Copyright UNOLD AG | www.unold.de

UNOLD®



NUDELMEISTER

Bedienungsanleitung

Instructions for use | Notice d´utilisation
Gebruiksaanwijzing | Istruzioni per l'uso
Instrucciones de uso | Instrukcja obsługi

Modell 68801

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

Impressum:
Bedienungsanleitung Modell 68801
Stand: Februar 2020 /nr

Copyright ©

UNOLD AG
Mannheimer Straße 4
68766 Hockenheim
Telefon +49 (0) 62 05/94 18-0
Telefax +49 (0) 62 05/94 18-12
E-Mail info@unold.de
Internet www.unold.de

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

UNOLD®





UNOLD®
Care + Style





UNOLD®
Fan + Heat





Weitere Informationen zu unserem Sortiment erhalten Sie unter www.unold.de

UNOLD

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

INHALTSVERZEICHNIS

Bedienungsanleitung Modell 68801

Technische Daten 10
Symbolerklärung 10
Sicherheitshinweise 10
Vor dem ersten Gebrauch 12
Zusammenbauen 13
Nudeln herstellen 15
Wichtige Hinweise zur Nudelherstellung 17
Reinigen und Pflegen 18
Rezeptideen 19
Garantiebestimmungen 22
Entsorgung / Umweltschutz 22
Informationen für den Fachhandel 22
Service-Adressen 23
Bestellformular 9

Instructions for use Model 68801

Technical Specifications 24
Explanation of symbols 24
Important Safeguards 24
Before using the appliance the first time 26
Assembly 26
Making pasta 29
Important information about making pasta 30
Cleaning and Care 31
Recipe ideas 32
Guarantee Conditions 34
Waste Disposal/Environmental Protection 34
Service 23

Notice d'utilisation modèle 68801

Spécification technique 35
Explication des symboles 35
Consignes de sécurité 35
Avant la première utilisation 37
Assemblage 38
Fabriquer des pâtes 40
Remarques importantes
concernant la fabrication de pâtes 41
Nettoyage et entretien 42
Idées de recettes 43
Conditions de Garantie 45
Traitement des déchets /
Protection de l'environnement 45
Service 23

Gebruiksaanwijzing model 68801

Technische gegevens 46
Verklaring van de symbolen 46
Veiligheidsvoorschriften 46
Vóór het eerste gebruik 48
Monteren 49
Pasta maken 51
Belangrijke aanwijzingen voor het
maken van pasta 52
Reiniging en onderhoud 53
Receptideeën 54
Garantievoorwaarden 56
Verwijderen van afval/Milieubescherming 56
Service 23

UNOLD®

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

INHALTSVERZEICHNIS

Istruzioni per l'uso modello 68801

Dati tecnici 57
Significato dei simboli 57
Avvertenze di sicurezza 57
Prima del primo utilizzo 59
Assemblaggio 60
Preparare la pasta 62
Avvertenze importanti sulla preparazione della pasta 63
Pulizia 64
Idee per ricette 65
Norme die garanzia 67
Smaltimento / Tutela dell'ambiente 67
Service 23

Manual de Instrucciones modelo 68801

Datos técnicos 68
Explicación de los símbolos 68
Indicaciones de seguridad 68
Antes del primer uso 70
Ensamblaje 71
Elaboración de la pasta 73
Indicaciones importantes para la elaboración de pasta 74
Limpieza y cuidado 75
Ideas de recetas 76
Condiciones de Garantia 78
Disposición/Protección del medio ambiente 78
Service 23

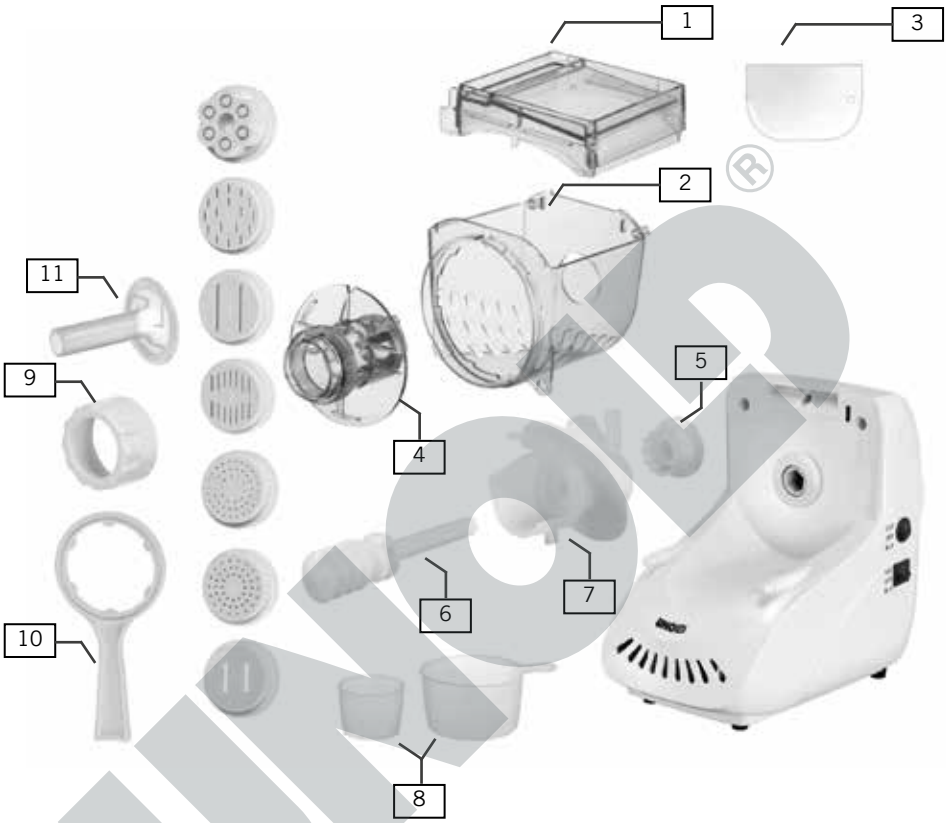
Instrukcja obsługi Model model 68801

Dane techniczne 79
Objaśnienie symboli 79
Dla bezpieczeństwa użytkownika 79
Przed pierwszym użyciem 81
Złożenie 81
Produkcja makaronu 83
Ważne wskazówki dotyczące produkcji makaronu 84
Czyszczenie i pielęgnacja 85
Pomysły na przepisy 86
Warunki gwarancji 88
Utylizacja / ochrona środowiska 88
Service 23

UNOLD®

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

IHRE NEUE NUDELMASCHINE



DE **Ab Seite 10**

1	Deckel mit Sicherheitsschalter
2	Rührbehälter
3	Teigspatel
4	Frontabdeckung
5	Kneterabdeckung
6	Schnecke mit Achse und Schneckenabdeckung (ohne Abb.)
7	Kneter mit abnehmbarer Kneterabdeckung
8	Messbecher (2 Stück)
9	Verschlussring
10	Schlüsselring
11	Wurstfüllaufsatz

Stand 21.2.2020

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

IHRE NEUE NUDELMASCHINE

EN Page 24

1 Lid with safety switch
2 Mixing container
3 Dough spatula
4 Front cover
5 Kneader cover
6 Feed screw with axle and cover (not pictured)
7 Kneader
8 2 measuring cups
9 Sealing ring
10 Wrench
11 Sausage filler

FR Page 35

1 Couvercle avec interrupteur de sécurité
2 Bac mélangeur
3 Spatule à pâte
4 Capot avant
5 Capot du pétrisseur
6 Vis sans fin avec axe et capot de vis (sans illustration)
7 Pétrisseur
8 Verre doseur (2 pièces)
9 Anneau de fermeture
10 Anneau à clés
11 Accessoire pour saucisses

NL Pagina 46

1 Deksel met veiligheidsschakelaar
2 Roerbak
3 Deegspatel
4 Frontafdekking
5 Kneedhaak-afdekking
6 Wormschroef met as en schroefafdekking (niet afgebeeld)
7 Kneedhaak
8 Maatbekers (2 stuks)
9 Sluitring
10 Sleutelring
11 Worst stopper

IT Pagina 57

1 Coperchio con interruttore di sicurezza
2 Recipiente di impastatura
3 Spatola per pasta
4 Copertura frontale
5 Copertura dell'impastatrice
6 Vite senza fine con asse e copertura della vite senza fine (senza Fig.)
7 Impastatrice
8 Misurino (2 pezzi)
9 Anello di serraggio
10 Chiave ad anello
11 Imbuto per insaccare

ES Página 68

1 Tapa con interruptor de seguridad
2 Recipiente agitador
3 Espátula para masa
4 Cubierta frontal
5 Cubierta del amasador
6 Tornillo sinfín con eje y cubierta del tornillo sinfín (sin fig.)
7 Amasador
8 Vaso medidor (2 unidades)
9 Anillo de cierre
10 Anillo llave
11 Adaptador para embutidos

PL Strona 79

1 Pokrywa z przełącznikiem zabezpieczającym
2 Zbiornik na ciasto
3 Szpatułka do ciasta
4 Przednia osłona
5 Osłona ugniatacza
6 Ślimak z osią i osłoną (nieprzedstawiona na rysunku)
7 Ugniatacz ze zdejmowaną osłoną
8 Kubek z podziałką (2 sztuki)
9 Pierścień
10 Klucz do pierścienia
11 Nasadka masarska

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

IHRE NEUE NUDELMASCHINE



DE **Ab Seite 10**

1. Spritzgebäck
2. Pappardelle
3. Linguine
4. Fettuccine
5. Spaghetti (Spätzle)
6. Tagliatelle
7. Rigatoni

EN **Page 24**

1. Shortbread biscuit
2. Pappardelle
3. Linguine
4. Fettuccine
5. Spaghetti
6. Tagliatelle
7. Rigatoni

FR **Page 35**

1. Sablés
2. Pappardelle
3. Linguine
4. Fettuccine
5. Spaghetti
6. Tagliatelles
7. Rigatoni

NL **Pagina 46**

1. Spritsgeback
2. Pappardelle
3. Linguine
4. Fettuccine
5. Spaghetti
6. Tagliatelle
7. Rigatoni

IT **Pagina 57**

1. Biscotti
2. Pappardelle
3. Linguine
4. Fettuccine
5. Spaghetti
6. Tagliatelle
7. Rigatoni

ES **Página 68**

1. Galletas de mantequilla
2. Pappardelle
3. Linguine
4. Fettuccine
5. Spaghetti
6. Tagliatelle
7. Rigatoni

PL **Strona 79**

1. Ciastka wyciskane
2. Pappardelle
3. Linguine
4. Fettuccine
5. Spaghetti (kluski)
6. Tagliatelle
7. Rigatoni

UNOLD®

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

BESTELLFORMULAR

Bitte senden Sie das ausgefüllte Bestellformular an:

UNOLD AG

Abteilung Service
Mannheimer Straße 4
68766 Hockenheim

Telefon +49 (0) 62 05/94 18-27
Telefax +49 (0) 62 05/94 18-22
E-Mail service@unold.de
Internet www.unold.de

Anrede / Title		Telefon Phone No.
Vorname / First name		
Name / Surname		Telefax Fax No.
Straße/Nr. / Street/No.		
PLZ/Ort / City		E-Mail

BESTELLUNG / ORDER Nudelmeister 68801

Stück	Art.-Nr.	Bezeichnung
	6880180	Messbecher Mehl
	6880152	Messbecher Flüssigkeit
	6880150	Spatel
	6880112	Deckel
	6880119	Rührbehälter
	6880122	Frontabdeckung
	6880111	Verschlussring
	6880108	Schlüsselring
	6880113	Schnecke
	6880123	Schneckenabdeckung

Stück	Art.-Nr.	Bezeichnung
	6880101	Matrize Spritzgebäck
	6880102	Matrize Pappardelle
	6880103	Matrize Linguine
	6880104	Matrize Fettuccine
	6880105	Matrize Spaghetti
	6880106	Matrize Tagliatelle
	6880107	Matrize Rigatoni
	6880129	Wurstfüllvorsatz

Es gelten unsere AGB. Die Verarbeitung Ihrer personenbezogenen Daten richtet sich nach den Regelungen der Europäischen Datenschutzgrundverordnung. Weitere Hinweise erhalten Sie unter http://www.unold.de/datenschutz/ und http://www.unold.de/agb/

Aktuelle Preise und Informationen erhalten Sie auf unserer Internetseite unter www.unold.de oder telefonisch bei unserem Service.

Stand 21.2.2020

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

BEDIENUNGSANLEITUNG MODELL 68801

TECHNISCHE DATEN

Leistung:	200 W, 230–240 V~, 50–60 Hz
Maße:	Ca. 30,5 x 18,0 x 29,0 L/B/H
Gewicht:	Ca. 4,6 kg
Zuleitung:	Ca. 150 cm
Ausstattung:	Rührbehälter für 500 g Nudelteig, starker, robuster Antrieb/Motor, komplett zerlegbar zur einfachen Reinigung, automatisches Verrühren und Kneten der Zutaten, automatisches Ausgeben des Nudelteigs, Deckel mit Sicherheitsschalter, Messbecher für Mehl und Flüssigkeiten
Zubehör:	7 Matrizen, 2 Messbecher, Spatel, Wurstfüllaufsatz

Änderungen und Irrtümer in Ausstattungsmerkmalen, Technik, Farben und Design vorbehalten

SYMBOLERKLÄRUNG



Dieses Symbol kennzeichnet eventuelle Gefahren, die Verletzungen nach sich ziehen können oder zu Schäden am Gerät führen.

SICHERHEITSHINWEISE

Bitte lesen Sie die folgenden Anweisungen und bewahren Sie diese auf.
Allgemeine Sicherheitshinweise

1. Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Geräts unterwiesen wurden und die aus dem Gebrauch des Geräts resultierenden Gefahren verstanden haben.
2. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
3. Reinigung und benutzerseitige Wartung dürfen nicht von Kindern durchgeführt werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und werden beaufsichtigt.
4. Bewahren Sie das Gerät und das Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren auf.
5. Gerät nur an Wechselstrom mit Spannung gemäß Typenschild anschließen.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

6. Dieses Gerät darf nicht mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem Fernbedienungssystem betrieben werden.
7. Tauchen Sie das Gerät oder die Zuleitung keinesfalls in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein.
8. Das Gerät ist ausschließlich für den Haushaltsgebrauch oder ähnliche Verwendungszwecke bestimmt, z. B.
   - Teeküchen in Geschäften, Büros oder sonstigen Arbeitsstätten,
   - zur Verwendung durch Gäste in Hotels, Motels oder sonstigen Beherbergungsbetrieben,
   - in Privatpensionen oder Ferienhäusern.
9. Das Gerät und die Zuleitung dürfen nicht in der Spülmaschine gereinigt werden.
10. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, bevor Sie das Gerät zerlegen und reinigen, Einzelteile abnehmen oder anbringen oder wenn das Gerät an eine andere Stelle gestellt wird.
11. Vorsicht: Vermeiden Sie den Kontakt mit den beweglichen Teilen des Gerätes, wenn das Gerät in Betrieb ist. Halten Sie Hände, Haare oder andere Gegenstände nicht in die Nähe des Kneters und der Förderschnecke, es besteht Verletzungsgefahr!
12. Prüfen Sie regelmäßig Stecker und Zuleitung auf Verschleiß oder Beschädigungen. Bei Beschädigung des Anschlusskabels oder anderer Teile senden Sie das Gerät zur Überprüfung und Reparatur an unseren Kundendienst. Unsachgemäße Reparaturen können zu Gefahren für den Benutzer führen und den Ausschluss der Garantie bewirken.

Hinweise zum Aufstellen und Bedienen des Gerätes

13. Das Gerät ist nur für die Nutzung in Innenräumen geeignet.
14. Das Gerät bzw. die Zuleitung niemals mit nassen Händen berühren.
15. Stellen Sie das Gerät aus Sicherheitsgründen niemals auf heiße Oberflächen, ein Metalltablett oder auf nassen Untergrund. Das Gerät oder die Zuleitung dürfen nicht in der Nähe von Flammen betrieben werden.
16. Benutzen Sie den Nudelmeister stets auf einer freien, ebenen Oberfläche.
17. Achten Sie darauf, dass die Zuleitung nicht über den Rand der Arbeitsfläche hängt, da dies zu Unfällen führen kann, wenn z. B. Kleinkinder daran ziehen.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

18. Wickeln Sie die Zuleitung nicht um das Gerät und vermeiden Sie Knicke in der Zuleitung, um Schäden an der Zuleitung zu vermeiden.
19. Die Zuleitung muss so verlegt sein, dass ein Ziehen oder darüber Stolpern verhindert wird.
20. Verschieben Sie das Gerät nicht, solange es in Betrieb ist, um Verletzungen zu vermeiden.
21. Verwenden Sie keine heißen Flüssigkeiten.
22. Schalten Sie das Gerät nur ein, wenn der Deckel aufgesteckt ist.
23. Benutzen Sie das Gerät nur nach ordnungsgemäßem Zusammenbau.
24. Betreiben Sie das Gerät nie mit Zubehör anderer Geräte.



Nicht in das laufende Gerät greifen – es besteht Verletzungsgefahr!
Öffnen Sie auf keinen Fall das Gehäuse des Gerätes. Es besteht die Gefahr eines Stromschlages.

Der Hersteller übernimmt keine Haftung bei fehlerhafter Montage, unsachgemäßer oder fehlerhafter Verwendung oder nach Durchführung von Reparaturen durch nicht autorisierte Dritte.

VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

1. Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien und ggf. Transportsicherungen. Halten Sie Verpackungsmaterial von Kindern fern – Erstickungsgefahr! Prüfen Sie, ob alle Teile vollständig vorhanden sind. Bei Fragen hilft unser Kundenservice gern weiter.
2. Reinigen Sie alle Teile mit einem feuchten Tuch wie im Kapitel „Reinigen und Pflegen“ beschrieben.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

ZUSAMMENBAUEN

1. Vergewissern Sie sich vor dem Zusammenbau, dass der Stecker aus der Steckdose gezogen ist und beide Schalter auf OFF stehen.
2. Stellen Sie das Gerät auf eine feste, ebene und trockene Oberfläche.
3. Schieben Sie ggf. die Schneckenabdeckung auf die Schneckenachse. Achten Sie darauf, dass die entsprechenden Einkerbungen auf der Abdeckung auf die Vertiefungen an der Schneckenachse passen. (Abb. 1)

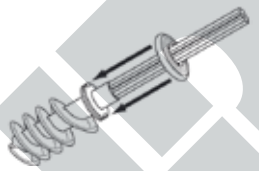


Abb. 1

4. Schieben Sie die Schneckenachse durch die Frontabdeckung, sodass sich die Schnecke innerhalb der Frontabdeckung befindet (Abb. 2)

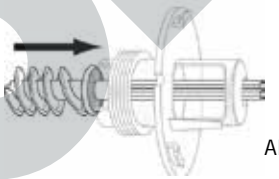


Abb. 2

5. Befestigen Sie den Kneter auf der Achse. Die Schneckenachse verfügt über eine Einkerbung. Achten Sie darauf, dass diese Einkerbung mit der entsprechenden Führungsschiene im Kneter übereinstimmt. (Abb. 3).

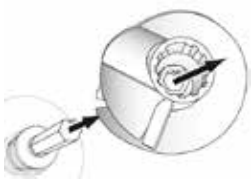


Abb. 3

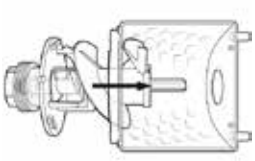
6. Stecken Sie die Kneterabdeckung auf die Achse. Beachten Sie dabei, dass auch hier die Einkerbung mit der entsprechenden Führungsschiene übereinstimmen muss. Die flache Seite der Kneterabdeckung muss nach hinten zeigen (Abb. 4).



Abb. 4

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

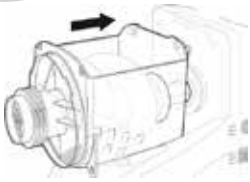
7. Schieben Sie die komplett zusammengebaute Schneckenachse durch die Frontabdeckung des Mischbehälters. Das Gewinde muss dabei nach außen zeigen (Abb. 5).


Abb. 5

8. Verriegeln Sie die Frontabdeckung des Mischbehälters. Das Symbol muss in einer Linie mit dem Pfeil auf dem Mischbehälter sein. Dann im Uhrzeigersinn drehen, bis der Pfeil in einer Linie mit dem Symbol ist (Abb. 6).


Abb. 6

9. **Wichtig: Die Frontabdeckung muss ordnungsgemäß verriegelt und gesichert sein, bevor Sie mit dem Zusammenbau fortfahren. Wenn der Deckel schon auf dem Rührbehälter sitzt, lässt sich die Frontabdeckung nicht verriegeln.**
10. Schieben Sie dann die gesamte Fronteinheit auf den Motorblock.
11. Die Achse der Mischereinheit muss in das Loch an der Vorderseite des Motorblocks eingesetzt werden. Die beiden Aussparungen und die Bodenlöcher der Mischereinheit müssen exakt mit dem Motorblock übereinstimmen (Abb. 7).


Abb. 7

12. Halten Sie den Verschlussdeckel hochkant an den Mischbehälter und achten Sie darauf, dass die beiden Nasen des Verschlussdeckels in die entsprechenden Vertiefungen an der Vorderseite des Motorblocks passen. Der Deckel muss am Motorblock eingehakt werden. Drücken Sie den Ver-


Abb. 8

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

schlussdeckel nach unten, bis dieser im Mischbehälter einrastet (Abb. 8).

13. Wichtig: Der Verschlussdeckel muss hörbar einrasten, da hierdurch der Sicherheitsschalter aktiviert wird und sich das Gerät sonst nicht einschalten lässt. Falls der Deckel nicht einrastet, überprüfen Sie bitte, ob der Mischbehälter korrekt eingesetzt wurde.
14. Legen Sie nun die gewünschte Matrize in den Verschlussring. Drehen Sie den Verschlussring im Uhrzeigersinn auf das Gewinde der Frontabdeckung, bis diese fest sitzt (Abb. 9). Ziehen Sie den Verschlussring nur von Hand fest. Zum Lösen des Ringes können Sie den mitgelieferten Schlüssel nutzen.
15. Um das Gerät auseinanderzubauen, gehen Sie bitte in umgekehrter Reihenfolge vor.



Abb. 9

NUDELN HERSTELLEN

1. Vergewissern Sie sich vor dem Zusammenbau, dass der Stecker aus der Steckdose gezogen ist und beide Schalter auf OFF stehen.
2. Stellen Sie das Gerät auf eine feste, ebene und trockene Oberfläche.
3. Nehmen Sie den Verschlussdeckel vom Mischbehälter ab, indem Sie ihn an den beiden Nasen vorn erst leicht nach vorn und dann nach oben ziehen (Abb. 10).

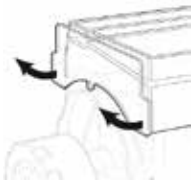


Abb. 10

4. Füllen Sie das Mehl in den Behälter.
5. Befestigen Sie den Deckel wieder auf dem Mischbehälter.
6. **ANMERKUNG:** Das Gerät lässt sich nicht einschalten, wenn der Deckel nicht korrekt aufgesetzt wurde (siehe Kapitel Zusammenbauen).

