imperia

Chef-in-Casa®

MACCHINA ELETTRICA
Libretto istruzioni

ELECTRIC MACHINE
Instructions Manual

MACHINE ELECTRIQUE
Manuel d'instructions

ELEKTRISCHE MASCHINE
Gebrauchsanleitung

MAQUINA ELÉCTRICA
Manual de instrucciones

imperia®

DISEGNI ILLUSTRATIVI - ILLUSTRATED EXAMPLES
DESSINS - EXEMPLES - ABBILDUNGEN

Fig./Abb. 1

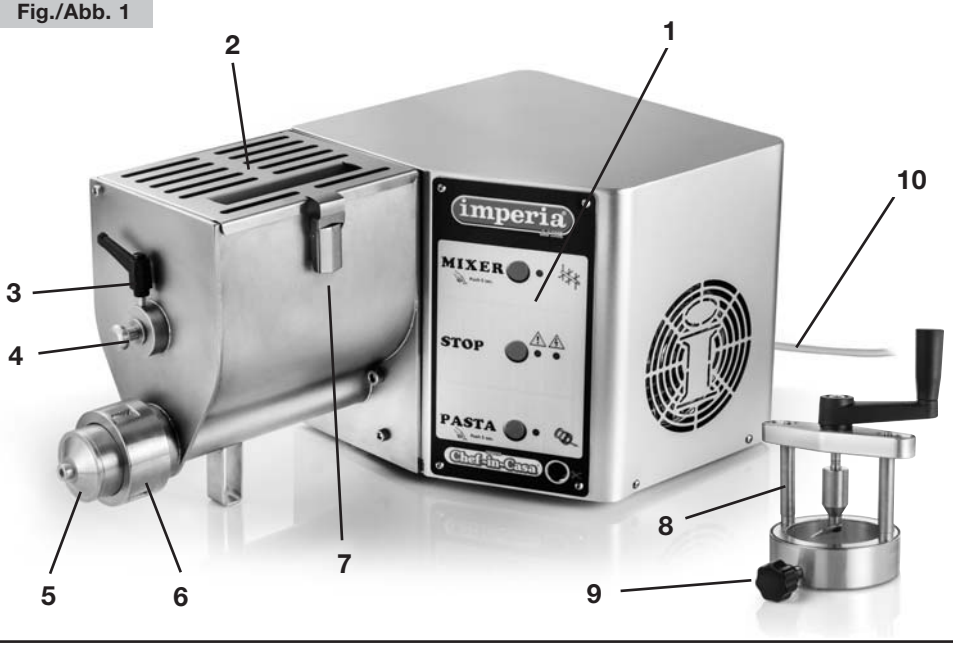
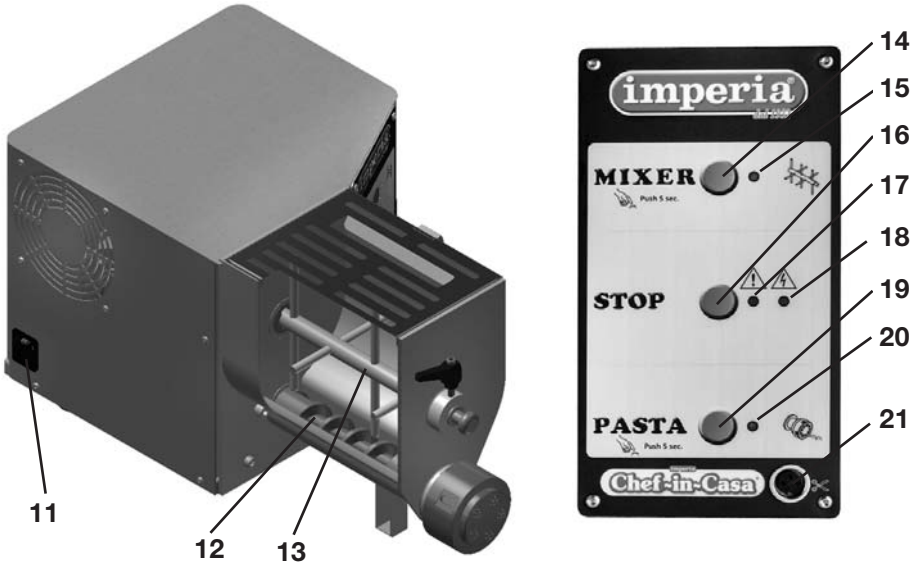


Fig./Abb. 2



DISEGNI ILLUSTRATIVI - ILLUSTRATED EXAMPLES
DESSINS - EXEMPLES - ABBILDUNGEN

Fig./Abb. 3

Fig./Abb. 4

28

SFOGLIA mm 100

dimensione di utilizzo della **Raviolatrice Monferrina** **pag. 30/31**

9 - Spaghetti mm 1,9

24 - Tagliatelle mm 2,5

9913 - Paccheri mm 25

370 - Fusilli

531 - Pipe

464 - Caserecci

21 - Linguine mm 3,3 x 1,6

39 - Reginette mm 9

383 - Tortiglioni mm 10

418 - Conchiglie

433 - Radiatori

570 - Gigli

imperia Chef~in~Casa®

Ci congratuliamo con Voi per l'ottima scelta.

Imperia Chef-in-Casa 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 manuale 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 ed 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 manuale di istruzioni deve considerarsi scorretto o improprio e comportare condizioni di pericolo. La macchina è stata progettata, costruita ed allestita esclusivamente per la produzione di pasta trafilata ottenuta da materie prime quali farina di grano duro o tenero con l'aggiunta di acqua e/o uova e quindi è destinata solo ed esclusivamente a impasto e trafila della pasta e non può essere utilizzata per scopi diversi.
Il Fabbricante si ritiene sollevato da eventuali responsabilità in caso di:
- **uso improprio;**
- **modifiche o interventi non autorizzati dal Fabbricante;**
- **non corretta installazione;**
- **utilizzo di ricambi non originali o non specifici per il modello;**
- **alimentazione elettrica non idonea;**

ATTENZIONE !

Se il cavo di alimentazione è danneggiato, esso deve essere sostituito dal costruttore o dal suo servizio assistenza tecnica o comunque da una persona con qualifica similare, in modo da prevenire ogni rischio.

DESCRIZIONE DELLA MACCHINA (Fig.1-2)

1 - Pannello di comando
2 - Coperchio di sicurezza in Acciaio Inox
3 - Leva sblocco/blocco albero impastatore
4 - Perno
5 - Trafila
6 - Ghiera porta trafile
7 - Gancio di sicurezza
8 - Tagliapasta Manuale
9 - Pomello di blocco/sblocco tagliapasta
10 - Cavo di alimentazione
11 - Connettore di alimentazione con fusibile
12 - Coclea
13 - Albero impastatore

DESCRIZIONE PANNELLO COMANDI (Fig.2)

14 - Pulsante "MIXER"
15 - Led marcia impastatore
16 - Pulsante "STOP"
17 - Led marcia trafila
18 - Led macchina in tensione
19 - Pulsante "PASTA"
20 - Led segnalazione arresto
21 - Connettore tagliapasta a motore

ACCESSORI IN DOTAZIONE (Fig.3)

22 - Chiave per ghiera porta trafile
23 - Estrattore per canotto
24 - Trafila sfoglia 170mm
25 - Tagliapasta manuale

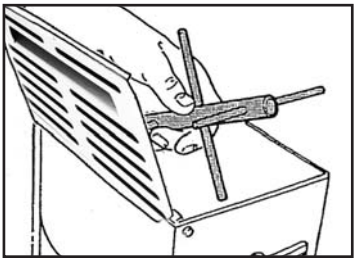
ACCESSORI OPZIONALI (Fig.4)

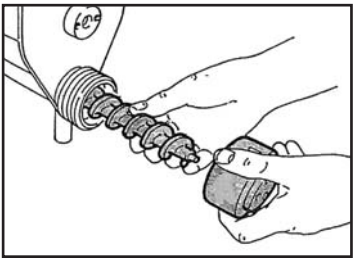
26 - Tagliapasta motorizzato
27 - Coltelli per tagliapasta
28 - Altre trafile

PULIZIA

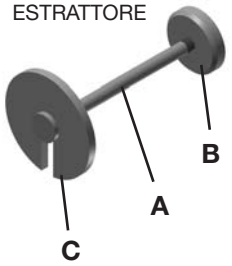
La pulizia è la sola manutenzione normalmente richiesta.
Prima e dopo ogni utilizzo assicurarsi che la spina sia disinserita dalla presa di corrente.
Non usare oggetti contundenti per rimuovere eventuali residui. Evitare assolutamente l'uso di coltelli o altri utensili per iniziare la presa dell'impasto.
Prima di riporre la macchina e gli accessori assicurarsi che ogni elemento sia perfettamente asciutto.
Per facilitare la pulizia all'interno della vasca impastatrice occorre smontare l'albero nel seguente modo:
- ruotare in senso antiorario la leva di bloccaggio ed estrarre il perno di fissaggio;
- sfilare e togliere dall'alto l'albero impastatore.

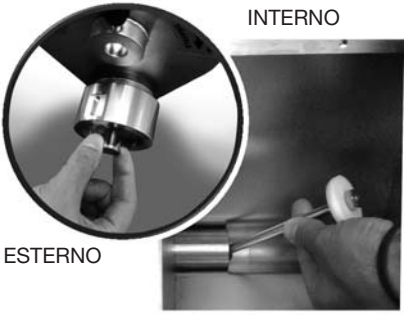
Pulire poi l'interno della vasca e l'albero con una spugnetta umida.
Smontare, quindi, la trafila dalla ghiera porta trafile e immergerla in un contenitore pieno d'acqua.
La pasta residua all'interno dei fori della trafila non deve mai seccare.
Togliere la coclea e pulirla, anch'essa, con una spugnetta umida.





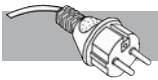
Quindi passare all'estrazione del canotto con l'apposito estrattore in dotazione.
Sfilare prima la rondella grande (C) dall'asta (A), poi inserire l'asta, solo con la rondella piccola (B), dall'interno della vasca verso l'esterno. Fuoriuscita l'asta reinfilare la rondella grande.





A questo punto non rimane che svitare, in senso antiorario, la ghiera porta trafile, con la chiave in dotazione, fino a completa estrazione del canotto.
Dopo la pulizia rimontare canotto, coclea e ghiera porta trafile.

AVVERTENZA! Non usare mai getti d'acqua per pulire la macchina. Prima di montare la trafila assicurarsi sempre che abbia i fori liberi da rimasugli di pasta.



COLLEGAMENTO ELETTRICO

Prima di far funzionare la macchina, controllare che la tensione della Vostra abitazione sia quella indicata nella scheda tecnica del presente libretto, e che l'impianto sia dotato di messa a terra.
Non utilizzate nessun altro tipo di alimentazione. Il fabbricante declina ogni responsabilità per danni a persone o cose derivanti dalla mancata osservazione di questa norma. Ove necessario montare un adattatore per la spina, assicurarsi della sua conformità al cavo di alimentazione.

