



**PASTA MACHINE
NUDELMASCHINE
MACHINE À PÂTES**

GB

PASTA MACHINE

Instructions for use and safety information

NL

PASTAMACHINE

Bedienings- en veiligheidsaanwijzing

SK

**STROJ NA VÝROBU
REZANCOV**

Pokyny pre obsluhu a bezpečnostné pokyny

IT

**MACCHINA PER PASTA
FRESCA**

Indicazioni per l'uso e la sicurezza

DE

NUDELMASCHINE

Bedienungs- und Sicherheitshinweise

CZ

STROJEK NA TĚŠTOVINY

Pokyny pro obsluhu a bezpečnostní pokyny

ES

MÁQUINA PARA PASTA

Indicaciones de manejo y seguridad

HU

**TÉSZTANYÚJTÓ ÉS
METÉLŐ GÉP**

Kezelési és biztonsági utalások

FR

MACHINE À PÂTES

Instructions d'utilisation et consignes de sécurité

PL

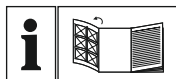
**MASZYŃKA DO
MAKARONU**

Wskazówki dotyczące obsługi i bezpieczeństwa

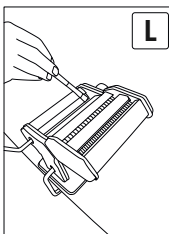
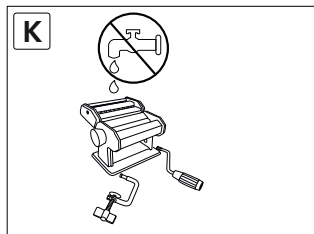
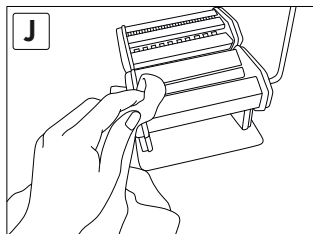
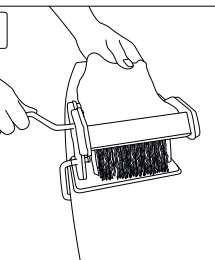
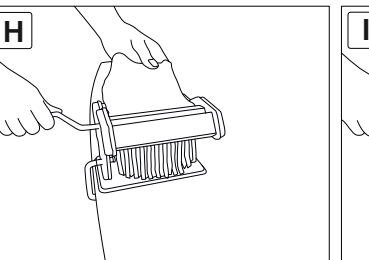
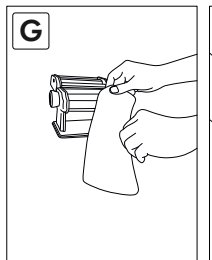
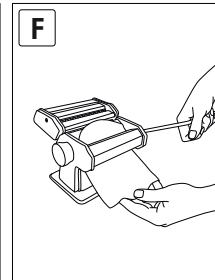
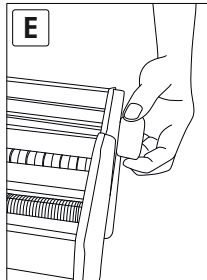
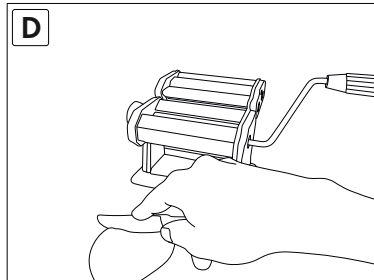
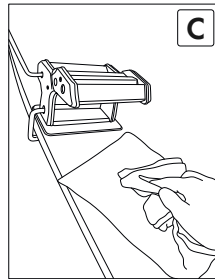
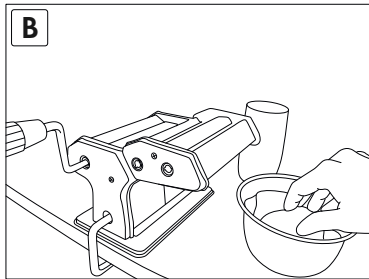
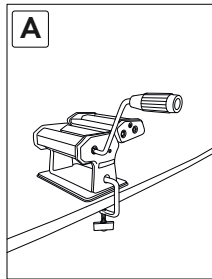
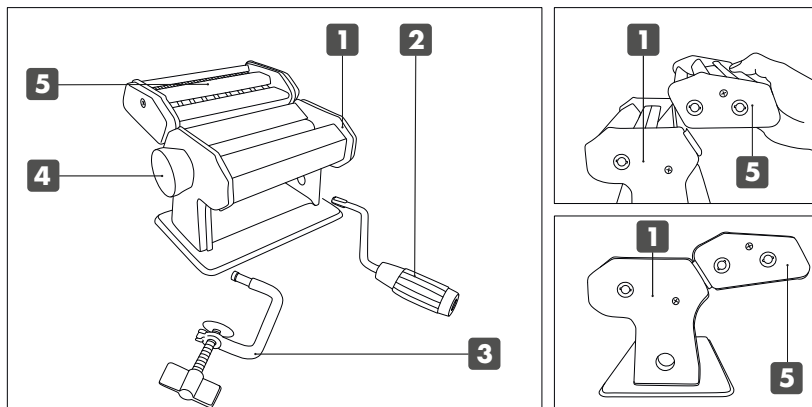
DK

PASTAMASKINE

Brugs- og sikkerhedsanvisninger



GB	Instructions for use and safety information	Page	5
NL	Bedienings- en veiligheidsaanwijzing	Bladzijde	8
SK	Pokyny pre obsluhu a bezpečnostné pokyny	Stránke	11
IT	Indicazioni per l'uso e la sicurezza	Pagina	14
DE	Bedienungs- und Sicherheitshinweise	Seite	17
CZ	Pokyny pro obsluhu a bezpečnostní pokyny	Strana	20
ES	Indicaciones de manejo y seguridad	Página	23
HU	Kezelési és biztonsági utalások	Oldalt	26
FR	Instructions d'utilisation et consignes de sécurité	Page	29
PL	Wskazówki dotyczące obsługi i bezpieczeństwa	Strona	32
DK	Bedienings- en veiligheidsaanwijzing	Side	35



PASTA MACHINE

Introduction

Congratulations! You have chosen to purchase a high-quality product. Make sure you are familiar with the product before you use it for the first time. With this in mind, read the following instructions and safety information carefully. Only ever use the product in the manner described here and in accordance with the specified range of use. Please keep this manual in such a way that it is protected from loss or damage. If you choose to hand this product over to a third party, make sure you also provide them with all documentation.

Intended use

The device is not intended for commercial use.

Part description

- 1 Pasta maker
- 2 Crank handle
- 3 Screw clamp
- 4 Roller adjusting wheel
- 5 Roller attachment

Technical data

Material: housing: stainless steel

Pasta roller: stainless steel, aluminium

Safety instructions



SAVE ALL INSTRUCTIONS AND SAFETY INFORMATION FOR FUTURE USE!



RISK OF INJURY!



WARNING! DANGER TO LIFE AND RISK OF ACCIDENT FOR INFANTS AND CHILDREN!

Never leave children unsupervised with the packaging material and product. There is a risk of suffocation due to the packaging material and a danger to life due to cutting injuries. Children often underestimate the dangers.

After use, keep this device in a safe place out of the reach of children.

This device is not intended to be used by persons (including children) with limited physical, sensory or mental capabilities or a lack of experience and/or knowledge, unless they are supervised by a person responsible for their safety or receive instructions from them on how to use the device.

Check that all parts are properly assembled. Improper assembly can result in injury.

Always be alert and always pay attention to what you are doing. Carry out the work in a concentrated and sensible way.

There is a risk of crushing and entrapment on the moving parts of the machine.

Food-safe! Taste and odour properties are not affected by this product.

Do not wear long necklaces or clothes with hanging cords when working with the machine. Risk of strangulation!

Preparation

Basic recipe for a pasta dough

Ingredients

- 200 g pasta flour
- 200 g durum wheat semolina
- 175 ml water
- 1 pinch of salt

1. Mix flour and durum wheat semolina at a ratio of 1:1 and pour the mixture onto a clean kitchen work surface in the form of a mound.
2. Form a hollow in the centre of the mound.
3. Pour the water into the hollow together with the salt.
4. Using a fork, gradually mix the water into the flour from the inside out.
5. Knead the crumbly dough with your hands for about 10 minutes until a smooth, even mass is formed.
6. If the dough is too soft, add flour and knead in, if too hard, add a little water.
7. Now shape the resulting dough into a ball and cover it with a damp cloth or cling film. Allow the covered dough to rest for 30 minutes at room temperature.

Commissioning

Place the pasta maker ① on a firm work surface to which it can be attached.

Insert the screw clamp ③ into the opening of the pasta maker ① and tighten the wing screw to ensure the pasta maker is stable (see fig. A).

Place the roller attachment ⑤ along the two mounts of the pasta maker ① on the machine (see overview).

Insert the crank ② into the opening of the pasta maker ① (see fig. A).

Before using the pasta maker ① for the first time, clean it as described in the "Cleaning and maintenance" section. Clean all parts that come into contact with food with a damp cloth to remove any dirt and dry the parts completely.

The three pairs of rollers must first be cleaned before use. To do this, roll a small portion of dough through the rollers. This dough must not be eaten and must be disposed of.

The dough is processed in portions. Remove a small amount of the dough from the prepared dough and cover the remainder again to prevent it drying out (see fig. C,D).

To adjust the distance between the rollers, pull out the adjusting wheel ④ a little and turn it to one of the positions marked by numbers. Start with position 7, the largest possible roller spacing (see fig. E).

Let the dough portion run through the rollers by turning the crank ② clockwise (see fig. F). Fold up the flat dough and repeat this process 6-7 times.

You can now reduce the distance between the rollers by pulling out and turning the adjusting wheel ④ and roll the dough again until the desired thickness is reached.

Use a knife to cut the sheet of dough to the desired length.

Depending on the type of pasta you want, insert the crank ② into one of the two openings in the roller attachment ⑤ and let the dough run through the cutting tool. To do this, turn the crank clockwise (see fig. H,I).

Let the finished pasta dry in the air for at least 60 minutes.

Put the pasta in plenty of water that has been lightly salted.

The cooking time of the pasta produced varies depending on the duration of the drying time.

Freshly made, it is cooked in just a few minutes (2-5 minutes).

Stir the pasta carefully until it is cooked and then pour the pasta over a kitchen sieve.

Help and tips:



Problem	Solution
The dough is not cut properly.	Add a little more flour to the dough and knead it well again.
The dough sticks to the machine.	
The rollers do not grip the dough properly.	Add some water to the dough and knead it well again.
The dough is crumbly.	
The pasta sticks together when cooking.	Let the fresh pasta dry sufficiently before cooking.

Cleaning and maintenance (see fig.J-L)

Never use petrol, solvents, or chemical cleaners.

During use, clean the scrapers beneath the rollers with a dry cloth from time to time.

Use a soft, clean cloth to clean the pasta maker (see fig. J).

Use a brush or a wooden stick to clean the pasta maker after use (see fig. L).

Remove heavy soiling with a damp cloth and then dry the parts completely.

Do not rinse the pasta maker in water or clean it in the dishwasher (see fig. K).

Never immerse the product in water or other liquids. This can damage the product (see fig. K).

Disposal

The packaging is made from environmentally friendly materials that you can dispose of at your local recycling centre.

You can find out how to dispose of the old product from your local authority.

Warranty

The product was manufactured with great care and under constant supervision. This product comes with a 3 year warranty starting from the date of purchase. Please store your receipt in a safe place. The warranty is only valid for material and production faults. If the product is misused or handled improperly, the warranty will be invalidated. Your statutory rights, especially the warranty rights, shall not be limited by this warranty. If you would like to make a complaint, please contact the service hotline on the telephone number provided below or send us an email. Our service employees will coordinate the further procedure with you as soon as possible. We will always advise you on a one-to-one basis. The warranty period will not be extended on account of any repairs carried out on the basis of the warranty, statutory warranty or goodwill. This shall also apply to replaced and repaired parts. Any repairs that need to be carried out after the warranty period has elapsed shall be subject to charge.

Service Centre / Supplier

MATO Interpräsent GmbH
Kirschfeldstr. 23
DE-74629 Pfedelbach
GERMANY

Tel. +49 7941 94 54 26
E-Mail: ASKunden@matointerpraesent.de



PASTAMACHINE

Inleiding

Gefeliciteerd! Met uw aankoop heeft u gekozen voor een hoogwaardig product. Voor de eerste ingebruikname, moet u zich bekend maken met het product. Lees hiertoe goed de volgende gebruikershandleiding en veiligheidsaanwijzingen door. Gebruik het product alleen zoals beschreven en voor de aangegeven gebruiksdoeleinden. Bewaar de handleiding dusdanig dat deze niet verloren of beschadigd raakt. Overhandig ook alle documentatie bij verstrekking van het product aan derden.

Doelmatig gebruik

Dit apparaat is niet bedoeld voor commercieel gebruik.

Onderdeelbeschrijving

- 1 Pastamachine
- 2 Slinger
- 3 Schroefklem
- 4 Rol-verstelwieltje
- 5 Rol-opzetstuk

Technische gegevens

Materiaal: behuizing: roestvrij staal
Pastarol: roestvrij staal, aluminium

Veiligheidsaanwijzingen



BEWAAR ALLE AANWIJZINGEN EN VEILIGHEIDSAANWIJZINGEN VOOR TOEKOMSTIG GEBRUIK!



