



## PASTA MACHINE

(GB)

### PASTA MACHINE

Instructions for use and safety information

(SE)

### PASTAMASKIN

Bruksanvisning och säkerhetsanvisningar

(LT)

### MAKARONŲ GAMINIMO MAŠINĖLĖ

Naudojimo ir saugos instrukcijos

(LV)

### NŪDEĻU PAGATAVOŠANAS IERĪCE

Lietošanas un drošības instrukcijas

(FI)

### PASTAKONE

Käyttö- ja turvaohjeet

(PL)

### MASZYNA DO MAKARONU

Wskazówki dotyczące obsługi i bezpieczeństwa

(EE)

### NUUDLIMASIN

Käsitlus- ja ohutusjuhised

(DE)

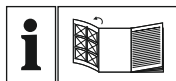
(AT)

(CH)

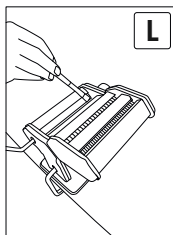
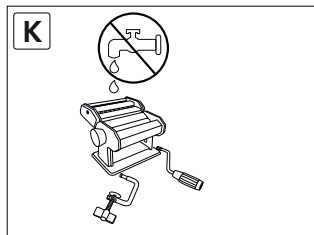
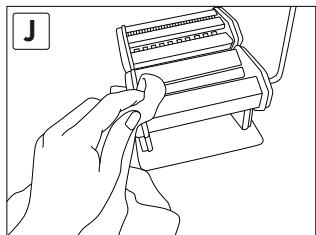
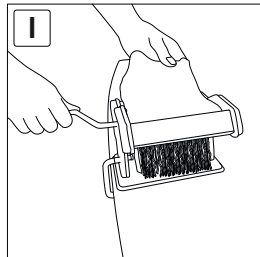
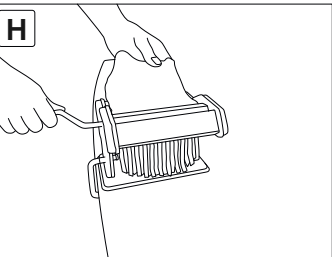
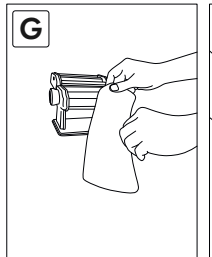
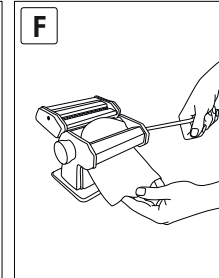
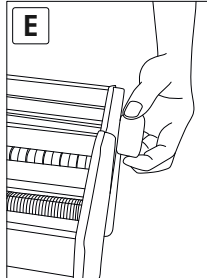
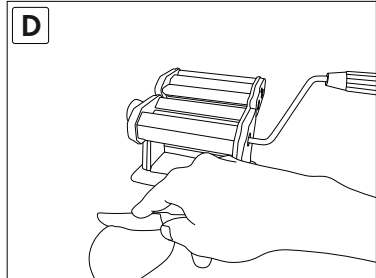
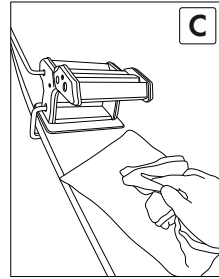
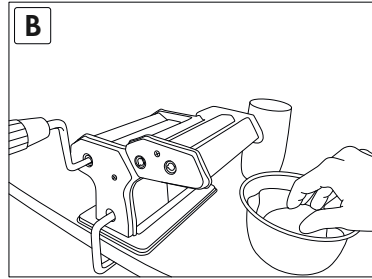
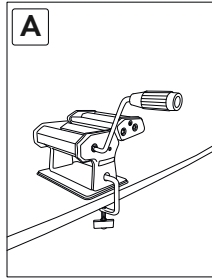
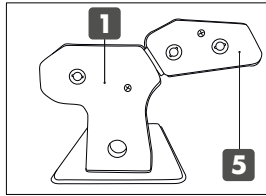
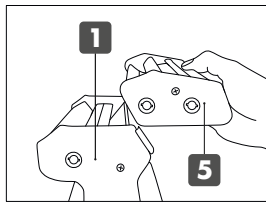
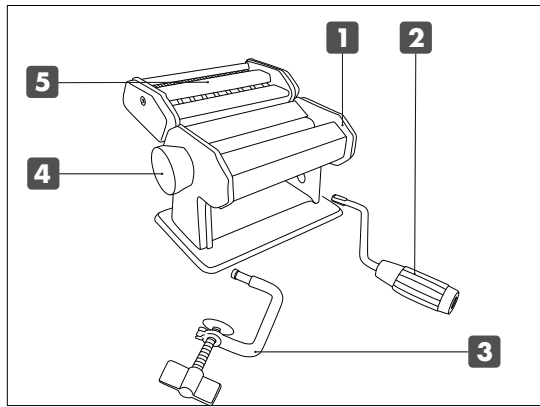
### NUDELMASCHINE

Bedienungs- und Sicherheitshinweise





GB	Instructions for use and safety information	Page	5
SE	Bruksanvisning och säkerhetsanvisningar	Sida	8
LT	Naudojimo ir saugos instrukcijos	Puslapis	11
LV	Lietošanas un drošības instrukcijas	Lappuse	14
FI	Käyttö- ja turvaohjeet	Sivu	17
PL	Wskazówki dotyczące obsługi i bezpieczeństwa	Strona	20
EE	Käsitus- ja ohutusjuhised	Leht	23
DE	Bedienungs- und Sicherheitshinweise	Seite	26



## 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.	Add some water to the dough and knead it well again.
The rollers do not grip the dough properly.	Let the fresh pasta dry sufficiently before cooking.
The dough is crumbly.	
The pasta sticks together when 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](mailto:ASKunden@matointerpraesent.de)



## PASTAMASKIN

### Inledning

Grattis! Med ditt köp har du bestämt dig för en riktig kvalitetsprodukt. Gör dig förtrogen med produkten innan du använder den första gången. Läs uppmärksamt nedanstående bruksanvisning och säkerhetsanvisningar. Använd endast produkten enligt beskrivningen och till de angivna användningsområdena. Förvara anvisningen så att den inte kommer bort eller skadas. Låt att dokument följa med vid en överlåtelse av produkten till tredje part.

### Avsedd användning

Apparaten är inte avsedd för kommersiell användning.

### Delar

- 1 Pastamaskin
- 2 Vev
- 3 Skruvtving
- 4 Vals-inställningshjul
- 5 Valsenhet

### Tekniska Data

Material: Hölje: rostfritt stål  
pastavals: rostfritt stål, aluminium

### Säkerhetsanvisningar



SPARA ALLA MANUALER OCH SÄKERHETSANVISNINGAR FÖR FRAMTIDA BEHOV!



