



GEBRAUCHSANLEITUNG

NUDELMASCHINE

Art.-Nr.: 224773

DE / EN / IT / RU

Bedienungsanleitung

Instruction manual

Manuale d'uso

Руководство по эксплуатации

WICHTIGE INFORMATIONEN VOR GEBRAUCH

Lesen Sie die Bedienungsanleitung und Sicherheitshinweise sorgfältig durch bevor Sie das Gerät verwenden!

- Die Nichtbeachtung der Bedienungsanleitung kann zu schweren Verletzungen oder zu Schäden am Gerät führen.
- Bewahren Sie die Bedienungsanleitung für die weitere Nutzung auf.
- Wenn Sie das Gerät an Dritte weitergeben, geben Sie unbedingt diese Bedienungsanleitung mit.

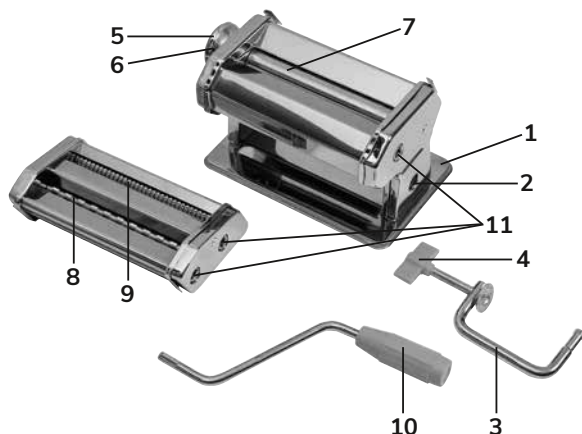
SICHERHEITSHINWEISE

- Überprüfen Sie das Gerät vor jeder Verwendung auf seinen einwandfreien Zustand und eventuelle Beschädigungen, die die Funktionssicherheit des Gerätes beeinträchtigen könnten. Sind Mängel vorhanden oder ist das Gerät zu Boden gefallen, verwenden Sie es nicht mehr und kontaktieren Sie unseren Kundenservice.
- Unsachgemäße Reparaturen können zu Gefahren für den Benutzer führen und den Ausschluss der Garantie zur Folge haben. Falls Einzelteile beschädigt sind, müssen diese vom Hersteller, einem autorisierten Fachbetrieb oder einer ähnlich qualifizierten Person ersetzt werden.
- Das Gerät ist ausschließlich zum Walzen von Teigwaren geeignet. Keine anderen Lebensmittel einfüllen.
- Das Gerät ist ausschließlich für den privaten Haushaltsgebrauch bestimmt.
- Bei unsachgemäßer Benutzung, falscher Bedienung oder Zweckentfremdung kann keine Haftung für evtl. auftretende Schäden übernommen werden.
- Das Gerät an einem für Kinder unzugänglichen Ort aufbewahren.
- Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und/oder mangelndem Wissen benutzt zu werden, es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt.
- Bewahren Sie das Gerät außerhalb der Reichweite von Kindern auf.

LIEFERUMFANG

1. Nudelmaschine
2. Bedienungsanleitung

GERÄTEBESCHREIBUNG



1. Maschinenkörper
2. Öffnung für Befestigungsklemme
3. Befestigungsklemme
4. Schraube
5. Drehknopf für die Walzeneinstellung
6. Anzeige für die Walzeneinstellung
7. Walzen
8. Schneidewalzen für Bandnudeln
9. Schneidewalzen für Spaghetti
10. Kurbel
11. Öffnung für Kurbel

VOR DER ERSTEN BENUTZUNG

- Entfernen Sie alle Transportsicherungs- und Verpackungsteile und halten Sie diese von Kindern fern – Erstickungsgefahr!
- Vor der ersten Inbetriebnahme und nach längerem Nichtgebrauch sollten die Nudelmaschine gereinigt werden. Beachten Sie dabei die Reinigungs- und Pflegehinweise.

