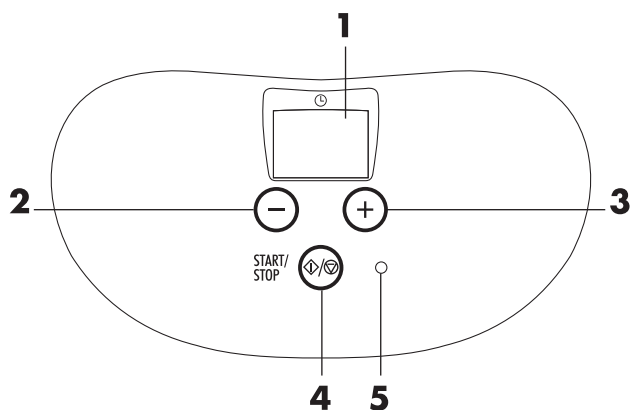


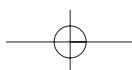
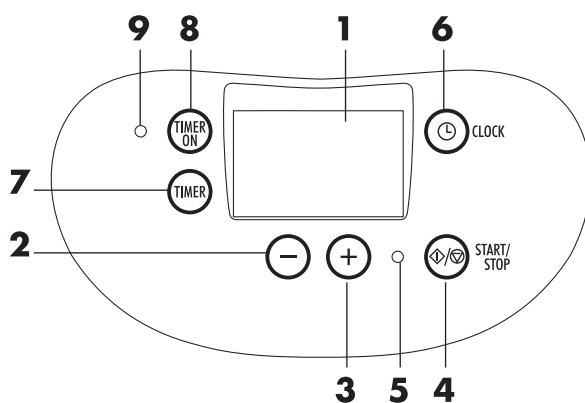
## A KÉSZÜLÉK LEÍRÁSA

- |                                   |   |
|-----------------------------------|---|
| <b>A</b> TÉSztAFÓZÓ KÉSZÜLÉKHÁZ   | <b>M</b> KEVERŐTARTÓ                              |
| <b>B</b> KOSÁR FELKAPCSOLÁS HELYE | <b>N</b> KEVERŐ                                   |
| <b>C</b> TARTÁLY FOGÓFÜLEK HELYE  | <b>O</b> ZÁRÓFEDÉL                                |
| <b>D</b> KAPCSOLÓLAP              | <b>P</b> MÁRTÁSMELEGÍTŐ/TÉSztA SZÉTVÁLASZTÓ HELYE |
| <b>E</b> KIVEHETŐ TARTÁLY         | <b>Q</b> MÁRTÁSMELEGÍTŐ                           |
| <b>F</b> TARTÁLY FOGÓFÜLEK        | <b>R</b> TÉSztA SZÉTVÁLASZTÓ                      |
| <b>G</b> FŐZŐKOSÁR                | <b>S</b> DÍSZÍTŐ FEDÉL                            |
| <b>H</b> FŐZŐKOSÁR FOGANTYÚ       |   |
| <b>I</b> FOGANTYÚ KÉZIKAR         |   |
| <b>L</b> KOSÁR AKASZTÓKAPOCS      |   |

## AZ ALAPTÍPUS KAPCSOLÓLAPJÁNAK LEÍRÁSA



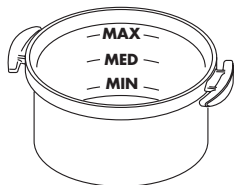
## AZ IDŐKAPCSOLÓVAL RENDELKEZŐ MODELL KAPCSOLÓLAPJÁNAK LEÍRÁSA



