

TOMGAST

imperia®



Instrukcja obsługi
Makraoniarka manualna T-IM010

Gratulujemy Państwu doskonałego wyboru. Makaroniarka manualna



przeznaczona jest do zastosowań profesjonalnych i dlatego produkowana jest zgodnie z najwyższymi standardami tak, aby zagwarantować niezawodność i bezpieczeństwo przez cały okres eksploatacji.

UWAGA!

NINIEJSZA INSTRUKCJA STANOWI INTEGRALNĄ CZĘŚĆ WYPOSAŻENIA URZĄDZENIA.

Przed przystąpieniem do jakichkolwiek czynności dokładnie przeczytać WSZYSTKIE ostrzeżenia dotyczące bezpiecznego użytkowania, instrukcje oraz warunki gwarancji.

Jakiegolwiek stosowanie urządzenia w sposób, który nie został przewidziany w niniejszej instrukcji obsługi może być niebezpieczne. I dlatego instrukcja obsługi powinna być zabezpieczona i przechowywana w dostępnym miejscu tak, aby osoby obsługujące makaroniarkę mogły w razie konieczności z niej skorzystać.

Makaroniarka manualna przeznaczona jest wyłącznie do mieszania, wałkowania i krojenia makaronu i nie może być używana do innych celów. Producent nie ponosi odpowiedzialności za:

- użytkowanie urządzenia niezgodnie z przeznaczeniem;
- nieprawidłową instalację;
- podłączenie urządzenia do nieodpowiedniego źródła zasilania;
- modyfikacje lub naprawy bez autoryzacji producenta;
- naprawy z zastosowaniem nieoryginalnych części zamiennych lub takich, które nie są przeznaczone specjalnie dla tego urządzenia.

NINIEJSZA INSTRUKCJA STANOWI INTEGRALNĄ CZĘŚĆ WYPOSAŻENIA URZĄDZENIA.

W przypadku jakichkolwiek wątpliwości, co do sposobu użytkowania urządzenia, który nie został ujęty w niniejszej instrukcji, należy skontaktować się ze sprzedawcą przed rozpoczęciem pracy z urządzeniem. Kontaktując się ze sprzedawcą należy zawsze podać MODEL urządzenia i jego NUMER SERYJNY.

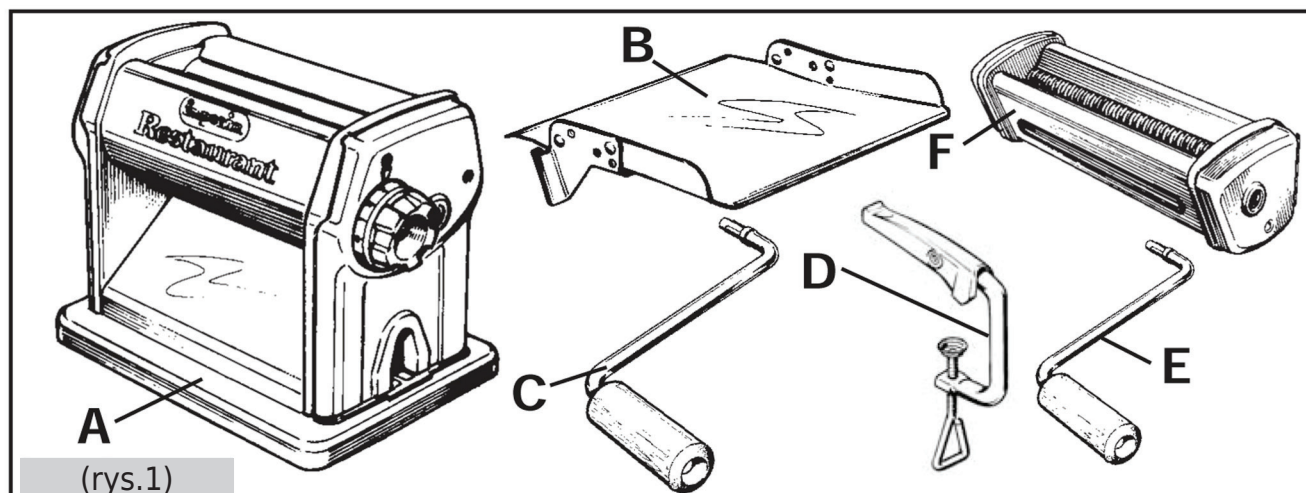
NINIEJSZA INSTRUKCJA STANOWI INTEGRALNĄ CZĘŚĆ WYPOSAŻENIA URZĄDZENIA.

