



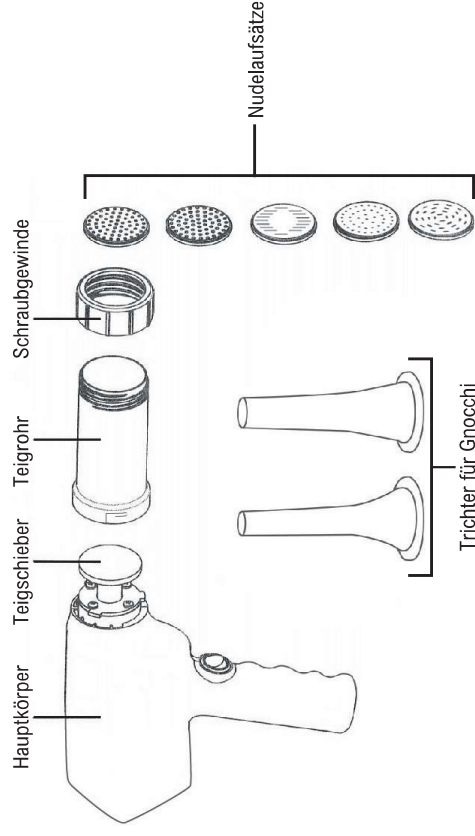
PASTA- MAKER

www.stoneline.de

Gebrauchsanleitung & Reinigung
Instructions & Cleaning
Instructions & Nettoyage
Istruzioni & Pulizia
Instrucciones & Limpieza

Designed & Distributed by WARIMEX Waren-Import Export Handels-GmbH
Chiara-Ambra-Platz 1, 77743 Neuried / Germany, info@stoneline.de

Gebrauchsanleitung & Reinigung



Tastenschalter:

- **„↑“ (Vorwärts):** Der Teig wird durch den Schieber herausgepresst.
- **„0“:** Aus
- **„↓“ (Rückwärts):** Die Maschine läuft rückwärts und der Teigschieber fährt nach hinten.

Anzeigeleuchte:

- Das rote Licht leuchtet dauerhaft: Die Maschine lädt
- Das grüne Licht leuchtet dauerhaft: Die Maschine ist voll aufgeladen
- Das rote Licht blinkt: Die Batterie muss bald aufgeladen werden

Warnhinweise:

Lesen Sie die Anleitung VOR GEBRAUCH sorgfältig durch und beachten Sie die Warnhinweise! Bewahren Sie die Gebrauchsanleitung auf!

1. Stellen Sie vor Inbetriebnahme oder Reinigung den Schalter in die mittlere Position („0“), um Schäden am Gerät zu vermeiden.
2. Der Hauptkörper darf nicht in Flüssigkeit getaucht oder in der Spülmaschine gereinigt werden.
3. Dieses Produkt enthält nicht austauschbare Lithium-Ionen-Batterien. Das Gehäuse darf nicht geöffnet werden. Erschütterungen oder Fallenlassen können ebenso zu Fehlfunktionen führen.
4. Während des Betriebes darf das Schraubgewinde und das Teigrohr nicht entfernt werden. Den Teigschieber beim Zurückfahren nicht berühren.
5. Das Produkt mindestens 30 cm von Feuerquellen fernhalten und nicht in einer Umgebung von mehr als 40 °C verwenden oder lagern.
6. Das Produkt nicht zerlegen, beschädigen oder kurzschließen.
7. Achten Sie darauf, dass das Gerät nicht verstopft und füllen Sie keine festen Stoffe in das Teigrohr.
8. Dieses Produkt ist nicht für Kinder und Personen mit körperlichen, sensorischen oder geistigen Beeinträchtigungen bestimmt.

9. Das Produkt ist nur für den Heimgebrauch bestimmt.
10. Bei sichtbaren Schäden am Hauptkörper, dem Teigrohr oder dem Schraubgewinde das Produkt nicht mehr verwenden.
11. Die Betriebsgeschwindigkeit ist optimal eingestellt und muss nicht angepasst werden.

Reinigung und Wartung:

1. Das Gerät nach Gebrauch ausschalten und zeitnah reinigen, um Eintrocknungen zu vermeiden. Wischen Sie den Teigschieber mit einem feuchten Tuch ab und reinigen Sie das Teigrohr, die Aufsätze und das Schraubgewinde unter klarem Wasser.
2. Zur Reinigung kein Stahldraht, Scheuermittel oder ätzende Flüssigkeiten verwenden.
3. Teile gut trocknen und ordnungsgemäß lagern (direkte Sonneneinstrahlung vermeiden).
4. Die Einzelteile (Teigrohr, Schraubgewinde und Aufsätze) dürfen nicht im Sterilisator, der Spülmaschine oder in heißem Wasser über 60 °C gereinigt werden.
5. Bei längerer Nichtverwendung sauber und trocken halten. Die Maschine in den mittleren Gang „0“ schalten und regelmäßig aufladen, um Batterieschäden zu vermeiden.

Fehleranalyse und Fehlersuche:

Ladeanzeige: Kein Aufleuchten während des Ladevorgangs

- Überprüfen Sie den Anschluss des mitgelieferten Ladekabels.
- Überprüfen Sie Ihren Netzadapter (nicht im Lieferumfang enthalten). Manche Mobiltelefon-Adapter haben Beschränkungen für elektrische Geräte, die dazu führen können, dass die Ausgangsspannung und Leistung von 5V/2A nicht erreicht werden.

Störung, Ausfall während des Betriebes, kein Druck

- Stellen Sie die Maschine für 2-3 Sekunden in die mittlere Position, um die Überlastung zu beseitigen. Reinigen Sie das Teigrohr, das Schraubgewinde sowie den Einsatz und versuchen Sie es erneut.

