

 KÜCHENPROFI



MOTOR FÜR NUDELMASCHINE **VITALE 150**

BEDIENUNGSANLEITUNG BITTE AUFBEWAHREN!

Vielen Dank, dass Sie sich für diesen hochwertigen Motor zur Nudelmaschine VITALE 150 entschieden haben. Dieses Produkt ist ein Qualitätsprodukt und entspricht den anerkannten Regeln der Technik und dem Gerätesicherheitsgesetz.

Wichtige Hinweise

Lesen Sie vor Inbetriebnahme des Motors diese Bedienungsanleitung sorgfältig durch und bewahren Sie sie gut auf. Beachten Sie in Ihrem eigenen Interesse insbesondere die Sicherheitshinweise, um Unfälle und Störungen zu vermeiden. Durch falsche Verwendung, Benutzung oder unzureichende Reinigung und Pflege kann die Sicherheit beeinträchtigt werden und es können Gefahren für den Benutzer entstehen. Für Schäden, die auf unsachgemäßen Gebrauch zurückzuführen sind, kann KÜCHENPROFI keine Haftung übernehmen.

Sicherheitshinweise

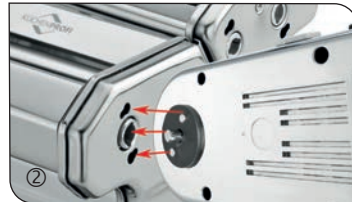
- Sollte dieses Gerät an andere Personen weitergegeben werden, stellen Sie sicher, dass die Bedienungsanleitung mit ausgehändigt wird.
- Bei unsachgemäßem Gebrauch oder falscher Handhabung kann keine Haftung für eventuell auftretende Schäden übernommen werden. **Dieses Gerät ist nur für den Hausgebrauch bestimmt.**
- Prüfen Sie zuerst, ob die Stromart und Netzspannung mit den Angaben auf dem Typenschild übereinstimmen.
- Fassen Sie weder den Motor noch den Netzstecker mit nassen oder feuchten Händen an.
- Schließen Sie das Gerät nur an eine ordnungsgemäß installierte Schutzkontaktsteckdose an. Benutzen Sie keine Mehrfachsteckdose, mit der bereits andere Geräte betrieben werden. Zuleitung und Stecker müssen trocken sein.
- Betreiben Sie den Motor nur unter Aufsicht und benutzen Sie diesen ausschließlich für den vorgesehenen Zweck zum Antreiben der Nudelmaschine VITALE 150 sowie für einen Dauerbetrieb von höchstens 15 Minuten.

- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber und von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben. Reinigung und Benutzerwartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden, außer sie sind älter als 8 Jahre und werden beaufsichtigt. Halten Sie das Gerät sowie die Anschlussleitung außer Reichweite von Kindern unter 8 Jahren.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Betreiben Sie dieses Gerät keinesfalls über eine externe Zeitschaltuhr oder ein separates Fernwirksystem.
- Betreiben Sie den Motor nicht in der Nähe von heißen Herdplatten, Gasflammen oder anderen Wärmequellen sowie von Wasser und Feuchtigkeit.
- Vermeiden Sie, dass das Kabel gequetscht oder geknickt wird, Kontakt zu warmen oder heißen Oberflächen und Flüssigkeiten hat oder sich an scharfen Kanten scheuert.
- Lassen Sie die Anschlussleitung nicht herunterhängen und stellen Sie das Gerät so auf, dass niemand über das Kabel fallen kann.
- Ziehen Sie nach jedem Gebrauch den Netzstecker, ebenso:
 - bei Störungen während des Betriebes,
 - bevor Sie den Motor von der Nudelmaschine abnehmen,
 - bei jeder Reinigung
 Ziehen Sie hierfür nur am Stecker selbst.
- Überprüfen Sie das Netzkabel vor jedem Gebrauch auf Beschädigungen. Sollte das Kabel beschädigt sein, muss es unverzüglich ersetzt werden. Dies darf ausschließlich durch den Hersteller, seinen Kundendienst oder einen ähnlich qualifizierten und autorisierten Fachmann ersetzt werden.
- Tauchen Sie den Motor, das Kabel oder den Stecker nie in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Reinigen Sie diesen nicht in der Spülmaschine.

- Benutzen Sie den Motor niemals, wenn Sie Beschädigungen feststellen, Wasser in das Gehäuse eingedrungen oder er heruntergefallen ist.
- Versuchen Sie nie, den Motor selbst zu öffnen oder zu reparieren. Lassen Sie diesen im Falle von Störungen nur von qualifizierten Fachleuten reparieren! Wenden Sie sich im Reparaturfall an den autorisierten Fachhandel.

Allgemeine Hinweise:

- Verwenden Sie den Motor nur für die Nudelmaschine VITALE 150 sowie für die separat erhältlichen Original-Aufsätze VITALE 150 (außer Ravioli-Aufsatz). Diese sind optimal auf den Betrieb durch den Motor abgestimmt.
- Beim Betrieb der Nudelmaschine VITALE 150 mit dem Motor achten Sie darauf, dass Sie sich Ihre Finger nicht an den Walzen bzw. Schneidwalzen einklemmen und sich keine Fremdkörper, wie Krawatten, Halsketten, lange Haare etc. an den Walzen oder Schneidwalzen verfangen können.
- Bei Verwendung des Motors kann die Nudelmaschine VITALE 150 auch ohne Tischklemme betrieben werden. Wir empfehlen dennoch, sie mithilfe der Tischklemme an der Arbeitsplatte zu befestigen ①.



Vor der ersten Inbetriebnahme

- Bitte lesen Sie zuerst diese Gebrauchsanweisung sowie die Sicherheitshinweise sorgfältig durch.
- Wischen Sie das Motorgehäuse nur mit einem weichen Tuch ab.
- Achtung: Verwenden Sie beim Reinigen keine Flüssigkeiten oder scheuernde Reinigungsmittel.

