

Pastamaschine, vollautomatisch Machine à pâtes automatique Macchina per pasta automatica



Fust Service
0848 559 111 • www.fust.ch

Betty Bossi

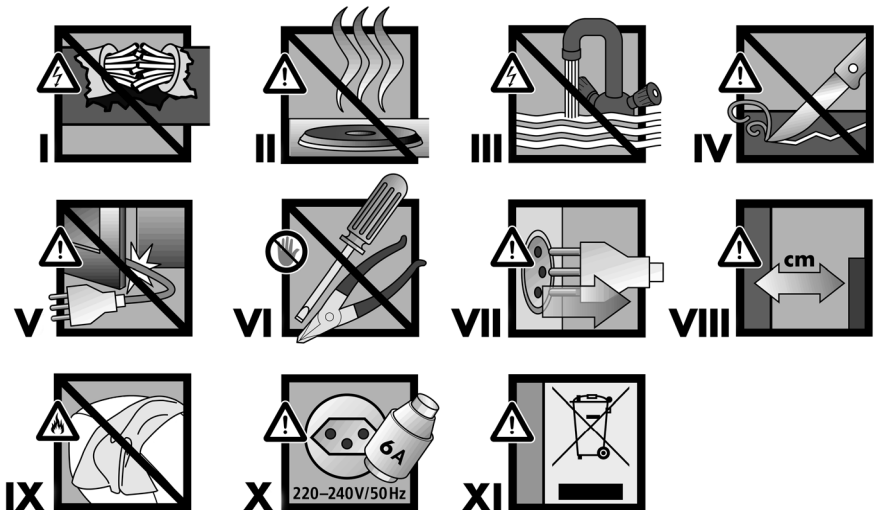
Inhalt / Sommaire

Sicherheit.....	5
Sicherheitshinweise	7
Besondere Sicherheitshinweise für Ihre Pastamaschine	14
Hinweise zur Teigkonsistenz	16
Die Programme Ihrer Pastamaschine.....	17
Welche Matrize für welche Pasta-Sorte	18
Übersicht / Gerätebeschreibung	19
Die Funktionstasten auf dem Bedienfeld	20
Vor der Inbetriebnahme: Gerät auseinanderbauen / zusammenbauen.....	22
Inbetriebnahme.....	27
Betrieb beenden	31
Reinigung und Pflege.....	32
Lagerung.....	34
Problembehebung	35
Fehleranzeige im Display.....	39
Service	109
Reparatur.....	110
Technische Daten	111
Sécurité	5
Directives de sécurité	41
Consignes de sécurité particulières pour votre machine à pâtes	47
Remarques sur la consistance de la pâte	50
Les programmes de votre machine à pâtes	51
Quel embout pour quelle variété de pâte	52
Vue d'ensemble / Description de l'appareil.....	53
Les touches de fonction sur le tableau de commande	54
Avant la mise en service: Démontage / Montage de l'appareil	56
Mise en service.....	61
Arrêt de l'appareil.....	65
Nettoyage et entretien	66
Rangement	68
Dépannage	69
Indicateur d'erreur sur l'écran	73
Service	109
Réparation	110
Données techniques.....	112

Indice

Sicurezza.....	6
Istruzioni di sicurezza.....	75
Particolari norme di sicurezza per la Sua macchina per pasta.....	81
Osservazioni sulla consistenza dell'impasto.....	84
I programmi della vostra impastatrice.....	85
Quali stampi per quale tipo di pasta.....	86
Descrizione dell'apparecchio.....	87
Tasti funzione sul pannello dei comandi.....	88
Prima della messa in funzione: Smontaggio e montaggio dell'apparecchio.....	90
Messa in funzione.....	95
La pasta è pronta.....	99
Pulizia e cura.....	100
Stoccaggio.....	102
Risoluzione del problema.....	103
Visualizzazione errore sul display.....	107
Servizio.....	109
Riparazioni.....	110
Dati tecnici.....	113

Sicherheit / Sécurité / Sicurezza



Hinweise zum Verständnis

Die nummerierten Warnbilder zeigen Ihnen Hinweise, die für Ihre Sicherheit wichtig sind. Bitte befolgen Sie diese, um allfällige Verletzungen zu vermeiden.

I. Bei beschädigtem Netzkabel Gerät zum nächsten FUST-Reparaturdienst bringen.

II. Gerät nicht auf heiße Flächen stellen.

III. Gerät nicht unter fließendes Wasser halten oder in Wasser tauchen.

IV. Keine scharfen Gegenstände verwenden.

V. Netzkabel nicht einklemmen.

VI. Gerät nicht selbst reparieren.

VII. Netzstecker aus der Steckdose ziehen.

VIII. Raum freihalten für das Gerät.

IX. Gerät nicht bedecken.

X. Gerät nur an Steckdosen mit der vorgesehenen Spannung hängen, siehe „Stromanschluss“/ Seite 11.

XI. Alle Elektrogeräte müssen im Interesse der Umwelt am Ende ihrer Lebensdauer einer ordnungsgemässen Entsorgung zugeführt werden. Ausgedientes Gerät durch Abtrennen des Ladekabels unbrauchbar machen und in Ihre FUST-Verkaufsstelle zur kontrollierten Entsorgung bringen.

Remarques pour la compréhension

Les symboles d'avertissement numérotés du rabat de couverture vous montrent des directives qui sont importantes pour votre sécurité. Veuillez les observer pour éviter des blessures éventuelles.

I. Si le cordon est défectueux, apporter l'appareil au service de réparation FUST le plus proche.

II. Ne pas poser l'appareil sur des surfaces brûlantes.

III. Ne pas passer l'appareil sous l'eau courante ni le plonger dans l'eau.

IV. N'utilisez pas des objets coupants.

V. Veiller à ne pas coincer le cordon.

VI. Ne pas réparer vous-même l'appareil.

VII. Tirer la fiche hors de la prise.

VIII. Veiller à ce qu'il y ait suffisamment d'espace autour de l'appareil.

IX. Ne pas couvrir l'appareil.

X. Brancher l'appareil uniquement à une prise de courant de la tension indiquée, voir paragraphe „Branchement électrique“ / page 45.

XI. Afin de protéger l'environnement, tous les appareils électroniques doivent être éliminés dans le respect des dispositions applicables à la fin de leur durée de vie. Séparer le câble secteur de l'appareil usagé pour le rendre inutilisable et l'amener à votre point de vente FUST pour une élimination conforme.

Notizie per la comprensione

I segni d'avvertimento numerati al risvolto di copertina Le mostrano istruzioni importanti per la Sua sicurezza. Le rispetti, per favore, per evitare eventuali ferimenti.

I. In caso di un danneggiamento del cavo d'alimentazione consegnare l'apparecchio al più vicino centro di riparazione FUST.

II. Non posizionare l'apparecchio su una superficie calda.

III. Non porre l'apparecchio sotto l'acqua corrente né immergerlo in acqua.

IV. Non utilizzare oggetti taglienti.

V. Non incastrare il cavo d'alimentazione.

VI. Non eseguire alcuna riparazione sull'apparecchio.

VII. Estrarre la spina dalla presa di corrente.

VIII. Lasciare spazio libero attorno all'apparecchio.

IX. Non coprire l'apparecchio.

X. Allacciare l'apparecchio solamente a una presa di corrente con la tensione prevista, veda il paragrafo „Allacciamento elettrico“ / pg. 79.

XI. Nell'interesse dell'ambiente tutti gli apparecchi elettrici devono essere smaltiti correttamente al termine della loro vita. Rendere inutilizzabile il dispositivo fuori uso scollegando il cavo di alimentazione e portarlo al punto vendita FUST per uno smaltimento controllato.

Liebe Kundin, lieber Kunde

Wir gratulieren Ihnen zum Kauf dieser praktischen Pastamaschine von Betty Bossi und FUST. In kürzester Zeit können Sie mit diesem Gerät völlig mühelos sieben verschiedene Pastasorten herstellen und so unkompliziert köstlich-frische Pasta geniessen.



Lesen Sie diese Gebrauchsanweisung vor der Installation und der ersten Inbetriebnahme des Gerätes aufmerksam durch.

Nur dann können Sie beste Ergebnisse und höchste Betriebssicherheit erzielen.

Beachten Sie unbedingt alle Sicherheitshinweise, um Unfälle und Schäden zu vermeiden. Bitte bewahren Sie diese Anleitung zum späteren Nachlesen sorgfältig auf.

⚡ Bringen Sie die stromführenden Teile niemals mit Wasser in Kontakt.

Gebrauch

- Die Pastamaschine ist ausschliesslich für den privaten Gebrauch bestimmt. Jeglicher Missbrauch des Gerätes ist wegen der damit verbundenen Gefahren strengstens verboten!

- Verwenden Sie das Gerät nur gemäss der in dieser Bedienungsanleitung enthaltenen Vorschriften zur Zubereitung von Pasta-Teig. Füllen Sie nur Mehl, pulverartige Zutaten, Wasser oder mit Wasser/Flüssigkeiten verquirlte Zutaten (wie z. B. Eier, gemäss beigelegten Rezepten) in den Rührbehälter, keine anderen, trockenen oder festen Zutaten.

- Füllen Sie ausschliesslich Wasser in den Wasserbehälter.

- Wenn Sie Wasser mit Eiern vermischen wollen, dürfen diese nicht in den Wasserbehälter gegeben werden, sondern dann muss das Gemisch

direkt in den Rührbehälter gegeben werden.

- Wird das Gerät zweckentfremdet oder falsch bedient, kann keine Haftung für eventuelle Schäden übernommen werden.
- Wird das Gerät für gewerbliche Zwecke eingesetzt, erlischt jeder Garantieanspruch.
- Verwenden Sie nur die Zubehörteile, die mit diesem Gerät mitgeliefert wurden. Die Verwendung von falschem Zubehör kann zur Beschädigung des Gerätes führen bzw. zu Feuer und Stromschlag.
- Bitte achten Sie darauf, dass die Gerätebasis niemals mit Wasser oder Flüssigkeiten in Kontakt kommen darf.
- Wartung und Reparaturen, einschliesslich Austausch des Netzkabels, nur von Ihrem FUST-Reparaturdienst durchführen lassen. Motoreinheit niemals selbst auseinander bauen. Für Reparaturen dürfen nur Original-Ersatzteile benutzt werden, andernfalls könnte Ihr Gerät beschädigt

oder Sie selbst verletzt werden.

- Stellen Sie immer sicher, dass die Pastamaschine korrekt zusammengebaut ist, bevor Sie sie in Betrieb nehmen.
- Halten Sie das Gerät und besonders alle Teile, die mit Lebensmitteln in Kontakt kommen, sauber!
- Um Unfälle zu vermeiden, berühren Sie niemals den Verschlussring, solange das Gerät in Betrieb ist oder der Netzstecker steckt. Die Matrize kann nur gewechselt werden, wenn das Gerät komplett zum Stillstand gekommen ist und vom Stromnetz getrennt ist.
- Gerät nie mit einer externen Zeitschaltuhr oder Fernbedienung in Betrieb nehmen.

Achtung!

Bei Nichtbeachtung der Sicherheitshinweise oder falschem Gebrauch kann das Gerät ernsthafte Verletzungen verursachen.

Benutzer

Das Gerät darf nur von Personen bedient werden, die mit dem Inhalt dieser Gebrauchsanweisung vertraut sind.

Personen unter Alkohol- oder Medikamenteneinfluss sind nur unter Aufsicht befugt, die Pastamaschine zu benutzen.

- Gerät nie unbeaufsichtigt in Betrieb lassen.

- **Dieses Gerät kann von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung bzw. Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Geräts unterwiesen wurden und die Gefahren, die bei der Benutzung entstehen könnten, verstanden haben. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.**

- **Das Gerät darf nicht von Kindern benutzt werden!**

- **Reinigung und die Benutzer-Wartung dürfen nicht durch Kinder vorgenommen werden, es sei denn, sie sind 8 Jahre oder älter und werden beaufsichtigt.**

- Vermeiden Sie den Kontakt mit den beweglichen Teilen des Gerätes, solange das Gerät in Betrieb ist. Halten Sie die Hände, Haare oder andere Gegenstände nicht in die Nähe des Röhreinsatzs oder der Förderschnecke. Verletzungsgefahr!

- Fassen Sie nicht mit scharfen, spitzen oder metallenen Küchenutensilien in den Rührbehälter.

- Das Gerät und dessen Anschlussleitung sind von Kindern jünger als 8 Jahren fernzuhalten.

Schutz für Kinder

Elektrische Geräte sind kein Spielzeug für Kinder. Lassen Sie die Pastamaschine deshalb nie unbeaufsichtigt, während sie angeschlossen ist.

- Kinder dürfen nicht mit den Klebebändern und Verpackungsmaterialien des Gerätes spielen, da Lebensgefahr durch Erstickten droht.

- **Kinder müssen beaufsichtigt werden, damit sie nicht mit dem Gerät spielen.**

- Wenn Sie das Gerät in der Nähe von Kindern benutzen, achten Sie bitte besonders darauf, dass die Kinder nicht in Reichweite des Gerätes kommen.

Stromschlag (X)

Achten Sie darauf, dass Sie die unter Spannung stehenden Teile nie berühren. Ein elektrischer Schlag kann zu schweren Verletzungen oder sogar zum Tod führen. Bitte beachten Sie die nachfolgenden Vorschriften.

- **Prüfen Sie Ihre Pastamaschine vor jedem Gebrauch. Um einen Stromschlag zu vermeiden, verwenden Sie das Gerät nicht, wenn Kabel oder Netzstecker beschädigt sind oder das Gerät anderweitige Störungen aufweist, heruntergefallen oder beschädigt ist. Führen Sie Reparaturen niemals selbst durch, sondern bringen Sie das Gerät zum nächsten FUST-Reparaturdienst, damit es überprüft und gegebenenfalls repariert werden kann.**

- **Sollte die Pastamaschine im Wasser stehen, berühren**

Sie sie unter keinen Umständen! Berühren Sie das Gerät nie mit nassen oder feuchten Händen! Sollte die Pastamaschine nass oder feucht geworden sein, ziehen Sie sofort mit Gummihandschuhen den Netzstecker, bevor Sie sie berühren!

- Halten Sie das Gerät von Hitze, direkter Sonneneinstrahlung und scharfen Kanten fern.
- Benutzen Sie das Gerät nicht mit feuchten Händen.
- Tauchen Sie das Netzkabel, den Netzstecker oder das Gerät selbst niemals ins Wasser oder in andere Flüssigkeiten.

Netzkabel (I, II, III, IV, V, VI, VII)

- Im Falle eines beschädigten Netzkabels muss dieses durch den FUST-Reparaturdienst ersetzt werden. Klemmen Sie das Netzkabel nicht ein und schützen Sie es vor heißen Gegenständen.
- Eine Beschädigung des Netzkabels kann einen Kurzschluss, Feuer und/oder Stromschlag verursachen.

- Ziehen Sie den Stecker niemals am Netzkabel oder mit nassen Händen aus der Steckdose.
- Bitte prüfen Sie, dass das Netzkabel nicht von der Geräterückseite eingeklemmt und beschädigt wird.
- Ziehen Sie nie den Netzstecker, um das Gerät auszuschalten, dadurch könnte es beschädigt werden. Schalten Sie das Gerät immer erst mit der Start/Stop-Taste aus.
- Ziehen Sie immer den Netzstecker aus der Steckdose, wenn das Gerät nicht in Gebrauch ist, nur dann ist das Gerät definitiv ausgeschaltet.
- Keine schweren Gegenstände bzw. das Gerät selbst auf das Netzkabel stellen. Kurzschluss- und Brandgefahr!
- Verlegen Sie das Netzkabel immer so, dass niemand darüber stolpern kann. Es könnten Verletzungen auftreten oder das Gerät könnte beschädigt werden.
- Lassen Sie das Netzkabel nicht über Tischkanten oder Arbeitsflächen hängen, damit niemand das Gerät herun-

terziehen oder sich daran verletzen kann. Achten Sie darauf, dass das Netzkabel keine heißen Oberflächen berührt.

- Knicken Sie das Netzkabel nicht und wickeln Sie es nicht um das Gerät.

Stromanschluss (I, X)

 **Ein nicht ordnungsgemäßer Umgang mit Strom kann tödliche Folgen haben.**

- Schliessen Sie die Pastamaschine nur an eine Steckdose mit Wechselstrom mit einer Spannung von 220-240V/50 Hz an. Als Mindestabsicherung der Steckdose gelten 6 Ampère (siehe auch Angaben auf dem Typenschild).
- Schliessen Sie das Gerät niemals an einen Mehrfachstecker an oder an eine Steckdose, an der auch noch andere Geräte angeschlossen sind.
- Den Netzstecker niemals in eine lockere oder beschädigte Steckdose stecken. Stromschlag- und Brandgefahr!

- Verwenden Sie niemals ein defektes Netzkabel. Im Falle einer Beschädigung kontaktieren Sie bitte den FUST-Reparaturdienst.
- Ein Verlängerungskabel sollten Sie nur verwenden, wenn sich dieses in einwandfreiem Zustand befindet.
- Achten Sie darauf, dass keine Flüssigkeit in die Gerätebasis bzw. auf die elektrischen Kontakte gelangt.
- Schalten Sie das Gerät immer mit der Start/Stop-Taste aus und ziehen Sie den Netzstecker, bevor Sie Zubehör oder Teile am Gerät anbringen oder wegnehmen. Dies gilt auch, wenn Sie das Gerät verstellen wollen.
- Vor dem Reinigen, Warten oder Aufbewahren immer Gerät vom Netz trennen.
- Bei Nichtbenutzung muss die Pastamaschine ausgesteckt sein.
- Prüfen Sie Gerät und Kabel regelmässig auf Schäden. Ein beschädigtes Gerät nicht in Betrieb nehmen.

- Greifen Sie keinesfalls nach einem Gerät, das ins Wasser gefallen ist. Ziehen Sie immer erst den Netzstecker, bevor Sie es herausnehmen.
- Als zusätzlichen Schutz empfehlen wir die Installation eines Fehlerstrom-Schutzschalters (max. 30mA). Ihr Elektroinstallateur berät Sie gerne.

Standort (II, III, VIII, IX)

- Benutzen Sie das Gerät auf einer trockenen, feuchtigkeitsbeständigen und stabilen Arbeitsfläche.
- Das Gerät darf nicht auf einen empfindlichen Untergrund wie einen Glastisch, ein Tischtuch, lackierte Möbel etc. gestellt werden.
- Platzieren Sie das Netzkabel so, dass niemand darüber stolpern oder sich daran verletzen kann.
- Während des Betriebs ist das Gerät ausserhalb der Reichweite von Kleinkindern, Tieren oder Personen mit Beeinträchtigungen zu halten.

- Geräteöffnungen niemals abdecken.
 - Stellen Sie das Gerät niemals in der Nähe von Apparaten auf, die Wärme abgeben, wie z.B. Öfen, Gasherde, Kochplatten etc.
 - Achten Sie darauf, dass das Gerät sicher und stabil steht, während es in Gebrauch ist.
 - Platzieren Sie das Gerät nicht an Stellen, die Magnetfeldern, Hitze, hoher Feuchtigkeit oder Dampf ausgesetzt sind und nicht nahe brennbarer Materialien.
 - Das Gerät nicht in Räumen mit explosiven oder entflammaren Stoffen bzw. Flüssigkeiten betreiben (z.B. Haar- oder Deospray).
 - Benutzen Sie das Gerät nicht im Freien und halten Sie es von Feuchtigkeit, Hitze und offenen Flammen fern.
 - Benutzen Sie das Gerät nicht in der Nähe von Wasser (z.B. Spülbecken etc.) und setzen Sie es weder Regen noch anderer Feuchtigkeit aus.
 - Nichts auf das Gerät stellen.
 - Sorgen Sie dafür, dass nichts auf das Gerät fallen kann und das Gerät selbst nirgends herunterfallen kann.
 - Die Funktionstasten oder die Gerätebasis (inkl. Netzkabel und Stecker) sollten niemals mit Wasser, Flüssigkeiten oder Dampf in Berührung kommen.
- ### Gerät auspacken
- Nehmen Sie die Pastamaschine aus der Verpackung und entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien. Achten Sie darauf, dass mit diesen keine Kinder spielen, vor allem nicht mit Plastiktüten (Erstickungsgefahr).
 - Überprüfen Sie, ob die Pastamaschine unbeschädigt ist. Wenn nicht, wenden Sie sich an den nächsten FUST-Kundendienst.
 - Überprüfen Sie vor Gebrauch immer, ob sich der Gerätestecker und die Steckdose in einwandfreiem Zustand befinden. Ungenügender Kontakt könnte das Gerät beschädigen.

Besondere Sicherheitshinweise für Ihre Pastamaschine

- Maximal können Sie in diesem Gerät 400 g Mehl und 200 ml Wasser (+/- 5 ml, je nach Mehlsorte und Luftfeuchtigkeit) verarbeiten.

- Mindestens jedoch müssen 200 g Mehl und 100 ml Wasser (+/- 5 ml) verarbeitet werden. Bitte halten Sie sich genau an die Angaben in den beigelegten Rezepten.

- Niemals feste Zutaten in den Rührbehälter füllen – das Gerät könnte beschädigt werden.

- Füllen Sie, ausser Mehl oder pulverartigen Zutaten, niemals nicht-flüssige Lebensmittel in den Rührbehälter. Wollen Sie Eier oder weitere Zutaten (z.B. Tomatenpüree) mit verarbeiten, müssen diese vorher mit Wasser verquirlt werden.

- Verwenden Sie keine heißen Flüssigkeiten (max. 60°C).

- Sollte während der Verarbeitung die Stromzufuhr unterbrochen worden sein,

führen Sie anschliessend mit der Rühr-Taste den Rührprozess zu Ende, dann mit der Start/Stop-Taste oder mit der Rühr-Taste das Rühren beenden und mit der Ausgabe-Taste das Herausdrücken des Pastateigs durch die Matrize aktivieren.

- Wenn Sie die manuelle Rühr-Funktion benutzen, prüfen Sie immer, ob nach der Beendigung des Programms die Zutaten gut vermischt sind, bevor Sie die Funktion „Ausgabe“ zum Herausdrücken betätigen, sonst könnte der Teig brechen. **Hinweis:** Zu Beginn des Herauspressens kann der Teig eher brüchig sein, aber sobald die Matrize nach kurzer Zeit warmgelaufen ist, wird der ausgebrachte Teig elastisch. Sie können den brüchigen Pastateig wieder in kleinen Stücken der Masse im Rührbehälter zugeben, so wird er erneut ausgebracht.

- **Das Gerät verfügt über eine Abschalt-Automatik, welche das Gerät nach jedem Durchgang ausschaltet. Danach immer 20 bis 30 Minuten warten, damit der**

Motor abkühlen kann, bevor Sie einen neuen Durchgang starten. Erst wenn das Gerät abgekühlt ist, reagieren die Tasten wieder, wenn sie gedrückt werden.

- Prüfen Sie alle abnehmbaren Geräteteile wie Förderschnecke, Röhreinsatz, Rührbehälter und Zylinder vor jeder Inbetriebnahme darauf, ob sie unbeschädigt sind. Sollten sie beschädigt sein, wenden Sie sich bitte an den FUST-Reparaturdienst.
- Alle Teile nur absolut trocken zusammenbauen.
- Achten Sie darauf, das Gerät nur korrekt zusammengebaut in Betrieb zu nehmen.
- Sollten Warnsignale ertönen oder aufleuchten und es lassen sich keine Tasten drücken bzw. sie reagieren nicht, obwohl das Netzkabel angeschlossen ist, immer Netzstecker ziehen, Rührbehälter-Inhalt prüfen und wie in Fehlerbehebung und Fehleranzeige beschrieben verfahren. Sollten danach immer noch Warnsignale ertönen oder aufleuchten,

bringen Sie das Gerät bitte zum FUST-Reparaturdienst.

