

Εγχειρίδιο Χρήσης για την Μηχανή Ζυμαρικών Ηλεκτρική Chef in Casa

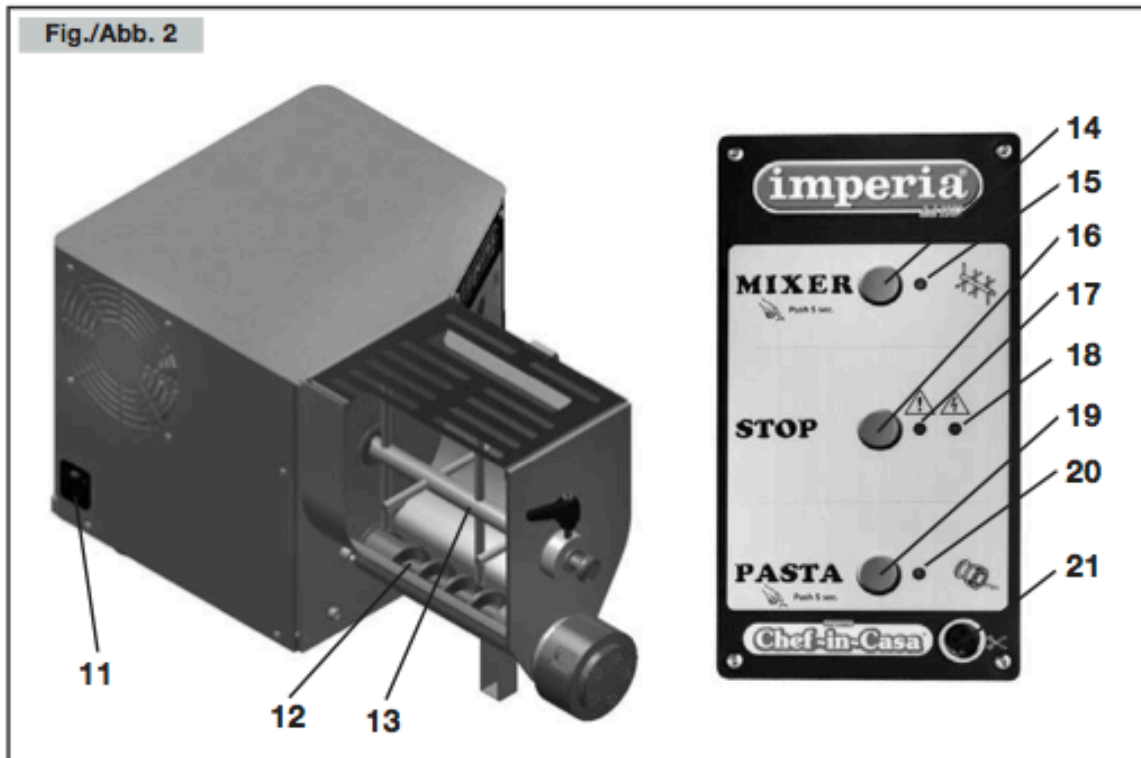