**AKTA FINGRARNA!**



**VARNING! LIVSFARA OCH OLYCKSRISK FÖR SMÅ OCH STÖRRE BARN!**

Lämna aldrig barn utan uppsikt tillsammans med förpackningsmaterialet eller produkten. Förpackningsmaterialet kan orsaka kvävning och skärskadorna från produkten. Barn underskattar ofta riskerna.

Förvara maskinen på en säker och torr plats och utom räckhåll för barn.

Denna apparat är inte avsedd att användas av personer (inklusive barn) som på grund av sin fysiska, sensoriska eller psykiska förmåga eller oerfarenhet och/eller okunnighet, utom om de övervakas av en person som är ansvarig för deras säkerhet eller har fått anvisningar om hur man använder apparaten.

Kontrollera om alla delar är rätt monterade. Vid felaktig montering föreligger risk för personskadorna.

Var alltså alltid uppmärksam och var alltid uppmärksam på vad du gör. Arbeta koncentrerat och förnuftigt.

Kross- och klämrisk av maskinens rörliga delar.

Livsmedelsäkt! Produkten påverkar inte smak- och luktegenskaper.

Bär inte långa halskedjor eller kläder med nedhängande band vid arbete med maskinen. Kvävningrisk!

### Förberedelse

#### Grundrecept för en pastadeg

#### Ingredienser

- 200 g mjöl typ 405
- 200 g durumvetegryn
- 175 ml vatten
- 1 nypa salt

1. Blanda mjöl och durumvetegryn i förhållandet 1:1 och lägg blandningen i form av en hög på en ren köksarbetsyta.
2. Forma en grop mitt i högen.
3. Häll vattnet tillsammans med saltet i gropen.
4. Blanda in vattnet i mjölet lite i taget inifrån och ut med en gaffel.
5. Knåda den smuliga degen med händerna i cirka 10 minuter tills det blivit en jämn och smidig massa.
6. Om degen är för mjuk kan man knåda in mera mjöl, om den är för hård lägger man till lite vatten.
7. Forma nu degen till en kula och täck över den med en fuktig duk eller matfolie. Låt den övertäckta degen vila i 30 minuter i rumstemperatur.



## Idrifttagande

Ställ pastamaskinen ① på en stabil arbetsyta, där den kan fästas.

Stick in skruvvingen ③ i öppningen i pastamaskinen ① och dra åt vingskruven så att pastamaskinen står säkert (se bild A).

Sätt valsensheten ⑤ utmed de båda fästena i pastamaskinen ① på pastamaskinen (se översikten).

Stick in veven ② i öppningen i pastamaskinen ① (se bild A).

Gör ren pastamaskinen ① innan den används första gången enligt beskrivningen i avsnittet „Rengöring och underhåll“. Rengör alla delar som kommer i kontakt med livsmedel med en fuktig duk så att eventuell smuts försvinner och torka delarna ordentligt.

De tre valsparerna måste rengöras före första användningen. Vrid en liten degportion genom valsarna. Denna deg får inte ätas, utan måste slängas.

Degen bearbetas portionsvis. Ta en liten del av den förberedda degen och täck över resten så att den inte torkar (se bild C,D).

Ställ in valsavståndet genom att dra ut inställningshjulet ④ lite och vrid det till en siffermärkt position. Börja med position 7, det största möjliga valsavståndet (se bild E).

Låt degportionen passera genom valsarna genom att veva medurs med veven ② (se bild F). Vik ihop den platta degen och upprepa förloppet 6-7 gånger.

Nu kan man minska valsavståndet genom att dra ut och vrida på inställningshjulet ④ och fortsätta valsa degen till önskad tjocklek uppnåtts.

Skär degplattan till önskad längd med en kniv.

Beroende på önskad pastatyp sätter man nu veven ② i en av de båda öppningarna i valsensheten ⑤ och låter degen gå genom skärverktyget. Veva medurs (se bild H,I).

Låt den färdiga pastan lufttorka i minst 60 minuter.

Lägg pastan i rikligt med kokande, lätt saltat vatten.

Den färdiga pastans koktid varierar med torktidens längd. Helt färsk pasta är klar efter några få minuter (2-5 minuter).

Rör försiktigt om i grytan tills pastan är klar och häll sedan över den i ett durkslag.

## Hjälp och tips:



Problem	Lösning
Degen blir inte rätt skuren.	Blanda i lite mera mjöl i degen och knåda den ordentligt igen.
Degen klibbar fast i maskinen.	Blanda i lite mera vatten i degen och knåda den ordentligt igen.
Valsarna griper inte tag i degen ordentligt.	Blanda i lite mera vatten i degen och knåda den ordentligt igen.
Pastan är spröd.	Låt den färska pastan torka tillräckligt innan den kokas.
Pastan klibbar ihop sig när den kokas.	Låt den färska pastan torka tillräckligt innan den kokas.

## Rengöring och underhåll (se bild J-L)

Använd aldrig bensin, lösningsmedel eller kemiska rengöringsmedel.

Rengör då och då skraporna under valsarna med en torr trasa.

Använd en mjuk, ren trasa för att rengöra pastamaskinen (se bild J).

Använd en borste eller en träbit för att rengöra pastamaskinen efter användningen (se bild L).

Ta bort grov smuts med en fuktig trasa och torka sedan delarna ordentligt.

Pastamaskinen får absolut inte diskas i vatten eller i diskmaskin (se bild K).

Doppa aldrig produkten i vatten eller andra vätskor. Det kan leda till skador på produkten (se bild K).

## Avfallshantering

Förpackningen består av miljövänliga material som kan lämnas på den lokala återvinningsstationen.

Hur produkten ska avfallshanteras när den har gjort sitt kan man upplysa om på den lokala återvinningscentralen.

## Garanti

Produkten har tillverkats med stor noggrannhet och under ständig kontroll. Vi lämnar 3 års garanti på produkten från inköpsdatum. Spara kvittot. Garantin gäller bara för material- och tillverkningsfel och bortfaller vid felaktig eller osakkunnig behandling. Dina lagstadgade rättigheter begränsas inte av denna garanti. Ta kontakt med oss via nedanstående service-hotline eller mejla oss om du har anmärkningar på produkten. Vår servicepersonal kommer att behandla ärendet så fort som möjligt i kontakt med dig. Vi kommer i varje fall att ge dig personliga råd. Garantitiden förlängs inte av eventuella reparationer på grund av garantin, laglig garanti eller goodwill. Det gäller även för bytta och reparerade delar. Reparationer som behövs efter garantitidens slut är kostnadspliktiga.

