

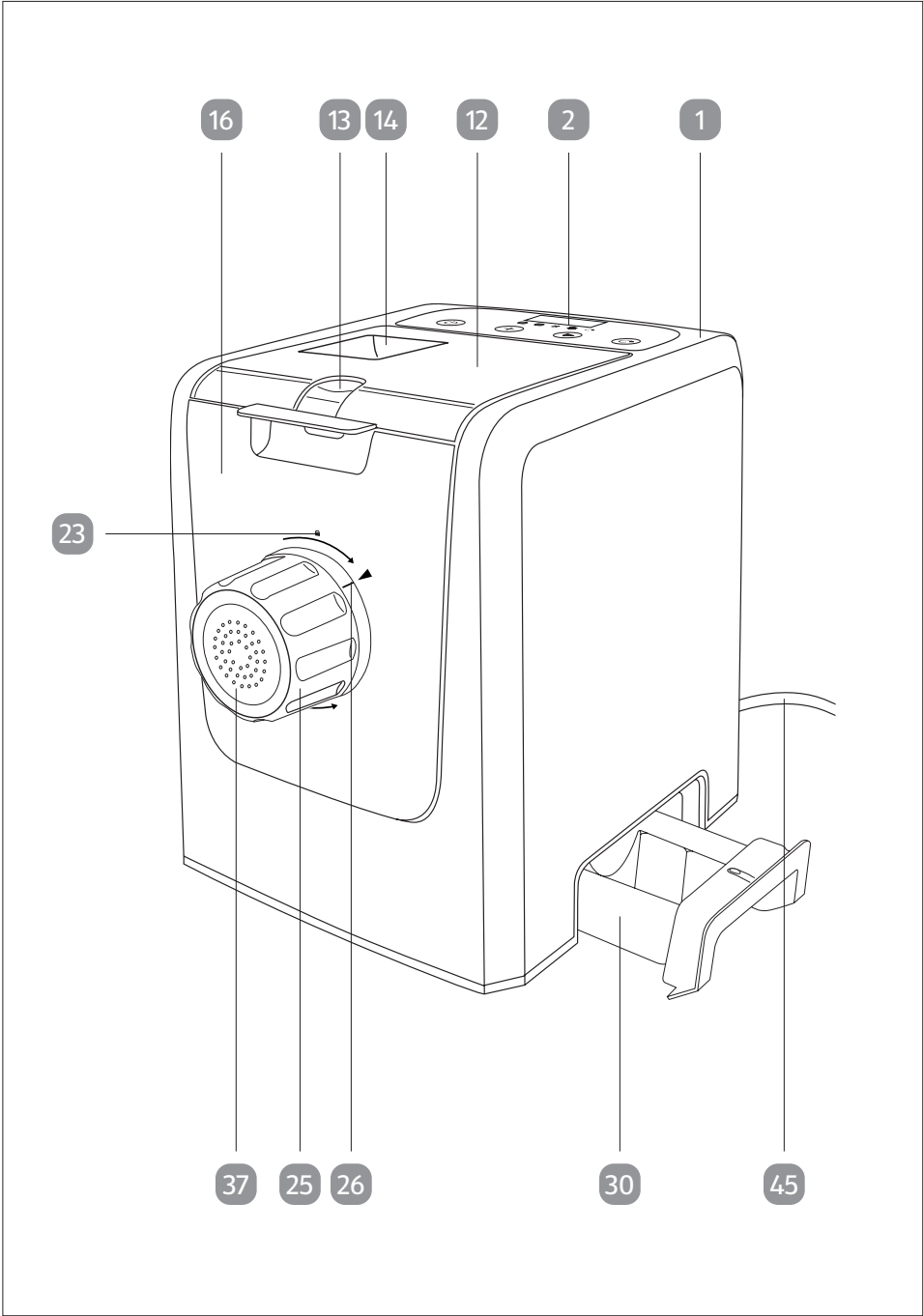


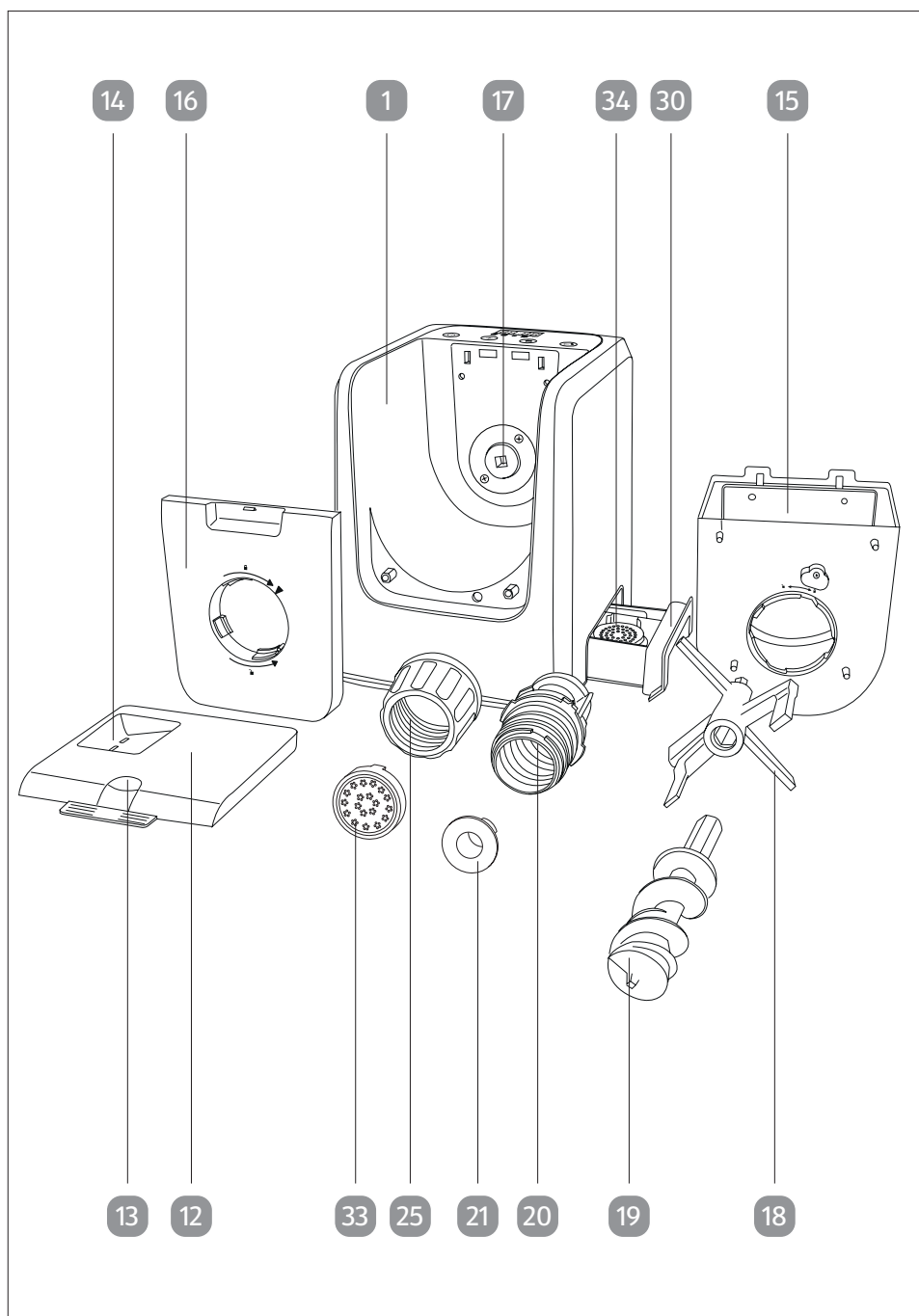
Használati útmutató

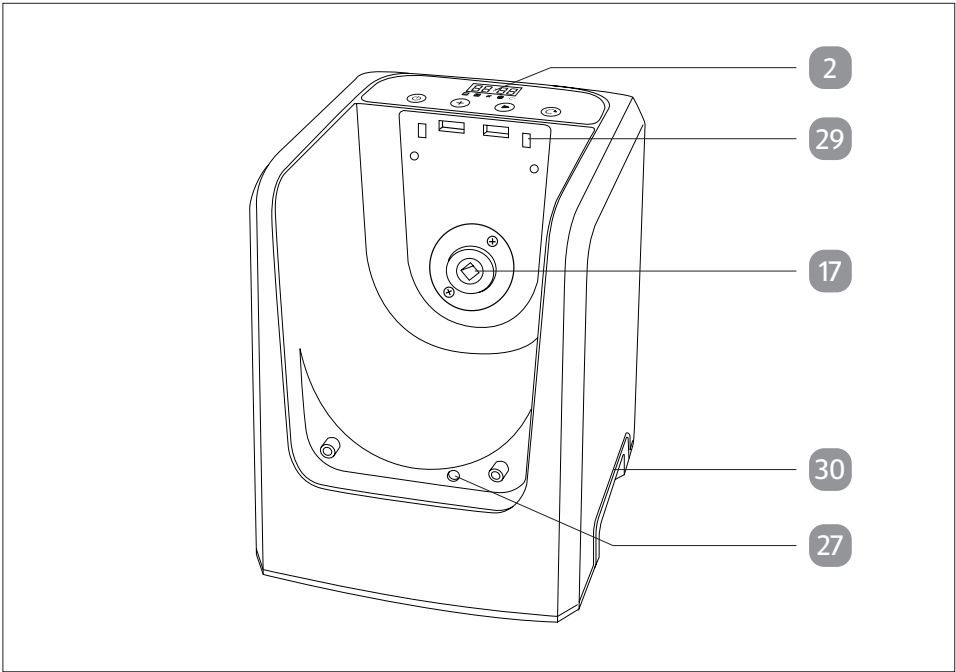
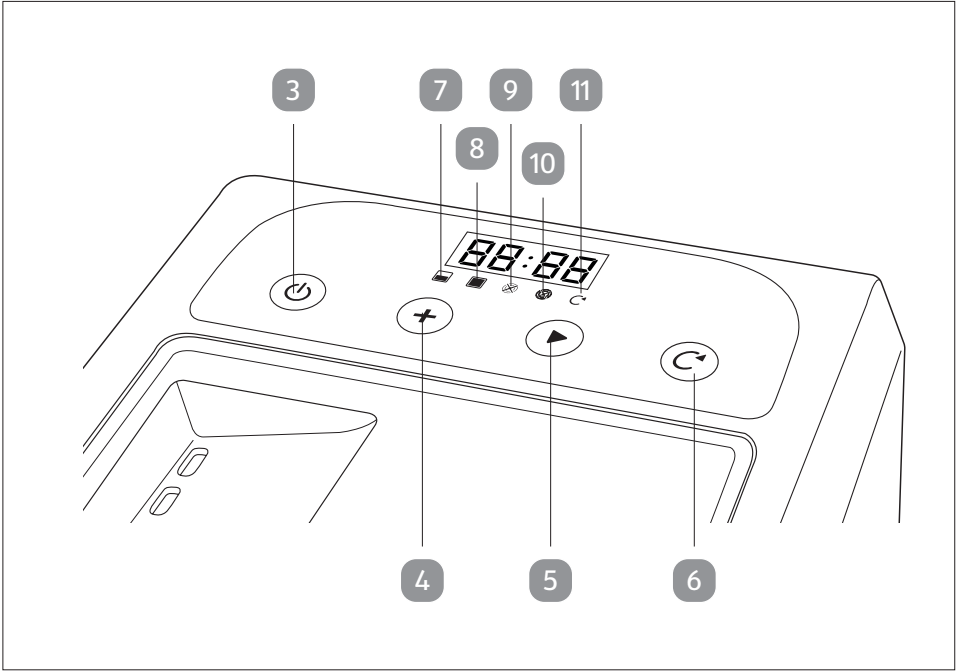
AMBIANO®

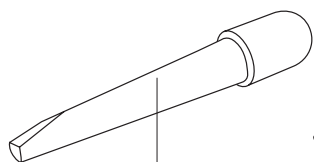
TÉSZTAKÉSZÍTŐ AUTÓMATA



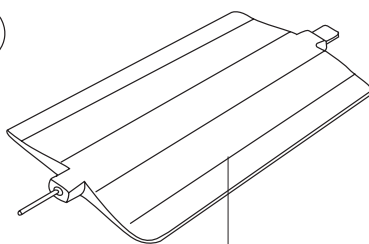




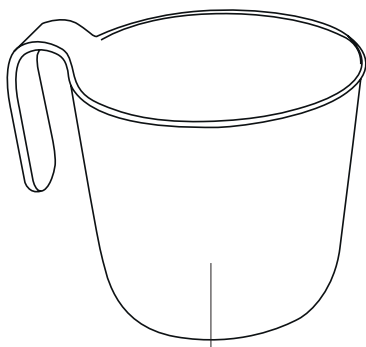




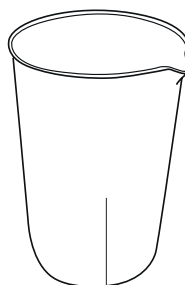
44



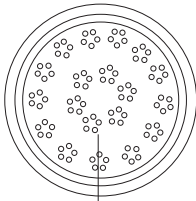
43



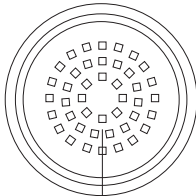
32



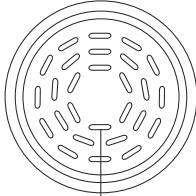
31



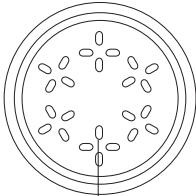
33



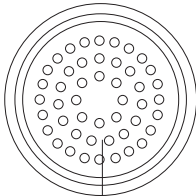
34



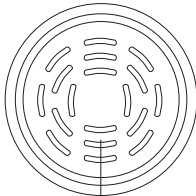
35



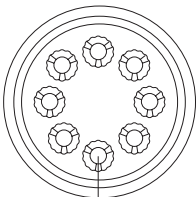
36



