

# PASTAMANIA

Nudelmaschine  
Pasta Maker  
Máquina para pasta  
Machine à pâtes  
Macchina per pasta fresca

10034566



COOKINGCO  
OKINGCOO  
KINGCOOKIN  
INGCOOKING  
COOKINGCO  
OOKINGCOO  
KINGCOOKIN  
INGCOOKING

**KLARSTEIN**

[www.klarstein.com](http://www.klarstein.com)



**Sehr geehrter Kunde,**

wir gratulieren Ihnen zum Erwerb Ihres Gerätes. Lesen Sie die folgenden Hinweise sorgfältig durch und befolgen Sie diese, um möglichen Schäden vorzubeugen. Für Schäden, die durch Missachtung der Hinweise und unsachgemäßen Gebrauch entstehen, übernehmen wir keine Haftung. Scannen Sie den folgenden QR-Code, um Zugriff auf die aktuellste Bedienungsanleitung und weitere Informationen rund um das Produkt zu erhalten.




---

## INHALTSVERZEICHNIS

---

Sicherheitshinweise	4
Geräteübersicht	6
Zusammenbau	8
Bedienung	9
Reinigung und Pflege	14
Fehlerbehebung	15
Spezielle Entsorgungshinweise für Verbraucher in Deutschland	16
Hinweise zur Entsorgung	18
Hersteller & Importeur (UK)	18

English	19
Español	33
Français	47
Italiano	61

---

## TECHNISCHE DATEN

---

Artikelnummer	10034566
Stromversorgung	220-240 V ~ 50/60 Hz
Leistung	260 W

## SICHERHEITSHINWEISE



### WARNUNG

Stromschlaggefahr! Öffnen, demontieren oder verändern Sie das Gerät nicht. Im Inneren des Gerätes fließt Strom. Demontieren Sie das Gerät nicht, öffnen Sie es nicht und versuchen Sie nicht, es zu reparieren.

- Verwenden Sie das Gerät nicht für andere Zwecke als die in dieser Betriebsanleitung beschriebenen.
- Prüfen Sie vor der Benutzung die Spannung auf der Geräteplakette. Schließen Sie das Gerät nur an Steckdosen an, die der Spannung des Geräts entsprechen.
- Lassen Sie das Gerät während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt.
- Verwenden Sie dieses Gerät nur für den Hausgebrauch. Dieses Gerät ist nicht für den professionellen Gebrauch bestimmt. Dieses Gerät ist nicht geeignet für Situationen verwendet zu werden, die dem professionellen Gebrauch ähnlich sind.
- Verwenden Sie nach Möglichkeit kein Verlängerungskabel Falls Sie doch eines verwenden, achten Sie darauf, dass der Amperewert des angeschlossenen Geräts den maximalen Amperewert des Netzkabels nicht überschreitet. Verwenden Sie nicht mehr als ein Verlängerungskabel gleichzeitig.
- Verwenden Sie dieses Gerät nicht mit nassen oder feuchten Händen.
- Ziehen Sie immer den Netzstecker aus der Steckdose, bevor Sie das Gerät reinigen
- Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, wenn Sie das Gerät nicht mehr benutzen. Schalten Sie das Gerät aus, bevor Sie den Stecker aus der Steckdose ziehen.
- Ziehen sie den Stecker nicht am Kabel aus der Steckdose, sondern halten Sie ihn beim Abziehen mit der Hand fest.
- Kinder ab 8 Jahren, psychisch, sensorisch und körperlich eingeschränkte Menschen dürfen das Gerät nur benutzen, wenn sie vorher von einer für sie verantwortlichen Aufsichtsperson ausführlich mit den Funktionen und den Sicherheitsvorkehrungen vertraut gemacht wurden und die damit verbundenen Risiken verstehen.
- Schließen Sie das Gerät nicht an externe Zeitschaltuhren oder ferngesteuerte Steckdosen an.
- Halten Sie das Gerät von Wasser fern. Sollte es ins Wasser fallen, ziehen Sie sofort den Stecker aus der Steckdose. Erst dann können Sie das Gerät gefahrlos aus dem Wasser entfernen. Verwenden Sie das Gerät nicht in der Nähe von Behältern mit Flüssigkeiten, Wasserhähnen, Waschbecken oder Badewannen. Tauchen Sie das Gerät nicht in Wasser oder eine andere Flüssigkeit. Benetzen Sie den Stecker nicht. Fassen Sie das Gerät nicht mit nassen Händen an, solange es an die Steckdose angeschlossen ist. Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn es versehentlich nass oder feucht geworden ist.
- Die Verwendung von nicht originalen Zubehörteilen kann zu Verletzungen von Dritten oder des Benutzers führen und die Funktionalität dieses Gerätes selbst beeinträchtigen.
- Die Verwendung des Geräts ohne Originalzubehör oder nicht ordnungsgemäß montierte Teile führt zum Erlöschen der Garantie für das Produkt.

- Eine unsachgemäße und ungenaue Verwendung kann das Gerät beschädigen und zu Verletzungen des Benutzers führen.
- Halten und heben Sie dieses Gerät nicht am Kabel.
- Drehen oder knicken Sie das Kabel nicht und wickeln Sie es niemals um das Gerät.
- Verlegen Sie das Stromkabel so, dass es nicht mit scharfen Kanten in Berührung kommt.
- Reparaturen dürfen nur von Fachpersonal ausgeführt werden und sind erforderlich, wenn das Gerät beschädigt wurde, Netzkabel oder Stecker beschädigt sind, Flüssigkeiten darauf ausgelaufen oder Objekte darauf gefallen sind, wenn das Gerät Nässe oder Feuchtigkeit ausgesetzt oder fallen gelassen wurde oder nicht ordnungsgemäß funktioniert.
- Verwenden Sie dieses Hausgerät nicht in Außenbereichen wie Terrassen, Pavillons, Balkonen, Getreidespeichern, Ställen oder ähnlichen Orten.
- Setzen Sie dieses Gerät keiner längeren Sonneneinstrahlung aus, da dies zu einer Verfärbung des Gehäuses führen kann.

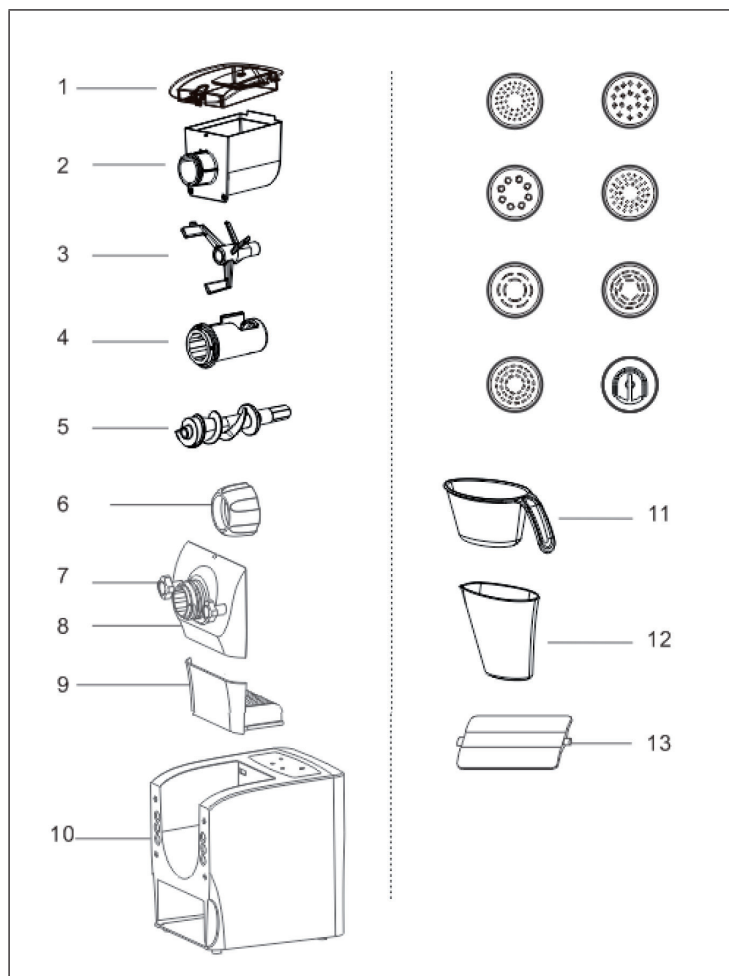
### Hinweise zur Bedienung

- Vermeiden Sie es bewegliche Teile während des Betriebs zu berühren. Halten Sie Hände, Haare, Kleidung, Spachtel und andere Utensilien während des Betriebs von beweglichen Teilen fern.
- Berühren Sie die Teile nicht, solange das Gerät an den Stromkreis angeschlossen ist. Ziehen Sie vor dem Zusammenbau oder der Reinigung immer zuerst den Stecker aus der Steckdose.
- Überprüfen Sie vor jeder Benutzung das Netzkabel, den Stecker, die Rührschüssel, die Mischachse und andere abnehmbare Teile auf Beschädigungen. Sollten Teile beschädigt sein, kontaktieren Sie einen Fachhändler. Versuchen Sie nicht, die Teile selbst zu reparieren.
- Stellen Sie sicher, dass die abnehmbaren Teile vor dem Anschließen der Stromversorgung an der richtigen Position montiert sind.
- Verwenden Sie nicht die Mikrowelle, um die Komponenten zu desinfizieren, da dies zu Verformungen und Schäden führen kann.
- Stellen Sie das Gerät nicht in Wasser oder eine andere Flüssigkeit und spülen Sie es nicht mit Wasser oder anderen Flüssigkeiten ab.
- Reinigen Sie das Produkt nicht mit Stahlwolle, Scheuermittel oder korrosiven Flüssigkeiten.



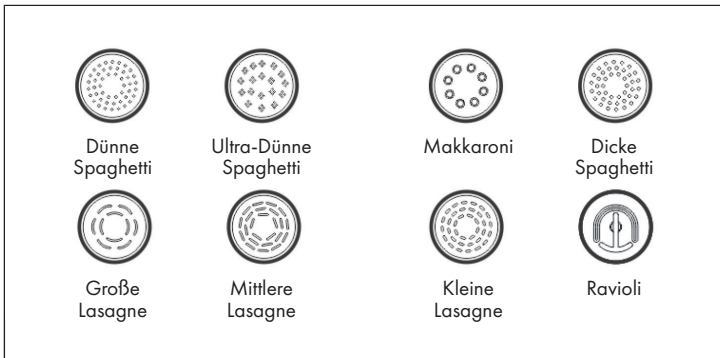
#### **VORSICHT**

Verletzungsgefahr! Greifen Sie niemals mit den Fingern oder einem Gegenstand in das Gerät, während es läuft. Wenn die Teile festsitzen, ziehen Sie den Netzstecker, bevor Sie versuchen die Zutaten entfernen, die die Messer blockieren.

**GERÄTEÜBERSICHT**

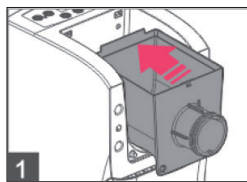
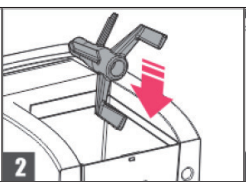
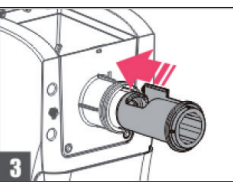
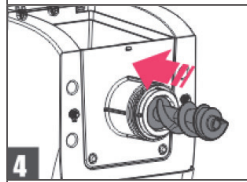
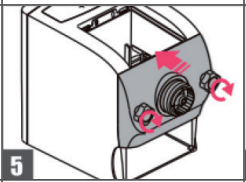
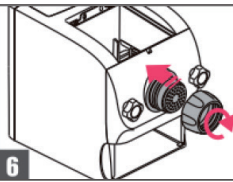

1	Obere Abdeckung mit Sicherheitsverschluss	8	Frontplatte
2	Rührschüssel für Mehl und andere Zutaten	9	Schublade zur Lagerung der Extruder-Scheiben.
3	Mischachse zum Mischen und verkneten von Mehl und Wasser oder anderen Zutaten und zur Nudelherstellung	10	Gehäuse mit Motorbaugruppe und digitalen elektrischen Komponenten
4	Extruder-Rohr zur Herstellen und zum Kneten von Teig	11	Mehlmessbecher zum Abmessen des Mehls
5	Extruder-Achse zur Verarbeitung von Teig	12	Wassermessbecher zum Abmessen von Wasser, Gemüsesaft und Mischungen aus Ei und Wasser
6	Sicherungsmutter zur Verriegelung der Extruder-Scheiben für die Nudelherstellung	13	Spatel zum Glattstreichen von Mehl beim Messen, Nudeln schneiden und zur Reinigung der Extruder-Scheiben.
7	Befestigungsmutter zur Befestigung der Frontplatte am Hauptkörper		

### Extruder-Scheiben



## ZUSAMMENBAU

**Hinweis:** Schalten Sie das Gerät vor dem Zusammenbau aus und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.

 <p><b>1</b></p>	 <p><b>2</b></p>	 <p><b>3</b></p>
<p>Befestigen Sie die Rührschüssel.</p>	<p>Setzen Sie die Mischachse in freiliegende Motorwelle in der Rührschüssel ein. Wenn sie verkeilt ist.</p>	<p>Setzen Sie das Extruder-Rohr auf die Rührschüssel.</p>
 <p><b>4</b></p>	 <p><b>5</b></p>	 <p><b>6</b></p>
<p>Setzen Sie die Extruder-Achse in das Extruder-Rohr ein.</p>	<p>Setzen Sie die Frontplatte auf und sichern Sie sie mit den Befestigungsmuttern.</p>	<p>Setzen Sie die gewünschte Extruder-Scheibe ein und sichern Sie sie mit der Sicherungsmutter</p>
 <p><b>7</b></p>		
<p>Führen Sie den Deckelende in das Gehäuse ein und drücken Sie den Deckel nach unten, bis er einrastet.</p>		

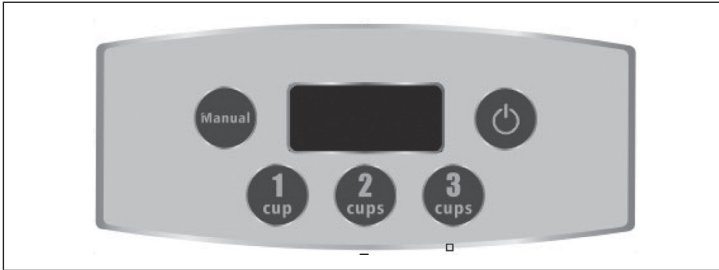


---

## BEDIENUNG

---

### Bedienfeld



### Gerät einschalten und ausschalten

- Sobald das Gerät an das Stromnetz angeschlossen ist, ertönt ein Signalton. Die Anzeige [88:88] blinkt im Display und verschwindet dann wieder.
- Wenn Sie während des Betriebs die EIN/AUS-Taste drücken, stoppt das Gerät ohne eine Anzeige.

### Automatik-Funktion

- Drücken Sie je nach Mehlmenge 1 CUP (1 Becher Mehl), 2 CUP (2 Becher Mehl) oder 3 CUP (3 Becher Mehl).
- Auf dem Display wird die Countdown-Zeit angezeigt.
- Die Maschine startet. Wenn die Funktion 2 CUPS oder 3 CUPS ausgewählt ist, wird der Teig 3 Minuten geknetet. Wenn die Funktion 1 CUP ausgewählt ist, wird der Teig 4 Minuten geknetet.
- Wenn die Pasta fertig ist, stoppt die Maschine automatisch und auf dem Display erscheint [OFF].

## Manuelle Funktion

Nach Beendigung der Automatik-Modus drücken Sie die Taste MANUAL, um den restlichen Teig auszustoßen. Die Countdown-Zeit für die Manuelle Funktion beträgt 5 Minuten.

