



Инструкция по применению

Лапшerezка электрическая

Imperia

Иллюстрированные примеры

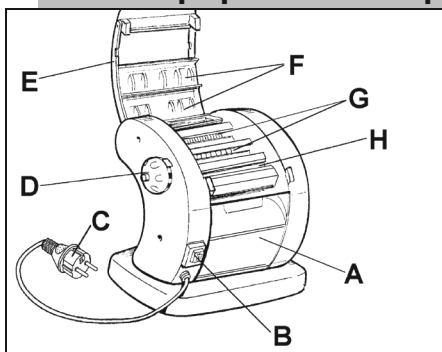
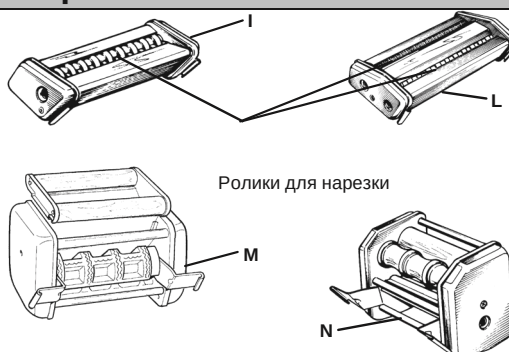
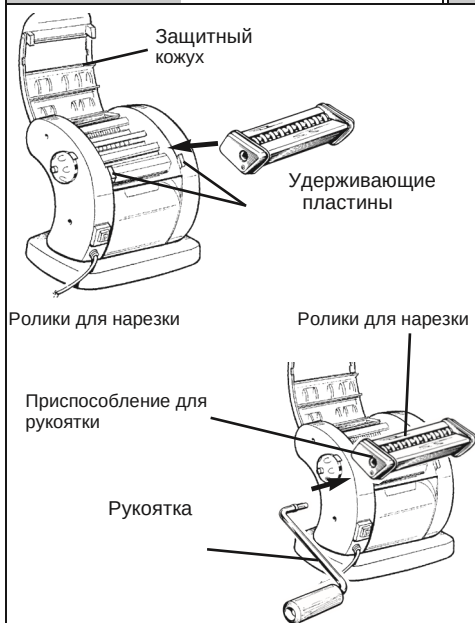


Рис1.



Ролики для нарезки

Рис2.



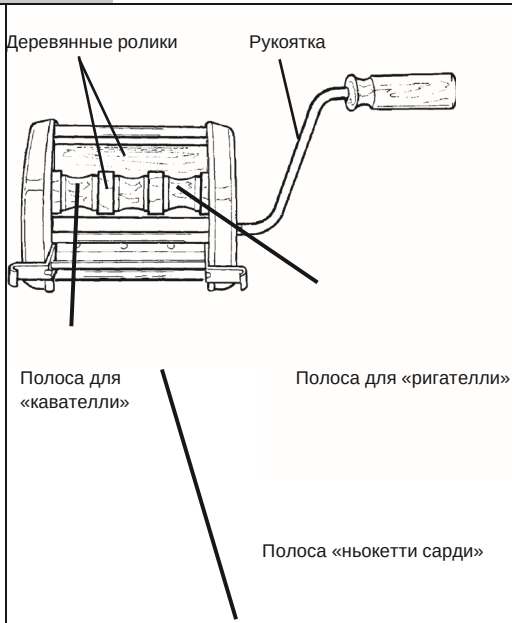
Ролики для нарезки

Ролики для нарезки

Приспособление для рукоятки

Рукоятка

Рис3.



Деревянные ролики

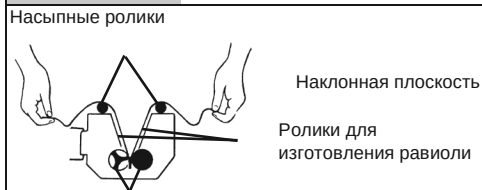
Рукоятка

Полоса для «кавателли»

Полоса для «ригателли»

Полоса «нюккетти сарди»

Рис5.



Насыпные ролики

Наклонная плоскость

Ролики для изготовления raviоли

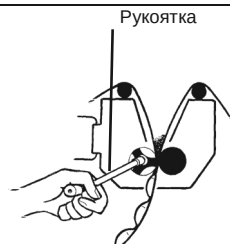
Рис4.

1 - 2



Начинка

3



Рукоятка

4



Спасибо за выбор нашей продукции.



Лапшерезка Imperia Pasta Presto предназначена для использования на предприятиях общественного питания для раскатки и нарезки теста и изготовлена с учетом всех стандартов качества.

Данная инструкция является неотъемлемой частью данного оборудования. Пожалуйста, внимательно прочтите все правила безопасности, инструкции и гарантийные обязательства до начала использования данного оборудования.