Es wird kein Teig herausgepresst

- Schalter für 2-3 Sekunden in die mittlere Position bringen, um die Überlastung zu beseitigen. Teigrohr, Schraubgewinde und Einsatz reinigen und erneut versuchen.

**Wenn das Problem nicht gelöst werden kann, zerlegen Sie die Maschine nicht!
Wenden Sie sich an den Kundenservice per Mail an: service@stone-line.de**

Aufladen des Gerätes:

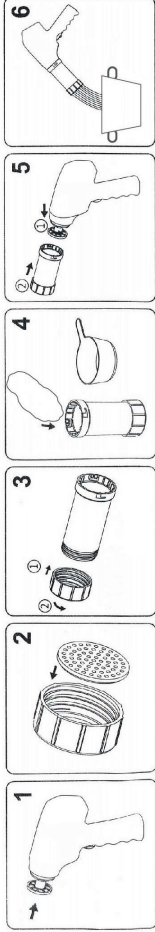
Dieses Produkt verfügt über eingebaute Lithiumbatterien. Sie müssen auf Folgendes achten:

- Eine feste Ausgangsspannung von 5 V Netzteil (Typ-C) wird benötigt.
- Produkt nur bei ca. 0-40 °C lagern und verwenden.
- Nach Langzeitlagerung Gerät aufladen.
- Ladegeschwindigkeit kann sich bei Temperaturen unter 10 °C verlangsamen.
- Batterie rechtzeitig aufladen.

Inbetriebnahme:

1. Bereiten Sie den Nudelteil vor.
2. Der Teigschieber muss im Inneren des Gerätes vollständig nach hinten gefahren sein („↓“) (1).
3. Wählen Sie den gewünschten Nudelauflsatz bzw. Trichter (2) und legen Sie ihn in das Schraubgewinde. Schrauben Sie das Gewinde auf das Teigrohr im Uhrzeigersinn auf (3).

4. Kneten Sie den Teig in lange Streifen und geben Sie ihn in das Teigrohr (Teigrohr zu $\frac{3}{4}$ befüllen) (4).
5. Befestigen Sie nun das Teigrohr am Pasta-Maker mit einer Drehbewegung (5).
6. Drücken Sie den Schalter auf „ $\uparrow$ “ und drücken Sie die Nudeln direkt in das kochende Salzwasser (6).
7. Mit einem Schaber können die Nudeln während der Ausgabe gekürzt werden.
- Tipp: Schraubgewinde mit Aufsatz, leicht in das kochende Wasser heben & Teig mit einem Teigschaber abtrennen.
8. Drücken Sie den Schalter auf „ $\downarrow$ “, um den Teigschieber im Inneren zurückzufahren.
9. Das Teigrohr kann wie oben beschrieben erneut befüllt werden.



Anmerkungen:

1. Wenn der Teig hart ist, kann er ca. 120 Minuten in Frischhaltefolie eingewickelt werden. Dadurch wird er weicher und besser verarbeitbar.
2. Ein knisterndes Geräusch beim Pressen des Teiges ist normal.
3. Das direkte Auspressen der Nudeln in kochendes Wasser sorgt für einen besseren Geschmack und verhindert das Zusammenkleben der Nudeln.
4. Nach 20 aufeinanderfolgenden Zyklen das Gerät abkühlen lassen und erst nach 15 bis 30 Minuten wieder verwenden, um eine potenzielle Überhitzung zu vermeiden.

Informationen zum Produkt:

Produktgröße:	305 x 234 x 70 mm
Aufsätze:	ca. Ø 52 mm
Gewicht:	ca. 1,1 kg
Eingangsspannung:	5 V = 2 A
Betriebsspannung:	7.4 V = 3.6 A
Ladezeit:	4 Stunden

Umfang:

Handliche Nudelmaschine
5 Nudel-Einsätze aus Edelstahl
2 Trichter für Gnocchi
Ladekabel Typ C, 50,8 cm
Gebrauchsanweisung

Informationen zum Produkt:

Lithium-Batterien: 1500 mAhx2 (fest verbaut, wiederaufladbar)
Arbeitskraft: 40 W
Nennkapazität: ca. 200 g Teig

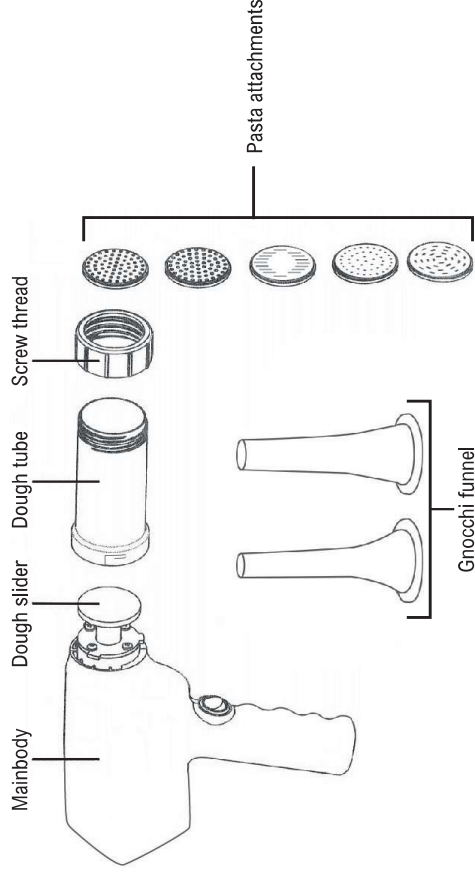
Entsorgung von elektrischem Schrott und elektronischen Geräten:

Elektrogeräte dürfen nicht über den Hausmüll entsorgt werden. Sie sind als Verbraucher dazu verpflichtet, Elektro- und Elektronikaltgeräte getrennt zu sammeln und an einer zugelassenen Sammel- oder Rücknahmestelle, z.B. bei einer kommunalen Sammelstelle, abzugeben.

