



Használati útmutató Modell 68801

Impresszum:

Modell: 68801. Használati útmutató;
készült 2012. februárban

Copyright ©

UNOLD AG

Mannheimer Straße 4
68766 Hockenheim
Telefon +49 (0) 62 05/94 18-0
Telefon +49 (0) 62 05/94 18-12
E-Mail info@unold.de
Internet www.unold.de

SERVICE-HOTLINE (szerviz forródrót)

Receptekkel kapcsolatos és a készülék használatára vonatkozó kérdésekkel kérjük,
forduljanak tanácsadóinkhoz, Blum asszonyhoz (Frau Blum):

Hétfőn és kedden 8 - 12 és 13 - 17 óra között

Telefon: 0 18 05/94 18 99*

*jelenleg 0,14 EUR/perc a Deutsche Telekom hálózatából
Mobiltelefon hálózatokból és külföldről hívásnál (+49 18 05/94 18 99) a költségek ettől
eltérhetnek. 2010.3.1-től a mobil hívás díja maximálisan 0,42 EUR/perc.

Ausztriai hívásnál a szám +43 (0) 1/8 10 20 39

Használati útmutató, Modell 68801

Műszaki adatok

Teljesítmény:	200 W, 230–240 V~, 50-60 Hz
Méret:	kb. 30,5 x 18,0 x 29,0
Súly: kb. 4,6 kg	
Vezeték:	kb. 150 cm
Felszereltség:	keverőtartály 500 g nyers



tésztához, erős, masszív meghajtás/motor
A tisztítás egyszerű: a készülék teljesen szétszedhető. A hozzavalókat automatikusan összekeveri és megdagasztja. A kész tésztát automatikusan nyomja ki a Fedél biztonsági kapcsolóval; mérőpohár a liszthez és a folyékony hozzavalókhoz



Tartozékok: 7 db különböző tárcsa, 2 db mérőpohár, spatulya, kolbászöltő feltét

A műszaki változtatások joga fenntartva!

Szimbólumok



Ez a szimbólum figyelmeztet esetleges veszélyekre, amelyek személyi sérülésekhez vagy a készülék károsodásához vezethetnek.

Biztonsági tudnivalók

Általános biztonsági tudnivalók

1. Kérjük, olvassa el a következő útmutatásokat, és őrizze meg azokat későbbi használatra.
2. Ez a készülék nem való arra, hogy testi, érzékszervi vagy szellemi fogyatékosok (gyerekeket is beleértve) vagy tapasztalatlan és/vagy kellő ismerettel nem rendelkezők használják, kivéve, ha a biztonságukért felelős személy felügyel rájuk, vagy kioktatta őket a készülék használatára.
3. Gyerekeknél felügyelet szükséges annak biztosítására, hogy nem játékszernek használják a készüléket.
4. A készülékek gyerekek számára nem hozzáférhető helyen kell tárolni.
5. A készüléket csak váltakozóáramú hálózatra csatlakoztassa, amelynek feszültsége a készülék címkéjén megadottal egyezik.
6. Ezt a készüléket nem szabad külső időkapcsoló órával, vagy távirányító rendszerrel működtetni.
7. Ne merítse a készüléket vagy a vezetékét vízbe, vagy egyéb folyadékokba.
8. A készülék kizárólag privát háztartási célokra alkalmas, vagy hasonló célokra, pl.
 - üzletek teakonyháiban, irodákban vagy egyéb munkahelyeken,
 - szállodákban, motelekben, egyéb szálláshelyeken vendégek által való használatra,
 - privát panziókban vagy nyaralókban való használatra.
9. A készüléket és a vezetékét nem szabad mosogatógépben tisztítani.
10. Húzza ki a dugót a konnektorból, mielőtt a készüléket szétszedi és tisztítja, vagy ha egyes részeket le akar venni vagy feltenni, vagy a készüléket máshol kívánja elhelyezni.
11. Vigyázat: ne érintse a készülék mozgó alkotórészeit, ha a készülék üzemben van. A kezeket, haját vagy más tárgyakat tartsa távol a dagasztórésztől vagy a továbbító csigától, mivel fennáll a sérülés veszélye!

