

**8L MDI**



**132265**

Bartscher GmbH  
Franz-Kleine-Str. 28  
D-33154 Salzkotten  
Germania

tel.: +49 5258 971-0  
fax.: +49 5258 971-120  
**Numero verde:** +49 5258 971-197  
[www.bartscher.com](http://www.bartscher.com)



Versione: 1.0

Data di redazione: 2022-04-07

## Istruzioni per l'uso originali

1	Sicurezza.....	2
1.1	Spiegazione delle espressioni di avvertimento .....	2
1.2	Indicazioni di sicurezza .....	3
1.3	Uso conforme alla destinazione .....	6
1.4	Uso non conforme alla destinazione .....	6
2	Informazioni generali .....	7
2.1	Responsabilità e garanzia.....	7
2.2	Tutela dei diritti d'autore.....	7
2.3	Dichiarazione di conformità.....	7
3	Trasporto, imballaggio e stoccaggio .....	8
3.1	Controllo della consegna .....	8
3.2	Imballaggio .....	8
3.3	Stoccaggio .....	8
4	Dati tecnici .....	9
4.1	Dati tecnici .....	9
4.2	Elenco dei componenti dell'apparecchiatura .....	10
4.3	Funzioni dell'apparecchiatura .....	11
5	Installazione e uso.....	12
5.1	Installazione.....	12
5.2	Uso .....	13
6	Pulizia .....	18
6.1	Norme di sicurezza durante la pulizia .....	18
6.2	Pulizia .....	18
7	Possibili malfunzionamenti .....	19
8	Smaltimento.....	20



**Prima di iniziare a utilizzare l'apparecchiatura, leggere attentamente le manuale di utilizzo e conservarle in un luogo sicuro!**

Le presenti istruzioni per l'uso contengono una descrizione dettagliata dell'installazione del prodotto, del suo utilizzo e della manutenzione, informazioni importanti e consigli. La conoscenza di tutte le indicazioni relative alla sicurezza e all'uso contenute nel presente documento sono la condizione necessaria per l'uso corretto e sicuro dell'apparecchiatura. Inoltre, trovano applicazione le norme di sicurezza per la prevenzione degli incidenti, le norme di sicurezza sul luogo di lavoro e le norme relative all'uso dell'apparecchiatura.

Prima di procedere con il lavoro e, soprattutto, prima di accendere l'apparecchiatura, leggere attentamente le istruzioni per l'uso per evitare danni alle persone e cose. L'uso non conforme può causare danni.

Le presenti istruzioni sono parte integrante del prodotto, devono essere conservate vicino all'apparecchiatura ed essere sempre a disposizione. In caso di vendita dell'apparecchiatura, è necessario trasmettere anche le presenti istruzioni.

## 1 Sicurezza

IT

L'apparecchiatura è stata realizzata secondo le norme tecniche attualmente vigenti. Tuttavia, il prodotto può costituire una fonte di pericolo qualora venga utilizzato in modo erraneo o non conforme alla destinazione. Tutti gli utenti dovranno attenersi alle informazioni contenute nelle presenti istruzioni per l'uso e dovranno rispettare le indicazioni antinfortunistiche.

### 1.1 Spiegazione delle espressioni di avvertimento

Le indicazioni di sicurezza e le informazioni di avvertimento più importanti sono segnalate, nelle presenti istruzioni, con particolari espressioni di avvertimento. Tale indicazioni dovranno essere sempre rispettate al fine di evitare incidenti, nonché danni a persone o cose.



**PERICOLO!**

L'espressione di avvertimento **PERICOLO** indica la presenza di un pericolo tale da poter causare gravi lesioni o la morte.



### AVVERTENZA!

L'espressione di avvertimento **AVVERTENZA** indica la presenza di un pericolo tale da causare lesioni mediamente gravi, gravi o la morte.



### PRUDENZA!

L'espressione di avvertimento **PRUDENZA** indica la presenza di un pericolo tale da causare lesioni leggere o moderate.

### ATTENZIONE!

L'espressione di avvertimento **ATTENZIONE** indica i possibili pericoli per i beni che possono verificarsi se l'utente non rispetta le norme di sicurezza.