**Hinweis:** Verwenden Sie diese Funktion nicht, bevor Wasser und Mehl gut vermischt sind, da dies zu Fehlfunktionen führen und die Lebensdauer der Maschine beeinträchtigen kann.

Im Manuellen Modus erkennt das Gerät die Dichte des Mehl-Wassergemischs automatisch.

Es ist normal, die Mischachse im Arbeitsprozess immer wieder umkehrt. Wenn das Display nach wiederholter Rückwärtsfahrt [E1] anzeigt, überprüfen Sie, ob das Mehl zu trocken ist oder sich Fremdkörper im Inneren befinden. Wenn sich kein Fremdkörper im Inneren befindet, geben Sie bitte die richtige Menge Wasser zu und wählen Sie nach zwei Minuten Mischen die Funktion MANUAL. Wenn die Fehlermeldung weiter erscheint, schalten Sie den Strom ab, reinigen Sie die Extruder-Scheibe und überprüfen Sie, ob Teig oder andere Gegenstände sie behindern. Schließen Sie den Strom dann wieder an. Normalerweise sollte das Gerät jetzt normal laufen. Fall immer noch [E1] wird, wenden Sie sich zur Inspektion und Wartung an einen Fachbetrieb.

Fügen Sie während des Arbeitsprozesses keine nicht-flüssigen Zutaten außer Mehl hinzu. Eier müssen vor dem Hinzufügen mit Wasser gemischt werden. Öffnen Sie nicht die obere Abdeckung und schrauben Sie keine Zubehörteile ab, während das Gerät in Betrieb ist.

## Zutaten abmessen

Referenztabelle für den Mehl- und Wasseranteil:

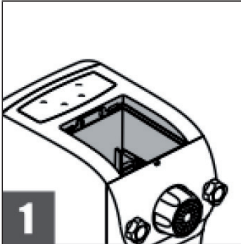
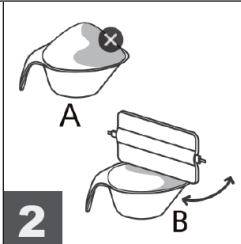
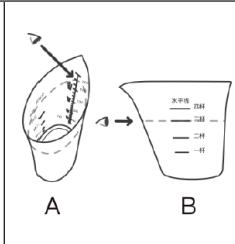
Mehl	Wasser Min - Max	Gemüsesaft Min - Max	Ei-Wasser-Mischung Min - Max
3 CUPS	160 ml - 170 ml	170 ml - 180 ml	180 ml - 190 ml
2 CUPS	110 ml - 120 ml	120 ml - 130 ml	130 ml - 140 ml
1 CUP	55 ml	60 ml	65 ml

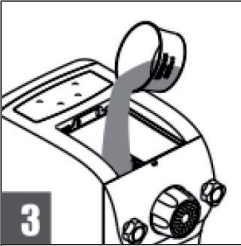
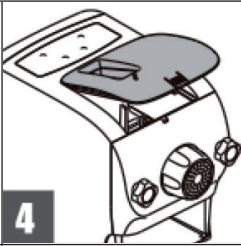
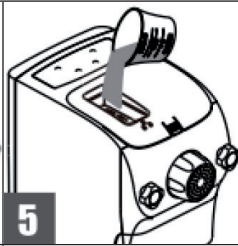

**Hinweis:** Eier müssen vor dem Hinzufügen mit Wasser gemischt werden

- Die maximale Menge an Mehl beträgt 480 g (3 CUPS), die zugesetzte Wassermenge 170 ml ( $\pm 10$  ml Abweichung je nach Mehlfeuchtigkeit).
- Die Mindestmenge an Mehl beträgt 160 g (1 CUP), die zugesetzte Wassermenge 60 ml ( $\pm 5$  ml Abweichung je nach Mehlfeuchtigkeit).
- Fügen Sie immer die empfohlene Menge an Mehl und Wasser hinzu. Andernfalls sind die Nudeln zu trocken oder zu nass, was zu Schäden am Gerät führen kann.
- Kneten Sie den Teig nicht, bevor Sie sichergestellt haben, dass Mehl und Wasser mit der manuellen Funktion gleichmäßig gemischt wurden. Falls die Löcher der Scheiben durch trockenes Mehl blockiert sind können Sie beschädigt werden.

**Hinweis:** Dieses Produkt ist mit einem intelligentem Steuerungsprogramm ausgestattet. Es stoppt automatisch, nachdem die Nudeln fertig sind. Wenn Sie das Gerät weiter verwenden möchten, warten Sie 20-30 Minuten, damit sich der Motor abkühlen kann.

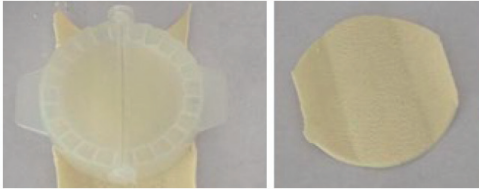
### Nudelproduktion Schritt für Schritt

 <p><b>1</b></p>	 <p><b>2</b></p>	
<p>Versichern Sie sich, dass die Rührschüssel und alle zugehörigen Teile montiert sind.</p>	<p>Messen Sie das Mehl mit dem Mehlmessbecher ab. Benutzen Sie dem Spatel, um überschüssiges Mehl zu entfernen (B). Häufen Sie das Mehl nicht, wie in Abbildung (A). Messen Sie dann das Wasser mit dem Wassermessbecher ab. Stellen Sie den Wassermessbecher dazu auf den Tisch, damit Sie von vorne auf die Skala schauen können.</p>	

 <p><b>3</b></p>	 <p><b>4</b></p>	 <p><b>5</b></p>
<p>Geben Sie das Mehl in die Rührschüssel.</p>	<p>Führen Sie den Deckelende in das Gehäuse ein und drücken Sie den Deckel nach unten, bis er einrastet.</p>	<p>Schließen Sie den Strom, an und drücken Sie die Taste EIN/AUS. Drücken Sie dann 1 CUP, 2 CUPS oder 3 CUPS, entsprechend der Mehlmenge. Wenn sich die Mischachse zu bewegen beginnt, geben Sie die entsprechende Menge Wasser in den Schacht (siehe Referenztablelle).</p>
 <p><b>6</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Verschließen Sie das Locher im Deckel nicht, es wird benötigt, um nach und nach die feuchten Zutaten einzufüllen.</li> <li>• Füllen Sie Gemüsesaft und flüssige Mischungen aus Wasser und Eiern nicht direkt in die Rührschüssel, sondern gießen Sie sie vorsichtig in das Loch im Deckel.</li> <li>• Mischen Sie Eier vor der Zugabe zum Mehl mit Wasser. Geben Sie die Eier nicht direkt zum Mehl in die Rührschüssel.</li> </ul>	
<p>Nach 10 Minuten ertönt ein Signal und die Nudelproduktion ist abgeschlossen.</p>		

## So stellen Sie Ravioli her

Die Maschine ist mit einem Zubehörteil zur Herstellung von Ravioli ausgestattet.



a

b



c

d

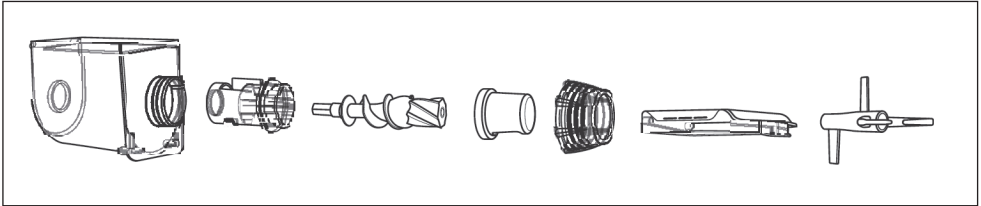
e

<b>a &amp; b</b>	Streichen Sie eine dünne Schicht Teig auf ein Schneidebrett und stechen Sie die Ravioli mit der Form aus.
<b>c</b>	Befüllen Sie die Ravioli mit der gewünschten Füllung.
<b>d</b>	Drehen Sie die Form um und setzen Sie die gefüllte Ravioli darauf. Schließen Sie die Form und drücken Sie sie leicht zusammen.
<b>e</b>	Entnehmen Sie die fertigen Ravioli.

## REINIGUNG UND PFLEGE

**Hinweis:** Schalten Sie das Gerät vor der Reinigung aus und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.

Reinigen Sie die Zubehörteile sofort nach der Nudelproduktion mit Wasser und einem milden Reinigungsmittel. Waschen Sie alle Teile, die mit Mehl in Berührung kommen besonders sorgfältig.



- Nachdem Sie die Zubehörteile gereinigt haben, trocknen Sie sie sorgfältig ab. Montieren Sie sie die teile wieder am Gerät. Die Extruder-Scheiben können in der Schublade aufbewahrt werden. Verstauen Sie das Gerät an einem für Kinder unzugänglichen Ort, geschützt vor Feuer, Feuchtigkeit und direkter Sonneneinstrahlung.
- Tauchen Sie die Motorbasis nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten, um einen Stromschlag zu vermeiden.
- Die Teigreste in der Rührschüssel und an den Scheiben lassen sich leichter entfernen, wenn Sie getrocknet sind.

### Reinigung der Extruder-Scheiben


Wenn die Nudeln hergestellt sind, schrauben Sie die Sicherungsmutter ab, entfernen Sie die Scheiben und legen Sie sie für ca. 2 Stunden an einen belüfteten Ort. Nachdem die Teigreste getrocknet sind, klopfen Sie vorsichtig auf die Scheibe, um sie zu entfernen. Waschen Sie sie dann mit Seife und einem milden Reiniger ab.

## FEHLERBEHEBUNG

Problem	Mögliche Ursache und Lösungsansatz
Das Gerät geht nicht an.	Der Stecker ist nicht eingesteckt oder die Steckdose ist kaputt.
Das Gerät produziert keine Nudeln.	Zu viel Wasser: Nehmen Sie den Teig in der Rührschüssel heraus, reißen Sie ihn so klein wie möglich, geben Sie die richtige Menge Mehl hinzu und drücken Sie auf MANUAL.
	Zu wenig Wasser ein: Nehmen Sie die verwendeten Extruder-Scheiben heraus, reinigen Sie sie und setzen Sie sie wieder ein. Geben Sie die richtige Menge Wasser hinzu und drücken Sie MANUAL.
	Der Teig ist zu nass oder das Mehl zu feucht. Achten Sie darauf, dass das Mehl in einem trockenen Behälter gelagert wird. Halten Sie sich genau an die in der Referenztafel angegebene Mehl- und Wassermenge.
	Rührschüssel, Mischachse und Extruder-Scheibe wurden vor dem Gebrauch nicht gereinigt oder abgetrocknet.
Die Nudeln knirschen oder knacken.	Die Nudeln haben zu Beginn und am Ende des Extrudierens mehr Grate oder Risse, was an der Mischung liegt. Fügen Sie Eier oder etwas Speiseöl hinzu, um glattere Nudeln zu produzieren.
	Wenn Sie Zeit haben, können Sie den Nudelteil nach dem Extrudieren in kleine Stücke zerreißen und wieder in die Rührschüssel. Drücken Sie MANUAL und extrudieren Sie den Teig erneut. Je öfter man diesen Vorgang wiederholt, desto glatter sind die Nudeln.
Am Ende der Nudelproduktion bleibt ein Rest Mehl oder Teig übrig.	Schalten Sie zuerst die Maschine aus, entnehmen Sie den restlichen Teig und setzen Sie ihn zusammen. Nachdem der Teig wieder in die Rührschüssel gegeben wurde, drücken Sie die Taste „Manuell“, die Maschine wird weiterhin Nudeln extrudieren.
Die Nudeln kleben nach dem Extrudieren zusammen.	Nachdem die Nudeln herausgekommen sind, streuen Sie etwas Mehl darüber, damit sie nicht zusammenkleben.
Die Nudeln brechen.	Zu wenig Wasser im Teig. Halten Sie sich genau an die angegebenen Mengen in der Referenztafel.

## SPEZIELLE ENTSORGUNGSHINWEISE FÜR VERBRAUCHER IN DEUTSCHLAND

Entsorgen Sie Ihre Altgeräte fachgerecht. Dadurch wird gewährleistet, dass die Altgeräte umweltgerecht verwertet und negative Auswirkungen auf die Umwelt und menschliche Gesundheit vermieden werden. Bei der Entsorgung sind folgende Regeln zu beachten:

- Jeder Verbraucher ist gesetzlich verpflichtet, Elektro- und Elektronikaltgeräte (Altgeräte) sowie Batterien und Akkus getrennt vom Hausmüll zu entsorgen. Sie erkennen die entsprechenden Altgeräte durch folgendes Symbol der durchgestrichene Mülltonne (WEEE Symbol). 
- Sie haben Altbatterien und Altakkumulatoren, die nicht vom Altgerät umschlossen sind, sowie Lampen, die zerstörungsfrei aus dem Altgerät entnommen werden können, vor der Abgabe an einer Entsorgungsstelle vom Altgerät zerstörungsfrei zu trennen.
- Bestimmte Lampen und Leuchtmittel fallen ebenso unter das Elektro- und Elektronikgesetz und sind dementsprechend wie Altgeräte zu behandeln. Ausgenommen sind Glühlampen und Halogenlampen. Entsorgen Sie Glühlampen und Halogenlampen bitte über den Hausmüll, sofern Sie nicht das WEEE Symbol tragen.
- Jeder Verbraucher ist für das Löschen von personenbezogenen Daten auf dem Elektro- bzw. Elektronikgerät selbst verantwortlich.

### Rücknahmepflicht der Vertreiber

Vertreiber mit einer Verkaufsfläche für Elektro- und Elektronikgeräte von mindestens 400 Quadratmetern sowie Vertreiber von Lebensmitteln mit einer Gesamtverkauffläche von mindestens 800 Quadratmetern, die mehrmals im Kalenderjahr oder dauerhaft Elektro- und Elektronikgeräte anbieten und auf dem Markt bereitstellen, sind verpflichtet,

- 1 bei der Abgabe eines neuen Elektro- oder Elektronikgerätes an einen Endnutzer ein Altgerät des Endnutzers der gleichen Geräteart, das im Wesentlichen die gleichen Funktionen wie das neue Gerät erfüllt, am Ort der Abgabe oder in unmittelbarer Nähe hierzu unentgeltlich zurückzunehmen und
- 2 auf Verlangen des Endnutzers Altgeräte, die in keiner äußeren Abmessung größer als 25 Zentimeter sind, im Einzelhandelsgeschäft oder in unmittelbarer Nähe hierzu unentgeltlich zurückzunehmen; die Rücknahme darf nicht an den Kauf eines Elektro- oder Elektronikgerätes geknüpft werden und ist auf drei Altgeräte pro Geräteart beschränkt.



