

HASZNÁLATI és karbantartási útmutató **LAICA PM2000 VARIA tésztagéphez.**

Kedves Vásárló!

Köszönjük, hogy a LAICA tésztagépet választotta. A készülék a LAICA termékekre jellemző precíz eljárások és minőségi kritériumok szerint lett gyártva, hogy Önnek maximális elégedettséget biztosítson.

Használat előtt kérjük, figyelmesen olvassa el a használati utasításban leírt előírásokat és figyelmeztetéseket, és az útmutatót tartsa biztonságos helyen. A használati utasítás a termékcsomag része, ezért kérjük, őrizze meg a termék teljes élettartamáig. Ha a készüléket elajándékozza, a termék iratait is adja át! A termék rendeltetésszerű használata érdekében olvassa el figyelmesen az utasításokat és figyelmeztetéseket, mert fontos biztonsági, felhasználási és karbantartási információkat tartalmaznak.

Ha a használati utasítást elveszítette, vagy további kérdése lenne, pontosításra van szüksége, vegye fel a kapcsolatot a forgalmazóval a fenti elérhetőségek egyikén.



BIZTONSÁGI FIGYELMEZTETÉS

- Használat előtt ellenőrizze a terméket, hogy meggyőződhessen annak sértetlenségéről vagy arról, hogy nincs látható sérülése. Ha kétségei vannak, ne használja a terméket és lépjen kapcsolatba az eladóval.
- Ezt a terméket csak az utasításban leírtak szerint, annak tervezett céljára szabad használni. Más célra való használata tilos és veszélyes. A gyártó nem vállal felelősséget semmilyen sérülésre, ami a helytelen használatból vagy a hibás összeszerelésből ered.
- A terméket 8 éven aluli gyermekek, vagy idősebb, de csökkent szellemi, érzékszervi, fizikai képességű, vagy szakképzetlen egyének csak megfelelő szülői vagy felnőtt felügyelet mellett használhatják. Gyermekek a készülékkel nem játszhatnak.
- Ha bármilyen rendellenességet, vagy meghibásodást tapasztal, javításért forduljon a kereskedőjéhez.
- Kezelje a terméket kellő figyelmességgel, óvja a külső behatásoktól, nedvességtől SOHA ne tegye a készüléket vízbe vagy más folyadékba.
- A készülék nem alkalmas professzionális használatra, csakis házi használatra.



MEGJEGYZÉSEK

1

- (1) A jelen használati útmutató a Silko& Co Kft. tulajdona, tartalma engedély nélkül sem részben, sem egészében nem másolható.
- (2) A jelen használati útmutató elkészítése nagy gondossággal történt. Ha Ön ezzel együtt is kérdéses pontokra, hibákra, kihagyásokra bukkan, kérjük, keressen meg bennünket

TERMÉK ALKATRÉSZEK LEÍRÁS (1-es kép)

1. Géptest
2. Felfogató elem
3. Felfogató elem és gép csatlakozási pontja
4. Felfogató elem fixáló csavaró
5. Tészta szélesség állító tárcsa
6. Tésztalap nyújtó henger
7. "Fettuccine" formára vágó henger, 6 mm
8. "Tagliatelle" formára vágó henger, 2 mm
9. Tekerő kar
10. tekerő csatlakoztató lyuk
 - a tésztanyújtó
 - b"fettuccine"
 - c"tagliatelle"

MŰSZAKI ADATOK:

- Minimum és maximum tésztanyújtó hengernyílás: 0.3 - 3 mm
 - Maximum tésztalap szélesség 150 mm
 - 5 tészta nyújtó 7 - pozícióban állítható
 - Rozsdamentes acél géptest
 - Alumínium hengerek
 - Környezeti működési feltételek +10°C + 40°C
- 
- élelmiszer készítésre alkalmas, bevizsgált.

JAVASLATOK a tésztagéphez OPTIMÁLIS TÉSZTA elkészítéshez:

- Használjon szobahőmérsékletű tojást: ne használjon hűtött tojást.
- Ha a tésztalap túl puha, a hengerek nem tudják azt elvágni: ebben az esetben a tésztát liszt hozzáadásával újra kell dolgozni, majd vezessük át a hengeren ismét, ezt követően a vágófejen.
- Ha a tészta túl száraz és nem húzza be a nyújtó vagy a vágó henger, kézzel dolgozzuk újra kis víz hozzáadásával, majd engedjük át ismét a hengeren.

