

**VEGITAL MULTI-FUNKCIÓS, INTELLIGENS**

**NÖVÉNYI ITALKÉSZÍTŐ AUTOMATÁK**

**VEGITAL GLASS GOLD**

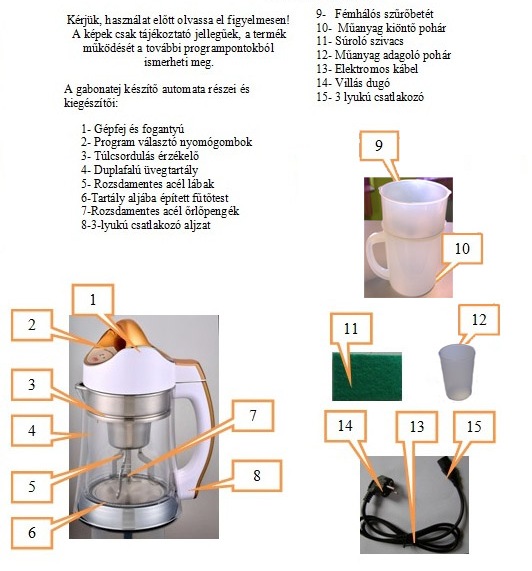
**ÉS**

**VEGITAL GLASS RUBIN**

**FELHASZNÁLÓI KÉZIKÖNYV**

**Vegital DQ-912 Glass Gold és DQ916 Glass Rubin multi-funkciós, intelligens gabonatej készítő automata**

**Felhasználói kézikönyv**



Az automaták részei, kiegészítői, valamint a működési funkciók mindkét géptípusnál azonosak.

**A TERMÉK TULAJDONSÁGAI**

Ez a termék hosszú távú fejlesztés eredménye, amely tekintetbe vette a jelenleg ismert gabonatej készítő gépekre vonatkozó összes ismeretet, a tudományos elemzéseket és gyártási technológiákat, valamint a multi funkciós tulajdonságokat. Kiváló, könnyen kezelhető, kényelmet nyújtó, praktikusan alkalmazható modell.

**HASZNÁLAT ELŐTT**

1. Ellenőrizze a csomagolást belülről, a berendezés és a vezeték állapotát, valamint, hogy a helyi feszültség megfelel-e a 230V/50Hz-nek
2. Távolítson el minden csomagolóanyagot és címkét.
3. Ellenőrizze a készülék és a hálózati vezeték épségét, valamint, hogy a helyi feszültség megfelel-e a 230V/50Hz-nek.
4. Szerelje fel a fogantyút a műanyag kiöntő pohárra úgy, hogy erőteljesen csúsztassa be a fogantyút a műanyag kiöntő poháron levő erre a célra kialakított vájatba.
5. Öblítse el az üvegkancsó belsejét mosószeres vízzel, majd tiszta vízzel és törölje szárazra.
6. Tisztítsa meg a gépfej alsó részét is mosószeres szivaccsal.

**FONTOS BIZTONSÁGI ÉS EGYÉB TUDNIVALÓK**

1. Olvasson el minden instrukciót, mielőtt használatba venné a készüléket
2. Kérjük, bizonyosodjon meg arról, hogy a helyi áramfeszültség 230V/50Hz és csak a mellékelt csatlakozót használja
3. Az áramütés és a berendezés károsodásának megelőzésére ne merítse vízbe a vezetéket, a villásdugót és a gabonatej készítő automata fejét. Ne használjon sérült kábelt.
4. Soha ne használja a készüléket anélkül, hogy megfelelő mennyiségű víz lenne a tartályban.
5. Az üzemeltetés alatti időszakban és utána a gép részei forrók lehetnek.
6. Gyermekek közelében csak szigorú felügyelet mellett üzemeltesse a gépet.
7. A program végeztével, illetve, ha a készülék használaton kívül van, húzza ki a villás dugót konnektorból, illetve a 3 lyukú csatlakozót a tartály fogantyújából, csak ezt követően emelje ki a gépfejet a tartályból.
8. Ügyeljen arra, hogy a vezeték ne érintkezzen forró felülettel, valamint ne hagyja forró gáz-, és elektromos égőfej, sütő közelében.
9. Különösen legyen óvatos, amikor a forró folyadékkal, vízzel, étellel teli készüléket mozgatja, vagy viszi át egy másik helyre.
10. A készüléket kisgyerekek, elektromos berendezési gyakorlati tapasztalatokkal nem rendelkezők nem használhatják.
11. A gépre 12 hónapos garancia érvényesíthető a garanciajegy bemutatása mellett. A garancia nem vonatkozik a nem rendeltetésszerű használatból eredő károkra. pl. a termék leejtése, törés, fizikai sérülés, beázás, hőhatás.
12. Vigyázat! A gép feji része nehéz, ezért azt biztonságos helyre kell helyezni a főzést követően. Ne tegye az asztal/pult szélére, mert leeshet.

