Copyright UNOLD AG | www.unold.de

UNOLD®



NUDELMEISTER PASTA

Bedienungsanleitung

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

Modell 68860

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

SERVICE-HOTLINE

Bei Fragen zu den Rezepten und zum Gebrauch des Gerätes können Sie sich direkt an unsere Beraterin Frau Blum wenden:

Montag und Dienstag von 8 bis 12 Uhr und 13 bis 17 Uhr

Rufnummer: 0 18 05/94 18 99*

*derzeit 0,14 EUR/Minute aus dem Festnetz der Deutschen Telekom.
Bei Anrufen aus Mobilfunknetzen und aus dem Ausland (+49 18 05/94 18 99) können abweichende Kosten anfallen. Ab 1.3.2010 Mobilfunkpreis maximal 0,42 EUR/Minute.

Kunden aus Österreich wählen bitte die Nummer (0) 1/8 10 20 39

Impressum:
Bedienungsanleitung Modell 68860
Stand: Mai 2018 /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

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

INHALTSVERZEICHNIS

Bedienungsanleitung Modell 68860
Ihre neue Nudelmaschine 6
Standardzubehör 8
Sonderzubehör Set 1 9
Sonderzubehör Set 2 10
Bestellformular 11
Technische Daten 12
Symbolerklärung 12
Für Ihre Sicherheit 12
Vor dem ersten Benutzen 15
Bedienfeld 15
Zusammenbauen 16
Auseinanderbauen 17
Nudelherstellung mit dem Automatikprogramm 17
Nudelherstellung im manuellen Programm 19
Reinigen und Pflegen 21
Fehler beheben 22
Wichtige Hinweise zur Nudelherstellung ... 23
Rezeptideen 24
Garantiebestimmungen 31
Entsorgung / Umweltschutz 31
Informationen für den Fachhandel 31
Service-Adressen 32

Instructions for use Model 68860
Technical Specifications 33
Explanation of symbols 33
For your safety 33
Before using the appliance the first time ... 35
Control panel 36
Assembly 36
Disassembly 37
Making pasta with the automatic program . 38
Making pasta in the manual program 39
Cleaning and care 41
Troubleshooting 42
Important information about making pasta 42
Recipe ideas 44
Guarantee Conditions 50
Waste Disposal / Environmental Protection 50
Service 32

Notice d'utilisation modèle 68860
Spécification technique 51
Explication des symboles 51
Pour votre sécurité 51
Avant la première utilisation 53
Panneau de commande 54
Assemblage 54
Démontage 55
Fabrication de pâtes avec le programme automatique 55
Fabrication de pâtes avec un programme manuel 57
Nettoyage et entretien 58
Dépannage 59
Remarques concernant la fabrication de pâtes 60
Recettes 61
Conditions de Garantie 67
Traitement des déchets / Protection de l'environnement 67

Gebruiksaanwijzing model 68860
Technische gegevens 68
Verklaring van de symbolen 68
Voor uw veiligheid 68
Vóór het eerste gebruik 71
Bedieningspaneel 71
Monteren 71
Uit elkaar halen 72
Pasta maken met het automatische programma 73
Pasta maken met het handmatige programma 74
Reinigen en onderhouden 75
Storingen verhelpen 76
Belangrijke aanwijzingen voor het maken van pasta 77
Recepten 78
Garantievoorwaarden 84
Verwijderen van afval / Milieubescherming 84
Service 32

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

INHALTSVERZEICHNIS

Istruzioni per l'uso modello 68860
Dati tecnici 85
Significato dei simboli 85
Per la vostra sicurezza..... 85
Prima del primo utilizzo 88
Pannello comandi 88
Assemblaggio 88
Smontaggio..... 89
Preparazione della pasta con
il programma automatico..... 90
Preparazione della pasta
nel programma manuale..... 91
Pulizia e cura 92
Risoluzione dei problemi 93
Avvertenze per la preparazione
della pasta..... 94
Ricettes..... 95
Norme die garanzia..... 101
Smaltimento /
Tutela dell'ambiente 101
Service 32

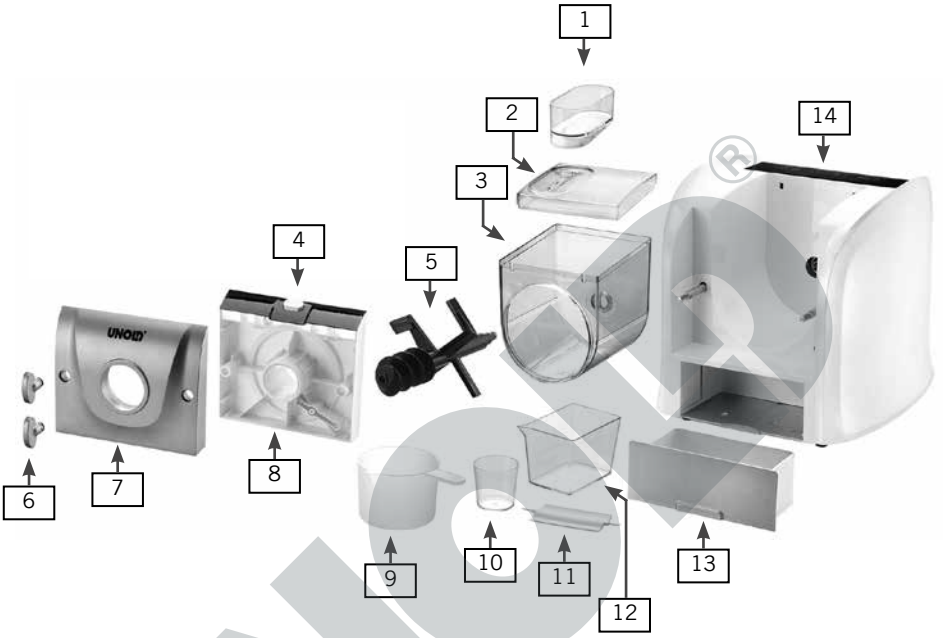
Manual de Instrucciones modelo 68860
Datos técnicos 102
Explicación de los símbolos 102
Para su seguridad 102
Antes del primer uso..... 105
Panel de mando 105
Ensamblaje..... 105
Desensamblaje..... 106
Elaboración de pasta con
el programa automático..... 107
Elaboración de pasta con el
programa manual..... 108
Limpieza y cuidado..... 109
Eliminación de fallos 110
Indicaciones para la elaboración
de pasta 111
Recetas 112
Condiciones de Garantia..... 118
Disposición/Protección del
medio ambiente 118
Service 32

Instrukcja obsługi Model 68860
Dane techniczne..... 119
Objaśnienie symboli..... 119
Dla bezpieczeństwa użytkownika 119
Przed pierwszym użyciem 122
Pole do obsługi..... 122
Złożenie..... 122
Rozłożenie na części 123
Produkcja makaronu
w programie automatycznym..... 124
Produkcja makaronu w
programie ręcznym 125
Czyszczenie i pielęgnacja 126
Usuwanie błędów..... 127
Wskazówki dotyczące produkcji
makaronu..... 128
Przepisy..... 129
Warunki gwarancji..... 135
Utylizacja / ochrona środowiska..... 135
Service 32

UNOLD®

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

IHRE NEUE NUDELMASCHINE



D	Ab Seite 11
1	Wasserschale
2	Deckel
3	Knetbehälter
4	Taste „Öffnen“ (Open)
5	Kneter
6	Flügelschrauben 2 x
7	Blende
8	Frontabdeckung
9	Becher für Mehl
10	Becher
11	Reinigungsnadel, Spatel
12	Becher für Wasser
13	Aufbewahrungsschublade für Zubehör
14	Bedienfeld

GB	Page 33
1	Water bowl
2	Lid
3	Kneading container
4	Button „Öffnen“ (Open)
5	Kneader
6	Lock lever 2x
7	Panel
8	Front cover
9	Cup for flour
10	Ccup
11	Cleaning needle to clean the holes in the pasta dies
12	Cup for water
13	Storage drawer for accessories
14	Control panel

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

IHRE NEUE NUDELMASCHINE

F **Page 51**

1 Bac à eau
2 Couvercle
3 Cuve de pétrissage
4 Touche « Ouvrir » (Open)
5 Pale de pétrissage
6 Levier de blocage 2 x
7 Bandeau
8 Capot frontal
9 Gobelet pour farine
10 Gobelet
11 Aiguille de nettoyage pour trous de matrice
12 Gobelet pour eau
13 Tiroir de rangement pour accessoires
14 Panneau de commande

NL **Pagina 68**

1 Waterkom
2 Deksel
3 Kneedbak
4 Knop „Openen“ (Open)
5 Kneder
6 Vergrendelingshendel 2 x
7 Adapter
8 Frontafdekking
9 Beker voor bloem
10 Beker
11 Reinigingsnaald voor de gaten in de vormschijven
12 Beker voor water
13 Bewaarlade voor accessoires
14 Bedieningspaneel

I **Pagina 85**

1 Recipiente dell‘acqua
2 Coperchio
3 Recipiente per impastatura
4 Tasto „Apertura“ (Open)
5 Impastatrice a spirale
6 Leva di bloccaggio (2 x)
7 Diaframma
8 Copertura frontale
9 Coppa per farina
10 Misurino
11 Ago per pulire i fori delle trafile
12 Coppa per l‘acqua
13 Cassetto per riporre gli accessori
14 Pannello comandi

E **Página 102**

1 Bandeja para agua
2 Tapa
3 Soporte de la bandeja
4 Tecla «Abrir» (Open)
5 Amasadora
6 Palanca de bloqueo 2 x
7 Panel
8 Cubierta frontal
9 Vaso para harina
10 Vaso
11 Aguja de limpieza para los orificios de los moldes
12 Vaso para agua
13 Cajón para guardar accesorios
14 Panel de mando

PL **Strany 119**

1 Miska na wodę
2 Pokrywą
3 Pojemnik do wyrabiania ciasta
4 Przycisk „Open“ („Otwórz“)
5 Ugniatacz
6 Dźwignia blokująca 2 x
7 Przesłona
8 Przednia osłona
9 Kubek do mąki
10 Kubek
11 Igła do czyszczenia otworów w matrycy
12 Kubek do wody
13 Szuflada na akcesoria
14 Pole do obsługi

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

STANDARDZUBEHÖR



D

1	Spaghetti
2	Tagliatelle
3	Sondermatrize für schmale Suppennudeln
4	Breite Bandnudeln 3 cm
5	Sondermatrize für breite Bandnudeln

GB Standard accessoires:

1	Spaghetti
2	Tagliatelle
3	Special pasta die for narrow soup pasta
4	Wide ribbon pasta 3 cm
5	Special pasta die for wide ribbon pasta

F Accessoires standards :

1	Spaghetti
2	Tagliatelles
3	Matrice spéciale pour le petit vermicelle
4	Fettucines 3 cm
5	Matrice spéciale pour le gros vermicelle

NL Standaardtoebehoren:

1	3 Spaghetti
2	Tagliatelle
3	Speciale vormschijven voor vermicelli
4	Brede lintpasta 3 cm
5	Speciale vormschijven voor brede lintpasta

I Accessori standard:

1	Spaghetti
2	Tagliatelle
3	Trafila speciale per pasta da minestra stretta
4	Fettuccine larghe 3 cm
5	Trafila speciale per fettuccine larghe

E Accesorio estándar:

1	Espaguetis
2	Tagliatelle
3	Accesorio especial para fideos delgados
4	Tallarines anchos de 3 cm
5	Accesorio especial para tallarines anchos

PL Wyposażenie standardowe:

1	Spaghetti
2	Tagliatelle
3	Matryca specjalna do wąskiego makaronu do zupy
4	Szeroki makaron wstążki 3 cm
5	Matryca specjalna do szerokiego makaronu wstążki

UNOLD®

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

SONDERZUBEHÖR SET 1:



D

1	Matrize für breite Teigplatten, z. B. für Ravioli und Cannelloni
2	Ravioliformer
3	Matrize für Grissini oder Mürbestangen
4	Matrize für eckige Spaghetti
5	Matrize für Spätzle

GB Special accessoires set 1

1	Pasta die for wide sheets of pasta dough, e.g. for ravioli and cannelloni
2	Ravioli shaper
3	Pasta die for grissini or shortcrust sticks
4	Pasta die for spaghetti alla chitarra (spaghetti with a square cross section)
5	Pasta die for Spätzle

F Accessoires spéciaux kit 1 :

1	Matrices pour pâtes larges, par exemple ravioli et cannelloni
2	Moule à ravioli
3	Matrice pour gressins ou bâtonnets
4	Matrice pour spaghetti plates
5	Matrice pour spätzle

NL Speciaal toebehoren set 1:

1	Vormschijf voor brede deegplaten, bijv. voor ravioli en cannelloni
2	Raviolivormer
3	Vormschijf voor grissini of soepstengels
4	Vormschijf voor hoekige spaghetti
5	Vormschijf voor spätzle

I Set di accessori 1:

1	Trafila per sfoglie larghe, ad es. per ravioli e cannelloni
2	Raviolatore
3	Trafila per grissini o salatini
4	Trafila per spaghetti quadrati
5	Trafila per spätzle

E Juego de accesorio especial 1:

1	Accesorio para láminas de pasta anchas, p. ej., para ravioli y canelones
2	Molde para ravioli
3	Accesorio para grisines o palitos de masa quebrada
4	Accesorio para Chitarrelle
5	Accesorio para Spätzle

PL Wyposażenie specjalne zestaw 1:

1	Matryca szerokie płaty ciasta, np. do ravioli lub cannelloni
2	Ravioli
3	Matryca grissini lub kruche paluszki
4	Matryca kwadratowe spaghetti
5	Matryca kluski

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

SONDERZUBEHÖR SET 2:



D

1	Gedrehte Nudeln
2	Hörnchennudeln
3	Spaghettini
4	Gewellte Bandnudeln

GB Special accessoires set 2

1	Spirelli
2	Tube-shaped pasta
3	Wavy ribbon pasta
4	Thin spaghetti

F Accessoires spéciaux kit 2 :

1	Spirelli
2	Macaroni
3	Marfales
4	Spaghetti fines

NL Speciaal toebehoren set 2:

1	Spirelli
2	Buisjespasta
3	Spiraalvormige lintpasta
4	Dunne spaghetti

I Set di accessori 2:

1	Fusilli
2	Paste tubolari
3	Tagliatelle ondulate
4	Spaghetti sottili

E Juego de accesorio especial 2:

1	Spirelli
2	Pasta en forma de tubo
3	Tallarines ondulados
4	Espaguetis finos

PL Wyposażenie specjalne zestaw 2:

1	Spirelli
2	Makaron rurki
3	Falowany makaron wstążki
4	Cienkie spaghetti

UNOLD

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

BESTELLFORMULAR

Bitte senden Sie das ausgefüllte Bestellformular an:

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 Nudelmaschine 68860

Stück	Art.-Nr.	Bezeichnung
		Sonderzubehör Set 1
		Sonderzubehör Set 2
		Knetbehälter mit Deckel
		Frontabdeckung
		Blende
		Messbecher für Wasser
		Messbecher für Mehl
		Kneter

Stück	Art.-Nr.	Bezeichnung

Preise nur gültig bei Bestellungen direkt aus Deutschland. Bei Bestellungen aus anderen Ländern wenden Sie sich bitte direkt an unseren Kundenservice oder Ihren Händler. Preise verstehen sich inkl. Versand und gesetz. MwSt.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

BEDIENUNGSANLEITUNG MODELL 68860

TECHNISCHE DATEN

Leistung:	180 W, 220-240 V~, 50/60 Hz
Maße:	ca. 30,0 x 34,7 x 30,5 cm L/B/H
Gewicht:	ca. 8,6 kg
Zuleitung:	ca. 100 cm
Ausstattung:	Rührbehälter für max. 600 g Teig, starker, robuster Motor, automatisches oder manuelles Verrühren und Kneten der Zutaten, Sicherheitsfunktion, automatisches Ausgeben des Nudelteigs, Becher für Mehl und Flüssigkeiten
Zubehör:	5 Matrizen, 3 Becher, Reinigungsset

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.

FÜR IHRE SICHERHEIT

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

Personen im Haushalt

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 daraus 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.
   - für 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. Lassen Sie das Gerät niemals unbeaufsichtigt, solange es mit dem Stromnetz verbunden ist.
12. Um Unfälle durch eine herumliegende Zuleitung zu vermeiden, ist das Gerät mit einer kurzen Zuleitung ausgestattet. Bitte verwenden Sie aus Sicherheitsgründen nur in Ausnahmefällen ein Verlängerungskabel. Achten Sie darauf, das Verlängerungskabel vollständig abzuwickeln, und beachten Sie die Leistungsgrenzen des jeweiligen Kabels.
13. 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

14. Das Gerät ist nur für die Nutzung in Innenräumen geeignet.
15. Berühren Sie das Gerät bzw. die Zuleitung nicht, wenn Sie nasse Hände haben oder auf feuchtem Grund stehen.
16. Ziehen Sie die Zuleitung nur am Netzstecker aus der Steckdose. Ziehen Sie nie direkt an der Zuleitung, um Schäden an der Zuleitung zu vermeiden.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

17. 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.
18. Benutzen Sie den Nudelmeister stets auf einer freien, ebenen Oberfläche.
19. 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.
20. Wickeln Sie die Zuleitung nicht um das Gerät und vermeiden Sie Knicke in der Zuleitung, um Schäden an der Zuleitung zu vermeiden.
21. Die Zuleitung muss so verlegt sein, dass ein Ziehen oder darüber Stolpern verhindert wird.
22. Verschieben Sie das Gerät nicht, solange es in Betrieb ist, um Verletzungen zu vermeiden.
23. Verwenden Sie keine heißen Flüssigkeiten.
24. Benutzen Sie das Gerät nur nach ordnungsgemäßem Zusammenbau.
25. Betreiben Sie das Gerät nie mit Zubehör anderer Geräte.
26. Die Kurzbetriebszeit beträgt 20 Minuten. Lassen Sie das Gerät nach dieser Zeit komplett abkühlen, bevor Sie mit der Nudelherstellung fortfahren.
27. 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, es besteht Verletzungsgefahr!



Nicht in das laufende Gerät greifen – es besteht Verletzungsgefahr!

Öffnen Sie auf keinen Fall das Gehäuse des Gerätes. Es besteht die Gefahr eines Stromschlages.

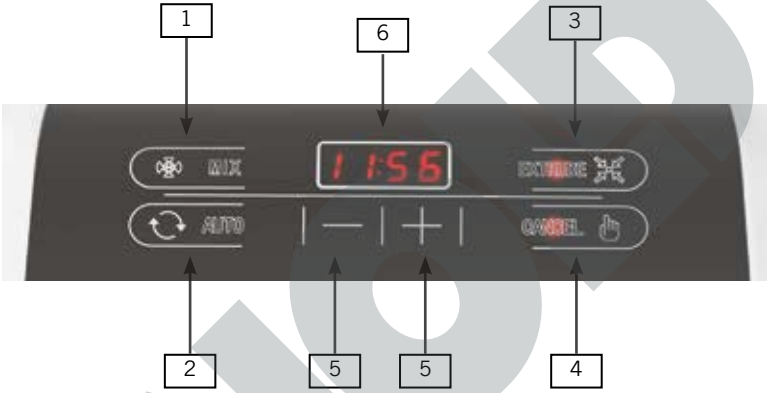
Der Hersteller übernimmt keine Haftung bei fehlerhafter Montage, bei unsachgemäßer oder fehlerhafter Verwendung oder nach Durchführung von Reparaturen durch nicht autorisierte Dritte.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

VOR DEM ERSTEN BENUTZEN

1. Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien und ggf. Transportsicherungen. Halten Sie Verpackungsmaterial von Kindern fern - Erstickungsgefahr!
2. Prüfen Sie, ob alle Teile vollständig enthalten sind. Einige der mitgelieferten Matrizen befinden sich in der Aufbewahrungsschublade im Gerät.
3. Reinigen Sie alle Teile mit einem feuchten Tuch, wie im Kapitel „Reinigen und Pflegen“ beschrieben.

BEDIENFELD



1	Taste Mix	Startet das manuelle Knetprogramm
2	Taste Auto	Startet das Automatikprogramm
3	Taste Extrude	Startet die Nudelausgabe
4	Taste Cancel	Abbruch des gewählten Programmes
5	Tasten +/-	Verlängern oder Verringern der Knetzeit beim manuellen Programm
6	Display	

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

ZUSAMMENBAUEN

1. **Achtung: Der Stecker des Gerätes darf erst in die Steckdose gesteckt werden, wenn das Gerät vollständig zusammengebaut ist!**
2. **Das Gerät ist mit einer Sicherheitsfunktion ausgestattet. Sobald während des Betriebs der Deckel geöffnet wird, schaltet sich das Gerät aus.**
3. Stellen Sie das Gehäuse auf eine feste, ebene und trockene Oberfläche.
4. Schieben Sie den Knetbehälter in das Gehäuse. Achten Sie darauf, dass die runde Öffnung nach vorn zeigt. Die quadratische Öffnung des Knetbehälters muss nach oben zeigen.
5. Schieben Sie den Kneter durch die runde Öffnung vollständig in den Knetbehälter ein. Dabei muss die Spirale des Kneters nach vorn zeigen. An der hinteren Seite im Geräteinneren befindet sich ein Loch, in das der Kneter einrasten muss.
6. Schieben Sie die Frontabdeckung durch die Schrauben links und rechts in das Gerät, die Taste „Öffnen“ muss dabei nach oben zeigen.
7. Wählen Sie die gewünschte Matrize und befestigen Sie diese von hinten an der Metallblende. Beachten Sie hierbei die Kerbe am Auslass. Die Nut der Matrize muss exakt in diese Kerbe geschoben werden.





8. Schieben Sie nun die Metallblende auf die Gewindestifte, die aus der Frontabdeckung ragen.
9. Drücken Sie die Metallblende fest an die Frontabdeckung und drücken Sie dann die Flügelschrauben im Uhrzeigersinn auf die Gewindestifte. **Hinweis: Festes Andrehen der Stifte ist wichtig, sonst tritt zwischen Frontabdeckung und Metallblende Teig aus.**
10. Wichtiger Hinweis: Der Deckel verfügt aus Sicherheitsgründen über eine Verriegelung. Um den Deckel abzunehmen, drücken Sie zuerst auf die Taste „Öffnen“. Die Verriegelung löst sich, der Deckel kann entnommen werden.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

AUSEINANDERBAUEN



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

1. Um den Deckel abzunehmen, drücken Sie zuerst auf die Taste „Öffnen“. Die Verriegelung löst sich, der Deckel kann entnommen werden.
2. Lösen Sie die Flügelschrauben der Blende durch Drehen gegen den Uhrzeigersinn und nehmen Sie die Blende ab.
3. Nehmen Sie die Metallblende ab und lösen Sie die Matrize. Jetzt können Sie die Frontabdeckung lösen. Ziehen Sie den Kneter aus dem Knetbehälter.

NUDELHERSTELLUNG MIT DEM AUTOMATIKPROGRAMM

Hinweis: Die Kurzbetriebszeit beträgt 20 Minuten. Lassen Sie das Gerät nach dieser Zeit komplett abkühlen, bevor Sie mit der Nudelherstellung fortfahren. Die Wartezeit können Sie nutzen, um z. B. die bereits hergestellten Nudeln zu kochen oder diese zum Aufbewahren vorzubereiten.

1. Vergewissern Sie sich, dass das Gerät korrekt zusammengebaut ist und die gewünschte Matrize enthält.
2. Stellen Sie einen ausreichend großen Teller unter die Öffnungen der Matrize.
3. Messen bzw. wiegen Sie die gewünschten Zutaten ab und stellen Sie diese bereit.
4. Öffnen Sie den Deckel des Knetbehälters.
5. Geben Sie Mehl oder Grieß bzw. beides nach Rezept in den Knetbehälter.
   - **Zubereitung von Nudeln mit Ei**
6. Bilden Sie im hinteren Bereich eine Mulde im Mehl. Füllen Sie das Vollei (Eigelb und Eiweiß) in einen Becher. Ergänzen Sie die geforderte Flüssigkeitsmenge ggf. mit Wasser oder der im Rezept geforderten Flüssigkeit. Verquirlen Sie nun die Eimasse vorsichtig im Becher. Achten Sie darauf, dass dabei keine Blasen entstehen.
7. Gießen Sie die Eimasse in die Mehlmulde.
8. Schließen Sie den Deckel.
9. Stecken Sie den Stecker in eine Steckdose. Das Display leuchtet auf.
10. Drücken Sie die Taste „Auto“. Im Display erscheint „10:6 1“. Diese Laufzeit von 10 Minuten ist geeignet für Nudeln bis 300 g (250 g Mehl). Nach einigen Sekunden beginnt der Programmablauf, die Zeit im Display läuft rückwärts bis zu „0“.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

11. Möchten Sie die Laufzeit von 16 Minuten für Nudeln bis 600 g (500 g Mehl) anwenden, drücken Sie sofort erneut auf die Taste „Auto“. Im Display wird „16:6 2“ angezeigt. Nach einigen Sekunden beginnt der Programmablauf, die Zeit im Display läuft rückwärts bis zu „0“.
12. Der Kneter beginnt, sich zu drehen, und das Programm läuft die festgelegte Zeit. Das weitere Vorgehen wird ab Punkt 18 beschrieben.

- **Zubereitung von Nudeln ohne Ei.**

13. Schließen Sie den Deckel des Gerätes.
14. Stecken Sie den Stecker in eine Steckdose. Das Display leuchtet auf.
15. Drücken Sie die Taste „Auto“. Im Display erscheint „10:6 1“. Diese Laufzeit von 10 Minuten ist geeignet für Nudeln bis 300 g (250 g Mehl). Nach einigen Sekunden beginnt der Programmablauf, die Zeit im Display läuft rückwärts bis zu „0“.
16. Möchten Sie die Laufzeit von 16 Minuten für Nudeln bis 600 g (500 g Mehl) anwenden, drücken Sie sofort erneut auf die Taste „Auto“. Im Display wird „16:6 2“ angezeigt. Nach einigen Sekunden beginnt der Programmablauf, die Zeit im Display läuft rückwärts bis zu „0“.
17. Der Kneter beginnt, sich zu drehen. Füllen Sie nun sofort das abgewogene Wasser durch die Deckelöffnung langsam in den Knetbehälter ein. Das weitere Vorgehen wird ab Punkt 18 beschrieben.

Automatische Ausgabe der Nudeln

18. Sobald der Teig die richtige Konsistenz erreicht hat, beginnt das Gerät die Nudeln auszugeben. Die Nudeln können Sie mit dem mitgelieferten Teigschaber oder einem kleinen scharfen Messer in der gewünschten Länge abschneiden.
19. Ist die Teigausgabe beendet, ertönt ein viermaliger Signalton und das Gerät stoppt die Teigausgabe.
20. Wenn Sie die Nudelherstellung beenden, ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose. Erst dann ist das Gerät sicher ausgeschaltet.



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

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

NUDELHERSTELLUNG IM MANUELLEN PROGRAMM

Hinweis: Die Kurzbetriebszeit beträgt 20 Minuten. Lassen Sie das Gerät nach dieser Zeit komplett abkühlen, bevor Sie mit der Nudelherstellung fortfahren. Die Wartezeit können Sie nutzen, um z. B. die bereits hergestellten Nudeln zu kochen oder diese zum Aufbewahren vorzubereiten.

