



NUDELMASCHINE Nora



Bedienungsanleitung

**Instructions for use | Notice d'utilisation
Gebruiksaanwijzing | Istruzioni per l'uso
Instrucciones de uso | Instrukcja obsługi
Modell 68820**

Impressum:

Bedienungsanleitung Modell 68820

Stand: Mai 2026/nr



Copyright ©

Mannheimer Straße 4

68766 Hockenheim

Telefon +49 (0)6205/94 18-0

Telefax +49 (0)6205/94 18-12

E-Mail info@unold.de

Internet www.unold.de



INHALTSVERZEICHNIS**Bedienungsanleitung Modell 68820**

Technische Daten	14
Symbolerklärung.....	14
Sicherheitshinweise	14
Vor dem ersten Gebrauch.....	17
Erklärung des Displays	17
Zusammenbauen	18
Hinweise zur Zubereitung und Mengen	20
Nudeln herstellen	23
Reinigen und Pflegen.....	25
Fehler beheben	26
Rezeptideen	27
Garantiebestimmungen	34
Entsorgung/Umweltschutz	34
Service-Adressen	35
Informationen für den Fachhandel.....	35
Bestellformular	139

Instructions for use Model 68820

Technical Specifications.....	36
Explanation of symbols.....	36
Important Safeguards.....	36
Before first use.....	39
Explanation of the display	39
Assembly	40
Notes on preparation and quantities	42
Making pasta.....	44
Cleaning and care.....	46
Troubleshooting	47
Recipe ideas	48
Guarantee Conditions.....	53
Waste Disposal/	
Environmental Protection	53
Service	35

Notice d'utilisation modèle 68820

Spécification technique	54
Explication des symboles.....	54
Consignes de sécurité	54
Avant la première utilisation	57
Explication de l'écran.....	57
Montage	58
Remarques sur la préparation et	
les quantités	59
Fabriquer des pâtes	62
Nettoyage et entretien.....	64
Solution.....	64
Idées de recettes	65
Conditions de Garantie.....	70
Traitement des déchets /	
Protection de l'environnement.....	70
Service	35

Gebruiksaanwijzing model 68820

Technische gegevens.....	71
Verklaring van de symbolen.....	71
Veiligheidsvoorschriften	71
Vóór het eerste gebruik.....	74
Uitleg van het display	74
In elkaar zetten	75
Opmerkingen over bereiding	
en hoeveelheden.....	76
Pasta maken	78
Reiniging en onderhoud	80
Storingen verhelpen	81
Receptideeën	82
Garantievoorwaarden	87
Verwijderen van afval/Milieubescherming ...	87
Service	35

INHALTSVERZEICHNIS**Istruzioni per l'uso modello 68820**

Dati tecnici	88
Significato dei simboli	88
Avvertenze di sicurezza	88
Preparazione al primo utilizzo	91
Spiegazione del display	91
Assemblaggio	92
Indicazioni sulla preparazione e sulle quantità	94
Produzione della pasta	96
Cura e pulizia	98
Risoluzione dei problemi	98
Ricettes	99
Norme di garanzia	103
Smaltimento / Tutela dell'ambiente	103
Service	35

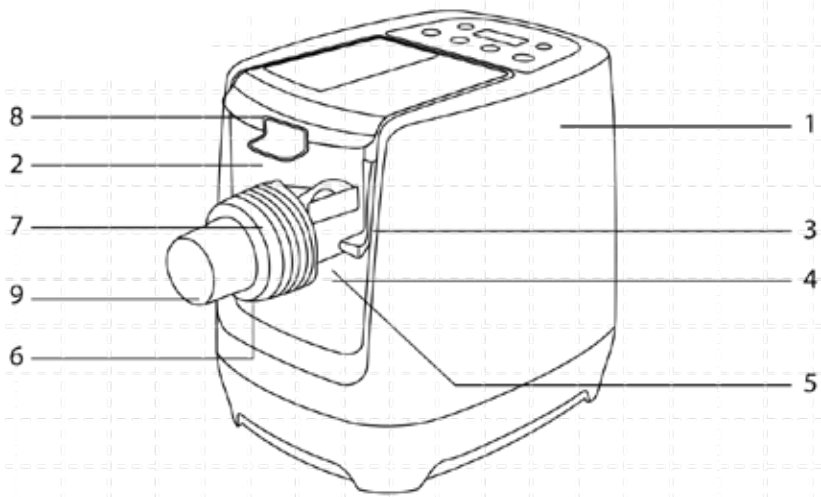
Manual de Instrucciones modelo 68820

Datos técnicos	104
Explicación de los símbolos	104
Indicaciones de seguridad	104
Antes del primer uso	107
Explicación de la pantalla	107
Ensamblaje	108
Indicaciones sobre la preparación y las cantidades	109
Elaborar la pasta	112
Limpieza y cuidado	114
Eliminación de fallos	115
Ideas de recetas	115
Condiciones de Garantía	120
Disposición/Protección del medio ambiente	120
Service	35

Instrukcja obsługi Model model 68820

Dane techniczne	121
Objaśnienie symboli	121
Dla bezpieczeństwa użytkownika	121
Przed pierwszym użyciem	124
Objaśnienia wskazań	124
Montaż	125
Opmerkingen over bereiding en hoeveelheden	126
Wykonywanie makaronu	128
Czyszczenie i pielęgnacja	130
Usuwanie usterek	131
Pomysły na przepisy	132
Warunki gwarancji	136
Utylizacja / ochrona środowiska	136

IHRE NEUE NUDELMASCHINE



1



2



3



4



5



6



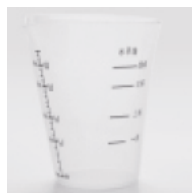
7



8



9



10



11



12

IHRE NEUE NUDELMASCHINE**DE Ab Seite 14**

- | | |
|----|------------------------------|
| 1 | Motorblock |
| 2 | Knetbehälter |
| 3 | Kneter |
| 4 | Schneckengehäuse |
| 5 | Schnecke |
| 6 | Matrize |
| 7 | Verschlussring |
| 8 | Deckel |
| 9 | Auswurfkopf |
| 10 | Messbecher für Wasser 200 ml |
| 11 | Mehlmessbecher |
| 12 | Spatel |

FR Page 54

- | | |
|----|-----------------------------|
| 1 | Bloc moteur |
| 2 | Bol à pétrir |
| 3 | Pétrisseur |
| 4 | Boîtier de la vis sans fin |
| 5 | Vis sans fin |
| 6 | Matrice |
| 7 | Bague de verrouillage |
| 8 | Couvercle |
| 9 | Tête d'éjection |
| 10 | Verre mesureur à eau 200 ml |
| 11 | Verre mesureur à farine |
| 12 | Spatule |

EN Page 36

- | | |
|----|--------------------------------|
| 1 | Motor block |
| 2 | Kneading bowl |
| 3 | Kneading blade |
| 4 | Screw housing |
| 5 | Screw |
| 6 | Die plate |
| 7 | Sealing ring |
| 8 | Lid |
| 9 | Ejector head |
| 10 | Measuring cup for water 200 ml |
| 11 | Flour measuring cup |
| 12 | Spatula |

NL Pagina 71

- | | |
|----|-----------------------------|
| 1 | Motorblok |
| 2 | Kneebak |
| 3 | Kneedhaak |
| 4 | Vijzelbehuizing |
| 5 | Vijzel |
| 6 | Matrijs |
| 7 | Vergrendelring |
| 8 | Deksel |
| 9 | Uitwerpkop |
| 10 | Maatbeker voor water 200 ml |
| 11 | Meelmaatbeker |
| 12 | Spatel |

DE

EN

FR

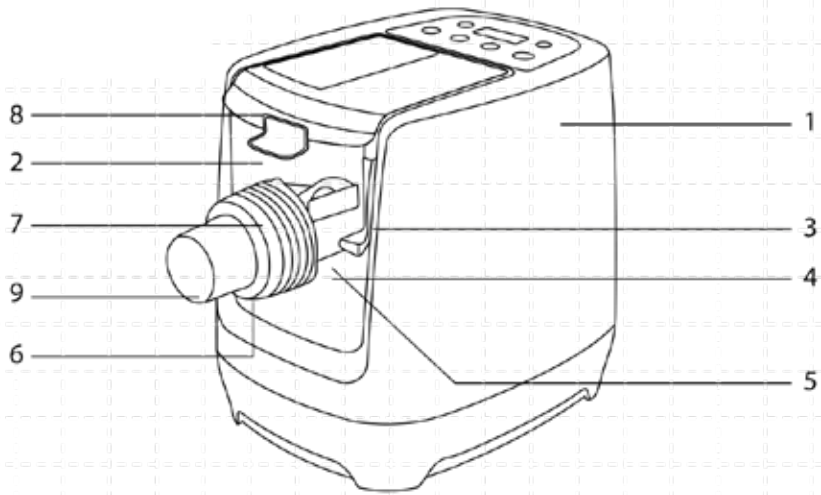
NL

IT

ES

PL

IHRE NEUE NUDELMASCHINE



1



2



3



4



5



6



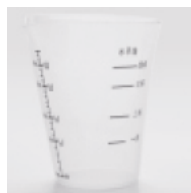
7



8



9



10



11



12

IHRE NEUE NUDELMASCHINE**IT Pagina 88**

- 1 Blocco motore
- 2 Recipiente per l'impasto
- 3 Utensile per impastare
- 4 Alloggiamento coclea
- 5 Coclea
- 6 Matrice
- 7 Anello di chiusura
- 8 Coperchio
- 9 Testa di espulsione
- 10 Misurino per l'acqua da 200 ml
- 11 Misurino per la farina
- 12 Spatola

PL Strona 121

- 1 Blok silnikowy
- 2 Pojemnik do zagniatania
- 3 Zagniatarka
- 4 Obudowa ślimaka
- 5 Ślimak
- 6 Matryca
- 7 Pierścień zamykający
- 8 Pokrywa
- 9 Głowica wyrzutowa
- 10 Miarka na wodę 200 ml
- 11 Miarka na mąkę
- 12 Szpatułka

ES Página 104

- 1 Bloque de motor
- 2 Recipiente de amasado
- 3 Amasadora
- 4 Carcasa del tornillo sinfín
- 5 Tornillo sinfín
- 6 Accesorio
- 7 Aro de cierre
- 8 Tapa
- 9 Cabezal de extrusión
- 10 Vaso medidor para agua de 200 ml
- 11 Vaso medidor para harina
- 12 Espátula

DE

EN

FR

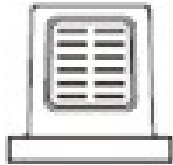
NL

IT

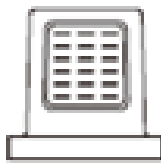
ES

PL

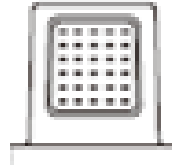
MATRIZEN



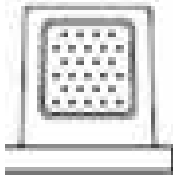
1



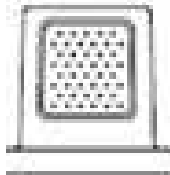
2



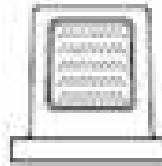
3



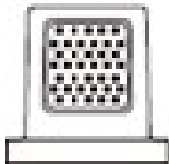
4



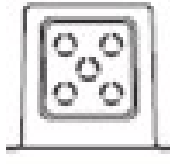
5



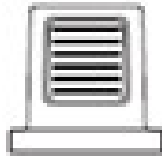
6



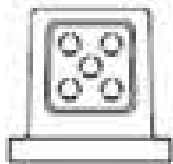
7



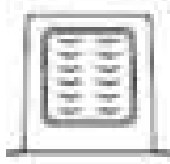
8



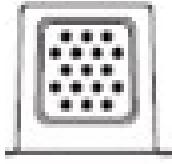
9



10



11



12



13

DE

EN

FR

NL

IT

ES

PL

DE Ab Seite 10

- | | |
|----|-----------------------|
| 1 | Fettuccine |
| 2 | Linguine |
| 3 | Bavette |
| 4 | Spaghetti dick |
| 5 | Spaghetti |
| 6 | Spaghetti dünn |
| 7 | Spaghetti quadratisch |
| 8 | Makkaroni |
| 9 | Bandnudeln, breit |
| 10 | Makkaroni offen |
| 11 | Reginette |
| 12 | Ramen Nudeln |
| 13 | Ravioli |

FR Page 35

- | | |
|----|---------------------|
| 1 | Fettuccine |
| 2 | Linguine |
| 3 | Bavette |
| 4 | Spaghetti épais |
| 5 | Spaghetti |
| 6 | Spaghetti fins |
| 7 | Spaghetti carrés |
| 8 | Macaronis |
| 9 | Tagliatelle, larges |
| 10 | Macaronis ouverts |
| 11 | Reginette |
| 12 | Nouilles à ramen |
| 13 | Ravioli |

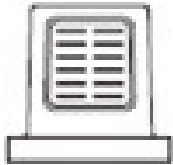
EN Page 24

- | | |
|----|----------------------|
| 1 | Fettuccine |
| 2 | Linguine |
| 3 | Bavette |
| 4 | Spaghetti thick |
| 5 | Spaghetti |
| 6 | Spaghetti thin |
| 7 | Spaghetti square |
| 8 | Macaroni |
| 9 | Ribbon noodles, wide |
| 10 | Macaroni open |
| 11 | Reginette |
| 12 | Ramen noodles |
| 13 | Ravioli |

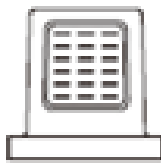
NL Pagina 46

- | | |
|----|--------------------|
| 1 | Fettuccine |
| 2 | Linguine |
| 3 | Bavette |
| 4 | Spaghetti dik |
| 5 | Spaghetti |
| 6 | Spaghetti dun |
| 7 | Spaghetti vierkant |
| 8 | Macaroni |
| 9 | Lintnoedels, breed |
| 10 | Macaroni open |
| 11 | Reginette |
| 12 | Ramen |
| 13 | Ravioli |

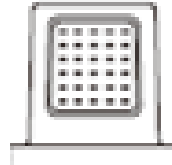
MATRIZEN



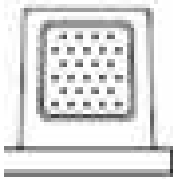
1



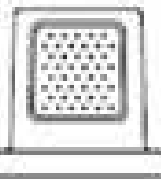
2



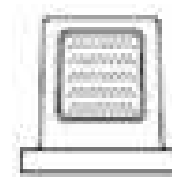
3



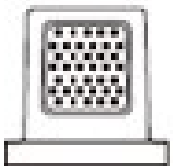
4



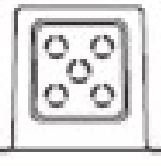
5



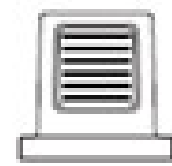
6



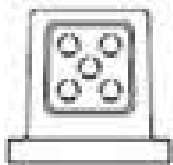
7



8



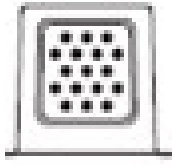
9



10



11



12



13

IT	Pagina 57	PL	Strona 79
1	Fettuccine	1	Fettuccine
2	Linguine	2	Linguine
3	Bavette	3	Bavette
4	Spaghetti spessi	4	Spaghetti grube
5	Spaghetti	5	Spaghetti
6	Spaghetti sottili	6	Spaghetti cienkie
7	Spaghetti quadrati	7	Spaghetti kwadratowe
8	Maccheroni	8	Makkaroni
9	Tagliatelle larghe	9	Makaron wstążki, szeroki
10	Maccheroni aperti	10	Makkaroni otwarty
11	Reginette	11	Reginette
12	Pasta per ramen	12	Makaron ramen
13	Ravioli	13	Ravioli

ES	Página 68
1	Fettuccine
2	Linguini
3	Bavette
4	Espaguetis gruesos
5	Espaguetis
6	Espaguetis finos
7	Espaguetis cuadrados
8	Macarrones
9	Tallarines anchos
10	Macarrones abiertos
11	Reginette
12	Fideos ramen
13	Raviolis

DE

EN

FR

NL

IT

ES

PL

BEDIENUNGSANLEITUNG MODELL 68820**TECHNISCHE DATEN**

Leistung:	260 W, 220 V~, 50 Hz	
Maße:	Ca. 19 x 33,5 x 25 cm B/T/H	
Gewicht:	Ca. 4,1 kg	
Zuleitung:	Ca. 90 cm	
Material:	Kunststoff, weiß	
Ausstattung:	Vollautomatische Zubereitung – mischt, knetet und formt den Nudelteig, vertikale Pasta-Ausgabe, großer Rührbehälter für ca. 500–700 g frischen Nudelteig, einfache Reinigung	
Zubehör:	Messbecher, Mehlmessbecher, Spatel, 13 Matrizen, Bedienungsanleitung mit Rezepten	

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

SYMBOLERKLÄRUNG

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

SICHERHEITSHINWEISE

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

Allgemeine Sicherheitshinweise

1. Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Geräts unterwiesen wurden und die aus dem Gebrauch des Geräts resultierenden Gefahren verstanden haben.
2. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
3. Reinigung und benutzerseitige Wartung dürfen nicht von Kindern durchgeführt werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und werden beaufsichtigt.

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

Hinweise zum Aufstellen und Bedienen des Gerätes

13. Das Gerät ist nur für die Nutzung in Innenräumen geeignet.

14. Das Gerät bzw. die Zuleitung niemals mit nassen Händen berühren.
15. Stellen Sie das Gerät aus Sicherheitsgründen niemals auf heiße Oberflächen, ein Metalltablett oder auf nassen Untergrund. Das Gerät oder die Zuleitung dürfen nicht in der Nähe von Flammen betrieben werden.
16. Benutzen Sie die Nudelmaschine stets auf einer freien, ebenen Oberfläche.
17. Achten Sie darauf, dass die Zuleitung nicht über den Rand der Arbeitsfläche hängt, da dies zu Unfällen führen kann, wenn z. B. Kleinkinder daran ziehen.
18. Wickeln Sie die Zuleitung nicht um das Gerät und vermeiden Sie Knicke in der Zuleitung, um Schäden an der Zuleitung zu vermeiden.
19. Die Zuleitung muss so verlegt sein, dass ein Ziehen oder darüber Stolpern verhindert wird.
20. Verschieben Sie das Gerät nicht, solange es in Betrieb ist, um Verletzungen zu vermeiden.
21. Verwenden Sie keine heißen Flüssigkeiten.
22. Schalten Sie das Gerät nur ein, wenn der Deckel aufgesteckt ist.
23. Benutzen Sie das Gerät nur nach ordnungsgemäßem Zusammenbau.
24. Betreiben Sie das Gerät nie mit Zubehör anderer Geräte.



Nicht in das laufende Gerät greifen – es besteht Verletzungsgefahr!

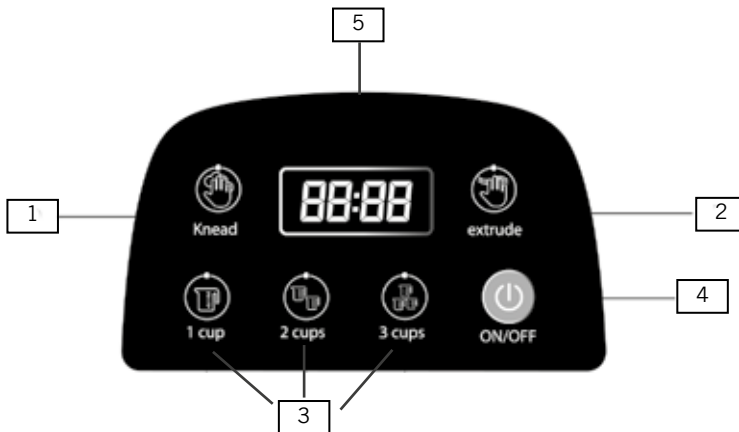
Aus technischen Gründen läuft das Gerät immer etwas nach. Warten Sie daher, um Verletzungen zu vermeiden, bis der Knetter vollständig zum Stillstand gekommen ist, bevor Sie den Deckel öffnen.

Öffnen Sie auf keinen Fall das Gehäuse des Geräts! Es besteht die Gefahr eines Stromschlags.

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

VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

1. Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien und ggf. Transportsicherungen und Aufkleber (nicht das Typenschild oder die Seriennummer!). Halten Sie Verpackungsmaterial von Kindern fern – Erstickungsgefahr! Entsorgen Sie Verpackungsmaterial bei Bedarf gemäß den vor Ort geltenden Richtlinien. Tipp: Bewahren Sie das Verpackungsmaterial auf, falls Sie das Gerät einmal zur Reparatur einsenden möchten.
2. Prüfen Sie das Gerät auf Beschädigungen. Nehmen Sie das Gerät bei sichtbaren Beschädigungen nicht in Betrieb, sondern wenden Sie sich an unseren Kundendienst.
3. Prüfen Sie, ob alle Teile vollständig vorhanden sind. Bei Fragen hilft unser Kundendienst gern weiter.
4. Reinigen Sie alle Teile mit einem feuchten Tuch, wie im Kapitel „Reinigen und Pflegen“ beschrieben.

ERKLÄRUNG DES DISPLAYS

Nr	Taste	Funktion
1	Kneading	Wenn Sie Mehl und Wasser manuell vermischen möchten. Der Knetvorgang läuft ca. 4 Minuten, danach ertönt ein mehrmaliger Signalton und im Display erscheint „OFF“. Anschließend schaltet sich das Gerät aus. Nun müssen Sie mit der Taste „Extruding“ die Nudelausgabe starten.

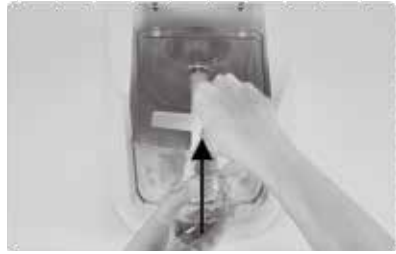
Nr	Taste	Funktion
2	Extruding	Zur Ausgabe der Nudeln, wenn der Teig im Programm „Kneading“ vorbereitet wurde. Befinden sich nach der Nudelproduktion noch Teigreste im Mixbehälter, werden diese nach Druck dieser Taste nach ca. 5 Minuten als Nudeln ausgegeben. Nach Ablauf der Zeit ertönt ein mehrmaliger Signalton und im Display erscheint „OFF“. Anschließend schaltet sich das Gerät aus. Nicht drücken, wenn Mehl und Wasser noch nicht gut verknetet sind, da dies das Gerät beschädigen kann.
3	1 cup/2 cups/3 cups	Start der Automatikprogramme für kleine, mittlere und große Teigmengen. Startet die Verarbeitung mit anschließender automatischer Ausgabe der Nudeln nach ca. 10–18 Minuten, abhängig von der Teigbeschaffenheit
4	ON/OFF	Schaltet das Gerät ein und aus, stoppt die Zubereitung
5	Display	Zeigt die verbleibende Produktionszeit an. Wenn E 1 erscheint, ist der Teig ggf. zu trocken. Reinigen Sie die Öffnungen der verwendeten Matrice und fügen Sie dem Teig noch etwas Wasser zu, bevor Sie das Gerät wieder in Betrieb nehmen.

ZUSAMMENBAUEN

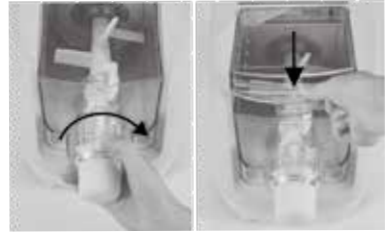
1. Stellen Sie sicher, dass das Gerät ausgeschaltet und vom Stromnetz getrennt ist.
2. Platzieren Sie den Motorblock auf einer stabilen, ebenen und trockenen Fläche.
3. Setzen Sie den Knetter in den Knetbehälter ein. Die silberne, sechseckige Welle muss dabei durch die kleinere hintere Öffnung des Knetbehälters zeigen.
4. Schieben Sie den Knetbehälter in den Motorblock und richten Sie die Welle des Kneters an der Öffnung

im Motorblock-Gehäuse aus, bis alle Teile festsitzen.