## **FONTOS TUDNIVALÓK**

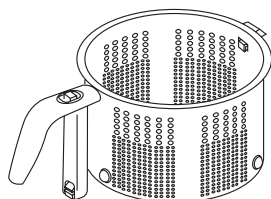
- Mint minden elektromos készülék esetében, a használati utasítás a legtöbb előforduló helyzetre útmutatással próbál szolgálni. Mindenesetre mindig elővigyázatosan és nagy körültekintéssel kell használni a tésztafőző készüléket, főleg ha gyerekek tartózkodnak a közelben.
- Használat előtt ellenőrizze, hogy a hálózati feszültség és a készülék adattábláján feltüntetett érték megegyezik-e egymással.
- A csomagolás eltávolítása után ellenőrizze a készülék épségét. Ha bármilyen kétsége merülne fel, ne használja a készüléket és forduljon szakemberhez.
- A készüléket csak megfelelő földeléssel rendelkező és min. 10 A névleges terheléssel rendelkező elektromos csatlakozóaljzathoz kapcsolja. (Ha a csatlakozóaljzat típusa nem felel meg a készülék villásdugójának, szakemberrel cseréltesse ki a csatlakozóaljzatot a megfelelő típusúra.)
- A készüléket kizárólag háztartási használatra tervezték. A készülék minden más célra történő használata helytelen és veszélyes.
- A készüléket ne helyezze hőforrások közelébe vagy a szabadba.
- A tésztafőzőt tilos vízbe mártani. A készülék belsejébe szivárgó víz áramütést okozhat.
- Üzemelés közben a készülék felmelegszik. **NE HAGYJA GYEREKEK KÖZELÉBEN!**
- A forró víz súlyos égési sérüléseket okozhat. A tésztafőzőt ne mozgassa, ha a benne lévő víz forró.
- Üzemelés közben ne mozdítsa el a tartályt.
- SOSE lépje túl a MAX vízszintet, nehogy a forró víz vagy a főzés során képződő hab kifusson.
- A készülék elmozdításához használja a fogófüleket. (A főzőkosár fogantyújánál fogva ne emelje fel a készüléket.)
- A vízzel teli tartályt csak azután helyezze a készülékre, ha a vízszintjelzésnek megfelelően feltöltötte. Ha a tésztafőzőt üresen ill. szárazon kezdi melegíteni, egy biztonsági hőkapcsoló megszakítja a készülék működését.
- Ha vízszivárgást észlel a kivehető tartályból, forduljon a gyártó által meghatalmazott márkaszervizhez.
- A tésztafőző készülék legelső használata előtt gondosan mossa el meleg vízzel és folyékony mosogatószerrel a kivehető tartályt, a főzőkosarat, a zárófedelelet és a tartozékokat.
- Az élelmiszerekkel érintkező anyagok és tartozékok megfelelnek a CEE irányelveknek.
- A készülék legelső használata során füst keletkezhet. Ez nem jelez hibát és a füst pár másodperc után megszűnik. Jól szellőztesse ki a helyiséget.
- Semmilyen szerszámot ne helyezzen vagy illesszen a készülék belsejébe. A gyártó ismertetésében nem szereplő tartozékok használata tüzet, áramütést vagy sérülést okozhat.
- Ha a tartály a maximum szint felett van feltöltve, kifuthat a forrásban levő víz, emellett pedig a tésztá optimális főzése sem lesz biztosított. Mindig a használati utasításban jelzett adagokat és mennyiségeket alkalmazza.
- Ne engedje, hogy gyerekek vagy cselekvőképtelen személyek felügyelet nélkül használják a készüléket.
- A tésztafőzőt helyezze távol a munkafelület szélétől és tartsa távol a gyermekektől.
- A készüléket ne használja úgy, mint egy olajsütőt. Ne használjon olajat a főzéshez.
- Figyelem! Ne használja a tésztafőzőt ferde felületeken és a bekapcsolás előtt győződjön meg, hogy a készülék egy stabil felületre van támasztva.
- A díszítőfedelelet tilos használni a tésztafőző működése közben.
- Vigyázzon, hogy a tápvezeték ne lógjon le a munkafelületről, mert azt megránthatják a gyerekek vagy zavarhatja a készüléket használó személyt. Ne használjon hosszabbítókat.
- A tápvezeték sérülése esetén adódó veszélyek megelőzésére a sérült kábelt ki kell cseréltetni a gyártóval, egy meghatalmazott márkaszervizzel vagy egy hasonló szakképzettséggel rendelkező személlyel.
- A tápvezeték cseréje esetén csak 3x1 mm<sup>2</sup> keresztmetszetű, HO5 VVF típusú vezeték szabad használni.  
A csere-vezetéknek meg kell felelnie az érvényes biztonsági előírásoknak és átmérőjének meg kell egyeznie az eredetiével.
- A kivehető tartály be- és kihelyezésénél legyen nagyon óvatos. Ezeket a műveleteket csak akkor végezze, ha a tartályban levő víz és maga készülék nem meleg. A tartály készülékbe helyezése után győződjön meg, hogy a kivehető tartály teljesen illeszkedik a helyére, mert ellenkező esetben előfordulhat, hogy a készülék nem kapcsol be és a főzőkosár beillesztése és mozgatása nehézkes.