**TÖBBSZÖRÖS VÉDELMI EGYSÉGEK**

1. **Száraz főzés védelem**: amennyiben a tartályban levő víz mennyisége alacsonyabb, mint a biztonságos vízszint, automatikusan riaszt és leállítja a működést. Ilyenkor áramtalanítsuk a készüléket, adjunk hozzá elegendő mennyiségű vizet, ismét helyezzük áram alá és indítsuk újra.
2. **Túlcsordulás védelem**: a gabonatej nem fog kifutni, mivel a túlcsordulás elleni védelem azonnal bekapcsol, amennyiben a hab eléri az érzékelőt.
3. **Motor túlmelegedés elleni védelem**: amennyiben főzés közben a hőmérséklet a megengedettnél magasabb, a motor kikapcsol és csak a megfelelő hőmérsékletre való visszahűlést követően indul újra automatikusan. Ezzel megvédi a motort a károsodástól.
4. **Fűtőszál túlmelegedés elleni védelem**: ha a víz hőmérséklete túlságosan magas lesz, a készülék a hő érzékelő segítségével átmenetileg megszakítja a fűtést.

**Megjegyzés**: a kívánt ital, paszta, kása, stb. elkészítését követően hagyja kihűlni a készüléket.

A folyamatos használat a fűtő rendszer védelmének meghibásodását, leégését okozhatja, ennek következtében a túlmelegedés elleni védelem kikapcsol, ami jóvátehetetlen károkat okozhat a készülékben.

A készüléket háztartási használatra tervezték. Ettől eltérő használat nem megengedett, illetve a garancia elvesztését vonja maga után.

**Figyelmeztetés**

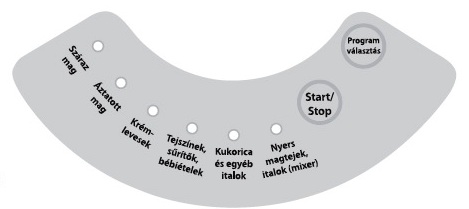
Ne melegítse újra a készülékkel a hideg italt, tejszínt, kását, stb. mert a tartály aljába épített fűtőszál felett az ráéghet a tartály aljára.

