

TOMGAST



imperia®

Instrukcja Obsługi

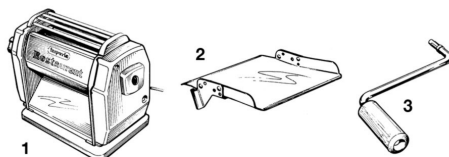
Makaroniarka elektryczna
IMPERIA RESTAURANT

T-IM035 (RMN)



ILUSTRACJE

Części urządzenia

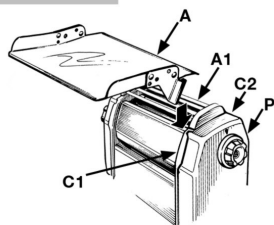


(rys. 1)

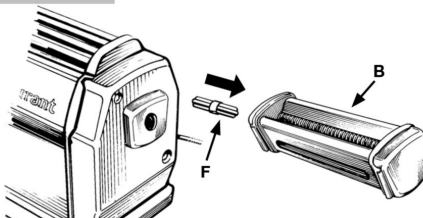
Wypożyczenie dodatkowe



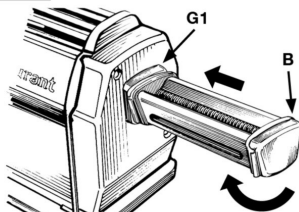
(rys. 2)



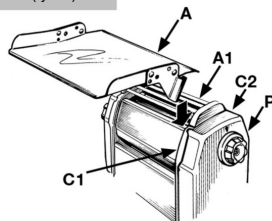
(rys. 3)



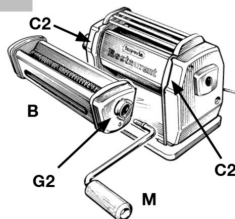
(rys. 4)



(rys. 5)



(rys. 6)





Gratulujemy Państwu doskonałego wyboru. Makaroniarka elektryczna Imperia Restaurant przeznaczona jest do zastosowań półprofesjonalnych i dlatego produkowana jest zgodnie z najwyższymi standardami tak, aby zagwarantować niezawodność i bezpieczeństwo przez cały okres eksploatacji.



UWAGA!

NINIEJSZA INSTRUKCJA STANOWI INTEGRALNĄ CZĘŚĆ WYPOSAŻENIA URZĄDZENIA.

Przed przystąpieniem do pracy z urządzeniem należy dokładnie przeczytać **WSZYSTKIE** ostrzeżenia, instrukcje oraz warunki gwarancji. Jakiegokolwiek zastosowanie urządzenia w sposób, który nie został przewidziany w niniejszej instrukcji obsługi, może być niebezpieczne. Dlatego zaleca się zabezpieczenie instrukcji i przechowywanie jej w pobliżu urządzenia tak, aby osoby z niego korzystające miały do niej łatwy dostęp i w razie konieczności mogły się z nią skonsultować.

UWAGA!

Makaroniarka przeznaczona jest wyłącznie do wyrabiania, wałkowania i cięcia makaronu i nie może być używana do innych celów. Producent nie ponosi odpowiedzialności w przypadku, gdy urządzenie jest:

- Niewłaściwie użytkowane;
- Nieprawidłowo zainstalowane;
- Nieprawidłowo zasilane;
- Poddawane modyfikacjom lub naprawom, które nie miały autoryzacji producenta;
- Do napraw użyto części zamiennych innych niż oryginalne lub nieprzeznaczonych do tego urządzenia.

UWAGA!

W przypadku jakichkolwiek wątpliwości co do wykorzystania urządzenia w sposób, który nie został ujęty w niniejszej instrukcji, należy skontaktować się ze sprzedawcą przed instalacją urządzenia. Należy zawsze podać MODEL urządzenia i jego NUMER SERYJNY.

UWAGA! Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, musi zostać wymieniony przez producenta lub dział serwisowy lub w innym przypadku przez osobę o podobnych kwalifikacjach, aby zapobiec ewentualnemu zagrożeniu.



POŁĄCZENIA ELEKTRYCZNE

Przed uruchomieniem urządzenia należy sprawdzić, czy napięcie sieci elektrycznej jest zgodne z tym, które jest podane w parametrach technicznych urządzenia zawartych w niniejszej instrukcji. Producent nie ponosi odpowiedzialności za jakiegokolwiek obrażenia ciała lub szkody powstałe na skutek nieprzestrzegania tychże parametrów technicznych. Jeżeli jest to konieczne należy zamontować przejściówkę na wtyczkę upewniając się, że jest ona odpowiednia dla przewodu elektrycznego.