1. Vergewissern Sie sich, dass das Gerät korrekt zusammengebaut ist und die gewünschte Matrize enthält.
2. Stellen Sie einen ausreichend großen Teller unter die Öffnungen der Matrize.
3. Messen bzw. wiegen Sie die gewünschten Zutaten ab und stellen Sie diese bereit.
4. Öffnen Sie den Deckel des Knetbehälters.
5. Geben Sie Mehl oder Grieß bzw. beides nach Rezept in den Knetbehälter.

   ■ **Zubereitung von Nudeln mit Ei**
6. Bilden Sie im hinteren Bereich eine Mulde im Mehl. Füllen Sie das Vollei (Eigelb und Eiweiß) in einen Becher. Ergänzen Sie die geforderte Flüssigkeitsmenge ggf. mit Wasser oder der im Rezept geforderten Flüssigkeit. Verquirlen Sie nun die Eimasse vorsichtig im Becher. Achten Sie darauf, dass dabei keine Blasen entstehen.
7. Gießen Sie die Eimasse in die Mehlmulde.
8. Schließen Sie den Deckel.
9. Stecken Sie den Stecker in eine Steckdose. Das Display leuchtet auf.
10. Drücken Sie auf die Taste „Mix“.
11. Im Display wird die voreingestellte Zeit von 4 Minuten angezeigt. Drücken Sie die Tasten „+“ oder „-“, um diese Zeit entsprechend Ihren Wünschen anzupassen. Die Zeiteinstellung ist möglich, solange die Ziffern im Display blinken.
12. Warten Sie einige Sekunden. Das Blinken stoppt und der Kneter beginnt sich zu drehen. Der Kneter beginnt, sich zu drehen. Dieses Programm läuft die werkseitig festgelegte Zeit von 4 Minuten oder für die Dauer der vom Benutzer festgelegten Zeit. Die Zeit wird entsprechend im Display angezeigt. Das weitere Vorgehen wird ab Punkt 20 beschrieben.

    ■ **Zubereitung von Nudeln ohne Ei.**
13. Schließen Sie den Deckel des Gerätes.
14. Stecken Sie den Stecker in eine Steckdose. Das Display leuchtet auf.
15. Drücken Sie auf die Taste „Mix“.
16. Im Display wird die voreingestellte Zeit von 4 Minuten angezeigt. Drücken Sie die Tasten „+“ oder „-“, um diese Zeit entsprechend Ihren Wünschen

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

anzupassen. Die Zeiteinstellung ist möglich, solange die Ziffern im Display blinken.

17. Warten Sie einige Sekunden. Das Blinken stoppt und der Kneter beginnt sich zu drehen. Dieses Programm läuft die werkseitig festgelegte Zeit von 4 Minuten oder für die Dauer der vom Benutzer festgelegten Zeit. Die Zeit wird entsprechend im Display angezeigt.
18. Füllen Sie sofort das abgewogene Wasser durch die Deckelöffnung langsam in den Knetbehälter ein.
19. Das weitere Vorgehen wird ab Punkt 20 beschrieben.

Automatische Ausgabe der Nudeln

20. Wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist, stoppt der Kneter und es ertönt ein dreimaliger Signalton.
21. Drücken Sie nun auf die Taste „Extrude“. Das Gerät beginnt, die Nudeln auszugeben. Die Nudeln können Sie mit dem mitgelieferten Teigschaber oder einem kleinen scharfen Messer in der gewünschten Länge abschneiden.
22. Ist die Teigausgabe beendet, ertönt ein viermaliger Signalton und das Gerät stoppt die Teigausgabe.
23. Wenn Sie die Nudelherstellung beenden, ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose. Erst dann ist das Gerät sicher ausgeschaltet.



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

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

REINIGEN UND PFLEGEN



Ziehen Sie vor dem Reinigen immer den Stecker aus der Steckdose!

1. Bauen Sie das Gerät in umgekehrter Reihenfolge auseinander:
2. Der Deckel verfügt aus Sicherheitsgründen über eine Verriegelung. Um den Deckel abzunehmen, drücken Sie zuerst auf die Taste „Öffnen“. Die Verriegelung löst sich, der Deckel kann entnommen werden.
3. Lösen Sie die Flügelschrauben der Blende durch Drehen gegen den Uhrzeigersinn und nehmen Sie die Blende ab.
4. Nehmen Sie die Matrize ab und lösen Sie die Schrauben der Frontabdeckung.
5. Ziehen Sie den Kneter aus dem Knetbehälter.
6. Mehlrückstände im Gehäuse mit einem trockenen Tuch entfernen.
7. Knetbehälter, Kneter, Frontaufsatz, Blende und die Matrizen können in lauwarmem Spülwasser gereinigt werden. Lassen Sie die Teile bei Bedarf kurz einweichen, um Teigreste besser entfernen zu können.
8. Das Gehäuse darf nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten getaucht werden.
9. Das Gerät muss vollkommen getrocknet sein, bevor Sie es wieder benutzen dürfen.
10. Bewahren Sie das vollständig getrocknete Gerät an einem trockenen und sicheren Ort auf, um es vor Staub, Stoß, Hitze und Feuchtigkeit zu schützen. Tipp: Bewahren Sie das Gerät im Originalkarton auf.
11. Tipp: Die Matrizen lassen sich platzsparend in der Schublade des Gerätes aufbewahren.

Anwenden der Reinigungsnadel:

12. Stechen Sie mit der Reinigungsnadel vorsichtig in die Öffnungen der jeweiligen Matrize, um Teigreste zu entfernen. Tipp: Angetrocknete Teigreste lassen sich leichter entfernen.



Achtung, die Nadel ist sehr spitz, Verletzungsgefahr!

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

FEHLER BEHEBEN

Wenn die folgenden Lösungen nicht zum gewünschten Ergebnis führen, nehmen Sie bitte Kontakt mit unserem Kundenservice auf.

Fehler	Lösung
Das Gerät lässt sich nicht einschalten	Prüfen Sie, ob der Deckel richtig aufgesetzt und eingerastet ist. Prüfen Sie, ob die Flügelschrauben der Metallblende komplett zugedreht sind.
Es kann kein Teig ausgegeben werden	Der Teig hat nicht die richtige Konsistenz. Wenn der Teig zu flüssig ist, mehr Mehl zugeben. Ist der Teig zu fest, mehr Wasser zugeben.
Teigreste haften an den Zubehörteilen	Harte Teigreste lassen sich leichter entfernen. Daher die Teigreste vollständig antrocknen lassen, dann erneut reinigen.
Letzte Teigreste werden nicht automatisch eingezogen	Öffnen Sie den Deckel und schieben Sie die Teigreste vorsichtig nach vorn Richtung Schnecke. Schließen Sie den Deckel und fahren Sie wie gewohnt fort.

UNOLD®

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

WICHTIGE HINWEISE ZUR NUDELHERSTELLUNG

Alle Zutaten werden gewogen. Die Mengenangaben beziehen sich immer auf Gramm.
Sie verarbeiten mit dem Gerät natürliche Zutaten, die gewissen Schwankungen in der Feuchtigkeitsaufnahme unterliegen. Daher handelt es sich bei den Flüssigkeitsangaben um Richtwerte. Der Teig kann nach Bedarf um einige Gramm Mehl oder Flüssigkeit angepasst werden. **Wichtiger Hinweis: Wiegen Sie das Vollei (Ei ohne Schale) und füllen Sie ggf. mit Wasser bis zur benötigten Gewichtsangabe auf**
Im Automatikprogramm wird der Teig 10 bzw. 16 Minuten lang geknetet. Danach dreht sich der Kneter in die entgegengesetzte Richtung, und der Teig wird zu Nudeln geformt.
Vollkornmehle, glutenfreie Mehle und Teige ohne Ei benötigen eine längere Knetzeit und sollten daher im manuellen Programm zubereitet werden.
Sollte der Teig am Kneter haften bleiben und nicht automatisch in die Schnecke eingezogen werden, ist der Teig zu feucht. Bitte lösen Sie dann den Teig vom Kneter, zerreisen Sie den Teig in Stücke (ca. 3 cm groß), fügen Sie dem Teig etwas Mehl hinzu und lassen Sie das Mehl kurz unterarbeiten.

Wenn der Teig die Konsistenz feiner Streusel hat, geben Sie nach etwa 3 Minuten Knetzeit etwas Wasser hinzu. Dosieren Sie das Wasser vorsichtig, damit der Teig nicht zu feucht wird. Wir empfehlen die Zugabe in 10-Gramm-Schritten.
Bedenken Sie jedoch immer, dass das Mehl durch die Feuchtigkeit aufquillt. Dieser Vorgang benötigt Zeit. Geben Sie daher nicht zu früh weitere Flüssigkeit zu.
Die Zugabe von Salz entzieht dem Nudelteig die Feuchtigkeit. Verzichten Sie daher auf die Zugabe von Salz, wenn Sie die Nudeln trocknen und lagern möchten.
Optimal für die Nudelherstellung eignen sich Mischungen aus Hartweizengrieß und Weizenmehl Type 405 oder doppelgriffigem Weizenmehl Type 405.
Achtung: Hohlform-Nudeln, wie z. B. Hörnchennudeln, lassen sich nicht trocknen, da sie im getrockneten Zustand unter Spannung stehen und zerspringen.
In den folgenden Rezepten werden Eier Größe L verwendet. Selbstverständlich können Sie aber auch andere Eiergrößen verwenden. Erhöhen bzw. verringern Sie dann den Flüssigkeitsanteil entsprechend. Das verwendete Wasser sollte kalt sein.

Wenn sich der Teig gegen den Gerätedeckel drückt und dadurch das Gerät ausschaltet, öffnen Sie den Deckel und drücken Sie den Teig nach unten. Setzen Sie den Deckel wieder auf und schalten Sie das Gerät erneut ein.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

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 dem 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.

REZEPTIDEEN

Eiernudeln		
	Halbe Füllung	Ganze Füllung
Weizenmehl Type 405	250 g	500 g
Ei und Wasser	100 g = 2 Eier plus evtl. Wasser	200 g = 4 Eier plus evtl. Wasser
Automatikprogramm		

Hartweizengrießnudeln mit Ei Variante 1		
	Halbe Füllung	Ganze Füllung
Hartweizengrieß	200 g	400 g
Weizenmehl Type 405	50 g	100 g
Ei und Wasser	100 g = 2 Eier plus evtl. Wasser	200 g = 4 Eier plus evtl. Wasser
Automatikprogramm		

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

Hartweizengrießnudeln mit Ei Variante 2		
	Halbe Füllung	Ganze Füllung
Hartweizengrieß	250 g	500 g
Ei und Wasser	100 g = 2 Eier plus Wasser	200 g = 4 Eier plus Wasser
Automatikprogramm		

Eiernudeln Spezial		
	Halbe Füllung	Ganze Füllung
Hartweizenmehl Type 405, doppelgriffig (Spätzlemehl)	250 g	500 g
Eigelb, Ei, Wasser Je nach Eiergröße Wasser bis zum geforderten Gewicht zugeben oder etwas Eiweiß entfernen	100 g = 6 Eigelb, 1 Ei plus evtl. Wasser	200 g= 12 Eigelb, 1 Ei plus evtl. Wasser
Automatikprogramm		

Hartweizennudeln mit Wasser		
	Halbe Füllung	Ganze Füllung
Hartweizengrieß	200 g	400 g
Weizenmehl Type 405	50 g	100 g
Kaltes Wasser	80 g	160 g
Öl	10 g	20 g
Manuelles Programm für 6 – 8 Minuten		

Pizzanudeln		
	Halbe Füllung	Ganze Füllung
Weizenmehl Type 405	250 g	500 g
Ei und Wasser	100 g = 1 Ei plus evtl. Wasser	200 g = 2 Eier plus evtl. Wasser
Oregano getrocknet	1 Prise	1 Prise
Automatikprogramm		

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

Currynudeln		
	Halbe Füllung	Ganze Füllung
Weizenmehl Type 405	250 g	500 g
Ei und Wasser	100 g = 1 Ei plus evtl. Wasser	200 g = 2 Eier plus evtl. Wasser
Currypulver	1 gehäufter TL = 5 g	2 gehäufte TL = 10 g
Automatikprogramm		

Möhrennudeln		
	Halbe Füllung	Ganze Füllung
Doppelgriffiges Weizenmehl Type 405 (Spätzle- und Nudelmehl grob)	250 g	500 g
Möhrensaft und Ei	95 g = 1 Ei plus Möhrensaft	190 g = 2 Eier plus Möhrensaft
Manuelles Programm für 6 – 8 Minuten		

Rote-Bete-Nudeln		
	Halbe Füllung	Ganze Füllung
Doppelgriffiges Weizenmehl Type 405 (Spätzle- und Nudelmehl grob)	250 g	500 g
Rote Bete-Saft und Ei	95 g = 1 Ei plus Rote-Bete-Saft	190 g = 2 Eier plus Rote-Bete-Saft
Manuelles Programm für 6 – 8 Minuten		

Weizenvollkornnudeln		
	Halbe Füllung	Ganze Füllung
Weizenvollkornmehl	250 g	500 g
Ei und Wasser	100 g = 1 Ei plus evtl. Wasser	200 g = 2 Eier plus evtl. Wasser
Manuelles Programm für 6 – 8 Minuten		

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

Spinatnudeln		
	Halbe Füllung	Ganze Füllung
Doppelgriffiges Weizenmehl Type 405 (Spätzle- und Nudelmehl grob)	250 g	500 g
Spinat und Ei TK-Spinat zuerst auftauen, mit Brühe verfeinern und pürieren	110 g = TK-Spinat und 1 Ei	220 g TK-Spinat und 2 Eier
Manuelles Programm für 6 – 8 Minuten		

Bärlauchnudeln		
	Halbe Füllung	Ganze Füllung
Doppelgriffiges Weizenmehl Type 405 (Spätzle- und Nudelmehl grob)	250 g	500 g
Bärlauch und Ei Bärlauch kurz mit etwas Wasser dünsten, dann mit dem Dünstwasser mixen	110 g = 1 Ei und Bärlauch	220 g = 2 Eier und Bärlauch
Manuelles Programm für 6 – 8 Minuten		

Sepia-Nudeln (schwarze Nudeln)		
	Halbe Füllung	Ganze Füllung
Doppelgriffiges Weizenmehl Type 405 (Spätzle- und Nudelmehl grob)	250 g	500 g
Ei und Wasser	100 g = 1 Ei plus evtl. Wasser	200 g = 2 Eier plus evtl. Wasser
Sepiatinte erhalten Sie in Spezialgeschäften für Fisch oder italienische Waren bzw. im Internet	3 TL Sepiatintenpaste	6 TL Sepiatintenpaste
Manuelles Programm für 6 – 8 Minuten		

UNOLD®

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

Dinkelvollkornnudeln mit Ei		
	Halbe Füllung	Ganze Füllung
Dinkelvollkornmehl	250 g	500 g
Ei und Wasser	100 g = 1 Ei plus evtl. Wasser	200 g = 2 Eier plus evtl. Wasser
Manuelles Programm für 6 – 8 Minuten		

Dinkelvollkornnudeln mit Wasser		
	Halbe Füllung	Ganze Füllung
Dinkelvollkornmehl	250 g	500 g
Kaltes Wasser	120 ml	240 ml
Manuelles Programm für 6 – 8 Minuten		

Maismehlnudeln, glutenfrei, mit Ei		
	Halbe Füllung	Ganze Füllung
Maismehl	250 g	500 g
Guarkernmehl	15 g	30 g
Ei und Wasser	100 g = 1 Ei plus evtl. Wasser	200 g = 2 Eier plus evtl. Wasser
Guarkernmehl, Ei und Wasser in einem Becher mit einem Pürierstab mixen, direkt auf das Mehl geben, nicht über den Deckel einfüllen!		
Manuelles Programm für 6 – 8 Minuten		

Kichererbsennudeln, glutenfrei, mit Ei		
	Halbe Füllung	Ganze Füllung
Kichererbsenmehl	250 g	500 g
Ei und Wasser	95 g = 1 Ei plus evtl. Wasser	190 g = 2 Eier plus evtl. Wasser
Xanthan	3 g	6 g
Xanthan, Ei und Wasser in einem Becher mit einem Pürierstab mixen, direkt auf das Mehl geben, nicht über den Deckel einfüllen!		
Manuelles Programm für 6 – 8 Minuten		

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

Kichererbsennudeln, glutenfrei, vegan		
	Halbe Füllung	Ganze Füllung
Kichererbsenmehl	250 g	500 g
Wasser	100 g	200 g
Xanthan	3 g	6 g
Xanthan und Wasser in einem Becher mit einem Pürierstab mixen, direkt auf das Mehl geben, nicht über den Deckel einfüllen!		
Manuelles Programm für 6 – 8 Minuten		

Buchweizenmehlnudeln, glutenfrei		
	Halbe Füllung	Ganze Füllung
Buchweizenmehl	250 g	500 g
Ei und Wasser	150 g = 1 Ei plus evtl. Wasser	300 g = 1 Ei und plus evtl. Wasser
Johannisbrotkernmehl	15 g	15 g
Johannisbrotkernmehl, Ei und Wasser in einem Becher mit einem Pürierstab mixen, direkt auf das Mehl geben, nicht über den Deckel einfüllen!		
Manuelles Programm für 6 – 8 Minuten		

Mandelmehlnudeln, Low Carb, glutenfrei		
	Halbe Füllung	Ganze Füllung
Mandelmehl Mandelmehl enthält nur 4 g Kohlenhydrate pro 100 g	250 g	500 g
Ei und Wasser	150 g = 2 Eier plus evtl. Wasser	300 g = 4 Eier plus evtl. Wasser
Guarkernmehl, aufs Mehl streuen	15 g	30 g
Manuelles Programm für 8 Minuten		

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

Reisnudeln, glutenfrei		
	Halbe Füllung	Ganze Füllung
Reismehl	250 g	500 g
Guarkernmehl	15 g	30 g
Ei und Wasser	150 g = 2 Eier plus evtl. Wasser	300 g = 4 Eier plus evtl. Wasser
Manuelles Programm für 8 Minuten		
Reisnudeln müssen sofort frisch zubereitet werden. In kochendem Salzwasser einmal aufkochen und sofort aus dem Wasser nehmen. Reisnudeln lassen sich nicht trocknen, da sie zerbröseln.		

Herzhafte Mürbestangen **Matrize Nr. 11 für Grissini und Mürbestangen**	
Weizenmehl Type 550	350 g
Garant Hefe (Schnellhefe)	1 Pckg.
Warme Milch	100 g
Flüssige Butter	100 g
Gemüsebrühepulver	1 TL
Automatikprogramm	
Außerdem benötigt: 1 Ei und etwas Sahne Mehl, Gemüsebrühe und Hefe in den Knetbehälter füllen. Butter und Milch mischen und durch die Deckelöffnung einfließen lassen. Den Teigstrang in die gewünschte Länge (z. B. 10 – 15 cm) schneiden. 1 Ei mit 1 TL Sahne verquirlen, die Stangen damit bestreichen. Auf Wunsch mit Sesam, Mohn, grobem Salz, Kümmel oder Leinsamen bestreuen. Backofen auf 200 °C vorheizen, Stangen auf ein gefettetes Backblech legen und bei 200 °C ca. 15 Minuten backen.	

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 und freigemacht an unseren Kundendienst. Im Garantiefall werden dem Kunden entstandene Versandkosten zurückerstattet. 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 die Nudelmaschine 68860 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

ÖSTERREICH

DEC
Digital Electronic Center Service GmbH
Kelsenstraße 2
A-1030 Wien
Telefon +43 (0) 1/9616633-0
Telefax +43 (0) 1/9616633-22
E-Mail office@decservice.at
Internet www.decservice.at

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 68860

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Power:	180 W, 220-240 V~, 50/60 Hz
Dimensions:	approx. 30.0 x 34.7 x 30.5 cm (L/W/H)
Weight:	approx. 8.6 kg
Power cord:	approx. 100 cm
Features:	Mixing container for max. 600 g dough, strong, robust motor, automatic mixing and kneading of ingredients, safety function, automatic dispensing of the pasta dough, cups for flour and liquids
Accessories:	5 pasta dies, 3 cups, cleaning set

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.

FOR YOUR SAFETY

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

General safety instructions

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. Only connect the appliance to an AC power supply with voltage corresponding to the voltage specified on the rating plate.
6. This appliance must not be operated with an external timer or a 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,
   - for use by guests in hotels, motels or other lodgings,
   - in private guest houses 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 component parts or move the appliance to another location.
11. Never leave the appliance unattended, as long as it is connected to the mains supply.
12. To avoid accidents caused by a power cord lying about, the appliance is equipped with a short power cord. Only use an extension cord in exceptional cases. Ensure that the extension cord is completely unwound, and comply with the capacity limits of the respective cable.
13. Check the mains plug and the power cord regularly for wear or damage. If the power cord or other parts are damaged, send the appliance to our customer service department for inspection and repair. Unauthorised repairs can result in serious risks for the user and void the warranty.

Information on set-up and operation of the appliance

14. The appliance is suitable for indoor use only.
15. Do not touch the appliance or the power cord, if you have wet hands or are standing on a wet floor.
16. Only unplug the appliance from the electrical outlet by pulling on the power plug. To prevent damage to the power cord never pull directly on the power cord.
17. For safety reasons, never place the appliance on hot surfaces, a metal tray or a wet substrate. Do not place the appliance or power cord near open flames during operation.
18. Always use the pasta maker on a level, uncluttered surface.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

19. 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.
20. Do not wrap the power cord around the appliance and avoid kinking of the power cord to prevent damage.
21. Route the power cord so that there is no possibility of the cord being pulled or tripped over.
22. To prevent injuries do not move the appliance as long as it is in operation.
23. Do not use hot liquids.
24. Use the appliance only after it has been properly assembled.
25. Never operate the appliance with accessories of other appliances.
26. The short operating time is 20 minutes. After this time let the appliance cool off completely, before continuing to make pasta.
27. Caution: Avoid contact with moving parts of the appliance when it is in operation. Keep hands, hair or other objects away from the kneader: Danger of injury!



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.

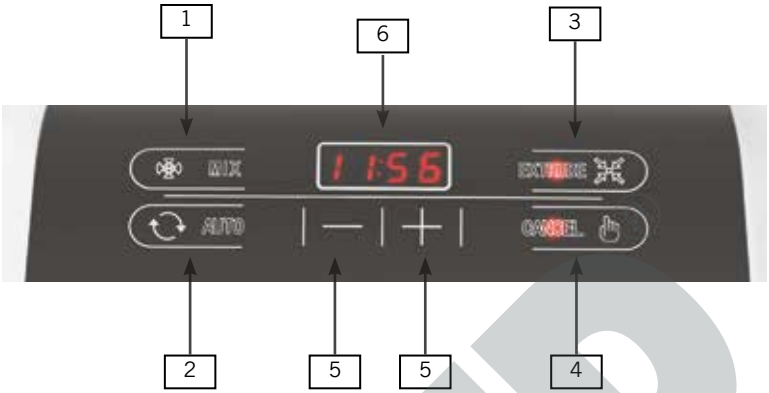
The manufacturer will not be liable in the event of incorrect assembly, improper or incorrect use or if repairs are carried out by unauthorized third parties.

BEFORE USING THE APPLIANCE THE FIRST TIME

1. Remove all packaging materials and any transport safeguards. Keep packaging materials away from children - danger of suffocation!
2. Check whether all parts are included. Some of the provided pasta dies are in the storage drawer in the appliance.
3. Clean all parts with a damp cloth, as described in the section „Cleaning and care“.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

CONTROL PANEL



1	Button – Mix	Starts the manual program
2	Button Auto	Starts the automatic program
3	Button – Extrude	Starts extrusion of the pasta
4	Button – Cancel	Cancels the selected program
5	Buttons +/-	Extend or shorten the kneading time for the manual program
6	Display	

ASSEMBLY

1. **Attention: The mains plug of the appliance must not be plugged into the electrical outlet, until the appliance is completely assembled!**
2. **The appliance is equipped with a safety function. If the lid is opened in operation the appliance switches off.**
3. Place the housing on a solid, level and dry surface.
4. Slide the kneading container into the housing. Ensure that the round opening is pointing to the front. The square opening of the kneading container must point upward.
5. Slide the kneader through the round opening and completely into the kneading container. In this process the spiral of the kneader must point to the front. On the rear, in the appliance interior, there is a hole; the kneader must lock in place in this hole.
6. Slide the front cover through the screws left and right into the appliance, in this regard the “Öffnen” (Open) button must point upward.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

7. Select the desired pasta die and fasten it on the metal panel from the rear. In this process pay attention to the notch on the outlet. The groove of the die must be slid precisely into this notch.





8. Now slide the metal panel onto the threaded pins that protrude from the front cover.
9. Firmly press the metal panel onto the front cover and then screw the wing screws clockwise onto the threaded pins. **Note: Screwing the wing screws firmly onto the threaded pins is important, otherwise dough will escape between the front cover and metal panel.**
10. Important note: For safety reasons the lid has a locking mechanism. To take off the lid, first press on the “Öffnen” (Open) button. The locking mechanism disengages, the lid can be removed.

DISASSEMBLY

Always unplug the appliance from the electrical outlet before you take the appliance apart.

1. To take off the lid, first press on the “Öffnen” (Open) button. The locking mechanism disengages, the lid can be removed.
2. Unscrew the wing screws of the panel by turning them anti-clockwise and take off the panel.
3. Take off the metal panel and detach the pasta die. Now you can detach the front cover. Pull the kneader out of the kneading container.

UNOLD

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

MAKING PASTA WITH THE AUTOMATIC PROGRAM

Note: The short operating time is 20 minutes. After this time let the appliance cool off completely, before continuing to make pasta. You can use the wait time to cook the noodles you have already made or prepare them for storage.

1. Ensure that the appliance is correctly assembled and that it contains the desired pasta die.
2. Place a sufficiently large plate under the openings of the die.
3. Measure or weigh the desired ingredients and have them on hand.
4. Open the lid of the kneading container.
5. Put flour or semolina or both as specified in the recipe into the kneading container.

Making egg noodles

6. In the rear area make a depression in the flour. Put the full egg (egg white and yolk) in a cup. If necessary, supplement with water or the liquid specified in the recipe, for the required quantity of liquid. Now carefully beat the egg mass in the cup. In this process, ensure that bubbles do not occur.
7. Pour the egg mass into the depression made in the flour.
8. Close the lid.
9. Plug the mains plug into an electrical outlet. The display lights up.
10. Press the “Auto” button. The display shows “10:6 1”. This runtime of 10 minutes is suitable for up to 300 g of pasta (250 g flour). After a few seconds the program sequence starts; the time in the display counts down to “0”.
11. If you want to use the runtime of 16 minutes for pasta up to 600 g (500 g flour) immediately press the “Auto” button again. The display shows “16:6 2”. After a few seconds the program sequence starts; the time in the display counts down to “0”.
12. The kneader starts to turn and the program runs for the specified time. The subsequent procedure is described starting from point 18.