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

7. Wählen Sie die gewünschte Matrize aus und legen Sie diese für ca. 1 Minute in heißes Wasser. Legen Sie die Matrize dann in den Verschlussring und schrauben Sie diesen im Uhrzeigersinn auf der Frontabdeckung fest.
8. Stecken Sie den Stecker in eine Steckdose.
9. Achten Sie darauf, dass die Lüftungsschlitze des Geräts während des Betriebs frei sind.
10. Schalten Sie beide Schalter auf MIX.
11. Verquirlen Sie das Ei in einem separaten Behälter. Füllen Sie das Ei in einen Becher, wiegen Sie die erforderliche Menge Wasser/Flüssigkeit ab und gießen Sie diese dazu. Gießen Sie diese Mischung langsam durch die Öffnung im Behälterdeckel.
12. Geben Sie 1 EL Öl in den Messbecher und füllen Sie ihn bis zur erforderlichen Menge mit Wasser/Flüssigkeit auf. Gießen Sie auch diese Mischung durch die Öffnung im Behälterdeckel.
13. **WICHTIG: Verwenden Sie keine Messer, Spatel oder ähnliche Werkzeug in der Deckelöffnung, während das Gerät in Betrieb ist. Die Öffnung dient nur dem Zufügen von Flüssigkeit, zusätzlichem Mehl o. ä. Wenn Sie festsitzenden Teig durch die Deckelöffnung nach unten drücken müssen, verwenden Sie hierfür nur den mitgelieferten Spatel.**
14. Kneten Sie den Teig ca. 4–5 Minuten bis zur gewünschten Konsistenz. Sobald die gewünschte Konsistenz erreicht ist, stellen Sie beide Schalter auf OFF.
15. Sie können einfach feststellen, ob der Nudelteig die richtige Konsistenz hat. Er ist fertig, wenn der Teig gut vermischt ist, nicht mehr klebt und in mehrere Stücke geteilt ist. Wenn der Teig noch zu feucht ist, geben Sie bitte einen TL Mehl durch die Öffnung in den Behälter, während das Gerät mischt. Ist er zu trocken, geben Sie einen TL Flüssigkeit durch die Öffnung in den Behälter.
16. **Wichtig: Schalten Sie nie direkt von MIX auf EXT. Drehen Sie die Schalter immer zuerst für mind. 5 Sek. in die Position OFF.**
17. Stellen Sie einen Behälter zum Auffangen der Nudeln vorne unter das Gerät. Schalten Sie beide Schalter in die Position EXT. Der Nudelteig wird durch die jeweilige Matrize gedrückt.
18. Schneiden Sie die Nudeln mit einem scharfen Messer in der gewünschten Länge ab.
19. Sobald der Teig durchgedrückt ist, schalten Sie das Gerät an beiden Schaltern auf OFF und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose. Bitte beachten Sie dabei, dass aus technischen Gründen immer eine Restmenge Teig im Gerät zurückbleibt, der nicht ausgeformt werden kann.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

Ziehen Sie immer den Stecker aus der Steckdose, bevor Sie das Gerät auseinanderbauen und reinigen.

20. **Bauen Sie das Gerät nach der Nudelherstellung sofort auseinander und reinigen Sie alle Einzelteile. Eingetrockneter Teig erschwert das Auseinanderbauen bzw. kann es ganz unmöglich machen, das Gerät auseinander zu bauen.**

WICHTIGE HINWEISE ZUR NUDELHERSTELLUNG

Wiegen Sie die Zutaten, so erhalten Sie ein genaueres Ergebnis im Vergleich zum Abmessen.
Verwenden Sie als Gesamtzutatengewicht nicht wesentlich mehr als 500 g, d. h. 350 g Mehl/Gries, da sonst der Teig nicht gut vermischt wird.
Lassen Sie den Teig ca. 3 bis 5 Minuten kneten, da bei einer kürzeren Knetzeit die Zutaten nicht gut vermengt werden. Überschreiten Sie diese Zeit auch nicht, da sonst der Teig zu warm und dadurch klebrig wird.
Wenden Sie die ausgeformten Nudeln in Hartweizengrieß, dann kleben die Nudeln nicht aneinander.

Bei Gemüsenudeln kann es vorkommen, das die austretenden Nudeln leicht aneinanderkleben. Zupfen Sie die Nudeln dann sofort auseinander und wenden sie in Hartweizengrieß.
Wenn Sie dem Teig Kräuter beifügen, beachten Sie bitte, dass dies in erster Linie optische Vorteile hat. Der Geschmack verflüchtigt sich im Kochwasser. Besonders wasserhaltige Kräuter wie Schnittlauch und Frühlingszwiebeln sind ungeeignet.

Sie können zur Nudelherstellung Mehle der verschiedensten Typen verwenden, besonders geeignet sind Weizen und Dinkel.
Hartweizengrieß ist sehr gut geeignet. Nudeln aus Hartweizengrieß behalten auch nach dem Trocknen ihre gelbe Farbe und verkochen nicht so schnell.
Auch doppelgriffiges Mehl eignet sich durch den anders aufgeschlossenen Kleber.
Sie können mit Eiweiß und Eigelb, nur Eigelb, nur Eiweiß, Wasser, Gemüse- oder Fruchtpüree arbeiten.
Die Nudeln lassen sich gut trocknen, indem Sie sie auf einem sauberen Tuch ausbreiten und an der Luft trocknen lassen. Alternativ dazu können Sie die Nudeln zum Trocknen auch in den Backofen bei 40 bis 50 °C geben.
Es gibt außerdem spezielle Nudeltrockengestelle im Handel zu kaufen.
Achtung: Hohlform-Nudeln lassen sich nicht trocknen, denn diese bekommen im getrockneten Zustand Spannung und zerspringen.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

Sie können mit der Nudelmaschine auch Gnocchi, Mürbe- oder Hefeteig herstellen. Beachten Sie hierbei das maximale Gewicht der Zutaten von 500 g.
Falls der Nudelteig in der Maschine am Deckel hängen bleibt, können Sie durch die zwei Deckelschlitze mit einem Teigschaber den Teig vorsichtig nach unten drücken.Unvermeidliche Teigreste aus der Maschine können Sie zu einer Kugel formen und mit einem Gemüsehobel zu Spänen hobeln. So erhalten Sie eine schmackhafte Suppeneinlage.

Richtiges Kochen der Nudeln

Sie können die Nudeln frisch oder getrocknet kochen.
Kochen Sie die Nudeln in kochendem, gesalzenem Wasser. Achten Sie darauf, ausreichend Wasser zu verwenden. Auf 500 g Nudeln sollten ca. 3 bis 4 Liter Wasser verwendet werden.
Die Nudeln können Sie aber auch in klarer Suppe oder Milch garen.
Gießen Sie die Nudeln ab und servieren Sie diese z. B. mit einer Sauce. Die Kochzeit hängt stark von der jeweils zubereiteten Nudelsorte und Ihrem eigenen Geschmack ab. Frisch hergestellte Nudeln sind meist schneller gar als getrocknete Nudeln. Fertig sind die frisch hergestellten Nudeln, wenn sie an der Wasseroberfläche schwimmen.

REINIGEN UND PFLEGEN



Schalten Sie stets das Gerät an beiden Schaltern auf AUS/OFF und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.

1. Nutzen Sie den Schlüsselring, um den Verschlussring zu lockern und abzumontieren. Wenn der Verschlussring zu fest sitzt, stecken Sie den Stecker in die Steckdose und lassen Sie das Gerät in der Schalterstellung MIX für ca. zwanzig Sekunden laufen. So lässt der Druck auf den Verschlussring etwas nach.
2. Schalten Sie das Gerät wieder aus und ziehen Sie den Netzstecker. Drehen Sie danach den Verschlussring vom Gerät.
3. Achten Sie beim Lösen des Verschlussrings darauf, dass der Deckel fest geschlossen ist, da sich sonst die Frontabdeckung des Mischbehälters löst.
4. Entfernen Sie den Deckel vom Mischbehälter.
5. Drehen Sie die Frontabdeckung gegen den Uhrzeigersinn und entnehmen Sie die Mischeinheit.
6. Entfernen Sie die Kneterabdeckung und den Kneter von der Schneckenachse.
7. Ziehen Sie die Schnecke aus der Frontabdeckung.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

8. Legen Sie alle Einzelteile in lauwarmes oder kaltes Wasser, dem Sie etwas Spülmittel zugeben. Lassen Sie die Einzelteile einweichen, danach können Sie die Teigreste mit einer Spülbürste gut entfernen.
9. Die Matrizen lassen Sie bitte trocknen, die Teigreste platzen dann leicht ab. Die Reste können Sie mit einem Zahnstocher oder ggf. mit einem Messer vorsichtig entfernen.
10. Alle Einzelteile sind nicht für das Reinigen in der Spülmaschine geeignet. Die Einzelteile könnten dabei Schaden nehmen.
11. Verwenden Sie keine scharfen Scheuermittel, Stahlwolle, metallischen Gegenstände, heiße Reinigungsmittel oder Desinfektionsmittel, da diese zu Beschädigungen führen können.
12. Der Motorblock des Gerätes darf nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten getaucht werden.
13. Das Gerät muss vollkommen trocken sein, bevor Sie es wieder benutzen dürfen.
14. Bewahren Sie den vollständig getrockneten Nudelmeister an einem trockenen und sicheren Ort auf, um ihn vor Staub, Stoß, Hitze und Feuchtigkeit zu schützen.

REZEPTIDEEN

Hartweizengrießnudeln
340 g Hartweizengrieß, 160 g Ei

Hartweizengrießnudeln mit Wasser
340 g Hartweizengrieß, 140 g Wasser, 10 g Öl (z. B. Sonnenblumenöl)

Spinatnudeln
340 g Dinkelmehl oder doppelgriffiges Weizenmehl, 175 g fein zerkleinerte blanchierte Spinatblätter (oder 175 g Tiefkühlware, z. B. auch Rahmspinat), evtl. eine fein gehackte Knoblauchzehe, 2 Prisen geriebene Muskatnuss

Tomatennudeln
340 g Dinkelmehl, stellen Sie ein Gefäß auf die Waage und stellen Sie Tara ein, damit Sie die Nulleinstellung erreichen. Jetzt schlagen Sie ein Ei in das Gefäß, geben 1 EL Tomatenketchup hinzu und füllen mit Tomatenmark auf 160 g auf.
oder
340 g Dinkelmehl, 1 EL Öl, 140 g Tomatenfleisch (ohne Haut und Samen). Wenn Sie eine kräftige rote Farbe möchten, etwas Tomatenfleisch durch Tomatenmark ersetzen.

Petersiliennudeln
340 g doppelgriffiges Weizenmehl, 160 g Ei, 2 EL sehr fein zerkleinerte glatte Petersilie
Tipp: Sie können auch gemischte Kräuter oder andere Kräuter verwenden, z. B. Kerbel, Dill, Oregano oder Bärlauch. Die Kräuter können sowohl getrocknet als auch frisch sein.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

Sie können statt Eiern auch Wasser verwenden und einen Würfel „Kräuterlinge“ darin auflösen.

Schwarze Nudeln
340 g doppelgriffiges Weizenmehl, 150 g Ei, 10 g Sepiatinte (Tintenfischtinte)

Weizen- oder Dinkelvollkornnudeln
340 g Vollkornmehl fein gemahlen, 150 g Wasser, 10 g Öl oder 160 g Ei

Kurkumanudeln
340 g Hartweizengrieß, 1 TL Kurkumapulver, 160 g Ei

Hochzeitsnudeln
340 g Hartweizengrieß, 140 g Eigelb, 20 ml Wasser

Spritzgebäck
230 g Weizenmehl, 150 g kalte Butter in Scheiben geschnitten, 100 g Zucker, 1 Prise Salz
Als Stangen, S-Formen oder Kreise auf ein Backblech legen. Bei 180 °C ca. 10 Minuten backen. Abkühlen lassen und nach Wunsch mit Kuvertüre verzieren. Sie können die Mandeln auch durch fein gemahlene Hasel- oder Walnüsse ersetzen.

Rezepte für den Wurstfüllaufsatz

Bitte beachten Sie, dass aus technischen Gründen immer etwas Masse im Teigbehälter zurückbleibt.

Beim Verarbeiten von frischem Fleisch muss das Gerät aus hygienischen Gründen unbedingt sofort nach dem Benutzen gründlich gereinigt werden.

Pizzabratwurst
500 g Schweinehackfleisch oder 500 g gewürztes Schweinemett, Salz, Pfeffer nach Geschmack, dünner Bratwurstdarm (Schafsdarm), 50 g geriebener Emmentaler, 1 gehäufter TL Oregano
Hackfleisch, Gewürze und Käse in den Teigbehälter füllen und ca. fünf Minuten mischen lassen, bis alle Zutaten gut vermengt sind. Wurstdarm in warmem Wasser einweichen und dann auf den Wurstfüllaufsatz schieben, das Ende verknoten. Gerät auf EXT schalten und den Darm mit dem Wurstteig füllen. Wenn der Teig abgefüllt ist, die Würstchen in der gewünschten Länge abdrehen.
Tipp: Den Teig können Sie abändern, wenn Sie dem Grundfleischteig (aus Schweinehackfleisch, Salz, Pfeffer) z. B. 50 g Röstzwiebeln, 4 sehr klein geschnittene Chilischoten oder 50 g fein zerkleinerte Champignons hinzufügen.

Käsestangen
350 g Weizenvollkornmehl, 120 ml warmes Wasser, 1 Prise Zucker, 20 g Frischhefe, 200 g geraffelter Emmentaler, 1 Ei, 3 Prisen Salz, 2 TL Kümmel
Hefe und Zucker mit Wasser auflösen. Erst das Mehl, dann alle anderen Zutaten in den Teigbehälter füllen und durchkneten. Mit dem Wurstfüllaufsatz ca. 20 cm lange Stangen herstellen, auf ein gefettetes Backblech legen, mit verquirltem Eigelb bestreichen und bei 50 °C 30 Minuten im Backofen aufgehen lassen. Dann bei

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

190 °C Umluft ca. 20 bis 25 Minuten backen.
Tipp: Sie können die Stangen vor dem Backen noch mit Mohn oder Sesam bestreuen.

Sie können dem Teig 50 g Röstzwiebeln oder 50 g rohen fein geschnittenen Schinken oder 3 EL fein gehackte Petersilie zugeben.

UNOLD®

Die Rezepte in dieser Bedienungsanleitung wurden von den Autoren und von der UNOLD AG sorgfältig erwogen und geprüft, dennoch kann keine Garantie übernommen werden. Eine Haftung der Autoren bzw. der UNOLD AG und ihrer Beauftragten für Personen-, Sach- und Vermögensschäden ist ausgeschlossen.

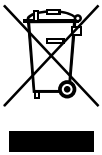
Copyright UNOLD AG | www.unold.de

GARANTIEBESTIMMUNGEN

Wir gewähren auf unsere Geräte eine Garantie von 24 Monaten, bei gewerblichem Gebrauch 12 Monate, ab dem Kaufdatum für Schäden, die bei bestimmungsgemäßem Gebrauch nachweislich auf Werksfehler zurückzuführen sind. Innerhalb der Garantiezeit beheben wir Material- und Herstellungsfehler nach unserem Ermessen durch Reparatur oder Umtausch. Unsere Garantieleistungen gelten ausschließlich für in Deutschland und Österreich verkaufte Geräte. Bei anderen Ländern wenden Sie sich bitte an den zuständigen Importeur. Geräte, für die eine Mängelbeseitigung beansprucht wird, senden Sie bitte zusammen mit einer Kopie des maschinell erstellten Kaufbelegs, aus dem das Kaufdatum ersichtlich sein muss, sowie einer Fehlerbeschreibung gut verpackt an unseren Kundendienst. Auf unserer Internetseite www.unold.de/ruecksendung können Sie sich einen Rücksendeschein ausdrucken. (nur für Einsendungen aus Deutschland und Österreich). Von der Garantie ausgeschlossen sind Schäden durch Verschleiß, unsachgemäße Handhabung und Nichteinhaltung der Wartungs- und Pflegeanweisungen. Der Garantieanspruch erlischt, wenn Reparaturen oder Eingriffe am Gerät von dritter Stelle vorgenommen werden. Eventuelle Ansprüche des Endverbrauchers gegenüber dem Verkäufer oder Händler werden durch diese Garantie nicht eingeschränkt.

ENTSORGUNG / UMWELTSCHUTZ

Unsere Geräte werden auf hohem Qualitätsniveau für eine lange Nutzungsdauer hergestellt. Regelmäßige Wartung und fachgerechte Reparaturen durch unseren Kundendienst können die Nutzungsdauer des Gerätes verlängern. Wenn ein Gerät defekt und nicht mehr zu reparieren ist, beachten Sie bitte: Dieses Produkt darf nicht zusammen mit dem normalen Hausmüll entsorgt werden. Sie müssen dieses Produkt an einer ausgewiesenen Sammelstelle zum Recycling von elektrischen oder elektronischen Geräten abliefern. Durch das separate Sammeln und Recyceln von Abfallprodukten helfen Sie mit, die natürlichen Ressourcen zu schonen und stellen sicher, dass das Produkt in gesundheits- und umweltverträglicher Weise entsorgt wird.



INFORMATIONEN FÜR DEN FACHHANDEL

CE Hiermit erklärt die UNOLD AG, dass sich der Nudelmeister 68801 in Übereinstimmung mit den grundlegenden Anforderungen der europäischen Richtlinie für elektromagnetische Verträglichkeit (2014/30/EU) und der Niederspannungsrichtlinie (2014/35/EC) befindet.

Hiermit bestätigt die UNOLD AG, dass sowohl das Produkt als auch die eingesetzten Rohstoffe den Vorschriften des LFBG 2005, § 30+31 und der Richtlinie EU No. 10/2011, in ihrer jeweils aktuellen Fassung entspricht. Die gesetzlichen Grenzwerte werden eingehalten.

Hockenheim, 14.5.2017

UNOLD AG, Mannheimer Straße 4, 68766 Hockenheim

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

SERVICE-ADRESSEN

DEUTSCHLAND

UNOLD AG

Mannheimer Straße 4
68766 Hockenheim

Kundendienst
Telefon +49 (0) 62 05/94 18-27
Telefax +49 (0) 62 05/94 18-22
E-Mail service@unold.de
Internet www.unold.de

Sie möchten innerhalb der Garantiezeit ein Gerät zur Reparatur einsenden? Auf unserer Internetseite **www.unold.de/ruecksendung** können Sie sich einen Rücksendeschein ausdrucken, um damit das Paket kostenlos bei der Post abzugeben (nur für Einsendungen aus Deutschland und Österreich).

SCHWEIZ

MENAGROS AG
Hauptstr. 23
CH 9517 Mettlen
Telefon +41 (0) 71 6346015
Telefax +41 (0) 71 6346011
E-Mail info@bamix.ch
Internet www.bamix.ch

POLEN

Quadra-Net
Dziadoszanska 10
61-248 Poznań
Internet www.quadra-net.pl

Diese Anleitung kann im Internet unter www.unold.de als pdf-Datei heruntergeladen werden.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

INSTRUCTIONS FOR USE MODEL 68801

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Power:	200 Watts, 230–240 V~, 50–60 Hz
Dimensions:	Approx. 30.5 x 18.0 x 29.0 cm
Weight:	Approx. 4.6 kg
Power cord:	Approx. 150 cm
Features:	Mixing container for 500 g pasta dough, powerful, robust drive/motor, can be completely disassembled for easy cleaning, automatic mixing and kneading of ingredients, automatic dispensing of pasta dough, lid with safety switch, measuring cups for flour and liquids,
Accessories:	7 pasta extruder discs, 2 measuring cups, spatula, sausage filler

Equipment features, technology, colours and design are subject to change without notice. Errors and omissions excepted

EXPLANATION OF SYMBOLS

This symbol denotes a possible hazard which could cause injury or damage to the appliance.

IMPORTANT SAFEGUARDS

Please read the following instructions and keep them on hand for later reference.

General safety information

1. This appliance can be used by children 8 years and older, as well as by persons with reduced physical, sensory or mental abilities or with lack of experience and/or knowledge, if they are supervised or if they have been instructed with regard to safe use of the appliance and have understood the dangers that can result from use of the appliance.
2. Children must not play with the appliance.
3. Children are not allowed to perform cleaning and user maintenance, unless they are 8 years of age or older and are supervised.
4. Keep the appliance and the power cord out of the reach of children under 8 years of age.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

5. Connect appliance only to an AC power supply with voltage corresponding to the voltage on the rating plate.
6. Do not operate this appliance with an external timer or remote control system.
7. Never immerse the appliance or the power cord in water or other liquids.
8. The appliance is intended for household use only, or for similar areas of use, such as:
   - kitchenettes in businesses, offices or other workplaces,
   - agricultural enterprises,
   - for use by guests in hotels, motels or other lodgings,
   - in private guesthouses or holiday homes.
9. Do not clean the appliance or power cord in a dishwasher.
10. Unplug the appliance from the electrical outlet before you disassemble and clean the appliance, remove or attach single parts or move the appliance to another location.
11. Caution: Avoid contact with moving parts of the appliance when it is in operation. Keep hands, hair or other objects away from the kneader and the feed screw: Danger of injury!
12. Do not use the appliance with accessories of other manufacturers or brands, to prevent damage.
13. Check the appliance, the plug and the power cord regularly for wear or damage. In case of damage to the power cord or other parts, please send the appliance or the base for inspection and repair to our after sales service. Unauthorized repairs can result in serious risks to the user and void the warranty.

Information on setup and operation of the appliance

14. The appliance is suitable for indoor use only.
15. Never touch the appliance or power cord with wet hands.
16. For safety reasons, never place the appliance on hot surfaces, a metal tray or a wet surface. Do not place the appliance or power cord near open flames during operation.
17. Always use the pasta maker on a level, uncluttered surface.
18. Make sure that the power cord does not hang over the edge of the countertop or table, since this can cause accidents, for example if small children pull on the cord.
19. Do not wrap the power cord around the appliance and avoid kinking of the power cord to prevent damage.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

20. Route the power cord so that there is no possibility of the cord being pulled or tripped over.
21. Do not move the appliance as long as it is in operation, to prevent injuries.
22. Do not use hot liquids.
23. Do not switch on the appliance if the lid is not in place.

Caution: Avoid contact with moving parts of the appliance when it is in operation.
Never open the housing of the appliance. This can result in electric shock.

The manufacturer will not be liable in the event of incorrect assembly, improper or incorrect use or if repairs are carried out by unauthorized third parties.

BEFORE USING THE APPLIANCE THE FIRST TIME

1. Remove all packaging materials and any transport safety devices. Keep packaging materials away from children - danger of suffocation!
2. Clean all components with a damp cloth, as described in the chapter “Cleaning and care”.

ASSEMBLY

1. Before assembling the appliance, make sure that it is not plugged into the electrical outlet.
2. Place the appliance on a solid, level and dry surface.
3. Push the screw cover onto the feed screw axle. Make sure that the notches on the cover line up with the depressions on the feed screw axle. (Fig. 1)

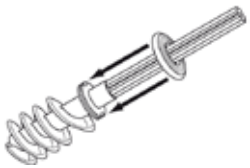


Fig. 1

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

4. Push the feed screw axle through the front cover so that the feed screw is within the front cover (Fig. 2).

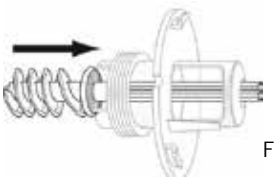


Fig. 2

5. Fasten the kneader to the axle. The feed screw axle is provided with a notch, which must align with the corresponding guide rail in the kneader. (Fig. 3).