Tudnivalók a készülék felállításához és használatához

12. A készülék csak beltéri használatra alkalmas.
13. A készüléket ill. a vezetékét nem szabad nedves kézzel megfogni.
14. Biztonsági okokból soha ne állítsa a készüléket forró felületekre, fém tálcára vagy nedves alapra. A készüléket vagy a vezetékét nem szabad nyílt láng közelében működtetni.
15. A tésztakészítő készüléket mindig szabad hozzáférésű, sima felületen használja.
16. Vigyázzon arra, hogy a vezeték ne lógjon a munkafelületen túl, mert ez balesetet okozhat, pl. ha kisgyerekek meghúzzák.

17. A vezetékét ne tekerje a készülék köré, és vigyázzon, hogy a vezetékét ne törje meg, mert ez kárt okozhat a vezetékben.
18. A vezetékét úgy kell fektetni, hogy ne lehessen meghúzni, vagy belebotlani.
19. Működés közben ne tolja el a helyéről a készüléket, égési sérülések elkerülésére.
20. Ne használjon a művelethez forró folyadékokat.
21. Csak akkor kapcsolja be a készüléket, ha a fedelet felhelyezte.



Ne nyúljon a működő készülékbe - ez balesetveszélyt idézhet elő!

A gyártó nem vállal szavatosságot, ha a készüléket hibásan szerelték fel, szakszerűtlenül vagy hibásan kezelték, vagy illetéktelen, hozzá nem értő személyekkel végeztettek javításokat.

Az Ön új tésztakészítő gépe



- | | | | |
|---|--|----|---------------------|
| 1 | Fedél biztonsági kapcsolóval | 8 | Mérőpohár (2 db) |
| 2 | Keverőtartály | 9 | Zárógyűrű |
| 3 | Spatulya a tésztához | 10 | Kulcs a gyűrűhöz |
| 4 | Homlokoldali borítás | 11 | Kolbásztöltő feltét |
| 5 | Dagasztórész borítás | | |
| 6 | Csiga tengellyel és borítóval (nincs ábra) | | |
| 7 | Dagasztó rész, levehető borítóval | | |



- | | | | |
|---|---|---|----------------------------|
| 1 | Spricelt tészta | 5 | Spagetti |
| 2 | Pappardelle (3 cm széles metélt) | 6 | Tagliatelle (hosszúmetélt) |
| 3 | Linguine (a spagettinél kicsit szélesebb) | 7 | Rigatoni (csötészta) |
| 4 | Fettuccine (1 cm széles metélt) | | |

Helyzetek jelölése: EXT: Tészta kinyomása OFF: Készülék kikapcsolása

MIX: A hozzávalók összekeverése

Kapcsolja mindkét kapcsolót mindig azonos helyzetbe. Mindkét kapcsolónak OFF helyzetben kell lennie, mielőtt a dugót bedugja a konnektorba.



Az első használat előtt

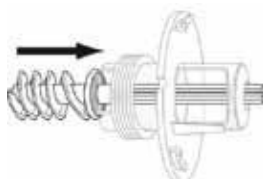
1. Távolítsa el a csomagolóanyagokat, és adott esetben a szállítást biztosító eszközöket is.
2. Tisztítsa meg a készülék minden részét egy nedves ruhával, a "Tisztítás és ápolás" c. fejezetben leírtak szerint.

Összeszerelés

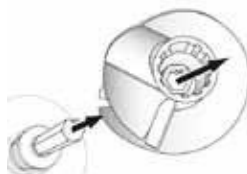
1. A készülék összeállítása előtt győződjön meg róla, hogy a dugót kihúzta a konnektorból, és mindkét kapcsoló OFF helyzetben áll.
2. Állítsa fel a készüléket egy stabil, sík és száraz felületen.
3. Tolja adott esetben a csiga borítót a csigatengelyre. Vigyázzon arra, hogy a megfelelő bemarások a borítón a csigatengely mélyedéseibe beleilleszkedjenek. (1. ábra) 1)
4. Tolja a csigatengelyt a homlokoldali zárólapon keresztül, úgy, hogy a csiga a homlokoldali zárólapon belülré kerüljön. 2)
5. Rögzítse a dagasztót a tengelyen. A csigatengelyen egy bemarás található, ügyeljen arra, hogy ez a bemarás a dagasztó megfelelő vezetősinjéhez illeszkedjék. (3. ábra) 3).



