



Gratulujemy doskonałego wyboru.

imperia®

titania®

TOMGAST

Cała linia urządzeń „IMPERIA TITANIA” oraz akcesoria produkowane są zgodnie z najwyższymi standardami gwarantując ich niezawodność i bezpieczeństwo przez cały okres eksploatacji.

UWAGA!

NINIEJSZA INSTRUKCJA STANOWI INTEGRALNĄ CZĘŚĆ WYPOSAŻENIA URZĄDZENIA.

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

UWAGA!

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

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

UWAGA!

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

PRZED PRZYSTĄPIENIEM DO UŻYTKOWANIA

Postępować zgodnie z instrukcjami zawartymi w sekcji „Czyszczenie i konserwacja”.

1) Umieścić korpus maszyny (**A**) na krawędzi płaskiej, stabilnej powierzchni o odpowiedniej wytrzymałości, zamocować klamrę (**B**) w otworze (**C**), dokręcić śrubę (**D**), aż makaroniarka zostanie dokładnie przytwierdzona do powierzchni.

2) Nacisnąć dźwignię (**I**) i obracając pokrętkę regulacyjną (**H**) w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, uzyskać maksymalny rozstaw rolek (**L**), zamocować korbkę (**M**) w otworze (**N**) na korpusie urządzenia, umieścić część przygotowanego ciasta na rolkach (**L**) i zakręcić korbką w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara (rolki zaczną się kręcić). Rozwałkować makaron, złożyć go na pół i przepuścić ponownie przez rolki. Powtórzyć tę czynność, aż do uzyskania płaskiego arkusza makaronu.

3) Aby zmniejszyć grubość arkusza makaronu, należy obracać pokrętkę regulacyjną (**H**) w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara, co spowoduje zmniejszenie odległości pomiędzy rolkami (**L**). Przepuszczać arkusz makaronu wielokrotnie przez rolki, aż do uzyskania pożądanego grubości.

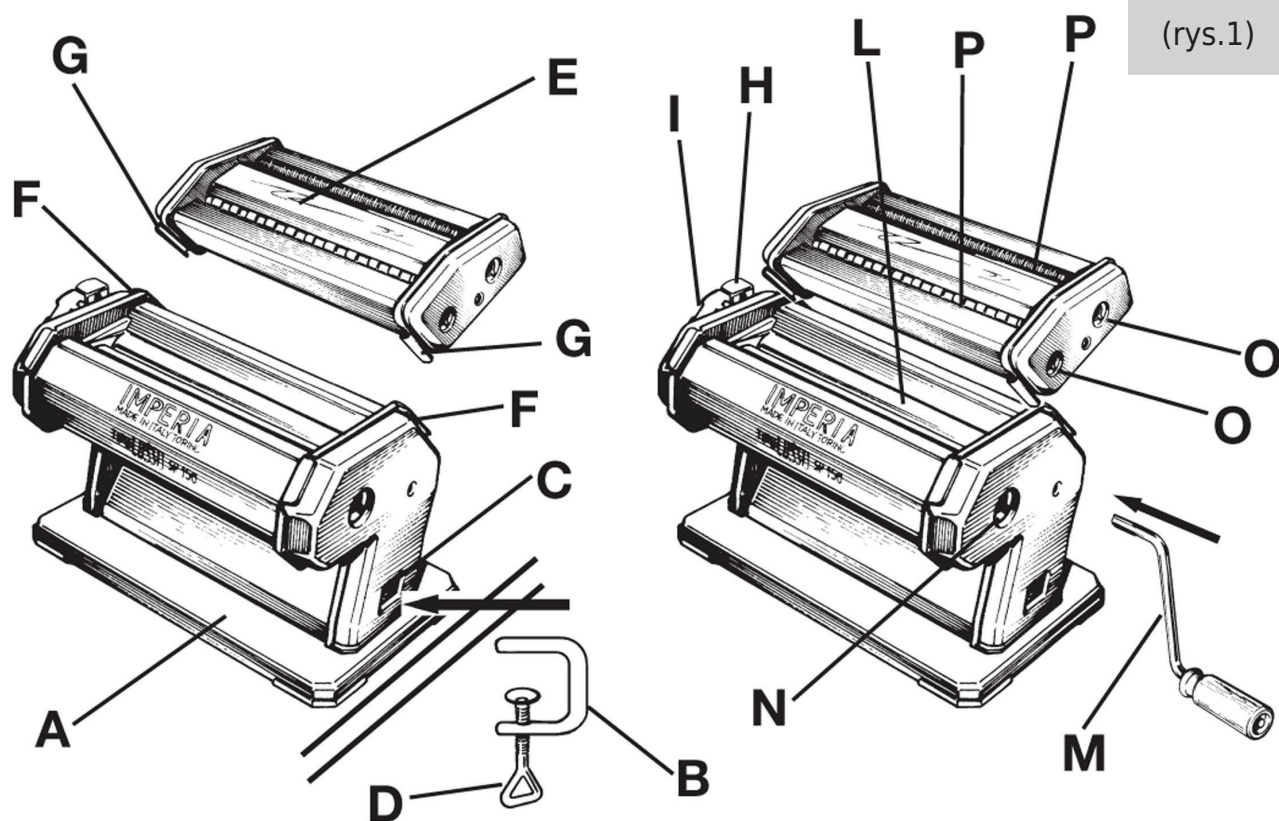
4) Aby pociąć makaron przy pomocy wałków tnących (**P**), po wybraniu grubości cięcia, wyjąć korbkę (**M**) z korpusu urządzenia (**A**) i wsunąć ją do odpowiedniego otworu (**O**) wałków tnących (**P**), umieścić jeden koniec arkusza makaronu na wałkach tnących (**P**) i kręcić korbką w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara.

