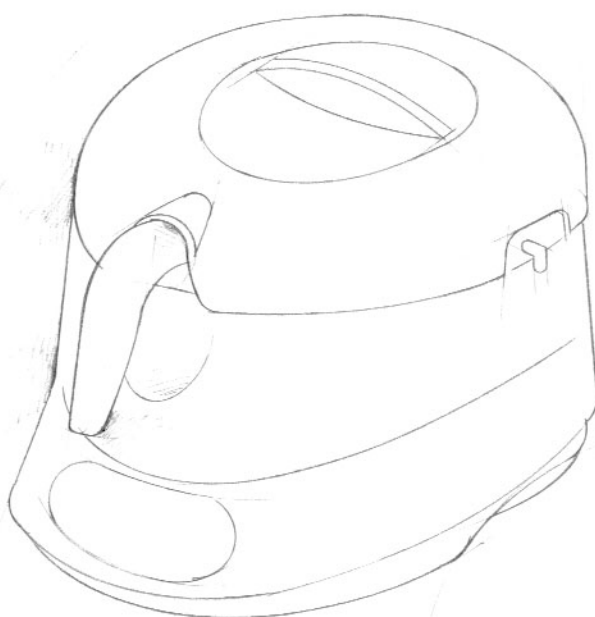


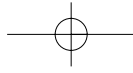
**CUOCIPASTA • PASTA COOKER • CUISEUR À PÂTES • NUDELKOCHER
PASTABEREIDER • CUECEPASTA • ACESSÓRIO PARA MASSA
ΒΡΑΣΤΗΡΑΣ ΖΥΜΑΡΙΚΩΝ • ΜΑΚΑΡΟΗΟΒΑΡΚΑ • TÉSZTAFŐZŐ
ELEKTRICKÝ HRNEC NA VAŘENÍ TĚSTOVIN
ELEKTRYCZNY GARNEK DO GOTOWANIA MAKARONU
PASTAKOKARE • PASTAKOKER • PASTAKOGER • PASTANKEITIN**



PASTA MORE

**Istruzioni per l'uso • Instructions • Mode d'emploi • Bedienungsanleitung
Gebruiksaanwijzingen • Instrucciones para el uso • Instruções de utilização
Οδηγίες χρήσης • Инструкции по эксплуатации • Használati utasítás
Návod k použití • Instrukcja obsługi • Bruksanvisning
Bruksanvisning • Brugsanvisning • Käyttöohjeet**





ELECTRICAL CONNECTION (U.K. ONLY)

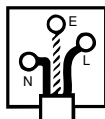
- A) If your appliance comes fitted with a plug, it will incorporate a 13 Amp fuse. If it does not fit your socket, the plug should be cut off from the mains lead, and an appropriate plug fitted, as below. **warning:** Very carefully dispose of the cut off plug after removing the fuse: do not insert in a 13 Amp socket elsewhere in the house as this could cause a shock hazard. With alternative plugs not incorporating a fuse, the circuit must be protected by a 15 Amp fuse. If the plug is a moulded-on type, the fuse cover must be re-fitted when changing the fuse using a 13 Amp Asta approved fuse to BS 1362. In the event of losing the fuse cover, the plug must NOT be used until a replacement fuse cover can be obtained from your nearest electrical dealer. The colour of the correct replacement fuse cover is that as marked on the base of the plug.
- B) If your appliance is not fitted with a plug, please follow the instructions provided below:

WARNING - THIS APPLIANCE MUST BE EARTHED


IMPORTANT

The wires in the mains lead are coloured in accordance with the following code:

Green and yellow	Earth
Blue	Neutral
Brown	Live

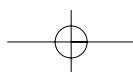


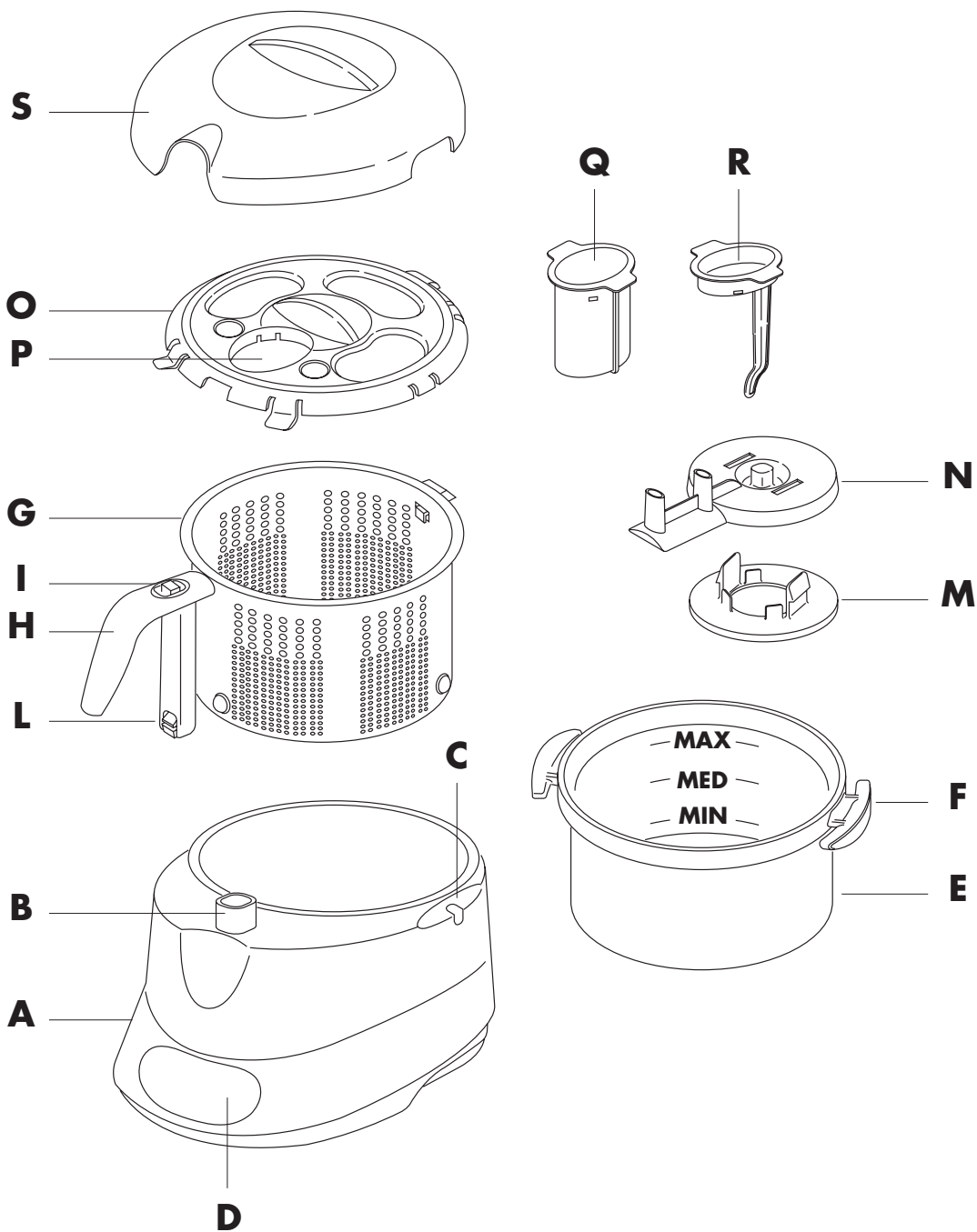
As the colours of the wires in the mains lead may not correspond with the coloured markings identifying the terminals in your plug, proceed as follows:

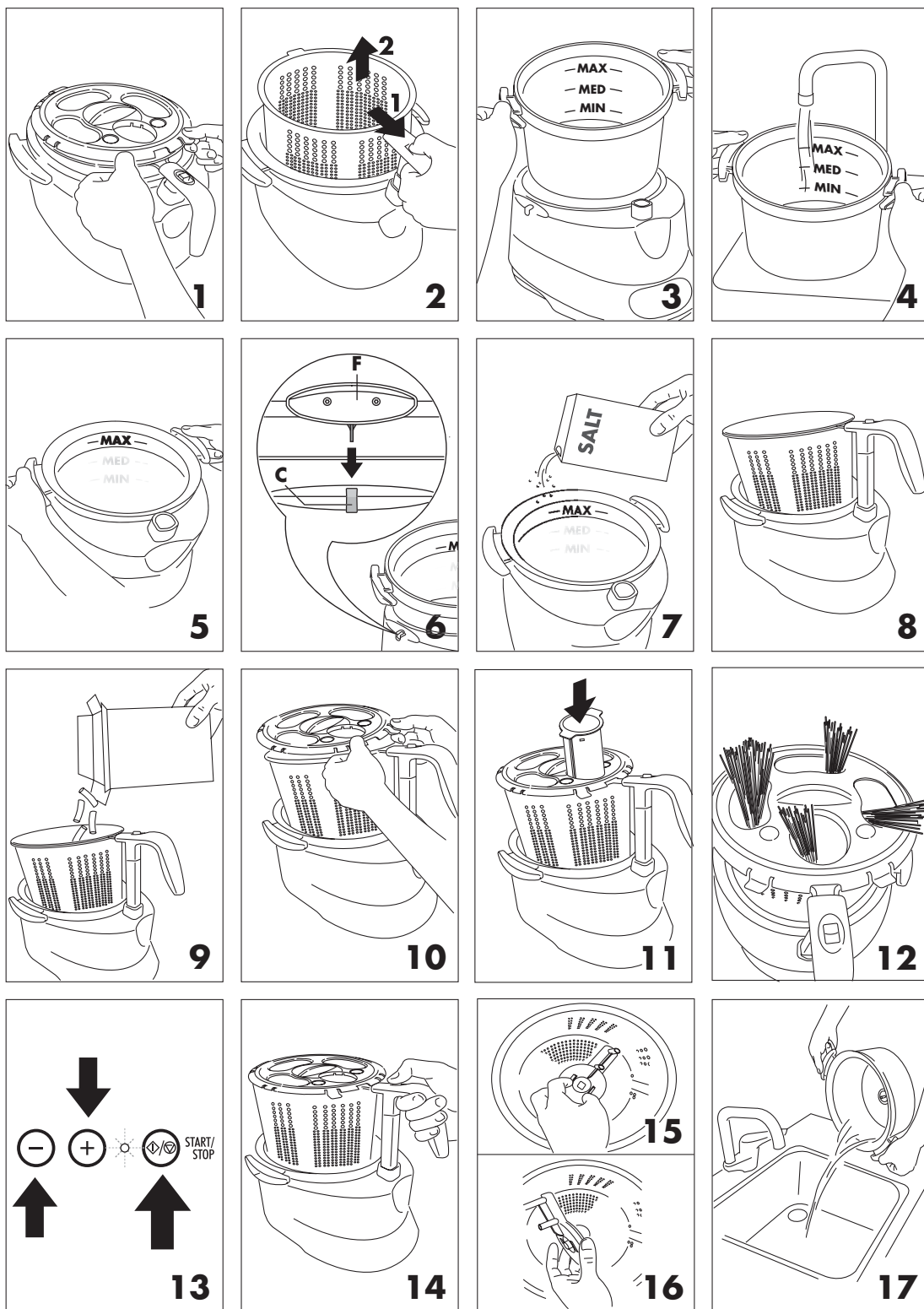
The green and yellow wire must be connected to the terminal in the plug marked with the letter E or the earth symbol  or coloured green or green and yellow.