## Service-center / Leverantör

MATO Interpräsent GmbH  
Kirschfeldstr. 23  
DE-74629 Pfedelbach  
TYSKLAND

Tel. +49 7941 94 54 26

E-post: [ASKunden@matointerpraesent.de](mailto:ASKunden@matointerpraesent.de)



## MAKARONŲ GAMINIMO MAŠINĖLĖ

### Įvadas

Sveikiname! Jūs nusprendėte įsigyti aukštos kokybės gaminį. Prieš pirmą kartą naudodami, susipažinkite su gaminiu. Tam atidžiai perskaitykite tolesnę naudojimo instrukciją ir saugos nuorodas. Naudokite gaminį tik, kaip aprašyta, ir nurodytoms naudojimo sritims. Laikykitės šių instrukcijų tokioje vietoje, kad jį būtų apsaugota nuo pamefimo arba pažeidimo. Perduodami gaminį tretiesiems asmenims, kartu perduokite ir šiuos dokumentus.

### Naudojimas pagal paskirtį

Įrenginys neskirtas komerciniam naudojimui.

### Dalių aprašymas

- 1 makaronų gaminimo mašina
- 2 rankenėlė
- 3 spaustuvai
- 4 volelių reguliavimo ratukai
- 5 antgaliai su voleliu

### Techniniai duomenys

Medžiaga: korpusas: nerūdijantysis plienas  
Makaronų volelis: nerūdijantysis plienas, aliuminis

### Saugos nuorodos



**IŠSAUGOKITE VISUS NURODYMUS IR SAUGOS NUORODAS ATEIČIAI!**



**PAVOJUS SUSIŽALOTI!**



**ĮSPĖJIMAS! PAVOJUS MAŽŲ VAIKŲ IR VAIKŲ GYVYBEI BEI NELAIMINGŲ ATŠITIKIMŲ PAVOJUS JIEMS!**

Niekada nepalikite vaikų be priežiūros su pakavimo medžiagomis ir gaminiu. Kyla pavojus uždusti dėl pakavimo medžiagų ir pavojus gyvybei dėl pjautinių sužalojimų. Vaikai dažnai neįvertina pavojų.

Po naudojimo laikykite šį įrenginį saugioje, vaikams nepasiekiamoje vietoje.

Šis įrenginys neskirtas asmenims (tame tarpe ir vaikams), turintiems ribotus fizinius, jutiminius arba

dvasinius gebėjimus arba nepakankamai patirties ir (arba) žinių, išskyrus, kai juos prižiūri už saugą atsakingas asmuo arba jis juos instruktavo, kaip naudotis įrenginiu.

Patikrinkite, ar visos dalys tinkamai sumontuotos. Netinkamai sumontavus, kyla pavojus susižaloti.

Visada būkite atidūs ir atkreipkite dėmesį į tai, ką darote. Imkitės darbo susikoncentravę ir protingai.

Prisilietus prie judančių mašinos dalių, kyla suspaudimo ir prispaudimo pavojus.

Leidžiama naudoti su maisto produktais! Skonio ir kvapo savybėms šis gaminys įtakos neturi.

Kai dirbate su mašina, nedėvėkite ilgų grandinelių arba nevilkkėkite drabužių su nukarusiais dirželiais. Užsmaugimo rizika!

### Pasiruošimas

#### Pagrindinis receptas makaronų tešlai

#### Sudėtinės dalys

- 200 g 405 tipo miltų
- 200 g manų kruopų
- 175 ml vandens
- 1 žiupsnelis druskos

1. Sumaišykite miltus su manų kruopomis 1:1 santykiu ir supilkite mišinį kalvos forma ant švaraus virtuvinio darbatalio.
2. Kalvos viduryje išformuojama duobė.
3. Vandeni su druska supilkite į duobę.
4. Maišydami iš vidaus į išorę, šakute palaipsniui sumaišykite vandenį su miltais.
5. Minkykite bierių tešlą rankomis maždaug 10 minučių, kol susidarys minkšta, tolygi masė.
6. Per minkštą tešlą galima optimizuoti pridėdant miltų ir ją išminkant, per kietą – įpilant šiek tiek vandens.
7. Dabar iš gautos tešlos suformuokite rutulį ir uždenkite jį drėgnu rankšluosčiu arba maistine plėvele. Uždengtą tešlą 30 minučių reikėtų palaikyti kambario temperatūroje.

## Eksploatacijos pradžia

Pastatykite makaronų mašiną ① ant tvirto darbinio pagrindo, prie kurio ją galima pritvirtinti.

Įkiškite spaustuvą ① į makaronų mašinos ① angą ir priveržkite sparnuotąją varžtą, kad užtikrintumėte makaronų mašinos stabilumą (žr. A pav.).

Uždėkite antgalį su voleliais ① ant mašinos, išilgai makaronų mašinos ① abiejų laikiklių (žr. apžvalgą).

Įkiškite rankenėlę ① į makaronų mašinos ① angą (žr. A pav.).

Prieš pirmą kartą naudodami išvalykite makaronų mašiną ①, kaip aprašyta skirsnyje „Valymas ir techninė priežiūra“. Visas su maisto produktais kontaktuojančias dalis išvalykite drėgna šluoste, kad pašalintumėte galimus nešvarumus, ir visiškai jas nusauskinkite.

Prieš naudojant pirmą kartą, reikia išvalyti tris volelių poras. Tam nedidelę tešlos porciją praleiskite pro volelius. Šios tešlos valgyti negalima ir ją reikia utilizuoti.

Tešla apdorojama porcijomis. Paimkite iš paruoštos tešlos nedidelį tešlos kiekį ir vėl uždenkite likusią tešlą, kad ji nesudžiūtų (žr. C,D pav.).

Norėdami nustatyti atstumą tarp volelių, šiek tiek ištraukite reguliavimo ratuką ① ir pasukite jį į vieną iš skaičiais pažymėtų padėčių. Pradėkite nuo 7 padėties – didžiausiojo atstumo tarp volelių (žr. E pav.).

Sukdami rankenėlę ① pagal laikrodžio rodyklę, leiskite tešlos porcijai judėti pro volelius (žr. F pav.). Sulenkite plokščią tešlą ir pakartokite šį procesą 6–7 kartus.

Dabar, ištraukdami ir pasukdami reguliavimo ratuką ①, galite sumažinti atstumą tarp volelių ir iš naujo kočioti tešlą, kol pasieksite norimą storį.

Peiliu nupjaukite norimo ilgio iškočiotos tešlos juosteles.

Atsižvelgdami į norimą makaronų tipą, dabar įkiškite rankenėlę ① į vieną iš abiejų antgalio su voleliais ① angų ir leiskite tešlai judėti pjovimo įrankiu. Tam sukite rankenėlę pagal laikrodžio rodyklę (žr. H,I pav.).

Dabar pagamintus makaronus palikite ore išdžiūti ne trumpiau nei 60 minučių.

Suberkite makaronus į stipriai verdantį ir šiek tiek pasūdytą vandenį.

Pagamintų makaronų virimo trukmė priklauso nuo džiovinimo laiko trukmės. Šviežiai pagaminti jie išverda po kelių minučių (2–5 minučių).

