

Manuelle Nudelmaschine

inklusive Nudeltrockner

Manual pasta machine including pasta dryer | Máquina de pasta manual con secador de pasta | Machine à pâtes manuelle avec séchoir à pâtes | Macchina per la pasta manuale con asciugatore per pasta incluso | Ręczna maszynka do makaronu z suszarką do makaronu w zestawie | Ручная машина для приготовления лапши включая сушилку для лапши



Deutsch

English

Español

Français

Italiano

Polski

Русский

Bedienungsanleitung

KG 2102

Operating instructions | Instrucciones de operación | Mode d'emploi
Istruzioni per l'uso | Instrukcja obsługi | Руководство по эксплуатации



Liebe Kundin, lieber Kunde !

Sie haben sich für den Kauf eines qualitativ hochwertigen Produkts der Marke ADE entschieden, das intelligente Funktionen mit einem außergewöhnlichen Design vereint.

Die langjährige Erfahrung der Marke ADE stellt einen technisch hohen Standard und bewährte Qualität sicher - für mehr Frische in Ihrer Küche.

Wir wünschen genussvolle Momente.

Ihr ADE Team

Allgemeines

Über diese Anleitung



Diese Bedienungsanleitung beschreibt den sicheren Umgang und die Pflege des Artikels. Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung auf, falls Sie später etwas nachlesen möchten. Wenn Sie den Artikel an jemand anderen weitergeben, geben Sie auch diese Anleitung mit.

Die Nichtbeachtung dieser Bedienungsanleitung kann zu Verletzungen oder Schäden am Artikel führen.

Zeichenerklärung



Dieses Symbol in Verbindung mit dem Wort **GEFAHR** warnt vor schweren Verletzungen.



Dieses Symbol in Verbindung mit dem Wort **WARNUNG** warnt vor Verletzungen mittleren und leichten Grades.



Dieses Symbol in Verbindung mit dem Wort **HINWEIS** warnt vor Sachschäden.



Dieses Symbol kennzeichnet zusätzliche Informationen und allgemeine Hinweise.

Inhaltsverzeichnis

Allgemeines.....	2
Lieferumfang.....	3
Sicherheit.....	4
Bestimmungsgemäßer Gebrauch	4
Auf einen Blick.....	5
Vor dem Gebrauch	6
Lieferumfang prüfen.....	6
Nudelmaschine aufstellen	6
Nudeltrockner aufstellen	7
Teig vorbereiten	7
Nudeln herstellen.....	8
Teig bereit stellen.....	8
Teig zu Teigplatten formen	8
Nudeln herstellen	10
Reinigen und Aufbewahren	11
Störung / Abhilfe	13
Technische Daten	13
Garantie.....	13
Entsorgen	13

Lieferumfang

- Nudelmaschine mit Zubehör
- Nudeltrockner
- Reinigungspinsel
- Bedienungsanleitung

Sicherheit

- Dieser Artikel kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber sowie von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Artikels unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstehen.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Halten Sie Folien und Verpackungsmaterial von Kindern fern. Es besteht Erstickungsgefahr. Achten Sie auch darauf, dass der Verpackungsbeutel nicht über den Kopf gestülpt wird.

VORSICHT vor Sachschäden

- Nehmen Sie keine Veränderungen am Gerät vor. Lassen Sie Reparaturen nur von einer Fachwerkstatt durchführen, beachten Sie die Garantiebedingungen. Durch nicht fachgerechte Reparaturen kann das Gerät beschädigt werden.
- Stellen Sie das Gerät auf eine unempfindliche glatte Arbeitsoberfläche, die gut zu reinigen ist. Beim Verarbeiten von Lebensmitteln sind gelegentliche Spritzer unvermeidbar.
- An der Unterseite des Gerätes befinden sich Gerätefüße. Da Oberflächen aus den verschiedensten Materialien bestehen und mit den unterschiedlichsten Pflegemitteln behandelt werden, kann es nicht völlig ausgeschlossen werden, dass manche dieser Stoffe Bestandteile enthalten, die die Gerätefüße angreifen und aufweichen. Legen Sie ggf. eine rutschfeste Unterlage unter das Gerät.
- Wählen Sie einen robusten Arbeitsgrund zum Aufstellen des Gerätes, z. B. eine Küchenarbeitsplatte. Während des Gebrauchs wirken Kräfte auf Gerät und Arbeitsplatte, wenn Sie diese mit der Befestigungsklammer verbinden.
- Verwenden Sie nur Original-Zubehör.

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

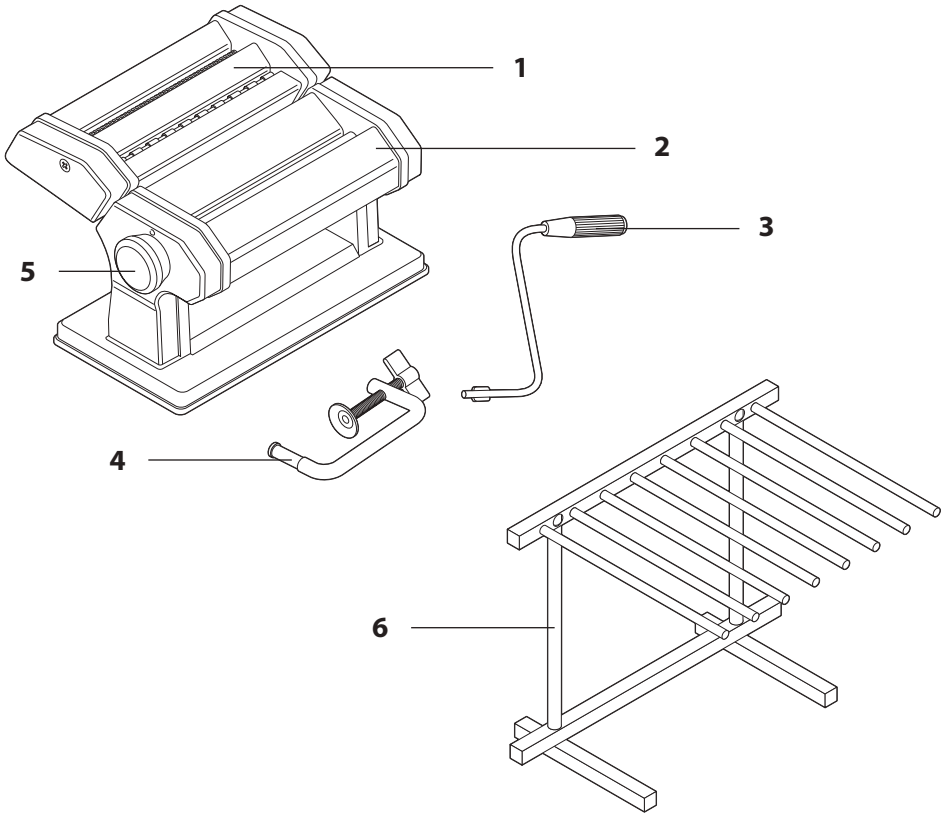
Dieses Gerät dient zur Herstellung von Nudeln und ist ausschließlich für den Haushaltsgebrauch konzipiert.

Für eine gewerbliche oder haushaltsähnliche Benutzung in Küchen für Mitarbeiter in Läden, Büros und anderen gewerblichen Bereichen, in landwirtschaftlichen Anwesen, durch Kunden in Hotels, Motels oder anderen Wohneinrichtungen oder in Frühstückspensionen ist das Gerät nicht geeignet.

Verwenden Sie das Gerät nur wie in dieser Bedienungsanleitung beschrieben. Jede andere Verwendung gilt als nicht bestimmungsgemäß und kann zu Sachschäden oder sogar zu Personenschäden führen.

Der Hersteller oder Händler übernimmt keine Haftung für Schäden, die durch nicht bestimmungsgemäßen oder falschen Gebrauch entstanden sind.

Auf einen Blick



- 1 Schneidaufsatz
 - 2 Nudelmaschine
 - 3 Kurbel
 - 4 Schraubzwinde
 - 5 Einstellrad
 - 6 Nudeltrockner
- ohne Abbildung: Reinigungspinsel

Vor dem Gebrauch

Lieferumfang prüfen

1. Nehmen Sie alle Teile aus der Verpackung und entfernen Sie sorgfältig sämtliches Verpackungsmaterial.
2. Prüfen Sie, ob die Lieferung vollständig ist.
3. Kontrollieren Sie, ob das Gerät oder die Einzelteile Schäden aufweisen. Ist dies der Fall, benutzen Sie das Gerät nicht. Wenden Sie sich in diesem Fall an den Händler, bei dem Sie das Gerät gekauft haben.
4. Reinigen Sie vor der erstmaligen das Gerät und den Nudeltrockner:

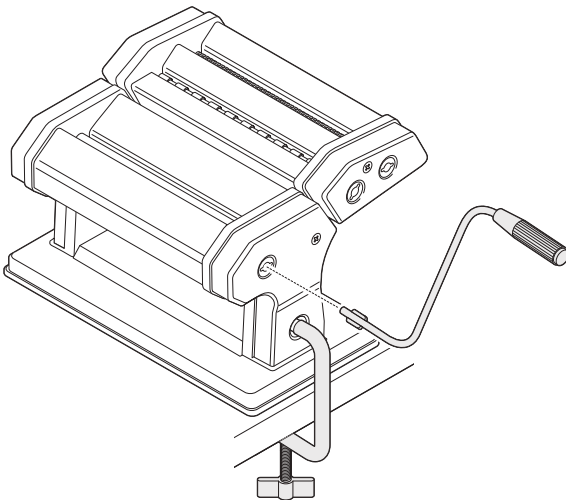
Nudelmaschine:

- Reinigen Sie das Gerät mit einem trockenen Tuch oder dem mitgelieferten Reinigungspinsel.
- Lassen Sie etwas Nudelteig durch die Walzen und Schneidwalzen laufen, um eventuelle Staubablagerungen zu entfernen (siehe „Nudeln herstellen“). Dieser Nudelteig wird anschließend entsorgt, er sollte nicht verzehrt werden.

Nudeltrockner:

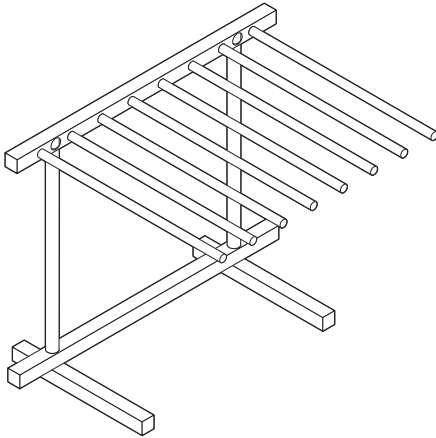
- Wischen Sie den Nudeltrockner bzw. dessen Teile mit einem leicht angefeuchteten Tuch ab.

Nudelmaschine aufstellen



1. Stecken Sie die Schraubzwinge in die dafür vorgesehene seitliche Öffnung.
2. Ziehen Sie die Flügelschraube gegen den Uhrzeigersinn fest an. Die Nudelmaschine muss fest mit der Unterlage verbunden sein.
3. Stecken Sie die Kurbel in die seitliche Öffnung.

Nudeltrockner aufstellen



- Stellen Sie den fest zusammenge-
steckten Nudeltrockner auf einen
stabilen, ebenen Untergrund.

Teig vorbereiten

Grundrezept für sechs Personen:

- 500 g Mehl (oder 250 g Weichweizenmehl und 250 g Hartweizenmehl)
- 5 Eier
- 1 Prise Salz
- 1 Teelöffel Oliven- oder Sonnenblumenöl (optional)
- 1-2 Esslöffel Wasser

1. Füllen Sie das Mehl in eine Schüssel und formen Sie in der Mitte eine Mulde.
2. Geben Sie die Eier in die Mulde und vermischen Sie die Zutaten mit einer Gabel.
3. Kneten Sie den Teig mit den Händen gut durch, bis eine geschmeidige Masse entsteht.
4. Stellen Sie Nudelteig idealerweise nach dem Herstellen noch mindestens eine Stunde kühl.

Beachten Sie:

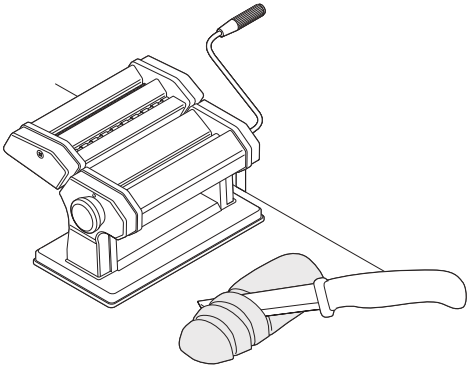
- Sie können den Nudelteig auch ohne Eier zubereiten. Verwenden Sie in diesem Fall ca. 180 bis 200 ml Wasser und geben Sie 2 Teelöffel Oliven- oder Sonnenblumenöl hinzu.
- Verwenden Sie möglichst keine Eier, die direkt aus dem Kühlschrank kommen.
- Falls der Teig zu trocken ist, geben Sie etwas Wasser dazu, um ihn geschmeidiger zu machen. Ist der Teig zu weich, geben Sie etwas Mehl hinzu. Der Teig hat die optimale Konsistenz, wenn er nicht an den Händen kleben bleibt.

Nudeln herstellen



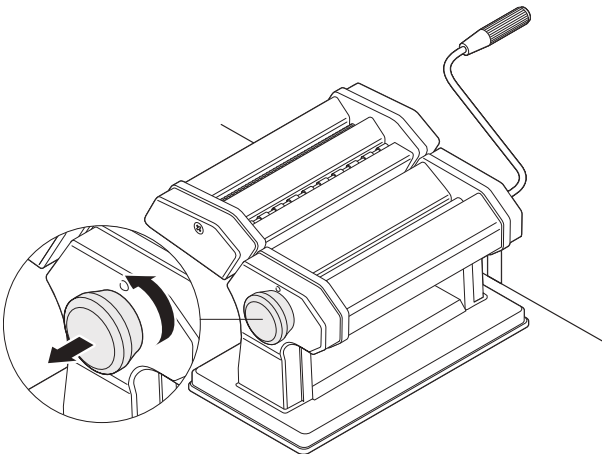
Für das gute Gelingen der eigenen Nudeln ist unter anderem auch Erfahrung und Übung erforderlich. Gerade als Anfänger sollten Sie Zeit lassen und nicht verzweifeln, wenn es nicht auf Anhieb klappt.

Teig bereit stellen

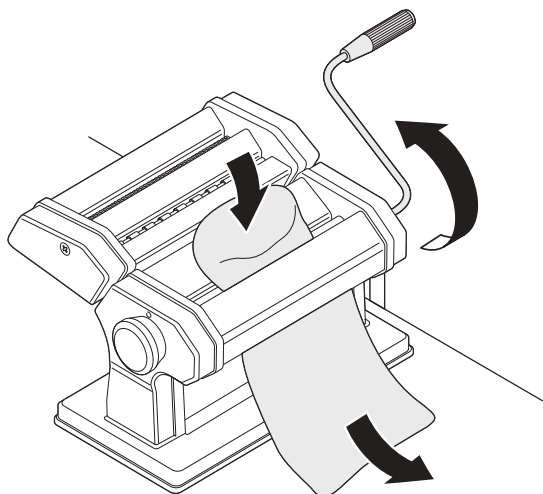


1. Nehmen Sie den Nudelteig aus dem Behältnis und legen Sie ihn auf eine leicht bemehlte Unterlage.
2. Kneten Sie den Teig noch einmal gründlich durch und schneiden Sie ihn danach in kleine Portionen.
3. Legen Sie alles griffbereit vor sich hin.

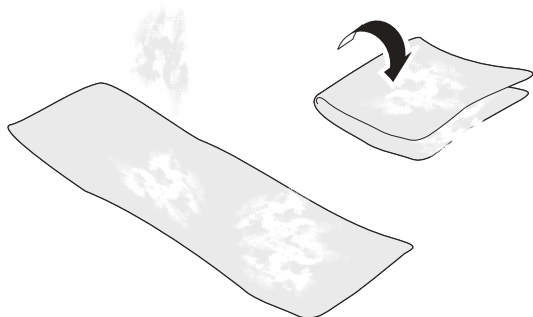
Teig zu Teigplatten formen



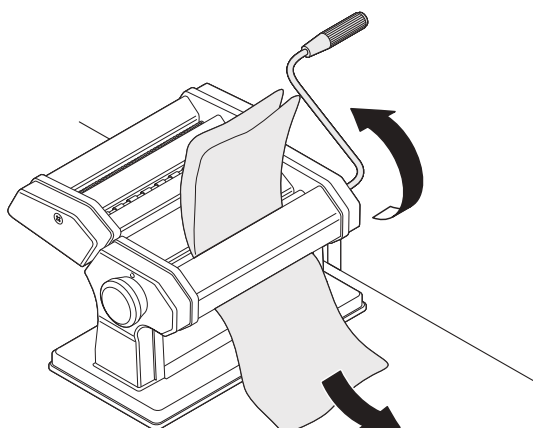
1. Ziehen Sie das Einstellrad etwas heraus und drehen Sie es auf die Position **7**. Die beiden Walzen sind nun vollständig geöffnet.



2. Nehmen Sie eine Portion Teig und drücken Sie sie mit den Händen ein wenig flach. Legen Sie den Teig in die Walzen und drehen Sie den Hebel im Uhrzeigersinn, um den Teig durch die Walzen zu pressen.



3. Falten Sie den Teig zusammen und bestreuen Sie ihn, falls nötig, mit etwas Mehl. Danach drehen Sie die Teigplatte erneut durch die Walzen.



4. Wiederholen Sie diesen Vorgang fünf- bis sechsmal, bis der Teig eine gleichmäßig flache Platte ist.

5. Stellen Sie das Einstellrad auf **6** und walzen Sie den Nudelteig nochmals durch.

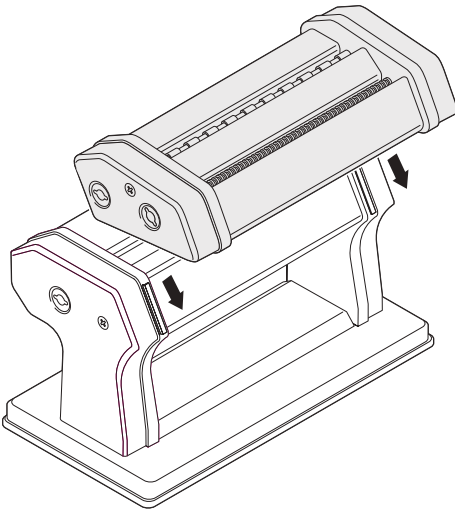
6. Wiederholen Sie den Vorgang und stellen Sie bei jedem Durchlauf das Einstellrad auf die nächstniedrigere Position, bis der Nudelteil die gewünschte Dicke hat.
7. Schneiden Sie die Teigplatte mit einem scharfen Messer in ca. 25 cm lange Stücke.



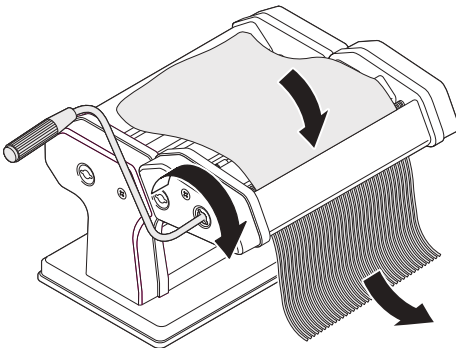
- Bei Position **1** ist der Teig sehr dünn. Probieren Sie ggf. auch, ob eine andere Stufe für Ihren Teig besser geeignet ist.
- Falls Sie Probleme haben die langen Nudeln zu verarbeiten, können Sie die Teigplatten auch in kürzere Stücke schneiden.

Nudeln herstellen

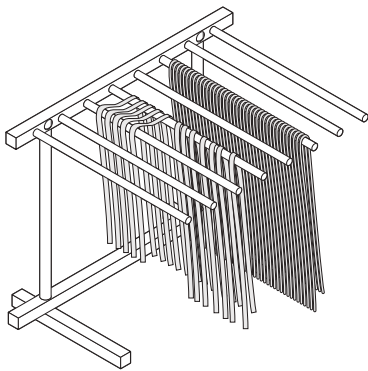
Sie können mit den beiden Aufsätzen Spaghetti oder Fettucine herstellen.



1. Schieben Sie, falls noch nicht geschehen, den Schneidaufsatz seitlich an die Nudelmaschine. Diese wird schräg von oben aufgeschoben. Beachten Sie die Nuten an den Seiten von Schneidaufsatz und Nudelmaschine.



2. Setzen Sie die Kurbel je nach gewünschter Nudelart (Spaghetti oder Fettucine) in die entsprechende Walze des Schneidaufsatzes. Drehen Sie mit der Kurbel die Teigplatte durch die Schneidewalze.