- Bei einem Vertrieb unter Verwendung von Fernkommunikationsmitteln ist die unentgeltliche Abholung am Ort der Abgabe auf Elektro- und Elektronikgeräte der Kategorien 1, 2 und 4 gemäß § 2 Abs. 1 ElektroG, nämlich „Wärmeüberträger“, „Bildschirmgeräte“ (Oberfläche von mehr als 100 cm<sup>2</sup>) oder „Großgeräte“ (letztere mit mindestens einer äußeren Abmessung über 50 Zentimeter) beschränkt. Für andere Elektro- und Elektronikgeräte (Kategorien 3, 5, 6) ist eine Rückgabemöglichkeit in zumutbarer Entfernung zum jeweiligen Endnutzer zu gewährleisten.
- Altgeräte dürfen kostenlos auf dem lokalen Wertstoffhof oder in folgenden Sammelstellen in Ihrer Nähe abgegeben werden: [www.take-e-back.de](http://www.take-e-back.de)
- Für Elektro- und Elektronikgeräte der Kategorien 1, 2 und 4 an bieten wir auch die Möglichkeit einer unentgeltlichen Abholung am Ort der Abgabe. Beim Kauf eines Neugeräts haben sie die Möglichkeit eine Altgerätabholung über die Webseite auszuwählen.
- Batterien können überall dort kostenfrei zurückgegeben werden, wo sie verkauft werden (z. B. Super-, Bau-, Drogeriemarkt). Auch Wertstoff- und Recyclinghöfe nehmen Batterien zurück. Sie können Batterien auch per Post an uns zurücksenden. Altbatterien in haushaltsüblichen Mengen können Sie direkt bei uns von Montag bis Freitag zwischen 07:30 und 15:30 Uhr unter der folgenden Adresse unentgeltlich zurückgeben:

**Chal-Tec GmbH**  
**Member of Berlin Brands Group**  
**Handwerkerstr. 11**  
**15366 Dahlewitz-Hoppegarten**  
**Deutschland**

- Wichtig zu beachten ist, dass Lithiumbatterien aus Sicherheitsgründen vor der Rückgabe gegen Kurzschluss gesichert werden müssen (z. B. durch Abkleben der Pole).
- Finden sich unter der durchgestrichenen Mülltonne auf der Batterie zusätzlich die Zeichen Cd, Hg oder Pb ist das ein Hinweis darauf, dass die Batterie gefährliche Schadstoffe enthält. («Cd» steht für Cadmium, »Pb« für Blei und »Hg« für Quecksilber).

### **Hinweis zur Abfallvermeidung**

Indem Sie die Lebensdauer Ihrer Altgeräte verlängern, tragen Sie dazu bei, Ressourcen effizient zu nutzen und zusätzlichen Müll zu vermeiden. Die Lebensdauer Ihrer Altgeräte können Sie verlängern indem Sie defekte Altgeräte reparieren lassen. Wenn sich Ihr Altgerät in gutem Zustand befindet, könnten Sie es spenden, verschenken oder verkaufen.

---

## HINWEISE ZUR ENTSORGUNG

---



Wenn es in Ihrem Land eine gesetzliche Regelung zur Entsorgung von elektrischen und elektronischen Geräten gibt, weist dieses Symbol auf dem Produkt oder auf der Verpackung darauf hin, dass dieses Produkt nicht im Hausmüll entsorgt werden darf. Stattdessen muss es zu einer Sammelstelle für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten gebracht werden. Durch regelkonforme Entsorgung schützen Sie die Umwelt und die Gesundheit Ihrer Mitmenschen vor negativen Konsequenzen. Informationen zum Recycling und zur Entsorgung dieses Produkts, erhalten Sie von Ihrer örtlichen Verwaltung oder Ihrem Hausmüllentsorgungsdienst.

---

## HERSTELLER & IMPORTEUR (UK)

---

**Hersteller:**

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

**Importeur für Großbritannien:**

Berlin Brands Group UK Ltd

PO Box 1145

Oxford, OX1 9UW

United Kingdom

**Dear Customer,**

Congratulations on purchasing this device. Please read the following instructions carefully and follow them to prevent possible damages. We assume no liability for damage caused by disregard of the instructions and improper use. Scan the QR code to get access to the latest user manual and more product information.



---

**CONTENT**

---

Safety Instructions	20
Product Overview	22
Assembly	24
Operation	25
Cleaning and Care	30
Troubleshooting	31
Disposal Considerations	32
Manufacturer & Importer (UK)	32

---

**TECHNICAL DATA**

---

Item number	10034566
Power supply	220-240 V ~ 50/60 Hz
Power	260 W

---

## SAFETY INSTRUCTIONS

---

**WARNING**

Risk of electric shock! Do not open, dismantle or modify the device.

Current flows inside the device. Do not disassemble, open or attempt to repair the unit.

- Do not use the device for purposes other than those described in this operating manual.
- Before use, check the voltage on the device badge. Only connect the device to sockets that correspond to the voltage of the device.
- Do not leave the unit unattended during operation.
- Only use this appliance for domestic purposes. This appliance is not intended for professional use. This equipment is not intended to be used in any manner that is likely to be of a professional nature.
- If possible, do not use an extension cord. If you do use one, make sure that the amperage of the connected device does not exceed the maximum amperage of the power cord. Do not use more than one extension cord at a time.
- Do not use this unit with wet or damp hands.
- Always unplug the appliance from the wall outlet before cleaning.
- Unplug the appliance from the wall outlet when it is no longer in use. Switch off the appliance before removing the plug from the socket.
- Do not pull the plug out of the socket by the cable, but hold it firmly by hand when pulling it out.
- Children 8 years of age and older, mentally, sensory and physically impaired persons may only use the device if they have been thoroughly familiarised with its functions and safety precautions by a supervisor responsible for them and understand the associated risks.
- Do not connect the device to external timers or remotely controlled sockets.
- Keep the appliance away from water. If it falls into the water, immediately unplug the appliance from the wall outlet. Only then can you safely remove the appliance from the water. Do not use the appliance near containers with liquids, taps, washbasins or bathtubs. Do not immerse the appliance in water or any other liquid. Do not wet the plug. Do not handle the appliance with wet hands while it is plugged into the wall outlet. Do not use the appliance if it has accidentally become wet or damp.
- Use of non-original accessories may result in injury to third parties or to the user and may affect the operation of this equipment.
- Use of the product without original accessories or improperly assembled parts will void the warranty on the product.

- Improper and inaccurate use may damage the unit and result in injury to the user.
- Do not hold or lift this device by the cable.
- Do not twist or bend the cable or wrap it around the product.
- Lay the power cord so that it does not come into contact with sharp edges.
- Repairs must be performed by qualified service personnel only and are required if the apparatus has been damaged, power cords or plugs are damaged, liquid has been spilled or objects have fallen on the apparatus, the apparatus has been exposed to moisture or moisture, has been dropped or is not operating normally.
- Do not use this appliance in outdoor areas such as terraces, pavilions, balconies, granaries, stables, or similar places.
- Do not expose this product to prolonged exposure to sunlight as this may cause discoloration of the housing.

### Operating Instructions

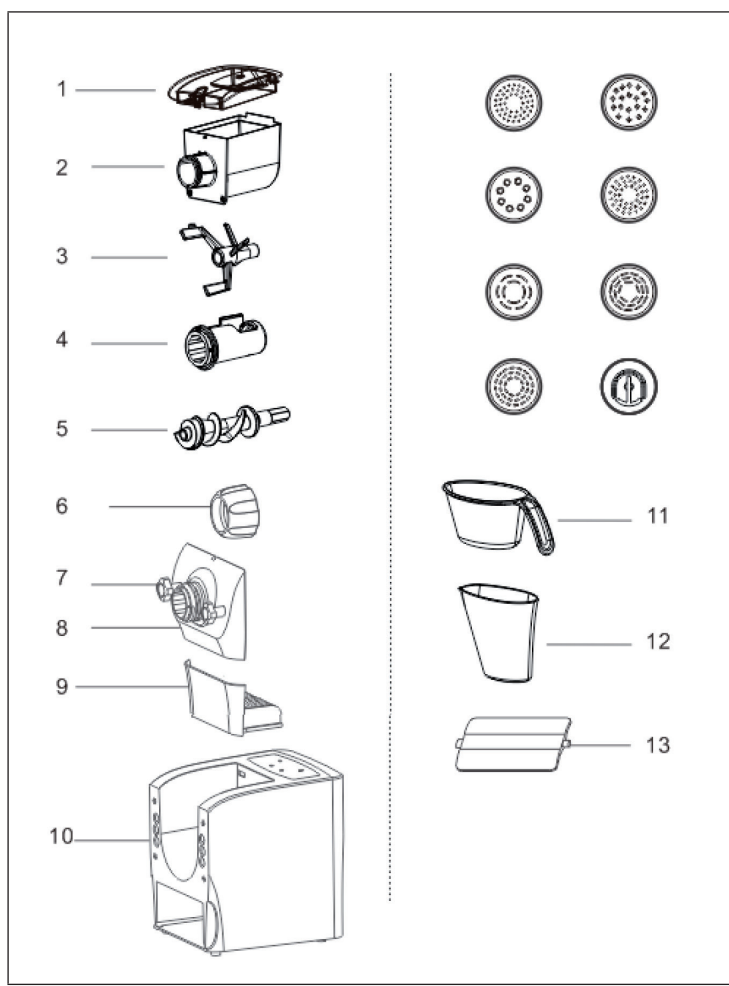
- Avoid touching moving parts during operation. Keep hands, hair, clothing, spatulas and other utensils away from moving parts during operation.
- Do not touch the parts while the unit is connected to the power circuit. Always unplug the appliance before assembling or cleaning.
- Before each use, check the power cord, plug, mixing bowl, mixing shaft, and other removable parts for damage. If any parts are damaged, contact your dealer. Do not attempt to repair the parts yourself.
- Make sure that the removable parts are in the correct position before connecting the power supply.
- Do not use the microwave to disinfect the components as this may cause deformation and damage.
- Do not place the appliance in water or any other liquid and do not rinse it with water or any other liquid.
- Do not clean the product with steel wool, abrasive cleaners, or corrosive liquids.



#### CAUTION

Risk of injury! Never reach into the device with your fingers or an object while it is running. If the parts are stuck, unplug the appliance before attempting to remove the ingredients that block the knives.

## PRODUCT OVERVIEW



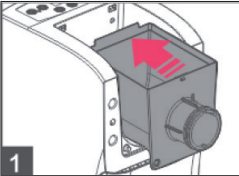
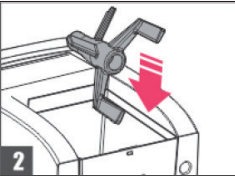
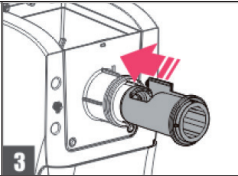
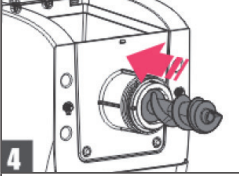
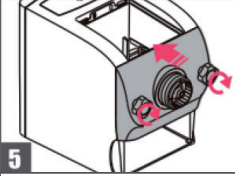
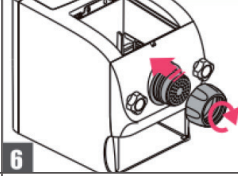

1	Top cover with safety lock	8	Front panel
2	Mixing bowl for flour and other ingredients	9	Drawer for storing the extruder discs.
3	Mixing axis for mixing and kneading flour and water or other ingredients and for making pasta	10	Housing with motor assembly and digital electrical components.
4	Extruder pipe for producing and kneading dough	11	Flour measuring cup to measure the flour
5	Extruder axis for processing dough	12	Water measuring cup for measuring water, vegetable juice and mixtures of egg and water
6	Locking nut for locking the extruder discs for pasta production	13	Spatula for smoothing flour when measuring, cutting pasta and cleaning extruder slices.
7	Fixing nut for fixing the front panel to the main body		

### Extruder discs



## ASSEMBLY

**Note:** Before assembling, turn off the power and unplug the appliance from the wall outlet.

 <p><b>1</b></p>	 <p><b>2</b></p>	 <p><b>3</b></p>
<p>Attach the mixing bowl.</p>	<p>Insert the mixing shaft into the exposed motor shaft in the mixing bowl. If it is wedged.</p>	<p>Place the extruder pipe on the mixing bowl.</p>
 <p><b>4</b></p>	 <p><b>5</b></p>	 <p><b>6</b></p>
<p>Insert the extruder axis into the extruder pipe.</p>	<p>Fit the front plate and secure it with the fixing nuts.</p>	<p>Insert the desired extruder disc and secure it with the lock nut.</p>
 <p><b>7</b></p>		
<p>Insert the cover end into the housing and push the cover down until it clicks into place.</p>		

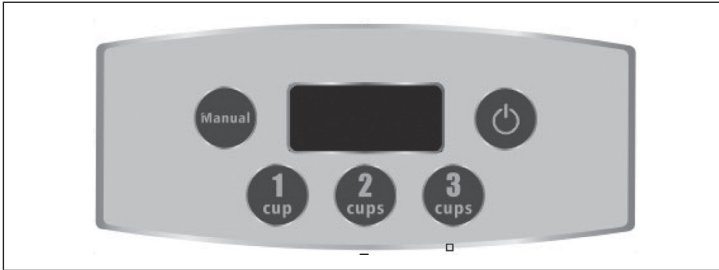


---

## OPERATION

---

### Control Panel



### Switching on and off the device

- As soon as the device is connected to the mains, a signal tone sounds. The indicator [88:88] flashes on the display and then disappears.
- If you press the ON/OFF button during operation, the unit stops without a display.

### Automatic function

- Press 1 CUP (1 cup of flour), 2 CUP (2 cups of flour) or 3 CUP (3 cups of flour) depending on the amount of flour.
- The display shows the countdown time.
- The machine starts. If function 2 CUPS or 3 CUPS is selected, the dough is kneaded for 3 minutes. When function 1 CUP is selected, the dough is kneaded for 4 minutes.
- When the pasta is ready, the machine stops automatically and [OFF] appears on the display.

## Manual function

When the automatic mode is finished, press the MANUAL button to eject the remaining dough. The countdown time for the manual function is 5 minutes.

**Note:** Do not use this function until water and flour have been thoroughly mixed as this may cause malfunction and affect the life of the machine.

In manual mode, the machine automatically detects the density of the flour/water mixture.

It is normal for the mixing axis to be reversed over and over again during the working process. If the display shows [E1] after repeated reversing, check whether the flour is too dry or if there are foreign objects inside. If there is no foreign matter inside, add the correct amount of water and after two minutes of mixing, select the MANUAL function. If the error message persists, turn off the power, clean the extruder disc, and check whether dough or other objects are obstructing it. Then reconnect the power. Normally, the machine should now run normally. If the machine is still [E1], contact a specialist company for inspection and maintenance.

Do not add any non-liquid ingredients other than flour during the working process. Eggs must be mixed with water before adding. Do not open the top cover or unscrew any accessories while the appliance is in operation.

## Measuring ingredients

Reference table for the flour and water content:

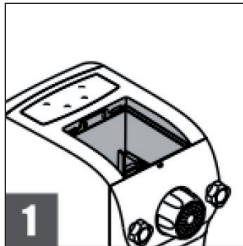
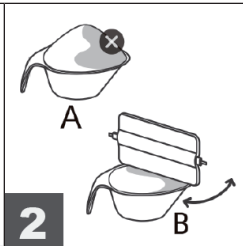
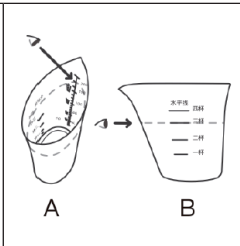
Flour	Water Min - Max	Vegetable juice Min - Max	Egg water mixture Min - Max
3 CUPS	160 ml - 170 ml	170 ml - 180 ml	180 ml - 190 ml
2 CUPS	110 ml - 120 ml	120 ml - 130 ml	130 ml - 140 ml
1 CUP	55 ml	60 ml	65 ml

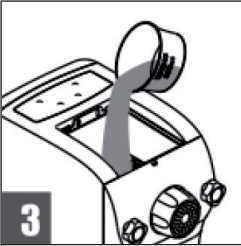
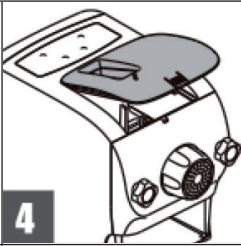
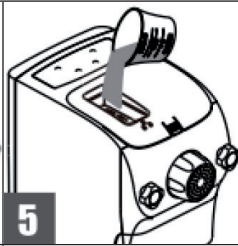

**Note:** Eggs must be mixed with water before being added.

- The maximum amount of flour is 480 g (3 CUPS), the added amount of water 170 ml ( $\pm 10$  ml deviation depending on flour moisture).
- The minimum amount of flour is 160 g (1 CUP), the added amount of water 60 ml ( $\pm 5$  ml deviation depending on flour moisture).
- Always add the recommended amount of flour and water. Otherwise, the noodles are too dry or too wet, which may damage the unit.
- Do not knead the dough until you have ensured that flour and water have been evenly mixed with the manual function. If the holes in the discs are blocked by dry flour, they may be damaged.