GEVAAR VOOR LETSEL!



WAARSCHUWING! GEVAAR VOOR LICHAAMELIJK EN DODELIJK LETSEL VOOR KLEINE KINDEREN EN KINDEREN!

Laat kinderen nooit zonder toezicht alleen met verpakkingsmateriaal en het product. Er bestaat gevaar op verstikking door verpakkingsmateriaal en levensgevaar door snijwonden. Kinderen onderschatten vaak de gevaren.

Bewaar dit apparaat na gebruik op een veilige locatie, buiten het bereik van kinderen.

Dit apparaat is niet bestemd voor gebruik door personen (inclusief kinderen) met fysieke, sensorische of verstandelijke beperkingen of met een gebrek aan ervaring en/of kennis, tenzij zij onder toezicht staan van een voor hun veiligheid verantwoordelijke persoon, van hem of haar instructies krijgen hoe het apparaat moet worden gebruikt.

Controleer of alle onderdelen vakkundig zijn gemonteerd. Bij ondeskundig montage bestaat gevaar letsel.

Wees altijd behoedzaam en ga altijd voorzichtig te werk. Wees geconcentreerd en gebruik uw gezond verstand tijdens de werkzaamheden.

Er bestaat gevaar voor beknelling en klemmen aan de bewegende onderdelen van de machine.

Geschikt voor levensmiddelen! De smaak- en geureigenschappen worden door dit product niet beïnvloed.

Draag geen lange halskettingen of kleding met losse koordjes als u met de machine werkt. Risico op wurging!

Vorbereitung

Basisrecept voor pastadeeg

Ingrediënten

- 200 g bloem type 405
- 200 g griesmeel van harde tarwe
- 175 ml water
- 1 snufje zout

1. Meng bloem en griesmeel van harde tarwe in een verhouding van 1:1 en maak van het mengsel een bergje op een schoon aanrechtblad.
2. Maak een kuiltje in het midden van het bergje.
3. Giet het water met het zout in het kuiltje.
4. Roer met een vork het water stapsgewijs van binnen naar buiten door het meel.
5. Kneed het kruimelige deeg met uw handen gedurende ongeveer 10 minuten tot een gladde, gelijkmatige massa is gevormd.
6. Te zacht deeg kan worden geoptimaliseerd door het toevoegen en kneden van bloem, te hard deeg door het toevoegen van wat water.

7. Vorm het deeg tot een bal en dek het af met een vochtige doek of vershoudfolie. Het afgedekte deeg moet 30 minuten op kamertemperatuur rusten.

Ingebruikname

Plaats de pastamachine ① op een vast werkoppervlak waar deze op kan worden bevestigd.

Steek de schroefklem ③ in de opening van de pastamachine ① en draai de vleugelschroef vast om de stabiliteit van de pastamachine te garanderen (zie afb. A).

Plaats het rol-opzetstuk ⑤ langs de beide opnamen van de pastamachine ① op de machine (zie overzicht).

Steek de slinger ② in de opening van de pastamachine ① (zie afb. A).

Reinig de pastamachine ① voor het eerste gebruik, zoals beschreven in het gedeelte „Reiniging en Onderhoud“. Reinig alle onderdelen die in contact komen met levensmiddelen met een vochtige doek om eventueel vuil te verwijderen en droog alle onderdelen goed af.

De drie setjes rollen moeten voor het eerste gebruik worden gereinigd. Hiertoe draait u een kleine portie van het deeg telkens door de rollen. Dit deeg mag niet worden opgegeten en moet worden weggegooid.

Het deeg wordt in porties verwerkt. Neem een kleine hoeveelheid deeg van het voorbereide deeg en dek de rest opnieuw af om uitdroging te voorkomen (zie afb. C,D).

Om de rolafstand aan te passen, trekt u het verstelwiel ④ iets uit en draait u het in een van de met cijfers gemarkeerde posities. Begin met positie 7, de grootst mogelijke rolafstand (zie afb. E).

Laat het portie deeg door de rollen lopen door de slinger ② linksom te draaien (zie afb. F). Vouw het platte deeg samen en herhaal dit proces 6-7 keer.

U kunt nu de rolafstand verkleinen door het verstelwiel ④ uit te trekken en te draaien en het deeg opnieuw rollen tot de gewenste dikte is bereikt.

Snij met een mes de deegplaat in de gewenste lengte.

Afhankelijk van het soort pasta, steekt u nu de slinger ② in een van de beide openingen van

het rol-opzetstuk ⑤ en laat u het deeg door het snijgereedschap lopen. Draai hiertoe de slinger rechtsom (zie afb. H,I).

Laat de pasta die klaar is, nu aan de lucht drogen gedurende ten minste 60 minuten.

Gooi de pasta in ruim kokend en licht gezouten water.

De kooktijd van de gemaakte pasta is afhankelijk van de duur van de droogtijd. Vers gemaakt, zijn ze na enkele minuten (2-5 minuten) gekookt.

Roer de pasta voorzichtig door tot ze het kookpunt bereiken en giet de pasta vervolgens in een keukenzeef af.

Hulp en tips:



Probleem	Oplossing
Het deeg wordt niet correct gesneden.	Voeg wat meer meel aan het deeg toe
Het deeg kleeft vast aan de machine.	en kneed het nogmaals goed door.
De rollen grijpen het deeg niet correct.	Voeg wat meer water aan het deeg toe
Het deeg breekt.	en kneed het nogmaals goed door.
De noedels plakken aan elkaar tijdens het koken.	Laat de verse noedels voor het koken voldoende drogen.

Reiniging en onderhoud (zie afb. J-L)

Gebruik nooit benzine, oplosmiddelen of chemische reinigingsmiddelen.

Reinig tijdens het gebruik de schrapper onder de rol tussendoor met een droge doek.

Gebruik voor het reinigen van de pastamachine een zachte, schone doek (zie afb. J).

Gebruik een borstel of een houten stok om de pastamachine na gebruik te reinigen (zie afb. L).

Verwijder sterke vervuiling met een vochtige doek en droog aansluitend alle onderdelen goed af.

De pastamachine mag in geen geval in water worden gespoeld of in de vaatwasser worden gereinigd (zie afb. K).

Dompel het product nooit onder in water of andere vloeistoffen. Dit kan beschadigingen aan het product veroorzaken (zie afb. K).

Afvoeren

De verpakking is gemaakt van milieuvriendelijke materialen die via lokale recyclingcentra kunnen worden afgevoerd.

Informatie over het afvoeren van het versleten product kunt u inwinnen bij uw gemeente.

Garantie

Het product is met grote zorgvuldigheid en onder constante controle vervaardigd. Dit product wordt geleverd met een garantie van 3 jaar vanaf de datum van aankoop. Bewaar de kassabon. De garantie geldt voor materiaal- en fabricagefouten en vervalt bij onjuist gebruik en onjuiste bediening. Uw wettelijke rechten, met name het recht op garantie, worden door deze garantie niet beperkt. Bij eventuele klachten neemt u contact op met de onderstaande service-hotline of neemt u contact met ons op per e-mail. Onze servicemedewerkers zullen het verdere proces zo snel mogelijk met u afstemmen. Wij zullen u in ieder geval persoonlijk adviseren. De garantieperiode wordt niet verlengd bij reparaties tijdens garantie, wettelijke garantie of coulancehalve. Dit geldt ook voor de vervangen of gerepareerde onderdelen. Na het verstrijken van de garantie zullen voor reparaties kosten in rekening worden gebracht.

Service Centre / Leverancier

MATO Interpräsent GmbH
Kirschfeldstr. 23
DE-74629 Pfedelbach
DUITSLAND

Tel. +49 7941 94 54 26
E-mail: ASKunden@matointerpraesent.de



STROJ NA VÝROBU REZANCOV

Úvod

Srdečne blahoželáme! Touto kúpou ste získali kvalitný výrobok. Pred prvým použitím sa oboznámte s výrobkom. Pozorne prečítajte nasledujúci návod na obsluhu a bezpečnostné pokyny. Výrobok používajte iba podľa opisu a na uvedenej oblasti použitia. Tento návod si uschovajte tak, aby bol chránený pred stratou alebo poškodením. Ak výrobok odovzdáte ďalšej osobe, priložte k nemu aj všetky podklady.

Použitie podľa určenia

Tento prístroj nie je určený pre použitie na komerčné účely.

Opis dielov

- 1 Strojček na rezance
- 2 Kľuka
- 3 Skrutkové zvieradlo
- 4 Koliesko na regul. vzdial. valčekov
- 5 Nadstavec na rezance

Technické údaje

Materiál: kryt: ušľachtilá oceľ
valček na rezance: ušľachtilá oceľ, hliník

Bezpečnostné pokyny



VŠETKY BEZPEČNOSTNÉ A OSTATNÉ POKYNY SI USCHOVAJTE PRE PRÍPAD POTREBY V BUDÚCNOSTI!



NEBEZPEČENSTVO PORANENIA!



VAROVANIE! NEBEZPEČENSTVO OHROZENIA ŽIVOTA A NEBEZPEČENSTVO ÚRAZU PRE BATOĽATÁ A DETI!

Deti nikdy nenechávajú bez dozoru s obalovým materiálom a výrobkom. Existuje nebezpečenstvo zadusenía obalovým materiálom a ohrozenie života v dôsledku rezných poranení. Deti často podceňujú nebezpečenstvá.

Tento prístroj uschovajte po použití na bezpečnom mieste, mimo dosahu detí.

Tento prístroj nie je určený na to, aby ho používali osoby (vrátane detí) s obmedzenými fyzickými, senzorickými alebo duševnými schopnosťami či s nedostatočnými skúsenosťami a/alebo vedomosťami, s výnimkou prípadov, ak sú pod dozorom osoby zodpovedajúcej za ich bezpečnosť, alebo ak od tejto osoby dostali pokyny na používanie prístroja.

Skontrolujte, či sú všetky diely správne namontované. Pri nesprávnej montáži existuje nebezpečenstvo poranenia.

Buďte vždy pozorní a vždy dávajte pozor na to, čo robíte. K práci pristupujte koncentrovane a s rozvahou.

Na pohyblivých častiach stroja existuje riziko pomliaždenia a prískripnutia.

Vhodné pre styk s potravinami! Tento výrobok neovplyvňuje chuťové a vôňové vlastnosti.

Pri práci so strojom nenoste dlhé retiazky ani odevy s visiacimi šnúrkami. Riziko uškrtenia!

Príprava

Základný recept na rezancové cesto

Prísady

200 g múky T405
200 g krupice z tvrdej pšenice
175 ml vody
1 štipka soli

1. Zmiešame múku a krupicu z tvrdej pšenice v pomere 1:1 a zmes nasypeme na kuchynskú pracovnú plochu tak, aby vznikol kopček.
2. Uprostred kopčeka urobíme jamku.
3. Vodu so soľou pridáme do jamky.
4. Vodu pomocou vidličky postupne zmiešavame s múkou zvnútra smerom von.
5. Drobivé cesto miesime rukami asi 10 minút, kým nevznikne hladká rovnomerná hmota.
6. Ak je cesto príliš mäkké, primiesime ešte trochu múky, ak je cesto príliš tuhé, pridáme trochu vody.
7. Vzniknuté cesto teraz vytvarujeme do tvaru gule a prikryjeme ho vlhkou utierkou alebo potravinovou fóliou. Zakryté cesto necháme odpočívať 30 minút pri izbovej teplote.

Uvedenie do prevádzky

Strojček na rezance ① postavte na pevnú pracovnú plochu, na ktorú sa dá pripevniť.

Skrutkové zvieradlo ③ zasuňte do otvoru strojčeka na rezance ① a dotiahnite krídlovú skrutku, aby ste zaistili stabilitu strojčeka na rezance (pozri obr. A).

Valčekový nadstavce ⑤ nasadte pomedzi obidve uchytienia strojčeka na rezance ① na strojček (pozri Prehľad).

Kľuku ② zasuňte do otvoru strojčeka na rezance ① (pozri obr. A).

Stroj na rezance ① pred prvým použitím očistite podľa opisu v odseku „Čistenie a údržba“. Všetky diely, ktoré prichádzajú do styku s potravinami, očistite vlhkou handričkou, aby ste tak odstránili prípadnú špinu. Diely následne dôkladne osušte.

Tri páry valčekov musia byť pred prvým použitím očistené. Pre vyčistenie valčekov nechajte cez valčeky prejsť malý kúsok cesta. Tento prvý kúsok cesta sa nesmie skonzumovať a musí sa vyhodiť.

Cesto sa spracováva po porciách. Z pripraveného cesta odoberte malý kúsok a zvyšok cesta znovu zakryte, aby nevyschlo (pozri obr. C,D).

Ak chcete nastaviť vzdialenosť medzi valčekmi, trochu vytiahnite regulačné koliesko ④ a otočte ho do jednej z polôh označených číslami. Začnite s polohou 7, čo najväčšou vzdialenosťou valčekov (pozri obr. E).

Cesto nechajte prechádzať cez valčeky otáčaním kľuky ② v smere hodinových ručičiek (pozri obr. F). Ploché cesto znovu zložte a opakujte tento postup 6 až 7-krát.

Vytiahnutím a otočením regulačného kolieska ④ môžete teraz zmeniť vzdialenosť medzi valčekmi a cesto znovu nechať prechádzať cez valčeky, až kým nedosiahne požadovanú hrúbku.