3. Hängen Sie die Nudeln auf den Nudeltrockner oder legen Sie die Nudeln auf ein trockenes, sauberes Tuch. Lassen Sie die Nudeln mindestens eine Stunde trocknen.

4. Kochen Sie die Nudeln wie gewohnt in leicht gesalzenem Wasser. Rühren Sie die Nudeln während des Kochens vorsichtig um.
5. Die Nudeln sind je nach Dicke des Teigs nach 2 bis 5 Minuten fertig.
6. Nehmen Sie den Schneidaufsatz von der Nudelmaschine ab, indem Sie den Aufsatz anheben und entlang der Gleitschienen nach oben herausziehen.

Reinigen und Aufbewahren



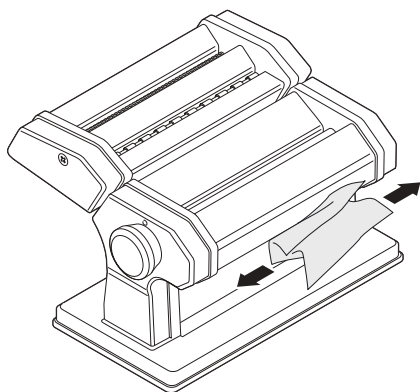
WARNUNG - Verletzungsgefahr

- Die Walzen und ggf. auch einzelne Blechkanten können scharf sein. Seien Sie vorsichtig, wenn Sie die Maschine reinigen.

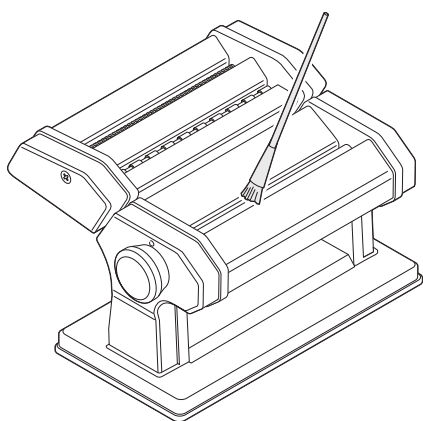


HINWEIS vor Sachschaden

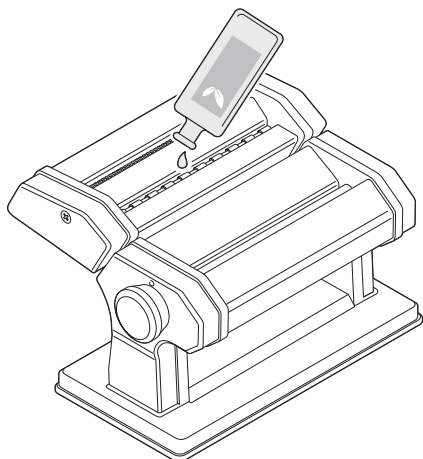
- Waschen Sie das Gerät niemals mit Wasser, Reinigungs- oder Spülmittel und reinigen Sie das Gerät oder die Zubehörteile niemals in der Spülmaschine.
- Verwenden Sie keinesfalls harte, kratzende oder scheuernde Reinigungsmittel o. ä., um das Gerät zu reinigen. Hierbei könnte die Oberfläche zerkratzen.
- Lassen Sie zum Reinigen niemals Textilien durch die Walzen oder Schneidewalzen laufen.



- Reinigen Sie den Schaber unterhalb der Walzen von Zeit zu Zeit mit etwas Küchenpapier, ggf. auch während der Nudelherstellung (bei größeren Mengen).



- Reinigen Sie das Gerät mit einem Pinsel und einem kleinen Holzstäbchen. Achten Sie dabei auf äußerste Sauberkeit.



- Falls die Walzen nach einiger Zeit quietschen, können Sie sie mit etwas Oliven- oder Speiseöl einölen, damit sie sich wieder einwandfrei drehen lassen.

- Gerät und Zubehörteile müssen sauber und vollständig trocken sein bevor Sie diese nach Gebrauch einlagern.

- Bewahren Sie alle Teile möglichst in der Originalverpackung in einem frostfreien und trockenen Raum auf.

Störung/Abhilfe

Störung	Mögliche Ursache
Die Walzen des Schneidaufsatzes schneiden nicht den Nudelteig.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Der Teig ist zu weich. Mischen Sie dem Nudelteig etwas Mehl hinzu und kneten Sie ihn nochmals durch.
Die Walzen des Schneidaufsatzes ziehen den Teig nicht ein.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Der Teig ist zu trocken. Fügen Sie dem Nudelteig etwas Wasser zu und kneten Sie ihn nochmals durch

Technische Daten

Modell:	KG 2102
Abmessungen Nudelmaschine:	200 x 198 x 158 mm
Inverkehrbringer (keine Service-Adresse):	GRENDS GmbH Stahltwiete 23 22761 Hamburg, Germany

Unsere Produkte werden ständig weiterentwickelt und verbessert.
Aus diesem Grund sind Design- und technische Änderungen jederzeit möglich.

Garantie

Die Firma GRENDS GmbH garantiert für 2 Jahre ab Kaufdatum die kostenfreie Behebung von Mängeln aufgrund von Material- oder Fabrikationsfehlern durch Reparatur oder Austausch. Bitte geben Sie den Artikel im Garantiefall mit dem Kaufbeleg (unter Angabe des Reklamationsgrundes) an Ihren Händler zurück.

Hamburg, Dezember 2021
GRENDS GmbH

Entsorgen

Verpackung entsorgen



Entsorgen Sie die Verpackung sortenrein. Geben Sie Pappe und Karton zum Altpapier, Folien in die Wertstoff-Sammlung.

Artikel entsorgen

Entsorgen Sie den Artikel entsprechend der Vorschriften, die in Ihrem Land gelten.

Dear Customer!

You have chosen to purchase a high-quality ADE brand product, which combines intelligent functions with an exceptional design. The wealth of experience of the ADE brand ensures a high technical standard and proven quality for more freshness in your kitchen.

We wish you delightful moments.

Your ADE Team

General information

About this operating manual



This operating manual describes how to operate and maintain your product safely. Keep this operating manual in a safe place for future reference. If you pass this product on to someone else, pass on this operating manual as well.

Failure to observe this operating manual may result in injuries or damage to your product.

Explanation of symbols



This symbol combined with the word DANGER warns of serious injuries.



This symbol combined with the word WARNING warns of moderate and mild injuries.



This symbol combined with the word NOTE warns of material damage.



This symbol indicates additional information and general notes.

Table of Contents

General information	14
Scope of delivery	15
Safety	16
Intended use	16
Overview	17
Before first use	18
Check scope of supply	18
Setting up the pasta machine	18
Setting up the pasta dryer.....	19
Preparing dough	19
Making pasta.....	20
Processing dough	20
Shaping dough into dough sheets.....	20
Making pasta	22
Cleaning and storage	23
Fault/Remedy.....	25
Technical data	25
Warranty	25
Disposal.....	25

Scope of delivery

- Pasta machine with accessories
- Pasta dryer
- Cleaning brush
- Operating Manual

Safety

- This product may be used by children aged 8 and above, as well as by persons with reduced physical, sensory, or mental capacities or lacking experience and knowledge if they are supervised or have been instructed in the safe use of the product and understand the risks that may arise.
- Children must not play with the device.
- Keep wrapping and packaging material away from children. There is a choking hazard. Also pay attention that children do not pull the packaging material over their heads.

BEWARE of material damage

- Do not modify the device in any manner. Have repairs carried out only by a specialist workshop and observe the warranty conditions. Repairing the device incorrectly could damage it.
- Place the device on a robust, smooth and easy-to-clean worktop. When processing foods, occasional splashes are unavoidable.
- The device has support feet at the bottom. Since surfaces are made from various materials and are treated with diverse care products, it cannot be completely excluded that some of these substances contain ingredients that attack and soften the feet of the device. If necessary, place a non-slip pad underneath the device.
- The device should be placed on a sturdy work surface such as a kitchen worktop. During use, the device and the worktop secured together with the table clamp are exposed to various forces.
- Use only original accessories.

Intended use

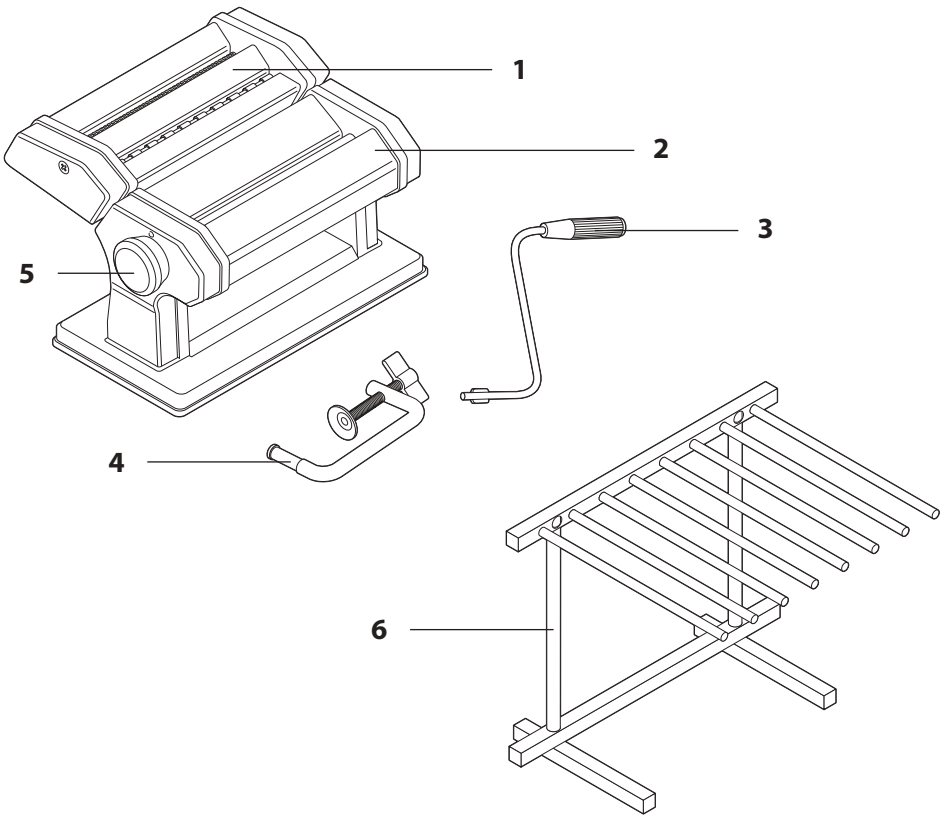
This device is used to make pasta and is intended exclusively for household use.

The device is not suitable for commercial or household like use in professional kitchens, by employees in shops, offices and other commercial premises, in agricultural facilities, by customers in hotels, motels or other residential facilities, or in bed and breakfasts.

Use the device only as described in this operating manual. Any other use is considered improper and may result in damage to property or even personal injury.

The manufacturer or dealer assumes no liability for damage caused by improper or incorrect use.

Overview



- 1 Cutting attachment
 - 2 Pasta machine
 - 3 Crank
 - 4 Table clamp
 - 5 Dial
 - 6 Pasta dryer
- Not depicted: Cleaning brush

Before first use

Check scope of supply

1. Remove all parts from the packaging and carefully remove all the packaging material.
2. Check that the delivery is complete.
3. Check that the device and its individual parts show no visible damage. If this is the case, do not use the device. In this case, contact the dealer where you bought the device.

4. Clean the device and the pasta dryer before using them for the first time:

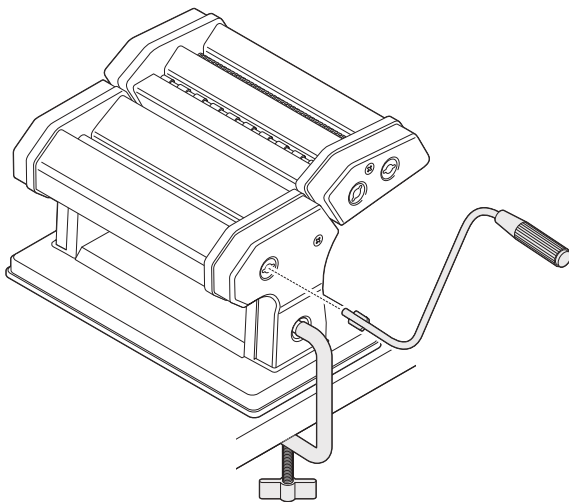
Pasta machine:

- Clean the device with a dry cloth or the included cleaning brush.
- Run some pasta dough through the pasta rollers and the cutting rollers to remove any dust deposits (see "Making pasta"). This pasta dough should subsequently be disposed of and should not be consumed.

Pasta dryer:

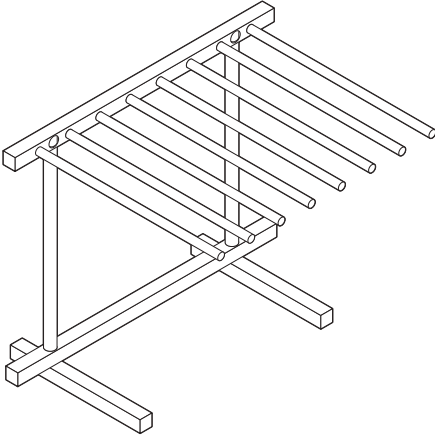
- Wipe the pasta dryer and its parts with a slightly damp cloth.

Setting up the pasta machine



1. Insert the table clamp into the opening on the side of the pasta machine.
2. Tighten the thumb screw firmly counter-clockwise. The pasta machine must be firmly attached to the worktop.
3. Insert the crank into the opening on the side of the pasta machine.

Setting up the pasta dryer



- Place the firmly assembled pasta dryer on a stable, level surface.

Preparing dough

Basic recipe for six people:

- 500 g of flour (or 250 g of plain flour and 250 g of durum wheat flour)
- 5 eggs
- 1 pinch of salt
- 1 teaspoon of olive or sunflower oil (optional)
- 1-2 tablespoons of water

1. Pour the flour into a bowl and make a well in the centre.
2. Put the eggs in the well and mix the ingredients with a fork.
3. Knead the dough thoroughly with both hands until smooth.
4. Ideally, put the freshly-made pasta dough in a cool place for at least an hour.

Pay attention to the following:

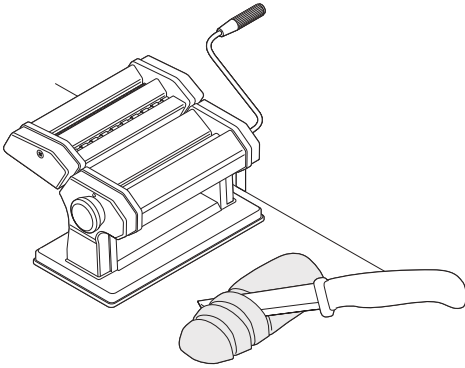
- Pasta dough can also be prepared without eggs. In this case, use approx. 180 to 200 ml of water and add 2 teaspoons of olive or sunflower oil.
- It is recommended to avoid using eggs straight from the fridge.
- If the dough is too dry, add a small amount of water to make it smoother. If the dough is too soft, add a little flour to it. The consistency of the dough is optimal if it doesn't stick to your hands.

Making pasta



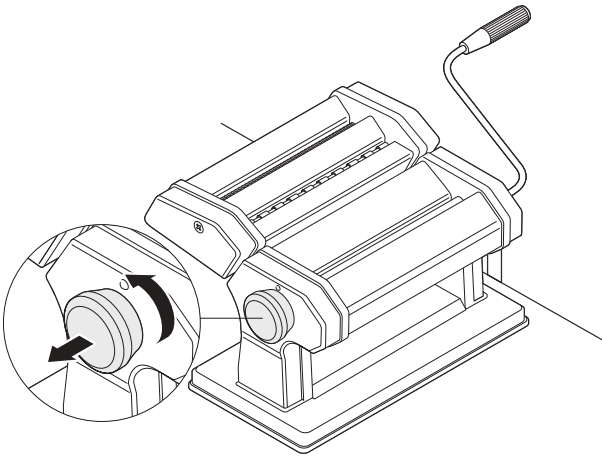
Experience and practice are quite important when it comes to making your own pasta. Beginners should take their time and not despair if it doesn't work out right away.

Processing dough

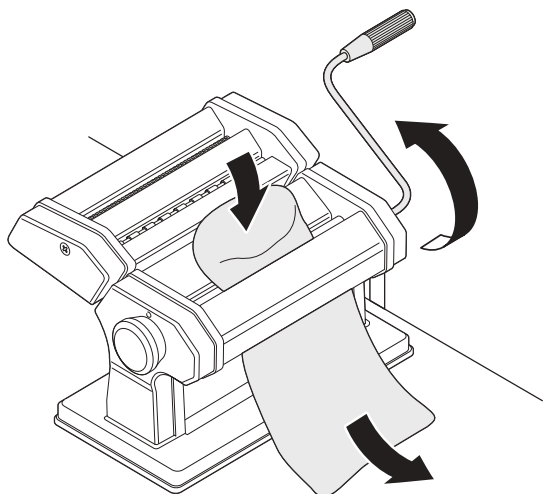


1. Take the pasta dough out of the container and place it on a lightly floured work surface.
2. Knead the dough thoroughly once again and then cut it into small pieces.
3. Make sure everything is within reach in front of you.

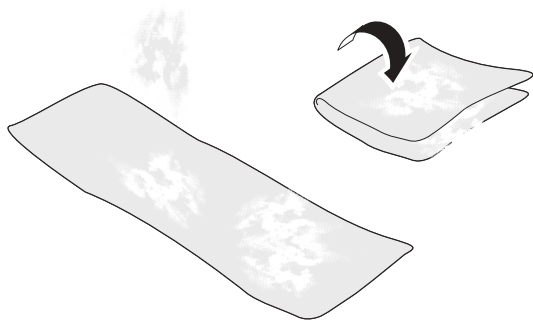
Shaping dough into dough sheets



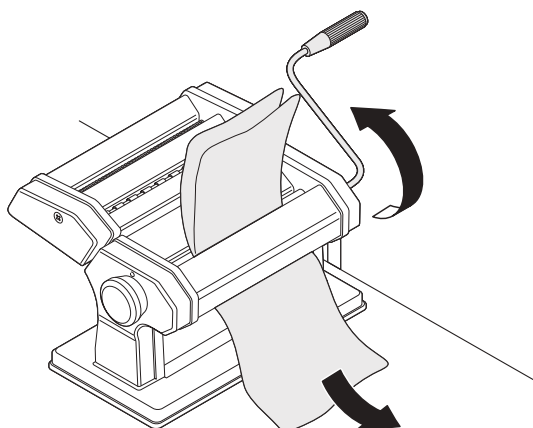
1. Pull out the dial a bit and set it to position **7**. This fully opens the two rollers.



2. Take a piece of dough and flatten it a little bit with both hands. Put the dough into the rollers and turn the crank handle clockwise to force the dough through the rollers.



3. Fold the dough sheet and sprinkle it with a little flour if necessary. Then run the dough sheet through the rollers once again.



4. Repeat this process five to six times until an evenly flat dough sheet is obtained.

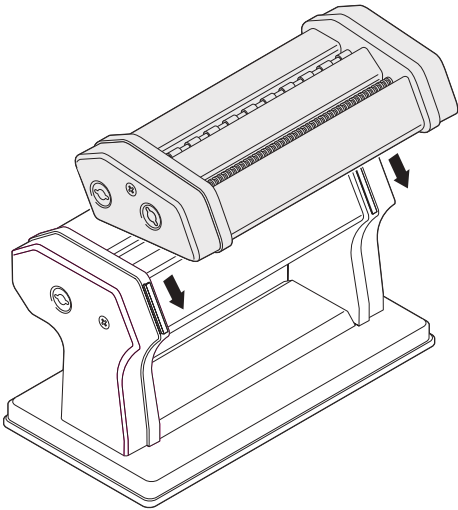
5. Set the dial to position **6** and run the pasta dough through the rollers once again.
6. Repeat the process by setting the dial to the next lower position after each run until the desired thickness of the pasta dough is obtained.
7. Cut the dough sheet into approx. 25 cm long pieces using a sharp knife.



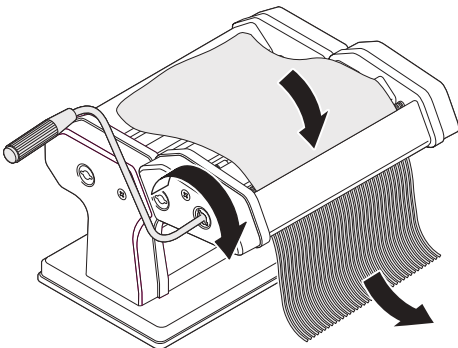
- Position **1** produces a very thin dough sheet. Try running the dough through at another position to check if it is more suitable.
- If processing of long pasta seems cumbersome, you can cut the dough sheets into shorter pieces.