Making noodles without egg

13. Close the lid of the appliance.
14. Plug the mains plug into an electrical outlet. The display lights up.
15. Press the “Auto” button. The display shows “10:6 1”. This runtime of 10 minutes is suitable for up to 300 g of pasta (250 g flour). After a few seconds the program sequence starts; the time in the display counts down to “0”.
16. If you want to use the runtime of 16 minutes for pasta up to 600 g (500 g flour) immediately press the “Auto” button again. The display shows “16:6

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

2". After a few seconds the program sequence starts; the time in the display counts down to "0".

17. The kneader starts to turn. Now immediately pour the weighed water slowly into the kneading container through the opening in the lid. The subsequent procedure is described starting from point 18.

Automatic extrusion of the pasta

18. As soon as the dough has reached the right consistency, the appliance begins to extrude noodles. You can cut off the noodles at the desired length with the provided dough scraper or with a small, sharp knife
19. When pasta extrusion is concluded the signal tone sounds four times and the appliance stops extruding pasta.
20. When you stop making pasta, unplug the plug from the electrical outlet. The device is not safely switched off until after it has been unplugged from the electrical outlet.



Always unplug the appliance from the electrical outlet before disassembly and cleaning.
After you have finished making pasta, disassemble the pasta machine immediately and clean all the component parts. Dried dough can make it difficult or impossible to disassemble the machine.

MAKING PASTA IN THE MANUAL PROGRAM

Note: The short operating time is 20 minutes. After this time let the appliance cool off completely, before continuing to make pasta. You can use the wait time to cook the noodles you have already made or prepare them for storage.

1. Ensure that the appliance is correctly assembled and that it contains the desired pasta die.
2. Place a sufficiently large plate under the openings of the die.
3. Measure or weigh the desired ingredients and have them on hand.
4. Open the lid of the kneading container.
5. Put flour or semolina or both as specified in the recipe into the kneading container.

Making egg noodles

6. In the rear area make a depression in the flour. Put the full egg (egg white and yolk) in a cup. If necessary, supplement with water or the liquid specified in the recipe, for the required quantity of liquid. Now carefully beat the egg mass in the cup. In this process, ensure that bubbles do not occur.
7. Pour the egg mass into the depression made in the flour.
8. Close the lid.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

9. Plug the mains plug into an electrical outlet. The display lights up.
10. Press the “Mix” button.
11. The preset time of 4 minutes will be shown in the display. Press the “+” or “-” buttons, to adjust this time according to your desires. The time adjustment is possible as long as the numbers in the display are flashing.
12. Wait several seconds. The flashing stops and the kneader starts to turn. The kneader starts to turn. This program runs for the factory-set time of 4 minutes or for the duration of the time specified by the user. The time is appropriately shown in the display. The subsequent procedure is described starting from point 20.

Making noodles without egg

13. Close the lid of the appliance.
14. Plug the mains plug into an electrical outlet. The display lights up.
15. Press the “Mix” button.
16. The preset time of 4 minutes will be shown in the display. Press the “+” or “-” buttons, to adjust this time according to your desires. The time adjustment is possible as long as the numbers in the display are flashing.
17. Wait several seconds. The flashing stops and the kneader starts to turn. This program runs for the factory-set time of 4 minutes or for the duration of the time specified by the user. The time is appropriately shown in the display.
18. Immediately pour the weighed water slowly into the kneading container through the opening in the lid.
19. The subsequent procedure is described starting from point 20.

Extruding pasta

20. When the set time has elapsed, the kneader stops and a signal tone sounds three times.
21. Now press the “Extrude” button. The appliance starts to extrude pasta. You can cut off the noodles at the desired length with the provided dough scraper or with a small, sharp knife
22. When pasta extrusion is concluded the signal tone sounds four times and the appliance stops extruding pasta.
23. When you stop making pasta, unplug the plug from the electrical outlet. The device is not safely switched off until after it has been unplugged from the electrical outlet.



Always unplug the appliance from the electrical outlet before disassembly and cleaning.
After you have finished making pasta, disassemble the pasta machine immediately and clean all the component parts. Dried dough can make it difficult or impossible to disassemble the machine.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de



CLEANING AND CARE

Always unplug the plug from the electrical outlet before cleaning.

1. Take the appliance apart in the reverse sequence:
2. For safety reasons the lid has a locking mechanism. To take off the lid, first press on the „Öffnen“ (Open) button. The locking mechanism disengages, the lid can be removed.
3. Release the locking levers of the panel by turning them anti-clockwise and take off the panel.
4. Take off the pasta die and unscrew the screws of the front cover.
5. Pull the kneader out of the kneading container.
6. Remove flour residues in the housing with a dry cloth.
7. Kneading container, kneader, front attachment, panel, and the pasta dies can be cleaned in lukewarm rinsing water. If necessary let the parts soak in the rinsing water for a few minutes to soften dough residues for easier removal.
8. Do not immerse the housing in water or other liquids.
9. The appliance must be completely dry before it can be used again.
10. When completely dry, store the appliance in a dry, safe place so that it is protected from dust, shocks, heat and moisture. Tip: Store the appliance in the original box.
11. Tip: To save space the pasta dies can be stored in the drawer of the appliance.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

Using the cleaning needle:

12. Carefully insert the cleaning needle into the openings of the respective die to remove dough residues. Tip: It is easier to remove dried-on dough residues.
13. **Caution, the needle has a sharp point, danger of injury!**

TROUBLESHOOTING

If the solutions provided below do not bring about the desired result, please contact our customer service department.

Problem	Solution
The appliance cannot be switched on.	Check whether the lid is properly fitted on and is locked in place. Check whether the wing screws of the metal panel are screwed completely closed.
Dough cannot be extruded	The dough does not have the proper consistency. If the dough is too liquid, add more flour. If the dough is too solid, add more water.
Dough residues adhere on the accessories	It is easier to remove hard dough residues. Consequently, let the dough residues dry-on completely (approx. 30 minutes) then clean again.
The last dough residues are not automatically pulled in	Open the lid and carefully slide the dough residues forward in the direction of the auger. Close the lid and proceed as usual.

IMPORTANT INFORMATION ABOUT MAKING PASTA

All ingredients are weighed. The quantity information always refers to grams.
With the appliance you are processing natural ingredients that are subject to certain fluctuations in moisture absorption. Therefore the information concerning liquid refers to guide values. If need be the dough can be adjusted with several grams of flour or liquid.
In the automatic program the dough is kneaded for 4 minutes. After this time the kneader turns in the opposite direction and the dough is formed into pasta.
Whole-grain flours, gluten-free flours and doughs without egg require a longer kneading time, and therefore should be prepared in the manual program.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

The dough is ready to be shaped when it has the condition of cake streusel. If the dough adheres on the kneader and is not automatically pulled into the auger, the dough is too moist. In this case, please detach the dough from the kneader, add a little flour to the dough and let the flour be briefly worked into the dough.

When the dough has the consistency of fine streusel, after approx. 3 minutes of kneading time add a little water. Dose the water carefully, so that the dough does not become too moist. We recommend the addition in 10-gram increments. However, always bear in mind that the flour swells due to the liquid. This process takes time. Consequently, do not add addition liquid prematurely.
Adding salt withdraws the moisture from the pasta dough. Consequently, do not add salt if you want to dry and store the pasta.
Mixtures of semolina and type 405 flour or "double-coarse" type 405 flour are optimal for making pasta.
Attention: Hollow pasta, such as elbow pasta, cannot be dried, because in dried status the pasta is under tension and the break.

In the recipes below size L eggs are used. Naturally, however you can also use other sizes of eggs. In this case increase or reduce the liquid content accordingly.
The water used should be cold.
When the dough presses against the appliance lid and thus switches off the appliance, open the lid and press the dough downward. Put the lid back on and switch the appliance back on.

How to cook pasta properly
You can cook pasta fresh or dried. Cook pasta in boiling, salted water. Be sure there to use enough water; you should use 3 to 4 litres 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 usually cooks faster than dried pasta. The freshly made pasta is done when it floats on the surface of the water.

Important note: Weigh the full egg (egg without shell) and add water, if necessary, until the required weight specification is reached.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

RECIPE IDEAS

Egg pasta		
	Half filling	Whole filling
Wheat flour, type 405	250 g	500 g
Egg and water	100 g = 2 eggs plus water	200 g = 4 eggs plus water
Automatic program		

Semolina pasta with egg 1		
	Half filling	Whole filling
Durum wheat semolina	200 g	400 g
Wheat flour, type 405	50 g	100 g
Egg and water	100 g = 2 eggs plus water	200 g = 4 eggs plus water
Automatic program		

Semolina pasta with egg 2		
	Half filling	Whole filling
Durum wheat semolina	250 g	500 g
Egg and water	100 g = 2 eggs plus water	200 g = 4 eggs plus water
Automatic program		

Egg pasta, special		
	Half filling	Whole filling
Wheat flour, type 405 "Double-coarse" (Spätzle flour)	250 g	500 g
Egg yolk, egg water Depending on the egg size, add water until the required weight is reached, or remove a little egg white.	100 g = 6 egg yolks, 1 egg plus water	200 g = 12 egg yolks, 1 egg plus water
Automatic program		

UNOLD®

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

Durum wheat semolina pasta with water		
	Half filling	Whole filling
Durum wheat semolina	200 g	400 g
Wheat flour, type 405	50 g	100 g
Cold water	80 g	160 g
Oil	10 g	20 g
Manual program for 6-8 minutes		

Carrot pasta		
	Half filling	Whole filling
"Double-coarse" wheat flour, type 405 (Spätzle and pasta dough, coarse)	250 g	500 g
Carrot juice and egg	95 g = 1 egg, plus carrot juice	190 g = 2 eggs plus carrot juice
Manual program for 6-8 minutes		

Red beet pasta		
	Half filling	Whole filling
"Double-coarse" wheat flour, type 405 (Spätzle and pasta dough, coarse)	250 g	500 g
Red beet juice and egg	95 g = 1 egg, plus red beet juice	190 g = 2 eggs plus red beet juice
Manual program for 6-8 minutes		

Spinach pasta		
	Half filling	Whole filling
"Double-coarse" wheat flour, type 405 (Spätzle and pasta dough, coarse)	250 g	500 g
Spinach and egg First thaw frozen spinach, enhance with broth and puree	110 g = frozen spinach and 1 egg	220 g = frozen spinach and 2 eggs
Manual program for 6-8 minutes		

UNOLD®

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

Wild garlic pasta		
	Halbe Füllung	Ganze Füllung
"Double-coarse" wheat flour, type 405 (Spätzle and pasta dough, coarse)	250 g	500 g
Wild garlic and egg Steam the garlic with a little water, then mix with the water	110 g = 1 egg and wild garlic	220 g = 2 eggs and wild garlic
Manual program for 6-8 minutes		

Pizza pasta		
	Half filling	Whole filling
Wheat flour, type 405	250 g	500 g
Egg and water	100 g = 1 egg plus water	200 g = 2 eggs plus water
Dried oregano	1 pinch	1 pinch
Automatic program		

Curry pasta		
	Half filling	Whole filling
Wheat flour, type 405	250 g	500 g
Egg and water	100 g = 1 egg plus water	200 g = 2 eggs plus water
Curry powder	1 heaping tsp = 5 g	2 heaping tsp (= 10 g)
Automatic program		

Sepia pasta (black pasta)		
	Half filling	Whole filling
"Double-coarse" wheat flour, type 405 (Spätzle and pasta dough, coarse)	250 g	500 g
Egg and water	100 g = 1 egg plus water	200 g = 2 eggs plus water
Sepia (aromatic squid ink) is available in special shops for fish or Italian products or on the Internet	3 tsp squid ink paste	6 tsp squid ink paste
Manual program for 6-8 minutes		

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

Whole-grain spelt flour pasta with egg		
	Half filling	Whole filling
Whole-grain spelt flour	250 g	500 g
Egg and water	100 g = 1 egg plus water	200 g = 2 eggs plus water
Manual program for 6-8 minutes		

Whole-grain spelt pasta with water		
	Half filling	Whole filling
Whole-grain spelt flour	250 g	500 g
Cold water	120 ml	240 ml
Manual program for 6-8 minutes		

Cornmeal pasta, gluten-free with egg		
	Half filling	Whole filling
Cornmeal	250 g	500 g
Guar flour	15 g	30 g
Egg and water	100 g = 1 egg plus water	200 g = 2 eggs plus water
Mix guar flour, egg and water in a cup with a hand blender, add directly to the flour do not fill over the lid!		
Manual program for 6-8 minutes		

Cornmeal pasta, gluten-free with egg		
	Half filling	Whole filling
Chickpea flour	250 g	500 g
Egg and water	95 g = 1 egg plus water	190 g plus water
Xanthan gum	3 g	6 g
Mix xanthan gum, egg and water in a cup with a hand blender, add directly to the flour do not fill over the lid!		
Manual program for 6-8 minutes		

Whole-grain wheat flour pasta		
	Half filling	Whole filling
Whole-grain wheat flour	250 g	500 g
Egg and water	100 g = 1 egg plus water	200 g = 2 eggs plus water
Manual program for 6-8 minutes		

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

Chickpea pasta, gluten-free, vegan		
	Half filling	Whole filling
Chickpea flour	250 g	500 g
Water	100 g	200 g
Xanthan gum	3 g	6 g
Mix xanthan gum and water in a cup with a hand blender, add directly to the flour do not fill over the lid!		
Manual program for 6-8 minutes		

Buckwheat flour pasta, gluten-free		
	Half filling	Whole filling
Buckwheat flour	250 g	500 g
Egg and water	150 g = 1 egg plus water	300 g = 1 egg and wild garlic
Locust bean gum	15 g	15 g
Mix locust bean gum, egg and water in a cup with a hand blender, add directly to the flour do not fill over the lid!		
Manual program for 6-8 minutes		

Almond flour pasta, low-carb, gluten-free		
	Half filling	Whole filling
Almond flour Almond flour contains only 4 g carbohydrates per 100 g	250 g	500 g
Egg and water	150 g = 2 eggs plus water	300 g = 4 eggs plus water
Sprinkle guar flour on the flour	15 g	30 g
Manual program for 8 minutes		

Rice pasta, gluten-free		
	Half filling	Whole filling
Rice flour	250 g	500 g
Guar flour	15 g	30 g
Egg and water	150 g = 2 eggs plus water	300 g = 4 eggs plus water
Manual program for 8 minutes		
Rice pasta must be prepared fresh immediately. Bring once to a boil in boiling salt water, then take the pasta out of the water immediately. Rice pasta cannot be dried; this causes it to crumble.		

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

Savoury shortcrust sticks **Pasta die no. 11 for grissini and shortcrust sticks**	
Wheat flour, type 550	350 g
Instant dry yeast	1 P.
Warm milk	100 g
Melted butter	100 g
Vegetable broth powder	1 Tlsp
Automatic program	
Also required: 1 egg and a little cream Fill flour, vegetable broth and yeast into the kneading container. Mix butter and milk together and let it flow in through the lid opening. Cut the pasta strand to the desired length (e.g. 10 - 15 cm). Beat 1 egg with 1 tsp cream, brush the sticks with this mixture. Sprinkle with sesame seeds, poppy seeds, coarse salt or flax seed, as desired. Preheat oven to 200°C, place sticks on a greased baking sheet and bake at 200°C for approx. 15 minutes.	

UNOLD®

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 and postage paid, together with a copy of the automatically generated sales receipt, which must show the date of purchase, and a description of the defect. If the defect is covered by the warranty, the customer will be reimbursed for the shipping costs only in 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 68860

SPÉCIFICATION TECHNIQUE

Puissance :	180 W, 220-240 V~, 50/60 Hz
Dimensions :	env. 30,0 x 34,7 x 30,5 cm L / l / h
Poids :	env. 8,6 kg
Câble d'alimentation :	env. 100 cm
Équipement :	Cuve de pétrissage pour max. 600 g de pâte, moteur robuste et puissant, mélange et pétrissage automatiques des ingrédients, fonction de sécurité, sortie automatique de la pâte à pâtes, gobelets pour le farine et les liquides
Accessoires :	5 matrices, gobelets, esemble de nettoyage

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.

POUR VOTRE SÉCURITÉ

Veuillez lire les instructions suivantes et les conserver.

Consignes générales de sécurité

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 ou avec un système de télécommande.
7. Ne plonger 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,
   - 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 avant de démonter et de nettoyer l'appareil, de retirer ou de monter des pièces détachées, ou si l'appareil doit être installé à un autre endroit.
11. Ne jamais laisser l'appareil sans surveillance tant qu'il est branché.
12. Afin d'éviter des accidents dus à un cordon d'alimentation qui traîne, l'appareil est doté d'un cordon court. Pour des raisons de sécurité, utiliser une rallonge dans des cas exceptionnels uniquement. Veiller à dérouler complètement la rallonge et respecter les limites de puissance du câble concerné.
13. Vérifier régulièrement que la prise mâle et le cordon d'alimentation ne sont pas usés ni abîmés. Si le câble de raccordement ou d'autres pièces sont abîmés, envoyer l'appareil pour contrôle et réparation à notre service après-vente. Toute réparation irrégulière peut provoquer des dangers pour l'utilisateur et entraîner l'extinction de la garantie.

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

14. L'appareil est exclusivement destiné à un usage intérieur
15. Ne jamais toucher l'appareil ou son cordon d'alimentation avec les mains mouillées.
16. 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.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

17. Toujours utiliser la machine à pâtes sur une surface dégagée et plane.
18. 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.
19. Ne jamais enrouler le câble autour de l'appareil et éviter tout pli du cordon afin de ne pas l'endommager.
20. Le câble d'alimentation doit être disposé de façon à ce qu'il soit impossible de tirer dessus ou de trébucher.
21. Ne pas déplacer l'appareil tant qu'il est en marche, afin d'éviter les blessures.
22. N'utiliser aucun liquide chaud.
23. 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.

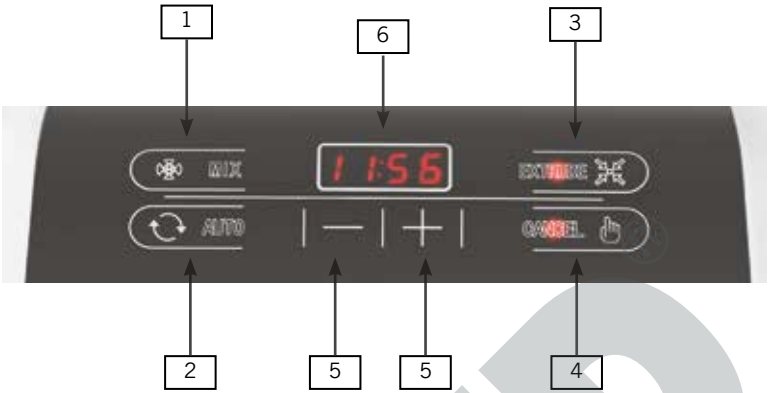
Le fabricant n'est nullement responsable en cas de montage non conforme, d'utilisation irrégulière ou non conforme ou suite à l'exécution de réparations par des tiers non autorisés.

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

1. Retirer tous les matériaux d'emballage et, le cas échéant, les protections de transport. Tenir les éléments d'emballage hors de portée des enfants - Risque d'asphyxie !
2. Vérifier si toutes les pièces sont présentes et complètes. Certaines des matrices fournies se trouvent dans le tiroir de rangement de l'appareil.
3. 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

PANNEAU DE COMMANDE



1	Touche Mix	Démarre le programme manuel
2	Touche Auto	Démarre le programme automatique
3	Touche Extrude	Démarre la production de pâtes
4	Touche Cancel	Interruption du programme choisi
5	Touches +/-	Prolonger ou réduire la durée de pétrissage d'un programme manuel
6	Écran	

ASSEMBLAGE

1. **Attention : la prise de l'appareil ne doit être branchée dans la prise de courant que si l'appareil est totalement monté !**
2. **L'appareil est équipé d'une fonction de sécurité. Dès que le couvercle est ouvert lorsque l'appareil fonctionne, ce dernier s'éteint.**
3. Poser l'appareil sur une surface sèche, plane et stable.
4. Pousser la cuve de pétrissage dans le boîtier. L'ouverture ronde doit être dirigée vers l'avant. L'ouverture carrée de la cuve de pétrissage doit être dirigée vers le haut.
5. Pousser complètement la pale de pétrissage à travers l'ouverture ronde dans la cuve de pétrissage. Ce faisant, la spirale de la pale doit être tournée vers l'avant. Sur la face arrière, à l'intérieur de l'appareil, se trouve un trou dans lequel la pale de pétrissage doit s'enclencher.
6. Pousser le capot frontal sur les vis de gauche et de droite dans l'appareil ; ce faisant, la touche « Ouvrir » doit être tournée vers le haut.
7. Choisir la matrice souhaitée et la fixer par l'arrière contre le bandeau métallique. Ce faisant, attention à l'encoche au niveau de l'évacuation. La rainure de la matrice doit glisser exactement dans cette encoche.
8. Glisser maintenant le bandeau métallique sur les tiges filetées qui sortent du capot frontal.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de





9. Pousser fermement le bandeau métallique contre le capot frontal et pousser ensuite les vis à ailettes dans le sens des aiguilles d'une montre sur les tiges filetées. **Remarque : un serrage ferme des tiges est essentiel pour que de la pâte ne s'échappe pas entre le capot frontal et le bandeau métallique.**
10. Remarque importante : pour des raisons de sécurité, le couvercle est doté d'un verrouillage. Pour retirer le couvercle, commencer par presser la touche « Ouvrir ». Le verrouillage se débloque et le couvercle peut être enlevé.

DÉMONTAGE

Toujours commencer par débrancher la prise avant de démonter l'appareil.

1. Pour retirer le couvercle, commencer par presser la touche « Ouvrir ». Le verrouillage se débloque et le couvercle peut être enlevé.
2. Desserrer les vis à ailettes du bandeau en les tournant dans le sens contraire des aiguilles d'une montre et retirer le bandeau.
3. Retirer le bandeau métallique et desserrer la matrice. Vous pouvez maintenant détacher le capot frontal. Retirer la pale de pétrissage de la cuve.

FABRICATION DE PÂTES AVEC LE PROGRAMME AUTOMATIQUE

Remarque : La durée de fonctionnement courte est de 20 minutes. Après cette durée, laisser l'appareil refroidir complètement avant de poursuivre la fabrication des pâtes. Vous pouvez utiliser le temps d'attente, par exemple, pour cuire les pâtes déjà fabriquées ou pour les préparer à être conservées.

1. S'assurer que l'appareil est correctement monté et qu'il contient la matrice souhaitée.
2. Placer une assiette suffisamment grande sous les orifices de la matrice.
3. Mesurer et/ou peser les ingrédients souhaités et les préparer.
4. Ouvrir le couvercle de la cuve de pétrissage.
5. Verser de la farine ou de la semoule, ou les deux, selon la recette dans la cuve de pétrissage.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

Préparation de pâtes aux œufs

6. Dans la partie arrière, former un puits dans la farine. Verser l'œuf entier (jaune et blanc) dans un bol. Compléter la quantité de liquide requise avec de l'eau ou le liquide indiqué dans la recette, le cas échéant. Fouetter maintenant délicatement l'œuf dans le bol. Ce faisant, veiller à ce que des bulles n'apparaissent pas.
7. Verser l'œuf dans le puits formé dans la farine.
8. Fermer le couvercle.
9. Brancher la prise sur le secteur. L'écran s'allume.
10. Appuyer sur la touche « Auto ». « 10:6 1 » s'affiche à l'écran. Cette durée de 10 minutes convient pour 300 g de pâtes au maximum (250 g de farine). Le déroulement du programme débute au bout de quelques secondes, le temps défile à l'écran en décroissant jusqu'à « 0 ».
11. Si vous souhaitez utiliser la durée de 16 minutes pour une quantité de pâtes jusqu'à 600 g (500 g de farine), presser immédiatement la touche « Auto » une nouvelle fois. « 16:6 2 » s'affiche à l'écran. Le déroulement du programme débute au bout de quelques secondes, le temps défile à l'écran en décroissant jusqu'à « 0 ».
12. La pale de pétrissage commence à tourner et le programme se déroule pendant la durée fixée. La suite de la procédure est décrite à partir du point 18.

Préparation de pâtes sans œufs

13. Fermer le couvercle de l'appareil.
14. Brancher la prise sur le secteur. L'écran s'allume.
15. Appuyer sur la touche « Auto ». « 10:6 1 » s'affiche à l'écran. Cette durée de 10 minutes convient pour 300 g de pâtes au maximum (250 g de farine). Le déroulement du programme débute au bout de quelques secondes, le temps défile à l'écran en décroissant jusqu'à « 0 ».
16. Si vous souhaitez utiliser la durée de 16 minutes pour une quantité de pâtes jusqu'à 600 g (500 g de farine), presser immédiatement la touche « Auto » une nouvelle fois. « 16:6 2 » s'affiche à l'écran. Le déroulement du programme débute au bout de quelques secondes, le temps défile à l'écran en décroissant jusqu'à « 0 ».
17. La pale de pétrissage commence à tourner. Verser maintenant immédiatement l'eau mesurée lentement à travers l'orifice du couvercle dans la cuve de pétrissage. La suite de la procédure est décrite à partir du point 18.

Évacuation automatique des pâtes

18. Dès que la pâte présente la consistance appropriée, l'appareil commence à délivrer les pâtes. Vous pouvez découper les pâtes à la longueur souhaitée avec la spatule fournie ou avec un petit couteau pointu.
19. Un signal sonore est émis dès que l'appareil a terminé de délivrer les pâtes.
20. Si vous avez terminé la préparation, vous pouvez débrancher la prise du secteur. L'appareil est alors parfaitement éteint.



Toujours débrancher la prise avant de démonter et de nettoyer l'appareil.
Après la fabrication de pâtes, démonter l'appareil immédiatement et nettoyer toutes les pièces détachées. La pâte une fois sèche rend le démontage difficile, voire impossible.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

FABRICATION DE PÂTES AVEC UN PROGRAMME MANUEL

Remarque : La durée de fonctionnement courte est de 20 minutes. Après cette durée, laisser l'appareil refroidir complètement avant de poursuivre la fabrication des pâtes. Vous pouvez utiliser le temps d'attente, par exemple, pour cuire les pâtes déjà fabriquées ou pour les préparer à être conservées.

1. S'assurer que l'appareil est correctement monté et qu'il contient la matrice souhaitée.
2. Placer une assiette suffisamment grande sous les orifices de la matrice.
3. Mesurer et/ou peser les ingrédients souhaités et les préparer.
4. Ouvrir le couvercle de la cuve de pétrissage.
5. Verser de la farine ou de la semoule, ou les deux, selon la recette dans la cuve de pétrissage.

Préparation de pâtes aux œufs

6. Dans la partie arrière, former un puits dans la farine. Verser l'œuf entier (jaune et blanc) dans un bol. Compléter la quantité de liquide requise avec de l'eau ou le liquide indiqué dans la recette, le cas échéant. Fouetter maintenant délicatement l'œuf dans le bol. Ce faisant, veiller à ce que des bulles n'apparaissent pas.
7. Verser l'œuf dans le puits formé dans la farine.
8. Fermer le couvercle.
9. Brancher la prise sur le secteur. L'écran s'allume.
10. Presser la touche « Mix ».
11. La durée prédéfinie de 4 minutes s'affiche à l'écran. Presser les touches « + » ou « - » pour ajuster cette durée en fonction de vos besoins. La durée peut être réglée tant que les chiffres clignotent à l'écran.
12. Patienter quelques secondes. Le clignotement cesse et la pale de pétrissage commence à tourner. La pale de pétrissage commence à tourner. Ce programme se déroule pendant la durée de 4 minutes fixée en usine ou pendant la durée définie par l'utilisateur. La durée s'affiche à l'écran. La suite de la procédure est décrite à partir du point 20.