Inbetriebnahme

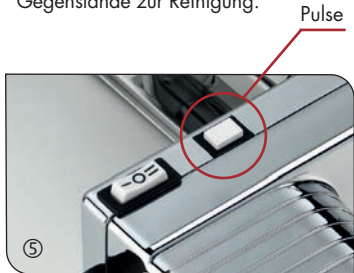
- Wir empfehlen, dass Sie die Nudelmaschine mit der Tischklemme an einer geeigneten, ausreichend stabilen Arbeitsplatte befestigen, auch wenn Sie den Motor einsetzen ①.
- Stecken Sie den Stift am Gehäuse des Motors in die Öffnung der Walzen unter Berücksichtigung der entsprechenden Aussparungen ②. Durch eine kleine Drehung lassen Sie die beiden seitlichen Stifte am Gehäuse der Nudelmaschine einrasten ③.
- Erst wenn der Motor ordnungsgemäß an der Nudelmaschine befestigt ist ④ und Sie sich vergewissert haben, dass der Motor ausgeschaltet ist, stecken Sie den Netzstecker in eine geeignete Steckdose.
- Stufe 1 = Verwenden Sie diese Einstellung, um die Teigstücke zu einer gleichmäßigen Platte auszurollen. Vergewissern Sie sich, dass der seitliche Drehregler an der Nudelmaschine auf Position 7 eingestellt ist. Lassen Sie den Teig durch die Walzen laufen,

klappen Sie ihn anschließend zusammen und lassen ihn erneut durch die Walzen laufen. Wiederholen Sie diesen Vorgang 5 - 6 Mal.

- Stufe II = Verwenden Sie diese Einstellung, um die Teigplatte auf die gewünschte Dicke auszuwalzen. Vergewissern Sie sich, dass der seitliche Drehregler an der Nudelmaschine auf Position 6 eingestellt ist. Lassen Sie die Teigplatte durch die Walzen laufen und stellen dann den Regler auf Position 5. Lassen Sie die Teigplatte erneut durch die Walzen laufen. Nach jedem Durchgang stellen Sie den Drehregler eine Stufe niedriger. Fahren Sie so fort, bis der Teig die gewünschte Dicke hat.
- Pulse-Stufe = Für den schnellen, kurzen Einsatz ⑤.
- Um die Teigplatten in die gewünschte Nudelform zu schneiden, nehmen Sie den Motor von der Nudelmaschine ab und setzen diesen an die Öffnung der gewünschten Schneidwalze. Wir empfehlen, den Motor auf Stufe I einzuschalten.

Reinigung und Pflege

- Stellen Sie den Schalter auf Stufe 0, um den Motor auszuschalten. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. Nehmen Sie den Motor von der Nudelmaschine ab.
- Wischen Sie das Gehäuse nur mit einem trockenen, weichen Tuch ab. Verwenden Sie keine kratzenden oder scheuernden Reinigungsmittel oder spitzen, scharfkantigen Gegenstände zur Reinigung.



- Tauchen Sie den Motor nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein und reinigen Sie diesen nicht in der Spülmaschine.
- Bewahren Sie den Motor in der Originalverpackung auf.

Artikel nur für den Hausgebrauch!
Nicht in Flüssigkeiten eintauchen!

220 – 240 V | 50/60 Hz | 90 Watt



Entsorgung / Recycling



Dieses Produkt darf lt. Elektro- und Elektronikgerätegesetz am Ende seiner Lebensdauer nicht über den normalen Hausmüll entsorgt werden. Bitte geben Sie es daher kostenfrei an einer kommunalen Sammelstelle (z.B. Wertstoffhof) für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten ab. Über die Entsorgungsmöglichkeiten informiert Sie Ihre Gemeinde- oder Stadtverwaltung.

Gewährleistung

Für dieses Gerät übernehmen wir eine Garantie von 2 Jahren ab Kaufdatum. Ausgeschlossen von der Garantie sind Schäden, die auf normalen Verschleiß, zweckfremde Verwendung, unsachgemäße Behandlung, falsche Bedienung, mangelnde Pflege und Reinigung, mutwillige Zerstörung, Transport oder Unfall sowie Fremdeingriffe von nicht berechtigten Personen zurückzuführen sind. Wenden Sie sich im Garantiefall an Ihren Händler.

Die Garantie kann nur gewährt werden, wenn der Kassenbon/die Rechnung dem Gerät beigelegt ist.

Wir übernehmen keine Haftung für Übersetzungsfehler. Verbindlich bleibt allein der deutsche Text.



KÜCHENPROFI



MOTOR FOR PASTA MACHINE **VITALE 150**

KEEP THIS USER'S GUIDE!



Thank you for having chosen the KÜCHENPROFI motor for pasta machine VITALE 150. This product is a quality product and complies with the applicable technical rules and the German Equipment Safety Act..

Important information

Read these operating instructions carefully prior to operating the motor for the first time and store them in a safe place. Pay particular attention, in your own interest, to the safety information in order to avoid accidents and malfunctions. Improper use, application or insufficient cleaning and care can impair safety and result in danger for the user. KÜCHENPROFI cannot accept any responsibility for injuries or damage attributed to improper use.

Safety instructions

- Include this instruction manual with the appliance if it is passed on to other persons.
- If the appliance is used or handled in an inappropriate manner, we cannot be held responsible for any ensuing damage. **This appliance is intended for domestic use only.**
- Start by verifying that the type of current and supply voltage is as specified on the rating plate.
- Refrain from touching the motor or the power plug when your hands are wet or moist.
- Connect the device to a properly installed power socket only. Do not use any multiple socket that is already being used to run other appliances. The plug and cord must be dry.
- The motor may only be used when monitored and for the intended purpose of operating the pasta machine VITALE 150, as well as for a continuous operation not exceeding 15 minutes.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the

appliance in a safe way and understand the hazards involved. Cleaning and user maintenance shall not be made by children, unless they are older than 8 years and supervised. Keep the appliance and its cord out of the reach of children less than 8 years.

- Children shall not play with the device.
- Never operate this device with an external timer or a separate remote control system.
- Do not operate the motor in the vicinity of hot stoves, gas flames or other sources of heat, as well as water and humidity.
- Avoid smashing or kinking the power cord or having contact to hot surfaces or liquids and abrasion on sharp edges.
- Do not allow the power cord to dangle and place the device in a way that no one can fall over the cord.
- Pull the power plug after each use and:
 - in case of faults during operation,
 - before you remove the motor from the pasta machine,
 - each time you clean the device
 Always pull on the plug and not on the cord.
- Check the power cord for damage prior to each use. If the power cord is damaged, it must immediately be replaced. This may be only be arranged by the manufacturer, his customer service or a similarly qualified and authorized specialist.
- Never immerse the motor, the cord or the plug in water or other liquids. Do not clean the appliance in the dishwasher.
- Never use the motor if you discover damage, if water has penetrated the housing or if the appliance has been dropped
- Never attempt to open or repair the motor yourself. In the event of a malfunction, have the appliance repaired by qualified experts only! Contact your authorised dealer whenever the appliance is in need of repairs.