INBETRIEBNAHME



(Abb. 1)



(Abb. 2)



(Abb. 3)



(Abb. 4)



(Abb. 5)



(Abb. 6)



(Abb. 7)

1. Bereiten Sie den Pastateig nach gewünschtem Rezept zu.
2. Befestigen Sie die Nudelmaschine mit der Befestigungsklemme an einem Tisch oder der Arbeitsplatte (Abb. 1) und befestigen Sie die Kurbel in der dafür vorgesehenen Öffnung (Abb. 2).
3. Teilen Sie den Teig in einzelne Portionen (Abb. 3).
4. Stellen Sie die Nudelmaschine auf den größten Walzenabstand ein, indem Sie am Drehknopf ziehen und ihn auf Position 1 einstellen, bis er einrastet (Abb. 4).
5. Bemehlen Sie die Arbeitsfläche und die Walzen.
6. Setzen Sie die Kurbel an und drehen Sie den Teig in beständigem Tempo durch die flachen Walzen (Abb. 5).
7. Falten Sie den Teig einmal von links, einmal von rechts zur Mitte hin, sodass 3 Lagen entstehen und geben Sie diesen erneut durch die Walzen. Diesen Vorgang mehrmals wiederholen, sodass der Teig elastisch wird.
8. Verringern Sie nun mit jedem Durchgang des Teiges durch die Walzen stufenweise den Walzenabstand, bis der Teig die von Ihnen gewünschte Dicke erreicht hat. Um runde Spaghetti zu erhalten, empfehlen wir den Walzenabstand auf Position 4 zu belassen. Bei anderen Nudelarten können Sie bis zur Position 7 weiterarbeiten, um einen sehr dünnen Teig zu erhalten (Abb. 6).
9. Nun mit Hilfe eines Messers den Teig in ca. 25 cm lange Stücke zuschneiden.
10. Die Kurbel auf die gewünschte Position stellen und die passenden Schneidwalzen auswählen (Abb. 7).
11. Lassen Sie die fertige Pasta etwas trocknen.

TIPPS:

Falls die Schneidwalzen den Teig nicht schneiden, bedeutet dies, dass der Teig zu weich ist. In diesem Fall empfehlen wir, dem Teig etwas Mehl beizumischen und ihn nochmals durch die

glatten Walzen laufen zu lassen.

Ist der Teig zu trocken und wird nicht von den Schneidwalzen erfasst, können Sie etwas Wasser beimengen und den Teig nochmals durch die glatten Walzen laufen lassen.

REINIGUNG

Das Gerät sollte nach jeder Nutzung wie folgt gereinigt und getrocknet werden.

- Verarbeiten Sie vor jedem Gebrauch zuerst ein Stück Teig mit der Maschine. Es nimmt Staub und eventuelle Verschmutzungen auf. Dieses Teigstück nicht weiterverwenden, sondern entsorgen.
- Lassen Sie die Teigreste vor der Reinigung trocknen.
- Verwende ein feuchtes Tuch oder eine Bürste, um Teigreste und Mehlrückstände zu entfernen.
- Trocknen Sie das Gerät mit einem Tuch ab.
- Verwenden Sie keine scharfen oder spitzen Gegenstände, um Teigreste zu entfernen, da das Gerät beschädigt werden könnte.

AUFBEWAHRUNG

Achten Sie darauf, dass das Gerät außerhalb der Reichweite von kleinen Kindern, an einem trockenen, staub- und frostfreien Ort aufbewahrt wird, ohne direkte Sonneneinstrahlung.

ENTSORGUNG

Entsorgen Sie die Verpackung sortenrein. Geben Sie Pappe und Karton zum Altpapier, Folien in die Wertstoff-Sammlung. Entsorgen Sie Verpackungsmaterialien stets umweltgerecht und nach den geltenden örtlichen Entsorgungsvorschriften.

