

witt

PREMIUM PASTA MAKER WPPM220B

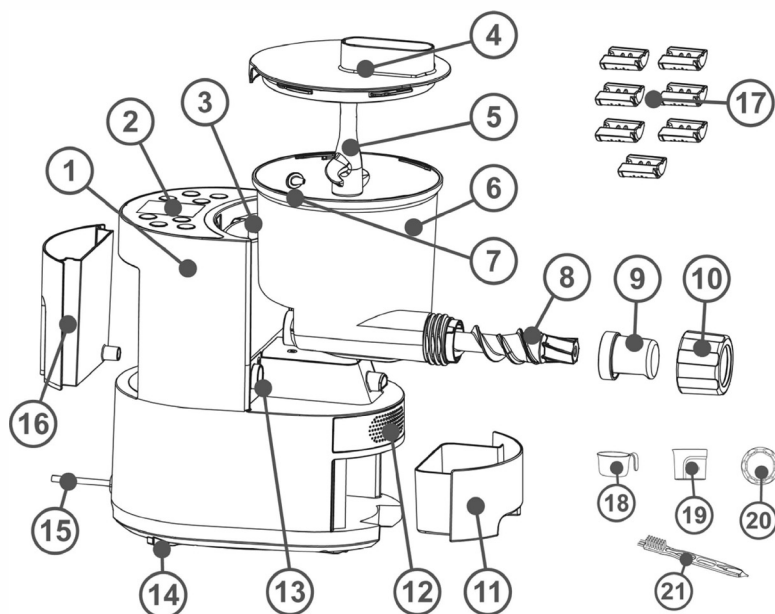


Brugsanvisning DK: 2-27
Bruksanvisning NO: 28-53
Bruksanvisning SE: 54-79
Käyttöohjeet FI: 80-105
Instruction manual EN: 106-131

Indholdsfortegnelse

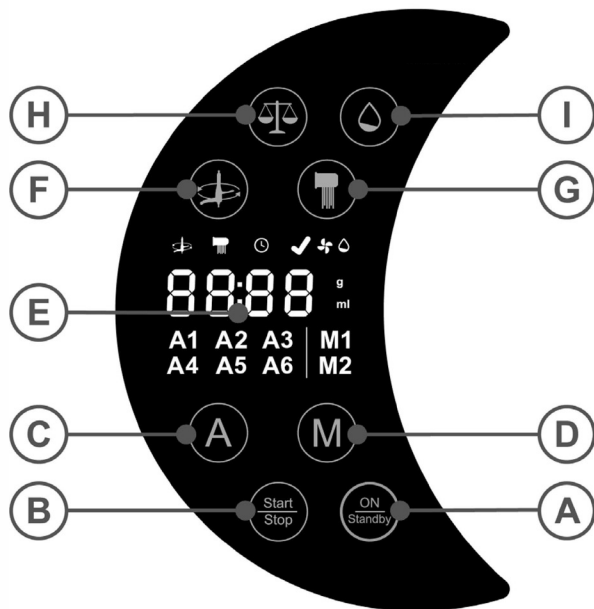
PRODUKTBESKRIVELSE.....	3
KONTROLPANEL	4
INDSATSER TIL FORSKELLIGE PASTATYPER	4
FOR DIN SIKKERHED	5
Generelle sikkerhedsanvisninger.....	5
Sikkerhedsanvisninger for brug af apparatet	6
INTRODUKTION	8
Tilsigtet brug.....	8
Tekniske data.....	8
Medfølgende tilbehør	8
Emballagemateriale.....	8
Bortskaffelse/information om genanvendelse.....	8
FUNKTIONER.....	9
INDEN MASKINEN TAGES I BRUG.....	9
AUTOMATISKE PROGRAMMER.....	9
SEMIAUTOMATISKE PROGRAMMER	10
MONTERING OG DEMONTERING AF APPARATET	11
SÅDAN VIRKER APPARATET	13
1. Apparatet klargøres til brug.....	13
2. Opfyldning af vandtanken	13
3. Tilslutning af apparatet til strøm.....	13
4. Apparatet tændes.....	14
5. Låget fjernes.....	14
6. Tarering af vægten (nulstilling).....	14
7. Påfyldning af mel.....	15
8. Låget lukkes	15
9. Sådan arbejder du med de automatiske programmer	15
10. Sådan arbejder du med de semiautomatiske programmer.....	17
11. Manuel æltning af dejen	18
12. Manuel udpresning af dejen.....	19
13. Yderligere vandtilførsel.....	20
14. Afslut programmet/funktionen før tid	20
15. Permanent slukning af apparatet	20
RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE	20
FEJLFINDING	21
TIPS OG IDEER	22
OPSKRIFTER.....	23
REKLAMATION OG SERVICE	27

Produktbeskrivelse



1	Kabinet
2	Kontrolpanel med display
3	Tilslutning til vanddyse
4	Låg til æltebeholder
5	Dejkrog
6	Æltebeholder
7	Vandudløb
8	Snegl
9	Holder til pastaform-indsatser
10	Skruehætte til snegl
11	Opbevaringsboks
12	Integreret køleblæser
13	Indtag til snegl
14	4 fødder med integreret vejesensorer
15	Strømkabel
16	Vandtank
17	Pastaform-indsatser (7 forskellige)
18	Målekop til mel
19	Målekop til væske
20	Dejskærer
21	Rengøringsbørste

Kontrolpanel



A	TÆND/STANDBY -knap: til at tænde eller slukke apparatet
B	Start/Stop -knap: starter eller stopper apparatet
C	A: for at vælge en af de 6 automatiske programmer
D	M: for at vælge en af de 2 semiautomatiske programmer
E	Display
F	ÆLTE -knap: starter manuel æltning af dej
G	UDPRESNINGS -knap: starter manuel udpresning af dej
H	VÆGT -knap: til at nulstille vægten
I	VAND -knap: for yderligere vandtilførsel

Indsatser til forskellige pastatyper

CAPELLI D'ANGELO (ca. 0,6 mm Ø)	SPAGHETTI (ca. 1,5 mm Ø)	SPAGHETTONI (ca. 2,2 mm Ø)	FETTUCCINE (ca. 5,5 mm)	TAGLIATELLE (ca. 11,5 mm)	PENNE (ca. 7,5 mm Ø)	LASAGNE SHEETS (ca. 11 cm)

For din sikkerhed



Bemærk: Læs alle sikkerhedsanvisninger og instruktioner! Forkert brug eller manglende overholdelse af sikkerhedsanvisninger og instruktioner kan forårsage elektrisk stød, brand og/eller alvorlig tilskadekomst!

Generelle sikkerhedsanvisninger:

- Børn må ikke bruge dette apparat.
- Apparatet kan anvendes af personer med nedsat fysisk, sansemæssig eller mentale evner eller manglende erfaring og viden, hvis de overvåges af eller er blevet instrueret i sikker brug af apparatet, og hvis de forstår de deraf følgende faremomenter.
- Hold altid børn væk fra produktet og strømkablet.
- Børn må ikke lege med apparatet.
- Lad aldrig apparatet være uovervåget under brug af det.
- Rengøring og vedligeholdelse må ikke udføres af børn, medmindre de er ældre end 8 år, og de er under opsyn.
- Emballagemateriale som f.eks. folieposer skal opbevares utilgængeligt for børn.
- Brug ikke denne enhed med ekstern timer eller separat telekontrolsystem.
- Før hver anvendelse kontrolleres apparatet og tilbehøret for at sikre, at det er i perfekt stand. Det må ikke bruges, hvis det er blevet tabt, eller der ses synlig skade. I disse tilfælde skal apparatet kobles fra strøm og tjekkes af en specialist.
- Når ledningen føres til strøm, skal det sikres, at ingen kan blive viklet ind i eller falde over den for at undgå, at apparatet ved et uheld falder ned.
- Hold strømkablet væk fra varme overflader, skarpe kanter og mekaniske belastninger. Kontroller strømkablet regelmæssigt for skader og slitage. Beskadigede eller sammenviklede ledninger øger risikoen for elektrisk stød.
- Undgå at hive i strømkablet, når apparatets strømstik tages ud – træk altid kun i selve stikket!
- Læg aldrig kabinettet, strømkablet og stikket i vand, når disse skal rengøres.
- Dette elektriske apparat overholder de relevante sikkerhedsstandarder. I tilfælde af tegn på slitage på apparatet eller strømkablet trækkes strømstikket omgående ud.
- Reparationer må kun udføres på autoriserede specialtværksteder. Ukorrekte reparationer kan resultere i betydelig fare for brugeren.
- Ukorrekt brug og manglende hensyn til brugsanvisningen ugyldiggør alle garantikrav.



SIKKERHEDSANVISNINGER FOR BRUG AF APPARATET

ADVARSEL: Fare for tilskadekomst!

- Fjern først låget til æltebeholderen, når snegl og dejkrog er holdt helt op med at bevæge sig!
- Stik ikke hånden ind i apparatet, mens det er i gang. Brug ikke dine fingre eller andre genstande til at sprede indholdet på indersiden af æltebeholderen eller tæt på sneglen!

**ADVARSEL: Fare for tilskadekomst og forbrændinger!**

- **Holderen til pastaform-indsatserne kan blive meget varm under brug af apparatet!**
- **Varme overflader er stadig meget varme, lige efter at apparatet er slukket!**

Udvis derfor forsigtighed:

- Apparatet er designet til en maksimal uafbrudt brugstid på 40 minutter. Hvis dette tidsrum er nået, skal apparatet køle af i mindst 10 minutter. Hvis ikke dette overholdes, kan motoren tage skade!
- Undgå at komme i kontakt med alle dele, der bevæger sig. For at forhindre tilskadekomst er det et ufravigeligt krav, at hår, hænder og tøj holdes væk fra dejkrogen, sneglen og påfyldningsåbningen.
- Frakobl altid apparatet fra strøm, når det ikke er under opsyn, samt inden montage, demontage eller rengøring!
- Sluk og frakobl altid apparatet fra strøm inden udskiftning af tilbehør eller ekstra dele, som bevæger sig under brug af apparatet!
- Brug kun apparatet, hvis det er samlet korrekt!
- Brug ikke apparatet med våde hænder!
- Brug ikke apparatet, hvis sneglen eller tilbehøret er defekt!
- Brug kun originalt tilbehør til dette apparat!
- Undgå at fylde varme væsker (> 60 °C) i æltebeholderen.
- Flyt ikke apparatet, mens det er i gang!
- Overhold følgende, når apparatet sættes op:
 - o Apparatet er kun egnet til indendørs brug.
 - o Placer apparatet på en stabil og jævn overflade.
 - o Brug ikke apparatet i nærheden af varmekilder (ovn, gasflamme etc.) eller i eksplosive miljøer, hvor der er brændbare væsker eller gasser.
 - o Anbring det uden for børns rækkevidde.
 - o Lad tilstrækkeligt med plads være fri rundt om apparatet, så der sikres et uforstyrret arbejdsområde.
 - o Opbevar ikke apparatet udendørs eller i vådrum.
- **Apparatets strømstik skal trækkes ud efter hver anvendelse for at sikre, at det er slukket korrekt.**

Introduktion



Tillykke med dit nye køb! Vi er glade for, at du har valgt denne kvalitetspastamaskine. Du vil helt sikkert blive positivt overrasket over pastamaskinens brugervenlighed og dens brede anvendelsesområde.

For at være sikker på, at du kan have glæde af apparatet i lang tid, beder vi dig læse følgende information omhyggeligt og følge instruktionerne. Opbevar denne brugermanual sikkert. Giv alle dokumenter videre til tredjepart, hvis apparatet gives væk. Mange tak.

Tilsluttet brug

Apparatet er designet til at blive brugt i husholdningen og på lignende områder som for eksempel:

- i personalekøkkener i butikker, på kontorer og andre mindre erhvervsdrivende
- landbrugsbedrifter
- af gæster på hoteller, moteller og andre lignende boligmiljøer

Anden brug eller ændringer af apparatet er ikke tilsigtet og kan udgøre betydelige risici for ulykker. Producenten påtager sig intet ansvar for skader forårsaget af ukorrekt brug. Apparatet er beregnet til at tilberede hjemmelavet pasta. Apparatet er ikke beregnet til kommerciel brug.

Tekniske data

Tilslut kun apparatet til en isoleret jordforbindelse, som er installeret i henhold til lovgivningen. Elnettets spænding skal overholde energimærkets specifikationer. Må kun tilsluttes til vekselstrøm!

Nominel spænding:	220 - 240 V ~ 50-60 Hz
Nominel strømstyrke:	220 W
Min. kapacitet:	200 g mel
Maks. kapacitet:	600 g mel
Beskyttelsesklasse:	I
Maks. uafbrudt drift:	40 minutter

Medfølgende tilbehør

Straks efter udpakning af produktet kontrolleres, at det medfølgende tilbehør er komplet, og at produktet og alle dele er intakte.

Emballagemateriale

Kassér ikke emballagematerialet, men genanvend det.

Levér papir, pap og bølgepap tilbage til de relevante indsamlingstjenester. Put ligeledes emballagemateriale af plastik og folie i de dertil indrettede indsamlingscontainere.



I eksemplerne på mærkning af plastik: PE står for polyethylen, 02 for PE-HD, 04 for PE-LD, PP for polypropylen, PS for polystyren og CPE for kloreret polyethylen.

Bortskaffelse/information om genanvendelse



Ifølge direktivet om affald af elektrisk og elektronisk udstyr (2002/96/EF) må dette produkt ikke bortskaffes med det almindelige husholdningsaffald ved slutningen af dets levetid. Derfor bedes du aflevere det gratis til de lokale indsamlingstjenester (fx på genbrugsstationen), som tager sig af genanvendelse af elektrisk og elektronisk udstyr. Kontakt de lokale myndigheder for oplysninger om bortskaffelse af produktet.

Funktioner

Elektronisk styret ælte- og udpresningsproces

De elektroniske kontrolknapper kontrollerer den optimale blanding/æltning af dej under drift og sikrer, at dejen er jævnt fordelt over den indsatte pastaform-indsats under udpresningsprocessen. Herudover registrerer elektronikken, om der stadig er dej tilbage i æltebeholderen, og ved at blive gentaget to gange sikrer ælte- eller udpresningsprocessen (sneglen drejer en omgang), at dejen rækker så langt som muligt.

Integreret vægt

Apparatet er udstyret med en vægt. Med denne vægt kan meleets vægt bestemmes med en nøjagtighed på et gram. Vægten er meget følsom, så apparatet må ikke flyttes under vejning.

Automatisk vandtilførsel

Når de automatiske programmer bruges, beregner elektronikken den mængde vand, der er nødvendig til den mængde mel, der er påfyldt maskinen, og den beregnede mængde vand hældes automatisk ned i æltebeholderen. En integreret og udtagelig vandtank sikrer, at der er tilstrækkeligt med vand.

Integreret ventilator

Efter påbegyndelse af udpresningsprocessen starter en integreret ventilator automatisk. Luftventilationen tørrer nudlerne en lille smule og forhindrer, at pastaen klister sammen under udpresning.

Lågets lås

Apparatet kan kun køre, når låget sidder korrekt på æltebeholderen. Hvis låget låses op, mens maskinen kører, stopper den automatisk.

Overophedningsbeskyttelse

Overophedningsbeskyttelsen sikrer, at motoren slukker i tilfælde af overbelastning eller overophedning på grund af for lang tids drift og forhindrer den i at tage skade. I dette tilfælde skal apparatet køle ned til stuetemperatur. Efter nedkøling er apparatet igen klar til brug.

Inden maskinen tages i brug

Fjern al beskyttelsesfilm, reklame- og emballagemateriale fra apparatet og tilbehøret. Rengør apparatet og alt aftageligt tilbehør i henhold til rengøringsvejledningen (se "Rengøring og vedligeholdelse") i denne manual.

Automatiske programmer

Apparatet har op til 6 automatiske programmer. Afhængigt af meltype og valget af det tilsvarende program, kan der fuldautomatisk produceres op til 600 g pasta i én omgang. Tabellen nedenfor giver dig et overblik over parametrene i de enkelte automatiske programmer.



- Du kan vælge programmerne ved at trykke på knap **A** flere gange.

BEMÆRK: Vandforsyningen sker automatisk ved de automatiske programmer.

Program	Anbefalet meltype	Automatisk vandtilførsel (blandingsforhold vand/mel)	Anbefalet melmængde	Æltetid i minutter
A1	- hvedemel type 00	ca. 36 ml / 100 g	400 g (max. 600 g)	04:00
A2	- hvedemel type 00	ca. 37 ml / 100 g	400 g (max. 600 g)	04:00
A3	- hvedemel type 405 - semolina-durumhvede - hvedemel/semolina-durumhvede i blandingsforholdet 50/50	ca. 38 ml / 100 g	400 g (max. 600 g)	03:30
A4	- italiensk semolina-durumhvedemel (semolina-durumhvedemel, malet to gange)	ca. 39 ml / 100 g	400 g (max. 600 g)	04:00
A5	- Fuldkornsmel (fuldkornsspeltmel og fuldkornshvedemel i blandingsforholdet 50/50)	ca. 36 ml / 100 g	400 g (max. 600 g)	07:00
A6	- Glutenfrit (fx økologisk glutenfrit universalmel)	ca. 58 ml / 100 g	400 g (max. 500 g)	03:00

TIP: Du kan tilsætte lidt olivenolie til programmerne A1 - A4 gennem påfyldningsåbningen. (maks. 1 teske pr. 100 g mel).

Semiautomatiske programmer

Der er to semiautomatiske programmer, som producerer op til 600 g pasta på én gang på basis af individuelle opskrifter med ingredienser efter dit eget valg. I modsætning til de automatiske programmer skal du selv tilsætte væsken manuelt. Tabellen nedenfor giver dig et overblik over parametrene i begge semiautomatiske programmer.

- Du kan vælge programmerne ved at trykke på knappen **M** flere gange.



BEMÆRK: Ud fra den påfyldte mængde mel viser displayet et forslag til den påkrævede mængde væske. Væsken skal hældes meget langsomt og jævnt gennem påfyldningsåbningen.

Program	Anbefalet meltype	Automatisk vandtilførsel (blandingsforhold vand/mel)	Anbefalet melmængde	Æltetid i minutter
M1	- type 00 eller type 550 1 æggeblomme (størrelse M/L) pr. 200 g mel	ca. 37 ml/ 100 g (bland æggeblommen i målebægeret, og fyld op med vand)	400 g	04:00
M2	- type 00 eller type 550 1 æggeblomme (størrelse M/L) pr. 200 g mel	ca. 38 ml/ 100 g se program M1	400 g	03:00

Montering og demontering af apparatet

Montering af apparatet



- Sørg altid for at slukke apparatet og trække stikket ud, inden apparatet samles!



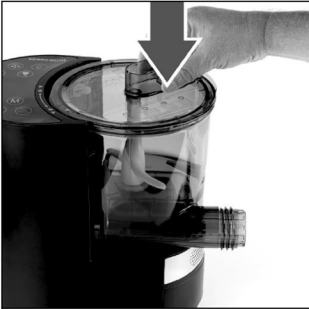
Skub vandtanken ind i basen, så langt som den kan komme.



Skub derefter æltebeholderen ind i basen, så langt som den kan komme.



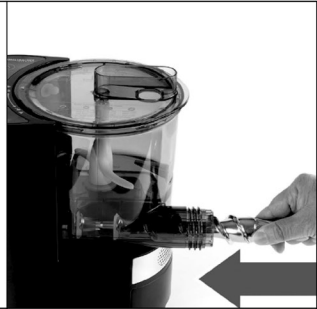
Placér dejkrogen på akslen inde i æltebeholderen.





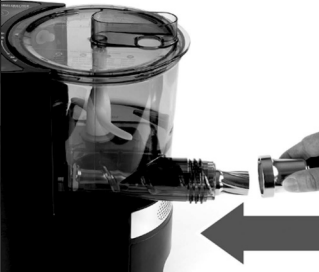
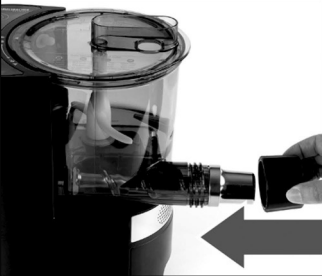


Placer låget på æltebeholderen i en position, hvor det ikke er fastgjort.




Drej låget med uret, indtil du hører, at det klikker på plads. Sørg for, at de to markeringer står lige over hinanden!



Sæt sneglen på motortilslutningen, og skub den indad, så langt den kan komme, så den placeres i motorophænget. Sneglen bevæges lidt frem og tilbage, hvis det er nødvendigt.

		
<p>Placér en af pastaform-indsatserne i holderen (forsiden skal vende udad, og indsatsen skal bue opad.</p>	<p>Sørg for at fastgøre indsatsen korrekt!</p>	<p>Med indsatsen nedad skubbes holderen på plads på sneglen, så langt ind, som den kan komme. Der er 3 tapper, den skal skubbes ind over.</p>
		
<p>Sæt skruehætten fast på gevindet.</p>	<p>Drej skruehætten med uret, og stram den godt. Sørg for, at skruehætten sidder helt fast!</p>	<p>Nu er apparatet klar til brug.</p>

Demontering af apparatet

	<p>• Sørg altid for at slukke apparatet og trække stikket ud, inden apparatet demonteres!</p>
---	--

- Gennemfør processen modsat af instruktionerne under "Montering af apparatet".
 - o Løsn og fjern skruehætten. ADVARSEL: delene kan være varme!
 - o Tag holderen til pastaform-indsatsen af, og tag den ud.
 - o Løsn sneglen, og tag den af med en bevægelse i retning af apparatets forside.
 - o Drej låget til æltebeholderen op, og tag det af.
 - o Løsn dejkrogen fra motordrevet, og tag den ud af æltebeholderen.
 - o Træk æltebeholderen fremad, og tag den af kabinettet.
 - o Fjern vandtanken.

Sådan virker apparatet



ADVARSEL: Fare for tilskadekomst!

- Fjern først låget til æltebeholderen, når snegl og dejkrog er holdt helt op med at bevæge sig!
- Stik ikke hånden ind i apparatet, mens det er i gang. Brug ikke dine fingre eller andre genstande til at sprede indholdet på indersiden af æltebeholderen eller tæt på sneglen!



ADVARSEL: Fare for tilskadekomst og forbrændinger!

- Holderen til pastaform-indsatserne kan blive meget varm under brug af apparatet!
- Varme overflader er stadig meget varme, lige efter at apparatet er slukket!

BEMÆRK: For at sikre, at vægten fungerer korrekt, anbefaler vi at nulstille vægten inden hver brug. Juster altid vægten uden låg på æltebeholderen.

1. Apparatet klargøres til brug

- Sørg for, at apparatet er ordentligt og korrekt samlet (se afsnittet om "Montage af apparatet").

2. Opfyldning af vandtanken

- Tag vandtanken ud, og fyld den med rent, koldt vand op til markeringen på tankens overkant.
- Skub derefter vandtanken tilbage i kabinettet, så langt som den kan komme.


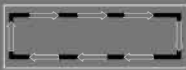
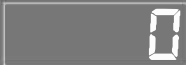
➔ Hvis dioden på vandtanken lyser blåt, er der tilstrækkeligt med vand i tanken.

➔ Hvis dioden på vandtanken lyser rødt, er der ikke tilstrækkeligt med vand i tanken.


3. Tilslutning af apparatet til strøm

	<p>Sæt strømstikket i en korrekt sikret stikkontakt.</p> <p>➔ Et lydsignal bekræfter, at apparatet er tilsluttet til strøm.</p>
	<p>Elektronikken kontrolleres kort.</p> <p>➔ Alle symboler lyser op på displayet i cirka et sekund.</p>
	<p>Efter kontrollen går apparatet i standby-tilstand.</p> <p>➔ Displayet viser et blinkende "b".</p>



4. Apparatet tændes

	<ul style="list-style-type: none">• Tryk på ON/Standby-knappen i cirka 2 sekunder for at tænde apparatet. <p>BEMÆRK: Hvis der ikke trykkes på andre knapper inden for 2 minutter, går apparatet igen i standby-tilstand.</p>
	<ul style="list-style-type: none">• Den integrerede vægt beregner apparatets samlede vægt.➔ En roterende bjælke fremkommer på displayet. <p>BEMÆRK: Flyt ikke apparatet, mens det er i gang med at veje.</p>
 A1 A2 A3 M1 A4 A5 A6 M2	<ul style="list-style-type: none">• Efter kontrollen går apparatet i driftstilstand.➔ Alle apparatets programmer vises på displayet.➔ Displayet viser et blinkende "0".


5. Låget fjernes

 A1 A2 A3 M1 A4 A5 A6 M2	<ul style="list-style-type: none">• Drej æltebeholderens låg op, og tag det af.• Vægten er aktiv og beregner apparatets vægt uden låg.➔ Display viser fx "-155".➔ Desuden fremkommer symbolet "g".
--	---

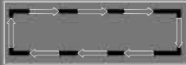

6. Tarering af vægten (nulstilling)

	<p>VIGTIGT: Inden du tarerer vægten, så den nulstilles, skal du sørge for at ...</p> <ul style="list-style-type: none">... apparatet er samlet korrekt... den valgte pastaform-indsats er sat i;... vandtanken er fyldt helt op til markeringen... der ikke er mel inde i æltebeholderen endnu. <ul style="list-style-type: none">• Tryk på VÆGTknappen for at tarere vægten. <p>BEMÆRK: Hvis du ændrer apparatets vægt efter tarering af vægten, skal vægten tareres igen.</p> <p>BEMÆRK: Flyt ikke apparatet, mens det er i gang med at veje!</p>
 A1 A2 A3 M1 A4 A5 A6 M2	<ul style="list-style-type: none">• Når tarering er fuldført, er apparatet i driftstilstand.➔ Alle apparatets programmer vises på displayet.➔ Desuden fremkommer symbolet "g".




7. Påfyldning af mel






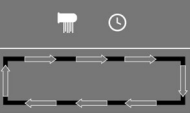

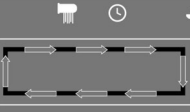





	<ul style="list-style-type: none"> • Påfyld den ønskede mængde mel i æltebeholderen. ➔ Displayet viser vægten af det påfyldte mel (fx 400 g).
--	---


8. Låget lukkes

	<ul style="list-style-type: none"> • Luk låget, og klik det fast ved at dreje det så langt mod højre, du kan. Du skal være helt sikker på, at låget er klikket fast! • Vægten beregner apparatets vægt og indhold en gang til. <p>➔ En roterende bjælke fremkommer midlertidigt på displayet.</p>
	<ul style="list-style-type: none"> • Når vægten er blevet kontrolleret igen, er apparatet klar til valg af funktion. Vægten er ikke længere aktiv. <p>➔ Alle apparatets programmer vises på displayet.</p> <p>➔ Displayet viser vægten af det påfyldte mel (fx 400 g).</p> <p>➔ Symbolet "g" for vægt forsvinder.</p>
	<p>Hvis meleets vægt blinker på displayet efter lukning af låget</p> <p>➔ (fx 150), er minimumsmængden på 200 g ikke nået, eller</p> <p>➔ (fx 750) den maksimale påfyldningsmængde på 600 g er blevet overskredet.</p>




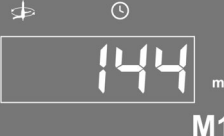



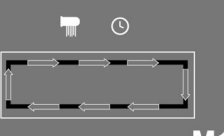

9. Sådan arbejder du med de automatiske programmer









	<ul style="list-style-type: none"> • Når du har påfyldt den ønskede mængde mel og lukket låget, skal du trykke på knappen A for at vælge et af de automatiske programmer. • Du kan skifte mellem programmerne ved at trykke på denne knap flere gange.
	<p>➔ Det valgte program (fx A1) blinker på displayet.</p>
	<ul style="list-style-type: none"> • For at starte det valgte program skal du trykke på Start/Stop-knappen.

