



MANTA

PASTA MAKER

Model:
PMA180



Instrukcja obsługi
User's Manual
Bedienungsanleitung
Manual de usuario
Istruzioni d'uso
Návod k obsluze
Инструкция использования

Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa**Przeznaczenie**

- ☐ Urządzenie przeznaczone jest do wyrobu i przetwarzania ciasta na makaron.
- ☐ Urządzenia nie mogą obsługiwać osoby (w tym dzieci) o ograniczonej sprawności ruchowej lub umysłowej oraz osoby nie posiadające odpowiedniego doświadczenia i/lub wiedzy dotyczącej obsługi tego rodzaju urządzeń, chyba że są one nadzorowane przez osoby odpowiedzialne za ich bezpieczeństwo lub otrzymały od takich osób wskazówki dotyczące obsługi tego urządzenia. Dzieci muszą pozostać pod nadzorem osób dorosłych, aby uniknąć bawienia się urządzeniem.
- ☐ Urządzenie nie jest przeznaczone do zastosowań komercyjnych, a wyłącznie do użytku indywidualnego.
- ☐ Urządzenie należy stosować zgodnie z instrukcją obsługi. Wszelkie inne sposoby zastosowania uznawane są za niezgodne z przeznaczeniem.

**Niebezpieczeństwo obrażeń**

- ☐ Urządzenie oraz opakowanie należy trzymać poza zasięgiem dzieci oraz zwierząt.
- ☐ Nie należy używać uszkodzonego urządzenia.

**Uwagi dotyczące zdrowia**

- ☐ Na urządzeniu mogą znajdować się pozostałości po procesie produkcyjnym. Aby uniknąć szkodliwego wpływu na zdrowie, urządzenie oraz wszystkie akcesoria należy dokładnie wyczyścić przed pierwszym zastosowaniem (patrz rozdział „Czyszczenie i Przechowywanie”).
- ☐ Do wyrobu ciasta należy używać wyłącznie świeżych składników, których data ważności nie została przekroczona.

**Niebezpieczeństwo porażenia prądem elektrycznym**

- ☐ Urządzenia, wtyczki przewodu zasilania ani przewodu zasilnia nie wolno zanurzać w wodzie ani innych cieczach.
- ☐ Urządzenia nie należy umieszczać w pobliżu zlewozmywaka ani umywalki, aby uniknąć przypadkowego kontaktu z wodą urządzenia, przewodu lub wtyczki.
- ☐ Urządzenia, gniazda zasilającego ani wtyczki nie należy dotykać mokrymi rękoma.
- ☐ Urządzenie należy używać wyłącznie w pomieszczeniach zamkniętych. pośredniego oddziaływania promieni słonecznych lub wilgoci.

**Wskazówki dotyczące montażu i podłączania**

- ☐ Urządzenie należy umieścić na stabilnej, solidnej powierzchni.
- ☐ Należy zachować odpowiednią odległość od źródeł ciepła, np. kuchenek lub piekarników, aby uniknąć uszkodzenia urządzenia.
- ☐ Urządzenie należy podłączać wyłącznie do prawidłowo zainstalowanego gniazdka posiadającego uziemienie. Po podłączeniu gniazdko musi być łatwo dostępne. Napięcie sieci zasilającej musi odpowiadać danym technicznym urządzenia (patrz rozdział „Dane Techniczne”). Wraz z urządzeniem można stosować wyłącznie przedłużacze, których dane techniczne odpowiadają danym technicznym urządzenia.
- ☐ Należy upewnić się, że inne osoby nie potkną się o podłączony przewód zasilający. Przewód zasilający nie może zwisać z blatu stołu lub blatu kuchennego. Przechodzące osoby mogą zahaczyć o zwisający przewód i rzucić urządzenie.
- ☐ Przewód zasilający należy umieścić w taki sposób, by nie został ściśnięty ani nie wchodził w kontakt z gorącymi powierzchniami.
- ☐ Nie należy wystawiać urządzenia na oddziaływanie skrajnych temperatur, nagłych wahań temperatur, bezpośredniego oddziaływania promieni słonecznych lub wilgoci.

**Wskazówki dotyczące użytkowania**

- ☐ Przed przystąpieniem do obsługi urządzenia, należy sprawdzić, czy nie jest ono uszkodzone. W przypadku, gdy na przewodzie zasilającym lub wtyczce widoczne są uszkodzenia, nie należy używać urządzenia, dopóki nie zostanie ono naprawione. Urządzenia nie należy używać, jeśli uległo uszkodzeniu lub upadło z wysokości. W takim przypadku należy przekazać urządzenie do sprawdzenia autoryzowanemu specjalście.
- ☐ W przypadku uszkodzenia urządzenia, dla własnego bezpieczeństwa, nie należy podejmować się samodzielnej naprawy. W przypadku uszkodzenia należy skontaktować się ze specjalistą lub naszym biurem obsługi klienta (patrz rozdział „Obsługa Klienta”).
- ☐ Aby uniknąć uszkodzenia urządzenia, nie należy samodzielnie otwierać jego obudowy, ani umieszczać w jego wnętrzu obcych przedmiotów lub wsuwać do jego wnętrza rąk lub innych części ciała.
- ☐ Aby uniknąć uszkodzenia urządzenia nie wolno wsuwać rąk lub innych części ciała do otworów pojemnika do zarabiania ciasta.
- ☐ Nie wolno umieszczać żadnych przedmiotów w otworach wentylacyjnych urządzenia, ani dopuszczać, by jakiegokolwiek przedmioty blokowały odpływ powietrza z otworów wentylacyjnych.
- ☐ Istnieje niebezpieczeństwo obrażeń ciała spowodowanych przez obracające się elementy urządzenia!

Aby uniknąć obrażeń, należy zachować ostrożność i nie zbliżać włosów, części ciała ani biżuterii do obracających się elementów urządzenia.

- ☐ Należy używać wyłącznie całkowicie zmontowanego urządzenia. Należy upewnić się, że pokrywa jest prawidłowo założona, ponieważ jest to warunek prawidłowej pracy urządzenia.
- ☐ Aby uniknąć uszkodzenia urządzenia, należy stosować akcesoria zalecane przez producenta.
- ☐ Nie należy pozostawiać urządzenia bez nadzoru, gdy jest włączone.
- ☐ Urządzenie należy chronić przed upadkiem i silnymi wstrząsami.
- ☐ W przypadku uszkodzenia/awarii należy bezzwłocznie wyłączyć urządzenie.
- ☐ Wtyczkę urządzenia należy odłączać od zasilania w następujących przypadkach:
 - przed wymianą akcesoriów,
 - jeśli urządzenie nie będzie używane przez dłuższy okres czasu, – jeśli podczas działania wystąpi awaria,
 - przed burzą,
 - przed czyszczeniem,
- ☐ Zawsze należy wyciągać przewód trzymając za wtyczkę!

Warunki gwarancji

Następujące przypadki nie są objęte gwarancją: wszelkie uszkodzenia spowodowane nieprawidłową obsługą uszkodzenia, które próbowano naprawić samodzielnie. Dotyczy to również zwykłego zużycia sprzętu.

Uwaga!

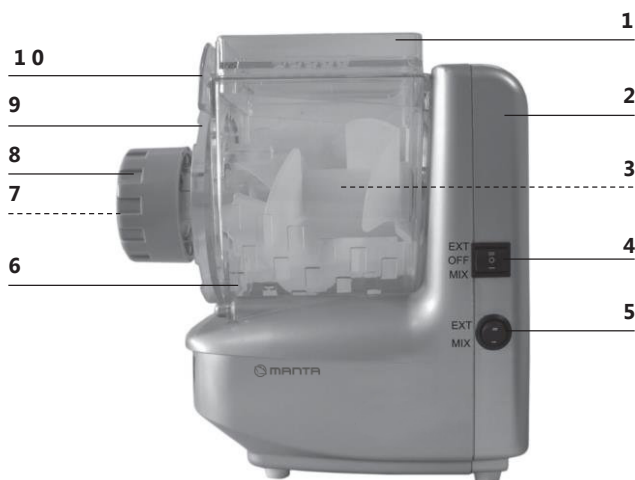
Konstrukcja produktu i parametry techniczne mogą ulec zmianie bez wcześniejszego powiadomienia. Dotyczy to przede wszystkim parametrów technicznych, oprogramowania oraz podręcznika użytkownika. Niniejszy podręcznik użytkownika służy ogólnej orientacji dotyczącej obsługi produktu. Producent i dystrybutor nie ponoszą żadnej odpowiedzialności tytułem odszkodowania za jakiegokolwiek nieścisłości wynikające z błędów w opisach występujących w niniejszej instrukcji użytkownika.



Prawidłowa utylizacja urządzenia.

To oznaczenie informuje, że produktu nie należy utylizować wraz z odpadami z gospodarstw domowych w całej Unii Europejskiej. Aby uniknąć ewentualnych szkód dla środowiska i człowieka spowodowanych niekontrolowaną utylizacją odpadów, należy poddawać je odpowiedzialnemu odzyskowi w celu zadbania o zrównoważone ponowne wykorzystanie surowców materiałowych. Aby zwrócić wykorzystane urządzenie, należy skorzystać z odpowiednich systemów zwrotu i zbiórki odpadów lub skontaktować się ze sprzedawcą urządzenia. W takim punkcie istnieje możliwość poddania wyrobu odzyskowi w sposób bezpieczny dla środowiska.

Ilustracja urządzenia



- 1 Pokrywa pojemnika do zagniatania ciasta
- 2 Jednostka napędowa
- 3 Spirala zagniatająca oraz przenośnik śrubowy ciasta z wałkiem napędowym (wewnątrz pojemnika do zagniatania ciasta)
- 4 Włącznik On/Off (kwadratowy) z pozycjami przełączania
EXT ("Wyciskanie")
OFF ("Wylączony")
MIX ("Mix"=Miksowanie/zagniatanie)
- 5 Pokrętko On/Off (okrągłe) z pozycjami przełączania
EXT ("Wyciskanie")
MIX ("Mix"=Miksowanie/zagniatanie)
- 6 Pojemnik do zagniatania ciasta
- 7 Nakładka do formowania makaronu (w pierścieniu mocującym)
- 8 Pierścień mocujący
- 9 Łącznik
- 10 Zatrzask mocujący pokrywę pojemnika do zagniatania ciasta

Nakładki do formowania makaronu

- Nakładka do spaghetti



- Nakładka do linguine



- Nakładka do rigatoni



- Nakładka do tagliatelle

Przed pierwszym użyciem

Przed pierwszym użyciem urządzenia należy:

- rozpakować wszystkie elementy zestawu
- wyczyścić urządzenie i akcesoria

Rozpakowywanie



UWAGA!

- ☐ Materiały wchodzące w skład opakowania należy trzymać z dala od dzieci i zwierząt. Występuje zagrożenie uduszeniem!

Należy rozpakować wszystkie dostarczone części urządzenia i sprawdzić, czy są kompletne (patrz rozdział "Dostarczone elementy zestawu"); oraz czy nie zostały uszkodzone podczas transportu. W przypadku wykrycia jakichkolwiek uszkodzeń, nie należy używać uszkodzonych elementów (!), ale skontaktować się z naszym działem obsługi klienta (patrz rozdział "Obsługa Klienta").

