

KLARSTEIN NIETSVATK
KLARSTEIN NIETSVATK
KLARSTEIN NIETSVATK
KLARSTEIN NIETSVATK
KLARSTEIN NIETSVATK
KLARSTEIN NIETSVATK
KLARSTEIN NIETSVATK

KLARSTEIN

Pastamania

Maszynka do makaronu

10034566

Szanowny kliencie,

Gratulujemy zakupu tego produktu. Proszę uważnie przeczytać i postępować zgodnie z tymi instrukcjami, aby uniknąć możliwych uszkodzeń. Nie ponosimy odpowiedzialności za szkody spowodowane nie dotrzymaniem instrukcji i niewłaściwym użyciem. Zeskanuj poniższy kod QR, aby uzyskać dostęp do najnowszej instrukcji i innych informacji o produkcie.



SPIS TREŚCI

Instrukcje bezpieczeństwa 4
Opis urządzenia 6
Skład 8
Działanie 9
Pielęgnacja i konserwacja 14
Rozwiązywanie problemów 15
Rady dotyczące utylizacji 16

DANE TECHNICZNE

Numer produktu	10034566
Zasilanie	220-240 V ~ 50/60 Hz
MOC	260 W

INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA



OSTRZEŻENIE

Ryzyko porażenia prądem! Nie otwieraj, nie demontuj ani nie modyfikuj urządzenia. Prąd w urządzeniu. Nie należy rozmontowywać, otwierać ani próbować naprawiać urządzenia.

- Nie używaj urządzenia do celów innych niż określone w niniejszej instrukcji.
- Przed użyciem sprawdź napięcie na etykiecie urządzenia. Podłączaj urządzenie tylko do gniazdek elektrycznych odpowiadających napięciu urządzenia.
- Nie pozostawiaj urządzenia bez nadzoru podczas pracy.
- Używaj tego urządzenia wyłącznie do celów domowych. To urządzenie nie jest przeznaczone do użytku profesjonalnego. To urządzenie nie jest przeznaczone do użytku w jakiegokolwiek sposób, który mogłby mieć charakter profesjonalny.
- Jeśli to możliwe, nie używaj przedłużacza. Korzystając z niego, upewnij się, że prąd podłączonego urządzenia nie przekracza maksymalnego prądu przewodu zasilającego. Nie używaj więcej niż jednego przedłużacza na raz.
- Nie używaj tego urządzenia mokrymi lub mokrymi rękami.
- Zawsze odłączaj urządzenie od zasilania przed czyszczeniem.
- Gdy urządzenie nie jest już używane, wyjmij wtyczkę z gniazdka. Wyłącz przed odłączeniem.
- Wyciągnij wtyczkę z gniazdka za kabel, ale trzymaj ją mocno ręką podczas wyciągania.
- Dzieci w wieku 8 lat i starsze, niepełnosprawne umysłowo, sensorycznie i fizycznie mogą korzystać z urządzenia tylko wtedy, gdy zostały dokładnie zaznajomione z jego funkcjami i zasadami bezpieczeństwa przez osobę odpowiedzialną za ich bezpieczeństwo i rozumieją związane z tym ryzyko.
- Nie podłączaj urządzenia do zewnętrznych czasomistrzów lub zdalnie sterowanych gniazdek.
- Trzymaj urządzenie z dala od wody. Jeśli wpadnie do wody, natychmiast odłącz urządzenie od sieci. Tylko wtedy można bezpiecznie usunąć urządzenie z wody. Nie używaj urządzenia w pobliżu pojemników z płynami, kranów, umywalek lub wanien. Nie zanurzaj urządzenia w wodzie lub innym płynie. Nie zamykaj korka. Nie dotykaj urządzenia mokrymi rękami, gdy jest ono podłączone. Nie używaj urządzenia, jeśli jest przypadkowo falowane lub wilgotne.
- Korzystanie z nieoryginalnych akcesoriów może spowodować obrażenia osób trzecich lub użytkownika i może wpłynąć na działanie tego urządzenia.
- Używanie produktu bez oryginalnych akcesoriów lub nieprawidłowo zmontowanych części spowoduje utratę gwarancji na produkt.
- Niewłaściwe i niedokładne użytkowanie może uszkodzić urządzenie i spowodować obrażenia użytkownika.
- Nie trzymaj ani nie podnoś urządzenia za przewód.
- Nie należy skręcać ani zginać kabla ani owijać go wokół produktu.