 <p>A1</p>	<p>Æltning af dejen</p> <ul style="list-style-type: none"> • Det automatiske program starter med, at dejen æltes. ➔ Displayet viser det valgte program hele tiden. ➔ Varigheden af ælteprocessen vises på displayet med en nedadgående tidssekvens. <p>Desuden fremkommer symbolerne  og .</p>
 <p>A1</p>	<p>Automatisk vandtilførsel</p> <ul style="list-style-type: none"> • Efter kort tid pumpes den mængde vand, som maskinen har beregnet, ind i æltebeholderen via vanddysen. <p>Displayet viser symbolet .</p>
 <p>A1</p>	<p>Dejen presses ud</p> <ul style="list-style-type: none"> • Når ælteprocessen er slut, begynder maskinen automatisk at presse dejen ud. ➔ En roterende bjælke fremkommer på displayet under udpresning af dejen. ➔ Desuden fremkommer symbolet .
 <p>A1</p>	<p>Ventilation</p> <ul style="list-style-type: none"> • Kort efter at udpresning af dejen er startet, begynder ventilatoren at køre. ➔ Displayet viser symbolet .
 <p>A1</p>	<p>Effektiv udnyttelse af dejen</p> <ul style="list-style-type: none"> • Elektronikken registrerer, om der stadig er dej tilbage i æltebeholderen, og sikrer gennem en gentagelse af ælte- eller udpresningsprocessen, at dejen rækker så langt som muligt. ➔ De sidste 10 sekunder af programmet vises på displayet med en nedadgående tidssekvens.
	<p>Automatisk stop</p> <ul style="list-style-type: none"> • Når programmet er slut, holder apparatet automatisk op med at arbejde. ➔ Dette indikeres af et lydssignal, der gentages 3 gange. ➔ Displayet viser "--:--". ➔ Desuden fremkommer symbolet . <p>BEMÆRK: Hvis der ikke trykkes på andre knapper inden for 2 minutter, går apparatet igen i driftstilstand. Hvis der stadig ikke trykkes på andre knapper inden for de næste 2 minutter, skifter apparatet igen til standby-tilstand.</p>
	<p>Slukning af apparatet</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tryk på knappen ON/Standby for at sætte apparatet i standby-tilstand.





	<p>➔ Displayet viser et blinkende "b".</p>
--	--

10. Sådan arbejder du med de semiautomatiske programmer

	<p>BEMÆRK: Udfør først 1 til 8, inden du begynder at arbejde med de semiautomatiske programmer. Sørg også for, at den væske, der skal bruges, er påfyldt på forhånd.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Når du har påfyldt den ønskede mængde mel og lukket låget, skal du trykke på knappen M for at vælge et af de semiautomatiske programmer. • Du kan skifte mellem programmerne ved at trykke på denne knap flere gange.
	<p>Det valgte program (fx M1) blinker på displayet</p>
	<ul style="list-style-type: none"> • For at starte det valgte program skal du trykke på Start/Stop-knappen.
	<p>Æltning af dejen</p> <ul style="list-style-type: none"> • Det automatiske program starter med æltning af dejen, og den foreslåede mængde væske (fx 144 ml) vises på displayet. ➔ Displayet viser hele tiden det valgte program. ➔ Den foreslåede mængde væske og symbolet "ml" fremkommer. <p>➔ Desuden fremkommer symbolerne  og .</p>
	<p>Manuel vandtilførsel</p> <ul style="list-style-type: none"> • Hæld den foreslåede mængde væske langsomt og jævnt ned i æltebeholderen. • 2 minutter inden ælteprocessen er færdig, skifter displayet, og den resterende æltetid vises med en nedadgående tidssekvens.
	<p>Dejen presses ud</p> <ul style="list-style-type: none"> • Når ælteprocessen er slut, begynder apparatet automatisk at presse dejen ud. ➔ En roterende bjælke fremkommer på displayet under udpresning af dejen. <p>➔ Desuden fremkommer symbolet .</p>


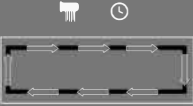


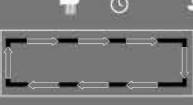


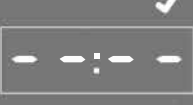

 <p>M1</p>	<p>Ventilation</p> <ul style="list-style-type: none"> • Kort efter at udpresning af dejen er startet, begynder ventilatoren at køre. ➔ Displayet viser symbolet 
 <p>M1</p>	<p>Effektiv udnyttelse af dejen</p> <ul style="list-style-type: none"> • Elektronikken registrerer, om der stadig er dej tilbage i æltebeholderen, og sikrer gennem en gentagelse af ælte- eller udpresningsprocessen, at dejen rækker så langt som muligt. ➔ De sidste 10 sekunder af programmet vises på displayet med en nedadgående tidssekvens.
 	<p>Automatisk stop</p> <ul style="list-style-type: none"> • Når programmet er slut, holder apparatet automatisk op med at arbejde. ➔ Dette indikeres af et lydsignal, der gentages 3 gange. ➔ Display viser "--:--" ➔ Desuden fremkommer symbolet 
	<p>BEMÆRK: Hvis der ikke trykkes på andre knapper inden for 2 minutter, går apparatet igen i driftstilstand. Hvis der igen ikke trykkes på andre knapper inden for de næste 2 minutter, skifter apparatet igen til standby-tilstand.</p>
	<p>Slukning af apparatet</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tryk på knappen ON/Standby for at sætte apparatet i standby-tilstand.
	<p>➔ Displayet viser et blinkende "b".</p>

11. Manuel æltning af dejen



	<ul style="list-style-type: none"> • Du kan vælge funktion ved at trykke på ÆLTEknappen. <p>BEMÆRK: Processen kan stoppes når som helst. Tryk på ÆLTE-knappen én gang til.</p>
	<ul style="list-style-type: none"> • Apparatet starter ælteprocessen med en varighed af maks. 10 minutter. ➔ Varigheden af ælteprocessen vises med en nedadgående tidssekvens. ➔ Desuden fremkommer symbolerne  og 

	<p>Automatisk stop</p> <ul style="list-style-type: none"> Når programmet er slut, holder apparatet automatisk op med at arbejde. ➔ Dette indikeres af et lydsignal, der gentages 3 gange. ➔ Display viser "--:--". <p>Desuden fremkommer symbolet </p>
	<p>BEMÆRK: Hvis der ikke trykkes på andre knapper inden for 2 minutter, går apparatet igen i driftstilstand. Hvis der igen ikke trykkes på andre knapper inden for de næste 2 minutter, skifter apparatet igen til standbytilstand.</p>

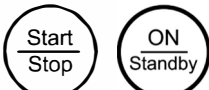
12. Manuel udpresning af dejen

	<ul style="list-style-type: none"> Denne funktion vælges ved at trykke på UDPRESNINGknappen. <p>BEMÆRK: Processen kan stoppes når som helst. Tryk på UDPRESNINGknappen én gang til.</p>
	<ul style="list-style-type: none"> Apparatet begynder at presse dejen ud. <p>➔ En roterende bjælke fremkommer på displayet under udpresning af dejen.</p> <p>➔ Desuden fremkommer symbolerne  og </p>
	<p>Ventilation</p> <ul style="list-style-type: none"> Kort efter at udpresning af dejen er startet, begynder ventilatoren at køre. ➔ Displayet viser symbolet 
	<p>Effektiv udnyttelse af dejen</p> <ul style="list-style-type: none"> Elektronikken registrerer, om der stadig er dej tilbage i æltebeholderen, og sikrer gennem en gentagelse af ælte- eller udpresningsprocessen, at dejen rækker så langt som muligt. ➔ De sidste 10 sekunder af programmet vises på displayet med en nedadgående tidssekvens.
	<p>Automatisk stop</p> <ul style="list-style-type: none"> Når programmet er slut, holder apparatet automatisk op med at arbejde. Dette indikeres af et lydsignal, der gentages 3 gange. Display viser "--:--". <p>➔ Desuden fremkommer symbolet </p>
	<p>BEMÆRK: Hvis der ikke trykkes på andre knapper inden for 2 minutter, går apparatet igen i driftstilstand. Hvis der igen ikke trykkes på andre knapper inden for de næste 2 minutter, skifter apparatet igen til standbytilstand.</p>

13. Yderligere vandtilførsel

	<ul style="list-style-type: none">• Denne funktion vælges ved at trykke på VANDknappen.• Pumpen starter, og yderligere 5 ml pumpes ind i æltebeholderen for hvert tryk på knappen. <p>▶ Displayet viser symbolet  i den tid, vandtilførslen varer.</p> <p>BEMÆRK: Den ekstra vandtilførsel kan gentages flere gange, op til 30 sekunder før ælteprocessen slutter. Men vær forsigtig, for hvis der er for meget væske, bliver dejen for klistret og kan kun presses ud i begrænset omfang.</p>
---	--

14. Afslut programmet/funktionen før tid

	<ul style="list-style-type: none">• For at afslutte et program eller en funktion før tid, skal du trykke på Start/Stop eller ON/Standby-knappen.
--	--

15. Permanent slukning af apparatet

	<ul style="list-style-type: none">• For permanent og korrekt slukning trækkes strømskikket ud efter hver anvendelse.
--	--

Rengøring og vedligeholdelse

ADVARSEL: Fare for tilskadekomst!



- Træk altid stikket ud, inden apparatet rengøres!
- Rengøringsbørstens folde-ud-nål er spids, så brug den med forsigtighed!



- Læg aldrig kabinettet, strømkablet og stikket i vand, og undlad at rengøre disse under rindende vand!

BEMÆRK: Forkert og for sjælden rengøring kan medføre dannelse af mug!

BEMÆRK: Æltebeholderen og det tilhørende låg kan også rengøres i opvaskemaskinen ved lav temperatur og i øverste tallerkenrække. Vi anbefaler dog at rengøre alt andet tilbehør (såsom dejkrog, snegl, skruehætte, pastaform-indlæg, holdere til pastaform-indsatser osv.) i hånden, idet overfladerne kan blive slidte og tage skade af de aggressive salte, som maskinopvaskemiddel indeholder.

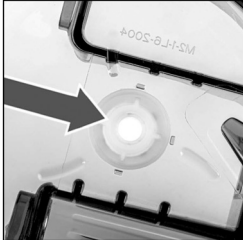
- Rengør apparatet og tilbehøret straks efter brug, så resterne ikke tørrer ind på delenes overflade.
- Rengør ydersiden af kabinettet med en fugtig klud, og aftør den.
- Rengør æltebeholderen i varmt vand med opvaskemiddel. Sørg for, at vandhanen altid er fri for rester, når du gør rent. Brug den medfølgende rengøringsbørste til at fjerne grovere snavs.
- Rengør pastaform-indsatserne i varmt vand med mildt opvaskemiddel. Brug den medfølgende rengøringsbørste til at fjerne grovere snavs.

Til genstridige rester i pastaform-indsatserne kan du bruge rengøringsbørstens folde-ud-nål, eller alternativt lade dejen tørre helt. Når dejen er tør, kan den let trykkes ud med folde-ud-nålen.

- Rengør alt andet tilbehør i varmt vand med mildt opvaskemiddel. Brug den medfølgende rengøringsbørste til at fjerne grovere snavs.
- Før maskinen samles og bruges igen, skal alt tilbehør være helt tørt.

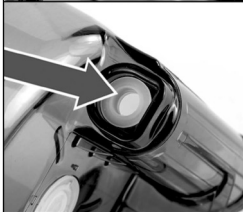
- **Brug aldrig slibende midler og opløsningsmidler!**
- **Rengør aldrig apparatet og tilbehøret med en damprenser!**

- Sådan rengøres pakningerne:



Der er en pakning på indersiden af æltebeholderen.

- Denne pakning kan tages ud og rengøres.
- Rengør pakningen i varmt vand med lidt opvaskemiddel, og aftør den grundigt.
- Sæt derefter pakningen på plads igen, idet du sørger for, at den sidder rigtigt.
- Sørg for, at den tykkeste side af pakningen er inde i æltebeholderen, og at pakningens fire tapper passer i fordybningerne i æltebeholderens åbning!



Der er en pakning i den bageste del af motortilslutningen til sneglen.

- Denne pakning kan tages ud og rengøres.
- Rengør pakningen i varmt vand med lidt opvaskemiddel, og aftør den grundigt.
- Sæt derefter pakningen på plads igen, idet du sørger for, at den sidder ordentligt.
- Sørg for, at den tykkeste side af pakningen sidder inde i motortilslutningen til sneglen!

BEMÆRK: Udtjente eller beskadigede pakninger skal udskiftes for at sikre, at apparatet fungerer korrekt. Kontakt din forhandlers serviceafdeling for at bestille nye pakninger. Pakninger er slidte og dækkes dermed ikke af garantien på apparatet!

Fejlfinding




Hvis der opstår en fejl, så se nedenstående tabel for at finde ud af, om du kan selv kan udbedre fejlen. Hvis det ikke er muligt, så kontakt din forhandlers serviceafdeling. Mange tak.

Fejl	Årsag og udbedring
E 02	Låget er ikke ordentligt lukket. o <i>Selvhjælp:</i> Drej låget, indtil det klikker på plads.
E 05 E 06	Fejl på elektronikken. o <i>Selvhjælp:</i> Ikke mulig. Tag strømstikket ud af stikkontakten, og stands brugen af apparatet. o <i>Kontakt din forhandlers serviceafdeling.</i>
E 09	Der er ikke nok vand i vandtanken. o <i>Selvhjælp:</i> Fyld vandtanken op igen. Rester/fremmedlegemer inden i vandtanken. o <i>Selvhjælp:</i> Tag strømstikket ud af stikkontakten, og fjern resterne.
E 15	Rester/fremmedlegemer inden i æltebeholderen. o <i>Selvhjælp:</i> Tag strømstikket ud af stikkontakten, og fjern resterne.

E 17	Vægten er defekt. o <i>Selvhjælp: ikke mulig. Tag strømstikket ud af stikkontakten, og stands brugen af apparatet.</i> o <i>Kontakt din forhandlers serviceafdeling.</i>
E 18	Pumpen er defekt. o <i>Selvhjælp: ikke mulig. Tag strømstikket ud af stikkontakten, og stands brugen af apparatet.</i> o <i>Kontakt din forhandlers serviceafdeling.</i>

Tips til succes

Grundlaget for god hjemmelavet pasta er dejen. For at få dejen til at lykkes skal du følge den pågældende opskrift og bruge vores tips.

		
Dejen er for tør Vi anbefaler at tilsætte lidt vand.	Perfekt dej.	Dejen er for fugtig. Vi anbefaler at tilsætte lidt mel.

GENERELT

- Alle ingredienser skal have stuetemperatur. Ingredienser, som er for kolde, kan gøre pastadejen sprød.
- Jo friskere pastaen er, jo bedre er smagen.
- Små frynser eller en ru overflade på pastaen gør, at den bedre kan opsuge saucen senere. En 100 % "glat" pasta er tegn på for meget vand i dejen.
- Et højt indhold af protein og kulhydrater er særligt gavnligt, når der bruges fuldkornsmel.
- Hvis fuldkornsmel begynder at klumpe meget under udpresningen, kan der tilsættes lidt mel gennem påfyldningsåbningen, mens pastaen laves.
- Generelt kan alle pastaform-indsatser bruges til alle programmer, men resultatet varierer alt efter dejens forskellige konsistenser. For eksempel er glutenfri dej altid lidt mere sprød og dermed ikke ideel til lasagne.

MELTYPER

- Afhængigt af producenten varierer melet i kvalitet og finhed, og det påvirkes også af naturlige produktvariationer. Dette kan have indflydelse på pastaens kvalitet.
- Det er bedst at bruge type 00 durumhvedemel til klassisk pasta. Denne type mel er meget fin og har et højt glutenindhold.
- Man kan også bruge hvedemel type 405 og 550 og fuldkornshvedemel.
- Som alternativ til hvedemel kan der anvendes mel lavet af spelt, kikærter, kastanjer, boghvede og lignende.
- Som erstatning for mel til glutenfri pasta eller til allergivenlige pastaopskrifter kan du selv eksperimentere med forskellige blandinger. Fx er rismel, tapiokamel, kartoffelmel og boghvedemel velegnede melsorter.

MED ELLER UDEN ÆG

- Friske ægnudler: Æg gør pastadejen mere klistret, så den bliver fastere og mere aromatisk. Dejen er særligt velegnet til alle typer båndnudler (tagliatelle, fettuccine) og til fyldte dumplings (ravioli osv.), hvor dejskæreren kan bruges.
- Konventionel pastadej laves uden æg. For gode klæbeegenskaber kan der i stedet anvendes durumhvedemel (højt glutenindhold) eller en blanding af semolina-durumhvedemel og hvedemel. Denne dej er særligt velegnet til spaghetti, penne, osv., fordi durumhveden giver nudlen et godt bid efter kogning (fast at bide i – al dente).

YDERLIGERE INGREDIENSER

- Forholdet mellem tørre og våde ingredienser spiller en vigtig rolle. Hvis dejen smuldrer eller klistrer for meget, er blandingsforholdet mellem ingredienserne forkert.
 - o Hvis dejen er for fugtig, tilsættes lidt mere mel
 - o Hvis dejen er for tør og smuldrer, tilsættes lidt mere vand til dejen.

OPBEVARING

- Frisk pasta kan opbevares i køleskabet i op til 3 dage.
- For længere holdbarhed kan pasta (uden æg) tørres helt. På denne måde kan den opbevares lufttæt i op til et år.
- Friske ægnudler kan fryses. Undlad at tø dem op inden kogning, men læg dem i stedet direkte i det varme vand.

KOGETID

- Kogetiden for frisk pasta er meget kort. Kun 2 til 4 minutter. Prøv at finde frem til din egen præference inden for dette tidsrum.
- Frossen pasta tager lidt længere tid at koge. Prøv dig frem.

Opskrifter

Meltyper

Typenummeret indikerer forholdet mellem mineraler (skaldele i kornet) i mg pr. 100 g mel, hvilket betyder, at det almindelige universalmel – type 405 – har meget få mineralnæringsstoffer/ skaldele, mens type 1700 har mange.

Følgende meltyper egner sig til tilberedning af pasta:

Type 00 – special-durumhvedemel til pasta og pizza

Type 405 – meget let, fint hvedemel

Type 550 – let universalhvedemel med meget fine bindeegenskaber (gluten)

Fuldkornshvedemel af forskellige typer korn som hvede eller spelt

Portionsstørrelse

200 g pasta til op til 2 personer

400 g pasta til op til 4 personer

600 g pasta til op til 6 personer

Opskrifter til de automatiske programmer A1 til A6

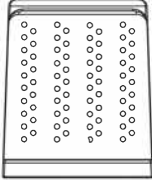
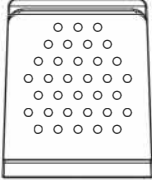
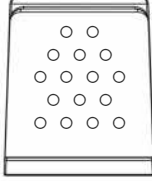
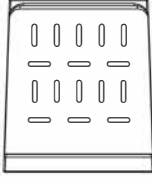
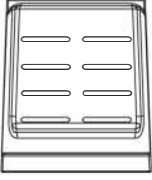
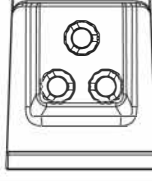
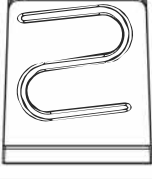
Program	Egnede meltyper	Basisopskrift	Variation
A1	Type 00	Vej 400 g type 00-mel på apparatet. Væsken tilsættes automatisk. Start program A1 .	Kokosnudler Vej 300 g type 00-mel og 100 g kokosmel på apparatet. Væsken tilsættes automatisk. Start program A1 .
A2	Type 00 eller Type 550	Vej 400 g type 00- eller type 550-mel. Væsken tilsættes automatisk. Start program A2 .	Karl johan-nudler Vej 390 g type 00- eller type 550-mel. Tilsæt 2 spsk. Fintmalede, tørrede karl johan-svampe. Væsken tilsættes automatisk. Start program A2 .
A3	Type 405 blandet med semolina-durumhvedemel eller italiensk semolina-durumhvedemel "Farina Di grano Dura".	Vej 200 g type 405-mel og 200 g dobbeltmalet semolina-durumhvedemel (eller "Farina Di grano Dura"). Væsken tilsættes automatisk. Start program A3 .	Citron- eller appelsinnudler Vej 200 g type 405-mel og 200 g dobbeltmalet semolina-durumhvedemel (eller "Farina Di grano Dura"). Tilsæt 2 spsk. citron- eller appelsinolie, alt efter hvad du foretrækker. Start program A3 .
A4	Semolina-durumhvede eller alternativt formalet italiensk semolina-durumhvedemel "Farina Di grano Dura"	Vej 400 g dobbeltmalet semolina-durumhvedemel (eller "Farina Di grano Dura"). Væsken tilsættes automatisk. Start program A4 .	Tomat/chilinudler Vej 400 g dobbeltmalet semolina-durumhvedemel (eller bland 2 spsk. tomatpuré med ½ tsk. chilipulver og tilsæt denne blanding til melet. Væsken tilsættes automatisk. Start program A4 .
A5	Fuldkornsspeltmel blandet med fuldkornshvedemel	Vej 200 g fuldkornsspeltmel og 200 g fuldkornshvedemel. Væsken tilsættes automatisk. Start program A5 .	Kanelnudler Vej 200 g fuldkornsspeltmel og 200 g fuldkornshvedemel. Tilsæt 2 spsk. kanel. Væsken tilsættes automatisk. Start program A5 .
A6	Glutenfrit hvidt universalmel (fx Seitz universalmel)	Vej 400 g glutenfrit universalmel. Væsken tilsættes automatisk. Start program A6 .	Urtenudler Vej 400 g glutenfrit universalmel. Tilsæt 2 spsk. hakkede urter (efter eget valg). Væsken tilsættes automatisk. Start program A6 .

Program	Egnede meltyper	Basisopskrift	Variation
M1	Type 00 eller Type 550	Vej 400 g mel. Start program M1 . Når programmet er gået i gang, påfyldes 150 ml væske gennem påfyldningsåbningen.	Farvede ægnudler Vej 400 g type 00- eller type 550-mel. Pisk 2 æggeblommer (str. m eller L) i målebægeret, fyld op med fx rødbede- eller spinatjuice, og pisk det sammen. Start program M1 . Når programmet er gået i gang, påfyldes væsken langsomt gennem påfyldningsåbningen.
M2	Fuldkornshvedemel	Vej 400 g fuldkornshvedemel. Start program M2 . Når programmet er gået i gang, påfyldes 150 ml væske gennem påfyldningsåbningen.	Fuldkornsæggnudler Vej 400 g fuldkornshvedemel. Pisk 2 æggeblommer (str. M eller L) i målebægeret, fyld op med fx rødbede- eller spinatjuice, og pisk det sammen. Start program M2 . Når programmet er gået i gang, påfyldes væsken langsomt gennem påfyldningsåbningen.

Manuelle opskrifter (glutenfri)

Ingredienser	Manuel indstilling	Tips & Tricks
Boghvedenudler, glutenfri 180 g boghvedemel 120 g kartoffelmel 30 g hørfrømel 150 ml vand	Tryk på ÆLTE knappen, og lad ælteprocessen køre i ca. 3-4 minutter. Imens hældes vandet langsomt på gennem påfyldningsåbningen. Så snart den ønskede konsistens er opnået – dejen bør smuldre – skal du trykke på UDPRESNINGS knappen	Glutenfri nudler knækker meget nemt, især når de tørrer – og de tørrer hurtigt. Bemærk derfor følgende anbefalinger: <ul style="list-style-type: none"> ➔ Glutenfri pasta skal forarbejdes lige efter fremstilling. ➔ Kog kun nudlerne ganske kort. Vandet skal koge op, og nudlerne kommes ganske kort i (må ikke komme i kog), da glutenfri nudler har en kortere kogetid. ➔ Efter kogningen skylles de med rent vand – pastaen afgiver stadig meget stivelse. ➔ Lad glutenfri pasta løbe ned i portionsbunker under udpresningen. ➔ Hvis dejen er for klistret, tilsættes psyllium husk loppesfrøskaller (ca.) 1 spsk. pr. 400 g dej).
Sojanudler, glutenfri 80 g sojamel 210 g boghvedemel 180 ml vand 1 spsk. psyllium husk loppesfrøskaller		
Risnudler, glutenfri 350 g rismel 130 g tapiokamel 230 ml vand 1 spsk. psyllium husk loppesfrøskaller		

Den rigtige sauce til pastaen: Hvilken sauce til hvilken pasta?

		<p>Capelli d'angelo (ca. 0,6 mm Ø) og spaghetti (ca. 1,5 mm Ø) Til lange og tynde nudler passer en let tomatsauce eller hvidløg og olivenolie. Disse typer sauce lægger sig perfekt om pastaen. Du kan gøre disse saucer endnu lækre med friske urter, meget modne og aromatiske tomater (i tern) og sprøstegt bacon).</p>
		<p>Spaghettoni (ca. 2,2 mm Ø), Tagliatelle (ca. 11,5 mm) og Fettucine (5,5 mm) Disse typer egner sig bedst til meget nærende saucer med kød eller meget fyldige og cremede saucer. Tynde båndnudler serveres også ofte med fisk og skaldyr. Generelt kan man sige, at jo bredere pasta, jo mere fyldig kan sauceen være. Pastaformen til spaghettoni kan også bruges til at lave asiatiske udon-nudler.</p>
		
		<p>Penne (ca. 7,5 mm Ø) Penne absorberer sauceen endnu bedre. De anbefales derfor varmt til tykke grønsagssaucer og ragout. Penne er også fantastiske til sammenkogte retter og pastasalat.</p>
		<p>Lasagneplader/pastaplader (ca. 11 cm) Pastaplader er basis i lasagne og fyldte pastapuder såsom tortellini, ravioli og cappelletti. Der er ingen grænser for kreativiteten, når det handler om fyldet. Fyldte pastapuder serveres normalt med lidt smør eller en god olivenolie og friske urter. Til sidst rives parmesan eller pecorinoost på toppen.</p>

BEMÆRK: Gem altid lidt kogevand fra pastaen til at lave sauceen med. Det giver sauceen en cremet konsistens. Det er bedst at blande pastaen med sauceen straks efter kogningen.

REKLAMATIONSRET OG SERVICE

REKLAMATIONSRET

Der ydes 2 års reklamationsret på fabrikations- og materialefejl på dit nye produkt, gældende fra den dokumenterede købsdato. Garantien omfatter materialer og arbejdsløn. Ved henvendelse om service bør du oplyse produktets navn og serienummer. Disse oplysninger findes på typeskiltet. Skriv evt. oplysningerne ned her i brugsanvisningen, så du har dem ved hånden. Det gør det lettere for servicemontøren at finde de rigtige reservedele.

Reklamationsretten dækker ikke:

- Fejl og skader, som ikke skyldes fabrikations- og materialefejl
- Ved misvedligholdelse – herunder gælder også mangel på rengøring af produktet
- Ved brand- og/eller vand- og fugtskader på produktet
- Ved transportskader, hvor produktet er transporteret uden korrekt emballage
- Hvis der er brugt uoriginale reservedele
- Hvis anvisningerne i brugsanvisningen ikke er fulgt
- Hvis ikke installationen er sket som anvist
- Hvis ikke faglærte har installeret eller repareret produktet
- Batterier eller andre sliddele

Transportskader

En transportskade, der konstateres ved forhandlerens levering hos kunden, er udelukkende en sag mellem kunden og forhandleren. I tilfælde, hvor kunden selv har stået for transporten af produktet, påtager leverandøren sig ingen forpligtelse i forbindelse med evt. transportskade. Evt. transportskader skal anmeldes omgående og senest 24 timer efter, at varen er leveret. I modsat fald vil kundens krav blive afvist.

Ubegrundet service

Hvis produktet sendes til service, og det viser sig, at man selv kunne have rettet fejlen ved at følge anvisningerne her i brugsanvisningen, påhviler det kunden selv at betale for servicen.

Erhvervskøb

Erhvervskøb er ethvert køb af apparater, der ikke skal bruges i en privat husholdning, men anvendes til erhverv eller erhvervslignende formål (restaurant, café, kantine etc.) eller bruges til udlejning eller anden anvendelse, der omfatter flere brugere. I forbindelse med erhvervskøb ydes ingen garanti, da dette produkt udelukkende er beregnet til almindelig husholdning.

SERVICE

For rekvirering af service og reservedele i Danmark kontaktes den butik, hvor produktet er købt. Anmeldelse af reklamation kan også ske på witt.dk under fanen 'Service'.

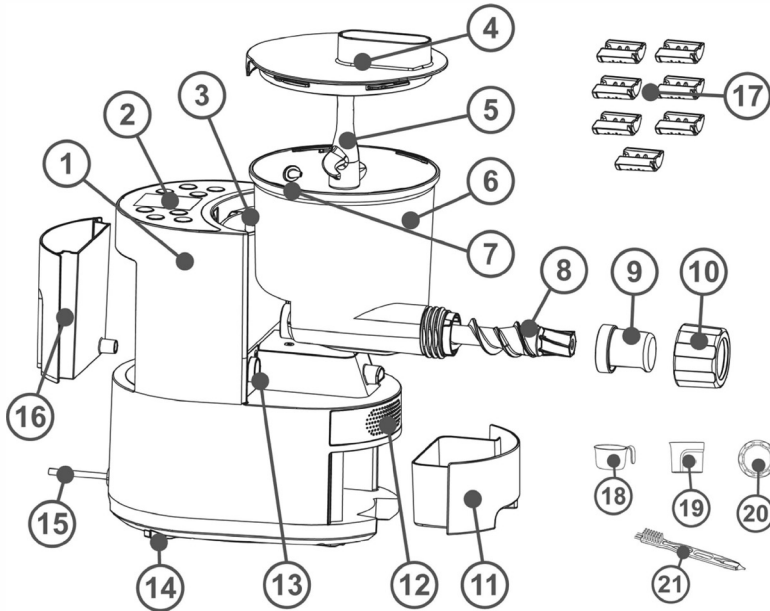
Forbehold for trykfejl.