**PROGRAM VÁLASZTÓ NYOMÓGOMBOK**



**DQ-912 Glass Gold**

**DQ916 Glass Rubin**



**A FŐZÉS MENETE**

1. Töltse fel a kancsót a kiválasztott recept szerinti alapanyaggal és vízzel.
2. Helyezze a tartályra a gépfejet, ügyelve hogy az elektromos csatlakozó aljzat megfelelően érintkezzen a gépfej és a kancsó között.
3. Csatlakoztassa az elektromos kábel 3-lyukú csatlakozóját a kancsó 3-lyukú foglalatába, majd a csatlakozó villát a fali konnektorba.
4. A gépfejen balról jobbra futó fény világit, ami azt jelenti, hogy bármelyik program kiválasztható. Amennyiben villogó fény látszik és csipogás hallható, akkor az hibajelzés, pl. nem megfelelő a vízmennyiség a kancsóban.
5. A programválasztó nyomógomb lenyomásával a programot jelző fény a következő programra lép. Nyomjuk meg a választó gombot, annyiszor amíg a kívánt feliratú programhelyhez nem ér a fény. Amennyiben túlléptünk a programon, körbeléptethetjük a fényt egészen addig, amíg a kívánt programhoz nem ér ismét.
6. A START/STOP nyomógomb megnyomásával a program elindul. Programfutás közben a START/STOP gomb ismételt megnyomásával a program megáll és újraindíthatóvá válik, vagy a „Program választás” nyomógombbal másik program választható.
7. A főző vagy daráló program végét szaggatott sípolás jelzi. Ekkor húzza ki az elektromos kábelt először a fali konnektorból majd a gépből.
8. Emelje le a gépfejet a tartályról és azonnal, vagy rövid időn belül öblítse el folyó víz alatt, ügyelve, hogy csak az alsó rozsdamentes részét érje víz. Mindenképpen kerülje el, hogy a nyomógombokat víz érje.
9. Helyezze a fémhálós szűrőbetétet a műanyag kiöntő kancsó tetejére és az üvegtartályból öntse ki a növényi tejet a szűrőbe. Ügyeljen arra, hogy a szűrőbetét ne csorduljon túl.
10. A szűrés végeztével tisztítsa meg az üvegkancsót és a használt tartozékokat a szennyeződésektől. Ügyeljen arra, hogy az üveg kancsó aljába épített fűtőbetétet és egyéb elektromos alkatrészeket ne érje víz.

**A NÖVÉNYI ITALKÉSZÍTŐ AUTOMATÁVAL VÉGEZHETŐ MŰVELETEK**

**SZÁRAZ MAG (Gabonatej készítő program száraz, nem beáztatott magokból)**

Növényi ital főzőprogram, amellyel előre beáztatott gabonák és magok keverékeiből növényi ital készíthető.

**ÁZTATOTT MAG (Gabonatej készítő program beáztatott magokból)**

Növényi ital főzőprogram, amellyel előre beáztatott gabonák és magok keverékeiből növényi ital készíthető. A magokat főzés előtt 4-6 óráig hagyjuk állni szobahőmérsékletű vízben, akár a készülék tartályában is.

**KRÉMLEVESEK**

Leves főző program. A program segítségével zöldség és gyümölcs krémlevesek készíthetünk.

**Tejszínek, sűrítők, bébiételek**

Ezzel a programmal, tejszínek, sűrűbb konzisztenciájú, kásaszerű italok és ételek készíthetőek.

**Kukorica és egyéb italok**

Könnyű, főzött italok zöldségekből, gyümölcsökből.

**Nyers magtejek, nyers italok, mixer**

Főzés nélküli program, amellyel nyers ételek és italok. készíthetők.

**Start/Stop nyomógomb**

A kiválasztott program elindítására és megállítására szolgáló nyomógomb.

**Program választás nyomógomb**

A nyomógomb benyomásával a készülék programot vált. A kiválasztott programnál egy fehér fény világít. A ’Program választás’ gomb ismételt lenyomásával a következő programra lép a gép. Annyiszor nyomjuk le a gombot, amíg a választó fény el nem éri a kívánt program helyet.

**SZÁRAZ MAG PROGRAM**

**Gabonatej/ magtej készítése száraz alapanyagból**

1. A receptúra szerinti alapanyag mennyiségeket adagolópohárral mérje bele a tartályba, (a gabonák, magok különféle arányban keverhetők) tegye hozzá az ízesítőket. Adjon hozzá annyi vizet, hogy legalább a minimum, legfeljebb a maximum jelzésig érjen.
2. Helyezze a tartályba a gépfejet, csatlakoztassa a 3 lyukú csatlakozót a géphez, majd dugja be a villásdugót a konnektorba. Ekkor a gép hangjelzést ad, a kijelző pedig villogni fog, jelezve, hogy működésre kész.
3. A PROGRAM VÁLASZTÁS nyomógomb lenyomásával a programot jelző fény a következő programra lép. Nyomjuk meg a választó gombot, annyiszor amíg a SZÁRAZ MAG feliratú programhelyhez nem ér a fény. Amennyiben túlléptünk a programon, körbeléptethetjük a fényt egészen addig, amíg a kívánt programhoz nem ér ismét.
4. A START/STOP nyomógomb megnyomásával a program elindul. Programfutás közben a START/STOP gomb ismételt megnyomásával a program megáll és újraindíthatóvá válik, vagy a „PROGRAM VÁLASZTÁS” nyomógombbal másik program választható.
5. 25-35 perccel később a gép szaggatott sípolással jelzi, hogy a gabonatej fogyasztásra kész.
6. Ilyenkor elsőként húzza ki a villásdugót a konnektorból, illetve a csatlakozót a gépből, a fejet emelje le és azonnal öblítse el. (így elejét veheti a rászáradásnak)

