

ILC KITCHEN PASTAMAKER HANDLEIDING



Voor gebruik van de machine, lees deze handleiding goed door! Voor overige vragen, stuur een mail naar ILoveCookingNL@gmail.com.

Inhoudsopgave

Erg belangrijk voorwoord	3
Versie beheer	4
Definities	4
TODO Roadmap.....	4
Introductie van onderdelen.....	5
Mallen	6
Technische specificaties	7
Voordat je het apparaat gaat gebruiken	7
Hoe gebruik je deze pasta maker?	8
Assembleren & de-assembleren van de pastamachine	8
De-assembleren	8
Assembleren.....	9
Het controle paneel & pastaprogramma's	11
Confirm / Cancel knop.....	11
Chewy Noodles Pasta Programma	11
Fast noodles Pasta Programma	12
Dumpling Wrapper Pasta Programma.....	12
Extrude Knop.....	12
Knead knop.....	13
Error codes & belangrijke informatie	13
Ingrediënten tabel & verhoudingen	14
Verhoudingstabel zonder ei	14
Verhoudingstabel met ei	14
De stappen voor het maken van pasta.....	15
Tips & Tricks	16
Schoonmaken van de pastamachine.....	16
Veel gestelde vragen (FAQ)	17
Tips voor het maken van betere pasta	19
Reinigen en onderhoud.....	20
Belangrijke richtlijnen.....	21

Erg belangrijk voorwoord

Hey jij daar, ben je klaar om je eigen pasta te gaan maken? Ik in ieder geval wel. Ik Jelle van Urk, eigenaar en oprichter van ILC Kitchen®, hoop dat je heel veel plezier mag gaan beleven van deze machine.

Echter, ik heb echt je aandacht even nodig. Voordat je van start gaat, wil ik je vragen deze handleiding goed door te lezen en stap voor stap te volgen.

Je hebt deze machine waarschijnlijk gekocht omdat je snel, en veel haha, verse pasta wilde maken zonder gedoe. Daarom is het alleen wel belangrijk dat je de stappen voor gebruik goed uitvoert.

Doe je dit niet, dan is de ervaring geweest dat men geïrriteerd raakte omdat ze geen pasta uit de machine kregen. Echter, hebben ze simpelweg de instructies uit deze handleiding niet goed opgevolgd.

In deze handleiding zal je instructies en uitleg vinden over de ILC Kitchen® pasta maker, maar ook tips, tricks en links naar video's die meer uitleg geven over bepaalde aspecten van de handleiding.

Mocht je na het lezen van de handleiding nog onduidelijkheden hebben, stuur dan gerust een email naar ILoveCookingNL@gmail.com en dan zal ik mijn best doen jou persoonlijk te helpen en vervolgens ook de handleiding nog verder aan te passen en een bijpassende video online zetten op ons Youtube kanaal <https://www.youtube.com/@ILoveCookingNL>.

Voor nu, lees de handleiding rustig door en alvast eet smakelijk!

Versie beheer

Door wie?	Wanneer?	Wat?	Versie
Jelle van Urk	05-02-2023	Basis handleiding	0.1
Jelle van Urk	19-02-2023	Aanpassingen	0.2

Definities

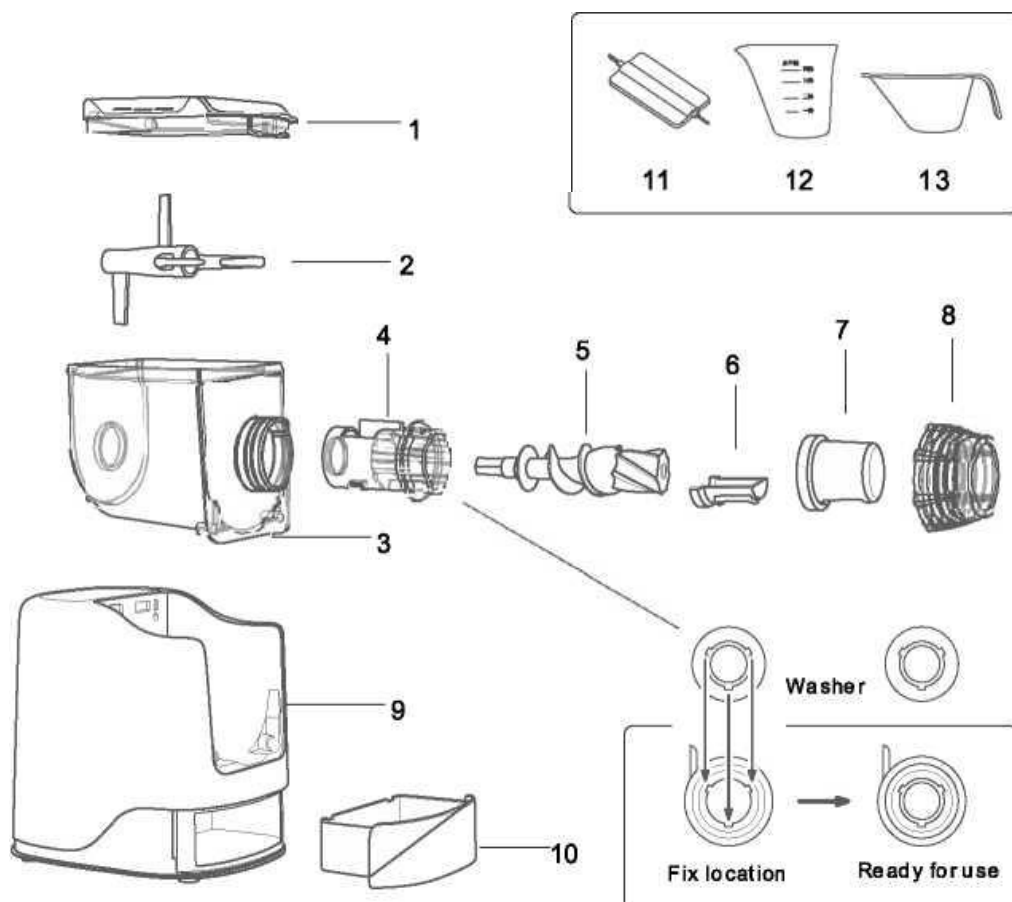
Woord	Uitleg
TODO	Nog te maken of ontwikkelen punt

