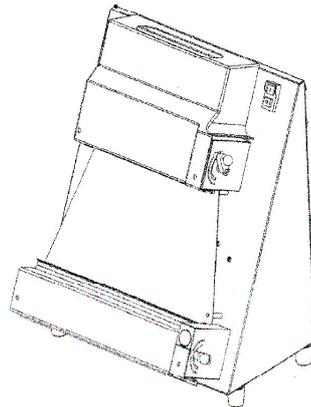


Bedienungsanweisung
Teigausrollmaschine Modell TERAMO
Best.-Nr.: 395-1040



	Inhalt	Seite
1.	Inhaltsverzeichnis	1
2.	Allgemeine Hinweise	2
3.	Sicherheitshinweise	2 + 3
4.	Installation	3
5.	Bedienung	3
	Verwendung von runden Teigformen	4
	Einstellung der Teigdicke	4
6.	Reinigung	5
7.	Stromlaufplan	5
8.	Explosionszeichnung	6
9.	Entsorgung	6

2. Allgemeine Hinweise

- Lesen Sie diese Bedienungsanweisung sorgfältig durch, weil sie wichtige Informationen enthält für sicheres und sachgerechtes Arbeiten mit dem Gerät.
- Es ist ratsam, die Bedienungsanweisung dort aufzubewahren, wo man sie immer schnell zur Hand hat.
- Bei Weitergabe des Gerätes an Dritte, geben Sie bitte auch diese Bedienungsanleitung mit.
- Sobald Sie das Gerät ausgepackt haben, prüfen Sie, ob alles in einwandfreiem Zustand ist. Sollte etwas beschädigt sein, benachrichtigen Sie Ihren Händler.
- Bewahren Sie die Verpackung des Gerätes auf. Nur in der Originalverpackung kann das Gerät sicher transportiert werden, z. B. zu Reparaturzwecken, bei einem Umzug etc. Falls eine Aufbewahrung nicht möglich ist, trennen Sie die verschiedenen Verpackungsmaterialien und liefern Sie diese bei der nächstgelegenen Sammelstelle zur sachgemäßen Entsorgung ab. Beachten Sie, dass alle Bestandteile der Verpackung (Plastikbeutel, Karton, Styroporteile, usw.) Kinder gefährden können und deshalb nicht in deren Nähe gelagert werden dürfen.
- Das Gerät darf nur zu dem Zweck benutzt werden, wozu es konstruiert wurde. Missbräuchlicher Einsatz kann Schäden verursachen und führt zum Verlust der Garantie.
- Im Falle einer Störung und/oder Fehlfunktion schalten Sie das Gerät aus. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und benachrichtigen Sie Ihren Händler. Er wird die Reparatur mit Originalersatzteilen ausführen.
- Beachten Sie die für den Einsatzbereich geltenden Unfallverhütungsvorschriften und die allgemeinen Sicherheitsbestimmungen.
- Der Hersteller/Händler kann nicht verantwortlich gemacht werden für Schäden, die durch Nichtbeachtung dieser Bedienungsanweisung entstehen. Außerdem ist dann die Sicherheit des Gerätes nicht mehr gewährleistet.

3. Sicherheitshinweise

- Das Gerät darf nur in einwandfreiem Zustand von geschulten Personen, die diese Bedienungsanleitung gelesen haben, benutzt werden.
- Benutzen Sie das Gerät nicht im Freien.
- Achten Sie darauf, dass Sie keine hängenden Kleidungsstücke tragen, die in die Maschine geraten können. Die Sohlen Ihrer Schuhe sollten rutschfest sein. Aus hygienischen Gründen wird empfohlen, die Haare nach hinten zu binden.
- Berühren Sie das Netzkabel und den Netzstecker niemals mit feuchten oder nassen Händen.
- Das Gerät darf nur an eine vorschriftsmäßig installierte Steckdose angeschlossen werden. Schließen Sie kein anderes Gerät an die gleiche Steckdose an. Die Steckdose muss grundsätzlich zugänglich bleiben, damit das Gerät im Notfall vom Stromnetz getrennt werden kann.
- Wenn Sie den Netzstecker ziehen, ziehen Sie immer am Steckergehäuse und nicht am Kabel. Schalten Sie stets vorher das Gerät aus.
- Das Kabel darf nicht über Tischecken bzw. scharfe Kanten hängen.
- Benutzen Sie keine Verlängerungskabel und Adapter.
- Das Kabel darf nicht mit heißen Teilen oder mit Wasser in Berührung kommen.
- Überprüfen Sie regelmäßig das Kabel. Wenn es beschädigt ist, z. B. durch Quetschen, dann muss es von einem qualifizierten Fachmann ausgewechselt werden.

