v1.0-09.2026

stalgast

Maszynka do makaronu
Nudelmaschine
Pasta Maker

336245

PL

DE

EN



Instrukcja obsługi - Instrukcja oryginalna
Bedienungsanleitung - Übersetzung der Originalbedienungsanleitung
Instruction manual - Translation of the original manual

Dziękujemy Państwu za zakup naszego produktu. Przed pierwszym użyciem prosimy dokładnie zapoznać się z niniejszą instrukcją obsługi. Aby zapewnić Państwu najlepsze rozwiązania techniczne urządzeń, stale rozwijamy je technologicznie. Z tego względu zdjęcia, rysunki oraz treść w poniższej instrukcji mogą różnić się od zakupionego urządzenia. **Aktualna instrukcja obsługi każdego urządzenia dostępna jest na stronie internetowej www.stalgast.com w zakładce „pliki do pobrania" przy opisie produktu.**

UWAGA: Instrukcję należy przechowywać w bezpiecznym oraz dostępnym dla personelu miejscu. Producent zastrzega sobie prawo do zmiany parametrów technicznych urządzeń. Kopiowanie instrukcji bez zgody producenta jest zabronione.

1. INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA

- Nieprawidłowa obsługa i niewłaściwe użytkowanie może spowodować poważne uszkodzenie urządzenia lub zranienie osób.
- Urządzenie może być stosowane wyłącznie w celu, do którego zostało zaprojektowane.
- Producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności za szkody spowodowane nieprawidłową obsługą i niewłaściwym użytkowaniem urządzenia.
- **Nieprzestrzeganie tej instrukcji może spowodować zagrożenie zdrowia lub życia.**
- W przypadku, gdy urządzenie spadnie lub ulegnie uszkodzeniu w inny sposób, przed dalszym użytkowaniem zawsze zleć przeprowadzenie kontroli i ewentualną naprawę w wyspecjalizowanym punkcie naprawczym.
- Nigdy nie naprawiaj urządzenia samodzielnie.
- Kontroluj funkcjonowanie urządzenia w czasie użytkowania.
- Niniejszy sprzęt może być użytkowany przez dzieci w wieku co najmniej 8 lat i przez osoby o obniżonych możliwościach fizycznych, umysłowych i osoby o braku doświadczenia i znajomości sprzętu, jeżeli zapewniony zostanie nadzór lub instruktaż odnośnie do użytkowania sprzętu w bezpieczny sposób, tak aby związane z tym zagrożenia były zrozumiałe. Dzieci nie powinny bawić się sprzętem. Dzieci bez nadzoru nie powinny wykonywać czyszczenia i konserwacji sprzętu;