General instructions

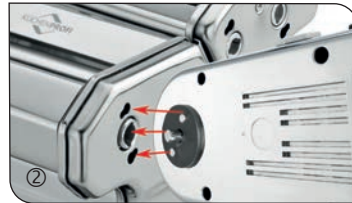
- Use the motor for the pasta machine VITALE 150 only as well as for the separately available original attachments VITALE 150 (Except attachment for Ravioli). These are optimally adjusted to the operation with the motor.
- During operation of the pasta machine VITALE 150 with the motor, make sure not to jam your fingers in the rollers or cutting rollers. Pay attention that no foreign items, long hair, ties, necklaces etc. become entangled between the rollers or cutting rollers.
- When using the motor, the pasta machine VITALE 150 can be operated without table clamp. We recommend nevertheless to fix it on the countertop using the table clamp.

Before the first use

- Start by carefully reading the instructions for use and the safety instructions.
- Wipe off the housing with a soft cloth only.
- Attention: Do not use any liquids or abrasive cleansers when cleaning.

Initial operation

- We recommend that you attach the pasta machine with the table clamp to a suitable, sufficiently stable worktop, even if you are working with the motor ①.
- Insert the pin at the motor casing in the opening of the rollers considering the corresponding cavities ②. Let the two lateral pins on the housing of the pasta machine click into place by a small rotation ③.
- Only when the motor is securely fixed at the pasta machine ④ and you have verified that the motor is switched off, plug the power cord into an appropriate outlet.
- Level I = Use this setting to roll out the dough to a uniform sheet. Make sure that the side knob at the pasta machine is set on position 7. Let the dough run through the rollers, fold it once and then let it run through the rollers again. Repeat this process 5 - 6 times.
- Level II = Use this setting to roll out the dough to the desired thickness. Make sure that the side knob at the pasta machine is set on position 6. Let the dough sheet run through the rollers, then set the side knob on position 5. Let the dough sheet run through the rollers again. After each step, set the side knob one step lower. Proceed this way until the dough sheet has the desired thickness.
- Pulse-level = For a quick, short-term use ⑤.
- In order to cut the dough sheets into the desired shape, remove the motor from the



pasta machine and fix it in the cavity of the desired cutting roller. We recommend that you switch on the motor to level I.

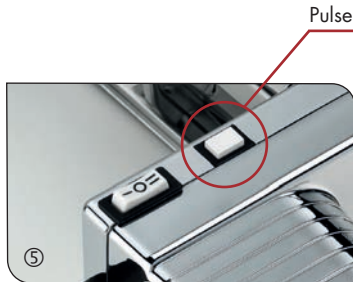
Cleaning and care

- Set the switch on level 0 to switch off the motor. Pull the plug from the socket. Remove the motor from the pasta machine.
- Clean the housing with a dry, soft cloth only. Do not use any abrasive cleansers or sharp or pointed objects for cleaning.
- Do not immerse the motor in water or other liquids and do not clean it in the dishwasher.
- We recommend that you store the motor in the original box.

For domestic use only!

Do not immerse in liquids!

220 – 240 V | 50/60 Hz | 90 Watt



Disposal / Recycling



According to the Electrical and Electronic Equipment Act this product may not be disposed of in the normal household waste at the end of its life. Therefore, please give it to a municipal collection point (e.g. recycling center) for the recycling of electrical and electronic equipment. About disposal options, please contact your municipal or city council.

Warranty

We cover this device with a warranty of 2 years from the purchase date. Damages due to normal wear, unauthorized use, improper treatment, incorrect use, lack of care and cleaning, willful destruction, transport or accident, and repair by unauthorized persons are excluded from this warranty. Contact your dealer in case of warranty claim.

The warranty can only be honored if the device is accompanied by the sales slip/receipt.

Translations are made in good faith. We do not assume any liability for translation errors. Solely the original German text remains binding.



KÜCHENPROFI



MOTEUR POUR MACHINE À PÂTES **VITALE 150**

CONSERVEZ CE MODE D'EMPLOI !

Merci d'avoir choisi le moteur pour la machine à pâtes VITALE 150 de KÜCHENPROFI. Ce moteur est un produit de qualité qui correspond aux règles reconnus de la technique et à la législation sur la sécurité des appareils.

Informations importantes

Lisez attentivement ce mode d'emploi avant la première utilisation et conservez-le soigneusement. Dans votre propre intérêt faites attention en particulier aux consignes de sécurité pour éviter des dommages ou des malfunctions. Une mauvaise utilisation ou un nettoyage et entretien insuffisant peuvent porter atteinte à la sécurité de l'appareil et engendrer des dangers considérables pour l'utilisateur. KÜCHENPROFI ne peut pas se porter garant pour les dommages dus à une utilisation inappropriée.

Consignes de sécurité

- Si vous voulez remettre cet appareil à d'autres personnes, veillez à l'accompagner de sa notice d'utilisation.
- En cas d'emploi abusif, ou de mauvaise manipulation, nous déclinons toute responsabilité pour les dommages éventuellement causés. **Cet appareil est strictement réservé à un usage domestique.**
- Vérifiez que le courant et la tension électrique indiqués sur la plaque signalétique coïncident bien à votre secteur.
- Ne touchez jamais le moteur ni sa fiche de secteur avec des mains mouillées ou humide.
- Branchez l'appareil uniquement sur une prise de courant de protection correctement posée. N'utilisez jamais de prise multiple servant à alimenter d'autres appareils. Le câble d'alimentation et les prises mâles doivent être secs.
- Le moteur ne doit marcher que sous surveillance. Utilisez-le exclusivement pour l'emploi auquel il est destiné, à savoir actionner la machine à pâtes, ainsi que pour fonctionnement en continu de 15 minutes au maximum.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et plus et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou manquant

d'expérience et/ou de connaissances à condition d'être sous surveillance ou d'avoir reçu une formation pour l'utilisation sûre de l'appareil et d'avoir compris les risques inhérents. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne peuvent être effectués par des enfants, sauf s'ils ont plus de 8 ans et sont supervisés. Tenez l'appareil et le cordon électrique hors de portée des enfants de moins de 8 ans.