(2. ábra) 1



(3. ábra) 2



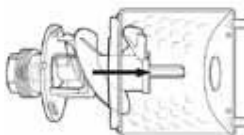
(4. ábra) 3

6. Helyezze fel a dagasztó borítását a tengelyre. Ügyeljen közben itt is arra, hogy a bemarás a megfelelő vezetősínhez illeszkedjék. A dagasztó borítójának lapos oldala hátrafelé mutasson (4. ábra 4).





(4. ábra) 4

7. Tolja a teljesen összeszerelt csigatengelyt a keverőtartály homlokoldali zárólapján keresztül. A menetnek közben kifelé kell mutatnia (5. ábra 5)



(5. ábra) 5

8. Reteszelve a keverőtartály homlokoldali zárólapját. A  jelzés legyen egy vonalban a keverőtartályon lévő nyíllal. Ezután az óra járásával egyező irányban forgassa, amíg a nyíl egy vonalban lesz a  jelzéssel (6. ábra 6).

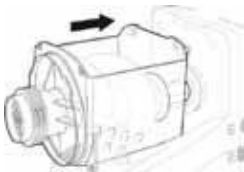


(6. ábra) 6

9. **Fontos: A homlokoldali zárólapot rendeltetésszerűen kell reteszelni és biztosítani, mielőtt a készülék összeszerelését tovább folytatja. Ha a fedél már a keverőtartályon van, a homlokoldali zárólapot nem lehet reteszelni.**

10. Tolja ezután a teljes homlokoldali egységet a motorblokkra.

11. A keverőegység tengelyének a motorblokk elején lévő lyukba kell illeszkednie. A két kivágásnak és a keverőegység alján lévő lyukaknak pontosan illeszkedniük kell a motorblokkhoz (7. ábra 7).



(7. ábra) 7

12. Tartsa a zárófedelelet felülről élére állítva a keverőtartályhoz, és ügyeljen arra, hogy a zárófedél két orr-része a motorblokk elülső oldalán lévő megfelelő mélyedésekbe passzoljon. A fedelelet a motorblokkon be kell pattintani. Nyomja a zárófedelelet lefelé, amíg az a keverőtartályba be nem pattan (8. ábra 8).



(8. ábra) 8

13. Fontos: A zárófedélnek hallhatóan be kell pattania, mivel ezáltal aktiválódik a biztonsági kapcsoló, és egyébként a készülék nem engedi, hogy bekapcsolják. Amennyiben a fedél nem pattan be, ellenőrizze, hogy a keverőtartály pontosan be van-e helyezve.

14. Tegye be most a kiválasztott tárcsát a zárógyűrűbe. Forgassa

a zárógyűrűt az órajárással egyezően a homlokoldali zárólap menetére, amíg az nem fekszik fel szorosan (9. ábra) 9). Húzza meg kézzel a zárógyűrűt. A gyűrű oldásához használhatja a mellékelt kulcsot.

15. A készülék szétszerelésénél fordított sorrendben járjon el.



(9. ábra) 9

1. Az összeszerelés előtt győződjön meg arról, hogy a dugót kihúzta a dugaszoló aljzatból/konnektorból, és mindkét kapcsoló OFF állásban van.
2. Állítsa fel a készüléket egy stabil, sík és száraz felületen.
3. Vegye le a zárófedelet a keverőtartályról, úgy, hogy azt mindkét orránál könnyedén előre, majd felfelé húzza (10. ábra) 10).