- Alle Zutaten, ausser Mehl und pulverartigen, trockenen Zutaten, müssen vor der Zugabe in den Rührbehälter mit der im Rezept angegebenen Menge Wasser bzw. Flüssigkeiten verquirlt werden.
- Während des Betriebs zu Ihrer eigenen Sicherheit niemals den Deckel oder Verschlussring öffnen, Matrize wechseln bzw. Förderschnecke oder Röhreinsatz berühren.
- Verschieben Sie das Gerät nicht, solange es in Betrieb ist, um Verletzungen vorzubeugen.
- Schalten Sie das Gerät nur ein, wenn der Deckel aufgelegt und eingerastet ist.
- Den Deckel immer erst entfernen, wenn der Röhreinsatz und die Förderschnecke zum Stillstand gekommen sind.
- Der Matrizen-Halter für die Matrizen kann während des Gebrauchs heiss werden und noch einige Zeit bleiben. Achten Sie darauf, sich nicht zu verbrennen!

Sicherheitshinweise

- Vorsicht ist geboten, wenn Sie die Matrizen mit dem spitzen Pin reinigen. Nichts auf die Matrizen legen, sie könnten sich verformen und nicht mehr in den Matrizen-Halter passen!
- Das Gerät muss immer vom Stromnetz getrennt sein, wenn Sie es auseinandernehmen, die Teigreste entfernen, Teile anbringen oder entfernen oder das Gerät reinigen.
- Keines der Geräteteile darf in einen Desinfektionsschrank oder in die Mikrowelle gestellt werden (auch nicht zum Sterilisieren). Die Teile könnten sich dadurch verformen!
- **Keines der Geräteteile (außer der Lasagne-Matrize) darf in der Spülmaschine gereinigt werden.**
- Keines der Geräteteile darf in heisses Wasser (max. 60°C) getaucht werden oder mit heissem Wasser in Kontakt kommen. Sie könnten verformt werden.

Hinweise zur Teigkonsistenz

Wichtig:


Der Teig muss eine krümelige Konsistenz aufweisen, ähnlich wie die Streusel bei einem Streuselkuchen, denn erst durch den Druck der Förderschnecke auf die krümelige Teigmasse und die Matrize wird die Masse zu einem homogenen Teig. Es kann eine Weile dauern (ca. 10 cm Pasta-Länge), bis die Pasta formschön aus der Matrize gepresst wird. Wenn Sie sich genau an die Betty Bossi Rezepte halten, erhalten Sie das gewünschte Ergebnis, sobald die Matrize warmgelaufen ist.

Sollte die Teigmasse zu trocken sein (pulverartig), fügen Sie 5 ml Wasser (= 1 Teelöffel) über die Einfüll-Öffnung hinzu.

Sollte die Teigmasse zu nass sein (grössere Klümpchen), fügen Sie etwas Mehl über die Einfüll-Öffnung dazu.

In beiden Fällen gilt: Sollte das (Halb-)Automatik-Programm schon beendet sein, nochmals erst die Rühr-Funktion einschalten. Wenn die Teigkonsistenz in Ordnung, d.h. krümelig ist, die Ausgabefunktion betätigen.

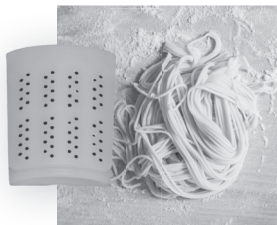
Die Programme Ihrer Pastamaschine

Taste	Programm	Ideal für
P1	Automatik	Pastateig-Zubereitung nur mit Mehl bzw. pulverartigen, trockenen Zutaten wie Safran, Curry-Pulver etc. und Wasser: Die Wasserzugabe erfolgt automatisch über die Wasserdüse, welche das Wasser aus dem Wasserbehälter in den Rührbehälter spritzt.
P2	Halb-automatik	Pastateig-Zubereitung mit mehreren Zutaten und einer Flüssigkeitsmenge von insgesamt 150 ml (inkl. Eiern, sofern im Rezept aufgeführt) auf 400 g Mehl: Die benötigte Flüssigkeitsmenge wird als Hilfestellung im Display angezeigt, alle flüssigen Zutaten werden im Messbecher abgemessen und darin verquirlt. Die Zugabe der Flüssigkeit erfolgt über die Einfüll-Öffnung.
	Rührfunktion	Nur zum Rühren der Zutaten zu einem tendenziell eher krümeligen Pastateig: Die Zugabe der zuvor im Messbecher abgemessenen und verquirlten flüssigen Zutaten erfolgt über die Einfüll-Öffnung. Maximale Rührdauer: 3 Minuten. Die Rührfunktion kann jederzeit manuell mit der Start/Stop-Taste oder der Rühr-Taste gestoppt werden.
	Ausgabefunktion	Damit kann der Pastateig durch die Matrize gepresst werden. Kann auch eingeschaltet werden, wenn sich noch ein grösserer Teigrest im Rührbehälter befindet. In diesem Fall Teigrest zuerst in den Zylinder der Förderschnecke drücken. Die Ausgabefunktion kann jederzeit manuell mit der Start/Stop-Taste oder der Ausgabe-Taste gestoppt werden.

Welche Matrize für welche Pasta-Sorte

7 Matrizen für 7 unterschiedliche Pasta-Sorten:

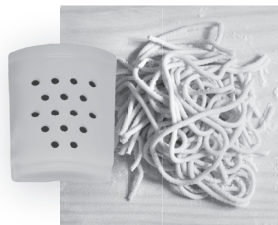
Achtung: Alle Matrizen vor der Benutzung gründlich in lauwarmem (max. 60°C, nicht heissem) Wasser spülen. Während der Lagerung nichts auf die Matrizen stellen! Am besten werden die Matrizen in der Aufbewahrungsbox an der Gerätevorderseite aufbewahrt.



Dünne Spaghetti



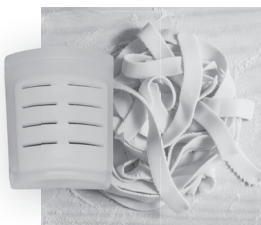
Mitteldicke Spaghetti



Dicke Spaghetti



Tagliatelle



Pappardelle

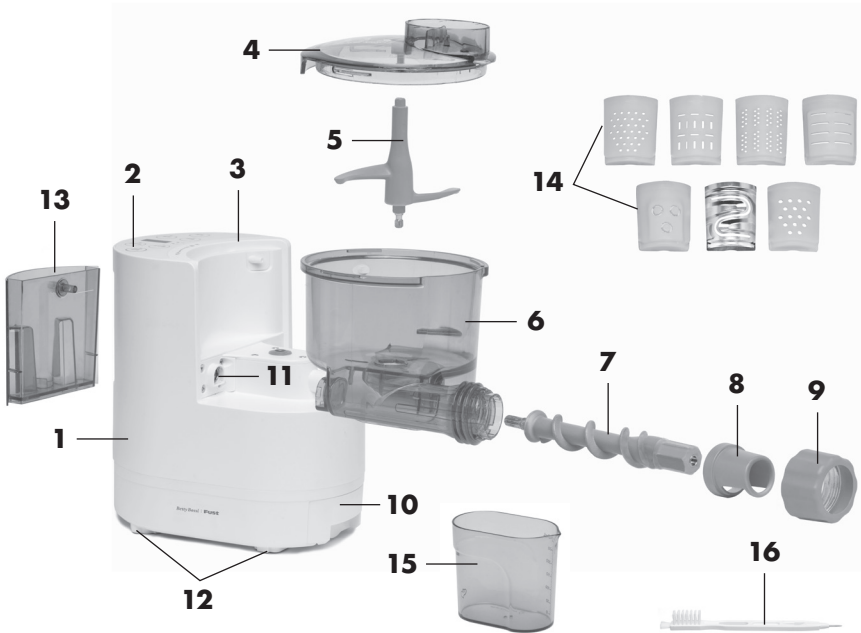


Penne



Lasagneblätter

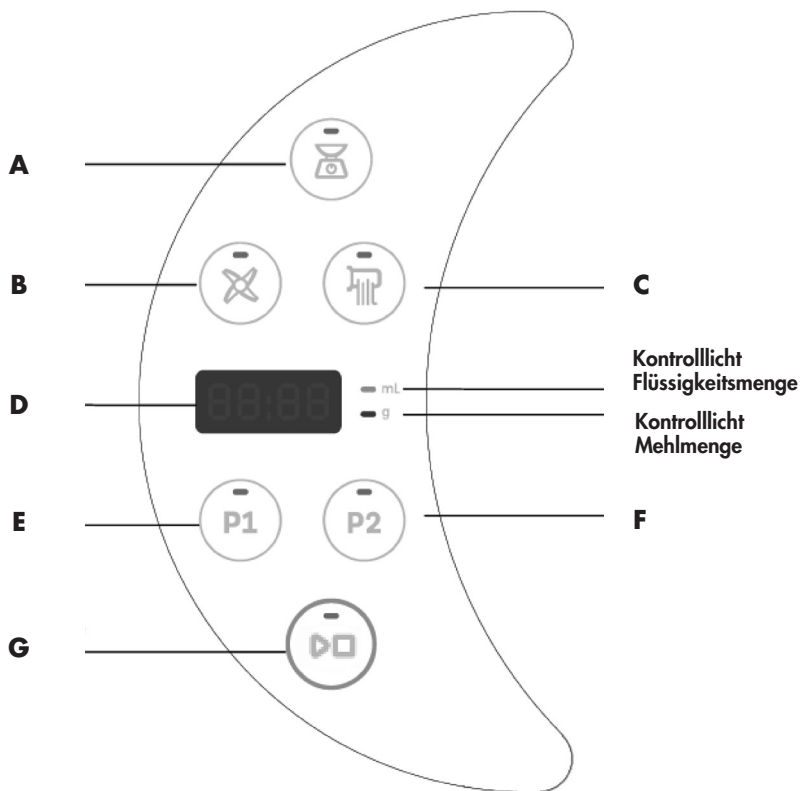
Übersicht / Gerätebeschreibung



- 1 Gehäuse mit Motor**
 - 2 Bedienfeld mit Display**
mit 6 Funktionstasten
und jeweiligem Kontrolllicht
(ausser Tarafunktion)
 - 3 Mikro-Sicherheitsschalter**
Der Sicherheitsschalter garantiert, dass das Gerät nur bei geschlossenem, eingerastetem Deckel in Betrieb genommen werden kann.
 - 4 Deckel des Rührbehälters**
mit Einfüll-Öffnung
 - 5 Röhreinsatz**
 - 6 Rührbehälter**
mit Zylinder für Förderschnecke
 - 7 Förderschnecke**
transportiert den Teig zur Matrize
 - 8 Matrizen-Halter**
 - 9 Matrizen-Verschlussring**
 - 10 Aufbewahrungsbox**
 - 11 Antriebsöffnung**
für Förderschnecke
 - 12 4 Standfüsse**
 - 13 Wasserbehälter**
 - 14 Matrizen**
(7 Matrizen für 7 Pasta-Sorten)
 - 15 Messbecher für Flüssigkeit**
 - 16 Reinigungsbürste**
mit ausklappbarem
Reinigungspin
- Teigmesser** (ohne Abb.)
Mehl-Messbecher (ohne Abb.)

Die Funktionstasten auf dem Bedienfeld

Deutsch



Die Funktionstasten auf dem Bedienfeld

A Tara-Taste

Mit dieser Taste wird die Waage auf 0 gestellt.

B Rühr-Taste

Wenn Sie keines der (Halb-)Automatik-Programme wählen, können Sie die Rührfunktion mit dieser Taste manuell starten; das Programm stoppt nach ca. 3 Minuten automatisch. Die Rührfunktion kann mit dieser Taste oder der Start/Stop-Taste auch vorher jederzeit gestoppt werden.

C Ausgabe-Taste

Wenn Sie keines der (Halb-)Automatik-Programme wählen, können Sie die Pastateig-Ausgabe mit dieser Taste manuell starten. Mit dieser Funktion können Sie auch am Ende eines Programms den restlichen Teig herausdrücken. Die Ausgabefunktion kann mit dieser Taste oder der Start/Stop-Taste auch jederzeit wieder gestoppt werden.

D LED-Display

Zeigt das Gewicht des eingefüllten Mehls an. Beim Halbautomatik-Programm zeigt es im Anschluss daran auch die Flüssigkeitsmenge an, die über die Öffnung im Deckel hinzugegeben werden muss. Zudem Anzeige und Countdown-Zählung der Rührdauer und umlaufende Balken während des Ausgabe-Prozesses.

E Taste für Automatik-Programm

Dieses Programm eignet sich, um Pastateig nur aus Wasser und Mehl bzw. trockenen, pulverartigen Zutaten herzustellen: Das Mehl wird in den Rührbehälter gefüllt, das Wasser aus dem Wasserbehälter wird über die Düse automatisch in der richtigen Dosierung in den Rührbehälter gegeben. Nach dem Ende der Teigzubereitung startet die Ausgabe des Pastateigs automatisch.

F Taste für Halbautomatik-Programm

Bei diesem Programm muss die im Display angezeigte Menge an Wasser/flüssigen Zutaten manuell über die Öffnung im Deckel hinzugegeben werden; dieses Programm eignet sich, wenn Sie den Teig z. B. auch mit Eiern zubereiten wollen und die benötigte Flüssigkeitsmenge ca. 150 ml pro 400 g Mehl beträgt. Nach dem Ende der Teigzubereitung startet die Ausgabe des Pastateigs automatisch.

G Start/Stop-Taste

Mit dieser Taste starten oder stoppen Sie das Automatik- oder Halbautomatik-Programm oder stoppen Sie die Rühr- oder Ausgabe-Funktion.

Vor der Inbetriebnahme: Gerät auseinanderbauen

Vor der Inbetriebnahme

Bevor Sie das Gerät das erste Mal in Betrieb nehmen, müssen Sie es auseinander bauen und alle Teile, die mit Lebensmittel in Kontakt kom-


men, von Hand mit mildem Spülmittel reinigen. Stellen Sie sicher, dass der Netzstecker noch nicht in der Steckdose steckt.

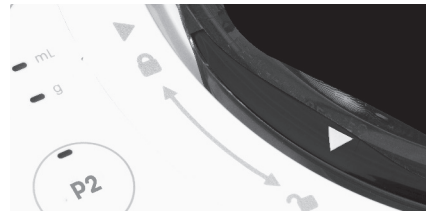
Gerät auseinanderbauen

WICHTIG: Das Gerät darf nur auseinander gebaut werden, wenn es **komplett leer ist**, d. h. noch keine Zutaten in den Rührbehälter gefüllt wurden. Wenn sich z. B. Mehl im Rührbehälter befindet und Sie bauen das Gerät auseinander, gelangt das Mehl in die verschiedenen Schraub-Vertiefungen und lässt sich nur sehr schwer entfernen!

1. Schritt: Schrauben Sie den Verschlussring im Gegenuhrzeigersinn vom Zylinder ab. Nehmen Sie den Matrizen-Halter von der Förderschnecke ab. Sollte sich eine Matrize im Matrizen-Halter befinden, ziehen Sie diese heraus.



2. Schritt: Drehen Sie den Deckel in die entriegelte Position (Pfeil steht über Symbol ) und nehmen Sie den Deckel vom Rührbehälter ab.



3. Schritt: Nehmen Sie den Rührersatz aus dem Rührbehälter.



Vor der Inbetriebnahme: Gerät auseinanderbauen



4. Schritt: Halten Sie die Förderschnecke vorne am Gewinde und nehmen Sie sie aus dem Zylinder.



5. Schritt: Nehmen Sie den Rührbehälter aus dem Gehäuse, ziehen Sie ihn dazu nach vorne weg.



6. Schritt: Nehmen Sie den Wasserbehälter aus dem Gehäuse.

Reinigen Sie alle entnommenen Teile von Hand mit einem weichen Tuch oder Schwamm in lauwarmem (max. 60°C, nicht heissem) Spülwasser und trocknen Sie alles sorgfältig.

Vor der Inbetriebnahme: Gerät zusammenbauen

Dann bauen Sie das Gerät in entgegengesetzter Reihenfolge wieder zusammen:

Gerät zusammenbauen

Achtung:

Das Gerät muss vom Stromnetz getrennt sein und alle Teile müssen komplett trocken sein.

1. Schritt: Setzen Sie den Wasserbehälter mit Schlauch wieder hinten in das Gehäuse, der Schlauchanschluss muss in der Öffnung des Gehäuses stecken. Achten Sie auch darauf, dass das Schlauchende in der runden Fassung am Boden des Wasserbehälters stecken muss, damit das Wasser komplett eingesaugt werden kann.

2. Schritt: Rührbehälter in das Gehäuse zurücksetzen, die Anschlussstellen zum Gerät müssen ineinanderpassen. Auch oben muss die Wasserdüse abschliessen. Behälter bis zum Anschlag in das Gehäuse schieben.



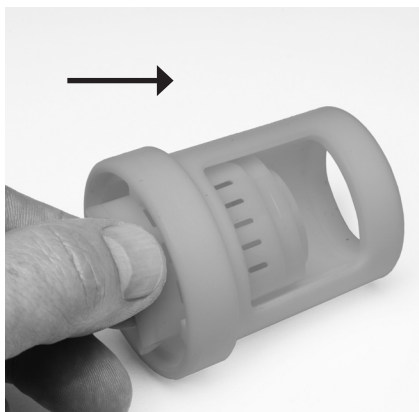
Vor der Inbetriebnahme: Gerät zusammenbauen



3. Schritt: Röhreinsetz im Rührbehälter installieren, dabei Metallstift in die Achse setzen und bis zum Anschlag reinstossen.



4. Schritt: Förderschnecke von vorne in den Zylinder des Rührbehälters schieben, der metallene Pin zeigt nach hinten und wird in die Antriebsöffnung (11) geschoben.



5. Schritt: Schieben Sie die gewünschte Matrize in den Matrizenhalter. Der runde Teil der Matrize zeigt dabei nach vorne und verschliesst so das Ende des Matrizenhalters. Achten Sie darauf, dass die Matrize nahtlos im Matrizenhalter liegt. **Tipp:** Wenn Sie die Matrize kurz vor dem Einlegen in lauwarmes Wasser tauchen, kann die Pasta noch leichter herausgedrückt werden.

Vor der Inbetriebnahme: Gerät zusammenbauen



6. Schritt: Schieben Sie den Matrizen-Halter (die Matrize zeigt dabei nach unten) bis zum Anschlag auf den Zylinder der Förderschnecke.

Hinweis: Falls die Förderschnecke den Matrizen-Halter wieder rausstößt, halten Sie ihn mit der linken Hand fest und führen Sie Schritt 7 aus.



7. Schritt: Schrauben Sie den Verschlussring im Uhrzeigersinn auf den Zylinder der Förderschnecke, um den Matrizen-Halter mit der Matrize zu fixieren. **Tipp:** Achten Sie darauf, dass der Verschlussring fest aufgeschraubt ist, damit das Herauspressen gut funktioniert. **Hinweis:** Achten Sie vor dem definitiven Festschrauben des Verschlussrings darauf, dass die Matrize sauber im Matrizen-Halter liegt und nach unten zeigt.



8. Schritt: Setzen Sie den Deckel auf den Rührbehälter, der Pfeil muss auf das Symbol  zeigen. Drehen Sie dann den Deckel im Uhrzeigersinn Richtung , bis der Pfeil auf dem Deckel über dem Pfeil der Gerätebasis steht. **Hinweis:** Im Deckel ist ein Sicherheitsmechanismus eingebaut, welcher sicherstellt, dass das Gerät nur in Betrieb genommen werden kann, wenn der Deckel korrekt installiert auf dem Rührbehälter liegt – er muss hörbar einrasten.



Sie können Ihr Gerät nun in Betrieb nehmen.

 **Ein Stromschlag kann tödlich sein. Befolgen Sie bitte die Sicherheitsvorschriften.**

Bauen Sie das gereinigte Gerät wie beschrieben zusammen. Sie haben die gewünschte Pasta-Matrize bereits in den Matrizen-Halter eingelegt und im Gerät installiert. Wenn nicht, können Sie den Verschlussring auch nochmals abschrauben, die benötigte Matrize in den Matrizen-Halter einlegen und danach beides wieder aufsetzen bzw. fest aufschrauben.

Wichtig:

Bitte halten Sie sich genau an die Mengenangaben in den beigelegten Rezepten, sonst könnte sich der Geschmack verschlechtern bzw. die Teigkonsistenz könnte eine Pasta-Herstellung unmöglich machen. Es ist wichtig, dass die Teigmasse vor der Ausgabe eine krümelige Konsistenz aufweist. Je nach Rezept kann die Menge der Zutaten variieren.

Pasta mit dem Automatik-Programm herstellen

- Das Automatik-Programm wird verwendet, wenn der Pastateig nur aus Mehl bzw. trockenen, pulverartigen Zutaten und Wasser besteht.
- Das Wasser wird in der richtigen Menge automatisch über die Düse in den Rührbehälter gespritzt. Voraussetzung dafür ist, dass der Wasserbehälter bis zur Max-Markierung mit frischem, zimmerwarmem Leitungswasser gefüllt ist.


1. Entnehmen Sie den Wasserbehälter und befüllen Sie ihn bis zur Max-Markierung mit frischem, zimmerwarmem Leitungswasser. Setzen Sie den Wasserbehälter wieder an der Geräterückseite ein.

Hinweis: Der Deckel befindet sich **noch nicht** auf dem Rührbehälter.

2. Stecken Sie den Netzstecker in eine passende Steckdose. Das Display leuchtet kurz auf. Auf dem Display ist „b“ zu sehen. Das Gerät befindet sich im Standby-Modus. Drücken Sie für ca. 3 Sekunden die Start/Stop-Taste. Das Gerät ist nun betriebsbereit.

Hinweis:

Wird das Gerät während mind. 25 Minuten nicht bedient, geht es in den Standby-Modus. Drücken Sie dann für ca. 3 Sekunden die Start/Stop-Taste. Danach kann das Gerät weiterverwendet werden.


3. Bei abgenommenem Deckel drücken Sie nun die Tara-Taste . Auf dem Display wird „0“ angezeigt.

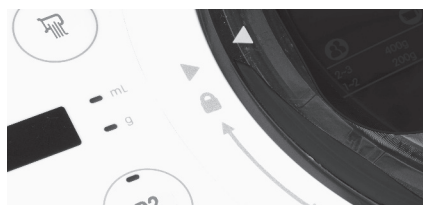
4. Geben Sie die benötigte Mehlmenge gemäss Rezept in den Rührbehälter (min. 200 g, max. 400 g). Auf dem Display wird das Gewicht der eingefüllten Mehlmenge angezeigt.

Achtung:


Während des Wiegevorgangs das Gerät niemals bewegen.

Inbetriebnahme / Halbautomatik-Programm

5. Schliessen Sie nun den Deckel, so dass er hörbar einrastet. Drehen Sie ihn dabei in Richtung , bis beide Pfeile von Gerätebasis und Deckel genau übereinanderstehen. Nur wenn der Deckel hörbar eingerastet ist, kann das Gerät in Betrieb genommen werden.



6. Wählen Sie nun das Automatik-Programm, indem Sie die Taste **P1** drücken.

7. Starten Sie die Pastaherstellung, indem Sie die Start/Stop-Taste  drücken.

8. Das Gerät startet nun mit dem Rührvorgang, auf dem Display wird die Zeitangabe der Rührdauer abwärts gezählt. Über die Düse wird die erforderliche Wassermenge dem Mehl zugeführt.

