

SYSTEMAT 



PastArt

CZ- Návod k použití / SK- Návod na použitie / PL- Sposób użycia

EL9163

CZ – EL9163 SYSTEMAT PastArt

Automatický extrudér těstovin

Gratuluje Vám ke správné volbě výběru našeho automatického výrobku těstovin EL9163 z řady SYSTEMAT společnosti Vaše DEDRA. Přejeme vám, aby vám váš nový pomocník dlouho a spolehlivě sloužil.

Řada SYSTEMAT od společnosti Vaše DEDRA vám přináší ucelenou řadu pomocníků pro vaši domácnost a péči o tělo. Přinášíme vám pouze inovativní produkty, které sami používáme. Před prvním uvedením do provozu si pečlivě přečtěte celý návod k obsluze, prohlédněte vyobrazení a návod si uschovejte.

OBSAH

Představní.....	3
Bezpečnostní varování a upozornění.....	3
Seznámení se z vaším novým pomocníkem.....	4
Příslušenství.....	4
Typy nástavců k tvorbě těstovin.....	5
Před prvním použitím.....	6
Sestavení přístroje.....	6
Příprava ingrediencí pro tvorbu těstovin.....	7
Ovládání přístroje	7
Automatické nastavení.....	8
Manuální nastavení extruze.....	8
Rady a tipy.....	9
Péče, čištění a skladování přístroje.....	9
Vyčištění přístroje po použití.....	9
Uschování přístroje.....	9
Odstranění potíží.....	10
Technické informace.....	10
Informace k likvidaci.....	10

PŘEDSTAVENÍ PŘÍSTROJE

Prosím, přečtěte si a pečlivě dodržujte pokyny uvedené v tomto návodu k obsluze. Váš nový Gratulujeme vám k zakoupení Vašeho nového PastArt automatického extrudéru těstovin. automatický extrudér Vám vždy pomůže připravit čerstvé, chutné, výživné, bezlepkové a zdravé těstoviny. Náš automatický extrudér těstovin eliminuje potřebu hnětení a válcování těsta, stejně jako následné tvarování těstovin.

Tento automatický extruder těstovin poskytuje následující výhody:

- Je dodáván s 10 vytlačovacími formami
- Zabere Vám pouhých 10 minut k vytvoření čerstvých těstovin od začátku až do konce
- Multifunkční od mísení těsta na těstoviny až po formování těsta pro tyčinky a preclíky.
- Snadná montáž, jednoduchá obsluha i čištění.

BEZPEČNOSTNÍ VAROVÁNÍ A UPOZORNĚNÍ

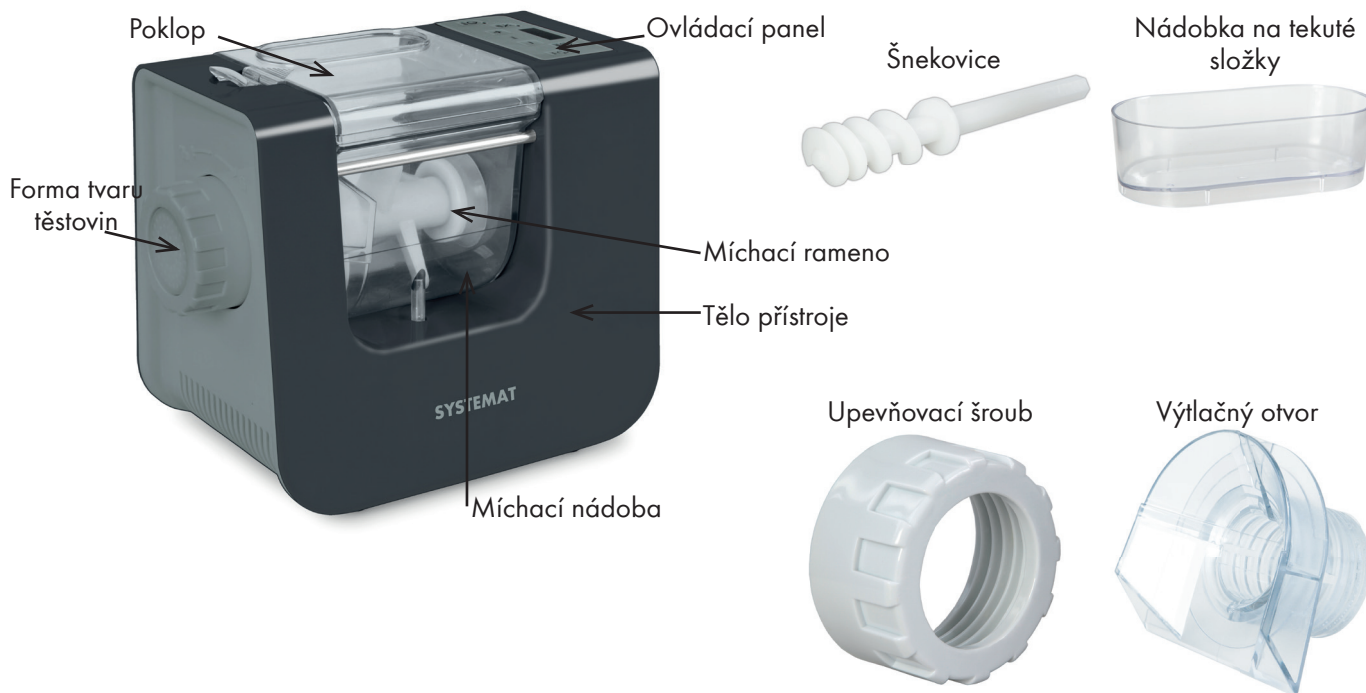
DŮLEŽITÁ BEZPEČNOSTNÍ UPOZORNĚNÍ PŘED POUŽITÍM SPOTŘEBIČE SI PŘEČTĚTE VEŠKERÉ TYTO POKYNY A UPOZORNĚNÍ

- Tento spotřebič není určen pro používání malými dětmi nebo postiženými osobami s omezenými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo s nedostatečnými zkušenostmi a znalostmi, jestliže nejsou pod dohledem odpovědné osoby nebo nebyly takovou osobou zaškoleny v bezpečném používání spotřebiče.
- Zabraňte, aby si děti s tímto spotřebičem hrály. Při používání malými dětmi nebo v jejich blízkosti je třeba dbát maximální opatrnosti. Malé děti by měly být pod dohledem, aby bylo zajištěno, že si nebudou s tímto spotřebičem hrát.
CHRAŇTE PŘED DĚTMI!
- Přístroj, používejte pouze v souladu s tímto návodem k použití. Údržbu provádějte pouze dle pokynů uvedených v tomto návodu k použití nebo dle rady zákaznické linky společnosti Vaše DEDRA, s.r.o.
- Vhodné pouze pro suché prostory. Nepoužívejte venku ani na mokřích místech.
- Nemanipulujte s žádnou částí zástrčky nebo spotřebiče mokřými rukama.
- Nepoužívejte s poškozeným kabelem nebo zástrčkou. Pokud je napájecí kabel poškozen, musí jej vyměnit společnost vaše DEDRA, s.r.o., její servisní zástupce nebo osoby se stejnou kvalifikací, aby se zabránilo nebezpečí.
- Pokud přístroj nepracuje správně, utrpěl těžký úder, byl upuštěn, poškozen, ponechán venku nebo upuštěn do vody, nepoužívejte ho a kontaktujte zákaznickou linku společnosti Vaše DEDRA, s.r.o.
- Pokud je třeba provést opravu nebo potřebujete nějakou službu, zavolejte prosím na zákaznickou linku společnosti Vaše DEDRA, s.r.o. Zařízení sami nerozebírejte, protože jeho nesprávné sestavení může vést k úrazu elektrickým proudem nebo k požáru.
- Napájecí šňůru nenatahujte ani ji nevystavujte nadměrnému namáhání. Chraňte šňůru před kontaktem s rozžhavenými plochami. Šňůru nepřivírejte do dveří ani ji nevedte kolem ostrých hran nebo rohů. Napájecí kabel nepokládejte na místa, kudy se chodí, ani tam, kde by se na něj šlapalo, nebo se musel překračovat. Nepřejíždějte přes přívodní kabel.
- Přístroj neodpojujte ze sítě vytažením za kabel. Při odpojování uchopte zástrčku, nikoli kabel. Nedoporučuje se používat prodlužovací kabel.
- Dbejte na to, aby vlasy, volné oblečení, prsty a další části těla byly v dostatečné vzdálenosti od pohyblivých částí a otvorů.
- Do otvorů nevkládejte žádné předměty. Zařízení nepoužívejte, pokud jsou některé otvory ucpané; Používejte pouze příslušenství a náhradní díly doporučené společností Vaše DEDRA, s.r.o.
- Pokud je napájecí šňůra v zásuvce, od přístroje se nevzdalujte. Pokud ho nepoužíváte, vytáhněte šňůru ze zásuvky, a teprve potom provádějte údržbu.
- Přístroj netahejte za napájecí šňůru, ani ho za ni nenoste.
- Před odpojením přístroje vypněte všechny ovládací prvky. Před připojením jakéhokoli nástroje nebo příslušenství odpojte přístroj ze zásuvky.
- Přístroj používejte pouze na vhodném a bezpečném místě a vždy na pevné podložce.
- Vibrace během provozu mohou způsobit, že se zařízení uvede do pohybu. Proto přístroj neumísťujte do blízkosti okraje stolu nebo pracovní plochy.
- Nepokládejte ani neskladujte tento přístroj na nebo v blízkosti horkých ploch (sporák, trouba, varná plocha, kamna)
- Před uvedením do provozu vždy zkontrolujte, zda je přístroj kompletně smontovaný. Postupujte podle pokynů uvedených v tomto návodu
- Ujistěte se, že je přístroj před vložením surovin vypnut v pozici „OFF“
- Nepoužívejte jiná než originální přídatná zařízení a příslušenství.
- Při manipulaci zacházejte s přístrojem opatrně.
- Před demontáží se ujistěte, že je přístroj zcela vypnut.
- Pokud je přístroj v provozu, nenechávejte jej bez dozoru.
- Udržujte tento přístroj v čistotě. Při čištění přístroje postupujte podle pokynů v tomto návodu.
- Jakákoliv jiná údržba, než je čištění by mělo být prováděno v autorizovaném servisním středisku.
- Tento přístroj je určen pouze pro použití v domácnosti.

- Tento spotřebič nepoužívejte k jiným účelům, než jeho zamýšlené použití. Nepoužívejte venku. Zneužití může způsobit zranění.
- Doporučujeme instalaci proudového chrániče (ochranný vypínač). Zajistíte zvýšení bezpečnosti při používání elektrických spotřebičů.

VAROVÁNÍ: UJISTĚTE SE, ŽE JE VÁŠ AUTOMATICKÝ EXTRUDÉR TĚSTOVIN PŘED MONTÁŽÍ A DEMONTÁŽÍ VŽDY ODPOJEN ZE SÍTĚ!!!