TODO Roadmap

1. Instructievideo over introductie van alle onderdelen & mallen
2. Instructievideo over punten voor je moet weten voor het gebruik
3. Instructievideo van assembleren & de-assembleren
4. Instructievideo controlepaneel & pastaprogramma's
5. Instructievideo ingrediënten tabel & verhoudingen
6. Instructievideo de stappen voor het maken van pasta
7. Instructievideo schoonmaken van de pastamachine
8. Instructievideo veel gestelde vragen
9. Instructievideo tips voor het maken van betere pasta
10. Instructievideo reinigen en onderhoud
11. Instructievideo belangrijke richtlijnen

Introductie van onderdelen

Bekijk hier de instructie video over alle onderdelen van de machine: "TODO"



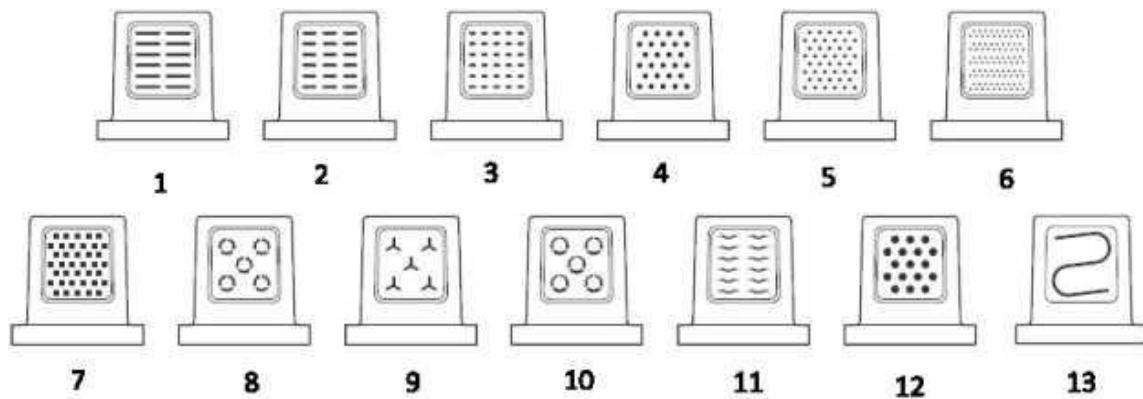
1. Deksel van mengkamer
2. Meng paddel
3. Mengkamer
4. Extractie pijp
5. Spiraalstaaf
6. Mallen

7. Mallenkop
8. Knop van de mal
9. Basis
10. Opberg vak voor mallen
11. Gereedschap voor snijden, reinigen en afstrijken
12. Watermetende beker
13. meel beker

Notities:

1. De plastic sluitring(washer) van de extractie pijp kan worden verwijderd voor reiniging.
2. Plaats de sluitring ALTIJD terug in de extractie pijp, anders werkt de machine niet correct en kan hij zelfs beschadigen.

Mallen



1. Grote fettuccine
2. Middelgrote fettuccine
3. Kleine fettuccine
4. Dikke spaghetti
5. Dunne spaghetti
6. Ultradunne spaghetti
7. Udon
8. Macaroni / pennen
9. Driehoekig
10. Open macaroni / pennen
11. Gesneden noedels
12. Ultra dikke spaghetti
13. Knoedelwikkels

Technische specificaties

Model	N3
Voltage	220V-240V ~50/60Hz
Wattage	260W
Mogelijke hoeveelheid deeg	500 Gram
Gewicht	3.6Kg