5. Schieben Sie das Schneckengehäuse in die vordere Öffnung des Knetbehälters. Achten Sie darauf, dass die weiße Dichtung des Schneckengehäuses in den Knetbehälter zeigt und die seitliche transparente Lasche in die entsprechende Öffnung am Knetbehälter passt.
6. Führen Sie die Schnecke mit der dünneren Seite voran bis zum Anschlag durch das Schneckengehäuse.
7. Legen Sie die gewünschte Matrize mit der schmalen Seite voran in den Auswurfkopf. Die Öffnungen der Matrize sollten zur Öffnung des Auswurfkopfes zeigen. Drücken Sie die Matrize fest, bis sie hörbar einrastet.
8. Setzen Sie den Auswurfkopf über die Schnecke auf das Schneckengehäuse. Dabei muss die Nase am Auswurfkopf in die entsprechende Aussparung oben am Schneckengehäuse einrasten. Fixieren Sie den Auswurfkopf nun mit dem Verschlussring, indem Sie diesen im Uhrzeigersinn festschrauben. Prüfen Sie, dass die Matrize nach unten zeigt, sodass die Nudeln vertikal ausgegeben werden können.
9. Halten Sie den Deckel hochkant an den Knetbehälter und achten Sie

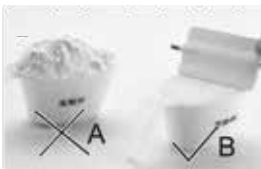


darauf, dass die beiden Nasen des Deckels in die entsprechenden Vertiefungen an der Vorderseite des Motorblocks passen. Der Deckel muss am Motorblock eingehakt werden. Drücken Sie den Deckel nach unten, bis dieser im Knetbehälter einrastet.



HINWEISE ZUR ZUBEREITUNG UND MENGEN

Bitte beachten Sie die folgenden Mengenangaben, um gute Ergebnisse zu erzielen. Wenn Sie sehr dünne Spaghetti herstellen möchten, empfehlen wir, die Wassermenge um 5 ml zu reduzieren, um eine angenehme Textur der Pasta zu gewährleisten.



Verwenden Sie am besten immer den mitgelieferten Mehlmessbecher. Füllen Sie diesen mit Mehl und streichen Sie dann mit dem Spatel überstehendes Mehl ab, bis der Mehlmessbecher bündig mit Mehl gefüllt ist. Sie haben dann exakt 160 g Mehl abgemessen.

Eier müssen immer gut mit dem Wasser vermischt werden, bevor die Mischung zum Mehl gegeben wird.

Sie können statt Wasser auch Saft aus Gemüse Ihrer Wahl verwenden.

Programm	Mehl	Wasser	Alternativ: Gemüsesaft	Alternativ Wasser/Ei- Mischung
1 Cup	1 Messbecher (160 g)	60 ml	70 ml	70 ml
2 Cup	2 Messbecher (320 g)	100 ml	110 ml	110 ml
3 Cup	3 Messbecher (480 g)	160 ml	170 ml	170 ml

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. Sie können mit Eiweiß und Eigelb, nur Eigelb, nur Eiweiß, Wasser, Gemüse- oder Fruchtpüree arbeiten. In unseren Rezepten werden Eier der 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.

Nudeln mit Ei: Füllen Sie das Ei in einen Becher, wiegen Sie die erforderliche Menge Wasser/Flüssigkeit des jeweiligen Rezepts ab und vermischen Sie beides gut. Gießen Sie diese Mischung nun langsam durch die Öffnungen im Deckel zum Mehl, sobald sich der Knetter dreht.

Nudeln ohne Ei: Gießen Sie die benötigte Menge Wasser/Flüssigkeit durch die Öffnungen im Deckel zum Mehl, sobald sich der Knetter dreht.

Vollkornmehle, glutenfreie Mehle und Teige ohne Ei benötigen eine längere Knetzeit und sollten daher im manuellen Programm „Kneading“ zubereitet werden.

Wenn Sie dem Teig Kräuter beifügen, beachten Sie bitte, dass dies in erster Linie optische Vorteile hat. Der Geschmack verflüchtigt sich im Kochwasser. Besonders wasserhaltige Kräuter wie Schnittlauch und Frühlingszwiebeln sind ungeeignet.

Sollte der Teig am Knetter haften bleiben und nicht automatisch in die Schnecke eingezogen werden, ist der Teig zu feucht. Bitte lösen Sie dann den Teig vom Knetter, zerreißen 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.

Bei Gemüsenudeln kann es vorkommen, dass die austretenden Nudeln leicht aneinanderkleben. Zupfen Sie die Nudeln dann sofort auseinander und wenden sie in Hartweizengrieß.

Die fertigen Nudeln lassen sich gut trocknen, indem Sie sie auf einem sauberen Tuch ausbreiten und an der Luft trocknen lassen. Alternativ dazu können Sie die Nudeln zum Trocknen auch in den Backofen bei 40 bis 50 °C geben.

Im Handel sind außerdem spezielle Nudeltrockengestelle erhältlich.

Achtung: Hohlform-Nudeln lassen sich nicht trocknen, denn diese bekommen im getrockneten Zustand Spannung und zerspringen.

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.

Probieren Sie eine unserer Rezeptideen aus oder setzen Sie Ihre eigenen Kreationen um. Inspirationen aus Büchern, Zeitschriften oder dem Internet sind ebenfalls möglich. Passen Sie die Zutaten bei Bedarf entsprechend an.

Zwischen den einzelnen Nudelproduktionsvorgängen sollte das Gerät jeweils 20 Minuten abkühlen.

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.

NUDELN HERSTELLEN

Nicht in das laufende Gerät greifen – es besteht Verletzungsgefahr!

Ziehen Sie vor allen Reinigungsarbeiten und dem Zusammen- und Auseinanderbauen immer zunächst den Netzstecker aus der Steckdose.

Hinweis: Das Gerät funktioniert nur, wenn der Deckel ordnungsgemäß aufgesetzt ist.

Zwischen den einzelnen Nudelproduktionsvorgängen sollte das Gerät jeweils 20 Minuten abkühlen.

Bauen Sie das Gerät nach der Nudelherstellung sofort auseinander und reinigen Sie alle Einzelteile. Eintrockneter Teig erschwert das Auseinanderbauen bzw. kann dies auch unmöglich machen.

Aufstellen des Geräts

1. Platzieren Sie die zusammengebaute Nudelmaschine auf einer stabilen, ebenen und trockenen Fläche.

Zutaten vorbereiten

2. Wiegen oder messen Sie die benötigten Zutaten ab und stellen Sie diese griffbereit.

Auffangbehälter bereitstellen

3. Stellen Sie einen ausreichend großen Teller oder ein Brett unter die Matrizenöffnung, um die fertigen Nudeln aufzufangen.

Deckel öffnen

4. Entfernen Sie den Deckel des Knetbehälters, indem Sie die Lasche des Deckels anheben.

Mehl einfüllen

5. Geben Sie die gewünschte Menge Mehl in den Knetbehälter.

Deckel schließen

6. Setzen Sie den Deckel wieder korrekt auf den Knetbehälter. Hinweis: Das Gerät funktioniert nur, wenn der Deckel ordnungsgemäß aufgesetzt ist (siehe Kapitel „Zusammenbauen“).

Anschluss an das Stromnetz

7. Stecken Sie das Ende des Stromkabels in die Buchse an der Geräterückseite.
8. Verbinden Sie den Netzstecker mit einer Steckdose, die den Angaben auf dem Typenschild entspricht. Es ertönt ein kurzer Signalton, alle Anzeigen leuchten kurz auf und erlöschen wieder.

Gerät einschalten

9. Drücken Sie die Taste „ON/OFF“, um das Gerät einzuschalten. Ein Signalton ertönt und auf dem Display erscheint „ON“.

Zubereitungsart wählen

10. Drücken Sie die Taste der gewünschten Zubereitungsart (siehe Kapitel „Erklärung des Displays“). Das Gerät startet automatisch und die verbleibende Programmlaufzeit wird im Display angezeigt. In den Automatikprogrammen Cup1/2/3 wechselt der Knetter die Drehrichtung in regelmäßigen Abständen.
- Kneading: ca. 4 Minuten
 - Extruding: ca. 5 Minuten
 - Cup 1: ca. 13 Minuten
 - Cup 2: ca. 15 Minuten
 - Cup 3: ca. 18 Minuten

Programm abbrechen: Drücken Sie die Taste „ON/OFF“, um das Programm zu beenden. Das Gerät schaltet sich aus.

Flüssigkeit hinzufügen

11. Fügen Sie die im Rezept vorgesehene Flüssigkeit langsam über die drei Öffnungen im Deckel in den Knetbehälter.

12. Wichtig: Verwenden Sie während des Betriebs keine Werkzeuge (z. B. Messer, Nadeln, Spatel), um in die Öffnungen zu greifen. Die Öffnungen sind ausschließlich zum Hinzufügen von Flüssigkeit gedacht.

Teigausgabe und Nudelschnitt

13. Sobald das Programm endet, beginnt die Maschine mit der Teigausgabe. Dabei ändert sich das Motorgeräusch aufgrund des hohen Drucks. Schneiden Sie die Nudeln mit dem beiliegenden Spatel oder einem scharfen Messer in der gewünschten Länge ab.

14. Hinweis: Sobald sich die Drehrichtung des Kneters ändert, ist der Teig fertig geknetet. Im manuellen Modus können Sie jetzt von „Kneading“ auf „Extruding“ wechseln. Bei den Automatikprogrammen erfolgt dieser Wechsel nach einer festgelegten Laufzeit automatisch.

Nachlauf und Stopp

15. Nach der Teigabgabe dreht der Knetter kurz in die entgegengesetzte Richtung, um Teigreste zu entfernen. Anschließend ertönt ein mehrmaliger Signalton. Das Gerät stoppt und schaltet sich aus.

Gerät ausschalten

16. Drücken Sie die Taste „ON/OFF“, um das Gerät auszuschalten. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, um das Gerät vollständig von der Stromversorgung zu trennen. Erst jetzt ist Ihre Nudelmaschine sicher ausgeschaltet.

REINIGEN UND PFLEGEN

Schalten Sie das Gerät an der Taste ON/OFF aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.

Achtung, die Nadel am Spatel ist spitz – Verletzungsgefahr!

1. Bauen Sie das Gerät wie folgt auseinander:
 - Lösen Sie den Verschlussring, indem Sie diesen gegen den Uhrzeigersinn drehen, und ziehen Sie dann vorsichtig das Schneckengehäuse mit Auswurfkopf und Verschlussring ab.
 - Sie können nun Schnecke, Schneckengehäuse, Auswurfkopf, Matrize und Verschlussring voneinander lösen. Die Matrize wird aus dem Auswurfkopf gelöst, indem Sie die Matrize fest von außen nach innen drücken, bis diese herauspringt.
 - Nehmen Sie den Deckel vom Knetbehälter ab.
 - Heben Sie nun den Knetbehälter aus dem Motorblock-Gehäuse und nehmen Sie den Knetter aus dem Knetbehälter.
2. Mehrrückstände im Gehäuse entfernen Sie mit einem trockenen Tuch.
3. Teigrückstände am Knetter, der Schnecke und den Öffnungen der Matrize können mit den beiden spitzen Seiten am Spatel einfach entfernt werden.
4. Alle Einzelteile, außer dem Motorblock, können in lauwarmem Spülwasser gereinigt werden. Lassen Sie diese Teile bei Bedarf kurz einweichen, um Teigreste besser entfernen zu können.
5. Alle abnehmbaren Teile können bei Bedarf auch in der Spülmaschine im oberen Korb mit einem schonenden Spülprogramm gereinigt werden.
6. Tauchen Sie niemals den Motorblock in Wasser oder eine andere Flüssigkeit!

7. Verwenden Sie keine scharfen Scheuermittel, Stahlwolle, metallische Gegenstände, heiße Reinigungsmittel oder Desinfektionsmittel, da diese zu Beschädigungen führen können.
8. Das Gerät muss vollkommen trocken sein, bevor Sie es wieder benutzen.
9. Bewahren Sie die vollständig getrocknete Nudemaschine an einem trockenen und sicheren Ort auf, um sie vor Staub, Stoß, Hitze und Feuchtigkeit zu schützen.

FEHLER BEHEBEN

Fehler	Lösung
Keine Funktion	Netzstecker in eine Steckdose gemäß Typenschild stecken Deckel nicht richtig geschlossen - Deckel richtig auf den Knetbehälter setzen.
Keine Nudelausgabe	Teig zu feucht – Teig herausnehmen, in kleine nussgroße Portionen teilen, unter Zugabe von etwas Mehl erneut verarbeiten Teig zu trocken – Matrize entfernen, in Wasser einlegen und erneut einsetzen, etwas Wasser zufügen und erneut verarbeiten Matrize verstopft - Matrize reinigen
Teigreste im Knetbehälter	Mehl zu feucht – Mehl muss immer trocken gelagert werden Knetbehälter, Knetter oder Schnecke feucht – alle Teile müssen vor der Nutzung vollständig getrocknet sein. Ungeeignete Mehlsorte – anderes Mehl verwenden Wasser zum richtigen Zeitpunkt zufügen Entnehmen Sie den Teig, verkneten Sie ihn per Hand und geben Sie ihn zurück in den Knetbehälter. Drücken Sie die Taste „Extruding“.

Fehler	Lösung
Matrizen lassen sich nicht gut reinigen	Teigreste angetrocknet – schlagen Sie die Matrize auf eine harte Oberfläche, so dass die Teigreste herausfallen. Verwenden Sie die spitze Seite des Spatels, um Teigreste zu entfernen.
Nudeln sind bei der Ausgabe warm und kleben aneinander	Streuen Sie etwas Mehl auf die Nudeln Schneiden Sie die Nudeln in die korrekte Länge
Nudeln brechen auseinander	Zu wenig Wasser – Geben Sie Wasser gemäß der Mengentabelle bzw. des jeweiligen Rezeptes zu

REZEPTIDEEN

Die Zutatenmengen können je nach gewünschter Nudelportion und gewähltem Programm variieren. Passen Sie sie daher bei Bedarf an, um optimale Ergebnisse zu erzielen.

Eiernudeln	
Weizenmehl Type 405	500 g
Ei und Wasser	200 g = 4 Eier plus evtl. Wasser

Hartweizengrießnudeln mit Ei Variante 1	
Hartweizengrieß	400 g
Weizenmehl Type 405	100 g
Ei und Wasser	200 g = 4 Eier plus evtl. Wasser

Hartweizengrießnudeln mit Ei Variante 2	
Hartweizengrieß	500 g
Ei und Wasser	200 g = 4 Eier plus Wasser

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

Hartweizennudeln mit Wasser	
Hartweizengrieß	400 g
Weizenmehl Type 405	100 g
Kaltes Wasser	160 g
Öl	20 g
Manuelles Programm für 6 – 8 Minuten	

Pizzanudeln	
Weizenmehl Type 405	500 g
Ei und Wasser	200 g = 2 Eier plus evtl. Wasser
Oregano getrocknet	1 Prise

Currynudeln

Weizenmehl Type 405	500 g
Ei und Wasser	200 g = 2 Eier plus evtl. Wasser
Currypulver	2 gehäufte TL = 10 g

Möhrennudeln

Doppelgriffiges Weizenmehl Type 405 (Spätzle- und Nudelmehl grob)	500 g
Möhrensaft und Ei	190 g = 2 Eier plus Möhrensaft
Manuelles Programm für 6 – 8 Minuten	

Rote-Bete-Nudeln

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

Weizenvollkornnudeln

Weizenvollkornmehl	500 g
Ei und Wasser	200 g = 2 Eier plus evtl. Wasser
Manuelles Programm für 6 – 8 Minuten	

Spinatnudeln

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

Bärlauchnudeln

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

Sepia-Nudeln (schwarze Nudeln)

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

Dinkelvollkornnudeln mit Ei

Dinkelvollkornmehl	500 g
Ei und Wasser	200 g = 2 Eier plus evtl. Wasser

Manuelles Programm für 6 – 8 Minuten

Dinkelvollkornnudeln mit Wasser

Dinkelvollkornmehl	500 g
Kaltes Wasser	240 ml

Manuelles Programm für 6 – 8 Minuten

Maismehlnudeln, glutenfrei, mit Ei

Maismehl	500 g
Guarkernmehl	30 g
Ei und 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

Kichererbsenmehl	500 g
Ei und Wasser	190 g = 2 Eier plus evtl. Wasser
Xanthan	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

Kichererbsennudeln, glutenfrei, vegan

Kichererbsenmehl	500 g
Wasser	200 g
Xanthan	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

Buchweizenmehl	500 g
Ei und Wasser	300 g = 1 Ei und plus evtl. Wasser
Johannisbrotkernmehl	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

Mandelmehl Mandelmehl enthält nur 4 g Kohlenhydrate pro 100 g	500 g
Ei und Wasser	300 g = 4 Eier plus evtl. Wasser
Guarkernmehl, aufs Mehl streuen	30 g
Manuelles Programm für 8 Minuten	

Reisnudeln, glutenfrei	
Reismehl	500 g
Guarkernmehl	30 g
Ei und 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.	

DE

EN

FR

NL

IT

ES

PL

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.

Garantiebestimmungen

Wir gewähren auf dieses Gerät der Marke UNOLD 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, auf dem das Kaufdatum ersichtlich sein muss, sowie einer Fehlerbeschreibung gut verpackt an unseren Kundendienst. Auf unserer Internetseite <https://unold.de/pages/rucksendungen> können Sie sich einen Rucksendeschein ausdrucken (nur für Einsendungen aus Deutschland und Österreich). Von der Garantie ausgeschlossen sind Schäden durch Verschleiß, unsachgemäße Handhabung und Nichteinhaltung der Wartungs- und Pflegeanweisungen. Der Garantieanspruch erlischt, wenn Reparaturen oder Eingriffe am Gerät von dritter Stelle vorgenommen werden. Diese Herstellergarantie beschränkt weder Ihre gesetzlichen Rechte noch Ihre Ansprüche gegenüber dem Verkäufer oder Händler aus dem Kaufvertrag gemäß den Bestimmungen des Bürgerlichen Gesetzbuches (BGB). Ihre gesetzlichen Rechte als Verbraucher, insbesondere Ihre Rechte auf Gewährleistung und die gesetzlichen Mängelansprüche gemäß §§ 437 ff. BGB, bleiben unberührt.

UNOLD AG, Mannheimer Straße 4, D-68766 Hockenheim

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. Es besteht eine gesetzliche Bestimmung, Elektro- und Elektronikaltgeräte (Altgeräte) sowie Batterien und Akkumulatoren getrennt vom Hausmüll zu entsorgen. Sie erkennen diese Altgeräte durch das nebenstehende Symbol der durchgestrichenen Mülltonne (WEEE-Symbol).



Sie müssen daher 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. Jeder Verbraucher ist für das Löschen von personenbezogenen Daten auf dem Elektro- bzw. Elektronikgerät selbst verantwortlich.

SERVICE-ADRESSEN**DEUTSCHLAND**

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 <https://unold.de/pages/rucksendungen> können Sie sich einen Rucksendeschein ausdrucken, um damit das Paket kostenlos bei der Post abzugeben (nur für Einsendungen aus Deutschland und Österreich).

SCHWEIZ

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

POLEN

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

INFORMATIONEN FÜR DEN FACHHANDEL

Hiermit erklärt die UNOLD AG, dass sich der Nudelmaschine 68820 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, 14.11.2024

UNOLD AG, Mannheimer Straße 4, 68766 Hockenheim

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

DE

INSTRUCTIONS FOR USE MODEL 68820

EN

TECHNICAL SPECIFICATIONS

FR

NL

IT

ES

PL

Power:	260 W, 220 V~, 50 Hz	
Dimensions:	approx. 19 x 33.5 x 25 cm W/D/H	
Weight:	approx. 4.1 kg	
Cord length:	approx. 90 cm	
Material:	Plastic, white	
Features:	Fully automated preparation: – mixes, kneads and shapes the noodle dough, vertical pasta output, large mixing container for approx. 500–700 g of fresh pasta dough, easy to clean	
Accessories:	Measuring cup, flour measuring cup, spatula, 13 die plates, instruction manual with recipes	

Features, technology, colours and design subject to modification; errors excepted.

EXPLANATION OF SYMBOLS

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

IMPORTANT SAFEGUARDS

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

General safety information

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

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

Information on setup and operation of the appliance

14. The appliance is suitable for indoor use only.

15. Never touch the appliance or power cord with wet hands.
16. For safety reasons, never place the appliance on hot surfaces, a metal tray or a wet surface. Do not place the appliance or power cord near open flames during operation.
17. Always use the pasta maker on a level, uncluttered surface.
18. Make sure that the power cord does not hang over the edge of the countertop or table, since this can cause accidents, for example if small children pull on the cord.
19. Do not wrap the power cord around the appliance and avoid kinking of the power cord to prevent damage.
20. Route the power cord so that there is no possibility of the cord being pulled or tripped over.
21. Do not move the appliance as long as it is in operation, to prevent injuries.
22. Do not use hot liquids.
23. Do not switch on the appliance if the lid is not in place.



Never reach into the appliance while it is in operation – danger of injury!

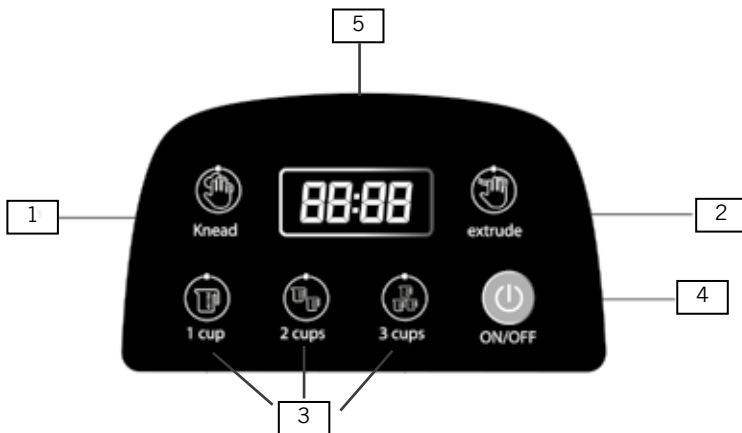
For technical reasons, the appliance will always continue to run for a short while after operation. Therefore, wait until the kneading blade has come to a complete stop before opening the lid in order to avoid injuries.

Never open the appliance housing! Risk of injury from 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 FIRST USE

1. Remove all packaging materials and any transport guards and stickers (not the type plate or the serial number!). Keep the packaging material away from children. Choking hazard! If necessary, dispose of the packaging material according to the applicable statutory waste disposal regulations. Tip: Keep the packaging material in case you wish to return the appliance for repairs at a later time.
2. Inspect the appliance for damage. If there is visible damage, do not operate the appliance; instead, contact our Customer Service department.
3. Check to ensure that all parts are present. Our customer service will be happy to help you with any questions.
4. Clean all parts with a damp cloth, as described in “Cleaning and care”.

EXPLANATION OF THE DISPLAY

No.	Button	Function
1	Kneading	If you wish to mix flour and water manually. The kneading process will run for approx. 4 minutes before a beep sounds multiple times and the display shows “Off”. The appliance will then switch off. Now, you will have to press the “Extruding” button to output the noodles.

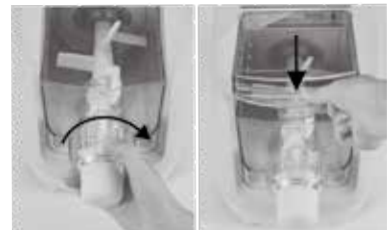
No.	Button	Function
2	Extruding	For outputting the noodles when the dough was prepared with the “Kneading” program. If remnants of dough remain in the mixing bowl after noodle making, these remnants are output as noodles after approx. 5 minutes following a press of this button. After the set time elapses, multiple beeps sound and the display shows “OFF”. The appliance will then switch off. Do not press if flour and water have not yet been kneaded together, as this may damage the appliance.
3	1 cup/2 cups/3 cups	Start of the automatic programs for small, medium and large amounts of dough. Starts the preparation and concludes with the automatic output of the pasta after approx. 10-18 minutes.
4	ON/OFF	Switches the appliance on and off and stops preparation
5	Display	Indicates the remaining production time. If E 1 is displayed, the dough may be too dry. Clean the openings of the die plates used and add some water for putting the appliance back into operation.