9. Nach Beendigung des Rührvorgangs startet das Gerät automatisch mit der Ausgabe des Teiges, welcher durch die Matrize gedrückt wird. Stellen Sie dazu ein Schneidebrett unter die Matrize/den Matrizen-Halter. Sie können die herausgedrückte Pasta auch bei Bedarf mit dem Teigmesser durchschneiden. Während der Ausgabe leuchtet im Display ein umlaufender Balken.

10. Am Ende der Pastaproduktion ertönt ein viermaliger Signalton, im Display blinkt „0“.

11. Nach Beendigung ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.

12. Reinigen Sie das Gerät, wie im Kapitel „Reinigung“ beschrieben.

Achtung:

Öffnen Sie nie den Deckel während des Automatik-Betriebs, denn dann stoppt das Gerät automatisch.

Hinweis:

Die Zubereitungszeit variiert je nach Matrize. Die dünnen Spaghetti dauern am längsten.

Pasta mit dem Halbautomatik-Programm herstellen

Das Halbautomatik-Programm eignet sich besonders, wenn Sie den Pastateig z. B. auch mit Eiern herstellen wollen, bzw. andere Zutaten als Wasser hinzugeben wollen. Es kann insgesamt eine Flüssigkeitsmenge von 150 ml auf 400 g Mehl verarbeitet werden. In diesem Fall wird die Flüssigkeit direkt über die Einfüll-Öffnung in den Rührbehälter gegeben, denn das Gemisch würde die Düse des Wasserbehälters verstopfen.

Hinweis: Der Deckel befindet sich **noch nicht** auf dem Rührbehälter.

1. Stecken Sie den Netzstecker in eine passende Steckdose. Das Display leuchtet kurz auf. Auf dem Display ist „b“ zu sehen. Das Gerät befindet sich im Standby-Modus. Drücken Sie für ca. 3 Sekunden die

Inbetriebnahme / Halbautomatik-Programm

Start/Stop-Taste. Das Gerät ist nun betriebsbereit.

Hinweis:


Wird das Gerät während mind. 25 Minuten nicht bedient, geht es in den Standby-Modus. Drücken Sie dann für ca. 3 Sekunden die Start/Stop-Taste. Danach kann das Gerät weiterverwendet werden.

2. Bei abgenommenem Deckel drücken Sie nun die Tara-Taste . Auf dem Display wird „0“ angezeigt.

3. Geben Sie die benötigte Mehlmenge gemäss Rezept in den Rührbehälter (min. 200 g, max. 400 g). Auf dem Display wird das Gewicht der eingefüllten Mehlmenge angezeigt.

Achtung:


Während des Wiegevorgangs das Gerät niemals bewegen.

4. Schliessen Sie nun den Deckel, so dass er hörbar einrastet. Drehen Sie ihn dabei in Richtung , bis beide Pfeile von Gerätebasis und Deckel genau übereinanderstehen. Nur wenn der Deckel hörbar eingerastet ist, kann das Gerät in Betrieb genommen werden.



5. Wählen Sie nun das Halbautomatik-Programm, indem Sie die Taste **P2** drücken.

6. Auf dem Display erscheint die Flüssigkeitsmenge, die Sie **nach dem Start des Programms** hinzugeben müssen (diese entspricht in der Regel der im Rezept angegebenen Flüssigkeitsmenge). Diese Flüssigkeitsmenge mischen Sie wie folgt an: Sie geben die angegebene Anzahl Eier oder sonstige Zutaten in den Messbecher, verrühren sie mit einer Gabel, und füllen den Messbecher bis zur, auf dem Display angezeigten Menge, mit Wasser auf.

7. Starten Sie nun die Pastaherstellung, indem Sie die Start/Stop-Taste  drücken.

8. Das Gerät startet nun mit dem Rührvorgang, auf dem Display wird die Zeitangabe der Rührdauer abwärts gezählt. Erst jetzt geben Sie das Flüssigkeitsgemisch über die Einfüll-Öffnung in den Rührbehälter. Die Zutaten werden vermischt.

Achtung:

Sie dürfen die Flüssigkeit erst in den Rührbehälter geben, wenn das Halbautomatik-Programm mit der Start/Stop-Taste bereits gestartet wurde, sonst läuft die Flüssigkeit über die Förderschnecke direkt bei der Matrize aus dem Gerät!

9. Nach Beendigung des Rührvorgangs startet das Gerät automatisch mit der Ausgabe des Teiges, welcher durch die Matrize gedrückt wird.

Inbetriebnahme / Pasta manuell herstellen

Stellen Sie dazu ein Schneidebrett unter die Matrize/den Matrizen-Halter. Sie können die herausgedrückte Pasta bei Bedarf auch mit dem Teigmesser durchschneiden. Während der Ausgabe leuchtet im Display ein umlaufender Balken.

10. Am Ende der Pastaproduktion ertönt ein viermaliger Signalton, im Display blinkt „0“.

11. Nach Beendigung ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.

12. Reinigen Sie das Gerät, wie im Kapitel „Reinigung“ beschrieben.

Achtung:

Öffnen Sie nie den Deckel während des Halbautomatik-Betriebs, denn dann stoppt das Gerät automatisch.

Hinweis:


Die Zubereitungszeit variiert je nach Matrize. Die dünnen Spaghetti dauern am längsten.

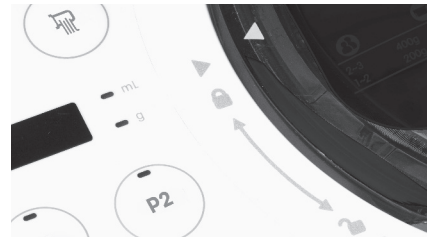
Pasta manuell herstellen: Rühr- und Ausgabe-Funktion

Wenn Sie die Pasta ganz nach eigenem Rezept herstellen wollen, können Sie auch die Rühr- und Ausgabe-Funktion manuell starten.

Rühr-Funktion

1. Geben Sie die benötigte Mehlmenge in den Rührbehälter (min. 200 g, max. 400 g).


2. Schliessen Sie nun den Deckel, so dass er hörbar einrastet. Drehen Sie ihn dabei in Richtung , bis beide Pfeile von Gerätebasis und Deckel genau übereinanderstehen. Nur wenn der Deckel hörbar eingerastet ist, kann das Gerät in Betrieb genommen werden.



3. Stecken Sie den Netzstecker in eine passende Steckdose. Das Display leuchtet kurz auf. Auf dem Display ist „b“ zu sehen. Das Gerät befindet sich im Standby-Modus. Drücken Sie für ca. 3 Sekunden die Start/Stop-Taste. Das Gerät ist nun betriebsbereit.

Hinweis:

Wird das Gerät während mind. 25 Minuten nicht bedient, geht es in den Standby-Modus. Drücken Sie dann für ca. 3 Sekunden die Start/Stop-Taste. Danach kann das Gerät weiterverwendet werden.

4. Wählen Sie nun das Rühr-Programm, indem Sie die Taste  drücken. Im Display wird ein Countdown von 3 Minuten nach unten gezählt, das Rühr-Programm startet.

Pasta manuell herstellen / Betrieb beenden

5. Geben Sie die (zuvor angerührte) Flüssigkeit über die Einfüll-Öffnung des Deckels in den Rührbehälter.


Achtung:

Sie dürfen die Flüssigkeit erst in den Rührbehälter geben, wenn das Rühr-Programm mit der Rühr-Taste bereits gestartet wurde, sonst läuft die Flüssigkeit über die Förderschnecke direkt bei der Matrize aus dem Gerät!

6. Nach Beendigung des Rührvorgangs stoppt das Gerät, es ertönen 4 Signaltöne.

7. Im Display blinkt „0“.


Hinweise:

Sie können das Programm auch jederzeit mit der Start/Stop-Taste  oder der Rühr-Taste selbst beenden.

Maximal kann der Rührvorgang 3 Minuten dauern. Prüfen Sie die Konsistenz des Teiges und fügen Sie 5 ml Wasser hinzu, sollte er zu trocken (pulverartig) sein bzw. etwas Mehl hinzu, sollte er zu nass sein. **Aber wichtig:** Die Teigmasse muss krümelig sein, bevor sie herausgepresst wird.

Sie können nun die Ausgabe-Funktion einschalten.


Ausgabe-Funktion

1. Wenn der manuelle Rührvorgang abgeschlossen ist, können Sie die Ausgabe-Taste  drücken, und der Pastateig wird über die Matrize herausgepresst. Stellen Sie ein Schneidebrett unter die Matrize/den Matrizen-Halter und schneiden Sie die Pasta mit einem Teigmesser in die gewünschte Länge.

2. Am Ende des Ausgabevorgangs stoppt das Gerät, es ertönen 4 Signaltöne.

3. Im Display blinkt „0“.

Hinweis:

Sie können das Programm auch jederzeit mit der Start/Stop-Taste  oder der Ausgabe-Taste selbst beenden.

Achtung:

Öffnen Sie nie den Deckel während des Rühr- oder Ausgabe-Prozesses, denn dann stoppt das Gerät automatisch.

Pastazubereitung ist fertig – Betrieb beenden

• Sobald die Pastaproduktion abgeschlossen ist, ertönt ein 4-maliger Signalton. Ziehen Sie dann den Netzstecker aus der Steckdose und nehmen Sie die Pasta vorsichtig unter dem Gerät weg.

• Sollten sich noch Teigreste im Rührbehälter befinden, können Sie diese in den Zylinder der Förder-

schnecke drücken und dann nochmals auf die Ausgabe-Taste drücken. Allerdings wird es aus technischen Gründen immer eine Restmenge an Teig geben, die nicht als Pasta geformt werden kann.

- Wenn Sie die ausgeformte Pasta in Hartweizengriess wenden, klebt sie nicht so aneinander. Die selbst gemachte Pasta muss innerhalb eines Tages frisch in Salzwasser gekocht werden bzw. als Lasagne verarbeitet werden. Tipps zur Aufbewahrung der Pasta finden Sie im beigelegten Rezeptbüchlein.
- Nach dem Ende der Pastaproduktion entnehmen Sie alle Teile, die mit dem Teig in Kontakt gekommen sind (siehe Kapitel „Gerät auseinanderbauen“) und weichen Sie alles (ausser den Matrizen*) in lauwarmem Spülwasser ein, spülen Sie anschließend alles von Hand mit dem beigelegten Reinigungszubehör, einem weichen Tuch, Schwamm oder einer Spülbürste (siehe Kapitel „Reinigung“). Wir empfehlen dringend, das Gerät sofort nach der Pastaherstellung auseinander zu bauen und zu reinigen. Eingtrockneter Teig erschwert das Auseinanderbauen bzw. kann es ganz unmöglich machen.

*** Die Teigreste in den Matrizen sollten erst an der Luft oder 15 Minuten im Kühlschrank antrocknen und dann mit dem ausklappbaren Pin an der Reinigungsbürste gesäubert werden, bevor sie mit Wasser in Kontakt kommen.**

Reinigung und Pflege

1. Prüfen Sie vor der Reinigung, dass der Netzstecker gezogen wurde.
2. Wir empfehlen, das Gerät sofort nach der Benutzung zu reinigen, da der Pastateig sonst sehr stark antrocknen kann und sich das Gerät nicht mehr auseinanderbauen lässt.

Seien Sie bei der Reinigung vorsichtig, um keine der Teile zu beschädigen!

3. Bauen Sie das Gerät wie beschrieben auseinander und legen Sie alle Geräteteile, die mit den Lebensmitteln bzw. dem Teig in Kontakt gekommen sind (ausser den Matrizen), für einige Zeit in kaltes oder höchstens lauwarmes Wasser. Pastateig enthält in der Regel Weizenkleber, welcher bei heissem Wasser stark aufquillt und so die optimale Reinigung unmöglich macht! Deshalb immer mit lauwarmem Wasser reinigen. Danach reinigen Sie die Geräteteile mit der beigelegten Reinigungsbürste sowie mit einem weichen Tuch, Schwamm oder einer weichen Spülbürste und etwas Spülmittel sorgfältig, spülen sie anschließend, dann trocknen Sie sie. Lassen Sie die Teile für einige Stunden offen liegen, bevor Sie das Gerät wieder zusammenbauen.

Achtung: Keines der Geräteteile darf in der Spülmaschine gereinigt werden (ausser der Lasagne-Matrize aus Edelstahl)! Die Geräteteile dürfen nicht in heissem Wasser (max. 60°C) oder in einem Desinfektionsschrank gereinigt werden!

4. Bei der Matrizze ist es einfacher, den Teig erst 1–2 Stunden antrocknen zu lassen, und dann vorsichtig mit dem ausklappbaren Pin an der Reinigungsbürste die Löcher zu durchstechen. Erst dann sollten Sie die Matrizze mit Wasser reinigen.

Tipp:

Wenn Sie die Matrizze für 15 Minuten in den Kühlschrank oder mit Gefrierbeutel in den Gefrierschrank legen, ist der Teig ebenfalls angetrocknet.

5. Das Motorgehäuse darf niemals in Wasser getaucht werden, sondern nur mit einem leicht feuchten Tuch gereinigt werden.

- Verwenden Sie keine Scheuerlappen, Stahlwolle, scheuernde Reinigungsmittel, Lösungsmittel oder Azeton bzw. Alkohol, um das Gerät zu reinigen.

Tauchen Sie die Gerätebasis niemals ins Wasser oder halten Sie sie niemals unter fließendes Wasser!

Wasserschlauch und Sprühdüse reinigen (wichtig nach längerem Nichtgebrauch)

Um den Wasserschlauch und die Sprühdüse durchzuspülen, gehen Sie wie folgt vor:

Das Gerät sollte auseinander gebaut sein, d. h. nur die Motoreinheit ohne Rührbehälter sollte vor Ihnen stehen. Füllen Sie den Wasserbehälter mit kaltem Leitungswasser und setzen Sie ihn in das Gerät. Stecken Sie

den Netzstecker ein. Halten Sie eine Tasse unter die Sprühdüse. Drücken Sie für mindestens 2 Sekunden die Automatik-Taste **P1** und für einen kurzen Moment fließt Wasser über den Wasserschlauch aus der Sprühdüse. Warten Sie ca. 3 Sekunden und wiederholen Sie den Vorgang danach einige Male. Diese Spülfunktion kann nur ohne Rührbehälter und ohne Deckel durchgeführt werden.



Dichtungen reinigen

- Am Bodeninneren des Rührbehälters und im hinteren Teil des Zylinders der Förderschnecke befinden sich jeweils Dichtungen, die ebenfalls entnommen und von Hand in lauwarmem Wasser gereinigt werden können.
- Nehmen Sie zum Reinigen die Dichtungen jeweils aus den Öffnungen.
- Reinigen Sie die Dichtungen in lauwarmem Wasser mit etwas Spülmittel, dann sorgfältig nachspülen und trocknen.
- Bauen Sie die Dichtungen anschließend wie nachfolgend beschrieben wieder korrekt ein.

- **Bei der Dichtung am Rührbehälter-Boden:** Achten Sie darauf, dass die stärkere bzw. dickere Seite der Dichtung innen im Rührbehälter liegen muss und die 4 Lippen der Dichtung in den Aussparungen der Rührbehälter-Öffnung liegen!



- **Bei der Dichtung im Zylinder:** Die stärkere bzw. dickere Seite der Dichtung liegt im Inneren des Zylinders!



Lagerung

- Lagern Sie das Gerät an einem trockenen Ort, am besten in der Originalverpackung, um es vor Staub zu schützen, ausserhalb der Reichweite von Kindern.
- Matrizen immer in der Aufbewahrungsbox der Motoreinheit verstauen.
- Das Gerät keinen direkten Sonnenstrahlen aussetzen!



Problembhebung

Problem	mögliche Ursache	Lösung
Das Gerät startet nicht, nachdem es eingesteckt wurde und die Start-Taste gedrückt wurde.	Netzstecker steckt nicht korrekt.	Netzstecker in funktionierende Steckdose stecken.
	Zu langer Betrieb. Überhitzungsschutz des Motors wurde ausgelöst.	Lassen Sie das Gerät 20–30 Minuten abkühlen, bevor Sie es erneut einschalten.
	Rührbehälter oder Deckel wurden nicht korrekt installiert.	Rührbehälter und Deckel korrekt installieren (Deckel muss hörbar einrasten!).
Das Display leuchtet, das Gerät arbeitet nicht.	Es wurde keine Funktions- oder die Start/Stop-Taste gedrückt.	Funktions-Taste und anschließend Start/Stop-Taste drücken.
	Maschine defekt.	Kontaktieren Sie den FUST-Kundendienst.
Das Gerät schaltet sich während des Betriebs aus.	Zu viel oder zu wenig Wasser im Teig.	Halten Sie sich an die Rezeptvorgabe bzw. Vorgabe auf dem Display. Geben Sie Mehl oder Wasser dazu.
	Andere Objekte sind im Rührbehälter.	Ziehen Sie den Netzstecker und entfernen Sie die Objekte.
	Das Gerät steht nicht eben.	Ebene Arbeitsfläche sicherstellen.
	Zu langer Betrieb. Überhitzungsschutz des Motors wurde ausgelöst.	Lassen Sie das Gerät 20–30 Minuten abkühlen, bevor Sie es erneut einschalten.

Problembhebung

Problem	mögliche Ursache	Lösung
Auf dem Display wird „b“ angezeigt.	Das Gerät befindet sich im Standby-Modus.	Drücken Sie für ca. drei Sekunden die Start/Stop-Taste. Das Gerät ist nun wieder betriebsbereit.
Das Gerät reagiert nicht, wenn man die Tasten drückt.	Das Gerät wurde kurz zuvor erst ausgeschaltet.	Warten Sie 3 Minuten, bevor Sie das Gerät erneut einschalten.
	Das Gerät befindet sich gerade in einem Programm.	Normal, es reagiert während des Programms nur die Start/Stop-Taste.
	Gerät defekt.	Kontaktieren Sie den FUST-Kundendienst.
Die Pasta bricht leicht/klebt.	Die Wasser/Mehl-Proportion stimmt nicht, geben Sie Wasser hinzu, wenn die Pasta bricht und Mehl, wenn die Pasta klebt.	Beachten Sie die Rezeptangaben bzw. die Angabe auf dem Display. Bedenken Sie, dass der Pastateig krümelig sein muss und erst dann elastisch aus der Matrize ausgebracht wird, wenn die Matrize warmgelaufen ist.
Zu viel Teig bleibt im Rührbehälter.	Falsche Zutatenmenge	Zutaten genau nach Rezept in den Rührbehälter geben.
	Es ist normal, dass ein kleiner Teigrest im Rührbehälter verbleibt. Eventuell ist aber auch die Matrize/die Förderschnecke verstopft oder der Teig ist zu trocken bzw. das Mehl wurde feucht gelagert.	Matrize/Förderschnecke säubern, wenn zu viel Teig im Rührbehälter verbleibt. Evtl. etwas Wasser in den Teig geben und Rühr-Taste drücken, das Gerät 2 Minuten rühren lassen. Danach Ausgabe-Taste drücken.

Problembehebung

Problem	mögliche Ursache	Lösung
Alarmsignale leuchten auf, das Gerät arbeitet nicht ordnungsgemäß.	Es befinden sich zu viele Zutaten im Rührbehälter, das Gerät ist zu schwer beladen.	Prüfen Sie den Grund für die schwere Beladung.
		Prüfen Sie, ob etwas das Gerät blockiert oder zu viele Zutaten eingefüllt wurden.
	Fehlfunktion	Kontaktieren Sie den FUST-Kundendienst.
Beim Wiegen des Mehls erscheint eine Negativ-Zahl im Display.	Zu viel Gewicht auf dem Gerät, bevor die Tara-Taste gedrückt wurde.	Drücken Sie die Tara-Taste erneut, evtl. leichten Druck auf das Gerät ausüben.
Auf dem Display ändert sich während des Mehliewiegens die Anzeige nicht.	Die Waage ist defekt.	Kontaktieren Sie den FUST-Kundendienst.

Problembhebung

Gut zu wissen:

Wenn Sie den Deckel während der Pastazubereitung öffnen, stoppt die Maschine und setzt den Betrieb erst wieder fort, wenn der Deckel ganz geschlossen wurde und hörbar einrastet.

Während der Pastazubereitung reagiert nur die Start/Stop-Taste, bei der manuellen Zubereitung reagieren auch die Rühr- und die Ausgabe-Taste.

Wenn während der Pastazubereitung die Stromzufuhr unterbrochen wurde und innerhalb einer Minute wieder hergestellt wird, setzt die Maschine den Betrieb automatisch fort.

Wird das Gerät während mind. 25 Minuten nicht bedient, geht es in den Standby-Modus. Drücken Sie für ca. drei Sekunden die Start/Stop-Taste. Das Gerät ist nun wieder betriebsbereit.

Fehleranzeige im Display

Fehleranzeige im Display

Wenn folgende Fehleranzeigen im Display angezeigt werden, können Sie das Problem meist leicht selbst lösen. Sollte Ihnen dies nicht gelin-

gen, kontaktieren Sie den FUST-Kundendienst. Bauen Sie die Motoreinheit niemals selbst auseinander!

Fehleranzeige	Ursache	mögliche Lösung
E01	Waage nicht korrekt.	Kontaktieren Sie den FUST-Kundendienst.
E02	Der Deckel ist nicht korrekt verschlossen, die gewählte Funktion kann nicht ausgeführt werden.	Den Deckel soweit drehen, dass beide Pfeile übereinander stehen und der Deckel hörbar einrastet.
	Das Gerät war zu lange ohne Pause in Gebrauch, Überhitzungsschutz wurde ausgelöst.	Netzstecker ziehen und das Gerät mindestens 20–30 Minuten abkühlen lassen.
	Überhitzungsschutz-Sensor defekt.	Kontaktieren Sie den FUST-Kundendienst.
E05	Einige Sensoren sind nicht korrekt verbunden.	FUST-Kundendienst kontaktieren.
E06	Kurzschluss	FUST-Kundendienst kontaktieren.
E09	Ein fester Gegenstand im Rührbehälter.	Gegenstand entfernen.
E15	Zu wenig Wasser.	Wasser in 5–10 ml-Schritten zuführen.
E17	Waage-Sensor defekt	FUST-Kundendienst kontaktieren.

Fehleranzeige im Display

Fehleranzeige	Ursache	mögliche Lösung
E18	Wasserpumpe defekt.	Kontaktieren Sie den FUST-Kundendienst.
E28	Wasserbehälter ist nicht richtig eingesetzt.	Wasserbehälter entnehmen, neu einsetzen und dann die Start/Stop-Taste drücken.
	Nicht ausreichend Wasser im Tank.	Wasserbehälter entnehmen, mindestens bis zur MIN-Markierung mit Wasser füllen und wieder in das Gerät einsetzen.
	Wasserschlauch defekt.	FUST-Kundendienst kontaktieren.

Hinweise

Bei E17: Sollte die Waage defekt sein, messen Sie die Zutaten gemäss Rezept mit einer externen Waage / den Messbechern ab.

Bei E18: Sollte die Pumpfunktion defekt sein, können Sie das Gerät mit der Halbautomatik- bzw. Rühr-/Ausgabe-Funktion benutzen.

Cher client, chère cliente

Nous vous félicitons pour l'achat de cette machine à pâtes de Betty Bossi et FUST. Vous pourrez fabriquer sans effort sept variétés différentes de pâtes en un temps record et ainsi déguster en toute simplicité des pâtes délicieuses et fraîches.



Lisez attentivement le mode d'emploi avant l'installation et la première mise en service de l'appareil.

Ainsi vous pourrez obtenir de meilleurs résultats et une sécurité optimale.

Suivez absolument toutes les directives de sécurité pour éviter des accidents ou endommagements. Conservez ce mode d'emploi pour une relecture ultérieure.

