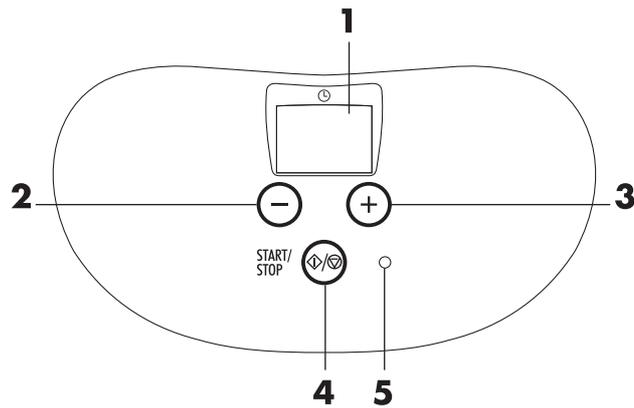




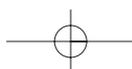
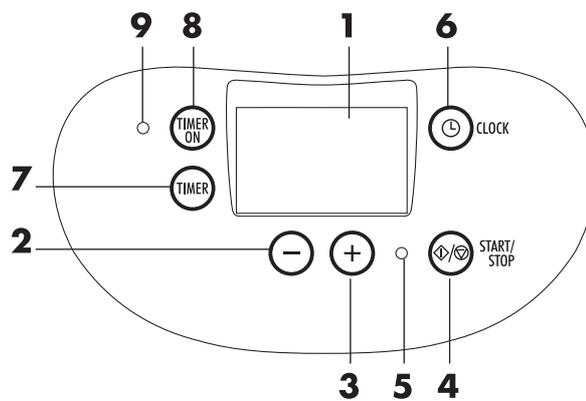
BESCHREIBUNG DES GERÄTS

- | | |
|---------------------------------------|---|
| A GEHÄUSE NUDELKOCHER | M HALTERUNG MISCHER |
| B SITZ DER KORBEINHAKUNG | N MISCHER |
| C SITZ DES INNENBEHÄLTERGRIFFS | O FUNKTIONSDECKEL |
| D BEDIENBLENDE | P AUFNAHME DES
SOSSENWÄRMEREINSATZES/NUDELTRENNER |
| E ENTNEHMBARER INNENBEHÄLTER | Q SOSSENWÄRMEREINSATZ |
| F INNENBEHÄLTERGRIFF | R NUDELTRENNER |
| G KORB | S ABDECKHAUBE |
| H KORBGRIFF | |
| I GRIFFHEBEL | |
| L KORBEINHAKUNG | |