## A KÉSZÜLÉK TARTOZÉKAI



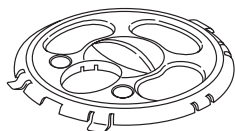
### KIVEHETŐ TARTÁLY (E)

A tartályt MINDIG a készülékbe kell helyezni, hogy működtetni lehessen a tésztafőzőt. A tartály belsejében 3 vízszintjelzés található: MIN - MED - MAX, amely 1,5 l - 2,5 l - 3,5 l vízmennyiségnek felel meg. A vízszint a főzni kívánt tészta mennyiségének megfelelően szabályozható. **SOSE lépje túl a MAX szintet, nehogy kifusson a forrásban levő víz vagy a főzés során képződő hab.** A tartály mosogatógépben is tisztítható.



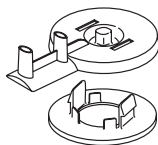
### FŐZŐKOSÁR (G)

A főzőkosarat MINDIG használni kell a tésztafőzéshez. A szabály alól csak a házi készítésű krumplinudli ill. gombóc a kivétel (részletesebb tájékoztatást lásd a 10. oldalon található tanácsok között). A főzőkosár mosogatógépben is tisztítható.



### ZÁRÓFEDÉL (O)

Spagetti tészta egyben, azaz széttörés nélküli főzésénél a fedél alapvető szerepet játszik a tésztaaszalék megfelelő vízbe ereszkedésének biztosításában. A többi tésztaféléknél a zárófedelet a mártásmelegítő vagy a tészta szétválasztó erre a célra szolgáló bemélyedésben (P) való megtámasztására lehet használni. A zárófedél mosogatógépben is tisztítható.



### KEVERŐ (N) ÉS KEVERŐTARTÓ (M)

A keverőt az összes tésztaféle főzésekor alkalmazni kell. A keverő két részből áll a készülékből való kivétel és tisztítás megkönnyítésére. A keverő és a keverőtartó mosogatógépben is mosható.



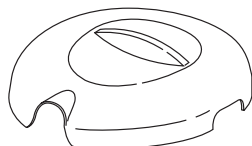
### TÉSZTA SZÉTVÁLASZTÓ (R)

A tészta szétválasztót MINDIG használni kell darabokra tört spagetti főzéséhez. Ennek a tartozéknak a használata egyébként elősegíti a tészta keverését (még a rövid formátum esetén is) és megakadályozza a tészta kellemetlen leragadását. Ezt a tartozékot a zárófedelen kialakított helyre (P) kell beilleszteni. A tészta szétválasztó mosogatógépben is mosható.



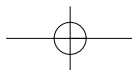
### MÁRTÁSMELEGÍTŐ (Q)

Ezt a tartozékot a tészta mártás melegítésére lehet alkalmazni a tészta főzése közben, kihasználva a forrásban levő víz által kibocsátott gőz melegítő hatását. A mártásmelegítőt a zárófedelen található helyre (P) kell illeszteni. **Nem használható fagyasztott mártások melegítésére.** A mártásmelegítő mosogatógépben is tisztítható.



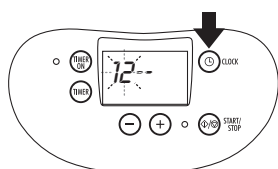
### DÍSZÍTŐFEDÉL (S)

**A díszítőfedelet tilos használni a tésztafőző működése közben.** A főzési műveletek befejezése után helyezze a fedelet a gépre, hogy megakadályozza a por lerakódását a készülék belsejében.

