



PASTA MACHINE NUDELMASCHINE

(DE)

NUDELMASCHINE

Bedienungs- und Sicherheitshinweise

(PL)

MASZYNA DO MAKARONU

Wskazówki dotyczące obsługi i bezpieczeństwa

(RO)

MAȘINĂ DE FĂCUT PASTE

Instrucțiuni de utilizare și de siguranță

(HR)

APARAT ZA TJESTENINU

Napomene za uporabu i sigurnosne napomene

(GB)

PASTA MACHINE

Instructions for use and safety information

(CZ)

STROJ NA TĚSTOVINY

Pokyny pro obsluhu a bezpečnostní pokyny

(SK)

STROJ NA VÝROBU REZANCOV

Pokyny pre obsluhu a bezpečnostné pokyny

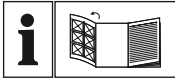
(BG)

МАШИНА ЗА ДОМАШНА ПАСТА

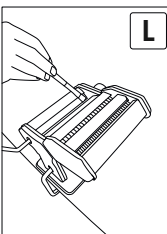
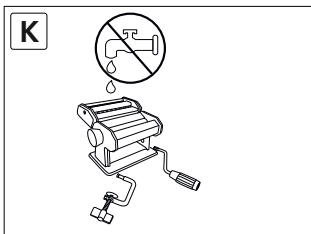
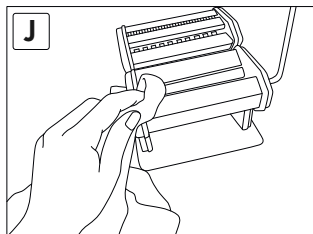
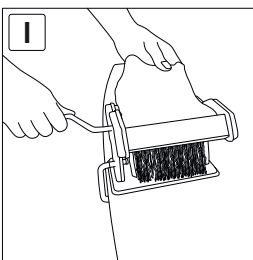
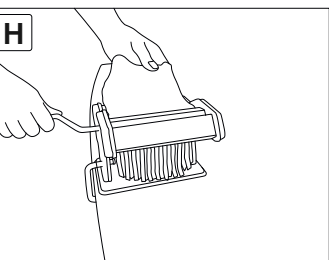
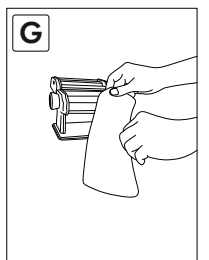
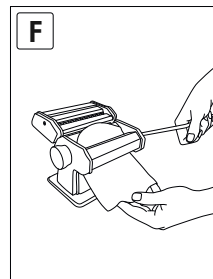
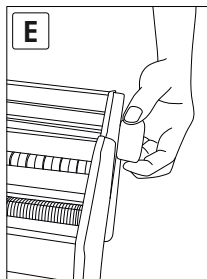
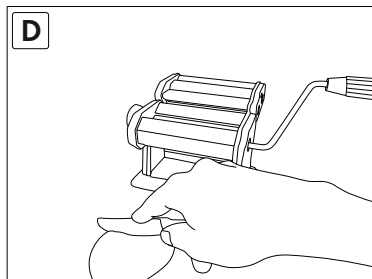
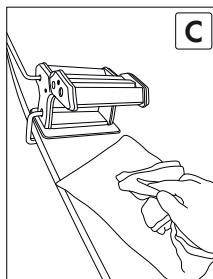
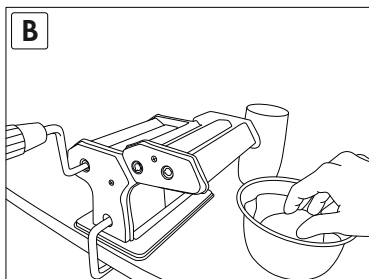
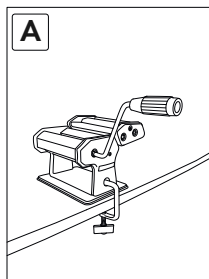
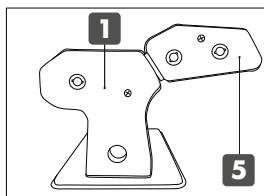
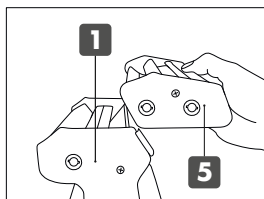
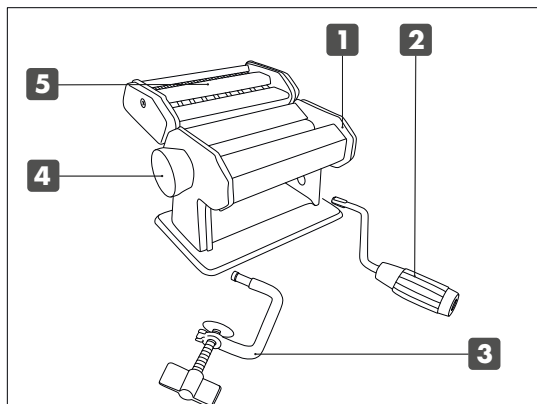
Инструкции за обслужване и безопасност

IAN 444638_2307

(BG) (HR) (SK) (RO) (CZ) (PL) (DE)



DE	Bedienungs- und Sicherheitshinweise	Seite	5
PL	Wskazówki dotyczące obsługi i bezpieczeństwa	Strona	8
RO	Instrucțiuni de utilizare și de siguranță	Pagină	11
HR	Napomene za uporabu i sigurnosne napomene	Stranica	14
GB	Instructions for use and safety information	Page	17
CZ	Pokyny pro obsluhu a bezpečnostní pokyny	Strana	20
SK	Pokyny pre obsluhu a bezpečnostné pokyny	Stránke	23
BG	Инструкции за обслужване и безопасност	страница	26



NUDELMASCHINE

Einleitung

Herzlichen Glückwunsch! Mit Ihrem Kauf haben Sie sich für ein hochwertiges Produkt entschieden. Machen Sie sich vor der ersten Inbetriebnahme mit dem Produkt vertraut. Lesen Sie hierzu aufmerksam die nachfolgende Bedienungsanleitung und Sicherheitshinweise. Benutzen Sie das Produkt nur wie beschrieben und für die angegebenen Einsatzbereiche. Bewahren Sie diese Anleitung so auf, dass sie vor Verlust oder Beschädigung geschützt ist. Händigen Sie alle Unterlagen bei Weitergabe des Produkts an Dritte ebenfalls mit aus.

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Dieses Produkt ist nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt.

Teilebeschreibung

- 1 Nudelmaschine
- 2 Kurbel
- 3 Schraubzwinge
- 4 Walzen-Stellrad
- 5 Walzen-Aufsatz

Technische Daten

Material: Gehäuse: Edelstahl
Nudelwalze: Edelstahl, Aluminium

Sicherheitshinweise



BEWAHREN SIE ALLE ANWEISUNGEN UND SICHERHEITSHINWEISE FÜR DIE ZUKUNFT AUF!



VERLETZUNGSGEFAHR!



WARNUNG! LEBENS- UND UNFALL-GEFAHR FÜR KLEINKINDER UND KINDER!

Lassen Sie Kinder niemals unbeaufsichtigt mit Verpackungsmaterial und Produkt. Es besteht Erstickungsgefahr durch Verpackungsmaterial und Lebensgefahr durch Schnittverletzungen. Kinder unterschätzen häufig die Gefahren.

Bewahren Sie dieses Gerät nach Gebrauch an

einem sicheren Ort, außerhalb der Reichweite von Kindern auf.

Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und / oder mangels Wissen benutzt zu werden, es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhielten von ihr Anweisung, wie das Gerät zu benutzen ist.

Kontrollieren Sie, ob alle Teile sachgerecht montiert sind. Bei unsachgemäßer Montage besteht Verletzungsgefahr.

Seien Sie stets aufmerksam und achten Sie immer darauf, was Sie tun. Gehen Sie konzentriert und mit Vernunft an die Arbeit.

An den beweglichen Teilen der Maschine besteht Quetsch- und Klemmgefahr.

Lebensmittelecht! Geschmacks- und Geruchseigenschaften werden durch dieses Produkt nicht beeinträchtigt.

Tragen sie keine langen Halsketten oder Kleidung mit herunterhängenden Kordeln, wenn Sie mit der Maschine arbeiten. Strangulationsrisiko!

Vorbereitung

Grundrezept für einen Nudelteig

Zutaten

- 200 g Mehl Typ 405
- 200 g Hartweizengries
- 175 ml Wasser
- 1 Prise Salz

1. Mischen sie Mehl und Hartweizengries im Verhältnis 1:1 und geben sie die Mischung in Form eines Hügels auf eine saubere Küchenarbeitsfläche.
2. In die Mitte des Hügels wird eine Kuhle geformt.
3. Geben Sie das Wasser mit dem Salz in die Kuhle.
4. Verrühren sie mit einer Gabel das Wasser schrittweise von Innen nach Außen mit dem Mehl.
5. Kneten sie den bröseligen Teig mit den Händen für etwa 10 Minuten bis eine geschmeidige, gleichmäßige Masse entstanden ist.
6. Zu weicher Teig kann durch die Zugabe und Verkneten von Mehl, optimiert werden, zu harter

durch die Zugabe von etwas Wasser.

7. Den erhaltenen Teig formen Sie jetzt zu einer Kugel und decken ihn mit einem feuchten Tuch oder Frischhaltefolie ab. Der abgedeckte Teig sollte für 30 Minuten bei Zimmertemperatur ruhen.

Inbetriebnahme

Stellen Sie die Nudelmaschine ① auf eine feste Arbeitsunterlage an der Sie befestigt werden kann.

Stecken Sie die Schraubzwinge ③ in die Öffnung der Nudelmaschine ① und ziehen sie die Flügelschraube an, um die Standsicherheit der Nudelmaschine zu gewährleisten (siehe Abb. A).

Setzen Sie den Walzen-Aufsatz ⑤ entlang der beiden Aufnahmen der Nudelmaschine ① auf die Maschine (siehe Übersicht).

Stecken Sie die Kurbel ② in die Öffnung der Nudelmaschine ① (siehe Abb. A).

Reinigen Sie die Nudelmaschine ① vor dem ersten Gebrauch, wie im Abschnitt „Reinigung und Wartung“ beschrieben. Reinigen Sie alle mit Lebensmitteln in Kontakt kommenden Teile mit einem feuchten Tuch, um eventuellen Schmutz zu entfernen und trocknen sie die Teile vollständig ab.