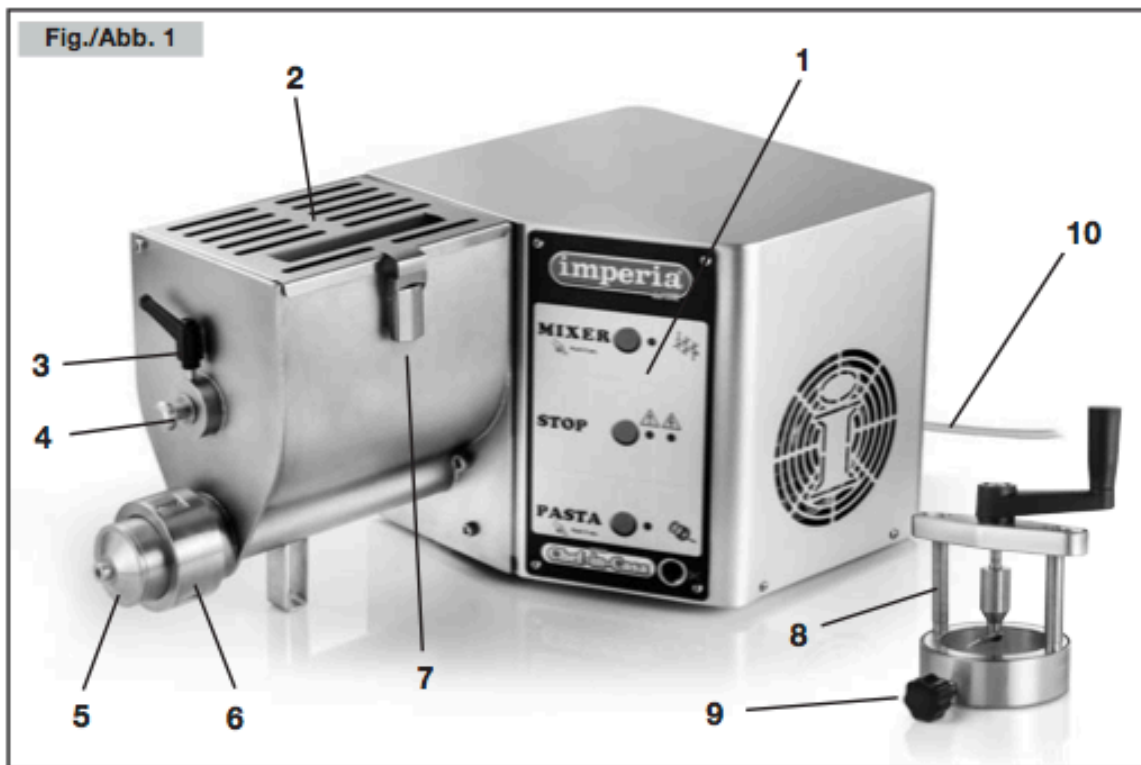
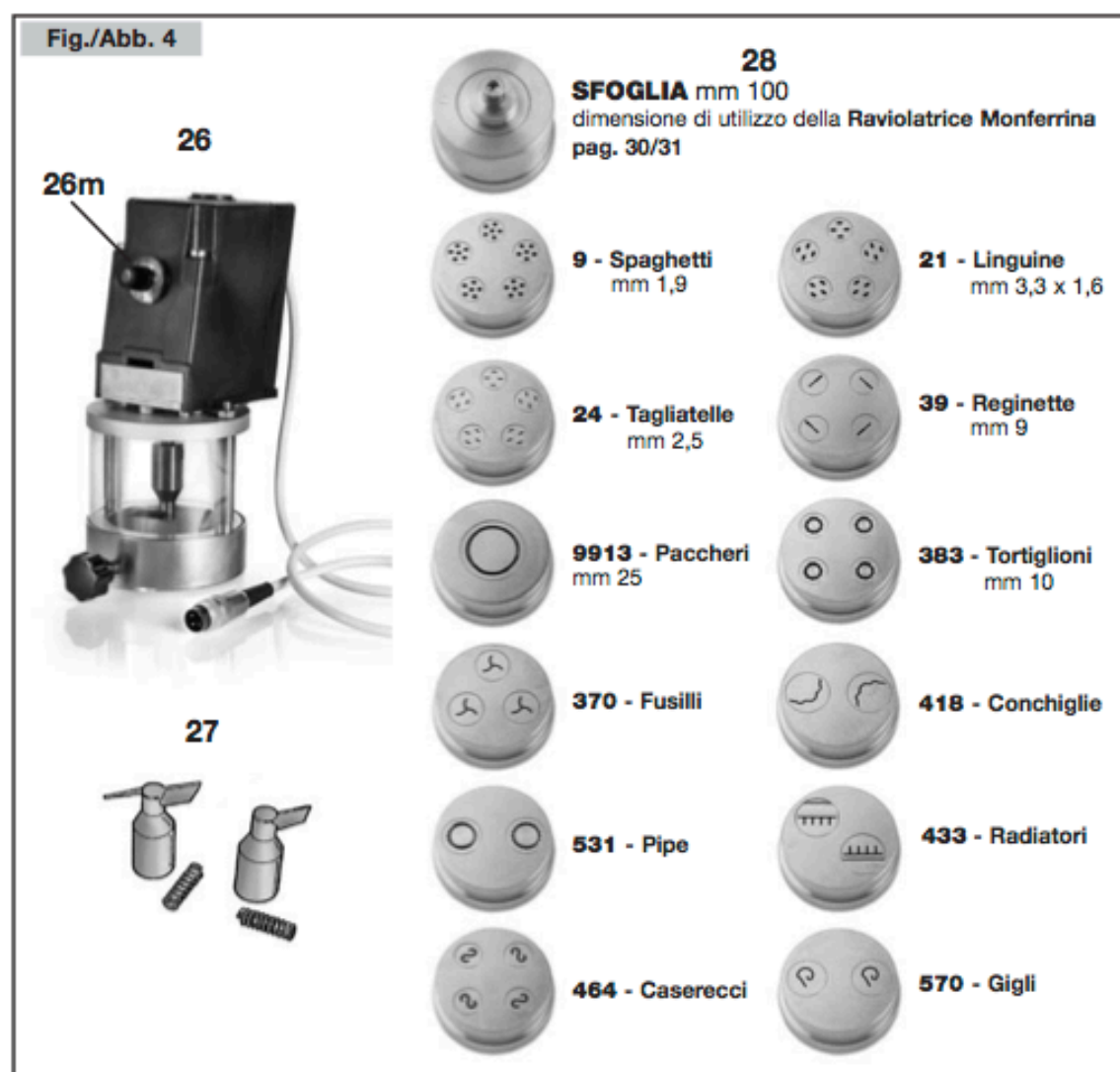


