



imperia

Restaurant®

SFOGLIATRICE ELETTRICA **Libretto istruzioni**



ELECTRIC PASTA MACHINE
Instructions Manual

MACHINE A ABAISSE ELECTRIQUE
Manuel d'instructions

ELEKTRISCHER TEIGAUSSROLLER
Gebrauchsanleitung

MÁQUINA PARA HOJALDRAR ELÉCTRICA
Manual de instrucciones

imperia®

DISEGNI ILLUSTRATIVI - ILLUSTRATED EXAMPLES DESSINS - EXEMPLES - ABBILDUNGEN

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

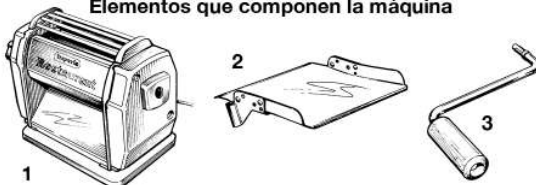


Fig./Abb. 1

Accessori/Accessories/Accessoires
Zubehörteile/Accesorios



Fig./Abb. 2

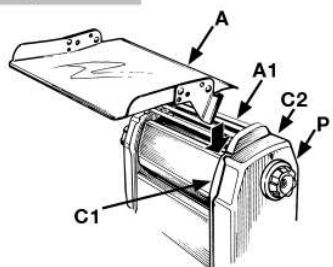


Fig./Abb. 3

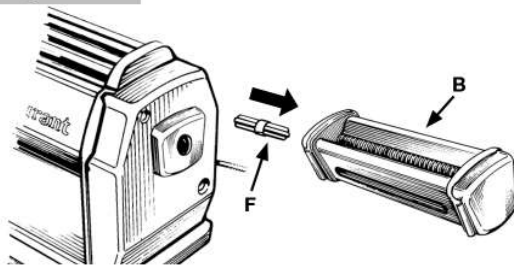


Fig./Abb. 4

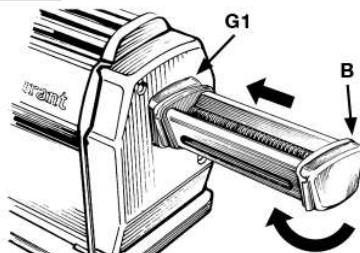


Fig./Abb. 5

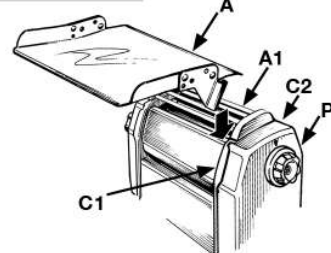
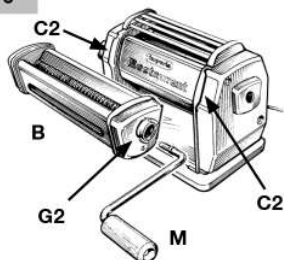


Fig./Abb. 6





May we congratulate you on your excellent choice.

The electric pasta machine Imperia Restaurant designed for semi-professional use and therefore manufactured to the highest standards, to guarantee reliability and safety throughout its lifetime.

ATTENTION!

THIS MANUAL IS AN INTEGRAL PART OF THE MACHINE.

Before carrying out any operation please read **ALL** the safety warnings, the instructions and the warranty conditions in this manual carefully.

Any use of the machine not specifically foreseen by this instruction manual may cause danger; it is therefore advisable to look after it and keep it to hand for future consultation in case of necessity.

ATTENTION!

The pasta machine is only designed for mixing, rolling and cutting of pasta and cannot be used for other purposes. The manufacturer is not responsible in the case of:

- incorrect use
- incorrect electrical supply
- incorrect installation
- alterations or repairs not authorised by the manufacturer;
- use of spare parts other than original spare parts or which are not specifically designed for the machine.

ATTENTION!

If you have any doubts, or for any use not foreseen by this manual, contact the retailer before installation is carried out. In the case of any communication please quote the **MODEL** and the **SERIES NUMBER** of the machine.

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.



ELECTRICAL CONNECTIONS

Before operating the machine, check that the power supply to your premises corresponds to the technical description in this booklet. It is not possible to use any other electrical supply.

The manufacturer declines all responsibility for injury to persons or damage to objects deriving from non-observance of these requirements. Where necessary fit an adapter to the plug, checking that it is suitable for the electrical cable.

WARNINGS

THIS MACHINE IS NOT A TOY. WHEN IN USE THE MACHINE SHOULD BE SUPERVISED AND OUT OF REACH OF CHILDREN.

