

HKoenig

homy90

Instruction Manual

Manuel d'instructions
Bedienungsanleitung
Gebruiksaanwijzing
Manual de instrucciones
Manuale d'uso



Pasta maker

Machine à pâtes
Nudelmaschine
Pastmaschine
Máquina para hacer pasta
Macchina per la pasta



ENGLISH

Safety attentions

Please follow the rules in case of accidents caused by false operation.

Attention:

1. Please don't use your wet hand to take off or insert the plug in case of electric shock.
2. Don't put solid thing into the water mouth. Don't take off the mould cover and remove the mould, or even touch the screw in case of accidents.
3. Please don't put the housing into liquid in case of electric damage.

Attentions before using

1. Clean the mould before you use the product. Do not put heavy things above it.
2. Disable people and people lack of operation experience cannot use the product unless they get company. Keep children away from the product.
3. This product is only meant for family purpose.
4. Do not disassemble or reforming the product.
5. The product is I kind of electric appliance, make sure the ground line is well connected.
6. Please check if the power line, plug, measuring cup and screw is well. If there is damage, please call the service center. Do not try to fix it by yourself in case of danger.
7. Make sure the disassemble parts are all installed properly in case of danger.

8. This product is Y type connected, if the power line is damaged, you must let professional person to take over in case of danger.

9. This appliance may be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience or knowledge, provided that they are supervised or instructed in the safe use of the appliance and that they fully understand the potential hazards.

10. Cleaning and maintenance should not be carried out by children unless they are at least 8 years of age and are supervised by an adult.

11. Keep the appliance and its power cord out of reach of children under 8 years of age.

12. When using electrical equipment, safety precautions must always be taken to prevent the risk of fire, electric shock and/or injury in the event of misuse.

13. Make sure that the voltage rating on the typeplate corresponds to your main voltage of your installation. If this is not the case, contact the dealer and do not connect the unit

14. The device must not be used if it has been dropped, it obvious signs of damage are visible or if it has leaks.

15. Please keep this document at hand and give it to the future owner in case of transfer of your device

16. Do not operate this appliance if it has a damaged cord or plug, if it is not working properly or if it has been damaged or dropped. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer or its service agent or a similarly qualified person in order to avoid a hazard.

17. This device is not intended for use by persons with reduced capacity on the physical, mental or sensory or lack of experience and knowledge (including children), unless he has them was asked to monitor or if they have had instructions on the use of the appliance by a person responsible for their safety. Children should be supervised to ensure they do not play with the device.

18. The device is not intended to be operated by external timer means or a remote-control system

19. Before cleaning the machine, make sure the machine is unplugged.

20. The machine is only used for household and indoor.

21. Never immerse the appliance, its power cord or plug in water or any other liquid

22. The robot should always be unplugged when not in use and before assembling, disassembling or cleaning, and before changing an accessory. Avoid contact with moving parts.

23. Your appliance has been designed for domestic use only. It is not intended for use in the following situations which are not covered by the warranty:

- in staff kitchen areas in shops, offices and other professional environments,
- in farm hostels,
- by guests in hotels, motels and other residential environments,
- in bed and breakfast type environments.

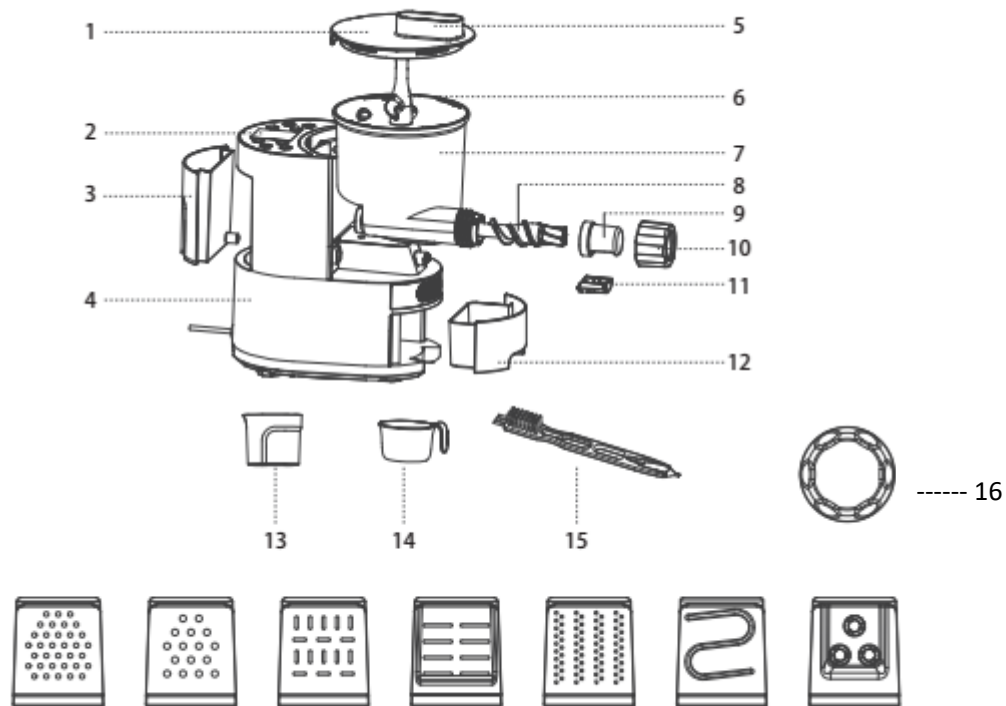
Attentions during using.

1. Don't put solid thing into the pasta cup in case the product gets damaged.
2. Don't put this product near the hot, Strong magnetic, Inflammable and explosive place in case of accidents.
3. The proportion of flour and water should be accordant to <reference sheet of the amount of pasta and ingredients> in case of the parts get damaged
4. When you connect the power, make sure that all parts are installed well, and disconnect the power when there is no one using it.
5. Please operate on flat surface, please don't operate it on clothing such as carpet, and paper, plastic as well.
6. When you are discharging, adjusting, cleaning or changing the parts, you must disconnect the power line.
7. When you disconnect the power, use you hand to hold and pull the plug instead of tearing the power line out.
8. This product can only be used with specific connector, stirring cup, and other parts. Don't use the parts of other products in case of accidents.
9. Wipe out the water before you make pasta so that the taste of pasta won't be affected.
10. The product cannot work consciously, if you want to constantly make pasta, you should at least stop the machine for 20 minutes.
11. Place the product on flat surface, don't let the hold feet off the ground. Don't touch the product or moving it in case it may fail to make pasta.

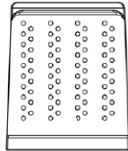
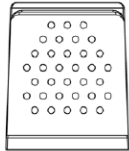
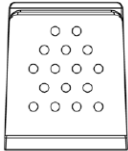
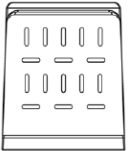
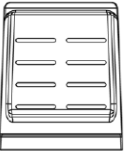
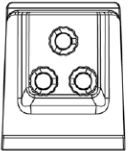
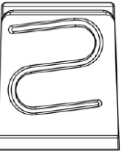
Attentions after using

1. Please wash it in time after washing, the parts that will touch the food should be washed by clean water. When you are discharging, cleaning parts, you should keep your guard up in case of accidents.
2. Do not heat the product directly, or put all the plastic parts into the disinfection cabinet, washing machine or hot water above Corrosive liquid 60 degree. And don't use steel wool and Abrasive cleaner and Corrosive liquid to wash the product.
3. Please clean the mould after it is dried. Be aware that the clean brush is clean, when there is no one using it, please turn off the switch. When you want to drop this product, please hand it over to qualified department. Cut the power line when you want to drop it.

Name and function of parts

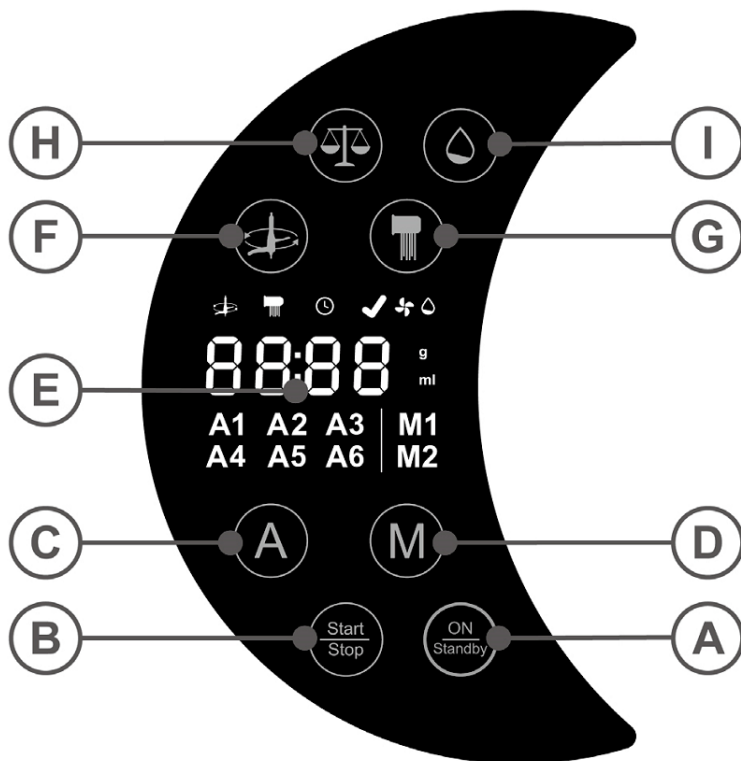


1. Lid
2. Control panel
3. Tank
4. Housing
5. Water inlet holes
6. Stir rod
7. Stir cup
8. Squeezing rod
9. Mould bracket
10. Mould cover
11. Pasta mould
12. Storage box
13. Water measuring cup
14. Flour measuring cup
15. Cleaning brush
16. Dough cutter

						
Fine spaghetti	Normal spaghetti	Thick spaghetti	Narrow ribbon noodles	Broad ribbon noodles	Penne	Lasagna

How to use

Before you use the product, please wash the parts that has directly contact with food.



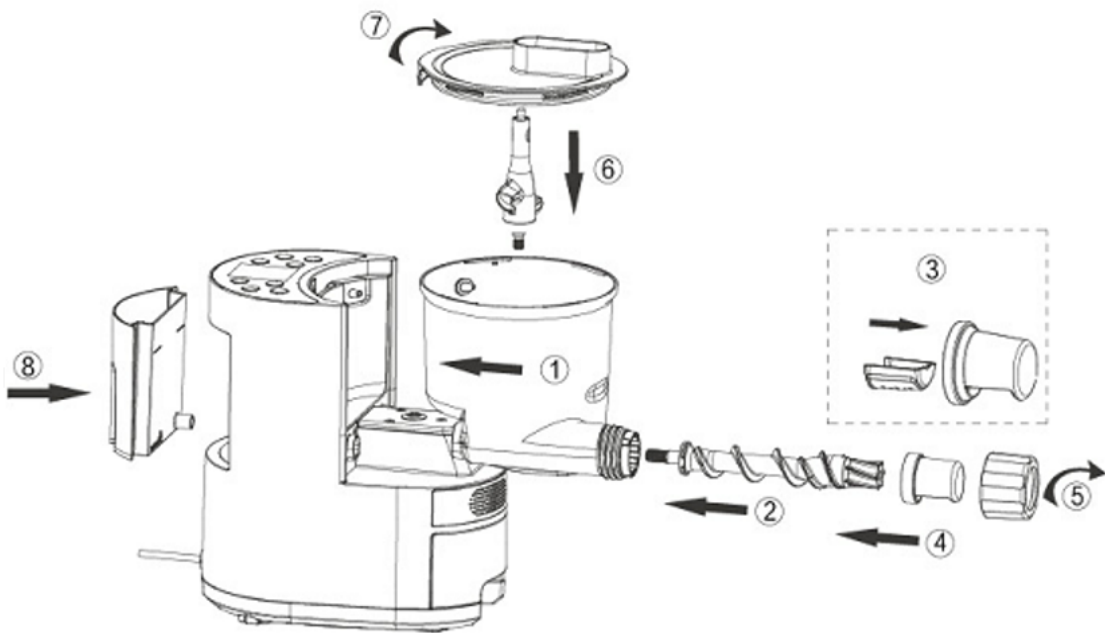
A	ON/Standby button – to switch the appliance on or off
B	Start/Stop button – to start or stop the appliance
C	Button A – to select one of the 6 automatic programs
D	Button M – to select one of the 6 semiautomatic programs
E	Display
F	KNEADING button – to start dough kneading manually
G	EXTRUSION button – to start dough kneading manually
H	SCALES button – for taring the scales
I	WATER button – for additional water supply

How to use

1) Before first use

Please remove any protective films, advertising and packaging materials from the appliance and from the accessory parts. Clean the appliances and all removable accessory parts according to the cleaning instructions in this manual.

2) Install all parts as the picture below



3) Automatic programs

The appliance features 6 automatic programs. Depending on the type of flour and the selection of the corresponding program, up to 600 g of pasta can be produced fully automatically in one pass. The table below gives you an overview of the parameters of the individual automatic programs.



You can select the programs by pressing button A for several times.

NOTE : the water supply takes place automatically during the automatic programs.

Program	Recommended type of flour	Automatic watering (ratio of water and flour)	Recommended amount of flour	Kneading time in minutes
A1	Wheat flour type 00	Ca. 36 ml / 100 g	400 g (max. 600 g)	04:00
A2	Wheat flour type 00	Ca. 37 ml / 100 g	400 g (max. 600 g)	04:00

A3	Wheat flour type 405 Durum wheat semolina Wheat flour/durum wheat semolina mixed 50:50	Ca. 38 ml / 100 g	400 g (max. 600 g)	03:30
A4	Italian durum wheat semolina flour	Ca. 39 ml / 100 g	400 g (max. 600 g)	04:00
A5	Wholemeal flour	Ca. 36 ml / 100 g	400 g (max. 600 g)	07:00
A6	Gluten-free	Ca. 58 ml / 100 g	400 g (max. 600 g)	03:00

TIP : though the refilling hole you can optionally add a little bit olive oil to programs A1-A4

4) Semiautomatic programs

There are two semiautomatic programs to produce up to 600 g of pasta in one pass, from individual recipes with ingredients of your choice. In contrast to the automatic programs, you have to add the liquid manually by yourself. The table below gives you an overview of the parameters of both semiautomatic programs.



You can select the programs by pressing button M for several times.

NOTE: the display shows a suggestion for the required amount of liquid based on the flour filled in. The liquid has to be poured very slowly and evenly through the refilling hole.

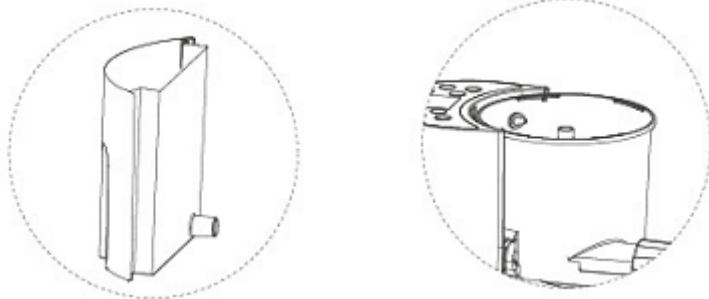
Program	Recommended type of flour	Automatic watering (ratio water and flour)	Recommended amount of flour	Kneading time in minutes
M1	Type 00 or type 550 1 egg yolk (size M/L) per 200 g flour	Ca. 37 ml / 100 g (mix the egg yolk in the measuring cup, fill up with water)	400 g	04:00
M2	Type 00 or type 550 1 egg yolk (size M/L) per 200 g flour	Ca. 38 ml / 100 g see program M1	400 g	03:00

5) Filling up the water tank

Remove the water tank and fill it with pure, cold water up to the mark on the upper edge of the tank. Then push the water tank back into the base until it is as far as it will go.

→ If the pilot lamp on the water tank lights up in blue, there is enough water in the tank

→ If the pilot lamp on the water tank lights up in red, there is not enough water in the tank

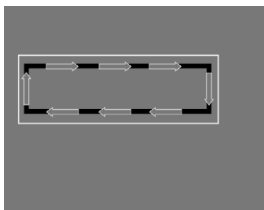


6) Switching on the appliance



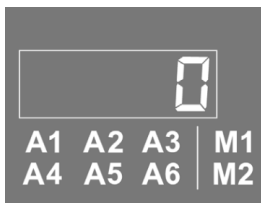
Press ON/Standby button for about 2 seconds to switch the appliance on.

NOTE: if no further button is pressed within 2 minutes, the appliance switches back to standby mode.



The integrated scales determine the total weight of the appliance. A rotating bar lights up in the display.

NOTE: Do not move the appliance during weighing.



After the check, the appliance turns into operating mode.

→ All available programs are shown at the display

→ Additionally the display shows a flashing "0"

7) Taring the scales



IMPORTANT: Before you tare the scales to zero position, make sure that:

- The appliance is properly assembled
- The selected pasta form is inserted
- The water tank is filled up completely to the mark
- There is no flour inside of the kneading container yet

Press the SCALES button to tare the scales.

NOTE: if you change the weight of the appliance after taring the scales, a re-taring is necessary.

NOTE: do not move the appliance during weighing!



After taring is completed, the appliance is in operating mode.

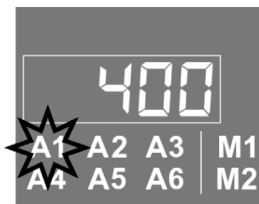
- All available programs are shown at the display.
- Additionally the symbol “g” appears.

8) Working with automatic programs



After you have filled in the desired amount of flour and after closing the lid, press button A to select one of the automatic programs.

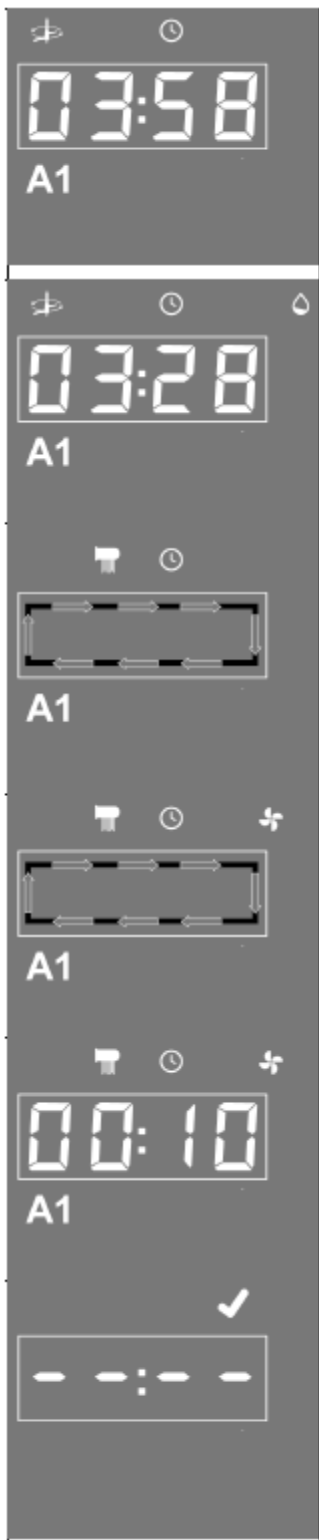
You can switch between the programs by pressing this button for several times.



The selected program (e.g. A1) flashes at the display.





To start the selected program press Start/Stop button.



Kneading dough


The automatic program starts with the kneading of the dough.

→ The display shows the selected program permanently.

→ The duration of kneading process is shown at the display by a descending time sequence. Additionally, the  and  appear.

Automatic water supply


After a short time, the amount of the water determined by the electronics is automatically pumped into the kneading container via the water outlet.

The display shows symbol 

Extruding dough


After the kneading process is finished, the appliance automatically starts with extrusion of the dough.

→ A rotation bar lights up in the display during the extrusion of the dough.

→ Additionally, the symbol  appears

Ventilation

Shortly after beginning of dough extrusion, the fan starts to work.

→ The display shows symbol 

Efficient dough yield

The electronics recognizes whether there is still some dough left in the kneading container and ensures a particularly high dough yield by the repeating the kneading or extrusion process.

The last 10 seconds of the program are shown at the display in a descending time sequence.

Automatic stop

After the program has ended, the appliance stops operating automatically.

This is indicated by a 3-time acoustic signal

The display shows "---:"

Additionally, the symbol  appears

NOTE: if no further button is pressed within 2 minutes, the appliance switches back to operating mode. If again no further button is pressed within the next 2 minutes, the appliance switches to standby mode.



Switching off the appliance

Press button ON/Standby, to switch the appliance to standby mode.

The display shows a flashing "b".

9) Working with semiautomatic programs



NOTE: please carry out steps 1 to 7 first, before you start working with the semiautomatic programs. Also provide the liquid to be used in advance. After you have filled in the desired amount of flour and after closing the lid, press button M to select one of the programs. You can switch between the programs by pressing this button for several times.

The selected program (e.g. M1) flashed at the display.

To start the selected program press Start/Stop button.

Kneading dough


The automatic program starts with kneading of the dough and the suggested amount of liquid (e.g. 144 ml) is displayed. The display shows the selected program permanently. The suggested amount of liquid as well as symbol “ml” lights up.

Additionally, the symbols  and  appear.

Manual water supply

Pour the suggested amount of liquid slowly and evenly into the kneading container. 2 minutes before the kneading process has ended, the display changed and the remaining kneading duration is shown in a descending time sequence.


Extruding dough

After the kneading process is finished, the appliance automatically starts with extrusion of the dough. A rotating bar lights up in the display during extrusion of the dough. Additionally, the symbol  appears.



Ventilation

Shortly after the beginning of dough extrusion, the fan starts to work.

→ The display shows symbol 

Efficient dough yield

The electronics recognizes whether there is still some dough left in the kneading container and ensures a particularly high dough yield by the repeating the kneading or extrusion process.

The last 10 seconds of the program are shown at the display in a descending time sequence.

Automatic stop

After the program has ended, the appliance stops operating automatically.

This is indicated by a 3-time acoustic signal

The display shows "--:--"

Additionally, the symbol  appears

NOTE: if no further button is pressed within 2 minutes, the appliance switches back to operating mode. If again no further button is pressed within the next 2 minutes, the appliance switches to standby mode.



Switching off the appliance

Press button ON/Standby, to switch the appliance to standby mode.

The display shows a flashing "b".

10) Manual kneading of the dough




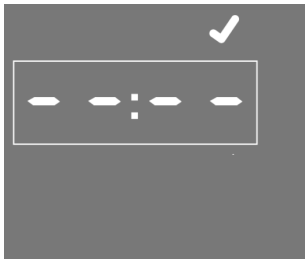
You can select the function by pressing the KNEADING button.

NOTE: The process can be stopped at any time. Press the KNEADING button once again

The appliance starts the kneading process for a duration of max 10 mins.

→ The duration of kneading process is shown is a descending time sequence.

→ Additionally, the symbols  and  appear.



Automatic stop

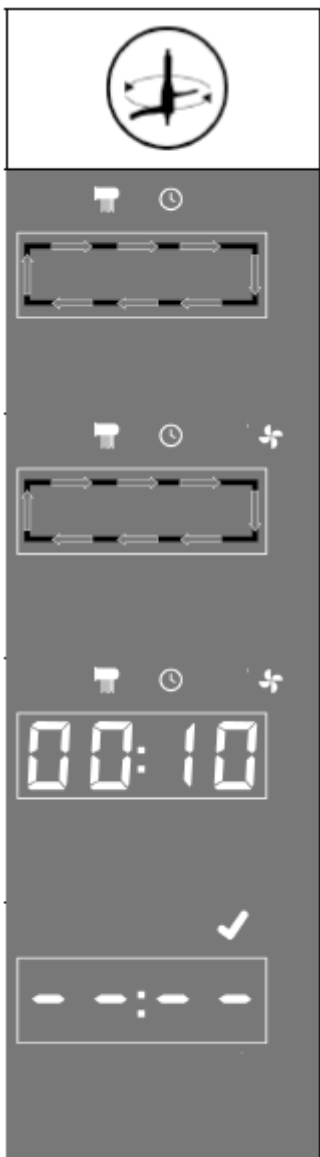
After the program has ended, the appliance stops operating automatically.

→ This is indicated by a 3-time acoustic signal.

→ Additionally, symbol  appears.

NOTE: if no further button is pressed within 2 minutes, the appliance switches back to operating mode. If again no further button is pressed within the next 2 minutes, the appliance switches back to standby mode.

11) Manual extrusion of the dough





You can select the function by pressing the EXTRUSION button.

NOTE: The process can be stopped at any time. Press the EXTRUSION button once again.


The appliance starts extruding the dough.

→ A rotating bar lights up in the display during extrusion of the dough.

→ Additionally the symbols  and  appear.

Ventilation

Shortly after the beginning of dough extrusion, the fan starts to work.

→ The display shows symbol 

Efficient dough yield

The electronics recognizes whether there is still some dough left in the kneading container and ensures a particularly high dough yield by the repeating the kneading or extrusion process.

The last 10 seconds of the program are shown at the display in a descending time sequence.

Automatic stop

After the program has ended, the appliance stops operating automatically.

→ This is indicated by a 3-time acoustic signal.

→ Additionally, symbol  appears.

NOTE: if no further button is pressed within 2 minutes, the appliance switches back to operating mode. If again no further button is pressed within the next 2 minutes, the appliance switches back to standby mode.

12) Additional water supply



You can select the function by pressing the water button. The pump starts and an additional 5 ml is pumped into the kneading container for each key press.

→ For the duration of the water supply the display shows symbol 

NOTE: The additional water supply can be repeated several times up to 30 seconds before the end of the kneading process. But be careful, if there is too much liquid the dough becomes too sticky and can only be extruded to a limited extend.

13) Ending the program/function prematurely



To end up a program or function prematurely press Start/Stop or ON/Standby button

14) Switching off the appliance permanently



For a permanent and safe switch-off, disconnect the power plug after each use.

Tips for good pasta

Pasta making

Please use strong or moderately strong flour.

To ensure good pasta, please use water in right volume according to the value on digital display or the reference table. In winter, you can increase 5-10mL water. In summer, you can decrease 5-10mL water.

Adding 3-5g salt inside water can make pasta chewier. Adding 3-5mL oil can make pasta smoother.

Pasta cooking

Please eat pasta in time since fresh pasta have better taste.

Adapt hot-cold method (add cold water when boiling, redo it for a few times) to cook for about 8 minutes(according to width and amount and of pasta to adjust cooking time)

Pasta storage

Use Freshness protection package to keep your pasta



Dough is too dry, we recommend adding a little water

Perfect dough

Dough is too moist, we recommend adding a little flour

Cleaning and maintenance

- ① After finish making pasta, unplug it and disassemble the parts after using.
- ② Disassembled parts (apart from housing) should be cleaned and dried.
- ③ 1) Dry the moulds or put the moulds into the refrigerator for half an hour, then hit it heavily so that the flour attached on the moulds can drop off easily.
2) You can also use the cleaning brush. Soaking the moulds in water is not suggested, since it may cause the flour attached on it become sticky and not easy to clean.
- ④ Keep mould, cleaning brush and measuring cup in dry places and don't put it under direct sunshine.

Safety index

Rated voltage	220v	Capacity range	Flour:200-600g
Rated power	180w	Rated frequency	50hz
Electronic scale range	0-5kg	Electronic scale accuracy	2g
Using environment	Temperature:0-40 degree; wet: ≤90%RH		

Trouble shooting

problems	reasons	solutions
the machine doesn't work after power on and press start button	1.power cord not installed properly	1. install power cord properly
	2.self protection for motor long time working	2. reuse after cooling for 20—30 minutes
	3. stir cup, stir cup lid not properly installed	3. stir cup, stir cup lid properly installed
lights on, the machine doesn't work	1.not pressing buttons	1. select function and press button
	2.machine self breakdowns	2.repair at local service site
machine stops during working process	1.material ratio not right, overload making stuck and stops working	follow strictly as “volume ratio ” to add material, add water if too dry, stir to pasta, select[extrude pasta]; if too wet add flour to stir, select[extrude pasta].
	2.other objects in the flour, overload making stuck and machine stops	2. power off to clean
	3.motor temperature control protection	3.reuse after 20-30 minutes stop
no response when pressing buttons	1. power off interval too short, system not reset	1. reuse after power off 3 minutes
	2.the machine is under procedure	2.normal case
	3. machine self breakdowns	2. repair at local service site
pasta easily break	1. not using plain, strong protein flour	1. choosing plain or strong protein flour
	2. water and flour ratio not proper, less water	2.add flour and water as cup mark
pasta adhere	water and flour ratio not proper, more water	add water, flour as cup mark
flour leftovers too much in the stir cup	1.low voltage	1.using household voltage stabilizer
	2.module hole blocked	2.clean module holes
	3.material matching mistake	3. follow strictly “ratio chart” to add material
Sound and light alarm	the machine blocked	1.check and clean cups

		2. follow strictly “ratio chart” to add material; add less water, select 【knead dough】 , stir 2 minutes and select 【knead dough】 to rework
--	--	--

Error code list

Error code	Reason	Trouble shooting
E02	The cover hasn't been closed and function has not been motivated	Close the cover and select function key
E05	Temperature sensor open	After sale service
E06	Temperature sensor short circuit	After sale service
E09	Too little water or residue remained in the cup	Adjusting water amount and get residue out.
E14	Too much flour	Add 200-600g flour
E15	Residue in the stirring cup	Get residue out.
E17	Weighting sensor broken	After sale service

Note: if the problem above cannot be solved, please do not disassemble products personally, send it to local after service center.

WARRANTY

The warranty period for our products is 2 years, unless otherwise stated, starting from the date of initial purchase or the date of delivery.

If you have any problems or questions, you can easily access our help pages, troubleshooting tips, FAQ, and user manuals on our service site: <https://sav.hkoenig.com>.

By typing the reference name of your device in the search bar, you can access all available online support, designed to best meet your needs.

If you still cannot find an answer to your question or problem, then click on “Did the answer solve your problem?”. This will direct you to the Customer Support Request Form, which you can fill out to validate your request and get help.

WARRANTY CONDITIONS

The warranty covers all failures occurring under normal use, in accordance with the usage and specifications in the user's manual.

