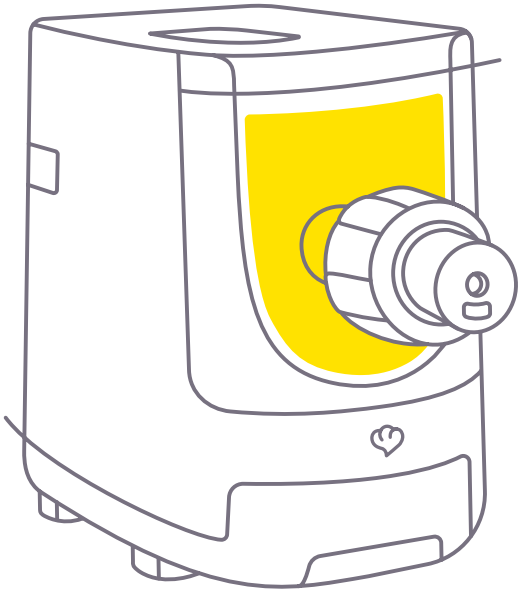
springlane



Nina

Automatische Nudelmaschine

DE Bedienungsanleitung
EN Instruction manual
NL Gebruiksaanwijzing
IT Instruzione per l'uso
FR Mode d'emploi
ES Manual de instrucciones

DE
Wichtige Sicherheitshinweise 4
Technische Daten 7
Nina nutzen 8
Reinigung und Pflege 14
Fehler beheben 14
Kundenservice 17
Entsorgung/Umweltschutz 17

EN
Important safety information 18
Technical data 20
How to use Nina 21
Cleaning and care 26
Trouble shooting 27
Customer service 30
Disposal/
Environmental protection 30

NL
Belangrijke veiligheidsinstructies 31
Technische gegevens 33
Nina gebruiken 35
Reiniging en onderhoud 41
Fouten oplossen 41
Klantenservice 44
Afvalverwijdering/
Milieubescherming 44

IT
Importanti istruzioni di sicurezza 45
Dati tecnici 48
Uso Nina 49
Pulizia e manutenzione 55
Risoluzione dei problemi 55
Servizio clienti 58
Smaltimento/
Protezione dell'ambiente 59

FR

Consignes de sécurité importantes 60

Caracteristiques techniques 63

Utilisation de Nina 64

Nettoyage et entretien 70

Résolution des problèmes & astuces 70

Service clientèle 73

Élimination/
Protection de l'environnement 74

ES

Instrucciones de seguridad
importantes 75

Datos técnicos 78

Como usar Nina 79

Limpieza y cuidado 84

Resolución de problemas 85

Atención al cliente 88

Eliminación/
Protección del medio ambiente 89

Wichtige Sicherheitshinweise

Bitte lies dir die Gebrauchsanweisung vor Inbetriebnahme sorgfältig durch und bewahre diese auf.

1. **Warnung** – Stelle sicher, dass die Lüftungsschlitze des Gerätes zu keiner Zeit blockiert sind. Lass zur optimalen Belüftung ca. 8 cm Abstand zu anderen Gegenständen, Möbeln oder Wänden.
2. **Warnung** – Stelle sicher, dass das Netzkabel nicht beschädigt oder eingeklemmt ist, wenn du das Gerät aufstellst.
3. **Warnung** – Platziere keine Mehrfachsteckdosen oder Stromgeneratoren in der unmittelbaren Umgebung des Gerätes.
4. **Warnung** – Während des Betriebs keine Gegenstände in das laufende Gerät halten und nicht mit der Hand in das Gerät greifen.

Verwendungszweck

Dieses Gerät ist ausschließlich für die Herstellung von Nudeln und anderen Teigwaren vorgesehen.

Symbolerklärung

Dieses Symbol warnt vor Gefahren, die zu Schäden am Gerät führen oder Verletzungen nach sich ziehen können.

Dieses Symbol warnt vor einem elektrischen Schlag, der durch ein defektes Gerät oder unsachgemäße Handhabung ausgelöst werden kann. Dieses Produkt darf bei erforderlichen Serviceарbeiten ausschließlich von einem autorisierten Techniker geöffnet werden.

Sicherheitshinweise

Gerät nie in Wasser oder eine andere Flüssigkeit eintauchen, das Netzkabel, den Netzstecker, das Netzteil vor Feuchtigkeit schützen.

Führe nie Körperteile oder metallische Gegenstände durch die Lüftungsschlitze ein, es besteht Verletzungsgefahr.

- Überprüfe das Gerät nach dem Entpacken auf seinen einwandfreien Zustand und eventuelle

Beschädigungen, insbesondere am Netzkabel oder dem Netzstecker, die die Funktionssicherheit des Gerätes beeinträchtigen könnten. Sind Mängel vorhanden oder ist das Gerät zu Boden gefallen, nimm es nicht in Betrieb und wende dich an unseren Kundenservice.

- Unsachgemäße Reparaturen können zu Gefahren für den Benutzer führen und den Ausschluss der Garantie zur Folge haben. Falls Einzelteile beschädigt sind, müssen sie vom Hersteller, einem autorisierten Fachbetrieb oder einer ähnlich qualifizierten Person ersetzt werden.
- Dieses Gerät ist ausschließlich für die Herstellung von Nudeln und anderen Teigwaren vorgesehen. Fülle keine anderen Lebensmittel ein.
- Das Gerät an einem für Kinder unzugänglichen Ort aufbewahren.
- Kinder unter 8 Jahren sollten dem Gerät fernbleiben oder durchgehend unter Beaufsichtigung stehen.
- Kinder ab 8 Jahren und Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen sollten das Gerät nur dann ein- und ausschalten/bedienen, wenn es sich in seiner vorgesehenen normalen Bedienungsposition befindet, sie beaufsichtigt werden oder bezüglich des sicheren Gebrauchs unterwiesen wurden und die damit einhergehenden Gefahren verstanden haben. Kinder ab 8 Jahren sollten das Gerät weder anschließen noch reinigen oder warten. Das Gerät ist kein Spielzeug. Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Stell das Gerät auf einer freien, ebenen Fläche auf.
- Das Gerät ist ausschließlich für den Haushaltsgebrauch bestimmt, darüber hinaus für ähnliche Verwendungszwecke, z.B.
  - in Teeküchen in Geschäften, Büroräumen oder sonstigen Arbeitsstätten
  - in landwirtschaftlichen Betrieben
  - zur Verwendung durch Gäste in Beherbergungsbetrieben (Hotels, Motels), Privatpensionen oder Ferienhäusern.
- Die maximale Füllmenge darf nicht überschritten werden.

- Benutze das Gerät nur nach ordnungsgemäßem Zusammenbau.
- Das Gerät darf ausschließlich mit Original-Zubehör verwendet werden.
- Verwende mindestens 200 g Mehl, maximal jedoch 600 g Mehl in der Maschine.
- Verwende kein heißes Wasser als Zutat.
- Gerät nur an Wechselstrom gemäß Typenschild anschließen. Den Netzstecker nur mit einer geerdeten Steckdose verbinden.
- Das Netzkabel vor Gebrauch vollständig abwickeln.
- Ziehe den Netzstecker, sobald du das Gerät nicht mehr verwendest. Ziehe nicht am Netzkabel selbst, da es sonst beschädigt werden könnte.
- Dieses Gerät darf nicht mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem Fernbedienungssystem betrieben werden.
- Nach Gebrauch, vor der Reinigung oder bei evtl. Störungen während des Betriebs immer den Netzstecker ziehen.
- Das Gerät ist nicht spülmaschinengeeignet. Abnehmbare Teile können bei bis zu 60 °C in der Spülmaschine gereinigt werden.
- Gerät und Netzkabel nie auf oder in der Nähe von heißen Oberflächen abstellen oder betreiben.
- Das Kabel darf nicht über die Kante der Arbeitsfläche herunterhängen.
- Verwende das Gerät nicht im Freien.

Vor der ersten Inbetriebnahme

- Entferne alle Transportsicherungs- und Verpackungsteile und halte diese von Kindern fern – Erstickungsgefahr!
- Vor der ersten Inbetriebnahme und nach längerem Nichtgebrauch sollte Nina gereinigt werden. Beachte dabei unsere Reinigungs- und Pflegehinweise.
- Stelle das Gerät auf eine ebene und trockene Arbeitsfläche.

Technische Daten

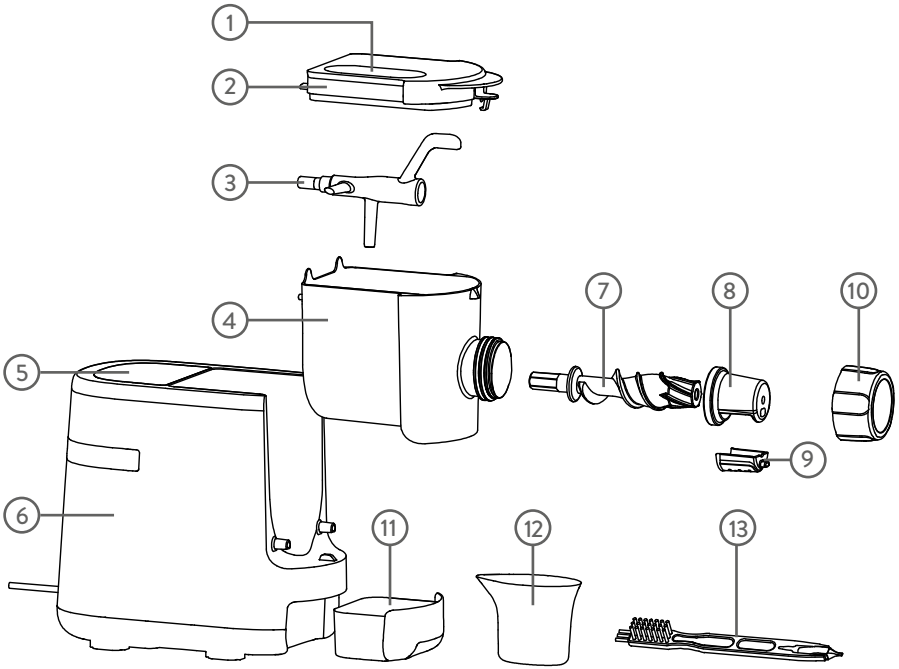
Leistung: 180 W, 220-240 V, 50-60 Hz
Maße Handgerät (B/T/H):
37 x 18 x 27,5 cm
Gewicht: 4,5 kg
Umdrehungen: 40-60 U/Min.
Füllmenge: 200-600 g Mehl
Empfohlenes Raumklima: 20-40 °C, Raumfeuchtigkeit <90%
Ausstattung: Automatische Nudelzubereitung mit 2 voreingestellten Programmen, manueller Modus mit separater Knet- und Ausgabefunktion, integrierte Waage für Trockenzutaten, vertikale Nudelausgabe
Zubehör: 7 Nudeleinsätze, Messbecher, Reinigungsbürste, Gummispatel, Rezeptheft

Änderungen und Irrtümer in Ausstattungsmerkmalen, Technik, Farben und Design vorbehalten.

Nina nutzen

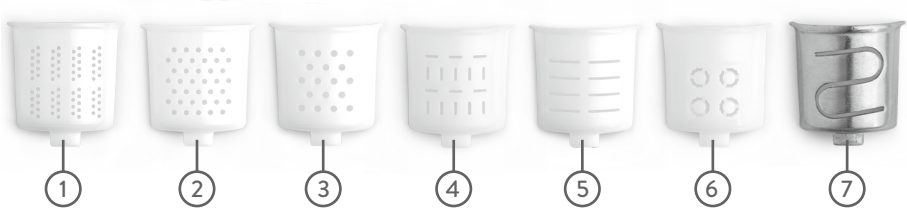
Produktbeschreibung

Gerät



1. Wassereinfülllöcher
2. Deckel
3. Rührarm
4. Mixbehälter
5. Display
6. Maschinenbasis
7. Extruderschnecke
8. Halter für Nudeleinsätze
9. Einsatz
10. Befestigungsring
11. Schublade für Einsätze
12. Messbecher
13. Reinigungsbürste

Aufsätze



1. Feine Spaghetti
2. Normale Spaghetti
3. Dicke Spaghetti/Udonnudeln
4. Schmale Bandnudeln
5. Breite Bandnudeln
6. Penne
7. Lasagne

Display

Knead: Manueller Modus zum Teigkneten

Extrude: Manueller Modus zum Teig-auspressen

Fortschrittsanzeige: Kneten, Ruhen, Auspressen

Gemessene Gramm

Empfohlene Milliliter Flüssigkeit

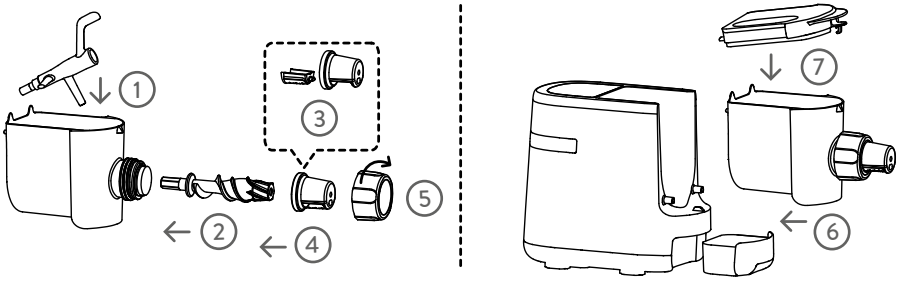
Plain Pasta: Schnelles Programm für Pasta ohne Ei inklusive Kneten und Auspressen. Der Vorgang dauert ungefähr 10 Minuten

Egg Pasta: Programm für Pasta mit Ei inklusive Kneten, Teigruhephase und Auspressen. Der Vorgang dauert ungefähr 16 Minuten.

Scale/Tare: Funktion, um die Waage auf 0 zurückzusetzen.

Start/Reset: Starte einen Vorgang, setze das Programm zurück oder breche ein laufendes Programm ab, indem du die Taste 3 Sekunden lang gedrückt hältst.

Nina zusammenbauen



1. Setze zuerst den Rührarm in den Mixbehälter und schiebe den Behälter in die Maschine. Drehe ggf. den Rührarm etwas, bis er in die Öffnung in der Maschine passt.
2. Setze dann die Schnecke vorn in den Mixbehälter ein, sodass er gut in den Rührarm greift.
3. Wähle deinen Nudeleinsatz aus. Die restlichen Einsätze kannst du praktisch in der vorderen Schublade verstauen.
4. Lege den Nudeleinsatz in den grauen Halter ein, sodass der Pin die Aussparung an der Front füllt.
5. Setze die Halter mit dem Nudeleinsatz so auf die Front der Maschine auf, dass der Einsatz senkrecht nach unten zeigt und die Nudeln vertikal ausgegeben werden. Der Halter sollte jetzt schon von allein gut sitzen.
6. Schraube den Halter mit dem breiten Befestigungsring an der Maschine fest.

Vorab: Tipps für perfekte Nudeln

Beachte: Der Teig muss trockener sein als klassischer Pastateig für eine manuelle Nudelmaschine und sollte feinen Streuseln für einen Streuselkuchen ähneln. Dabei ist das Verhältnis zwischen Trockenzutat und Flüssigkeit sehr wichtig. Messe Trockenzutaten und Flüssigkeiten exakt ab.

Teig zu trocken, füge 5-10 ml Flüssigkeit hinzu.

Richtige Teigkonsistenz

Teig zu feucht, füge etwas Mehl hinzu und lasse den Teig kurz weiterkneten.

- Für die einfache Bedienung verfügt Nina über zwei voreingestellte Programme: Den Plain- und den Egg-Pasta-Modus. Hier wird dir der exakte Flüssigkeitsbedarf für eine beliebige Mehlmenge zwischen 200 und 600 g angezeigt. Wie du die Programme verwendest, findest du im Abschnitt "Programme bedienen".
- Solltest du Eigelb und Wasser verwenden, verquirle sie gründlich, bevor du sie in den Mixbehälter gibst.
- Abhängig von dem verwendeten Mehl, der Flüssigkeit oder der Temperatur der Zutaten kann das Verhältnis von Trockenzutat zu Flüssigkeit leicht abweichen. Taste dich in Schritten von 5-10 ml an die optimale Konsistenz heran oder füge ggf. Mehl nach.
- Wenn du 3-5 g Salz im Wasser auflöst und zu den Nudeln gibst, werden sie etwas bissfester.
- Durch 3-5 ml Öl im Teig werden die Nudeln etwas weicher.
- Je frischer du die Nudeln verwendest, desto besser ist ihr Geschmack.
- Pasta ohne Ei oder andere Zutaten aus dem Kühlschrank kannst du komplett durchtrocknen und so lange aufbewahren. Andere Pasta frierst du besser ein.

Programme bedienen

1. Stecke den Netzstecker ein. Wenn Nina im Standby-Modus ist, reaktivierst du sie, egal welche Taste du drückst.
2. Setze die Maschine zusammen.
3. Drücke die Taste Scale/Tare, um die Waage auf 0 zu bringen.
4. **a) Plain Pasta**
   - Für die Hartweizennudeln benötigst du italienisches Mehl der Type 00 oder eine 1:1 Mischung aus Haushaltsmehl und Hartweizengrieß und Wasser. Fülle zunächst nur die Trockenzutaten ein.