### AVVISO!

Il simbolo **AVVISO** accompagna nuove informazioni e indicazioni relative all'uso dell'apparecchiatura.

## 1.2 Indicazioni di sicurezza

### Corrente elettrica

- Una tensione di rete eccessiva o l'installazione non conforme possono causare il rischio di fulminazione elettrica.
- L'apparecchiatura potrà essere collegata soltanto qualora i dati sulla targhetta nominale siano conformi alla tensione di rete.
- Per evitare il cortocircuito, l'apparecchiatura deve essere sempre asciutta.
- In caso di malfunzionamenti, è necessario scollegare immediatamente l'apparecchiatura dall'alimentazione elettrica.
- Non la presa dell'apparecchiatura con le mani bagnate.
- Non afferrare mai l'apparecchiatura caduta in acqua. Scollegare l'apparecchiatura dall'alimentazione elettrica immediatamente.
- Qualsiasi riparazione o apertura del corpo esterno potrà essere eseguita unicamente da specialisti e officine autorizzate.
- Non trasportare l'apparecchiatura tenendola per il cavo di collegamento.
- Non permette il contatto del cavo di collegamento con fonti di calore e oggetti taglienti.

- Il cavo di collegamento non potrà essere piegato, premuto né annodato.
- Il cavo di collegamento dell'apparecchiatura dovrà sempre essere interamente srotolato.
- Non collocare mai l'apparecchiatura o altri oggetti sul cavo di collegamento.
- Per scollegare l'apparecchiatura dall'alimentazione elettrica, staccare la spina dalla presa.
- Il cavo di alimentazione andrà verificato regolarmente per rilevare eventuali danni. Non usare mai l'apparecchiatura con il cavo di alimentazione danneggiato. Qualora il cavo sia danneggiato, per evitare pericoli, richiedere la sua sostituzione a un centro assistenza autorizzato o ad un elettricista qualificato.

### Materiali infiammabili

- Mai esporre l'apparecchiatura ad alte temperature come per esempio cucina, forno, fiamme libere, riscaldamento, ecc.
- L'apparecchiatura deve essere pulita regolarmente per evitare il rischio d'incendio.
- Non coprire l'apparecchiatura (ad es. con pellicole in alluminio o stracci).
- L'apparecchiatura può essere usata esclusivamente con appositi materiali e con adeguate impostazioni di temperatura. I materiali, i prodotti alimentari o i resti del cibo possono accendersi nell'apparecchiatura.
- Non usare mai l'apparecchiatura in prossimità di materiali infiammabili o facilmente infiammabili (ad es. benzina, alcool). Alte temperatura causano l'evaporazione di tali materiali e, al contatto con le fonti di accensione, possono provocare un'esplosione.
- In caso di incendio, prima di iniziare le operazioni di estinzione, staccare l'apparecchiatura dalla rete elettrica. Non estinguere il fuoco con acqua quando l'apparecchiatura è collegata all'alimentazione elettrica. Dopo lo spegnimento dell'incendio, garantire un ricambio d'aria adeguato.

### Superfici calde

- Durante il funzionamento la superficie dell'apparecchiatura raggiunge alte temperature. Pericolo di ustione. Tali temperature si mantengono anche dopo lo spegnimento.
- Non toccare le superfici calde dell'apparecchiatura. Usare le apposite impugnature e i manici.
- L'apparecchiatura potrà essere trasportata e pulita solo dopo che si sarà raffreddata.
- Non versare acqua fredda né liquidi infiammabili sulle superfici fredde.

### Uso scorretto

- L'uso non conforme o vietato può causare il danneggiamento dell'apparecchiatura.
- L'apparecchiatura può essere usata solo se le sue condizioni tecniche non suscitano dubbi e permettono di farla funzionare in piena sicurezza.
- L'apparecchiatura può essere usata solo se tutti gli allacci sono a norma.
- L'apparecchiatura può essere usata solo se è pulita.
- Usare solamente i ricambi originali. Non effettuare mai riparazioni autonome dell'apparecchiatura.
- È vietato modificare o manomettere l'apparecchiatura.