Fig./Abb. 3



Fig./Abb. 4



Θέλουμε να σας συγχαρούμε για την εξαιρετική επιλογής σας.

Η Μηχανή Ζυμαρικών Ηλεκτρική Chef in Casa προορίζεται για οικιακή χρήση και έχει κατασκευαστεί με πολύ υψηλά ποιοτικά στάνταρτ. Σας εγγυόμαστε ότι θα σας

εξυπηρετήσει αξιόπιστα και με ασφάλεια για μεγάλο χρονικό διάστημα, επιτρέποντας σας να προετοιμάσετε τα καλύτερα φρέσκα ζυμαρικά στο σπίτι, γρήγορα και με ασφάλεια, χρησιμοποιώντας φυσικά συστατικά της επιλογής σας.

Αυτό το εγχειρίδιο χρήσης αποτελεί αναπόσπαστο μέρος της μηχανής. Πριν κάνετε οποιαδήποτε ενέργεια, βεβαιωθείτε ότι έχετε διαβάσει προσεκτικά όλες τις υποδείξεις ασφαλείας, τις οδηγίες και τους όρους εγγύησης. Φροντίστε το εγχειρίδιο χρήσης, διατηρώντας το άμεσα διαθέσιμο για να το συμβουλευτείτε όποτε μπορεί να χρειαστεί να κάνετε κάτι τέτοιο. Σε περίπτωση αμφιβολιών ή άλλων χρήσεων, επικοινωνήστε με τον έμπορο λιανικής πώλησης πριν από τη λήψη οποιωνδήποτε βημάτων τοποθέτησης, αναφέροντας το MONTELO και τον ΣΕΙΡΙΑΚΟ ΑΡΙΘΜΟ.

ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ! Οποιαδήποτε χρήση της μηχανής εκτός από τις προβλεπόμενες στο παρόν εγχειρίδιο οδηγιών θεωρείται ανάρμοστη ή ακατάλληλη και μπορεί να είναι επικίνδυνη. Το μηχάνημα έχει σχεδιαστεί, κατασκευαστεί και εξοπλιστεί αποκλειστικά για την παραγωγή ζυμαρικών χρησιμοποιώντας πρώτες ύλες όπως το σκληρό σιτάρι ή τα αλεύρια μαλακού σίτου με την προσθήκη νερού ή / και αυγών. Αποσκοπεί αποκλειστικά στο σκοπό της ανάμειξης και δημιουργίας ζυμαρικών και δεν μπορεί να χρησιμοποιηθεί για άλλους σκοπούς.

Ο κατασκευαστής δεν αναλαμβάνει καμία ευθύνη για:

- Ακατάλληλη χρήση.
- Τροποποιήσεις στο μηχάνημα ή οποιαδήποτε άλλη ενέργεια που δεν επιτρέπεται από τον κατασκευαστή.
- Ακατάλληλη εγκατάσταση.
- Χρήση ανταλλακτικών που δεν είναι πρωτότυπα ή δεν είναι ειδικά για το μοντέλο.
- Σύνδεση σε ακατάλληλη παροχή ηλεκτρικού ρεύματος.

ΠΡΟΣΟΧΗ! Αν το καλώδιο τροφοδοσίας είναι κατεστραμμένο, πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή ή την τεχνική υποστήριξη του κατασκευαστή μετά την πώληση ή από άτομο με παρόμοια προσόντα, για να αποφευχθούν τυχόν κίνδυνοι.

Περιγραφή της Μηχανής (Εικ.1-2)	
1 - Πίνακας Ελέγχου	8 - Χειροκίνητο Μαχαίρι Κοπής Ζυμαρικών
2 - Καπάκι Ασφαλείας από Ανοξειδωτο Ατσάλι	9 - Βίδα Απελευθέρωσης / Κλειδώματος Χειροκίνητου Μαχαιριού Κοπής Ζυμαρικών
3 - Διακόπτης Απελευθέρωσης / Κλειδώματος Άξονα Μίξερ	10 - Καλώδιο Ρευματος
4 - Πείρος	11 - Ασφάλεια Προστασίας της Τροφοδοσίας
5 - Μήτρα Ζυμαρικών	12 - Σαλίγκαρος
6 - Δακτυλίδι Συγκράτης Μήτρας Ζυμαρικών	13 - Άξονας Μίξερ
7 - Μάνταλο Ασφαλείας	

Περιγραφή του Πίνακα Ελέγχου (Εικ.2)	
14 - Κουμπί Ενεργοποίησης Μίξερ (MIXER)	18 - Λαμπάκι Λειτουργίας Μηχανής
15 - Λαμπάκι Λειτουργίας Μίξερ	19 - Κουμπί Ζυμαρικών (PASTA)
16 - Κουμπί Απενεργοποίησης (STOP)	20 - Λαμπάκι Απενεργοποίησης Μηχανής
17 - Λαμπάκι Λειτουργίας Μήτρας	21 - Σύνδεσμος Ηλεκτρικού Μαχαιριού Κοπής Ζυμαρικών

Στάνταρ Εξαρτήματα	Έξτρα Εξαρτήματα
22 - Κλειδί για Δακτυλίδι Μήτρας	26 - Ηλεκτρικό Μαχαίρι Ζυμαρικών
23 - Εργαλείο για Εξώθηση Κυλίνδρου	27 - Λεπίδες για Μαχαίρι Ζυμαρικών
24 - Μήτρα για Φύλλο Ζυμαρικών 170 χιλ.	28 - Άλλες Μήτρες
25 - Χειροκίνητο Μαχαίρι Ζυμαρικών	

ΚΑΘΑΡΙΣΜΑ

Το καθάρισμα είναι ο μόνος τύπος συντήρησης που απαιτείται κανονικά.

Πριν και μετά τη χρήση, βεβαιωθείτε ότι το βύσμα έχει αφαιρεθεί από την πρίζα.

Ποτέ μην χρησιμοποιείτε αιχμηρά αντικείμενα για να αφαιρέσετε τυχόν υπολείμματα ζυμαρικών. Αποφύγετε απολύτως οποιαδήποτε χρήση μαχαιριών ή άλλων εργαλείων για να τροφοδοτήσετε με ζυμαρικά τις μήτρες.

Πριν από την αποθήκευση του μηχανήματος και των εξαρτημάτων, βεβαιωθείτε ότι όλα τα μέρη είναι απολύτως στεγνά.