KUNDENDIENST

Bei Rückfragen zum Gerät oder technischen Problemen kontaktieren Sie bitte die folgende Serviceabteilung telefonisch oder per E-Mail:

Tel.: +49 2154 470 26-635

E-Mail: reklamation@hatex24.de

Die Bedienungsanleitungen finden Sie auch im Internet zum Download unter:
www.hatex24.de/bedienungsanleitungen

IMPORTANT INFORMATION BEFORE USE

Read the operating instructions and safety instructions carefully before using the device!

- Failure to observe the operating instructions may result in serious injury or damage to the device.
- Keep the operating instructions for further use.
- If you pass the device on to third parties, be sure to include these operating instructions.

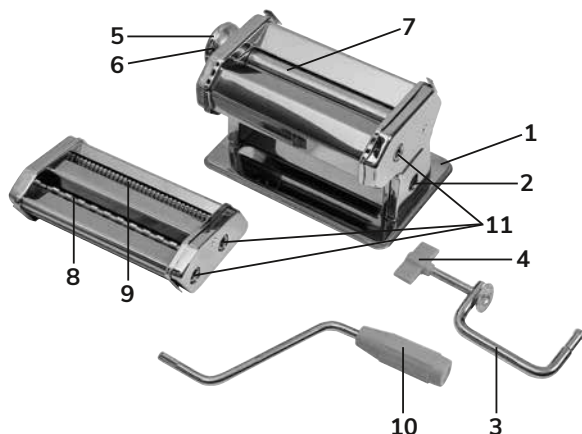
SAFETY INSTRUCTIONS

- Before each use, check the appliance to ensure it is in good working order and free from any damage that could compromise its safety. If there are any faults or if the appliance has been dropped, do not use it any further and contact our customer service team.
- Improper repairs may pose a risk to the user and may invalidate the warranty. If any parts are damaged, they must be replaced by the manufacturer, an authorised specialist workshop or a similarly qualified person.
- The appliance is designed exclusively for rolling out pasta dough. Do not fill it with any other foodstuffs.
- The appliance is intended solely for private domestic use.
- We accept no liability for any damage that may occur as a result of improper use, incorrect operation or misuse.
- Keep the appliance out of the reach of children.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and/or knowledge, unless they are supervised by a person responsible for their safety.
- Keep the appliance out of the reach of children.

SCOPE OF DELIVERY

1. Pasta machine
2. Instruction manual

DEVICE DESCRIPTION



1. Machine body
2. Opening for fixing clamp
3. Fixing clamp
4. Screw
5. Rotary knob for roller adjustment
6. Roller adjustment indicator
7. Rollers
8. Cutting rollers for ribbon pasta
9. Cutting rollers for spaghetti
10. Crank
11. Opening for crank

BEFORE FIRST USE

- Remove all transport safety devices and packaging parts and keep them out of the reach of children – risk of suffocation!
- The pasta machine should be cleaned before first use and after prolonged periods of non-use. Please follow the cleaning and care instructions.

COMMISSIONING



(Fig. 1)



(Fig. 2)



(Fig. 3)



(Fig. 4)



(Fig. 5)



(Fig. 6)



(Fig. 7)

1. Prepare the pasta dough according to your chosen recipe.
2. Secure the pasta machine to a table or worktop using the clamping bracket (Fig. 1) and fit the handle into the designated opening (Fig. 2).
3. Divide the dough into individual portions (Fig. 3).
4. Set the pasta machine to the widest roller gap by turning the dial to position 1 until it clicks into place (Fig. 4).
5. Dust the work surface and the rollers with flour.
6. Attach the crank and turn the dough through the flat rollers at a steady pace (Fig. 5).
7. Fold the dough once from the left and once from the right towards the centre to create 3 layers, then pass it through the rollers again. Repeat this process several times until the dough becomes elastic.
8. Now, with each pass of the dough through the rollers, gradually reduce the roller gap until the dough reaches your desired thickness. To make round spaghetti, we recommend leaving the roller gap at setting 4. For other types of pasta, you can continue to setting 7 to achieve a very thin sheet of dough (Fig. 6).
9. Now use a knife to cut the dough into pieces approximately 25 cm long.
10. Set the handle to the desired position and select the appropriate cutting rollers (Fig. 7).
11. Leave the finished pasta to dry for a little while.