Préparation de pâtes sans œufs

13. Fermer le couvercle de l'appareil.
14. Brancher la prise sur le secteur. L'écran s'allume.
15. Presser la touche « Mix ».
16. La durée prédéfinie de 4 minutes s'affiche à l'écran. Presser les touches « + » ou « - » pour ajuster cette durée en fonction de vos besoins. La durée peut être réglée tant que les chiffres clignotent à l'écran.
17. Patienter quelques secondes. Le clignotement cesse et la pale de pétrissage commence à tourner. Ce programme se déroule pendant la durée de 4 minutes fixée en usine ou pendant la durée définie par l'utilisateur. La durée s'affiche à l'écran.
18. Verser immédiatement l'eau mesurée lentement à travers l'orifice du couvercle dans la cuve de pétrissage.
19. La suite de la procédure est décrite à partir du point 20.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

Évacuation des pâtes

20. Si la durée paramétrée est écoulée, la pale de pétrissage s'arrête et un signal sonore retentit trois fois.
21. Presser maintenant la touche « Extrude ». L'appareil commence à délivrer les pâtes. Vous pouvez découper les pâtes à la longueur souhaitée avec la spatule fournie ou avec un petit couteau pointu.
22. Un signal sonore est émis dès que l'appareil a terminé de délivrer les pâtes.
23. Si vous avez terminé la préparation, vous pouvez débrancher la prise du secteur. L'appareil est alors parfaitement éteint.

Toujours débrancher la prise avant de démonter et de nettoyer l'appareil.
Après la fabrication de pâtes, démonter l'appareil immédiatement et nettoyer toutes les pièces détachées. La pâte une fois sèche rend le démontage difficile, voire impossible.



NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Avant le nettoyage, débrancher systématiquement la prise du secteur !

1. Démonter l'appareil dans l'ordre inverse :pour des raisons de sécurité, le couvercle est doté d'un verrouillage. Pour retirer le couvercle, commencer par presser la touche « Ouvrir ». Le verrouillage se débloque et le couvercle peut être enlevé.
2. Desserrer le levier de blocage du bandeau en le tournant dans le sens contraire des aiguilles d'une montre et retirer le bandeau.
3. Retirer la matrice et desserrer les vis du capot frontal.
4. Retirer la pale de pétrissage de la cuve.
5. Éliminer les résidus de farine dans le boîtier à l'aide d'un chiffon sec.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

6. La cuve de pétrissage, la pale de pétrissage, l'adaptateur frontal, le bandeau et les matrices peuvent être nettoyés à l'eau tiède. En cas de besoin, laisser les pièces tremper un court instant pour pouvoir éliminer plus aisément les résidus de pâte.
7. Le boîtier ne doit pas être immergé dans l'eau ou un autre liquide.
8. L'appareil doit être totalement sec avant de pouvoir être réutilisé.
9. Conserver l'appareil parfaitement sec dans un endroit sec et sûr, à l'abri de la poussière, des chocs, de la chaleur et de l'humidité. Astuce : conserver l'appareil dans son carton d'origine.
10. Astuce : pour gagner de la place, les matrices peuvent être rangées dans le tiroir de l'appareil.

Utilisation de l'aiguille de nettoyage :

11. Enfoncer délicatement l'aiguille de nettoyage dans les trous de la matrice concernée pour éliminer les résidus de pâte. Astuce : les résidus de pâte séchés peuvent être éliminés plus aisément.
12. **Attention : l'aiguille est très pointue, risque de blessure !**

DÉPANNAGE

Si les solutions suivantes ne produisent pas le résultat escompté, veuillez contacter notre service après-vente.

Dysfonctionnement	Solution
Impossible d'allumer l'appareil	Vérifier si le couvercle est correctement positionné et enclenché. Vérifier si les vis à ailettes du bandeau métallique sont parfaitement serrées.
Impossible de produire des pâtes	La pâte n'a pas la consistance appropriée. Si la pâte est trop liquide, ajouter de la farine. Si la pâte est trop solide, ajouter de l'eau.
Des résidus de pâte adhèrent aux accessoires.	Les résidus de pâte durcis peuvent être éliminés plus aisément. Par conséquent, laisser les résidus de pâte sécher complètement (env. 30 minutes), puis nettoyer à nouveau.
Les derniers résidus de pâte ne sont pas extraits automatiquement.	Ouvrir le couvercle et pousser délicatement les résidus de pâte vers l'avant, en direction de la vis. Fermer le couvercle et poursuivre comme d'habitude.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

REMARQUES CONCERNANT LA FABRICATION DE PÂTES

Tous les ingrédients sont pesés. Les quantités indiquées sont toujours exprimées en grammes.
Vous travaillez avec l'appareil des ingrédients naturels qui subissent une certaine réduction du fait de l'absorption d'humidité. Les données d'humidité sont donc des valeurs indicatives. Si nécessaire, il est possible d'ajouter quelques grammes de farine ou un peu d'eau à la pâte.
Avec le programme automatique, la pâte est pétrie pendant 4 minutes. Puis le pétrisseur tourne dans l'autre sens et la pâte est formée en pâtes.
Les farines complètes, les farines sans gluten et les pâtes sans œufs doivent être pétries plus longtemps. Elles doivent de ce fait être préparées avec le programme manuel.
La pâte est prête à être moulée lorsqu'elle a une texture farinante. Si la pâte reste coller au pétrisseur et qu'elle n'est pas automatiquement tirée dans la vis, la pâte est trop humide. Veuillez alors décoller la pâte du pétrisseur, ajoutez un peu de farine à la pâte et mélanger brièvement pour incorporer la farine.
Lorsque la pâte a la consistance d'un fin crumble, ajoutez un peu d'eau au bout de 3 minutes environ de pétrissage. Dosez l'eau avec précaution pour que la pâte ne devienne pas trop humide. Nous conseillons de faire des ajouts de 10 grammes par 10 grammes.
N'oubliez toutefois pas que la farine gonfle avec l'humidité. Cette opération nécessite du temps. C'est pourquoi vous ne devez pas vous précipitez pour ajouter de l'eau.
L'ajout de sel retire l'humidité de la pâte. Evitez d'ajouter du sel si vous souhaitez sécher ou stocker les pâtes.
Les mélanges à base de semoule de blé dur et de farine de blé type 405 ou de farine de recoupe de type 405 sont parfaits pour faire des pâtes.
Attention : Les pâtes de forme creuse, par exemple les macaroni, ne sèchent pas car elles sont tendues lorsqu'elles sont sèches et éclatent.
Les œufs utilisés dans les recettes suivantes sont des œufs de taille L. Vous pouvez bien entendu utiliser des œufs de taille différente. Vous devez alors augmenter ou diminuer la proportion d'humidité d'autant. Vous devez utiliser de l'eau froide. Si la pâte touche le couvercle de l'appareil et de ce fait coupe l'appareil, ouvrez le couvercle et enfoncez la pâte. Remettez le couvercle et rallumez l'appareil.
Remarque importante : peser l'œuf entier (sans la coquille) et compléter avec de l'eau jusqu'à obtenir le poids nécessaire indiqué, le cas échéant.

UNOLD®

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

RECETTES

Pâtes aux œufs		
	Remplissage à moitié	Remplissage complet
Farine de blé type 405	250 g	500 g
Œufs et eau	100 g = 2 œufs + eau	200 g = 4 œufs + eau
Programme automatique		

Pâtes à la semoule de blé dur avec de l'œuf 1		
	Remplissage à moitié	Remplissage complet
Semoule de blé dur	200 g	400 g
Farine de blé type 405	50 g	100 g
Œufs et eau	100 g = 2 œufs + eau	200 g = 4 œufs + eau
Programme automatique		

Pâtes à la semoule de blé dur avec de l'œuf 2		
	Remplissage à moitié	Remplissage complet
Semoule de blé dur	250 g	500 g
Œufs et eau	100 g = 2 œufs + eau	200 g = 4 œufs + eau
Programme automatique		

Pâtes aux œufs spéciales		
	Remplissage à moitié	Remplissage complet
Farine de blé dur type 405 de recoupe (farine à spätzle)	250 g	500 g
Jaune d'œuf, œuf, eau Ajouter de l'eau selon la taille des œufs pour obtenir le poids souhaité ou retirer un peu de blanc d'œuf.	100 g = 6 jaunes d'œuf, 1 œuf + eau	200 g = 12 jaunes d'œuf, 1 œuf + eau
Programme automatique		

UNOLD®

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

Pâtes à la farine de blé dur avec de l'eau		
	Remplissage à moitié	Remplissage complet
Semoule de blé dur	200 g	400 g
Farine de blé type 405	50 g	100 g
Eau froide	80 g	160 g
Huile	10 g	20 g
Programme manuel de 6 à 8 minutes		

Pâtes pizza		
	Remplissage à moitié	Remplissage complet
Farine de blé type 405	250 g	500 g
Œufs et eau	100 g = 1 œuf + eau	200 g = 2 œufs + eau
Origan sec	1 pincée	1 pincée
Automatikprogramm		

Pâtes au curry		
	Remplissage à moitié	Remplissage complet
Farine de blé type 405	250 g	500 g
Œufs et eau	100 g = 1 œuf + eau	200 g = 2 œufs + eau
Curry en poudre	1 c. à café rase = 5 g	2 c. à café rases = 10 g
Programme automatique		

Pâtes aux carottes		
	Remplissage à moitié	Remplissage complet
Farine de blé de recoupe type 405 (farine pour Spätzle et pâtes)	250 g	500 g
Jus de carottes et œuf	95 g = 1 œuf + jus de carottes	190 g = 2 œufs + jus de carottes
Programme manuel de 6 à 8 minutes		

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

Pâtes à la betterave rouge		
	Remplissage à moitié	Remplissage complet
Farine de blé de recoupe type 405 (farine pour Spätzle et pâtes)	250 g	500 g
Jus de betterave rouge et œuf	95 g = 1 œuf + jus de betterave rouge	190 g = 2 œufs + jus de betterave rouge
Programme manuel de 6 à 8 minutes		

Pâtes aux épinards		
	Remplissage à moitié	Remplissage complet
Farine de blé de recoupe type 405 (farine pour Spätzle et pâtes)	250 g	500 g
Epinards et œuf Commencer par faire tremper les épinards surgelés, assaisonner avec un bouillon et mettre en purée	110 g = épinards surgelés et 1 œuf	220 g = épinards surgelés et 2 œufs
Programme manuel de 6 à 8 minutes		

Pâtes à l'ail des ours		
	Remplissage à moitié	Remplissage complet
Farine de blé de recoupe type 405 (farine pour Spätzle et pâtes)	250 g	500 g
Ail des ours et œuf Faire cuire brièvement l'ail des ours avec un peu d'eau puis mixer avec l'eau de réduction	110 g = 1 œuf et ail des ours	220 g = 2 œufs et ail des ours
Programme manuel de 6 à 8 minutes		

Pâtes à la farine complète de blé		
	Remplissage à moitié	Remplissage complet
Farine de blé complet	250 g	500 g
Œufs et eau	100 g = 1 œuf + eau	200 g = 2 œufs + eau
Programme manuel de 6 à 8 minutes		

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

Pâtes à l'encre de sèche (pâtes noires)		
	Remplissage à moitié	Remplissage complet
Farine de blé de recoupe type 405 (farine pour Spätzle et pâtes)	250 g	500 g
Œufs et eau	100 g = 1 œuf + eau	200 g = 2 œufs + eau
Vous trouverez de l'encre de sèche dans les magasins spécialisés de poissons ou dans les épiceries italiennes ou sur Internet	3 c. à café de pâte d'encre de sèche	6 c. à café de pâte d'encre de sèche
Programme manuel de 6 à 8 minutes		

Pâtes à la farine complète d'épeautre aux œufs		
	Remplissage à moitié	Remplissage complet
Farine d'épeautre complète	250 g	500 g
Œufs et eau	100 g = 1 œuf + eau	200 g = 2 œufs + eau
Programme manuel de 6 à 8 minutes		

Pâtes à la farine complète d'épeautre avec de l'eau		
	Remplissage à moitié	Remplissage complet
Farine d'épeautre complète	250 g	500 g
Eau froide	120 ml	240 ml
Programme manuel de 6 à 8 minutes		

Pâtes à la farine de maïs, sans gluten, aux œufs		
	Remplissage à moitié	Remplissage complet
Farine de maïs	250 g	500 g
Gomme de guar	15 g	30 g
Œufs et eau	100 g = 1 œuf + eau	200 g = 2 œufs + eau
Mixer la gomme de guar, le ou les œufs et l'eau dans un récipient avec un mixeur plongeant, puis verser directement sur la farine. Ne pas remplir au-dessus du couvercle !		
Programme manuel de 6 à 8 minutes		

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

Pâtes à la farine de pois chiches, sans gluten, aux œufs		
	Remplissage à moitié	Remplissage complet
Farine de pois chiches	250 g	500 g
Œufs et eau	95 g = 1 œuf + eau	190 g + eau
Xanthane	3 g	6 g
Mixer le xanthane, le ou les œufs et l'eau dans un récipient avec un mixeur plongeant, puis verser directement sur la farine. Ne pas remplir au-dessus du couvercle !		
Programme manuel de 6 à 8 minutes		

Pâtes à la farine de pois chiches, sans gluten, vegan		
	Remplissage à moitié	Remplissage complet
Farine de pois chiches	250 g	500 g
Eau	100 g	200 g
Xanthane	3 g	6 g
Mélanger le xanthane et l'eau dans un récipient avec un mixeur plongeant, puis verser directement sur la farine. Ne pas remplir au-dessus du couvercle !		
Programme manuel de 6 à 8 minutes		

Pâtes à la farine de sarrasin, sans gluten		
	Remplissage à moitié	Remplissage complet
Farine de sarrasin	250 g	500 g
Œufs et eau	150 g = 1 œuf + eau	300 g = 1 œuf + eau
Farine de graines de caroube	15 g	15 g
Mixer la farine de graines de caroube, le ou les œufs et l'eau dans un récipient avec un mixeur plongeant, puis verser directement sur la farine. Ne pas remplir au-dessus du couvercle !		
Programme manuel de 6 à 8 minutes		

Pâtes à la poudre d'amande, basses calories, sans gluten		
	Remplissage à moitié	Remplissage complet
Poudre d'amande La poudre d'amande ne contient que 4 g de glucides par 100 g	250 g	500 g
Œufs et eau	150 g = 2 œufs + eau	300 g = 4 œufs + eau
Gomme de guar, saupoudrer sur la farine	15 g	30 g
Programme manuel de 8 minutes		

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

Pâtes de riz, sans gluten		
	Remplissage à moitié	Remplissage complet
Farine de riz	250 g	500 g
Gomme de guar	15 g	30 g
Œufs et eau	150 g = 2 œufs + eau	300 g = 4 œufs + eau
Programme manuel de 8 minutes		
Les pâtes de riz doivent être immédiatement préparées lorsqu'elles sont fraîches. Les faire cuire dans de l'eau salée bouillante et les retirer aussitôt de l'eau. Les pâtes de riz ne peuvent pas être séchées car elles se cassent.		

Bâtonnets savoureux **Matrice n° 11 pour gressins et bâtonnets**	
Farine de blé type 550	350 g
Levure (rapide)	1 sachet.
Lait chaud	100 g
Beurre fondu	100 g
Bouillon de légumes en poudre	1 c. à café
Programme automatique	
Par ailleurs, il vous faut : 1 œuf et un peu de crème fraîche Mettre la farine, le bouillon de légumes et la levure dans le bol de pétrissage. Mélanger le beurre et la lait et laisser couler par l'ouverture du couvercle. Couper le boudin de pâte de la longueur souhaitée (par exemple 10 – 15 cm). Battre 1 œuf avec 1 c. à café de crème, et enduire les boudins avec ce mélange. Saupoudrez à votre guise des graines de sésame, de pavot, de cumin ou de lin ou encore du gros sel. Préchauffer le four à 200 °C, déposer les boudins sur une plaque de cuisson graissée et faire cuire pendant 15 minutes environ à 200 °C.	

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

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.

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. 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, port payé et proprement emballé. Les coûts de transport seront remboursés en cas de garantie en Allemagne et en 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 68860

TECHNISCHE GEGEVENS

Vermogen:	180 W, 220-240 V~, 50/60 Hz
Afmetingen:	ca. 30,0 x 34,7 x 30,5 cm l/b/h
Gewicht:	ca. 8,6 kg
Aansluitkabel:	ca. 100 cm
Uitvoering:	Mengbak voor max. 600 g deeg, sterke, robuuste aandrijfmotor, automatisch roeren en kneden van de ingrediënten, veiligheidsfunctie, automatisch persen van het pastadeeg, bekers voor bloem en vloeistoffen
Toebehoren:	5 vormen, 3 bekers, set voor reiniging

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.

VOOR UW VEILIGHEID

Lees de volgende aanwijzingen door en bewaar deze 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 een spanning die overeenkomt met de gegevens op het typeplaatje.
6. Dit apparaat mag niet worden gebruikt met een externe schakelklok of een afstandsbedieningssysteem.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

7. Dompel het apparaat of de voedingskabel nooit in water of andere vloeistoffen.
8. Het apparaat is uitsluitend bestemd voor huishoudelijk gebruik of voor soortgelijke doeleinden, bijv.
   - voor kitchenettes in bedrijven, kantoren of andere werklocaties,
   - voor gebruik door gasten in hotels, motels of andere logiesbedrijven,
   - in particuliere pensions of vakantiehuizen.
9. Het apparaat en de voedingskabel 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 het apparaat op een andere plaats wordt gezet.
11. Laat het apparaat nooit zonder toezicht zolang het met het stroomnet is verbonden.
12. Om ongevallen door een rondslingerende voedingskabel te voorkomen, is het apparaat voorzien van een korte voedingskabel. Gebruik om veiligheidsredenen alleen in uitzonderlijke gevallen een verlengkabel. Let erop dat de verlengkabel volledig wordt afgerold en neem de vermogenslimieten van de betreffende kabel in acht.
13. Controleer de stekker en de voedingskabel regelmatig op slijtage of beschadiging. Bij beschadiging van de voedingskabel of van andere onderdelen stuurt u het apparaat voor controle en reparatie naar onze klantenservice. Ondeskundige reparaties kunnen leiden tot gevaren voor de gebruiker en hebben uitsluiting van de garantie tot gevolg.

Aanwijzingen om het apparaat op te stellen en te bedienen

14. Het apparaat is uitsluitend geschikt voor gebruik binnenshuis.
15. Raak het apparaat resp. de voedingskabel niet aan als u natte handen hebt of op een vochtige ondergrond staat.
16. Trek de voedingskabel alleen aan de stekker uit het stopcontact. Trek nooit direct aan de voedingskabel om schade aan de voedingskabel te voorkomen.
17. Zet het apparaat om veiligheidsredenen nooit neer op hete oppervlakken, een metalen dienblad of op een natte ondergrond. Het apparaat en de voedingskabel mogen niet in de buurt van open vuur gebruikt worden.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

18. Gebruik de pastamachine altijd op een vrij en vlak oppervlak.
19. Let erop dat de voedingskabel niet over de rand van het werkvlak heen hangt, omdat dit anders tot ongevallen kan leiden als bijv. kleine kinderen hieraan trekken.
20. Wikkel de voedingskabel niet om het apparaat en voorkom knikken in de kabel om schade aan de voedingskabel te voorkomen.
21. De voedingskabel moet zo worden gelegd dat er niet aan kan worden getrokken of men er niet over kan struikelen.
22. Verschuif het apparaat niet zolang dit is ingeschakeld om letsel te voorkomen.
23. Gebruik geen hete vloeistoffen.
24. Gebruik het apparaat uitsluitend als het op de voorgeschreven wijze in elkaar is gezet.
25. Gebruik het apparaat nooit met accessoires van andere apparaten.
26. De korte werkingstijd bedraagt 20 minuten. Laat het apparaat na deze tijd volledig afkoelen voordat u met het maken van de pasta doorgaat.
27. Let op: Vermijd contact met de bewegende delen van het apparaat als het apparaat in werking is. Houd uw handen, haren of andere voorwerpen uit de buurt van het apparaat; er bestaat dan kans op letsel!



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.

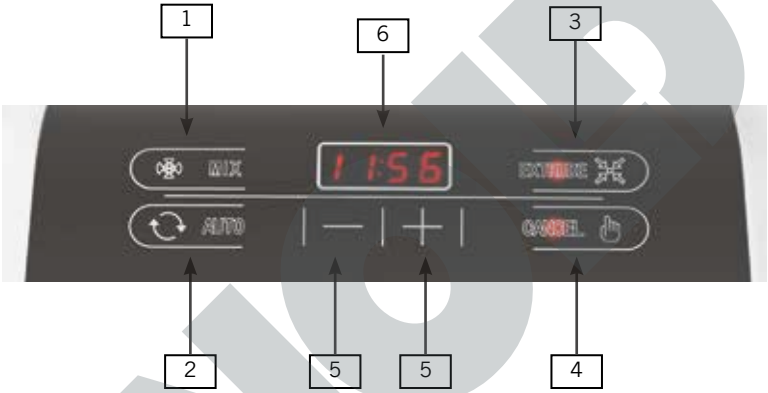
De fabrikant aanvaardt geen aansprakelijkheid bij foutieve montage, bij ondeskundig of foutief gebruik of als reparaties door niet geautoriseerde personen worden uitgevoerd.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

VÓÓR HET EERSTE GEBRUIK

1. Verwijder alle verpakkingsmaterialen en evt. transportbeveiligingen. Houd verpakkingsmateriaal uit de buurt van kinderen - kans op verstikking!
2. Controleer of alle onderdelen aanwezig zijn. Enkele van de meegeleverde vormschijven bevinden zich in de bewaarlade in het apparaat.
3. Reinig alle onderdelen met een vochtige doek, zoals beschreven staat in het hoofdstuk „Reinigen en onderhouden“.

BEDIENINGSPANEEL



1	Knop Mix	Start het handmatige programma
2	Knop Auto	Start het automatische programma
3	Knop Extrude	Start het persen van pasta
4	Knop Cancel	Gekozen programma annuleren
5	Knoppen +/-	Kneedtijd van het handmatige programma verlengen of inkorten
6	Display	

MONTEREN

1. **Let op: De stekker van het apparaat mag pas in het stopcontact worden gestoken als het apparaat helemaal in elkaar is gezet!**
2. **Het apparaat is voorzien van een veiligheidsfunctie. Zodra tijdens de werking het deksel wordt geopend, wordt het apparaat uitgeschakeld.**
3. Zet de behuizing op een stevig, vlak en droog oppervlak.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

4. Schuif de kneedbak in de behuizing. Let erop dat de ronde opening naar voren wijst. De vierkante opening van de kneedbak moet naar boven wijzen.
5. Schuif de kneder door de ronde opening helemaal in de kneedbak. Hierbij moet de spiraal van de kneder naar voren wijzen. Aan de achterkant in het binnenste van het apparaat bevindt zich een gat, waarin de kneder moet vastklikken.





6. Schuif de frontafdekking door de schroeven links en rechts in het apparaat, de knop “Openen” moet daarbij naar boven wijzen.
7. Kies de gewenste vormschijf en bevestig deze van achteren aan de metalen adapter. Let hierbij op de inkeping van de uitlaatopening. De gleuf van de vormschijf moet precies in deze inkeping worden geschoven.
8. Schuif nu de metalen adapter op de schroefdraadpennen die uit de frontafdekking steken.
9. Duw de metalen adapter stevig tegen de frontafdekking en duw daarna de vleugelschroeven met de klok mee op de schroefdraadpennen. **Aanwijzing: Het is belangrijk dat de pennen stevig worden vastgedraaid, anders kan tussen frontafdekking en metalen adapter deeg uitlopen.**
10. Belangrijke aanwijzing: Het deksel beschikt om veiligheidsredenen over een vergrendeling. Om het deksel af te kunnen pakken, moet u eerst op de knop “Openen” drukken. De vergrendeling komt dan los en het deksel kan worden afgepakt.

UIT ELKAAR HALEN

Trek altijd eerst de stekker uit het stopcontact voordat u het apparaat uit elkaar haalt.

1. Om het deksel af te kunnen pakken, moet u eerst op de knop “Openen” drukken. De vergrendeling komt dan los en het deksel kan worden afgepakt.
2. Haal de vleugelschroeven van de adapter los door deze tegen de klok in te draaien en pak de adapter af.
3. Verwijder de metalen adapter en haal de vormschijf los. U kunt de frontafdekking nu loshalen. Trek de kneder uit de kneedbak.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

PASTA MAKEN MET HET AUTOMATISCHE PROGRAMMA

Aanwijzing: De korte werkingstijd bedraagt 20 minuten. Laat het apparaat na deze tijd volledig afkoelen voordat u met het maken van de pasta doorgaat. De wachttijd kunt u gebruiken om bv. de reeds gemaakte pasta te koken of om deze voor het bewaren voor te bereiden.

1. Controleer of het apparaat juist in elkaar is gezet en de gewenste vormschijf bevat.
2. Plaats een voldoende groot bord onder de openingen in de vormschijf.
3. Meet of weeg de gewenste ingrediënten af en zet deze klaar.
4. Open het deksel van de kneedbak.
5. Doe bloem of gries of beide volgens het recept in de kneedbak.

Bereiding van pasta met ei

6. Maak in het achterste gedeelte een kommetje in de bloem. Doe het ei (eigeel en eiwit) in een beker. Voeg de vereiste hoeveelheid vloeistof evt. met water of de in het recept aangegeven vloeistof toe. Kluts nu de eimassa voorzichtig in de beker. Let erop dat hierbij geen blaasjes ontstaan.
7. Giet de eimassa in het bloemkommetje.
8. Sluit het deksel.
9. Steek de stekker in het stopcontact. Het display gaat branden.
10. Druk op de knop “Auto”. Op het display verschijnt “10:6 1”. Deze looptijd van 10 minuten is geschikt voor pasta tot 300 g (250 g bloem). Na enkele seconden begint het programma, de tijd in het display telt af naar “0”.
11. Als u de looptijd van 16 minuten voor pasta tot 600 g (500 g bloem) wilt gebruiken, druk dan meteen nogmaals op de knop “Auto”. Op het display wordt “16:6 2” weergegeven. Na enkele seconden begint het programma, de tijd in het display telt af naar “0”.
12. De kneder begint te draaien en het programma loopt gedurende de vastgelegde tijd. De verdere werkwijze wordt vanaf punt 18 beschreven.