Για να διευκολύνετε τον καθαρισμό του εσωτερικού μέρους του δοχείου ανάμειξης (μίξερ), είναι προτιμότερο να αφαιρέσετε τον άξονα μίξερ ως εξής:

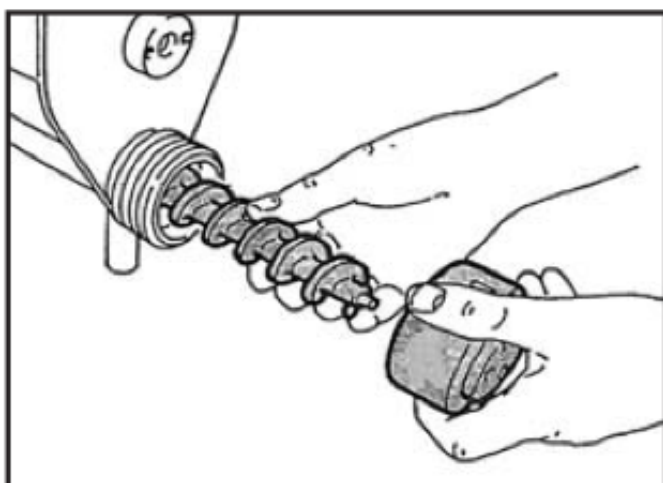
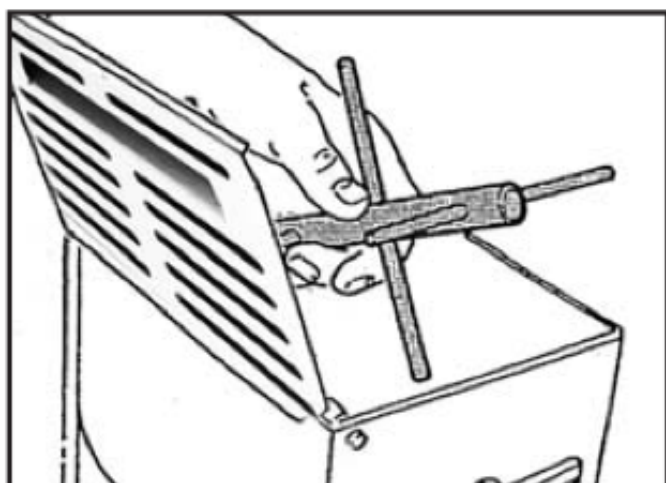
- γυρίστε τον διακόπτη απελευθέρωσης / κλειδώματος άξονα μίξερ (3) αριστερόστροφα και αφαιρέστε τον πείρο.

- σπρώξτε τον άξονα μίξερ προς τα έξω και αφαιρέστε τον από πάνω.

Στη συνέχεια, καθαρίστε το εσωτερικό του δοχείου και τον άξονα μίξερ με ένα υγρό πανί.

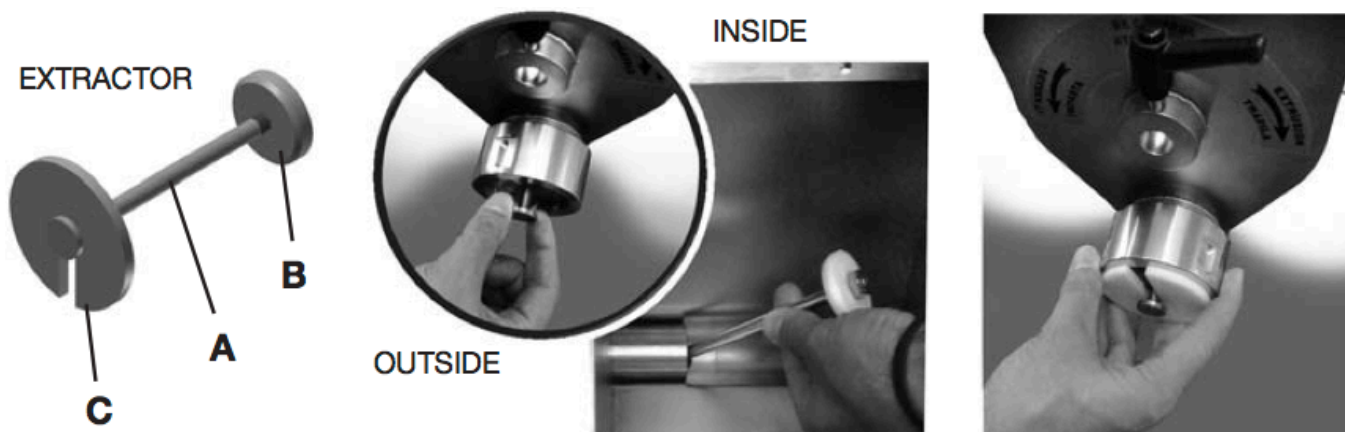
Αφαιρέστε τη μήτρα ζυμαρικών από το δακτυλίδι συγκράτησης μήτρας ζυμαρικών και τοποθετήστε την σε ένα μπολ με νερό.

Τυχόν υπολείμματα ζυμαρικών που παραμένουν μέσα στις οπές της μήτρας ζυμαρικών δεν πρέπει ποτέ να αφήνονται να στεγνώσουν. Αφαιρέστε τον σαλίγκαρο και καθαρίστε τον με ένα υγρό πανί.



Στη συνέχεια, προχωρήστε για να αφαιρέσετε τον κύλινδρο εξώθησης με τη βοήθεια του ειδικού εργαλείου για την εξώθηση κυλίνδρου (παρέχεται). Αρχικά,

αφαιρέστε τον μεγαλύτερο δίσκο (C) από τη ράβδο (A) και στη συνέχεια τοποθετήστε τη ράβδο με τον μικρότερο δίσκο (B) μόνο στο εσωτερικό του κυλίνδρου εξώθησης δουλεύοντας από το εσωτερικό του δοχείου ανάμειξης (μίξερ) προς τα έξω. Όταν η ράβδος εκτείνεται έξω από τον κύλινδρο εξώθησης, τοποθετήστε ξανά το μεγαλύτερο δίσκο.



