

food
appeal®

חוברת הפעלה מכונת פסטה חשמלית דגם FA-909

נא לשמור לשימוש עתידי



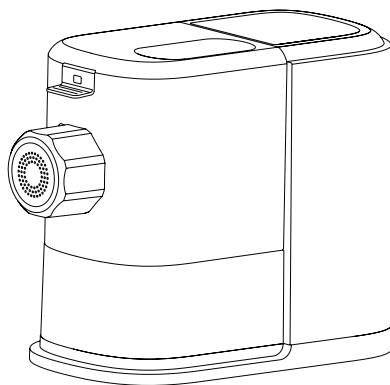
ANYPASTA
ELECTRIC PASTA MAKER

אמצעי הגנה חשובים

1. לשימוש ביתי בלבד.
2. הכמות המרבית של אמטריות המיוצרות על ידי מכשיר זה היא כ-9% מקמח יבש (כוס קמח שטוחה עם כ-50 מ"ל מים (בהתאם לניבש הקמח), הכמות המינימלית להכנת אמטריות היא כ-160 גרם (כוס קמח שטוחה עם כ-50 מ"ל מים (בהתאם לניבש הקמח) * 5 מ"ל.
3. הוסיפו קמח ומים בהתאם לכמות המרכיבים המומלצת ליחס בין אמטריות למים במבילה. אחרת, האמטריות יהיו יבשות ורטובות מדי, ובמקרים חמורים האביזרים עלולים להינזק.
4. בעת שימוש ב"דחיסה", ודאו שכל הקמח והמים מעורבבים באופן שווה לפני הלחיצה, כדי לא לסתום את חור הראש החותך עם קמח יבש ולגרזם נזק לאביזרים.
5. המוצר מצויד בתוכנית בקרה חכמה שתיכבה אוטומטית לאחר מחזור הכנת אמטריות.
6. ודאו שהמכשיר אינו מחובר לחשמל בעת הרכבה או פירוק.
7. אם יש צורך לתקן את המכשיר במהלך השימוש, אנא צרו קשר עם מחלקת שירות הלקוחות של החברה, או גשו אל מרכז שירות מורשה מטעם החברה. אל תפרקו אותו בעצמכם כדי להימנע מסכנה.
8. לפני השימוש, בדקו אם קערת הערבוב, צינור יציאת הפסטה, אום הדיסקיות וחלקים נשלפים אחרים אינם פגומים. אם זיהיתם פגם הפסיקו את השימוש במכשיר, צרו קשר עם מחלקת שירות הלקוחות שלנו ואל תפרקו ותתקנו בעצמכם, כדי להימנע מסכנה.
9. בדקו את קערת הערבוב, צינור יציאת הפסטה, אום הדיסקיות וצייר הערבוב לפני השימוש.
10. כבה את המכשיר ונתק אותו מהספקת החשמל לפני החלפת אביזרים או גישה לחלקים הנעים בעת השימוש.
11. במהלך עבודת המכשיר, הוא מזהה באופן חכם את רכות וקשיות המים ויהפוך כיוון תוך כדי. בדקו אם הבצק יבש מדי או שחומר זר נכנס למכל הערבוב. אם יש חומר זר, הוסיפו כמות מתאימה של מים. לאחר ערבוב במשך שתי דקות, בחרו באפשרות "דחיסה" כדי להמשיך בעבודה. אם עדיין ישנה חסימה, מומלץ לנתק את אספקת החשמל ולנקות את הקמח מהדיסקיות, לאחר מכן יש להמשיך בשימוש.
12. לאחר חיבור המכשיר לחשמל או במהלך הפעולה, אם יש התראה מהבהבת נתקו את אספקת החשמל, בדקו אם יש סתימה בשל קמח או דברים אחרים. לאחר ניקוי הסתימה, חברו מחדש את אספקת החשמל כדי להמשיך ולהשתמש במכשיר, אם התצוגה מהבהבת עם התראה, יש לפנות אל מרכז שירות מורשה לתיקון.
13. כאשר המכשיר פועל, אסור בהחלט לפתוח את המכסה העליון, הדיסקיות או ציר יציאת הפסטה אין לעקר את חלקי מוצר זה במיקרוגל, כדי למנוע עיוות ונזק.
14. אין להכניס את גוף המכשיר הראשי למים או לנוזל אחר, ואין להניח את המכשיר מתחת למים או לנוזל אחר.
15. אין להשתמש בצמר פלדה, בחומרי ניקוי גסים או בנוזלים קורוזיביים (כגון בנזין או אצטון) לניקוי המוצר.
16. מכשיר זה אינו מיועד לשימוש על ידי אנשים (כולל ילדים) בעלי מוגבלות פיזית, חושית או מנטלית או חסרי ניסיון וידע, אלא אם הם נתונים לפיקוח או קיבלו הדרכה אודות השימוש הבטוח במכשיר על ידי אדם האחראי על ביטחונם. יש צורך בפיקוח צמוד כאשר ילדים משתמשים במכשיר או נמצאים בקרבתו. יש לפקח על ילדים כדי לוודא שהם לא משחקים עם המכשיר.
17. הימנעו מחשיפה לשמש, כדי למנוע שינוי צבע המראה.
18. אסור בהחלט לפרק או לשנות מוצר זה בעצמכם.
19. אין להכניס את גוף המכשיר הראשי למדיח כלים לצורך ניקוי.
20. אין לחמם את חלקי מכשיר זה. מוצר זה הוא מכשיר חשמלי בסיווג 1. חום ההארקה של השקע חייב להיות עם הארקה כשורה. כשמכניסים אמטריות ביצים, יש לשקול את הביצים והמים. אסור בהחלט להוסיף את נוזל הביצים ישירות.
21. אם פתיל הדינה ניזוק, כדי להימנע מסכנה, החלפתו תיעשה על ידי היצרן, על ידי סוכן השירות שלו או על ידי אדם מוסמך אחר.

