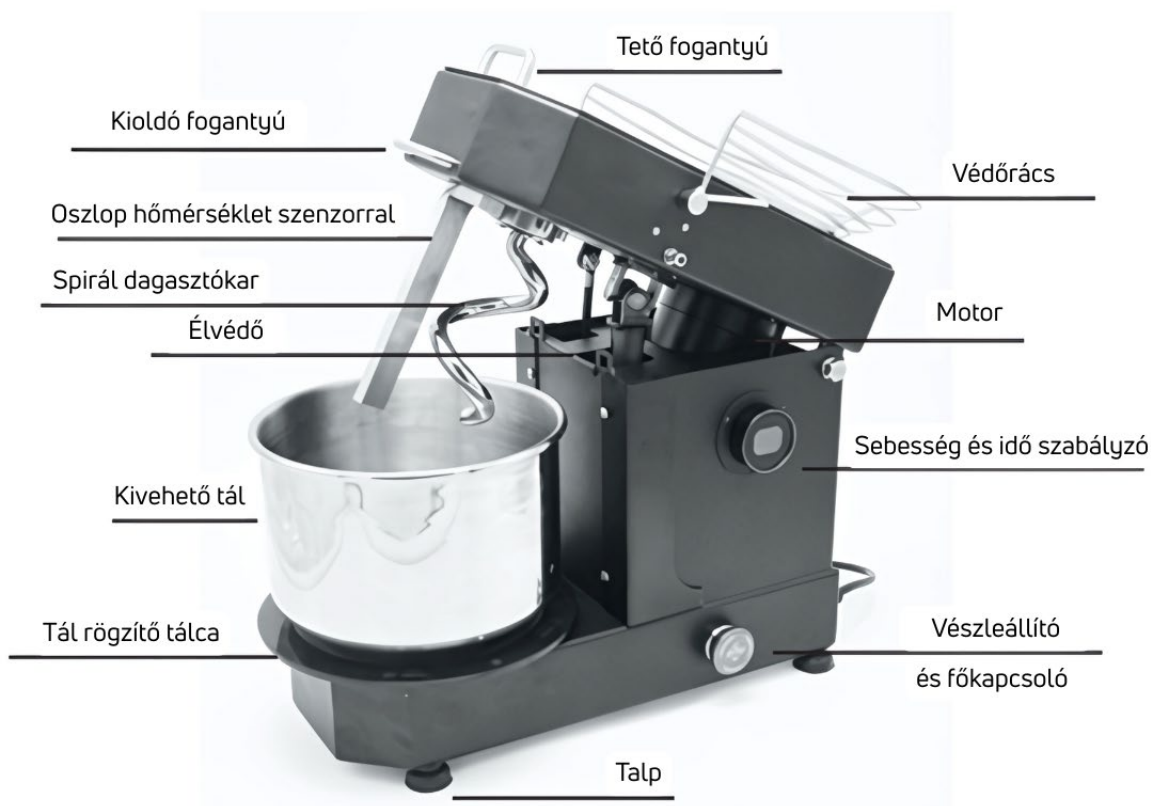
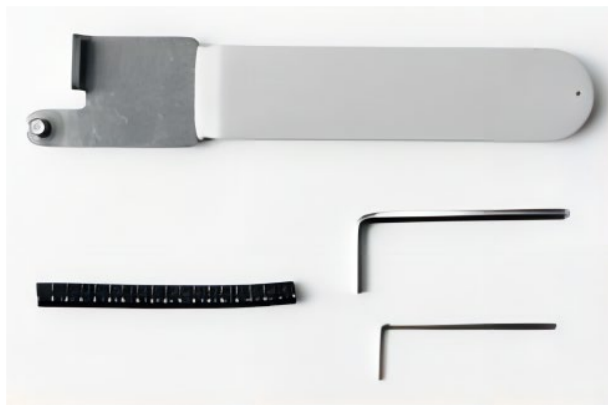


HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ



Dr. Pizza SPIRAL-5 spirálkaros dagasztó kivehető keverőtállal

Tartozékok



- 1 × Keverőtál rögzítő/oldó eszköz
 - Használja, ha nem rendelkezik elegendő erővel a keverőtál kézi rögzítéséhez vagy oldásához.
- 1 × Csere élvédő
 - Használja akkor, ha a gyárilag felszerelt élvédő elkopott vagy megsérült.
- 1 × 2,5 mm-es imbuszkulcs és 1 × 4 mm-es imbuszkulcs
 - A keverőtál rögzítőlemezének beállításához. Csak a mellékelt utasítások szerint változtassa meg a beállításokat.