Το μόνο που μένει να κάνετε, είναι να ξεβιδώσετε το δακτυλίδι συγκράτησης της μήτρας ζυμαρικών (περιστρέφοντας το αριστερόστροφα) με τη βοήθεια του κλειδιού για δακτυλίδι μήτρας που παρέχεται, έως ότου ο κύλινδρος εξώθησης να εξαχθεί εντελώς. Αφού καθαρίσετε τον κύλινδρο εξώθησης, επανατοποθετήστε τον μαζί με τον σαλίγκαρο και το δακτυλίδι συγκράτησης της μήτρας ζυμαρικών.

ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ! Ποτέ μην χρησιμοποιείτε τρεχούμενο νερό για να καθαρίσετε το μηχάνημα. Πριν από την τοποθέτηση της μήτρας ζυμαρικών, βεβαιωθείτε πάντοτε ότι οι οπές στην μήτρα ζυμαρικών είναι εντελώς απαλλαγμένες από τυχόν υπολείμματα ζύμης.



ΗΛΕΚΤΡΙΚΗ ΣΥΝΔΕΣΗ

Πριν από τη χρήση του μηχανήματος, βεβαιωθείτε ότι η τάση στο σπίτι σας είναι όπως αναφέρεται στο τεχνικό φύλλο οδηγιών και ότι το σύστημα σας είναι πλήρες και έχει σύνδεση γείωσης.

Ποτέ μην χρησιμοποιείτε άλλο είδος τροφοδοσίας. Ο κατασκευαστής δεν αναλαμβάνει καμία ευθύνη για τυχόν τραυματισμό ή υλική ζημιά που οφείλεται σε παραβίαση της παρούσας σύστασης. Όπου είναι απαραίτητο να τοποθετήσετε έναν προσαρμογέα στο βύσμα, βεβαιωθείτε ότι είναι κατάλληλος για το καλώδιο τροφοδοσίας.

ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ

Σε περίπτωση έκτακτης ανάγκης, απλά σηκώστε το καπάκι ασφαλείας (2) ή πατήστε το κουμπί "STOP" για να σταματήσετε το μηχάνημα.

Ποτέ μην κακομεταχειρίζεστε ή μην αδρανοποιήσετε καμία από τις συσκευές ασφαλείας που είναι εγκατεστημένες στο μηχάνημα.

Αν το μηχάνημα αρχίσει να λειτουργεί ακόμα και σε συνθήκες στις οποίες δεν θα έπρεπε (π.χ. με το καπάκι ασφαλείας ανοιχτό), πιέστε το κουμπί "STOP" για να το απενεργοποιήσετε αμέσως.

Αφαιρέστε το βύσμα του καλωδίου τροφοδοσίας (10) από την πρίζα και επικοινωνήστε με τον εξουσιοδοτημένο αντιπρόσωπο (ανατρέξτε στην ετικέτα εγγύησης που είναι προσαρτημένη στο μηχάνημα).

Αυτό το μηχάνημα δεν προορίζεται για χρήση από άτομα (συμπεριλαμβανομένων παιδιών) με περιορισμένες σωματικές, αισθητηριακές ή διανοητικές ικανότητες ή χωρίς κατάλληλη εμπειρία και γνώση, εκτός εάν έχουν λάβει οδηγίες σχετικά με τη χρήση του μηχανήματος και επιβλέπονται από άτομο που λαμβάνει ευθύνη για την ασφάλειά τους. Τα παιδιά θα πρέπει να παρακολουθούνται ώστε να μην παίζουν με το μηχάνημα.

Ποτέ μην χρησιμοποιείτε το μηχάνημα όταν φοράτε ρούχα ή ποδιές με χαλαρά εξαρτήματα που θα μπορούσαν να παγιδευτούν ανάμεσα σε κινούμενα μέρη του μηχανήματος. Για το λόγο αυτό, καθώς και για λόγους υγιεινής, δίνετε ιδιαίτερη προσοχή στα μαλλιά σας (καλύτερα να διατηρούνται δεμένα και μέσα σε

προστατευτικό σκουφί), καθώς και αντικείμενα με παρόμοια χαρακτηριστικά (περιδέραια, βραχιόλια κλπ.).

Τοποθετήστε το μηχάνημα σε επίπεδη, σταθερή επιφάνεια ικανή να στηρίξει το βάρος του.

Πριν ξεκινήσετε το μηχάνημα, βεβαιωθείτε ότι γνωρίζετε πώς να το σταματήσετε σε περίπτωση έκτακτης ανάγκης. Μην χρησιμοποιείτε το μηχάνημα εάν:

- δεν λειτουργεί σωστά,
- έχει υποστεί βλάβη ή έχει πέσει,
- Το καλώδιο τροφοδοσίας ή το φισ δείχνουν σημάδια βλάβης.

Μη βυθίζετε το καλώδιο τροφοδοσίας ή το βύσμα στο νερό. κρατήστε τα μακριά από τις θερμές επιφάνειες. Μην επιτρέπετε στο καλώδιο τροφοδοσίας να κρέμεται πάνω από την άκρη των τραπεζιών ή άλλων επίπλων.

Μην χρησιμοποιείτε το μηχάνημα κοντά σε νεροχύτες ή σε υγρά δάπεδα.