- Les enfants ne doivent pas jouer avec cet appareil.
- Ne mettez cet appareil jamais en marche avec un contrôle automatique périphérique ou un système de télécommande indépendant.
- Ne faites marcher votre moteur jamais à proximité de plaques électriques chaudes, de flammes nues ni de toute autre source de chaleur, ainsi que d'eau ou humidité.
- Veillez à ce que le câble ne soit ni écrasé, ni tordu et qu'il ne soit pas en contact avec des arêtes vives ou avec des surfaces ou liquides brûlantes.
- Ne laissez pas pendre le câble et placez l'appareil de sorte que personne ne risque de trébucher sur le câble.
- Débranchez le câble après chaque emploi, également:
 - en cas d'anomalies de fonctionnement,
 - avant d'enlever le moteur de la machine à pâtes,
 - avant chaque nettoyage
 Pour débrancher, tirez sur la fiche, pas sur le câble.
- Avant chaque utilisation, vérifiez que le câble secteur ne présente aucun dommage. Dès le câble est endommagé, il doit être remplacé immédiatement. Celui-ci ne peut être remplacé que seulement par le fabricant, son service après-vente ou un spécialiste qualifié et agréé.
- Ne plongez jamais le moteur, le câble ni la fiche électrique dans de l'eau ni autre liquide. Ne les passez pas au lave-vaisselle.
- N'utilisez jamais l'appareil si vous avez constaté des dommages, si de l'eau a pénétré à l'intérieur ou s'il est tombé.
- N'essayez jamais d'ouvrir l'appareil, ni de le réparer. En cas d'anomalies, confiez

la réparation à des spécialistes uniquement ! Pour les réparations, adressez-vous au revendeur agréé.

Informations générales

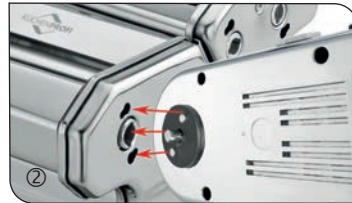
- Utilisez le moteur uniquement pour la machine à pâtes VITALE 150 et pour les accessoires originaux disponibles séparément VITALE 150 (sauf accessoire pour Ravioli). Ceux-ci sont parfaitement adaptés à l'application avec le moteur.
- Pendant le fonctionnement de la machine à pâtes VITALE 150 avec le moteur veillez à ne pas vous pincer les doigts dans les laminoirs ou rouleaux de coupe et que des corps étrangers tels que des cravates, des colliers ou sautoirs, des cheveux longs, etc. ne peuvent pas se coincer dans les laminoirs ou rouleaux de coupe.
- Lors de l'utilisation du moteur, la machine à pâtes VITALE 150 peut être utilisé sans serre-joint. Nous vous recommandons néanmoins de fixer la machine à pâtes sur le comptoir en utilisant le serre-joint.

Avant la première mise en service

- Commencez par lire attentivement le mode d'emploi et les consignes de sécurité.
- Essayez le boîtier du moteur avec un chiffon doux uniquement.
- Attention : N'employez aucun liquide ni produit de nettoyage abrasif pour nettoyer.

Mise en service

- Nous recommandons que vous attachez la machine à pâtes à l'aide de la pince de table sur un plan de travail approprié, suffisamment stable, même si vous utilisez le moteur ①.
- Introduisez la goupille sur le boîtier du moteur dans l'ouverture des laminoirs en tenant compte des évidements correspondants ②. Par une petite rotation laissez enclencher les deux pivots latéraux sur le boîtier de la machine à pâtes ③.
- Seulement lorsque le moteur est solidement fixé sur la machine à pâtes ④ et que vous avez vérifié que le moteur est éteint, branchez le cordon d'alimentation dans une prise appropriée.
- Niveau I = Utilisez ce réglage pour étaler une feuille de pâte uniforme. Assurez-vous que le bouton latéral à la machine à pâtes est réglé sur la position 7. Laissez passer la pâte à travers les laminoirs, pliez-le, puis laissez-le passer à travers les laminoirs de nouveau. Répétez ce processus 5 - 6 fois.
- Niveau II = Utilisez ce réglage pour étaler la feuille de pâte à l'épaisseur souhaitée. Assurez-vous que le bouton latéral à la machine à pâtes est réglé sur la position 6. Laissez passer la feuille de pâte à travers les laminoirs, puis réglez le bouton sur la position 5. Laissez passer la feuille de pâte à travers les laminoirs de nouveau. Après chaque étape, réglez le bouton sur une position inférieure. Procédez ainsi jusqu'à ce que la feuille de pâte ait l'épaisseur désirée.



- Niveau Pulse = Pour une utilisation rapide à court terme ⑤.
- Afin de couper les feuilles de pâte en forme souhaitée, enlevez le moteur de la machine à pâtes et placez-le à l'ouverture souhaitée du cylindre de coupe. Nous recommandons que vous allumez le moteur au niveau I.

Nettoyage et entretien

- Mettez l'interrupteur sur la position 0 pour éteindre le moteur. Débranchez la fiche de la prise. Enlevez le moteur de la machine à pâtes.
- Essayez l'extérieur du moteur avec un chiffon doux et sec uniquement. N'employez pas de produits abrasifs ni d'objets tranchants ou affûtés pour nettoyer.
- Ne plongez pas le moteur dans l'eau ou d'autres liquides et ne le lavez pas dans le lave-vaisselle.
- Nous recommandons de garder le moteur dans son carton original.

**Réservé à un usage domestique !
Ne pas plonger dans des liquides !**

220 – 240 V | 50/60 Hz | 90 Watt



Pulse



Mise au rebut / recyclage



Selon la directive des déchets d'équipement électriques et électroniques ce produit, au terme de son utilisation, ne doit pas être éliminé avec les déchets ménagers habituels, mais il doit être déposé dans un point de collecte pour le recyclage d'appareils électriques et électroniques. Veuillez contacter votre municipalité pour connaître le centre de traitement compétent.

Garantie

Pour cet appareil nous offrons une garantie de 2 ans à partir de la date d'achat. Exclus de la garantie sont des dommages dûs à une usure normale, une utilisation non conforme à la finalité, un traitement incorrect, une mauvaise utilisation, un manque de soin et d'entretien, une destruction volontaire, au transport ou un accident, ou aux interventions de personnes non habilitées. En cas de garantie contactez votre détaillant. La garantie n'est assurée que si le bon de caisse/la facture de l'appareil est joint à l'appareil.

Nous déclinons toute responsabilité pour les erreurs de traduction. Seule, la version allemande fait foi.



KÜCHENPROFI



MOTORE PER MACCHINA PER PASTA **VITALE 150**

CONSERVARE LE ISTRUZIONI!

Grazie per aver scelto questo motore per la macchina per pasta di KÜCHENPROFI. Essendo un prodotto di alta qualità, è conforme alle regole della tecnica generalmente accettate e alla legge sulla sicurezza delle apparecchiature.

Informazioni importanti

Prima del primo utilizzo leggere attentamente le istruzioni per l'uso e in seguito conservarle accuratamente. Nel proprio interesse, osservare in particolare le avvertenze di sicurezza, al fine di prevenire infortuni e anomalie funzionali. Usi errati oppure pulizie e cure inadeguate possono pregiudicare la sicurezza, con conseguenti rischi per l'utente. KÜCHENPROFI non risponde dei danni imputabili a usi non consoni.