SEZNÁMENÍ SE S PŘÍSTROJEM



PŘÍSLUŠENSTVÍ

Uživatelský manuál (tato příručka)



Hlavní odměřovací nádobka



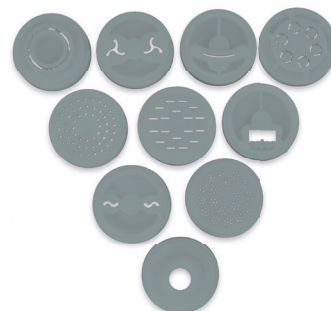
Nádobka na tekuté složky



Malá odměřovací nádobka



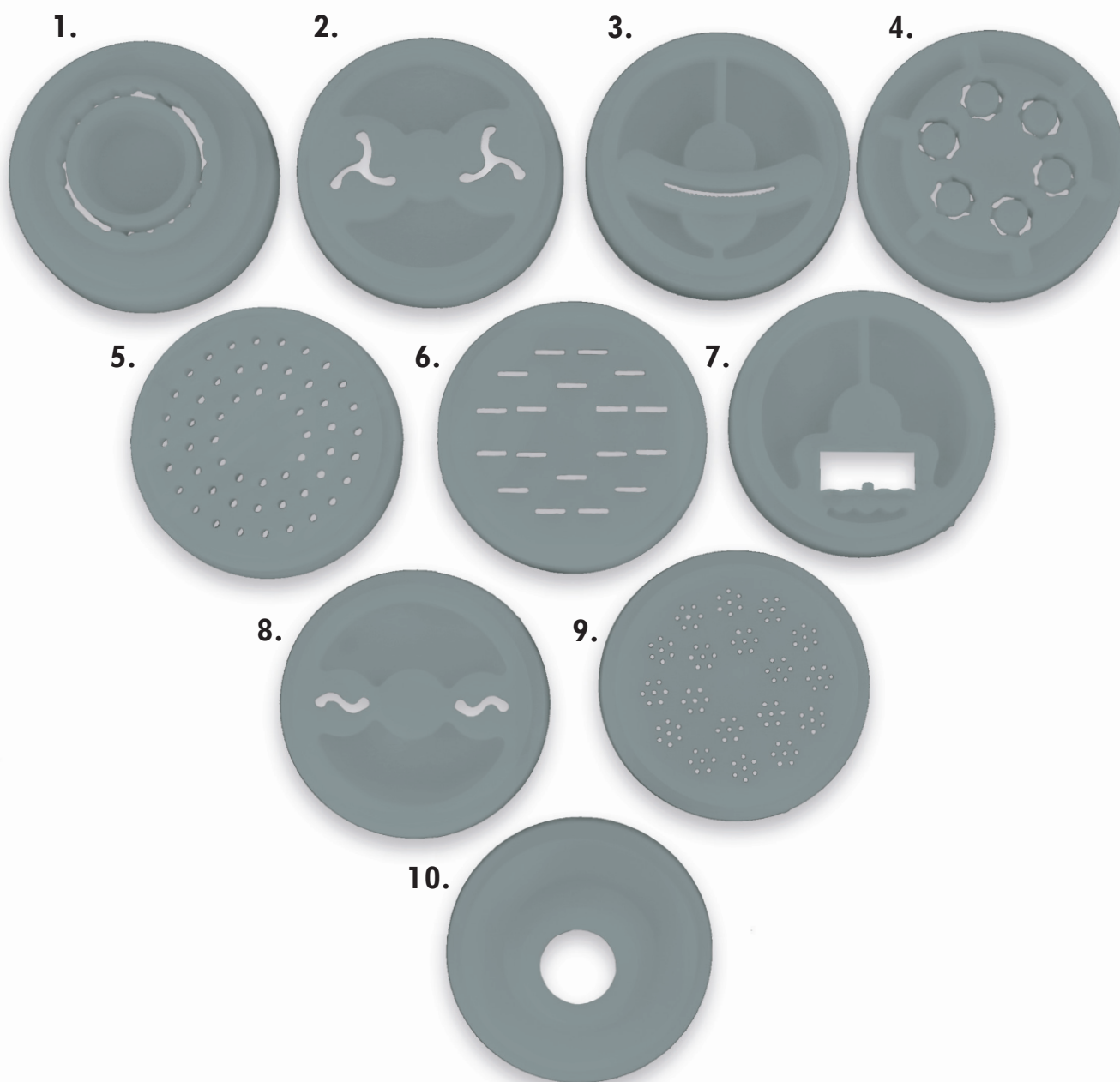
10 ks nástavců



Nástroj pro čištění průtlačných forem



NÁSTAVCE K TVORBĚ TĚSTOVIN



1. Cannelloni
2. Motýlci
3. Tagliolini
4. Makarony / Rigatoni
5. Špagety
6. Fettuccini / Silné asijské nudle
7. Sušenky / Gnocchi
8. Wontonské nudle
9. Vermicelli / "Andělské vlasy" / Tenké asijské nudle
10. Preclíky / tyčinky

PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

- Všechny součásti automatického extrudéru musí být před prvním použitím důkladně umyty. (Viz sekce "čištění" v tomto manuálu)
- Odstraňte veškerý obalový materiál.
- Ujistěte se, že je automatický extrudér těstovin vypnut a zástrčka je odpojena od zdroje elektrického napětí.
- Odstraňte poklop, mixovací nádobu, míchací rameno, míchací šnek, výtlačný otvor a upevňovací šroub. Všechny tyto součásti důkladně omyjte v teplé vodě s přidavkem prostředku pro ruční mytí nádobí. Důkladně opláchněte čistou vodou a vytřete do sucha jemnou utěrkou.

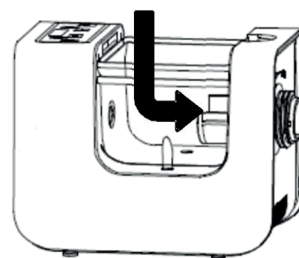
POZNÁMKA: PŘI PRVNÍM POUŽITÍ MŮŽETE ZAZNAMENAT ZÁPACH VYCHÁZEJÍCÍ Z PROSTORU MOTORU. TENTO JEV JE ZCELA NORMÁLNÍ A PO URČITÉ DOBĚ UŽÍVÁNÍ USTANE.

SESTAVENÍ PŘÍSTROJE

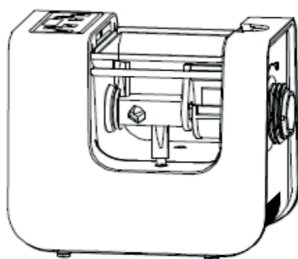
1. Umístěte mixovací nádobu do těla přístroje.



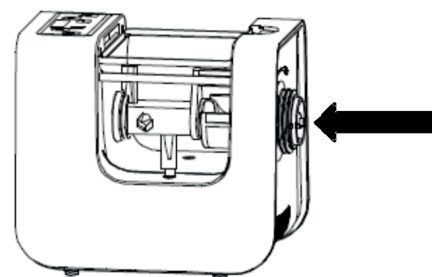
2. Z vnitřní strany vložte do mixovací nádoby výtlačný průchod se závitem



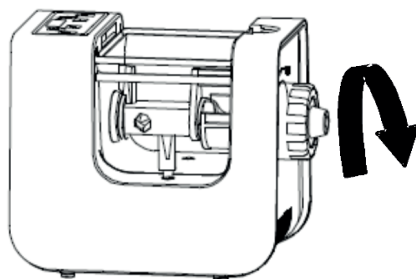
3. Umístěte míchací rameno, tak aby bylo uvnitř míchací nádoby.



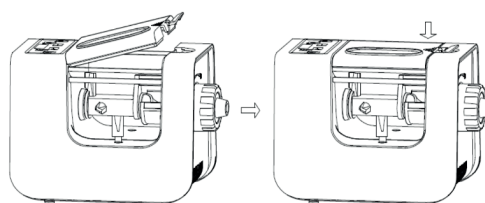
4. Šnekovnici vložte z vnější strany skrz výtlačný průchod se závitem tak, aby výstupek na ní přesně zapadl do vyfrézované kolejničky na míchacím ramenu.



5. Nástavec pro tvorbu těstovin, dle vašeho výběru, vložte do upevňovacího šroubu a pevně utáhněte.



6. Míchací nádobu uzavřete víkem. Správně usazené víko se ve své pozici uzamkne. Pro správné fungování přístroje musí být víko umístěno správně!!!



7. Ujistěte se, že je přístroj umístěný na pevné rovné podložce.

DOPORUČENÍ: Nástavec pro tvorbu těstovin, který chcete použít, vložte do nádoby s teplou vodou a pár kapkami oleje. Usnadníte tím počáteční průchod těsta přes nástavec.

PŘÍPRAVA INGREDIENCIÍ

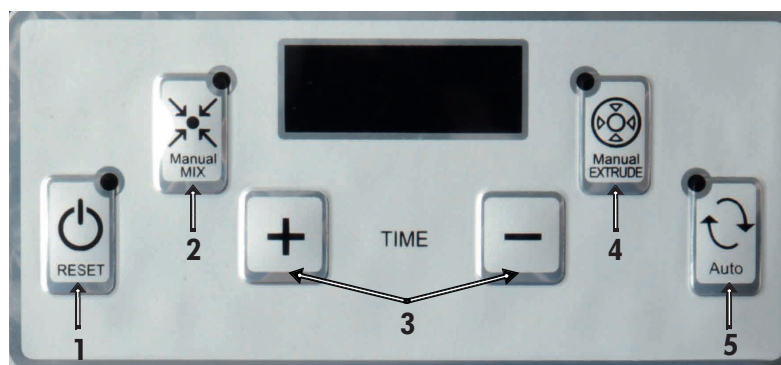
1. Sestavte přístroj dle bodů 1-7 výše
2. Do míchací nádoby umístěte požadované množství mouky (viz tabulka níže). Osolte dle chuti. Míchací nádobu uzavřete víkem. Nasad'te nádobku na tekuté složky, jejímiž otvory bude tekutina pomalu vytékat do mouky.

MOUKA	Tekutiny (celková hmotnost vody, oleje, vajec, zeleninové šťávy, atd)
200 gramů	85 g ± 5 g celkem
300 gramů	125 g ± 5g celkem
400 gramů	170 g ± 5g celkem

Doporučujeme použít mouku "00" popřípadě mouku s malými částicemi. Docílíte tím lepších výsledků během extruze těsta. Celkové množství tekutin musí odpovídat množstvím uvedeným v tabulce výše. **Množství tekutin je uváděno v gramech "g"!** Vajíčka doporučujeme rozšlehat, aby lépe vtekla do připravované směsi. Přidáním pár kapek oleje dodáte těstovinám vláčnost a usnadníte průchod před nástavec během extruze.


Poměry ingrediencí se mohou lišit v návaznosti na vlhkosti vzduchu, typu použité mouky. Toto může mít vliv na výsledek extruze těsta. Doporučujeme tyto poměry upravit dle potřeby z výše uvedených důvodů.

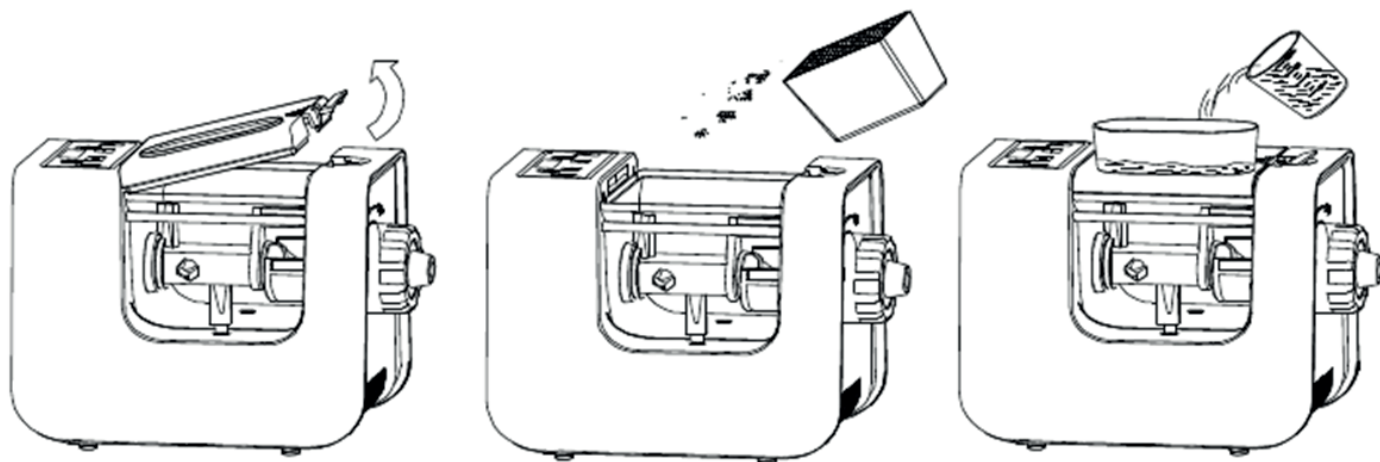
OVLÁDÁNÍ PŘÍSTROJE



1. Slouží k resetování (nulování) nastaveného programu
2. Toto tlačítko slouží pouze k manuálnímu ovládnání MÍCHÁNÍ
3. Slouží k nastavení času míchání a extruze při manuálním ovládnání
4. Toto tlačítko slouží pouze k manuálnímu ovládnání EXTRUZE
5. Toto tlačítko slouží ke spuštění automatického programu
Stiskněte 1x : 3 minuty míchání, 7 minut extruze
Stiskněte 2x: 3 minuty míchání, 12 minut extruze

Automatický provoz přístroje:



1. Zasuňte zástrčku do zdroje napětí. Ujistěte se, že hodnoty napětí ve vaší zásuvce souhlasí s údaji uvedenými na typovém štítku přístroje. Přístroj zapněte.
2. Na LED displeji by se měl ukázat tento symbol: 
3. Otevřete víko míchací nádoby a nasypete předváženou mouku. Víko opět důkladně zavřete.



