



Профессиональная машинка для приготовления пасты Imperia 010

Руководство пользователя

Артикул КБ 4141221

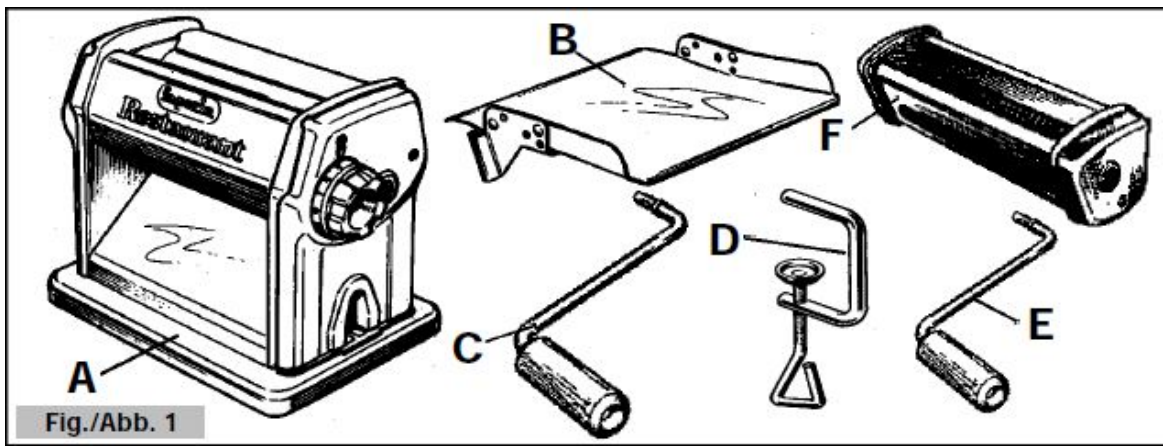


Fig./Abb. 1

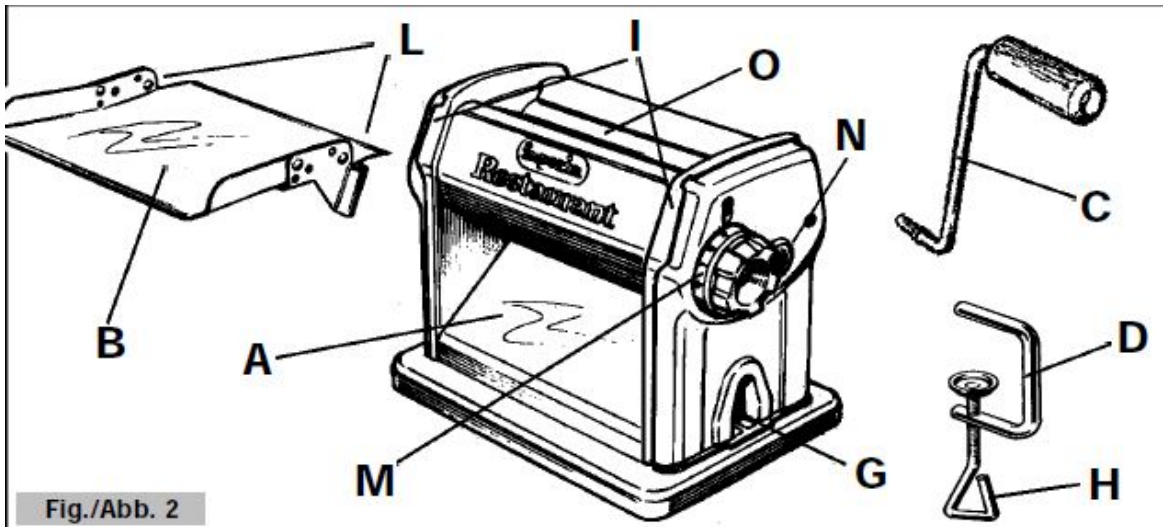


Fig./Abb. 2

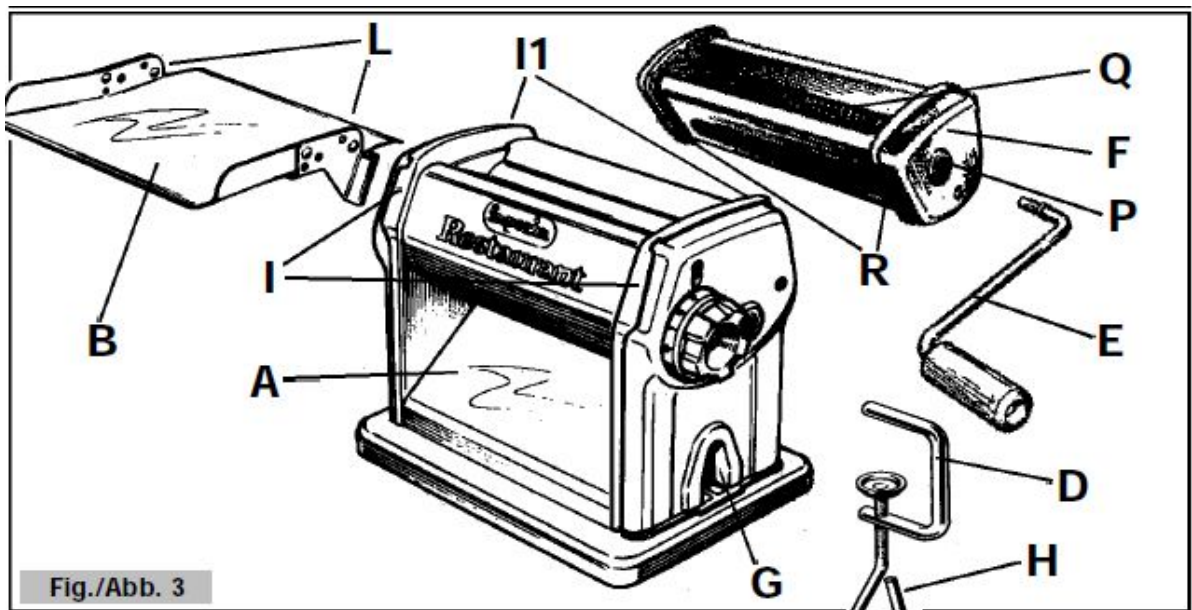


Fig./Abb. 3

Поздравляем Вас с приобретением ручной машинки для приготовления пасты Imperia Restaurant 010! Вы сделали прекрасный выбор! Imperia Restaurant 010 произведена в соответствии с высочайшими стандартами, чтобы гарантировать надежность и безопасность на протяжении всего срока службы.

## **ВНИМАНИЕ!**

Перед началом работы внимательно прочитайте ВСЕ предупреждения безопасности, инструкции и условия гарантии в данном руководстве.

Любое использование этой машинки, не предусмотренное инструкцией, может быть опасным. Сохраняйте инструкцию на случай, если вам она понадобится в будущем.

Машинка для приготовления пасты предназначена исключительно для замешивания теста, раскатывания и нарезки пасты и не может быть использована в других целях. Производитель не несет ответственность в случае:

- некорректной эксплуатации;
- некорректной сборки;
- если при работе Вы используете неверное напряжение;
- если ремонт производится сервисной службой, не авторизованной дистрибьютором;
- использования не оригинальных запчастей. Всегда используйте запчасти, специально предназначенные для Вашей машинки.