תכונות המוצר

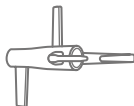
1. שילובי דיסקיות מאפשרים הכנת פמוצ'יני, ספגטי וכו'.
2. באפשרותכם להוסיף ביצים, מיץ ירקות (ניתן לשים עלי ירקות רכים ישירות, יש לסחוט את המיץ מירקות קשים) וכו' כדי להכין אמריות בריאות ומעיימות, במעמים שונים.
3. הפעולה פשוטה, מוסיפים קמח לאטריות, קל לביצוע.
4. חומר באיכות מזון היגייני, בריא, ידידותי לסביבה ומעשי.
5. חיקוי של לישה ידנית, הוסיפו את כמות הקמח הנכונה והמכונה תערבב אוטומטית את הקמח והמים.
6. ניתן לנקות בקלות עודפי בצק עם היד, פשוט ונוח.
7. מנגנוני הגנה במיוחדיים מרובים, חיי שירות ארוכים.



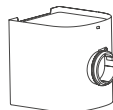
חלקים



4. צינור יציאת הפסטה



3. ציר ערבוב



2. קערת ערבוב



1. תושבת



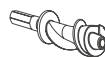
8. מכסה עליון



7. אום הדסקית



6. דיסקיות



5. ציר יציאת הפסטה



11. מגרדת ניקוי



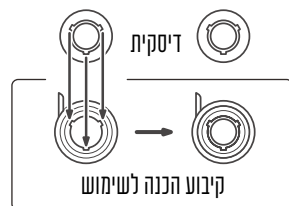
10. כוס קמח



9. כוס מדידת נזול

הערה:

1. ניתן להסיר את דיסקית הפלסטיק של צינור יציאת הפסטה לצורך ניקוי.
2. החליפו את דיסקית הקיבוע לאחר הניקוי, אחרת המוצר לא יוכל לפעול כראוי.



הוראות הפעלה

מספר	חלקים	פונקציות החלקים
1	גוף המכשיר	מקור הכוח של המוצר מספק חשמל
2	קערת ערבוב	משמשת לאגירת קמח ומרכיבים אחרים
3	ציד ערבוב	לערבוב קמח ומים, יצירת עטריות
4	צינור יציאת הפסטה	שיתוף פעולה עם ציר יציאת הפסטה כדי ליצור את התוצר מהבצק המעורבב בקערת הערבוב.
5	ציר יציאת פסטה	משמש במשטח הלחץ
6	דיסקיות	הדיסקיות משמשות כאביזרים להכנת סוגים שונים של עטריות
7	אום הדיסקיות	משמש לקיבוע הדיסקית.
8	מסך עליון	משמש להרחבת מגש המרכיב של המכשיר ומתפקד כאמצעי בטיחות.
9	כוס מדידת נוזל	שקלול את תערובת המים, מיץ הירקות וגודל הביצים
10	כוס קמח	משמשת לשקילת קמח
11	מגרדת לניקוי	כדי לגרד ולנקות את שאריות הקמח מצידי הכלים

אופן השימוש

לפני השימוש הראשון במוצר, יש לנקות היטב את החלקים הבאים במגע עם המרכיבים.

