

CERTIFICATO DI GARANZIA

Impastatrice "PastaLella" Mod. SJ-408A

Questo prodotto è garantito per un periodo di 24 mesi dalla data d'acquisto per eventuali difetti di fabbricazione. Le parti usuranti (rotelle, sacchetti, spazzole, ecc) e gli accumulatori sono esclusi dalla garanzia. Questa garanzia ha validità solamente se accompagnata da scontrino fiscale e timbro del rivenditore. L'impegno di garanzia decade automaticamente laddove vengano riscontrate rotture accidentali dovute al trasporto o cadute, manomissioni, modifiche o uso improprio non conforme alle istruzioni. Per eventuali informazioni potete rivolgervi al nostro servizio clienti telefonando al numero: 011/93.48.893



Allegare scontrino fiscale e timbro del rivenditore

Importato da: Sirge srl Avigliana (TO) Italy www.sirge.it

La società si riserva di apportare qualunque modifica tecnica senza preavviso, le foto sono indicative.

Leggere attentamente le istruzioni prima dell'uso

Sirge® Istruzioni

Mod. SJ-408A

Multifunzione 4 in 1
Impastatrice Planetaria

PastaLella



**230 V-50 Hz
MAX 1000 Watt**



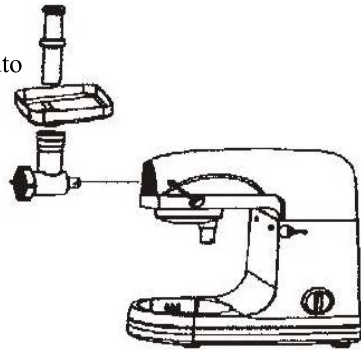
Costruito secondo le nuove direttive
ROHS 2002/95 e RAEE 2002/96



4

TRITACARNE

1. Togliere il coperchio di chiusura (8), inserire l'imbuto tritacarne (5) nel vano del braccio mobile (9) nella direzione esatta per assemblarsi al piatto alimenti. Avvitare bene il tritacarne.
2. Inserire il piatto introduzione alimenti (6).
3. Collegare ad una presa di corrente e selezionare la velocità desiderata per avviare l'apparecchio.
4. Inserire la carne nell'imbuto e utilizzare il pressatore (7).



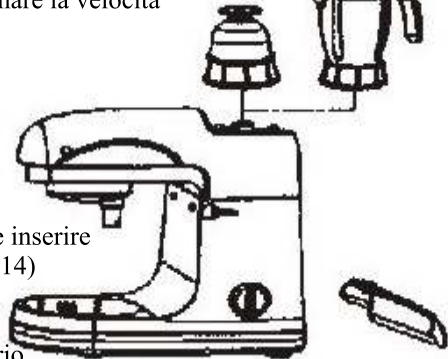
FRULLATORE

1. Sollevare il coperchio superiore (10).
2. Fissare la base della caraffa (14) sul braccio mobile (9), togliere il coperchio per l'inserimento alimenti (17), inserire la frutta nella caraffa (20) e riposizionare il coperchio per inserimento alimenti (17).
3. Collegare ad una presa di corrente e selezionare la velocità desiderata per azionare il frullatore.



MACINACAFFÈ

1. Tenere il bicchiere macina caffè capovolto e inserire l'ingrediente da macinare, avvitare la base (14) sul bicchiere (lama in basso). Tenere con una mano il bicchiere e con l'altra avvitare la base (14) in senso antiorario.
2. Aprire il coperchio superiore (10), fissare il bicchiere (16) con dentro gli appositi ingredienti sul corpo macchina.
3. Collegare ad una presa di corrente e selezionare la velocità desiderata per azionare il macinacaffè.
4. A lavoro ultimato togliere il bicchiere dal corpo macchina. Capovolgere il bicchiere e svitare in senso orario la base (14).



Pulizia

1. Prima di ogni operazione di pulizia staccare la spina.
2. Per la pulizia esterna dell'apparecchio utilizzare solo un panno umido.
3. Non usare detergenti abrasivi o corrosivi.
4. I pezzi sfilabili e gli accessori si possono lavare in acqua e detergente per stoviglie.
5. Prestare molta attenzione quando si lavano le lame.

Norme di Sicurezza Generali

Prima di mettere in funzione questo apparecchio, leggere molto attentamente le istruzioni per l'uso e conservarle con cura unitamente al certificato di garanzia, allo scontrino e alla scatola di cartone.