This warranty does not apply to packaging or transportation problems during shipment of the product by the owner. It also does not include normal wear and tear of the product, nor maintenance or replacement of consumable parts.

EXCLUSION OF WARRANTY

- Accessories and wearing parts (*).
- Normal maintenance of the device.
- All breakdowns resulting from improper use (shocks, failure to comply with power supply recommendations, poor conditions of use, etc.), insufficient maintenance or misuse of the device, as well as the use of unsuitable accessories.
- Damage of external origin: fire, water damage, electrical surge, etc.
- Any equipment that has been disassembled, even partially, by persons other than those authorized to do so (notably the user).
- The products whose serial number would be missing, deteriorated or illegible that would not allow its identification.
- The products subjected to leasing, demonstration, or exhibition.

(*) Some parts of your device, called wear parts or consumables, deteriorate with time and frequency of use of your device. This wear and tear are normal but can be accentuated by poor conditions of use or maintenance of your device. These parts are therefore not covered by the warranty. The accessories supplied with the device are also excluded from the warranty. They cannot be exchanged or refunded. However, some accessories can be purchased directly through our website: <https://sav.hkoenig.com/>.

ENVIRONMENT

CAUTION :



Do not dispose of this product as it has with other household products. There is a separation of this waste product into communities, you will need to inform your local authorities about the places where you can return this product. In fact, electrical and electronic products contain hazardous substances that have harmful effects on the environment or human health and should be recycled. The symbol here indicates that electrical and electronic equipment should be chosen carefully, a wheeled waste container is marked with a cross.

Adeva SAS / H.Koenig Europe - 8 rue Marc Seguin, 77290 Mitry-Mory, France
www.hkoenig.com - <https://en.hkoenig.com> - Tél: +33 1 64 67 00 05

FRANÇAIS

Avertissements de sécurité

Veillez suivre les règles en cas d'accident causé par une mauvaise utilisation.

Attention :

1. Veuillez ne pas utiliser vos mains mouillées pour brancher ou débrancher la prise afin d'éviter une décharge électrique.
2. Ne mettez pas de chose solide dans le réservoir d'eau.
3. N'enlevez pas le couvercle du moule, ni le moule, et ne touchez pas la vis afin d'éviter un accident.
4. Veuillez ne pas plonger le bloc-moteur dans un liquide afin d'éviter des dommages électriques.

Précautions avant utilisation

1. Nettoyez le moule avant d'utiliser le produit. Ne mettez pas de choses lourdes dessus.
2. Les personnes handicapées et celles sans expérience ne peuvent pas utiliser la machine à moins d'être surveillées. Gardez ce produit hors de portée des enfants !
3. Cette machine est uniquement destinée à un usage familial.
4. Ne démontez pas la machine et ne la modifiez pas.
5. Le produit est un appareil électrique, assurez-vous que le cordon d'alimentation soit correctement branché.
6. Veuillez vérifier si le cordon d'alimentation, la prise, la tasse à mesurer et la vis sont en bon état. S'il y a des dommages, veuillez appeler le service technique. N'essayez pas de réparer vous-même pour éviter tout accident.

7. Assurez-vous que toutes les pièces soient correctement montées.
8. Ce produit est de type Y, si le cordon d'alimentation est endommagé, vous devez laisser un professionnel le réparer ou le changer.
9. Cet appareil peut être utilisé par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou dont l'expérience ou les connaissances ne sont pas suffisantes, à condition qu'elles bénéficient d'une surveillance ou qu'elles aient reçu des instructions quant à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'elles en comprennent bien les dangers potentiels.
10. Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par des enfants, sauf s'ils ont au moins 8 ans et sont surveillés par un adulte.
11. Gardez l'appareil et son cordon d'alimentation hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
12. Lors de l'utilisation d'appareils électriques, des précautions doivent toujours être prises pour éviter tout risque d'incendie, d'électrocution ou de blessure en cas de mauvaise utilisation.
13. Assurez-vous que la tension nominale indiquée sur la plaque signalétique corresponde à la tension principale de votre installation. Si ce n'est pas le cas, contactez le revendeur et ne branchez pas l'appareil.
14. L'appareil ne doit pas être utilisé s'il est tombé, s'il présente des signes évidents de dommages ou des fuites.
15. Veuillez conserver ce mode d'emploi en lieu sûr et le remettre au futur propriétaire en cas de transfert de votre appareil.

16. N'utilisez pas cet appareil si son cordon ou sa fiche est endommagée, s'il ne fonctionne pas correctement, s'il a été abîmé ou est tombé par terre. Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son réparateur ou une personne de même qualification afin d'éviter tout accident.

17. Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes à capacité réduite sur le plan physique, mental ou sensoriel, ou manquant d'expérience et de connaissances (y compris les enfants), sauf si elles ont reçu des instructions sur l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité. Les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

18. L'appareil n'est pas conçu pour être utilisé à l'aide d'une minuterie externe ou d'un système de télécommande

19. Avant de nettoyer l'appareil, assurez-vous qu'il soit débranché.

20. L'appareil est uniquement destiné à un usage domestique et en intérieur.

21. Ne plongez jamais l'appareil, son cordon d'alimentation ou sa fiche dans l'eau ou tout autre liquide

22. L'appareil doit toujours être débranché lorsqu'il n'est pas utilisé, avant le montage, le démontage ou le nettoyage, et avant de changer un accessoire. Évitez tout contact avec les pièces en mouvement.

23. Votre appareil a été conçu pour un usage domestique seulement. Elle n'a pas été conçue pour être utilisée dans les cas suivants qui ne sont pas couverts par la garantie :

- dans des coins de cuisines réservés au personnel dans des magasins, bureaux et autres environnements professionnels,

- dans des fermes auberges,
- par les clients des hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel,
- dans des environnements de type chambres d'hôtes.

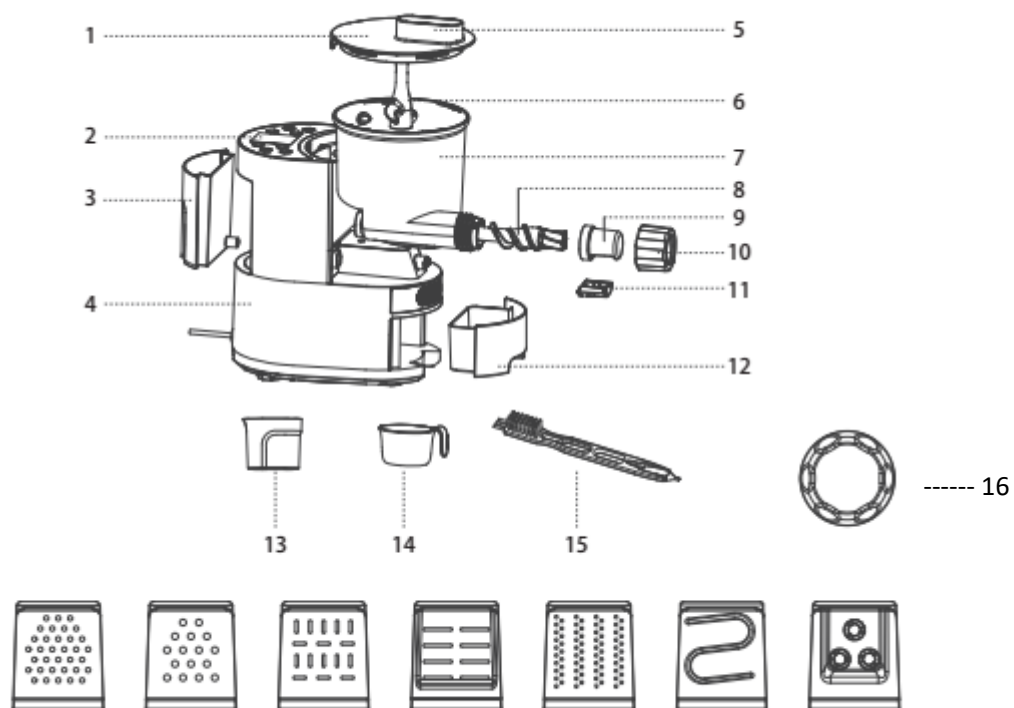
Précautions lors de l'utilisation

1. Ne mettez pas d'objet solide dans le bol pour ne pas abîmer l'appareil.
2. Ne placez pas ce produit à proximité d'un endroit chaud, magnétique, inflammable ou explosif pour éviter un accident.
3. La proportion de farine et d'eau doit être conforme à la *Fiche de référence de la quantité de pâte et d'ingrédients* pour ne pas endommager les pièces de l'appareil.
4. Lorsque vous branchez l'appareil, assurez-vous que toutes les pièces soient bien montées et débranchez-le lorsque personne ne l'utilise.
5. Veuillez l'utiliser sur une surface plane, non recouverte d'une nappe, de papier ou de plastique.
6. Lorsque vous montez/démontez, nettoyez ou changez les pièces, vous devez débrancher l'appareil.
7. Lorsque vous débranchez l'appareil, saisissez la fiche et non le cordon.
8. Ce produit ne peut être utilisé qu'avec un cordon d'alimentation, un agitateur et des accessoires recommandés par le fabricant. N'utilisez pas d'autres pièces pour éviter tout accident.
9. Essuyez l'eau avant de faire la pâte afin que son goût ne soit pas affecté.
10. Le produit ne peut pas fonctionner constamment. Vous devez au moins faire des pauses de 20 minutes.
11. Ne déplacez pas la machine en cours de fonctionnement.

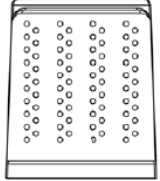
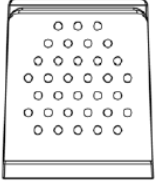
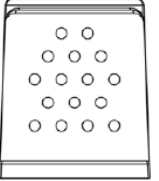
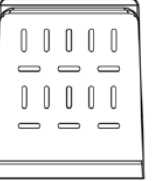
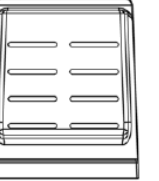
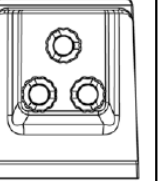
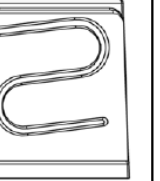
Précautions après utilisation

1. Veuillez nettoyer l'appareil après chaque utilisation. Les pièces en contact avec les aliments doivent être lavées à l'eau propre. Lorsque vous démontez et nettoyez les pièces, soyez attentif à ne pas vous blesser.
2. Ne chauffez pas le produit directement, ne placez pas les pièces en plastique dans l'armoire de désinfection, la machine à laver ou de l'eau chaude à 60 °C. N'utilisez pas d'éponge métallique, de nettoyant abrasif ou de liquide corrosif pour laver le produit.
3. Lorsque vous souhaitez vous débarrasser de l'appareil, veuillez respecter les normes environnementales locales.

Description

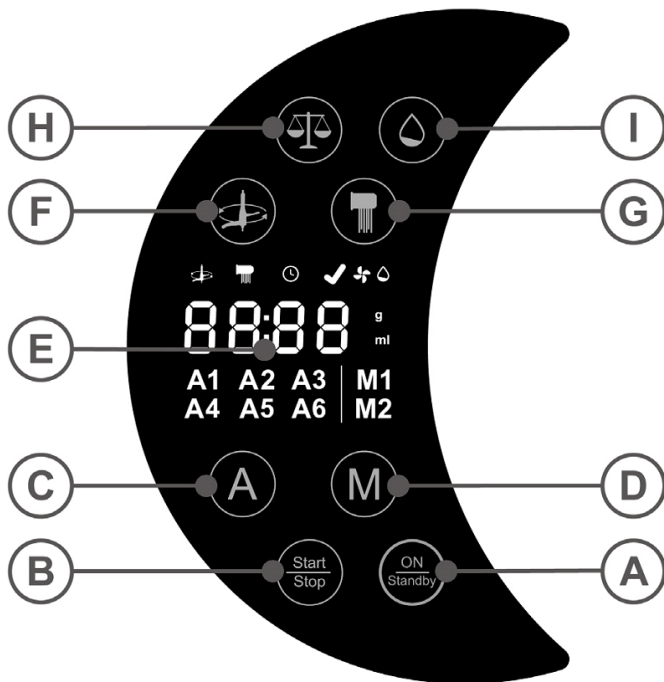


1. Couvercle
2. Panneau de commande
3. Réservoir
4. Bloc-moteur
5. Trous d'arrivée d'eau
6. Mélangeur
7. Bol de pétrissage
8. Vis d'extrusion
9. Support du moule
10. Couvercle du moule
11. Moule à pâtes
12. Récipient
13. Tasse à mesurer l'eau
14. Tasse à mesurer la farine
15. Brosse de nettoyage
16. Coupe-pâtes

						
Spaghettis fines	Spaghettis normales	Spaghettis épaisses	Nouilles fines	Nouilles épaisses	Penne	Lasagnes

Fonctionnement

Avant d'utiliser le produit, veuillez laver les pièces qui sont directement en contact avec les aliments.



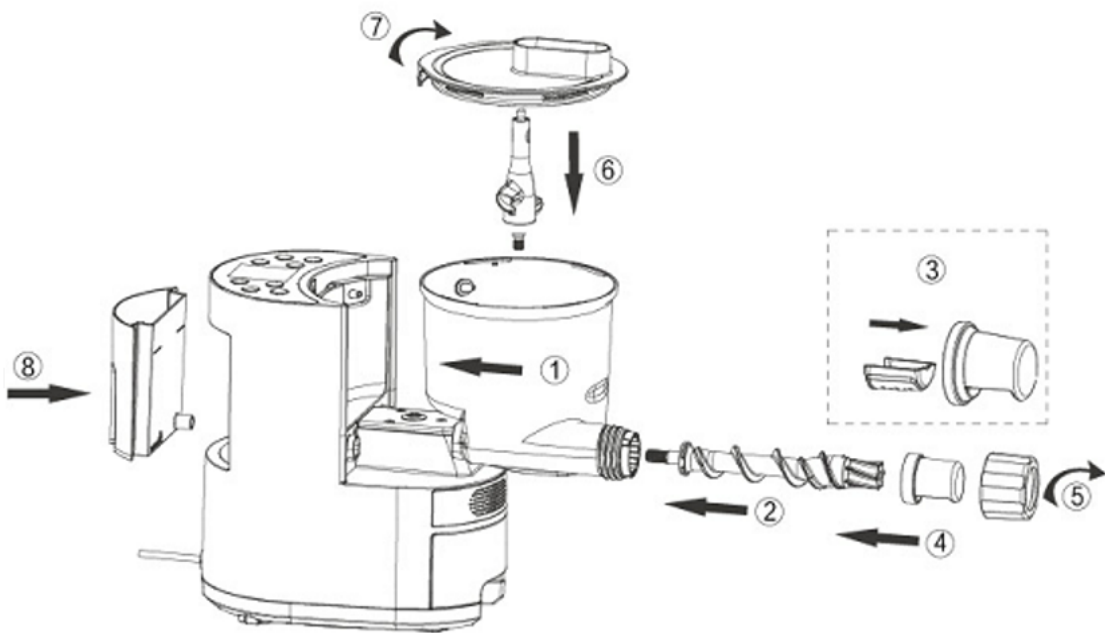
A	ON/Standby – pour allumer/mettre en veille l'appareil
B	Start/Stop – pour démarrer ou arrêter l'appareil
C	A – pour choisir un programme automatique
D	M – pour choisir un programme semi-automatique
E	Affichage
F	Pétrissage – pour débuter le pétrissage manuel
G	Fabrication – pour débuter la fabrication manuelle
H	Balance – pour tarer la balance
I	Eau – pour ajouter de l'eau

1 . Utilisation

1) Avant la première utilisation

Veuillez retirer les films de protection, les étiquettes et les matériaux d'emballage de l'appareil et des accessoires. Nettoyez l'appareil et toutes les pièces accessoires amovibles conformément aux instructions de nettoyage du mode d'emploi.

2) Montez toutes les pièces comme indiqué ci-dessous :



3) Programmes automatiques

L'appareil dispose de 6 programmes automatiques. En fonction du type de farine et de la sélection du programme correspondant, il est possible de produire jusqu'à 600 g de pâtes de manière entièrement automatique en une seule fois. Le tableau ci-dessous vous donne un aperçu des paramètres des différents programmes automatiques.



Vous pouvez sélectionner les programmes en appuyant sur le bouton A plusieurs fois.

REMARQUE : l'ajout d'eau se fait automatiquement durant les programmes.

Programme	Type de farine recommandé	Ajout d'eau (rapport d'eau et de farine)	Quantité de farine recommandée	Temps de pétrissage en minutes
A1	Farine de blé type 00	Ca. 36 ml / 100 g	400 g (max. 600 g)	04:00
A2	Farine de blé type 00	Ca. 37 ml / 100 g	400 g (max. 600 g)	04:00

A3	Farine de blé type 405 Farine de semoule de blé dur Farine de blé / Farine de semoule de blé dur mélangées à 50:50	Ca. 38 ml/100 g	400 g (max. 600 g)	03:30
A4	Farine de semoule de blé dur italienne	Ca. 39 ml / 100 g	400 g (max. 600 g)	04:00
A5	Farine complète	Ca. 36 ml / 100 g	400 g (max. 600 g)	07:00
A6	Sans gluten	Ca. 58 ml / 100 g	400 g (max. 600 g)	03:00

CONSEIL : par l'ouverture de remplissage vous pouvez éventuellement ajouter un peu d'huile d'olive aux programmes A1-A4

4) Programmes semi-automatiques

Il existe deux programmes semi-automatiques pour fabriquer jusqu'à 600 g de pâtes en une seule fois, à partir de recettes individuelles avec les ingrédients de votre choix. Contrairement aux programmes automatiques, vous devez ajouter de l'eau manuellement. Le tableau ci-dessous vous donne un aperçu des paramètres des deux programmes semi-automatiques.



Vous pouvez sélectionner les programmes en appuyant plusieurs fois sur le bouton M.

REMARQUE : l'écran affiche une suggestion pour la quantité d'eau requise en fonction de celle de farine. L'eau doit être versée très lentement

et régulièrement par l'orifice de remplissage.

Programme	Type de farine recommandé	Ajout d'eau (rapport d'eau et de farine)	Quantité de farine recommandée	Temps de pétrissage en minutes
M1	Type 00 ou type 550 1 jaune d'oeuf (gros seur M/L) pour 200 g de farine	Ca. 37 ml / 100 g (mélanger le jaune d'oeuf dans le gobelet doseur, remplir d'eau)	400 g	04:00
M2	Type 00 ou type 550 1 jaune d'oeuf (gros seur M/L) pour 200 g de farine	Ca. 38 ml / 100 g voir programme M1	400 g	03:00

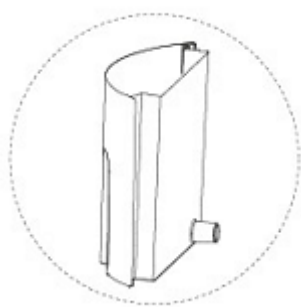
5) Remplissage du réservoir d'eau

Retirez le réservoir d'eau et remplissez-le d'eau pure et froide jusqu'au repère situé sur le bord supérieur du réservoir.

Ensuite, remettez le réservoir dans le socle jusqu'à la butée.

→ Si le témoin lumineux du réservoir s'allume en bleu, il y a suffisamment d'eau.

→ Si le témoin lumineux du réservoir s'allume en rouge, il n'y a pas assez d'eau.

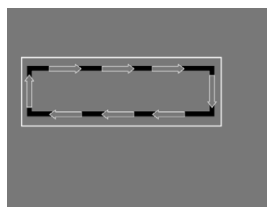


6) Allumage de l'appareil



Appuyez sur le bouton ON/Standby pendant environ 2 secondes pour mettre l'appareil en marche.

REMARQUE : si vous n'appuyez sur aucune autre touche dans les 2 minutes, l'appareil repasse en mode veille.



La balance intégrée détermine le poids total de l'appareil.

Une barre rotative s'allume à l'écran.

REMARQUE : ne déplacez pas l'appareil pendant la pesée.



Après le contrôle, l'appareil passe en mode de fonctionnement.

→ Tous les programmes disponibles sont affichés sur l'écran

→ De plus, un "0" clignote sur l'écran

7) Tarage de la balance



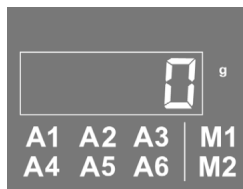
IMPORTANT : avant de tarer la balance à la position zéro, assurez-vous que :

- L'appareil soit correctement monté
- Le coupe-pâtes sélectionné soit inséré
- Le réservoir d'eau soit entièrement rempli jusqu'au repère.
- Il n'y a pas encore de farine dans le bol de pétrissage.

Appuyez sur le bouton correspondant pour tarer la balance.

REMARQUE : si vous modifiez le poids de l'appareil après le tarage de la balance, un nouveau tarage est nécessaire.

REMARQUE : ne pas déplacer l'appareil pendant la pesée



Une fois le tarage terminé, l'appareil est en mode de fonctionnement.

→ Tous les programmes disponibles sont affichés à l'écran.

→ En outre, le symbole "g" apparaît.

8) Fonctionnement des programmes automatiques



Après avoir rempli la quantité de farine souhaitée et après avoir fermé le couvercle, appuyez sur le bouton A pour sélectionner l'un des programmes automatiques.

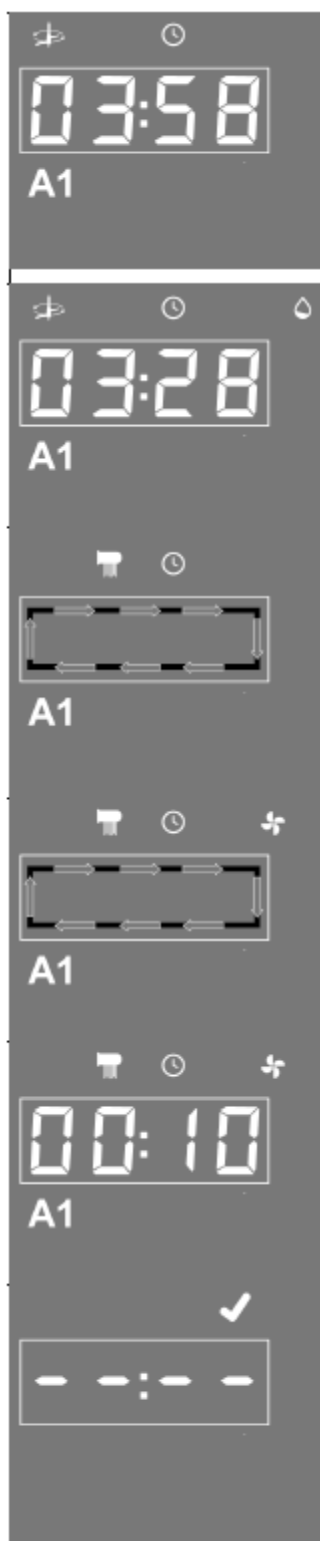
Vous pouvez passer d'un programme à l'autre en appuyant plusieurs fois sur ce bouton.



Le programme sélectionné (A1) clignote sur l'écran.



Pour lancer le programme, appuyez sur le bouton Start/Stop.



Pétrissage de la pâte

Le programme automatique commence par le pétrissage de la pâte.

→ L'écran affiche en permanence le programme sélectionné.

→ Le compte à rebours du processus de pétrissage est indiqué à l'écran. De

plus, les symboles  et  apparaissent.


Ajout d'eau automatique

Après un court instant, la quantité d'eau déterminée par l'appareil est automatiquement versée dans le bol de pétrissage par la sortie d'eau.

L'écran affiche le symbole .

Fabrication des pâtes

Une fois le processus de pétrissage terminé, l'appareil démarre automatiquement la fabrication des pâtes.

→ De plus, le symbole  apparaît.

Ventilation

Juste après le début de la fabrication des pâtes, le ventilateur se met en marche.

→ L'écran affiche le symbole .

Rendement élevé de pâtes

L'appareil reconnaît s'il reste encore de la pâte dans le bol de pétrissage et assure un rendement particulièrement élevé de la pâte en répétant le processus de pétrissage ou de fabrication.

Les 10 dernières secondes du compte à rebours du programme sont affichées à l'écran.

Arrêt automatique

Une fois le programme terminé, l'appareil s'arrête automatiquement.

Ceci est indiqué par 3 bips.

L'écran affiche "--:--"

De plus, le symbole  apparaît.

REMARQUE : si vous n'appuyez sur aucun autre bouton dans les 2 minutes qui suivent, l'appareil repasse en mode de fonctionnement. Si vous n'appuyez à nouveau sur aucune touche dans les 2 minutes qui suivent,

l'appareil passe en mode veille.



Mise en veille de l'appareil

Appuyez sur ON/Standby pour passer en mode veille.

Le symbole "b" clignote sur l'écran.

9) Fonctionnement des programmes semi-automatiques



REMARQUE : veuillez d'abord effectuer les étapes 1 à 7, avant de commencer à travailler avec les programmes semi-automatiques. Prévoyez de remplir le réservoir d'eau à l'avance.

Après avoir mis la quantité de farine souhaitée et après avoir fermé le couvercle, appuyez sur la touche M pour sélectionner l'un des programmes. Vous pouvez passer d'un programme à l'autre en appuyant plusieurs fois sur ce bouton.

Le programme sélectionné (M1) clignote sur l'écran.

Pour lancer le programme, appuyez sur le bouton Start/Stop.

Pétrissage de la pâte

Le programme automatique commence par le pétrissage de la pâte et la quantité d'eau suggérée (par exemple 144 ml) s'affiche.

L'écran affiche en permanence le programme sélectionné.

La quantité d'eau suggérée ainsi que le symbole "ml" s'allument.

De plus, les symboles  et  apparaissent.

Ajout d'eau manuel

Verser lentement et uniformément la quantité d'eau suggérée dans le bol de pétrissage.

2 minutes avant la fin du processus de pétrissage, l'affichage change et le compte à rebours s'affiche.

Fabrication des pâtes

Une fois le processus de pétrissage terminé, l'appareil démarre automatiquement la fabrication des pâtes.

Une barre rotative s'allume dans l'écran pendant la fabrication des pâtes.

De plus, le symbole  apparaît.



Ventilation

Juste après le début de la fabrication des pâtes, le ventilateur se met en marche.

➔ L'écran affiche le symbole 

Rendement élevé de pâtes

L'appareil reconnaît s'il reste encore de la pâte dans le bol de pétrissage et assure un rendement particulièrement élevé de la pâte en répétant le processus de pétrissage ou de fabrication.

Les 10 dernières secondes du compte à rebours du programme sont affichées à l'écran.

Arrêt automatique

Une fois le programme terminé, l'appareil s'arrête automatiquement.

Ceci est indiqué par 3 bips.

L'écran affiche "--:--"

De plus, le symbole  apparaît.

REMARQUE : si vous n'appuyez sur aucun autre bouton dans les 2 minutes qui suivent, l'appareil repasse en mode de fonctionnement. Si vous n'appuyez à nouveau sur aucune touche dans les 2 minutes qui suivent, l'appareil passe en mode veille.



Mise en veille de l'appareil

Appuyez sur ON/Standby pour passer en mode veille.

Le symbole "b" clignote sur l'écran.

10) Pétrissage manuel de la pâte



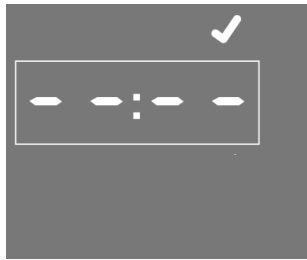
Vous pouvez sélectionner la fonction en appuyant sur le bouton correspondant.

REMARQUE : le processus peut être arrêté à tout moment. Pour cela, appuyez une nouvelle fois sur le bouton.

L'appareil démarre le processus de pétrissage pour une durée maximale de 10 minutes.


➔ La durée du processus de pétrissage est indiquée sous forme de compte à rebours.

➔ De plus, les symboles  et  apparaissent.



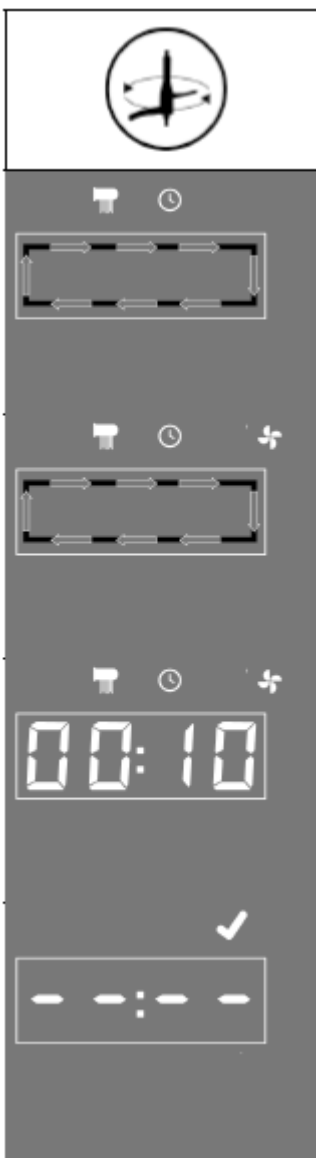
Arrêt automatique

Une fois le programme terminé, l'appareil s'arrête automatiquement.

- Ceci est indiqué par 3 bips.
- De plus, le symbole  apparaît.

REMARQUE : si vous n'appuyez sur aucun autre bouton dans les 2 minutes qui suivent, l'appareil repasse en mode de fonctionnement. Si vous n'appuyez à nouveau sur aucune touche dans les 2 minutes qui suivent, l'appareil passe en mode veille.



11) Fabrication manuelle des pâtes



Vous pouvez sélectionner la fonction en appuyant sur le bouton correspondant.

REMARQUE : le processus peut être arrêté à tout moment. Pour cela, appuyez une nouvelle fois sur le bouton.

L'appareil commence à fabriquer les pâtes.

- Une barre rotative s'allume sur l'écran pendant l'opération.
- De plus, les symboles  et  apparaissent.

Ventilation

Juste après le début de la fabrication des pâtes, le ventilateur se met en marche.

