

HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ

La Felsinea CiaoPasta tésztakészítő gépek

ÁLTALÁNOS INFORMÁCIÓK

Gondosan olvassa el az ezen használati útmutatóban található információkat. Tartsa meg a használati útmutatót szükség esetére. A gép bekapcsolása előtt győződjön meg róla, hogy a gép adat tábláján található adatok megfelelnek-e a hálózati feszültségnek azon a munka területen ahol a gépet alkalmazni kívánják. A gép beszerelését szakembernek kell elvégeznie a gyártó előírásainak és a helyi törvénykezeléseknek megfelelően. Ez a készülék csak tészta készítéséhez használható. A gyártó megtagad minden felelősséget abban az esetben ha bármilyen károsodás következik be amiatt, hogy a berendezést nem a használati és karbantartási útmutatás szerint üzemeltetik, vagy bármilyen pontatlanságot tartalmaz ez a használati útmutató fordítási vagy gépelési hiba miatt. A gyártó fenntartja magának a jogot, hogy elvégezze a szükséges változtatásokat az alap jellemzők megváltoztatása nélkül.

BIZTONSÁGI FIGYELMEZTETÉSEK

- Használat során laza ruházat, kiegészítők hordása tilos, a hosszú haját össze kell fogni.
- A gépbe tészta alapanyagokon kívül mást tenni tilos
- A készüléket csak tésztakészítési ismeretekkel bíró felhasználó használhatja
- Tilos a használat közben a gépbe belenyúlani, tetejét felnyitni, a biztonsági kapcsolókat deaktiválni
- A készüléket csak eredeti alkatrészekkel szabad javítani, és csak a forgalmazó szerviz technikusával.

BESZERELÉSI ÚTMUTATÓ

A gépet a készülék hátulján található adat tábla segítségével tudja beazonosítani. Távolítsa el a védő fóliát. Tartsa be a következő alapvető szabályokat:

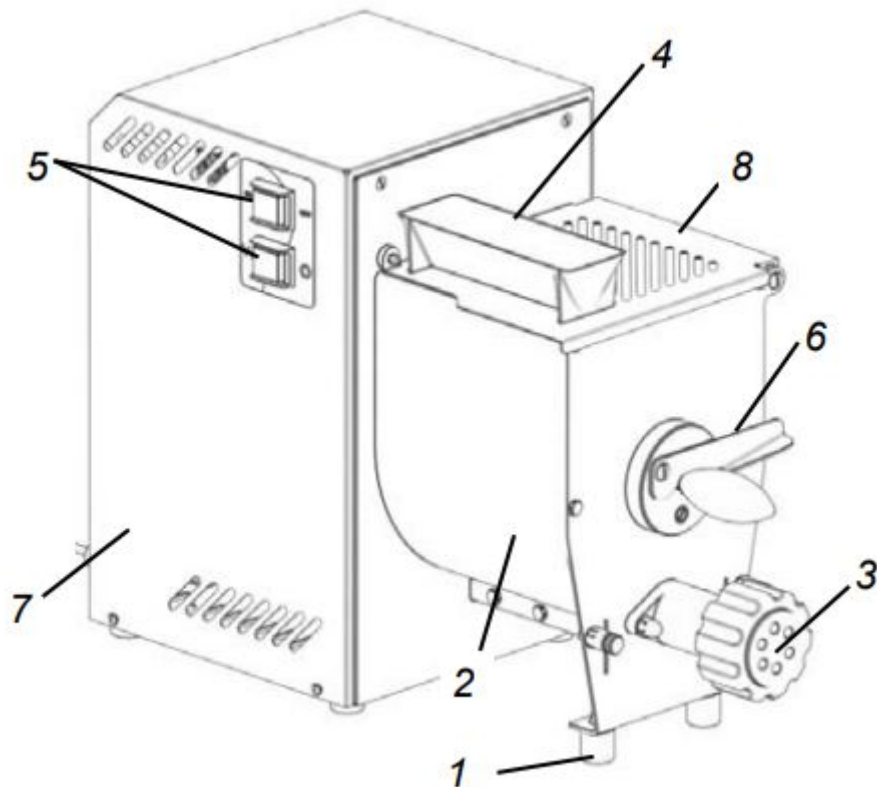
- A hálózati feszültségnek meg kell egyeznie a gép adat tábláján feltüntetett értékkel.
- A készülék csak szabályosan földelt hálózati csatlakozóhoz csatlakoztatható.
- Csatlakoztassa a készüléket a készülék teljesítményéhez megfelelően tervezett elektromos hálózathoz (lásd az adat táblát a készülék hátulján).