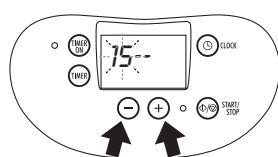


### **AZ ÓRA BEÁLLÍTÁSA (CSAK AZ IDŐKAPCSOLÓVAL RENDELKEZŐ MODELLNÉL)**

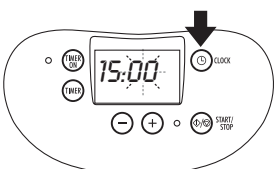
Amikor a készüléket először vagy áramszünet után kapcsolja rá a háztartási elektromos hálózatra, a kijelzőn négy kötőjel (- : -) és a gép által automatikusan beállított tésztafőzési idő (10) jelenik meg.



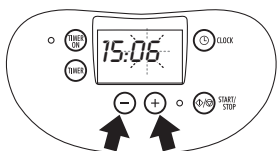
1. nyomja meg a CLOCK (óra) gombot (6).  
(az 1. kijelzőn az órát jelző számjegyek villognak)



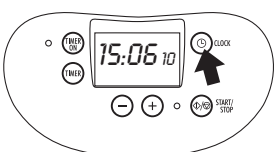
2. állítsa be az órát a - (2) és + (3) gombok segítségével  
(az 1. kijelzőn az órát jelző számjegyek villognak)



3. ismét nyomja meg a CLOCK (óra) gombot (6).  
(az 1. kijelzőn a percet jelző számjegyek villognak)

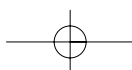


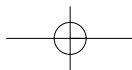
4. állítsa be a percet a - (2) és + (3) gombok segítségével  
(az 1. kijelzőn a percet jelző számjegyek villognak)



5. ismét nyomja meg a CLOCK (óra) gombot (6).  
(az 1. kijelző a beállított pontos időt mutatja, a jobb oldalon, kisebb méretű számjegyekkel a tésztafőzés ideje látható)

- ha meg akarja változtatni a beállított pontos időt, nyomja meg a CLOCK gombot (6) és a fent ismertetett módon ismétlje meg az óra beállítását (ezt a műveletet akkor kell végezni, ha a gép nincs bekapcsolva, azaz nem üzemel.)
- "Késleltetett bekapcsoláshoz", azaz egy későbbi időpontban kezdődő főzéshez el kell végezni az óra beállítását, de az azonnali főzéshez nem szükséges ez a művelet.





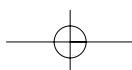
## A TÉSZTAFŐZÉS MÓDJA

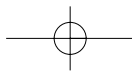
### 1. ÁLTALÁNOS TANÁCSOK

- Használat előtt ellenőrizze, hogy a hálózati feszültség és a készülék adattábláján feltüntetett érték megegyezik-e egymással.
- A tésztafőző legelső használata előtt gondosan mossa el meleg vízzel és folyékony mosogatószerrel a kivehető tartályt, a főzőkosarat, a zárófedelelet és a többi tartozékot.
- Sose kapcsolja be a készüléket, ha a tartályban nincs víz. Ha a tésztafőzőt üresen ill. szárazon kezdi melegíteni, egy biztonsági hőkapcsoló megszakítja a készülék működését. Ebben az esetben a tésztafőző ismételt használatához meg kell várni a készülék lehűlését.
- **A vizet minden egyes főzés után le kell cserélni.** Ellenkező esetben a főzés során túl sok hab képződhet, amely kifuthat a készülékből.
- **A díszítőfedelelet tilos használni a tésztafőző működése közben.**