- Kabel sieciowy należy układać w taki sposób, aby nie miał kontaktu z ostrymi krawędziami.
- Naprawy powinny być przeprowadzane wyłącznie przez wykwalifikowany personel serwisowy i powinny być wykonywane, jeśli urządzenie zostało uszkodzone, przewody zasilające lub wtyczki zostały uszkodzone, ciecz została rozlana lub jeśli na urządzenie spadły przedmioty, urządzenie zostało narażone na działanie wilgoci, zostało upuszczone lub nie działa normalnie.
- Nie używaj tego urządzenia na zewnątrz, np. na tarasach, pawilonach, balkonach, spichrzach, stajniach lub podobnych obszarach.
- Nie wystawiaj tego produktu na długotrwałe działanie promieni słonecznych, ponieważ może to spowodować zmianę koloru osłony.

Instrukcja obsługi

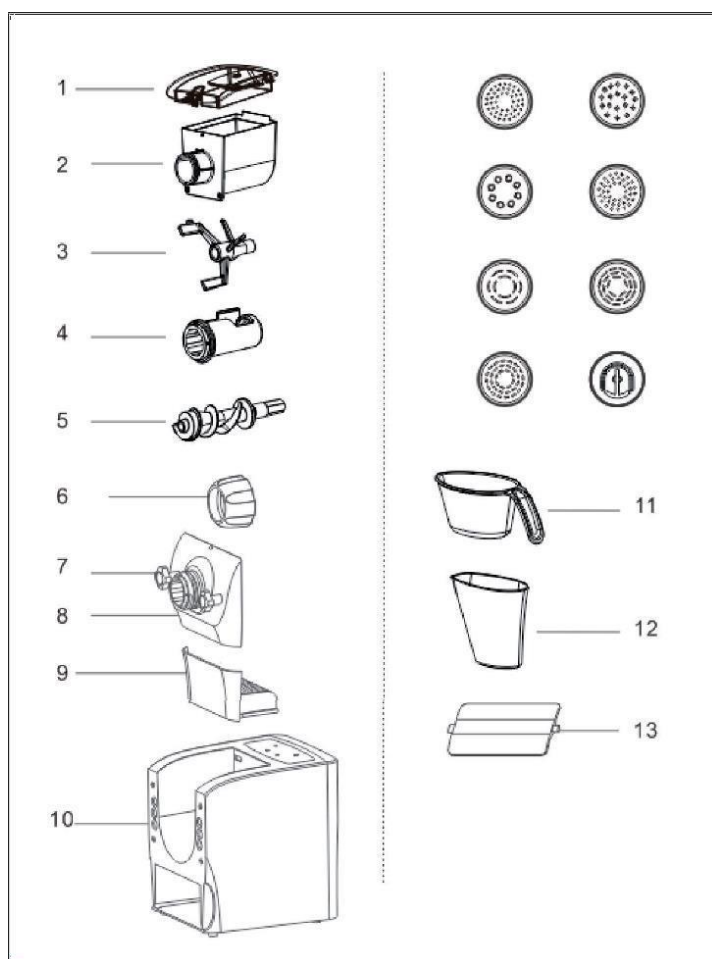
- Nie dotykaj ruchomych części podczas pracy. Podczas pracy trzymaj ręce, włosy, odzież, szpachle i inny sprzęt z dala od ruchomych części.
- Nie dotykaj części, gdy urządzenie jest podłączone do obwodu zasilania. Zawsze odłączaj urządzenie od zasilania przed montażem lub czyszczeniem.
- Przed każdym użyciem sprawdź przewód zasilający, wtyczkę, miskę do mieszania, wałek do mieszania i inne wyjmowane części pod kątem uszkodzeń. Jeśli jakieś części są uszkodzone, skontaktuj się ze sprzedawcą. Nie próbuj samodzielnie naprawiać części.
- Przed podłączeniem zasilania upewnij się, że odłączane części znajdują się we właściwej pozycji.
- Nie używaj mikrofal do dezynfekcji komponentów, ponieważ może to spowodować deformację i uszkodzenie.
- Nie umieszczaj urządzenia w wodzie lub innym płynie i nie płucz go wodą ani innym płynem.
- Nie czyść produktu za pomocą stalowej szczotki, ściernych środków czyszczących lub żrących płynów.