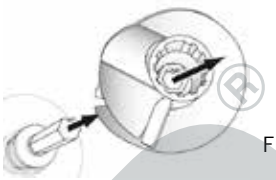


Fig. 3

6. Place the kneader cover on the axle. Here again, the notch must align with the corresponding guide rail. The flat side of the kneader cover must point to the back (Fig. 4).



Fig. 4

7. Push the entire feed screw axle assembly through the front cover of the mixing container. The threads must point toward the outside (Fig. 5).

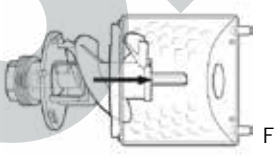


Fig. 5

8. Lock the front cover of the mixing container. The symbol must align with the arrow on the mixing container. Then turn clockwise until the arrow aligns with the symbol (Fig. 6).
9. **Important: The front cover must be correctly locked and secured before you continue assembling the appliance. If the lid is already on the mixing container, the front cover cannot be locked.**
10. Then push the entire front unit onto the motor block.



Fig. 6

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

11. The axle of the mixing unit must be inserted into the hole on the front side of the motor block. The two recesses and the bottom holes in the mixing unit must correspond exactly with the motor block (Fig. 7).

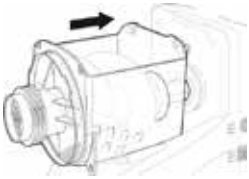


Fig. 7

12. Hold the lid upright on the mixing container and make sure that the two projections on the lid fit into the recesses on the front side of the motor block. Press the lid down until it locks into place on the mixing container (Fig. 8).



Fig. 8

13. Important: The sealing cover must audibly lock into place, since this activates the safety switch; otherwise, the appliance cannot be switched on. In case the cover does not lock into place, check whether the mixing container was inserted correctly.
14. Now insert the desired pasta extruder disc in the sealing ring. Turn the sealing ring clockwise onto the threads of the front cover until it is tight (Fig. 9). Tighten the sealing ring only by hand. You can use the included wrench to loosen the ring.



Fig. 9

15. To disassemble the appliance, perform the above steps in reverse sequence.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

MAKING PASTA

1. Before assembling the appliance, make sure that it is not plugged into the electrical outlet and that both switches are set to OFF.
2. Place the appliance on a solid, level and dry surface.
3. Remove the lid from the mixing container by pulling the two projections slightly forward and then upward (Fig. 10).
4. Place the flour in the container.
5. Put the lid back on the mixing container and fasten.



Fig. 10

6. **NOTE:** The appliance cannot be switched on if the lid was not put on correctly (see section on Assembly).
7. Select the desired pasta extruder disc and place it in hot water for about 1 minute. Then insert the pasta extruder disc in the sealing ring and screw the ring clockwise on the front cover until tight.
8. Plug the power cord into an electrical outlet. Important: Both switches on the appliance must be set to OFF before you plug in the appliance.
9. Make sure that the ventilation slots in the appliance are unobstructed during operation.
10. Set both switches to MIX.
11. Note that both switches must always be set to the same setting.
12. Whisk the egg in a separate container. Put the egg in a measuring cup, weigh the required quantity of water or other liquid and add it to the egg. Pour this mixture slowly through the opening in the container lid.
13. Put 1 tbsp of oil in the measuring cup and add water or other liquid to the required level. Pour this mixture as well through the opening in the container lid.
14. **IMPORTANT: Do not insert knives, spatulas or similar utensils into the opening in the lid while the appliance is in operation. The opening is only for adding liquid, extra flour, etc.**
15. Knead the dough about 4–5 minutes until it has reached the desired consistency. As soon as the desired consistency is reached, set both switches to OFF.
16. It is easy to determine whether the pasta dough has the right consistency. The dough must be mixed well, should no longer be sticky and should break apart into several chunks. If the dough is still too moist, add a teaspoon of flour through the opening in the lid of the container while the appliance is

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

mixing the dough. If it is too dry, add a teaspoon of liquid through the opening in the lid.

17. **Important: Never switch directly from MIX to EXT. Always set the two switches to OFF first, for at least 5 seconds.**
18. Place a container in front of the appliance to catch the noodles. Set both switches to EXT. The pasta dough is pressed through the extruder disc.
19. Cut the pasta with a sharp knife to the desired length.
20. As soon as all the dough has been pressed through, set both switches to OFF and unplug the appliance from the electrical outlet. Please note that for technical reasons a small amount of dough will remain in the appliance and cannot be extruded.



Important: Always unplug the appliance from the electrical outlet before disassembly and cleaning.

21. **After you have finished making pasta, disassemble the pasta machine immediately and clean all the separate parts. Dried dough can make it difficult or impossible to disassemble the machine.**

IMPORTANT INFORMATION ABOUT MAKING PASTA

Weighing the ingredients is more precise than using a measuring cup.
Do not use total ingredients of more than about 500 g, i.e. 350 g flour, since otherwise the dough will not be mixed well.
Let the pasta maker knead the dough about 3–5 minutes in order to mix the ingredients sufficiently. Do not exceed this time either, since the dough will then become too warm and sticky.

Toss the extruded pasta in semolina to keep it from sticking together.
If the pasta ingredients include vegetables, it is possible that the noodles will stick together during the extrusion process. Pull the noodles apart right away and toss them in semolina.

If you add herbs to the dough, please note that this will have a primarily visual effect. The flavour will be lost in the boiling water. Herbs with a high water content, such as chives and spring onions, are especially unsuitable.

You can use various types of flour to make pasta; wheat and spelt flour are ideal.

Semolina is also very good for making pasta. Pasta made from semolina retains its yellow colour after cooking and does not easily overcook.
Dough with a high protein content is also suitable due to the special gluten structure.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

You can also add egg whites and/or yolks, water or pureed fruits or vegetables. The pasta can be air dried by spreading it out on a clean towel or you can put it in the oven at a very low temperature of 40–50 °C.

Special pasta drying racks are also available in stores.
Important: Hollow pasta varieties cannot be dried, because they will break while drying due to mechanical tension.

You can also use the pasta maker to make gnocchi, pastry dough or yeast dough. In this case, do not exceed the maximum weight of 500 g for the ingredients.

If the pasta dough sticks to the lid of the pasta maker, you can carefully push the dough down with a spatula through the two slits in the lid.

Dough not extruded from the pasta maker can be formed into a ball and sliced with a vegetable cutter. These noodles are very good in soup.

How to cook pasta properly
You can cook pasta fresh or dried.
Cook pasta in boiling, salted water. Be sure there is enough water in the pot; you should use 3 to 4 liters of water for 500 g of pasta. Pasta can also be cooked in a clear broth or milk.

Drain the pasta and serve it with a sauce, if you like. The cooking time depends on the type of pasta and your personal preference. Freshly made pasta is usually done when it floats to the surface of the water.

CLEANING AND CARE



Before cleaning, switch off the appliance by setting both switches to OFF and unplug it from the electrical outlet.

1. Use the ring wrench to loosen and remove the sealing ring. If the sealing ring is too tight, plug in the appliance and let it run on MIX for about twenty seconds. This will reduce the tension on the sealing ring somewhat.
2. Switch off the appliance and unplug it from the electrical outlet. Then unscrew the sealing ring from the appliance.
3. When loosening the sealing ring, make sure that the lid is tightly closed, since otherwise the front cover of the mixing container will come off.
4. Remove the lid from the mixing container.
5. Turn the front cover counterclockwise and remove the mixing unit.
6. Remove the kneader cover and the kneader from the feed screw axle.
7. Remove the feed screw from the front cover.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

8. Place all single parts in warm or cold water with a little dishwashing detergent added. After letting the parts soak you can remove any remaining dough with a dish brush.
9. Let the pasta extruder discs dry until the dough flakes off; then carefully remove any remaining dough with a toothpick or a knife.
10. The single parts are not dishwasher suitable. They could be damaged if cleaned in the dishwasher.
11. When cleaning the machine, check occasionally whether the opening for the safety switch is clogged with dough. Remove any dough residue using a toothpick, for example.
12. Do not use any abrasive scouring agents, steel wool, metal objects, hot cleaning agents or disinfectants, since they can damage the appliance.
13. Do not immerse the motor block in water or other liquids.
14. The appliance must be completely dry before you use it again.
15. When completely dry, store the pasta maker in a dry, safe place so that it is protected from dust, shocks, heat and moisture.

RECIPE IDEAS

Semolina pasta
340 g semolina, 160 g egg

Semolina pasta with water
340 g semolina, 140 g water, 10 g oil (e.g. sunflower oil)

Spinach pasta
340 g spelt flour or high-protein wheat flour, 175 g finely chopped blanched spinach leaves (or 175 g frozen spinach, e.g. creamed spinach), one finely chopped garlic clove if desired, 2 pinches ground nutmeg

Tomato pasta
340 g spelt flour; place a bowl on the scale and tare the scale to zero. Now break one egg into the bowl, add 1 tbsp tomato ketchup and fill with tomato paste to 160 g.
or
340 g spelt flour, 1 tbsp oil, 140 g chopped tomatoes (without skins and seeds). If you want the pasta to have a deep red colour, replace some of the chopped tomatoes with tomato paste.

Parsley pasta
340 g high-protein wheat flour, 160 g egg, 2 tbsp very finely chopped smooth parsley
Tip: You can also add mixed herbs or single herbs, such as chervil, dill, oregano or wild garlic. Herbs can be fresh or dried.
Instead of eggs you can use water, flavoured with instant herbs.

Black pasta
340 g high-protein wheat flour, 150 g egg, 10 g sepia (cuttlefish ink)

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

Whole grain wheat or spelt pasta
340 g finely ground whole grain flour, 150 g water, 10 g oil or 160 g egg

Curcuma pasta
340 g semolina, 1 tsp curcuma powder, 160 g egg

Wedding pasta
340 g semolina, 140 g egg yolk, 20 ml water

Shortbread
230 g flour, 150 g butter, 100 g sugar, 1 pinch of salt

Recipes for the sausage filling attachment

Please note that for technical reasons some of the mixture will remain in the dough container.

When grinding fresh meat, the appliance must always be thoroughly cleaned immediately after use, for hygienic reasons.

Pizza Bratwurst
500 g ground pork or 500 g spiced pork sausage, salt, pepper to taste, thin sausage casings (from sheep), 50 g grated Swiss cheese, 1 heaped tsp oregano

Put ground meat, spices and cheese in the dough container and mix about five minutes until all ingredients are thoroughly combined. Soak sausage casings in warm water and then push onto the sausage filling attachment and tie a knot in the end. Switch appliance to EXT and fill the casings with the sausage mixture. When the mixture has been filled, twist off the sausages at the desired length.

Tip: For a variation, add 50 g fried onions, 4 very small chopped chili peppers or 50 g chopped mushrooms to the basic mixture consisting of the meat, salt and pepper.

Cheese Sticks
350 g whole wheat flour, 120 ml warm water, 1 pinch sugar, 20 g fresh yeast, 200 g grated Swiss cheese, 1 egg, 3 pinches salt, 2 tsp caraway seed

Dissolve yeast and sugar in water. First put the flour, then all other ingredients into the dough container and knead thoroughly. Use the sausage filling attachment to make 8-inch (20 cm) sticks, place on a greased baking sheet, brush with beaten egg yolk and let rise about 30 minutes in the oven at 50°C. Then bake 20-25 minutes at 190°C (circulating air).

Tip: You can sprinkle poppy seeds or sesame on the cheese sticks before baking.

You can add 50 g fried onions or 50 g finely chopped uncooked ham or 3 tbsp finely chopped parsley to the dough.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

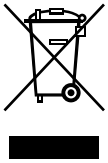
The authors have thoroughly considered and tested the recipes included in these operating instructions. Nevertheless, a guarantee cannot be accepted. The authors, respectively UNOLD AG and their assignees shall not be liable for personal injuries, material damages and financial loss.

GUARANTEE CONDITIONS

We grant a 24 months guarantee, and in case of commercial use a 12 months guarantee, starting from the date of purchase for any damage demonstrably due to manufacturing defects and when the appliance has been used according to its intended use. Within the warranty period we will remedy defective materials or workmanship through repair or replacement, at our option. Our warranty terms apply only to appliances sold in Germany and Austria. For other countries, please contact the responsible importer. In the event of a claim for remedy of defects, please send the appliance to our after sales service, properly packaged, together with a copy of the automatically generated sales receipt, which must show the date of purchase, and a description of the defect. You can print out a return receipt on our website www.unold.de/ruecksendung. (only for entries from Germany and Austria). The warranty does not cover damage from normal wear, improper handling and failure to comply with the maintenance and care instructions. The warranty is void if repairs or modifications are made to the appliance by third parties. Any claims of the end consumer vis-à-vis the retailer are not limited by this warranty.

WASTE DISPOSAL / ENVIRONMENTAL PROTECTION

Our appliances are produced on a high quality level for a long lifetime. Regular maintenance and expert repairs by our after-sales service can extend the useful life of the appliance. If an appliance is defective and repair is not possible we ask you to follow the following instructions for disposal. Do not dispose this appliance together with your standard household waste. Please bring this product to an approved collection point for recycling of electric and electronic products. By separate collection and disposal of waste products you help to protect natural resources and ensure, that the product is disposed in an adequate way to protect health and environment.



The instruction booklet is also available for download: www.unold.de

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

NOTICE D'UTILISATION MODÈLE 68801

SPÉCIFICATION TECHNIQUE

Puissance :	200 Watts, 230–240 V~, 50–60 Hz
Dimensions :	Env. 30,5 x 18,0 x 29,0 cm
Poids :	Env. 4,6 kg
Câble d'alimentation :	Env. 150 cm
Équipement :	Bac mélangeur pour 500 g de pâte à nouilles, entraînement / Moteur robuste & puissant, entièrement démontable pour un nettoyage facile, mélange et pétrissage automatiques des ingrédients, ejection automatique de la pâte à nouilles, couvercle avec interrupteur de sécurité, verre doseur pour farine et liquides
Accessoires :	7 matrices, 2 verres doseurs, spatule, accessoire pour saucisses

Modifications et erreurs des caractéristiques de l'équipement, de la technique, des couleurs et du design réservées

EXPLICATION DES SYMBOLES



Ce symbole indique les dangers susceptibles de provoquer des blessures ou des endommagements de l'appareil.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Veuillez lire les instructions suivantes et les conserver.
Consignes de sécurité générales

1. Cet appareil peut être utilisé par des enfants de plus de 8 ans et par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou intellectuelles sont limitées ou dont l'expérience et/ou les connaissances sont insuffisantes, si ceux-ci sont surveillés ou s'ils ont été formés à une utilisation sûre de l'appareil et aux dangers pouvant en résulter.
2. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
3. Le nettoyage et la maintenance incombant à l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants, à moins qu'ils soient âgés de plus de 8 ans et qu'ils soient surveillés.
4. Conserver l'appareil ainsi que le câble hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
5. Brancher l'appareil uniquement sur du courant alternatif avec une tension conforme à celle indiquée sur la plaque signalétique.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

6. Cet appareil ne doit pas être utilisé avec une minuterie externe ni avec un système de télécommande.
7. Ne plongez en aucun cas l'appareil ou son cordon d'alimentation dans l'eau ou dans tout autre liquide.
8. L'appareil est exclusivement destiné à un usage ménager ou à des fins similaires, par ex.
   - une kitchenette dans des boutiques, des bureaux ou d'autres lieux de travail,
   - des exploitations agricoles,
   - à l'usage des clients dans des hôtels, motels ou autres lieux d'hébergement,
   - dans des pensions privées ou des résidences de vacances.
9. L'appareil et le câble d'alimentation ne doivent pas être nettoyés au lave-vaisselle.
10. Débrancher la prise de courant avant de démonter et de nettoyer l'appareil, de prélever ou de monter des pièces individuelles ou de déplacer l'appareil.
11. Attention : éviter tout contact avec les pièces en mouvement de l'appareil lorsque celui-ci est en fonctionnement. Ne pas placer les mains, les cheveux ou d'autres objets à proximité du pétrisseur et de la vis d'alimentation : risque de blessure !
12. Vérifier régulièrement l'usure et la détérioration de l'appareil, de la prise et du câble. En cas de détérioration du câble d'alimentation ou d'autres pièces, veuillez envoyer votre appareil ou le socle pour contrôle et réparation à notre service clientèle. Toute réparation irrégulière peut provoquer d'importants dangers pour l'utilisateur et entraîner l'exclusion de la garantie.

Remarques relatives à l'installation et à l'utilisation de l'appareil

13. L'appareil est exclusivement destiné à un usage intérieur
14. Ne jamais toucher l'appareil ou son cordon d'alimentation avec les mains mouillées.
15. Pour des raisons de sécurité, l'appareil ne doit jamais être placé sur des surfaces chaudes, une tablette métallique ou un support humide. L'appareil ou le câble ne doivent pas être utilisés à proximité de flammes.
16. Toujours utiliser la machine à pâtes sur une surface dégagée et plane.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

17. Veiller à ce que le câble ne pende pas par-dessus le bord du plan de travail, cela pouvant provoquer des accidents si un enfant tire dessus, par exemple.
18. Ne jamais enrouler le câble autour de l'appareil et éviter tout pli du cordon afin de ne pas l'endommager.
19. Le câble d'alimentation doit être disposé de façon à ce qu'il soit impossible de tirer dessus ou de trébucher.
20. Ne pas déplacer l'appareil tant qu'il est en marche, afin d'éviter les blessures.
21. N'utiliser aucun liquide chaud.
22. N'allumer l'appareil que si le couvercle est enclenché.



Ne mettez jamais vos doigts ou un objet dans l'appareil en fonctionnement - Risque de blessures !

N'ouvrez en aucun cas la coque de l'appareil. Risque d'électrocution.

Le fabricant n'est nullement responsable en cas de montage non conforme, d'utilisation irrégulière ou non conforme ou suite à l'exécution de réparations par des tiers non autorisés.

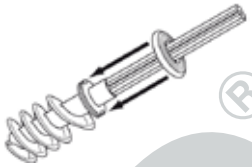
AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

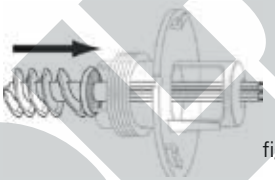
1. Retirer tous les matériaux d'emballage et, le cas échéant, les protections de transport. Conserver les éléments d'emballage hors de portée des enfants - Risque d'asphyxie !
2. Nettoyer toutes les pièces à l'aide d'un chiffon humide, comme décrit dans le chapitre « Nettoyage et Entretien ».

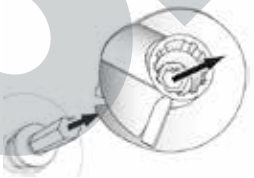
Copyright UNOLD AG | www.unold.de

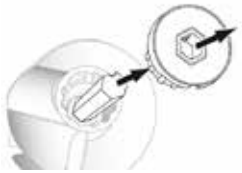
ASSEMBLAGE

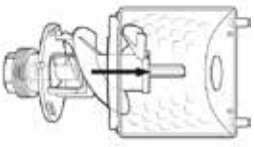
1. Avant l'assemblage, s'assurer que la prise de courant est débranchée.
2. Poser l'appareil sur une surface plane, stable et sèche.
3. Pousser le capot de la vis sans fin sur l'axe de la vis. Veiller à ce que les encoches correspondantes sur le couvercle soient en face des renfoncements sur l'axe de la vis. (fig. 1)
4. Pousser l'axe de la vis sans fin à travers le capot avant de sorte que la vis se trouve à l'intérieur du capot avant (fig. 2).
5. Fixer le pétrisseur sur l'axe. L'axe de la vis sans fin est doté d'une encoche ; veiller à ce qu'elle corresponde au rail de guidage correspondant dans le pétrisseur. (fig. 3)
6. Pousser le capot du pétrisseur sur l'axe. Pour ce faire, veiller à ce qu'ici encore l'encoche soit alignée sur le rail de guidage correspondant. La face plate du capot du pétrisseur doit être tournée vers l'arrière (fig. 4).
7. Pousser l'axe de vis sans fin totalement assemblé à travers le capot avant du bac mélangeur. Pour cela, le pas de vis doit être tourné vers l'extérieur (fig. 5).
8. Verrouiller le capot avant du bac mélangeur. Le symbole 🔓 doit être aligné avec la flèche sur le bac mélangeur. Puis, tourner dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce


fig. 1


fig. 2


fig. 3


fig. 4


fig. 5

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

que la flèche soit alignée avec le symbole (fig. 6).



fig. 6

9. **Important : Le capot avant doit être correctement verrouillé et sécurisé avant de poursuivre l'assemblage. Si le couvercle est déjà placé sur le bac mélangeur, il est impossible de verrouiller le capot avant.**
10. Ensuite, pousser l'intégralité de l'unité frontale sur le bloc-moteur.
11. L'axe de l'unité mélangeuse doit être placé dans le trou situé sur la face avant du bloc-moteur. Les deux évidements et les trous au fond de l'unité mélangeuse doivent exactement correspondre avec le bloc-moteur (fig. 7).

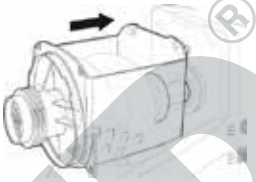


fig. 7

12. Maintenir le capot de fermeture verticalement contre le bac mélangeur et veiller à ce que les deux ergots du couvercle s'enclenchent dans les renfoncements correspondants situés sur la face avant du bloc-moteur. Appuyer sur le couvercle vers le bas jusqu'à ce qu'il s'enclenche dans le bac mélangeur (fig. 8).