- L'écran affiche le symbole .


Rendement élevé de pâtes

L'appareil reconnaît s'il reste encore de la pâte dans le bol de pétrissage et assure un rendement particulièrement élevé de la pâte en répétant le processus de pétrissage ou de fabrication.

Les 10 dernières secondes du compte à rebours du programme sont affichées à l'écran.

Arrêt automatique

Une fois le programme terminé, l'appareil s'arrête automatiquement.

- Ceci est indiqué par 3 bips.
- De plus, le symbole  apparaît.

REMARQUE : si vous n'appuyez sur aucun autre bouton dans les 2 minutes qui suivent, l'appareil repasse en mode de fonctionnement. Si vous n'appuyez à nouveau sur aucune touche dans les 2 minutes qui suivent, l'appareil passe en mode veille.

12) Ajout d'eau supplémentaire



Vous pouvez sélectionner la fonction en appuyant sur la touche correspondante.

La pompe se met en marche et 5 ml supplémentaires sont versés dans le bol de pétrissage pour chaque pression sur la touche.

→ Pendant la durée de l'alimentation en eau, l'écran affiche 

REMARQUE : l'apport d'eau supplémentaire peut être répété plusieurs fois jusqu'à 30 secondes avant la fin du processus de pétrissage. Mais attention, s'il y a trop de liquide, la pâte devient trop collante et gêne la fabrication des pâtes.

13) Arrêt manuel des programmes



Pour arrêter un programme prématurément, appuyez sur Start/Stop ou ON/Standby.

14) Débranchement de l'appareil



Pour débrancher l'appareil totalement, retirez la fiche de la prise murale.

Conseils pour de bonnes pâtes

Fabrication de la pâte

Veuillez utiliser une farine de blé tendre ou dur.

Pour avoir de bonnes pâtes, veuillez mettre le volume d'eau indiqué par l'affichage ou le tableau de référence. En hiver, vous pouvez augmenter de 5 à 10 ml d'eau. En été, vous pouvez diminuer de 5 à 10 ml d'eau.

L'ajout de 3 à 5 g de sel dans l'eau peut rendre les pâtes plus moelleuses. L'ajout de 3 à 5 ml d'huile peut rendre les pâtes plus lisses.

Cuisson des pâtes

Veuillez manger les pâtes aussitôt, car les pâtes fraîches ont meilleur goût.

Adapter la méthode chaud-froid (ajouter de l'eau froide à l'ébullition, puis refaire plusieurs fois) pour cuire environ 8 minutes (selon la largeur et la quantité et des pâtes pour ajuster le temps de cuisson)

Conservation des pâtes

Utilisez le sac fraîcheur pour garder vos pâtes



La pâte est trop sèche, nous vous recommandons d'ajouter un peu d'eau.	Pâte parfaite	La pâte est trop humide, nous vous recommandons d'ajouter un peu de farine.
--	---------------	---

Nettoyage et entretien

- ① Après avoir fini de faire les pâtes , débranchez la machine et démontez les pièces.
- ② Les pièces (à l'exception du bloc-moteur) doivent être nettoyées et séchées.
- ③ 1) Séchez le moule ou mettez-le au réfrigérateur pendant une demi-heure, puis frappez-le fortement pour retirer la farine.
2) Vous pouvez également utiliser la brosse de nettoyage. Plonger le moule dans l'eau n'est pas recommandé, car cela peut rendre la farine collante et le moule difficile à nettoyer.
- ④ Gardez le moule, la brosse de nettoyage et la tasse à mesurer dans un endroit sec et à l'abri du soleil direct.

Caractéristiques

Tension nominale	220 V	Capacité	Farine : 200 - 600 g
Puissance	180 W	Fréquence	50 Hz
Poids	0 - 5 kg	Précision	+ ou - 2 g
Environnement	Température : 0 - 40 °C – HR ≤90%		

Guide de dépannage

PROBLÈMES	CAUSES	SOLUTIONS
la machine ne fonctionne pas	1. cordon d'alimentation mal branché	1. brancher correctement le cordon d'alimentation
	2. coupure de sécurité du moteur	2. attendre 20 à 30 minutes
	3. bol ou couvercle mal installé	3. installer correctement le bol et son couvercle
la machine ne fonctionne pas et les témoins sont allumés	1. vous n'avez pas appuyé sur les boutons	1. sélectionner la fonction et appuyer sur le bouton
	2. la machine est en panne	2. voir le service technique
la machine s'arrête en cours de fonctionnement	1. la quantité d'ingrédients est trop grande et bloque la machine	suivre strictement les quantités d'ingrédients recommandées : ajouter de l'eau si la pâte est trop sèche, pétrir la pâte, sélectionner <i>extrude pasta</i> ; si trop humide, ajouter de la farine, pétrir, sélectionner <i>extrude pasta</i>
	2. présence d'objets dans la farine, qui bloque la machine	2. éteindre pour nettoyer
	3. coupure de sécurité du moteur	3. attendre 20 à 30 minutes
aucune réponse en appuyant sur les boutons	1. intervalle de mise hors tension trop court, système non réinitialisé	1. attendre 3 minutes avant d'allumer
	2. la machine est en cours de procédure	2. cas normal
	3. panne de la machine	2. voir le service technique
les pâtes se cassent facilement	1. vous n'utilisez pas une farine de blé tendre ou dur	1. utiliser une farine de blé tendre ou dur
	2. le rapport eau et farine n'est pas correct, mettre moins d'eau	2. ajouter la farine et l'eau avec la tasse à mesurer

les pâtes collent	le rapport eau et farine n'est pas correct, mettre plus d'eau	ajouter la farine et l'eau avec la tasse à mesurer
trop de restes de farine dans le bol à pétrin	1. tension trop basse	1. utiliser un stabilisateur de tension domestique
	2. trou du module bloqué	2. nettoyer les trous du module
	3. proportions d'ingrédient incorrectes	3. suivre strictement le « tableau des proportions » des ingrédients
alarme sonore et visuelle	la machine est bloquée	1. vérifier et nettoyer le bol 2. suivre strictement le « tableau des proportions » des ingrédients, ajouter moins d'eau, sélectionner <i>knead dough</i> , remuer 2 minutes et sélectionner <i>knead dough</i> pour la retravailler

Liste des codes d'erreur

Code d'erreur	Cause	Solution
E02	Le couvercle n'a pas été fermé et la fonction n'a pas été activée	Fermer le couvercle et appuyer sur la touche correspondante
E05	Le capteur de température est ouvert	Voir le service technique
E06	Court-circuit du capteur de température	Voir le service technique
E09	Trop peu d'eau ou de résidus sont restés dans le bol	Ajouter de l'eau et éliminer les résidus
E14	Trop de farine	Ajouter 200 – 600 g de farine
E15	Présence de résidus dans le bol	Éliminer les résidus
E17	Le capteur de poids est cassé	Voir le service technique

Remarque : si le problème ne peut pas être résolu, n'essayez pas de réparer la machine par vous-même et apportez-la au service technique

GARANTIE

La durée de garantie de nos produits est de 2 ans, sauf décret en vigueur, à compter de la date d'achat initiale ou la date de livraison.

En cas de problèmes ou d'interrogations, vous pouvez facilement accéder à nos pages d'aides, conseils de dépannage, FAQ et modes d'emplois sur notre site SAV : <https://sav.hkoenig.com>.

En tapant le nom de référence de votre appareil dans la barre de recherche, vous accédez à tous les supports en ligne disponibles, conçus pour vous répondre au mieux à vos besoins.

Si vous ne trouvez toujours pas de réponse à votre question ou votre problème, alors cliquez sur « Est-ce que la réponse a résolu votre problème ? ». Vous accéderez alors au formulaire de demande d'assistance SAV, qu'il vous suffira de compléter pour valider votre demande et obtenir de l'aide.

CONDITIONS DE GARANTIE

La garantie couvre l'ensemble des pannes survenant dans le cadre d'une utilisation normale, conforme aux usages et spécifications présentes sur le manuel d'utilisation.

Cette garantie ne s'applique pas aux problèmes d'emballage ou de transport pendant l'expédition du produit par son propriétaire. Elle n'inclut également pas l'usure normale du produit, ni la maintenance ou le remplacement de pièces consommables.

EXCLUSION DE GARANTIE

- Les accessoires et les pièces d'usure (*).
- L'entretien normal de l'appareil.
- Toutes pannes survenant par suite d'une mauvaise utilisation (chocs, non-respect des préconisations d'alimentation électrique, mauvaises conditions d'utilisation, etc.), d'un entretien insuffisant ou d'un détournement de fonction de l'appareil, ainsi que l'usage d'accessoires non appropriés.
- Les dommages d'origine externe : incendie, dégâts des eaux, surtension électrique, etc.
- Tout matériel qui aura été démonté même partiellement par des personnes autres que celles habilitées (notamment l'utilisateur).
- Les produits dont le numéro de série serait absent, détérioré ou illisible que ne permettrait pas son identification.
- Les produits soumis à la location, à la démonstration ou à l'exposition.

(*) Certaines pièces de votre appareil dites pièces d'usure ou consommables se détériorent avec le temps et la fréquence d'usage de votre appareil. Cette usure est normale, mais peut être accentuée par des mauvaises conditions d'utilisation ou entretien de votre appareil. Ces pièces ne sont donc pas couvertes par la garantie.

Les accessoires fournis avec l'appareil sont également exclus du champ de la garantie. Ils ne peuvent donc être ni échangés, ni remboursés. Toutefois, certains accessoires peuvent être directement achetés via notre site : <https://sav.hkoenig.com/>.

ENVIRONNEMENT

ATTENTION :



Vous ne devez pas vous débarrasser de cet appareil avec vos déchets ménagers. Un système de collecte sélective pour ce type de produit est mis en place par les communes, vous devez vous renseigner auprès de votre mairie afin d'en connaître les emplacements. En effet, les produits électriques et électroniques peuvent contenir des substances dangereuses qui ont des effets néfastes sur l'environnement ou la santé humaine et doivent être recyclés. Le symbole ci-contre indique que les équipements électriques et électroniques font l'objet d'une collecte sélective, il représente une poubelle sur roues barrée d'une croix.

Adeva SAS / H.Koenig Europe - 8 rue Marc Seguin, 77290 Mitry-Mory, France
www.hkoenig.com - <https://sav.hkoenig.com> - Tél: +33 1 64 67 00 05

DEUTSCH

Sicherheitsanweisungen

Bitte folgen Sie den folgenden Anweisungen, um Unfälle durch eine unsachgemäße Nutzung zu vermeiden.

Achtung:

1. Entnehmen Sie den Stecker nicht und setzen Sie diesen nicht ein, wenn Ihre Hände nass sind, um einen Stromschlag zu vermeiden.
2. Setzen Sie keine festen Gegenstände in den Wasserauslauf ein. Nehmen Sie weder die Formabdeckung noch die Form selbst ab, fassen Sie sogar die Schraube nicht an, um Unfälle zu vermeiden.
3. Legen Sie das Gehäuse nicht in Flüssigkeiten, um elektrischen Beschädigungen vorzubeugen.

Anweisungen vor der Nutzung

1. Reinigen Sie die Einzelteile, bevor Sie das Gerät benutzen. Legen Sie keine schweren Gegenstände darauf.
2. Das Gerät darf nicht durch behinderte Menschen und Personen ohne Operationserfahrung bedient werden, es sei denn sie werden beaufsichtigt. Halten Sie Kinder fern von diesem Gerät.
3. Dieses Gerät ist ausschließlich für die Haushaltsnutzung geeignet.
4. Bauen Sie das Produkt nicht aus und verformen Sie dieses nicht.

5. Dieses Produkt ist ein elektrisches Gerät der Klasse I, vergewissern Sie sich, dass die Masseleitung gut angeschlossen ist.

6. Überprüfen Sie bitte, dass das Stromkabel, der Stecker, der Messbecher und die Schraube in einem guten Zustand sind. Wenn diese beschädigt sind, rufen Sie eine Dienststelle an. Versuchen Sie nicht, den Mangel selbständig zu beheben, um Gefahren vorzubeugen.

7. Vergewissern Sie sich, dass die ausgebauten Teile richtig installiert sind, um Gefahren zu vermeiden.

8. Dieses Produkt verfügt über einen Y-Typ Anschluss, wenn das Stromkabel beschädigt ist, muss eine Fachkraft die Reparatur übernehmen, um Gefahren zu vermeiden.

9. Dieses Gerät kann von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Kenntnis benutzt werden, vorausgesetzt, dass sie beaufsichtigt oder in der sicheren Benutzung des Gerätes unterwiesen werden und die möglichen Gefahren vollständig verstehen.

10. Die Reinigung und Wartung dürfen nicht von Kindern durchgeführt werden, es sei denn sie sind über 8 Jahre alt und werden von einem Erwachsenen beaufsichtigt.

11. Halten Sie das Gerät und dessen Kabel außer Reichweite von Kindern unter 8 Jahren.

12. Während der Nutzung von elektrischen Geräten müssen Sicherheitsanweisungen immer beachtet werden, um dem Risiko eines Brandes, eines Stromschlages und/oder einer Verletzung im Falle eines Missbrauchs vorzubeugen.

13. Vergewissern Sie sich, dass die auf dem Typenschild angegebene Spannung mit der Hauptspannung Ihrer

Einrichtung übereinstimmt. Wenn dies nicht der Fall ist, kontaktieren Sie den Händler und schließen Sie das Gerät nicht an.

14. Das Gerät darf nicht benutzt werden, wenn es fallen gelassen wurde, wenn es sichtbare Anzeichen einer Beschädigung aufweist oder eine Leckage hat.

15. Halten Sie bitte dieses Dokument griffbereit und geben Sie dieses an den künftigen Besitzer im Falle der Übergabe des Gerätes weiter.

16. Das Gerät darf nicht benutzt werden, wenn das Kabel oder der Stecker beschädigt sind, wenn es nicht richtig funktioniert, wenn es beschädigt oder fallen gelassen wurde. Wenn das Stromkabel beschädigt ist, muss es von dem Hersteller, seinem Dienstleister oder einer ähnlich qualifizierten Person ersetzt werden, um Gefahren zu vermeiden.

17. Dieses Gerät ist nicht dafür geeignet, von Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und Wissen (einschließlich Kindern) benutzt zu werden, es sei denn sie werden beaufsichtigt oder erhalten Anweisungen, von der für ihre Sicherheit zuständigen Person, wie das Gerät sicher zu benutzen ist. Kinder müssen beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie mit dem Gerät nicht spielen.

18. Dieses Gerät ist nicht dafür geeignet, mithilfe einer externen Schaltuhr oder eines Fernbedienungssystems bedient zu werden.

19. Vor der Reinigung des Gerätes vergewissern Sie sich, dass die Maschine vom Netz getrennt ist.

20. Die Maschine darf nur im Haushalt und in Innenräumen benutzt werden.

21. Tauchen Sie das Gerät, das Stromkabel oder den Stecker niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
22. Das Gerät muss immer beim Nichtgebrauch, vor Montage, Demontage oder Reinigung, oder vor einem Zubehöraustausch von der Stromversorgung getrennt werden. Vermeiden Sie den Kontakt mit beweglichen Teilen.
23. Ihr Gerät ist nur für den Hausgebrauch bestimmt. Es ist nicht für die Verwendung in den folgenden Situationen vorgesehen, die nicht von der Garantie abgedeckt sind:
- in Personalküchen in Geschäften, Büros und anderen professionellen Umgebungen,
 - in Landgasthöfen,
 - von Gästen in Hotels, Motels und anderen Wohnumgebungen,
 - in Bed-and-Breakfast-Umgebungen.

Anweisungen während der Nutzung.

1. Legen Sie keine festen Gegenstände in die Pasta-Form, das Gerät kann in diesem Fall beschädigt werden.
2. Platzieren Sie dieses Produkt nicht in der Nähe von heißen, entflammaren und explosiven Stellen und in der Nähe von Stellen mit einem starken Magnetfeld, um Unfällen vorzubeugen.
3. Das Verhältnis von Mehl und Wasser muss der Referenztabelle zu der Menge von Pasta und Zutaten entsprechen, um Beschädigungen der Komponenten zu vermeiden.
4. Wenn Sie das Gerät an die Stromversorgung anschließen, vergewissern Sie sich, dass alle Teile richtig installiert sind. Trennen Sie das Gerät beim Nichtgebrauch vom Netz.
5. Bedienen Sie das Gerät bitte auf einer flachen Ebene, bedienen Sie es nicht auf Stoffen wie z.B. Teppichen, oder auf Papier und Plastik.
6. Wenn Sie das Gerät auseinandernehmen, anpassen, reinigen oder die Teile austauschen, muss es immer von der Stromversorgung getrennt werden.
7. Wenn Sie den Stecker ziehen, halten Sie den Stecker mit Ihrer Hand und ziehen Sie daran, anstatt am Stromkabel zu ziehen.
8. Das Gerät darf ausschließlich mit geeignetem Stecker, Rührbecher, und anderen Teilen benutzt werden. Benutzen Sie keine Teile von anderen Produkten, um Gefahren zu vermeiden.
9. Wischen Sie vor der Zubereitung von Pasta Wasser ab, so dass der Geschmack von Pasta nicht beeinflusst wird.
10. Das Gerät kann nicht kontinuierlich arbeiten; wenn Sie Pasta andauernd zubereiten möchten,

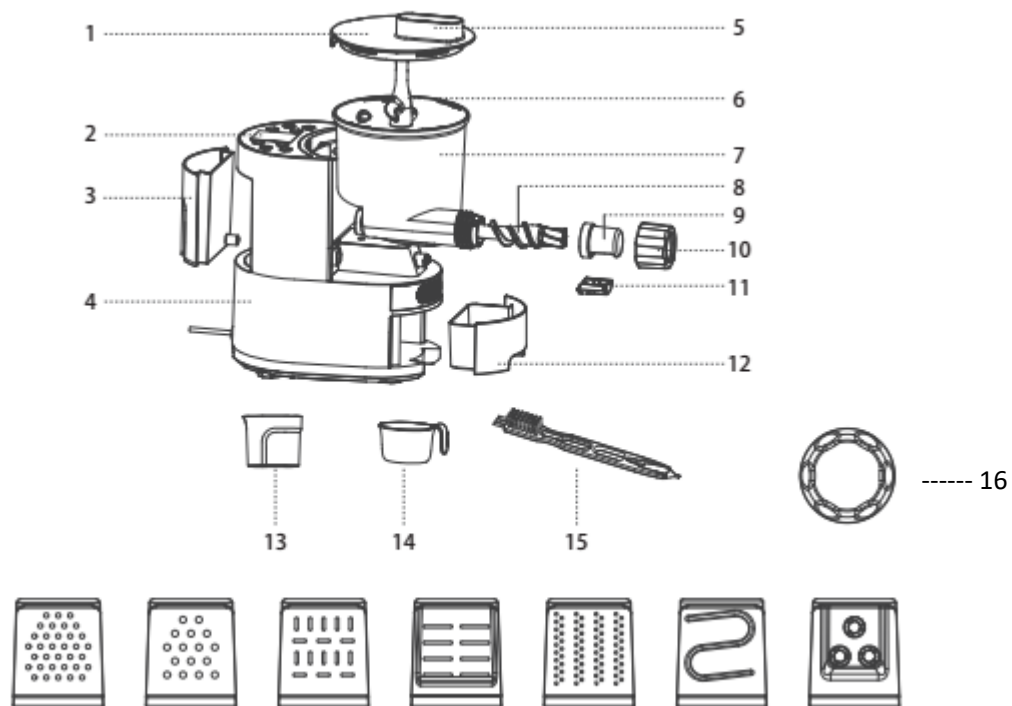
sollten Sie die Maschine für mindestens 20 Minuten stoppen.

11. Platzieren Sie das Gerät auf einer flachen Ebene, lassen Sie die Füße des Gerätes nicht abheben. Fassen Sie das Gerät nicht an und verstellen Sie dieses nicht, sonst kann der Pasta-Zubereitungsvorgang gestört werden.

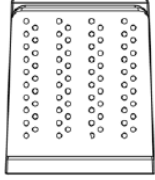
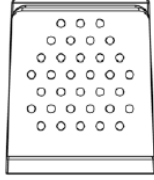
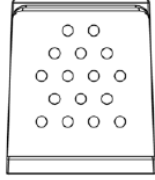
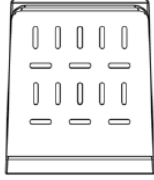
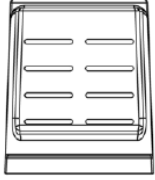
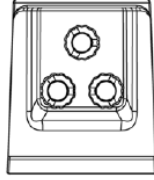
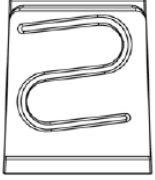
Anweisungen nach der Nutzung.

1. Bitte reinigen Sie das Gerät gleich nach der Nutzung. Die Teile, die in Kontakt mit Lebensmitteln kommen, müssen mit sauberem Wasser gereinigt werden. Seien Sie besonders vorsichtig, wenn Sie die Teile auseinandernehmen oder reinigen, um Unfällen vorzubeugen.
2. Das Gerät darf nicht direkt erhitzt werden; Setzen Sie keine Plastikteile in den Desinfektionsschrank, die Spülmaschine oder in heißes Wasser mit ätzenden Flüssigkeiten über 60 Grad ein. Benutzen Sie keine Stahlwolle und keine abrasiven Spülmittel, um das Gerät zu reinigen.
3. Reinigen Sie bitte die Form, nachdem es getrocknet ist. Vergewissern Sie sich, dass die Reinigungsbürste sauber ist, wenn diese nicht benutzt wird, schalten Sie das Gerät aus. Wenn Sie das Produkt entsorgen möchten, geben Sie dieses bitte an die Fachabteilung. Schneiden Sie das Stromkabel ab, bevor Sie das Gerät entsorgen.

Aufbau und Funktion der Einzelteile

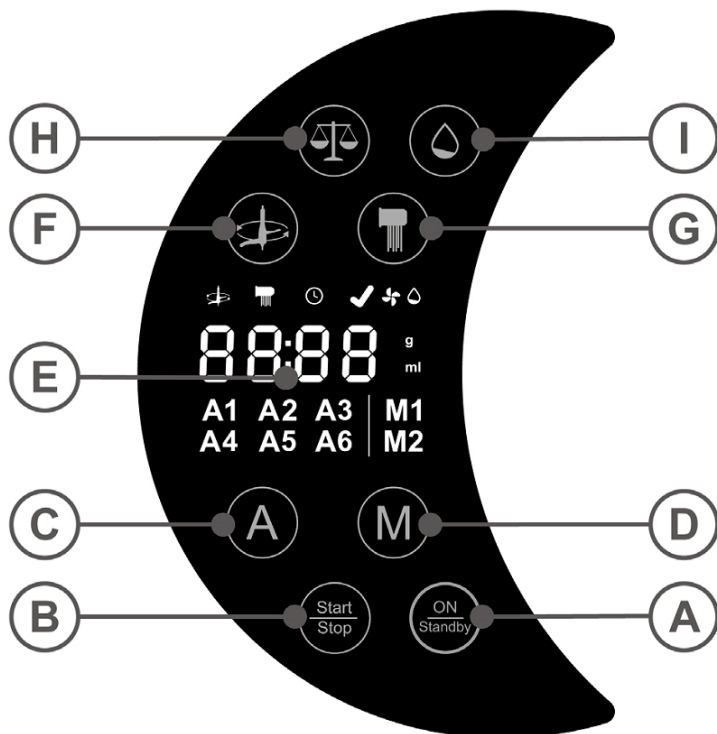


1. Deckel
2. Bedienfeld
3. Wasserbehälter
4. Motorblock
5. Öffnung für Wasser
6. Rührstab
7. Rührbecher
8. Auspressstab.
9. Form-Träger
10. Formabdeckung
11. Pasta-Form
12. Aufbewahrungsbox
13. Messbecher für Wasser
14. Messbecher für Mehl
15. Reinigungsbürste
16. Teigschneider

						
Feine Spaghetti	Normale Spaghetti	Dicke Spaghetti	Dünne Bandnudeln	Breite Bandnudeln	Penne	Lasagne

Bedienung

Bevor Sie dieses Gerät benutzen, reinigen Sie bitte die Komponenten, die unmittelbar in Kontakt mit Lebensmitteln kommen.



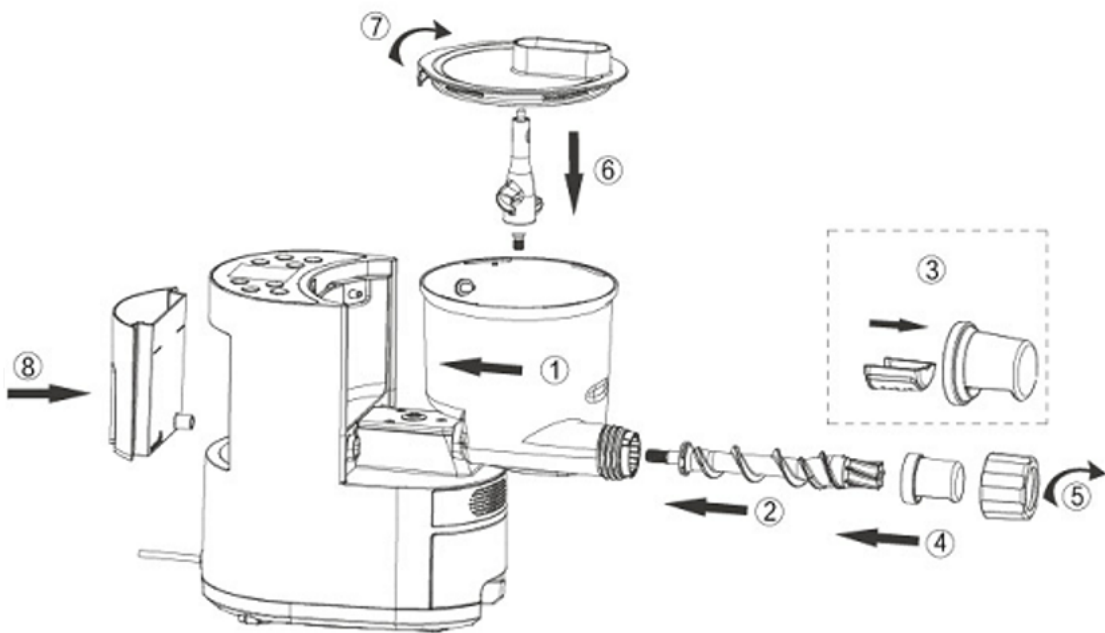
A	ON-/Standby- Taste – um das Gerät ein und auszuschalten
B	Start-/Stop-Taste – um das Gerät zu starten oder zu stoppen
C	Taste A – um eins aus 6 automatischen Programmen zu wählen
D	Taste M – um eins aus 6 halbautomatischen Programmen zu wählen
E	Display
F	KNETEN Taste – um das Kneten von Teig manuell zu starten
G	EXTRUDIEREN Taste – um das Extrudieren von Teig manuell zu starten
H	WAAGE Taste – um die Waage austarieren
I	WASSER Taste – für die zusätzliche Wasserversorgung

1. Anwendung

1) Vor der ersten Nutzung

Entfernen Sie bitte alle Schutzfolien sowie das Werbe- und Verpackungsmaterial von dem Gerät und dessen Zubehör. Reinigen Sie das Gerät und alle abnehmbaren Teile gemäß der Reinigungsanweisungen in dieser Bedienungsanleitung.

2) Installieren Sie alle Teile wie unten angezeigt



3) Automatische Programme

Das Gerät verfügt über 6 automatische Programmen. Je nach der Mehlsorte und der Auswahl eines entsprechenden Programms, kann bis zu 600 g Pasta auf einmal automatisch produziert werden. Die untenstehende Tabelle verschafft Ihnen einen Überblick über die Parameter von individuellen automatischen Programmen.



Sie können ein Programm auswählen, indem Sie auf die Taste A mehrmals drücken.

HINWEIS: Die Wasserversorgung erfolgt während des automatischen Programms automatisch.

Programm	Empfohlene Mehlsorte	Automatische Bewässerung (Verhältnis von Wasser und Mehl)	Empfohlene Mehlmenge	Knetzeit in Minuten
A1	Weizenmehl Typ 00	Ca. 36 ml / 100 g	400 g (max. 600 g)	04:00
A2	Weizenmehl Typ 00	Ca. 37 ml / 100 g	400 g (max. 600 g)	04:00

A3	Weizenmehl Typ 405 Hartweizengrieß Weizenmehl / Hartweizengrieß gemischt 50:50	Ca. 38 ml / 100 g	400 g (max. 600 g)	03:30
A4	Italienisches Hartweizengrieß- Mehl	Ca. 39 ml / 100 g	400 g (max. 600 g)	04:00
A5	Vollkornmehl	Ca. 36 ml / 100 g	400 g (max. 600 g)	07:00
A6	Glutenfrei	Ca. 58 ml / 100 g	400 g (max. 600 g)	03:00

TIPP: Optional können Sie etwas Olivenöl zu Programmen A1-A4 durch die Nachfüllöffnung hinzufügen.

4) Halbautomatische Programme

Es gibt zwei halbautomatische Programme, um bis zu 600g Pasta auf einmal herzustellen, aus individuellen Rezepten mit Zutaten Ihrer Wahl. Im Gegensatz zu automatischen Programmen, müssen Sie die Flüssigkeit selbständig nachfüllen. Die untenstehende Tabelle gibt Ihnen einen Überblick über die Parameter von beiden automatischen Programmen.



Sie können ein Programm auswählen, indem Sie auf die Taste M mehrmals drücken.

HINWEIS: Auf dem Display wird die empfohlene Flüssigkeitsmenge basierend auf die verwendete Mehlmenge angezeigt. Die Flüssigkeit muss sehr langsam und gleichmäßig durch die Nachfüllöffnung eingefüllt werden.