1. חברו את ספק הכוח, הזמזם ישמיע צליל פעם אחת, הצינור הדיגיטלי ונורית החיווי ידלקו למשך 0.5 שניות ולאחר מכן יכבו, ומכונת הפסטה תכנס למצב כיבוי.

2. במצב כיבוי, לחצו על כפתור ההפעלה (ON/OFF), מכונת הפסטה תיכנס למצב המתנה. לאחר מכן, בחרו את הפונקציה המתאימה ומכונת הפסטה תפעל.

3. לישוה במצב המתנה, בחרו בלחצן "לישה", הזמזם ישמיע צליל פעם אחת, מכונת הפסטה תיכנס למצב היפוך למשך 4 דקות, ותהליך ערבוב האטריות יסתיים.

4. הוצאת פסטה במצב המתנה, בחרו בלחצן "דחיסה", הזמזם ישמיע צליל פעם אחת, מכונת הפסטה

תתחיל לעבוד למשך 4 דקות ו 25 שניות, היא תעצור למשך 5 שניות ותחזור לפעולה למשך 30 שניות, עד שתהליך ההוצאה יסתיים.

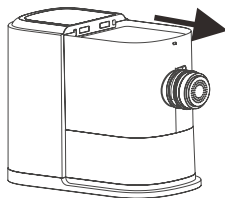
5. אוטומטי במצב המתנה, בחרו בלחצן "אוטומטי", הזמזם ישמיע צליל פעם אחת, מכונת הפסטה תיכנס למצב היפוך למשך 3 דקות, תעצור למשך 5 שניות ותסתובב לכיוון הרגיל.

6. השהייה במצב עבודה, בחרו בלחצן "השהייה", הזמזם ישמיע צליל פעם אחת ומכונת הפסטה תפסיק לפעול. אם תלחצו שוב על כפתור "השהייה", מכונת הפסטה תחזור לתהליך העבודה הנוכחי.

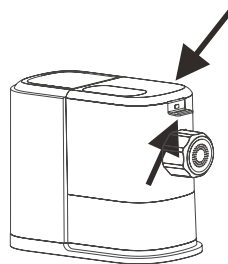


הוראות פירוק המוצר

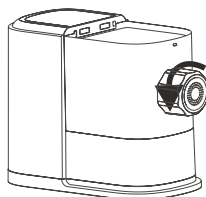
שלבי פירוק (לפני הפירוק, יש לוודא שניכיתם את כפתור המתג וניתקתם את החשמל)



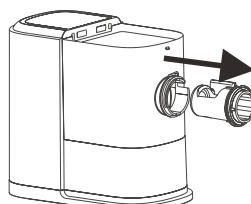
(2) סובבו את אום הדיסקיות נגד כיוון השעון כדי להוציא אותו מפתח היציאה של קערת הערבוב.



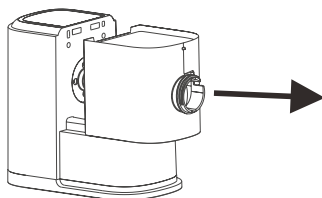
(1) משכו את המכסה כדי לפתוח אותו ולאחר מכן הסירו את המכסה מקערת הערבוב.



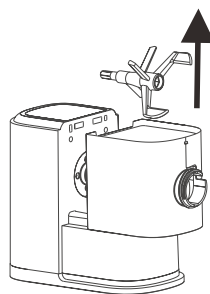
(4) הסירו את צינור יציאת הפסטה מפתח יציאת קערת הערבוב.



(3) נתקו את הדיסקיות ולאחר מכן משכו את ציר יציאת הפסטה החוצה מפתח צינור יציאת הפסטה.



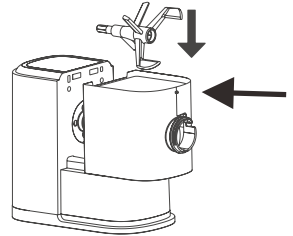
(6) הסירו את קערת הערבוב.