ASSEMBLY

1. Make sure that the appliance is switched off and disconnected from the power supply.
2. Place the motor block on a stable, level and dry surface.
3. Insert the kneading blade into the kneading bowl. Make sure the silver, hexagonal shaft points through the smaller opening of the kneading bowl on the rear.
4. Push the kneading bowl into the motor block and align the shaft of the kneading blade with the opening in the motor block housing until all parts are seated firmly.



5. Slide the screw housing into the front opening of the kneading bowl. Make sure that the white seal of the screw housing points into the kneading bowl and that the transparent tap on the side fits into the corresponding opening on the kneading bowl.
6. Feed the screw through the screw housing as far as it will go and with the thinner side first.
7. Insert the desired die plate with the narrow side first into the ejection head. The openings of the die plates should face the opening of the ejector head. Press firmly on the die plate until it audibly locks into place.
8. Place the ejector head onto the screw housing above the screw. Make sure the lug of the ejector head engages in the corresponding slot at the top of the screw housing. Next, attach the ejector head to the sealing ring by turning the ring clockwise to screw it firmly in place. Check to verify that the die plate is facing down, allowing the noodles to be output vertically.
9. Hold the lid upright to the kneading bowl and make sure that the two lugs of the lid fit into the corresponding recesses on the front side of the motor block. The lid needs to be hooked in at the motor block. Press down on the lid until it locks into place in the kneading bowl.



DE

EN

FR

NL

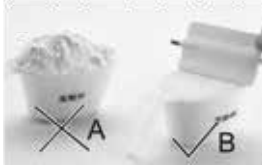
IT

ES

PL

NOTES ON PREPARATION AND QUANTITIES

Please follow the quantities specified below in order to achieve good results. If you wish to make particularly thin spaghetti, we recommend that you reduce the amount of water by 5 ml in order to ensure a pleasant texture of the pasta.



The best way is to always use the included flour measuring cup. Fill the cup with flour and sweep off the excess flour with the spatula until the flour measuring cup is flush with flour. You will then have measured exactly 160 g of flour

Before you can add the mix to the flour, you will always have to blend the eggs well with the water.

Instead of water, you can also use the juice of your preferred vegetable.

Program	Flour	Water	Alternative: Vegetable juice	Alternative Water/egg mix
1 Cup	1 measuring cup (160 g)	60 ml	70 ml	70 ml
2 Cup	2 measuring cups (320 g)	100 ml	110 ml	110 ml
3 Cup	3 measuring cups (480 g)	160 ml	170 ml	170 ml

You are using the appliance to process natural ingredients that are subject to certain fluctuations in terms of their moisture absorption. This is why the liquid specifications must be regarded as guidelines. The dough can be adjusted by adding a few grams of flour or a certain amount of liquid. You can work with egg white and yoke, only yoke, only egg white, water, and vegetable or fruit purée. The eggs specified in our recipes are L size eggs. Naturally, you can also use eggs of other sizes. When doing so, increase or lower the liquid portion accordingly. Any water you use should be cold.

Pasta with egg: Break the egg into a cup, weigh the necessary amount of water/liquid as specified in the corresponding recipe and blend both ingredients well. Next, pour the mix slowly through the openings in the lid to add it to the flour as soon as the kneading blade starts turning.

Paste without egg: Next, pour the mix slowly through the openings in the lid to add it to the flour as soon as the kneading blade starts turning.

As they require a longer kneading time, whole grain and gluten-free flours as well as doughs without egg should be prepared using the manual “Kneading” program.

If adding herbs to your dough, remember that such an addition primarily offers visual benefits. The taste will evaporate in the boiling water. Herbs with a high concentration of water, such as chives and green onions, are not suitable.

If adhering to the kneading blade and failing to be pulled into the screw automatically, the dough is too wet. If this happens, remove the dough from the kneading blade, tear it into pieces (measuring approx. 3 cm), add some flour to the dough and allow the flour to briefly be folded in.

When the dough has the consistency of fine crumbles, add a little water after a kneading time of approx. 3 minutes. Dose the water carefully to keep the dough from becoming too wet. We recommend adding 10 grams at a time.

However, always keep in mind that the flour will cause the liquid to swell. This process takes time. Therefore, refrain from adding additional liquid too early.

Adding salt will extract moisture from the pasta dough. Therefore, do not add salt if you wish to dry and store the pasta.

Ideally suited for making pasta are blends of semolina and type 405 wheat flour or type 405 instant wheat flour.

When making vegetable pasta, you may experience that the exiting noodles stick together. In that case, pluck the noodles apart immediately and dredge them in semolina.

A good way to dry the finished noodles is to spread them across a clean cloth and then dry them in the air. Another option is to place the noodles in the oven and dry them at a temperature between 40 and 50 °C.

Lastly, retailers offer special pasta drying racks for drying noodles.

Important: Hollow-shaped noodles cannot be dried as they develop tension and will burst when in dry condition.

When the dough pushes against the appliance lid, thereby turning off the appliance, open the lid and push the dough down. Replace the lid and switch the appliance back on.

Try out one of our recipe ideas or realise your own creations. You may also find inspiration from books, magazines or the Internet. Modify the ingredients accordingly if necessary.

You should allow the appliance to cool off for 20 minutes between each noodle making process.

Proper cooking of the pasta

The pasta you choose for cooking can be fresh or dried.

Cook the pasta in boiling salted water. Make sure to use a sufficient amount of water. For 500 g of pasta, you should use approx. 3 to 4 litres of water.

Another option is to cook them in clear soup or milk.

Drain the pasta and serve it, e.g. with a sauce. The cooking time heavily depends on the type of pasta you are preparing and on your own taste. Freshly made pasta commonly cooks faster than dried pasta. Freshly made pasta is fully cooked when its starts floating on the surface of the water.

MAKING PASTA

Never reach into the appliance while it is in operation – danger of injury!

Always unplug the power plug from the socket before cleaning and assembling or disassembling the appliance.

Note: The appliance will not work unless the lid has been properly placed. You should allow the appliance to cool off for 20 minutes between each noodle making process.

When finished making your pasta, disassemble the appliance and clean all single parts. Dried-on dough may make it harder / impossible to take the appliance apart.

Setting up the appliance

1. After assembling it, place the appliance on a stable, level and dry surface.

Preparing the ingredients

2. Weigh or measure the required ingredients and place them within easy reach.

Preparing a collection container

3. Place a plate or a board of sufficient size under the die plate opening to catch the finished pasta.

Open the lid

4. Remove the lid of the kneading bowl by lifting the tab of the lid.

Adding flour

5. Fill the desired amount of flour into the kneading bowl.

Closing the lid

6. Replace the lid correctly on the kneading bowl. Note: The appliance will not work unless the lid has been properly placed (see chapter “Assembly”).

Connection to the power supply

7. Plug the end of the power cable into the socket on the rear of the appliance.
8. Connect the power plug to a power socket that corresponds to the specifications on the type plate. A brief beep sounds and all indicators light up briefly before turning off again.

Switching the appliance on

9. Press the “ON/OFF” button to switch the appliance on. An acoustic signal sounds and the display shows “ON”.

Selecting the type of preparation

10. Press the button of the desired type of preparation (see chapter “Explanation of the display”). The appliance starts automatically and the display indicates the remaining program run time. When the appliance is set to the automatic programs Cup1/2/3, the kneading blade will switch direction at regular intervals.
 - Kneading: approx. 4 minutes
 - Extruding: approx. 5 minutes
 - Cup 1: approx. 13 minutes
 - Cup 2: approx. 15 minutes
 - Cup 3: approx. 18 minutes

Cancel the program: Press the “ON/OFF button to end the program. The appliance switches off..

Note: Once the rotational direction of the kneading blade has changed, the kneading of the dough is complete. In manual mode, you can now switch from “Kneading” to “Extruding”. When set to the automatic programs, the appliance will make this switch automatically after a specified run time.

**Adding liquids**

11. Slowly add the liquid specified in the recipe by pouring it into the kneading bowl through the three openings in the lid.

12. Important: During operation, never use any tools (e.g. knives, needles, spatulas) to reach into the openings. The openings are intended exclusively for adding liquid.

**Dough output and pasta cutting**

13. Once the program has ended, the machine will start outputting the dough. The noise made by the motor will

change due to the high pressure. Cut the pasta to the desired length using the included spatula or a sharp knife.

Overtravel and stop

14. Following the output of the dough, the kneading will briefly rotate in the opposite direction in order to remove remnants of dough. After that, an acoustic signal will sound multiple times. The appliance stops and switches off.

Switching off the appliance

15. Press the "ON/OFF" button to switch the appliance off. Disconnect the plug from the power socket to fully disconnect the appliance from the power supply. Only then can you be sure your pasta maker is safely switched off.

CLEANING AND CARE



Switch off the appliance using the ON/OFF button and unplug it from the wall socket.

Caution: the needle on the spatula is sharp - risk of injury!

1. Disassemble the appliance as follows:
 - Release the sealing ring by turning it clockwise before carefully pulling off the screw housing with the ejector head and the sealing ring.
 - You can now detach screw, screw housing, ejector head, die plate and sealing ring from one another. You detach the die plate from the ejector head by pressing hard on the die plate from the outside to the inside until it pops out.
 - Remove the lid from the kneading bowl.
 - Lift the kneading bowl out of the motor block housing and take the kneading blade out of the kneading bowl.
2. Remove any flour residue from the housing using a dry cloth.
3. You can use the two pointed sides on the spatula to effortlessly remove remnants of dough from the kneading blade, the screw and the openings of the die plate.
4. You can clean all single parts in lukewarm water - except the motor block. If necessary, soak these parts briefly to allow for easier removal of the dough remnants.
5. All removable parts can also be cleaned in the dishwasher in the upper rack using a gentle program.
6. Never immerse the motor block in water or other liquids!

7. Do not use abrasive scouring agents, steel wool, metal objects, hot cleaners or disinfectants, since they can cause damage to the appliance.
8. The appliance must be completely dry before you may use it again.
9. When fully dried, store the pasta maker in a dry place and protected against dust, impact and heat.

TROUBLESHOOTING

Problem	Remedy
No function	Connect the power plug to a power socket as specified on the type plate Lid not properly closed - place the lid correctly on the kneading bowl.
No pasta output	Dough too wet – take out the dough, tear it into smaller nut-size portions, and process the dough again while adding some flour. Dough too dry – remove the die plate, place it in water and re-insert it, add a bit of water and process the dough again. Die plate clogged - clean the die plate
Dough remnants in the kneading bowl	Flour too moist – flour always needs to be stored in a dry place Kneading bowl, kneading blade or screw wet – all parts must have fully dried prior to use. Unsuitable type of flour – use different flour Add water at the proper time Remove the dough, knead it by hand and place it back into the kneading bowl. Press the “Extruding” button.
Die plates are difficult to clean.	Remnants of dough dried on – tap the die plate on a hard surface to make the dough remnants fall out. Use the sharp side of the spatula to remove remnants of dough.
Output noodles are warm and stick together.	Sprinkle some flour over the noodles Cut the noodles to the correct length

Problem	Remedy
Noodles break apart	Too little water – add water as specified in the quantity table or the corresponding recipe

RECIPE IDEAS

The quantities of ingredients may vary depending on the desired pasta portion and the programme selected. Therefore, adjust them as required to achieve optimum results.

Egg pasta	
Wheat flour, type 405	500 g
Egg and water	200 g = 4 eggs plus water

Semolina pasta with egg 1	
Durum wheat semolina	400 g
Wheat flour, type 405	100 g
Egg and water	200 g = 4 eggs plus water

Semolina pasta with egg 2	
Durum wheat semolina	500 g
Egg and water	200 g = 4 eggs plus water

Egg pasta, special	
Wheat flour, type 405 "Double-coarse" (Spätzle flour)	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.	200 g = 12 egg yolks, 1 egg plus water

Durum wheat semolina pasta with water	
Durum wheat semolina	400 g
Wheat flour, type 405	100 g
Cold water	160 g
Oil	20 g
Manual program for 6-8 minutes	

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

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

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

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

Pizza pasta	
Wheat flour, type 405	500 g
Egg and water	200 g = 2 eggs plus water
Dried oregano	1 pinch

Curry pasta	
Wheat flour, type 405	500 g
Egg and water	200 g = 2 eggs plus water
Curry powder	2 heaping tsp (= 10 g)

Sepia pasta (black pasta)	
"Double-coarse" wheat flour, type 405 (Spätzle and pasta dough, coarse)	500 g
Egg and 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	6 tsp squid ink paste
Manual program for 6-8 minutes	

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

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

Whole-grain wheat flour pasta	
Whole-grain wheat flour	500 g
Egg and water	200 g = 2 eggs plus water
Manual program for 6-8 minutes	

Cornmeal pasta, gluten-free with egg	
Cornmeal	500 g
Guar flour	30 g
Egg and 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	
Chickpea flour	500 g
Egg and water	190 g plus water
Xanthan gum	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	

Chickpea pasta, gluten-free, vegan	
Chickpea flour	500 g
Water	200 g
Xanthan gum	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	
Buckwheat flour	500 g
Egg and water	300 g = 1 egg and wild garlic
Locust bean gum	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	
Almond flour Almond flour contains only 4 g carbohydrates per 100 g	500 g
Egg and water	300 g = 4 eggs plus water
Sprinkle guar flour on the flour	30 g
Manual program for 8 minutes	

Rice pasta, gluten-free	
Rice flour	500 g
Guar flour	30 g
Egg and 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.	

GUARANTEE CONDITIONS

We grant a warranty of 24 months for this UNOLD brand appliance - 12 months for commercial use - from the date of purchase, covering damage that is demonstrably due to factory defects when used as intended. Within the warranty period, we will remedy material and manufacturing defects at our discretion by repair or exchange. Our warranty services apply exclusively to appliances sold in Germany and Austria. For other countries, please contact the responsible importer. Please send appliances for which you seek removal of defects, together with a copy of the machine-generated proof of purchase that shows the date of purchase along with a description of the fault, to our customer service department using suitable packaging. On our website <https://unold.de/pages/rucksendungen>, you can print out a return slip (only for return shipments from Germany and Austria). All types of damage attributable to wear and tear, improper handling and non-compliance with the maintenance and care instructions are excluded from the warranty. The warranty claim is void if repairs or interventions on the appliance are carried out by a third party. This manufacturer's warranty does not limit your statutory rights or your claims against the seller or dealer under the purchase contract in accordance with the provisions of the German Civil Code (BGB). Your statutory rights as a consumer, in particular your rights to warranty and the statutory claims for defects in accordance with Sections 437 et seqq. BGB, remain unaffected.

UNOLD AG, Mannheimer Straße 4, D-68766 Hockenheim

WASTE DISPOSAL / ENVIRONMENTAL PROTECTION

Our appliances are produced on a highquality 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. There is a legal requirement to dispose of waste electrical and electronic equipment (WEEE) as well as batteries and accumulators separately from household waste. You can recognise this waste equipment by the crossed-out wheeled bin symbol (WEEE symbol). 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 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.

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

DE

EN

FR

NL

IT

ES

PL

NOTICE D'UTILISATION MODÈLE 68820**SPÉCIFICATION TECHNIQUE**

Puissance :	260 W, 220 V~, 50 Hz
Dimensions :	env. 19 x 33,5 x 25 cm L/P/H
Poids :	env. 4,1 kg
Cordon d'alimentation :	env. 90 cm
Matériau :	Plastique, blanc
Équipement :	Préparation entièrement automatique – mélange, pétrit et façonne la pâte, sortie verticale des pâtes, grand bol pour mélanger env. 500 à 700 g de pâtes fraîches, nettoyage facile
Accessoires :	Verre mesureur, verre mesureur à farine, spatule, 13 matrices, notice d'utilisation avec recettes

Sous réserve de modifications et d'erreurs portant sur les caractéristiques d'équipement, la technique, les couleurs et le design

EXPLICATION DES SYMBOLES

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

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Veillez lire les instructions suivantes et les conserver.

Consignes de sécurité générales

1. Cet appareil peut être utilisé par des enfants de plus de 8 ans et par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou intellectuelles sont limitées ou dont l'expérience et/ou les connaissances sont insuffisantes, si ceux-ci sont surveillés ou s'ils ont été formés à une utilisation sûre de l'appareil et aux dangers pouvant en résulter.
2. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
3. Le nettoyage et la maintenance incombant à l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants, à moins qu'ils soient âgés de plus de 8 ans et qu'ils soient surveillés.

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

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

13. L'appareil est exclusivement destiné à un usage intérieur
14. Ne jamais toucher l'appareil ou son cordon d'alimentation avec les mains mouillées.
15. Pour des raisons de sécurité, l'appareil ne doit jamais être placé sur des surfaces chaudes, une tablette métallique ou un support humide. L'appareil ou le câble ne doivent pas être utilisés à proximité de flammes.
16. Toujours utiliser la machine à pâtes sur une surface dégagée et plane.
17. Veiller à ce que le câble ne pende pas par-dessus le bord du plan de travail, cela pouvant provoquer des accidents si un enfant tire dessus, par exemple.
18. Ne jamais enrouler le câble autour de l'appareil et éviter tout pli du cordon afin de ne pas l'endommager.
19. Le câble d'alimentation doit être disposé de façon à ce qu'il soit impossible de tirer dessus ou de trébucher.
20. Ne pas déplacer l'appareil tant qu'il est en marche, afin d'éviter les blessures.
21. N'utiliser aucun liquide chaud.
22. N'allumer l'appareil que si le couvercle est enclenché.



Ne pas intervenir sur l'appareil pendant son fonctionnement : risque de blessures !

Pour des raisons techniques, l'appareil met quelques instants à s'immobiliser complètement après arrêt. C'est pourquoi, vous devez attendre, pour éviter de vous blesser, que le pétrisseur soit totalement immobilisé avant d'ouvrir le couvercle.

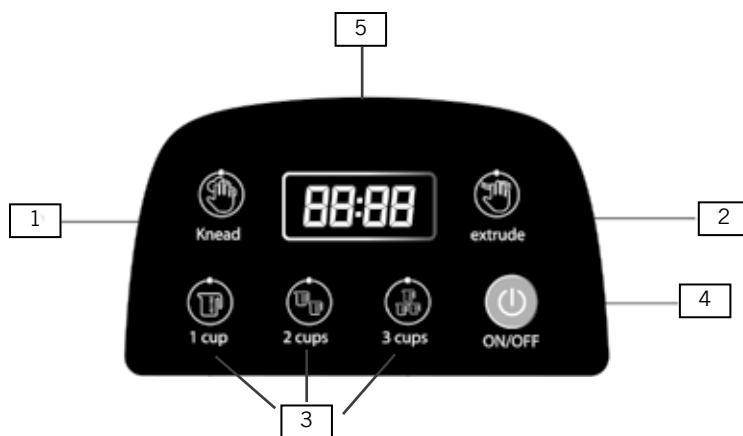
N'ouvrez en aucun cas le boîtier de l'appareil ! Risque d'électrocution.

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. Retirez tous les matériaux d'emballage et les éventuelles protections de transport et étiquettes (mais pas la plaque signalétique ni le numéro de série !). Mettez les matériaux d'emballage hors de portée des enfants - Risque d'étouffement ! Jetez si nécessaire les matériaux d'emballage conformément aux directives locales applicables. Conseil : Conservez les matériaux d'emballage si vous souhaitez un jour envoyer l'appareil en réparation.
2. Vérifiez que l'appareil n'est pas abîmé. Ne mettez pas l'appareil en service s'il est visiblement abîmé et contactez notre service clients.
3. Vérifiez que toutes les pièces sont entières. Pour toute question, adressez-vous à notre service clients.
4. Nettoyez toutes les pièces à l'aide d'un chiffon humide, conformément aux indications du chapitre « Nettoyage et Entretien ».

EXPLICATION DE L'ÉCRAN



N°	Touche	Fonction
1	Kneading	Si vous souhaitez mélanger la farine et l'eau manuellement. Le processus de pétrissage dure environ 4 minutes, ensuite un signal sonore retentit plusieurs fois et l'écran affiche « OFF ». Ainsi, l'appareil s'éteint. Vous devez ensuite démarrer l'extrusion des pâtes en appuyant sur la touche « Extruding ».

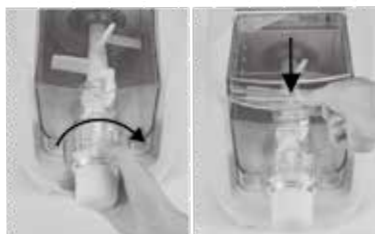
N°	Touche	Fonction
2	Extruding	Pour façonner les pâtes lorsque la pâte a été préparée avec le programme « Kneading ». S'il reste de la pâte dans le bol mélangeur après la fabrication des pâtes, ce reste de pâte est façonné en pâtes au bout de 5 minutes environ après avoir appuyé sur cette touche. Lorsque le temps est écoulé, un signal sonore plusieurs fois et l'écran affiche « OFF ». Ainsi, l'appareil s'éteint. Ne pas appuyer si la farine et l'eau ne sont pas encore bien pétries, car cela pourrait abîmer l'appareil.
3	1 cup/2 cups/3 cups	Démarrage des programmes automatiques pour petites, moyennes et grandes quantités de pâte. Démarre la préparation avec ensuite extrusion automatique des pâtes au bout de 10 à 18 minutes.
4	ON/OFF	Allume et éteint l'appareil, arrête la préparation
5	Display	Affiche le temps de production restant. Si E 1 s'affiche, il se peut que la pâte soit trop sèche. Nettoyez les orifices de la matrice utilisée et ajoutez encore un peu d'eau à la pâte avant de remettre l'appareil en marche.

MONTAGE

1. Vérifiez que l'appareil est éteint et débranché du secteur.
2. Mettez le bloc moteur sur une surface stable, plane et sèche.
3. Insérez le pétrisseur dans le bol à pétrir. L'axe hexagonal en argent doit être dirigé vers le plus petit orifice arrière du bol à pétrir.
4. Insérez le bol à pétrir dans le bloc moteur et ajustez l'axe du pétrisseur avec l'orifice du boîtier du bloc moteur jusqu'à ce que toutes les pièces soient bien en place.
5. Insérez le boîtier de la vis sans fin dans l'orifice avant du bol à pétrir. Veillez à ce que le joint d'étanchéité blanc sur le boîtier de la vis sans fin soit dirigé vers le bol à pétrir et que la languette latérale transparente s'insère dans l'orifice correspondant du bol à pétrir.
6. Commencez par insérer la vis sans fin avec le côté le plus fin jusqu'à la butée au travers dans le boîtier de la vis sans fin.



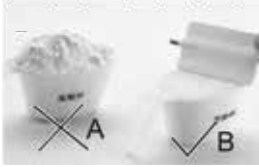
7. Mettez la matrice souhaitée avec le côté étroit en premier dans la tête d'éjection. Les orifices de la matrice doivent être dirigés vers l'orifice de la tête d'éjection. Appuyez fermement sur la matrice jusqu'à ce que vous l'entendiez s'enclencher.
8. Mettez la tête d'éjection au-dessus de la vis sans fin sur le boîtier de la vis sans fin. Le nez de la tête d'éjection doit s'enclencher dans le creux correspondant en haut du boîtier de la vis sans fin. Fixez ensuite la tête d'éjection avec la bague de verrouillage en la vissant fermement dans le sens des aiguilles d'une montre. Vérifiez que la matrice est dirigée vers le bas de sorte que les pâtes puissent sortir verticalement.
9. Maintenez le couvercle à la verticale sur le bol à pétrir et veillez à ce que les deux nez du couvercle s'insèrent dans les creux correspondants sur l'avant du bloc moteur. Le couvercle doit être accroché sur le bloc moteur. Appuyez sur le couvercle jusqu'à ce qu'il s'enclenche dans le bol à pétrir.



REMARQUES SUR LA PRÉPARATION ET LES QUANTITÉS

Veillez respecter les quantités suivantes pour obtenir de bons résultats. Si vous souhaitez réaliser des spaghetti très fins, nous recommandons de réduire la quantité d'eau de 5 ml pour garantir une texture agréable des pâtes.