AVVERTENZE

In caso di emergenza, per arrestare il funzionamento della macchina, basta sollevare il coperchio di sicurezza (**2**), oppure premere il pulsante "**STOP**".
Non manomettere o neutralizzare nessuna delle protezioni di cui la vostra macchina è dotata.
Qualora si riscontrasse che la macchina entri in funzione anche nelle condizioni in cui non dovrebbe funzionare (coperchio di sicurezza alzato), spegnerla immediatamente premendo il pulsante "**STOP**".
Estrarre la spina del cavo di alimentazione (**10**) dalla presa di corrente e rivolgersi al Rivenditore Autorizzato di fiducia (vedi tagliando di garanzia allegato alla macchina).
Questo apparecchio non è inteso per uso di persone (inclusi bambini) con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o senza esperienza e conoscenza, a meno che abbiano ricevuto istruzioni relativamente all'uso dell'apparecchio e siano assistiti da una persona responsabile per la loro sicurezza.
I bambini dovrebbero essere controllati in modo da assicurare che non giochino con l'apparecchio.
Non utilizzare la macchina con indumenti o grembiuli i cui lembi possano impigliarsi tra gli organi in movimento della macchina.
Porre particolare attenzione, per questo motivo oltre che per ragioni igieniche, anche ai capelli (si consiglia di tenerli raccolti sul capo all'interno di una cuffia protettiva) e ad ogni altro oggetto con simili caratteristiche (catenine, braccialetti, ecc.).
Sistemare la macchina su di una superficie piana e stabile, in grado di sopportarne il peso.
Prima di iniziare l'utilizzo assicurarsi di saper arrestare la macchina in caso di emergenza.
Non utilizzare l'apparecchio se:
- non funziona correttamente;
- è stato danneggiato o è caduto;
- il cavo di alimentazione o la spina sono danneggiati.

Non immergere il cavo di alimentazione o la spina in acqua. Tenerli lontano da superfici calde.
Non lasciare pendere il cavo di alimentazione da bordi di tavoli o mobili.
Non usare questa macchina vicino a lavandini o su basamenti bagnati.
Se il cavo di alimentazione risultasse danneggiato, va sostituito dal Costruttore o dal suo Servizio Assistenza Tecnica o, comunque, da persona con qualifica similare. In modo da prevenire ogni possibile rischio.

CONSIGLI SULLA PRODUZIONE DELLA PASTA

Per l'impasto può essere usato qualsiasi tipo di farina, di semola, o misto di semola con farina.
L'impasto può essere lavorato utilizzando solo uova o un misto di uova e acqua.
L'acqua può essere sostituita, in parte, da spinaci o verdure ben tritate per ottenere paste verdi, o concentrati di pomodoro per ottenere paste rosse. In questi casi è consigliabile usare semola di grano duro.
Per un buon impasto necessitano circa 300 ÷ 350 gr di liquido per ogni Kg di farina.
Questo liquido può essere composto di sole uova, di sola acqua oppure un misto di acqua e uova.
Poiché l'umidità della farina varia a seconda del tipo, del clima e del luogo in cui è conservata, le dosi indicate devono essere adattate al tipo di farina che viene lavorata diminuendo o aggiungendo un po' di liquido.
L'impasto, al termine della lavorazione, si dovrà presentare in grani grandi come un chicco di caffè. Se la farina si amalgama formando un impasto omogeneo è segno che è stato versato troppo liquido; in questo caso prima di trafilare la pasta occorre aggiungere un po' di farina e continuare l'impasto.
Se invece la farina non forma i granuli ma rimane molto farinosa aggiungere un po' di liquido.

Vi forniamo alcune ricette per produrre diversi tipi di pasta.

Si tenga comunque presente che si possono sempre modificare ingredienti e quantità secondo la propria esperienza e gusto.

Preparazione sfoglia per ravioli:

70% farina tipo “00”
30% semola di grano duro
N° 5 uova per 1 Kg d’impasto + acqua
Impastare per circa 10 minuti.

Preparazione pasta per tagliatelle:

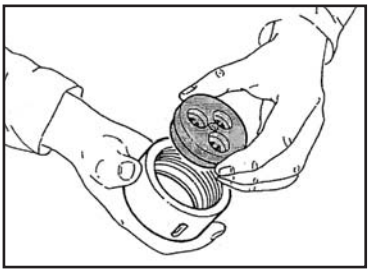
70% farina tipo “00”
30% semola di grano duro
N° 5 uova per 1 Kg d’impasto + acqua
Oppure
100% semola di grano duro
N° 5 uova per 1 Kg di semola + acqua
Impastare per circa 15 minuti con umidità di circa il 33%.

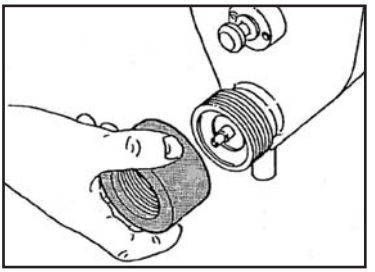
Preparazione pasta di semola:

(tipo: rigatoni, fusilli, conchiglie, spaghetti, ecc.).
Per questo tipo di pasta si impiegano solo semola di grano duro e acqua in percentuale del 30 ÷ 33%.
Quando s’impiegano tipi diversi di farina è preferibile miscelarli bene prima di aggiungere il liquido.
A discrezione del gusto del consumatore si può aggiungere all’impasto del sale nella quantità indicativa di 2 gr. per 1 Kg di farina avendo cura di diluirlo bene nel liquido.

IMPIEGO DELLA MACCHINA

Prima di ogni utilizzo: seguire le istruzioni descritte al paragrafo “**PULIZIA**”.
1 - Sistemare la macchina su di un piano idoneo.
2 - Inserire la trafila nella ghiera desiderata e riavvitare il tutto sulla macchina.

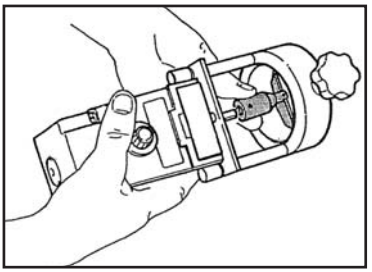


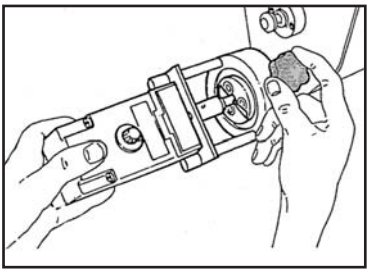


3 - Se si vuole produrre la pasta corta, scegliere il coltello per tagliapasta opportuno tra i due tipi in dotazione.

Attenzione! Maneggiare con cura i coltelli tagliapasta.

4 - Montare il tagliapasta manuale o a motore (opzionale) sulla macchina, fissandolo con il pomello di blocco (**9**).



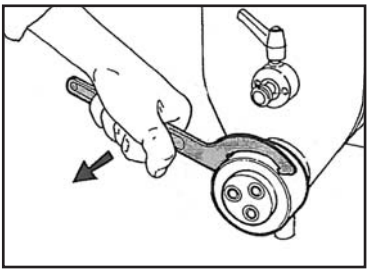


5 – Nel caso del tagliapasta a motore inserire lo spinotto d'alimentazione del motore tagliapasta nel connettore (**11**) posto sulla macchina.
6 - Aprire il coperchio e riempire la vasca impastatrice con gli ingredienti di base, farina e/o semola di grano duro, acqua e/o uova.
Si consiglia di pesare sempre la farina e/o semola di grano duro che si introduce nella vasca per poter stabilire il quantitativo esatto del liquido da aggiungere (acqua e/o uova).
Rompere le uova in un recipiente a parte evitando così che eventuali frammenti del guscio, cadendo nella vasca, intasino la trafila.
Si consiglia, inoltre, di sbattere le uova amalgamando bene tuorlo e albume.
7 - Richiudere il coperchio bloccandolo con l'apposito gancio di sicurezza.
8 - Tenere premuto il pulsante "MIXER" fino a quando il led marcia impastatore smetterà di lampeggiare e diventerà fisso (circa 5 secondi).
Avvertenza! Non azionare mai la macchina con il pulsante "PASTA" prima di aver impastato la farina in quanto si potrebbero verificare gravi danni meccanici.
9 - Dopo circa 15 minuti l'impasto, friabile e suddiviso in granuli, sarà pronto per essere trafilato.
10 - Fermare la macchina premendo il tasto "STOP".
Attenzione! Non indossare indumenti ampi o elementi sporgenti che possano impigliarsi nella macchina.

Per produrre pasta lunga (tagliatelle, spaghetti, ecc.):
Tenere premuto il pulsante "PASTA" fino a quando il led marcia trafila smetterà di lampeggiare e diventerà fisso (circa 5 secondi)
Procedere al taglio della pasta in uscita dalla trafila, utilizzando una spatola o un coltello.

Per produrre pasta corta:
Montare sulla trafila il tagliapasta manuale o a motore (opzionale) con il coltello scelto per la lunghezza di taglio, assicurandolo con il pomello di sicurezza.
Premere il pulsante "PASTA".
Nel caso sia montato il tagliapasta motorizzato (**26**) regolare la velocità di rotazione del coltello mediante la manopola (**26m**).

Sostituzione delle trafile:
Per cambiare il formato della pasta occorre sostituire la trafila nel seguente modo:
Premere il pulsante "STOP".
Se presente svitare il pomello ed estrarre il tagliapasta.
Premere il pulsante "MIXER" e far funzionare la macchina per circa 10 secondi diminuendo la pressione all'interno della trafila.
Arrestare la macchina premendo il pulsante "STOP".
Allentare la ghiera con l'apposita chiave in dotazione.
Svitare ed estrarre la ghiera.
Togliere la trafila e sostituirla con quella desiderata.



Avvertenza! Dopo l'uso le trafile devono essere immerse in un contenitore pieno d'acqua per evitare che la pasta si secchi intasando i fori.

imperia Chef-in-Casa®

We would like to congratulate you on your excellent choice.

We would like to congratulate you on your excellent choice.
Imperia Chef-in-Casa is intended for domestic use and manufactured to very high quality standards. It is guaranteed to serve you reliably and safely for a long time, enabling you to prepare the best fresh pasta at home, quickly and safely, and using whatever natural ingredients you choose.
This instruction booklet is an integral part of the machine. Before taking any action, be sure to read all the safety recommendations, instructions and warranty terms carefully.
Take care of this booklet, keeping it readily available to consult whenever you might need to do so. In case of doubt or other uses, contact the retailer before taking any installation steps, quoting the MODEL and the SERIAL NUMBER.
IMPORTANT!
Any use of the machine other than as foreseen in the present instruction booklet shall be considered as improper or inappropriate and may be hazardous. The machine has been designed, manufactured and equipped exclusively for the production of drawn pasta using such raw materials as durum wheat or soft wheat flours with the addition of water and/or eggs. It is intended exclusively for the purpose of mixing and drawing pasta and may not be used for any other purposes.
The manufacturer accepts no liability for:
- improper use;
- modifications to the machine or any other action not authorized by the manufacturer;
- improper installation;
- use of spare parts that are not original or not specific to the model;
- connection to an inappropriate electric power supply.
IMPORTANT! If the power supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer or the manufacturer's after-sales technical support service, or by a person with similar qualifications, to prevent any risks.