OSTRZEŻENIE

Ryzyko obrażeń! Nigdy nie sięgaj do urządzenia palcami lub przedmiotami podczas jego działania. Jeśli części utknęły, odłącz urządzenie przed próbą usunięcia składników blokujących ostrza.

OPIS URZĄDZENIA



1	Górna pokrywa z zamkiem bezpieczeństwa	8	Panel przedni
2	Miska do mieszania mąki i innych składników	9	Gniazdo do przechowywania dysków wylaczających
3	Ośka do mieszania i ugniatania mąki i wody lub innych składników oraz do robienia makaronu	10	Korpus z zespołem silnika i cyfrowymi komponentami elektrycznymi.
4	Wylaczająca rura do wyrabiania i ugniatania ciasta	11	Miarka do pomiaru mąki
5	Wałek do przetwarzania ciasta	12	Miarka do pomiaru wody, soku Roślinnego i mieszanek jajecznych
6	Nakrętka zabezpieczająca do mocowania dysków wylaczających do robienia makaronu	13	Łopatka do wygładzania mąki do odmierzania, krojenia makaronu in czyszczenia dysków.
7	Nakrętka mocująca do przymocowania panelu przedniego do korpusu głównego		

Wylaczające dyski



Cienkie
Spaghetti



Ultra cienkie
spaghetti



Makarony



Grube
Spaghetti



Duża
lasagne



Średnie
Lasagne



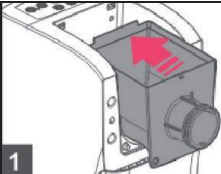
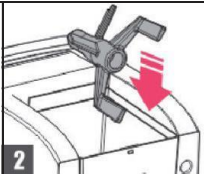
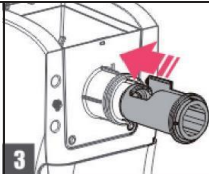
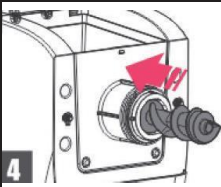
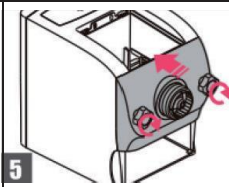
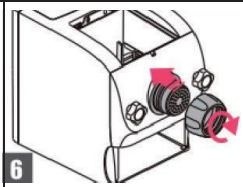
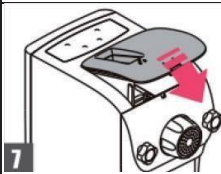
Małe
Lasagn



Ravioli

SKŁAD

Uwaga: Wyłącz zasilanie i odłącz urządzenie od gniazdka ściennego przed montażem.

		
1 Podłącz miskę do mieszania	2 Włóż wałek do mieszania do odsłoniętego silnika w misce do mieszania. Ma kształt klina.	3 Umieść rurkę wytłaczającą na misce do mieszania.
		
4 Włóż oś do rurki wytłaczającej.	5 Zamontuj przednią płytę i zabezpiecz za pomocą nakrętek mocujących.	6 Włóż żądany dysk i zabezpiecz go nakrętką zabezpieczającą.
		
7 Włóż koniec pokrywy do pokrywy i dociśnij ją, aż się zatrzaśnie na swoje miejsce		

DZIAŁANIE

Panel sterowania



Włączenie i wyłączenie urządzenia

- Jak tylko urządzenie zostanie podłączone do sieci, rozlegnie się sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu pojawi się [...].
- Naciśnij przycisk ON / OFF. Wyświetlacz pokazuje [ON], a urządzenie jest w trybie gotowości.
- Jeżeli naciśniesz przycisk ON / OFF podczas pracy, urządzenie zatrzyma się i przejdzie w tryb gotowości.