Programm	Empfohlene Mehlsorte	Automatische Bewässerung (Verhältnis von Wasser und Mehl)	Empfohlene Mehlmenge	Knetzeit in Minuten
M1	Typ 00 oder Typ 550 1 Eigelb (Größe M/L) pro 200 g Mehl	Ca. 37 ml / 100 g (Verrühren Sie das Eigelb im Messbecher, befüllt mit Wasser)	400 g	04:00
M2	Typ 00 oder Typ 550 1 Eigelb (Größe M/L) pro 200 g Mehl	Ca. 38 ml / 100 g siehe das Programm M1	400 g	03:00

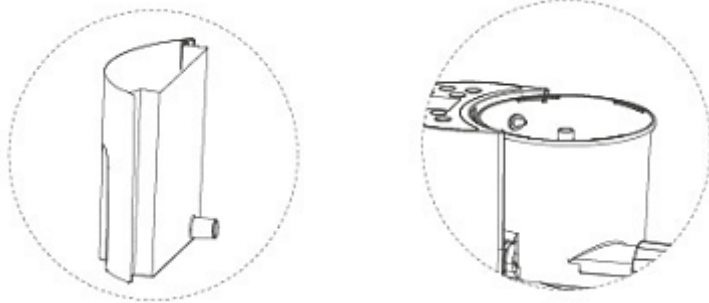
5) Den Wasserbehälter befüllen

Nehmen Sie den Wasserbehälter ab und befüllen Sie diesen mit sauberem kaltem Wasser bis zur Markierung auf der Oberkante des Behälters.

Dann schieben Sie den Wasserbehälter zurück in die Haupteinheit, soweit es geht.

→ Wenn die Kontrollleuchte auf dem Wasserbehälter blau leuchtet, gibt es ausreichend Wasser in dem Behälter.

→ Wenn die Kontrollleuchte auf dem Wasserbehälter rot leuchtet, gibt es zu wenig Wasser in dem Behälter.

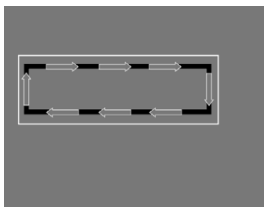


6) Das Gerät einschalten



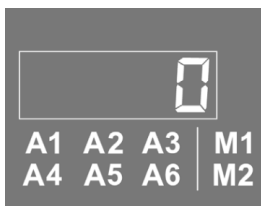
Halten Sie die ON/Standby Taste für ca. 2 Sekunden gedrückt, um das Gerät einzuschalten.

HINWEIS: Wenn keine weitere Taste innerhalb von 2 Minuten gedrückt wird, wird das Gerät zurück in den Stand-by-Modus gehen.



Die integrierte Waage bestimmt das gesamte Gewicht des Gerätes. Ein drehender Balken geht auf dem Display an.

HINWEISE: Verstellen Sie das Gerät nicht während des Abwiegens.



Nach der Kontrolle geht das Gerät in den Betriebsmodus.

→ Alle verfügbaren Programme werden auf dem Display angezeigt.

→ Zusätzlich wird auf dem Display eine blinkende "0" angezeigt.

7) Die Waage austarieren



WICHTIG: Bevor Sie Ihre Waage in die Null-Position austarieren, vergewissern Sie sich, dass:

- das Gerät ordnungsgemäß montiert ist.
- die ausgewählte Pastaform eingesetzt ist
- der Wasserbehälter bis zur Markierung befüllt ist.

- noch kein Mehl in den Knetbehälter hinzugefügt wurde.

Drücken Sie auf die WAAGE-Taste, um die Waage auszutarieren.

HINWEIS: Wenn Sie das Gewicht des Gerätes nach dem Austarieren der Waage verändern, ist eine erneute Tarierung erforderlich.

HINWEIS: Bewegen Sie das Gerät nicht während der Tarierung.



Nachdem das Tarieren abgeschlossen ist, kommt das Gerät in den Betriebsmodus.

→ Alle verfügbaren Programme werden auf dem Display angezeigt.

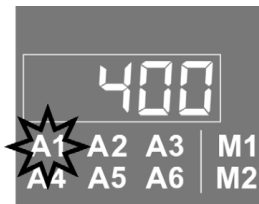
→ Zusätzlich erscheint das Symbol "g".

8) Mit automatischen Programmen arbeiten



Nachdem Sie die gewünschte Mehlmenge hinzugefügt und den Deckel geschlossen haben, drücken Sie auf die Taste A, um eins von den automatischen Programmen auszuwählen.

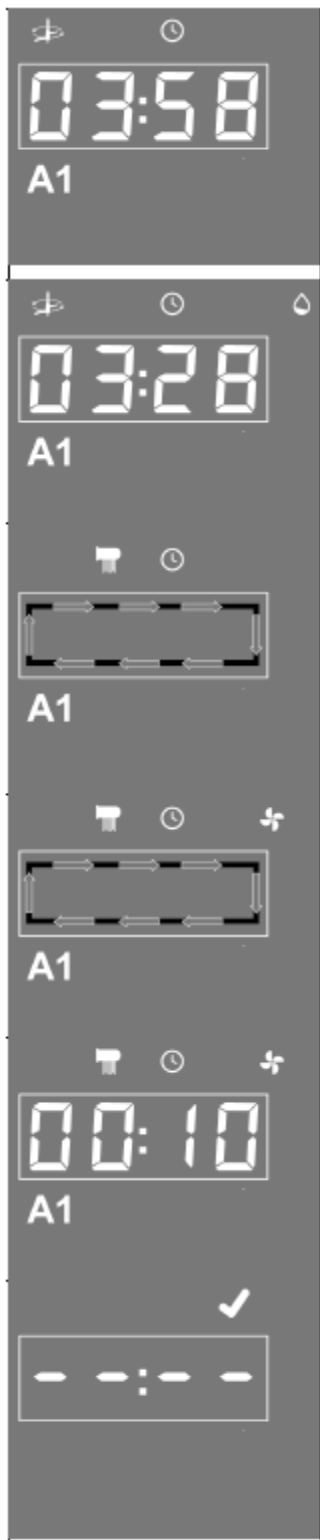
Sie können zwischen den Programmen umschalten, indem Sie auf diese Taste mehrmals drücken.



Das ausgewählte Programm (z.B. A1) blinkt auf dem Display.



Um das erforderliche Programm zu wählen, drücken Sie auf die Start-/Stop- Taste.





Teig kneten

Das automatische Programm startet mit dem Kneten von Teig.

→ Das ausgewählte Programm wird auf dem Display permanent angezeigt.

→ Die Dauer des Knetvorgangs wird auf dem Display als eine absteigende

Zeitfolge angezeigt. Zusätzlich erscheinen  und .

Automatische Wasserversorgung

Nach kurzer Zeit wird die Wassermenge, die durch das Gerät bestimmt wurde, automatisch über den Wasserauslass in den Knetbehälter gepumpt.

Das Display zeigt das Symbol .

Teig extrudieren

→ Nachdem der Knetvorgang abgeschlossen ist, wird das Gerät automatisch die Extrusion von Teig starten.

→ Ein rotierender Balken wird auf dem Display während der Teigextrusion angezeigt.

→ Zusätzlich erscheint das Symbol .

Belüftung

→ Kurz nach dem Beginn des Extrudierens wird der Lüfter starten.

→ Das Display zeigt das Symbol .

Effiziente Teigabgabe

Das Gerät erkennt, ob noch etwas Teig im Knetbehälter vorhanden ist und gewährleistet eine besonders hohe Teigabgabe, indem der Knet- und Extrusionsvorgang wiederholt wird.

Die letzten 10 Minuten des Programms werden auf dem Display als absteigende Zeitfolge angezeigt.

Automatischer Stopp

Nachdem das Programm abgeschlossen wurde, stellt das Gerät automatisch den Betrieb ein.

Dies wird durch einen dreimaligen Ton signalisiert.

Das Display zeigt das Symbol "--:--"

Zusätzlich erscheint das Symbol .

HINWEIS: Wenn keine weitere Taste innerhalb von 2 Minuten gedrückt wird, wird das Gerät zurück in den Betriebsmodus umschalten. Wenn weiterhin keine Taste innerhalb von den nächsten 2 Minuten gedrückt wird, geht das Gerät in den Standby-Modus.



Das Gerät ausschalten

Drücken Sie auf die ON/Standby-Taste, um das Gerät in den Standby-Modus umzuschalten.

Ein blinkendes "b" wird auf dem Display angezeigt.

9) Mit halbautomatischen Programmen arbeiten



HINWEIS: führen Sie bitte die Schritte 1 bis 7 aus, bevor Sie anfangen mit halbautomatischen Programmen zu arbeiten. Bereiten Sie auch die erforderliche Flüssigkeitsmenge im Voraus vor.

Nachdem Sie die erforderliche Mehlmenge hinzugefügt und den Deckel geschlossen haben, drücken Sie auf Taste M, um eins der Programme zu wählen.

Sie können zwischen den Programmen umschalten, indem Sie auf diese Taste mehrmals drücken.

Das gewählte Programm (z.B. M1) wird auf dem Display blinken.

Um das erforderliche Programm zu starten, drücken Sie auf die Start-/Stop-Taste.

Teig kneten

Das automatische Programm startet mit dem Kneten von Teig und die empfohlene Flüssigkeitsmenge (z.B. 144 ml) wird angezeigt.

Das ausgewählte Programm wird auf dem Display permanent angezeigt.

Die empfohlene Flüssigkeitsmenge genauso wie das Symbol "ml" werden aufleuchten.

Zusätzlich erscheinen die Symbole  und .

Manuelle Wasserversorgung


Gießen Sie die empfohlene Flüssigkeitsmenge langsam und gleichmäßig in den Knetbehälter.

2 Minuten vor dem Abschluss des Knetvorgangs wird das Display wechseln und die gebliebene Knetdauer wird in der absteigenden Zeitfolge auf dem Display angezeigt.

Teig extrudieren

Nachdem der Knetvorgang abgeschlossen ist, wird das Gerät automatisch die Extrusion von Teig starten.

Ein rotierender Balken wird auf dem Display während der Teigextrusion angezeigt.

Zusätzlich erscheint das Symbol  .



Belüftung

Kurz nach dem Beginn des Extrudierens wird der Lüfter starten.

→ Das Display zeigt das Symbol 

Effiziente Teigabgabe

Das Gerät erkennt, ob es noch etwas Teig im Knetbehälter vorhanden ist und gewährleistet eine besonders hohe Teigabgabe, indem der Knet- und Extrusionsvorgang wiederholt wird.


Die letzten 10 Minuten des Programms werden auf dem Display als absteigende Zeitfolge angezeigt.

Automatischer Stopp

Nachdem das Programm abgeschlossen wurde, stellt das Gerät automatisch den Betrieb ein.

Dies wird durch einen dreimaligen Ton signalisiert.

Das Display zeigt "--:--"

Zusätzlich erscheint das Symbol  .

HINWEIS: Wenn keine weitere Taste innerhalb von 2 Minuten gedrückt wird, wird das Gerät zurück in den Betriebsmodus umschalten. Wenn weiterhin keine Taste innerhalb von den nächsten 2 Minuten gedrückt wird, geht das Gerät in den Standby-Modus.



Das Gerät ausschalten

Drücken Sie auf die ON/Standby-Taste, um das Gerät in den Standby-Modus umzuschalten.

Das Display zeigt ein blinkendes "b".

10) Manuelles Teigkneten.





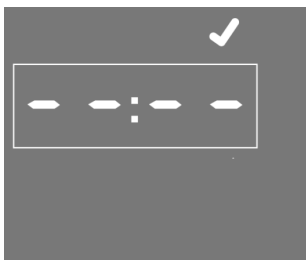
Sie können diese Funktion auswählen, indem Sie auf die Taste KNETEN drücken.

HINWEIS: Der Vorgang kann jederzeit abgebrochen werden. Drücken Sie bitte einfach noch einmal auf die Taste KNETEN.

Das Gerät startet den Knetvorgang für die Dauer von max. 10 Minuten.

→ Die Dauer des Knetvorgangs wird als eine absteigende Zeitfolge angezeigt.

→ Zusätzlich erscheinen die Symbole  und .



Automatischer Stopp

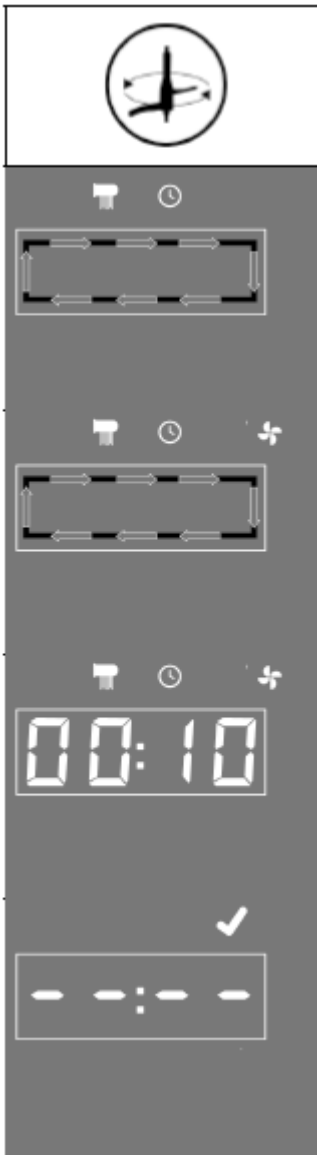
Nachdem das Programm abgeschlossen wurde, stellt das Gerät automatisch den Betrieb ein.

→ Dies wird durch einen dreimaligen Ton signalisiert.

→ Zusätzlich erscheint das Symbol .

HINWEIS: Wenn keine weitere Taste innerhalb von 2 Minuten gedrückt wird, wird das Gerät zurück in den Betriebsmodus umschalten. Wenn weiterhin keine Taste innerhalb von den nächsten 2 Minuten gedrückt wird, geht das Gerät in den Standby-Modus.

11) Manuelle Teigextrusion



Sie können diese Funktion auswählen, indem Sie auf die Taste EXTRUSION drücken.

HINWEIS: Der Vorgang kann jederzeit abgebrochen werden. Drücken Sie dafür noch einmal auf die Taste EXTRUSION.

Das Gerät startet die Extrusion von Teig.

→ Ein rotierender Balken wird auf dem Display während der Teigextrusion angezeigt.

→ Zusätzlich erscheinen die Symbole  und .

Belüftung

Kurz nach dem Beginn der Teigextrusion wird der Lüfter den Betrieb starten.

→ Das Display zeigt .

Effiziente Teigabgabe

Das Gerät erkennt, ob noch etwas Teig im Knetbehälter vorhanden ist und gewährleistet eine besonders hohe Teigabgabe, indem der Knet- und Extrusionsvorgang wiederholt wird.

Die letzten 10 Minuten des Programms werden auf dem Display als absteigende Zeitfolge angezeigt.

Automatischer Stopp

Nachdem das Programm abgeschlossen wurde, stellt das Gerät automatisch den Betrieb ein.

Dies wird durch einen dreimaligen Ton signalisiert.

→ Zusätzlich erscheint das Symbol .


HINWEIS: Wenn keine weitere Taste innerhalb von 2 Minuten gedrückt wird, wird das Gerät zurück in den Betriebsmodus umschalten. Wenn weiterhin keine Taste innerhalb von den nächsten 2 Minuten gedrückt wird, geht das Gerät in den Standby-Modus.

12) Zusätzliche Wasserversorgung



Sie können diese Funktion wählen, indem Sie auf die Wassertaste drücken.

Die Pumpe startet und zusätzliche 5 ml Wasser werden in den Knetbehälter bei jedem Drücken der Taste gepumpt.

→ Für die Dauer des Wasserpumpens wird auf dem Display das  Symbol angezeigt.

HINWEIS: Zusätzliche Wasserversorgung kann mehrmals vor dem Ende des Knetvorgangs für bis zu 30 Sekunden wiederholt werden. Seien Sie aber vorsichtig, wenn es zu viel Flüssigkeit im Teig gibt, wird dieser zu klebrig und kann nur eingeschränkt extrudiert werden.

13) Das Programm/die Funktion vorzeitig beenden.



Um ein Programm oder eine Funktion vorzeitig zu beenden, drücken Sie auf Start/Stop oder auf die ON/Standby-Taste.

14) Das Gerät dauerhaft ausschalten



Für ein permanentes und sicheres Ausschalten trennen Sie den Stecker nach jeder Nutzung von der Stromversorgung.

Hinweise für gute Pasta

Zubereitung von Pasta

Verwenden Sie bitte backstarkes oder mäßig starkes Mehl.

Um ein gutes Ergebnis zu erzielen, benutzen Sie bitte ausreichend Wasser gemäß der Mengenangabe auf dem Digitaldisplay oder in der Referenztafel. Im Winter können Sie die Wassermenge um 5-10mL erhöhen. Im Sommer kann die Wassermenge um 5-10mL verringert werden.

Pasta wird zäher, wenn Sie 3-5g Salz in Wasser hinzufügen. Wenn Sie 3-5ml Öl dazugeben, wird Ihre Pasta weicher.

Pasta kochen

Bitte verzehren Sie Pasta rechtzeitig, da frische Pasta einen besseren Geschmack hat.

Wenden Sie die "heiß-kalt Methode" an (fügen Sie während des Kochens kaltes Wasser hinzu, wiederholen Sie den Vorgang mehrmals), kochen Sie diese für ca. 8 Minuten (gemäß der Breite und Menge von Pasta kann die Kochzeit angepasst werden).

Aufbewahrung von Pasta

Benutzen Sie eine Frischhalteverpackung, damit Ihre Paste frisch bleibt.



Der Teig ist zu trocken, wir empfehlen Ihnen, etwas Wasser hinzuzufügen.	Perfekter Teig	Der Teig ist zu feucht, wir empfehlen Ihnen, etwas Mehl hinzuzufügen.
--	----------------	---

Reinigung und Wartung

① Nachdem Sie den Zubereitungsprozess abgeschlossen haben, ziehen Sie den Stecker und bauen Sie das Gerät nach der Nutzung auseinander.

② Die abgebauten Teile (außer das Gehäuse) müssen gereinigt und getrocknet werden.

③ 1) Trocknen Sie die Einzelteile oder legen Sie diese für eine halbe Stunde in den Kühlschrank, dann klopfen Sie diese stark ab, so dass das angeklebte Mehl einfach abfallen kann.

2) Sie können auch eine Reinigungsbürste benutzen. Es wird nicht empfohlen, die Einzelteile in Wasser einweichen zu lassen, da es das Zukleben von Mehl an dem Teil und demzufolge Schwierigkeiten mit der Reinigung verursachen kann.

④ Halten Sie das Einzelteil, die Reinigungsbürste und den Messbecher an einer trockenen Stelle und setzen Sie diese keiner direkten Sonneneinstrahlung aus.

Sicherheitsindex

Nennspannung	220v	Leistungsbereich	Flour:200-600g
Nennleistung	180w	Nennfrequenz	50hz
Elektronischer Skalabereich	0-5kg	Skalagenauigkeit	2g
Umgebung	Temperatur:0-40 Grad; Feuchtigkeit: ≤90%RH		

Fehlerbehebung

Probleme	Ursachen	Lösungen
Das Gerät funktioniert nicht, nachdem es eingeschaltet wurde und die Powertaste betätigt wurde.	1. Das Stromkabel ist nicht sachgemäß angeschlossen	1. Installieren Sie das Stromkabel richtig.
	2. Motor-Selbstschutz wegen der zu langen Betriebszeit.	2. Machen Sie das Gerät wieder an, nachdem es für 20—30 Minuten abgekühlt ist.
	3. Der Rührbecher oder der Rührbecherdeckel sind nicht richtig installiert.	3. Installieren Sie den Rührbecher oder den Rührbecherdeckel ordnungsgemäß.
Die Anzeigen leuchten, aber das Gerät funktioniert nicht.	1. Die Taste wurden nicht gedrückt.	1. Wählen Sie die Funktion aus und drücken Sie auf die entsprechende Taste.
	2. Das Gerät ist kaputt gegangen.	2. Lassen Sie das Gerät in einem Servicezentrum reparieren.
Die Maschine stoppt während des Betriebsvorgangs.	1. Die Zutatenmenge ist nicht richtig, die Überladung führt zum Feststecken und einer Betriebsstörung.	Befolgen Sie streng die Mengenangaben, um die Zutaten hinzuzufügen, gießen Sie Wasser, wenn der Teig zu trocken ist, kneten Sie die Pasta, wählen Sie [Pasta extrudieren]; Wenn es zu feucht ist, fügen Sie Mehl zum Teig hinzu, danach wählen Sie [Pasta extrudieren];
	2. Andere Zutaten sind im Mehl vorhanden, die Überladung führt zum Feststecken und einer Betriebsstörung.	2. Schalten Sie das Gerät zum Reinigen aus.

	3. Der Motortemperatursteuerungsschutz.	3. Benutzen Sie das Gerät wieder nach einer 20-30-minütigen Pause.
Keine Rückmeldung beim Drücken von Tasten	1. Die Erholungszeit war zu kurz, das System konnte nicht neugestartet werden.	1. Starten Sie das Gerät nach 3 Minuten neu.
	2. Das Gerät funktioniert.	2. Normalfall
	3. Das Gerät ist kaputt gegangen.	2. Lassen Sie das Gerät in einem Servicezentrum reparieren.
Paste zerbricht einfach.	1. Sie benutzen kein backstarkes Mehr mit hohem Proteingehalt.	1. Benutzen Sie backstarkes Mehr mit hohem Proteingehalt.
	2. Das Wasser-Mehl-Verhältnis ist nicht richtig, Sie brauchen weniger Wasser.	2. Fügen Sie Wasser und Mehl hinzu gemäß der Markierung auf dem Becher.
Paste klebt.	Das Wasser-Mehl-Verhältnis ist nicht richtig, Sie brauchen mehr Wasser.	Fügen Sie Wasser und Mehl hinzu gemäß der Markierung auf dem Becher.
Es gibt zu viele Mehltreue in dem Rührbecher.	1. Niedrige Spannung.	1. Benutzen Sie einen Haushalts-Spannungsstabilisator.
	2. Die Modulöffnung ist blockiert.	2. Reinigen Sie die Modulöffnungen.
	3. Falsche Zutatenmenge.	3. Befolgen Sie streng die Verhältnistabelle, wenn Sie Zutaten hinzufügen.
Ton- und Lichtalarm	Das Gerät wurde blockiert.	1. Überprüfen und reinigen Sie die Becher. 2. Befolgen Sie streng die Mengenangaben, um die Zutaten hinzuzufügen, fügen Sie weniger Wasser hinzu, wählen Sie 【Pasta kneten】 , kneten Sie den Teig für 2 Minuten und wählen Sie 【Pasta kneten】 erneut, um den Vorgang zu wiederholen.;

Fehlercode-Liste

Fehlercode	Gründe	Fehlerbehebung
E02	Die Abdeckung wurde nicht geschlossen und die Funktion wurde nicht ausgewählt.	Schließen Sie den Deckel und wählen Sie die Funktionstaste aus.
E05	Der Temperatursensor ist offen.	Kundendienst
E06	Ein Kurzschluss des Temperatursensors.	Kundendienst
E09	Zu wenig Wasser oder es bleiben Rückstände in dem Becher.	Passen Sie die Wassermenge an und entfernen Sie die Rückstände.
E14	Zu viel Mehl	Fügen Sie 200-600g Mehl hinzu
E15	Rückstände in dem Rührbecher.	Entfernen Sie die Rückstände.
E17	Der Gewichtssensor ist defekt.	Kundendienst

Hinweis: wenn das oben erwähnte Problem nicht gelöst werden kann, bauen Sie das Gerät bitte nicht selbstständig auseinander, bringen Sie es zu der nächstliegenden Servicestelle.

GARANTIE

Die Garantiezeit für unsere Produkte beträgt 2 Jahre, sofern keine anderen Bestimmungen gelten, ab dem Datum des ursprünglichen Kaufs oder ab dem Lieferdatum.

Bei Problemen oder Fragen können Sie sich an unsere Hilfeseiten, Tipps zur Fehlerbehebung, FAQs und Bedienungsanleitungen auf unserer Kundendienst-Website wenden: <https://sav.hkoenig.com>.

Wenn Sie den Referenznamen Ihres Geräts in die Suchleiste eingeben, erhalten Sie Zugang zu allen verfügbaren Online-Supports.

Wenn Sie immer noch keine Antwort auf Ihre Frage oder Ihr Problem finden, dann klicken Sie auf "Hat die Antwort Ihr Problem gelöst?". Sie können dieses Formular ausfüllen, um Ihre Anfrage zu bestätigen und Hilfe zu erhalten.

GARANTIEBEDINGUNGEN

Die Garantie deckt alle Defekte ab, die bei normalem, bestimmungsgemäßem Gebrauch und den in der Bedienungsanleitung enthaltenen Spezifikationen auftreten.

Diese Garantie gilt nicht für Probleme mit der Verpackung oder dem Transport während des Versands des Produkts durch den Eigentümer. Sie umfasst auch nicht den normalen Verschleiß des Produkts, die Wartung oder den Austausch von Verschleißteilen.

AUSSCHLUSS DER GARANTIE

- Zubehör und Verschleißteile (*).
- Die normale Wartung des Geräts.

- Alle Defekte, die durch unsachgemäßen Gebrauch (Stöße, Nichteinhaltung der empfohlenen Stromzufuhr, schlechte Nutzungsbedingungen usw.), unzureichende Wartung oder Zweckentfremdung des Geräts auftreten, sowie die Verwendung von ungeeignetem Zubehör.
- Schäden durch äußere Einflüsse: Brand, Wasserschäden, elektrische Überspannung usw.
- Alle Geräte, die von anderen als den befugten Personen (insbesondere dem Nutzer) auch nur teilweise auseinandergelöst wurden.
- Produkte, deren Seriennummer fehlt, beschädigt oder unleserlich ist, sodass sie nicht identifiziert werden können.
- Produkte, die vermietet, vorgeführt oder ausgestellt werden.

(*) Einige Teile Ihres Geräts, die als Verschleißteile oder Verbrauchsmaterialien bezeichnet werden, verschleiben mit der Zeit und der Häufigkeit der Nutzung Ihres Geräts. Diese Abnutzung ist normal, kann aber durch falsche Nutzung oder Pflege Ihres Geräts noch verstärkt werden. Diese Teile sind daher nicht durch die Garantie abgedeckt.

Das mit dem Gerät gelieferte Zubehör ist ebenfalls von der Garantie ausgeschlossen. Sie können daher weder umgetauscht noch erstattet werden. Einige Zubehöerteile können jedoch direkt über unsere Website <https://sav.hkoenig.com/> erworben werden.

UMWELT

ACHTUNG :



Werfen Sie nicht dieses Produkt, wie es mit anderen Haushaltsprodukten hat. Es gibt eine Mülltrennung von diesem Produkt in Gemeinden, Sie müssen Ihre lokalen Behörden über die Orte, wo man dieses Produkt zurückgeben können zu informieren.

In der Tat enthalten elektrische und elektronische Produkte gefährliche Stoffe, die schädliche Auswirkungen auf die Umwelt oder die menschliche Gesundheit haben und sollte recycelt werden. Das Symbol hier darauf hinweisen, dass elektrische oder elektronische Geräte sollten sorgfältig ausgewählt werden, ist ein fahrbarer Abfallbehälter mit einem Kreuz markiert.

Adeva SAS / H.Koenig Europe - 8 rue Marc Seguin, 77290 Mitry-Mory, France
www.hkoenig.com - <https://kundenservice.hkoenig.com> - Tél: +33 1 64 67 00 05

NEDERLANDS

Veiligheidsmaatregelen

Volg de regels ter voorkoming van ongelukken door verkeerd gebruik.

Attentie:

1. Niet met een natte hand de stekker in of uit het stopcontact nemen wegens gevaar voor een elektrische schok.
2. Stop geen objecten in de watermond. Haal de vormer er niet af en haal geen schroeven eruit, dit kan leiden tot ongelukken.
3. Stop de behuizing niet in een vloeistof, dit kan tot elektrische schade leiden.

Aanwijzingen voor gebruik

1. Maak de onderdelen schoon voordat u het apparaat gebruikt. Zet er geen zware dingen op.
2. Het apparaat mag niet worden gebruikt door gehandicapten personen of door personen die geen ervaring met het apparaat hebben, tenzij deze onder toezicht is. Houd kinderen uit de buurt van dit apparaat.
3. Dit apparaat is uitsluitend bestemd voor huishoudelijk gebruik.
4. Haal het apparaat niet uit elkaar en maak ook geen aanpassingen.
5. Dit product is een elektrisch apparaat, zorg dat de kabel goed is aangesloten.

6. Controleer dat de kabel, stekker, maatbeker en as in goede staat zijn. Neem bij schade contact op met de klantenservice. Voer zelf geen reparaties uit, dit kan gevaarlijk zijn.
7. Zorg dat alle onderdelen juist geplaatst worden, dit kan anders gevaar opleveren.
8. Dit product heeft een Y-verbinding, als de stroomkabel beschadigd is, dient een gekwalificeerd persoon deze vervangen.
9. Dit apparaat kan worden gebruikt door personen met verminderde fysieke, zintuiglijke of mentale vermogens of met gebrek aan ervaring of kennis, op voorwaarde dat zij onder toezicht staan of instructies hebben gekregen over het veilige gebruik van het apparaat en dat zij de mogelijke gevaren volledig begrijpen.
10. Het schoonmaken en onderhoud mag niet worden uitgevoerd door kinderen tenzij ze 8 jaar of ouder zijn en er toezicht is.
11. Houd het apparaat en de stroomkabel uit de buurt van kinderen jonger dan 8 jaar.
12. Bij het gebruik van elektrische apparaten moeten altijd de standaard veiligheidsinstructies worden opgevolgd om de kans op vuur, elektrische schokken en/of verwondingen te voorkomen.
13. Controleer dat de aangegeven spanning op het typeplaatje overeenkomt met de spanning van uw spanningsbron. Als dit niet het geval is, neem dan contact op met de verkoper en sluit het apparaat niet aan.
14. Het apparaat mag niet gebruikt worden als het gevallen is, als er duidelijk zichtbare schade is of als het lekt.

15. Bewaar deze handleiding en geef het aan de toekomstige eigenaar als u het apparaat aan een ander geeft.

16. Niet het apparaat gebruiken als deze een beschadigde kabel of stekker heeft, als het niet goed werkt of beschadigd of gevallen is. Als de stroomkabel beschadigd is, moet het worden vervangen door de fabrikant, een servicemonteur of een gelijkwaardig gekwalificeerd persoon om gevaren te vermijden.