- Hake den Deckel ein und schließe ihn.
- Wähle das Programm Plain Pasta. Nina berechnet dir jetzt die zugehörige Flüssigkeitsmenge.
- **Messe diese Flüssigkeit unbedingt genau mit einer Waage ab, der Teig reagiert sehr empfindlich auf Abweichungen.** 1 ml entspricht dabei 1 g.
- Fahre fort.

b) Egg Pasta

- Für Pasta mit Ei benötigst du normales Haushaltsmehl (Type 405 oder 550), Eigelb und Wasser. Gib das Mehl in den Mixbehälter.
- Hake den Deckel ein und schließe ihn.
- Wähle das Programm Egg Pasta. Nina berechnet dir jetzt die zugehörige Flüssigkeitsmenge.
- **Messe diese Flüssigkeit unbedingt genau mit einer Waage ab, der Teig reagiert sehr empfindlich auf Abweichungen.** 1 ml entspricht dabei 1 g. Das Eigelb musst du in die Flüssigkeitsmenge einrechnen und anschließend mit dem Wasser auffüllen, bis die benötigte Menge erreicht ist. Verquirle Ei und Wasser mit der Gabel.
- Fahre fort.

5. Drücke die Taste Start/Reset und warte, bis sich der Rührarm in Bewegung setzt.

6. Lasse die Flüssigkeit über die Löcher im Deckel langsam in den Mixbehälter laufen.

7. Nina knetet jetzt den Teig. Beim Egg-Pasta-Modus sorgt eine 6-minütige Ruhephase für einen geschmeidigen Teig.

8. Bevor der Teig ausgegeben wird, ertönt ein Signal. Das Motorengeräusch verändert sich, da Nina jetzt mit hohem Druck arbeitet, das ist ganz normal. Du kannst die Pasta entweder direkt mit der Hand abnehmen oder den beiliegenden Kunststoffspatel zur Hilfe nehmen. Für Penne empfehlen wir, den Teig in längeren Abschnitten ausgeben zu lassen und dann mit einem scharfen Messer zu trennen, so erhältst du gleichmäßigere Pasta. Die Maschine stoppt automatisch.

9. Jetzt dreht das Rührwerk automatisch noch einmal andersherum, um große Teigreste aus der Extruderschnecke zu befördern. Das Gerät piepst und der Vorgang ist beendet.

10. Koche die Pasta direkt oder lasse sie komplett durchtrocknen. Wir empfehlen, die Pasta ca. 5 Minuten antrocknen zu lassen, damit sie nicht beim Kochen zusammenklebt. Zum Trocknen solltest du die Pasta locker auf einem Gitter verteilen.

11. Die Kochzeit beträgt ca. 2-4 Minuten, probiere die Pasta zwischendurch, um deine persönliche Präferenz zu treffen.

Als groben Richtwert empfehlen wir folgende Portionsgrößen:

- 200 g für 1-2 Portionen
- 400 g für 3-4 Portionen
- 600 g für 5-6 Portionen

Manuellen Modus bedienen

1. Stecke den Netzstecker ein. Wenn Nina im Standby-Modus ist, reaktivierst du sie, indem du eine beliebige Taste drückst.
2. Setze die Maschine zusammen.
3. Drücke die Taste Scale/Tare, um die Waage auf 0 zu bringen.
4. Gib deine Zutaten in den Mixbehälter und schließe den Deckel.
5. Drücke Knead.
6. Lasse die Flüssigkeit über die Löcher im Deckel langsam in den Mixbehälter laufen.
7. Nach 6 Minuten ist das Programm automatisch beendet.
8. Drücke Start/Reset.
9. Drücke Extrude. Jetzt beginnt Nina mit der Nudelausgabe. Sie stoppt automatisch.

Programm pausieren oder abbrechen

Um ein Programm zu pausieren, nimm einfach den Deckel ab. Sobald du den Deckel wieder einsetzt, wird das Programm fortsetzen.

Um ein Programm abzubrechen, halte Start/Reset ca. 3 Sekunden gedrückt.

Reinigung und Pflege

Nina sollte nach jeder Nutzung wie folgt gereinigt und getrocknet werden. Mangelnde oder unsachgemäße Pflege des Geräts kann die Funktionstüchtigkeit des Geräts beeinträchtigen.

- Am leichtesten lässt sich das Gerät reinigen, wenn du Teigreste zunächst durchtrocknen lässt. Dann kannst du sie einfach mit dem Gummispatel ablösen.
- Reinige alle Plastikteile auf der oberen Ebene deiner Spülmaschine und verwende ein Programm mit maximal 60 °C, um eine Verformung zu verhindern. Sorge dafür, dass das Plastikteil nicht eingeklemmt ist.
- Es kann passieren, dass Mehl zwischen Extruderschnecke und Rührarm oder Rührarm und Maschine gelangt und die Maschine dann quietscht. Achte darauf, dass diese Teile gut gereinigt sind.
- Die Maschine reinigst du mit einem feuchten Tuch. Sie darf nicht in Wasser eingetaucht oder unter fließendem Wasser gereinigt werden.

Fehler beheben

Bitte gehe folgende Schritte durch, falls das Gerät nicht ordnungsgemäß funktioniert:

1. Überprüfe, ob die Bedienungsanleitung genau und korrekt befolgt wurde.
2. Überprüfe, ob die unten aufgeführte Tabelle mögliche Lösungen anbietet.
3. Überprüfe, ob alle Sicherungen intakt sind.

Fehlercodes

Fehlercode	Problem	Lösung
E 02	Der Deckel ist nicht richtig geschlossen.	Schließe den Deckel.
E 05	Der Temperatursensor ist defekt.	Wende dich an den Kundenservice.
E 06	Es gibt einen Kurzschluss am Temperatursensor.	Wende dich an den Kundenservice.

E 09	Es ist zu wenig Wasser im Mixbehälter.	Passe das Flüssigkeitsverhältnis an.
E 14	Es ist zu viel Mehl im Mixbehälter.	Verwende nur 200-600 g Mehl.
E 15	Es sind zu viele Teigreste im Mixbehälter.	Entferne die Teigreste.
E 17	Die Waage ist defekt.	Wende dich an den Kundenservice.

Probleme mit der Maschine

Problem	Lösung
Es bleibt mehr Teigrest übrig als erwartet.	Es kann passieren, dass nicht der komplette Teig den Weg in die Extruderschnecke findet. Du kannst manuell das Extrude-Programm starten und die Maschine nochmal auspressen lassen.
Die Maschine startet nicht.	Versichere dich, dass die Maschine korrekt angeschlossen ist und Netzkabel und Netzstecker intakt sind.
	Der Motor wurde zu lang am Stück betrieben und die Motorschutzfunktion hat eingesetzt. Warte einige Minuten.
	Schließe den Deckel richtig.
Die Maschine reagiert nicht auf Knopfdruck.	Nach einer Fehlermeldung hast du die Maschine noch nicht lang genug vom Strom genommen. Die Maschine sollte mindestens 3 Minuten vom Strom getrennt sein, um den Gerätespeicher zu löschen.
	Die Maschine arbeitet gerade oder die Ruhephase hat eingesetzt. Du kannst das Programm stoppen, indem du Start/Reset ca. 3 Sekunden lang gedrückt hältst.
	Das Gerät ist defekt. Wende dich an den Kundenservice.
Die Maschine wird sehr langsam und stoppt während dem Auspressen.	Der Teig ist zu trocken. Nina wird versuchen ihn wieder zu kneten und erneut auszupressen. Gebe wenig Wasser (5-10 ml) in die Mixkammer und beobachte, ob der Teig sich jetzt auspressen lässt.

Sobald die Maschine Teig auspresst, rieselt zuerst Mehl aus dem Nudeleinsatz.	Dieser Vorgang ist völlig normal.
Wenn die Maschine Teig auspresst, wird der Halter für den Nudeleinsatz warm, feiner Dampf tritt aus und Kondenswasser bildet sich.	Dieser Vorgang ist völlig normal. Nina presst Nudeln unter hohem Druck. Dabei entsteht Wärme und ein Teil der Feuchtigkeit aus dem Teig verdampft.

Probleme mit dem Teig

Problem	Lösung
Der Teig wird vorn schneller ausgepresst als hinten.	Dieser Vorgang ist völlig normal, da der Druck vorn höher ist als hinten.
Es bleiben Teigreste übrig.	Ein kleiner Teigrest ist völlig normal. Du kannst ihn einfrieren und aufgetaut beim nächsten Mal mit in den Mixbehälter geben.
	Eine größere Menge Teig kannst du einfach über den manuellen Extrude-Modus nochmal auspressen lassen.
Die Nudeln brechen sehr leicht.	Verwende Mehl der Type 550 oder 00 mit ausreichend Glutenanteil. Verwende für glutenfreie Nudeln immer Verdickungsmittel.
	Füge ca. 5-10 ml Flüssigkeit hinzu. 5-10 ml Speiseöl machen den Teig geschmeidiger.
Der Teig wird vorn schneller ausgepresst als hinten.	Dieser Vorgang ist völlig normal, da der Druck vorn höher ist als hinten.

Sollte deine Nina darüber hinaus Defekte aufweisen, wende dich bitte an den Hersteller oder einen professionellen Reparaturdienst. Versuche nicht, das Gerät selbst zu reparieren.

Kundenservice

Grundsätzlich unterliegen unsere Produkte der gesetzlichen Gewährleistungspflicht von 2 Jahren. Ansprüche darüber hinaus können nur in Verbindung mit dem Kaufbeleg bearbeitet werden. Verschleißteile schließen bei der üblichen Abnutzung einen Gewährleistungsanspruch aus. Die Lebensdauer hängt von der jeweiligen Behandlung und Nutzung der Produkte ab und ist daher variabel.

Wende dich für Fragen zur Bedienung oder Funktion unserer Artikel an unseren Kundenservice:

Kostenlose Hotline für
Deutschland/Österreich:
0800 270 70 27

E-Mail: service@springlane.de

Entsorgung/Umweltschutz

Unsere Produkte werden mit hohem Qualitätsanspruch hergestellt und sind für eine lange Lebensdauer ausgelegt. Regelmäßige Wartung und Pflege tragen dazu bei, die Nutzungsdauer zu verlängern. Ist das Gerät defekt und nicht mehr zu reparieren, darf es nicht zusammen mit dem normalen Hausmüll entsorgt werden.
Du musst das Gerät bei einer ausgewiesenen Entsorgungsstelle zum Recycling elektrischer oder elektronischer Geräte abgeben. Durch die fachgerechte Entsorgung und das Recycling leistest du einen wichtigen Beitrag zum Schutz unserer Umwelt.

Hiermit erklärt die Springlane GmbH, dass sich das Produkt in Übereinstimmung mit den grundlegenden CE Anforderungen zum Tag der Ausstellung befindet. Die vollständige Konformitätserklärung kann unter www.springlane.de/bedienungsanleitungen eingesehen werden.

Important safety information

Please read this manual carefully before using the appliance for the first time and keep it for future reference.

1. **Warning** – Keep ventilation openings, in the appliance enclosure or in the built-in structure, clear of obstruction. For optimal ventilation, allow space of approx. 8 cm to other objects, furniture, or walls.
2. **Warning** – When positioning the appliance, ensure the supply cord is not trapped or damaged.
3. **Warning** – Do not place any power strips or power generators in the immediate vicinity of the appliance.
4. **Warning** – Do not insert objects or your hand into the appliance while it is in operation.

Intended use

This appliance is solely intended for making pasta and other pasta products.

Symbols

This symbol warns of hazards that can damage the appliance or cause injury.

This symbol warns of an electric shock that may be caused by a defective appliance or by improper handling. This product may only be opened for necessary service work by an authorised technician.

Safety information

Do not immerse the appliance in water or any other liquid. Protect the power cable and mains plug from moisture.

Never insert body parts or metallic objects into ventilation slots, there is a risk of injury.

- After unpacking the appliance, check that it is in perfect condition and has not sustained any damage that could impair its functional safety. Should you notice any defects or if the

appliance has fallen on the floor, do not attempt to use it, but call our customer service.
- Improper repairs can lead to hazards for the user and the warranty may be deemed void. If individual parts are damaged, they must be replaced by the manufacturer, an authorized specialist company, or a similarly qualified person.
- This appliance is solely intended for making pasta and other pasta products. Do not place any other food items inside.
- Store the appliance out of the reach of children.
- Children under the age of 8 should be kept away from the appliance or be under constant supervision.
- This appliance can be used by children aged 8 and above and by persons with reduced physical, sensory, or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they are supervised or have been instructed in the safe use of the appliance and have understood the hazards involved. The appliance is not a toy. Children over the age of 8 should not connect, clean, or service the unit. Children should be supervised to make sure that they don't play with the device.
- Position the appliance on a free and level surface.
- The appliance is only intended for use in the household or other similar uses such as
  - in kitchenettes in shops, offices, or other workplaces,
  - on farms,
  - for use by guests in accommodation establishments (hotels, motels) private guest houses, or holiday homes.
- Do not fill above the indicated maximum level.
- Use the appliance only after proper assembly.
- The appliance may only be used with original accessories.
- Use a minimum of 200 g flour to a maximum of 600 g in the appliance.
- Do not use hot water as an ingredient.
- Connect the appliance only to alternating current as indicated on the type plate. Connect the mains plug only to an earthed socket.
- Uncoil the power cable completely before use.

- Disconnect the mains plug as soon as you have finished using the appliance. Do not pull the power cable itself, as it could cause damage.
- The appliance must not be operated with an external timer or a separate remote control system.
- Always disconnect the mains plug after use, before cleaning, or in the event of possible malfunctions during operation.
- The appliance is not suitable for dishwashers. Removable parts can be cleaned in a dishwasher at a maximum of 60 °C.
- Never place or use the appliance and power cable on or near a hot surface.
- The cable must not hang over the edge of the work surface.
- Do not use the appliance outdoors.

Before using the appliance for the first time

- Remove all parts related to packaging and transport safety. Make sure that these parts are also kept away from children – they pose a risk of suffocation!
- Nina should be cleaned before initial operation and after prolonged periods of non-use. When doing so, please make sure to consult our instructions on cleaning and maintenance.
- Place the appliance on a level and dry surface.

Technical data

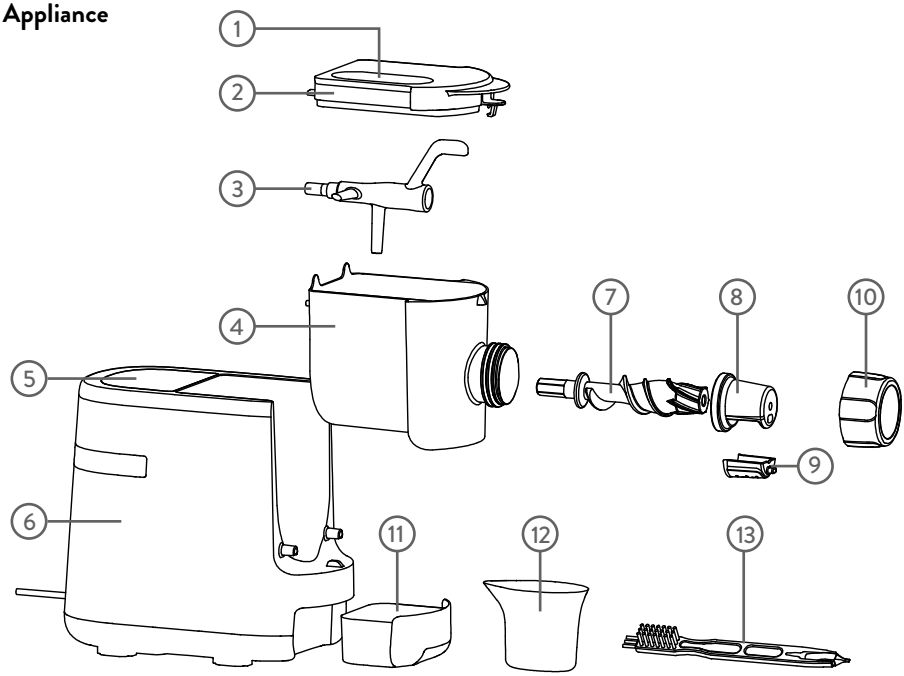
Power: 180 W, 220-240 V, 50-60Hz
Dimensions (W/D/H): 37 x 18 x 27.5 cm
Weight: 4,5 kg
Revolutions: 40-60 rmp
Fill quantity: 200-600 g flour
Recommended ambient temperature: 20-40 °C, ambient humidity <90%
Features: automatic pasta preparation with 2 preset programmes, manual mode with separate kneading and output function, integrated scale for dry ingredients, vertical pasta output
Accessories: 7 pasta inserts, measuring cup, cleaning brush, rubber spatula, recipe booklet

Specifications, technology, colours, and design are subject to change without notice.