PL

2. OPIS PRODUKTU

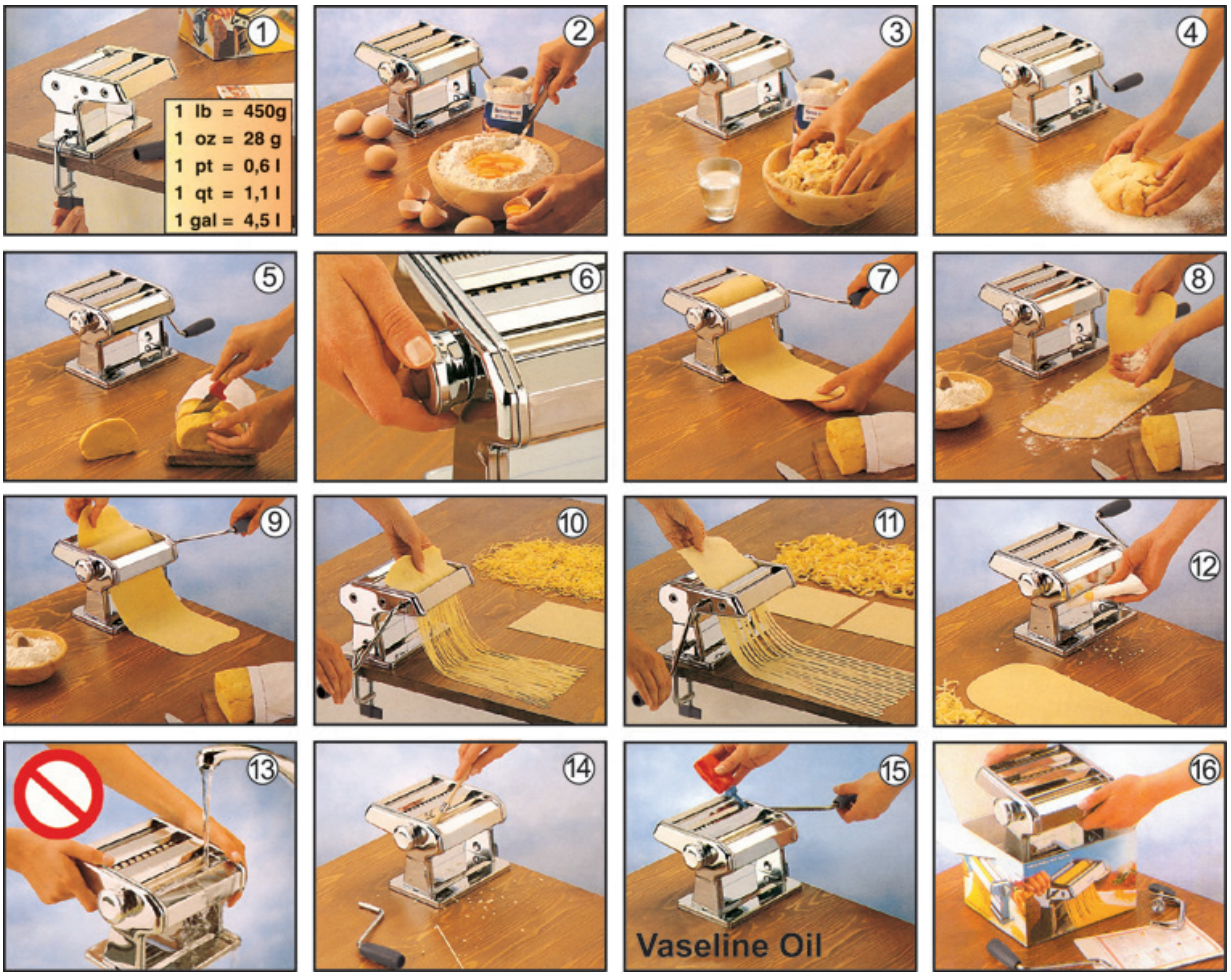
- wymiary urządzenia: 210x195x135 mm
- konstrukcja ze stali nierdzewnej
- ręczny napęd korbkowy, nie wymaga zasilania elektrycznego
- regulowana grubość ciasta w zakresie 0,5–3 mm, umożliwiająca przygotowanie różnych rodzajów makaronu
- dwie szerokości cięcia makaronu: 2 mm – cienkie nitki (np. spaghetti, capellini), 6,6 mm – szersze wstążki (np. tagliatelle)

3. MONTAŻ

Mocowanie: Przymocuj maszynkę do stabilnego blatu lub stołu za pomocą dołączonego ścisku śrubowego (Rys. 1). Dokręć go mocno, aby urządzenie nie przesuwało się podczas pracy.

Korbka: Włóż korbkę do odpowiedniego otworu napędowego (**Pierwsze czyszczenie:** Przetrzyj całe urządzenie suchą lub lekko wilgotną szmatką. Przepuść przez wałki niewielki kawałek ciasta (testowego) kilka razy i go wyrzuć – usunie to wszelkie ewentualne pozostałości oleju produkcyjnego z wewnętrznych mechanizmów.

4. OBSŁUGA



Ustaw regulator maszynki w pozycji 1, odciągając go do zewnątrz i obracając tak, aby dwa gładkie wałki były całkowicie otwarte (ok. 3 mm) (Rys. 6). Przepuść kawałek ciasta przez maszynkę, obracając korbką (Rys. 7). Powtórz tę operację 5–6 razy, składając ciasto na pół i w razie potrzeby dodając nieco mąki do środka (Rys. 8). Gdy ciasto uzyska regularny kształt, przepuść je przez wałki tylko raz z regulatorem ustawionym na numer 2 (Rys. 9), a następnie kolejny raz na numer 3, kontynuując aż do uzyskania żądanej grubości (minimalna grubość przy nr 9 to ok. 0,2 mm).

Nożem przekrój ciasto w poprzek na płaty o długości około 25 cm. Włóż korbkę w otwór wałków tnących, obracaj ją wolno i przepuszczaj ciasto, aby uzyskać preferowany rodzaj makaronu (Rys. 10 i 11).