Avvertenze di sicurezza

- Qualora questo apparecchio debba essere ceduto ad altre persone accertarsi di consegnare anche le presenti istruzioni per l'uso.
- Non si risponde di eventuali danni insorgenti in caso di uso inadeguato o manipolazione errata. **Questo apparecchio è adatto soltanto per l'uso domestico.**
- Quale prima cosa controllare che il tipo di corrente e la tensione di rete coincidano con le indicazioni riportate sulla targhetta.
- Non afferrare né il motore né la spina di rete a mani umide o bagnate.
- Collegare l'apparecchio solamente a una presa con messa a terra correttamente installata. Non usare prese multiple a cui siano già collegati altri apparecchi. Il cavo di alimentazione e la spina devono essere asciutti.
- Usare lo motore soltanto sotto sorveglianza ed esclusivamente per la destinazione d'uso prevista per far funzionare la macchina per pasta VITALE 150, e per un tempo di lavoro di 15 minuti al massimo.
- Questo apparecchio può essere utilizzato dai bambini a partire dagli 8 anni di età e da persone che presentano ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o che difettano delle necessarie esperienze e/o conoscenze, solo se adeguatamente sorvegliati o addestrati sull'uso in sicurezza dell'apparecchio e se a conoscenza dei rischi correlati.

La pulizia e la manutenzione da parte dell'utente non devono essere eseguite da bambini se non hanno più di 8 anni e sono supervisionati. Tenere l'apparecchio come anche la condotta di allacciamento lontano dai bambini minori di 8 anni d'età.

- I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
- Non utilizzare questo apparecchio con un timer esterno di accensione o un sistema separato di telecomando.
- Fare funzionare il motore non nelle vicinanze di fornelli caldi, fiamme a gas o altre fonti di calore, e di acqua e umidità.
- Evitare che il cavo è schiacciato, piegato o che vada a toccare superfici o liquidi caldi o roventi o che venga a contatto con bordi affilati.
- Non lasciare penzolare il cavo e posizionare l'apparecchio in modo che nessuno inciampi nel cavo.
- Dopo ogni utilizzo staccare la spina di rete e far lo stesso in caso di:
 - anomalie funzionali durante l'esercizio,
 - prima di rimuovere il motore dalla macchina per pasta,
 - ad ogni puliziaPer staccare la spina dalla presa elettrica afferrare sempre e soltanto la spina.
- Prima di ogni utilizzo controllare che il cavo di alimentazione non sia danneggiato. Nel caso in cui sia danneggiato, deve essere sostituito immediatamente. Questo può essere sostituito solo dal produttore, dal servizio clienti oppure un esperto similmente qualificato e autorizzato.
- Non immergere mai l'apparecchio, il cavo o la spina in acqua o altri liquidi. Non lavarli in lavastoviglie.
- Non usare mai l'apparecchio se si riscontrano dei danni, se acqua è penetrata nella custodia o se è caduto.
- Non tentare di aprire o di riparare autonomamente l'apparecchio. In caso di guasti farlo riparare soltanto da tecnici qualificati! Per le riparazioni rivolgersi ai centri autorizzati.

Indicazioni generali

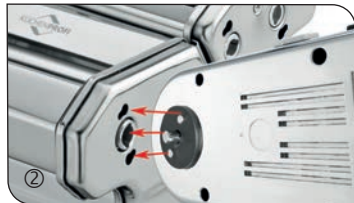
- Utilizzare il motore solamente per la macchina per pasta VITALE 150 e per gli accessori originali VITALE 150 disponibili separatamente (ad esclusione dell'accessorio per Ravioli). Solo questi infatti sono specificatamente progettati per funzionare con il motore.
- Durante il funzionamento della macchina per pasta VITALE 150 con motore fare attenzione che le vostre dita non si incastrino nei rulli o i rulli di taglio e che corpi estranei come cravatte, catenine, capelli lunghi ecc. non si possano impigliare nei rulli o i rulli di taglio.
- Se si usa il motore la macchina per pasta VITALE 150 può essere utilizzata anche senza l'apposito morsetto da tavolo. Consigliamo comunque di fissarla al piano di lavoro con l'apposito morsetto ①.

Prima del primo uso

- Prima leggere attentamente le istruzioni per l'uso e le avvertenze di sicurezza.
- Pulire la scocca con un panno morbido.
- Attenzione: Per la pulizia non usare liquidi o detersivi abrasivi.

Messa in funzione

- Raccomandiamo di fissare la macchina per pasta con l'apposito morsetto a un piano di lavoro idoneo e sufficientemente stabile, anche se si usa il motore ①.
- Inserire la spina della scocca del motore nell'apertura dei rulli tenendo in considerazione le apposite cavità ②. Le due spine laterali della scocca della macchina per pasta possono essere bloccate mediante una piccola rotazione ③.
- Una volta che il motore è correttamente fissato alla macchina ④ e dopo essersi accertati che è spento, inserire la spina in una presa elettrica idonea.
- Livello I = utilizzare questa regolazione per stendere le porzioni di impasto in una sfoglia uniforme. Accertarsi che il regolatore rotante laterale della macchina sia regolato sulla posizione 7. Far scorrere l'impasto attraverso i rulli, ripiegare la sfoglia ottenuta e farla riscorrere attraverso i rulli. Ripetere questa operazione per 5 - 6 volte.
- Livello II = utilizzare questa impostazione per stendere l'impasto allo spessore desiderato. Accertarsi che il regolatore rotante laterale della macchina sia regolato sulla posizione 6. Far passare di nuovo la sfoglia attraverso i rulli e portare il regolatore rotante sulla posizione 5. Far passare di nuovo la sfoglia attraverso i rulli. Dopo ogni passaggio portare il regolatore rotante sul livello immediatamente più basso. Continuare in questo modo finché la sfoglia ha lo spessore desiderato.
- Livello Pulse = per utilizzi brevi e veloci ⑤.



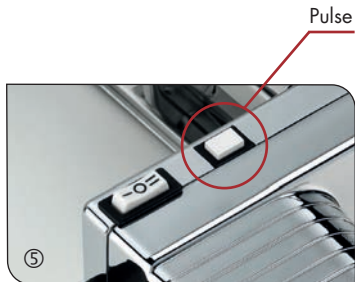
- Per tagliare le sfoglie nella forma desiderata, rimuovere il motore dalla macchina e metterlo sull'apertura del rullo di taglio desiderato. Consigliamo di accendere il motore sul livello I.