A tejeket a készítést követően ízlés szerint leszűrheti a mellékelt szűrőkancsó segítségével, de ezek ülepítéssel is kezelhetők, némelyik ital pedig szűrés nélkül, „sűrű” állapotban is fogyasztható, ez csupán ízlés kérdése.

**áztatott mag program**

**Gabonatej/ magtej készítése előre beáztatott alapanyagból**

1. Áztassa be a felhasználni kívánt magokat 4-5 órán keresztül.
2. A receptúra szerinti alapanyag mennyiségeket adagolópohárral mérje bele a tartályba, (a gabonák, magok különféle arányban keverhetők) tegye hozzá az ízesítőket. Adjon hozzá annyi vizet, hogy legalább a minimum, legfeljebb a maximum jelzésig érjen.
3. Helyezze a tartályba a gépfejet, csatlakoztassa a 3 lyukú csatlakozót a géphez, majd dugja be a villásdugót a konnektorba. Ekkor a gép hangjelzést ad, a kijelző pedig villogni fog, jelezve, hogy működésre kész.
4. A PROGRAM VÁLASZTÁS nyomógomb lenyomásával a programot jelző fény a következő programra lép. Nyomjuk meg a választó gombot, annyiszor amíg az ÁZTATOTT MAG feliratú programhelyhez nem ér a fény. Amennyiben túlléptünk a programon, körbeléptethetjük a fényt egészen addig, amíg a kívánt programhoz nem ér ismét.
5. A START/STOP nyomógomb megnyomásával a program elindul. Programfutás közben a START/STOP gomb ismételt megnyomásával a program megáll és újraindíthatóvá válik, vagy a „PROGRAM VÁLASZTÁS” nyomógombbal másik program választható.
6. 25-35 perccel később a gép szaggatott sípolással jelzi, hogy a gabonatej fogyasztásra kész.
7. Ilyenkor elsőként húzza ki a villásdugót a konnektorból, illetve a csatlakozót a gépből, a fejet emelje le és azonnal öblítse el. (így elejét veheti a rászáradásnak)

A tejeket a készítést követően ízlés szerint leszűrheti a mellékelt szűrő segítségével, de ezek ülepítéssel is kezelhetők, némelyik ital pedig szűrés nélkül, „sűrű” állapotban is fogyasztható, ez csupán ízlés kérdése.

**KRÉMLEVESEK PROGRAM**

**Leves főző program.**

**A program segítségével zöldség és gyümölcs krémlevesek készíthetünk.**

1. A receptúra szerinti alapanyag mennyiségeket mérje bele a tartályba, (a zöldségek, gyümölcsök, magok, gabonák különféle arányban keverhetők) adja hozzá az ízesítőket és öntsön hozzá annyi vizet, hogy legalább a minimum, legfeljebb a maximum jelzésig érjen.
2. Helyezze a tartályba a gépfejet, csatlakoztassa a 3 lyukú csatlakozót a géphez, majd dugja be a villásdugót a konnektorba. Ekkor a gép hangjelzést ad, a kijelző pedig villogni fog, jelezve, hogy működésre kész.
3. A PROGRAM VÁLASZTÁS nyomógomb lenyomásával a programot jelző fény a következő programra lép. Nyomjuk meg a választó gombot, annyiszor amíg a KRÉMLEVESEK feliratú programhelyhez nem ér a fény. Amennyiben túlléptünk a programon, körbeléptethetjük a fényt egészen addig, amíg a kívánt programhoz nem ér ismét.
4. A START/STOP nyomógomb megnyomásával a program elindul. Programfutás közben a START/STOP gomb ismételt megnyomásával a program megáll és újraindíthatóvá válik, vagy a „PROGRAM VÁLASZTÁS” nyomógombbal másik program választható.
5. 25-35 perccel később a gép szaggatott sípolással jelzi, hogy a krémleves fogyasztásra kész.
6. Ilyenkor elsőként húzza ki a villásdugót a konnektorból, illetve a csatlakozót a gépből, a fejet emelje le és azonnal öblítse el. (így elejét veheti a rászáradásnak)

A krémlevesek esetében szűrésre nincs szükség.