Do not use the machine while wearing loose clothing, aprons or overalls which may be caught in the rotating rolls of the pasta machine or in the rolling and cutting accessories.

Take particular care, apart from hygienic reasons, to ensure that hair is tied back (it is advisable to wear a protective cap) and that other items such as necklaces and bracelets do not dangle near the moving parts.

Place the machine on a flat, stable surface, which can bear the weight of the machine.

Before starting to use the machine ensure that you know how to stop it in an emergency.

Do not use the machine if:

- it is not operating correctly
- it has been damaged or dropped

- the electrical cable or the plug are damaged.

Do not immerse the electrical cable or the plug in water.

Keep them away from hot surfaces.

Do not leave the electrical cable dangling from the edge of work surfaces or tables.

Do not use this machine near sinks or on wet surfaces.

DESCRIPTION OF THE MACHINE (fig.1)

The component parts of the machine are:

1 - Electric pasta machine

2 - Pasta hopper

3 - Handle

Accessories:

4 - "Simplex roll and cut equipment"

SAFETY DEVICES

The machine is fitted with a mechanical safety device consisting of two fixed supports which support n. 5 rods that facilitate the entry of the sheet ensuring the safety of the user.

IN AN EMERGENCY.

To stop the machine turn the master switch to position "0".

ATTENTION!

NEVER TAMPER WITH THE SAFETY DEVICES DO NOT NEUTRALISE OR ALTER THE PROTECTIVE SYSTEMS.

If you find a malfunction of the machine, turn it off immediately using the switch "0", remove the plug from the socket and contact your Authorized Dealer (see warranty details below).

USE OF THE PASTA MACHINE (fig.2)

BEFORE USE: follow the instructions described in the paragraph "Cleaning and maintenance"

1 - Place the machine on a suitable surface.

2 - Attach the pasta hopper (A) to the supports (C1) upwards.

3 - Plug in the machine and turn the master switch to position "I".

4 - The dough must be kept at room temperature.

5 - After turning the regulator knob (P) clockwise until it is in position "10", insert a part of the previously prepared dough between the protection rods (A1) until you reach the machine's pull-sheet rollers; it is necessary that the dough is lightly smoothed by hand before inserting it between the protective rods to facilitate entry and obtain a first shaping of the sheet.

ATTENTION!

Do not use knives or other utensils which might damage the rollers.

IT IS EXPRESSLY FORBIDDEN: Apply pressure to the pasta to facilitate its insertion between the protection rods (A1) with improper tools.

6 - To roll out the pasta and obtain a pasta sheet turn the regulator (P) anti-clockwise to reduce

the distance between the drawing rollers; insert the sheet obtained with the previous molding between the protection rods until the dough is gripped by the forming rollers. Repeat this operation until the sheet is of the required thickness.

TO DISMANTLE THE MACHINE (on finishing work): turn the master switch to position "0", remove the plug from the socket, release the pasta hopper (A) from the supports (C1).

AFTER USE: follow the instructions described in the paragraph "Cleaning and maintenance".

USING THE SIMPLEX CUTTING AND ROLL ACCESSORY (fig.s.3,4,5)

BEFORE USE: follow the instructions in the paragraph "Cleaning and maintenance";

- 1 - Place the machine on a suitable surface.
- 2 - Insert the supplied pin (F) in the pasta hopper (B)
- 3 - Insert the pasta hopper (B) in the special seat (G1).
- 4 - Turn the taglia-sfoglia (B) clockwise until it is completely fixed (Fig. 4)
- 5 - Fit the pasta hopper (A) on to the supports (C1)
- 6 - Plug in the machine and turn the master switch to position "I". The machine will start moving so that the transmission arm (F) can be inserted.
- 7 - Push the ready prepared sheet of pasta through the cutting rollers.

TO DISMANTLE THE MACHINE (on finishing work): turn the master switch to position "0", remove the plug from the socket. Rotate the pasta hopper accessory counterclockwise; remove the same accessory and then remove the pin.

AFTER USE: follow the instructions described in the paragraph "Cleaning and maintenance".

USE OF THE MANUAL SIMPLEX CUTTING AND ROLL ACCESSORY (fig.7)

BEFORE USE: follow the instructions in the paragraph "Cleaning and maintenance";

- 1 - Place the machine on a suitable surface.
- 2 - Fit the roll and cut accessory (B) on to the supports (C2).
- 3 - Fit the handle (M) into the appropriate hole through which, by turning counterclockwise, and proceed with the manual working of the pre-prepared sheet of pasta.