- Lassen Sie das Gerät während der Benutzung nicht unbeaufsichtigt. Seien Sie besonders vorsichtig, wenn Kinder in der Nähe sind, weil sie die Gefahren im Umgang mit Elektrogeräten nicht erkennen können.
- Reparaturen dürfen nur von einem qualifizierten Fachmann durchgeführt werden, und zwar mit Ersatzteilen, die der Hersteller empfiehlt. Diese entsprechen den technischen Anforderungen. Umbauten und Veränderungen an dem Gerät sind gefährlich und deshalb verboten.
- Vor jeder Reinigung oder Reparatur schalten Sie das Gerät aus und ziehen den Netzstecker.
- Falls Sie das Gerät längere Zeit nicht benutzen möchten, ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, reinigen Sie das Gerät und decken es mit einem luftdurchlässigen Stoff ab.

4. Installation

- Entfernen Sie die Schutzfolie. Verwenden Sie dazu keine Gegenstände, welche die Oberfläche beschädigen können.
- Überprüfen Sie das Gerät und das Kabel auf Beschädigungen. Wenn Sie etwas feststellen, schließen Sie das Gerät nicht an, sondern informieren Sie Ihren Händler.
- Stellen Sie das Gerät in einem Raum auf, der trocken, ausreichend belüftet und gut beleuchtet ist. Achten Sie darauf, dass der Untergrund stabil und eben ist.
- Für eine einfache Benutzung und leichte Reinigung lassen Sie um das Gerät einen Freiraum von ca. 15 cm.

5. Bedienung

- Reinigen Sie das Gerät, insbesondere die Teile, die mit dem Teig in Berührung kommen, mit einem feucht warmen Tuch. Danach reiben Sie alles trocken.
- Stecken Sie den Stecker in die Steckdose.
- Schalten Sie das Gerät mit der grünen Starttaste (s. Abb. 1) ein. Bei der ersten Inbetriebnahme starten Sie das Gerät, ohne Teig hineinzugeben. Lassen Sie das Gerät ungefähr eine Minute laufen, um festzustellen, ob es einwandfrei funktioniert.
- Achten Sie auch darauf, dass Ihre Hände oder irgendwelche Gegenstände nicht die Rollen berühren, wenn das Gerät eingeschaltet ist.
- Mit der roten Stopptaste (s. Abb. 1) schalten Sie das Gerät aus.
- Vor jedem Gebrauch sehen Sie nach, ob das Gerät perfekt sauber ist, falls nicht, reinigen Sie es, wie unter „REINIGUNG“ beschrieben. Ziehen Sie vorher den Netzstecker.