17. Dit apparaat mag niet gebruikt worden door personen met een beperkt fysiek of mentaal vermogen, of gebrek aan ervaring en kennis (waaronder kinderen) hebben van het apparaat, tenzij iemand toezicht houdt of ze instructies hebben gegeven over het gebruik van het apparaat door de persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid. Kinderen moeten onder toezicht worden gehouden, om te verzekeren dat ze niet met het apparaat spelen.

18. Het apparaat is niet bedoeld om gebruikt te worden met een externe timer of apart besturingssysteem.

19. Voor het schoonmaken eerst controleren dat de stekker uit het stopcontact is.

20. Het apparaat is alleen bedoeld voor huishoudelijk gebruik in het huis.

21. Nooit het apparaat, stroomkabel of stekker onder water of andere vloeistof dompelen.

22. De stekker van het apparaat dient altijd uit het stopcontact gehaald te worden buiten gebruik, voor assemblage en demontage, het schoonmaken en voor het verwisselen van een accessoire. Vermijd contact met bewegende delen.

23. Uw apparaat is uitsluitend ontworpen voor huishoudelijk gebruik. Het is niet bedoeld voor gebruik in de volgende

situaties, die niet onder de garantie vallen:

- in personeelskeukens in winkels, kantoren en andere professionele omgevingen,
- in boerderijherbergen,
- door gasten in hotels, motels en andere residentiële omgevingen,
- in bed & breakfast-omgevingen.

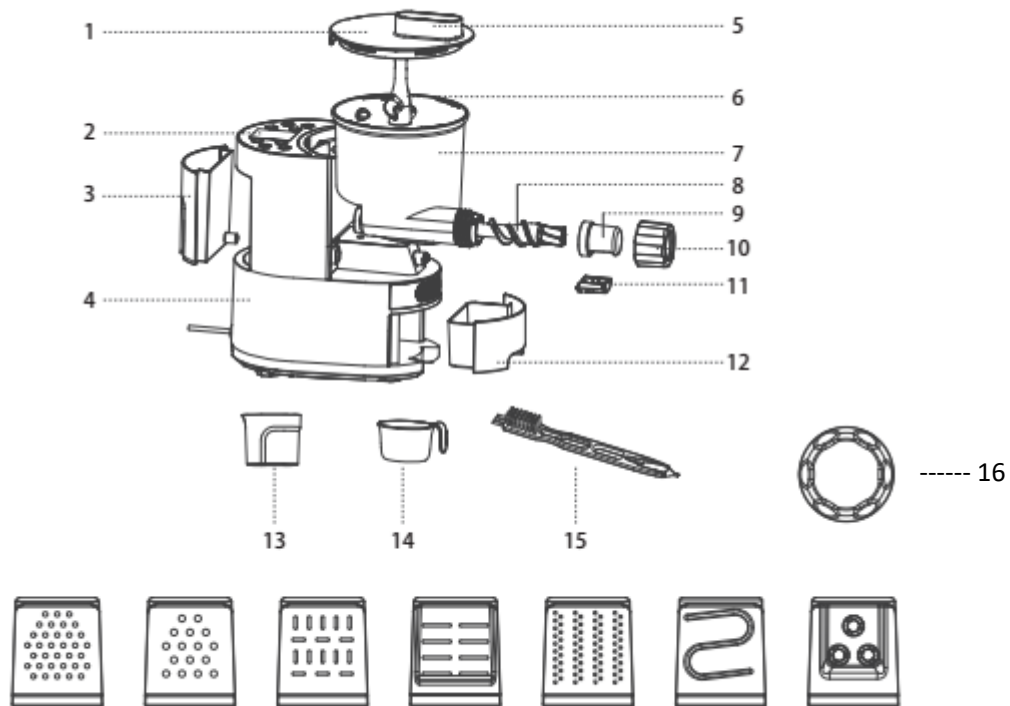
Aanwijzingen tijdens gebruik

1. Stop geen objecten in de pasta-opening, dit kan tot schade leiden.
2. Plaats dit product niet in de buurt van hete, ontvlambare en explosieve plaatsen of in de buurt van plaatsen met een sterk magnetisch veld om ongelukken te voorkomen.
3. De hoeveelheid bloem en water dient overeen te komen met de lijst van pasta en ingrediënten, anders kunnen er onderdelen beschadigd raken.
4. Als u de stekker in het stopcontact steekt, controleer dan dat alles juist is geplaatst, en haal de stekker eruit als het apparaat niet gebruikt wordt.
5. Gebruik het apparaat op een platte oppervlakte, niet op stoffen zoals tapijten, of op papier en plastic.
6. Als u onderdelen eraf neemt, aanpast, schoonmaakt of vervangt, dient u de stekker uit het stopcontact te halen.
7. Als u de stekker uit het stopcontact neemt, trek dan aan de stekker en niet aan de kabel.
8. Dit product kan alleen worden gebruikt met de specifieke aansluiting, mengbeker en andere delen. Gebruik geen andere objecten aangezien dit tot ongelukken kan leiden.
9. Veeg het water weg voor het pasta maken zodat de smaak van de pasta niet beïnvloed wordt.
10. Dit product kan niet langdurig achter elkaar gebruikt worden, laat het soms 20 min afkoelen.
11. Plaats het product op een platte oppervlakte, zorg dat de poten op de oppervlakte staan. Raak het product niet aan en verplaats deze niet in werking, dit kan de pasta verpesten.

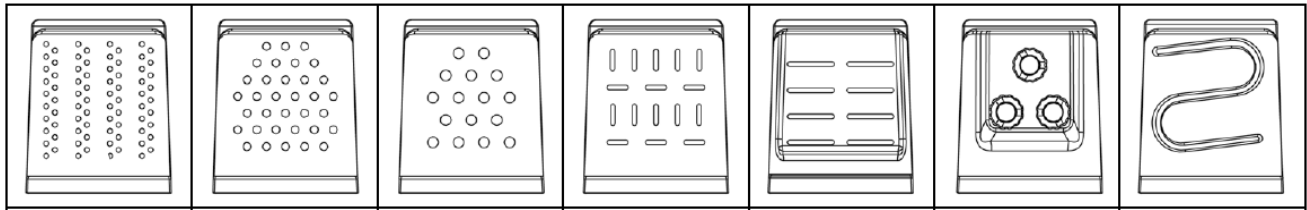
Aanwijzingen na gebruik

1. Maak het apparaat na gebruik op tijd schoon, de onderdelen die in contact komen met voedsel dienen te worden schoongemaakt met schoon water. Als u onderdelen demonteert of schoonmaakt, dient u voorzichtig te zijn om ongelukken te voorkomen.
2. Verwarm het product niet op, doe de plastic onderdelen niet in de ontsmettingskast, vaatwasser, agressieve vloeistof of water dat warmer is dan 60 graden. Gebruik geen staalwol en bijtend schoonmaakmiddel of vloeistof om het product te wassen.
3. Veeg de stof weg als alles droog is. Controleer dat de borstel schoon is en als het niet gebruikt wordt, schakel het apparaat dan uit. Als het apparaat is gevallen dient het te worden gerepareerd door gekwalificeerd personeel. Haal de stekker uit het stopcontact als het apparaat gevallen is.

Namen en functies van de onderdelen

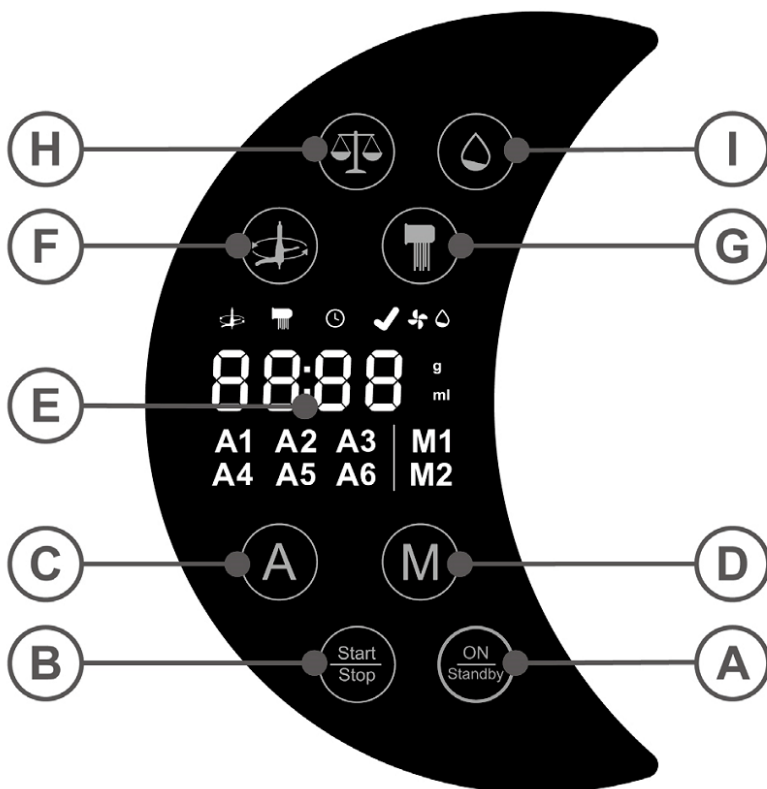


1. Deksel
2. Bedieningspaneel
3. Tank
4. Behuizing
5. Waterinlaatopeningen
6. Roerstaaf
7. Roerkop
8. Perser
9. Vormer
10. Vormklem
11. Pastamond
12. Opvangbak
13. Watermaatbeker
14. Bloemmaatbeker
15. Schoonmaakborstel
16. Deegsnijder



Hoe te gebruiken

Voordat u het product gebruikt, dient u alle onderdelen te wassen die in contact komen met voedsel.



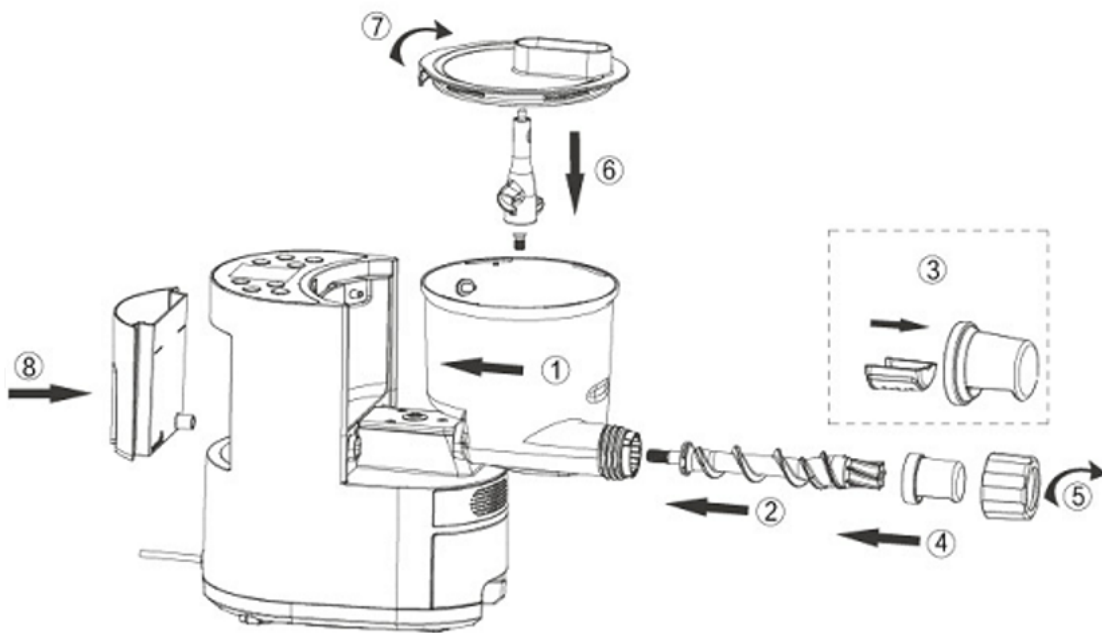
A	ON/Stand-by-knop – om het apparaat in en uit te schakelen
B	Start/Stopknop – om het apparaat te laten starten of stoppen
C	Knop A – om een van de 6 automatische programma's te kiezen
D	Knop M - om een van de 6 semiautomatische programma's te kiezen
E	Display
F	KNEADING-knop – om het kneden handmatig te starten
G	EXTRUSION-knop – om het kneden handmatig te starten
H	SCALES-knop – voor het kalibreren van de weegschaal
I	WATER-knop – om meer water toe te voegen

1. Het gebruik

1) Voor het eerste gebruik

Verwijder eerst beschermende folies, reclame en verpakkingsmateriaal van het apparaat en de accessoires. Maak het apparaat en alle verwijderbare onderdelen schoon volgens de schoonmaakinstructies in deze handleiding.

2) Plaats alles zoals getoond in de onderstaande afbeelding



1) Automatische programma's

Het apparaat is voorzien van 6 automatische programma's. Afhankelijk van het soort bloem en de keuze van het bijbehorende programma kan tot 600 gr pasta in één doorgang automatisch worden gemaakt. De onderstaande tabel geeft u een overzicht van de gegevens van de aparte automatische programma's.



U kunt de programma's kiezen door meermaals op knop A te drukken.
OPMERKING: de toevoer van water vindt automatisch plaats tijdens de automatische programma's.

Programma	Aanbevolen bloem	soort	Automatische watertoevoeging (verhouding water en bloem)	Aanbevolen hoeveelheid bloem	Kneedtijd in minuten
A1	Bloemsoort 00		Ca. 36 ml / 100 g	400 g (max. 600 g)	04:00
A2	Bloemsoort 00		Ca. 37 ml / 100 g	400 g (max. 600 g)	04:00

A3	Bloemsoort 405 Durumtarwemeel Bloem/durumtarwemeel gemengd 50:50	Ca. 38 ml / 100 g	400 g (max. 600 g)	03:30
A4	Italiaanse durumtarwemeel	Ca. 39 ml / 100 g	400 g (max. 600 g)	04:00
A5	Volkorenmeel	Ca. 36 ml / 100 g	400 g (max. 600 g)	07:00
A6	Glutenvrij	Ca. 58 ml / 100 g	400 g (max. 600 g)	03:00

TIP: door de vulopening kunt ook optioneel een beetje olijfolie toevoegen bij programma's A1-A4

2) Semiautomatische programma's

Er zijn twee semiautomatische programma's voor het maken van tot wel 600 g pasta in één doorgang, met individuele recepten met ingrediënten naar uw keuze. In tegenstelling tot de automatische programma's dient u zelf de vloeistof toe te voegen. De onderstaande tabel geeft u een overzicht van de gegevens van beide semiautomatische programma's.



U kunt de programma's kiezen door meermaals op knop M te drukken. OPMERKING: het display toont een suggestie voor de benodigde hoeveelheid vloeistof op basis van de toegevoegde bloem. De vloeistof dient langzaam en gelijkmatig te worden toegevoegd door de vulopening.

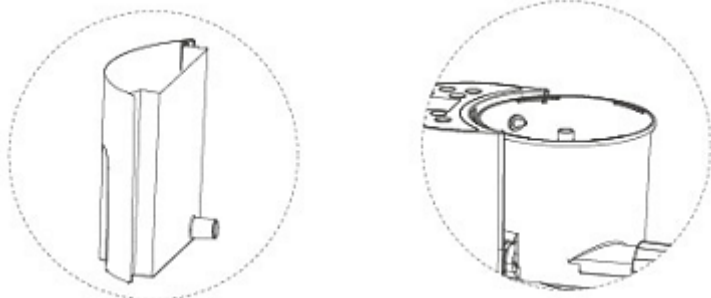
Programma	Aanbevolen soort bloem	Automatische watertoevoeging (verhouding water en bloem)	Aanbevolen hoeveelheid bloem	Kneedtijd in minuten
M1	Type 00 of type 550 1 eierdooier (formaat M/L) per 200 g bloem	Ca. 37 ml / 100 g (meng de eierdooier in de maatbeker, voeg water toe)	400 g	04:00
M2	Type 00 of type 550 1 eierdooier (formaat M/L) per 200 g bloem	Ca. 38 ml / 100 g zie programma M1	400 g	03:00

3) Vullen van de watertank

Verwijder de watertank en vul deze met puur, koud water tot de markering aan de bovenrand van de tank.

Druk de watertank vervolgens weer terug op zijn plek op de basis zover als dit gaat.

- ➔ Als het lampje op de watertank blauw wordt, zit er genoeg water in de tank.
- ➔ Als het lampje op de watertank rood wordt, zit er te weinig water in de tank.

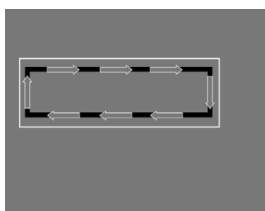


4) Het apparaat inschakelen



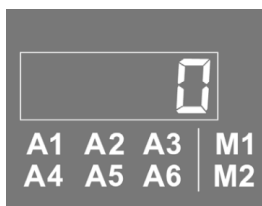
Druk op de ON/Stand-by-knop voor ongeveer 2 seconden om het apparaat in te schakelen.

OPMERKING: als er verder geen knop wordt ingedrukt in de volgende 2 minuten gaat het apparaat weer in de stand-by-modus.



De ingebouwde weegschaal weegt het complete gewicht van het apparaat. Een roterend lampje gaat branden op het display.

OPMERKING: Verplaats het apparaat niet tijdens het wegen.



Na de controle gaat het apparaat over in operatie-modus.

- ➔ Alle beschikbare programma's worden getoond op het display
- ➔ Verder toont het display een blinkende "0"

5) Kalibratie van de weegschaal



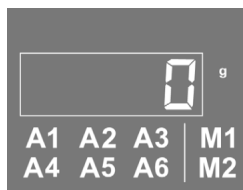
BELANGRIJK: Voordat u de weegschaal kalibreert naar nul dient u te zorgen dat:

- Het apparaat juist in elkaar is gezet
- De gekozen pasta is geplaatst
- De watertank gevuld is tot aan de markering
- Er nog geen bloem in het kneedcompartiment zit

Druk op de SCALES-knop om de weegschaal te kalibreren.

OPMERKING: Als u het gewicht van het apparaat verandert na de kalibratie, dient u deze te herkalibreren.

OPMERKING: Verplaats het apparaat niet tijdens het wegen!



Als de kalibratie is afgerond, gaat het apparaat over in operatie-modus.

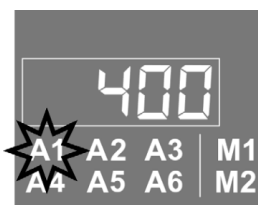
- ➔ Alle beschikbare programma's worden getoond op het display.
- ➔ Verder verschijnt het teken "g".

6) Automatische programma's gebruiken



Als u de gewenste hoeveelheid bloem heeft toegevoegd en de deksel heeft gesloten, drukt u op A om een van de automatische programma's te selecteren.

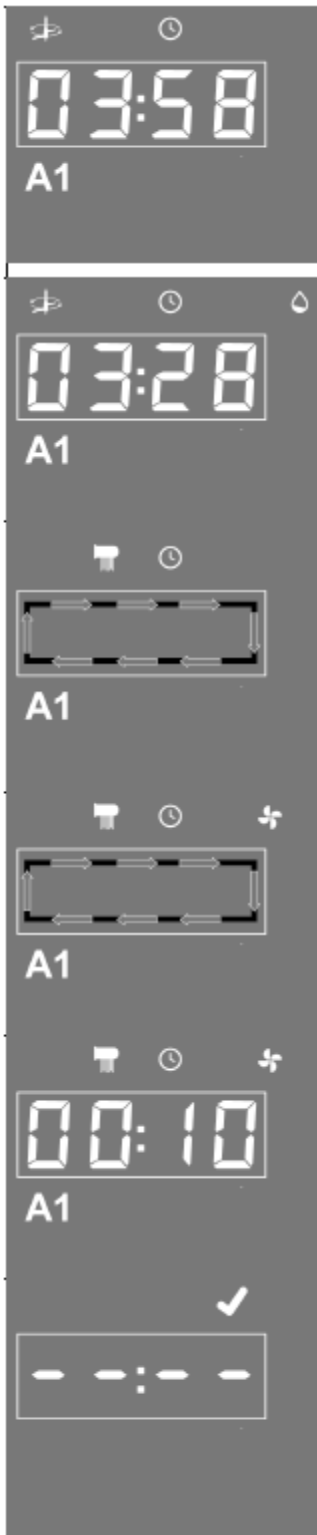
U kunt de programma's selecteren door meermaals op deze knop te drukken.



Het geselecteerde programma (bijv. A1) knippert op het display.





Om het geselecteerde programma te laten beginnen drukt u op Start/Stop.



Deeg kneden


Het automatische programma begint met het kneden van het deeg.

→ Het display toont onafgebroken het geselecteerde programma.

→ De duur van het kneedproces wordt getoond op het display met een aftellende klok. Verder verschijnen  en .

Automatische watertoevoer

Na korte tijd wordt de hoeveelheid water die door de elektronica wordt vastgesteld automatisch in de kneedkamer gepompt via de wateruitlaat.

Het display toont .

Deeg persen

Als het kneedproces is afgerond gaat het apparaat automatisch het deeg persen.

→ Een roterend lampje gaat branden op het display tijdens het kneden van het deeg.

→ Verder verschijnt het teken .

Ventilatie

Kort na het begin van het kneedproces gaat de ventilator draaien.

→ Het display toont .

Efficiënt deeg maken

De elektronica herkent of er nog wat deeg in de kneedruimte zit en zorgt voor goed gekneet deeg door het proces te herhalen.

De laatste 10 seconden van het programma worden getoond op het display met een aftellende klok.

Automatische stop

Als het programma is beëindigd, gaat het apparaat automatisch in werking.

Dit wordt aangegeven met een 3-voudig akoestisch signaal

Het display toont "--:--"

Verder verschijnt het teken .

OPMERKING: als er verder geen knop wordt ingedrukt in de volgende 2 minuten gaat het apparaat weer in de operatie-modus. Als er verder geen knop wordt ingedrukt in de volgende 2 minuten gaat het apparaat weer in

de stand-by-modus.



Uitschakelen van het apparaat

Druk op ON/Stand-by om het apparaat in stand-by-modus te zetten.

Het display toont een blinkende "b".

7) Semiautomatische programma's gebruiken



OPMERKING: voer stappen 1 tot 7 eerst uit voordat u met semiautomatische programma's gaat werken. Voeg ook van tevoren alvast de vloeistof toe.

Als u de gewenste hoeveelheid bloem heeft toegevoegd en de deksel heeft gesloten, drukt u op M om een van de programma's te selecteren. U kunt de programma's selecteren door meermaals op deze knop te drukken.

Het geselecteerde programma (bijv. M1) knippert op het display.

Om het geselecteerde programma te laten beginnen drukt u op Start/Stop.

Deeg kneden

Het automatische programma begint met kneden van het deeg en de aanbevolen hoeveelheid vloeistof (bijv. 144 ml) wordt getoond.

Het display toont onafgebroken het geselecteerde programma. De aanbevolen hoeveelheid vloeistof en ook het teken "ml" gaat branden.

Verder verschijnen  en .

Automatische watertoevoer

Giet de aanbevolen hoeveelheid vloeistof langzaam en gelijkmatig in de kneedruimte.

2 minuten voordat het kneedproces is beëindigd, verandert het display en wordt de resterende kneedt tijd aangegeven met een aftellende klok.

Deeg persen

Als het kneedproces is afgerond gaat het apparaat automatisch het deeg persen.

Een alarmpje gaat branden op het display tijdens het persen van het deeg.

Verder verschijnt het teken .



Ventilatie

Kort na het begin van het persproces gaat de ventilator draaien.

→ Het display toont 

Efficiënt deeg maken

De elektronica herkent of er nog wat deeg in de kneedruimte zit en zorgt voor goed gekneede deeg door het proces te herhalen.

De laatste 10 seconden van het programma worden getoond op het display met een aftellende klok.

Automatische stop

Als het programma is beëindigd, gaat het apparaat automatisch in werking. Dit wordt aangegeven met een 3-voudig akoestisch signaal

Het display toont "--:--"

Verder verschijnt het teken 

OPMERKING: als er verder geen knop wordt ingedrukt in de volgende 2 minuten gaat het apparaat weer in de operatie-modus. Als er verder geen

knop wordt ingedrukt in de volgende 2 minuten gaat het apparaat weer in de stand-by-modus.



Uitschakelen van het apparaat

Druk op ON/Stand-by om het apparaat in stand-by-modus te zetten.

Het display toont een blinkende "b".

8) Handmatig kneden van het deeg



U kunt de functie selecteren door op de KNEADING-knop te drukken.

OPMERKING: Het proces kan op elk moment worden gestopt. Druk nogmaals op KNEADING

Het apparaat begint het kneedproces met een tijdsduur van max 10 minuten.

→ De duur van het kneedproces wordt getoond met een aftellende klok.

→ Verder verschijnen  en .

Automatische stop

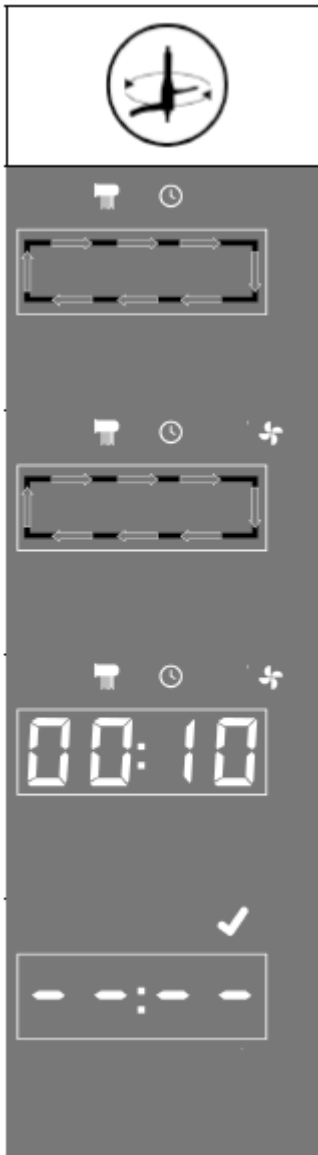
Als het programma klaar is, gaat het apparaat automatisch in werking.

→ Dit wordt aangegeven met een 3-voudig akoestisch signaal.

→ Verder verschijnt het teken .

OPMERKING: als er verder geen knop wordt ingedrukt in de volgende 2 minuten gaat het apparaat weer in de operatie-modus. Als er verder geen knop wordt ingedrukt in de volgende 2 minuten gaat het apparaat weer in de stand-by-modus.

9) Handmatig persen van het deeg



U kunt de functie selecteren door op de EXTRUSION-knop te drukken.
OPMERKING: Het proces kan op elk moment worden gestopt. Druk nogmaals op EXTRUSION.

Het apparaat begint met het persen van het deeg.

→ Een roterend lampje gaat branden op het display tijdens het persen van het deeg.

→ Verder verschijnen  en .

Ventilatie

Kort na het begin van het persproces gaat de ventilator draaien.

→ Het display toont .

Efficiënt deeg maken

De elektronica herkent of er nog wat deeg in de kneedruimte zit en zorgt voor goed gekneed deeg door het proces te herhalen.

De laatste 10 seconden van het programma worden getoond op het display met een aftellende klok.

Automatische stop

Als het programma klaar is, gaat het apparaat automatisch in werking.

→ Dit wordt aangegeven met een 3-voudig akoestisch signaal.

→ Verder verschijnt het teken .

OPMERKING: als er verder geen knop wordt ingedrukt in de volgende 2 minuten gaat het apparaat weer in de operatie-modus. Als er verder geen knop wordt ingedrukt in de volgende 2 minuten gaat het apparaat weer in de stand-by-modus.

10) Verdere watertoevoer



U kunt de functie selecteren door op de water-knop te drukken. De pomp gaat werken en een verdere 5 ml wordt toegevoegd in de kneedruimte.

→ Voor de tijdsduur van de watertoevoer gaat  branden

OPMERKING: De verdere watertoevoer kan meermaals worden herhaald tot 30 seconde voor het einde van het kneedproces. Maar wees voorzichtig, als er te veel vloeistof is, kan het deeg te kleverig worden en kan het maar beperkt verlengd worden.

11) Vroegtijdig het programma/functie beëindigen



Om een programma of functie eerder te beëindigen drukt u op Start/Stop of op ON/Stand-by

12) Het apparaat helemaal uitschakelen



Om het apparaat helemaal uit te schakelen, na elk gebruik de stekker uit het stopcontact halen.

Tips voor goede pasta

Pasta maken

Gebruik bloem van baksterkte of gemiddelde sterkte.

Voor goede pasta dient u de juiste waterhoeveelheid te gebruiken die het display toont of in de referentietabel staat. In de winter kunt u 5-10 ml water extra gebruiken. In zomer kunt u 5-10 ml water minder gebruiken.

Pasta wordt taaier als u 3-5 gram zout aan het water toevoegt. Als u 3-5 ml olie toevoegt, zal uw pasta zachter zijn.

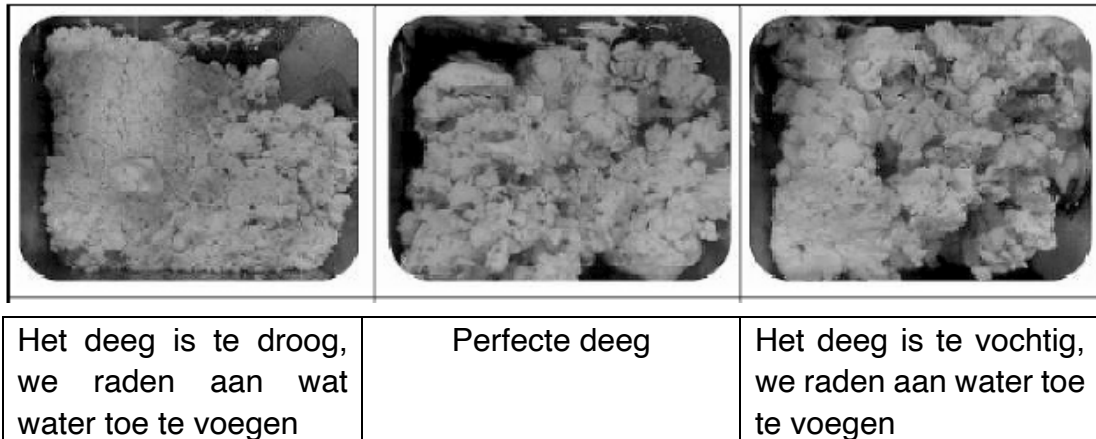
Bereiding pasta

Consumeer de pasta spoedig, want verse pasta smaakt beter.