DESCRIPTION OF THE MACHINE (Figs.1-2)

1 - control panel
2 - stainless steel safety cover
3 - mixer shaft release/locking switch
4 - pin
5 - die
6 - die-holder ring
7 - safety latch
8 - manual pasta cutter
9 - pasta cutter lock/release knob
10 - power cord
11 - fuse-protected power supply connector
12 - worm screw
13 - mixer shaft

DESCRIPTION OF THE CONTROL PANEL (Fig. 2)

14 - 'MIXER' button
15 - mixer 'ON' led
16 - 'STOP' button
17 - die 'ON' led
18 - machine power 'ON' led
19 - 'PASTA' button
20 - machine 'STOP' led
21 - motorized pasta cutter connector

STANDARD ACCESSORIES (Fig. 3)

22 - wrench for die-holder ring
23 - sleeve extractor
24 - 170mm sheet pasta die
25 - manual pasta cutter

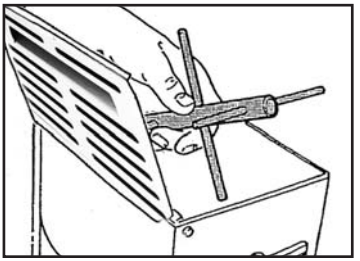
OPTIONAL ACCESSORIES (Fig. 4)

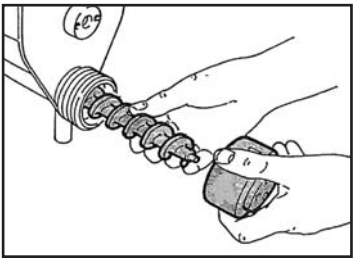
26 - motorized pasta cutter
27 - blades for pasta cutter
28 - other dies

CLEANING

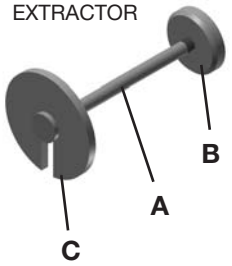
Cleaning is the only type of maintenance normally required.
Before and after use, make sure the plug has been removed from the power socket.
Never use sharp objects to remove any scraps of pasta. Absolutely avoid any use of knives or other tools to feed the pasta to the dies.
Before storing the machine and accessories, make sure that all the parts are perfectly dry.
To make it easier to clean the inside of the mixer bowl, it is best to remove the shaft as follows:
- turn the shaft locking lever anticlockwise and remove the fixing pin;
- slide the mixer shaft out and remove it from above.

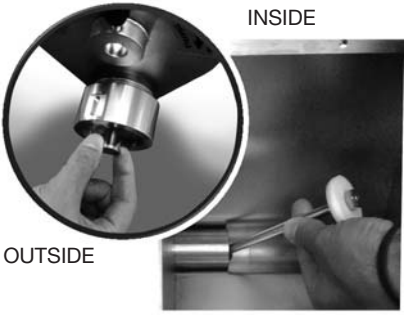
Then clean the inside of the bowl and the shaft with a damp cloth.
Then remove the die from the die-holder ring and place it in a bowl of water.
Any scraps of pasta remaining inside the holes in the die must never be allowed to dry out.
Remove the worm screw and clean it with a damp cloth.





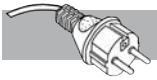
Then proceed to remove the sleeve with the aid of the extractor provided.
First slide the larger disk (C) off the rod (A), then insert the rod, with the smaller disk (B) alone, working from inside the bowl outwards. When the rod extends outside the sleeve, reattach the larger disk.





All there remains to do is to unscrew the die-holder ring (turning anticlockwise) with the aid of the wrench provided until the sleeve has been completely extracted. After cleaning the sleeve, re-install the sleeve, the worm screw and the die-holder ring.

IMPORTANT! Never use a jet of water to clean the machine. Before fitting the die, always make sure the holes in the die are completely free of any scraps of pasta.



ELECTRIC CONNECTION

Before using the machine, make sure the voltage in your home is as stated in the technical datasheet in the instruction booklet, and that your system is complete with an earthing connection.
Never use any other type of power supply. The manufacturer accepts no liability for any personal injury or damage to property deriving from failure to comply with this recommendation. Where it is necessary to fit an adapter to the plug, make sure that it is appropriate for the power cord.

IMPORTANT

In the event of an emergency, simply raise the safety lid (2) or press the “STOP” button to stop the machine.
Never manhandle or neutralize any of the safety devices installed in the machine.
If the machine starts to operate even in conditions in which it should not (i.e. with the safety cover raised), press the “STOP” button to switch it off immediately.
Remove the plug on the power cord (10) from the socket and contact the authorized retailer (see the warranty label attached to the machine).
This machine is not intended for use by people (including children) with limited physical, sensory or mental faculties, or lacking appropriate experience and knowledge, unless they have received instructions on the use of the machine and are assisted by a person who takes responsibility for their safety.
Children should be monitored to ensure that they do not play with the machine.

Never use the machine while wearing clothing or aprons with flapping or loose parts that could be entrained between moving parts of the machine. For this reason, as well as for reasons of hygiene, also pay particular attention to your hair (it is best kept tied up and inside a protective cap), and any objects with similar features (necklaces, bracelets, etc.).
Stand the machine on a flat, stable surface capable of supporting its weight.
Before starting the machine, make sure that you know how to stop it in the event of an emergency.
Do not use the machine if:
– it is not functioning properly;
– it has been damaged or dropped;
– the power supply cord or plug show signs of damage.
Do not immerse the power cord or plug in water; keep them well away from hot surfaces. Do not allow the power cord to hang over the edge of tables or other items of furniture.
Do not use the machine close to sinks or wet floors.
If the power supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer or the manufacturer's after-sales technical support service, or by a person with similar qualifications, to prevent any risks.

PASTA MAKING TIPS

To make your pasta you can use any type of soft flour, durum wheat flour, or combinations of the two, mixed with eggs alone or a combination of eggs and water.
A part of the water can be replaced with finely minced spinach or other leafy greens to obtain a green pasta, or with tomato concentrate to obtain a red pasta, in which case it is advisable to use durum wheat flour.
To obtain the right consistency of your pasta dough, you will need approximately 300-350 g of liquid per kilo of flour.
This liquid may consist of eggs alone, water alone, or a combination of water and eggs. Since the humidity of the flour varies according to the type, the climate and the place where the flour is stored, these recommended quantities need to be adjusted to the type of flour used, slightly increasing or decreasing the amount of liquid.
After mixing thoroughly, the dough should form clumps about the size of a coffee bean. If it has formed a smooth ball, this means that too much liquid has been added, so you will need to add a little more flour and carry on mixing the dough before drawing the pasta.
If the dough fails to form clumps and remains very powdery, add a little more liquid.

Here are a few recipes for making different types of pasta.

Bear in mind, however, that the ingredients and quantities can always be adjusted to suit your own experience and personal tastes.

Preparing sheet pasta for ravioli:

70% soft wheat flour
30% durum wheat flour
5 eggs per kilo of flour plus water. Mix for approximately 10 minutes.

Preparing pasta for noodles:

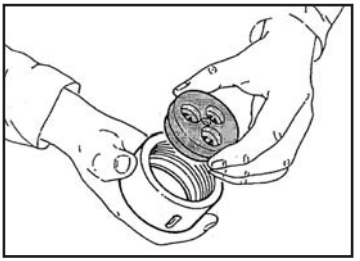
70% soft wheat flour
30% durum wheat flour
5 eggs per kilo of flour plus water
or 100% durum wheat flour
5 eggs per kilo of flour plus water. Mix for approximately 15 minutes, with a humidity of around 33%.

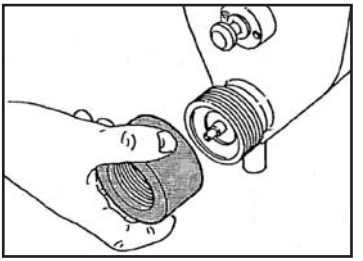
Preparing durum wheat pasta:

(e.g. rigatoni, fusilli, shells, spaghetti, etc.).
This type of pasta is made using only durum wheat flour and water in proportions of 30-33%.
When other types of flour are used, it is preferable to mix the flours well before adding the liquid.
Depending on your personal tastes, you may or may not add salt in quantities of roughly 2 g per kilo of flour, taking care to dissolve it thoroughly in the liquid.

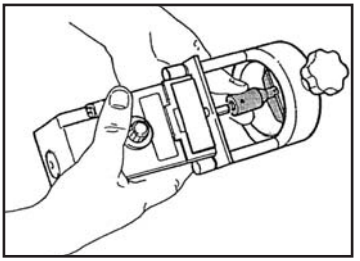
USING THE MACHINE

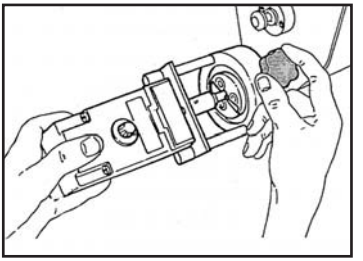
Before using the machine, always complete the steps explained in the section on 'Cleaning'.
1 - Stand the machine on a suitable surface.
2 - Place the die of your choice in the die-holder ring and screw them onto the machine.





3 - If you are making short pasta shapes, choose the appropriate blade for cutting the pasta from the two types provided. **IMPORTANT! Take care when handling the pasta cutter blade.**
4 – Fit the manual or motorized (optional) pasta cutter on the machine, fixing it in place with the locking knob (9).



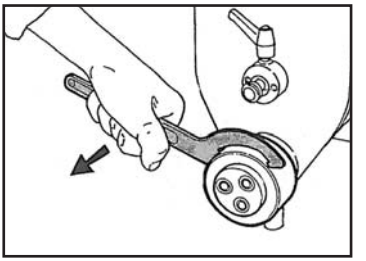


5 - When using the motorized pasta cutter, insert the plug on the power cord for the motorized pasta cutter in the socket (11) located on the machine.
6 - Open the cover and fill the mixer bowl with the basic ingredients - soft flour and/or durum wheat flour, water and/or eggs.
It is always advisable to weigh the soft and/or durum wheat flour that you add to the bowl in order to establish the exact quantity of liquid (water and/or eggs) required.

It is always advisable to weigh the soft and/or durum wheat flour that you add to the bowl in order to establish the exact quantity of liquid (water and/or eggs) required.
Break the eggs into a separate container to avoid any risk of fragments of egg shell dropping into the bowl and clogging the holes in the dies. It is also best to beat the eggs to combine the yolks and whites thoroughly before adding them to the bowl.
7 - Close the cover again and lock it in place with the safety latch.
8 - Press and hold the 'MIXER' button until the 'ON' led on the mixer stops flashing and remains on (this takes approximately 5 seconds).
Warning! Never operate the machine with the 'PASTA' button before you have mixed the flour and other ingredients, otherwise you could cause severe mechanical damage.
9 - After mixing the ingredients for approximately 15 minutes, the pasta will have become crumbly and separate into clumps; it is now ready to be drawn through the dies.
10 - Stop the machine by pressing the 'STOP' button.
Important! Never wear loose clothing, pendants, or anything that might become trapped in the moving parts of the machine.

To produce long pasta (noodles, spaghetti, etc.):
Press and hold the 'PASTA' button until the die 'ON' led stops flashing and remains on (this takes about 5 seconds). Then proceed to cut the pasta as it emerges from the die, using a spatula or knife.

To make pasta shapes:
Fit the manual or motorized (optional) pasta cutter on the die with the blade chosen to suit the cutting length required, making sure that the safety knob is in place.
Press the 'PASTA' button.
If the motorized pasta cutter (26) is used, adjust the turning speed of the blade with the aid of the knob (26m).



Changing the dies:
To change the pasta shape you need to replace the die as follows:
Press the 'STOP' button.
Unscrew the knob, if any, and remove the pasta cutter.
Press the 'MIXER' button and run the machine for approximately 10 seconds to reduce the pressure inside the die.
Stop the machine by pressing the 'STOP' button.
Loosen the die-holder ring with the wrench provided.
Unscrew and remove the die-holder ring.
Remove the die and replace it with the one you wish to use.
Important! After use, the dies must be immersed in a container of water to avoid the pasta drying inside the holes and clogging the die.

TROUBLESHOOTING PROBLEM

TROUBLESHOOTING PROBLEM	LIKELY CAUSE	SOLUTION
The motor fails to start or suddenly stops.	A - Plug not inserted in the socket, or not inserted properly	A – Insert the plug properly
	B – Safety cover raised	B – Lower the safety cover
	C – Motor overheated	C – Remove the plug from the socket and wait for the motor to cool down
	D – 'MIXER' or 'PASTA' buttons not pressed properly	D – Press and hold the button required for at least 5 seconds.

If none of the above-listed anomalies are identified, contact the customer support service (see back of warranty card for details).

imperia Chef~in~Casa®

Nous nous félicitons de votre choix.