BESCHREIBUNG BEDIENBLENDE BASISMODELL



BESCHREIBUNG BEDIENBLENDE MIT TIMER



WICHTIGE HINWEISE

- Wie bei allen Elektrohaushaltsgeräten zielen die Anweisungen darauf ab, die höchst mögliche Anzahl von eventuell eintretenden Situationen zu beschreiben; dennoch ist bei Gebrauch des Nudelkochers höchste Vorsicht und Vernunft geboten, insbesondere wenn Kinder in der Nähe sind.
- Überprüfen Sie vor dem Gebrauch, dass die Netzspannung mit der auf dem Typen-/ Leistungsschild des Gerätes angegebenen Spannung übereinstimmt.
- Kontrollieren Sie das Gerät nach dem Auspacken auf seine Unversehrtheit. Im Zweifelsfall das Gerät nicht benutzen und sich an qualifiziertes Fachpersonal wenden.
- Schließen Sie das Gerät nur an vorschriftsmäßige geerdete Steckdosen mit einer Mindestabsicherung von 10A an. (Sollte die Steckdose nicht mit dem Stecker Ihres Gerätes kompatibel sein, lassen Sie diese bitte durch eine geeignete Steckdose von einer Fachkraft auswechseln).
- Dieses Gerät ist ausschließlich für den Gebrauch im Haushalt ausgelegt. Jeder andere Gebrauch ist daher unzulässig und kann gefährlich sein.
- Stellen Sie das Gerät nicht in der Nähe von Wärmequellen oder im Freien auf.
- Das Gerät nicht in Wasser tauchen. Durch eventuell eindringendes Wasser könnte ein elektrischer Schlag verursacht werden.
- Während des Betriebs erhitzt sich das Gerät. LASSEN SIE ES DAHER NICHT IN DER REICHWEITE VON KINDERN.
- Heißes Wasser kann schwere Verbrennungen verursachen, sodass der Nudelkocher auf keinen Fall umgestellt werden darf, wenn das Wasser noch heiß ist.
- Den Innenbehälter nicht herausnehmen oder in irgendeiner Weise berühren, wenn das Gerät noch in Betrieb ist.
- NIEMALS die MAX Markierung überschreiten, um das Herausreten von Wasser oder von Schaum während des Kochvorgangs zu vermeiden.
- Tragen Sie das Gerät immer an den dafür vorgesehenen Tragegriffen. (Das Gerät darf auf keinen Fall an dem Griff des Korbs angehoben werden).
- Den Innenbehälter erst dann einsetzen, wenn Sie ihn mit entsprechenden dem festgelegten Wasserstand mit Wasser gefüllt haben. Bei Erwärmen des leeren Innenbehälters wird ein Wärmeschutzschalter ausgelöst, der den Betrieb des Gerätes unterbricht.
- Sollte der entnehmbare Innenbehälter Wasser verlieren, wenden Sie sich bitte an den vom Hersteller autorisierten technischen Kundendienst.
- Vor der ersten Inbetriebnahme des Nudelkochers, den entnehmbaren Innenbehälter, den Korb, den Funktionsdeckel und die Zubehörteile sorgfältig mit warmem Wasser und Flüssigspülmittel reinigen.
- Die mit den Nahrungsmitteln in Berührung kommenden Materialien und Zubehörteile entsprechen den EWG-Richtlinien.
- Es ist möglich, dass das Gerät bei der ersten Inbetriebnahme Rauch abgibt. Das ist vollkommen normal und der Rauch verschwindet schon nach wenigen Minuten. Der Raum, in dem das Gerät aufgestellt ist, sollte allerdings danach sorgfältig gelüftet werden.
- Keine Utensilien in das Innere des Gerätes einführen. Der Gebrauch von nicht vom Hersteller angegebenen Zubehörteilen könnte zu Brand, elektrischen Schlägen oder Verletzungen führen.
- Falls der Innenbehälter über den angegebenen Maximalstand mit Wasser gefüllt werden sollte, könnte es vorkommen, dass kochendes Wasser heraustritt. Außerdem kann kein optimales Kochergebnis garantiert werden. Halten Sie sich daher bitte stets an die in dieser Bedienungsanleitung empfohlenen Dosierungen und Mengenangaben.
- Sorgen Sie dafür, dass das Gerät nicht von Kindern oder von Personen, die nicht mit dem Gebrauch desselben vertraut sind, ohne Ihre Aufsicht benutzt wird.
- Achten Sie bitte darauf, dass der Nudelkocher weit ab vom Rand der Arbeitsfläche und außer Reichweite von Kindern aufgestellt wird.
- Das Gerät darf nicht als Fritteuse benutzt werden; kein Öl als Kochmittel verwenden.
- Achtung: Das Gerät nicht auf unebenen Oberflächen verwenden und sicherstellen, dass es auf einer stabilen Fläche steht, bevor Sie es in Betrieb setzen.
- Die Abdeckhaube darf auf keinen Fall während des Betriebs des Nudelkochers benutzt werden.
- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel nicht von der Arbeitsfläche herunterhängt, weil es so in die Hände von Kindern geraten oder sich der Benutzer selbst darin verfangen könnte. Keine Verlängerungskabel verwenden.
- Bei Beschädigung des Netzkabels, dieses durch den Hersteller, dessen autorisierten technischen Kundendienst oder auf jeden Fall durch einen Fachmann ersetzen lassen, um jedem Risiko aus dem Weg zu gehen.
- Falls das Netzkabel ausgewechselt werden muss, nur Kabel Typ H05VV-F mit Querschnitt 3x1mm² verwenden. Das Ersatzkabel muss den geltenden Sicherheitsnormen entsprechen und über den gleichen Durchmesser des Originalkabels verfügen.
- Beim Herausnehmen bzw. Einsetzen des Innenbehälters vorsichtig vorgehen. Warten Sie stets ab, dass das Wasser und das Gerät abgekühlt sind. Sobald Sie den entnehmbaren Innenbehälter an seinem Platz eingesetzt haben, überprüfen Sie, dass es auch ganz eingerastet ist. Andernfalls könnte das Gerät sich nicht einschalten und das Einsetzen und die Bewegung des Kochkorbs Schwierigkeiten bereiten.