**Note:** This product is equipped with an intelligent control program. It stops automatically after the pasta is ready. If you wish to continue using the machine, wait 20-30 minutes for the motor to cool down.

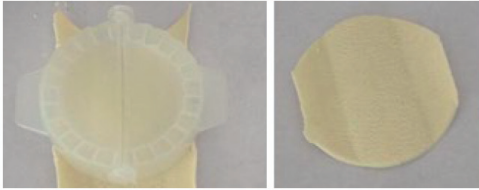
### Noodle production step by step

 <p><b>1</b></p>	 <p><b>2</b></p>	
<p>Make sure that the mixing bowl and all associated parts are assembled.</p>	<p>Measure the flour with the flour measuring cup. Use the spatula to remove excess flour (B). Do not heap the flour as shown in figure (A). Then measure the water with the water measuring cup. Place the water measuring cup on the table so that you can look at the scale from the front.</p>	

 <p><b>3</b></p>	 <p><b>4</b></p>	 <p><b>5</b></p>
<p>Place the flour in the mixing bowl.</p>	<p>Insert the end of the cover into the housing and push the cover down until it clicks into place.</p>	<p>Connect the power and press the ON/OFF button. Then press 1 CUP, 2 CUPS or 3 CUPS according to the amount of flour. When the mixing axis begins to move, add the appropriate amount of water to the shaft (see reference table).</p>
 <p><b>6</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Do not close the hole punch in the lid, it is needed to gradually fill in the moist ingredients.</li> <li>• Do not pour vegetable juice and liquid mixtures of water and eggs directly into the mixing bowl, but pour them carefully into the hole in the lid.</li> <li>• Mix eggs with water before adding them to the flour. Do not add the eggs directly to the flour in the mixing bowl.</li> </ul>	
<p>After 10 minutes a signal sounds and the pasta production is finished.</p>		

## How to make ravioli

The machine is equipped with an accessory for the production of ravioli.



a

b



c

d

e

<b>a &amp; b</b>	Spread a thin layer of dough on a chopping board and cut out the ravioli with the mould.
c	Fill the ravioli with the desired filling.
d	Turn the mould over and place the filled ravioli on top. Close the mould and squeeze lightly.
e	Remove the finished ravioli.

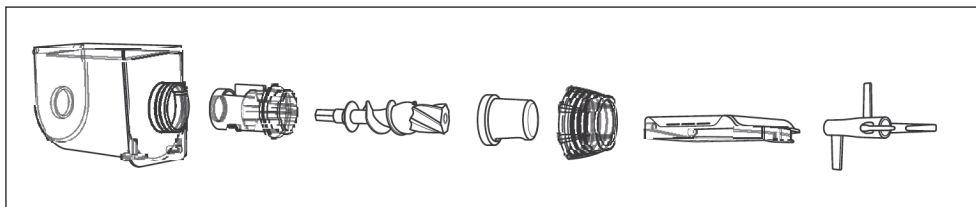
---

## CLEANING AND CARE

---

**Note:** Switch off the appliance before cleaning and unplug the appliance from the wall outlet.

Clean the accessories immediately after pasta production with water and a mild detergent. Wash all parts that come into contact with flour with special care.



- After you have cleaned the accessories, dry them carefully. Refit the parts to the unit. The extruder discs can be stored in the drawer. Store the unit in a place that is inaccessible to children, away from fire, moisture and direct sunlight.
- Do not immerse the motor base in water or other liquids to avoid electric shock.
- The dough residue in the mixing bowl and on the discs can be removed more easily when they are dry.

### Cleaning the extruder discs

When the noodles are made, unscrew the lock nut, remove the washers and place them in a ventilated place for about 2 hours. After the dough has dried, gently tap the washer to remove it. Then wash it off with soap and a mild detergent.

## TROUBLESHOOTING

Problem	Possible cause and suggested solution
The device doesn't work.	The plug is not plugged in or the socket is broken.
The machine does not produce noodles.	Too much water: Take out the dough in the mixing bowl, tear it as small as possible, add the right amount of flour and press MANUAL.
	Too little water: Remove the extruder slices used, clean them and reinsert them. Add the right amount of water and press MANUAL.
	The dough is too wet or the flour too moist. Make sure that the flour is stored in a dry container. Adhere exactly to the amount of flour and water specified in the reference table.
	The mixing bowl, mixing axis and extruder disc have not been cleaned or dried before use.
The noodles crunch or crack.	The noodles have more burrs or cracks at the beginning and end of extrusion due to the mixture. Add eggs or some cooking oil to produce smoother noodles.
	If you have time, you can rip the pasta dough into small pieces after extruding and back into the mixing bowl. Press MANUAL and extrud the dough again. The more often you repeat this process, the smoother the pasta will be.
At the end of noodle production, there is still some flour or dough left over.	First switch off the machine, remove the remaining dough and assemble it. After the dough has been put back into the mixing bowl, press the "Manual" button, the machine will continue extruding noodles.
The noodles stick together after extrusion.	After the noodles have come out, sprinkle some flour over them so that they do not stick together.
The noodles break.	Too little water in the dough. Follow exactly the amounts given in the reference table.

---

## DISPOSAL CONSIDERATIONS

---



If there is a legal regulation for the disposal of electrical and electronic devices in your country, this symbol on the product or on the packaging indicates that this product must not be disposed of with household waste. Instead, it must be taken to a collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. By disposing of it in accordance with the rules, you are protecting the environment and the health of your fellow human beings from negative consequences. For information about the recycling and disposal of this product, please contact your local authority or your household waste disposal service.

---

## MANUFACTURER & IMPORTER (UK)

---

**Manufacturer:**

Chal-Tec GmbH, Wallstrasse 16, 10179 Berlin, Germany.

**Importer for Great Britain:**

Berlin Brands Group UK Ltd

PO Box 1145

Oxford, OX1 9UW

United Kingdom



**Estimado cliente,**

Le felicitamos por la adquisición de este producto. Lea atentamente las siguientes instrucciones y sígalas para evitar posibles daños. No asumimos ninguna responsabilidad por los daños causados por el incumplimiento de las instrucciones y el uso inadecuado. Escanee el siguiente código QR para obtener acceso a la última guía del usuario y más información sobre el producto.




---

## ÍNDICE

---

Indicaciones de seguridad	34
Descripción del aparato	36
Montaje	38
Manejo	39
Limpieza y cuidado	44
Resolución de problemas	45
Indicaciones sobre la retirada del aparato	46
Fabricante e importador (Reino Unido)	46

---

## DATOS TÉCNICOS

---

Número de artículo	10034566
Suministro eléctrico	220-240 V ~ 50/60 Hz
Potencia	260 W

## INDICACIONES DE SEGURIDAD



### ADVERTENCIA

Riesgo de descarga eléctrica. No abra, desmonte ni modifique el aparato. En el interior del aparato hay corriente. No desmonte el aparato ni intente repararlo.

- Utilice el aparato solamente según se describe en estas instrucciones.
- Antes de utilizar el aparato, compruebe la tensión en la placa técnica del mismo. Conecte el aparato solamente a tomas de corriente que se adecuen a la tensión de este.
- No deje el aparato en marcha si no se encuentra bajo supervisión.
- Utilice el aparato solamente para uso doméstico. Este aparato no está concebido para uso profesional. Este aparato no es apto para utilizar en situaciones similares al uso profesional.
- Si puede evitarlo, no utilice cables alargadores. Si a pesar de ello es necesaria su utilización, asegúrese de que el valor en amperios del aparato conectado no supere el valor máximo de amperios del cable de alimentación. No utilice más de un cable alargador al mismo tiempo.
- No utilice el aparato con las manos mojadas o húmedas.
- Antes de limpiar el aparato, apáguelo y desconecte el enchufe de la toma de corriente.
- Desconecte el enchufe de la toma de corriente cuando no utilice el aparato. Apague el aparato antes de desenchufarlo.
- Para desconectar el aparato no tire del cable, sino del cuerpo del enchufe.
- Los niños mayores de 8 años y las personas con discapacidades físicas o psíquicas solamente podrán utilizar el aparato si han sido previamente instruidas sobre su uso y conocen las indicaciones de seguridad.
- No conecte el aparato a tomas de corriente manejadas por control remoto ni con temporizador.
- Mantenga seco el aparato. Desconecte inmediatamente el enchufe de la toma de corriente si se cae al agua. Solo después podrá retirar el aparato del agua sin riesgo. No utilice el aparato cerca de recipientes con líquido, grifos, lavabos o bañeras. No sumerja el aparato en agua ni en ningún otro líquido. No reconecte el enchufe. No toque el aparato con las manos mojadas mientras esté conectado a una toma de corriente. No utilice el aparato si se ha mojado o humedecido.
- El uso de accesorios no originales puede provocar lesiones a terceros o al usuario e influir negativamente en la funcionalidad del aparato.
- El uso del aparato sin accesorios originales o sin piezas montadas correctamente provoca la cancelación de la garantía.

- Un uso inadecuado e inexacto puede dañar el aparato y provocar lesiones al usuario.
- No tire ni levante el aparato por el cable.
- No doble ni pise el cable ni lo enrolle alrededor del aparato.
- Coloque el cable de tal manera que no entre en contacto con cantos afilados.
- Las reparaciones deberán ser realizadas por personal autorizado y serán necesarias si el aparato se ha visto dañado, si el cable de alimentación o el enchufe están averiados, si se han vertido líquidos o se han dejado caer objetos sobre el aparato, si el aparato se ha visto expuesto al agua o a la humedad o si el propio aparato se ha dejado caer o no funciona correctamente.
- No utilice este electrodoméstico en zonas exteriores, como terrazas, cenadores, balcones, graneros, estables o sitios similares.
- No exponga el aparato a la radiación solar, pues puede provocar que se decolore la carcasa.

### Indicaciones de utilización

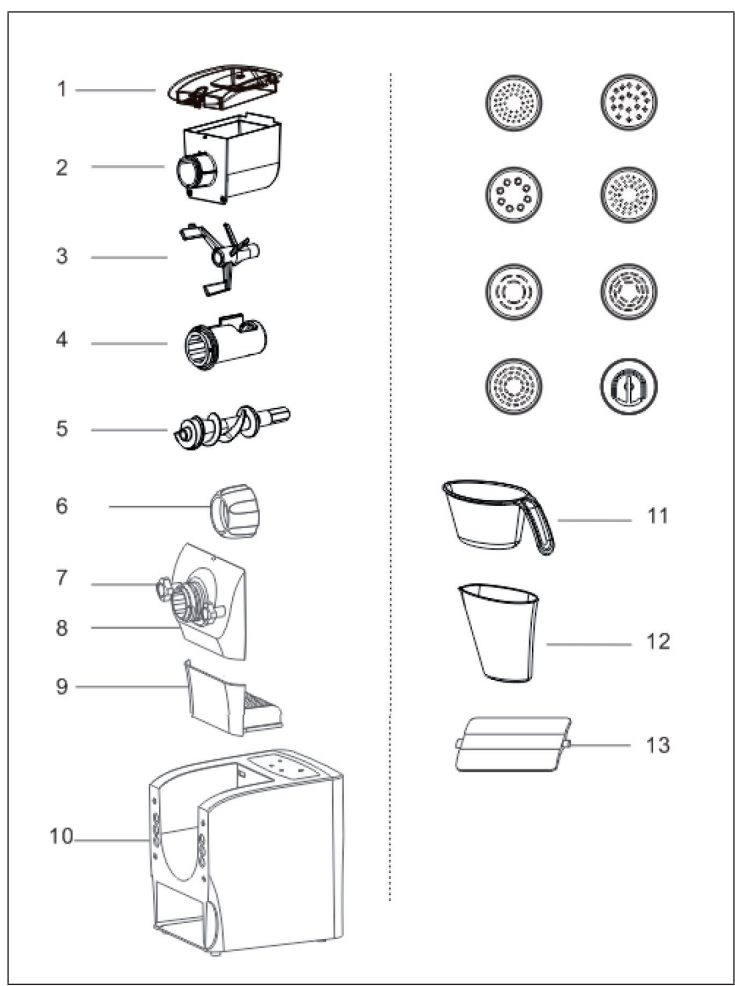
- Evite tocar las piezas móviles durante el funcionamiento. Mantenga las manos, cabello, ropa, espátula y otros utensilios alejados de las piezas móviles.
- No toque las piezas hasta que no se haya desconectado el suministro eléctrico. Desconecte el enchufe antes de limpiar el aparato y de desmontarlo.
- Antes de cada uso, compruebe que el cable de alimentación, el enchufe, el recipiente mezclador, el eje de mezcla y otras piezas extraíbles no presenten daños. Si hay piezas dañadas, contacte con un distribuidor especializado. No intente reparar usted mismo el aparato.
- Asegúrese de que las piezas extraíbles estén montadas en la posición correcta antes de conectar el suministro eléctrico.
- No utilice el microondas para desinfectar los componentes, pues puede provocar daños y deformaciones.
- No sumerja ni enjuague el aparato en agua ni en ningún otro líquido.
- No limpie el aparato con productos abrasivos, como lana de acero o líquidos corrosivos.



#### ATENCIÓN

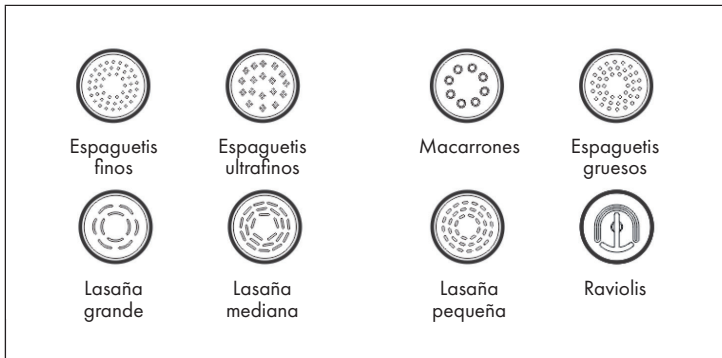
Riesgo de lesiones. Nunca toque con los dedos o con otro objeto el aparato mientras esté en funcionamiento. Cuando las piezas estén obstruidas, desconecte el enchufe antes de intentar eliminar los ingredientes que bloquean las cuchillas.