### Personale

- L'apparecchiatura può essere usata esclusivamente da un personale specializzato, competente e formato.
- L'apparecchiatura non deve essere usata dalle persone (inclusi i bambini) con le capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte oppure con l'esperienza o le conoscenze insufficienti.
- I bambini devono essere sorvegliati per assicurarsi che non giochino con l'apparecchiatura e non la accendano.

## 1.3 Uso conforme alla destinazione

Qualsiasi uso diverso e/o non conforme alle indicazioni di cui alle presenti istruzioni è vietato e ritenuto non conforme alla destinazione d'uso.

Il seguente uso è conforme alla destinazione:

- Cottura di prodotti farinacei.

## 1.4 Uso non conforme alla destinazione

L'utilizzo non conforme alla destinazione potrà comportare danni a persone e cose, a causa di tensioni elettriche pericolose, fiamme e alte temperature.

L'apparecchiatura serve soltanto per effettuare le operazioni descritte nelle presenti istruzioni.

Il seguente uso è conforme alla destinazione:

- Cottura di altri prodotti alimentari e pietanze.



## 2 Informazioni generali

### 2.1 Responsabilità e garanzia

Tutte le informazioni e indicazioni contenute nelle presenti istruzioni per l'uso sono state elencate considerando le leggi vigenti, le conoscenze attuali in materia di costruzioni, le nozioni ingegneristiche, le nostre conoscenze e la nostra esperienza pluriennale. In caso di ordinazioni per modelli speciali o opzioni extra, nonché in caso di applicazione delle recenti cognizioni tecniche, in alcune circostanze la presente apparecchiatura può non essere conforme alle presenti indicazioni e ai numerosi disegni contenuti nelle istruzioni per l'uso.

Il fabbricante non risponderà in alcun modo dei danni e dei malfunzionamenti dovuti a:

- mancato rispetto delle indicazioni,
- uso non conforme alla destinazione,
- introduzione di modifiche tecniche da parte dell'utente,
- uso di pezzi di ricambio non ammissibili.

Ci riserviamo il diritto di apportare modifiche tecniche al prodotto, con l'obiettivo di migliorare le proprietà del prodotto e di renderlo più efficiente.

### 2.2 Tutela dei diritti d'autore

Le presenti istruzioni per l'uso e i testi in esse contenuti, le foto e gli altri elementi, sono tutelati dai diritti d'autore. Senza il consenso scritto del fabbricante, si fa divieto di riprodurre il testo delle istruzioni per l'uso in qualsiasi forma e in qualsiasi modo (frammenti compresi) e di utilizzare e/o trasmettere il suo contenuto a terzi. Le violazioni del divieto di cui sopra comporteranno la necessità di versare un risarcimento. Ci riserviamo il diritto di presentare ulteriori rivendicazioni.

### 2.3 Dichiarazione di conformità

L'apparecchiatura rispetta le norme attualmente vigenti e le direttive dell'Unione Europea. Quanto detto è confermato nella Dichiarazione di Conformità CE. In caso di necessità, saremo lieti di inviarvi la Dichiarazione di Conformità corrispondente.

## 3 Trasporto, imballaggio e stoccaggio

### 3.1 Controllo della consegna

Quando la consegna giungerà a destinazione, sarà necessario accertarsi tempestivamente della sua completezza e dell'assenza di danni arrecati nel corso del trasporto. Qualora vengano rilevati danni visibili dovuti al trasporto, il cliente dovrà rifiutarsi di prendere in consegna l'apparecchiatura o effettuare una presa in consegna condizionale. Sui documenti di trasporto / lettera di vettura del corriere sarà necessario indicare il tipo di danno rilevato e presentare un reclamo. I danni rilevati andranno segnalati subito dopo la loro rilevazione, poiché le richieste di rimborso dovranno essere segnalate entro i termini vigenti.

In caso di mancanza di elementi o accessori occorre contattare il nostro Servizio Clienti.

### 3.2 Imballaggio

Si prega di non gettare la confezione in cartone. Essa, infatti, può rivelarsi necessaria per conservare il dispositivo in caso di trasloco o spedizione dell'apparecchiatura al nostro centro assistenza qualora si rilevino danni.

L'imballaggio e i vari elementi sono realizzati con materiali riciclabili. In particolare, tali elementi sono: pellicole e sacchi in plastica, confezione in cartone.