**TEJSZÍNEK, SŰRÍTŐK, BÉBI ÉTEL PROGRAM**

**Ezzel a programmal, tejszínek, sűrűbb konzisztenciájú,**

**kásaszerű italok és ételek készíthetőek.**

1. A 1,5-2 mérőpohárnyi (max. 25 dkg) megmosott gabonát - bébi ételek esetén annak hozzávalóit öntse a tartályba.
2. Adjon hozzá vizet a minimum jelzésig
3. Helyezze a konténerbe a gépfejet, csatlakoztassa a 3 lyukú csatlakozót a géphez, majd dugja be a villásdugót a konnektorba. Ekkor a gép hangjelzést ad, a kijelző pedig villogni fog, jelezve, hogy működésre kész.
4. A PROGRAM VÁLASZTÁS nyomógomb lenyomásával a programot jelző fény a következő programra lép. Nyomjuk meg a választó gombot, annyiszor amíg a TEJSZÍNEK, SŰRÍTŐK, BÉBIÉTELEK feliratú programhelyhez nem ér a fény. Amennyiben túlléptünk a programon, körbeléptethetjük a fényt egészen addig, amíg a kívánt programhoz nem ér ismét.
5. A START/STOP nyomógomb megnyomásával a program elindul. Programfutás közben a START/STOP gomb ismételt megnyomásával a program megáll és újraindíthatóvá válik, vagy a „PROGRAM VÁLASZTÁS” nyomógombbal másik program választható.
6. 25-30 perccel később a gép szaggatott sípolással jelzi, hogy a tejszín, bébiétel fogyasztásra kész.
7. Ilyenkor elsőként húzza ki a villásdugót a konnektorból, illetve a csatlakozót a gépből, a fejet emelje le és azonnal öblítse el. (így elejét veheti a rászáradásnak)

**Kukorica és egyéb italok**

**Könnyű főzött italok zöldségekből, gyümölcsökből**

1. A 1,5-2 mérőpohárnyi (max. 25 dkg) megmosott zöldséget, gyümölcsöt, vagy a receptúrának megfelelő mennyiségű alapanyagot öntse a tartályba.
2. Adjon hozzá annyi vizet, hogy legalább a minimum, legfeljebb a maximum jelzésig érjen. Helyezze a konténerbe a gépfejet, csatlakoztassa a 3 lyukú csatlakozót a géphez, majd dugja be a villásdugót a konnektorba. Ekkor a gép hangjelzést ad, a kijelző pedig villogni fog, jelezve, hogy működésre kész.
3. A PROGRAM VÁLASZTÁS nyomógomb lenyomásával a programot jelző fény a következő programra lép. Nyomjuk meg a választó gombot, annyiszor amíg a KUKORICA ÉS EGYÉB ITALOK feliratú programhelyhez nem ér a fény. Amennyiben túlléptünk a programon, körbeléptethetjük a fényt egészen addig, amíg a kívánt programhoz nem ér ismét.
4. A START/STOP nyomógomb megnyomásával a program elindul. Programfutás közben a START/STOP gomb ismételt megnyomásával a program megáll és újraindíthatóvá válik, vagy a „PROGRAM VÁLASZTÁS” nyomógombbal másik program választható.
5. 15-20 perccel később a gép szaggatott sípolással jelzi, hogy a gyümölcs-zöldség ital fogyasztásra kész.
6. Ilyenkor elsőként húzza ki a villásdugót a konnektorból, illetve a csatlakozót a gépből, a fejet emelje le és azonnal öblítse el. (így elejét veheti a rászáradásnak)