### 2. TÉSZTAFŐZÉS

- vegye le a főzőkosár zárófedelét a fülek megnyomásával (1. ábra).
- húzza kifelé a főzőkosár fogantyújának felső részén található kart, húzza felfelé és vegye le a kosarat (2. ábra).
- a fogófülek segítségével vegye ki a tartályt a tésztafőzőből (3. ábra).
- tölts fel a tartályt vízzel (nem lényeges, hogy hideg vagy meleg) a tartály belsejében található vízszintjelzés egyikének megfelelően (4. ábra). **SOSE lépje túl a MAX szintet (5. ábra), nehogy a főzés során kifusson a forrásban levő víz és ne használjon a minimum szint alatti vízmennyiséget.**
- helyezze a tartályt a tésztafőző belsejébe úgy, hogy a fogófülek (F) a helyükre (C) illeszkedjenek (5-6. ábra).
- adjon sót a vízhez: az ajánlott sómennyiség a szokásos (kb. 10 g = 2 kiskanál só literenként (7. ábra).
- helyezze a főzőkosarat a tartály belsejébe úgy, hogy az akasztókapocs a helyére illeszkedjen. Emellett győződjön meg, hogy a keverő helyesen van a tartóra kapcsolva. **A főzőkosárnak magasan, a víz szintje fölött kell maradnia (8. ábra).**
- rövid formátumú tészta: öntse a főzőkosárba a kívánt mennyiségű (max. 500 g) tésztát (9. ábra). Tegye a zárófedelelet a főzőkosárra (10. ábra), nyomja le a fedél peremét és ellenőrizze, hogy jól rögzüljön.  
Szükség szerint tegye a készülékbe a mártásmelegítőt vagy a tészta szétválasztót a megfelelő bemélyedésbe (11. ábra).
- egész spagetti (vagy hosszú formátumú tészta): helyezze a zárófedelelet a főzőkosárra, majd tegye a kosárba a spagettit, a tésztaaszálakat egyenletesen elosztva a rendelkezésre álló nyílásokban (12. ábra).
- mártásmelegítő (Q) használata esetén a 3 szabad nyílásban ossza el a spagettit.
- a kijelző rendelkezik egy előre beállított főzési idővel (10 min). Ha a tészta csomagolásán jelzett idő ettől eltérő, a - (2) vagy + (3) gombokkal módosítsa a főzési időt. Nyomja meg a START/STOP gombot (4) (13. ábra); ekkor a tésztafőző bekapcsol és felgyullad a működést jelző világító dióda (5).
- ha a víz felforr, a főzőkosár automatikusan leereszkedik és az egész tésztát a vízbe meríti. A tészta főzési idejének visszaszámlálása a főzőkosár teljes leereszkedése után kezdődik.
- a - (2) vagy + (3) gombok segítségével bármikor módosítani lehet a kijelzőn látható főzési időt.
- a főzési idő lejártá előtt a készülék egy hangjelzést ad ki és arra figyelmeztet, hogy befejezéshez közeledik a főzés. Ekkor meg lehet kóstolni a tésztát annak ellenőrzésére, hogy a kívánt mértékben meg van-e főve.
- a főzési idő lejártá után a főzőkosár automatikusan felemelkedik. A kosár mozgását egy hangjelzés kíséri.
- ha a tészta még túl kemény, ismét nyomja meg a START/STOP (4) gombot; ekkor a gép egy per-





- cig tovább főzi a tésztát (az idő növelhető a + (3) gomb segítségével), majd automatikusan leszűri.
- ha a beállított idő lejárt előtt meg akarja szakítani a tészta főzését, nyomja meg a START/STOP (4) gombot; 30 másodperc várakozási idő után a főzőkosár automatikusan felemelkedik.
  - kézzel is bármikor felemelhető a főzőkosár, ha kihúzza a tologombot és teljesen felemeli a kosarat (14. ábra).
  - a zárófedél levétele után öntse a tésztát egy tálba. A művelet megkönnyítésére (különösen spagetti esetében) a két fül megnyomásával le lehet kapcsolni a keverőt a tartójáról (15. és 16. ábra).
  - **Ha a készülék bekapcsolása után víz hozzáadására van szükség, az alábbi módon járjon el:**
    - 1. nyomja meg a START/STOP gombot (4) a gép kikapcsolására;**
    - 2. adjon vizet a tartályba és ügyeljen, hogy ne lépje túl a MAX. szintet;**
    - 3. nyomja meg a START/STOP gombot a gép újraindítására;**