Durante lo smaltimento dell'imballaggio, rispettare le norme vigenti in un dato paese. I materiali di imballaggio riutilizzabili dovranno essere riciclati.

### 3.3 Stoccaggio

La confezione dovrà restare chiusa fino al momento dell'installazione dell'apparecchiatura. Durante lo stoccaggio, attenersi alle indicazioni riportate sull'esterno, relative al posizionamento e al magazzino. La confezione potrà essere conservata solo nelle seguenti condizioni:

- in ambienti chiusi
- in ambiente asciutto e privo di polveri
- lontano da agenti aggressivi
- al riparo dalla luce solare
- in un luogo protetto da urti.

In caso di immagazzinamento prolungato (oltre 3 mesi), occorre regolarmente controllare le condizioni di tutti gli elementi e dell'imballo. Se necessario, l'imballo deve essere sostituito con uno nuovo.

## 4 Dati tecnici

### 4.1 Dati tecnici

<b>Nome:</b>	<b>Cuocipasta 8L MDI</b>
Numero dell'articolo:	<b>132265</b>
Materiale:	CNS 18/10
Numero di vaschette:	1
Capacità delle vaschette in litri:	8
Misure delle vaschette (larg. x prof. x alt.) in mm:	240 x 300 x 200
Numero dei cestelli:	1
Capacità del cestello in l:	4,9
Misure dei cestelli (larg. x prof. x alt.) in mm:	195 x 225 x 125
Intervallo di temperatura fino a in °C:	110
Potenza di collegamento:	3,3 kW   230 V   50 Hz
Dimensioni (larg. x prof. x alt.) in mm:	305 x 640 x 385
Peso in kg:	5,8

Ci si riserva il diritto di apportare modifiche tecniche!

#### Versione / caratteristiche

- Tipo: apparecchio da banco
- Tipo di alimentazione: elettrica
- Allacciamento dell'apparecchio: pronto ad essere allacciato
- Controllo: manopola MDI
- Funzione Memory: viene salvata l'ultima impostazione
- Vaschetta rimovibile ed elemento riscaldante con la protezione

## 4.2 Elenco dei componenti dell'apparecchiatura

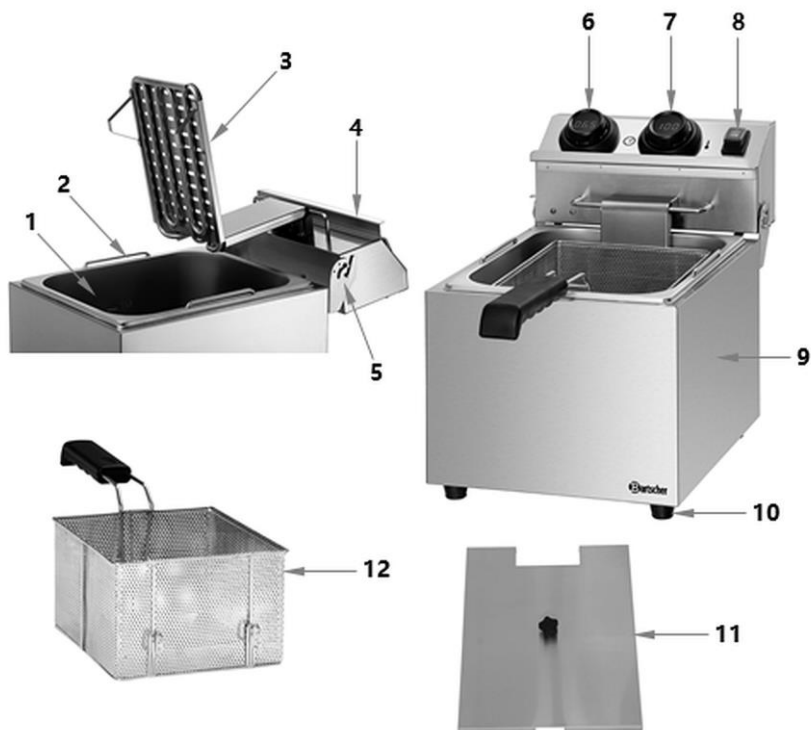


Fig. 1

1. Vaschetta
2. Manico della vaschetta
3. Elemento riscaldante con la protezione
4. Scatola di controllo
5. Fissaggio della scatola di controllo
6. Regolatore rotativo a pressione del tempo
7. Termoregolatore rotativo a pressione
8. Interruttore ON/OFF con spia di alimentazione integrata (verde)
9. Corpo esterno dell'apparecchio
10. Piedini (4x)
11. Coperchio
12. Cestello con manico per la pasta