Voordat je het apparaat gaat gebruiken

Bekijk de instructie video hier: **"TODO"**

1. Lees alle instructies van deze handleiding nauwkeurig door en hou deze handleiding tijdens het maken bij de hand. Uit ervaring blijkt dat het pasta maken fout gaat doordat men niet de instructies volgt van gebruik van de machine en of ingrediënt hoeveelheden.
2. Pak de gehele machine en accessoires uit. Controleer of alles aanwezig is van de machine. Als er onderdelen missen of beschadigd zijn, gebruik deze dan niet en neem dan contact op met ILoveCookingNL@gmail.com
3. Het is aangeraden om de doos minimaal 30 dagen te bewaren in geval van het terug sturen van het product.
4. Het is mogelijk dat er nog productie residu op het apparaat en onderdelen zit. Voor gebruik, is het is ook aangeraden om de machine en onderdelen grondig schoon te maken.
5. Zorg ervoor dat de pastamaker correct is geassembleerd voordat je hem aansluit op netstroom.
6. Zet de stroom uit wanneer je de pastamaker gaat assembleren of de-assembleren.
7. Plaats de pastamaker altijd op een plat en droog oppervlak.

Hoe gebruik je deze pasta maker?

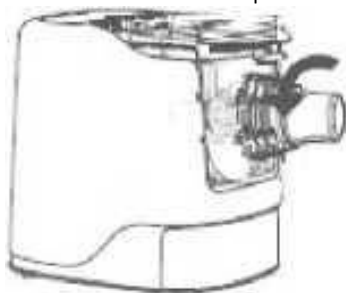
Assembleren & de-assembleren van de pastamachine

Hoe dan ook is het altijd de eerste stap om de machine uit te zetten en te ontkoppelen van stroom.

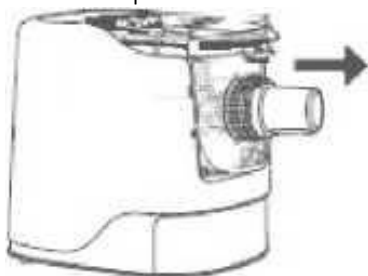
Bekijk de instructievideo over assembleren en de-assembleren hier: **"TODO"**

De-assembleren

1. Schroef de mal knop van de machine af



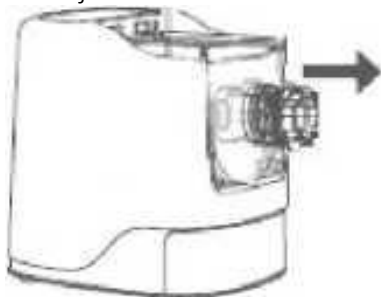
2. Haal het spiraal en de mal kop uit de machine



3. Trek de hendel van de mix kamer deksel iets omhoog en til voorzigt de deksel op



4. Verwijder voorzigt de extractie pijp



Zie volgende pagina voor volgende stappen

5. Verwijder het mixer paddel



6. Verwijder de mix/pasta kamer

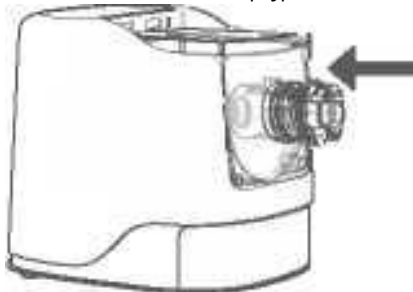


Assembleren

1. Plaats de mixkamer op de basis van de pastamachine (nog niet inschuiven). Plaats het mix paddel in het midden van de kamer. En schuif voorzichtig de kamer en het mix paddel in de machine. Draai voorzichtig aan het mix paddel tot hij in de machine schiet.

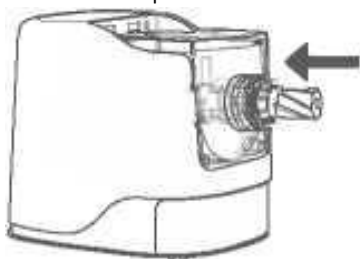


2. Plaats de extractie pijp in de mix / pasta kamer

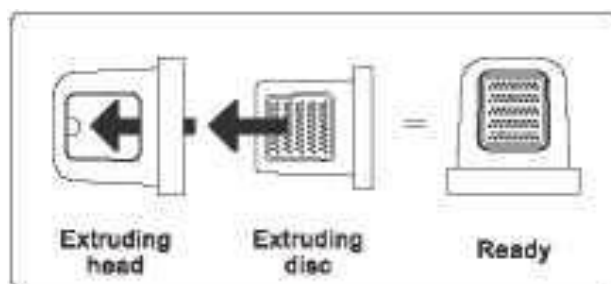
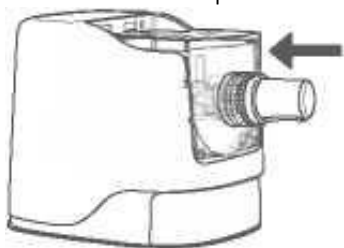