Imperia Chef-in-Casa est destinée à un usage domestique et elle est fabriquée selon des standards de qualité très élevés, Elle vous garantira fiabilité et sécurité au fil du temps, en vous permettant de préparer chez vous, de manière rapide et sûre, les meilleures pâtes fraîches avec les ingrédients naturels que vous avez choisis.
Ce manuel fait partie intégrante de la machine. Avant d'accomplir n'importe quelle opération, lisez avec attention toutes les normes de sécurité, les instructions et les conditions de garantie. Gardez avec soin et à portée de main ce manuel et lisez-le en cas de besoin. Pour tout doute ou toute utilisation non prévue, contactez votre revendeur avant l'installation, en mentionnant le MODELE et le NUMERO DE MATRICULE.
ATTENTION !
Toute utilisation de la machine non prévue par ce manuel d'instructions doit être considérée comme incorrecte ou impropre et elle peut entraîner des situations de danger. La machine a été conçue, fabriquée et aménagée exclusivement pour la production de pâtes tréfilées obtenues de matières premières telles que farine de blé dur ou tendre avec l'ajout d'eau et/ou d'oeufs; elle est exclusivement destinée au pétrissage et au tréfilage de la pâte et elle ne peut pas être utilisée pour d'autres finalités.
Le Fabricant est soulevé de toutes responsabilités éventuelles dans les cas suivants:
• utilisation abusive;
• modifications ou interventions non autorisées par le Fabricant;
• installation incorrecte;
• utilisation de pièces de rechange non originales ou non spécifiques pour le modèle;
• alimentation électrique non appropriée;
ATTENTION!
Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant ou par son service d'assistance technique ou, en tout cas, par une personne ayant une qualification similaire, de manière à éviter tout risque.

DESCRIPTION DE LA MACHINE (Fig.1-2)

1 - Panneau de commande
2 - Couvercle de sécurité en acier inoxydable
3 - Levier de déblocage/blocage de l'arbre mélangeur
4 - Pivot
5 - Filière
6 - Embout porte-filières
7 - Crochet de sécurité
8 - Coupe-pâtes manuel
9 - Pommeau de blocage/déblocage coupe-pâtes
10 - Câble d'alimentation
11 - Connecteur d'alimentation avec fusible
12 - Vis d'Archimède
13 - Arbre mélangeur

DESCRIPTION DU PANNEAU DES COMMANDES (Fig.2)

14 - Bouton "MIXER"
15 - Led marche mélangeur
16 - Bouton "STOP"
17 - Led marche filière
18 - Led machine sous tension
19 - Bouton "PASTA"
20 - Led signalisation arrêt
21 - Connecteur coupe-pâtes à moteur

ACCESSOIRES FOURNIS (Fig.3)

22 - Clé pour embout porte-filières
23 - Extracteur pour manchon
24 - Filière abaisse 170mm
25 - Coupe-pâtes manuel

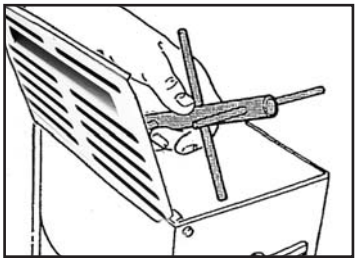
ACCESSOIRES OPTIONNELS (Fig.4)

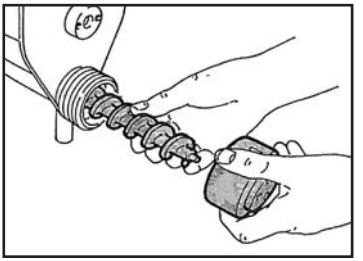
26 - Coupe-pâtes motorisé
27 - Couteaux pour coupe-pâtes
28 - Autres filières

NETTOYAGE

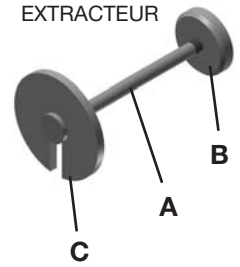
D'habitude, le nettoyage est le seul entretien demandé.
Avant et après chaque utilisation s'assurer que la fiche est débranchée de la prise de courant.
Ne pas utiliser d'objets contondants pour enlever tous résidus éventuels. Eviter absolument l'utilisation de couteaux ou d'autres ustensiles pour commencer la prise de la pâte.
Avant de ranger la machine et ses accessoires s'assurer que chaque élément est parfaitement sec.
Pour faciliter le nettoyage dans la cuve de mélange, il faut démonter l'arbre comme suit:
- tourner dans le sens antihoraire le levier de blocage et extraire le pivot de fixation;
- enlever l'arbre mélangeur.

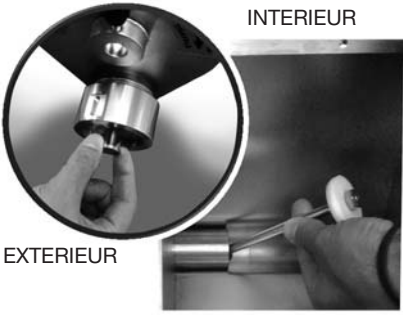
Nettoyer l'intérieur de la cuve et l'arbre à l'aide d'une éponge humide.
Démonter la filière de l'embout porte-filières et la plonger dans un récipient plein d'eau.
La pâte résiduelle dans les trous de la filière ne doit jamais sécher.
Enlever la vis d'Archimède et la nettoyer toujours à l'aide d'une éponge humide.





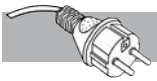
Extraire ensuite le manchon à l'aide de l'extracteur spécial fourni.
Oter d'abord la rondelle grande (C) de la tige (A), puis introduire la tige, uniquement avec la rondelle petite (B), de l'intérieur de la cuve vers l'extérieur. Après la sortie de la tige, enfiler à nouveau la rondelle grande.





A ce point, il faut dévisser dans le sens antihoraire l'embout porte-filières au moyen de la clé fournie, jusqu'à l'extraction complète du manchon.
Après le nettoyage monter à nouveau le manchon, la vis d'Archimède et l'embout porte-filières.

AVERTISSEMENT! Ne jamais utiliser des jets d'eau pour nettoyer la machine. Avant de monter la filière s'assurer toujours qu'il n'y a aucun résidu de pâte dans les trous.



RACCORDEMENT ELECTRIQUE

Avant de faire fonctionner la machine, contrôler que la tension de votre maison est celle indiquée dans la fiche technique de cette notice et que l'installation est équipée de mise à la terre.
N'utiliser aucun autre type d'alimentation. Le fabricant décline toute responsabilité pour les dommages aux personnes ou aux choses découlant du non-respect de cette norme. S'il est nécessaire, monter un adaptateur pour la fiche de courant, s'assurer de sa conformité au câble d'alimentation.

AVERTISSEMENTS

En cas d'urgence, pour arrêter le fonctionnement de la machine il suffit de soulever le couvercle de sécurité (2) ou d'appuyer sur le bouton "STOP".
Ne pas altérer ou neutraliser aucune des protections de la machine.
Si on constate que la machine entre en fonction dans des conditions auxquelles elle ne devrait pas marcher (couvercle de sécurité soulevé), l'éteindre immédiatement en appuyant sur le bouton "STOP".
Sortir la fiche du câble d'alimentation (10) de la prise de courant et s'adresser au Vendeur Agréé (voir coupon de garantie annexé à la machine).
Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou sans expérience et connaissance, à moins qu'elles aient reçu des instructions relativement à l'utilisation de l'appareil et qu'elles soient assistées d'une personne responsable de leur sécurité.
Les enfants devraient être contrôlés afin qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
Ne pas utiliser la machine si on porte des vêtements ou des blouses dont les pans peuvent s'accrocher aux organes en mouvement de la machine.
Pour cette raison et pour des raisons d'hygiène, faire particulièrement attention aux cheveux (il est conseillé d'attacher les cheveux et de les couvrir avec un bonnet) et à tous autres objets ayant des caractéristiques similaires (chaînettes, bracelets, etc.).
Placer la machine sur une surface plane et stable capable d'en supporter le poids.
Avant d'utiliser la machine, s'assurer de savoir arrêter la machine en cas d'urgence.
Ne pas utiliser l'appareil si:
- il ne fonctionne pas correctement;
- il a été endommagé ou il est tombé;
- le câble d'alimentation ou la fiche sont endommagés.

Ne pas plonger dans l'eau le câble d'alimentation ou la fiche. Tenir la fiche et le câble loin des surfaces chaudes.
Ne pas laisser pencher le câble d'alimentation des bords de tables ou de meubles.
Ne pas utiliser cette machine près des éviers ou sur des bases mouillées.
Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le Fabricant ou par son Service d'Assistance Technique ou, en tout cas, par une personne ayant une qualification similaire, pour éviter tout risque possible.

CONSEILS SUR LA FABRICATION DES PATES

Pour la pâte il est possible d'utiliser tous types de farines, de semoules ou un mélange de farine et de semoule.
La pâte peut être travaillée en utilisant uniquement des œufs ou un mélange d'œufs et d'eau.
L'eau peut être remplacée, en partie, par des épinards ou des légumes bien hachés pour obtenir des pâtes vertes, ou des concentrés de tomates pour obtenir des pâtes rouges. Dans ces cas, il est conseillé d'utiliser de la semoule de blé dur.
Pour obtenir une pâte idéale sont nécessaires environ 300 ÷ 350 gr de liquide pour chaque kilo de farine. Ce liquide peut être formé d'œufs ou d'eau uniquement, ou bien d'un mélange d'eau et d'œufs. Puisque l'humidité de la farine varie selon le type, le climat et le lieu de conservation, les doses indiquées doivent être adaptées au type de farine, en diminuant ou en ajoutant un peu de liquide.
Au final, la pâte devra se présenter en grains grands comme ceux du café.
La farine qui s'amalgame et qui forme une pâte homogène indique qu'une quantité excessive de liquide a été versée; dans ce cas, avant de tréfiler, il faut ajouter un peu de farine et continuer de travailler la pâte. Au contraire, si la farine ne forme pas de granule mais elle est très farineuse, il faut ajouter un peu de liquide.

Nous vous proposons quelques recettes pour produire plusieurs types de pâtes.
En tout cas, il faut considérer qu'il est toujours possible de modifier les ingrédients et les quantités selon votre expérience et votre goût.

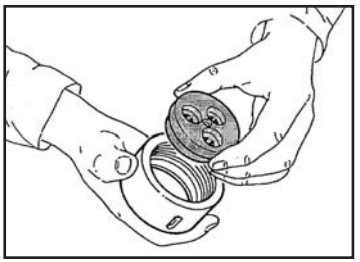
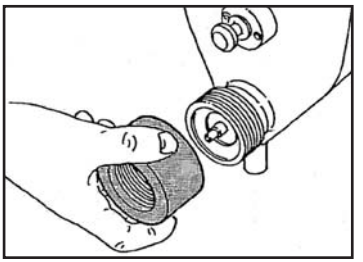
Préparation de l'abaisse pour raviolis:
70% farine type "00"
30% semoule de blé dur
5 oeufs pour 1 Kg de pâte + eau. Mélanger pendant environ 10 minutes.

Préparation de la pâte pour tagliatelles:
70% farine type "00"
30% semoule de blé dur
5 oeufs pour 1 Kg de pâtes + eau
Ou bien
100 % semoule de blé dur
5 oeufs pour 1 Kg de semoule + eau. Mélanger pendant environ 15 minutes avec environ 33% d'humidité.