4. V případě, že jste do míchací nádoby vložili **200g** mouky, stiskněte tlačítko **AUTO 1x**. Pokud jste vložili **400g** mouky, stiskněte tlačítko auto **2x**.
5. Započne proces míchání a na LED displeji se začne odpočítávat celkový zbývající čas. Pokud jste tlačítko AUTO stiskli 1x, bude míchání trvat 3 minuty a extruze dalších 7 minut. Pokud jste tlačítko AUTO stiskli 2x, bude míchání trvat 3 minuty a extruze dalších 12 minut.
6. Pokud připravujete vaječné těstoviny, doporučujeme vajíčko před přidáním do směsi jemně rozšlehat. Uspadnete tím jeho následné protečení do směsi v míchací nádobě v průběhu míchání.
7. Pro dávkování tekutých složek do mouky použijte vodní odkapávací misku. Tekuté složky důkladně odměřte dle doporučení výše (v gramech). Tekutina bude pomalu odkapávat do mouky během procesu míchání. Toto zajistí, že se kapalina přidá do mouky pomalým a rovnoměrným způsobem, což zajišťuje správnou konzistenci těsta.
8. Po uplynutí doby určené pro míchání směsi se chod přístroje obrátí a začne samotný proces vytlačování směsi (extruze). Extruze trvá podle nastavení 7 resp. 12 minut. Po uplynutí této doby se přístroj automaticky zastaví a znovu se spustí po dobu 8 vteřin zpětný chod. Díky tomu bude jednodušší přístroj rozebrat pro potřeby čištění.

TIP: V případě, že potřebujete v jakékoliv fázi přerušit proces přípravy těstovin, jednoduše otevřete víko míchací nádoby a příprava těsta se přeruší. Pokračovat v programu můžete po opětovném uzavření víka míchací nádoby a jedním stisknutím tlačítka AUTO.

Manuální provoz přístroje:

1. Zasuňte zástrčku do zdroje napětí. Ujistěte se, že hodnoty napětí ve vaší zásuvce souhlasí s údaji uvedenými na typovém štítku přístroje. Přístroj zapněte.
2. Na LED displeji by se měl ukázat tento symbol: 
3. Stiskněte tlačítko pro manuální míchání těsta. Během následujících 2 vteřin můžete stisknout tlačítko "+" nebo "-" ke zvýšení resp. snížení času míchání
4. Přístroj začne proces míchání těsta a zbývající čas se zobrazí na LED displeji.
5. Po dokončení procesu míchání se přístroj zastaví a na LED displeji se zobrazí symbol: 

Manuální spuštění extruze:

1. Stiskněte tlačítko pro manuální extruzi těsta. Během následujících 2 vteřin můžete stisknout tlačítko "+" nebo "-" ke zvýšení resp. snížení času procesu extruze.
2. Přístroj začne proces extruze těsta. Zbývající čas se zobrazí na LED displeji.
5. Po dokončení procesu extruze se přístroj zastaví.

TIP: V případě, že potřebujete v jakékoliv fázi přerušit proces přípravy těstovin, jednoduše otevřete víko míchací nádoby a příprava těsta se přeruší. Pokračovat v programu můžete po opětovném uzavření víka míchací nádoby a jedním stisknutím tlačítka AUTO.

TIPY PRO EXTRUZI TĚSTA NA TĚSTOVINY

K dosažení perfektních výsledků při výrobě těstovin, musí mít těsto správnou konzistenci.

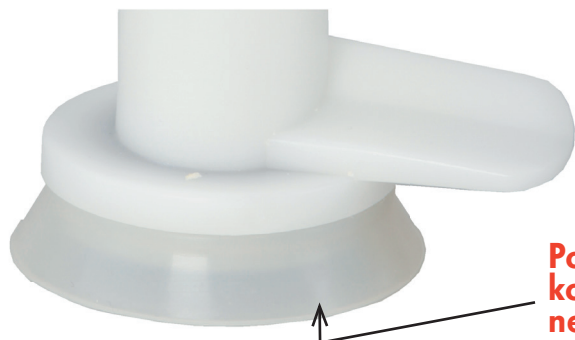


- V případě, že má těsto konzistenci spíše zrnitou popř. práškovou a těsto dobře nedrží tvar, pak je příliš suché. Budete muset přidat více tekutiny do směsi
- V případě, že se těsto lepí na stěny míchací nádoby a vypadá, jako že je z jednoho kusu, pak je těsto příliš vlhké. Konzistence může vypadat stejně jako těsto pizzu nebo chleba. Přidejte mouku do směsi. Tak, abyste získali správnou konzistenci těsta.
- Správnou konzistenci těsta poznáte tak, že těsto tvoří malé shluky a celá směs není jeden velký shluk. Směs by se neměla držet míchací nádoby. Směs by měla být schopna se rozdělit do menších shluků během procesu míchání.

PÉČE, ÚDRŽBA A ČIŠTĚNÍ PŘÍSTROJE

Čištění po použití:

- Před samotným čištěním přístroje, přístroj vypněte a odpojte od zdroje napětí
- Všechny části vyjměte v opačném pořadí, než je popsáno v kapitole "Sestavení přístroje" na straně 8 tohoto návodu.
- Doporučujeme ihned po použití průtláčnou formu neumývat. Namísto toho, nechte těsto zaschnout a použijte nástroj na čištění průtláčných forem.
Průtláčnou formu můžete také vložit na 30 minut do mrazáku a zbytky těsta následně vyklepat.
- Všechny odnímatelné části přístroje mohou být umývány v proudu teplé vody. K čištění použijte vlhký měkký hadřík.
- Všechny odnímatelné části přístroje, kromě průtláčných forem a míchacího ramene, lze mýt v myčce nádobí.



Po umytí míchacího ramene potřete koncovou vnitřní část těsnění rostlinným nebo olivovým olejem.

Uskladnění

- Tento přístroj uchovávejte na rovném suchém místě.
- Před uložením přístroj vždy vypněte a zástrčku odpojte od zdroje napětí.
- Přístroj vždy uchovávejte ve složeném stavu
- Přívodní šňůru vždy uchovávejte čistou a suchou. V případě, že je šňůra a/nebo zástrčka poškozena, překroucena atd., vyhledejte autorizovaný servis k opravě.

CO DĚLAT, KDYŽ.....

Situace	Řešení
Přístroj se nezapne po stisknutí tlačítka "AUTO"	<ul style="list-style-type: none"> • Zkontrolujte, zda je zástrčka zasunuta do zdroje napětí (zásuvky) • Zkontrolujte, zda je vypínač v poloze "ON"
Přístroj se během provozu sám vypne	<ul style="list-style-type: none"> • Došlo k přetížení motoru přístroje – ponechte přístroj vypnutý po dobu minimálně 15ti minut.
Těstoviny jsou protlačovány přes průtlačnou formu příliš pomalu	<ul style="list-style-type: none"> • Směs na přípravu těstovin je příliš suchá. Přidejte tekutiny. • Průtlačná forma nebyla před použitím namočená v teplé vodě s olejem, viz návod.
Během provozu nedochází k vytlačování žádné hmoty.	<ul style="list-style-type: none"> • Směs na přípravu těstovin je příliš suchá – přidejte do směsi tekutiny a znovu zamíchejte • Průtlačná forma je zablokovaná – Vyčistěte formu a zkuste znovu • Použitá mouka je příliš hrubá. Použijte hladce mletou mouku

TECHNICKÉ INFORMACE

Model: EL9163
 type: NM-788
 Příkon: 250W
 Napětí: 220-240V ~ 50/60Hz

INFORMACE K LIKVIDACI

Výrobky společnosti Vaše DEDRA, s.r.o. jsou vyrobeny z velmi dobře recyklovatelných materiálů. Výrobek prosím zlikvidujte odpovědně, a pokud je to možné, nechte jej recyklovat. Až automatický extrudér doslouží, nevyhazujte jej do běžného komunálního odpadu, ale odevzdejte jej do sběrný určené pro recyklaci. Pomůžete tím chránit životní prostředí.

SK – EL9163 SYSTEMAT PastArt

Automatický extrudér cestovín

SK

Gratulujeme Vám k správnej voľbe výberu nášho automatického výrobcu cestovín EL9163 z rady SYSTEMAT spoločnosti Vaše DEDRA. Prejeme Vám, aby Vám Váš nový pomocník dlho a spoľahlivo slúžil.

Rada SYSTEMAT od spoločnosti Vaše DEDRA Vám prináša ucelenú radu pomocníkov pre Vašu domácnosť a starostlivosť o telo. Prinášame Vám len inovatívne produkty, ktoré sami používame. Pred prvým uvedením do prevádzky si pozorne prečítajte celý návod na obsluhu, prezrite si vyobrazenie a návod si uschovajte.

OBSAH

Predstavenie	12
Bezpečnostné varovanie a upozornenie	12
Zoznámenie sa z Vaším novým pomocníkom	13
Príslušenstvo	13
Typy nastavcov k tvorbe cestovín	14
Pred prvým použitím	15
Zostavenie prístroja	15
Príprava ingrediencií pre tvorbu cestovín	16
Ovládanie prístroja	16
Automatické nastavenie	17
Manuálne nastavenie extrúzie	17
Rady a tipy	18
Starostlivosť, čistenie a skladovanie prístroja	18
Vyčistení prístroje po použití.....	18
Uschování přístroje.....	18
Odstránenie problémov.....	19
Technické informácie.....	19
Informácie k likvidácii.....	19

PREDSTAVENIE PRÍSTROJA

Gratulujeme vám k zakúpení Vášho nového PastArt automatického extrudéru cestovín. Prosím, prečítajte si a dodržujte pokyny uvedené v tomto návode na obsluhu. Váš nový automatický extrudér Vám vždy pomôže pripraviť čerstvé, chutné, výživné, bezpečné a zdravé cestoviny. Náš automatický extrudér cestovín eliminuje potrebu miesenia a valcovania cesta, rovnako ako následné tvarovanie cestovín.

Tento automatický extrudér cestovín poskytuje nasledujúce výhody:

- Je dodávaný s 10 vytlačovacími formami
- Zaberie Vám len 10 minút k vytvoreniu čerstvých cestovín od začiatku až do konca
- Multifunkčný od miesenia cesta na cestoviny až po formovanie cesta na tyčinky a praclíky.
- Jednoduchá montáž, jednoduchá obsluha aj čistenie.