How to use Nina

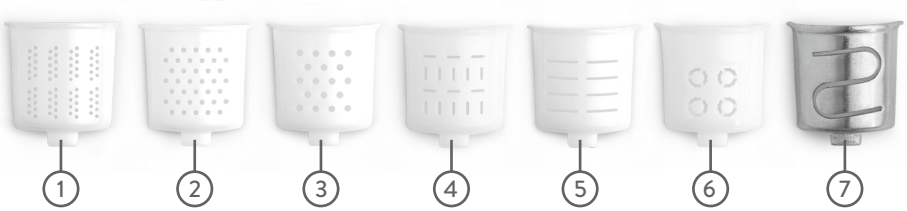
Product description

Appliance



1. Water pouring holes
2. Lid
3. Mixing arm
4. Mixing container
5. Display
6. Machine base
7. Extruder screw
8. Bracket for pasta inserts
9. Insert
10. Fixing ring
11. Drawer for inserts
12. Measuring cup
13. Cleaning brush

Inserts



1. Fine spaghetti
2. Normal spaghetti
3. Thick spaghetti / udon noodles
4. Thin ribbon pasta
5. Broad ribbon pasta
6. Penne
7. Lasagne

Display

Knead: manual mode for kneading

Extrude: manual mode for pressing out the dough

Progress indicator: kneading, mixing, pressing out

Measured grams

Recommended millilitres of liquid

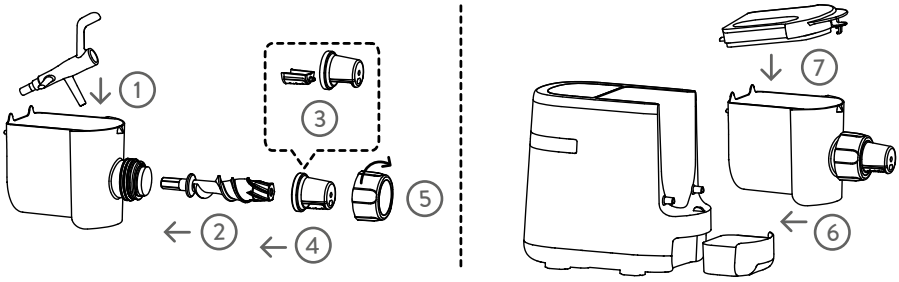
Plain Pasta: quick programme for pasta without egg, including kneading and pressing out. The process takes about 10 minutes.

Egg Pasta: programme for pasta with egg, including kneading, dough resting, and pressing out. The process takes about 16 minutes.

Scale/Tare: function to set the scale back to 0.

Start/Reset: start a process, reset the programme, or cancel an ongoing programme by pressing and holding the button for 3 seconds.

Assembling Nina



1. First, place the mixing arm in the mixing container and then push the container into the appliance. If necessary, turn the mixing arm slightly until it fits into the appliance opening.
2. Then, place the screw at the front of the mixing container so that it engages in the mixing arm.
3. Choose your pasta insert. You can place the remaining inserts in the practical front drawer.
4. Place the pasta insert in the grey bracket so that the pin fills the recess at the front.
5. Place the bracket with the pasta insert at the front of the machine so that the insert faces down and the pasta is pressed out vertically. The bracket should now sit firmly on its own.
6. Screw the bracket onto the machine using the wide fastening ring.

To begin: tips for perfect pasta

Please note: the dough must be drier than classic pasta dough for a manual pasta maker and should resemble crumbs as on a crumble. The ratio between dry and liquid ingredients is thus very important. Measure dry ingredients and liquids accurately.

The dough is too dry, add 5–10 ml of liquid.

Correct dough consistency

The dough is too wet, add a little flour and allow the dough to continue kneading for a short while.

- For simple operation, Nina comes with two preset programmes: Plain Pasta mode and Egg Pasta mode. These programmes show the exact amount of liquid required for any quantity of flour between 200 and 600 g. You can find out how to use these programmes in the Programmes section.
- If you are using egg yolk and water, make sure you whisk them together thoroughly before adding them into the mixing container.
- The dry to liquid ratio may vary slightly depending on the type of flour used, the liquid, and the temperature of the ingredients. Gradually add 5-10 ml or flour to carefully find the perfect consistency.
- If you dissolve 3-5 g of salt in water and add it to the pasta, it will become slightly firmer to the bite.
- Adding 3-5 ml of oil to the dough will make the pasta a little softer.
- The fresher the pasta you use, the better it will taste.
- Pasta without egg or other refrigerated ingredients can be fully dried out and stored for a long period. Other types of pasta should be frozen.

Using programmes

1. Insert the plug into a power socket. If Nina is in standby mode, reactivate it by pressing any button.
2. Assemble the appliance.
3. Press the Scale/Tare button to set the scale back to 0.
4. **a) Plain Pasta**
   - For durum wheat pasta, you will need Italian "00" pasta flour or a 1:1 mix of plain flour and semolina plus water. First add only the dry ingredients.
   - Clasp the lid and close it.

- Select the Plain Pasta programme. Nina will now calculate the required amount of liquid.
- **Measure the liquid precisely using a scale, the dough is very sensitive to deviations.** 1 ml equals about 1 g.
- Proceed.

b) Egg Pasta

- For pasta with egg, you will need regular flour (soft or plain), egg yolk, and water. Add the flour to the mixing container.
- Clasp the lid and close it.
- Select the Egg Pasta programme. Nina will now calculate the required amount of liquid.
- Measure the liquid precisely using a scale, the dough is very sensitive to deviations. 1 ml equals about 1 g. The egg yolk must be included in the liquid measurement, so add water to it until you reach the required quantity. Whisk together the egg and water using a fork
- Proceed.

5. Press the Start/Reset button and wait until the mixing arm begins to move.

6. Allow the liquid to slowly flow into the mixing container via the holes in the lid.

7. Nina will then knead the dough. When using the Egg Pasta mode, a 6-minute resting period will ensure the dough is soft and smooth.

8. A signal will sound before the dough is pressed out. The motor noise will change since Nina is now operating at high pressure, this is normal. You can either remove the pasta directly by hand or use the plastic spatula as an aid. For penne, we recommend allowing the dough to be pressed out in longer segments and then cutting them with a sharp knife, this will result in more uniform pasta. The machine stops automatically.

9. The mixer will automatically turn again in the opposite direction to remove large dough remains from the extruder screw. The appliance beeps and the process is complete.

10. You can either cook the pasta right away or allow it to fully dry out. We recommend allowing the pasta to dry for around 5 minutes to prevent it from sticking when cooking. Lightly place the pasta on a cooling rack to dry out.

11. The pasta will need 2-4 minutes to cook, taste it from time to time to discover your preferred cooking time.

As a rough guide, we recommend the following serving sizes:

- 200 g for 1-2 servings
- 400 g for 3-4 servings
- 600 g for 5-6 servings

Operating manual moden

1. Insert the plug into a power socket. If Nina is in standby mode, reactivate it by pressing any button.
2. Assemble the appliance.
3. Press the Scale/Tare button to set the scale back to 0.
4. Place the ingredients in the mixing container and then close the lid.
5. Press Knead.
6. Allow the liquid to slowly flow into the mixing container via the holes in the lid.
7. The programme ends automatically after 6 minutes.
8. Press Start/Reset.
9. Press Extrude. Nina will now begin pressing out the pasta. It stops automatically.

Pausing or cancelling the programme

To pause a programme, simply open the lid. The programme will continue once you close the lid again.

To cancel a programme, press and hold the Start/Reset button for about 3 seconds.

Cleaning and care

Nina should be cleaned and dried after each use as follows. Lack of or improper care of the appliance can impair the functionality of the appliance.

- The appliance is easiest to clean when you first allow the dough remains to dry out. You can then remove them easily using the rubber spatula.
- Clean all plastic parts on the top shelf of a dishwasher and use a programme with at most 60 °C to keep them from losing their shape. Make sure that the plastic part is not jammed.
- It is possible for flour to end up between the extruder screw and the mixing arm, or between the mixing arm and the appliance, causing the appliance to make screeching sounds. Make sure these parts are cleaned thoroughly.
- Clean the appliance using a damp cloth. It must not be submerged in water or cleaned under running water.

Trouble shooting

If the device does not work properly, please check the following steps:

1. Check if the manual was followed precisely and correctly.
2. Check the following table for possible reasons.
3. Check if all fuses are working

Error codes

Error code	Problem	Solution
E 02	The lid is not properly closed.	Close the lid.
E 05	The temperature sensor is defective.	Contact customer services.
E 06	There is a short circuit at the temperature sensor.	Contact customer services.
E 09	There is insufficient water in the mixing container.	Adjust the liquid ratio.
E 14	There is too much flour in the mixing container	Only use 200-600 g flour.
E 15	There is too much dough residue in the mixing container.	Remove the dough residue.
E 17	The scale is defective.	Contact customer services.

Issues with the appliance

Problem	Solution
There are more dough remains than expected.	It may happen that not all the dough is pushed out by the extruder screw. You can manually start the Extrude programme to have the appliance press out dough again.

The appliance does not start.	Make sure that the appliance is plugged in correctly, and that the power cable and plug are intact.
	The motor was operated for too long in one period of time and the motor protection function was triggered. Wait a few minutes.
	Close the lid properly.
The appliance does not react when a button is pressed.	You have not disconnected the appliance from the mains for sufficient time following an error message. The appliance should be disconnected for at least 3 minutes to erase the device memory.
	The appliance is currently working or the rest period has begun. You can stop a programme by pressing and holding the Start/Reset button for about 3 seconds.
	The appliance has a defect. Contact customer services.
The appliance becomes very slow and stops while pressing out the dough.	The dough is too dry. Nina will attempt to knead it and press it out again. Add a little water (5-10 ml) to the mixing chamber and observe if the dough can now be pressed out.
When the appliance begins to press out dough, flour will first fall out of the pasta insert.	This process is completely normal.
When the appliance presses out dough, the bracket for the pasta insert becomes warm, a little steam escapes and condensation water builds.	This process is completely normal. Nina presses out pasta at high pressure. Heat is produced during this process and a little humidity from the dough evaporates.

Problems with the dough

Problem	Solution
The dough is pressed out more quickly from the front than the back.	This process is completely normal as the pressure is higher from the front than the back.
There are leftover dough remains.	A little remaining dough is completely normal. You can freeze it and add it to the mixing container next time after defrosting.
	If you have a large amount of leftover dough, you can use the manual Extrude mode to press dough out again.
The pasta breaks up very easily.	Use pasta flour ("Type 00") with sufficient gluten. Always use a thickening agent for gluten-free pasta.
	Add approx. 5-10 ml of liquid. 510 ml of cooking oil will make the dough softer.
The dough is pressed out more quickly from the front than the back.	This process is completely normal as the pressure is higher from the front than the back.

Should your Nina have any other defects, please contact a professional repair service provider. Do not attempt to repair the appliance yourself.

Customer service

In principle, our products have a legal warranty duty of 2 years. Further claims can only be processed in conjunction with a proof of purchase. Wearing parts exclude any warranty claims, when usual abrasion has occurred. The durability is determined by the respective handling and use of the products and is thus variable.

For questions concerning handling and functionality of our products, please contact our customer-service:

Free hotline for Germany/Austria only:
0800 270 70 27

From other EU countries:
+49 211 749 55 10
(Different costs may apply.)

E-Mail: service@springlane.de

Disposal/Environmental protection

Our products are manufactured to high quality standards and are designed for a long service life. Regular maintenance and care will help to extend service life. If the appliance is defective and can no longer be repaired, it must not be disposed of in the normal household waste.

Take the appliance to a designated disposal point for recycling electrical or electronic equipment. Through professional disposal and recycling you make an important contribution to protecting our environment.

Springlane GmbH herewith declares that the product complies with the essential CE requirements on the issuing date. The complete declaration of conformity can be accessed at www.springlane.de/bedienungsanleitungen.

Belangrijke veiligheidsinstructies

Lees de gebruiksaanwijzing zorgvuldig door voordat je het apparaat in gebruik neemt en bewaar deze.

1. **Waarschuwing** – Zorg ervoor dat de ventilatiesleuven van het apparaat nooit geblokkeerd zijn. Voor optimale ventilatie zorg je voor een ruimte van ongeveer 8 cm tot andere objecten, meubilair of muren.
2. **Waarschuwing** – Zorg ervoor dat het netsnoer niet beschadigd of afgeklemd is wanneer je het apparat plaatst.
3. **Waarschuwing** – Gebruik geen stekkerdozen of stroomgeneratoren in de directe nabijheid van het apparaat.
4. **Waarschuwing** – Houd tijdens gebruik geen voorwerpen in het apparaat en steek je hand niet in het apparaat.

Bedoeld gebruik

Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor het maken van pasta en andere deegwaren.

Verklaring van symbolen

Dit symbool waarschuwt voor gevaren die schade aan het apparaat of verwondingen kunnen veroorzaken.

Dit symbool waarschuwt voor een elektrische schok die kan worden veroorzaakt door een defect apparaat of door onjuist gebruik. Dit product mag alleen worden geopend door een geautoriseerde technicus wanneer onderhoud noodzakelijk is.

Veiligheidsinstructies

Steek nooit lichaamsdelen of metalen voorwerpen door de ventilatieopeningen om letsel te voorkomen.

Dompel het apparaat niet onder in water of een andere vloeistof en bescherm het netsnoer en de stekker tegen vochtigheid.

- Controleer na het uitpakken of het apparaat, het snoer en de stekker in goede staat zijn en of er sprake is van eventuele beschadigingen die het veilige gebruik van het apparaat kunnen belemmeren. Vertoont het apparaat gebreken of is het gevallen, neem het dan niet in bedrijf maar neem contact op met onze klantenservice.
- Ondeskundige reparaties kunnen gevaar opleveren voor de gebruiker en kunnen ertoe leiden dat de garantie vervalt. Mochten afzonderlijke onderdelen beschadigd zijn dan moeten deze door de fabrikant, een geautoriseerde dealer of een vergelijkbaar gekwalificeerde persoon worden vervangen.
- Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor het maken van pasta en andere deegwaren. Het is niet bedoeld voor andere levensmiddelen.
- Het apparaat buiten het bereik van kinderen houden.
- Kinderen onder de 8 jaar oud moeten uit de buurt van het apparaat blijven tenzij onder toezicht van een volwassene.
- Kinderen vanaf 8 jaar en personen met verminderde fysieke, zintuiglijke of mentale capaciteiten of een gebrek aan ervaring en/of kennis mogen dit apparaat alleen aan- en uitschakelen/gebruiken wanneer het zich in de positie bevindt waarvoor het is bedoeld, mits onder toezicht of als ze met betrekking tot het veilige gebruik van het apparaat zijn geïnstrueerd en de daaruit voortvloeiende gevaren hebben begrepen. Kinderen vanaf 8 jaar mogen het apparaat niet aansluiten, reinigen of onderhouden. Het apparaat is geen speelgoed. Hou kinderen in de gaten om er zeker van te zijn dat ze niet met het apparaat gaan spelen.
- Plaats het apparaat op een vrije, vlakke ondergrond.
- Het apparaat is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijk gebruik en voor vergelijkbare gebruiksdoeleinden, zoals bijvoorbeeld
  • in kantines van bedrijven, kantoren of andere werkplekken
  • in landbouwbedrijven
  • voor gebruik door gasten in toeristische accommodaties

(hotels, motels), particuliere pensions of vakantiehuizen.
- De maximale vulhoeveelheid mag niet worden overschreden.
- Gebruik het apparaat alleen als het volgens de voorschriften in elkaar is gezet.
- Het apparaat mag uitsluitend worden gebruikt met de originele accessoires.
- Gebruik in deze machine minimaal 200 g meel en maximaal 600 g meel.
- Gebruik geen heet water als ingrediënt.
- Sluit het apparaat alleen aan op de netstroom die staat aangegeven op het typeplaatje. Steek de stekker alleen in een geaard stopcontact.
- Rol het snoer voor gebruik volledig uit.
- Haal de stekker uit het stopcontact zodra je het apparaat niet meer gebruikt. Trek niet aan het snoer zelf, omdat het dan kan beschadigen.
- Dit apparaat mag niet met een externe timer of een afstandsbediening wordt bediend.
- Na gebruik, voor het schoonmaken of bij eventuele storingen tijdens het gebruik altijd de stekker uit het stopcontact halen.
- Het apparaat kan niet in de afwasmachine. Afneembare onderdelen kunnen bij een temperatuur tot 60 °C worden gereinigd in de afwasmachine.
- Plaats of gebruik het apparaat en het snoer nooit op of in de buurt van hete oppervlakken.
- Het snoer mag niet over de rand van het werkvlak hangen.
- Gebruik het apparaat nooit buiten.

Vóór de eerste ingebruikname

- Verwijder al het transport- en verpakkingsmateriaal en houd dit buiten het bereik van kinderen. – Verstikkingsgevaar!
- Nina moet worden schoongemaakt voor het eerste gebruik en wanneer het apparaat langere tijd niet is gebruikt. Let hierbij op onze reinigings- en onderhoudsinstructies.
- Plaats het apparaat op een vlak en droog werkblad.

Technische gegevens

Vermogen: 180 W, 220-240 V, 50-60 Hz
Afmetingen handapparaat (b/l/h): 37 x 18 x 27,5 cm
Gewicht: 4,5 kg
Omwentelingen: 40-60 toeren per **minuut Vulhoeveelheid:** 200-600 g meel
Aanbevolen kamertemperatuur: 20-40 °C, luchtvochtigheid van de ruimte <90%
Uitrusting: automatische pastabereiding met 2 voorgeprogrammeerde programma's, handmatige modus met aparte kneed- en uitpersfunctie, geïntegreerde weegschaal voor droge ingrediënten, verticale pasta-uitgifte
Accessoires: 7 pasta-inzetstukken, maatbeker, schoonmaakborstel, rubberen spatel, receptenboek

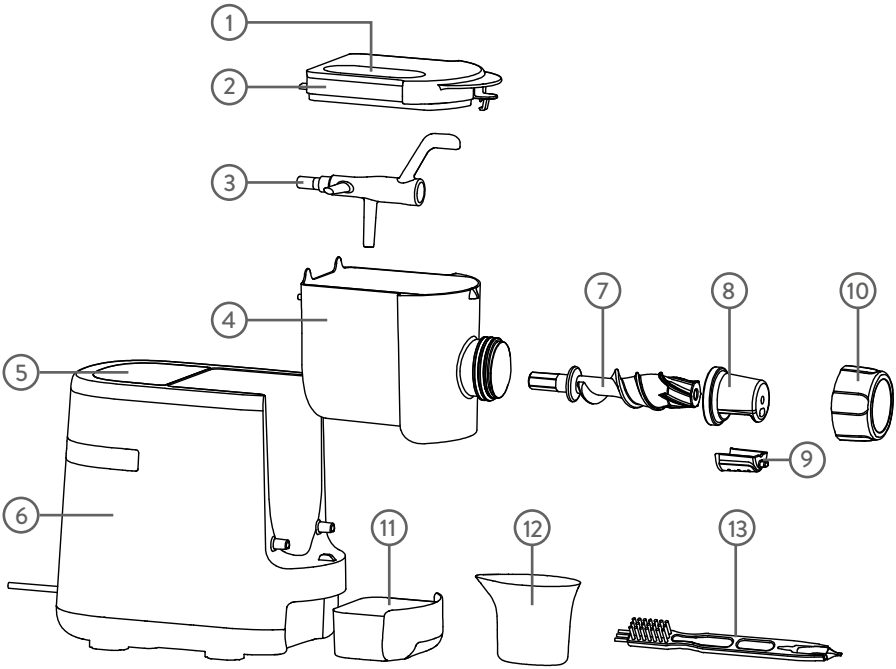
Wijzigingen en fouten in uitrustings-functies, techniek, kleuren en

vormgeving voorbehouden.