(10. ábra) 10

4. Töltse be a lisztet a tartályba.
5. Rögzítse a fedelet ismét a keverőtartályon.
6. **Megjegyzés:** A készüléket nem lehet bekapcsolni, ha a fedél nincs megfelelően feltéve (lásd az "Összeszerelés" c. fejezetet).
7. Válassza ki a kívánt tárcsát, és tegye azt kb. 1 percre forró vízbe. Ezután tegye a tárcsát a zárógyűrűbe, és csavarozza ezt az óra járásával egyezően szorosan a homlokoldali borítóra.
8. Dugja be a hálózati dugót a konnektorba.
9. Ügyeljen arra, hogy a készülék szellőzőnyílásai üzemelés közben szabadok legyenek.
10. Kapcsolja be MIX állásra mindkét kapcsolót.
11. Keverje el a tojást egy külön edényben. Töltse be a felvert tojást egy bögrébe, mérje ki a szükséges vizet / folyadékot, és öntse azt hozzá. Öntse ezt a keveréket lassan be a tartályfedél nyílásán keresztül.
12. Öntsön 1 evőkanál olajat a mérőpohárba, és töltse ezt fel a szükséges mennyiségű vízzel / folyadékkal. Öntse be ezt a keveréket is a tartályfedél nyílásán keresztül.
13. **Fontos: ne használjon kést, spaklit vagy hasonló eszközt a fedél**

nyílásában, miközben a készülék üzemben van. A nyílás csak a hozzávalók, tehát folyadék, további lisztmennyiség stb. beadására szolgál. Ha a sűrűbb tésztát a fedélnyíláson keresztül lefelé kell nyomni, erre a célra csak a mellékelt spatulyát használja.

14. Dagassza a tésztát kb. 4-5 perccig, amíg az a kívánt állagot el nem éri. Ha a tészta a kívánt állagot elérte, állítsa mindkét kapcsolót OFF állásba.
15. Egyszerűen megállapíthatja, hogy a nyers tészta elérte-e a megfelelő állagot. A nyers tészta akkor jó, ha az anyagok jól összekeveredtek, a tészta nem ragad, és több darabra osztódik. Ha a tésztában még sok a nedvesség, adjon hozzá a nyíláson át még egy kiskanál lisztet, miközben a gép a keverést végzi. Ha pedig túl száraznak találja, adjon hozzá egy kiskanál folyadékot a nyíláson keresztül.
16. **Fontos: soha ne kapcsoljon közvetlenül MIX állásról EXT állásba. Forgassa előbb a kapcsolót legalább 5 másodpercig az OFF helyzetbe.**
17. Állítson egy tartóedényt a készülék elé, a kijövő tészta felfogására. Kapcsolja mindkét kapcsolót EXT állásba. A készülék a tésztát az éppen behelyezett tárcsán keresztül kinyomja.
18. A kijövő tésztát egy éles késsel vágja le a kívánt hosszúságban.
19. Amikor a tésztát a gép teljesen kinyomta, kapcsolja a készülék mindkét kapcsolóját OFF állásba, és húzza ki a dugót a konnektorból. Kérjük, vegye figyelembe, hogy műszaki okokból egy kis mennyiségű tészta mindig visszamarad a készülékben, amit nem lehet formálni.
20. **Húzza ki mindig a dugót a konnektorból, mielőtt a készüléket szétszereli és megtisztítja.**
21. **A tészta elkészítése után azonnal szedje szét a készüléket, és tisztítsa jól meg az**

egyes részeket. A beszáradt nyers tészta megnehezíti a készülék szétszedését, illetve teljese

megakadályozhatja a készülék alkatrészeire való bontását.

Fontos tudnivalók a tésztakészítéshez

Mérje meg a hozzávalókat, így pontosabb értékeket kap. A hozzávalók súlya összesen ne legyen sokkal több, mint 500 g, azaz 350 g lisztet vagy darát adjon be, mivel különben a tésztát nem lehet jól elkeverni.

A tésztát kb. 3 - 5 percre dagassza, mert ha a dagasztási idő rövidebb, a hozzávalók nem fognak egyenletesen összekeveredni. Ezt az időt viszont ne is lépje túl, mert különben a tészta túl meleg és ezáltal ragadós lesz.

A gépből kijövő formázott tésztaszálakat forgassa meg durum búzalisztben, akkor a szálak nem ragadnak egymáshoz.

Zöldséges tésztáknál gyakrabban előfordul, hogy a gépből kijövő tésztaszálak könnyen összeragadnak. A szálakat azonnal szedje szét, és forgassa meg lisztben.