Plát cesta narežte nožom na zvolenú dĺžku.

V závislosti od požadovaného typu rezancov zasuňte teraz kľuku ② do jedného z otvorov valčekového nadstavca ⑤ a nechajte cesto prechádzať rezacím nástrojom. Kľukou pritom otáčajte v smere hodinových ručičiek (pozri obr. H,I).

Hotové rezance nechajte teraz minimálne jednu hodinu sušiť na vzduchu.

Rezance vložte do dostatočne vriacej a mierne osolenej vody.

Čas varenia vyrobených rezancov sa líši v závislosti

od doby sušenia. Čerstvé rezance sú uvarené za niekoľko minút (2 – 5 min.).

Počas varenia rezance opatrne miešajte po dosiahnutí bodu varu a následne ich zlejte cez kuchynské sitko.

Pomoc a tipy:



Problém	Riešenie
Cesto sa nekrája správne.	Pridajte do cesta trochu múky a znova ho dobre premiešajte.
Cesto sa lepí na stroj.	Pridajte do cesta trochu vody a znova ho dobre premiešajte.
Valčeky nechytajú cesto správne.	Pridajte do cesta trochu vody a znova ho dobre premiešajte.
Cesto je krehké.	Čerstvé rezance nechajte pred varením dostatočne vyschnúť.
Rezance sa pri varení zlepujú.	

Čistenie a údržba (pozri obr. J-L)

Nikdy nepoužívajte benzín, rozpúšťadlá alebo chemické čistiace prostriedky.

Počas používania očistite občas škrabáky pod valčekmi suchou handričkou.

Na čistenie strojčeka na rezance používajte jemnú, čistú handričku (pozri obr. J).

Použite kefku alebo drevenú paličku na vyčistenie strojčeka na rezance po použití (pozri obr. L).

Silnejšie znečistenia odstráňte vlhkou handričkou a diely následne dôkladne osušte.

Strojček na rezance sa nesmie v žiadnom prípade oplachovať vo vode ani umývať v umývačke riadu (pozri obr. K).

Výrobok nikdy neponárajte do vody alebo do iných kvapalín. To môže viesť k poškodeniu výrobku (pozri obr. K).

Likvidácia

Obal pozostáva z materiálov nezaťažujúcich životné prostredie, ktoré môžete zlikvidovať prostredníctvom miestnych recyklačných miest.

Informácie o možnostiach likvidácie opotrebovaného výrobku získate na vašom obecnom alebo mestskom úrade.

Záruka

Výrobok bol vyrobený s maximálnou starostlivosťou a pod neustálou kontrolou. Na tento výrobok získavate záruku 3 roky od dátumu nákupu. Uchovajte si pokladničný doklad. Záruka platí len na materiálové a výrobné chyby a zaniká v prípade nesprávneho použitia a neodborného zaobchádzania. Vaše zákonné práva, predovšetkým zákonné práva spotrebiteľa, nie sú nijako obmedzené touto zárukou. Pri prípadných reklamáciách sa obráťte na nižšie uvedenú servisnú horúcu linku alebo sa s nami spojte prostredníctvom e-mailu. Náš servisný personál s vami čo najskôr zosúladí ďalší postup. V každom prípade vám osobne poradíme. Záručná doba sa nepredlžuje z dôvodu záručných opráv, zákonnej záruky alebo kulantného plnenia. To platí aj pre vymenené a opravené diely. Po uplynutí záručnej doby sa prípadné opravy vykonajú len za odplatu.

Servisné centrum / dodávateľ

MATO Interpräsent GmbH
Kirschfeldstr. 23
DE-74629 Pfedelbach
NEMECKO

Tel. +49 7941 94 54 26

E-mail: ASKunden@matointerpraesent.de



MACCHINA PER PASTA FRESCA

Introduzione

Congratulazioni! Acquistando questo prodotto avete optato per una scelta di alta qualità. Familiarizzare con il prodotto prima di metterlo in funzione per la prima volta. A tal proposito, leggere attentamente le seguenti istruzioni per l'uso e le indicazioni di sicurezza. Utilizzare il prodotto solo come descritto e per i campi di applicazione specificati. Conservare le presenti istruzioni in un luogo sicuro per impedirne la perdita o il danneggiamento. In caso di cessione del prodotto a terzi, si prega di inoltrare anche tutta la documentazione.

Destinazione d'uso

Questo dispositivo non è destinato a un uso professionale.

Descrizione delle parti

- 1 Macchina per la pasta
- 2 Manovella
- 3 Morsetto a vite
- 4 Ghiera di regolazione dei rulli
- 5 Accessorio con rulli

Dati tecnici

Materiale: Alloggiamento: acciaio inossidabile
Rullo per pasta: acciaio inossidabile, alluminio

Indicazioni di sicurezza



CONSERVARE TUTTE LE ISTRUZIONI E LE INDICAZIONI DI SICUREZZA PER CONSULTAZIONI FUTURE!



PERICOLO DI LESIONI!



AVVERTENZA! PERICOLO DI MORTE E DI INCIDENTI PER BAMBINI!

Non lasciare mai che i bambini rimangano incustoditi insieme al materiale di imballaggio e al prodotto. Sussiste un pericolo di soffocamento dovuto al materiale di imballaggio e un pericolo di morte dovuto a lesioni da taglio. I bambini sottovalutano spesso i pericoli.

Dopo l'uso, conservare questo dispositivo in un luogo sicuro e fuori dalla portata dei bambini.

Questo dispositivo non è destinato all'uso da parte di persone (bambini compresi) con ridotte capacità fisiche, sensoriali o psichiche o mancanza di esperienza e / o conoscenza, a meno che non vengano sorvegliate da una persona responsabile per la loro sicurezza o non abbiano ricevuto istruzioni da tale persona su come utilizzare il dispositivo.

Controllare che tutte le parti siano montate correttamente. In caso di montaggio improprio, sussiste il pericolo di lesioni.

Occorre mantenere sempre la massima lucidità e prestare sempre attenzione a ciò che si sta facendo. Procedere al lavoro con concentrazione e giudizio.

Sussiste il pericolo di schiacciamento e di inceppamento sulle parti mobili della macchina.

Adatto all'uso alimentare! Le caratteristiche di gusto e odore non vengono intaccate da questo prodotto.

Non indossare lunghe collane o indumenti con cordicelle pendenti quando si lavora con la macchina. Rischio di strangolamento!

Preparazione

Ricetta di base per l'impasto della pasta

Ingredienti

- 200 g di farina di tipo 00
- 200 g di semola di grano duro
- 175 ml di acqua
- 1 pizzico di sale

1. Amalgamare la farina e la semola di grano duro con un rapporto di 1:1 e riversare il composto su un piano di lavoro ben pulito formando una collina.
2. Formare una cavità al centro della collina.
3. Inserire l'acqua con il sale nella cavità.
4. Con una forchetta, mescolare gradualmente l'acqua dall'interno verso l'esterno con la farina.
5. Impastare con le mani il composto sbriciolato per circa 10 minuti fino a formare una massa liscia e omogenea.
6. Un impasto troppo morbido può essere ottimizzato aggiungendo della farina e impastando; uno troppo duro aggiungendo un po' di acqua.

7. Modellare l'impasto ottenuto fino a formare una palla e ricoprirlo con un panno umido o con della pellicola trasparente. Far riposare l'impasto coperto per 30 minuti a temperatura ambiente.

Messa in funzione

Posizionare la macchina per la pasta ① su un piano di lavoro stabile al quale possa essere fissata.

Inserire il morsetto a vite ③ nell'apertura della macchina per la pasta ① e stringere la vite ad alette per garantire la stabilità della macchina per la pasta (vedi fig. A).

Posizionare l'accessorio con rulli ⑤ lungo i due alloggiamenti della macchina per la pasta ① sulla macchina (vedi panoramica).

Inserire la manovella ② nell'apertura della macchina per la pasta ① (vedi fig. A).

Pulire la macchina per la pasta ① prima di utilizzarla per la prima volta, come descritto nella sezione „Pulizia e manutenzione“. Pulire tutte le parti esposte al contatto con prodotti alimentari con un panno umido per rimuovere lo sporco e asciugare completamente le parti.

Le tre coppie di rulli devono essere pulite prima di procedere all'utilizzo. A tal fine, far avanzare una piccola porzione di impasto attraverso i rulli. Questo impasto non può essere consumato e deve essere smaltito.

L'impasto viene lavorato a porzioni. Prelevare una piccola quantità di impasto dal preparato e coprire nuovamente il resto per impedirne la disidratazione (vedi fig. C,D).

Per regolare la distanza dei rulli, tirare fuori leggermente la ghiera di regolazione ④ e ruotarla in una delle posizioni contrassegnate da numeri. Iniziare con la posizione 7, la massima distanza possibile tra i rulli (vedi fig. E).

Lasciar scorrere la porzione di impasto attraverso i rulli ruotando la manovella ② in senso orario (vedi fig. F). Ripiegare la pasta spianata e ripetere questo processo 6-7 volte.

A questo punto è possibile ridurre la distanza tra i rulli tirando fuori e ruotando la ghiera di regolazione ④ e appiattire nuovamente l'impasto fino a raggiungere lo spessore desiderato.

Utilizzare un coltello per tagliare la pasta alla lunghezza desiderata.

A seconda del tipo di pasta che si desidera,

inserire la manovella ② in una delle due aperture dell'accessorio per rullo ⑤ e lasciar scorrere la pasta attraverso l'utensile di taglio. A tal fine, ruotare la manovella in senso orario (vedi fig. H,I).

Lasciar asciugare all'aria la pasta finita per almeno 60 minuti.

Gettare la pasta in abbondante acqua bollente leggermente salata.

Il tempo di cottura della pasta prodotta varia a seconda della durata del tempo di essiccazione. La pasta fresca appena fatta risulta cotta dopo pochi minuti (2-5 minuti).

Mescolare la pasta con cura fino a raggiungere il punto di cottura e poi scolarla con uno scolapasta.

Aiuto e consigli:



Problema	Soluzione
La pasta non si taglia correttamente.	Aggiungere ulteriore farina all'impasto e lavorarlo di nuovo per bene.
L'impasto si attacca alla macchina.	
I rulli non afferrano bene l'impasto.	Aggiungere ulteriore acqua all'impasto e lavorarlo di nuovo per bene.
L'impasto è friabile.	
Durante la cottura i pezzi di pasta si appiccicano tra loro.	Prima della cottura lasciare asciugare a sufficienza i pezzi di pasta freschi.

Pulizia e manutenzione (vedi fig. J-L)

Non impiegare mai benzina, solventi o detergenti chimici.

Durante l'uso, pulire occasionalmente i raschietti presenti sotto i rulli con un panno asciutto.

Per pulire la macchina per la pasta impiegare un panno morbido e pulito (vedi fig. J).

Dopo l'uso, pulire la macchina per la pasta con una spazzola o un bastoncino di legno (vedi fig. L).

Rimuovere lo sporco ostinato con un panno umido e

asciugare poi completamente le parti.

Non è assolutamente consentito sciacquare in acqua la macchina per la pasta o pulirla in lavastoviglie (vedi fig. K).

Non immergere mai il prodotto in acqua o altri liquidi. Ciò può causare un danneggiamento del prodotto (vedi fig. K).

Smaltimento

L'imballaggio è realizzato con materiali rispettosi dell'ambiente che possono essere smaltiti mediante gli appositi centri di riciclaggio locali.

Per informazioni su come smaltire il prodotto scartato, si prega di contattare le autorità locali.

Garanzia

Il prodotto è stato realizzato con grande cura e sotto costante controllo. Questo prodotto viene fornito con una garanzia di 3 anni dalla data di acquisto. Si prega di conservare lo scontrino. La garanzia è valida solo per difetti di materiale e di fabbricazione ed è nulla in caso di manipolazione indebita e impropria. I vostri diritti sanciti dalla legge, in particolare i diritti di garanzia, non subiscono limitazioni in virtù della presente garanzia. In caso di reclami, si prega di contattare il servizio di assistenza telefonica di cui sotto o di contattarci via e-mail. Il nostro personale di assistenza coordinerà con voi come procedere ulteriormente nel più breve tempo possibile. Vi forniremo in ogni caso una consulenza personale. Il periodo di garanzia non si estende in caso di riparazioni effettuate in garanzia, garanzia legale o avviamento. Questo vale anche per parti sostituite e riparate. Eventuali riparazioni successive allo scadere del periodo di garanzia sono soggette a pagamento.

La prestazione in garanzia vale per difetti del materiale o di fabbricazione. Questa garanzia non si estende a componenti del prodotto esposti a normale logorio, che possono pertanto essere considerati come componenti soggetti a usura (esempio capacità della batteria, calcificazione, lampade, pneumatici, filtri, spazzole...). La garanzia non si estende altresì a danni che si verificano su componenti delicati (esempio interruttori, batterie, parti realizzate in vetro, schermi, accessori vari) nonché danni derivanti dal trasporto o altri incidenti.