BEZPEČNOSTNÉ VAROVANIE A UPOZORNENIE

DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ UPOZORNENIA PRED POUŽITÍM SPOTREBIČA SI PREČÍTAJTE VŠETKY TIETO POKYNY A UPOZORNENIA

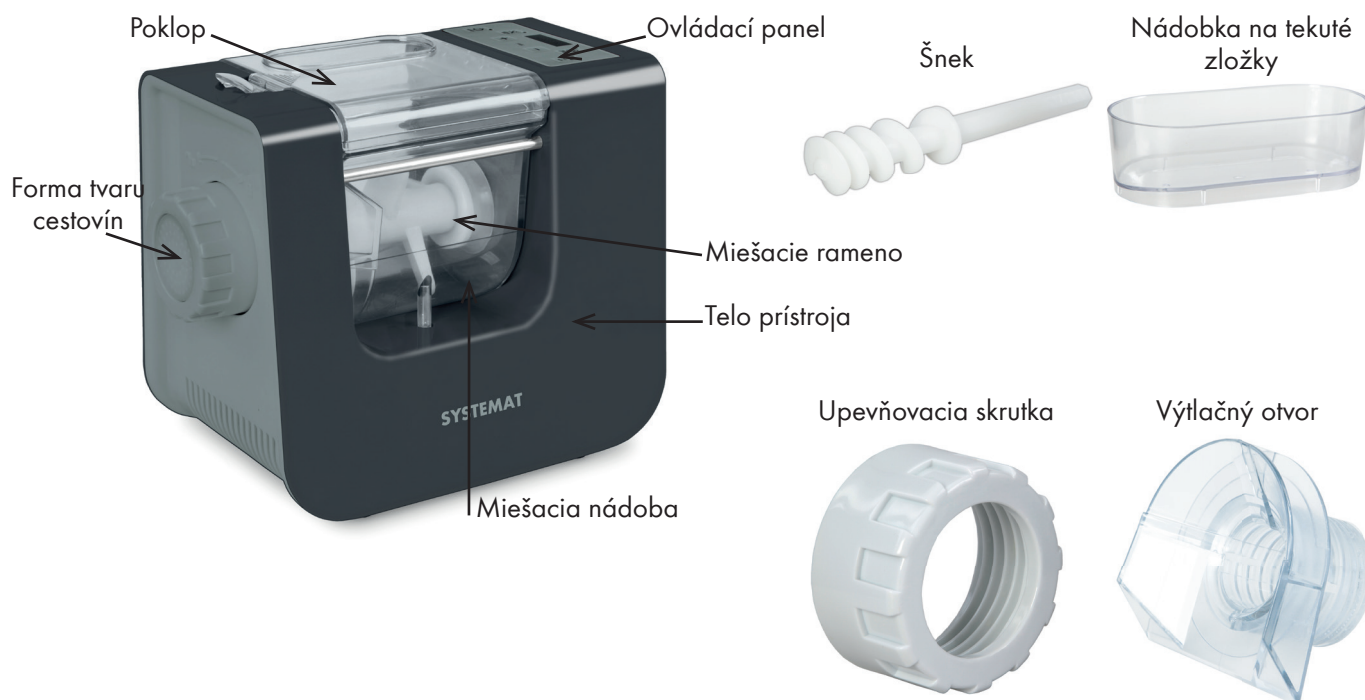
- Tento spotrebič nie je určený pre používanie malými deťmi alebo postihnutými osobami s obmedzenými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami alebo s nedostatočnými skúsenosťami a znalosťami, ak nie sú pod dozorom zodpovednej osoby alebo neboli takou osobou zaškolené o bezpečnom používaní spotrebiča.
- Zabráňte, aby sa deti s týmto spotrebičom hrali. Pri používaní malými deťmi alebo v ich blízkosti je treba dbať na maximálnu opatnosť. Malé deti by mali byť pod dozorom, aby bolo zaistené, že sa nebudú s týmto spotrebičom hrať.
CHRÁŇTE PRED DEŤMI!
- Prístroj používajte len v súlade s týmto návodom na použitie. Údržbu vykonávajte len podľa pokynov uvedených v tomto návode na použitie alebo podľa rady zákaznickej linky spoločnosti Vaše DEDRA, s.r.o.
- Vhodné len pre suché priestory. Nepoužívajte vonku ani na mokrych miestach.
- Nemanipulujte s žiadnou časťou zástrčky alebo spotrebiča mokrymi rukami.
- Nepoužívajte s poškodeným káblom alebo zástrčkou. Ak je napájací kábel poškodený, musí ho vymeniť spoločnosť vaše DEDRA, s.r.o., jej servisný zástupca alebo osoby s rovnakou kvalifikáciou, aby sa zabránilo nebezpečenstvu.
- Ak prístroj nepracuje správne, utrpel ťažký úder, spadol, poškodený, ponechaný vonku alebo spadol do vody, nepoužívajte ho a kontaktujte zákaznickú linku spoločnosti Vaše DEDRA, s.r.o.
- Ak je treba vykonať opravu alebo potrebujete nejakú službu, zavolajte prosím na zákaznickú linku spoločnosti Vaše DEDRA, s.r.o. Zariadenie sami nerozoberajte, pretože jeho nesprávne zostavenie môže viesť k úrazu elektrickým prúdom alebo k požiaru.
- Napájaciu šnúru nenaťahujte ani ju nevystavujte nadmernému namáhaniu. Chráňte šnúru pred kontakte s horúcimi plochami. Šnúru neprivierajte do dverí ani ju neved'te okolo ostrých hrán alebo rohov. Napájací kábel nepokladajte na miesta, kadiaľ sa chodí, ani tam, kde by sa na neho šliapalo, alebo sa musel prekračovať. Nejazdite cez prírodný kábel.
- Prístroj neodpojujte zo siete vytiahnutým za kábel. Pri odpojovaní uchopte zástrčku, nie kábel. Neodporúča sa používať predĺžovací kábel.
- Dbajte na to, aby vlasy, voľné oblečenie, prsty a ďalšie časti tela boli v dostatočnej vzdialenosti od pohyblivých častí a otvorov.
- Do otvorov nekladajte žiadne predmety. Zariadenie nepoužívajte, ak sú niektoré otvory upchané; Používajte len príslušenstvo a náhradné diely doporučené spoločnosťou Vaše DEDRA, s.r.o.
- Ak je napájacia šnúra v zásuvke, od prístroja sa nevzd'ľajte. Ak ho nepoužívate, vytiahnete šnúru zo zásuvky, a až potom vykonávajte údržbu.
- Prístroj neťahajte za napájaciu šnúru, ani ho za ňu nenoste.
- Pred odpojením prístroja vypnite všetky ovládacie prvky. Pred pripojením akéhokoľvek nástroja alebo príslušenstva odpojte prístroj zo zásuvky.
- Prístroj používajte len na vhodnom a bezpečnom mieste a vždy na pevnej podložke.
- Vibrácie počas chodu môžu spôsobiť, že sa zariadenie uvedie do pohybu. Preto prístroj neumiest'ujte do blízkosti okraju stolu alebo pracovnej plochy.
- Nepokladajte ani neskladujte tento prístroj na alebo v blízkosti horúcich plôch (sporák, rúra, varná plocha, kamná)
- Pred uvedením do prevádzky vždy skontrolujte, či je prístroj kompletne zmontovaný. Postupujte podľa pokynov uvedených v tomto návode
- Uistite sa, že je prístroj pred vložením surovín vypnutý v pozícii „OFF“
- Nepoužívajte iné než originálne prídavné zariadenia a príslušenstvá.
- Pri manipulácii zachádzajte s prístrojom opatrne.
- Pred demontážou sa uistite, že je prístroj úplne vypnutý.
- Ak je prístroj v prevádzke, nenechávajte ho bez dozoru.
- Udržujte tento prístroj v čistote. Pri čistení prístroja postupujte podľa pokynov v tomto návode.
- Akákoľvek iná údržba, než je čistenie by malo byť vykonávané v autorizovanom servisnom stredisku.
- Tento prístroj je určený len pre použitie v domácnosti.

- Tento spotrebič nepoužívajte k iným účelom, než na jeho stanovené použitie. Nepoužívajte vonku. Zneužitie môže spôsobiť zranenie.
- Doporučujeme inštaláciu elektrického chrániča (ochranný vypínač). Zaisťuje zvýšenie bezpečnosti pri používaní elektrických spotrebičov.

VAROVANIE: UISTITE SA, ŽE JE VÁŠ AUTOMATICKÝ EXTRÚDER CESTOVÍN PRED MONTÁŽOU A DEMONTÁŽOU VŽDY ODPOJENÝ ZO SIETE!!!

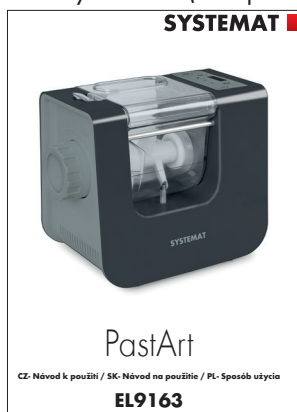
SK

ZOZNÁMENIE SA S PRÍSTROJOM



PRÍSLUŠENSTVO

Užívateľský manuál (táto príručka)



Hlavná odmeriavacia nádobka



Nádobka na tekuté zložky



Malá odmeriavacia nádobka



10 ks nástavcov

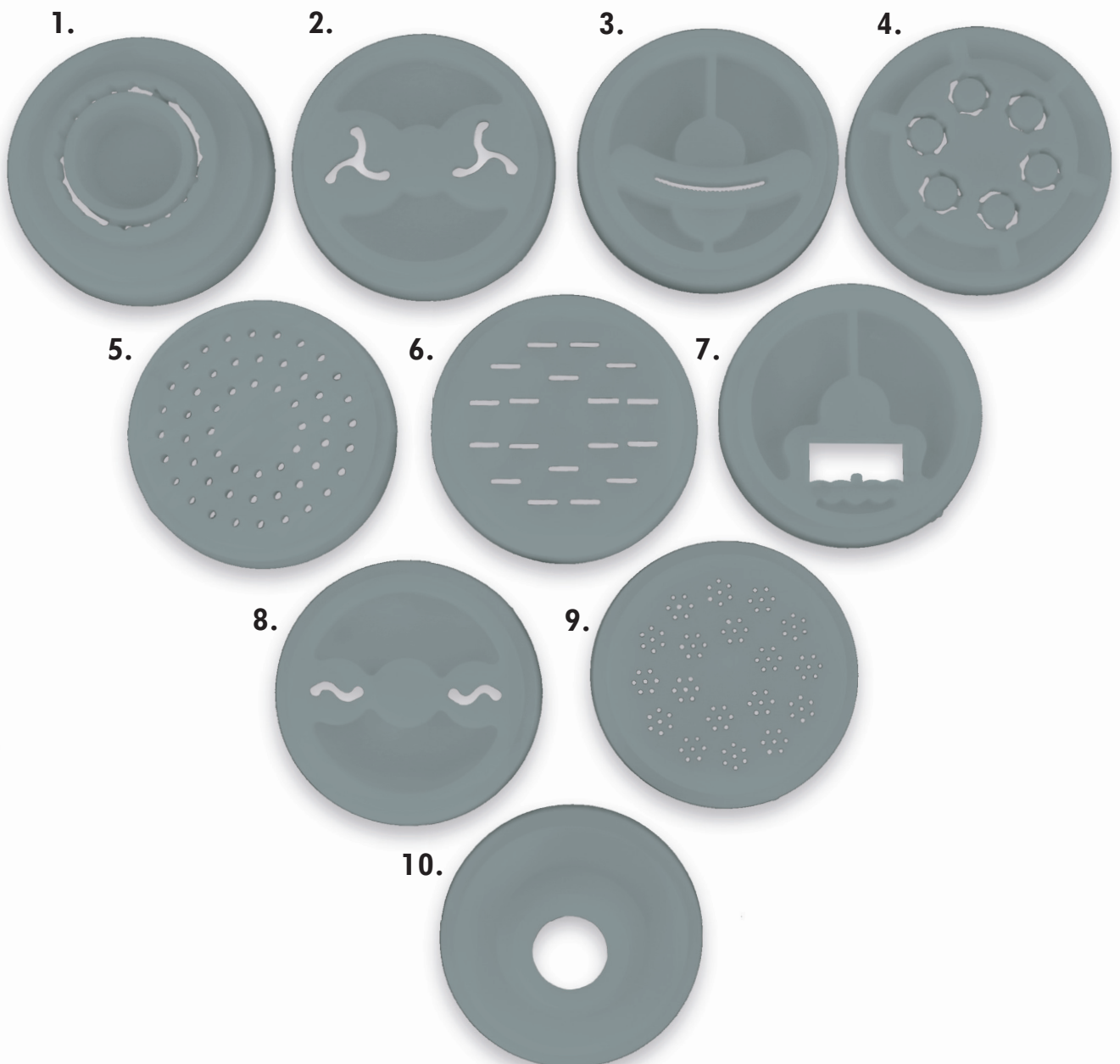


Nástroj na čistenie tvarovacích foriem



NÁSTAVCE K TVORBE CESTOVÍN

SK



1. Cannelloni
2. Motýliky
3. Tagliolini
4. Makarony / Rigatoni
5. Špagety
6. Fettuccini / Silné ázijské rezance
7. Sušienky / Gnocchi
8. Wontonské rezance
9. Vermicelli / "Andělské vlasy" / Tenké asijské rezance
10. Praclíky / tyčinky

PRED PRVÝM POUŽITÍM

- Všetky súčasti automatického extrudéru musia byť pred prvým použitím dôkladne umyté. (Vid' sekcie "čistenia" v tomto manuáli)
- Odstráňte všetok obalový materiál.
- Uistite sa, že je automatický extrudér cestovín vypnutý a zástrčka je odpojená od zdroja elektrického napätia.
- Odstráňte poklop, mixovaciu nádobu, miešacie rameno, miešací šnek, výtláčny otvor a upevňovaciu skrutku. Všetky tieto súčasti dôkladne umyte v teplej vode s prídavkom prostriedku na ručné umývanie riadu. Dôkladne opláchnite čistou vodou a vytrite do sucha jemnou utierkou.