Ha a tésztahoz fűszernövényeket kever, vegye figyelembe, hogy ez elsősorban látványként előnyös. A fűszer íze kioldódik a főzővízben. Különösen sok vizet tartalmazó fűszernövények, pl. snidling vagy újhagyma nem alkalmasak a bekeverésre.

A tészták előállításához a legkülönbözőbb fajtájú lisztet használhatja fel, különösen alkalmas a búzaliszt és a tönköly.

Durumbúza dara is igen alkalmas. A durumbúzából készült tészták száradás után is megtartják sárga színüket és nem főnek szét. A finomabbra örölt liszt is alkalmas a bekeverésre.

Tehet a tésztaba egész tojást, csak sárgáját vagy csak fehérjét, vizet, zöldség- vagy gyümölcspureét.

A tészta jól szárítható, ha egy tiszta konyharuhára kiteríti, és hagyja a

levegőn száradni, más módszerrel is szárítható, úgy, hogy beteszi a sütőbe kb. 40 - 50°C-os hőmérsékleten.

Ezen kívül speciálisan erre szolgáló tésztaszárító állványt is lehet kapni a kereskedelemben.

Figyelem: üreges tésztákat nem lehet szárítani, mert ezek száraz állapotban feszültséget kapnak és szétesnek.

A tésztakészítő készülékkel gnocchit, kevert vagy élesztős tésztát is készíthet. Figyeljen itt különösen arra, hogy a hozzávalók maximális súlya 500 g legyen.

Ha a nyers tészta a gépben ráragad a fedélre, a fedél két nyílásán keresztül egy tésztakaparóval a tésztát óvatosan lefelé nyomhatja.

A gépben elkerülhetetlenül benmaradó tésztadarabokat egy golyóvá formálhatja, és egy zöldségdarabolóval kis forgácsokra darabolhatja. Így ízletes levesbetétet nyerhet.

A tészta szabályos főzése

A tésztát frissen, vagy szárított állapotban lehet kifőzni.

A tésztát tegye forrásban lévő, sózott, bő vízbe. Vigyázzon, hogy megfelelő mennyiségű vizet használjon, az 500 g tésztahoz kb. 3 - 4 liter vizet kell felforralni.

A tésztát levesben vagy tejben is megfőzheti. Szűrje le a tésztát, és tálalja különbözőképpen, (pl. egy mártással. A főzési idő nagymértékben függ az éppen készített tészta fajtájától, és a fogyasztók ízlésétől is. A frissen készített tészta általában gyorsabban fő meg, mint a szárított tészta, akkor jó, ha feljön a víz felszínére.

Tisztítás és ápolás

1. **Kapcsolja a készüléket a kapcsolókkal OFF-ra és húzza ki a dugót a konnektorból.**
2. Használja a kulcsgyűrűt a zárógyűrű meglazítására és levételére. Ha a zárógyűrű túl szorosan ül, dugja be a hálózati dugót a konnektorból, és

MIX kapcsolóállásban működtesse a készüléket kb. húsz másodpercig. Így a zárógyűrűre ható nyomás egy kissé csökken.

3. Kapcsolja ismét ki a készüléket, és húzza ki a hálózati dugót. Tekerje le ezután a zárógyűrűt a készülékről.

4. A zárógyűrű oldásánál figyeljen arra, hogy a fedél szorosan zárva legyen, mert egyébként a keverőtartály homlokoldali borítója kioldódik.
5. Vegye le a fedelet a keverőtartályról.
6. Forgassa a homlokoldali borítót az óra járásával ellenkezően, és vegye le a keverő egységet.
7. Távolítsa el a dagasztó borítását és a dagasztót a csigatengelyről.
8. Húzza ki a csigát a homlokoldali borításból.
9. Tegye az egyes alkotórészeket langyos vagy hideg vízbe, amelyben egy kevés mosogatószer van. Hagyja az alkotórészeket kis ideig a vízben ázni, ezután a tésztamaradványokat egy mosogató kefével jól eltávolíthatja.
10. A tárcsákat hagyja száradni, a tésztamaradványok ezután könnyen lehullanak, a maradékot egy fogszkálával vagy - adott esetben - egy késsel óvatosan eltávolíthatja.
11. Az egyes részek nem alkalmasak mosogatógépben való tisztításra. A mosogatógépben a készülék darabjai esetleg megsérülhetnek.
12. Ne használjon éles súrolószert, acélgypot tisztító, fémes tárgyakat, forró tisztító- vagy fertőtlenítő szereket, mert ezek is az alkatrészek károsodásához vezethetnek.
13. A készülék motorblokkját nem szabad vízbe vagy más folyadékba bemelegíteni.
14. A készüléknek teljesen száraznak kell lennie, ha újból akarja használni.
15. A teljesen megszáritott készüléket tárolja száraz és biztonságos helyen, ahol megvédhető portól, lökésektől és nedvességtől.