TO DISMANTLE THE MACHINE (after use) remove the handle (M) and release the roll and cut accessory (B) from the supports (C2).

AFTER USE: follow the instructions described in the paragraph "Cleaning and maintenance".

CLEANING AND MAINTENANCE BEFORE USE

Cleaning is the only maintenance operation usually required.

TURN THE MASTER SWITCH TO POSITION "0" AND REMOVE THE PLUG FROM THE SOCKET. Clean the machine carefully with a dry cloth or with a soft brush.

AFTER FITTING AND TURNING ON THE MOTOR. It is possible to complete the cleaning operations by passing a piece of dough through the rollers (to remove any dust). The same operation

can be carried out for the cleaning of the Simplex Roll and Cut Accessory. The dough used for this operation must obviously be thrown away.

NEVER wash the machine body with running water or deterative.
Do not put any part of the machine in the dishwasher.

CLEANING AND MAINTENANCE AFTER USE

TURN THE MASTER SWITCH TO POSITION "0"

MACHINE BODY. Clean the accessory using a dry cloth or a soft brush.

OTHER PARTS OF THE MACHINE The other parts of the machine (pasta hopper, roll and cut accessory) arm can be cleaned with a damp cloth.

Never remove pasta residues using sharp utensils.

NEVER wash the body of the machine with running water or deteratives.

Do not wash any part of the machine in the dishwasher. Ensure that the parts are perfectly dry before putting them away after use.

WHAT TO DO IF THE MACHINE DOESN'T WORK

If the machine doesn't work check for one of the following irregularities:

TROUBLE SHOOTING

PROBLEM	PROBABLE CAUSE	SOLUTION
If the machine won't start or stops suddenly	A - The machine is not plugged in or the plug is not fully inserted into the socket	A - Plug in the machine Correctly
	B - The master switch is in position "0"	B - Place the master switch in position "I"

If the above solutions do not resolve the problem contact the nearest Authorised Retailer (see warranty details below).



Nous vous félicitons pour votre excellent choix.

La machine à abaisse électrique Imperia Restaurant destinée à une utilisation semi-professionnelle et, par conséquent, conçue sur la base de standards de qualité très élevés, vous garantira fiabilité et sécurité au fil du temps.

ATTENTION!

LE PRESENT MANUEL FAIT PARTIE INTEGRANTE DE LA MACHINE.

Avant d'effectuer toute opération, lire attentivement **TOUTES** les normes de sécurité, les instructions et les conditions de garantie décrites ci-dessous.

Toute utilisation de la machine, non prévue par ce manuel d'instructions, est à considérer incorrecte et impropre. Son utilisation impropre peut comporter des conditions de danger; il est donc conseillé de conserver ces instructions avec soin et à portée de la main, afin de les consulter en cas de nécessité ou pour de futurs repères.

ATTENTION!

La machine est destinée uniquement au pétrissage, à la formation ou au découpage de l'abaisse de pâte et ne peut être utilisée à des fins différentes.

Le fabricant se considère dégagé d'éventuelles responsabilités en cas de:

- utilisation impropre;
- installation non correcte;
- alimentation électrique non appropriée;
- modifications ou interventions non autorisées par le fabricant;
- utilisation de pièces de rechange non d'origine ou non spécifiques au modèle.

ATTENTION!

En cas de doute et pour toute utilisation non prévue par ce manuel, interpeler le revendeur avant l'installation. Pour toute communication, indiquer toujours le **MODELE** et le **NUMERO DE MATRICULE** de la machine.

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.



BRANCHEMENT ELECTRIQUE

Avant de faire fonctionner la machine, contrôler que la tension de votre habitation correspond à celle indiquée sur la fiche technique du présent livret. Il n'est pas possible d'utiliser un autre type d'alimentation.

Le fabricant décline toute responsabilité pour des dommages aux personnes ou choses dérivant de la non-observation de cette norme.

Monter un adaptateur pour la fiche lorsque c'est nécessaire et s'assurer qu'il est conforme au câble d'alimentation.

AVERTISSEMENTS.

CETTE MACHINE N'EST PAS UN JOUET. PAR CONSEQUENT, LORS DE SON UTILISATION L'APPAREIL DOIT TOUJOURS ETRE TENU SOUS CONTROLE ET HORS DE LA PORTEE DES ENFANTS.