Möchten Sie das Gerät an uns zurückschicken, damit wir es für Sie entsorgen, so melden Sie dies bitte unter dieser E-Mail-Adresse an: service@stoneline.de. Sie erhalten dann ein Rücksende-Etikett sowie weitere Instruktionen von uns.



Instructions manual & Cleaning



Button Switch:

- „ $\uparrow$ “ (Forward): The dough is pushed out by the slider.
- „0“: Off
- „ $\downarrow$ “ (Reverse): The machine runs in reverse and the dough slider moves backward.

Indicator Light:

- Solid red light: The machine is charging
- Solid green light: The machine is fully charged
- Blinking red light: The battery needs to be charged soon

Warning Instructions:

Read the instructions **CAREFULLY BEFORE USE** and follow all warnings! Keep the instruction manual for future reference!

1. Before operating or cleaning, set the switch to the middle position („0“) to avoid damaging the device.
2. Do not immerse the main body in liquid or clean it in the dishwasher.
3. This product contains non-replaceable lithium-ion batteries. Do not open the casing. Shocks or drops may also cause malfunctions.
4. Do not remove the screw thread and dough tube while operating. Do not touch the dough slider when it is retracting.
5. Keep the product at least 30 cm away from fire sources and do not use or store it in environments above 40°C.
6. Do not disassemble, damage, or short-circuit the product.
7. Ensure the device does not become clogged and do not fill solid substances into the dough tube.
8. This product is not intended for children or individuals with physical, sensory, or mental impairments.
9. The product is intended for home use only.
10. If there are visible damages to the main body, dough tube, or screw thread, do not use the product.
11. The operating speed is optimally set and does not need adjustment.

Cleaning and Maintenance:

1. Turn off the device after use and clean it promptly to avoid drying. Wipe the dough slider with a damp cloth and clean the dough tube, attachments, and screw thread under clear water.
2. Do not use steel wire, abrasive cleaners, or corrosive liquids for cleaning.
3. Dry all parts thoroughly and store them properly (avoid direct sunlight).
4. Do not clean the parts (dough tube, screw thread, and attachments) in a sterilizer, dishwasher, or in hot water over 60°C.
5. If the device is not used for an extended period, keep it clean and dry. Switch the machine to the middle position „0“ and charge it regularly to avoid battery damage.

Error Analysis and Troubleshooting:

Charging Indicator: No Light During Charging

- Check the connection of the provided charging cable.
- Check your power adapter (not included). Some mobile phone adapters have restrictions for electrical devices, which may prevent them from delivering the required 5V/2A output voltage and power.

Malfunction, Shutdown During Operation, No Pressure

- Set the machine to the middle position for 2-3 seconds to clear the overload. Clean the dough tube, screw thread, and attachment, then try again.

No Dough Being Extruded

- Set the switch to the middle position for 2-3 seconds to clear the overload. Clean the dough tube, screw thread, and attachment, then try again.

If the problem cannot be resolved, do not disassemble the machine!

Contact customer service by email at: service@stone1ine.de

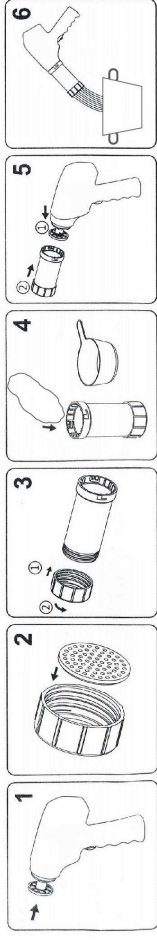
Charging the Device:

This product has built-in lithium batteries. Please note the following:

- A stable 5V output voltage power supply (Type-C) is required.
- Store and use the product only at temperatures between approx. 0-40°C.
- Charge the device after long-term storage.
- Charging speed may slow down at temperatures below 10°C.
- Charge the battery in a timely manner.

Putting into operation:

1. Prepare the pasta dough.
2. Ensure the dough slider is fully retracted inside the device („↖“) (1).
3. Select the desired pasta attachment or funnel (2) and place it in the screw thread. Screw the thread onto the dough tube clockwise (3).
4. Knead the dough into long strips and place them into the dough tube (fill the dough tube to $\frac{3}{4}$ full) (4).
5. Attach the dough tube to the pasta maker with a twisting motion (5).
6. Press the switch to „↗“ and extrude the pasta directly into boiling salted water (6).
7. Use a scraper to cut the pasta to the desired length during extrusion.
Tip: Lift the screw thread with the attachment gently into the boiling water & detach the dough with a dough scraper.
8. Press the switch to „↖“ to retract the dough slider inside.
9. The dough tube can be refilled as described above.



Notes:

1. If the dough is hard, wrap it in cling film for about 120 minutes. This will make it softer and easier to process.
2. A crackling sound while pressing the dough is normal.
3. Extruding the pasta directly into boiling water ensures better taste and prevents the noodles from sticking together.
4. After 20 consecutive cycles, let the device cool down and wait 15 to 30 minutes before using it again to avoid potential overheating.