OSTRZEŻENIA

Urządzenie nie może być obsługiwane przez osoby (włącznie z dziećmi) z obniżonymi zdolnościami fizycznymi, percepcyjnymi bądź umysłowymi, a także przez osoby bez doświadczenia lub wiedzy na temat obsługi urządzenia, chyba że będą pod nadzorem lub zostały przeszkolone z zakresu obsługi urządzenia przez osobę odpowiedzialną za ich bezpieczeństwo. Dzieciom nie wolno bawić się urządzeniem.

Korzystając z urządzenia nie należy zakładać luźnej odzieży, fartuchów lub kombinezonów, które mogą zostać wciągnięte przez obracające się wałki makaroniarki lub przez akcesoria do wałkowania i krojenia. W trosce o bezpieczeństwo i higienę należy zwrócić szczególną uwagę na to, żeby włosy były związane z tyłu (wskazane jest, aby korzystać z czepka ochronnego) i zdjąć wszystkie przedmioty takie jak naszyjniki i bransoletki, które mogą powodować zagrożenie zwisając w pobliżu obracających się części.

Urządzenie należy umieścić na płaskiej, stabilnej powierzchni o odpowiedniej wytrzymałości.

Przed rozpoczęciem użytkowania urządzenia należy zapoznać się ze sposobem jego zatrzymania w sytuacji awaryjnej.

Nie korzystać z urządzenia, jeśli:

- Nie działa ono prawidłowo,
- Zostało uszkodzone lub upuszczone,
- Kabel zasilający lub wtyczka są uszkodzone.

Nie zanurzać kabla zasilającego ani wtyczki w wodzie.

Urządzenie trzymać z dala od gorących powierzchni.

Nie należy pozostawiać kabla elektrycznego zwisającego z powierzchni roboczej lub stołu.

Nie używać urządzenia w pobliżu zlewów lub na mokrej powierzchni.

OPIS URZĄDZENIA (rys. 1)

Części urządzenia:

1 - Elektryczna makaroniarka

2 - Taca na makaron

3 - Korbka

Wypozażenie dodatkowe:

4 - Przystawka do wałkowania i krojenia Simplex

ZABEZPIECZENIA

Urządzenie jest wyposażone w mechaniczne urządzenie zabezpieczające składające się z dwóch zamocowanych na stałe wsporników podtrzymujących 5 prętów, które ułatwiają wsuwanie arkusza ciasta zapewniając bezpieczeństwo użytkownika.

W NAGŁYCH WYPADKACH

Aby wyłączyć urządzenie należy ustawić wyłącznik główny w pozycji „O”.

OSTRZEŻENIE!

NIE WOLNO INGEROWAĆ W ZABEZPIECZENIA. NIE WOLNO ZDEJMOWAĆ LUB MODYFIKOWAĆ ZABEZPIECZEŃ.

W przypadku stwierdzenia nieprawidłowego działania urządzenia należy je natychmiast wyłączyć za pomocą wyłącznika głównego. Ustawić w pozycji „O”, wyjąć wtyczkę z gniazdka i skontaktować się z autoryzowanym sprzedawcą (patrz szczegóły gwarancji poniżej).

OBSŁUGA MAKARONIARKI (rys. 2)

PRZED UŻYCIEM: postępować zgodnie z instrukcjami zawartymi w części „Czyszczenie i konserwacja”.

1 - Umieścić urządzenie na odpowiedniej powierzchni.

2 - Zamontować tacę na makaron (**A**) na uchwytych mocujących (**C1**).

3 - Podłączyć urządzenie do prądu i ustawić wyłącznik główny w pozycji „I”.

4 - Ciasto musi być przechowywane w temperaturze pokojowej.

5 - Po przekręceniu pokrętła regulacyjnego (**P**) zgodnie z ruchem wskazówek zegara do pozycji „10”, wsunąć część wcześniej przygotowanego ciasta pomiędzy pręty ochronne (**A1**) aż do wałków ciągnących. ; konieczne jest, aby ciasto zostało lekko wygładzone ręcznie przed włożeniem go pomiędzy pręty ochronne, aby ułatwić wsunięcie i uzyskanie pierwszego arkusza.

UWAGA!

Nie używać noży ani innych narzędzi, które mogłyby uszkodzić wałki.

WYRAŹNIE ZABRONIONE JEST: wciskanie makaronu pomiędzy pręty ochronne (**A1**) przy użyciu nieodpowiednich narzędzi.

6 - W celu uzyskania żądanej grubości arkusza makaronu, należy obrócić pokrętło regulacyjne (**P**) w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, aby zmniejszyć odległość pomiędzy wałkami ciągnącymi; Ponownie

przepuścić arkusz uzyskany przy poprzednim formowaniu. Powtarzać tę czynność, aż do uzyskania żądanej grubości arkusza.