Ne pas utiliser la machine avec des vêtements ou tabliers dont les pans pourraient s'empêtrer

entre les rouleaux de la machine elle-même ou de l'accessoire découpe-abaisse. Pour cette raison et par mesure d'hygiène, il faut également prêter une attention particulière aux cheveux (on conseille de les garder rassemblés sur la tête à l'intérieur d'une coiffe protectrice) et à tout autre objet présentant des caractéristiques similaires (chaînettes, bracelets, etc...).

Placer la machine sur une surface plane et stable, en mesure de supporter son poids.

Avant de l'utiliser, s'assurer que l'on sait arrêter la machine en cas d'urgence.

Ne pas utiliser l'appareil si:

- il ne fonctionne pas correctement;
- il a été endommagé ou est tombé;
- le câble d'alimentation ou la fiche sont endommagés.

Ne pas immerger le câble d'alimentation ou la fiche dans l'eau.

Les tenir éloignés de surfaces chaudes.

Ne pas laisser pendre le câble d'alimentation des bords de tables ou meubles.

Ne pas utiliser cette machine près d'éviers ou sur plans de travail mouillés.

DESCRIPTION DE LA MACHINE (fig.1)

Les éléments composant la machine sont:

1 - Machine à abaisse électrique

2 - Plan de glissement abaisse

3 - Manivelle

Accessoires:

4 - Découpe-abaisse de la ligne Simplex

DISPOSITIFS DE SECURITE

La machine est dotée d'un dispositif de sécurité mécanique constitué de deux supports fixes qui supportent n. 5 tiges qui par rotation facilitent l'entrée de la feuille, assurant la sécurité de l'utilisateur.

EN CAS D'URGENCE.

Pour arrêter le fonctionnement de la machine, il faut mettre l'interrupteur général en position "0".

ATTENTION!

NE JAMAIS VIOLER LES DISPOSITIFS DE SECURITE. NE PAS NEUTRALISER OU MODIFIER LES PROTECTIONS.

Si vous constatez un dysfonctionnement de la machine, l'éteindre immédiatement en mettant l'interrupteur en position "0", sortir la fiche de la prise de courant et s'adresser au Revendeur Agréé de confiance (voir les détails de la garantie ci-dessous).

UTILISATION DE LA MACHINE A ABAISSE (fig.2)

AVANT CHAQUE UTILISATION: suivre les instructions décrites au paragraphe "Nettoyage et entretien".

1 - Placer la machine sur un plan de travail approprié.

2 - Accrocher le plan de glissement abaisse (A) sur les ailettes de retenue prévues à cet effet (C1) orientée vers le haut.

3 - Placer la fiche dans la prise de courant et appuyer sur l'interrupteur général en position "I".

4 - La pâte doit être tenue à température ambiante.

5 - Après avoir tourné le bouton de réglage (**P**) dans le sens des aiguilles jusqu'à la position 10, insérer une partie de la pâte préparée auparavant entre les tiges de protection (**A1**) jusqu'à atteindre les rouleaux de la machine; la pâte doit être légèrement lissée à la main avant de l'insérer entre les tiges de protection pour faciliter l'entrée, en obtenant ainsi un premier façonnage de l'abaisse.

ATTENTION!

Eviter absolument le recours aux couteaux et autres ustensiles impropres qui pourraient endommager les rouleaux.

IL EST DEFENDU:

Appliquer une pression sur la pâte (pour faciliter son insertion entre les tiges de protection A1) avec des outils inappropriés.

6 - Pour travailler la pâte et obtenir l'abaisse, tourner le pommeau régulateur (**P**), dans le sens contraire des aiguilles d'une montre, de manière à réduire la distance entre les rouleaux tire-abaisse; insérer l'abaisse obtenue avec le moulage précédent entre les tiges de protection jusqu'à ce que la pâte soit saisie par les rouleaux de formage. Répéter l'opération jusqu'à l'obtention de l'épaisseur voulue. Répéter l'opération jusqu'à l'obtention de l'épaisseur voulue.

POUR LE DEMONTAGE (en fin de travail) : après avoir mis l'interrupteur général en position "0" et avoir sorti la fiche de la prise de courant, décrocher le plan de glissement de l'abaisse (**A**) des ailettes de retenue prévues à cet effet (**C1**).

A LA FIN DE CHAQUE UTILISATION: suivre les instructions décrites dans le paragraphe "Nettoyage et entretien".