Making pasta

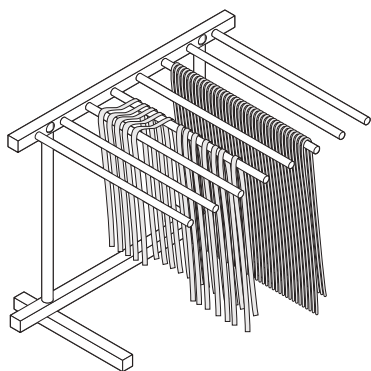
You can use the two attachments to make spaghetti or fettuccine.



1. If not yet done, push the cutting attachment sideways onto the pasta machine. It must be pushed on at an angle from above. Note the notches on the sides of the cutting attachment and pasta machine.



2. Put the crank into the respective roller of the cutting attachment depending on whether you want to make spaghetti or fettuccine. Use the crank to run the dough sheet through the cutting roller.



3. Hang the pasta on the pasta dryer or lay it on a dry, clean cloth. Let the pasta air dry for at least an hour.

4. Cook the pasta in lightly salted water as usual. Stir the pasta gently during cooking.
5. The cooking process takes 2 to 5 minutes depending on dough thickness.
6. Remove the cutting attachment from the pasta machine by lifting it and pulling it up along the guide rails.

Cleaning and storage



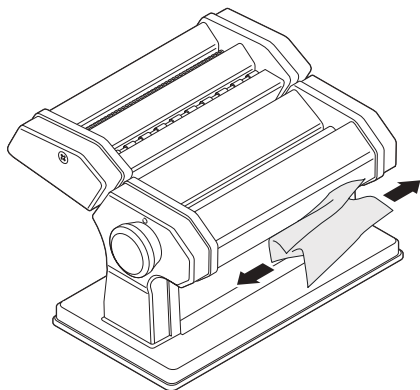
WARNING: Risk of injury!

- Some edges of the rollers and plates are sharp. Use caution when cleaning the machine.

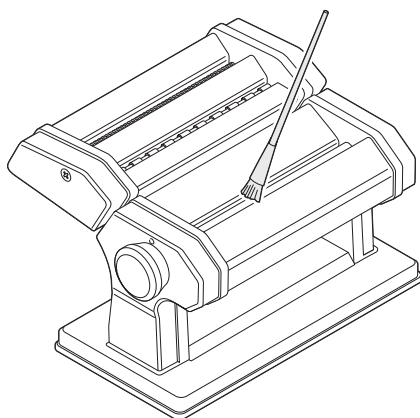


NOTE on material damage

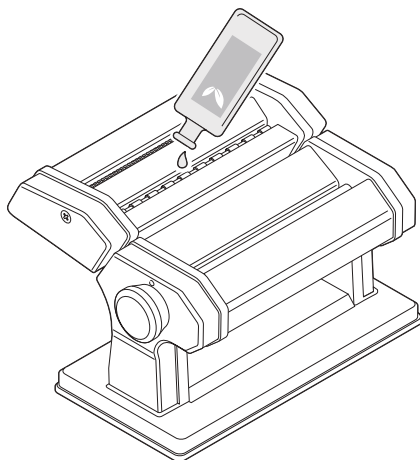
- Never wash the device with water, detergents or washing-up liquids and do not clean the device or its accessories in the dishwasher.
- Never use harsh, scouring or abrasive cleaning agents or the like to clean the device. Otherwise, the surface could be scratched.
- Never clean the device by running textiles through the rollers or cutting rollers.



- Use some kitchen paper to wipe the scraper underneath the rollers from time to time, even while making pasta (in large quantities).



- Clean the device with a brush and a small wooden stick. Make sure it is absolutely clean.



- Should the rollers become squeaky over time, grease them with a little olive or cooking oil so that they turn smoothly.

- The device and accessories must be clean and completely dry before putting them into storage.

- It is recommended that you store all parts in their original packaging in a frost-free and dry place.

Fault/Remedy

Fault	Possible cause
The rollers of the cutting attachment do not cut the pasta dough.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ The dough is too soft. Add a little flour to the pasta dough and knead it again.
The rollers of the cutting attachment do not pull in the dough.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ The dough is too dry. Add a little water to the pasta dough and knead it again.

Technical data

Model:	KG 2102
Pasta machine dimensions:	200 x 198 x 158 mm
Distributor (no service address):	GREND S GmbH Stahlwiete 23 22761 Hamburg, Germany

Our products are constantly being developed and improved.
For this reason, design and technical modifications are possible at any time.

Warranty

GREND S GmbH warrants for 2 years from the purchase date the cost-free rectification of defects in material and workmanship through repair or exchange. In the event of a warranty claim, please return the product with the proof of purchase (specifying the reason for claim) to your dealer.

Hamburg, December 2021
GREND S GmbH

Disposal

Disposing of the packaging



Dispose of the packaging according to type. Dispose of cardboard with waste paper and of films with recyclable materials.

Disposing of the product

Dispose of the product in accordance with the regulations that apply in your country.

¡Estimada/o clienta/e!

Se ha decidido por la compra de un producto de gran calidad de la marca ADE, que aúna unas funciones inteligentes con un diseño extraordinario.

La larga experiencia de la marca ADE le asegura unos elevados estándares técnicos y es garantía de calidad. Para una cocina más fresca.

Deseamos que disfrute de este artículo.

El equipo de ADE

Información general

Acerca de estas instrucciones



Este manual de instrucciones describe el manejo seguro y el cuidado del artículo. Conserve este manual de instrucciones por si necesita volver a consultarlo. Si le entrega el artículo a otra persona, acompáñelo también de estas instrucciones.

Si no se tienen en cuenta las recomendaciones de este manual de instrucciones, pueden producirse lesiones o daños en el artículo.

Explicación de símbolos



Este símbolo unido a la palabra PELIGRO advierte de heridas graves.



Este símbolo unido a la palabra ADVERTENCIA advierte de heridas de grado medio o leve.



Este símbolo unido a la palabra INDICACIÓN advierte de daños materiales.



Este símbolo significa información adicional e indicaciones generales.

Índice

Información general	26
Material suministrado	27
Seguridad	28
Uso adecuado	28
De un vistazo.....	29
Antes de utilizarla por primera vez	30
Verificación del material suministrado.....	30
Instalación de la máquina de pasta	30
Instalación del secador de pasta	31
Elaboración de la masa	31
Elaboración de la pasta	32
Preparación de la masa.....	32
Formación de láminas de masa	32
Elaboración de la pasta.....	34
Limpieza y mantenimiento	35
Problema/Solución	37
Datos técnicos.....	37
Garantía.....	37
Eliminación	37

Material suministrado

- Máquina de pasta con accesorios
- Secador de pasta
- Cepillo de limpieza
- Manual de instrucciones

Seguridad

- Este artículo puede ser utilizado por niños mayores de 8 años y por personas con discapacidad física, sensorial o mental o con falta de experiencia o conocimientos, siempre que estén supervisados o se les instruya sobre el uso seguro del artículo y comprendan los riesgos que pueden producirse.
- Los niños no deben jugar con el aparato.
- Mantenga los plásticos y el material de embalaje fuera del alcance de los niños. Peligro de asfixia. Tenga cuidado de que no introduzcan la cabeza en la bolsa del embalaje.

PRECAUCIÓN por daños materiales

- No lleve a cabo modificaciones en el aparato. Realice las reparaciones únicamente en un taller especializado y tenga en cuenta las condiciones de la garantía. Las reparaciones por personal no especializado pueden dañar el aparato.
- Coloque el aparato sobre una superficie de trabajo resistente, lisa y fácil de limpiar. Durante el procesado de alimentos son inevitables las salpicaduras ocasionales.
- En la parte inferior del aparato se encuentran los soportes. Dado que las superficies están hechas de materiales diferentes y se tratan con diferentes productos de limpieza, no puede excluirse totalmente que alguna de estas sustancias contenga componentes que afecten o ablanden las patas del aparato. En caso necesario coloque una base antideslizante bajo el aparato.
- Escoja una superficie de trabajo sólida, como la encimera de la cocina, para colocar el aparato. Durante el uso, se ejerce fuerza sobre el aparato y la superficie de trabajo cuando están unidos mediante la abrazadera de fijación.
- Utilice únicamente accesorios originales.

Uso adecuado

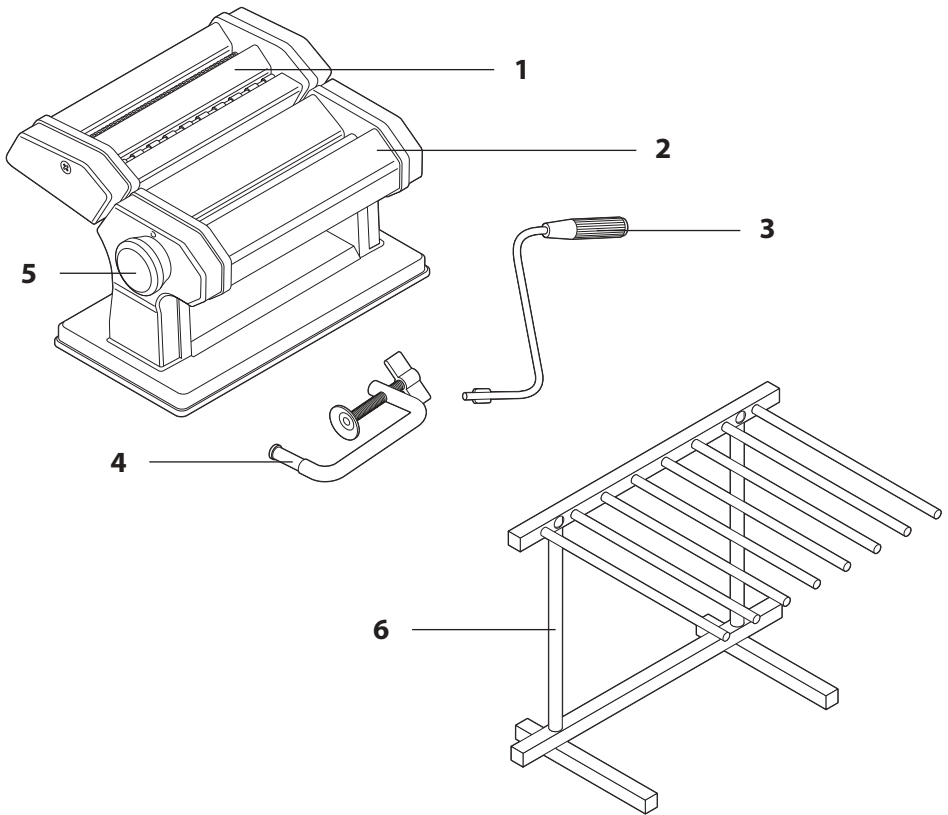
Este aparato está diseñado para elaborar pasta y está destinado únicamente a uso doméstico.

No es apropiado para su uso comercial o para un uso tipo doméstico en cocinas para trabajadores en comercios, oficinas u otros ámbitos comerciales, en fincas agrícolas, para uso de clientes de hoteles, moteles u otros alojamientos o de pensiones bed & breakfast.

Utilice el aparato exclusivamente como se describe en el manual de instrucciones. Cualquier otro uso se entenderá como no adecuado y puede provocar daños materiales e incluso personales.

El fabricante o el vendedor no asumirá ninguna responsabilidad por los daños ocasionados por un uso no adecuado o incorrecto.

De un vistazo



- 1 Accesorio de corte
- 2 Máquina de pasta
- 3 Manivela
- 4 Abrazadera de fijación
- 5 Rueda de ajuste
- 6 Secador de pasta
- sin imagen: Cepillo de limpieza

Antes de utilizarla por primera vez

Verificación del material suministrado

1. Saque todas las piezas del embalaje y retire cuidadosamente todo el material de embalaje.
2. Compruebe si el envío está completo.
3. Compruebe si el aparato o los componentes presentan daños. En tal caso, no utilice el aparato. En este caso, diríjase al comercio en el que ha adquirido el aparato.
4. Limpie el aparato y el secador de pasta antes de usarlos por primera vez:

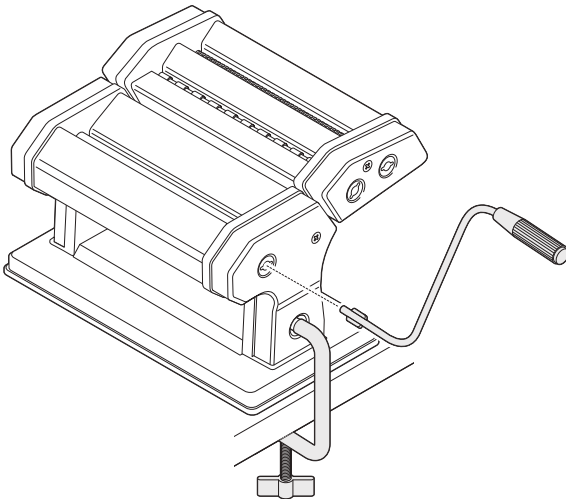
Máquina de pasta:

- Limpie el aparato con un paño seco o con el cepillo de limpieza incluido.
- Deje pasar un poco de masa de pasta por los rodillos y los rodillos de corte para eliminar el posible polvo acumulado (véase "Elaboración de la pasta"). Esta masa no debe consumirse, sino desecharse.

Secador de pasta:

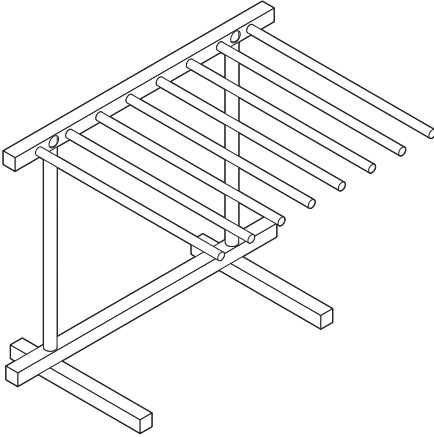
- Limpie el secador de pasta o sus piezas con un paño ligeramente humedecido.

Instalación de la máquina de pasta



1. Introduzca la abrazadera de fijación en el orificio lateral prevista a tal efecto.
2. Apriete el tornillo de mariposa hacia la izquierda. La máquina de pasta debe estar unida firmemente a la base.
3. Introduzca la manivela en el orificio lateral.

Instalación del secador de pasta



- Coloque el secador de pasta, con todas sus piezas bien encajadas, en una superficie estable y lisa.

Elaboración de la masa

Receta básica para 6 personas:

- 500 g harina (o 250 g harina de trigo blando y 250 g harina de trigo duro)
- 5 huevos
- 1 pizca de sal
- 1 cucharadita de aceite de oliva o de girasol (opcional)
- 1-2 cucharadas de agua

1. Vierta la harina en un cuenco y forme un hueco en el centro.
2. Eche los huevos dentro del hueco y mezcle los ingredientes con un tenedor.
3. Amase bien con las manos hasta que se forme una masa suave.
4. Lo ideal es dejar reposar la masa de la pasta en un lugar fresco al menos una hora.

Tenga en cuenta que:

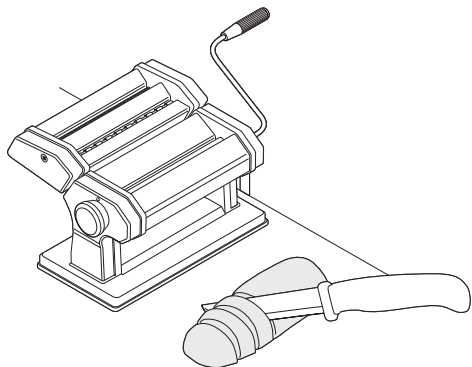
- También puede preparar la masa de la pasta sin huevo. En ese caso, necesitará aproximadamente 180-200 ml de agua y 2 cucharaditas de aceite de oliva o girasol.
- Si es posible, no utilice huevos recién sacados de la nevera.
- Si la masa queda muy seca, añada algo de agua para suavizarla. En caso de que esté demasiado blanda, añada harina. La masa tiene la consistencia óptima cuando no se pega a las manos.

Elaboración de la pasta



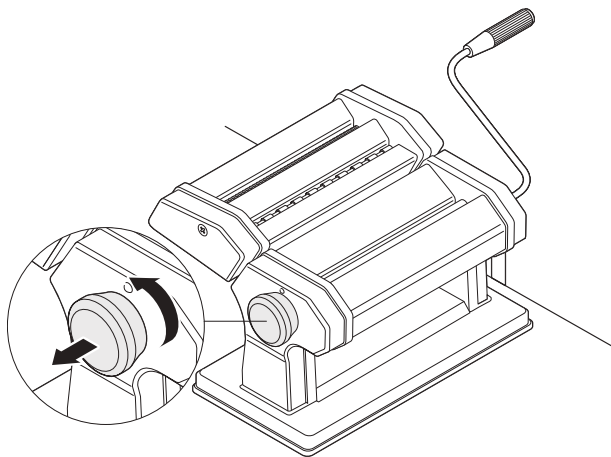
Para elaborar pasta con éxito se requiere, entre otras cosas, experiencia y práctica. Como principiante, debe tomarse su tiempo y no desesperarse si no tiene éxito inmediatamente.

Preparación de la masa

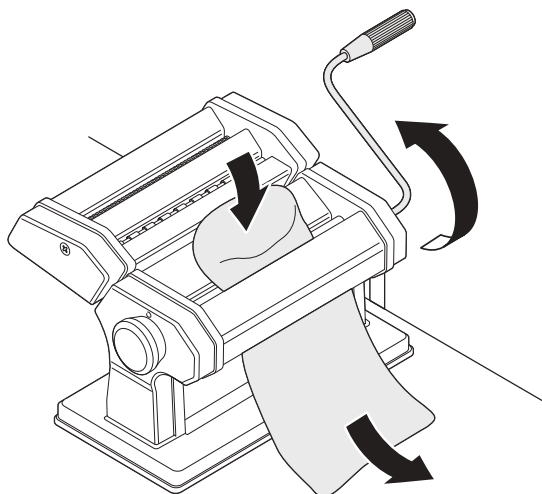


1. Tome la masa de la pasta del recipiente y colóquela sobre una superficie ligeramente enharinada.
2. Amase bien de nuevo y, a continuación, divídala en porciones pequeñas.
3. Dispóngalas todas a su alcance.

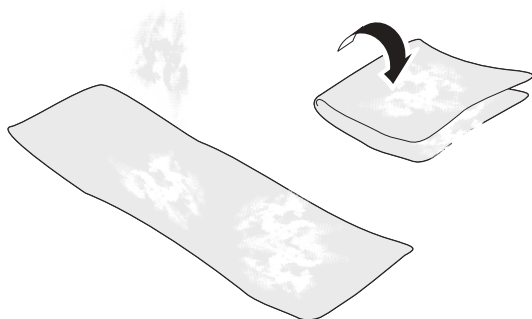
Formación de láminas de masa



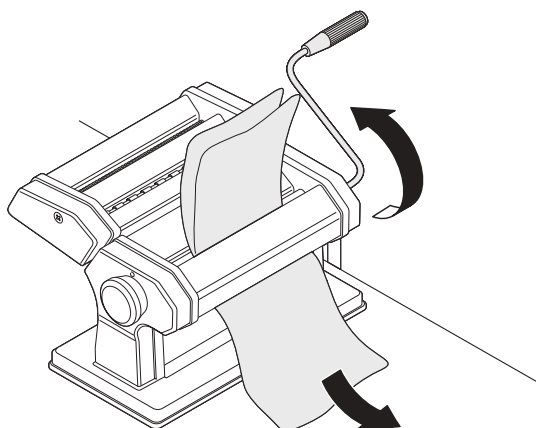
1. Extraiga ligeramente la rueda de ajuste y gírela hasta alcanzar la posición **7**.
Los dos rodillos quedan totalmente abiertos.



2. Tome una porción de masa y aplástela un poco con las manos. Coloque la masa en los rodillos y gire la manivela en el sentido de las agujas del reloj para prensar la masa y que pasa a través de los rodillos.



3. Doble la masa y, en caso necesario, espolvoree con un poco de harina. A continuación, vuelva a pasar la lámina de masa entre los rodillos.



4. Repita el proceso cinco o seis veces, hasta obtener una lámina plana y uniforme.

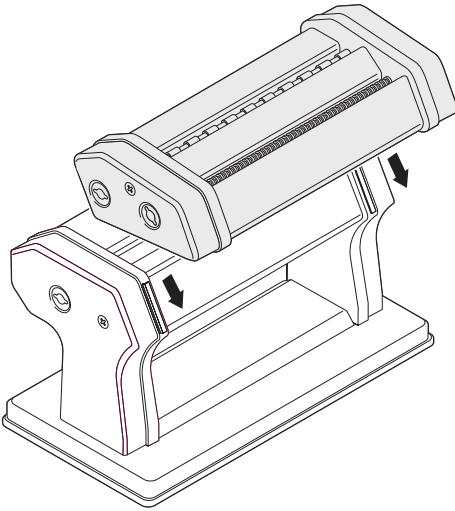
5. Coloque la rueda de ajuste en posición **6** y vuelva a pasar la masa de la pasta entre los rodillos.
6. Repita el proceso y, después de cada pasada, coloque la rueda de ajuste en la siguiente posición, hasta que la masa presente el grosor deseado.
7. Corte la lámina de masa con un cuchillo afilado en tiras de unos 25 cm de largo.