Aby zdemontować urządzenie (po zakończeniu pracy): ustawić wyłącznik główny w pozycji „O”, wyjąć wtyczkę z gniazdka, zdjąć tacę na makaron (**A**) z korpusu urządzenia (**C1**).

PO UŻYCIU: postępować zgodnie z instrukcjami zawartymi w części „Czyszczenie i konserwacja”.

OBSŁUGA PRZYSTAWKI DO CIĘCIA I ROLOWANIA SIMPLEX (rys. 3,4,5)

PRZED UŻYCIEM: postępować zgodnie z instrukcjami zawartymi w części „Czyszczenie i konserwacja”;

- 1 - Ustawić urządzenie na odpowiedniej powierzchni.
- 2 - Włożyć dołączony trzpień (**F**) do otworu z boku przystawki (**B**)
- 3 - Włożyć przystawkę do cięcia arkuszy (**B**) w gniazdo (**G1**) w korpusie makaroniarki
- 4 - Przekręcić przystawkę (**B**) zgodnie z ruchem wskazówek zegara, aż zostanie całkowicie zamocowana (rys. 4).
- 5 - Zamontować tacę na makaron (**A**) na uchwytych mocujących (**C1**)
- 6 - Podłączyć urządzenie do prądu i ustawić wyłącznik główny w pozycji „I”.
- 7 - Przepuścić przygotowany arkusz makaronu przez rolki tnące.

Aby zdemontować urządzenie (po zakończeniu pracy): ustawić wyłącznik główny w pozycji „O”, wyjąć wtyczkę z gniazdka. Obrócić przystawkę w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara; zdjąć przystawkę, a następnie wyjąć trzpień.

PO KAŻDYM UŻYCIU: postępować zgodnie z instrukcjami zawartymi w części „Czyszczenie i konserwacja”.

OBSŁUGA RĘCZNEJ PRZYSTAWKI DO CIĘCIA I ROLOWANIA SIMPLEX (rys. 6)

PRZED PRZYSTĄPIENIEM DO EKSPLOATACJI: przestrzegać instrukcji zawartych w części „Czyszczenie i konserwacja”.

- 1- Umieścić urządzenie na odpowiedniej powierzchni.
- 2 - Zamocować przystawkę do wałkowania i krojenia (**B**) na wspornikach (**C2**).
- 3 - Zamocować korbkę (**M**) w odpowiednim otworze i przystąpić do ręcznej obróbki przygotowanego arkusza makaronu.

ABY ROZŁOŻYĆ URZĄDZENIE (po zakończeniu pracy), zdjąć korbkę (**M**) i zdjąć przystawkę do wałkowania i krojenia (**B**) ze wspornika (**C2**).

PO ZAKOŃCZENIU UŻYTKOWANIA: przestrzegać instrukcji zawartych w części „Czyszczenie i konserwacja”.

ZABEZPIECZENIA

Wymagane czynności konserwacyjne ograniczają się do mycia.

PRZEŁĄCZYĆ WYŁĄCZNIK GŁÓWNY DO POZYCJI „I” I WYJĄĆ WTYCZKĘ Z GNIAZDKA.

Dokładnie wyczyścić urządzenie za pomocą suchej ściereczki lub miękkiej szczotki.

PO ZAMOCOWANIU I WŁĄCZENIU SILNIKA.

Można zakończyć czyszczenie przepuszczając kawałek ciasta przez wałki (aby usunąć ewentualny kurz). Tę samą czynność można wykonać, aby wyczyścić przystawkę do wałkowania i krojenia **Simplex**. Użyte do tego celu ciasto należy wyrzucić.

NIGDY nie myć korpusu urządzenia pod bieżącą wodą albo ze środkiem czyszczącym. Nie myć żadnej części urządzenia w zmywarce.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA PO UŻYCIU

PRZEŁĄCZYĆ WYŁĄCZNIK GŁÓWNY DO POZYCJI „O”

KORPUS URZĄDZENIA. Dokładnie wyczyścić za pomocą suchej ściereczki lub miękkiej szmatki.

INNE CZĘŚCI URZĄDZENIA Pozostałe części urządzenia (podajnik makaronu, przystawka do wałkowania i cięcia, korbka oraz ramię z przekładnią) można czyścić wilgotną ściereczką.

Nigdy nie usuwać pozostałości makaronu ostrymi narzędziami.

NIGDY nie myć korpusu urządzenia bieżącą wodą ani środkami czyszczącymi.

Nie myć żadnej części urządzenia w zmywarce. Przed odłożeniem urządzenia sprawdzić, czy wszystkie elementy są suche.