⚡ Ne mettez jamais les pièces conductrices de courant en contact avec de l'eau.

Utilisation

- La machine à pâtes est destinée exclusivement à l'utilisation ménager. Toute utilisation non conforme de l'appareil est strictement interdite en raison des risques inhérents !
- N'utilisez l'appareil que comme indiqué dans ce mode d'emploi et aux consignes qu'il contient pour la préparation de pâtes. Ne mettez que de la farine, des ingrédients en poudre, de l'eau ou des ingrédients mélangés à de l'eau / des liquides (comme p.ex. des œufs, selon les recettes ci-jointes) dans la cuve de mélange. N'ajoutez jamais d'autres ingrédients secs ou solides.
- Mettez exclusivement de l'eau dans le réservoir.
- Si vous voulez mélanger des œufs avec de l'eau, ceux-ci ne doivent pas être placés dans le réservoir, vous

devez verser le mélange directement dans la cuve de mélange.

- En cas d'une utilisation abusive ou d'une fausse manipulation de l'appareil, aucune responsabilité ne peut être assumée pour les dommages éventuels.
- Si l'appareil est utilisé à des fins professionnelles, ceci met fin à toute garantie.
- Utilisez exclusivement les accessoires qui ont été livrés avec cet appareil. L'utilisation d'accessoires non appropriés peut entraîner un endommagement de l'appareil ou être la cause d'un incendie ou d'une électrocution.
- Veuillez veiller à ce que la base de l'appareil n'entre jamais en contact avec de l'eau ou autre liquide.
- Faites faire l'entretien et les réparations, incluant le remplacement du cordon d'alimentation, uniquement par votre service de réparation FUST. Ne démontez jamais vous-même l'unité moteur. Lors des réparations, servez-vous exclusivement

des pièces de rechange originales FUST, sinon votre appareil risque d'être endommagé ou vous risquez de vous blesser.

- Vérifiez toujours que la machine à pâtes est correctement assemblée avant de la mettre en marche.
- Maintenez l'appareil propre et tout particulièrement les éléments qui entrent en contact avec les aliments.
- Afin d'éviter tout accident, ne touchez jamais la bague de verrouillage tant que l'appareil est en marche ou simplement branché. L'embout ne peut être changé que lorsque l'appareil est à l'arrêt complet et débranché.
- Ne mettez jamais l'appareil en fonction à l'aide d'une minuterie externe ou d'une télécommande.

Attention !

En cas de non-respect des consignes de sécurité ou d'une utilisation non conforme, l'appareil peut entraîner de graves blessures.

Utilisateur

L'appareil ne doit être utilisé que par des personnes familiarisées avec le contenu de ce mode d'emploi. Les personnes sous l'influence d'alcool ou de médicaments sont seulement autorisés à utiliser la machine à pâtes sous surveillance.

- Ne jamais laisser l'appareil en fonctionnement sans surveillance.
- **Les personnes avec des déficiences physiques, sensorielles ou intellectuelles et des personnes mal instruites ou mal informées peuvent utiliser cet appareil lorsqu'elles sont supervisées ou instruites consciencieusement et lorsqu'elles ont compris les risques inhérents. Ne laissez jamais les enfants jouer avec l'appareil.**
- L'appareil ne doit pas être utilisé par des enfants.
- Il est interdit aux enfants de moins de 8 ans de nettoyer ou entretenir l'appareil. Les enfants âgés de 8 ans ou plus doivent être supervisés.
- Evitez tout contact avec les éléments mobiles de l'appa-

reil lorsque celui-ci est en marche. Tenez vos mains, cheveux ou autres objets à l'écart de la pale ou de la vis d'entraînement. Risque de blessures !

- N'introduisez pas d'ustensiles de cuisine pointus, tranchants ou en métal dans la cuve de mélange.
- Tenez l'appareil et son cordon d'alimentation à l'écart des enfants moins de 8 ans.

Protection des enfants

Les appareils électriques ne sont pas des jouets pour les enfants. Ne laissez jamais la machine à pâtes sans surveillance lorsqu'elle est branchée.

- Les enfants ne doivent pas jouer avec les bandes adhésives et les emballages de l'appareil, il y a risque de mort par étouffement.
- **Les enfants doivent être surveillés afin de les empêcher de jouer avec l'appareil.**
- **Si vous utilisez l'appareil à proximité d'enfants, soyez particulièrement prudent pour que les enfants ne s'approchent pas trop près de l'appareil.**

Risque de décharge électrique (X)

Faites attention à ne pas toucher les pièces sous tension. Une décharge électrique peut provoquer de graves blessures ou même entraîner la mort. Veuillez respecter les directives suivantes.

- **Vérifiez l'état de la machine à pâtes avant sa mise en service. Afin d'éviter un choc électrique, n'utilisez pas l'appareil lorsque le cordon ou la prise est endommagé, présente un quelconque anomalie ou a subi une chute. N'essayez jamais de réparer l'appareil vous-même. Remettez-le au service après-vente FUST le plus proche qui pourra le vérifier et, si nécessaire, réparer.**

- **Dans le cas où la machine à pâtes est stationnée dans l'eau, ne la touchez pas en aucune circonstance ! Ne touchez jamais l'appareil avec des mains mouillées ou humides ! Lorsque la machine à pâtes est devenue humide ou mouillée, débranchez-la immédiatement du courant avec des gants en caoutchouc, avant de la toucher !**

- Evitez d'exposer l'appareil directement aux rayons du soleil. Maintenez-le à l'écart de la chaleur et de rebords tranchants.

- N'utilisez pas l'appareil si vos mains sont humides.

- Ne plongez jamais le cordon, la prise ou l'appareil lui-même dans l'eau ou autre liquide.

Cordon d'alimentation (I, II, III, IV, V, VI, VII)

- Si le cordon d'alimentation est défectueux, vous devez le faire remplacer par le service après-vente FUST. Ne pliez et ne tordez pas le cordon et protégez-le d'objets chauds.

- L'endommagement du cordon d'alimentation peut provoquer un court circuit, un incendie et/ou une décharge électrique.

- Ne débranchez jamais l'appareil en tirant sur le cordon ni en touchant la prise avec des mains humides.

- Veuillez vérifier que le cordon d'alimentation n'est pas coincé ou endommagé par l'arrière de l'appareil.

- N'éteignez jamais l'appareil en le débranchant; vous pourriez endommager l'appareil. Eteignez l'appareil toujours d'abord par la touche Start/Stop.
- Débranchez toujours l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé. L'appareil est alors définitivement éteint et en mode « ARRET ».
- Ne posez pas d'objets lourds ou l'appareil lui-même sur le cordon d'alimentation. Risque de court circuit et d'incendie !
- Placez le cordon d'alimentation de telle façon que personne ne puisse trébucher. Risque de blessure ou d'endommagement de l'appareil.
- Ne faites pas pendre le cordon sur le bord d'une table ou d'un plan de travail pour éviter que quelqu'un ne le fasse tomber ou se blesse avec. Prenez soin que le cordon n'effleure pas de surfaces chaudes.
- Ne pliez pas le cordon d'alimentation et ne l'enroulez pas autour de l'appareil.

Branchement électrique (I, X)

 **Une mauvaise utilisation du courant peut provoquer la mort.**

- Ne branchez la machine à pâtes qu'à une prise de courant alternatif d'une tension de 220-240 V/50 Hz. Le fusible de protection de la prise doit être de 6 ampères au minimum (référez-vous aux données figurant sur la plaque signalétique).
- Ne branchez jamais l'appareil à une multiprise ou à une prise sur laquelle d'autres appareils sont également branchés.
- Ne branchez jamais l'appareil dans une prise endommagée ou mal fixée. Risque de décharge électrique et d'incendie !
- N'utilisez jamais de cordon d'alimentation défectueux. Contactez le service après-vente FUST en cas d'un mauvais fonctionnement.
- Utilisez seulement des rallonges électriques en bon état.

- Prenez soin que du liquide ne s'introduise pas dans la base de l'appareil ou sur les contacts électriques.

- Eteignez toujours l'appareil à l'aide de la touche Start/ Stop puis débranchez-le avant d'installer ou de retirer des accessoires ou des éléments de l'appareil. Cette consigne est également valable lorsque vous voulez déplacer l'appareil.

- Avant le nettoyage, l'entretien ou le rangement, débranchez toujours l'appareil.

- Lors de la non utilisation de l'appareil, il doit être débranché.

- Vérifiez de temps en temps que l'appareil et la fiche sont en bon état. Un appareil endommagé ne doit pas être mis en service.

- Ne portez en aucun cas la main à un appareil qui est tombé dans l'eau. Débranchez toujours d'abord l'appareil avant de le sortir de l'eau.

- Afin de garantir une protection supplémentaire, nous vous recommandons d'utiliser un interrupteur de sécurité

avec une sensibilité différentielle de maximum 30 mA. Demandez conseil à votre électricien.

Lieu d'installation (II, III, VIII, IX)

- Utilisez l'appareil sur un plan de travail sec, stable et résistant à l'humidité.

- L'appareil ne doit pas non plus être posé sur une surface sensible comme une table en verre, une nappe, des meubles peints etc.

- Placez le cordon d'alimentation de telle façon que personne ne puisse trébucher ou se blesser.

- Pendant son emploi, veillez à ce que l'appareil ne se trouve pas à portée de main des enfants, personnes présentant un handicap ou près des animaux domestiques.

- Ne recouvrez jamais les ouvertures de l'appareil.

- Ne posez jamais l'appareil à proximité d'appareils qui produisent de la chaleur comme par exemple un four, une gazinière, une plaque de cuisson etc.

Consignes de sécurité particulières

- Prenez soin que l'appareil soit placé de manière stable et sécurisée lorsqu'il est en marche.
- Ne placez jamais l'appareil près des champs magnétiques, d'une source de chaleur, d'humidité élevée ou de vapeur ou à proximité de matériaux inflammables.
- Ne pas utiliser l'appareil dans des pièces contenant des matières explosives ou inflammables (par exemple du spray pour cheveux ou déodorant).
- N'utilisez pas cet appareil à l'extérieur et tenez-le éloigné de l'humidité, de la chaleur et des flammes ouvertes.
- N'utilisez jamais l'appareil à proximité d'une source d'eau (par ex. un évier etc.) et ne l'exposez ni à la pluie, ni à l'humidité.
- Ne placez rien sur l'appareil.
- Assurez-vous que rien ne peut tomber sur l'appareil, et que l'appareil lui-même ne peut pas tomber.
- Les touches de fonctions ainsi que la base de l'appa-

reil (y compris le cordon et la prise) ne doivent jamais entrer en contact avec de l'eau, des liquides ou de la vapeur.

Déballer l'appareil

- Sortez la machine à pâtes de son emballage et retirez tous les matériaux d'emballage, les autocollants et les films protecteurs. Assurez-vous que des enfants ne jouent pas avec, surtout avec les sacs plastiques (risque d'étouffement).
- Vérifiez que la machine à pâtes n'est pas endommagée. Si c'est le cas, contactez votre service client FUST.
- Vérifiez toujours avant l'usage que le cordon d'alimentation, la fiche et la prise électrique sont en bon état. Un contact insuffisant pourrait endommager l'appareil.

Consignes de sécurité particulières pour votre machine à pâtes

- Vous pouvez travailler au maximum 400 g de farine et 200 ml d'eau (+/- 5 ml selon la variété de farine et

Consignes de sécurité particulières

l'humidité ambiante) dans cet appareil.

- La quantité minimum est toutefois de 200 g de farine et 100 ml d'eau (+/- 5 ml). Veuillez respecter exactement les recettes ci-jointes.

- Ne mettez jamais des ingrédients solides dans la cuve de mélange – Risque d'endommagement de l'appareil.

- Ne mettez jamais d'aliments non-liquides dans la cuve de mélange, à l'exception de la farine ou des ingrédients en poudre. Si vous voulez travailler des œufs ou d'autres ingrédients (comme p.ex. de la purée de tomates), vous devez tout d'abord les battre avec de l'eau.

- N'utilisez pas de liquides chauds (max. 60°C).

- En cas de coupure d'électricité pendant que l'appareil est en marche, menez ensuite à bout le processus de mélange avec la touche mélange puis arrêtez-le avec la touche Start/Stop ou la touche mélange puis appuyez sur la touche extrusion pour

presser la pâte à travers l'embout souhaité.

- Si vous utilisez le programme manuel de mélange, vérifiez toujours que les ingrédients sont bien mélangés en fin de programme avant d'activer le programme d'extrusion. Si ce n'est pas le cas, la pâte risquerait de casser.

Remarque : Au début de la phase d'extrusion, la pâte peut être assez friable, mais au bout de peu de temps, dès que l'embout est chauffé, la pâte qui sort de l'appareil est plus élastique. Vous pouvez rajouter la pâte friable par petits morceaux au reste de la pâte dans la cuve pour l'extruder à nouveau.

- **L'appareil dispose d'un dispositif d'arrêt automatique qui arrête l'appareil après chaque programme. Patientez ensuite toujours 20 à 30 minutes de manière à ce que le moteur puisse refroidir avant de remettre l'appareil en marche. Seulement lorsque l'appareil est refroidi, les touches réagissent à nouveau et peuvent être activées.**

- Vérifiez le bon état de tous les éléments amovibles

Consignes de sécurité particulières

de l'appareil, tels que la vis d'entraînement, la pale, la cuve de mélange et le cylindre avant chaque mise en service. S'ils sont endommagés, prenez contact avec le service après-vente de FUST.

- N'assemblez les éléments que s'ils sont absolument secs.
- Prenez soin de ne mettre l'appareil en marche que s'il est correctement assemblé.
- Si un signal sonore retentit ou un témoin s'allume et les touches ne peuvent plus être activées ou ne réagissent pas, alors que l'appareil est branché, débranchez toujours l'appareil, vérifiez le contenu de la cuve de mélange et procédez comme décrit dans le chapitre dépannage et le message d'erreur. Si le signal sonore continue de retentir ou le témoin de s'allumer, veuillez rapporter votre appareil au service après-vente de FUST.
- Tous les ingrédients, à l'exception de la farine et des ingrédients secs en poudre, doivent être mélangés à la quantité d'eau ou de liquide

indiquée dans la recette avant d'être placés dans la cuve de mélange.

- Pour votre propre sécurité n'ouvrez jamais le couvercle ou la bague de verrouillage pendant que l'appareil est en marche et ne changez jamais l'embout ou ne touchez jamais la vis d'entraînement ou la pale.
- Ne déplacez pas l'appareil lorsqu'il est en marche afin d'éviter toute blessure.
- Ne mettez l'appareil en marche que si le couvercle est en place et bien enclenché.
- Ne retirez le couvercle que lorsque la pale et la vis d'entraînement sont à l'arrêt complet.
- Le support de l'embout peut chauffer pendant l'utilisation de l'appareil et rester chaude un certain temps après. Prenez soin de ne pas vous brûler !
- Soyez particulièrement prudent lors du nettoyage des embouts avec la broche pointue. Ne placez rien sur l'embout, il risquerait de se

Consignes de sécurité particulières

déformer et de ne plus pouvoir s'adapter sur le support !

- L'appareil doit toujours être débranché lorsque vous souhaitez le démonter, de retirer les restes de pâte, ajouter ou retirer un élément ou nettoyer l'appareil.
- Aucun des éléments de l'appareil ne peut être placé dans une armoire de désinfection ou dans un micro-ondes (même pas pour

les stériliser). Les éléments risqueraient de se déformer !

- **Aucun des éléments de l'appareil (sauf l'embout pour les lasagnes) ne peut être lavé en machine.**
- Ne plongez aucun des éléments de l'appareil dans de l'eau chaude (max. 60°C) et ne les mettez également pas en contact avec de l'eau chaude. Ils risqueraient de se déformer.

Remarques sur la consistance de la pâte

Important :



La pâte doit avoir une consistance friable, comparable au crumble, car la pâte ne deviendra homogène qu'avec la pression de la vis d'entraînement sur la pâte friable et l'embout. Cela peut durer un certain temps (environ 10 cm de pâte) avant que la forme de la pâte qui sort de l'appareil ne soit belle. Si vous respectez scrupuleusement les recettes de Betty Bossi, vous obtiendrez le résultat souhaité dès que l'embout aura chauffé.

Si la pâte est trop sèche (poudreuse), ajoutez 5 ml d'eau (= 1 cuiller à café) à travers l'orifice de remplissage.

Si la pâte est trop humide (gros grumeaux), ajoutez un peu de farine à travers l'orifice de remplissage.

Dans les deux cas : Si le programme (semi)automatique est déjà terminé, remettez à nouveau tout d'abord le programme de mélange. Lorsque la consistance de la pâte est bonne, c'est-à-dire friable, activez le programme d'extrusion.

Les programmes de votre machine à pâtes

Touche	Programme	Idéal pour
P1	Automatique	Préparation de la pâte seulement avec de la farine ou des ingrédients secs en poudre comme du safran, du curry en poudre etc. et de l'eau : L'ajout de l'eau se fait automatiquement par la buse d'eau qui fait gicler l'eau depuis le réservoir d'eau dans la cuve de mélange.
P2	Semi-automatique	Préparation de la pâte avec plusieurs ingrédients et une quantité de liquide de 150 ml en tout (y compris les œufs si la recette en prévoit) pour 400 g de farine : La quantité de liquide nécessaire s'affiche sur l'écran pour vous aider, tous les ingrédients liquides sont mesurés dans le verre gradué dans lequel ils sont également mélangés. L'ajout des liquides se fait à travers l'orifice de remplissage.
	Fonction de mélange	Uniquement pour mélanger les ingrédients pour obtenir une pâte plutôt friable : L'ajout des ingrédients liquides, qui ont tout d'abord été mesurés et mélangés dans le verre gradué, se fait par l'orifice de remplissage. Durée maximale de mélange : 3 minutes. La fonction de mélange peut être interrompue à tout moment manuellement avec la touche Start/Stop ou la touche mélange.
	Fonction d'extrusion	Cette fonction permet de presser la pâte à travers l'embout. Peut également être activée s'il reste une grande quantité de pâte dans la cuve. Dans ce cas, pressez tout d'abord la pâte dans le cylindre d'entraînement. La fonction d'extrusion peut être interrompue à tout moment manuellement avec la touche Start/Stop ou la touche extrusion.

Quel embout pour quelle variété de pâte

7 embouts pour 7 variétés de pâtes :

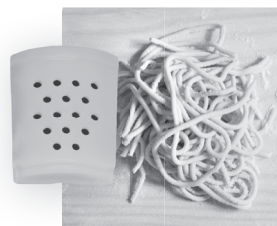
Attention : Tous les embouts doivent être soigneusement rincés dans de l'eau tiède (max. 60°C, pas chaude) avant de les utiliser. Ne placez rien sur les embouts lorsqu'ils sont rangés ! Rangez de préférence les embouts dans la boîte de rangement située sur le devant de l'appareil.



spaghettis fins



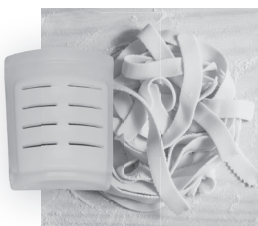
spaghettis moyens



spaghettis épais



tagliatelle



pappardelle

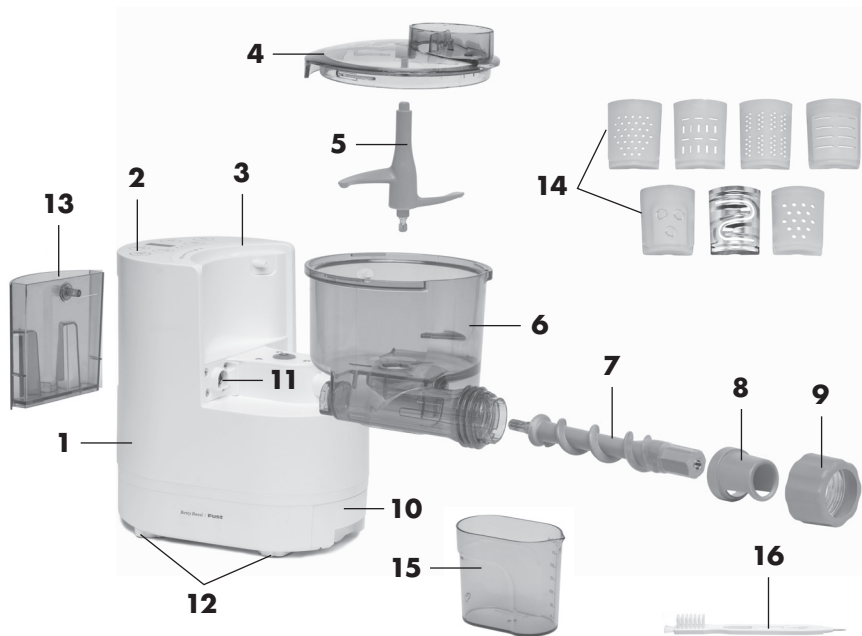


penne



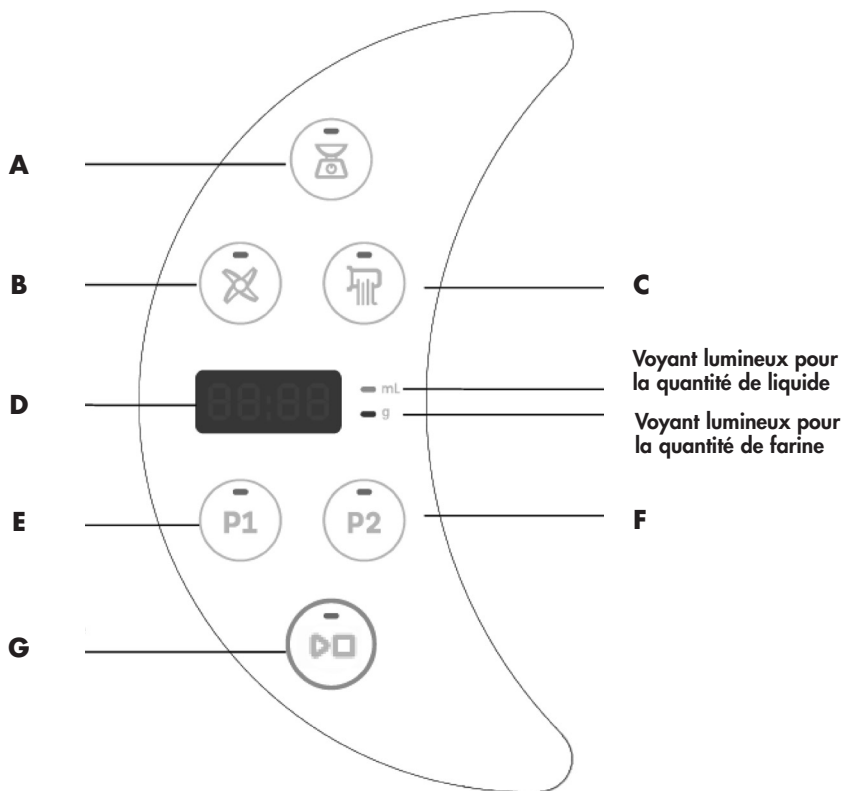
feuilles de lasagne

Vue d'ensemble / Description de l'appareil



- | | | | |
|----------|---|-----------|---|
| 1 | Châssis avec moteur | 8 | Support pour l'embout |
| 2 | Tableau de commande sur l'écran avec 6 touches de fonction et témoins correspondants (à l'exception de la touche tare) | 9 | Bague de verrouillage de l'embout |
| 3 | Micro-interrupteur de sécurité
L'interrupteur de sécurité garantit que l'appareil ne puisse se mettre en marche que si le couvercle est correctement fermé et verrouillé. | 10 | Boîte de rangement |
| 4 | Couvercle de la cuve de mélange
avec orifice de remplissage | 11 | Orifice
pour la vis d'entraînement |
| 5 | Pale | 12 | 4 pieds |
| 6 | Cuve de mélange
avec cylindre pour la vis d'entraînement | 13 | Réservoir d'eau |
| 7 | Vis d'entraînement pousse la pâte en direction de l'embout | 14 | Embouts
(7 embouts pour 7 sortes de pâtes) |
| | | 15 | Verre gradué pour les liquides |
| | | 16 | Brosse de nettoyage avec broche de nettoyage rabattable
Couteau pour la pâte (sans ill.)
Verre gradué pour la farine (sans ill.) |

Les touches de fonction sur le tableau de commande



Les touches de fonction sur le tableau de commande

A Touche tare

Avec cette touche la balance peut être mise sur 0.