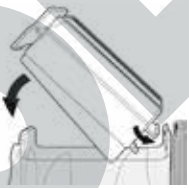


fig. 8

13. Important : le couvercle doit émettre un bruit lorsqu'il s'enclenche, lequel témoigne de l'activation de l'interrupteur de sécurité. Autrement, il est impossible d'allumer l'appareil. Si le couvercle ne s'enclenche pas, vérifier si le bac mélangeur a été correctement installé.
14. Maintenant, placer la matrice souhaitée dans l'anneau de fermeture. Tourner l'anneau de fermeture dans le sens des aiguilles d'une montre sur le pas de vis du capot avant, jusqu'à ce qu'il soit fermement installé (fig. 9). Serrer l'anneau de fermeture uniquement avec les mains. Pour desserrer l'anneau, vous pouvez utiliser la clé fournie.



fig. 9

15. Pour démonter l'appareil, veuillez suivre la procédure dans l'ordre inverse.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

FABRIQUER DES PÂTES

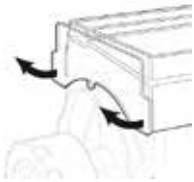


fig. 10

1. Avant l'assemblage, s'assurer que la prise de courant est débranchée et que les deux interrupteurs sont sur OFF.
2. Poser l'appareil sur une surface plane, stable et sèche.
3. Retirer le couvercle du bac mélangeur en le tirant légèrement vers l'avant au niveau des deux ergots, puis en le tirant vers le haut (fig. 10).
4. Placer la farine dans le récipient.
5. Replacer le couvercle sur le bac mélangeur.
6. **REMARQUE :** il est impossible d'allumer l'appareil si le capot n'est pas installé correctement (cf. chapitre Assemblage).
7. Choisir la matrice souhaitée et la plonger environ 1 minute dans l'eau chaude. Puis, placer la matrice dans l'anneau de fermeture et visser ce dernier sur le capot avant en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre.
8. Brancher la prise. Attention : les deux interrupteurs de l'appareil doivent être placés sur OFF avant de brancher la prise de courant.
9. Veiller à ce que les fentes d'aération de l'appareil soient toujours dégagées.
10. Placer les deux interrupteurs sur MIX.
11. S'assurer que les deux interrupteurs se trouvent toujours dans la même position.
12. Battre l'œuf dans un récipient séparé. Placer l'œuf dans un pot, peser la quantité d'eau / de liquide nécessaire et la verser sur l'œuf. Verser ce mélange lentement à travers l'ouverture située dans le couvercle du bac.
13. Verser 1 cuillère à soupe dans le verre doseur et remplir jusqu'à la quantité d'eau / de liquide nécessaire. Verser également ce mélange à travers l'ouverture située dans le couvercle du bac.
14. **IMPORTANT : n'introduire aucun couteau, spatule ou outil similaire dans l'ouverture du couvercle tandis que l'appareil fonctionne. L'ouverture ne sert qu'à ajouter du liquide, de la farine supplémentaire, etc.**
15. Pétrir la pâte env. 4-5 minutes jusqu'à obtention de la consistance souhaitée. Dès que la consistance souhaitée est atteinte, placer les deux interrupteurs sur OFF.
16. Vous pouvez déterminer aisément si la pâte à nouilles a la bonne consistance. Elle est prête lorsque la pâte est bien mélangée, qu'elle ne colle plus et qu'elle se sépare en plusieurs morceaux. Si la pâte est encore trop humide, ajouter une cuillère à café de farine dans l'ouverture du bac tandis que l'appareil mélange. Si elle est trop sèche, ajouter une cuillère à café de liquide dans l'ouverture du bac.
17. **Important : ne jamais basculer directement de MIX à EXT. Toujours placer l'interrupteur en premier sur la position OFF durant au moins 5 sec.**
18. Placer un récipient sous l'appareil à l'avant pour récupérer les pâtes. Placer les deux interrupteurs sur la position EXT. La pâte à nouilles est pressée par la matrice correspondante.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

19. Couper les pâtes à la longueur souhaitée à l'aide d'un couteau acéré.
20. Dès que la pâte est pressée, placer les deux interrupteurs sur OFF et débrancher la prise. Pour ce faire, veiller à ce qu'il reste toujours une petite quantité de pâte dans l'appareil qui ne peut pas être formée, pour des raisons techniques.



Important : toujours débrancher la prise de courant avant de démonter et de nettoyer l'appareil.

21. **Une fois la fabrication des pâtes terminée, veuillez démonter l'appareil immédiatement et nettoyer toutes les pièces individuellement. La pâte sèche complique le démontage et peut même rendre le démontage de l'appareil totalement impossible.**

REMARQUES IMPORTANTES CONCERNANT LA FABRICATION DE PÂTES

Peser les ingrédients ; vous obtiendrez ainsi un résultat plus précis que si vous les mesurez.
Le poids total des ingrédients ne doit pas dépasser 500 g, soit 350 g d'ingrédients, sans quoi la pâte ne pourra pas être mélangée correctement.
Pétrir la pâte durant env. 3–5 minutes. Avec un temps de pétrissage plus court, les ingrédients ne seront pas mélangés correctement. Ne pas non plus dépasser ce temps, sans quoi la pâte sera trop chaude et deviendra donc collante.

Tourner les pâtes formées dans de la semoule de blé dur pour éviter qu'elles ne collent les unes aux autres.
Avec des pâtes aux légumes, il peut arriver que les pâtes collent légèrement les unes aux autres en sortant de la machine. Dans ce cas, écarter immédiatement les pâtes les unes des autres et les tourner dans de la semoule de blé dur.

Si vous ajoutez des herbes à la pâte, veiller à ce que cela présente des avantages esthétiques en premier lieu. Le goût disparaît dans l'eau bouillante. Les herbes ayant une teneur élevée en eau, comme la ciboulette et les oignons nouveaux, sont inadaptés.

Pour la fabrication des pâtes, vous pouvez utiliser tous les types de farine existants. Le blé et l'épeautre sont les plus adaptées.

La semoule de blé dur convient particulièrement bien. Les pâtes fabriquées à partir de semoule de blé dur conservent leur couleur jaune après le séchage et cuisent longtemps.
La fleur de farine est également bien adaptée en raison du gluten différemment réparti qu'elle contient.

Vous pouvez travailler avec du blanc d'œuf et du jaune d'œuf, du jaune d'œuf seulement, du blanc d'œuf seulement, de l'eau, de la purée de légumes ou de fruits.
Les pâtes sèchent bien lorsqu'elles sont étalées sur un torchon propre et qu'elles sont exposées à l'air libre. Autrement, vous pouvez également faire sécher les pâtes à 40–50 °C au four traditionnel.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

En outre, des séchoirs à nouilles spéciaux sont en vente dans le commerce.
Attention : les pâtes creuses ne peuvent pas sécher car, une fois sèches, elles se tendent et se cassent.

Avec la machine à pâtes, vous pouvez également fabriquer des gnocchi, de la pâte brisée ou du levain. Pour cela, limiter le poids des ingrédients à 500 g.

Si la pâte à nouilles reste accrochée au couvercle de la machine, vous pouvez décoller délicatement la pâte à l'aide d'une spatule grâce aux deux fentes présentes sur le couvercle.

Les restes de pâte inévitables provenant de la machine peuvent être utilisés pour former une boule et être râpés en copeaux avec une râpe à légumes. Vous obtenez ainsi une savoureuse garniture pour vos soupes.

Bonne cuisson des pâtes
Vous pouvez cuire les pâtes fraîches ou sèches.
Cuire les pâtes dans de l'eau bouillante salée. Veiller à utiliser suffisamment d'eau. Pour 500 g de pâtes, utiliser env. 3 à 4 litres d'eau. Les pâtes peuvent également être cuites dans un bouillon ou dans du lait.

Égoutter les pâtes, les verser dans un plat et les servir, avec une sauce par exemple. Le temps de cuisson dépend fortement du type de pâtes préparé et de votre propre goût. Les pâtes fraîches sont, dans la plupart des casu lorsqu'elles remontent à la surface de l'eau.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN



Toujours éteindre l'appareil en plaçant les interrupteurs sur ARRÊT / OFF et débrancher la prise.

1. Utiliser l'anneau à clés pour desserrer et démonter l'anneau de fermeture. Lorsque l'anneau de fermeture est trop serré, brancher la prise de courant et laisser l'appareil fonctionner en position MIX durant env. vingt secondes. Ainsi, la pression sur l'anneau de fermeture diminue.
2. Éteindre de nouveau l'appareil et débrancher la prise. Ensuite, desserrer l'anneau de fermeture de l'appareil.
3. Lorsque vous desserrez l'anneau de fermeture, veiller à ce que le couvercle soit bien fermé, sans quoi le capot avant du bac mélangeur se desserrera.
4. Retirer le capot du bac mélangeur.
5. Tourner le capot avant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre et retirer l'unité mélangeuse.
6. Retirer le couvercle du pétrisseur et le pétrisseur de l'axe de la vis sans fin.
7. Retirer la vis sans fin du capot avant.
8. Placer toutes les pièces dans de l'eau tiède ou froide, à laquelle vous avez ajouté un peu de produit vaisselle. Laisser tremper les pièces. Vous pourrez ensuite éliminer aisément les résidus de pâte avec une brosse à vaisselle.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

9. Laisser les matrices sécher et les résidus de pâte s'enlèvent ensuite aisément. Vous pouvez éliminer délicatement les résidus avec un cure-dents et, le cas échéant, avec un couteau.
10. Toutes les pièces ne peuvent pas être nettoyées au lave-vaisselle. Elles pourraient y être endommagées.
11. Lors du nettoyage, vérifier de temps en temps si l'ouverture pour l'interrupteur de sécurité est obstrué par de la pâte. Retirer les restes de pâte avec, par exemple, un cure-dents.
12. N'utilisez aucun abrasif puissant, pas de laine de verre, d'objets métalliques, pas de détergent chaud ou de désinfectant, lesquels pourraient détériorer l'appareil.
13. Le bloc-moteur de l'appareil ne doit pas être plongé dans l'eau ou dans d'autres liquides.
14. L'appareil doit être totalement sec avant de pouvoir être réutilisé.
15. Conserver la machine à pâtes totalement sèche dans un endroit sec et sûr, à l'abri de la poussière, des chocs, de la chaleur et de l'humidité.

IDÉES DE RECETTES

Nouilles à la semoule de blé dur

340 g de semoule de blé dur, 160 g d'œufs

Nouilles à la semoule de blé dur et à l'eau

340 g de semoule de blé dur, 140 g d'eau, 10 g d'huile (par ex. huile de tournesol)

Pâtes aux épinards

340 g de farine d'épeautre ou de fleur de farine de blé, 175 g de feuilles d'épinards blanchies et finement ciselées (ou 175 g d'épinards surgelés, par ex. des épinards en branches), éventuellement une gousse d'ail finement hachée, 2 pincées de noix de muscade râpée

Pâtes aux tomates

340 g de farine d'épeautre. Placer un récipient sur la balance et régler la tare sur zéro. Maintenant, verser l'œuf dans le récipient, ajouter 1 cuillère à soupe de sauce Ketchup et compléter jusqu'à 160 ml avec du coulis de tomates.

ou 340 g de farine d'épeautre, 1 cuillère à soupe d'huile, 140 g de pulpe de tomates (sans peau et sans pépins). Si vous souhaitez une couleur rouge vif, remplacer un peu de pulpe de tomates par du coulis de tomates.

Pâtes au persil

340 g de fleur de farine de blé, 160 g d'œufs, 2 cuillères à café de persil plat haché très finement

Conseil : vous pouvez également utiliser un mélange d'herbes ou d'autres herbes, comme par ex. du cerfeuil, de l'aneth, de l'origan ou de l'ail des ours. Les herbes peuvent aussi bien être utilisées sèches que fraîches. Au lieu d'œufs, vous pouvez également utiliser de l'eau dans laquelle vous faites fondre un cube de bouillon aux herbes.

Nouilles noires

340 g de fleur de farine de blé, 150 g d'œufs, 10 g d'encre de seiche (encre de calamar)

Pâtes au blé ou à l'épeautre complet

340 g de farine complète finement moulue, 150 g d'eau, 10 g d'huile ou 160 g d'œufs

Pâtes au curcuma

340 g de semoule de blé dur, 1 cuillère à café de curcuma en poudre, 160 g d'œufs

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

Spaghetti

340 g de semoule de blé dur, 140 g de jaune d'œuf, 20 ml d'eau

Sablés

230 g de farine, 150 g de beurre, 100 g de sucre, 1 prise de sel

Recettes pour la rehausse de remplissage de saucisses

Pour des raisons techniques, il doit toujours rester un peu d'appareil dans le réservoir de pâte.

En cas de manipulation de viande fraîche, l'appareil doit, pour des raisons d'hygiène, être nettoyé immédiatement après usage.

Chipolatas pour pizza

500 g de viande de porc hachée ou 500 g de chair à saucisses épicée, sel, poivre selon les goûts, boyau à saucisses fin (boyau de brebis), 50 g d'emmental râpé, 1 c. à café bombée d'origan

Verser la viande hachée, les épices et le fromage dans le réservoir de pâte et mélanger pendant env. cinq minutes jusqu'à ce que tous les ingrédients soient bien mélangés. Faire ramollir le boyau à saucisse dans de l'eau chaude, puis le pousser sur la rehausse de remplissage de saucisses et nouer l'extrémité. Régler l'appareil sur EXT et remplir les boyaux avec la chair à saucisses. S'il n'y a plus de chair à saucisses, tourner les saucisses à la longueur souhaitée.

Conseil : vous pouvez varier la base de chair à saucisses (viande hachée de porc, sel, poivre) en y ajoutant par ex. 50 g d'oignons frits, 4 poivrons rouges coupés très finement ou 50 g de champignons hachés très finement.

Bâtonnets au fromage

350 g de farine de blé, 120 ml d'eau chaude, 1 pincée de sucre, 20 g de levure fraîche, 200 g d'emmental râpé, 1 œuf, 3 pincées de sel, 2 c. à café de cumin

Diluer la levure et le sucre dans l'eau. Commencer par verser la farine, puis tous les autres ingrédients dans le réservoir de pâte et malaxer. Avec la rehausse de remplissage de saucisses, fabriquer des tiges de 20 cm de long env. Les placer sur une plaque de cuisson graissée, les badigeonner avec le jaune d'œuf battu et laisser cuire 30 min. à 50 °C au four traditionnel. Puis, cuire à 190 °C pendant 20 à 25 minutes avec chaleur tournante.

Conseil : vous pouvez également parsemer les bâtonnets de sésame ou de pavot avant la cuisson.

Vous pouvez également ajouter à la pâte 50 g d'oignons frits ou 50 g de jambon cru finement coupé ou 3 c. à soupe de persil finement haché.

Les recettes figurant dans la présente notice ont été soigneusement étudiées et testées par leurs auteurs et par UNOLD AG, mais elles ne sont pas garanties. Toute responsabilité des auteurs ainsi que d'UNOLD AG et ses représentants est exclue pour tous dommages corporels, matériels et pécuniaires.

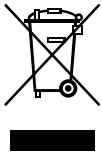
Copyright UNOLD AG | www.unold.de

CONDITIONS DE GARANTIE

En cas d'utilisation conforme et lors de dégâts manifestement dus à des défauts de fabrication, nos appareils sont garantis 24 mois, lors d'utilisation professionnelles 12 mois, à dater de l'achat pour les dommages qui sont manifestement attribuables à des défauts d'usine lorsqu'ils sont utilisés comme prévu. Pendant la période de garantie, nous réparerons les défauts de matériaux et de fabrication à notre discrétion en les réparant ou en les échangeant. Notre garantie n'est valide que pour les appareils vendus en Allemagne et en Autriche. Dans tout autre pays veuillez contacter l'importateur. Veuillez envoyer à notre adresse les appareils, pour lesquels vous réclamez une suppression de défauts, avec le bon d'achat montrant la date d'achat. Vous pouvez imprimer un coupon de retournement sur notre site Web www.unold.de/ruecksendung. (uniquement pour les entrées d'Allemagne et d'Autriche). Les défauts causés par usure, utilisation incorrecte ou non-respect des instructions de maintenance sont exclus. Notre obligation de garantie cesse, si de réparations ou des interventions sont accomplies par des tiers. Cette garantie n'affecte pas les droits du consommateur contre le commerçant.

TRAITEMENT DES DÉCHETS / PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

Nos appareils sont produits selon un standard élevé de qualité pour une longue durée d'utilisation. Un entretien régulier et des réparations compétentes par notre service après-vente prolongent cette durée d'utilisation. Si néanmoins l'appareil est endommagé et ne peut plus être réparé, veuillez suivre les instructions suivantes. Ne jamais disposer ce produit avec les dégâts de ménage. Apportez ce produit à une station de collection pour récupération de produits électriques et électroniques. Par la collection séparée vous aidez à protéger les ressources naturelles et prenez soin, que le produit est démonté sans risque pour la santé et l'environnement.



Copyright UNOLD AG | www.unold.de

GEBRUIKSAANWIJZING MODEL 68801

TECHNISCHE GEGEVENS

Vermogen:	200 Watt, 230–240 V~, 50–60 Hz
Afmetingen:	Ca. 30,5 x 18,0 x 29,0 cm
Gewicht:	Ca. 4,6 kg
Aansluitkabel:	Ca. 150 cm
Uitvoering:	Mengbak voor 500 g pastadeeg, sterke, robuuste aandrijving/motor, compleet uit elkaar te halen voor eenvoudige reiniging, automatisch roeren en kneden van de ingrediënten, automatisch afgeven van het pastadeeg, deksel met veiligheidsschakelaar, maatbekers voor meel en vloeistoffen
Toebehoren:	7 vormen, 2 maatbekers, spatel, worst stopper

Wijzigingen en vergissingen in de uitrustingskenmerken, techniek, kleuren en design voorbehouden.

VERKLARING VAN DE SYMBOLEN



Dit symbool wijst op eventuele gevaren die letsel tot gevolg kunnen hebben of tot schade aan het apparaat leiden.

VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

Lees de volgende aanwijzingen a.u.b. door en bewaar ze goed.
Algemene veiligheidsinstructies

1. Dit apparaat kan door kinderen vanaf 8 jaar worden gebruikt en 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.
2. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
3. Reiniging en onderhoud door de gebruiker mogen niet door kinderen worden uitgevoerd, tenzij deze ouder dan 8 jaar zijn en onder toezicht staan.
4. Berg het apparaat en de kabel op buiten bereik van kinderen onder de 8 jaar.
5. Sluit het apparaat uitsluitend aan op wisselstroom met spanning overeenkomstig het typeplaatje.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

6. Dit apparaat mag niet met een externe tijdklok of met een afstandsbediening bediend worden.
7. Dompel het apparaat of de aansluitkabel nooit in water of andere vloeistoffen.
8. Het apparaat is uitsluitend bestemd voor huishoudelijk gebruik of voor soortgelijke doeleinden, bijv.:
   - kitchenettes in winkels, kantoren of op andere werkplaatsen,
   - landbouwbedrijven,
   - voor gebruik door gasten van hotels, motels of andere overnachtingsbedrijven,
   - in particuliere pensions of vakantiehuisjes.
9. Het apparaat en de aansluitkabel mogen niet in de vaatwasser gereinigd worden.
10. Trek de stekker uit het stopcontact, voordat u het apparaat uit elkaar haalt en reinigt, de afzonderlijke onderdelen wilt verwijderen of aan wilt brengen of als u het apparaat op een andere plaats wilt neerzetten.
11. Let op: Vermijd het contact met de beweeglijke delen van het apparaat, als het apparaat in werking is. Houd uw handen, haren of andere voorwerpen uit de buurt van de kneedhaak en de transportschroef; er bestaat verwondingsgevaar!
12. Het apparaat mag niet met toebehoren van andere fabrikanten of merken worden gebruikt om schade te voorkomen.
13. Controleer het apparaat, de stekker en het snoer regelmatig op slijtage en beschadigingen. Stuur het apparaat of de basis in geval van beschadigingen van het snoer of andere onderdelen a.u.b. voor controle en/of reparatie aan onze klantenservice. Ondeskundig uitgevoerde reparaties kunnen aanzienlijke gevaren voor de gebruiker veroorzaken en leiden tot het vervallen van de garantie.

Aanwijzingen voor het opstellen en bedienen van het apparaat.

14. Het apparaat is uitsluitend geschikt voor gebruik binnenshuis.
15. Raak het apparaat of de aansluitkabel nooit met natte handen aan.
16. Zet het apparaat om veiligheidsredenen nooit neer op hete oppervlakken, een metalen dienblad of op een natte ondergrond. Het apparaat en de kabel mogen niet in de buurt van open vuur gebruikt worden.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

17. Gebruik de Nudelmeister steeds op een vrij en effen oppervlak.
18. Let op dat de aansluitkabel niet over de rand van het werkvlak heen hangt, omdat dit anders ongevallen kan veroorzaken, als bv. kleine kinderen aan de kabel trekken.
19. Rol de kabel niet om het apparaat heen en let op dat de aansluitkabel geen knik vertoont, om schade aan de kabel te vermijden.
20. De aansluitkabel moet zodanig gelegd worden, dat niemand eraan kan trekken of erover kan struikelen.
21. Om verwondingen te voorkomen, mag u het apparaat niet verschuiven, zolang het in werking is.
22. Gebruik geen hete vloeistoffen.
23. Schakel het apparaat pas in, als het deksel erop zit.



Grijp nooit in het draaiende apparaat – risico op letsel!

Open de behuizing van het apparaat in geen geval. Er bestaat gevaar voor een elektrische schok.

De fabrikant aanvaardt geen aansprakelijkheid bij foutieve montage, bij ondeskundig of foutief gebruik of als reparaties door niet geautoriseerde personen worden uitgevoerd.

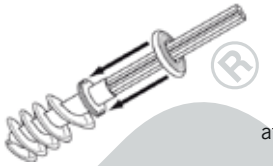
VÓÓR HET EERSTE GEBRUIK

1. Verwijder alle verpakkingsmaterialen en evt. transportbeveiligingen. Houd verpakkingsmateriaal uit de buurt van kinderen - gevaar voor verstikking!
2. Reinig alle delen met een vochtige doek, zoals beschreven in het hoofdstuk „Reiniging en onderhoud“.

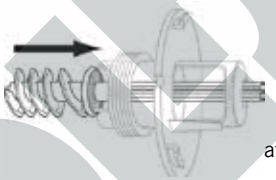
Copyright UNOLD AG | www.unold.de

MONTEREN

1. Controleer of de stekker uit het stopcontact getrokken is, voordat u het apparaat monteert.
2. Zet het apparaat op een vast, effen en droog oppervlak.
3. Schuif de afdekking van de wormschroef op de as van de wormschroef. Let op dat de desbetreffende inkepingen van de afdekking op de uitsparingen van de wormas passen (afb. 1).
4. Schuif de as van de wormschroef door de frontafdekking, zodat de wormschroef zich in de frontafdekking bevindt (afb. 2).

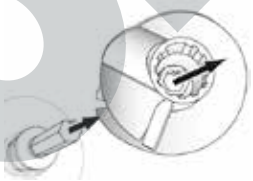


afb. 1



afb. 2

5. Bevestig de kneedhaak aan de as. De as van de wormschroef beschikt over een inkeping; zorg ervoor dat deze inkeping overeenkomt met de betreffende geleidingsrail in de kneedhaak (afb. 3).
6. Schuif de afdekking van de kneedhaak op de as. Zorg er hierbij voor dat de inkeping overeenkomt met de betreffende geleidingsrail. De vlakke kant van de kneedhaak-afdekking moet naar achteren wijzen (afb. 4).

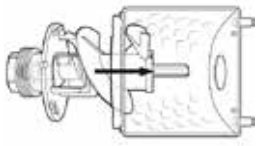


afb. 3



afb. 4

7. Schuif de compleet gemonteerde wormschroef-as door de frontafdekking van de mengbak. De schroefdraad moet hierbij naar buiten wijzen (afb. 5).



afb. 5

8. Vergrendel de frontafdekking van de mengbak. Het symbool 🔓 moet op één lijn met de pijl op de mengbak staan. Dan met de klok

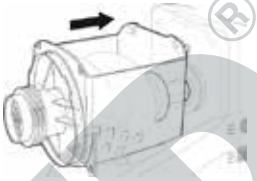
Copyright UNOLD AG | www.unold.de

mee draaien, totdat de pijl op één lijn met het symbool staat (afb. 6).