AVERTISSEMENTS DE CARACTERE GENERAL. Nous rappelons que le dispositif de sécurité empêche le fonctionnement de la machine dans le cas où le presse-pâte (**A1**) n'est pas abaissé.

UTILISATION DE L'ACCESSOIRE DÉCOUPE-ABAISSE SIMPLEX (figg.3,4,5)

AVANT CHAQUE UTILISATION: suivre les instructions décrites au paragraphe "Nettoyage et entretien"

1 - Placer la machine sur un plan de travail adapté.

2 - Insérez la broche fournie (**F**) dans l'accessoire découpe-abaisse (**B**)

3 - Insérez l'accessoire découpe-abaisse (**B**) dans le logement de la machine prévues à cet effet (**G1**).

4 - Tournez l'accessoire découpe-abaisse (**B**) dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il soit complètement fixé (Fig. 4)

5 - Accrocher le plan de glissement abaisse (**A**) sur les ailettes de retenue prévues à cet effet (**C1**).

6 - Insérer la fiche dans la prise de courant et mettre l'interrupteur général en position "I".

7 - Introduire la feuille de pâte, pétrie au préalable, entre les rouleaux de découpage de l'accessoire. **POUR LE DEMONTAGE** (en fin de travail): après avoir mis l'interrupteur général en position "0" et avoir sorti la fiche de la prise de courant. L'accessoire découpe-abaisse tourne dans le sens contraire des aiguilles d'une montre; retirez le même accessoire, puis retirez la broche.

A LA FIN DE CHAQUE UTILISATION: suivre les instructions décrites au paragraphe "Nettoyage et entretien".

UTILISATION MANUELLE DE L'ACCESSOIRE DÉCOUPE-ABASSE (fig.6)

AVANT CHAQUE UTILISATION: suivre les instructions décrites au paragraphe "Nettoyage et entretien".

1 - Placer la machine sur un plan de travail adapté.

2 - Accrocher l'accessoire découpe-abasse (**B**) sur les ailettes de retenue de la machine prévues à cet effet (**C2**).

3 - Introduire la manivelle fournie (**M**) dans le siège prévu (**G2**), en tournant dans le sens antihoraire, par l'intermédiaire de laquelle on procédera manuellement au découpage de l'abaisse déjà pétrie.

POUR LE DEMONTAGE (en fin de travail): extraire la manivelle (**M**) du siège prévu (**G2**) et décrocher l'accessoire découpe-abasse (**B**) des ailettes de retenue (**C2**).

A LA FIN DE CHAQUE UTILISATION: suivre les instructions décrites au paragraphe "Nettoyage et entretien".

NETTOYAGE ET ENTRETIEN AVANT CHAQUE UTILISATION

Le nettoyage est le seul entretien normalement demandé.

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

METTRE L'INTERRUPTEUR GENERAL EN POSITION "0" ET SORTIR LA FICHE DE LA PRISE DE COURANT.

APRES AVOIR MONTE LA MACHINE ET ALLUME LE MOTEUR.

Il est possible de compléter l'opération de nettoyage en faisant passer un morceau de pâte entre les rouleaux fournis (de manière à ôter les éventuels résidus de poussière).

La même opération devra être effectuée pour le nettoyage de l'accessoire "Découpe-abaisse Simplex".

La pâte utilisée pour ces opérations devra être évidemment éliminée.

Ne JAMAIS laver le corps de la machine avec des jets d'eau ou des détersifs.

Ne laver aucune des pièces de la machine dans un lave-vaisselle.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN APRES CHAQUE UTILISATION

METTRE L'INTERRUPTEUR GENERAL EN POSITION "0" ET SORTIR LA FICHE DE LA PRISE DE COURANT.

MACHINE A ABAISSE. Nettoyer soigneusement la machine avec un chiffon sec ou bien avec un pinceau souple.

AUTRES PARTIES DE LA MACHINE. Les autres parties de la machine (plan glissement abaisse, accessoire découpe-abaisse, manivelle) peuvent être nettoyées avec un chiffon humide.

Ne jamais enlever les éventuels résidus de pâte avec des objets contondants.

Ne JAMAIS laver le corps de la machine avec des jets d'eau ou des détersifs.

Ne laver aucune des pièces de la machine dans un lave-vaisselle. S'assurer que les éléments sont parfaitement secs avant de les ranger à la fin de chaque utilisation.