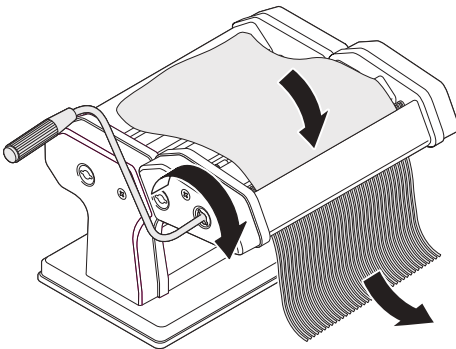
- En la posición **1** obtendrá una masa muy fina. En caso necesario, pruebe otras posiciones para determinar la más adecuada para su masa.
- Si tiene problemas para trabajar con láminas largas de pasta, puede cortarla en porciones más cortas.

Elaboración de la pasta

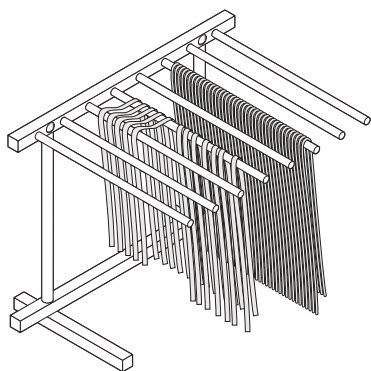
Con ambos accesorios puede elaborar espaguetis o fettucine.



1. Si aún no lo ha hecho, deslice el accesorio de corte en los laterales de la máquina para pasta para encajarlo. Debe empujar en ángulo desde arriba. Preste atención a las ranuras a los lados del accesorio de corte y de la máquina para pasta.



2. Coloque la manivela en el rodillo correspondiente del accesorio de corte, en función del tipo de pasta que desee elaborar (espaguetis o fettucine). Utilice la manivela para pasar la lámina de masa a través del rodillo de corte.



3. Cuelgue la pasta en el secador de pasta o colóquela sobre un paño limpio y seco. Deje que la pasta se seque al menos durante una hora.

4. Cocine la pasta como de costumbre en agua ligeramente salada. Remueva con cuidado mientras se cocina.
5. Dependiendo del grosor de la masa, la pasta estará lista en 2 - 5 minutos.
6. Retire el accesorio de corte de la máquina para pasta levantándolo y tirando de él hacia arriba, deslizándolo por las guías.

Limpeza y mantenimiento



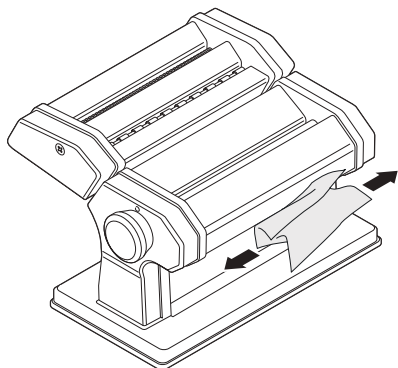
ADVERTENCIA por riesgo de lesiones

- Los rodillos y posiblemente los bordes de las chapas pueden estar afilados. Tenga cuidado al limpiar la máquina.

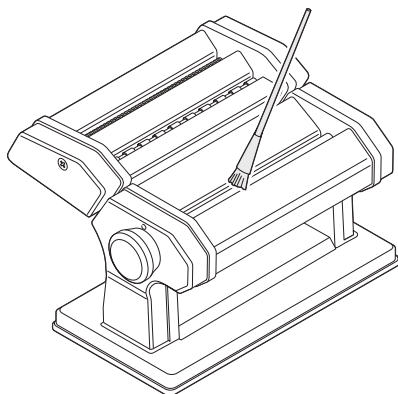


ADVERTENCIA de daños materiales

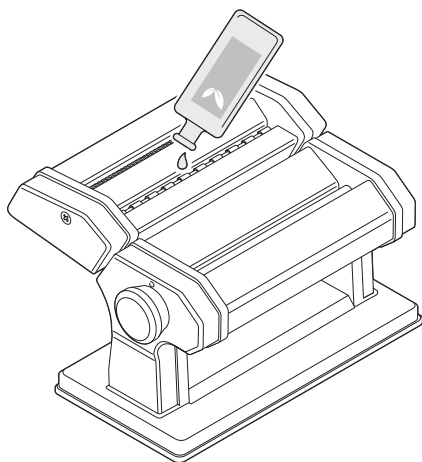
- No lave nunca el aparato con agua, detergente o lavavajillas. No introduzca el aparato ni sus accesorios en el lavavajillas.
- No utilice nunca productos o medios de limpieza duros, ásperos o abrasivos para limpiar el aparato. Podría arañar la superficie.
- Evite que el tejido del paño pase por los rodillos de amasado y de corte al limpiarlos.



- Limpie cada cierto tiempo la placa inferior de los rodillos con papel de cocina; en caso necesario, puede hacerlo también mientras elabora la pasta (normalmente, al preparar cantidades mayores).



- Limpie el aparato con un pincel y un palillo o varilla de madera. Asegúrese de que queda totalmente limpio.



- Si los rodillos comienzan a chirriar, puede engrasarlos con un poco de aceite de oliva o aceite de cocina para que vuelvan a girar con suavidad.

- El aparato y sus accesorios deben estar limpios y totalmente secos antes de guardarlos después de su uso.
- Si es posible, guarde todas las piezas en el embalaje original en una habitación seca y con una temperatura uniforme.

Problema/Solución

Problema	Causa posible
Los rodillos del accesorio de corte no cortan la masa de la pasta.	<ul style="list-style-type: none"> La masa es demasiado blanda. Añada un poco de harina a la masa de la pasta y amase de nuevo para integrarla.
Los rodillos del accesorio de corte no dejan pasar la masa.	<ul style="list-style-type: none"> La masa está demasiado seca. Agregue un poco de agua a la masa de la pasta y amase de nuevo para integrarla.

Datos técnicos

Modelo:	KG 2102
Medidas de la máquina de pasta:	200 x 198 x 158 mm
Distribuidor (no hay dirección de servicio técnico):	GRENDS GmbH Stahlwiete 23 22761 Hamburgo, Alemania

Nuestros productos se están desarrollando y mejorando continuamente.

Por este motivo, cabe la posibilidad de que en cualquier momento pudiera haber cambios en el diseño o modificaciones técnicas.

Garantía

La empresa GRENDS GmbH garantiza durante 2 años a partir de la fecha de compra la subsanación gratuita de los defectos debidos a fallos de material o fabricación, mediante reparación o cambio del equipo. En caso de solicitar la aplicación de la garantía, lleve el artículo a su distribuidor con el justificante de compra (explicando el motivo de la reclamación).

Hamburgo, diciembre de 2021
GRENDS GmbH

Eliminación

Eliminación del embalaje



Deseche el envoltorio adecuadamente. Lleve el papel y cartón al contenedor de cartón y las láminas al de plásticos.

Eliminación del artículo

Elimine el artículo conforme a la normativa correspondiente aplicable en su país.

Chère cliente, cher client !

Nous sommes ravis que vous ayez choisi un appareil de haute qualité de la marque ADE, qui allie des fonctions intelligentes à un design exceptionnel.

Les années d'expérience de la marque ADE garantissent une haute technicité et une qualité éprouvée, pour des préparations culinaires fraîches et appétissantes.

Bon appétit !

L'équipe ADE

Généralités

À propos de ce mode d'emploi



Ce mode d'emploi décrit l'utilisation conforme ainsi que les procédures d'entretien de l'article. Conservez ce manuel pour toute référence ultérieure. Si vous cédez l'article à une tierce personne, transmettez-lui également ce mode d'emploi.

Le non-respect de ce mode d'emploi peut entraîner des blessures ou endommager l'article.

Légende



Ce symbole, associé au mot DANGER, prévient de blessures graves.



Ce symbole, associé au mot ATTENTION, prévient de blessures moyennes et légères.



Ce symbole, associé au mot AVERTISSEMENT, prévient de dommages matériels.



Ce symbole désigne des informations supplémentaires ainsi que des indications d'ordre général.

Table des matières

Généralités	38
Contenu de l'emballage	39
Sécurité	40
Utilisation conforme	40
Aperçu	41
Avant l'utilisation	42
Avant la première utilisation	42
Installation de la machine à pâtes.....	42
Installation du séchoir à pâtes.....	43
Préparation de la pâte	43
Fabrication des pâtes	44
Préparation de la pâte	44
Formation des bandes de pâtes	44
Fabrication des pâtes.....	46
Nettoyage et rangement	47
Problèmes/solutions.....	49
Caractéristiques techniques	49
Garantie.....	49
Mise au rebut	49

Contenu de l'emballage

- Machine à pâtes avec accessoires
- Séchoir à pâtes
- Pinceau de nettoyage
- Mode d'emploi

Sécurité

- Cet article peut être utilisé par des enfants dès l'âge de 8 ans ainsi que par des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales limitées ou de peu d'expérience et de connaissances si ceux-ci sont sous surveillance ou ont été instruits de l'utilisation conforme de l'article et comprennent les risques qui en découlent.
- Il est interdit aux enfants de jouer avec cet appareil.
- Tenez les matériaux d'emballage à l'écart des enfants. Risque d'asphyxie. Veillez également à ce que le sac d'emballage ne soit pas glissé sur la tête.

ATTENTION Risque de dommages matériels

- Ne modifiez pas l'appareil. Confiez les réparations uniquement à un atelier spécialisé, respectez les conditions de garantie. Des réparations incorrectes peuvent endommager l'appareil.
- Posez l'appareil sur une surface de travail lisse, résistante et facile à nettoyer. La transformation des aliments entraîne inévitablement des éclaboussures occasionnelles.
- La partie inférieure de l'appareil est munie de pieds. Les surfaces étant composées des matériaux les plus divers et étant nettoyées avec les produits les plus variés, il n'est pas entièrement exclu que certains de ces matériaux contiennent des éléments qui peuvent attaquer et ramollir les pieds de l'appareil. Placez éventuellement une surface antidérapante sous l'appareil.
- Choisissez un support de travail robuste pour poser l'appareil, par ex. un plan de travail de cuisine. À l'usage, les forces appliquées sur l'appareil se répercutent sur le plan de travail lorsque l'appareil y est fixé à l'aide de la pince.
- N'utilisez que des accessoires d'origine.

Utilisation conforme

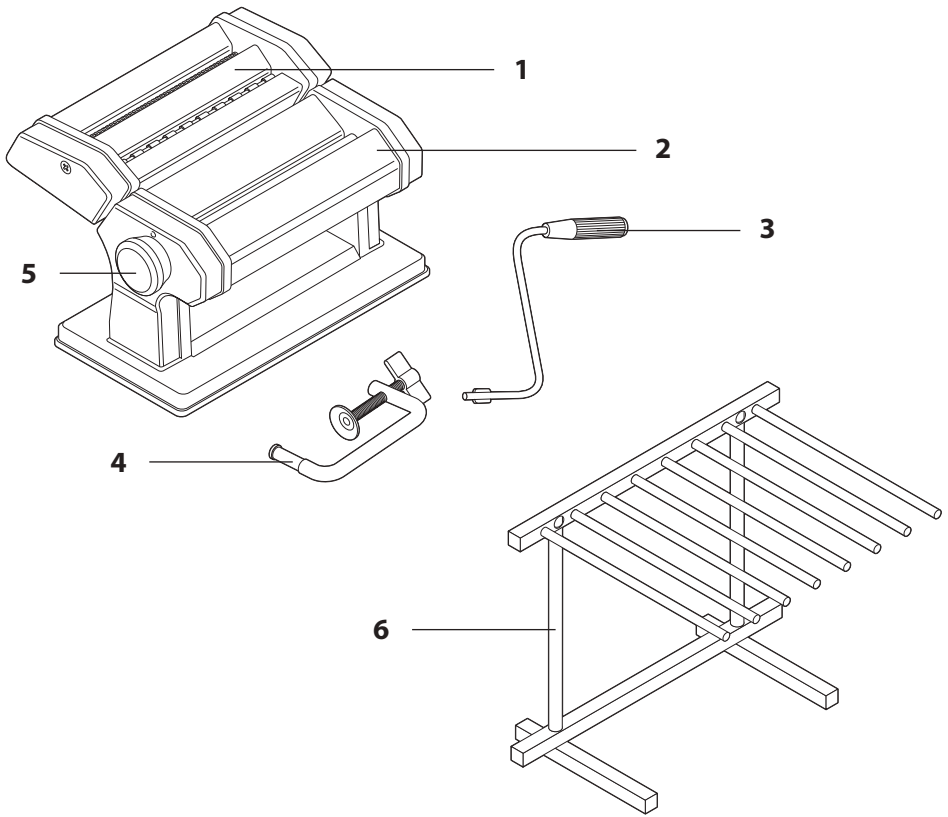
Cet appareil sert à fabriquer des pâtes et est exclusivement conçu pour un usage domestique.

Il ne convient pas à une utilisation commerciale ou proche de l'usage domestique dans des cuisines de magasins, de bureaux et autres espaces commerciaux, dans des domaines agricoles, par des clients d'hôtels, de motels ou autres résidences, ou même dans des chambres d'hôtes.

N'utilisez l'appareil que suivant les consignes de ce manuel d'utilisation. Toute autre utilisation serait jugée non conforme et pourrait conduire à des dommages matériels ou physiques.

Le fabricant ou détaillant n'acceptera aucune responsabilité en cas de dommages survenus en cas d'utilisation non conforme ou de mauvaise utilisation de l'appareil.

Aperçu



- 1 Support de coupe
 - 2 Machine à pâtes
 - 3 Manivelle
 - 4 Serre-joint
 - 5 Molette de réglage
 - 6 Séchoir à pâtes
- Sans illustration : Pinceau de nettoyage

Avant l'utilisation

Avant la première utilisation

1. Retirez toutes les pièces de l'emballage et enlevez soigneusement tout le matériau d'emballage.
2. Vérifiez que l'appareil dispose de tous ses éléments.
3. Vérifiez que l'appareil et les différentes pièces ne présentent pas de dommages. Si tel est le cas, n'utilisez pas l'appareil. Adressez-vous à votre revendeur.
4. Avant la première utilisation, nettoyez l'appareil et le séchoir à pâtes :

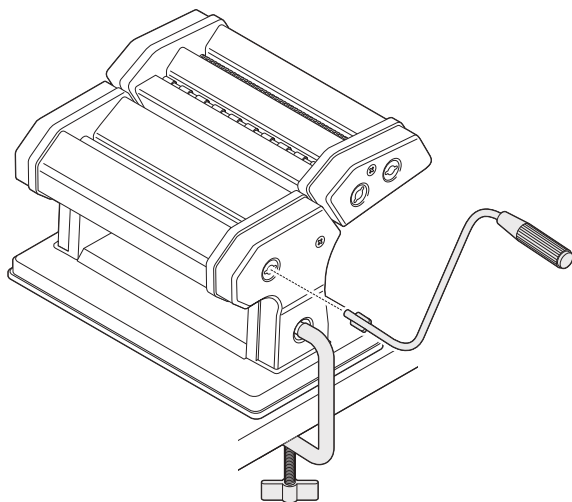
Machine à pâtes :

- Nettoyez l'appareil à l'aide d'un chiffon sec ou du pinceau de nettoyage fourni.
- Faites passer un peu de pâte entre les cylindres et le cylindre de coupe pour éliminer les éventuels dépôts de poussière (voir « Fabrication des pâtes »). Cette pâte devra ensuite être jetée et ne pas être consommée.

Séchoir à pâtes :

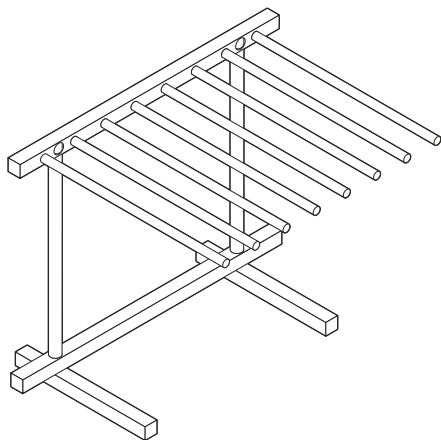
- Essuyez le séchoir à pâtes et ses pièces à l'aide d'un chiffon légèrement humide.

Installation de la machine à pâtes



1. Insérez le serre-joint dans l'orifice latéral prévu à cet effet.
2. Serrez à fond la vis à ailette en tournant dans le sens antihoraire. La machine à pâtes doit être bien fixée au plan de travail.
3. Insérez la manivelle dans l'orifice latéral.

Installation du séchoir à pâtes



- Posez le séchoir bien assemblé sur une surface solide et plane.

Préparation de la pâte

Recette de base pour 6 personnes :

- 500 g de farine (ou 250 g de farine de blé tendre et 250 g de farine de blé dur)
- 5 œufs
- 1 pincée de sel
- 1 cuillère à café d'huile d'olive ou de tournesol (facultatif)
- 1 à 2 cuillères à soupe d'eau

1. Versez la farine dans un récipient et creusez une fontaine au centre.
2. Versez les œufs dans la fontaine et mélangez les ingrédients à l'aide d'une fourchette.
3. Pétrissez bien la pâte avec les mains jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse.
4. Placez idéalement la pâte aussitôt après sa confection au moins une heure au réfrigérateur.

Nota :

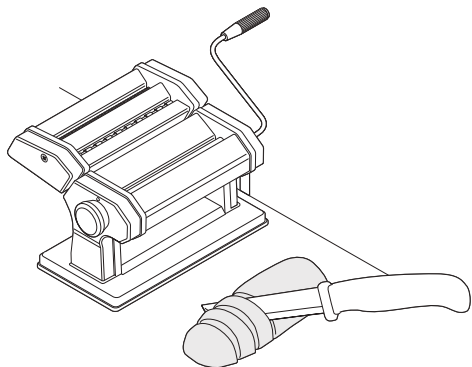
- Vous pouvez également préparer la pâte sans œufs. Dans ce cas, utilisez environ 180 à 200 ml d'eau et ajoutez 2 cuillères à café d'huile d'olive ou de tournesol.
- Si possible, n'utilisez pas d'œufs sortant directement du réfrigérateur.
- Si la pâte est trop sèche, ajoutez un peu d'eau pour la rendre plus lisse. Si la pâte est trop molle, ajoutez un peu de farine. La pâte présente une consistance optimale lorsqu'elle ne colle pas aux mains.

Fabrication des pâtes



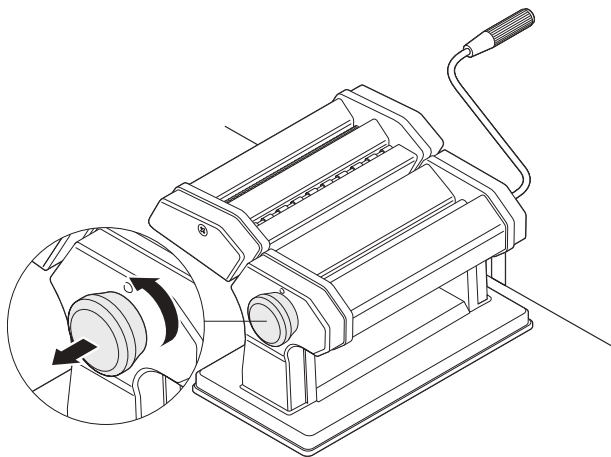
Pour bien réussir les pâtes maison, expérience et pratique sont entre autres nécessaires. Si vous êtes débutant, soyez patient et ne désespérez pas si vous ne réussissez pas du premier coup.

Préparation de la pâte

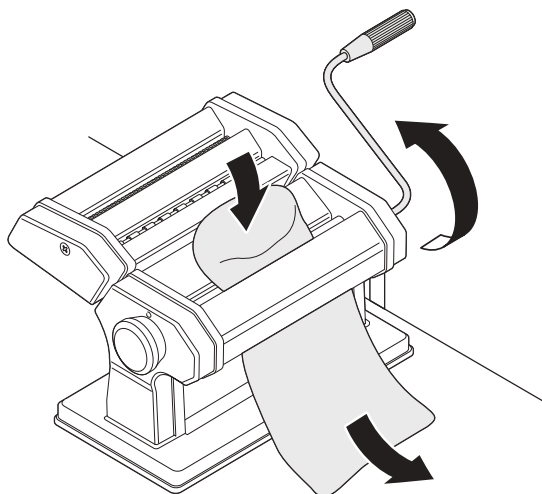


1. Sortez la pâte du récipient et posez-la sur une surface légèrement farinée.
2. Pétrissez encore une fois bien la pâte et coupez-la en petites portions.
3. Placez le tout à portée de main.