## DESCRIPCIÓN DEL APARATO



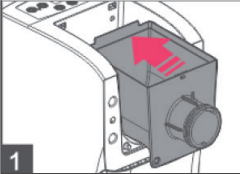
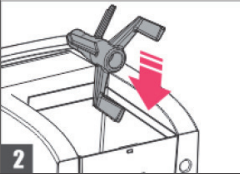
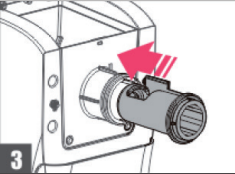
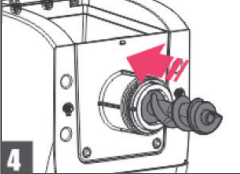
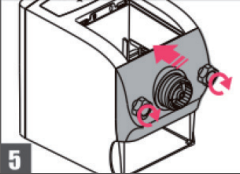
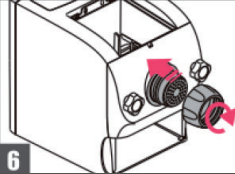
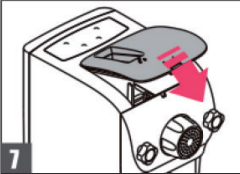
1	Cubierta superior con cierre de seguridad	8	Panel delantero
2	Recipiente para mezclar harina y otros ingredientes	9	Cajón para el almacenamiento de los discos de extrusión.
3	Ejes de mezcla para mezclar y amasar harina y agua u otros ingredientes y para preparar pasta	10	Carcasa con grupo motor y componentes digitales eléctricos
4	Tubo de extrusión para preparar y amasar masa	11	Vaso medidor de harina para dosificar la harina
5	Eje de extrusión para procesar la masa	12	Vaso medidor de agua para dosificar el agua, el caldo de verduras y mezclas de huevo y agua
6	Tuerca de seguridad para bloquear el disco de extrusión al preparar la pasta	13	Espátula para aplanar la harina al medir, para cortar la pasta y para limpiar los discos de extrusión.
7	Tuerca de fijación para encajar el panel delantero en la estructura principal		

### Discos de extrusión



## MONTAJE

**Nota:** Apague el aparato y desconecte el enchufe de la toma de corriente antes de montarlo.

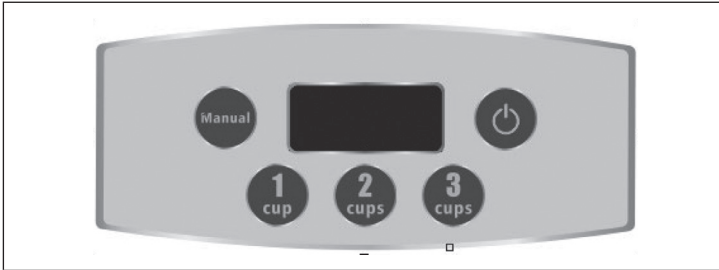
 <p><b>1</b></p>	 <p><b>2</b></p>	 <p><b>3</b></p>
<p>Fije el recipiente de mezcla.</p>	<p>Encaje el eje de mezcla en el eje del motor expuesto del recipiente de mezcla. Quedará insertado.</p>	<p>Coloque el tubo de extrusión en el recipiente de mezcla.</p>
 <p><b>4</b></p>	 <p><b>5</b></p>	 <p><b>6</b></p>
<p>Coloque el eje de extrusión en el tubo de extrusión.</p>	<p>Coloque el panel delantero y asegúrelo con las tuercas de fijación.</p>	<p>Coloque el disco de extrusión deseado y asegúrelo con la tuerca de seguridad.</p>
 <p><b>7</b></p>		
<p>Introduzca el extremo de la tapa en la carcasa y presiónela hacia abajo hasta que encaje.</p>		

---

## MANEJO

---

### Panel de control



### Encender y apagar el aparato

- En cuanto el aparato se conecta a la red eléctrica, suena una señal acústica. El indicador [88:88] parpadea en la pantalla y luego desaparece.
- Si pulsa el botón ON/OFF durante el funcionamiento, la unidad se detiene sin indicador.

### Función automática

- Según la cantidad de harina, pulse 1 CUP (1 taza de harina), 2 CUP (2 tazas de harina) o 3 CUP (3 tazas de harina).
- En pantalla aparece el tiempo de la cuenta atrás.
- El dispositivo se pone en marcha. Si se selecciona la función 2 CUPS o 3 CUPS, la masa se amasa durante 3 minutos. Cuando se selecciona la función 1 CUP, la masa se amasa durante 4 minutos.
- Cuando la pasta está lista, el dispositivo se detiene automáticamente y aparece [OFF] en la pantalla.

## Funcionamiento manual

Al finalizar el modo automático, pulse el botón MANUAL para expulsar el resto de la masa. El tiempo de cuenta atrás para la función manual es de 5 minutos.

**Nota:** No utilice esta función antes de que el agua y la harina estén bien mezcladas, pues puede provocar fallos en el funcionamiento y afectar a la vida útil de la máquina.

En el modo manual, el aparato detecta automáticamente la densidad de la mezcla de harina y agua.

Es normal que el eje de mezcla se revierta continuamente durante el proceso de trabajo. Cuando la pantalla muestra [E1] tras un retroceso continuado, compruebe si la harina está demasiado seca o si existen cuerpos extraños en el interior. Si existen cuerpos extraños en el interior, añada la cantidad correcta de agua y, tras dos minutos de mezcla, seleccione la función MANUAL. Si el mensaje de error aparece de nuevo, desconecte el suministro eléctrico, limpie el disco de extrusión y compruebe si la masa y otros objetos lo están obstruyendo. Vuelva a conectar el suministro eléctrico. Normalmente, el aparato debe funcionar con normalidad. Si todavía aparece [E1], contacte con un servicio técnico para que inspeccionen y reparen el aparato.

Durante el proceso de trabajo, no añada ingredientes sólidos, excepto harina. Los huevos deben mezclarse con agua antes de añadirlos. No abra la cubierta superior y no afloje ningún accesorio mientras el aparato está en uso.

## Medir ingredientes

Tabla de referencia para la proporción de harina y agua:

Harina	Agua Mín - Máx.	Caldo de verdura Mín - Máx.	Mezcla de agua y huevo Mín - Máx.
3 CUPS	160 ml - 170 ml	170 ml - 180 ml	180 ml - 190 ml
2 CUPS	110 ml - 120 ml	120 ml - 130 ml	130 ml - 140 ml
1 CUP	55 ml	60 ml	65 ml

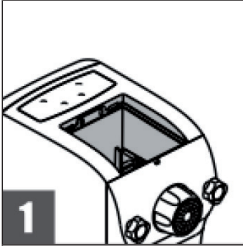
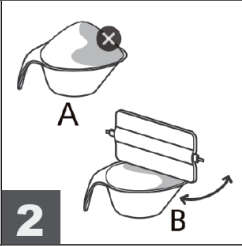
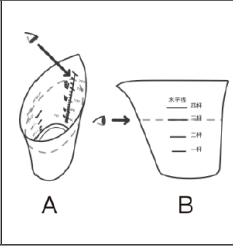
**Nota:** Los huevos deben mezclarse con agua antes de añadirlos.

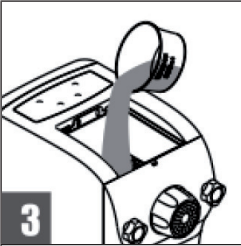
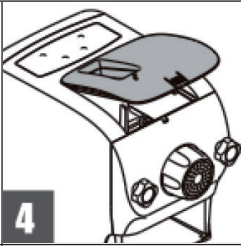
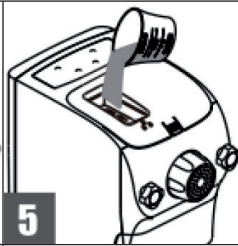



- La cantidad máxima de harina es de 480 g (3 CUPS), la cantidad de agua empleada es de 170 ml ( $\pm 10$  ml de diferencia según la humedad de la harina).
- La cantidad mínima de harina es de 160 g (1 CUP), la cantidad de agua empleada es de 60 ml ( $\pm 5$  ml de diferencia según la humedad de la harina).
- Añada siempre la cantidad recomendada de harina y agua. De lo contrario, la pasta quedará demasiado seca o húmeda, lo cual puede provocar daños en el aparato.
- No amase la masa antes de asegurarse de que la harina y el agua se hayan mezclado homogéneamente con la función manual. Si los orificios de los discos se bloquean debido a la harina seca, pueden dañarse.

**Nota:** Este producto está equipado con un programa de control inteligente. Se detiene automáticamente cuando la pasta esté hecha. Si desea volver a utilizar el aparato, espere 20-30 minutos para que el motor se pueda enfriar.

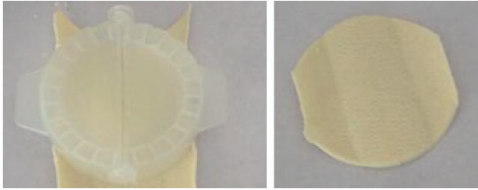
### Producción de pasta paso a paso

 <p><b>1</b></p>	 <p><b>2</b></p>	
<p>Asegúrese de que el recipiente de mezcla y todas las piezas correspondientes estén montadas.</p>	<p>Mida la harina con el vaso medidor de harina. Utilice la espátula para retirar la harina restante (B). No amontone la harina como se muestra en la ilustración (A). Mida a continuación el agua con el vaso medidor de agua. Coloque el vaso medidor de agua en la mesa para que pueda ver la escala.</p>	

 <p><b>3</b></p>	 <p><b>4</b></p>	 <p><b>5</b></p>
<p>Añada la harina al recipiente de mezcla.</p>	<p>Introduzca el extremo de la tapa en la carcasa y presiónela hacia abajo hasta que encaje.</p>	<p>Pulse el botón ON/OFF después de conectar el suministro eléctrico. A continuación, pulse 1 CUP, 2 CUPS o 3 CUPS según la cantidad de harina. Cuando comience a moverse el eje de mezcla, añada la cantidad de agua correspondiente en el recipiente (consulte la tabla de referencia).</p>
 <p><b>6</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• No cierre el orificio de la tapa, pues es necesario para rellenar los ingredientes húmedos poco a poco.</li> <li>• No añada el caldo de verduras y las mezclas líquidas de agua y huevos directamente al recipiente de mezcla; en su lugar, viértalo con cuidado por el orificio de la tapa.</li> <li>• Mezcle los huevos con agua antes de añadirlos a la harina. No añada los huevos directamente a la harina en el recipiente de mezcla.</li> </ul>	
<p>Después de 10 minutos suena una señal y se termina la producción de pasta.</p>		

## Cómo preparar los raviolis

La máquina está equipada con un accesorio para preparar raviolis.



a

b



c

d

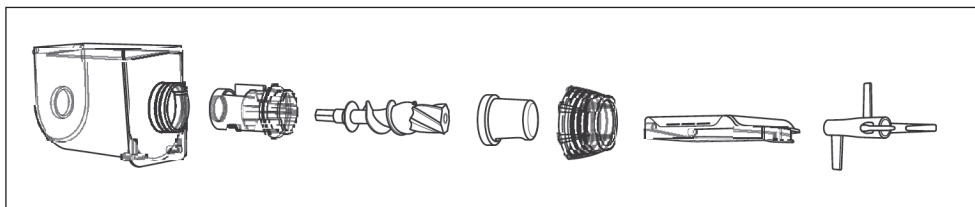
e

<b>a &amp; b</b>	Aplique una capa fina de masa en una tabla de cortar y corte los raviolis con el molde.
c	Rellene los raviolis con el relleno deseado.
d	Voltee el molde e invierta los raviolis rellenos. Cierre el molde y presiónelo ligeramente.
e	Retire los raviolis listos.

## LIMPIEZA Y CUIDADO

**Nota:** Apague el aparato y desconecte el enchufe de la toma de corriente antes de limpiarlo.

Limpie los accesorios inmediatamente después de preparar la pasta con agua y con un limpiador neutro. Limpie en profundidad todas las piezas que hayan entrado en contacto con la harina.



- Después de haber limpiado los accesorios, séquelos bien. Vuelva a montar las piezas en el aparato. Los discos de extrusión se pueden guardar en el cajón. Guarde el aparato en un lugar no accesible para los niños, protegido del fuego, de la humedad y de la luz directa del sol.
- No sumerja la base de motor en agua ni en ningún otro líquido para evitar una descarga eléctrica.
- Los restos de masa del recipiente de mezcla y de los discos se pueden eliminar con mayor facilidad cuando estén secos.

### Limpiar los discos de extrusión

Cuando haya preparado la pasta, afloje la tuerca de seguridad, retire los discos y colóquelos en un lugar ventilado durante aprox. 2 horas. Después de que se hayan secado los restos de masa, golpee los discos ligeramente para eliminarlos. A continuación, límpielos con jabón y con un limpiador neutro.

## RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problema	Posible causa y solución
El aparato no funciona.	El enchufe no está conectado o la toma de corriente está averiada.
El aparato no prepara pasta.	Demasiada agua: Extraiga la masa del recipiente de mezcla, desmenúcela tanto como pueda, añada un poco de harina y pulse MANUAL.
	Agua insuficiente: Desmonte los filtros de extrusión empleados, límpielos y encájelos de nuevo. Añada la cantidad adecuada de agua y pulse MANUAL.
	La masa está demasiado húmeda o la harina demasiado mojada. Asegúrese de que la harina se almacene en un recipiente seco. Cíñase exactamente a las cantidades de harina y agua indicadas en la tabla de referencia.
	El recipiente de mezcla, el eje de mezcla y los discos de extrusión no se han limpiado o secado antes de su uso.
La pasta cruje o se rompe.	La pasta presenta más grietas y roturas al principio y al final de la extrusión debido a la mezcla. Añada huevos o un poco de aceite para suavizar la pasta.
	Si tiene tiempo, puede romper la masa de pasta tras la extrusión en pedazos pequeños y luego colocarla de nuevo en el recipiente de mezcla. Pulse MANUAL para extrusionar la pasta de nuevo. Cuanto más se repita este proceso, más suave quedará la pasta.
Al final de la producción de pasta, queda un resto de harina o de masa.	Apague primero la máquina, retire el resto y júntela. Después de haber añadido la masa al recipiente de mezcla, pulse el botón "Manual" y la máquina extrusionará la pasta.
La pasta se pega tras la extrusión.	Después de que haya salido la pasta, añada un poco de harina para evitar que se pegue.
La pasta se rompe.	Agua insuficiente en la masa. Cíñase exactamente a las cantidades indicadas en la tabla de referencia.

---

## INDICACIONES SOBRE LA RETIRADA DEL APARATO

---



Si en su país existe una disposición legal relativa a la eliminación de aparatos eléctricos y electrónicos, este símbolo estampado en el producto o en el embalaje advierte que no debe eliminarse como residuo doméstico. En lugar de ello, debe depositarse en un punto de recogida de reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos. Una gestión adecuada de estos residuos previene consecuencias potencialmente negativas para el medio ambiente y la salud de las personas. Puede consultar más información sobre el reciclaje y la eliminación de este producto contactando con su administración local o con su servicio de recogida de residuos.

---

## FABRICANTE E IMPORTADOR (REINO UNIDO)

---

**Fabricante:**

Chal-Tec GmbH, Wallstraße 16, 10179 Berlín, Alemania.

**Importador para Gran Bretaña:**

Berlin Brands Group UK Ltd  
PO Box 1145  
Oxford, OX1 9UW  
United Kingdom

**Chère cliente, cher client,**

Toutes nos félicitations pour l'acquisition de ce nouvel appareil. Veuillez lire attentivement et respecter les instructions de ce mode d'emploi afin d'éviter d'éventuels dommages. Nous ne saurions être tenus pour responsables des dommages dus au non-respect des consignes et à la mauvaise utilisation de l'appareil. Scannez le QR-Code pour obtenir la dernière version du mode d'emploi et des informations supplémentaires concernant le produit.




---

## SOMMAIRE

---

Consignes de sécurité	48
Aperçu de l'appareil	50
Assemblage	52
Utilisation	53
Nettoyage et entretien	58
Résolution des problèmes	59
Informations sur le recyclage	60
Fabricant et importateur (UK)	60

---

## FICHE TECHNIQUE

---

Numéro d'article	10034401
Alimentation	220-240 V ~ 50/60 Hz
Puissance	260 W

## CONSIGNES DE SÉCURITÉ



### MISE EN GARDE

Risque de choc électrique ! N'ouvrez pas, ne démontez pas et ne modifiez pas l'appareil. Du courant électrique circule à l'intérieur de l'appareil. Ne démontez pas l'appareil, ne l'ouvrez pas et n'essayez pas de le réparer.