Atsargiai maišykite makaronus, kol jie išsvirs ir tada nusunkite.

## Pagalba ir patarimai:



Problema	Sprendimas
Tešla blogai pjaustoma.	Įberkite į tešlą dar šiek tiek miltų ir ją dar kartą gerai išminkykite.
Tešla limpa prie mašinos.	Įpilkite į tešlą dar šiek tiek vandens ir ją dar kartą gerai išminkykite.
Voleliai blogai paima tešlą.	Įpilkite į tešlą dar šiek tiek vandens ir ją dar kartą gerai išminkykite.
Tešla trūkinėja.	Prieš virdami palaukite, kol švieži makaronai pakankamai išdžius.
Verdant makaronai sulimpa.	

## Valymas ir techninė priežiūra (žr. J-L pav.)

Niekada nenaudokite benzino, tirpiklių ar cheminių valiklių.

Naudodami retkarčiais nuvalykite grandiklius po voleliais sausa šluoste.

Makaronų mašinai išvalyti naudokite minkštą, šviesią šluostę (žr. J pav.).

Norėdami po naudojimo išvalyti makaronų mašiną, naudokite šepetį arba medinį pagaliuką (žr. L pav.).

Pašalinkite didesnius nešvarumus drėgna šluoste ir po visiškai nusauskinkite dalis.

Jokiu būdu negalima plauti makaronų mašinos vandenyje arba indaplovėje (žr. K pav.).

Niekada nemerkite gaminio į vandenį arba kitus skysčius. Taip galite apgadinti gaminį (žr. K pav.).

## Utilizavimas

Pakuotė yra iš aplinkai draugiškų medžiagų, kurias galima utilizuoti vietos perdirbimo punktuose.

Dėl galimybių utilizuoti netinkamą naudoti gaminių teiraukitės seniūnijoje ar savivaldybėje.

## Garantija

Gaminys buvo pagamintas labai kruopščiai, nuolat kontroliuojant. Šiam gaminiui suteikiama 3 metų garantija nuo pirkimo datos. Išsaugokite kasos čekį. Garantija galioja tik medžiagos ir gamybos defektams. Netinkamai naudojant ir piktnaudžiaujant, garantijos netenkama. Jūsų įstatymais numatytų teisių, ypač teisių į garantiją, ši garantija neriboja. Norėdami pateikti reklamaciją, kreipkitės į žemiau nurodytą techninės priežiūros karštąją liniją arba susisiekite su mumis el. paštu. Mūsų techninės priežiūros darbuotojai kuo skubiau su Jumis suderins tolesnius veiksmus. Bet koku atveju mes Jus pakonsultuosime asmeniškai. Garantinis laikotarpis remonto darbams dėl garantijos, įstatymais numatyto garantijos suteikimo arba nuolaidos suteikimo, nepratęsiamas. Tai taip pat galioja pakeistoms ir remontuotoms dalims. Remonto darbai pasibaigus garantijai yra mokami.

## Techninės priežiūros centras / tiekėjas

MATO Interpräsent GmbH  
Kirschfeldstr. 23  
DE-74629 Pfedelbach  
VOKIETIJA

Tel. +49 7941 94 54 26

El. paštas: ASKunden@matointerpraesent.de



## NŪDEĻU PAGATAVOŠANAS IERĪCE

### Ievads

Sirsnīgi apsveicam! Ar savu pirkumu, jūs esat izvēlēties/-usies augstvērtīgu izstrādājumu. Pirms sākt izstrādājuma lietošanu, iepazīstieties ar tā lietošanu. Šim nolūkam uzmanīgi izlasiet turpmāko lietošanas instrukciju un drošības norādījumus. Lietojiet izstrādājumu tikai tā, kā aprakstīts, un tikai norādītajiem izmantošanas mērķiem. Glabājiet šo instrukciju tā, lai tā būtu pasargāta no nozaudēšanas vai bojājumiem. Nododot izstrādājumu citām personām, kopā ar to nododiet arī visus dokumentus.

### Noteikumiem atbilstoša izmantošana

Šī ierīce nav paredzēta komerciālai izmantošanai.

### Detalju apraksts

- 1 Makaronu pagatavošanas mašīna
- 2 Kloķis
- 3 Skrūvspīles
- 4 Rītenītis ruļļu regulēšanai
- 5 Ruļļu bloks

### Tehniskie dati

Materiāls: korpuss: nerūsējošais tērauds  
Miklas rullis: nerūsējošais tērauds, alumīnijs

### Drošības norādījumi



**SAGLABĀJIET VISAS INSTRUKCIJAS UN DROŠĪBAS NORĀDĪJUMUS TURPMĀKAI LIETOŠANAI!**



**SAVAINOŠANĀS RISKS!**



**BRĪDINĀJUMS! BĒRNIEM PASTĀV BRIESMAS DZĪVĪBAI UN NEGADĪJUMU RISKS!**

Nekad neatstājiet bērnus iepakojuma materiālu un izstrādājuma tuvumā bez uzraudzības. Iepakojuma materiāli rada nosmakšanas risku, bet izstrādājums – briesmas dzīvībai grieztu traumu rezultātā. Bērni bieži nenovērtē pastāvošās briesmas.

Pēc lietošanas uzglabājiet ierīci drošā, bērniem

nepieejamā vietā.

Šo ierīci nav paredzēt lietot personām (tai skaitā bērniem) ar ierobežotām fiziskām, sensorām vai garīgām spējām, vai kurām nav pieredzes un / vai zināšanu par ierīces lietošanu, ja vien viņas neuztrauga par viņu drošību atbildīga persona vai viņas nav instruētas par ierīces lietošanu.

Pārbaudiet, vai ir atbilstoši samontētas visas daļas. Nepareizas montāžas gadījumā pastāv savainošanās risks.

Vienmēr ievērojiet piesardzību un sekojiet tam, ko darāt. Koncentrējieties darbam un strādājiet saprātīgi.

Mašīnas kustīgās daļas rada saspiešanas un iespiešanas risku.

Piemērots pārtikas produktiem! Šis izstrādājums neietekmē pārtikas produktu garšas un smaržas īpašības.

Strādājot ar mašīnu, nevalkājiet garas kaklarotas vai apģērbus ar nokarenām auklām. Nožņaugšanas risks!

### Sagatavošanās

#### Makaronu miklas pamatrecepte

### Sastāvdaļas

- 200 g 405. tipa miltu
- 200 g rupja maluma cieta kviešu miltu
- 175 ml ūdens
- 1 šķipsna sāls

1. Samaisiet miltus un rupjā maluma cieta kviešu miltus attiecībā 1:1 un izberiet maisījumu konusa formā uz fīras darba virsmas.
2. Konusa vidū izveidojiet iedobi.
3. Ielejiet ūdeni kopā ar sāli izveidotajā iedobē.
4. Izmantojot dakšīņu, pakāpeniski, maisot no iekšpusēs uz āru, samaisiet ūdeni ar miltiem.
5. Mīciet drupeno miklu aptuveni 10 minūtes ar rokām, kamēr ir iegūta elastīga, viendabīga masa.
6. Pārāk mikstu miklu var uzlabot, pievienojot un iemīcot miltus, bet pārāk blīvu miklu – pievienojot nedaudz ūdens.
7. Saveliet iegūto miklu bumbas formā un apsedziet to ar mitru drānu vai pārtikas plēvi. Apsēgtajai miklai 30 minūtes jāatpūšas istabas temperatūrā.