Czyszczenie

Na urządzeniu mogą znajdować się pozostałości po procesie produkcyjnym. Aby uniknąć szkodliwego wpływu na zdrowie, urządzenie oraz wszystkie akcesoria należy dokładnie wyczyścić przed pierwszym zastosowaniem (patrz rozdział „Czyszczenie i Przechowywanie”).

Montaż

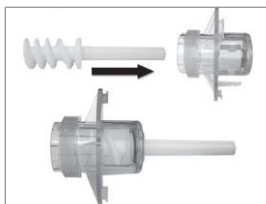


UWAGA!

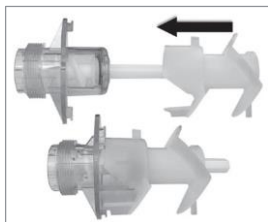
- ☐ Aby uniknąć uszkodzenia, należy używać wyłącznie w pełni i prawidłowo zmontowanego urządzenia.
- ☐ Przed podłączeniem do sieci zasilającej, należy całkowicie zmontować urządzenie.



1. Pojemnik do zagniatania ciasta należy umieścić na jednostce napędowej.



2. Przenośnik śrubowy ciasta należy umieścić w łączniku.



3. Spiralę zagniatającą należy nałożyć na wałek napędowy przenośnika śrubowego.
Spiralę zagniatającą można wcisnąć na wałek napędowy wyłącznie, gdy klin otworu spirali zagniatającej wchodzi w rowek na wałku napędowym.

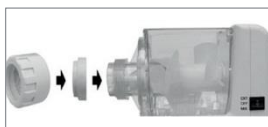


4. Następnie należy wcisnąć wałek napędowy przenośnika śrubowego wraz ze spiralą zagniatającą przez okrągły otwór wylotowy pojemnika do zagniatania.
5. Wałek napędowy należy umieścić w pięciokątnym otworze jednostki napędowej.

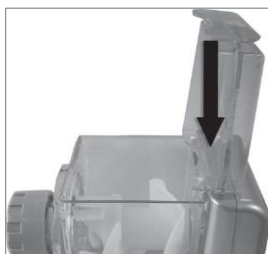


6. Łącznik należy do oporu wcisnąć w okrągły otwór wylotowy pojemnika do zagniatania ciasta. Na łączniku znajduje się okrągły znak (na rysunku zaznaczony na czarno). Podczas umieszczania łącznika należy upewnić się, iż okrągły znak na łączniku znajdzie się naprzeciwko okrągłego znaku na pojemniku do zagniatania.

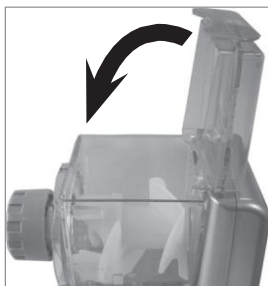
7. Łącznik należy przekręcić zgodnie z kierunkiem wskazówek zegara (w kierunku wskazanym strzałkami na pojemniku do zagniatania) tak, by okrągły znak na łączniku znalazł się naprzeciwko okrągłego znaku umieszczonego niżej na pojemniku do zagniatania. Zamek bagnetowy jest teraz zamknięty.



8. Na łączniku w otworze wylotowym należy umieścić wybraną nakładkę do formowania makaronu.
9. Na nakładce należy umieścić pierścień mocujący i obrócić go zgodnie z kierunkiem wskazówek zegara.



10. Na pojemniku do zagniatania ciasta należy umieścić pokrywę w taki sposób, by wypustka z tyłu pokrywy wpasowała się we wgłębienie na jednostce napędowej.



11. Pokrywę należy wcisnąć w taki sposób, aby dwa trzpienie na tylnej krawędzi pokrywki zostały przeprowadzone przez otwory pojemnika do zagniatania ciasta i jednostki napędowej.
12. Pokrywę pojemnika do zagniatania ciasta należy wcisnąć w taki sposób, aby zablokowała się w odpowiedniej pozycji.



Urządzenie posiada wyłącznik bezpieczeństwa. Znajduje się on wewnątrz jednostki napędowej urządzenia i jest aktywowany przez trzpień znajdujący się w pokrywce pojemnika do zagniatania ciasta. Urządzenie można włączyć przy pomocy przełącznika On/Off, gdy pokrywka pojemnika jest prawidłowo założona i trzpień aktywuje wyłącznik bezpieczeństwa!

Obsługa



UWAGA!

- ☐ Urządzenie należy podłączać wyłącznie do prawidłowo zamontowanego, łatwo dostępnego gniazdka, którego parametry techniczne odpowiadają parametrom urządzenia (patrz rozdział "Dane Techniczne").
- ☐ Urządzenie posiada wyłącznik bezpieczeństwa. Znajduje się on wewnątrz jednostki napędowej urządzenia i jest aktywowany przez trzpień znajdujący się w pokrywce pojemnika do zagniatania ciasta. Urządzenie można włączyć używając przełącznika On/Off wyłącznie, gdy pokrywka pojemnika jest prawidłowo założona i trzpień aktywuje wyłącznik bezpieczeństwa! W przypadku, gdy trzpień w pokrywce jest uszkodzony nie należy podejmować się próby aktywowania wyłącznika bezpieczeństwa lub obejścia/naprawy urządzenia na własną rękę. W przypadku uszkodzenia, należy skontaktować się z działem obsługi klienta (patrz rozdział "Obsługa Klienta"). Urządzenia nie należy używać do momentu usunięcia usterki.
- ☐ Przed podłączeniem urządzenia do sieci zasilającej, należy upewnić się, że przełącznik On/Off znajduje się w pozycji OFF.
- ☐ Nie należy przepelniać zbiornika do zagniatania! Nadmierna ilość składników może uszkodzić urządzenie. Duże ilości składników należy podzielić na dwie lub większą ilość sesji zagniatania. Maksymalna ilość składników na jedną sesję zagniatania nie może przekroczyć 450 g.
- ☐ Urządzenia nie należy użytkować bez przerwy dłużej niż 15 minut! Zbyt długa i nieprzerwana praca może uszkodzić urządzenie. Urządzenie należy wyłączyć po upływie 15 minut i pozwolić mu ostygnąć przez kilkanaście minut przed ponownym włączeniem.
- ☐ W przypadku, gdy podczas zagniatania ciasto staje się zbyt kleiste lub spirala nie obraca się równomiernie nie wolno próbować manipulować przy niej palcami lub innymi przedmiotami przez otwory w pokrywce pojemnika do zagniatania. Przed otwarciem pokrywki pojemnika do zagniatania ciasta, aby sprawdzić powód nieprawidłowego działania (np. zbyt suche ciasto), należy zawsze odłączyć przewód zasilania.
- ☐ Należy upewnić się, że otwory używanej nakładki do formowania makaronu nie zostały zablokowane podczas wyciskania ciasta na makaron! W takim przypadku należy ustawić przełącznik On/Off w pozycji OFF i usunąć zator. Nie wolno umieszczać żadnych przedmiotów w otworach nakładek do formowania makaronu podczas działania urządzenia.

- ☐ Przed ustawieniem przełącznika funkcyjnego na pozycję **EXT** lub **MIX**, przełącznik On/Off należy najpierw ustawić w pozycji **OFF**. Pozycji przełączników funkcyjnych nie należy zmieniać podczas obracania się spirali zagniatającej!
- ☐ Przed podłączeniem do sieci zasilającej, należy całkowicie zmontować urządzenie.



Informacje dotyczące ilości składników w części „Podstawowe przepisy na ciasto makaronowe” poprzedzonej przez rozdział „Rozwiązywanie Problemów”.

Wskazówki dotyczące montażu i podłączania

1. Urządzenie należy umieścić na równej, stabilnej i nieśliskiej powierzchni.
2. Należy postępować zgodnie z punktami 1-9 w rozdziale "Montaż" .
3. Przed podłączeniem urządzenia do gniazdka sieci zasilającej, należy upewnić się, że przełącznik On/Off znajduje się w pozycji **OFF**.



Działanie

1. Na początku w pojemniku do zagniatania ciasta należy umieścić sypkie składniki, np. mąkę i ziola (płynne składniki zostaną dodane później).
2. Na pojemniku do zagniatania ciasta należy umieścić pokrywę (patrz rozdział "Montaż", kroki 10-12).



3. Okrągły przełącznik funkcyjny należy ustawić w pozycji **MIX** (mieszanie/zagniatanie).



4. Kwadratowy przełącznik On/Off należy ustawić w pozycji **MIX** (mieszanie/zagniatanie), aby rozpocząć zagniatanie.

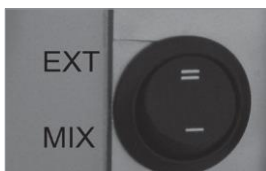


5. Następnie należy wolno wlewać płynne składniki (wodę, sok warzywny lub mieszankę wody i jajek) przez długi wlot znajdujący się po lewej stronie pokrywy pojemnika do zagniatania ciasta, aby dodać je do innych składników. Należy upewnić się, że płyny nie wypływają i równomiernie mieszają się z pozostałymi składnikami.



6. W przypadku dodania zbyt dużej ilości płynów, konieczne może być dodanie mąki przez otwór znajdujący się po prawej stronie pokrywy pojemnika do zagniatania ciasta tak, by uzyskać odpowiednią konsystencję.

7. W zależności od ilości składników, zagniatanie ciasta może trwać około 5-10 minut. Jak tylko składniki połączą się i utworzą gładkie elastyczne ciasto, przełącznik On/Off należy ustawić w pozycji **OFF** (patrz rozdział „Wskazówki dotyczące Uzyskania Optymalnego Ciasta”).
8. Następnie należy ciasto pozostawić na około 30 minut.



9. Okrągły przełącznik funkcyjny należy ustawić w pozycji **EXT** (wyciskanie).



10. Następnie kwadratowy przełącznik On/Off należy ustawić w pozycji **EXT** (wyciskanie), aby rozpocząć proces wyciskania ciasta na makaron.

11. Należy upewnić się, że ciasto jest równomiernie wyciskane przez otwory nakładki formującej.
12. Należy podtrzymywać ciasto wyciskane z maszyny (**nie należy go ciągnąć ani ścisnąć**) i przyciąć je do wymaganej długości.
13. Gotowy makaron należy rozłożyć do wyschnięcia na posypanej mąką powierzchni.
14. Aby usunąć całe ciasto z pojemnika do zagniatania, należy je lekko przechylić do przodu, aby ułatwić jego wyciśnięcie przez nakładkę.

15. Po zakończeniu procesu wyrabiania makaronu, urządzenie należy wyłączyć przestawiając przełącznik On/Off w pozycję **OFF**.
16. Wtyczkę urządzenia należy odłączyć od zasilania.
17. Po każdym użyciu należy wyczyścić urządzenie zgodnie z opisem w części „Czyszczenie i Przechowywanie”.

Wskazówki Dotyczące Uzyskania Optymalnego Ciasta



- Ciasto powinno być równomiernie wyrobione, lekko wilgotne, o granulowanej strukturze. Ciasto powinno mieć konsystencję grudek o wielkości ziaren grochu, które nie są ani zbyt suche ani zbyt wilgotne.