### Dotazione (opzionale)



Fig. 2

#### **Cestello per la pasta 8L MDI**

Progettato per il cuocipasta 8L MDI

Materiale:

- acciaio al nichel-cromo 18/10
- plastica

Dimensioni del cestello: larg. 190 x prof. 225 x alt. 125 mm

Capacità: 4,9 litri

Dimensioni: larg. 200 x prof. 465 x alt. 130 mm

Peso: 0,88 kg

**Art. n. 132266**

### **4.3 Funzioni dell'apparecchiatura**

La manopola digitale di controllo MDI Bartscher permette di impostare con precisione il tempo e la temperatura. Il controllo rapido e intuitivo permette di preparare con successo ogni tipo di pasta. A garantire l'igiene ottimale ci sono la resistenza rimovibile e la vaschetta di 8 litri.

## 5 Installazione e uso

### 5.1 Installazione

#### Rimozione dell'imballo / installazione

- Aprire l'imballo, rimuovere tutti i suoi elementi esterni e interni, nonché le protezioni per il trasporto.



#### **PRUDENZA!**

##### **Pericolo di soffocamento!**

I bambini non devono giocare con l'imballaggio (sacchetti di plastica, elementi di polistirolo).

- Se l'apparecchiatura è stata messa in sicurezza con la pellicola, rimuoverla. La pellicola andrà staccata lentamente, in modo da non lasciare residui di colla. Eventuali residui di colla andranno rimossi con un solvente adeguato.
- Fare attenzione a non danneggiare la targhetta dati o le espressioni di avvertimento.
- Non collocare **mai** l'apparecchiatura in un ambiente umido o bagnato.
- L'apparecchiatura deve essere collocata in modo tale da poterla scollegare in modo facile e veloce se necessario.
- L'apparecchiatura deve essere collocata sulle seguenti superfici:
  - uniforme, con portata adeguata, resistente all'acqua, asciutta e resistente ad alte temperature
  - abbastanza grande da non ostacolare il lavoro
  - facilmente accessibile
  - con una buona ventilazione.
- Garantire la distanza minima dai bordi del tavolo. L'apparecchiatura può ribaltarsi e cadere.
- Garantire la distanza minima di almeno 20 cm da pareti infiammabili e oggetti.

### Collegamento alla rete elettrica

- Verificare che i dati tecnici dell'apparecchiatura (vedi targhetta nominale) siano conformi ai dati della rete elettrica locale.
- L'apparecchiatura deve essere collegata ad una presa singola con messa a terra. Non collegare il dispositivo a una presa multipla.
- Il cavo di collegamento deve essere sistemato in modo tale da non poterlo calpestare o inciampare.
- Non usare l'apparecchiatura con un timer o un telecomando esterno.

## 5.2 Uso

### Avvertenze



#### AVVERTIMENTO

#### **Rischio di ustione delle braccia, mani o dita in caso di contatto con il vapore che fuoriesce.**

Togliere con cautela il coperchio dalla vaschetta, afferrandolo dal manico. Rimuovere il cestello per la pasta dalla vaschetta, servendosi sempre del manico.

Per togliere il coperchio ed estrarre il cestello per la pasta con la pietanza al suo interno, servirsi di guanti protettivi.

#### **Rischio di ustione delle braccia, mani o dita in caso di contatto con l'acqua calda.**

Non avvicinare mai le mani alla vaschetta con l'apparecchio in funzione o direttamente dopo. Prima di svuotare la vaschetta, accertarsi che l'acqua si sia raffreddata, tenendo la mano a distanza di 2 - 5 cm sopra la vaschetta.