EN CAS DE NON-FONCTIONNEMENT

En cas de non-fonctionnement, contrôler s'il s'agit d'une des anomalies suivantes:

RECHERCHE		
PROBLEME	CAUSE PROBABLE	REMEDE
Le moteur ne se met pas en route ou s'arrête à l'improviste	A - Fiche branchée ou non branchée correctement	A - Brancher correctement la fiche
	B - Interrupteur général en position "0"	B - Mettre l'interrupteur en position "I"

Dans le cas où aucune des ces anomalies ne s'est vérifiée, s'adresser au Revendeur Agréé de confiance (voir les détails de la garantie ci-dessous).



Wir beglückwünschen Sie zu Ihrer guten Wahl.
Der elektrische Teigausroller Imperia restaurant
ist für halbproufessionellen Einsatz vorgesehen und damit ein
qualitativ hochwertiges Produkt, das Ihnen Zuverlässigkeit
und Sicherheit auf lange Zeit gewährleistet.

DEUTSCH

ACHTUNG!

VORLIEGENDES HANDBUCH IST FESTER BESTANDTEIL DES GERÄTES.

Vor jeweiligem Gebrauch lesen Sie bitte **ALLE** hiernach aufgeführten Sicherheitsvorschriften, die Gebrauchsanweisung und die Garantiebedingungen aufmerksam durch. Jeglicher, hiernach nicht vorgesehene Gebrauch ist als unkorrekt und ungeeignet zu verstehen.

Der Missbrauch des Gerätes kann Gefahrensituationen verursachen. Bitte bewahren Sie daher sorgfältig die vorliegende Gebrauchsanweisung griffbereit auf, um diese bei Bedarf oder künftigen Gelegenheiten zu Rate zu ziehen.

ACHTUNG!

Der Teigausroller ist nur für das Kneten, Ausrollen oder Schneid/Ausrollen des Teiges bestimmt und kann nicht für andere Zwecke verwendet werden.

Der Hersteller lehnt jegliche Verantwortlichkeit in den nachstehenden Fällen ab:

- Missbrauch
- unkorrekte Installation
- ungeeignete Netzversorgung
- vom Hersteller nicht genehmigte Veränderungen oder Einschritte
- Einsatz von nicht Original- oder für das Modell vorgesehenen Ersatzteilen

ACHTUNG! Bei jeglichem Zweifel oder für von der vorliegenden Gebrauchsanweisung nicht vorgesehene Anwendungszwecke wenden Sie sich bitte an den Verkäufer vor Installation. Bitte geben Sie immer das Modell oder die Herstellnummer des Gerätes an.

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.



NETZANSCHLUß

Bevor die Maschine in Betrieb, gesetzt wird, kontrollieren ob die Spannung in Ihrer Wohnung dem in den technischen Daten dieses Handbuchs angegebenen Wert entspricht. Der Hersteller lehnt jegliche Verantwortlichkeit für Personen- oder Sachschäden ab, die aus der Nichtbeachtung dieser Vorschrift entstehen.

Falls notwendig, ist ein Zwischenstecker unter Prüfung seiner Geeignetheit für das Versorgungskabel zu verwenden.

HINWEISE.

Dieses Gerät ist kein Spielzeug. Während des Gebrauches ist das Gerät stets zu kontrollieren und außer Reichweite von Kindern zu halten. Bei Benutzung des Gerätes sind Kleidungsstücke oder Kittel zu vermeiden, deren Zipfel zwischen die sich drehenden Rollen des Ausrollers oder des Schnitt/Ausroll-Zusatzgerätes kommen könnten. Darüberhinaus ist auch aus Hygienegründen besondere Aufmerksamkeit den Haaren zu schenken (Es ist ratsam, die Haare in einer Haube auf dem Hinterkopf zu befestigen), sowie jeglichem anderen, ähnlichen Gegenstand (Ketten, Armbänder usw.).

Das Gerät auf eine ebene, stabile Fläche stellen, die sein Gewicht tragen kann. Vor Inbetriebnahme sollten Sie sich versichern, daß Sie das Gerät im Notfall anhalten können.

Das Gerät bei:

- nicht korrektem Betrieb
- Beschädigung oder Hinfall
- Beschädigung des Versorgungskabels oder Stecker nicht benutzen.

Weder Versorgungskabel noch Stecker in Wasser tauchen oder in der Nähe von heißen Oberflächen halten.

Das Versorgungskabel soll nicht von der Tischkante oder Möbelstücken herunterbaumeln. Das Gerät nicht in der Nähe von Waschbecken oder naßen Oberflächen benutzen.