- Jeśli ciasto ma konsystencję proszku oznacza to, że jest zbyt suche. W takim przypadku należy dodawać łyżeczką więcej substancji płynnych (wody lub soku warzywnego) do momentu uzyskania konsystencji grudek wielkości ziarenek grochu.
- Ciasto jest zbyt wilgotne, jeśli większe grudki ciasta przylepiają się do spirali zagniatającej. W takim przypadku należy dodawać łyżeczką więcej mąki do momentu uzyskania konsystencji grudek wielkości ziarenek grochu.
- Do wytwarzania ciasta na makaron można używać standardowej mąki oraz pełnoziarnistej mąki lub mąki wytworzonej z pszenicy durum.
- Soki warzywne takie jak sok ze szpinaku, marchewki lub pomidorów są idealnym dodatkiem nadającym koloru i smaku makaronowi.
- Jeśli do ciasta zostanie dodana niewielka ilość oliwy z oliwek, będzie się ono łatwiej wyciskało przez otwory nakładki do formowania ciasta.
- Makaron należy obsypywać mąką bezpośrednio po jego wyciśnięciu z urządzenia, a następnie rozłożyć go na wysypanej mące powierzchni i pozostawić do wyschnięcia. Zapobiegnie to sklejanemu się makaronu.
- Należy zwrócić uwagę, że świeży makaron gotuje się zwykle krócej niż suszony makaron z supermarketu. Zwykle wystarczy gotować go przez ok. 3-4 minut. Oczywiście czas gotowania różni się w zależności od rodzaju makaronu. Cienki makaron typu capellini wymaga nawet krótszego czasu gotowania - ok. 3 minut. Po okresie około 1 minuty zalecane jest regularnie sprawdzanie, czy makaron jest ugotowany "al dente".
- Świeży makaron można przechowywać w lodówce przez okres około 1-2 dni, zaś zamrożony do 6 miesięcy. Aby nie dopuścić do sklejanego się makaronu, należy pozostawić go do wyschnięcia przez około 1-2 godzin przed umieszczeniem go w lodówce lub zamrażalniku.

Czyszczenie i Przechowywanie

UWAGA!

- ☐ Przed przystąpieniem do czyszczenia urządzenia, należy je odłączyć od zasilania.
- ☐ **Nie wolno** zanurzać jednostki napędowej w wodzie, ani innych cieczach!
- ☐ Do czyszczenia urządzenia nie wolno używać agresywnych, ani żrących substancji czyszczących. Może to doprowadzić do uszkodzenia powierzchni urządzenia.



Plastikowe elementy (pojemnik do zagniatania lub spirala zagniatająca) mogą ulec odbarwieniu w wyniku dodania określonych składników (np. soków warzywnych zawierających substancje barwiące). Nie jest to jednak szkodliwe i nie będzie miało negatywnego wpływu na smak makaronu. Odbarwienie plastikowych elementów przez składniki zawierające substancje barwiące nie stanowi podstawy do reklamacji.

Demontaż urządzenia

Przed każdorazowym czyszczeniem urządzenia należy rozmontować i opłukać wszystkie elementy ciepłą wodą. W razie konieczności, ciasto zaschnięte na elementach urządzenia należy pozostawić do odmoczenia w ciepłej wodzie.

1. Należy odkręcić pierścień mocujący.
2. Usunąć ciasto z nakładki do formowania makaronu.
3. Następnie należy otworzyć pokrywę naciskając zatrzask blokujący i jednocześnie pociągając pokrywę w górę i usunąć ją.
4. Należy odłączyć łącznik poprzez przekręcanie go w kierunku przeciwnym do kierunku wskazówek zegara (w kierunku przeciwnym do kierunku strzałek na pojemniku do zagniatania).
5. Łącznik należy wyciągnąć z pojemnika razem z przenośnikiem śrubowym ciasta i spiralą do zagniatania.
6. Spiralę zagniatającą należy usunąć z wałka napędowego przenośnika śrubowego ciasta.
7. Następnie należy usunąć łącznik z przenośnika śrubowego ciasta.
8. Pojemnik do zagniatania ciasta należy wyjąć z jednostki napędowej.

Czyszczenie

- Wszystkie elementy (z wyjątkiem jednostki napędowej) nadają się do mycia w zmywarce.
- Wszystkie akcesoria (z wyjątkiem jednostki napędowej) można myć w zmywarce lub ręcznie ciepłą wodą z dodatkiem łagodnego środka myjącego. W razie konieczności należy namoczyć elementy urządzenia w ciepłej wodzie z mydłem tak, by usunąć nawet najbardziej uporczywe zaschnięte fragmenty ciasta.
- Jednostkę napędową należy oczyścić przy pomocy lekko nawilżonej ściereczki z niewielką ilością środka czyszczącego. Na koniec urządzenie należy wytrzeć suchą ściereczką.



Jeśli resztki ciasta na elementach urządzenia pozostawi się do wyschnięcia na około 1 godzinę będą łatwiejsze do usunięcia.

Przechowywanie

- Po czyszczeniu i wysuszeniu wszystkich elementów, urządzenie należy ponownie zmontować (patrz rozdział „Montaż”).
- Urządzenie należy przechowywać w suchym, czystym miejscu niedostępnym dla dzieci.

Rozwiązywanie problemów

Jeśli urządzenie nie działa prawidłowo, należy sprawdzić, czy możliwe jest samodzielne usunięcie problemu. Jeśli nie jest to możliwe, należy zwrócić się o pomoc do Biura Obsługi Klienta (patrz rozdział „Obsługa Klienta”).

Nie należy samodzielnie naprawiać uszkodzonego urządzenia!

Problem	Możliwy powód/rozwiązanie
Urządzenie nie działa.	• Czy przełącznik On/Off znajduje się w pozycji OFF? Przełącznik On/Off należy ustawić w pozycji MIX lub EXT. • Czy na przełączniku funkcyjnym ustawiona jest taka sama opcja jak na przełączniku On/Off? Pozycje obu przełączników muszą być zgodne (MIX lub EXT). • Pokrywa pojemnika do zagniatania nie jest prawidłowo nałożona. Należy ponownie otworzyć pokrywę i umieścić tylną wypustkę we wgłębieniu jednostki napędowej. Należy położyć pokrywę i zamknąć ją w taki sposób, by zatrzask mocujący znajdował się w odpowiedniej pozycji. Trzpień na tylnej krawędzi pokrywy musi aktywować wyłącznik bezpieczeństwa na jednostce napędowej. • Czy wtyczka umieszczona jest prawidłowo w gniazdku? • Czy gniazdko sieci działa prawidłowo? Należy wypróbować inne gniazdko sieci. • Należy sprawdzić bezpiecznik zasilania sieciowego.
Spirala zagniatająca nie obraca się równomiernie lub ciasto jest nierównomiernie wyciskane przez nakładkę.	• Zbyt dużo ciasta. Należy wyłączyć urządzenie i odłączyć je od zasilania. Następnie należy usunąć część ciasta z pojemnika i kontynuować proces zagniatania. • Ciasto jest zbyt suche. Należy dodać trochę płynu, np. wody lub oliwy do ciasta.
Nie można odblokować pierścienia mocującego.	• Przełącznik funkcyjny oraz przełącznik On/Off należy ustawić w pozycji MIX i pozwolić urządzeniu pracować przez kilka sekund. Przełącznik On/Off ustawić w pozycji OFF, a następnie ponownie spróbować odblokować pierścień mocujący.
Ciasto jest bardzo wolno wyciskane przez nakładkę do formowania.	• Należy sprawdzić konsystencję ciasta. Ciasto nie może być zbyt suche ani zbyt wilgotne. Ciasto powinno mieć granulowaną konsystencję o ziarenkach wielkości ziaren grochu. W razie konieczności, należy dodać wody lub mąki.

Problem	Możliwy powód/rozwiązanie
Nie można włożyć łącznika.	- Należy sprawdzić, czy na łączniku lub w pojemniku do zagniatania nie pozostały zaschnięte fragmenty ciasta. Jeśli tak jest, należy je usunąć i podjąć kolejną próbę. - Łącznik musi zostać umieszczony w taki sposób, by okrągły znak na łączniku znajdował się naprzeciwko okrągłego znaku na pojemniku do zagniatania. Tylko w takim przypadku łącznik można umieścić w pojemniku w odpowiednim ustawieniu i zablokować poprzez przekręcenie go zgodnie z kierunkiem wskazówek zegara.
Spirala zagniatająca zatrzymuje się nagle podczas pracy.	Czy w pojemniku znajduje się zbyt duża ilość ciasta? Należy wyłączyć urządzenie, wyjąć pojemnik do zagniatania i usunąć część ciasta z pojemnika. Następnie należy ponownie umieścić pojemnik i włączyć urządzenie. Zalecane jest przetwarzanie większej ilości ciasta podczas kilku sesji zagniatania.

Podstawowe przepisy na ciasto makaronowe



UWAGA!

- ☐ Przed przystąpieniem do wyrabiania makaronu należy postępować zgodnie z uwagami dotyczącymi „Montażu” i „Obsługi”.



Do wyrobu ciasta makaronowego można używać zarówno zwykłej mąki, jak również mąki pełnoziarnistej i mąki wytworzonej z pszenicy durum. Ciasto makaronowe może być wyrabiane zarówno z dodatkiem jajek, jak i bez nich. Generalnie nie istnieją ograniczenia dotyczące wyrabiania makaronu. Jednakże, przed przystąpieniem do wyciskania należy zawsze upewnić się, że ciasto jest dobrze zagniecione, lekko wilgotne i ma granulowaną konsystencję. Ciasto powinno mieć konsystencję grudek o wielkości ziaren grochu, które nie są ani zbyt suche, ani zbyt wilgotne.

Składniki

400 g	mąki
4	jajka
1 łyżka	soli
1-2 łyżek	oleju

Przygotowanie makaronu w urządzeniu Pasta Professional

1. W pojemniku do zagniatania należy umieścić mąkę i sól.
2. Pojemnik należy zamknąć nakładając pokrywę.
3. Jajka należy zmieszać z olejem.
4. Na początku należy włączyć przełącznik funkcyjny na pozycję **MIX**, a następnie przełącznik On/Off ustawić w pozycji **MIX**.
5. Następnie należy pozwolić na wyrabianie ciasta przez około 5-10 minut.
6. Jeśli ciasto jest zbyt suche, należy łyżeczką dolewać trochę wody przez otwór w pokrywie pojemnika do zagniatania.
7. Jeśli ciasto jest zbyt wilgotne, należy łyżeczką dosypywać trochę mąki przez otwór w pokrywie pojemnika do zagniatania.
8. Przełącznik On/Off należy ustawić w pozycji **OFF** i odczekać przez ok. 30 minut.
9. Na początku należy włączyć przełącznik funkcyjny na pozycję **EXT**, a następnie przełącznik On/Off ustawić w pozycji **EXT**.
10. Teraz ciasto makaronowe zostanie wyciśnięte przez otwór wylotowy nakładki do formowania makaronu.
11. Bezpośrednio po wyciśnięciu makaronu należy posypać go mąką, przyciąć na odpowiednią długość, ułożyć na posypanej mąką powierzchni i pozostawić do momentu zakończenia wytwarzania makaronu.
12. Następnie makaron należy wrzucić do gotującej się osolonej wody lub pozostawić do przeschnięcia na około 1-2 godzin, aby możliwe było jego dalsze przechowywanie w lodówce (do dwóch dni) lub zamrażalniku (maksymalnie 6 miesięcy).