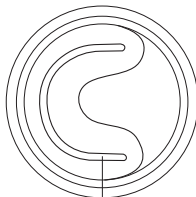
37



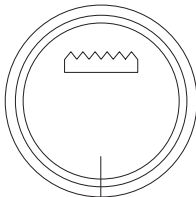
38



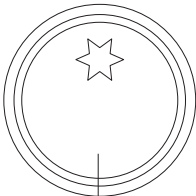
39



40



41



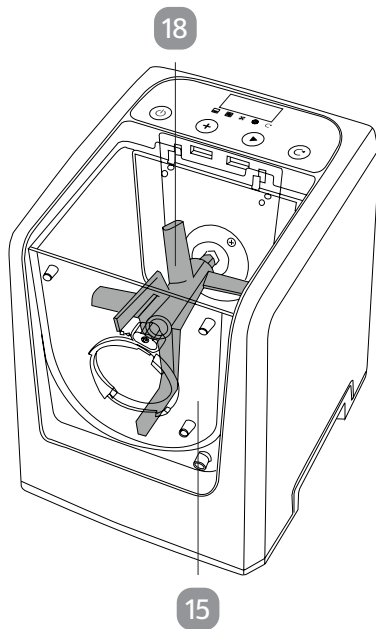
42

A készülék részei

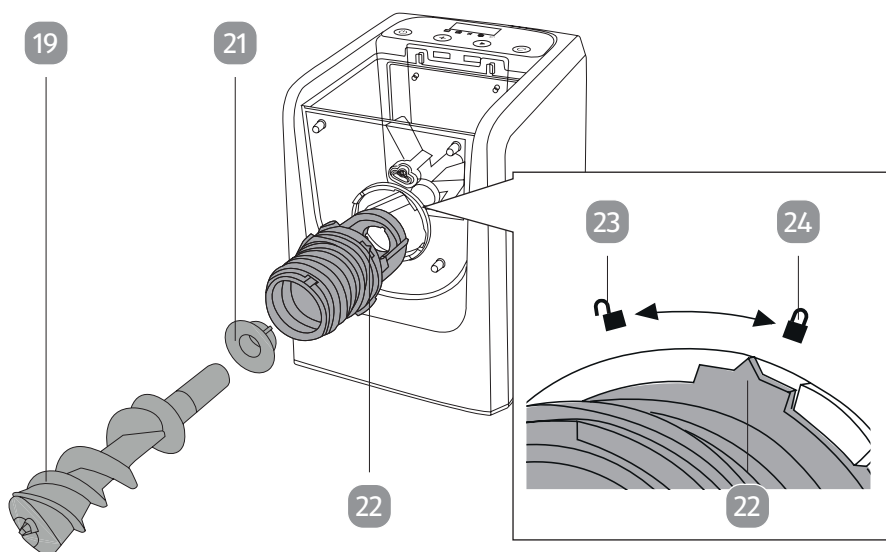
- 1 Alapgép
- 2 LED kijelző
- 3 Készenlét gomb 
- 4 Működés gomb 
- 5 Start/Stop gomb 
- 6 Kiadás gomb 
- 7 LED- 
- 8 LED- 
- 9 LED- 
- 10 LED- 
- 11 LED- 
- 12 Fedél
- 13 Nyomólap (fedél nyitása és zárása)
- 14 Folyadék utántöltő nyílás
- 15 Gyúrtál
- 16 Zárólap
- 17 Keverőkampó rögzítője
- 18 Keverőkampó
- 19 Csigatengely
- 20 Csigatengely felfogatója
- 21 Csúszócsapágó
- 22 Jelölés a felfogatón
- 23 Kireteszelő szimbólum 
- 24 Reteszelt szimbólum 
- 25 Menetes hüvely