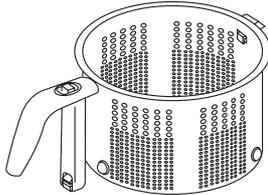
MITGELIEFERTES ZUBEHÖR



ENTNEHMBARER INNENBEHÄLTER (E)

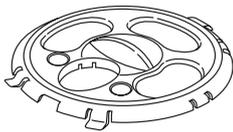
Zum Betrieb des Nudelkochers muss der Innenbehälter IMMER eingesetzt sein. Innen am Behälter sind 3 Wasserstände markiert: MIN – MED – MAX, welche 1,5 l – 2,5 l – 3,5 l Wasser entsprechen. Der Wasserstand kann je nach der Pastamenge, die Sie zubereiten möchten, reguliert werden. **Um zu vermeiden, dass während des Kochvorgangs Wasser oder Kochschaum aus dem Gerät tritt, sollten Sie den MAX Stand NIEMALS überschreiten.**

Der Innenbehälter ist Spülmaschinengeignet.



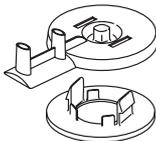
KORB (G)

Zum Kochen von Pasta ist STETS der Korb zu verwenden. Einzige Ausnahme ist das Garen von frischen, hausgemachten Gnocchi (für ausführlichere Angaben verweisen wir auf die auf Seite 37 aufgeführten Ratschläge). Der Korb ist Spülmaschinengeignet.



FUNKTIONSDECKEL (O)

Für das Garen von Spaghetti muss der Deckel unbedingt verwendet werden, damit diese gut im Wasser eingetaucht sind. Für die anderen Pastaformate kann er als Träger für den Soßenwärmereinsatz oder den Nudeltrenner (P) benutzt werden. Der Funktionsdeckel ist Spülmaschinengeignet.



MISCHER (N) UND HALTERUNG FÜR DEN MISCHER (M)

Der Mischer muss für alle Pasta Garvorgänge eingesetzt werden. Er setzt sich aus zwei Teilen zusammen, was die Reinigung und das Abmontieren desselben einfacher macht. Der Mischer und dessen Halterung sind Spülmaschinengeignet.



NUDELTRENNER (R)

Das Rührwerk/der Nudeltrenner ist stets dann einzusetzen, wenn gebrochene Spaghetti gegart werden sollen. Durch den Gebrauch dieses Zubehöerteils wird die Pasta besser gemischt (auch kurze Nudelsorten) und vermieden, dass die Nudel aneinander kleben. Das Teil ist an dem vorgesehenen Platz (P) am Funktionsdeckel einzusetzen. Der Nudeltrenner ist Spülmaschinengeignet.



SOßENWÄRMEREINSATZ (Q)

Dieses Zubehöerteil kann zum Erwärmen der Soße während des Kochvorgangs durch den vom kochenden Wasser abgegebenen Dampf benutzt werden. Der Soßenwärmereinsatz ist in seine Aufnahme (P) am Funktionsdeckel einzusetzen. **Es können keine tiefgekühlten Soßen erwärmt werden.** Der Soßenwärmer ist Spülmaschinengeignet.



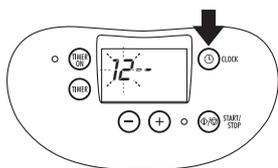
ABDECKHAUBE (S)

Die Abdeckhaube darf auf keinen Fall während des Betriebs des Nudelkochers benutzt werden. Erst wenn alle Kochvorgänge abgeschlossen sind, diesen auf die Maschine setzen, um zu vermeiden, dass sich im Innern des Gerätes Staub ansammelt.