Safety Instructions



Intended Use

- ☐ This device is intended for making and processing pasta dough.
- ☐ This device should not be used by people (including children) with impaired sensory or mental faculties or who do not have adequate experience and/or knowledge of such devices, unless they are supervised by a person responsible for their safety, or have received instructions from such a person on how to use the device. Children must be supervised in order to ensure that they do not play with the device.
- ☐ This device is for personal use only and is not intended for commercial applications.
- ☐ The device must only be used as described in the operating instructions. Any other use is deemed to be improper.



Danger of Injury

- ☐ Please keep the device and packaging material out of the reach of children and pets.
- ☐ The device should not be used if it is damaged.



Notes on Health

- ☐ There may still be some production residues on the device. To avoid harmful effects to your health, clean the device and all accessories thoroughly before using them for the first time (see the "Cleaning and Storage" chapter).
- ☐ Only use fresh ingredients which have not passed their best-before date.



Danger of Electric Shock

- ☐ Never immerse the device, the mains plug or the cable in water or other liquids.
- ☐ Do not place the device near to any sink or wash basin so that the device, the mains plug and the cable cannot accidentally come into contact with water.
- ☐ Do not touch the device, cable or mains plug with wet hands.
- ☐ The device should only be used in closed rooms.



Notes on Set-up and Connection

- ☐ Place the device on a stable, firm surface.
- ☐ Maintain a sufficient distance from heat sources such as hobs or ovens in order not to damage the device.
- ☐ The device should only be connected to a properly installed socket with earthing contacts. The socket must also be readily accessible after connection. The mains voltage must match the technical data for the device (see the "Technical Data" chapter). Only use suitable extension cables whose technical data is the same as that of the device..

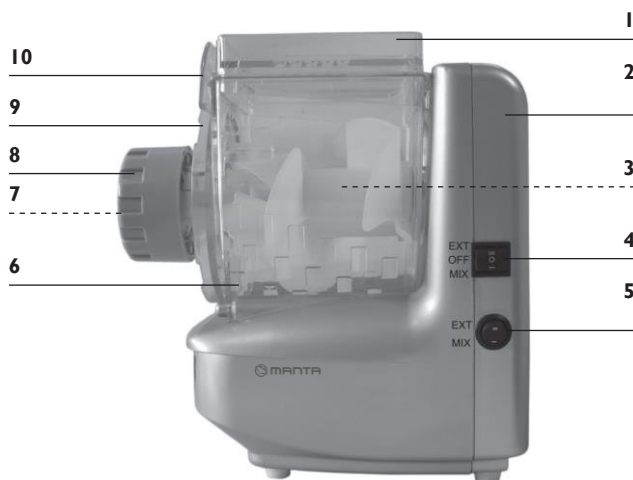
- ☐ Ensure that it is not possible for others to trip over the connected mains cable. Do not allow the cable to hang over the edge of tables or kitchen counters. Others may become caught and pull the device down.
- ☐ Position the cable in such a way that it does not become squashed or bent and does not come into contact with hot surfaces.
- ☐ Do not expose the device to extreme temperatures, strong temperature fluctuations, direct sunlight or moisture.



Notes on Use

- ☐ Always check the device for damage before putting it into operation. If the device, cable or plug shows visible signs of damage, the device must not be used until the damage has been repaired. Do not use the device if it has malfunctioned or been dropped. In such cases, get the device checked out by an authorised specialist.
- ☐ If the device is broken, do not attempt to repair the device yourself for your own safety. In the event of any damage, please contact a specialist or our customer service department (see the "Customer Service" chapter).
- ☐ Do not insert any foreign bodies or body parts into the housing of the device and never attempt to open the housing of the device yourself in order to prevent damage to the device.
- ☐ Do not insert any foreign bodies or body parts through the slots in the mixing container in order to prevent damage to the device.
- ☐ Do not introduce any objects into the ventilation slots of the device and make sure that no objects block the ventilation slots.
- ☐ Danger of injury from rotating parts of the device! Keep hair, body parts, jewellery and clothing away from rotating parts of the device in order to prevent injuries.
- ☐ The device should be used only when it is fully assembled. Always make sure that the lid is placed on correctly as the device will only work properly when the mixing container lid is placed on correctly.
- ☐ Only use accessories which are recommended by the manufacturer in order to prevent damage to the device.
- ☐ Never leave the device unsupervised during operation.
- ☐ Do not drop the device or allow it to be knocked violently.
- ☐ In the event of damage/faults, switch the device off immediately.
- ☐ Remove the mains plug from the mains socket
 - before changing any accessories,
 - if you are not going to use the device over a lengthy period of time,
 - if a fault occurs during operation,
 - before a thunderstorm,
 - before you clean it.
- ☐ Always pull the plug and never the cable!

Device Overview



- 1 Mixing container lid
- 2 Motor unit
- 3 Kneading spiral and dough screw conveyor with drive shaft (inside the mixing container)
- 4 On/Off switch (square) with the switch positions
EXT ("Extruding")
OFF ("Off")
MIX ("Mix" = Mixing/kneading)
- 5 Function switch (round) with the switch positions
EXT ("Extruding")
MIX ("Mix" = Mixing/kneading)
- 6 Mixing container
- 7 Pasta attachment (inside the locking ring)
- 8 Locking ring
- 9 Connecting piece
- 10 Locking clip of the mixing container lid

Pasta attachments



- Attachment for spaghetti



- Attachment for linguine



- Attachment for rigatoni



- Attachment for tagliatelle

Before Initial Use

Before you can use the device, you must:

- unpack the items supplied,
- clean the device and accessories.

Unpacking



CAUTION!

- ☐ Keep children and animals away from the packaging material. There is a danger of suffocation!

Unpack all parts and check the items supplied to make sure they are complete (see the "Items Supplied" chapter); also check for transport damage. If you find any damage to the components, do not use them (!), but contact our customer service department (see the "Customer Service" chapter).

Cleaning

There may still be some production residues on the device. To avoid harmful effects to your health, clean the device and all accessories thoroughly before using them for the first time (see the "Cleaning and Storage" chapter).

Assembly

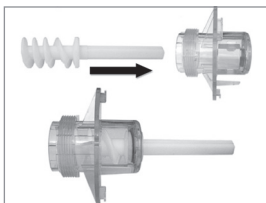


CAUTION!

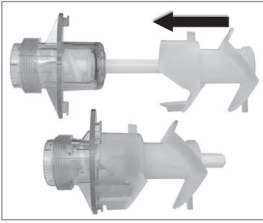
- ☐ The device should only be used when it is fully and correctly assembled in order to prevent damage to the device.
- ☐ Always assemble the device in full before you connect it to the mains power.



1. Place the mixing container on the motor unit.



2. Push the dough screw conveyor into the connecting piece.



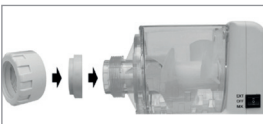
3. Push the kneading spiral onto the drive shaft of the dough screw conveyor.
The kneading spiral can only be pushed onto the drive shaft if the feather key in the opening of the kneading spiral extends into the groove on the drive shaft.



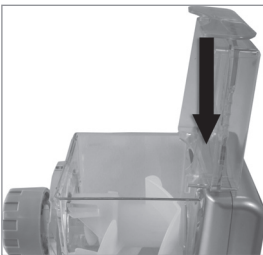
4. Now push the drive shaft of the dough screw conveyor with the kneading spiral through the round dough outlet opening in the mixing container.
5. Insert the drive shaft into the pentagonal opening of the motor unit.



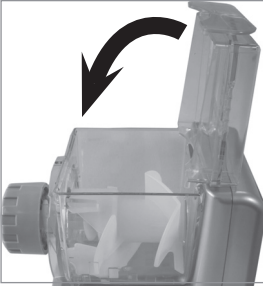
6. Push the connecting piece up to the limit stop into the round dough outlet opening of the mixing container. On the connecting piece there is a circular mark (shown in black on the picture). Make sure when inserting the connecting piece that the circular mark on the connecting piece is opposite the circular mark on the mixing container.
7. Turn the connecting piece clockwise (in the direction of the arrow marked on the mixing container) so that the circular mark on the connecting piece is opposite the lower circular mark on the mixing container. The bayonet closure is now locked shut.



8. Place a pasta attachment of your choice onto the dough outlet opening on the connecting piece.
9. Place the locking ring onto the pasta attachment and screw it clockwise to tighten it.



10. Place the mixing container lid onto the mixing container in such a way that the tab on the back part of the lid fits into the recess on the motor unit.



11. Turn down the lid so that the two pins on the rear edge of the lid are guided through the slots in the mixing container into the motor unit.
12. Press down the mixing container lid until it locks in place.



The device has a safety switch. This is located inside the motor unit and is activated by a pin on the mixing container lid. The device can only be switched on using the On/Off switch if the mixing container lid is placed on correctly and the pin activates the safety switch!

Use



CAUTION!

- ☐ Only connect the device to a socket that is properly installed, is easily accessible and corresponds to the technical data of the device (see the "Technical Data" chapter).
- ☐ The device has a safety switch. It is located inside the motor unit and is activated by a pin on the mixing container lid. The device can only be switched on using the On/Off switch if the mixing container lid is placed on correctly and the pin activates the safety switch. If the pin on the mixing container lid is damaged, do not attempt to activate the safety switch or bypass/repair it using your own hands. In the event of a defect, contact the customer service department (see the "Customer Service" chapter). Stop using the device until it has been repaired.
- ☐ Make sure that the On/Off switch is in the **OFF** position before you connect the device to the mains power.
- ☐ Do not overfill the mixing container! Excessively large quantities of ingredients may cause damage to the device. Larger quantities should be spread between two or more kneading operations. The fill level per operation should not be more than approx. 450 g.
- ☐ Do not operate the device for more than 15 minutes without interruption! Operating the device continuously for too long may cause damage to the device. Switch the device off after 15 minutes and let it cool down for a few minutes before you switch it back on again.
- ☐ If dough gets stuck during kneading or the kneading spiral does not rotate evenly, never attempt to reach through the slot-shaped openings in the mixing container lid using your fingers or an object to try to clear the reason for the blockage. Always pull the plug out and then open the mixing container lid to find out what the reason is for the blockage (e.g. dough too dry).
- ☐ Make sure that the openings of the respective pasta attachment do not become blocked during the extrusion of the pasta dough! In this case, use the On/Off switch to switch the device to the **OFF** position and then remove the blockage. Never insert objects into the openings of the pasta attachments while the device is switched on.

- ❑ Always move the On/Off switch first to the **OFF** position before you move the function switch to **EXT** or **MIX**. The function switches must not be switched over while the kneading spiral is still rotating!
- ❑ Always assemble the device in full before you connect it to the mains power.



You will find details about quantities of ingredients following the "Troubleshooting" chapter in the "Basic Recipe for Pasta Dough" chapter.

Set-up and Connection

1. Place the device on a level, stable and non-slip surface.
2. Carry out steps 1-9 in the "Assembly" chapter.
3. Make sure that the On/Off switch is in the **OFF** position before you connect the device to a proper plug socket.