Producenten/distributøren kan ikke holdes ansvarlig for produkt- og/eller personskafer, hvis sikkerhedsanvisninger ikke overholdes. Garantien bortfalder hvis anvisningerne ikke overholdes.

Innholdsfortegnelse

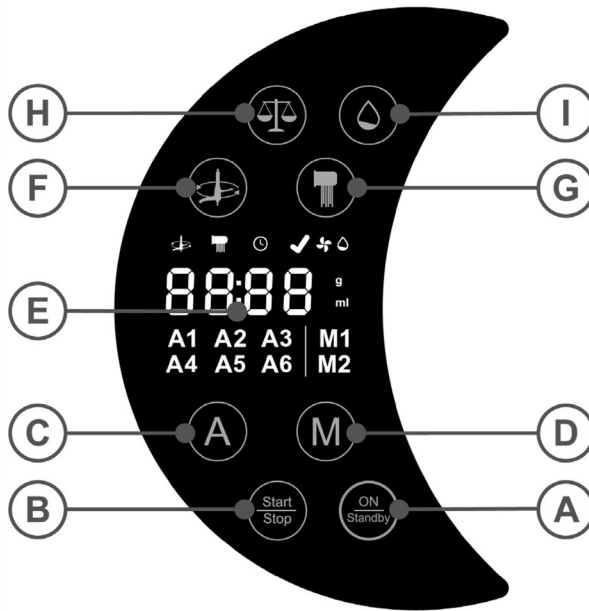
PRODUKTBESKRIVELSE.....	29
KONTROLLPANEL	30
INNSATSER TIL FORSKJELLIGE PASTATYPER	30
FOR DIN SIKKERHET.....	31
Generelle sikkerhetsanvisninger.....	31
Sikkerhetsanvisninger for bruk av apparatet.....	32
INTRODUKSJON.....	34
Tilsiktet bruk	34
Tekniske data.....	34
Medfølgende tilbehør	34
Emballasjemateriale	34
Bortskaffelse/informasjon om resirkulering.....	34
FUNKSJONER.....	35
FØR MASKINEN TAS I BRUK.....	35
AUTOMATISKE PROGRAMMER.....	35
SEMIAUTOMATISKE PROGRAMMER	36
MONTERING OG DEMONTERING AV APPARATET	37
SLIK VIRKER APPARATET	39
1. Apparatet klargjøres til bruk	39
2. Oppfylling av vanntanken	39
3. Tilkobling av apparatet til strøm	39
4. Slå på apparatet	40
5. Fjern lokket	40
6. Tarering av vekten (nullstilling).....	40
7. Påfylling av mel	41
8. Lukk lokket	41
9. Slik bruker du de automatiske programmene	41
10. Slik bruker du de semiautomatiske programmene	43
11. Manuell elting av deige.....	44
12. Manuell utpressing av deigen.....	45
13. Ytterligere vanntilførsel.....	46
14. Avslutt programmet/funksjonen før tiden.....	46
15. Slå av apparatet permanent	46
RENGJØRING OG VEDLIGEHOLD	46
FEILSØKING.....	47
TIPS FOR Å LYKKES	48
OPPSKRIFTER	49
REKLAMATION OG SERVICE	53

Produktbeskrivelse



1	Kabinett
2	Kontrollpanel med display
3	Tilkobling til vanddyse
4	Lokk til eltebeholder
5	Deigkrok
6	Eltebeholder
7	Vannutløp
8	Spiral
9	Holder til pastaform-innsatser
10	Skrulokk til spiral
11	Oppbevaringsboks
12	Integrert kjølevifte
13	Inntak til spiral
14	4 føtter med integrert veiesensor
15	Strømkabel
16	Vanntank
17	Pastaform-innsatser (7 forskjellige)
18	Målekopp til mel
19	Målekopp til væske
20	Deigskjærer
21	Rengjøringsbørste

Kontrollpanel



A	PÅ-/STANDBY -knapp: til å slå apparatet på eller av
B	Start-/Stopp -knapp: starter eller stopper apparatet
C	A : for å velge et av de seks automatiske programmene
D	M : for å velge et av de to semiautomatiske programmene
E	Display
F	ELTE -knapp: starter manuell elting av deig
G	UTPRESSINGS -knapp: starter manuell utpressing av deig
H	VEKT -knapp: nullstiller vekten
I	VANN -knap: for ytterligere vanntilførsel

Innsatser til forskjellige pastatyper

CAPELLI D'ANGELO (ca. 0,6 mm Ø)	SPAGHETTI (ca. 1,5 mm Ø)	SPAGHETTONI (ca. 2,2 mm Ø)	FETTUCCINE (ca. 5,5 mm)	TAGLIATELLE (ca. 11,5 mm)	PENNE (ca. 7,5 mm Ø)	LASAGNE PLATER (ca. 11 cm)

For din sikkerhet



Merk: Les alle sikkerhetsanvisninger og instruksjoner! Feil bruk eller manglende overholdelse av sikkerhetsanvisninger og instruksjoner kan forårsake elektrisk støt, brann og/eller alvorlig skade!

Generelle sikkerhetsanvisninger:

- Barn må ikke bruke dette apparatet.
- Apparatet kan brukes av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mentale evner eller manglende erfaring og kunnskap hvis de er under oppsyn av eller har blitt instruert i sikker bruk av apparatet og hvis de forstår de derav følgende faremomenter.
- Hold alltid barn unna produktet og strømkabelen.
- Barn må ikke leke med apparatet.
- La aldri apparatet være uovervåket under bruk av det.
- Rengjøring og vedlikehold må ikke utføres av barn, med mindre de er eldre enn 8 år, og de er under oppsyn.
- Emballasjematerialet som f.eks. folieposer skal oppbevares utilgjengelig for barn.
- Ikke bruk denne enheten med en ekstern timer eller separat fjernkontroll.
- Før hver bruk kontrolleres apparatet og tilbehøret for å sikre at det er i perfekt stand. Det må ikke brukes hvis det har falt i gulvet eller det ses synlig skade. I slike tilfeller skal apparatet kobles fra strøm og kontrolleres av en fagperson.
- Når ledningen føres til strøm, skal det sikres at ingen kan vikles inn i den eller snuble over den, for å unngå at apparatet ved et uhell faller ned.
- Hold strømkabelen unna varme overflater, skarpe kanter og mekaniske belastninger. Kontroller strømkabelen regelmessig for skade og slitasje. Skadet eller sammenviklet ledning øker risikoen for elektrisk støt.
- Unngå å dra i strømkabelen når apparatet kobles fra strøm – dra alltid i selve støpselet!
- Legg aldri kabinettet, strømkabelen og støpselet i vann når de skal rengjøres.
- Dette elektriske apparatet overholder de relevante sikkerhetsstandardene. Ved tegn på slitasje på apparatet eller strømkabelen trekkes støpselet ut omgående.
- Reparasjoner må kun utføres på autoriserte spesialverksteder. Ukorrekt reparasjon kan resultere i betydelig fare for brukeren.
- Ukorrekt bruk og manglende hensyn til bruksanvisningen ugyldiggjør alle garantikrav.



SIKKERHETSANVISNINGER FOR BRUK AV APPARATET

ADVARSEL: Fare for å komme til skade!

- Fjern først lokket til eltebeholderen når spiralen og deigkroken har stoppet helt å bevege seg!
- Ikke stikk hånden inn i apparatet mens det er i gang. Ikke bruke fingrene eller andre gjenstander til å spre innholdet på innsiden av eltebeholderen eller tett inntil spiralen!



ADVARSEL: Fare for å komme til skade eller få forbrenning!

- Holderen til pastaform-innsatsene kan bli svært varm under bruk av apparatet!
- Varme overflater er fremdeles svært varme rett etter at apparatet er slått av!

Utvis derfor forsiktighet:

- Apparatet er designet for en maksimal uavbrutt brukstid på 40 minutter. Hvis det har gått så lang tid, skal apparatet kjøles ned i minst 10 minutter. Hvis ikke dette overholdes, kan motoren ta skade!
- Unngå å komme i kontakt med alle deler som beveger seg. For å forhindre skade er det et ufravikelig krav at hår, hender og klær holdes unna deigkroken, spiralen og påfyllingsåpningen.
- Koble alltid apparatet fra strøm når det ikke er under oppsyn samt før montering, demontering eller rengjøring!
- Slå av og koble apparatet fra strøm før utskifting av tilbehør eller ekstra deler som beveger seg under bruk av apparatet!
- Bruk apparatet kun hvis det er korrekt montert!
- Ikke bruk apparatet med våte hender!
- Ikke bruk apparatet hvis spiralen eller tilbehøret er defekt!
- Bruk kun originalt tilbehør til dette apparatet!
- Unngå å fylle varme væsker (> 60 °C) i eltebeholderen.
- Ikke flytt apparatet mens det er i gang!
- Overhold følgende når apparatet settes opp:
 - o Apparatet er kun egnet til innendørs bruk.
 - o Plasser apparatet på en stabil og jevn overflate.
 - o Ikke bruk apparatet i nærheten av varmekilder (ovn, gassflamme osv.) eller i eksplosive miljøer hvor det er brennbare væsker eller gasser.
 - o Plasser det utenfor barns rekkevidde.
 - o La det være tilstrekkelig med fri plass rundt apparatet, slik at det sikres uforstyrret arbeidsområde.
 - o Ikke oppbevar apparatet utendørs eller i våtrom.
- **Støpselet til apparatet skal trekkes ut etter hver bruk for å sikre at det er korrekt avslått.**

Introduksjon



Gratulerer med ditt nye kjøp! Vi er glad for at du har valgt denne kvalitetspastamaskinen. Du vil helt sikkert bli positivt overrasket over pastamaskinens brukervennlighet og dens brede bruksområde.

For å være sikker på at du kan ha glede av apparatet i lang tid, ber vi deg lese følgende informasjon nøye og følge instruksjonene. Oppbevar denne bruksanvisningen på et sikkert sted. Gi alle dokumenter videre til tredjepart hvis apparatet gis bort. Tusen takk.

Tilsiktet bruk

Apparatet er designet til å bli brukt i husholdning og på lignende områder, som for eksempel:

- I personalkjøkken i butikker, på kontorer og andre mindre næringsvirksomheter.
- landbruksbedrifter
- av gjester på hoteller, moteller og andre liknende bomiljøer

Annen bruk eller endringer av apparatet er ikke tilsiktet og kan utgjøre betydelig risiko for ulykker. Produsenten påtar seg intet ansvar for skader forårsaket av ukorrekt bruk. Apparatet er beregnet til å tilberede hjemmelaget pasta. Apparatet er ikke beregnet til kommersiell bruk.

Tekniske data

Apparatet skal kun kobles til en isolert jordforbindelse som er installert i henhold til lovgivningen. Spenningen i strømmettet skal overholde energimerkets spesifikasjoner. Må kun tilkobles vekselstrøm!

Nominell spenning:	220 - 240 V ~ 50-60 Hz
Nominell strømstyrke:	220 W
Min. kapasitet:	200 g mel
Maks. kapasitet:	600 g mel
Beskyttelsesklasse:	I
Maks. uavbrutt drift:	40 minutter

Medfølgende tilbehør

Umiddelbart etter utpakking av produktet skal det kontrolleres at det medfølgende tilbehøret er komplett og at produktet og alle delene er intakt.

Emballasjemateriale

Ikke kast emballasjematerialet i husholdningsavfallet, men resirkuler det.

Lever papir, papp og bølgepapp til relevante innsamlingstjenester. Legg også emballasjemateriale av plast og folie i dertil egnede innsamlingskontainere.



Eksempler på merking av plast: PE står for polyetylen, 02 for PE-HD, 04 for PE-LD, PP for polypropylen, PS for polystyren og CPE for klorert polyetylen.

Bortskaffelse/informasjon om resirkulering

Ifølge direktivet for avfall av elektrisk og elektronisk utstyr (2002/96/EF) må ikke dette produktet bortskaffes med alminnelig husholdningsavfall etter endt levetid. Du bes derfor avlevere det gratis til de lokale innsamlingstjenestene (f.eks. på gjenbruksstasjonen) som tar seg av resirkulering av elektrisk og elektronisk utstyr. Kontakt lokale myndigheter for opplysninger om bortskaffelse av produktet.



Funksjoner

Elektronisk styrt elte- og utpressingsprosess

De elektroniske betjeningsknappene kontrollerer optimal blanding/elting av deigen under drift og sikrer at deigen er jevnt fordelt over den innsatte pastaform-innsatsen under utpressingsprosessen. I tillegg registrerer elektronikken om det fremdeles er deig igjen i eltebeholderen, og ved å bli gjentatt to ganger sikrer elte- eller utpressingsprosessen (spiralen dreier en omgang) at deigjen rekker så langt som mulig.

Integrert vekt

Apparatet er utstyrt med en vekt. Med vekten kan man bestemme vekten på melet med en nøyaktighet på ett gram. Vekten er svært følsom, så apparatet må ikke flyttes under veiing.

Automatisk vanntilførsel

Når de automatiske programmene brukes, beregner elektronikken den mengde vann som er nødvendig for mengden mel som er brukt, og beregnet mengde vann helles automatisk ned i eltebeholderen. En integrert og uttakbar vanntank sikrer at det er tilstrekkelig med vann.

Integrert ventilator

Etter at påfyllingsprosessen har begynt, starter en integrert ventilator automatisk. Luftventilasjonen tørker nudlene litt og hindrer at pastaen klistrer seg sammen under utpressing.

Lås fast lokket

Apparatet kan kun gå når lokket sitter korrekt på eltebeholderen. Hvis lokket låses opp mens maskinen går, stopper den automatisk.

Overopphetingsbeskyttelse

Overopphetingsbeskyttelsen sikrer at motoren slås av ved overbelastning eller overoppheting på grunn av for lang tids drift og hindrer at den tar skade. I så tilfelle skal apparatet kjøles ned til romtemperatur. Etter nedkjøling er apparatet klar til bruk igjen.

Før maskinen tas i bruk

Fjern all beskyttelsesfilm, reklame- og emballasjemateriale fra apparatet og tilbehøret. Rengjør apparatet og alt avtakbart tilbehør i henhold til rengjøringsveiledningen (se «Rengjøring og vedlikehold») i denne bruksanvisningen.

Automatiske programmer

Apparatet har opptil 6 automatiske programmer. Avhengig av meltype og valg av tilvarende program, kan det helautomatisk produseres opptil 600 g pasta i én omgang. Tabellen nedenfor gir deg oversikt over parametrene i de enkelte automatiske programmene.



- Du kan velge programmene ved å trykke på knappen A flere ganger

MERK.: Vannforsyningen skjer automatisk ved de automatiske programmene

Program	Anbefalt meltype	Automatisk vann-tilførsel (blandingsforhold vann/mel)	Anbefalt melmende	Eltetid i minutter
A1	- hvetemel type 00	ca. 36 ml / 100 g	400 g (max. 600 g)	04:00
A2	- hvetemel type 00	ca. 37 ml / 100 g	400 g (max. 600 g)	04:00
A3	- hvetemel type 405 - semolina-durumhvetete - hvetemel/semolina-durumhvetete i blandingsforholdet 50/50	ca. 38 ml / 100 g	400 g (max. 600 g)	03:30
A4	- italiensk semolina-durumhvetemel (semolina-durumhvetemel, malt to ganger)	ca. 39 ml / 100 g	400 g (max. 600 g)	04:00
A5	- Fullkornsmel (fullkornsspeltmel og fullkornshvetemel i blandingsforholdet 50/50)	ca. 36 ml / 100 g	400 g (max. 600 g)	07:00
A6	- Glutenfritt (f.eks. økologisk glutenfritt universalmel)	ca. 58 ml / 100 g	400 g (max. 500 g)	03:00

TIPS: Du kan tilsette litt olivenolje til programmene A1 - A4 gjennom påfyllingsåpningen (maks. 1 ts pr. 100 g mel).

Semiautomatiske programmer

Det er to semiautomatiske programmer, som produserer opptil 600 g pasta på én gang basert på individuelle oppskrifter med ingredienser etter ditt eget valg. I motsetning til de automatiske programmene må du selv tilsette væsken manuelt. Tabellen nedenfor gir deg oversikt over parametrene i de to semiautomatiske programmene.

- Du kan velge programmene ved å trykke på knappen **M** flere ganger.



MERK.: Ut fra den påfylte mengden mel, vil displayet vise et forslag til påkrevd mengde væske. Væsken skal helles svært langsomt og jevnt gjennom påfyllingsåpningen.

Program	Anbefalt meltype	Automatisk vann-tilførsel (blandingsforhold vann/mel)	Anbefalt melmengde	Eltetid i minutter
M1	- type 00 eller type 550 1 eggplomme (størrelse M/L) pr. 200 g mel	ca. 37 ml / 100 g (bland eggplommen i målebegeret og fyll opp med vann)	400 g	04:00
M2	- type 00 eller type 550 1 eggplomme (størrelse M/L) pr. 200 g mel	ca. 38 ml / 100 g se program M1	400 g	03:00

Montering og demontering av apparatet

Montering av apparatet



- Sørg alltid for å slå av apparatet og trekk ut støpselet før apparatet monteres sammen!



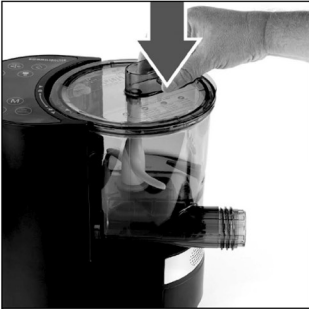
Skv vanntanken inn i basen, så langt den kommer.



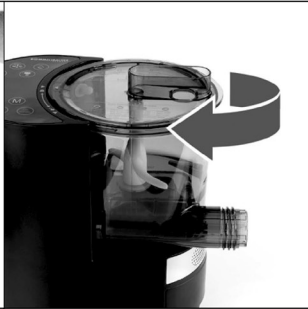
Skv deretter øltebeholderen inn i basen, så langt den kommer.



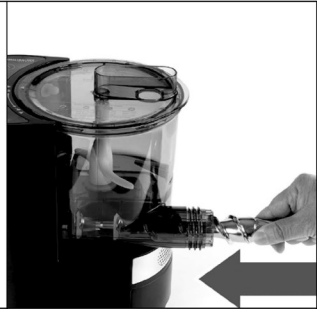
Plasser deigkroken på akselen inne i øltebeholderen.





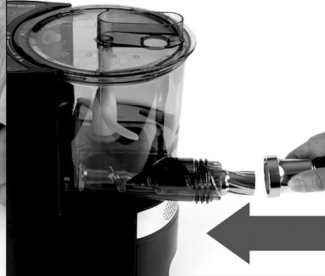
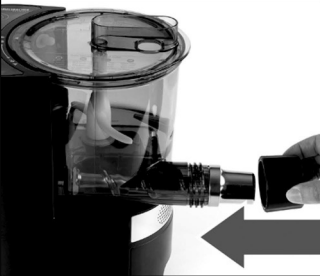


Plasser lokket på øltebeholderen i en posisjon hvor det ikke er festet



Drei lokket med klokken, inntil du hører at det klikker på plass. Sørg for at de to markeringene står rett over hverandre!



Sett spiralen på motortilkoblingen. Skv den innover så langt den kommer, slik at den plasseres i motoroppheget. Spiralen beveges litt frem og tilbake hvis det er nødvendig.

		
<p>Plasser en av pastaform-innsatsene i holderen (forsiden skal vende utover, og innsatsen skal bue oppover.</p>	<p>Sørg for at innsatsen festes korrekt!</p>	<p>Med innsatsen nedover skyves holderen på plass på spiralen, så langt inne den kommer. Den skal skyves inn over tre tapper.</p>
		
<p>Skru fast hetten på gjengene.</p>	<p>Drei skruhetten med klokken og stram det godt. Sørg for at skruhetten sitter helt fast!</p>	<p><i>Nå er apparatet klar til bruk.</i></p>

Demontering av apparatet

	<p>• Sørg for å slå av apparatet og trekke ut støpselet før apparatet demonteres!</p>
---	--

- Gjennomfør prosessen motsatt av instruksjonene under «Montering av apparatet». Løsne og fjern skruhetten. **ADVARSEL:** delene kan være varme!
 - o Ta av holderen til pastaform-innsatsen og ta den ut.
 - o Løsne spiralen og ta den av med en bevegelse i retning av forsiden av apparatet.
 - o Drei lokket til eltebeholderen opp og ta det av.
 - o Løsne deigkroken fra motordrevet, og ta den ut av eltebeholderen.
 - o Trekk eltebeholderen fremover og ta den av kabinettet.
 - o Fjern vanntanken.

Bruk av apparatet



ADVARSEL: Fare for å komme til skade!

- Fjern først lokket til eltebeholderen når spiralen og deigkroken har stoppet helt å bevege seg!
- Ikke stikk hånden inn i apparatet mens det er i gang. Ikke bruk fingrene eller andre gjenstander til å spre innholdet på innsiden av eltebeholderen eller tett inntil spiralen!



ADVARSEL: Fare for å komme til skade eller få forbrenning!

- Holderen til pastaform-innsatsene kan bli svært varm under bruk av apparatet!
- Varme overflater er fremdeles svært varme rett etter at apparatet er slått av!

MERK.: For å sikre at vekten fungerer korrekt, anbefaler vi å nullstille vekten før hver bruk. Juster alltid vekten uten lokket på eltebeholderen

1. Apparatet klargjøres til bruk

- Sørg for at apparatet er ordentlig og korrekt montert sammen (se avsnittet «Montering av apparatet»).

2. Oppfylling av vanntanken


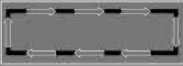
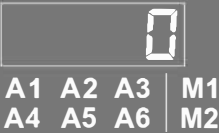
- Ta ut vanntanken og fyll den med rent, kaldt vann opp til markeringen øverst på tanken.
- Skyv deretter vanntanken tilbake i kabinettet, så langt den kommer.

- ➔ Hvis dioden på vanntanken lyser blått, er det tilstrekkelig med vann i tanken.
- ➔ Hvis dioden på vanntanken lyser rødt, er det ikke tilstrekkelig med vann i vanntanken.


3. Tilkobling av apparatet til strøm

	<p>Sett støpselet korrekt i stikkkontakten.</p> <p>➔ Et lydsignal bekrefter at apparatet er tilkoblet strøm.</p>
	<p>Elektronikke kontrolleres kort.</p> <p>➔ Alle symbolene i displayet lyser opp i ca. et sekund.</p>
	<p>Etter kontrollen går apparatet i standby-tilstand.</p> <p>➔ Displayet viser en blinkende «b».</p>


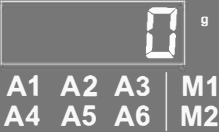
4. Slå på apparatet

	<ul style="list-style-type: none">• Trykk på ON/Standby-knappen i ca. 2 sekunder for å slå på apparatet. <p>MERK.: Hvis det ikke trykkes på andre knapper i løpet av 2 minutter, går apparatet tilbake til standby-tilstand.</p>
	<ul style="list-style-type: none">• Den integrerte vekten beregner apparatets samlede vekt.➔ En roterende strek vises i displayet. <p>MERK.: Ikke flytt apparatet mens det er i gang med å veie.</p>
	<ul style="list-style-type: none">• Etter kontrollen går apparatet i driftstilstand.➔ Alle programmene for apparatet vises i displayet.➔ Displayet viser en blinkende «0».


5. Fjern lokket

	<ul style="list-style-type: none">• Drei lokket til eltebeholderen opp og ta det av.• Vekten er aktiv og beregner vekten på apparatet uten lokk.➔ Displayet viser f.eks. «-155».➔ I tillegg vises symbolet «g».
--	--

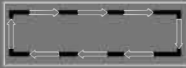

6. Tarering av vekten (nullstilling)

	<p>VIKTIG: Før du tarerer vekten slik at den nullstilles, må du sørge for at</p> <ul style="list-style-type: none">... apparatet er korrekt montert... den valgte pastaform-innsatsen er satt i... vanntanken er fylt helt opp til markeringen.... det enda ikke er mel inne i eltebeholderen. <ul style="list-style-type: none">• Trykk på VEKT-knappen for å tarere vekten. <p>MERK.: Hvis du endrer vekten på apparatet etter tarering av vekten, må vekten tareres igjen.</p> <p>MERK.: Ikke flytt apparatet mens det er i gang med å veie!</p>
	<ul style="list-style-type: none">• Når tareringen er fullført, er apparatet i driftstilstand.➔ Alle programmene for apparatet vises i displayet.➔ I tillegg vises symbolet «g».




7. Påfylling av mel














	<ul style="list-style-type: none"> • Påfylling av ønsket mengde mel i eltebeholderen. ➔ Displayet viser vekten av det påfylte melet (f.eks. 400 g).
--	---


8. Lukk lokket

	<ul style="list-style-type: none"> • Lukk lokket og klikk det fast ved å dreie det så langt mot høyre du kan. Sørg for at lokket er klikket helt på plass! • Vekten beregner vekten på apparatet og innholdet en gang til. <p>➔ En roterende strek vises midlertidig i displayet.</p>
	<ul style="list-style-type: none"> • Når vekten er kontrollert på nytt, er apparatet klart til valg av funksjon. Vekten er ikke lenger aktiv. ➔ Alle programmene for apparatet vises i displayet. ➔ Displayet viser vekten av det påfylte melet (f.eks. 400 g). ➔ Symbolet "g" for vekt forsvinner.
	<p>Hvis vekten for melet blinker i displayet etter at lokket er lukket</p> <ul style="list-style-type: none"> ➔ (f.eks. 150), er ikke minimumsmengden på 200 g nådd, eller ➔ (f.eks. 750) den maksimale påfyllingsmengden på 600 g er overskredet.




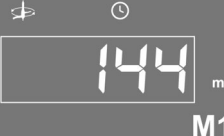



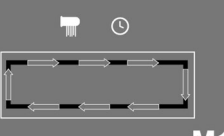

9. Slik bruker du de automatiske programmene








	<ul style="list-style-type: none"> • Når du har fylt på ønsket mengde mel og lukket lokket, trykker du på knappen A for å velge et av de automatiske programmene. • Du kan skifte mellom programmene ved å trykke på denne knappen flere ganger.
	<p>➔ Det valgte programmet (f.eks. A1) blinker i displayet.</p>
	<ul style="list-style-type: none"> • For å starte det valgte programmet trykker du på Start/Stopp-knappen

 <p>A1</p>	<p>Elting av deigen</p> <ul style="list-style-type: none"> • Det automatiske programmet starter med å elte deigen. ➔ Displayet viser det valgte programmet hele tiden. ➔ Varigheten av elteprosessen vises i displayet med nedtelling. <p>I tillegg vises symbolene  og .</p>
 <p>A1</p>	<p>Automatisk vanntilførsel</p> <ul style="list-style-type: none"> • Etter kort tid pumpes den mengden vann som maskinen har beregnet inn i eltebeholderen via vanddysen. <p>Displayet viser symbolet .</p>
 <p>A1</p>	<p>Dejen presses ud</p> <ul style="list-style-type: none"> • Når ælteprosessen er slut, begynner maskinen automatisk at presse dejen ud. ➔ En roterende bjælke fremkommer på displayet under udpresning af dejen. ➔ Desuden fremkommer symbolet .
 <p>A1</p>	<p>Ventilasjon</p> <ul style="list-style-type: none"> • Kort etter at utpressingen av deigen har startet, setter ventilasjonen i gang. ➔ Displayet viser symbolet .
 <p>A1</p>	<p>Effektiv utnyttelse av deigen</p> <ul style="list-style-type: none"> • Elektronikken registrerer om det fremdeles er deig igjen i eltebeholderen, og ved gjentakelse av elte- eller utpressingsprosessen sikres det at deigen rekker så langt som mulig. ➔ De siste ti sekundene av programmet vises i displayet med nedtelling.
	<p>Automatisk stopp</p> <ul style="list-style-type: none"> • Når programmet er ferdig, stopper apparatet arbeidet automatisk. ➔ Dette indikeres ved et lydsignal som gjentas tre ganger. ➔ Displayet viser “-.-:--”. ➔ I tillegg vises symbolet . <p>MERK.: Hvis det ikke trykkes på andre knapper i løpet av 2 minutter, går apparatet tilbake til driftstilstand. Hvis det fremdeles ikke trykkes på andre knapper i løpet av de neste 2 minuttene, går apparatet tilbake til standby-tilstand.</p>
	<p>Slå av apparatet</p> <ul style="list-style-type: none"> • Trykk på knappen ON/Standby for å sette apparatet i standby-tilstand.