Az elektromos csatlakoztatást szakemberrel kell elvégeztetni a CEI szabályoknak megfelelően. A hálózati kábelt úgy kell elhelyezni hogy egyetlen része se érje el az 50 °C-ot szobahőmérsékleten. Beszerelés előtt bizonyosodjon meg róla, hogy a hálózati csatlakozó vagy kapcsoló könnyen hozzáférhető ha a berendezés a helyére kerül. A GYÁRTÓ NEM VÁLLAL FELELŐSSÉGET EZEN BIZTONSÁGI SZABÁLYOK FIGYELMEN KÍVÜL HAGYÁSA ESETÉN.

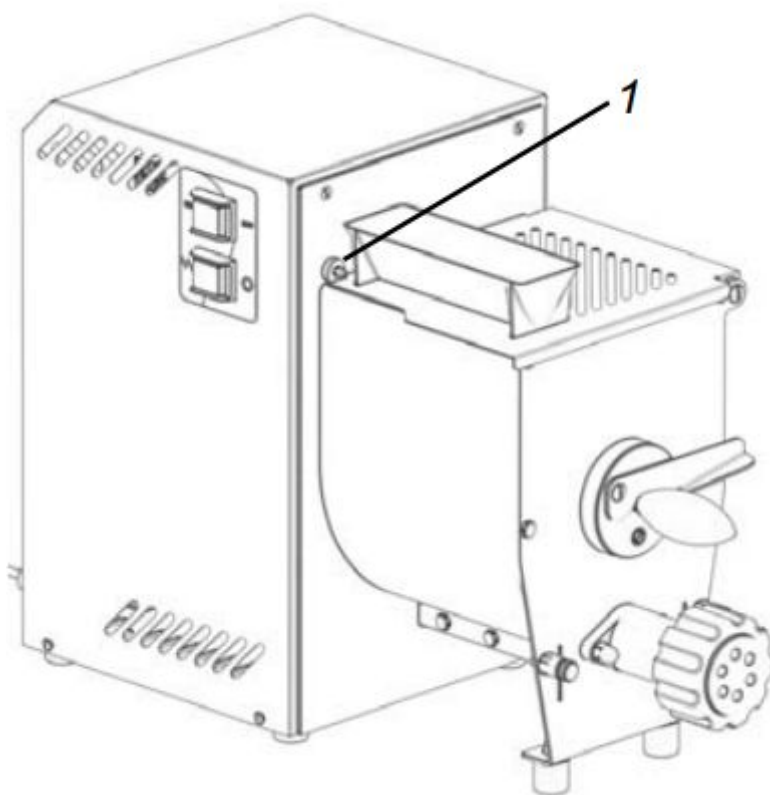
A készüléket olyan helyiségben vagy szabadtéren kell elhelyezni, ahol biztosított a +5 °C és +35 °C közötti hőmérséklet, és a legfeljebb 70%-os relatív páratartalom. A készüléknek vízszintesen kell állnia, ezt az állítható lábakkal tudja beállítani. A készüléket úgy helyezze el, hogy legyen körülötte elegendő hely és megfelelő fény a biztonságos használathoz.

HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ

A készülék a következő részekből áll:



- 1 - lábak
- 2 - tészta tartály
- 3 - tészta kinyomó
- 4 - adagoló tölcser
- 5 - vezérlő gombok
- 6 - keverőlapát kioldó
- 7 - burkolat
- 8 - tartály fedél

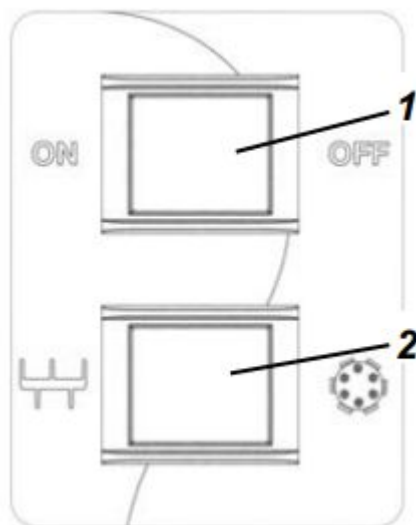


Figyelem! A készülék biztonsági kapcsolóval van ellátva, amely megakadályozza, hogy elinduljon a keverés / kinyomás, amíg a tartály fedél (8) nyitva van. Ezt és a többi biztonsági mechanizmust kikötni tilos!