Jeśli wałki nie „tną", oznacza to, że ciasto jest zbyt miękkie: w takim przypadku należy przepuścić je ponowie przez gładkie wałki po wcześniejszym dodaniu niewielkiej ilości mąki.

Jeśli jednak ciasto jest zbyt suche i wałki tnące nie mogą go „chwycić", dodaj odrobinę wody do ciasta i ponownie przepuść je przez gładkie wałki.

5. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

Czyszczenie w trakcie pracy: Podczas użytkowania maszynki co jakiś czas przetrzyj zgarniacze znajdujące się pod gładkimi wałkami kawałkiem ręcznika papierowego (Rys. 12).

Bezwzględny zakaz mycia na mokro: Nigdy nie myj urządzenia wodą ani w zmywarce! (Rys. 13)

Czyszczenie po użyciu: Do usuwania resztek ciasta po zakończeniu pracy używaj wyłącznie pędzelka, szczoteczki lub drewnianego patyczka (Rys. 14).

Smarowanie mechanizmu: W razie potrzeby nanieś kilka kropli oleju wazelinowego na końcówki wałków tnących (Rys. 15).

Ochrona wałków: Nie wkładaj noży, ostrych narzędzi ani ściereczek pomiędzy wałki.

Przechowywanie: Po wyczyszczeniu schowaj maszynkę wraz z akcesoriami do oryginalnego opakowania (Rys. 16).

PL

6. USUWANIE ZUŻYTYCH URZĄDZEŃ

Elementy ze stali nierdzewnej / tworzyw sztucznych po zakończeniu użytkowania należy przekazać do odpowiednich punktów zbiórki odpadów lub surowców wtórnych zgodnie z lokalnymi przepisami..

7. GWARANCJA

Sprzedawca odpowiada z tytułu rękojmi bądź gwarancji.
Wymianie gwarancyjnej nie podlegają takie elementy jak: elementy gumowe, śruby oraz elementy ulegające naturalnemu zużyciu oraz wszelkiego rodzaju elementy uszkodzone mechanicznie. Także wszelkie uszkodzone podzespoły wskutek niewłaściwego użytkowania.

Wir danken Ihnen für den Kauf unseres Produktes. Vor dem ersten Gebrauch lesen Sie sich bitte sorgfältig diese Bedienungsanleitung durch. Jegliches Kopieren dieser Bedienungsanleitung ohne Zustimmung des Herstellers ist verboten.

Die Bilder und Zeichnungen wurden anschaulich dargestellt und können von Ihrem Gerät abweichen.

VORSICHT: Die Bedienungsanleitung sollte an einem sicheren und für das Personal leicht zugänglichen Platz aufbewahrt werden. Der Hersteller behält sich das Recht vor, technische Parameter bei den Geräten ohne vorherige Ankündigung zu verändern.

1. SICHERHEITSANWEISUNGEN

- Eine unsachgemäße Bedienung und ein unsachgemäßer Gebrauch können zu schweren Schäden am Gerät oder zu Verletzungen führen.
- Das Gerät darf ausschließlich für den Zweck verwendet werden, für den es entwickelt wurde.
- Der Hersteller übernimmt keinerlei Haftung für Schäden, die durch unsachgemäße Bedienung und unsachgemäßen Gebrauch des Geräts entstehen.
- **Die Nichtbeachtung dieser Anleitung kann zu einer Gefahr für Gesundheit oder Leben führen.**
- Sollte das Gerät herunterfallen oder auf andere Weise beschädigt werden, lassen Sie es vor der weiteren Nutzung stets von einer Fachwerkstatt überprüfen und gegebenenfalls reparieren.
- Reparieren Sie das Gerät niemals selbst.
- Überwachen Sie die Funktionsweise des Geräts während des Gebrauchs.
- Dieses Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit eingeschränkten körperlichen oder geistigen Fähigkeiten und von Personen ohne Erfahrung und Kenntnisse im Umgang mit dem Gerät verwendet werden, sofern eine Aufsicht oder Einweisung in die sichere Nutzung des Geräts gewährleistet ist, damit die damit verbundenen Gefahren verstanden werden. Kinder sollten nicht mit dem Gerät spielen. Kinder sollten das Gerät nicht ohne Aufsicht reinigen oder warten;