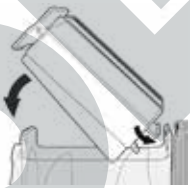
afb. 6

9. **Belangrijk: De frontafdekking moet correct vergrendeld en beveiligd zijn, voordat u doorgaat met de montage van het apparaat. Als het deksel zich al op de mengbak bevindt, kunt u de frontafdekking niet vergrendelen.**
10. Schuif de hele fronteenheid daarna op de motorblok.
11. De as van de mengeenheid moet in het gat aan de voorkant van de motorblok geplaatst worden. De twee uitsparingen en de bodemgaten van de mengeenheid moeten exact met de motorblok overeenstemmen (afb. 7).



afb. 7

12. Houd het afsluitdeksel rechtop tegen de mengbak en let op dat de twee uitstulpingen van het afsluitdeksel in de desbetreffende uitsparingen aan de voorkant van de motorblok grijpen. Druk het afsluitdeksel omlaag, totdat het deksel in de mengbak vastklikt (afb. 8).



afb. 8

13. Belangrijk: Het afsluitdeksel moet hoorbaar vastklikken, omdat de veiligheidsschakelaar hierdoor geactiveerd wordt en het apparaat anders niet ingeschakeld kan worden. Als het deksel niet vastklikt, controleer dan of de mengbak correct aangebracht werd
14. Leg nu de gewenste vorm in de sluitring. Draai de sluitring met de klok mee op de schroefdraad van de frontafdekking, totdat deze stevig vastzit (afb. 9). Draai de sluitring uitsluitend met de hand vast. Om de sluitring los te draaien kunt u de meegeleverde sleutel gebruiken.



afb. 9

15. Om het apparaat te uit elkaar te halen, gaat u in de omgekeerde volgorde te werk.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

PASTA MAKEN

1. Controleer of de stekker uit het stopcontact getrokken is en allebei de schakelaars op OFF staan, voordat u het apparaat monteert.
2. Zet het apparaat op een vast, effen en droog oppervlak.
3. Verwijder het afsluitdeksel van de mengbak, door het aan de twee uitstulpingen iets naar voren en daarna omhoog te trekken (afb. 10).



afb. 10

4. Doe het meel in de bak.
5. Bevestig het deksel weer op de mengbak.
6. **OPMERKING**: Het apparaat kan niet ingeschakeld worden, als het deksel niet correct geplaatst werd (zie het hoofdstuk Monteren).
7. Kies de gewenste vorm en leg deze ca. 1 minuut lang in heet water. Leg de vorm daarna in de sluitring en schroef de ring met de klok mee op de frontafdekking vast.
8. Steek de stekker in een stopcontact. Attentie: De twee schakelaars van het apparaat moeten allebei op OFF staan, voordat u de stekker in het stopcontact steekt.
9. Zorg ervoor dat de ventilatiesleuven van het apparaat steeds vrij zijn, als het apparaat in werking is.
10. Zet beide schakelaars in de stand MIX.
11. Let erop dat de twee schakelaars steeds in dezelfde stand moeten staan.
12. Klop het ei in een aparte bak. Doe het ei in een beker, meet de noodzakelijke hoeveelheid water/vloeistof af en giet deze bij het ei. Giet het mengsel langzaam door de opening die zich in het deksel van de mengbak bevindt.
13. Doe 1 el olie in de maatbeker en vul de beker met water/vloeistof, totdat de noodzakelijke hoeveelheid is bereikt. Giet dit mengsel ook langzaam door de opening die zich in het deksel van de mengbak bevindt.
14. **BELANGRIJK: Steek geen mes, spatel of soortgelijk gereedschap in de dekselopening, zolang het apparaat in werking is. Deze opening dient er uitsluitend toe om vloeistof, extra meel e.d. toe te voegen.**
15. Kneed het deeg ca. 4-5 minuten lang, totdat het de gewenste consistentie heeft. Zodra het deeg de gewenste consistentie heeft verkregen, zet u beide schakelaars op OFF.
16. U kunt heel eenvoudig vaststellen, of het pastadeeg de gewenste consistentie heeft. De consistentie is goed, als het deeg goed gemengd, niet meer plakkerig en in meerdere stukken verdeeld is. Als het deeg nog te vochtig is, doe dan nog één tl meel via de dekselopening in de mengbak, terwijl het apparaat aan het mengen is. Als het deeg te droog is, voeg dan één tl vloeistof via de dekselopening toe.
17. **Belangrijk: Schakel nooit direct van MIX naar EXT. Zet de twee schakelaars steeds eerst minstens 5 sec. lang in de stand OFF.**
18. Zet vooraan onder het apparaat een bak gereed om de pasta daarin op te vangen. Zet beide schakelaars in de stand EXT. Het pastadeeg wordt door de betreffende vorm gedrukt.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

19. Snijd de pasta met een scherp mes in de gewenste lengte af.
20. Zodra het deeg door de vorm gedrukt is, zet u beide schakelaars van het apparaat in de stand OFF en trekt u de stekker uit het stopcontact. Houd er hierbij rekening mee dat er om technische redenen altijd een resthoeveelheid deeg in het apparaat achterblijft die niet helemaal gevormd kan worden.



Belangrijk: Trek altijd eerst de stekker uit het stopcontact, voordat u het apparaat uit elkaar haalt en reinigt.

21. **Haal het apparaat onmiddellijk uit elkaar, nadat u de pasta hebt gemaakt en reinig alle afzonderlijke delen. Ingedroogd deeg maakt het moeilijker of zelfs helemaal onmogelijk om het apparaat uit elkaar te halen.**

BELANGRIJKE AANWIJZINGEN VOOR HET MAKEN VAN PASTA

Weeg de ingrediënten; zo krijgt u een exacter resultaat dan wanneer u ze afmeet.
Kneed nooit wezenlijk meer dan een totaal gewicht van 500 g, d.w.z. 350 g ingrediënten, omdat het deeg anders niet goed gemengd wordt.
Laat het deeg ca. 3–5 minuten lang kneden, omdat de ingrediënten bij een kortere kneedtijd niet goed gemengd worden. Overschrijd deze tijd ook niet, omdat het deeg anders te warm en daardoor plakkerig wordt.

Wentel de gevormde pasta in hard tarwegriesmeel, dan plakt de pasta niet aan elkaar.
Bij groentepasta kan het gebeuren dat de pasta ietsjes aan elkaar plakt, nadat hij uit de vorm gedrukt werd. Trek de groentepasta dan meteen uit elkaar en wentel de pasta in hard tarwegriesmeel.
Als u kruiden aan het deeg toevoegt, houd er dan a.u.b. rekening mee dat dit op de eerste plaats optische voordelen heeft. De smaak verdampt in het kookwater. Kruiden die bijzonder veel water bevatten, zoals bieslook en lente-uitjes, zijn niet geschikt.

U kunt de meest verschillende soorten meel gebruiken om deeg te maken; bijzonder geschikt zijn tarwe en spelt.

Hard tarwegriesmeel is uitstekend geschikt. Pasta van hard tarwegriesmeel behoudt zijn gele kleur ook na het drogen en blijft langer beetgaar.
Ook zeer grof meel is geschikt door de andere klevende werking.

U kunt met eiwit én eigeel, alleen met eigeel, alleen met eiwit, met water of met groente- of vruchtenpuree werken.

U kunt de pasta goed drogen door hem op een schone doek uit te spreiden en aan de lucht te laten drogen, als alternatief kunt u de pasta echter ook in de bakoven leggen en bij 40– 50 °C laten drogen.

Bovendien zijn er bijzondere constructies in de handel verkrijgbaar, die er speciaal toe dienen om pasta te drogen.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

Attentie: Pasta die een holle vorm heeft, kan niet gedroogd worden, omdat deze in een droge toestand onder spanning komt te staan en kapot springt.

U kunt met de pastamachine ook gnocchi, zandtaartdeeg of gistdeeg maken. Let er hierbij wel op dat het totale gewicht van de ingrediënten maximaal 500 g mag bedragen.

Als het pastadeeg aan het deksel van de machine blijft hangen, kunt u het deeg via de twee deksel-sleuven met een pannenlikker voorzichtig omlaag drukken.
Van de onvermijdelijke deegresten uit de machine kunt u een bol vormen en daarvan met een rauw-kostschaaf flinters vormen. Zo verkrijgt u lekkere pastaschilfers voor in de soep.

Pasta op de juiste manier koken

U kunt verse pasta of droge pasta koken.
Kook de pasta in kokend water met wat zout. Denk eraan dat u genoeg water neemt, voor 500 g pasta moeten ca. 3 tot 4 liter water gebruikt worden. U kunt de pasta echter ook in heldere soep of in melk gaar koken.
Giet de pasta af en serveer hem bv. met een saus. De noodzakelijke kooktijd hangt af van het afzonderlijke soort pasta en van uw eigen smaak. Vers gemaakte pasta is meestal gaar als de pasta op het wateroppervlak drijft.

REINIGING EN ONDERHOUD



Schakel het apparaat steeds uit met de schakelaars AUS/OFF en trek de stekker uit het stopcontact.

1. Maak gebruik van de sleutelring om de sluitring los te maken en te verwijderen. Als de sluitring te stevig vastzit, steekt u de stekker weer in het stopcontact en laat u het apparaat ca. 20 sec. lang in de schakelaarstand MIX lopen. Zo laat de druk op de sluitring iets na.
2. Schakel het apparaat weer uit en trek de stekker uit het stopcontact. Draai de sluitring daarna los van het apparaat.
3. Let er bij het verwijderen van de sluiting op dat het deksel goed gesloten is, omdat de frontafdekking van de mengbak anders losraakt.
4. Verwijder het deksel van de mengbak.
5. Draai de frontafdekking tegen de klok in en verwijder de mengeenheid.
6. Verwijder de kneedhaakafdekking en daarna de kneedhaak van de wormschroefas.
7. Trek de wormschroef uit de frontafdekking.
8. Leg alle aparte onderdelen in lauwwarm of koud water, waaraan u een beetje afwasmiddel toegevoegd hebt. Laat alle onderdelen weken, daarna kunt u de deegresten goed met een afwasborstel verwijderen.
9. Laat de vormen drogen, dan springen de deegresten er vanzelf af; evt. resten kunt u voorzichtig met een tandenstoker of ook met een mes verwijderen.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

10. Alle onderdelen zijn niet vaatwasserbestendig. Door een reiniging in de vaatwasser kunnen ze beschadigd raken.
11. Gebruik geen scherpe schuurmiddelen, staalwol, metalen voorwerpen, hete schoonmaakmiddelen of desinfecterende middelen, omdat deze het apparaat kunnen beschadigen.
12. Controleer tijdens de reiniging af en toe of de opening voor de veiligheidsschakelaar door deeg verstopt is. Verwijder eventuele deegresten bv. met een tandenstoker.
13. De motorblok van het apparaat mag niet in water of andere vloeistoffen gedompeld worden.
14. Het apparaat moet volkomen droog zijn, voordat u het weer mag gebruiken.
15. Berg de volledig droge Nudelmeister op een droge en veilige plaats op, om het apparaat tegen stof, stoten, hitte en vocht te beschermen.

RECEPTIDEEËN

Pasta van hard tarwegriesmeel
340 g hard tarwegriesmeel, 160 g eieren

Pasta van hard tarwegriesmeel en water
340 g hard tarwegriesmeel, 140 g water, 10 g olie (bv. zonnebloemolie)

Spinaziepasta
340 g speltmeel of bijzonder grof tarwemeel, 175 g fijn gesneden, geblancheerde spinazie (of 175 g diepvries spinazie, bv. ook roomspinazie), evt. een fijn gehakt teentje knoflook, 2 snufjes nootmuskaat

Tomatenpasta
340 g speltmeel; zet een bakje op de weegschaal, stel Tara in, om de nul-instelling te verkrijgen. Nu doet u een geklopt ei in het bakje, voegt er 1 el tomatenketchup aan toe en vult het met tomatenpuree op, tot het totale gewicht 160 g bedraagt.
of
340 g speltmeel, 1 el olie, 140 g tomaten (zonder schil en zonder zaadjes). Als u een krachtige rode kleur wilt, kunt u een beetje tomaat door tomatenpuree vervangen.

Peterseliepasta
340 g zeer grof tarwemeel, 160 g eieren, 2 el fijn gesnipperde gladde peterselie
Tip: U kunt ook gemengde kruiden of andere kruiden gebruiken, bv. kervel, dille, oregano of daslook. Het kunnen zowel gedroogde als verse kruiden zijn.
In plaats van eieren kunt u ook water gebruiken en daarin een blokje gemengde kruiden oplossen.

Zwarte pasta
340 g zeer grof tarwemeel, 150 g eieren, 10 g sepia inkt (inktvisinkt)

Tarwe- of spelt-volkorenpasta
340 g fijn gemalen volkorenmeel, 150 g water, 10 g olie of 160 g eieren

Kurkumapasta
340 g hard tarwegriesmeel 1 tl kurkumapoeder, 160 g ei

Bruiloft-pasta
340 g hard tarwegriesmeel, 140 g eigeel, 20 ml water

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

Spritsgebak

230 g bloem, 150 g boter, 100 g suiker, 1 snufje salt.

Recepten voor de worstvuller

Houd er a.u.b. rekening mee dat er om technische redenen steeds een beetje massa in de deegkom achterblijft.

Bij het verwerken van vers vlees moet het apparaat om hygiënische redenen absoluut onmiddellijk na het gebruik grondig gereinigd worden.

Pizzabraadworst

500 g varkensgehakt of 500 g gekruid varkensgehakt, zout, peper naar smaak, dunne braadworstdarm (schapendarmen), 50 g geraspte Emmentaler kaas, 1 opgehoopte tl oregano

Gehakt, kruiden en kaas in de deegkom doen en ca. vijf minuten laten mengen, totdat alle ingrediënten goed gemengd zijn. De worstdarm in warm water weken en daarna op de worstvuller schuiven, het uiteinde dichtknopen. Het apparaat op EXT schakelen en de darmen met worstdeeg vullen. Als de darmen met worstdeeg gevuld zijn, de worstjes in de gewenste lengte afbinden.

Tip: U kunt het worstdeeg veranderen, door aan het basisdeeg (van varkensvlees, zout en peper) bijv. 50 g gebakken uitjes, 4 heel fijn gesneden chilipepers of 50 g fijn gesneden champignons toe te voegen.

Kaasstengels

350 g volkoren tarwemeel, 120 ml warm water, 1 snufje suiker, 20 g verse gist, 200 g grof geraspte Emmentaler kaas, 1 ei, 3 snufjes zout, 2 tl komijn

De gist en de suiker in water oplossen. Eerst het meel en daarna alle andere ingrediënten in de deegkom doen en goed doorkneden. Met de worstvuller ca. 20 cm lange stengels maken, op een ingevette bakplaat leggen, met geklopt eigeel bestrijken en 30 minuten op 50 °C in de bakoven later rijzen. Vervolgens op 190 °C in een heteluchtoven ca. 20-25 minuten bakken.

Tip: U kunt de stengels nog met maanzaad of sesam bestrooien, voordat u ze bakt.

U kunt 50 g gebakken uitjes of 50 g fijn gesneden rauwe ham of 3 el fijn gehakte peterselie aan het deeg toevoegen.

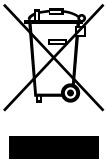
De recepten in deze gebruiksaanwijzing zijn door de auteurs en door UNOLD AG zorgvuldig ontwikkeld en getest. Een garantie kan er echter niet worden aanvaard. De auteurs en/of UNOLD AG en haar gemachtigden kunnen in geen geval aansprakelijk worden gesteld voor letsel, materiële schade en financiële schade.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

GARANTIEVOORWAARDEN

Wij geven op onze apparaten een garantietermijn van 24 maanden (12 maanden bij commerciële gebruik), gerekend vanaf de dag van aanschaf. Deze garantie geldt voor schade, die bij correct gebruik aantoonbaar is veroorzaakt door een fout in de productie. Binnen de garantietermijn verhelpen wij materiaal- en productiefouten door herstelling of vervanging naar onze keuze. Onze garantie is slechts geldig voor in Duitsland en Oostenrijk verkopte apparaten. In andere landen a.u.b. de importeur aanspreken. Apparaaten, waarvoor garantie in aanspraak wordt genomen, moeten ons samen met een kopie van de machineel gegenereerde kassabon waaruit de koopdatum duidelijk wordt, alsmede een beschrijving van de fout goed verpakt aan onze klantenservice worden toegezonden. U kunt een retourbon afdrukken op onze website www.unold.de/ruecksendung. (alleen voor inzendingen uit Duitsland en Oostenrijk). De garantie dekt geen schade veroorzaakt door slijtage, onbehoorlijk gebruik/foutieve handelingen en niet-naleving van de onderhouds- en reinigingsaanwijzingen. Het recht op garantie vervalt, wanneer reparaties of manipulaties aan het apparaat door derden worden doorgevoerd. Eventuele rechten van de eindgebruiker t.o.v. de verkoper of distributeur worden door deze garantie niet aangetast.

VERWIJDEREN VAN AFVAL / MILIEUBESCHERMING



Onze apparaten zijn geproduceerd met een hoge qualiteit voor een lange gebruik. Regelmatige onderhoud en vakkundig reparaties door onze klantenservice verlengt de gebruiksduur. Wanneer het apparat defekt is en kan niet meer gerepareerd worden, let op de volgende instructies. Dit product mag niet samen met het normale huishoudelijke afval worden afgevoerd. U dient dit product bij een voor het recycleren van elektrische of elektronische apparaten aangewezen verzamelplaats in te leveren. Door het separaat inzamelen en recycleren van afvalproducten helpt u mee bij het zuinig omgaan met de natuurlijke hulpbronnen en zorgt u ervoor dat het product op een gezondheids- en milieuvriendelijke manier afgevoerd wordt.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

ISTRUZIONI PER L'USO MODELLO 68801

DATI TECNICI

Potenza:	200 Watt, 230–240 V~, 50–60 Hz
Misure:	Circa 30,5 x 18,0 x 29,0 cm
Peso:	Circa 4,6 kg
Cavo di alimentazione:	Circa 150 cm
Dotazioni:	Recipiente per impastare 500 g di pasta, azionamento/motore forte e robusto, completamente disassemblabile per una pulizia agevole, mescolamento e impastatura automatici degli ingredienti, estrusione automatica della pasta, coperchio con interruttore di sicurezza, misurino per farina e liquidi
Accessori:	7 trafile, 2 misurini, spatola, imbuto per insaccare

Con riserva di modifiche ed errori relativi a caratteristiche delle dotazioni, tecnica, colore e design.

SIGNIFICATO DEI SIMBOLI



Questo simbolo segnala possibili pericoli in grado di provocare lesioni a persone o danni all'apparecchio.

AVVERTENZE DI SICUREZZA

Si raccomanda di leggere e conservare le presenti istruzioni.

Avvertenze di sicurezza generali

1. Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini a partire dagli 8 anni di età e da persone che presentano ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o che difettano della necessaria esperienza e/o conoscenze solo se adeguatamente sorvegliati o addestrati sull'uso in sicurezza dell'apparecchio e se a conoscenza dei rischi correlati.
2. I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
3. La pulizia e la manutenzione dell'utente non devono essere eseguite da bambini, a meno che non abbiano più di 8 anni e non vengano sorvegliati.
4. Conservare l'apparecchio e il ca
5. Collegare l'apparecchio soltanto a corrente alternata con la tensione indicata nella targhetta di omologazione.
6. Questo apparecchio non deve essere comandato tramite un timer esterno o un sistema di telecomando.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

7. Non immergere mai la macchina o il cavo di alimentazione in acqua o altri liquidi.
8. L'apparecchio è progettato esclusivamente per l'uso domestico o impieghi similari, ad es.
   - aree cucina di aziende, uffici o altri luoghi di lavoro,
   - aziende agrituristiche,
   - per l'uso da parte degli ospiti di hotel, motel o altre strutture ricettive,
   - in pensioni private o case di vacanza.
9. L'apparecchio e il cavo di alimentazione non possono essere lavati in lavastoviglie.
10. Prima di disassemblare e pulire l'apparecchio, di smontare o montare singoli pezzi o di spostare l'apparecchio staccare la spina dalla presa elettrica.
11. Cautela: Evitare il contatto con le parti mobili dell'apparecchio quando questo è in funzione. Non tenere le mani, i capelli o altri oggetti nelle vicinanze dell'impastatrice e della vite senza fine per il trasporto, sussiste il rischio di lesioni!
12. L'apparecchio non deve essere utilizzato con accessori di altre marche, onde evitare il danneggiamento dello stesso.
13. Verificare con regolarità che l'apparecchio, la spina e il cavo non siano usurati o danneggiati. Nel caso in cui il cavo di connessione o altre parti siano danneggiati, inviare l'apparecchio o la base per il controllo o la riparazione al nostro servizio clienti. Le riparazioni effettuate da persone non competenti possono esporre l'utilizzatore a gravi pericoli e comportano l'esclusione dalla garanzia.

Avvertenze sull'installazione e l'uso dell'apparecchio

14. L'apparecchio è idoneo soltanto per l'uso in interni
15. Non toccare mai né la macchina né il cavo di alimentazione con le mani bagnate.
16. Per ragioni di sicurezza non appoggiare mai l'apparecchio su superfici calde, vassoi metallici o basi umide. La macchina e il cavo di alimentazione non devono essere impiegati vicino a fiamme.
17. Appoggiare sempre il mastropastaio su una superficie piana sgombra.
18. Assicurarsi che il cavo di alimentazione non penda dal piano di lavoro, in quanto potrebbe causare incidenti, ad es. se un bambino piccolo dovesse strattonarlo.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

19. Non avvolgere il cavo di alimentazione attorno all'apparecchio ed evitare la formazione di pieghe al fine di prevenire danni al cavo di alimentazione.
20. Il cavo di alimentazione deve essere posato in modo che non possa essere strattonato o che non ci si possa inciampare sopra.
21. Per evitare di ferirsi non spostare l'apparecchio finché è in funzione.
22. Non usare liquidi caldi
23. Accendere l'apparecchio soltanto a coperchio applicato.



Non maneggiare all'interno dell'apparecchio in funzione – pericolo di ferimento!



Non aprire mai la scocca dell'apparecchio. Pericolo di scossa elettrica.

Il produttore non si assume alcuna responsabilità per un montaggio scorretto, un utilizzo inappropriato o errato oppure in seguito a riparazioni effettuate da officine o persone non autorizzate.

PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO

1. Rimuovere tutti i materiali da imballo e le eventuali protezioni per il trasporto. Tenere il materiale da imballo fuori dalla portata dei bambini – pericolo di soffocamento!
2. Pulire tutti i componenti con un telo umido come illustrato nel capitolo „Pulizia e cura".

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

ASSEMBLAGGIO

1. Prima dell'assemblaggio accertarsi che la spina sia staccata dalla presa elettrica.
2. Appoggiare l'apparecchio su una superficie salda, asciutta e piana.
3. Spingere la copertura della vite senza fine sull'asse della vite senza fine. Accertarsi che gli intagli della copertura vadano a inserirsi nelle cavità dell'asse della vite senza fine. (Fig. 1)

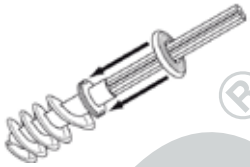


Fig. 1

4. Infilare l'asse della vite senza fine nella copertura frontale di modo che la vite senza fine si trovi all'interno della copertura frontale (Fig. 2)

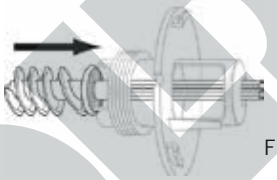


Fig. 2

5. Fissare l'impastatrice sull'asse. L'asse della vite senza fine è dotata di un intaglio, assicurarsi che questo sia a filo con l'apposito binario-guida dell'impastatrice. (Fig. 3).
6. Inserire la copertura dell'impastatrice sull'asse, prestando attenzione che anche qui l'intaglio sia a filo con l'apposito binario guida. Il lato piatto della copertura dell'impastatrice deve essere rivolto verso la parte posteriore (Fig. 4).