TIPS:

If the cutting rollers do not cut through the dough, this means the dough is too soft. In this case, we recommend adding a little flour to the dough and running it through the smooth rollers again.

If the dough is too dry and is not being gripped by the cutting rollers, you can add a little water and run the dough through the smooth rollers again.

CLEANING

The machine should be cleaned and dried as follows after each use.

- Before each use, first process a small piece of dough through the machine.
This will absorb any dust and dirt. Do not reuse this piece of dough; dispose of it instead.
- Allow any dough residue to dry before cleaning.
- Use a damp cloth or a brush to remove dough and flour residue.
- Dry the appliance with a cloth.
- Do not use sharp or pointed objects to remove dough residues, as this could damage the appliance.

STORAGE

Make sure that the appliance is stored out of the reach of small children, in a dry, dust-free and frost-free place, away from direct sunlight.

DISPOSAL

Dispose of the packaging separately according to type. Put cardboard and paperboard in the waste paper bin and plastic film in the recycling bin. Always dispose of packaging materials in an environmentally friendly manner and in accordance with the applicable local waste disposal regulations.

CUSTOMER SERVICE

If you have any queries regarding the device or encounter technical issues, please contact the following service department by telephone or email:

Tel.: +49 2154 470 26-635

Email: reklamation@hatex24.de

You can also download the user manuals online at:
www.hatex24.de/bedienungsanleitungen

INFORMAZIONI IMPORTANTI PRIMA DELL'USO

Leggere attentamente il manuale d'uso e le avvertenze di sicurezza prima di utilizzare l'apparecchio!

- La mancata osservanza del manuale d'uso può causare gravi lesioni o danni all'apparecchio.
- Conservare il manuale d'uso per un uso futuro.
- Se si cede l'apparecchio a terzi, assicurarsi di consegnare loro anche il presente manuale d'uso.

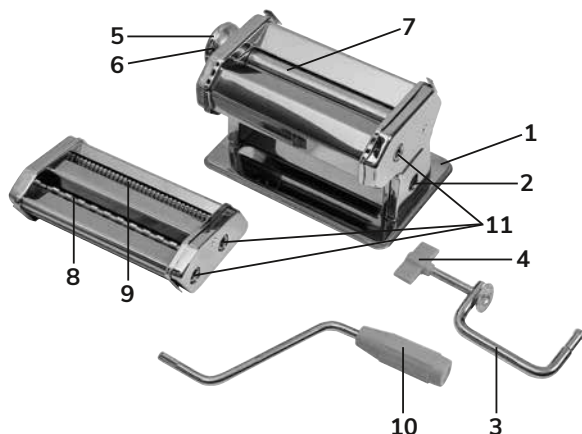
AVVERTENZE DI SICUREZZA

- Prima di ogni utilizzo, verificare che l'apparecchio sia in perfette condizioni e non presenti eventuali danni che potrebbero comprometterne la sicurezza di funzionamento. In caso di difetti o se l'apparecchio è caduto a terra, non utilizzarlo più e contattare il nostro servizio clienti.
- Riparazioni non a regola d'arte possono comportare pericoli per l'utente e comportare l'esclusione della garanzia. Qualora alcuni componenti risultino danneggiati, questi devono essere sostituiti dal produttore, da un'officina specializzata autorizzata o da una persona in possesso di qualifiche equivalenti.
- L'apparecchio è adatto esclusivamente alla stesura della pasta. Non inserire altri alimenti.
- L'apparecchio è destinato esclusivamente all'uso domestico privato.
- In caso di uso improprio, utilizzo errato o impiego non conforme, non si assume alcuna responsabilità per eventuali danni che potrebbero verificarsi.
- Conservare l'apparecchio in un luogo inaccessibile ai bambini.
- Questo apparecchio non è destinato all'uso da parte di persone (compresi i bambini) con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte o prive di esperienza e/o conoscenze, a meno che non siano sorvegliate da una persona responsabile della loro sicurezza.
- Conservare l'apparecchio fuori dalla portata dei bambini.