### 3. FONTOS TUDNIVALÓK

- Megtörténhet, hogy a villásdugó csatlakozóaljzatba illesztésekor a főzőkosár automata mozgási mechanizmusa működésbe lép a kosár helyzetének ellenőrzésére. Ebben az esetben egy újabb főzés elkezdése előtt meg kell várni, hogy a tologomb visszakerüljön a felemelt helyzetbe.
- Főzés közben ne érintse meg a tartályt, mert az nagyon felforrósodhat. A tartály felemeléséhez MINDIG a két fogófület használja. A víz kiöntése előtt mindig tanácsos megvárni annak lehűlését (17. ábra).
- A készülék működése közben ne vegye ki a tartályt.

### 4. HASZNOS TANÁCSOK A TÉSZTAFŐZŐ JOBB HASZNÁLATÁHOZ

A tartály belsejébe 3 szintjelzés (MIN - MED - MAX) van karcolva, amely 1,5 - 2,5 - 3,5 liter víznek felel meg.

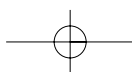
A víz mennyiségét a főzni kívánt tészta mennyiségének megfelelően kell szabályozni. 1 adag (max. 100 g) tészta főzéséhez elegendő a minimum vízszint (amely meggyorsítja a víz felforrásához szükséges időt). 300 gramm tésztamennyiségig használható a középső vízszint. Nagy mennyiségű (300-500 gramm) tészta főzéséhez a maximum vízszintet kell használni. Van azonban néhány fontos szabály, amelyet figyelembe kell venni a kereskedelmi forgalomban levő egyes tészta típusoknál ill. formátumoknál:

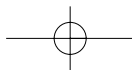
**EGÉSZBEN FŐZÖTT SPAGETTI VAGY HOSSZÚ TÉSZTA:** a tészta jobb főzése érdekében csak a MED és MAX vízszintet alkalmazza. Ha nincs szüksége a mártásmelegítőre, a spagetti főzőkosárban való jobb elosztására használja mind a négy nyílást.

**DARABOKRA TÖRT SPAGETTI:** a darabokra tört spagetti főzéséhez SOSE alkalmazza a MAX szintet, csak a MIN és MED vízszintet, még akkor is ha maximum tésztamennyiséget (500 g) főzesetén. **Mindig használja a szétválasztót a tészta megfelelő keverésének biztosítására.**

**HÁZI KÉSZÍTÉSŰ KRUMPLINUDLI/GOMBÓC:** ehhez a "kényes" tésztaféléhez ne használja se a főzőkosarat se a tartozékokat. A főzést hagyományos módon kell végezni, azaz be kell dobni a krumplinudlit/gombócokat a forrásban levő vízbe, majd a megfőtt krumplinudlit/gombócokat egy kislyukú tésztaszűrő segítségével le kell szűrni.

**HÁZI KÉSZÍTÉSŰ FRISS TÉSZTA:** ehhez a tésztaféléhez mindig MAX vízszintet alkalmazzon és a főzővízhez adjon egy kis olajat. Ajánlatos a tésztát kézzel adagolni a forrásban levő vízbe, amikor a főzőkosár elkezdi leereszkedni. Erre azért van szükség, hogy ne ragadjon össze a tészta a víz ismételt felforrásakor.





## FŐZÉS BEPROGRAMOZÁSA AZ IDŐKAPCSOLÓVAL

### BEVEZETÉS

Ezzel a funkcióval be lehet programozni azt időpontot, amikorra azt kívánja, hogy megfőjön, automatikusan le legyen szűrve és tálalásra készen álljon a tészta. Ez a funkció nagyon hasznos azok számára, akik hazamennek ebédre vagy vacsorára és készen szeretnék találni az ételt.

### A KEZELŐGOMBOK BEÁLLÍTÁSA

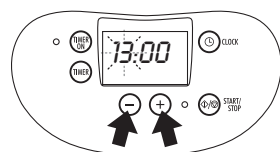
PÉLDA: reggel 8 óra van és szeretné beállítani a tésztafőzőt úgy, hogy 13:10-re tálalásra készen álljon a tészta. Készítse elő a tésztafőzőt (víz, tészta, só) a TÉSZTAFŐZÉS MÓDJA fejezet, 90. oldalon található TÉSZTAFŐZÉS szakaszában leírtak szerint.