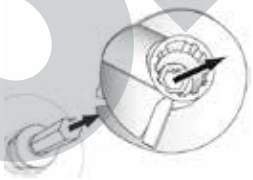


Fig. 3



Fig. 4

7. Spingere l'asse della vite senza fine completamente assemblata attraverso la copertura frontale del recipiente di miscelazione. La filettatura deve essere rivolta verso l'esterno (Fig. 5).
8. Bloccare la copertura frontale del recipiente di miscelazione. Il simbolo 🔓 deve essere a filo con la freccia sul recipiente di miscela-

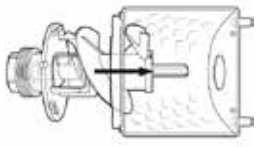


Fig. 5

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

zione. Quindi girare in senso orario finché la freccia è a filo con il simbolo 🔒 (Fig. 6).

9. **Importante: La copertura frontale deve essere correttamente bloccata e assicurata prima di proseguire con l'assemblaggio. Se il coperchio è già posizionato sul recipiente di impastatura non è più possibile bloccare la copertura frontale.**
10. Quindi spingere l'intera unità frontale sul blocco motore.
11. L'asse dell'unità miscelatrice va inserito nel foro sul lato frontale del blocco motore. Le due rientranze e i fori sul fondo dell'unità miscelatrice devono essere esattamente a filo con il blocco motore (Fig. 7).
12. Tenere il coperchio di taglio sul recipiente di miscelazione e accertarsi che i due nasetti del coperchio vadano a inserirsi nelle rispettive cavità sul lato frontale del blocco motore. Premere il coperchio verso il basso finché scatta in posizione nel recipiente di miscelazione (Fig. 8).
13. Importante: Il coperchio deve scattare in posizione in maniera percettibile in quanto solo in questo modo l'interruttore di sicurezza è attivato e altrimenti non si riesce ad accendere l'apparecchio. Se il coperchio non scatta in posizione si raccomanda di verificare se il recipiente di miscelazione è correttamente inserito.
14. Quindi mettere la trafila desiderata nell'anello di serraggio. Girare l'anello di serraggio in senso orario sulla filettatura della copertura frontale finché risulta saldamente posizionato (Fig. 9). Stringere l'anello di serraggio solo manualmente. Per allentare l'anello è possibile usare la chiave fornita in dotazione.
15. Per disassemblare l'apparecchio procedere in sequenza inversa.



Fig. 6

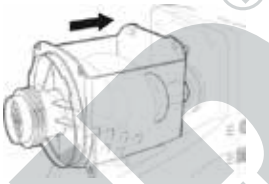


Fig. 7

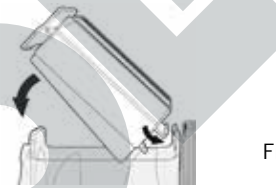


Fig. 8



Fig. 9

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

PREPARARE LA PASTA

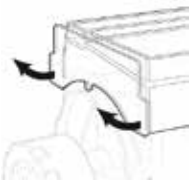


Fig. 10

1. Prima dell'assemblaggio accertarsi che la spina sia staccata dalla presa elettrica e che entrambi gli interruttori siano nella posizione OFF.
2. Appoggiare l'apparecchio su una superficie salda, piana e asciutta.
3. Rimuovere il coperchio del recipiente di miscelazione tirando i due nasetti prima leggermente in avanti e poi verso l'alto (Fig. 10).
4. Mettere la farina nel recipiente.
5. Rifissare il coperchio sul recipiente di miscelazione.
6. **NOTA:** L'apparecchio non può essere acceso se il coperchio non è stato correttamente montato (vedere il capitolo Assemblaggio).
7. Scegliere la trafila desiderata e immergerla in acqua calda per circa 1 minuto. Quindi posizionare la trafila nell'anello di serraggio e avvitare quest'ultimo in senso orario sulla copertura frontale.
8. Inserire la spina in una presa elettrica. Attenzione: I due interruttori dell'apparecchio devono essere in posizione OFF prima di inserire la spina nella presa elettrica.
9. Accertarsi che durante il funzionamento la feritoia di ventilazione dell'apparecchio rimanga libera.
10. Portare entrambi gli interruttori sulla posizione MIX.
11. Tenere presente che entrambi gli interruttori devono avere sempre la stessa impostazione.
12. Sbattere l'uovo in un recipiente separato. Versare l'uovo in una ciotola, pesare la quantità d'acqua/liquido necessaria e aggiungercela. Versare lentamente questa miscela attraverso l'apertura del coperchio del recipiente.
13. Aggiungere 1 cucchiaio d'olio nel misurino e portare alla quantità richiesta con acqua/liquido. Versare anche questa miscela attraverso l'apertura nel coperchio del recipiente.
14. **IMPORTANTE: Mentre l'apparecchio è in funzione non inserire nell'apertura del coperchio coltelli, spatole o utensili analoghi. L'apertura serve soltanto ad aggiungere liquidi, farina e altro.**
15. Impastare la pasta per 4-5 minuti circa fino a ottenere la consistenza desiderata. Non appena si è raggiunta la consistenza desiderata portare entrambi gli interruttori su OFF.
16. E' possibile controllare se la pasta ha la consistenza desiderata in maniera molto semplice. La consistenza è quella giusta se la pasta risulta ben mescolata, non appiccica ed è divisa in diversi pezzi. Se la pasta è ancora umida, aggiungere un cucchiaio di farina attraverso l'apertura del recipiente mentre l'apparecchio mescola. Se è troppo secca, aggiungere un cucchiaio di liquido attraverso l'apertura del recipiente.
17. **Importante: Non passare mai da MIX a EXT. Portare sempre l'interruttore per almeno 5 sec. sulla posizione OFF.**
18. Porre sotto la parte anteriore dell'apparecchio un recipiente per raccogliere la pasta. Portare entrambi gli interruttori sulla posizione EXT. La pasta è estrusa attraverso la rispettiva trafila.
19. Tagliare la pasta alla lunghezza desiderata con un coltello tagliente.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

20. Non appena la pasta è stata estrusa portare entrambi gli interruttori dell'apparecchio su OFF e staccare la spina dalla presa elettrica. Si osservi che, per ragioni tecniche, nell'apparecchio rimane sempre una piccola quantità di pasta che non può essere estrusa.



Importante: Staccare sempre la spina dalla presa elettrica prima di disassemblare e pulire l'apparecchio.

21. **Disassemblare l'apparecchio immediatamente dopo la preparazione della pasta e lavarne tutte le singole parti. La pasta seccata rende più difficile lo smontaggio e può rendere addirittura impossibile il disassemblaggio dell'apparecchio.**

AVVERTENZE IMPORTANTI SULLA PREPARAZIONE DELLA PASTA

Pesare gli ingredienti; in questo modo si ottiene infatti un risultato più preciso rispetto alla misura con il misurino.
Non superare il peso complessivo di 500 g di prodotto, ovvero 350 g di ingredienti, in quanto altrimenti non si riesce a mescolare bene la pasta.
Impastare la pasta per circa 3-5 minuti, in quanto tempi più brevi non consentono di mescolare bene gli ingredienti. Per contro non superare nemmeno questo tempo, in quanto altrimenti la pasta si scalda troppo divenendo appiccicosa.

Passare la pasta formata in semola di grano duro; così facendo non si attacca.
Può succedere che la pasta alle verdure si attacchi leggermente durante l'estrusione. In questo caso staccarla immediatamente e passarla in semola di grano duro.

Aggiungere delle erbe alla pasta ha vantaggi principalmente estetici. Il sapore si volatilizza infatti nell'acqua di cottura. In particolare sono inadatte le erbe contenenti molta acqua, come erba cipollina e cipollotti.

Per preparare la pasta si possono usare farine dei tipi più diversi, particolarmente adatte sono quelle di grano e farro.

Adattissima è la semola di grano duro. La pasta di semola di grano duro mantiene il colore giallo anche dopo essersi seccata e non scuoce facilmente.
Anche la farina tipo 00 è estremamente adatta grazie al glutine disintegrato.

E' possibile lavorare con chiara e tuorlo d'uovo, solo tuorlo, solo chiara, nonché con acqua e verdura o frutta ridotte in purea.

La pasta può essere fatta seccare perfettamente stendendola su uno strofinaccio pulito e lasciandola all'aria, alternativamente può essere messa in forno a 40 - 50 °C.

Inoltre nei negozi specializzati si trovano apposite cassette asciugapasta.
Attenzione: La pasta di forma cava non può essere seccata, in quanto seccandosi si spacca a causa delle tensioni interne.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

Con la macchina per la pasta è possibile fare anche gnocchi, pasta frolla o lievitata. Anche in questo caso si deve rispettare il peso massimo degli ingredienti di 500 g.

Se la pasta rimane appiccicata al coperchio della macchina può essere spinta cautamente verso il basso attraverso le due fessure del coperchio con l'apposito raschietto.

Con i residui di pasta inevitabilmente presenti nella macchina si può formare un palla che può quindi essere spianata e tagliata a pezzetti simili a trucioli. Così facendo si ottiene una gustosa pasta da minestra.

Corretta cottura della pasta

La pasta può essere cotta fresca o seccata.

Far cuocere la pasta in acqua bollente salata. Accertarsi di usare una quantità d'acqua sufficiente, ovvero circa 3 - 4 litri d'acqua per 500 g di pasta. La pasta può essere fatta cuocere anche in brodo o latte.

Scolare la pasta e servirla ad es. con una salsa. Il tempo di cottura dipende essenzialmente dal tipo di pasta e dai gusti personali. La pasta fresca cuoce pronta quando galleggia sulla superficie dell'acqua.

PULIZIA



Spegnere sempre l'apparecchio portando gli interruttori sulla posizione OFF e staccare la spina dalla presa elettrica.

1. Allentare e smontare l'anello di serraggio con la chiave ad anello. Se l'anello è eccessivamente stretto, inserire la spina nella presa elettrica e far funzionare l'apparecchio nella posizione MIX dell'interruttore per circa venti secondi. In questo modo la pressione sull'anello di serraggio si allenta leggermente.
2. Spegnere nuovamente l'apparecchio e staccare la spina dalla presa di rete. Quindi rimuovere l'anello di serraggio dall'apparecchio.
3. Nell'allentare l'anello di serraggio prestare attenzione che il coperchio sia saldamente chiuso, in quanto altrimenti la copertura frontale del recipiente di miscelazione si stacca.
4. Rimuovere il coperchio dal recipiente di miscelazione.
5. Girare la copertura frontale in senso antiorario e rimuovere l'unità di miscelazione.
6. Togliere prima la copertura dell'impastatrice e quindi sfilare l'impastatrice dall'asse della vite senza fine.
7. Staccare la vite senza fine dalla copertura frontale.
8. Durante la pulizia controllare di tanto in tanto che l'apertura dell'interruttore di sicurezza non sia ostruita dalla pasta. Rimuovere eventuali residui di pasta ad es. con uno stuzzicadenti.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

9. Immergere tutti i singoli componenti in acqua tiepida o fredda con l'aggiunta di un po' di detersivo. Lasciare a mollo i singoli componenti, dopo di che i residui di pasta possono essere facilmente rimossi con una spazzola.
10. Le trafile vanno invece fatte asciugare. In questo caso i residui di pasta si sbriciolano infatti facilmente e possono quindi essere cautamente rimossi ad es. con uno stuzzicadenti o un coltello.
11. Tutti i singoli componenti non sono adatti per il lavaggio in lavastoviglie. In questo caso infatti possono subire dei danni.
12. Non usare prodotti abrasivi, lana d'acciaio, oggetti metallici, detergenti caldi o disinfettanti che possono causare danni.
13. Il blocco motore dell'apparecchio non deve essere immerso in acqua o altri liquidi.
14. L'apparecchio deve essere completamente asciutto prima di poterlo riutilizzare.
15. Conservare il mastropastaio perfettamente asciugato in un luogo asciutto e al riparo da polvere, urti, calore e umidità.

IDEE PER RICETTE

Pasta di semola di grano duro
340 g di semola di grano duro, 160 g di uova

Pasta di semola di grano duro con acqua
340 g di semola di grano duro, 140 g d'acqua, 10 g d'olio (ad es. olio di semi di girasole)

Pasta agli spinaci
340 g di farina di farro o di frumento tipo 00, 175 g di foglie di spinaci sbollentate e tritate finemente (o 175 g di prodotto surgelato, ad es. anche spinaci alla panna), eventualmente uno spicchio d'aglio tagliato fine, 2 prese di noce moscata macinata

Pasta al pomodoro
340 g di farina di farro, mettere un recipiente sulla bilancia, impostare la tara con cui si raggiunge lo zero. Quindi rompere un uovo nel recipiente, aggiungere un cucchiaio di ketchup, portare a 160 g con polpa di pomodoro.
oppure
340 g di farina di farro, 1 cucchiaio d'olio, 140 g di polpa di pomodoro (senza buccia e semi). Se si vuole ottenere un colore rosso vivace sostituire un po' di polpa con concentrato di pomodoro.

Pasta al prezzemolo
340 g di farina di frumento tipo 00, 160 g di uova, 2 cucchiai di prezzemolo liscio tritato finissimo
Suggerimento: Si possono usare anche erbe miste o altre erbe, ad es. cerfoglio, aneto, origano o aglio orsino. Le erbe possono essere sia secche che fresche. Invece delle uova si può usare anche acqua in cui sia stato sciolto un dado di „erbe miste".

Pasta nera
340 g di farina di frumento tipo 00, 150 g di uova, 10 g di nero di seppia

Pasta integrale di frumento o farro
340 g di farina integrale macinata fine, 150 g d'acqua, 10 g d'olio o 160 g di uova

Pasta alla curcuma
340 g di semola di grano duro, 1 cucchiaino di curcuma in polvere, 160 g di uova

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

Pasta da matrimonio

340 g di semola di grano duro, 140 g di tuorlo d'uovo, 20 ml d'acqua

Biscotti

230 g di farina, 150 g di burro, 100 g di zucchero, 1 pizzico di sale

Ricette per il terminale per insaccare

Si tenga presente che per motivi tecnici nel recipiente dell'impasto rimane sempre del prodotto.

Nel lavorare la carne fresca, per motivi igienici, l'apparecchio deve sempre essere pulito a fondo immediatamente dopo l'utilizzo.

Salsiccia alla pizza

500 g di trita di maiale oppure 500 g di macinata di maiale aromatizzata, sale, pepe q.b., budella sottili (budella di agnello), 50 g di Emmental grattugiato, 1 cucchiaino colmo di origano

Mettere nel recipiente per impastare la trita, le spezie e il formaggio e mescolare per circa cinque minuti, finché tutti gli ingredienti risultano ben amalgamati. Ammollare le budella in acqua calda e quindi infilarle sul terminale per insaccati, annodarne l'estremità. Impostare l'apparecchio su EXT e riempire le budella con l'impasto di salsiccia. Dopo che l'impasto è stato insaccato, suddividere le budella in singole salsicce attorcigliandole. Suggerimento: E' possibile personalizzare l'impasto aggiungendo alla ricetta base di trita di maiale, sale e pepe ad es. 50 g di cipolle arrostite, 4 peperoncini tagliati piccolissimi oppure 50 g di champignon tritati fini.

Bastoncini al formaggio

350 g di farina di grano integrale, 120 ml di acqua calda, 1 presa di zucchero, 20 g di lievito fresco, 200 g di Emmental grattuggiato, 1 uovo, 3 prese di sale, 2 cucchiaini di cumino

Sciogliere nell'acqua il lievito e lo zucchero. Mettere nel recipiente dell'impasto prima la farina e poi tutti gli altri ingredienti ed impastarli. Con il terminale per insaccare produrre dei bastoncini lunghi circa 20 cm, disporli su una placca da forno unta, spennellare con tuorlo d'uovo sbattuto e far lievitare in forno a 50 °C per 30 minuti. Quindi cuocere per circa 20-25 minuti a 190 °C nel forno ventilato. Suggerimento: Prima della cottura i bastoncini possono anche essere cosparsi con semi di papavero o sesamo. E' possibile aggiungere all'impasto 50 g di cipolle arrostite oppure 50 g di prosciutto tagliato fine o ancora 3 cucchiai di prezzemolo tritato fine.

Le ricette di queste istruzioni per l'uso sono state ideate e verificate dagli autori e da UNOLD AG. Tuttavia non può essere emessa alcuna garanzia. È esclusa la responsabilità degli autori, di UNOLD AG e dei rispettivi incaricati per danni provocati a persone, cose o materiali.

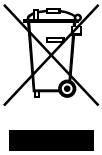
Copyright UNOLD AG | www.unold.de

NORME DIE GARANZIA

I nostri prodotti sono garantiti per 24 mesi, 12 mesi in caso di uso professionale, dalla data di acquisto per i guasti manifestatisi durante un utilizzo conforme alle disposizioni e attribuibili in modo dimostrabile a difetti di fabbricazione. Nel periodo di garanzia porremo rimedio ai difetti materiali e di produzione secondo la nostra valutazione, procedendo alla riparazione o alla sostituzione dell'apparecchio. Le nostre prestazioni di garanzia valgono esclusivamente per gli apparecchi venduti in Germania e Austria. In tutti gli altri casi rivolgersi all'importatore. Gli apparecchi per i quali si richiede la riparazione di guasti ci devono essere e debitamente imballati, unitamente a una copia del documento di acquisto redatto a macchina dal quale risulti la data di vendita, nonché la descrizione del guasto. È possibile stampare un modulo di reso sul nostro sito Web www.unold.de/ruecksendung. (solo per voci provenienti da Germania e Austria). Sono esclusi dalla garanzia i guasti dovuti all'usura, all'uso inappropriato o al mancato rispetto delle regole di manutenzione. Il diritto di garanzia decade qualora siano state effettuate riparazioni o interventi da parte di terzi. Eventuali diritti del consumatore finale verso il venditore o negoziante non vengono limitati dalla presente garanzia.

SMALTIMENTO / TUTELA DELL'AMBIENTE

I nostri apparecchi vengono prodotti rispettando un elevato standard qualitativo per una lunga durata di utilizzo. Una corretta manutenzione e riparazioni adeguate a cura dal nostro servizio clienti possono prolungare la durata di utilizzo del prodotto. Se un apparecchio è difettoso e non più riparabile, per il suo smaltimento si presti attenzione ai punti che seguono. Questo prodotto non deve essere smaltito unitamente ai comuni rifiuti domestici. Consegnare il prodotto a un centro di raccolta per il riciclaggio dei rifiuti elettrici o elettronici. Con la raccolta differenziata dei rifiuti e dei prodotti riciclabili è possibile contribuire alla tutela delle risorse naturali e far smaltire il prodotto nel rispetto dell'ambiente e della salute.



Copyright UNOLD AG | www.unold.de

MANUAL DE INSTRUCCIONES MODELO 68801

DATOS TÉCNICOS

Potencia:	200 vatios, 230–240 V~, 50–60 Hz
Medidas:	Aprox. 30,5 x 18,0 x 29,0 cm
Peso:	Aprox. 4,6 kg
Cable de alimentación:	Aprox. 150 cm
Equipamiento:	Recipiente agitador para 500 g de masa de pasta, accionamiento/motor potente y robusto, completamente desmontable para una fácil limpieza, mezcla y amasa los ingredientes de forma automática, expulsión automática de la pasta, tapa con interruptor de seguridad, vaso medidor para harina y líquidos
Accesorios:	7 moldes, 2 vasos medidores, espátula, adaptador para embutidos

Reservado el derecho de modificaciones y errores en características de equipamiento, técnica, colores y diseño.

EXPLICACIÓN DE LOS SÍMBOLOS



Este símbolo advierte de posibles riesgos que pueden traer consigo lesiones personales o daños al aparato.

INDICACIONES DE SEGURIDAD

Por favor lea y guarde las siguientes instrucciones.
Indicaciones generales de seguridad

1. Este aparato puede ser usado por niños a partir de 8 años, así como por personas con una capacidad física, mental o sensorial reducida o carentes de experiencia y/o conocimientos siempre que estén supervisados o hayan sido correspondientemente instruidos en el manejo seguro de dicho aparato y comprendan los peligros que conlleva.
2. El aparato no es un juguete.
3. No está permitido que los niños lleven a cabo la limpieza o el mantenimiento del usuario a no ser que tengan más de 8 años y estén supervisados.
4. Guarde el aparato y el cable fuera del alcance de niños menores de 8 años.
5. Conecte el aparato solo a corriente alterna con una tensión de acuerdo a la placa de características.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

6. Este aparato no debe utilizarse con un reloj programador externo ni con un sistema de mando a distancia.
7. De ninguna manera sumerja el aparato o el cable de alimentación en agua o en otros líquidos.
8. El aparato está destinado exclusivamente para el uso doméstico o fines de uso similares, por ejemplo,
   - cocinas tipo office en comercios, oficinas u otros lugares de trabajo,
   - empresas agrícolas,
   - para el uso por clientes en hoteles, moteles u otros establecimientos de alojamiento colectivo,
   - en pensiones privadas o casas vacacionales.
9. El equipo y el cable de alimentación no deben lavarse en el lavavajillas.
10. Retire la clavija de la caja de enchufe antes de desmontar y limpiar el aparato, o si quiere quitar o colocar piezas individuales o poner el aparato en otro sitio.
11. ¡Cuidado! Evite el contacto con las piezas móviles del aparato cuando esté en funcionamiento. Mantenga las manos, el cabello u otros objetos alejados del amasador y del sinfín de transporte. ¡Peligro de lesiones!
12. Para evitar daños, el equipo no debe utilizarse con accesorios de otros fabricantes o marcas.
13. Compruebe regularmente si el equipo, el conector o el cable de alimentación presentan señales de desgaste o daños. Si detecta daños en el cable de alimentación u otras piezas, envíe el equipo o la base a nuestro servicio técnico para su debida comprobación y reparación. Las reparaciones inapropiadas pueden causar situaciones peligrosas para el usuario y llevan a la extinción de la garantía.

Indicaciones sobre la colocación y el manejo del aparato

14. El aparato solo es apto para el uso en interiores.
15. No toque nunca el aparato o el cable de alimentación con las manos húmedas.
16. Por razones de seguridad, jamás coloque el aparato sobre superficies calientes, sobre una bandeja metálica o sobre una base mojada. El aparato o el cable de alimentación no deben utilizarse cerca de llamas.
17. Use siempre el chef robot para pasta sobre una superficie libre y plana.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

18. Asegúrese de que el cable de alimentación no cuelgue sobre el borde de la superficie de trabajo, dado que ello puede conducir a accidentes, si p. ej. los niños pequeños tiran de él.
19. No enrolle el cable de alimentación alrededor del aparato y evite pliegues en el cable para evitar daños en el cable de alimentación.
20. El cable de alimentación debe estar colocado de forma que no se pueda tirar de él ni tropezar con él.
21. Para evitar lesiones, no desplace el aparato mientras esté en funcionamiento.
22. No utilice líquidos calientes.
23. Solo conecte el aparato si la tapa está colocada.



No meta la mano en el equipo cuando esté funcionando. ¡Peligro de lesiones!.



De ninguna manera abra la carcasa del aparato. Existe peligro de una descarga eléctrica.

El fabricante no asume ninguna responsabilidad en caso de montaje defectuoso, uso inapropiado o incorrecto o después de reparaciones realizadas por terceros no autorizados.