Gebruik de heet-koudmethode (voeg koud water toe tijdens het koken, herhaal dat een paar keer) om het ongeveer 8 minuten te laten koken (passend bij de soort en hoeveelheid pasta de bereidingstijd aanpassen)

Opslag van pasta

Bewaar uw pasta in een verpakking die de versheid houdt.



Schoonmaken en onderhoud

- ① Na het pasta maken de stekker uit het stopcontact halen en de onderdelen demonteren.
- ② De gedemonteerde onderdelen (op de behuizing na) moeten worden gewassen en gedroogd.
- ③ 1) Droog de vormen of leg de vormen in de ijskast gedurende een half uur, ter er vervolgens mee zodat de bloem die vastzit in de vormen er makkelijk af kan vallen.
2) U kunt ook de schoonmaakborstel gebruiken. De vormen in water laten weken wordt niet aanbevolen, hierdoor wordt het vastzittende deeg kleverig en moeilijk verwijtbaar.
- ④ Bewaar de vorm, schoonmaakborstel en maatbeker droog en niet in direct zonlicht.

Veiligheidsindex

Spanning	220v	Capaciteit	Bloem:200-600gr
Vermogen	180w	Frequentie	50hz
Bereik weegschaal	0-5kg	Precisie weegschaal	2g
Omgevingstemperatuur	Temperatuur:0-40 graden; vochtigheid: ≤90%RH		

Probleemoplossing

Problemen	Oorzaken	Oplossingen
Het apparaat doet niets na inschakeling en na start indrukken.	1.Stroomkabel niet goed geplaatst.	1. Plaats de stroomkabel correct
	2.Zelfbescherming van motor ingeschakeld door langdurig gebruik	2.Probeer het opnieuw na een afkoelingsperiode van 20-30 minuten
	3.Roerkop is niet goed geplaatst	3.Plaats de roerkop correct
De lampen branden, apparaat werkt niet	1.Geen knop ingedrukt	1.Kies de functie en druk op de knop
	2.Het apparaat is kapot	2.Laat het repareren bij lokale servicedienst
Het apparaat stopt gedurende gebruik	1.Het mengsel is niet goed, het is te stevig waardoor het apparaat stopt	Volg strikt het 'volume-ratio' om materiaal toe te voegen, voeg water toe als het te droog is, meng de pasta, kies [extrude pasta]; als het te nat is, voeg dan bloem toe en meng, kies [extrude pasta].
	2.Andere objecten in de bloem houden blokkeren en zorgen ervoor dat het apparaat stopt	2.Schakel het apparaat uit en maak het schoon
	3.Bescherming tegen oververhitting van de motor	3.Gebruik het apparaat weer na 20-30 minuten laten afkoelen
Geen reactie op ingedrukte knoppen	1.Te kort uitgeschakeld, het systeem is niet gereset.	1.Probeer het opnieuw na 3 minuten
	2.Het apparaat is in werking	2.Normaal gebruik
	3.Het apparaat stopt zelf	2.Laat het repareren bij servicedienst
De pasta breekt snel	1.U gebruikt geen pure, sterke proteïnebloem	1.Gebruik pure, sterke proteïnebloem
	2.de verhouding water en bloem klopt niet, minder water	2.Voeg bloem en water toe zoals aangegeven op de markering
De pasta plakt	de verhouding water en bloem klopt niet, meer water	Voeg water en bloem toe zoals aangegeven op de markering

Er zitten te veel resten bloem in de mengkom	1.Lage spanning	1.Gebruik een stopcontact met een stabiele spanning
	2.Opening module geblokkeerd	2.Maak openingen van de module schoon
	3.Het materiaal klopt niet	3.Volg strikt de 'ratio-grafiek' om materiaal toe te voegen
Geluid- en lichtalarm	Het apparaat zit vast	1.Controleer en maak de bekers schoon 2.Volg strikt de 'ratio-grafiek' om materiaal toe te voegen; minder water, kies [knead dough], meng 2 minuten en kies [knead dough] opnieuw

Lijst met foutmeldingen

Foutmelding	Reden	Probleemoplossing
E02	De deksel is niet gesloten en er kan geen functie worden gekozen	Sluit de deksel en selecteer de functie
E05	Temperatuursensor kapot	Neem contact op met de klantenservice
E06	Kortsluiting temperatuursensor	Neem contact op met de klantenservice
E09	Te weinig water of mengsel over	Voeg water toe en verwijder mengsel
E14	Te weinig bloem	Voeg 200-600gr bloem toe
E15	Resten in de mengbak	Verwijder de resten
E17	Weegsensor kapot	Neem contact op met de klantenservice

Merk op: Als het probleem niet verholpen kan worden, haal dan niet zelf het apparaat uit elkaar, stuur het na een reparatiedienst.

GARANTIE

De garantieperiode op onze producten is 2 jaar, tenzij anders vermeld, beginnend vanaf de datum van de initiële aankoop of bezorgdatum.

Als u problemen of vragen heeft, kunt u eenvoudig onze hulppagina's bezoeken voor tips om problemen op te lossen, de FAQ's en andere gebruikershandleidingen op onze website: <https://sav.hkoenig.com>.

Door de referentienaam van uw apparaat in de zoekbalk te typen, krijgt u toegang tot alle beschikbare online hulpmiddelen, ontworpen om aan uw behoeften te voldoen.

Als u toch niet een antwoord op uw vraag kunt vinden, klik dan op "Heeft het antwoord uw probleem opgelost? Hierdoor gaat u naar het Aanvraagformulier voor Klantenondersteuning, dat u in kunt vullen om uw verzoek te valideren en hulp te ontvangen.

GARANTIEVOORWAARDEN

De garantie dekt alle mankementen die voortkomen uit normaal gebruik, volgens de sectie gebruik en specificaties in de gebruikershandleiding.

Deze garantie omvat niet verpakkings- of transportproblemen tijdens het vervoer van het product door de eigenaar. Het omvat ook niet de normale slijtage van het product, noch het onderhoud of vervangen van verbruiksartikelen.

UITSLUITINGEN VAN DE GARANTIE

- Accessoires en verbruiksartikelen (*).
- Normaal onderhoud van het apparaat.
- Alle mankementen veroorzaakt door verkeerd gebruik (schokken, het niet opvolgen van de aanbevolen stroomvoorziening, in slechte omstandigheden gebruiken, etc.), onvoldoende onderhoud of ondeugdelijk gebruik van het apparaat, alsook het gebruik van ongeschikte accessoires.
- Schade van buitenaf: vuur, waterschade, elektrische stroompiek, etc.
- Apparaten die uit elkaar zijn gehaald, ook gedeeltelijk, door personen die niet er niet gekwalificeerd voor zijn (zoals de gebruiker).
- Producten waarvan het serienummer verdwenen, beschadigd of onleesbaar is, waardoor we het niet kunnen identificeren.
- Producten die verhuurd werden of ter demonstratie of showmodel waren.

(*) Sommige onderdelen van uw apparaat, genaamd verbruiksartikelen, slijten naar verloop van tijd en bij veel gebruik van uw apparaat. Deze slijtage is normaal, maar kan verergerd worden door slechte omstandigheden of onderhoud van uw apparaat. Deze onderdelen worden daarom niet gedekt door de garantie.

De accessoires meegeleverd met het apparaat zijn ook uitgesloten van de garantie. Ze kunnen niet vervangen of gerestitueerd worden. Echter, sommige accessoires zijn te koop via onze website: <https://sav.hkoenig.com/>.

MILIEU

ATTENTIE:



Dit apparaat mag niet met uw ander huishoudelijke toestellen worden verwijderd. Dit product moet op een geselecteerde stortplaats verwijderd worden. U kunt bij de gemeente een indiceerde plaats aanvragen. Elektrisch en elektronische producten kunnen gevaarlijke stoffen inhouden die schadelijk zijn voor mensen en het milieu en moet recycled worden. Het symbool aan de kant geeft aan dat het een elektrisch en elektronisch toestel is en zijn dus artikelen van een selectieve collectie. Het beeld geeft een afvalbak met een X teken aan.

ESPAÑOL

MEDIDAS DE SEGURIDAD

Siga las reglas en caso de accidentes causados por una operación incorrecta.

Atención:

1. En caso de descargas eléctricas, no desenchufe el aparato con las manos mojadas.
2. No coloque nada sólido en la salida del agua. No quite la tapa del molde, no retire el molde y no toque el tornillo en caso de accidentes.
3. No sumerja la carcasa en agua en caso de daños eléctricos.

INSTRUCCIONES ANTES DE USAR

1. Limpiar el molde antes de usar el aparato. No coloque objetos pesados encima.
2. Las personas discapacitadas o con falta de experiencia operativa no pueden utilizar el aparato a menos que sean supervisadas. Mantenga el aparato fuera del alcance de los niños.
3. Este aparato está destinado solo para uso doméstico.
4. No desmonte ni reforme el aparato.
5. Este producto es un tipo de aparato eléctrico, asegúrese de que el cable de tierra esté bien conectado.
6. Compruebe que el cable de alimentación, el enchufe, la taza medidora y el tornillo no estén dañados. Si hay daños visibles, llame al centro de servicios y no intente arreglarlo usted mismo.
7. Asegúrese de que todas las piezas desmontables estén instaladas.

8. Este aparato tiene una conexión tipo Y, si el cable de alimentación está dañado, deberá ser reemplazado por el fabricante, su agente de servicios o una persona calificada para evitar cualquier riesgo.
9. Este aparato puede ser utilizado por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia o conocimientos, siempre que sean supervisadas o instruidas en el uso seguro del aparato y que entiendan perfectamente los peligros potenciales.
10. La limpieza y el mantenimiento no deben ser realizados por niños, a menos que tengan 8 o más años de edad y sean supervisados por un adulto.
11. Mantenga el aparato y su cable de alimentación fuera del alcance de los niños menores de 8 años.
12. Siempre que use un electrodoméstico, debe tomar las precauciones básicas de seguridad para evitar el riesgo de incendio, descarga eléctrica y/o lesiones en caso de mal uso.
13. Asegúrese de que la tensión eléctrica del tomacorriente se corresponda con la exigida en la etiqueta de especificaciones técnicas. Si este no es el caso, no conecte el aparato y comuníquese con el distribuidor o su agente de servicios.
14. No debe utilizar el aparato luego de haberse caído, si muestra señales evidentes de daño, o si detecta cualquier fuga o malfuncionamiento.
15. Mantenga este manual de instrucciones siempre al alcance y entrégueselo al futuro propietario del aparato en caso de donarlo o transferirlo

16. No utilice el aparato si el cable de alimentación está dañado, o si no funciona correctamente, muestra señales de daño o se ha caído. Si el cable de alimentación está dañado, deberá ser reemplazado por el fabricante, su agente de servicios o una persona calificada para evitar cualquier riesgo.
17. Este aparato no está diseñado para ser utilizado por personas (incluyendo niños) con discapacidad física, sensorial o motora, o con falta de experiencia y conocimiento, a menos que estén siendo supervisadas y hayan recibido instrucciones para el uso seguro del dispositivo por parte de una persona responsable de su seguridad. Los niños deben ser supervisados para garantizar que no jueguen con el aparato.
18. Este aparato no debe ser operado por medio de un temporizador externo ni sistema de control remoto.
19. Asegúrese de desenchufar el aparato antes de limpiarlo.
20. Solo para uso doméstico y en interior.
21. Nunca sumerja el aparato, su cable de alimentación o enchufe en agua o cualquier otro líquido.
22. Asegúrese de desenchufarlo cuando no esté en uso, antes de montarlo, desmontarlo, limpiarlo o antes de cambiar un accesorio. Evite el contacto con partes móviles.
23. Su aparato ha sido diseñado únicamente para uso doméstico. No ha sido diseñado para ser utilizado en las siguientes situaciones que no están cubiertas por la garantía:
 - en áreas de cocina para el personal en tiendas,

- oficinas y otros entornos profesionales,
- en albergues agrícolas,
 - en hoteles, moteles y otros entornos residenciales,
 - en entornos de tipo bed and breakfast.

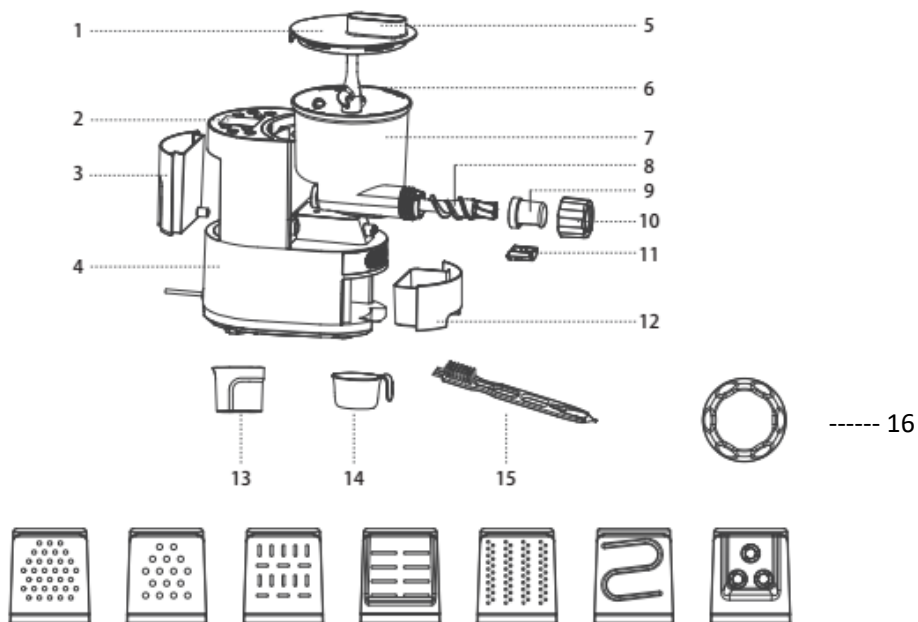
INSTRUCCIONES DURANTE EL USO

1. No ponga nada sólido en la taza de pastas.
2. No coloque el aparato cerca de lugares calientes, campos magnéticos potentes y artefactos inflamables o explosivos.
3. La proporción de harina y agua debe estar acorde con las medidas colocadas en la hoja de referencia de la cantidad de pastas e ingredientes.
4. Antes de conectar el cable de alimentación, asegúrese de que todas las piezas estén bien instaladas y desconecte el cable de alimentación cuando no haya nadie usando el aparato.
5. Opere el aparato sobre una superficie plana, nunca lo coloque sobre alfombras, papel o plástico.
6. Cuando esté ajustando, limpiando o cambiando las piezas, debe desconectar el enchufe del tomacorriente.
7. Para desconectar el aparato, use su mano para sostener y tirar del enchufe en lugar de tirar del cable de alimentación.
8. No utilice ningún accesorio que no haya sido recomendado por el fabricante.
9. Limpie el aparato y cambie el agua antes de hacer pasta para que el sabor no se vea afectado.
10. Evite utilizar el aparato de forma continua durante mucho tiempo, si desea hacer pasta de forma continua, debe al menos detener la máquina durante 20 minutos.
11. Coloque el aparato sobre una superficie plana, no deje que las patas se levanten del suelo. No toque el producto ni lo mueva en caso de que presente algún problema cuando esté operando.

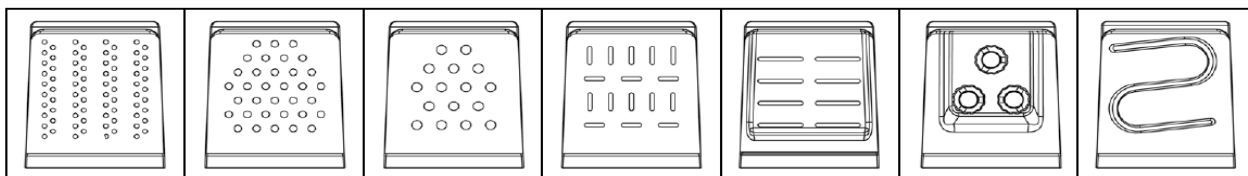
INSTRUCCIONES DESPUES DE CADA USO

1. Lave el aparato después de usar. Después de un tiempo sin usar las partes que tocarán los alimentos deben lavarse de nuevo con agua limpia. Cuando esté descargando o limpiando las piezas, mantenga la guardia alta para evitar accidentes.
2. No coloque las piezas de plástico en el armario de desinfección, el lavavajillas o en agua caliente por encima de 60 grados. Y no use esponjas de acero, limpiador abrasivo o líquido corrosivo para lavar el aparato.
3. Limpie el molde después que se seque para retirar la harina adherida con mayor facilidad. Asegúrese de que el cepillo de limpieza está limpio. Apague el interruptor cuando no haya nadie usando el aparato. Para desechar el aparato, entréguelo al departamento calificado.

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO



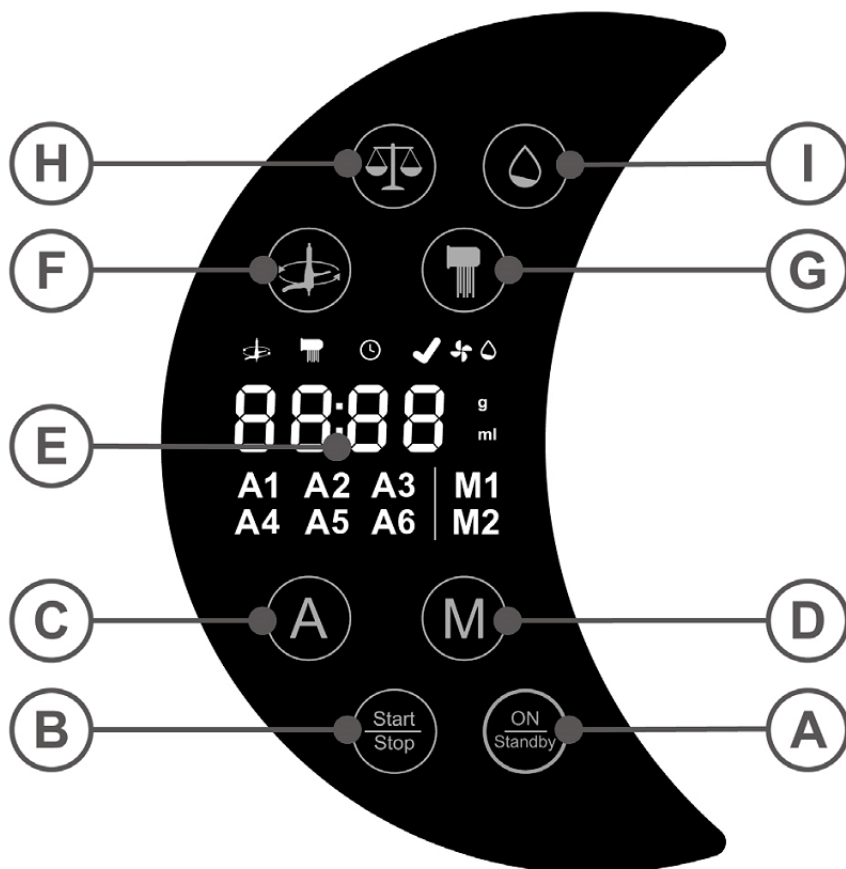
1. Tapa
2. Pantalla
3. Tanque
4. Carcasa
5. Orificio para entrada de agua
6. Varilla de agitación
7. Taza mezcladora
8. Varilla exprimidora
9. Soporte del molde
10. Cubierta del molde
11. Molde para pasta
12. Caja de almacenamiento
13. Taza medidora de agua
14. Taza medidora de harina
15. Cepillo de limpieza
16. Cortador de masa



Espaguetis finos	Espaguetis normales	Espaguetis gruesos	Fideos de cinta estrecha	Fideos de cinta ancha	Pasta	Lasaña
------------------	---------------------	--------------------	--------------------------	-----------------------	-------	--------

OPERACIÓN

Antes de usar el aparato, lave las partes que estén en contacto directo con los alimentos.



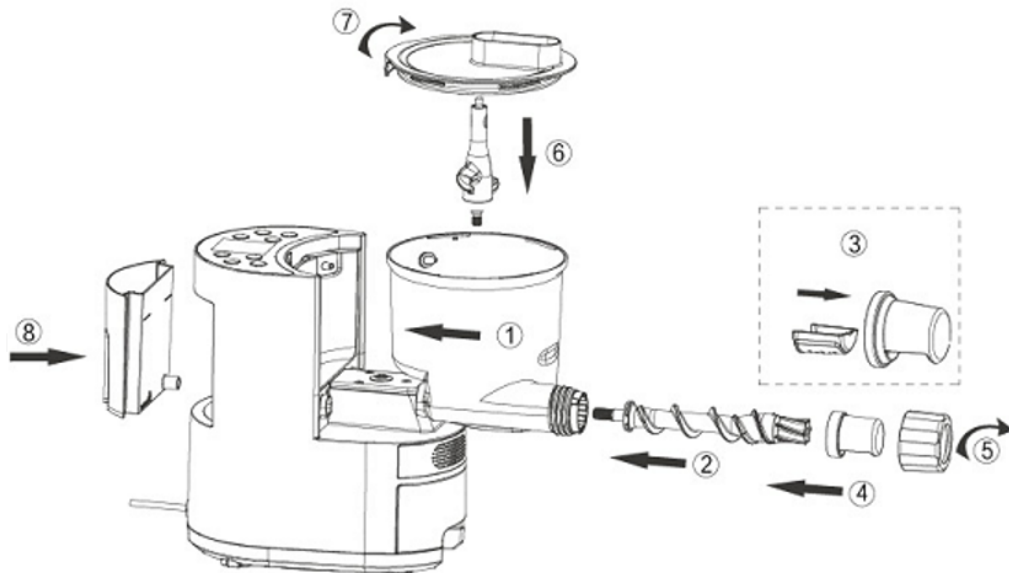
A	Botón encendido/standby – para encender o apagar el aparato
B	Botón de inicio/parada – para iniciar o detener el aparato
C	Botón A – para seleccionar uno de los 6 programas automáticos
D	Botón M – para seleccionar uno de los 6 programas semiautomáticos
E	Pantalla
F	Botón AMASAR – para comenzar a amasar la masa manualmente
G	Botón EXTRUDIR – para comenzar a amasar la masa manualmente
H	Botón TARAR - para equilibrar la balanza
I	Botón AGUA - para suministrar agua adicional

1. Como usar

1) Antes del primer uso

Retire las películas protectoras, la publicidad y todos los materiales de embalaje del aparato y de los accesorios. Limpie el aparato y todos los accesorios extraíbles de acuerdo con las instrucciones de limpieza descritas en este manual de instrucciones.

2) Instale todas las piezas como se muestra en la imagen de abajo.



3) Programas automáticos

El aparato cuenta con 6 programas automáticos. Dependiendo del tipo de harina y de la selección del programa correspondiente, se pueden producir hasta 600 g de pasta de forma totalmente automática en una sola pasada. La siguiente tabla le ofrece una descripción general de los parámetros de cada programa automático.



Puede seleccionar los programas presionando varias veces el botón (A).

NOTA: el suministro de agua se realiza automáticamente durante la ejecución de los programas automáticos.

Programas	Tipo de harina recomendado	Suministro automático de agua (proporción de agua y harina)	Cantidad recomendada de harina	Tiempo de amasado en minutos
A1	Harina de trigo tipo 00	36 ml / 100 g	400 g (máx. 600 g)	04:00
A2	Harina de trigo tipo 00	37 ml / 100 g	400 g (máx. 600 g)	04:00
A3	Harina de trigo tipo 405 Sémola de trigo duro Mezcla de harina de trigo/sémola de trigo duro 50 y 50	38 ml / 100 g	400 g (máx. 600 g)	03:30

A4	Sémola de trigo duro italiana	39 ml / 100 g	400 g (máx. 600 g)	04:00
A5	Harina integral	36 ml / 100 g	400 g (máx. 600 g)	07:00
A6	Sin gluten	58 ml / 100 g	400 g (máx. 600 g)	03:00

SUGERENCIA: opcionalmente, a través del orificio de entrada de agua, puede agregar un poco de aceite de oliva a los programas A1 – A4.

4) Programas semiautomáticos

El aparato cuenta con 2 programas semiautomáticos para producir hasta 600 g de pasta en una pasada, a partir de recetas individuales con los ingredientes de su elección. A diferencia de los programas automáticos, usted debe agregar el líquido manualmente. La siguiente tabla le ofrece una descripción general de los parámetros de cada programa semiautomático.



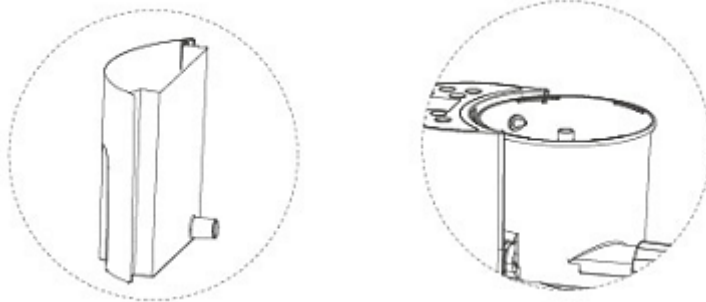
Puede seleccionar los programas presionando varias veces el botón (M).
NOTA: la pantalla muestra una sugerencia de la cantidad requerida de líquido en función de la harina introducida. Vierta el líquido de manera lenta y uniforme a través del orificio de entrada de agua.

Programas	Tipo de harina recomendado	Suministro automático de agua (proporción de agua y harina)	Cantidad recomendada de harina	Tiempo de amasado en minutos
M1	Tipo 00 o tipo 550 1 yema de huevo (tamaño M/L) por 200 g de harina	37 ml / 100 g (mezcle la yema de huevo en el vaso medidor y complete con el agua)	400 g	04:00
M2	Tipo 00 o tipo 550 1 yema de huevo (tamaño M/L) por 200 g de harina	38 ml / 100 g (ver programa M1)	400 g	03:00

5) Llenar el depósito de agua

Retire el tanque de agua y llénelo con agua fría pura hasta la marca que está en el borde superior del tanque. Luego coloque el tanque y empujelo hacia el interior de la base.

- ➔ Si el indicador de agua se enciende en azul, hay suficiente agua en el tanque.
- ➔ Si el indicador de agua se enciende en rojo, no hay suficiente agua en el tanque.



6) Encender el aparato



Pulse el botón Encendido/Standby durante 2 segundos para encender el aparato.

NOTA: si no se presiona ningún otro botón en 2 minutos, el aparato vuelve al modo de espera.



La escala integrada determina el peso total del aparato.

Una barra giratoria se enciende en la pantalla.

NOTA: No mueva el aparato durante el pesaje.



Después de la verificación, el aparato está en modo de funcionamiento.

➔ Todos los programas disponibles se muestran en la pantalla.

➔ Además, la pantalla muestra un "0" parpadeante.

7) Tara de la balanza



IMPORTANTE: Antes de tarar la balanza a la posición cero, asegúrese de que:

- El aparato está correctamente montado.
- Se insertó la forma de pasta seleccionada.
- El depósito de agua está completamente lleno hasta la marca.
- Todavía no hay harina dentro del recipiente de amasado.

Presione el botón TARAR para equilibrar la balanza.

NOTA: si cambia el peso del aparato después de tarar la balanza, vuelva a tarar.

NOTA: ¡no mueva el aparato durante el pesaje!



Una vez finalizada la tara, el aparato está en modo de funcionamiento.

➔ Todos los programas disponibles se muestran en la pantalla.

➔ Además, la pantalla muestra el símbolo "g".

8) Trabajar con programas automáticos



Después de colocar la cantidad deseada de harina y cerrar la tapa, presione el botón A para seleccionar uno de los programas automáticos.

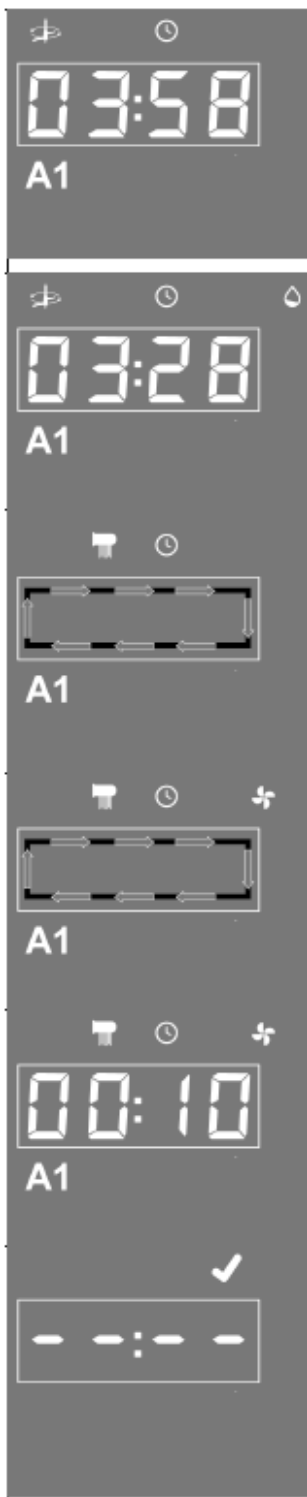
Para navegar entre los programas presione este botón varias veces.



El programa seleccionado (por ejemplo, A1) parpadea en la pantalla.



Para iniciar el programa seleccionado, presione el botón inicio/parada.





Amasar

El programa automático comienza con el amasado de la masa.

→ La pantalla muestra el programa seleccionado de forma permanente.

→ La duración del proceso de amasado se muestra en la pantalla mediante una secuencia de tiempo descendente.

Además, la pantalla muestra  y .