Product Information:

Product size:	approx. 305 x 234 x 70 mm
Attachments:	approx. Ø 52 mm
Weight:	approx. 1.1 kg
Input voltage:	5 V = 2 A
Operating voltage:	7.4 V = 3.6 A
Charging time:	4 hours

Contents:

Handy pasta machine
5 stainless steel pasta attachments
2 gnocchi funnels
Type-C charging cable, 50.8 cm
Instruction manual

Technical Parameters:

Lithium Batteries:	1500 mAhx2 (built-in, rechargeable)
Power:	40 W
Nominal Capacity:	approx. 200 g of dough

Disposal of Electrical and Electronic Equipment:



Electrical appliances must not be disposed of with household waste. As a consumer, you are obligated to collect old electrical and electronic devices separately and take them to an authorized collection or return point, such as a municipal collection site. **If you wish to return the device to us for disposal, please notify us at the following email address: service@stone1ine.de. You will then receive a return label and further instructions from us.**

Manuel d'instructions & nettoyage

8. Ce produit n'est pas destiné aux enfants et aux personnes ayant des limitations physiques, sensorielles ou mentales.
9. Ce produit est destiné à un usage domestique uniquement.
10. Ne plus utiliser le produit en cas de dommages visibles sur le corps principal, le tube à pâte ou le filetage.
11. La vitesse de fonctionnement est optimisée et n'a pas besoin d'être ajustée.

Nettoyage et Entretien :

1. Éteignez l'appareil après utilisation et nettoyez-le rapidement pour éviter le séchage. Essuyez le poussoir à pâte avec un chiffon humide et nettoyez le tube à pâte, les accessoires et le filetage à l'eau claire.
2. N'utilisez pas de fil d'acier, d'abrasifs ou de liquides corrosifs pour le nettoyage.
3. Séchez bien les pièces et rangez-les correctement (évitex l'exposition directe au soleil).
4. Les pièces (tube à pâte, filetage et accessoires) ne doivent pas être nettoyées dans un stérilisateur, au lave-vaisselle ou dans de l'eau chaude au-dessus de 60 °C.
5. En cas de non-utilisation prolongée, gardez les pièces propres et sèches. Mettez la machine en position centrale „0“ et rechargez-la régulièrement pour éviter d'endommager les batteries.

Analyse des erreurs et dépannage :

Indicateur de charge : Aucun éclairage pendant la charge

- Vérifiez la connexion du câble de charge fourni.
- Vérifiez votre adaptateur secteur (non inclus). Certains adaptateurs de téléphone portable ont des restrictions pour les appareils électriques, ce qui peut empêcher d'atteindre la tension de sortie et la puissance de 5V/2A.

Panne, arrêt pendant le fonctionnement, absence de pression

- Placez la machine en position centrale pendant 2-3 secondes pour éliminer la surcharge. Nettoyez le tube à pâte, le filetage et l'accessoire, puis réessayez.

Aucune pâte n'est extrudée

- Mettez l'interrupteur en position centrale pendant 2-3 secondes pour éliminer la surcharge. Nettoyez le tube à pâte, le filetage et l'accessoire, puis réessayez.

**Si le problème ne peut pas être résolu, ne démontez pas la machine !
Contactez le service client par email à : service@stoneline.de**

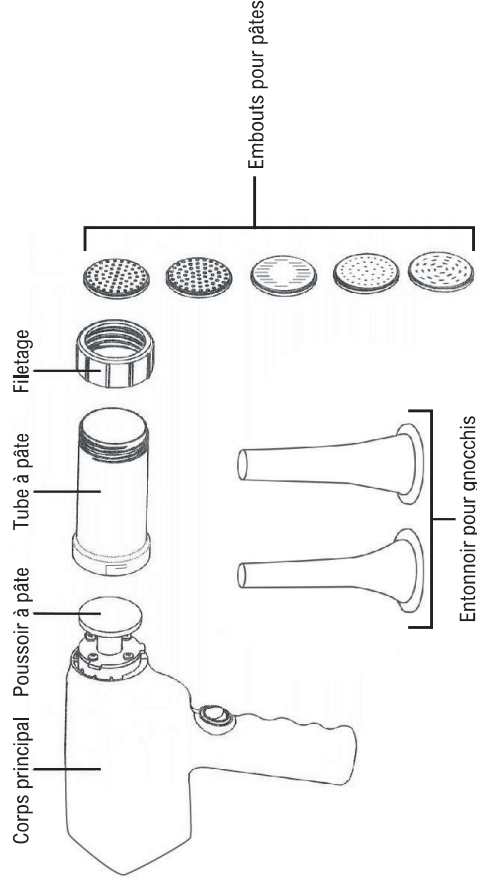
Chargement de l'appareil :

Ce produit est équipé de batteries au lithium intégrées. Veuillez noter les points suivants :

- Une alimentation avec une tension de sortie fixe de 5 V (Type-C) est nécessaire.
- Stocker et utiliser le produit uniquement à des températures comprises entre env. 0 - 40°C.
- Rechargez l'appareil après un stockage prolongé.
- La vitesse de chargement peut ralentir à des températures inférieures à 10 °C.
- Rechargez la batterie en temps voulu.

Mise en service :

1. Préparez la pâte à pâtes.
2. Le poussoir à pâte doit être entièrement rétracté à l'intérieur de l'appareil („↓“) (1).



Bouton de commande :

- „↑“ (Avant) : La pâte est poussée vers l'avant par le poussoir.
- „0“ : Arrêt
- „↓“ (Arrière) : La machine fonctionne en marche arrière et le poussoir recule.