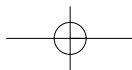
The blue wire must be connected to the terminal marked with the letter N or coloured black.

The brown wire must be connected to the terminal marked with the letter L or coloured red.





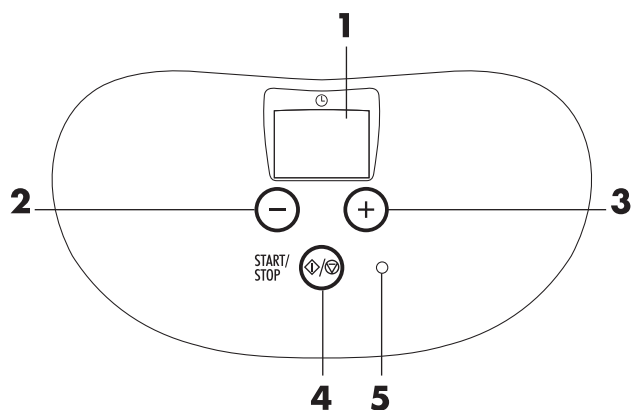




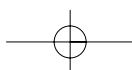
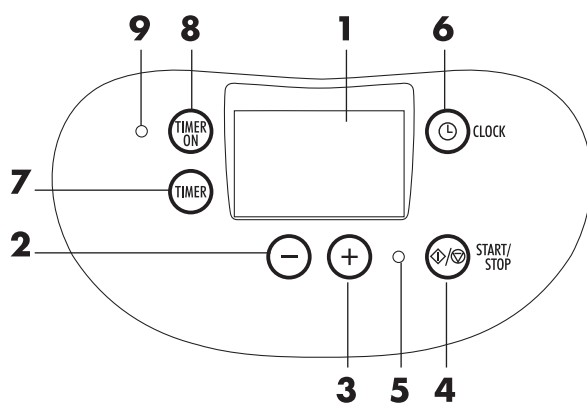
DESCRIZIONE DELL'APPARECCHIO

- | | |
|------------------------------|---------------------------------------|
| A CORPO CUOCIPASTA | L AGGANCIO CESTO |
| B SEDE AGGANCIO CESTO | M SUPPORTO MESCOLATORE |
| C SEDE MANIGLIE VASCA | N MESCOLATORE |
| D PANNELLO COMANDI | O COPERCHIO FUNZIONALE |
| E VASCA ESTRAIBILE | P SEDE SCALDASUGO/PERTURBATORE |
| F MANIGLIE VASCA | Q SCALDASUGO |
| G CESTO | R PERTURBATORE |
| H IMPUGNATURA CESTO | S COPERCHIO ESTETICO |
| I LEVA IMPUGNATURA | |