Bereiding van pasta zonder ei

13. Sluit het deksel van het apparaat.
14. Steek de stekker in het stopcontact. Het display gaat branden.
15. Druk op de knop “Auto”. Op het display verschijnt “10:6 1”. Deze looptijd van 10 minuten is geschikt voor pasta tot 300 g (250 g bloem). Na enkele seconden begint het programma, de tijd in het display telt af naar “0”.
16. Als u de looptijd van 16 minuten voor pasta tot 600 g (500 g bloem) wilt gebruiken, druk dan meteen nogmaals op de knop “Auto”. Op het display wordt “16:6 2” weergegeven. Na enkele seconden begint het programma, de tijd in het display telt af naar “0”.
17. De kneder begint te draaien. Giet nu meteen langzaam de afgemeten hoeveelheid water door de opening in het deksel in de kneedbak. De verdere werkwijze wordt vanaf punt 18 beschreven.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

Automatische afgifte van de pasta

18. Zodra het deeg de juiste consistentie heeft, begint het apparaat met het persen van de pasta. U kunt de pasta met de meegeleverde deegschraper of een klein scherp mes in de gewenste lengte afsnijden.
19. Als het persen van het deeg is beëindigd, klinkt er vier keer een signaaltoon en stopt het apparaat met het persen van het deeg.
20. Als u met het maken van de pasta stopt, trek dan de stekker uit het stopcontact. Pas dan is het apparaat veilig uitgeschakeld.



Trek altijd eerst de stekker uit het stopcontact voordat u het apparaat uit elkaar haalt en reinigt.
Haal het apparaat onmiddellijk uit elkaar nadat u de pasta hebt gemaakt en reinig alle afzonderlijke onderdelen. Ingedroogd deeg maakt het moeilijker of zelfs helemaal onmogelijk om het apparaat uit elkaar te halen.

PASTA MAKEN MET HET HANDMATIGE PROGRAMMA

Aanwijzing: De korte werkingstijd bedraagt 20 minuten. Laat het apparaat na deze tijd volledig afkoelen voordat u met het maken van de pasta doorgaat. De wachttijd kunt u gebruiken om bv. de reeds gemaakte pasta te koken of om deze voor het bewaren voor te bereiden.

1. Controleer of het apparaat juist in elkaar is gezet en de gewenste vormschijf bevat.
2. Plaats een voldoende groot bord onder de openingen in de vormschijf.
3. Meet of weeg de gewenste ingrediënten af en zet deze klaar.
4. Open het deksel van de kneedbak.
5. Doe bloem of gries of beide volgens het recept in de kneedbak.

Bereiding van pasta met ei

6. Maak in het achterste gedeelte een kommetje in de bloem. Doe het ei (eigeel en eiwit) in een beker. Voeg de vereiste hoeveelheid vloeistof evt. met water of de in het recept aangegeven vloeistof toe. Kluts nu de eimassa voorzichtig in de beker. Let erop dat hierbij geen blaasjes ontstaan.
7. Giet de eimassa in het bloemkommetje.
8. Sluit het deksel.
9. Steek de stekker in het stopcontact. Het display gaat branden.
10. Druk hiervoor op de knop “Mix”.
11. Op het display wordt de vooringestelde tijd van 4 minuten weergegeven. Druk op de knoppen “+” of “-” om deze tijd naar wens aan te passen. De tijdinstelling is mogelijk zolang de cijfers op het display knipperen.
12. Wacht enkele seconden. Het knipperen stopt en de kneder begint te draaien. De kneder begint te draaien. Dit programma loopt gedurende de af fabriek vastgestelde tijd van 4 minuten of

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

gedurende de door de gebruiker vastgelegde tijd. De tijd wordt op het display weergegeven. De verdere werkwijze wordt vanaf punt 20 beschreven.

Bereiding van pasta zonder ei

13. Sluit het deksel van het apparaat.
14. Steek de stekker in het stopcontact. Het display gaat branden.
15. Druk hiervoor op de knop “Mix”.
16. Op het display wordt de vooringestelde tijd van 4 minuten weergegeven. Druk op de knoppen “+” of “-” om deze tijd naar wens aan te passen. De tijdinstelling is mogelijk zolang de cijfers op het display knipperen.
17. Wacht enkele seconden. Het knipperen stopt en de kneder begint te draaien. Dit programma loopt gedurende de af fabriek vastgestelde tijd van 4 minuten of gedurende de door de gebruiker vastgelegde tijd. De tijd wordt op het display weergegeven.
18. Giet meteen langzaam de afgewogen hoeveelheid water door de opening in het deksel in de kneedbak.
19. De verdere werkwijze wordt vanaf punt 20 beschreven.

Persen van de pasta

20. Als de ingestelde tijd is verstreken, stopt de kneder en klinkt er drie keer een signaaltoon.
21. Druk nu op de knop “Extrude”. Het apparaat begint nu met het persen van de pasta. U kunt de pasta met de meegeleverde deegschraper of een klein scherp mes in de gewenste lengte afsnijden.
22. Als het persen van het deeg is beëindigd, klinkt er vier keer een signaaltoon en stopt het apparaat met het persen van het deeg.
23. Als u met het maken van de pasta stopt, trek dan de stekker uit het stopcontact. Pas dan is het apparaat veilig uitgeschakeld.



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

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

REINIGEN EN ONDERHOUDEN



Trek eerst de stekker uit het stopcontact voordat u het apparaat reinigt!

1. Haal het apparaat in omgekeerde volgorde uit elkaar:
2. Het deksel beschikt om veiligheidsredenen over een vergrendeling. Om het deksel af te kunnen pakken, moet u eerst op de knop „Openen“ drukken. De vergrendeling komt dan los en het deksel kan worden afgepakt.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

3. Haal de vergrendelingshendel van de adapter los door deze tegen de klok in te draaien en pak de adapter af.
4. Pak de vormschijf af en draai de schroeven van de frontafdekking los.
5. Trek de kneder uit de kneedbak.
6. Verwijder bloemrestanten in de behuizing met een droge doek.
7. Kneedbak, kneder, frontopzetstuk, adapter en de vormschijven kunnen in een lauwwarm sopje worden gereinigd. Laat de onderdelen indien nodig kort weken om de deegresten beter te kunnen verwijderen.
8. De behuizing mag niet in water of andere vloeistoffen worden gedompeld.
9. Het apparaat moet helemaal zijn gedroogd voordat u het weer mag gebruiken.
10. Berg het geheel gedroogde apparaat op een droge en veilige plaats op om het apparaat tegen stof, stoten, hitte en vocht te beschermen. Tip: Bewaar het apparaat in de originele verpakking.
11. Tip: De vormschijven kunnen ruimtebesparend in de lade van het apparaat worden opgeborgen.

Gebruik van de reinigingsnaald:

12. Steek met de reinigingsnaald voorzichtig in de openingen van de betreffende vormschijf om deegresten te verwijderen. Tip: Opgedroogde deegresten kunnen makkelijker worden verwijderd.
13. **Let op! De naald is heel spits, dus kijk uit dat u zich niet verwond!**

STORINGEN VERHELPEN

Als de volgende oplossingen niet tot het gewenste resultaat leiden, neem dan contact op met onze klantenservice.

Storingen	Oplossingen
Het apparaat kan niet worden ingeschakeld.	Controleer of het deksel goed is geplaatst en vastgeklikt. Controleer of de vleugelschroeven van de metalen adapter helemaal zijn dichtgedraaid.
Het deeg wordt er niet uitgeperst.	Het deeg heeft niet de juiste consistentie. Als het deeg te vloeibaar is, moet meer bloem worden toegevoegd. Als het deeg te vast is, moet meer water worden toegevoegd.
Deegresten plakken aan het toebehoren	Harde deegresten kunnen makkelijker worden verwijderd. Laat daarom de deegresten helemaal opdrogen (ca. 30 minuten) en probeer deze daarna opnieuw te verwijderen.
De laatste deegresten worden niet automatisch naar binnen getrokken	Open het deksel en schuif de deegresten voorzichtig naar voren in de richting van de schroef. Sluit het deksel en ga door zoals gebruikelijk.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

BELANGRIJKE AANWIJZINGEN VOOR HET MAKEN VAN PASTA

Alle ingrediënten worden gewogen. De aanduidingen van de hoeveelheden zijn altijd in gram.
U verwerkt met het apparaat natuurlijke ingrediënten die aan bepaalde schommelingen in de vochtopname onderhevig zijn. Daarom gaat het bij de aanduidingen van de vloeistoffen om richtwaarden. Het deeg kan, indien nodig, met enkele grammen bloem of vloeistof worden aangepast.
In het automatische programma wordt het deeg 4 minuten lang gekneed. Daarna gaat de kneder in tegengestelde richting draaien en wordt van het deeg pasta gemaakt.
Volkorenbloem, glutenvrije bloemsoorten en deeg zonder ei heeft een langere kneedtijd en moet daarom met het handmatige programma worden bereid.
Het deeg is gereed om er pasta van te maken als het de consistentie heeft van deegkruimels. Mocht het deeg aan de kneder blijven plakken en niet automatisch door de schroef naar binnen worden getrokken, dan is het deeg te vochtig. Maak dan het deeg los van de kneder, voeg aan het deeg een beetje bloem toe en meng de bloem kort met het deeg.
Als het deeg de consistentie heeft van fijne kruimels, voeg dan na ongeveer 3 minuten kneden een beetje water toe. Doseer het water voorzichtig, zodat het deeg niet te vochtig wordt. Wij adviseren om het water in stappen van 10 gram toe te voegen.
Denk er echter altijd aan dat de bloem door het vocht opzwelt. Dit proces heeft tijd nodig. Voeg daarom niet te vroeg meer vloeistof toe.
Door zout toe te voegen, onttrekt u vocht aan het pastadeeg. Doe er daarom geen zout bij als u de pasta wilt drogen en bewaren.
Optimaal geschikt voor het maken van pasta zijn mengsels van durumtarwegriesmeel en tarwebloem type 405 of zeer grove tarwebloem type 405.
Let op: Pasta met een holle vorm, zoals bijv. macaroni, kan niet worden gedroogd, omdat deze in gedroogde toestand onder spanning staan en kapot springt.
In de volgende recepten worden eieren maat L gebruikt. U kunt echter ook een andere maat eieren gebruiken. Verhoog resp. verlaag dan de hoeveelheid vloeistof dienovereenkomstig.
Het gebruikte water moet koud zijn.
Als het deeg tegen het deksel van het apparaat aanduwt en daardoor het apparaat uitschakelt, open dan het deksel en duw het deeg omlaag. Breng het deksel weer aan en schakel het apparaat weer in.

Belangrijke aanwijzing: Weeg het ei (zonder schaal) en voeg evt. water toe tot aan het vereiste gewicht.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

RECEPTEN

Eierpasta		
	Halve vulling	Hele vulling
Tarwebloem type 405	250 g	500 g
Ei en water	100 g = 2 eieren plus water	200 g = 4 eieren plus water
Automatisch programma		

Pasta van hard tarwegriesmeel met ei 1		
	Halve vulling	Hele vulling
Durumtarwegriesmeel	200 g	400 g
Tarwebloem type 405	50 g	100 g
Ei en water	100 g = 2 eieren plus water	200 g = 4 eieren plus water
Automatisch programma		

Pasta van hard tarwegriesmeel met ei 2		
	Halve vulling	Hele vulling
Durumtarwegriesmeel	250 g	500 g
Ei en water	100 g = 2 eieren plus water	200 g = 4 eieren plus water
Automatisch programma		

Speciale eierpasta		
	Halve vulling	Hele vulling
Durumtarwebloem type 405 zeer grof (Spätzle-bloem)	250 g	500 g
Eigeel, ei, water Afhankelijk van de maat van het ei water tot aan het vereiste gewicht toevoegen of een beetje eiwit verwijderen.	100 g = 6 eigeel, 1 ei plus water	200 g= 12 eigeel, 1 ei plus water
Automatisch programma		

UNOLD®

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

Pasta van durumtarwemeel met water		
	Halve vulling	Hele vulling
Durumtarwegriesmeel	200 g	400 g
Tarwebloem type 405	50 g	100 g
Koud water	80 g	160 g
Oile	10 g	20
Handmatig programma gedurende 6 – 8 minuten		

Pizzapasta		
	Halve vulling	Hele vulling
Tarwebloem type 405	250 g	500 g
Ei en water	100 g = 1 ei plus water	200 g = 2 eieren plus water
Oregano gedroogd	1 snufje	1 snufje
Automatisch programma		

Currypasta		
	Halve vulling	Hele vulling
Tarwebloem type 405	250 g	500 g
Ei en water	100 g = 1 ei plus water	200 g = 2 eieren plus water
Currypoeder	1 flinke tl = 5 g	2 flinke tl = 10 g
Automatisch programma		

Wortelpasta		
	Halve vulling	Hele vulling
Zeer grove tarwebloem type 405 (Spätzle- en pastabloem grof)	250 g	500 g
Wortelsap en ei	95 g = 1 ei plus wortelsap	190 g = 2 eieren plus wortelsap
Handmatig programma gedurende 6 – 8 minuten		

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

Rode bieten-pasta		
	Halve vulling	Hele vulling
Zeer grove tarwebloem type 405 (Spätzle- en pastabloem grof)	250 g	500 g
Rode bietensap en ei	95 g = 1 ei plus rode bietensap	190 g = 2 eieren plus rode bietensap
Handmatig programma gedurende 6 – 8 minuten		

Spinaziepasta		
	Halve vulling	Hele vulling
Zeer grove tarwebloem type 405 (Spätzle- en pastabloem grof)	250 g	500 g
Spinazie en ei Diepvriesspinazie eerst ontdooien, met bouillon op smaak brengen en pureren	110 g = diepvriesspinazie en 1 ei	220 g = diepvriesspinazie en 1 eieren
Handmatig programma gedurende 6 – 8 minuten		

Daslookpasta		
	Halve vulling	Hele vulling
Zeer grove tarwebloem type 405 (Spätzle- en pastabloem grof)	250 g	500 g
Daslook en ei Daslook kort met een beetje water stoven, dan met het stoofwater mixen	110 g = 1 ei en daslook	220 g = 2 eieren en daslook
Handmatig programma gedurende 6 – 8 minuten		

Sepia-pasta (zwarte pasta)		
	Halve vulling	Hele vulling
Zeer grove tarwebloem type 405 (Spätzle- en pastabloem grof)	250 g	500 g
Ei en water	100 g = 1 ei plus water	200 g = 2 eieren plus water
Sepia-inkt is verkrijgbaar in speciaalzaken voor Vis of Italiaanse producten resp. via internet	3 tl sepia-inktpasta	6 tl sepia-inktpasta
Handmatig programma gedurende 6 – 8 minuten		

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

Volkorentarwepasta		
	Halve vulling	Hele vulling
Volkorentarwemeel	250 g	500 g
Ei en water	100 g = 1 ei plus water	200 g = 2 eieren plus water
Handmatig programma gedurende 6 – 8 minuten		

Volkorenspeltpasta met ei		
	Halve vulling	Hele vulling
Volkorenspeltmeel	250 g	500 g
Ei en water	100 g = 1 ei plus water	200 g = 2 eieren plus water
Handmatig programma gedurende 6 – 8 minuten		

Volkorenspeltpasta met water		
	Halve vulling	Hele vulling
Volkorenspeltmeel	250 g	500 g
Koud water	120 ml	240 ml
Handmatig programma gedurende 6 – 8 minuten		

Maismeelpasta, glutenvrij, met ei		
	Halve vulling	Hele vulling
Maismeel	250 g	500 g
Guarpitmeel	15 g	30 g
Ei en water	100 g = 1 ei plus water	200 g = 2 eieren plus water
Guarpitmeel, ei en water in een beker met een staafmixer pureren, direct op de bloem doen, niet via het deksel!		
Handmatig programma gedurende 6 – 8 minuten		

Kikkererwtenpasta, glutenvrij, met ei		
	Halve vulling	Hele vulling
Kikkererwtenmeel	250 g	500 g
Ei en water	95 g = 1 ei plus water	190 g plus water
Xanthaan	3 g	6 g
Xanthaan, ei en water in een beker met een staafmixer pureren, direct op de bloem doen, niet via het deksel!		
Handmatig programma gedurende 6 – 8 minuten		

UNOLD®

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

Kikkererwtenpasta, glutenvrij, veganistisch		
	Halve vulling	Hele vulling
Kikkererwtenmeel	250 g	500 g
Water	100 g	200 g
Xanthaan	3 g	6 g
Xanthaan en water in een beker met een staafmixer pureren, direct op de bloem doen, niet via het deksel!		
Handmatig programma gedurende 6 – 8 minuten		

Boekweitmeelpasta, glutenvrij		
	Halve vulling	Hele vulling
Boekweitmeel	250 g	500 g
Ei en water	150 g = 1 ei plus water	300 g = 1 ei en water
Johannesbroodpitmeel	15 g	15 g
Johannesbroodpitmeel, ei en water in een beker met een staafmixer pureren, direct op de bloem doen, niet via het deksel!		
Handmatig programma gedurende 6 – 8 minuten		

Amandelmeelpasta, weinig koolhydraten, glutenvrij		
	Halve vulling	Hele vulling
Amandelmeel Amandelmeel bevat slechts 4 g koolhydraten per 100 g	250 g	500 g
Ei en water	150 g = 2 eieren plus water	300 g = 4 eieren plus water
Guarpitmeel, over het meel strooien	15 g	30 g
Handmatig programma gedurende 8 minuten		

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

Mihoen, glutenvrij		
	Halve vulling	Hele vulling
Rijstmeel	250 g	500 g
Guarpitmeel	15 g	30 g
Ei en water	150 g = 2 eieren plus water	300 g = 4 eieren plus water
Handmatig programma gedurende 8 minuten		
Mihoen moeten meteen vers worden bereid. In kokend water met een beetje zout een keer laten koken en direct daarna uit het water halen. Mihoen kan niet worden gedroogd, omdat deze dan verkruimelt.		

Hartige soepstengels **Vormschijf nr. 11 voor grissini en soepstengels**	
Tarwemeel type 550	350 g
Gedroogde gist	1 pakje.
Warme melk	100 g
Vloeibare boter	100 g
Groentebouillonpoeder	1 tL
Automatisch programma	
Daarnaast hebt u nodig: 1 ei en een beetje slagroom Bloem, groentebouillon en gist in de kneedkom doen. Boter en melk mengen en door de opening in het deksel gieten. De deegstreng in de gewenste lengte (bijv. 10 – 15 cm) snijden. 1 ei met 1 tl slagroom kloppen, de stengels hiermee insmeren. Naar wens met sesam, maanzaad, grof zout, komijn of lijnzaad bestrooien. De oven voorverwarmen op 200 °C, de stengels op een ingevette bakplaat leggen en op 200 °C ca. 15 minuten bakken.	

UNOLD®

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, porto betaald. Als er sprake van garantie is, worden de verzendingskosten in Duitsland en Oostenrijk aan de klant vergoed. 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 68860

DATI TECNICI

Potenza:	180 W, 220-240 V~, 50/60 Hz
Misure:	circa 30,0 x 34,7 x 30,5 cm (lungh./largh./alt.)
Peso:	circa 8,6 kg
Cavo di alimentazione:	circa 100 cm
Dotazioni:	contenitore per impastare per max. 600 g di pasta, motore a corrente continua potente e robusto, mescolamento e impastatura automatici degli ingredienti, funzione di sicurezza, estrusione automatica della pasta, coppa per farina e liquidi
Accessori:	5 trafile, coppa, imposta per la pulizia

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.

PER LA VOSTRA 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 cavo fuori dalla portata dei bambini di età inferiore agli 8 anni.
5. Collegare l'apparecchio soltanto a corrente alternata con tensione conforme alle indicazioni della targhetta di omologazione.
6. Questo apparecchio non deve essere comandato tramite timer esterni o sistemi di telecomando.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

7. Non immergere mai l'apparecchio o il cavo di alimentazione in acqua o altri liquidi.
8. L'apparecchio è progettato esclusivamente per l'uso domestico o per impieghi similari, ad es.
   - per aree cucina di negozi, uffici o altri luoghi di lavoro,
   - 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, pulire e spostare l'apparecchio e di smontarne o montarne singoli pezzi staccare la spina dalla presa elettrica.
11. Non lasciare mai incustodito l'apparecchio finché è collegato alla rete elettrica.
12. Per prevenire infortuni dovuti al cavo di alimentazione che passa negli ambienti l'apparecchio è dotato di un cavo di alimentazione corto. Per ragioni di sicurezza, si raccomanda di utilizzare prolunghe solamente in casi eccezionali. Prestare attenzione a srotolare completamente la prolunga e osservare i limiti prestazionali del relativo cavo.
13. Controllare regolarmente la spina e il cavo di alimentazione per verificare che non presentino tracce di usura o danni. Qualora il cavo di allacciamento o altri componenti siano danneggiati inviare l'apparecchio alla nostra assistenza clienti per la verifica e la riparazione. Riparazioni inadeguate possono comportare pericoli per l'utente e fanno decadere la garanzia.

Avvertenze per l'installazione e l'uso dell'apparecchio

14. L'apparecchio è idoneo soltanto per l'uso in interni.
15. Non toccare né l'apparecchio né il cavo di alimentazione con le mani bagnate o quando ci si trova su pavimenti umidi.
16. Staccare il cavo di alimentazione dalla presa elettrica afferrandolo sempre e solamente per la spina. Non afferrare mai direttamente il cavo di alimentazione, in modo da evitare di danneggiarlo.
17. Per ragioni di sicurezza non appoggiare mai l'apparecchio su superfici calde, vassoi metallici o basi umide. L'apparecchio e il cavo di alimentazione non devono essere utilizzati nei pressi di fiamme.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

18. Appoggiare sempre la macchina per la pasta su una superficie piana sgombra.
19. 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.
20. Per evitare di danneggiare il cavo di alimentazione, non piegarlo e non avvolgerlo attorno all'apparecchio.
21. Il cavo di alimentazione deve essere posato in modo che non possa essere strattonato o non ci si possa inciampare sopra.
22. Per evitare di ferirsi non spostare l'apparecchio finché è in funzione.
23. Non usare liquidi caldi.
24. Utilizzare l'apparecchio soltanto previo corretto assemblaggio.
25. Non far funzionare mai l'apparecchio con accessori di altre macchine.
26. Il tempo di funzionamento breve è di 20 minuti. Dopo tale tempo l'apparecchio va lasciato raffreddare completamente prima di proseguire con la preparazione della pasta.
27. 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 a spirale, sussiste il pericolo di ferirsi!



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



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

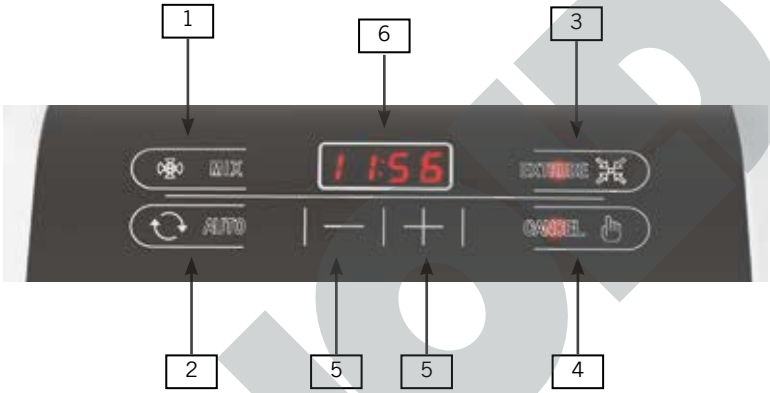
Il produttore non si assume alcuna responsabilità per un montaggio scorretto, un utilizzo inappropriato o errato oppure in seguito a riparazioni effettuate da officine o persone non autorizzate.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO

1. Rimuovere tutti i materiali da imballo e le eventuali protezioni da trasporto. Tenere il materiale da imballo fuori dalla portata dei bambini – pericolo di soffocamento!
2. Controllare che tutti i componenti siano presenti. Alcune delle trafile fornite in dotazione sono contenute nel cassetto per gli accessori dell'apparecchio.
3. Pulire tutte le parti con un panno umido, come descritto nel capitolo "Pulizia e manutenzione".

PANNELLO COMANDI



1	Tasto Mix	Avvia il programma manuale
2	Tasto Auto	Avvia il programma automatico
3	Tasto Extrude	Avvia l'estrusione della pasta
4	Tasto Cancel	Annulla il programma selezionato
5	Tasti +/-	Aumenta o diminuisce il tempo di impastatura nel programma manuale
6	Display	

ASSEMBLAGGIO

1. **Attenzione: La spina dell'apparecchio può essere inserita nella presa elettrica solamente quando la macchina è completamente assemblata!**
2. **L'apparecchio è dotato di una funzione di sicurezza. Se il coperchio è aperto quando l'apparecchio è in funzione la macchina per pasta si disattiva.**
3. Appoggiare la scocca su una superficie solida, piana e asciutta.
4. Inserire il recipiente di impastatura nella scocca. Controllare che l'apertura circolare sia rivolta in avanti. L'apertura quadrata del recipiente di impastatura deve essere posta in alto.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

5. Introdurre l'impastatrice a spirale fino in fondo, attraverso l'apertura circolare, nell'apposito recipiente. La spirale dell'impastatrice deve essere rivolta verso avanti. Sul lato posteriore, all'interno dell'apparecchio, è presente un foro in cui deve andare a inserirsi l'impastatrice a spirale.





6. Spingere la copertura frontale sull'apparecchio, passando attraverso le viti sinistra e destra, il tasto „Apertura" deve essere rivolto verso l'alto.
7. Scegliere la trafila desiderata e inserirla nel diaframma metallico da dietro. Osservare a questo proposito l'intaglio sull'uscita. La scanalatura della trafila deve andare a inserirsi esattamente in questo intaglio.
8. Quindi spingere il diaframma metallico sui perni filettati che sporgono dalla copertura frontale.
9. Spingere saldamente il diaframma metallico sulla copertura frontale e quindi stringere le viti ad alette sui perni filettati in senso orario. **Avvertenza: E' importante stringere saldamente i perni in quanto altrimenti l'impasto fuoriesce tra la copertura frontale e il diaframma metallico.**
10. Avvertenza importante: Per ragioni di sicurezza il coperchio è dotato di un dispositivo di bloccaggio. Per rimuovere il coperchio premere innanzitutto il tasto „Apertura". Il dispositivo di bloccaggio si sblocca e il coperchio può essere rimosso.

SMONTAGGIO

Prima di disassemblare l'apparecchio staccare sempre la spina dalla presa elettrica.

1. Per rimuovere il coperchio premere innanzitutto il tasto „Apertura". Il dispositivo di bloccaggio si sblocca e il coperchio può essere rimosso.
2. Sbloccare le viti ad alette del diaframma girandole in senso antiorario e asportare il diaframma.
3. Rimuovere il diaframma metallico e staccare la trafila. Ora è possibile staccare la copertura frontale. Asportare l'impastatrice a spirale dal recipiente di impastatura.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

PREPARAZIONE DELLA PASTA CON IL PROGRAMMA AUTOMATICO

Avvertenza: Il tempo di funzionamento breve è di 20 minuti. Dopo tale tempo l'apparecchio va lasciato raffreddare completamente prima di proseguire con la preparazione della pasta. E' possibile sfruttare il tempo di attesa ad es. per cuocere la pasta già pronta o per prepararla per la conservazione.