Если у Вас есть сомнения или Вы столкнулись с ситуацией, не описанной данной инструкцией, свяжитесь с дистрибьютором, опишите проблему и не забудьте указать модель и серийный номер машинки.

Машинка для приготовления пасты не предназначена для использования детьми или в их присутствии.

Не пользуйтесь прибором, если на Вас одежда или фартук с оборками или тесемками, которые могут попасть в движущиеся части машинки или в пространство между лезвиями. По этой же причине, а также из соображений гигиены, держите волосы собранными сзади (рекомендуем использовать защитную шапочку) и на время работы снимайте украшения.

Не пользуйтесь машинкой, если она работает не должным образом или повреждена. При необходимости, свяжитесь с дистрибьютором, не забыв сообщить модель и серийный номер машинки.

## Описание машинки (рис. 1)

В комплект входят:

**A** - Корпус

**B** - Поднос (поддержка для листа теста, крепится сверху к корпусу для удобства работы)

**C** - ручка (большая) для корпуса

**D** - трубочина для фиксации машинки

**E** - ручка (маленькая) для использования с насадками **Simplex**

**F** - Режущая насадка для пасты **Simplex** (не входит в базовый комплект, поставляется по запросу)

## Использование машинки для приготовления пасты (рис. 2)

Перед использованием - после использования: см. рекомендации, приведенные в разделе «Чистка и уход».