Voyant lumineux :

- Lumière rouge fixe : La machine est en charge
- Lumière verte fixe : La machine est complètement chargée
- Lumière rouge clignotante : La batterie doit être rechargée bientôt

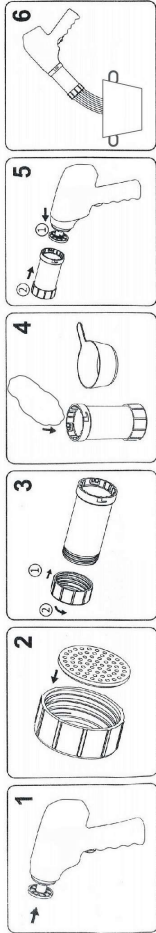
Avertissements :

Veuillez lire attentivement le manuel AVANT UTILISATION et respecter les avertissements ! Conservez le manuel d'instructions !

1. Avant de mettre en marche ou de nettoyer l'appareil, placez l'interrupteur en position centrale („0“) pour éviter d'endommager l'appareil.
2. Ne pas immerger le corps principal dans un liquide ni le nettoyer au lave-vaisselle.
3. Ce produit contient des batteries lithium-ion non remplaçables. Le boîtier ne doit pas être ouvert. Les chocs ou les chutes peuvent également provoquer des dysfonctionnements.
4. Pendant le fonctionnement, ne retirez pas le filetage et le tube à pâte. Ne touchez pas le poussoir à pâte lors de son retour en arrière.
5. Gardez le produit à au moins 30 cm des sources de feu et ne l'utilisez ou ne le stockez pas dans un environnement de plus de 40 °C.
6. Ne pas démonter, endommager ou court-circuiter le produit.
7. Assurez-vous que l'appareil ne soit pas obstrué et ne remplissez pas de substances solides dans le tube à pâte.

Manual de instrucciones & limpieza

3. Choisissez l'embout de pâtes ou l'entonnoir souhaité (2) et placez-le dans le filetage. Vissez le filetage sur le tube à pâte dans le sens des aiguilles d'une montre (3).
4. Pétrissez la pâte en longues bandes et placez-les dans le tube à pâte (remplissez le tube de pâte aux $\frac{3}{4}$) (4).
5. Fixez le tube à pâte au fabricant de pâtes en effectuant un mouvement de rotation (5).
6. Appuyez sur l'interrupteur vers le haut „↑“ et extrudez les pâtes directement dans l'eau salée bouillante (6).
7. Utilisez une spatule pour couper les pâtes à la longueur souhaitée pendant l'extrusion.
8. Astuce : Soulevez le filetage avec l'embout délicatement dans l'eau bouillante et détachez la pâte avec une spatule.
9. Appuyez sur l'interrupteur vers le bas „↓“ pour rétracter le poussoir à pâte à l'intérieur. Le tube à pâte peut être rechargé comme décrit ci-dessus.



Remarques :

1. Si la pâte est dure, enveloppez-la dans du film alimentaire pendant environ 120 minutes. Cela la rendra plus souple et plus facile à travailler.
2. Un bruit de craquement lors de la pression de la pâte est normal.
3. L'extrusion directe des pâtes dans l'eau bouillante améliore leur goût et empêche les pâtes de coller entre elles.
4. Après 20 cycles consécutifs, laissez l'appareil refroidir et attendez 15 à 30 minutes avant de l'utiliser à nouveau pour éviter une surchauffe potentielle.

Informations sur le produit :

Taille du produit :	env. 305 x 234 x 70 mm
Embouts :	env. Ø 52 mm
Poids :	env. 1,1 kg
Tension d'entrée :	5 V = 2 A
Tension de fonctionnement :	7.4 V = 3.6 A
Temps de charge :	4 heures

Contenu :

Machine à pâtes compacte
5 embouts pour pâtes en acier inoxydable
2 entonnoirs pour gnocchis
Câble de charge Type-C, 50,8 cm
Mode d'emploi

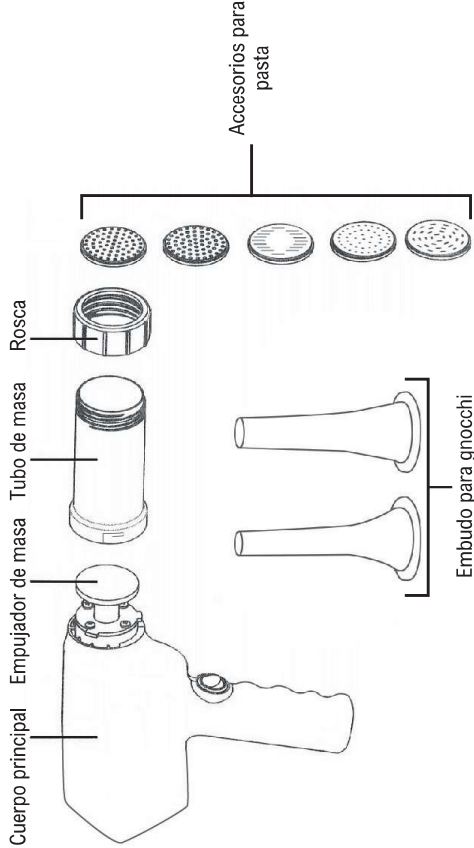
Paramètres techniques :

Batteries lithium : 1500 mAhx2 (intégrées, rechargeables)
Puissance : 40 W
Capacité nominale : env. 200 g de pâte

Élimination des déchets électriques et électroniques :



Les appareils électriques ne doivent pas être éliminés avec les ordures ménagères. En tant que consommateur, vous êtes tenu de collecter séparément les appareils électriques et électroniques usagés et de les déposer dans un point de collecte ou de retour agréé, par exemple un point de collecte municipal. **Si vous souhaitez nous retourner l'appareil pour que nous le recyclions pour vous, veuillez nous en informer à l'adresse e-mail suivante : service@stoneline.de. Vous recevrez alors une étiquette de retour ainsi que des instructions supplémentaires de notre part.**



Botón de control:

- „↑“ (Adelante): La masa es empujada hacia adelante por el empujador.
- „0“: Apagado
- „↓“ (Atrás): La máquina funciona en reversa y el empujador de masa se retrae.