## Lietošanas sāksana

Novietojiet makaronu pagatavošanas mašīnu ① uz stingras darba virsmas, pie kuras var nostiprināt mašīnu.

Ielieciet skrūvspīles ③ makaronu pagatavošanas mašīnas ① atverē un pievelciet spārnskrūvi, lai nodrošinātu makaronu pagatavošanas mašīnas stabilu novietojumu (skatīt A att.).

Uzlieciet ruļļu bloku ⑤ uz makaronu pagatavošanas mašīnas ①, iebīdot to abās mašīnas vadotnēs (skatīt pārskatu).

Ielieciet kloķi ② makaronu pagatavošanas mašīnas ① atverē (skatīt A attēlu).

Pirms pirmās lietošanas reizes izfīriet makaronu pagatavošanas mašīnu ①, kā aprakstīts sadaļā „Tīrīšana un apkope”. Visas daļas, kas nonāk saskarē ar pārtikas produktiem, notīriet ar mitru drānu, lai atbrīvotos no iespējamiem nefīriem, un daļas pilnībā nožāvējiet.

Pirms pirmās lietošanas reizes jānoņirā trīs ruļļu pāri. Šim nolūkam izrullējiet nelielu miklas porciju cauri ruļļiem. Šo miklu nedrīkst lietot pārtikā, un tā jāizmet atkritumos.

Miklu izstrādā pa porcijām. Noplēsiet nelielu daudzumu pagatavotās miklas un pārējo miklu atkal apsedziet, lai novērstu tās izkalšanu (skatīt C, D att.).

Lai noregulētu spraugu starp ruļļiem ④, izvelciet regulēšanas ritenīti nedaudz uz āru un pagrieziet to kādā no pozīcijām, kas apzīmētas ar cipariem. Sāciet ar pozīciju 7, kas atbilst lielākajai spraugai starp ruļļiem (skatīt E att.).

Griežot kloķi ② pulksteņrādītāju virzienā, izrullējiet miklas porciju cauri ruļļiem (skatīt F attēlu). Salokiet plakano miklu atkal kopā un atkārtojiet šo procesu 6-7 reizes.

Tagad, izvelkot un pagriežot regulēšanas ritenīti ④, spraugu starp ruļļiem var samazināt un rullēt miklu tik ilgi, kamēr tā ir vajadzīgajā biezumā.

Ar nazi nogrieziet izrullēto miklu vajadzīgajā garumā.

Atkarībā no vajadzīgā makaronu veida, ievietojiet kloķi ② vienā no divām ruļļu bloka ⑤ atverēm un rullējiet miklu cauri griešanas mehānismam. Šim nolūkam griežiet kloķi pulksteņrādītāju virzienā (skatīt H, I att.).

Atstājiet gatavos makaronus uz aptuveni 60 minūtēm gaisā apžūt.

Ielieciet makaronus vārošā un nedaudz sāļtā ūdenī.

Makaronu gatavošanas laiks ir atkarīgs no to žūšanas laika. Tikko pagatavoti makaroni ir gatavi jau pēc pāris minūtēm (2-5 minūtes).

Uzmanīgi apmaisiet makaronus, kamēr tie ir sasnieguši savu gatavības pakāpi, un pēc tam noteciniet makaronus sietā.

## Palīdzība un ieteikumi:



Problēma	Risinājums
Mikla netiek kārtīgi sagriezta.	Pievienojiet miklai nedaudz vairāk miltu un vēlreiz kārtīgi izmīciet.
Mikla lip pie mašīnas.	Pievienojiet miklai nedaudz ūdens un vēlreiz kārtīgi izmīciet.
Cilindri pienācīgi nesatver miklu.	Pirms vārīšanas ļaujiet svaigi pagatavotajām nūdelēm pietiekami apžūt.
Mikla ir drūpoša.	Pirms vārīšanas salīp kopā.

## Tīrīšana un apkope (J-L att.)

Nekad neizmantojiet benzīnu, šķīdinātājus vai ķīmiskus tīrīšanas līdzekļus.

Lietošanas laikā ik pa laikam ar sausu drānu notīriet zem ruļļiem izvietotos skrāpjus.

Makaronu pagatavošanas mašīnas tīrīšanai izmantojiet mikstu, tīru drānu (skatīt J att.).

Lai makaronu pagatavošanas mašīnu izfīritu pēc lietošanas, izmantojiet suku vai kociņu (skatīt L att.).

Stipri neīras vietas notīriet ar mitru drānu un pēc tam tīrītās daļas kārtīgi nožāvējiet.

Makaronu pagatavošanas mašīnu nekādā gadījumā nedrīkst skalot ar ūdeni vai mazgāt trauku mazgājamā mašīnā (skatīt K att.).

Nekad negremdējiet izstrādājumu ūdenī vai citos šķidrums. Tā rezultātā var rasties izstrādājuma bojājumi (skatīt K att.).

## Utilizācija

Iepakojums ir izgatavots no videi draudzīgiem materiāliem, kurus var nodot vietējiem atkritumu otrreizējās pārstrādes uzņēmumiem.

Informāciju par nolietotā izstrādājuma utilizācijas iespējām vaicājiet jūsu pašvaldībā.

## Garantija

Izstrādājums ir izgatavots ļoti rūpīgi, nodrošinot pastāvīgas kontroles. Šim izstrādājumam tiek dota 3 gadu garantija kopš iegādes datuma. Lūdzu, saglabājiet pirkuma čeku. Garantija attiecas tikai uz materiālu un ražošanas kļūdām un nav spēkā ļaunprātīgas vai nepareizas lietošanas gadījumā. Šī garantija neierobežo Jums ar likumu piešķirtās tiesības, it īpaši garantijas tiesības. Jebkuru iebildumu gadījumā, lūdzu, zvaniet uz zemāk norādīto servisa tālruni vai sazinieties ar mums, nosūtot e-pastu. Mūsu servisa darbinieki iespējami drīzā laikā vienosies ar Jums par tālāko rīcību. Mēs jebkurā gadījumā sniegsim Jums individuālas konsultācijas. Veicot jebkādu remontu, kas izriet no ražotāja garantijas, likumā paredzētās garantijas vai pēcpārdošanas servisa, garantijas laiks nepagarinās. Tas attiecas arī uz nomainītām un salabotām detaļām. Kad garantijas laiks beidzies, remonta pakalpojumi ir par maksu.

