

TIMM VLADIMIR

• KITCHEN •

BRUGSANVISNING

Model 100416673

PASTAMASKINE

Læs brugsanvisningen grundigt før brug af
apparatet, og gem den til senere brug.



KUN BEREGNET TIL PRIVAT BRUG

PASTAMASKINE

For at gøre det lettere at betjene dette produkt korrekt bedes du læse denne vejledning grundigt før brug og opbevare den et fast sted, så du kan bruge den fremover.

Sikkerhedsforanstaltninger.....	3-4
Delenes navn.....	5
Sådan skiller du maskinen ad	6
Sådan samler du maskinen.....	7
Skiver	8
Betjeningsvejledning	9-10
Rengøringsmetode	11
Almindelig brugsproblem	11

TEKNISK INFO

Produktnavn	Pastamaskine
Produktmodel	100416673
Nominal spænding	220-240V
Nominal frekvens	50/60HZ
Nominal effekt	200 W

TIMM VLADIMIR
• KITCHEN •

SIKKERHEDSFORANSTALTNINGER

1. Sørg for at frakoble strømforsyningen inden adskillelse, installation ellerjustering af nogen del af produktet.
2. Hvis produktet skal repareres under brug, bedes du kontakte virksomhedens kundeserviceafdeling eller henvende dig direkte på det værksted, som virksomheden har angivet til reparation. For at undgå fare må du ikke selv skille maskinen ad.
3. Inden brug skal du kontrollere, om blandeenheden, ælterøret, skruen og andre aftagelige dele er beskadigede. Hvis produktet er beskadiget, skal du holde op med at bruge det og kontakte vores kundeserviceafdeling 6 i tide. For at undgå fare må du ikke selv skille produktet ad eller reparere det.
4. Kontroller blandecylinder, skruespindel, den store møtrik og æltebeholderen før brug.
5. Under produktets arbejdsproces vil det intelligent identificere vandets blødhed og hårdhed og vende under processen. Kontroller, om dejen er for tør, eller om der kommer fremmedlegemer ind i blandebeholderen. Hvis der ikke er noget fremmedlegeme, skal der tilsættes en passende mængde vand. Efter omrøring i to minutter skal du vælge "manuelt ud" for at fortsætte arbejdet. Hvis den stadig er blokeret, anbefales det at afbryde strømforsyningen og rengøre for mel i knivformen og derefter fortsætte brugen.
6. Når produktet er tilsluttet strømforsyningen eller under drift, og hvis der er en blinkende alarm, skal du frakoble strømforsyningen og kontrollere, om der er tilstopning af mel eller andre ting. Efter rengøring skal du tilslutte strømforsyningen igen for at fortsætte brug. Hvis displayet blinker Alarm, skal du gå til det angivne vedligeholdelsessted i vores virksomhed for reparation.
7. Når produktet er i brug, er det strengt forbudt at tilsætte ikke-flydende fremmedlegemer i blandebeholderen (æggenes skal blandes godt med vand).
8. Når produktet er i brug, er det strengt forbudt at åbne låget eller skrue låsemøtrikken af for at fjerne matricen eller bruge den eller røre ved skruespindlen for at undgå ulykker.
9. Ingen dele i dette produkt må steriliseres i en mikrobølgeovn, dette for at undgå varme-deformation og beskadigelse.
10. Kom ikke enheden i vand eller andre væsker, og vask den ikke under vand eller andre væsker.
11. Brug ikke ståluld, slibende rengøringsmidler eller ætsende væsker (f.eks. benzin eller acetone) til at rengøre produktet.