Die drei Walzenpaare müssen vor der ersten Benutzung gereinigt werden. Dazu drehen sie eine kleine Teigportion, jeweils durch die Walzen. Dieser Teig darf nicht verzehrt werden und muss entsorgt werden.

Die Verarbeitung des Teiges erfolgt portionsweise. Nehmen Sie eine kleine Menge des Teiges vom Vorbereiteten ab und decken Sie den Rest wieder ab, um Austrocknung vorzubeugen (siehe Abb. A,D).

Um den Walzenabstand einzustellen, ziehen sie das Stellrad ④ etwas heraus und drehen es in eine der durch Zahlen markierte Position. Beginnen Sie mit Position 7, dem größtmöglichen Walzenabstand (siehe Abb. E).

Lassen Sie die Teigportion durch Drehen der Kurbel ② im Uhrzeigersinn durch die Walzen laufen (siehe Abb. F). Klappen sie den flachen Teig zusammen und wiederholen Sie diesen Vorgang 6-7 Mal.

Sie können jetzt durch Herausziehen und Drehen des Stellrads ④ den Walzenabstand verringern und den Teig erneut walzen bis die gewünschte Dicke erreicht ist.

Schneiden Sie mit einem Messer die Teigplatte in

die gewünschte Länge.

Je nach gewünschtem Nudeltyp stecken Sie nun die Kurbel ② in eine der beiden Öffnungen des Walzen-Aufsatzes ⑤ und lassen sie den Teig durch das Schneidwerkzeug laufen. Drehen Sie dazu die Kurbel im Uhrzeigersinn (siehe Abb. H,I).

Lassen sie die fertigen Nudeln nun an der Luft für mindestens 60 Minuten trocknen.

Geben sie die Nudeln in reichlich kochendes und leicht gesalzenes Wasser.

Die Garzeit von den hergestellten Nudeln variiert nach Dauer der Trocknungszeit. Frisch hergestellt sind sie nach wenigen Minuten gar (2-5 Minuten).

Rühren sie die Nudeln bis zum Erreichen des Garpunktes Vorsichtig um und gießen Sie die Nudeln dann über ein Küchensieb ab.

Hilfe und Tipps:



Problem	Lösung
Der Teig wird nicht richtig geschnitten.	Geben Sie dem Teig etwas mehr Mehl zu und kneten Sie ihn nochmals gut durch.
Der Teig klebt an der Maschine fest.	Fügen Sie dem Teig etwas Wasser hinzu und kneten Sie ihn nochmals gut durch.
Die Walzen greifen den Teig nicht richtig.	
Der Teig ist brüchig.	
Die Nudeln kleben beim Kochen zusammen.	Lassen Sie die frischen Nudeln ausreichend trocknen vor dem Kochen.

Reinigung und Wartung (siehe Abb. J-L)

Verwenden Sie niemals Benzin, Lösungsmittel oder chemische Reiniger.

Reinigen Sie während des Gebrauchs die Schaber unterhalb der Walzen zwischendurch mit einem trockenen Tuch.

Verwenden Sie zum Reinigen der Nudelmaschine ein weiches, sauberes Tuch (siehe Abb. J).

Benutzen Sie eine Bürste oder einen Holzstab,

um die Nudelmaschine nach dem Gebrauch zu reinigen (siehe Abb. L).

Beseitigen Sie stärkere Verschmutzungen mit einem feuchten Tuch und trocknen Sie die Teile anschließend vollständig ab.

Die Nudelmaschine darf auf keinen Fall in Wasser gespült oder in der Spülmaschine gereinigt werden (siehe Abb. K).

Tauchen Sie das Produkt nie in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein. Dies kann zur Beschädigung am Produkt führen (siehe Abb. K).

Entsorgung

Die Verpackung besteht aus umweltfreundlichen Materialien, die Sie über die örtlichen Recyclingstellen entsorgen können.

Möglichkeiten zur Entsorgung des ausgedienten Produkts erfahren Sie bei Ihrer Gemeinde- oder Stadtverwaltung.

Garantie

Das Produkt wurde mit großer Sorgfalt und unter ständiger Kontrolle produziert. Sie erhalten auf dieses Produkt 3 Jahre Garantie ab Kaufdatum. Bitte bewahren Sie den Kassenbon auf. Die Garantie gilt nur für Material- und Fabrikationsfehler und entfällt bei missbräuchlicher und unsachgemäßer Behandlung. Ihre gesetzlichen Rechte, insbesondere die Gewährleistungsrechte, werden durch diese Garantie nicht eingeschränkt. Bei etwaigen Beanstandungen wenden Sie sich bitte an die untenstehende Service-Hotline oder setzen Sie sich per E-Mail mit uns in Verbindung. Unsere Service Mitarbeiter werden das weitere Vorgehen schnellstmöglich mit Ihnen abstimmen. Wir werden Sie in jedem Fall persönlich beraten. Die Garantiezeit wird durch etwaige Reparaturen aufgrund der Garantie, gesetzlicher Gewährleistung oder Kulanz nicht verlängert. Dies gilt auch für ersetzte und reparierte Teile. Nach Ablauf der Garantie anfallende Reparaturen sind kostenpflichtig.

Service-Center / Lieferant

MATO Interpräsent GmbH
Kirschfeldstr. 23
DE-74629 Pfedelbach
DEUTSCHLAND

Tel. +49 7941 94 54 26
E-Mail: ASKunden@matointerpraesent.de



MASZYNA DO MAKARONU

Wprowadzenie

Gratulacje! Kupując ten produkt wybrali Państwo towar najwyższej jakości. Przed pierwszym użyciem należy zapoznać się z produktem. Przeczytać dokładnie poniższą instrukcję obsługi oraz wskazówki dotyczące bezpieczeństwa. Użytkować produkt tylko zgodnie z opisem oraz w

podanych obszarach zastosowania. Instrukcję tę należy przechowywać w bezpiecznym miejscu, aby zapobiec jej utracie lub uszkodzeniu. W przypadku przekazania produktu osobom trzecim, przekazać również dokumentację.

Użycie zgodne z przeznaczeniem

Urządzenie nie jest przeznaczone do użytku profesjonalnego.

Opis części

- 1 Maszyna do makaronu
- 2 Korba
- 3 Zaciśk śrubowy
- 4 Koło nastawcze wałka
- 5 Mocowanie wałka

Dane techniczne

Materiał: obudowa: stal nierdzewna

Wałek do makaronu: stal nierdzewna, aluminium

Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa



ZACHOWAĆ WSZYSTKIE INSTRUKCJE I WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA NA PRZYSZŁOŚĆ!



NIEBEZPIECZEŃSTWO OBRAŻEŃ!



UWAGA! ZAGROŻENIE ŻYCIA I RYZYKO WYPADKU W PRZYPADKU DZIECI!

Nie należy pozostawiać dzieci z materiałami opakowaniowymi i produktem bez nadzoru. Występuje ryzyko uduszenia przez materiał opakowaniowy i zagrożenie życia przez skałeczenia. Dzieci często lekceważą zagrożenia.

Po użyciu należy przechowywać to urządzenie w bezpiecznym miejscu, niedostępnym dla dzieci.

Niniejsze urządzenie nie jest przeznaczone do użytkowania przez osoby (w tym dzieci) o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych lub nieposiadające doświadczenia i/lub wiedzy, chyba że są one nadzorowane przez osobę odpowiedzialną za ich bezpieczeństwo lub otrzymały od tej osoby instrukcje dotyczące sposobu użytkowania urządzenia.

Sprawdzić, czy wszystkie części są prawidłowo zmontowane. W przypadku nieprawidłowej instalacji urządzenia istnieje ryzyko obrażeń ciała.

Zawsze być świadomym i zwracać uwagę na to, co się robi. Chodzić do pracy skoncentrowanym i z rozsqdkiem.

Występuje ryzyko przygniecenia i zakleszczenia się ruchomych części maszyny.

Przeznaczony do kontaktu z żywnościq! Niniejszy produkt nie wpływa negatywnie na właściwości smakowe i zapachowe żywności.

Podczas pracy z maszyną nie należy nosić długich naszyjników ani odzieży z wiszącymi sznurkami. Niebezpieczeństwo uduszenia!

Przygotowanie

Podstawowy przepis na ciasto makaronowe

Składniki

- 200 g mąki typu 405
- 200 g nasion pszenicy durum
- 175 ml wody
- 1 szczypta soli

1. Mąkę i kaszę pszenną durum wymieszać w proporcji 1:1 i wylać na czystym blacie kuchennym w formie pagórka.
2. Pośrodku kopca tworzy się zagłębienie.
3. Dodać wodę z solą w zagłębienie.
4. Za pomocą widelca stopniowo mieszać wodę z mąką od wewnątrz do zewnątrz.
5. Rozdrobnione ciasto należy ugniatać rękoma przez około 10 minut, aż do uzyskania gładkiej, równej masy.

6. Zbyt miękkie ciasto można zoptymalizować przez dodanie i wyrobienie mąki, zbyt twarde przez dodanie wody.
7. Uformować ciasto w kulę i przykryć je wilgotną szmatką lub folią spożywczą. Przykryte ciasto powinno odpoczywać przez 30 minut w temperaturze pokojowej.

Uruchomienie

Umieść maszynę do makaronu ① na twardej powierzchni roboczej, do której można ją przymocować.

Włóż zacisk śrubowy ③ do otworu maszyny do makaronu ① i dokręć śrubę skrzydełkową, aby zapewnić stabilność maszyny do makaronu (patrz rys. A).

Umieścić mocowanie wałka ⑤ wzdłuż dwóch uchwytów maszyny do makaronu ① na maszynie (patrz przegląd).

Włożyć korbę ② do otworu maszyny do makaronu ① (patrz rys. A).

Maszynę do makaronu ① należy przed pierwszym użyciem oczyścić zgodnie z opisem w rozdziale „Czyszczenie i konserwacja”. Wszystkie części mające kontakt z żywnością należy czyścić wilgotną ściereczką, aby usunąć wszelkie zabrudzenia i całkowicie wysuszyć.