Zie volgende pagina voor volgende stappen

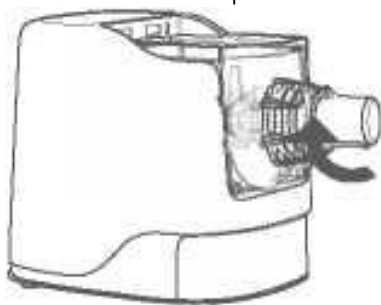
3. Plaats het spiraal



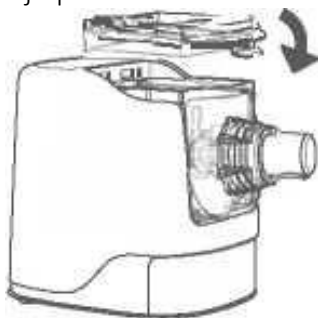
4. Plaats de mal kop



5. Plaats de mal knop en draai hem klokslaggewijs er stevig op



6. Plaats de deksel op de mix / pastakamer. Je hoort een "klik" wanneer die stevig op zijn plek zit.



Notities:

1. Wees er zeker van dat de mal knop sterk en correct erop gedraaid is. Niet schuin of half erop gedraaid dus.
2. Het extractie proces van de pasta is afhankelijk van het soort pastamal dat is gebruikt. Zo duurt het algemeen langer wanneer je bijvoorbeeld ultra dunnen spaghetti probeert te maken.
3. **LET OP!** De pasta mal kan en mag ALLEEN verwijderd/veranderd worden wanneer de machine uit staan!

Het controle paneel & pastaprogramma's

Bekijk de instructievideo over het controlepaneel & pastaprogramma's hier: "TODO"



Confirm / Cancel knop

Wanneer je de pastamaker aan stroom hangt, dan zal de machine een "BIEP" geluid maken en zal het schermpje "----" aangeven. Dit is de "standby" modus van de pastamaker.

1. Wanneer er een functie (pasta programma of actie) is ingedrukt, dan zal het scherm "ON" weergeven. Hij zal terug in "standby" modus schieten wanneer er niet binnen 60 seconden een andere operatie is uitgevoerd.
2. Wanneer de pastamachine bezig is en er wordt op deze knop gedrukt, dan stopt de machine.

Chewy Noodles Pasta Programma

Voor alle pasta programma's geldt dat als het programma klaar is, het display "OFF" zal weergeven en een "BIEP" geluid laat horen. Het programma begint pas als je de aangewezen knop hebt ingedrukt gevolgd door de "confirm/cancel" knop

Dit is het pasta programma als je houdt van een "bite" in je pasta.

Dit pasta programma heeft het volgende 3 stappenproces:

1. (knead)In de eerste fase zal de machine de ingrediënten mixen voor circa 3 minuten;
2. (Ferment)In de tweede fase laat de machine met een timer het deeg voor 7 minuten rusten;
3. (Extrude)In deze laatste fase zal de machine 3-5 minuten lang het deeg proberen te duwen door de mal.

Fast noodles Pasta Programma

Voor alle pasta programma's geldt dat als het programma klaar is, het display "OFF" zal weergeven en een "BIEP" geluid laat horen. Het programma begint pas als je de aangewezen knop hebt ingedrukt gevolgd door de "confirm/cancel" knop

Dit is het pasta programma als je simpele en snelle noedels wil maken voor bijvoorbeeld in een bouillon

Dit pasta programma heeft het volgende 2 stappenproces:

1. (knead)In de eerste fase zal de machine de ingrediënten mixen voor circa 3 minuten;
2. (Extrude)In deze laatste fase zal de machine 3-5 minuten lang het deeg proberen te duwen door de mal.

Dumpling Wrapper Pasta Programma

Voor alle pasta programma's geldt dat als het programma klaar is, het display "OFF" zal weergeven en een "BIEP" geluid laat horen. Het programma begint pas als je de aangewezen knop hebt ingedrukt gevolgd door de "confirm/cancel" knop

Dit programma gebruik je voornamelijk als je grote hoeveelheden deeg aan het maken bent, voor bijvoorbeeld het maken van knoedels (dumplings). Het verschil tussen dit programma en het "Fast Noodles" programma is dat dit programma langer het deeg zal mixen.

Dit pasta programma heeft het volgende 2 stappenproces:

1. (knead)In de eerste fase zal de machine de ingrediënten mixen voor circa 5 minuten;
2. (Extrude)In deze laatste fase zal de machine 3-5 minuten lang het deeg proberen te duwen door de mal.

Extrude Knop

Voor alle pasta programma's geldt dat als het programma klaar is, het display "OFF" zal weergeven en een "BIEP" geluid laat horen. Het programma begint pas als je de aangewezen knop hebt ingedrukt gevolgd door de "confirm/cancel" knop

Deze knop zal je in eerste instantie niet gebruiken wanneer het gehele pasta maak proces goed verloopt. Echter, het is mogelijk dat er pasta is overgebleven naar het einde van een pasta programma of dat er iets mis was gegaan tijdens het mixen van de ingrediënten waardoor het deeg te nat of droog was.

Wanneer deze knop dan ingedrukt wordt, zal de machine direct naar het "extractie" proces gaan en de pasta overige pasta eruit proberen te duwen. Wanneer het programma start, zal het een timer starten van 5 minuten.

Gebruik deze functie alleen als het deeg en vocht goed zijn gemixt. Anders kan het zijn dat de pastamachine niet goed functioneert.