	<p>➔ Displayet viser en blinkende «b».</p>
--	--

10. Slik bruker du de semiautomatiske programmene

	<p>MERK.: Utfør først punkt 1 til 8, før du begynner med de semiautomatiske programmene. Sørg også for at den væsken som skal brukes er fylt på på forhånd.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Når du har fylt på ønsket mengde mel og lukket lokket, trykker du på knappen M for å velge et av de semiautomatiske programmene. • Du kan skifte mellom programmene ved å trykke på denne knappen flere ganger.
	<p>Det valgte programmet (f.eks. M1) blinker i displayet</p>
	<ul style="list-style-type: none"> • For å starte det valgte programmet trykker du på Start/Stop-knappen
	<p>Eltning av deigen</p> <ul style="list-style-type: none"> • Det automatiske programmet starter med elting av deigen, og den foreslåtte mengden væske (f.eks. 144 ml) vises i displayet. ➔ Displayet viser det valgte programmet hele tiden. ➔ Den foreslåtte mengden væske og symbolet «ml» vises. <p>➔ I tillegg vises symbolene  og </p>
	<p>Manuell vanntilførsel</p> <ul style="list-style-type: none"> • Hell den foreslåtte mengden væske langsomt og jevnt ned i eltebeholderen. • To minutter før elteprosessen er ferdig, skifter displayet, og den resterende eltetiden vises med nedtelling.
	<p>Deigen presses ut</p> <ul style="list-style-type: none"> • Når elteprosessen er ferdig, begynner apparatet automatisk å presse ut deigen. ➔ En roterende strek vises i displayet under utpressing av deigen. ➔ I tillegg vises symbolet 


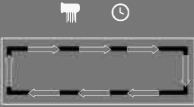


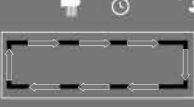


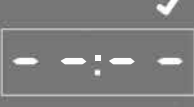

 <p>M1</p>	<p>Ventilasjon</p> <ul style="list-style-type: none"> • Kort etter at utpressingen av deigen har startet, setter ventilasjonen i gang. <p>➔ Displayet viser symbolet </p>
 <p>M1</p>	<p>Effektiv utnyttelse av deigen</p> <ul style="list-style-type: none"> • Elektronikken registrerer om det fremdeles er deig igjen i eltebeholderen, og ved gjentakelse av elte- eller utpressingsprosessen sikres det at deigen rekker så langt som mulig. <p>➔ De siste ti sekundene av programmet vises i displayet med nedtelling.</p>
	<p>Automatisk stopp</p> <ul style="list-style-type: none"> • Når programmet er ferdig, stopper apparatet arbeidet automatisk. <p>➔ Dette indikeres ved et lydsignal som gjentas tre ganger.</p> <p>➔ Displayet viser "--:--"</p> <p>➔ I tillegg vises symbolet </p>
	<p>MERK.: Hvis det ikke trykkes på andre knapper i løpet av 2 minutter, går apparatet tilbake til driftstilstand. Hvis det igjen ikke trykkes på andre knapper i løpet av de neste 2 minuttene, går apparatet tilbake til standby-tilstand.</p>
	<p>Slå av apparatet</p> <ul style="list-style-type: none"> • Trykk på knappen ON/Standby for å sette apparatet i standby-tilstand.
	<p>➔ Displayet viser en blinkende «b».</p>

11. Manuell elting av deigen



	<ul style="list-style-type: none"> • Denne funksjonen kan velges ved å trykke på ELTE-knappen. <p>MERK.: Prosessen kan stoppes når som helst. Trykk på ELTE-knappen en gang til.</p>
	<ul style="list-style-type: none"> • Apparatet starter elteprosessen med en varighet på maks. 10 minutter. <p>➔ Varigheten av elteprosessen vises med nedtelling.</p> <p>➔ I tillegg vises symbolene  og </p>

	<p>Automatisk stopp</p> <ul style="list-style-type: none"> Når programmet er ferdig, stopper apparatet arbeidet automatisk. <ul style="list-style-type: none"> ➔ Dette indikeres ved et lydsignal som gjentas tre ganger. ➔ Display viser "--:--". <p>I tillegg vises symbolet </p>
	<p>MERK.: Hvis det ikke trykkes på andre knapper i løpet av 2 minutter, går apparatet tilbake til driftstilstand. Hvis det igjen ikke trykkes på andre knapper i løpet av de neste 2 minuttene, går apparatet tilbake til standbytilstand.</p>

12. Manuell utpressing av deigen

	<ul style="list-style-type: none"> Denne funksjonen velges ved å trykke på UTPRESSINGS-knappen. <p>MERK.: Prosessen kan stoppes når som helst. Trykk på UTPRESSINGS-knappen en gang til.</p>
	<ul style="list-style-type: none"> Apparatet begynner å presse ut deigen. <ul style="list-style-type: none"> ➔ En roterende strek vises i displayet under utpressing av deigen. ➔ I tillegg vises symbolene  og .
	<p>Ventilasjon</p> <ul style="list-style-type: none"> Kort etter at utpressingen av deigen har startet, setter ventilasjonen i gang. <ul style="list-style-type: none"> ➔ Displayet viser symbolet .
	<p>Effektiv utnyttelse av deigen</p> <ul style="list-style-type: none"> Elektronikken registrerer om det fremdeles er deig igjen i eltebeholderen, og ved gjentakelse av elte- eller utpressingsprosessen sikres det at deigen rekker så langt som mulig. <ul style="list-style-type: none"> ➔ De siste ti sekundene av programmet vises i displayet med nedtelling.
	<p>Automatisk stopp</p> <ul style="list-style-type: none"> Når programmet er ferdig, stopper apparatet arbeidet automatisk. Dette indikeres ved et lydsignal som gjentas tre ganger. Displayet viser "--:--". <ul style="list-style-type: none"> ➔ I tillegg vises symbolet .
	<p>MERK.: Hvis det ikke trykkes på andre knapper i løpet av 2 minutter, går apparatet tilbake til driftstilstand. Hvis det igjen ikke trykkes på andre knapper i løpet av de neste 2 minuttene, går apparatet tilbake til standbytilstand.</p>

13. Ytterligere vanntilførsel

	<ul style="list-style-type: none">• Denne funksjonen velges ved å trykke på VANN-knappen.• Pumpen starter, og ytterligere 5 ml pumpes inn i eltebeholderen for hvert trykk på knappen. <p>➔ Displayet viser symbolet  så lenge vanntilførselen pågår.</p> <p>MERK.: Den ekstra vanntilførselen kan gjentas flere ganger, opptil 30 sekunder før elteprosessen slutter. Med vær forsiktig, for hvis det er for mye væske, blir deigen for klissete og kan bare presses ut i begrenset omfang.</p>
---	--

14. Avslutt programmet/funksjonen før tiden

	<ul style="list-style-type: none">• For å avslutte et program eller funksjon før tiden, trykker du på Start/ Stopp eller ON/Standby-knappen.
--	--

15. Slå av apparatet permanent

	<ul style="list-style-type: none">• For å slå av apparatet permanent på riktig måte, trekkes støpselet ut etter hver bruk.
--	--

Rengøring og vedlikeholdelse

ADVARSEL: Fare for å komme til skade!



- Trekk alltid ut støpselet før apparatet rengjøres!
- Rengjøringsbørstens utfellbare nål er spiss, så bruk den med forsiktighet!



- Legg aldri kabinettet, strømkabelen og støpselet i vann, og unngå å rengjøre disse under rennende vann!

MERK.: Feil og for sjelden rengjøring kan med føre dannelse av mugg!

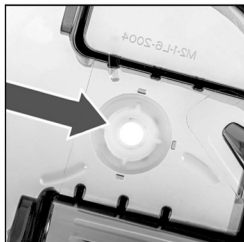
MERK: Eltebeholderen og det tilhørende lokket kan også rengjøres i oppvaskmaskinen ved lav temperatur og i øverste tallerkenrekke. Vi anbefaler imidlertid å rengjøre alt annet tilbehør (som deigkrok, spiral, skruhet, pastaform-innlegg, holdere til pastaform-innsatser osv.) for hånd, da overflatene kan bli slitt og ta skade av de aggressive saltene som maskinoppvaskmiddel inneholder.

- Rengjør apparatet og tilbehøret umiddelbart etter bruk, slik at restene ikke tørker inn på delene.
- Rengjør yttersiden av kabinettet med en fuktig klut og tørk den.
- Rengjør eltebeholderen i varmt vann med oppvaskmiddel. Sørg for at vannkranen alltid er fri for rester når du gjør rent. Bruk den medfølgende rengjøringsbørsten til å fjerne grovere smuss.
- Rengjør pastaform-innsatsene i varmt vann med mildt oppvaskmiddel. Bruk den medfølgende rengjøringsbørsten til å fjerne grovere smuss.

Til gjenstridige rester i pastaform-innsatsene kan du bruke rengjøringsbørstens utfølbare nål, eller alternativt la deigen tørke helt. Når deigen er tørr, kan den lett trykkes ut med den utfølbare nålen.

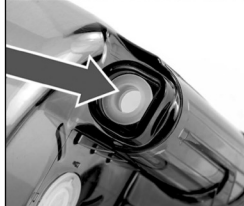
- Rengjør alt annet tilbehør i varmt vann med mildt oppvaskmiddel. Bruk den medfølgende rengjøringsbørsten til å fjerne grovere smuss.
- Før maskinen monteres sammen og brukes igjen, må alt tilbehøret være helt tørt.
- **Bruk aldri slipemidler eller løsemidler!**
- **Rengjør aldri apparatet og tilbehøret med en damprensler!**

- Slik rengjøres pakningene:



Det er en pakning på innsiden av eltebeholderen.

- Denne pakningen kan tas ut og rengjøres.
- Rengjør pakningen i varmt vann med litt oppvaskmiddel, og tørk den deretter grundig.
- Sett deretter pakningen på plass igjen, og sørg for at den sitter riktig.
- Sørg for at den tykkeste siden av pakningen er inne i eltebeholderen, og at de fire tappene på pakningen passer i fordypningene i åpningen på eltebeholderen!



Det er en pakning i den bakerste delen av motortilkoblingen til spiralen.

- Denne pakningen kan tas ut og rengjøres.
- Rengjør pakningen i varmt vann med litt oppvaskmiddel, og tørk den deretter grundig.
- Sett deretter pakningen på plass igjen, og sørg for at den sitter riktig.
- Sørg for at den tykkeste siden av pakningen sitter inne i motortilkoblingen til spiralen!

MERK.: Utslitte eller skadede pakninger skal skiftes ut for å sikre at apparatet fungerer korrekt. Kontakt serviceavdelingen hos din forhandler for å bestille nye pakninger. Pakninger er slitedeler og dekkes dermed ikke av garantien på apparatet!

Feilsøking




Hvis der oppstår en feil, så se nedenstående tabel for at finne ud af, om du kan selv kan udbedre fejlen. Hvis det ikke er muligt, så kontakt din forhandlers serviceafdeling. Mange tak.

Feil	Årsak og bedring
E 02	Lokket er ikke lukket ordentlig. <i>o Selvhjelp: Drei lokket til det klikker å plass</i>
E 05 E 06	Feil på elektronikken <i>o Selvhjelp: Ikke mulig. Ta ut støpselet av stikkontakten, og slutt å bruke apparatet.</i> <i>o Kontakt serviceavdelingen hos din forhandler.</i>
E 09	Det er ikke vann i vanntanken. <i>o Selvhjelp: Fyll opp vanntanken igjen.</i> Rester/fremmedlegemer inne i vanntanken. <i>o Selvhjelp: Ta ut støpselet av stikkontakten, og fjern restene.</i>
E 15	Rester/fremmedlegemer inne i eltebeholderen. <i>o Selvhjelp: Ta ut støpselet av stikkontakten, og fjern restene.</i>

E 17	Vekten er defekt. o <i>Selvhjelp: ikke mulig. Ta ut støpselet av stikkontakten, og slutt å bruke apparatet.</i> o <i>Kontakt serviceavdelingen hos din forhandler.</i>
E 18	Pumpen er defekt. o <i>Selvhjelp: ikke mulig. Ta ut støpselet av stikkontakten, og slutt å bruke apparatet.</i> o <i>Kontakt serviceavdelingen hos din forhandler.</i>

Tips for å lykkes

Deigen er grunnlaget for hjemmelaget pasta. Følg gjeldende oppskrift og følg tipsene våre for å få en vellykket deig

		
Deigen er for tørr Vi anbefaler å tilsette litt vann	Perfekt deig	Deigen er for fuktig. Vi anbefaler å tilsette litt mel.

GENERELT

- Alle ingrediensene bør ha romtemperatur. Ingredienser som er for kalde, kan gjøre pastadeigen sprø.
- Jo ferskere pastaen er, jo bedre er smaken.
- Små frynser eller en ru overflate på pastaen gjør at den bedre kan suge opp saus senere. En 100 % glatt pasta er tegn på at det er for mye vann i deigen.
- Et høyt innhold av protein og karbohydrater er spesielt velegnet når man bruker fullkornsmel.
- Hvis fullkornsmålet begynner å klumpe seg under utpressingen, kan det tilsettes litt mel gjennom påfyllingsåpningen, mens pastaen lages.
- Generelt kan alle pastaform-innsatser brukes til alle programmer, men resultatet varierer alt etter de forskjellige konsistensene på deigen. Glutenfri deig er for eksempel alltid litt mer sprø og dermed ikke så egnet til lasagne

MELTYPER

- Avhengig av produsenten vil kvaliteten og finheten på melet variere, og det påvirkes også av naturlige produktvariasjoner. Dette kan påvirke kvaliteten på pastaen.
- Det er best å bruke type 00 durumhvetete til klassisk pasta. Denne meltypen er svært fin og har et høyt innhold av gluten.
- Man kan også bruke hvetemel type 405 og 550 og fullkornshvetemel.
- Som alternativ til hvetemel kan man bruke mel laget på spelt, kikerter, kastanjer, bokhvete og liknede.
- Som erstatning til glutenfri pasta eller til allergivennlige pastaoppskrifter kan du eksperimentere selv med forskjellige blandinger. Rismel, tapiokamel, potetmel og bokhvetemel er f.eks. velegnede melsorter.

MED ELLER UTEN EGG

- Ferske eggnudler: Egg gjør pastadeigen mer klissete, så den blir fastere og mer aromatsik. Deigen er spesielt velegnet til alle typer båndnudler (tagliatelle, fettuccine) og til fylte dumplings (ravioli osv.), hvor deigskjæderen kan brukes.
- Vanlig pastadeig lages uten egg. For gode klebeegenskaper kan det i stede brukes durumhvetemel (høyt gluteninnhold) eller en blanding av semolina-durumhvetemel og hvetemel. Dette deigen er spesielt velegnet til spaghetti, penne osv., fordi durumhveten gir nudlene god motstand etter koking (fast bitemotstand – al dente).

YTTERLIGERE INGREDIENSER

- Forholdet mellom tørre og våte ingredienser spiller en viktig rolle. Hvis deigen smuldrer seg eller er for klissete, er det feilt blandingsforhold mellom ingrediensene.
 - o Hvis deigen er for fuktig, tilsettes litt mer mel.
 - o Hvis deigen er for tørr og smuldrer seg, tilsettes litt mer vann i deigen.

OPPBEVARING

- Fersk pasta kan oppbevares i kjøleskap i opptil 3 dager.
- For lengre holdbarhet kan pasta (uten egg) tørkes helt. På denne måten kan den oppbevares lufttett i opptil et år.
- Ferske eggnudler kan fryses. Ikke tin dem opp før koking, men legg dem i stedet direkte i det varme vannet.

KOKETID

- Koketiden for fersk pasta er svært kort. Kun 2 til 4 minutter. Prøv å finne frem til din egen preferanse innenfor dette tidsrommet.
- Frossen pasta tar litt lengre tid å koke. Prøv deg frem.

Oppskrifter

Meltyper

Typenummeret indikerer forholdet mellom mineraler (skalldele i kornet) i mg pr. 100 g mel. Dette betyr at det alminnelige universalmelet – type 405 – har svært få mineralnæringsstoffer/skalldele, mens type 1700 har mange.

Følgende meltyper egner seg til tilberedning av pasta:

Type 00 – spesial-durumhvetemel til pasta og pizza

Type 405 – svært lett, fint hvetemel

Type 550 – lett universalhvetemel med svært fine bindeegenskaper (gluten)

Fullkornshvetemel av forskjellige typer korn som hvete eller spelt.

Porsjonsstørrelser

200 g pasta til opptil 2 personer

400 g pasta til opptil 4 personer

600 g pasta til opptil 6 personer

Oppskrifter til de automatiske programmene A1 til A6

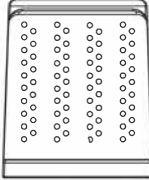
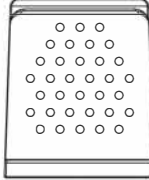
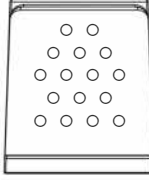
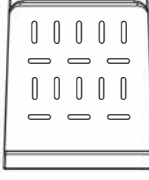
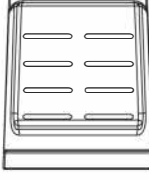
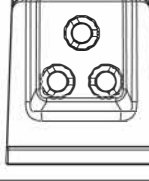
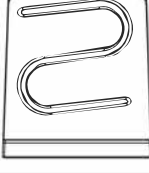
Program	Egnede meltyper	Basisoppskrift	Variasjon
A1	Type 00	Vei 400 g type 00-mel på apparatet. Væsken tilsettes automatisk. Start program A1 .	Kokosnudler Vei 300 g type 00-mel og 100 g kokosmel på apparatet. Væsken tilsettes automatisk. Start program A1 .
A2	Type 00 eller Type 550	Vei 400 g type 00- eller type 550-mel. Væsken tilsettes automatisk. Start program A2 .	Karl johan-nudler Vei 390 g type 00- eller type 550-mel. Tilsett 2 ss finmalt tørket karl johan-sopp. Væsken tilsettes automatisk. Start program A2 .
A3	Type 405 blandet med semolina-durumhvetemel eller italiensk semolina-durumhvetemel «Farina De Grano Dura».	Vei 200 g type 405-mel og 200 g dobbeltmalt semolina-durumhvetemel (eller «Farina Di Grano Dura») Væsken tilsettes automatisk. Start program A3 .	Sitron- eller appelsinnudler Vei 200 g type 405-mel og 200 g dobbeltmalt semolina-durumhvetemel (eller «Farina Di Grano Dura») Tilsett 2 ss sitron- eller appelsinolja, alt etter hva du foretrekker. Start program A3 .
A4	Semolina-durumhvetemel eller alternativt formalt italiensk semolina-durumhvetemel «Farina De Grano Dura»	Vei 400 g dobbeltmalt semolina-durumhvetemel (eller «Farina Di Grano Dura») Væsken tilsettes automatisk. Start program A4 .	Tomat/chilinudler Vei 400 g dobbeltmalt semolina-durumhvetemel (eller bland 2 ss tomatpuré med ½ ts chilipulver og tilsett denne blandingen til melet. Væsken tilsettes automatisk. Start program A4 .
A5	Fullkornsspeltmel blandet med fullkornshvetemel	Vei 200 g fullkornsspeltmel og 200 g fullkornshvetemel. Væsken tilsettes automatisk. Start program A5 .	Kanelnudler Vei 200 g fullkornsspeltmel og 200 g fullkornshvetemel. Tilsett 2 ss kanel. Væsken tilsettes automatisk. Start program A5 .
A6	Glutenfritt hvitt universalmel	Vei 400 g glutenfritt universalhvetemel. Væsken tilsettes automatisk. Start program A6 .	Urtenudler Vei 400 g glutenfritt universalhvetemel. Tilsett 2 ss hakkede urter (etter eget valg). Væsken tilsettes automatisk. Start program A6 .

Program	Egnede meltyper	Basisoppskrift	Variasjon
M1	Type 00 eller Type 550	Vei 400 g mel. Start program M1 . Når programmet har startet, fylles 150 ml væske gjennom påfyllingsåpningen.	Fargede eggnudler Vei 400 g type 00- eller type 550-mel. Pisk 2 eggeplommer (str. M eller L) i målebegeret, fyll opp med f.eks. rødbete- eller spinatjuice. Pisk det sammen. Start program M1 . Når programmet har startet, fylles 150 ml væsken gjennom påfyllingsåpningen
M2	Fullkornshvetemel	Vei 400 g fullkornshvetemel. Start program M2 . Når programmet har startet, fylles 150 ml væske gjennom påfyllingsåpningen.	Fullkornseggnudler Vei 400 g fullkornshvetemel. Pisk 2 eggeplommer (str. m eller L i målebegeret, fyll opp med f.eks. rødbete- eller spinatjuice, og pisk det sammen. Start program M2 . Når programmet har startet, fylles 150 ml væsken gjennom påfyllingsåpningen.

Manuell oppskrifter (glutenfri)

Ingredienser	Manuell innstilling	Tips og triks
Bokhvetenudle, glutenfri 180 g bokhvetemel 120 g potetmel 30 g linfrømel 150 ml vann	Trykk på ELTE -knappen, og la elteprosessen gå i va 3-4 minutter. Samtidig helles vannet langsomt gjennom påfyllingsåpningen. Så snart ønsket konsistens er oppnådd – deigen bør smuldre – trykker du på UTPRESSINGS -knappen.	Glutenfrie nudler knekker svært lett, særlig når de tørker – og de tørker raskt. Merk derfor følgende anbefalinger. ➔ Glutenfri pasta skal forarbeides rett etter fremstilling. ➔ Ikke kok nudlene for lenge. Vannet skal koke opp og nudlene has i ganske kort (skal ikke koke opp), da glutenfri nudler har kortere tilberedelsestid. ➔ Etter koking skylles de med rent vann – pastaen avgir fremdeles mye stivelse. ➔ La glutenfri pasta gå ned i porsjonsbunker under utpressingen. ➔ Hvis deigen er for klissete, tilsettes psyllium husk loppefrøskall (ca.) 1 ss pr. 400 g deig).
Soyanudler, glutenfri 80 g soyamel 210 g bokhvetemel 180 ml vann 1 ss psyllium husk loppefrøskall		
Risnudler, glutenfri 30 g rismel 130 g tapiokamel 230 ml vann 1 ss. psyllium husk loppefrøskall		

Riktig saus til pastaen: Hvilken saus til hvilken pasta?

		<p>Capelli d'angelo (ca. 0,6 mm Ø og spaghetti (ca. 1,5 mm Ø)</p> <p>Til lange og tynne nudler passer det med en lett tomat saus eller hvitløk og olivenolje. Disse sausetypene legger seg perfekt rundt pastaen. Du kan gjøre disse sausene enda mer avanserte ved å tilsette friske urter, modne og aromatiske tomater (i terninger) og sprøstekt bacon.</p>
		<p>Spagettoni (ca. 2,2 mmØ), Tagliatelle (ca. 11,5 mm) og Fettucine (5,5 mm)</p> <p>Disse typene egner seg best til mer nærend sauser med kjøtt eller fylldige og kremete sauser. Tynne båndnudler serveres også ofte med fisk og skalldyr. Man kan generelt si at jo bredere pasta, jo mer fylldig kan sausen være. Pastaformen til spagettoni kan også brukes til å lage asiatiske udon-nudler.</p>
		
		<p>Penne (ca. 7,5 mm Ø)</p> <p>Penne absorberer sausen enda bedre. Det kan derfor varmt anbefales til tykke grønnsakssauser og gryteretter. Penne er også fantastisk til sammenkokte retter og pastasalat.</p>
		<p>Lasagneplater/pastaplater (ca. 11 cm)</p> <p>Pastaplater er basis i lasagne og fylte pastaputer som tortellini, ravioli og cappelletti. Det er ingen grenser for hvor kreativ man kan være når det gjelder fyllet. Fylt pastaputer serveres vanligvis med litt smør eller en god olivenolje og friske urter. Til slutt rives parmesan eller pecorinoost på toppen.</p>

MERK.: Spar litt kokevann fra pastaen til å lage sausen med. Det gir sausen en kremet konsistens. Det er best å blande pastaen med sausen rett etter koking.

REKLAMASJONSRETT OG SERVICE

REKLAMASJONSRETT

Der ytes 5 års reklamasjonsrett på fabrikasjons- og materialefeil på ditt nye produkt, gjeldende fra den dokumenterte kjøpsdatoen. Garantien omfatter materialer og arbeidslønn. Ved henvendelse om service bør du opplyse produktets navn og serienummer. Disse opplysningene finnes på typeskiltet. Skriv evt. ned opplysningene ned i bruksanvisningen, så du har dem for hånden. Det gjør det lettere for servicemontøren å finne de riktige reservedelene.

Reklamasjonsretten dekker ikke:

- Feil og skader, som ikke skyldes fabrikasjons- og materialefeil
- Ved mangelfullt vedlikehold – dette gjelder også mangel på rengjøring av produktet
- Ved brann- og/eller vann- og fuktskader på produktet
- Hvis der er brukt uoriginale reservedeler
- Hvis anvisningene i bruksanvisningen ikke er fulgt
- Hvis ikke installasjonen er skjedd som anvist
- Hvis ufaglærte har installert eller reparert produktet
- Batterier eller andre slitedeler

Transportskader

En transportskade som konstateres ved forhandlerens levering hos kunden, er utelukkende en sak mellom kunden og forhandleren. I tilfeller hvor kunden selv har stått for transporten av produktet, påtar leverandøren seg ingen forpliktelser i forbindelse med evt. transportskade. Evt. transportskader skal meldes omgående og senest 24 timer etter at varen er levert. I motsatt fall vil kundens krav bli avvist.

Ubegrunnet service

Hvis produktet sendes til service, og det viser seg at man selv kunne ha rettet feilen ved å følge anvisningene her i bruksanvisningen, påhviler det kunden selv å betale for servicen.

Proffkjøp

Proffkjøp er ethvert kjøp av apparater, som ikke skal brukes i privat husholdning, men brukes til næring eller næringsliknende formål (restaurant, café, kantine etc.) eller brukes til utleie eller annen bruk som omfatter flere brukere.

I forbindelse med proffkjøp ytes ingen garanti, da dette produktet utelukkende er beregnet til vanlig husholdning.

SERVICE

For rekvirering av service og reservedeler i Norge, kontaktes den butikken hvor produktet er kjøpt.

Reklamasjon kan også meldes inn på witt.no under fanen 'Service'.

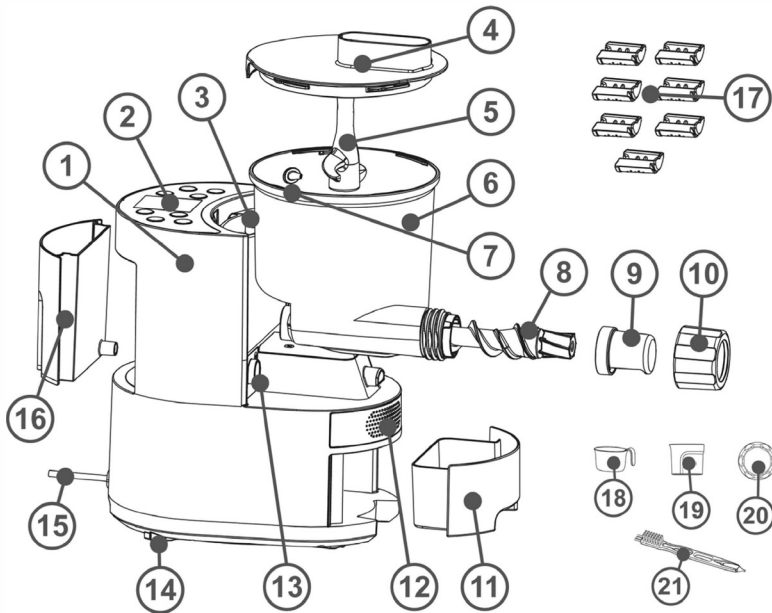
Produsenten/distributøren kan ikke holdes ansvarlig for produkt- og/eller personskader, hvis sikkerhetsanvisningene ikke overholdes. Garantien bortfaller hvis anvisningene ikke overholdes.