- Utilizzare questo apparecchio solo in ambienti al coperto (per uso interno e domestico).
- **Non lasciare parti dell'imballo a portata dei bambini.**
- Prima di collegare l'apparecchio accertarsi che l'impianto sia corrispondente alle norme vigenti, che vi sia la **Massa** o in alternativa e' indispensabile il **SalvaVita (230V~50Hz)**.
- Non utilizzare adattatori, spine multiple o prolunghe.
- Non smontare l'apparecchio.
- **Questa impastatrice deve essere utilizzata per uso alimentare ogni altro uso e' da considerarsi improprio e pertanto pericoloso.**
- Posizionare l'apparecchio su una superficie piana e stabile che possa sostenere l'apparecchio con tutto il suo peso.
- **Non utilizzare nel caso in cui il cavo di alimentazione è danneggiato.**
- **Non lasciare l'apparecchio alla portata dei bambini senza il diretto controllo degli adulti.**
- Non usare l'apparecchio se non funziona in modo adeguato o se è stato danneggiato.
- Tenere l'apparecchio lontano da materiali infiammabili durante il suo utilizzo.
- Non lasciare l'apparecchio vicino a fonti di calore o a diretta esposizione del sole.
- Non immergere in liquidi.
- Non utilizzare con mani umide.
- Non utilizzare per scopi diversi da quello proprio.
- Non mettere in funzione l'apparecchio senza sorveglianza.
- Non assentarsi durante il funzionamento.
- **Quando l'apparecchio è in funzione, non mettere le mani tra i ganci in rotazione (utilizzare il coperchio di plastica trasparente di sicurezza).**
- **Non inserire la spina dell'apparecchio nella presa senza aver prima installato tutti gli accessori necessari.**
- Non pulire con liquidi infiammabili per evitare incendi o scosse elettriche.
- **Non tentare di riparare o smontare l'apparecchio, bensì rivolgersi ad un tecnico specializzato.**
- Per la sostituzione di componenti e per riparazioni affidarsi a tecnici specializzati o chiamare il nostro Centro Assistenza Clienti al numero 011/9348893.

Rispettiamo l'Ambiente

Riporre il materiale dell'imballo negli appositi contenitori della raccolta differenziata. Esempio: Carta e Cartoni separati dalla plastica, ecc..

Riporre l'apparecchio, al termine della sua durata, in modo appropriato secondo le norme locali vigenti.