DESCRIZIONE PANNELLO COMANDI MODELLO BASE

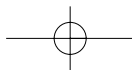


DESCRIZIONE PANNELLO COMANDI CON TIMER

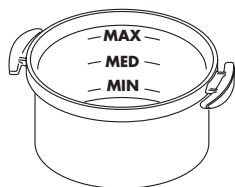


AVVERTENZE IMPORTANTI

- Come tutti gli apparecchi elettrici, le istruzioni mirano a coprire il maggior numero di situazioni possibili, occorre comunque usare sempre cautela e buon senso nell'utilizzo del cuocipasta, soprattutto quando ci sono bambini nelle vicinanze.
- Prima dell'uso, verificare che la tensione di rete corrisponda a quella indicata sulla targhetta dell'apparecchio.
- Dopo aver tolto l'imballaggio, assicurarsi dell'integrità dell'apparecchio. In caso di dubbio, non utilizzare l'apparecchio e rivolgersi a personale professionalmente qualificato.
- Collegare l'apparecchio solo a prese di corrente aventi portata minima 10A e dotate di un efficace messa a terra. (In caso di incompatibilità tra la presa e la spina dell'apparecchio, fare sostituire la presa con altra di tipo adatto, da personale qualificato).
- Questo apparecchio deve essere impiegato solo per uso domestico. Ogni altro uso è da considerarsi improprio e quindi pericoloso.
- Non posizionare l'apparecchio vicino a sorgenti di calore o all'esterno.
- Non immergere l'apparecchio in acqua. Infiltrandosi, l'acqua provocherebbe scosse elettriche.
- Durante il funzionamento l'apparecchio si riscalda. **NON LASCIARLO ALLA PORTATA DEI BAMBINI.**
- L'acqua calda può provocare gravi ustioni. Non spostare il cuocipasta quando l'acqua è calda.
- Non spostare la vasca durante il funzionamento.
- Non superare MAI il livello MAX per evitare la fuoriuscita d'acqua o di schiuma durante la cottura.
- Per spostare l'apparecchio, usare le apposite maniglie. (Non sollevare servendosi dell'impugnatura del cesto).
- Appoggiare la vasca piena d'acqua solo dopo averla riempita con acqua entro i livelli stabiliti. Se viene riscaldata a vuoto, interviene un dispositivo di sicurezza termico che ne blocca il funzionamento.
- Se si dovessero riscontrare perdite di acqua dalla vasca estraibile, rivolgersi al centro assistenza tecnica autorizzato dal costruttore.
- Prima di usare il cuocipasta per la prima volta, lavare con cura la vasca estraibile, il cestello, il coperchio funzionale e gli accessori con acqua calda e detersivo liquido per piatti.
- I materiali e gli accessori destinati al contatto con i cibi sono conformi alle direttive CEE.
- Al primo utilizzo, l'apparecchio può emettere del fumo. È un fatto normale e il fumo scompare dopo pochi minuti. La stanza va aerata.
- Non inserire alcun utensile all'interno dell'apparecchio. L'uso di accessori non indicati dal produttore potrebbe essere causa di incendio, scosse elettriche o ferite.
- Se la vasca viene riempita oltre il livello massimo indicato potrebbe fuoriuscire l'acqua bollente, inoltre non può essere garantito un risultato di cottura ottimale. Attenersi sempre alle dosi e volumi consigliati nel presente manuale.
- Non permettere che l'apparecchio sia usato da bambini o incapaci, senza sorveglianza.
- Si raccomanda di tenere il cuocipasta lontano dal bordo del piano di lavoro e fuori dalla portata dei bambini.
- Non deve essere utilizzato l'apparecchio come una friggitrice; non usare l'olio come mezzo di cottura.
- Attenzione: non utilizzare su superfici inclinate, assicurarsi che l'apparecchio poggi su una superficie stabile prima di metterlo in funzione.
- Il coperchio estetico non deve essere utilizzato assolutamente durante il funzionamento del cuocipasta.
- Non lasciare che il cavo di alimentazione penda dal piano di lavoro dove potrebbe essere afferrato da bambini o essere di intralcio all'utente. Non usare prolunghe.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, esso deve essere sostituito dal costruttore o dal suo Servizio di assistenza tecnica autorizzato o comunque da una persona con qualifica similare, in modo da prevenire ogni rischio.
- Qualora sia necessario sostituire il cavo di alimentazione, usare solo cavi H05VV-F di sezione 3x1mm². Il cavo sostitutivo deve essere conforme alle vigenti norme di sicurezza e deve avere lo stesso diametro del cavo originale.
- La vasca estraibile deve essere inserita e tolta con molta cura. Effettuare queste operazioni quando l'acqua e l'apparecchio sono freddi. Una volta che la vasca estraibile è inserita nella sede, assicurarsi che lo sia totalmente, altrimenti l'apparecchio potrebbe non accendersi e potrebbe risultare difficoltoso l'inserimento e il movimento del cesto di cottura.

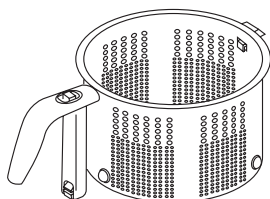


ACCESSORI IN DOTAZIONE



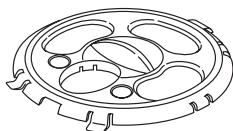
VASCA ESTRAIBILE (E)

La vasca deve essere **SEMPRE** inserita per poter far funzionare il cuocipasta. All'interno della vasca sono indicati 3 livelli d'acqua: MIN - MED - MAX che corrispondono a 1,5 lt - 2,5 lt - 3,5 lt. E' possibile regolare il livello d'acqua in base alla quantità di pasta che si vuole cucinare. **Non superare MAI il livello MAX per evitare la fuoriuscita d'acqua o di schiuma durante la cottura.** La vasca è lavabile in lavastoviglie.



