGT WURDE** kann die Reinigung (zur Entfernung eventueller Staubreste) mit einem Teigstückchen vervollständigt werden, das nach Durchlauf durch die Rollen wegzuwerfen ist.

Reinigen Sie **NIE** den Teigausroller und seine Zubehörteile im Geschirrspüler oder durch Wasserstrahl oder mit Spülmitteln. 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.

NACH JEDEM GEBRAUCH

Verwenden Sie **NIE** spitze Gegenstände, um eventuelle Teigreste zu entfernen. Reinigen Sie **NIE** die Maschine und ihre Zubehörteile im Geschirrspüler oder durch Wasserstrahl oder mit Spülmitteln. Bevor Sie die Maschine wegstellen, vergewissern Sie sich bitte, dass jedes Element perfekt trocken ist.

ACHTUNG

DIESE MASCHINE IST KEIN SPIELZEUG. WÄHREND DES BETRIEBS MUSS SIE STETS ÜBERWACHT UND AUSSERHALB DER REICHWEITE VON KINDERN GEHALTEN WERDEN.

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 NÚMERO DE MATRÍCULA..

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

DESCRIPCIÓN DE LA MÁQUINA (Fig.1)

- | | |
|--|---|
| A - Cuerpo de la máquina | F - Foro de acoplamiento rodillos estira-hojaldre |
| B - Manivela | G - Pomo de ajuste |
| C - Abrazadera | H - Rodillos estira-hojaldre |
| D - Foro de acoplamiento rodillos corta-hojaldre | I - Rodillos corta-hojaldre |
| E - Hueco sede de la abrazadera | L - Palanca del pomo |
| V - Tornillo de la abrazadera | |

USO DE LA MÁQUINA

Antes del uso: siga las instrucciones descritas en el apartado "Limpieza y mantenimiento"

1 - Coloque la máquina para pasta (**A**) cerca del borde de una superficie de apoyo estable capaz de soportar el peso, introduzca la abrazadera (**C**) en el hueco de la sede de la abrazadera (**E**), enrosque el tornillo de la abrazadera (**V**) hasta que se obtenga un bloqueo estable de la máquina con la superficie de apoyo.

2 - Manteniendo apretada la palanca (**L**) gire el pomo de ajuste (**G**) hasta la posición 6 (máx apertura de rodillos), introduzca la manivela (**B**) en el foro de acoplamiento (**F**) de la máquina, apoye sobre los rodillos estira-hojaldre una parte de la masa precedentemente preparada y gire la manivela en el sentido de las agujas del reloj (haciendo girar los rodillos estira-hojaldre). 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.

3 - Para disminuir el grosor del hojaldre, gire en el sentido de las agujas del reloj el pomo de ajuste (**G**) de manera que se reduzca la distancia entre los rodillos estira-hojaldre (**H**). Vuelva a pasar el hojaldre repitiendo la operación hasta obtener el grosor deseado.

4 - Para cortar el hojaldre con los rodillos corta-hojaldre (**I**), después de haber elegido la medida de corte deseada, saque la manivela (**B**) del foro de acoplamiento (**F**) e introdúzcala en uno de los foros de acoplamiento (**D**), apoye un extremo del hojaldre sobre los rodillos corta-hojaldre (**I**) y gire la manivela en el sentido de las agujas del reloj.

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

Después del uso:

siga las instrucciones descritas en el apartado "Limpieza y mantenimiento".

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

- M - Accesorio para modelado de raviolis IMPERIA RAVIOLI MAKER
- N - Accesorio para modelado de ñoquis pequeños IMPERIA MILLEGNOCCHI
- O - Accesorio corta-hojaldre IMPERIA SIMPLEX (un corte)
- P - Accesorio corta-hojaldre IMPERIA DUPLEX (doble corte)

MONTAJE DE LOS ACCESORIOS (Fig.3)

Antes del uso: siga las instrucciones descritas en el apartado "Limpieza y mantenimiento".

- 1 - Coloque la máquina para pasta cerca del borde de una superficie de apoyo estable capaz de soportar el peso, introduzca la abrazadera en el hueco de la abrazadera, enrosque el tornillo hasta que se obtenga un bloqueo estable de la máquina con la superficie de apoyo.
- 2 - Enganche en las específicas aletas de sujeción de la máquina el accesorio que quiera utilizar.
- 3 - 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 **M, N, O, P**.

UTILIZACIÓN MANUAL DE LOS ACCESORIOS (Fig.4)

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

ACCESORIO 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 esta manera el corte del hojaldre.

ACCESORIO 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 de modelado de raviolis. Con un 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.