Trzy pary wałków muszą być oczyszczone przed pierwszym użyciem. Aby to zrobić, obracają małą porcję ciasta, za każdym razem przez wałki. Ciasto to nie może być spożywane i musi być utylizowane.

Ciasto jest przetwarzane w porcjach. Wyjąć niewielką ilość ciasta z przygotowanego wcześniej naczynia i ponownie przykryć resztę, aby zapobiec odwodnieniu (patrz rys. C,D).

Aby wyregulować rozstaw wałków, należy lekko wyciągnąć koło nastawcze ④ i obrócić je do jednej z pozycji oznaczonych numerami. Rozpocząć od pozycji 7, największego możliwego odstępu wałka (patrz Rys. E).

Porcję ciasta przepuścić przez wałki, przekręcając korbę ② zgodnie z ruchem wskazówek zegara (patrz rys. F). Złożyć płaskie ciasto i powtórzyć ten proces 6-7 razy.

Teraz można zmniejszyć odległość między wałkami poprzez wyciągnięcie i przekręcenie koła nastawczego ④ i ponownie wałkować ciasto aż do uzyskania pożądanej grubości.

Za pomocą noża należy przyciąć blachę ciasta na żdaną długość.

W zależności od rodzaju makaronu, który ma zostać wycięty, należy włożyć korbę ② do jednego z dwóch otworów w przystawce wałka ⑤ i pozwolić ciastu przelecieć przez narzędzie tnące. W tym celu należy przekręcić korbę w prawo (patrz rys. H,I).

Gotowy makaron należy pozostawić do wyschnięcia na powietrzu przez co najmniej 60 minut.

Makaron umieścić w dużej ilości wrzącej i lekko osolonej wody.

Czas gotowania wyprodukowanego makaronu różni się w zależności od długości czasu suszenia. Świeżo zrobiony, gotuje się je po kilku minutach (2-5 minut).

Makaron należy dokładnie wymieszać, aż osiągnie punkt wrzenia, a następnie wylać go na kuchenne sito.

Pomoc i wskazówki:



Problem	Rozwiązanie
Ciasto nie jest odpowiednio pokrojone.	Do ciasta należy dodać jeszcze trochę mąki i ponownie dobrze je wyrobić.
Ciasto przywiera do maszyny.	
Wałki nie chwytają odpowiednio ciasta.	Do ciasta dodać odrobinę wody i ponownie dobrze wyrobić.
Ciasto jest kruche.	
Kluski sklejać się podczas gotowania.	Przed gotowaniem należy pozostawić świeży makaron do dostatecznego wyschnięcia.

Czyszczenie i konserwacja (patrz rys. J-L)

Nigdy nie należy używać benzyny, rozpuszczalników ani chemicznych środków czyszczących.

Podczas użytkowania należy od czasu do czasu czyścić skrobaki znajdujące się pod wałkami suchą ściereczką.

Do czyszczenia maszyny do makaronu należy używać miękkiej, czystej ściereczki (patrz rys. J).

Do czyszczenia maszyny do makaronu po zakończeniu użytkowania należy użyć szczotki lub drewnianego patyczka (patrz rys. L).

Ciężkie zabrudzenia usunąć wilgotną szmatką, a następnie całkowicie wysuszyć części.

W żadnym wypadku nie wolno wypłukiwać maszyny do makaronu w wodzie ani myć w zmywarce (patrz rys. K).

Nigdy nie zanurzać produktu w wodzie lub innych płynach. Może to spowodować uszkodzenie produktu (patrz rys. K).

Utylizacja

Opakowanie jest wykonane z materiałów nieszkodliwych dla środowiska, które można oddać do lokalnego recyklingu.

Informacje na temat utylizacji zużytego produktu można uzyskać w lokalnym urzędzie.

Gwarancja

Produkt został wyprodukowany z największą starannością i pod stałą kontrolą. Produkt jest objęty 3-letnią gwarancją od daty zakupu. Należy zachować dowód zakupu. Gwarancją objęte są wyłącznie wady materiałowe i produkcyjne. Gwarancja nie obejmuje uszkodzeń powstałych w wyniku nieprawidłowego i niezgodnego z przeznaczeniem użytkowania. Niniejsza gwarancja nie ogranicza praw ustawowych, w szczególności praw z tytułu rękojmi. Wszelkie zastrzeżenia należy zgłaszać pod podanym poniżej numerem infolinii serwisowej lub przez e-mail. Nasi pracownicy serwisowi poinformują Państwa możliwie szybko o kolejnych krokach. W każdym przypadku udzielimy Państwu indywidualnej porady. Jeżeli produkt zostanie całkowicie wymieniony, okres gwarancji rozpoczyna się od nowa. Naprawy odbywające się po upływie okresu gwarancji są płatne.

Centrum serwisowe / Dostawca

MATO Interpräsent GmbH
Kirschfeldstr. 23
DE-74629 Pfedelbach
NIEMCY

Tel. +49 7941 94 54 26

E-mail: ASKunden@matointerpraesent.de



MAȘINĂ DE FĂCUT PASTE

Introducere

Felicitări! Ați achiziționat un produs de înaltă calitate. Înainte de prima punere în funcțiune, familiarizați-vă cu produsul. În acest scop, citiți cu atenție manualul de utilizare următor și indicațiile de securitate. Folosiți produsul numai în modalitatea descrisă și pentru domeniile de activitate indicate. Păstrați acest manual astfel încât să fie protejat împotriva pierderii sau deteriorării. La retransmiterea produsului către terțe persoane, înmânați acestora toate documentațiile.

Utilizare conformă cu destinația

Acest aparat nu este destinat folosirii în domeniul de industrie mică.

Descrierea pieselor

- 1 Mașină de paste
- 2 Manivelă
- 3 Menghină
- 4 Rotiță de reglare pentru valțuri
- 5 Agregat cu valțuri

Date tehnice

Material: carcasă: oțel superior

Valțul pentru paste: oțel superior, aluminiu

Indicații de securitate



PĂSTRAȚI PENTRU VIITOR TOATE INSTRUȚIUNILE ȘI INDICAȚIILE DE SECURITATE!



PERICOL DE VĂTĂMARE!



AVERTIZARE! PERICOL DE MOARTE ȘI ACCIDENTARE PENTRU BEBELUȘI ȘI COPII!

Nu lăsați niciodată copiii nesupravegheați cu materialul de ambalare și cu produsul. Apare pericol de sufocare cu materialul de ambalare și pericol de moarte în caz de vătămări prin tăiere. Copiii subapreciază frecvent pericolele.

Păstrați acest aparat după folosire într-un loc sigur și inaccesibil copiilor.

Acest aparat nu trebuie să fie utilizat de persoane

(inclusiv copii) cu deficiențe psihice, senzoriale sau mentale, ori cu experiență redusă și/sau cu cunoștințe reduse, exceptând situația în care ele sunt supravegheate de o persoană autorizată pentru siguranța lor sau îndrumate referitor la utilizarea aparatului.

Controlați dacă toate piesele sunt montate în conformitate cu prescripțiile de specialitate. În caz de montaj impropriu, apare pericol de vătămare.

Mențineți-vă atenția trează în permanență și concentrați-vă asupra lucrului. Lucrați concentrat și procedați în mod rezonabil în timpul lucrului.

La piesele mobile ale mașinii există pericol de strivire și de strângere.

Adecvat pentru produse alimentare! Proprietățile de gust și de miros nu sunt influențate de acest produs.

Nu purtați lăntșoare lungi la gât sau îmbrăcăminte cu cordoane care atârână, când lucrați cu mașina. Risc de strangulare!

Pregătire

Rețetă de bază pentru aluat de paste

Ingrediente

200 g făină pentru paste tip 00

200 g griș de grâu dur

175 ml apă

1 praf de sare

1. Amestecați făina și grișul din grâu tare în raport de 1:1 și puneți amestecul sub forma unei movile pe suprafața de lucru curată.
2. În mijlocul movilei formați o adâncitură.
3. Turnați apa cu sarea în adâncitura.
4. Amestecați treptat prin agitare apa cu făina, din interior spre exterior, folosind o furculiță.
5. Frământați aluatul sfărâmișos cu mâinile pentru aproximativ 10 minute, până când s-a format o masă maleabilă și uniformă.
6. Un aluat prea moale poate fi optimizat prin adăugare de făină și frământare, unul prea tare prin adăugare de puțină apă.
7. Modelați acum aluatul obținut sub forma unei bile și acoperiți-l cu o pânză umedă sau cu folie alimentară. Aluatul acoperit trebuie lăsat să se stabilizeze pentru 30 minute la temperatura camerei.

Punerea în funcțiune

Amplasați mașina de paste ① pe o suprafață de lucru fermă pe care se poate fixa.

Introduceți menghina ③ în deschizătura mașinii de paste ① și strângeți șurubul fluture, pentru a asigura stabilitatea mașinii de paste (a se vedea fig. A).

Așezați agregatul cu valțuri ⑤ de-a lungul celor două locașuri ale mașinii de paste ① pe mașină (a se vedea planul general).

Introduceți manivela ② în deschizătura mașinii de paste ① (a se vedea fig. A).

Curățați mașina de paste ① înainte de prima folosire, așa cum este descris în paragraful „Curățarea și întreținerea curentă”. Curățați cu o cârpă umedă toate piesele care intră în contact cu alimentele, pentru a îndepărta eventuala murdărie și uscați piesele complet.

Cele trei perechi de valțuri trebuie să fie curățate înainte de prima folosire. În acest scop, rotiți o mică porțiune de aluat printre valțuri. Acest aluat nu trebuie să fie consumat, ci se va elimina ca deșeu.

Prelucrarea aluatului se realizează pe porțiuni. Desprindeți o cantitate mică de aluat din cel preparat și acoperiți-l din nou pe cel rămas, pentru a preveni uscarea (a se vedea fig. C,D).

Pentru a regla distanța dintre valțuri, trageți puțin în afară roțița de reglare ④ și rotiți-o într-una din pozițiile marcate cu cifre. Începeți cu poziția 7, cea mai mare distanță dintre valțuri posibilă (a se vedea fig. E).

Prin rotirea manivelei ② în sens orar, lăsați porția de aluat să ruleze printre valțuri (a se vedea fig. F). Pliați aluatul aplatizat și repetați acest procedeu de 6-7 ori.