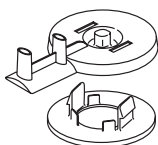
CESTO (G)

Il cesto deve essere **SEMPRE** utilizzato quando si deve cucinare la pasta. Fanno eccezione solamente gli gnocchi freschi fatti in casa (per indicazioni più dettagliate vedere i consigli riportati a pagina 10). Il cesto è lavabile in lavastoviglie.



COPERCHIO FUNZIONALE (O)

Per la cottura di spaghetti interi il coperchio è fondamentale per una buona discesa in acqua degli stessi. Per gli altri formati di pasta è utilizzabile per supportare lo scaldasugo o il perturbatore nell'opposita sede (P). Il coperchio funzionale è lavabile in lavastoviglie.



MESCOLATORE (N) E SUPPORTO MESCOLATORE (M)

Il mescolatore deve essere usato per tutte le cotture di pasta. E' formato da due parti per agevolare la rimozione e la pulizia. Il mescolatore e il supporto sono lavabili in lavastoviglie.



PERTURBATORE (R)

Il perturbatore va utilizzato **SEMPRE** quando si devono cucinare spaghetti spezzati. L'utilizzo di questo accessorio favorisce comunque la mescolatura della pasta (anche se corta) ed evita "incollamenti" sgradevoli. Va inserito nell'opposita sede (P) situata sul coperchio funzionale. Il perturbatore è lavabile in lavastoviglie.



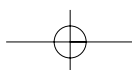
SCALDASUGO (Q)

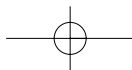
Questo accessorio può essere utilizzato per scaldare il sugo durante la cottura della pasta usufruendo del vapore emesso dall'acqua in ebollizione. Lo scaldasugo va inserito nell'opposita sede (P) situata sul coperchio funzionale. **Non si possono riscaldare sughi congelati.** Lo scaldasugo è lavabile in lavastoviglie.



COPERCHIO ESTETICO (S)

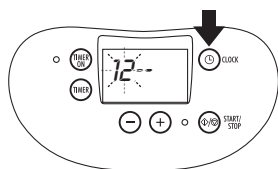
Il coperchio estetico non deve essere utilizzato assolutamente durante il funzionamento del cuocipasta. Posizionare il coperchio sopra la macchina una volta finite le operazioni di cottura per evitare l'accumulo di polvere all'interno dell'apparecchio.



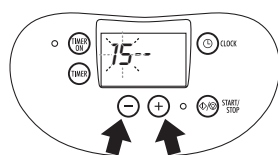


COME REGOLARE L'OROLOGIO (SOLO PER IL MODELLO CON IL TIMER)

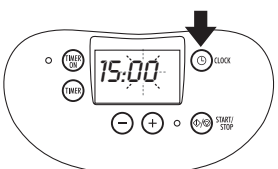
Quando l'apparecchio viene collegato per la prima volta alla rete elettrica domestica, oppure dopo una mancanza di tensione, sul display compariranno quattro trattini (- - : - -) e il tempo di cottura della pasta (10) impostato automaticamente dalla macchina.



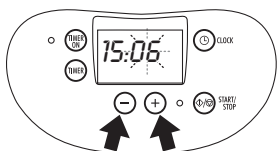
1. premere il tasto CLOCK (6).
(sul display 1 lampeggiano le ore)



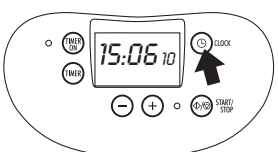
2. impostare l'ora aiutandosi con i tasti - (2) e + (3)
(sul display 1 lampeggiano le ore)



3. premere nuovamente il tasto CLOCK (6).
(sul display 1 lampeggiano i minuti)

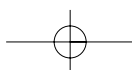


4. impostare i minuti aiutandosi con i tasti - (2) e + (3)
(sul display 1 lampeggiano i minuti)



5. premere nuovamente il tasto CLOCK (6).
(il display 1 visualizza l'ora impostata e, sulla destra con un carattere più piccolo, i minuti di cottura della pasta)

- per cambiare l'ora impostata, premere il tasto CLOCK (6) e poi procedere ad una nuova impostazione come sopra descritto (questa operazione deve essere eseguita quando la macchina non è in funzione)
- E' necessario impostare l'ora per utilizzare la funzione "partenza ritardata", per cotture immediate non è necessario.