Nina gebruiken

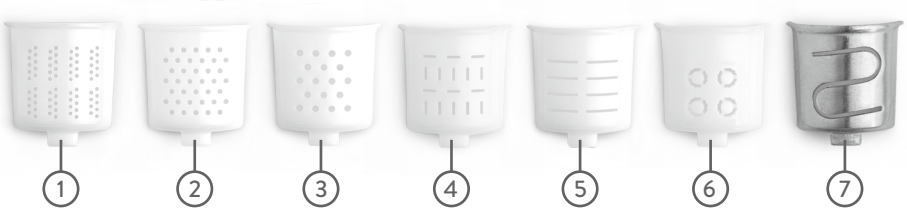
Productbeschrijving

Apparaat



1. Watervulopeningen
2. Deksel
3. Roerarm
4. Mengkom
5. Display
6. Machinebasis
7. Extruder-schroef
8. Houder voor pasta-inzetstukken
9. Inzet
10. Bevestigingsring
11. Lade voor inzetstukken
12. Maatbeker
13. Schoonmaakborstel

Opzetstukken



1. Dunne spaghetti
2. Normale spaghetti
3. Dikke spaghetti/udonnoedels
4. Smalle lintpasta
5. Brede lintpasta
6. Penne
7. Lasagne

Display

Knead: handmatige modus voor het deeg kneden Extrude: handmatige modus voor het uitpersen van deeg

Voortgangsscherm: kneden, rusten, uitpersen

Gemeten aantal gram

Aanbevolen hoeveelheid millimeter vloeistof

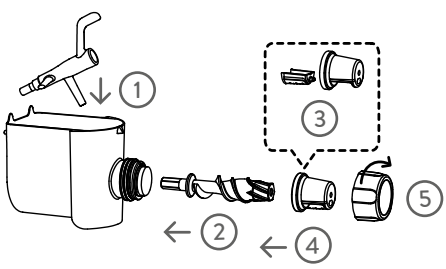
Plain Pasta: snel programma voor pasta zonder ei, inclusief kneden en uitpersen. Dit proces duurt ongeveer 10 minuten

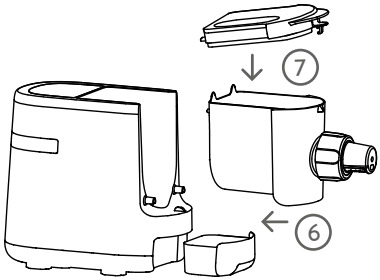
Egg Pasta: programma voor pasta met ei inclusief kneden, deegrustfase en uitpersen. Dit proces duurt ongeveer 16 minuten.

Scale/Tare: functie om de weegschaal weer op 0 terug te zetten.

Start/Reset: start een programma, stel een programma opnieuw in of onderbreek een lopend programma door de knop 3 seconden lang ingedrukt te houden.

Nina in elkaar zetten





1. Plaats eerst de kneedhaak in de mengkom en schuif de kom in de machine. Draai de kneedhaak indien nodig een beetje totdat hij in de opening van de machine past.
2. Plaats dan de schroef aan de voorkant in de mengkom, zodat hij goed in de kneedhaak grijpt.
3. Kies je pasta-inzetstuk uit. De overige inzetstukken kun je handig bewaren in de lade vooraan.
4. Plaats het pasta-inzetstuk in de grijze houder, zodat de pin in de uitsparing aan de voorkant valt.
5. Plaats de houder met de pasta-inzet op de voorkant van de machine en zorg ervoor dat de inzet loodrecht naar onderen is gericht en dat de pasta verticaal uit de machine komt. De houder zou nu goed moeten zitten.
6. Schroef de houder met de brede bevestigingsring vast aan de machine.

Vooraf: Tips voor perfecte pasta

Let op: het deeg moet droger zijn dan klassiek pastadeeg voor een handmatige pastamachine en moet licht kruimelig zijn zoals bij kruimelgebak. De verhouding tussen droge ingrediënten en vloeistof is hierbij erg belangrijk. Meet de droge ingrediënten en de vloeistoffen exact af.

Is het deeg te droog, voeg dan 5-10 ml vloeistof toe.

Juiste deegtextuur

Is het deeg te vochtig, voeg dan wat extra meel toe en laat het deeg kort verder kneden.

- Voor de eenvoudige bediening heeft Nina twee voorgeprogrammeerde programma's: de Plain- en de Egg-Pasta-modus. Hier wordt de exacte hoeveelheid vloeistof getoond die nodig is voor een gewenste hoeveelheid meel tussen de 200 en 600 gram. In het hoofdstuk Programma's gebruiken lees je hoe je de programma's gebruikt.
- Indien je eigeel en water gebruikt, roer deze dan grondig door elkaar voordat je ze toevoegt aan de mengkom.
- Afhankelijk van het gebruikte meel, de vloeistof of de temperatuur van de ingrediënten kan de verhouding tussen droge ingrediënten en vloeistof licht afwijken. Om de optimale textuur te krijgen, raden wij je aan om steeds kleine hoeveelheden (5-10 ml) vloeistof toe te voegen en eventueel nog wat extra meel toe te voegen.
- Wanneer je 3-5 gram zout in water oplost en aan de pasta toevoegt, krijgt deze wat meer bite.
- Als je 3-5 ml olie in het deeg doet, wordt de pasta wat zachter.
- Hoe verser de pasta is als je deze gebruikt, hoe beter de smaak is.
- Pasta zonder ei of andere gekoelde ingrediënten kun je volledig laten drogen en op deze manier lang bewaren. Andere pasta kun je beter invriezen.

Programma's gebruiken

1. Steek de stekker in het stopcontact. Als Nina in de stand-bymodus staat, kun je haar weer activeren door op een willekeurige knop te drukken.
2. Zet de machine in elkaar.
3. Druk op Scale/Tare-knop om de weegschaal terug te zetten op 0.

4. **a) Plain Pasta**
   - Voor pasta van harde tarwe heb je Italiaans meel van het type 00 nodig of een 1:1 verhouding van patentbloem en griesmeel en water. Voeg nu de droge ingrediënten toe.
   - Bevestig en sluit het deksel.
   - Selecteer het programma Plain Pasta. Nina berekent nu de bijbehorende hoeveelheid vloeistof.
   - **Meet deze vloeistof exact af met een weegschaal. Het deeg reageert erg gevoelig op afwijkingen.**
     1 ml is hierbij gelijk aan 1 g.
   - Ga door.

   b) Egg Pasta
   - Voor een pasta met ei heb je gewone bloem (type 405 of 550), een eierdooier en water nodig. Doe de bloem in de mengkom.
   - Bevestig en sluit het deksel.
   - Kies het programma Egg Pasta. Nina berekent nu de bijbehorende hoeveelheid vloeistof.
   - **Meet deze vloeistof exact af met een weegschaal. Het deeg reageert erg gevoelig op afwijkingen.**
     1 ml is hierbij gelijk aan 1 g. De eierdooier reken je mee bij de totale hoeveelheid vocht en vul je daarna aan met water tot je de benodigde hoeveelheid hebt bereikt. Kluts met een vork de eierdooier en het water.
   - Ga door.
5. Druk op de Start-/Reset-knop en wacht tot de kneedhaak zich in beweging zet.
6. Laat de vloeibare massa via de gaten in het deksel langzaam in de mengkom lopen.
7. Nina kneedt nu het deeg. Bij de Egg-Pasta-modus zorgt de pauze van 6 minuten voor een mooi kneedbaar deeg.
8. Voordat het deeg eruit wordt geperst, hoor je een kort piepsignaal. Het is heel normaal dat het motorgeluid nu anders klinkt omdat Nina nu met hoge druk aan het werk is. Je kunt de pasta er direct met de hand of met de meegeleverde plastic spatel afhalen. Als je penne wilt maken, raden wij aan om het deeg in langere stukken uit de machine te laten persen en deze dan met een scherp mesje uit elkaar te halen zodat je een mooie gelijkmatige pasta krijgt. De machine stopt automatisch.
9. Nu draait de mixer nog een keer de andere kant op om grote deegresten los te maken bij de extrudermond. Als het apparaat piept, is de machine klaar.
10. Kook de pasta direct of laat hem volledig drogen. We raden aan de pasta eerst 5 minuten te laten drogen, zodat de pasta niet aan elkaar gaat plakken

tijdens het koken. Verdeel de pasta losjes over een rek, zodat hij goed kan drogen.

11. De kooktijd bedraagt 2-4 minuten, proef de pasta tussendoor voor je favoriete bite.

We raden de volgende hoeveelheden aan:

- 200 g voor 1-2 personen
- 400 g voor 3-4 personen
- 600 g voor 5-6 personen

Handmatige modus bedienen

1. Steek de stekker in het stopcontact. Als Nina in de stand-bymodus staat, kun je haar weer activeren door op een willekeurige knop te drukken.
2. Zet de machine in elkaar.
3. Druk op de Scale-/Tare-knop om de weegschaal op 0 te zetten.
4. Doe de ingrediënten in de mengkom en sluit het deksel.
5. Druk op Knead.
6. Laat de vloeibare massa via de gaten in het deksel langzaam in de mengkom lopen.
7. Na 6 minuten stopt het programma automatisch.
8. Druk op de Start-/Reset-knop.
9. Druk op Extrude. Nu duwt Nina de pasta uit de machine. Nina stopt automatisch.

Programme onderbreken of stoppen

Um ein Programm zu pausieren, nimm einfach den Deckel ab. Sobald du den Deckel wieder einsetzt, wird das Programm fortsetzen.
Um ein Programm abzubrechen, halte Start/Reset ca. 3 Sekunden gedrückt.

Reiniging en onderhoud

Nina moet na elk gebruik als volgt worden gereinigd en gedroogd. Een gebrek aan of onjuiste verzorging van het apparaat kan de prestaties van het apparaat nadelig beïnvloeden.

- Je kunt het apparaat gemakkelijker schoonmaken als je de deegresten eerst laat opdrogen. Je kunt de resten dan heel eenvoudig met de rubberen spatel verwijderen.
- Leg alle kunststofonderdelen in het bovenste gedeelte van je vaat-wasmachine en gebruik voor het schoonmaken een programma met een maximale temperatuur van 60 °C om vervorming te voorkomen. Zorg ervoor dat het kunstof onderdeel niet geklemd zit.
- Het kan gebeuren dat er bloem tussen de uitgang en de kneedhaak komt of tussen de kneedhaak en de machine en dat de machine dan gaat piepen. Let erop dat je deze onderdelen goed reinigt voor gebruik.
- Maak de machine schoon met een vochtige doek. Je mag de machine nooit onderdompelen in water of onder stromend water schoonmaken

Fouten oplossen

Voer de volgende stappen uit als het apparaat niet juist werkt:

1. Controleer of de gebruiksaanwijzing nauwkeurig en correct wordt nageleefd.
2. Controleer of onderstaande tabel mogelijke oplossingen biedt.
3. Controleer of alle zekeringen intact zijn.

Storingcodes

Storings-code	Probleem	Oplossing
E 02	Het deksel is niet goed gesloten.	Sluit het deksel.
E 05	De temperatuursensor is defect.	Neem contact op met de klantenservice.
E 06	De temperatuursensor heeft kortsluiting gemaakt.	Neem contact op met de klantenservice.

E 09	Er zit te weinig water in de mengkom.	Pas de vloeistofverhouding aan.
E 14	Er zit te veel bloem in de mengkom.	Gebruik slechts 200-600 g bloem.
E 15	Er zitten te veel deegresten in de mengkom.	Verwijder de deegresten.
E 17	De weegschaal is defect.	Neem contact op met de klantenservice.

Problemen met de machine

Probleem	Oplossing
Er blijven meer deegresten achter dan verwacht.	Het kan gebeuren dat niet al het deeg naar de uitgang wordt geduwd. Je kunt het Extrude-programma handmatig starten en de machine nog eens het deeg laten uitpersen.
De machine start niet.	Controleer of de machine op de juiste manier is aan-gesloten en of het snoer en de stekker niet zijn beschadigd.
	De motor heeft te lang achter elkaar gedraaid en de oververhittingsbeveiliging is in werking getreden. Wacht enkele minuten.
	Sluit het deksel op de juiste manier.
De machine reageert niet als ik op een knop druk.	Na de storingsmelding heb je de stekker van de machine niet lang genoeg uit het stopcontact gelaten. Om het geheugen te wissen, moet je minstens 3 minuten wachten voordat je de stekker weer in het stopcontact steekt.
	De machine draait net of is gepauzeerd. Als je de Start-/Reset-knop ca. 3 seconden ingedrukt houdt, kun je het programma stoppen.
	Het apparaat is defect. Neem contact op met de klantenservice.
De machine draait zeer langzaam en stopt tijdens het uitpersen van de pasta.	Het deeg is te droog. Nina zal proberen het deeg weer te kneden en opnieuw uit te persen. Doe een beetje water (5-10 ml) in de mengkom en kijk of het deeg nu wel wordt uitgeperst.

Zodra de machine het deeg uitperst, komt er eerst een beetje bloem uit het pastaopzetstuk.	Dit is volkomen normaal.
Als de machine het deeg uitperst, wordt de houder van het pastaopzetstuk warm. Ook komt er een beetje stoom of condenswater uit.	Dit is volkomen normaal. Nina perst de pasta onder hoge druk. Daarbij komt warmte vrij en een deel van het deegvocht verdampt.

Problemen met het deeg

Probleem	Oplossing
Het deeg wordt er aan de voorkant sneller uitgeperst dan aan de achterkant.	Dit is volkomen normaal omdat de druk aan de voorkant hoger ligt dan aan de achterkant.
Er blijven deegresten achter.	Het is volkomen normaal dat er een beetje deeg achterblijft. Je kunt het invriezen en de volgende keer ontdooien en in de mengkom erbij doen.
	Een grote hoeveelheid deeg kun je gewoon met de handmatige extrude-modus nog een keer laten uitpersen.
De pasta breekt erg snel.	Gebruik bloem van het type 550 of 00 met voldoende gluten. Gebruik voor glutenvrije pasta altijd een verdikkingsmiddel.
	Voeg ca. 5-10 ml vloeistof toe. 5-10 ml spijsolie maakt het deeg soepeler.
Het deeg wordt er aan de voorkant sneller uitgeperst dan aan de achterkant.	Dit is volkomen normaal omdat de druk aan de voorkant hoger ligt dan aan de achterkant.

Neem contact op met een professionele reparatiedienst als uw Nina toch nog gebreken vertoont. Probeer het apparaat niet zelf te repareren.

Klantenservice

Onze producten zijn in principe onderworpen aan de wettelijke garantieverplichting van 2 jaar. Claims die hierbuiten vallen kunnen alleen in combinatie met het aankoopbewijs worden behandeld. Slijtagedelen sluiten een garantieclaim door normale slijtage uit. De levensduur is afhankelijk van de behandeling en het gebruik van de producten, en is daarom verschillend.

Neem contact op met onze klantenservice wanneer u nog vragen hebt over de bediening en de werkwijze van onze producten:

Gratis hotline Nederland:
0800 090 00 58

Uit andere EU-landen:
+49 211 749 55 10
(Er kunnen andere kosten van toepassing zijn.)

E-Mail: service@springlane.nl

Afvalverwijdering/Milieubescherming

Onze producten worden volgens hoge kwaliteitsnormen geproduceerd en zijn ontworpen voor een lange levensduur. Regelmatig onderhoud en verzorging helpen de levensduur te verlengen. Als het apparaat defect is en niet meer kan worden gerepareerd, mag het niet samen met het normale huishoudelijke afval worden weggegooid. U moet het apparaat terugbrengen naar een erkend afvalverwerkingspunt voor het recyclen van elektrische of elektronische apparatuur. Door professionele afval-verwijdering en recycling levert u een belangrijke bijdrage aan de bescherming van ons milieu.

Hiermee verklaart Springlane GmbH dat het product overeenkomt met de fundamentele CE-eisen op de dag van uitgifte. De volledige conformiteitsverklaring kan ingezien worden op www.springlane.de/bedienungsanleitungen.

Importanti istruzioni di sicurezza

Leggi attentamente le istruzioni per l'uso prima di mettere in funzione l'apparecchio e conservale in un luogo sicuro.