1. Accertarsi che l'apparecchio sia correttamente assemblato e che sia montata la trafila desiderata.
2. Posizionare sotto le aperture della trafila un piatto sufficientemente capiente.
3. Misurare o pesare gli ingredienti desiderati e approntarli.
4. Aprire il coperchio del recipiente di impastatura.
5. Versare nel recipiente di impastatura la farina o la semola o entrambe, a seconda della ricetta.

Preparazione di paste all'uovo

6. Nella parte posteriore formare una cavità nella farina. Versare in una bacinella l'uovo intero (tuorlo e albume). Eventualmente integrare con acqua o con il liquido indicato nella ricetta fino alla quantità di liquidi richiesta. Quindi sbattere cautamente il composto di uova nella bacinella. Fare attenzione che non si formino bolle.
7. Versare il composto di uova nella cavità ricavata nella farina.
8. Chiudere il coperchio.
9. Inserire la spina in una presa elettrica. Il display si illumina.
10. Premere il tasto „Auto". Il display visualizza „10:6 1". Il tempo di funzionamento di 10 minuti è adatto per massimo 300 g di pasta (250 g di farina). Dopo qualche secondo ha inizio l'esecuzione del programma, il tempo indicato dal display scorre a ritroso fino a „0".
11. Se si desidera usare il tempo di funzionamento di 16 minuti per massimo 600 g di pasta (500 g di farina) premere subito nuovamente il tasto „Auto". Il display indica „16:6 2". Dopo qualche secondo ha inizio l'esecuzione del programma, il tempo indicato dal display scorre a ritroso fino a „0".
12. L'impastatrice a spirale inizia a ruotare e il programma rimane in esecuzione per il tempo stabilito. Il resto della procedura è descritto dal punto 18 in poi.

Preparazione di paste non all'uovo

13. Chiudere il coperchio della macchina.
14. Inserire la spina in una presa elettrica. Il display si illumina.
15. Premere il tasto „Auto". Il display visualizza „10:6 1". Il tempo di funzionamento di 10 minuti è adatto per massimo 300 g di pasta (250 g di farina). Dopo qualche secondo ha inizio l'esecuzione del programma, il tempo indicato dal display scorre a ritroso fino a „0".
16. Se si desidera usare il tempo di funzionamento di 16 minuti per massimo 600 g di pasta (500 g di farina) premere subito nuovamente il tasto „Auto". Il display indica „16:6 2". Dopo qualche secondo ha inizio l'esecuzione del programma, il tempo indicato dal display scorre a ritroso fino a „0".
17. L'impastatrice a spirale inizia a girare. Quindi versare subito e lentamente l'acqua misurata nel recipiente di impastatura attraverso l'apertura del coperchio. Il resto della procedura è descritto dal punto 18 in poi.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

Estrusione automatica della pasta

18. Non appena l'impasto ha raggiunto la giusta consistenza l'apparecchio inizia a estrudere la pasta. E' possibile tagliare la pasta alla lunghezza desiderata con il raschino in dotazione oppure con un coltellino affilato.
19. Quando l'estrusione della pasta è terminata è inviata una sequenza di quattro segnali acustici e l'apparecchio si arresta.
20. Quando la preparazione della pasta è terminata staccare la spina dalla presa elettrica. Solo così facendo infatti l'apparecchio è disattivato in maniera sicura.



Staccare sempre la spina dalla presa elettrica prima di disassemblate e pulire l'apparecchio. Disassemblare la macchina immediatamente dopo la preparazione della pasta e lavarne tutte le singole parti. La pasta seccata rende più difficile lo smontaggio e può addirittura rendere impossibile il disassemblaggio dell'apparecchio.

PREPARAZIONE DELLA PASTA NEL PROGRAMMA MANUALE

Avvertenza: Il tempo di funzionamento breve è di 20 minuti. Dopo tale tempo l'apparecchio va lasciato raffreddare completamente prima di proseguire con la preparazione della pasta. E' possibile sfruttare il tempo di attesa ad es. per cuocere la pasta già pronta o per prepararla per la conservazione.

1. Accertarsi che la macchina sia correttamente assemblata e che sia montata la trafila desiderata.
2. Posizionare sotto le aperture della trafila un piatto sufficientemente capiente.
3. Misurare o pesare gli ingredienti desiderati e approntarli.
4. Aprire il coperchio del recipiente di impastatura.
5. Versare nel recipiente di impastatura la farina o la semola o entrambe, a seconda della ricetta.

Preparazione di paste all'uovo

6. Nella parte posteriore formare una cavità nella farina. Versare in una bacinella l'uovo intero (tuorlo e albume). Eventualmente integrare con acqua o con il liquido indicato nella ricetta fino alla quantità di liquidi richiesta. Quindi sbattere cautamente il composto di uova nella bacinella. Fare attenzione che non si formino bolle.
7. Versare il composto di uova nella cavità ricavata nella farina.
8. Chiudere il coperchio.
9. Inserire la spina in una presa elettrica. Il display si illumina.
10. Premere il tasto „Mix".
11. Il display visualizza il tempo preimpostato di 4 minuti. Premere i tasti „+" o „-" in modo da adeguare questo tempo alle proprie esigenze. E' possibile impostare il tempo finché le cifre indicate sul display lampeggiano.
12. Attendere alcuni secondi. Le cifre smettono di lampeggiare e l'impastatrice a spirale inizia a girare. L'impastatrice a spirale inizia a girare. Questo programma rimane in esecuzione per il tempo stabilito in fabbrica di 4 minuti oppure per la durata decisa dall'utente. Il tempo è indicato sul display. Il resto della procedura è descritto dal punto 20 in poi.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

Preparazione di paste non all'uovo

13. Chiudere il coperchio della macchina.
14. Inserire la spina in una presa elettrica. Il display si illumina.
15. Premere il tasto „Mix".
16. Il display visualizza il tempo preimpostato di 4 minuti. Premere i tasti „+" o „-" in modo da adeguare tale tempo alle proprie esigenze. E' possibile impostare il tempo finché le cifre indicate sul display lampeggiano.
17. Attendere alcuni secondi. Le cifre smettono di lampeggiare e l'impastatrice a spirale inizia a girare. Questo programma rimane in esecuzione per il tempo stabilito in fabbrica di 4 minuti oppure per la durata decisa dall'utente. Il tempo è indicato sul display.
18. Versare subito e lentamente l'acqua misurata nel recipiente di impastatura attraverso l'apertura del coperchio.
19. Il resto della procedura è descritto dal punto 20 in poi.

Estrusione della pasta

20. Una volta che il tempo impostato è trascorso, l'impastatrice a spirale si arresta ed è inviata una sequenza di tre segnali acustici.
21. Quindi premere il tasto „Extrude". La macchina inizia a estrudere la pasta. E' possibile tagliare la pasta alla lunghezza desiderata con il raschino in dotazione oppure con un coltellino affilato.
22. Quando l'estrusione della pasta è terminata è inviata una sequenza di quattro segnali acustici e l'apparecchio si arresta.
23. Quando la preparazione della pasta è terminata staccare la spina dalla presa elettrica. Solo così facendo infatti l'apparecchio è disattivato in maniera sicura.



Staccare sempre la spina dalla presa elettrica prima di disassemblate e pulire l'apparecchio. Disassemblare la macchina immediatamente dopo la preparazione della pasta e lavarne tutte le singole parti. La pasta seccata rende più difficile lo smontaggio e può addirittura rendere impossibile il disassemblaggio dell'apparecchio.

PULIZIA E CURA



Prima della pulizia staccare sempre la spina dalla presa elettrica!

1. Disassemblare l'apparecchio in sequenza inversa:
2. Per ragioni di sicurezza il coperchio è dotato di un dispositivo di bloccaggio. Per rimuovere il coperchio premere innanzitutto il tasto „Apertura". Il dispositivo di bloccaggio si sblocca e il coperchio può essere rimosso.
3. Sbloccare la leva di bloccaggio del diaframma girandola in senso antiorario e asportare il diaframma.
4. Rimuovere la trafila e svitare le viti della copertura frontale.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

5. Asportare l'impastatrice a spirale dal recipiente di impastatura.
6. Rimuovere i residui di farina presenti nella scocca con un panno asciutto.
7. Il recipiente di impastatura, l'impastatrice a spirale, il frontale, il diaframma e le trafile possono essere lavati con acqua tiepida e detersivo. Se necessario lasciare in ammollo le parti per qualche tempo, in modo da poter rimuovere al meglio i residui di pasta.
8. La scocca non deve essere immersa in acqua o altri fluidi.
9. L'apparecchio deve essere completamente asciutto prima di poterlo riutilizzare.
10. Conservare l'apparecchio perfettamente asciugato in un luogo asciutto e sicuro e al riparo da polveri, urti, calore e umidità. Consiglio: Conservare l'apparecchio nel cartone originale.
11. Consiglio: Le trafile possono essere conservate in maniera salvaspazio nel cassetto dell'apparecchio.

Uso dell'ago per pulizia:

12. Per rimuovere i residui di pasta introdurre cautamente l'ago per pulizia nella relativa trafila. Consiglio: I residui di pasta essiccati possono essere rimossi più facilmente.
13. **Attenzione, l'ago è estremamente acuminato, pericolo di lesioni!**

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Se le seguenti soluzioni non consentono di ottenere il risultato desiderato, contattare la nostra assistenza clienti.

Problema	Soluzione
Non si riesce ad accendere l'apparecchio	Controllare che il coperchio sia correttamente inserito e fissato. Verificare che le viti ad alette del diaframma metallico siano avvitate completamente.
Non si riesce a estrudere la pasta	La pasta non ha la giusta consistenza. Se la pasta è troppo liquida aggiungere farina. Se la pasta è troppo dura aggiungere acqua.
I residui di pasta aderiscono agli accessori	I residui di pasta secchi possono essere rimossi più facilmente. Pertanto lasciar seccare completamente i residui di pasta (per circa 30 minuti), quindi pulire nuovamente.
Gli ultimi residui di pasta non vengono introdotti automaticamente	Aprire il coperchio e spingere cautamente in avanti i residui di pasta nella direzione della coclea. Chiudere il coperchio e proseguire come di consueto.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

AVVERTENZE PER LA PREPARAZIONE DELLA PASTA

Tutti gli ingredienti vanno pesati. Le quantità indicate si intendono sempre in grammi.
Con la macchina vengono lavorati ingredienti naturali che, in quanto tali, assorbono l'umidità in maniera diversa. Pertanto le quantità di liquidi indicate sono dei valori orientativi. Se necessario, l'impasto può dover venir adattato con qualche grammo di farina o liquido.
Nel Programma automatico l'impasto è impastato per 4 minuti. Successivamente la pala impastatrice ruota in direzione contraria e all'impasto è conferita la sua forma definitiva.
Le farine integrali, quelle senza glutine e le paste senza uova richiedono tempi di impastatura notevolmente più lunghi e quindi devono essere preparate solamente nel programma manuale.
La pasta è pronta per essere lavorata alla forma definitiva quando presenta una consistenza "sbriciolosa". Se l'impasto aderisce alla pala impastatrice invece di venir automaticamente introdotto nella coclea, vuol dire che è troppo umido. In questo caso staccare l'impasto dalla pala impastatrice, aggiungervi un po' di farina e lasciarla amalgamare per qualche tempo.

Se l'impasto presenta una consistenza "a briciole fini", dopo un tempo di impastatura di circa 3 minuti aggiungere un po' d'acqua. Dosare l'acqua con attenzione di modo che l'impasto non diventi troppo umido. Consigliamo di aggiungere 10 grammi d'acqua alla volta.
Si tenga sempre presente che con l'umidità la farina si gonfia. Questo processo richiede tempo. Pertanto non aggiungere altri liquidi troppo presto.
L'aggiunta di sale sottrae umidità all'impasto della pasta. Pertanto, se si desidera seccare e conservare la pasta, evitare di aggiungere il sale.
Perfettamente adatte per la preparazione di pasta sono le miscele di semola di grano duro e farina di grano tipo 405 ("00") o semola di grano rimacinata tipo 405 ("00").
Attenzione: La pasta di forma cava, come ad es. i chifferi, non può essere seccata, in quanto seccandosi si spacca a causa delle tensioni interne.

Nelle ricette seguenti si usano uova di calibro L. Ovviamente si possono usare anche uova di calibri diversi. In questo caso aumentare o diminuire opportunamente la quantità di liquidi.
L'acqua utilizzata deve essere fredda.
Se l'impasto preme contro il coperchio dell'apparecchio disattivandolo, aprire il coperchio e rispingere l'impasto verso il basso. Riapplicare il coperchio e riaccendere nuovamente l'apparecchio.

Avvertenza importante: Pesare l'uovo intero (senza guscio) ed eventualmente riempirlo con acqua fino al peso indicato richiesto.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

RICETTES

Pasta all'uovo		
	Mezzo pieno	Tutto pieno
Farina di grano tipo 405 ("00")	250 g	500 g
Uovo e acqua	100 g = 2 uova più acqua	200 g = 4 uova più acqua
Programma automatico		

Pasta di semola di grano duro all'uovo 1		
	Mezzo pieno	Tutto pieno
Semola di grano duro	200 g	400 g
Farina di grano tipo 405 ("00")	50 g	100 g
Uovo e acqua	100 g = 2 uova più acqua	200 g = 4 uova più acqua
Programma automatico		

Pasta di semola di grano duro all'uovo 2		
	Mezzo pieno	Tutto pieno
Semola di grano duro	250 g	500 g
Uovo e acqua	100 g = 2 uova più acqua	200 g = 4 uova più acqua
Programma automatico		

Pasta all'uovo speciale		
	Mezzo pieno	Tutto pieno
Semola rimacinata di grano duro tipo 405 ("00") (farina per gnocchi tedeschi tipo "Spätzle")	250 g	500 g
Tuorlo, uovo, acqua A seconda delle dimensioni delle uova, aggiungere acqua fino al peso indicato oppure eliminare un po' di albume.	100 g = 6 tuorli, 1 uovo più acqua	200 g = 12 tuorli, 1 uovo più acqua
Programma automatico		

UNOLD®

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

Pasta di grano duro con acqua		
	Mezzo pieno	Tutto pieno
Semola di grano duro	200 g	400 g
Farina di grano tipo 405 ("00")	50 g	100 g
Acqua fredda	80 g	160 g
Olio	10 g	20 g
Programma manuale per 6 – 8 minuti		

Pasta alla pizza		
	Mezzo pieno	Tutto pieno
Farina di grano tipo 405 ("00")	250 g	500 g
Uovo e acqua	100 g = 1 uovo più acqua	200 g = 2 uova più acqua
Origano essiccato	1 pizzico	1 pizzico
Programma automatico		

Pasta al curry		
	Mezzo pieno	Tutto pieno
Farina di grano tipo 405 ("00")	250 g	500 g
Uovo e acqua	100 g = 1 uovo più acqua	200 g = 2 uova più acqua
Curry in polvere	1 cucchiaino colmo = 5 g	2 cucchiaini colmi = 10 g
Programma automatico		

Pasta alle carote		
	Mezzo pieno	Tutto pieno
Semola di grano rimacinata tipo 405 ("00") (farina per pasta e gnocchi tedeschi tipo "spätzle")	250 g	500 g
Succo di carota e uovo	95 g = 1 uovo più succo di carota	190 g = 2 uova più succo di carota
Programma manuale per 6 – 8 minuti		

UNOLD®

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

Pasta alle barbabietole rosse		
	Mezzo pieno	Tutto pieno
Semola di grano rimacinata tipo 405 ("00") (farina per pasta e gnocchi tedeschi tipo "spätzle")	250 g	500 g
Succo di barbabietola rossa e uovo	95 g = 1 uovo più succo di barbabietola rossa	190 g = 2 uova più succo di barbabietola rossa
Programma manuale per 6 – 8 minuti		

Pasta agli spinaci		
	Mezzo pieno	Tutto pieno
Semola di grano rimacinata tipo 405 ("00") (farina per pasta e gnocchi tedeschi tipo "spätzle")	250 g	500 g
Spinaci e uovo Innanzitutto scongelare gli spinaci congelati, insaporirli con del brodo e ridurli in purea	110 g = spinaci congelati e 1 uovo	220 g di spinaci congelati e 2 uova
Programma manuale per 6 – 8 minuti		

Pasta all'aglio orsino		
	Mezzo pieno	Tutto pieno
Semola di grano rimacinata tipo 405 ("00") (farina per pasta e gnocchi tedeschi tipo "spätzle")	250 g	500 g
Aglio orsino e uovo Cuocere brevemente a vapore l'aglio orsino con un po' d' acqua, quindi frullarlo con l'acqua di cottura	110 g = 1 uovo e aglio orsino	220 g = 2 uova e aglio orsino
Programma manuale per 6 – 8 minuti		

Pasta al nero di seppia (pasta nera)		
	Mezzo pieno	Tutto pieno
Semola di grano rimacinata tipo 405 ("00") (farina per pasta e gnocchi tedeschi tipo "spätzle")	250 g	500 g
Uovo e acqua	100 g = 1 uovo più acqua	200 g = 2 uova più acqua
Il nero di seppia si trova nelle pescherie, nei negozi di prodotti italiani o in Internet	3 cucchiaini di pasta di nero di seppia	6 cucchiaini di pasta di nero di seppia
Programma manuale per 6 – 8 minuti		

UNOLD®

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

Pasta di grano integrale		
	Mezzo pieno	Tutto pieno
Farina di grano integrale	250 g	500 g
Uovo e acqua	100 g = 1 uovo più acqua	200 g = 2 uova più acqua
Programma manuale per 6 – 8 minuti		

Pasta integrale di farro all'uovo		
	Mezzo pieno	Tutto pieno
Farina integrale di farro	250 g	500 g
Uovo e acqua	100 g = 1 uovo più acqua	200 g = 2 uova più acqua
Programma manuale per 6 – 8 minuti		

Pasta integrale di farro con acqua		
	Mezzo pieno	Tutto pieno
Farina integrale di farro	250 g	500 g
Acqua fredda	120 ml	240 ml
Programma manuale per 6 – 8 minuti		

Pasta di farina di mais, senza glutine, all'uovo		
	Mezzo pieno	Tutto pieno
Farina di mais	250 g	500 g
Farina di semi di guar	15 g	30 g
Uovo e acqua	100 g = 1 uovo più acqua	200 g = 2 uova più acqua
In una ciotola lavorare la farina di semi di guar, l'uovo e l'acqua con un frullatore a immersione e versare tale composto direttamente sulla farina. Non aggiungerlo attraverso il coperchio!		
Programma manuale per 6 – 8 minuti		

Pasta di ceci, senza glutine, all'uovo		
	Mezzo pieno	Tutto pieno
Farina di ceci	250 g	500 g
Uovo e acqua	95 g = 1 uovo più acqua	190 g più acqua
Xantano	3 g	6 g
In una ciotola lavorare lo xantano, l'uovo e l'acqua con un frullatore a immersione e versare tale composto direttamente sulla farina. Non aggiungerlo attraverso il coperchio!		
Programma manuale per 6 – 8 minuti		

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

Pasta di ceci, senza glutine, vegana		
	Mezzo pieno	Tutto pieno
Farina di ceci	250 g	500 g
Acqua	100 g	200 g
Xantano	3 g	6 g
In una ciotola lavorare lo xantano, l'uovo e l'acqua con un frullatore a immersione e versare tale composto direttamente sulla farina. Non aggiungerlo attraverso il coperchio!		
Programma manuale per 6 – 8 minuti		

Pasta di grano saraceno, senza glutine		
	Mezzo pieno	Tutto pieno
Farina di grano saraceno	250 g	500 g
Uovo e acqua	150 g = 1 uovo più acqua	300 g = 1 uovo e acqua
Farina di semi di carrube	15 g	15 g
In una ciotola lavorare la farina di carrube, l'uovo e l'acqua con un frullatore a immersione e versare tale composto direttamente sulla farina. Non aggiungerlo attraverso il coperchio!		
Programma manuale per 6 – 8 minuti		

Pasta alla farina di mandorle, a basso contenuto di carboidrati, senza glutine		
	Mezzo pieno	Tutto pieno
Farina di mandorle La farina di mandorle contiene solamente 4 g di carboidrati ogni 100 g di prodotto	250 g	500 g
Uovo e acqua	150 g = 2 uova più acqua	300 g = 4 uova più acqua
Farina di semi di guar, cospargerla sulla farina	15 g	30 g
Programma manuale per 8 minuti		

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

Pasta di riso, senza glutine		
	Mezzo pieno	Tutto pieno
Farina di riso	250 g	500 g
Farina di semi di guar	15 g	30 g
Uovo e acqua	150 g = 2 uova più acqua	300 g = 4 uova più acqua
Programma manuale per 8 minuti		
La pasta di riso deve essere cotta subito da fresca. Buttarla in acqua bollente salata, aspettare che venga a galla e scolarla immediatamente. La pasta di riso non può essere seccata in quanto si frantuma.		

Salatini a bastoncino **Trafila N° 11 per grissini e salatini a bastoncino**	
Farina tipo 550 ("0")	350 g
Lievito Garant (a lievitazione istantanea)	1 bustina
Latte caldo	100 g
Burro fuso	100 g
Brodo di verdure granulare	1 cucchiaino
Programma automatico	
Inoltre servono: 1 uovo e un po' di panna Versare la farina, il brodo granulare e il lievito nel recipiente per impastare. Mescolare il burro e il latte e aggiungerli attraverso l'apertura del coperchio. Tagliare la striscia di impasto alla lunghezza desiderata (ad es. 10 – 15 cm). Sbattere 1 uovo con 1 cucchiaino di panna e spennellarlo sui salatini. Eventualmente cospargere con semi di sesamo, papavero, lino, sale grosso o cumino. Preriscaldare il forno a 200 °C, disporre i bastoncini su una placca da forno unta e cuocere a 200 °C per circa 15 minuti.	

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 inviati con spedizione affrancata 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. In caso di garanzia al cliente verranno rimborsati i costi di spedizione sostenuti in 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 68860

DATOS TÉCNICOS

Potencia:	180 W, 220-240 V~, 50/60 Hz
Medidas:	aprox. 30,0 x 34,7 x 30,5 cm L/An/Al
Peso:	aprox. 8,6 kg
Cable de alimentación:	aprox. 100 cm
Equipamiento:	Recipiente agitador para max. 600 g de masa, robusto motor, mezcla y amasado automático de los ingredientes, función de seguridad, expulsión automática de la pasta, vaso para harina y líquidos
Accesorios:	5 moldes, 3 vasos, set para la limpieza

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.

PARA SU 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 equipo solo a corriente alterna con una tensión de acuerdo con la placa de características.
6. Este equipo no debe ser usado con un reloj programador externo o con un sistema de mando a distancia.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

7. De ninguna manera sumerja el equipo o el cable de alimentación en agua o en otros líquidos.
8. El aparato está diseñado exclusivamente para un uso doméstico o para fines similares, por ejemplo,
   - para cocinas tipo office en comercios, oficinas u otros lugares de trabajo,
   - para el uso por parte de clientes en hoteles, moteles u otros establecimientos de alojamiento colectivo
   - en pensiones privadas o en casas vacacionales.
9. El aparato y el cable de alimentación no deben ser limpiados 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. No deje nunca el aparato sin vigilancia cuando esté conectado a la red eléctrica.
12. Para evitar que el cable de alimentación pueda causar accidentes, el aparato está equipado con un cable de alimentación corto. Por motivos de seguridad, sírvase utilizar únicamente un cable de prolongación en casos excepcionales. Preste atención a desarrollar completamente el cable de prolongación y observe los límites de potencia del cable en cuestión.
13. Compruebe periódicamente si el enchufe y el cable de alimentación están desgastados o deteriorados. En caso de daños en el cable de alimentación o en otras piezas, envíe el aparato para su verificación y reparación a nuestro servicio de atención al cliente. Las reparaciones inadecuadas pueden ocasionar peligros para el usuario y provocan la exclusión 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 el aparato o el cable de alimentación si tiene las manos mojadas o está colocado en una superficie húmeda.
16. Para retirar el cable de alimentación de la toma de corriente, sujételo siempre por la clavija. Para evitar daños en el cable de alimentación, no tire nunca directamente del cable.
17. Por razones de seguridad jamás coloque el aparato sobre superficies calientes, sobre una bandeja metálica o sobre una base mojada. El equipo o el cable de alimentación no deben ser usados cerca de llamas.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

18. Use siempre el chef robot para pasta sobre una superficie libre y plana.
19. Preste atención a 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.
20. No enrolle el cable de alimentación alrededor del aparato y evite pliegues en el cable para evitar daños en el cable de alimentación.
21. El cable de alimentación debe estar colocado de forma que no se pueda tirar de él ni tropezar con él.
22. Para evitar lesiones, no desplace el aparato mientras esté en funcionamiento.
23. No utilice líquidos calientes.
24. El aparato solo debe utilizarse con el ensamblaje adecuado.
25. Nunca opere el aparato con accesorios de otros aparatos.
26. El tiempo de operación breve es de 20 minutos. Al cabo de este tiempo, deje que el aparato se enfríe completamente antes de continuar con la elaboración de la pasta.
27. Precaución: Evite el contacto con las piezas móviles del aparato cuando esté en funcionamiento. Mantenga las manos, el cabello u otros objetos alejados de la amasadora. ¡Peligro de lesiones!



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.

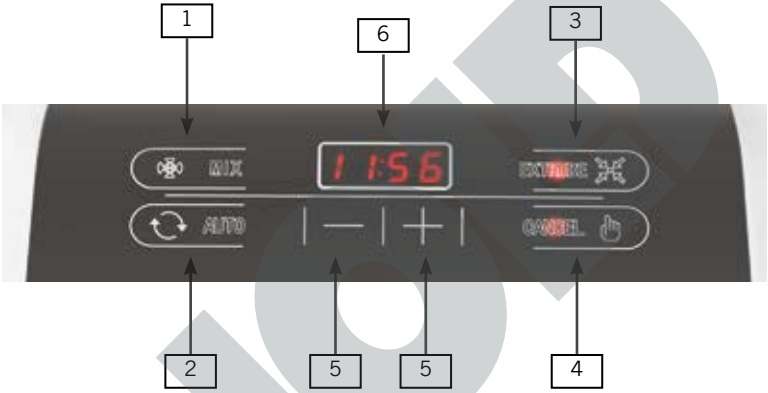
El fabricante no asume ninguna responsabilidad en caso de montaje defectuoso, uso inapropiado o incorrecto o después de reparaciones realizadas por terceros no autorizados.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

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. Compruebe que todas las piezas estén incluidas. Algunos de los moldes suministrados se encuentran en el cajón del aparato.
3. Limpie todas las piezas con un paño húmedo como se describe en el capítulo “Limpieza y cuidado”.