## Servisa centrs / piegādātājs

MATO Interpräsent GmbH  
Kirschfeldstr. 23  
DE-74629 Pfedelbach  
VÄCIJA

Tāl. +49 7941 94 54 26

E-pasts: ASKunden@matointerpraesent.de





## PASTAKONE

### Johdanto

Onneksi olkoon! Olet hankkinut käyttöösi korkealuokkaisen tuotteen. Pereköy tuotteen ominaisuuksiin ennen sen ensimmäistä käyttökertaa. Lue seuraava käyttöohje ja turvallisuusohjeet huolellisesti. Käytä tuotetta vain ohjeissa kuvatulla tavalla ja vain määritettyyn käyttötarkoitukseen. Säilytä ohjekirjaa niin, että se ei häviä eikä vioitu. Jos tuote myydään, luovuta tuotteen kaikki asiakirjat sen ostajalle.

### Määräystenmukainen käyttö

Tätä laitetta ei ole tarkoitettu ammattikäyttöön.

### Osien kuvaus

- 1 Pasta-/nuudelikone
- 2 Kampi
- 3 Ruuvipuristin
- 4 Telan säätöpyörä
- 5 Telaosa

### Tekniset tiedot

Materiaali: kotelo: jaloteräs  
Nuudelitela: jaloteräs, alumiini

### Turvallisuusohjeet



**SÄILYTÄ KAIKKI OHJEET JA TURVALLISUUSOHJEET MYÖHEMPÄÄ TARVETTA VARTEN!**



**VAMMAUTUMISVAARA!**



**VAROITUS! HENGENVAARA JA VAMMAUTUMISEN VAARA PIKKULAPSILLE JA LAPSILLE!**

Älä koskaan jätä lapsia valvomatta, kun pakkausmateriaalit tai tuote on ulottuvilla. Pakkausmateriaalit aiheuttavat tukehtumisvaaran ja tuote voi aiheuttaa hengenvaarallisia viiltovammoja. Lapset tavallisesti aliarvioivat riskejä.

Säilytä tätä laitetta käytön jälkeen turvallisessa paikassa poissa lasten ulottuvilta.

Tätä laitetta ei ole tarkoitettu sellaisten henkilöiden

(mukaan lukien lapset) käyttöön, joiden fyysinen, sensorinen tai henkinen suorituskyky on alentunut tai joilla ei ole riittävästi kokemusta ja/tai joilla ei ole riittäviä tietoja laitteen käyttämiseen, ellei heidän turvallisuudestaan vastaava henkilö valvo heidän toimiaan ja/tai opasta heitä laitteen käyttöön.

Tarkasta, että kaikki osat ovat asianmukaisesti asennettuina. Epäasianmukaisesti suoritettu asennus aiheuttaa vammautumisvaaran.

Ole erityisen tarkkaavainen ja selvillä siitä, mitä teet. Toimi keskittyneesti ja järkevasti työskennellessäsi.

Koneen liikkuvissa osissa on puristumis- ja takertumisvaara.

Sopii elintarvikkeille! Tämä tuote ei muuta maku- ja hajuominaisuuksia.

Älä käytä pitkiä kaulaketjuja tai sellaisia vaatteita, joissa on roikkuvia nyörejä, kun työskentelet tällä koneella. Kuristumisvaara!

### Valmistelutoimet

#### Nuudelitaikeinan perusresepti

#### Ainesosat

- 200 g jauhoa, tyyppi 405
- 200 g durumvehnäjauhoa
- 175 ml vettä
- 1 hyppysellinen suolaa

1. Sekoita jauho ja durumvehnäjauho sekoitussuhteessa 1:1 ja lisää seos kumpuna puhtaalle keittiön työtasolle.
2. Kummun keskelle muodostuu painauma.
3. Lisää vesi suolan kanssa painaamaan.
4. Sekoita vesi haarukalla vaihteittain sisältä ulospäin jauhoihin.
5. Vaivaa muruista taikinaa käsin noin 10 minuuttia, kunnes on muodostunut notkea, tasainen massa.
6. Jos taikina on liian pehmeää, sitä voidaan parantaa lisäämällä jauhoa ja vaivaamalla. Jos taikina on liian kovaa, siihen lisätään hieman vettä.
7. Muodosta taikinasta nyt kuula ja peitä se kostealla pyyhkeellä tai tuorekelmulla. Anna peitetyn taikinan vetäytyä huoneenlämmössä 30 minuuttia.

## Käyttöönotto

Aseta pasta-/nuudelikone ① tukevalle työalustalle, johon se voidaan kiinnittää.

Liitä ruuvipuristin ③ pasta-/nuudelikoneen aukkoon ① ja kiristä siipiruuvi varmistaaksesi, että pasta-/nuudelikone on vakaasti paikallaan (katso kuva A).

Aseta telaosa ⑤ pasta-/nuudelikoneen ① kahden kiinnittimen kautta koneen päälle (katso yleiskuva).

Liitä kampi ② pasta-/nuudelikoneen ① aukkoon (katso kuva A).

Puhdista pasta-/nuudelikone ① ennen käyttöä kappaleessa "Puhdistus ja huolto" kuvatulla tavalla. Puhdista kaikki elintarvikkeisiin koskevat osat kostealla pyyhkeellä mahdollisen lian poistamiseksi ja kuivaa osat sen jälkeen täydellisesti.

Kolme telaparia täytyy puhdistaa ennen ensimmäistä käyttökertaa. Kierrä sitä varten pieni taikinanpalanen telojen kautta. Tätä taikinanpalaa ei saa käyttää ruoanlaittoon ja se on hävitettävä.

Taikina työstetään annoksittain. Ota pieni määrä valmista taikinaa ja peitä loput estääksesi taikinan kuivumisen (katso kuva C,D).

Telavälin säätämiseksi on vedettävä säätöpyörää ④ hieman ulospäin ja kierrettävä se johonkin numeroituun asentoon. Aloita asennosta 7, joka vastaa suurinta mahdollista telaväliä (katso kuva E).

Anna taikinanpalan kulkea telojen välistä kiertämällä kampea ② myötäpäivään (katso kuva F). Taita litteä taikina yhteen ja toista tämä toimenpide 6-7 kertaa.

Telaväliä voidaan nyt pienentää vetämällä säätöpyörää ④ ulos ja kiertämällä sitä. Sitten taikina kaulitaan liikuttamalla se telojen välistä uudelleen, kunnes haluttu paksuus on saavutettu.

Leikkaa taikinal Levy veitsellä halutun pituiseksi.

Nuudeliityypistä riippuen kampi ② asetetaan jompaankumpaan kahdesta telaosan ⑤ aukosta ja taikina ohjataan kulkemaan leikkurin läpi. Kierrä kampea nyt myötäpäivään (katso kuvat H,I).