Il est préférable de toujours utiliser le verre mesureur à farine fourni. Remplissez-le de farine puis retirez l'excédent de farine à l'aide de la spatule jusqu'à ce que le verre mesureur à farine soit rempli à ras de farine. Vous avez ensuite mesuré exactement 160 g de farine.



Les œufs doivent toujours être bien mélangés à l'eau avant d'ajouter le mélange à la farine.

Vous pouvez également utiliser un jus de légumes de votre choix à la place de l'eau.

Programme	Farine	Eau	Alternative : Jus de légumes	Alternative
1 tasse	1 verre mesureur (160 g)	60 ml	70 ml	70 ml
2 tasses	2 verres mesureurs (320 g)	100 ml	110 ml	110 ml
3 tasses	3 verre mesureur (480 g)	160 ml	170 ml	170 ml

Vous mettez dans l'appareil des ingrédients naturels qui ne présentent pas tous la même capacité d'absorption de l'humidité. Les quantités de liquide sont de ce fait données à titre indicatif. La pâte peut être ajustée si nécessaire en ajoutant quelques grammes de farine ou de liquide. Vous pouvez travailler avec des blancs et des jaunes d'œufs, avec uniquement des jaunes ou uniquement des blancs, avec de l'eau, de la purée de légumes ou de fruits. Les œufs de nos recettes sont de gros œufs. Mais vous pouvez bien entendu également utiliser d'autres tailles d'œufs. Augmentez ou diminuez ensuite la proportion de liquide en conséquence. Veillez à utiliser de l'eau froide.

Pâtes aux œufs Versez l'œuf dans une tasse, pesez la quantité d'eau/de liquide nécessaire pour chaque recette et mélangez bien. Versez ensuite lentement ce mélange dans la farine par les orifices du couvercle dès que le pétrisseur tourne.

Pâtes sans œufs : Versez la quantité d'eau/de liquide nécessaire dans la farine par les orifices du couvercle dès que le pétrisseur tourne.

Les farines complètes, les farines sans gluten et les pâtes sans œufs nécessitent un temps de pétrissage plus long et doivent de ce fait être préparées dans le programme manuel « Kneading ».

Si vous ajoutez des herbes à la pâte, sachez que l'intérêt est avant tout visuel. Le goût disparaît dans l'eau de cuisson. Les herbes à forte teneur en eau, telles que la ciboulette et la ciboule, sont particulièrement déconseillées.

Si la pâte reste coller au pétrisseur et qu'elle n'est pas automatiquement entraînée dans la vis sans fin, la pâte est trop humide. Vous devez alors retirer la pâte du pétrisseur, diviser la pâte en morceaux (d'environ 3 cm), ajouter un peu de farine à la pâte et laisser la farine reposer quelques instants.

Lorsque la pâte a la consistance d'un fin crumble, ajoutez un peu d'eau après environ 3 minutes de pétrissage. Dorez l'eau avec prudence afin que la pâte ne devienne pas trop humide. Nous conseillons d'ajouter 10 grammes par 10 grammes.

Cependant, n'oubliez pas que la farine va gonfler à cause de l'humidité. Ce processus prend du temps. Par conséquent, n'ajoutez pas de liquide trop tôt.

L'ajout de sel absorbe l'humidité de la pâte. De ce fait, évitez d'ajouter du sel si vous souhaitez faire sécher et conserver les pâtes.

Les mélanges de semoule de blé dur et de farine de blé type 405 ou de farine de blé moulue deux fois type 405 sont parfaits pour faire des pâtes.

Dans le cas des nouilles aux légumes, il peut arriver que les nouilles qui sortent de la machine se collent légèrement les unes aux autres. Séparez aussitôt les nouilles et retournez-les dans la semoule de blé dur.

Vous pouvez faire sécher les nouilles terminées en les étalant sur un chiffon propre et en les laissant sécher à l'air. Autre solution : vous pouvez mettre les pâtes dans le four entre 40 et 50 °C pour les faire sécher.

Il est également possible d'acheter des séchoirs spéciaux à pâtes.

Attention : Vous ne pouvez pas faire sécher les pâtes de forme creuse car, une fois séchées, elles se tendent et se brisent.

Si la pâte appuie contre le couvercle de l'appareil et provoque l'arrêt de l'appareil, ouvrez le couvercle et appuyez sur la pâte. Remettez le couvercle et rallumez l'appareil.

Essayez l'une de nos idées de recettes ou préparez vos propres créations. Vous pouvez aussi vous laisser inspirer par des livres, des magazines ou Internet. Ajustez les ingrédients si nécessaire.

L'appareil doit refroidir pendant 20 minutes entre chaque processus de fabrication de pâtes.

Bien cuire les pâtes

Vous pouvez faire cuire les pâtes fraîches ou sèches.

Faire cuire les pâtes dans l'eau bouillante salée. Veillez à mettre suffisamment d'eau. Il faut environ 3 à 4 litres d'eau pour 500 g de pâtes.

Vous pouvez également faire cuire les pâtes dans de la soupe claire ou du lait.

Égouttez les pâtes et servez-les avec une sauce. Le temps de cuisson dépend fortement du type de pâtes et de votre préférence. Les pâtes fraîchement fabriquées cuisent généralement plus rapidement que les pâtes sèches. Les pâtes fraîchement fabriquées sont prêtes lorsqu'elles flottent à la surface de l'eau.

FABRIQUER DES PÂTES

Ne pas intervenir sur l'appareil pendant son fonctionnement : risque de blessures !

Avant toute opération de nettoyage, de montage ou de démontage, débranchez toujours la prise de l'appareil de la prise de courant.

Remarque : L'appareil fonctionne uniquement si le couvercle est correctement en place.

L'appareil doit refroidir pendant 20 minutes entre chaque processus de fabrication de pâtes.

Démontez l'appareil aussitôt après avoir fabriqué des pâtes et nettoyez toutes les pièces. La pâte séchée rend le démontage difficile, voire impossible.

Mise en place de l'appareil

1. Placer la machine à pâtes assemblée sur une surface stable, plane et sèche.

Préparer les ingrédients

2. Pesez ou mesurez les ingrédients dont vous avez besoin et gardez-les à portée de main.

Préparer le bac collecteur

3. Placez une assiette ou une planche suffisamment grande sous l'ouverture des matrices pour récupérer les nouilles finies.

Ouvrez le couvercle

4. Retirez le couvercle du bol à pétrir en soulevant la languette du couvercle.

Verser la farine

5. Ajoutez la quantité de farine souhaitée dans le bol à pétrir.

Fermer le couvercle

6. Remettez le couvercle correctement sur le bol à pétrir. Remarque : L'appareil fonctionne uniquement si le couvercle est correctement en place (voir chapitre « Montage »).

Branchement sur le secteur

7. Branchez l'extrémité du câble électrique sur la prise située au dos de l'appareil.
8. Connectez la fiche mâle de l'appareil sur une prise de courant qui est conforme aux indications de la plaque signalétique. Un bref signal sonore retentit, tous les affichages s'allument brièvement puis s'éteignent.

Allumer l'appareil

9. Appuyez sur la touche « ON/OFF » pour allumer l'appareil. Un signal sonore retentit et l'écran affiche « ON ».

Sélectionner le mode de préparation

10. Appuyez sur la touche du type de préparation souhaité (voir chapitre « Explication de l'écran »).

L'appareil démarre automatiquement et la durée résiduelle du programme s'affiche à l'écran.

Dans les programmes automatiques Tasse 1/2/3, le pétrisseur change le sens de rotation à intervalles réguliers.

- Kneading : env. 4 minutes
- Extruding : env. 5 minutes
- Cup 1 : env. 13 minutes
- Cup 2 : env. 15 minutes
- Cup 3 : env. 18 minutes
- Interrompre le programme : Appuyez sur la touche « ON/OFF » pour terminer le programme. L'appareil s'éteint.

11. Remarque : Dès que le sens de rotation du pétrisseur change, le pétrissage de la pâte est terminé. En mode manuel, vous pouvez alors passer du « Kneading » à « Extruding ». Avec les programmes automatiques, ce changement est automatique après un temps d'exécution défini.

Ajouter du liquide

12. Ajoutez lentement le liquide prévu dans la recette dans le bol à pétrir par les trois orifices du couvercle.

13. Important : N'utilisez aucun outil (tels que couteaux, aiguilles, spatules) pour atteindre les orifices pendant le fonctionnement. Les orifices servent exclusivement à ajouter du liquide.

**Façonnage et découpe des pâtes**

14. Dès que le programme est terminé, la machine commence à façonner les pâtes. Le bruit du moteur change du fait de la haute pression. Coupez les pâtes à la longueur désirée à l'aide de la spatule fournie ou d'un couteau bien coupant.

Temps d'immobilisation complète et arrêt

15. Après l'extrusion des pâtes, le pétrisseur tourne brièvement dans le sens opposé pour éliminer les résidus de pâte. Puis un signal sonore retentit plusieurs fois. L'appareil s'arrête et s'éteint.

Éteindre l'appareil

16. Appuyez sur la touche « ON/OFF » pour éteindre l'appareil. Débranchez la prise de l'appareil de la prise de courant pour débrancher complètement l'appareil de l'alimentation électrique. Votre machine est alors parfaitement éteinte.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Éteignez l'appareil à l'aide de la touche ON/OFF et débranchez la prise de l'appareil de la prise de courant.

Attention, l'aiguille de la spatule est pointue – Vous risquez de vous blesser !

1. Démontez l'appareil de la façon suivante :
 - Desserrez la bague de verrouillage en la tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre, puis retirez délicatement le boîtier de la vis sans fin avec la tête d'éjection et la bague de verrouillage.
 - Vous pouvez maintenant démonter la vis sans fin, le boîtier de la vis sans fin, la tête d'éjection, la matrice et la bague de verrouillage. La matrice se retire de la tête d'éjection lorsqu'on appuie fermement sur la matrice de l'extérieur vers l'intérieur jusqu'à ce qu'elle ressorte.
 - Retirez le couvercle du bac à pétrir.
 - Sortez ensuite le bol à pétrir du boîtier du bloc moteur et sortez le pétrisseur du bol à pétrir.
2. Éliminez les résidus de farine dans le boîtier avec un chiffon sec.
3. Les résidus de pâte sur le pétrisseur, la vis sans fin et les orifices de la matrice peuvent être éliminés facilement à l'aide des deux côtés pointus de la spatule.
4. Les différentes pièces, à l'exception du bloc moteur, peuvent être nettoyées à l'eau tiède savonneuse. Si nécessaire, laissez tremper brièvement ces pièces pour mieux éliminer les résidus de pâte.
5. Si nécessaire, toutes les pièces amovibles peuvent également être lavées dans le panier supérieur d'un lave-vaisselle moyennant un programme de lavage doux.
6. Ne plongez jamais le bloc moteur dans l'eau ni dans aucun autre liquide !
7. N'utilisez pas d'abrasif puissant, ni de laine de verre, ni d'objets métalliques, ni de détergent chaud, ni de désinfectant car ils risqueraient de détériorer l'appareil.
8. L'appareil doit être totalement sec avant d'être réutilisé.
9. Rangez la machine à pâtes bien sèche dans un endroit sec et sûr, à l'abri de la poussière, des chocs, de la chaleur et de l'humidité.

SOLUTION

Erreur	Solution
Ne fonctionne pas	Branchez la prise de l'appareil sur une prise de courant conformément à la plaque signalétique Couvercle mal fermé - Placer correctement le couvercle sur le bol à pétrir.

Les pâtes ne sortent pas	Pâte trop humide - Retirer la pâte, la diviser en petites portions de la taille d'une noix, la travailler de nouveau en ajoutant un peu de farine Pâte trop sèche – Retirer la matrice, la déposer dans l'eau, puis la remettre en place, ajouter un peu d'eau et travailler la pâte de nouveau Matrice obturée - Nettoyer la matrice
Résidus de pâte dans le bol à pétrir	Farine trop humide – La farine doit toujours être conservée au sec Bol à pétrir, pétrisseur ou vis sans fin humide - toutes les pièces doivent être complètement sèches avant utilisation. Type de farine inadaptée – Utiliser une autre farine Ajouter de l'eau au moment opportun Retirez la pâte, pétrissez-la à la main et remettez-la dans le bol à pétrir. Appuyez sur la touche « Extruding ».
Les matrices ne sont pas faciles à nettoyer	Les résidus de pâte ont séché – Tapez la matrice sur une surface dure pour faire tomber les résidus de pâte. Utilisez le côté pointu de la spatule pour retirer les restes de pâte.
Les pâtes sont chaudes lorsqu'elles sortent de la machine et collent les unes aux autres	Saupoudrer un peu de farine sur les pâtes Coupez les pâtes à la bonne longueur
Les pâtes se cassent	Pas assez d'eau – Ajoutez de l'eau selon le tableau des quantités ou la recette

IDÉES DE RECETTES

Les quantités d'ingrédients peuvent varier en fonction de la portion de pâtes souhaitée et du programme sélectionné. Ajustez-les donc si nécessaire pour obtenir des résultats optimaux.

Pâtes aux œufs	
Farine de blé type 405	500 g
Œufs et eau	200 g = 4 œufs + eau

Pâtes à la semoule de blé dur avec de l'œuf 1	
Semoule de blé dur	400 g
Farine de blé type 405	100 g
Œufs et eau	200 g = 4 œufs + eau

Pâtes à la semoule de blé dur avec de l'œuf 2

Semoule de blé dur	500 g
Œufs et eau	200 g = 4 œufs + eau

Pâtes aux œufs spéciales

Farine de blé dur type 405 de recoupe (farine à spätzle)	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.	200 g = 12 jaunes d'œuf, 1 œuf + eau

Pâtes à la farine de blé dur avec de l'eau

Semoule de blé dur	400 g
Farine de blé type 405	100 g
Eau froide	160 g
Huile	20 g
Programme manuel de 6 à 8 minutes	

Pâtes pizza

Farine de blé type 405	500 g
Œufs et eau	200 g = 2 œufs + eau
Origan sec	1 pincée

Pâtes au curry	
Farine de blé type 405	500 g
Œufs et eau	200 g = 2 œufs + eau
Curry en poudre	2 c. à café rases = 10 g

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

Pâtes à l'encre de sèche (pâtes noires)	
Farine de blé de recoupe type 405 (farine pour Spätzle et pâtes)	500 g
Œufs et 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	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	
Farine d'épeautre complète	500 g
Œufs et eau	200 g = 2 œufs + eau
Programme manuel de 6 à 8 minutes	

DE

EN

FR

NL

IT

ES

PL

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

Pâtes à la farine de maïs, sans gluten, aux œufs	
Farine de maïs	500 g
Gomme de guar	30 g
Œufs et 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	

Pâtes à la farine de pois chiches, sans gluten, vegan	
Farine de pois chiches	500 g
Eau	200 g
Xanthane	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	
Farine de sarrasin	500 g
Œufs et eau	300 g = 1 œuf + eau
Farine de graines de caroube	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	
Poudre d'amande La poudre d'amande ne contient que 4 g de glucides par 100 g	500 g
Œufs et eau	300 g = 4 œufs + eau
Gomme de guar, saupoudrer sur la farine	30 g
Programme manuel de 8 minutes	

Pâtes de riz, sans gluten	
Farine de riz	500 g
Gomme de guar	30 g
Œufs et 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.	

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

Nous appliquons une garantie de 24 mois sur cet appareil de la marque UNOLD - 12 mois en cas d'usage professionnel - à compter de la date d'achat pour les dommages dus à un défaut de fabrication, si la preuve en est apportée et si l'appareil a été utilisé correctement. Pendant la période de garantie, nous apportons gratuitement une solution aux défauts de matériaux et de fabrication par réparation ou remplacement. Notre garantie s'applique exclusivement aux appareils vendus en Allemagne et en Autriche. Pour les autres pays, veuillez contacter l'importateur concerné. Vous devez envoyer à notre service clients les appareils pour lesquels vous sollicitez une garantie pour défaut, après les avoir correctement emballés, en joignant une copie du justificatif d'achat imprimé, qui doit indiquer lisiblement la date d'achat, ainsi qu'un descriptif du ou des défauts. Vous pouvez imprimer un bon de retour sur notre site Internet <https://unold.de/pages/ruckversanden> (uniquement pour les envois depuis l'Allemagne et l'Autriche). Sont exclus de la garantie les dommages causés par l'usure, une mauvaise manipulation et le non-respect des instructions d'entretien et de maintenance. Le droit à la garantie s'annule si des réparations ou des interventions sont effectuées sur l'appareil par un tiers. Cette garantie du fabricant ne limite pas vos droits légaux ni vos droits vis-à-vis du vendeur ou du distributeur dans le cadre du contrat d'achat conformément aux dispositions du Code civil allemand (BGB). Vos droits légaux en tant que consommateur restent inchangés, notamment vos droits à la garantie légale de conformité et contre les vices cachés conformément aux articles 437 et suivants du Code de la consommation allemand (BGB).

UNOLD AG, Mannheimer Straße 4, D-68766 Hockenheim

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 déchets de ménage. Il existe une obligation légale d'éliminer les déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE) ainsi que les piles et les accumulateurs séparément des déchets ménagers.

Vous reconnaissez ces appareils usagés grâce au symbole de la poubelle barrée (symbole DEEE) ci-contre.

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.



GEBRUIKSAANWIJZING MODEL 68820**TECHNISCHE GEGEVENS**

Vermogen:	260 W, 220 V~, 50 Hz	
Afmetingen:	ca. 19 x 33,5 x 25 cm (b x d x h)	
Gewicht:	ca. 4,1 kg	
Aansluitkabel:	ca. 90 cm	
Materiaal:	Kunststof, wit	
Uitvoering:	Volautomatische bereiding - mengt, kneedt en vormt het pastadeeg, verticale pasta-uitgave, grote mengbak voor ca. 500-700 g vers pastadeeg, eenvoudig te reinigen	
Toebehoren:	Maatbeker, meelmaatbeker, spatel, 13 matrijzen, gebruiksaanwijzing met recepten	

Wijzigingen en vergissingen in uitvoeringskenmerken, techniek, kleuren en design voorbehouden

VERKLARING VAN DE SYMBOLEN

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

VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

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

Algemene veiligheidsinstructies

1. Dit apparaat kan door kinderen vanaf 8 jaar worden gebruikt en door personen die over gebrekkige fysieke, sensorische of geestelijke vaardigheden of gebrek aan ervaring en/of kennis beschikken, mits zij onder toezicht staan of instructies hebben gekregen aangaande het veilige gebruik van dit apparaat en de hieruit resulterende gevaren begrepen hebben.
2. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
3. Reiniging en onderhoud door de gebruiker mogen niet door kinderen worden uitgevoerd, tenzij deze ouder dan 8 jaar zijn en onder toezicht staan.
4. Berg het apparaat en de kabel op buiten bereik van kinderen onder de 8 jaar.

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

Aanwijzingen voor het opstellen en bedienen van het apparaat.

14. Het apparaat is uitsluitend geschikt voor gebruik binnenshuis.
15. Raak het apparaat of de aansluitkabel nooit met natte handen aan.
16. Zet het apparaat om veiligheidsredenen nooit neer op hete oppervlakken, een metalen dienblad of op een natte ondergrond. Het apparaat en de kabel mogen niet in de buurt van open vuur gebruikt worden.
17. Gebruik de Nudelmeister steeds op een vrij en effen oppervlak.
18. Let op dat de aansluitkabel niet over de rand van het werkvlak heen hangt, omdat dit anders ongevallen kan veroorzaken, als bv. kleine kinderen aan de kabel trekken.
19. Rol de kabel niet om het apparaat heen en let op dat de aansluitkabel geen knik vertoont, om schade aan de kabel te vermijden.
20. De aansluitkabel moet zodanig gelegd worden, dat niemand eraan kan trekken of erover kan struikelen.
21. Om verwondingen te voorkomen, mag u het apparaat niet verschuiven, zolang het in werking is.
22. Gebruik geen hete vloeistoffen.
23. Schakel het apparaat pas in, als het deksel erop zit.



Niet in het lopende apparaat grijpen - er bestaat verwondingsgevaar!

Om technische redenen bolt het apparaat altijd een beetje uit. Om letsel te voorkomen, moet u wachten tot de kneedhaak volledig tot stilstand is gekomen voordat u het deksel opent.

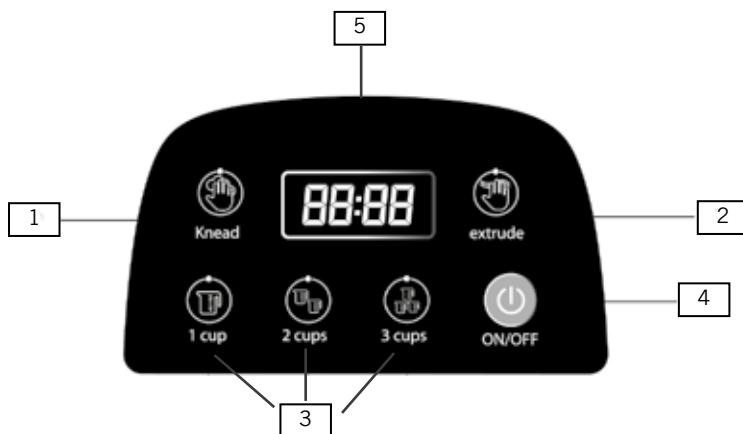
Open nooit de behuizing van het apparaat. Er bestaat kans op een elektrische schok.

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

VÓÓR HET EERSTE GEBRUIK

1. Verwijder alle verpakkingsmaterialen en eventuele transportbeveiligingen en stickers (niet het typeplaatje of het serienummer!). Houd het verpakkingsmateriaal uit de buurt van kinderen i.v.m. kans op verstikking! Gooi het verpakkingsmateriaal indien nodig weg volgens de plaatselijk geldende afvalverwijderingsrichtlijnen. Tip: Bewaar het verpakkingsmateriaal voor het geval dat u het apparaat een keer voor reparatie moet versturen.
2. Controleer het apparaat op beschadigingen. Neem het apparaat bij zichtbare beschadigingen niet in gebruik, maar neem contact op met onze klantenservice.
3. Controleer of alle onderdelen aanwezig zijn. Als je vragen hebt, helpt onze klantenservice je graag verder.
4. Reinig alle onderdelen met een vochtige doek, zoals beschreven in het hoofdstuk „Reiniging en onderhoud“.

UITLEG VAN HET DISPLAY



Nr.	Knop	Functie
1	Kneading	Als je bloem en water handmatig wilt mengen. Het kneedproces duurt ongeveer 4 minuten, waarna het apparaat een paar keer piept en „OFF“ op het display verschijnt. Het apparaat schakelt vervolgens uit. Je moet nu de pasta-uitgave starten door op de knop „Extruding“ te drukken.

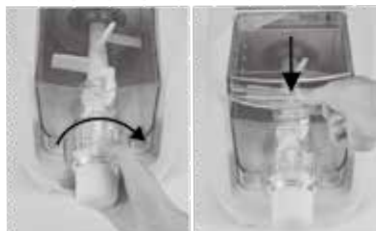
Nr.	Knop	Functie
2	Extruding	Voor de uitgave van de pasta wanneer het deeg bereid werd in het programma „Kneading“. Als er na de pastaproductie nog deeg in de mengbak achterblijft, wordt dit na ongeveer 5 minuten als pasta afgegeven door op deze knop te drukken. Nadat de tijd is verstreken, klinkt er enkele keren een signaaltoon en verschijnt er „OFF“ op het display. Het apparaat schakelt vervolgens uit. Druk niet als de bloem en het water nog niet goed gemengd zijn, omdat dit het apparaat kan beschadigen.
3	1 cup/2 cups/3 cups	Start de automatische programma's voor kleine, middelgrote en grote hoeveelheden deeg. Start de verwerking met daaropvolgende automatische uitgave van de pasta na ongeveer 10-18 minuten.
4	ON/OFF	Schakelt het apparaat in en uit, stopt de bereiding
5	Display	Geeft de resterende productietijd weer. Als E 1 verschijnt, is het deeg mogelijk te droog. Maak de openingen van de gebruikte vorm schoon en voeg een beetje meer water toe aan het deeg voordat je het apparaat opnieuw gebruikt.