Indicador luminoso:

- Luz roja fija: La máquina está cargando
- Luz verde fija: La máquina está completamente cargada
- Luz roja parpadeante: La batería necesita ser cargada pronto

Advertencias:

Lea atentamente el manual ANTES DE USAR y siga todas las advertencias. ¡Guarde el manual de instrucciones!

1. Antes de poner en marcha o limpiar el dispositivo, coloque el interruptor en la posición media („0“) para evitar daños en el aparato.
2. No sumerja el cuerpo principal en líquido ni lo limpie en el lavavajillas.
3. Este producto contiene baterías de iones de litio no reemplazables. No abra la carcasa. Las sacudidas o caídas también pueden causar fallos de funcionamiento.
4. Durante el funcionamiento, no retire la rosca ni el tubo de masa. No toque el empujador de masa cuando se retraiga.
5. Mantenga el producto al menos a 30 cm de fuentes de fuego y no lo use ni lo almacene en un entorno superior a 40 °C.
6. No desmonte, dañe ni cortocircuite el producto.
7. Asegúrese de que el aparato no se obstruya y no llene sustancias sólidas en el tubo de masa.
8. Este producto no está destinado a niños ni a personas con limitaciones físicas, sensoriales o mentales.
9. El producto es solo para uso doméstico.

- No use el producto si hay daños visibles en el cuerpo principal, el tubo de masa o la rosca.
- La velocidad de funcionamiento está óptimamente ajustada y no necesita ser modificada.

Limpeza y Mantenimiento:

- Apegue el dispositivo después de usarlo y límpielo rápidamente para evitar que se seque. Limpie el empujador de masa con un paño húmedo y lave el tubo de masa, los accesorios y la rosca con agua clara.
- No utilice alambre de acero, limpiadores abrasivos ni líquidos corrosivos para la limpieza.
- Seque bien las piezas y guárdelas adecuadamente (evite la exposición directa al sol).
- Las piezas (tubo de masa, rosca y accesorios) no deben limpiarse en un esterilizador, lavavajillas ni en agua caliente a más de 60 °C.
- Si no se va a utilizar durante un período prolongado, mantenga las piezas limpias y secas. Coloque la máquina en la posición media „0” y cárguela regularmente para evitar daños a las baterías.

Análisis de errores y solución de problemas:

Indicador de carga: No se enciende durante la carga

- Verifique la conexión del cable de carga proporcionado.
- Verifique su adaptador de corriente (no incluido). Algunos adaptadores de teléfonos móviles tienen restricciones para dispositivos eléctricos, lo que puede impedir que se alcance el voltaje y la potencia de salida de 5V/2A.

Fallo, apagado durante el funcionamiento, sin presión

- Coloque la máquina en la posición media durante 2-3 segundos para eliminar la sobrecarga. Limpie el tubo de masa, la rosca y el accesorio, luego intente nuevamente.

No se extruye masa

- Coloque el interruptor en la posición media durante 2-3 segundos para eliminar la sobrecarga. Limpie el tubo de masa, la rosca y el accesorio, luego intente nuevamente.

Si el problema no se puede resolver, ¡no desmonte la máquina!
Comuníquese con el servicio al cliente por correo electrónico a: service@stoneline.de

Carga del dispositivo:

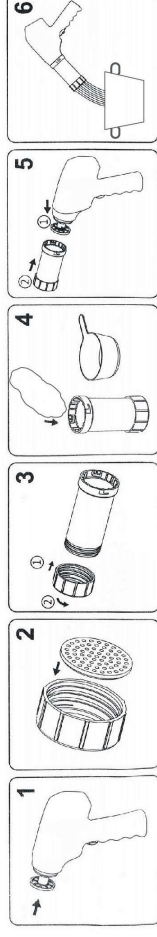
Este producto tiene baterías de litio incorporadas. Debe tener en cuenta lo siguiente:

- Se requiere una fuente de alimentación con una tensión de salida fija de 5 V (Tipo-C).
- Almacenar y usar el producto solo a temperaturas entre ca. 0-40 °C.
- Cargue el dispositivo después de un almacenamiento prolongado.
- La velocidad de carga puede disminuir a temperaturas inferiores a 10 °C.
- Cargue la batería a tiempo.

Puesta en marcha:

- Prepare la masa para pasta.
- El empujador de masa debe estar completamente retraído dentro del dispositivo („↓“) (1).
- Seleccione el accesorio de pasta o embudo deseado (2) y colóquelo en la rosca. Atornille la rosca en el tubo de masa en el sentido de las agujas del reloj (3).
- Amasar la masa en tiras largas y colocarla en el tubo de masa (rellenar el tubo de masa hasta $\frac{3}{4}$) (4).
- Fije el tubo de masa en la máquina de pasta con un movimiento giratorio (5).
- Preste el interruptor hacia arriba „↑” y extruya la pasta directamente en agua con sal hirviendo (6).

- Use una espátula para cortar la pasta a la longitud deseada durante la extrusión.
 Consejo: Levante la rosca con el accesorio suavemente en el agua hirviendo y separe la masa con una espátula.
- Presione el interruptor hacia abajo „↓” para retraer el empujador de masa dentro del dispositivo.
- El tubo de masa puede ser rellenado como se describió anteriormente.