- N'utilisez pas l'appareil à d'autres fins que celles décrites dans ce mode d'emploi.
- Vérifiez la tension sur l'étiquette de l'appareil avant utilisation. Connectez l'appareil uniquement aux prises correspondant à la tension de l'appareil.
- Ne laissez pas l'appareil fonctionner sans surveillance.
- Utilisez cet appareil uniquement pour un usage domestique. Cet appareil n'est pas destiné à un usage professionnel. Cet appareil ne convient pas à une utilisation dans des situations similaires à une utilisation professionnelle.
- Si possible, n'utilisez pas de rallonge. Si vous en utilisez une, vérifiez que l'intensité nominale de l'appareil connecté ne dépasse pas la capacité nominale maximale du cordon d'alimentation. N'utilisez pas plus d'une rallonge à la fois.
- N'utilisez pas cet appareil avec les mains mouillées ou humides.
- Débranchez toujours le cordon d'alimentation avant de nettoyer l'appareil
- Débranchez la fiche de la prise lorsque vous cessez d'utiliser l'appareil. Eteignez l'appareil avant de débrancher le cordon d'alimentation.
- Ne débranchez pas la fiche de la prise en tirant sur le câble, mais tenez la fiche elle-même.
- Les enfants de 8 ans ou plus, les personnes ayant des capacités mentales, sensorielles ou physique réduites ne sont autorisés à utiliser l'appareil que s'ils ont été parfaitement familiarisés avec les fonctions et les précautions de sécurité par une personne responsable de leur sécurité, et s'ils ont bien compris les risques encourus.
- Ne connectez pas l'appareil à une minuterie externe ou à une prise télécommandée.
- Gardez l'appareil à l'abri de l'eau. S'il tombe dans l'eau, débranchez immédiatement l'appareil du secteur. Ensuite seulement, retirez l'appareil de l'eau en toute sécurité. N'utilisez pas l'appareil à proximité de récipients contenant des liquides, des robinets, éviers ou baignoires. Ne plongez pas l'appareil dans l'eau ni dans aucun autre liquide. Ne mouillez pas la fiche. Ne touchez pas l'appareil branché avec les mains mouillées. N'utilisez pas l'appareil s'il est humide ou a été accidentellement mouillé.
- L'utilisation d'accessoires non originaux peut causer des blessures à des tiers ou à l'utilisateur et affecter le fonctionnement même de cet appareil.
- L'utilisation de ce produit sans accessoires d'origine ou avec des pièces mal installées annule la garantie du produit.



- Une utilisation incorrecte et imprécise peut endommager l'appareil et causer des blessures à l'utilisateur.
- Ne prenez pas et ne soulevez pas cet appareil par le câble.
- Ne tordez pas et ne pliez pas le câble et ne l'enroulez jamais autour de l'appareil.
- Placez le câble d'alimentation de sorte qu'il n'entre pas en contact avec des bords tranchants.
- Les réparations ne peuvent être effectuées que par du personnel qualifié et sont nécessaires si l'appareil a été endommagé, si le cordon d'alimentation ou la fiche sont endommagés, si des liquides ont été renversés dessus ou si des objets sont tombés dessus, si l'appareil a été exposé à l'humidité ou s'il n'a pas fonctionné correctement.
- N'utilisez pas cet appareil dans des espaces extérieurs tels que terrasses, pavillons de jardin, balcons, greniers, écuries ou lieux similaires.
- N'exposez pas cet appareil à l'ensoleillement de façon prolongée, car cela pourrait décolorer le boîtier.

### Remarques sur l'utilisation

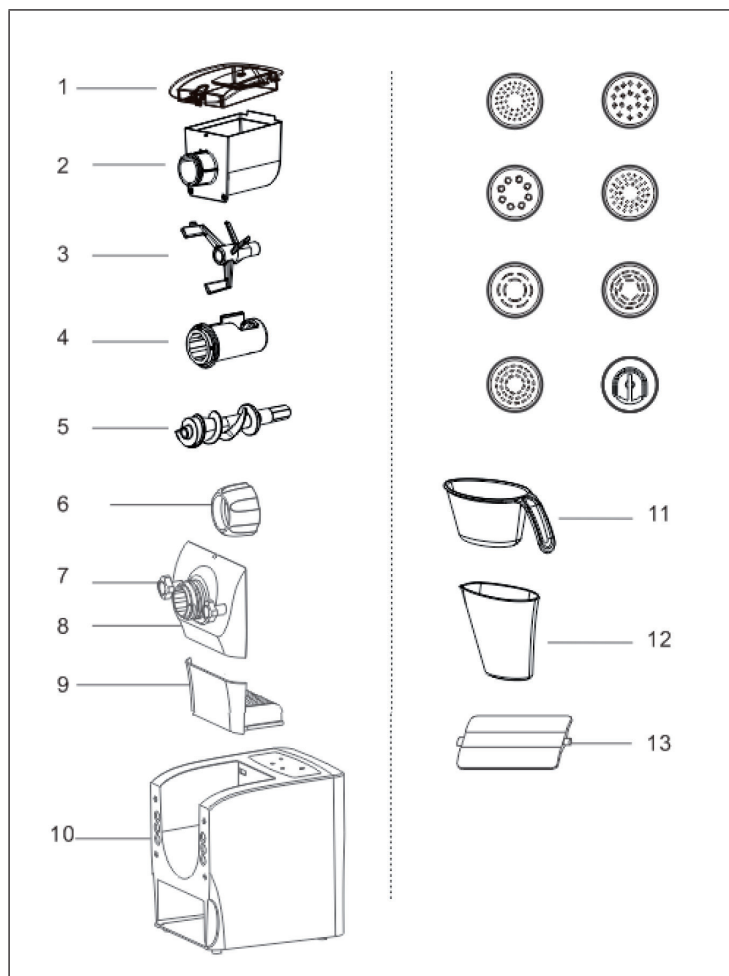
- Evitez de toucher les pièces mobiles pendant le fonctionnement. Tenez vos mains, cheveux, vêtements, spatule et autres ustensiles à l'écart des pièces en mouvement pendant le fonctionnement.
- Ne touchez pas les pièces lorsque l'appareil est branché sur secteur. Retirez toujours la fiche de la prise avant d'assembler ou de nettoyer l'appareil.
- Avant chaque utilisation, vérifiez que le cordon d'alimentation, la fiche, le bol mélangeur, l'axe mélangeur et les autres pièces amovibles sont en bon état. Si des pièces sont endommagées, contactez un revendeur. N'essayez pas de réparer les pièces vous-même.
- Assurez-vous que les pièces amovibles sont correctement installées avant de brancher l'alimentation.
- N'utilisez pas le four à micro-ondes pour désinfecter les composants, car cela pourrait provoquer des déformations et des dégâts.
- Ne plongez pas l'appareil dans l'eau ni dans aucun autre liquide et ne le rincez pas à l'eau ni avec aucun autre liquide.
- Ne nettoyez pas le produit avec de la laine d'acier, des abrasifs ou des liquides corrosifs.



#### ATTENTION

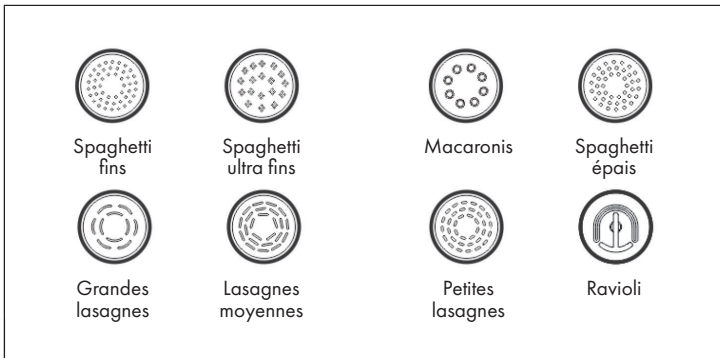
Risque de blessure ! Ne touchez jamais l'appareil avec vos doigts ou tout objet pendant qu'il est en marche. Si les pièces sont coincées, débranchez le cordon d'alimentation avant de tenter de retirer les ingrédients qui bloquent les lames.

## APERÇU DE L'APPAREIL



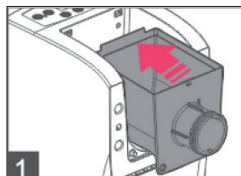
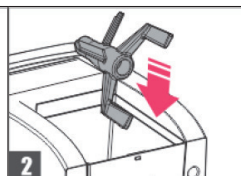
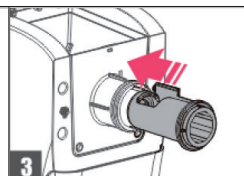
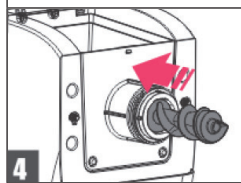
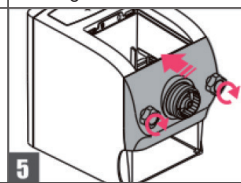
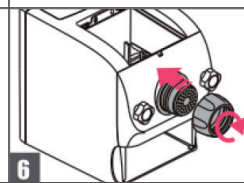
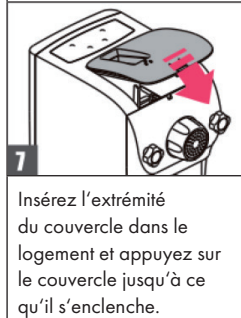
1	Couvercle supérieur avec verrouillage de sécurité	8	Panneau frontal
2	Bol mélangeur pour la farine et les autres ingrédients	9	Tiroir pour le rangement des disques d'extrusion.
3	Axe mélangeur pour mélanger et malaxer la farine et l'eau ou d'autres ingrédients et pour la fabrication de pâtes	10	Boîtier avec bloc moteur et composants électriques numériques
4	Tube d'extrusion pour la préparation et le pétrissage de la pâte	11	Tasse à mesurer pour mesurer la farine
5	Axe d'extrusion pour le traitement de la pâte	12	Tasse à mesurer pour mesurer l'eau, le jus de légumes et les mélanges d'œufs et d'eau
6	Contre-écrou pour le blocage des disques de l'extrudeuse pour la production de pâtes	13	Spatule pour lisser la farine et mesurer, couper les nouilles et nettoyer les disques de l'extrudeuse.
7	Ecrou de fixation pour montage du panneau avant sur le corps principal		

### Extruder-Scheiben



## ASSEMBLAGE

**Remarque :** Avant de procéder au montage, éteignez l'appareil et débranchez la fiche de la prise.

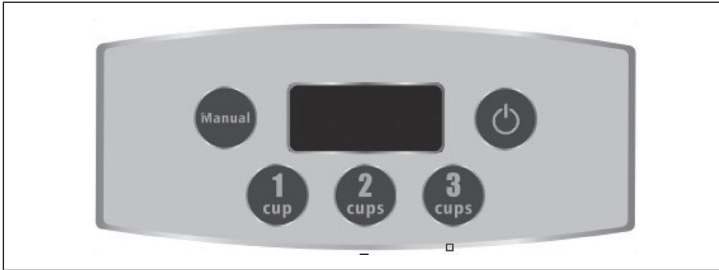
 <p><b>1</b></p>	 <p><b>2</b></p>	 <p><b>3</b></p>
<p>Fixez le bol mélangeur.</p>	<p>Insérez l'arbre mélangeur dans l'arbre exposé du moteur dans le bol mélangeur.</p>	<p>Placez le tube de l'extrudeuse sur le bol.</p>
 <p><b>4</b></p>	 <p><b>5</b></p>	 <p><b>6</b></p>
<p>Insérer la tige de l'extrudeuse dans le tube de l'extrudeuse.</p>	<p>Placez le panneau avant et fixez-le avec les écrous de fixation.</p>	<p>Insérez le disque d'extrudeuse souhaité et fixez-le à l'aide du contre-écrou.</p>
 <p><b>7</b></p>		
<p>Insérez l'extrémité du couvercle dans le logement et appuyez sur le couvercle jusqu'à ce qu'il s'enclenche.</p>		

---

## UTILISATION

---

### Panneau de commande



### Pour allumer et éteindre l'appareil

- Dès que l'appareil est raccordé au secteur, un signal sonore retentit. L'indicateur[88:88] clignote sur l'écran puis disparaît.
- Si vous appuyez sur la touche ON/OFF pendant le fonctionnement, l'appareil s'arrête sans témoin.

### Fonction automatique

- En fonction de la quantité de farine, appuyez sur 1 CUP (1 tasse de farine), 2 CUP (2 tasses de farine) ou 3 CUP (3 tasses de farine).
- L'écran affiche le compte à rebours.
- L'appareil démarre. Lorsque la fonction 2 CUPS ou 3 CUPS est sélectionnée, la pâte est pétrie pendant 3 minutes. Lorsque la fonction 1 CUP est sélectionnée, la pâte est pétrie pendant 4 minutes.
- Lorsque les pâtes sont prêtes, l'appareil s'arrête automatiquement et [OFF] apparaît à l'écran.

## Fonction manuelle

Une fois le mode automatique terminé, appuyez sur la touche MANUAL pour éjecter le reste de la pâte. Le compte à rebours pour la fonction manuelle est de 5 minutes.

**Remarque :** N'utilisez pas cette fonctionnalité tant que l'eau et la farine ne sont pas bien mélangées, cela pourrait provoquer un dysfonctionnement et réduire la durée de vie de la machine..

En mode manuel, l'appareil détecte automatiquement la densité du mélange farine-eau.

Il est normal que l'axe mélangeur change fréquemment de sens pendant le travail. Si l'écran affiche [E1] après un entraînement en marche arrière répété, vérifiez si la farine est trop sèche ou s'il y a des corps étrangers à l'intérieur. S'il n'y a pas de corps étranger à l'intérieur, ajoutez la bonne quantité d'eau et au bout de deux minutes de mélange, sélectionnez la fonction MANUEL. Si le message d'erreur persiste, mettez l'appareil hors tension, nettoyez le disque de l'extrudeuse et vérifiez si la pâte ou d'autres objets le gênent. Puis rebranchez le courant. Normalement, l'appareil devrait maintenant fonctionner normalement. Si le problème persiste [E1], contactez un spécialiste pour inspection et maintenance.

Ne pas ajouter d'ingrédients non liquides autres que la farine pendant le travail de la pâte. Les œufs doivent être mélangés avec de l'eau avant d'être ajoutés. N'ouvrez pas le capot supérieur et ne dévissez aucun accessoire pendant que l'appareil est en marche.

### Pour mesurer les ingrédients

Tableau de référence pour la teneur en farine et en eau :

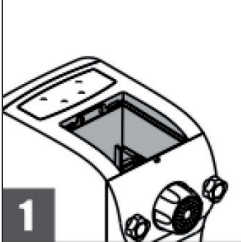
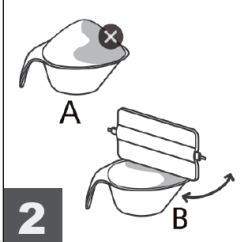
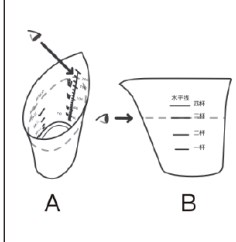
Farine	Eau Min - Max	Jus de légumes Min - Max	Mélange œuf-eau Min - Max
3 CUPS	160 ml - 170 ml	170 ml - 180 ml	180 ml - 190 ml
2 CUPS	110 ml - 120 ml	120 ml - 130 ml	130 ml - 140 ml
1 CUP	55 ml	60 ml	65 ml

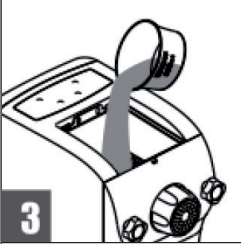
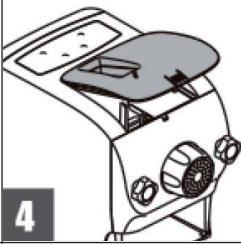


**Remarque :** Les œufs doivent être mélangés avec de l'eau avant d'être ajoutés

- La quantité maximale de farine est de 480 g (3 CUPS), la quantité d'eau ajoutée est de 170 ml ( $\pm$  10 ml en fonction de l'humidité de la farine).
- La quantité minimale de farine est de 160 g (1 tasse), la quantité d'eau ajoutée est de 60 ml ( $\pm$  5 ml en fonction de l'humidité de la farine).
- Ajoutez toujours la quantité recommandée de farine et d'eau. Sinon, les nouilles seront trop sèches ou trop humides, ce qui peut endommager l'appareil.
- Ne pas pétrir la pâte avant d'avoir vérifié que la farine et l'eau ont bien été mélangées avec la fonction manuelle. Si les trous des disques sont bouchés par de la farine sèche, ils peuvent être endommagés.