1. **Avvertenza** – Assicurati che le fessure di ventilazione dell'apparecchio non siano mai bloccate. Per una ventilazione ottimale, lascia circa 8 cm di distanza da altri oggetti, mobili o pareti.
2. **Avvertenza** – Assicurati che il cavo di alimentazione non sia danneggiato o schiacciato quando installi l'apparecchio.
3. **Avvertenza** – Non collocare prese multiple o generatori di corrente nelle immediate vicinanze dell'apparecchio.
4. **Avvertenza** – Durante l'utilizzo non porre oggetti nel dispositivo in funzione e non toccarlo con le mani.

Destinazione d'uso

Questo apparecchio è destinato esclusivamente alla produzione di pasta e di altri prodotti a base di impasto.

Spiegazione dei simboli

Il simbolo ivi indicato, informa circa i pericoli determinati dal danneggiamento dell'apparecchio o determinanti lesioni all'utente.

Il simbolo ivi indicato, informa circa una possibile scossa elettrica che può essere causata da un apparecchio difettoso oppure da un uso improprio del suddetto. Qualora fosse necessario un intervento di sicurezza, solo un tecnico autorizzato può procedere con l'apertura del prodotto.

Instruzioni di sicurezza

Non inserire mai parti del corpo o oggetti metallici attraverso le fessure di ventilazione. Persiste rischio di lesioni.

Non immergere mai l'apparecchio in acqua o altri liquidi. Proteggi il cavo di alimentazione e la spina dall'umidità.

- Dopo aver disimballato l'apparecchiatura, controlla che l'apparecchiatura, in particolare il cavo di alimentazione o la spina, si trovi in condizioni perfette e che sia esente qualsiasi danno, che possa aver compromesso la sicurezza funzionale dell'apparecchiatura. Nel caso in cui fossero presenti dei difetti o l'apparecchiatura fossa caduta, non procedere con la messa in funzione della stessa e contatta il nostro servizio clienti.
- Riparazioni improprie possono causare un notevole pericolo per l'utente e anche l'esclusione della garanzia. Nel caso in cui alcune parti siano danneggiate, devono essere sostituite dal produttore, da un tecnico specializzato oppure da una persona con qualifica simile.
- Questo apparecchio è destinato esclusivamente alla produzione di pasta e di altri prodotti a base di impasto. Non introdurre nell'apparecchio alimenti di altro genere.
- Conserva l'apparecchiatura lontana dalla portata dei bambini.
- Tieni lontano dalla portata di bambini sotto ai 8 anni oppure procedi con l'utilizzo sotto controllo di un adulto.
- La suddetta apparecchiatura può essere utilizzata da bambini di età superiore agli 8 anni o da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o mancanza di esperienza e/o conoscenza solo se sorvegliati o sono a conoscenza circa un uso sicuro dei rischi che ne possono derivare da un uso improprio. Questo apparecchio non è un giocattolo! I bambini dovrebbero essere sorvegliati per assicurarsi che non giocano con il dispositivo.
- Assicurati che l'apparecchio appoggi su una superficie piana.
- L'apparecchio è esclusivamente destinato all'uso domestico o per usi simili.
  - nelle cucine di negozi, uffici op pure altri luoghi di lavoro
  - nelle aziende agricole.
  - per l'utilizzo da parte di ospiti in strutture ricettive (hotel, motel), pensioni private o case vacanza.
- Non superare la dose massima consentita.
- Utilizza il dispositivo solo dopo un corretto assemblaggio.
- Il dispositivo può essere utilizzato solo con gli accessori originali.

- Utilizza l'apparecchio con minimo 200 g e massimo 600 g di farina.
- Non usare acqua calda come ingrediente.
- Collega l'apparecchio solo a corrente alternata secondo istruzioni presenti sulla targhetta indicativa. Collega la spina di alimentazione solo ad una presa con messa a terra.
- Svolgi completamente il cavo prima di collegarlo.
- Preleva il cavo dalla presa una volta finito l'utilizzo dell'apparecchiatura. Non tirare il cavo di alimentazione in quanto potrebbe subire dei danni.
- Spegni l'apparecchiatura prima di inserire o tirare la spina di alimentazione della stessa.
- Non utilizzare l'apparecchio con un timer esterno né con un sistema di telecontrollo separato.
- Estrai la spina prima di pulire, dopo ogni utilizzo e nel caso si verifichino guasti durante il funzionamento.
- L'apparecchio non è lavabile in lavastoviglie. Le parti rimovibili possono essere lavate in lavastoviglie fino a 60 °C.
- Non conservare l'apparecchio in prossimità di superfici calde o fiamme libere.
- Non lasciar sporgere il cavo dal bordo della superficie di lavoro.
- Non utilizzare l'apparecchio all'aperto.

Prima della prima messa in funzione

- Rimuovi e tieni lontano dai bambini tutti i componenti dell'imballaggio: pericolo di soffocamento!
- Si consiglia di pulire Nina prima della prima messa in funzione e dopo lunghi periodi di inutilizzo. Presta sempre attenzione alle nostre istruzioni per la pulizia e la cura dell'apparecchio.
- Appoggia il prodotto su una superficie asciutta, stabile e in piano.

Dati tecnici

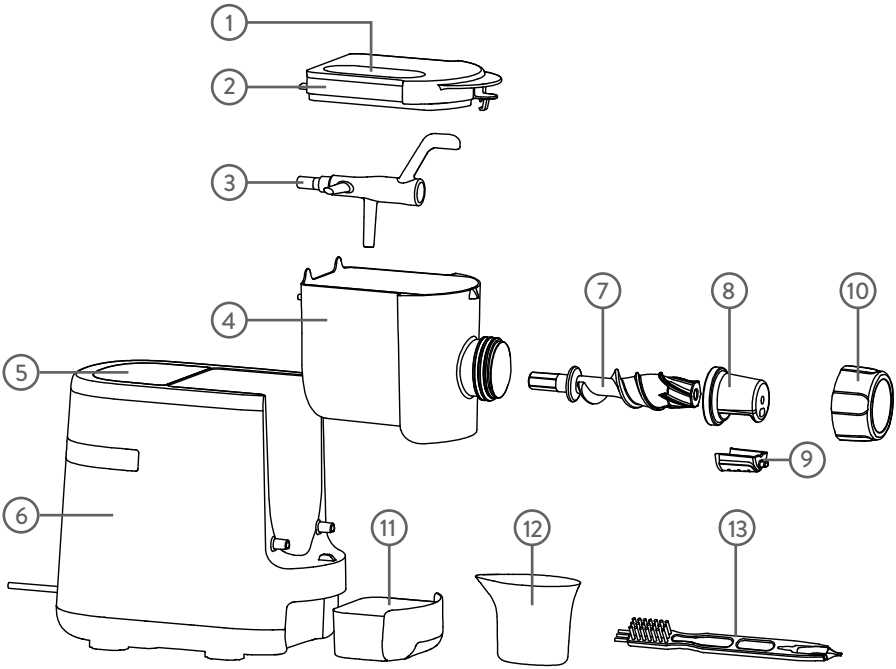
Potenza: 180 W, 220-240 V, 50-60Hz
Dimensioni (L/P/A): 37 x 18 x 27,5 cm
Peso: 4,5 kg
Giri: 40-60 unità/minuto
Peso frusta: 92 g
Capacità: 200-600 g farina
Temperatura ambientale consigliata: 20-40 °C, umidità ambientale <90%
Caratteristiche: preparazione automatica di pasta con 2 programmi preimpostati, modalità manuale con funzione separata di impasto ed estrusione, bilancia integrata per pesatura di ingredienti secchi, uscita verticale della pasta
Accessori: 7 trafile per pasta, misurino, spazzolino per la pulizia, spatola in gomma, ricettario

Gli equipaggiamenti specifici, le tecniche applicate, la tecnologia, i colori così come il design, possono essere soggetti a modifiche.

Uso Nina

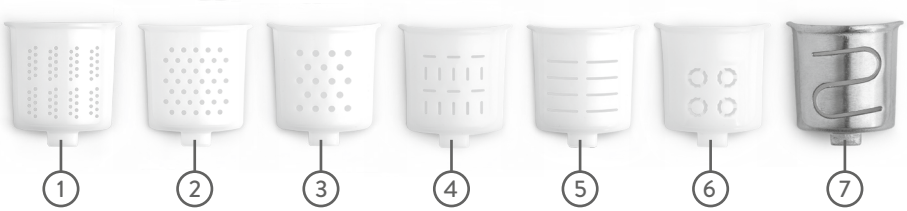
Descrizione del prodotto

Dispositivo



1. Fori per inserimento dei liquidi
2. Coperchio
3. Braccio impastatore
4. Contenitore di miscelazione
5. Display
6. Base
7. Coclea
8. Supporto per trafile per pasta
9. Trafila
10. Anello di fissaggio
11. Vano apposito portatrafile
12. Misurino graduato
13. Spazzolino per la pulizia

Trafile



1. Spaghetti sottili
2. Spaghetti classici
3. Spaghetti spessi/Udon
4. Tagliatelle
5. Pasta lunga spessa
6. Penne
7. Lasagne

Display

Knead: modalità manuale per impastare

Extrude: modalità manuale per l'estrusione dell'impasto

Indicatore di avanzamento: impastare, riposare, erogare

Grammo misurato

Millilitri di liquido consigliati

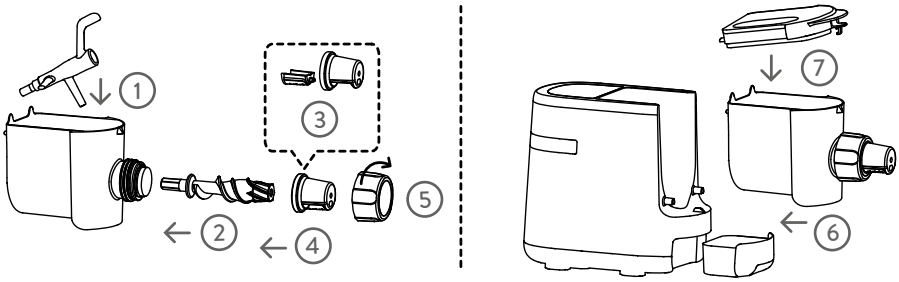
Plain Pasta: programma veloce per pasta senza uova, inclusi impasto ed estrusione. Questo processo richiede circa 10 minuti.

Egg Pasta: programma per pasta all'uovo inclusi impasto, fase di riposo ed estrusione. Questo processo dura circa 16 minuti.

Scale/Tare: funzione per azzerare la bilancia.

Start/Reset: avvia un processo, resetta il programma o annulla un programma in esecuzione tenendo premuto il pulsante per 3 secondi.

Montaggio di Nina



1. Innanzitutto posiziona il braccio impastatore nel contenitore di miscelazione e inserisci entrambi nella macchina. Se necessario, ruota leggermente il braccio impastatore finché non si adatta all'apertura dell'apparecchio.
2. Quindi inserisci la coclea nella parte anteriore del contenitore di miscelazione in modo che si agganci bene al braccio impastatore.
3. Seleziona la trafila desiderata. Puoi comodamente riporre le altre trafile nel vano frontale.
4. Inserisci la trafila nel supporto grigio facendo in modo che il suo perno si incastri nell'apposito foro frontale.
5. Inserisci il supporto con la trafila nella parte anteriore dell'apparecchio facendo in modo che la trafila guardi verso il basso e la pasta venga estrusa verticalmente. Il supporto adesso dovrebbe già risultare stabile.
6. Avvita il supporto con l'ampio anello di fissaggio all'apparecchio.

Per iniziare: consigli per una pasta perfetta

Avvertenza: l'impasto deve risultare più asciutto di quello classico che si usa con una macchina manuale per pasta e dovrebbe avere la consistenza di briciole grandi e compatte. Il rapporto tra ingrediente secco e ingrediente liquido è molto importante. Misura esattamente gli ingredienti secchi e quelli liquidi.

Impasto troppo asciutto, aggiungi 5-10 ml di liquido.

La giusta consistenza dell'impasto

Impasto troppo umido, aggiungi un po' di farina e continua brevemente ad impastare.

- Per un facile utilizzo Nina dispone di due programmi preimpostati: la modalità Plain Pasta e quella Egg Pasta. In questi programmi ti verrà indicata l'esatta quantità di liquidi per qualsiasi quantità di farina utilizzata, compresa tra 200 e 600 g. Nella sezione Gestione programmi puoi trovare le indicazioni per utilizzare i programmi.
- Se scegli di utilizzare un mix di tuorli d'uovo ed acqua, miscelali bene prima di versarli nell'impastatrice.
- A seconda della farina, del tipo di liquido o della temperatura degli ingredienti utilizzati, il rapporto tra ingrediente secco e liquido può variare leggermente. Testa gradualmente la consistenza ottimale aggiungendo o togliendo
  5-10 ml di liquido o aggiungendo della farina se necessario.
- Se sciogli 3-5 g di sale in acqua e la aggiungi all'impasto, la pasta risulterà più al dente.
- Aggiungendo all'impasto 3-5 ml di olio, la pasta risulterà più morbida.
- Quanto più fresca è la pasta, tanto migliore è il suo sapore.
- La pasta preparata senza uovo o altri ingredienti freschi può essere fatta essiccare completamente e può essere conservata a lungo. Si consiglia invece di surgelare altre tipologie di pasta.

Gestione programmi

1. Inserire la spina di alimentazione. Quando Nina è in stand-by, la riattivi indipendentemente dal tasto che premi.
2. Monta la macchina.
3. Premi il pulsante Scale/Tare per azzerare la bilancia.
4. **a) Plain Pasta**
   - Per fare la pasta di grano duro, utilizza farina italiana di tipo 00

oppure una miscela 1:1 composta di farina classica e di semola di grano duro, e acqua. Inserisci innanzitutto gli ingredienti secchi.

- Aggancia il coperchio e chiudilo.
- Seleziona il programma Plain Pasta. Nina a questo punto calcola la quantità corrispondente di liquido.
- **Misura con una bilancia esattamente la quantità di liquido indicata, infatti l'impasto reagisce in modo sensibile alle variazioni.** 1 ml corrisponde ad 1 g.
- Procedi.

b) Egg Pasta

- Per la pasta all'uovo, utilizza della farina normale (di tipo 0 o 00), tuorli ed acqua. Versa la farina nel contenitore di miscelazione.
- Aggancia il coperchio e chiudilo.
- Seleziona il programma Egg Pasta. Nina a questo punto calcola la quantità corrispondente di liquido.
- Misura con una bilancia esattamente la quantità di liquido indicata, infatti l'impasto reagisce in modo sensibile alle variazioni. 1 ml corrisponde ad 1 g. Calcola il tuorlo includendolo nella quantità di liquido e poi aggiungi l'acqua necessaria a raggiungere la quantità indicata. Miscela uovo e acqua con una forchetta.
- Procedi.

5. Premi il pulsante Start/Reset e aspetta finché il braccio impastatore si mette in movimento.
6. Versa lentamente gli ingredienti liquidi nel contenitore di miscelazione attraverso gli appositi fori del coperchio.
7. Nina adesso inizia ad impastare. Nella modalità Egg Pasta, una fase di riposo di 6 minuti assicura di ottenere un impasto liscio.
8. Prima dell'estrusione della pasta viene emesso un segnale acustico. Il rumore del motore cambia poiché Nina sta lavorando a tutta forza, quindi è normale. Puoi rimuovere l'impasto direttamente con le mani o utilizzando la spatola di plastica inclusa. Per le penne ti consigliamo di far uscire l'impasto a tratti più lunghi e poi di separarlo con un coltello affilato, in modo da ottenere una pasta più omogenea. L'apparecchio si arresta automaticamente.
9. Il braccio impastatore ruoterà automaticamente ancora una volta nel senso opposto per rimuovere grossi pezzi d'impasto dalla coclea. L'apparecchio emette un segnale acustico e il processo è concluso.
10. Cuocere la pasta direttamente o lasciarla completamente seccare. Suggeriamo di lasciare asciugare la

pasta per circa 5 minuti, in modo che non si attacchi durante la cottura. Per farla asciugare, dovresti disporre la pasta su una griglia, senza sovrapporla.

11. Il tempo di cottura è di circa 2-4 minuti, puoi assaggiare la pasta durante la cottura per cuocerla a tuo piacimento.

Per le porzioni, raccomandiamo orientativamente quanto segue:

- 200 g per 1-2 porzioni
- 400 g per 3-4 porzioni
- 600 g per 5-6 porzioni

Funzionamento della modalità manuale

1. Inserire la spina di alimentazione. Quando Nina è in stand-by, la riattivi premendo un tasto qualsiasi.
2. Monta la macchina.
3. Premi il pulsante Scale/Tare per azzerare la bilancia.
4. Metti i tuoi ingredienti nel contenitore di miscelazione e chiudi il coperchio.
5. Premi Knead.
6. Versa lentamente gli ingredienti liquidi nel contenitore di miscelazione attraverso gli appositi fori del coperchio.
7. Dopo 6 minuti il programma si conclude automaticamente.
8. Premi Start/Reset.
9. Premi Extrude. Adesso Nina inizia ad estrudere la pasta. Si ferma automaticamente.

Mettere in pausa o interrompere il programma

Per mettere in pausa un programma, basta semplicemente aprire il coperchio. Non appena richiudi il coperchio, il programma si riavvierà.

Per interrompere un programma, tieni premuto Start/Reset per circa 3 secondi

Pulizia e manutenzione

Nina deve essere pulita ed asciugata dopo ogni utilizzo come indicato di seguito. La mancata o impropria manutenzione dell'apparecchio può comprometterne il corretto funzionamento.