IN ELKAAR ZETTEN

1. Zorg ervoor dat het apparaat is uitgeschakeld en losgekoppeld van de voeding.
2. Plaats het motorblok op een stabiele, vlakke en droge ondergrond.
3. Plaats de kneedhaak in de mengkom. De zilveren, zeshoekige schacht moet in de kleinere achterste opening van de kneedbak zitten.
4. Duw de kneedbak in het motorblok en lijn de as van de kneedhaak uit met de opening in de behuizing van het motorblok tot alle onderdelen stevig op hun plaats zitten.
5. Schuif de vizelbehuizing in de voorste opening van de kneedbak. Zorg ervoor dat de witte afdichting van de vizelbehuizing in de kneedbak zit en dat het transparante lipje aan de zijkant in de bijbehorende opening van de kneedbak past.
6. Steek de vizel met de dunnere kant eerst zo ver mogelijk door de boorbehuizing.



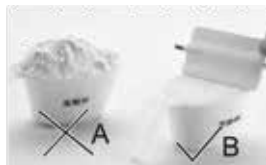
7. Plaats de gewenste matrijs in de uitwerpkop met de smalle kant eerst. De openingen van de matrijs moeten naar de opening van de uitwerpkop wijzen. Druk de matrijs stevig aan tot je hoort dat deze vastklikt.
8. Plaats de uitwerpkop over de vijzel op de vijzelbehuizing. De nok op de uitwerpkop moet in de corresponderende uitsparing aan de bovenkant van de vijzelbehuizing klikken. Zet nu de uitwerpkop vast met de vergrendelring door deze rechtsom vast te draaien. Controleer of de matrijs naar beneden wijst, zodat de pasta verticaal kan worden uitgegeven.
9. Hou het deksel rechtop op de kneedbak en zorg ervoor dat de twee nokken op het deksel in de corresponderende uitsparingen aan de voorkant van het motorblok passen. Het deksel moet aan het motorblok worden vastgehaakt. Druk het deksel naar beneden tot het vastklikt in de kneedbak.



OPMERKINGEN OVER BEREIDING EN HOEVEELHEDEN

Neem de volgende hoeveelheden in acht voor een goed resultaat. Als je heel dunne spaghetti wilt maken, raden we aan de hoeveelheid water met 5 ml te verminderen om ervoor te zorgen dat de pasta een goede textuur heeft.

Je kunt het beste altijd de meegeleverde meetmaatbeker gebruiken. Vul hem met bloem en gebruik dan de spatel om overtollige bloem te verwijderen totdat de bloemmaatbeker helemaal gevuld is met bloem. Je hebt dan precies 160 g bloem afgemeten.



Eieren moeten altijd goed gemengd worden met het water voordat het mengsel aan de bloem wordt toegevoegd.

Je kunt ook groentesap naar keuze gebruiken in plaats van water.

Programma	Meel	Water	Alternatief: Groentesap	Alternatief Water-/eimengsel
1 Cup	1 maatbeker (160 g)	60 ml	70 ml	70 ml
2 Cup	2 maatbekers (320 g)	100 ml	110 ml	110 ml
3 Cup	3 maatbekers (480 g)	160 ml	170 ml	170 ml

Je gebruikt het apparaat om natuurlijke ingrediënten te verwerken die onderhevig zijn aan bepaalde schommelingen in vochtopname. Daarom is de informatie over vloeistoffen alleen bedoeld als richtlijn. Het deeg kan naar wens worden aangepast met een paar gram bloem of vloeistof. Je kunt werken met eiwit en eigeel, alleen eigeel, alleen eiwit, water, groente- of fruitpuree. Onze recepten gebruiken eieren van maat L. Je kunt natuurlijk ook andere formaten eieren gebruiken. Verhoog of verlaag de hoeveelheid vloeistof dienovereenkomstig. Het gebruikte water moet koud zijn.

Pasta met ei: Giet het ei in een beker, weeg de benodigde hoeveelheid water/vloeistof voor het recept af en meng goed. Giet dit mengsel nu langzaam door de openingen in het deksel in de bloem, zodra de kneedhaak draait.

Pasta zonder ei: Giet de benodigde hoeveelheid water/vloeistof door de openingen in het deksel bij de bloem, zodra de kneedhaak draait.

Volkorenmeel, glutenvrij meel en deeg zonder ei vereisen een langere kneedtijd en moeten daarom worden bereid in het handmatige programma „Kneading“.

Als je kruiden aan het deeg toevoegt, hou er dan rekening mee dat dit vooral visuele voordelen heeft. De smaak gaat verloren in het kookwater. Waterige kruiden zoals bieslook en lente-uitjes zijn bijzonder ongeschikt.

Als het deeg aan de kneedhaak blijft plakken en niet automatisch in de vijzel wordt getrokken, is het te vochtig. Haal het deeg vervolgens van de kneedhaak, scheur het in stukjes (ongeveer 3 cm groot), voeg wat bloem toe en vermeng kort.

Wanneer het deeg de consistentie van fijne kruimels heeft, voeg dan een beetje water toe na ongeveer 3 minuten kneden. Doseer het water zorgvuldig, zodat het deeg niet te vochtig wordt. We raden aan om water toe te voegen in stappen van 10 gram.

Hou er echter altijd rekening mee dat het meel door het vocht opzwellt. Dit proces kost tijd. Voeg daarom niet te snel meer vloeistof toe.

Door zout toe te voegen wordt vocht verwijderd uit het pastadeeg. Voeg daarom geen zout toe, als je de pasta wilt drogen en bewaren.

Mengsels van griesmeel van harde tarwe en tarwemeel type 405 of grover gemalen („doppelgriffig“) tarwemeel type 405 zijn ideaal voor het maken van pasta.

Bij groentepasta kan het gebeuren dat de eruit komende pasta aan elkaar plakt. Haal de pasta meteen uit elkaar en wemel hem door griesmeel van harde tarwe.

De pasta kan goed worden gedroogd door hem uit te spreiden op een schone doek en aan de lucht te laten drogen. Je kunt de pasta ook in de oven zetten op 40 tot 50 °C om hem te drogen.

In de winkel zijn ook speciale droogrekken voor pasta verkrijgbaar.

Opgelet: holle pasta kan niet worden gedroogd, omdat hij in gedroogde toestand spanning ondervindt en scheurt.

Als het deeg tegen het deksel van het apparaat drukt, waardoor het apparaat uitschakelt, open dan het deksel en druk het deeg naar beneden. Plaats het deksel terug en schakel het apparaat weer in. Probeer een van onze receptideeën uit of maak je eigen creaties. Inspiratie uit boeken, tijdschriften of van het internet is ook mogelijk. Pas indien nodig de ingrediënten aan.

Het apparaat moet 20 minuten afkoelen tussen elke sessie van pasta maken.

Pasta op de juiste manier koken

Je kunt de pasta vers of gedroogd koken.

Kook de pasta in kokend, gezouten water. Zorg ervoor dat je genoeg water gebruikt. Voor 500 g pasta moet er ongeveer 3 tot 4 liter water worden gebruikt.

Je kunt de pasta ook koken in heldere soep of melk.

Giet de pasta af en serveer met bijvoorbeeld een saus. De kooktijd is sterk afhankelijk van het soort pasta dat je bereidt en je eigen smaak. Vers gemaakte pasta is meestal sneller gaar dan gedroogde pasta. De vers gemaakte pasta is klaar als hij op het wateroppervlak drijft.

PASTA MAKEN



Niet in het lopende apparaat grijpen - er bestaat verwondingsgevaar!

Trek altijd de stekker uit het stopcontact voordat je reinigings-, montage- of demontagewerkzaamheden uitvoert.

Opgelet: Het apparaat werkt alleen als het deksel correct is aangebracht.

Het apparaat moet 20 minuten afkoelen tussen elke sessie van pasta maken.

Demonteer het apparaat onmiddellijk na het maken van de pasta en reinig alle afzonderlijke onderdelen. Opgedroogd deeg maakt demontage moeilijk of zelfs onmogelijk.

Het apparaat opstellen

1. Plaats de pastamachine op een stabiele, vlakke en droge ondergrond.

De ingrediënten voorbereiden

2. Weeg of meet de ingrediënten die je nodig hebt en hou ze bij de hand.

Opvangbak klaarzetten

- Plaats een voldoende groot bord of plank onder de matrijsopening om de gemaakte pasta op te vangen.

Deksel openen

- Verwijder het deksel van de kneedbak door het lipje op het deksel op te tillen.

Bloem toevoegen

- Doe de gewenste hoeveelheid bloem in de kneedbak.

Deksel sluiten

- Plaats het deksel weer goed op de kneedbak. Opgelet: Het apparaat werkt alleen als het deksel correct is aangebracht (zie hoofdstuk „Montage“).

Aansluiting op het elektriciteitsnet

- Steek het uiteinde van het netsnoer in de bus aan de achterkant van het apparaat.
- Steek de stekker in een stopcontact dat voldoet aan de specificaties op het typeplaatje. Er klinkt een korte signaaltoon, alle displays lichten kort op en gaan weer uit.

Apparaat inschakelen

- Druk op de knop „ON/OFF“ om het apparaat in te schakelen. Er klinkt een signaaltoon en er verschijnt „ON“ op het display.

Selecteer bereidingsmethode

- Druk op de knop voor het gewenste bereidingstype (zie hoofdstuk „Uitleg van het display“). Het apparaat start automatisch en de resterende programmatijd wordt weergegeven op het display. In de automatische programma's Cup1/2/3 verandert de kneedhaak regelmatig van draairichting.

- Kneading: ongeveer 4 minuten
- Extruding: ongeveer 5 minuten
- Cup 1: ongeveer 13 minuten
- Cup 2: ongeveer 15 minuten
- Cup 3: ongeveer 18 minuten

Programma annuleren: Druk op de knop „ON/OFF“ om het programma te beëindigen. Het apparaat wordt uitgeschakeld.

Opgelet: Zodra de draairichting van de kneedhaak verandert, is het deeg klaar om gekneed te worden. In de handmatige modus kun je nu overschakelen van „Kneading“ naar „Extruding“. In de automatische programma's vindt deze verandering automatisch plaats na een ingestelde looptijd.

**Vloeistof toevoegen**

- Doe langzaam de in het recept aangegeven vloeistof in de kneedbak via de drie openingen in het deksel.



12. Belangrijk: Steek geen instrumenten (zoals messen, naalden, spatels) in de openingen tijdens de werking. De openingen zijn alleen bedoeld voor het toevoegen van vloeistof.

Deeguitgave en snijden van pasta

13. Zodra het programma is afgelopen, begint de machine met het uitstoten van het deeg. Daarbij verandert het motorgeluid door de hoge druk. Snij de pasta in de gewenste lengte met de bijgeleverde spatel of een scherp mes.

Uithollen en stoppen

14. Nadat het deeg is uitgereden, draait de kneedhaak kort in tegengestelde richting om deegresten te verwijderen. Je hoort dan verschillende keren een signaaltoon. Het apparaat stopt en schakelt uit.

Apparaat uitschakelen

15. Druk op de knop „ON/OFF“ om het apparaat uit te schakelen. Trek de stekker uit het stopcontact om het apparaat volledig spanningsloos te maken. Pas nu is je pastamachine veilig uitgeschakeld.

REINIGING EN ONDERHOUD



Schakel het apparaat uit met de AAN/UIT-knop en trek de stekker uit het stopcontact.

Opgelet: het uiteinde van de spatel is scherp - kans op letsel!

1. Demonteer het apparaat als volgt:
 - Draai de vergrendelring linksom los en trek de vijzelbehuizing met uitwerpkop en vergrendelring voorzichtig los.
 - Je kunt nu de vijzel, vijzelbehuizing, uitwerpkop, matrijs en vergrendelring van elkaar losmaken. De matrijs wordt losgemaakt van de uitwerpkop door de matrijs van buitenaf stevig naar binnen te drukken tot deze eruit springt.
 - Verwijder het deksel van de kneedbak.
 - Til nu de kneedbak uit de behuizing van het motorblok en verwijder de kneedhaak uit de kneedbak.
2. Verwijder eventuele meelresten in de behuizing met een droge doek.
3. Deegresten op de kneedhaak, de ijzel en in de openingen van de matrijs kunnen gemakkelijk worden verwijderd met de twee puntige uiteinden van de spatel.
4. Alle afzonderlijke onderdelen, behalve het motorblok, kunnen worden gereinigd in lauw water met zeepsop. Laat deze delen eventueel kort weken om de deegresten gemakkelijker te kunnen verwijderen.

5. Indien nodig kunnen alle verwijderbare onderdelen ook in de vaatwasser worden gereinigd in het bovenste rek op een delicaat programma.
6. Dompel het motorblok nooit onder in water of een andere vloeistof!
7. Gebruik geen scherpe schuurmiddelen, staalwol, metalen voorwerpen, hete schoonmaakmiddelen of desinfecterende middelen, omdat deze het apparaat kunnen beschadigen.
8. Het apparaat moet volledig droog zijn voordat u het weer gebruikt.
9. Bewaar de volledig gedroogde pastamachine op een droge en veilige plaats om ze te beschermen tegen stof, schokken, hitte en vocht.

STORINGEN VERHELPEN

Storing	Oplossing
Geen functie	Steek de stekker in een stopcontact conform het typeplaatje. Deksel niet goed gesloten - Plaats het deksel goed op de kneedbak.
Er komt geen pasta uit de machine	Deeg te vochtig - verwijder het deeg, verdeel het in kleine porties ter grootte van een noot, voeg een beetje bloem toe en probeer opnieuw. Deeg te droog - verwijder de matrijs, leg hem in water en plaats hem opnieuw, voeg een beetje water toe en probeer opnieuw. Matrijs verstopt - Reinig de matrijs
Deegresten in de kneedbak	Te vochtig meel - Meel moet altijd op een droge plaats bewaard worden Kneedbak, mixer of vijzel vochtig - alle onderdelen moeten volledig droog zijn voor gebruik. Ongeschikte soort bloem - gebruik een andere soort bloem Voeg op het juiste moment water toe Haal het deeg uit de machine, kneed het met de hand en doe het terug in de kneedbak. Druk op de knop „Extruding“.
De matrijsen kunnen niet gemakkelijk schoongemaakt worden	Er zitten aangekoekte deegresten op - klop met de matrijs op een hard oppervlak, zodat de deegresten eruit vallen. Gebruik de puntige kant van de spatel om deegresten te verwijderen.
De pasta komt er warm uit en plakt aan elkaar	Strooi wat bloem op de pasta Snij de pasta in de juiste lengte
De pasta valt uit elkaar	Te weinig water - Voeg water toe volgens de hoeveelheidstabel of het betreffende recept

RECEPTIDEEËN

De hoeveelheden ingrediënten kunnen variëren afhankelijk van de gewenste portie pasta en het gekozen programma. Pas ze daarom naar behoefte aan voor een optimaal resultaat.

Eierpasta	
Tarwebloem type 405	500 g
Ei en water	200 g = 4 eieren plus water

Pasta van hard tarwegriesmeel met ei 1	
Durumtarwegriesmeel	400 g
Tarwebloem type 405	100 g
Ei en water	200 g = 4 eieren plus water

Pasta van hard tarwegriesmeel met ei 2	
Durumtarwegriesmeel	500 g
Ei en water	200 g = 4 eieren plus water

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

Pasta van durumtarwemeel met water	
Durumtarwegriesmeel	400 g
Tarwebloem type 405	100 g
Koud water	160 g
Oile	20
Handmatig programma gedurende 6 – 8 minuten	

Pizzapasta	
Tarwebloem type 405	500 g
Ei en water	200 g = 2 eieren plus water
Oregano gedroogd	1 snufje
Automatisch programma	

Currypasta	
Tarwebloem type 405	500 g
Ei en water	200 g = 2 eieren plus water
Currypoeder	2 flinke tl = 10 g
Automatisch programma	

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

DE

EN

FR

NL

IT

ES

PL

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

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

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

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

Volkorentarwepasta	
Volkorentarwemeel	500 g
Ei en water	200 g = 2 eieren plus water
Handmatig programma gedurende 6 – 8 minuten	

Volkorenspeelpasta met ei	
Volkorenspeeltmeel	500 g
Ei en water	200 g = 2 eieren plus water
Handmatig programma gedurende 6 – 8 minuten	

Volkorenspeelpasta met water	
Volkorenspeeltmeel	500 g
Koud water	240 ml
Handmatig programma gedurende 6 – 8 minuten	

Maismeelpasta, glutenvrij, met ei	
Maismeel	500 g
Guarpitmeel	30 g
Ei en 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	
Kikkererwtenmeel	500 g
Ei en water	190 g plus water
Xanthaan	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	

Kikkererwtenpasta, glutenvrij, veganistisch	
Kikkererwtenmeel	500 g
Water	200 g
Xanthaan	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	
Boekweitmeel	500 g
Ei en water	300 g = 1 ei en water
Johannesbroodpitmeel	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	
Amandelmeel Amandelmeel bevat slechts 4 g koolhydraten per 100 g	500 g
Ei en water	300 g = 4 eieren plus water
Guarpitmeel, over het meel strooien	30 g
Handmatig programma gedurende 8 minuten	

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.

GARANTIEVOORWAARDEN

Wij geven 24 maanden garantie op dit apparaat van het merk UNOLD (bij commercieel gebruik 12 maanden) vanaf de datum van aankoop voor schade die aantoonbaar te wijten is aan fabrieksfouten mits gebruik volgens de voorschriften. Binnen de garantieperiode verhelpen we materiaal- en fabricagefouten naar eigen goeddunken door reparatie of vervanging. Onze garantieservices gelden uitsluitend voor apparaten die in Duitsland en Oostenrijk zijn verkocht. Neem voor andere landen contact op met de verantwoordelijke importeur. Stuur apparaten waarvoor een defect wordt geclaimd goed verpakt naar onze klantenservice, samen met een kopie van het machinaal gegenereerde aankoopbewijs, waarop de aankoopdatum zichtbaar moet zijn, en een beschrijving van het defect. U kunt een retouretiket afdrukken vanaf onze website <https://unold.de/pages/rucksendungen> (alleen voor retourzendingen vanuit Duitsland en Oostenrijk). De garantie dekt geen schade veroorzaakt door slijtage, onjuist gebruik en het niet naleven van de onderhouds- en verzorgingsinstructies. De garantie vervalt als het apparaat wordt gerepareerd of als er door derden mee wordt geknoeid. Deze fabrieksgarantie beperkt uw wettelijke rechten of uw vorderingen tegen de verkoper of dealer die voortvloeien uit het koopcontract in overeenstemming met de bepalingen van het Duitse Burgerlijk Wetboek (BGB) niet. Uw wettelijke rechten als consument, in het bijzonder uw garantierechten en wettelijke aanspraken op gebreken volgens §§ 437 e.v. BGB, blijven onaangetast.

UNOLD AG, Mannheimer Straße 4, D-68766 Hockenheim

VERWIJDEREN VAN AFVAL / MILIEUBESCHERMING

Onze apparaten zijn geproduceerd met een hoge kwaliteit voor een lange gebruik. Regelmatige onderhoud en vakkundig reparaties door onze klantenservice verlengt de gebruiksduur. Wanneer het apparaat defect is en kan niet meer gerepareerd worden, let op de volgende instructies. Dit product mag niet samen met het normale huishoudelijke afval worden afgevoerd. Het is wettelijk verplicht om afgedankte elektrische en elektronische apparatuur (AEEA) en batterijen en accu's gescheiden van het huishoudelijk afval in te leveren. U kunt deze afgedankte apparatuur herkennen aan het symbool van de doorgekruiste vuilnisbak (WEEE-symbool). U dient dit product bij een voor het recyclen van elektrische of elektronische apparaten aangewezen verzamelplaats in te leveren. Door het separaat inzamelen en recyclen 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.



DE

EN

FR

NL

IT

ES

PL

ISTRUZIONI PER L'USO MODELLO 68820**DATI TECNICI**

Potenza:	260 W, 220 V~, 50 Hz
Misure:	circa 19 x 33,5 x 25 cm L/P/H
Peso:	circa 4,1 kg
Cavo di alimentazione:	circa 90 cm
Materiale:	plastica bianca
Dotazioni:	Preparazione totalmente automatica: mescola, impasta e dà forma all'impasto, uscita verticale della pasta, grande ciotola per l'impasto per circa 500-700 g di impasto fresco, facile da pulire.
Accessori:	Misurino, misurino per la farina, spatola, 13 matrici, libretto d'istruzioni con ricette

Con riserva di modifiche e salvo errori relativi a dotazioni, tecnologia, colori e design

SIGNIFICATO DEI SIMBOLI

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

AVVERTENZE DI SICUREZZA

Si raccomanda di leggere e conservare le presenti istruzioni.
Avvertenze di sicurezza generali

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

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

Avvertenze sull'installazione e l'uso dell'apparecchio

14. L'apparecchio è idoneo soltanto per l'uso in interni
15. Non toccare mai né la macchina né il cavo di alimentazione con le mani bagnate.

16. Per ragioni di sicurezza non appoggiare mai l'apparecchio su superfici calde, vassoi metallici o basi umide. La macchina e il cavo di alimentazione non devono essere impiegati vicino a fiamme.
17. Appoggiare sempre il mastropastaio su una superficie piana sgombra.
18. Assicurarsi che il cavo di alimentazione non penda dal piano di lavoro, in quanto potrebbe causare incidenti, ad es. se un bambino piccolo dovesse strattonarlo.
19. Non avvolgere il cavo di alimentazione attorno all'apparecchio ed evitare la formazione di pieghe al fine di prevenire danni al cavo di alimentazione.
20. Il cavo di alimentazione deve essere posato in modo che non possa essere strattonato o che non ci si possa inciampare sopra.
21. Per evitare di ferirsi non spostare l'apparecchio finché è in funzione.
22. Non usare liquidi caldi
23. Accendere l'apparecchio soltanto a coperchio applicato.



Non introdurre le mani nell'apparecchio in movimento - pericolo di lesioni!

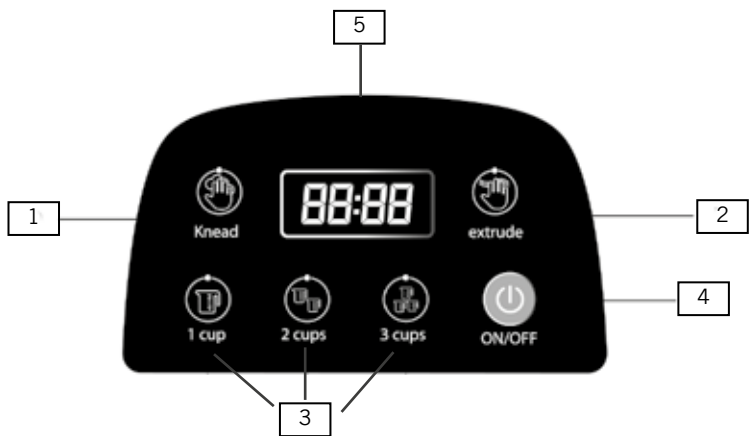
Per motivi tecnici, l'apparecchio continua sempre a muoversi per un po' dopo l'arresto. Per prevenire le lesioni, occorre quindi attendere il completo arresto dell'utensile per impastare prima di aprire il coperchio. Non aprire il corpo esterno dell'apparecchio! Pericolo di scosse elettriche.

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.

PREPARAZIONE AL PRIMO UTILIZZO

1. Rimuovere tutti i materiali d'imballaggio, gli eventuali fissaggi utilizzati per il trasporto e gli adesivi (non la targhetta segnaletica o il numero di serie!). Tenere lontano dai bambini il materiale d'imballaggio - Pericolo di soffocamento! In caso di necessità, smaltire il materiale d'imballaggio in conformità alle direttive locali. Suggerimento: conservare il materiale d'imballaggio per un'eventuale spedizione dell'apparecchio a scopo di riparazione.
2. Verificare che l'apparecchio sia integro. In presenza di danni visibili, non mettere in funzione l'apparecchio e rivolgersi al nostro servizio clienti.
3. Verificare che tutti i componenti siano interamente presenti. In caso di dubbi, il nostro servizio clienti è a disposizione per fornire aiuto.
4. Pulire tutte le parti con un panno umido, come descritto nel capitolo "Cura e pulizia".