Εάν το καλώδιο τροφοδοσίας είναι κατεστραμμένο, πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή ή την υπηρεσία τεχνικής υποστήριξης μετά την πώληση ή από άτομο με παρόμοια προσόντα για να αποφευχθούν τυχόν κίνδυνοι.

ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΓΙΑ ΖΥΜΑΡΙΚΑ

Για να φτιάξετε τα ζυμαρικά σας, μπορείτε να χρησιμοποιήσετε οποιοδήποτε είδος μαλακού αλευριού, σκληρού αλευριού σίτου ή συνδυασμούς των δύο, αναμεμειγμένα με αυγά μόνο ή με συνδυασμό αυγών και νερού.

Ένα μέρος του νερού μπορεί να αντικατασταθεί με λεπτόκοκκο σπανάκι ή άλλα φυλλώδη πράσινα για να ληφθεί ένα πράσινο ζυμαρικό ή με συμπύκνωμα τομάτας για να ληφθεί ένα κόκκινο ζυμαρικό, οπότε συνιστάται η χρήση αλεύρου σκληρού σίτου.

Για να αποκτήσετε τη σωστή συνεκτικότητα της ζύμης ζυμαρικών σας, θα χρειαστείτε περίπου 300 - 350 γρ. υγρού ανά κιλό αλεύρι.

Αυτό το υγρό μπορεί να αποτελείται μόνο από αυγά, μόνο από το νερό ή από συνδυασμό νερού και αυγών. Δεδομένου ότι η υγρασία του αλευριού ποικίλλει

ανάλογα με τον τύπο, το κλίμα και τον τόπο αποθήκευσης του αλευριού, οι συνιστώμενες ποσότητες πρέπει να προσαρμοστούν ανάλογα με τον τύπο του αλευριού που θα χρησιμοποιήσετε, αυξάνοντας ελαφρώς ή μειώνοντας την ποσότητα του υγρού.

Μετά την πλήρη ανάμιξη, η ζύμη θα πρέπει να σχηματίζει σβόλους περίπου στο μέγεθος ενός κόκκου καφέ. Αν έχει σχηματίσει μια ομαλή μπάλα, αυτό σημαίνει ότι έχει προστεθεί πάρα πολύ υγρό, οπότε θα χρειαστεί να προσθέσετε λίγο περισσότερο αλεύρι και να συνεχίσετε να ανακατεύετε τη ζύμη πριν τραβήξετε το ζυμαρικό.

Εάν η ζύμη αποτύχει να σχηματίσει σβόλους και παραμένει πολύ αλευρωμένη, προσθέστε λίγο περισσότερο υγρό.

ΣΥΝΤΑΓΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ ΔΙΑΦΟΡΩΝ ΤΥΠΩΝ ΖΥΜΑΡΙΚΩΝ

Ωστόσο, λάβετε υπόψη ότι τα συστατικά και οι ποσότητες μπορούν πάντα να προσαρμοστούν ανάλογα με τη δική σας εμπειρία και προσωπικές προτιμήσεις.

Προετοιμασία φύλλων ζύμης για ραβιόλια:

- 70% αλεύρι μαλακού σιταριού
- 30% αλεύρι σκληρού σίτου
- 5 αυγά ανά κιλό αλεύρι συν νερό.

Αναμίξτε για περίπου 10 λεπτά.

Προετοιμασία φύλλου ζύμης για noodles:

- 70% αλεύρι μαλακού σιταριού
 - 30% αλεύρι σκληρού σίτου
 - 5 αυγά ανά κιλό αλεύρι συν νερό
- ή
- 100% αλεύρι σκληρού σίτου
 - 5 αυγά ανά κιλό αλεύρι συν νερό.

Αναμείξτε για περίπου 15 λεπτά, με υγρασία περίπου 33%.

Προετοιμασία ζυμαρικών σκληρού σίτου:

(π.χ. rigatoni, fusilli, κοχύλια, σπαγγέτι, κλπ.).

Αυτός ο τύπος ζυμαρικών παρασκευάζεται χρησιμοποιώντας μόνο αλεύρι σκληρού σίτου και νερό σε αναλογίες 30 - 33%.

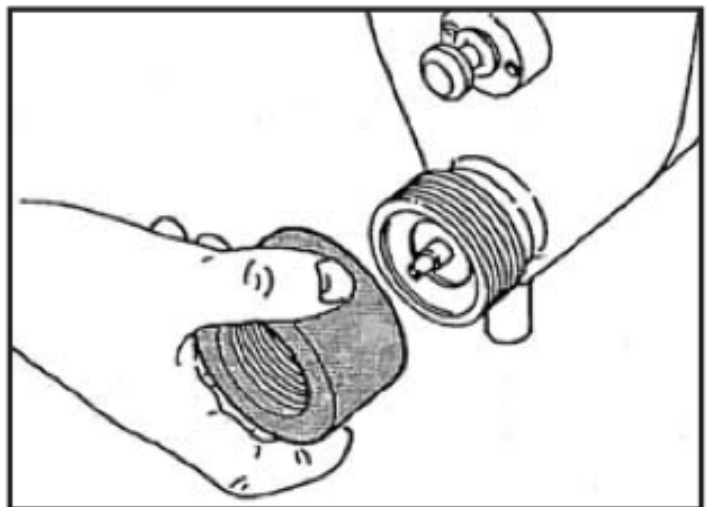
Όταν χρησιμοποιούνται άλλοι τύποι αλευριών, είναι προτιμότερο να αναμιγνύετε καλά τα αλεύρια πριν προσθέσετε το υγρό.