Anna valmiiden nuudelienväliä kuivua ilmassa vähintään 60 minuuttia.

Laita nuudelit kiehuvaan ja hieman suolattuun veteen.

Nuudelienväliä kypsennysaika vaihtelee sen mukaan, miten kauan nuudelit ovat kuivuneet. Vasta valmistetut nuudelit kypsyvät nopeasti (2-5 minuuttia).

Sekoita nuudeleita varovaisesti, kunnes ne ovat kypsyneet, ja valuta niistä sitten vesi pois seulan avulla.

## Ohjeita ja vinkkejä:



Ongelma	Ratkaisu
Taikinaa ei leikata oikein.	Lisää taikinaan hieman enemmän jauhoja ja vaivaa taikina vielä kerran hyvin.
Taikina liimautuu kiinni koneeseen.	Lisää taikinaan hieman vettä ja vaivaa taikina vielä kerran hyvin.
Telat eivät tartu taikinaan oikein.	Lisää taikinaan hieman vettä ja vaivaa taikina vielä kerran hyvin.
Taikina murenee.	Anna tuoreen pastan kuivua riittävästi ennen keittämistä.
Pasta liimautuu keittäessä yhteen.	Anna tuoreen pastan kuivua riittävästi ennen keittämistä.

## Puhdistus ja huolto (katso kuvat J-L)

Älä koskaan käytä bensiiniä, liuottimia tai kemiallisia puhdistusaineita.

Puhdista telojen alapuolella oleva kaavin aika ajoon kuivalla pyyhkeellä.

Käytä pasta-/nuudelikoneen puhdistamiseen pehmeää, puhdasta pyyhettä (katso kuva J).

-Puhdista pasta-/nuudelikone käytön jälkeen harjalla tai puusauvalla (katso kuva L).

Poista piintyneempi lika kostealla pyyhkeellä ja kuivaa osat sen jälkeen täydellisesti.

Pasta-/nuudelikonetta ei saa missään tapauksessa huuhdella vedellä tai pestä astianpesukoneessa (katso kuva K).

Älä koskaan upota tuotetta veteen tai muuhun nesteeseen. Se voi vahingoittaa tuotetta (katso kuva K).

## Hävittäminen

Pakkaus koostuu ympäristöystävällisistä materiaaleista, jotka voidaan hävittää toimittamalla ne paikallisiin kierrätysmateriaalin keräyspisteisiin.

Käytetyn tuotteen hävittämistä koskevat ohjeet on pyydetty paikalliselta viranomaiselta.

## Takuu

Tämä tuote on valmistettu huolellisesti ja valvotusti. Tuotteelle myönnetään 3 vuoden takuu alkaen ostopäivästä. Säilytä ostokuitti. Takuu koskee vain materiaali- ja valmistusvirheitä ja se raukeaa, jos tuotetta käytetään väärin tai jos sitä käsitellään epäasianmukaisesti. Tämä takuu ei rajoita lakisäätteisiä oikeuksia, erityisesti takuuta koskevia oikeuksia. Jos haluat tehdä reklamaatiohuomautuksen, ota yhteyttä alla olevaan huolto-hotlineen tai lähetä meille sähköpostia. Asiakaspalvelumme kertoo mahdollisimman nopeasti, miten sen jälkeen on toimittava. Joka tapauksessa neuvomme sinua henkilökohtaisesti. Takuun, lakisäätöisen takuun tai kulanssin perusteella tehtävät korjaukset eivät pidennä takuuaikaa. Tämä koskee myös vaihdettuja ja korjattuja osia. Takuuajan päättymisen jälkeen tehtävien korjausten kustannuksista vastaa tuotteen omistaja.

## Huoltokeskus / toimittaja

MATO Interpräsent GmbH  
Kirschfeldstr. 23  
DE-74629 Pfedelbach  
SAKSA

Puh. +49 7941 94 54 26

Sähköposti: ASKunden@matointerpraesent.de



## 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.

6. Zbyt miękkie ciasto można zoptymalizować przez dodanie i wyrobienie mąki, zbyt twarde przez dodanie wody.
7. 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



## NUUDLIMASIN

### Sissejuhatus

Palju õnne! Te otsustasite ostuga kõrgkvaliteetse toote kasuks. Tutvuge enne esmakordset käikuvõtmist tootega. Lugege selleks tähelepanelikult alljärgnevat käsitusjuhendit ja ohutusjuhiseid. Kasutage toodet ainult kirjeldatud viisil ja mainitud kasutusvaldkondades. Säilitage käesolevat juhendit nii, et see on kadumise ja kahjustumise eest kaitstud. Andke kõik dokumendid toote edasiandmisel kolmandatele isikutele samuti kaasa.

### Sihtotstarbekohane kasutus

Kõnealune seade pole ette nähtud kommertskasutuseks.

### Osade kirjeldus

- 1 nuudlimasin
- 2 vänt
- 3 pitskruvi
- 4 valtsi seaderatas
- 5 valtsipealis

### Tehnilised andmed

Materjal: korpus: roostevabateras  
nuudlivalts: roostevabateras, alumiinium

### Ohutusjuhised



**HOIDKE KÕIK KORRALDUSED JA OHUTUSJUHISED TULEVIKUKS ALLES!**



**VIGASTUSOHT!**



**HOIATUS! OHT ELULE JA ÕNNETUSOHT VÄIKELASTELE NING LASTELE!**

Ärge jätke lapsi kunagi pakendusmaterjali ja toote juurde järelevalveta. Pakendusmaterjali tõttu valitseb lämbumisoht ja löikevigastuste tõttu oht elule. Lapsed alahindavad sageli ohte.

Säilitage kõnealust seadet pärast kasutamist turvalises kohas lastele kättesaamatult.

Antud seade pole ette nähtud kasutamiseks piiratud füüsiliste, sensoorsete või vaimsete

võimete, puudulike kogemuste ja / või puudulike teadmistega isikute poolt (kaasa arvatud lapsed), kui nad just ei viibi nende ohutuse eest vastutava isiku järelevalve all ega saa temalt seadme kasutamise kohta korraldust.

Kontrollige, kas kõik osad on asjakohaselt monteeritud. Asjatundmatu montaaži korral valitseb vigastusoht.

Olge alati tähelepanelik ja pöörake alati tähelepanu sellele, mida Te teete. Toimige töötamisel kontsentreeritult ja mõistlikult.

Masina liikuvatel osadel valitseb muljumis- ja kinnikiilumisohu.

Toiduainekõlblik! Kõnealune toode ei halvenda maitse- ja lõhnaomadusi.

Ärge kandke pikki kaelakeesid ega allarippuvate nõõridega riietust, kui töötate masinaga. Lämmatamisohu!