Pulizia e cura

- Per spegnere il motore portare l'interruttore sulla posizione 0. Staccare la spina dalla presa elettrica. Rimuovere il motore dalla macchina per pasta.
- Pulire la scocca esclusivamente con un panno asciutto e morbido. Per la pulizia non usare detersivi abrasivi o oggetti taglienti o appuntiti.
- Non immergere il motore in acqua o altri liquidi e non lo pulire in lavastoviglie.
- Conservare il motore nell'imballo originale.

Solo per l'uso domestico!
Non immergere in liquidi!

220 – 240 V | 50/60 Hz | 90 Watt



Corretto smaltimento



Questo prodotto non può essere smaltito nei comuni rifiuti domestici al termine della sua durata di vita ma deve essere consegnato presso un centro di raccolta adibito al riciclaggio di apparecchi elettrici ed elettronici. Ciò è indicato dal rispettivo simbolo apposto sul prodotto o riportato in queste istruzioni per l'uso o sulla confezione. Si prega di informarsi sul centro di raccolta competente presso la propria amministrazione comunale.

Garanzia

Per questo apparecchio è offerta una garanzia di 2 anni a partire dalla data d'acquisto. Sono esclusi dalla garanzia i danni causati dalla normale usura, dall'utilizzo non conforme o non corrispondente allo scopo previsto, da un'insufficiente manutenzione e pulizia, nonché da danni intenzionali, dal trasporto o da incidenti o da interventi da parte di persone non autorizzate. A questo proposito rivolgersi al rivenditore competente.

La garanzia può essere concessa soltanto se l'apparecchio è corredato dallo scontrino/la fattura.

Non rispondiamo di eventuali errori di traduzione. Fa fede soltanto il testo tedesco.

 KÜCHENPROFI



MOTOR PARA MÁQUINA DE PASTA **VITALE 150**

¡CONSERVE EL MANUAL DE INSTRUCCIONES!



Muchas gracias por haberse decidido para este motor para la máquina de pasta VITALE 150 de KÜCHENPROFI. Este es un producto de calidad y corresponde a las reglas reconocidas de la técnica y a la ley de seguridad de aparatos.

Indicaciones importantes

Antes de poner en marcha el motor, lea detenidamente estas instrucciones de manejo y guárdelas en un lugar seguro. Por su propio interés, observe especialmente las indicaciones de seguridad para evitar accidentes y averías. Debido a un uso o una utilización erróneos o a una limpieza y un cuidado insuficientes, puede verse afectada la seguridad y pueden surgir peligros para el usuario. KÜCHENPROFI no puede asumir ninguna responsabilidad por daños derivados de un uso incorrecto.

Indicaciones de seguridad

- En caso de pasar este aparato a otras personas, asegúrese de que se entreguen también las instrucciones de manejo.
- En caso de un uso indebido o un manejo erróneo, no asumimos la responsabilidad por los daños que pudieran ocasionarse. **Este aparato está diseñado exclusivamente para el uso doméstico.**
- En primer lugar, compruebe si el tipo de corriente y la tensión de red coinciden con las indicaciones de la placa de características.
- No toque ni el motor ni el enchufe de red con las manos húmedas o mojadas.
- Conecte el aparato solo a una caja de enchufe con contacto de tierra correctamente instalada. No utilice ninguna caja de enchufe múltiple que ya esté ocupada por otros aparatos. El cable de alimentación y el enchufe deben ser secos.
- Utilice el motor solo bajo supervisión y exclusivamente para el fin previsto, es decir, para accionar la máquina de pasta y por un servicio permanente de 15 minutos como máximo.
- Este aparato puede ser usado por niños a partir de los 8 años y por personas con capacidad física, sensorial o mental restringida o con falta de experiencia y/o de

conocimientos, si son supervisadas o han recibido instrucciones de cómo usar el aparato de manera segura. Tienen que ser conscientes de los posibles peligros. No está permitido que los niños lleven a cabo la limpieza o el mantenimiento a no ser que tengan más de 8 años y estén supervisados. Mantenga el aparato y el cable de conexión fuera del alcance de los niños menores de 8 años.

- Los niños no pueden jugar con el aparato.
- Nunca ponga en funcionamiento el aparato a través de un temporizador externo o un sistema de control remoto por separado.
- No utilice el motor cerca de placas de cocina calientes, llamas de gas u otras fuentes de calor, así como de agua o humedad.
- Evite que el cable aplaste o se doble, que esté en contacto con superficies o líquidos calientes o que roce en cantos agudos.
- Evite que el cable de conexión cuelgue y posicione el aparato de modo que nadie pueda caer sobre el cable.
- Retire el enchufe después de cada uso y también:
 - en caso de fallos durante el funcionamiento,
 - antes de retirar el motor de la máquina de pasta,
 - durante cada limpieza
 Para ello, tire solo del propio enchufe.
- Verifique antes de cada uso que no haya daños en el cable de alimentación. Si el cable está dañado, debe reemplazarse inmediatamente. Esto solo puede ser realizado por el fabricante, su servicio postventa o un especialista calificado y autorizado.
- Jamás sumerja el motor, el cable o el enchufe en agua u otros líquidos. No lo lave en el lavavajillas.
- No utilice nunca el motor si detecta deterioros, si ha penetrado agua en la carcasa o si se ha caído el motor.
- No intente abrir ni reparar nunca el motor por sí mismo. ¡En caso de fallos, encargue la reparación a expertos cualificados! En caso de reparación, contacte con la tienda

especializada autorizada.

Indicaciones generales

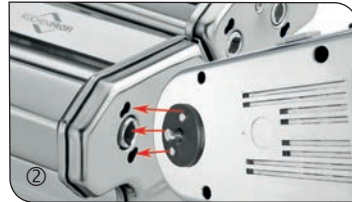
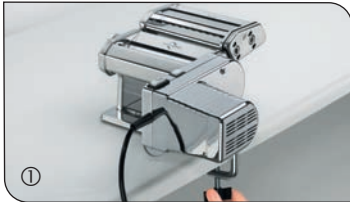
- Utilice el motor únicamente para la máquina de pasta VITALE 150, así como para los accesorios originales de VITALE 150 (excepto accesorio para Ravioli) que se pueden adquirir por separado. Estos se adaptan perfectamente al funcionamiento por motor.
- Durante el funcionamiento de la máquina de pasta VITALE 150 con motor evite introducir los dedos en los rodillos o en los rodillos de corte y asegúrese de que elementos como corbatas, collares, pelo largo, etc. no queden atrapados en los rodillos.
- Usando el motor, la máquina de pasta VITALE 150 también se puede poner en funcionamiento sin abrazadera de mesa. No obstante, recomendamos fijarla a la superficie de trabajo con la abrazadera de mesa.