Centro di assistenza / fornitore

MATO Interpräsent GmbH
Kirschfeldstr. 23
DE-74629 Pfedelbach
GERMANIA

Tel. +49 7941 94 54 26

E-mail: ASKunden@matointerpraesent.de



NUDELMASCHINE

Einleitung

Herzlichen Glückwunsch! Mit Ihrem Kauf haben Sie sich für ein hochwertiges Produkt entschieden. Machen Sie sich vor der ersten Inbetriebnahme mit dem Produkt vertraut. Lesen Sie hierzu aufmerksam die nachfolgende Bedienungsanleitung und Sicherheitshinweise. Benutzen Sie das Produkt nur wie beschrieben und für die angegebenen Einsatzbereiche. Bewahren Sie diese Anleitung so auf, dass sie vor Verlust oder Beschädigung geschützt ist. Händigen Sie alle Unterlagen bei Weitergabe des Produkts an Dritte ebenfalls mit aus.

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Dieses Produkt ist nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt.

Teilebeschreibung

- 1 Nudelmaschine
- 2 Kurbel
- 3 Schraubzwinge
- 4 Walzen-Stellrad
- 5 Walzen-Aufsatz

Technische Daten

Material: Gehäuse: Edelstahl
Nudelwalze: Edelstahl, Aluminium

Sicherheitshinweise



BEWAHREN SIE ALLE ANWEISUNGEN UND SICHERHEITSHINWEISE FÜR DIE ZUKUNFT AUF!



VERLETZUNGSGEFAHR!



WARNUNG! LEBENS- UND UNFALL-GEFAHR FÜR KLEINKINDER UND KINDER!

Lassen Sie Kinder niemals unbeaufsichtigt mit Verpackungsmaterial und Produkt. Es besteht Erstickungsgefahr durch Verpackungsmaterial und Lebensgefahr durch Schnittverletzungen. Kinder unterschätzen häufig die Gefahren.

Bewahren Sie dieses Gerät nach Gebrauch an

einem sicheren Ort, außerhalb der Reichweite von Kindern auf.

Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und / oder mangels -- Wissen benutzt zu werden, es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhalten von ihr Anweisung, wie das Gerät zu benutzen ist.

Kontrollieren Sie, ob alle Teile sachgerecht montiert sind. Bei unsachgemäßer Montage besteht Verletzungsgefahr.

Seien Sie stets aufmerksam und achten Sie immer darauf, was Sie tun. Gehen Sie konzentriert und mit Vernunft an die Arbeit.

An den beweglichen Teilen der Maschine besteht Quetsch- und Klemmgefahr.

Lebensmittelch! Geschmacks- und Geruchseigenschaften werden durch dieses Produkt nicht beeinträchtigt.

Tragen sie keine langen Halsketten oder Kleidung mit herunterhängenden Kordeln, wenn Sie mit der Maschine arbeiten. Strangulationsrisiko!

Vorbereitung

Grundrezept für einen Nudelteig

Zutaten

- 200 g Mehl Typ 405
- 200 g Hartweizengries
- 175 ml Wasser
- 1 Prise Salz

1. Mischen sie Mehl und Hartweizengries im Verhältnis 1:1 und geben sie die Mischung in Form eines Hügels auf eine saubere Küchenarbeitsfläche.
2. In die Mitte des Hügels wird eine Kuhle geformt.
3. Geben Sie das Wasser mit dem Salz in die Kuhle.
4. Verrühren sie mit einer Gabel das Wasser schrittweise von Innen nach Außen mit dem Mehl.
5. Kneten sie den bröseligen Teig mit den Händen für etwa 10 Minuten bis eine geschmeidige, gleichmäßige Masse entstanden ist.
6. Zu weicher Teig kann durch die Zugabe und Verkneten von Mehl, optimiert werden, zu harter

durch die Zugabe von etwas Wasser.

7. Den erhaltenen Teig formen Sie jetzt zu einer Kugel und decken ihn mit einem feuchten Tuch oder Frischhaltefolie ab. Der abgedeckte Teig sollte für 30 Minuten bei Zimmertemperatur ruhen.

Inbetriebnahme

Stellen Sie die Nudelmaschine ① auf eine feste Arbeitsunterlage an der Sie befestigt werden kann.

Stecken Sie die Schraubzwinge ③ in die Öffnung der Nudelmaschine ① und ziehen sie die Flügelschraube an, um die Standsicherheit der Nudelmaschine zu gewährleisten (siehe Abb. A).

Setzen Sie den Walzen-Aufsatz ⑤ entlang der beiden Aufnahmen der Nudelmaschine ① auf die Maschine (siehe Übersicht).

Stecken Sie die Kurbel ② in die Öffnung der Nudelmaschine ① (siehe Abb. A).

Reinigen Sie die Nudelmaschine ① vor dem ersten Gebrauch, wie im Abschnitt „Reinigung und Wartung“ beschrieben. Reinigen Sie alle mit Lebensmitteln in Kontakt kommenden Teile mit einem feuchten Tuch, um eventuellen Schmutz zu entfernen und trocknen sie die Teile vollständig ab.

Die drei Walzenpaare müssen vor der ersten Benutzung gereinigt werden. Dazu drehen sie eine kleine Teigportion, jeweils durch die Walzen. Dieser Teig darf nicht verzehrt werden und muss entsorgt werden.

Die Verarbeitung des Teiges erfolgt portionsweise. Nehmen Sie eine kleine Menge des Teiges vom Vorbereiteten ab und decken Sie den Rest wieder ab, um Austrocknung vorzubeugen (siehe Abb. A,D).

Um den Walzenabstand einzustellen, ziehen sie das Stellrad ④ etwas heraus und drehen es in eine der durch Zahlen markierte Position. Beginnen Sie mit Position 7, dem größtmöglichen Walzenabstand (siehe Abb. E).

Lassen Sie die Teigportion durch Drehen der Kurbel ② im Uhrzeigersinn durch die Walzen laufen (siehe Abb. F). Klappen sie den flachen Teig zusammen und wiederholen Sie diesen Vorgang 6-7 Mal.

Sie können jetzt durch Herausziehen und Drehen des Stellrads ④ den Walzenabstand verringern und den Teig erneut walzen bis die gewünschte Dicke erreicht ist.

Schneiden Sie mit einem Messer die Teigplatte in

die gewünschte Länge.

Je nach gewünschtem Nudeltyp stecken Sie nun die Kurbel ② in eine der beiden Öffnungen des Walzen-Aufsatzes ⑤ und lassen sie den Teig durch das Schneidwerkzeug laufen. Drehen Sie dazu die Kurbel im Uhrzeigersinn (siehe Abb. H,I).

Lassen sie die fertigen Nudeln nun an der Luft für mindestens 60 Minuten trocknen.

Geben sie die Nudeln in reichlich kochendes und leicht gesalzenes Wasser.

Die Garzeit von den hergestellten Nudeln variiert nach Dauer der Trocknungszeit. Frisch hergestellt sind sie nach wenigen Minuten gar (2-5 Minuten).

Rühren sie die Nudeln bis zum Erreichen des Garpunktes Vorsichtig um und gießen Sie die Nudeln dann über ein Küchensieb ab.

Hilfe und Tipps:



Problem	Lösung
Der Teig wird nicht richtig geschnitten.	Geben Sie dem Teig etwas mehr Mehl zu und kneten Sie ihn nochmals gut durch.
Der Teig klebt an der Maschine fest.	Geben Sie dem Teig etwas mehr Mehl zu und kneten Sie ihn nochmals gut durch.
Die Walzen greifen den Teig nicht richtig.	Fügen Sie dem Teig etwas Wasser hinzu und kneten Sie ihn nochmals gut durch.
Der Teig ist brüchig.	Fügen Sie dem Teig etwas Wasser hinzu und kneten Sie ihn nochmals gut durch.
Die Nudeln kleben beim Kochen zusammen.	Lassen Sie die frischen Nudeln ausreichend trocknen vor dem Kochen.

Reinigung und Wartung (siehe Abb. J-L)

Verwenden Sie niemals Benzin, Lösungsmittel oder chemische Reiniger.

Reinigen Sie während des Gebrauchs die Schaber unterhalb der Walzen zwischendurch mit einem trockenen Tuch.

Verwenden Sie zum Reinigen der Nudelmaschine ein weiches, sauberes Tuch (siehe Abb. J).

Benutzen Sie eine Bürste oder einen Holzstab,

um die Nudelmaschine nach dem Gebrauch zu reinigen (siehe Abb. L).

Beseitigen Sie stärkere Verschmutzungen mit einem feuchten Tuch und trocknen Sie die Teile anschließend vollständig ab.

Die Nudelmaschine darf auf keinen Fall in Wasser gespült oder in der Spülmaschine gereinigt werden (siehe Abb. K).

Tauchen Sie das Produkt nie in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein. Dies kann zur Beschädigung am Produkt führen (siehe Abb. K).

Entsorgung

Die Verpackung besteht aus umweltfreundlichen Materialien, die Sie über die örtlichen Recyclingstellen entsorgen können.

Möglichkeiten zur Entsorgung des ausgedienten Produkts erfahren Sie bei Ihrer Gemeinde- oder Stadtverwaltung.

Garantie

Das Produkt wurde mit großer Sorgfalt und unter ständiger Kontrolle produziert. Sie erhalten auf dieses Produkt 3 Jahre Garantie ab Kaufdatum. Bitte bewahren Sie den Kassenbon auf. Die Garantie gilt nur für Material- und Fabrikationsfehler und entfällt bei missbräuchlicher und unsachgemäßer Behandlung. Ihre gesetzlichen Rechte, insbesondere die Gewährleistungsrechte, werden durch diese Garantie nicht eingeschränkt. Bei etwaigen Beanstandungen wenden Sie sich bitte an die untenstehende Service-Hotline oder setzen Sie sich per E-Mail mit uns in Verbindung. Unsere Service Mitarbeiter werden das weitere Vorgehen schnellstmöglich mit Ihnen abstimmen. Wir werden Sie in jedem Fall persönlich beraten. Die Garantiezeit wird durch etwaige Reparaturen aufgrund der Garantie, gesetzlicher Gewährleistung oder Kulanz nicht verlängert. Dies gilt auch für ersetzte und reparierte Teile. Nach Ablauf der Garantie anfallende Reparaturen sind kostenpflichtig.

Service-Center / Lieferant

MATO Interpräsent GmbH
Kirschfeldstr. 23
DE-74629 Pfedelbach
DEUTSCHLAND

Tel. +49 7941 94 54 26

E-Mail: ASKunden@matointerpraesent.de



STROJEK NA TĚSTOVINY

Návod

Srdečně gratulujeme! Svým nákupem jste se rozhodli pro vysoce kvalitní výrobek. Před prvním použitím se s výrobkem seznámte. Přečtěte si za tím účelem pozorně následující návod k obsluze a bezpečnostní pokyny. Používejte výrobek pouze popsaným způsobem a pro uvedené oblasti použití. Uschovejte si tento návod tak, aby byl chráněný před ztrátou nebo poškozením. Všechny podklady výrobku předejte třetím osobám rovněž společně s výrobkem.

Použití v souladu s určením

Tento přístroj není určen ke komerčnímu použití.

Popis dílů

- 1 Strojek na těstoviny
- 2 Klikla
- 3 Šroubová svěrka
- 4 Regulační kolečko válců
- 5 Válcový nástavec

Technické údaje

Materiál: těleso: nerezová ocel

Válec na těstoviny: nerezová ocel, hliník

Bezpečnostní pokyny



USCHOVEJTE SI VŠECHNY NÁVODY
A BEZPEČNOSTNÍ POKYNY PRO
BUDOUCÍ POTŘEBU!



NEBEZPEČÍ ZRANĚNÍ!



**VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ OHROŽENÍ
ŽIVOTA A ZRANĚNÍ MALÝCH I VĚTŠÍCH
DĚTÍ!**

Nenechávejte děti nikdy s obalovým materiálem a s produktem bez dozoru. Hrozí nebezpečí udušení obalovým materiálem a nebezpečí ohrožení života řeznými zraněními. Děti často podceňují nebezpečí.

Uschovejte tento přístroj po použití na bezpečném místě mimo dosah dětí.

Tento přístroj není určený k používání osobami

(včetně dětí) s omezenými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo s nedostatkem zkušeností anebo nedostatkem vědomostí, pokud na ně nedohlíží osoba odpovědná za jejich bezpečnost nebo pokud od ní neobdržely návod, jak tento přístroj používat.

Zkontrolujte, zda jsou všechny díly správně namontované. Při nesprávné montáži hrozí nebezpečí zranění.

Buďte vždy pozorní a dávejte vždy pozor na to, co děláte. Přistupujte k práci soustředěně a s rozumem.

Na pohyblivých dílech strojeku hrozí nebezpečí stlačení a sevření.

Vhodné pro styk s potravinami! Chuťové a pachové vlastnosti nejsou tímto produktem ovlivněny.

Nenoste dlouhé řetízký nebo oděv s vidíciemi šňůrkami, když pracujete se strojkem. Nebezpečí uškrcení!

Příprava

Základní recept na nudlové těsto

Přísady

- 200 g mouky typu 405
- 200 g hrubé pšeničné mouky
- 175 ml vody
- 1 špetka soli

1. Smíchejte mouku a hrubou pšeničnou mouku 1:1 a udělejte ze směsi kopeček na čisté kuchyňské pracovní ploše.
2. Doprostřed kopečku se vytvaruje důlek.
3. Nalijte vodu se solí do důlku.
4. Rozmíchejte vidličkou vodu postupně směrem zevnitř ven s moukou.
5. Hnětete hrudkovité těsto rukama asi 10 minut, dokud nevznikne hebká jednotná hmota.
6. Příliš měkké těsto lze upravit přidáním a prohnětením mouky, příliš tvrdé přidáním trochy vody.
7. Ze získaného těsta nyní vytvořte kouli a přikryjte ji vlhkou tkaninou nebo potravinářskou fólií. Zakryté těsto by mělo 30 minut odpočívat při pokojové teplotě.