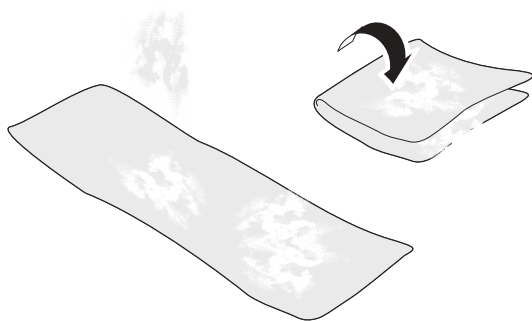
Formation des bandes de pâtes



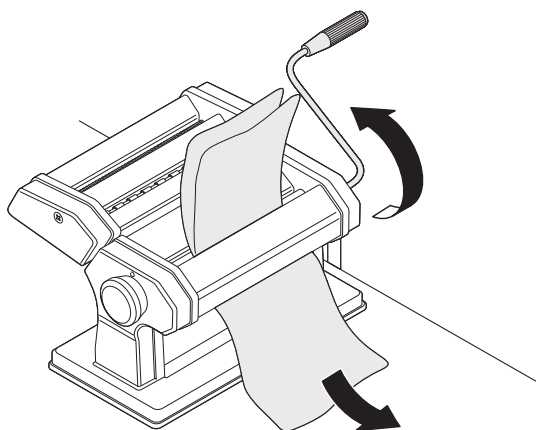
1. Tirez un peu sur la molette de réglage et faites-la tourner en position **7**.
Les deux cylindres sont maintenant complètement ouverts.



2. Prenez une portion de pâte et aplatissez-la légèrement avec les mains. Placez la pâte entre les cylindres et tournez la manivelle dans le sens horaire pour faire passer la pâte entre les cylindres.



3. Pliez la bande de pâte et saupoudrez-la si nécessaire d'un peu de farine. Faites ensuite de nouveau passer la bande de pâte entre les cylindres.



4. Répétez l'opération cinq à six fois jusqu'à ce que vous obteniez une bande uniformément plate.

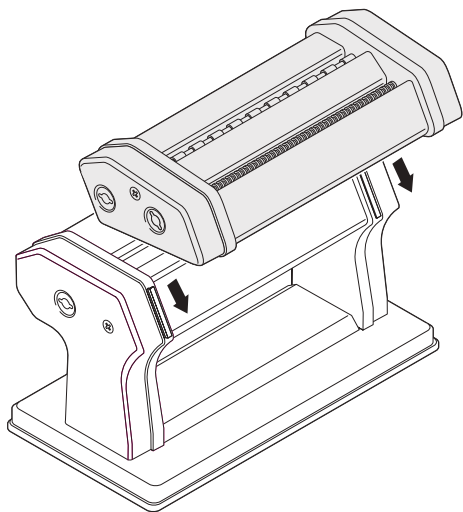
5. Placez la molette de réglage sur **6** et faites passer une nouvelle fois la pâte entre les cylindres.
6. Répétez l'opération et réglez à chaque passage la molette de réglage sur la position inférieure suivante jusqu'à ce que la pâte atteigne l'épaisseur souhaitée.
7. Coupez la bande de pâte à l'aide d'un couteau tranchant en morceaux d'environ 25 cm de longueur.



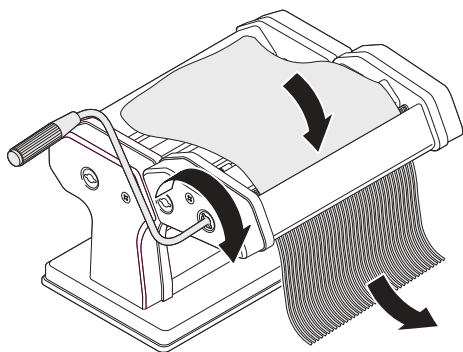
- En position **1**, la pâte est très fine. Essayez le cas échéant une autre position qui serait mieux adaptée à votre pâte.
- Si vous rencontrez des problèmes pour confectionner des pâtes longues, vous pouvez également couper les bandes de pâte en morceaux plus courts.

Fabrication des pâtes

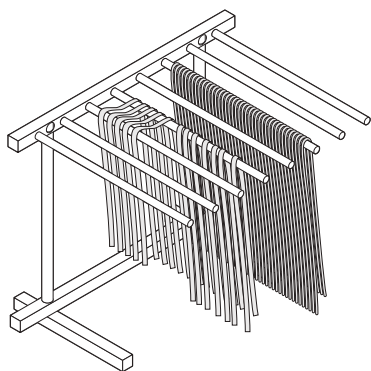
Vous pouvez fabriquer des spaghettis ou des fettucines avec les deux supports.



1. Si ce n'est pas déjà fait, emboîtez le support de coupe sur le côté de la machine à pâtes. Celui-ci s'emboîte à l'oblique par le haut de l'appareil. Utilisez les rainures situées sur les côtés du support de coupe et de la machine à pâtes.



2. Placez la manivelle en fonction du type de pâte souhaité (spaghettis ou fettucines) dans le cylindre correspondant du support de coupe. En tournant la manivelle, faites passer la bande de pâte à travers le cylindre de coupe.



3. Suspendez les pâtes sur le séchoir à pâtes ou étalez-les sur un torchon sec et propre. Laissez les pâtes sécher au moins pendant une heure.

4. Cuisez les pâtes comme d'habitude dans de l'eau légèrement salée. Pendant la cuisson, remuez les pâtes avec précaution.
5. En fonction de leur épaisseur, la cuisson des pâtes prend de 2 à 5 minutes.
6. Retirez le support de coupe de la machine en le soulevant et extrayez-le par le haut en le faisant glisser le long des glissières.

Nettoyage et rangement



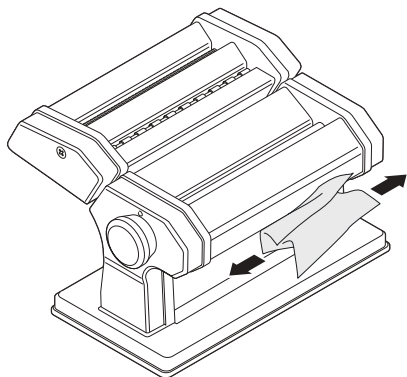
ATTENTION - Risque de blessures

- Les cylindres et, le cas échéant, certaines arêtes métalliques peuvent être tranchants. Soyez prudent lorsque vous nettoyez la machine.

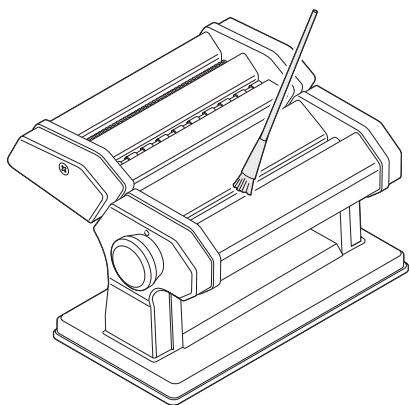


AVERTISSEMENT Risque de dommages matériels

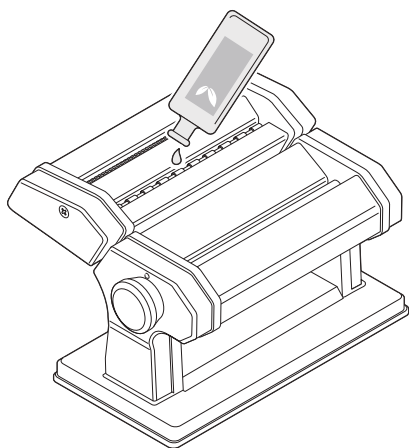
- Ne nettoyez jamais l'appareil avec de l'eau, du détergent ou du liquide vaisselle et ne lavez jamais l'appareil ni ses accessoires au lave-vaisselle.
- N'utilisez jamais de produits nettoyants corrosifs, agressifs ou rûcurants pour nettoyer l'appareil. Cela pourrait rayer la surface.
- Pour nettoyer l'appareil, ne faites jamais passer de textiles entre les cylindres ou les cylindres de coupe.



- Nettoyez de temps en temps le racloir présent sous les cylindres avec du papier essuie-tout, et si nécessaire aussi pendant la fabrication des pâtes (en cas de grosses quantités).



- Nettoyez l'appareil avec un pinceau et un bâtonnet en bois. Veillez à ce que l'appareil soit impeccablement propre.



- Si, après quelque temps, les cylindres grincent, vous pouvez les lubrifier avec un peu d'huile d'olive ou d'huile alimentaire pour qu'ils puissent tourner aisément.

- L'appareil et ses accessoires doivent être propres et entièrement secs avant d'être rangés après utilisation.
- Conservez si possible toutes les pièces dans leur emballage d'origine dans un endroit sec et à l'abri du gel.

Problèmes/solutions

Dysfonctionnement	Cause possible
Les cylindres du support de coupe ne coupent pas la pâte.	▪ La pâte est trop molle. Ajoutez un peu de farine à la pâte et pétrissez-la encore une fois.
Les cylindres du support de coupe n'entraînent pas la pâte.	▪ La pâte est trop sèche. Ajoutez un peu d'eau à la pâte et pétrissez-la encore une fois.

Caractéristiques techniques

Modèle :	KG 2102
Dimension de la machine à pâtes :	200 x 198 x 158 mm
Distributeur (n'effectuant pas les réparations) :	GRENDS GmbH Stahlwiete 23 22761 Hambourg, Allemagne

Nos produits font l'objet de développements et d'améliorations continuels.

Pour cette raison, des modifications de design et des modifications techniques peuvent survenir à tout moment.

Garantie

La société GRENDS GmbH garantit la prise en charge gratuite, par des réparations ou par un échange, de tout dysfonctionnement résultant d'un défaut matériel ou de fabrication pendant 2 ans à compter de la date d'achat. Dans le cas où vous souhaitez faire usage de cette garantie, veuillez remettre l'article ainsi que la preuve d'achat (en indiquant les raisons de votre réclamation) à votre revendeur.

Hambourg, décembre 2021

GRENDS GmbH

Mise au rebut

Élimination de l'emballage



Éliminer l'emballage selon son type. Jetez le papier et le carton avec les papiers de récupération, les plastiques dans les collecteurs de matières recyclables.

Mise au rebut de l'article

Veuillez éliminer l'article selon les prescriptions en vigueur dans votre pays en matière de traitement des déchets.

Gentile cliente!

La ringraziamo per aver scelto un prodotto di alta qualità della ADE che unisce funzioni intelligenti e un design fuori dal comune.

La pluriennale esperienza del marchio ADE garantisce un elevato standard tecnico e una qualità comprovata - per dare maggiore freschezza alla vostra cucina.

Auguriamo momenti piacevoli.

Il Suo team ADE

Informazioni generali

Informazioni sulle presenti istruzioni



Queste istruzioni per l'uso descrivono l'utilizzo sicuro e la cura del prodotto. Conservarle per eventuali consultazioni future. In caso di cessione del prodotto a terzi, consegnare anche le presenti istruzioni per l'uso. La mancata osservanza delle istruzioni per l'uso può causare lesioni alle persone o danni al prodotto.

Descrizione dei simboli



Questo simbolo accompagnato dalla parola PERICOLO mette in guardia contro il rischio di gravi lesioni.



Questo simbolo accompagnato dalla parola AVVERTENZA indica il rischio di lesioni di lieve o media entità.



Questo simbolo accompagnato dalla parola ATTENZIONE indica il rischio di danni alle cose.



Questo simbolo indica ulteriori informazioni o indicazioni generali.

Indice dei contenuti

Informazioni generali.....	50
Ambito della fornitura	51
Sicurezza.....	52
Destinazione d'uso.....	52
Descrizione	53
Prima dell'uso	54
Verifica del contenuto della confezione	54
Posizionamento della macchina per la pasta.....	54
Posizionamento dell'asciugatore per pasta.....	55
Preparazione dell'impasto	55
Produzione della pasta.....	56
Predisposizione dell'impasto	56
Modellazione dell'impasto in sfoglie	56
Produzione della pasta	58
Pulizia e conservazione	59
Risoluzione dei problemi.....	61
Dati tecnici	61
Garanzia	61
Smaltimento.....	61

Ambito della fornitura

- Macchina per la pasta con accessori
- Asciugatore per pasta
- Spazzola di pulizia
- Istruzioni per l'uso

Sicurezza

- Il dispositivo può essere utilizzato da bambini con un'età superiore a 8 anni e da persone che hanno capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte, oppure con mancanza di esperienza o di conoscenza, solo sotto la supervisione di una persona responsabile o se hanno ricevuto e compreso le istruzioni e i pericoli che potrebbero manifestarsi durante l'uso del dispositivo.
- I bambini non devono giocare con il dispositivo.
- Tenere le pellicole e il materiale d'imballaggio lontano dalla portata dei bambini. Vi è pericolo di soffocamento. Prestare attenzione affinché i bambini non infilino la testa nel sacchetto di plastica.

ATTENZIONE a danni materiali

- Non apportare alcuna modifica all'apparecchio. Far eseguire le riparazioni solo da parte di personale specializzato, rispettando le condizioni della garanzia. Se le riparazioni non sono effettuate da personale autorizzato l'apparecchio può riportare danni.
- Posizionare l'apparecchio su una superficie di lavoro resistente, liscia e facile da pulire. Durante la lavorazione degli alimenti sono inevitabili schizzi occasionali.
- Sul retro del dispositivo si trovano i piedini. Dal momento che le superfici di appoggio possono essere di materiali differenti e trattate con i più diversi prodotti per la pulizia, non è possibile escludere completamente la possibilità che tali materiali o prodotti contengano componenti in grado di danneggiare o ammorbidire i piedini della bilancia. Se necessario, mettere un tappetino antiscivolo sotto il dispositivo.
- Scegliere un fondo di lavoro sul quale disporre il dispositivo, ad es. un piano di lavoro in cucina. Durante l'uso, esercitare pressione sul dispositivo e sul piano di lavoro solo se i morsetti di fissaggio sono collegati.
- Utilizzare solamente accessori originali.

Destinazione d'uso

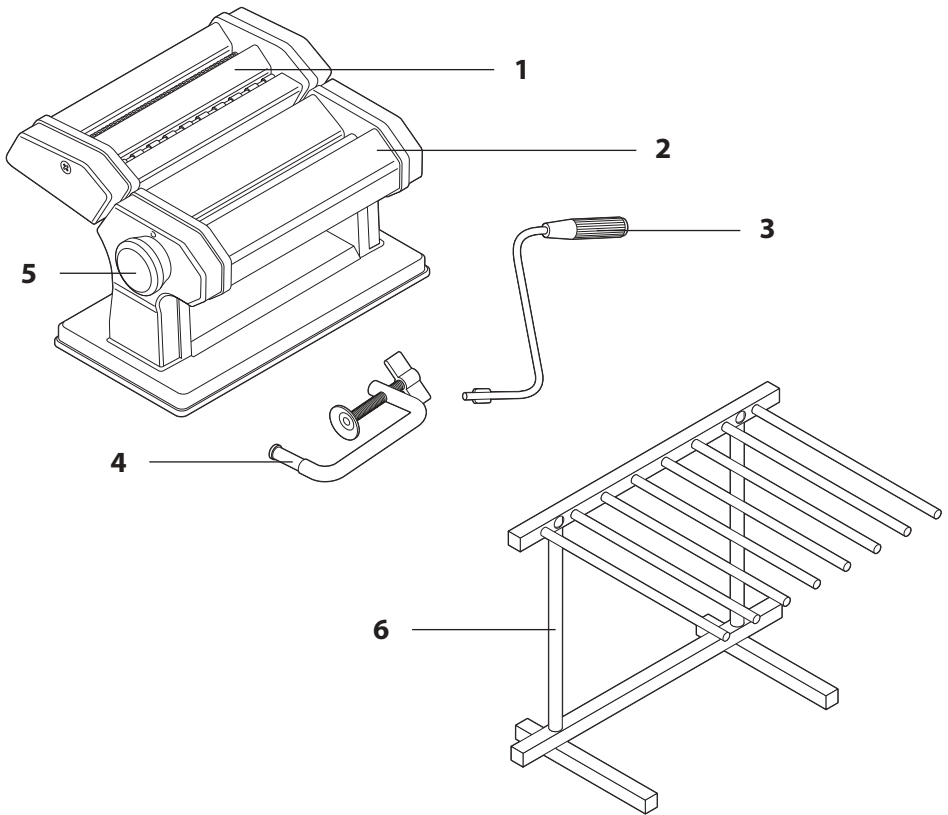
Il presente dispositivo viene utilizzato per produrre pasta ed è concepito esclusivamente per l'uso domestico.

L'apparecchio non è adatto all'uso commerciale o simil domestico in cucine per dipendenti in negozi, uffici e altre aree commerciali, in proprietà agricole, da parte di clienti in alberghi, motel o altre strutture residenziali o in bed and breakfast.

Utilizzare l'apparecchio solo come descritto nelle presenti istruzioni per l'uso. Qualsiasi altro uso è da considerarsi improprio e può causare danni alle cose o persino lesioni alle persone.

Il produttore o il rivenditore non si assume alcuna responsabilità per danni causati da un uso improprio o non corretto.

Descrizione



- 1 Inserto di taglio
 - 2 Macchina per la pasta
 - 3 Manovella
 - 4 Morsa
 - 5 Manopola
 - 6 Asciugatore per pasta
- senza illustrazione: Spazzola di pulizia

Prima dell'uso

Verifica del contenuto della confezione

1. Estrarre tutti i componenti dalla confezione e rimuovere con cura il materiale d'imballaggio.
2. Controllare che la fornitura sia completa.
3. Controllare che il dispositivo o i singoli componenti non presentino danni. Se ve ne sono, non utilizzare il dispositivo. In questo caso, rivolgersi al rivenditore presso il quale è stato acquistato il dispositivo.
4. Pulire il dispositivo e l'asciugatore per pasta prima del primo utilizzo:

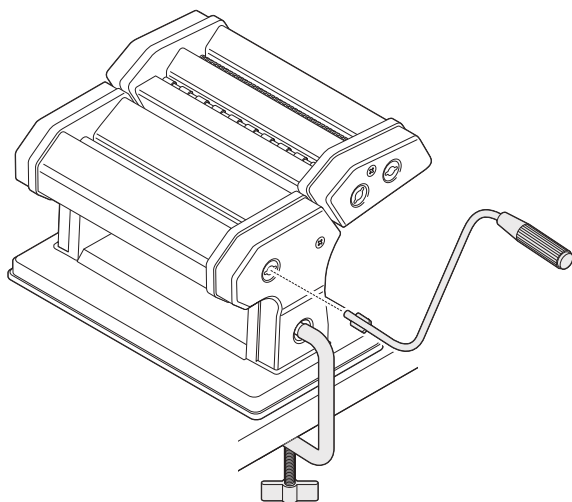
Macchina per la pasta:

- Pulire il dispositivo con un panno asciutto oppure con la spazzola di pulizia in dotazione.
- Lasciar scorrere della pasta tra i rulli di taglio per rimuovere gli eventuali depositi di polvere (vedere "Produzione della pasta"). Tale impasto verrà poi smaltito e non deve essere consumato.

Asciugatore per pasta:

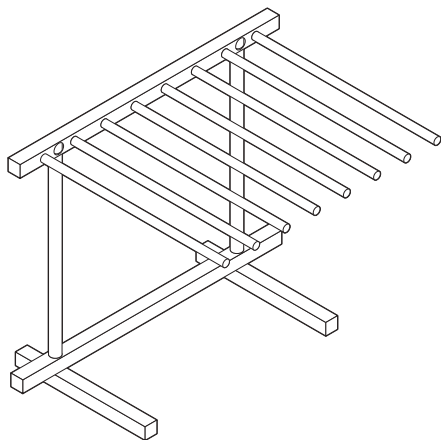
- Pulire l'asciugatore per pasta così come i suoi componenti con un panno leggermente inumidito.

Posizionamento della macchina per la pasta



1. Inserire la morsa nell'apposita apertura laterale.
2. Stringere bene la vite ad alette in senso orario. La macchina per la pasta deve essere saldamente fissata con la base.
3. Inserire la manovella nell'apertura laterale.

Posizionamento dell'asciugatore per pasta



- Posizionare l'asciugatore per pasta saldamente fissato su una superficie stabile e piana.

Preparazione dell'impasto

Ricetta base per sei persone:

- 500 g di farina (o 250 g di farina di frumento tenera e 250 g di farina di grano duro)
- 5 uova
- 1 pizzico di sale
- 1 cucchiaino di olio di oliva o di semi di girasole (facoltativo)
- 1-2 cucchiai di acqua

1. Mettere la farina in una ciotola e formare al centro una conca.
2. Rompere l'uovo nella conca e mischiare gli ingredienti con una forchetta.
3. Lavorare bene l'impasto con le mani fino a ottenere una massa morbida.
4. Dopo la creazione, tenere l'impasto se possibile almeno un'ora in frigo.