1 - поместите машинку (**A**) на ровную поверхность, которая может гарантированно выдержать ее вес. Вставьте трубочину (**D**) в отверстие (**G**) и сильно закрутите винт (**H**) пока машина не будет прочно закреплена.

2 - Установите поднос (**B**) на корпус машины (**A**), вставляя фиксаторы (**L**) на подносе (**B**) в отверстия (**I**), несильно нажимая, пока поднос (**B**) и корпус машины (**A**) не будут прочно прикреплены друг к другу.

3 - Тесто должно быть комнатной температуры.

4 - Установите ручку (**M**) в положение 10 и поместите часть подготовленного теста между вращающихся роликов (**O**). Аккуратно надавливая на тесто, вставьте ручку (**C**) в отверстие (**N**) на корпусе машины. Поворачивайте ручку по часовой стрелке (тем

самым Вы приведете в движение валики, раскатывающие тесто). Получив первый слой теста, сложите его пополам и пропустите через ролики еще раз. Повторяйте операцию, пока не получите плоский однородный слой теста.

5 - Чтобы уменьшить толщину листа теста, остановите работу машинки и поворачивайте ручку **(M)**, чтобы уменьшить расстояние между роликами. Многократно пропускайте тесто через ролики, пока не добьетесь необходимой толщины.

### Используйте насадки для нарезки пасты SIMPLEX (рис. 3)

Перед использованием - после использования: см. рекомендации, приведенные в разделе «Чистка и уход».

1 - поместите машинку **(A)** на ровную поверхность, которая может гарантированно выдержать ее вес. Вставьте струбцину **(D)** в отверстие **(G)** и сильно закрутите винт **(H)** пока машина не будет прочно закреплена.

2 - Установите поднос **(B)** на корпус машины **(A)**, вставляя фиксаторы **(L)** на подносе **(B)** в отверстия **(I)**, несильно нажимая, пока поднос **(B)** и корпус машины **(A)** не будут прочно прикреплены друг к другу.

3 - Установите режущую насадку **(F)** на корпус машинки **(A)**, вставляя фиксаторы насадки **(R)** в отверстия на корпусе **(L1)**, несильно нажимая до тех пор, пока прочно не закрепите насадку **(F)** на корпусе **(A)**.

4 - Вставьте ручку **(E)** в отверстие **(P)** на насадке.

5 - Установив поднос между режущими роликами одной стороной **(Q)**, поверните ручку **(E)** по часовой стрелке, чтобы нарезать лист теста нужным Вам образом.

## Чистка и уход

Очистка машинки после работы - это все, что требуется для ухода за ней.

### **Перед использованием**

Тщательно очистите машинку при помощи сухой ткани или мягкой щетки.

После фиксации машинки на подходящей поверхности, вы можете закончить процесс очистки, пропустив кусочек теста через валики или режущие лезвия насадки (чтобы таким образом удалить частицы пыли). Разумеется, тесто, которое Вы использовали для этой операции, следует выбросить.

НИКОГДА не мойте машинку для приготовления пасты или аксессуары к ней под проточной водой и не используйте моющие средства.

Машинка для приготовления пасты и аксессуары к ней НЕ ПОДХОДЯТ для мытья в посудомоечной машине.

### **После использования**

Не пользуйтесь острыми предметами, чтобы достать остатки теста, застрявшие в лезвиях после работы.

НИКОГДА не мойте машинку для приготовления пасты или аксессуары к ней под проточной водой и не используйте моющие средства.

Машинка для приготовления пасты и аксессуары к ней НЕ ПОДХОДЯТ для мытья в посудомоечной машине.

Прежде чем убрать машинку после чистки, убедитесь, что все части идеально сухие.

## Техническое описание

### **Модель 220, арт. производителя 010**

Размеры	220 x 325 x 275 мм
Вес	9,300 кг
Регулятор роликов (макс. раскрытие)	0 ÷ 5 мм
Макс. ширина листа теста на выходе	210 мм

## Обслуживание

Помните, что любой ремонт должен производиться только специально обученным персоналом. Гарантия перестает действовать в случаях, если:

- ремонт производился неавторизованной дистрибьютором сервисной службой;
- использовались не оригинальные запчасти;
- машинка использовалась не по инструкции.