Uvedení do provozu

Postavte strojek na těstoviny ① na pevnou pracovní podložku, na kterou jej lze připevnit.

Zasuňte šroubovou svěrku ③ do otvoru strojku na těstoviny ① a utáhněte křídlatý šroub, aby byla zaručena stabilita strojku na těstoviny (viz obr. A).

Nasadte válcový nástavec ⑤ podél obou uchycení strojku na těstoviny ① na strojek (viz přehled).

Vsadte kliku ② do otvoru strojku na těstoviny ① (viz obr. A).

Očistěte strojek na těstoviny ① před prvním použitím podle popisu v odstavci „Čištění a údržba“. Očistěte všechny díly přicházející do styku s potravinami vlhkou tkaninou, aby se odstranily případné nečistoty, a zcela díly osušte.

Tři páry válců se musejí před prvním použitím očistit. K tomu vždy protočte malou porci těsta skrz válce. Toto těsto se nesmí konzumovat a musí se zlikvidovat.

Příprava těsta se provádí po porcích. Odeberte malé množství těsta z přípravných prací a zbytek znovu zakryjte, aby se zabránilo vysušení (viz obr. C,D).

Pro nastavení vzdálenosti válců trochu vytáhněte regulační kolečko ④ a otočte je do některé z poloh označených čísly. Začněte polohou 7, největší možnou vzdáleností válců (viz obr. E).

Nechte projít porci těsta otáčením kliky ② ve směru hodinových ručiček skrz válce (viz obr. F). Složte ploché těsto k sobě a opakujte postup 6-7 x.

Nyní můžete vytažením a otočením regulačního kolečka ④ zmenšit vzdálenost válců a znovu těsto vyválcovat, dokud nebude dosaženo požadované tloušťky.

Nařežte nožem těstovou placku na požadovanou délku.

Podle požadovaného typu těstovin vsadte nyní kliku ② do jednoho ze dvou otvorů válcového nástavce ⑤ a nechte těsto projít skrz řezný nástroj. Otáčejte k tomu klikou ve směru hodinových ručiček (viz obr. H,I).

Nechte hotové těstoviny nyní na vzduchu nejméně 60 minut sušit.

Dejte těstoviny do vydatně vroucí a lehce osolené vody.

Doba vaření vyrobených těstovin se liší podle doby sušení. Čerstvé vyrobené jsou po několika minutách uvařené (2-5 minut).

Míchejte opatrně těstoviny do dosažení bodu varu a poté je slijte přes kuchyňské síto.

Pomoc a tipy:



Problém	Řešení
Těsto se nekrájí správně.	Přidejte do těsta trochu více mouky a ještě jednou jej dobře prohněťte.
Těsto se lepí ke stroji.	
Válce těsto nezachycují správně.	Přidejte do těsta trochu vody a ještě jednou jej dobře prohněťte.
Těsto se drolí.	
Nudle se při vaření lepí k sobě.	Nechte čerstvé nudle před vařením dostatečně proschnout.

Čištění a údržba (viz obr. J-L)

Nikdy nepoužívejte benzín, rozpouštědla nebo chemické čističe.

Očistěte během používání škrabku pod válci občas suchou tkaninou.

Používejte k čištění strojku na těstoviny měkkou čistou tkaninu (viz obr. J).

Použijte kartáč nebo dřevěnou tyčku k očištění strojku na těstoviny po použití (viz obr. L).

Odstraňte silnější nečistoty vlhkou tkaninou a následně díly zcela osušte.

Strojek na těstoviny se v žádném případě nesmí oplachovat vodou nebo mýt v myčce na nádobí (viz obr. K).

Nikdy neponořujte výrobek do vody ani jiné kapaliny. Může to vést k poškození výrobku (obr. K).

Likvidace

Obal sestává z ekologických materiálů, které lze zlikvidovat prostřednictvím místních sběrných míst.

Informace o možnostech likvidace starého výrobku získáte u komunální či městské správy.

Záruka

Výrobek byl vyroben s velkou péčí a pod stálou kontrolou. Na tento výrobek získáváte 3letou záruku od data zakoupení. Ušchovejte si účtenku. Záruka platí pouze pro vady materiálu a výroby a pozbývá platnosti v případě nesprávného použití a nepatřičné manipulace. Vaše zákonná práva, zejména práva na záruční plnění, nejsou touto zárukou omezena. Pokud máte jakékoli stížnosti, kontaktujte prosím servisní horkou linku uvedenou níže nebo nás kontaktujte e-mailem. Naši pracovníci servisu s vámi co nejdříve dohodnou další postup. V každém případě vám poradíme osobně. Záruční doba se neprodlužuje případnými opravami z důvodu záruky, zákonného záručního plnění nebo dobré vůle. To platí také pro vyměněné a opravené díly. Po uplynutí záruční doby jsou opravy zpoplatněny.

Servisní středisko / dodavatel

MATO Interpräsent GmbH
Kirschfeldstr. 23
DE-74629 Pfedelbach
NĚMECKO

Tel. +49 7941 94 54 26

E-mail: ASKunden@matointerpraesent.de



ES

MÁQUINA PARA PASTA

Introducción

¡Enhorabuena! Con su compra ha optado por un producto de alta calidad. Familiarícese con el producto antes del primer uso. Para ello, lea atentamente las siguientes instrucciones de uso e indicaciones de seguridad. Utilice el producto únicamente del modo descrito y para los fines indicados. Guarde estas instrucciones para evitar que se pierdan o dañen. En caso de traspasar el producto a terceros, adjunte también toda la documentación de este.

Uso previsto

Este producto no es apto para el uso comercial.

Descripción de las piezas

- 1 Máquina para hacer pasta
- 2 Manivela
- 3 Tornillo de apriete
- 4 Rueda de ajuste del rodillo
- 5 Rodillos accesorios

Datos técnicos

Material: carcasa: acero inoxidable

Rodillos para pasta: acero inoxidable y aluminio

Indicaciones de seguridad



¡GUARDE TODAS LAS INSTRUCCIONES E INDICACIONES DE SEGURIDAD PARA SU USO FUTURO!



¡PELIGRO DE LESIONES!



¡ADVERTENCIA! ¡PELIGRO DE ACCIDENTES Y DE MUERTE PARA BEBÉS Y NIÑOS!

Nunca deje a los niños solos con el material de embalaje y el producto. Existe peligro de asfixia con el material de embalaje y de muerte debido a lesiones por corte. A menudo, los niños subestiman los peligros.

Una vez utilizado, guarde este aparato en un lugar seguro fuera del alcance de los niños.

Este aparato no está destinado a ser utilizado por personas (incluidos los niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia y/o conocimientos, a menos que estén supervisadas por una persona responsable de su seguridad o que hayan recibido instrucciones de esa persona sobre cómo utilizar el aparato.

Compruebe que todas las piezas estén bien montadas. Existe peligro de lesiones si no se montan correctamente.

Esté siempre alerta y preste atención a lo que hace. Trabaje con concentración y sentido común.

Las partes móviles de la máquina entrañan peligro de aplastamiento y atrapamiento.

¡Apto para alimentos! Este producto no altera el sabor ni el olor de los alimentos.

No use collares largos ni ropa con tiras que cuelguen cuando trabaje con la máquina. ¡Riesgo de estrangulamiento!

Preparación

Receta básica para pasta

Ingredientes

200 g de harina tipo 405

200 g de sémola de trigo duro

175 ml de agua

1 pizca de sal

1. Mezcle la harina con la sémola en una relación de 1:1 y forme con ella un montoncito sobre una encimera limpia.
2. Haga un hoyo en el montoncito.
3. Añada el agua y la sal dentro del hoyo.
4. Bata el agua con un tenedor poco a poco de dentro hacia fuera, mezclándola con la harina.
5. Trabaje con las manos esta masa desmenuzada durante unos 10 minutos hasta obtener una masa lisa y uniforme.
6. Si la masa ha quedado demasiado blanda puede mejorarla añadiendo harina; si ha quedado demasiado dura, añada un poco de agua.
7. Ahora, forme una bola con la masa obtenida y cúbrala con un paño húmedo o film transparente. Déjela cubierta en reposo durante 30 minutos a temperatura ambiente.

Puesta en marcha

Coloque la máquina para hacer pasta ① sobre una superficie de trabajo firme en la que pueda fijarla.

Introduzca el tornillo de apriete ③ en la abertura de la máquina para hacer pasta ① y apriete el tornillo de mariposa para asegurar su estabilidad (véase la Fig. A).

Coloque en la máquina el accesorio de rodillo ⑤ a lo largo de las dos aberturas de la máquina para hacer pasta ① (véase Vista general).

Inserte la manivela ② en la abertura de la máquina para hacer pasta ① (véase la Fig. A).

Limpie la máquina para hacer pasta ① antes del primer uso, tal y como se describe en la sección «Limpieza y mantenimiento». Limpie todas las partes que entren en contacto con los alimentos con un paño húmedo para eliminar cualquier suciedad y séquelas por completo.

Limpie los tres pares de rodillos antes del primer uso. Para ello, pase una pequeña porción de masa por cada rodillo. Esta masa no es para consumo y debe eliminarse.

La masa se elabora en porciones. Extraiga una pequeña cantidad de la masa ya preparada y vuelva a cubrir el resto para evitar que se seque (véase la Fig. C,D).

Para ajustar la distancia entre los rodillos, tire ligeramente hacia fuera de la rueda de ajuste ④ y gírela a una de las posiciones marcadas con números. Comience con la posición 7, la mayor distancia de rodillo posible (ver Fig. E).

Pase la porción de masa por los rodillos girando la manivela ② en el sentido de las agujas del reloj (ver Fig. F). Doble la masa plana y repita este procedimiento 6 - 7 veces.

Ahora puede reducir la distancia entre los rodillos sacando y girando la rueda de ajuste ④ y volviendo a pasar la masa por el rodillo hasta alcanzar el grosor deseado.

Utilice un cuchillo para cortar la hoja de masa en la longitud deseada.

Dependiendo del tipo de pasta que desee cortar, introduzca la manivela ② en una de las dos aberturas del accesorio de rodillo ⑤ y pase la masa a través de la herramienta de corte. Para ello, gire la manivela en el sentido de las agujas del reloj (ver Fig. H y I).

Una vez obtenida la pasta, deje que se seque al aire por lo menos 60 minutos.

Introduzca la pasta en abundante agua hirviendo y ligeramente salada.

El tiempo de cocción de la pasta preparada varía según el tiempo de secado. La pasta fresca se cocina en apenas unos minutos (2 - 5 minutos).

Mueva la pasta con cuidado hasta llegar al punto de cocción y luego escúrrala con un colador de cocina.

Ayuda y consejos:



Problema	Solución
La masa no se corta bien.	Agregue un poco más de harina a la masa y vuelva a amasar bien.
La masa se pega a la máquina.	Agregue un poco de agua a la masa y vuelva a amasar bien.
Los rodillos no agarran bien la masa.	Agregue un poco de agua a la masa y vuelva a amasar bien.
La masa es quebradiza.	Agregue un poco de agua a la masa y vuelva a amasar bien.
La pasta se pega durante la cocción.	Deje que la pasta fresca se seque lo suficiente antes de cocerla.

Limpieza y mantenimiento (ver Fig. J-L)

No utilice nunca gasolina, disolventes ni limpiadores químicos.

Durante el uso, limpie los rascadores por debajo de los rodillos con un paño seco de vez en cuando.

Utilice un paño suave y limpio para limpiar la máquina para hacer pasta (véase la Fig. J).

Utilice un cepillo o un palo de madera para limpiar la máquina para hacer pasta después de su uso (véase la Fig. L).

Limpie la suciedad incrustada con un paño húmedo para eliminar cualquier suciedad y luego seque las piezas por completo.

No limpie en ningún caso la máquina para hacer pasta en agua en el lavavajillas (véase la Fig. K).

No sumerja nunca en agua el producto en agua ni en otros líquidos. Esto podría dañarlo (ver Fig. K).

Eliminación

El embalaje es de materiales ecológicos que se pueden eliminar en centros de reciclaje locales.

Infórmese en el ayuntamiento de su localidad sobre las posibilidades de eliminación del producto desechado conforme a la ley.

Garantía

El producto se ha fabricado de forma esmerada y sometido a un control exhaustivo de calidad. La garantía del producto tiene una vigencia de 3 años a partir de la fecha de compra. Conserve el ticket o factura de compra. La garantía solo es válida para defectos materiales o de fabricación y quedará anulada en caso de uso impropio y inadecuado del producto. Sus derechos legales, y en particular los de prestación de garantía, no están limitados por esta garantía. Si tuviera alguna reclamación, llame a la siguiente línea de atención directa de servicio o póngase en contacto con nosotros por correo electrónico. Nuestro personal de servicio técnico le comunicará los pasos a seguir tan pronto como sea posible. En cualquier caso, puede contar con nuestro asesoramiento personal. El período de garantía no se extiende por ninguna reparación efectuada bajo los términos de la garantía, una garantía legal o por buena voluntad en las prácticas comerciales. Ello también es válido para las piezas sustituidas y reparadas. Una vez extinguido el período de garantía, todas las reparaciones estarán sujetas a los costes correspondientes.