Acum puteți diminua distanța dintre valțuri prin extragerea și învârtirea roțiței de reglare ④ și puteți trece aluatul din nou printre valțuri, până când este atinsă grosimea dorită.

Tăiați cu un cuțit foaia de aluat la lungimea dorită.

În funcție de tipul dorit de paste, introduceți acum manivela ② în una din cele două deschizături ale agregatului cu valțuri ⑤ și lăsați aluatul să ruleze prin dispozitivul de tăiat. În acest scop, rotiți manivela în sens orar (a se vedea fig. H,I).

Lăsați acum pastele finalizate să se usuce la aer pentru cel puțin 60 minute.

Puneți pastele în apă care fierbe și ușor sărată.

Durata de gătire a pastelor produse variază

în funcție de timpul de uscare. Imediat după producere, ele sunt gata în câteva minute (2-5 minute).

Agitați cu precauție pastele până la atingerea punctului de fierbere și turnați apoi pastele pe sita de bucătărie.

Asistență și recomandări:



Problemă	Rezolvare
Aluatul nu a fost tăiat în mod corect.	Mai adăugați făină la aluat și frământați-l bine din nou.
Aluatul se lipește de mașină.	
Cilindrii nu prind aluatul în mod corect.	Mai adăugați puțină apă la aluat și frământați-l bine din nou.
Aluatul este sfărâmicos.	
Tăiețeii se lipesc între ei în timpul gătitului.	Permiteți tăiețeilor proaspeți să se usuce suficient de bine înainte să-i gătiți.

Curățarea și întreținerea curentă (a se vedea fig. J-L)

Nu utilizați niciodată benzină, solvenții sau detergenți chimici.

Pe parcursul folosirii, curățați răzuitoarele de sub valțuri din când în când cu o cârpă uscată.

Pentru curățarea mașinii de paste utilizați o cârpă moale și curată (a se vedea fig. J).

Folosiți o perie sau o tijă de lemn, pentru a curăța mașina de paste după folosire (a se vedea fig. L).

Înlăturați murdăria persistentă cu o cârpă umedă și apoi uscați piesele complet.

Nu este permisă în niciun caz spălarea mașinii de paste în apă sau curățarea ei în mașina de spălat (a se vedea fig. K).

Nu scufundați niciodată produsul în apă sau în alte lichide. Acest lucru poate duce la deteriorarea produsului (a se vedea fig. K).

Eliminarea ca deșeu

Ambalajul este fabricat din materiale ecologice, care pot fi eliminate ca deșeu prin intermediul centrelor locale de reciclare.

Posibilități de eliminare ca deșeu a produsului ieșit din uz găsiți la administrația dumneavoastră locală sau municipală.

Garanția comercială

Produsul a fost produs cu mare grijă, sub permanentă monitorizare. Acest produs beneficiază de o garanție de 3 ani, începând cu data achiziționării. Vă rugăm să păstrați bonul fiscal. Garanția comercială este valabilă numai pentru defecte de material și de fabricație și este anulată în cazul utilizării abuzive sau necorespunzătoare. Drepturile dumneavoastră legale, în special drepturile referitoare la garanția contractuală, nu sunt limitate de această garanție comercială. În cazul în care există obiecții, vă rugăm să vă adresați liniei telefonice de service de mai jos sau luați legătura cu noi prin e-mail. Colaboratorii noștri de service vor stabili cu dumneavoastră continuarea procedurii cât mai rapid posibil. Pentru fiecare caz, acordăm consultanță personală.

Perioada de garanție comercială nu se prelungește prin eventuale reparații pe baza garanției comerciale, a garanției legale sau a termenilor de culanță. Acest lucru este valabil și pentru piesele înlocuite și reparate. După expirarea garanției, reparațiile necesare se efectuează contra cost.

Timpul de nefuncționare din cauza lipsei de conformitate apărute în cadrul termenului de garanție prelungește termenul de garanție legală de conformitate și cel al garanției comerciale și curge, după caz, din momentul la care a fost adusă la cunoștința vânzătorului lipsa de conformitate a produsului sau din momentul prezentării produsului la vânzător/unitatea service până la aducerea produsului în stare de utilizare normală și, respectiv, al notificării în scris în vederea ridicării produsului sau predării efective a produsului către consumator.

(4) Produsele de folosință îndelungată care înlocuiesc produsele defecte în cadrul termenului de garanție vor beneficia de un nou termen de garanție care curge de la data preschimbării produsului.

Service Center / Furnizor

MATO Interpräsent GmbH
Kirschfeldstr. 23
DE-74629 Pfedelbach
GERMANIA

Tel. +49 7941 94 54 26

E-mail: ASKunden@matointerpraesent.de



APARAT ZA TJESTENINU

Uvod

Čestitamo! Svojom kupnjom odabrali ste visokokvalitetan proizvod. Prije prve uporabe upoznajte se s proizvodom. U tu svrhu pozorno pročitajte sljedeći priručnik za uporabu i sigurnosne napomene. Rabite proizvod samo na opisan način i za propisana područja primjene. Čuvajte ovaj priručnik tako da je zaštićen od gubitka ili oštećenja. Ako proizvod date drugima, predajte im i sve dokumente.

Namjenska uporaba

Ovaj uređaj nije namijenjen za komercijalnu uporabu.

Opis dijelova

- 1 Stroj za tijestenu
- 2 Ručica
- 3 Vijčana stega
- 4 Kotačić za namještanje valjaka
- 5 Nastavak valjaka

Tehnički podatci

Materijal: kućište: nehrđajući čelik
valjak za tijestenu: nehrđajući čelik, aluminij

Sigurnosne napomene



SAČUVAJTE SVE UPUTE I SIGURNOSNE NAPOMENE ZA BUDUĆE POTREBE!



OPASNOST OD OZLJEDA!



UPOZORENJE! ŽIVOTNA OPASNOST I OPASNOST OD NEZGODA ZA MALU DJECU!

Nikada ne ostavljajte djecu bez nadzora s ambalažnim materijalom i proizvodom. Postoji opasnost od gušenja ambalažnim materijalom i životna opasnost zbog posjekotina. Djeca često podcjenjuju opasnosti.

Nakon uporabe čuvajte ovaj uređaj na sigurnom mjestu, izvan dosega djece.

Ovaj uređaj nije namijenjen za to da ga rabe osobe

(uključujući djecu) sa smanjenim tjelesnim, osjetilnim ili mentalnim sposobnostima ili nedovoljnim iskustvom i/ili znanjem, osim ako ih ne nadzire osoba zadužena za njihovu sigurnost ili ako su od nje primili upute o uporabi uređaja.

Provjerite jesu li svi dijelovi propisno montirani. U slučaju neispravne montaže postoji opasnost od ozljeda.

Budite uvijek pozorni i pazite na ono što radite. Radite koncentrirano i razumno.

Na pokretnim dijelovima stroja postoji opasnost od prignječenja i uklještenja.

Prikladno za hranu! Ovaj proizvod neće promijeniti svojstva okusa i mirisa hrane.

Prilikom rada sa strojem ne nosite duge ogrlice ili odjeću s visećim uzcama. Rizik od gušenja!

Priprema

Osnovni recept za tijesto za tijestenu

Sastojci

- 200 g brašna tipa 405
- 200 g krupica od durum pšenice
- 175 ml vode
- 1 napska soli

1. Pomiješajte brašno i krupicu od durum pšenice u omjeru 1:1 i položite smjesu u obliku humka na čistu kuhinjsku radnu površinu.
2. Na sredini humka oblikujte rupu.
3. Ulijte vodu sa solju u posudu.
4. Viličicom postupno izmiješajte vodu iznutra prema van s brašnom.
5. Rukama gnječite razmrvano tijesto oko 10 minuta dok ne nastane konzistentna, jednolika masa.
6. Premekano tijesto može se optimizirati dodavanjem i gnječenjem brašna, a pretvrdo dodavanjem malo vode.
7. Nastalo tijesto sada oblikujte u kuglu i pokrijte ga vlažnom krpom ili folijom za održavanje svježine. Pokriveno tijesto trebalo bi miješati 30 minuta na sobnoj temperaturi.

Stavljanje u pogon

Postavite stroj za tjesteninu ① na čvrstu radnu podlogu na kojoj ga možete učvrstiti.

Utačnite vijčanu stegu ③ u otvor stroja za tjesteninu ① i pritegnite vijak s krilatom glavom kako bi se zajamčila stabilnost stroja za tjesteninu (vidi sl. A).

Postavite nastavak valjaka ⑤ duž dvaju zahvatnika stroja za tjesteninu ① na stroj (vidi pregled).

Utačnite ručicu ② u otvor stroja za tjesteninu ① (vidi sl. A).

Očistite stroj za tjesteninu ① prije prve uporabe kao što je opisano u odjeljku „Čišćenje i održavanje“. Sve dijelove koji dolaze u dodir s hranom očistite vlažnom krpom kako biste uklonili moguća onečišćenja, a zatim potpuno osušite te dijelove.

Prije prve uporabe potrebno je očistiti tri para valjaka. U tu svrhu provucite porciju tijesta kroz valjke. To tijesto ne smije se konzumirati, nego ga je potrebno baciti.

Obrađivanje tijesta obavlja se po porcijama. Skinite malu količinu tijesta s obrađenog tijesta i ponovno pokrijte ostatak kako biste spriječili da se tijesto osuši (vidi sl. C,D).

Kako biste namjestili razmak valjaka malo izvucite kotačić za namještanje ④ i okrenite ga u jednu od pozicija označenih brojevima. Počnite od pozicije 7, maksimalnog razmaka valjaka (vidi sl. E).

Provucite porciju tijesta kroz valjke okretanjem ručice ② nadesno (vidi sl. F). Preklopite izvaljano tijesto i ponovite postupak 6-7 puta.

Izvlačenjem i okretanjem kotačića za namještanje ④ možete smanjiti razmak valjaka i tijesto ponovno valjati dok se ne postigne željena debljina.

Nožem izrežite izvaljano tijesto na željenu duljinu.

Ovisno o željenoj vrsti tjestenine utaknite ručicu ② u jedan od dvaju otvora na nastavku valjaka ⑤ i provucite tijesto kroz rezač. U tu svrhu okrećite ručicu nadesno (vidi sl. H,I).

Izrađenu tjesteninu ostavite da se suši na zraku najmanje 60 minuta.