Antes de la primera puesta en marcha

- En primer lugar, lea detalladamente estas instrucciones de uso, así como las indicaciones de seguridad.
- Limpie la carcasa únicamente con un paño suave
- Atención: Durante la limpieza, no utilice líquidos ni detergentes abrasivos.

Puesta en marcha

- Recomendamos colocar la máquina de pasta con la abrazadera de mesa sobre una superficie adecuada, suficientemente estable, incluso en caso de utilizar el motor ①.
- Inserte la espiga de la carcasa del motor en la abertura de los rodillos teniendo en cuenta las muescas correspondientes ②. Realizando un pequeño giro, las dos espigas laterales se pueden encajar en la carcasa de la máquina de pasta ③.
- Una vez que haya fijado correctamente el motor en la máquina de pasta ④ y se haya asegurado de que el motor está desconectado, introduzca el enchufe en una toma de corriente adecuada.
- Nivel I = Utilice este ajuste para estirar los trozos de masa hasta formar una lámina homogénea. Asegúrese de que el regulador lateral de la máquina de pasta esté ajustado en la posición 7. Pase la masa por los rodillos, dóblela sobre sí misma y vuelva a introducirla en los rodillos. Repita este proceso 5 - 6 veces.
- Nivel II = Utilice este ajuste para dar a la lámina de pasta el grosor deseado. Asegúrese de que el regulador lateral de la máquina de pasta esté ajustado en la posición 6. Pase la masa por los rodillos y ajuste el regulador en la posición 5. Vuelva a pasar la masa por los rodillos. Cada vez que la masa pase por los rodillos, ajuste el regulador un nivel por debajo. Proceda de este modo hasta que la masa adquiera el grosor deseado.



- Nivel de impulso = Para un uso rápido y breve ⑤.
- Para cortar las láminas de pasta, retire el motor de la máquina de pasta y colóquelo en la abertura del rodillo de corte deseado. Recomendamos conectar el motor en el nivel I.

Limpieza y cuidado

- Coloque el interruptor en la posición 0 para desconectar el motor. Retire el enchufe de la toma de corriente. Extraiga el motor de la máquina de pastas.
- Limpie la carcasa únicamente con un paño seco y suave. No utilice detergentes abrasivos u objetos afilados o agudos para fregar.
- No sumerja el motor en agua ni en otros líquidos y no lo lave en el lavavajillas.
- Conserve el motor en su embalaje original.

¡Artículo solo para el uso doméstico!

¡No sumergir en líquidos!

220 – 240 V | 50/60 Hz | 90 Watt



Pulse



Eliminación/reciclaje



Según la ley sobre dispositivos eléctricos y electrónicos, este producto no debe eliminarse a través de la basura doméstica convencional al final de su vida útil. Por este motivo, lo entregue en un punto de recogida comunal (p. ej., punto limpio) para el reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos. Su ayuntamiento le informará sobre las posibilidades de reciclaje.

Garantía

Concedemos una garantía de 2 años a partir de la fecha de compra por este aparato. Están excluidos de la garantía los daños derivados de un desgaste normal, un uso indebido, un tratamiento inadecuado, un manejo erróneo, falta de cuidado y de limpieza, destrucción intencionada, transporte o accidente, así como manipulaciones externas por personas no autorizadas. En caso de garantía, diríjase a su proveedor. Solo se puede otorgar la garantía con el tique de compra o la factura del aparato.

No nos hacemos responsables de errores de traducción. Sigue siendo vinculante exclusivamente el texto en alemán.



MOTOR VOOR PASTAMACHINE **VITALE 150**

BEWAAR DEZE GEBRUIKSAANWIJZING GOEDI

Hartelijk dank dat u voor deze hoogwaardige motor voor pastamachine VITALE 150 van KÜCHENPROFI heeft gekozen. Dit product is een kwaliteitsproduct en voldoet aan alle wettelijke regelgeving betreffende veiligheid en techniek.

Belangrijke aanwijzingen

Lees vóór ingebruikname van de motor deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig door en bewaar deze vervolgens goed. Neem de veiligheidsinstructies in acht om ongevallen en storingen te voorkomen. Door een verkeerde toepassing, foutief gebruik of onjuiste reiniging en onderhoud kan de veiligheid in het gedrang komen. Hierdoor kunnen eventueel zelfs gevaarlijke situaties voor de gebruiker ontstaan. Voor beschadiging die te wijten is aan onoordeelkundig gebruik kan KÜCHENPROFI niet aansprakelijk worden gesteld.

Veiligheidsinstructies

- Als dit apparaat aan andere personen doorgegeven wordt, dient u ervoor te zorgen dat samen met het apparaat ook de gebruiksaanwijzing overhandigd wordt.
- Bij ondeskundig gebruik of een verkeerde omgang kan geen aansprakelijkheid voor eventueel optredende schade aanvaard worden. **Dit apparaat is uitsluitend bestemd voor huishoudelijk gebruik.**
- Controleer eerst of de aansluitwaarde en de netspanning overeen komen met de informatie op het typeplaatje.
- Raak de motor en de netstekker nooit met natte of vochtige handen aan.
- Sluit het apparaat uitsluitend aan op een correct geïnstalleerde geaard stopcontact. Gebruik geen verlengsnoer of stopcontact waarop al andere apparaten zijn aangesloten. Voedingskabel en stekker moeten droog zijn.
- Houd de motor tijdens het gebruik steeds onder toezicht en gebruik hem uitsluitend voor het bedoelde gebruik namelijk het aandrijven van de pastamachine en een werktijd van maximaal 15 minuten.