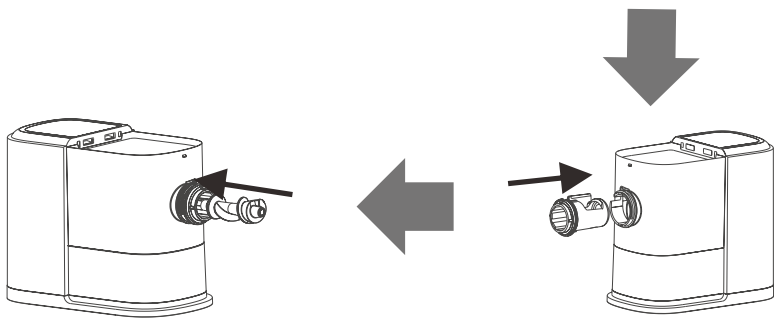
(5) החליקו את תא הערבוב ואת ציר הערבוב מעל פני היחידה הראשית, ולאחר מכן הוציאו את ציר הערבוב מקערת הערבוב.

שלבי התקנת המוצר (לפני ההתקנה, יש לכבות את הכפתור ולנתק את החשמל)

החור המשושה החיצוני של ציר הערבוב מותקן בחור המשושה הפנימי של גל המנוע. אם הוא נתקע במכלול, סובבו מעט את גל הערבוב כדי להתקין אותו באופן חלק.

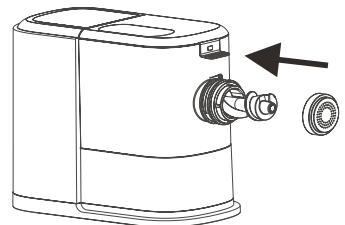
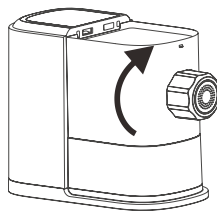
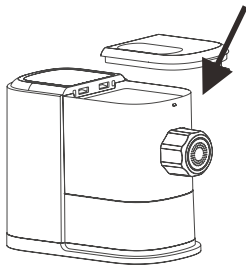


(1) הכניסו את ציר הערבוב לקערת הערבוב כפי שמוצג באיור. החליקו את קערת הערבוב ליחידה הראשית. הכניסו את ציר הערבוב עד הסוף אל תוך היחידה הראשית.



(3) הכניסו את ציר יציאת הפסטה אל קערת הערבוב.

(2) הכניסו את צינור יציאת הפסטה אל קערת הערבוב.



(6) כווננו את מיקום הידוק המכסה העליון אל החרץ הקדמי של קנה המרכב, לחצו כלפי מטה, ישמע "קליק" והתקינו אותו במקומו.

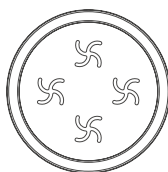
(5) הרכיבו את אום הדיסקיות על פתח יציאת קערת הערבוב. סובבו את אום הדיסקיות עם כיוון השעון כדי לנעול אותו היטב במקומו.

(4) חברו את הדיסקיות לפתח יציאת קערת הערבוב. ודאו שדיסקיות עיצוב הפסטה יושבות היטב בנקודת הקיבוע שעל צינור יציאת הפסטה וציר יציאת הפסטה.

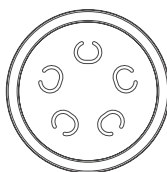
שימוש במוצר

בחירת צד הדיסקית לשימוש

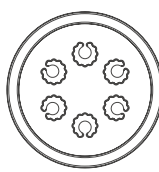
תבנית הפסטה על גבי מוצר זה היא כדלקמן:



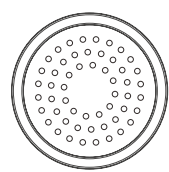
טורבין



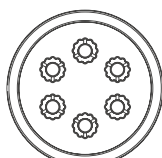
טראפילמי



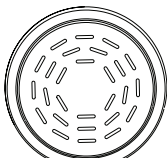
קוואטלי



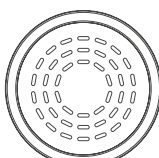
ספגטיני



מקרוניציני



מליוניני גדול



מליוניני קטן



קראפאצ'י

יחס מים

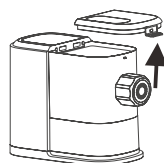
כמות הקמח	מים	מיץ ירקות	ביצה אחת + מים
כוס אחת	60 מ"ל	70 מ"ל	70 מ"ל
2 כוסות אחת	10 מ"ל	120 מ"ל	120 מ"ל