PANEL DE MANDO



1	Tecla Mix	Inicia el programa manual
2	Tecla Auto	Inicia el programa automático
3	Tecla Extrude	Inicia la expulsión de la pasta
4	Tecla Cancel	Cancela el programa seleccionado
5	Teclas +/-	Alarga o reduce el tiempo de amasado en el programa manual
6	Pantalla	

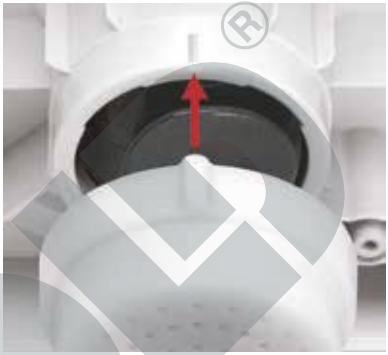
ENSAMBLAJE

1. **Atención: ¡Solo se permite enchufar la clavija en la caja de enchufe una vez que el aparato esté ensamblado por completo!**
2. **El aparato está equipado con una función de seguridad. Si se abre la tapa durante el funcionamiento, el aparato se desconecta.**
3. Coloque la carcasa sobre una superficie estable, plana y seca.
4. Introduzca el recipiente de amasado en el aparato. Preste atención a que el orificio redondo apunte hacia delante. El orificio cuadrado del recipiente de amasado debe apuntar hacia arriba.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

5. A través del orificio redondo, introduzca la amasadora completamente en el recipiente de amasado. Para este fin, la espiral de la amasadora debe apuntar hacia delante. En la parte posterior, en el interior del aparato, hay un pequeño orificio donde la amasadora debe encastrar.
6. Introduzca la cubierta frontal en el aparato con los tornillos a la izquierda y la derecha; la tecla «Abrir» debe apuntar hacia arriba.
7. Elija el molde deseado y fíjelo desde atrás en el panel de metal. Al hacerlo, observe la entalladura en la salida. La ranura del molde se debe empujar exactamente hasta esta entalladura.





8. Ahora, coloque el panel de metal sobre los tornillos prisioneros que sobresalen de la cubierta frontal.
9. Presione fijamente el panel de metal contra la cubierta frontal y, a continuación, apriete los tornillos de mariposa en el sentido de las agujas del reloj sobre los tornillos prisioneros. **Indicación: Es importante apretar muy bien los tornillos dado que, de lo contrario, la masa puede salir de entre la cubierta frontal y el panel de metal.**
10. Nota importante: Por motivos de seguridad, la tapa dispone de un bloqueo. Para retirar la tapa, pulse primero la tecla «Abrir». El bloqueo se suelta y la tapa se puede retirar.

DESENSAMBLAJE

Retire siempre la clavija de la caja de enchufe antes de desensamblar el aparato.

1. Para retirar la tapa, pulse primero la tecla «Abrir». El bloqueo se suelta y la tapa se puede retirar.
2. Suelte los tornillos de mariposa del panel girándolos en el sentido contrario a las agujas del reloj y retire el panel.
3. Quite el panel de metal y suelte el molde. Ahora puede soltar la cubierta frontal. Retire la amasadora del recipiente de amasado.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

ELABORACIÓN DE PASTA CON EL PROGRAMA AUTOMÁTICO

Indicación: El tiempo de operación breve es de 20 minutos. Al cabo de este tiempo, deje que el aparato se enfríe completamente antes de continuar con la elaboración de la pasta. Puede aprovechar el tiempo de espera, por ejemplo, para cocer la pasta ya lista o prepararla para guardarla.

1. Compruebe que el aparato está ensamblado correctamente y contiene el molde deseado.
2. Coloque un plato suficientemente grande debajo de los orificios del molde.
3. Mida o pese los ingredientes deseados y téngalos a mano.
4. Abra la tapa del recipiente de amasado.
5. Añada la harina o la sémola o bien los dos ingredientes, según la receta, en el recipiente de amasado.

Elaboración de pasta al huevo

6. Forme un hoyo en la harina en la parte trasera. Vierta el huevo completo (yema y clara) en un vaso. En caso necesario, complete la cantidad de líquido requerida con agua o con el líquido exigido en la receta. Ahora, bata el huevo con cuidado en el vaso. Asegúrese de que no se formen burbujas.
7. Vierta el huevo batido en el hoyo de harina.
8. Cierre la tapa.
9. Inserte la clavija en una caja de enchufe. La pantalla se ilumina.
10. Pulse la tecla “Auto”. En la pantalla se muestra “10:6 1”. Este tiempo de ejecución de 10 minutos es adecuado para hasta 300 g de pasta (250 g de harina). Después de unos segundos se inicia la secuencia de programa; el tiempo en la pantalla empieza a contar hacia atrás hasta “0”.
11. Si desea aplicar el tiempo de ejecución de 16 minutos para hasta 600 g de pasta (500 g de harina), pulse de nuevo la tecla “Auto”. En la pantalla se visualiza “16:6 2”. Después de unos segundos se inicia la secuencia de programa; el tiempo en la pantalla empieza a contar hacia atrás hasta “0”.
12. La amasadora empieza a girar y el programa se ejecuta durante el tiempo fijado. El procedimiento posterior se describe a partir del punto 18.

Elaboración de pasta sin huevo

13. Cierre la tapa del aparato.
14. Inserte la clavija en una caja de enchufe. La pantalla se ilumina.
15. Pulse la tecla “Auto”. En la pantalla se muestra “10:6 1”. Este tiempo de ejecución de 10 minutos es adecuado para hasta 300 g de pasta (250 g de harina). Después de unos segundos se inicia la secuencia de programa; el tiempo en la pantalla empieza a contar hacia atrás hasta “0”.
16. Si desea aplicar el tiempo de ejecución de 16 minutos para hasta 600 g de pasta (500 g de harina), pulse de nuevo la tecla “Auto”. En la pantalla se visualiza “16:6 2”. Después de unos segundos se inicia la secuencia de programa; el tiempo en la pantalla empieza a contar hacia atrás hasta “0”.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

17. La amasadora empieza a girar. Ahora, vierta lentamente y de inmediato el agua medida a través del orificio de la tapa en el recipiente de amasado. El procedimiento posterior se describe a partir del punto 18.

Expulsión automática de la pasta

18. Una vez que la masa haya alcanzado la consistencia correcta, el aparato empieza a expulsar la pasta. Puede cortar la pasta a la longitud deseada con la rasqueta de panadero suministrada o con un pequeño cuchillo afilado.
19. Al finalizar la expulsión de masa suena una señal acústica de cuatro tonos y el aparato detiene la expulsión de masa.
20. Cuando haya terminado la elaboración de pasta, desenchufe la clavija. Solo entonces el aparato estará apagado con seguridad.



Retire siempre la clavija de la caja de enchufe antes de desensamblar y limpiar el aparato. 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.

ELABORACIÓN DE PASTA CON EL PROGRAMA MANUAL

Indicación: El tiempo de operación breve es de 20 minutos. Al cabo de este tiempo, deje que el aparato se enfríe completamente antes de continuar con la elaboración de la pasta. Puede aprovechar el tiempo de espera, por ejemplo, para cocer la pasta ya lista o prepararla para guardarla.

1. Compruebe que el aparato está ensamblado correctamente y contiene el molde deseado.
2. Coloque un plato suficientemente grande debajo de los orificios del molde.
3. Mida o pese los ingredientes deseados y téngalos a mano.
4. Abra la tapa del recipiente de amasado.
5. Añada la harina o la sémola o bien los dos ingredientes, según la receta, en el recipiente de amasado.

Elaboración de pasta al huevo

6. Forme un hoyo en la harina en la parte trasera. Vierta el huevo completo (yema y clara) en un vaso. En caso necesario, complete la cantidad de líquido requerida con agua o con el líquido exigido en la receta. Ahora, bata el huevo con cuidado en el vaso. Asegúrese de que no se formen burbujas.
7. Vierta el huevo batido en el hoyo de harina.
8. Cierre la tapa.
9. Inserte la clavija en una caja de enchufe. La pantalla se ilumina.
10. Pulse la tecla “Mix”.
11. En pantalla se indica el tiempo preajustado de 4 minutos. Pulse las teclas “+” o “-” para adaptar el tiempo según sus preferencias. El ajuste del tiempo se puede realizar mientras parpadeen las cifras en pantalla.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

12. Espere unos segundos. El parpadeo cesa y la amasadora empieza a girar. La amasadora empieza a girar. Este programa se ejecuta durante el tiempo establecido de fábrica de 4 minutos o durante el tiempo fijado por el usuario. El tiempo correspondiente se indica en la pantalla. El procedimiento posterior se describe a partir del punto 20.

Elaboración de pasta sin huevo

13. Cierre la tapa del aparato.
14. Inserte la clavija en una caja de enchufe. La pantalla se ilumina.
15. Pulse la tecla “Mix”.
16. En pantalla se indica el tiempo preajustado de 4 minutos. Pulse las teclas “+” o “-” para adaptar el tiempo según sus preferencias. El ajuste del tiempo se puede realizar mientras parpadeen las cifras en pantalla.
17. Espere unos segundos. El parpadeo cesa y la amasadora empieza a girar. Este programa se ejecuta durante el tiempo establecido de fábrica de 4 minutos o durante el tiempo fijado por el usuario. El tiempo correspondiente se indica en la pantalla.
18. Vierta lentamente y de inmediato el agua medida a través del orificio de la tapa en el recipiente de amasado.
19. El procedimiento posterior se describe a partir del punto 20.

Expulsión de la pasta

20. Al finalizar el tiempo ajustado, la amasadora se detiene y suena una señal acústica de tres tonos.
21. Pulse la tecla “Extrude”. El aparato empieza a expulsar la pasta. Puede cortar la pasta a la longitud deseada con la rasqueta de panadero suministrada o con un pequeño cuchillo afilado.
22. Al finalizar la expulsión de masa suena una señal acústica de cuatro tonos y el aparato detiene la expulsión de masa.
23. Cuando haya terminado la elaboración de pasta, desenchufe la clavija. Solo entonces el aparato estará apagado con seguridad.



Retire siempre la clavija de la caja de enchufe antes de desensamblar y limpiar el aparato. 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.

LIMPIEZA Y CUIDADO



¡Antes de la limpieza, retire siempre la clavija de la caja del enchufe!

1. Desmonte el aparato en el orden inverso:
2. Por motivos de seguridad, la tapa posee un bloqueo. Para retirar la tapa, pulse primero la tecla «Abrir». El bloqueo se suelta y la tapa se puede retirar.
3. Suelte las palancas de bloqueo del panel girándolas en el sentido contrario a las agujas del reloj y retire el panel.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

4. Quite el molde y suelte los tornillos de la cubierta frontal.
5. Retire la amasadora del recipiente de amasado.
6. Retire los restos de harina en la carcasa con un paño seco.
7. El recipiente de amasado, la amasadora, el accesorio frontal, el panel y los moldes se pueden limpiar con agua de fregar tibia. Si es necesario, deje los elementos brevemente en remojo para facilitar la eliminación de los restos de masa.
8. La carcasa no se debe sumergir en agua o en otros líquidos.
9. El aparato deberá estar completamente seco antes de poder utilizarlo de nuevo.
10. Guarde el aparato completamente seco en un lugar seco y seguro, para protegerlo contra polvo, golpes, calor y humedad. Consejo: Guarde el aparato en la caja original.
11. Consejo: Los moldes se pueden guardar en poco espacio en el cajón del aparato.

Uso de la aguja de limpieza:

12. Introduzca la aguja de limpieza con cuidado en los orificios del molde en cuestión para eliminar los restos de masa. Consejo: Resulta más fácil retirar restos de masa secos.
13. **Atención: La aguja es muy puntiaguda; ¡peligro de lesiones!**

ELIMINACIÓN DE FALLOS

Si las siguientes soluciones no surten el efecto deseado, contacte con nuestro servicio de atención al cliente.

Fallo	Solución
El aparato no se puede conectar	Compruebe si la tapa está correctamente colocada y encajada. Compruebe si los tornillos de mariposa del panel de metal están cerrados por completo.
No se puede expulsar masa	La masa no tiene la consistencia adecuada. Añada harina si la masa es demasiado líquida. Añada agua si la masa es demasiado firme.
Hay restos de masa adheridos en los accesorios	Resulta más fácil retirar restos de masa secos. Por este motivo, deje que los restos de masa se sequen por completo (aprox. 30 minutos) y repita la limpieza.
Los últimos restos de la masa no se introducen automáticamente.	Abra la tapa y empuje los restos de la masa con cuidado hacia delante, en dirección del tornillo sinfín. Cierre la tapa y siga de forma habitual.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

INDICACIONES PARA LA ELABORACIÓN DE PASTA

Se pesan todos los ingredientes. Las indicaciones de cantidad se refieren siempre a gramos.
Con el aparato procesará ingredientes naturales que están sujetos a ciertas variaciones en cuanto a la absorción de humedad. Por tal motivo, las indicaciones de líquido son siempre valores orientativos. Según sea necesario, la masa se puede corregir añadiendo unos gramos de harina o de líquido.
En el programa automático se amasa la masa durante 4 minutos. Después, la amasadora gira en la dirección contraria y la masa se transforma en pasta.
Las harinas integrales y sin gluten y las masas sin huevo requieren un tiempo de amasado más largo y, por lo tanto, se deben preparar en el programa manual.
La masa estará preparada para moldearla si presenta la consistencia de streusel para bizcocho. Si la masa se queda adherida a la amasadora y no se introduce automáticamente en el tornillo sinfín, significa que está demasiado húmeda. En ese caso, suelte la masa de la amasadora, añada un poco de harina a dicha masa y deje que haga brevemente su efecto.
Si la masa tiene la consistencia de bolitas finas tipo streusel añada un poco de agua después de unos 3 minutos de tiempo de amasado. Dosifique el agua con cuidado para no humedecer la masa demasiado. Recomendamos que la añada en pasos de 10 gramos.
Tenga siempre en cuenta que la harina se hincha con la humedad. Este proceso requiere tiempo. Por lo tanto, no añada mucho líquido demasiado pronto.
La adición de sal elimina la humedad de la masa para pasta. Por ello, no añada sal si desea secar y guardar la pasta. Para la elaboración de pasta son especialmente aptas las mezclas de sémola de trigo duro y harina de trigo tipo 405 o harina fina de trigo tipo 405. Atención: La pasta hueca como, p. ej., pipe rigate, no se puede secar, ya que al secarse se tensa y se rompe.

En las siguientes recetas se utilizan huevos de tamaño L. Naturalmente, también puede utilizar huevos de otros tamaños. En ese caso, aumente o reduzca el porcentaje de líquido correspondientemente.
El agua utilizada debe estar fría. Si la masa empuja contra la tapa del aparato y esto hace que se desconecte el aparato, abra la tapa y empuje la masa hacia abajo. Vuelva a colocar la tapa y conecte de nuevo el aparato.
Nota importante: Pese el huevo completo (sin cáscara) y, en caso necesario, añada agua hasta la indicación de peso necesaria.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

RECETAS

Pasta al huevo		
	Medio relleno	Relleno completo
Harina de trigo tipo W80/100	250 g	500 g
Huevo y agua	100 g = 2 huevos más agua	200 g = 4 huevos más agua
Programa automático		

Pasta de sémola de trigo duro con huevo 1		
	Medio relleno	Relleno completo
Sémola de trigo duro	200 g	400 g
Harina de trigo tipo W80/100	50 g	100 g
Huevo y agua	100 g = 2 huevos más agua	200 g = 4 huevos más agua
Programa automático		

Pasta de sémola de trigo duro con huevo 2		
	Medio relleno	Relleno completo
Sémola de trigo duro	250 g	500 g
Huevo y agua	100 g = 2 huevos más agua	200 g = 4 huevos más agua
Programa automático		

Pasta al huevo especial		
	Medio relleno	Relleno completo
Harina de trigo duro tipo W80/100 harina con un grado de molido intermedio	250 g	500 g
Yema, huevo, agua Según el tamaño del huevo, añadir agua hasta alcanzar el peso especificado o quitar un poco de clara.	110 g = 6 yemas, 1 huevo más agua	220 g = 12 yemas, 1 huevo más agua
Programa automático		

UNOLD®

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

Pasta de trigo duro con agua		
	Medio relleno	Relleno completo
Sémola de trigo duro	200 g	400 g
Harina de trigo tipo W80/100	50 g	100 g
Agua fría	80 g	160 g
Aceite	10 g	20 g
Programa manual durante 6-8 minutos		

Pasta de pizza		
	Medio relleno	Relleno completo
Harina de trigo tipo W80/100	250 g	500 g
Huevo y agua	100 g = 1 huevo más agua	200 g = 2 huevos más agua
Orégano seco	1 pizca	1 pizca
Programa automático		

Pasta de curry		
	Medio relleno	Relleno completo
Harina de trigo tipo W80/100	250 g	500 g
Huevo y agua	100 g = 1 huevo más agua	200 g = 2 huevos más agua
Curry en polvo	1 cucharadita colmada = 5 g	2 cucharaditas colmadas = 10 g
Programa automático		

Pasta de zanahorias		
	Medio relleno	Relleno completo
Harina fina de trigo tipo W80/100 (harina de repostería o para pasta, dura)	250 g	500 g
Zumo de zanahorias y huevo	95 g = 1 huevo más zumo de zanahorias	190 g = 2 huevos más zumo de zanahorias
Programa manual durante 6-8 minutos		

UNOLD®

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

Pasta de remolacha		
	Medio relleno	Relleno completo
Harina fina de trigo tipo W80/100 (harina de repostería o para pasta, dura)	250 g	500 g
Zumo de remolacha y huevo	95 g = 1 huevo más zumo de remolacha	190 g = 2 huevos más zumo de remolacha
Programa manual durante 6-8 minutos		

Pasta de espinacas		
	Medio relleno	Relleno completo
Harina fina de trigo tipo W80/100 (harina de repostería o para pasta, dura)	250 g	500 g
Espinacas y huevo Primero, descongelar las espinacas congeladas, refinar con caldo y hacer puré	110 g = espinacas congeladas y 1 huevo	220 g de espinacas congeladas y 2 huevos
Programa manual durante 6-8 minutos		

Pasta de ajo silvestre		
	Medio relleno	Relleno completo
Harina fina de trigo tipo W80/100 (harina de repostería o para pasta, dura)	250 g	500 g
Ajo silvestre y huevo Rehogar el ajo silvestre brevemente con un poco de agua y después mezclarlo con el agua de rehogar	110 g = 1 huevo y ajo silvestre	220 g = 2 huevos y ajo silvestre
Programa manual durante 6-8 minutos		

Pasta de sepia (pasta negra)		
	Medio relleno	Relleno completo
Harina fina de trigo tipo W80/100 (harina de repostería o para pasta, dura)	250 g	500 g
Huevo y agua	100 g = 1 huevo más agua	200 g = 2 huevos más agua
Puede adquirir la tinta de sepia en tiendas especializadas en pescado, productos italianos o bien por Internet	3 cucharaditas de pasta de tinta de sepia	6 cucharaditas de pasta de tinta de sepia
Programa manual durante 6-8 minutos		

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

Pasta de trigo integral		
	Medio relleno	Relleno completo
Harina de trigo integral	250 g	500 g
Huevo y agua	100 g = 1 huevo más agua	200 g = 2 huevos más agua
Programa manual durante 6-8 minutos		

Pasta de espelta integral con huevo		
	Medio relleno	Relleno completo
Harina integral de espelta	250 g	500 g
Huevo y agua	100 g = 1 huevo más agua	200 g = 2 huevos más agua
Programa manual durante 6-8 minutos		

Pasta de espelta integral con agua		
	Medio relleno	Relleno completo
Harina integral de espelta	250 g	500 g
Agua fría	120 ml	240 ml
Programa manual durante 6-8 minutos		

Pasta de harina de maíz, sin gluten, con huevo		
	Medio relleno	Relleno completo
Harina de maíz	250 g	500 g
Harina de semillas de guar	15 g	30 g
Huevo y agua	100 g = 1 huevo más agua	200 g = 2 huevos más agua
Mezclar la harina de semillas de guar, el huevo y el agua en un vaso con la batidora y verter directamente sobre la harina. ¡No verter a través de la tapa!		
Programa manual durante 6-8 minutos		

Pasta de garbanzos, sin gluten, con huevo		
	Medio relleno	Relleno completo
Harina de garbanzos	250 g	500 g
Huevo y agua	95 g = 1 huevo más agua	190 g más agua
Goma xantana	3 g	6 g
Mezclar la goma xantana, el huevo y el agua en un vaso con la batidora y verter directamente sobre la harina. ¡No verter a través de la tapa!		
Programa manual durante 6-8 minutos		

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

Pasta de garbanzos, sin gluten, vegana		
	Medio relleno	Relleno completo
Harina de garbanzos	250 g	500 g
Agua	100 g	200 g
Goma xantana	3 g	6 g
Mezclar la goma xantana y el agua en un vaso con la batidora y verter directamente sobre la harina. ¡No verter a través de la tapa!		
Programa manual durante 6-8 minutos		

Pasta de harina de trigo sarraceno, sin gluten		
	Medio relleno	Relleno completo
Harina de trigo sarraceno	250 g	500 g
Huevo y agua	150 g = 1 huevo más agua	300 g = 1 huevo y agua
Harina de algarrobo	15 g	15 g
Mezclar la harina de algarrobo, el huevo y el agua en un vaso con la batidora y verter directamente sobre la harina. ¡No verter a través de la tapa!		
Programa manual durante 6-8 minutos		

Pasta de harina de almendra, baja en hidratos de carbono, sin gluten		
	Medio relleno	Relleno completo
Harina de almendra La harina de almendra contiene solo 4 g de hidratos de carbono por cada 100 g	250 g	500 g
Huevo y agua	150 g = 2 huevos más agua	300 g = 4 huevos más agua
Pulverizar la harina de semillas de guar sobre la harina	15 g	30 g
Programa manual durante 8 minutos		

UNOLD®

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

Fideos de arroz, sin gluten		
	Medio relleno	Relleno completo
Harina de arroz	250 g	500 g
Harina de semillas de guar	15 g	30 g
Huevo y agua	150 g = 2 huevos más agua	300 g = 4 huevos más agua
Programa manual durante 8 minutos		
Los fideos de arroz se deben preparar inmediatamente y estando frescos. Llevar brevemente a ebullición en agua hirviendo con sal y retirarlos de inmediato del agua. Los fideos de arroz no se pueden dejar secar dado que se desmenuzan.		

Palitos sabrosos de masa quebrada **Accesorio n.º 11 para grisines y palitos de masa quebrada**	
Harina de trigo tipo W100/170	350 g
Levadura seca de panadería	1 sobre
Leche caliente	100 g
Mantequilla líquida	100 g
Concentrado de caldo de verduras en polvo	1 cucharadita
Programa automático	
Además se necesita: 1 huevo y un poco de nata Verter la harina, el caldo de verduras y la levadura en el recipiente de amasado. Mezclar la mantequilla y la leche y verter a través del orificio de la tapa. Cortar la tira de masa a la longitud deseada (p. ej., 10-15 cm). Batir 1 huevo con 1 cucharadita de nata y untar los palitos con ello. Espolvorear con sésamo, semillas de amapola, sal gruesa, comino o semillas de lino al gusto. Precalentar el horno a 200 °C, colocar los palitos sobre una bandeja de horno engrasada y hornear unos 15 minutos a 200 °C.	

UNOLD®

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 y con los sellos correspondientes a nuestro servicio al cliente. En caso de garantía, los gastos de envío serán restituidos al cliente solamente en 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 68860

DANE TECHNICZNE

Výkon:	180 W, 220-240 V~, 50/60 Hz
Rozměry:	ok. 30,0 x 34,7 x 30,5 cm dł/szer/wys
Hmotnost:	ok. 8,6 kg
Přívod:	ok. 100 cm
Vybavení:	Pojemnik do mieszania na max. 600 g ciasto, mocny i trwały silnik, automatyczne mieszanie i wyrabianie składników, funkcja bezpieczeństwa, automatyczne wydawanie makaronu, kubki do mąki i płynów
Příslušenství:	5 matryc, 3 kubki, zestaw do czyszczenia

Je vyhrazeno právo na omyly a změny vybavení, techniky, barev a designu.

OBJAŚNIENIE SYMBOLI



Symbol ten oznacza ewentualne niebezpieczeństwa, które mogą prowadzić do obrażeń lub uszkodzenia urządzenia.

DLA BEZPIECZEŃSTWA UŻYTKOWNIKA

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

Ogólne wskazówki bezpieczeństwa

Prosimy przeczytać poniższe instrukcje i zachować je.

1. Urządzenie może być używane przez dzieci w wieku powyżej 8 lat oraz osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej czy umysłowej lub osoby nie posiadające doświadczenia i/lub wiedzy, jeśli są one nadzorowane lub zostały przeszkolone w zakresie bezpiecznego użytkowania i zrozumiały wynikającego z tego zagrożenia.
2. Nie wolno dzieciom bawić się urządzeniem.
3. Czyszczenia i konserwacji, które powinien wykonać użytkownik, nie mogą wykonywać dzieci poniżej 8 lat. Dzieci w wieku powyżej 8 lat mogą robić to pod nadzorem.
4. Urządzenie z przewodem 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.
6. Urządzenie nie może pracować z zewnętrznym regulatorem czasowym lub systemem zdalnego sterowania.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

7. W żadnym wypadku nie zanurzać urządzenia lub przewodu 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 przewodu nie wolno czyścić w zmywarce.
10. Wyciągnąć wtyczkę z gniazda przed rozłożeniem na części i czyszczeniem urządzenia, przed wyjęciem lub założeniem poszczególnych części lub przestawieniem urządzenia w inne miejsce.
11. Nigdy nie pozostawiać urządzenia bez nadzoru, gdy jest ono podłączone do prądu.
12. Aby uniknąć wypadków spowodowanych leżącym przewodem, urządzenie jest wyposażone w krótki przewód. Ze względów bezpieczeństwa używać kabla przedłużającego tylko w wyjątkowych sytuacjach. Zwrócić uwagę na to, aby całkowicie rozwinąć kabel przedłużający i przestrzegać wartości granicznych mocy danego kabla.
13. Regularnie kontrolować wtyczkę i przewód 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

14. Urządzenie przeznaczone jest wyłącznie do użytku wewnątrz pomieszczeń.
15. Nie dotykać urządzenia ani przewodu mokrymi rękami lub stojąc na wilgotnym podłożu.
16. Wyciągać przewód z gniazda trzymając tylko za wtyczkę. Nigdy nie ciągnąć bezpośrednio za przewód, aby uniknąć jego uszkodzenia.
17. Ze względów bezpieczeństwa nigdy nie stawiać urządzenia na gorących powierzchniach, metalowym blacie lub na wilgotnym podłożu. Nie wolno używać urządzenia ani przewodu zasilającego w pobliżu płomieni.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

18. Urządzenia do robienia makaronu należy używać zawsze na wolnej i równej powierzchni.
19. Zwrócić uwagę na to, aby przewód nie zwisał z brzegu powierzchni roboczej, gdyż może to prowadzić do wypadków, gdy np. pociągną za niego małe dzieci.
20. Nie owijać przewodu wokół urządzenia i nie zaginać go, aby uniknąć jego uszkodzenia.
21. Przewód zasilający musi być tak ułożony, aby niemożliwe było jego pociągnięcie lub potknięcie się o niego.
22. Nie przesuwać urządzenia podczas pracy, aby uniknąć obrażeń.
23. Nie używać gorących płynów.
24. Używać urządzenie wyłącznie po prawidłowym złożeniu.
25. Nie używać urządzenia z akcesoriami należącymi do innych urządzeń.
26. Krótki czas pracy wynosi 20 minut. Po upływie tego czasu zaczekać do całkowitego ochłodzenia się urządzenia, zanim makaron będzie dalej robiony.
27. Ostrożnie: Podczas pracy urządzenia unikać kontaktu z ruchomymi częściami urządzenia. Nie zbliżać rąk, włosów lub innych przedmiotów do ugniatacza, istnieje niebezpieczeństwo obrażeń!