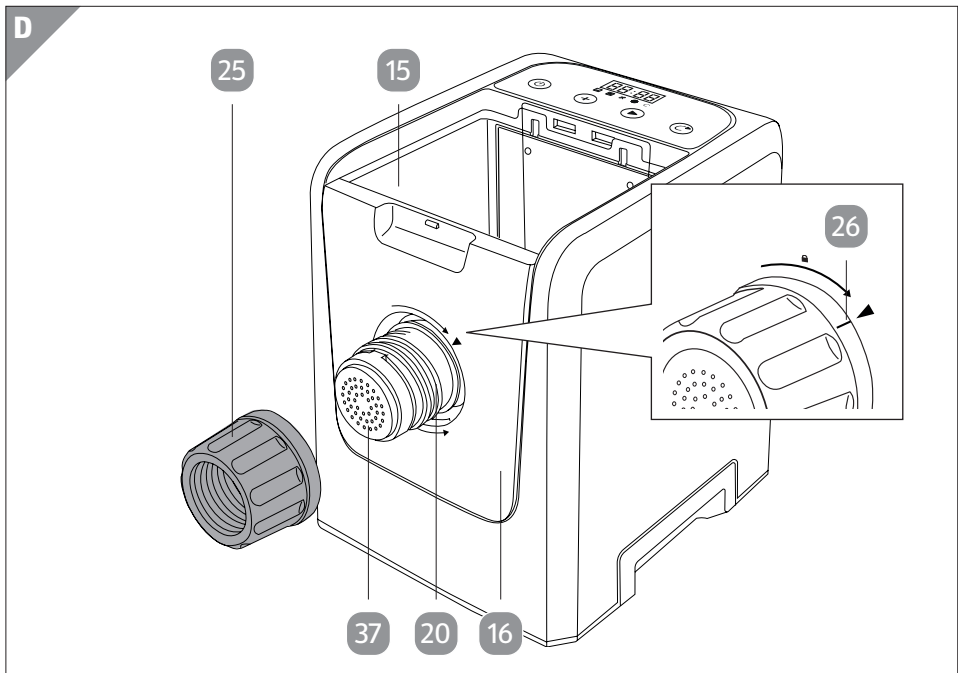
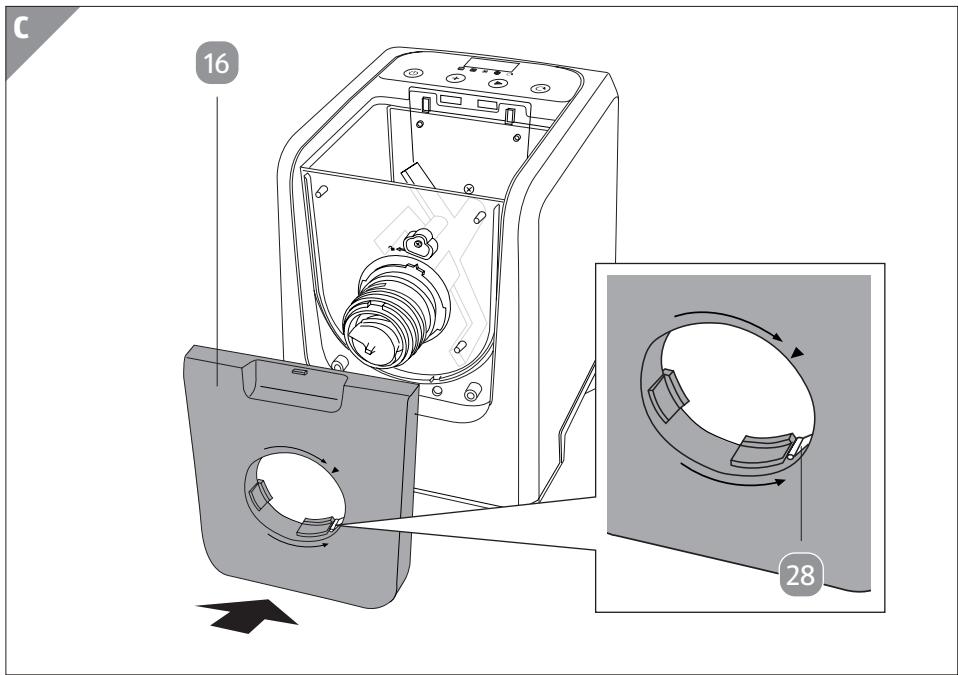
- 26 Jelölés a menetes hüvelyen
- 27 Biztonsági kapcsoló A
- 28 Biztonsági kapcsoló karja A
- 29 Biztonsági kapcsoló B
- 30 Tárolófiók
- 31 Folyadékmérő edény
- 32 Lisztmérő pohár
- 33 Capellini (vékony spagetti) tésztaformázó tárcsa
- 34 Spagetti tésztaformázó tárcsa
- 35 Tagliatelle (hosszúmetélt) tésztaformázó tárcsa
- 36 Fettuccine (1 cm széles metélt) tésztaformázó tárcsa
- 37 Spaghettoni (spárga) tésztaformázó tárcsa
- 38 Pappardelle (szélesmetélt) tésztaformázó tárcsa
- 39 Penne tésztaformázó tárcsa
- 40 Lasagne tésztaformázó tárcsa
- 41 Keksiformázó tárcsa 1
- 42 Keksiformázó tárcsa 2
- 43 Lapát és tisztítószerszám
- 44 Tisztítószerszám (védősapkával)
- 45 Hálózati csatlakozó és kábel

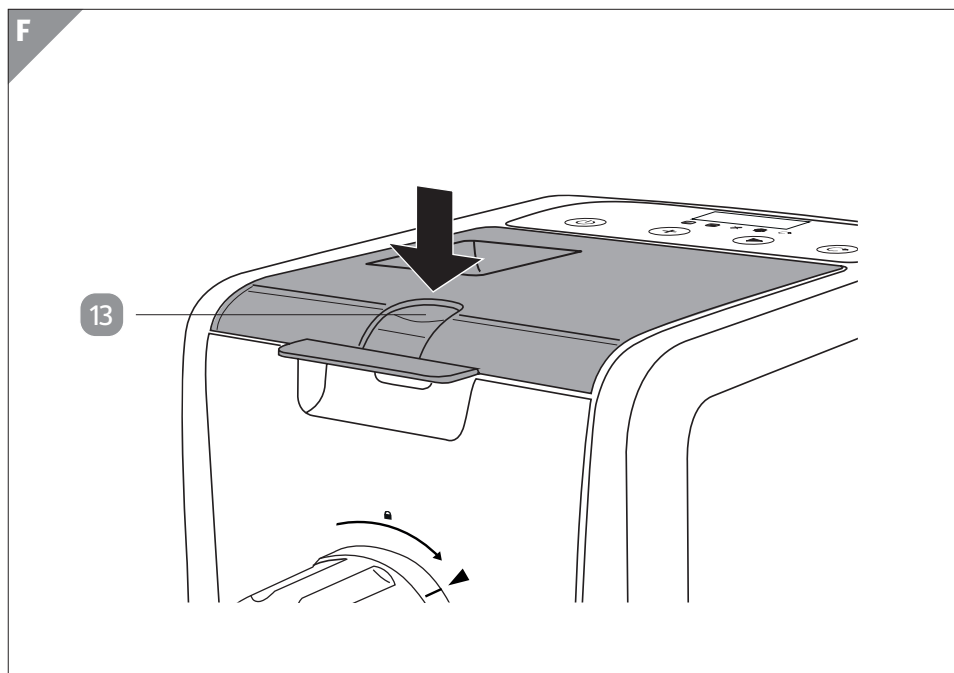
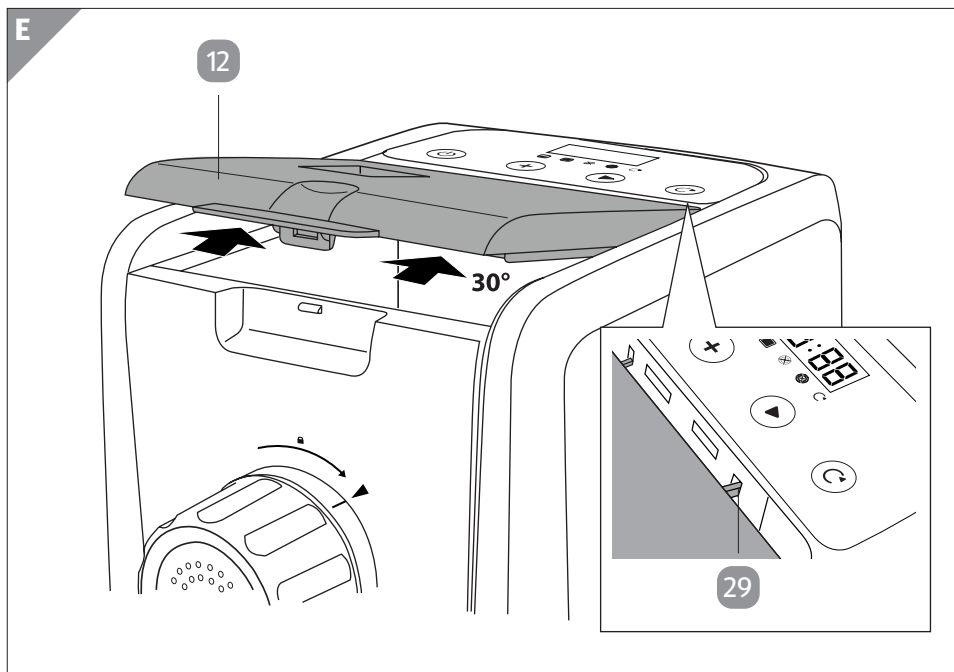
A