**Nyers magtejek, nyers italok, mixer PROGRAM**

**Főzés nélküli program, amellyel nyers ételek és italok. készíthetők.**

**(Pl. nyers magtejek, nyers zöldség/gyümölcs juice, smoothie)**

1. Az apróra (kb. 1x1 cm-re) vágott, kb. 25-30 dkg zöldséget/gyümölcsöt, vagy magokat és egyéb hozzávalókat öntse a tartályba, majd adjon hozzá annyi vizet, hogy a két jelölés közé essen
2. Helyezze a tartályba a gépfejet, csatlakoztassa a 3 lyukú csatlakozót a géphez, majd dugja be a villásdugót a konnektorba. Ekkor a gép hangjelzést ad, a kijelző pedig villogni fog, jelezve, hogy működésre kész.
3. A PROGRAM VÁLASZTÁS nyomógomb lenyomásával a programot jelző fény a következő programra lép. Nyomjuk meg a választó gombot, annyiszor amíg a NYERS MAGTEJEK, ITALOK (MIXER) feliratú programhelyhez nem ér a fény. Amennyiben túlléptünk a programon, körbeléptethetjük a fényt egészen addig, amíg a kívánt programhoz nem ér ismét.
4. A START/STOP nyomógomb megnyomásával a program elindul. Programfutás közben a START/STOP gomb ismételt megnyomásával a program megáll és újraindíthatóvá válik, vagy a „PROGRAM VÁLASZTÁS” nyomógombbal másik program választható.
5. 5-10 perccel később a gép szaggatott sípolással jelzi, hogy a gyümölcs-zöldség ital, nyers magtej fogyasztásra kész.
6. Ilyenkor elsőként húzza ki a villásdugót a konnektorból, illetve a csatlakozót a gépből, a fejet emelje le és azonnal öblítse el. (így elejét veheti a rászáradásnak)

**TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS**

1. A gép kihűlését követően érdemes **azonnal elmosogatni** a gépfejet, ebben az esetben a tisztítás egyszerűen és kényelmes módon elvégezhető.
2. **Soha ne merítse vízbe az elektromos részeket**, valamint a tartály elektromossággal érintkező részét!
3. Ne használjon lúgos vagy savas tisztítószereket!
4. Legcélszerűbb semleges mosogatószerrel és üvegmosó kefével, esetleg puha mosogató kendővel végezni a tisztítást annak érdekében, hogy a gépfelszín ne sérüljön. A mosogatást követően helyezze a gépet és a tartozékait jól szellőző, száraz, biztonságos helyre és várja meg a teljes száradást, majd összeállítva tárolja

**A termék Európai Uniós megfelelőség tanúsítvánnyal (CE) rendelkezik.**

**Technikai jellemzők:**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Tápfeszültség | Fűtés teljesítmény | Motor teljesítmény | Fordulatszám |
| 220-240 V/ 50 Hz | 800 W | 250 W | 11000-22000 rpm |

**KÉT RECEPT ÍZELÍTŐÜL:**

**Fogyókúrás káposzta krémleves**

(Krémleves program)

**Hozzávalók:**

15 dkg káposzta

50 gr (kb. közép méretű) sárgarépa

10dkg (2 db kisebb méretű/) krumpli

30 gr zeller

ízlés szerint só,-és vagy ételízesítő, késhegynyi őrölt fekete bors,

kisebb babérlevél, víz a maximumig

**Kókuszos rizstej**

(Gabonatej program)

**Hozzávalók:**

1 adagolópohár fehér rizs

0,5-1 adagolópohár kókuszreszelék

*(hogy ne legyen nyákos az ital)*

0,5 mokkáskanál só (3 gr)

1 ek. nyírfacukor (vagy 1,5 ek. eritrit)

1 ek. olaj (a *selymes, lágy állag érdekében fontos*)

víz

Mindkét receptnél a hozzávalókat a tartályba öntjük, kiválasztjuk a programot, elindítjuk és fél óra múlva kész a finomság!

További receptek a [**www.gabonatej.hu**](http://www.gabonatej.hu) honlapon, illetve a [**www.facebook.com/Gabonatej**](http://www.facebook.com/Gabonatej) oldalon találhatók.

**TIPPEK, TRÜKKÖK**

Az automatában nem főzhető banán, sajt, csokoládé, mivel ezek leéghetnek.