CONTENUTO DELLA CONFEZIONE

1. Macchina per la pasta
2. Manuale d'uso

DESCRIZIONE DELL'APPARECCHIO



1. Corpo macchina
2. Apertura per il morsetto di fissaggio
3. Morsetto di fissaggio
4. Vite
5. Manopola per la regolazione dei rulli
6. Indicatore della regolazione dei rulli
7. Rulli
8. Rulli di taglio per tagliatelle
9. Rulli di taglio per spaghetti
10. Manovella
11. Apertura per la manovella

PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO

- Rimuovere tutte le protezioni da trasporto e i componenti dell'imballaggio e tenerli fuori dalla portata dei bambini – Pericolo di soffocamento!
- Prima della prima messa in funzione e dopo un periodo prolungato di inutilizzo, è necessario pulire la macchina per la pasta. A tal fine, attenersi alle istruzioni di pulizia e manutenzione.

MESSA IN FUNZIONE



(Fig. 1)



(Fig. 2)



(Fig. 3)



(Fig. 4)



(Fig. 5)



(Fig. 6)



(Fig. 7)

1. Preparare l'impasto per la pasta secondo la ricetta desiderata.
2. Fissare la macchina per la pasta a un tavolo o al piano di lavoro con la morsa di fissaggio (Fig. 1) e inserire la manovella nell'apposita apertura (Fig. 2).
3. Dividere l'impasto in singole porzioni (Fig. 3).
4. Regolare la macchina per la pasta sulla distanza massima tra i rulli, tirando la manopola e impostandola sulla posizione 1 fino a quando non scatta in posizione (Fig. 4).
5. Infarinare il piano di lavoro e i rulli.
6. Inserire la manovella e far passare l'impasto attraverso i rulli piatti a velocità costante (Fig. 5).
7. Piegare l'impasto una volta da sinistra e una volta da destra verso il centro, in modo da formare 3 strati, quindi fatelo passare nuovamente tra i rulli. Ripetete questa operazione più volte, in modo che l'impasto diventi elastico.
8. A ogni passaggio dell'impasto tra i rulli, riducete gradualmente la distanza tra i rulli, fino a quando l'impasto non avrà raggiunto lo spessore desiderato. Per ottenere spaghetti rotondi, consigliamo di mantenere la distanza tra i rulli sulla posizione 4. Per altri tipi di pasta, potete continuare fino alla posizione 7 per ottenere una pasta molto sottile (fig. 6).
9. Ora, con l'aiuto di un coltello, tagliate la pasta in pezzi lunghi circa 25 cm.
10. Regolare la manovella sulla posizione desiderata e selezionare i rulli di taglio adatti (fig. 7).
11. Lasciare asciugare leggermente la pasta pronta.

SUGGERIMENTI:

Se i rulli di taglio non tagliano l'impasto, significa che è troppo morbido. In questo caso consigliamo di aggiungere un po' di farina all'impasto e di farlo passare nuovamente attraverso i rulli lisci.

Se l'impasto è troppo secco e non viene afferrato dai rulli di taglio, è possibile aggiungere un po' d'acqua e farlo passare nuovamente attraverso i rulli lisci.

PULIZIA

L'apparecchio deve essere pulito e asciugato dopo ogni utilizzo come segue.

- Prima di ogni utilizzo, lavorate con la macchina un pezzetto di impasto. Questo assorbirà la polvere e l'eventuale sporco. Non riutilizzate questo pezzetto di impasto, ma smaltitelo.
- Lasciate asciugare i residui di impasto prima della pulizia.
- Utilizzate un panno umido o una spazzola per rimuovere i residui di impasto e di farina.
- Asciugate l'apparecchio con un panno.
- Non utilizzare oggetti affilati o appuntiti per rimuovere i residui di impasto, poiché l'apparecchio potrebbe danneggiarsi.