B Touche mélange

Si vous n'avez pas sélectionné le programme automatique ou semi-automatique, vous pouvez utiliser cette touche pour mélanger la pâte manuellement ; Le programme s'arrête automatiquement au bout d'environ 3 minutes. Le programme mélange peut être interrompu prématurément avec cette touche ou la touche Start/Stop.

C Touche extrusion

Si vous n'avez pas sélectionné le programme automatique ou semi-automatique, vous pouvez utiliser cette touche pour commencer manuellement l'extrusion de la pâte. Avec cette touche vous pouvez également faire sortir les restes de pâte à la fin d'un programme. Le programme extrusion peut être interrompu prématurément avec cette touche ou la touche Start/Stop.

D Ecran LED

Affiche le poids de la farine. Sur le programme semi-automatique, la quantité de liquides qui doivent être ajoutés à travers l'orifice situé sur le couvercle, s'affiche également ensuite sur l'écran. De plus, la durée de mélange s'affiche sur l'écran et compte à rebours ainsi que les

barres circulaires s'affichent pendant l'extrusion des pâtes.

E Touche pour le programme automatique

Ce programme est idéal pour préparer de la pâte seulement à base d'eau et de farine/des ingrédients en poudre : La farine est mise dans la cuve, l'eau qui se trouve dans le réservoir d'eau est ajoutée automatiquement dans le bon dosage à travers la buse. A la fin de la préparation de la pâte, l'extrusion de la pâte se fait automatiquement.

F Touche pour le programme semi-automatique

Sur ce programme, la quantité d'eau / d'ingrédients liquides affichée sur l'écran est ajoutée manuellement à travers l'orifice qui se trouve sur le couvercle ; Ce programme est idéal lorsque vous voulez préparer des pâtes par exemple à base d'œufs et que la quantité nécessaire de liquides est d'environ 150 ml pour 400 g de farine. A la fin de la préparation de la pâte, l'extrusion de la pâte se fait automatiquement.

G Touche Start/Stop

Cette touche permet de mettre en marche ou d'interrompre le programme automatique ou semi-automatique ou d'interrompre le programme de mélange ou d'extrusion.

Avant la mise en service : Démontage de l'appareil

Avant la mise en service

Avant de mettre l'appareil en service pour la première fois, vous devez tout d'abord le démonter et nettoyer à la main avec du liquide vaisselle


doux tous les éléments qui entrent en contact avec les aliments. Prenez soin que le cordon ne soit pas encore branché dans une prise secteur.

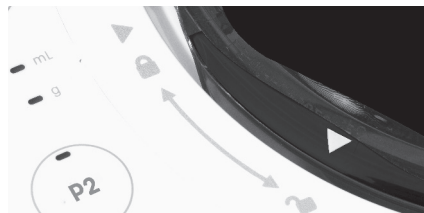
Démontage de l'appareil

IMPORTANT : L'appareil ne peut être démonté que lorsqu'il est complètement vide, c'est-à-dire lorsqu'il n'y a pas encore d'ingrédients dans la cuve. S'il y a par exemple déjà de la farine dans la cuve et vous démontez l'appareil, la farine s'introduit dans les creux des différentes vis et il est difficile de l'enlever !

1^{ère} étape : Dévissez la bague de verrouillage du cylindre en la tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre. Retirez le support de l'embout de la vis d'entraînement. Si un embout se trouve sur le support, retirez-le également.



2^{ème} étape : Tournez le couvercle sur la position déverrouillée (la flèche doit être sur le symbole ) et retirez le couvercle de la cuve de mélange.



3^{ème} étape : Retirez la pale de la cuve de mélange.



Avant la mise en service : Démontage de l'appareil



4^{ème} étape : Tenez la vis d'entraînement par l'extrémité avant au niveau de la vis filetée et retirez-la du cylindre.



5^{ème} étape : Retirez la cuve de mélange du châssis. Tirez-la pour cela vers l'avant.



6^{ème} étape : Retirez le réservoir d'eau du châssis.

Nettoyez tous les éléments retirés à la main avec un chiffon doux ou une éponge douce dans de l'eau de vaisselle tiède (max. 60°C, pas chaude) puis séchez bien le tout.

Avant la mise en service : Montage de l'appareil

Assemblez ensuite à nouveau l'appareil en procédant dans l'ordre inverse :

Montage de l'appareil

Attention :

L'appareil doit être débranché et tous les éléments doivent être complètement secs.

1^{ère} étape : Replacez le réservoir d'eau avec le tuyau derrière l'appareil, le raccord pour le tuyau doit s'emboîter dans l'orifice du châssis. Prenez soin que l'extrémité du tuyau s'enclenche dans la base ronde située dans le fond du réservoir pour que l'eau puisse être aspirée jusqu'à dans le fond du réservoir.



2^{ème} étape : Replacez la cuve de mélange dans l'appareil, les points de connexion entre l'appareil et la cuve doivent s'emboîter les uns dans les autres. La buse pour l'eau qui se trouve en haut doit également bien s'adapter. Poussez la cuve dans l'appareil jusqu'à ce qu'elle s'enclenche.



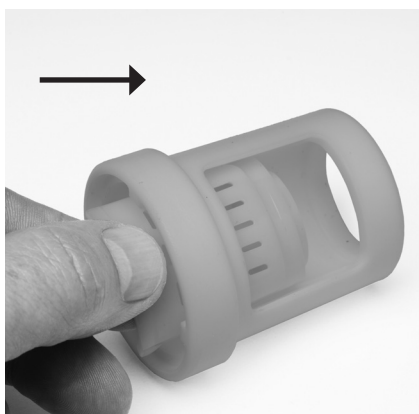
Avant la mise en service : Montage de l'appareil



3^{ème} étape : Installez la pale dans la cuve, la pointe en métal doit être orientée dans l'axe et être introduite jusqu'à la butée.



4^{ème} étape : Introduisez la vis d'entraînement par l'avant dans le cylindre de la cuve, la broche la plus longue doit être orientée vers l'arrière et insérée dans l'orifice d'entraînement (11).



5^{ème} étape : Insérez l'embout souhaité dans le support pour embout. La partie ronde de l'embout est orientée vers l'avant et ferme ainsi l'extrémité du support. Prenez soin que l'embout s'adapte parfaitement dans le support. **Conseil** : Si vous placez l'embout dans de l'eau tiède juste avant de le mettre dans le support, l'extrusion des pâtes sera encore plus facile ensuite.

Avant la mise en service : Montage de l'appareil

6^{ème} étape : Poussez le support de l'embout (l'embout doit être orienté vers le bas) jusqu'à la butée sur le cylindre de la vis d'entraînement.


Remarque : Si la vis d'entraînement rejette le support de l'embout, maintenez-le avec votre main gauche et effectuez la 7^{ème} étape.




7^{ème} étape : Vissez la bague de verrouillage sur le cylindre de la vis d'entraînement en la tournant dans le sens des aiguilles d'une montre, pour fixer l'embout sur le support.

Conseil : Prenez soin que la bague de verrouillage soit bien vissée pour que l'appareil fonctionne correctement. **Remarque :** Avant de visser définitivement la bague de verrouillage, veillez à ce que l'embout soit bien placée dans le support de l'embout et soit orienté vers le bas.




8^{ème} étape : Placez le couvercle sur la cuve de mélange, la flèche doit être orientée vers le symbole .

Tournez ensuite le couvercle dans le sens des aiguilles d'une montre en direction de  jusqu'à ce que la flèche qui se trouve sur le couvercle soit sur la flèche du socle de l'appareil. **Remarque :** Un mécanisme de sécurité est intégré sur le couvercle qui garantit que l'appareil ne puisse être mis en marche si le couvercle est correctement installé sur la cuve de mélange – il doit s'enclencher de manière audible.



Vous pouvez alors mettre votre appareil en marche.

Mise en service / Programme automatique

 **Une décharge électrique peut être mortelle! Veuillez respecter les consignes de sécurité.**

Après avoir nettoyé l'appareil, montez-le comme décrit. Vous avez déjà installé l'embout souhaité dans le support et mis celui-ci dans l'appareil. Si non, vous pouvez dévisser à nouveau la bague de verrouillage et placer l'embout souhaité dans le support puis remettre les deux en place et les fixer.

Important :

Veuillez respecter exactement les quantités indiquées dans les recettes jointes, sinon le goût risque d'être entravé ou la consistance de la pâte risquerait de rendre difficile la fabrication de pâtes. Il est important que la pâte ait une consistance friable avant l'extrusion. Selon la recette, la quantité des ingrédients peut varier.

Faire des pâtes avec le programme automatique

- Le programme automatique est utilisé lorsque la pâte n'est constituée qu'à base de farine/des ingrédients en poudre et d'eau.
- L'eau est ajoutée dans les quantités correctes automatiquement depuis la buse qui se trouve dans la cuve de mélange. Pour cela il est nécessaire que le réservoir d'eau soit rempli avec de l'eau du robinet fraîche et tiède jusqu'au marquage MAX.


1. Retirez le réservoir d'eau et remplissez-le jusqu'au marquage MAX avec de l'eau du robinet fraîche et tiède. Remplacez le réservoir sur la face arrière de l'appareil.

Remarque : Le couvercle **ne** se trouve **pas encore** sur la cuve de mélange.

2. Branchez l'appareil dans une prise secteur appropriée. L'écran s'allume brièvement, « b » s'affiche sur l'écran. L'appareil se trouve sur le mode de veille. Appuyez pendant environ 3 secondes sur la touche Start/Stop. L'appareil est alors prêt à l'emploi.

Remarque :

Si l'appareil n'est pas utilisé pendant au moins 25 minutes, il repasse sur le mode de veille. Maintenez alors la touche Start/Stop enfoncée pendant environ 3 secondes. Ensuite l'appareil peut à nouveau être utilisé.


3. Avec le couvercle retiré, appuyez maintenant sur la touche tare , « 0 » s'affiche sur l'écran.

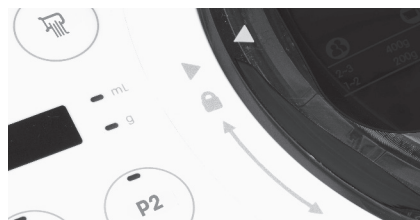
4. Mettez la quantité de farine nécessaire selon la recette dans la cuve de mélange (min. 200 g, max. 400 g). Le poids de la farine s'affiche sur l'écran.

Attention :


Ne bougez jamais l'appareil pendant la pesée.

Mise en service / Programme semi-automatique

5. Placez le couvercle sur la cuve, il doit s'enclencher de manière audible. Tournez-le pour cela en direction de  jusqu'à ce que les deux flèches situées sur le socle de l'appareil et le couvercle soient l'une sur l'autre. L'appareil ne peut être mis en marche que si le couvercle s'est enclenché de manière audible.



6. Sélectionnez alors le programme automatique en appuyant sur la touche **P1**.

7. Commencez la fabrication des pâtes en appuyant sur la touche Start/Stop .

8. L'appareil se met alors à mélanger, la durée de mélange s'affiche sur l'écran et compte à rebours. La quantité d'eau nécessaire est ajoutée à la farine à travers la buse.

9. Après le mélange, l'appareil passe automatiquement sur la phase d'extrusion des pâtes, qui sont extraites à travers l'embout. Placez pour cela une planche à découper sous l'embout / le support de l'embout. Vous pouvez également couper les pâtes extraites avec le couteau. Une barre circulaire s'affiche sur l'écran.

10. A la fin de la production de pâtes, un signal sonore retentit 4 fois. « 0 » clignote alors sur l'écran.

11. Après la fabrication des pâtes, débranchez l'appareil.

12. Nettoyez l'appareil comme décrit dans le chapitre « Nettoyage ».

Attention :

N'ouvrez jamais le couvercle pendant le programme automatique, sinon l'appareil s'arrête automatiquement.

Remarque :

Le temps de préparation varie selon l'embout. Les spaghettis fins ont besoin de plus de temps.

Faire des pâtes avec le programme semi-automatique

Le programme semi-automatique est particulièrement adapté lorsque la pâte est faite à base d'œufs ou d'ingrédients autres que de l'eau. Vous pouvez ajouter jusqu'à 150 ml de liquides pour 400 g de farine. Dans ce cas, les liquides sont ajoutés directement dans la cuve de mélange à travers l'orifice de remplissage parce qu'ils risqueraient de boucher la buse du réservoir d'eau.


Remarque : Le couvercle **ne** se trouve **pas encore** sur la cuve de mélange.

1. Branchez l'appareil dans une prise secteur appropriée. L'écran s'allume brièvement, « b » s'affiche sur l'écran. L'appareil se trouve sur le mode de veille. Appuyez pendant environ 3 secondes sur la touche Start/Stop. L'appareil est alors prêt à l'emploi.

Mise en service / Programme semi-automatique

Remarque :


Si l'appareil n'est pas utilisé pendant au moins 25 minutes, il repasse sur le mode de veille. Maintenez alors la touche Start/Stop enfoncée pendant environ 3 secondes. Ensuite l'appareil peut à nouveau être utilisé.

2. Avec le couvercle retiré, appuyez maintenant sur la touche tare , « 0 » s'affiche sur l'écran.

3. Mettez la quantité de farine nécessaire selon la recette dans la cuve de mélange (min. 200 g, max. 400 g). Le poids de la farine s'affiche sur l'écran.

Attention :


Ne bougez jamais l'appareil pendant la pesée.

4. Placez le couvercle sur la cuve, il doit s'enclencher de manière audible. Tournez-le pour cela en direction de  jusqu'à ce que les deux flèches situées sur le socle de l'appareil et le couvercle soient l'une sur l'autre. L'appareil ne peut être mis en marche que si le couvercle s'est enclenché de manière audible.



5. Sélectionnez alors le programme semi-automatique en appuyant sur la touche **P2**.

6. La quantité de liquides, que vous devez ajouter **après la mise en marche du programme**, s'affiche sur l'écran (cela correspond normalement aux quantités indiquées dans les recettes). Mélangez la quantité de liquides comme suit : Placez le nombre d'œufs indiqué ou les autres ingrédients dans le verre gradué, mélangez-les avec une fourchette puis remplissez le verre gradué avec de l'eau jusqu'au niveau indiqué sur l'écran.

7. Commencez la préparation des pâtes en appuyant sur la touche Start/Stop .

8. L'appareil se met à mélanger, la durée de mélange compte à rebours sur l'écran. Ajoutez seulement alors les liquides mélangés dans la cuve à travers l'orifice de remplissage. Les ingrédients sont alors mélangés.

Attention :

Ne mettez les liquides dans la cuve de mélange qu'après avoir mis le programme semi-automatique en marche avec la touche Start/Stop, pour éviter que le liquide ne coule directement hors de l'appareil à travers la vis d'entraînement et l'embout.

9. Après le mélange, l'appareil passe automatiquement sur la phase d'extrusion des pâtes, qui sont extraites à travers l'embout. Placez

Mise en service / Faire des pâtes manuellement

pour cela une planche à découper sous l'embout / le support de l'embout. Vous pouvez également couper les pâtes extraites avec le couteau. Une barre circulaire s'affiche sur l'écran.

10. A la fin de la production de pâtes, un signal sonore retentit 4 fois. « 0 » clignote alors sur l'écran.

11. Après la fabrication des pâtes, débranchez l'appareil.

12. Nettoyez l'appareil comme décrit dans le chapitre « Nettoyage ».

Attention :

N'ouvrez jamais le couvercle pendant le programme semi-automatique, sinon l'appareil s'arrête automatiquement.

Remarque :


Le temps de préparation varie selon l'embout. Les spaghettis fins ont besoin de plus de temps.

Faire des pâtes manuellement : Fonction de mélange et d'extrusion

Si vous voulez faire des pâtes selon votre propre recette, vous pouvez mettre les fonctions de mélange et d'extrusion manuellement en marche.

Fonction de mélange

1. Mettez la quantité de farine nécessaire dans la cuve de mélange (min. 200 g, max. 400 g).


2. Placez le couvercle sur la cuve, il doit s'enclencher de manière audible. Tournez-le pour cela en direction de  jusqu'à ce que les deux flèches situées sur le socle de l'appareil et le couvercle soient l'une sur l'autre. L'appareil ne peut être mis en marche que si le couvercle s'est enclenché de manière audible.



3. Branchez l'appareil dans une prise secteur appropriée. L'écran s'allume brièvement, « b » s'affiche sur l'écran. L'appareil se trouve sur le mode de veille. Appuyez pendant environ 3 secondes sur la touche Start/Stop. L'appareil est alors prêt à l'emploi.

Remarque :

Si l'appareil n'est pas utilisé pendant au moins 25 minutes, il repasse sur le mode de veille. Maintenez alors la touche Start/Stop enfoncée pendant environ 3 secondes. Ensuite l'appareil peut à nouveau être utilisé.

4. Sélectionnez alors le programme de mélange en appuyant sur la touche . L'appareil compte à rebours pendant 3 minutes sur l'écran, le programme mélange se met en marche.

Faire des pâtes manuellement / Arrêt de l'appareil

5. Ajoutez les liquides (que vous avez préalablement mélangés) dans la cuve de mélange à travers l'orifice situé sur le couvercle.


Attention :

Ne mettez les liquides dans la cuve de mélange qu'après avoir mis le programme de mélange en marche avec la touche mélange, pour éviter que le liquide ne coule directement hors de l'appareil à travers la vis d'entraînement et l'embout.

6. Une fois le mélange effectué, l'appareil s'arrête, un signal sonore retentit 4 fois.

7. « 0 » clignote sur l'écran.


Remarques :

Vous pouvez également interrompre à tout moment le programme avec la touche Start/Stop  ou la touche mélange elle-même.

La durée maximale de mélange est de 3 minutes. Vérifiez la consistance de la pâte et ajoutez 5 ml d'eau si la pâte est trop sèche (poudreuse) ou un peu de farine si la pâte est trop humide.
Important toutefois : La pâte doit être friable avant l'extrusion.

Vous pouvez alors mettre le programme d'extrusion en marche.


Programme d'extrusion

1. Une fois le programme manuel de mélange achevé, vous pouvez appuyer sur la touche d'extrusion  pour extraire la pâte à travers l'embout. Placez pour cela une planche à découper sous l'embout / le support de l'embout. Vous pouvez également couper les pâtes extraites avec le couteau.

2. Une fois l'extrusion effectuée, l'appareil s'arrête, un signal sonore retentit 4 fois.

3. « 0 » clignote sur l'écran.

Remarque :

Vous pouvez également interrompre à tout moment le programme avec la touche Start/Stop  ou la touche extrusion elle-même.

Attention :

N'ouvrez jamais le couvercle pendant le processus de mélange ou d'extrusion, sinon l'appareil s'arrête automatiquement.

La préparation des pâtes est terminée – Arrêt de l'appareil

- Dès que la production des pâtes est terminée, un signal sonore retentit 4 fois. Débranchez alors l'appareil et retirez avec précaution les pâtes qui se trouvent sous l'appareil.
- S'il reste de la pâte dans la cuve de mélange, vous pouvez la pousser dans le cylindre de la vis d'entraîne-

ment et appuyez à nouveau sur la touche extrusion. Toutefois, il reste toujours un peu de pâtes dans l'appareil pour des raisons techniques.

- Si vous retournez les pâtes préparées dans de la semoule de blé dur, elles colleront moins les unes aux autres. Les pâtes fraîches doivent être cuites le même jour dans de l'eau salée ou les lasagnes doivent être immédiatement cuisinées. Vous trouverez des conseils pour la conservation des pâtes dans le livret de recettes ci-joint.

- En fin d'utilisation, retirez tous les éléments qui sont entrés en contact avec la pâte (voir le chapitre « Démontage de l'appareil ») et faites tout tremper (sauf les embouts*) dans de l'eau de vaisselle tiède, rincez-les ensuite à la main avec les accessoires de nettoyage fournis, un chiffon doux, une éponge ou une brosse de nettoyage (voir le chapitre « Nettoyage »). Nous vous recommandons fortement de démonter et nettoyer l'appareil immédiatement après son utilisation. Des pâtes, qui ont séché, rendent le démontage plus difficile, voire impossible.

*** Laissez les restes de pâte qui collent sur l'embout tout d'abord sécher à l'air libre ou 15 minutes dans le réfrigérateur, puis nettoyez-le avec la brosse rabattable de la brosse de nettoyage avant de le mettre en contact avec de l'eau.**

Nettoyage et entretien

1. Avant le nettoyage, vérifiez que l'appareil est débranché.

2. Nous vous recommandons de nettoyer l'appareil immédiatement après son utilisation, parce que sinon la pâte risque de trop sécher et de rendre impossible le démontage de l'appareil.

Soyez prudent lors du nettoyage pour ne pas endommager les éléments de l'appareil !

3. Démontez l'appareil comme décrit et placez tous les éléments qui sont entrés en contact avec la pâte, à l'exception de l'embout, dans de l'eau froide ou au maximum tiède. La pâte contient en général de la colle de blé, qui gonfle énormément dans de l'eau chaude et rend le nettoyage impossible ! C'est pourquoi il faut nettoyer l'appareil dans de l'eau tiède. Nettoyez ensuite soigneusement les éléments de l'appareil avec la brosse de nettoyage fournie ainsi qu'un chiffon doux, une éponge ou une brosse douce et un peu de produit vaisselle, rincez-les ensuite et séchez-les. Laissez les éléments à l'air libre pendant quelques heures avant d'assembler à nouveau l'appareil.

Attention : Aucun des éléments de l'appareil ne peut être lavé dans le lave-vaisselle (à l'exception de l'embout pour lasagnes qui est en acier inoxydable) ! Les éléments de l'appareil ne doivent pas être lavés dans de l'eau chaude (max. 60°C) ou nettoyés dans une armoire de désinfection !

Nettoyage et entretien

4. Pour l'embout, il est plus simple de laisser la pâte sécher pendant 1 à 2 heures puis de déboucher les trous prudemment avec la broche rabattable de la brosse de nettoyage. Nettoyez ensuite l'embout dans de l'eau.

Conseil :

Si vous placez l'embout pendant 15 minutes dans le réfrigérateur ou dans un sachet dans le congélateur, la pâte est également séchée.

5. Le châssis du moteur ne doit jamais être plongé dans de l'eau, nettoyez-le simplement avec un chiffon légèrement humide.

- N'utilisez pas d'éponges-grattoir, de laine d'acier, de produits détergents agressifs, de dissolvants ou d'acétone / d'alcool pour nettoyer l'appareil.

Ne plongez jamais le socle de l'appareil dans de l'eau et ne le tenez jamais sous de l'eau courante !