W żadnym wypadku nie wolno otwierać obudowy urządzenia. Istnieje niebezpieczeństwo porażenia prądem elektrycznym.

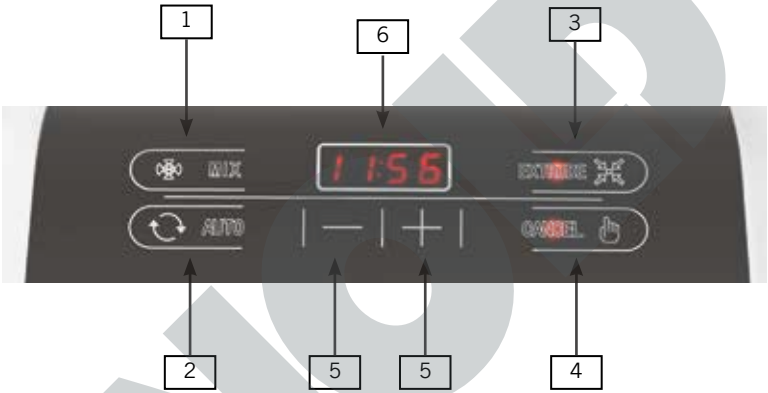
Producent nie przejmuje odpowiedzialności za nieodpowiednie bądź wadliwe użytkowanie lub po przeprowadzonych naprawach przez nieautoryzowane zakłady bądź niekompetentne osoby.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

1. Usunąć całkowicie materiał opakowania i ew. zabezpieczenia transportowe. Przechowywać opakowania poza zasięgiem dzieci – ryzyko uduszenia!
2. Sprawdzić, czy obecne są wszystkie części. Niektóre dostarczone matryce znajdują się w szufladzie na akcesoria w urządzeniu.
3. Oczyścić wszystkie części wilgotną ściereczką zgodnie z opisem podanym w rozdziale „Czyszczenie i pielęgnacja“.

POLE DO OBSŁUGI



1	Przycisk Mix	Uruchamia program ręczny
2	Przycisk Auto	Uruchamia program automatyczny
3	Przycisk Extrude	Uruchamia wydawanie makaronu
4	Przycisk Cancel	Przerywa wybrany program
5	Przyciski +/-	Wydłużają lub skracają czas wyrabiania ciasta w programie ręcznym
6	Wyświetlacz	

ZŁOŻENIE

1. **Uwaga: Wtyczkę urządzenia wolno wkładać do gniazda dopiero wtedy, gdy urządzenie jest kompletnie zmontowane!**
2. **Urządzenie posiada funkcję bezpieczeństwa. Jeżeli podczas pracy urządzenia otwarta zostanie pokrywa, urządzenie wyłącza się.**
3. Ustawić obudowę na mocnej, równej i suchej powierzchni.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

4. Włożyć do urządzenia pojemnik do wyrabiania ciasta. Zwrócić uwagę na to, aby okrągły otwór skierowany był do przodu. Kwadratowy otwór pojemnika do wyrabiania ciasta musi być skierowany do góry.
5. Włożyć ugniatacz przez okrągły otwór całkowicie do pojemnika do wyrabiania ciasta. Spirala ugniatacza musi być skierowana przy tym do przodu. Z tyłu, wewnątrz urządzenia znajduje się otwór, w którym ugniatacz musi się zatrzasnąć.





6. Nasunąć przednią osłonę na śruby z lewej i prawej strony urządzenia, przycisk „Open“ musi być przy tym skierowany do góry.
7. Wybrać żądaną matrycę i przymocować ją od tyłu do metalowej przesłony. Zwrócić przy tym uwagę na nacięcie na wylocie. Rowek matrycy musi być dokładnie wsunięty w to nacięcie.
8. Wsunąć metalową przesłonę na wkręty bez łba, wystające z przedniej osłony.
9. Docisnąć metalową przesłonę mocno do przedniej osłony i wcisnąć śruby skrzydełkowe w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara na wkręty bez łba. **Wskazówka: Ważne jest, aby mocno dokręcić wkręty, inaczej między przednią osłoną a metalową przesłoną będzie wychodzić ciasto**.
10. Ważna wskazówka: Pokrywa posiada ze względów bezpieczeństwa blokadę. Aby zdjąć pokrywę, należy najpierw nacisnąć na przycisk „Open“. Blokada zostaje zwolniona, pokrywa może zostać zdjęta.

ROZŁOŻENIE NA CZĘŚCI



Zawsze należy najpierw wyciągnąć wtyczkę z gniazda, a dopiero potem rozłożyć urządzenie na części.

1. Aby zdjąć pokrywę, należy najpierw nacisnąć na przycisk „Open“. Blokada zostaje zwolniona, pokrywa może zostać zdjęta.
2. Poluzować śruby skrzydełkowe w przesłonie przez ich obrócenie w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara i zdjąć przesłonę.
3. Zdjąć metalową przesłonę i zdjąć matrycę. Teraz można zdjąć przednią osłonę. Wyciągnąć ugniatacz z pojemnika do wyrabiania ciasta.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

PRODUKCJA MAKARONU W PROGRAMIE AUTOMATYCZNYM

Wskazówka: Krótki czas pracy wynosi 20 minut. Po upływie tego czasu zaczekać do całkowitego ochłodzenia się urządzenia, zanim makaron będzie dalej robiony. Czas oczekiwania można wykorzystać np. do ugotowania gotowego makaronu lub przygotowania go do przechowania.

1. Upewnić się, że urządzenie jest prawidłowo zmontowane i włożona jest żądana matryca.
2. Podstawić odpowiednio duży talerz pod otwory w matrycy.
3. Zmierzyć lub zważyć żądane składniki i mieć je w gotowości.
4. Otworzyć pokrywę pojemnika do wyrabiania ciasta.
5. Wsypać mąkę lub grysik lub obydwa składniki zgodnie z przepisem do pojemnika do wyrabiania ciasta.

Produkcja makaronu zawierającego jajka

6. Zrobić dołek w mące w tyle pojemnika do wyrabiania ciasta. Wlać do kubka jajko (żółtko i białko). W razie potrzeby uzupełnić żądaną ilość płynów wodą lub płynem podanym w przepisie. Ostrożnie zmieszać masę w kubku. Unikać przy tym powstawiania pęcherzy powietrza.
7. Wlać masę do dołka w mące.
8. Zamknąć pokrywę.
9. Włożyć wtyczkę do gniazda. Wyświetlacz zapala się.
10. Nacisnąć przycisk „Auto“. Na wyświetlaczu pojawia się „10:6 1“. Ten czas pracy wynoszący 10 minut jest odpowiedni dla makaronu o masie maks. 300 g (250 g mąki). Po kilku sekundach rozpoczyna się przebieg programu, czas na wyświetlaczu jest odliczany wstecz aż do „0“.
11. Jeżeli używany jest czas pracy wynoszący 16 minut dla makaronu o masie maks. 600 g (500 g mąki), nacisnąć od razu ponownie na przycisk „Auto“. Na wyświetlaczu pojawia się „16:6 2“. Po kilku sekundach rozpoczyna się przebieg programu, czas na wyświetlaczu jest odliczany wstecz aż do „0“.
12. Ugniatacz zaczyna się obracać, a program pracuje przez określony czas. Dalsze postępowanie patrz od punktu 18.

Produkcja makaronu bez jajka

13. Zamknąć pokrywę urządzenia.
14. Włożyć wtyczkę do gniazda. Wyświetlacz zapala się.
15. Nacisnąć przycisk „Auto“. Na wyświetlaczu pojawia się „10:6 1“. Ten czas pracy wynoszący 10 minut jest odpowiedni dla makaronu o masie maks. 300 g (250 g mąki). Po kilku sekundach rozpoczyna się przebieg programu, czas na wyświetlaczu jest odliczany wstecz aż do „0“.
16. Jeżeli używany jest czas pracy wynoszący 16 minut dla makaronu o masie maks. 600 g (500 g mąki), nacisnąć od razu ponownie na przycisk „Auto“. Na wyświetlaczu pojawia się „16:6 2“. Po kilku sekundach rozpoczyna się przebieg programu, czas na wyświetlaczu jest odliczany wstecz aż do „0“.
17. Ugniatacz zaczyna obracać się. Wlać teraz od razu odmierzoną wodę powoli do pojemnika do wyrabiania ciasta przez otwór w pokrywie. Dalsze postępowanie patrz od punktu 18.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

Automatyczne wydawanie makaronu

18. Gy ciasto osiągnie odpowiednią konsystencję, urządzenie zaczyna wydawać makaron. Makaron można odciąć dostarczoną szpatułką lub małym, ostrym nożem na żądaną długość.
19. Gdy wydawanie ciasta zostanie zakończone, rozbrzmiewa czterokrotnie sygnał dźwiękowy i urządzenie przerywa wydawanie ciasta.
20. Gdy produkcja makaronu jest zakończona, należy wyciągnąć wtyczkę z gniazda. Dopiero wtedy urządzenie jest pewnie wyłączone.



Zawsze należy najpierw wyciągnąć wtyczkę z gniazda, 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.

PRODUKCJA MAKARONU W PROGRAMIE RĘCZNYM

Wskazówka: Krótki czas pracy wynosi 20 minut. Po upływie tego czasu zaczekać do całkowitego ochłodzenia się urządzenia, zanim makaron będzie dalej robiony. Czas oczekiwania można wykorzystać np. do ugotowania gotowego makaronu lub przygotowania go do przechowania.

1. Upewnić się, że urządzenie jest prawidłowo zmontowane i włożona jest żądana matryca.
2. Podstawić odpowiednio duży talerz pod otwory w matrycy.
3. Zmierzyć lub zważyć żądane składniki i mieć je w gotowości.
4. Otworzyć pokrywę pojemnika do wyrabiania ciasta.
5. Wsypać mąkę lub grysik lub obydwa składniki zgodnie z przepisem do pojemnika do wyrabiania ciasta.

Produkcja makaronu zawierającego jajka

6. Zrobić dołek w mące w tyle pojemnika do wyrabiania ciasta. Wlać do kubka jajko (żółtko i białko). W razie potrzeby uzupełnić żądaną ilość płynów wodą lub płynem podanym w przepisie. Ostrożnie zmieszać masę w kubku. Unikać przy tym powstawiania pęcherzy powietrza.
7. Wlać masę do dołka w mące.
8. Zamknąć pokrywę.
9. Włożyć wtyczkę do gniazda. Wyświetlacz zapala się.
10. Nacisnąć przycisk „Mix“.
11. Na wyświetlaczu wyświetla się ustawiony wstępnie czas 4 minut. Nacisnąć na przyciski „+“ lub „-“, aby ten czas odpowiednio zmienić. Ustawienie czasu jest możliwe, gdy cyfry na wyświetlaczu migają.
12. Zaczekać kilka sekund. Cyfry przestają migać, a ugniatacz zaczyna obracać się. Ugniatacz zaczyna obracać się. Ten program pracuje przez ustalony fabrycznie czas 4 minut lub czas ustawiony przez użytkownika. Czas wyświetla się na wyświetlaczu. Dalsze postępowanie patrz od punktu 20.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

Produkcja makaronu bez jajka

13. Zamknąć pokrywę urządzenia.
14. Włożyć wtyczkę do gniazda. Wyświetlacz zapala się.
15. Nacisnąć przycisk „Mix“.
16. Na wyświetlaczu wyświetla się ustawiony wstępnie czas 4 minut. Nacisnąć na przyciski „+“ lub „-“, aby ten czas odpowiednio zmienić. Ustawienie czasu jest możliwe, gdy cyfry na wyświetlaczu migają.
17. Zaczekać kilka sekund. Cyfry przestają migać, a ugniatacz zaczyna obracać się. Ten program pracuje przez ustalony fabrycznie czas 4 minut lub czas ustawiony przez użytkownika. Czas wyświetla się na wyświetlaczu.
18. Wlać od razu zważoną wodę powoli przez otwór w pokrywie do pojemnika do wyrabiania ciasta.
19. Dalsze postępowanie patrz od punktu 20.

Wydawanie makaronu

20. Gdy minie ustawiony czas, ugniatacz zatrzymuje się i rozbrzmiewa trzykrotnie sygnał dźwiękowy.
21. Nacisnąć teraz przycisk „Extrude“. Urządzenie rozpoczyna wydawanie makaronu. Makaron można odciąć dostarczoną szpatułką lub małym, ostrym nożem na żądaną długość.
22. Gdy wydawanie ciasta zostanie zakończone, rozbrzmiewa czterokrotnie sygnał dźwiękowy i urządzenie przerywa wydawanie ciasta.
23. Gdy produkcja makaronu jest zakończona, należy wyciągnąć wtyczkę z gniazda. Dopiero wtedy urządzenie jest pewnie wyłączone.



Zawsze należy najpierw wyciągnąć wtyczkę z gniazda, 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.

CZYSZCZENIE I PIELĘGNACJA



Przed czyszczeniem urządzenia wyciągnąć wtyczkę z gniazda!

1. Poluzować dźwignie blokujące przesłonę przez ich obrócenie w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara i wyjąć przesłonę.
2. Zdjąć matrycę i poluzować śruby na przedniej osłonie.
3. Wyciągnąć ugniatacz z pojemnika do wyrabiania ciasta.
4. Pozostałości mąki w obudowie usunąć suchą ścierką.
5. Pojemnik do wyrabiania ciasta, ugniatacz, osłonę przednią, przesłonę i matryce można umyć w letniej wodzie z dodatkiem mydła. W razie potrzeby części mogą się chwilę w wodzie pomoczyć, aby można było lepiej usunąć resztki ciasta.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

6. Urządzenia nie wolno zanurzać w wodzie lub innych płynach.
7. Urządzenie musi być całkowicie suche, zanim będzie można je ponownie użyć.
8. Całkowicie suche urządzenie należy przechowywać w suchym i bezpiecznym miejscu, chroniąc je przed kurzem, uderzeniami, ciepłem i wilgocią. Porada: Przechowywać urządzenie w oryginalnym kartonie.
9. Porada: Aby matryce nie zajmowały dużo miejsca, można je przechowywać w szufladzie urządzenia.

Użycie igły do czyszczenia:

10. Ostrożnie nakłuć igłą do czyszczenia otwory w matrycy, aby usunąć resztki ciasta. Porada: Przyschnięte resztki ciasta dają się lepiej usunąć.
11. **Uwaga! Igła jest bardzo ostra – niebezpieczeństwo obrażeń!**

USUWANIE BŁĘDÓW

Jeżeli poniższe rozwiązania nie prowadzą do uzyskania pożądanego wyniku, prosimy o kontakt z naszym serwisem klienta.

Błąd	Rozwiązanie
Urządzenie nie daje się włączyć.	Sprawdzić, czy pokrywa jest prawidłowo nałożona i zatrzaśnięta. Sprawdzić, czy śruby skrzydełkowe metalowej przesłony są całkiem przykręcone.
Ciasto nie wychodzi z urządzenia.	Ciasto ma niewłaściwą konsystencję. Jeżeli ciasto jest za rzadkie, dodać więcej mąki. Jeżeli ciasto jest za gęste, dodać więcej wody.
Resztki ciasta są przyklejone do akcesoriów.	Twarde resztki ciasta dają się łatwiej usunąć. Zaczekać, aż resztki ciasta całkowicie przyschną (ok. 30 minut), po czym ponownie wyczyścić.
Ostatnie resztki ciasta nie zostają automatycznie wciągnięte.	Otworzyć pokrywę i ostrożnie przesunąć resztki ciasta do przodu w stronę ślimaka. Zamknąć pokrywę i kontynuować w normalny sposób.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE PRODUKCJI MAKARONU

Wszystkie składniki należy zważyć. Podane ilości to ilości w gramach.
W urządzeniu obrabiane są składniki naturalne, które podlegają pewnym wahaniom pod względem absorpcji wilgoci. Dlatego podane ilości płynów to wartości orientacyjne. Ciasto można w razie potrzeby dopasować, dodając lub ujmując kilka gramów mąki lub płynu.
W trybie automatycznym ciasto wyrabiane jest przez 4 minuty. Potem ugniatacz obraca się w przeciwnym kierunku, a z ciasta formowany jest makaron.
Mąki razowe, bezglutenowe i ciasta bez jajek wymagają dłuższego czasu wyrabiania i dlatego należy je wyrabiać w programach ręcznych.
Ciasto jest gotowe do formowania, gdy ma wygląd kruszonki. Jeżeli ciasto przykleja się do ugniatacza i nie zostaje automatycznie wciągnięte do ślimaka, ciasto jest za wilgotne. Należy wówczas oderwać ciasto od ugniatacza, dodać nieco mąki i przez chwilę wyrabiać.

Jeżeli ciasto ma konsystencję drobnych wiórek, należy po upływie około 3 minut wyrabiania dodać nieco wody. Wodę należy dodawać ostrożnie, aby ciasto nie zrobiło się zbyt wilgotne. Zalecamy dodawanie w krokach co 10 gramów.
Należy pamiętać, że mąka pęcznieje pod wpływem wilgoci. Ten proces wymaga czasu. Dlatego nie należy dodawać płynu zbyt wcześnie.
Sól odciąga ciastu na makaron wilgoć. Dlatego należy zrezygnować z dodawania soli, jeżeli makaron ma być suszony i przechowywany.
Optymalne do produkcji makaronu są mieszanki semoliny i mąki pszennej typu 405 lub mąki pszennej krupczatki typu 405.
Uwaga: Makaronu pusty w środku nie nadaje się do suszenia, gdyż w suchym stanie napina się i pęka.

W poniższych przepisach używane są jajka w rozmiarze L. Oczywiście można użyć również jajek innej wielkości. Należy wówczas odpowiednio zmniejszyć lub zwiększyć ilość płynu.
Używana woda powinna być zimna.
Jeżeli ciasto wypycha pokrywę urządzenia do góry i urządzenie się przez to wyłącza, należy otworzyć pokrywę i docisnąć ciasto na dół. Ponownie nałożyć pokrywę i włączyć urządzenie.
Ważna wskazówka: Zważyć jajko (bez skorupki) i ewentualnie uzupełnić wodą, aż do osiągnięcia potrzebnej masy.

UNOLD®

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

PRZEPISY

Makaron jajeczny		
	Połowa porcji	Cała porcja
Mąka pszenna typu 405	250 g	500 g
Jajko i woda	100 g = 2 jajka plus woda	200 g = 4 jajka plus woda
Program automatyczny		

Makaron z semoliny z jajkiem 1		
	Połowa porcji	Cała porcja
Semolina	200 g	400 g
Mąka pszenna typu 405	50 g	100 g
Jajko i woda	100 g = 2 jajka plus woda	200 g = 4 jajka plus woda
Program automatyczny		

Makaron z semoliny z jajkiem 2		
	Połowa porcji	Cała porcja
Semolina	250 g	500 g
Jajko i woda	100 g = 2 jajka plus woda	200 g = 4 jajka plus woda
Program automatyczny		

Makaron jajeczny specjalny		
	Połowa porcji	Cała porcja
Mąka pszenna typu 405	200 g	400 g
Jajko, żółtka, woda Zależnie od wielkości jajek dodać wodę do uzyskania podanej ilości lub odjąć nieco białka.	100 g = 6 żółtek, 1 jajko plus woda	200 g = 12 żółtek, 1 jajko plus woda
Program automatyczny		

UNOLD®

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

Makaron z semoliny z wodą		
	Połowa porcji	Cała porcja
Semolina	200 g	400 g
Mąka pszenna typu 405	50 g	100 g
Zimna woda	80 g	160 g
Olej	10 g	20 g
Program ręczny 6 – 8 minut		

Makaron z marchewką		
	Połowa porcji	Cała porcja
Mąka pszenna krupczatka typu 405 (do klusków i makaronu)	250 g	500 g
Sok z marchewki i jajko	95 g = 1 jajko plus sok z marchewki	190 g = 2 jajka plus sok z marchewki
Program ręczny 6 – 8 minut		

Makaron z czerwonym burakiem		
	Połowa porcji	Cała porcja
Mąka pszenna krupczatka typu 405 (do klusków i makaronu)	250 g	500 g
Sok z czerwonych buraków i jajko	95 g = 1 jajko plus sok z czerwonych buraków	190 g = 2 jajka plus sok z czerwonych buraków
Program ręczny 6 – 8 minut		

Makaron ze szpinakiem		
	Połowa porcji	Cała porcja
Mąka pszenna krupczatka typu 405 (do klusków i makaronu)	250 g	500 g
Szpinak i jajko Rozmrozić mrożony szpinak, doprawić do smaku bulionem, zmiksować na puree	110 g = mrożony szpinak i 1 jajko	220 g = mrożony szpinak i 2 jajko
Program ręczny 6 – 8 minut		

UNOLD®

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

Makaron z czosnkiem niedźwiedzim		
	Połowa porcji	Cała porcja
Mąka pszenna krupczatka typu 405 (do klusków i makaronu)	250 g	500 g
Czosnek niedźwiedzi i jajko Czosnek niedźwiedzi krótko poddusić w małej ilości wody, całość zmiksować	110 g = 1 jajko plus czosnek niedźwiedzi	220 g = 2 jajka plus czosnek niedźwiedzi
Program ręczny 6 – 8 minut		

Makaron z sepią (czarny makaron)		
	Połowa porcji	Cała porcja
Mąka pszenna krupczatka typu 405 (do klusków i makaronu)	250 g	500 g
Jajko i woda	100 g = 1 jajko plus woda	200 g = 2 jajka plus woda
Sepię z mątwy można dostać w sklepach rybnych, sklepach z włoskimi specjałami lub Internecie	3 łyżeczki pasty z sepii z mątwy	6 łyżeczek pasty z sepii z mątwy
Program ręczny 6 – 8 minut		

Makaron z mąki pszennej razowej		
	Połowa porcji	Cała porcja
Mąka pszenna razowa	250 g	500 g
Jajko i woda	100 g = 1 jajko plus woda	200 g = 2 jajka plus woda
Program ręczny 6 – 8 minut		

Makaron z mąki orkiszowej razowej z jajkiem		
	Połowa porcji	Cała porcja
Mąka orkiszowa razowa	250 g	500 g
Jajko i woda	100 g = 1 jajko plus woda	200 g = 2 jajka plus woda
Program ręczny 6 – 8 minut		

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

Makaron z mąki orkiszowej razowej z wodą		
	Połowa porcji	Cała porcja
Mąka orkiszowa razowa	250 g	500 g
Zimna woda	120 ml	240 ml
Program ręczny 6 – 8 minut		

Makaron z mąki kukurydzianej, bezglutenowy, z jajkiem		
	Połowa porcji	Cała porcja
Mąka kukurydziana	250 g	500 g
Guma guar	15 g	30 g
Jajko i woda	100 g = 1 jajko plus woda	200 g = 2 jajka plus woda
Gumę guar, jajko i wodę zmiksować w pojemniku blenderem ręcznym, dodać do mąki, nie napełniać poza pokrywę!		
Program ręczny 6 – 8 minut		

Makaron o smaku pizzy		
	Połowa porcji	Cała porcja
Mąka pszenna typu 405	250 g	500 g
Jajko i woda	100 g = 1 jajko plus woda	200 g = 2 jajka plus woda
Suszone oregano	1 szczypta	1 szczypta
Program automatyczny		

Makaron o smaku curry		
	Połowa porcji	Cała porcja
Mąka pszenna typu 405	250 g	500 g
Jajko i woda	100 g = 1 jajko plus woda	200 g = 2 jajka plus woda
Curry w proszku	1 czubata łyżeczka = 5 g	2 czubate łyżeczki = 10 g
Program automatyczny		

UNOLD®

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

Makaron z ciecierzycy bezglutenowy, z jajkiem		
	Połowa porcji	Cała porcja
Mąka z ciecierzycy	250 g	500 g
Jajko i woda	95 g = 1 jajko plus woda	190 g plus woda
Guma ksantanowa	3 g	6 g
Gumę ksantanową, jajko i wodę zmiksować w pojemniku blenderem ręcznym, dodać do mąki, nie napełniać poza pokrywę!		
Program ręczny 6 – 8 minut		

Makaron z ciecierzycy bezglutenowy, wegański		
	Połowa porcji	Cała porcja
Mąka z ciecierzycy	250 g	500 g
Woda	100 g	200 g
Guma ksantanowa	3 g	6 g
Gumę ksantanową i wodę zmiksować w pojemniku blenderem ręcznym, dodać do mąki, nie napełniać poza pokrywę!		
Program ręczny 6 – 8 minut		

Makaron z mąki gryczanej, bezglutenowy		
	Połowa porcji	Cała porcja
Mąka gryczana	250 g	500 g
Jajko i woda	150 g = 1 jajko plus woda	300 g = 1 jajko plus woda
Guma karobowa	15 g	15 g
Gumę karobową, jajko i wodę zmiksować w pojemniku blenderem ręcznym, dodać do mąki, nie napełniać poza pokrywę!		
Program ręczny 6 – 8 minut		

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

Makaron z mąki migdałowej. niskowęglowodanowy, bezglutenowy		
	Połowa porcji	Cała porcja
Mąka migdałowa Mąka migdałowa zawiera tylko 4 g węglowodanów na 100 g produktu	250 g	500 g
Jajko i woda	150 g = 2 jajka plus woda	300 g = 4 jajka plus woda
Guma guar, posypać nią mąkę	15 g	30 g
Program ręczny 8 minut		

Makaron ryżowy, bezglutenowy		
	Połowa porcji	Cała porcja
Mąka ryżowa	250 g	500 g
Guma guar	15 g	30 g
Jajko i woda	150 g = 2 jajka plus woda	300 g = 4 jajka plus woda
Program ręczny 8 minut		
Makaron ryżowy należy przygotowywać świeży. Zagotować w posolonej wodzie i od razy wyjąć z wody. Makaron ryżowy nie nadaje się do suszenia, gdyż po wysuszeniu makaron kruszy się.		

Pikantne kruche paluszki **Matryca 11 do grissini lub kruchych paluszków**	
Mąka pszenna typu 550	350 g
Ciasto drożdżowe Garant (drożdże szybkopodnoszące)	1 opakowanie
Ciepłe mleko	100 g
Płynne masło	100 g
Bulion warzywny w proszku	1 łyżeczka
Program automatyczny	
Poza tym potrzebne są: 1 jajko i trochę śmietany Mąkę, bulion warzywny w proszku i drożdże wsypać do pojemnika do wyrabiania ciasta. Masło i mleko zmieszać i wlać przez otwór w pokrywie. Pasek ciasta pokroić na kawałki w wybranej długości (np. 10 - 15 cm). 1 jajko zmieszać z 1 łyżeczką śmietany, posmarować nim paluszki. Posypać paluszki do wyboru sezamem, makiem, grubą solą, kminkiem lub siemieniem lnianym. Rozgrzać piekarnik do 200°C, wyłożyć paluszki na natłuszczoną blachę do pieczenia i piec przez ok. 15 minut w temperaturze 200°C.	

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 i na własny koszt na adres serwisu. 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

Aus dem Hause

UNOLD®