A KEVERŐTÁL RÖGZÍTÉSE ÉS OLDÁSA



A tál rögzítése

1. Helyezze a három fém csapot a rögzítőlemez megfelelő nyílásaiba.
2. A rögzítőlemez nyilai szerint, az óramutató járásával ellentétes irányba (balra) fordítva rögzítse a keverőtálat.

A tál feloldása

1. Forgassa a rögzítőlemezt az óramutató járásával megegyezően (jobbra), amíg a tál ki nem oldódik.
2. Ha kézzel nehéz forgatni, helyezze be a mellékelt rögzítő/oldó eszközt az imbuszcsoncsavarok közé, így könnyebben tekerhető.

A KEVERŐFEJ KIEMELÉSE ÉS LEZÁRÁSA



A fej felnyitása és kiemelése

1. Nyomja le határozottan a keverőfej tetejét, majd fordítsa el felfelé (az óramutató járásával megegyezően) az oldalsó kart a feloldáshoz.
2. Emelje fel a fejet a tető fogantyú segítségével, amíg teljesen függőleges helyzetbe kerül.

A fej lecsukása és rögzítése

1. Helyezze vissza a fejet a kiinduló pozícióba, majd nyomja lefelé.
2. Fordítsa az oldalsó kart az óramutató járásával ellentétes irányba, amíg jellegzetes kattánást nem hall. Ez biztosítja a keverőfej biztonságos rögzítését.

HASZNÁLATI UTASÍTÁS

Az első használat előtt

1. Távolítsa el az összes csomagolóanyagot.
2. Tisztítsa meg a tálát és minden étellel érintkező alkatrészt mosogatószerrel, majd alaposan öblítse el és puha, száraz ruhával teljesen törölje szárazra.
3. Őrizze meg a nem használt tartozékokat és a csomagolóanyagokat későbbi használatra.
4. Olvassa el figyelmesen ezt a használati útmutatót, és tartsa meg.

Napi használat

1. Minden használat előtt mosson el és szárítson meg minden étellel érintkező alkatrészt (tál, spirálkar, stb.).
2. A hozzávalókat (liszt, víz, stb.) helyezze a tálba. Illessze a tálát a gép alsó részén található rögzítőlemezre, majd forgassa balra (az óramutató járásával ellentétes irányba) a biztonságos rögzítéshez.
3. Csukja le a keverőfejet, és forgassa az oldalsó kart az óramutató járásával ellentétes irányba, amíg kattánást nem hall. Ez biztosítja, hogy a keverőfej a megfelelő pozícióban legyen.
4. Csukja le a védőrácsot, majd a gép bekapcsolásához forgassa el a vészleállító gombot (emergency stop) az óramutató járásával megegyezően.



5. Várjon néhány másodpercet, amíg a digitális kijelző működésbe lép.

Sebességszabályozás

- Sebesség növelése: Forgassa a szabályozógombot az óramutató járásával megegyezően (1–11).
- Sebesség csökkentése: Forgassa a szabályozógombot az óramutató járásával ellentétes irányba.

A kijelző közepén valós időben látható a tészta aktuális hőmérséklete.

Időzítő használata

A készülék 45 perces elektronikus időzítővel és beépített világítással rendelkezik.

Idő beállításához nyomja meg a gomb közepét, forgassa el a kívánt idő beállításához, majd nyomja meg újra a gombot a megerősítéshez. Az idő lejártakor a gép automatikusan leáll, és hangjelzést ad.

Automatikus leállítási funkció (ha engedélyezve van)

- Ha a védőrácsot felemeli, a gép azonnal leáll, és a kijelzőn piros figyelmeztetés jelenik meg.
- A rács visszazárása után a figyelmeztetés eltűnik, és a keverés folytatható a kívánt sebesség beállításával.