Operation

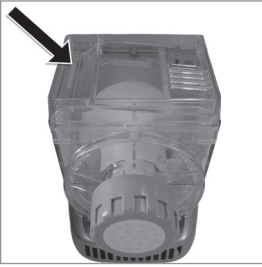
1. First of all, you should only pour dry ingredients such as flour and herbs into the mixing container (liquid will not be added until later).
2. Place the mixing container lid on the mixing container (see the "Assembly" chapter, steps 10-12).



3. Move the round function switch to the **MIX** (mixing/kneading) position.



4. Move the square On/Off switch to the **MIX** (mixing/kneading) position to start the kneading process.



5. Slowly pour liquid (water, vegetable juice or an egg-water mixture) through the long slot on the left-hand side of the mixing container lid to add it to the other ingredients. Make sure that the liquid does not overflow and mixes evenly with the other ingredients.



6. If you have added too much liquid, you may need to add a little bit of flour through the slots on the right-hand side of the mixing container lid until the dough has the right consistency.

7. Depending on the quantity, the kneading of the dough may take around 5-10 minutes. Switch off the device by moving the square On/Off switch to the **OFF** position as soon as the ingredients have been processed to form a smooth, malleable dough (see also the "Tips for Optimum Pasta" chapter).

8. Allow the dough to rest for approx. 30 minutes.



9. Then move the round function switch to the **EXT** (extruding) position.

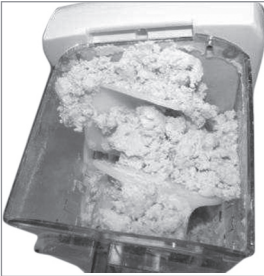


10. You should then move the square On/Off switch to the **EXT** (extruding) position in order to start the process of extruding the pasta dough.

11. Make sure that the dough emerges evenly from the pasta attachment.
12. Grip hold of the pasta emerging from the machine (**do not pull or squeeze it!**) and trim the pasta to the length you want.
13. Lay the pasta out on a floured surface so that it can start to dry.
14. To get all of the pasta dough out of the mixing container, tilt the device forwards slightly so that the pasta dough can be conveyed more easily from the screw conveyor through the pasta attachment.

15. When the process of making pasta has finished, switch off the device by moving the On/Off switch to the **OFF** position.
16. Remove the mains plug from the mains socket.
17. Clean the device after each use in the manner described in the "Cleaning and Storage" chapter.

Tips for Optimum Pasta



- The dough should be evenly kneaded, slightly moist and granular. The dough should have the consistency of pea-sized little lumps of dough which are not too dry or too moist.

- The dough is too dry if it has a powdery consistency. Add more liquid (water or vegetable juice) by the teaspoon until the dough has assumed a granular consistency of peasized little lumps of dough.
- The dough is too moist if large lumps of dough remain stuck to the kneading spiral. Add flour by the teaspoon until the dough has assumed a granular consistency of pea-sized little lumps of dough.
- For the pasta dough, you can use both normal household flour as well as wholegrain flour or flour made from durum wheat semolina.
- Vegetable juices made, for example, from spinach, carrots or tomatoes are ideal for adding colour to your pasta or refining the flavour.
- If you add a little bit of olive oil to the pasta dough, it will slide better through the outlet openings of the pasta attachments.
- Sprinkle flour on your pasta directly as it emerges from the outlet opening and place it down separated on a smooth floured surface to dry. This will prevent the pasta from sticking together.
- Note that the cooking time for fresh pasta is generally shorter than for dried pasta from the supermarket. A cooking time of approx. 3-4 minutes is usually sufficient. There are of course differences in the cooking time depending on the type of pasta. The thin capellini, for example, require an even shorter cooking time than 3 minutes. We recommend that after approx. 1 minute you check at regular intervals whether the pasta is "al dente".
- Fresh pasta can be kept for approx. 1-2 days in the fridge and frozen in the freezer for as long as six months. To stop the pasta from sticking, you should lay the pasta out to dry for approx. 1-2 hours before you store it in the fridge or freeze it.

Cleaning and Storage



CAUTION!

- ☐ Remove the plug from the mains socket before cleaning the device.
- ☐ **Never** immerse the motor unit in water or other liquids!
- ☐ Do not use corrosive or abrasive cleaning agents to clean the device. These could damage the surface.



The plastic parts (mixing container or kneading spiral) may become discoloured as a result of the addition of certain ingredients (e.g. vegetable juices containing a lot of colouring agent). However, this is harmless and will not have any adverse impact on the flavour of your pasta. The discolouration of plastic parts by ingredients containing a lot of colouring agent does not constitute grounds for a complaint.

Dismantling the Device

Dismantle the device each time before you clean it so that you can clean all accessories with warm water. If necessary, allow stubborn remnants of dough to soften for a little while in warm water:

1. Unscrew the locking ring.
2. Remove the pasta attachment.
3. Open the lid by pressing together the locking clip and pulling the lid up at the same time. Remove the lid.
4. Disengage the connecting piece by turning it anticlockwise (in the opposite direction to the arrow marked on the mixing container).
5. Pull the connecting piece together with the dough screw conveyor and the kneading spiral out of the mixing container.
6. Remove the kneading spiral from the drive shaft of the dough screw conveyor.
7. Remove the connecting piece from the dough screw conveyor.
8. Take the mixing container off the motor unit.

Cleaning

- All accessories (apart from the motor unit!) are dishwasher-safe.
- Clean all accessories (apart from the motor unit) in the dishwasher or by hand using warm water and mild detergent. If necessary, soften the individual parts in warm soapy water so that even more stubborn remnants of dough can be removed.
- Clean the motor unit with a slightly damp cloth and, if necessary, a little detergent. Wipe the device dry with a clean cloth.



If you allow the remnants of dough to dry for approx. 1 hour before cleaning, they will then be easier to remove.

Storage

- Reassemble the device after cleaning once all of the individual parts have dried completely (see the "Assembly" chapter).
- Store the device in a dry, clean place that is not accessible to children.

Troubleshooting

If the device should stop working properly, first check whether you are able to correct the problem yourself. If you are not, contact the customer service department (see the "Customer Service" chapter).

Do not try to repair a faulty device yourself!

Problem	Possible cause/solution
The device does not work.	- Is the On/Off switch in the OFF position? Move the On/Off switch to MIX or EXT. - Is the selection made on the function switch the same as that on the On/Off switch? The switch positions of the two switches must match (MIX or EXT). - The mixing container lid is not placed on correctly. Open the mixing container lid again and insert the rear tab into the recess on the motor unit. Lower the lid and close it so that the locking clip locks in place. The pin on the back edge of the lid must activate the safety switch in the motor unit. - Is the plug inserted in the mains socket correctly? - Is the mains socket defective? Try another mains socket. - Check the fuse of your mains connection.
Kneading spiral does not rotate evenly or the pasta dough is expressed unevenly/with interruptions from the pasta attachment.	- Too much pasta dough. Switch the device off and pull the mains plug from the mains socket. Remove some pasta dough from the mixing container and then continue the kneading process. - The pasta dough is too dry. Add some liquid, e.g. water or olive oil, to the dough.
The locking ring cannot be undone.	Move the function switch and then the On/Off switch to the MIX position and then allow the device to run for a few seconds. Move the On/Off switch to the OFF position and then try to undo the locking ring again.
The pasta dough only emerges very slowly from the outlet openings of the pasta attachment.	Check the consistency of the dough. The dough must not be too moist or too dry. The dough should have a granular consistency with roughly pea-sized little lumps of dough. Add more water or more flour to the dough if necessary.

Problem	Possible cause/solution
The connecting piece cannot be inserted.	• Check whether any dough residues have become stuck to the connecting piece or on the mixing container. If they have, remove them and then try again. • The connecting piece must be inserted in such a way that the circular mark on the connecting piece is opposite the upper circular mark on the mixing container. Only then can the connecting piece be inserted into the mixing container up to the limit stop and then be locked by turning it clockwise.
The kneading spiral suddenly stops during use.	• Is there too much pasta dough in the mixing container? Switch off the device, take off the mixing container lid and remove some of the pasta dough from the mixing container. Then switch the mixing container and the device back on again. We recommend that you process larger quantities of dough in several operations.

Basic Recipe for Pasta Dough



CAUTION!

- ☐ Also follow the notes in the "Assembly" and "Use" chapters before you start making pasta.



For the pasta dough, you can use both normal household flour as well as wholegrain flour or flour made from durum wheat semolina. The pasta dough can be made both with and without egg. In general, no limits are placed on you when it comes to making pasta. However, you should always ensure when making pasta that the dough should be evenly kneaded, slightly moist and granular before you extrude it. The dough should have the consistency of pea-sized little lumps of dough which are not too dry or too moist.

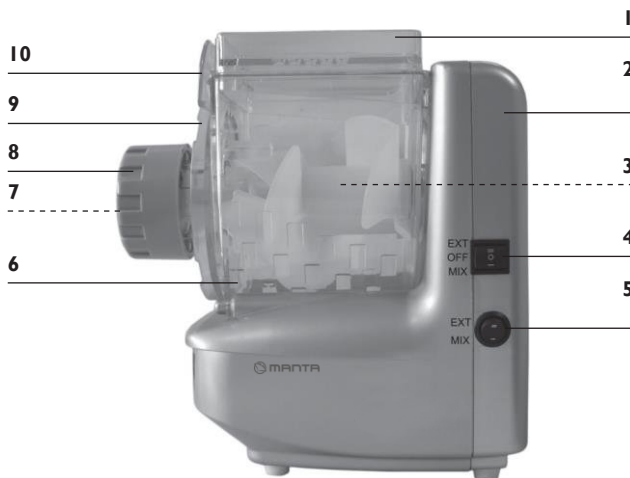
Ingredients

400 g	flour
4	eggs
1 tsp	salt
1-2 tsp	oil

Preparation in the Pasta Professional

1. Add flour and salt to the mixing container.
2. Close the mixing container by putting the lid on.
3. Mix eggs and oil together.
4. First move the function switch to the **MIX** position, then move the On/Off switch to the **MIX** position.
5. Allow the dough to be kneaded for 5-10 minutes.
6. If the dough is too dry, add a little bit of water by the teaspoon through the slots in the mixing container.
7. If the dough is too moist, add a little bit of flour by the teaspoon through the slots in the mixing container lid.
8. Move the On/Off switch to the **OFF** position and allow the dough to rest for approx. 30 minutes.
9. First move the function switch to the **EXT** position and then move the On/Off switch to the **EXT** position.
10. Your pasta dough will now be extruded out of the outlet openings of the pasta attachment.
11. Sprinkle a little flour on the pasta dough directly as it emerges, trim the pasta to the length you want and place it down on a floured surface until your dough has been fully processed to produce pasta.
12. Then cook your pasta in boiling salted water or lay it out for 1-2 hours to dry so that it can then be stored in the fridge (max. 1-2 days) or frozen (max. 6 months).