Сохраните инструкции и держите ее всегда при себе, чтобы в случае необходимости, Вы всегда могли обратиться к ней.

Если у Вас имеются какие-либо сомнения или непредвиденная ситуация, пожалуйста, до установки оборудования, обратитесь к своему дилеру, сообщив МОДЕЛЬ и СЕРИЙНЫЙ НОМЕР.

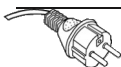
ВНИМАНИЕ! Любое использование данного оборудования, не предусмотренное данной инструкцией, должно рассматриваться как несоответствующее и неверное, и влекущее за собой риск опасности. Данное оборудование предназначено исключительно для смешения, раскатки и нарезки пасты, и не может быть использовано в иных целях. Производитель снимает с себя всякую ответственность в случае:

- неправильной эксплуатации;
- неправильной установки;
- несоответствующего подключения к сети питания;
- самостоятельного ремонта;
- использования не оригинальных и не предназначенных для данной лапшерезки запасных частей

ВНИМАНИЕ! Если провод питания поврежден, его необходимо заменить у производителя, в сервисном центре или у иного уполномоченного лица, чтобы предотвратить возможную опасность.

ОПИСАНИЕ (Рис.1)

A - Корпус	D – Ручка регулировки	G – Ролики для
B - Выключатель	E – Защитный кожух	нарезки теста
C – Вилка	F – Подвижные ограничители	H – Ролики для
		раскатки теста



ПОДКЛЮЧЕНИЕ К СЕТИ

До использования оборудования, убедитесь, что напряжение электрической сети соответствует тому, что указано в техническом описании данного руководства, и что система заземлена. Никогда не используйте иное электрическое питание.

Производитель не несет ответственности за ущерб, причиненный людям или имуществу вследствие несоблюдения данного правила. При необходимости, используйте переходник, убедившись, что он подходит для данного устройства.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ЛАПШЕРЕЗКИ

Перед каждым использованием: Следуйте инструкциям, указанным на странице «ВНИМАНИЕ» раздела «ЧИСТКА».

- 1 - Установите лапшерезку на подходящую поверхность.
- 2 - При поднятом положении защитного кожуха, как показано на рисунке, вставьте вилку в розетку и переведите переключатель в положение I.
- 3 - Опустите снова защитный кожух, чтобы устройство могло начать работу.

- 4 - Установите мобильные ограничители так, чтобы полностью были раскрыты ролики для раскатки.
- 5 - Тесто должно быть комнатной температуры.
- 6 - Поверните ручку регулировки в положение 6 (максимальное раскрытие роликов) и пропустите через них часть заранее подготовленного теста. Таким образом, Вы получите первый лист теста. Сложите его вдвое и пропустите еще раз через ролики, чтобы оно стало более однородным.
- 7 - Для уменьшения толщины раскатываемого теста, необходимо повернуть ручку регулировки в положение 5, постепенно уменьшая до получения теста нужной толщины.
- 8 - Для получения оптимального результата следует обсыпать тесто с двух сторон мукой перед каждым пропуском через ролики для раскатки.
- 9 - Для нарезки листов теста, передвиньте мобильные ограничители, раскрыв необходимые ролики для нарезки, поместите край листа теста на ролики, чтобы разрезать его.

АКСЕССУАРЫ СЕРИИ IMPERIA, КОТОРЫЕ МОГУТ СОВМЕЩАТЬСЯ С ЛАПШЕРЕЗКОЙ PASTA PRESTO (Рис.2)

- I - IMPERIA SIMPLEX (одноходовые)
 L - IMPERIA DUPLEX (двухходовые)
 M – Оборудование для ravioli IMPERIA RAVIOLI MAKER
 N - IMPERIA MILLEGNOCCHI (приготовление сложных ракушек)

УСТАНОВКА АКСЕССУАРОВ (Рис.3)

Перед каждым использованием: Следуйте инструкциям, указанным на странице «ВНИМАНИЕ» раздела «ЧИСТКА». Все действия по установке и демонтажу аксессуаров должны производиться после выемки вилки из розетки.

- 1 - Установите лапшерезку на подходящую поверхность.
- 2 - Поднимите защитный кожух.
- 3 - Установите необходимый аксессуар на болты крепления лапшерезки.
- 4 - Установите рукоятку в отверстие, которое имеется на всех аксессуарах.

Данная процедура одинакова для всех ручных приспособлений, обозначенных на странице буквами I, L, M, N.

РУЧНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ АКСЕССУАРОВ (Рис.4)

Перед каждым использованием: **Следуйте инструкциям, указанным на странице «ВНИМАНИЕ» раздела «ЧИСТКА».**

Ролики для резки “SIMPLEX/DUPLEX”

Поместите один конец ранее приготовленного теста на роликах для резки, вставьте рукоятку в отверстие приспособления проверните по часовой стрелке, чтобы получилась нарезка.

Приготовление ravioli

- 1 - Сложите вдвое ранее приготовленное тесто, поместите его между насыпными роликами, пока оно не коснется роликов по изготовлению ravioli. Прокрутив рукоятку на ¼ часть, двигайте тесто под роликами.
- 2 - Осторожно откройте два края теста, поместив их на наклонной поверхности лотка.
- 3 - Поместите небольшое количество наполнителя внутрь теста.
- 4 - Проверните рукоятку и снова наполните начинкой тесто, когда это будет необходимо.

Приготовление сложных ракушек (Рис.5)

Приготовьте хорошо промешанную, однородную и мягкую смесь, сформируйте длинные цилиндры (как соломка).

Хорошо посыпьте мукой, выберите необходимую форму пасты и пропустите через деревянные ролики, повернув рукоятку по часовой стрелке.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ

В случае чрезвычайной ситуации, чтобы остановить машину, необходимо поднять защитный кожух (Е) или перевести переключатель (В) в положение "0". **Ни в коем случае не разбирайте лапшерезку.**

Если после повторного включения лапшерезка будет работать так, как она не должна (поднятое положение защитного кожуха "Е"), сразу же выключите ее, переведя выключатель (В) в положение "0". Вытащите вилку (С) из розетки и обратитесь к Вашему авторизованному дилеру см. гарантийный купон в комплектации машины).

Данное оборудование не игрушка: Во время работы лапшерезка должна находиться под постоянным присмотром в недоступном для детей месте. При работе с лапшерезкой не одевайте свободную одежду или фартуки, которые могут попасть в рабочий механизм, те же самые меры предосторожности следует соблюдать с волосами, украшениями и т.д.

Ставьте лапшерезку только на поверхность, которая сможет выдержать ее.

Перед использованием убедитесь, что Вы знаете, как остановить лапшерезку в случае чрезвычайной ситуации. Не используйте лапшерезку, если:

- она не работает должным образом;
- на ней имеются повреждения или она падала;
- провод питания или вилка повреждены.

Если провод питания поврежден, его необходимо заменить у производителя, в сервисном центре или у иного уполномоченного лица, чтобы предотвратить возможную опасность. Никогда не мочите провод питания и вилку, также храните их вдали от источника тепла. Не допускайте свисания провода со стола или мебели. Не используйте лапшерезку вблизи раковины или других мокрых поверхностей.

ЧИСТКА

Чистка – это единственное обслуживание, необходимое для данной машины. До и после каждого использования, убедитесь, что вилка вынута из розетки, и выключатель в положении "0".

Перед каждым использованием тщательно протирайте лапшерезку сухой тряпкой или мягкой кистью. Перед началом использования после очистки прокрутите часть теста через ролики, затем выбросьте данное тесто. Никогда не используйте острые предметы, чтобы удалить остатки теста. Никогда не используйте ножи или другие кухонные принадлежности для помещения теста между роликами.

Не мойте машину или аксессуары водой и чистящими средствами.

Никогда не мойте лапшерезку в посудомоечной машине.

Перед тем, как убрать лапшерезку в коробку, убедитесь, что все части чистые и сухие.

ЕСЛИ МАШИНА НЕ РАБОТАЕТ

Если лапшерезка не работает, проверьте следующее:

ВОЗМОЖНЫЕ НЕИСПРАВНОСТИ

Проблема	Вероятная причина	Способ устранения
Двигатель не запускается или внезапно останавливается	А. Штекер отсоединен или неправильно подключен	А. Подключите штекер правильно
	В. Переключатель в положении "0"	В. Установите переключатель в положение "1"
	С. Поднят защитный кожух	С. Опустите защитный кожух

Если ни одна из вышеперечисленных проблем не обнаружена, обратитесь к Вашему авторизованному дилеру (см. гарантийный купон).



ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

МОДЕЛЬ: NSP

Размеры	23 x 28 x 27
Вес нетто:	6,850 кг
Напряжение	230V / 50 Hz
Мощность	85 W
Скорость вращения роликов	43 мин. / 58 макс.
Толщина теста, мм	0,2 ÷ 1,9 mm



ГАРАНТИЯ

Лапшерезка Imperia PasaPresto состоит из определенных электрических и механических частей, поэтому все ремонтные работы должны производиться строго специализированным персоналом.

Помните, что гарантия будет недействительна, если ремонт производился неавторизованным специалистом или с использованием не оригинальных запасных частей.

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