Stavite tjesteninu u kipući i malo posoljenu vodu.

Vrijeme kuhanja prikazanih vrsta tjestenine razlikuje se ovisno o trajanju sušenja. Svježe izrađena tjestenina skuhat će se već nakon nekoliko minuta (2-5 minuta).

Oprezno miješajte tjesteninu dok se ne skuha, a zatim izlijte tjesteninu u kuhinjsko sito.

Pomoć i savjeti:



Problem	Rješenje
Tijesto se ne reže ispravno.	Stavite još malo brašna u tijesto
Tijesto se sljepljuje za stroj.	i ponovno ga dobro umijesite.
Valjci ne zahvaćaju tijesto ispravno.	Dodajte malo vode tijestu i ponovno ga dobro umijesite.
Tijesto je krhko.	
Rezanci se sljepljuju prilikom kuhanja.	Ostavite svježe rezance da se dovoljno osuše prije kuhanja.

Čišćenje i održavanje (vidi sl. J-L)

Nikada ne rabite benzin, otapala ili kemijska sredstva za čišćenje.

Tijekom uporabe u međuvremenu čistite strugala ispod valjaka suhom krpom.

Za čišćenje stroja za tjesteninu uporabite meku, čistu krpu (vidi sl. J).

Za čišćenje stroja za tjesteninu nakon uporabe uporabite četku ili drveni štapić (vidi sl. L).

Teža onečišćenja uklonite vlažnom krpom, a dijelove zatim potpuno osušite.

Stroj za tjesteninu nipošto nije dopušteno ispirati vodom ili čistiti u perilici posuđa (vidi sl. K).

Proizvod nikada ne uranjajte u vodu ili druge tekućine. To može uzrokovati oštećenje proizvoda (vidi sl. K).

Zbrinjavanje

Ambalaža se sastoji od ekoloških materijala koje možete zbrinuti na lokalnim mjestima za recikliranje.

O mogućnostima zbrinjavanja starog proizvoda raspitajte se kod mjerodavne općinske ili gradske službe.

Jamstvo

Proizvod je proizveden s velikim oprezom i pod stalnim nadzorom. Za ovaj proizvod vrijedi 3-godišnje jamstvo od datuma kupnje. Molimo sačuvajte blagajnički račun. Jamstvo vrijedi samo za materijalne i proizvodne pogreške i ne vrijedi za zlouporabu ili nepropisnu uporabu. Ovo jamstvo ne umanjuje vaša zakonska prava, a naročito ne prava koja proizlaze iz jamstva. U slučaju reklamacija molimo obratite se servisnoj službi na adresu navedenu u nastavku ili kontaktirajte s nama e-poštom. Naši servisni djelatnici dogovorit će s vama najbrži mogući daljnji postupak. U svakom slučaju osobno ćemo vas savjetovati. Eventualni popravci zbog jamstva, zakonskih obveza ili kulantnosti ne produljuju jamstveno razdoblje. To vrijedi i za zamijenjene i popravljene dijelove. Nakon isteka jamstva nastali popravci podliježu plaćanju.

(1) U slučaju manjeg popravka jamstveni rok se produljuje onoliko koliko je kupac bio lišen uporabe stvari.

(2) Međutim, kad je zbog neispravnosti stvari izvršena njezina zamjena ili njezin bitni popravak, jamstveni rok počinje teći ponovno od zamjene, odnosno od vraćanja popravljene stvari.

(3) Ako je zamijenjen ili bitno popravljen samo neki dio stvari, jamstveni rok počinje teći ponovno samo za taj dio.

Servisni centar / distributer

MATO Interpräsent GmbH
Kirschfeldstr. 23
DE-74629 Pfedelbach
NJEMAČKA

Tel. +49 7941 94 54 26
E-adresa: ASKunden@matointerpraesent.de



PASTA MACHINE

Introduction

Congratulations! You have chosen to purchase a high-quality product. Make sure you are familiar with the product before you use it for the first time. With this in mind, read the following instructions and safety information carefully. Only ever use the product in the manner described here and in accordance with the specified range of use. Please keep this manual in such a way that it is protected from loss or damage. If you choose to hand this product over to a third party, make sure you also provide them with all documentation.

Intended use

The device is not intended for commercial use.

Part description

- 1 Pasta maker
- 2 Crank handle
- 3 Screw clamp
- 4 Roller adjusting wheel
- 5 Roller attachment

Technical data

Material: housing: stainless steel

Pasta roller: stainless steel, aluminium

Safety instructions



SAVE ALL INSTRUCTIONS AND SAFETY INFORMATION FOR FUTURE USE!



RISK OF INJURY!



WARNING! DANGER TO LIFE AND RISK OF ACCIDENT FOR INFANTS AND CHILDREN!

Never leave children unsupervised with the packaging material and product. There is a risk of suffocation due to the packaging material and a danger to life due to cutting injuries. Children often underestimate the dangers.

After use, keep this device in a safe place out of the reach of children.

This device is not intended to be used by persons (including children) with limited physical, sensory or mental capabilities or a lack of experience and/or knowledge, unless they are supervised by a person responsible for their safety or receive instructions from them on how to use the device.

Check that all parts are properly assembled. Improper assembly can result in injury.

Always be alert and always pay attention to what you are doing. Carry out the work in a concentrated and sensible way.

There is a risk of crushing and entrapment on the moving parts of the machine.

Food-safe! Taste and odour properties are not affected by this product.

Do not wear long necklaces or clothes with hanging cords when working with the machine. Risk of strangulation!

Preparation

Basic recipe for a pasta dough

Ingredients

- 200 g pasta flour
- 200 g durum wheat semolina
- 175 ml water
- 1 pinch of salt

1. Mix flour and durum wheat semolina at a ratio of 1:1 and pour the mixture onto a clean kitchen work surface in the form of a mound.
2. Form a hollow in the centre of the mound.
3. Pour the water into the hollow together with the salt.
4. Using a fork, gradually mix the water into the flour from the inside out.
5. Knead the crumbly dough with your hands for about 10 minutes until a smooth, even mass is formed.
6. If the dough is too soft, add flour and knead in, if too hard, add a little water.
7. Now shape the resulting dough into a ball and cover it with a damp cloth or cling film. Allow the covered dough to rest for 30 minutes at room temperature.

Commissioning

Place the pasta maker ① on a firm work surface to which it can be attached.

Insert the screw clamp ③ into the opening of the pasta maker ① and tighten the wing screw to ensure the pasta maker is stable (see fig. A).

Place the roller attachment ⑤ along the two mounts of the pasta maker ① on the machine (see overview).

Insert the crank ② into the opening of the pasta maker ① (see fig. A).

Before using the pasta maker ① for the first time, clean it as described in the “Cleaning and maintenance” section. Clean all parts that come into contact with food with a damp cloth to remove any dirt and dry the parts completely.

The three pairs of rollers must first be cleaned before use. To do this, roll a small portion of dough through the rollers. This dough must not be eaten and must be disposed of.

The dough is processed in portions. Remove a small amount of the dough from the prepared dough and cover the remainder again to prevent it drying out (see fig. C,D).

To adjust the distance between the rollers, pull out the adjusting wheel ④ a little and turn it to one of the positions marked by numbers. Start with position 7, the largest possible roller spacing (see fig. E).

Let the dough portion run through the rollers by turning the crank ② clockwise (see fig. F). Fold up the flat dough and repeat this process 6-7 times.

You can now reduce the distance between the rollers by pulling out and turning the adjusting wheel ④ and roll the dough again until the desired thickness is reached.

Use a knife to cut the sheet of dough to the desired length.

Depending on the type of pasta you want, insert the crank ② into one of the two openings in the roller attachment ⑤ and let the dough run through the cutting tool. To do this, turn the crank clockwise (see fig. H,I).

Let the finished pasta dry in the air for at least 60 minutes.

Put the pasta in plenty of water that has been lightly salted.

The cooking time of the pasta produced varies depending on the duration of the drying time.

Freshly made, it is cooked in just a few minutes (2-5 minutes).

Stir the pasta carefully until it is cooked and then pour the pasta over a kitchen sieve.

Help and tips:



Problem	Solution
The dough is not cut properly.	Add a little more flour to the dough and knead it well again.
The dough sticks to the machine.	
The rollers do not grip the dough properly.	Add some water to the dough and knead it well again.
The dough is crumbly.	
The pasta sticks together when cooking.	Let the fresh pasta dry sufficiently before cooking.

Cleaning and maintenance (see fig.J-L)

Never use petrol, solvents, or chemical cleaners.

During use, clean the scrapers beneath the rollers with a dry cloth from time to time.

Use a soft, clean cloth to clean the pasta maker (see fig. J).

Use a brush or a wooden stick to clean the pasta maker after use (see fig. L).

Remove heavy soiling with a damp cloth and then dry the parts completely.

Do not rinse the pasta maker in water or clean it in the dishwasher (see fig. K).

Never immerse the product in water or other liquids. This can damage the product (see fig. K).

Disposal

The packaging is made from environmentally friendly materials that you can dispose of at your local recycling centre.

You can find out how to dispose of the old product from your local authority.

Warranty

The product was manufactured with great care and under constant supervision. This product comes with a 3 year warranty starting from the date of purchase. Please store your receipt in a safe place. The warranty is only valid for material and production faults. If the product is misused or handled improperly, the warranty will be invalidated. Your statutory rights, especially the warranty rights, shall not be limited by this warranty. If you would like to make a complaint, please contact the service hotline on the telephone number provided below or send us an email. Our service employees will coordinate the further procedure with you as soon as possible. We will always advise you on a one-to-one basis. The warranty period will not be extended on account of any repairs carried out on the basis of the warranty, statutory warranty or goodwill. This shall also apply to replaced and repaired parts. Any repairs that need to be carried out after the warranty period has elapsed shall be subject to charge.

Service Centre / Supplier

MATO Interpräsent GmbH
Kirschfeldstr. 23
DE-74629 Pfedelbach
GERMANY

Tel. +49 7941 94 54 26
E-Mail: ASKunden@matointerpraesent.de



STROJEK NA TĚSTOVINY

Návod

Srdečně gratulujeme! Svým nákupem jste se rozhodli pro vysoce kvalitní výrobek. Před prvním použitím se s výrobkem seznámte. Přečtěte si za tím účelem pozorně následující návod k obsluze a bezpečnostní pokyny. Používejte výrobek pouze popsaným způsobem a pro uvedené oblasti použití. Ušchovejte si tento návod tak, aby byl chráněný před ztrátou nebo poškozením. Všechny podklady výrobku předejte třetím osobám rovněž společně s výrobkem.