Forbehold for trykkfeil.

Innehållsförteckning

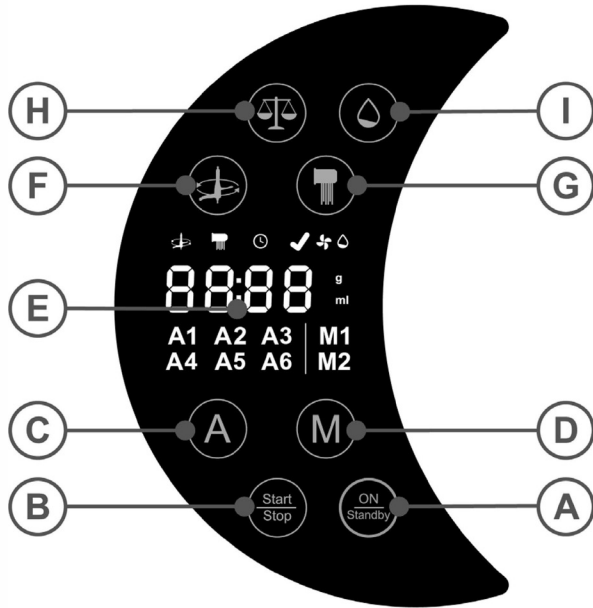
PRODUKTBESKRIVNING.....	55
KONTROLLPANEL	56
INSATSER FÖR OLIKA TYPER AV PASTA	56
FÖR DIN SÄKERHET.....	57
Generella säkerhetsanvisningar	57
Säkerhetsanvisningar för användning av apparaten	58
INTRODUKTION.....	60
Avsedd användning.....	60
Tekniska data.....	60
Medföljande tillbehör.....	60
Emballagematerial.....	60
Bortskaffande/information om återvinning.....	60
FUNKTIONER.....	61
INNAN MASKINEN TAS I BRUK.....	61
AUTOMATISKA PROGRAM	61
SEMIAUTOMATISKA PROGRAM.....	62
MONTERING OCH ISÄRTAGNING AV APPARATEN.....	63
SÅ HÄR FUNGERAR APPARATEN.....	65
1. Apparaten förbereds för användning	65
2. Påfyllning av vattentanken	65
3. Anslutning av apparaten till ström.....	65
4. Apparaten tänds.....	66
5. Ta bort locket.....	66
6. Tarering av vågen (nollställning).....	66
7. Påfyllning av mjöl	67
8. Stänga locket	67
9. Så här arbetar du med de automatiska programmen	67
10. Så här arbetar du med de semiautomatiska programmen.....	69
11. Manuell knådning av degen	70
12. Manuell utpressning av degen	71
13. Ytterligare vattentillförsel.....	72
14. Avsluta programmet/funktionen i förtid.....	72
15. Permanent avstängning av apparaten	72
RENGÖRING OCH UNDERHÅLL.....	72
FELSÖKNING.....	73
TIPS OCH IDÉER.....	74
RECEPTREKLAMATION OG SERVICE.....	79

Produktbeskrivning



1	Huvudenhet
2	Kontrollpanel med display
3	Anslutning till vattenmunstycke
4	Lock till degbehållare
5	Degkrok
6	Blandningsbehållare
7	Vattenutsläpp
8	Skruv
9	Hållare till pastaform-insatser
10	Skruvlock till skruv
11	Förvaringsbox
12	Integrerad kylfläkt
13	Intag för skruv
14	4 fötter med integrerad vågsensor
15	Strömkabel
16	Vattentank
17	Pastaform-insatser (7 olika)
18	Mätkopp för mjöl
19	Mätkopp för vätska
20	Degskärare
21	Rengöringsborste

Kontrollpanel



A	PÅ/STANDBY -knapp: för att sätta på eller stänga av apparaten
B	Start/Stop -knapp: startar eller stoppar apparaten
C	A : för att välja ett av de 6 automatiska programmen
D	M : för att välja ett av de 2 semiautomatiska programmen
E	Display
F	KNÅDA -knapp: startar manuell knådning av deg
G	UTPRESSNINGS -knapp: startar manuell utpressning av deg
H	VIKT -knapp: för att nollställa vågen
I	VATTEN -knapp: för ytterligare vattentillförsel

Insatser för olika pastatyper

CAPELLI D'ANGELO (ca. 0,6 mm Ø)	SPAGHETTI (ca. 1,5 mm Ø)	SPAGHETTONI (ca. 2,2 mm Ø)	FETTUCCINE (ca. 5,5 mm)	TAGLIATELLE (ca. 11,5 mm)	PENNE (ca. 7,5 mm Ø)	LASAGNE SHEETS (ca. 11 cm)

För din säkerhet



Observera: Läs alla säkerhetsanvisningar och instruktioner! Felaktig användning eller bristande efterlevnad av säkerhetsanvisningar och instruktioner kan orsaka elektrisk stöt, brand och/eller allvarlig skada!

Generella säkerhetsanvisningar

- Barn får inte använda denna apparat
- Apparaten kan användas av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller bristande erfarenhet och kunskap, om de övervakas av eller har blivit instruerade i säker användning av apparaten, och om de förstår de resulterande farorna.
- Håll alltid barn borta från produkten och strömkabeln.
- Barn får inte leka med apparaten.
- Lämna aldrig apparaten utan uppsyn när den används.
- Rengöring och underhåll får inte utföras av barn, om de inte är äldre än 8 år och om de är under uppsyn.
- Emballagematerial som t ex foliepåsar ska förvaras otillgängligt för barn.
- Använd inte denna enhet med extern timer eller separat telekontrollsystem.
- Innan varje användning kontrolleras apparaten och tillbehöret för att säkerställa, att de är i perfekt tillstånd. De får inte användas om de har tappats i golvet, eller om de har synliga skador. I händelse av detta ska apparaten kopplas från strömmen och kontrolleras av en specialist.
- När sladden kopplas till ström, ska man säkerställa att ingen veckla in sig eller snubbla över den för att undvika, att apparaten genom en olycka faller ner.
- Håll strömkabeln borta från varma ytor, skarpa kanter och mekaniska belastningar. Kontrollera strömkabeln regelbundet för skador och slitage. Skadade eller ihoptrasslade sladdar ökar risken för elektrisk stöt.
- Undvik att dra i strömkabeln, när apparatens kontakt tas ut - dra alltid i själva kontakten!
- Lägg aldrig huvudenheten, strömkabeln eller kontakten i vatten, när dessa ska rengöras.
- Denna elektriska apparat uppfyller de relevanta säkerhetsstandarderna. I händelse av tecken på slitage på apparaten eller strömkabeln, dras kontakten genast ut.
- Reparationer får endast utföras på auktoriserade specialistverkstäder. Icke korrekta reparationer kan resultera i betydlig fara för användaren.
- Felaktig användning och underlåtenhet att följa bruksanvisningen ogiltigförklarar alla garantikrav.



SÄKERHETSANVISNINGAR FÖR ANVÄNDANDE AV APPARATEN

VARNING: Fara för skada!

- Ta inte bort locket till blandningsbehållaren, förrän skruven och degkroken har slutat att röra sig!
- Stick inte in handen i apparaten, när den är i gång. Använd inte dina fingrar eller andra föremål för att sprida innehållet på insidan av blandningsbehållaren eller nära skruven!

**VARNING: Fara för skador och brännskador!**

- Hållaren till pastaform-insatserna kan bli mycket varm vid användning av apparaten!
- Varma ytor är fortfarande mycket varma, omedelbart efter att apparaten stängts av!

Var försiktig:

- Apparaten är utformad för en maximal oavbruten användningstid på 40 minuter. Om denna tid är uppnådd, ska apparaten svalna i minst 10 minuter. Om inte detta följs, kan motorn ta skada!
- Undvik att komma i kontakt med alla delar som är rörliga. För att förhindra skada är det ett oundvikligt krav, att hår, händer och kläder hålls borta från degkroken, skruven och påfyllningsöppningen.
- Koppla alltid bort strömmen, när den inte är under uppsyn, samt innan montage, isärtagning eller rengöring!
- Stäng av och koppla alltid bort strömmen från apparaten innan byte av tillbehör eller extra delar som är rörliga under användning av apparaten!
- Använd endast apparaten om den är korrekt monterad!
- Använd inte apparaten med våta händer!
- Använd inte apparaten om skruven eller tillbehöret är defekt!
- Använd endast originaltillbehör till denna apparat!
- Undvik att fylla varma vätskor (> 60 °C) i blandningsbehållaren.
- Flytta inte apparaten, om skruven eller tillbehöret är defekt!
- Följ följande, när apparaten sätts upp:
 - o Apparaten är endast avsedd för användning inomhus.
 - o Placera apparaten på en stabil och jämn yta.
 - o Använd inte apparaten i närheten av värmekällor (ugn, gasflammar etc.) eller i explosiva miljöer, där det finns brandfarliga vätskor eller gaser.
 - o Placera den utom barns räckvidd.
 - o Ha tillräckligt med fritt utrymme runt apparaten, så att det säkerställs ett tryggt arbetsområde.
 - o Förvara inte apparaten utomhus eller i våtrum.
- **Apparatens kontakt ska dras ut efter varje gång apparaten används för att säkerställa, att den är korrekt avstängd.**

Introduktion



Gratulerar till ditt nya köp! Vi är glada för att du har valt denna kvalitetspastamaskin. Du kommer säkert att bli positivt överraskad över pastamaskinens användarvänlighet och dess breda användningsområde.

För att vara säker på att du kan ha glädje av apparaten under lång tid, ber vi dig att läsa följande information noggrant och att följa instruktionerna. Förvara denna bruksanvisning på en säker plats. Ge alla dokument vidare till tredje part, om apparaten ges bort. Tack!

Användningsområde

Apparaten är avsedd att användas i privata hushåll och i liknande miljöer som:

- i personalkök, i butiker, kontor och andra småföretag
- jordbruksföretag
- av gäster på hotell, motell och andra liknande bostadsmiljöer

Annan användning eller modifiering av apparaten är inte lämplig och kan utgöra en betydande olycksrisk. Tillverkaren ansvarar inte för skador som orsakats av felaktig användning. Apparaten är avsedd för tillagning av hemlagad pasta. Apparaten är inte avsedd för kommersiellt bruk.

Tekniska data

Anslut endast apparaten till en isolerad jordförbindelse som är installerad enligt lagstiftningen. Elnätets spänning ska uppfylla energimärkningens specifikationer. Får bara anslutas till växelström!

Nominell spänning:	220 - 240 V ~ 50-60 Hz
Nominell strömstyrka:	220 W
Min. kapacitet:	200 g mjöl
Max. kapacitet:	600 g mjöl
Skyddsklass:	I
Max. oavbruten drift:	40 minuter

Medföljande tillbehör

Kontrollera omedelbart efter att du packat upp produkten att de medföljande tillbehören är kompletta och att produkten och alla delar är intakta.

Emballagematerial

Kasta inte bort emballagematerialet, utan återvinn det.

Leverera in papper, kartong och wellpapp till aktuella återvinningsstationer. Gör likadant med emballagematerial av plast och folie.



Exempel på märkning av plast:
PE står för polyeten, 02 för PE-HD, 04 för PE-LD, PP för polypropen, PS för polystyren och CPE för klorerad polyeten.



Bortskaffande /information om återvinning

Enligt direktivet om avfall av elektrisk utrustning (20027967EF) får denna produkt inte kastas tillsammans med vanligt hushållsavfall när den kasseras. Därför ska du leverera in den gratis till de lokala insamlingstjänsterna (t ex till återvinningsstationen), som sköter återvinningen av elektrisk och elektronisk utrustning. Kontakta de lokala myndigheterna för information om bortskaffande av produkten.

Funktioner

Elektroniskt styrd blandnings- och utpressningsprocess

De elektroniska kontrollknapparna kontrollerar den optimala blandningen/knådningen av degen under drift och säkerställer, att degen är jämnt fördelad över den insatta pastaformsinsatsen under utpressningsprocessen.

Dessutom registrerar elektroniken, om det fortfarande finns deg kvar i blandningsbehållaren, och genom att upprepa det två gånger säkerställer blandnings- eller utpressningsprocessen (skruven vrids ett varv), att degen räcker så långt som möjligt.

Integrerad våg

Apparaten är utrustad med en våg. med denna våg kan vikten på mjölet bestämmas med en precision på ett gram. Vågen är mycket känslig. Därför får inte apparaten flyttas under vägning.

Automatisk vattentillförsel

När de automatiska programmen används, beräknar elektroniken den mängd vatten som måste användas till den mängd mjöl som har fyllts på i maskinen, och den beräknade mängd vatten hålls automatiskt i blandningsbehållaren. En integrerad och avtagbar vattentank säkerställer att det finns tillräckligt med vatten.

Integrerad fläkt

Efter påbörjad utpressningsprocess startar en integrerad fläkt automatiskt.

Luftfläkten torkar nudlarna lite och förhindrar att pastan inte klibbar samman under utpressning.

Lockets lås

Apparaten kan köra när locket sitter korrekt på blandningsbehållaren. Om locket låses upp medan maskinen kör stoppar den automatiskt.

Överhettningsskydd

Överhettningsskyddet säkerställer att motorn stängs av i händelse av överbelastning eller överhettning på grund av för lång tids drift och förhindrar att den skadas. Om detta händer ska apparaten svalna till rumstemperatur. När apparaten har svalnat är den klar att användas igen.

Innan maskinen tas i bruk

Ta bort all skyddsfilm, reklam- och emballagematerial från apparaten och tillbehören. Rengör apparaten och alla avtagbara tillbehör enligt rengöringsvägledningen (se "Rengöring och underhåll") i denna bruksanvisning.

Automatiska program

Apparaten har upp till 6 automatiska program. Beroende på typ av mjöl och valet av motsvarande program, kan man helautomatiskt göra upp till 600 g pasta i en omgång. Tabellen nedan ger dig en överblick över parametrar för de olika automatiska programmen.



- Du kan välja program genom att trycka på knapp **A** flera gånger.

OBSERVERA: Vattenförsörjningen sker automatiskt vid de automatiska programmen.

Program	Rekommenderad mjöltyp	Automatisk vattentillförsel (blandningsförhållande vatten/mjöl)	Rekommenderad mängd av mjöl	Blandningsstid i minuter
A1	- vetemjöl typ 00	ca. 36 ml / 100 g	400 g (max. 600 g)	04:00
A2	- vetemjöl typ 00	ca. 37 ml / 100 g	400 g (max. 600 g)	04:00
A3	- vetemjöl typ 405 - semolina-durumvete - vetemjöl/semolina-durumvete, blandningsförhållande 50/50	ca. 38 ml / 100 g	400 g (max. 600 g)	03:30
A4	- italienskt semolina-durumvetemjöl (semolina-durumvetemjöl, mald två gånger)	ca. 39 ml / 100 g	400 g (max. 600 g)	04:00
A5	- Fullkornsvetemjöl (dinkelmjöl fullkorn och fullkornsvetemjöl, blandningsförhållande 50/50)	ca. 36 ml / 100 g	400 g (max. 600 g)	07:00
A6	- Glutenfritt (t ex ekologiskt glutenfritt universalmjöl)	ca. 58 ml / 100 g	400 g (max. 500 g)	03:00

TIPS: Du kan tillsätta lite olivolja till programmen A1-A4 genom påfyllningsöppningen. (max. 1 tesked per 100 g mjöl).

Halvautomatiska program

Det finns två halvautomatiska program som producerar upp till 600 g pasta på en gång baserat på individuella recept med ingredienser efter eget val. I motsättning till de automatiska programmen ska du själv tillsätta vätskan manuellt. Tabellen nedan ger dig en överblick över parametrarna i båda de halvautomatiska programmen.

- Du kan välja programmen genom att trycka på knappen **M** flera gånger.



OBSERVERA: Utifrån den påfyllda mängden mjöl visar displayen ett förslag på den nödvändiga mängden vätska. Vätskan ska hällas mycket långsamt och jämnt genom påfyllningsöppningen.

Program	Rekommenderad mjöltyp	Automatisk vattentillförsel (blandningsförhållande vatten/mjöl)	Rekommenderad mängd av mjöl	Blandningsstid i minuter
M1	- typ 00 eller typ 550 1 äggula (storlek M/L) per 200 g mjöl	ca 37 ml/100 g (lägg äggulan i måttbägaren och fyll upp med vatten)	400 g	04:00
M2	- typ 00 eller typ 550 1 äggula (storlek M/L) per 200 g mjöl	ca. 38 ml/100 g se program M1	400 g	03:00

MONTERING OCH ISÄRTAGNING AV APPARATEN

Montering av apparaten



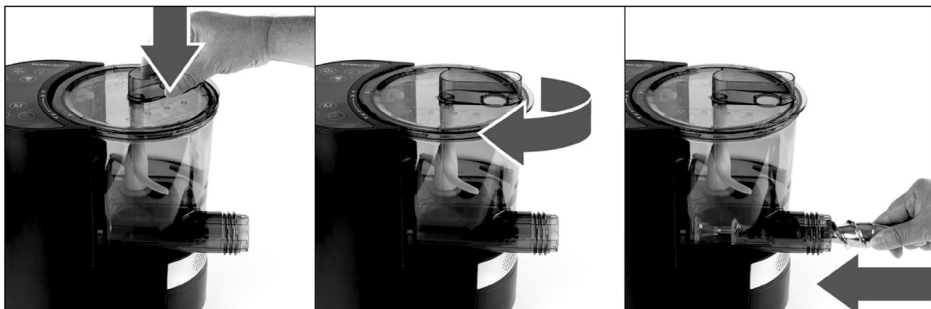
- Var alltid noga med att stänga av apparaten och dra ut kontakten, innan apparaten monteras!



Tryck in vattentanken i basen, så långt den kan komma.

Tryck därefter in blandningsbehållaren i basen, så långt den kan komma.



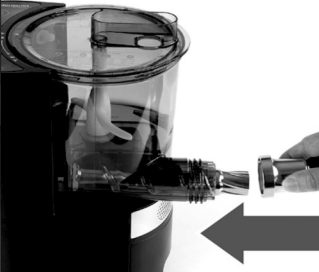
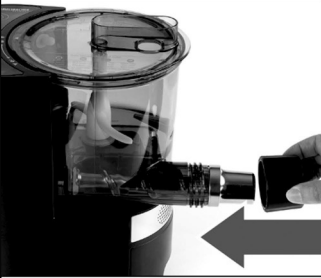


Placera degkroken på axeln inne i blandningsbehållaren.



Placera locket på blandningsbehållaren i ett läge, där det inte sitter fast.

Vrid locket medurs, tills du hör att det klickar på plats. Se till, att de två markeringarna är exakt ovanför varandra!

Sätt skruven på motoranslutningen och tryck den inåt, så långt den kan komma, så den placeras i motorupphängningen. Rör på skruven lite fram och tillbaka, om det behövs.

		
<p>Placera en av pastaform-insatserna i hållaren (framsidan ska vara vänd utåt, och insatsens böja del ska vara uppåt.</p>	<p>Var nogga med att sätta fast insatsen korrekt!</p>	<p>Med insatsen nedåt skjuts hållaren på plats på skruven, så lång in som den kan komma. Det finns 3 tappor som den ska skjutas in över.</p>
		
<p>Sätt skruvlocket på plats på gängorna.</p>	<p>Vrid skruvlocket medurs, och dra åt det ordentligt. Se till, att skruvlocket sitter ordentligt fast!</p>	<p>Nu är apparaten klar att användas.</p>

Isärtagning av apparaten



- **Var alltid nogga med att stänga av apparaten och dra ut kontakten, innan apparaten tas isär!**

Utför processen i motsatt ordning av instruktionerna under "Montering av apparaten".

- Lossa och ta bort skruvlocket. **WARNING:** delarna kan vara varma!
- Ta av hållaren till pastaform-insatsen och ta ut den.
- Lossa skruven och ta av den med en rörelse mot apparatens framsida.
- Öppna blandningsbehållarens lock och ta av det.
- Lossa degkroken från motordrevet och ta ut den från blandningsbehållaren.
- Dra blandningsbehållaren framåt, och ta av den från huvuddelen.
- Ta bort vattentanken.

Användning av apparaten



WARNING: Fara för skada!

- Ta inte bort locket till blandningsbehållaren förrän skruven och degkroken har slutat att röra sig!
- Stick inte in handen i apparaten medan den är i gång. Använd inte dina fingrar eller andra föremål för att sprida innehållet på insidan av blandningsbehållaren eller nära skruven!



WARNING: Risk för personskador och brännskador!

- Hållaren för pastaform-insatserna kan bli mycket varma under användning av apparaten!
- Heta ytor är fortfarande mycket varma, direkt efter apparaten är avstängd!

OBSERVERA: För att säkerställa, att vågen fungerar korrekt, rekommenderar vi att nollställa vågen innan varje användning. Justera alltid vågen utan lock på blandningsbehållaren.

1. Förbereda apparaten för användning

- Se till, att apparaten är ordentligt och korrekt monterad (se avsnittet om "Montage av apparaten").

2. Fylla vattentanken

- Ta ut vattentanken och fyll den med rent och kallt vatten upp till markeringen på tankens överkant.
- Tryck därefter tillbaka vattentanken i huvudenheten, så lång den kan komma.


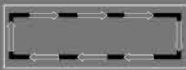
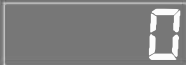
➔ Om dioden på vattentanken lyser blått, är det tillräckligt med vatten i tanken.

➔ Om dioden på vattentanken lyser rött, är det inte tillräckligt med vatten i tanken.


3. Anslutning av apparaten till ström

	<p>Sätt kontakten i ett korrekt och säkert eluttag.</p> <p>➔ En ljudsignal bekräftar att apparaten är ansluten till ström.</p>
	<p>Elektroniken kontrolleras kort</p> <p>➔ Alla symboler lyser på displayen i cirka en sekund.</p>
	<p>Efter kontrollen går apparaten ner i standby-läge.</p> <p>➔ Displayen visar ett blinkande "b".</p>



4. Apparaten tänds

	<p>- Tryck på ON/Standby-knappen i cirka 2 sekunder för att slå på apparaten. OBSERVERA: Om du inte trycker på några andra knappar inom 2 minuter, går apparaten åter ner i standby-läge.</p>
	<p>- Den integrerade vågen beräknar apparatens totala vikt. ➔ En roterande stapel syns på displayen. OBSERVERA: Flytta inte apparaten, medan den håller på att väga.</p>
 A1 A2 A3 M1 A4 A5 A6 M2	<p>- Efter kontrollen går apparaten till driftsläge. ➔ Alla apparatens program visas i displayen ➔ Displayen visar en blinkande "0".</p>

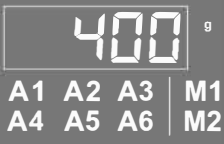
5. Locket tas bort

 A1 A2 A3 M1 A4 A5 A6 M2	<p>- Vrid blandningsbehållarens lock, och ta av det. • Vågen är aktiv och beräknar apparatens vikt utan lock. ➔ Displayen visar t ex "-155". ➔ Dessutom visas symbolen "g".</p>
--	---

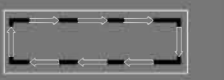

6. Tarering av vågen (nollställning)

	<p>VIKTIGT: Innan du tarerar vågen, så att den nollställs, ska du se till att apparaten är korrekt monterad ... den valda pastaform-insatsen är sitter i ... vattentanken är fylld ända upp till markeringen ... det ännu inte finns något mjöl inne i blandningsbehållaren.</p> <p>- Tryck på VIKT-knappen för att tarera vågen.</p> <p>OBSERVERA: Om du ändrar apparatens vikt efter tarering av vågen, ska vågen åter tareras. OBSERVERA: Flytta inte apparaten, när den håller på att väga!</p>
 A1 A2 A3 M1 A4 A5 A6 M2	<p>- När tareringen är slutförd, är apparaten i driftstillstånd. ➔ Alla apparatens program visas på displayen. ➔ Dessutom visas symbolen "g".</p>




7. Påfyllning av mjöl






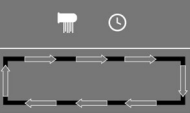

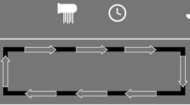


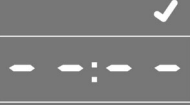


 <p>A1 A2 A3 M1 A4 A5 A6 M2</p>	<p>- Fyll på med önskad mängd mjöl i blandningsbehållaren. ➔ Displayen visar vikten av det påfyllda mjölet (t ex 400 g).</p>
---	---


8. Locket stängs

	<ul style="list-style-type: none"> • Stäng locket, och klicka fast det genom att vrida det så lång åt höger som du kan. Du ska vara helt säker på, att locket har klickats på plats! • Vågen beräknar apparatens vikt och innehåll ännu en gång. <p>➔ En roterande stapel visas tillfälligt på displayen.</p>
 <p>A1 A2 A3 M1 A4 A5 A6 M2</p>	<ul style="list-style-type: none"> • När vikten har åter kontrollerats, är apparaten redo för val av funktion. Vågen är inte längre aktiv. <p>➔ Alla apparatens program visas på displayen. ➔ Displayen visar vikten för det påfyllda mjölet (t ex 400 g). ➔ Symbolen "g" för vikt försvinner.</p>
	<p>Hvis melets vægt blinker på displayet efter lukning af låget</p> <p>➔ (t ex 150), är minimimängden på 200 g inte uppnådd, eller ➔ (t ex 750) den maximala påfyllningsmängden på 600 g har överskridits.</p>








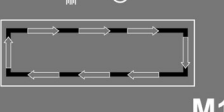

9. Så här arbetar du med automatiska program









	<p>När du har fyllt på önskad mängd mjöl och stängt locket, ska du trycka på knappen A för att välja ett av de automatiska programmen. Du kan bläddra mellan programmen genom att trycka på denna knapp flera gånger.</p>
 <p>A1 A2 A3 M1 A4 A5 A6 M2</p>	<p>➔ Det valda programmet (t ex A1) blinkar på displayen.</p>
	<p>För att starta det valda programmet ska du trycka på Start/Stop-knappen.</p>

 <p>A1</p>	<p>Blandning av degen</p> <ul style="list-style-type: none"> - Det automatiska programmet startar med, att degen blandas. ➔ Displayen visar det valda programmet hela tiden. ➔ Varigheten av blandningsprocessen visas i displayen med en nedåtgående tidssekvens. <p>Dessutom visas symbolerna  och .</p>
 <p>A1</p>	<p>Automatisk vattentillförsel</p> <ul style="list-style-type: none"> - Efter en kort stund pumpas den mängd vatten som maskinen har beräknat, in i blandningsbehållaren via vattenmunstycket. <p>Displayen visar symbolen .</p>
 <p>A1</p>	<p>Degen pressas ut</p> <ul style="list-style-type: none"> - När blandningsprocessen är avslutad, börjar maskinen automatiskt att pressa ut degen. ➔ En roterande stapel visas på displayen under utpressning av degen. <p>➔ Dessutom visas symbolen .</p>
 <p>A1</p>	<p>Ventilation</p> <ul style="list-style-type: none"> - Kort efter att utpressningen av degen har startat, börjar fläkten att köra. <p>➔ Displayen visar symbolen .</p>
 <p>A1</p>	<p>Effektivt användande av degen</p> <ul style="list-style-type: none"> - Elektroniken registrerar om det fortfarande är deg kvar i blandningsbehållaren och säkerställer därigenom en upprepning av blandnings- eller utpressningsprocessen, för att degen ska vara så länge som möjligt. ➔ De sista 10 sekunderna av programmet visas på displayen med en nedåtgående tidssekvens.
	<p>Automatisk stopp</p> <ul style="list-style-type: none"> - När programmet är slut, slutar apparaten automatiskt att arbeta. ➔ Detta indikeras med en ljudsignal som upprepas 3 gånger. ➔ Displayen visar "--:--" . <p>➔ Dessutom visas symbolen .</p> <p>OBSERVERA: Om du inte trycker på andra knappar inom 2 minuter, går apparaten åter till driftläge. Om du fortfarande inte trycker på andra knappar inom de nästa 2 minuterna, går apparaten åter till standby-läge</p>
	<p>Avstängning av apparaten</p> <ul style="list-style-type: none"> - Tryck på knappen ON/Standby för att sätta apparaten i standby-läge.