- I resti d'impasto sono particolarmente facili da ripulire se li lasci prima seccare. Così facendo potrai staccarle facilmente con la spatola in gomma.
- Pulisci tutte le parti in plastica sul livello superiore della lavastoviglie e utilizza un programma con una temperatura massima di 60 °C per evitare deformazioni. Assicurati che la parte in plastica non sia incastrata.
- Può capitare che della farina si depositi tra coclea e braccio impastatore o tra braccio impastatore e macchina e che quest'ultima emetta un cigolio. Assicurati che queste parti siano ben pulite.
- Pulisci delicatamente l'apparecchio con un panno umido. Non immergere l'apparecchio in acqua e non pulirlo sotto l'acqua corrente.

Risoluzione dei problemi

Si prega di seguire i seguenti passaggi qualora il dispositivo non dovesse funzionare correttamente:

1. Verifica che il manuale di istruzioni sia stato osservato minuziosamente e correttamente.
2. Verifica se la possibile soluzione è fornita dalla tabella riportata in seguito.
3. Verifica che tutti i fusibili siano intatti.

Codici d'errore

Codice di errore	Problema	Soluzione
E 02	Il coperchio non è chiuso correttamente.	Chiudi il coperchio.
E 05	Il sensore della temperatura è difettoso.	Contatta il servizio clienti.

E 06	Si verifica un cortocircuito nel sensore della temperatura.	Contatta il servizio clienti.
E 09	Non c'è abbastanza acqua nel contenitore di miscelazione.	Regola il rapporto del liquido.
E 14	C'è troppa farina nel contenitore di miscelazione	Utilizza solo 200 - 600 g di farina.
E 15	Ci sono troppi resti d'impasto nel contenitore di miscelazione.	Rimuovi i resti d'impasto.
E 17	La bilancia è difettosa.	Contatta il servizio clienti.

Problemi con la macchina

Problema	Soluzione
Rimangono più resti d'impasto del previsto.	Può succedere che non tutto l'impasto venga estruso attraverso la coclea. Puoi anche avviare manualmente il programma Extrude e far sì che la macchina estruda nuovamente.
La macchina non si avvia.	Assicurati che la macchina sia collegata correttamente e che il cavo di alimentazione e la spina di alimentazione siano intatti.
	Il motore è stato azionato troppo a lungo e si è attivata la funzione di protezione del motore. Attendi alcuni minuti.
	Chiudi correttamente il coperchio.
La macchina non risponde ai comandi.	La macchina non è stata staccata abbastanza a lungo dalla corrente dopo un codice di errore. La macchina deve essere scollegata dall'alimentazione per almeno 3 minuti per cancellare la memoria del dispositivo.
	La macchina è in funzione o è iniziata la fase di riposo. Puoi interrompere il programma tenendo premuto Start/Reset per circa 3 secondi.
	L'apparecchio è difettoso. Contatta il servizio clienti.

La macchina diventa molto lenta e si ferma durante l'estrusione.	L'impasto è troppo secco. Nina proverà ripetutamente ad impastarlo ed estruderlo. Aggiungi un po' d'acqua (5-10 ml) nel contenitore di miscelazione e verifica se adesso l'impasto può essere estruso.
Non appena la macchina inizia ad estrudere l'impasto, dalla trafila cade inizialmente della farina.	Si tratta di un processo perfettamente normale.
Quando la macchina estrude l'impasto, il supporto della trafila si riscalda, viene emesso del sottile vapore e si forma della condensa.	Si tratta di un processo perfettamente normale. Nina sta estrudendo la pasta ad una pressione elevata. Durante questo processo si sviluppa del calore e l'umidità dell'impasto evapora in parte.

Problemi con l'impasto

Problema	Soluzione
L'impasto viene estruso più velocemente nella parte anteriore che in quella posteriore.	Questo processo è completamente normale, in quanto la pressione nella parte anteriore è più alta rispetto a quella della parte posteriore.
Rimangono dei resti d'impasto.	Una piccola rimanenza d'impasto è perfettamente normale. Puoi surgelarlo e aggiungerlo la volta successiva, una volta scongelato, nel contenitore di miscelazione.
	Puoi estrudere una quantità più grande d'impasto utilizzando semplicemente la modalità Extrude.
La pasta si spezza molto facilmente.	Utilizza farina di tipo 0 o 00 con un sufficiente contenuto di glutine. Utilizza sempre degli addensanti per fare la pasta senza glutine.
	Aggiungi circa 5-10 ml di liquido. 5-10 ml di olio da cucina rendono l'impasto più morbido.

L'impasto viene estruso più velocemente nella parte anteriore che in quella posteriore.	Questo processo è completamente normale, in quanto la pressione nella parte anteriore è più alta rispetto a quella della parte posteriore.

Se la tua Nina dovesse presentare altri difetti, ti preghiamo di contattare un servizio di riparazione professionale. Non tentare di riparare l'apparecchio da solo.

Servizio clienti

I nostri prodotti sono soggetti alla garanzia legale di 2 anni. Reclami ulteriori possono essere accettati soltanto se accompagnati dalla ricevuta di acquisto. Tra le parti soggette ad usura vi è anche il sigillo di garanzia. La durata dipende dall'utilizzo e dalla manutenzione del prodotto ed è pertanto variabile.

Per domande sul funzionamento dei nostri prodotti rivolgersi al nostro servizio clienti:

Numero di telefono:
+49 211 749 55 10
(Potrebbero essere applicati costi addizionali.)

E-Mail: service@springlane.de

Smaltimento/Protezione dell'ambiente

I nostri prodotti sono realizzati seguendo standard di alta qualità e progettati per una lunga durata. Una manutenzione e assistenza costante ne preservano la durata. Qualora il dispositivo fosse difettoso e non può essere più riparato non procedere con lo smaltimento assieme ai rifiuti domestici normali.

È necessario procedere con lo smaltimento dell'apparecchiatura presso uno stabilimento designato per il riciclaggio di dispositivi elettrici o elettronici. Mediante il riutilizzo o il riciclaggio si rende un importante contributo alla tutela dell'ambiente.

Con la presente la Springlane GmbH dichiara che il prodotto soddisfa i requisiti essenziali CE alla data di esposizione. La dichiarazione di conformità completa può essere visionata sul sito www.springlane.de/bedienungsanleitungen.

Consignes de sécurité importantes

Merci de lire attentivement le mode d'emploi avant la première utilisation de l'appareil et de conserver ce manuel.

1. **Attention** – Assure-toi que les fentes d'aération de l'appareil ne sont jamais bloquées. Pour une ventilation optimale, laisse une distance d'environ 8 cm par rapport à d'autres objets, meubles ou murs.
2. **Attention** – Assurez-vous que le câble d'alimentation n'est pas endommagé ou pincé lorsque vous placez l'appareil sur le sol.
3. **Attention** – Ne place aucune multiprise ou générateur de courant dans les environs immédiats de l'appareil.
4. **Attention** – Pendant l'utilisation, ne tiens aucun objet dans l'appareil en fonctionnement et n'attrape pas l'appareil avec les mains.

Utilisation

Cet appareil convient uniquement à la préparation de nouilles et autres pâtes.

Explication des symboles

Ce symbole met en garde contre les risques qui pourraient causer des dommages à l'appareil ou entraîner des blessures.

Ce symbole met en garde contre une électrocution qui peut être déclenchée par un appareil défectueux ou une manipulation incorrecte. En cas de travaux de maintenance nécessaires, ce produit doit uniquement être ouvert par un technicien agréé.

Consignes de sécurité

N'introduis aucune partie du corps ni objets métalliques dans la fente d'aération, cela entraîne des risques de blessures.

Ne plonge jamais l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide et protège le câble d'alimentation et la prise d'alimentation de l'humidité.

- Après déballage, vérifie que l'appareil soit en parfait état et ne présente aucun dommage éventuel qui pourrait compromettre la sécurité de fonctionnement de l'appareil. En présence de défauts ou si l'appareil est tombé au sol, ne l'utilise pas et adresse-toi à notre service clients.
- Des réparations non-conformes peuvent entraîner des risques pour l'utilisateur et avoir pour conséquence l'exclusion de la garantie. Si des éléments sont endommagés, ils doivent être remplacés par le fabricant, une entreprise spécialisée mandatée ou une personne possédant des qualifications comparables.
- Cet appareil convient uniquement à la préparation de nouilles et autres pâtes. Ne placer aucun autre aliment à l'intérieur.
- Stocke l'appareil hors de portée des enfants.
- Les enfants de moins de 8 ans doivent rester loin de l'appareil ou être surveillés en permanence.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés d'au moins 8 ans ainsi que par des personnes présentant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances lorsqu'elles sont surveillées ou lorsqu'on leur a montré l'utilisation sécurisée de l'appareil et qu'elles comprennent les dangers qui en résultent. Les enfants de plus de 8 ans ne doivent pas brancher, nettoyer ou entretenir l'appareil. L'appareil n'est pas un jouet. Les enfants devraient être surveillés pour s'assurer que ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Pose l'appareil sur une surface dégagée et plane.
- L'appareil est uniquement destiné à un usage domestique et à des utilisations similaires, comme par exemple
  - dans les kitchenettes des boutiques, les bureaux et divers autres lieux de travail
  - dans les exploitations agricoles
  - pour une utilisation par les clients dans les logements touristiques (hôtels, motels), les maisons d'hôtes ou les maisons de vacances.

- Le volume maximal de remplissage ne doit pas être dépassé.
- Utilise uniquement l'appareil conformément à l'assemblage conforme.
- L'appareil doit uniquement être utilisé avec les accessoires d'origine.
- Utiliser une quantité de farine comprise entre 200 g au minimum et 600 g au maximum.
- Ne pas utiliser d'eau chaude parmi les ingrédients.
- Branche uniquement l'appareil au courant alternatif, conformément aux informations figurant sur la plaque signalétique. Branche uniquement la prise d'alimentation à une prise reliée à la terre.
- Avant utilisation, déroule entièrement le câble d'alimentation.
- Débranche la prise d'alimentation dès que tu n'utilises plus l'appareil. Ne tire pas sur le câble d'alimentation, cela risquerait de l'endommager.
- Cet appareil ne peut pas fonctionner avec une minuterie externe ou un système de commande à distance séparé.
- Après utilisation, avant le nettoyage ou en cas d'éventuels problèmes pendant le fonctionnement, débranche toujours la prise d'alimentation.
- L'appareil ne va pas au lave-vaisselle. Les éléments amovibles peuvent être nettoyés au lave-vaisselle jusqu'à 60 °C.
- Ne dépose ou n'utilise jamais l'appareil et le câble d'alimentation sur ou à proximité de surfaces chaudes.
- Le câble ne doit pas se trouver sur le bord du plan de travail.
- N'utilise pas l'appareil en plein air.

Avant la première utilisation

- Retire tous les éléments de sécurité de transport et d'emballage et conserve-les hors de portée des enfants – danger de suffocation !
- Avant la première utilisation et après une période prolongée d'interruption de l'utilisation, l'appareil Nina doit être nettoyé. Se reporter ici aux consignes de nettoyage et d'entretien.
- Place l'appareil sur un plan de travail plat et sec.

Caracteristiques techniques

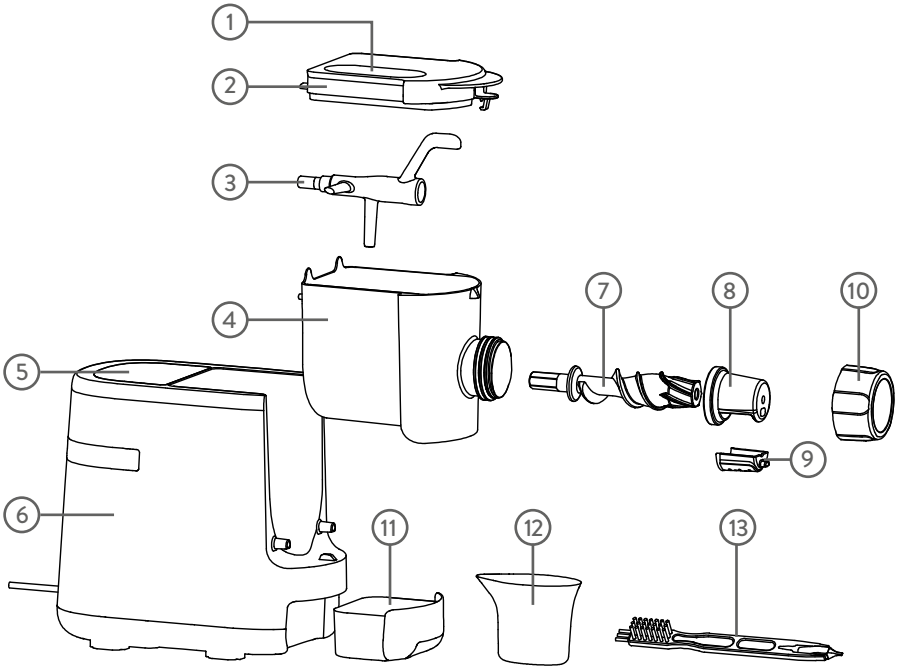
Puissance : 180 W, 220-240 V, 50-60 Hz
Dimensions (LxLxH) : 37 x 18 x 27,5 cm
Poids : 4,5 kg
Tours : 40-60 t/min
Poids du fouet : 92 g
Capacité : 200-600 g de farine
Température ambiante recommandée : 20-40°C, hydrométrie <90 %
Équipement : préparation automatique des pâtes à l'aide de deux programmes préréglés, mode manuel avec fonction de pétrissage et de sortie, balance intégrée pour les ingrédients secs et sortie verticale des pâtes
Accessoires : sept embouts, verre doseur, brosse de nettoyage, spatule en caoutchouc, cahier de recettes

Sous réserve de modifications et d'erreurs relatives aux caractéristiques, à la technique, aux coloris et au design.

Utilisation de Nina

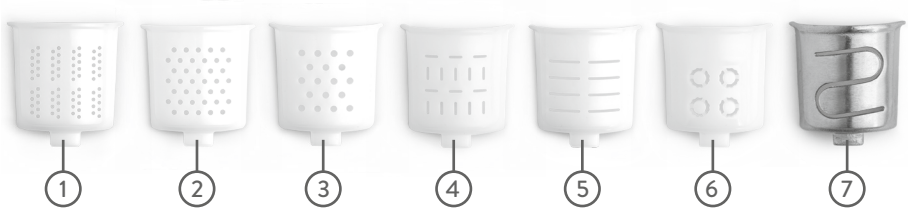
Description du produit

Sorbetière



1. Ouvertures de remplissage de l'eau
2. Couvercle
3. Bras agitateur
4. Bol mélangeur
5. Écran
6. Socle de la machine
7. Vis d'extrusion
8. Support pour l'embout des pâtes
9. Embout
10. Anneau de fixation
11. Tiroir pour les embouts
12. Verre doseur
13. Brosse de nettoyage

Embouts



1. Spaghetti fins
2. Spaghetti normaux
3. Spaghetti épais / udon
4. Tagliatelle
5. Nouilles
6. Penne
7. Lasagne

Écran

Knead (Pétrissage) : mode de pétrissage manuel de la pâte

Extrude (Extrusion) : mode de pressage manuel de la pâte

Indicateur de progression : pétrissage, repos, pressage

Masse mesurée

Quantité de liquide recommandée

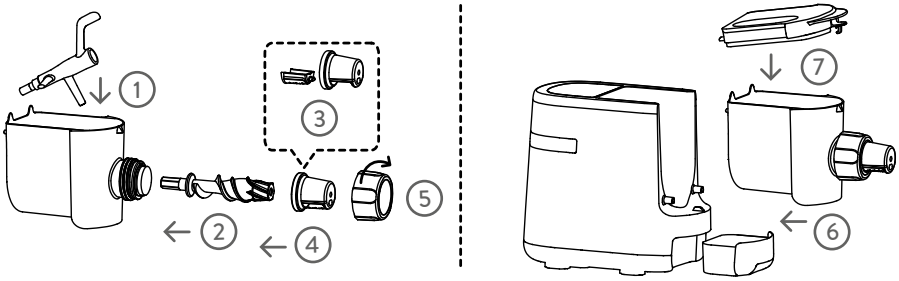
Plain Pasta (Pâtes nature) : programme rapide pour les pâtes sans œufs, pétrissage et pressage inclus. Ce processus dure environ dix minutes.

Egg Pasta (Pâtes aux œufs) : programme pour les pâtes aux œufs, pétrissage, repos de la pâte et pressage inclus. Ce processus dure environ 16 minutes.

Scale/Tare (Balance/tare) : fonction de tare de la balance

Start/Reset (Démarrer/redémarrer) : démarre le processus, réinitialise le programme ou interromps-le en maintenant la touche enfoncée pendant trois secondes.

Monter Nina



1. Place le bras agitateur dans le bol de la machine et insère le bol dans la machine. Si nécessaire, tourne le bras agitateur jusqu'à ce que le tout passe dans l'ouverture de la machine.
2. Place ensuite la vis à l'avant du bol de la machine afin qu'il s'insère bien dans le bras agitateur.
3. Choisis ton embout pour les pâtes. Tu peux facilement ranger les autres embouts dans le tiroir à l'avant de l'appareil.
4. Place l'embout dans le support gris afin que la marque se place dans l'encoche à l'avant.
5. Place le support avec l'embout à l'avant de la machine afin que l'embout soit orienté verticalement vers le bas et que les pâtes en sortent à la verticale. Le support doit tenir en place de lui-même.
6. Fixe le support sur la machine à l'aide du large anneau à visser.