COME CUCINARE LA PASTA

1. CONSIGLI GENERALI

- Prima dell'uso, verificare che il voltaggio di rete corrisponda a quello indicato nella targa caratteristica.
- Al primo utilizzo del cuocipasta, lavare con cura la vasca estraibile, il cesto, il coperchio funzionale e gli altri accessori con acqua calda e detersivo liquido per piatti.
- Non accendere mai l'apparecchio senza acqua all'interno della vasca. Se il cuocipasta viene azionato senza acqua, un dispositivo di sicurezza ne blocca il funzionamento; in questo caso, prima di poterlo riutilizzare è necessario attendere il raffreddamento dell'apparecchio.
- **L'acqua deve essere sostituita dopo ogni cottura;** in caso contrario si corre il rischio del formarsi di schiuma in eccesso che potrebbe fuoriuscire dall'apparecchio.
- **Il coperchio estetico non deve essere assolutamente utilizzato durante il funzionamento del cuocipasta.**

2. COTTURA

- togliere il coperchio funzionale dal cesto facendo leva con le mani sulle apposite alette (figura 1).
- tirare verso l'esterno la leva situata in alto sull'impugnatura del cesto e togliere il cesto sollevandolo verso l'alto (figura 2).
- estrarre la vasca dal cuocipasta servendosi delle apposite maniglie (figura 3).
- riempire la vasca con acqua (è indifferente se calda o fredda) fino a raggiungere uno dei livelli indicati all'interno della vasca (figura 4). **Non superare MAI il livello MAX (fig. 5) per evitare la fuoriuscita d'acqua durante la cottura e non mettere una quantità d'acqua al di sotto del livello minimo previsto.**
- posizionare la vasca all'interno del cuocipasta facendo combaciare le maniglie (F) con le opposte sedi (C) (figure 5-6).
- aggiungere il sale: le dosi da utilizzare sono quelle standard (circa 10 grammi = 2 cucchiaini) per ogni litro d'acqua (figura 7).
- inserire il cesto all'interno della vasca facendo combaciare l'aggancio con la sede. Assicurarsi inoltre che il mescolatore sia agganciato correttamente al supporto. **Il cestello deve rimanere in posizione alta, al di sopra dell'acqua (figura 8).**
- pasta corta: versare nel cesto la quantità di pasta desiderata (max 500 gr) (figura 9). Posizionare il coperchio funzionale sul cesto (fig. 10) facendo pressione sui bordi e controllare che sia ben incastrato. Inserire lo scaldasugo o il perturbatore, a seconda delle vostre necessità, nell'apposita sede (figura 11).
- spaghetti interi (o altra pasta lunga): posizionare il coperchio funzionale sul cesto e poi inserire gli spaghetti suddividendoli in modo omogeneo all'interno dei fori disponibili (figura 12).
- nel caso in cui si utilizzi lo scaldasugo (Q), suddividere gli spaghetti nei 3 fori liberi.
- il display ha un tempo di cottura (10 min) preimpostato. Se il tempo di cottura indicato sulla confezione è diverso, modificarlo con i tasti - (2) o + (3). Premere il tasto START/STOP (4) (figura 13); il cuocipasta inizierà a funzionare e si accenderà il relativo led (5).
- una volta raggiunta l'ebollizione il cestello scenderà automaticamente immergendo tutta la pasta. Il conto alla rovescia del tempo di cottura della pasta inizia una volta che il cesto è sceso del tutto.
- in qualsiasi momento è possibile correggere il tempo di cottura indicato sul display intervenendo sui tasti - (2) o + (3).
- un minuto prima della fine della cottura l'apparecchio emetterà un segnale acustico per avvisare che la cottura sta per essere terminata; si può assaggiare la pasta per verificare se il grado di cottura è quello desiderato
- alla fine del tempo di cottura il cesto viene sollevato automaticamente e accompagnato da un segnale acustico.
- se la pasta risultasse ancora troppo dura, premendo nuovamente il tasto START/STOP (4); la macchina

cucinerà la pasta per un altro minuto (tempo che può essere aumentato premendo il tasto + (3)) e la scolerà automaticamente.

- se si vuole interrompere la cottura prima del tempo finale, è sufficiente premere il tasto START/STOP (4); dopo 30 secondi di attesa il cesto salirà automaticamente.
- è possibile comunque sollevare manualmente il cesto in qualsiasi momento tirando verso l'esterno il cursore e sollevando il tutto (figura 14).
- dopo aver sganciato il coperchio funzionale, versare la pasta in una terrina. Per facilitare l'operazione (soprattutto per gli spaghetti), si può sganciare il mescolatore dal supporto premendo le due alette (figure 15 e 16).
- **Se dopo aver avviato l'apparecchio si rendesse necessario aggiungere dell'ulteriore acqua, procedere come segue:**
 1. premere il tasto START/STOP (4) per spegnere l'apparecchio;
 2. aggiungere acqua avendo l'avvertenza di non superare il livello MAX;
 3. premere il tasto START/STOP (4) per riavviare l'apparecchio;

3. AVVERTENZE

- Può capitare che, inserendo la spina, il meccanismo di movimento automatico del cesto si azioni per una verifica del posizionamento del cesto stesso. Attendere che il cursore si riporti in posizione sollevata prima di effettuare una nuova cottura.
- Non toccare la vasca durante la cottura poiché raggiunge temperature elevate. Per sollevarla usare SEMPRE le due maniglie vasca. E' consigliabile comunque attendere che l'acqua si raffreddi prima di svuotarla (figura 17).
- Non estrarre la vasca quando l'apparecchio è in funzione.