Niniejsze urządzenie nie jest zabawką. Podczas pracy należy je trzymać w miejscu niedostępnym dla dzieci.

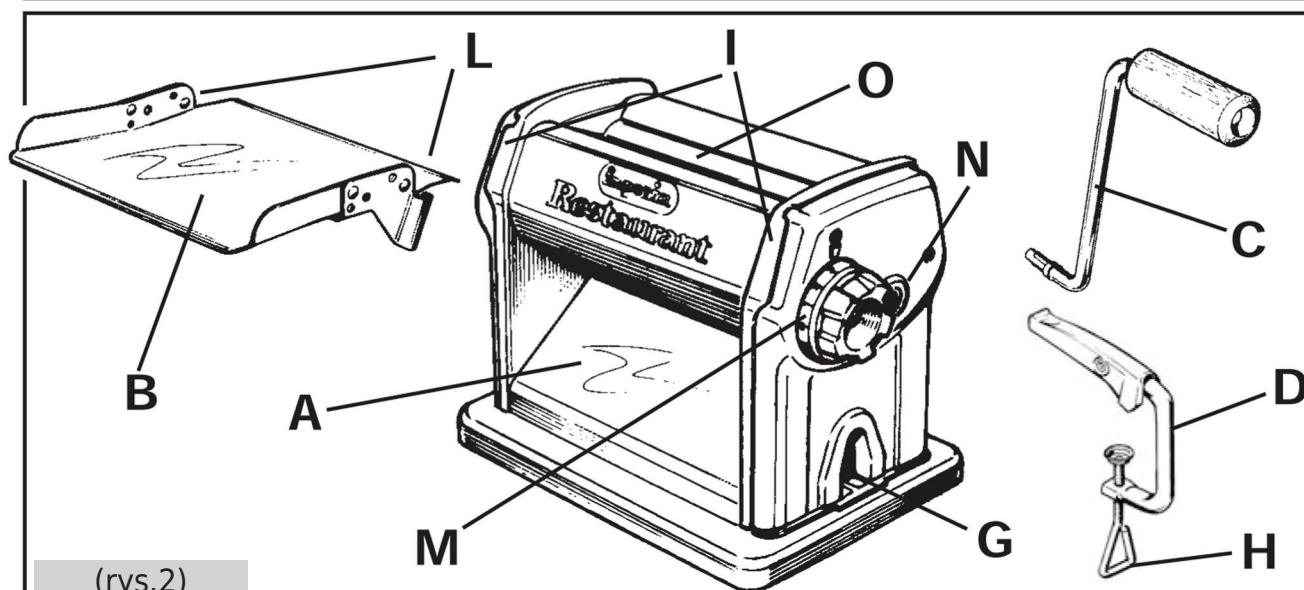
Podczas pracy z urządzeniem nie należy nosić ubrań lub fartuchów ze swobodnie zwisającymi elementami gdyż mogą one zaplątać się w ruchome części makaroniarki lub ostrze tnące. W trosce o bezpieczne i higieniczne użytkowanie należy związać długie włosy (wskazane jest korzystanie z siatki ochronnej) oraz zdjąć wszelkie przedmioty, które mogą powodować zagrożenie (naszyjniki, bransoletki, itp.).

Nie należy używać urządzenia, jeśli nie działa ono prawidłowo lub zostało uszkodzone. Kontaktując się z autoryzowanym punktem sprzedaży, należy zawsze podać **MODEL i NUMER SERYJNY** urządzenia.