PO UŻYCIU

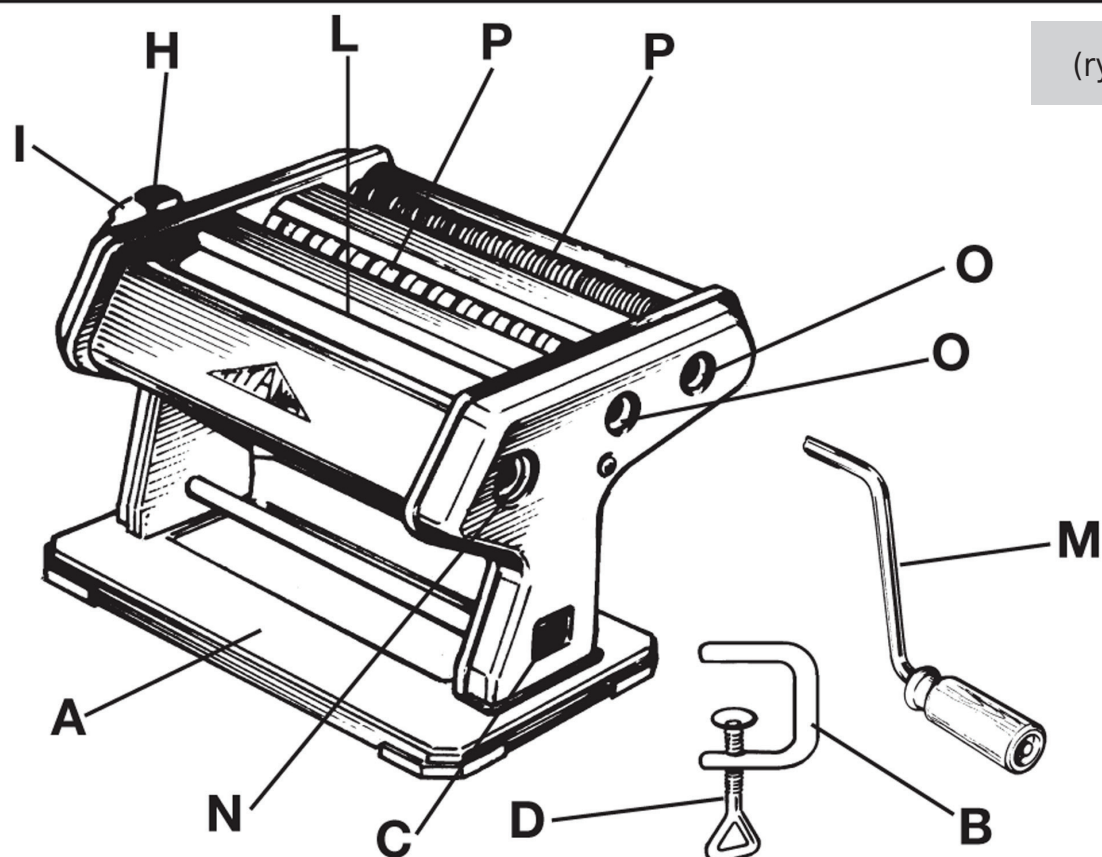
Postępować zgodnie z instrukcjami zawartymi w sekcji „Czyszczenie i konserwacja”.