>

PASTAMASKINE

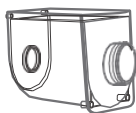
12. Produktet skal opbevares uden for børns rækkevidde. Lad ikke personer (herunder børn), der er fysisk svage eller handicappede, eller som ikke har den relevante erfaring og viden (herunder børn) bruge eller lege med dette produkt.
13. Undgå eksponering for solen for at undgå misfarvning.
14. Det er strengt forbudt selv at adskille eller ændre dette produkt.
15. Dette produkt må ikke kommes i opvaskemaskinen.
16. Opvarm ikke produktets dele.
17. Dette produkt er et elektrisk apparat i klasse I. Stikkets jordledning skal være jordet.
18. Vej æg og vand, når du laver æggepasta. Det er strengt forbudt at tilsætte flydende æg direkte.
19. Hvis netledningen beskadiges, skal den udskiftes med en speciel blød ledning eller specielle komponenter, der kan købes hos andre producenter eller serviceafdelinger.

Produktet er udstyret med et intelligent styreprogram, som automatisk stopper efter en pastacyklus. Hvis du har brug for at fortsætte, skal du standse maskinen i 20-30 minutter og vente på, at motoren køler ned, inden du fortsætter. Denne fremgangsmåde er med til at forlænge produktets levetid.

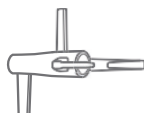
OVERSIGT OVER DELENES NAVN



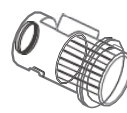
1. Hus



2. Blandeskål



3. Blandeaksel



4. Ekstruderingsrør



5. Ekstruderings-sneg



6. Skiver



7. Skive-møtrik



8. Låg



9. Ekstruderings-hoved

Tilbehør



10. Bæger til vandmåling

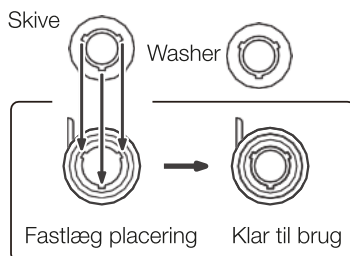


11. Melbæger



12. Renseskraber

Det anbefales at vaske alle delene (2-11) før første brug.



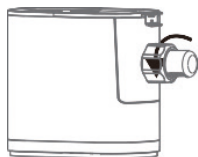
Bemærk:

Ekstruderingsrørets plastikskive kan fjernes ved rengøring.

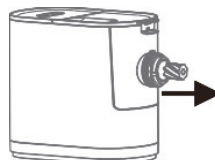
PASTAMASKINE

SÅDAN SKILLER DU MASKINEN AD

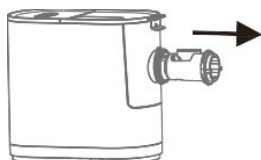
Afbryd strømmen, når du skiller maskinen ad.



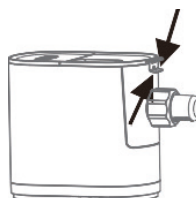
1. Drej møtrikken mod uret for at afmontere og løsne ekstruderingsrør.



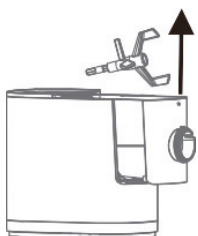
2. Fjern skiven og ekstruderingsneglen.



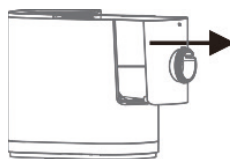
3. Fjern ekstruderingsrøret.



4. Hold låget åbent med tommelfingeren, løft samtidig endepladen på låget med pegefingeren, og fjern låget.



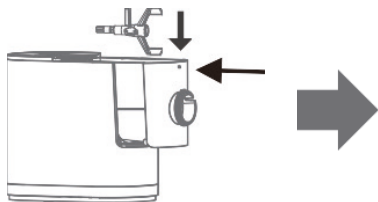
5. Fjern blandingsakslen.



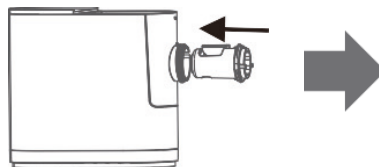
6. Fjern blandeskålen.

SÅDAN SAMLER DU MASKINEN

Afbryd strømmen, når du samler maskinen.