Hőmérséklet-szenzor beállítása

A készülék hőszensorát a környezeti hőmérséklethez igazíthatja az alábbi módon: **Bekapcsolás előtt** mérje meg a keverőtál közepének hőmérsékletét érintésmentes hőmérővel, majd a mért értéket hasonlítsa össze a bekapcsoláskor a kijelzőn megjelenő hőmérséklettel. Számítsa ki a különbséget (tál mért hőmérsékletéből a kijelzőn megjelenő számot kivonva), és a kapott különbséget állítsa be:

1. közvetlenül bekapcsolás után a kijelzőt tartsa nyomva amíg rövid hangjelzést hall.
2. Ekkor a kijelző forgatásával +10°C és -10°C közötti korrekciós értéket állíthat be.
3. Ha végzett a korrekciós érték beállításával nyomja meg röviden a kijelzőt a rögzítéshez.

Példa: a tál közepén mért hőmérséklet 24 °C, a kijelzőn 22 °C látható. A különbség +2 °C, a kijelző gyűrűjét forgassa óramutató járás szerint a 2 értékig.

Példa: a tál közepén mért hőmérséklet 20 °C, a kijelzőn 21 °C látható. A különbség -1 °C, a kijelző gyűrűjét forgassa óramutató járásával ellentétes irányban a -1 értékig.

A gép leállítása



1. Állítsa a sebességszabályzót nullára, majd nyomja meg a vészleállító gombot a teljes kikapcsoláshoz.
2. Bármikor azonnali leállításhoz nyomja meg a vészleállító gombot.
3. **Minden használat után, illetve tisztítás előtt kapcsolja ki a gépet és húzza ki a tápkábelt.**

ELHELYEZÉS ÉS HÁLÓZATI ELŐÍRÁSOK

1. Helyezze a gépet sík, stabil felületre – kerülje az egyenetlen munkalapokat, hogy megelőzze a gép felborulását.
2. Ne helyezze a gépet nyílt láng közelébe, ne használja tűzhely vagy más hőforrás mellett.
3. Soha ne használja kültéren vagy nedves környezetben.
4. A konnektorba csatlakoztatáskor ügyeljen rá, hogy a túl hosszú kábel ne lógjon le a munkafelületről, és ne kerüljön víz közelébe.
5. Tartsa távol gyermekektől és háziállatoktól.

FONTOS BIZTONSÁGI ELŐÍRÁSOK

1. Mielőtt használja az eszközt, alaposan olvassa el az összes utasítást.
2. Ne merítse vízbe vagy bármilyen folyadékba a készüléket, mert ez áramütést okozhat.
3. Gyermekek vagy csökkent fizikai képességű személyek kizárólag felnőtt felügyelettel használhatják.
4. Mindig húzza ki a dagasztót a konnektorból, amikor nem használja, valamint alkatrészek összeszerelése vagy szétszerelése, illetve tisztítás előtt.
5. Használat közben tartsa távol a kezét, haját, ruházatát, spatuláit és egyéb eszközeit a mozgó alkatrészekről a sérülések vagy a készülék károsodásának elkerülése érdekében.

6. Ne üzemeltesse a dagasztót, ha a kábel vagy a dugó sérült, illetve ha a készülék hibásan működik, leesett vagy megsérült. Ilyen esetben vegye fel a kapcsolatot a forgalmazóval javítás vagy ellenőrzés céljából.
7. Csak a gyártó által jóváhagyott tartozékokat használja. Nem jóváhagyott tartozékok használata tűzveszélyt, áramütést vagy sérülést okozhat, és semmissé teszi a garanciát.
8. Ne használja a készüléket kültéren vagy nedves környezetben.
9. Tartsa a tápkábelt távol a pult vagy asztal szélétől, hogy elkerülje a borulást vagy a kábelsérülést.
10. Ne engedje, hogy a kábel forró felületekkel érintkezzen (például tűzhely, fűtőtest).
11. Ez a termék kizárólag háztartási használatra készült.