Specifiche Tecniche

Modello: SJ-408A

Alimentazione: 230V~50Hz

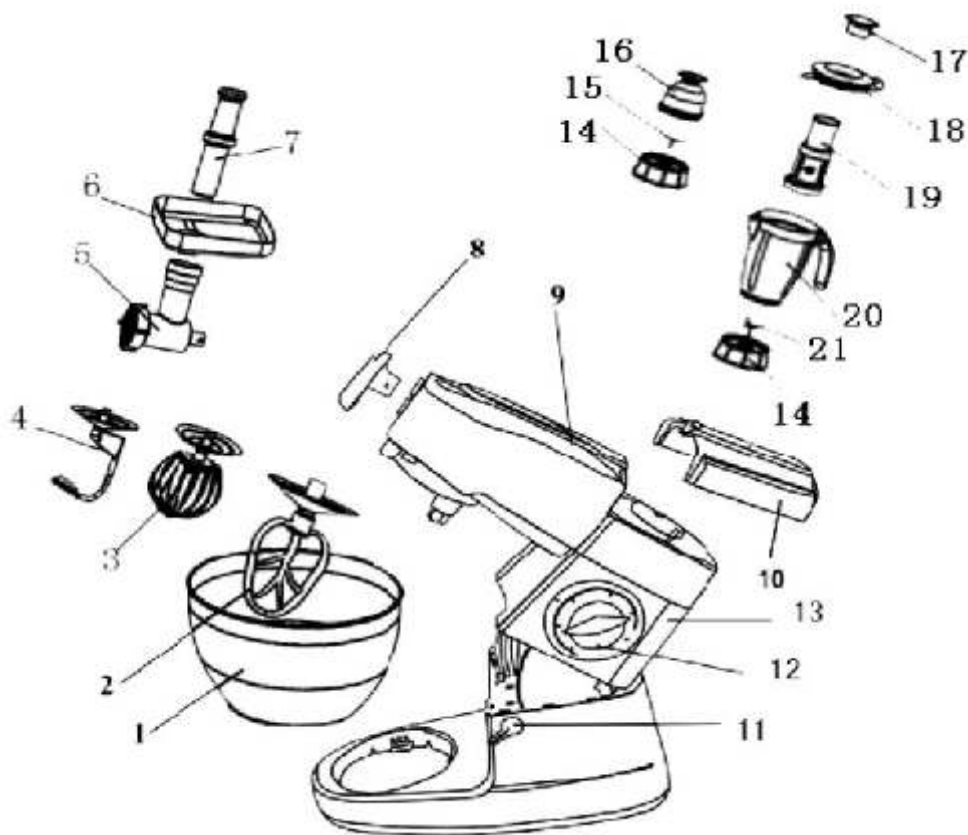
Potenza: Max 1000 Watt

Dimensioni: 43x28x38 cm

Peso: Netto 11 Kg

Lordo 12 Kg

Componenti

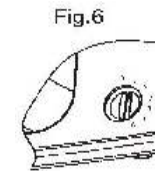
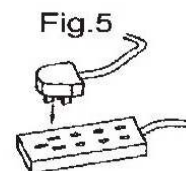


- | | |
|---------------------------------------|------------------------------------|
| 1. Contenitore alimenti | 12. Manopola Velocità |
| 2. Frusta impasto morbido | 13. Corpo mobile |
| 3. Frusta sbattitore | 14. Base Caraffa e Macinacaffè |
| 4. Frusta per impasto duro | 15. Lama |
| 5. Imbuto Tritacarne | 16. Bicchiere macinacaffè |
| 6. Piatto introduzione alimenti | 17. Coperchio inserimento alimenti |
| 7. Pressatore carne | 18. Coperchio caraffa |
| 8. Coperchio di chiusura (tritacarne) | 19. Filtro Protezione |
| 9. Braccio mobile | 20. Caraffa |
| 10. Coperchio superiore (frullatore) | 21. Doppia lama |
| 11. Leva Apertura braccio | |

Modalità d'uso

IMPASTATRICE

1. Mettere la scodella di mescola nel suo supporto e girarla in direzione LOCK fino all'arresto a scatto.
2. Per sollevare il braccio premere la leva (11) verso il basso in direzione della freccia. Così il braccio si alza.
3. Montare l'utensile desiderato inserendone l'estremità superiore nell'albero di comando e, con un giro a destra, bloccare la chiavetta nell'albero di comando.
4. Versare ora gli ingredienti nella scodella di mescola.
Non riempire troppo, la quantità massima di ingredienti è di 3 Kg.
5. Abbassare il braccio con l'aiuto della leva (11).
6. Inserire la spina in una presa con contatto a terra regolarmente installata da 230V/50 Hz.
7. Accendere l'apparecchio con il commutatore multiplo impostando una velocità da 1 a 6 (a seconda della pasta).
8. Per il funzionamento ad impulsi (impastare a brevi intervalli) girare l'interruttore nella posizione "PULSE". Tenere l'interruttore in questa posizione in relazione alla durata degli intervalli desiderati.
9. Dopo aver lavorato la pasta con il gancio impastatore o agitatore, rimettere l'interruttore (12) sulla posizione "0" non appena la pasta assume consistenza ovvero forma una palla.
10. Staccare la spina.
11. Premendo la leva (11) verso il basso, il braccio si solleva.
12. Staccare la pasta pronta con l'aiuto di una spatola e toglierla dalla scodella di mescola.
13. Togliere ora la scodella di mescola girandola verso sinistra.
14. Pulire le parti utilizzate come descritto sotto "Pulizia".



VELOCITA' ED USO DEI GANCI PER L'USO IMPASTATRICE

Velocità	Uso	Tipi di Pasta
1-2	Gancio	Paste consistenti impastatore (Pasta per pane o pasta frolla)
3-4	Gancio	Paste di consistenza media agitatore (Crepe o pasta per dolci)
5-6	Frusta	Paste leggere (Panna, albumi montati a neve, budino)
PULSE	Frusta	ad intervalli (mescolare pasta biscottata, albumi montati)

Quando si lavorano paste consistenti, non tenere in azione l'apparecchio per più di 10 minuti e poi lasciarlo raffreddare per altri 10 minuti.

Fig.1

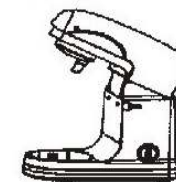


Fig.2

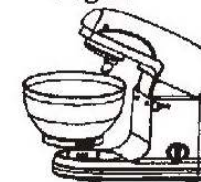


Fig.3



Fig.4