### Preparazione del cuocipasta

1. Rimuovere il cestello per la pasta dall'apparecchio.
2. Fissare il manico al cestello per la pasta, attaccandolo al punto di fissaggio, inclinando verso l'alto, posizionando il supporto sopra il cestello e agganciando.
3. Togliere dall'apparecchio la scatola di controllo con l'elemento riscaldante e la protezione fissa, tirandoli dall'elemento di fissaggio verso l'alto.
4. Per estrarre la vaschetta dall'apparecchio, afferrarla dai manici estraibili.

5. Prima di procedere all'uso pulire accuratamente l'apparecchio e gli accessori, come da indicazioni riportate nel capitolo 6 "Pulizia".
6. Asciugare accuratamente gli elementi e le superfici lavate.
7. Collocare la vaschetta nel corpo esterno dell'apparecchio.
8. Fissare con cautela la scatola di controllo con l'elemento riscaldante nei punti di fissaggio dell'apparecchio.

Il perno presente nella parte inferiore della scatola di controllo deve essere inserito nel foro del listello nella parte posteriore del corpo esterno dell'apparecchio.

### **ATTENZIONE!**

**Per motivi di sicurezza l'apparecchio funziona solo se la scatola di controllo è fissata correttamente allo stesso – in questo modo con il microinterruttore situato sotto la scatola di controllo è possibile stabilire la prontezza d'uso.**

9. Accertarsi che l'apparecchio sia spento (interruttore ON/OFF in posizione "O").
10. Versare nella vaschetta l'acqua potabile fino al livello richiesto. Considerare le tacche "MIN" e "MAX" nella vaschetta.

### **ATTENZIONE!**

**Non usare mai l'apparecchio senza acqua all'interno della vaschetta. Accertarsi che il livello dell'acqua nella vaschetta sia tra le tacche MIN e MAX.**

**Verificare sistematicamente il livello dell'acqua e rabboccare o sostituire se necessario.**

## **Avviare l'apparecchio**

1. Collegare il cuocipasta ad un'adeguata presa singola.
2. Spegnerne l'apparecchio con l'interruttore ON/OFF (metterlo in posizione "I"). Si accende la spia verde nell'interruttore ON/OFF.
3. Impostare la temperatura e il tempo di cottura desiderati come indicato nella sezione "Impostazioni".



### Pannello di controllo

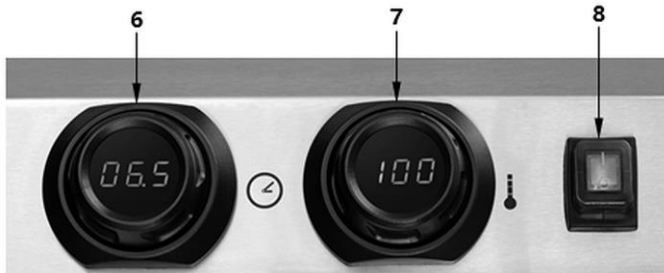


Fig. 3

### Impostazioni

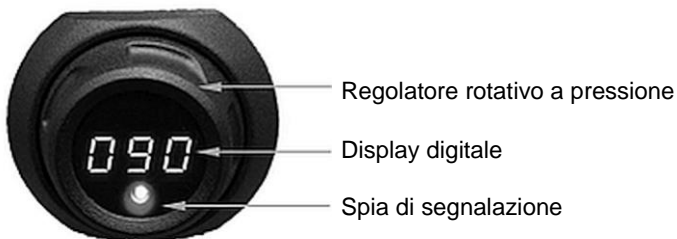
Il comando del cuocipasta avviene, agendo su due regolatori rotativi a pressione:

- Regolatore rotativo a pressione del tempo ⌚
- Termoregolatore rotativo a pressione 🌡️

Nei regolatori rotativi a pressione sono integrati i display digitali che indicano il tempo e la temperatura (ultime impostazioni).

Le spie di segnalazione informano sullo stato di funzionamento.

### Struttura dei regolatori rotativi a pressione



### Impostazione della temperatura

La temperatura viene impostata con il termoregolatore rotativo a pressione.