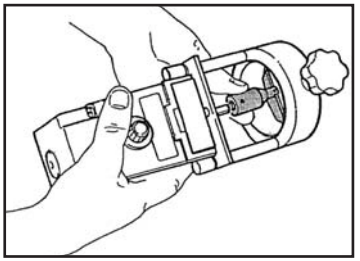
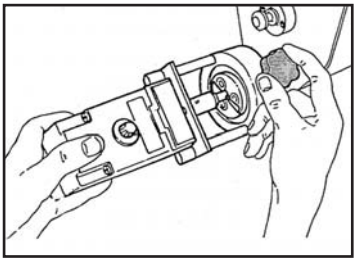
Préparation des pâtes de semoule: (types de pâtes: rigatoni, fusilli, conchiglie, spaghettis, etc.).
Pour ce type de pâtes on utilise uniquement de la semoule de blé dur et de l'eau (30 ÷ 33%).
Lorsqu'on utilise des types différents de farines, il est préférable de bien les mélanger avant d'ajouter le liquide. Selon le goût du consommateur, il est possible d'ajouter du sel à la pâte dans la quantité indicative de 2 g pour 1 kg de farine, en veillant à bien le diluer dans le liquide.

UTILISATION DE LA MACHINE

Avant chaque utilisation, suivre les instructions décrites au paragraphe "NETTOYAGE".
1 – Placer la machine sur un plan approprié.
2 – Introduire la filière dans l'embout et revisser le tout sur la machine.

3 – Si on veut produire des pâtes courtes, choisir le couteau pour coupe-pâtes convenable entre les deux types de couteaux fournis. **Attention! Manipuler avec soin les couteaux coupe-pâtes.**
4 – Monter sur la machine le coupe-pâtes manuel ou à moteur (optionnel), en le fixant avec le pommeau de blocage (9).

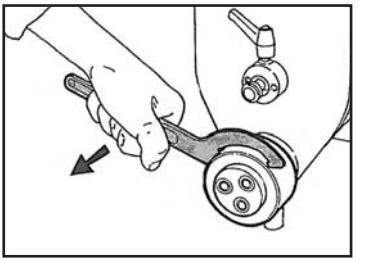
5 – Dans le cas du coupe-pâtes à moteur introduire la broche d'alimentation du moteur coupe-pâtes dans le connecteur (11) situé sur la machine.
6 – Ouvrir le couvercle et remplir la cuve mélangeuse avec les ingrédients de base, farine et/ou semoule de blé dur, eau et/ou oeufs.
Il est conseillé de peser toujours la farine et/ou la semoule de blé dur qu'on introduit dans la cuve afin d'établir la quantité précise du liquide à ajouter (eau et/ou oeufs).

Casser les oeufs dans un récipient à part, évitant ainsi que d'éventuels fragments de la coque ne tombent dans la cuve en obstruant la filière.
De plus, il est conseillé de fouetter les oeufs, en mélangeant bien le jaune et le blanc.
7 – Refermer le couvercle en le bloquant à l'aide du crochet de sécurité.
8 – Presser sur le bouton "MIXER" jusqu'à ce que le led de marche du mélangeur cesse de clignoter et devient fixe (environ 5 secondes).
Avertissement! Ne jamais actionner la machine avec le bouton "PASTA" avant d'avoir mélangé la farine, car cela pourrait causer des dommages mécaniques graves.
9 – Après 15 minutes environ, la pâte, friable et divisée en granules, sera prête à être filetée.
10 – Arrêter la machine en appuyant sur le bouton "STOP".
Attention! Ne pas porter de vêtements larges ou d'éléments en saillie qui peuvent s'accrocher à la machine.

Pour produire des pâtes longues (tagliatelles, spaghettis, etc.):
Presser le bouton "PASTA" jusqu'à ce que le led de marche filière cesse de clignoter et devient fixe (environ 5 secondes)
Couper la pâte qui sort de la filière, en utilisant une spatule ou un couteau.

Pour produire des pâtes courtes:
Monter sur la filière le coupe-pâtes manuel ou à moteur (optionnel) avec le couteau choisi pour la longueur de coupe, en l'assurant au moyen du pommeau de sécurité.
Appuyer sur le bouton "PASTA".
Si le coupe-pâtes motorisé a été monté (26), régler la vitesse de rotation du couteau à l'aide de la poignée (26m).

Remplacement des filières:
Pour changer le format des pâtes il faut remplacer la filière de la façon suivante:
Appuyer sur le bouton "STOP".
S'il est présent, dévisser le pommeau et extraire le coupe-pâtes.
Appuyer sur le bouton "MIXER" et faire fonctionner la machine pendant environ 10 secondes, en diminuant la pression dans la filière.
Arrêter la machine en appuyant sur le bouton "STOP".
Desserrer l'embout au moyen de la clé spéciale fournie.
Dévisser et extraire l'embout.
Enlever la filière et la remplacer par la filière souhaitée.



Avertissement! Après leur utilisation, les filières doivent être plongées dans un récipient plein d'eau pour éviter que la pâte ne sèche, en obstruant les trous.

EN CAS DE NON-FONCTIONNEMENT

PROBLEME	CAUSE PROBABLE	REMEDE
Le moteur ne démarre pas ou il s'arrête soudainement	A – Fiche débranchée ou introduite erronément	A – Introduire correctement la fiche
	B – Couvercle de protection soulevé	B – Baisser le couvercle de protection
	C – Moteur surchauffé	C – Débrancher la fiche et attendre le refroidissement
	D – Bouton "MIXER" ou "PASTA" non appuyé correctement	D – Appuyer sur le bouton et le tenir appuyé pendant au moins 5 secondes

Si aucune des anomalies susvisée n'est constatée, contacter le Revendeur Autorisé.
(Voir le verso du coupon de garantie)

imperia Chef~in~Casa®

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrer gelungenen Wahl.

Imperia Chef-in-Casa wird mit einem sehr hohen Qualitätsstandard hergestellt und ist für den Gebrauch im Haushalt bestimmt. Wir garantieren Ihnen die dauerhafte Zuverlässigkeit und Sicherheit, damit Sie zuhause leckere, frische Teigwaren mit den von Ihnen selbst gewählten natürlichen Zutaten schnell und sicher zubereiten können.
Dieses Handbuch ist ein untrennbarer Bestandteil der Maschine. Lesen Sie deshalb alle darin enthaltenen Sicherheitsvorschriften, Anleitungen und Garantiebedingungen, bevor Sie das Gerät verwenden. Bewahren Sie dieses Handbuch sorgfältig an einem leicht zugänglichen Ort auf, damit Sie bei Bedarf darin nachschlagen können. Bei Fragen oder im Fall einer nicht vorgesehenen Verwendung wenden Sie sich vor der Installation an den Fachhändler und geben Sie dabei das MODELL und die HERSTELLNUMMER der Maschine an.
ACHTUNG !
Jede in dieser Bedienungsanleitung nicht vorgesehene Verwendung gilt als sachwidrig oder als Missbrauch und kann Gefahr verursachen. Die Maschine wurde ausschließlich für die Herstellung von gezogenen Teigwaren geplant, gebaut und ausgerüstet, welche aus Zutaten wie Hart- oder Weichweizenmehl mit der Zugabe von Wasser und/oder Eiern erhalten werden. Sie ist daher einzig und allein zum Zubereiten und Ziehen von Teigwaren bestimmt und darf für keinen anderen Zweck verwendet werden.
Der Hersteller übernimmt keine Verantwortung im Fall von:
• sachwidrigem Gebrauch;
• Änderungen oder Maßnahmen, die vom Hersteller nicht genehmigt sind;
• falscher Installation;
• Verwendung von Ersatzteilen, die keine Originalteile oder keine modellspezifischen Teile sind;
• ungeeigneter Stromversorgung.
ACHTUNG !
Das Anschlusskabel muss bei Beschädigung vom Hersteller oder von dessen Kundendienst bzw. von einem Fachmann mit geeigneter Qualifikation gewechselt werden, um Gefahren zu vermeiden.

BESCHREIBUNG DER MASCHINE (Abb.1-2)

1 - Bedienfeld
2 - Sicherheitsabdeckung aus Edelstahl
3 - Hebel zum Sperren und Lösen der Knetwelle
4 - Bolzen
5 - Matrize
6 - Matrizen-Haltering
7 - Sicherheitsverschluss
8 - Manuelle Abschneidevorrichtung
9 - Knopf zum Befestigen/Lösen der Abschneidevorrichtung
10 - Anschlusskabel
11 - Netzstecker mit Sicherung
12 - Schnecke
13 - Knetwelle

BESCHREIBUNG DES BEDIENFELDS (Abb.2)

14 - Taste “MIXER”
15 - LED Kneten läuft
16 - Taste “STOP”
17 - LED Ziehen läuft
18 - LED Gerät unter Spannung
19 - Taste “PASTA”
20 - LED zur Anzeige von Halt
21 - Anschluss für motorisierte Abschneidevorrichtung

MITGELIEFERTES ZUBEHÖR (Abb.3)

22 - Schlüssel für Matrizen-Haltering
23 - Abziehvorrichtung für Spindel
24 - Blätterteigmatrize 170mm
25 - Manuelle Abschneidevorrichtung

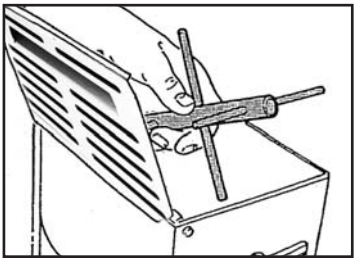
ZUBEHÖR NACH WUNSCH (Abb.4)

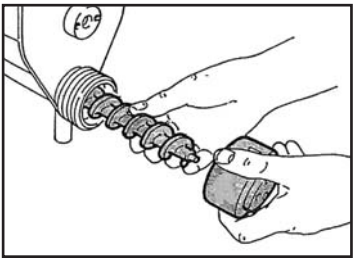
26 - Motorisierte Abschneidevorrichtung
27 - Messer für Abschneidevorrichtung
28 - Weitere Matrizen

REINIGUNG

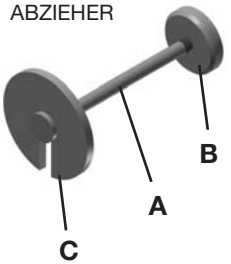
Die Reinigung ist normalerweise die einzige, zur Pflege des Geräts erforderliche Arbeit.
Vor und nach jeder Verwendung ist zu prüfen, ob der Stecker aus der Steckdose gezogen ist.
Keine spitzen Gegenstände verwenden, um Reste zu entfernen. Messer oder andere Geräte zum Aufnehmen des Teigs dürfen auf keinen Fall verwendet werden.
Bevor Sie die Maschine und ihr Zubehör wegräumen, stellen Sie sicher, dass alle Teile trocken sind.
Zur leichteren Reinigung des Behälterinnenraums muss die Welle folgendermaßen abmontiert werden:
- Den Sperrhebel gegen den Uhrzeigersinn drehen und den Befestigungsbolzen abnehmen.
- Die Knetwelle nach oben abziehen.

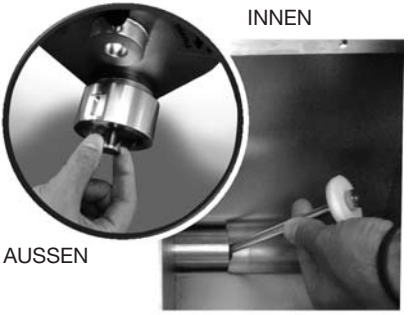
Den Behälter innen und die Welle mit einem feuchten Schwammtuch reinigen.
Die Matrize von ihrem Haltering abnehmen und in einen mit Wasser gefüllten Behälter tauchen.
Die in den Löchern der Matrize verbliebenen Teigreste dürfen nicht austrocknen.
Die Schnecke herausnehmen und ebenfalls mit einem feuchten Schwammtuch reinigen.