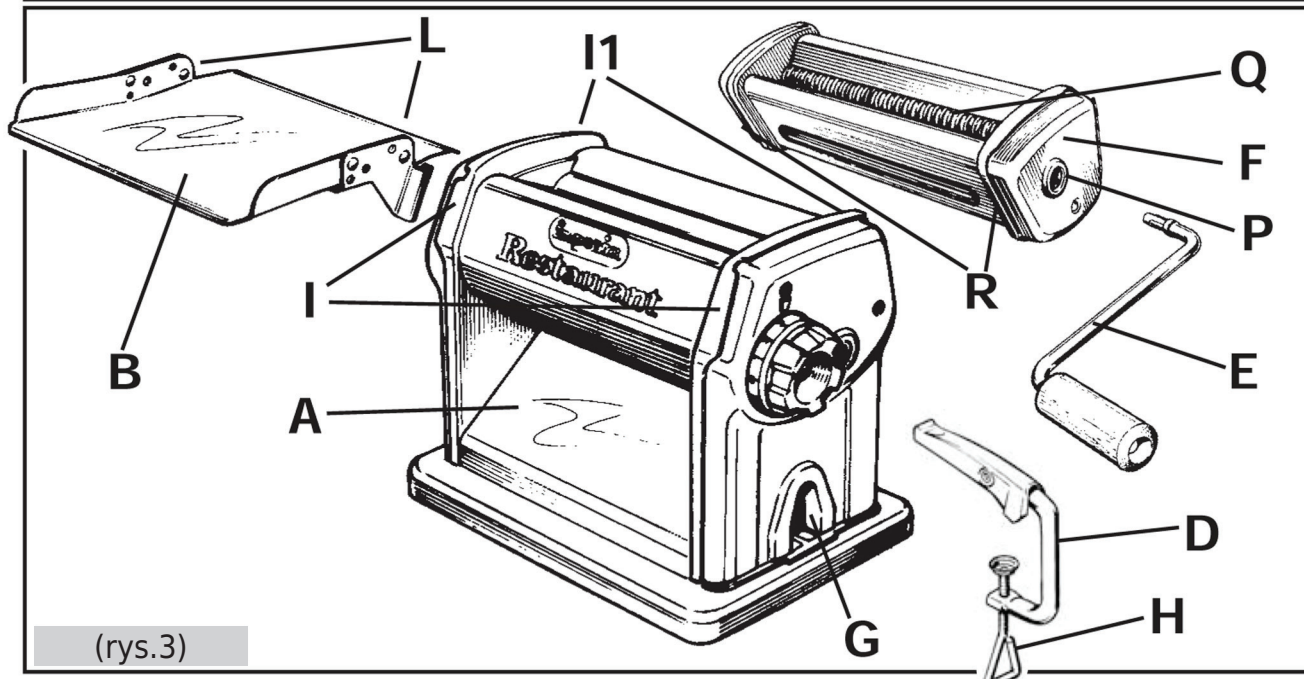
ILUSTRACJE



(rys.1)



(rys.2)



(rys.3)

OPIS URZĄDZENIA (rys.1)

Części składowe urządzenia:

- A** - Korpus
- B** - Taca (podparcie dla arkusza makaronu)
- C** - Korbka (duża) do korpusu urządzenia
- D** - Klamra mocująca
- E** - Korbka (mała) do stosowania z przystawką Simplex
- F** - Przystawka Simplex (dostarczana wyłącznie na zamówienie)

OBSŁUGA URZĄDZENIA (rys.2)

Przed użyciem - po użyciu:

postępuj zgodnie z instrukcjami opisanymi w rozdziale „Czyszczenie i konserwacja”