receptek

Durumtészta búzadarából

340 g búzadara, 160 g tojás

Durumtészta búzadarából, vízzel

340 g búzadara, 140 g víz, 10 g olaj (pl. napraforgó olaj)

Spenótos tészta

340 g tönkölybúza liszt, vagy rétesliszt, 175 g finomra vágott, blansírozott spenótlevelek (vagy 175 g mélyhűtött spenót, pl. krémes spenót), esetleg egy finomra vágott fokhagyma cikkely, 2 csipetnyi reszelt szerecsendió

Paradicsomos tészta

340 g tönkölybúza liszt, mérje ki, állítson egy edényt a mérlegre, állítsa be a tárát, hogy a nullabeállítást elérje. Ekkor üssön bele egy tojást az edénybe, adjon hozzá 1 evőkanál paradicsomkecsapót, és sűrített paradicsommal töltsen fel 160 g-ra. vagy 340 g tönkölybúza liszt, 1 evőkanál olaj, 140 g paradicsom (héj és magok nélkül) Ha erős piros színt szeretne, tegyen hozzá sűrített paradicsomot.

Petrezselymes tészták

Hozzávalók: 340 g kétszerfogós (rétes-) búzaliszt, 160 g tojás, 2 evőkanál nagyon finomra vágott petrezselyem. Tipp: kevert fűszernövényeket is használhat, pl. kaprot, oregánót vagy medvehagymát. A növények lehetnek frissek, vagy lehetnek szárított állapotban is. Tojás helyett vizet is használhat, és beletehet egy leveskockát.

Fekete tészta

Hozzávalók: 340 g rétesliszt, 150 g tojás, 10 g szépia tinta (tintahal-tinta)

Tészták teljes őrlésű búzából vagy tönkölyből

340 g teljes őrlésű liszt finomra őrölve, 150 g víz, 10 g olaj vagy 160 g tojás

Kurkuma tészták

340 g durumbúza dara, 1 kiskanál őrölt kurkuma, 160 g tojás

Esküvői tészta

340 g durumbúza liszt, 140 g tojássárgája, 20 ml víz

Spricelt tészta

230 g búzaliszt, 150 g hideg vaj darabokra vágva, 100 g cukor, 1 csipet só. Formálhatók belőle rudak, S-formák, vagy karikák. Helyezze sütőformára. Süsse 180 °C-on kb. 10 percig. Hagyja lehűlni, majd díszítse kívánság szerint mandulával vagy finomra darált dióval vagyogyoróval.

Receptek a kolbásztöltő feltételhez

Vegye figyelembe, hogy műszaki okok miatt egy kisebb mennyiség mindig marad a tartályban.

Ha friss húst dolgozott fel, használat után a készüléket higiéniai okokból okvetlenül azonnal meg kell nagyon alaposan tisztítani.

Pizza kolbász

Hozzávalók: 500 g sertés darált hús, vagy 500 g fűszerezett darált hús, só, bors ízlés szerint, vékony kolbászbél, (birkabél), 50 g reszelt ementáli sajt, 1 púpozott kiskanálnyi oregano.

A darált húst, a fűszereket és a sajtot a tészatartályba be kell tölteni, és kb. öt perc keverést beállítani, hogy minden hozzávaló jól elkeveredjen. A belet meleg vízbe be kell áztatni, majd az egyik végét fel kell tolni a kolbásztöltő feltételre, a másik végét el kell kötni. A készüléket EXT állásra kell kapcsolni, és a belet meg kell tölteni a kolbász masszával. Ha a kolbászt a gép kitölti, a kis kolbászkákat a kívánt hosszban meg kell tekerni.