Ανάλογα με τα προσωπικά σας γούστα, μπορείτε ή όχι να προσθέσετε αλάτι σε ποσότητες περίπου 2 g ανά κιλό αλεύρι, φροντίζοντας να το διαλύσετε καλά στο υγρό.

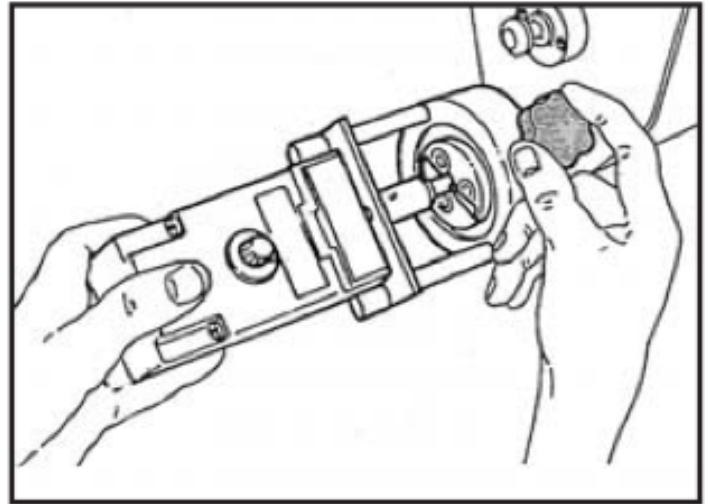
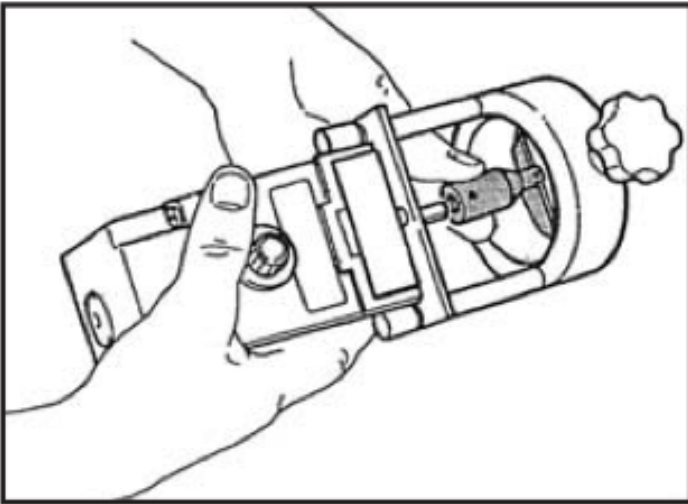
ΧΡΗΣΗ ΤΗΣ ΜΗΧΑΝΗΣ

Πριν χρησιμοποιήσετε την μηχανή, ολοκληρώστε πάντα τα βήματα που περιγράφονται στην ενότητα "Καθαρισμός".

1. Στερεώστε την μηχανή σε κατάλληλη επιφάνεια.
2. Τοποθετήστε τη μήτρα της επιλογής σας στο δακτύλιο συγκράτησης της μήτρας και βιδώστε τα επάνω στο μηχάνημα.



3. Αν κάνετε μικρά σχήματα ζυμαρικών, επιλέξτε την κατάλληλη λεπίδα για την κοπή των ζυμαρικών από τους δύο τύπους που παρέχονται. **ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ!** Προσέξτε κατά το χειρισμό της λεπίδας κοπής ζυμαρικών.
4. Τοποθετήστε το χειροκίνητο ή ηλεκτροκίνητο (έξτρα) μαχαίρι ζυμαρικών στο μηχάνημα, στερεώνοντας το στη θέση του με τον κοχλία ασφάλισης (9).



5. Όταν χρησιμοποιείτε τον ηλεκτρικό μαχαίρι ζυμαρικών, τοποθετήστε το βύσμα στο καλώδιο τροφοδοσίας για το ηλεκτρικό μαχαίρι ζυμαρικών στην υποδοχή (11) που βρίσκεται στο μηχάνημα.
6. Ανοίξτε το καπάκι και γεμίστε το δοχείο του μίξερ με τα βασικά συστατικά: μαλακό ή σκληρό αλεύρι, νερό ή/και αυγά.

Συνιστάται πάντοτε να ζυγίζετε το αλεύρι (μαλακό ή σκληρό) που προσθέτετε στο δοχείο για να προσδιορίσετε την ακριβή ποσότητα υγρών (νερού ή / και αυγών) που απαιτείται.

Σπάστε τα αυγά σε ένα ξεχωριστό δοχείο για να αποφύγετε τυχόν κίνδυνο θραύσης κελύφους αυγού στο μπολ και φράξιμο των οπών στις μήτρες. Είναι επίσης καλύτερο να χτυπήσετε τα αυγά για να αναμίξετε πολύ καλά τους κρόκους και τα ασπράδια πριν τα προσθέσετε στο δοχείο του μίξερ.

7. Κλείστε και πάλι το καπάκι και ασφαλίστε το με το μάνταλο ασφαλείας.
8. Πατήστε και κρατήστε πατημένο το πλήκτρο 'MIXER' μέχρι το λαμπάκι 'ON' στο μίξερ να σταματήσει να αναβοσβήνει και να παραμένει αναμμένο (αυτό διαρκεί περίπου 5 δευτερόλεπτα).

Προειδοποίηση! Μη χρησιμοποιείτε ποτέ το μηχάνημα με το κουμπί "PASTA" προτού αναμίξετε το αλεύρι και άλλα συστατικά, γιατί θα προκαλέσετε σοβαρές μηχανικές βλάβες.