Knead knop

Voor alle pasta programma's geldt dat als het programma klaar is, het display "OFF" zal weergegeven en een "BIEP" geluid laat horen. Het programma begint pas als je de aangewezen knop hebt ingedrukt gevolgd door de "confirm/cancel" knop

Deze knop zal je in eerste instantie niet gebruiken. Echter hij doet het volgende, hij mixt het meel en vocht in de machine voor 4 minuten lang.

Error codes & belangrijke informatie

1. De pastamachine is in staat om te detecteren of het deeg te droog is of als er rare objecten zitten in de mix / pasta kamer. Wanneer code "E1" is weergegeven, bekijk dan het deeg of het te droog is, of als er objecten zich bevinden in de mixer.
 - a. Als er geen objecten in de mix kamer zitten, voeg dan water toe en gebruik de "Extrude" functie knop. Als de machine dan nog niet correct werkt, zet dan het apparaat uit en haal hem van de stroom. Controleer vervolgens of er meel of rare objecten de pasta mal blokkeren. Maak de pasta mal schoon en probeer de "Extrude" functie nogmaals. Als de error code "E1" zich blijft voort doen, neem dan contact op met ILoveCookingNL@gmail.com.
2. Plaats nooit andere vaste objecten in de mix kamer, behalve meel voor het deeg.
3. Wanneer je eieren gebruikt, dan moet je deze eerst mixen buiten de machine met water.
4. Wanneer de machine bezig is, haal dan nooit de deksel van het apparaat, draai nooit de mal knop eraf of raak het spiraal aan. Wanneer dit wel gebeurt, kunnen er ongelukken gebeuren.

Ingrediënten tabel & verhoudingen

Bekijk de instructievideo over de ingrediënten tabel & verhoudingen hier: **"TODO"**

Voordat je de pasta gaat maken is het belangrijk om met de volgende punten rekening te houden:

1. Wanneer eieren gebruikt worden, moet je deze mixen voordat het toegevoegd wordt aan het meel.
2. Wanneer je ultra dunne spaghetti maakt, is het aangeraden om 10 mL extra water toe te voegen. Meer water zal je toe moeten voegen omdat de extractie 2-3 minuten langer duurt door de klein gaten.
3. De maximale hoeveelheid meel voor 1 batch is 480 Gram (3 ILC Kitchen® koppen). De maximale hoeveelheid water voor 1 batch is 160 mL. +/-10 mL afhankelijk van de vochtigheid van het meel.
4. De minimale hoeveelheid meel voor 1 batch is 160 Gram (1 ILC Kitchen® kop). En de minimale hoeveelheid water voor 1 batch is 60 mL. +/-5 mL afhankelijk van de vochtigheid van het meel.
5. Hou de verhoudingen in de tabel hieronder nauwkeurig aan. Verkeerde hoeveelheden kunnen de onderdelen van de machine beschadigen.
6. Gebruik de kneed optie niet tot het deeg en het vocht goed gemixt zijn.
7. Deze pastamaker van ILC Kitchen heeft de intelligente deeg functionaliteit dat het apparaat stopt na een bepaalde periode. Dit gebeurt om de motor van het product te laten afkoelen en ervoor te zorgen dat het product niet beschadigd raakt.
8. Wacht alstublieft 20-30 minuten om verder te gaan met het maken van pasta als dit gebeurt.

Verhoudingstabel zonder ei

Aantal personen	Meel	Water of groentesap
1-2	160 Gram / 1 ILC Kitchen® Kop	60 mL (+/- 5 mL)
2-3	320 Gram / 2 ILC Kitchen® Koppen	100 mL (+/- 10 mL)
3-4	460 Gram / 3 ILC Kitchen® Koppen	160 mL (+/- 10 mL)

Verhoudingstabel met ei

Aantal personen	Meel	Water + ei gemixt
1-2	160 Gram / 1 ILC Kitchen® Kop	70 mL (+/- 5 mL)
2-3	320 Gram / 2 ILC Kitchen® Koppen	110 mL (+/- 10 mL)
3-4	460 Gram / 3 ILC Kitchen® Koppen	170 mL (+/- 10 mL)

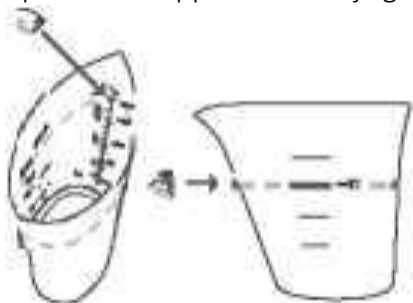
De stappen voor het maken van pasta

Bekijk de instructievideo over de stappen voor het maken van pasta hier: **"TODO"**

1. Verwijder de deksel van de deegkamer.



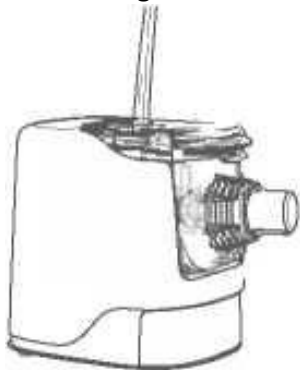
2. Weeg de juiste hoeveelheid meel af.
3. Meet de juiste hoeveelheid vocht af. Wanneer je vocht in de maatbeker doet, zet het op een vlak oppervlak en kijk goed op welke lijn de vloeistof zich bevindt.