Geräteübersicht



- 1 Mixbehälterdeckel
- 2 Motoreinheit
- 3 Knetspirale und Teig-Förderschnecke mit Antriebswelle (im Mixbehälter innenliegend)
- 4 Ein-/Ausschalter (eckig) mit den Schalterstellungen
EXT („Extrudieren“=Auspressen)
OFF („Off“=Aus)
MIX („Mix“=Mischen/Kneten)
- 5 Funktionsschalter (rund) mit den Schalterstellungen
EXT („Extrudieren“=Auspressen)
MIX („Mix“=Mischen/Kneten)
- 6 Mixbehälter
- 7 Pasta-Aufsatz (innenliegend im Verschlussring)
- 8 Verschlussring
- 9 Verbindungsstück
- 10 Verschlussklemme des Mixbehälterdeckels

Pasta-Aufsätze



- Aufsatz für Spaghetti



- Aufsatz für Linguine



- Aufsatz für Rigatoni

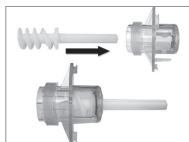


- Aufsatz für Tagliatelle

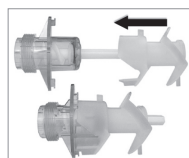
Zusammenbau



1. Setzen Sie den Mixbehälter auf die Motoreinheit.



2. Schieben Sie die Teig-Förderschnecke in das Verbindungsstück.



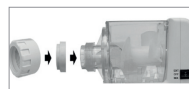
3. Schieben Sie die Knetspirale auf die Antriebswelle der Teig-Förderschnecke.
Die Knetspirale kann nur auf die Antriebswelle geschoben werden, wenn die Passfeder in der Öffnung der Knetspirale in die Nut der Antriebswelle greift.



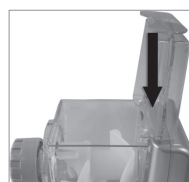
4. Schieben Sie nun die Antriebswelle der Teig-Förderschnecke mit der Knetspirale durch die runde Teigaustrittsöffnung im Mixbehälter.
5. Führen Sie die Antriebswelle in die Fünfkantöffnung der Motoreinheit ein.



6. Schieben Sie das Verbindungsstück bis zum Anschlag in die runde Teigaustrittsöffnung des Mixbehälters. Auf dem Verbindungsstück befindet sich eine Kreismarkierung (im Bild schwarz nachgezeichnet). Achten Sie beim Einsetzen des Verbindungsstückes darauf, dass die Kreismarkierung auf dem Verbindungsstück der Kreismarkierung auf dem Mixbehälter gegenübersteht.

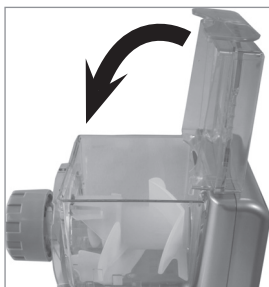


7. Drehen Sie das Verbindungsstück im Uhrzeigersinn (in Richtung der Pfeilmarkierung auf dem Mixbehälter), sodass die Kreismarkierung des Verbindungsstückes der unteren Kreismarkierung auf dem Mixbehälter gegenübersteht. Der Bajonettverschluss ist nun verriegelt.



8. Setzen Sie einen Pasta-Aufsatz Ihrer Wahl auf die Teigaustrittsöffnung am Verbindungsstück auf.
9. Setzen Sie den Verschlussring auf den Pasta-Aufsatz und schrauben ihn im Uhrzeigersinn fest.

10. Setzen Sie den Mixbehälterdeckel so auf den Mixbehälter auf, dass die Lasche am hinteren Teil des Deckels in die Aussparung an der Motoreinheit steckt.



11. Klappen Sie den Deckel um, sodass die beiden Stifte am hinteren Deckelrand durch die Schlitze im Mixbehälter in die Motoreinheit geführt werden.
12. Drücken Sie den Mixbehälterdeckel nach unten, bis er einrastet.



Das Gerät verfügt über einen Sicherheitsschalter. Dieser befindet sich im Inneren der Motoreinheit und wird durch einen Stift am Mixbehälterdeckel aktiviert. Das Gerät lässt sich nur mit dem Ein-/Ausschalter einschalten, wenn der Mixbehälterdeckel korrekt aufgesetzt ist und der Stift den Sicherheitsschalter betätigt!

Aufstellen und Anschließen

1. Stellen Sie das Gerät auf einem ebenen, stabilen und rutschfesten Untergrund auf.
2. Führen Sie die Schritte 1-9 des Kapitels „Zusammenbau“ durch.



3. Vergewissern Sie sich, dass der Ein-/Ausschalter auf der Position **OFF** (Aus) steht, bevor Sie das Gerät an eine ordnungsgemäße Steckdose anschließen.

Bedienung

1. Geben Sie zunächst nur trockene Zutaten wie Mehl und Gewürze in den Mixbehälter (Flüssigkeit wird erst später hinzugegeben).
2. Setzen Sie den Mixbehälterdeckel auf den Mixbehälter auf (siehe Kapitel „Zusammenbau“ Schritte 10-12).



3. Stellen Sie den runden Funktionsschalter auf die Position **MIX** (Mischen/Kneten).



4. Stellen Sie den eckigen Ein-/Ausschalter auf die Position **MIX** (Mischen/Kneten), um den Knetvorgang zu starten.



5. Geben Sie langsam Flüssigkeit (Wasser, Gemüsesaft oder Ei-Wassergemisch) über den langen Schlitz auf der linken Seite des Mixbehälterdeckels zu den übrigen Zutaten. Achten Sie darauf, dass die Flüssigkeit nicht überläuft und sich gleichmäßig mit den übrigen Zutaten vermischt.



6. Sollten Sie zuviel Flüssigkeit zugefügt haben, fügen Sie durch die Schlitzte auf der rechten Seite des Mixbehälterdeckels ggf. etwas Mehl hinzu, bis der Teig die richtige Konsistenz hat.

7. Das Kneten des Teiges dauert, je nach Menge, etwa 5-10 Minuten. Schalten Sie das Gerät aus, indem Sie den eckigen Ein-/Ausschalter auf die Position **OFF** (Aus) stellen, sobald die Zutaten zu einem glatten, geschmeidigen Teig verarbeitet worden sind (siehe auch Kapitel „Tipps für die optimale Pasta“).
8. Lassen Sie den Teig für ca. 30 Minuten ruhen.



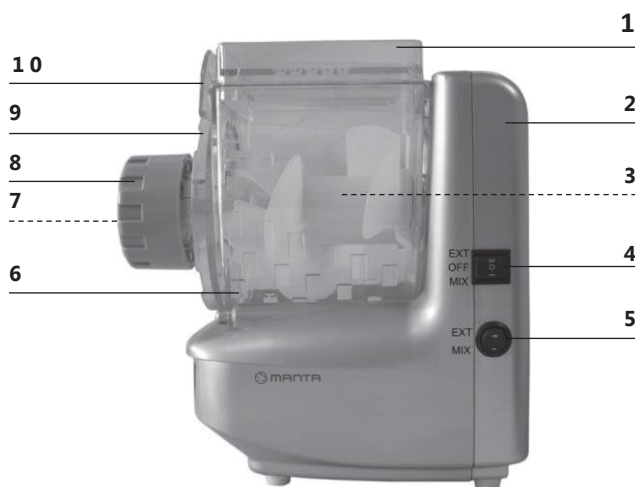
9. Stellen Sie dann den runden Funktionsschalter auf die Position **EXT** (Extrudieren).



10. Stellen Sie anschließend den eckigen Ein-/Ausschalter auf die Position **EXT** (Extrudieren), um das Auspressen des Pasta-Teiges zu starten.

11. Achten Sie darauf, dass der Teig gleichmäßig aus dem Pasta-Aufsatz austritt.
12. Halten Sie die austretende Pasta fest (**nicht ziehen oder quetschen!**) und schneiden Sie die Pasta auf die gewünschte Länge ab.
13. Legen Sie die Pasta auf einer bemehlten Fläche zum Antrocknen aus.
14. Um den Pasta-Teig restlos aus dem Mixbehälter zu bekommen, neigen Sie das Gerät ggf. leicht nach vorn, damit der Pasta-Teig leichter von der Förderschnecke durch den Pasta-Aufsatz herausbefördert werden kann.
15. Wenn die Pasta-Herstellung beendet ist, stellen Sie das Gerät aus, indem Sie den Ein-/Ausschalter auf die Position **OFF** (Aus) stellen.
16. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
17. Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch wie im Kapitel „Reinigung und Aufbewahrung“ beschrieben.

Imagen del dispositivo

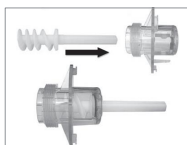


- 1 Tapa de recipiente para amasar
- 2 Unidad propulsora
- 3 Espiral de amasado y tornillo sin fin para desplazar la masa, con cilindro propulsor (dentro del recipiente para amasar)
- 4 Interruptor On/Off (cuadrado) con posiciones de conmutación
EXT ("Extrusión")
OFF ("Desconectado")
MIX ("Mix"=Mezclado/amasado)
- 5 Perilla On/Off (redonda) con posiciones de conmutación
EXT ("Extrusión")
MIX ("Mix"=Mezclado/amasado)
- 6 Recipiente para amasar
- 7 Plantilla para formar pasta (en anillo de fijación)
- 8 Anillo de fijación
- 9 Conector
- 10 Cierre de tapa de recipiente para amasar

Montaje

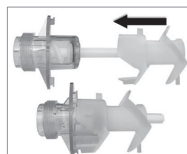


1. Colocar el recipiente para amasar sobre la unidad propulsora.



2. Unir el tornillo sinfín con el conector.

3. Colocar la espiral de amasar sobre el cilindro propulsor del tornillo sinfín.
Colocar la espiral de amasar, ajustando la cuña del orificio en la ranura del cilindro propulsor.



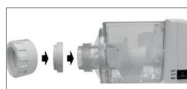
4. Presionar el cilindro propulsor del tornillo sinfín, con la espiral, pasándolo por el orificio de salida del recipiente de amasar.



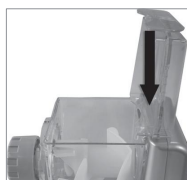
5. El cilindro propulsor debe encajar en el orificio pentagonal de la unidad propulsora.



6. Presionar el conector a tope, en el orificio redondo de salida del recipiente de amasar. En el conector hay una marca redonda (marcada en dibujo con color negro). Al colocar el conector, asegurarse que la marca del conector coincide con la marca del recipiente de amasar.
7. Girar el conector en sentido de agujas del reloj (según indican agujas en recipiente de amasar), la marca redonda del conector debe coincidir con la marca situada más abajo, en el recipiente de amasar. El cierre de perno queda bloqueado.

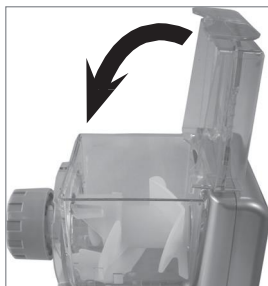


8. Colocar la plantilla deseada en la salida, para formar la pasta.



9. Colocar en la plantilla el anillo fijador y girarlo en sentido de agujas del reloj.

10. Colocar la tapa de recipiente de amasado, haciendo coincidir el elemento saliente de la parte posterior, con la hendidura en unidad propulsora.



11. Presionar la tapa, para que los dos pernos del borde posterior pasen por los orificios del recipiente de amasar y la unidad propulsora.
12. La tapa del recipiente de amasar debe quedar bloqueada en la posición correcta.

Funcionamiento

1. En primer lugar, llenar el recipiente de amasar con ingredientes secos, por ejemplo harina, hierbas (los ingredientes líquidos se añaden más tarde).
2. Colocar la tapa en recipiente de amasar (ver apartado "Montaje", paso 10-12).