SPIEGAZIONE DEL DISPLAY

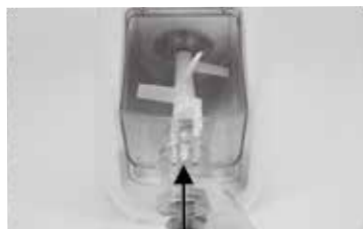


N.	Tasto	Funzione
1	Kneading	Per miscelare manualmente farina e acqua. L'operazione di impasto dura circa 4 minuti, dopodiché viene emesso più volte un segnale acustico e sul display appare "OFF". Quindi l'apparecchio si spegne. A questo punto è possibile avviare l'erogazione della pasta con il tasto "Extruding".

N.	Tasto	Funzione
2	Extruding	Per l'erogazione della pasta, se l'impasto è stato preparato con il programma "Kneading". Se dopo la produzione della pasta sono ancora presenti residui di impasto nel recipiente di miscelazione, dopo la pressione di questo tasto tali residui vengono espulsi sotto forma di pasta dopo circa 5 minuti. Al termine del tempo viene emesso più volte un segnale acustico e sul display appare "OFF". Quindi l'apparecchio si spegne. Non premere se la farina e l'acqua non sono ancora impastati completamente, poiché si potrebbero causare danni all'apparecchio.
3	1 cup/2 cups/3 cups	Avvia i programmi automatici per quantità di impasto piccole, medie e grandi. Avvia la lavorazione con successiva erogazione automatica della pasta dopo circa 10-18 minuti.
4	ON/OFF	Accende e spegne l'apparecchio, arresta la preparazione
5	Display	Indica il tempo di produzione residuo. Se appare E 1, è possibile che l'impasto sia troppo asciutto. Pulire le aperture della matrice utilizzata e aggiungere ancora un po' d'acqua all'impasto prima di rimettere in funzione l'apparecchio.

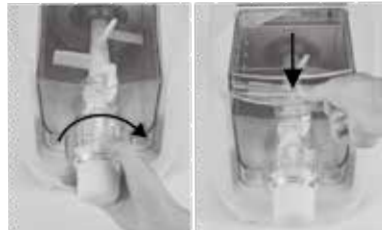
ASSEMBLAGGIO

1. Accertarsi che l'apparecchio sia spento e scollegato dalla rete elettrica.
2. Posizionare il blocco motore su una superficie d'appoggio stabile, piana e asciutta.
3. Inserire l'utensile per impastare nel recipiente per l'impasto. L'albero esagonale argentato deve essere diretta attraverso l'apertura posteriore più piccola del recipiente per l'impasto.
4. Spingere il recipiente per l'impasto nel blocco motore e allineare l'albero dell'utensile per impastare con l'apertura presente nell'alloggiamento del blocco motore finché tutte le parti non sono saldamente in posizione.
5. Spingere l'alloggiamento della coclea nell'apertura anteriore del recipiente per l'impasto. Assicurarsi che la guarnizione bianca dell'alloggiamento della coclea sia rivolta verso il recipiente per l'impasto e che



la linguetta trasparente laterale si inserisca nell'apertura corrispondente del recipiente per l'impasto.

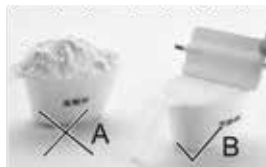
6. Inserire fino all'arresto la coclea nel suo alloggiamento, con il lato più sottile rivolto in avanti.
7. Inserire la matrice desiderata nella testa di espulsione, con il lato stretto rivolto in avanti. Le aperture della matrice dovrebbero essere rivolte verso l'apertura della testa di espulsione. Premere con forza la matrice fino a udire uno scatto.
8. Applicare la testa di espulsione sull'alloggiamento della coclea. La sporgenza della testa di espulsione deve innestarsi nell'incavo corrispondente nella parte superiore dell'alloggiamento della coclea. A questo punto, fissare la testa di espulsione con l'anello di chiusura avvitandola in senso orario. Verificare che la matrice sia rivolta verso il basso, in modo che la pasta possa essere espulsa in verticale.
9. Tenere il coperchio del contenitore dell'impastatrice in posizione verticale e assicurarsi che le due alette del coperchio si inseriscano negli incavi corrispondenti sulla parte anteriore del blocco motore. Il coperchio deve essere agganciato al blocco motore. Spingere il coperchio verso il basso fino a che non scatta in posizione.



INDICAZIONI SULLA PREPARAZIONE E SULLE QUANTITÀ

Per ottenere buoni risultati, è consigliabile seguire le quantità indicate qui di seguito. Per realizzare spaghetti molto sottili, consigliamo di ridurre la quantità di acqua di 5 ml per ottenere una pasta dalla texture gradevole.

Idealmente, si dovrebbe utilizzare sempre il misurino per la farina fornito. Riempire il misurino



di farina e poi rimuovere la farina in eccesso con la spatola finché il misurino non risulta riempito a raso. In questo modo si misurano esattamente 160 g di farina.

Le uova devono essere sempre miscelate bene con l'acqua prima di aggiungere la miscela alla farina.

Invece dell'acqua, si possono utilizzare anche succhi di verdura a scelta.

Programma	Farina	Acqua	Alternativa: Succo di verdura	Alternativa
1 tazza (cup)	1 misurino (160 g)	60 ml	70 ml	70 ml
2 tazza	2 misurino (320 g)	100 ml	110 ml	110 ml
3 tazza	3 misurino (480 g)	160 ml	170 ml	170 ml

Con questa macchina si lavorano ingredienti naturali che sono soggetti a fluttuazioni nell'assorbimento dell'umidità. Pertanto, i dati relativi ai liquidi sono valori indicativi. Se necessario, l'impasto può essere adattato con alcuni grammi di farina o di liquido. Si può lavorare con albume e tuorlo d'uovo, solo tuorlo, solo albume, acqua, purea di verdure o di frutta. Le nostre ricette prevedono l'utilizzo di uova di categoria L. Naturalmente, potete utilizzare anche uova di altre categorie. La quantità di liquido deve essere aumentata o ridotta di conseguenza. L'acqua utilizzata dovrebbe essere fredda.

Pasta all'uovo: Versare l'uovo in un recipiente alto, pesare la quantità necessaria di acqua/liquido della rispettiva ricetta e mescolare bene i due ingredienti. Non appena l'utensile per impastare inizia a girare, versare lentamente la miscela attraverso le aperture del coperchio per aggiungerla alla farina.

Pasta senza uova: Non appena l'utensile per impastare inizia a girare, versare la miscela di acqua/liquido attraverso le aperture del coperchio per aggiungerla alla farina.

Le farine integrali, le farine senza glutine e gli impasti senza uova richiedono un tempo di impasto più lungo e devono quindi essere preparati nel programma manuale „Kneading“.

Se si aggiungono erbe aromatiche all'impasto, occorre considerare che il vantaggio di tale aggiunta è principalmente estetico. Il gusto andrà perso nell'acqua di cottura. Le erbe particolarmente acquose, come l'erba cipollina e i cipollotti, non sono adatte.

Se l'impasto resta appiccicato all'utensile per impastare e non viene trascinato automaticamente nella coclea, significa che l'impasto è troppo umido. In questo caso, staccare l'impasto dall'utensile per impastare, strappare l'impasto in pezzi (di circa 3 cm), aggiungere un po' di farina all'impasto e lavorare brevemente la farina.

Se l'impasto ha la consistenza di briciole fini, aggiungere un po' d'acqua dopo circa 3 minuti di lavorazione. Dosare l'acqua con cautela in modo che l'impasto non diventi troppo umido. Consigliamo di effettuare aggiunte di 10 grammi alla volta.

Bisogna sempre tenere presente che la farina si gonfia a causa dell'umidità. Questa operazione richiede tempo. Pertanto, non si deve aggiungere ulteriore liquido troppo presto.

L'aggiunta di sale sottrae umidità all'impasto. Evitate quindi di aggiungere sale se desiderate far seccare la pasta e conservarla.

Le miscele ideali per la produzione della pasta sono quelle di semola di grano duro e farina di grano tenero tipo 405 o farina di grano tenero tipo 405 a doppia forza.

Nel caso della pasta alle verdure, può accadere che la pasta che fuoriesce sia leggermente appiccicata. In questo caso, staccare subito la pasta e passarla nella semola di grano duro.

La pasta finita può essere asciugata bene stendendola su un panno pulito e lasciandola asciugare all'aria. In alternativa, si può mettere la pasta in forno a 40-50 °C per farla asciugare.

In commercio sono disponibili anche appositi stendipasta.

Attenzione: La pasta cava non può essere essiccata, poiché quando si secca si rompe per effetto della tensione.

Se l'impasto preme contro il coperchio dell'apparecchio causandoOne lo spegnimento, aprire il coperchio e spingere l'impasto verso il basso. Riposizionare il coperchio e riaccendere l'apparecchio. Provate una delle nostre idee di ricette o realizzate le vostre creazioni. Potete anche trovare ispirazione su ricettari e riviste, oppure su Internet. Adattate gli ingredienti in caso di necessità.

Tra i singoli processi di produzione della pasta, l'apparecchio deve raffreddarsi per 20 minuti.

Cottura corretta della pasta

È possibile cuocere pasta fresca o secca.

Cuocere la pasta in acqua bollente salata. Accertarsi di utilizzare una quantità di acqua sufficiente. Per 500 g di pasta si dovrebbero usare circa 3 - 4 litri di acqua.

La pasta può essere cotta anche nel brodo o nel latte.

Scolare la pasta e servirla con il suo condimento. I tempi di cottura dipendono notevolmente dal tipo di pasta preparato e dai propri gusti. La pasta fresca spesso cuoce più rapidamente rispetto alla pasta secca. La pasta appena realizzata è pronta quando galleggia sulla superficie dell'acqua.

PRODUZIONE DELLA PASTA

Non introdurre le mani nell'apparecchio in movimento - pericolo di lesioni!
Scollegare sempre la spina dalla presa di corrente prima di eseguire qualsiasi operazione di pulizia, montaggio o smontaggio.

Nota: l'apparecchio funziona solo se il coperchio è correttamente applicato.
Tra i singoli processi di produzione della pasta, l'apparecchio deve raffreddarsi per 20 minuti.

Dopo aver realizzato la pasta, smontare subito l'apparecchio e pulire tutti i singoli componenti. L'impasto essiccato rende più complesso o addirittura impossibile lo smontaggio.

Installazione dell'apparecchio

1. Posizionare la macchina per la pasta assemblata su una superficie d'appoggio stabile, piana e asciutta.

Preparare gli ingredienti

2. Pesare o misurare gli ingredienti necessari e tenerli a portata di mano.

Predisporre il contenitore di raccolta

3. Posizionare un piatto sufficientemente grande o un vassoio sotto l'apertura della matrice per raccogliere la pasta pronta.

Aprire il coperchio

4. Rimuovere il coperchio del recipiente per l'impasto sollevando la linguetta del coperchio.

Introdurre la farina

5. Versare la quantità di farina desiderata nel recipiente per l'impasto.

Chiudere il coperchio

6. Riapplicare correttamente il coperchio sul recipiente per l'impasto. Nota: L'apparecchio funziona solo se il coperchio è correttamente applicato (vedere il capitolo "Assemblaggio").

Collegamento alla rete elettrica

7. Inserire l'estremità del cavo elettrico nella presa posta sul lato posteriore dell'apparecchio.
8. Collegare la spina a una presa elettrica corrispondente alle indicazioni presenti sulla targhetta. Viene emesso un breve segnale acustico, tutti i simboli si accendono brevemente e poi si spengono.

Accensione dell'apparecchio

9. Premere il tasto "ON/OFF" per accendere l'apparecchio. Viene emesso un segnale acustico e sul display appare "ON".

Selezione del tipo di preparazione

10. Premere il tasto del tipo di preparazione desiderato (vedere il capitolo “Spiegazione del display”).

L'apparecchio si avvia automaticamente e sul display è visualizzata la durata residua del programma. Nei programmi automatici Cup 1/2/3, l'utensile per impastare cambia la direzione di rotazione a intervalli regolari.

- Kneading: circa 4 minuti
- Extruding: circa 5 minuti
- Cup 1: circa 13 minuti
- Cup 2: circa 15 minuti
- Cup 3: circa 18 minuti
- Interrompere il programma: Premere il tasto ON/OFF per terminare il programma. L'apparecchio si spegne.

11. Nota: nel momento in cui l'utensile per impastare cambia il senso di rotazione, l'impasto è pronto. In modalità manuale, ora è possibile passare da “Kneading” a “Extruding”. Nei programmi automatici questo cambio avviene automaticamente dopo un tempo prestabilito.

Aggiungere liquido



12. Aggiungere lentamente nel recipiente per l'impasto il liquido previsto nella ricetta, attraverso le tre aperture del coperchio.

13. Importante: Durante il funzionamento, non utilizzare utensili (ad esempio coltelli, aghi, spatole) per accedere alle aperture. Le aperture sono concepite esclusivamente per l'aggiunta del liquido.



Erogazione dell'impasto e taglio della pasta

14. Al termine del programma, la macchina inizia a erogare l'impasto. Il rumore del motore cambia a causa della pressione elevata. Tagliare la pasta alla lunghezza desiderata con la spatola fornita o con un coltello affilato.

Prosecuzione della rotazione e arresto

15. Dopo l'erogazione dell'impasto, l'utensile per impastare gira brevemente nel senso opposto per rimuovere i residui di impasto. Quindi viene emesso più volte un segnale acustico. L'apparecchio si arresta e si spegne.

Spegnimento dell'apparecchio

16. Premere il tasto “ON/OFF” per spegnere l'apparecchio. Staccare la spina dalla presa elettrica per interrompere completamente l'alimentazione dell'apparecchio. Soltanto adesso la macchina per la pasta è sicuramente spenta.

CURA E PULIZIA

Spegnere l'apparecchio con il tasto ON/OFF e staccare la spina dalla presa elettrica.

Attenzione, l'ago presente sulla spatola è appuntito - pericolo di lesioni!

1. Smontare l'apparecchio come segue:
 - allentare l'anello di chiusura ruotandolo in senso antiorario, quindi estrarre con cautela l'alloggiamento della coclea con la testa di espulsione e l'anello di chiusura.
 - In questo modo è possibile separare la coclea, l'alloggiamento della coclea, la testa di espulsione, la matrice e l'anello di chiusura. La matrice si stacca dalla testa di espulsione spingendo con forza la matrice dall'esterno verso l'interno fino a farla fuoriuscire.
 - Rimuovere il coperchio dal recipiente per l'impasto.
 - Sollevare il recipiente per l'impasto dall'alloggiamento del blocco motore ed estrarre l'utensile per impastare dal recipiente.
2. Rimuovere i residui di farina dall'alloggiamento con un panno asciutto.
3. I residui di impasto presenti sull'utensile per impastare, sulla coclea e sulle aperture della matrice possono essere facilmente rimossi con i due lati appuntiti della spatola.
4. Tutti i singoli componenti, ad eccezione del blocco motore, possono essere lavati in acqua tiepida. Se necessario, lasciare brevemente in ammollo queste parti per facilitare la rimozione dei residui di impasto.
5. Tutte le parti staccabili, in caso di necessità, possono anche essere lavati nel cestello superiore della lavastoviglie con un programma di lavaggio delicato.
6. Non immergere mai il blocco motore in acqua o in un altro liquido!
7. Non utilizzare prodotti abrasivi, pagliette, oggetti metallici, prodotti detergenti caldi o disinfettanti, poiché potrebbero causare danni.
8. L'apparecchio deve essere completamente asciutto prima di poterlo riutilizzare.
9. Conservare la macchina per la pasta perfettamente asciugata in un luogo asciutto e sicuro per proteggerla da polvere, urti, calore intenso e umidità.

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Errore	Soluzione
La macchina non funziona	Inserire la spina di alimentazione in una presa elettrica conforme ai dati indicati sulla targhetta Il coperchio non è chiuso correttamente - applicare correttamente il coperchio sul recipiente per l'impasto.

La pasta non fuoriesce	Impasto troppo umido - estrarre l'impasto, suddividerlo in piccole porzioni delle dimensioni di una noce e lavorarlo nuovamente con l'aggiunta di un po' di farina Impasto troppo secco - rimuovere la matrice, immergerla in acqua e reinserirla, aggiungere un po' d'acqua ed eseguire nuovamente la lavorazione Matrice ostruita - pulire la matrice
Residui di impasto nel recipiente	Farina troppo umida - la farina deve essere sempre conservata all'asciutto Il recipiente per l'impasto, l'utensile per impastare o la coclea sono umidi - tutti i componenti devono essere completamente asciutti prima dell'uso. Tipo di farina non adatto - utilizzare un'altra farina Aggiungere l'acqua al momento giusto Rimuovere l'impasto, impastarlo a mano e poi introdurlo nuovamente nel recipiente. Premere il tasto "Extruding".
Non è possibile pulire bene le matrici	Residui di impasto essiccati - battere la matrice su una superficie dura in modo da far cadere i residui di impasto. Utilizzare il lato appuntito della spatola per rimuovere i residui di impasto.
Al momento dell'erogazione, la pasta è calda e si appiccica	Spargere un po' di farina sulla pasta Tagliare la pasta alla giusta lunghezza
La pasta si rompe	Acqua insufficiente - aggiungere acqua in base alla tabella delle quantità e alla rispettiva ricetta.

RICETTES

Le quantità degli ingredienti possono variare a seconda della porzione di pasta desiderata e del programma selezionato. Pertanto, regolarle in base alle esigenze per ottenere risultati ottimali.

Pasta all'uovo	
Farina di grano tipo 405 ("00")	500 g
Uovo e acqua	200 g = 4 uova più acqua

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

Pasta di semola di grano duro all'uovo 2	
Semola di grano duro	500 g
Uovo e acqua	200 g = 4 uova più acqua

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

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

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

Pasta al curry	
Farina di grano tipo 405 ("00")	500 g
Uovo e acqua	200 g = 2 uova più acqua
Curry in polvere	2 cucchiaini colmi = 10 g
100 von 140	

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

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

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

Pasta all'aglio orsino	
Semola di grano rimacinata tipo 405 ("00") (farina per pasta e gnocchi tedeschi tipo "spätzle")	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	220 g = 2 uova e aglio orsino
Programma manuale per 6 – 8 minuti	

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

Pasta di grano integrale	
Farina di grano integrale	500 g
Uovo e acqua	200 g = 2 uova più acqua
Programma manuale per 6 – 8 minuti	

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

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

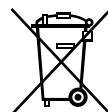
Pasta di farina di mais, senza glutine, all'uovo	
Farina di mais	500 g
Farina di semi di guar	30 g
Uovo e acqua	200 g = 2 uova più acqua
In una ciotola lavorare la farina di semi di guar, l'uovo e l'acqua con un frullatore a immersione e versare tale composto direttamente sulla farina. Non aggiungerlo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

NORME DIE GARANZIA

Su questo apparecchio, UNOLD riconosce una garanzia di 24 mesi dalla data d'acquisto, o 12 mesi in caso di uso professionale, per i danni dimostrabilmente riconducibili a difetti di fabbrica e che si sono prodotti durante un uso conforme. All'interno del periodo di garanzia, a nostra discrezione possiamo avviare ai difetti di materiali e fabbricazione mediante riparazione o sostituzione. Le nostre prestazioni inerenti alla garanzia si applicano esclusivamente agli apparecchi venduti in Germania e Austria. Per altri Paesi rivolgersi all'importatore competente. Gli apparecchi per i quali viene reclamata una riparazione devono essere inviati al nostro servizio clienti, correttamente imballati e corredati di una copia dello scontrino d'acquisto emesso con mezzi informatici sul quale risulti visibile la data d'acquisto. Sul nostro sito Internet <https://unold.de/pages/rucksendungen> potete stampare una bolla per la spedizione di ritorno (solo per le spedizioni da Germania e Austria). Sono esclusi dalla garanzia i danni causati da usura, manipolazione impropria e inosservanza delle istruzioni per la cura e la manutenzione. Il diritto alla garanzia decade in caso di esecuzione di riparazioni o interventi sull'apparecchio da parte di terzi. Questa garanzia del produttore non limita i vostri diritti legali o i vostri diritti nei confronti del venditore o rivenditore derivanti dal contratto di acquisto in conformità alle disposizioni del Codice Civile tedesco (BGB). Restano invariati i diritti legali che vi spettano in qualità di consumatori, in particolare i diritti relativi a garanzia e difettosità ai sensi dell'art. 437 e successivi del Codice Civile tedesco. UNOLD AG, Mannheimer Straße 4, D-68766 Hockenheim

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. È obbligatorio smaltire i rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE), nonché le pile e gli accumulatori, separatamente dai rifiuti domestici. Queste apparecchiature sono riconoscibili dal simbolo del cassonetto barrato (simbolo RAEE).



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.

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.

MANUAL DE INSTRUCCIONES MODELO 68820**DATOS TÉCNICOS**

Potencia:	260 W, 220 V~, 50 Hz
Medidas:	aprox. 19 x 33,5 x 25 cm An/Pr/Al
Peso:	aprox. 4,1 kg
Cable de alimentación:	aprox. 90 cm
Material:	De plástico blanco
Equipamiento:	Preparación completamente automática: mezcla, amasa y da forma a la masa de pasta, salida vertical de la pasta, recipiente grande de mezcla para aprox. 500-700 g de masa de pasta fresca, fácil de limpiar
Accesorios:	vaso medidor, vaso medidor de harina, espátula, 13 accesorios, manual de instrucciones con recetas

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

EXPLICACIÓN DE LOS SÍMBOLOS

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

INDICACIONES DE SEGURIDAD

Por favor lea y guarde las siguientes instrucciones.

Indicaciones generales de seguridad

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

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

Indicaciones sobre la colocación y el manejo del aparato

14. El aparato solo es apto para el uso en interiores.
15. No toque nunca el aparato o el cable de alimentación con las manos húmedas.
16. Por razones de seguridad, jamás coloque el aparato sobre superficies calientes, sobre una bandeja metálica o sobre una base mojada. El aparato o el cable de alimentación no deben utilizarse cerca de llamas.
17. Use siempre el chef robot para pasta sobre una superficie libre y plana.
18. Asegúrese de que el cable de alimentación no cuelgue sobre el borde de la superficie de trabajo, dado que ello puede conducir a accidentes, si p. ej. los niños pequeños tiran de él.
19. No enrolle el cable de alimentación alrededor del aparato y evite pliegues en el cable para evitar daños en el cable de alimentación.
20. El cable de alimentación debe estar colocado de forma que no se pueda tirar de él ni tropezar con él.
21. Para evitar lesiones, no desplace el aparato mientras esté en funcionamiento.
22. No utilice líquidos calientes.
23. Solo conecte el aparato si la tapa está colocada.



**No introducir las manos en el aparato en marcha.
¡Peligro de lesiones!**

Por razones técnicas, el aparato siempre marcha en inercia durante un breve tiempo. Por lo tanto, para evitar lesiones, espere a que la amasadora se haya detenido por completo antes de abrir la tapa.

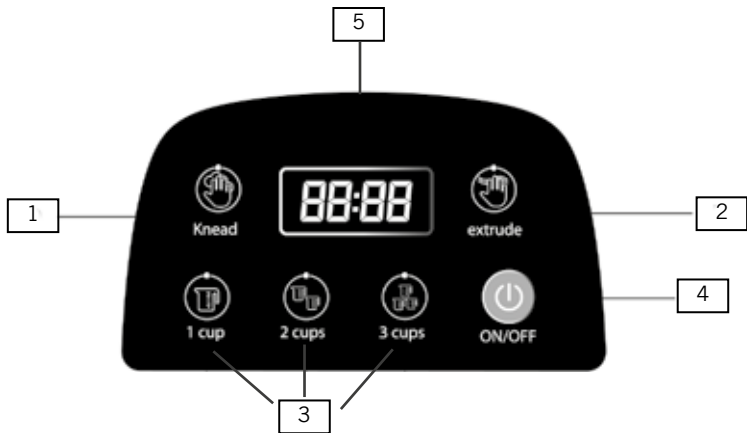
¡No abra nunca la carcasa del aparato! Existe peligro de descarga eléctrica.