Funkcja automatyczna

- W zależności od ilości mąki naciśnij 1 CUP (1 szklanka mąki), 2 CUP (2 szklanki mąki) lub 3 CUP (3 szklanki mąki).
- Czas odliczania pojawia się na wyświetlaczu.
- Maszyna uruchamia się i ciasto miesza się przez 3 minuty. Następnie rozpoczyna się przeciskanie makaronu.
- Gdy makaron będzie gotowy, urządzenie zatrzyma się automatycznie, a na wyświetlaczu pojawi się [,,,]. Cały proces zajmuje około 10 minut.

Funkcja ręczna

Po zakończeniu trybu automatycznego naciśnij przycisk MANUAL, aby wysunąć pozostałe ciasto. Czas ręcznego działania wynosi 8 minut.

Uwaga: Nie używaj tej funkcji, dopóki woda i mąka nie zostaną dokładnie wymieszane, ponieważ może to spowodować nieprawidłowe działanie i mieć negatywny wpływ na żywotność urządzenia..

W trybie ręcznym urządzenie automatycznie wykrywa gęstość mieszanki mąki i wody.

Jest to normalne, że podczas mieszania ośka do mieszania obraca się wielokrotnie. Jeśli po powtórным obracaniu na wyświetlaczu pojawi się [E1], sprawdź, czy mąka nie jest zbyt sucha lub czy nie ma w niej żadnych ciał obcych. Jeśli w środku nie ma obcych substancji, dodaj odpowiednią ilość wody i wybierz MANUAL po dwóch minutach mieszania.

Jeśli komunikat o błędzie nadal występuje, wyłącz zasilanie, wyczyść dysk i sprawdź, czy nie ma ciasta lub innych przedmiotów. Następnie podłącz ponownie zasilanie. Maszyna powinna działać normalnie. Jeśli maszyna jest nadal [E1], skontaktuj się ze specjalistyczną firmą w celu przeglądu i konserwacji.

Nie należy dodawać żadnych płynów ani składników innych niż mąka podczas procesu roboczego. Jajka należy wymieszać z wodą przed dodaniem. Nie otwieraj górnej pokrywy ani nie odkręcaj żadnych akcesoriów podczas pracy urządzenia.

Składniki pomiarowe

Tabela referencyjna zawartości mąki i wody:

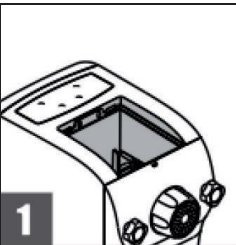
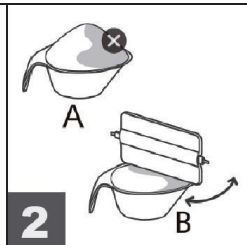
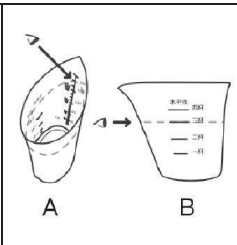
Mąka	Woda (Min. – Max)	Sok roślinny (Min. – Max)	Jajkowa mieszanka wody (Min. – Max)
3 SZKLANKI	160 ml - 170 ml	170 ml - 180 ml	180 ml - 190 ml
2 SZKLANKI	110 ml - 120 ml	120 ml - 130 ml	130 ml - 140 ml
1 SZKLANKI	55 ml	60 ml	65 ml

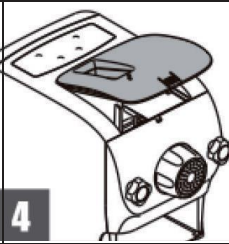
Uwaga: Jajka należy wymieszać z wodą przed dodaniem.