Nettoyage du tuyau d'eau et de la buse (important en cas de non-utilisation prolongée)

Pour rincer le tuyau et la buse, procédez comme suit :

L'appareil doit être démonté, c'est-à-dire que seule l'unité moteur, sans la cuve de mélange, doit se trouver devant vous. Remplissez le réservoir avec de l'eau du robinet froide et placez-le dans l'appareil. Branchez l'appareil. Placez une tasse sous la

buse. Appuyez pendant au moins 2 secondes sur la touche automatique **P1** et l'eau coule ainsi pour un court instant à travers le tuyau et la buse. Patientez alors env. 3 secondes et répétez le processus de rinçage plusieurs fois. Ce programme de rinçage ne peut être effectué que lorsque le couvercle et la cuve de mélange sont retirés de l'appareil.



Nettoyage des joints

- Dans le fond de la cuve de mélange et sur la partie arrière du cylindre de la vis d'entraînement se trouvent des joints qui peuvent également être retirés et nettoyés à la main dans de l'eau tiède.
- Retirez les joints des orifices pour les nettoyer.
- Nettoyez les joints dans de l'eau tiède avec un peu de liquide vaisselle puis rincez-les soigneusement et séchez-les.
- Remettez les joints en place en procédant comme décrit ci-dessous.

Rangement

- **Pour le joint de la cuve de mélange :** Prenez soin que le côté le plus fort et le plus épais du joint soit placé à l'intérieur de la cuve et que les 4 languettes du joint soient placées dans les échancrures de l'orifice de la cuve de mélange !



- **Pour le joint du cylindre :** Le côté le plus fort et le plus épais du joint est placé à l'intérieur du cylindre !



Rangement

- Rangez l'appareil dans un endroit sec et hors portée des enfants, de préférence dans son emballage d'origine pour le protéger de la poussière.
- Rangez toujours les embouts dans la boîte de rangement.
- N'exposez pas l'appareil directement aux rayons du soleil.



Dépannage

Problème	Cause possible	Dépannage
L'appareil ne se met pas en marche après avoir été branché et avoir appuyé sur la touche Start.	L'appareil n'est pas correctement branché.	Branchez l'appareil dans une prise secteur en bon état.
	Utilisation trop longue. La protection contre la surchauffe s'est déclenchée.	Laissez l'appareil refroidir pendant 20 à 30 minutes avant de le remettre en marche.
	La cuve de mélange ou le couvercle n'a pas été correctement installé.	Installez la cuve de mélange et le couvercle correctement (le couvercle doit s'enclencher de manière audible !).
L'écran s'allume mais l'appareil ne fonctionne pas.	La touche d'un programme ou la touche Start/Stop n'a pas été activée.	Appuyez sur la touche du programme puis sur la touche Start/Stop.
	L'appareil est défectueux.	Contactez le service clients de FUST.
L'appareil s'éteint en cours de fonctionnement.	Pas assez ou trop d'eau dans la pâte.	Respectez les quantités indiquées dans la recette ou les données indiquées sur l'écran. Ajoutez de la farine ou de l'eau.
	D'autres objets sont dans la cuve de mélange.	Débranchez l'appareil et retirez les objets.
	L'appareil n'est pas bien à plat.	Prenez soin que le plan de travail soit bien plat.
	Utilisation trop longue. La protection contre la surchauffe s'est déclenchée.	Laissez l'appareil refroidir pendant 20 à 30 minutes avant de le remettre en marche.

Dépannage

Problème	Cause possible	Dépannage
« b » s'affiche sur l'écran.	L'appareil se trouve sur le mode de veille.	Appuyez pendant environ 3 secondes sur la touche Start/Stop. L'appareil est alors à nouveau prêt à l'emploi.
L'appareil ne réagit pas lorsque vous appuyez sur une touche.	L'appareil a été éteint juste avant.	Patientez pendant 3 minutes avant de remettre l'appareil en marche.
	L'appareil se trouve sur un programme.	Ceci est normal. Seule la touche Start/Stop réagit pendant un programme.
	L'appareil est défectueux.	Contactez le service clients de FUST.
La pâte casse / colle.	La proportion eau/ farine n'est pas correcte. Ajoutez de l'eau si la pâte casse et de la farine si elle colle.	Respectez les quantités indiquées dans la recette ou sur l'écran. N'oubliez pas que la pâte doit être tout d'abord friable et qu'elle sera élastique lorsqu'elle sortira de l'appareil, lorsque l'embout sera chaud.
Il reste trop de pâte dans la cuve.	Quantité d'ingrédients incorrecte.	Mettez les ingrédients dans la cuve de mélange en respectant la recette.
	Il est normal qu'il reste un peu de pâte dans la cuve de mélange. Il se peut également que l'embout / la vis d'entraînement est bouché ou que la pâte est trop sèche ou que la farine a pris l'humidité lorsqu'elle était rangée.	Nettoyez l'embout / la vis d'entraînement s'il reste trop de pâte dans la cuve. Ajoutez éventuellement un peu d'eau et appuyez sur la touche de mélange, laissez l'appareil reposé pendant 2 minutes. Appuyez ensuite sur la touche extrusion.

Dépannage

Problème	Cause possible	Dépannage
Les témoins d'avertissement s'allument, l'appareil ne travaille pas correctement.	Il y a trop d'ingrédients dans la cuve de mélange, l'appareil est en surcharge.	Vérifiez la raison de la surcharge. Vérifiez si quelque chose bloque l'appareil ou si trop d'ingrédients ont été mis dans la cuve.
	Dysfonctionnement	Contactez le service clients de FUST.
Lors de la pesée de la farine, un chiffre négatif s'affiche sur l'écran.	Trop de poids sur l'appareil avant d'avoir appuyé sur la touche tare.	Appuyez une nouvelle fois sur la touche tare, exercez éventuellement une légère pression sur l'appareil.
Lors de la pesée de la farine, le poids affiché sur l'écran ne change pas.	La balance est défectueuse.	Contactez le service clients de FUST.

Dépannage

Bon à savoir :

Si vous ouvrez le couvercle en cours d'utilisation, l'appareil s'arrête et ne se remet en marche, que lorsque le couvercle est à nouveau correctement fermé et verrouillé de manière audible.

Seule la touche Start/Stop réagit lors de la préparation des pâtes. Lors de la préparation manuelle, également la touche mélange et extrusion réagissent.

En cas de coupure de courant pendant la préparation des pâtes qui est rétabli au bout d'une minute maximum, l'appareil se remet automatiquement en marche.

Si l'appareil n'est pas utilisé pendant au moins 25 minutes, il repasse sur le mode de veille. Maintenez alors la touche Start/Stop enfoncée pendant environ 3 secondes. Ensuite l'appareil peut à nouveau prêt à l'emploi.

Indicateur d'erreur sur l'écran

Indicateur d'erreur sur l'écran

Si les indicateurs d'erreur suivants s'affichent sur l'écran, vous pouvez la plupart du temps résoudre le pro-

blème facilement vous-même. Si ce n'est pas possible, contactez le service clients de FUST. Ne démontez jamais vous-même l'unité moteur !

Indicateur d'erreur	Cause	Dépannage
E01	Balance incorrecte	Contactez le service clients de FUST.
E02	Le couvercle n'est pas verrouillé correctement, le programme sélectionné ne peut pas être effectué.	Tournez le couvercle jusqu'à ce que les deux flèches soient l'une en face de l'autre et que le couvercle s'enclenche de manière audible.
	L'appareil a été trop longtemps en marche sans pause. La protection contre la surchauffe s'est déclenchée.	Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir pendant au moins 20 à 30 minutes.
	Capteur de la protection contre la surchauffe est défectueux.	Contactez le service clients de FUST.
E05	Certains capteurs ne sont pas connectés correctement.	Contactez le service clients de FUST.
E06	Court-circuit	Contactez le service clients de FUST.
E09	Un objet dur est dans la cuve de mélange.	Retirez l'objet.
E15	Pas assez d'eau.	Ajoutez peu à peu de l'eau (5 à 10 ml à chaque fois).
E17	Le capteur de la balance est défectueux.	Contactez le service clients de FUST.

Indicateur d'erreur sur l'écran

Indicateur d'erreur	Cause	Dépannage
E18	La pompe à eau est défectueuse.	Contactez le service clients de FUST.
E28	Le réservoir d'eau n'est pas correctement installé.	Retirez le réservoir d'eau puis remettez-le en place et appuyez sur la touche Start/Stop.
	Pas assez d'eau dans le réservoir.	Retirez le réservoir d'eau, remplissez-le au moins jusqu'au marquage MIN avec de l'eau puis remettez-le en place dans l'appareil.
	Le tuyau d'eau est défectueux.	Contactez le service clients de FUST.

Remarques :

En cas d'erreur E17 : Si la balance est défectueuse, pesez les ingrédients avec une autre balance / les verres gradués.

En cas d'erreur E18 : Si la pompe est défectueuse, vous pouvez utiliser l'appareil avec le programme semi-automatique ou les programmes de mélange et d'extrusion.

Gentile cliente

Congratulazioni per l'acquisto di questa macchina per pasta di Betty Bossi e FUST. In brevissimo tempo Lei può produrre con questo apparecchio e senza fatica 7 diversi tipi di pasta, gustando così senza complicazioni, pasta gustosa e fresca.



Leggere con attenzione questo manuale d'istruzioni prima dell'installazione e prima della messa in funzione dell'apparecchio. Solo così è possibile ottenere i migliori risultati e la massima sicurezza d'uso.

Seguire le norme di sicurezza per evitare danni ed incidenti. Conservare sempre questo libretto di istruzioni.

⚡ Non mettere mai le parti che conducono corrente a contatto con acqua.

Uso

- La macchina per pasta è destinata esclusivamente all'uso domestico. Ogni uso improprio dell'apparecchio è severamente vietato a causa dei rischi ad esso collegati.
- Utilizzare l'apparecchio solamente in conformità alle regole contenute nel manuale per la preparazione di paste alimentari. Riempire il recipiente per l'impasto solo con farina, ingredienti in polvere, acqua o ingredienti mescolati ad acqua/liquidi (come per es. uova, secondo le ricette proposte), nessun altro tipo di ingredienti o ingredienti asciutti/esiccati o solidi.
- Riempire il serbatoio dell'acqua solo con acqua.
- Se si vuole mescolare l'acqua con le uova, non metterle nel serbatoio dell'acqua, ma versare l'impasto (uova+acqua) direttamente nel recipiente per impasto.
- Se l'apparecchio è usato per uno scopo diverso da

Istruzioni di sicurezza

quello previsto o abusato, non potrà essere assunta alcuna responsabilità per eventuali danni.

- Se l'apparecchio viene utilizzato a scopo commerciale o industriale non potrà essere più data alcuna garanzia.

- Utilizzare solo accessori in dotazione con questa unità. L'uso di accessori non originali può danneggiare l'apparecchio o bruciare e produrre scosse elettriche.

- La base dell'apparecchio non deve mai venire a contatto con l'acqua o liquidi.

- Manutenzione e riparazioni, inclusa la sostituzione del cavo di alimentazione, devono essere eseguite esclusivamente dal servizio di riparazione FUST. Non smontare mai da solo il blocco motore. Per le riparazioni possono essere utilizzati solo pezzi di ricambio originali, in caso contrario il dispositivo potrebbe essere danneggiato o si potrebbero rischiare lesioni.

- Assicurarsi sempre che la macchina per pasta sia

montata correttamente prima di metterla in funzione.

- Mantenere sempre pulito l'apparecchio e soprattutto tutte le parti che vengono a contatto con gli alimenti!

- Per evitare incidenti, non toccare mai l'anello di bloccaggio mentre l'apparecchio è in funzione o mentre è inserita la spina di alimentazione. È possibile sostituire lo stampo solo se il dispositivo è completamente fermo ed è scollegato dalla rete elettrica.

- Non mettere mai in funzione l'apparecchio con un timer esterno o un telecomando.

Attenzione!

La mancata osservanza delle norme di sicurezza o un uso improprio, può causare gravi lesioni.

Utenti

L'apparecchio deve essere utilizzato solamente da persone che sono familiari con queste istruzioni per l'uso. Persone sotto l'influenza di

alcol o medicinali sono autorizzati ad utilizzare la macchina per pasta solo sotto sorveglianza.

- Non lasciare mai incustodito l'apparecchio durante l'impiego.
- **Questo apparecchio può essere utilizzato da persone con capacità fisiche, sensorie o mentali limitate, o da persone non a conoscenza dell'apparecchio o inesperte, se vengono sorvegliati o abbiano potuto beneficiare di istruzioni riguardanti l'uso dell'apparecchio e abbiano compreso i pericoli risultanti dall'impiego di questo. Bambini non devono giocare con l'apparecchio.**
- **Il dispositivo non deve essere utilizzato da bambini!**
- **La pulizia e manutenzione effettuate dall'utente non possono essere eseguite dai bambini, a meno che questi abbiano 8 anni o più grandi e vengono sorvegliati.**
- Evitare il contatto con tutti i pezzi movibili dell'apparecchio, fino a che questo è in movimento. Non tenere le mani, i capelli o altri oggetti

nelle vicinanze dell'impastatore o della vite bianca. Pericolo di ferimento!

- Non toccare il recipiente per l'impasto con utensili da cucina appuntiti ed affilati.
- L'apparecchio e il suo allacciamento elettrico sono da tenere lontano da bambini più piccoli di 8 anni.

Protezione per bambini

Apparecchi elettrici non sono giocattoli per bambini. Non lasciare mai la macchina per pasta incustodita mentre è collegata alla rete elettrica.

- Bambini non devono giocare con nastri adesivi e materiale di imballaggio dell'apparecchio perché questo comporta un rischio di soffocamento.
- **I bambini devono essere sorvegliati, affinché non giochino con l'apparecchio.**
- **Se si utilizza il dispositivo vicino a bambini, fare attenzione che il dispositivo non sia alla portata dei bambini.**

Scossa elettrica (X)

Fare attenzione di non toccare mai le parti sotto tensione. Una scossa elettrica può provocare gravi ferite o addirittura portare alla morte. Si prega di osservare le seguenti norme.

- **Esaminare il dispositivo prima di ogni uso. Per evitare una scossa elettrica, non utilizzare l'apparecchio quando il cavo elettrico o la spina di alimentazione sono danneggiati o l'apparecchio accusa altri disturbi, è caduto o è danneggiato. Non effettuare mai riparazioni da soli, ma portare l'apparecchio presso il prossimo servizio di riparazione FUST, in modo che possa essere esaminato e, eventualmente, venire riparato.**

- **Se il dispositivo dovesse trovarsi in acqua, non toccarlo in nessun caso! Non toccare mai l'apparecchio con mani umide o bagnate! Se il dispositivo dovesse essere bagnato o umido, staccare subito la spina di alimentazione con guanti in gomma, prima che Lei lo tocchi!**

- Tenere l'apparecchio lontano da calore, raggi diretti del sole e bordi appuntiti.
- Non utilizzare mai l'apparecchio con mani umide.
- Non immergere mai il cavo elettrico, la spina di alimentazione o l'apparecchio stesso in acqua o in altri liquidi.

Cavo di alimentazione (I, II, III, IV, V, VI, VII)

- In presenza di un cavo di alimentazione danneggiato, questo deve essere sostituito dal servizio di riparazioni FUST. Non incastrare il cavo di alimentazione e lo proteggerlo da oggetti caldi.
- Un danneggiamento del cavo elettrico può provocare un corto circuito, incendio e/o una scossa elettrica.
- Non estrarre mai la spina dalla presa di corrente tirando il cavo né toccandola con mani bagnate.
- Esaminare che il cavo elettrico non venga schiacciato dalla parte posteriore dell'apparecchio e non venga danneggiato.

- Non tirare mai la spina dalla presa di corrente per spegnere l'apparecchio in quanto ciò potrebbe danneggiarlo. Spegnere l'apparecchio prima soltanto con il tasto Start/Stop.
- Staccare sempre la spina dalla presa di corrente, quando l'apparecchio non è in funzione, solo così l'apparecchio è definitivamente spento.
- Non appoggiare sul cavo elettrico oggetti pesanti così come l'apparecchio stesso. Pericolo di corto circuito ed incendio!
- Collocare il cavo di alimentazione in modo che nessuno possa inciamparvi. Ciò potrebbe provocare ferite o l'apparecchio potrebbe essere danneggiato.
- Non far pendere il cavo di alimentazione dal bordo di tavoli o superfici di lavoro per evitare che qualcuno tiri giù il dispositivo o si ferisca. Assicurarsi che il cavo di alimentazione non tocchi superfici calde.
- Non schiacciare il cavo di alimentazione e non avvolgerlo intorno all'apparecchio.

Allacciamento elettrico (I, X)

 **Un uso improprio della corrente può avere conseguenze mortali.**

- Collegare la macchina per pasta solamente a una presa di corrente alternata con una tensione di 220-240 V/50 Hz. La sicurezza minima della presa deve essere di 6 ampère (vedi le indicazioni nella targhetta dei dati).
- Non collegare mai l'apparecchio a una presa multipla o a una presa alla quale sono collegati altri apparecchi.
- La spina non deve mai essere inserita in una presa di corrente danneggiata o non fissata bene. Pericolo di scossa elettrica ed incendio!
- Non utilizzare mai un cavo elettrico danneggiato. In presenza di un danno si prega di contattare il servizio di riparazione FUST.
- Non utilizzare una prolunga che non si trovi in perfetto stato.

Istruzioni di sicurezza

- Assicurarsi che nessun liquido penetri nella base del dispositivo o finisca sui contatti elettrici.
- Spegnerne il dispositivo con il tasto Start/Stop e scollegare il cavo di alimentazione prima di montare accessori o componenti all'unità o smontare. Ciò vale anche se si desidera spostare il dispositivo.
- Prima di iniziare con la pulizia, la manutenzione o il deposito fare attenzione che l'apparecchio non sia collegato alla rete elettrica.
- Se la macchina per pasta non viene utilizzata, questa deve essere staccata dalla presa di corrente.
- Controllare sempre che l'apparecchio o il cavo siano in perfetto stato. Non mettere in funzione un apparecchio danneggiato.
- Non cercare mai di acciappare un apparecchio che è caduto nell'acqua. Staccare sempre la spina prima di tirarlo fuori dall'acqua.
- Come protezione supplementare si raccomanda di

installare un interruttore di protezione della corrente residua (30 mA massimo). Si rivolga al Suo elettrico.

Collocazione (II, III, VIII, IX)

- Utilizzare il dispositivo su una superficie di lavoro asciutta, resistente all'umidità e stabile.
- L'apparecchio non deve essere posto neanche su una superficie delicata come un tavolo in vetro, una tovaglia, mobili laccati ecc.
- Collocare il cavo di alimentazione in modo che nessuno possa inciamparvi.
- Durante il funzionamento l'apparecchio deve essere tenuto lontano dalla portata dei bambini, animali o persone con disabilità.
- Non coprire mai le aperture dell'apparecchio.
- Non posizionare l'apparecchio mai nelle vicinanze di apparecchi che emanano calore, per esempio forni, fornelli a gas, piastre elettriche ecc.

- Assicurarsi che il dispositivo sia stabile e sicuro mentre è in uso.
- Non posizionare mai l'apparecchio in luoghi dove questo è soggetto a campi magnetici, calore, forte umidità o vapore e non nelle vicinanze di materiali combustibili.
- Non mettere in funzione l'apparecchio in luoghi con materiali o liquidi esplosivi o infiammabili (per esempio deodoranti o lacche per capelli).
- Non utilizzare l'apparecchio all'esterno e tenerlo lontano da calore e da fiamme aperte.
- Non utilizzare l'apparecchio nelle vicinanze dell'acqua (per esempio lavandino ecc.) e non esporlo alla pioggia o altra umidità.
- Non appoggiare nulla sull'apparecchio.
- Assicurarsi che nulla possa cadere sull'apparecchio e che questo non possa cadere.
- I tasti di funzione o la base dell'apparecchio, inclusi il

cavo elettrico e la spina, non devono mai venire a contatto con acqua, liquidi o vapore.

Sballare l'apparecchio

- Estrarre la macchina per pasta dalla confezione ed eliminare tutte le parti dell'imballaggio. Fare attenzione che i bambini non giochino con queste e soprattutto con le buste in plastica (pericolo di soffocamento).
- Esaminare che la macchina per pasta non sia danneggiata. In caso contrario contattare il prossimo servizio clienti FUST.
- Controllare sempre prima dell'uso che il connettore dell'apparecchio e la presa di corrente siano in un buon stato. Un contatto elettrico insufficiente potrebbe danneggiare l'apparecchio.

Particolari norme di sicurezza per la Sua macchina per pasta

- Con questo apparecchio Lei può lavorare mass. 400 g di farina e 200 ml di acqua (+/- 5 ml, a seconda del tipo di farina e dell'umidità dell'aria).

Particolari norme di sicurezza

- Tuttavia devono essere lavorati minimo 200 g di farina e 100 ml di acqua (+/- 5 ml). Rispettare esattamente le indicazioni nelle ricette allegate.
- Non mettere mai ingredienti solidi nel recipiente per impasto – il dispositivo potrebbe essere danneggiato.
- Non riempire mai, oltre alla farina o ingredienti in polvere, alimenti non liquidi nel recipiente per impasto. Se desidera impastare insieme uova od altri ingredienti (tipo purè di pomodoro), questi devono essere per primo frullati o sbattuti con acqua.
- Non utilizzare liquidi bollenti (max. 60°C).
- Se durante l'impiego dovesse mancare la corrente elettrica, Lei dovrebbe portare a termine infine il processo di impasto con il tasto miscelazione, poi concludere il programma con il tasto Start/Stop o il tasto miscelazione e attivare l'espulsione dell'impasto attraverso lo stampo con il tasto corrispondente.
- Quando Lei utilizza la funzione miscelazione manuale, controllare sempre se, dopo il termine del programma, gli ingredienti sono stati mescolati bene prima di attivare la funzione espulsione per far fuoriuscire l'impasto, altrimenti questo potrebbe spezzarsi. **Osservazione:** all'inizio della pressatura, l'impasto può risultare piuttosto friabile, ma non appena lo stampo si è riscaldato dopo poco tempo, l'impasto diventa elastico. È possibile unire nuovamente la pasta friabile a pezzetti all'impasto nel recipiente, in modo che venga nuovamente espulsa.
- **L'apparecchio dispone di uno spegnimento automatico, che spegne l'apparecchio dopo ogni programma. Dopodiché attendere sempre 20 fino a 30 minuti, in modo che il motore si possa raffreddare, prima di iniziare un nuovo passaggio. Solo quando l'apparecchio è raffreddato, i tasti reagiranno di nuovo quando vengono premuti.**
- Esaminare tutti i pezzi estraibili come la vite bianca,

Particolari norme di sicurezza

l'impastatore, il recipiente per l'impasto e il cilindro, prima di ogni messa in funzione, se questi sono danneggiati. Se dovessero essere danneggiati, si prega di rivolgersi presso il servizio di riparazioni FUST.

- Assemblare tutte le parti solo quando sono assolutamente asciutte.
- Fare attenzione che l'apparecchio sia utilizzato soltanto quando è montato in modo esatto.
- Se i segnali di avvertimento emettono segnali acustici o si accendono e non è possibile premere nessun tasto o i tasti non reagiscono, nonostante il cavo di alimentazione sia collegato, estrarre sempre la spina di alimentazione, controllare il contenuto del recipiente per impasto e procedere come descritto nella risoluzione dei problemi e visualizzazione degli errori. Se i segnali di avvertimento continuano ad emettere segnali acustici o rimangono accesi, si prega di portare l'apparecchio al servizio di riparazione FUST.