9. Μετά την ανάμιξη των συστατικών για περίπου 15 λεπτά, τα ζυμαρικά θα έχουν γίνει εύθρυπτα και θα χωριστούν σε σβόλου: είναι τώρα έτοιμα να εξαχθούν μέσα από τις μήτρες.

10. Σταματήστε το μηχάνημα πιέζοντας το κουμπί 'STOP'.

Σημαντικό! Ποτέ μην φοράτε χαλαρά ρούχα, μενταγιόν ή οτιδήποτε μπορεί να παγιδευτεί στα κινούμενα μέρη του μηχανήματος.

Για την παραγωγή μακρών ζυμαρικών (noodles, σπαγγέτι κ.λπ.):

Πατήστε και κρατήστε πατημένο το κουμπί "PASTA" μέχρι να σταματήσει να αναβοσβήνει το λαμπάκι "ON" και να παραμείνει αναμμένο (αυτό διαρκεί περίπου 5 δευτερόλεπτα). Στη συνέχεια, προχωρήστε στο να κόψετε τα ζυμαρικά καθώς βγαίνουν από την μήτρα, χρησιμοποιώντας μια σπάτουλα ή ένα μαχαίρι.

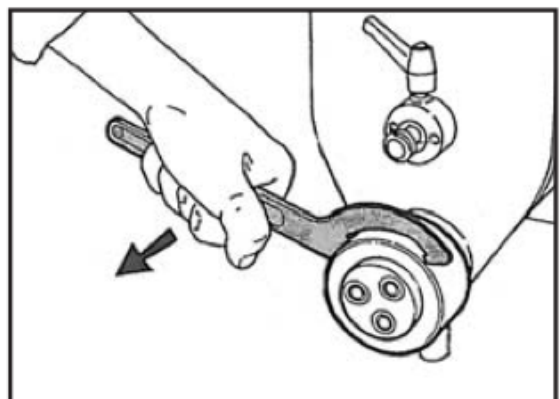
Για την παραγωγή ζυμαρικών σε σχήματα:

Τοποθετήστε το χειροκίνητο ή ηλεκτρικό μαχαίρι ζυμαρικών στη μήτρα με τη λεπίδα που επιλέξατε για να ταιριάξετε με το απαιτούμενο μήκος κοπής, βεβαιώνοντας ότι ο κοχλίας ασφαλείας είναι στη θέση του. Πατήστε το κουμπί "PASTA". Εάν χρησιμοποιείτε τον ηλεκτρικό μαχαίρι ζυμαρικών (26), το οποίο διατίθεται ξεχωριστά, ρυθμίστε την ταχύτητα περιστροφής της λεπίδας με τη βοήθεια του ρυθμιστή στροφών (26m).

Αλλάζοντας τις Μήτρες Ζυμαρικών:

Για να αλλάξετε το σχήμα του ζυμαρικού, πρέπει να αντικαταστήσετε την μήτρα ζυμαρικών με τον εξής τρόπο:

- Πατήστε το κουμπί 'STOP'.
- Ξεβιδώστε, εάν υπάρχει, και αφαιρέστε το χειροκίνητο ή ηλεκτρικό μαχαίρι ζυμαρικών.
- Πατήστε το κουμπί 'MIXER' και αφήστε το μηχάνημα να δουλέψει για περίπου 10 δευτερόλεπτα για να μειώσετε την πίεση στο εσωτερικό της μήτρας.



- Σταματήστε το μηχάνημα πιέζοντας το κουμπί 'STOP'.
- Χαλαρώστε το δακτυλίδι συγκράτησης της μήτρας ζυμαρικών με το παρεχόμενο κλειδί.
- Ξεβιδώστε και αφαιρέστε το δακτυλίδι συγκράτησης της μήτρας ζυμαρικών.
- Αφαιρέστε τη μήτρα και αντικαταστήστε την με αυτή που θέλετε να χρησιμοποιήσετε.

Σημαντικό! Μετά τη χρήση, οι μήτρες πρέπει να βυθιστούν σε ένα δοχείο νερού για να αποφευχθεί η ξήρανση υπολειμμάτων των ζυμαρικών μέσα στις οπές και το φράξιμο της μήτρας.

ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ & ΑΣΤΟΧΙΩΝ		
ΠΡΟΒΛΗΜΑ	ΠΙΘΑΝΗ ΑΙΤΙΑ	ΛΥΣΗ
Η μηχανή δεν ξεκινά ή σταματάει ξαφνικά.	A. Το βύσμα δεν έχει εισαχθεί στην μπρίζα ή δεν έχει τοποθετηθεί σωστά.	A. Εισάγετε το βύσμα κατάλληλα.
	B. Το καπάκι είναι σηκωμένο.	B. Κλείστε το καπάκι.
	C. Η μηχανή έχει υπερθερμανθεί.	C. Αφαιρέστε το καλώδιο από την πρίζα και περιμένετε να κρυώσει η μηχανή.
	D. Το κουμπί MIXER ή το κουμπί PASTA δεν έχει πατηθεί σωστά.	D - Πατήστε και κρατήστε πατημένο το κουμπί που απαιτείται για τουλάχιστον 5 δευτερόλεπτα.

Εάν δεν εντοπιστεί καμία από τις προαναφερθείσες αστοχίες, επικοινωνήστε με την υπηρεσία υποστήριξης πελατών (ανατρέξτε στην πίσω σελίδα της κάρτας εγγύησης για λεπτομέρειες).