הערה: יש להקציף את תערובת הביצים ומיץ הירקות ביחס שווה עם המים לפני שמוזגים לקערת הערבוב. יחס זה הוא רק עבור קמח רב תכליתי ומים/ביצה/ירקות. אם אתם מתנסים או משתמשים בקמח אחר, יחס הקמח והמים/ביצים/ירקות ידרוש התאמה. מכונת הפסטה לא תפעל כראוי אם לא תתאימו את המתכון החדש בהתאם.

הנחיה לגבי חום:

- יש לערבב היטב את תערובת הביצים עם מים.
- נפח השטח המרבי הוא 320 גרם (כשתי כוסות), ונפח השטח המינימלי הוא 160 גרם (ככוס שטוחה אחת).
- חל איסור מוחלט לחרוג מהקיבולת.
- יש להשתמש אך ורק ביחס המומלץ של מים. תקלה הנגרמת עקב אי מילוי ההוראות אינה מכוסה באחריות.

תהליך ייצור אמריית



(1) קחו את המכסה העליון אל תשימו פחות מ 160 גרם (כוס שמוחה אחת) של קמח, או יותר מ 320 גרם (כ-2 כוסות שמוחות) של קמח בקערת הערבוב.

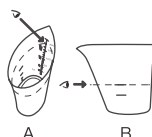


(2) מדידת הקמח

קחו כוס קמח מלאה באמצעות כוס הקמח. גרדו את עודפי קמח מקצה הכוס בעזרת המגרדת המצורפת (ראו איור). כוס קמח מלאה שוקלת כ 160 גרם, 2-1 כוסות קמח מלאות שוקלות כ 320 גרם.

(3) מדידת נוזל

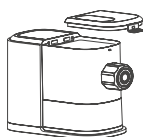
מדדו את נפח הנוזל בגובה העיניים על גבי משטח ישר. הערה: אין למזוג נוזלים לקערת הערבוב לפני שמכשיר הפסמה מתחיל לפעול. יש להניח את הכוסות על משטח יציב או ישר.



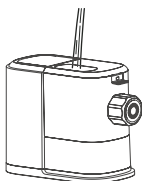
(4) יוצקים את הקמח המדוד לקערת הערבוב.



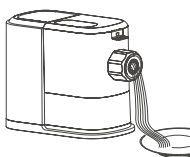
(5) הניחו את המכסה כך שיתיישר עם שני החריצים בחלק העליון של היחידה הראשית, ולאחר מכן לחצו אותו כלפי מטה עד שישמע "קליק". חברו את המכסה אל קערת הערבוב.



(6) חברו את התקע לשקע החשמל, לחצו על כפתור ההפעלה ולאחר מכן לחצו על הכפתור "אוטומטי". לאחר תחילת הלישה, מזגו באיטיות את הנוזל המדוד לאורך כל החרץ במכסה. הערה: צקו את הנוזל לאחר שהמכשיר מתחיל לערבב.

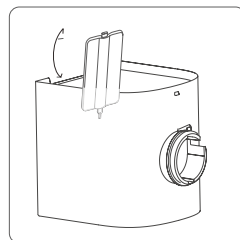


(7) לאחר כ 10 דקות (כאשר תהליך יציאת הפסמה הושלם, המכשיר יצפץ פעם אחת)

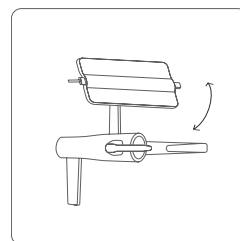


שיטת ניקוי

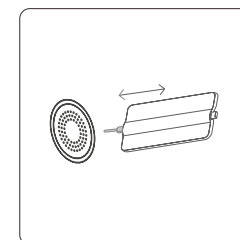
שלב 1: פרקו את המכשיר ולאחר מכן השתמשו במטלית יבשה כדי לנקות שאריות קמח מהיחידה הראשית. לאחר מכן, השתמשו במגרדת ובמטלית הרטובה כדי לנקות את שאריות הבצק.