Ruotando il termoregolatore rotativo a pressione, impostare il valore desiderato fino a 110°C a intervalli di 1°C. L'apparecchio viene riscaldato fino al raggiungimento

della temperatura impostata. Durante il processo di riscaldamento, sul termoregolatore rotativo a pressione si accende la spia di segnalazione. Al raggiungimento della temperatura impostata, la spia di segnalazione si spegne.

### Impostazione del tempo

Il tempo di funzionamento dell'apparecchio può essere impostato con il regolatore rotativo a pressione del tempo. Ruotando il regolatore rotativo a pressione del tempo, il tempo desiderato può essere impostato tra 0:01 e 59:9 minuti a intervalli di 6 secondi. Premendo brevemente il regolatore rotativo del tempo, il valore impostato viene memorizzato e si attiva il Timer. Il tempo rimanente appare sul display digitale (conta alla rovescia ogni 6 secondi).

Ogni secondo lampeggia la spia rossa integrata nel regolatore rotativo a pressione del tempo. Trascorso il tempo, viene generato un segnale acustico. Per tacitare il segnale, premere brevemente il regolatore rotativo del tempo.

#### **NOTA BENE!**

**Trascorso il tempo impostato, l'apparecchio non passa in modalità Standby e l'elemento riscaldante è ancora attivo. Il timer non influisce sulla funzione di riscaldamento.**

IT

Il tempo precedentemente impostato appare nuovamente sul display digitale ed è possibile preparare un'altra porzione di pasta. A tal fine è necessario premere il regolatore rotativo a pressione del tempo.

L'apparecchio può essere utilizzato anche senza il Timer se il regolatore rotativo a pressione del tempo non viene attivato.

### Preparazione delle pietanze

#### **NOTA BENE!**

**Prima di inserire nella vaschetta il cestello per la pasta con delle pietanze al suo interno, salare l'acqua riscaldata.**

1. Collocare il coperchio.
2. Riscaldare l'acqua fino alla temperatura impostata.

Durante il processo di riscaldamento, sul termoregolatore rotativo a pressione si accende la spia di segnalazione. Al raggiungimento della temperatura impostata, la spia di segnalazione si spegne.

3. Togliere con cautela il coperchio dall'apparecchio.

4. Mettere le pietanze desiderate nel cestello per la pasta.

### **NOTA BENE!**

**Riempire il cestello per la pasta con le pietanze solo fino alla metà, altrimenti si rischia di cuocerle troppo o non abbastanza. Tener conto dei tempi di cottura indicati dai produttori sulle confezioni.**

5. Inserire il cestello per la pasta nella vaschetta con l'acqua, sopra la protezione dell'elemento riscaldante.
6. Osservare il processo di cottura e non lasciare mai incustodito l'apparecchio in funzione.

Al termine del tempo di cottura impostato sarà emesso un segnale sonoro. Per tacitare il segnale, premere brevemente il regolatore rotativo del tempo. Il tempo precedentemente selezionato del trattamento termico è visualizzato sul display digitale.

L'apparecchio può essere utilizzato anche senza il Timer se il regolatore rotativo a pressione del tempo non viene attivato.

7. Rimuovere il cestello per la pasta dall'apparecchio, afferrandolo dal manico.
8. Far scolare il cestello per la pasta, agganciandolo tramite i ganci sul porta-scatola di controllo.
9. Servire le pietanze scolate.
10. Per cuocere un'altra porzione di pasta entro i tempi di cottura precedentemente impostati, premere il regolatore rotativo di tempo.

### **ATTENZIONE!**

**Se il livello dell'acqua nella vaschetta scenderà sotto la tacca MIN, aggiungere l'acqua potabile.**

## **Spegnimento dell'apparecchio**

1. Al termine della cottura, se il cuocipasta non sarà più usato, premere entrambi i regolatori rotativi e ruotarli fino a quando sul display digitale viene visualizzato "00".
2. Portare l'interruttore ON/OFF in posizione "O".
3. Scollegare l'apparecchio dall'alimentazione elettrica (staccare la spina dalla presa!).
4. Prima di procedere alla pulizia, lasciar raffreddare il cuocipasta e l'acqua presente nella vaschetta.