CONSERVAZIONE

Assicurarsi che l'apparecchio sia conservato fuori dalla portata dei bambini piccoli, in un luogo asciutto, al riparo dalla polvere e dal gelo, senza esposizione diretta alla luce solare.

SMALTIMENTO

Smaltire l'imballaggio separando i materiali per tipo. Consegnare il cartone e il cartoncino alla raccolta della carta, mentre le pellicole alla raccolta differenziata. Smaltire i materiali di imballaggio sempre nel rispetto dell'ambiente e secondo le normative locali vigenti in materia di smaltimento.

ASSISTENZA CLIENTI

In caso di domande relative all'apparecchio o di problemi tecnici, si prega di contattare il seguente servizio di assistenza telefonicamente o via e-mail:

Tel.: +49 2154 470 26-635

E-mail: reklamation@hatex24.de

I manuali d'uso sono disponibili anche su Internet per il download all'indirizzo:
www.hatex24.de/bedienungsanleitungen

ВАЖНАЯ ИНФОРМАЦИЯ ПЕРЕД ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

Перед использованием устройства внимательно ознакомьтесь с инструкцией по эксплуатации и правилами техники безопасности!

- Несоблюдение инструкции по эксплуатации может привести к серьезным травмам или повреждению устройства.
- Сохраните инструкцию по эксплуатации для дальнейшего использования.
- Если вы передаете устройство третьим лицам, обязательно передайте им данную инструкцию по эксплуатации.

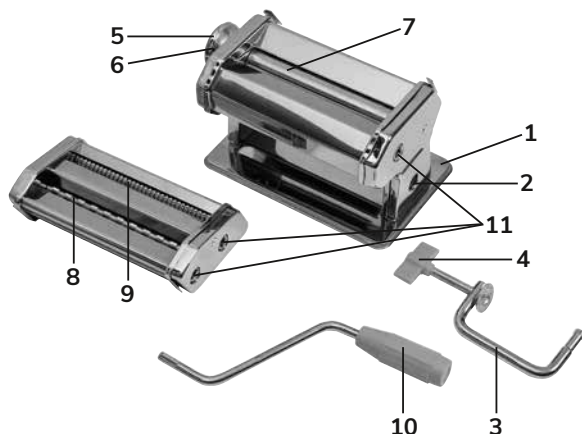
ПРАВИЛА ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ

- Перед каждым использованием проверяйте устройство на исправность и наличие возможных повреждений, которые могут повлиять на его безопасную работу. При обнаружении дефектов или если устройство упало на пол, прекратите его использование и обратитесь в нашу службу поддержки клиентов.
- Неправильный ремонт может представлять опасность для пользователя и привести к аннулированию гарантии. В случае повреждения отдельных деталей их замена должна производиться производителем, авторизованной специализированной мастерской или лицом, обладающим соответствующей квалификацией.
- Устройство предназначено исключительно для раскатывания теста. Не загружайте в него другие продукты питания.
- Устройство предназначено исключительно для использования в быту.
- В случае ненадлежащего использования, неправильной эксплуатации или использования не по назначению мы не несем ответственности за возможный ущерб.
- Храните устройство в месте, недоступном для детей.
- Данное устройство не предназначено для использования лицами (включая детей) с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, а также лицами, не имеющими достаточного опыта и/или знаний, за исключением случаев, когда они находятся под присмотром лица, ответственного за их безопасность.
- Храните устройство вне досягаемости детей.

КОМПЛЕКТАЦИЯ

1. Машина для приготовления макарон
2. Инструкция по эксплуатации

ОПИСАНИЕ УСТРОЙСТВА



1. Корпус машины
2. Отверстие для зажимного кронштейна
3. Зажимной кронштейн
4. Винт
5. Поворотная ручка для регулировки валиков
6. Индикатор положения валиков
7. Валики
8. Режущие валки для ленточной пасты
9. Режущие валки для спагетти
10. Рукоятка
11. Отверстие для рукоятки

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

- Удалите все транспортные фиксаторы и элементы упаковки и держите их в недоступном для детей месте — опасность удушья!
- Перед первым запуском и после длительного простоя машину для приготовления макаронных изделий следует очистить. При этом соблюдайте инструкции по чистке и уходу.