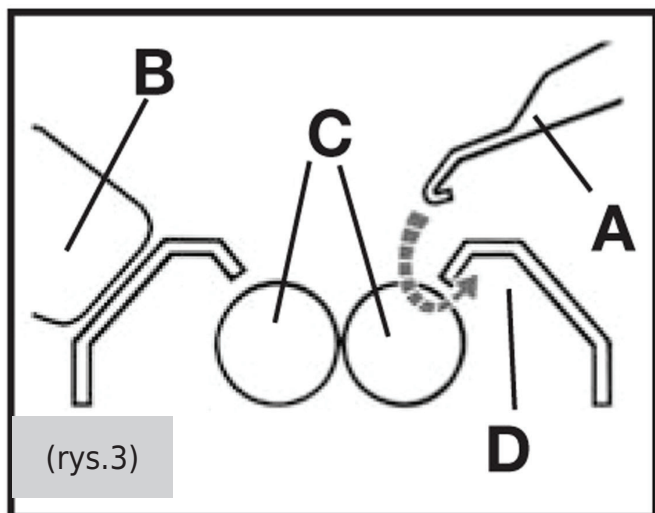
ILUSTRACJE

(rys.1)



(rys.2)





CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

Wymagane czynności konserwacyjne ograniczają się do mycia.

PRZED ROZPOCZĘCIEM EKSPLOATACJI:

Dokładnie oczyścić urządzenie za pomocą suchej szmatki lub miękkiej szczotki.

PO ZAMOCOWANIU URZĄDZENIA NA ODPOWIEDNIEJ POWIERZCHNI można zakończyć czyszczenie przepuszczając kawałek ciasta przez wałki i ostrza, (aby usunąć ewentualny kurz). Użyte do tego celu ciasto należy wyrzucić.

NIGDY nie myć żadnej części urządzenia ani przystawki w zmywarce, pod bieżącą wodą lub z użyciem detergentów.

PO ZAKOŃCZENIU UŻYTKOWANIA:

Nie usuwać pozostałości makaronu używając ostrych przedmiotów, sztućców lub narzędzi.

NIGDY nie myć żadnej części urządzenia ani przystawki w zmywarce, pod bieżącą wodą ani z użyciem detergentów.

Przed odłożeniem urządzenia sprawdzić, czy wszystkie elementy są suche.

OSTRZEŻENIE!

NINIEJSZA INSTRUKCJA STANOWI INTEGRALNĄ CZĘŚĆ WYPOSAŻENIA URZĄDZENIA.

Przed przystąpieniem do jakichkolwiek czynności należy uważnie przeczytać WSZYSTKIE ostrzeżenia dotyczące bezpieczeństwa i instrukcje użytkowania zawarte w niniejszej instrukcji.

Jakiegokolwiek zastosowanie urządzenia nieujęte w niniejszej instrukcji uważane jest za błędne i nie stosowne.

UWAGA

Urządzenie przystosowane jest do pracy z silnikiem Pasta Facile.

MONTAŻ JAKIEGOKOLWIEK INNEGO SILNIKA UWAŻANY JEST ZA NIEWŁAŚCIWY I NIEBEZPIECZNY.

Producent nie ponosi odpowiedzialności za:

- nieprawidłowe użytkowanie;
- nieprawidłową instalację;
- zmiany lub naprawy nieautoryzowane przez producenta;
- zastosowanie części zamiennych innych niż oryginalne lub nieprzeznaczone do danego urządzenia.

NINIEJSZE URZĄDZENIE TO NIE ZABAWKA. PODCZAS PRACY NIE WOLNO POZOSTAWIAĆ URZĄDZENIA BEZ OPIEKI I NIE DOPUSZCZAĆ DZIECI DO URZĄDZENIA.

OPIS TECHNICZNY

Kod produktu:	IM-100
Wymiary:	13 x 18 x 20,5 cm
Waga:	2,9 kg
Maksymalna szerokość makaronu	14 cm
Zakres regulacji wałków (maksymalna odległość):	0,2 ÷ 2,2 mm

SERWIS

SERWIS

Urządzenia linii "IMPERIA - TITANIA „ składają się z delikatnych części mechanicznych, dlatego wszelkie naprawy muszą być wykonywane przez wykwalifikowanych pracowników.

**TOMGAST**

www.tomgast.pl