Suministro de agua automático


Al poco tiempo, la cantidad de agua determinada por el programa se bombea automáticamente al recipiente de amasado a través de la salida de agua.

La pantalla muestra el símbolo .

Extrudir masa

Una vez finalizado el proceso de amasado, el aparato comienza automáticamente con la extrusión de la masa.

→ Una barra de rotación se enciende en la pantalla durante la extrusión de la masa.

→ La pantalla muestra el símbolo .

Ventilación

Poco después de comenzar la extrusión de la masa, el ventilador comienza a funcionar.

→ La pantalla muestra el símbolo .

Rendimiento eficiente de la masa

Automáticamente se reconoce si queda masa en el recipiente de amasado y se repite el proceso de amasado o extrusión para asegurar un rendimiento de masa particularmente alto. Los últimos 10 segundos del programa se muestran en la pantalla en una secuencia de tiempo descendente.

Parada automática

Una vez finalizado el programa, el aparato deja de funcionar automáticamente. Esto se indica mediante una señal acústica de 3 pitidos.

La pantalla muestra "--:--"

Además, la pantalla muestra .

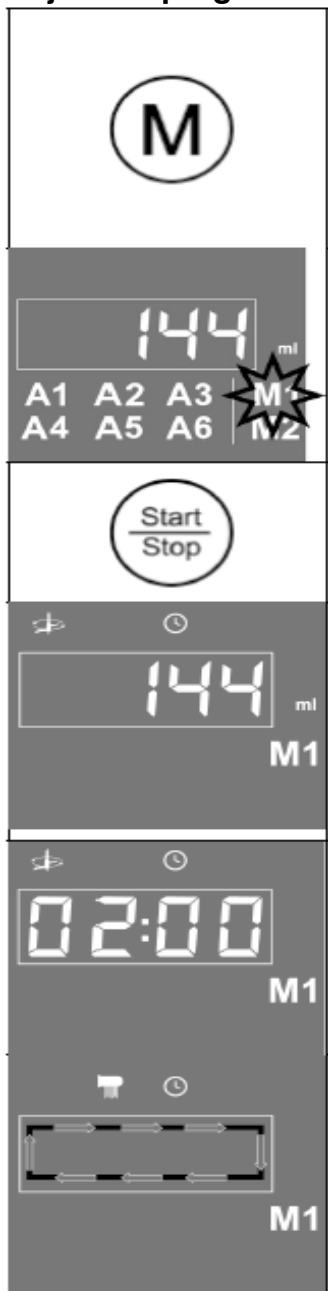
NOTA: si no se presiona ningún otro botón en 2 minutos, el aparato vuelve al modo de funcionamiento. Si de nuevo no se presiona ningún otro botón en los próximos 2 minutos, el aparato cambia al modo de espera.



Apagar el aparato

Pulse el botón encendido/standby para poner el aparato en modo de espera. La pantalla muestra una "b" parpadeante

Trabajar con programas semiautomáticos



NOTA: realice los pasos de 1 a 7 antes de empezar a trabajar con los programas semiautomáticos. También proporcione el líquido necesario con anticipación. Después de colocar la cantidad deseada de harina y cerrar la tapa, Para navegar entre los programas presione este botón varias veces.

El programa seleccionado (por ejemplo, M1) parpadea en la pantalla

Para iniciar el programa seleccionado, presione el botón inicio/parada.

Amasar

El programa comienza con el amasado de la masa y la pantalla muestra la cantidad de líquido sugerida (ejemplo 144 ml).
→ Se muestra el programa seleccionado de forma permanente.
→ Se muestra la cantidad de líquido sugerida y el símbolo "ml". Además, la pantalla muestra y .

Suministro de agua manualmente

Vierta el líquido de manera lenta y uniforme en el recipiente de amasado. 2 minutos antes de que finalice el proceso de amasado, la pantalla cambia y la duración restante del amasado se muestra en una secuencia de tiempo descendente.

Extrudir masa

Una vez finalizado el proceso de amasado, el aparato comienza automáticamente con la extrusión de la masa.

La barra de rotación se enciende en la pantalla durante la extrusión de la masa. Además, la pantalla muestra el

símbolo .

Ventilación

Poco después de comenzar la extrusión de la masa, el ventilador comienza a funcionar.



→ La pantalla muestra el símbolo  .

Rendimiento eficiente de la masa

Automáticamente se reconoce si queda masa en el recipiente de amasado y se repite el proceso de amasado o extrusión para asegurar un rendimiento de masa particularmente alto. Los últimos 10 segundos del programa se muestran en la pantalla en una secuencia de tiempo descendente.

Parada automática

Una vez finalizado el programa, el aparato deja de funcionar automáticamente. Esto se indica mediante una señal acústica de 3 pitidos. La pantalla muestra "--:--"

Además, la pantalla muestra  .

NOTA: si no se presiona ningún otro botón en 2 minutos, el aparato vuelve al modo de funcionamiento. Si de nuevo no se presiona ningún otro botón en los próximos 2 minutos, el aparato cambia al modo de espera.



Apagar el aparato

Pulse el botón encendido/standby para poner el aparato en modo de espera. La pantalla muestra una "b" parpadeante.

9) Amasado manual de la masa



Puede seleccionar la función presionando el botón AMASAR.

NOTA: El proceso se puede detener en cualquier momento. Presione el botón AMASAR una vez más.



El aparato inicia el proceso de amasado durante un máximo de 10 minutos.

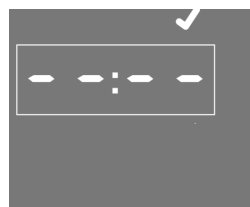
→ La duración del proceso de amasado se muestra en la pantalla mediante una secuencia de tiempo descendente.

→ Además, la pantalla muestra  y  .

Parada automática

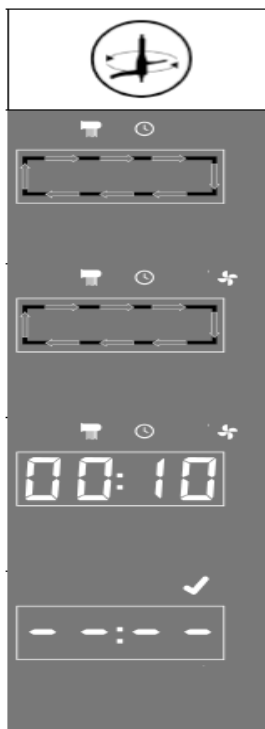
Una vez finalizado el programa, el aparato deja de funcionar automáticamente. Esto se indica mediante una señal acústica de 3 pitidos. La pantalla muestra "--:--"

Además, la pantalla muestra  .



NOTA: si no se presiona ningún otro botón en 2 minutos, el aparato vuelve al modo de funcionamiento. Si de nuevo no se presiona ningún otro botón en los próximos 2 minutos, el aparato cambia al modo de espera.



10) Extrusión manual de la masa




Puede seleccionar la función presionando el botón EXTRUDIR.

NOTA: El proceso se puede detener en cualquier momento. Presione el botón EXTRUDIR una vez más.

El aparato comienza a extrudir la masa.

→ La barra de rotación se enciende en la pantalla durante la extrusión de la masa. Además, la pantalla muestra los símbolos  y .

Ventilación

Poco después de comenzar la extrusión de la masa, el ventilador comienza a funcionar. La pantalla muestra el símbolo .

Rendimiento eficiente de la masa

Automáticamente se reconoce si queda masa en el recipiente de amasado y se repite el proceso de amasado o extrusión para asegurar un rendimiento de masa particularmente alto. Los últimos 10 segundos del programa se muestran en la pantalla en una secuencia de tiempo descendente.

Parada automática

Una vez finalizado el programa, el aparato deja de funcionar automáticamente. Esto se indica mediante una señal acústica de 3 pitidos.

La pantalla muestra "--:--". Además, la pantalla muestra .


NOTA: si no se presiona ningún otro botón en 2 minutos, el aparato vuelve al modo de funcionamiento. Si de nuevo no se presiona ningún otro botón en los próximos 2 minutos, el aparato cambia al modo de espera.

11) Suministro de agua adicional



Puede seleccionar la función presionando el botón de agua.

La bomba se pone en marcha y se suministran 5 ml de agua al recipiente de amasado por cada pulsación del botón.

→ Mientras dure el suministro de agua, la pantalla muestra el símbolo .

NOTA: El suministro de agua adicional se puede repetir varias veces hasta 30 segundos antes del final del proceso de amasado. Tenga cuidado con la cantidad de líquido para que la masa no se vuelva demasiado pegajosa.

12) Finalizar el programa/función antes de tiempo



Para finalizar un programa o función de forma prematura, presione el botón inicio/parada o encendido/standby.

13) Apagar el aparato de forma permanente



Para apagar el aparato permanente y de manera segura, desconecte el enchufe del tomacorriente después de cada uso.

CONSEJOS ÚTILES PARA UNA BUENA PASTA

Elaboración de pastas

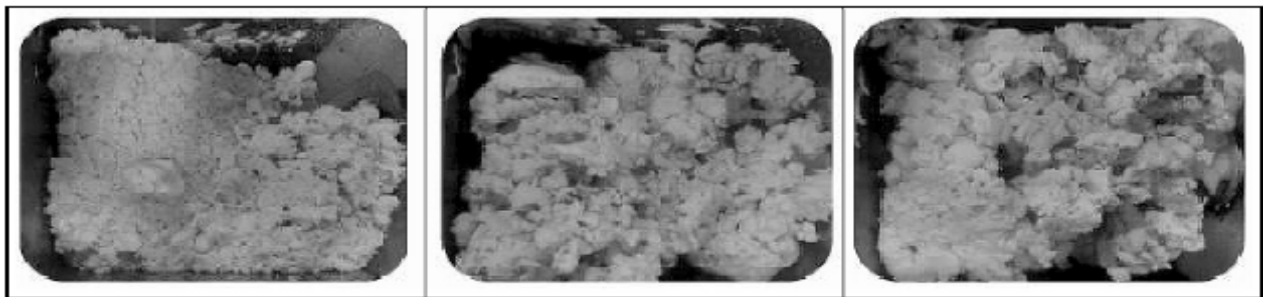
- Utilice harina de fuerza o moderadamente de fuerza.
- Para asegurar una buena pasta, use agua en el volumen correcto de acuerdo con el valor en la pantalla digital o la tabla de referencia. En invierno, puede aumentar de 5 a 10 ml de agua. En verano, puede reducir de 5 a 10 ml de agua.
- Agregar 3-5 g de sal dentro del agua puede hacer que la pasta sea más masticable. Agregar 3-5 ml de aceite puede suavizar la pasta.

Cocción de pastas

- No deje la pasta mucho tiempo antes de consumir, la pasta fresca tiene mejor sabor.
- Adapte el método frío-calor (añadir agua fría al hervir, rehacerlo varias veces durante la cocción) para cocinar durante unos 8 minutos.
- Ajuste el tiempo de cocción según ancho y cantidad y de pasta.

Almacenamiento de pastas

- Para almacenar la pasta, use un paquete adecuado que proteja la frescura.



La masa está demasiado seca, recomendamos añadir un poco de agua.

La masa está bien

La masa está demasiado húmeda, recomendamos agregar un poco de harina.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

- 1) Después de usar el aparato, desenchufe el cable de alimentación del tomacorriente y desmonte las partes.
- 2) Las piezas desmontadas (aparte de la carcasa) deben limpiarse y secarse.
- 3) 1. Seque los moldes o póngalos en el refrigerador durante media hora, luego golpéelos con fuerza para que la harina adherida se caiga fácilmente.
2. También puede utilizar el cepillo de limpieza. No se recomienda remojar los moldes en agua, ya que puede hacer que la harina adherida se vuelva pegajosa y no sea fácil de limpiar.
- 4) Mantenga el molde, el cepillo de limpieza y la taza medidora en lugares secos y no los exponga a la luz solar directa.

ÍNDICES DE SEGURIDAD

Voltaje nominal	220 V	Rango de capacidad	Harina: 200-600g
Potencia nominal	180 W	Frecuencia nominal	50 Hz
Rango de escala electrónica	0-5 kg	Precisión de la balanza electrónica	2g
Medio ambiente	Temperatura: 0-40 grados; humedad: \leq 90%		

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problema	Posible causa	Posible solución
La máquina no funciona después de enchufar y presionar el botón de inicio.	El cable de alimentación no está instalado correctamente.	Instale el cable de alimentación correctamente.
	La autoprotección de control de temperatura del motor está activada.	Deje enfriar de 20 a 30 minutos antes de usarla nuevamente.
	La tapa de la taza de agitación no está instalada correctamente.	Instale la tapa de la taza de agitación correctamente.
Luces encendidas y la máquina no funciona.	No presionó ningún botón.	Seleccione la función y presione el botón
	Auto averías de la máquina.	Lleve la máquina a un centro de servicios local autorizado.
La máquina se detiene durante el proceso de trabajo.	La cantidad de ingredientes no es la correcta, la sobrecarga produce atascamiento y la máquina deja de funcionar.	Siga estrictamente la “tabla de proporciones” para agregar ingredientes. Agregue agua si está demasiado seco y revuelva para formar la pasta. Si está demasiado húmedo, agregue harina y seleccione “extrudir pasta”.
	Hay otros componentes en la harina, la sobrecarga produce atascamiento y la máquina deja de funcionar.	Apague y limpie la máquina.
	La autoprotección de control de temperatura del motor está activada.	Deje enfriar de 20 a 30 minutos antes de usarla nuevamente.
No hay respuesta al presionar los botones.	Intervalo de descanso demasiado corto, el sistema no se reinicia.	Reutilizar después de 3 minutos.
	La máquina está en proceso.	Caso normal.
	Auto averías de la máquina.	Lleve la máquina a un centro de servicios local autorizado.
La pasta se rompe fácilmente.	No está utilizando harina de proteína simple o fuerte.	Elegir harina de proteína simple o fuerte.
	La proporción de agua y harina no es adecuada.	Añadir harina o agua según corresponda.

La pasta se pega en el molde.	La proporción de agua y harina no es adecuada.	Añadir harina o agua según corresponda.
Exceso de sobras de harina en la taza para revolver.	Bajo voltaje.	Utilice un estabilizador de voltaje doméstico.
	Orificio bloqueado.	Limpie los orificios del aparato.
	La cantidad de ingredientes no es la correcta.	Siga estrictamente la “tabla de proporciones” para agregar ingredientes.
Alarma de luz o sonido activada.	La máquina está bloqueada.	Apague y limpie la máquina.
		Siga estrictamente la “tabla de proporciones” para agregar ingredientes. Agregue agua si está demasiado seco y revuelva para formar la pasta. Si está demasiado húmedo, agregue harina y seleccione “extrudir pasta”.

CÓDIGOS DE ERROR

Códigos de error	Posible causa	Posible solución
E02	La función no se activa porque la tapa está abierta.	Cierre la tapa y seleccione la función nuevamente.
E05	Sensor de temperatura defectuoso.	Servicio postventa.
E06	Cortocircuito del sensor de temperatura.	Servicio postventa.
E09	Queda muy poca agua o hay residuos en la taza.	Ajuste la cantidad de agua y limpie los residuos.
E14	Demasiada harina.	Agregue 200-600g de harina.
E15	Exceso de residuos en la taza agitadora.	Elimine los residuos.
E17	Sensor de ponderación roto.	Servicio postventa.

Nota: si los problemas descritos anteriormente no se puede resolver con las soluciones propuestas, no desmonte el aparato usted mismo, diríjase al centro de servicio posventa local.

GARANTÍA

El periodo de garantía de nuestros productos es de 2 años, salvo que la ley estipule lo contrario, a partir de la fecha de la compra inicial o de la fecha de entrega.

Si tiene algún problema o pregunta, puede acceder fácilmente a nuestras páginas de ayuda, consejos para solucionar problemas, preguntas frecuentes y manuales de usuario en nuestro sitio de servicio: <https://sav.hkoenig.com>.

Al escribir el nombre de referencia de su dispositivo en la barra de búsqueda, puede acceder a toda la asistencia en línea disponible, diseñada para satisfacer mejor sus necesidades.

Si sigue sin encontrar una respuesta a su pregunta o problema, haga clic en "¿La respuesta ha resuelto su problema? Esto le llevará al formulario de solicitud de asistencia posventa, que puede rellenar para validar su solicitud y obtener ayuda.

CONDICIONES DE GARANTÍA

La garantía cubre todos los fallos que se produzcan en el contexto de un uso normal, de acuerdo con los usos y especificaciones del manual de usuario.

Esta garantía no se aplica a los problemas de embalaje o transporte durante el envío del producto por parte del propietario. Tampoco incluye el desgaste normal del producto, ni el mantenimiento o la sustitución de piezas consumibles.

EXCLUSIÓN DE GARANTÍA

- Accesorios y piezas de desgaste (*).
- Mantenimiento normal del aparato.

- Todas las averías derivadas de un uso incorrecto (golpes, incumplimiento de las recomendaciones de alimentación eléctrica, malas condiciones de uso, etc.), de un mantenimiento insuficiente o de un mal uso del aparato, así como del uso de accesorios inadecuados.
- Daños de origen externo: incendio, daños por agua, sobrecarga eléctrica, etc.
- Cualquier equipo que haya sido desmontado, incluso parcialmente, por personas que no estén autorizadas a hacerlo (en particular el usuario).
- Productos cuyo número de serie falte, esté dañado o sea ilegible, lo que no permitiría su identificación.
- Productos sujetos a alquiler, demostración o exposición.

(*) Algunas piezas de su aparato, conocidas como piezas de desgaste o consumibles, se deterioran con el tiempo y la frecuencia de uso de su aparato. Este desgaste es normal, pero puede acentuarse por las malas condiciones de uso o de mantenimiento de su aparato. Por lo tanto, estas piezas no están cubiertas por la garantía.

Los accesorios suministrados con el aparato también están excluidos de la garantía. No se pueden cambiar ni reembolsar. No obstante, algunos accesorios pueden adquirirse directamente en nuestro sitio web: <https://sav.hkoenig.com/>

MEDIO AMBIENTE

ATENCIÓN :



No se deshaga de este producto como lo hace con otros productos del hogar. Existe un sistema selectivo de colecta de este producto puesto en marcha por las comunidades, debe de informarse en su ayuntamiento acerca de los lugares en los que puede depositar este producto. De hecho, los productos eléctricos y electrónicos pueden contener sustancias peligrosas que tienen efectos nefastos para el medio ambiente o para la salud humana y deben ser reciclados. El símbolo aquí presente indica que los equipos eléctricos o electrónicos deben de ser cuidadosamente seleccionados, representa un recipiente de basura con ruedas marcado con una X.

Adeva SAS / H.Koenig Europe - 8 rue Marc Seguin, 77290 Mitry-Mory, France
www.hkoenig.com - <https://sac.hkoenig.com/> - Tél: +33 1 64 67 00 05

ITALIANO

Istruzioni di sicurezza

Si prega di seguire le regole per evitare incidenti causati da uso improprio.

Attenzione:

1. Si prega di non togliere o inserire la spina con le mani bagnate, onde evitare scosse elettriche.
2. Non mettere oggetti solidi nella bocca dell'apparecchio. Non togliere il coperchio e non toccare le lame, evitare incidenti.
3. Si prega di non immergere l'apparecchio in liquidi, onde evitare elettrici.

Istruzioni prima dell'uso

1. Pulisci lo stampo prima di utilizzare il prodotto. Non mettere cose pesanti sopra di esso.
2. Le persone disabili e le persone prive di esperienza operativa non possono utilizzare il prodotto a meno che non siano sorvegliate. Tenere i bambini lontani dal prodotto.
3. Questo prodotto è pensato solo per utilizzo domestico.
4. Non smontare o riparare il prodotto.
5. Il prodotto è un elettrodomestico, installato la messa a terra dell'impianto elettrico domestico sia ben collegato.
6. Si prega di controllare se l'impianto elettrico, la spina, il cavo e la presa siano a posto. In caso di danni, chiamare il centro di assistenza. Non cercare di riparare da soli, onde evitare pericoli
7. Che le parti smontabili siano tutte installate correttamente, onde evitare pericoli.

8. Questo prodotto ha un collegamento ad Y, se l'impianto elettrico è danneggiato, è necessario chiedere l'intervento di un professionista, onde evitare pericoli.

9. Questo apparecchio può essere usato da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o con mancanza di esperienza o conoscenza, a condizione che siano sorvegliate o istruite sull'uso sicuro dell'apparecchio e che comprendano pienamente i potenziali pericoli.

10. La pulizia e la manutenzione non devono essere eseguite da bambini a meno che non hanno almeno 8 anni di età e siano supervisionati da un adulto.

11. Tenere l'apparecchio e il cavo di alimentazione fuori dalla portata dei bambini di età inferiore a 8 anni.

12. Quando si utilizzano apparecchiature elettriche, devono essere prese precauzioni di sicurezza per prevenire il rischio di incendio, scosse elettriche e/o derivanti da un uso improprio.

13. Rispetta che la tensione nominale sulla targhetta corrisponda alla tensione principale dell'impianto elettrico domestico. In caso contrario, contattare il rivenditore e non collegare l'unità

14. Il dispositivo non deve essere utilizzato se è caduto, se sono visibili segni evidenti di danneggiamento o se presenta perdite.

15. Tenere questo documento a portata di mano e consegnarlo al futuro proprietario in caso di trasferimento dell'apparecchio.

16. Non utilizzare questo apparecchio se ha un cavo o una spina danneggiata, se non funziona correttamente o se è stato danneggiato o è caduto. Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore o dal suo agente di servizio o da una persona altrettanto qualificata, onde evitare pericoli.

17. Questo dispositivo non è destinato all'uso da parte di persone con capacità sul piano fisico, mentale o sensoriale o prive di esperienza e conoscenza (compresi i bambini), a meno che non siano monitorati o se hanno avuto istruzioni sull'uso dell'apparecchio da una persona responsabile della loro sicurezza. I bambini devono essere sorvegliati per assicurarsi che non giochino con il dispositivo.

18. Il dispositivo non è concepito per essere azionato da un timer esterno o da un sistema di controllo remoto

19. Prima di pulire l'apparecchio, controllare che sia scollegato dalla corrente.

20. La macchina è utilizzata solo per uso domestico e per interni.

21. Non immergere mai l'apparecchio, il cavo di alimentazione o la spina in acqua o altri liquidi

22. L'apparecchio deve essere sempre scollegato quando non è in uso e prima di montarlo, smontarlo o pulirlo e prima di cambiare un accessorio. evitare il contatto con parti in movimento.

23. Il vostro apparecchio è stato progettato esclusivamente per un uso domestico. Non è destinato all'uso nelle seguenti situazioni che non sono coperte dalla garanzia:

- in cucine per il personale in negozi, uffici e altri ambienti professionali,
- in ostelli agricoli,

- da ospiti in hotel, motel e altri ambienti residenziali,
- in ambienti tipo bed and breakfast.

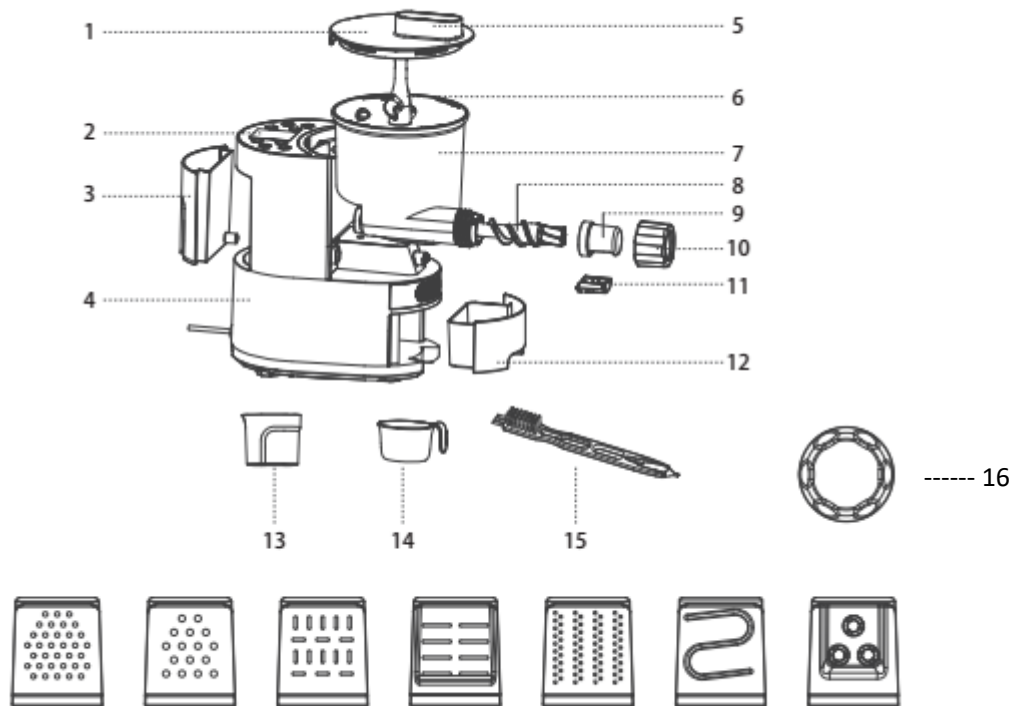
Precauzioni durante l'utilizzo.

1. Non mettere oggetti solidi nel robot, onde evitare che il prodotto si danneggi.
2. Non mettere questo prodotto vicino al luogo caldo, magnetico, infiammabile ed esplosivo, onde evitare incidenti.
3. La proporzione di farina e acqua deve essere conforme al <scheda di riferimento della quantità di pasta e ingredienti> onde evitare il danneggiamento delle parti
4. Quando si collega l'alimentazione, verificare che tutte le parti siano installate correttamente e scollegare l'alimentazione se non si utilizza l'apparecchio.
5. Si prega di utilizzare l'apparecchio su una superficie piana, si prega di non utilizzarlo su indumenti come moquette, carta e plastica.
6. Quando si svuota, si regola, si pulisce o si cambiano le parti, è necessario scollegare la corrente elettrica.
7. Quando si scollega l'alimentazione, utilizzare la mano per tenere e staccare la spina invece di tirare il cavo.
8. Questo prodotto può essere utilizzato solo con connettore specifico, contenitore e altre parti. Non utilizzare parti di altri prodotti, onde evitare incidenti.
9. Asciugare l'acqua prima di impastare in modo che il sapore della pasta non venga alterato.
10. Il prodotto non può funzionare in modo costante per lunghi periodi, durante la preparazione della pasta, è necessario fermare la macchina per 20 minuti.
11. il prodotto su una superficie piana, non lasciare che i piedini di presa si alzino posare da terra. Non toccare il prodotto né spostarlo onde evitare di non riuscire a fare la pasta..

Precauzioni dopo l'uso

1. Si prega di lavare l'apparecchio subito dopo l'utilizzo, le parti che sono in contatto con il cibo devono essere lavate con acqua pulita. Durante la pulizia e lo smontaggio delle parti, è necessario prestare attenzione onde evitare incidenti.
2. Non riscaldare direttamente il prodotto, non inserirlo in lavastoviglie o in acqua calda al di sopra di 60 gradi. Non usare lana d'acciaio e detergenti abrasivi e liquidi corrosivi per lavare il prodotto.
3. Si prega di asciugare completamente lo stampo prima dell'utilizzo. Durante il non utilizzo, spegnere l'interruttore. Se si desidera smaltire questo apparecchio, si prega di rivolgersi ad un centro di smaltimento qualificato. Tagliare il cavo elettrico prima di smaltirlo.

Nome e funzione delle parti

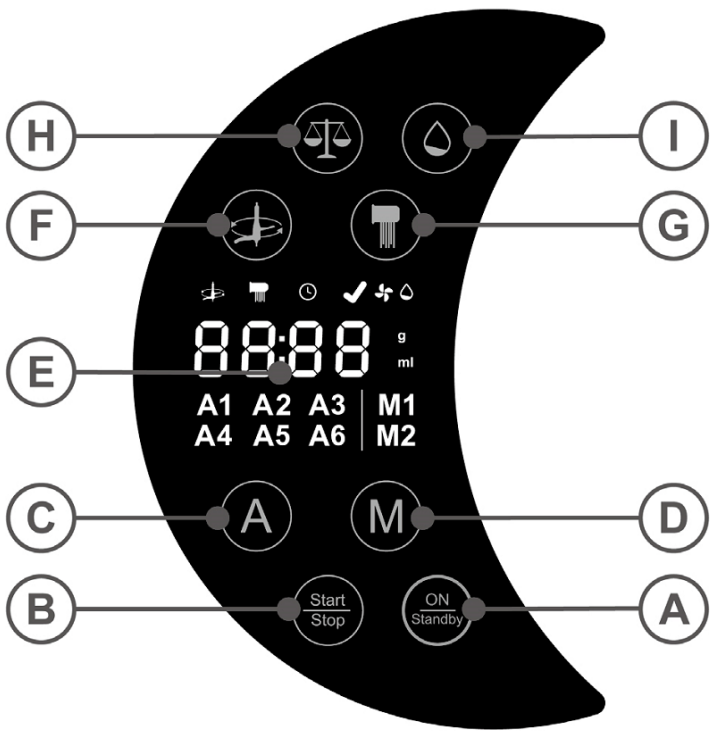


1. Coperchio
2. Pannello di controllo
3. contenitore
4. alloggiamento
5. Fori di ingresso dell'acqua
6. Asta di agitazione
7. Vaso contenitore
8. Asta di spremitura
9. Staffa stampo
10. Copertura dello stampo
11. Stampo per pasta
12. contenitore
13. Misurino per acqua
14. Misurino per farina
15. Spazzola per la pulizia
16. Tagliapasta

						
Spaghetti fini	Spaghetti normali	Spaghetti spessi	Tagliatelle a nastro stretto	Tagliatelle a nastro largo	Penne	Lasagne

Utilizzo

Prima di utilizzare il prodotto, lavare le parti a contatto diretto con gli alimenti.