- 1** - Ustaw urządzenie (**A**) na płaskiej i stabilnej powierzchni, która może utrzymać ciężar urządzenia, klamrę mocującą (**D**) włożyć do otworu (**G**), dokręcić śrubę (**H**), do momentu dokładnego przytwierdzenia urządzenia do stołu.
- 2** - Zamocować tacę (**B**) do korpusu urządzenia (**A**), wsuwając do otworów (**I**) zaczepy mocujące (**L**) tacy (**B**). Delikatnie docisnąć do dołu, do momentu aż taca (**B**) zostanie pewnie połączona z korpusem urządzenia (**A**).
- 3** - Ciasto musi być przechowywane w temperaturze pokojowej.
- 4** - Pokrętko (**M**) ustawić w pozycji 10. Następnie umieścić część przygotowanego ciasta między wałki (**O**). Delikatnie docisnąć ciasto i włożyć korbkę (**C**) do otworu (**N**) w korpusie maszyny. Obracać korbką zgodnie z ruchem wskazówek zegara (spowoduje to uruchomienie wałków). Makaron zostanie rozwałkowany. Ciasto należy złożyć na pół i ponownie rozwałkować. Czynność powtórzyć do momentu uzyskania płaskiego arkusza makaronu.
- 5** - Aby zmniejszyć grubość arkusza makaronu należy zatrzymać urządzenie i obrócić pokrętko regulatora (**M**) w celu zmniejszenia odległości między wałkami. Przepuścić arkusz makaronu wielokrotnie między wałkami, aż do uzyskania pożądanej grubości.

OBSŁUGA PRZYSTAWKI SIMPLEX (rys. 3)

Przed użyciem - po użyciu:

Postępuj zgodnie z instrukcjami opisanymi w rozdziale „Czyszczenie i konserwacja”.

- 1** - Ustawić urządzenie (**A**) na płaskiej i stabilnej powierzchni, która może utrzymać ciężar urządzenia, klamrę mocującą (**D**) włożyć do otworu (**G**), dokręcić śrubę (**H**), do momentu dokładnego przytwierdzenia urządzenia do stołu.
- 2** - Zamocować tacę (**B**) do korpusu urządzenia (**A**), wsuwając do otworów (**I**) zaczepy mocujące (**L**) tacy (**B**). Delikatnie docisnąć do dołu, do momentu aż taca (**B**) zostanie pewnie połączona z korpusem urządzenia (**A**).
- 3** - Zamocować przystawkę krojącą (**F**) do korpusu urządzenia (**A**), wsuwając do otworów (**I**) zaczepy mocujące (**R**) przystawki. Następnie naciskać delikatnie do dołu, do momentu aż przystawka (**F**) zostanie pewnie przymocowana do korpusu urządzenia (**A**).
- 4** - Wsunąć korbkę (**E**) w otwór (**P**) przystawki.
- 5** - Płat makaronu położyć na tacy. Umieścić jeden koniec płatu makaronu między noże (**Q**), obracać korbką (**E**) zgodnie z ruchem wskazówek zegara, aby pokroić makaron.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

Mycie jest jedyną czynnością konserwacyjną.

PRZED PRZYSTĄPIENIEM DO UŻYTKOWANIA

Starannie oczyścić urządzenie za pomocą suchej ściereczki lub miękkiej szczotki.

Po zamocowaniu urządzenia na odpowiedniej powierzchni operacja czyszczenia może być zakończona przez przepuszczenie kawałka ciasta przez wałki i noże (w celu usunięcia kurzu). Ciasto użyte do czyszczenia należy wyrzucić.

NIGDY nie myć korpusu urządzenia ani przystawki pod bieżącą wodą lub z użyciem detergentów.

NIGDY nie myć żadnej części urządzenia ani przystawki w zmywarce.

PO ZAKOŃCZENIU UŻYTKOWANIA

Nie należy usuwać resztek makaronu przy pomocy ostrych przedmiotów.

NIGDY nie myć korpusu urządzenia ani przystawki pod bieżącą wodą lub z użyciem detergentów.

NIGDY nie myć żadnej części urządzenia ani przystawki w zmywarce.

Sprawdzić, czy wszystkie części są całkowicie suche przed odłożeniem urządzenia.

OPIS TECHNICZNY

Kod produktu:	T-IM010
Wymiary:	220 x 325 x 275 cm
Waga:	9,300 kg
Zakres regulacji wałków (maksymalna odległość):	0 ÷ 5 mm
Maksymalna szerokość arkusza makaronu:	210 mm
Koła zębate są wykonane ze stali hartowanej i obracają się na trzpieniach. Łożyska samosmarujące. Pokrętło regulatora z 10 zakresami grubości arkusza makaronu.	

SERWIS

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

Utrata gwarancji następuje w przypadku, gdy:

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

**TOMGAST**

www.tomgast.pl