4. Stop het deeg in de deegkamer



5. Plaats de deksel terug op de deegkamer tot je een 'klik' hoort.
6. Verbindt de machine met stroom.
7. Kies 1 van de 3 gewenste pasta programma's.
8. Druk op "Confirm/Cancel" en dan zal de machine beginnen met het programma
9. Voeg geleidelijk het vocht toe door de gaten boven op de deksel. Doe dit na verhouding van verhoudingstabellen in het vorige hoofdstuk.



10. Na circa 10 minuten zal de machine een alarm / 'biep' laten horen om te laten weten

dat het pasta programma afgelopen is.

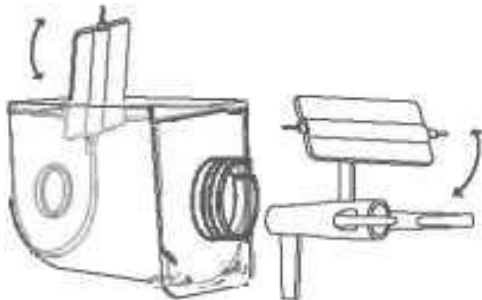
Tips & Tricks

- Zorg ervoor dat de gaten in de deksel geen blokkade hebben zodat het vocht normaal erdoorheen kan stromen.
- Wanneer je pasta maakt met ei, zorg er altijd voor dat je vocht en ei enorm goed gemixt zijn voor je het bij je meel gooit.
- Voeg nooit direct ei toe in de pastamaker.
- Gebruik geen groenten die zijn gepureerd, gebruik alleen sap!
- Hoe langzamer en geleidelijker je het vocht toevoegt, des te beter het zal mixen en des te minder het zal klonteren.

Schoonmaken van de pastamachine

Bekijk de instructievideo over schoonmaken van de pastamachine hier: **"TODO"**

1. Haal alle onderdelen uit elkaar volgens het hoofdstuk "De-assembleren".
2. Laat alle onderdelen 2 uur drogen in de openlucht of koelkast. Dit maakt het makkelijker om de resten af te kloppen.
3. Wanneer de onderdelen droog zijn, gebruik het schoonmaak hulpmiddel om de kamer, machine, mallen et cetera schoon te maken.



Veel gestelde vragen (FAQ)

Bekijk de instructievideo over veel gestelde vragen hier: **“TODO”**

- 1. Waarom werkt de pasta machine niet?**
 - a. De machine is waarschijnlijk niet verbonden met stroom of het contact van de stekker is zwak.
- 2. Waarom komt er geen pasta uit mijn machine?**
 - a. Er zit te weinig of te veel vocht in je deeg.
 - i. Wanneer er te weinig vocht in je deeg zit, vervang dan de pastamal, voeg extra water toe en druk op het “extrude” programma.
 - ii. Wanneer er te veel vocht in het deeg zit, verwijder dan het deeg uit de pastakamer, scheur het in kleine pinda grootte stukken, voeg meel toe, doe het terug in de pastakamer en druk op het “extrude” programma.
- 3. Hoeveel soorten pasta kan ik maken met deze pastamachine?**
 - a. 13 verschillende pasta mallen zijn meegeleverd met deze machine. Je kan dus 13 verschillende soorten maken. Echter, je bent gelimiteerd door je eigen creativiteit wanneer het aankomt op gebruik maken van eieren of groentesap qua smaak voor de pasta.
- 4. Waarom zit er nog steeds deeg in de pastakamer na het extractie proces?**
 - a. Het deeg was te nat gemaakt of het gebruikte meel had een te hoge vochtigheid. Maak gebruik van droog meel en hanteer de verhoudingen die zijn gegeven voor het maken van pasta in deze handleiding.
 - b. De pasta kamer, mixers of mal was niet goed genoeg gewassen van het vorige gebruik. Zorg ervoor dat je de onderdelen goed schoon maakt na elk gebruik en laat drogen.
 - c. Vocht was verkeerd (te snel) toegevoegd of er was verkeerd meel gebruikt.
- 5. Hoe gebruik ik de ILC Kitchen kop het beste?**
 - a. Wanneer je onze meel kop gebruikt, scoop één volle kop en gebruik ons schoonmaak hulpmiddel om de bovenkant glad te strijken. Dit zal circa 160 gram meel geven wat genoeg is voor 1-2 personen.
- 6. Mijn noedels of pasta is gebroken of oneven, wat doe ik verkeerd?**
 - a. Wanneer het deeg niet goed gemixt is, kan het zijn dat het deeg een ruige structuur kan hebben. Om meer egale noedels te krijgen, is het aangeraden eieren of olie toe te voegen.
 - b. Als het mogelijk is, scheur het deeg in kleine stukjes en druk dan op “extrude”. Zo kan het deeg makkelijker door de drukpijp heen.
 - c. Als er te weinig vocht in het deeg zit, vervang de pastamal, en voeg genoeg water toe. Herhaal dit proces tot de pasta mooi egaal en elastisch is.
- 7. Hoe verwijder ik deeg dat vast zit in een mal?**
 - a. Laat de mal en het deeg drogen. Wanneer gedroogd, dan kan je de mal voorzichtig kloppen tegen een oppervlak. Het deeg zou er dan uit moeten vallen.
- 8. Hoe maak ik verse en heerlijke pasta?**
 - a. Weeg de juiste hoeveelheid meel en meet de juiste hoeveelheid vocht met onze meegeleverde attributen, doe dit volgens de verhoudingen in deze handleiding
 - b. Voeg altijd eerst het meel toe in de pasta kamer. Zodra het mixen is