2. PRODUCT DESCRIPTION

- Abmessungen des Geräts: 210 × 195 × 135 mm
- Konstruktion aus Edelstahl
- manueller Kurbelantrieb, keine Stromversorgung erforderlich
- einstellbare Teigstärke im Bereich von 0,5–3 mm, wodurch verschiedene Nudelsorten hergestellt werden können
- zwei Nudelbreiten: 2 mm – dünne Fäden (z. B. Spaghetti, Capellini), 6,6 mm – breitere Bänder (z. B. Tagliatelle)

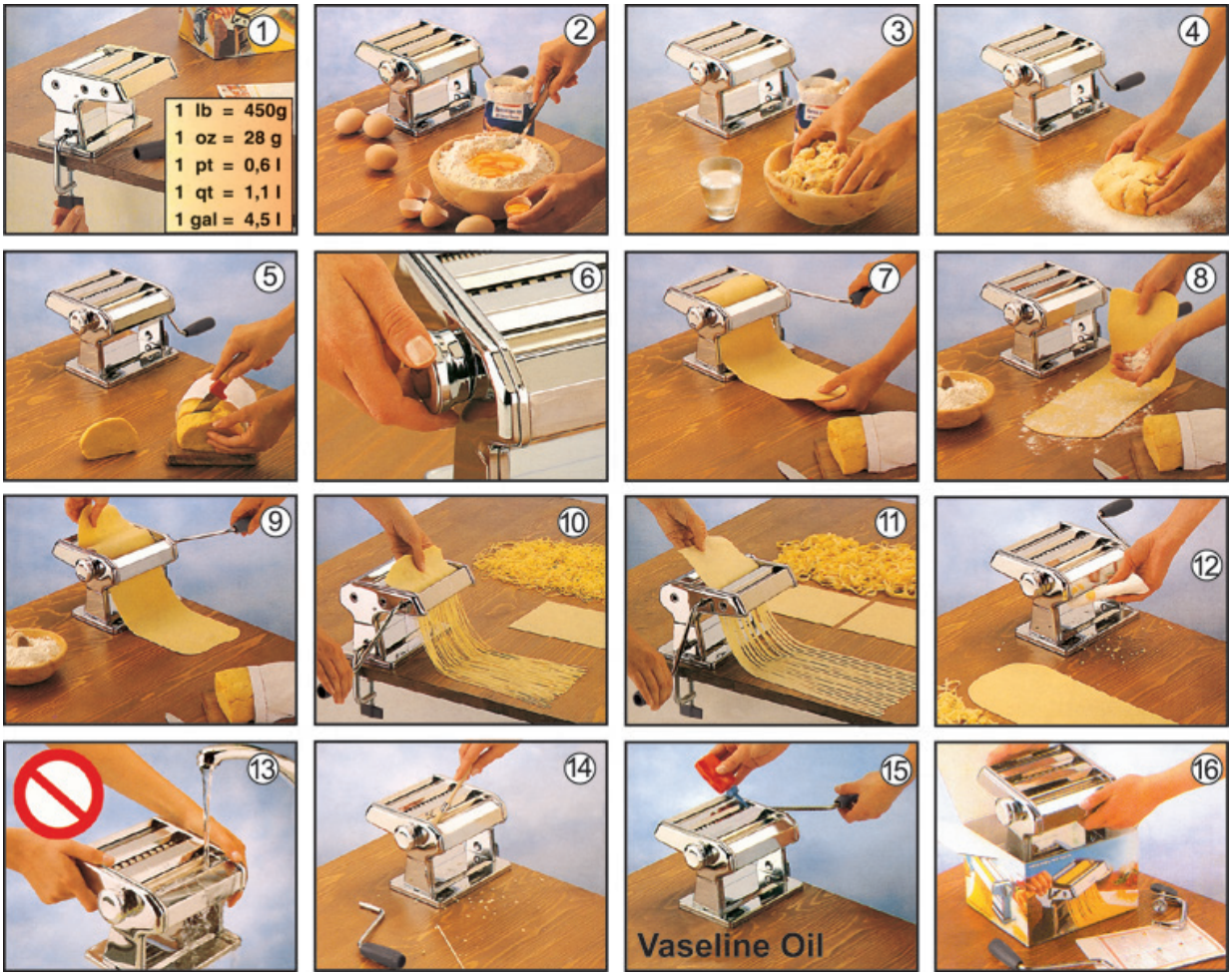
DE

3. MONTAGE

Befestigung: Befestigen Sie das Gerät mit der mitgelieferten Schraubklemme an einer stabilen Arbeitsplatte oder einem Tisch (Abb. 1). Ziehen Sie die Klemme fest an, damit das Gerät während des Betriebs nicht verrutscht.