Použití v souladu s určením

Tento přístroj není určen ke komerčnímu použití.

Popis dílů

- 1 Strojek na těstoviny
- 2 Klika
- 3 Šroubová svěrka
- 4 Regulační kolečko válců
- 5 Válcový nástavec

Technické údaje

Materiál: těleso: nerezová ocel

Válec na těstoviny: nerezová ocel, hliník

Bezpečnostní pokyny



USCHOVEJTE SI VŠECHNY NÁVODY
A BEZPEČNOSTNÍ POKYNY PRO
BUDOUCÍ POTŘEBU!



NEBEZPEČÍ ZRANĚNÍ!



**VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ OHROŽENÍ
ŽIVOTA A ZRANĚNÍ MALÝCH I VĚTŠÍCH
DĚTÍ!**

Nenechávejte děti nikdy s obalovým materiálem a s produktem bez dozoru. Hrozí nebezpečí udušení obalovým materiálem a nebezpečí ohrožení života řeznými zraněními. Děti často podceňují nebezpečí.

Ušchovejte tento přístroj po použití na bezpečném místě mimo dosah dětí.

Tento přístroj není určený k používání osobami

(včetně dětí) s omezenými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo s nedostatkem zkušeností anebo nedostatkem vědomostí, pokud na ně nedohlíží osoba odpovědná za jejich bezpečnost nebo pokud od ní neobdržely návod, jak tento přístroj používat.

Zkontrolujte, zda jsou všechny díly správně namontované. Při nesprávné montáži hrozí nebezpečí zranění.

Buďte vždy pozorní a dávejte vždy pozor na to, co děláte. Přistupujte k práci soustředěně a s rozumem.

Na pohyblivých dílech strojeku hrozí nebezpečí stlačení a sevření.

Vhodné pro styk s potravinami! Chuťové a pachové vlastnosti nejsou tímto produktem ovlivněny.

Nenoste dlouhé řetízky nebo oděv s vidicími šňůrkami, když pracujete se strojkem. Nebezpečí uškrcení!

Příprava

Základní recept na nudlové těsto

Přísady

- 200 g mouky typu 405
- 200 g hrubé pšeničné mouky
- 175 ml vody
- 1 špetka soli

1. Smíchejte mouku a hrubou pšeničnou mouku 1:1 a udělejte ze směsi kopeček na čisté kuchyňské pracovní ploše.
2. Doprostřed kopečku se vytvaruje důlek.
3. Nalijte vodu se solí do důlku.
4. Rozmíchejte vidličkou vodu postupně směrem zevnitř ven s moukou.
5. Hnětete hrudkovité těsto rukama asi 10 minut, dokud nevznikne hebká jednotná hmota.
6. Příliš měkké těsto lze upravit přidáním a prohnětením mouky, příliš tvrdé přidáním trochy vody.
7. Ze získaného těsta nyní vytvořte kouli a přikryjte ji vlhkou tkaninou nebo potravinářskou fólií. Zakryté těsto by mělo 30 minut odpočívat při pokojové teplotě.

Uvedení do provozu

Postavte strojek na těstoviny ① na pevnou pracovní podložku, na kterou jej lze připevnit.

Zasuňte šroubovou svěrku ③ do otvoru strojeku na těstoviny ① a utáhněte křídlatý šroub, aby byla zaručena stabilita strojeku na těstoviny (viz obr. A).

Nasaďte válcový nástavec ⑤ podél obou uchycení strojeku na těstoviny ① na strojek (viz přehled).

Vsaďte kliku ② do otvoru strojeku na těstoviny ① (viz obr. A).

Očistěte strojek na těstoviny ① před prvním použitím podle popisu v odstavci „Čištění a údržba“. Očistěte všechny díly přicházející do styku s potravinami vlhkou tkaninou, aby se odstranily případné nečistoty, a zcela díly osušte.

Tři páry válců se musejí před prvním použitím očistit. K tomu vždy protočte malou porci těsta skrz válce. Toto těsto se nesmí konzumovat a musí se zlikvidovat.

Příprava těsta se provádí po porcích. Odeberte malé množství těsta z přípravných prací a zbytek znovu zakryjte, aby se zabránilo vysušení (viz obr. C,D).

Pro nastavení vzdálenosti válců trochu vytáhněte regulační kolečko ④ a otočte je do některé z poloh označených čísly. Začněte polohou 7, největší možnou vzdáleností válců (viz obr. E).

Nechte projít porci těsta otáčením kliky ② ve směru hodinových ručiček skrz válce (viz obr. F). Složte ploché těsto k sobě a opakuje postup 6-7 x.

Nyní můžete vytažením a otočením regulačního kolečka ④ zmenšit vzdálenost válců a znovu těsto vyválcovat, dokud nebude dosaženo požadované tloušťky.

Nařežte nožem těstovou placku na požadovanou délku.

Podle požadovaného typu těstovin vsaďte nyní kliku ② do jednoho ze dvou otvorů válcového nástavce ⑤ a nechte těsto projít skrz řezný nástroj. Otáčejte k tomu klikou ve směru hodinových ručiček (viz obr. H,I).

Nechte hotové těstoviny nyní na vzduchu nejméně 60 minut sušit.

Dejte těstoviny do vydatně vroucí a lehce osolené vody.

Doba vaření vyrobených těstovin se liší podle doby sušení. Čerstvé vyrobené jsou po několika minutách uvařené (2-5 minut).

Míchejte opatrně těstoviny do dosažení bodu varu a poté je slijte přes kuchyňské síto.

Pomoc a tipy:



Problém	Řešení
Těsto se nekrájí správně.	Přidejte do těsta trochu více mouky a ještě jednou jej dobře prohněťte.
Těsto se lepí ke stroji.	Přidejte do těsta trochu vody a ještě jednou jej dobře prohněťte.
Válce těsto nezachycují správně.	Přidejte do těsta trochu vody a ještě jednou jej dobře prohněťte.
Těsto se drolí.	
Nudle se při vaření lepí k sobě.	Nechte čerstvé nudle před vařením dostatečně proschnout.

Čištění a údržba (viz obr. J-L)

Nikdy nepoužívejte benzín, rozpouštědla nebo chemické čističe.

Očistěte během používání škrabku pod válci občas suchou tkaninou.

Používejte k čištění strojeku na těstoviny měkkou čistou tkaninu (viz obr. J).

Použijte kartáč nebo dřevěnou tyčku k očištění strojeku na těstoviny po použití (viz obr. L).

Odstraňte silnější nečistoty vlhkou tkaninou a následně díly zcela osušte.

Strojek na těstoviny se v žádném případě nesmí oplachovat vodou nebo mýt v myčce na nádobí (viz obr. K).

Nikdy neponořujte výrobek do vody ani jiné kapaliny. Může to vést k poškození výrobku (obr. K).

Likvidace

Obal sestává z ekologických materiálů, které lze zlikvidovat prostřednictvím místních sběrných míst.

Informace o možnostech likvidace starého výrobku získáte u komunální či městské správy.

Záruka

Výrobek byl vyroben s velkou péčí a pod stálou kontrolou. Na tento výrobek získáváte 3letou záruku od data zakoupení. Ušchovejte si účtenku. Záruka platí pouze pro vady materiálu a výroby a pozbývá platnosti v případě nesprávného použití a nepatřičné manipulace. Vaše zákonná práva, zejména práva na záruční plnění, nejsou touto zárukou omezena. Pokud máte jakékoli stížnosti, kontaktujte prosím servisní horkou linku uvedenou níže nebo nás kontaktujte e-mailem. Naši pracovníci servisu s vámi co nejdříve dohodnou další postup. V každém případě vám poradíme osobně. Záruční doba se neprodlužuje případnými opravami z důvodu záruky, zákonného záručního plnění nebo dobré vůle. To platí také pro vyměněné a opravené díly. Po uplynutí záruční doby jsou opravy zpoplatněny.

Servisní středisko / dodavatel

MATO Interpräsent GmbH
Kirschfeldstr. 23
DE-74629 Pfedelbach
NĚMECKO

Tel. +49 7941 94 54 26
E-mail: ASKunden@matointerpraesent.de



STROJ NA VÝROBU REZANCOV

Úvod

Srdečne blahoželáme! Touto kúpou ste získali kvalitný výrobok. Pred prvým použitím sa oboznámte s výrobkom. Pozorne prečítajte nasledujúci návod na obsluhu a bezpečnostné pokyny. Výrobok používajte iba podľa opisu a na uvedené oblasti použitia. Tento návod si uschovajte tak, aby bol chránený pred stratou alebo poškodením. Ak výrobok odovzdáte ďalšej osobe, priložte k nemu aj všetky podklady.

Použitie podľa určenia

Tento prístroj nie je určený pre použitie na komerčné účely.

Opis dielov

- 1 Strojček na rezance
- 2 Kľuka
- 3 Skrutkové zvieradlo
- 4 Koliesko na regul. vzdial. valčekov
- 5 Nadstavec na rezance

Technické údaje

Materiál: kryt: ušľachtilá oceľ
valček na rezance: ušľachtilá oceľ, hliník

Bezpečnostné pokyny



VŠETKY BEZPEČNOSTNÉ A OSTATNÉ POKYNY SI USCHOVAJTE PRE PRÍPAD POTREBY V BUDÚCNOSTI!



NEBEZPEČENSTVO PORANENIA!



VAROVANIE! NEBEZPEČENSTVO OHROZENIA ŽIVOTA A NEBEZPEČENSTVO ÚRAZU PRE BATOLATÁ A DETI!

Deti nikdy nenechávajte bez dozoru s obalovým materiálom a výrobkom. Existuje nebezpečenstvo zadusenía obalovým materiálom a ohrozenie života v dôsledku rezných poranení. Deti často podceňujú nebezpečenstvá.

Tento prístroj uschovajte po použití na bezpečnom mieste, mimo dosahu detí.