Elektromos ellátás és vezérlés

A készüléket a rá szerelt csatlakozóval olyan elektromos hálózatra kell csatlakoztatni, amely megfelel a készülék adattábláján szereplő adatoknak. A készülék a START és a STOP gombokkal indítható és állítható meg. A gombok mellett található egy anya csatlakozó is az opcionális tészta vágó motor elektromos csatlakoztatásához.

Vezérlő gombok (5)



1 - ON/OFF gomb: a készülék elindítása - leállítása. Ha működés közben a tartály fedelét felnyitja, a készülék leáll. Újraindításhoz kapcsolja ki a készüléket az "OFF" gombbal, helyezze vissza a tartály fedelet és kapcsolja be a készüléket az "ON" gombbal

2 - Üzem mód választó gomb: ezzel tud választani a tészta keverés (bal oldali állás) és a tészta kinyomás (jobb oldali állás) között. Üzem mód váltáshoz először ki kell kapcsolni a készüléket, átállítani az üzemmódot és újraindítani.

TÉSZTA ALAPRECEPTEK

Hagyományos tojásos tészta

Összetevők:

2 kg durumliszt

1 kg finomliszt

1,2 kg tojás

Keverési idő: kb. 20 perc

Tojásos tészta vízzel 2. változat

Összetevők:

1,6 kg durumliszt

0,8 kg finomliszt

0,6 kg tojás (fehérje+sárgája)

0,4 liter víz

Keverési idő: kb. 20 perc

Tojásos tészta vízzel 1. változat

Összetevők:

1,6 kg durumliszt

0,8 kg finomliszt

0,3 kg tojás (csak fehérje)

0,5 liter víz

Keverési idő: kb. 20 perc

Színes tojásos tészta

Összetevők:

2 kg durumliszt

1 kg finomliszt

1,2 kg tojás

0,4 kg természetes étel színezék

Keverési idő: kb. 20 perc

(Az alap nedvesség (30%) emelhető 1-2%-kal.)

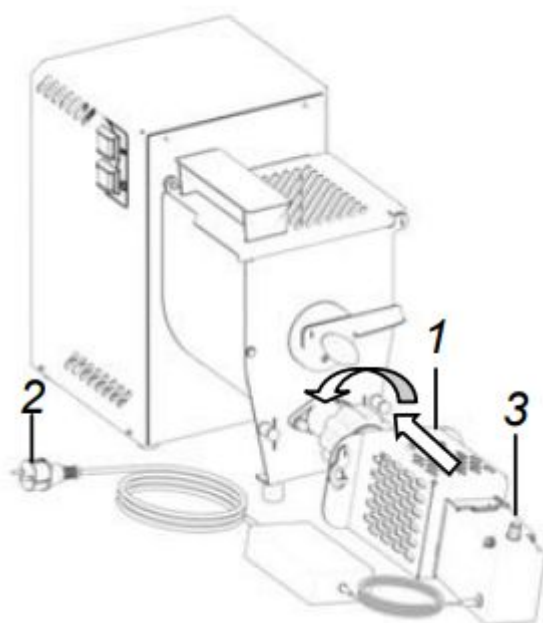
FONTOS! A liszt - tojás arányt minden esetben tartsa meg! 1 kg liszthez 400g tojást kell adni.

TÉSZTA KÉSZÍTÉS

1. Dugja be az igényei szerinti változatban összeszerelt készüléket az elektromos hálózatba.
2. Az üzemmód kapcsolót állítsa a bal oldali (keverés) állásba
3. Kapcsolja be a gépet az "ON" gombbal.
4. Az előző oldalon lévő recept valamelyike vagy saját recept alapján kezdje el adagolni az összetevőket. Mindig először a lisztet, majd keverés közben a felvert tojást.
5. Ha a tészta készen van, állítsa le a gépet az "OFF" gombbal.
6. Az üzemmód kapcsolót állítsa a jobb oldali (kinyomás) állásba
7. Kapcsolja be a gépet az "ON" gombbal.
8. Először nyomjon ki kb. 50g tésztát a cső megtisztításához és állítsa le a gépet az "OFF" gombbal. Ezt a tésztát dobja ki.
9. Szerelje fel a használni kívánt tésztanyomó matricát.
10. Kapcsolja be a gépet az "ON" gombbal.
11. Ha a tészta elfogyott a tartályból vagy szünetet szeretne tartani, állítsa le a gépet az "OFF" gombbal.