Nun die Spindel mit dem spezifischen mitgelieferten Werkzeug abnehmen
Dazu als Erstes die große Scheibe (C) von der Stange (A) abziehen und danach die Stange nur mit der kleinen Scheibe (B) vom Behälterinnenraum nach außen abnehmen. Sobald die Stange entnommen ist, die große Scheibe wieder einsetzen.





Nun muss der Matrizen-Haltering mit dem mitgelieferten Schlüssel gegen den Urzeigersinn gedreht werden, damit die Spindel vollständig herausgenommen werden kann.
Nach der Reinigung Spindel, Schnecke und Haltering wieder montieren.

ACHTUNG! Die Maschine niemals unter einem Wasserstrahl reinigen. Vor dem Einsetzen der Matrize immer kontrollieren, ob ihre Löcher frei von Teigresten sind.

ELEKTRISCHER ANSCHLUSS

Bevor Sie die Maschine in Betrieb setzen, prüfen Sie, ob die Spannungsversorgung Ihrer Wohnung der Angabe im technischen Datenblatt dieses Handbuchs entspricht und ob die elektrische Anlage geerdet ist.
Verwenden Sie keine andere Stromversorgung. Der Hersteller übernimmt keine Verantwortung für Personen- und Sachschäden, die durch die Nichtbeachtung dieser Vorschrift entstehen. Wenn erforderlich, setzen Sie einen für das Versorgungskabel geeigneten Adapter für den Stecker ein.

ZU BEACHTEN

Zum Anhalten des Maschinenbetriebs im Notfall muss der Sicherheitsdeckel (2) gehoben oder die "STOP"-Taste gedrückt werden.
Die Schutzeinrichtungen, mit denen Ihre Maschine ausgestattet ist, dürfen nicht manipuliert oder funktionsuntüchtig gemacht werden.
Falls die Maschine auch unter den Bedingungen läuft, bei denen sie nicht funktionieren sollte (Sicherheitsdeckel angehoben), muss sie durch Betätigung der "STOP"-Taste sofort ausgeschaltet werden. Ziehen Sie in diesem Fall den Netzstecker (10) aus der Steckdose und wenden Sie sich an einen zugelassenen Händler (siehe Garantieschein der Maschine).
Dieses Gerät ist nicht für die Verwendung durch Personen (auch Kinder) mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mit mangelnder Erfahrung und Kenntnis vorgesehen, es sei denn, sie haben Anleitungen zur Verwendung des Geräts erhalten und werden von einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person beaufsichtigt.
Kinder müssen beaufsichtigt werden und dürfen mit dem Gerät nicht spielen.
Bei der Verwendung der Maschine dürfen keine Kleidungsstücke getragen werden, die sich in den beweglichen Maschinenteilen fangen können.
Aus diesem Grund und auch aus hygienischen Gründen ist besonders auf das Haar zu achten (es wird empfohlen, das Haar zu binden und unter einer Haube zu schützen), wie auch auf andere Gegenstände mit ähnlichen Merkmalen (Halsketten, Armbänder usw.).
Die Maschine auf eine gerade, stabile Fläche stellen, die für ihr Gewicht geeignet ist.
Vor dem Einschalten sicherstellen, dass die Maschine im Notfall angehalten werden kann.
Die Maschine keinesfalls verwenden, wenn
- sie nicht richtig funktioniert;
- sie beschädigt oder heruntergefallen ist;
- das Netzkabel oder der Stecker beschädigt ist.

Das Netzkabel oder den Stecker niemals in Wasser tauchen. Von heißen Oberflächen fern halten.
Das Kabel nicht von Tisch- oder Möbelkanten herunterhängen lassen.
Diese Maschine nicht in der Nähe von Waschbecken verwenden oder auf nasse Flächen stellen.
Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller oder von dessen technischem Kundendienst oder jedenfalls von einem Fachmann mit ähnlicher Qualifikation ersetzt werden, um jede Gefahr zu vermeiden.

RATSCHLÄGE ZUM ZUBEREITEN DER TEIGWAREN

Für den Teig kann jede Art von Mehl, Grieß oder eine Mischung aus Mehl und Grieß verwendet werden.
Der Teig darf nur mit Eiern oder einer Mischung aus Eiern und Wasser verarbeitet werden.
Statt Wasser kann man Spinat oder fein gehacktes Gemüse für grüne Nudeln oder Tomatenkonzentrat für rote Nudeln verwenden. In diesem Fall wird die Verwendung von Hartweizengrieß empfohlen.
Für einen guten Teig sind zirka 300 ÷ 350 g Flüssigkeit pro kg Mehl erforderlich.
Diese Flüssigkeit kann nur aus Eiern, nur aus Wasser oder aus einer Mischung von Eiern und Wasser bestehen. Da sich die Feuchtigkeit des Mehls je nach Typ ändert, müssen die angegebenen Dosen an das verarbeitete Mehl angepasst werden, das heißt, beim Verarbeiten muss etwas mehr oder etwas weniger Flüssigkeit hinzugegeben werden.
Am Ende des Knetens muss der Teig grobe Körner, etwa in der Größe von Kaffeebohnen bilden.
Wenn das vermengte Mehl eine homogene Masse formt, bedeutet es, dass zu viel Flüssigkeit enthalten ist. In diesem Fall muss etwas Mehl hinzugefügt werden, bevor der Teig gezogen wird.
Wenn das Mehl hingegen keine Körner bildet, sondern sehr mehlig geblieben ist, muss etwas Flüssigkeit hinzugefügt werden.

Wir schlagen Ihnen nun einige Rezepte für verschiedene Arten von Nudeln vor.
Die Zutaten und Mengen können je nach Bedarf und Geschmack geändert werden.

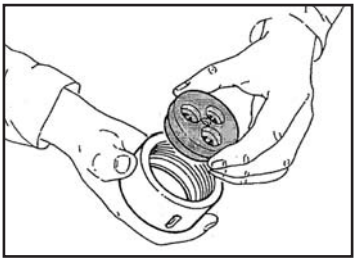
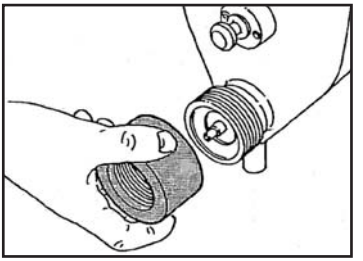
Zubereitung von Teig für Ravioli:
70% Mehl Typ “00”
30% Hartweizengrieß
5 Eier für 1 kg Teig + Wasser. Zirka 10 Minuten lang kneten.

Zubereitung von Teig für Bandnudeln:
70% Mehl Typ “00”
30% Hartweizengrieß
5 Eier für 1 kg Teig + Wasser
oder 100% Hartweizengrieß
5 Eier für 1 kg Grieß + Wasser
Zirka 10 Minuten mit zirka 33% Feuchtigkeit kneten.

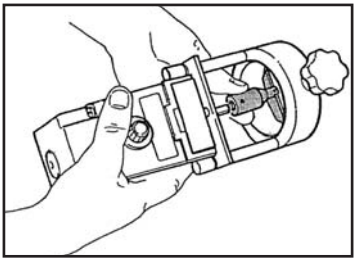
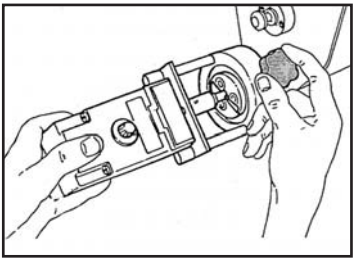
Zubereitung von Nudeln aus Hartweizengrieß: (wie Rigatoni, Fusilli, Muscheln, Spaghetti usw.).
Für diese Nudelart verwendet man nur Hartweizengrieß und 30-33% Wasser.
Wenn verschiedene Mehlsorten verwendet werden, wird empfohlen, sie miteinander zu vermengen, bevor Flüssigkeit zugegeben wird.
Je nach Geschmack kann Salz zum Teig beigegeben werden, und zwar zirka 2 g pro Kilo Mehl, unter vorherigem Auflösen in Wasser.

VERWENDUNG DER MASCHINE

Vor dem Gebrauch: die im Abschnitt “REINIGUNG” erteilten Anleitungen beachten.
1 – Die Maschine auf eine geeignete Unterlage stellen.
2 – Die gewünschte Matrize in den Haltering einsetzen und auf die Maschine schrauben.

3 – Für kurze Teigwaren muss das dafür geeignete Messer in die Abschneidevorrichtung eingesetzt werden. **Achtung! Die Messer mit Vorsicht berühren.**
4 – Die manuelle oder motorisierte Abschneidevorrichtung (letztere als Option) auf die Maschine montieren und mit dem Knopf (9) blockieren.

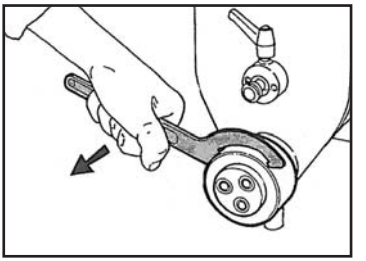



5 – Bei motorisierter Abschneidevorrichtung deren Stecker in den Anschluss (11) auf der Maschine einstecken.
6 – Den Deckel öffnen und die Zutaten, wie Mehl oder Hartweizengrieß, Wasser und/oder Eier in den Behälter geben.
Es wird empfohlen, das Mehl oder den Hartweizengrieß vor dem Füllen in den Behälter immer zu wiegen, um die beizugebende Flüssigkeitsmenge genau zu bestimmen (Wasser und/oder Eier).

Die Eier in einem anderen Behälter aufschlagen, um zu vermeiden, dass die Matrize durch Schalenstückchen verstopft wird.
Es wird außerdem empfohlen, die Eier zu schlagen, um Dotter und Eiweiß gut zu vermischen.
7 – Den Deckel wieder schließen und mit dem Sicherheitsverschluss sperren.
8 – Die Taste “MIXER” solange drücken, bis die LED für Kneten läuft vom Blinklicht auf Dauerlicht übergeht (etwa 5 Sekunden).
Hinweis! Betätigen Sie die Maschine niemals mit der Taste “PASTA”, noch bevor das Mehl geknetet wurde, da sonst schwere mechanische Schäden verursacht werden.
9 – Nach zirka 15 Minuten ist der nunmehr lockere Teig fertig zum Ziehen.
10 – Halten Sie die Maschine mit der “STOP”-Taste an.
Achtung! Tragen Sie keine weiten Kleidungsstücke oder hervorstehende Teile, die sich in der Maschine fangen können.

Zum Herstellen langer Teigwaren (Bandnudeln, Spaghetti usw.):
Die Taste “PASTA” solange drücken, bis die LED für Ziehen läuft von Blinklicht auf Dauerlicht übergeht (etwa 5 Sekunden).
Die aus der Matrize tretenden Nudeln mit einer Spachtel oder einem Messer abschneiden.

Zum Herstellen kurzer Teigwaren:
Die manuelle oder motorisierte Abschneidevorrichtung (letztere als Option) mit dem für die gewünschte Länge geeigneten Messer montieren und mit dem Sicherheitsknopf blockieren.
Die Taste “PASTA” drücken.
Bei motorisierter Abschneidevorrichtung (26) die Messerdrehgeschwindigkeit mit dem Drehgriff regeln (26m).
Matrizen wechseln:
Zum Wechseln des Nudelformats die Matrize folgendermaßen wechseln:
Die Taste “STOP” drücken.
Den Knopf losschrauben, falls vorhanden, und die Abschneidevorrichtung abnehmen.
Die Taste “MIXER” drücken und die Maschine zirka 10 Sekunden lang laufen lassen, um den Druck in der Matrize zu reduzieren.
Die Maschine mit der Taste “STOP” anhalten.
Den Haltering mit dem mitgelieferten Schlüssel lösen.
Den Haltering losschrauben und abnehmen.
Die Matrize herausnehmen und die gewünschte Matrize einsetzen.