Tento prístroj nie je určený na to, aby ho používali osoby (vrátane detí) s obmedzenými fyzickými, senzorickými alebo duševnými schopnosťami či s nedostatočnými skúsenosťami a/alebo vedomosťami, s výnimkou prípadov, ak sú pod dozorom osoby zodpovedajúcej za ich bezpečnosť, alebo ak od tejto osoby dostali pokyny na používanie prístroja.

Skontrolujte, či sú všetky diely správne namontované. Pri nesprávnej montáži existuje nebezpečenstvo poranenia.

Buďte vždy pozorní a vždy dávajte pozor na to, čo robíte. K práci pristupujte koncentrovane a s rozvahou.

Na pohyblivých častiach stroja existuje riziko pomliaždenia a priškripania.

Vhodné pre styk s potravinami! Tento výrobok neovplyvňuje chuťové a vôňové vlastnosti.

Pri práci so strojom nenoste dlhé retiazky ani odevy s visiacimi šnúrkami. Riziko uškrtenia!

Príprava

Základný recept na rezancové cesto

Prísady

- 200 g múky T405
- 200 g krupice z tvrdej pšenice
- 175 ml vody
- 1 štipka soli

1. Zmiešame múku a krupicu z tvrdej pšenice v pomere 1:1 a zmes nasypeme na kuchynskú pracovnú plochu tak, aby vznikol kopček.
2. Uprostred kopčeka urobíme jamku.
3. Vodu so soľou pridáme do jamky.
4. Vodu pomocou vidličky postupne zmiešavame s múkou zvnútra smerom von.
5. Drobivé cesto miesime rukami asi 10 minút, kým nevznikne hladká rovnomerná hmota.
6. Ak je cesto príliš mäkké, primiesime ešte trochu múky, ak je cesto príliš tuhé, pridáme trochu vody.
7. Vzniknuté cesto teraz vytvarujeme do tvaru gule a prikryjeme ho vlhkou utierkou alebo potravinovou fóliou. Zakryté cesto necháme odpočívať 30 minút pri izbovej teplote.

Uvedenie do prevádzky

Strojček na rezance ① postavte na pevnú pracovnú plochu, na ktorú sa dá pripevniť.

Skrutkové zvieradlo ③ zasuňte do otvoru strojčka na rezance ① a dotiahnite krídlovú skrutku, aby ste zaistili stabilitu strojčka na rezance (pozri obr. A).

Valčekový nadstavce ⑤ nasadte pomedzi obidve uchytenia strojčka na rezance ① na strojček (pozri Prehľad).

Kľuku ② zasuňte do otvoru strojčka na rezance ① (pozri obr. A).

Stroj na rezance ① pred prvým použitím očistite podľa opisu v odseku „Čistenie a údržba“. Všetky diely, ktoré prichádzajú do styku s potravinami, očistite vlhkou handričkou, aby ste tak odstránili prípadnú špinu. Diely následne dôkladne osušte.

Tri páry valčeka musia byť pred prvým použitím očistené. Pre vyčistenie valčeka nechajte cez valčeky prejsť malý kúsok cesta. Tento prvý kúsok cesta sa nesmie skonzumovať a musí sa vyhodiť.

Cesto sa spracováva po porciách. Z pripraveného cesta odoberte malý kúsok a zvyšok cesta znovu zakryte, aby nevyschlo (pozri obr. C,D).

Ak chcete nastaviť vzdialenosť medzi valčkami, trochu vytiahnite regulačné koliesko ④ a otočte ho do jednej z polôh označených číslami. Začnite s polohou 7, čo najväčšou vzdialenosťou valčeka (pozri obr. E).

Cesto nechajte prechádzať cez valčeky otáčaním kľuky ② v smere hodinových ručičiek (pozri obr. F). Ploché cesto znovu zložte a opakujte tento postup 6 až 7-krát.

Vytiahnutím a otočením regulačného kolieska ④ môžete teraz zmeniť vzdialenosť medzi valčkami a cesto znovu nechajte prechádzať cez valčeky, až kým nedosiahne požadovanú hrúbku.

Plát cesta narežte nožom na zvolenú dĺžku.

V závislosti od požadovaného typu rezancov zasuňte teraz kľuku ② do jedného z otvorov valčekového nadstavca ⑤ a nechajte cesto prechádzať rezacím nástrojom. Kľukou pritom otáčajte v smere hodinových ručičiek (pozri obr. H,I).

Hotové rezance nechajte teraz minimálne jednu hodinu sušiť na vzduchu.

Rezance vložte do dostatočne vriacej a mierne osolenej vody.

Čas varenia vyrobených rezancov sa líši v závislosti

od doby sušenia. Čerstvé rezance sú uvarené za niekoľko minút (2 – 5 min.).

Počas varenia rezance opatrne miešajte po dosiahnutí bodu varu a následne ich zlejte cez kuchynské sitko.

Pomoc a tipy:



Problém	Riešenie
Cesto sa nekrája správne.	Pridajte do cesta trochu viac múky a znova ho dobre premiešajte.
Cesto sa lepí na stroj.	Pridajte do cesta trochu vody a znova ho dobre premiešajte.
Valčeky nechytajú cesto správne.	Pridajte do cesta trochu vody a znova ho dobre premiešajte.
Cesto je krehké.	Čerstvé rezance nechajte pred varením dostatočne vyschnúť.
Rezance sa pri varení zlepujú.	

Čistenie a údržba (pozri obr. J-L)

Nikdy nepoužívajte benzín, rozpúšťadlá alebo chemické čistiace prostriedky.

Počas používania očistite občas škrabáky pod valčkami suchou handričkou.

Na čistenie strojčka na rezance používajte jemnú, čistú handričku (pozri obr. J).

Použite kefku alebo drevenú paličku na vyčistenie strojčka na rezance po použití (pozri obr. L).

Silnejšie znečistenia odstráňte vlhkou handričkou a diely následne dôkladne osušte.

Strojček na rezance sa nesmie v žiadnom prípade oplachovať vo vode ani umývať v umývačke riadu (pozri obr. K).

Výrobok nikdy neponárajte do vody alebo do iných kvapalín. To môže viesť k poškodeniu výrobku (pozri obr. K).

Likvidácia

Obal pozostáva z materiálov nezaťažujúcich životné prostredie, ktoré môžete zlikvidovať prostredníctvom miestnych recyklačných miest.

Informácie o možnostiach likvidácie opotrebovaného výrobku získate na vašom obecnom alebo mestskom úrade.

Záruka

Výrobok bol vyrobený s maximálnou starostlivosťou a pod neustálou kontrolou. Na tento výrobok získavate záruku 3 roky od dátumu nákupu. Uschovajte si pokladničný doklad. Záruka platí len na materiálové a výrobné chyby a zaniká v prípade nesprávneho použitia a neodborného zaobchádzania. Vaše zákonné práva, predovšetkým zákonné práva spotrebiteľa, nie sú nijako obmedzené touto zárukou. Pri prípadných reklamáciách sa obráťte na nižšie uvedenú servisnú horúcu linku alebo sa s nami spojte prostredníctvom e-mailu. Náš servisný personál s vami čo najskôr zosúladí ďalší postup. V každom prípade vám osobne poradíme. Záručná doba sa nepredlžuje z dôvodu záručných opráv, zákonnej záruky alebo kulantného plnenia. To platí aj pre vymenené a opravené diely. Po uplynutí záručnej doby sa prípadné opravy vykonajú len za odplatu.

Servisné centrum /dodávateľ

MATO Interpräsent GmbH
Kirschfeldstr. 23
DE-74629 Pfedelbach
NEMECKO

Tel. +49 7941 94 54 26
E-mail: ASKunden@matointerpraesent.de



МАШИНА ЗА ДОМАШНА ПАСТА

Увод

Поздравления! С тази покупка Вие избрахте един висококачествен продукт. Преди първата употреба се запознайте с продукта. За целта прочетете внимателно следното ръководство за употреба и указанията за безопасност. Използвайте продукта само според описанието и за посочената област на употреба. Съхранявайте настоящото ръководство така, че да го защитите от загуба или повреда. При предаване на продукта на трети лица предавайте също и цялата му документация.

Употреба по предназначение

Уредът не е предназначен за промишлена употреба.

Описание на частите

- 1 машина за паста и нудъли
- 2 ръчна манивела
- 3 винтова стяга
- 4 колело за настройка на валяка
- 5 валякова приставка

Технически данни

Материал: Корпус: неръждаема стомана
Валяк за паста и нудъли: благородна стомана, алуминий

Указания за безопасност



ЗАПАЗЕТЕ ВСИЧКИ ИНСТРУКЦИИ И УКАЗАНИЯ ЗА БЕЗОПАСНОСТ ЗА БЪДЕЩИ СПРАВКИ!



ОПАСНОСТ ОТ НАРАНЯВАНЕ!



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! ОПАСНОСТ ЗА ЖИВОТА И ОПАСНОСТ ОТ ЗЛОПОЛУКИ ПРИ УПОТРЕБА ОТ МАЛКИ ДЕЦА И ДЕЦА!

Никога не оставяйте деца без надзор около опаковъчните материали и продукта. Съществува опасност от задушаване с опаковъчния материал и опасност за живота поради порезни рани.

Децата често подценяват опасностите.

След употреба съхранявайте уреда на сигурно място, недостъпно за деца.

Уредът не е предназначен за употреба от хора (включително деца) с ограничени физически, сетивни или умствени способности или с липса на опит и/или знания, освен ако не са наблюдавани или инструктирани относно употребата на уреда от лице, отговорно за тяхната безопасност.

Проверете дали всички части са монтирани правилно. При неправилен монтаж съществува опасност от нараняване.

Винаги бъдете предпазливи и внимавайте какво правите. Подхождайте концентрирано и разумно към работата.

Има опасност от премазване и прищипване от движещите се части на машината.

Безвреден за хранителни продукти! Този продукт не влияе на вкуса и мириса.

Когато работите с машината, не носете дълги колиета или дрехи с висящи ширити. Опасност от удушаване!

Подготовка

Основна рецепта за тесто за паста

Продукти

- 200 g брашно тип 405
- 200 g грис от твърда пшеница
- 175 ml вода
- 1 щипка сол

1. Смесете брашното и гриса от твърда пшеница в съотношение 1:1 и изсипете сместа във формата на купчинка върху чиста кухненска работна повърхност.
2. Направете кладенче в средата на купчинката.
3. Изсипете водата със солта в кладенчето.
4. С вилица постепенно разбъркайте водата с брашното отвътре навън.
5. Месете ронливото тесто с ръце около 10 минути, докато се получи мека, еднородна маса.
6. Твърде мекото тесто може да се подобри чрез добавяне на брашно, а твърде твърдото - на вода.