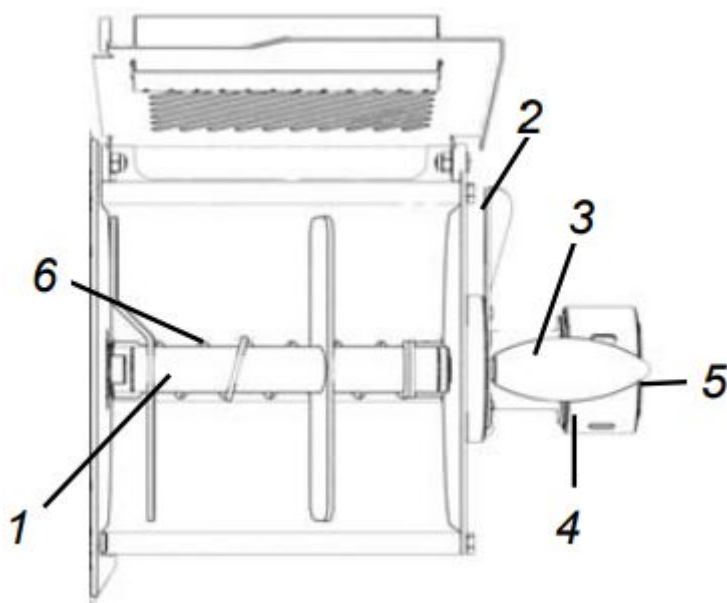
TÉSZTA VÁGÓ MOTOR HASZNÁLATA

1. Helyezze fel a tésztavágó motort (1) a tésztakészítő gép elülső részén található rudacsákra
2. Csatlakoztassa a kábelt (2) az elektromos hálózathoz
3. Indítsa el a készüléket tészta kinyomás üzemmódban
4. A tésztavágó motoron található tekerőgombbal állítsa be a kívánt forgási sebességet.



MEGJEGYZÉS: Ha az elektromos kábel a hálózati csatlakozóba dugva marad a készülék feszültség alatt van az ON/OFF gomb állásától függetlenül!

A TÉSZTA KEVERŐ LAPÁT ELTÁVOLÍTÁSA



1. A kést (1) állítsa a bal oldalon lévő képen látható pozícióba.
2. Emelje meg a kallantyút (2) és távolítsa el a kinyomó egységet (3)
3. A kést (1) most már ki tudja húzni felfele a tartályból.

FIGYELEM! A kést csak akkor lehet eltávolítani, ha a balra látható ábrán látható pozícióban van!

Ezt követően:

1. Lazítsa meg a matrica rögzítő csavart (4)
2. Vegye ki a tészta matricát (5)
3. Húzza ki a spirált (6)

KARBANTARTÁS

1. Használat után tisztítsa meg a gépet nedves ronggyal
2. Törölje szárazra

NE HASZNÁLJON VIZET VAGY MARÓ ANYAGOKAT A TISZTÍTÁSHOZ.

FONTOS: Bármilyen tisztítási folyamat megkezdése előtt húzza ki a készüléket az elektromos hálózatról.

WEEE ELEKTROMOS ÉS ELEKTRONIKUS ESZKÖZÖK

A 2002/95/EC, 2002/96/EC és a 2003/108/EC határozatok az elektromos és elektronikus készülékek bizonyos veszélyes anyag használatának korlátozásáról és a kidobandó elektromos és elektronikus készülékek szabályozásáról szólnak.

Ez a szimbólum , az áthúzott szemetes kuka, a terméken vagy annak csomagolásán azt jelzi, hogy ez a termék nem dobható ki az Ön háztartási szemetével együtt.

Ezen készülék szelektív hulladék gyűjtése a gyártó által van megszervezve és lerendezve. A felhasználó felelőssége, hogy kapcsolatba lépjen a gyártóval és kövesse azt a hulladék kezelési rendszert, amelyet a gyártó a szelektív hulladék gyűjtése kapcsán előír.

Az Ön kidobott készülékének szelektív gyűjtése és újra hasznosítása segít megóvni a környezeti erőforrásokat és biztosítja, hogy az újra hasznosítás módszere megóvja az emberi egészséget és a környezetet.