	<p>➔ Displayen visar ett blinkande "b".</p>
--	---

10. Så här arbetar du med halvautomatiska program

	<p>OBSERVERA: Utför först 1 till 8, innan du börjar att arbeta med de halvautomatiska programmen. Se också till, att den vätska som ska användas är påfylld i förväg.</p> <ul style="list-style-type: none"> - När du har fyllt på önskad mängd mjöl och stängt locket, ska du trycka på knappen "M" för att välja ett av de halvautomatiska programmen. - Du kan bläddra mellan programmen genom att trycka på denna knapp flera gånger.
	<p>Det valda programmet (t ex M1) blinkar på displayen.</p>
	<p>- För att starta det valda programmet ska du trycka på Start/Stop-knappen.</p>
	<p>Blandning av degen</p> <ul style="list-style-type: none"> - Det automatiska programmet startar med blandning av degen, och den föreslagna mängden vätska (t ex 144 ml) visas på displayen. ➔ Displayen visar hela tiden det valda programmet. ➔ Den föreslagna mängden vätska och symbolen "ml" visas. <p>➔ Dessutom visas symbolerna  och </p>
	<p>Manuell vattentillförsel</p> <ul style="list-style-type: none"> - Håll den föreslagna mängden vätska långsamt och jämnt i blandningsbehållaren. - 2 minuter innan blandningsprocessen är klar, växlar displayen, och den resterande blandningstiden visas med en nedåtgående tidssekvens.
	<p>Degen pressas ut</p> <ul style="list-style-type: none"> - När blandningsprocessen är slut, börjar apparaten automatiskt att pressa ut degen. ➔ En roterande stapel visas på displayen under utpressning av degen. <p>➔ Dessutom visas symbolen </p>

 <p>M1</p>	<p>Ventilation</p> <p>- Kort efter att utpressningen av degen har startat, börjar fläkten att köra.</p> <p>➔ Displayen visar symbolen </p>
 <p>M1</p>	<p>Effektivt användande av degen</p> <p>- Elektroniken registrerar om det fortfarande är deg kvar i blandningsbehållaren och säkerställer därigenom en upprepning av blandnings- eller utpressningsprocessen, för att degen ska vara så länge som möjligt.</p> <p>➔ De sista 10 sekunderna av programmet visas på displayen med en nedåtgående tidssekvens.</p>
 	<p>Automatisk stopp</p> <p>- När programmet är slut, slutar apparaten automatiskt att arbeta.</p> <p>➔ Detta indikeras med en ljudsignal som upprepas 3 gånger.</p> <p>➔ Displayen visar "--:--"</p> <p>➔ Dessutom visas symbolen </p>
	<p>OBSERVERA: Om du inte trycker på andra knappar inom 2 minuter, går apparaten åter till driftläge. Om du fortfarande inte trycker på andra knappar inom de nästa 2 minuterna, går apparaten åter till standby-läge.</p>
	<p>Avstängning av apparaten</p> <p>- Tryck på knappen ON/Standby för att sätta apparaten i standby-läge.</p>
	<p>➔ Displayen visar ett blinkande "b".</p>

11. Manuell blandning av degen



	<p>- Du kan välja funktion genom att trycka på BLANDNINGS-knappen.</p> <p>OBSERVERA: Processen kan stoppas när som helst. Tryck bara på BLANDNINGS-knappen en gång till.</p>
	<ul style="list-style-type: none"> • Apparaten startar blandningsprocessen som varar i max. 10 minuter. <p>➔ Varigheten av blandningsprocessen visas med en nedåtgående tidssekvens.</p> <p>➔ Dessutom visas symbolerna  och </p>

	<p>Automatisk stopp</p> <ul style="list-style-type: none"> - När programmet är slut, slutar apparaten automatiskt att arbeta ➔ Detta indikeras med en ljudsignal som upprepas 3 gånger. ➔ Displayen visar "--:--". <p>Dessutom visas symbolen </p>
	<p>OBSERVERA: Om du inte trycker på andra knappar inom 2 minuter, går apparaten åter till driftläge. Om du fortfarande inte trycker på andra knappar inom de nästa 2 minuterna, går apparaten åter till standby-läge.</p>

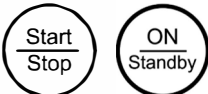
12. Manuell utpressning av degen

	<ul style="list-style-type: none"> - Denna funktion väljs genom att trycka på UTPRESSNINGS-knappen. <p>OBSERVERA: Processen kan stoppas när som helst. Tryck bara på UTPRESSNINGS-knappen en gång till.</p>
	<p>Apparaten börjar att pressa ut degen.</p> <ul style="list-style-type: none"> ➔ En roterande stapel visas på displayen under utpressning av degen. ➔ Dessutom visas symbolerna och
	<p>Ventilation</p> <ul style="list-style-type: none"> - Kort efter att utpressningen av degen har startat, börjar fläkten att köra. ➔ Displayen visar symbolen
	<p>Effektivt användande av degen</p> <ul style="list-style-type: none"> - Elektroniken registrerar om det fortfarande är deg kvar i blandningsbehållaren och säkerställer därigenom en upprepning av blandnings- eller utpressningsprocessen, för att degen ska vara så länge som möjligt. ➔ De sista 10 sekunderna av programmet visas på displayen med en nedåtgående tidssekvens.
	<p>Automatisk stopp</p> <ul style="list-style-type: none"> - När programmet är slut, slutar apparaten automatiskt att arbeta. Detta indikeras med en ljudsignal som upprepas 3 gånger. ➔ Displayen visar "--:--". <p>Dessutom visas symbolen </p> <p>OBSERVERA: Om du inte trycker på andra knappar inom 2 minuter, går apparaten åter till driftläge. Om du fortfarande inte trycker på andra knappar inom de nästa 2 minuterna, går apparaten åter till standby-läge.</p>


13. Ytterligare vattentillförsel

	<p>Denna funktion väljs genom att trycka på VATTEN-knappen. Pumpen startar, och ytterligare 5 ml pumpas in i blandningsbehållaren för varje tryck på knappen.</p> <p>→ Displayen visar symbole  under den tid som vattentillförseln varar.</p> <p>OBSERVERA: Den extra vattentillförseln kan upprepas flera gånger, upp till 30 sekunder innan blandningsprocessen slutar. Men var försiktig, för om man tillsätter för mycket vätska, blir degen för klistrig och kan bara pressas ut i begränsad omfattning.</p>
---	--

14. Avslutning av programmet/funktionen i förtid

	<p>För att avsluta ett program eller en funktion i förtid, ska du trycka på Start/Stop eller ON/Standby-knappen.</p>
--	--

15. Permanent avstängning av apparaten

	<ul style="list-style-type: none">• För permanent och korrekt avstängning dras strömkontakten ut efter varje användning.
--	--

Rengöring och underhåll

VARNING: Fara för personskada!



- Dra alltid ut kontakten, innan apparaten rengörs!
- Rengöringsborstens utfällbara nål är vass, så använd den med försiktighet!



- Lägg aldrig huvudenheten, strömssladden eller kontakten i vatten, och undvik att rengöra dessa under rinnande vatten!

OBSERVERA: Felaktigt eller bristande rengöring kan medföra mögelbildning!

OBSERVA: Blandningsbehållaren och det tillhörande locket kan även rengöras i diskmaskin vid låg temperatur och i översta korgen. Vi rekommenderar dock att rengöra alla andra tillbehör (såsom degkrok, skruv, skruvlock, pastaform-inlägg, hållare till pastaform-insatser osv.) för hand, eftersom ytorna kan bli slitna och ta skada av de aggressiva salterna som finns i maskindiskmedel.

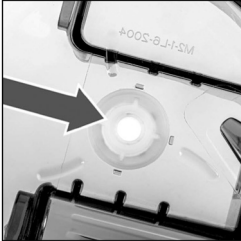

- Rengör apparaten och tillbehören omedelbart efter användning, så att rester inte torkar in på delarnas ytor.
- Rengör utsidan av huvudenheten med en fuktig trasa och eftertorka.
- Rengör blandningsbehållaren i varmt vatten med diskmedel. Var noga med att vattenkranen alltid är fri från rester när du rengör. Använd den medföljande rengöringsborsten för att ta bort grövre smuts.
- Rengör pastaform-insatserna i varmt vatten med mildt diskmedel. Använd den medföljande rengöringsborsten för att ta bort grövre smuts.

Till envisa rester i pastaform-insatserna kan du använda rengöringsborstens utfällbara nål, eller alternativt låta degen torka helt. När degen är torr, trycks den lätt ut med den utfällbara nålen.

- Rengör alla andra tillbehör i varmt vatten med mildt diskmedel. Använd den medföljande rengöringsborsten för att ta bort grövre smuts.
- Innan maskinen monteras och används igen, ska alla tillbehör vara torra.

- **Använd aldrig slipande rengöringsmedel och lösningsmedel!**
- **Rengör aldrig apparaten och tillbehören med en ångrengöringsapparat!**

Så här rengörs packningarna:

	<p>Det sitter en packning på insidan av blandningsbehållaren.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Denna packning kan tas ut och rengöras. - Rengör packningen i varmt vatten med lite diskmedel och eftertorka noggrant. - Sätt därefter packningen på plats igen samtidigt som du kontrollerar att den sitter korrekt. - Se till, att den tjockaste sidan av packningen är inne i blandningsbehållaren och att packningens fyra tappor passar i fördjupningarna i blandningbehållarens öppning.
	<p>Det sitter en packning i den bakre delen av motoranslutningen till skruven.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Denna packning kan tas ut och rengöras. - Rengör packningen i varmt vatten med lite diskmedel och eftertorka noggrant. - Sätt därefter packningen på plats igen samtidigt som du kontrollerar att den sitter korrekt. - Se till, att den tjockaste sidan av packningen sitter inne i motoranslutningen till skruven!

OBSERVERA: Utslitna eller skadade packningar ska bytas ut för att säkerställa att apparaten fungerar korrekt. Kontakta din återförsäljares serviceavdelning för att beställa nya packningar.

Packningar är förlitningsdelar och täcks därmed inte av garantin på apparaten!

Felsökning




Om ett fel skulle uppstå, se nedanstående tabell för att se om du själv kan åtgärda felet. Om detta inte är möjligt, kontakta din återförsäljares serviceavdelning. Tack!

Fejl	Orsak och åtgärd
E 02	Locket är inte ordentligt stängt. o <i>Självhjälp:</i> Vrid på locket, tills det klickar på plats.
E 05 E 06	Fel på elektroniken. o <i>Självhjälp:</i> Inte möjligt. Ta ut kontakten ur eluttaget och avbryt användningen av apparaten. o Kontakta din återförsäljares serviceavdelning.
E 09	Det är inte tillräckligt med vatten i vattentanken. o <i>Självhjälp:</i> Fyll upp vattentanken. Rester/främmande föremål i vattentanken. o <i>Självhjälp:</i> Ta ut kontakten ur eluttaget, och ta bort resterna.
E 15	Rester/främmande föremål i blandningsbehållaren. o <i>Självhjälp:</i> Ta ut kontakten ur eluttaget, och ta bort resterna.

E 17	Vågen är defekt. o <i>Självhjälp: inte möjligt. Ta ut kontakten och avbryt användningen av apparaten.</i> o <i>Kontakta din återförsäljares serviceavdelning.</i>
E 18	Pumpen är defekt. o <i>Självhjälp: inte möjligt. Ta ut kontakten och avbryt användningen av apparaten.</i> o <i>Kontakta din återförsäljares serviceavdelning.</i>

Tips för framgång

Grunden för god hemlagad pasta är degen. För att lyckas med degen ska du följa det aktuella receptet och följa våra tips.

		
Degen är för torr Vi rekommenderar att tillsätta lite vatten	Perfekt deg.	Degen är för fuktig. Vi rekommenderar att tillsätta lite mjöl.

ALLMÄNT

- Alla ingredienser ska hålla rumstemperatur. Ingredienser som är för kalla kan göra pastadegen spröd.
- Ju färskare pastan är, desto bättre är smaken.
- Små fransar eller en grov yta på pastan, gör att den bättre kan suga upp såsen senare. En 100% "jämn" pasta är tecken på för mycket vatten i degen.
- Ett högt innehåll av protein och kolhydrater är speciellt fördelaktigt när man använder fullkornsmjöl.
- Om fullkornsmjöl börjar att klumpa sig under utpressningen, kan man tillsätta lite mjöl genom påfyllningsöppningen medan pastan görs.
- Generellt kan alla pastaform-insatser användas till alla program, men resultatet varierar beroende på degens olika konsistens. Till exempel är glutenfri deg alltid sprödare och därmed inte idealisk för lasagne.

TYP AV MJÖL

- Beroende på tillverkaren varierar mjölet i kvalitet och finhet och detta påverkas också av naturliga produktvariationer. Detta kan ha inflytande på pastans kvalitet.
- Det är bäst att använda typ 00 durumvetemjöl till klassisk pasta. Denna typ av mjöl är mycket fin och har ett högt gluteninnehåll.
- Man kan även använda vetemjöl typ 405 och 550 och fullkornsvetemjöl.
- Som alternativ till vetemjöl kan man använda mjöl gjort på dinkelvete, kikärtor, kastanjer, bovete och liknande.
- Som ersättning för mjöl till glutenfri pasta eller till allergivänliga pastarecept kan du själv experimentera med olika blandningar. T ex är rismjöl, tapiokamjöl, potatismjöl och bovetemjöl välsmakande mjölsorter.

MED ELLER UTAN ÄGG

- Färska äggnudlar: Ägg gör pastadegen mer klistrig så att den blir fastare och mer aromatisk. Degen är speciellt lämplig till alla typer av bandnudlar (tagliatelle, fettuccine) och till fyllda dumplings (ravioli osv.), där degskärare kan användas.
- Traditionell pastadeg görs utan ägg. För goda vidhäftande egenskaper kan man istället använda durumvetemjöl (högt gluteninnehåll) eller en blandning av semolina-durumvetemjöl och vetemjöl. Denna deg är särskilt lämplig för spaghetti, penne, etc., eftersom durumvete ger pastan ett "gott bitt" efter tillagning (fast att bita i - al dente).

YTTERLIGARE INGREDIENSER

- Förhållandet mellan torra och våta ingredienser spelar en viktig roll. Om degen smular sig eller är för klistrig, är blandningsförhållandet mellan ingredienserna felaktig.
 - o Om degen är för fuktig, tillsätts lite mer mjöl.
 - o Om degen är för torr och smular sig, tillsätts lite mer vatten till degen.

FÖRVARING

- Färsk pasta kan förvaras i kylskåp i upp till 3 dagar.
- För längre hållbarhet kan pasta (utan ägg) torkas helt. På detta sätt kan den förvaras lufttätt i upp till ett år.
- Färska äggnudlar kan frysas. Undvik att töa upp den innan kokning. Lägg dem i stället direkt i det varma vattnet.

KOKTID

- Koktiden för färsk pasta är mycket kort. Endast 2-4 minuter. Testa och försök hitta din egen preferens inom detta tidsrum.
- Frusen pasta tar lite längre tid att koka. Prova dig fram.

Recept

Typer av mjöl

Typnummer indikerar förhållandet mellan mineraler (skaldelar i kornet) i mg per 100 g mjöl, vilket betyder, att vanligt universalmjöl - typ 405 - har mycket få mineralnäringssämnen/skaldelar, medan typ 1700 har många.

Följande typer av mjöl är lämpliga för tillagning av pasta:

Typ 00 - specialdurumvetemjöl till pasta och pizza

Typ 405 - mycket lätt och fint vetemjöl

Typ 550 - lätt universalmjöl med mycket fina bindningsegenskaper (gluten)

Fullkornsvetemjöl av olika typer korn som vete eller dinkel

Portionsstorlekar

200 g pasta för upp till 2 personer

400 g pasta för upp till 4 personer

600 g pasta för upp till 6 personer

Recept till de automatiska programmen A1 till A6

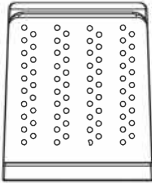
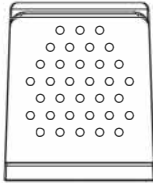
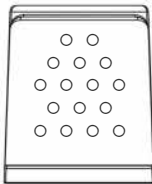
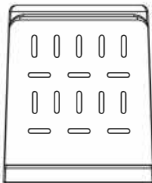
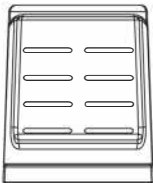
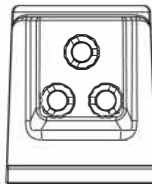

Program	Lämpliga typer av mjöl	Basrecept	Variation
A1	Typ 00	Väg 400 g typ 00-mjöl på apparaten. Vätskan tillsätts automatiskt. Starta program A1 .	Kokosnudlar Väg 300 g typ 00-mjöl och 100 g kokosmjöl på apparaten. Vätskan tillsätts automatiskt. Starta program A1 .
A2	Typ 00 eller Typ 550	Väg 400 g typ 00+ eller typ 550-mjöl. Vätskan tillsätts automatiskt. Starta program A2 .	Karl Johan-nudlar Väg 390 g typ 00- eller typ 550-mjöl. Tillsätt 2 msk finmalda, torkade Karl Johan-svampar. Vätskan tillsätts automatiskt. Starta program A2 .
A3	Typ 405 blandat med semolina-durumvetemjöl eller italienskt semolina-durumvetemjöl "Farina Di Grano Dura".	Väg 200 g typ 405-mjöl och 200 g dubbelmalet semolina-durumvetemjöl (eller "Farina Di Grano Dura"). Vätskan tillsätts automatiskt. Starta program A3 .	Citron- eller apelsinnudlar Väg 200 g typ 405-mjöl och 200 g dubbelmalet semolina-durumvetemjöl (eller "Farina Di Grano Dura"). Tillsätt 2 msk citron- eller apelsinolja, allt efter smak. Starta program A3 .
A4	Semolina-durumvetemjöl eller alternativt förmalet italienskt semolina-durumvetemjöl "Farina Di Grano Dura"	Väg 400 g dubbelmalet semolina-durumvetemjöl (eller "Farina Di Grano Dura"). Vätskan tillsätts automatiskt. Starta program A4 .	Tomat/chilinucllar Väg 400 g dubbelmalet semolina-durumvetemjöl (eller blanda 2 msk tomatpuré med en halv tsk chilipulver och tillsätt denna blandning till mjölet. Vätskan tillsätts automatiskt. Starta program A4 .
A5	Fullkornsdiinkelmjöl blandat med fullkorsvetemjöl.	Väg 200 g fullkornsdiinkelmjöl och 200 g fullkorsvetemjöl. Vätskan tillsätts automatiskt. Starta program A5 .	Kanelnudlar Väg 200 g fullkornsdiinkelmjöl och 200 g fullkorsvetemjöl. Tillsätt 2 msk kanel. Vätskan tillsätts automatiskt. Starta program A5 .
A6	Glutenfritt vitt universalmjöl (t ex Seitz universalmjöl)	Väg 400 g glutenfritt universalmjöl. Vätskan tillsätts automatiskt. Starta program A6 .	Örtnudlar Väg 400 g glutenfritt universalmjöl. Tillsätt 2 msk hackade örter (efter eget val). Vätskan tillsätts automatiskt. Starta program A6 .

Program	Lämpliga typer av mjöl	Basrecept	Variation
M1	Typ 00 eller Typ 550	Väg 400 g mjöl. Starta program M1 . När programmet är i gång, fyll på 150 ml vätska genom påfyllningsöppningen.	Färgade äggnudlar Väg 400 g typ 00- eller typ 550-mjöl. vispa 2 äggulor (stl M eller L) i måttbägaren, fyll upp med t ex rödbets- eller spenatjuice, och vispa det tillsammans. Starta program M1 . När programmet är i gång, fyll på vätskan långsamt genom påfyllningsöppningen.
M2	Fullkornsvetemjöl	Väg 400 g fullkornsvetemjöl. Starta program M2 . När programmet är i gång, fyll på 150 ml vätska genom påfyllningsöppningen.	Fullkornsäggnudlar Väg 400 g fullkornsvetemjöl. Vispa 2 äggulor (stl M eller L) i måttbägaren, fyll upp med t ex rödbets- eller spenatjuice och vispa det tillsammans. Starta program M2 . När programmet är i gång, fyll på vätskan långsamt genom påfyllningsöppningen.

Manuella recept (glutenfria)

Ingredienser	Manuell justering	Tips & Tricks
Bovetenudlar, glutenfri 180 g bovetemjöl 120 g potatismjöl 30 g linfrömjöl 150 ml vatten	Tryck på BLANDNING -knappen och låt blandningsprocessen köra i ca 3-4 minuter. Håll samtidigt på vattnet långsamt genom påfyllningsöppningen.	Glutenfri pasta knäcks mycket lätt, speciellt när det torkar - och den torkar snabbt. Observera därför följande rekommendationer:
Sojanudlar, glutenfri 80 g sojamjöl 210 g bovetemjöl 180 ml vatten 1 msk psyllium med fröskallar	Så snart den önskade konsistensen är uppnådd - degen bör smula sig - ska du trycka på UTPRESSNING -knappen.	<ul style="list-style-type: none"> ➔ Glutenfri pasta ska förarbetas precis efter framställning. ➔ Koka endast pastan väldigt kort. Vattnet ska koka upp, och pastan läggs i väldigt kort (får inte koka, då glutenfri pasta har en kortare koktid). ➔ Efter kokningen sköljs den av med rent vatten - pastan avger fortfarande mycket stärkelse. ➔ Låt den glutenfria pastan rinna ner i portionshögar under utpressningen. ➔ Om degen är för klibbig, tillsätt psyllium med fröskallar (ca.) 1 msk per 400 g deg).
Risnudlar, glutenfri 350 g rismjöl 130 g tapiokamjöl 230 ml vatten 1 msk psyllium med fröskallar		

Rätt sås för pastan: Vilken sås till vilken pasta?

		<p>Capelli d'angelo (ca 0,6 mm Ø) och spaghetti (ca 1,5 mm Ø) Till lång och tunn pasta passar en lätt tomatsås eller vitlök och olivolja. Dessa typer av såser lägger sig perfekt om pastan. Du kan göra dessa såser ännu godare med färska örter, mycket mogna och aromatiska tomater (tärnade) och sprödstekt bacon.</p>
		<p>Spaghettoni (ca 2,2 mm Ø), Tagliatelle (ca 11,5 mm) och Fettucine (5,5 mm) Dessa typer passar bäst för mycket näringsrika såser med kött eller mycket fylliga och krämiga såser. Tunn bandspaghetti serveras ofta med fisk och skaldjur. Generellt kan man säga, att ju bredare pasta, desto fylligare kan såsen vara. Pastaformen till spaghettoni kan även användas för att göra asiatiska udon-nudlar.</p>
		
		<p>Penne (ca 7,5 mm Ø) Penne absorberar såsen ännu bättre. De rekommenderas därför till grönsakssåser och ragu. Penne är även fantastiska till kokta rätter och pastasallad.</p>
		<p>Lasagneplattor/pastaplattor (ca 11 cm) Pastaplattor är basen i lasagne och fyllda pastakuddar såsom tortellini, ravioli och cappelletti. Det finns inga gränser för kreativiteten, när det handlar om fyllningen. Fyllda pastakuddar serveras normalt med lite smör eller en god olivolja och färska örter. Till sist riven permesän eller pecorinoost på toppen.</p>

OBSERVERA: Spara alltid lite kokvatten från pastan för att göra såsen. Det ger såsen en krämig konsistens. Det är bäst att blanda pastan med såsen precis efter kokningen.

REKLAMATIONSRÄTT OCH SERVICE

REKLAMATIONSRÄTT

Den nya produkt omfattas av 3 års reklamationsrätt på fabrikations- och materialfel, gällande från det dokumenterade inköpsdatumet. Garantin omfattar material och arbetslön. Vid begäran om service ska du upplysa om produktens namn och serienummer. Dessa upplysningar finns på typskylten. Notera ev. dessa upplysningar här i bruksanvisningen, så du dem lätt tillgängliga. Det gör det lättare för servicemontören att hitta de korrekta reservdelarna.

Reklamationsrätten omfattar inte:

- Fel och skador som uppkommit på grund av fabrikations- och materialfel.
- Vid misskötsamt underhåll – däribland även gäller bristande rengöring av produkten
- Vid brand- och/eller vatten- och fuktskador på produkten.
- Om man använt reservdelar som inte är original
- Om anvisningarna i bruksanvisningen inte efterföljs
- Om inte installationen genomförts enligt anvisningarna
- Om inte auktoriserad fackman har installerat eller reparerat produkten
- Batterier eller andre förslitningsdelar

Transportskador

En transportskada som konstateras vid återförsäljarens leverans hos kunden, är detta uteslutande en sak mellan kunden och återförsäljaren. I de fall då kunden själv stått för transporten av produkten, påtar sig leverantören ingen förpliktelse i förbindelse med eventuella transportskador. Eventuella transportskador ska anmälas omgående och senast 24 timmar efter att varan levererats. Annars kommer kundens krav att avvisas.

Ogrundad service

Om produkten skickas in till service, och det visar sig att man hade kunnat avhjälpa felet själv genom att följa anvisningarna här i bruksanvisningen, faller det på kunden själv att betala för servicen.

Kommersiella inköp

Kommersiella inköp är sådana inköp av apparater, som inte ska användas i privata hushåll, men som används i kommersiella sammanhang eller liknande (restaurang, café, kantin etc.) eller används till uthyrning eller annan användning som omfattar flera användare.

I förbindelse med kommersiella inköp frånfaller garantin eftersom denna produkt uteslutande är avsedd för vanliga hushåll.

SERVICE

För serviceförfrågan och reservdelar i Sverige kontaktas den butik, där produkten är inköpt. Anmälan om reklamation kan också ske på wittsverige.se under fliken 'Service'.

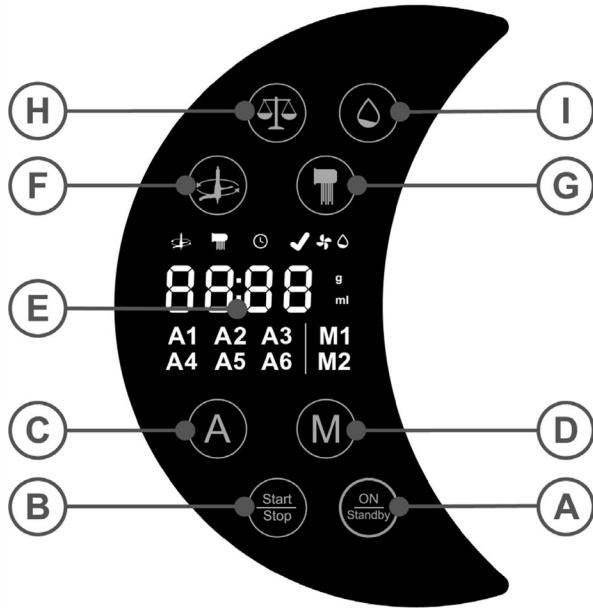
Med förbehåll för tryckfel.

Tillverkaren/återförsäljaren kan inte hållas ansvariga för produkt- och/eller personsador, om säkerhetsanvisningarna inte följs. Garantin bortfaller om anvisningarna inte följs.

Sisällysluettelo

TUOTTEEN KUVAUS.....	81
OHJAUSPANEEL.....	82
LISÄOSAT ERI PASTATYYPEILLE	82
TURVALLISUUSOHJEET	84
Yleiset turvallisuusohjeet	86
Turvallisuusohjeet laitteen käyttöön	86
JOHDANTO	86
KÄYTTÖTARKOITUS	86
TEKNISET TIEDOT	86
LISÄTARVIKKEET	86
PAKKAUSMATERIAALI	86
TIETOJA HÄVITTÄMISESTÄ / KIERRÄTYKSESTÄ.....	86
OMINAISUUDET	87
ENNEN LAITTEEN KÄYTTÖÄ.....	87
AUTOMAATTISET OHJELMAT	87
PUOLIAUTOMAATTISET OHJELMAT	88
LAITTEEN ASENNUS JA PURKAMINEN	89
LAITTEEN TOIMINTA.....	91
1. Laitteen käyttöönotto	91
2. Vesisäiliön täyttö.....	91
3. Laitteen kytkeminen virtalähteeseen	91
4. Laite kytkeytyy päälle	92
5. Irrota kansi.....	92
6. Vaa'an taaraaminen (nollaus).....	92
7. Jauhojen täyttö	93
8. Kannen sulkeminen	93
9. Kuinka työskennellä automaattisten ohjelmien kanssa.....	93
10. Kuinka työskennellä puoliautomaattisten ohjelmien kanssa	95
11. Taikinan vaivaaminen manuaalisesti	96
12. Taikinan manuaalinen muotoilu	97
13. Veden lisääminen	98
14. Lopeta ohjelma / toiminto ennen sen päättymistä	98
15. Laitteen sammutus.....	98
PUHDISTUS JA HUOLTO.....	98
ONGELMIEN KARTOITTAMINEN VINKKEJÄ JA IDEOITA	99
RESEPTIÄ.....	101
TAKUU JA HUOLTO	105

Ohjauspaneeli



A	ON/STANDBY -painike: laitteen kytkeminen päälle tai pois päältä
B	Start/Stop -painike: käynnistää tai pysäyttää laitteen
C	A : Valitse yksi kuudesta automaattisesta ohjelmasta
D	M : Valitse yksi kahdesta puoliautomaattisesta ohjelmasta
E	Näyttö
F	VAIVAUS -painike: aloittaa taikinan manuaalisen vaivaamisen
G	MUOTOILE -painike: aloittaa taikinan manuaalisen muotoilun
H	PAINO -painike: nollaa painon
I	VESI -painike: lisää veden syöttöä

Lisäosat eri pastatyypeille

CAPELLI D'ANGELO (noin 0,6 mm Ø)	SPAGHETTI (noin. 1.5 mm Ø)	SPAGHETTONI (noin. 2,2 mm Ø)	FETTUCCINE (noin. 5.5 mm)	TAGLIATELLE (noin. 11.5 mm)	PENNE (noin. 7.5 mm Ø)	LASAGNE LEVYT (noin. 11 cm)

Turvallisuusohjeet



Huom.: Lue kaikki turvallisuusohjeet! Virheellinen käyttö tai turvallisuusohjeiden laiminlyönti voi johtaa sähköiskuun, tulipaloon ja/tai vakavaan loukkaantumiseen!