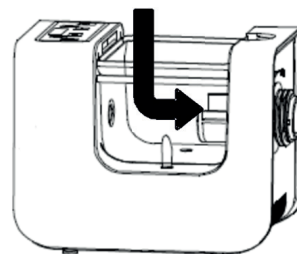
POZNÁMKA: PRI PRVOM POUŽITÍ MÔŽETE ZAZNAMENAŤ ZÁPACH VYCHÁDZAJÚCI Z PRIESTORU MOTORU. TENTO JAV JE NORMÁLNY A PO URČITEJ DOBE UŽÍVANIA USTANE.

ZOSTAVENIE PRÍSTROJA

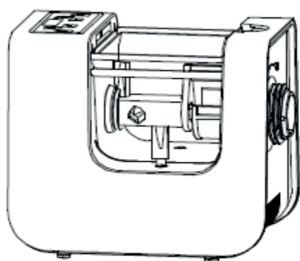
1. Umiestnite mixovaciu nádobu do tela prístroja.



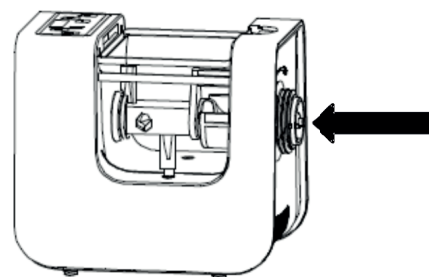
2. Z vnútornej strany vložte do miešacej nádoby výtláčny prechod so závitom



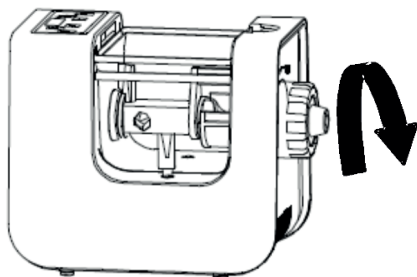
3. Umiestnite miešacie rameno tak, aby bolo vo vnútri miešacej nádoby.



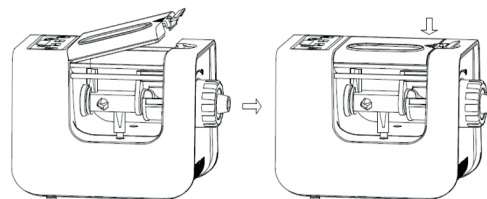
4. Šnekovnicu vložte z vonkajšej strany skrz výtláčny prechod so závitom tak, aby výstupok na nej presne zapadol do vyfrézovanej koľajničky na miešacom ramene.



5. Nástavec na tvorbu cestovín, podľa Vášho výberu, vložte do upevňovacej skrutky a pevne utiahnite.



6. Miešaciu nádobu uzavrite vekom. Správne usadené veko sa vo svojej pozícii uzamkne. Pre správne fungovanie prístroja musí byť veko umiestnené správne!!!



7. Uistite sa, že je prístroj umiestnený na pevnej rovnej podložke

DOPORUČENIE: Nástavec na tvorbu cestovín, ktorý chcete použiť, vložte do nádoby s teplou vodou s pár kvapkami oleja. Uľahčíte tým počiatočný prechod cesta cez nástavec.

SK

PRÍPRAVA INGREDIENCIÍ

1. Zostavte prístroj podľa bodov 1-7 vyššie
2. Do miešacej nádoby umiestnite požadované množstvo múky (viď tabuľka nižšie). Osolte podľa chuti. Miešaciu nádobu uzavrite vekom. Nasadte nádobku na tekuté slúžky, ktorej otvori bude tekutina pomaly vytekať do múky.

MÚKA	Tekutiny (celková hmotnosť vody, oleja, vajec, zeleninovej šťavy, atď)
200 gramov	85 g ± 5 g celkom
300 gramov	125 g ± 5g celkom
400 gramov	170 g ± 5g celkom

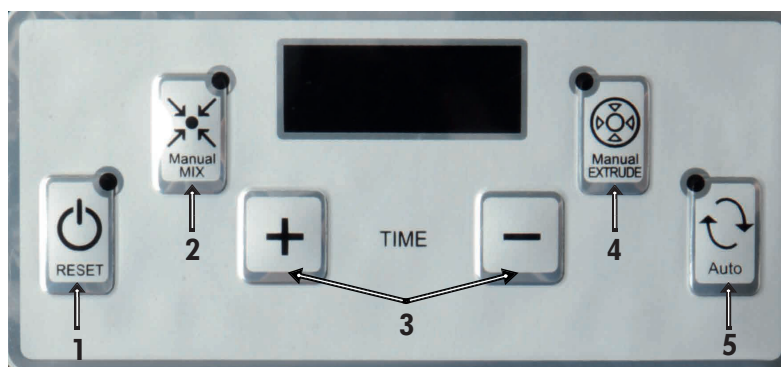
Doporučujeme použiť múku "00" popripade múku s malými časticami. Docielite tým lepšie výsledky počas extrúzie cesta. Celkové množstvo tekutín musí odpovedať množstvám uvedeným v tabuľke vyššie.

Množstvo tekutín je uvádzané v gramoch "g"!

Vajíčka doporučujeme rozšľahať, aby lepšie vteklí do pripravovanej zmesi. Pridaním pár kvapiek oleja dodáte cestovinám vláčnosť a uľahčíte prechod cez nástavec počas extrúzie. Pomery ingrediencií sa môžu líšiť v závislosti na vlhkosti vzduchu, typu použitej múky. Toto môže mať vplyv na výsledok extrúzie cesta. Doporučujeme tieto pomery upraviť podľa potreby z vyššie uvedených dôvodov.


OVLÁDANIE PRÍSTROJA

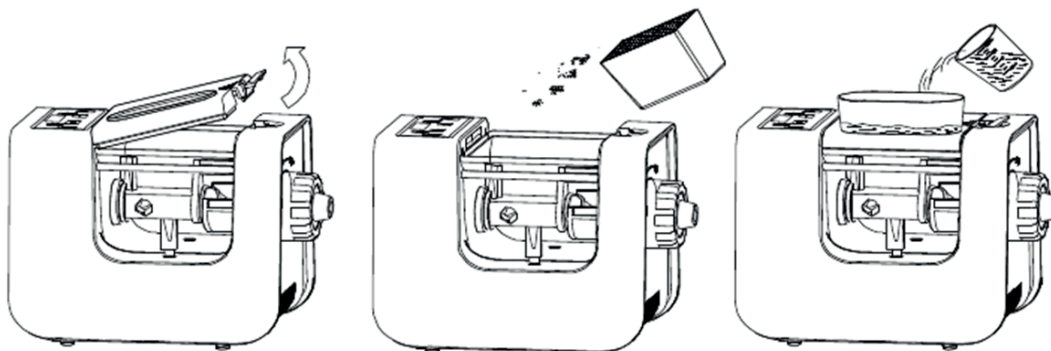
Ovládací panel



1. Slúži k resetovaniu (nulovaniu) nastaveného programu
2. Toto tlačidlo slúži len k manuálnemu ovládaniu MIEŠANIE
3. Slúži k nastaveniu času miešania a extrúzie pri manuálnom ovládaní
4. Toto tlačidlo slúži len k manuálnemu ovládaniu EXTRÚZIA
5. Toto tlačidlo slúži k spusteniu automatického programu
Stisnite 1x : 3 minúty miešania, 7 minút extrúzie
Stisnite 2x: 3 minúty miešania, 12 minút extrúzie

Automatický chod prístroja:



1. Zasuňte zástrčku do zdroja napätia. Uistite sa, že hodnoty napätia vo vašej zásuvke súhlasí s údajmi uvedenými na typovom štítku prístroja. Prístroj zapnite.
2. Na LED displeji by sa mal ukázať tento symbol: 
3. Otvorte veko miešacej nádoby a nasypťte predváženú múku. Veko opäť dôkladne zavrite.



4. V prípade, že ste do miešacej nádoby vložili **200g** múky, stisnite tlačidlo **AUTO 1x**. Ak ste vložili **400g** múky, stisnite tlačidlo **auto 2x**.
5. Začne proces miešania a na LED displeji sa začne odpočítavať celkový zostávajúci čas. Ak ste tlačidlo AUTO stisli 1x, bude miešanie trvať 3 minúty a extrúzia ďalších 7 minút. Ak ste tlačidlo AUTO stisli 2x, bude miešanie trvať 3 minúty a extrúzia ďalších 12 minút.
6. Ak pripravujete vaječné cestoviny, doporučujeme vajíčko pred pridaním do zmesi jemne rozšľahať. Uľahčíte tým jeho následné pretečenie do zmesi v miešacej nádobe v priebehu miešania.
7. Pro dávkovaní tekutých zložiek do múky použijete odkvapkávaciu misku na tekuté zložky. Tekuté zložky dôkladne odmerajte podľa doporučenia vyššie (v gramoch). Tekutina bude pomaly odkvapkávať do múky počas procesu miešania. Toto zaisťí, že sa kvapalina pridá do múky pomalým a rovnomerným spôsobom, čo zaisťuje správnu konzistenciu cesta.
8. Po uplynutí doby určenej na miešanie zmesi sa chod prístroja obráti a začne samotný proces vytlačovania zmesi (extrúzia). Extrúzia trvá podľa nastavenia 7 resp. 12 minút. Po uplynutí tejto doby sa prístroj automaticky zastaví a znovu sa spustí po dobu 8 sekúnd spätný chod. Vďaka tomu bude jednoduchšie prístroj rozobrať pre čistenie.

TIP: V prípade, že potrebujete v akejkoľvek fáze prerušiť proces prípravy cestovín, jednoducho otvorte veko miešacej nádoby a príprava cesta sa preruší. Pokračovať v programe môžete po opätovnom uzatvorení veka miešacej nádoby a jedným stisnutím tlačidla AUTO.

Manuálny chod prístroja

1. Zasuňte zástrčku do zdroja napätia. Uistite sa, že hodnoty napätia vo Vašej zásuvke súhlasí s údajmi uvedenými na typovom štítku prístroja. Prístroj zapnite.
2. Na LED displeji by sa mal ukázať tento symbol: 
3. Stisnite tlačidlo pre manuálne miešanie cesta. Počas nasledujúcich 2 sekúnd môžete stisnúť tlačidlo “+” alebo “-“ k zvýšeniu resp. zníženiu času miešania
4. Prístroj začne proces miešania cesta a zostávajúci čas sa zobrazí na LED displeji.
5. Po dokončení procesu miešania sa prístroj zastaví a na LED displeji sa zobrazí symbol: 

Manuálne spustenie extrúzie:

1. Stisnite tlačidlo pre manuálnu extrúziu cesta. Počas nasledujúcich 2 sekúnd môžete stisnúť tlačidlo “+” alebo “-“ k zvýšeniu resp. zníženiu času procesu extrúzie.
2. Prístroj začne proces extrúzie cesta. Zostávajúci čas sa zobrazí na LED displeji.
5. Po dokončení procesu extrúzie sa prístroj zastaví.