Avant de commencer : astuces pour des pâtes parfaites

Attention : la pâte doit être plus sèche qu'un mélange classique pour des pâtes réalisées à l'aide d'une machine manuelle et elle doit ressembler à la fine chapelure d'un gâteau crumble. Le rapport entre les ingrédients secs et les liquides est ici déterminant. Mesure les ingrédients secs et liquides avec une grande précision.

Si la pâte est trop sèche, ajoute entre 5 et 10 ml de liquide.

Bonne consistance de la pâte

Si la pâte est trop collante, ajoute un peu de farine et pétris encore quelques instants.

- Afin d'offrir une utilisation simple, Nina possède deux programmes préréglés : les modes pour des pâtes nature ou des pâtes aux œufs. Ces modes vous indiquent précisément la quantité de liquide nécessaire pour une masse de farine définie entre 200 et 600 g. Tu trouveras des explications sur l'utilisation des programmes dans la section utilisation des programmes.
- Si tu utilises du jaune d'œuf et de l'eau, bats-les suffisamment avant de les verser dans le bol de la machine.
- Selon la farine ou le liquide utilisé ainsi que la température des ingrédients, le rapport entre ingrédients secs et liquides peut légèrement varier. Progresse tout d'abord par étapes de 5 à 10 ml afin de trouver la bonne consistance ou rajoute de la farine si nécessaire.
- Si tu dissous 3 à 5 g de sel dans l'eau que tu ajoutes aux pâtes, ces dernières seront un peu plus fermes.
- En revanche, si tu ajoutes 3 à 5 ml d'huile à la pâte, les pâtes seront plus souples.
- Plus les pâtes seront fraîches lorsque tu les cuiras, meilleures elles seront.
- Les pâtes sans œufs ni aucun autre ingrédient sorti du réfrigérateur peuvent être conservées une fois qu'elles auront totalement séché. Il vaut mieux congeler les autres types de pâtes.

Utilisation des programmes

1. Branche la fiche dans la prise secteur. Si Nina était en mode veille, un appui sur n'importe quelle touche permet de la réactiver.
2. Assemble la machine.
3. Appuie sur la touche balance/tare afin de réaliser la tare de la balance.

4. a) **Plain Pasta**
   - Pour des pâtes au blé dur, tu auras besoin de farine italienne de type 00 ou d'un mélange 1:1 de farine classique (T45), de semoule de blé dur et d'eau. Pour commencer, n'ajoute que les ingrédients secs.
   - Place le couvercle et referme le bol.
   - Choisis le programme pâtes nature. Nina va calculer pour toi la quantité de liquide nécessaire.
   - **Mesure toujours le liquide précisément à l'aide d'une balance, la pâte est très sensible aux variations dans les quantités.** 1 ml correspond à 1 g.
   - Continue.

   b) **Egg Pasta**
   - Pour des pâtes aux œufs, tu as besoin de farine classique (T45 ou T65), de jaunes d'œufs et d'eau. Place la farine dans le bol de la machine.
   - Place le couvercle et referme le bol.
   - Choisis le programme pâtes aux œufs. Nina va calculer pour toi la quantité de liquide nécessaire.
   - **Mesure toujours le liquide précisément à l'aide d'une balance, la pâte est très sensible aux variations dans les quantités.** 1 ml correspond à 1 g. Les jaunes d'œufs doivent être pris en compte dans la quantité de liquide et il faut ensuite leur ajouter de l'eau jusqu'à atteindre la quantité de liquide souhaitée. Bats les œufs et l'eau à l'aide d'une fourchette.
   - Continue.

5. Appuie sur la touche démarrer/redémarrer et attends jusqu'à ce que le bras agitateur se mette en mouvement.
6. Verse doucement le liquide dans le bol de la machine en utilisant l'ouverture dans le couvercle.
7. Nina pétrit maintenant la pâte. Dans le cadre du mode pour les pâtes aux œufs, une phase de repos de six minutes te garantira une pâte bien lisse.
8. Un signal sonore retentit avant que les pâtes ne commencent à sortir de la machine. Le bruit que fait le moteur change car Nina fonctionne plus rapidement, ce qui est tout à fait normal. Tu peux soit récupérer les pâtes directement à la main, soit utiliser la spatule en plastique. Pour les penne, nous recommandons de laisser sortir les pâtes en longs tubes avant de les découper à l'aide d'un couteau aiguisé afin d'obtenir des pâtes uniformes. La machine s'arrête automatiquement.
9. Le bras agitateur fait ensuite un tour en sens inverse afin de retirer les plus gros résidus de pâte de la vis d'extrusion. L'appareil bipe, le processus est terminé.

10. Cuis directement tes pâtes ou laisse-les bien sécher. Nous recommandons de cuire les pâtes pendant environ cinq minutes afin qu'elles ne deviennent pas collantes pendant la cuisson. Pour les faire sécher, répartis les pâtes sur une grille en les espaçant suffisamment les unes des autres.
11. La durée de cuisson est de deux à quatre minutes, tu peux goûter les pâtes en cours de cuisson afin de les adapter à tes préférences.

Nous te recommandons à titre indicatif les portions suivantes :

- 200 g pour une à deux portions
- 400 g pour trois à quatre portions
- 600 g pour cinq à six portions

Utilisation en mode manuel

1. Branche la fiche dans la prise secteur. Si Nina était en mode veille, un appui sur n'importe quelle touche permet de la réactiver.
2. Assemble la machine.
3. Appuie sur la touche balance/tare afin de réaliser la tare de la balance.
4. Place les ingrédients dans le bol de machine et referme le couvercle.
5. Appuie sur pétrissage.
6. Verse doucement le liquide dans le bol de la machine en utilisant l'ouverture dans le couvercle.
7. Le programme prend automatiquement fin au bout de six minutes.
8. Appuie sur démarrer/redémarrer.
9. Appuie sur extrusion. Nina commence à sortir les pâtes. La machine s’arrête automatiquement.

Mettre un programme en pause ou l'interrompre

Afin de mettre un programme en pause, retire simplement le couvercle de la machine. Dès que tu replaces le couvercle, le programme reprend.

Afin d'interrompre un programme, maintiens la touche démarrer/redémarrer enfoncée pendant environ trois secondes.

Nettoyage et entretien

Nina doit être soigneusement nettoyée et séchée après chaque utilisation. Un entretien incomplet ou non-conforme de l'appareil peut compromettre son bon fonctionnement.

- Il est plus simple de nettoyer l'appareil si tu laisses tout d'abord sécher les résidus de pâte. Tu pourras ensuite facilement les retirer à l'aide de la spatule en caoutchouc.
- Nettoie toutes les pièces en plastique du niveau supérieur de ton lave-vaisselle et choisis un programme avec une température maximale de 60 °C pour éviter toute déformation. Veille à ce que la pièce en plastique ne soit pas bloquée.
- Il est possible que de la farine s'introduise entre la vis d'extrusion et le bras agitateur ou entre le bras agitateur et la machine, ce qui la fait ensuite grincer. Veille à ce que ces éléments soient toujours bien nettoyés.
- Tu peux nettoyer la machine à l'aide d'un chiffon humide. Elle ne doit pas être immergée ni nettoyée sous l'eau courante.

Résolution des problèmes & astuces

Si l'appareil ne fonctionne pas correctement, il faudra passer en revue chacune des étapes suivantes :

1. Vérifier que le mode d'emploi a été exactement et correctement suivi.
2. Vérifier si le tableau ci-dessous propose une solution possible.
3. Vérifier que toutes les protections soient intactes.

Codes d'erreur

Code erreur	Problème	Solution
E 02	Le couvercle n'est pas fermé correctement.	Prière de refermer le couvercle.

E 05	Le capteur de température est défectueux.	Contacte le service client.
E 06	Le capteur de température est en court-circuit.	Contacte le service client.
E 09	Le bol de la machine ne contient pas assez d'eau.	Ajuster la quantité d'eau dans le bol.
E 14	Le bol de la machine contient trop de farine.	Utilise une quantité de farine entre 200 et 600 g.
E 15	Le bol de la machine contient trop de résidus de pâte.	Retire les résidus de pâte.
E 17	La balance est défectueuse.	Contacte le service client.

Problèmes avec la machine

Problème	Solution
Le bol contient plus de résidus que prévu	Il est possible que toute la pâte n'arrive pas vers la vis d'extrusion Tu peux lancer le programme d'extrusion à la main et relancer le pressage dans la machine.
La machine ne démarre pas.	Assure-toi que la machine est correctement branchée et que le câble d'alimentation et la fiche sont intacts.
	Le moteur a fonctionné pendant trop longtemps et la fonction de protection du moteur s'est activée. Attends quelques minutes.
	Referme correctement le couvercle.

Les boutons de la machine ne réagissent pas.	La machine n'a pas été déconnectée de l'alimentation pendant suffisamment de temps à la suite du signal d'erreur. La machine doit être déconnectée de l'alimentation pendant au moins trois minutes afin de vider la mémoire de l'appareil.
	La machine est en fonctionnement ou la phase de repos a démarré. Tu peux mettre fin au programme en maintenant le bouton démarrer/redémarrer enfoncé pendant au moins trois secondes.
	L'appareil est défectueux. Contacte le service client.
La machine est très lente et s'interrompt pendant le processus de pressage.	La pâte est trop sèche. Nina tentera de la pétrir de nouveau puis de la presser. Verse un peu d'eau (5-10 ml) dans le bol et contrôle s'il est désormais possible de presser la pâte.
Dès que la machine aura commencé à presser la pâte, de la farine sortira de l'embout.	Cela correspond au processus normal.
Lorsque la machine presse la pâte, le support de l'embout pour les pâtes chauffe légèrement, il dégage un peu de vapeur et de la condensation se forme.	Cela correspond au processus normal. Nina presse les pâtes à haute pression. Ce processus produit de la chaleur et une partie de l'humidité de la pâte s'évapore.

Problèmes avec la pâte

Problème	Solution
Le pressage de la pâte est plus rapide à l'avant qu'à l'arrière.	Cela correspond au processus normal, la pression est plus grande à l'avant qu'à l'arrière.

Il reste des résidus de pâte.	Il est tout à fait normal qu'il reste quelques légers résidus de pâte. Tu peux la congeler et la placer dans le récipient une fois décongelée la prochaine fois que tu feras des pâtes.
	Si la quantité de pâte restante est vraiment conséquente, tu peux tout simplement relancer le programme d'extrusion à la main pour répéter le pressage.
Les pâtes sont très cassantes.	Utilise une farine de type T65 ou 00 avec une teneur en gluten suffisante. Pour les pâtes sans gluten, utilise toujours un agent épaississant.
	Ajoute environ 5-10 ml de liquide. 5 à 10 ml d'huile alimentaire permettent de rendre la pâte plus souple.
Le pressage de la pâte est plus rapide à l'avant qu'à l'arrière.	Cela correspond au processus normal, la pression est plus grande à l'avant qu'à l'arrière.

Si Nina présente d'autres problèmes, adresse-toi à un service de réparation professionnel. N'essaye pas de réparer l'appareil par toi-même.

Service clientèle

En principe, nos produits sont soumis à la garantie légale de 2 ans. Passée cette période, les réclamations ne peuvent se faire qu'en relation avec la preuve d'achat.

Les pièces endommagées doivent être compatibles à l'usure normale de garantie. La durée de vie dépend du traitement et de l'utilisation des produits, elle est donc variable.

Pour des questions concernant l'utilisation ou le fonctionnement de nos articles, veuille contacter notre service client :

Numéro de téléphone:
+49 211 749 55 10
(Des frais d'appels supplémentaires peuvent s'appliquer.)

E-Mail: service@springlane.de

Élimination/Protection de l’environnement

Nos produits sont fabriqués conformément à des exigences de qualité élevées et sont conçus pour une longue durée de vie. Un nettoyage et un entretien réguliers participent à prolonger leur durée d’utilisation. Si le produit est défectueux ou ne peut plus être réparé, il ne doit pas être éliminé avec les déchets ménagers.

Il faut déposer l’appareil auprès d'un point de collecte connu pour le recyclage des appareils électriques ou électroniques. En respectant l’élimination professionnelle et le recyclage, tu apportes une contribution importante à la protection de l’environnement.

Par la présente, Springlane GmbH déclare que le produit est conforme aux exigences CE de base au jour de l'exposition. La déclaration de conformité complète peut être consultée à l'adresse suivante : www.springlane.de/bedienungsanleitungen.

Instrucciones de seguridad importantes

Lee atentamente estas instrucciones de uso antes de poner en marcha el aparato y consérvalas.

1. **Advertencia** – Asegúrate de que las rejillas de ventilación del aparato no estén bloqueadas en ningún momento. Para asegurar una ventilación óptima, deja unos 8 centímetros de distancia entre el aparato y otros objetos, muebles o paredes.
2. **Advertencia** – Asegúrate de que el cable de alimentación no esté dañado ni se quede atrapado cuando coloques el aparato.
3. **Advertencia** – No coloques bases múltiples ni generadores eléctricos cerca del aparato.
4. **Advertencia** – Durante su uso, no introduzcas ningún objeto en el aparato estando en funcionamiento y tampoco introduzcas la mano.

Uso previsto

Este aparato está concebido exclusivamente para la elaboración de fideos y otros productos de pasta.

Explicación de símbolos

Este símbolo advierte de riesgos que puedan provocar daños en el aparato o lesiones físicas.

Este símbolo advierte de la posibilidad de descarga eléctrica producida por un aparato defectuoso o por una manipulación incorrecta. En caso de ser posible realizar reparaciones, este producto podrá ser abierto exclusivamente por un técnico autorizado.

Instrucciones de seguridad

No introduzcas nunca partes del cuerpo u objetos metálicos a través de las rejillas de ventilación, ya que existe el riesgo de lesiones.

No sumerjas nunca el aparato en agua u otros líquidos y protege el cable de alimentación, el enchufe y la fuente de alimentación de la humedad.

- Después de desembalar el aparato, comprueba que se encuentra en perfecto estado busca posibles daños, que pudieran afectar a la seguridad de funcionamiento del aparato. Si existieran defectos o el aparato hubiera caído al suelo, no lo uses y dirígete a nuestro servicio al cliente.
- Las reparaciones inadecuadas pueden provocar una situación de riesgo para el usuario y anular la garantía. Si algún componente estuviera dañado, este debe ser sustituido por el fabricante, una empresa especializada autorizada o una persona con una cualificación similar.
- Este aparato está concebido exclusivamente para la elaboración de pasta y otros productos de pasta. No introduzcas ningún otro tipo de alimento.
- Guarda el aparato en un lugar lejos del alcance de los niños.
- Los niños menores de 8 años deberán mantenerse lejos del aparato o ser vigilados en todo momento.
- Este equipo puede ser utilizado por niños a partir de 8 años y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de conocimientos y/o experiencia, cuando sean supervisados o hayan sido instruidos sobre el uso seguro del equipo y hayan comprendido los riesgos derivados de su uso. Los niños mayores de 8 años no deben conectar, limpiar ni dar servicio a la unidad. El aparato no es ningún juguete. Los niños deben ser supervisados para asegurarse de que no juegan con el dispositivo.
- Coloca el aparato sobre una superficie despejada y plana.
- Este aparato está destinado exclusivamente para uso doméstico, además de para fines similares como, p. ej.,
  - en zonas de pausa de empresas, oficinas u otros lugares de trabajo,
  - en explotaciones agrarias,
  - para su uso por clientes en alojamientos (hoteles, moteles), pensiones particulares o viviendas vacacionales.
- El nivel máximo de llenado no debe sobrepasarse.
- Utiliza el aparato únicamente después de montarlo correctamente.

- El aparato debe usarse únicamente con los accesorios originales.
- Usa un mínimo de 200 g y un máximo de 600 g de harina en la máquina.
- No uses agua caliente como ingrediente.
- Seguridad eléctrica
- Enchufa el aparato únicamente a corriente alterna según la placa de características. Conecta el enchufe solo a una toma de corriente con toma de tierra.
- Desenrolla totalmente el cable de alimentación antes del uso.
- Desenchufa el aparato cuando no lo estés utilizando. No tires del cable de alimentación, ya que este puede dañarse.
- El aparato no es apto para ser operado con un temporizador externo ni con un sistema de control a distancia separado.
- Desenchufa el aparato después de su uso, antes de limpiarlo o en caso de anomalías durante su funcionamiento.
- El aparato no es apto para el lavavajillas. Las piezas extraíbles se pueden lavar en el lavavajillas hasta los 60 °C.
- No colocar o usar el aparato o el cable de alimentación cerca de superficies calientes.
- El cable no debe colgar sobre el borde de la superficie de trabajo.
- No utilices el aparato en el exterior.

Antes del primer uso

- Retira todas las piezas de seguridad de transporte y de embalaje y mantenlas lejos del alcance de los niños
  – ¡Peligro de asfixia!
- Antes de la primera puesta en marcha y después de un largo periodo en desuso, Nina deberá limpiarse. Ten en cuenta nuestras indicaciones de limpieza y mantenimiento.
- Coloca el aparato sobre una superficie de trabajo plana y seca.