ВВОД В ЭКСПЛУАТАЦИЮ



(рис. 1)



(рис. 2)



(рис. 3)



(рис. 4)



(рис. 5)



(рис. 6)



(рис. 7)

1. Приготовьте тесто для макарон по желаемому рецепту.
2. Закрепите машину для приготовления макарон с помощью зажимного кронштейна на столе или рабочей поверхности (рис. 1) и закрепите рукоятку в предусмотренном для этого отверстии (рис. 2).
3. Разделите тесто на отдельные порции (рис. 3).
4. Установите машину для изготовления макарон на максимальное расстояние между валками, потянув за поворотную ручку и установив её в положение 1 до щелчка (рис. 4).
5. Посыпьте мукой рабочую поверхность и валки.
6. Установите рукоятку и пропускайте тесто через плоские валки с постоянной скоростью (рис. 5).
7. Сложите тесто один раз слева, один раз справа к центру, чтобы получилось 3 слоя, и снова пропустите его через валки. Повторите эту операцию несколько раз, чтобы тесто стало эластичным.
8. Теперь с каждым проходом теста через валки постепенно уменьшайте расстояние между валками, пока тесто не достигнет желаемой толщины. Чтобы получить круглые спагетти, мы рекомендуем оставить расстояние между валками на позиции 4. Для других видов макаронных изделий можно продолжать работу до позиции 7, чтобы получить очень тонкое тесто (рис. 6).
9. Теперь с помощью ножа нарежьте тесто на кусочки длиной примерно 25 см.
10. Установите рукоятку в нужное положение и выберите подходящие режущие валики (рис. 7).
11. Дайте готовой пасте немного подсохнуть.

СОВЕТЫ:

Если режущие валики не режут тесто, это означает, что тесто слишком мягкое. В этом случае мы рекомендуем добавить в тесто немного муки и ещё раз пропустить его через гладкие валики.

Если тесто слишком сухое и не захватывается режущими валиками, можно добавить немного воды и ещё раз пропустить тесто через гладкие валики.

ОЧИСТКА

После каждого использования устройство следует очищать и сушить следующим образом.

- Перед каждым использованием сначала обработайте в машине кусочек теста. Он впитает пыль и возможные загрязнения. Этот кусочек теста не следует использовать дальше, его нужно выбросить.
- Перед чисткой дайте остаткам теста высохнуть.
- Используйте влажную тряпку или щетку, чтобы удалить остатки теста и муки.
- Вытрите прибор насухо тряпкой.
- Не используйте острые или заостренные предметы для удаления остатков теста, так как это может привести к повреждению устройства.

ХРАНЕНИЕ

Убедитесь, что устройство хранится в недоступном для маленьких детей месте, в сухом, защищенном от пыли и мороза помещении, без попадания прямых солнечных лучей.

УТИЛИЗАЦИЯ

Утилизируйте упаковку по видам материалов. Картон и коробки сдавайте в макулатуру, пленку — в контейнер для вторичного сырья. Всегда утилизируйте упаковочные материалы с учетом требований охраны окружающей среды и в соответствии с действующими местными правилами утилизации отходов.

СЛУЖБА ПОДДЕРЖКИ

По вопросам, касающимся устройства, или в случае технических проблем, пожалуйста, свяжитесь со следующим отделом обслуживания по телефону или электронной почте:

Тел.: +49 2154 470 26-635

Электронная почта: reklamation@hatex24.de

Руководства по эксплуатации также можно скачать в Интернете по адресу:
www.hatex24.de/bedienungsanleitungen



Importiert durch / Imported by:

Heitech Promotion GmbH

Otto-Brenner-Str. 3 – 47877 Willich – Germany

E-Mail: info@heitech-promotion.de