ACCESORIO PARA MODELADO ÑOQUIS PEQUEÑOS “MILLEGNOCCHI” (Fig.5)

Haga una masa bien amalgamada y suave, forme rollitos largos (como si fueran colines). 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 Y MANTENIMIENTO

La limpieza es el único mantenimiento que se requiere

ANTES DEL USO:

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

TRAS HABER FIJADO LA MÁQUINA SOBRE UNA SUPERFICIE IDÓNEA se puede completar la operación de limpieza haciendo pasar entre los rodillos estira-hojaldre y entre los rodillos cortadores un trozo de masa (para quitar eventuales residuos de polvo). Obviamente, la masa usada para esta operación deberá ser eliminada.

No lave **NUNCA** en lavavajillas o con chorros de agua o detergentes ninguna de las partes de la máquina moldeadora de pasta o de los accesorios. 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.

DESPUÉS DEL USO:

No quite **NUNCA** eventuales residuos de masa con cuerpos contundentes.

No lave **NUNCA** en lavavajillas o con chorros de agua o detergentes ninguna de las partes de la máquina o de los accesorios. Asegúrese de que todos los componentes estén perfectamente secos sin residuos de humedad, antes de recogerlos.

Ti siano perfettamente asciutti da ogni eventuale residuo di umidità, prima di riporli.

¡ATENCIÓN!

ESTAS MÁQUINAS NO SON JUGUETES. DURANTE EL USO, MANTÉNGANSE SIEMPRE BAJO CONTROL Y FUERA DEL ALCANCE DE LOS NIÑOS.



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

MODELLO-MODEL-MODELE-MODELL-MODELO: NSP-M

Dimensioni-Dimensions-Dimensions Abmessungen-Tamaño	23 x 27 x 27 cm
Peso netto-Net weight-Poids net Nettogewicht-Peso neto	6,000 Kg
Campo di regolaz. rulli (max.apertura) Roller regulation ranger (maximum opening) Plage de réglage des rouleaux (ouverture maxi) Regulierungsbereich der Rollen (max Öffnung) Campo de regulac. rodillos (máx. apertura)	0,2 ÷ 1,9 mm
Max. larghezza sfoglia-Maximum width pasta sheet Largeur maxi abaisse-Maximale Breite der Teigplatte Máx. anchura hojaldre	140 mm

COMPONENTI: Ingranaggi in acciaio sinterizzato ed in acciaio temperato. Perni e boccole autolubrificanti. Pomello regolatore a 6 posizioni per i diversi spessori della sfoglia.

COMPONENTS: Sintered steel and hardened and tempered steel gears. Self-lubricating pins and bushes Adjustment knob with 6 positions for the different thicknesses.

ELEMENTS: Engrenages en acier fritté et en acier trempé. Goujons et coquille autolubrifiants. Poignée régulatrice à 6 positions pour les différentes épaisseurs de l'abaisse.

BESTANDTEILE: Mechanismen aus gesintertem und gehärtetem Stahl. Selbstschmierende Stifte und Buchsen. Einstellknopf mit 6 Stellungen für die verschiedenen Stärken der Teigplatte.

COMPONENTES: Engranajes de acero sinterizado y de acero templado. Pernos y bujes autolubricantes. Pomo de ajuste de 6 posiciones para los varios grosores del hojaldre.

DICHIARAZIONE  DICONFORMITÀ

Imperia
Trading S.r.l.

C.so Moncenisio 123 - 10057Sant'Ambrogio di Torino (TO)

MACCHINAPER PASTA

TIPO:	PASTA PRESTO
MODELLO:	NSP-M
CODICE:	740
DESTINAZIONE D'USO:	MACCHINAPERLA PASTA ADUSOCASALINGO

Dichiarazione di conformità

Noi, firmatari della presente, dichiariamo sotto la nostra esclusiva responsabilità, che la macchina manuale in oggetto è conforme al D.M.del 21/03/1973 e successivi D.P.R.777, D.M. 243, D.L. 108 e D.M. 572 in recepimento della Direttiva 95/3/CEE

S.Ambrogio di Torino, 05/03/2003

Il Responsabile

Roberto Cipolatti

Direttore Stabilimento e Produzione





ASSISTENZA

Imperia Pasta Presto 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 o utilizzando componenti non originali della Casa.**

SERVICE

Imperia Pasta Presto contains delicate mechanical parts, **therefore 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.

ASSISTANCE

Imperia Pasta Presto contient des parties mécaniques délicates. **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.

KUNDENDIENST

Imperia Pasta Presto enthält empfindliche, mechanische Teile, **aus diesem Grund 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.

ASISTENCIA

Imperia Pasta Presto contiene partes mecánicas delicadas, **por lo tanto, toda reparación ha de ser efectuada exclusivamente por personal especializado.**

Se recuerda que la garantía vence si se efectúan reparaciones por personas no autorizadas o si se utilizan componentes no originales de la Casa Constructora.

MADE IN ITALY

Imperia

10057 Sant'Ambrogio di Torino - Italia

www.imperia.com