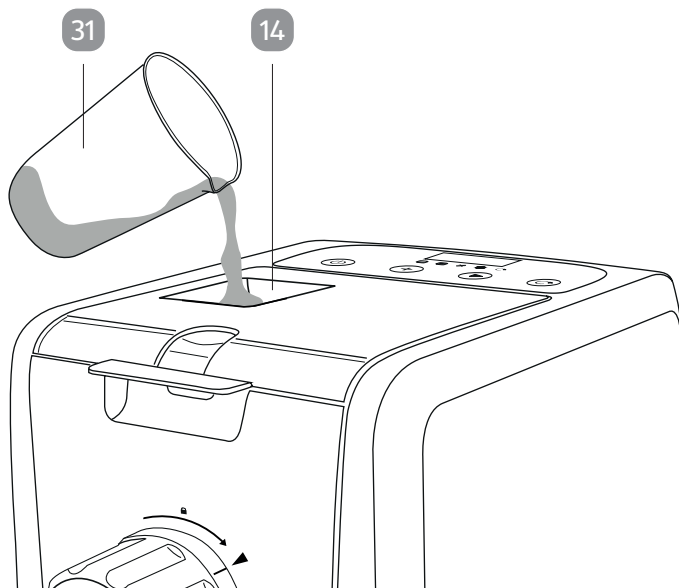
B



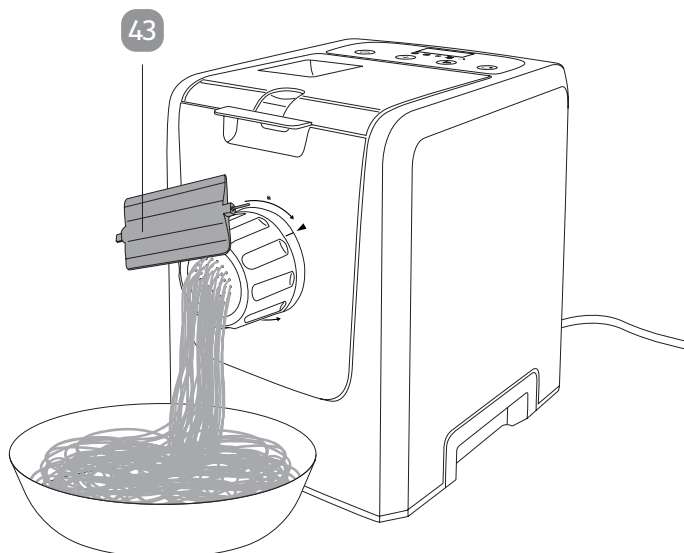


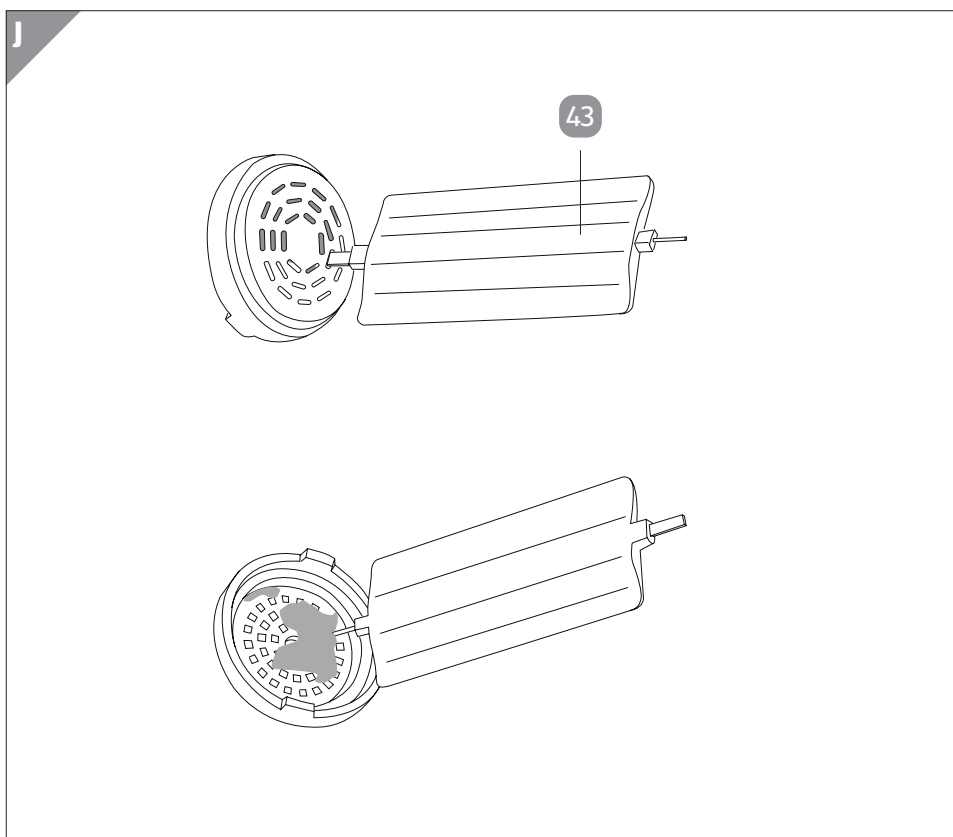
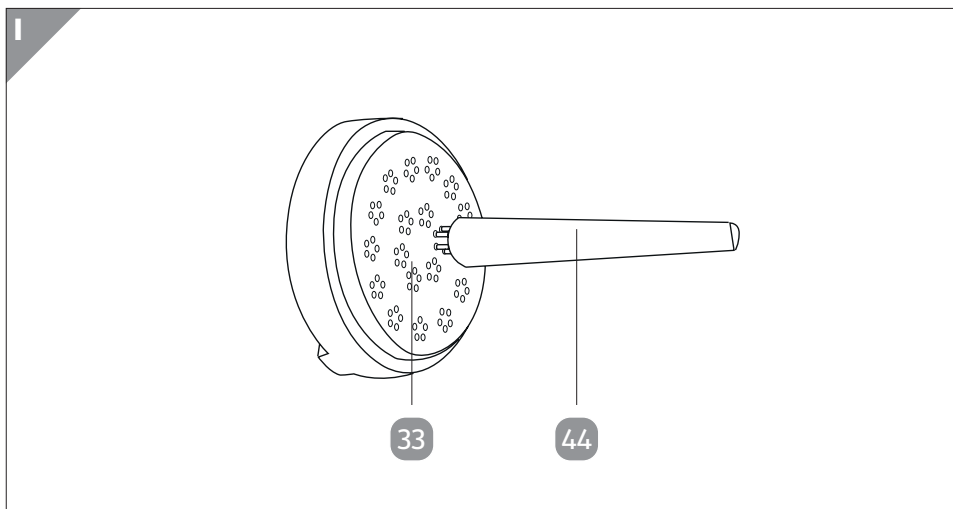


G



H





Tartalom

A csomag tartalma	2
A készülék részei.....	7
Összeszerelés.....	9
Használat	12
Általánosságok.....	15
Olvassa el és őrizze meg a használati útmutatót	15
Rendeltetésszerű használat	15
Jelmagyarázat.....	16
Biztonság	17
Utasítások magyarázata	17
Általános biztonsági utasítások.....	18
Első üzembe helyezés	22
Tésztagép és acsomag ellenőrzése.....	22
A tésztagép felállítása.....	22
A tésztagép összeszerelése	23
Kezelés.....	23
Hibatáblázat	26
Tisztítás	29
Szétszerelés a tisztításhoz.....	30
A tésztagép megtisztítása.....	30
A tésztaformázó tárcsa megtisztítása	31
Tárolás	32
A tartozékok tárolása	32
Műszaki adatok	32
Megfelelőségi nyilatkozat	33
Leselejtezés	33
A csomagolás leselejtezése	33
Elhasznált készülékek leselejtezése.....	33
Adatvédelem	33
QR kódokkal gyorsan és egyszerűen célba érni	35

Általánosságok

Olvassa el és őrizze meg a használati útmutatót



Ez a kezelési útmutató a tészta készítő automata (továbbiakban mint „tésztagép”) része. Fontos információkat tartalmaz az üzembe helyezéssel és a használattal kapcsolatban.