Abbildung 1

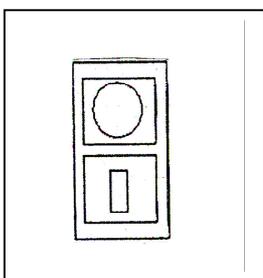
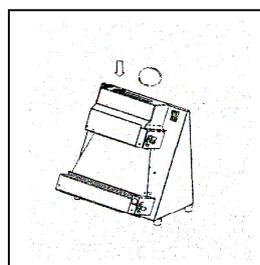
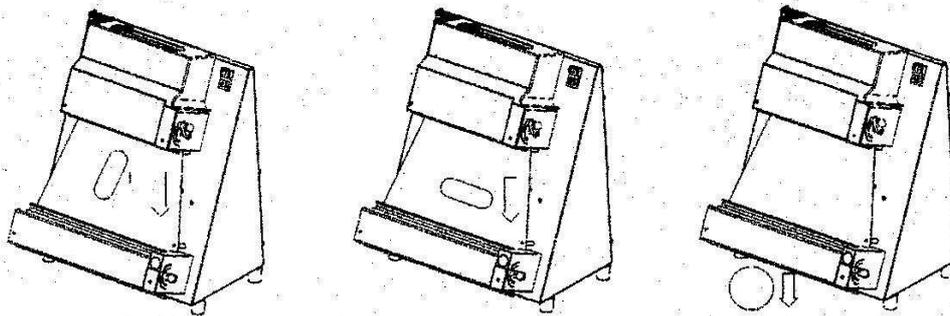


Abbildung 2



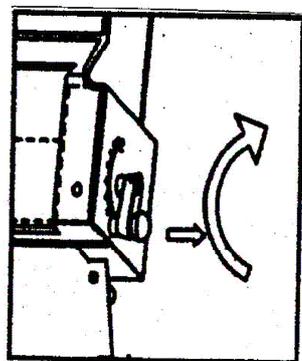
Verwendung von runden Teigformen

- Nach dem Starten der Maschine, klopfen Sie kleine runde Teigmengen (20 bis 500 g), die vorher mindestens 4 bis 6 Stunden gegärt haben, an den Seiten etwas flach und bestäuben diese mit Mehl, so dass sie gut durch die oberen Rollen gehen (s. Abb. 2).
- Wenn der Teig aus der oberen Walze kommt, ist er dünn und in ovaler Form. Sie können ihn dann schnell für den 2. Vorgang per Hand um 90° drehen, um ihn durch die unteren Rollen laufen zu lassen.



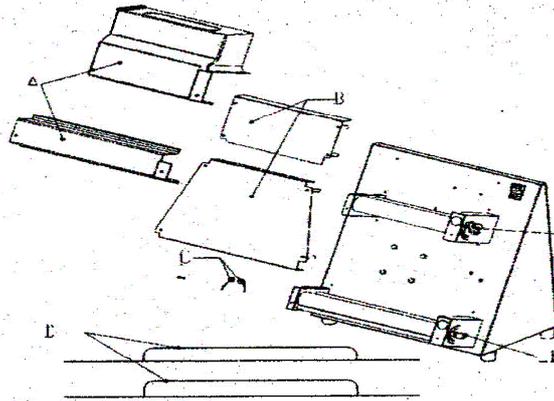
Einstellung der Teigdicke

- Die Einstellung der Teigdicke hängt von unterschiedlichen Eigenschaften des Teigs ab, wie z. B. Gewicht, Größe und Form. Deshalb können hierfür nur Empfehlungen gegeben werden. Letztendlich wird die richtige Einstellung durch eigene Erfahrung gemacht. Die Maschine ist werkseitig auf eine mittlere Pizzagröße eingestellt.
- Wenn Sie eine andere Teigdicke erhalten wollen, gehen Sie wie folgt vor:
 1. Schalten Sie die Maschine aus.
 2. Regulieren Sie den Abstand zwischen den oberen Rollen. Ziehen Sie den schwarzen Knebel, um den Hebel loszulassen und dann drehen Sie den Hebel auf die geeignete Position. Im Uhrzeigersinn wird die Dicke reduziert und gegen den Uhrzeigersinn wird die Dicke erhöht. (s. nachstehende Abbildung).