Notas:

- Si la masa está dura, puede envolverla en film transparente durante aproximadamente 120 minutos.
- Esto la hará más suave y fácil de trabajar.
- Un ruido crujiente al presionar la masa es normal.
- Exprimir la pasta directamente en agua hirviendo mejora su sabor y evita que se pegue.
- Después de 20 ciclos consecutivos, deje que el dispositivo se enfríe y espere de 15 a 30 minutos antes de volver a usarlo para evitar un posible sobrecalentamiento.

Información del producto:

Tamaño del producto:	aprox. 305 x 234 x 70 mm
Accesorios:	aprox. Ø 52 mm
Peso:	aprox. 1.1 kg
Tensión de entrada:	5 V = 2 A
Tensión de funcionamiento:	7.4 V = 3.6 A
Tiempo de carga:	4 horas

Contenido:

Máquina de pasta compacta
5 accesorios para pasta de acero inoxidable
2 embudos para gnocchi
Cable de carga Tipo-C, 50.8 cm
Manual de instrucciones

Parámetros técnicos:

Baterías de litio:	1500 mAhx2 (integradas, recargables)
Potencia:	40 W
Capacidad nominal:	aprox. 200 g de masa

Eliminación de residuos eléctricos y electrónicos:



Los aparatos eléctricos no deben desecharse con la basura doméstica. Como consumidor, está obligado a recolectar por separado los aparatos eléctricos y electrónicos usados y llevarlos a un punto de recolección o devolución autorizado, por ejemplo, un punto de recolección municipal.

Si desea devolvernos el aparato para que lo eliminemos por usted, notifiquenoslo por correo electrónico a: service@stoneline.de. Entonces recibirá una etiqueta de devolución y más instrucciones de nuestra parte.

Manuale di istruzioni & pulizia

10. Non utilizzare il prodotto se vi sono danni visibili al corpo principale, al tubo per la pasta o alla filettatura a vite.
11. La velocità di funzionamento è ottimizzata e non necessita di regolazione.

Pulizia e Manutenzione:

1. Spegnerne il dispositivo dopo l'uso e pulirlo tempestivamente per evitare che si secchi. Pulire lo spingipasta con un panno umido e lavare il tubo per la pasta, gli accessori e la filettatura a vite con acqua chiara.
2. Non utilizzare filo di acciaio, detergenti abrasivi o liquidi corrosivi per la pulizia.
3. Asciugare bene le parti e conservarle correttamente (evitare l'esposizione diretta al sole).
4. Le parti (tubo per la pasta, filettatura a vite e accessori) non devono essere pulite in uno sterilizzatore, in lavastoviglie o in acqua calda sopra i 60 °C.
5. In caso di non utilizzo prolungato, mantenere le parti pulite e asciutte. Mettere la macchina in posizione centrale „0“ e ricaricarla regolarmente per evitare danni alla batteria.

Analisi degli errori e risoluzione dei problemi:

Indicatore di carica: Nessuna luce durante la carica

- Controllare il collegamento del cavo di ricarica fornito.
- Verificare l'adattatore di rete (non incluso). Alcuni adattatori per telefoni cellulari hanno restrizioni per dispositivi elettrici, il che può impedire il raggiungimento della tensione di uscita e della potenza di 5V/2A.

Malfunzionamento, arresto durante il funzionamento, nessuna pressione

- Mettere la macchina in posizione centrale per 2-3 secondi per eliminare il sovraccarico. Pulire il tubo per la pasta, la filettatura a vite e l'accessorio, quindi riprovare.

Non viene estrusa alcuna pasta

- Mettere l'interruttore in posizione centrale per 2-3 secondi per eliminare il sovraccarico. Pulire il tubo per la pasta, la filettatura a vite e l'accessorio, quindi riprovare.

**Se il problema non può essere risolto, non smontare la macchina!
Contatta il servizio clienti via email a: service@stoneline.de**

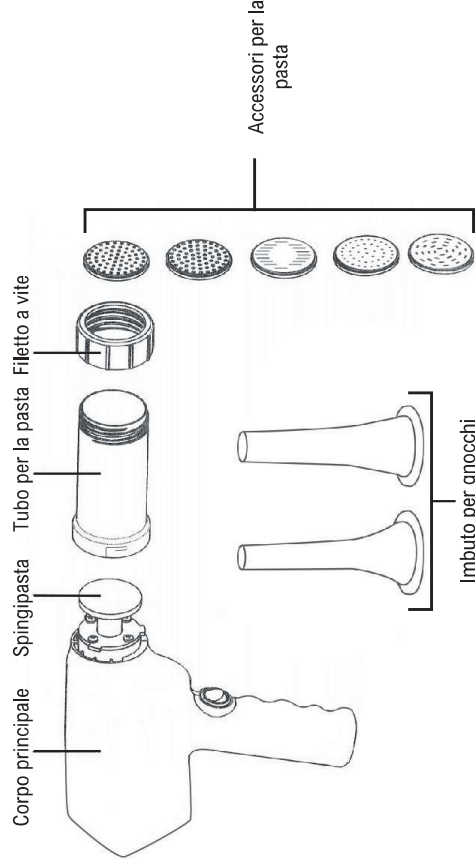
Ricarica del dispositivo:

Questo prodotto ha batterie al litio integrate. È necessario prestare attenzione ai seguenti punti:

- È necessaria una tensione di uscita fissa di 5 V dall'alimentatore (Tipo-C).
- Conservare e utilizzare il prodotto solo a temperature comprese tra 0-40 °C.
- Ricaricare il dispositivo dopo un periodo di stoccaggio prolungato.
- Conservare e utilizzare il prodotto solo a temperature comprese tra ca. 0-40 °C.
- Ricaricare la batteria in tempo utile.