TISZTÍTÁS

1. Kapcsolja ki a készüléket a „STOP” gombbal, és húzza ki a hálózati csatlakozót, mielőtt bármilyen tisztítást végezne.
2. Vegye le a tálat, és a spirálkart, illetve a központi oszlopot puha, nedves ruhával törölje át.
3. A gép testén lévő szennyeződést is puha, nedves ruhával távolítsa el.
4. Soha ne öntse közvetlenül a gépre a vizet; mert az rozsdásodást, rövidzárlatot vagy áramütést okozhat!
5. **Mindig győződjön meg róla, hogy a készülék KI VAN kapcsolva és KI VAN húzva, mielőtt tisztítja vagy mozgatja!**
6. Az étellel érintkező részeket (tál, dagasztókar) minden használat után tisztítsa meg a baktériumok elszaporodásának elkerülése és az élelmiszerbiztonság érdekében.
7. A tisztítás után minden alkatrészt alaposan töröljön szárazra, mielőtt újra összeszereli vagy tárolja.

MŰSZAKI ADATOK

Modellnév	
Tál űrtartalom	5 L
Lisztkapacitás (min/max)	0,25 kg – 2 kg
Tészta kapacitás	3,2 kg (60 % hydr.)
Keverési sebesség	36 – 420 ford./perc
Tál fordulatszám	2,6 – 30 ford./perc
Motor teljesítmény	370 W
Feszültség	220 V / 50 Hz
Készülék súlya	26,5 kg
Méret (Sz × Mé × Ma)	48 × 27 × 37 cm

*Megjegyzés, javaslat:

A tészta javasolt nedvességtartalma legalább 60 %; és 80 %-os magas sikértartalmú liszt használata javasolt. Ha a nedvességtartalom 60 % alá csökken, minden 5 %-os csökkenés esetén a liszt mennyiségét 10 %-kal csökkentse a megfelelő állag eléréséhez.

A KEVERŐTÁL RÖGZÍTÉSI BEÁLLÍTÁSAI

Idővel előfordulhat, hogy a tál túl nehezen vagy túl lazán zár be, illetve fémes kattánót hall működés közben. Ilyenkor használja a mellékelt imbuszkulcsokat a rögzítőlemez finombeállításához.

Figyelem: Minden beállítást gondosan végezzen, az utasítások szerint, elkerülve a gép károsodását vagy személyi sérülést.

GARANCIA, JÓTÁLLÁS

Jótállási feltételek

1. A jótállás csak abban az esetben érvényes, ha a terméket rendeltetésszerűen használták és karbantartották.
2. A termék szakszerűtlen szerelése, javítása vagy átalakítása esetén a jótállás érvényét veszti.
3. A jótállás nem vonatkozik a természetes kopásból, normál elhasználódásból eredő hibákra és az olyan károsodásokra, amelyek nem rendeltetésszerű használat, hanyag kezelés vagy baleset következtében keletkeznek (pl. leesés, ütődés, vízkár, elektromos túlfeszültség).
4. A jótállás a gyártási valamint az anyaghibákra terjed ki.
5. Jótállási igény érvényesítéséhez be kell mutatni a jótállási jegyet és a vásárlást igazoló számlát vagy nyugtát.

Jótállás alá eső jogok és kötelezettségek

Eladó/javító kötelezettségei:

1. A meghibásodott terméket a jótállási időn belül – a termék állapotától és a szerviz lehetőségeitől függően – megjavítja vagy indokolt esetben kicseréli.
2. A javítás ingyenes, kivéve, ha a hiba a vásárló hibájából ered.

Vásárló jogai:

3. Indokolt esetben (súlyos, ismétlődő hiba) kérheti a termék cseréjét vagy vételár visszatérítését a hatályos jogszabályoknak megfelelően.
4. Panaszát a szerviz részére írásban is bejelentheti.

A jótállási jegy és a számla sérülése, módosítása vagy hiánya esetén a jótállás nem érvényesíthető!

JÓTÁLLÁSI JEGY

A termék adatai

- **Megnevezés:** Dr. Pizza SPIRAL-5 spirálkaros dagasztógép
 - **Típus/Modellszám:** SPIRAL-5
 - **Sorozatszám:** _____
-

A vásárlás helye és ideje

- **Forgalmazó:**
 - **Vásárlás dátuma:**
-

Jótállás időtartama és kezdete

- **Jótállás időtartama:** A teljesítés napjától számított 3 év