Yleiset turvallisuusohjeet:

- Lapset eivät saa käyttää tätä laitetta.
- Laitetta voivat käyttää henkilöt, joilla on heikentynyt fyysinen, aistillinen tai henkinen kyky tai heillä ei ole kokemusta tai tietoa laitteen käytöstä, jos heitä valvotaan tai he ovat saaneet ohjeita laitteen turvallisesta käytöstä ja jos he ymmärtävät siitä aiheutuvat vaarat.
- Pidä lapset aina loitolla laitteesta ja sen virtajohdosta.
- Älä anna lasten leikkiä laitteella.
- Älä koskaan jätä laitetta ilman valvontaa sen käytön aikana.
- Lapset eivät saa suorittaa puhdistusta ja huoltoa, elleivät he ole yli 8-vuotiaita ja heitä valvotaan.
- Pakkausmateriaalit, kuten foliopussit, on pidettävä poissa lasten ulottuvilta.
- Älä käytä tätä laitetta ulkoisen ajastimen tai erillisen kaukosäätimen kanssa.
- Tarkista ennen jokaista käyttökertaa, että laite ja lisävarusteet ovat moitteettomassa kunnossa. Laitetta ei saa käyttää, jos lisävarusteen osia puuttuu tai siinä on näkyviä vaurioita. Näissä tapauksissa laite on irrotettava pistorasiasta ja asiantuntijan on tarkastettava se.
- Kun käytät virtajohtoa, varmista, ettei kukaan voi jäädä kiinni tai kompastua siihen, jotta laite ei vahingossa putoa.
- Pidä virtajohto kaukana kuumista pinnoista, terävistä reunoista ja painavista esineistä. Tarkista virtajohto säännöllisesti vaurioiden ja kulumisen varalta. Vahingoittuneet tai sotkeutuneet johdot lisäävät sähköiskun vaaraa.
- Vältä vetämästä virtajohdosta, kun irrotat laitteen pistorasiasta — vedä aina vain pistokkeesta!
- Älä koskaan upota laitetta, virtajohtoa ja pistoketta veteen, kun puhdistat niitä.
- Tämä sähkölaite on asiaankuuluvien turvallisuusstandardien mukainen. Jos laitteessa tai virtajohdossa on kulumisen merkkejä, irrota virtajohto välittömästi.
- Laitetta saa huoltaa vain valtuutetuissa erikoiskorjaamoissa. Vääränlainen huolto voi aiheuttaa merkittävän vaaran käyttäjälle.
- Virheellinen käyttö ja käyttöohjeiden noudattamatta jättäminen mitätöivät takuun.



TURVALLISUUSOHJEET LAITTEEN KÄYTTÖÖN

VAROITUS: Loukkaantumisvaara!

- Poista vaivaussäiliön kansi vasta, kun taikinakierre ja taikinakoukku ovat pysähtyneet kokonaan!
- Älä työnnä kättäsi laitteeseen sen ollessa käynnissä. Älä laita sormiasi tai muita esineitä vaivaussäiliön sisäpuolelle tai lähelle taikinakierrettä!



VAROITUS: Loukkaantumisen ja palovamman vaara!

- Pastamuotin pidike voi kuumentua laitteen käytön aikana!
- Kuumentuvat osat ovat erittäin kuumia heti laitteen sammuttamisen jälkeen!

Ole siis varovainen:

- Laite on suunniteltu enintään 40 minuutin yhtäjaksoiseen käyttöön. Jos tämä aika on saavutettu, laitteen on annettava jäähtyä vähintään 10 minuuttia. Muuten moottori voi vaurioitua!
- Vältä koskettamasta liikkuvia osia. Loukkaantumisten välttämiseksi on välttämätöntä, että hiukset, kädet ja vaatteet pidetään kaukana taikinakoukusta, taikinakierteestä ja täyttöaukosta.
- Irrota laite aina sähköverkosta, kun sitä ei valvota, sekä ennen asennusta, purkamista tai puhdistamista!
- Sammuta ja irrota laite aina pistorasiasta, ennen kuin vaihdat lisävarusteita tai lisäosia, jotka liikkuvat laitteen käytön aikana!
- Käytä laitetta vain, jos se on koottu oikein!
- Älä käytä laitetta märin käsin!
- Älä käytä laitetta, jos taikinakierre tai lisävarusteet ovat viallisia!
- Käytä tähän laitteeseen vain alkuperäisiä lisävarusteita!
- Vältä laittamasta liian kuumia aineksia (> 60 ° C) vaivaussäiliöön.
- Älä siirrä laitetta sen ollessa käynnissä!
- Huomioi seuraavat asiat laitetta asennettaessa:
 - o Laite soveltuu vain sisäkäyttöön.
 - o Aseta laite vakaalle ja tasaiselle alustalle.
 - o Älä käytä laitetta lämmönlähteiden (liesi, kaasuliekki jne.) lähellä tai räjähdysalttiissa ympäristössä, jossa on syttyviä nesteitä tai kaasuja.
 - o Aseta se lasten ulottumattomiin.
 - o Jätä riittävästi tilaa laitteen ympärille, jotta työskentelyalue on häiriötön.
 - o Älä säilytä laitetta ulkona tai märissä tiloissa.
- **Laitteen virtapistoke on irrotettava pistorasiasta jokaisen käyttökerran jälkeen, jotta se voidaan sammuttaa oikein.**

Johdanto



Onnittelut uudesta ostoksestasi! Olemme iloisia, että valitsit tämän aadukkaan pastakoneen. Tulet varmasti olemaan iloisesti yllätynyt pastakoneen helppokäyttöisyydestä ja sen monista käyttömahdollisuuksista.

Varmistaaksesi, että voit nauttia laitteesta pitkään, lue seuraavat tiedot huolellisesti ja noudata ohjeita. Säilytä tämä käyttöopas. Välitä kaikki asiakirjat kolmansille osapuolille, jos laite luovutetaan. Kiitos.

Käyttötarkoitus

Laitte on suunniteltu käytettäväksi kotitalouksissa ja vastaavissa paikoissa, kuten:

- myymälöissä, toimistoissa ja muissa pienyrityksissä sijaitsevilla henkilöstökeittiöissä, maataloilla,
- vierashotelleissa, motelleissa ja muissa vastaavissa asuinympäristöissä.

Laitetta ei ole tarkoitettu muuhun käyttöön, sillä se voi aiheuttaa merkittävän onnettomuusrisikin. Valmistaja ei vastaa vahingoista, mikäli laitetta käytetään väärin. Laitte on tarkoitettu kotitekoisen pastan valmistukseen. Laitetta ei ole tarkoitettu kaupalliseen käyttöön.

Tekniset tiedot

Liitä laite vain eristettyyn maadoitusliitäntään, joka on asennettu lain mukaisesti. Verkkojännitteen on vastattava energiamerkin vaatimuksia. Liitä vain verkkovirtaan!

Nimellisjännite:	220 - 240 V ~ 50-60 Hz
Nimellisteho:	220 W
Minimikapasiteetti:	200 g mel
Maksimikapasiteetti:	600 g mel
Suojausluokka:	I
Max. keskeytymätön toiminta:	40 minutt

Lisätarvikkeet

Tarkista heti pakkauksen purkamisen jälkeen, että toimitetut lisävarusteet ovat kunnossa ja että tuote ja kaikki sen osat ovat ehjiä.

Pakkausmateriaali

Älä hävitä pakkausmateriaalia, vaan kierrätä se.

Kierrätä paperi, pahvi ja aaltopahvi asianmukaisesti. Laita myös muovi- ja kalvopakkausmateriaalit niille tarkoitettuihin keräysastioihin.



Esimerkit muovimerkinnoista: PE tarkoittaa polyeteeniä, 02 PE-HD:tä, 04 PE-LD:tä, PP polypropeenaa, PS tarkoittaa polystyreeniä ja CPE kloorattua polyeteeniä.

Tietoja hävittämisestä / kierrätyksestä



Sähkö- ja elektroniikkalaiteromudirektiivin (2002/96 / EY) mukaan tätä tuotetta ei saa hävittää tavallisen kotitalousjätteen mukana sen käyttöikänsä päätyttyä. Palauta se siis maksutta paikallisille keräyspalveluille (esim. kierrätysasemalle), jotka huolehtivat sähkö- ja elektroniikkalaitteiden kierrätyksestä. Ota yhteyttä paikallisiin viranomaisiin hävitystietojen saamiseksi.

Ominaisuudet

Elektronisesti ohjattu vaivaus- ja muotoiluprosessi

Elektroniset ohjauspainikkeet ohjaavat taikinan optimaalista sekoittamista / vaivaamista käytön aikana ja varmistavat, että taikina jakautuu tasaisesti pastamuottiin muotoiluprosessin aikana. Lisäksi elektroniikka tunnistaa, onko taikinaa vielä jäljellä vaivaussäiliössä, ja varmistaa vaivaus- ja muotoiluprosessin aikana (taikinakierteen pyöriessä), että taikina riittää mahdollisimman pitkään.

Integroitu vaaka

Laitte on varustettu vaa'alla. Vaaka määrittää jauhun painon yhden gramman tarkkuudella. Vaaka on erittäin herkkä, joten laitetta ei saa siirtää punnituksen aikana.

Automaattinen veden syöttö

Automaattisia ohjelmia käytettäessä laite laskee koneeseen täytetyn jauhomäärän tarvitseman veden määrän ja oikea vesimäärä siirtyy automaattisesti vaivaussäiliöön. Integroitu ja irrotettava vesisäiliö varmistaa veden riittävyyden.

Integroitu tuuletin

Muotoiluprosessin aloittamisen jälkeen integroitu tuuletin käynnistyy automaattisesti. Tuuletus kuivattaa hiukan nuudeleita ja estää pastaa tarttumasta yhteen muotoilun aikana.

Kannen lukko

Laitte voi toimia vain, kun kansi on kunnolla kiinni vaivaussäiliössä. Jos kansi avataan koneen ollessa käynnissä, se pysähtyy automaattisesti.

Ylikuumenemissuoja

Ylikuumenemissuoja varmistaa, että moottori sammuu ylikuormituksen tai ylikuumenemisen vuoksi ja estää sen vaurioitumisen. Tässä tapauksessa laite on jäädytettävä huoneenlämpötilaan. Jäähdytyksen jälkeen laite on jälleen käyttövalmis.

Ennen laitteen käyttöä

Poista kaikki suojakalvot ja pakkausmateriaalit laitteesta ja lisävarusteista. Puhdista laite ja kaikki irrotettavat lisävarusteet tämän oppaan puhdistusohjeiden mukaisesti (katso "Puhdistus ja huolto").

Automaattiset ohjelmat

Laitteessa on jopa 6 automaattista ohjelmaa. Jauhotyypistä ja ohjelman valinnasta riippuen voit valmistaa automaattisesti jopa 600 g pastaa kerralla. Alla olevassa taulukossa on yleiskatsaus yksittäisten automaattisten ohjelmien parametreihin.



- Voit valita ohjelman painamalla painiketta **A** toistuvasti.

HUOM: Automaattiset ohjelmat suorittavat veden syötön automaattisesti.

Ohjelma	Suosittelut jauhotyyppi	Automaattinen veden syöttö (veden ja jauhon sekoitussuhde)	Suosittelut jauhon määrä	Vaivausaika minuutteina
A1	- vehnäjauho, tyyppi 00	ca. 36 ml / 100 g	400 g (max. 600 g)	04:00
A2	- vehnäjauho, tyyppi 00	ca. 37 ml / 100 g	400 g (max. 600 g)	04:00
A3	- vehnäjauho, tyyppi 405 - manna-durumvehnä - vehnäjauho / manna-durumvehnä sekoitussuhteella 50/50	ca. 38 ml / 100 g	400 g (max. 600 g)	03:30
A4	- Italialainen manna-durumvehnäjauho (kahdesti jauhettu manna-durumvehnäjauho)	ca. 39 ml / 100 g	400 g (max. 600 g)	04:00
A5	- Täysjyväjauho (täysjyväjauho ja täysjyvävehnäjauho sekoitussuhteella 50/50)	ca. 36 ml / 100 g	400 g (max. 600 g)	07:00
A6	- Gluteeniton (esim. luonnonmukainen yleisjauho)	ca. 58 ml / 100 g	400 g (max. 500 g)	03:00

TIP: Du kan tilsætte lidt olivenolie til programmerne A1 - A4 gennem påfyldningsåbningen. (maks. 1 teske pr. 100 g mel).

Puoliautomaattiset ohjelmat

Laitteessa on kaksi puoliautomaattista ohjelmaa, jotka tuottavat kerralla jopa 600 g pastaa yksilöllisistä resepteistä ja valitsemistasi ainesosista riippuen. Toisin kuin automaattiset ohjelmat, sinun on lisättävä neste itse manuaalisesti. Alla olevassa taulukossa on yleiskatsaus molempien puoliautomaattisten ohjelmien parametreista.

- Voit valita ohjelmat painamalla painiketta **M** toistuvasti.



HUOM: Lisättyjen jauhojen määrän perusteella näytössä näkyy ehdotus tarvittavasta nestemäärästä. Neste on kaadettava hyvin hitaasti ja tasaisesti täyttöaukon läpi.

Ohjelma	Suosittelut jauhotyyppi	Automaattinen veden syöttö (veden ja jauhon sekoitussuhde)	Suosittelut jauhon määrä	Vaivausaika minuutteina
M1	- Tyyppi 00 tai Tyyppi 550 1 munankeltuainen (koko M / L) per 200 g jauhoja	noin 37 ml/100 g (sekoita munankeltuainen mittakuppiin ja täytä vedellä)	400 g	04:00
M2	- Tyyppi 00 tai Tyyppi 550 1 munankeltuainen (koko M / L) per 200	noin 38 ml/100 g, ohjelma M1	400 g	03:00

Laitteen kokoaminen ja purkaminen

Laitteen asennus



- Muista aina sammuttaa laite ja irrottaa se pistorasiasta kun laitetta kootaan!



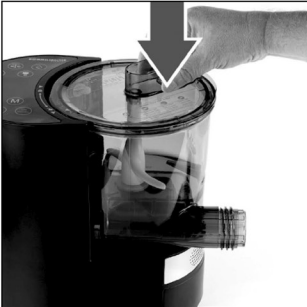
Työnnä vesisäiliö pohjaan niin pitkälle kuin mahdollista.



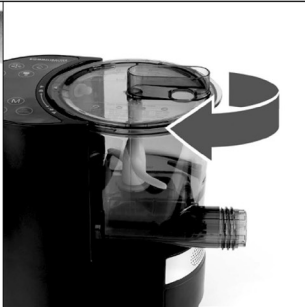
Liu'uta sitten vaivaussäiliö pohjaan niin pitkälle kuin mahdollista.



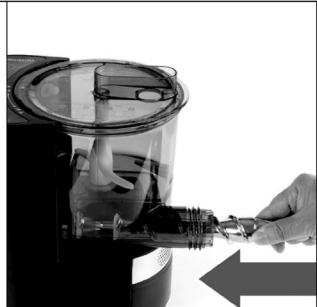
Aseta taikinakoukku vaivaussäiliön sisäpuolelle.





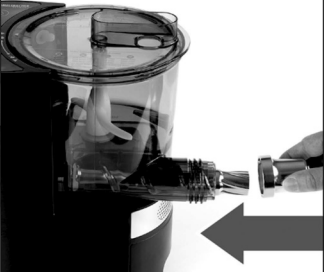
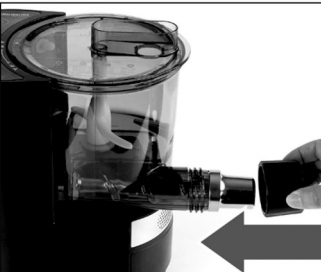
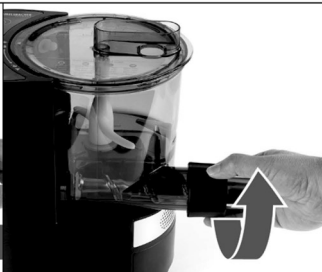

Aseta vaivaussäiliön kansi paikalleen, mutta älä lukitse sitä.



Käännä sitten kantta myötäpäivään, kunnes kuulet sen napsahdavan paikalleen. Varmista, että kaksi merkintää ovat vastakkain!



Aseta taikinakierre moottorin liitântään ja työnnä sitä sisäänpäin niin pitkälle kuin se menee niin, että se on tukevasti paikallaan moottorissa. Liikuta taikinakierrettä tarvittaessa hieman edestakaisin.

		
<p>Aseta yksi pastamuotin pidike paikoilleen (etuosan on oltava ulospäin ja insertin on kaarrettava ylöspäin.</p>	<p>Varmista, että kiinnität pidikkeen oikein!</p>	<p>Työnnä pidike paikalleen taikinakirteen sisään niin pitkälle kuin mahdollista. Siinä on kolme uraa, joiden yli se on työnnettävä.</p>
		
<p>Kiinnitä taikinakierteen kierretulppa.</p>	<p>Kierrä kierretulppaa myötäpäivään ja kiristä se huolellisesti. Varmista, että kierretulppa on tiukasti kiinni!</p>	<p>Laite on nyt käyttövalmis.</p>

Laitteen purkaminen

	<p>• Sammuta laite ja irrota pistoke pistorasiasta aina ennen laitteen purkamista!</p>
---	---

- Suorita purkuprosessi kohdan "Laitteen asennus" -ohjeiden mukaan, mutta päinvastaisessa järjestyksessä. o Löysää ja poista kierretulppa.

VAROITUS: osat voivat olla kuumia!

- o Irrota pastamuotin pidike ja poista se.
- o Löysää taikinakierrettä ja poista se kohti laitteen etuosaa.
- o Irrota vaivaussäiliön kansi ja poista se.
- o Irrota taikinakoukku moottoriliitännästä ja ota se ulos vaivaussäiliöstä.
- o Vedä vaivaussäiliötä eteenpäin ja poista se säiliöstä.
- o Irrota vesisäiliö.

Laitteen käyttö



VAROITUS: Loukkaantumisvaara!

- Poista ensin vaivaussäiliön kansi, kun taikinakerre ja taikinakoukku ovat pysähtyneet kokonaan!
- Älä työnnä kättäsi laitteesen sen ollessa käynnissä. Älä laita sormiasi tai muita esineitä vaivaussäiliön sisäpuolelle tai lähelle taikinakerrettä!



VAROITUS: Loukkaantumisen ja palovamman vaara!

- Pastamuotin pidike voi kuumentua laitteen käytön aikana!
- Kuumentuvat osat ovat erittäin kuumia heti laitteen sammuttamisen jälkeen!

HUOM: Varmistaaksesi, että vaaka toimii oikein, suosittelemme vaa'an nollaamista ennen jokaista käyttöä. Mittaa paino aina vaivaussäiliössä ilman kantta.

1. Laitteen käyttöönotto

- Varmista, että laite on koottu oikein ja huolellisesti (katso luku "Laitteen asennus").

2. Vesisäiliön täyttö


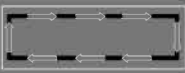
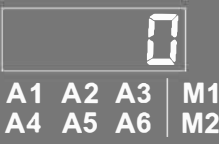
- Ota vesisäiliö ulos ja täytä se puhtaalla, kylmällä vedellä säiliön yläosassa olevaan merkkiin asti.
- Liu'uta sitten vesisäiliö takaisin säiliöön niin pitkälle kuin mahdollista.

- ➔ Jos vesisäiliön LED-valo palaa sinisenä, säiliössä on tarpeeksi vettä.
- ➔ Jos vesisäiliön LED-valo palaa punaisena, säiliössä ei ole tarpeeksi vettä.

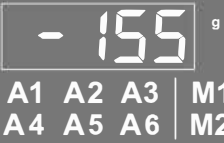
3. Laitteen kytkeminen virtalähteeseen

	<p>Kytke virtapistoke kunnolla pistorasiaan.</p> <p>➔ Äänimerkki vahvistaa, että laite on kytketty virtalähteeseen.</p>
	<p>Tarkista ohjauspaneeli lyhyesti.</p> <p>➔ Kaikki symbolit palavat näytössä noin sekunnin ajan.</p>
	<p>Tämän jälkeen laite siirtyy valmiustilaan.</p> <p>➔ Näytössä vilkkuu "b".</p>


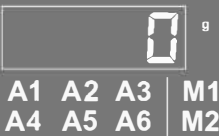
4. Laite kytkeytyy päälle

	<ul style="list-style-type: none">• Käynnistä laite painamalla ON/Standby -painiketta noin 2 sekunnin ajan. <p>HUOM: Jos muita painikkeita ei paineta 2 minuutin kuluessa, laite palaa valmiustilaan.</p>
	<ul style="list-style-type: none">• Integroitu vaaka laskee aineksien kokonaispainon. <p>➔ Näyttöön ilmestyy pyörivä palkki.</p> <p>HUOM: Älä siirrä laitetta punnituksen aikana.</p>
	<ul style="list-style-type: none">• Punnitsemisen jälkeen laite siirtyy toimintatilaan. <p>➔ Kaikki laitteen ohjelmat näkyvät näytössä.</p> <p>➔ Näytössä vilkkuu "0".</p>


5. Irrota kansi

	<ul style="list-style-type: none">• Kierrä vaivaussäiliön kansi auki ja poista se.• Vaaka aktivoituu ja laskee aineksien painon ilman kantta. <p>➔ Näytössä näkyy esim. "-155".</p> <p>➔ Lisäksi näkyviin tulee symboli "g".</p>
--	---

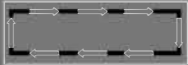

6. Vaa'an taaraaminen (nollaus)

	<p>TÄRKEÄÄ: Ennen kuin taaraat vaakaa, varmista, että...</p> <p>...laite on koottu oikein ...valittu pastamuotti on asennettu; ...vesisäiliö on täytetty merkkiin asti ...vaivaussäiliön sisällä ei ole vielä jauhoja.</p> <ul style="list-style-type: none">• Vaaka taarataan painamalla PAINO-painiketta. <p>HUOM: Jos muutat aineksien painoa taarauksen jälkeen, paino on taarattava uudelleen.</p> <p>HUOM: Älä siirrä laitetta punnituksen aikana.</p>
	<ul style="list-style-type: none">• Kun taaraus on valmis, laite on toimintavalmis. <p>➔ Kaikki laitteen ohjelmat näkyvät näytössä.</p> <p>➔ Lisäksi näkyviin tulee symboli "g".</p>




7. Jauhojen täyttö








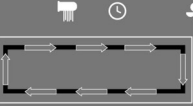


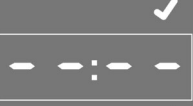


	<ul style="list-style-type: none"> • Lisää haluamasi määrä jauhoja vaivaussäiliöön. ➔ Näytöllä näkyy lisättyjen jauhojen paino (esim. 400 g).
--	---

8. Jauhojen täyttö

	<ul style="list-style-type: none"> • Sulje kansi ja napsauta se paikalleen kääntämällä sitä niin pitkälle oikealle kuin mahdollista. Sinun on oltava täysin varma, että kansi napsahtaa kiinni tiukasti! • Vaaka laskee laitteen painon ja sisällön vielä kerran. <p>➔ Pyörivä palkki näkyy tilapäisesti näytössä.</p>
	<ul style="list-style-type: none"> • Kun paino on tarkistettu uudelleen, laite on valmis toimintojen valintaan. Vaaka ei ole enää aktiivinen. ➔ Kaikki laitteen ohjelmat näkyvät näytössä. ➔ Näytöllä näkyy lisättyjen jauhojen paino (esim. 400 g). ➔ Painon symboli "g" katoaa.
	<p>Jos jauhojen paino vilkkuu näytössä kannen sulkemisen</p> <ul style="list-style-type: none"> ➔ jälkeen (esim. 150), vähimmäismäärää 200 g ei ole saavutettu tai ➔ 600 g:n täyttömäärä on ylitetty (esim. 750).




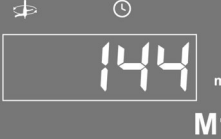



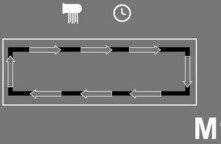

9. Kuinka työskennellä automaattisten ohjelmien kanssa








	<ul style="list-style-type: none"> • Kun olet lisännyt halutun määrän jauhoja ja sulkenut kannen, valitse yksi automaattisista ohjelmista painamalla A -painiketta. • Voit vaihtaa ohjelmien välillä painamalla tätä painiketta useita kertoja.
	<p>➔ Valittu ohjelma (esim. A1) vilkkuu näytössä.</p>
	<ul style="list-style-type: none"> • Käynnistä valittu ohjelma painamalla Start/Stop -painiketta.