TIP: V prípade, že potrebujete v akejkoľvek fáze prerušiť proces prípravy cestovín, jednoducho otvorte veko miešacej nádoby a príprava cesta sa preruší. Pokračovať v programe môžete po opätovnom uzatvorení veka miešacej nádoby a jedným stisnutím tlačidla AUTO.

TIPY PRE EXTRÚZIU CESTA NA CESTOVINY

SK

K dosiahnutiu perfektných výsledkov pri výrobe cestovín, musí mať cesto správnu konzistenciu

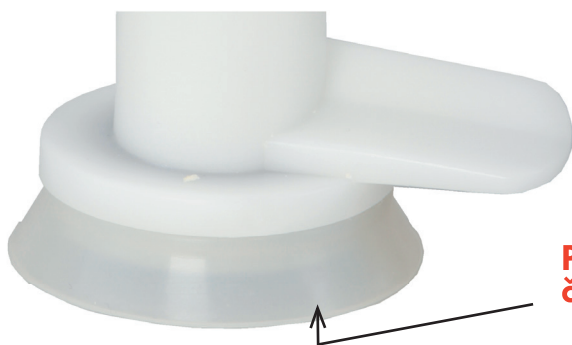


- V prípade, že má cesto konzistenciu skôr zrnitú popr. práškovú a cesto dobre nedrží tvar, potom je príliš suché. Budete musieť pridať viac tekutiny do zmesi
- V prípade, že sa cesto lepí na steny miešacej nádoby a vypadá, ako že je z jedného kusu, potom je cesto príliš vlhké. Konzistencia môže vypadáť rovnako ako cesto pizzu alebo chleba. Pridajte múku do zmesi. Tak, aby ste získali správnu konzistenciu cesta.
- Správu konzistenciu cesta poznáte tak, že cesto tvorí malé zhluky a celá zmes nie je jeden veľký zhluk. Zmes by sa nemala držať miešacej nádoby. Zmes by mala byť schopná sa rozdeliť do menších zhlukov počas procesu miešania.

STAROSTLIVOSŤ, ÚDRŽBA A ČISTENIE PRÍSTROJA

Čistenie po použití:

- Pred samotným čistením prístroja, prístroj vypnite a odpojte od zdroja napätia
- Všetké časti vyberte v opačnom poradí ako je popísané v kapitole "Zostavenie prístroja" na strane 8 tohto návodu.
- Doporučujeme neumývať tvarovaciu formu ihneď po použití. Namiesto toho, nechajte cesto zaschnúť a použite nástroj na čistenie tvarovacích foriem.
Tvarovaciu formu môžete vložiť na 30 minút do mrazničky a ostatky cesta následne vyklepať.
- Všetky odnímateľné časti prístroja môžu byť umývané v prúde teplej vody. K čisteniu použite vlhkú mäkkú handričku.
- Všetké odnímateľné časti prístroja, okrem tvarovacích foriem a miešacieho ramena možné umývať v umývačke riadu.



Po umytí miešacieho ramena potrite vnútornú časť koncovho tesnenie rastlinným alebo olivovým olejom.

Uskladnenie

- Tento prístroj uchovávať na rovnom suchom mieste.
- Pred uložením prístroj vždy vypnite a zástrčku odpojte od zdroja napätia.
- Prístroj vždy uchovávať v zloženom stave
- Prívodnú šnúru vždy uchovávať čistú a suchú. V prípade, že je šnúra alebo zástrčka poškodená, prekrútená atď., vyhľadajte autorizovaný servis k oprave.

Čo robiť, keď.....

SK

Situácia	Riešenie
Prístroj sa nezapne po stisnutí tlačidla "AUTO"	<ul style="list-style-type: none">• Skontrolujte, či je zástrčka zasunutá do zdroja napätia (zásuvky)• Skontrolujte, či je vypínač v polohe "ON"
Prístroj sa počas chodu sám vypne	<ul style="list-style-type: none">• Došlo k preťaženiu motora prístroja – nechajte prístroj vypnutý po dobu minimálne 15 minút.
Cestoviny sú pretlačované cez tvarovacia formu príliš pomalu	<ul style="list-style-type: none">• Zmes na prípravu cestovín je príliš suchá. Pridajte tekutiny.• Tvarovacia forma nebola pred použitím namočená v teplej vode s olejom, vid' návod.
Počas chodu nedochádza k vytlačovaniu žiadnej hmoty.	<ul style="list-style-type: none">• Zmes na prípravu cestovín je príliš suchá – pridajte do zmesi tekutiny a znovu zamiešajte• Tvarovacia forma je zablokovaná – Vyčistite formu a skúste opäť• Použitá múka je príliš hrubá. Použite hladko mletú múku

TECHNICKÉ INFORMÁCIE

Model: EL9163

type: NM-788

Príkon: 250W

Napätie: 220-240V ~ 50/60Hz

INFORMÁCIE K LIKVIDÁCI

Výrobky spoločnosti Vaše DEDRA, s.r.o. sú vyrobené z veľmi dobre recyklovateľných materiálov. Výrobok prosím zlikvidujte zodpovedne, a pokiaľ je to možné, nechajte ho recyklovať. Až automatický extrudér doslúži, nevyhadzujte ho do bežného komunálneho odpadu, ale odovzdajte ho do zberne určenej pre recykláciu. Pomôžete tým chrániť životné prostredie.

PL – EL9163 SYSTEMAT PastArt

Automatický extrudér těstovin

Cieszymy się, że wybrałeś automatyczną maszynkę do makaronu z serii SYSTEMAT PastArt EL9163 DEDRA. Jesteśmy przekonani, że nasz produkt będzie niezawodnie służył państwu przez lata.

Seria produktów SYSTEMAT firmy DEDRA to sprzęt dla domu i do pielęgnacji ciała. Są to innowacyjne produkty, których sami używamy. Zanim uruchomisz urządzenie zapoznaj się dokładnie z treścią poniższej instrukcji. Zachowaj instrukcję w celu późniejszego wykorzystania.

SPIS TREŚCI

Prezentacja.....	21
Wskazówki bezpieczeństwa i uwagi.....	21
Poznaj swój sprzęt.....	22
Akcesoria.....	22
Rodzaje końcówek do produkcji makaronu.....	23
Przed pierwszym użyciem.....	24
Instalacja poszczególnych elementów.....	24
Przygotowanie składników do wyrobu makaronu.....	25
Sterowanie urządzeniem	25
Ustawienia automatyczne.....	26
Ustawienia ręczne.....	26
Porady i wskazówki.....	27
Czyszczenie urządzenia, konserwacja i przechowywanie.....	27
Czyszczenie urządzenia po użyciu.....	27
Konserwacja.....	27
Rozwiązywanie problemów.....	28
Wskazówki techniczne.....	28
Informacja o właściwej utylizacji.....	28

PREZENTACJA

Gratulujemy ci zakupu automatycznej maszyny do makaronu PastArt. Zanim zaczniesz korzystać z urządzenia dokładnie zapoznaj się z poniższą instrukcją obsługi. Automatyczna maszyna pomoże w przygotowaniu, smacznego, zdrowego, pożywnego, świeżego i bezglutenowego makaronu. Maszynka wykonuje za ciebie najtrudniejsze czynności: ugniatanie i wałkowanie ciasta dodatkowo nadaje mu kształt.

Urządzenie wykonuje za ciebie następujące czynności:

- Posiada 10 foremek, każda formuje inny rodzaj makaronu.
- Z maszynką przygotujesz makaron w 10 min od początku do końca.
- W maszynie przygotujesz również ciasto na chleb i precle.
- Urządzenie jest proste w obsłudze, łatwo je zainstalować i wyczyścić.

WSKAZÓWKI BEZPIECZEŃSTWA I UWAGI

WAŻNE INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA PRZED UŻYCIEM DOKŁADNIE ZAPOZNAJ SIĘ ZE WSKAZÓWKAMI BEZPIECZEŃSTWA I UWAGAMI

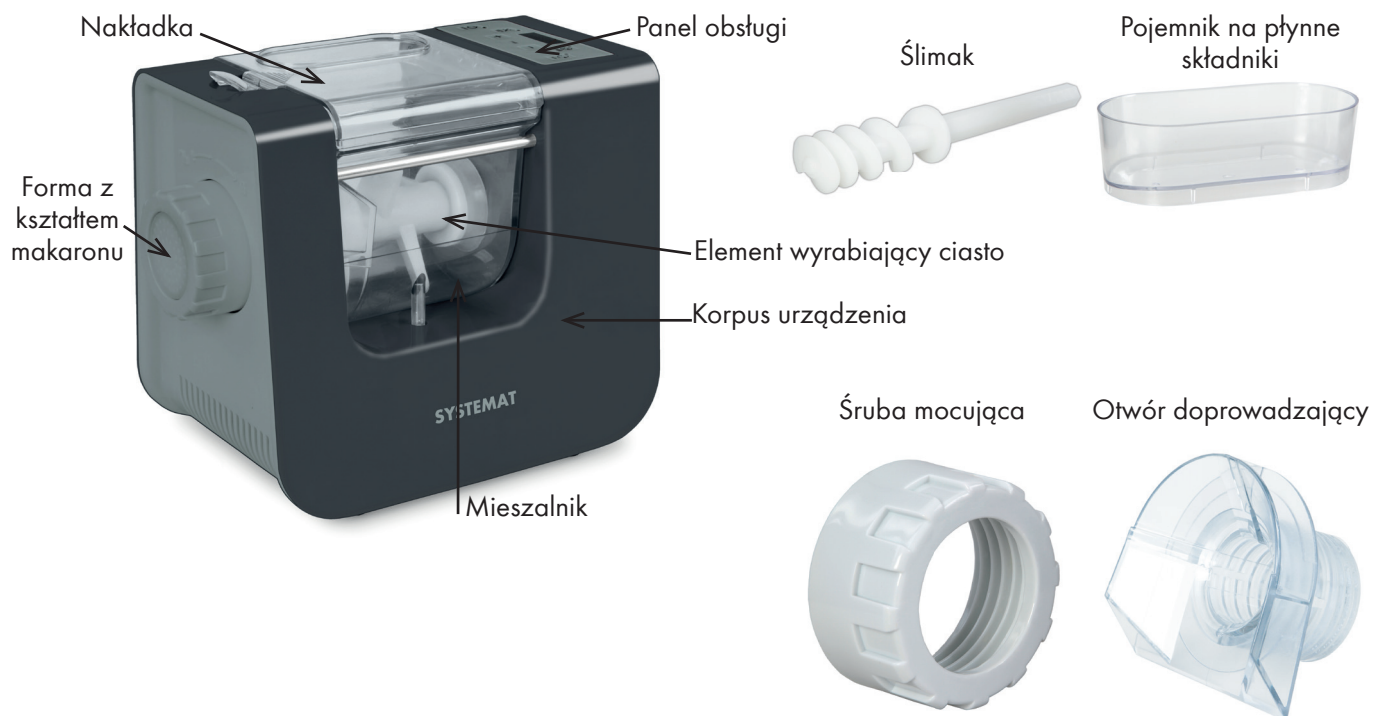
- Urządzenie nie jest przeznaczone do użytku przez dzieci lub osoby o ograniczonej sprawności fizycznej i umysłowej również osoby o ograniczonych zdolnościach sensorycznych lub osoby nie posiadające niezbędnej wiedzy i doświadczenia chyba, że będą nadzorowane przez osobę odpowiedzialną lub przeszkoloną w zakresie bezpieczeństwa użytkownika.
- Nie pozwalaj dzieciom na zabawę urządzeniami. Jeśli dzieci znajdują się w pobliżu urządzenia powinny zachować szczególną ostrożność. Małe dzieci powinny być nadzorowane przez osobę dorosłą.
- Urządzenie należy użytkować wyłącznie zgodnie z instrukcją obsługi. Podobnie w przypadku konserwacji, jeśli masz pytania lub wątpliwości skontaktuj się z naszą infolinią.
- Urządzenie nie nadaje się do wilgotnych pomieszczeń nie należy używać go na zewnątrz. Nadaje się wyłącznie do suchych pomieszczeń.
- Nie należy obsługiwać pokrętki mokrymi rękoma.
- Nie należy podłączać urządzenia gdy przewód zasilający jest uszkodzony lub wtyczka. Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony powinien zostać wymieniony przez autoryzowany punkt serwisowy DEDRA lub osobę posiadającą niezbędne kwalifikacje by uniknąć ewentualnego niebezpieczeństwa.
- Jeżeli urządzenie nie działa prawidłowo, spadło z wysokości, zostało uszkodzone przez inny sprzęt, zostało zniszczone, wpadło do wody nie należy go używać. W takim wypadku należy skontaktować się z działem obsługi klienta DEDRA.
- Jeśli urządzenie wymaga naprawy lub jakiegokolwiek usługi zadzwoń na numer infolinii DEDRA. Rozkręcenie urządzenia i nieprawidłowe złożenie może doprowadzić do porażenia prądem lub pożaru.
- Nie należy ciągnąć za przewód zasilający nie należy nadmiernie obciążać urządzenia. Przewód zasilający powinien być trzymany z dala od źródeł ciepła. Nie umieszczaj przewodu w pobliżu ostrych krawędzi i narożników. Nie umieszczaj urządzenia w miejscu gdzie przewód może zostać podeptany.
- Nie odłączaj przewodu od prądu ciągnąc za kabel, nie używaj przedłużacza.
- Upewnij się, że włosy, ludzie ubrania, palce i inne części ciała są oddalone od ruchomych elementów urządzenia i otworów.
- Nie należy wkładać w otwory urządzenia żadnych przedmiotów. Nie należy włączać urządzenia jeśli którykolwiek z otworów jest zablokowany. Należy używać wyłącznie akcesoriów i części zamiennych zleczanych przez DEDRA.
- Gdy urządzenie jest nie używane należy odłączyć przewód zasilający.
- Nie należy ciągnąć za przewód zasilający, nie należy przenosić urządzenia za przewód.
- Zanim odłączysz urządzenie od zasilania, wyłącz wszystkie przyciski (włączniki). Zanim wymienisz jakąś część odłącz urządzenie od zasilania.
- Używaj wyłącznie na płaskiej powierzchni w bezpiecznym miejscu.
- Urządzenie może wibrować co sprawia, że porusza się po blacie. Umieszczaj urządzenie z dala od krawędzi blatu czy stołu.
- Nigdy nie przechowuj urządzenie w pobliżu źródła ciepła (kuchenka, piekarnik, płyta grzewcza).
- Zanim uruchomisz urządzenie upewnij się, że wszystkie elementy są prawidłowo podłączone. Zgodnie z zaleceniami podanymi w instrukcji.
- Upewnij się, że włącznik urządzenie znajduje się w pozycji „OFF”.
- Nigdy nie używaj nieoryginalnych części zamiennych do urządzenia.
- Z urządzeniem należy obchodzić się ostrożnie.
- Przed demontażem urządzenia upewnij się, że jest wyłączone.
- Nie pozostawiaj urządzenia bez opieki gdy jest włączone.
- Utrzymuj urządzenie w czystości. Podczas czyszczenia urządzenia postępuj zgodnie z zaleceniami zawartymi w instrukcji.
- Wszystkie inne modyfikacje poza czyszczeniem powinny odbywać się w autoryzowanym serwisie.

- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego.
- Nie należy używać urządzenia do innych celów niż tych do których jest przeznaczone. Nie należy stosować urządzenia na zewnątrz.
- Zalecamy podłączenie urządzenia do listwy z włącznikiem by zwiększyć bezpieczeństwo podczas korzystania.

Uwaga: upewnij się, że urządzenie jest odłączone od prądu zanim zaczniesz je montować i demontować!!!

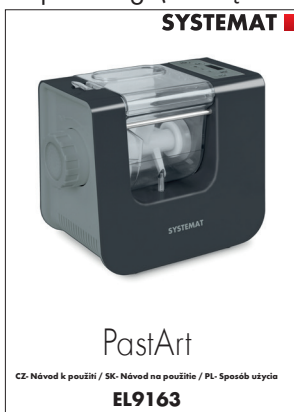
PL

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM



AKCESORIA

Instrukcja obsługi (ta książeczka)



Główny zbiornik



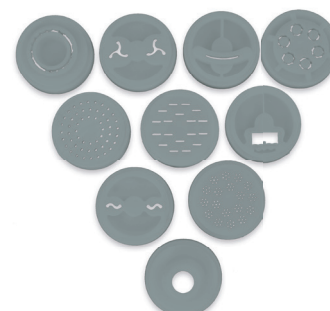
Pojemnik na płynne składniki



Mała miarka



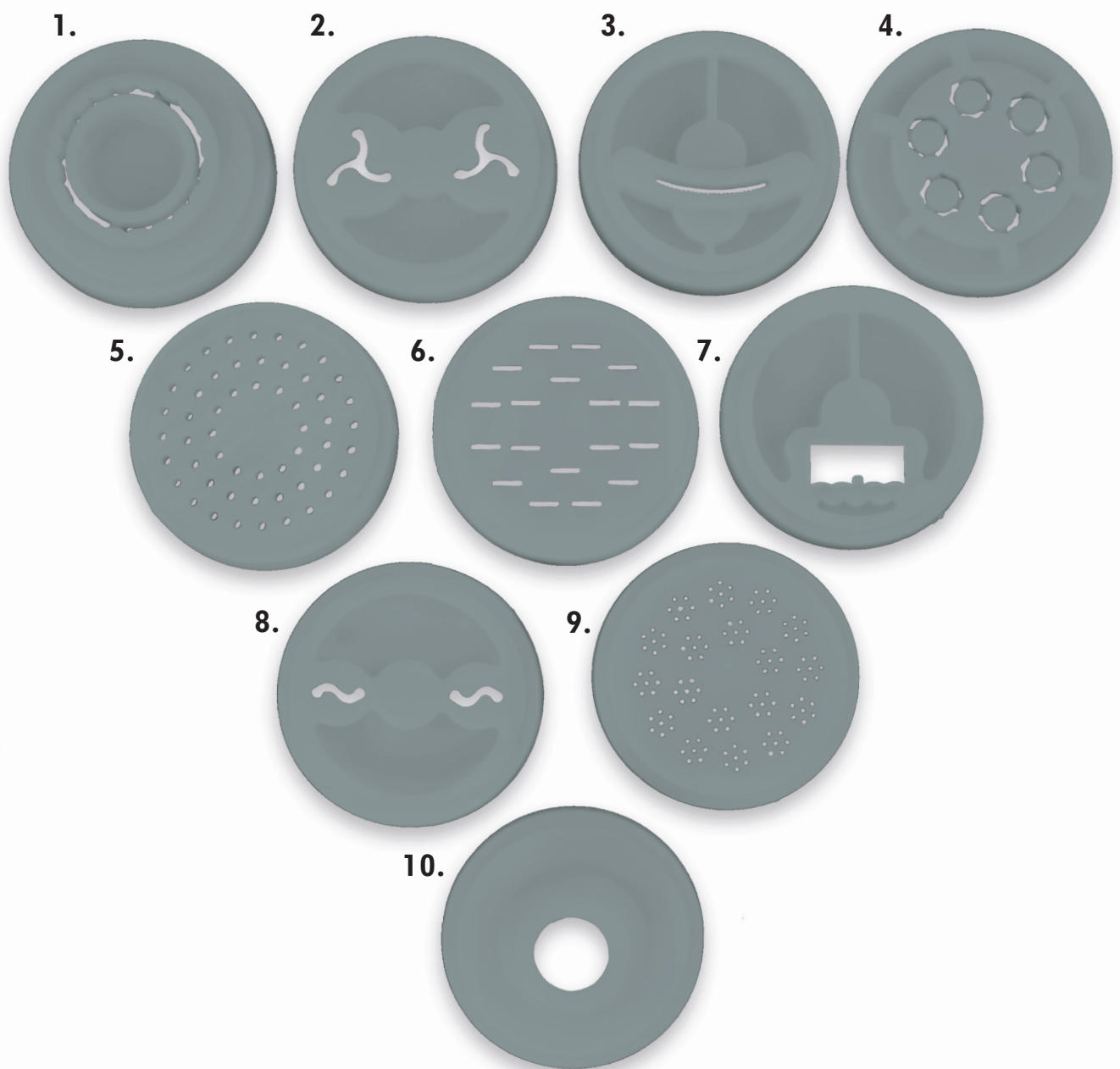
10 ks foremek



Czyścik do elementów urządzenia



RODZAJE KOŃCÓWEK DO PRODUKCJI MAKARONU



1. Cannelloni
2. Motylki
3. Tagliolini
4. Rigatoni
5. Spagetti
6. Fettuccini
7. Gnocchi
8. Makaron kantoński
9. Vermicelli / cienki makaron
10. Końcówka do precli

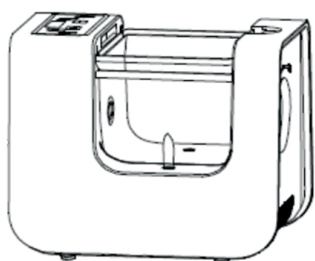
PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

- Każdy z elementów urządzenia powinien być dokładnie umyty przed pierwszym, użyciem (patrz rozdział czyszczenie“).
- Usuń wszystkie elementy opakowania.
- Upewnij się, że automatyczna maszynka do makaronu jest wyłączona i wtyczka jest odłączona od zasilania.
- Zdemontuj wszystkie elementy urządzenia i dokładnie je umyj w ciepłej wodzie. Następnie dokładnie optucz czystą wodą, wytrzyj do sucha miękką ściereczką.

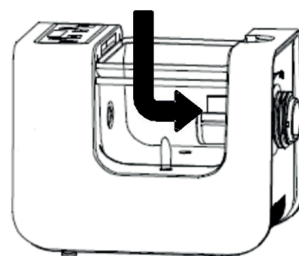
UWAGA: PODCZAS PIERWSZEGO UŻYCIA SILNIK MOŻE WYDZIELAĆ SPECYFICZNY ZAPACH. JEST TO CAŁKOWICIE NORMALNE ZJAWISKO. PO KILKU ZASTOSOWANIACH POWINNO USTAĆ.

INSTALACJA POSZCZEGÓLNYCH ELEMENTÓW

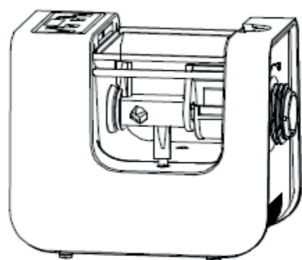
1. Umieść główny zbiornik w urządzeniu.



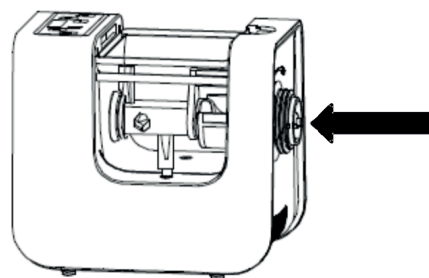
2. Włóż do pojemnika element przejściowy.



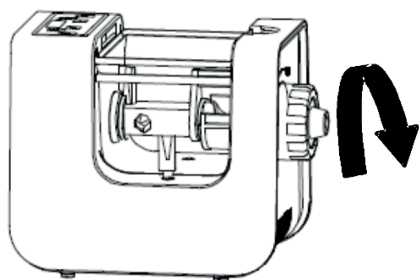
3. Umieść element mieszający w głównym naczyniu



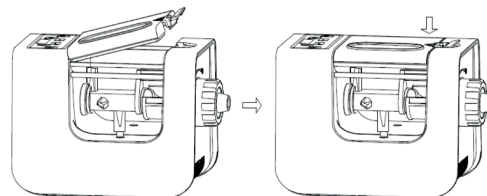
4. Główny otwór wylotowy jest gwintowany pasuje dokładnie do końcówki i elementu mieszającego.



5. Umieść końcówkę do wyrobu makaronu, umieść śrubę mocującą i dokręć.



6. Główny zbiornik z pokrywą. Prawidłowo umieszczona pokrywa powinna idealnie zablokować dostęp do zbiornika. By urządzenie mogło właściwie funkcjonować każdy element musi być prawidłowo zainstalowany.