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

ANTES DEL PRIMER USO

1. Retire todos los materiales de embalaje y, dado el caso, los seguros de transporte y las etiquetas adhesivas (¡no la placa de características o el número de serie!). Mantenga el material de embalaje fuera del alcance de los niños. ¡Peligro de asfixia! En caso necesario, deseche el material de embalaje de acuerdo con las disposiciones locales vigentes. Consejo: Guarde el material de embalaje por si alguna vez quiere enviar el aparato para su reparación.
2. Compruebe el aparato en busca de posibles daños. No utilice el aparato si presenta daños visibles; diríjase a nuestro servicio de atención al cliente.
3. Compruebe que todas las piezas estén completas. Si tiene alguna pregunta, nuestro servicio de atención al cliente le ayudará con mucho gusto.
4. Limpie todas las piezas con un paño húmedo como se describe en el capítulo «Limpieza y cuidado».

EXPLICACIÓN DE LA PANTALLA

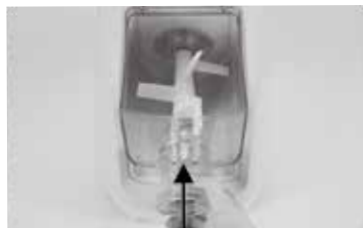


N.º	Botón	Función
1	Kneading	Si desea mezclar harina y agua manualmente. El proceso de amasar dura unos 4 minutos, tras los cuales se emite una señal acústica repetida y en la pantalla se muestra «OFF». A continuación, el aparato se desconecta. Ahora debe iniciar la extrusión de la pasta pulsando el botón «Extruding».

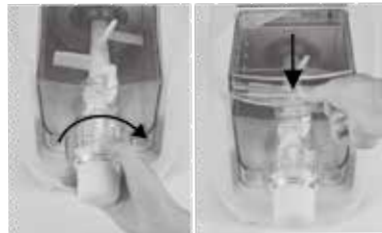
N.º	Botón	Función
2	Extruding	Para extrudir pasta cuando la masa se ha preparado en el programa «Kneading» (amasado). Si quedan restos de masa en el recipiente mezclador tras la elaboración de la pasta, estos se dispensarán como pasta después de unos 5 minutos pulsando este botón. Una vez transcurrido el tiempo, se emite una señal acústica repetida y en la pantalla se muestra «OFF». A continuación, el aparato se desconecta. No pulse si la harina y el agua aún no están bien mezcladas. Podría dañar el aparato.
3	1 cup/2 cups/3 cups	Inicio de los programas automáticos para pequeñas, medianas y grandes cantidades de pasta. Inicia el procesamiento con la posterior extrusión automática de la pasta después de aprox. 10-18 minutos.
4	ON/OFF	Conecta y desconecta el aparato, detiene la preparación
5	Display	Muestra el tiempo de producción restante. Si se muestra E 1, puede que la masa esté demasiado seca. Limpie los orificios del accesorio utilizado y añada un poco más de agua a la masa antes de poner el aparato de nuevo en funcionamiento.

ENSAMBLAJE

1. Asegúrese de que el aparato esté apagado y desconectado de la red eléctrica.
2. Coloque el bloque de motor sobre una superficie estable, plana y seca.
3. Introduzca la amasadora en el recipiente de amasado. Al hacerlo, el eje hexagonal plateado debe apuntar a través del orificio trasero más pequeño del recipiente de amasado.
4. Introduzca el recipiente de amasado en el bloque de motor y alinee el eje de la amasadora con el orificio de la carcasa del bloque de motor hasta que todas las piezas queden firmemente colocadas.
5. Empuje la carcasa del tornillo sinfín en el orificio delantero del recipiente de amasado. Asegúrese de que la junta blanca de la carcasa del tornillo sinfín apunte hacia el recipiente de amasado y de que la lengüeta transparente lateral encaje en el orificio correspondiente del recipiente de amasado.

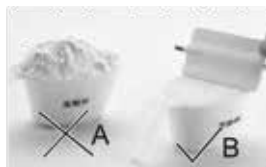


6. Guíe el tornillo sinfín a través de la carcasa del tornillo sinfín con el lado más fino primero hasta el tope.
7. Coloque el accesorio deseado en el cabezal de extrusión con el lado estrecho primero. Los orificios del accesorio deben apuntar hacia el orificio del cabezal de extrusión. Presione firmemente el accesorio hasta que encaje audiblemente.
8. Coloque el cabezal de extrusión sobre el tornillo sinfín en la carcasa del tornillo sinfín. El saliente del cabezal de extrusión debe encajar en el hueco correspondiente de la parte superior de la carcasa del tornillo sinfín. A continuación, fije el cabezal de extrusión con el aro de cierre, enroscándolo en el sentido de las agujas del reloj. Compruebe que el accesorio esté orientado hacia abajo para que se pueda extrudir la pasta verticalmente.
9. Mantenga la tapa en posición vertical sobre el recipiente de amasado y asegúrese de que los dos salientes de la tapa encajan en los huecos correspondientes de la parte delantera del bloque de motor. La tapa debe engancharse en el bloque de motor. Empuje la tapa hacia abajo hasta que encaje en el recipiente de amasado.



INDICACIONES SOBRE LA PREPARACIÓN Y LAS CANTIDADES

Respete las cantidades indicadas para obtener buenos resultados. Si desea preparar espaguetis muy finos, le recomendamos reducir la cantidad de agua en 5 ml para garantizar una textura agradable de la pasta. Es preferible utilizar siempre el vaso medidor de harina suministrado. Llénelo de harina y, a continuación, retire el exceso de harina con la espátula hasta que el vaso medidor de harina esté



lleno a ras de harina. Así habrá medido exactamente 160 g de harina. Antes de añadir la mezcla a la harina, se deben mezclar siempre bien los huevos con el agua.

También puede utilizar zumo de verduras de su elección en lugar de agua.

Programa	Harina	Agua	Alternativamente: Zumo de verduras	Alternativa
1 vaso	1 vaso medidor (160 g)	60 ml	70 ml	70 ml
2 vasos	2 vasos medidores (320 g)	100 ml	110 ml	110 ml
3 vasos	3 vasos medidores (480 g)	160 ml	170 ml	170 ml

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. Puede trabajar con clara y yema de huevo, solo yema, solo clara, agua, puré de verduras o de frutas. Nuestras recetas utilizan huevos de tamaño L. Por supuesto, también puede utilizar huevos de otros tamaños. En ese caso, aumente o reduzca el porcentaje de líquido correspondientemente. El agua utilizada debe estar fría.

Pasta con huevo: Vierta el huevo en un vaso, pese la cantidad de agua/líquido necesaria para la receta y mezcle todo bien. A continuación, vierta lentamente esta mezcla en la harina a través de los orificios de la tapa en cuanto la amasadora comience a girar.

Pasta sin huevo: Vierta la cantidad necesaria de agua/líquido en la harina a través de los orificios de la tapa en cuanto la amasadora comience a girar.

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 «Kneading» (amasado).

Si añade hierbas a la masa, tenga en cuenta que esto tiene sobre todo ventajas visuales. El sabor se evapora en el agua de cocción. Resultan especialmente inadecuadas las hierbas acuosas como el cebollino y la cebolleta.

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, rómpala en trozos (de unos 3 cm), 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.

En caso de fideos vegetales, los fideos que salen pueden pegarse ligeramente. Separe los fideos inmediatamente y páselos por sémola de trigo duro.

La pasta preparada puede secarse bien, extendiéndola sobre un paño limpio y dejándola secar al aire. También puede poner la pasta a secar en el horno a una temperatura de entre 40 y 50 °C.

En las tiendas también se pueden adquirir bastidores especiales de secado para pasta.

Atención: La pasta hueca no se puede secar porque se tensa al secarse y se agrieta.

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.

Pruebe una de nuestras ideas de recetas o elabore sus propias creaciones. También puede inspirarse en libros, revistas o Internet. Ajuste los ingredientes en consecuencia en caso necesario.

Entre cada proceso de producción de pasta, hay que dejar enfriar el aparato durante 20 minutos.

Cocción correcta de la pasta

Puede cocer la pasta fresca o seca.

Cueza la pasta en agua hirviendo con sal. Asegúrese de utilizar suficiente agua. Para 500 g de pasta deben utilizarse unos 3 o 4 litros de agua.

Sin embargo, también puede cocer la pasta en sopa clara o leche.

Escorra la pasta y sívala con una salsa, por ejemplo. El tiempo de cocción depende en gran medida del tipo de pasta que se prepare y de su propio gusto. La pasta recién hecha suele requerir unos tiempos de cocción que la pasta seca. La pasta recién hecha está lista cuando sube a la superficie del agua.

ELABORAR LA PASTA

No introducir las manos en el aparato en marcha. ¡Peligro de lesiones!

Extraiga siempre el conector de red de la toma de corriente antes de llevar a cabo cualquier trabajo de limpieza, montaje o desmontaje.

Indicación: El aparato solo funciona si la tapa está correctamente colocada. Entre cada proceso de producción de pasta, hay que dejar enfriar el aparato durante 20 minutos.

Después de elaborar la pasta, desensamble de inmediato el aparato y limpie todas las piezas individuales. La masa seca puede dificultar o incluso hacer imposible el desmontaje del aparato.

Colocar el aparato

1. Coloque la máquina para hacer pasta montada sobre una superficie estable, plana y seca.

Preparar los ingredientes

2. Pese o mida los ingredientes que necesite y téngalos a mano.

Preparar el recipiente colector

3. Coloque un plato o una tabla suficientemente grande debajo del orificio del accesorio para recoger la pasta preparada.

Abrir la tapa

4. Retire la tapa del recipiente de amasado levantando la lengüeta de la tapa.

Verter la harina

5. Añada la cantidad deseada de harina en el recipiente de amasado.

Cerrar la tapa

6. Coloque de nuevo la tapa correctamente sobre el recipiente de amasado. Indicación: El aparato solo funciona si la tapa está correctamente colocada (véase el capítulo «Ensamblaje»).

Conexión a la red eléctrica

7. Introduzca el extremo del cable de corriente en la toma situada en la parte posterior del aparato.
8. Conecte el enchufe a una toma de corriente que corresponda a las especificaciones de la placa de características. Se emite una breve señal acústica. Todos los indicadores se iluminan brevemente y se apagan de nuevo.

Encender el aparato

9. Pulse el botón «ON/OFF» para encender el aparato. Se emite una señal acústica y en la pantalla se muestra «ON».

Seleccionar el tipo de preparación

10. Pulse el botón del tipo de preparación deseado (véase el capítulo «Explicación de la pantalla»). El aparato se pone en marcha automáticamente y en la pantalla se muestra el tiempo de programa

restante. En los programas automáticos «Cup1/2/3», la amasadora cambia el sentido de giro a intervalos regulares.

- Kneading: aprox. 4 minutos
- Extruding: aprox. 5 minutos
- Cup 1: aprox. 13 minutos
- Cup 2: aprox. 15 minutos
- Cup 3: aprox. 18 minutos
- Cancelar el programa: Pulse el botón «ON/OFF» para finalizar el programa. El aparato se apaga.

11. Indicación: En cuanto cambia el sentido de giro de la amasadora, la masa se ha amasado. Ahora, en el modo manual, puede pasar de «Kneading» a «Extruding». En los programas automáticos, este cambio se produce automáticamente después de un tiempo de funcionamiento determinado.



Añadir líquido

12. Añada lentamente el líquido especificado en la receta al recipiente de amasado a través de los tres orificios de la tapa.

13. Importante: No utilice ninguna herramienta (p. ej., cuchillos, agujas, espátulas) para introducir la mano en los orificios durante el funcionamiento. Los orificios están previstos únicamente para añadir líquido.



Extrusión de masa y corte de la pasta

14. En cuanto finaliza el programa, la máquina empieza con la extrusión de la masa. El ruido del motor cambia debido a la alta presión. Corte la pasta a la longitud deseada con ayuda de la espátula suministrada o de un cuchillo afilado.

Marcha en inercia y parada

15. Marcha en inercia y parada
16. Después de la extrusión de la masa, la amasadora gira brevemente en sentido contrario para eliminar los restos de masa. A continuación, se emite una señal acústica repetida. El aparato se detiene y se apaga.

Apagar el equipo

17. Pulse el botón «ON/OFF» para apagar el aparato. Retire el conector de red de la toma de corriente para desconectar el aparato completamente del suministro de corriente. Solo ahora su máquina para hacer pasta estará apagada con seguridad.

LIMPIEZA Y CUIDADO

Desconecte el aparato mediante el botón ON/OFF y retire el conector de red de la toma de corriente.

Atención, la aguja de la espátula está afilada. ¡Peligro de lesiones!

1. Desmonte el aparato como se indica a continuación:
 - Afloje el aro de cierre girándolo en sentido contrario a las agujas del reloj y, a continuación, extraiga con cuidado la carcasa del tornillo sinfín con el cabezal de extrusión y el aro de cierre.
 - Ahora puede separar el tornillo sinfín, la carcasa del tornillo sinfín, el cabezal de extrusión, el accesorio y el aro de cierre. El accesorio se suelta del cabezal de extrusión presionando firmemente hacia dentro desde el exterior hasta que salte.
 - Retire la tapa del recipiente de amasado.
 - Ahora levante el recipiente de amasado de la carcasa del bloque de motor y retire la amasadora del recipiente de amasado.
2. Elimine los restos de harina de la carcasa con un paño seco.
3. Los restos de masa en la amasadora, el tornillo sinfín y los orificios del accesorio pueden eliminarse fácilmente con los dos lados puntiagudos de la espátula.
4. Todas las piezas, excepto el bloque de motor, se limpian con agua tibia. Si fuera necesario, deje estas piezas en remojo brevemente para facilitar la eliminación de los restos de masa.
5. En caso necesario, todas las piezas desmontables también se pueden lavar en la cesta superior del lavavajillas utilizando un programa de lavado delicado.
6. ¡No sumerja nunca el bloque de motor en agua ni en otros líquidos!
7. No utilice productos de limpieza agresivos, lana o estopa de acero, objetos metálicos, productos de limpieza calientes ni desinfectantes, ya que pueden producir daños.
8. El aparato deberá estar completamente seco antes de poder utilizarlo de nuevo.
9. Guarde la máquina para hacer pasta completamente seca en un lugar seco y seguro para protegerla de polvo, golpes, calor y humedad.

ELIMINACIÓN DE FALLOS

Error	Solución
Sin función	Enchufe el conector de red en una toma de corriente según la placa de características Tapa mal cerrada: coloque la tapa correctamente en el recipiente de amasado.
No hay extrusión de la pasta	Masa demasiado húmeda: retirar la masa, dividirla en porciones pequeñas del tamaño de una nuez, procesar de nuevo añadiendo un poco de harina Masa demasiado seca: retirar el accesorio, sumergirlo en agua y volver a insertarlo, añadir un poco de agua y procesar de nuevo Accesorio atascado: limpiar el accesorio
Restos de masa en el recipiente de amasado	Harina demasiado húmeda: la harina se debe almacenar siempre en un lugar seco Recipiente de amasado, amasadora o tornillo sinfín húmedos: todas las piezas deben estar completamente secas antes de su uso. Tipo de harina inadecuado: utilizar otro tipo de harina Añadir agua en el momento adecuado Retire la masa, amásela a mano y vuelva a colocarla en el recipiente de amasado. Pulse el botón «Extruding».
Los accesorios no se pueden limpiar fácilmente	Restos de masa secos: golpee el accesorio contra una superficie dura para que caigan los restos de masa. Utilice el lado puntiagudo de la espátula para eliminar los restos de masa.
La pasta está caliente en la extrusión y se pega entre sí.	Espolvoree un poco de harina sobre la pasta Corte la pasta a la longitud adecuada
La pasta se rompe	Muy poca agua: añada agua según la tabla de cantidades o la receta correspondiente

IDEAS DE RECETAS

Las cantidades de los ingredientes pueden variar en función de la porción de pasta deseada y del programa seleccionado. Por lo tanto, ajústelas según sea necesario para obtener resultados óptimos.

Pasta al huevo	
Harina de trigo tipo W80/100	500 g
Huevo y agua	200 g = 4 huevos más agua

Pasta de sémola de trigo duro con huevo 1

Sémola de trigo duro	400 g
Harina de trigo tipo W80/100	100 g
Huevo y agua	200 g = 4 huevos más agua

Pasta de sémola de trigo duro con huevo 2

Sémola de trigo duro	500 g
Huevo y agua	200 g = 4 huevos más agua

Pasta al huevo especial

Harina de trigo duro tipo W80/100 harina con un grado de molido intermedio	500 g
Yema, huevo, agua Según el tamaño del huevo, añadir agua hasta alcanzar el peso especificado o quitar un poco de clara.	220 g = 12 yemas, 1 huevo más agua

Pasta de trigo duro con agua

Sémola de trigo duro	400 g
Harina de trigo tipo W80/100	100 g
Agua fría	160 g
Aceite	20 g
Programa manual durante 6-8 minutos	

Pasta de pizza

Harina de trigo tipo W80/100	500 g
Huevo y agua	200 g = 2 huevos más agua
Orégano seco	1 pizca

Pasta de curry	
Harina de trigo tipo W80/100	500 g
Huevo y agua	200 g = 2 huevos más agua
Curry en polvo	2 cucharaditas colmadas = 10 g

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

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

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

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

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

Pasta de espelta integral con huevo	
Harina integral de espelta	500 g
Huevo y agua	200 g = 2 huevos más agua
Programa manual durante 6-8 minutos	

Pasta de espelta integral con agua	
Harina integral de espelta	500 g
Agua fría	240 ml
Programa manual durante 6-8 minutos	

Pasta de harina de maíz, sin gluten, con huevo	
Harina de maíz	500 g
Harina de semillas de guar	30 g
Huevo y 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	

CONDICIONES DE GARANTÍA

Concedemos una garantía de 24 meses, 12 meses en el caso de uso comercial, a partir de la fecha de compra de este aparato de la marca UNOLD, para aquellos daños que se demuestren debidos a defectos de fábrica con un uso conforme a lo previsto. Dentro del período de garantía, subsanaremos los defectos de material y de fabricación mediante la reparación o el cambio a nuestra discreción. Nuestros servicios de garantía se aplican exclusivamente a los dispositivos vendidos en Alemania y Austria. Para otros países, póngase en contacto con el importador responsable. Por favor, envíe bien embaladas las unidades para las que se reclama la eliminación de un defecto junto con una copia de la factura de compra (la factura debe ser impresa, no manual) en la que debe figurar la fecha de compra, así como una descripción del defecto, a nuestro servicio de atención al cliente. Puede imprimir una hoja de devolución en nuestro sitio web <https://unold.de/pages/rucksendungen> (solo para envíos de Alemania y Austria). Quedan excluidos de la garantía los daños debidos al desgaste, la manipulación incorrecta y el incumplimiento de las instrucciones de mantenimiento y cuidado. La garantía queda anulada si la unidad es reparada o manipulada por terceros. Esta garantía del fabricante no limita sus derechos legales ni sus reclamaciones contra el vendedor o distribuidor derivadas del contrato de compraventa de conformidad con las disposiciones del Código Civil alemán (BGB). Sus derechos legales como consumidor, en concreto sus derechos de garantía y las reclamaciones legales por defectos según §§ 437 y siguientes del BGB, no se verán afectados.

UNOLD AG, Mannheimer Straße 4, D-68766 Hockenheim

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. Existe la obligación legal de eliminar los residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (RAEE), así como las pilas y acumuladores, por separado de la basura doméstica. Puede reconocer estos residuos por el símbolo del cubo de basura tachado (símbolo RAEE). 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.



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.

INSTRUKCJA OBSŁUGI MODEL MODEL 68820**DANE TECHNICZNE**

Moc:	260 W, 220 V~, 50 Hz		
Wymiary:	ok. 19 x 33,5 x 25 cm szer./gł./wys		
Wag:	ok. 4,1 kg		
Przewód zasilający:	ok. 90 cm		
Materiał:	tworzywo sztuczne, białe		
Wypożenie:	Całkowicie automatyczne przygotowanie – miesza, zagniaa i formuje ciasto na makaron, pionowy wylot makaronu, duży pojemnik do mieszania na ok. 500–700 g świeżego ciasta na makaron, łatwe czyszczenie		
Akcesoria:	miarka, miara na make, szpatułka, 13 matryc, instrukcja obsługi z recepturami		

Zastrzegamy sobie prawo do błędów i zmian w wyposażeniu, zastosowanej technice, kolorystyce i wzornictwie

OBJAŚNIENIE SYMBOLI

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

DLA BEZPIECZEŃSTWA UŻYTKOWNIKA

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

Ogólne wskazówki bezpieczeństwa

1. Urządzenie może być używane przez dzieci w wieku powyżej 8 lat i osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej lub umysłowej lub też nieposiadające doświadczenia i/lub wiedzy, jeśli są one nadzorowane lub zostały poinstruowane w zakresie bezpiecznego użytkowania i zrozumiały niebezpieczeństwa wynikające z użytkowania urządzenia.
2. Nie wolno dzieciom bawić się urządzeniem.
3. Czyszczenia i konserwacji, które musi wykonać użytkownik, nie mogą wykonywać dzieci w wieku

poniżej 8 lat. Dzieci w wieku powyżej 8 lat mogą robić to pod nadzorem.

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

Wskazówki dotyczące ustawienia i obsługi urządzenia

13. Urządzenie przeznaczone jest wyłącznie do użytku wewnątrz pomieszczeń.
14. Nigdy nie dotykać urządzenia ani kabla mokrymi rękami.
15. Ze względów bezpieczeństwa nigdy nie stawiać urządzenia na gorących powierzchniach, metalowym blacie lub na wilgotnym podłożu. Nie wolno używać urządzenia ani kabla w pobliżu płomieni.
16. Automatu do wyrobu makaronu należy używać zawsze na wolnej i równej powierzchni.
17. Zwrócić uwagę na to, aby kabel nie zwisał z brzegu powierzchni roboczej, gdyż może to prowadzić do wypadków, gdy np. pociągną za niego małe dzieci.
18. Nie owijać kabla wokół urządzenia i nie zaginać go, aby uniknąć jego uszkodzenia.
19. Kabel musi być tak ułożony, aby niemożliwe było jego pociągnięcie lub potknięcie się o niego.
20. Nie przesuwać urządzenia podczas pracy, aby uniknąć obrażeń.
21. Nie używać gorących płynów.
22. Włączać urządzenie tylko z nałożoną pokrywą.
23. Używać urządzenia wyłącznie po prawidłowym złożeniu.
24. Nie używać urządzenia z akcesoriami należącymi do innych urządzeń.



Nie wkładać rąk do pracującego urządzenia – grozi to skaleczeniem!

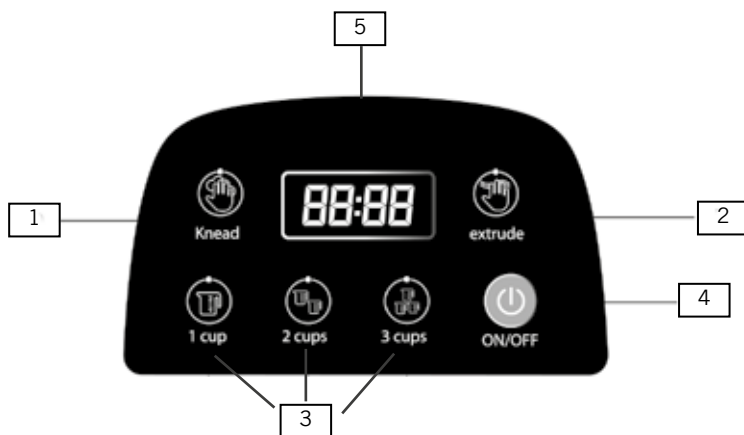
Ze względów technicznych w urządzeniu zawsze występuje nieznaczny dobieg. Dlatego aby uniknąć obrażeń ciała, przed otwarciem pokrywy należy odczekać na całkowite zatrzymanie zagniatarki.