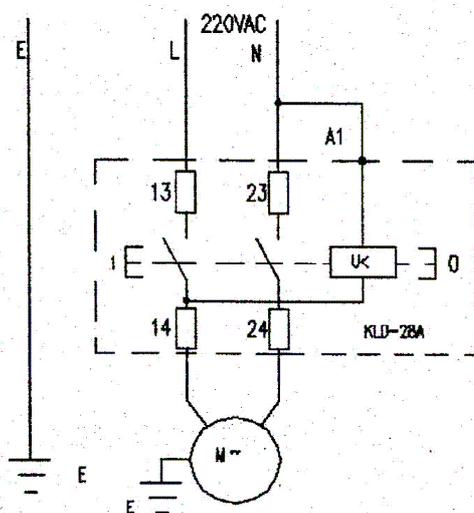
6. Reinigung

- Aus hygienischen und funktionellen Gründen sollte das Gerät täglich gereinigt werden.
- Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
- Schrauben sie die obere und untere Plastikschutzkappe ab (s. Abbildung).

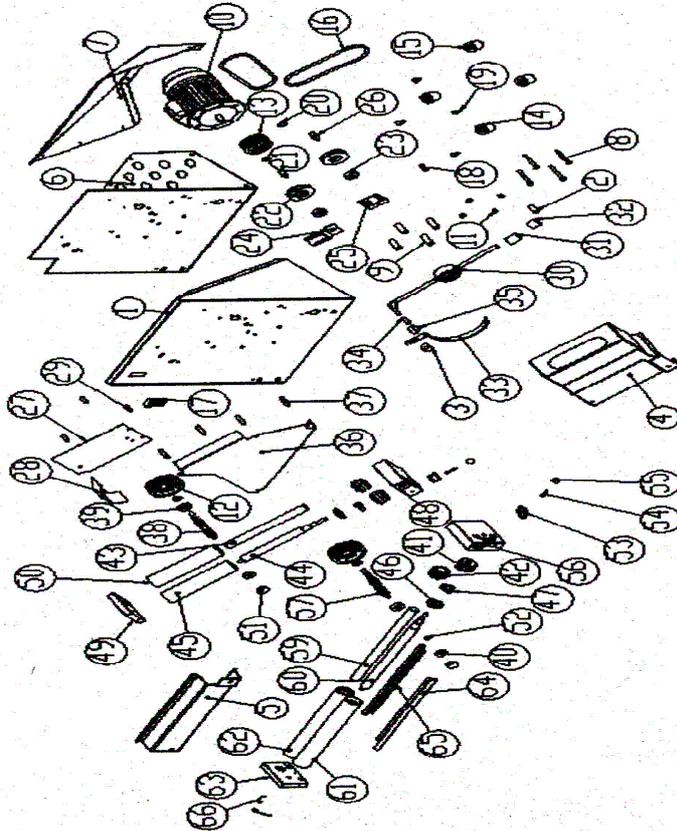


- Beseitigen Sie zuerst mit einer Bürste die Mehl und Teigrückstände.
- Reinigen Sie das Gerät mit einem weichen, feucht-warmen Tuch und einem handelsüblichen Reinigungsmittel, um die Fett- und Kleberückstände zu beseitigen. Das Tuch darf nicht tropfnass sein.
- Verwenden Sie keine aggressiven Reinigungsmittel, Stahlwolle, Hochdruckreiniger oder Wasserstrahl.
- Nach der Reinigung schrauben Sie die Plastikschutzkappen wieder auf. Achtung: Verwenden Sie das Gerät nicht ohne Schutzkappen. Es besteht Verletzungsgefahr!

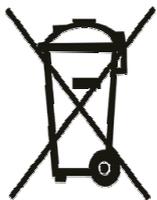
7. Stromlaufplan



8. Explosionszeichnung



9. Entsorgung



Hat das Gerät einmal ausgedient, dann entsorgen Sie dieses bitte ordnungsgemäß an einer Sammelstelle für Elektrogeräte. Elektrogeräte gehören nicht in den Hausmüll. Über Adressen und Öffnungszeiten von Sammelstellen informiert Sie Ihre zuständige Verwaltung. Nur so ist sichergestellt, dass Altgeräte fachgerecht entsorgt und verwertet werden.

Bei technischen Problemen wenden Sie sich an Ihren Händler.