4. CONSIGLI UTILI PER UN MIGLIOR UTILIZZO DEL CUOCIPASTA

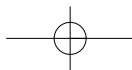
La vasca ha 3 livelli incisi all'interno (MIN - MED - MAX) che corrispondono a 1,5 - 2,5 - 3,5 litri d'acqua. La quantità di acqua va regolata in base alla quantità di pasta desiderata. Per cuocere 1 porzione (fino a 100 gr.) è sufficiente il livello minimo d' acqua (questo permetterà di velocizzare i tempi di ebollizione). Fino a 300 grammi è possibile utilizzare il livello medio. Per cotture di quantità elevate di pasta (300-500 grammi) va utilizzato il livello massimo. Ci sono però alcune regole importanti da tenere presente per alcuni tipi/formati di paste che si possono trovare in commercio:

SPAGHETTI INTERI O PASTA LUNGA IN GENERE: per una migliore cottura della pasta lunga in genere, utilizzare solo i livelli MED o MAX. Se non si deve utilizzare lo scaldasugo, usufruire tutti e quattro i fori per distribuire meglio gli spaghetti.

SPAGHETTI SPEZZATI: per gli spaghetti spezzati, non bisogna MAI usare il livello MAX ma solo i livelli MIN o MED, anche pe la quantità massima (500 gr). **Utilizzare sempre il perturbatore per ottenere una buona mescolatura della pasta.**

GNOCCHI FATTI IN CASA: per questo tipo di "cibo" molto delicato non utilizzare nè il cesto, nè gli accessori. La cottura deve essere eseguita con il metodo classico, ovvero immergerli nella vasca quando l'acqua bolle e scolarli utilizzando una retina da cucina.

PASTA FRESCA FATTA IN CASA: per questo tipo di pasta usare sempre acqua al livello MAX e aggiungere un filo d'olio. Si consiglia inoltre di immergere la pasta manualmente una volta che l'acqua bolle e il cestello comincia a scendere. Questo per evitare incollamenti sgradevoli durante l'ebollizione dell'acqua.



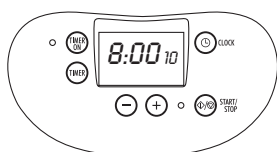
COME PROGRAMMARE UNA COTTURA CON IL TIMER

INTRODUZIONE

Con questa funzione è possibile programmare l'ora in cui si desidera trovare la pasta cotta e già scolata automaticamente e pronta per essere mangiata. Diventa perciò molto utile per tutti coloro che desiderano rincasare per il pranzo o la cena e trovare tutto subito pronto.

PROCEDIMENTO ED IMPOSTAZIONE DEI COMANDI

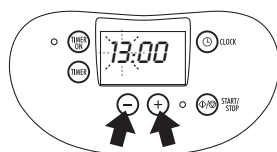
ESEMPIO: sono le 8 di mattina e voglio programmare il cuocipasta per mangiare la pasta alle 13,10
Preparare il cuocipasta (con acqua, pasta e sale) come descritto nel capitolo COME CUCINARE LA PASTA paragrafo COTTURA di pagina 9.



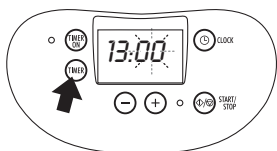
1. La prima operazione da fare (sempre se non è già stata fatta) è quella di impostare l'ora del giorno (a tal proposito vedere capitolo COME REGOLARE L'OROLOGIO a pagina 8)



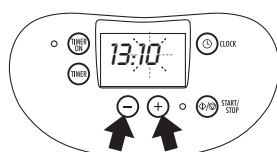
2. premere il tasto TIMER (7)
(sul display 1 lampeggiano le ore)



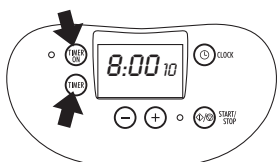
3. impostare l'ora (orario di fine cottura, ora in cui si vuole la pasta pronta) aiutandosi con i tasti - (2) e + (3)
(sul display 1 lampeggiano le ore)



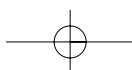
4. premere il tasto TIMER (7)
(sul display 1 lampeggiano i minuti)

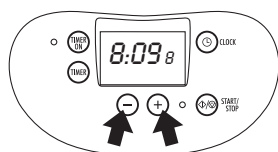


5. impostare i minuti aiutandosi con i tasti - (2) e + (3)
(sul display 1 lampeggiano i minuti)



6. premere il tasto TIMER (7); ricompare l'ora del giorno e i minuti di cottura della pasta. Premere di seguito il tasto TIMER ON (8) per inserire la programmazione; si accende il relativo led (9) per la cottura programmata.