A tésztagép használatának megkezdése előtt figyelmesen olvassa végig ezt a kezelési útmutatót, különösen a biztonsági utasításokat. A kezelési útmutató figyelmen kívül hagyása súlyos sérülésekkel vagy a tésztagép károsodásával járhat. Őrizze meg ezt a kezelési útmutatót további felhasználás céljából. Ha harmadik személynek továbbadja a tésztagépet, ezt a kezelési útmutatót is feltétlenül adja tovább.

A kezelési útmutató az Európai Unióban érvényes szabványokon és szabályokon alapul. Külföldön ügyelni kell az adott országban érvényes irányelvekre és törvényekre.

A kezelési útmutató QR-kóddal PDF-formátumban letölthető.

Rendeltetésszerű használat

A tésztagépet kizárólag kifőtt tészták és keksz sütik készítésére tervezték.

A tésztagép kizárólag háztartási vagy háztartáshoz hasonló célokra használható:

- konyhában, boltok dolgozói számára, irodák és más gazdasági tevékenységet folytatók számára;
- mezőgazdasági birtokon történő;
- valamint hotelben, motelben, más lakóintézményben;
- vagy reggeliztető panzióban lakó vendégek általi felhasználásra.

Csak az ebben az útmutatóban leírt módon használja a tésztagépet. Minden ettől eltérő felhasználás nem rendeltetésszerű használatnak minősül, és anyagi károkat vagy akár személyi sérüléseket is okozhat. A tésztagép nem játékszer.

A gyártó vagy kereskedő nem vállal felelősséget a nem rendeltetésszerű vagy hibás felhasználásból eredő károkért.

Jelmagyarázat

Ebben a kezelési útmutatóban a következő szimbólumokat figyelmeztetéseket és információkat használjuk a tésztagépen vagy a csomagoláson.



Megfelelőségi nyilatkozat (lásd „Megfelelőségi nyilatkozat” c. fejezet): Az itt látható jellel ellátott termékek teljesítik az Európai Gazdasági Térség valamennyi vonatkozó közösségi előírását.



A (GS) biztonsági tanúsítás jelölés azt jelzi, hogy a termék megfelel a német termékbiztonsági (ProdSG) jogszabályok követelményeinek. A GS jel azt jelenti, hogy rendeltetésszerű és megelőzhető hibás használat mellett a termék nem veszélyezteti személyek biztonságát és egészségét. A jel a TÜV Rheinland által kiállított, szabadon használható biztonsági jel.



A tésztagép élelmiszerekkel való érintkezésre alkalmas.



A szimbólum azt jelzi, hogy a termék építési módja megfelel a II. védelmi osztálynak (kettős szigetelés). Biztonsági csatlakozó az elektromos földeléshez (testeléshez) nem szükséges.



A szimbólum azt jelzi, hogy a termék építési módja megfelel a II. védelmi osztálynak (kettős szigetelés). Biztonsági csatlakozó az elektromos földeléshez (testeléshez) nem szükséges.



Csak épületen, helyiségen belül használja a tésztagépet.



Készenlét gomb



Ha működteti a működés gombot, 3 különböző tészta készítő mód között választhat.



A Start/Stop gomb működtetésével elindul a kívánt tészta készítő mód.



A kiadás elindítása gomb.



LED: Kis tésztaanyag mennyiség, legfeljebb 200 gr



LED: Nagy tésztaanyag mennyiség 200 gr és 600 gr között



LED: Kész tésztaanyag legfeljebb 600 gr



LED: Tésztaanyag működési mód



LED: Kiadás működési mód



Kireteszelő szimbólum



Retteszelő szimbólum

Biztonság

Utasítások magyarázata

Ebben a kezelési útmutatóban a következő szimbólumokat és jelzőszavakat használjuk.



Ez a jelzőszimbólum / -szó közepes kockázatú veszélyt jelöl, amelyet ha nem kerülnek el, súlyos, akár halálos sérüléshez vezethet.



Ez a jelzőszimbólum / -szó alacsony kockázatú veszélyt jelöl, amelyet ha nem kerülnek el, kisebb vagy jelentősebb sérülésekhez vezethet.

ÉRTESÍTÉS!

Ez a jelzőszó a lehetséges anyagi károokra figyelmeztet.



Ez a jel a használatról nyújt hasznos, kiegészítő tudnivalókat.

Általános biztonsági utasítások



Sérülésveszély!

A hibás elektromos telepítés, a túl nagy hálózati feszültség vagy a hibás kezelés áramütést okozhat.

- A tésztagép első használata előtt figyelmesen olvassa végig a használati útmutatót, és őrizze meg későbbi referenciaként.
- Kizárólag épületen, helyiségen belül használja a tésztagépet, és csak szabályosan bekötött 220 – 240 V~ dugaszoló aljzatba csatlakoztassa.
- A tésztagépet csak jól hozzáférhető dugaszolóaljzathoz csatlakoztassa, hogy meghibásodás esetén gyorsan le lehessen választani azt az elektromos hálózatról.
- Ne működtesse a tésztagépet, ha látható sérülések vannak rajta, vagy a hálózati kábel, vagy a hálózati csatlakozódugó meghibásodott.
- Amennyiben a meghibásodott a tésztagép hálózati kábele, akkor annak cseréjét a veszélyeztetések elkerülése érdekében a gyártónak vagy ügyfélszolgálatának, ill. azonos képzettséggel rendelkező személynek kell végrehajtani.
- Ne nyissa fel a burkolatot, hanem a javítást bízza szakemberre. Ehhez forduljon a garanciakártyán megadott szervizcímhez. Önhatalmúlag végrehajtott javítások, átépítések, szakszerűtlen csatlakoztatás vagy hibás kezelés esetén a szavatossági és garanciális igények kizártak.

- Javítás esetén csak az eredeti készülékadatoknak megfelelő, eredeti alkatrészeket szabad használni. Ebben a tésztagépben olyan elektromos és mechanikus alkatrészek találhatók, amelyek a veszélyforrások elleni védelemként elengedhetetlenek.
- Ne működtesse a tésztagépet külső kapcsolóórával vagy külön távirányítóval.
- Ne merítse sem a tésztagép alapkészülékét, sem a hálózati kábelt vízbe vagy más folyadékba.
- Soha ne fogja meg a hálózati csatlakozódugót nedves kézzel.
- Az üzemeltetés során ne végezzen más tevékenységet a tésztagépen (pl. tisztítást).
- A dugaszt soha ne a tápvezetéknel fogva húzza ki az aljzatból, hanem mindig a dugaszt fogja meg.
- A hálózati kábelt soha ne használja tartófogantyúként.
- Tartsa távol a tésztagépet, a hálózati csatlakozódugót és a hálózati kábelt a nyílt lángtól vagy a forró felületektől.
- A hálózati kábelt úgy fektesse le, hogy ne okozzon botlásveszélyt.
- Ne törje meg és ne vezesse éles peremek vagy forró felületek felett a hálózati kábelt.
- Csak épületen, helyiségen belül használja a tésztagépet. Soha ne használja nedves helyiségekben.
- Ne tárolja úgy a tésztagépet, hogy kádba vagy mosogatókagylóba eshessen.
- Soha ne nyúljon a tésztagép után, ha az vízbe esett. Ilyenkor azonnal húzza ki a hálózati csatlakozót.
- Gondoskodjon arról, hogy gyermekek ne tudjanak tárgyakat dugni a tésztagépbe.
- Mindig válassza le a tésztagépet az elektromos hálózatról, ha felügyelet nélkül hagyja, ha működési zavar keletkezett, és mielőtt összerakja, szétszerel vagy tisztítani kezdi azt.

- Mindig kapcsolja ki a tésztagépet, és válassza le az elektromos hálózatról mielőtt tartozékokat cserélne, vagy ha olyan alkatrészekhez érne, amelyek használat közben mozognak.
- Mindig válassza le a tésztagépet az elektromos hálózatról, ha füstölni kezd a tésztagép.
- Ne tegyen semmilyen tárgyat a tésztagépre.



VIGYÁZAT!

Károsodás veszélye!

Ha szakszerűtlenül használja a tésztagépet, akkor megrongálódhat a tésztagép.

- A tésztagép gyúrótaljába nem szabad fém, vagy éghető tárgyakat tenni.



FIGYELMEZTETÉS!

Veszélyes a gyermekekre és a korlátozott fizikai, érzékszervi vagy mentális képességű személyekre (például az idősebb emberekre, és azokra, akik nincsenek fizikai és/vagy szellemi képességeik teljes birtokában) vagy azon személyekre, akik nem rendelkeznek megfelelő tapasztalattal és tudással (például a nagyobb gyerekekre).