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

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

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

1. Usunąć wszystkie materiały opakowaniowe i, jeśli to konieczne, blokady transportowe i naklejki (nie tabliczkę znamionową lub numer seryjny!). Materiał z opakowania nie może dostać się w ręce dzieci – niebezpieczeństwo uduszenia! Materiały z opakowania powinny w razie potrzeby zostać zutylizowane zgodnie z lokalnymi przepisami. Wskazówka: Zachowaj opakowanie, jeśli kiedykolwiek będziesz chciał wystać urządzenie do naprawy.
2. Proszę sprawdzić, czy urządzenie nie jest uszkodzone. W razie dostrzeżenia jakichkolwiek uszkodzeń proszę nie włączać urządzenia do eksploatacji, lecz zwrócić się do naszego serwisu klienta.
3. Sprawdzić, czy w dostarczonym zestawie są potrzebne części w komplecie. Na pytania z przyjemnością odpowie nasz dział obsługi klienta.
4. Wszystkie części należy wyczyścić wilgotną ściereczką, stosując się do opisu w rozdziale „Czyszczenie i pielęgnacja”.

OBJAŚNIENIA WSKAZAŃ

Nr	Przycisk	Funkcje
1	Kneading	Do ręcznego mieszania mąki i wody. Proces zagniatania trwa ok. 4 minut, następnie rozlega się wielokrotny sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu pojawia się napis „OFF”. Następnie urządzenie wyłącza się. Teraz należy rozpocząć wydawanie makaronu przyciskiem „Extruding”.

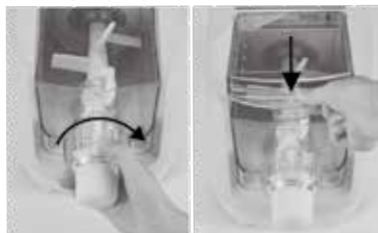
Nr	Przycisk	Funkcje
2	Extruding	Do wydawania makaronu, jeśli ciasto przygotowano w programie „Kneading”. Jeśli po produkcji makaronu w pojemniku mieszającym znajdują się jeszcze resztki ciasta, będą one wydawane w postaci makaronu po ok. 5 minutach po naciśnięciu tego przycisku. Po upływie czasu rozlega się wielokrotny sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu pojawia się „OFF”. Następnie urządzenie wyłącza się. Nie naciskać, jeśli mąka i woda nie są jeszcze dobrze zagniecione, ponieważ może to spowodować uszkodzenia urządzenia.
3	1 kubek / 2 kubki / 3 kubki	Uruchomienie programów automatycznych dla mniejszych, średnich i większych ilości ciasta. Uruchamia przetwarzanie z późniejszych automatycznym wydawaniem makaronu po ok. 10–18 minutach.
4	ON/OFF	Włącza i wyłącza urządzenie, zatrzymuje przygotowanie
5	Wyświetlacz	Wskazuje pozostały czas produkcji. Jeśli pojawi się E 1, ciasto może być za suche. Wyczyścić otwory stosowanej matrycy i dodać do ciasta nieco wody przed uruchomieniem urządzenia.

MONTAŻ

1. Upewnić się, że urządzenie jest wyłączone i odłączone od zasilania elektrycznego.
2. Umieścić blok silnika na stabilnej, równej i suchej powierzchni.
3. Włożyć zagniatarkę w pojemnik do zagniatania. Srebrny sześciokątny wał musi być przy tym skierowane przez mniejszy tylny otwór w pojemniku do zagniatania.
4. Wsunąć pojemnik do zagniatania w blok silnika i wyrównać wał zagniatarki przy otworze w obudowie bloku silnika, aż wszystkie części będą dobrze zamocowane.
5. Wsunąć obudowę ślimaka w przedni otwór pojemnika do zagniatania. Zwrócić uwagę, aby biała uszczelka obudowy silnika była skierowana do pojemnika do zagniatania, a boczny przezroczysty zaczep mieścił się w odpowiednim otworze na pojemniku do zagniatania.



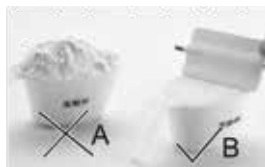
6. Wsunąć ślimak cieńszą stroną do przodu do oporu przez obudowę ślimaka.
7. Włożyć wybraną matrycę wąską stroną do przodu w głowicę wyrzutową. Otwory matrycy powinny być skierowane do otworu głowicy wyrzutowej. Docisnąć mocno matrycę, aż zatrzaśnie się z dźwiękiem.
8. Założyć głowicę wyrzutową przez ślimak na obudowę ślimaka. Nosek na głowicy wyrzutowej musi przy tym zatrzasnąć się w odpowiednim wycięciu na górze na obudowie ślimaka. Zamocować głowicę wyrzutową z pierścieniem zamykającym, dokręcając go zgodnie z ruchem wskazówek zegara. Sprawdzić, czy matryca jest skierowana do dołu, aby makaron mógł być wydawany w pionie.
9. Przytrzymać pokrywę pionowo przy pojemniku do zagniatania i zwrócić uwagę, aby oba noski pokrywy zmieściły się w odpowiednich zagłębieniach z przodu bloku silnika. Pokrywa musi być zaczepiona na bloku silnika. Docisnąć pokrywę do dołu, aż zatrzaśnie się w pojemniku do zagniatania.



OPMERKINGEN OVER BEREIDING EN HOEVEELHEDEN

Uwzględnić poniższe dane ilościowe, aby uzyskać dobre efekty. Aby wytworzyć bardzo cienkie spaghetti, zalecamy zmniejszenie ilości wody o 5 ml, co zapewni przyjemną teksturę makaronu.

Najlepiej zawsze stosować dostarczoną miarkę mąki. Nasypać do niej mąkę, a następnie zgarnąć szpatułką wystającą mąkę, aż miarka będzie wypełniona równo mąką. Odmierzono dokładnie 160 g mąki.



Jajka muszą być zawsze dobrze wymieszane z wodą przed dodaniem mieszanki do mąki.

Zamiast wody można również zastosować sok z wybranych warzyw.

Program	Mąka	Woda	Alternatywnie: Sok z warzyw	Alternatywnie Mieszanek wody/jajek
1 kubek	1 miarka (160 g)	60 ml	70 ml	70 ml
2 kubek	2 miarka (320 g)	100 ml	110 ml	110 ml
3 kubek	3 miarka (480 g)	160 ml	170 ml	170 ml

Urządzenie służy do przetwarzania naturalnych składników, które ulegają pewnym wahaniom pod względem absorpcji wilgoci. Dlatego ilości cieczy są wartościami orientacyjnymi. Ciasto można w razie potrzeby dostosować o kilka gramów mąki lub cieczy. Można użyć białka i żółtka, tylko żółtka, tylko białka, wody, puree warzywnego lub owocowego. W naszych przepisach stosowane są jajka wielkości L. Oczywiście można również stosować jajka innej wielkości. Należy wówczas odpowiednio zwiększyć lub zmniejszyć zawartość cieczy. Stosowana woda powinna być zimna.

Makaron z jajkami: Włożyć jako do miarki, odważyć wymaganą ilość wody/cieczy dla danego przepisu i wymieszać dobrze obydwa składniki. Wlać tę mieszaninę powoli przez otwory w pokrywie do mąki, kiedy zagniatarka się obraca.

Makaron bez jajek: Wlać potrzebną ilość wody/cieczy przez otwory w pokrywie do mąki, kiedy zagniatarka się obraca.

Mąki pełnoziarniste, mąki bezglutenowe i ciasta bez jajka potrzebują dłuższego czasu zagniatania i dlatego powinny być przygotowywane w programie ręcznym „Kneading”.

Po dodaniu roślin zielnych do ciasta należy pamiętać, że ma to przede wszystkim zalety optyczne. Smak ułatwia się w gotującej się wodzie. W szczególności nieodpowiednie są rośliny zielne zawierające wodę, takie jak szczypior i dymki.

Jeśli ciasto będzie przywierać do zagniatarki i nie zostanie automatycznie wciągnięte do ślimaka, oznacza to, że jest za wilgotne. Należy zderzyć ciasto z zagniatarki, rozzerwać na kawałki (wielkość ok. 3 cm), dodać do ciasta niewielką ilość mąki i krótko wyrobić mąkę.

Jeśli ciasto zyska konsystencję posypki, należy po około 3 minutach zagniatania dolać nieco wody. Dozować wodę ostrożnie, aby ciasto nie było zbyt wilgotne. Zalecamy dodawanie w krokach co 10 g. Należy jednak zawsze pamiętać, że mąka pęcznieje pod wpływem wilgoci. Ten proces wymaga czasu. Dlatego nie należy dodawać za wcześniej więcej cieczy.

Dodawanie soli odciąga wilgoć z ciasta na makaron. Dlatego należy zrezygnować z dodawania soli, jeśli makaron ma być suchy i przechowywany.

Optymalnie do wykonania makaronu nadają się mieszanki z grysika z pszenicy durum i mąki pszennej typu 405 lub mąka pszenna grubiej mielona typu 405.

W przypadku makaronu warzywnego może się zdarzyć, że wydostający się makaron będzie lekko sklejony. Należy wówczas niezwłocznie rozdzielić makaron i obrócić go w grysiku z pszenicy durum. Gotowy makaron dobrze schnie po rozłożeniu go na czystej płachcie i suszeniu na powietrzu. Alternatywnie można włożyć makaron do suszenia również do pieca w temp. od 40 do 50°C.

Ponadto w sklepach dostępne są specjalne stojaki do suszenia makaronu.

Uwaga: makaronu w formie pustej nie można suszyć, ponieważ po wysuszeniu napręży się on i pęka. Jeśli ciasto dociska pokrywę urządzenia i powoduje wyłączenie urządzenia, należy otworzyć pokrywę i docisnąć ciasto do dołu. Założyć ponownie pokrywę i znowu włączyć urządzenie.

Wypróbować jeden z naszych pomysłów na przepisy lub wdrożyć własne kreacje. Możliwe są również inspiracje z książek, gazet lub Internetu. W razie potrzeby dostosować odpowiednio składniki.

Między poszczególnymi procesami produkcji makaronów urządzenie powinna zawsze stygnąć przez 20 minut.

Prawidłowe gotowanie makaronu

Makaron można gotować świeży lub wysuszony.

Gotować makaron w gotującej się solonej wodzie. Pamiętać, aby użyć dostatecznej ilości wody. Na 500 g makaronu należy stosować ok. 3 do 4 litrów wody.

Makaron powinien jednak być gotowany w zupie niezagęszczonej lub w mleku.

Odlać makaron i podawać go np. z sosem. Czas gotowania zależy od danego przygotowanego gatunku makaronu i własnego smaku. Świeżo wykonany makaron najczęściej dogotowuje się szybciej niż suchy. Świeżo wykonany makaron jest gotowy, jeśli pływa po powierzchni wody.

WYKONYWANIE MAKARONU



Nie wkładać rąk do pracującego urządzenia – grozi to skaleczeniem!

Przed każdym czyszczeniem oraz montażem i demontażem zawsze należy wyciągnąć wtyczkę sieciową z gniazdka.

Wskazówka: urządzenie działa tylko wtedy, gdy pokrywa jest założona prawidłowo.

Między poszczególnymi procesami produkcji makaronów urządzenie powinna zawsze stygnąć przez 20 minut.

Po wykonaniu makaronu niezwłocznie zdemontować urządzenie i wyczyścić wszystkie części zamienne. Zaschnięte ciasto utrudnia demontaż, a nawet może go uniemożliwić.

Ustawianie urządzenia

1. Umieścić zmontowaną maszynkę do makaronu na stabilnej, równej i suchej powierzchni.

Przygotowanie składników

2. Odważyć lub wymierzyć potrzebne składniki i ustawić je pod ręką.

Przygotowanie zasobnika

3. Ustawić talerze o odpowiedniej wielkości lub deskę pod otworem matrycy, aby zebrać gotowy makaron.

Otwieranie pokrywy

4. Zdjąć pokrywę pojemnika do zagniatania, podnosząc jej zaczep.

Mehl einfüllen

5. Dodać żadaną ilość mąki do pojemnika do zagniatania.

Zamykanie pokrywy

6. Położyć pokrywę prawidłowo na zbiorniku do zagniatania. Wskazówka: urządzenie działa tylko wtedy, gdy pokrywa jest założona prawidłowo (patrz rozdział „Montowanie”).

Podłączenie do sieci elektrycznej

7. Włożyć koniec kabla prądowego w gniazdo z tyłu urządzenia.
8. Podłączyć wtyczkę sieciową do gniazdka, zgodnie z danymi na tabliczce znamionowej. Rozlegnie się krótki sygnał dźwiękowy, wszystkie wskaźniki zapalą się krótko i ponownie zgasną.

Włączanie urządzenia

9. Nacisnąć przycisk „ON/OFF”, aby włączyć urządzenie. Rozlegnie się sygnał dźwiękowy, na wyświetlaczu pojawi się „ON”.

Wybór rodzaju przygotowania

10. Wybór rodzaju przygotowania
11. Nacisnąć przycisk żadanego rodzaju przygotowania (patrz rozdział „Objaśnienia wskazań”). Urządzenie uruchamia się automatycznie, a pozostały czas trwania programu pojawia się na wyświetlaczu. W programach automatycznych Cup1/2/3 zagniatarka zmienia kierunek obrotów w regularnych odstępach czasu.

- Kneading: ok. 4 minut
- Extruding: ok. 5 minut
- Cup 1: ok. 13 minut
- Cup 2: ok. 15 minut
- Cup 3: ok. 18 minut

Przerwanie programu: Nacisnąć przycisk „ON/OFF”, aby zakończyć program. Urządzenie wyłącza się.

12. Wskazówka: po zmianie kierunku obrotów zagniatarki ciasto jest całkowicie zagniecione. W trybie ręcznym można teraz przejść z opcji „Kneading” na „Extruding”. W programach automatycznych ta zmiana następuje automatycznie po ustalonym czasie pracy.

**Dolewanie cieczy**

13. Powoli dolewać cieczy przewidzianej w przepisie do pojemnika do ugniatania przez trzy otwory w pokrywie.

14. Ważne: podczas eksploatacji nie używać żadnych narzędzi (np. nóż, szpilki, szpatułka) do sięgania do otworu. Otwory są przewidziane wyłącznie do dolewania cieczy.



Wydawanie ciasta i krojenie makaronu

15. Po zakończeniu programu maszynka zaczyna wydawanie ciasta. Zmienia się przy tym odgłos silnika ze względu na wysokie ciśnienie. Pociąć makaron dołączoną szpatułką lub ostrym nożem na żądaną długość.

Dobieg i zatrzymanie

16. Po wydaniu ciasta zagniatarka obraca się krótko w przeciwnym kierunku, aby usunąć resztki ciasta. Następnie rozlega się wielokrotnie sygnał dźwiękowy. Urządzenie zatrzymuje się i wyłącza się.

Wyłączanie urządzenia

17. Nacisnąć przycisk „ON/OFF”, aby wyłączyć urządzenie. Wyciągnąć wtyczkę sieciową z gniazdka, aby całkowicie odłączyć urządzenie od zasilania elektrycznego. Dopiero teraz maszynka do makaronu jest bezpiecznie wyłączona.

CZYSZCZENIE I PIELĘGNACJA



Wyłączyć urządzenie przyciskiem ON/OFF i wyciągnąć wtyczkę sieciową z gniazdka.

Uwaga, makaron na szpatułce jest ostro zakończono – niebezpieczeństwo obrażeń!

1. Zdemontować urządzenie w poniższy sposób:
 - poluzować pierścień zamykający, obracając do przeciwnie do ruchu wskazówek zegara, a następnie wyciągnąć ostrożnie obudowę ślimaka z głowicą wyrzutową i pierścieniem zamykającym.
 - Można teraz oddzielić od siebie ślimak, obudowę ślimaka, głowicę wyrzutową, matrycę i pierścień zamykający. Matrycę odłącza się od głowicy wyrzutowej, dociskając ją mocno od zewnątrz do wewnątrz, aż odskoczy.
 - Zdjąć pokrywę z pojemnika do zagniatania.
 - Wyjąć pojemnik do zagniatania z obudowy bloku silnika i wyjąć zagniatarkę z pojemnika do zagniatania.
2. Pozostałości mąki w obudowie usunąć suchą ścierką.
3. Pozostałości ciasta w zagniatarce, ślimaku lub otworach matrycy można łatwo usunąć dwoma ostro zakończonymi bokami na szpatułce.
4. Wszystkie pojedyncze części, oprócz bloku silnika, można myć w letniej wodzie do mycia naczyń. W razie potrzeby krótko namoczyć te części, aby lepiej usuwać resztki ciasta.

5. Wszystkie zdejmowane części można w razie potrzeby myć również w zmywarce w górnym koszu z delikatnym programem zmywania.
6. Nigdy nie zanurzać bloku silnika w wodzie ani w innej cieczy!
7. Odradza się stosowania ostrych środków szorujących, wełny stalowej, przedmiotów metalowych, gorących detergentów lub środków dezynfekujących, ponieważ mogą one spowodować uszkodzenia.
8. Zanim będzie można ponownie skorzystać z urządzenia, musi być ono całkowicie suche.
9. Całkowicie osuszona maszynka do makaronu musi być przechowywana w suchym i bezpiecznym miejscu, w którym nie będzie narażona na kurz, uderzenia, wysokie temperatury oraz wilgoć.

USUWANIE USTEREK

Usterka	Rozwiązanie
Brak funkcji	Włożyć wtyczkę do gniazdka zgodnie z danymi na tabliczce znamionowej Pokrywa niezamknięta prawidłowo – założyć pokrywę prawidłowo na pojemnik do zagniatania.
Makaron nie jest wydawany	Ciasto zbyt wilgotne – wyjąć ciasto, podzielić na małe części wielkości orzecha i ponownie wyrobić, dodając niewielką ilość mąki Ciasto za suche – zdjąć matrycę, włożyć w wodę i ponownie założyć, dodać niewielką ilość wody i ponownie wyrobić Matryca zatkana – wyczyścić matrycę
Resztki ciasta w pojemniku do zagniatania	Mąka zbyt wilgotna – mąka musi być zawsze przechowywana w suchym miejscu Pojemnik do zagniatania, zagniatarka lub ślimak wilgotne – wszystkie części przed użyciem muszą być całkowicie suche. Nieodpowiednie gatunki mąki – użyć innej mąki Dodać wody we właściwym czasie Wyjąć ciasto, zagnieść je ręką i włożyć ponownie do pojemnika do zagniatania. Naciśnąć przycisk „Extruding”.
Matryce są trudne do umycia	Zaschnięte resztki ciasta – uderzyć matrycą w twardą powierzchnię, aby resztki ciasta wypadły. Użyć ostro zakończonych strony szpatułki do usunięcia resztek ciasta.
Podczas wydawania makaron jest ciepły i skleja się	Posypać makaron niewielką ilością mąki Pokroić makaron na właściwą długość
Makaron rozpada się	Za mało wody – dodać wody zgodnie z tabelą ilość lub danego przepisu

POMYSŁY NA PRZEPISY

Ilości składników mogą się różnić w zależności od żądanej porcji makaronu i wybranego programu. W związku z tym należy je odpowiednio dostosować, aby uzyskać optymalne rezultaty.

Makaron jajeczny	
Mąka pszenna typu 405	500 g
Jajko i woda	200 g = 4 jajka plus woda

Makaron z semoliny z jajkiem 1	
Semolina	400 g
Mąka pszenna typu 405	100 g
Jajko i woda	200 g = 4 jajka plus woda

Makaron z semoliny z jajkiem 2	
Semolina	500 g
Jajko i woda	200 g = 4 jajka plus woda

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

Makaron z semoliny z wodą	
Semolina	400 g
Mąka pszenna typu 405	100 g
Zimna woda	160 g
Olej	20 g
Program ręczny 6 – 8 minut	

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

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

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

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

Makaron z sepią (czarny makaron)	
Mąka pszenna krupczatka typu 405 (do klusków i makaronu)	500 g
Jajko i woda	200 g = 2 jajka plus woda
Sepię z mątwy można dostać w sklepach rybnych, sklepach z włoskimi specjałami lub Internecie	6 tyżeczek pasty z sepii z mątwy
Program ręczny 6 – 8 minut	

Makaron z mąki pszennej razowej	
Mąka pszenna razowa	500 g
Jajko i woda	200 g = 2 jajka plus woda
Program ręczny 6 – 8 minut	

Makaron z mąki orkiszowej razowej z wodą	
Mąka orkiszowa razowa	500 g
Żmna woda	240 ml
Program ręczny 6 – 8 minut	

Makaron z mąki kukurydzianej, bezglutenowy, z jajkiem	
Mąka kukurydziana	500 g
Guma guar	30 g
Jajko i 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	
Mąka pszenna typu 405	500 g
Jajko i woda	200 g = 2 jajka plus woda
Suszone oregano	1 szczypta

Makaron o smaku curry	
Mąka pszenna typu 405	500 g
Jajko i woda	200 g = 2 jajka plus woda
Curry w proszku	2 czubate łyżeczki = 10 g

Makaron z ciecierzycy bezglutenowy, z jajkiem	
Mąka z ciecierzycy	500 g
Jajko i woda	190 g plus woda
Guma ksantanowa	6 g
Gumę ksantanową, jajko i wodę zmiksować w pojemniku blenderem ręcznym, dodać do mąki, nie napętniać poza pokrywę!	
Program ręczny 6 – 8 minut	

WARUNKI GWARANCJI

Na nasze urządzenie marki UNOLD udzielamy 24-miesięcznej – lub 12-miesięcznej gwarancji w przypadku użytku komercyjnego – licząc od daty zakupu. Gwarancja obejmuje uszkodzenia, które w przypadku użytkowania zgodnego z przeznaczeniem mogą zostać uznane jako wady fabryczne. W okresie gwarancji usuniemy wady materiałowe i produkcyjne poprzez naprawę lub wymianę według własnego uznania. Nasze gwarancje dotyczą wyłącznie urządzeń sprzedawanych w Niemczech i Austrii. W przypadku innych krajów prosimy o kontakt z odpowiedzialnym importerem. Urządzenia, w przypadku których reklamowana jest wada, należy odesłać do naszego biura obsługi klienta. Muszą być dobrze zapakowane i towarzyszyć im musi kopia wygenerowanego maszynowo dowodu zakupu, na którym musi znajdować się data zakupu. Należy opisać usterkę. Na naszej stronie internetowej <https://unold.de/pages/rucksendungen> można wydrukować zaświadczenie o odesłaniu (tylko w przypadku zgłoszeń z Niemiec i Austrii). Gwarancja nie obejmuje uszkodzeń spowodowanych zużyciem, nieprawidłową obsługą oraz nieprzestrzeganiem instrukcji konserwacji i pielęgnacji. Gwarancja wygasa, jeśli nieupoważniona osoba trzecia będzie naprawiać lub ingerować w urządzenie. Ta gwarancja producenta nie ogranicza praw ustawowych ani roszczeń wobec nabywcy bądź dystrybutora wynikających z umowy kupna zgodnie z postanowieniami kodeksu cywilnego (k.c.). Nie ma to wpływu na ustawowe prawa konsumentów, w szczególności prawa do gwarancji i ustawowych roszczeń z tytułu wad, zgodnie z §§ 437 kc.

UNOLD AG, Mannheimer Straße 4, D-68766 Hockenheim

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.

Zużyty sprzęt elektryczny i elektroniczny (WEEE) oraz baterie i akumulatory muszą być utylizowane oddzielnie od odpadów domowych. Zużyty sprzęt można rozpoznać po symbolu przekreślonego kosza na śmieci (symbol WEEE). 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.



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

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 Nudelmeister 68820

Stück	Art.-Nr.	Bezeichnung
	6882019	Knetbehälter
	6882013	Schnecke
	6882012	Klarsichtdeckel
	6882038	Kneter
	6882050	Spatel
	6882051	Mehlmessbecher
	6882052	Messbecher Wasser
	6882011	Verschlussring
	6882021	Auswurfkopf

Stück	Art.-Nr.	Bezeichnung

Es gelten unsere AGB. Die Verarbeitung Ihrer personenbezogenen Daten richtet sich nach den Regelungen der Europäischen Datenschutzgrundverordnung. Weitere Hinweise erhalten Sie unter <https://unold.de/pages/datenschutz> und <https://unold.de/pages/agbs>

Aktuelle Preise und Informationen erhalten Sie auf unserer Internetseite unter www.unold.de oder telefonisch bei unserem Service.
 Stand 7.5.2026

Aus dem Hause

UNOLD®