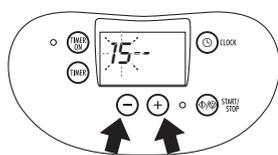


EINSTELLEN DER UHR (NUR FÜR DIE MODELLE MIT TIMER)

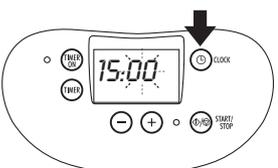
Wenn das Gerät zum ersten Mal an das Hausstromnetz angeschlossen wird oder nach einem Stromausfall, erscheinen auf dem Display vier Striche (- - : - -) und die von der Maschine automatisch eingestellte Kochzeit der Pasta (10).



1. Drücken Sie die Taste CLOCK (6).
(auf dem Display 1 blinken die Stunden auf)



2. Stellen Sie mit den Tasten - (2) und + (3) die Stunde ein.
(auf dem Display 1 blinken die Stunden auf)



3. Drücken Sie erneut die Taste CLOCK (6).
(auf dem Display 1 blinken die Minuten auf)

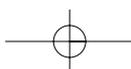


4. Stellen Sie mit den Tasten - (2) und + (3) die Minuten ein.
(auf dem Display 1 blinken die Minuten auf)



5. Drücken Sie erneut die Taste CLOCK (6).
(auf dem Display 1 wird die eingestellte Zeit und rechts mit einer kleineren Nummer die Minuten der Kochzeit der Pasta angezeigt)

- Zum Ändern der eingestellten Uhrzeit, die Taste CLOCK (6) drücken und dann wie oben beschrieben eine neue Zeit einstellen (dieser Vorgang ist bei sich nicht in Betrieb befindlicher Maschine durchzuführen)
- Zur Nutzung der Funktion "Verspätete Einschaltung" muss die Uhrzeit stets eingestellt werden, bei sofortigen Garvorgängen ist dies allerdings nicht nötig.



GAREN DER PASTA

1. ALLGEMEINE RATSCHLÄGE

- Vor dem Gebrauch überprüfen Sie bitte, dass die Netzspannung mit der auf dem Leistungsschild angegebenen Spannung übereinstimmt.
- Bei der ersten Inbetriebnahme des Nudelkochers, den entnehmbaren Behälter, den Korb, den Funktionsdeckel und die anderen Zubehörteile mit warmen Wasser und Flüssigspülmittel reinigen
- Schalten Sie das Gerät niemals ein, wenn kein Wasser im Behälter ist. Sollte der Nudelkocher dennoch ohne Wasser betrieben werden, blockiert eine Sicherheitsvorrichtung dessen Betrieb; in diesem Fall müssen Sie vor Wiederinbetriebnahme des Gerätes abwarten, dass dieses abgekühlt ist.
- **Das Wasser muss nach jedem Garvorgang ersetzt werden;** andernfalls besteht das Risiko, dass sich übermäßig viel Kochschaum bildet, der aus dem Gerät austreten könnte.
- **Die Abdeckhaube darf auf keinen Fall während des Betriebs des Nudelkochers verwendet werden.**