Hinweis! Die Matrizen müssen nach dem Gebrauch immer in einen mit Wasser gefüllten Behälter eingetaucht werden, damit der Teig nicht trocknet und die Löcher verstopft.

BEI FUNKTIONSSTÖRUNGEN

FEHLER	WAHRSCHEINLICHE URSACHE	ABHILFE
Der Motor läuft nicht an oder bleibt plötzlich stehen	A – Stecker gezogen oder nicht richtig eingesteckt	A – Den Stecker richtig einstecken
	B – Schutzdeckel nicht geschlossen	B – Den Schutzdeckel richtig schließen
	C – Motor überhitzt	C – Den Stecker ziehen und warten, bis der Motor abkühlt
	D – Taste “MIXER” oder “PASTA” nicht richtig gedrückt	D – Die betreffende Taste mindestens 5 Sekunden lang drücken

Kann keine der oben genannten Fehlerursachen festgestellt werden, wenden Sie sich bitte an Ihren Händler (siehe Rückseite des Garantiescheins).

imperia Chef~in~Casa®

¡Le felicitamos por haber elegido esta máquina!

Imperia Chef-in-Casa, destinada a un uso doméstico y fabricada siguiendo altos estándares de calidad, le garantizará fiabilidad y seguridad a lo largo del tiempo, permitiéndole preparar en casa, de modo rápido y seguro, la mejor pasta fresca con los ingredientes naturales que usted prefiera.
Este manual forma parte integrante de la máquina. Antes de realizar cualquier operación, lea atentamente todas las normas de seguridad, las instrucciones y las condiciones de garantía.
Conserve el presente manual y téngalo siempre al alcance de la mano para consultarlo cada vez que lo necesite. Para cualquier duda o uso no previsto, póngase en contacto con el vendedor antes de instalarlo, citando el MODELO y el NÚMERO DE MATRÍCULA.
¡ATENCIÓN!
Todo uso de la máquina que no esté previsto en este manual de instrucciones se ha de considerar incorrecto o impropio, pudiendo conllevar condiciones de peligro. La máquina ha sido proyectada, fabricada y preparada exclusivamente para realizar pasta estirada obtenida de materias primas como harina de grano duro o tierno con la añadidura de agua y/o de huevos; esto significa que está destinada solo y exclusivamente para amasar y estirar pasta, por lo cual no puede ser utilizada para otra cosa.
El Fabricante se considera libre de eventuales responsabilidades en caso de:
- **uso impropio**
- **modificaciones o intervenciones no autorizadas por el Fabricante**
- **instalación incorrecta**
- **uso de repuestos no originales o no específicos para el modelo**
- **alimentación eléctrica inadecuada.**

¡ATENCIÓN!
Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por el Fabricante, por su servicio de asistencia técnica o también por persona cualificada para ello; de este modo se evitará cualquier posible riesgo.

DESCRIPCIÓN DE LA MÁQUINA (Fig.1-2)

1 - Botonera
2 - Tapa de seguridad de acero inoxidable
3 - Palanca para desbloquear/bloquear el eje amasador
4 - Clavija
5 - Estiradora
6 - Abrazadera porta estiradoras
7 - Enganche de seguridad
8 - Carretilla manual
9 - Pomo de bloqueo/desbloqueo de la carretilla
10 - Cable de alimentación
11 - Conector de alimentación con fusible
12 - Tornillo sin fin
13 - Eje amasador

DESCRIPCIÓN DE LA BOTONERA (Fig.2)

14 - Botón “MIXER”
15 - Testigo luminoso de funcionamiento de la amasadora
16 - Botón “STOP”
17 - Testigo luminoso de funcionamiento de la estiradora
18 - Testigo luminoso de máquina en voltaje
19 - Botón “PASTA”
20 - Testigo luminoso de parada
21 - Conector de la carretilla motorizada

ACCESORIOS EN DOTACIÓN (Fig.3)

22 - Llave para abrazadera porta estiradoras
23 - Extractor del manguito
24 - Estiradora de hoja de 170mm
25 - Carretilla manual

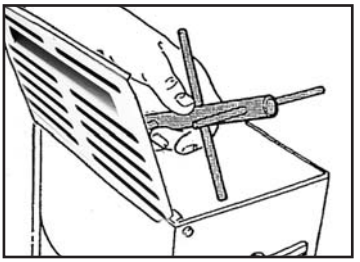
ACCESORIOS EXTRAS (Fig.4)

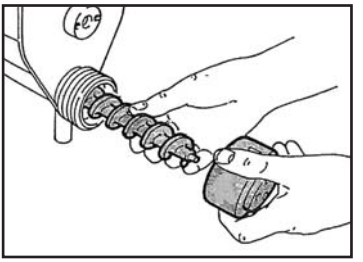
26 - Carretilla motorizada
27 - Cuchillas para la carretilla
28 - Otros moldes para estirar

LIMPIEZA

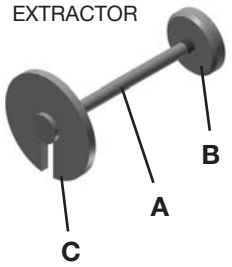
La limpieza es el único mantenimiento que se requiere.
Antes y después de su uso, asegúrese de que el enchufe no esté conectado a la toma de corriente.
No use objetos contundentes para eliminar eventuales residuos. Evite usar cuchillos u otros utensilios para empezar la toma de la masa. Antes de guardar la máquina y sus accesorios, asegúrese de que cada componente se haya secado perfectamente.
Para facilitar la limpieza dentro de la cubeta amasadora, es necesario desmontar el eje siguiendo los pasos siguientes:
- gire en sentido contrario a las agujas del reloj la palanca de bloqueo y saque la clavija de retención.
- saque y quite por arriba el eje de la amasadora.

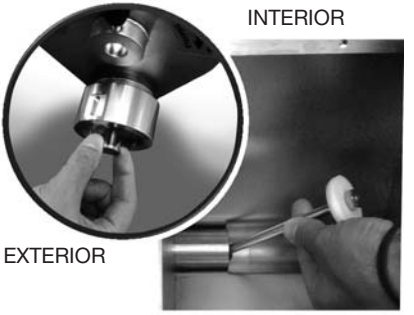
Limpie después el interior de la cubeta y el eje con una esponja humedecida.
Desmonte la estiradora de la abrazadera portaestiradoras y sumérjala en una vasija llena de agua.
La restos de masa que quedan dentro de los agujeros de la estiradora nunca deben llegar a secarse.
Quite el tornillo sin fin y límpielo también con una esponja humedecida.





Saque el manguito utilizando el extractor específico.
Saque antes la arandela grande (C) de la varilla (A); después, introduzca la varilla solo con la arandela pequeña (B), desde el interior de la cubeta hacia el exterior. Una vez que haya sacado la varilla, vuelva a introducir la arandela grande.





A este punto, ya no queda más que desenroscar, en sentido contrario a las agujas del reloj, la abrazadera porta estiradoras utilizando la llave específica, hasta sacar completamente el manguito. Después de la limpieza, vuelva a montar el manguito, el tornillo sin fin y la abrazadera portaestiradoras.

¡ADVERTENCIA! Nunca use chorros de agua para limpiar la máquina. Antes de montar la estiradora, asegúrese de que los agujeros estén limpios y no lleven restos de masa.

CONEXIÓN ELÉCTRICA

Antes de poner en funcionamiento la máquina, controle que el voltaje de su casa coincida con el indicado en la ficha técnica de este manual, y que la instalación tenga toma de tierra.
No utilice ningún otro tipo de alimentación. El fabricante declina toda responsabilidad por daños a personas o cosas causados por el incumplimiento de esta norma. Allí donde sea necesario, monte un adaptador para el enchufe, asegurándose de su conformidad con el cable de alimentación.

ADVERTENCIAS

En caso de emergencia, para detener el funcionamiento de la máquina, es suficiente levantar la tapa de seguridad (2), o también apretar el botón "STOP".
No fuerce, ni neutralice ninguna de las protecciones de la máquina.
En caso de que la máquina se pusiera a funcionar incluso en las condiciones en las que no debería funcionar (tapa de seguridad levantada), apáguela inmediatamente apretando el botón "STOP".
Saque el enchufe del cable de alimentación (10) de la toma de corriente y diríjase al Vendedor Autorizado (véase cupón de garantía que se adjunta a la máquina).
Esta máquina no debe ser usada por personas (incluidos los niños) con reducidas capacidades físicas, sensoriales o mentales, así como sin experiencia o sin conocimiento de la máquina misma, a no ser que hayan recibido formación e instrucciones para usar el aparato y estén asistidos por una persona responsable de la seguridad de éstas.
Se aconseja vigilar a los niños para evitar que jueguen con la máquina.
No utilice la máquina si lleva usted ropa o delantales cuyos extremos podrían engancharse en los órganos en movimiento de la máquina. Por este mismo motivo, además de que por razones higiénicas, preste atención también al cabello (es aconsejable recogérselo y ponerse una cofia de protección) y a objetos que también puedan engancharse (cadenas, pulseras, etc.).
Coloque la máquina en una superficie plana y estable, y que aguante bien su peso.
Antes de empezar a utilizarla, asegúrese de que sabe detener la máquina en caso de emergencia.
No use el aparato en caso de que:
- no funcione correctamente.
- se haya dañado o se haya caido.
- el cable de alimentación o el enchufe estén deteriorados.

No meta en agua el cable de alimentación o el enchufe. Manténgalos lejos de superficies calientes.
No deje el cable de alimentación colgando de bordes de mesas o muebles.
No use esta máquina cerca de lavaderos, ni sobre superficies mojadas.
Si el cable de alimentación estuviera dañado, deberá ser sustituido por el Fabricante o por su Servicio de Asistencia Técnica o también por persona cualificada para ello. De este modo se podrá prevenir cualquier y eventual riesgo.

CONSEJOS PARA LA MASA

Para la masa se puede usar cualquier tipo de harina, de sémola, o un mixto de sémola con harina.
La masa se puede elaborar utilizando solamente huevos o un mixto de huevos con agua.
El agua puede sustituirse, parcialmente, por espinacas o verduras bien trituradas para obtener masas verdes, o también por tomate concentrado para obtener masas rojas. En estos casos, se aconseja usar sémola de trigo duro.
Para obtener una buena masa se necesitan unos 300 ÷ 350 gramos de líquido por cada Kg de harina.
El líquido puede estar compuesto solamente por huevos, por agua o por un mixto de huevos y agua.
Ya que la humedad de la harina varía según el tipo que sea, según el clima y según el lugar en donde se ha conservado, las dosis indicadas deberán adaptarse al tipo de harina que se elabora, disminuyendo o añadiendo un poco de líquido.
Al final de la elaboración, la masa deberá tener el aspecto de granos del tamaño de un grano de café.
Si la harina se amalgama formando una masa homogénea es señal de que se ha echado demasiado líquido; en este caso, antes de estirar la masa es necesario añadir un poco de harina y seguir amasando.
Si, por el contrario, la harina no forma gránulos, sino que permanece muy harinosa, se añade un poco de líquido.

Le proporcionamos unas recetas para hacer varios tipos de pasta.

Se recuerda que se pueden modificar los ingredientes y cantidades a propio gusto y experiencia.

Preparación de hoja para raviolis:

70% harina de tipo “00”
30% sémola de trigo duro
5 huevos por 1 Kg de masa + agua. Amasar durante unos 10 minutos.