begonnen, voeg langzaam je vocht toe over de gehele lengte van het gat in de deksel. Hoe geleidelijker, hoe beter.

- 9. Zijn er speciale vereisten wanneer het aankomt op welk type meel ik gebruik voor mijn noedels of pasta?**
 - a. Wij raden aan om meel te gebruiken met een middelmatig tot hoog gluten gehalte.
 - b. Het is wel mogelijk om glutenvrije pasta te maken, maar dit vergt wat spelen met verhoudingen.
- 10. Wat moet ik doen wanneer er deeg overblijft in de deegkamer nadat een programma is afgelopen?**
 - a. Zorg dat de machine van het stroom af is.
 - b. Verwijder het deeg en vorm het tot een bal.
 - c. Stop het terug in de machine end ruk op “extrude”.
- 11. Wat moet ik doen wanneer mijn pasta warm uit de machine komt en aan elkaar plakt?**
 - a. Gooi wat meel over je pastasslierten om ze meer elastisch te maken en ze niet aan elkaar te laten plakken, voordat je ze snijdt in de juiste lengte.
- 12. Waarom breken de noedels of pasta?**
 - a. De hoogste waarschijnlijkheid is dat je deeg te droog is. Voeg meer water toe of gebruik de juiste hoeveelheden in de tabel over verhoudingen.

Tips voor het maken van betere pasta

Bekijk de instructievideo over tips voor het maken van betere pasta hier: **“TODO”**

- Bekijk je deeg altijd goed in de machine of het gelijkmatig, licht vochtig en zacht gekneet wordt. Het deeg zou nooit te droog of te nat moeten zijn.
- Het deeg is te droog als het poederig of granig aanvoel en breekt in kleine stukken. Voeg meer vocht toe. Het maakt niet uit of het groente sap of water is. Doe het met een theelepel per keer tot het deeg zich vormt tot een elastische massa dat niet aan de zijkant van de machine blijft plakken.
- Het deeg is te nat wanneer er grote klompen ontstaan en deeg aan de zijkant van de machine blijft plakken. Voeg meel toe per theelepel tot het een glad en elastisch deeg wordt dat niet aan de zijkant van de kamer blijft plakken of aan de deeghaken.
- Een klein beetje olie toevoegen aan het deeg kan het extractie proces van het deeg verbeteren.
- Je kan zowel normaal patentmeel gebruiken als volkoren meel, glutenvrij meel of meel gemaakt van durum (of andere soorten) om noedels of pasta te maken. Wees er wel van bewust dat verschillende soorten meel, verschillende hoeveelheden vocht vereisen.
- Voeg vocht altijd gelijk en beetje bij beetje toe voor het beste resultaat. Noteer altijd de hoeveelheid die je gebruikt hebt om dit in de toekomst weer te gebruiken. Groentesap van spinazie, wortelen of tomaten zijn zeer geschikt voor het kleuren van je pasta en een geweldige smaak te creëren.
- Strooi gelijk wat meel op je pasta wanneer het uit de machine komt. Dit zorgt ervoor dat de pasta niet aan elkaar blijft plakken en mooi elastisch blijft.
- Verse noedels of pasta kook je vele malen sneller dan droge pasta uit de supermarkt. Meestal is 2 tot 4 minuten genoeg. Des te dunner de pasta is, hoe korter de kook tijd. Bekijk je pasta regelmatig om te zien of het goed gekookt is.
- Verse noedels of pasta kan 1 tot 2 dagen bewaard worden in de koelkast. Wanneer opgeslagen in de vriezen, kan het circa 6 maanden bewaard worden. Wanneer je dit doet, laat de pasta altijd eerst 1 tot 2 uur drogen voordat je het in de koelkast of vriezer doet.