BESCHREIBUNG DES GERÄTES (Abb.1)

Die Bestandteile des Gerätes sind:

- 1 - Elektrischer Teigausroller
- 2 - Gleitplatte für den ausgerollten Teig
- 3 - Kurbel

Zusatzteile:

- 4 - Schneidausroller der Simplex-Serie

SICHERHEITSVORRICHTUNGEN

Die Maschine ist mit einer mechanischen Sicherheitsvorrichtung ausgestattet, die aus zwei festen Stützen besteht, die n tragen. 5 Stangen, die durch Drehen den Eintritt in das Blatt erleichtern und die Sicherheit des Benutzers gewährleisten.

BEI NOTFÄLLEN. Ist für den Stopp des Gerätes der Hauptschalter auf "0" zu stellen.

ACHTUNG! Keine Eingriffe auf die Sicherheitsvorrichtungen vornehmen. Die Absicherungen weder neutralisieren noch verändern.

Wenn Sie eine Fehlfunktion des Geräts feststellen, schalten Sie es sofort mit dem Schalter "0" aus, dann der Stecker aus der Steckdose gezogen wird und man sich an den Zugelassenen Vertrauenshändler wendet (Siehe Garantiedetails unten).

BENUTZUNG DES TEIGAUSSROLLERS (Abb.2)

VOR JEDLICHEM: Gebrauch sind die Anweisungen des Abschnittes "Säuberung und Wartung" zu befolgen.

- 1 - Das Gerät auf eine geeignete Fläche stellen.
- 2 - Die Gleitplatte (**A**) in die Befestigungsschlitze (**C1**) einhaken.
- 3 - Den Stecker in den Netzanschluß stecken und den Hauptschalter auf "1" stellen.
- 4 - Der Teig muss bei Umgebungstemperatur aufbewahrt werden.
- 5 - Nach Drehen des Reglers (**P**) im Uhrzeigersinn – bis in die Position 10 – Legen Sie einen Teil des zuvor vorbereiteten Teigs zwischen die Schutzstangen (**A1**), bis Sie die Walzen der Maschine erreichen. Der Teig muss von Hand leicht geglättet werden, bevor er zwischen die Schutzstangen eingeführt wird, um den Eintritt zu erleichtern betätigt wird und so eine erste Formung der Teigplatte erreicht wird.

ACHTUNG! Die Verwendung von Messern oder anderen, ungeeigneten Geräten könnte die Beschädigung der Rollen selbst verursachen.

FOLGENDES IST UNTERSAGT:

Üben Sie Druck auf den Teig aus (um das Einsetzen zwischen die Schutzstangen (A1**) mit ungeeigneten Werkzeugen zu erleichtern.**

- 6 - Für die Verarbeitung des Teiges und zum Erhalt von Teigplatten, ist der Regulierknopf (**P**) zur Einstellung des Rollenabstandes im Gegenuhrzeigersinn zu drehen. Legen Sie das mit dem vorherigen Formteil erhaltene Blatt zwischen die Schutzstangen, bis der Teig von den Formwalzen erfasst wird. Wiederholen Sie diesen Vorgang, bis die gewünschte Dicke erreicht ist. Diesen Vorgang bis zur Erhalt der gewünschten Stärke wiederholen.

NACH BENUTZUNG ist der Hauptschalter auf Stand "0" zu stellen und nach Auszug des Steckers aus der Netzversorgung ist die Gleitfläche (**A**) aus den Befestigungsschlitzen (**C1**) auszuhaken.

NACH BEENDIGUNG EINES JEDWEILIGEN GEBRAUCHES sind die Anweisungen des Abschnittes "Säuberung und Wartung" zu befolgen.

BENUTZUNG DES SIMPLEX- SCHNEID/AUSROLLGERÄTES (Abb.5,6)

VOR JEDLICHEM: Gebrauch die Anweisungen des Abschnittes "Säuberung und Wartung" befolgen.

- 1 - Das Gerät auf eine geeignete Fläche stellen.
- 2 - Stecken Sie den mitgelieferten Stift (**F**) in das Schneidausrollgerät (**B**).

- 3 - Setzen Sie den Schneidausrollgerät an der richtigen Stelle ein.
- 4 - Drehen Sie das Schneidausrollgerät im Uhrzeigersinn, bis es vollständig befestigt ist.
- 5 - Die Gleitplatte (A) in die Befestigungsschlitze (C1).
- 6 - Den Stecker in die Netzverbindung stecken und den Hauptschalter auf T-Stellung bringen. Das Gerät ist eingeschaltet, um die Einführung des Übertragungsarmes (F) zu erleichtern.
- 7 - Zwischen die Rollen des Zusatzgerätes die vorher.