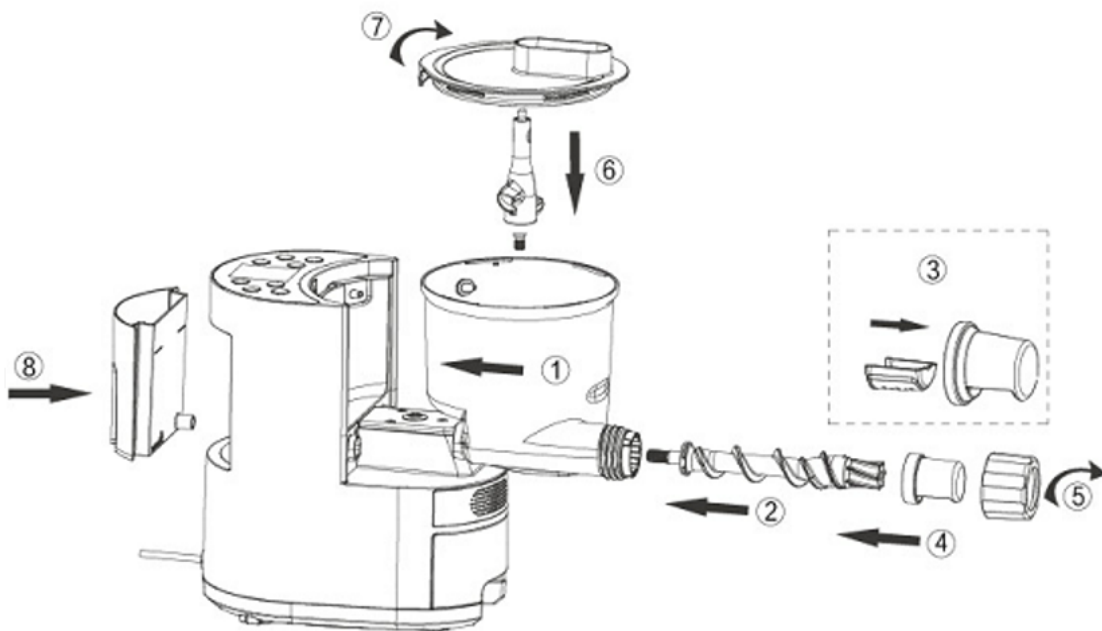
A	Tasto ON/Standby – per accendere o spegnere l'apparecchio
B	Pulsante Start/Stop – per avviare o arrestare l'apparecchio
C	Pulsante A – per selezionare uno dei 6 programmi automatici
D	Pulsante M – per selezionare uno dei 6 programmi semi automatici
E	Display
F	Pulsante IMPASTO – per iniziare a impastare manualmente
G	Pulsante ESTRUSIONE – per iniziare a impastare manualmente
H	Tasto BILANCIA – per tarare la bilancia
I	Pulsante ACQUA – per un'ulteriore aggiunta di acqua

1. Come usare l'apparecchio

1) Prima del primo utilizzo

Rimuovere eventuali pellicole protettive, materiale pubblicitario e di imballaggio dall'apparecchio e dagli accessori. Pulire gli apparecchi e tutte le parti accessorie rimovibili secondo le istruzioni di pulizia contenute in questo manuale.

2) Installa tutte le parti come indicatore nell'immagine qui sotto



3) Programmi automatici

L'apparecchio dispone di 6 programmi automatici. A seconda del tipo di farina e della selezione del programma corrispondente, è possibile produrre fino a 600 g di pasta in un'unica sessione in modo completamente automatico. La tabella seguente offre una panoramica dei parametri dei singoli programmi automatici.



È possibile selezionare i programmi premendo più volte il pulsante A.

NOTA : l'aggiunta dell'acqua avviene automaticamente durante i programmi automatici.

Programma	Tipo di farina consigliato	Aggiunta Acqua automatica (rapporto acqua e farina)	Quantità di farina consigliata	Tempo di impasto in minuti
A1	Farina di grano tenero tipo 00	Circa. 36 ml / 100 g	400 g (massimo 600 g)	04:00

A2	Farina di grano tenero tipo 00	Circa. 37 ml / 100 g	400 g (massimo 600 g)	04:00
A3	Farina di grano tenero tipo 405 Semola di grano duro Farina di grano tenero/semola di grano duro misto 50:50	Circa. 38 ml / 100 g	400 g (massimo 600 g)	03:30
A4	Farina di semola di grano duro italiana	Circa. 39 ml / 100 g	400 g (massimo 600 g)	04:00
A5	Farina integrale	Circa. 36 ml / 100 g	400 g (massimo 600 g)	07:00
A6	Senza glutine	Circa. 58 ml / 100 g	400 g (massimo 600 g)	03:00

SUGGERIMENTO: attraverso il foro di riempimento è possibile, qualora lo si desideri, aggiungere un po' di olio d'oliva ai programmi A1-A4

4) Programmi semi automatici

Sono disponibili due programmi semi automatici per produrre fino a 600 g di pasta in una sola sessione, da singole ricette con ingredienti a scelta. A differenza dei programmi automatici, è necessario aggiungere l'acqua manualmente. La tabella seguente fornisce una panoramica dei parametri di entrambi i programmi semi automatici.



È possibile selezionare i programmi premendo più volte il pulsante M. NOTA: il display mostra un suggerimento per la quantità di liquido necessaria in base alla farina inserita. Il liquido deve essere versato molto lentamente ed in modo uniforme attraverso il foro di rabbocco.

Programma	Tipo di farina consigliato	Aggiunta acqua automatica (rapporto acqua e farina)	Quantità di farina consigliata	Tempo di impasto in minuti
M1	Tipo 00 o tipo 550 1 tuorlo d'uovo (misura M/L) per 200 g di farina	Circa. 37 ml / 100 g (mescolare il tuorlo d'uovo nel misurino, riempire con acqua)	400 g	04:00
M2	Tipo 00 o tipo 550 1 tuorlo d'uovo (misura M/L) per 200 g di farina	Circa. 38 ml / 100 g vedi programma M1	400 g	03:00

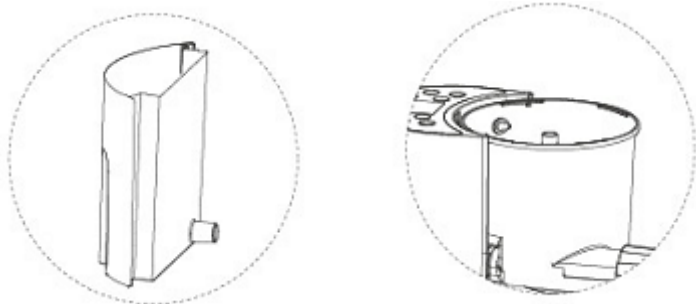
5) Riempire il serbatoio dell'acqua

Rimuovere il serbatoio dell'acqua e riempirlo con acqua pura e fredda fino al segno sul bordo superiore del serbatoio.

Quindi spingere il serbatoio dell'acqua nella base fino in fondo.

➔ Se la spia luminosa sul serbatoio dell'acqua si accende in blu, c'è abbastanza acqua nel serbatoio

➔ Se la spia luminosa sul serbatoio dell'acqua si accende in rosso, non c'è abbastanza acqua nel serbatoio

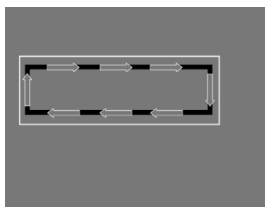


6) Accensione dell'apparecchio



Premere il pulsante ON/Standby per circa 2 secondi per accendere l'apparecchio.

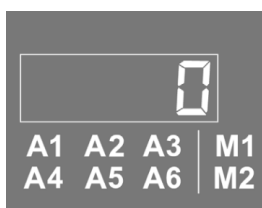
NOTA: se entro 2 minuti non viene più premuto alcun tasto, l'apparecchio torna in modalità standby.



La bilancia integrata è settata sul peso totale dell'apparecchio.

Sul display si accende una barra rotante.

NOTA: Non spostare l'apparecchio durante la pesatura.



Dopo il controllo, l'apparecchio passa in modalità di funzionamento.

➔ Tutti i programmi disponibili sono visualizzati sul display

➔ Inoltre il display mostra uno "0" lampeggiante

7) Taratura della bilancia



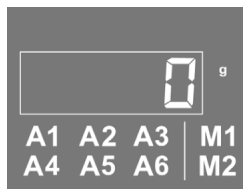
IMPORTANTE: Prima di tarare la bilancia in posizione zero, assicurarsi che:

- L'apparecchio sia assemblato correttamente
- Sia inserita la forma di pasta selezionata
- Il serbatoio dell'acqua sia completamente pieno fino alla tacca
- Non ci sia ancora farina all'interno del recipiente per impastare

Premere il pulsante BILANCIA per tarare la bilancia.

NOTA: se si modifica il peso dell'apparecchio dopo aver tarato la bilancia, è necessaria una nuova taratura.

NOTA: non muovere l'apparecchio durante la pesa!



Al termine della taratura, l'apparecchio è in modalità di funzionamento.

→ Tutti i programmi disponibili vengono visualizzati sul display.

→ Inoltre compare il simbolo "g".

8) Funzionamento con programmi automatici



Dopo aver immesso la quantità di farina desiderata e dopo aver chiuso il coperchio, premere il pulsante A per selezionare uno dei programmi automatici.

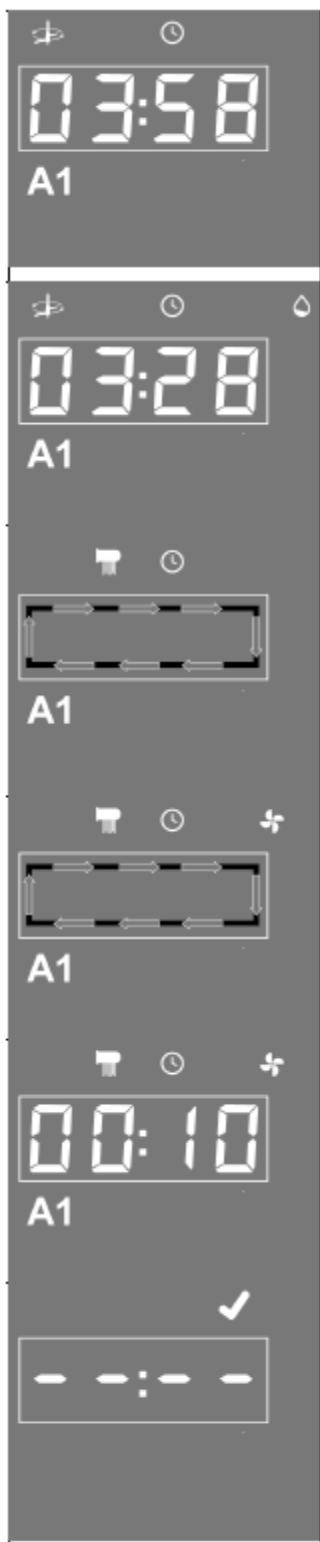
È possibile passare da un programma all'altro premendo più volte questo pulsante.



Sul display lampeggia il programma selezionato (ad es. A1).



Per avviare il programma selezionato premere il pulsante Start/Stop.



Impastare

Il programma automatico inizia ad impastare la pasta.

→ Il display mostra in modo permanente il programma selezionato.

→ La durata del processo di impasto viene visualizzata sul display con una

sequenza temporale decrescente. Inoltre, appaiono le icone  e .

Aggiunta automatica dell'acqua

Dopo poco tempo, la quantità di acqua determinata dall'elettronica viene pompata automaticamente nel recipiente per impastare tramite l'uscita dell'acqua.

Il display mostra il simbolo .

Estrusione di pasta


Al termine del processo di impasto, l'apparecchio inizia automaticamente con l'estrusione dell'impasto.

→ Durante l'estrusione della pasta sul display si accende una barra di rotazione.

→ Inoltre, appare l'icona .

Ventilazione

Poco dopo l'inizio dell'estrusione dell'impasto, il ventilatore inizia a funzionare.

→ Il display mostra il simbolo .

Efficiente resa dell'impasto

L'elettronica riconosce se c'è ancora dell'impasto nel contenitore dell'impasto e garantisce una resa di impasto particolarmente elevata ripetendo il processo di impasto o di estrusione.

Gli ultimi 10 secondi del programma vengono visualizzati sul display in sequenza temporale decrescente.

Arresto automatico

Al termine del programma, l'apparecchio smette di funzionare automaticamente.

Ciò è indicato da un triplo segnale acustico

Il display mostra "--:--"

Inoltre, appare l'icona .

NOTA: se entro 2 minuti non viene più premuto alcun tasto, l'apparecchio torna in modalità di funzionamento. Se non viene più premuto alcun tasto entro i successivi 2 minuti, l'apparecchio passa in modalità standby.



Spegnimento dell'apparecchio

Premere il pulsante ON/Standby, per portare l'apparecchio in modalità standby.

Il display mostra una "b" lampeggiante.

9) Lavorare con programmi semi automatici



NOTA: eseguire i passaggi da 1 a 7, prima di iniziare a lavorare con i programmi semiautomatici. Fornire anche il liquido da aggiungere in anticipo.

Dopo aver immesso la quantità di farina desiderata e dopo aver chiuso il coperchio, premere il pulsante M per selezionare uno dei programmi.

È possibile passare da un programma all'altro premendo più volte questo pulsante.

Sul display lampeggia il programma selezionato (ad es. M1).

Per avviare il programma selezionato premere il pulsante Start/Stop.

Impastare

Il programma automatico si avvia con l'impasto dell'impasto e viene visualizzata la quantità di liquido suggerita (es. 144 ml).

Il display mostra in modo permanente il programma selezionato.

La quantità di liquido suggerita e il simbolo "ml" si accendono.

Inoltre, appaiono le icone  e .

Aggiunta manuale dell'acqua

Versare la quantità di liquido suggerita lentamente e in modo uniforme nel recipiente per impastare.

2 minuti prima della fine del processo di impasto, il display cambia e la durata di impasto rimanente viene visualizzata in una sequenza temporale decrescente.

Estrusione della pasta

Al termine del processo di impasto, l'apparecchio inizia automaticamente con l'estrusione dell'impasto.

Una barra rotante si illumina nel display durante l'estrusione dell'impasto.

Inoltre, appare l'icona .



Ventilazione

Poco dopo l'inizio dell'estrusione dell'impasto, la ventola inizia a funzionare.

→ Il display mostra il simbolo 

Efficiente resa dell'impasto

L'elettronica riconosce se c'è ancora dell'impasto nel contenitore dell'impasto e garantisce una resa di impasto particolarmente elevata ripetendo il processo di impasto o di estrusione.

Gli ultimi 10 secondi del programma vengono visualizzati sul display in sequenza temporale decrescente.

Arresto automatico

Al termine del programma, l'apparecchio smette di funzionare automaticamente.

Ciò è indicato da un triplo segnale acustico

Il display mostra "--:--"

Inoltre, appare l'icona 

NOTA: se entro 2 minuti non viene più premuto alcun tasto, l'apparecchio torna in modalità di funzionamento. Se non viene più premuto alcun tasto entro i successivi 2 minuti, l'apparecchio passa in modalità standby.



Spegnimento dell'apparecchio

Premere il pulsante ON/Standby, per portare l'apparecchio in modalità standby.

Il display mostra una "b" lampeggiante.

10) Impastamento manuale dell'impasto



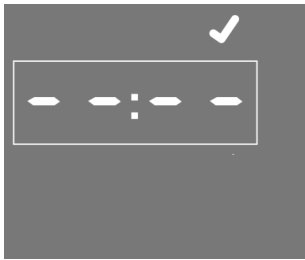
È possibile selezionare la funzione premendo il pulsante IMPASTO.

NOTA: Il processo può essere interrotto in qualsiasi momento. Premere di nuovo il pulsante IMPASTO

L'apparecchio avvia il processo di impasto per una durata di max 10 min.

→ La durata del processo di impasto è mostrata in una sequenza temporale decrescente.

→ Inoltre, appaion le icone  e 



Arresto automatico

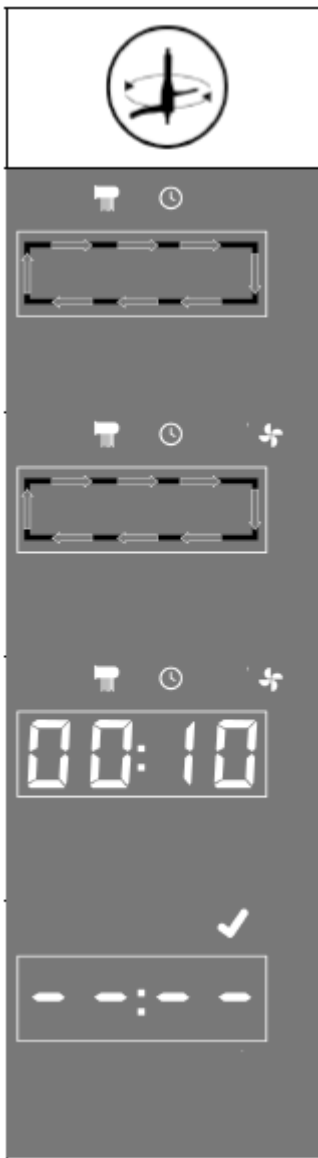
Al termine del programma, l'apparecchio smette di funzionare automaticamente.

→ Ciò è indicato da un triplo segnale acustico.

→ Inoltre, appare l'icona .

NOTA: se entro 2 minuti non viene più premuto alcun tasto, l'apparecchio torna in modalità di funzionamento. Se entro 2 minuti non viene più premuto alcun tasto, l'apparecchio torna in modalità standby.



11) Estrusione manuale della pasta



È possibile selezionare la funzione premendo il pulsante ESTRUSIONE.
NOTA: Il processo può essere interrotto in qualsiasi momento. Premere di nuovo il pulsante ESTRUSIONE.

L'apparecchio inizia a estrarre l'impasto.

→ Una barra rotante si illumina nel display durante l'estrusione dell'impasto.

→ Inoltre appaiono le icone  e .

Ventilazione

Poco dopo l'inizio dell'estrusione dell'impasto, la ventola inizia a funzionare.

→ Il display mostra il simbolo .

Efficiente resa dell'impasto

L'elettronica riconosce se c'è ancora dell'impasto nel contenitore dell'impasto e garantisce una resa di impasto particolarmente elevata ripetendo il processo di impasto o di estrusione.

Gli ultimi 10 secondi del programma vengono visualizzati sul display in sequenza temporale decrescente.

Arresto automatico

Al termine del programma, l'apparecchio smette di funzionare automaticamente.


→ Ciò è indicato da un segnale acustico 3 volte.

→ Inoltre, appare l'icona .

NOTA: se entro 2 minuti non viene più premuto alcun tasto, l'apparecchio torna in modalità di funzionamento. Se entro 2 minuti non viene più premuto alcun tasto, l'apparecchio torna in modalità standby.

12) Ulteriore aggiunta d'acqua



È possibile selezionare la funzione premendo il pulsante dell'acqua. La pompa si avvia e ad ogni pressione del tasto vengono pompate altri 5 ml nel contenitore dell'impasto.
→ Per tutta la durata dell'erogazione dell'acqua il display visualizza il simbolo 

NOTA: l'erogazione di acqua aggiuntiva può essere ripetuta più volte fino a 30 secondi prima della fine del processo di impasto. Ma attenzione, se c'è troppo liquido l'impasto diventa troppo appiccicoso e può essere estruso solo in misura limitata.

13) Interruzione anticipata del programma/della funzione



Per terminare prematuramente un programma o una funzione, premere il pulsante Start/Stop o ON/Standby

14) Spegnimento permanente dell'apparecchio



Per uno spegnimento permanente e sicuro, scollegare la spina di alimentazione dopo ogni utilizzo.

Consigli per fare una buona pasta

Fare la pasta

Si prega di utilizzare farina dura o moderatamente dura.

Per produrre una buona pasta, utilizzare acqua nella giusta quantità in base al valore sul display digitale o sulla tabella di riferimento. In inverno, è possibile aumentare di 5-10 ml l'acqua. In tenuta, è possibile ridurre di 5-10 ml l'acqua

L'aggiunta di 3-5 g di vendita all'interno dell'acqua può rendere la pasta più masticabile. L'aggiunta di 3-5 ml di olio può rendere la pasta più liscia.

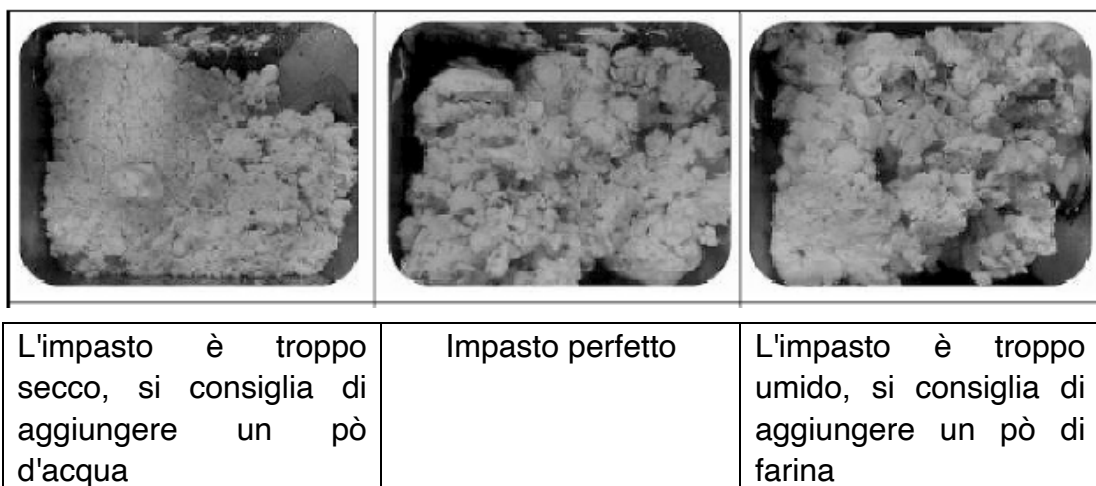
Cottura della pasta

Si prega di mangiare la pasta in tempo poiché la pasta fresca ha un sapore migliore.

del metodo caldo-freddo (aggiungere acqua fredda durante l'ebollizione, utilizzare ripetere per un paio di volte) per cuocere per circa 8 minuti (in base a larghezza e quantità e della pasta per regolare il tempo di cottura)

Conservazione della pasta

Usa il contenitore di protezione della freschezza per conservare la tua pasta



Pulizia e manutenzione

① Dopo aver finito di fare la pasta, staccare la spina e smontare le parti.

② Le parti smontate (a parte l'alloggiamento) devono essere pulite e asciugate.

③ 1) Asciugare gli stampini o metterli gli stampini in frigorifero per mezz'ora, quindi sbattere con forza in modo che la farina attaccata agli stampini possa cadere facilmente.

2) è possibile anche usare la spazzola per la pulizia. Si sconsiglia di immergere gli stampini in acqua, poiché la farina attaccata potrebbe essere difficile da rimuovere.

④ Conservare la spazzola per la pulizia e il misurino in luoghi asciutti e non esporli alla luce diretta del sole.

Indice di sicurezza

Tensione nominale	220v	Gamma di capacità	Farina: 200-600 g
Potenza nominale	180 w	Frequenza nominale	50 hz
Gamma bilancia elettronica	0-5kg	Precisione della bilancia elettronica	2g
Temperatura di Utilizzo	Temperatura: 0-40 gradi; bagnato: 90% UR		

Risoluzione dei problemi

problemi	Causa	Soluzioni
la macchina non funziona dopo l'accensione e premendo il pulsante di avvio	1. cavo di alimentazione non installato correttamente	1. fornire correttamente il cavo di alimentazione
	2. auto protezione per il funzionamento a lungo termine del motore	2. Riutilizzare dopo il raffreddamento per 20-30 minuti
	3. Contenitore o coperchio non installati correttamente	3. presentare correttamente
luci accese, la macchina non funziona	1. Nessun pulsante premuto	1. Selezionare la funzione e premere il pulsante
	2. Guasti automatici della macchina	2. riparare presso il centro di assistenza locale
la macchina si ferma durante il funzionamento	1. rapporto materiale non corretto, sovraccarico e blocco dell'apparecchio	seguire rigorosamente il "rapporto volume" per aggiungere gli ingredienti, aggiungere acqua se troppo asciutto, mescolare, selezionare [estrusione pasta]; se è troppo umido aggiungere la farina, mescolare, selezionare [estrusione la pasta].
	2. altri oggetti nella farina, sovraccarico e blocco dell'apparecchio	2. spegnere per pulire
	3. protezione controllo della temperatura del motore	3. riutilizzare dopo 20-30 minuti di stop
nessuna risposta quando si premono i pulsanti	1. Intervallo di spegnimento troppo breve, sistema non resettato	1. riutilizzare dopo uno spegnimento 3 minuti
	2. la macchina è in funzionamento	2. Funzionalità normale

	3. Guasto automatico della macchina	2. Effettuare la riparazione presso il centro di assistenza locale
la pasta si spezza facilmente	1. utilizzo della farina sbagliata	1. scegliere farina proteica semplice o dura
	2. rapporto acqua e farina non corretto, aggiungere meno acqua	2. aggiungere farina e acqua come indicatore
pasta appiccicosa	rapporto acqua e farina non corretto, aggiungere più acqua	aggiungi acqua e farina come indicatore
avanzi di farina nel contenitore per mescolare	1. bassa tensione	1. usare lo stabilizzatore di tensione domestico
	2. Foro modulo bloccato	2. pulire i fori del modulo
	3. errore di corrispondenza del materiale	3. seguire rigorosamente la "tabella delle porzioni" per aggiungere gli ingredienti
Allarme sonoro e luminoso	la macchina si è bloccata	1. controllare e pulire il contenitore 2. seguire rigorosamente la "tabella delle opzioni" per aggiungere gli ingredienti; ungerne meno acqua, selezionare 【impastare la pasta】 , mescolare 2 minuti e selezionare 【impastare la pasta】 per ricominciare

Elenco dei codici di errore

Codice di errore	motivo	Risoluzione dei problemi
E02	Il coperchio non è stato chiuso e la funzione non è stata attivata	soddisfare il coperchio e selezionare il tasto funzione
E05	Sensore di temperatura aperto	Servizio post vendita
E06	Cortocircuito del sensore di temperatura	Servizio post vendita
E09	Nel contenitore è troppa poca acqua o residuo	Regolazione della quantità di acqua e rimozione dei residui.
E14	Troppa farina	Aggiungere 200-600 g di farina
E15	Residui nella tazza	Eliminare i residui.
E17	Sensore di pesatura rotto	Servizio post vendita

Nota: se il problema di cui sopra non può essere risolto, si prega di non disassemblare l'apparecchio personalmente, inviarlo al centro di assistenza locale.

GARANZIA

Il periodo di garanzia per i nostri prodotti è di 2 anni, se non diversamente stabilito dalla legge, a partire dalla data di acquisto iniziale o di consegna.

Se avete problemi o domande, potete facilmente accedere alle nostre pagine di aiuto, consigli per la risoluzione dei problemi, FAQ e manuali d'uso sul nostro sito post-vendita: <https://sav.hkoenig.com>.

Digitando il nome di riferimento del tuo dispositivo nella barra di ricerca, puoi accedere a tutto il supporto online disponibile, progettato per soddisfare al meglio le tue esigenze.

Se ancora non riesci a trovare una risposta alla tua domanda o al tuo problema, allora clicca su "La risposta ha risolto il tuo problema? Questo vi porterà al modulo di richiesta di supporto post-vendita, che potete completare per convalidare la vostra richiesta e ottenere aiuto.

CONDIZIONI DI GARANZIA

La garanzia copre tutti i guasti derivanti da un uso normale, in conformità con gli usi e le specifiche del manuale utente.

Questa garanzia non si applica a problemi di imballaggio o di trasporto durante la spedizione del prodotto da parte del proprietario. Non include inoltre la normale usura del prodotto, né la manutenzione o la sostituzione delle parti di consumo.

ESCLUSIONE DELLA GARANZIA

- Accessori e parti soggette a usura (*).
- Normale manutenzione dell'apparecchio.
- Tutti i guasti derivanti da un uso improprio (urti, mancato rispetto delle raccomandazioni sull'alimentazione, cattive condizioni d'uso, ecc.), da una manutenzione inadeguata o da un uso improprio dell'apparecchio, nonché dall'uso di accessori inadeguati.
- Danni di origine esterna: incendio, danni d'acqua, sovratensione elettrica, ecc.
- Qualsiasi attrezzatura che sia stata smontata, anche parzialmente, da persone diverse da quelle autorizzate a farlo (in particolare l'utente).
- Prodotti per i quali il numero di serie è mancante, danneggiato o illeggibile, il che non permetterebbe la sua identificazione.
- Prodotti soggetti a noleggio, dimostrazione o esposizione.

(*) Alcune parti del suo apparecchio, note come parti soggette a usura o materiali di consumo, si deteriorano con il tempo e la frequenza d'uso del suo apparecchio. Questa usura è normale, ma può essere accentuata da cattive condizioni d'uso o di manutenzione del vostro apparecchio. Queste parti non sono quindi coperte dalla garanzia.

Anche gli accessori forniti con l'apparecchio sono esclusi dalla garanzia. Non possono essere scambiati o rimborsati. Tuttavia, alcuni accessori possono essere acquistati direttamente dal nostro sito web: <https://sav.hkoenig.com/>.

AMBIANTE

ATTENZIONE :



Non gettare quest' apparecchio tra i rifiuti domestici. Per questo tipo di prodotti è fornito dai comuni un sistema di raccolta e ritiro in zona ed è quindi un dovere informarsi per conoscere il giusto smistamento del rifiuto. Infatti, i prodotti elettrici ed elettronici possono contenere sostanze pericolose che hanno effetti dannosi sull'ambiente o sulla nostra salute e quindi devono essere riciclati. Il simbolo al lato indica che le apparecchiature elettriche ed elettroniche fanno parte di una raccolta selettiva e differenziata (rappresentata da un bidone su due ruote sbarrato da una croce).

Adeva SAS / H.Koenig Europe - 8 rue Marc Seguin, 77290 Mitry-Mory, France

www.hkoenig.com - <https://assistenza.hkoenig.com> - Tél: +33 1 64 67 00 05



Points de collecte sur www.quefairedemesdechets.fr
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !

Livre de recette

LA PASTA É VITA



recette — scan me