Messa in funzione:

1. Preparare l'impasto per la pasta.
2. Il pistone per l'impasto deve essere completamente reintrodotto all'interno del dispositivo („↓“) (1).
3. Selezionare l'accessorio per la pasta o l'imbuto desiderato (2) e inserirlo nella filettatura. Avvitare la filettatura sul tubo per l'impasto in senso orario (3).
4. Impastare la pasta in strisce lunghe e inserirle nel tubo per l'impasto (riempire il tubo di impasto fino a $\frac{3}{4}$) (4).
5. Fissare il tubo per l'impasto al Pasta-Maker con un movimento rotatorio (5).



Interruttore a pulsante:

- „↑“ (Avanti): L'impasto viene spinto fuori dal pistone.
- „0“: Spento
- „↓“ (Arrière): La macchina funziona al contrario e il pistone dell'impasto si ritrae.

Indicatore luminoso:

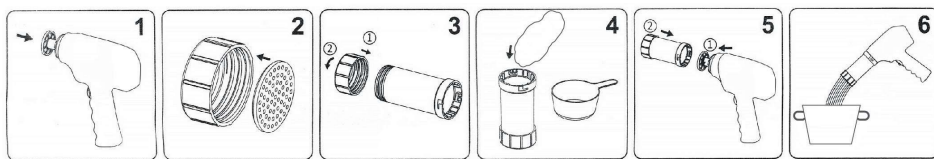
- Luce rossa fissa: La macchina è in carica
- Luce verde fissa: La macchina è completamente carica
- Luce rossa lampeggiante: La batteria deve essere ricaricata presto

Avvertenze:

Leggere attentamente il manuale PRIMA DELL'USO e seguire tutte le avvertenze! Conservare il manuale di istruzioni!

1. Prima di avviare o pulire il dispositivo, impostare l'interruttore in posizione centrale („0“) per evitare danni all'apparecchio.
2. Non immergere il corpo principale in liquidi né pulirlo in lavastoviglie.
3. Questo prodotto contiene batterie agli ioni di litio non sostituibili. La custodia non deve essere aperta. Gli urti o le cadute possono anche causare malfunzionamenti.
4. Durante il funzionamento, non rimuovere la filettatura a vite e il tubo per la pasta. Non toccare lo spingipasta durante il ritorno.
5. Tenere il prodotto a almeno 30 cm da fonti di fuoco e non usarlo o conservarlo in ambienti con temperature superiori a 40 °C.
6. Non smontare, danneggiare o cortocircuitare il prodotto.
7. Assicurarsi che il dispositivo non sia ostruito e non riempire il tubo per la pasta con sostanze solide.
8. Questo prodotto non è destinato a bambini o persone con limitazioni fisiche, sensoriali o mentali.
9. Il prodotto è solo per uso domestico.

6. Premere l'interruttore su „↑“ ed estrarre la pasta direttamente nell'acqua salata bollente (6).
7. Utilizzare una spatola per tagliare la pasta alla lunghezza desiderata durante l'estrusione.
Suggerimento: Sollevare il filetto con l'attacco delicatamente nell'acqua bollente e staccare l'impasto con una spatola.
8. Premere l'interruttore su „↓“ per retrainarre il pistone dell'impasto all'interno.
9. Il tubo per l'impasto può essere riempito nuovamente come descritto sopra.



Note:

1. Se l'impasto è duro, avvolgerlo in pellicola trasparente per circa 120 minuti. Questo lo renderà più morbido e facile da lavorare.
2. Un rumore crepitante durante la pressione dell'impasto è normale.
3. L'estrusione diretta della pasta nell'acqua bollente migliora il sapore e previene l'adesione della pasta.
4. Dopo 20 cicli consecutivi, lasciare raffreddare il dispositivo e attendere 15-30 minuti prima di riutilizzarlo per evitare un potenziale surriscaldamento.

Informazioni sul prodotto:

Dimensioni del prodotto:	ca. 305 x 234 x 70 mm
Accessori:	ca. Ø 52 mm
Peso:	ca. 1.1 kg
Tensione di ingresso:	5 V = 2 A
Tensione di esercizio:	7.4 V = 3.6 A
Tempo di ricarica:	4 ore

Contenuto:

Macchina per pasta compatta
5 accessori per pasta in acciaio inossidabile
2 imbuto per gnocchi
Cavo di ricarica Tipo-C, 50,8 cm
Manuale di istruzioni

Parametri tecnici:

Batterie al litio:	1500 mAhx2 (integradas, recargables)
Potenza:	40 W
Capacità nominale:	ca. 200 g di impasto

Smaltimento di rifiuti elettrici ed elettronici:



Gli apparecchi elettrici non devono essere smaltiti con i rifiuti domestici. In quanto consumatori, siete tenuti a raccogliere separatamente i vecchi apparecchi elettrici ed elettronici e a portarli a un punto di raccolta o di ritiro autorizzato, ad esempio un centro di raccolta comunale. **Se desiderate restituirci l'apparecchio affinché lo smaltiamo per voi, vi preghiamo di informarci via email all'indirizzo: service@stoneline.de. Riceverete quindi un'etichetta di ritorno e ulteriori istruzioni da parte nostra.**

Raccolta differenziata

Manuale:
Carta

PAP
Verifica le disposizioni
del tuo Comune

BOÎTE + SACHET + FLYER

142000389 *Séparez les éléments avant de trier*