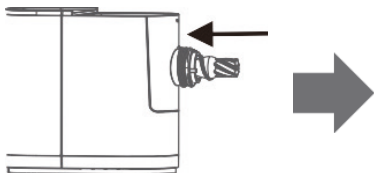


1. Sæt blandingssakslen i blandeskålen.

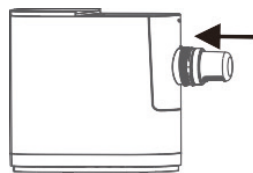


2. Fastgør ekstruderingsrøret på blandeskålen.

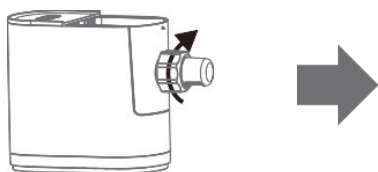
Det udvendige sekskantede hul på omrørerakslen er monteret i det indvendige sekskantede hul på motorakslen. Hvis den sidder fast i enheden, skal omrørerakslen drejes en smule.



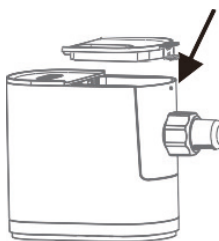
3. Monter ekstruderingsnsneglen.



4. Monter skiven og ekstruderingshovedet.



5. Spænd skivemøtrikken med uret.



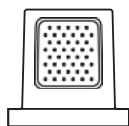
6. Ret først lågets fastgørelsesposition mod forreste hak på sikringstromlen, tryk ned, til der høres et "klik", og sæt den på plads.

TIMM VLADIMIR

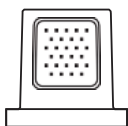
• KITCHEN •

PASTAMASKINE

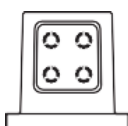
DU KAN LAVE FØLGENDE TYPER PASTA



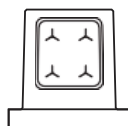
Spaghetti



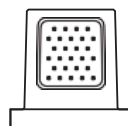
Udon



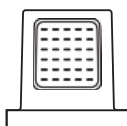
Macaroni



Triangulær



Tyk
spaghetti



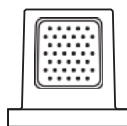
Lille
Fettucini



Stor
Fettucini



Skiveskåret
pasta



Tynd
spaghetti



Medium
Fettucini

PASTADEJ

Blandingsforhold

Mel

1 bæger (strøget)

2 bægre (strøget)

Vand

70 ml

140 ml

→ Giver ca. 200 gram færdig pasta

→ Giver ca. 400 gram færdig pasta

Blandingsforholdene er med udgangspunkt i DURUM PASTAMEL og VAND.

Du kan tilsætte flydende æg, grøntsagssaft osv. for at lave pasta med forskellige smagsvarianter, som er sunde og lækre.

Bruges andre meltyper og væsker skal der tages højde for de respektive mængder. Man kan prøve sig frem.

Bemærk:

Bløde, kogte grøntsager kan hakkes direkte, hårde kogte grøntsager skal presses til saft.

TIMM VLADIMIR

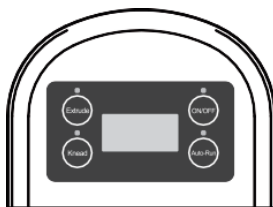
• KITCHEN •

BETJENINGSVEJLEDNING

Denne maskine har 4 knapper:

"Extrude" (ekstruder)

"Knead" (ælt)



"ON/OFF" (TIL/FRA)

"Auto-Run" (automatisk kørsel)

Funktionen ON/OFF:

Tænder og slukker maskinen

Automatisk kørselsfunktion (AUTORUN)

Vælg funktionen BAuto-Run, og maskinen går i gang og stopper automatisk, når ekstruderingsringen er færdig. Denne proces tager ca. 10 minutter. Der vises "OFF" efter denne proces og advarsel. Denne funktion egner sig bedst til en mindre portion.