Kurbel: Stecken Sie die Kurbel in die entsprechende Antriebsöffnung (Erste Reinigung: Wischen Sie das gesamte Gerät mit einem trockenen oder leicht feuchten Tuch ab. Lassen Sie ein kleines Stück Teig (Testteig) mehrmals durch die Walzen laufen und entsorgen Sie es anschließend – dadurch werden eventuelle Rückstände von Produktionsöl aus den inneren Mechanismen entfernt.

4. BEDIENUNG



Stellen Sie den Regler der Nudelmaschine auf Position 1 ein, indem Sie ihn nach außen ziehen und so drehen, dass die beiden glatten Walzen vollständig geöffnet sind (ca. 3 mm) (Abb. 6). Führen Sie ein Stück Teig durch die Maschine, indem Sie die Kurbel drehen (Abb. 7). Wiederholen Sie diesen Vorgang 5–6 Mal, wobei Sie den Teig jeweils in der Mitte falten und bei Bedarf etwas Mehl in die Mitte geben (Abb. 8). Wenn der Teig eine gleichmäßige Form angenommen hat, lassen Sie ihn nur einmal durch die Walzen laufen, wobei der Regler auf Stufe 2 eingestellt ist (Abb. 9), und anschließend noch einmal auf Stufe 3, bis die gewünschte Dicke erreicht ist (die Mindestdicke bei Stufe 9 beträgt ca. 0,2 mm).

Schneiden Sie den Teig mit einem Messer quer in ca. 25 cm lange Streifen. Stecken Sie die Kurbel in die Öffnung der Schneidwalzen, drehen Sie sie langsam und führen Sie den Teig durch, um die gewünschte Nudelart zu erhalten (Abb. 10 und 11).

Wenn die Walzen nicht „schneiden", bedeutet dies, dass der Teig zu weich ist: In diesem Fall sollte man ihn erneut durch die glatten Walzen führen, nachdem man zuvor eine kleine Menge Mehl hinzugefügt hat.

Ist der Teig jedoch zu trocken und können die Schneidwalzen ihn nicht „ergreifen", fügen Sie dem Teig etwas Wasser hinzu und führen Sie ihn erneut durch die glatten Walzen.

5. REINIGUNG UND WARTUNG

Reinigung während des Betriebs: Wischen Sie während des Gebrauchs des Geräts von Zeit zu Zeit die unter den glatten Walzen befindlichen Abstreifer mit einem Stück Papiertuch ab (Abb. 12).

Absolutes Verbot der Nassreinigung: Waschen Sie das Gerät niemals mit Wasser oder in der Spülmaschine! (Abb. 13)

Reinigung nach dem Gebrauch: Verwende zum Entfernen von Teigresten nach Beendigung der Arbeit ausschließlich einen Pinsel, eine Bürste oder einen Holzstäbchen (Abb. 14).

Schmierung des Mechanismus: Trage bei Bedarf einige Tropfen Vaselinöl auf die Spitzen der Schneidwalzen auf (Abb. 15).

Schutz der Walzen: Stecken Sie keine Messer, scharfen Werkzeuge oder Tücher zwischen die Walzen.

Aufbewahrung: Legen Sie die Maschine nach der Reinigung zusammen mit dem Zubehör in die Originalverpackung zurück (Abb. 16).

6. ENTSORGUNG VON AUSGEDIENTEN GERÄTEN

Teile aus Edelstahl bzw. Kunststoff sind nach Ablauf ihrer Nutzungsdauer gemäß den örtlichen Vorschriften bei den entsprechenden Abfall- oder Wertstoffsammelstellen abzugeben.

7. GARANTIE

Der Verkäufer haftet im Rahmen der Gewährleistung oder Garantie.

Von der Garantie ausgeschlossen sind folgende Teile: Gummiteile, Schrauben sowie Teile, die einem natürlichen Verschleiß unterliegen, und alle Arten von mechanisch beschädigten Teilen. Ebenfalls ausgeschlossen sind alle Bauteile, die durch unsachgemäßen Gebrauch beschädigt wurden.

Thank you for purchasing our product. Please carefully read this instruction manual before first use.