Note:

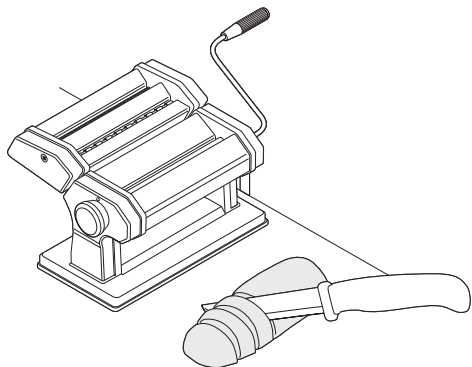
- È possibile preparare un impasto anche senza uova. Utilizzare, in questo caso, all'incirca da 180 a 200 ml di acqua e aggiungere 2 cucchiaini di olio di oliva o di semi di girasole.
- Se possibile, evitare l'uso di uova prese direttamente dal frigorifero.
- Se l'impasto è troppo asciutto, aggiungere un po' d'acqua per renderlo più morbido. Se l'impasto è troppo morbido, aggiungere della farina. L'impasto ha la consistenza giusta quando non resta attaccato alle mani.

Produzione della pasta



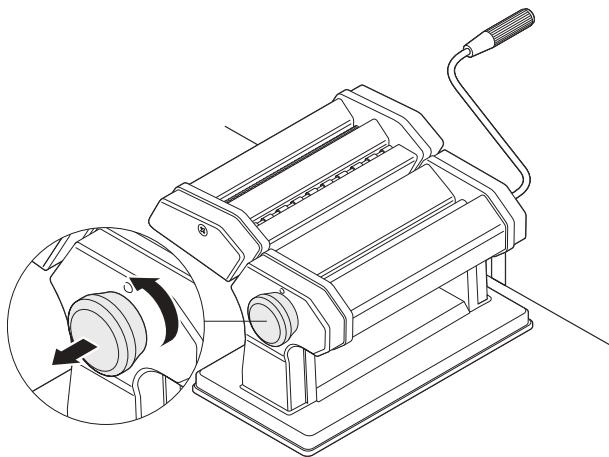
Per creare una buona pasta sono necessarie, tra le altre cose, anche esperienza e pratica. Se si è principianti, è bene prendersi del tempo, senza disperarsi se non riesce bene tutto al primo tentativo.

Predisposizione dell'impasto

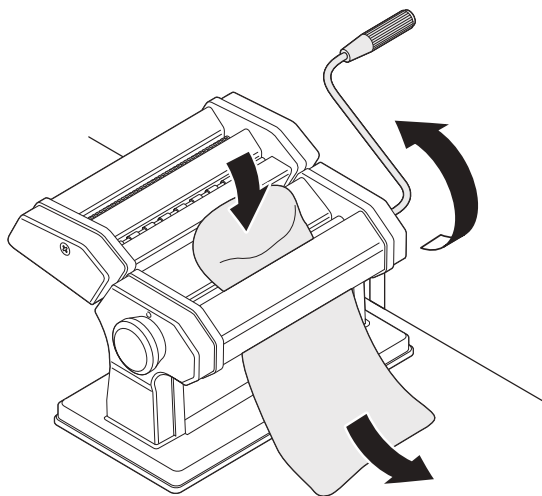


1. Estrarre l'impasto dal suo contenitore e poggiarlo su una base sulla quale è stata sparsa in precedenza un po' di farina.
2. Lavorare ancora una volta l'impasto, dopodiché tagliarlo in piccole porzioni.
3. Tenerle tutte a portata di mano davanti.

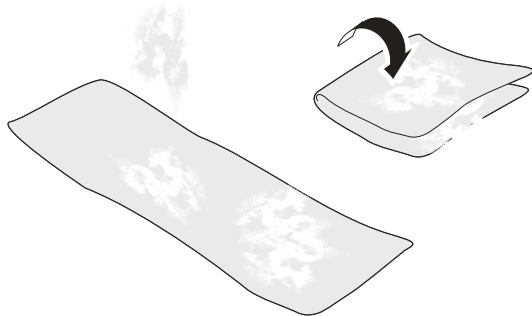
Modellazione dell'impasto in sfoglie



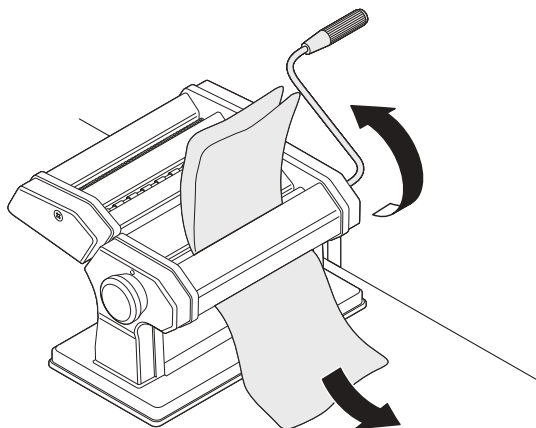
1. Tirare la manopola e poi girarla in posizione **7**. Adesso entrambi i rulli sono completamente aperti.



2. Prendere una porzione di impasto e premerla con le mani schiacciandola leggermente. Mettere l'impasto nei rulli e girare la leva in senso orario per pressare la pasta tra i rulli.



3. Ripiegare su di sé la pasta e cospargerla, se necessario, con della farina. Quindi, far nuovamente girare la sfoglia di pasta tra i rulli.



4. Ripetere questa procedura fino a cinque-sei volte, finché la pasta non diventa uniforme e perfettamente piatta.

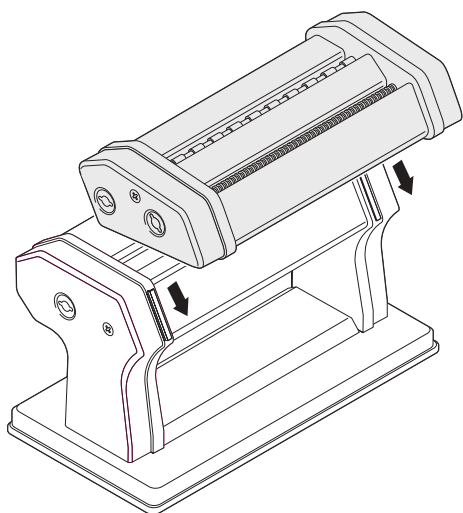
5. Impostare la manopola su **6** e far passare nuovamente la pasta tra i rulli.
6. Ripetere la procedura impostando a ogni passaggio la manopola su una posizione immediatamente inferiore, finché la pasta non raggiunge lo spessore desiderato.
7. Tagliare la sfoglia di pasta con un coltello affilato in pezzi lunghi circa 25 cm ciascuno.



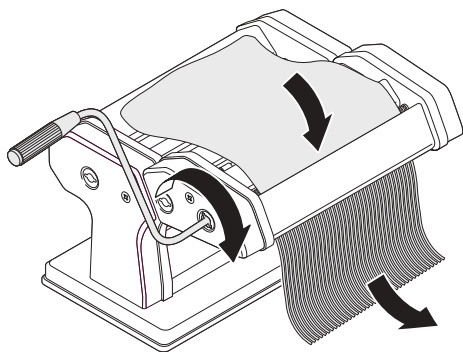
- In corrispondenza della posizione **1** l'impasto è molto sottile. Provare eventualmente anche se per il proprio tipo di impasto possono andare meglio anche altri livelli.
- Se si hanno problemi a gestire sfoglie lunghe, è possibile anche tagliarle in pezzi più corti.

Produzione della pasta

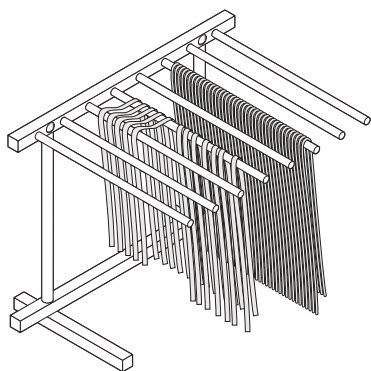
Con i due inserti è possibile creare spaghetti oppure fettuccine.



1. Se non lo si fosse ancora fatto, far scorrere l'inserto di taglio lateralmente sulla macchina per la pasta, spingendolo in direzione obliqua dall'alto. Fare attenzione alle scanalature sui lati dell'inserto di taglio e della macchina per la pasta.



2. Mettere la manovella nel rullo corrispondente dell'inserto di taglio, a seconda del tipo di pasta desiderato (spaghetti o fettuccine). Far girare la sfoglia di pasta tra i rulli di taglio con la manovella.



3. Appendere la pasta sull'asciugatore oppure poggiarla su un panno asciutto e pulito. Lasciare asciugare la pasta almeno per un'ora.

4. Cuocere la pasta come di consueto in acqua leggermente salata. Mescolare con attenzione la pasta durante la cottura.
5. A seconda dello spessore dell'impasto, la pasta sarà pronta entro 2-5 minuti.
6. Rimuovere l'insero di taglio dalla macchina per la pasta, sollevandolo e tirandolo via verso l'alto lungo le guide.

Pulizia e conservazione



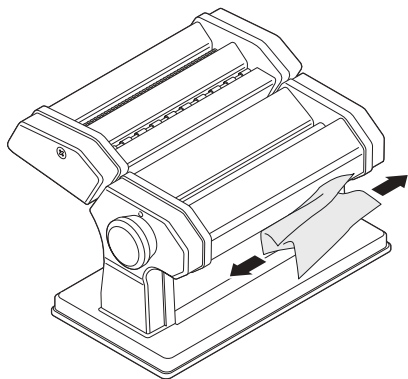
AVVERTENZA - Pericolo di lesioni

- I rulli ed eventualmente anche i singoli profili di lamiera possono essere taglienti. Prestare attenzione durante la pulizia della macchina.

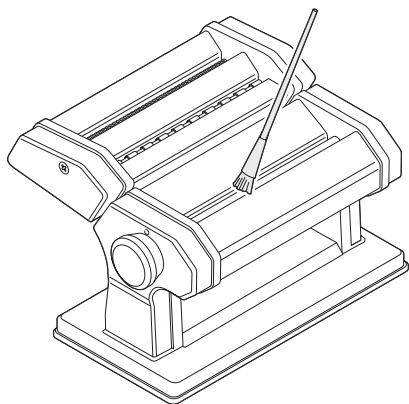


ATTENZIONE a eventuali danni al prodotto

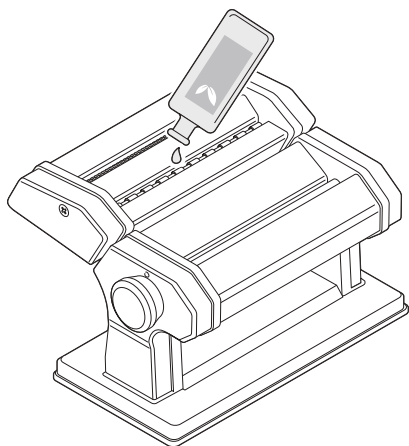
- Non lavare mai il dispositivo con acqua o detersivi né lavare mai in lavastoviglie il dispositivo o i singoli accessori.
- Non utilizzare mai prodotti per la pulizia solidi, ruvidi, abrasivi o simili per pulire il dispositivo. che potrebbero graffiare la superficie.
- Per la pulizia, non fare mai passare tessuti tra i rulli o i rulli di taglio.



- Pulire il raschietto al di sotto dei rulli di tanto in tanto con un po' di carta da cucina, eventualmente anche durante la produzione della pasta (in caso di grandi quantità).



- Pulire il dispositivo con un pennello e un piccolo stecchino. A tal proposito accertarsi della massima pulizia.



- Se dopo un po' di tempo i rulli iniziano a stridere, è possibile lubrificarli con dell'olio di oliva o alimentare per permettere loro di tornare a funzionare in modo ottimale.

- Dopo l'uso, il dispositivo e gli accessori devono essere completamente puliti e asciutti prima di essere riposti.
- Conservare se possibile tutti i componenti nella confezione originale, in uno spazio asciutto e non esposto al gelo.

Risoluzione dei problemi

Problema	Possibile causa
I rulli dell'inserito di taglio non tagliano l'impasto.	▪ L'impasto è troppo morbido. Aggiungere all'impasto della farina e continuare a lavorare.
I rulli dell'inserito di taglio non fanno uscire l'impasto.	▪ L'impasto è troppo asciutto. Aggiungere all'impasto dell'acqua e continuare a lavorare

Dati tecnici

Modello:	KG 2102
Dimensioni della macchina per la pasta:	200 x 198 x 158 mm
Distributore (nessun servizio di assistenza):	GRENDS GmbH Stahlwiete 23 22761 Hamburg, Germania

I nostri prodotti sono costantemente sviluppati e perfezionati. Pertanto, modifiche tecniche e nel design sono possibili in qualsiasi momento.

Garanzia

La ditta GRENDS GmbH garantisce la riparazione o la sostituzione gratuita dell'unità per un periodo di 2 anni a partire dalla data di acquisto, nel caso di difetti di materiale o fabbricazione del prodotto. A tale scopo, consegnare al rivenditore il prodotto e la prova di acquisto (citando i motivi del reclamo).
Amburgo, dicembre 2021
GRENDS GmbH

Smaltimento

Smaltimento dell'imballaggio



Provvedere allo smaltimento dell'imballaggio in base al tipo. Conferire il cartone nella raccolta della carta e la pellicola in quella del materiale riciclabile.

Smaltimento del prodotto

Smaltire il prodotto secondo le norme vigenti nel proprio paese.

Szanowny Kliencie!

Zakupiony wysokiej jakości produkt marki ADE łączy w sobie inteligentne funkcje z wyjątkową stylistyką.

Długoletnie doświadczenie marki ADE gwarantuje wysoki techniczny standard i sprawdzoną jakość – dla łatwej obróbki świeżych produktów w Państwa kuchni.

Życzymy samych wybornych momentów.

Zespół ADE

Informacje ogólne

O niniejszej instrukcji



Niniejsza instrukcja obsługi zawiera opis bezpiecznej obsługi i pielęgnacji artykułu. Instrukcję obsługi należy przechowywać w celu jej późniejszego wykorzystania. Jeżeli produkt będzie przekazywany innej osobie, należy przekazać również tę instrukcję.

Nieprzestrzeganie instrukcji obsługi może spowodować obrażenia ciała lub uszkodzenie produktu.

Objaśnienie znaków



Ten symbol w połączeniu ze słowem **NIEBEZPIECZEŃSTWO** ostrzega przed poważnymi obrażeniami ciała.



Ten symbol w połączeniu ze słowem **OSTRZEŻENIE** ostrzega przed obrażeniami ciała średniego i lekkiego stopnia.



Ten symbol w połączeniu ze słowem **WSKAZÓWKA** ostrzega przed stratami materialnymi.



Ten symbol oznacza dodatkowe informacje i ogólne wskazówki.

Spis treści

Informacje ogólne	62
Zakres dostawy	63
Bezpieczeństwo	64
Użycie zgodne z przeznaczeniem	64
W skrócie	65
Przed użyciem	66
Sprawdzić zakres dostawy	66
Ustawianie maszyny do makaronu	66
Ustawianie suszarki do makaronu	67
Przygotowanie ciasta	67
Produkcja makaronu	68
Przygotowanie ciasta	68
Formowanie ciasta na arkusze ciasta	68
Produkcja makaronu	70
Czyszczenie i przechowywanie	71
Usterka/środek zaradczy	73
Dane techniczne	73
Gwarancja	73
Utylizacja	73

Zakres dostawy

- Maszynka do makaronu z akcesoriami
- Suszarka do makaronu
- Pędzelek do czyszczenia
- Instrukcja obsługi

Bezpieczeństwo

- Ten produkt może być używany przez dzieci od 8. roku życia oraz przez osoby z ograniczonymi zdolnościami fizycznymi, sensorycznymi lub umysłowymi bądź takie, którym brakuje doświadczenia i wiedzy, tylko wtedy, gdy są nadzorowane lub przeszły przeszkolenie z zakresu bezpiecznego użytkowania produktu i rozumieją wynikające z tego niebezpieczeństwa.
- Dzieciom nie wolno bawić się urządzeniem.
- Przechowywać folie i opakowanie z daleka od dzieci. Istnieje ryzyko uduszenia. Zwracać uwagę na to, aby torby opakowaniowej nie nakładano na głowę.

OSTROŻNIE — straty materialne

- Nie modyfikować urządzenia. Naprawy zlecać tylko specjalistycznemu warsztatowi i przestrzegać warunków gwarancji. Niefachowe naprawy mogą spowodować uszkodzenie urządzenia.
- Urządzenie należy ustawić na odpornej, gładkiej powierzchni roboczej, która jest łatwa do czyszczenia. Przy przetwarzaniu produktów spożywczych nie da się uniknąć odprysków.
- Na spodniej stronie urządzenia znajdują się stopy urządzenia. Ponieważ powierzchnie składają się z różnych materiałów i są czyszczone różnymi środkami do pielęgnacji, nie można całkowicie wykluczyć, że w niektórych tych materiałach znajdują się składniki, które niszczą i rozmiękcniają nóżki. W razie potrzeby pod urządzenie należy położyć podkładkę antypoślizgową.
- Należy wybrać solidną powierzchnię roboczą do ustawienia urządzenia, np. blat kuchenny. Ze względu na fakt, że urządzenie przymocowuje się do blatu za pomocą klamry mocującej, podczas użytkowania działają na nie siły.
- Używać tylko oryginalnych akcesoriów.

Użycie zgodne z przeznaczeniem

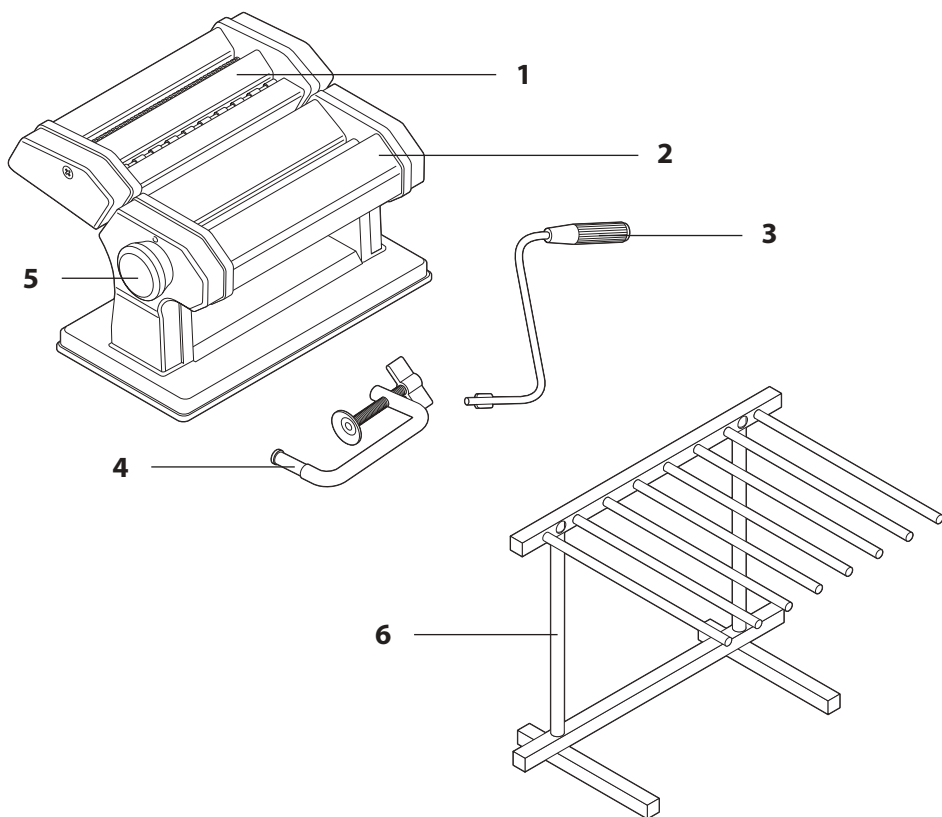
To urządzenie służy do produkcji makaronu i jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego.

Produkt nie jest przystosowany do użycia komercyjnego lub w warunkach podobnych do domowych w sklepach, biurach i innych miejscach komercyjnych, gospodarstwach rolnych, przez klientów w hotelach, motelach i innych pomieszczeniach mieszkalnych ani w pensjonatach.

Urządzenie należy użytkować wyłącznie w sposób opisany w niniejszej instrukcji obsługi. Niewłaściwe użytkowanie urządzenia może spowodować szkody materialne, a nawet uszkodzenia ciała.

Producent i dystrybutor nie ponosi odpowiedzialności za szkody spowodowane niewłaściwym lub błędnym użytkowaniem.