Datos técnicos

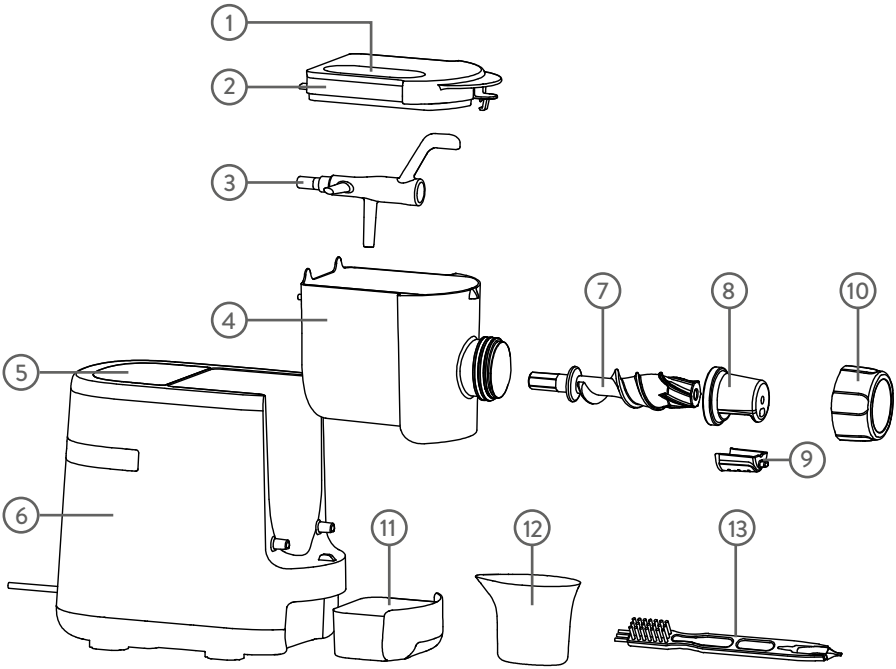
Potencia: 180 W, 220-2 40 V, 50-60Hz
Dimensiones (anch./prof./alt.):
37 x 18 x 27,5 cm
Peso: 4,5 kg
Revoluciones: 40-60 r. p. m.
Volumen de llenado: 200-600 g
de harina
Ambiente recomendado: 20-40 °C,
humedad ambiental <90 %
Equipamiento: preparación de pasta de forma automática con dos programas preconfigurados, modo manual con función separada de amasado y de salida, peso integrado para los ingredientes secos, salida en vertical de la pasta
Accesorios: 7 moldes de pasta, vaso medidor, cepillo de limpieza, espátula de goma, libro de recetas

Nos reservamos el derecho de modificación y error con relación a las características del equipamiento, la tecnología, los colores y el diseño.

Como usar Nina

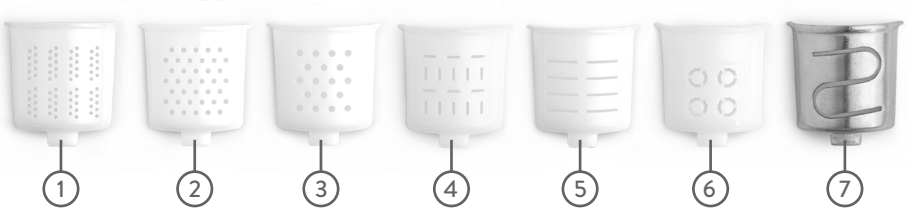
Descripción del producto

Aparato



1. Abertura para introducir el agua
2. Tapa
3. Paleta mezcladora
4. Recipiente de mezcla
5. Pantalla
6. Base de la máquina
7. Husillo de extrusión
8. Soporte para los moldes de pasta
9. Molde
10. Anillo de fijación
11. Cajón para moldes
12. Vaso medidor
13. Cepillo de limpieza

Moldes de pasta



1. Espaguetis finos
2. Espaguetis normales
3. Espaguetis gruesos/pasta udon
4. Tagliatelle
5. Tallarines
6. Penne
7. Lasaña

Pantalla

Knead: modo manual para amasar

Extrude: modo manual para la salida de la pasta

Indicador de progreso: amasado, reposo, salida de la pasta

Gramos medidos

Líquido recomendado en mililitros

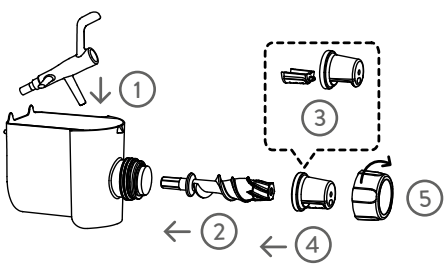
Plain Pasta: programa rápido para pasta sin huevo, incluido amasado y salida de la pasta. El proceso dura unos 10 minutos.

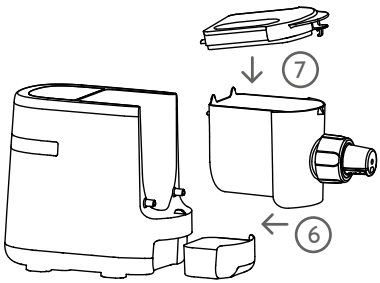
Egg Pasta: programa para pasta con huevo, incluido amasado, reposo y expulsión de la pasta. El proceso dura unos 16 minutos.

Scale/Tare: función para poner el peso a 0.

Start/Reset: inicia un proceso, vuelve atrás en el programa o cancela un programa en marcha manteniendo pulsado el botón durante 3 segundos.

Montaje de Nina





1. Primero, fija la paleta mezcladora en el recipiente de mezcla e introduce el recipiente en la máquina. Si es necesario, gira un poco la paleta mezcladora hasta que se ajuste a la abertura en la máquina.
2. Después, coloca el husillo por la parte de delante del recipiente de mezcla de forma que encaje bien en la paleta mezcladora.
3. Selecciona tu molde de pasta. Puedes guardar el resto de moldes en el práctico cajón del frontal.
4. Coloca el molde para pasta en el soporte gris de forma que la patilla llene la cavidad en la parte frontal.
5. Coloca el soporte con el molde para pasta en la parte frontal de la máquina de forma que el molde mire hacia abajo en perpendicular y la pasta salga en vertical. Ahora, el soporte debería quedar bien colocado por sí solo.
6. Enrosca el soporte a la máquina con el anillo de fijación ancho.

Previamente: consejos para la pasta perfecta

Atención: la masa debe estar más seca que la masa clásica para máquinas manuales para hacer pasta, y debe parecerse a los finos "grumos" de masa que se emplean en los pasteles Strudel. Lo más importante es la proporción de ingredientes secos en relación con el líquido. Mide los ingredientes secos y los líquidos con la máxima exactitud.

Masa demasiado seca: añade 5-10 ml de líquido.

Consistencia correcta de la masa

Masa demasiado húmeda: añade un poco de harina y amasa brevemente.

- Nina dispone de dos programas preconfigurados para un uso sencillo: el modo Plain-Pasta (fideos sin huevo) y el Egg-Pasta (fideos con huevo). Aquí se mostrará la cantidad exacta de líquido necesaria para cualquier cantidad de harina entre 200 y 600 g. Encontrarás cómo usar los programas en el apartado Uso de los programas.
- Si utilizas yema de huevo y agua, bátelas bien antes de añadirlas al recipiente de mezcla.
- Dependiendo de la harina empleada, el líquido o la temperatura de los ingredientes, la proporción de ingredientes secos en relación con el líquido puede variar ligeramente. Consigue la consistencia perfecta paso a paso añadiendo cada vez 5-10 ml o, en caso necesario, añade más harina.
- Si disuelves 3-5 g de sal en agua y la añades a la pasta, te saldrá más firme.
- Añadiendo 3-5 ml de aceite a la masa, la pasta te saldrá algo más blanda.
- Cuanto más fresca esté la pasta que vayas a utilizar, mejor será su sabor.
- Puedes secar completamente la pasta sin huevo ni otros ingredientes que deban almacenarse en el frigorífico y, así, guardarla durante largo tiempo. Otros tipos de pasta es mejor congelarlos.

Uso de los programas

1. Conecta el enchufe. Si Nina está en el modo de espera, se reactiva pulsando cualquier botón.
2. Monta la máquina.
3. Pulsa el botón Scale/Tare para poner el peso a 0.
4. **a) Plain Pasta**
   - Para hacer pasta de trigo duro necesitas harina italiana tipo 00 o una mezcla 1:1 de harina común y sémola de trigo duro y agua. Añade

primero solo los ingredientes secos.
- Fija la tapa y ciérrala.
- Selecciona el programa Plain-Pasta. Nina calculará por ti la cantidad de líquido correspondiente.
- **Mide el líquido con exactitud usando un peso, ya que la masa es muy sensible a las variaciones.** 1 ml equivale a 1 g.
- Continúa.

b) Egg Pasta

- Para hacer pasta con huevo necesitas harina común, yema de huevo y agua. Introduce la harina en el recipiente de mezcla.
- Fija la tapa y ciérrala.
- Selecciona el programa Egg Pasta. Nina calculará por ti la cantidad de líquido correspondiente.
- **Mide el líquido con exactitud usando un peso, ya que la masa es muy sensible a las variaciones.** 1 ml equivale a 1 g. Debes incluir la yema de huevo en la cantidad de líquido y después rellenar con agua hasta alcanzar la cantidad necesaria. Bate el huevo y el agua con un tenedor.
- Continúa.

5. Pulsa el botón Start/Reset y espera hasta que la paleta mezcladora comience a moverse.

6. Introduce el líquido despacio en el recipiente de mezcla a través de los orificios en la tapa.

7. Ahora, Nina amasará la masa. Durante el modo Egg-Pasta, una fase de reposo de 6 minutos proporcionará una masa elástica.

8. Antes de que la masa comience a salir, se emitirá una señal sonora. El sonido del motor cambia dado que Nina comienza ahora a trabajar con una presión elevada. Esto es completamente normal. Puedes retirar la pasta directamente con la mano o ayudarte de la espátula de plástico incluida. En el caso de los penne, recomendamos dejar salir la masa en tramos largos y luego cortarla con un cuchillo afilado. Así conseguirás una pasta más uniforme. La máquina se detiene automáticamente.

9. Ahora, el mezclador girará automáticamente una vez en la dirección contraria para expulsar los restos grandes de masa del husillo de extrusión. La máquina pita y el proceso termina.

10. Cocina la pasta en el momento o déjala secar completamente. Recomendamos dejar la pasta secar unos 5 minutos para que no se pegue durante el proceso de cocción. Si secas la pasta, deberías repartirla suelta sobre una rejilla.

11. El tiempo de cocción es de unos 2-4 minutos. Prueba la pasta entre medias para dar con tu preferencia personal.

Recomendamos las siguientes porciones como valor orientativo:

- 200 g para 1-2 porciones
- 400 g para 3-4 porciones
- 600 g para 5-6 porciones

Uso del modo manual

1. Conecta el enchufe. Si Nina está en el modo de espera, la puedes reactivar pulsando cualquier botón.
2. Monta la máquina.
3. Pulsa el botón Scale/Tare para poner el peso a 0.
4. Introduce los ingredientes en el recipiente de mezcla y cierra la tapa.
5. Pulsa Knead.
6. Introduce el líquido despacio en el recipiente de mezcla a través de los orificios en la tapa.
7. Pasados 6 minutos, el programa finaliza automáticamente.
8. Pulsa Start/Reset.
9. Pulsa Extrude. Nina comienza ahora a expulsar la pasta. Se detiene automáticamente.

Pausar o cancelar el programa

Para pausar el programa, simplemente retira la tapa. En el momento en el que vuelvas a colocar la tapa, el programa continuará.
Para cancelar el programa mantén pulsada la tecla Start/Reset durante aprox. 3 segundos.

Limpieza y cuidado

Nina debe limpiarse y secarse después de cada uso como se explica a continuación. Un cuidado deficiente o nulo del aparato afectará a la funcionalidad del mismo.

- La forma más sencilla de limpiar el aparato es si dejas primero que los restos de masa se sequen. Después podrás simplemente retirarlos con la espátula de goma.
- Limpia todas las piezas de plástico en el nivel superior del lavavajillas y utiliza un programa con una temperatura máxima de 60 °C para evitar deformaciones. Asegúrate de que la pieza de plástico no se quede atrapada.
- Puede ocurrir que se acumule harina entre el husillo de extrusión y la paleta mezcladora o entre la paleta y la máquina. En este caso, la máquina

chirriará. Asegúrate de que estas piezas estén bien limpias.
- Limpia la máquina con un paño húmedo. No debe sumergirse en agua o limpiarse bajo el chorro del agua.

Resolución de problemas

Sigue estos pasos si el aparato no funciona correctamente:

1. Comprueba si se ha seguido correctamente el manual de instrucciones.
2. Comprueba si la tabla que aparece a continuación presenta alguna solución.
3. Comprueba que todos los fusibles estén intactos.

Códigos de error

Código de error	Problema	Solución
E 02	La tapa no está bien cerrada.	Cierra la tapa.
E 05	El sensor de temperatura está defectuoso.	Contacta con el servicio de atención al cliente.
E 06	Hay un cortocircuito en el sensor de temperatura.	Contacta con el servicio de atención al cliente.
E 09	Hay muy poca agua en el recipiente de mezcla.	Ajusta la proporción de agua.
E 14	Hay demasiada harina en el recipiente de mezcla.	Usa solo de 200 – 600 g de harina.
E 15	Hay demasiados restos de masa en el recipiente de mezcla.	Retira los restos de masa.
E 17	El peso está defectuoso.	Contacta con el servicio de atención al cliente.

Problemas con la máquina

Problema	Solución
Quedan más restos de masa de lo esperado.	Puede pasar que no toda la masa alcance el husillo de extrusión. Puedes iniciar el programa Extrude de forma manual y que la máquina vuelva a realizar el proceso de expulsión.
La máquina no se pone en marcha.	Asegúrate de que la máquina esté correctamente conectada y de que el cable de red y el enchufe de pared estén intactos.
	El motor ha estado en uso durante demasiado tiempo sin pausa y la función de protección del motor se ha activado. Espera unos minutos.
	Cierra la tapa correctamente.
La máquina no responde al pulsar los botones.	La máquina no responde al pulsar los botones. Después de un mensaje de error, no has desconectado la máquina de la red durante el tiempo suficiente. La máquina debe estar desconectada de la red como mínimo 3 minutos para borrar la memoria del aparato.
	La máquina está trabajando en este momento o se ha activado la fase de reposo. Puedes cancelar el programa manteniendo pulsado Start/Reset durante aprox. 3 segundos.
	El aparato está defectuoso. Contacta con el servicio de atención al cliente.
La máquina trabaja muy despacio y se para durante el proceso de expulsión de la pasta.	La masa está muy seca. Nina tratará de amasarla nuevamente y expulsarla otra vez. Introduce poca agua (5-10 ml) en la cámara de mezclar y observa si ya puede expulsar la masa.

En el momento en el que la máquina expulse masa, caerá primero harina desde el molde de pasta.	Este proceso es completamente normal.
Cuando la máquina expulsa la masa, el soporte para el molde de pasta se calienta, sale un ligero vapor y se forma agua de condensación.	Este proceso es completamente normal. Nina expulsa pasta bajo una alta presión. Así, se produce calor y una parte de la humedad de la masa se evapora.

Problemas con la masa

Problema	Solución
La masa se expulsa delante más rápidamente que detrás.	Este proceso es completamente normal, ya que la presión es más alta delante que detrás.
Quedan restos de masa.	Es completamente normal que quede un pequeño resto de masa. Puedes congelarlo y la próxima vez introducirlo descongelado en el recipiente de mezcla.
	Puedes volver a expulsar una cantidad más grande de masa simplemente con el programa manual Extrude.
La pasta se rompe fácilmente.	Usa harina común o harina italiana "00" con suficiente contenido en gluten. Usa siempre un agente espesante para hacer pasta sin gluten.
	Añade aprox. 5-10 ml de líquido. De 5-10 ml de aceite harán la masa más elástica.

La masa se expulsa delante más rápidamente que detrás.	Este proceso es completamente normal, ya que la presión es más alta delante que detrás.

Si Nina mostrara otros defectos distintos a los descritos, contacta con un servicio de reparaciones profesional. Nunca intentes reparar el aparato por ti mismo.

Atención al cliente

En principio, nuestros productos tienen una garantía legal de 2 años. Reclamaciones adicionales sólo serán procesadas junto a una prueba de compra. Las piezas reemplazables excluyen cualquier reclamación de garantía cuando se ha producido un desgaste natural. La durabilidad está determinada por el manejo respectivo y uso del producto, y, por lo tanto, es variable.

Si tienes preguntas sobre el manejo y la funcionalidad de nuestros productos, ponte en contacto con nuestro servicio de atención al cliente:

Número telefónico:
+49 211 749 55 10
(Se pueden aplicar cargos adicionales.)

Correo electrónico: service@springlane.de

Eliminación/Protección del medio ambiente

Nuestros productos están fabricados con altas exigencias de calidad y están concebidos para que tengan una larga vida útil. El mantenimiento y cuidado regular contribuyen a alargar su vida útil. Si el aparato estuviera averiado y ya no se pudiera reparar, no debe ser eliminarlo en la basura doméstica común.
Debes entregar el aparato en un punto de eliminación indicado para el reciclaje de aparatos eléctricos o electrónicos.
Con la correcta eliminación y el reciclaje contribuyes de manera importante a la protección de nuestro medioambiente.

Springlane GmbH declara que el producto cumple con los requisitos básicos de CE a fecha de su expedición. La declaración de conformidad completa está disponible en www.springlane.de/bedienungsanleitungen.

Bedienungsanleitung Automatische Nudelmaschine Nina
Art-Nr.: 943621
Stand: Dezember 2020
Druck- und Satzfehler vorbehalten.

Copyright © 2020
Springlane GmbH, Reisholzer Werftstraße 25a, 40589 Düsseldorf, Germany
Service Hotline: +49 (0)800 270 70 27 (innerhalb Deutschlands kostenlos)
E-Mail: service@springlane.de | Internet: www.springlane.de