Reproduction of this manual without the consent of the manufacturer is prohibited. The photos and drawings are illustrative and may differ from the purchased device.

CAUTION: The manual should be kept in a safe place, available to the staff. The manufacturer reserves the right to change the technical parameters of the device without prior notice.

1. SAFETY INSTRUCTIONS

- Improper operation and misuse may result in serious damage to the device or injury to persons.
- The device may only be used for the purpose for which it was designed.
- The manufacturer assumes no liability for damage caused by improper operation or misuse of the device.
- **Failure to follow these instructions may pose a risk to health or life.**
- If the device falls or is otherwise damaged, always have it inspected and, if necessary, repaired at a specialized repair center before continuing to use it.
- Never attempt to repair the device yourself.
- Monitor the device's operation while in use.
- This equipment may be used by children at least 8 years of age and by persons with reduced physical or mental capabilities, as well as those with no experience or knowledge of the equipment, provided that supervision or instruction is provided regarding the safe use of the equipment so that the associated risks are understood. Children should not play with the equipment. Children should not perform cleaning or maintenance on the equipment without supervision;

2. PRODUCT DESCRIPTION

- Device dimensions: 210x195x135 mm
- stainless steel construction
- manual crank drive; no electrical power required
- adjustable dough thickness range of 0.5–3 mm, allowing for the preparation of various types of pasta
- two pasta cutting widths: 2 mm – thin strands (e.g., spaghetti, capellini), 6.6 mm – wider ribbons (e.g., tagliatelle)