NACH BENUTZUNG ist der Hauptschalter auf Stand "0" zu bringen und nach Auszug des Steckers aus der Netzversorgung, wird das Zubehörteil für die Schneidausrollgerät gegen den Uhrzeigersinn gedreht. Entfernen Sie das gleiche Zubehör und entfernen Sie dann den Stift.

NACH BEENDIGUNG EINES JEDWEILIGEN GEBRAUCHES: sind die Anweisungen des Abschnittes "Säuberung und Wartung") zu befolgen.

MANUELLE BENUTZUNG DES SIMPLEX- SCHNEID / AUSROLLGERATES (Abb.6)

VOR JEDLICHEM: Gebrauch die Anweisungen des Abschnittes "Säuberung und Wartung" befolgen.

- 1 - Das Gerät auf eine geeignete Fläche stellen.
- 2 - Das Schneidausrollgerät (B) in die Befestigungsschlitze (C2) des Ausrollers einhaken.
- 3 - Setzen Sie den mitgelieferten Griff (M) in den entsprechenden Sitz (G2) ein, durch den Sie durch Drehen gegen den Uhrzeigersinn das bereits bearbeitete Blatt manuell abschneiden.

NACH BENUTZUNG ist die Kurbel (M) aus der Lagerung (G2) herauszuziehen und das Schneidausrollgerät (B) aus den Befestigungsschlitzen (C2) und die Gleitplatte (A) aus den Befestigungsschlitzen (C2) auszuhaken.

NACH BEENDIGUNG EINES JEDWEILIGEN GEBRAUCHES:

sind die Anweisungen des Abschnittes "Säuberung und Wartung" zu befolgen.

SÄUBERUNG UND WARTUNG VOR JEDWEILIGEM EGBRAUCH

Die Säuberung ist der normal notwendige, alleinige Wartungsvorgang.

DEN HAUPTSCHALTER AUF "0" STELLEN UND DEN STECKER AUS DER STROMVERSORGUNG ZIEHEN. Das Gerät sorgfältig mit einem trockenen Tuch oder einem weichen Pinsel säubern.

NACH AUFSTELLUNG DES GERÄTES UND EINSCHALTUNG DES MOTORS kann die Säuberung der Rollen durch die Einführung eines Teigstückes vervollständigt werden (zur Entfernung eventueller Staubrückstände).

Der gleiche Vorgang ist auch für das Schneid/Ausrollzusatzgerät Simplex auszuführen.

Der zu diesen Zwecken benutzte Teig ist natürlich nicht weiterzuverwerten.

Den Maschinenkörper nie durch Wasserbestrahlung oder Waschmittel säubern.

Die Maschinenteile dürfen nicht in den Geschirrspüler.

SÄUBERUNG UND WARTUNG NACH JEDEM GEBRAUCH

DEN HAUPTSCHALTER AUF "0" STELLEN UND DEN STECKER AUS DER STROMVERSORGUNG ZIEHEN.

AUSROLLER. Das Gerät sorgfältig mit einem trockenen Tuch oder einem weichen Pinsel säubern.
ANDERE GERÄTETEILE. Die anderen Geräteteile (Gleitplatte des Teiges, Schneid/ Ausrollzusatzgerät, Kurbel,) können mit einem feuchten Tuch gesäubert werden.
Eventuell anhaftende Teigreste nie mit einem scharfen Gegenstand entfernen.
Den Maschinenkörper nie mit Wasserbestrahlung oder Waschmitteln säubern.
Die Maschinenteile dürfen nicht in den Geschirrspüler.
Vor Aufbewahrung nach Benutzungsende sollen die Bestandteile vollständig trocken sein.

FUNKTIONSSTÖRUNGEN

Bei unregelmäßigen Betrieb kontrollieren Sie bitte gemäß der nachstehenden Tabelle:

FEHLERSUCHE		
PROBLEM	MÖGLICHE URSACHE	ABHILFE
Der Motor springt nicht an oder bleibt plötzlich stehen	A - Stecker ausgezogen oder unkorrekt eingesteckt	A - Stecker korrekt einstecken
	B - Hauptschalter auf "0"- Stellung	B - Schalter in Stellung "I" Bringen

Im Fall, daß keine der obigen, möglichen Ursachen zutrifft, wenden Sie sich bitte an Ihren Vertrauens-Vertragshändler (Siehe Garantiedetails unten).