CO ZROBIĆ, JEŚLI URZĄDZENIE NIE DZIAŁA

Jeśli urządzenie nie działa, należy sprawdzić:

USTERKA	PRAWDOPODOBNA PRZYCZYNA	ROZWIĄZANIE
Urządzenie nie chce uruchomić się lub nagle się zatrzymuje	A - Urządzenie nie jest podłączone do sieci lub wtyczka jest niedokładnie włożona do gniazdka	A - Prawidłowo podłączyć urządzenie
	B - Główny wyłącznik jest ustawiony w pozycji „O”	B - Główny wyłącznik ustawić w pozycji „I”

jeśli powyższe czynności nie usuną problemu należy skontaktować się z najbliższym autoryzowanym sprzedawcą.

UWAGA Jeśli silnik zatrzyma się i nie można go ponownie uruchomić, możliwe jest wyjęcie ciasta z mieszarki lub przystawki do krojenia poprzez zdjęcie ramienia z przekładnią (F), założenie korbki (M) i ręczne przepuszczenie ciasta. Aby wyjąć ciasto z środka urządzenia, wystarczy unieść rolki.

SERWIS

Urządzenie składa się z delikatnych części mechanicznych, dlatego wszelkie naprawy muszą być wykonywane przez przeszkolonych pracowników.

Utrata gwarancji następuje w przypadku, gdy:

- naprawy są przeprowadzone przez osoby nieuprawnione;
- do napraw użyto nieoryginalnych części zamiennych;
- urządzenie użytkowane jest w sposób nieprawidłowy.

OPIS TECHNICZNY

KOD PRODUKTU	T-IM035 RMN
WYMIARY	30 x 22 x 25 cm
WAGA	14,8 kg
ZASILANIE	230 V / 50 Hz 110 V / 60 Hz
MOC	160 W
IŁOŚĆ OBROTÓW	45 obr./min
ZAKRES REGULACJI WAŁKÓW (max. odległość)	0 - 5 mm

KARTA GWARANCYJNA

ENGLISH

EC CONFORMITY CERTIFICATE

imperia & monferrina S.p.A.
Via Vittime di Piazza Fontana, 48
10024 Moncalieri (TO) - ITALY



MACCHINA PER PASTA

Type: RMN
Model: NEW REST. PROFESSIONAL
Code: 036 - 038
Destination of use: MACCHINA PER PASTA ALIMENTARE AD USO PROFESSIONALE

CONFORMITY CERTIFICATE

In our full responsibility, we signees of this declaration declare that the product conforms to the following directives:

Dir. 2014/35/CE Dir. 2014/30/CE Dir. 2011/65/CE Dir. 2006/42/CE

The parts constituting the machine and destined to come into contact with the food are in conformance with:

REGOLAMENTO CE n. 1935/2004

REGOLAMENTO CE n. 2023/2006

is authorized to compile the technical file of the product's technical office established in Via Vittime di Piazza Fontana, 48 - 10024 - Moncalieri (TO) ITALY

The person in charge

Federico Marchese

Plant Manager

Moncalieri li 31 / 08 / 2020

DICHIARAZIONE DI CONFORMITA'

imperia & monferrina

SOCIETÀ PER AZIONI

Via Vittime di Piazza Fontana, 48 - 10024 - Moncalieri (TO) ITALY

Tel. +39.011.93.24.311

www.imperia.com

MACCHINA PER PASTA

TIPO:

MODELLO:

CODICE:

MATRICOLA:

DESTINAZIONE D'USO

MACCHINA PER PASTA ALIMENTARE AD USO
PROFESSIONALE



DICHIARAZIONE DI CONFORMITA'

Noi, firmatari della presente, dichiariamo sotto la nostra esclusiva responsabilità, che il prodotto in oggetto è conforme da quanto prescritto nelle seguenti direttive comunitarie (comprese tutte le modifiche applicabili):

Dir. 2014/35/CE	Direttiva Compatibilità Elettromagnetica
Dir. 2014/30/CE	Direttiva Bassa Tensione
Dir. 2011/65/CE	Direttiva RoHS
Dir. 2006/42/CE	Direttiva Macchine

Le parti costituenti il prodotto e destinate a venir a contatto con gli alimenti sono conformi al:
REGOLAMENTO CE n. 1935/2004

REGOLAMENTO CE n. 2023/2006

Le norme armonizzate utilizzate come riferimento per la progettazione, la realizzazione ed il collaudo del prodotto in oggetto sono elencate nel fascicolo tecnico archiviato presso imperia & monferrina s.p.a.

La presente dichiarazione perde la sua validità in caso di modifiche effettuate sul prodotto, senza l'autorizzazione del costruttore.

E' autorizzato a costituire il fascicolo tecnico del prodotto l'Ufficio tecnico sito in:
Via Vittime di Piazza Fontana, 48 - 10024 Moncalieri (TO) - Italia

Il Responsabile

Federico Marchese

Direttore di stabilimento