- Dit apparaat kan door kinderen worden gebruikt die 8 jaar of ouder zijn of door personen die over gebrekkige fysieke, sensorische of geestelijke vaardigheden of gebrek aan ervaring en/of kennis beschikken, mits zij onder toezicht staan of instructies hebben gekregen aangaande het veilige gebruik van dit apparaat en de hieruit resulterende gevaren begrepen hebben. Het apparaat mag niet door kinderen worden gereinigd of onderhouden, behalve als deze ouder zijn dan 8 jaar en onder toezicht staan. Houd het apparaat alsmede de aansluitkabel buiten het bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.
- Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
- Dit apparaat mag in geen geval m.b.v. een externe tijdschakelklok of een apart afstandsbedieningssysteem in werking worden gesteld.
- Gebruik de motor niet in de buurt van een hete kookplaat, gasvlam of andere warmtebronnen, alsook van water en vocht.
- Let op dat de kabel niet klem komt te zitten, geen knik vertoont, geen contact met warme of hete oppervlakken maakt of langs scherpe randen schuurt.
- Laat de aansluitkabel niet omlaag hangen en plaats het apparaat zodanig dat niemand over de kabel kan struikelen.
- Trek na elk gebruik de stekker uit het stopcontact, en tevens:
 - bij storingen tijdens het bedrijf,
 - voordat u de motor van de pastamachine afneemt,
 - bij iedere reiniging
 Trek hierbij uitsluitend aan de stekker zelf.
- Controleer de stroomkabel vóór elk gebruik op beschadigingen. Als de kabel is beschadigd moet deze onmiddellijk worden vervangen! Dit mag uitsluitend worden gedaan door de fabrikant, zijn klantenservice of een soortgelijk gekwalificeerde en geautoriseerde specialist.
- Dompel de motor, de kabel of de stekker nooit in water of andere vloeistoffen. Reinig het apparaat niet in de vaatwasmachine.

- Gebruik de motor nooit als u beschadigingen vaststelt, water in de behuizing binnengedrongen is of als deze gevallen is.
- Probeer de motor nooit zelf te openen of te repareren. Laat de motor in geval van een storing uitsluitend door een gekwalificeerd vakman repareren! Neem voor een reparatie contact op met een geautoriseerde vakzaak.

Algemene informatie

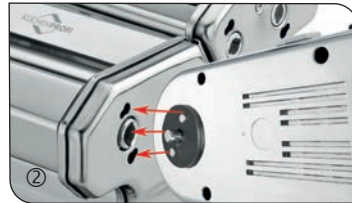
- Gebruik de motor uitsluitend in combinatie met de pastamachine VITALE 150 of voor de apart verkrijgbare originele accessoires (excl. ravioliopzet). De motor is optimaal afgestemd op de pastamachine en de originele opzetten.
- Let tijdens de werking van de pastamachine VITALE 150 met motor op, dat er geen vingers tussen de walsen of snijwalsen klem komen te zitten en hou zaken als een stropdas, halsketting of lange haren enz. buiten bereik van de walsen of snijwalsen.
- Bij gebruik van de motor kan de pastamachine VITALE 150 ook zonder tafelklem functioneren. Onze aanbeveling is echter de tafelklem altijd te gebruiken.

Vóór de eerste ingebruikname

- Lees eerst deze gebruiksaanwijzing en de veiligheidsinstructies zorgvuldig door.
- Veeg de behuizing uitsluitend af met een zachte doek.
- **Attentie:** bij het reinigen geen vloeistoffen of schurende reinigingsmiddelen gebruiken.

Ingebruikname

- Het wordt aanbevolen de pastamachine met behulp van de tafelklem op een geschikte, stabiele ondergrond te bevestigen, ook wanneer de motor wordt gebruikt ①.
- Steek de aandrijfas die aan de behuizing van de motor zit in de opening van de walsen, let hierbij op dat de beide stiften goed in de uitsparingen zitten ②. Door middel van een kleine draaibeweging laten zich de beide zijdelingse stiften aan de behuizing van de pastamachine vastzetten ③.
- Controleer of de motor op de juiste wijze aan de pastamachine is bevestigd ④ en of de schakelaar van de motor uit staat. Steek nu de stekker in het stopcontact.
- **Positie I** = Gebruik deze stand om vers pastadeeg tot gelijkmatige pastavellen uit te rollen. Stel de regelknop van de pastamachine daarvoor op stand 7 in. Laat het deeg door de walsen lopen en klap het aansluitend dubbel. Herhaal dit 5 - 6 keer.
- **Positie II** = Gebruik deze instelling om de deegvellen tot de gewenste dikte te walsen. Stel de regelknop van de pastamachine daarvoor op stand 6. Laat het deeg door de walsen lopen en stel de regelknop na elke doorgang één stand lager in. Herhaal dit totdat het deeg de juiste dikte heeft bereikt.
- **Pulse-stand** = Voor een snelle, korte toepassing ⑤.
- Om de deegvellen te snijden, demonteer de motor van de pastamachine en plaats deze op de snijwalsen. Het wordt aanbevolen de motor in Positie I te gebruiken



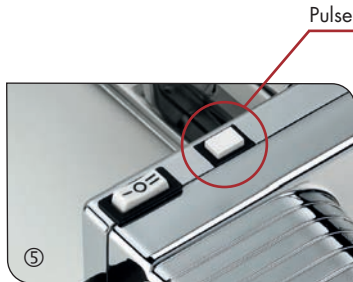
tijdens het snijden.

Reiniging en onderhoud

- Plaats de schakelaar op positie 0 om de motor uit te schakelen. Verwijder de stekker uit het stopcontact. Demonteer de motor van de pastamachine.
- Reinig de behuizing uitsluitend met een droge en zachte doek. Gebruik geen schurende reinigingsmiddelen of scherpe of spitse voorwerpen voor de reiniging.
- Dompel de motor niet in water of andere vloeistoffen en reinig deze niet in de vaatwasmachine.
- Bewaar de motor in de originele verpakking.

Artikel uitsluitend voor huishoudelijk gebruik! Niet in vloeistoffen dompelen!!

220 – 240 V | 50/60 Hz | 90 Watt



Recycling



Oude en overbodig geworden elektronische apparaten mogen niet met het normale huisvuil worden aangeboden, maar moeten worden ingeleverd bij de een inleverpunt voor klein elektronisch afval. Meer informatie hierover kunt U inwinnen bij Uw plaatselijke gemeente. Oude batterijen dienen gescheiden te worden ingeleverd.

Garantie

Op dit apparaat verlenen wij een fabrieksgarantie van 2 jaar geldig vanaf de aankoopdatum. Uitgesloten van de garantie is schade te wijten aan normale slijtage, onoordeelkundig gebruik, foutieve bediening, gebrekkig onderhoud en/of reiniging, moedwillige vernieling, transport- of ongevallenschade evenals reparaties of aanpassingen uitgevoerd door personen die hiertoe niet gerechtigd zijn. Neem in geval van aanspraak op garantie contact op met uw leverancier.

Garantie kan alleen worden verleend wanneer de kassabon of aankoopnota van het apparaat kan worden overlegd.

Wij accepteren geen aansprakelijkheid voor vertaalfouten. Alleen de Duitse tekst blijft bindend.









KÜCHENPROFI GmbH
Höhscheider Weg 29
42699 Solingen
www.kuechenprofi.de