7. Upewnij się, że urządzenie jest ustawione na stabilnej i równej powierzchni.

Wskazówka: Końcówkę do wyrobu makaronu dobrze jest muiścić w pojemniku z gorącą wodą i kilkoma kroplami oleju. Makaron będzie ładniejszy.

PRZYGOTOWANIE SKŁADNIKÓW DO WYROBU MAKARONU

1. zamontuj urządzenie zgodnie z punktami 1 do 7
2. Do głównego zbiornika wsyp odmierzoną ilość mąki (zgodnie z tabelą). Dopraw solą do smaku. Natóż pokrywę. Umieść pojemnik na mokre składniki.

MAKA	Składniki mokre (woda, olej, jaja, sól, warzywa, etc.)
200 gramów	85 g ± 5 g razem
300 gramów	125 g ± 5g razem
400 gramów	170 g ± 5g razem

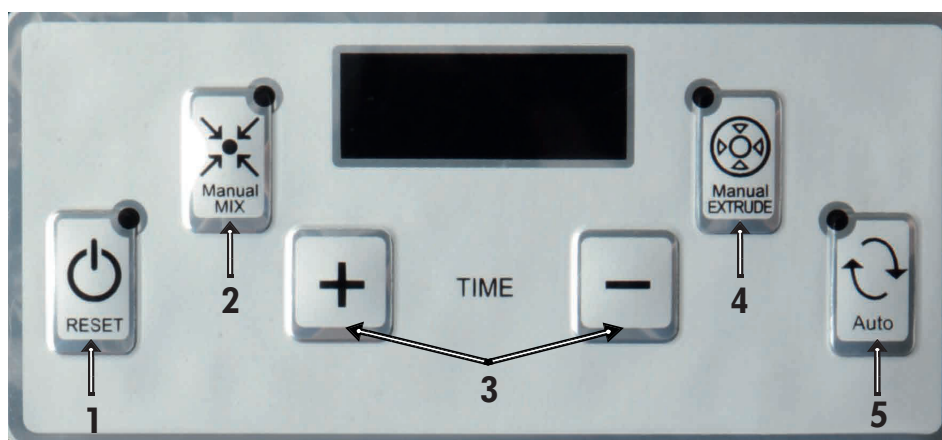
Polecamy mąkę o gramaturze „00” jak najdrobniejszą. Makaron będzie lepszy.

Całkowita ilość składników mokrych powinna odpowiadać miarom podanym w tabeli. Jaja należy „rozbełtać” by mieszanina była bardziej jednolita, by makaron był jędrniejszy dodaj kilka kropel oleju pomaga to też w przechodzeniu przez foremki.

Stosunek składników może odbiegać od tego podanego w tabeli, w zależności od czynników takich jak wilgoć, typ mąki. Może to wpłynąć na efekt końcowy. Proporcje podane w tabeli mają charakter poglądowy.


STEROWANIE URZĄDZENIEM

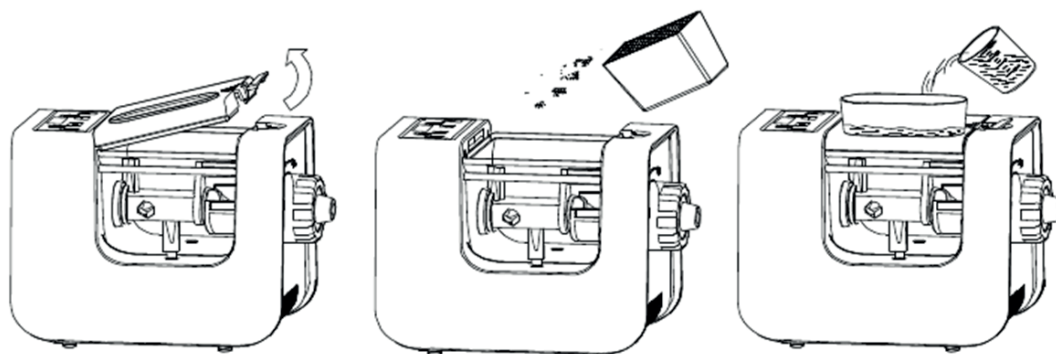
Panel sterujący



1. Resetowanie ustawień
2. Ręczne sterowanie wyrabiania ciasta
3. ustawienia czasu mieszania i wyłączenie sterowania
4. ręczne sterowania wytłaczania ciasta
5. przycisk uruchamiający ustawienia automatyczne
naciśnij: 1 x 3 min mieszania, wytłaczanie 7 min
naciśnij: 2 x 3 min mieszania, 12 min wytłaczania

Ustawienia automatyczne:




1. podłącz zasilacz. Upewnij się, że napięcie w gniazdku odpowiada temu podanemu na tabliczce. Włącz urządzenie.
2. ekran LED powinien pokazywać ten symbol: 
3. otwórz pokrywę głównego zbiornika zalej makę i zamknij zbiornik. Ostrożnie.



4. gdy wsympujesz do zbiornika **200g** mąki naciśnij przycisk **auto 1x**. Jeśli umieścisz **400 g** mąki, naciśnij przycisk **auto 2x**.
5. Zacznie się proces mieszania. Wyświetlacz będzie odliczał czas pozostały do zakończenia procesu mieszania i wyłaczani 7 min. Jeśli wybrałeś przycisk AUTO 2, 3 min będzie trwało mieszania a wyłaczanie 12 min.
6. jeśli przygotowujesz makaron z dodatkiem jaj zalecamy by przed dodaniem „rozbełtać” jaja. Dzięki temu masa będzie bardziej jednolita. .
7. Płynne składniki powinny być dokładnie odmierzone. Zgodnie z miarami podanymi w tabeli. Pojemnik będzie stopniowo dodawał wodę do mieszaniny. Dzięki temu makaron ma odpowiednią konsystencję.
8. po upływie czasu przeznaczonego na wyrabianie makaronu. Rozpocznie się proces wyłaczania. Wyłaczanie trwa od 7 do 12 min. Po tym czasie urządzenie automatycznie wyłącza się i przez 8 sekund pracuje w odwrotną stronę co znacznie ułatwia czyszczenie.

Wskazówka: jeśli musisz przerwać proces w dowolnym momencie wystarczy otworzyć główny zbiornik. Urządzenie natychmiast się wyłączy. Po zamknięciu pokrywy urządzenie wznowi pracę.

Mieszanie ręczne:

1. podłącz zasilacz. Upewnij się, że napięcie w gniazdku odpowiada temu podanemu na tabliczce. Włącz urządzenie.
2. ekran LED powinien pokazywać ten symbol: 
3. naciśnij przycisk ręcznego mieszania. W ciągu następnych 2 sekund naciśnij przycisk „+” lub „-” aby zwiększyć lub zmniejszyć czas przygotowania makaronu.
4. urządzenie rozpoczyna proces mieszania ciasta wyświetlacz odlicza czas pozostały do zakończenia procesu. 
5. po zakończeniu mieszania urządzenie zatrzymuje się i wyświetlacz pokazuje następujący symbol.: 

Ręczne uruchomienie procesu wyłaczania:

1. naciśnij przycisk ręcznego wyłaczania ciasta. W ciągu dwóch sekund naciśnij przycisk „+” lub „-” aby zwiększyć lub zmniejszyć czas procesu.
2. urządzeni rozpoczyna proces wyłaczania ciasta. Wyświetlacz odlicza czas pozostały do końca procesu.
5. Po zakończeniu czasu urządzenie wyłączy się.

Wskazówka: jeśli musisz przerwać proces w dowolnym momencie wystarczy otworzyć główny zbiornik. Urządzenie natychmiast się wyłączy. Po zamknięciu pokrywy urządzenie wznowi pracę.

PORADY I WSKAZÓWKI

By makaron dobrze wyglądał i miał odpowiednią strukturę ciasto musi mieć odpowiednią konsystencję.

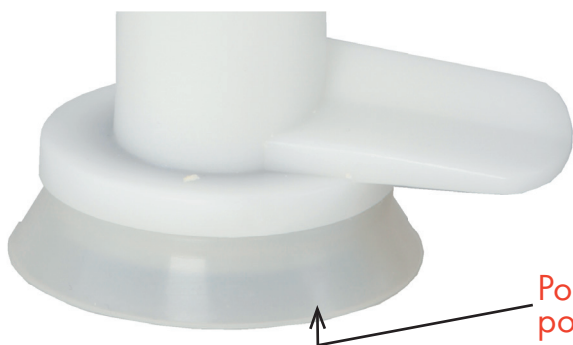


- gdy ciasto ma ziarnistą konsystencję. Gdy jest zbyt suche. Dodaj więcej płynnych składników.
- gdy ciasto przywiera do ścianek urządzenia jest zbyt mokre. Przypomina konsystencja ciasto na chleb lub pizzę. Dodaj do mieszanki mąki. By konsystencja była bardziej zwarta.
- odpowiednia konsystencja: ciasto powinno mieć niewielkie grudki ciasto powinno być zwarte. Gotowe cisto podzieli się w trakcie na mniejsze porcje.

CZYSZCZENIE URZĄDZENIA, KONSERWACJA I PRZECHOWYWANIE

Czyszczenie po użyciu:

- przed rozpoczęciem czyszczenia wyłącz urządzenie i odłącz od zasilania.
- usuń poszczególne elementy w kolejności odwrotnej do opisanej w rozdziale „ustawienia” na 8 stronie.
- najlepiej umyć urządzenie zaraz po zakończeniu przygotowywania makaronu. Gdy ciasto zaschnie będzie trudniej domyc poszczególne elementy. Można włożyć elementy do zamrażarki i wykruszyć resztki ciasta.
- wszystkie elementy można myć pod strumieniem gorącej wody. Czyść wilgotną ściereczką.
- większość elementów z wyjątkiem mieszalnika nadaje się do mycia w zmywarce.



Po umyciu metalowe elementy oraz uszczelki należy posmarować niewielką ilością oleju lub oliwy z oliwek

Przechowywanie:

- urządzenie przechowuj na płaskiej .
- po zakończeniu pracy odłącz urządzenie od zasilania.
- urządzenie przechowuj złożone.
- przewód zasilający przechowuj czysty i suchy. Gdy przewód lub wtyczka są uszkodzone lub zniekształcone skontaktuj się z autoryzowanym serwisem w celu naprawy..

Co zrobić, gdy

Sytuacja	Rozwiązanie
Urządzenie nie włącza się po wciśnięciu przyciski „AUTO”	<ul style="list-style-type: none">●upewnij się, że wtyczka została włożona do zasilania●upewnij się, że przełącznik jest w pozycji „ON”
Urządzenie wyłącza się podczas pracy	<ul style="list-style-type: none">●silnik jest przeciążony. Pozostaw urządzenie wyłączone na co najmniej 15 sekund
Makaron jest wytłaczany zbyt wolno	<ul style="list-style-type: none">●ciasto ma zbyt suchą konsystencję●forma nie została odpowiednio przygotowana: namocz w ciepłej wodzie z kilkoma kroplami oleju
Urządzenie nie wytłacza makaronu	<p>proces mieszania od nowa</p> <ul style="list-style-type: none">●foremka jest zablokowana, umyj foremkę i rozpocznij na nowo●mąka jest za grubo mielona, użyj innej mąki.

WSKAZÓWKI TECHNICZNE

Model: EL9163

type: NM-788

Napięcie: 220-240 ~50-60 Hz

Pobór mocy: 250 wat

Informacja o właściwej utylizacji

Produkty firmy Vaše DEDRA, s.r.o. składają się z części, które nadają się do recyklingu. Proszę wyrzucać zużyty sprzęt w odpowiednie miejsca. Gdy urządzenie zużyje się nie należy wyrzucać go razem z innymi odpadami. Należy odnieść je do miejsca, w którym zostanie poddane recyklingowi. Chroń środowisko.



Vaše DEDRA, s.r.o.,
Podhradní 69, 552 03 Česká Skalice, CZ,EU
CZ: +420 491 451 210
SK: +421 233 056 591
PL: +48 717 166 648
www.dedra.cz
www.dedra.cz/sk
www.mojadedra.pl