**Remarque :** Ce produit est équipé d'un programme de contrôle intelligent. Il s'arrête automatiquement une fois les nouilles terminées. Si vous souhaitez continuer à utiliser l'appareil, attendez 20 à 30 minutes que le moteur refroidisse.

### Fabrication de pâtes étape par étape

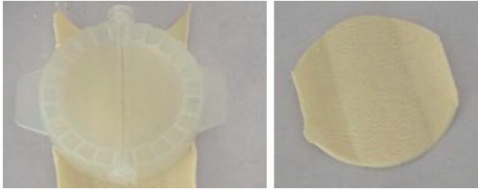
 <p><b>1</b></p>	 <p><b>2</b></p>	
<p>Vérifiez que le bol mélangeur et tous les accessoires sont montés.</p>	<p>Mesurez la farine avec la tasse à mesurer. Utilisez la spatule pour enlever l'excès de farine (B). Ne remplissez pas de farine comme indiqué sur la figure (A). Mesurez l'eau avec la tasse à mesurer. Placez la tasse à mesurer sur la table pour pouvoir regarder la balance de face.</p>	

 <p><b>3</b></p>	 <p><b>4</b></p>	 <p><b>5</b></p>
<p>Versez la farine dans le bol mélangeur.</p>	<p>Insérez l'extrémité du couvercle dans le logement et appuyez sur le couvercle jusqu'à ce qu'il s'enclenche.</p>	<p>Branchez le cordon d'alimentation et appuyez sur la touche ON / OFF. Appuyez ensuite sur 1 COUPE, 2 COUPES ou 3 COUPES en fonction de la quantité de farine. Lorsque l'axe mélangeur commence à bouger, ajoutez la quantité d'eau appropriée dans les puits (voir tableau de référence).</p>
 <p><b>6</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ne fermez pas le trou dans le couvercle, il sert à verser progressivement les ingrédients humides.</li> <li>• Ne versez pas de jus de légumes ni de mélanges liquides d'eau et d'œufs directement dans le bol, mais versez-les soigneusement par le trou du couvercle.</li> <li>• Mélangez les œufs avec de l'eau avant de les ajouter à la farine. Ne mettez pas les œufs directement dans le bol avec la farine.</li> </ul>	
<p>Au bout de 10 minutes, un signal retentit et la production de pâtes est terminée.</p>		



## Comment fabriquer des raviolis

La machine est équipée d'un accessoire pour fabriquer des raviolis.



a

b



c

d

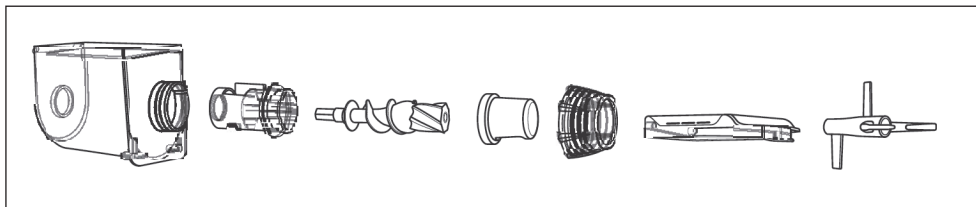
e

<b>a &amp; b</b>	Étalez une fine couche de pâte sur une planche à découper et piquez les raviolis avec le moule.
<b>c</b>	Remplissez les raviolis avec le remplissage désiré.
<b>d</b>	Retournez le moule et mettez les raviolis farcis sur le dessus. Fermez le moule et pressez-le doucement.
<b>e</b>	Retirez les raviolis finis.

## NETTOYAGE ET ENTRETIEN

**Remarque** : Eteignez l'appareil avant de le nettoyer et débranchez la fiche de la prise.

Nettoyez les accessoires immédiatement après la production de pâtes avec de l'eau et un détergent doux. Lavez très soigneusement toutes les parties en contact avec la farine.



- Après avoir nettoyé les accessoires, séchez-les soigneusement. Installez-les à nouveau sur l'appareil. Les disques de l'extrudeuse peuvent être stockés dans le tiroir. Rangez l'appareil dans un endroit inaccessible aux enfants, à l'abri du feu, de l'humidité et de l'ensoleillement direct.
- Ne plongez pas la base du bloc moteur dans l'eau ou dans d'autres liquides pour éviter tout choc électrique.
- Les morceaux de pâte dans le bol et sur les disques sont plus faciles à enlever une fois séchés.

### Nettoyage des disques de l'extrudeuse

Une fois les nouilles préparées, dévissez le contre-écrou, retirez les disques et placez-les dans un endroit ventilé pendant environ 2 heures. Une fois que les restes de pâte ont séché, tapotez doucement sur le disque pour les enlever. Ensuite, lavez-le avec du savon et un détergent doux.

## RÉSOLUTION DES PROBLÈMES

Problème	Cause possible et solution
L'appareil ne démarre pas.	La fiche n'est pas branchée ou la prise est hors service.
L'appareil ne produit pas de nouilles.	Trop d'eau : sortez la pâte du bol du mélangeur, déchirez-la le moins possible, ajoutez la quantité de farine voulue et appuyez sur MANUAL.
	Trop peu d'eau : retirez les disques d'extrudeuse utilisés, nettoyez-les et remettez-les en place. Ajoutez la bonne quantité d'eau et appuyez sur MANUAL.
	La pâte ou la farine sont trop humides. Assurez-vous de stocker la farine dans un récipient sec. Respectez exactement la quantité de farine et d'eau indiquée dans le tableau de référence.
	Le bol mélangeur, l'axe mélangeur et le disque de l'extrudeuse n'ont pas été nettoyés ni séchés avant utilisation.
Les nouilles craquent ou se fissurent.	Les nouilles ont plus de bavures ou de fissures au début et à la fin de l'extrusion en raison du mélange. Ajoutez des œufs ou de l'huile de cuisson pour obtenir des pâtes plus lisses.
	Si vous avez le temps, vous pouvez déchirer la pâte en petits morceaux après l'extrusion et la remettre dans le bol mélangeur. Appuyez sur MANUAL et extrudez à nouveau la pâte. Plus on répète ce processus, plus les nouilles sont lisses.
À la fin de la production de pâtes, il reste un peu de farine ou de pâte.	Commencez par éteindre la machine, retirez le reste de la pâte et mélangez-la. Une fois que la pâte a été remise dans le bol mélangeur, appuyez sur la touche "Manuel", la machine continuera à extruder les nouilles.
Les nouilles collent après avoir été extrudées.	Une fois que les nouilles sont sorties, saupoudrez-les de farine afin qu'elles ne collent pas.
Les nouilles se cassent.	Trop peu d'eau dans la pâte. Suivez exactement les quantités spécifiées dans le tableau de référence.

---

## INFORMATIONS SUR LE RECYCLAGE

---



S'il existe une réglementation pour l'élimination ou le recyclage des appareils électriques et électroniques dans votre pays, ce symbole sur le produit ou sur l'emballage indique que cet appareil ne doit pas être jeté avec les ordures ménagères. Vous devez le déposer dans un point de collecte pour le recyclage des équipements électriques et électroniques. La mise au rebut conforme aux règles protège l'environnement et la santé de vos semblables des conséquences négatives. Pour plus d'informations sur le recyclage et l'élimination de ce produit, veuillez contacter votre autorité locale ou votre service de recyclage des déchets ménagers.

---

## FABRICANT ET IMPORTATEUR (UK)

---

**Fabricant :**

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

**Importateur pour la Grande Bretagne :**

Berlin Brands Group UK Ltd

PO Box 1145

Oxford, OX1 9UW

United Kingdom

**Gentile cliente,**

La ringraziamo per aver acquistato il dispositivo. La preghiamo di leggere attentamente le seguenti istruzioni per l'uso e di seguirle per evitare possibili danni. Non ci assumiamo alcuna responsabilità per danni scaturiti da una mancata osservazione delle avvertenze di sicurezza e da un uso improprio del dispositivo. Scansionare il codice QR seguente, per accedere al manuale d'uso più attuale e per ricevere informazioni sul prodotto.



---

**INDICE**

---

Avvertenze di sicurezza	62
Descrizione del dispositivo	64
Assemblaggio	66
Utilizzo	67
Pulizia e manutenzione	72
Correzione degli errori	73
Avviso di smaltimento	74
Produttore e importatore (UK)	74

---

**DATI TECNICI**

---

Numero articolo	10034566
Alimentazione	220-240 V ~ 50/60 Hz
Potenza	260 W

## AVVERTENZE DI SICUREZZA



### AVVERTENZA

Pericolo di folgorazione! Non aprire, smontare o modificare il dispositivo. All'interno del dispositivo c'è flusso di corrente. Non smontare il dispositivo, non aprirlo e non cercare di ripararlo.

- Non utilizzare il dispositivo per scopi diversi da quelli descritti in questo manuale.
- Controllare la tensione sulla targhetta del dispositivo prima di utilizzarlo. Collegare il dispositivo solo a prese elettriche con tensione corrispondente.
- Non lasciare il dispositivo privo di controllo mentre è in funzione.
- Utilizzare il dispositivo solo per usi casalinghi. Questo dispositivo non è adatto all'utilizzo in situazioni simili al settore professionale.
- Se possibile, evitare di usare una prolunga. Se è tuttavia necessario, assicurarsi che gli Ampere del dispositivo collegato non superino gli Ampere massimi del cavo di alimentazione. Non utilizzare più di una prolunga contemporaneamente.
- Non utilizzare il dispositivo con le mani umide o bagnate.
- Staccare sempre la spina prima della pulizia.
- Staccare la spina se il dispositivo non viene utilizzato. Spegnerlo il dispositivo prima di staccare la spina.
- Non staccare la spina tirando il cavo, ma impugnando saldamente la spina stessa.
- Bambini a partire da 8 anni e persone con limitate capacità fisiche e psichiche possono utilizzare il dispositivo solo se sono stati istruiti in modo esaustivo da una persona responsabile del loro controllo sulle funzioni e sulle procedure di sicurezza e hanno compreso i rischi connessi.
- Non collegare il dispositivo a timer esterni o prese elettriche con comando a distanza.
- Tenere il dispositivo lontano da acqua. Se cade in acqua, staccare subito la spina. Solo ora è possibile togliere il dispositivo dall'acqua senza rischi. Non utilizzare il dispositivo vicino a contenitori con liquidi, rubinetti, lavandini o vasche. Non inumidire la spina. Non toccare il dispositivo con le mani bagnate se è ancora collegato alla presa elettrica. Non utilizzare il dispositivo se è inavvertitamente bagnato o umido.
- L'utilizzo di accessori non originali può causare lesioni all'utente o a terzi e mettere a repentaglio la funzionalità del dispositivo.
- L'utilizzo del dispositivo senza accessori originali o con componenti montati in modo errato comporta la perdita di validità della garanzia per questo prodotto.

- Un utilizzo errato o non totalmente corretto del dispositivo può causare danni al dispositivo e lesioni all'utente.
- Non trasportare o sollevare il dispositivo dal cavo.
- Non attorcigliare o piegare il cavo e non avvolgerlo attorno al dispositivo.
- Posizionare il cavo di alimentazione in modo che non tocchi bordi taglienti.
- Eventuali riparazioni devono essere realizzate solo da personale tecnico e sono necessarie se il dispositivo è stato danneggiato, se spina o cavo sono danneggiati, se sono stati versati liquidi o sono caduti oggetti sul dispositivo, se il dispositivo è stato esposto a umidità o bagnato, se è caduto o se non funziona correttamente.
- Non utilizzare il dispositivo all'aperto, come terrazze, gazebo, balconi, granai, stalle o luoghi simili.
- Non esporre il dispositivo alla luce solare per tempi prolungati, altrimenti potrebbe scolorirsi l'alloggiamento.

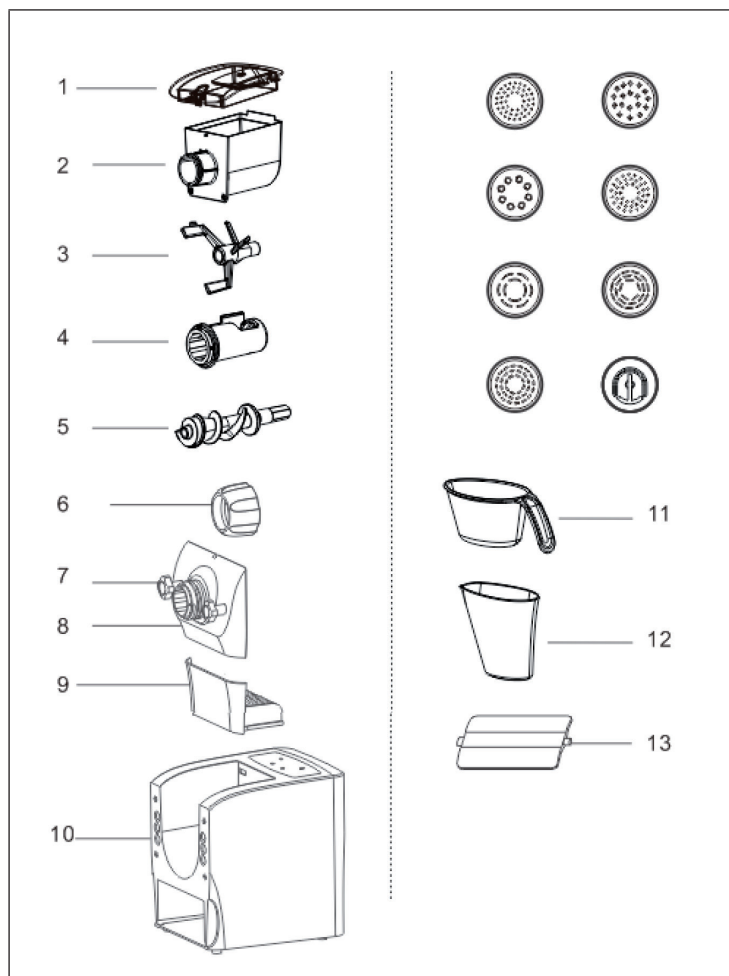
### Avvertenze sull'utilizzo

- Evitare il contatto con componenti mobili durante il funzionamento. Tenere mani, capelli, indumenti, spatola e altri utensili lontano dai componenti mobili a dispositivo in funzione.
- Non toccare i componenti finché il dispositivo è collegato alla rete elettrica. Staccare sempre la spina prima di montare accessori o pulire il dispositivo.
- Controllare cavo di alimentazione, spina, contenitore e asse di miscela e altri componenti rimovibili prima di ogni utilizzo. Se alcuni componenti sono danneggiati, contattare un'azienda tecnica specializzata. Non cercare di riparare autonomamente i componenti.
- Assicurarsi che i componenti rimovibili siano montati nella posizione corretta prima di collegare il dispositivo all'alimentazione.
- Non utilizzare microonde per disinfettare i componenti, altrimenti possono risultare deformazioni e danni.
- Non immergere il dispositivo in acqua o altri liquidi e non sciacquarlo con acqua o altri liquidi.