2. GARVORGANG

- Der Funktionsdeckel vom Korb nehmen, indem Sie mit den Händen auf die entsprechenden Klappen drücken (Abbildung 1).
- Den oben am Korbgrieff befindlichen Hebel nach außen ziehen und den Korb entnehmen, indem Sie diesen anheben (Abbildung 2).
- Den Innenbehälter aus dem Nudelkocher herausnehmen, indem Sie ihn an den entsprechenden Griffen fassen (Abbildung 3).
- Den Innenbehälter bis zu einer der innen am Behälter befindlichen Markierungen mit Wasser (warmes oder kaltes Wasser) füllen (Abbildung 4). **Überschreiten Sie NIEMALS den MAX Stand (Abb. 5), um zu vermeiden, dass während des Kochvorgangs Wasser aus dem Behälter tritt. Allerdings darf der Wasserstand auch nicht unter dem vorgesehenen Mindeststand liegen.**
- Den Innenbehälter in den Nudelkocher einsetzen. Achten Sie dabei darauf, dass die Griffe (F) mit den entsprechenden Aufnahmen (C) übereinander liegen (Abbildungen 5-6).
- Salz hinzugeben: Die empfohlenen Mengen entsprechen den Standardmengen (etwa 10 Gramm = 2 Teelöffel) pro Liter Wasser (Abbildung 7).
- Den Korb in den Innenbehälter einsetzen und dabei darauf achten, dass die Einhakung mit der Aufnahme übereinstimmt. Vergewissern Sie sich zudem, dass der Mischer korrekt an der Halterung eingehakt ist. **Der Korb muss in angehobener Stellung positioniert bleiben, und zwar über dem Wasser (Abbildung 8).**
- Kurze Pastasorten: Geben Sie die gewünschte Nudelmenge (max. 500 g) in den Korb (Abbildung 9). Positionieren Sie dann den Funktionsdeckel auf dem Korb (Abb. 10), indem Sie an den Seiten andrücken und kontrollieren, dass er gut eingerastet ist.
- Je nach Bedarf, den Soßenwärmereinsatz oder den Nudeltrenner in der dafür vorgesehenen Aufnahme einsetzen (Abbildung 11).
- Ganze Spaghetti (oder lange Pastasorten): Den Funktionsdeckel auf dem Korb positionieren und dann die Spaghetti einfüllen, in dem Sie diese gleichmäßig in den verfügbaren Öffnungen verteilen (Abb. 12).
- Falls der Soßenwärmereinsatz (Q) verwendet werden sollte, verteilen Sie die Spaghetti in den restlichen 3 freien Öffnungen.
- Das Display hat eine voreingestellte Garzeit (10 Min.). Sollte die auf der Pastapackung angegebene Garzeit davon abweichen, können Sie diese mit den Tasten - (2) oder + (3) verändern. Die Taste START/STOP (4) drücken (Abbildung 13); der Nudelkocher schaltet sich ein und das entsprechende Led (5) leuchtet auf.
- Sobald das Wasser kocht, senkt sich der Korb automatisch, sodass die ganze Pasta ins Wasser getaucht wird. Das Rückwärtszählen der Pasta Garzeit beginnt, wenn der Korb sich vollständig abgesenkt hat.
- Sie können mit den Tasten - (2) oder + (3) jeder Zeit die auf dem Display angegebene Garzeit ändern.
- Eine Minute vor Ende der Garzeit ertönt ein akustisches Signal, um darauf hinzuweisen, dass der Garvorgang in Kürze beendet wird; wenn Sie möchten, können Sie zur Überprüfung des gewünschten

- Gargrads die Pasta kosten.
- Bei Ende der Garzeit wird der Korb wieder automatisch angehoben. Während dieses Vorgangs ertönt ein akustisches Signal.
 - Falls die Pasta noch zu hart sein sollte, können Sie erneut die Taste START/STOP (4) drücken; das Gerät wird die Pasta für eine weitere Minute garen (diese Zeit kann durch Drücken der Taste + (3) erhöht werden) und dann automatisch abgießen.
 - Falls den Garvorgang frühzeitig beenden wollen, d.h. vor Ablauf der Endzeit, brauchen Sie einfach nur die Taste START/STOP (4) zu drücken; nach 30 Sekunden Wartezeit wird der Korb automatisch angehoben.
 - Der Korb kann auch jederzeit von Hand angehoben werden, indem Sie den Schieber nach außen schieben und das Ganze hochheben (Abbildung 14).
 - Nach Aushaken des Funktionsdeckels, die Pasta in eine Schüssel geben. Um das Abschütten zu erleichtern (vor allem für Spaghetti), kann der Mischer von der Halterung abgenommen werden, indem Sie die beiden Klappen drücken (Abbildungen 15 und 16).
 - **Falls nach Anlaufen der Maschine weiteres Wasser hinzugegeben werden muss, wie folgt vorgehen:**
 1. **Zum Ausschalten des Gerätes, die Taste START/STOP (4) drücken;**
 2. **Wasser hinzufügen ohne jedoch den MAX. Füllstand zu überschreiten;**
 3. **Zum Wiedereinschalten des Gerätes, die Taste START/STOP drücken;**