A tészta vágó fejek kizárólag az optimálisan kemény de nem túl száraz tészta feldolgozásra vágására alkalmas amennyiben a vágófej nem vágja el a tésztát **(ez az eset nem garanciális, nem a vágófej hiba.)** kérjük addig próbálja elkészíteni az alap tésztát amíg a vágófejhez optimálissá nem válik ! Az optimális tészta kemény de nem száraz, és nem tapad a kézhez!

videó segéd itt található : www.laica.hu/tesztaprogram

MEGJEGYZÉSEK

2

- (1) A jelen használati útmutató a Silko& Co Kft. tulajdona, tartalma engedély nélkül sem részben, sem egészében nem másolható.
- (2) A jelen használati útmutató elkészítése nagy gondossággal történt. Ha Ön ezzel együtt is kérdéses pontokra, hibákra, kihagyásokra bukkan, kérjük, keressen meg bennünket

HASZNÁLATI INSTRUKCIÓK

ELSŐ HASZNÁLAT

Tisztítsa meg a gépet száraz ronggyal és távolítsa el minden olajfoltot. A görgők megtisztításához engedjünk keresztül kis mennyiségű tésztát, amit aztán ki kell dobni.

HASZNÁLAT: a készülékhez mellékelt képes használati segéd lépéseit követve:

Minden használat előtt tisztítsa meg a gépet a "KARBANTARTÁS" pontban leírtak szerint

1) Rögzítse a gépet az asztalhoz a felfogatóval (2), húzza meg a csavart (4) amíg stabilan nem rögződik az asztallaphoz (lsd.1. kép), majd helyezze a fogantyút (9) a tésztaalap lyukba.

2) Nyissa ki teljesen a tésztaalap hengert, 5-ös tárcsat kifelé húzva állítsa a 7-es állásba.

3) Futtasson át kis mennyiségű tésztát a hengeren az óramutató járásával megegyező irányba (4-es ábra), enyhén lisztezze be a tésztaalap mindkét oldalát, hajtsa félbe (5. ábra) és engedje át a hengerek között többször, amíg a tésztaalap sima és homogén nem lesz (6-os ábra).

4) Vékony tésztaalaphoz forgassa a kart a 6-os szám felé, majd engedje át a tésztát anélkül, hogy összehajtaná, majd forgassa a kart az 5-ös irányba és engedje át a tésztaalapot, annak mindkét oldalát lépésenként lisztezve, majd forgassa a 4-es szám felé, és így tovább egészen addig, amíg el nem érte a kívánt vastagságot.

5) A tésztaalap elvágásához távolítsa el a fogantyút a tésztaalap nyújtó lyukból, majd helyezze be a formára vágó lyukak valamelyikébe (10b fettuccine vagy 10c tagliatelle). Vezesse be a tésztaalapot kívánt forma hengerébe, majd forgassa a fogantyút az óramutató járásával megegyező irányba (7-es és 8-as ábra). Görgesse a tésztaalapot ki egy vízszintes felületre száradni, vagy engedje rá az AMP002 (9-es kép) LAICA tészta állványra.

6) Végül tisztítsa meg a készüléket a "KARBANTARTÁS" pontban írottak szerint.

KARBANTARTÁS /TISZTÍTÁS

- SOHA ne mossa a vágófejet vízzel vagy mosogatógépben.
- Minden használat előtt tisztítsa meg a gépet száraz ruhával vagy puha kefével (10-es ábra)
- Minden használat után tisztítsa meg a görgőket rajtuk áthaladó kis mennyiségű tésztával, amit aztán dobjon ki.
- NE használjon éles vagy akár tompa eszközt a felesleges vagy bedagadt tészta eltávolításra.
- Ha a nyekergést vagy kattogást hall tekerés közben *(ez természetes a fém alkatrészek gyári kenő anyagának kiszáradását jelzi, ez **nem garanciális meghibásodás**)*. Ebben az esetben a görgők mindkét végére - ahol a vágó élek tengelye a falhoz kapcsolódik – cseppentsen **vazelin olajat** (11-es ábra) és tekerje akart ameddig nyekergés el nem múlik , ha szükséges cseppentsen további kis mennyiségű olajat a jelezett helyre.

MEGJEGYZÉSEK

További hasznos kiegészítők a PM2000 tésztagéphez

Cserélhető vágófejek különböző méretű tészták elkészítéséhez:

LAICA APM006 Dupla vágófej 3mm lapos
tészta , 45mm pappardelle készítéshez



LAICA APM007 Ravioli 30*30mm
készítéséhez.