7. modificare se necessario il tempo di cottura della pasta con i tasti - (2) e + (3)

AVVERTENZE IMPORTANTI

- il tempo di cottura della pasta può essere modificato in qualsiasi momento tranne nel periodo in cui la macchina sta portando ad ebollizione l'acqua. Se per sbaglio si dovesse premere uno dei due tasti - (2) o + (3), il display (1) visualizzerà per alcuni secondi la parola "ERR" però il controllo continuerà a funzionare regolarmente. Attendere quindi la discesa del cesto per modificare eventualmente il tempo di cottura.
- se per un qualsiasi motivo voglio interrompere la programmazione automatica della cottura prima che il cuocipasta abbia iniziato la fase di riscaldamento, basta premere il tasto TIMER ON (8); il relativo led (9) si spegnerà. Se invece il cuocipasta è già entrato in funzione e sta già riscaldando l'acqua (ossia quando il led 5 è già acceso), per interrompere la prova bisogna premere il tasto START/STOP (4).
- se durante la programmazione dovesse mancare la tensione per più di qualche secondo la macchina si riporta allo stato iniziale perdendo le impostazioni memorizzate.
- il timer per la cottura programmata è limitato ad un arco di tempo massimo di 24 ore dal momento dell'attivazione della spia ON.
- la cottura programmata può essere attivata se il cuocipasta ha il tempo per portare l'acqua in ebollizione e cuocere la pasta per il tempo specificato. Se il tempo richiesto è troppo breve, il cuocipasta alla pressione del tasto TIMER ON visualizza la scritta "ERR" a display. In questo caso è sufficiente reimpostare il TIMER per un tempo più lungo.
- **rispetto al tempo impostato ci può essere una tolleranza di max. circa 5 minuti in eccesso.**
- una volta attivata la cottura programmata (indicata dalla spia TIMER ON accesa) comparirà nel display l'ora del giorno. Per visualizzare l'ora della cottura programmata basta premere il tasto TIMER: comparirà l'impostazione per qualche secondo.

PULIZIA

Prima delle operazioni di pulizia scollegare sempre la spina dalla presa di corrente.

Non immergere il cuocipasta in acqua e non metterlo sotto il rubinetto. L'acqua, penetrando, potrebbe causare corto circuiti e scosse elettriche. Dopo aver lasciato raffreddare l'acqua, svuotare la vasca (E) estraendola aiutandosi con le maniglie (F). **Non svuotare mai il cuocipasta inclinandolo o capovolgendolo.**

La vasca e tutti gli accessori disponibili possono essere lavati con acqua calda e detersivo liquido per piatti, oppure in lavastoviglie. Nel caso della vasca (E) e del cesto (G), fare attenzione a posizionare il tutto in modo da non graffiare il rivestimento antiaderente. Non usare detersivi abrasivi, pagliette od utensili di metallo appuntiti quando si pulisce la vasca (E) e il cesto (G). E' sufficiente pulire le superfici con un panno morbido inumidito. Si raccomanda di pulire regolarmente il cesto dopo ogni utilizzo avendo cura di eliminare eventuali depositi di pasta. Per facilitarne la pulizia, consigliamo di staccare il mescolatore dal supporto esercitando una certa pressione con le dita sulle linguette che sporgono all'interno del cesto.

MANUTENZIONE

Se qualcosa non sembra funzionare o nel caso si verificasse un difetto, rivolgersi al Servizio Assistenza autorizzato dal costruttore. In ogni caso, prima di interpellare i nostri tecnici, conviene effettuare i seguenti semplici controlli:

PROBLEMA (mod. Base)	PROBLEMA (mod. con Timer)	CAUSA / RIMEDIO
L'apparecchio non funziona	L'apparecchio non funziona	la spina non è ben inserita nella presa. la presa non fornisce corrente (controllare il fusibile dell'abitazione).
Sul display compare la lettera "E" o "L" accompagnate da un beep di allarme	Sul display compare la parola "H2O" o "HI_t" accompagnate da un beep di allarme	premere il tasto START/STOP (4) per interrompere il segnale sonoro. accertarsi che ci sia l'acqua all'interno della vasca. raffreddare la macchina per mezz' ora dopodichè aggiungere acqua e premere il tasto START/STOP (4).
	Sul display compare la parola "EPOS" accompagnate da un beep di allarme	la vasca non è stata inserita nella sede corretta. Accertarsi che le maniglie vasca (F) siano incastrate nella propria sede (C).
Sul display compare la lettera "C" accompagnate da un beep di allarme	Sul display compare la parola "Prob" accompagnate da un beep di allarme	premere il tasto START/STOP (4) per interrompere il segnale sonoro. la sonda della temperatura potrebbe essere rotta. provare a riaccendere la macchina.
Sul display compare la lettera "F" accompagnate da un beep di allarme	Sul display compare la parola "FCO" accompagnate da un beep di allarme	premere il tasto START/STOP (4) per interrompere il segnale sonoro. il meccanismo di sollevamento potrebbe essere difettoso. provare a riaccendere la macchina.
L'acqua trabocca dalla vasca durante la cottura	L'acqua trabocca dalla vasca durante la cottura	è stato superato il livello MAX consentito. è stata utilizzata acqua sporca della cottura precedente e quindi piena d'amido. spegnere la macchina e asciugare bene.