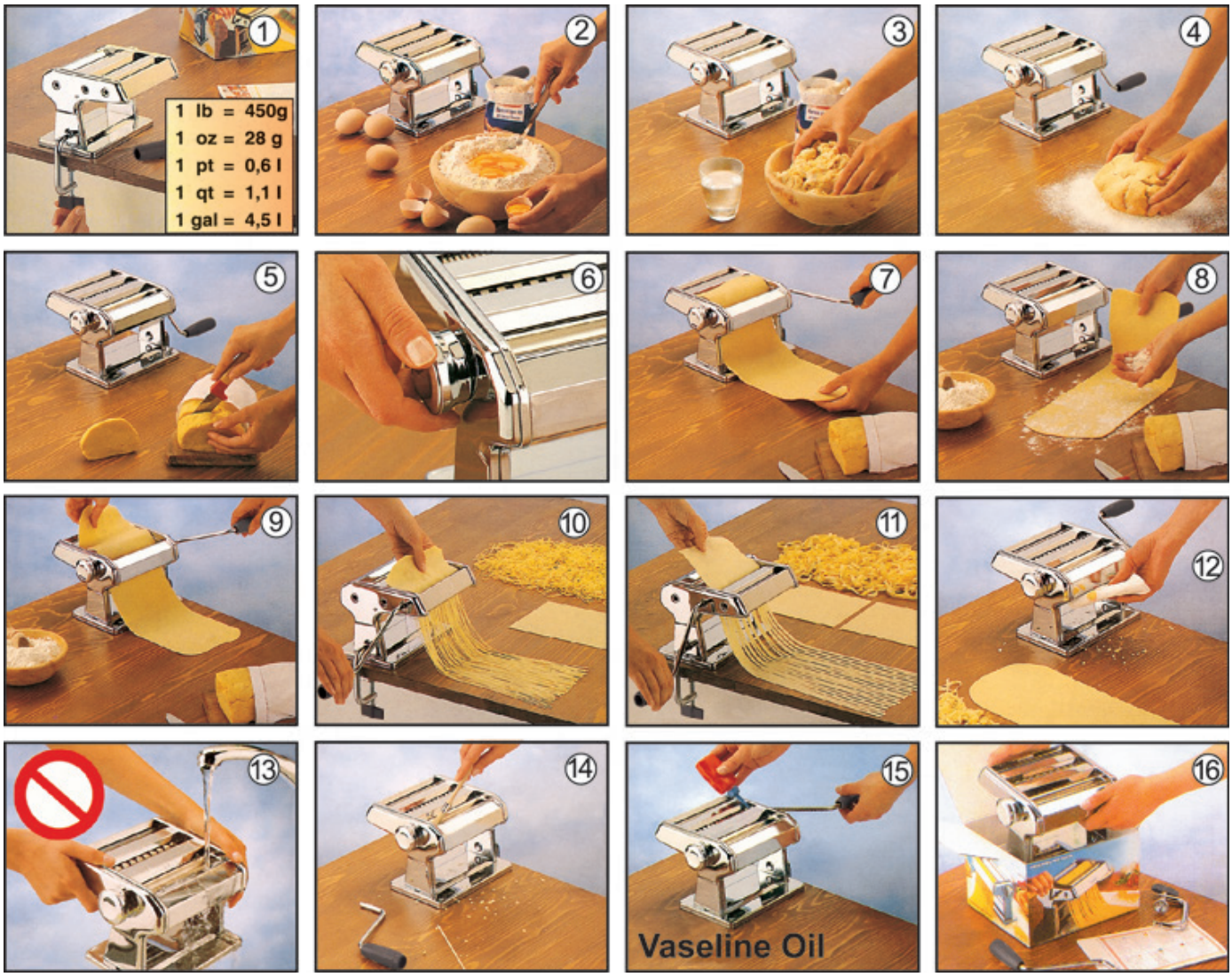
3. INSTALLATION

Mounting: Secure the machine to a stable countertop or table using the included screw clamp (Fig. 1). Tighten it securely so that the unit does not move during operation.

Crank: Insert the crank into the appropriate drive hole (Initial Cleaning: Wipe down the entire unit with a dry or slightly damp cloth. Run a small piece of dough (test dough) through the rollers several times and discard it—this will remove any remaining manufacturing oil from the internal mechanisms.)

4. OBSŁUGA

EN



Set the pasta machine's adjustment dial to position 1 by pulling it outward and turning it so that the two smooth rollers are fully open (about 3 mm) (Fig. 6). Feed a piece of dough through the machine by turning the crank (Fig. 7). Repeat this process 5–6 times, folding the dough in half and adding a little flour to the center if necessary (Fig. 8). Once the dough has taken on a uniform shape, pass it through the rollers just once with the adjustment knob set to number 2 (Fig. 9), then once more at number 3, continuing until the desired thickness is achieved (the minimum thickness at number 9 is about 0.2 mm).

Use a knife to cut the dough crosswise into strips about 25 cm long. Insert the crank into the hole in the cutting rollers, turn it slowly, and feed the dough through to obtain your preferred type of pasta (Figs. 10 and 11).

If the rollers do not "cut" the dough, it means the dough is too soft: in this case, pass it through the smooth rollers again after adding a small amount of flour.

However, if the dough is too dry and the cutting rollers cannot "grip" it, add a little water to the dough and pass it through the smooth rollers again.

5. CLEANING AND MAINTENANCE

Cleaning During Use: While using the machine, wipe down the scrapers located under the smooth rollers with a piece of paper towel from time to time (Fig. 12).

Absolutely No Wet Cleaning: Never wash the device with water or in a dishwasher! (Fig. 13)

Cleaning after use: To remove dough residue after finishing work, use only a small brush, a toothbrush, or a wooden stick (Fig. 14).

Lubricating the mechanism: If necessary, apply a few drops of petroleum jelly to the tips of the cutting rollers (Fig. 15).

Protecting the rollers: Do not insert knives, sharp tools, or cloths between the rollers.

Storage: After cleaning, store the machine and its accessories in the original packaging (Fig. 16).

6. DISPOSAL OF OBSOLETE EQUIPMENT

At the end of their useful life, stainless steel and plastic components should be taken to the appropriate waste or recycling collection points in accordance with local regulations.

7. WARRANTY

The seller is liable under the warranty or guarantee.

The following items are not covered by the warranty: rubber parts, screws, parts subject to normal wear and tear, and any parts that have been mechanically damaged. This also includes any components damaged as a result of improper use.



Stalgast Sp. z o.o.
ul. Ostrobramska 75C, lokal 6.02,
04-175 Warszawa
tel.: 22 517 15 75 fax: 22 517 15 77
www.stalgast.com email: stalgast@stalgast.com

• DE •
STALGAST GmbH
Mary-Somerville–Str. 6,
28359 Bremen;
Tel.: +49 421 9898066-1
stalgast@stalgast.de
www.stalgast.de

• EN •
Tel.: +48 22 509 30 77
export@stalgast.com
www.stalgast.eu

• FR •
Tel.: +48 22 509 30 55
export@stalgast.com
www.stalgast.eu
• ES •
Tel.: +48 22 509 30 55
info@stalgast.es
www.stalgast.es