APM003 1mm.

LAICA Simpla metélt vágó fejek :
APM005 12mm

APM004 4mm



MEGJEGYZÉSEK

4

(1) A jelen használati útmutató a Silko& Co Kft. tulajdona, tartalma engedély nélkül sem részben, sem egészében nem másolható.
(2) A jelen használati útmutató elkészítése nagy gondossággal történt. Ha Ön ezzel együtt is kérdéses pontokra, hibákra, kihagyásokra bukkan, kérjük, keressen meg bennünket

LAICA APM002

Natúr fa tésztaaszító állvány 35*45cm



LAICA APM001 Elektromos meghajtó motor PM2000 tésztagéphez



„3 tojásos” alap tészta recept: hozzávalók 50 dkg tésztahoz:300g búzaliszt. 3db „M” méretű tojás
1 mokkás kanál só. Elkészítési idő kb. 30 perc

Egy keverőtálba tesszük az átszitált lisztet, hozzáadjuk a sót és a tojásokat.

Egy kanál segítségével összekeverjük az összetevőket, amikor már a keverő kanállal nem lehet tovább keverni, akkor elkezdjük kézzel gyúrni. Mindaddig folytatjuk, amíg sima tésztát nem kapunk. Helyezzük a masszát folpack fóliába, vagy vákuum tárolóba állni kb 30 percre. A tökéletes tészta nem ragad a kézhez. Belisztezzük a tésztát és a tésztagép tésztaanyújtó nyílásának a legnagyobb fokozatán elkezdjük "nyújtani", majd szép lassan haladunk a legkisebb fokozatig, ameddig kívánatos vékony tésztát nem kapunk.

Végül, az igény szerinti tésztaavágó betétet használva, szép hosszú csíkokra vágjuk a tésztát.

Az így kapott tésztát érdemes a tésztaaszítóra felfektetni és azon pár órán át szárítani

Ezt követően szinte azonnal meg is főzhetjük, és ízlés szerint ízesíthetjük a tésztát.

Arra érdemes figyelni, hogy a friss tésztának 1-2 perc főzés is elég, hogy kész legyen:)

Hasznos ötletek: vákuumozással „tartósított” száraztészta akár * tovább frissen tartható!

A tésztaavágógép használatánál kövesse a géphez mellékelt képes használati segédletet.

MEGJEGYZÉSEK

5

- (1) A jelen használati útmutató a Silko& Co Kft. tulajdona, tartalma engedély nélkül sem részben, sem egészében nem másolható.
(2) A jelen használati útmutató elkészítése nagy gondossággal történt. Ha Ön ezzel együtt is kérdéses pontokra, hibákra, kihagyásokra bukkan, kérjük, keressen meg bennünket

További nélkülözhetetlen ötletek a háztartásba a LAICA-tól :



FRESCO PIÙ®

„Frissen hűteni”



MEGJEGYZÉSEK

6

(1) A jelen használati útmutató a Silko& Co Kft. tulajdona, tartalma engedély nélkül sem részben, sem egészében nem másolható.
(2) A jelen használati útmutató elkészítése nagy gondossággal történt. Ha Ön ezzel együtt is kérdéses pontokra, hibákra, kihagyásokra bukkan, kérjük, keressen meg bennünket

LAICA vízszűrő kancsó bi-flux szűrőbetéttel

A kancsó használatának előnyei:



Kényelmes

...mert megszűnik a cipekedés.



Költséghatékony

...nem kell a palackos vizekre költeni, így megtakaríthatunk.



Környezetbarát

...nem terheljük műanyag palackkal a környezetet.



Kíméli a kisgépeket

...a vízkövesedési problémáktól.



Kávéhoz, teához

...javítja a víz állagát, így a forró italok még finomabbak lesznek.



mineralbalance



MEGJEGYZÉSEK

7

- (1) A jelen használati útmutató a Silko& Co Kft. tulajdona, tartalma engedély nélkül sem részben, sem egészében nem másolható.
(2) A jelen használati útmutató elkészítése nagy gondossággal történt. Ha Ön ezzel együtt is kérdéses pontokra, hibákra, kihagyásokra bukkan, kérjük, keressen meg bennünket

GARANCIA: A termékre a vásárlás dátumától számított 24 hónapra szavatosságot biztosítunk.