Centro de servicio técnico/Proveedor

MATO Interpräsent GmbH
Kirschfeldstr. 23
DE-74629 Pfedelbach
ALEMANIA

Tel. +49 7941 94 54 26
Correo-e: ASKunden@matointerpraesent.de



TÉSZTANYÚJTÓ ÉS METÉLŐ GÉP

Bevezetés

Szívből gratulálunk! Vásárlásával egy kiemelkedő minőségű termék mellett döntött. Mielőtt használatba veszi, ismerkedjen meg alaposan a termékkel. Ehhez figyelmesen olvassa végig az alábbi kezelési útmutatót és biztonsági utasításokat. Csak a leírásnak megfelelő módon, a megadott célra használja a terméket. Őrizze meg az útmutatót, és ügyeljen arra, hogy ne vesszen el, és ne sérüljön meg. Ha továbbadja a terméket harmadik félnek, szintén bocsássa rendelkezésére az összes hozzá tartozó dokumentumot is.

Rendeltetészerű használat

Ez a készülék nem ipari használatra készült.

Az alkatrészek ismertetése

- 1 Tésztakészítő gép
- 2 Forgatókar
- 3 Csavaros szorító
- 4 Henger állítókerék
- 5 Henger toldat

Műszaki adatok

Anyag: Ház: nemesacél

Tésztahenger: nemesacél, alumínium

Biztonsági utasítások



**JÖVŐBELI HASZNÁLAT CÉLJÁBÓL
ŐRIZZE MEG AZ ÖSSZES ÚTMUTATÓT
ÉS BIZTONSÁGI UTASÍTÁST!**



SÉRÜLÉSVESZÉLY!!



**FIGYELMEZTETÉS! A KISGYERMEKEK ÉS
GYERMEKEK ÁLTAL TÖRTÉNŐ
HASZNÁLAT ÉLET- ÉS
BALESETVESZÉLYES!**

Soha ne hagyja a gyermekeket felügyelet nélkül a csomagolóanyag és a termék mellett. A csomagolóanyag miatt fulladásveszély, a vágási sérülések miatt életveszély áll fenn. A gyermekek gyakran nem képesek felmérni a veszélyt.

A használatot követően olyan biztonságos helyen tárolja a készüléket, ahol a gyermekek nem tudják elérni.

Ez a készülék nem rendeltetett arra, hogy korlátozott fizikai, érzékelési vagy szellemi képességű, illetve tapasztalattal és/vagy tudással nem rendelkező személyek használják (beleértve a gyermekeket is), kivéve, ha biztonságukért felelős személy felügyeli őket, vagy utasításokat ad nekik a készülék használatára vonatkozóan.

Ellenőrizze, hogy minden alkatrész megfelelően van-e beszerelve. Nem megfelelő összeszerelés esetén sérülésveszély áll fenn.

Legyen folyamatosan figyelmes, és mindig figyeljen arra, amit csinál. A munkát koncentrálván és értelemszerűen végezze.

A gép mozgó alkatrészeinél zúzódás és becsipődés veszélye áll fenn.

Éllemiszeripari minőség! Az íz és illat tulajdonságokat ez a termék nem befolyásolja.

Miközben a géppel dolgozik, ne viseljen hosszú nyakláncot vagy lelógó zsinórral ellátott ruházatot. Megfojtás kockázata áll fenn!

Élőkészületek

Alaprecept metélt tésztához

Hozzávalók

200 g liszt, BL51-es típus

200 g durumbúza dara

175 ml víz

1 csipetnyi só

1. Keverje össze a lisztet és a durumbúza darát 1:1 arányban, és öntse a keveréket halom formájában egy tiszta konyhai munkafelületre.
2. A halom közepébe formáljon mélyedést.
3. Öntse a vizet a mélyedésbe a sóval együtt.
4. Villa segítségével fokozatosan keverje bele a vizet a lisztbe belülről kifelé.
5. Gyúrja kezével a morzsás tésztát körülbelül 10 percre, amíg nyújtható, egyenletes massa nem képződik.
6. A túl puha tésztát liszt hozzáadásával és belegyúrásával lehet optimalizálni, a túl keményet kevés víz hozzáadásával.

7. Az így kapott tésztát formálja golyóvá, és takarja le nedves ruhával vagy frissen tartó fóliával. A letakart tésztának 30 percig pihennie kell szobahőmérsékleten.

Üzembe helyezés

Állítsa a téztagépet ① egy erős munkafelületre, amelyhez rögzíteni tudja.

Dugja a csavaros szorítót ③ a téztagép ① nyílásába, és húzza meg a szárnyas csavart, ezzel biztosítva a téztagép stabilitását (lásd: A ábra).

Helyezze el a henger toldatot ⑤ a téztagép ① két tartója mentén a gépen (lásd az áttekintést).

Dugja be a forgatókart ② a téztagép ① nyílásába (lásd: A ábra).

Az első használat előtt tisztítsa meg a téztagépet ① a „Tisztítás és karbantartás” szakaszban leírtak szerint. Az esetleges szennyeződés eltávolítása érdekében az élelmiszerrel érintkező összes alkatrészt tisztítsa meg egy nedves ruhával, és hagyja teljesen megszáradni az alkatrészeket.

A három hengerpárt az első használat előtt szintén meg kell tisztítani. Ehhez tekerjen át egy kis adag tésztát a hengereken. Az ehhez használt tésztát nem szabad elfogyasztani, és hulladékként kell kezelni.

A tézta feldolgozása adagonként történik. Vegyen le egy kis mennyiséget az előkészített téztaból, a maradékot takarja le újra, hogy ne száradjon ki (lásd: C,D ábra).

A hengerek távolságának beállításához húzza ki kissé az állítókereket ④, és fordítsa a számokkal jelölt pozíciók egyikébe. Kezdje a 7-es pozícióval, ez a legnagyobb hengertávolság (lásd: E ábra).

Engedje át a téztaadagot a hengereken a forgatókar ② óramutató járásának irányába történő forgatásával (lásd: F ábra). Hajtsa össze a lapos téasztát, és ismételje meg ezt a folyamatot 6-7 alkalommal.

Ezután az állítókerek ④ kihúzásával és forgatásával csökkentse a hengertávolságot, és nyújtsa újra a téasztát addig, amíg el nem éri a kívánt vastagságot.

Egy késsel vágja a tézstalapot a kívánt hosszra.

A kívánt tézstátípustól függően dugja be a forgatókart ② a henger toldat ⑤ két nyílása közül az egyikbe, és a téasztát engedje áthaladni a vágószerszámon. Ehhez forgassa a kart az óramutató járásának irányába (lásd: H,I ábra).

Az elkészült téasztát ezután hagyja száradni a levegőn legalább 60 percig.

Tegye a téasztát forrásban lévő, enyhén sós vízbe.

A kész tézta főzési ideje a szárítási időtől függően változik. A frissen elkészített tézta néhány perc alatt megfő (2-5 perc).

Óvatosan kevergesse a téasztát, amíg meg nem fő, majd öntse konyhai szűrőbe.

Segítség és tippek:



Probléma	Megoldás
Nem megfelelő a tézta vágása.	Adjon még egy kevés lisztet a téztaához, és még egyszer, jól gyúrja át.
A tézta hozzátapad a géphez.	Adjon még egy kevés vizet a téztaához, és még egyszer, jól gyúrja át.
A hengerek nem megfelelően fogják meg a téasztát.	Adjon még egy kevés vizet a téztaához, és még egyszer, jól gyúrja át.
Könnyen törik a tézta.	Főzés előtt hagyja megfelelően kiszáradni a friss téasztát.

Tisztítás és karbantartás (lásd: J-L ábra)

Ne használjon benzint, oldószert és vegyi anyagokat a tisztításhoz.

A használat során időnként száraz ruhával tisztítsa meg a kaparókat a hengerek alatt.

A téztagép tisztításához puha, tiszta rongyot használjon (lásd: J ábra).

A téztagép használatot követő megtisztításához kefért vagy fapálcát használjon (lásd: L ábra).

Az erősebb szennyeződések távolítsa el nedves ruhával, majd hagyja teljesen megszáradni az alkatrészeket.

A téztagépet soha nem szabad vízzel öblíteni vagy mosogatógépben tisztítani (lásd: K ábra).

Ne merítse vízbe vagy egyéb folyadékba a terméket. Ez a termék károsodásához vezethet (lásd: K ábra).

Hulladékkezelés

A csomagolás környezetbarát anyagokból készült, amelyek leadhatók a helyi újrahasznosító gyűjtőhelyeken.

Az elhasznált termékre vonatkozó hulladékkezelési lehetőségekről a polgármesteri hivatalnál vagy a városi önkormányzatnál tájékozódhat.

Garancia

A termék a legnagyobb gondossággal, folyamatos ellenőrzés mellett készült. A termékre 3 hónap garanciát vállalunk a vásárlás napjától. Kérjük, őrizze meg a vásárláskor kapott nyugtát. A garancia csak gyártási hibákra és anyaghibákra érvényes, illetve megszűnik, ha rendeltetésével ellentétesen és szakszerűtlenül használta a terméket. Törvényben szavatolt jogait, különös tekintettel a jótállásra vonatkozó jogokra, ez a garanciavállalás nem korlátozza. Amennyiben esetleg panasszal kíván élni, kérjük, forduljon ügyfélszolgálatunkhoz az alább megadott telefonszámon, vagy vegye fel velünk a kapcsolatot a megadott email-címen. Ügyfélszolgálatunk munkatársai igyekeznek majd a lehető leggyorsabban egyeztetni Önnel a további tennivalókat. Minden esetben személyre szóló tanácsadással fogunk szolgálni Önnek. A garanciaidő nem hosszabbodik meg a garancia érvényesítésével, törvényi jótállás vagy méltányosság alapján végzendő esetleges javítások miatt. Ez a kicserélt vagy megjavított elemekre egyaránt vonatkozik. A garancia lejárta után esedékessé váló javítások költségekkel járnak.

Ügyfélszolgálat / beszállító

MATO Interpräsent GmbH
Kirschfeldstr. 23
DE-74629 Pfedelbach
NÉMETORSZÁG

E-mail: ASKunden@matointerpraesent.de



MACHINE À PÂTES

Introduction

Félicitations ! Avec votre achat, vous avez opté pour un produit d'excellente qualité. Avant la première mise en service, familiarisez-vous avec le produit. Pour cela, lisez attentivement le mode d'emploi et les consignes de sécurités qui suivent. Utilisez le produit uniquement selon la description et pour les domaines d'utilisation indiqués. Conservez ce mode d'emploi de sorte qu'il ne puisse pas être perdu ni endommagé. Lors du transfert du produit à des tiers, transmettez également tous les documents.

Utilisation conforme

Ce produit n'est pas conçu pour un usage commercial.

Description des pièces

- 1 machine à pâtes
- 2 manivelle
- 3 serre-joint
- 4 molette de réglage des rouleaux
- 5 rouleaux supérieurs

Caractéristiques techniques

Matériau : boîtier : acier inoxydable
Rouleau à pâtes : acier inoxydable, aluminium

Consignes de sécurité



CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS ET CONSIGNES DE SÉCURITÉ EN VUE D'UN USAGE FUTUR !



RISQUE DE BLESSURES !



AVERTISSEMENT ! RISQUE D'ACCIDENT ET DANGER DE MORT POUR LES BÉBÉS ET LES ENFANTS !

Ne laissez jamais les enfants sans surveillance à proximité du matériau d'emballage et du produit. Ils pourraient s'étouffer avec le matériau d'emballage ou se blesser mortellement avec les lames. Les enfants minimisent souvent les risques.

Après utilisation, conservez cet appareil dans un

endroit sûr, hors de portée des enfants.

Cet appareil ne doit pas être utilisé par des personnes (y compris des enfants) présentant un handicap physique, sensoriel ou intellectuel, manquant d'expérience et/ou de connaissances, sauf si elles sont sous la surveillance d'une personne responsable de leur sécurité ou qu'elles ont reçu des instructions d'utilisation de l'appareil par cette personne.

Vérifiez que toutes les pièces sont bien montées. En cas de montage incorrect, il existe un risque de blessure.

Restez attentif et soyez toujours conscients de ce que vous faites. Restez concentrés et raisonnables lorsque vous travaillez avec la machine.

Il existe un risque d'écrasement et de coincement au niveau des pièces mobiles de la machine.

Convient à un usage alimentaire ! Ce produit ne nuit pas au goût ni à l'odeur des aliments.

Ne portez pas de colliers longs ou de vêtements avec des cordons pendants lorsque vous travaillez avec la machine. Risque d'étranglement !

Préparation

Recette de base pour la pâte

Ingrédients

- 200 g de farine de type T 45
- 200 g de semoule de blé dur
- 175 ml d'eau
- 1 pincée de sel

1. Mélangez la farine et la semoule de blé dur en rapport 1 : 1 et travaillez le mélange sur un plan de travail propre pour lui donner la forme d'un petit monticule.
2. Formez un trou au centre du monticule.
3. Versez l'eau salée dans le trou.
4. À l'aide d'une fourchette, mélangez progressivement l'eau à la farine en effectuant un mouvement de l'intérieur vers l'extérieur.
5. Pétrissez la pâte grumeleuse pendant environ 10 minutes jusqu'à obtenir un mélange lisse et homogène.
6. Si la pâte est trop molle, ajoutez de la farine et si elle est trop dure, ajoutez un peu d'eau.