3. Girar el conmutador redondo a posición **MIX** (mezclado/amasado).
4. Colocar el conmutador cuadrado On/Off en posición **MIX** (mezclado/amasado), para empezar a amasar.



5. Añadir lentamente los ingredientes líquidos (agua, zumo de verduras o mezcla de agua y huevos), a través del orificio largo, a la izquierda de la tapa del recipiente para amasar. Asegurarse que los líquidos no rebosan y se mezclan con demás ingredientes.



6. Si se añade una cantidad excesiva de líquido, puede ser necesario añadir harina, a través del orificio en la tapa, para obtener la consistencia adecuada.

7. Dependiendo de la cantidad de ingredientes, la masa debe mezclarse durante unos 5-10 minutos. Una vez mezclados los ingredientes y obtenida una masa uniforme y elástica, colocar el interruptor On/Off en posición **OFF** (ver apartado "Indicaciones para obtener una masa ideal").
8. Dejar reposar la masa durante unos 30 minutos.



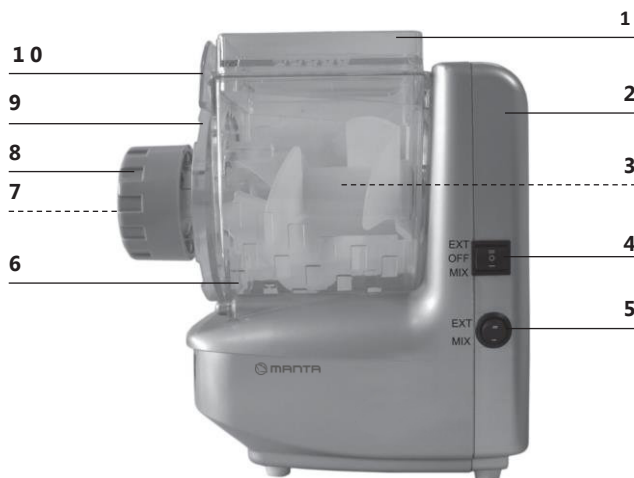
9. Girar el conmutador redondo a posición **EXT** (**extrudir**).



10. Seguidamente, colocar el interruptor cuadrado On/Off en posición **EXT** (extrudir), para iniciar el proceso de extrusión de pasta.

11. Asegurarse que la masa se extrude de forma regular, a través de la plantilla.
12. Sujetar la masa extruida con la mano (**no apretar o tirar**) y cortarlo a la longitud preferida.
13. Colocar la pasta sobre una bandeja con harina esparcida.
14. Para extrudir toda la masa del recipiente, inclinarlo hacia adelante, facilitando su extrusión.
15. Después de finalizar el proceso de preparación de pasta, desconectar el dispositivo girando el interruptor a posición **OFF**.
16. Desconectarlo del enchufe.
17. Después de cada uso, limpiar el dispositivo tal y como se indica en apartado "Limpiar y guardar".

Illustrazione del dispositivo

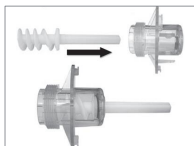


- 1 Coperchio del recipiente per l'impasto della pasta
- 2 Unità di alimentazione
- 3 Spirale per l'impasto e coclea per pasta con albero motore (all'interno del recipiente per impastare la pasta)
- 4 Interruttore On/Off (quadrato) con posizioni di commutazione
EXT ("Pressione")
OFF ("Spento")
MIX ("Mix"= Mescolazione/impasto)
- 5 Levetta On/Off (rotonda) con posizioni di commutazione
EXT ("Pressione")
MIX ("Mix"= Mescolazione/impasto)
- 6 Recipiente per l'impasto della pasta
- 7 Tappo per dare forma alla pasta (nell'anello di ritegno)
- 8 Anello di ritegno
- 9 Connettore
- 10 Chiavistello per il bloccaggio del coperchio del recipiente per l'impasto della pasta

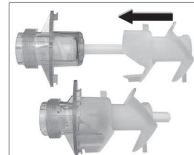
Montaggio



1. Il recipiente per l'impasto della pasta deve essere inserito nell'unità di alimentazione.



2. La coclea per pasta deve essere inserita nel connettore.



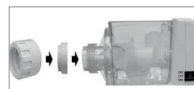
3. La spirale per l'impasto deve essere messa sull'albero motore.
La spirale per l'impasto può essere messa solo sull'albero motore in quanto la bietta del foro della spirala d'impasto entra nella scanalatura sull'albero motore.



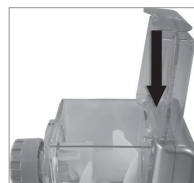
4. Successivamente bisogna premere l'albero motore della coclea insieme alla spirale d'impasto tramite l'ugello del recipiente per l'impasto.
5. L'albero motore deve essere inserito nel foro a cinque angoli dell'unità di alimentazione.



6. Il connettore deve essere inserito fino in fondo nell'ugello del recipiente per l'impasto. Sul connettore si trova un simbolo rotondo (nel disegno è segnalato in colore nero). Durante l'inserimento del connettore bisogna assicurarsi che il simbolo rotondo si trovi di fronte al suo corrispettivo sul recipiente per l'impasto.



7. Il connettore deve essere girato nella stessa direzione delle lancette dell'orologio (nella direzione indicata dalle frecce sul recipiente per l'impasto) in modo tale che il simbolo rotondo del connettore si trovi di fronte al suo corrispettivo posizionato più in basso sul recipiente per l'impasto. La baionetta adesso è chiusa.



8. Sul connettore nell'ugello è necessario inserire il tappo desiderato per dare forma alla pasta.
9. Sul tappo bisogna inserire l'anello di ritegno e girarlo nella direzione delle lancette dell'orologio.
10. Sul recipiente per l'impasto della pasta bisogna inserire il coperchio in modo tale che la sua parte posteriore si inserisca nella scanalatura dell'unità di alimentazione.



11. Il coperchio deve essere premuto in modo tale che i due mandrini nel suo bordo posteriore vengano introdotti tramite i fori del recipiente per l'impasto della pasta e dell'unità di alimentazione.
12. Il coperchio del recipiente per l'impasto della pasta deve essere premuto in modo tale da bloccarsi nella giusta posizione.

Funzionamento

1. All'inizio nel recipiente per l'impasto della pasta bisogna inserire gli ingredienti sciolti, es. farina e spezie (gli ingredienti liquidi vengono aggiunti più tardi).
2. Sul recipiente per l'impasto della pasta bisogna mettere il coperchio (vedi capitolo "Montaggio", passi 10-12).



3. L'interruttore di funzione rotondo deve essere messo in posizione **MIX** (mescolamento/impasto).



4. L'interruttore quadrato On/Off deve essere messo in posizione **MIX** (mescolamento/impasto) per iniziare ad impastare.



5. Successivamente bisogna versare lentamente gli ingredienti liquidi (acqua, succo di verdure o miscela di acqua e uova) tramite l'ingresso lungo che si trova nel lato sinistro del coperchio del recipiente per l'impasto della pasta per aggiungerli agli altri ingredienti. Bisogna assicurarsi che i liquidi non fuoriescano e che si mescolino in modo omogeneo con gli ingredienti restanti.
6. Nel caso in cui venga aggiunta una quantità troppo grossa di liquidi, può essere necessario aggiungere farina tramite il foro che si trova nel lato destro del coperchio del recipiente per l'impasto della pasta in modo da ottenere la giusta consistenza.

7. A seconda della quantità di ingredienti, l'impasto della pasta può durare circa 5-10 minuti. Quando gli ingredienti si uniscono e creano una pasta elastica e liscia, l'interruttore On/Off deve essere messo in posizione **OFF** (vedi il capitolo „Indicazioni per ottenere un Impasto Ottimale”).
8. Successivamente bisogna lasciare a riposare l'impasto per circa 30 minuti.



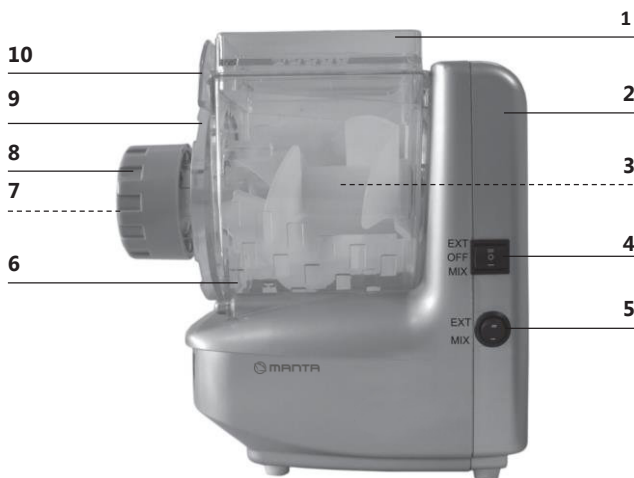
9. L'interruttore di funzione rotondo deve essere messo in posizione **EXT** (pressione).



10. Successivamente l'interruttore quadrato On/Off deve essere messo in posizione **EXT** (pressione), per iniziare il processo di pressione dell'impasto per la pasta.

11. Bisogna assicurarsi che l'impasto sia premuto in modo uniforme nei fori del tappo per dargli la forma.
12. Bisogna sostenere l'impasto premuto dalla macchina (**non bisogna ne tirarlo ne schiacciarlo**) e tagliarlo alla lunghezza desiderata.
13. La pasta pronta deve essere messa ad asciugare su superficie ricoperta da un po' di farina.
14. Per rimuovere tutto l'impasto dal recipiente bisogna inclinarlo leggermente in avanti in modo da facilitare la sua pressione da parte del tappo.
15. Alla fine del processo di produzione della pasta il dispositivo deve essere spento mettendo l'interruttore On/Off in posizione **OFF**.
16. La spina del dispositivo deve essere staccata dall'alimentazione.
17. Dopo ogni utilizzo bisogna pulire il dispositivo seguendo la descrizione nella parte "Pulizia e Conservazione".

Ilustrace přístroje

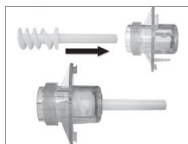


- 1 Víko nádoby na hnětení těsta
- 2 Poháněcí jednotka
- 3 Hnětací spirála a šnekový dopravník na těsto a hnací hřídelí (uvnitř nádoby na hnětení těsta)
- 4 Vypínač On/Off (čtvercový) s polohami pro přepínání
EXT ("Vytlačování")
OFF ("Vypnuto")
MIX ("Mix"=Mixování/hnětení)
- 5 Otočný knoflík On/Off (kulatý) s polohami pro přepínání
EXT ("Vytlačování")
MIX ("Mix"=Mixování/hnětení)
- 6 Nádobka na hnětení těsta
- 7 Nástavec pro tvarování těstovin (v upevňovacím kroužku)
- 8 Upevňovací kroužek
- 9 Spojovník
- 10 Upevňovací zámek nádoby na hnětení těsta

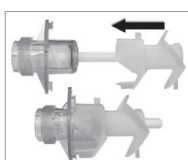
Montáž



1. Nádobu na hnětení těsta postavte na poháněcí jednotce.



2. Šnekový dopravník na těsto umístěte ve spojovníku.