Preparación de masa para tallarines:

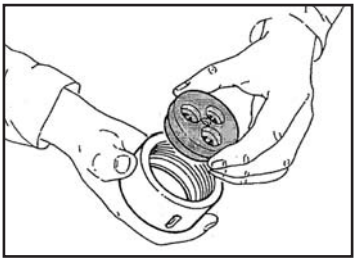
70% harina de tipo “00”
30% sémola de trigo duro
5 huevos por 1 Kg de masa + agua
O bien 100% sémola de trigo duro
5 huevos por 1 Kg de sémola + agua
Amasar durante unos 15 minutos con humedad de un 33%, aprox.

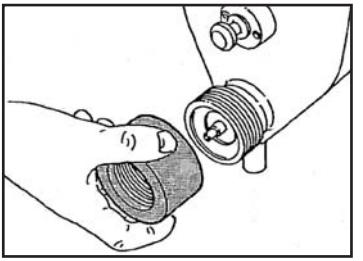
Preparación pasta de sémola: (por ejemplo: macarrones rayados, hélices, corbatas, espaguetis, etc.).

Para este tipo de pasta se usan solamente sémola de trigo duro y agua en la relación de porcentaje 30 ÷ 33%.
Cuando se usen varios tipos de harina es preferible mezclarlos bien antes de añadir el líquido.
A discreción y gusto del consumidor se puede añadir sal a la masa (indicativamente unos 2 gramos por 1 kg de harina), poniendo atención en diluirla bien en el líquido.

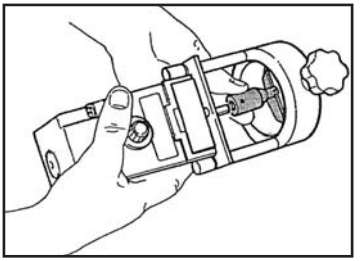
USO DE LA MÁQUINA

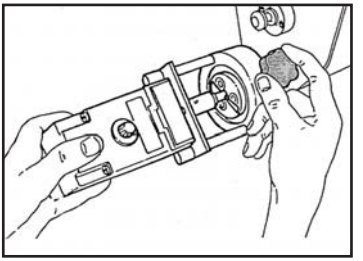
Cada vez que use la máquina, siga las instrucciones indicadas en el apartado "LIMPIEZA".
1 - Coloque la máquina en una superficie adecuada.
2 - Introduzca el tipo de estiradora en la abrazadera y enrósquelo todo en la máquina.





3 - Si se quiere hacer pasta corta, elija la cuchilla para carretilla adecuada, entre los dos tipos que se dan en dotación.
¡Atención! Tenga cuidado al manejar las cuchillas para cortar la masa.
4 - Monte la carretilla manual o de motor (extra) en la máquina, fijándola con el pomo de bloqueo (9).



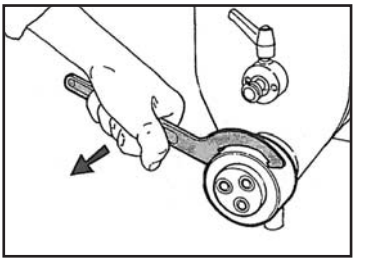


5 – En caso de carretilla de motor, introduzca la clavija de alimentación del motor de la carretilla en el conector (11) situado en la máquina.
6 - Abra la tapa y llene la cubeta amasadora con los ingredientes básicos, harina y/o sémola de trigo duro, agua y/o huevos.
Se aconseja pesar siempre la harina y/o sémola de trigo duro que se mete en la cubeta, para poder establecer la cantidad exacta del líquido por añadir (agua y/o huevos).

Casque los huevos en un recipiente aparte, así se evitará que posibles trocitos de cáscara, cayendo en la cubeta, atasquen la estiradora.
Se aconseja también batir los huevos amalgamando bien las yemas y las claras.
7 - Cierre la tapa bloqueándola con el enganche de seguridad.
8 - Mantenga apretado el botón “MIXER” hasta que el testigo luminoso deje de relampaguear y permanezca fijo (tardará unos 5 segundos).
¡Advertencia! Nunca ponga en funcionamiento la máquina utilizando el botón "PASTA", antes de haber amasado la harina, ya que esto podría causar graves daños mecánicos.
9 - Pasados unos 15 minutos, la masa, friable y dividida en gránulos, estará lista para ser estirada.
10 - Pare la máquina apretando el botón “STOP”.
¡Atención! No lleve ropa ancha o complementos que puedan engancharse en la máquina.

Para hacer pasta larga (tallarines, espaguetis, etc.):
Mantenga apretado el botón “PASTA” hasta que el testigo luminoso de funcionamiento de la estiradora deje de relampaguear y permanezca fijo (tardará unos 5 segundos)
Corte la masa que sale de la estiradora utilizando una espátula o un cuchillo.

Para hacer pasta corta:
Monte en la estiradora la carretilla manual o de motor (extra) aplicando la cuchilla adecuada a la longitud de corte, fijándola con el pomo de seguridad.
Apriete el botón “PASTA”.
En caso de que se monte la carretilla motorizada (26), regule la velocidad de rotación de la cuchilla utilizando el pomo (26m).
Sustitución de las estiradoras:
Para cambiar la forma de la masa es necesario sustituir la estiradora como se indica a continuación:
Apriete el botón “STOP”.
Si está montada, desenrosque el pomo y saque la carretilla.
Apriete el botón “MIXER” y haga funcionar la máquina durante unos 10 segundos, disminuyendo la presión en el interior de la estiradora.
Pare la máquina apretando el botón “STOP”.
Afloje la abrazadera utilizando la específica llave en dotación.
Desenrosque y saque la abrazadera.
Quite la estiradora y sustitúyala con la que desee.



¡Advertencia! Después de haber sido usadas, las estiradoras debe meterse en una vasija llena de agua, para evitar que la masa, secándose, obture los agujeros.

SI LA MÁQUINA NO FUNCIONA

PROBLEMA	CAUSA PROBABLE	ARREGLO
El motor no arranca o se detiene de repente	A – El enchufe está desconectado o no está bien enchufado en la toma	A – Introduzca correctamente el enchufe
	B – La tapa de protección está levantada	B – Baje la tapa de protección
	C – El motor se ha recalentado	C – Desenchufe la máquina y espere hasta que se enfríe el motor
	D – Los botones “MIXER” o “PASTA” no se han apretado correctamente	D – Apriete y mantenga apretado el botón deseado al menos durante 5 segundos

En caso de que la causa no sea una las descritas anteriormente, diríjase al Vendedor Autorizado. (Véase el reverso del cupón de garantía)

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

MODELLO-MODEL-MODELE-MODELL-MODELO: CHF

Dimensioni-Dimensions-Dimensions Abmessungen-Tamaño	**30 x 30 x 70 cm**
Peso netto-Net weight-Poids net Nettogewicht-Peso neto	**27 kg**
Tensione di alimentazione-Supply voltage Tension d'alimentation-Netzspannung Voltaje de alimentación	**230V / 50 Hz**
Potenza nominale-Rated power-Puissance nominale Nennleistung-Potencia nominal	**0,75 kW**
Capacità vasca impastatrice - Mixer bowl capacity Capacité cuve mélangeuse - Inhalt Knetbehälter Capacidad de la cubeta amasadora	**2 kg**
Capacità produttiva - Production capacity Capacité de production - Stundenleistung Capacidad productiva	**6 ~ 8 kg/h**

DICHIARAZIONE CE DI CONFORMITA'

imperia & monferrina
SOCIETA' PER AZIONI

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

MACCHINA PER PASTA

TIPO : **CHF**
MODELLO : **CHEF IN CASA**
CODICE : **750**

DESTINAZIONE D'USO: MACCHINA PER PASTA ALIMENTARE AD USO CASALINGO

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. 2004/108/CE Direttiva Compatibilità Elettromagnetica
Dir. 2006/95/CE Direttiva Bassa Tensione
Dir. 2002/95/CE Direttiva RoHS
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.

CE

RoHS 2002/95/EC

Il Responsabile
Enrico Ancona
Amministratore Delegato

Moncalieri, 09 / 09 / 2013

imperia

Raviolatrice Monferrina®

Una grande produzione di ravioli.
Semplicemente.

La **Raviolatrice Monferrina** produce ravioli nel formato 34x40mm utilizzando una sfoglia di 100 mm di larghezza, prodotta da **Imperia Chef~in~Casa** tramite un'apposita trafila.
La **Raviolatrice Monferrina** ha la struttura esterna in alluminio anodizzato e le parti a contatto con la pasta in acciaio inox; è conforme alle normative antinfortunistiche vigenti.

A large production of ravioli. Simply done.

The **Monferrina Ravioli Machine** produces 34x40mm-sized ravioli, using a pasta dough sheet with a width of 100mm, produced by **Imperia Chef~in~Casa** using a special drawplate.
The external structure of the Monferrina Ravioli Machine comes in anodized aluminium, while the parts that come into contact with the pasta are in stainless steel. The machine complies with current safety regulations.

Une grande production de raviolis. Simplement.

La Machine à raviolis Monferrina produit des raviolis au format 34x40mm, en utilisant une abaisse de 100 mm de large réalisée par **Imperia Chef~in~Casa** au moyen d'une filière spéciale.
La Machine à raviolis Monferrina a une structure externe en aluminium anodisé et les parties en contact avec la pâte sont en acier inoxydable ; elle est conforme aux normes de prévention des accidents en vigueur.

Eine große Ravioli-Produktion. Ganz einfach.

Mit der Raviolimaschine Monferrina lassen sich Ravioli mit dem Format 34x40 mm herstellen. Dazu dient ein 100 mm breiter Flachteig, der vorher mit **Imperia Chef~in~Casa** und der Flachteigmatrize zubereitet wurde.
Das Gehäuse der Raviolimaschine Monferrina besteht außen aus eloxiertem Aluminium, die mit dem Teig in Berührung kommenden Teile sind aus rostfreiem Edelstahl. Die Maschine entspricht den gültigen Unfallverhütungsvorschriften.

Una gran produción de raviolis. Simple y llanamente, eso.

La Máquina para **Raviolis Monferrina** produce raviolis de 34x40 mm de tamaño utilizando una masa de 100 mm de anchura, realizada por **Imperia Chef~in~Casa** mediante una específica trefiladora.
La Máquina para Raviolis Monferrina tiene una estructura interna de aluminio anodizado, mientras que las partes en contacto con la pasta son de acero inoxidable. Además, cumple conformidad con las normativas vigentes sobre accidentes laborales.

Uma grande produção de ravióis. Simplesmente.

A Máquina de **Ravióis Monferrina** produz ravióis em formato 34x40mm utilizando uma folha de 100 mm de largura, produzida pela **Imperia Chef~in~Casa** através de um adequado desenho.
A Máquina de ravióis Monferrina tem a estrutura externa em alumínio anodizado e as partes em contacto com a massa em aço inox; é conforme as normativas contra acidentes actualmente em vigor.

imperia
Chef~in~Casa®

ASSISTENZA

Imperia Chef-in-Casa contentiene parti elettriche e 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 Chef-in-Casa contains delicate electrical and 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 Chef-in-Casa 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 Chef-in-Casa enthält empfindliche elektrische und 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 Chef-in-Casa contiene partes eléctricas y mecánicas delicadas, **por tanto toda reparación ha de ser efectuada exclusivamente por personal especializado.**
Se recuerda que la garantía vence en caso de que se efectúen reparaciones por personas no autorizadas o de que se utilicen componentes no originales de la Casa Constructora.

MADE IN ITALY

imperia & monferrina
SOCIETA' PER AZIONI
10024 Moncalieri (TO) - Italia
www.imperia.com - www.imperiamonferrina.com

Abbiamo una politica di continuo sviluppo Imperia&Monferrina si riserva il diritto di effettuare modifiche e miglioramenti a qualsiasi prodotto descritto nel presente documento senza previo preavviso.
As Imperia&Monferrina adopts a policy of continual development, it reserves the right to make changes and improvements to any of the products described in this document without prior warning.

12/2013 -1500