3. HINWEISE

- Es kann vorkommen, das beim Einstecken des Steckers, der Antrieb der automatischen Korbbewegung sich zur Überprüfung der Korbpositionierung in Gang setzt. Warten Sie ab, bis der Schieber sich wieder auf angehobener Position befindet, bevor Sie einen neuen Garvorgang beginnen.
- Berühren Sie den Innenbehälter während des Garvorgangs nicht, da dieser sehr hohe Temperaturen erreicht. Den Behälter STETS an den beiden Behältergriffen anheben.
Es ist auf jeden Fall ratsam, abzuwarten, dass das Wasser abkühlt, bevor Sie den Innenbehälter entleeren (Abbildung 17).
- Den Innenbehälter nicht bei sich in Betrieb befindlichem Gerät herausnehmen.

4. NÜTZLICHE TIPPS FÜR EINEN OPTIMALEN GEBRAUCH DES NUDELKOCHERS

In dem Innenbehälter sind Wasserstände eingepreßt (MIN-MED-MAX), welche jeweils 1,5 – 2,5 – 3,5 Liter Wasser entsprechen. Die Wassermenge ist entsprechend der gewünschten Pastamenge zu regulieren. Zum Garen von 1 Portion (bis zu 100 g) reicht der Mindestwasserstand (somit werden die Siedezeiten beschleunigt). Bis zu 300 g Pasta reicht der mittlere Wasserstand. Für Garvorgänge von größeren Mengen von Pasta (300-500 Gramm) ist der maximale Wasserstand zu benutzen. Für einige im Handel erhältliche Nudelsorten/formate sind allerdings einige wichtige Regeln zu beachten:

GANZE SPAGHETTI ODER LANGE PASTASORTEN ALLGEMEIN: Für ein optimales Garen von langförmigen Pastaformaten allgemein sind nur die Wasserstände MED oder MAX zu benutzen. Falls der Soßenwärmereinsatz nicht verwendet werden sollte, verteilen Sie bitte die Spaghetti in allen vier Öffnungen.

GEBROCHENE SPAGHETTI: Für gebrochene Spaghetti NIEMALS den Wasserstand MAX, sondern nur die Wasserstände MIN oder MED benutzen, auch für die Höchstmenge (500 g). **Für ein gutes Vermengen der Pasta, stets den Nudeltrenner verwenden.**

HAUSGEMACHTE GNOCCHI: Für diese Art von höchst empfindlichem "Nahrungsmittel" dürfen weder der Korb noch die Zubehörteile verwendet werden. Der Kochvorgang erfolgt mit der klassischen, herkömmlichen Methode, d.h. die Gnocchi sind bei kochendem Wasser in den Innenbehälter einzutauchen und mit einem Küchensieb abzuschütten.

FRISCHE HAUSGEMACHTE PASTA: Für diese Art von Pasta ist stets der Wasserstand MAX zu benutzen und etwas Öl zuzufügen. Es wird außerdem empfohlen, die Pasta sobald das Wasser kocht und der Korb sich senkt, von Hand ins Wasser zu geben. Damit wird verhindert, dass die Pasta während des Kochens des Wassers aneinander klebt.



PROGRAMMIEREN DES GARVORGANGS MIT DEM TIMER

EINFÜHRUNG

Mit dieser Funktion kann die Uhrzeit programmiert werden, zu der man möchte, dass die Pasta gar ist, automatisch abgeschüttet wird und somit verzehrbereit ist. Deshalb ist diese Funktion für all diejenigen sehr nützlich, die zum Mittag- oder Abendessen nach Hause kommen und das Essen sofort bereit haben möchten.

VORGEHEN UND EINSTELLEN DER SCHALTUNGEN

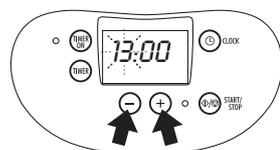
BEISPIEL: Es ist 8 Uhr morgens und Sie möchten den Nudelkocher programmieren, um die Pasta um 13.10 Uhr zu verzehren. Bereiten Sie den Nudelkocher (mit Wasser, Pasta und Salz) wie im Kapitel GARVORGANG DER PASTA, Abschnitt GARVORGANG Seite 36, vor.