Reinigen en onderhoud

Bekijk de instructievideo over reinigen en onderhoud hier: **“TODO”**

- De machine moet altijd uit staan en zonder stroom zitten voordat je hem gaat schoonmaken.
- Maak alle onderdelen van de machine na elk gebruik altijd schoon.
- Dompel nooit de basis van de machine onder in water of andere vloeistoffen. De buitenkant van de machine kan schoongemaakt worden met een vochtige doek.
- Na schoonmaken, zorg er voor dat je de machine opbergt in een koele en droge plek weg van direct zonlicht.
- Als er droog meel vast zit op onderdelen van de pastamachine, veeg deze dan gewoon weg. Oppedroogd deeg van de pasta mal kan gemakkelijk weggehaald worden met de hulp accessoires of door het op een oppervlak te tikken.
- Maak de machine NOOIT schoon met corroderende stoffen, staal wol of andere bijtende stoffen.
- Stel onderdelen van deze machine NOOIT bloot aan enorme hitte.
- Als je de machine voor lange tijd niet gebruikt, maak dan alle onderdelen schoon en laat ze volledig opdrogen voordat je het opbergt.

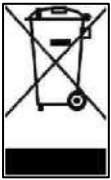
Belangrijke richtlijnen

Bekijk de instructievideo over belangrijke richtlijnen hier: **“TODO”**

Voordat je dit elektrische product gebruikt, moeten deze basis handelingen altijd gevolgd worden:

- Voordat je de stekker in het contact steekt, controleer altijd over de stroom van de muur overeenkomt met de stroom van het apparaat.
- Zorg dat het product altijd geaard is.
- Zet de stroom uit wanneer je gaat (de)assembleren .
- Vervang nooit de stekker door een directe permanente stroomkabel.
- Controleer of alle verpakkingsmaterialen, stickers et cetera zijn verwijderd van het product voor gebruik.
- Dit product zou alleen gebruikt moeten worden voor de bereiden van voedsel zoals beschreven is in deze handleiding.
- Controleer altijd of het apparaat niet beschadigd is. Gebruik het apparaat niet wanneer het beschadigd of gevallen is. Wanneer er schade is aan het apparaat of wanneer het apparaat kuren vertoond, neem altijd op met ILC Kitchen®.
- Zorg altijd dat het product geassembleerd is voordat je het aansluit op stroom.
- Gebruik geen attributen voor deze machine die niet standaard zijn meegeleverd.
- Alleen voor binnen gebruik.
- Alleen voor persoonlijk gebruik en niet voor commerciële doeleinden.
- De verhoudingen van meel en water moet nauwkeurig gevolgd worden. Wanneer het deeg te nat is, zal het vast blijven kleven aan de deeghaken. Voeg meel toe tot de juiste consistentie. Wanneer het deeg te droog, poederig of granig is en in stukken breekt, voeg dan vocht toe tot de juiste consistentie.
- Wanneer de machine bezig is, verwijder dan NOOIT attributen of onderdelen van het apparaat.
- Zet het apparaat altijd uit voordat je onderdelen of attributen vervangt.
- Deze machine is niet gemaakt voor gebruik door personen (of kinderen) die verminderde fysieke, sensorische of mentale capaciteiten, of kennis en ervaring missen zonder supervisie van een persoon die verantwoordelijk is.
- Kinderen zouden altijd onder supervisie van een ouder begeleid moeten worden zodat ze niet spelen met het product.
- Hou het product en de stroomkabel buiten bereik van kinderen.
- Bind, draai of vorm nooit de stroom kabel rondom het product. Dit kan de stroomkabel beschadigen.
- Til nooit het apparaat op aan de stroomkabel.
- Als de stroomkabel beschadigd is, dan moet deze vervangen worden door de fabriek, specialist of ervaren persoon om gevaarlijke situaties te voorkomen.
- Laat de stroomkabel nooit hangen over hoeken, tafels of op hete ondergronden.
- Dit product is niet ontworpen op te worden gebruikt doormiddel van een externe timer en moet altijd onder supervisie gebruikt worden.
- Zorg ervoor dat alle vlakken die in contact staan met eten schoon schijn.
- Om bescherming te bieden tegen elektrische schokken, dompel nooit de kabel, stekker of de machine onder in water of andere vloeistoffen.

- Wanneer de machine niet wordt gebruikt, schoongemaakt wordt of ge(de)assembleerd wordt, haal dan altijd de stekker uit het stopcontact.
- Plaats de machine nooit in de buurt van plekken die heet/warm zijn, gas hebben, elektrische kookplaat of ovens zijn.
- Raak nooit onderdelen aan die bewegen wanneer het apparaat nog verbonden is aan de stroom.
- Wanneer ingrediënten vast zitten, schakel dan altijd de machine uit en haal hem van de stroom af voordat je deze probeert te verwijderen.
- Bedek het product nooit wanneer het in gebruik is om oververhitting te voorkomen.
- Doe nooit de stekker in het contact wanneer je natte handen hebt.
- Gebruik het product alleen waar het voor bedoeld is.
- Open nooit de omhuizing en gebruik het product nooit wanneer de stroomkabel of stekker is beschadigd. Hiervoor moeten altijd eerst reparaties worden verricht.



Dit label geeft aan dat het product niet bij het standaard vuil gezet mag worden. Dit is om mogelijke beschadiging aan de natuur en milieu te voorkomen. Recycle het product zorgvuldig. Indien gewenst kan het opgestuurd worden naar ILC Kitchen® voor zorgvuldige verwerking.