W skrócie



- 1 Nasadka tnąca
 - 2 Maszynka do makaronu
 - 3 Korba
 - 4 Obejma regulowana
 - 5 Pokrętło nastawcze
 - 6 Suszarka do makaronu
- bez rysunku: Pędzelek do czyszczenia

Przed użyciem

Sprawdzić zakres dostawy

1. Wyjąć wszystkie części z opakowania i ostrożnie usunąć wszystkie materiały opakowaniowe.
2. Sprawdzić, czy dostawa jest kompletna.
3. Sprawdzić, czy urządzenie lub poszczególne części nie są uszkodzone. W takim przypadku nie należy używać urządzenia. Zwrócić się w takim przypadku do dystrybutora, u którego zakupiono urządzenie.
4. Przed pierwszym użyciem wyczyścić urządzenie i suszarkę do makaronu:

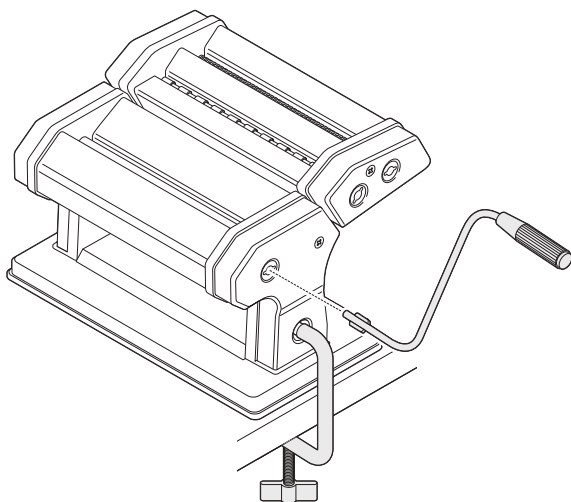
Maszynka do makaronu:

- Wyczyścić urządzenie suchą szmatką lub załączonym pędzelkiem do czyszczenia.
- Przepuścić trochę ciasta makaronowego przez wałki i wałki tnące, aby usunąć ewentualne osady kurzu (patrz „Produkcja makaronu”). Następnie wyrzucić ciasto makaronowe. Nie spożywać go.

Suszarka do makaronu:

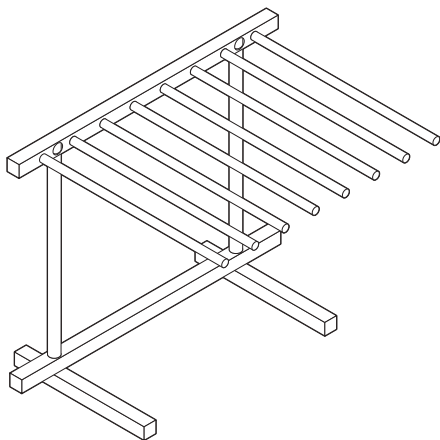
- Wytrzeć suszarkę do makaronu lub jej części lekko wilgotną ściereczką.

Ustawianie maszynki do makaronu



1. Włożyć śrubę zaciskową do odpowiedniego otworu z boku.
2. Mocno dokręcić śrubę skrzydełkową w lewo. Maszynka do makaronu musi być mocno przymocowana do podstawy.
3. Włożyć korbkę do otworu z boku.

Ustawianie suszarki do makaronu



- Ustawić zmontowaną poprawnie suszarkę do makaronu na stabilnym, równym podłożu.

Przygotowanie ciasta

Podstawowy przepis na sześć osób:

- 500 g mąki (lub 250 g mąki z pszenicy zwyczajnej i 250 g mąki z pszenicy durum)
- 5 jajek
- 1 szczypta soli
- 1 łyżeczka oliwy lub oleju słonecznikowego (opcjonalnie)
- 1–2 łyżki wody

1. Wsypać mąkę do miski i zrobić w środku zagłębienie.
2. Wbić jajka do zagłębienia i wymieszać składniki widelcem.
3. Dobrze zagnieść ciasto rękami, aż powstanie gładka masa.
4. Zaleca się umieścić ciasto na makaron w chłodnym miejscu na co najmniej godzinę po jego przygotowaniu.

Należy pamiętać:

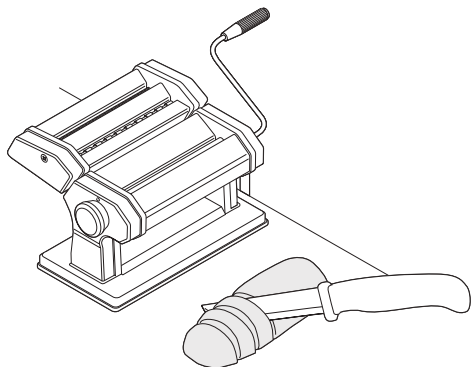
- Można również przygotować ciasto makaronowe bez jajek. W takim przypadku użyć około 180–200 ml wody i dodać 2 łyżeczki oliwy lub oleju słonecznikowego.
- Starać się nie używać jajek wyjętych prosto z lodówki.
- Jeśli ciasto jest zbyt suche, dodać trochę wody, aby było bardziej elastyczne. Jeśli ciasto jest zbyt miękkie, dodać trochę mąki. Ciasto ma optymalną konsystencję, jeśli nie przykleja się do dłoni.

Produkcja makaronu



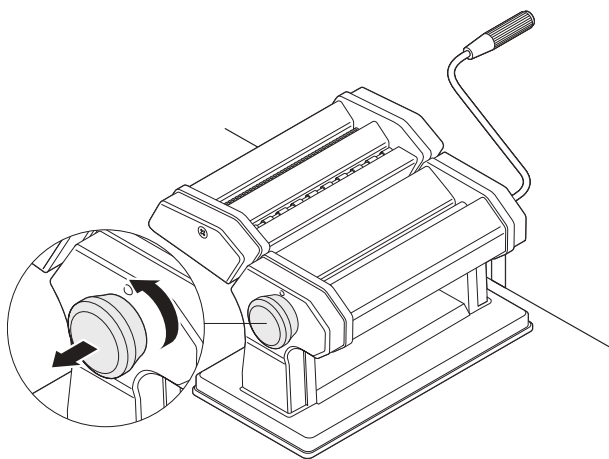
Aby uzyskać dobre rezultaty przy przygotowywaniu własnego makaronu, wymagane jest między innymi doświadczenie i praktyka. Zwłaszcza jako osoba początkująca nie należy się śpieszyć i nie należy rezygnować, jeśli od razu się nie uda.

Przygotowanie ciasta

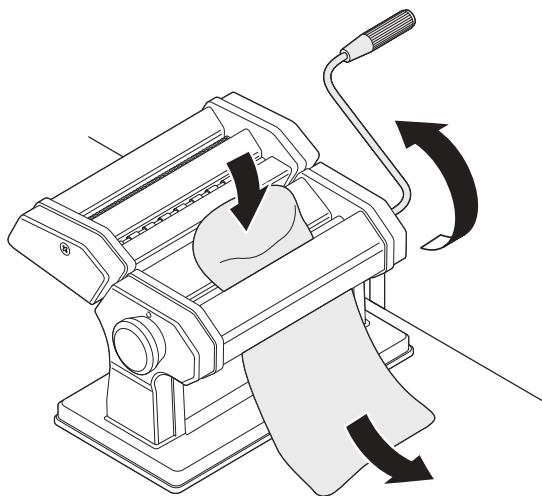


1. Wyjąć ciasto makaronowe z pojemnika i położyć je na powierzchni lekko posypanej mąką.
2. Ponownie dokładnie zagnieść ciasto, a następnie pokroić na małe porcje.
3. Ułożyć wszystko przed sobą, tak aby znajdowało się w pobliżu.

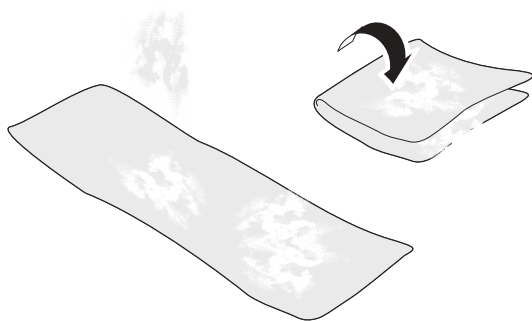
Formowanie ciasta na arkusze ciasta



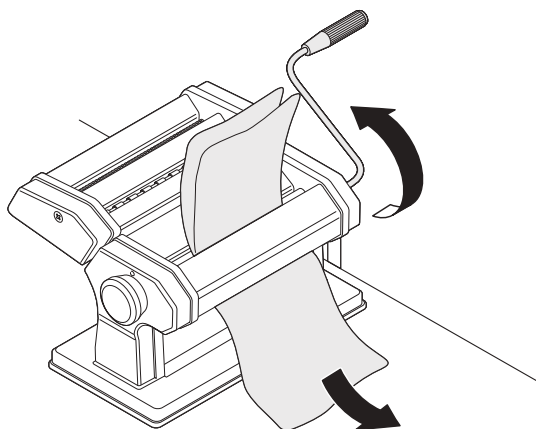
1. Wyciągnąć nieco pokrętko nastawcze i przekręcić je w pozycję **7**.
Oba wałki są teraz całkowicie otwarte.



2. Wziąć porcję ciasta i lekko spłaszczyć ją rękoma. Umieścić ciasto w wałkach i przekręcić dźwignię w prawo, aby przepuścić ciasto przez wałki.



3. Złożyć ciasto i w razie potrzeby posypać odrobiną mąki. Następnie ponownie przepuścić arkusz ciasta przez wałki.



4. Powtórzyć ten proces od pięciu do sześciu razy, aż ciasto stanie się równomiernie płaskim arkuszem.

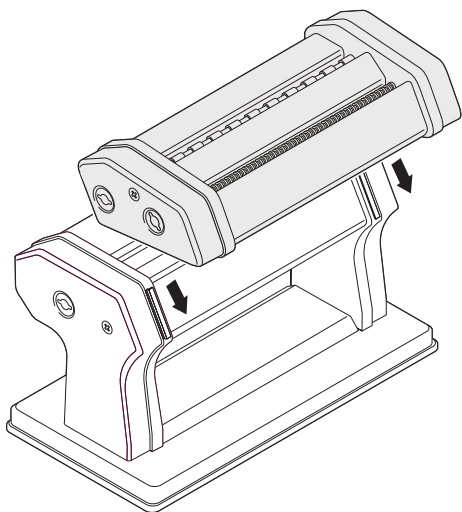
5. Ustawić pokrętkę nastawczą na **6** i ponownie rozwałkować ciasto makaronowe.
6. Powtórzyć ten proces i przekręcić pokrętkę nastawczą w następną niższą pozycję w każdym cyklu, aż ciasto makaronowe będzie miało żądaną grubość.
7. Za pomocą ostrego noża pokroić arkusz ciasta na kawałki o długości ok. 25 cm.



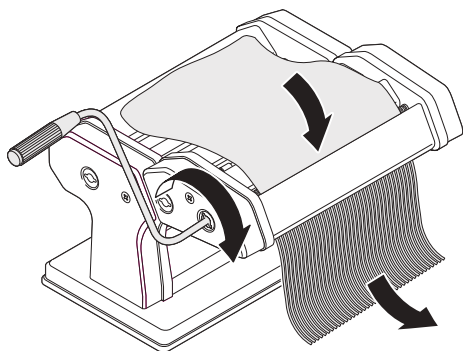
- W pozycji **1** ciasto jest bardzo cienkie. W razie potrzeby można sprawdzić, czy inne ustawienie nie jest bardziej odpowiednie do ciasta.
- Jeśli występują problemy z obróbką długiego makaronu, można pokroić arkusze ciasta na krótsze kawałki.

Produkcja makaronu

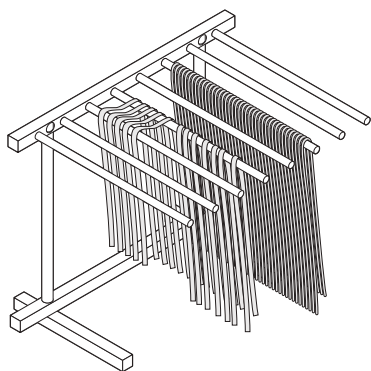
Za pomocą dwóch nasadek można zrobić spaghetti lub fettucine.



1. Jeśli jeszcze tego nie zrobiono, wsunąć nasadkę tnącą z boku na maszynkę do makaronu. Wsuwa się ją ukośnie od góry. Zwrócić uwagę na rowki po bokach nasadki tnącej i maszynki do makaronu.



2. W zależności od pożądanego rodzaju makaronu (spaghetti lub fettucine) umieścić korbkę w odpowiednim wałku nasadki tnącej. Użyć korbki, aby przepuścić arkusz ciasta przez wałek tnący.



3. Zawiesić makaron na suszarce do makaronu lub ułożyć makaron na suchej, czystej ściereczce. Makaron powinien schnąć przez co najmniej godzinę.

4. Makaron ugotować jak zwykle w lekko osolonej wodzie. Podczas gotowania delikatnie mieszać makaron.

5. Makaron jest gotowy w ciągu 2–5 minut w zależności od grubości ciasta.

6. Zdjąć nasadkę tnącą z maszynki do makaronu, podnosząc nasadkę i wyciągając ją wzdłuż szyn ślizgowych.

Czyszczenie i przechowywanie



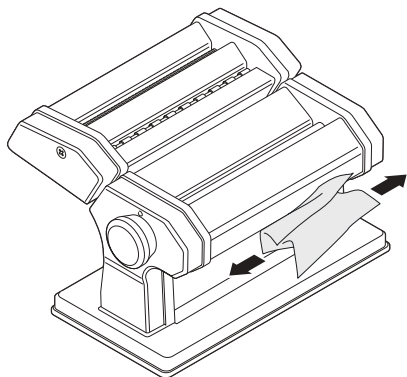
OSTRZEŻENIE – ryzyko obrażeń

- Wałki i ewentualnie poszczególne krawędzie blachy mogą być ostre. Zachować ostrożność podczas czyszczenia maszynki.

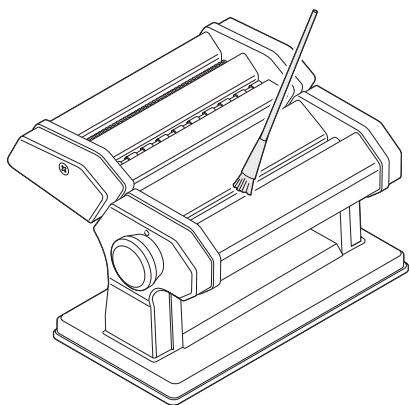


WSKAZÓWKA dotycząca strat materialnych

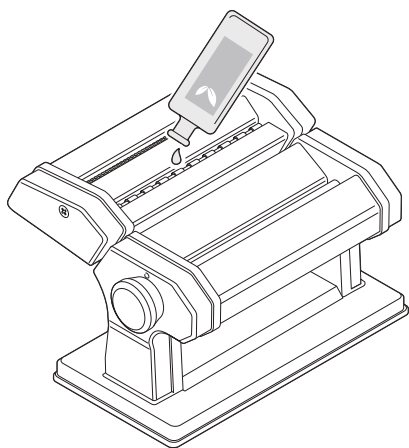
- Nigdy nie czyścić urządzenia wodą, detergentem lub płynem do mycia naczyń i nigdy nie myć urządzenia ani jego akcesoriów w zmywarce.
- W żadnym wypadku nie stosować silnych, rysujących lub ściernych środków czystości i tym podobnych do czyszczenia urządzenia. Może dojść bowiem do zarysowań powierzchni.
- Nigdy w celu czyszczenia nie przepuszczać tekstyliów przez wałki lub wałki tnące.



- Od czasu do czasu oczyścić skrobak pod wałkami za pomocą niewielkiej ilości papieru kuchennego, w razie potrzeby również podczas produkcji makaronu (przy większych ilościach).



- Wyczyścić urządzenie pędzelkiem i małym drewnianym patyczkiem. Zwrócić przy tym uwagę na zachowanie absolutnej czystości.



- Jeśli po pewnym czasie wałki będą skrzypieć, można je posmarować odrobiną oliwy z oliwek lub oleju spożywczego, aby znów mogły się gładko obracać.

- Urządzenie i akcesoria muszą być czyste i całkowicie suche przed ich przechowywaniem.
- Jeśli to możliwe, wszystkie części należy przechowywać w oryginalnym opakowaniu w suchym i zabezpieczonym przed mrozem pomieszczeniu.

Usterka/środek zaradczy

Usterka	Możliwa przyczyna
Wałki nasadki tnącej nie kroją ciasta makaronowego.	<ul style="list-style-type: none">▪ Ciasto jest zbyt miękkie. Dodać trochę mąki do ciasta makaronowego i ponownie je zagnieść.
Wałki nasadki tnącej nie wciągają ciasta.	<ul style="list-style-type: none">▪ Ciasto jest zbyt suche. Dodać trochę wody do ciasta makaronowego i ponownie je zagnieść.

Dane techniczne

Model:	KG 2102
Wymiary maszynki do makaronu:	200 × 198 × 158 mm
Dystrybutor (nie adres serwisu):	GRENDS GmbH Stahlwiete 23 22761 Hamburg, Niemcy

Nasze produkty są stale rozwijane i usprawniane.

Z tego powodu zawsze możliwe są zmiany w wyglądzie i zmiany techniczne.

Gwarancja

Firma GRENDS GmbH udziela 2-letniej gwarancji od daty zakupu na bezpłatne usuwanie usterek spowodowanych błędami materiałowymi lub produkcyjnymi poprzez naprawę lub wymianę. W przypadku korzystania z gwarancji prosimy o zwrócenie sprzedawcy artykułu wraz z dowodem zakupu (podając również powód reklamacji).

Hamburg, grudzień 2021
GRENDS GmbH

Utylizacja

Utylizacja opakowania



Opakowanie należy utylizować zgodnie z jego rodzajem. Tektura i karton powinny trafić do pojemnika na papier, folia do pojemnika na surowce wtórne.

Utylizacja produktu

Produkt należy utylizować zgodnie z przepisami obowiązującymi w danym kraju.

Дорогая клиентка, дорогой клиент!

Вы решились на приобретение высококачественного изделия марки ADE, объединяющего в себе интеллектуальные функции и необычный дизайн.

Многолетний опыт марки ADE обеспечивает достижение высокого технического стандарта и проверенного качества, что позволяет получать больше свежих продуктов на кухне.

Желаем вам моментов, полных удовольствия.

Ваша команда ADE

Общая информация

О данном руководстве



В данном руководстве по эксплуатации описаны безопасное обращение с изделием и уход за ним. Сохраните данное руководство по эксплуатации на случай обращения к нему в будущем для поиска какой-либо информации. В случае передачи данного изделия другому лицу необходимо передать также данное руководство. Несоблюдение указаний, приведенных в данном руководстве по эксплуатации, может привести к повреждению изделия или травмированию.

Пояснение символов



Данный символ в комбинации со словом «ОПАСНОСТЬ» предупреждает об опасности получения тяжелых травм.



Данный символ в комбинации со словом «ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ» предупреждает об опасности получения травм легкой и средней тяжести.



Данный символ в комбинации со словом «УКАЗАНИЕ» предупреждает об опасности причинения материального ущерба.



Данным символом выделяются дополнительная информация и общие указания.

Содержание

Общая информация	74
Объем поставки	75
Безопасность	76
Использование по назначению.....	76
Краткий обзор.....	77
Перед использованием	78
Проверка комплекта поставки.....	78
Установка машины для приготовления лапши	78
Установка сушилки для лапши.....	79
Приготовление теста.....	79
Приготовление лапши.....	80
Подготовка теста.....	80
Раскатывание теста	80
Приготовление лапши	82
Чистка и хранение	83
Неисправность/устранение	85
Технические данные	85
Гарантия.....	85
Утилизация	86

Объем поставки

- Машина для приготовления лапши с принадлежностями
- Сушилка для лапши
- Кисточка для чистки
- Руководство по эксплуатации

Безопасность

- Дети старше 8 лет и лица с нарушением физических, двигательных или умственных способностей или лица с недостаточными знаниями и опытом могут использовать данное изделие, только если они находятся под присмотром или были проинструктированы относительно безопасного использования изделия и понимают связанные с этим опасности.
- Детям запрещено играть с устройством.
- Храните пленку и упаковочный материал вдали от детей. Существует опасность удушья. Следите также за тем, чтобы дети не надевали упаковочный пакет на голову.