Forgalmazó¹ neve és központi iroda címe: Silko&Co. Kft. 1165 Budapest, Margit u. 114.

Forgalmazó posta címe: Silko&Co Kft 1631 Pf:3

Forgalmazó e-mail címe: szerviz@silko.hu

Termék megnevezése: PM0500 Basic térsztégép

Termék típusa: PM0500

Gyártó neve és címe: Laica Spa 36021 Barbarano Vicentino –Vicenza Viale del Lavro 10 Olaszország

A termék a Magyarországi elsődleges forgalomba hozójaként kínált szavatossági feltételek:

1. Forgalmazó a termékre a fogyasztói szerződés alapján vásárolt termékre 2 év termékszavatosságot vállal.
2. A szavatossági jogokat a fogyasztási cikk tulajdonosa érvényesítheti, feltéve, hogy fogyasztónak minősül (Fogyasztó: a gazdasági, vagy szakmai tevékenység körén kívül eső célból szerződést kötő személy – Ptk. 685. § d) pont).
3. Amennyiben a fogyasztó bemutatja az ellenérték megfizetését igazoló bizonylatot, úgy a fogyasztói szerződés megkötését bizonyítottnak kell tekinteni a 49/2003. (VII. 30.) GKM rendelet 2. § alapján. Mindezek érdekében kérjük, hogy **MINDENKÉPPEN ŐRIZZÉK MEG AZ ELLENÉRTÉK MEGFIZETÉSÉT IGAZOLÓ BIZONYLATOT** is, amelyet a fogyasztói szerződés létrejöttének vagy a vásárlás időpontjának igazolásához kérhet a szerelő.
4. Nem érvényesíthető a szavatossági igény, ha:
 - a. A hiba rendeltetésellenes (pl. nem háztartási célú) vagy a kezelési tájékoztatóban foglaltaktól eltérő használat, beüzemelés, szakszerűtlen szállítás vagy tárolás eredménye,
 - b. A készüléken kívülálló ok következménye.

FONTOS TUDNIVALÓK:

5. A fogyasztók jogait, valamint a gyártó és kereskedelmi cégek kötelezettségeit a Polgári Törvénykönyv, a 49/2003. (VII. 30.) GKM rendelet, valamint a 151/2003 (IX. 22.) Korm. Rendelet tartalmazza.
6. A fogyasztó termékkel kapcsolatos kifogásait, a terméket közvetlenül számára eladó-átadó kereskedőhöz, vagy a Forgalmazóhoz , vagy a közvetlenül a jótállási jegyen feltüntetett szervizhez is intézheti, akinek egy jegyzőkönyvet kell erről felvennie a 49/2003 GKM rendelet szerint.
Amennyiben a fogyasztó a kereskedőhöz fordul, a forgalmazó fenntartja magának azt a jogot, hogy a szakszerviz bevonásával ellenőriztetheti a hibás működés tényét / meglétét, ill. keletkezésének az okát.

A szavatossági kötelezettség kiterjed a tervezési, gyártási és anyaghibákra. KIVÉTEL KÉPEZNEK a kopó alkatrészek illetve a nem szakszerű használatból, vagy tisztításból eredő károsodások.

.....

A forgalmazó a termékfogyasztó által történt megvásárlásától számított 24 hónapra szavatosságot vállal.

Vásárlás dátuma:.....

Üzleti eladóhelyi pecsét:.....

.....

Javítási, ill. bevizsgálási igényével kérjük, forduljon ide: **LAICA szerviz átvételi pont.**

Kérjük felmerült szerviz igényét előzetesen küldje el e-mailben a gyorsabb ügyintézés érdekében .

e-mail cím: [szerviz@silko.hu](mailto:serviz@silko.hu)

Silko&Co.Kft
1165 Budapest, Margit utca 114
IKARUSZ IPARI PARK
29. iroda épület 1 em / 1. iroda

Készülék átvétel személyesen: minden héten kizárólag szerda 9-16 között.

Csomagküldés esetén használja ugyan ezt a címet.

MEGJEGYZÉSEK

8

- (1) A jelen használati útmutató a Silko& Co Kft. tulajdona, tartalma engedély nélkül sem részben, sem egészében nem másolható.
- (2) A jelen használati útmutató elkészítése nagy gondossággal történt. Ha Ön ezzel együtt is kérdéses pontokra, hibákra, kihagyásokra bukkan, kérjük, keressen meg bennünket