- Maksymalna ilość mąki wynosi 480 g (3 szklanki), dodana ilość wody wynosi 190 ml (odchylenie ± 10 ml w zależności od wilgotności mąki).
- Minimalna ilość mąki wynosi 160 g (1 szklanka), dodana ilość wody wynosi 80 ml (odchylenie ± 5 ml w zależności od wilgotności mąki).
- Zawsze dodawaj zalecaną ilość mąki i wody. W przeciwnym razie makaron będzie zbyt suchy lub zbyt mokry, co może uszkodzić jednostkę.
- Nie wkładaj ciasta, dopóki mąka i woda nie zostaną równomiernie wymieszane za pomocą funkcji ręcznej. Jeśli otwory w tarczach są zablokowane suchą mąką, mogą zostać uszkodzone.

Uwaga: Ten produkt jest wyposażony w inteligentny program sterowania. Zatrzymuje się automatycznie, gdy makaron będzie gotowy. Aby kontynuować korzystanie z urządzenia, poczekaj 20–30 minut na ostygnięcie silnika.

Robienie makaronu krok po kroku

		
1 Upewnij się, że misa miksująca i wszystkie powiązane części są zamontowane.	2 Zmierz mąkę za pomocą miarki do mąki. Użyj szpatułki, aby usunąć nadmiar mąki (B). Nie nabieraj mąki pagórkowato, jak pokazano na rysunku (A). Następnie zmierz wodę za pomocą miarki. Umieść miarkę na stole, abyś mógł spojrzeć na skalę od przodu.	

		
3 Umieść mąkę w misce do mieszania.	4 Włóż koniec pokrywy do pokrywy i dociśnij, aż do zatrzaśnięcia.	5 Podłącz zasilanie i naciśnij przycisk ON / OFF. Następnie naciśnij 1 CUP, 2 CUPS lub 3 CUPS w zależności od ilości mąki. Gdy oś mieszania zacznie się poruszać, dodaj odpowiednią ilość wody do otworu (patrz tabela referencyjna).
 6 Po 10 minutach usłyszysz sygnał. Produkcja makaronu jest zakończona.	• Nie zamykaj otworu w pokrywce, trzeba stopniowo uzupełniać mokre składniki. • Nie wlewaj soku roślinnego i płynnych mieszanin wody i jajek bezpośrednio do naczynia miksującego, ale ostrożnie wlewaj je do otworu w pokrywce. • Wymieszaj jajka z wodą przed dodaniem do mąki. Nie wkładaj jajek bezpośrednio do mąki w misce.	

Jak zrobić ravioli

Maszynka jest wyposażona w akcesoria do ravioli.



a



b



c



d



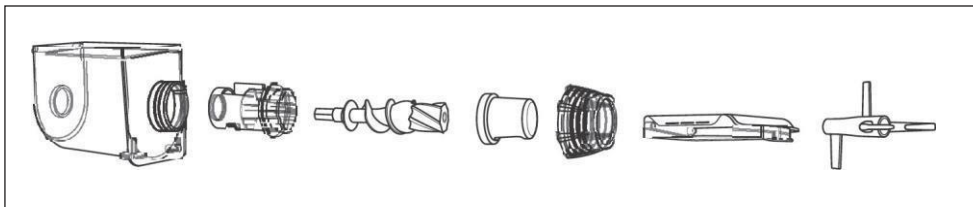
e

a & b	Nałóż cieką warstwę ciasta na talerz i wytnij ravioli.
c	Wypełnij ravioli pożądanym nadzieniem.
d	Odwróć formę i umieść wypełnioną część na górze. Zamknij formę i delikatnie naciśnij.
e	Wybierz gotowe ravioli.

PIELĘGNACJA I KONSERWACJA

Uwaga: Przed czyszczeniem wyłącz urządzenie i wyjmij wtyczkę z gniazdka.

Wyczyść akcesoria natychmiast po zrobieniu makaronu wodą i łagodnym detergentem. Wszystkie części mające kontakt z mąką umyć osobno.



- Po wyczyszczeniu akcesoriów dokładnie je wysusz. Umieść części z powrotem na urządzeniu. Płyty można przechowywać w szufladzie na płyty. Przechowuj urządzenie w miejscu niedostępnym dla dzieci, z dala od ognia, wilgoci i bezpośredniego światła słonecznego.
- Aby uniknąć porażenia prądem, nie zanurzaj podstawy silnika w wodzie lub innych cieczach.
- Pozostałości ciasta w misce miksującej i dyskach są łatwiejsze do usunięcia po wyschnięciu.