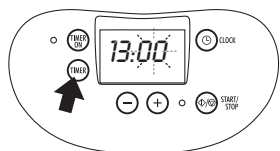
1. Az első elvégzendő művelet (ha előzőleg nem történt meg) a pontos idő beállítása (lásd AZ ÓRA BEÁLLÍTÁSA fejezet, 89. oldal)



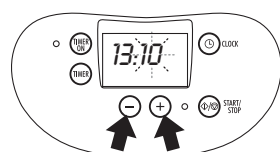
2. nyomja meg a TIMER (IDŐKAPCSOLÓ) gombot (7) (az 1. kijelzőn az órát jelző számjegyek villognak)



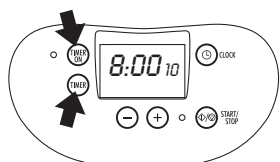
3. állítsa be az órát (a főzés befejezésének idejét, amikorra készen akarja találni a tésztát) a - (2) és + (3) gombok segítségével (az 1. kijelzőn az órát jelző számjegyek villognak)



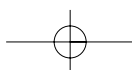
4. nyomja meg a TIMER (IDŐKAPCSOLÓ) gombot (7) (az 1. kijelzőn a percet jelző számjegyek villognak)

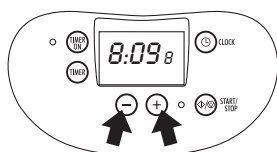


5. állítsa be a percet a - (2) és + (3) gombok segítségével (az 1. kijelzőn a percet jelző számjegyek villognak)



6. nyomja meg a TIMER ON (IDŐKAPCSOLÓ BE) gombot (7). Újra megjelenik a pontos idő és a tésztafőzés ideje. Ezután nyomja meg a TIMER ON (IDŐKAPCSOLÓ BE) gombot a programozás elkezdéséhez, ekkor felgyullad a programozott főzésnek megfelelő világító dióda.





7. szükség esetén a - (2) és + (3) gombok segítségével módosítsa a tészta főzési idejét

### FONTOS TUDNIVALÓK

- a tészta főzési ideje bármikor módosítható, kivéve azt az időszakot, amikor a gép a vizet a forráspontra melegíti. Ha véletlenül megnyomja a - (2) vagy + (3) gombok egyikét, a kijelzőn (1) egy pár másodpercig az "ERR" felirat látható, de az ellenőrzés továbbra is szabályosan folytatódik. Ezután várja meg a főzőkosár leereszkedését és esetleg módosítsa a főzési időt.
- ha valamilyen okból a melegítési szakasz elkezdése előtt meg akarja szakítani a főzést, nyomja meg a TIMER ON (IDŐKAPCSOLÓ BE) gombot (8) és a megfelelő világító dióda (9) elalszik. Ha a tésztafőző már működik és elkezdte a víz melegítését (azaz már ég az 5. világító dióda), a folyamat megszakítására meg kell nyomni a START/STOP gombot (4).
- ha a programozás közben több másodperces áramkimaradás történik, a gép visszaáll a kiindulási helyzetbe és a gép memóriájába táplált beállítások kitörölődnek.
- a programozott főzésre szolgáló időkapcsoló az ON (BE) jelzőlámpa bekapcsolásától számítva maximum 24 órás idővallumra állítható be.
- a programozott főzést akkor lehet elindítani, ha a tésztafőző számára a beállított idő elegendő a víz felforralásához és a tészta megfőzéséhez. Ha a beállított idő túl rövid, a TIMER ON (IDŐKAPCSOLÓ BE) gomb megnyomásakor a kijelzőn az "ERR" felirat jelenik meg. Ebben az esetben az IDŐKAPCSOLÓT egy hosszabb időre kell beállítani.
- **a főzési idő a beállított időhöz képest kb. max. 5 perccel léphető túl.**
- a programozott főzés beindítása után (amelyet a TIMER ON/IDŐKAPCSOLÓ BE jelzőlámpa felgyulladás jelez) a kijelzőn megjelenik a pontos idő. A programozott főzés beállított idejének megjelenítéséhez nyomja meg a TIMER (IDŐKAPCSOLÓ) gombot. Ekkor egy pár másodpercig látható a kijelzőn a beállítás.