ANTES DEL PRIMER USO

1. Retire todos los materiales de embalaje y, dado el caso, los seguros de transporte. Mantenga el material de embalaje alejado de los niños. ¡Peligro de asfixia!
2. Limpie todas las piezas con un paño húmedo como se describe en el capítulo „Limpieza y cuidado“.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

ENSAMBLAJE

1. Antes del ensamblaje, asegúrese de que la clavija esté retirada de la caja de enchufe.
2. Coloque el aparato sobre una superficie estable, plana y seca.
3. Coloque la cubierta del tornillo sinfín sobre el eje del tornillo sinfín. Asegúrese de que las muescas correspondientes situadas sobre la cubierta encajen en las cavidades del eje del tornillo sinfín. (Fig. 1)

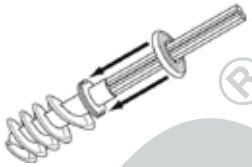


Fig. 1

4. Introduzca el eje del tornillo sinfín a través de la cubierta frontal de forma que el tornillo sinfín se encuentre dentro de la cubierta frontal (fig. 2).

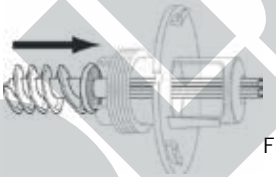


Fig. 2

5. Fije el amasador sobre el eje. El eje del tornillo sinfín dispone de una cavidad. Asegúrese de que esta cavidad coincida con el carril guía correspondiente en el amasador. (Fig. 3).
6. Coloque la cubierta del amasador sobre el eje. Para ello, asegúrese de que la cavidad también coincida aquí con el carril guía correspondiente. El lado plano de la cubierta del amasador debe apuntar hacia atrás (fig. 4).

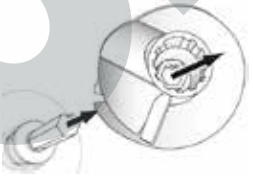


Fig. 3



Fig. 4

7. Introduzca el eje del sinfín completamente ensamblado a través de la cubierta frontal del recipiente de mezcla. La rosca debe apuntar hacia fuera (fig. 5).

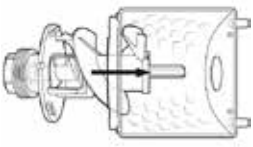


Fig. 5

8. Bloquee la cubierta frontal del recipiente de mezcla. El símbolo 🔓 debe estar alineado con la flecha sobre el recipiente de mezcla.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

Después, gire en el sentido de las agujas del reloj hasta que la flecha esté alineada con el símbolo 🔒 (fig. 6).

9. **Importante: la cubierta frontal debe estar perfectamente bloqueada y asegurada antes de continuar con el ensamblaje. Si la tapa ya está sobre el recipiente agitador, no puede bloquearse la cubierta frontal.**
10. Después, coloque toda la unidad frontal sobre el bloque de motor.
11. El eje de la unidad mezcladora debe insertarse en el agujero situado en la parte delantera del bloque de motor. Las dos entalladuras y los agujeros del fondo de la unidad mezcladora deben coincidir exactamente con el bloque de motor (fig. 7).
12. Sujete la tapa de cierre de canto en el recipiente de mezcla y asegúrese de que los dos picos de la tapa de cierre encajen en las cavidades correspondientes situadas en la parte delantera del bloque de motor. Empuje la tapa de cierre hacia abajo hasta que encaje en el recipiente de mezcla (fig. 8).
13. Importante: la tapa de cierre debe encajar de forma audible dado que con ello se activa el interruptor de seguridad; de lo contrario, el aparato no podrá conectarse. Si la tapa no encaja, compruebe que el recipiente de mezcla esté correctamente colocado.
14. A continuación, coloque el molde correspondiente en el anillo de cierre. Gire el anillo de cierre en el sentido de las agujas del reloj sobre la rosca de la cubierta frontal hasta que esté fijamente asentada (fig. 9). Apriete en anillo de cierre solo manualmente. Para aflojar el anillo puede utilizar la llave suministrada.
15. Para desensamblar el aparato, proceda en orden inverso.



Fig. 6

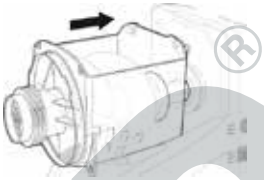


Fig. 7



Fig. 8



Fig. 9

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

ELABORACIÓN DE LA PASTA

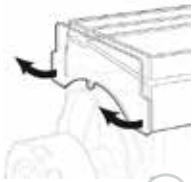


Fig. 10

1. Antes del ensamblaje, asegúrese de que la clavija esté retirada de la caja de enchufe y de que los dos interruptores estén en OFF.
2. Coloque el aparato sobre una superficie estable, plana y seca.
3. Retire la tapa de cierre del recipiente de mezcla tirando ligeramente hacia delante por los dos picos y después hacia arriba (fig.10).
4. Vierta la harina en el recipiente.
5. Fije de nuevo la tapa sobre el recipiente de mezcla.
6. **NOTA:** el aparato no puede conectarse si la tapa no está correctamente colocada (véase capítulo sobre ensamblaje).
7. Seleccione el molde deseado y póngalo en agua caliente durante 1 minuto aproximadamente. A continuación, coloque el molde en el anillo de cierre y atorníllelo en el sentido de las agujas del reloj sobre la cubierta frontal.
8. Enchufe la clavija en una caja de enchufe. Atención: los dos interruptores del aparato deben estar en OFF antes de enchufar la clavija en la caja de enchufe.
9. Procure dejar al descubierto las rendijas de ventilación del aparato durante el funcionamiento.
10. Ponga los dos interruptores en MIX.
11. Tenga en cuenta que los dos interruptores deben encontrarse siempre en el mismo ajuste que corresponda en cada momento.
12. Bata el huevo en un recipiente individual. Vierta el huevo en un vaso, pese la cantidad de agua/líquido necesario y añádala al vaso. Vierta esta mezcla lentamente a través del orificio situado en la tapa del recipiente.
13. Añada 1 cucharada de aceite al vaso medidor y llénelo con la cantidad necesaria de agua/líquido. Vierta también esta mezcla a través del orificio de la tapa del recipiente.
14. **IMPORTANTE: no utilice cuchillas, espátulas o herramientas parecidas en el orificio de la tapa mientras que el aparato esté en marcha. El orificio solo sirve para añadir líquidos, harina adicional o similares.**
15. Amase la masa durante unos 4-5 minutos hasta conseguir la consistencia deseada. En cuanto obtenga la consistencia deseada, ponga los dos interruptores en OFF.
16. Puede comprobar fácilmente si la masa de pasta tiene la consistencia correcta. Es correcta si la masa está bien mezclada, no se pega y se divide en varios trozos. Si la masa aún está demasiado húmeda, añada una cucharadita de harina a través del orificio del recipiente mientras el aparato esté mezclando. Si la masa está demasiado seca, añada una cucharadita de líquido a través del orificio del recipiente.
17. **Importante: nunca cambie el interruptor directamente de MIX a EXT. Ponga siempre antes los interruptores en la posición OFF durante unos 5 segundos.**

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

18. Coloque un recipiente en la parte delantera bajo el aparato para recoger la pasta. Ponga los dos interruptores en la posición EXT. La masa de pasta se empuja a través del molde correspondiente.
19. Corte la pasta con un cuchillo afilado a la longitud deseada.
20. En cuanto la masa se haya empujado hacia fuera, ponga los dos interruptores del aparato en OFF y retire la clavija de la caja de enchufe. Para ello, tenga en cuenta que por razones técnicas se queda siempre un resto de masa en el aparato que no puede moldearse.



Importante: retire siempre la clavija de la caja de enchufe antes de desensamblar y limpiar el aparato.

21. **Después de elaborar la pasta, desensamble de inmediato el aparato y limpie todas las piezas individuales. La masa seca puede dificultar el desensamblaje o hacer imposible desensamblar el aparato.**

INDICACIONES IMPORTANTES PARA LA ELABORACIÓN DE PASTA

Pesando los ingredientes obtendrá un resultado exacto en comparación con la medición.
El peso total de ingredientes no debe ser superior a 500 g, es decir, se deben utilizar 350 g de ingredientes, pues de lo contrario no se podrá mezclar bien la masa.
Amase la masa durante unos 3–5 minutos, dado que con un tiempo de amasado más corto no se mezclan bien los ingredientes. Tampoco sobrepase este tiempo, pues de lo contrario se calentaría la masa y quedaría pegajosa.

Pasando la pasta moldeada por sémola de trigo duro no se pegará entre sí.
En la pasta de verdura puede suceder que la pasta se pegue ligeramente entre sí al salir del molde. En ese caso, separe inmediatamente la pasta pasándola por harina de trigo duro.

Al añadir hierbas a la masa, tenga en cuenta que obtendrá principalmente ventajas ópticas. El sabor se evapora en el agua de cocción. Las hierbas con gran contenido de agua, como el cebollino y la cebolleta, no son adecuadas.

Para la elaboración de la pasta puede utilizar harina de diferentes tipos, especialmente aptos son el trigo y la espelta.

La sémola de trigo duro es muy apropiada. La pasta de sémola de trigo duro mantiene su color amarillo incluso estando seca y no se apelmaza fácilmente.
La harina fina también es apropiada gracias al gluten pregelatinizado de otro modo.

Puede trabajar con clara y yema de huevo, solo con la yema, solo con la clara, con agua, puré de verduras o de frutas.

La pasta se seca muy bien extendiéndola sobre un paño limpio y secándola al aire libre. Como alternativa, también puede poner la pasta en el horno a 40–50 °C para secarla.

Además, existen soportes especiales para secar la pasta que se pueden adquirir en el mercado.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

Atención: la pasta hueca no se puede secar, ya que en estado seco se tensa y se rompe.

Con la máquina para hacer pasta también puede elaborar ñoquis, pastaflora y masa de levadura. Para ello, tenga en cuenta el peso máximo de los ingredientes de 500 g.

Si la masa de pasta se queda colgando en la tapa de la máquina, puede empujar la masa con cuidado mediante una rasqueta de panadero a través de las dos ranuras de la tapa.

Con los restos de masa que quedan inevitablemente en la máquina puede formar una bola y rallarla con una cortadora de verduras para obtener virutas. Así obtendrá una sabrosa guarnición para la sopa.

Cocción adecuada de la pasta

Puede cocer la pasta fresca o seca.

Cueza la pasta en agua hirviendo con sal. Procure utilizar suficiente agua. Con 500 g de pasta se deben utilizar entre 3 y 4 litros de agua. Sin embargo, también puede cocer la pasta en sopa clara o en leche.

Escurra la pasta y sírvala, por ejemplo, con una salsa. El tiempo de cocción depende mucho de cada tipo de pasta preparado y del propio gusto. Por lo general, la pasta fresca elaborada cuando flote en la superficie del agua.

LIMPIEZA Y CUIDADO



Desconecte siempre el aparato poniendo los dos interruptores en APAGAR/OFF y retire la clavija de la caja de enchufe.

1. Utilice el anillo llave para aflojar y desmontar el anillo de cierre. Si el anillo de cierre está demasiado apretado, enchufe la clavija en la caja de enchufe y deje operar el aparato en la posición de interruptor MIX durante unos veinte segundos. De esta forma se reduce un poco la presión sobre el anillo de cierre.
2. Desconecte de nuevo el aparato y retire el enchufe de red. A continuación, desenrosque el anillo de cierre del aparato.
3. Al aflojar el anillo de cierre, asegúrese de que la tapa esté fijamente cerrada, pues de lo contrario se aflojaría la cubierta frontal del recipiente de mezcla.
4. Retire la tapa del recipiente de mezcla.
5. Gire la cubierta frontal en sentido contrario a las agujas del reloj y retire la unidad mezcladora.
6. Retire la cubierta del amasador y el amasador del eje del tornillo sinfín.
7. Retire el tornillo sinfín de la cubierta frontal.
8. Durante la limpieza, compruebe de vez en cuando si la abertura para el interruptor de seguridad está tapada con masa. Retire posibles restos de masa, p. ej. con un palillo.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

9. Introduzca todas las piezas individuales en agua tibia o fría añadiendo un poco de detergente. Ponga en remojo las piezas individuales. Después podrá quitar los restos de masa fácilmente con un cepillo para lavar.
10. Deje secar los moldes. Después, los restos de masa se desprenden fácilmente. Dado el caso, puede retirar los restos con cuidado con un palillo o con un cuchillo.
11. Las piezas individuales no son aptas para lavavajillas. Las piezas podrían dañarse.
12. No utilice productos de limpieza agresivos, lana o estopa de acero, objetos metálicos, productos de limpieza calientes ni desinfectantes, ya que pueden producir daños.
13. El bloque de motor del aparato no debe sumergirse en agua u otros líquidos.
14. El aparato deberá estar completamente seco antes de poder utilizarlo de nuevo.
15. Guarde el chef robot para pasta completamente seco en un lugar seco y seguro, para protegerlo contra polvo, golpes, calor y humedad.

IDEAS DE RECETAS

Pasta de sémola de trigo duro
340 g de sémola de trigo duro, 160 g de huevos

Pasta de sémola de trigo duro con agua
340 g de sémola de trigo duro, 140 g de agua, 10 g de aceite (p. ej. aceite de girasol)

Pasta de espinacas
340 g harina de espelta o harina fina de trigo, 175 g de hojas de espinacas escaldadas finamente picadas (o 175 g de producto congelado, p. ej. también crema de espinacas), si lo desea, un diente de ajo finamente picado, 2 pizcas de nuez moscada rallada

Pasta de tomates
340 g de harina de espelta, coloque un recipiente sobre la balanza, ajuste la tara hasta alcanzar el ajuste cero. A continuación, rompa un huevo en el recipiente, añada 1 cucharada de tomate ketchup y alcance los 160 g añadiendo concentrado de tomate.
o bien
340 g de harina de espelta, 1 cucharada de aceite, 140 g de carne de tomate (sin piel ni semillas). Si desea obtener un color rojo fuerte, sustituya un poco de carne de tomate por tomate concentrado.

Pasta de perejil
340 g de harina fina de trigo, 160 g de huevos, 2 cucharadas de perejil liso finamente picado
Consejo: también puede utilizar una mezcla de hierbas u otras hierbas, por ejemplo, perifollo, eneldo, orégano o ajo de oso. Las hierbas pueden estar tanto secas como frescas.
En vez de huevos, también puede utilizar agua disolviendo un dado de especias.

Pasta negra
340 g de harina fina de trigo, 150 g de huevos, 10 g de tinta de sepia

Pasta integral de trigo o de espelta
340 g de harina integral finamente molida, 150 g de agua, 10 g de aceite o 160 g de huevos

Pasta de cúrcuma
340 g de sémola de trigo duro, 1 cucharadita de cúrcuma en polvo, 160 g de huevo

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

Pasta para boda

340 g de sémola de trigo duro, 140 g de yema de huevo, 20 ml de agua

Galletas de mantequilla

230 g de harina, 150 g de mantequilla, 100 g de azúcar, 1 pellizco de sal

Recetas para rellenador de salchichas

Tenga en cuenta que, por motivos técnicos, siempre quedan restos de masa en el depósito de masa.

Por razones de higiene, al procesar carne fresca, el aparato debe limpiarse a fondo inmediatamente después de su utilización.

Pizza de salchicha

500 g de carne picada de cerdo o 500 g de carne de cerdo condimentada tipo „mett“, sal, pimienta a su gusto, tripa fina de salchicha (tripas de oveja), 50 g de emmental rallado, 1 cucharadita colmada de orégano

Introducir en el depósito de masa la carne picada, las especias y el queso; mezclar durante cinco minutos aprox. hasta que todos los ingredientes estén bien mezclados. Introducir la tripa de salchicha en agua caliente y llevarla después al rellenador de salchichas; atar el extremo. Conectar el aparato en „EXT“ y rellenar las tripas con la masa de salchicha. Cuando se haya introducido la masa, cortar las salchichas por la longitud deseada.

Consejo: Puede modificar la masa añadiendo a la masa de carne básica (carne picada de cerdo, sal, pimienta) p. ej. 50 g de cebolla frita crujiente, 4 pimientos chile cortados muy finos o 50 g de champiñones finamente troceados.

Barritas de queso

350 g de harina de trigo integral, 120 ml de agua caliente, 1 pizca de azúcar, 20 g de levadura fresca, 200 g de emmental rallado, 1 huevo, 3 pizcas de sal, 2 cucharaditas de comino

Disolver la levadura y el azúcar en agua. Introducir en primer lugar la harina en el depósito de masa y, a continuación, el resto de los ingredientes; mezclar. Fabricar barritas de unos 20 cm de longitud con el rellenador de salchichas, colocar sobre una bandeja de horno engrasada, pintar con yema de huevo batida y calentar en el horno a 50 °C durante 30 minutos. A continuación, hornear con circulación de aire a 190 °C durante 20-25 minutos aprox.

Consejo: Puede espolvorear las barritas con semillas de amapola o sésamo antes de introducirlas en el horno.

Puede añadir a la masa 50 g de cebolla frita crujiente, 50 g de jamón crudo finamente cortado o 3 cucharadas de perejil picado.

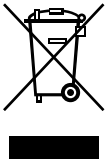
Las recetas del presente manual de instrucciones han sido cuidadosamente seleccionadas y probadas tanto por sus autores como por UNOLD AG quienes, no obstante, no asumen garantía alguna. Queda explícitamente excluida cualquier responsabilidad de los autores y UNOLD AG o sus delegados por daños personales, materiales o financieros.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

CONDICIONES DE GARANTIA

La garantía para nuestros equipos es de 24 meses, y de 12 meses en el caso de uso comercial, a partir de la fecha de compra, cubriendo los daños que con un uso acorde a lo prescrito pueden atribuirse fehacientemente a defectos de fabricación. Dentro del período de garantía, solucionamos errores de material y de fabricación a consideración nuestra mediante reparación o cambio. Nuestros servicios de garantía son válidos únicamente para los aparatos que han sido vendidos en Alemania y Austria. Para todos los demás casos diríjase por favor al importador correspondiente. Aquellos aparatos que se presentan para eliminar errores, por favor enviarlos junto a una copia del comprobante de compra extendido a máquina, del cual debe desprenderse la fecha de compra, así como una breve descripción de las deficiencias, apropiadamente embalado a nuestro servicio al cliente. Puede imprimir un comprobante de devolución en nuestro sitio web www.unold.de/ruecksendung. (solo para entradas de Alemania y Austria). Aquellos daños causados por desgaste están excluidos de la garantía, así como manipulación incorrecta, e incumplimiento de las condiciones de mantenimiento y cuidado. El derecho a garantía expira si las reparaciones o mantenimiento son realizadas por terceros. Todo reclamo del consumidor final ante el vendedor, comerciante no se ve afectado por esta garantía.

DISPOSICIÓN/PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE



Nuestros aparatos se fabrican con un alto nivel de calidad por un largo período de uso. El mantenimiento regular y las reparaciones de tipo técnico a través de nuestro servicio al cliente pueden prolongar la duración del aparato. Cuando un aparato está defectuoso y ya no puede repararse, por favor considere en la disposición final los siguientes puntos: Este producto no puede ser eliminado junto a la basura domiciliaria. Usted debe entregar este producto a un lugar oficial para el reciclaje de aparatos eléctricos o electrónicos. Mediante la clasificación por separado y el reciclaje de productos residuales, Usted contribuye a proteger los recursos naturales y asegura que el producto sea eliminado de forma salubre y acorde con el medio ambiente.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

INSTRUKCJA OBSŁUGI MODEL MODEL 68801

DANE TECHNICZNE

Moc:	200 W, 230–240 V~, 50–60 Hz
Wymiary:	ok. 30,5 x 18,0 x 29,0 cm (dł./szer./wys.)
Ciężar:	ok. 4,6 kg
Przewód zasilający:	ok. 150 cm
Wyposażenie:	zbiornik na 500 g ciasta na makaron, mocny, masywny napęd/silnik, rozkłada się całkowicie do łatwego czyszczenia, automatyczne mieszanie i ugniatanie składników, automatyczne wyciskanie ciasta na makaron, pokrywa z przełącznikiem zabezpieczającym, kubki z podziałką na mąkę i płyny
Akcesoria:	7 matryc, 2 kubki z podziałką, szpatułka, nasadka masarska

Zmiany i błędy cech wyposażenia, techniki, kolorów i wyglądu zastrzeżone.

OBJAŚNIENIE SYMBOLI

Ten symbol oznacza potencjalne niebezpieczeństwa, które mogą spowodować obrażenia ciała lub prowadzą do uszkodzenia urządzenia.

DLA BEZPIECZEŃSTWA UŻYTKOWNIKA

Prosimy przeczytać poniższe instrukcje i zachować je do użytku w przyszłości.

Ogólne wskazówki bezpieczeństwa

1. Urządzenie może być używane przez dzieci w wieku powyżej 8 lat i osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej lub umysłowej lub też nieposiadające doświadczenia i/lub wiedzy, jeśli są one nadzorowane lub zostały poinstruowane w zakresie bezpiecznego użytkowania i zrozumiały niebezpieczeństwa wynikające z użytkowania urządzenia.
2. Nie wolno dzieciom bawić się urządzeniem.
3. Czyszczenia i konserwacji, które musi wykonać użytkownik, nie mogą wykonywać dzieci w wieku poniżej 8 lat. Dzieci w wieku powyżej 8 lat mogą robić to pod nadzorem.
4. Urządzenie i kabel należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci w wieku poniżej 8 lat.
5. Urządzenie należy podłączać wyłącznie do prądu przemiennego o napięciu podanym na tabliczce znamionowej.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

6. Urządzenia nie wolno użytkować z zewnętrznym regulatorem czasowym lub systemem zdalnego sterowania.
7. W żadnym wypadku nie zanurzać urządzenia lub kabla w wodzie lub w innych płynach.
8. Urządzenie przeznaczone jest wyłącznie do użycia w gospodarstwie domowym lub w podobnych zastosowaniach, np.
   - aneksach kuchennych w sklepach, biurach lub innych zakładach,
   - do użycia przez gości w hotelach, motelach lub innych noclegowniach,
   - w prywatnych pensjonatach lub domach letniskowych.
9. Urządzenia i kabla nie wolno czyścić w zmywarce.
10. Wyciągnąć wtyczkę z gniazdka przed rozłożeniem na części i czyszczeniem urządzenia, przed wyjęciem lub założeniem poszczególnych części lub przestawieniem urządzenia w inne miejsce.
11. Ostrożnie: podczas pracy urządzenia unikać kontaktu z ruchomymi częściami urządzenia. Nie zbliżać rąk, włosów lub innych przedmiotów do ugniatacza ani ślimaka, istnieje niebezpieczeństwo obrażeń!
12. Regularnie kontrolować wtyczkę i kabel pod kątem zużycia lub uszkodzenia. Jeżeli uszkodzony jest kabel lub inne części, prosimy odesłać urządzenie do sprawdzenia i naprawy do naszego serwisu klienta. Niewłaściwie wykonane naprawy mogą stanowić zagrożenie dla użytkownika i prowadzą do unieważnienia gwarancji.