Tipp: A masszát módosíthatja, ha az alap húsmennyiséghez (sertés darált hús, só, bors) kb 4 db nagyon kicsire vágott csilipaprikát, vagy 50 g apróra vágott gombát ad hozzá.

Sajtos rudak

350 g teljes őrlésű búzaliszt, 120 ml meleg víz, 1 csipet cukor, 20 g friss élesztő, 200 g reszelt ementáli sajt, 1 tojás, 3 csipet só, 2 kiskanál kömény

Az élesztőt és a cukrot keverje össze vízzel. Töltse először a lisztet, majd az összes többi hozzávalót a keverőtartályba, és dagassza jól át. A kolbásztöltő feltétellel állítson elő kb. 20 cm hosszú rudakat, tegye ezeket egy kizsírított sütőlemezre, kenje meg tojássárgájával és hagyja 50°C-on 30 percig feljönni a sütőben. Ezután 190°C-on légkeveréssel süsse kb. 20 - 25 percig.

Tipp: a stanglikat sütés előtt még megszórhatja mákkal vagy szezámmaggal.

A tésztához hozzáadhat 50 g pirított hagymát vagy 50 g nyers, finomra vágott sonkát, vagy 3 evőkanál finomra vágott petrezselymet.

Készülékeinkre 24 hónapi, üzemi használatnál pedig 12 hónapi garanciát vállalunk a készülék megvételi időpontjától számítva, olyan károk esetén, amelyek rendeltetésszerű használat után bizonyíthatóan gyártási hibákra vezethetők vissza. A garancia idején belül az anyag- és gyártási hibákat - megítélésünk alapján - kijavítjuk, vagy a készüléket kicseréljük. Garanciális tevékenységünk kizárólag a Németországban vagy Ausztriában vásárolt készülékekre vonatkoznak. Más országokban kérjük, forduljon az illetékes importálóhoz. A készülékeket, amelyeknél hibaelhárítás szükséges, mellékelve a géppel előállított számlát, amelyből a vétel időpontja látható, valamint a hiba részletes leírását, jól becsomagolva küldje vissza a vevőszolgálatunk címére. Ha a garanciaigény jogos, a vevő visszakapja a szállítás költségét. A garancia nem érvényesíthető, ha a kár oka kopás, szakszerűtlen kezelés, vagy a karbantartási és ápolási utasítások figyelmen kívül hagyása. A garanciaigény érvénytelenné válik, ha a készüléken harmadik személy végzett javításokat, vagy változtatásokat. A végfelhasználó esetleges igényeit az eladóval vagy gyártóval szemben ez a garancia nem korlátozza.

Eltávolítás / Környezetvédelem

Készülékeinket magas minőségi szinten gyártjuk, úgy, hogy hosszú élettartammal rendelkezzenek. A rendszeres karbantartás, és a szakszerű, a vevőszolgálatunk által végzett javítás jelentősen megnövelik a készülék üzemelési élettartamát. Ha egy készülék elromlik, és már nem lehet megjavítani, kérjük, vegye figyelembe a következőket:



Ezt a készüléket nem szabad a háztartási szeméttel eltávolítani.

A terméket használhatatlanság esetén egy erre szolgáló, elektromos és elektronikus készülékeket gyűjtő helyre kell leadni.

A használhatatlan termékek külön kezelt eltávolítása révén Ön segít a természeti források védelmében, és biztosítja, hogy a terméket környezetbarát és egészséges módon hasznosítsák újra.

A jelen útmutatóban közölt recepteket a szerzők és az UNOLD AG szakemberei gondosan ellenőrzik és vizsgálják, ennek ellenére garanciát nem tudunk vállalni. A szerzők illetve az UNOLD AG és meghatalmazottjai nem vállalhatnak felelősséget esetleges személyi-, dologi vagy vagyoni károkért.

service-adresseN

deutschlaNd

UNOLD AG

Mannheimer Straße 4
68766 Hockenheim

Vevőszolgálat
Telefon +49 (27) 62 05/94 18-0
Telefon +49 (0) 62 05/94 18-22
E-Mail service@unold.de
Internet www.unold.de