- Tutti gli ingredienti, ad eccezione della farina e degli ingredienti secchi in polvere, devono essere sbattuti insieme alla quantità di acqua o liquidi specificati nella ricetta prima di essere introdotti nell'impastatrice.
- Durante l'impiego e per la Sua sicurezza, non aprire mai il coperchio o l'anello di bloccaggio, o cambiare lo stampo, non toccare la vite bianca o l'impastatore.
- Non spostare l'apparecchio fino a che questo è in funzione, per evitare ferimenti.
- Accendere l'apparecchio soltanto quando il coperchio è chiuso a scatto.
- Rimuovere il coperchio solo quando l'impastatore e la vite bianca si sono fermati.
- Il supporto per gli stampi può diventare caldo durante l'uso e rimanere tale per un po' di tempo. Attenzione a non scottarsi!
- E' richiesta molta attenzione quando Lei pulisce lo stampo con il perno appuntito. Non appoggiare nulla

Particolari norme di sicurezza

sugli stampi, potrebbero deformarsi e non entrare più nel supporto!

- Il dispositivo deve essere sempre scollegato dalla rete elettrica prima di smontarlo o prima di rimuovere gli ingredienti restanti, eliminare i resti dell'impasto, riassemble o rimuovere le parti o di pulire il dispositivo.
- Nessuno dei pezzi dell'apparecchio può essere collocato in un armadio per

disinfezione o nel microonde (nemmeno per la sterilizzazione). I pezzi potrebbero per questo deformarsi!

- **Nessun pezzo dell'apparecchio (eccetto lo stampo lasagne) può essere inserito nella lavastoviglie.**
- Nessun pezzo dell'apparecchio deve essere immerso in acqua bollente (max. 60°C) o venire a contatto con acqua bollente. Questi potrebbero deformarsi.

Osservazioni sulla consistenza dell'impasto

Importante:



L'impasto deve avere una consistenza friabile, simile al crumble (impasto sbriciolato di farina, uova e zucchero) su una torta sbriciolata, poiché sarà la pressione della vite bianca sulla massa di pasta friabile e sullo stampo a trasformarla in un impasto omogeneo. Ci vuole un po' (circa 10 cm di lunghezza della pasta) prima che la pasta venga pressata in bella forma attraverso lo stampo. Seguendo esattamente le ricette di Betty Bossi, otterrai il risultato desiderato non appena lo stampo si sarà riscaldato.

Se l'impasto è troppo secco (in polvere), aggiungere 5 ml di acqua (= 1 cucchiaino) attraverso l'apertura di riempimento.

Se l'impasto è troppo umido (grumi più grandi), aggiungere un po' di farina attraverso l'apertura di riempimento.

In entrambi i casi vale quanto segue: se il programma (semi) automatico è già terminato, riattivare prima la funzione di miscelazione. Quando la consistenza dell'impasto è giusta, cioè friabile, premere la funzione di espulsione della pasta.

I programmi della vostra impastatrice

Tasto	Programma	Ideale per
P1	Automatico	Preparazione dell'impasto per la pasta solo con farina o ingredienti secchi e in polvere, come zafferano, curry in polvere ecc. e acqua: L'acqua viene aggiunta automaticamente tramite l'ugello dell'acqua, che spruzza l'acqua dal serbatoio dell'acqua nel recipiente per l'impasto.
P2	Semi-automatico	Preparazione dell'impasto con più ingredienti e un totale di 150 ml di liquido (comprese le uova, se indicato nella ricetta) con 400 g di farina: la quantità di liquido necessaria viene visualizzata sul display come ausilio, tutti gli ingredienti liquidi sono stati precedentemente misurati e sbattuti nel misurino. Il liquido viene aggiunto attraverso l'apertura di riempimento.
	Funzione miscelazione	Solo per mescolare gli ingredienti in un impasto tendenzialmente friabile: gli ingredienti liquidi precedentemente dosati e mescolati nel misurino vengono aggiunti attraverso l'apertura di riempimento. Tempo massimo di miscelazione: 3 minuti. La funzione di miscelazione può essere interrotta manualmente in qualsiasi momento con il tasto Start/Stop o il tasto di miscelazione.
	Funzione espulsione della pasta	Questa funzione permette di pressare l'impasto attraverso lo stampo. Può essere accesa anche se nell'impastatrice è rimasto ancora tanto impasto. In questo caso, premere prima l'impasto rimanente nel cilindro della vite bianca. La funzione espulsione può essere interrotta manualmente in qualsiasi momento con il tasto Start/Stop o il tasto espulsione.

Quali stampi per quale tipo di pasta

7 stampi per 7 tipi differenti di pasta

Osservazione: sciacquare accuratamente tutti gli stampi in acqua tiepida (max. 60°C, non calda) prima dell'uso. Non posizionare nulla sugli stampi prima di riporre l'apparecchio! È meglio conservare gli stampi nella scatola di imballaggio dell'apparecchio che si trova sulla parte anteriore.



Spaghetti fini



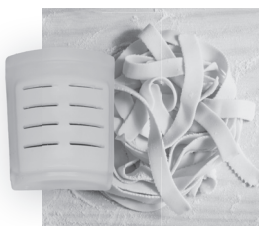
Spaghetti medi



Spaghetti grossi



Tagliatelle



Pappardelle

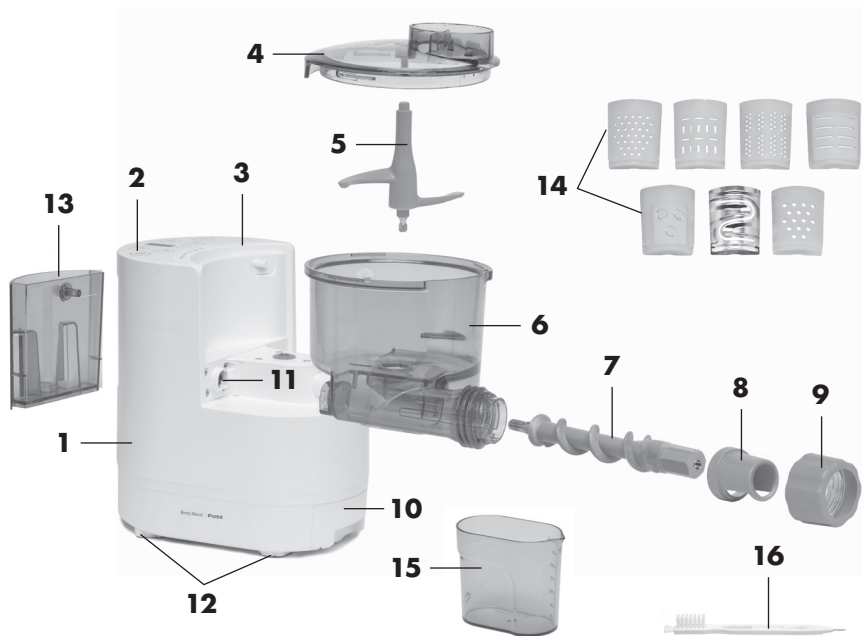


Penne



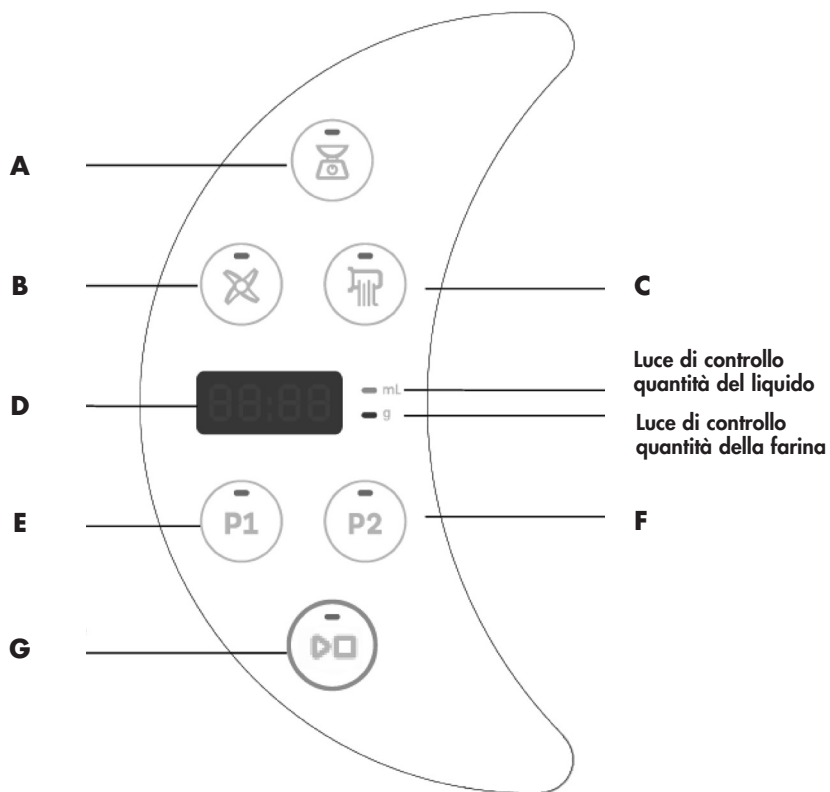
Sfoglia per lasagne

Descrizione dell'apparecchio



- 1** Blocco dell'apparecchio con motore
 - 2** Pannello comandi con display con 6 tasti di funzione e spie di controllo corrispondenti (eccetto funzione tara)
 - 3** Interruttore di sicurezza micro L'interruttore di sicurezza garantisce che l'apparecchio può essere messo in funzione solo quando il coperchio è chiuso e bloccato in posizione.
 - 4** Coperchio del recipiente per impasto con apertura di riempimento
 - 5** Impastatore
 - 6** Recipiente per impasto con cilindro per la vite bianca
 - 7** Vite bianca trasporta l'impasto allo stampo
 - 8** Supporto stampi
 - 9** Anello di bloccaggio dello stampo
 - 10** Scatola di imballaggio
 - 11** Apertura del motore per la vite bianca
 - 12** 4 piedini
 - 13** Serbatoio dell'acqua
 - 14** Stampi (7 stampi per sette tipi di pasta)
 - 15** Misurino per liquido
 - 16** Spazzola per la pulizia con perno di pulizia pieghevole
- Coltello per impasto** (senza immagine)
- Misurino per farina** (senza immagine)

Tasti funzione sul pannello dei comandi



Tasti funzione sul pannello dei comandi

A Tasto tara

Con questo tasto si annulla la bilancia.

B Tasto miscelazione

Se non si seleziona nessuno dei programmi (semi) automatici, è possibile avviare manualmente la funzione impasto con questo tasto; il programma si interrompe automaticamente dopo circa 3 minuti. La funzione di miscelazione può anche essere interrotta prima in qualsiasi momento utilizzando questo tasto o il tasto Start/Stop.

C Tasto espulsione

Se non si seleziona nessuno dei programmi (semi) automatici, è possibile avviare manualmente l'espulsione della pasta con questo tasto. Con questa funzione è anche possibile spremere l'impasto rimanente alla fine di un programma. La funzione espulsione può anche essere interrotta prima in qualsiasi momento utilizzando questo tasto o il tasto Start/Stop.

D Pannello LED

Indica il peso della farina versata nel recipiente. Nel programma semiautomatico mostra anche la quantità di liquido da aggiungere attraverso l'apertura del coperchio. Inoltre, visualizza il conteggio alla rovescia del

tempo di miscelazione e delle barre rotanti durante il processo di espulsione.

E Tasto per programma automatico

Questo programma è adatto per impastare la pasta solo con acqua e farina/ingredienti in polvere: la farina viene versata nell'impastatrice, l'acqua del serbatoio dell'acqua viene automaticamente aggiunta nell'impastatrice secondo dosaggio tramite l'ugello. Quando la preparazione dell'impasto è terminata, si avvia automaticamente l'espulsione dell'impasto.

F Tasto per programma semiautomatico

Con questo programma si deve aggiungere manualmente la quantità di acqua/ingredienti liquidi indicata sul display attraverso l'apertura del coperchio; Questo programma è adatto se si vuole, per esempio, preparare l'impasto con le uova, e la quantità di liquido necessaria è di circa 150 ml per 400 g di farina. Al termine della preparazione dell'impasto, si avvia l'espulsione dell'impasto.

G Tasto Start/Stop

Con questo tasto si inizia o si termina il programma automatico o semiautomatico o si interrompe la funzione di impasto e di espulsione.

Prima della messa in funzione: Smontaggio dell'apparecchio

Prima della messa in funzione

Prima di mettere in funzione l'apparecchio per la prima volta, l'apparecchio deve essere tutto smontato e tutti i pezzi che vengono a contatto


con gli alimenti, devono essere lavati a mano con detersivo per piatti delicato. Assicurarsi che la spina di rete non è inserita nella presa di corrente.

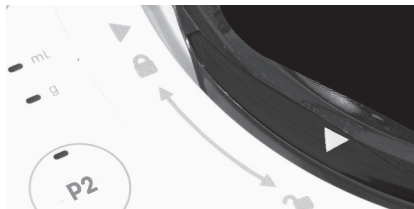
Smontaggio dell'apparecchio

IMPORTANTE: il dispositivo può essere smontato solo quando è completamente vuoto, per es. se non è stato ancora introdotto alcun ingrediente nel recipiente per impasto. Se nell'impastatrice c'è della farina mentre la si smonta, la farina entra nei vari fori delle viti ed è molto difficile rimuoverla!

1. Passo: svitare l'anello di bloccaggio dal cilindro ruotandolo in senso antiorario. Rimuovere il supporto stampi dalla vite bianca. Rimuovere lo stampo dal supporto, nel caso in cui si trovasse ancora dentro.



2. Passo: ruotare il coperchio in posizione di sbloccaggio (la freccia è sopra il simbolo ) e rimuovere il coperchio dal recipiente per l'impasto.



3. Passo: estrarre l'impastatore dal recipiente per l'impasto.



Prima della messa in funzione: Smontaggio dell'apparecchio



4. Passo: prendere la vite dalla parte anteriore della filettatura e rimuoverla dal cilindro.



5. Passo: estrarre il recipiente per l'impasto dall'alloggiamento tirandolo in avanti.



6. Passo: estrarre il serbatoio dell'acqua dall'alloggiamento.

Pulire a mano tutte le parti rimosse con un panno morbido o una spugna in acqua tiepida (max. 60°C, non calda) e asciugarle tutte con cura.

Prima della messa in funzione: Riassemblaggio dell'apparecchio

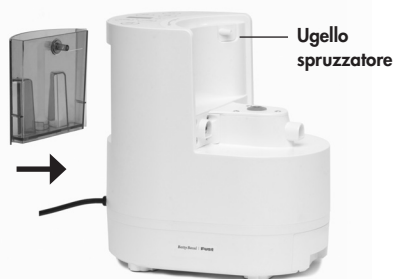
Quindi rimontare l'apparecchio nell'ordine inverso:

Riassemblaggio dell'apparecchio

Attenzione:

L'apparecchio deve essere scollegato dalla rete di alimentazione e tutte le parti devono essere completamente asciutte.

1. Passo: rimettere il serbatoio dell'acqua con il tubo nell'alloggiamento, la connessione del tubo deve essere inserita nell'apertura dell'alloggiamento. Assicurarsi che l'estremità del tubo sia inserita nella presa rotonda sul fondo del serbatoio dell'acqua in modo che l'acqua possa essere aspirata fino al fondo del serbatoio.



2. Passo: rimettere il recipiente per l'impasto nell'alloggiamento, in modo che i punti di contatto con l'apparecchio vadano a combaciare. Anche l'ugello dell'acqua deve chiudersi nella parte superiore. Spingere il recipiente fino in fondo nell'alloggiamento.



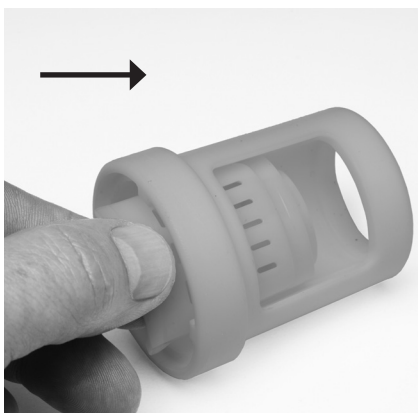
Prima della messa in funzione: Riassemblaggio dell'apparecchio



3. Passo: installare l'impastatore nel recipiente, posizionare il perno di metallo nell'asse e spingerlo fino in fondo.



4. Passo: spingere la vite dalla parte anteriore nel cilindro del serbatoio del recipiente, il perno più lungo è rivolto all'indietro e viene spinto nell'apertura di azionamento (11).



5. Passo: inserire lo stampo desiderato nel supporto stampi. La parte rotonda dello stampo punta in avanti e chiude così l'estremità del supporto stampi. Assicurarsi che lo stampo sia perfettamente inserito nel supporto stampi. **Consiglio:** la pasta fuoriesce ancora più facilmente, se si bagna lo stampo in acqua tiepida poco prima di inserirlo.

Prima della messa in funzione: Riassemblaggio dell'apparecchio

6. Passo: spingere il supporto stampi (lo stampo è rivolto verso il basso) sul cilindro della vite fino all'arresto.


Avvertenza : se la vite spinge fuori di nuovo il supporto stampi, tenerlo con la mano sinistra ed eseguire il passo 7.




7. Passo: avvitare l'anello di bloccaggio in senso orario sul cilindro della vite per fissare il supporto stampi con il stampo stesso.

Osservazione: assicurarsi che l'anello di bloccaggio sia avvitato saldamente in modo che la pasta venga espulsa correttamente. **Avvertenza :** prima di fissare definitivamente l'anello di bloccaggio, assicurarsi che lo stampo sia ben posizionato nel supporto stampi e sia rivolto verso il basso.



8. Passo: mettere il coperchio sul recipiente per impasto, la freccia deve puntare verso il simbolo .

Quindi ruotare il coperchio in senso orario  finché la freccia sul coperchio si trovi al di sopra della freccia sulla base del dispositivo. **Osservazione:** Nel coperchio è integrato un meccanismo di sicurezza, che garantisce che l'apparecchio possa essere messo in funzione solo quando il coperchio è installato correttamente sul recipiente per impasto, cioè deve scattare in posizione in modo udibile.



Adesso Lei può mettere in funzione il Suo apparecchio.

Messa in funzione / Programma automatico

 **Una scossa elettrica può essere mortale. Rispettare le prescrizioni di sicurezza.**

Assemblare l'apparecchio pulito come descritto. Lo stampo per la pasta è inserito nel supporto stampi e installato nel dispositivo. In caso contrario, è possibile svitare nuovamente l'anello di bloccaggio e inserire lo stampo prescelto nel supporto dello stampo, dopodiché reinserire entrambi e avvitarli saldamente.

Importante:

Si prega di rispettare esattamente le quantità indicate nelle ricette allegate, altrimenti si rischia di cambiare il sapore o la consistenza dell'impasto oppure non è possibile produrre la pasta. È importante che l'impasto abbia una consistenza friabile prima di essere pressato attraverso lo stampo. La quantità degli ingredienti può variare a seconda della ricetta.

Fare la pasta con il programma automatico

- Il programma automatico viene utilizzato se l'impasto della pasta è composto solo da farina/ingredienti in polvere e acqua.
- La corretta quantità di acqua viene iniettata automaticamente nel recipiente tramite l'ugello. Perciò è importante che il serbatoio dell'acqua sia riempito con acqua di rubinetto fresca a temperatura ambiente fino alla tacca Max.


1. Rimuovere il serbatoio dell'acqua, quindi riempirlo fino al segno Max con acqua di rubinetto fresca a temperatura ambiente. Riapplicare il serbatoio dell'acqua sul retro del dispositivo.

Osservazione: il coperchio **non è ancora** sopra il recipiente per l'impasto.

2. Inserire la spina di alimentazione in una presa adatta. Il display si illumina brevemente. Sul display compare "b". Il dispositivo è in modalità standby. Premere il tasto Start/Stop per circa 3 secondi. Ora si può mettere in funzione il dispositivo.

Nota:

Se il dispositivo non viene utilizzato per almeno 25 minuti, entra in modalità standby. Premere il tasto Start/Stop per circa 3 secondi. Si può a questo punto continuare ad utilizzare il dispositivo.


3. Senza coperchio, premere il tasto tara . Sul display viene visualizzato lo "0".

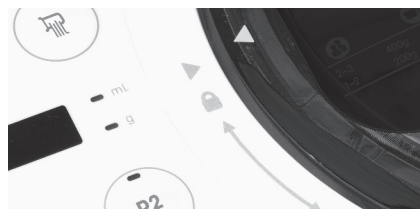
4. Versare la quantità necessaria di farina nel recipiente secondo la ricetta (min. 200 g, max. 400 g). Sul display viene visualizzato il peso della quantità di farina.

Attenzione:

Non spostare mai l'apparecchio durante il processo di pesatura.

Messa in funzione / Programma semiautomatico

5. Chiudere ora il coperchio, cioè farlo scattare in posizione in modo udibile. Ruotarlo in direzione  finché entrambe le frecce, sulla base dell'apparecchio e sul coperchio non si trovino esattamente una sopra l'altra. L'apparecchio può essere messo in funzione solo dopo che è scattato in posizione in maniera udibile.



6. Selezionare quindi il programma automatico premendo il tasto **P1**.

7. Avviare la produzione della pasta premendo il tasto Start/Stop .

8. A questo punto l'apparecchio comincia il processo di miscelazione, il display visualizza il conto alla rovescia del tempo di durata per l'impasto. La quantità d'acqua necessaria viene aggiunta alla farina tramite l'ugello.

9. Al termine del processo di impasto, l'apparecchio avvia automaticamente l'espulsione dell'impasto, che viene pressato attraverso lo stampo. Posizionare quindi un tagliere sotto il supporto stampi. Se necessario, si può anche tagliare la pasta fuoriuscita con il coltello per pasta. Durante l'espulsione, compare sul display una barra rotante.

10. Alla fine della produzione della pasta, viene emesso un segnale acustico per quattro volte. Sul display lampeggia lo "0".

11. Al termine, estrarre la spina dalla presa.

12. Pulire l'apparecchio come descritto nel capitolo "Pulizia".

Attenzione:

Non aprire mai il coperchio durante il funzionamento automatico, perché poi l'apparecchio si ferma automaticamente.

Osservazione:

Il tempo di preparazione varia a seconda dello stampo. Gli spaghetti fini durano di più.

Fare la pasta con il programma semiautomatico

Il programma semiautomatico è particolarmente indicato se si vuole utilizzare l'impasto per fare la pasta, ad esempio con le uova o con altri ingredienti oltre all'acqua. Con 400 g di farina si possono utilizzare complessivamente 150 ml di liquido. In questo caso il liquido viene versato direttamente nel recipiente per l'impasto attraverso l'apertura di riempimento, poiché la miscela ostruirebbe l'ugello del serbatoio dell'acqua.

Osservazione: il coperchio **non** è stato **ancora** posto sul recipiente per l'impasto.

1. Inserire la spina di alimentazione in una presa adatta. Il display si illumina per breve tempo. Sul display compare "b". Il dispositivo è in modalità standby. Premere il tasto

Messa in funzione / Programma semiautomatico

Start/Stop per circa 3 secondi. Ora si può mettere in funzione il dispositivo.

Nota:


Se il dispositivo non viene utilizzato per almeno 25 minuti, entra in modalità standby. Premere il tasto Start/Stop per circa 3 secondi. Si può a questo punto continuare ad utilizzare il dispositivo.

2. Senza coperchio, premere il tasto tara . Sul display compare lo "0".

3. Versare la quantità di farina necessaria nel recipiente secondo la ricetta (min. 200 g, max. 400 g). Sul display compare il peso della quantità di farina.

Attenzione:


Non spostare mai l'apparecchio durante il processo di pesatura.

4. Chiudere quindi il coperchio in modo che scatti in posizione. Per far ciò ruotarlo in direzione  finché entrambe le frecce sulla base dell'apparecchio e sul coperchio non si trovano esattamente una sopra l'altra. L'apparecchio può essere messo in funzione solo quando il coperchio è scattato in posizione in modo udibile.