Wskazówki dotyczące ustawienia i obsługi urządzenia

13. Urządzenie przeznaczone jest wyłącznie do użytku wewnątrz pomieszczeń.
14. Nigdy nie dotykać urządzenia ani kabla mokrymi rękami.
15. Ze względów bezpieczeństwa nigdy nie stawiać urządzenia na gorących powierzchniach, metalowym blacie lub na wilgotnym podłożu. Nie wolno używać urządzenia ani kabla w pobliżu płomieni.
16. Automatu do wyrobu makaronu należy używać zawsze na wolnej i równej powierzchni.
17. Zwrócić uwagę na to, aby kabel nie zwisał z brzegu powierzchni roboczej, gdyż może to prowadzić do wypadków, gdy np. pociągną za niego małe dzieci.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

18. Nie owijać kabla wokół urządzenia i nie zaginać go, aby uniknąć jego uszkodzenia.
19. Kabel musi być tak ułożony, aby niemożliwe było jego pociągnięcie lub potknięcie się o niego.
20. Nie przesuwać urządzenia podczas pracy, aby uniknąć obrażeń.
21. Nie używać gorących płynów.
22. Włączać urządzenie tylko z nałożoną pokrywą.
23. Używać urządzenia wyłącznie po prawidłowym złożeniu.
24. Nie używać urządzenia z akcesoriami należącymi do innych urządzeń.

Nie wkładać rąk do pracującego urządzenia – istnieje niebezpieczeństwo obrażeń!
W żadnym przypadku nie otwierać obudowy urządzenia. Istnieje niebezpieczeństwo porażenia prądem elektrycznym.

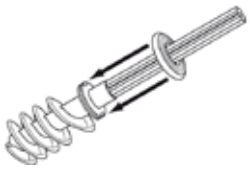
Producent nie przejmuje żadnej odpowiedzialności za błędny montaż, niewłaściwe lub błędne używanie lub po wykonaniu napraw przez nieupoważnione osoby trzecie.

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

1. Usunąć wszystkie materiały opakowaniowe i ewentualne zabezpieczenia transportowe. Przechowywać materiał opakowaniowy poza zasięgiem dzieci – niebezpieczeństwo uduszenia!
2. Wyczyścić wszystkie części wilgotną ścierką zgodnie z opisem podanym w rozdziale „Czyszczenie i pielęgnacja“.

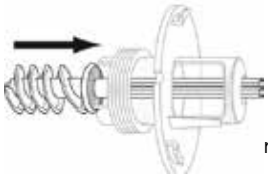
ZŁOŻENIE

1. Przed złożeniem urządzenia należy upewnić się, że wtyczka nie jest włożona do gniazdka, a obydwa przełączniki są ustawione w pozycji OFF.
2. Postawić urządzenie na mocnej, równej i suchej powierzchni.
3. Ewentualnie nasunąć osłonę ślimaka na oś ślimaka. Zwrócić uwagę na to, aby wyżłobienia na osłonie pasowały do zagłębień na osi ślimaka (rys. 1).



rys. 1

4. Wsunąć oś ślimaka do przedniej osłony tak, aby ślimak znajdował się w przedniej osłonie (rys 2).

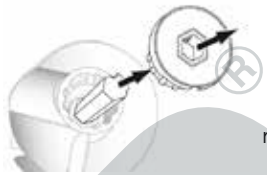


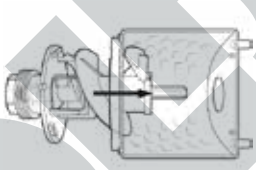
rys. 2

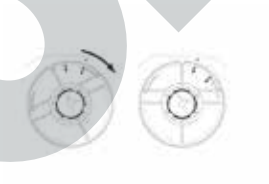
Copyright UNOLD AG | www.unold.de

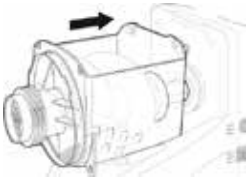
5. Przymocować ugniatacz do osi. Oś ślimaka posiada wyżłobienie. Zwrócić uwagę na to, aby wyżłobienie pasowało do odpowiedniej prowadnicy w ugniataczu (rys 3).
6. Nałożyć osłonę ugniatacza na oś. Zwrócić przy tym uwagę na to, aby również tutaj wyżłobienie pasowało do odpowiedniej prowadnicy. Płaska strona osłony ugniatacza musi być skierowana do tyłu (rys. 4).
7. Wsunąć kompletnie złożoną oś ślimaka w przednią osłonę zbiornika na ciasto. Gwint musi być przy tym skierowany na zewnątrz (rys. 5).
8. Zablokować przednią osłonę zbiornika na ciasto. Symbol 🔓 musi być ustawiony w jednej linii ze strzałką na zbiorniku na ciasto. Następnie obrócić w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara, aż strzałka będzie się znajdować w jednej linii z symbolem 🔒 (rys. 6).
9. **Ważne: przednia osłona musi być poprawnie zablokowana i zabezpieczona, zanim będzie można było kontynuować składanie urządzenia. Jeżeli zbiornik na ciasto ma już nałożoną pokrywę, przedniej osłony nie da się zablokować.**
10. Nasunąć całą przednią część na blok silnika.
11. Oś ugniatacza należy włożyć do otworu z przodu bloku silnika. Obydwa wgłębienia oraz otwory w dnie ugniatacza muszą dokładnie pasować do bloku silnika (rys. 7).
12. Przytrzymać pokrywę ustawioną wyższą krawędzią w pionie przy zbiorniku na ciasto i zwrócić uwagę na to, aby wypustki w pokrywie pasowały do odpowiednich wgłębień w przedniej części bloku silnika. Pokrywa musi się zahaczyć w bloku silnika. Docisnąć pokrywę w dół, aż zatrzaśnie się w zbiorniku na ciasto (rys. 8).


rys. 3


rys. 4


rys. 5


rys. 6


rys. 7


rys. 8

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

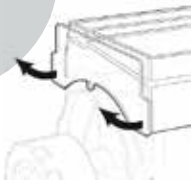
13. Ważne: pokrywa musi zatrzasnąć się w słyszalny sposób, gdyż wtedy aktywowany jest przełącznik zabezpieczający; w innym przypadku urządzenie nie da się włączyć. Jeżeli pokrywa się nie zatrzaskuje, należy sprawdzić, czy zbiornik na ciasto jest poprawnie włożony.
14. Włożyć teraz wybraną matrycę w pierścień. Obrócić pierścień w gwincie przedniej osłony w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara, aż będzie pewnie osadzony (rys. 9). Dokręcić pierścień ręcznie. Do poluzowania pierścienia można skorzystać z dostarczonego klucza.
15. Aby rozłożyć urządzenie na części, należy postąpić w odwrotnej kolejności.



rys. 9

PRODUKCJA MAKARONU

1. Przed złożeniem urządzenia należy upewnić się, że wtyczka nie jest włożona do gniazdka, a obydwa przełączniki są ustawione w pozycji OFF.
2. Postawić urządzenie na mocnej, równej i suchej powierzchni.
3. Zdjąć pokrywę ze zbiornika na ciasto, najpierw lekko wysuwając ją do przodu na obydwóch wypustkach, a potem pociągając ją do góry (rys. 10).
4. Wsypać mąkę do zbiornika.
5. Założyć pokrywę z powrotem na zbiornik na ciasto.
6. **UWAGA: urządzenie nie daje się włączyć, jeżeli pokrywa jest niepoprawnie nałożona (patrz rozdział „Złożenie“).**
7. Wybrać matrycę i zanurzyć ją na ok. 1 minutę w gorącej wodzie. Włożyć matrycę w pierścień, po czym przykręcić pierścień do przedniej osłony, obracając go w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara.
8. Włożyć wtyczkę do gniazdka.
9. Zwrócić uwagę na to, aby szczeliny wentylacyjne urządzenia były podczas użytkowania zawsze wolne.
10. Ustawić obydwa przełączniki w pozycji MIX.
11. Roztrzepać jajko w osobnym pojemniku. Wlać jajko do kubka, zważyć wymaganą ilość wody/płynu i wlać do jajka. Powoli wlać całość przez otwór w pokrywie zbiornika.
12. Wlać 1 łyżkę stołową oleju do kubka z podziałką, po czym dolać wodę/płyn aż do uzyskania pożądanej ilości. Wlać całość przez otwór w pokrywie zbiornika.



rys. 10

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

13. **WAŻNE: nie wkładać noża, szpatułki ani podobnego narzędzia w otwór w pokrywie, gdy urządzenie pracuje. Otwór służy wyłącznie do wlewania płynu, wsypywania dodatkowej mąki itp. Jeżeli konieczne jest przepchnięcie na dół przyklejonego ciasta, należy użyć do tego tylko dostarczonej szpatułki.**
14. Zagniatać ciasto przez ok. 4 do 5 minut do uzyskania pożądanej konsystencji. Po uzyskaniu pożądanej konsystencji ustawić obydwa przełączniki w pozycji OFF.
15. Z łatwością można sprawdzić, czy ciasto na makaron ma pożądaną konsystencję. Ciasto jest gotowe, jeżeli jest dobrze zmieszane, nie klei się i jest podzielone na kilka kawałków. Jeżeli ciasto jest jeszcze zbyt wilgotne, należy przez otwór dodać do zbiornika jedną łyżeczkę mąki, gdy urządzenie pracuje. Jeżeli ciasto jest zbyt suche, należy przez otwór dodać do zbiornika jedną łyżeczkę płynu.
16. **Ważne: nie przełączać bezpośrednio z MIX na EXT. Przełączniki należy zawsze najpierw obrócić na min. 5 sekund do pozycji OFF.**
17. Podstawić z przodu pod urządzenie pojemnik na makaron. Ustawić obydwa przełączniki w pozycji EXT. Ciasto na makaron jest wyciskane przez wybraną matrycę.
18. Odciąć makaron ostrym nożem na żądanej długości.
19. Gdy ciasto jest wyciśnięte, wyłączyć urządzenie, przekręcając obydwa przełączniki do pozycji OFF i wyciągnąć wtyczkę z gniazdka. Zwrócić uwagę na to, że ze względów technicznych w urządzeniu zawsze pozostaje resztka ciastka, z której nie da się uformować makaronu.
    Zawsze należy najpierw wyciągnąć wtyczkę z gniazdka, a dopiero potem rozłożyć urządzenie na części i wyczyścić.



Po zrobieniu makaronu należy od razu rozłożyć urządzenie na części i wyczyścić wszystkie części. Zaschnięte ciasto utrudnia rozłożenie na części lub może sprawić, że ich wyjęcie będzie całkiem niemożliwe.

WAŻNE WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE PRODUKCJI MAKARONU

Składniki należy ważyć, wynik ważenia jest dokładniejszy od wyniku mierzenia.
Nie używać składników o łącznej masie dużo większej niż 500 g, tzn. 350 g mąki/kaszy, gdyż inaczej ciasto nie zostanie dobrze zmieszane.
Wyrabiać ciasto przez ok. 3 do 5 minut, podczas krótszego czasu wyrabiania składniki nie zostaną dobrze zmieszane. Nie wyrabiać też o dłużej od podanego czasu, gdyż ciasto zrobi się za ciepłe i przez to klejące. Aby uformowany makaron nie sklejał się, oprószyć go mąką z pszenicy durum.
Makaron warzywny może podczas wyciskania lekko kleić się. Natychmiast rozdzielić makaron i oprószyć go mąką z pszenicy durum. Gdy do ciasta dodawane są zioła, należy pamiętać, że ma to efekt głównie optyczny. Smak ulatnia się w gorącej wodzie. Zioła zawierające szczególnie dużo wody, takie jak szczypiorek lub dymka, nie nadają się jako dodatek do makaronu.
Do produkcji makaronu można użyć mąki różnych typów, szczególnie dobrze nadaje się do tego pszenica i orkisz. Na makaron bardzo dobrze nadaje się również mąka z pszenicy durum. Makaron z mąki z pszenicy durum zachowuje również po wysuszeniu żółty kolor i nie rozgotowuje się tak szybko. Również mąka krupczatka dobrze nadaje się do robienia makaronu dzięki zawartości glutenu.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

Do produkcji makaronu można użyć białka i żółtka, tylko żółtka, tylko białka, wody, pure z warzyw lub owoców.
Makaron dobrze się suszy na powietrzu na rozłożonej suchej szmatce. Alternatywnie można go suszyć w piekarniku rozgrzanym do temperatury 40-50°C.
Poza tym w sklepach dostępne są specjalne stojaki do suszenia makaronu.
Uwaga: makaron pusty w środku nie nadaje się do suszenia, gdyż w suchym stanie napina się i pęka.
Za pomocą urządzenia do robienia makaronu można również zrobić gnocchi lub ciasto kruche lub drożdżowe. Przestrzegać przy tym maksymalnej masy składników 500 g.
Jeżeli ciasto na makaron przykleja się w urządzeniu do pokrywy, można je przez dwie szczeliny w pokrywie przy pomocy łopatki do ciasta ostrożnie przepchnąć na dół.
Resztki ciasta, które w nieunikniony sposób pozostają w urządzeniu, można zebrać, uformować z nich kulkę i za pomocą tarki do warzyw zrobić z nich wiórki. Doskonale nadają się one jako dodatek do zup.

Prawidłowe gotowanie makaronu
Makaron można gotować świeży lub wysuszony.
Makaron należy gotować we wrzącej, posolonej wodzie. Zwrócić uwagę na to, aby użyć wystarczającej ilości wody. Na 500 g makaronu należy użyć ok. 3-4 l wody. Makaron można gotować również w klarownej zupie lub mleku. Odlać makaron i serwować np. z sosem. Czas gotowania znacznie zależy do rodzaju makaronu i indywidualnego smaku. Świeżo przyrządzony makaron gotuje się z reguły szybciej niż wysuszony makaron. Świeżo sporządzony makaron jest gotowy, gdy pływa na powierzchni wody.

CZYSZCZENIE I PIELĘGNACJA



Zawsze wyłączać urządzenie przez ustawienie obydwóch przełączników w pozycji WYŁ./OFF i wyciągać wtyczkę z gniazdka.

1. Użyć klucza do pierścienia, aby poluzować i zdjąć pierścień. Jeśli pierścień jest osadzony zbyt mocno, należy włożyć wtyczkę do gniazdka i pozwolić pracować urządzeniu przez ok. 20 sekund przy ustawieniu przełącznika w pozycji MIX. To powinno spowodować lekkie poluzowanie pierścienia.
2. Ponownie wyłączyć urządzenie i wyciągnąć wtyczkę z gniazdka. Zdjąć pierścień z urządzenia.
3. Podczas obluzowywania pierścienia zwrócić uwagę na to, aby pokrywa była dobrze zamknięta, inaczej dojdzie do obluzowania przedniej osłony zbiornika na ciasto.
4. Zdjąć pokrywę ze zbiornika na ciasto.
5. Obrócić przednią osłonę w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara i wyjąć ugniatacz.
6. Zdjąć osłonę ugniatacza i ugniatacz z osi ślimaka.
7. Wyciągnąć ślimak z przedniej osłony.
8. Włożyć wszystkie pojedyncze części do letniej lub zimnej wody z dodatkiem niewielkiej ilości płynu do mycia naczyń. Namoczyć części, po czym dobrze usunąć resztki ciasta przy pomocy szczotki do mycia naczyń.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

9. Matryce należy odłożyć do wyschnięcia, resztki ciasta łatwo się wówczas wykruszą. Pozostałości można ostrożnie usunąć przy pomocy wykałaczki lub noża.
10. Wszystkie pojedyncze części nie nadają się do mycia w zmywarce. Mogą one ulec w niej uszkodzeniu.
11. Nie używać ostrych środków szorujących, wełny stalowej, przedmiotów metalowych, gorących środków czyszczących ani środków dezynfekujących, ponieważ mogą spowodować uszkodzenia.
12. Bloku silnika nie wolno zanurzać w wodzie ani innych płynach.
13. Urządzenie musi być całkowicie suche, zanim będzie można je ponownie użyć.
14. Całkowicie wysuszony automat do wyrobu makaronu należy przechowywać w suchym i bezpiecznym miejscu, chroniąc go przed zapyleniem, uderzeniami, ciepłem i wilgocią

POMYSŁY NA PRZEPISY

Makaron z pszenicy durum
340 g mąki z pszenicy durum, 160 g jajek

Makaron z pszenicy durum z wodą
340 g mąki z pszenicy durum, 140 g wody, 10 g oleju (np. słonecznikowego)

Makaron ze szpinakiem
340 g mąki orkiszowej lub mąki krupczatki, 175 g drobno pokrojonego obgotowanego szpinaku (lub 175 g mrożonego szpinaku, np. szpinaku ze śmietaną), ew. 1 drobno posiekany ząbek czosnku, 2 szczypty startej gałki muszkatołowej

Makaron z pomidorami
340 g mąki orkiszowej, ustawić zbiornik na wadze i wyzerować wagę. Teraz wlać do zbiornika jajko, dodać 1 łyżką stołową keczupu i uzupełnić przecierem pomidorowym do uzyskania 160 g.
lub
340 g mąki orkiszowej, 1 łyżka stołowa oleju, 140 g miąższu z pomidorów (bez skórki i pestek). Jeśli makaron ma mieć intensywny czerwony kolor, zastąpić część miąższu przecierem pomidorowym.

Makaron z pietruszką
340 g mąki krupczatki, 160 g jajek, 2 łyżki stołowe bardzo drobno posiekanej pietruszki o gładkich listkach
Porada: można dodać również mieszane lub inne zioła, np. trybulę, koperek, oregano lub czosnek niedźwiedzi. Zioła mogą być suszone lub świeże. Zamiast jajek można użyć wody i rozpuścić w niej jedną kostkę ziołową.

Czarny makaron
340 g mąki krupczatki, 150 g jajek, 10 g atramentu z mątwy (kałamarnicy)

Makaron z mąki pełnoziarnistej pszennej lub orkiszowej
340 g drobno zmielonej mąki pełnoziarnistej, 150 g wody, 10 g oleju lub 160 g jajek

Makaron z kurkumą
340 g mąki z pszenicy durum, 1 łyżeczka kurkumy w proszku, 160 g jajek

Makaron weselny
340 g mąki z pszenicy durum, 140 g żółtek, 20 ml wody

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

Ciastka wyciskane

230 g mąki pszennej, 150 g zimnego masła pokrojonego w plastry, 100 g cukru, 1 szczypta soli Formować pałeczki, literki S lub kółeczka i układać na blasze do pieczenia. Piec w 180°C przez ok. 10 minut. Zaczekać do ochłodzenia i udekorować kuwerturą. Migdały można zastąpić drobno mielonymi orzechami laskowymi lub włoskimi.

Przepisy dla nasadki masarskiej

Prosimy zwrócić uwagę na to, że ze względów technicznych w zbiorniku na ciasto zawsze pozostaje trochę masy.

Podczas obróbki świeżego mięsa urządzenie należy ze względów higienicznych zaraz po użyciu dokładnie wyczyścić.

Kiełbasa grillowa o smaku pizzy

500 g mielonej wieprzowiny lub 500 g przyprawionego tatara wieprzowego, sól i pieprz do smaku, cienkie jelito (owcze) na kiełbasę grillową, 50 g startego sera ementalskiego, 1 czubata łyżeczka oregano

Mięso mielone, przyprawy i ser włożyć do zbiornika na ciasto i mieszać przez ok. 5 minut, aż wszystkie składniki będą dobrze zmieszane. Namoczyć jelito w ciepłej wodzie, nasunąć na nasadkę masarską, zrobić na końcu supełek. Ustawić urządzenie na EXT i napełnić jelito farszem. Po napełnieniu uformować kiełbaski o żądanej długości.

Porada: farsz można zmodyfikować przez dodanie do farszu podstawowego (mielona wieprzowina, sól i pieprz) np. 50 g smażonej cebuli, 4 bardzo drobno posiekanych papryczek chilli lub 50 g bardzo drobno posiekanych pieczarek.

Pałki serowe

350 g mąki pełnoziarnistej pszennej, 120 ml ciepłej wody, 1 szczypta cukru, 20 g świeżych drożdży, 200 g startego sera ementalskiego, 1 jajko, 3 szczypty soli, 2 łyżeczki kminku

Rozpuścić drożdże i cukier w wodzie. Dodać do zbiornika na ciasto najpierw mąkę, a potem pozostałe składniki i zagnieść. Przy pomocy nasadki masarskiej uformować pałki o długości ok. 20 cm, ułożyć je na natłuszczonej blasze do pieczenia i włożyć na 30 minut do piekarnika podgrzanego do temperatury 50°C. Potem piec przez ok. 20-25 minut w piekarniku z obiegiem w temperaturze 190°C.

Porada: pałki można przed upieczeniem posypać makiem lub sezamem.

Do ciasta można dodać 50 g smażonej cebuli lub 50 g surowej, drobno pokrojonej szynki lub 3 łyżki stołowe drobno posiekanej pietruszki.

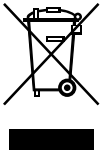
Przepisy podane w tej instrukcji obsługi zostały starannie opracowane i sprawdzone przez autorów i firmę UNOLD AG, ale bez gwarancji. Wyklucza się odpowiedzialność autorów lub firmy UNOLD AG i jej pełnomocników za szkody osobowe, rzeczowe i majątkowe.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

WARUNKI GWARANCJI

Udzielamy na nasze produkty 24 miesięcznej gwarancji od daty zakupu (warunkiem jest zachowanie faktury zakupu lub paragonu) na szkody, które przy użytkowaniu zgodnym z przeznaczeniem wskazują na wadę fabryczną. W czasie trwania gwarancji usuniemy wady materiałowe bądź fabryczne zgodnie z naszym osądem poprzez naprawę lub wymianę. Gwarancja udzielana jest na produkty sprzedawane na terenie Niemiec i Austrii. W innych krajach proszę zwrócić się do właściwego Importera. Urządzenia, w których wymagane jest usunięcie wady, proszę przesłać razem z kopią faktury zakupu, na której musi być widoczna data zakupu, z załączonym opisem wady, w oryginalnym pudełku, dobrze zapakowane na adres serwisu. Możesz wydrukować dokument zwrotny na naszej stronie internetowej www.unold.de/ruecksendung. (tylko dla wpisów z Niemiec i Austrii). Gwarancja nie obejmuje szkód wynikających ze zużycia, użytkowania niezgodnie z przeznaczeniem i nieprzestrzegania wskazówek dotyczących konserwacji i pielęgnacji. Roszczenie gwarancji wygasa, jeżeli naprawa bądź otwarcie przedmiotu będą przeprowadzone przez stronę trzecią. Ewentualne roszczenia użytkownika końcowego wobec sprzedawcy/dealera nie są ograniczone tą gwarancją.

UTYLIZACJA / OCHRONA ŚRODOWISKA



Nasze urządzenia wyprodukowane zostały na wysokim poziomie do długiego użytkowania. Regularna konserwacja i fachowe naprawy poprzez nasz serwis mogą wydłużyć pracę urządzenia. W razie kiedy urządzenie jest uszkodzone i nie nadaje się do naprawy, proszę przestrzegać zaleceń: Ten produkt nie może być zutylizowany razem z normalnymi odpadami domowymi. Muszą Państwo dostarczyć ten produkt do zbiorczego punktu recyklingowego dla urządzeń elektrycznych i elektronicznych. Poprzez oddzielne zbieranie i recykling odpadów pomagają Państwo chronić naturalne zasoby i sprawiają, że ten produkt będzie zutylizowany w sposób bezpieczny dla zdrowia i środowiska naturalnego.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

Aus dem Hause

UNOLD®