- Ezt a tésztagépet nem használhatják gyerekek. Tartsa távol a gyerekektől a tésztagépet és a csatlakozóvezetékét.
- Ezt a tésztagépet csökkent fizikai, érzékszervi vagy lelki képességekkel rendelkező személyek, vagy tapasztalatlan, nem megfelelő tudású emberek csak felügyelet mellett, vagy a tésztagép biztonságos használatának és az abból eredő veszélyek megértése után használhatják.
- Ne hagyja a gyermekeket a tésztagéppel játszani.

- A tisztítást és a felhasználó által végrehajtandó karbantartást nem végezhetik gyermekek.
- Az üzemelés közben ne hagyja felügyelet nélkül a tésztagépet és ne végezzen más tevékenységeket az üzemelés közben.
- Ügyeljen rá, hogy a gyermekek ne játszhassanak a műanyag csomagolással. Játék közben belegabalyodhatnak és megfulladhatnak.
- Tartsa távol az iratmegsemmisítőt a háziállatoktól.
- Figyelmeztessen más felhasználókat is a veszélyekre!

ÉRTESÍTÉS!

Károsodás veszélye! Tűzveszély!

Ha szakszerűtlenül használja a tésztagépet, akkor megrongálódhat a tésztagép.

- Állítsa fel a tésztagépet egy jól hozzáférhető, sík, száraz, hőálló és megfelelően stabil munkafelületen. Ne tegye a tésztagépet a munkafelület szélére peremére.
- Soha ne tegye a tésztagépet éghető anyagok közelébe.
- Kerülje a hőtorlódást oly módon, hogy a tésztagépet ne állítsa közvetlenül a falhoz vagy faliszekrény vagy hasonló alá.
- Óvja a tésztagépet a közvetlen napsugárzástól.
- Soha ne állítsa tésztagépet forró felületekre vagy annak közelébe (pl. tűzhelylap, fűtés, stb.).
- Ügyeljen arra, hogy a hálózati kábel ne kerüljön érintkezésbe forró alkatrészekkel.
- Soha ne tegye ki a tésztagépet magas hőmérsékletnek (fűtés stb. miatt).
- Ne használja a tésztagépet, ha a tésztagép műanyag alkatrészei megrepedtek, elhasadtak vagy eldeformálódtak. A sérült alkatrészeket csak megfelelő, eredeti alkatrészekkel pótolja.

- Csak szobahőmérsékleten használja a tésztagépet (kb. 10 – 25 °C).
- A tisztításhoz soha ne merítse vízbe a tésztagépet és ne használjon hozzá magasnyomású mosót. Ilyen esetben megrongálódhat a tésztagép.

Első üzembe helyezés

Tésztagép és acsomag ellenőrzése

ÉRTESÍTÉS!

Károsodás veszélye!

Ha éles késsel vagy egyéb, hegyes tárggyal, óvatlanul nyitja ki a csomagolást, a tésztagép megsérülhet.

- Kibontáskor legyen nagyon óvatos.
1. Vegye ki a tésztagépet a csomagolásból.
 2. Ellenőrizze, hogy a tésztagépen vagy az egyes alkatrészeken nincsenek-e sérülések. Ebben az esetben ne használja a tésztagépet. Ilyen esetben forduljon a gyártóhoz a garanciakártyán feltüntetett szervizcímen keresztül.
 3. Ellenőrizze a szállítási terjedelem teljességét.
 4. Az első használat előtt meg kell tisztítani a tartozék alkatrészeket. Ezt úgy végezze el, ahogy a „Tisztítás” részben leírtuk.

A tésztagép felállítása

1. Úgy helyezze el a tésztagépet, hogy elegendő hely álljon rendelkezésre. Ne tegye a tésztagépet közvetlenül fal, vagy más tárgyak elé.
2. Ezenkívül győződjön meg, hogy a tésztagép előtt elegendő a hely egy edény, tányér elhelyezésére, amibe bele tudja engedni az elkészült tésztafélét.

A téstgép összeszerelése



Sérülésveszély!

A téstgép szakszerűtlen használata sérülésekhez vezethet.

1. Tolja be a gyúrotálat (15) az alapgépbe (1).
2. Vezesse be a keverőkampót (18) a gyúrotálba és tegye be az ehhez való rögzítőbe (17) (lásd, **A ábra**).
3. Tegye be a csúszócsapágyat (21) a csigatengely (20) rögzítőjébe.
A csúszócsapágyaknak 3 profilja van. Ezeknek pontosan be kell illeszkedni a felfogaton belüli 3 rovátkába.
4. Ezután vezesse át a csigatengelyt (19) a csúszócsapágyon át a rögzítőbe (lásd, **B ábra**).
5. Mindkét elemet vezesse át a gyúrotál kimenetén a keverőkampóba. A felfogaton a jelölés (22) mutasson a reteszelőszimbólum (24) felé, ehhez forgassa az óramutató járásával megegyező irányba (lásd, **B ábra**).
6. Ezután rögzítheti a zárólapot (16) a gyúrotálra, ehhez tolja rá a lapot a tálra (lásd, **C ábra**).
7. Válassza ki a kívánt téstformázót ((33) – (40)) vagy kekszformázót ((41) (42)) és tűzze be a felfogatóba (20) (lásd, **D ábra**).
8. Végül csavarozza fel a menetes hüvelyt (25) az óramutató járásának megfelelően a rögzítőre. Húzza meg erősen a menetes hüvelyt, úgy hogy a menetes hüvelyen a jelölés (26) a zárólap felé mutasson (lásd, **D ábra**).
9. Ezzel használatra kész a téstgép.

Kezelés



Sérülésveszély!

Ha szakszerűtlenül használja a téstgépet, akkor megrongálódhat a téstgép.

- Ne töltse túl a téstgépet. A téstgép maximum 600 gr téstanyag feldolgozására alkalmas.

- Ne tegyen a tésztaanyagba nagyobb szemcséjű hozzávalókat, pl. mogorót, csokoládét, mazsolát vagy hasonlókat. Ezek eltömíthetik a tésztakiadót és emiatt megrongálódhat a tésztagép.



Tudnivaló: Mielőtt elindítaná a gyúrást, tegyen minden hozzávalót keze ügyébe.

1. Csatlakoztassa a hálózati csatlakozót **(45)** a megfelelő aljzatba.
2. Csavarozza le a menetes hüvelyt **(25)** a felfogatóról **(20)** és tegye fel a kívánt tészta- **(33 – 40)** vagy kekszformázót **(41 42)** a felfogatóra (lásd, **D ábra**). Ezután rögzítse vissza felcsavarozással a menetes hüvelyt.
3. Válassza ki a kívánt tésztafélét. Az alább felsorolt táblázatból három receptjavaslat közül választhat. Ezeket a tésztagéppel összhangban választottuk ki.

Tésztafélék	Személyek	Hozzávalók
Búzalisztból készült tészta	2	250 gr búzaliszt (405-ös típus) 35 ml víz 1 tojás 1 csipet só
Durumbúzából készült tészta	2	250 gr durumbúza 50 gr búzaliszt (405-ös típus) 30 ml víz 1 tojás
Omlós teasütemény	2	400 gr búzaliszt 120 gr porcukor 120 gr vaj, olvadt 2 tojás

További recepteket talál a mellékelt receptfüzetben.

4. Mérje ki a lisztmérő pohárral a szükséges mennyiséget, pl. a lisztet, a durumbúza lisztet vagy porcukrot **(32)** és öntse be őket a gyúrotálba.
5. A folyadékmérő edénnyel **(31)** kimérheti a szükséges pl. tojás és víz mennyiséget. A tésztaanyag jobb kidolgozásához a tojást a vízzel adott esetben a megoldasztott vajjal össze is mixelheti.

FONTOS: A folyadékot csak a gyúrás során kell hozzáadni.

6. Tegye a fedelet **30°-os szögben** az alapgépbe és a nyomólap **(13)** megnyomásával zárja le a fedelet, úgy hogy kattanó hangot halljon (lásd **E** és **F** ábra).

7. Kapcsolja be a tésztagépet a készenlét gomb  **3** megnyomásával. A tésztagép jelzőhangot hallat és a képernyőn megjelenik a be, **ON** felirat.
8. A működés gomb megnyomásával **+** **4** 3 gyúrási mód közül választhat. Az egyes működési módok közötti átkapcsolásnál a tésztagép jelzőhangot ad ki megerősítésként és egyben világítani kezd az adott működés jelző LED.