ОСТОРОЖНО: причинение материального ущерба

- Не вносите изменения в устройство. Для выполнения ремонта обратитесь в специализированную мастерскую. Соблюдайте условия гарантии. Ремонт, выполненный некомпетентными специалистами, может повредить устройство.
- Ставьте устройство на немаркую ровную рабочую поверхность, которая хорошо чистится. При обработке продуктов питания невозможно избежать образования брызг.
- На нижней стороне устройства расположены ножки. Поверхности состоят из разных материалов и обрабатываются разными средствами по уходу, поэтому нельзя полностью исключать вероятность того, что некоторые из этих средств содержат компоненты, которые могут агрессивно воздействовать на ножки устройства и размягчить их. При необходимости подложите под устройство нескользкую подложку.
- Для установки устройства выбирайте прочную рабочую поверхность, например кухонную столешницу. Если прикрепить устройство к столешнице крепежной скобой, во время использования на устройство и столешницу будут действовать определенные силы.
- Используйте только оригинальные принадлежности.

Использование по назначению

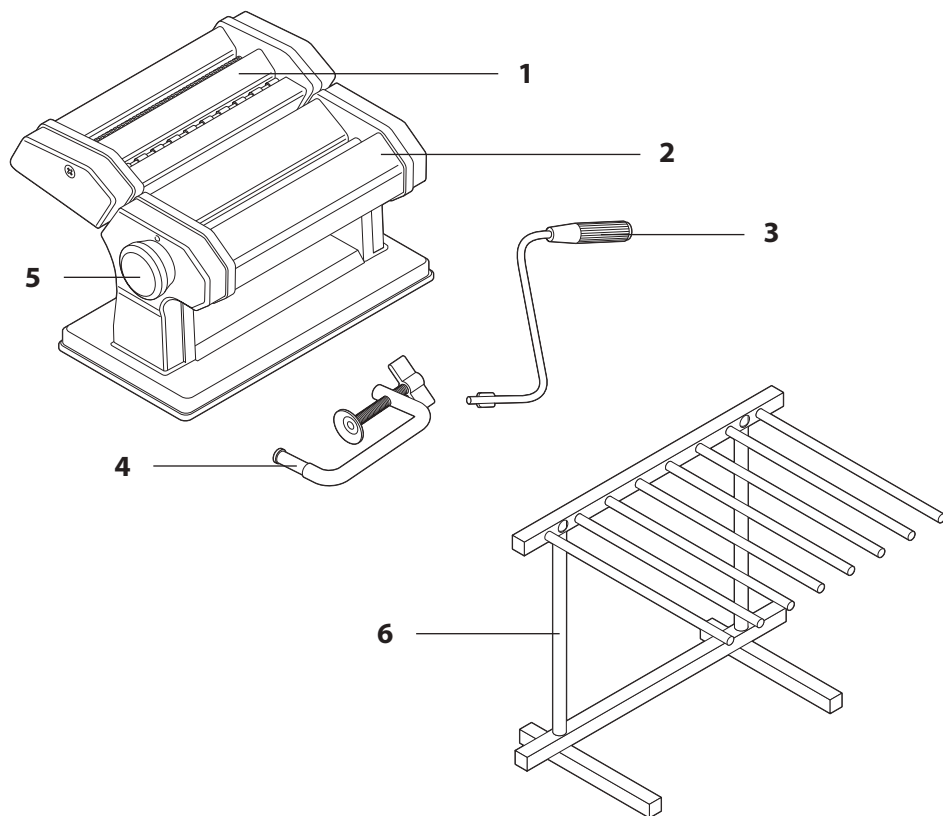
Данное устройство служит только для приготовления лапши и предназначено только для домашнего использования.

Устройство не предназначено для коммерческого использования или применения на кухнях для сотрудников в магазинах, офисах и в других коммерческих помещениях, в сельскохозяйственных владениях, постояльцами в отелях, мотелях или в других заведениях для проживания или пансионатах с завтраком.

Используйте устройство только в соответствии с описанием в данном руководстве по эксплуатации. Любое иное использование считается использованием не по назначению и может привести к причинению материального ущерба или даже травмированию человека.

Изготовитель и дилер не несут ответственности за ущерб, причиненный в результате использования устройства не по назначению или неправильного использования.

Краткий обзор



- 1 Насадка для резки
 - 2 Машина для приготовления лапши
 - 3 Рукоятка
 - 4 Винтовой зажим
 - 5 Регулировочное колесико
 - 6 Сушилка для лапши
- Без изображения: Кисточка для чистки

Перед использованием

Проверка комплекта поставки

1. Извлеките все детали из упаковки и тщательно удалите весь упаковочный материал.
2. Проверьте полноту комплекта поставки.
3. Проверьте, нет ли повреждений на устройстве или его компонентах. Если есть, не используйте устройство. В этом случае обратитесь к продавцу, у которого вы приобрели устройство.
4. Перед первым использованием очистите устройство и сушилку для лапши:

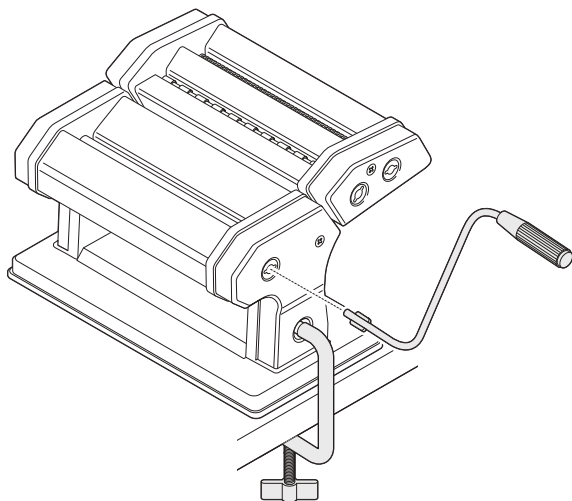
Машина для приготовления лапши:

- Очистите устройство сухой тряпкой или кисточкой для чистки, входящей в комплект.
- Пропустите через валики и режущий вал немного теста для лапши, чтобы удалить возможные скопления пыли (см. раздел «Приготовление лапши»). Затем данное тесто для лапши необходимо утилизировать, его не следует употреблять в пищу.

Сушилка для лапши:

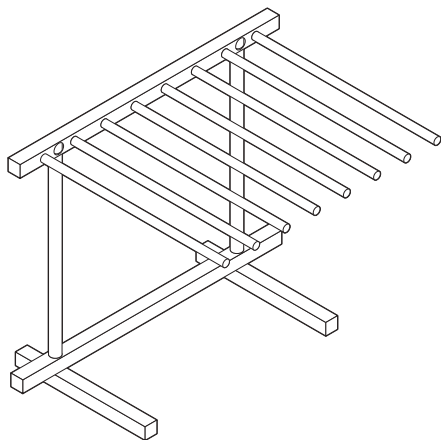
- Протрите сушилку для лапши или ее части слегка влажной тряпкой.

Установка машины для приготовления лапши



1. Вставьте винтовой зажим в предусмотренное для него отверстие сбоку.
2. Прочно затяните барашковый винт против часовой стрелки. Машина для приготовления лапши должна быть прочно прикреплена к рабочей поверхности.
3. Вставьте рукоятку в отверстие сбоку.

Установка сушилки для лапши



- Установите собранную сушилку для лапши на устойчивую ровную поверхность.

Приготовление теста

Базовый рецепт на шесть порций:

- 500 г муки (или 250 г муки из мягких сортов пшеницы и 250 г муки из твердых сортов пшеницы)
- 5 яиц
- 1 щепотка соли
- 1 чайная ложка оливкового или подсолнечного масла (по желанию)
- 1–2 чайных ложки воды

1. Насыпьте муку в блюдо и сформируйте углубление в центре.
2. Разбейте в углубление яйца и перемешайте ингредиенты вилкой.
3. Хорошо вымешивайте тесто руками до тех пор, пока не образуется пластичная масса.
4. После приготовления тесто для лапши в идеале необходимо оставить охладиться на час.

Учитывайте следующее:

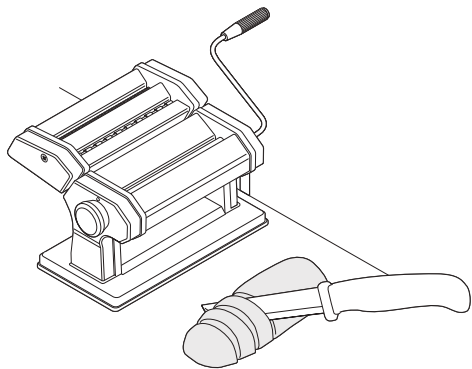
- Тесто для лапши можно приготовить и без яиц. В этом случае используйте приблизительно 180–200 мл воды и добавьте 2 чайных ложки оливкового или подсолнечного масла.
- По возможности не используйте яйца прямо из холодильника.
- Если тесто слишком сухое, добавьте немного воды, чтобы сделать его более пластичным. Если тесто слишком мягкое, добавьте немного муки. Консистенция теста оптимальна, если оно не приклеивается к рукам.

Приготовление лапши



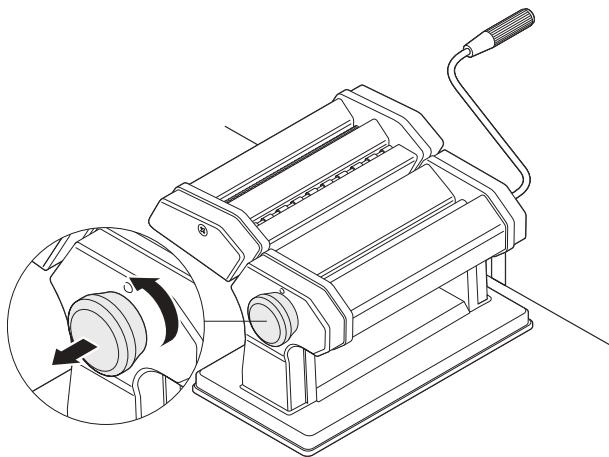
Чтобы лапша собственного приготовления получилась удачной, помимо прочего требуются опыт и практика. Если вы новичок, дайте себе время и не отчаивайтесь, если сделать лапшу получится не сразу.

Подготовка теста

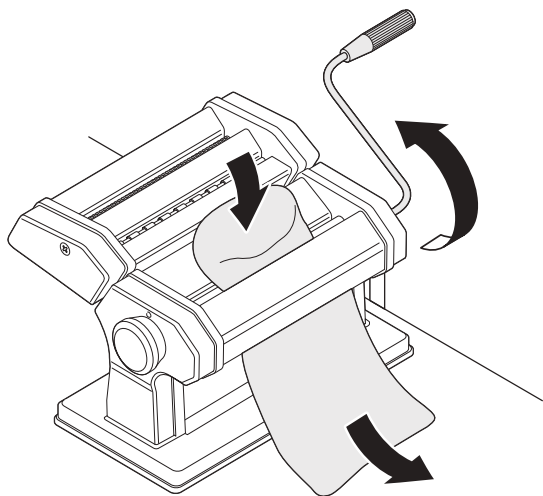


1. Извлеките тесто для лапши из емкости и положите его на поверхность, слегка посыпанную мукой.
2. Еще раз как следует вымесите тесто, а затем нарежьте его на небольшие порции.
3. Положите все перед собой в быстром доступе.

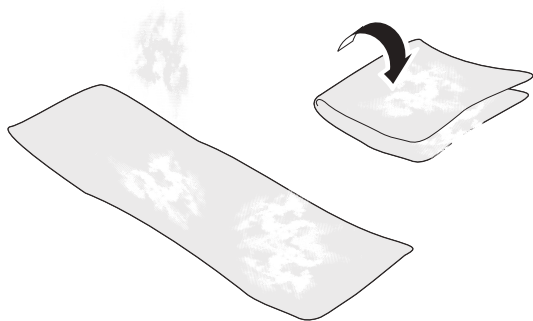
Раскатывание теста



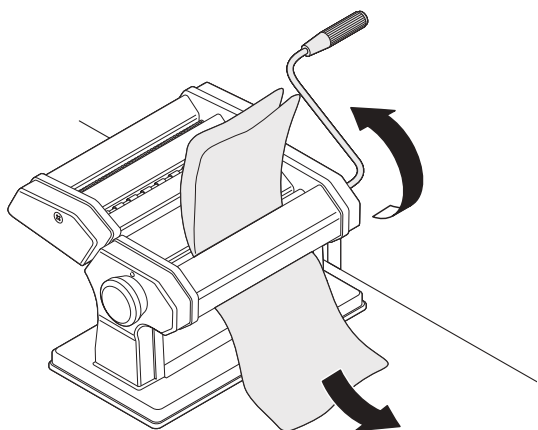
1. Немного вытяните регулировочное колесико и поверните его в положение **7**. Оба валика будут полностью открыты.



2. Возьмите одну порцию теста и немного расплющите его руками. Положите тесто в валики и поверните рычаг против часовой стрелки, чтобы спрессовать тесто валиками.



3. Сложите тесто и посыпьте его мукой при необходимости. Затем снова прокрутите тесто через валики.



4. Повторите этот процесс пять-шесть раз, пока тесто не превратится в ровную пластину равномерной толщины.

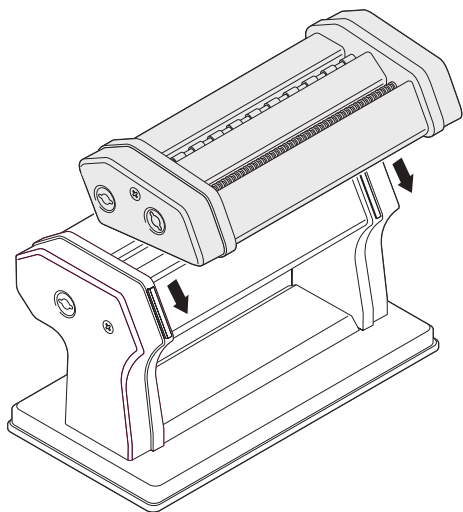
5. Установите регулировочное колесико на значение **6** и прокрутите тесто для лапши через валики еще раз.
6. Повторяйте процесс и при каждой прокрутке устанавливайте регулировочное колесико на меньшее значение, пока тесто для лапши не достигнет необходимой толщины.
7. Нарезьте пластину теста острым ножом на куски длиной приibl. 25 см.



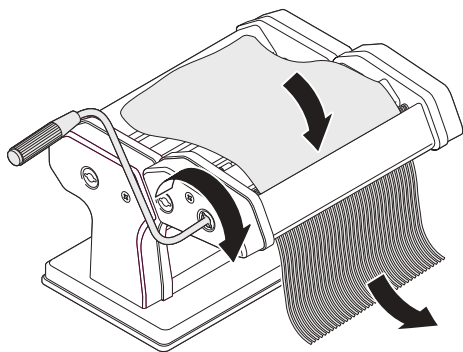
- При положении **1** тесто будет очень тонким. При необходимости также попробуйте другие уровни, они могут лучше подойти для вашего теста.
- Если у вас возникают проблемы с обработкой длинной лапши, вы можете нарезать пластины теста на более короткие куски.

Приготовление лапши

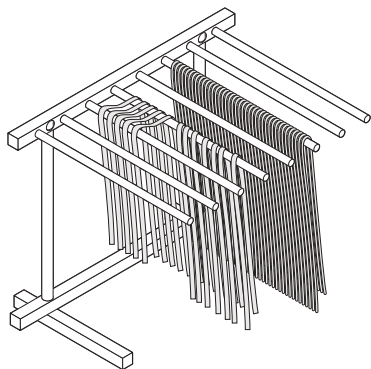
Вы можете готовить спагетти или феттучини с помощью обеих насадок.



1. Установите режущую насадку сбоку на машину для приготовления лапши, если еще не сделали этого. Она устанавливается сверху под углом. Учитывайте расположение выступов по бокам режущей насадки и машины для приготовления лапши.



2. В зависимости от необходимого типа лапши (спагетти или феттучини) установите рукоятку в соответствующий валик режущей насадки. С помощью рукоятки прокрутите пластину теста через режущий вал.



3. Повесьте лапшу на сушилку для лапши или положите лапшу на сухую чистую ткань. Дайте лапше подсохнуть не менее часа.

4. Отварите лапшу как обычно в слегка подсоленной воде. Осторожно помешивайте лапшу во время варки.
5. В зависимости от толщины теста лапша будет готова через 2–5 минут.
6. Снимите режущую насадку с машины для приготовления лапши, приподняв ее и потянув вверх вдоль направляющих.

Чистка и хранение



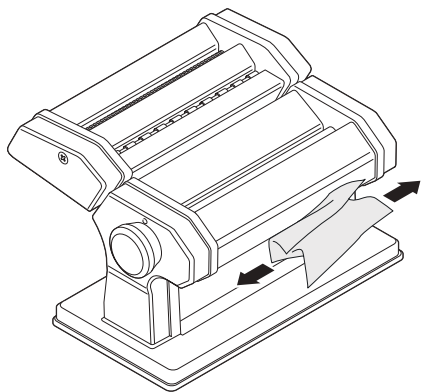
ВНИМАНИЕ! Опасность травмирования

- Валики, а также отдельные металлические грани могут быть острыми. Будьте осторожны при чистке машины.

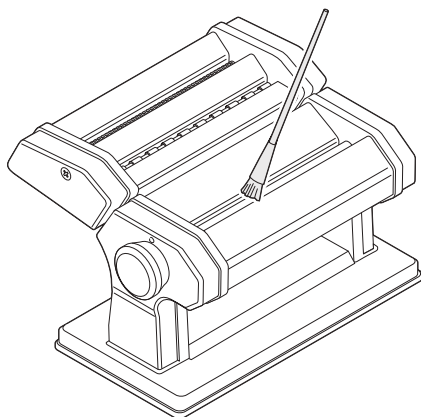


УКАЗАНИЕ по предотвращению материального ущерба

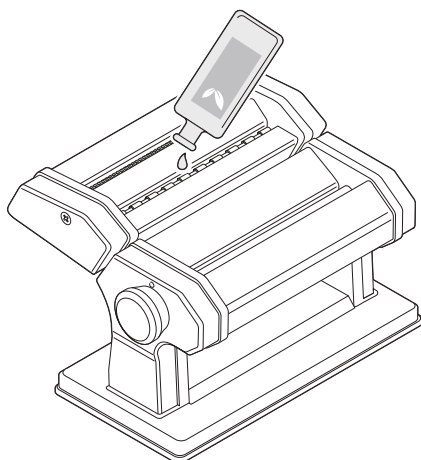
- Никогда не мойте устройство водой, чистящими средствами и средствами для мытья посуды и никогда не мойте устройство или его принадлежности в посудомоечной машине.
- Ни в коем случае не используйте для чистки устройства жесткие, царапающие или абразивные чистящие вещества и т. п. При этом можно поцарапать поверхность.
- Никогда не прокручивайте тряпки через валики или режущие валики для их очистки.



- Время от времени очищайте скребок под валиками небольшим количеством пергаментной бумаги, при необходимости делайте это также во время приготовления лапши (при больших объемах).



- Очищайте устройство кисточкой и маленькой деревянной палочкой. При этом строго следите за чистотой.



- Если валики спустя некоторое время начнут скрипеть, можно смазать их небольшим количеством оливкового или подсолнечного масла, чтобы они снова вращались без помех.

- Устройство и принадлежности должны быть чистыми и полностью высохнуть, прежде чем вы уберете их после использования.
- Старайтесь хранить все детали в оригинальной упаковке в непромерзающем и сухом помещении.

Неисправность/устранение

Неисправность	Возможная причина
Валики режущей насадки не режут тесто для лапши.	<ul style="list-style-type: none">Тесто слишком мягкое. Добавьте в тесто для лапши немного муки и вымесите его еще раз.
Валики режущей насадки не затягивают тесто.	<ul style="list-style-type: none">Тесто слишком сухое. Добавьте в тесто для лапши немного воды и вымесите его еще раз.

Технические данные

Модель:	KG 2102
Габаритные размеры машины для приготовления лапши:	200 x 198 x 158 мм
Поставщик (не является адресом для сервисного обслуживания):	GREND S GmbH Stahlwiete 23 22761 Hamburg, Germany (Германия)

Наши изделия постоянно совершенствуются и улучшаются. По этой причине в любое время возможно внесение изменений в конструкцию и технических изменений.

Гарантия

Компания GREND S GmbH гарантирует в течение 2 лет с момента покупки бесплатное устранение дефектов, возникших вследствие дефектов материала или производственных дефектов, путем ремонта или замены. При наступлении гарантийного случая верните изделие своему дилеру вместе с документом, подтверждающим его покупку (с указанием причины заявления рекламации).
Эксклюзивный дистрибьютор в РФ

ООО «Премиум Кофе Солюшнз» +7 (499)341-19-95.

Официальный сервисный центр

ООО «ДС-Сервис» +7 (495) 971-75-32

<https://dsservice.ru/>

Гамбург, Декабрь 2021

GREND S GmbH

Утилизация

Утилизация упаковки



Утилизируйте упаковку в соответствии с ее типом. Картон сдается в макулатуру, а пленка — в пункт приема отходов на утилизацию.

Утилизация изделия

Утилизируйте изделие в соответствии с предписаниями, действующими в Вашей стране.