1. Als erstes (falls dies nicht bereits gemacht wurde) die Uhrzeit des Tages einstellen (siehe Kapitel EINSTELLEN DER UHR auf Seite 35).



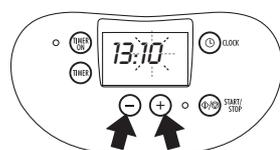
2. Die Taste TIMER drücken (7) (auf dem Display 1 blinken die Stunden auf)



3. Mit den Tasten - (2) und + (3) die Uhrzeit einstellen (Uhrzeit des Garendes, Uhrzeit, in der die Pasta fertig zubereitet sein soll). (auf dem Display 1 blinken die Stunden auf)



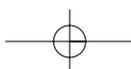
4. Die Taste TIMER drücken (7) (auf dem Display 1 blinken die Minuten auf)

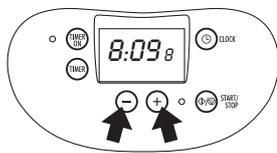


5. Mit den Tasten - (2) und + (3) die Minuten einstellen (auf dem Display 1 blinken die Minuten auf)



6. Die Taste TIMER (7) drücken; es scheinen die Uhrzeit des Tages und die Minuten für den Garvorgang der Pasta. Daraufhin die Taste TIMER ON (8) drücken, um die Programmierung einzugeben; es leuchtet das entsprechende Led (9) für den programmierten Garvorgang auf.





7. Nötigenfalls die Garzeiten der Pasta mit den Tasten - (2) und + (3) ändern.

WICHTIGE HINWEISE

- Die Garzeit der Pasta kann jederzeit verändert werden, mit Ausnahme des Zeitraums, in dem die Maschine das Wasser zum Kochen bringt. Sollte versehentlich eine der beiden Tasten - (2) oder + (3) gedrückt werden, zeigt das Display (1) einige Sekunden lang das Wort „ERR“ an, allerdings wird die Steuerung weiter regulär funktionieren. Warten Sie dann zur eventuellen Änderung der Garzeit ab, bis sich der Korb abgesenkt hat.
- Wenn Sie aus irgendeinem Grund die automatische Programmierung des Garvorgangs unterbrechen wollen, bevor der Nudelkocher die Erwärmungsphase begonnen hat, brauchen Sie nur die Taste TIMER ON (8) zu drücken; das entsprechende Led (9) wird sich daraufhin abschalten. Wenn der Nudelkocher hingegen bereits in Betrieb ist und das Wasser erhitzt (d.h., wenn das Led 6 eingeschaltet ist), müssen Sie zum Abbrechen des Vorgangs die Taste START/STOP (4) drücken.
- Bei kurzweiligem Stromausfall während der Programmierungsphase, kehrt die Maschine wieder zu ihrem Anfangsstatus zurück und verliert alle gespeicherten Einstellungen.
- der Timer für den programmierten Garvorgang ist auf einen maximalen Zeitraum von 24 Stunden begrenzt, und zwar ab dem Zeitpunkt, in dem sich die Kontrolllampe ON einschaltet.
- Der programmierte Garvorgang wird nur dann aktiviert, wenn der Nudelkocher ausreichend Zeit hat, um das Wasser zum Kochen zu bringen und die Pasta für die angegebene Zeit zu garen. Falls die gewünschte Zeit zu kurz sein sollte, wird beim Drücken der Taste TIMER ON die Schrift „ERR“ auf dem Display angezeigt. In diesem Fall reicht es, den TIMER auf eine etwas längere Zeit einzustellen.
- **Im Vergleich zur eingestellten Zeit ist eine maximale Toleranz von etwa plus 5 Minuten möglich.**
- Nach erfolgter Aktivierung des programmierten Garvorgangs (die Kontrolllampe TIMER ON leuchtet auf), wird auf dem Display die Uhrzeit des Tages erscheinen. Zur Anzeige der Uhrzeit des programmierten Garvorgangs, die Taste TIMER drücken: Es erscheint einige Sekunden lang die Anzeige der Einstellung.

REINIGUNG

Vor jeden Reinigungsarbeiten ist stets der Stecker aus der Steckdose zu ziehen.