Czyszczenie dysków wytłaczających

Po przygotowaniu makaronu odkręć nakrętkę zabezpieczającą, wyjmij podkładki i umieść je w wentylowanym miejscu na około 2 godziny. Po wysuszeniu ciasta delikatnie stuknij podkładkę, aby ją wyciągnąć. Następnie umyj ją mydłem i łagodnym detergentem ab.

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Problem	Możliwa przyczyna i sugerowane rozwiązanie
Urządzenie nie działa.	Wtyczka nie jest podłączona lub wtyczka jest uszkodzona.
Maszyna nie wytwarza makaronu.	Za dużo wody: Wyjmij ciasto z miski, poroździerajna jak najmniejsze kawałki, dodaj odpowiednią ilość mąki i naciśnij MANUAL.
	Za mało wody: wyjmij zużyte dyski, wyczyść je i włóż ponownie. Dodaj prawidłową ilość wody i naciśnij MANUAL.
	Ciasto jest zbyt wilgotne lub mąka jest zbyt wilgotna. Upewnij się, że mąka jest przechowywana w suchym pojemniku. Przestrzegać ilości mąki i wody określonych w tabeli referencyjnej.
	Miska do mieszania, oś mieszania i tarcze nie były czyszczone ani suszone przed użyciem.
Makaron chrupie lub pęka.	Makaron ma więcej pęknięć na początku i na końcu procesu z powodu mieszania. Dodaj jajka lub olej jadalny, aby makaron był gładszy.
	Jeśli masz czas, możesz rozerwać ciasto na małe kawałki i włożyć je z powrotem do naczynia do mieszania.
	Naciśnij MANUAL i ponownie wytłacz ciasto. Im częściej powtórzysz ten proces, tym gładszy będzie makaron.
Pod koniec produkcji makaronu zostaje jeszcze mąka lub ciasto.	Najpierw wyłącz maszynkę, usuń pozostałe ciasto i ugniataj go. Po włożeniu ciasta do naczynia do mieszania naciśnij przycisk „Ręcznie”, urządzenie będzie nadal wytłaczało makaron.
Makaron skleja się po wytłaczeniu.	Po wyjściu makaronu z maszyny posyp go mąką, aby się nie przylepił.
Makaron się łamie.	W cieście jest za mało wody. Obserwuj dokładne ilości wymienione w tabeli referencyjnej.

RADY DOTYCZĄCE UTYLIZACJI



Zgodnie z Europejskim rozporządzeniem w sprawie odpadów 2012/19 / UE ten symbol na produkcie lub jego opakowaniu oznacza, że tego produktu nie należy traktować jak odpadów z gospodarstw domowych. Zgodnie z dyrektywą urządzenie powinno zostać przekazane do odpowiedniego punktu zbiórki w celu recyklingu sprzętu elektrycznego i elektronicznego. Zapewniając prawidłową utylizację tego produktu, pomożesz zapobiec potencjalnym negatywnym konsekwencjom dla środowiska i zdrowia ludzkiego, które mogłyby być spowodowane niewłaściwym postępowaniem z odpadami produktu.

Aby uzyskać bardziej szczegółowe informacje na temat recyklingu tego produktu, należy skontaktować się z lokalnym urzędem miasta lub firmą zajmującą się odpadami komunalnymi i usługami usuwania.

DEKLARACJA ZGODNOŚCI



Producent:

Chal-Tec GmbH, Wallstraße 16, 10179 Berlin, Deutschland.

Ten produkt jest zgodny z następującymi dyrektywami europejskimi:

2014/30/EU (EMV)

2014/35/EU (LVD)

2011/65/EU (RoHS)

KLARSTEIN NIELSVK
TEIN NIELSVK KLAR
KLARSTEIN NIELSVK
TEIN NIELSVK KLAR
KLARSTEIN NIELSVK
TEIN NIELSVK KLAR
KLARSTEIN NIELSVK