7. Donnez à la pâte la forme d'une boule et recouvrez-la d'un tissu humide ou d'un film alimentaire. Laissez reposer la pâte recouverte 30 minutes à température ambiante.

Mise en service

Placez la machine à pâtes ① sur un plan de travail stable auquel elle peut être fixée.

Placez le serre-joint ③ dans l'ouverture de la machine à pâtes ① et serrez la vis à oreilles de manière à garantir la stabilité de la machine à pâtes (voir illustration A).

Placez les rouleaux supérieurs ⑤ le long des deux supports de la machine à pâtes ① (voir la vue d'ensemble).

Placez la manivelle ② dans l'ouverture de la machine à pâtes ① (voir illustration A).

Avant la première utilisation, nettoyez la machine à pâtes ① conformément à la section « Nettoyage et entretien ». À l'aide d'un tissu humide, nettoyez toutes les pièces qui entrent en contact avec les aliments, afin d'en retirer les éventuelles saletés. Séchez ensuite les pièces nettoyées.

Nettoyez les trois paires de rouleaux avant la première utilisation. Pour ce faire, faites passer une petite quantité de pâte à travers les rouleaux. Jetez ensuite la pâte utilisée, ne la consommez pas.

La pâte doit être préparée petit à petit. Prenez une petite quantité de la pâte préparée et recouvrez à nouveau le reste afin d'éviter qu'elle ne sèche (voir l'illustration C,D).

Pour régler l'écart des rouleaux, tirez la molette de réglage ④ et tournez-la dans l'une des positions indiquées par un chiffre. Commencez par la position 7, l'écart le plus important (voir l'illustration E).

En tournant la manivelle ② dans le sens des aiguilles d'une montre, faites passer la pâte dans les rouleaux (voir l'illustration F). Repliez la pâte et répétez ce processus 6-7 fois.

En tirant et en tournant la molette de réglage ④, vous pouvez à présent réduire l'écart des rouleaux et y faire passer à nouveau la pâte jusqu'à atteindre l'épaisseur souhaitée.

À l'aide d'un couteau, découpez la longueur de pâte souhaitée.

En fonction du type de pâtes souhaitées, placez la manivelle ② dans l'une des deux ouvertures des rouleaux supérieurs ⑤ et faites passer la pâte à

travers l'outil de découpe. Pour ce faire, tournez la manivelle dans le sens des aiguilles d'une montre (voir les illustrations H,I).

Laissez sécher les pâtes à l'air libre pendant au moins 60 minutes.

Versez les pâtes dans de l'eau bouillante légèrement salée.

La durée de cuisson des pâtes dépend de la durée de séchage. Si vous venez de les préparer, elles seront cuites en quelques minutes (2-5 minutes).

Remuez délicatement les pâtes jusqu'à ce qu'elles soient cuites puis égouttez-les avec une passoire.

Conseils et astuces :



Problème	Solution
La pâte ne se coupe pas correctement.	Ajoutez un peu de farine à la pâte et pétrissez-la bien à nouveau.
La pâte colle à la machine.	Ajoutez un peu d'eau à la pâte et pétrissez-la bien à nouveau.
Les rouleaux ne pénètrent pas bien dans la pâte.	Ajoutez un peu d'eau à la pâte et pétrissez-la bien à nouveau.
La pâte est cassante.	Laissez les nouilles fraîches sécher suffisamment avant la cuisson.
Les nouilles collent à la cuisson.	Laissez les nouilles fraîches sécher suffisamment avant la cuisson.

Nettoyage et entretien (voir les illustrations J-L)

N'utilisez jamais d'essence, de solvants ou de produits chimiques.

Pendant l'utilisation, nettoyez les racloirs sous les rouleaux à l'aide d'un tissu humide.

Pour nettoyer la machine à pâtes, utilisez un tissu doux humide (voir l'illustration J).

Utilisez une brosse ou une baguette en bois pour nettoyer la machine après l'utilisation (voir l'illustration L).

Nettoyez les encrassements plus importants à l'aide d'un tissu humide. Séchez ensuite les pièces

nettoyées.

Ne rincez jamais la machine à pâtes avec de l'eau et ne la mettez pas dans la machine à laver (voir l'illustration K).

N'immergez jamais le produit dans l'eau ou tout autre liquide. Cela pourrait endommager le produit (voir l'illustration K).

Élimination

L'emballage est composé de matériaux respectueux de l'environnement, que vous pouvez déposer dans les centres de recyclage locaux.

Pour connaître les possibilités d'élimination de votre produit usagé, contactez votre municipalité.

Garantie

Le produit a été fabriqué avec une grande minutie et sous contrôle permanent. Vous obtenez une garantie de 3 ans à partir de la date d'achat pour ce produit. Veuillez conserver le ticket de caisse. La garantie s'applique uniquement pour les défauts de matériel et de fabrication. Elle est rendue caduque en cas de manipulation abusive ou incorrecte. Vos droits légaux, en particulier les droits de garantie, ne sont pas limités par cette garantie. Pour toute réclamation, adressez-vous à l'assistance technique téléphonique indiquée ci-dessous ou contactez-nous par e-mail. Les collaborateurs de notre service d'assistance conviendront avec vous de la marche à suivre dès que possible. Nous vous donnerons dans tous les cas des conseils personnalisés. La durée de garantie n'est pas prolongée par les éventuelles réparations sous garantie, la garantie légale ou les gestes commerciaux. Cela s'applique également pour les pièces remplacées ou retirées. Les réparations réalisées sont payantes après la fin de la garantie.

Article L217-16 du Code de la consommation

Lorsque l'acheteur demande au vendeur, pendant le cours de la garantie commerciale qui lui a été consentie lors de l'acquisition ou de la réparation d'un bien meuble, une remise en état couverte par la garantie, toute période d'immobilisation d'au moins sept jours vient s'ajouter à la durée de la garantie qui restait à courir. Cette période court à compter de la demande d'intervention de l'acheteur ou de la mise à disposition pour réparation du bien en cause, si cette mise à disposition est postérieure à la demande d'intervention.

Indépendamment de la garantie commerciale souscrite, le vendeur reste tenu des défauts de conformité du bien

et des vices rédhibitoires dans les conditions prévues aux articles L217-4 à L217-13 du Code de la consommation et aux articles 1641 à 1648 et 2232 du Code Civil.

Article L217-4 du Code de la consommation

Le vendeur livre un bien conforme au contrat et répond des défauts de conformité existant lors de la délivrance. Il répond également des défauts de conformité résultant de l'emballage, des instructions de montage ou de l'installation lorsque celle-ci a été mise à sa charge par le contrat ou a été réalisée sous sa responsabilité.

Article L217-5 du Code de la consommation

Le bien est conforme au contrat : 1° S'il est propre à l'usage habituellement attendu d'un bien semblable et, le cas échéant : - s'il correspond à la description donnée par le vendeur et possède les qualités que celui-ci a présentées à l'acheteur sous forme d'échantillon ou de modèle ; - s'il présente les qualités qu'un acheteur peut légitimement attendre eu égard aux déclarations publiques faites par le vendeur, par le producteur ou par son représentant, notamment dans la publicité ou l'étiquetage ; 2° Ou s'il présente les caractéristiques définies d'un commun accord par les parties ou être propre à tout usage spécial recherché par l'acheteur, porté à la connaissance du vendeur et que ce dernier a accepté.

Article L217-12 du Code de la consommation

L'action résultant du défaut de conformité se prescrit par deux ans à compter de la délivrance du bien.

Article 1641 du Code civil

Le vendeur est tenu de la garantie à raison des défauts cachés de la chose vendue qui la rendent impropre à l'usage auquel on la destine, ou qui diminuent tellement cet usage que l'acheteur ne l'aurait pas acquise, ou n'en aurait donné qu'un moindre prix, s'il les avait connus.

Article 1648 1er alinéa du Code civil

L'action résultant des vices rédhibitoires doit être intentée par l'acquéreur dans un délai de deux ans à compter de la découverte du vice.

Centre de service / fournisseur

MATO Interpräsent GmbH
Kirschfeldstr. 23
DE-74629 Pfedelbach
ALLEMAGNE

Tél. +49 7941 94 54 26

E-mail: ASKunden@matointerpraesent.de



PAP

MASZYNA DO MAKARONU

Wprowadzenie

Gratulacje! Kupując ten produkt wybrali Państwo towar najwyższej jakości. Przed pierwszym użyciem należy zapoznać się z produktem. Przeczytać dokładnie poniższą instrukcję obsługi oraz wskazówki dotyczące bezpieczeństwa. Użytkować produkt tylko zgodnie z opisem oraz w

podanych obszarach zastosowania. Instrukcję tę należy przechowywać w bezpiecznym miejscu, aby zapobiec jej utracie lub uszkodzeniu. W przypadku przekazania produktu osobom trzecim, przekazać również dokumentację.

Użycie zgodne z przeznaczeniem

Urządzenie nie jest przeznaczone do użytku profesjonalnego.

Opis części

- 1 Maszyna do makaronu
- 2 Korba
- 3 Zaciśk śrubowy
- 4 Koło nastawcze wałka
- 5 Mocowanie wałka

Dane techniczne

Materiał: obudowa: stal nierdzewna
Wałek do makaronu: stal nierdzewna, aluminium

Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa



ZACHOWAĆ WSZYSTKIE INSTRUKCJE I WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA NA PRZYSZŁOŚĆ!



NIEBEZPIECZEŃSTWO OBRAZEŃ!



UWAGA! ZAGROŻENIE ŻYCIA I RYZYKO WYPADKU W PRZYPADKU DZIECI!

Nie należy pozostawiać dzieci z materiałami opakowaniowymi i produktem bez nadzoru. Występuje ryzyko uduszenia przez materiał opakowaniowy i zagrożenie życia przez skałeczenia. Dzieci często lekceważą zagrożenia.

Po użyciu należy przechowywać to urządzenie w bezpiecznym miejscu, niedostępnym dla dzieci.

Niniejsze urządzenie nie jest przeznaczone do użytkowania przez osoby (w tym dzieci) o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych lub nieposiadające doświadczenia i/lub wiedzy, chyba że są one nadzorowane przez osobę odpowiedzialną za ich bezpieczeństwo lub otrzymały od tej osoby instrukcje dotyczące sposobu użytkowania urządzenia.

Sprawdzić, czy wszystkie części są prawidłowo zmontowane. W przypadku nieprawidłowej instalacji urządzenia istnieje ryzyko obrażeń ciała.

Zawsze być świadomym i zwracać uwagę na to, co się robi. Chodzić do pracy skoncentrowanym i z rozsqdkiem.

Występuje ryzyko przygniecenia i zakleszczenia się ruchomych części maszyny.

Przeznaczony do kontaktu z żywnościq! Niniejszy produkt nie wpływa negatywnie na właściwości smakowe i zapachowe żywności.

Podczas pracy z maszynq nie należy nosić długich naszyjników ani odzieży z wiszącymi sznurkami. Niebezpieczeństwo uduszenia!

Przygotowanie

Podstawowy przepis na ciasto makaronowe

Składniki

- 200 g mąki typu 405
- 200 g nasion pszenicy durum
- 175 ml wody
- 1 szczypta soli

1. Mąkę i kaszę pszenną durum wymieszać w proporcji 1:1 i wylać na czystym blacie kuchennym w formie pagórka.
2. Pośrodku kopca tworzy się zagłębienie.
3. Dodać wodę z solq w zagłębienie.
4. Za pomocą widelca stopniowo mieszać wodę z mąką od wewnątrz do zewnątrz.
5. Rozdrobnione ciasto należy ugniatać rękoma przez około 10 minut, aż do uzyskania gładkiej, równej masy.

- Zbyt miękkie ciasto można zoptymalizować przez dodanie i wyrobienie mąki, zbyt twarde przez dodanie wody.
- Uformować ciasto w kulę i przykryć je wilgotną szmatką lub folią spożywczą. Przykryte ciasto powinno odpoczywać przez 30 minut w temperaturze pokojowej.

Uruchomienie

Umieść maszynę do makaronu ① na twardej powierzchni roboczej, do której można ją przymocować.

Włóż zacisk śrubowy ③ do otworu maszyny do makaronu ① i dokręć śrubę skrzydełkową, aby zapewnić stabilność maszyny do makaronu (patrz rys. A).

Umieścić mocowanie wałka ⑤ wzdłuż dwóch uchwytów maszyny do makaronu ① na maszynie (patrz przegład).

Włóż korbę ② do otworu maszyny do makaronu ① (patrz rys. A).

Maszynę do makaronu ① należy przed pierwszym użyciem oczyścić zgodnie z opisem w rozdziale „Czyszczenie i konserwacja”. Wszystkie części mające kontakt z żywnością należy czyścić wilgotną ściereczką, aby usunąć wszelkie zabrudzenia i całkowicie wysuszyć.

Trzy pary wałków muszą być oczyszczone przed pierwszym użyciem. Aby to zrobić, obracają małą porcję ciasta, za każdym razem przez wałki. Ciasto to nie może być spożywane i musi być utylizowane.

Ciasto jest przetwarzane w porcjach. Wyjąć niewielką ilość ciasta z przygotowanego wcześniej naczynia i ponownie przykryć resztę, aby zapobiec odwodnieniu (patrz rys. C,D).