Tauchen Sie den Nudelkocher niemals in Wasser und halten Sie ihn zudem nicht unter den Wasserhahn. Das eindringende Wasser könnte einen Kurzschluss und Stromschläge verursachen.

Nachdem das Wasser abgekühlt ist, den Innenbehälter (E) an den Griffen (F) fassen, herausziehen und entleeren. **Zum Entleeren des Nudelkochers diesen niemals schräg stellen oder gar umkippen.**

Der Innenbehälter und alle verfügbaren Zubehöerteile können mit warmem Wasser und Flüssigspülmittel oder auch im Geschirrspüler gereinigt werden. Achten Sie beim Einsetzen des Innenbehälters (F) und des Korbs (G) in den Geschirrspüler darauf, dass die Antihafbeschichtung nicht verkratzt wird. Verwenden Sie zur Reinigung des Innenbehälters (E) und des Korbs (G) keine Scheuermittel, Metallwolle oder Metallutensilien. Es reicht, wenn Sie die Oberflächen mit einem weichen, angefeuchteten Tuch reinigen. Es wird empfohlen, den Korb jedes Mal nach dessen Gebrauch zu reinigen, damit sich keine Nudelreste darin absetzen. Außerdem ist es für eine einfachere Reinigung ratsam, den Mischer von der Halterung abzunehmen. Drücken Sie hierzu mit den Händen auf die innen am Korb hervorstehenden zwei Laschen.

WARTUNG

Bei Betriebsstörung oder Defekten, wenden Sie sich bitte an den vom Hersteller autorisierten technischen Kundendienst. Allerdings sollten Sie vorher folgende einfache Kontrollen durchführen:

PROBLEM (Basis Mod.)	PROBLEM (Mod. mit Timer)	URSACHE/ABHILFE
Das Gerät funktioniert nicht	Das Gerät funktioniert nicht	Der Stecker steckt nicht richtig in der Steckdose. Die Steckdose führt keinen Strom zu (die Schmelzsicherung der Wohnung kontrollieren)
Auf dem Display erscheint der Buchstabe „E“ oder „L“ und es ertönt gleichzeitig ein akustischer Alarm.	Auf dem Display erscheint die Schrift „H ₂ O“ oder „H ₁ t“ und es ertönt gleichzeitig ein akustischer Alarm.	Die Taste START/STOP (4) drücken, um das akustische Tonsignal zu unterbrechen. Sicherstellen, dass der Innenbehälter mit Wasser gefüllt ist. Die Maschine eine halbe Stunde abkühlen lassen, danach Wasser hinzufügen und die Taste START/STOP (4) drücken.
	Auf dem Display erscheint die Schrift „EPOS“ und es ertönt gleichzeitig ein akustischer Alarm.	Der Innenbehälter wurde nicht korrekt eingesetzt. Vegewissern Sie sich, dass die Griffe des Innenbehälters (F) in ihrer Aufnahme eingerastet sind (C).
Auf dem Display erscheint der Buchstabe „C“ und es ertönt gleichzeitig ein akustischer Alarm.	Auf dem Display erscheint der Buchstabe „Prob“ und es ertönt gleichzeitig ein akustischer Alarm.	Die Taste START/STOP (4) drücken, um das akustische Tonsignal zu unterbrechen. Der Temperaturfühler könnte defekt sein. Versuchen, die Maschine erneut einzuschalten.
Auf dem Display erscheint der Buchstabe „F“ und es ertönt gleichzeitig ein akustischer Alarm.	Auf dem Display erscheint der Buchstabe „FCO“ und es ertönt gleichzeitig ein akustischer Alarm.	Die Taste START/STOP (4) drücken, um das akustische Tonsignal zu unterbrechen. Der Hebeantrieb könnte defekt sein. Versuchen, die Maschine erneut einzuschalten.
Während des Garvorgangs tritt Wasser aus dem Innenbehälter heraus.	Während des Garvorgangs tritt Wasser aus dem Innenbehälter heraus.	Der zulässige Wasserstand MAX ist überschritten worden. Es wurde das schmutzige Wasser des vorhergehenden Garvorgangs benutzt, welches sehr Stärke haltig ist. Die Maschine ausschalten und gut abtrocknen.