## 6 Pulizia

### 6.1 Norme di sicurezza durante la pulizia

- Prima di procedere con la pulizia, scollegare l'apparecchiatura dall'alimentazione elettrica.
- Lasciare raffreddare completamente l'apparecchiatura.
- Impedire l'accesso dell'acqua all'interno dell'apparecchiatura. Non immergere il dispositivo in acqua o in altri liquidi. Non usare mai getti d'acqua in pressione per pulire l'apparecchiatura.
- Non pulire l'apparecchiatura con oggetti affilati o metallici (coltello, forchetta, ecc.). Gli oggetti affilati possono danneggiare l'apparecchiatura e, a contatto con gli elementi conduttori, possono causare il rischio di fulminazione.
- Per la pulizia, non utilizzare agenti abrasivi, contenenti solventi, e detersivi abrasivi. Essi, infatti, possono danneggiare la superficie.

### 6.2 Pulizia

1. Pulire l'apparecchio dopo ogni uso.
2. Togliere il coperchio dall'apparecchio.
3. Rimuovere il cestello per la pasta dalla vaschetta.
4. Togliere dalla vaschetta la scatola di controllo insieme all'elemento riscaldante.

#### **AVVERTIMENTO!**

**Rischio di folgorazione all'avviamento a causa dell'umidità che ha infiltrato la scatola di controllo!**

**Funzionamento irregolare dell'apparecchio a causa dell'umidità!**

Mai lavare la scatola di controllo con l'acqua corrente. Impedire l'accesso dell'acqua all'interno della scatola di controllo.

5. Pulire l'elemento riscaldante e la protezione con un panno morbido e umido. Ove necessario, usare un detersivo delicato.
6. Strofinare con un panno pulito.
7. Strofinare la scatola di controllo con un panno morbido ed inumidito.
8. Estrarre la vaschetta con l'acqua rimanente dal corpo esterno dell'apparecchio, afferrandola dai manici, quindi svuotarla.
9. Pulire accuratamente il coperchio e la vaschetta con l'acqua calda, un panno morbido o con una spugna imbevuta di un detersivo delicato.
10. Lavare il cestello per la pasta con l'acqua calda, un detersivo delicato e un'adeguata spazzola con setole sintetiche per piatti.

## Possibili malfunzionamenti

11. Sciacquare accuratamente il coperchio, la vaschetta e il cestello per la pasta con l'acqua pulita, rimuovendo ogni residuo del detergente.
12. Ripassare sul corpo esterno dell'apparecchio (sulle superfici interne ed esterne) un panno morbido e inumidito.
13. Una volta puliti i componenti e le superfici, asciugarli accuratamente.

## 7 Possibili malfunzionamenti

La tabella a seguire riporta le descrizioni delle possibili cause e dei metodi di rimozione dei malfunzionamenti o degli errori rilevati durante l'uso del dispositivo. Qualora non sia possibile eliminare i problemi, contattare il servizio assistenza.

In tale caso assicurarsi di citare il numero di articolo, il nome del modello e il numero di serie. Questi dati si trovano sulla targhetta dati del frigorifero.

Errore	Possibile causa	Rimedio
L'apparecchio è collegato alla corrente, acceso, ma sui display digitali dei regolatori rotativi a pressione non viene visualizzato nessun valore	Alimentazione elettrica non conforme o assenza di tensione	Verificare l'alimentazione elettrica e il cavo per la presenza di danni
	Guasto al fusibile di alimentazione elettrica	Controllare il fusibile, verificare l'apparecchio, collegandolo ad un'altra presa
	Assenza della corrente elettrica	Controllare l'alimentazione
L'apparecchio è collegato alla fonte di alimentazione, ma non si riscalda	La temperatura non è impostata	Impostare la temperatura
	Guasto ad una o più resistenze	Contattare il servizio di assistenza tecnica

### 8 Smaltimento

#### Apparecchiature elettriche



Le apparecchiature elettriche sono provviste di questo simbolo. Le apparecchiature elettriche devono essere smaltite e riciclate in modo corretto, in pieno rispetto dell'ambiente naturale. Non gettare le apparecchiature elettriche insieme ai rifiuti domestici. Scollegare l'apparecchiatura dall'alimentazione elettrica e rimuovere il cavo di collegamento.

Le apparecchiature elettriche devono essere consegnate nei centri di raccolta specializzati.