שלב 2: הניחו לשאריות הבצק להתייבש באוויר למשך זמן מה. לאחר מכן, השתמשו במגרדת ובמטלית רטובה כדי לנקות את החלקים הנשלפים האחרים.



שלב 3: הניחו לדיסקית להתייבש באוויר במשך 2-4 שעות. לאחר מכן, השתמשו בכלי הניקוי המתאים כדי לנקות חורים בבצק.



תזכורת:

לאחר השימוש במכשיר להכנת אטריות, אין לנקות אותו מיד. הסירו את החלקים שבאים במגע עם הקמח, הקפיאו או הניחו להם להתייבש לפני הניקוי. אסור למבול את המכשיר במים או בנוזל אחר, כדי להימנע מהתחשמלות.

בעיות נפוצות בשימוש

1. נוריות החיווי לא נדלקות.
בדקו אם תקע החשמל מחובר כראוי והשקע פועל כהלכה.
2. במהלך הכנת הפסטה, לא יוצאת פסטה.
היחס בין הקמח והמים אינו נכון או שהקמח נהיה לח לאחר אחסון ממושך. נתקו את התקע ממקור החשמל, הסירו את הבצק הלח מקערת הערבוב, קרעו אותו לחתיכות קטנות (כ-2-3 ס"מ), הכניסו שוב לקערת הערבוב, ערבבו והוציאו שוב.
3. הקמח נהיה יבש מדי בגלל יחס שגוי.
הוסיפו מעט מים כדי לערבב ולחלץ אותו שוב.
4. אילו אמריות ניתן להכין אוטומטית?
מכונת הפסטה מספקת 8 תבניות חיתוך שיכולות להכין אמריות בצורות שונות, וגם ניתן להוסיף נודל ביצים, מיץ ירקות (ניתן להכניס ישירות עלי ירקות רכים, יש לסחוט ירקות קשים) וכו', כדי ליצור אמריות במעמים שונים.
5. מה לעשות אם נשאר יותר מדי בצק?
1. הבצק רטוב מדי או שהקמח לח. ודאו שהקמח מאוחסן בכלי יבש. ניתן לכוון את הלחות בהתאם ליחס המים ולהיעזר במבטלה כדי להכין את הקמח שוב.
2. קערת הערבוב, צינור הוצאת הפסטה, אום הדיסקיות, ציר הוצאת הפסטה לפני העבודה. ודאו שהחלקים הרלוונטיים יבשים.
3. סדר הוספת המים שגוי או סוג הקמח שגוי.
6. איך להשתמש בכוס מדידת הקמח בצורה נכונה?
הוציאו את כוס מדידת הקמח, מלאו אותה בקמח וגרדו את עודפי הקמח לאורך פתח הכוס בעזרת המרית המצורפת, כלומר כוס מלאה. (מנה ל-1-2 אנשים, כ-160 גרם).
7. קשה לנקות את דיסקיות מכונת הפסטה?
לאחר שהאמירות בדיסקית יבשות לחלוטין, הקישו על הלוח הקשיח והאמירות יפלו אוטומטית.
8. יש בליטות או סדקים?
1. עקב סיבות הקשורות לערבוב, לאמירות יהיו סדקים או בליטות בתחילתן ובסופן. אם אתם רוצים אמריות חלקות, ניתן להוסיף ביצים או כמות מתאימה של שמן בישול כדי לשפר משמעותית את הסדקים והבליטות באמירות.
2. אם יש לכם מספיק זמן, אתם יכולים גם לקרוע את האמירות המוכנות אל קערה קטנה אוטומטית כך שהאמירות יהיו חלקות וחזקות יותר.
9. איך ניתן להכין אמריות מוצלחות?
1. השתמשו בכוס מדידת הקמח ובכוס המדידה המגיעות עם מכשיר הפסטה כדי להכיל את הקמח והנוזלים, והיחס בין הקמח לנוזל חייב להיות בהתאם להוראות.
2. תחילה הוסיפו קמח, כסו עם המכסה העליון, לאחר שהמכונה פועלת במצב המתנה, שפכו מים ישירות אל חור המכסה העליון, שפכו את הנוזל לאט ובאופן שווה.

10. האם יש דרישות לגבי הקמח?
מומלץ להשתמש בקמח מתאים.