A kész italhoz, kásához, vagy püréhez viszont hozzá turmixolhatjuk ezeket az alkotókat.

Nem főzhető benne nyers hús.

A tűzhelyen előre megfőzött, kis kockákra aprózott húst a kész leveshez, püréhez lehet turmixolni.

A napraforgó és a tökmag tej az állásban kb. 1 óra alatt bezöldülnek, - ez vagy tetszeni fog, vagy nem – természetesen ettől az ízük nem változik. Ha van ideje hagyni, kihűlni és leülepedni őket, a zöld szín a folyadék tetején gyűlik össze, amelyet szűrőkanállal eltávolíthat fogyasztás előtt.

Mézet mindig csak a kihűlő félben levő italhoz adjon (60 fok alatt) hogy a vitaminok megmaradjanak!

Édesítésre kiváló a nyírfacukor, vagy az eritrit is, ezeket már az elején, a többi összetevővel beleteheti a tartályba. Aki még nem használt nyírfacukrot, az legyen óvatos, mivel az alkalmazása kezdetén hasmenést okozhat.

Egy kis mokkáskanálnyi Himalája sót mindig adjon a vízhez, kiemeli az ízeket, ráadásul nagyon sok ásványi anyagot tartalmaz!

Ha szeretné, hogy megmaradjon a gyümölcsök, zöldségek vitamin tartalma, javasoljuk, hogy előbb főzzön egy alapitalt, vagy natúr tejet (rizs, zab, aranylen, köles), majd hűtse vissza langyosra. Ezek után turmixszolja hozzá a gyümölcsöket, zöldségeket!

**KÍVÁNJUK, hogy TELJEN NAGYON SOK ÖRÖME A KÉSZÜLÉK HASZNÁLATÁBAN!**

importőr:MALOMPARK KFT

Vegital Gabonatej Bár és Szaküzlet

8000 Székesfehérvár, Piac tér 1.

**HIBA ELHÁRÍTÁS**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Probléma** | **Hiba okozója** | **Megoldási tippek** |
| Nem őrli megfelelően a gabonát, magvakat | Túl sok gabona/mag van a tartályban | Használjon kevesebb gabonát, magot |
| Kevés víz van a tartályban | Megfelelő mennyiségű folyadékot öntsön a tartályba |
| Vizes, túl híg gabona/magtej | Kevés gabona/mag van a tartályban | Használjon több gabonát, magot |
| Túl sok víz van a tartályban | Megfelelő mennyiségű folyadékot öntsön a tartályba |
| Túl sűrű a gabona/magtej | Túl sok gabona/mag van a tartályban | Használjon kevesebb gabonát, magot |
| Kevés víz van a tartályban | Nagyobb mennyiségű folyadékot öntsön a tartályba |
| A gép nem működik | A konnektordugó vagy a 3 lyukú csatlakozó nem illeszkedik megfelelően | Állítsa helyre az áramellátást vagy vegye fel a kapcsolatot a termék értékesítőjével. |
| A jelző fény nem világít | Áramellátási hiba | Győződjön meg a helyi áramellátás meglétéről, vagy vegye fel a kapcsolatot a termék értékesítőjével. |
| Az automata melegít, de nem őrli a magvakat | A gépfej nem jól illeszkedik a tartályra | Helyezze a gépfej csatlakozóját pontosan a tartály csatlakozójára |
| Áramellátási hiba | Vegye fel a kapcsolatot a termék értékesítőjével. |
| Motorhiba |
| Helytelen használat | Túl hosszú ideig volt használatban, vagy menet közben leállították |
| Őröl, de nem melegít | Áramellátási hiba | Vegye fel a kapcsolatot a termék értékesítőjével. |
| A túlmelegedés védelem kioldott |
| A főzött ital leég | Túl kevés a víz és/vagy túl sok a gabona | A recepteknek megfelelő mennyiségű vizet és magot használjon |
| A főzőprogram elindul, de később hiba jelzéssel leáll | Nagyon habosodik a növényi tej | Vegye ki a gépfejet és öblítse le, majd ismételje meg a programot kevesebb vízzel vagy más arányú összetevőkkel. |
| Érzékelő hiba. | Vegye fel a kapcsolatot a termék értékesítőjével. |