## TISZTÍTÁS

A tisztítási műveletek előtt mindig húzza ki a villásdugót az elektromos csatlakozóaljzatból. Ne mártsa vízbe a tésztafőzőt és ne tegye a vízcsap alá. A készülék belsejébe szivárgó víz rövidzárlatot és áramütést okozhat.

A víz lehűlése után a fogófülek (F) segítségével vegye ki a készülékből a tartályt (E) és ürítse ki. **A tésztafőzőt sose ürítse ki a készülék megdöntésével vagy felfordításával.**

A tartály és az összes tartozék mosható meleg vízzel és folyékony mosogatószerrel, de mosogatógépben is tisztítható. A tartály (E) és a főzőkosár (G) kezelésekor ügyeljen, hogy ne karcolja meg a tapadásmentes bevonatot. A tartály (E) és a főzőkosár (G) tisztításához ne használjon dörzshatású mosószerket, fémszálal szivacsokat vagy hegyes fémtárgyakat. A tisztításhoz használjon egy nedves puha ruhát. Ajánlott rendszeresen, minden használat után gondosan megtisztítani a főzőkosarat az esetleg lerakódott tészta eltávolítására. A főzőkosár tisztításának megkönnyítésére a főzőkosár belsejébe nyúló nyelvecskék megnyomásával tanácsos levenni a keverőt a tartójáról.

## KARBANTARTÁS

Abban az esetben, ha a készülékben valami nem működik vagy elromlik, forduljon a gyártó által meghatalmazott egyik márkaszervizhez. A szerelő kihívása előtt mindenesetre érdemes elvégezni a következő egyszerű ellenőrző próbákat:

PROBLÉMA (alaptípus)	PROBLÉMA (időkapcsolóval rendelkező modell)	OK / MEGOLDÁS
A készülék nem működik	A készülék nem működik	A villásdugó nincs jól a csatlakozóaljzatba illesztve A csatlakozóaljzat nem szolgáltat elektromos áramot (ellenőrizze a lakás olvadóbiztosítóját).
A kijelzőn az "E" vagy "L" betű jelenik meg egy hangjelzés kíséretében	A kijelzőn a "H2O" vagy a "HI_t" felirat jelenik meg egy hangjelzés kíséretében	Nyomja meg a START/STOP gombot (4) a hangjelzés megszakítására. Győződjön meg, hogy van víz a tartályban. Hűtse fél óráig a gépet, majd adjon hozzá vizet és nyomja meg a START/STOP gombot (4).
	A kijelzőn az "EPOS" felirat jelenik meg egy hangjelzés kíséretében	A tartály nem a helyére lett betéve. Győződjön meg, hogy a tartály fogófülek (F) jól illeszkednek a megfelelő bemélyedésbe
A kijelzőn a "C" betű jelenik meg egy hangjelzés kíséretében	A kijelzőn a "Prob" felirat jelenik meg egy hangjelzés kíséretében	Nyomja meg a START/STOP gombot (4) a hangjelzés megszakítására. Valószínűleg elromlott a hőszonda. Próbálja ismét bekapcsolni a gépet.
A kijelzőn az "F" betű jelenik meg egy hangjelzés kíséretében	A kijelzőn az "FCO" felirat jelenik meg egy hangjelzés kíséretében	Nyomja meg a START/STOP gombot (4) a hangjelzés megszakítására. Hibás lehet az emelőszerkezet. Próbálja ismét bekapcsolni a gépet.
Főzés közben a víz kifut a tartályból	Főzés közben a víz kifut a tartályból	Túllépte a megengedett MAX vízszintet. Az előző tésztafőzésből maradt víz került felhasználásra, ezért annak magas az amidtartalma. Kapcsolja ki a gépet és jól törölje szárazra.