LED	Tésztaanyag mennyiség	Gyúrási idő
LED- 	Kis tésztaanyag mennyiség, legfeljebb 200 gr	3 perc
LED- 	Nagy tésztaanyag mennyiség 200 gr és 600 gr között	3 perc
LED- 	Kész tésztaanyag legfeljebb 600 gr	3 perc

9. A gyúrási elindításához nyomja meg egyszer a Start/Stop  gombot **5**. A tésztagép jelzőhangot ad ki, a LED világítani kezd és elindul a gyúrási művelete. A LED kijelzőn **2** láthatja a gyúrási időtartamát.



Ön a Start/Stop gomb megnyomásával bármikor  szüneteltetheti a gyúrást. Az újbóli megnyomással folytathatja a gyúrást.

10. Közvetlenül a folyamat megkezdése után lassan öntse be a fedél nyílásán keresztül a folyadékot **14**, a gyúrótalba **15**.
11. Amikor befejeződik a gyúrási a tésztagép **5 jelzőhangot** hallat. Amennyiben még nem optimális a tésztaanyag állaga, indítson el még egy gyúrást a Start/Stop gomb újbóli megnyomásával .
12. A kész tésztaanyag kiadásához nyomja meg a kiadás gombot  **6**. A tésztagép kiad egy jelzőhangot, a LED  **11** világítani kezd és megkezdődik a tésztaanyag kiadás a.

Működési mód	Kiadási idő
 Kis tésztaanyag mennyiség	11 perc
 Nagy tésztaanyag mennyiség	14 perc
 Kész tésztaanyag	3 perc



Ön a Start/Stop gomb **5** megnyomásával bármikor  szünetet iktathat be.

13. A lapát **43** segítségével a kiadás során levághatja a kész tésztát vagy kekszet (lásd, **H ábra**).

14. Amikor befejeződik a kiadás és az időzítő  állásban áll, a keverőkampó **18** automatikusan **15 másodpercig** az óramutató járásával ellentétes irányban forog, hogy a maradék tésztát eltávolítsa a csigatengelyről **19**.
15. Amikor befejeződik a kiadás folyamata a tésztagép **5 jelzőhangot** hallat. Amennyiben nem jött ki az összes tészta, nyomja meg újból a kiadás gombot  **6** és indítsa el ismételten a kiadás műveletét.
16. A **2 perces** művelet után készenléti állapotba kapcsol a tésztagép és kialszik a kijelző.

ÉRTESÍTÉS!

Ha a gyúrás során kinyitja a fedelet, leáll a folyamat és a tésztagép kiad egy jelzőhangot, és a kijelzőn megjelenik a nyitva, **OPEN** felirat. Ha újból helyesen lezárja a fedelet, a Start/Stop gomb  **5** megnyomásával folytathatja a folyamatot. Ezt egy jelzőhang igazolja vissza.

Hibatáblázat

ÉRTESÍTÉS!

Károsodás veszélye!

Ha szakszerűtlenül használja a tésztagépet, akkor megrongálódhat a tésztagép.



FIGYELMEZTETÉS!

Sérülésveszély!

A tésztagép szakszerűtlen használata sérülésekhez vezethet.

- Ne javítgassa saját maga a tésztagépet. Bízsa a javítást a szakszervizre.
- Kérjük, ha itt fel nem sorolt hibajelenséget tapasztal, forduljon ügyfélszolgálatunkhoz. A szerviz címét megtalálja a garancialevélen.

Hiba	Ok	Megoldás
Nem működik a tesztgép.	Nem csatlakoztatta a hálózati csatlakozót.	Csatlakoztassa a hálózati csatlakozót.
	Több, mint 40 percig működtette a tesztgépet. Bekapcsolt a hőmérséklet-védőkapcsoló.	Húzza ki a hálózati csatlakozót és várjon legalább 60 percet amíg lehűl a tesztgép. A motor hőmérséklet-védő a megfelelő lehűlés után automatikusan visszakapcsol.
Nem világít a tesztgép kijelzője.	Nem csatlakoztatta a hálózati csatlakozót.	Csatlakoztassa a hálózati csatlakozót.
	Nem kapcsolta be a tesztgépet.	Nyomja meg a Start/Stop gombot ► 5 .
	Kioldott a belső biztosíték.	A tesztgép javíthatatlanul megrongálódott. A garanciaidőn belül, kérjük, forduljon ügyfélszolgálatunkhoz. Az élettartam végén szakszerűen végezze el a tesztgép hulladékkezelését.
A tesztgép leállítja a munkafolyamatot. Nem hallatszik riasztási hang, és a kijelzőn tovább számol az időzítő a program végéig.	Több, mint 40 percig működtette a tesztgépet. Bekapcsolt a hőmérséklet-védőkapcsoló.	Húzza ki a hálózati csatlakozót és várjon legalább 60 percet amíg lehűl a tesztgép. A motor hőmérséklet-védő a megfelelő lehűlés után automatikusan visszakapcsol.
	A keverőkampó 18 valószínűleg blokkolódott egy idegen tárgy vagy a rossz tesztállag miatt.	Húzza ki a hálózati csatlakozót és várjon legalább 60 percet amíg lehűl a tesztgép. Ezután tisztítsa meg a „Tisztítás” részben leírt módon a készüléket.

Hiba	Ok	Megoldás
A LED kijelző 2 az OPEN feliratot jelzi ki.	A fedelet 12 nem jól, nem helyesen tette a helyére és abiztonsági kapcsoló B 29 aktiválódott.	Győződjön meg, hogy helyesen tette fel a fedelet a tésztagépre. Ezután a nyomólap 13 megnyomásával zárja le a fedelet. Figyeljen oda, hogy a menetes hüvelyen a jelölés 26 és a zárólapon 16 lévő nyíl egymás felé mutasson (lásd D ábra).
	Nem húzta meg eléggé a menetes hüvelyt 25 .	Csavarozza ki a menetes hüvelyt és ellenőrizze, hogy helyesen tette fel a tárcsát. Ezután csavarozza vissza az óramutató járásának megfelelően felcsavarozással a menetes hüvelyt.
Nem rendesen jön ki a tésztaanyag.	Lehet, hogy túl száraz a tésztaanyag.	A gyúrás során öntsön be egy kis vizet.
	Lehet, hogy túl lágy a tésztaanyag.	Ha nem lépte túl a maximális feltöltési mennyiséget, adjon hozzá egy kis lisztet a tésztaanyaghoz és indítsa el a gyúrás ► 5 , folyamatát.
Nem keverte át rendesen a tésztaanyagot a gép.	Hibás működési módot választott ki.	Győződjön meg róla, hogy a tésztaanyagához a megfelelő működési módot választotta ki. A 200 gr mennyiségű tésztaanyag mennyiségig a  működési módot, a 200 gr és 600 gr között a  működési módot és a már részben kész tésztaanyag esetén a  működési módot. Indítsa el a gyúrás műveletét a helyes működési móddal.

Hiba	Ok	Megoldás
Nem keverte át rendesen a tésztaanyagot a gép.	A tésztaanyagnak hosszabb időre van szüksége.	A Start/Stop gomb ► 5 újbóli megnyomásával indítson el egy másik gyúrási műveletet.

Tisztítás



Rövidzárlat veszélye!

A készülékházba bejutó víz vagy egyéb folyadék rövidzárlatot okozhat.

- A tésztagép alapgépét **1** soha ne tegye vízbe, vagy más folyadékba.
- Ügyeljen arra, hogy ne jusson víz vagy egyéb folyadék a készülékházba.
- Mindene tisztítás előtt hagyja teljesen lehűlni a tésztagépet.

ÉRTESÍTÉS!

Károsodás veszélye!

Ha szakszerűtlenül használja a tésztagépet, akkor megrongálódhat a tésztagép.

- Minden használat után tisztítsa meg a tésztagépet, különben működési zavarok léphetnek fel.
- Ne használjon agresszív tisztítószeret, fém vagy műanyag sörtés keféket, illetve éles vagy fémből készült tisztítóeszközöket, pl. kést, fémszivacsot és hasonlókat. Ezek az eszközök károsíthatják a felületeket.
- Semmiképpen ne tegye a tésztagép alapgépét **1** a mosogatógépbe. Ez a készülék tönkremeneteléhez vezetne.

- Tisztítsa meg az összes levehető alkatrészt. tárcsát és mérőedényt a háztatásokban szokványos mosogatószerekkel.

Szét szerelés a tisztításhoz

ÉRTESÍTÉS!

Károsodás veszélye!

Ha szakszerűtlenül használja a tésztagépet, akkor megrongálódhat a tésztagép.