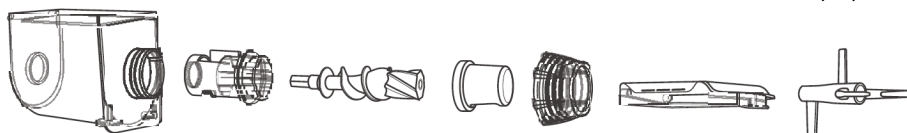
11. נשארה כמות קטנה של קמח לאחר ההכנה, איך למפל בכך?
תחילה ניתן לנבט את המכונה, לשפוך את האטריות הנותרות ולערבב אותן יחד, לאחר מכן להכניס אותן לקערת הערבוב וללחוץ על כפתור "דחיסה" כדי להמשיך ולהוציא אטריות.

12. האטריות שיוצאות הן חמות והן ייבקות? לזו כשהן יגיעו לאורך מסים. האם יש פתרון לכך?
1. אחרי שהאטריות יוצאות, פזרו מעט קמח יבש כדי שהאטריות יהיו חזקות יותר ולא יהיו דביקות.
2. חתכו את האטריות בזמן, כדי שלא יהיו ארוכות מדי!

13. אם כמות האטריות שתצא תהיה שבורה? איך לפתור את זה?
אם הדבר מתרחש זה לרוב בשל חוסר מים. הקפידו על יחס נכון על פי ההוראות.

ניקוי וטיפול

1. נקו את האביזרים מיד לאחר הכנת הפסטה באמצעות מים וחומר ניקוי עדין.
2. יש לשטוף בזהירות את כל החלקים שבאו במגע עם קמח.
3. לאחר ניקוי האביזרים, יש לייבש אותם היטב. החזירו את החלקים ליחידה.
4. אחסנו את היחידה במקום שאינו נגיע לילדים, הרחק מאש, לחות ואור שמש ישיר.
5. אין למבול את בסיס המנוע במים או בנוזלים אחרים כדי למנוע התחשמלות.
6. ניתן להסיר בקלות שאריות בצק בקערת הערבוב ועל הדיסקים לאחר שהתייבשו.
7. ניתן לנקות את בסיס המנוע בזהירות בעזרת מטלית לחה בלבד.



ניקוי הדיסקים של המכשיר
לאחר שהאטריות מוכנות, הבריגו את אום הנעילה, הסירו את הדיסקיות והניחו אותן במקום מאורר למשך כשעתיים.
לאחר שהבצק מתייבש, הקישו בעדינות על הדיסקיות להסרת השאריות. לאחר מכן שיטפו אותן עם סבון וחומר ניקוי עדין.

השלכה

אין להשליך את המכשיר לאשפה הביתית הרגילה.
השליכו את המכשיר עם חברה מורשית לסילוק פסולת או דרך מתקן לסילוק פסולת.
בדקו את התקנות באזורכם. במקרה של ספק, התייעצו עם המתקן המקומי לסילוק פסולת.



חוברת הפעלה מכונת פסטה חשמלית דגם FA-909

היבואן: ביאפאל סחר בע"מ

דגם המכשיר: FA-909

תודה שרכשת מוצר איכותי מבית פוד אפיל אלקטריק.
המוצרים שלנו מיוצרים מהחומרים האיכותיים ביותר ונועדו לעמוד בסטנדרטים הגבוהים על פי התקנים המחמירים ביותר.
יש לקרוא את הוראות ההפעלה והבטיחות לפני שימוש במוצר.

תנאי האחריות:

1. האחריות תקפה רק למוצרים שיובאו לישראל ע"י חברת פוד אפיל אלקטריק ושווקו על ידה.
2. האחריות הינה לתקופה של 12 חודשים מיום רכישת מוצר.
3. האחריות הינה עבור פגם בייצור, או תקלה במוצר שלא במסגרת הפירוט בתעודת האחריות מטה.
4. יש לצרף את תעודת האחריות למכשיר המובא לתיקון.

האחריות לא תחול במקרים הבאים:

1. שבירים, בלאי של חלקי גומי, פילטרים, גומיות פלסטיקה, או צבע דהוי לאחר חשיפה לשמש
2. שימוש מנוגד להוראות היצרן המפורטים בהוראות ההפעלה של המוצר.
3. המכשיר תוקן או בוצע ניסיון לתקנו ע"י מעבדת שירות שאינה מורשת.

וואטסאפ מוקד שירות לקוחות: 050-4477437