### Ettevalmistus

#### Nuudlitaina põhiresept

#### Koostisained

- 200 g jahu tüüp 405
- 200 g kõvanisumannat
- 175 ml vett
- 1 näputäis soola

1. Segage jahu ja kõvanisumanna suhtes 1:1 ning pange segu kuhja kujul köögis puhtale tööpinnale.
2. Kuhja keskele vormitakse süvend.
3. Lisage vesi koos soolaga süvendisse.
4. Segage vesi kahvliga järkjärgult seestpoolt väljapoole jahuga.
5. Sõtkuge muredat tainast kätega umbes 10 minutit, kuni on tekkinud ühtlaselt siidjas mass.
6. Liiga pehmet tainast saab jahu lisamise ja sõtkumisega, liiga kõva tainast vähese vee lisamisega optimeerida.
7. Nüüd vormige saadud tainas kuuliks ja katke niiske rätiku või säilituskilega. Kinnikaetud tainas peaks 30 minutit toatemperatuuril seisma.

## Käikuvõtmine

Asetage nuudlimasin ① kõvale tööalusele, mille külge saab selle kinnitada.

Pistke pitskruvi ③ nuudlimasina ① avasse ja pingutage tiibpolt kinni, et tagada nuudlimasina stabiilne seis (vt joon. A).

Pange valtsipealis ⑤ piki masina ① mõlemat kinnituspesa masina peale (vt ülevaadet).

Pistke vänt ② nuudlimasina ① avasse (vt joon. A).

Puhastage nuudlimasin ① enne esmakordset kasutamist lõigus „Puhastamine ja hooldus“ kirjeldatud viisil. Puhastage kõik toiduainetega kokkupuutuvad osad niiske lapiga, et eemaldada võimalik mustus, ja kuivatage need osad täielikult.

Kolm valtsipaari tuleb enne esmakordset kasutamist ära puhastada. Selleks laske väike tainaportsjon vastavalt läbi valtside. Seda tainast ei tohi tarbida ja tuleb utiliseerida.

Taina töötlemine toimub portsjonhaaval. Võtke ettevalmistatud kogusest väike kogus tainast ja kandke jääk jälle kinni, et ennetada ärakuivamist (vt joon. C,D).

Tõmmake valtside vahekauguse seadistamiseks seaderatast ④ veidi välja ja keerake see ühte numbritega märgistatud positsioonidest. Alustage positsioonist 7 kui valtside suurimast võimalikust vahekaugusest (vt joon. E).

Laske tainaportsjonil vänta ② päripäeva pöörates läbi valtside liikuda (vt joon. F). Klappige lapik tainas kokku ja korra seda protseduuri 6-7 korda.

Te saate seaderatta ④ väljatõmbamise ja keeramisega valtside vahekaugust vähendada ning tainast uuesti valtsida, kuni on saavutatud soovitud paksus.

Lõigake tainaplaat noaga soovitud pikkusesse.

Nüüd pistke vänt ② olenevalt nuudlitüübist ühte kahest valtsipealise ⑤ avast ja laske tainal läbi lõiketööriista liikuda. Selleks pöörake vänta päripäeva (vt joon. H,I).

Laske valmis nuudlitel nüüd vähemalt 60 minutit õhu käes kuivada.

Pange nuudlid tugevasti keevasse ja kergelt soolatud vette.

Valmistatud nuudlite keemisaeg varieerub olenevalt kuivamisajast. Värskest valmistatuna on need küpsed mõne minuti (2-5 minutit) järele.

Segage nuudleid ettevaatlikult kuni küpsuspunkti

saavutamiseni ja kurnake siis nuudlid kõõgisõelaga ära.

## Abi ja vihjed:



Probleem	Lahendus
Tainast ei lõigata õigesti.	Lisage tainale veidi rohkem jahu ja sõtkuge see veelkord korralikult läbi.
Tainas kleepub masina külge.	Lisage tainale veidi vett ja sõtkuge see veelkord korralikult läbi.
Valtsid ei haara tainast õigesti.	Lisage tainale veidi vett ja sõtkuge see veelkord korralikult läbi.
Tainas on rabe.	Laske värsketel nuudlitel enne keetmist piisavalt kuivada.
Nuudlid kleepuvad keetmisel kokku.	

## Puhastamine ja hooldus (vt joon. J-L)

Ärge kasutage kunagi bensiini, lahusteid või keemilisi puhastusvahendeid.

Puhastage valtside all asuvaid kaabitsaid kasutamise ajal vahepeal kuiva lapiga.

Kasutage nuudlimasina puhastamiseks pehmet puhast lappi (vt joon. J).

Kasutage harja või puupulka, et nuudlimasin pärast kasutamist ära puhastada (vt joon. L).

Kõrvaldage tugevam mustus niiske lapiga ja kuivatage osad seejärel täielikult ära.

Nuudlimasinat ei tohi mitte mingil juhul vees loputada või nõudepesumasinas puhastada (vt joon. K).

Ärge kastke toodet kunagi vette või teistesse vedelikesse. See võib põhjustada toote kahjustumist (vt joon. K).

## Utiliseerimine

Pakend koosneb keskkonnasõbralikest materjalidest, mille saate utiliseerida kohalike taaskäitluspunktide kaudu.

Kasutusest kõrvaldatud toote utiliseerimisvõimaluste kohta saate teavet kohalikest valla- või linnavalitsusest.



## Garantii

Toode toodeti suurima hoolikusega ja pidevale kontrollile allutatult. Anname kõnealusele tootele 3 aastat garantiid alates ostukuupäevast. Palun hoidke kassatšekk alles. Garantii kehtib ainult materjali- ja valmistamisvigadele ning kaotab kuritarvitava ja asjatundmatu ümberkäimise korral kehtivuse.

Kõnealune garantii ei piira Teie seadusega sätestatud õigusi, eelkõige pretensiooniõigust.

Palun pöörduge võimalike reklamatsioonide korral allseisvale teeninduse otseliinile või võtke e-posti teel meiega ühendust. Meie teeninduse töötajad lepivad Teiega kiireimal võimalikul viisil edasises toimimises kokku. Me nõustame Teid igal juhul isiklikult. Garantii aeg ei pikene võimalike garantii, seadusega sätestatud pretensiooniõiguse või vastutulelikkusteenusega seotud remontide tõttu. See kehtib ka asendatud ja remonditud osade kohta. Pärast garantii möödumist on remondid tasulised.

## Teeninduskeskus / tarnija

MATO Interpräsent GmbH  
Kirschfeldstr. 23  
DE-74629 Pfedelbach  
SAKSAMAA

Tel +49 7941 94 54 26

E-post: 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.	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.	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](mailto:ASKunden@matointerpraesent.de)









MATO Interpraesent GmbH  
Kirschfeldstr. 23  
74629 Pfedelbach  
GERMANY



Last information update

Tietojen tila

Informationsstatus

Stan informacj

Informācijas pobūdis

Teabe olek

Informācija aktualizēta

Stand der Informationen

08/2023