#### ATTENZIONE

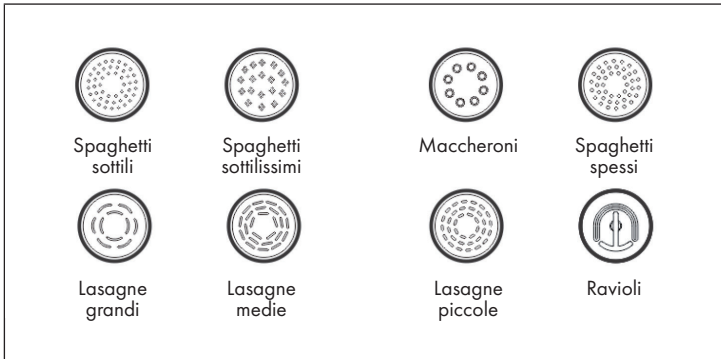
Pericolo di lesione! Non mettere mai le dita o un attrezzo nel dispositivo mentre è in funzione. Quando i componenti sono fissati saldamente, staccare la spina prima di cercare di rimuovere gli ingredienti che bloccano le lame.

**DESCRIZIONE DEL DISPOSITIVO**



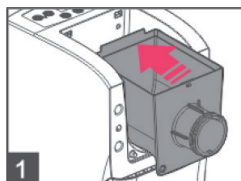
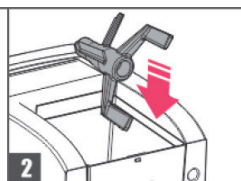
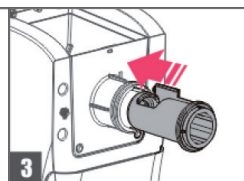
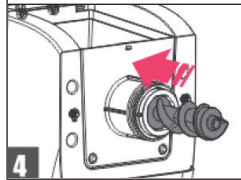
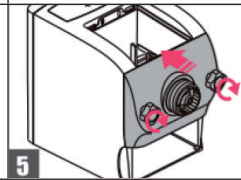
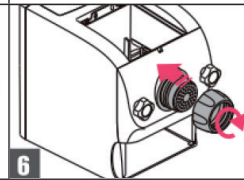

1	Copertura superiore con chiusura di sicurezza	8	Pannello frontale
2	Contenitore per miscelare farina e altri ingredienti	9	Cassetto per riporre i dischi di estrusione
3	Asse di miscela per mescolare e impastare farina, acqua o altri ingredienti per preparare pasta fresca	10	Alloggiamento con gruppo motore e componenti elettrici digitali
4	Tubo di estrusione per realizzare e impastare l'impasto	11	Misurino per farina
5	Asse di estrusione per lavorare l'impasto	12	Misurino per acqua, succo di verdure e miscele di acqua e uovo
6	Dado di sicurezza per bloccare i dischi di estrusione per produrre la pasta	13	Spatola per appiattire la farina durante la misurazione, per tagliare la pasta e per pulire i dischi di estrusione
7	Dado di fissaggio per il pannello frontale sulla struttura principale		

### Dischi di estrusione



## ASSEMBLAGGIO

**Avvertenza:** spegnere il dispositivo prima dell'assemblaggio e staccare la spina.

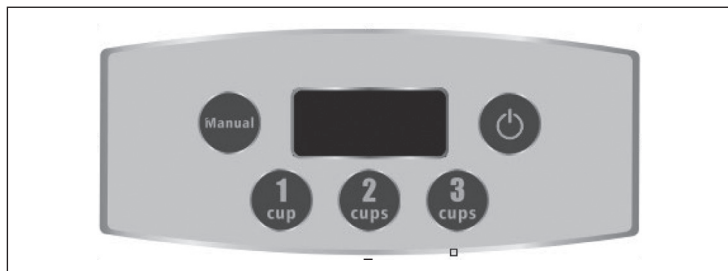
 <p><b>1</b></p>	 <p><b>2</b></p>	 <p><b>3</b></p>
<p>Fissare la ciotola.</p>	<p>Inserire l'asse di miscela nell'albero del motore libero nella ciotola. Se s'incestra.</p>	<p>Posizionare il tubo di estrusione sulla ciotola.</p>
 <p><b>4</b></p>	 <p><b>5</b></p>	 <p><b>6</b></p>
<p>Inserire l'asse di estrusione nel tubo di estrusione.</p>	<p>Posizionare il pannello frontale e fissarlo con il dado.</p>	<p>Posizionare il disco di estrusione desiderato e fissarlo con il dado di sicurezza.</p>
 <p><b>7</b></p>		
<p>Inserire l'estremità del coperchio nell'alloggiamento e premerlo fino a quando si blocca.</p>		

---

## UTILIZZO

---

### Pannello di controllo



### Accensione e spegnimento dell'apparecchio

- Non appena l'apparecchio è collegato alla rete elettrica, viene emesso un segnale acustico. L'indicatore [88:88] lampeggia sul display e poi scompare.
- Se si preme il tasto ON/OFF durante il funzionamento, l'unità si arresta senza un indicatore.

### Funzione automatica

- In base alla quantità di farina, premere 1 CUP (1 tazza di farina), 2 CUPS (2 tazze di farina) 3 CUPS (3 tazze di farina).
- Sul display viene mostrato il tempo del conto alla rovescia.
- Il dispositivo si avvia. Quando si seleziona la funzione 2 CUPS o 3 CUPS, l'impasto viene impastato per 3 minuti. Quando la funzione 1 CUP è selezionata, l'impasto viene impastato per 4 minuti.
- Quando la pasta è pronta, il dispositivo si ferma automaticamente e sul display appare [OFF].

## Funzione manuale

Terminata la modalità manuale, premere MANUAL per espellere l'impasto rimanente. Il tempo del conto alla rovescia per la funzione manuale è di 5 minuti.

**Avvertenza:** non utilizzare questa funzione prima che farina e acqua siano miscelate per bene, altrimenti possono risultare malfunzionamenti e si rischia di ridurre la vita utile del dispositivo.

In modalità manuale, il dispositivo rileva automaticamente la densità della miscela di acqua e farine.

È normale che l'asse di miscela inverta il movimento costantemente durante il processo di lavorazione. Quando il display mostra ripetutamente il movimento invertito [E1], controllare se la farina è troppo asciutta o se ci sono corpi estranei all'interno. Se non ci sono corpi estranei all'interno, aggiungere la quantità corretta d'acqua e selezionare dopo due minuti di miscelazione la funzione MANUAL. Se l'avviso di errore persiste, scollegare l'alimentazione, pulire i dischi di estrusione e controllare se impasto o altri oggetti li ostacolano. Collegare di nuovo l'alimentazione. Il dispositivo dovrebbe ora funzionare normalmente. Se viene ancora mostrato [E1], rivolgersi a un'azienda tecnica per ispezione e manutenzione.

Non aggiungere alcun ingrediente non liquido durante la lavorazione, ad eccezione della farina. Le uova devono essere mischiate con acqua prima di essere aggiunte. Non aprire la copertura superiore e non svitare componenti mentre il dispositivo è in funzione.

## Misurare gli ingredienti

Tabella di riferimento per quantità di acqua e farina:

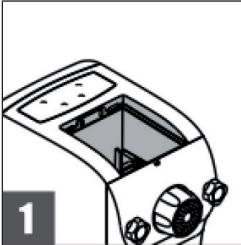
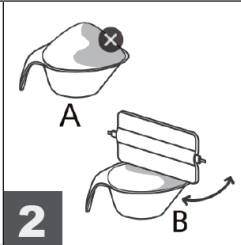
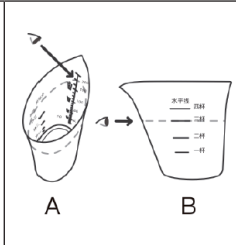
Farina	Acqua Min - Max	Succo di verdure Min - Max	Miscela uova-acqua Min - Max
3 CUPS	160 ml - 170 ml	170 ml - 180 ml	180 ml - 190 ml
2 CUPS	110 ml - 120 ml	120 ml - 130 ml	130 ml - 140 ml
1 CUP	55 ml	60 ml	65 ml

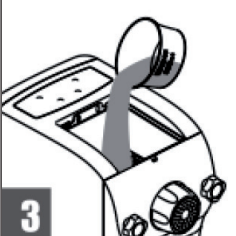



**Avvertenza:** le uova devono essere mischiate con acqua prima di essere aggiunte.

- La quantità massima di farina è di 480 g (3 CUPS), la quantità di acqua aggiunta è di 170 ml (discrepanza di +/- 10 ml in base all'umidità della farina).
- La quantità minima di farina è di 160 g (1 CUP), la quantità di acqua aggiunta è di 60 ml (discrepanza di +/- 5 ml in base all'umidità della farina).
- Aggiungere sempre la quantità consigliata di acqua e farina, altrimenti la pasta sarà troppo asciutta o troppo umida, con conseguenti danni al dispositivo.
- Non impastare l'impasto prima di essersi assicurati che farina e acqua siano state miscelate per bene nella funzione manuale. Se i fori dei dischi sono bloccati da farina secca possono danneggiarsi.

**Avvertenza:** questo prodotto è dotato di un sistema di controllo intelligente. Si arresta automaticamente quando la pasta è pronta. Se si desidera proseguire con l'utilizzo del dispositivo, attendere 20-30 minuti, in modo che il motore possa raffreddarsi.

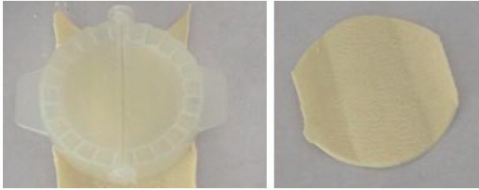
### Preparazione della pasta passo per passo

		
<p>Assicurarsi che la ciotola e i componenti necessari siano montati.</p>	<p>Misurare la farina con l'apposito misurino. Utilizzare la spatola per rimuovere la farina in eccesso (B). Non ammonticchiare la farina, come mostrato in immagine (A). Misurare l'acqua con l'apposito misurino. A tal fine, poggiare il misurino sul tavolo, in modo da poter guardare la scala di misurazione dal davanti.</p>	

 <p><b>3</b></p>	 <p><b>4</b></p>	 <p><b>5</b></p>
<p>Mettere la farina nella ciotola.</p>	<p>Inserire l'estremità del coperchio nell'alloggiamento e premere il coperchio verso il basso fino al bloccaggio.</p>	<p>Collegare l'alimentazione e premere ON/OFF. Premere 1 CUP, 2 CUPS, 3 CUPS in base alla quantità di farina. Quando l'asse di miscela inizia a muoversi, aggiungere la quantità d'acqua necessaria (v. tabella di riferimento).</p>
 <p><b>6</b></p> <p>Dopo 10 minuti viene emesso un segnale acustico e la preparazione della pasta è conclusa.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Non chiudere il foro sul coperchio, dato che servirà per aggiungere progressivamente gli ingredienti umidi.</li> <li>• Non aggiungere succo di verdure o miscele di acqua e uova direttamente nella ciotola, ma versarli con cura dal foro sul coperchio.</li> <li>• Mescolare le uova con acqua prima di aggiungerle. Non aggiungere le uova direttamente alla farina nella ciotola.</li> </ul>	

## Preparare ravioli

Il dispositivo è dotato di un accessorio per preparare ravioli.



a

b



c

d

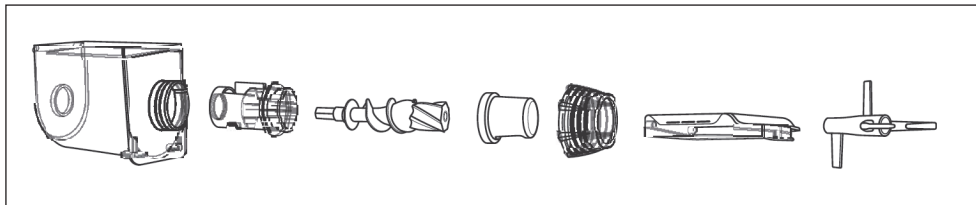
e

<b>a &amp; b</b>	Stendere uno strato sottile di impasto su un tagliere e utilizzare la formina per tagliare i ravioli.
<b>c</b>	Riempire i ravioli con il ripieno desiderato.
<b>d</b>	Girare la forma e poggiarci sopra i ravioli ripieni. Chiudere la forma e premerla leggermente.
<b>e</b>	Togliere i ravioli pronti.

## PULIZIA E MANUTENZIONE

**Avvertenza:** spegnere il dispositivo e staccare la spina prima della pulizia.

Pulire gli accessori subito dopo la preparazione della pasta con acqua e un detergente delicato. Lavare con particolare attenzione tutti i componenti che sono entrati in contatto con la farina.



- Dopo aver pulito gli accessori, asciugarli per bene. Rimontare i componenti sul dispositivo. I dischi di estrusione possono essere conservati nell'apposito cassetto. Conservare il dispositivo fuori dalla portata dei bambini, al riparo da fuoco, umidità e luce solare diretta.
- Non immergere la base del motore in acqua o altri liquidi, in modo da evitare folgorazioni.
- I resti di impasto nella ciotola e sui dischi possono essere rimossi con facilità quando si sono seccati.

### Pulire i dischi di estrusione

Finita la preparazione della pasta, svitare il dado di fissaggio, rimuovere i dischi e metterli per circa 2 ore in un luogo ventilato. Quando i resti di impasto sono seccati, battere delicatamente sui dischi per rimuoverli. Lavarli poi con sapone e un detergente delicato.



## CORREZIONE DEGLI ERRORI

Problema	Possibili cause e soluzioni
Il dispositivo non si accende.	La spina non è collegata o la presa elettrica è guasta.
Il dispositivo non produce pasta.	Troppa acqua: togliere l'impasto dalla ciotola, dividerla in pezzetti più piccoli possibile, aggiungere la quantità corretta di farina e premere MANUAL.
	Troppo poca acqua: togliere il disco di estrusione in uso, pulirlo e rimetterlo in posizione. Aggiungere l'acqua necessaria e premere MANUAL.
	L'impasto è troppo bagnato o la farina è troppo umida. Assicurarsi di conservare la farina in un contenitore asciutto. Rispettare le quantità di farina e acqua indicate nella tabella di riferimento.
	Ciotola, asse di miscela e dischi di estrusione non sono stati puliti o asciugati prima dell'uso.
La pasta crepita e scricchiola.	La pasta presenta crepe o creste prima e dopo l'estrusione. Questo dipende dall'impasto. Aggiungere uova o olio per produrre pasta più liscia.
	Se si ha tempo, è possibile spezzettare l'impasto per la pasta dopo l'estrusione e rimetterla nella ciotola. Premere MANUAL e ripetere l'estrusione. Più volte si ripete questo passaggio, più liscia risulterà la pasta.
Alla fine della preparazione della pasta restano farina o impasto.	Spegnere il dispositivo, togliere i resti di impasto e metterli insieme. Dopo aver rimesso l'impasto nella ciotola, premere MANUAL e il dispositivo continua l'estrusione.
La pasta si appiccica dopo l'estrusione.	Dopo che la pasta è uscita, spolverarla con un po' di farina, in modo che non si appiccichi.
La pasta si rompe.	Troppo poca acqua nell'impasto: rispettare precisamente le quantità indicate nella tabella di riferimento.

---

## AVVISO DI SMALTIMENTO

---



Se nel proprio paese si applicano le regolamentazioni inerenti lo smaltimento di dispositivi elettrici ed elettronici, questo simbolo sul prodotto o sulla confezione segnala che questi prodotti non possono essere smaltiti con i rifiuti normali e devono essere portati a un punto di raccolta di dispositivi elettrici ed elettronici. Grazie al corretto smaltimento dei vecchi dispositivi si tutela il pianeta e la salute delle persone da possibili conseguenze negative. Informazioni riguardanti il riciclo e lo smaltimento di questi prodotti si ottengono presso l'amministrazione locale oppure il servizio di gestione dei rifiuti domestici.

---

## PRODUTTORE E IMPORTATORE (UK)

---

**Produttore:**

Chal-Tec GmbH, Wallstraße 16, 10179 Berlino, Germania.

**Importatore per la Gran Bretagna:**

Berlin Brands Group UK Ltd

PO Box 1145

Oxford, OX1 9UW

United Kingdom









**KLARSTEIN**