7. Оформете полученото тесто на топка и го покрийте с влажна кърпа или фолио за свежо съхранение. Покритото тесто трябва да почива 30 минути на стайна температура.

Пускане в експлоатация

Поставете машината за паста и нудъли ① върху твърда равна повърхност, на която можете да я закрепите.

Поставете винтовата стяга ③ в отвора на машината за паста и нудъли ① и затегнете крилчатия винт, за да осигурите стабилността на машината (виж фиг. А).

Поставете валяковата приставка ⑤ по дължина на двата държача на машината за паста и нудъли ① върху машината (виж прегледа).

Вкарайте ръчната манивела ② в отвора на машината за паста и нудъли ① (виж фиг. А).

Преди първата употреба почистете машината за паста и нудъли ① както е описано в раздел „Почистване и поддръжка“. Почистете всички части, които влизат в контакт с хранителните продукти, с влажна кърпа, за да отстраните евентуалните замърсявания и ги подсушете напълно.

Трите двойки валяци трябва да бъдат почистени преди първата им употреба. За целта пуснете малка порция тесто да мине през валяците. Това първо тесто не трябва да се консумира и трябва да се изхвърли.

Тестото се обработва на порции. Вземете малко количество от вече приготвеното тесто, покрийте останалото, за да не изсъхва (виж фиг. C,D).

За да настроите разстоянието между валяците, издърпайте колелото за настройка ④ малко навън и го завъртете в една от позициите, обозначена с цифра. Започнете с позиция 7 - възможно най-голямото разстояние между валяците (виж фиг. E).

Пуснете порцията тесто да мине през валяците, завъртайки ръчната манивела ② по посока на часовниковата стрелка (виж фиг. F). Сгънете плоското тесто и повторете процедурата 6-7 пъти.

Можете да намалявате разстоянието между валяците, издърпвайки и завъртайки колелото за настройка ④, и отново да прекарвате тестото между валяците, докато достигнете желаната дълбочина.

С нож нарежете листа тесто на желаната дължина.

В зависимост от вида нудъли, които искате да пригответе, вкарайте ръчната манивела ② в един от двата отвора на валяковата приставка ⑤ и пуснете тестото да мине през режещия инструмент. За да направите това, завъртете ръчната манивела обратно на часовниковата стрелка (виж фиг. H,I).

Оставете готовите нудъли да съхнат поне 60 минути.

Поставете нудълите във вряща и леко подсолена вода.

Времето за варене на приготвените нудъли варира в зависимост от продължителността на сушенето. Прясно приготвените нудъли са готови след няколко минути (2-5 минути).

По време на варенето разбъркайте нудълите внимателно и след това ги изцедете с помощта на гевгир.

Помощ и съвети:



Проблем	Решение
Тестото не е нарязано правилно.	Добавете още малко брашно към тестото и отново го омесете добре.
Тестото залепва по машината.	Добавете малко вода към тестото и отново го омесете добре.
Валяците не захващат добре тестото.	Добавете малко вода към тестото и отново го омесете добре.
Тестото е ронливо.	Добавете малко вода към тестото и отново го омесете добре.
Нудлите се слепват при готвене.	Преди да ги сготвите, оставете пресните нудли да изсъхнат добре.

Почистване и поддръжка (виж фиг. L-O)

Никога не използвайте бензин, разтворители или химически почистващи препарати.

По време на употреба от време на време почиствайте стъргалките под валяците със суха кърпа.

За почистване на машината за паста и нудъли използвайте мека, чиста кърпа (виж фиг. J).

Използвайте четка или дървена пръчица, за да почистите на машината за паста и нудъли след употреба (виж фиг. L).

Отстранявайте по-сериозните замърсявания с влажна кърпа и след това подсушавайте частите напълно.

Машината за паста и нудъли в никакъв случай не трябва да се изплаква под течаща вода или да се мие в съдомиялна машина (виж фиг. K).

Никога не потапяйте продукта във вода или други течности. Това може да повреди продукта (виж фиг. K).

Изхвърляне

Опаковката се състои от екологични материали, които можете да изхвърлите в местните пунктове за рециклиране.

Възможностите за изхвърляне на ненужния вече продукт са описани в местните разпоредби за изхвърляне на отпадъци.

Гаранция

Гаранция

Уважаеми клиенти, за този уред получавате 3 години гаранция от датата на покупката. В случай на несъответствие на продукта с договора за продажба Вие имате законно право да предявите рекламация пред продавача на продукта при условията и в сроковете, определени в глава трета, раздел II и III и глава четвърта от Закона за предоставяне на цифрово съдържание и цифрови услуги и за продажба на стоки (ЗПЦСЦУПС)*.

Вашите права, произтичащи от посочените разпоредби, не се ограничават от нашата по-долу представена търговска гаранция, не са свързани с разходи за потребителите и независимо от нея продавачът на продукта отговаря за липсата на съответствие на потребителската стока с договора за продажба съгласно ЗПЦСЦУПС.

Гаранционни условия

Гаранционният срок е 3 години от датата на получаване на стоката. Пазете добре оригиналната касова бележка. Този документ е необходим като доказателство за покупката.

Ако в рамките на три години от датата на закупуване на този продукт се появи дефект на материала или производствен дефект, продуктът ще бъде безплатно ремонтиран или заменен. Гаранцията предполага в рамките на тригодишния гаранционен срок да се представят дефектния уред, касовата бележка (касовият бон), както и всички други документи, установяващи наличието на дефект и писмено да се обясни в какво се състои дефектът и кога е възникнал. Ако дефектът е покрит от нашата гаранция, Вие ще получите обратно ремонтирания или нов продукт. В случай на замяна на дефектна стока първоначалните гаранционен срок и гаранционни условия се запазват. В случай на ремонт на дефектна стока, срокът на ремонта се прибавя към гаранционния срок. За евентуално наличните и установени повреди и дефекти още при покупката трябва да се съобщи веднага след разопаковането. Евентуалните ремонти след изтичане на гаранционния срок са срещу заплащане.

Ремонтът или замяната на продукта не пораждат нова гаранция.

Обхват на гаранцията

Уредът е произведен грижливо според строгите изисквания за качество и добросъвестно изпитан преди доставка. Гаранцията важи за дефекти на материала или производствени дефекти. Гаранцията не обхваща консумативите, както и частите на продукта, които подлежат на нормално износване, поради което могат да бъдат разглеждани като бързо износващи се части (например филтри или приставки) или повредите на чупливи части (например прекъсвачи, батерии или такива произведени от стъкло). Гаранцията отпада, ако уредът е повреден поради неправилно използване или в резултат на неосъществяване на техническа поддръжка. За правилната употреба на продукта трябва точно да се спазват всички указания в упътването за експлоатация. Предназначение и действия, които не се препоръчват от упътването за експлоатация или за които то предупреждава, трябва задължително да се избягват. Продуктът е предназначен само за частна, а не за професионална употреба. При злоупотреба и неправилен третиране, употреба на сила и при интервенции, които не са извършени от клона на нашия оторизиран сервиз, гаранцията отпада.

Процедура при гаранционен случай

За да се гарантира бърза обработка на Вашия случай, следвайте следните указания:

- • За всички запитвания подгответе касовата бележка и идентификационния номер (IAN 444638_2307) като доказателство за покупката.
- • Вземете артикулния номер от фабричната табелка.
- • При възникване на функционални или други дефекти първо се свържете по телефона или чрез имейл с долупосочения сервизен отдел. След това ще получите допълнителна информация за уреждането на Вашата рекламация.
- След съгласуване с нашия сервиз можете да изпратите дефектния продукт на посочения Ви адрес на сервиза безплатно за Вас, като приложите касовата бележка (касовия бон) и посочите писмено в какво се състои дефектът и кога е възникнал. За да се избегнат проблеми с приемането и допълнителни разходи, задължително използвайте само адреса, който Ви е посочен. Осигурете изпращането да не е като експресен товар или като друг специален товар. Изпратете уреда заедно с всички принадлежности, доставени при покупката, и осигурете достатъчно сигурна транспортна опаковка.

Ремонтен сервиз / извънгаранционно обслужване

Ремонти извън гаранцията можете да възложите на клона на нашия сервиз срещу заплащане. Той с удоволствие ще Ви направи предварителна калкулация. Можем да обработваме само уреди, които са достатъчно опаковани и изпратени с платени транспортни разходи.

Внимание: Изпратете Вашия уред на клона на нашия сервиз почистен и с указание за дефекта.

Уредите, предмет на извънгаранционно обслужване, изпратени с неплатени транспортни разходи – с наложен платеж, като експресен или друг специален товар – не се приемат.

Ние ще извършим безплатно изхвърлянето на изпратените от Вас дефектни уреди.

Сервизно обслужване

България

Е-мейл: askunden@matointerpraesent.de

IAN 444638_2307

Вносител

MATO Interpräsent GmbH

Kirschfeldstr. 23

DE-74629 Pfedelbach

ГЕРМАНИЯ

Тел. +49 7941 94 54 26

* Като физическо лице – потребител, независимо от настоящата търговска гаранция, Вие се ползвате от правата на законовата гаранция, предоставена от Закона за предоставяне на цифрово съдържание и цифрови услуги и за продажбата на стоки /ЗПЦСЦУПС/. По-специално Вие имате право при несъответствие на стоката да бъде извършен ремонт или замяна по Ваш избор, освен ако това е невъзможно или е свързано с непропорционално големи разходи за продавача. Вие имате право на пропорционално намаляване на цената или на разваляне на договора при наличие на условията на чл. 33, ал. 3 от ЗПЦСЦУПС. Условията и сроковете на законовата гаранция са регламентирани в глава трета, раздел II и III и в глава четвърта на ЗПЦСЦУПС



MATO Interpraesent GmbH
Kirschfeldstr. 23
74629 Pfedelbach
GERMANY

Stand der Informationen

Last information update

Stan informacii

Stav informací

Versiunea informațiilor

Stav informáci

Stanje informacija

Актуалност на информацията

08/2023