1. A tisztítás előtt állítsa le a tésztagépet, ehhez nyomja meg a készenlét gombot  **3** és húzza ki a hálózati csatlakozót.
2. Várja meg, amíg teljesen lehűl a tésztagép.
3. Vegye le a tésztagép fedelét **12**. Ehhez nyomja előre a nyomólapot **13** és emelje meg kb. **30°-kal** a fedelet és előre húzva vegye ki (lásd, **E-F ábrák**).
4. Csavarozza le a menetes perselyt hüvelyt **25** a csigatengely felfogatójáról **20** az óramutató járásával ellentétes irányban.
5. Vegye le a tészta- vagy kekszformázót majd, húzza ki a csigatengelyt a felfogatóból **20**.
6. Húzza ki előre óvatosan a zárólapot **16**, hogy kioldhassa a gyúrótalat.
7. Ahhoz, hogy kireteszelje a csigatengely felfogatóját, forgassa el az óramutató járásával ellentétes irányban a kireteszelő szimbólumra  **23**. Most leveheti a felfogatót.
8. Húzza ki a keverőkampót **18** a rögzítőből **17** majd kihúzhatja a gyúrótalat **15** a keverőkampóval az alapgépből **1**. Ezután a keverőkampó egyszerűen kivehető a gyúrótalból.
9. Ezzel teljesen szét szerelte a tésztagépet.

A tésztagép megtisztítása



Sérülésveszély!

A tésztagép szakszerűtlen használata sérülésekhez vezethet.

– Győződjön meg, hogy a tisztítás után teljes mértékben eltávolított az összes mosogatószer.

1. A keverőkampó **17** felfogatójában lévő lisztmaradékot száraz törlőkendővel kitörölheti.
2. Az alapgép belső részét enyhén nedves kendővel és a háztartásban szokásos mosogatószerrel tisztítsa ki.
3. Az alapgép külső felületét és a LED kijelzőt **2** enyhén nedves kendővel törölje át.
4. A mérőpoharakat és az összes levehető alkatrészt a háztartásban szokásos mosogatószerrel tisztítsa meg.
5. Ezután várja meg amíg az összes alkatrész teljesen megszárad és ellenőrizze, hogy az összes mosogatószer eltávolította.
6. A tisztítás után a tésztagép, „A tésztagép összeszerelése” részben leírtak alapján ismét összeszerelhető.



Tudnivaló: Az A biztonsági kapcsoló **27** karjának a zárólapon **16** mindig szabadon kell mozogni.

A tésztaformázó tárcsa megtisztítása

1. Tisztítsa meg a tárcsákat (**33** - **42**) először a csomagban kapott tisztítószerszámokkal **43** és **44** (lásd, **I** és **J** ábra).
2. A tisztítószerszámot **44** az apró Capellini **33** tésztaformázó tárcsához terveztük (lásd, **I** ábra).
3. Miután előzetesen megtisztította a tisztítószerszámmal a tésztaformázó- (**33** - **40**) és kekszformázó tárcsákat (**41** **42**) tisztítsa át őket a háztartásban szokványos mosogatószerrel.
4. Ezután várja meg amíg az összes alkatrész teljesen megszárad és ellenőrizze, hogy az összes mosogatószer eltávolított.



Javaslat: Ha nem lehet egyszerűen eltávolítani a tésztaanyag maradványait, tegye kb. 1-2 órára a fagyasztóba. Ezután a csomagban kapott tisztítószerszámmal egyszerűen eltávolíthatja a tésztaanyag maradványait.

Tárolás

ÉRTESÍTÉS!

Károsodás veszélye!

Ha szakszerűtlenül használja a tésztagépet, akkor megrongálódhat a tésztagép.

- Soha ne tárolja hőforrás mellett a tésztagépet.
- Ne törje meg és ne nyomja össze a hálózati kábelt.
- Elrakás előtt minden alkatrésznek teljesen meg kell száradnia.
- Csak száraz állapotban csomagolja el a tésztagépet.
- A tésztagépet mindig tiszta és száraz, a közvetlen napsugárzástól védett és gyermekek számára elérhetetlen helyen tárolja.
- A tároláshoz az eredeti csomagolást használja.

A tartozékok tárolása

A tésztagépnek van egy tárolófiókja **30** is. Tegye a 8 tészta- (**33** - **40**) és 2 kekszformázó tárcsát (**41** **42**) és a tisztítószerszámokat **43** **44** ebbe a fiókba és tolja be a tésztagépbe.

Műszaki adatok

A fogyasztási cikk típusa:	PM 600
Hálózati feszültség:	220 – 240 V~, 50 Hz
Teljesítményfelvétel:	220 W
Tömeg:	kb. 3,5 kg
Méretek (Sz × Mé × Ma):	kb. 302 × 220 × 288 mm
Névleges üzemidő:	40 perc
Névleges nyugalmi idő:	60 perc
Védelmi osztály:	II 
Átmenetenkénti tészta kapacitás:	600 g
Túlmelegedés elleni védelem:	igen
Kábelhosszúság:	130 cm

A műszaki módosítások joga fenntartva.

Megfelelőségi nyilatkozat



EU-megfelelőségi nyilatkozatot a garancialevélen szereplő címen kérhet.

Leselejtezés

A csomagolás leselejtezése



A csomagolást szelektíven ártalmatlanítsa. A papírt és kartont, illetve a műanyagot adja le a hulladékhasznosítóban.

Elhasznált készülékek leselejtezése

(Az Európai Unióban és egyéb szelektív hulladékgyűjtő rendszereket használó európai államokban alkalmazható.)



Az elhasználódott készüléket ne kezelje háztartási hulladékként!

Ha a tésztagép már nem lehet tovább használni, akkor minden felhasználót **törvény kötelez arra, hogy a használt eszközöket a háztartási hulladéktól elkülönítve** a lakóhelye/városrésze szerinti gyűjtőhelyre szállítsa. Ezzel biztosítja, hogy az eszközt szakszerűen újrahasznosítsák és elkerüli a környezetre okozott negatív hatást. Ezért az elektromos eszközök ezzel a szimbólummal vannak megjelölve.

Adatvédelem

Jótállás kezelése az általános adatvédelmi rendelet (GDPR) 13. cikkének értelmében

Tisztelt Vásárlónk!

Tájékoztatjuk, hogy mi, a monolith GmbH, Maxstraße 16, 45127 Essen, Németország adatkezelőként eljárva feldolgozzuk az Ön személyes adatait. Adatvédelmi ügyekben egy adatvédelmi biztos segít bennünket, aki a monolith GmbH, Maxstraße 16, 45127 Essen, Németország, gdp@monolith-gmbh.com címen érhető el. Adatait a jótállás kezelése céljából dolgozzuk fel, és adatai feldolgozása a velünk kötött adásvételi szerződésen alapul.

Adatait a jótállás kezelése céljából továbbítani fogjuk a PROTEL Dienstleistungs- und Handels GmbH, Denisstraße 28a, 67663 Kaiserslautern, Németország felé. Személyes adatait legfeljebb 10 évig tároljuk.

Önnek joga van ahhoz, hogy az általunk gyűjtött személyes adatait megismerje, valamint joga van azokat kijavíttatni, töröltetni, a feldolgozásukat korlátozni, a feldolgozásuk ellen tiltakozni, illetve joga van az adathordozhatósághoz.

Adatainak feldolgozása szükséges a jóállás kezeléséhez; a szükséges adatok hiányában nem tudjuk a jóállás kezelését elvégezni.

QR kódokkal gyorsan és egyszerűen célba érni

Függetlenül attól, hogy **termékinformációkra**, **cserealkatrészekre** vagy **tartozékokra** van szüksége, vagy a **gyártói garanciát** vagy a **szervizhelyszínek** listáját szeretné megtekinteni vagy csak egy **videó útmutatót** nézne meg – QR kódunkkal mindezt könnyen megteheti.

Mi az a QR kód?

A QR (Quick Response – Gyors) kódok olyan grafikus kódok, amelyek egy okostelefon kamerával beolvashatók és amelyek pl. egy internet oldalra irányítják vagy elérhetőség adatokat tartalmaznak.

Előnyei: Nem kell begépelni az internet oldal URL webcímét vagy az elérhetőség adatokat!

Hogyan működik?

A QR kódok használatához olyan okostelefon szükséges, amely rendelkezik QR kódolvasóval és internetkapcsolattal is*.

A QR kód olvasót rendszerint ingyen letöltheti okostelefonja alkalmazásboltjából.

Próbálja ki most

Olvassa be okostelefonjával a következő QR kódot és tudjon meg többet a megvásárolt Aldi termékről*.

Az Aldi-szervíz oldala

Minden itt megadott információ elérhető a Aldi-szervíz oldaláról is; amelyet a következő weboldalról érhet el:
www.aldi-szervizpont.hu



*A QR kód olvasó használata során az internetkapcsolatért a szolgáltatójával fennálló szerződés szerint fizetnie kell.



HU

Származási hely: Kína

Gyártó:

monolith GmbH
Maxstraße 16
45127 Essen
NÉMETORSZÁG

ÜGYFÉLSZOLGÁLAT

819843



HU

06 20 244 1048



supszerviz@gmail.com

A FOGYASZTÁSI CIKK TÍPUSA:
PM 600

12/2022

3

**ÉV
JÓTÁLLÁS**