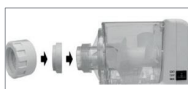
3. Hnětoucí spirálu nasadíte na hnací hřídel šnekového dopravníku.
Hnětoucí spirálu je možné vtlačit na hnací hřídel pouze v případě, kdy je klín otvoru hnětoucí spirály vsunut do drážky na hnací hřídeli.



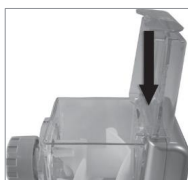
4. Následně vtlačte hnací hřídel šnekového dopravníku spolu s hnětoucí spirálou do kulatého výstupního otvoru nádoby na hnětení.
5. Hnací hřídel vložte do pětiúhelného otvoru poháněcí jednotky.



6. Spojovník maximálně vsuňte do kulatého výstupního otvoru nádoby na hnětení těsta. Na spojovníku se nachází kulatá značka (na obrázku označeném černě). Při vkládání spojovníku se ujistěte, že kulatá značka na spojovníku se nachází naproti kulaté značce na nádobě na hnětení.
7. Otočte spojovníkem podle směru hodinových ručiček (ve směru uvedeném pomocí šipek na nádobě na hnětení) tak, aby se kulatá značka na spojovníku nacházela naproti kulaté značce umístěné níže na nádobě na hnětení. Bajonetový zámek je nyní uzavřen.



8. Na spojovníku do výstupního otvoru vložte vybraný nástavec na tvarování těstovin.
9. Na nástavec vložte upevňovací kroužek a otočte jím podle směru hodinových ručiček.



10. Na nádobu na hnětení těsta nasadíte víko takovým způsobem, aby výčnělek na zadní straně víka byl správně umístěn v otvoru na poháněcí jednotce.



11. Víko stlačte tak, aby dva čepy na zadní hraně víka prošly otvory na nádobě pro hnětení těsta a poháněcí jednotce.
12. Víko nádoby na hnětení těsta stlačte tak, aby se zablokovalo ve vhodné poloze.

Fungování

1. Na začátku do nádoby na hnětení těsta umístěte sypké složky, např. mouku a bylinky (tekuté složky přidejte později).
2. Na nádobu na hnětení těsta nasadte víko (viz kapitola Montáž", kroky 10-12).



3. Kulatý funkční přepínač nastavte do polohy **MIX** (míchání/hnětení).



4. Pro zahájení hnětení nastavte čtvercový přepínač On/Off nastavte do polohy **MIX** (míchání/hnětení).



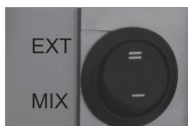
5. Následně pomalu nalévejte tekuté ingredience (vodu, zeleninovou šťávu nebo směs vody a vajec) dlouhým přívodem nacházejícím se na levé straně víka nádoby na hnětení těsta, za účelem jejich přidání k ostatním složkám.

Ujistěte se, že tekutiny nevytékají a rovnoměrně se míchají s ostatními složkami.



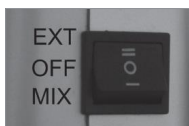
6. V případě přidání příliš velkého množství tekutin může být nezbytné přidání mouky přes otvor nacházející sena pravé straně nádoby na hnětení těsta tak, abyste dosáhli požadované konzistence.

7. Závisle podle množství ingrediencí může hnětení těsta trvat cca 5-10 minut. Když se ingredience spojí a vytvoří hladké pružné těsto, přepínač On/Off nastavte do polohy **OFF** (viz kapitola „Pokyny týkající se Získání optimálního těsta“).



8. Následně těsto ponechejte na zhruba 30 minut.

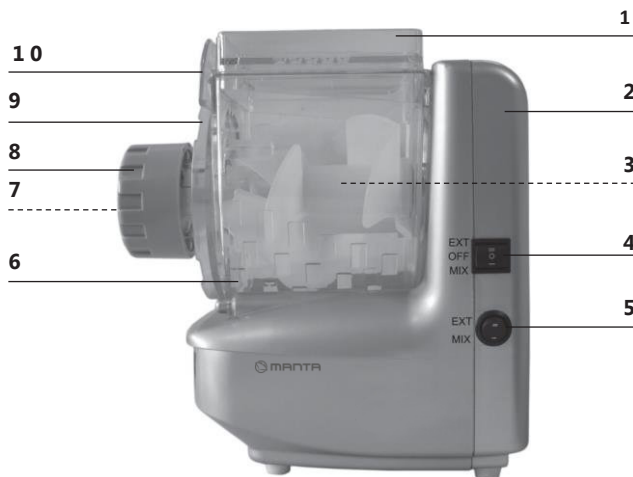
9. Kulatý funkční přepínač přepněte do polohy **EXT** (vytlačování).



10. Následně pro zahájení procesu vytlačování těsta na těstoviny čtvercový přepínač On/Off přepněte do polohy **EXT** (vytlačování).

11. Ujistěte se, že těsto je rovnoměrně vytlačováno přes otvory tvarovacího nástavce.
12. Přidržte těsto vytlačované z přístroje (**netahejte za něj ani jej nemačkejte**) a přistříhněte jej na požadovanou délku.
13. Hotové těstoviny rozložte na povrchu posypaném moukou a nechte vyschnout.
14. Za účelem odstranění celého těsta z nádoby na hnětení a zjednodušení jeho vytlačení přes nástavec lehce přístroj nakloňte dopředu.
15. Po ukončení procesu tvoření těstovin zařízení vypněte přepnutím přepínače On/Off do polohy **OFF**.
16. Zástrčku přístroje odpojte od napájení.
17. Po každém použití přístroj vyčistěte podle popisu v části „Čištění a skladování“.

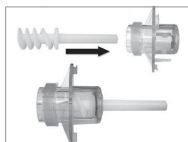
Иллюстрация устройства



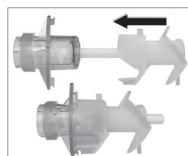
- 1 Крышка ёмкости для замешивания теста
- 2 Приводная единица
- 3 Замешивающая спираль и шнек для теста с приводным валиком (внутри ёмкости для замешивания теста)
- 4 Включатель On/Off (квадратный) с позициями переключения
EXT („Выжимание“)
OFF („Выключенный“)
MIX („Mix“=Размешивание/замешивание)
- 5 Ручка On/Off (круглая) с позициями переключения
EXT („Выжимание“)
MIX („Mix“=Размешивание/замешивание)
- 6 Ёмкость для замешивания теста
- 7 Накладка для формирования лапши (в закрепляющем кольце)
- 8 Закрепляющее кольцо
- 9 Соединитель
- 10 Защёлка крышки ёмкости для замешивания теста

Монтаж

1. Ёмкость для замешивания теста следует поместить на приводной единице.



2. Шнек для теста следует поместить в соединителе.



3. Замешивающую спираль следует установить на приводной валик шнека. Замешивающую спираль можно установить на приводном валике лишь в случае, когда клин отверстия спирали входит в желобок приводного валика.



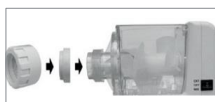
4. Потом приводной валик шнека вместе со спиралью следует воткнуть в круглое отверстие выхода ёмкости для замешивания теста.

5. Приводной валик следует поместить в пятиугольном отверстии приводной единицы.

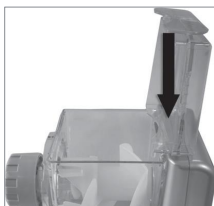


6. Соединитель до конца следует втиснуть в круглое выходное отверстие ёмкости для замешивания теста. На соединителе находится круглое обозначение (на рисунке отмеченное чёрным цветом). Во время установки соединителя проверьте, чтобы круглый знак на соединителе находился напротив круглого знака на ёмкости для замешивания.

7. Соединитель следует повернуть по часовой стрелке (в направлении, указанном стрелками на ёмкости для замешивания), чтобы круглый знак на соединителе совпал с круглым знаком ниже на ёмкости для замешивания. Байонетный замок сейчас закрыт.



8. На соединителе в выходном отверстии следует поместить избранную накладку для формирования лапши.



9. На накладке поместите закрепляющее кольцо и поверните его по часовой стрелке.



10. На ёмкости для замешивания поместите крышку, таким образом, чтобы выступ сзади крышки совпал с выемкой на приводной единице.
11. Крышку установите таким образом, чтобы два стержня на заднем крае крышки прошли через отверстия ёмкости для замешивания теста и приводной единицы.
12. Крышку ёмкости для замешивания текста поместите таким образом, чтобы заблокировалась в нужной позиции.

Действие

1. Сначала в ёмкости для замешивания теста поместите сыпучие ингредиенты, например, муку и травы (жидкие ингредиенты будут добавлены позже).
2. На ёмкости для замешивания теста поместите крышку (см. главу „Монтаж”, шаги 10-12).



3. Круглый функциональный переключатель переключите на позицию **MIX** (размешивание/замешивание).



4. Квадратный переключатель On/Off переключите на позицию **MIX** (размешивание/замешивание), чтобы начать замешивание.



5. Потом медленно влейте жидкие ингредиенты (воду, овощной сок или смесь воды и яиц) через длинный впуск слева крышки ёмкости для замешивания теста, чтобы добавить их к другим ингредиентам. Убедитесь, что жидкость не выливается и равномерно размешивается с остальными ингредиентами.



6. Если добавлено слишком много жидких ингредиентов, может оказаться необходима добавка муки через отверстие, находящееся справа крышки ёмкости для замешивания теста, чтобы получить необходимую консистенцию.

7. В зависимости от количества ингредиентов, замешивание теста может длиться 5-10 минут. Как только ингредиенты будут размешаны и образуют гладкое, эластичное тесто, переключатель On/Off переключите в позицию **OFF** (см. главу „Советы по достижению оптимального теста”).

8. Потом оставьте тесто на примерно 30 минут.



9. Круглый функциональный переключатель переключите на позицию **EXT** (выжимание).



10. Потом квадратный переключатель On/Off переключатель переключите на позицию **EXT** (выжимание), чтобы начать выжимание теста для лапши.

11. Убедитесь, что тесто равномерно выжимается через отверстия формирующей накладки.

12. Поддерживайте тесто, выжимаемое из машины (**нельзя его тянуть или сжимать**) и подрежьте до нужной длины.

13. Готовую лапшу разложите, чтобы немного высохла, на посыпанной мукой поверхности.

14. Чтобы удалить все тесто из ёмкости для замешивания, наклоните её немного вперёд, чтобы легче было выжать через накладку.

15. После окончания процесса замешивания лапши устройство выключите, переключая переключатель On/Off в позицию **OFF**.

16. Вилку устройства отключите от питания.

17. После каждого применения очистите устройство, как указано в главе „Чистка и хранение”.



MANTA

INFOLINIA SERWISOWA

tel: +48 22 332 34 63 lub e-mail: serwis@manta.com.pl
od poniedziałku do piątku w godz. 9.00-17.00

Producent zastrzega sobie możliwość wprowadzenia zmian w specyfikację produktu bez uprzedzenia.

Strona główna www.manta.com.pl Strona
wsparcia technicznego www.manta.info.pl

SERVICE INFOLINE

tel: +48 22 332 34 63 or e-mail: serwis@manta.com.pl
from Monday to Friday. 9.00-17.00

The manufacturer reserves the right to make changes to product specifications without notice.

Home: www.manta.com.pl Home
support: www.manta.info.pl



Made in P.R.C.
FOR MANTA EUROPE