Æltefunktionen: (KNEAD)

Tryk på knappen "Knead" for at blande ingredienser. Dejen vil være klar fire minutter senere, og maskinen standser

Ekstruderingsfunktion: (EXTRUDE)

Når der er dej i blandeskålen klar til pasta, skal du trykke på funktionen "Ekstrudering" for at ekstrudere den resterende dej. Nedtællingstiden for funktionen "Ekstrudering" er 5 minutter. Er der mere dej tilbage, kan du trykke en ekstra gang

Hvis displayet viser "E1" efter mange vendinger, skal du kontrollere, om dejen er for tør. Hvis det er tilfældet, skal du rense ekstruderingskiven, tilsætte lidt ekstra vand og evt bruge æltefunktion.

TIMM VLADIMIR

• KITCHEN •

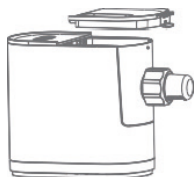
PASTAMASKINE

SÅDAN LAVES PASTAEN

(brug af "Knead" og "Extrude")



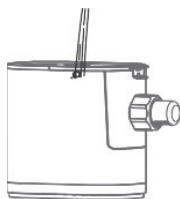
1. Hæld det afmålte mel i blandeskålen.



2. Sæt låget på – det sidder fast, når du hører et "klik".

3. Tilslut strømmen, og tryk på knappen "ON/OFF".

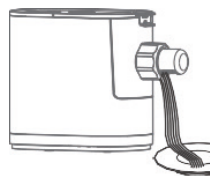
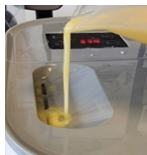
4. Tryk på knappen "Knead" for at blande ingredienser.



Bemærk:

Væsken skal hældes i gennem sprækken i låget mens maskinen "ælder".

Dejen vil være klar fire minutter senere, og maskinen standser.



5. Vælg herefter "Extrude".

Nedtællingstiden for funktionen "Ekstrudering" er 5 minutter. Er der mere dej tilbage, kan du trykke en ekstra gang.

Skær pastaen af i passende længder undervejs.

TIMM VLADIMIR

• KITCHEN •

RENGØRINGSMETODE



Overskydende dej kan nemt fjernes med hånden - enkelt og praktisk.



Nålen på renseskriveren kan bruges til at rense skiverne.

ALMINDELIG BRUGSPROBLEM

Pastaen skubbes ikke ud

Dette kan skyldes henholdsvis for meget eller for lidt vand. Stop maskinen.

- **For meget vand** ved blanding kan samle dejen for meget: Tag dejen ud af blandebeholderen, trevl den i meget små stykker – og tilsæt en smule mel. Evt kan man kære æltfunktionen kort før man fortsætter ekstrudering.
- **For lidt vand** kan gøre dejen for tør – og den kan sætte sig i ekstruderingsneglen. Hvis det er tilfældet, skal du rense ekstruderingskiven, tilsætte lidt ekstra vand og evt bruge æltfunktion før ekstrudering fortsættes.



For meget vand



Tilpas



For lidt vand

PASTAMASKINE

REKLAMATIONER

Reklamationsret i henhold til gældende lovgivning. Maskinafstemplet kassebon/købskvittering med købsdato skal vedlægges i tilfælde af reklamation. Ved reklamation skal apparatet indleveres, i den nærmeste Imerco butik.

OPLYSNINGER OM BORTSKAFFELSE

Elektriske apparater og batterier må ikke smides ud sammen med andet usorteret husholdningsaffald. Det skal afleveres separat.

Kontakt kommunen for oplysninger om lokale indsamlingsmuligheder. Hvis elektriske apparater og batterier smides på en losseplads, kan farlige stoffer sive ned i grundvandet og ende i fødekæden til fare for menneskers helbred.

Når man udskifter gamle apparater med nye, er forhandleren forpligtet til at tage det gamle apparat tilbage uden beregning med henblik på korrekt bortskaffelse.