5. Selezionare ora il programma semiautomatico premendo il tasto **P2**.

6. Sul display compare la quantità di liquido da aggiungere a **programma avviato** (questo corrisponde generalmente alla quantità di liquido indicata nella ricetta). Mescolare questa quantità di liquido come segue: mettere nel misurino il numero indicato di uova o altri ingredienti, mescolarli con una forchetta e riempire il misurino con acqua fino alla quantità indicata sul display.

7. Ora avviare la produzione della pasta premendo il tasto Start/Stop .

8. L'apparecchio inizia il processo di miscelazione, il tempo indicato per la durata della miscelazione viene conteggiato sul display (conto alla rovescia). Solo ora versare il liquido mescolato nel recipiente attraverso l'apertura di riempimento. Gli ingredienti vengono mescolati.

Attenzione:

Si può aggiungere il liquido al recipiente per impasto solo quando il programma semiautomatico è già stato avviato con il tasto Start/Stop, altrimenti il liquido uscirà dall'apparecchio tramite la vite direttamente dallo stampo!

9. Al termine del processo di miscelazione, l'apparecchio avvia automaticamente l'espulsione dell'impasto, che viene pressato attraverso lo stampo. Si consiglia di mettere un tagliere sotto il supporto stampi. Se necessario, puoi anche tagliare la

Messa in funzione / Fare la pasta manualmente

pasta fuoriuscita con il coltello per pasta. Durante l'espulsione della pasta, compare sul display una barra rotante.

10. Alla fine della produzione della pasta, viene emesso un segnale acustico per quattro volte. Sul display lampeggia lo "0".

11. Al termine, estrarre la spina dalla presa.

12. Pulire l'apparecchio come descritto nel capitolo "Pulizia".

Attenzione:

Non aprire mai il coperchio durante il funzionamento semi-automatico, perché in tal caso l'apparecchio si fermerà automaticamente.

Osservazione:


Il tempo di preparazione varia a seconda dello stampo. Gli spaghetti fini durano di più.

Fare la pasta manualmente: funzione miscelazione ed espulsione

Se si vuole realizzare la pasta interamente secondo la propria ricetta, avviare manualmente la funzione di miscelazione ed espulsione.

Funzione miscelazione

1. Inserire nel recipiente la quantità di farina prevista (min. 200 g, max. 400 g).


2. Chiudere quindi il coperchio in modo che scatti in posizione. Ruotarlo in direzione  finché entrambe le frecce sulla base dell'apparecchio e sul coperchio non si trovano esattamente una sopra l'altra. L'apparecchio può essere messo in funzione solo quando il coperchio è scattato in posizione in maniera udibile



3. Inserire la spina di alimentazione in una presa adatta. Il display si illumina per breve tempo. Sul display compare "b". Il dispositivo è in modalità standby. Premere il tasto Start/Stop per circa 3 secondi. Ora si può mettere in funzione il dispositivo.

Nota:

Se il dispositivo non viene utilizzato per almeno 25 minuti, entra in modalità standby. Premere il tasto Start/Stop per circa 3 secondi. Si può a questo punto continuare ad utilizzare il dispositivo.

4. Selezionare ora il programma di miscelazione premendo il tasto . Sul display viene eseguito un conto alla rovescia di 3 minuti e si avvia il programma di miscelazione.

Fare la pasta manualmente / La pasta è pronta

5. Versare il liquido (precedentemente mescolato) nel recipiente per l'impasto attraverso l'apertura di riempimento del coperchio.


Attenzione:

È possibile aggiungere il liquido nel recipiente per impasto solo dopo che il programma di miscelazione è già stato avviato con il tasto di miscelazione, altrimenti il liquido fuoriuscirà dall'apparecchio attraverso la vite direttamente dallo stampo.

6. Al termine del processo di miscelazione, l'apparecchio si ferma e vengono emessi 4 segnali acustici.

7. Sul display lampeggia lo "0".


Osservazione:

Si può anche terminare il programma in qualsiasi momento con il tasto Start/Stop  o il tasto stesso per la miscelazione.

Il processo di miscelazione richiede al massimo 3 minuti. Controllare la consistenza dell'impasto e aggiungere 5 ml di acqua se è troppo asciutto (in polvere) o un po' di farina se è troppo umido.
Ma importante: l'impasto deve essere friabile prima di essere pressato.

Adesso è possibile attivare la funzione espulsione.


Funzione espulsione

1. Quando il processo di impasto manuale è terminato, è possibile premere il tasto di espulsione  e l'impasto verrà pressato attraverso lo stampo. Posizionare un tagliere sotto il porta stampi e tagliare la pasta alla lunghezza desiderata con il coltello da pasta.

2. Al termine del processo di espulsione, l'apparecchio si ferma e si udiranno 4 segnali acustici.

3. Sul display lampeggia lo "0".

Osservazione:

Si può terminare in qualsiasi momento il programma con il tasto Start/Stop  o il tasto stesso di espulsione.

Attenzione:

Non aprire mai il coperchio durante il processo di miscelazione od espulsione, perché in tal caso l'apparecchio si fermerà automaticamente.

La pasta è pronta – interrompere l'operazione

- Non appena terminata la produzione della pasta, viene emesso un segnale acustico per 3 volte consecutive. Staccare a questo punto la spina dalla presa e rimuovere con cautela la pasta da sotto l'apparecchio.

- Se nell'impastatrice è rimasto dell'impasto, è possibile pressarlo nel cilindro della vite, successivamente premere nuovamente il tasto di espulsione. Tuttavia, per motivi tecnici, ci sarà sempre una quantità residua di impasto che non può essere trasformata in pasta.
 - Si consiglia di passare la pasta appena fatta nella semola di grano duro, così non si attaccherà. La pasta fatta in casa deve essere lessata fresca in acqua salata nel giro di un giorno o usata subito per fare le lasagne. I consigli per la conservazione della pasta si trovano nel libretto di ricette allegato.
 - Al termine della produzione della pasta, togliere tutte le parti che sono venute a contatto con l'impasto (vedi capitolo "Smontaggio dell'apparecchio") e immergerle tutte (tranne gli stampi*) in acqua tiepida e poi sciacquarle a mano con l'accessorio per la pulizia in dotazione, un panno morbido, una spugna o una spazzola per i piatti (vedi capitolo "Pulizia"). Raccomandiamo vivamente di smontare e pulire l'apparecchio subito dopo aver fatto la pasta. L'impasto essiccato rende difficile lo smontaggio o può renderlo addirittura impossibile.
- * I resti dell'impasto negli stampi devono prima asciugarsi all'aria o in frigorifero per 15 minuti e poi devono essere rimossi con il perno pieghevole sulla spazzola per la pulizia prima di venire a contatto con l'acqua.

Pulizia e cura

1. Prima della pulizia, verificare che la spina di alimentazione sia stata estratta.
2. Si consiglia di pulire l'apparecchio subito dopo l'uso, in caso contrario l'impasto può seccarsi molto e l'apparecchio non può più essere smontato.

Fare attenzione durante la pulizia a non danneggiare nessuna delle parti!

3. Smontare l'apparecchio come descritto e mettere per un po' di tempo in acqua fredda o tiepida tutte le parti dell'apparecchio che sono venute a contatto con il cibo o l'impasto (tranne gli stampi). L'impasto della pasta solitamente contiene glutine di frumento, che si gonfia notevolmente quando viene a contatto con l'acqua calda, rendendo impossibile una pulizia ottimale! Quindi pulire sempre con acqua tiepida. A questo punto pulire le parti dell'apparecchio con lo spazzolino in dotazione e un panno morbido, una spugna o utilizzare con cautela una spazzola morbida e un po' di detersivo per piatti, poi risciacquare e asciugare. Lasciare asciugare le parti all'aria per alcune ore prima di rimontare il dispositivo.

Attenzione: nessuna delle parti dell'apparecchio può essere lavata in lavastoviglie (tranne lo stampo per lasagne in acciaio inox)! Le parti dell'apparecchio non devono essere immerse in acqua calda (max. 60°C) o pulite in un armadietto di disinfezione!

4. Con lo stampo è più facile far asciugare l'impasto per 1-2 ore e poi pulirlo con cautela con il perno della spazzola per la pulizia, forando attraverso i buchi. Poi pulire il stampo con acqua.

Consiglio:

L'impasto si asciuga anche se si mette lo stampo in frigorifero per 15 minuti o in freezer con la busta freezer.

5. Il blocco dell'apparecchio con motore non deve mai essere immerso in acqua, ma pulito solamente con un panno leggermente umido.

- Non utilizzare panni abrasivi, lana d'acciaio, detergenti abrasivi, solventi, acetone o alcol per pulire il dispositivo.

Non immergere mai la base dell'apparecchio in acqua né tenerla sotto l'acqua corrente!

Pulire il tubo dell'acqua e l'ugello spruzzatore (importante se non si usa l'impastatrice per lungo periodo)

Per risciacquare il tubo dell'acqua e l'erogatore, procedere come segue:

L'apparecchio deve essere smontato, in modo che rimanga solamente il gruppo motore senza recipiente per impasto. Riempire il serbatoio dell'acqua con acqua di rubinetto fredda e rimetterlo nel dispositivo. Collegare la spina di alimentazione. Tenere una tazza sotto l'erogatore.

Premere il tasto automatico **P1** per almeno 2 secondi e l'acqua uscirà dall'ugello spruzzatore attraverso il tubo dell'acqua per un breve momento. Quindi attendere per circa 3 secondi e ripetere il processo di risciacquo qualche volta. Questa funzione di risciacquo può essere eseguita solo senza recipiente per impasto e senza coperchio.



Pulizia delle guarnizioni

- All'interno del fondo del recipiente e nella parte posteriore del cilindro della vite sono presenti delle guarnizioni che possono essere rimosse e pulite anche a mano in acqua tiepida.
- Rimuovere le guarnizioni dalle aperture per la pulizia.
- Pulire le guarnizioni in acqua tiepida con un po' di detersivo per piatti, quindi risciacquare accuratamente e asciugare.
- Reinstallare poi correttamente le guarnizioni come descritto di seguito.

Stoccaggio

- **Per la guarnizione sul fondo del recipiente:** assicurarsi che il lato più spesso della guarnizione sia rivolto verso l'interno del recipiente e che i 4 labbri della guarnizione si trovino nelle scanalature dell'apertura della vasca del miscelatore!



- **Per la guarnizione nel cilindro:** il lato più spesso della guarnizione si trova all'interno del cilindro!



Stoccaggio

- Conservare l'apparecchio in un luogo asciutto, nella confezione originale per proteggerlo dalla polvere, tenere lontano dalla portata dei bambini.
- Riporre sempre gli stampi nella scatola di stoccaggio dell'unità motore.
- Non esporre l'apparecchio ai raggi diretti del sole.



Risoluzione del problema

Problema	Causa possibile	Soluzione
L'apparecchio non si accende, nonostante sia stato collegato alla corrente e sia stato premuto il tasto Start.	Spina di alimentazione non è inserita correttamente.	Infilare la spina in una presa funzionante.
	Apparecchio usato troppo a lungo. È scattata la protezione contro il surriscaldamento del motore.	Lasciare raffreddare l'apparecchio per 20–30 minuti prima di riaccenderlo.
	Recipiente per l'impasto o coperchio non sono stati installati correttamente.	Installare correttamente il recipiente per l'impasto e il coperchio (il coperchio scatta in posizione in maniera udibile!)
Il display lampeggia, l'apparecchio non funziona.	Non è stato premuto nessun tasto funzioni o Start/Stop.	Premere il tasto funzioni e dopo il tasto Start/Stop.
	Apparecchio difettoso	Contattare il servizio clienti FUST.
L'apparecchio si spegne mentre è in funzione.	Troppa o troppo poca acqua nell'impasto.	Attenersi alle indicazioni riportate nella ricetta o sul display. Aggiungere farina o acqua.
	Ci sono altri oggetti nel recipiente.	Estrarre la spina di alimentazione e rimuovere gli oggetti.
	L'apparecchio non è su un piano orizzontale.	Garantire una superficie di lavoro piana.
	In funzione troppo a lungo. È scattata la protezione contro il surriscaldamento del motore.	Lasciare raffreddare l'apparecchio per 20–30 minuti prima di riaccenderlo.

Risoluzione del problema

Problema	Causa possibile	Soluzione
Sul display compare "b".	Il dispositivo è in modalità standby.	Premere il tasto Start/Stop per circa 3 secondi. Il dispositivo è ora di nuovo pronto per il funzionamento.
L'apparecchio non reagisce, quando si premono i tasti.	L'apparecchio è stato spento poco prima.	Attendere 3 minuti prima di riaccendere il dispositivo.
	È stato già scelto un programma nel dispositivo.	Normale, durante il funzionamento di un programma reagisce solo il tasto Start/Stop.
	Apparecchio difettoso.	Contattare il servizio clienti FUST.
La pasta si rompe con facilità/ si attacca.	Il rapporto acqua/farina non è corretto, aggiungere acqua se la pasta si rompe e farina se la pasta si attacca.	Prestare attenzione alle informazioni nella ricetta o alle informazioni sul display. Ricordarsi che la pasta deve essere friabile e fuoriesce con una consistenza elastica dallo stampo solo quando questo si è riscaldato.
Rimane troppo impasto nel recipiente.	La quantità di ingredienti non è corretta.	Aggiungere la quantità corretta di ingredienti nel recipiente.
	È normale che rimanga una piccola quantità di impasto nel recipiente. Anche lo stampo/vite può essere intasato o l'impasto è troppo secco o la farina è umida.	Pulire lo stampo/vite se rimane troppo impasto nel recipiente. Eventualmente aggiungere un po' d'acqua all'impasto e premere il tasto di miscelazione, lasciare che l'apparecchio mescoli per 2 minuti. Quindi premere il tasto di espulsione.

Risoluzione del problema

Problema	Causa possibile	Soluzione
I segnali di allarme si accendono, l'apparecchio non funziona correttamente.	Ci sono troppi ingredienti nel recipiente, l'apparecchio è troppo carico.	Controllare il motivo del
		Controllare se c'è qualcosa che blocca l'apparecchio o se sono stati aggiunti troppi ingredienti.
	Funzionamento errato	Contattare il servizio clienti FUST.
Compare un numero negativo quando si pesa la farina.	Troppo peso sull'apparecchio prima di aver premuto il tasto tara.	Premere nuovamente il tasto tara, eventualmente esercitando una leggera pressione sul dispositivo.
Il valore sul display non cambia durante la pesatura della farina.	La bilancia è difettosa.	Contattare il servizio clienti FUST.

Risoluzione del problema

Bene a sapersi:

Se si apre il coperchio durante la preparazione della pasta, l'apparecchio si fermerà e non continuerà a funzionare finché il coperchio non sarà completamente chiuso e scatterà in maniera udibile.

Durante la produzione della pasta, reagisce solo il tasto Start/Stop. Durante i programmi manuale, anche i tasti di miscelazione e espulsione reagiscono.

Se si verifica un'interruzione di corrente durante la preparazione della pasta ma questa viene ripristinata entro un minuto, la macchina continuerà a funzionare automaticamente.

Se il dispositivo non viene utilizzato per almeno 25 minuti, entra in modalità standby. Premere il tasto Start/Stop per circa 3 secondi. Il dispositivo è ora di nuovo pronto per il funzionamento.

Visualizzazione errore sul display

Visualizzazione errore sul display

Se sul display vengono visualizzati i seguenti errori, di solito è possibile risolverli facilmente da soli. Se non ci

si riesce, contattare il servizio clienti FUST. Non smontare mai l'unità motore da soli!

Visualizzazione errore	Causa	Soluzione possibile
E01	Bilancia non corretta.	Contattare il servizio clienti FUST.
E02	Il coperchio non è chiuso correttamente, non è possibile attivare la funzione prescelta.	Ruotare il coperchio fino a che entrambe le frecce coincidano e il coperchio scatta in posizione in maniera udibile.
	L'apparecchio è stato funzione troppo a lungo, è stata attivata la protezione contro il surriscaldamento.	Staccare la spina e lasciare raffreddare l'apparecchio almeno per 20–30 minuti.
	Sensore di surriscaldamento difettoso.	Contattare il servizio clienti FUST.
E05	Alcuni sensori non sono collegati correttamente.	Contattare il servizio clienti FUST.
E06	Cortocircuito	Contattare il servizio clienti FUST.
E09	Oggetto solidi nel recipiente per impasto.	Rimuovere l'oggetto.
E15	Troppo poca acqua.	Aggiungere acqua a fasi di 5-10 ml.
E17	Sensore della bilancia difettoso.	Contattare il servizio clienti FUST.

Visualizzazione errore sul display

Visualizzazione errore	Causa	Soluzione possibile
E18	Pompa dell'acqua difettosa.	Contattare il servizio clienti FUST.
E28	Serbatoio dell'acqua non correttamente installato.	Rimuovere il serbatoio dell'acqua, installarlo di nuovo e premere quindi il tasto Start/Stop.
	L'acqua del serbatoio non basta.	Rimuovere il serbatoio dell'acqua, riempirlo fino alla tacca MIN e reinstallarlo nel dispositivo.
	Tubo dell'acqua difettoso.	Contattare il servizio clienti FUST.

Avvertenze

E17: se la bilancia è difettosa, misurare gli ingredienti secondo la ricetta con una bilancia esterna / i misurini.

E18: se la funzione della pompa è difettosa, utilizzare l'apparecchio attivando la funzione semiautomatica o la funzione miscelazione/espulsione.

Ihr zuständiger FUST-Kundendienst bietet Ihnen folgende Leistungen:

- Die Reparatur und Instandsetzung des Gerätes mit und ohne Garantie.
- Den Verkauf von Ersatzteilen und Zubehör.
- Beratung hinsichtlich der Benutzung und Wartung der Geräte.
- Bei Funktionsstörungen wenden Sie sich bitte an das geschulte Personal des Kundendienstes.
Unter Telefon-Nr. 0848 559 111 oder auf www.fust.ch erfahren Sie die Adresse der nächsten FUST-Filiale.

Die Garantie:

- FUST übernimmt für Ihr Gerät zwei Jahre Garantie ab Verkaufsdatum.
- Die Garantiebedingungen entnehmen Sie bitte dem Kaufvertrag.

Votre service FUST vous offre les services suivants:

- La réparation et la mise en état de l'appareil avec et sans garantie.
- La vente des pièces de rechange et d'accessoires.
- Conseils concernant l'utilisation et l'entretien des appareils.
- En cas de défaillances techniques, adressez-vous au personnel formé du service après-vente.

Téléphonez au numéro 0848 559 111 ou regardez sur www.fust.ch pour connaître l'adresse de la prochaine succursale FUST.

La garantie:

- FUST vous offre une garantie valable de 2 ans à compter de la date d'achat de l'appareil.
- Vous trouverez les conditions de garantie dans le contrat de vente.

Il Suo servizio FUST competente Le offre le prestazioni seguenti:

- La riparazione e la manutenzione correttiva dell'apparecchio con e senza garanzia.
- La vendita di pezzi di ricambio e d'accessori.
- La consulenza per quanto riguarda l'uso e la manutenzione dell'apparecchio.
- Si rivolga al personale qualificato del servizio dopo vendita nel caso di disturbi del funzionamento. Telefonate il numero 0848 559 111 o consultate presso www.fust.ch per apprendere l'indirizzo della prossima succursale FUST.

Garanzia:

- FUST assume responsabilità per il Suo apparecchio per 2 anni a partire dalla data d'acquisto.
- Prenda le condizioni di garanzia dal contratto di compravendita.

Les instructions en français suivant les instructions en allemand.

Le istruzioni in italiano seguono le istruzioni in tedesco.

Zur Gebrauchsanleitung

Selbstverständlich kann die Gebrauchsanleitung nicht alle Einsatzmöglichkeiten für dieses Gerät aufzeigen.

Sollten Sie also weitere Informationen benötigen, wenden Sie sich bitte an Ihre nächste FUST-Filiale.

Unter Telefon-Nr. 0848 559 111 erfahren Sie die Adresse der nächsten FUST-Filiale.

A propos du mode d'emploi

Naturellement, le mode d'emploi ne peut pas décrire toutes les possibilités qu'offre cet appareil. Adressez-vous à la prochaine succursale FUST, si vous désirez plus d'informations.

Téléphonez au numéro 0848 559 111 pour connaître l'adresse de la prochaine succursale FUST.

Sulle istruzioni per l'uso

Le istruzioni per l'uso non possono indicare ovviamente ogni possibile impiego dell'apparecchio. Si rivolga alla prossima succursale FUST se ha bisogno di più informazioni.

Telefoni il numero 0848 559 111 per apprendere l'indirizzo della prossima succursale FUST.

Reparatur (VI, VII)

Bei Verdacht auf einen Gerätedefekt ziehen Sie sofort den Netzstecker aus der Steckdose. Kontaktieren Sie den nächsten FUST-Reparaturdienst und lassen Sie das Gerät überprüfen. Für allfällige Schäden, die durch unsachgemäße Behandlung entstanden sind, wird keine Haftung übernommen.

Achtung: Durch unsachgemäße Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen.

Réparation (VI, VII)

En cas de soupçon d'une défectuosité de l'appareil, débranchez aussitôt la fiche de la prise. Entrez en contact avec le service après-vente FUST le plus proche de chez vous et faites réviser l'appareil. Il ne sera assumé aucune responsabilité de dommages éventuels provoqués par un traitement incorrect.

Attention: Des réparations incorrectes peuvent constituer un très grand danger pour l'utilisateur.

Riparazione (VI, VII)

Nel caso di un sospetto di difetto all'apparecchio, stacchi immediatamente la spina dalla presa di corrente. Contattare il prossimo servizio dopo vendita FUST per esaminare l'apparecchio. Nessuna responsabilità sarà assunta per danni eventuali causati da un trattamento inappropriato.

Attenzione: Riparazioni non appropriate possono causare dei pericoli gravi per l'utente.

Technische Daten

Modell	Betty Bossi FUST Pastamaschine, vollautomatisch
Art.-Nr.	10738594
Netzspannung	220-240 V~ 50/60 Hz
Leistung	220 Watt
Minimum Absicherung	6A
Abmessungen (L x B x H)	ca. 380 x 205 x 335 mm
Kabellänge	ca. 0,9 m
Gewicht	4,8 kg
Gehäusematerial	Kunststoff
Überhitzungsschutz	vorhanden
Geprüft	S+ FO 7
Erfüllt EU-Vorschriften	Ja
Produkt-Garantie	2 Jahre

Technische Änderungen vorbehalten.



Données techniques

Type	Betty Bossi I FUST Machine à pâtes automatique
Art.-Nr.	10738594
Tension nominale	220-240 V~ 50/60 Hz
Puissance nominale	220 W
Couverture minimale	6A
Dimensions (longueur x largeur x hauteur)	env. 380 x 205 x 335 mm
Longueur du cordon	env. 0,9 m
Poids	4,8 kg
Matériau du boîtier	Plastique
Protection de surchauffe	disponible
Homologation	S+ FO 7
Conforme aux prescriptions UE	Oui
Garantie de produit	2 ans

Modifications techniques réservées.



Dati tecnici

Tipo	Betty Bossi I FUST Macchina per pasta automatica
Art.-Nr.	10738594
Tensione nominale	220-240 V~ 50/60 Hz
Potenza nominale	220 W
Protezione minima	6A
Dimensioni (lunghezza x larghezza x altezza)	ca. 380 x 205 x 335 mm
Lunghezza del cavo elettrico	ca. 0,9 m
Peso	4,8 kg
Materiale del corpo	Plastica
Protezione contro il surriscaldamento	disponibile
Approvato	S+ FO 7
Conforme alle prescrizioni UE	Si
Garanzia di prodotto	2 anni

Salvo modificazione tecniche.



Version 02/2022