Aby wyregulować rozstaw wałków, należy lekko wyciągnąć koło nastawcze ④ i obrócić je do jednej z pozycji oznaczonych numerami. Rozpocząć od pozycji 7, największego możliwego odstępu wałka (patrz Rys. E).

Porcję ciasta przepuścić przez wałki, przekręcając korbę ② zgodnie z ruchem wskazówek zegara (patrz rys. F). Złożyć płaskie ciasto i powtórzyć ten proces 6-7 razy.

Teraz można zmniejszyć odległość między wałkami poprzez wyciągnięcie i przekręcenie koła nastawczego ④ i ponownie wałkować ciasto aż do uzyskania pożądanej grubości.

Za pomocą noża należy przyciąć blachę ciasta na żądaną długość.

W zależności od rodzaju makaronu, który ma zostać wycięty, należy włożyć korbę ② do jednego z dwóch otworów w przystawce wałka ⑤ i pozwolić ciastu przelecieć przez narzędzie tnące. W tym celu należy przekręcić korbę w prawo (patrz rys. H,I).

Gotowy makaron należy pozostawić do wyschnięcia na powietrzu przez co najmniej 60 minut.

Makaron umieścić w dużej ilości wrzącej i lekko osolonej wody.

Czas gotowania wyprodukowanego makaronu różni się w zależności od długości czasu suszenia. Świeżo zrobiony, gotuje się je po kilku minutach (2-5 minut).

Makaron należy dokładnie wymieszać, aż osiągnie punkt wrzenia, a następnie wylać go na kuchenne sito.

Pomoc i wskazówki:



Problem	Rozwiązanie
Ciasto nie jest odpowiednio pokrojone.	Do ciasta należy dodać jeszcze trochę mąki i ponownie dobrze je wyrobić.
Ciasto przywiera do maszyny.	
Wałki nie chwytają odpowiednio ciasta.	Do ciasta dodać odrobinę wody i ponownie dobrze wyrobić.
Ciasto jest kruche.	
Kluski skleją się podczas gotowania.	Przed gotowaniem należy pozostawić świeży makaron do dostatecznego wyschnięcia.

Czyszczenie i konserwacja (patrz rys. J-L)

Nigdy nie należy używać benzyny, rozpuszczalników ani chemicznych środków czyszczących.

Podczas użytkowania należy od czasu do czasu czyścić skrobaki znajdujące się pod wałkami suchą ściereczką.

Do czyszczenia maszyny do makaronu należy używać miękkiej, czystej ściereczki (patrz rys. J).

Do czyszczenia maszyny do makaronu po zakończeniu użytkowania należy użyć szczotki lub drewnianego patyczka (patrz rys. L).

Ciężkie zabrudzenia usunąć wilgotną szmatką, a następnie całkowicie wysuszyć części.

W żadnym wypadku nie wolno wypłukiwać maszyny do makaronu w wodzie ani myć w zmywarce (patrz rys. K).

Nigdy nie zanurzać produktu w wodzie lub innych płynach. Może to spowodować uszkodzenie produktu (patrz rys. K).

Utylizacja

Opakowanie jest wykonane z materiałów nieszkodliwych dla środowiska, które można oddać do lokalnego recyklingu.

Informacje na temat utylizacji zużytego produktu można uzyskać w lokalnym urzędzie.

Gwarancja

Produkt został wyprodukowany z największą starannością i pod stałą kontrolą. Produkt jest objęty 3-letnią gwarancją od daty zakupu. Należy zachować dowód zakupu. Gwarancją objęte są wyłącznie wady materiałowe i produkcyjne. Gwarancja nie obejmuje uszkodzeń powstałych w wyniku nieprawidłowego i niezgodnego z przeznaczeniem użytkowania. Niniejsza gwarancja nie ogranicza praw ustawowych, w szczególności praw z tytułu rękojmi. Wszelkie zastrzeżenia należy zgłaszać pod podanym poniżej numerem infolinii serwisowej lub przez e-mail. Nasi pracownicy serwisowi poinformują Państwa możliwie szybko o kolejnych krokach. W każdym przypadku udzielimy Państwu indywidualnej porady. Jeżeli produkt zostanie całkowicie wymieniony, okres gwarancji rozpoczyna się od nowa. Naprawy odbywające się po upływie okresu gwarancji są płatne.

Centrum serwisowe / Dostawca

MATO Interpräsent GmbH
Kirschfeldstr. 23
DE-74629 Pfedelbach
NIEMCY

Tel. +49 7941 94 54 26

E-mail: ASKunden@matointerpraesent.de



PASTAMASKINE

Forord

Hjertelig tillykke! Med købet har du anskaffet dig et produkt af høj kvalitet. Inden første ibrugtagning skal du gøre dig fortrolig med produktet. Dette gøres ved at læse nedenstående brugsanvisning og sikkerhedsregler grundigt. Produktet må kun benyttes som beskrevet og kun til de angivne anvendelsesformål. Opbevar denne brugsanvisning på en sådan måde, at den ikke kan gå tabt eller blive beskadiget. Husk også at videregive alle dokumenter, hvis produktet overdrages til tredjepart.

Tilsigtet brug

Denne enhed er kun beregnet til privat brug.

Beskrivelse af dele

- 1 Pasta-/nudelmaskine
- 2 Håndsving
- 3 Skruetvinge
- 4 Valsejusteringshjul
- 5 Valsepåsats

Tekniske data

Materiale: Hus: Rustfrit stål

Pastavalse: Rustfrit stål, aluminium

Sikkerhedsanvisninger



ALLE BRUGSANVISNINGER OG SIKKERHEDSREGLER SKAL OPBEVARES FOR FREMTIDIG BRUG!



FARE FOR PERSONSKADE!!



ADVARSEL! LIVS- OG ULYKKESFARE FOR BÅDE SMÅ OG STØRRE BØRN!

Efterlad aldrig børn uden opsyn sammen med emballagemateriale og produkt. Risiko for kvælning i forbindelse med emballagemateriale og risiko for død som følge af snitskader. Børn undervurderer ofte risici.

Efter brug skal denne enhed opbevares et sikkert sted uden utilgængeligt for børn.

Denne enhed er ikke beregnet til at blive brugt af

personer (herunder børn) med begrænsede fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring og/eller viden, medmindre sådanne personer er under opsyn eller af en person, der er ansvarlig for deres sikkerhed, eller at sådanne personer har modtaget instruktioner fra samme ansvarshavende person i, hvordan enheden bruges.

Kontrollér, om alle dele er monteret korrekt. Fare for personskade som følge af udført montering.

Vær altid agtpågivende, og vær altid opmærksom på, hvad du laver. Vær koncentreret, og brug sund fornuft under arbejdet.

Risiko for knusning og klemning ved maskinens bevægelige dele.

Fødevarer sikker! Smag og lugt påvirkes ikke negativt af dette produkt.

Undlad at bær lange halskæder eller tøj med nedhængende snore, når du arbejder med maskinen. Strangleringsrisiko!

Forberedelse

Grundopskrift for pastadej

Ingredienser

200 g mel type 405

200 g semulje

175 ml vand

1 knivspids salt

1. Bland mel og semulje i forholdet 1: 1, og læg blandingen i form af en bunke på en ren køkkenbordplade.
2. I midten af bunken udformes en fordybning.
3. Kom vandet sammen med saltet i fordybningen.
4. Rør vandet gradvist sammen med melet indefra og ud ved hjælp af en gaffel.
5. Ælt den letsmuldrende dej med hænderne i ca. 10 minutter, indtil der dannes en glat, elastisk, ensartet masse.
6. For blød dej kan optimeres ved at tilsætte og ælte mel; for hård dej kan optimeres ved at tilsætte lidt vand.
7. Form derefter den færdige dej til en kugle, og dæk den til med en fugtig klud eller plastfolie. Den tildækkede dej skal hvile i 30 minutter ved stuetemperatur.

Ibrugtagning

Stik pasta-/nudelmaskinen ① på et fast arbejdsunderlag, hvor den kan fastgøres.

Stik skruetvingen ③ ind i pasta-/nudelmaskinens åbning ①, og stram vingeskruen for at sikre, at pasta-/nudelmaskinen står stabilt (se fig. A).

Sæt valse-påsatsen ⑤ på maskinen langs pasta-/nudelmaskinens to holdere ① (se oversigt).

Stik håndsvinget ② ind i åbningen i pasta-/nudelmaskinen ① (se fig. A).

Efter første brug skal man rengøre pasta-/nudelmaskinen ① som beskrevet i kapitlet „Rengøring og vedligeholdelse“. Rengør alle de dele, der kommer i kontakt med fødevarer, med en fugtig klud for at fjerne evt. snavs, og tør delene fuldstændigt.

De tre valsepar skal rengøres inden brug. Dette gøres ved at dreje en lille portion dej gennem valserne. Denne dej må ikke spises og skal bortskaffes.

Dejen forarbejdes i portioner. Tag en lille portion dej fra den forberedte mængde, og dæk resten til igen for at forhindre udtørring (se fig. C,D).

For at justere afstanden mellem valserne skal man trække justeringshjulet ④ en smule ud og dreje det til en af de positioner, der er markeret med tal. Start med position 7, den størst mulige valseafstand (se fig. E).

Lad dejportionen køre gennem valserne ved at dreje håndsvinget ② i urets retning (se fig. F). Klap den flade dej sammen, og gentag denne proces 6-7 gange.

Man kan nu reducere afstanden mellem valserne ved at trække justeringshjulet ④ ud og dreje det og valse dejen på ny, indtil man har den ønskede tykkelse.

Skær dejpladen til i den ønskede længde med en kniv.

Afhængig af den ønskede pastatype indsætter man nu håndsvinget ② i en af de to åbninger i valse-påsatsen ⑤ og lader dejen køre gennem skæreværktøjet. Dette gøres ved at dreje håndsvinget i urets retning (se fig. H,I).

Lad herefter den færdige pasta lufttørre i mindst 60 minutter.

Kom pastaen i rigeligt, kogende og let saltet vand.

Kogetiden for den friske pasta varierer afhængigt af tørretidens længde. Frisklavet pasta er klar efter et

par minutter (2-5 minutter).

Omør pastaen forsigtigt, indtil den når kogepunktet, og hæld derefter pastaen af gennem et dørslag.

Hjælp og tips:



Problem	Løsning
Dejen skæres ikke rigtigt.	Tilsæt lidt mere mel til dejen, og ælt den godt igen.
Dejen klæber fast til maskinen.	Tilsæt lidt vand til dejen, og ælt den godt igen.
Valserne griber ikke rigtigt fast i dejen.	Tilsæt lidt vand til dejen, og ælt den godt igen.
Dejen er skrøbelig.	
Nudlerne klæber sammen under kogning.	Lad de friske nudler tørre tilstrækkeligt inden kogning.

Rengøring og vedligeholdelse (se fig. J-L)

Brug aldrig benzin, opløsningsmidler eller kemiske rengøringsmidler.

Under brugen skal man med jævne mellemrum rengøre skraberne under valserne med en tør klud.

Brug en blød, ren klud til at rengøre pasta-/nudelmaskinen (se fig. J).

Brug en børste eller en træpind til at rengøre pasta-/nudelmaskinen efter brug (se fig. L).

Genstridigt smuds fjernes med en fugtig klud, hvorefter alle dele tørres fuldstændigt.

Pasta-/nudelmaskinen må under ingen omstændigheder skylles med vand eller rengøres i opvaskemaskine (se fig. K).

Nedsenk aldrig produktet i vand eller andre væsker. Dette kan beskadige produktet (se fig. K).

Bortskaffelse

Emballagen er fremstillet af miljøvenlige materialer, som kan bortskaffes på den lokale genbrugsstation.

Man kan finde ud af, hvordan man bortskaffer det gamle produkt, hos de lokale myndigheder eller kommunen.

Garanti

Produktet er produceret med største omhu og under konstant kontrol. Der ydes 3 års garanti på dette produkt regnet fra købsdatoen. Du bedes venligst gemme kvitteringen. Garantien gælder kun for materiale- og produktionsfejl og gælder ikke ved misbrug og forkert håndtering. Dine juridiske rettigheder, især garantirettighederne, indskrænkes ikke af denne garanti. I tilfælde af reklamationer bedes du benytte nedenstående service-hotline eller kontakte os via e-mail. Vores servicemedarbejdere koordinerer den videre procedure med dig så hurtigt som muligt. Vi yder under alle omstændigheder personlig rådgivning. Garantiperioden forlænges ikke i forbindelse med evt. reparation, som er omfattet af garantien, den juridiske garanti eller goodwill. Dette gælder også for udskiftede eller reparerede dele. Når garantien er udløbet, vil evt. reparationer være for brugers regning.

Servicecenter / leverandør

MATO Interpräsent GmbH
Kirschfeldstr. 23
DE-74629 Pfedelbach
TYSKLAND

Tlf. +49 7941 94 54 26

E-mail: ASKunden@matointerpraesent.de



MATO Interpraesent GmbH
Kirschfeldstr. 23
74629 Pfedelbach
GERMANY



Last information update

Stand der Informationen

Versions des informations

Stand van de informatie

Stav informáci

Stan informacj

Stav informáci

Estado de las informaciones

Tilstand af information

Versione delle informazioni

Információk állása

08/2023