 <p>A1</p>	<p>Taikinan vaivaaminen</p> <ul style="list-style-type: none"> • Automaattinen ohjelma alkaa taikinan vaivaamisella. ➔ Näytössä näkyy koko ajan valittu ohjelma. ➔ Vaivausprosessin kesto näkyy näytössä niin, että aika vähenee. <p>Lisäksi symbolit  ja  näkyvät.</p>
 <p>A1</p>	<p>Automaattinen veden syöttö</p> <ul style="list-style-type: none"> • Lyhyen ajan kuluttua laitteen laskema vesimäärä pumpataan vaivaussäiliöön vesisuuttimen kautta. <p>Näytössä näkyy symboli </p>
 <p>A1</p>	<p>Taikina muotoillaan</p> <ul style="list-style-type: none"> • Kun vaivaus on päättynyt, laite alkaa automaattisesti muotoilla taikinaa. <p>➔ Taikinan muotoilun aikana näytölle tulee pyörivä palkki.</p> <p>➔ Lisäksi näkyviin tulee symboli </p>
 <p>A1</p>	<p>Ilmanvaihto</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pian sen jälkeen, kun taikinan muotoilu on alkanut, tuuletin käynnistyy. <p>➔ Näytössä näkyy symboli </p>
 <p>A1</p>	<p>Taikinan tehokas hyödyntäminen</p> <ul style="list-style-type: none"> • Lisäksi elektroniikka tunnistaa, onko taikinaa vielä jäljellä vaivaussäiliössä, ja varmistaa vaivaus- ja muotoiluprosessin aikana, että taikina riittää mahdollisimman pitkään ➔ Ohjelman viimeiset 10 sekuntia näkyvät näytössä.
	<p>Automaattinen pysäytystoiminto</p> <ul style="list-style-type: none"> • Kun ohjelma on päättynyt, laite pysähtyy automaattisesti. ➔ Tämä ilmaistaan piippauksella, joka toistuu kolme kertaa. ➔ Näytössä näkyy "--:--". <p>➔ Lisäksi näkyviin tulee symboli </p> <p>Jos muita painikkeita ei paineta 2 minuutin kuluessa, laite palaa toimintatilaan.</p> <p>Jos muita painikkeita ei paineta seuraavan 2 minuutin aikana, laite siirtyy uudelleen standby-tilaan.</p>
	<p>Laitteen sammuttaminen</p> <ul style="list-style-type: none"> • Aseta laite valmiustilaan painamalla ON/Standby -painiketta.





b	→ Näytössä vilkkuu "b".
---	-------------------------



10. Puoliautomaattisten ohjelmien käyttö

	<p>HUOM: Suorita kohdat 1-8 ennen puoliautomaattisten ohjelmien käyttöä. Varmista myös, että sinulla on käytettävä neste mitattuna valmiiksi.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Kun olet lisännyt halutun määrän jauhoja ja sulkenut kannen, valitse yksi puoliautomaattisista ohjelmista painamalla M-painiketta. • Voit vaihtaa ohjelmien välillä painamalla tätä painiketta useita kertoja.
	Valittu ohjelma (esim. M1) vilkkuu näytössä.
	• Käynnistä valittu ohjelma painamalla Start/Stop -painiketta.
	<p>Taikinan vaivaaminen</p> <ul style="list-style-type: none"> • Puoliautomaattinen ohjelma alkaa taikinan vaivaamisesta, ja ehdotettu nesteen määrä (esim. 144 ml) näkyy näytöllä. → Näytössä näkyy koko ajan valittu ohjelma. → Ehdotettu nesteen määrä ja symboli "ml" tulevat näkyviin.
	<p>→ Lisäksi symbolit  ja  näkyvät.</p> <p>Manuaalinen veden syöttö</p> <ul style="list-style-type: none"> • Kaada ehdotettu määrä nestettä hitaasti ja tasaisesti vaivaussäiliöön. • 2 minuuttia ennen vaivausprosessin päättymistä näytön status muuttuu ja jäljellä oleva vaivausaika näytetään laskevassa aikasekvenssissä.
	<p>Taikinan muotoilu</p> <ul style="list-style-type: none"> • Kun vaivaus on päättynyt, laite alkaa automaattisesti muotoilla taikinaa. → Taikinan muotoilun aikana näytölle tulee pyörivä palkki. <p>→ Lisäksi näkyviin tulee symboli .</p>


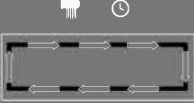


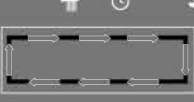


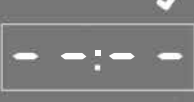

 <p>M1</p>	<p>Ilmanvaihto</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pian sen jälkeen, kun taikinan muotoilu on alkanut, tuuletin käynnistyy. <p>➔ Näytössä näkyy symboli </p>
 <p>M1</p>	<p>Taikinan tehokas hyödyntäminen</p> <ul style="list-style-type: none"> • Lisäksi elektroniikka tunnistaa, onko taikinaa vielä jäljellä vaivaussäiliössä, ja varmistaa vaivaus- ja muotoiluprosessin aikana, että taikina riittää mahdollisimman pitkään. <p>➔ Ohjelman viimeiset 10 sekuntia näkyvät näytössä.</p>
	<p>Automaattinen pysäytystoiminto</p> <ul style="list-style-type: none"> • Kun ohjelma on päättynyt, laite pysähtyy automaattisesti. <p>➔ Tämä ilmaistaan piippauksella, joka toistuu kolme kertaa.</p> <p>➔ Näytössä näkyy "--:--"</p> <p>➔ Lisäksi näkyviin tulee symboli </p>
	<p>HUOM: Jos muita painikkeita ei paineta 2 minuutin kuluessa, laite palaa toimintatilaan. Jos mitään muuta painiketta ei paineta seuraavan 2 minuutin aikana, laite siirtyy uudelleen standby-tilaan.</p>
	<p>Laitteen sammuttaminen</p> <ul style="list-style-type: none"> • Aseta laite valmiustilaan painamalla ON/Standby -painiketta.
	<p>➔ Näytössä vilkkuu "b".</p>

11. Taikinan vaivaaminen manuaalisesti



	<ul style="list-style-type: none"> • Voit valita toiminnon painamalla VAIVAUS-painiketta. <p>HUOM: Prosessi voidaan keskeyttää milloin tahansa. Paina VAIVAUS-painiketta uudelleen.</p>
	<ul style="list-style-type: none"> • Laite aloittaa vaivaamisen, joka kestää enintään 10 minuuttia. <p>➔ Vaivausprosessin kesto ilmoitetaan laskevalla aikasekvensillä.</p> <p>➔ Lisäksi symbolit  ja  näkyvät.</p>

	<p>Automaattinen pysäytystoiminto</p> <ul style="list-style-type: none"> Kun ohjelma on päättynyt, laite pysähtyy automaattisesti. <p>➔ Tämä ilmaistaan piippauksella, joka toistuu kolme kertaa.</p> <p>➔ Näytössä näkyy “--:--”.</p> <p>Lisäksi näkyviin tulee symboli </p> <p>HUOM: Jos muita painikkeita ei paineta 2 minuutin kuluessa, laite palaa toimintatilaan. Jos muita painikkeita ei paineta seuraavan 2 minuutin aikana, laite siirtyy uudelleen standby-tilaan.</p>
---	--

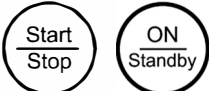
12. Taikinan manuaalinen muotoilu

	<ul style="list-style-type: none"> Tämä toiminto valitaan painamalla MUOTOILU-painiketta. <p>HUOM: Prosessi voidaan keskeyttää milloin tahansa. Paina MUOTOILU-painiketta uudelleen.</p>
	<ul style="list-style-type: none"> Laite alkaa puristaa taikinaa ulos. <p>➔ Pyörivä palkki näkyy tilapäisesti näytössä.</p> <p>➔ Lisäksi symbolit  ja  näkyvät.</p>
	<p>Ilmanvaihto</p> <ul style="list-style-type: none"> Pian sen jälkeen, kun taikinan muotoilu on alkanut, tuuletin käynnistyy. <p>➔ Näytössä näkyy symboli </p>
	<p>Taikinan tehokas hyödyntäminen</p> <ul style="list-style-type: none"> Lisäksi elektroniikka tunnistaa, onko taikinaa vielä jäljellä vaivaussäiliössä, ja varmistaa vaivaus- ja muotoiluprosessin aikana, että taikina riittää mahdollisimman pitkään. <p>➔ Ohjelman viimeiset 10 sekuntia näkyvät näytössä.</p>
	<p>Automaattinen pysäytystoiminto</p> <ul style="list-style-type: none"> Kun ohjelma on päättynyt, laite pysähtyy automaattisesti. <p>Tämä ilmaistaan piippauksella, joka toistuu kolme kertaa. Näytössä näkyy “--:--”.</p> <p>➔ Lisäksi näkyviin tulee symboli </p>
	<p>HUOM: Jos muita painikkeita ei paineta 2 minuutin kuluessa, laite palaa toimintatilaan. Jos muita painikkeita ei paineta seuraavan 2 minuutin aikana, laite siirtyy uudelleen standby-tilaan.</p>

13. Veden lisääminen

	<ul style="list-style-type: none">• Tämä toiminto valitaan painamalla VESI-painiketta.• Pumppu käynnistyy ja lisää 5 ml nestettä vaivaussäiliöön jokaista painikkeen painallusta kohden <p>➔ Näytössä näkyy symboli  veden syötön ajan.</p> <p>HUOM: Veden lisääminen voidaan toistaa useita kertoja, jopa 30 sekuntia ennen vaivausprosessin päättymistä. Mutta ole varovainen, koska jos nestettä on liikaa, taikinasta tulee liian tahmeaa ja sen muotoilusta tulee vaikeampaa.</p>
---	--

14. Ohjelman / toiminnon ennenaikainen lopettaminen

	<ul style="list-style-type: none">• Jos haluat lopettaa ohjelman tai toiminnon ennenaikaisesti, paina Start / Stop tai ON/Standby -painiketta.
--	--

15. Laitteen sammutus

	<ul style="list-style-type: none">• Katkaise virta pysyvästi ja oikein irrottamalla virtajohto jokaisen käytön jälkeen.
--	--

PUHDISTUS JA HUOLTO

VAROITUS: Loukkaantumisvaara!



- Irrota pistoke aina ennen laitteen puhdistamista!
- Puhdistusharjaa tulee käyttää taittuvan kärkensä vuoksi varoen!



- **Älä koskaan upota säiliötä, virtajohtoa tai pistoketta veteen äläkä puhdista niitä juoksevan veden alla!**

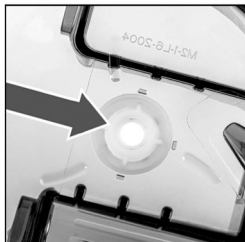
HUOM: Virheellinen ja liian harvoin suoritettu puhdistus voi johtaa homeen muodostumiseen! **HUOM:** Vaivaussäiliö ja sen kansi voidaan puhdistaa myös astianpesukoneen ylähyllyllä alhaisessa lämpötilassa. Suosittelemme kuitenkin kaikkien muiden lisävarusteiden (kuten taikinakoukun, taikinakierteen, kierretulpan, pastamuotin pidikkeen jne.) puhdistamista käsin, koska astianpesuaineen voimakkaat kemikaalit voivat kuluttaa ja vahingoittaa pintoja sisältä.

- Puhdista laite ja lisävarusteet heti käytön jälkeen, jotta taikinajäämät eivät kuivu osien pinnalle.
- Puhdista säiliön ulkopinta kostealla liinalla ja kuivaa se.
- Puhdista vaivaussäiliö lämpimässä vedessä astianpesuaineella. Varmista, että vesihanassa ei aina ole jäämiä puhdistuksen aikana. Käytä mukana tulevaa puhdistusharjaa karkeamman lian poistamiseen.
- Puhdista pastamuotit lämpimässä vedessä miedolla pesuaineella. Käytä mukana tulevaa puhdistusharjaa karkeamman lian poistamiseen.

Jos pastamuotissa on pinttynettä jäämiä, voit käyttää puhdistusharjan taittuvaa kärkeä tai vaihtoehtoisesti antaa taikinan kuivua kokonaan. Kun taikina on kuivunut, se voidaan poistaa helposti sopivalla työkalulla.

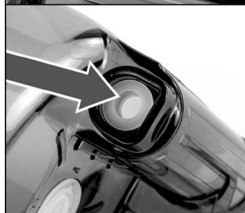
- Puhdista kaikki muut lisävarusteet lämpimällä vedellä miedolla pesuaineella. Käytä mukana tulevaa puhdistusharjaa karkeamman lian poistamiseen.
- Ennen laitteen kokoamista ja uudelleen käyttöä kaikkien lisävarusteiden on oltava täysin kuivia.
- **Älä koskaan käytä hankaavia aineita tai liuottimia!**
- **Älä koskaan puhdista laitetta ja sen lisävarusteita höyrypuhdistimella!**

- Kuinka puhdistat tiivisteet



Vaivaussäiliön sisäpuolella on tiiviste.

- Tämä tiiviste voidaan poistaa ja puhdistaa.
- Puhdista tiiviste lämpimässä vedessä pienessä määrässä pesuainetta ja pyyhi se huolellisesti.
- Aseta tiiviste paikalleen ja varmista, että se on oikein asennettu.
- Varmista, että tiivisteeseen sivu on vaivaussäiliön sisällä ja että tiivisteeseen neljä uraa mahtuvat vaivaussäiliön aukkoon!



Taikinakierteen moottoriliitännän takana on tiiviste.

- Tämä tiiviste voidaan poistaa ja puhdistaa.
- Puhdista tiiviste lämpimässä vedessä pienessä määrässä pesuainetta ja pyyhi se huolellisesti.
- Aseta tiiviste paikalleen ja varmista, että se on oikein asennettu.
- Varmista, että tiivisteeseen paksuin puoli on taikinakierteen moottoriliitännän sisällä!

HUOM: Vanhentuneet tai vaurioituneet tiivisteet on vaihdettava laitteen moitteettoman toiminnan varmistamiseksi. Tilaa uudet tiivisteet jälleenmyyjän huolto-osastolta. Tiivisteet ovat kuluvia osia, joten ne eivät kuulu laitteen takuun piiriin!

Ongelmien kartoittaminen




Jos tapahtuu virhe, katso alla olevasta taulukosta, voitko korjata ongelman itse. Jos tämä ei ole mahdollista, ota yhteyttä jälleenmyyjän huolto-osastoon. Kiitos.

Virhe	Syy ja ratkaisu
E 02	Kansi ei ole kunnolla kiinni. o Korjaus itse: <i>Kierrä kantta, kunnes se napsahtaa paikalleen.</i>
E 05 E 06	Vika elektroniikassa. o Korjaus itse: <i>Ei mahdollista. Irrota virtajohto ja lopeta laitteen käyttö.</i> o Ota yhteyttä jälleenmyyjän huoltoon.
E 09	Vesisäiliössä ei ole tarpeeksi vettä. o Korjaus itse: <i>Täytä vesisäiliö uudelleen.</i> Jäämät / vieraat esineet vesisäiliön sisällä. o Korjaus itse: <i>Irrota virtajohto ja poista kaikki vierasesineet.</i>
E 15	Jäämät / vieraat esineet vesisäiliön sisällä. o Korjaus itse: <i>Irrota virtajohto ja poista kaikki vierasesineet.</i>

E 17	Vægten er defekt. o Korjaus itse: Ei mahdollista. Irrota virtajohto ja lopeta laitteen käyttö. o Ota yhteyttä jälleenmyyjän huoltoon.
E 18	Pumpen er defekt. o Korjaus itse: Ei mahdollista. Irrota virtajohto ja lopeta laitteen käyttö. o Ota yhteyttä jälleenmyyjän huoltoon.

Vinkkejä menestykseen

Taikina on hyvän kotitekoisen pastan perusta. Jotta taikinasta tulisi erinomaista, noudata reseptiä ja ota vinkkimme käyttöön.

		
Taikina on liian kuiva Suosittelemme lisäämään hieman vettä.	Täydellinen taikina.	Taikina on liian kostea. Suosittelemme lisäämään hieman jauhoja.

YLEISTÄ

- Kaikkien ainesosien on oltava huoneenlämpöisiä. Liian kylmät ainekset voivat tehdä pastan rakenteesta hajoavan.
- Mitä tuorempi pasta, sitä parempi maku.
- Pienet hapsut tai karkea pinta pastassa tarkoittaa, että se imee kastikkeen paremmin myöhemmin. 100 % "sileä" pasta on merkki siitä, että taikinassa on liikaa vettä.
- Korkea proteiini- ja hiilihydraattipitoisuus on erityisen hyödyllinen käytettäessä täysjyväjauhoja.
- Jos täysjyväjauho alkaa paakkua paljon muotoilun aikana, täyttöaukon kautta voidaan lisätä hieman jauhoja pastan valmistuksen aikana.
- Kaikkia pastamuotteja voidaan käyttää kaikkiin ohjelmiin, mutta tulos vaihtelee taikinan eri koostumusten mukaan. Esimerkiksi gluteeniton taikina on aina hieman hajoavampi eikä siten ihanteellinen lasagnelle.

JAUHOTYYPIT

- Valmistajasta riippuen jauhot vaihtelevat laadultaan ja hienojakoisuudeltaan, ja siihen vaikuttavat myös tuotteiden luonnolliset laatuero. Tämä voi vaikuttaa pastan laatuun.
- On parasta käyttää tyyppiä 00 durumvehnäjauhoa perinteiseen pastaan. Tämäntyyppinen jauho on erittäin hienojakoista ja siinä on korkea gluteenipitoisuus.
- Voit myös käyttää tyyppiä 405 ja 550 vehnäjauhoja sekä täysjyvävehnäjauhoja.
- Vehnäjauhon vaihtoehtona voidaan käyttää speltti-, kikherne-, kastanja- ja tattarijauhoja tai vastaavia jauhoja.
- Gluteenittomien jauhojen tai allergiaystävällisen pastan reseptien korvikkeena voit kokeilla erilaisia sekoituksia itse. Esimerkiksi riisijauho, tapiokajauho, perunajauho ja tattarijauho ovat sopivia jauhoja.

KANANMUNALLA VAI ILMAN

- Tuoreet munanuudelit: Kananmuna tekee pastataikinasta tahmeamman, jolloin se on kiinteämpi ja aromaattisempi. Taikina soveltuu erityisen hyvin kaikentyyppisille nuudeleille (tagliatelle, fettuccine) ja täytetylle pastalle (ravioliti jne.), joissa voidaan käyttää taikinaleikkuria.
- Perinteinen pastataikina valmistetaan ilman kananmunaa. Hyvän tarttuvuuden saavuttamiseksi voidaan käyttää durumvehnäjäuhhoa (korkea gluteenipitoisuus) tai manna-durumvehnäjäuhon ja vehnäjäuhon seosta. Tämä taikina sopii erityisesti spagetille, pennelle jne., koska durumvehnä antaa nuudelille hyvän purutuntuman kypsennyksen jälkeen (kiinteä purutuntuma — al dente).

LISÄAINEET

- Kuivien ja nestemäisten ainesosien suhteella on tärkeä rooli. Jos taikina murenee tai tarttuu liikaa, ainesosien sekoitussuhde on väärä.
- o Jos taikina on liian kosteaa, lisää hieman jauhoja
- o Jos taikina on liian kuivaa ja murenee, lisää taikinaan hieman vettä.

KEITTOAIKA

- Tuoretta pastaa voidaan säilyttää jääkaapissa enintään 3 päivää.
- Pidemmän säilyvyyden takaamiseksi pasta (ilman kananmunaa) voidaan kuivata kokonaan. Näin se voidaan säilyttää ilmatiiviisti jopa vuoden ajan.
- Tuoreet munanuudelit voidaan pakastaa. Älä sulata niitä ennen keittämistä, vaan laita ne suoraan kiehuvaan veteen.

KEITTOAIKA

- Tuoreen pastan kypsennysaika on hyvin lyhyt. Vain 2-4 minuuttia. Voit löytää oman mieltymyksesi tämän ajan puitteissa.
- Pakastetun pastan kypsentyminen kestää hieman kauemmin. Kokeile sitä.

Reseptejä

Jauhotyyppit

Tyyppiluku tarkoittaa mineraalien (jyvän kuoressa) suhdetta mg:aa kohti 100 g jauhoja, mikä tarkoittaa, että tavallisissa yleisjauhoissa — tyyppissä 405 — on hyvin vähän kivennäisaineita / kuoren osia, kun taas tyyppissä 1700 niitä on paljon.

Pastan valmistukseen soveltuvat seuraavat jauhotyyppit:

Tyyppi 00 — erityinen durumvehnäjäuho pastaa ja pizzeria varten

Tyyppi 405 — erittäin kevyt, hienojakoinen vehnäjäuho

TTyyppi 550 — kevyt yleisvehnäjäuho, jolla on erittäin hyvät sitomisominaisuudet (gluteeni)

Täysjyvävehnäjäuho erityyppisistä jyvistä kuten vehnä tai speltti.

Annoskoko

200 g pastaa enintään 2 hengelle

400 g pastaa jopa 4 hengelle

600 g pastaa jopa 6 hengelle

Automaattisten ohjelmien A1-A6 reseptit

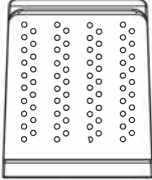
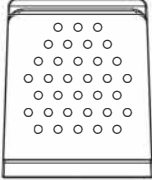
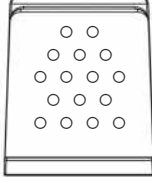
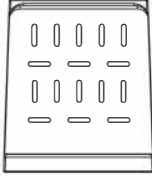
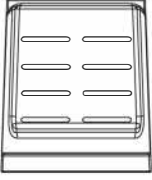
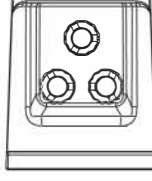
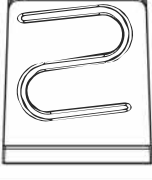
Ohjelma	Sopivat jauho-tyypit	Perusresepti	Muunnelma
A1	Tyyppi 00	Punnitse 400 g tyyppin 00 jauhoja. Neste lisätään automaattisesti. Käynnistä ohjelma A1 .	Kookosnuudelit Punnitse laitteessa 300 g tyyppin 00 jauhoja ja 100 g kookosjauhoja. Neste lisätään automaattisesti. Aloita ohjelma A1 .
A2	Tyyppi 00 tai Tyyppi 550	Punnitse 400 g tyyppin 00 tai 550 jauhoja. Neste lisätään automaattisesti. Aloita ohjelma A2 .	Karl Johan -nuudelit Punnitse 390 g tyyppin 00 tai 550 jauhoja. Lisää 2 rkl hienoksi jauhettuja, kuivattuja Karl Johan -sieniä. Neste lisätään automaattisesti. Aloita ohjelma A2 .
A3	Tyyppi 405 sekoitetuna manna-durumvehnäjauhoon tai italialaiseen manna-durumvehnäjauhoon "Farina Di Grano Dura"	Punnitse 200 g tyyppin 405 jauhoja ja 200 g kahdesti jauhettua manna-durumvehnäjauho (tai "Farina Di Grano Dura"). Neste lisätään automaattisesti. Aloita ohjelma A3 .	Sitruuna- tai appelsiini- nuudelit Punnitse 200 g tyyppin 405 jauhoja ja 200 g kahdesti jauhettuja manna-durumvehnäjauho (tai "Farina Di Grano Dura"). Lisää 2 rkl sitruuna- tai appelsiiniöljyä valintasi mukaan. Aloita ohjelma A3 .
A4	Manna-durumvehnä tai vaihtoehtoisesti jauhettu italialainen manna-durum vehnäjauho "Farina Di Grano Dura"	Punnitse 400 g kahdesti jauhettua manna-durumvehnäjauho (tai "Farina Di Grano Dura"). Neste lisätään automaattisesti. Aloita ohjelma A4 .	Tomaatti/chili- nuudelit Punnitse 400 g kaksoisjauhettua manna-durumvehnäjauho (tai sekoita 2 rkl tomaattisosetta ja ½ tl chili-jauhetta ja lisää tämä seos jauhoihin. Neste lisätään automaattisesti. Aloita ohjelma A4 .
A5	Täysjyvä spelttijauho sekoitettuna täysjyvävehnäjauhoon	Punnitse 200 g täysjyväspelttijauhoja ja 200 g täysjyvävehnäjauhoja. Neste lisätään automaattisesti. Aloita ohjelma A5 .	Kaneli- nuudelit Punnitse 200 g täysjyväspelttijauhoja ja 200 g täysjyvävehnäjauhoja. Lisää 2 rkl kanelia. Neste lisätään automaattisesti. Aloita ohjelma A5 .
A6	Gluteeniton valkoinen yleisjauho (esim. Seitz- yleisvehnäjauho)	Punnitse 400 g gluteenitonta yleisvehnäjauho. Neste lisätään automaattisesti. Aloita ohjelma A6 .	Yrttinuudelit Punnitse 400 g gluteenitonta yleisvehnäjauho. Lisää 2 rkl hienonnettua yrttejä (valintasi mukaan). Neste lisätään automaattisesti. Aloita ohjelma A6 .

Ohjelma	Sopivat jauho-tyypit	Perusresepti	Muunnelma
M1	Tyyppi 00 tai Tyyppi 550	Punnitse 400 g jauhoja. Aloita ohjelma M2 . Kun ohjelma on alkanut, lisää 150 ml nestettä täyttöaukon kautta.	Värikkäät munanuudelit Punnitse 400 g tyyppiin 00 tai 550 jauhoja. Vatkaa 2 munankeltuaista (koko m tai l) mittakuppiin, lisää sitten esim. punajuuri- tai pinaattimehua, ja vatkaa se munankeltuaisen kanssa. Aloita ohjelma M1 . Kun ohjelma on alkanut, lisää neste hitaasti täyttöaukon kautta.
M2	Täysjyvävehnäjauho	Punnitse 400 g täysjyvävehnäjauhoa. Aloita ohjelma M2 . Kun ohjelma on alkanut, lisää 150 ml nestettä täyttöaukon kautta.	Täysjyvämunanuudelit Punnitse 400 g täysjyvävehnäjauhoa. Vatkaa 2 munankeltuaista (koko M tai L) mittakupissa, lisää esim. punajuuri- tai pinaattimehua ja vatkaa se munankeltuaisen kanssa. Aloita ohjelma M2 . Kun ohjelma on alkanut, lisää neste hitaasti täyttöaukon kautta.

Manuaaliset reseptit (gluteeniton)

Ainekset	Manuaalinen asetus	Vinkit & neuvot
Tattarinuudelit, gluteeniton 180 g tattarijauhoja 120 g perunajauhoja 30 g pellavansiemeniä 150 ml vettä	Paina VAIVAUS-painiketta vaivaamisprosessi kestää noin 3-4 minuuttia. Kaada vesi samalla hitaasti täyttöaukon läpi. Heti kun haluttu koostumus on saavutettu — ja taikina on murentuvaa — paina MUOTO-ILU-painiketta	Gluteenittomat nuudelit murenevat helposti, varsinkin kun ne kuivuvat — ja ne kuivuvat nopeasti. Ota siis huomioon seuraavat suositukset: ➔ Gluteeniton pasta on käsiteltävä heti valmistuksen jälkeen. ➔ Keitä nuudeleita vain lyhyen aikaa. Nuudelit jäävät melko lyhyiksi. Lisää nuudelit kiehuvaan veteen (älä keitä), koska gluteenittomilla nuudeleilla on lyhyempi kypsymisaika. ➔ Kypsennyksen jälkeen ne huuhdellaan puhtaalla vedellä — pasta tuottaa edelleen paljon tärkkelystä. ➔ Anna gluteenittoman pastan asettua luonnollisesti pieniin annoksiin muotoilun aikana. ➔ Jos taikina on liian tahmeaa, lisää psylliumia tai jänönratamon siemeniä (noin) 1 rkl per 400 g taikinaa).
Soijanuudelit, gluteeniton 80 g soijajauhoja 210 g tattarijauhoja 180 ml vettä 1 rkl psylliumia tai jänönratamon siemeniä		
Riisinuudelit, gluteeniton 350 g riisijauhoja 130 g tapiokajauhoja 230 ml vettä 1 rkl psylliumia tai jänönratamon siemeniä		

Oikea kastike pastalle: Millainen kastike sopii pastan kanssa?

		<p>Capelli d'angelo (noin 0,6 mm Ø ja spaghetti (noin 1,5 mm Ø)</p> <p>Pitkälle ja ohuelle pastalle sopii kevyt tomaattikastike tai valkosipuli ja oliiviöljy. Tämäntyyppinen kastike sopii täydellisesti pastan kanssa. Voit tehdä näistä kastikkeista entistä herkullisempia tuoreilla yrteillä, kypsillä ja aromaattisilla tomaateilla (kuutioituna) ja rapealla pekonilla.</p>
		<p>Spagetti (noin 2,2 mm Ø), Tagliatelle (noin 11,5 mm) ja Fettucine (5,5 mm)</p> <p>Nämä tyypit sopivat parhaiten lihan kanssa tai erittäin täyteläisiin ja kermaisiin kastikkeisiin. Ohutta nauhapastaa tarjoillaan usein myös merenelävien kanssa.</p> <p>Yleisesti voidaan sanoa, että mitä leveämpi pasta, sitä täyteläisempi kastike sen kanssa sopii.</p>
		<p>Spagetin pastamuotoilla voidaan valmistaa myös aasialaisia udon-nuudeleita.</p>
		<p>Penne (noin 7,5 mm Ø)</p> <p>Penne imee kastikkeen vieläkin paremmin. Siksi sitä suositellaan erittäin paksuihin vihanneskastikkeisiin ja -patoihin. Penne sopii erinomaisesti myös keitettyihin ruokiin ja pastasalaatteihin.</p>
		<p>Lasagnelevyt/pastalevyt (noin 11 cm)</p> <p>Pastalevyt ovat lasagnen ja täytetyn pastan, kuten tortellinin, raviolin ja cappellettin, perusta. Täytteiden kanssa luovuudella ei ole rajaa. Täytetty pasta tarjoillaan yleensä pienen voinkareen tai hyvän oliiviöljyn ja tuoreiden yrttien kera. Raasta lopuksi päälle parmesaani- tai pecorino-juustoa.</p>

HUOM: Säästä pastasta aina tilkka kiehuvaa vettä kastikkeen valmistamiseksi. Se antaa kastikkeelle kermanen sakeuden. Pasta kannattaa sekoittaa kastikkeeseen heti kypsennyksen jälkeen.

TAKUU JA HUOLTO

TAKUU

Uudella laitteellasi myönnetään 2 vuoden reklamaatio-oikeus valmistus- ja materiaalivirheille dokumentoidusta ostopäivästä alkaen. Takuu kattaa materiaalit ja työpalkat. Kääntyessäsi huollon puoleen Sinun on ilmoitettava tuotteen nimi ja sarjanumero. Nämä tiedot ovat tyyppikilvessä. Kirjoita ne valmiiksi tähän käyttöoppaaseen, niin ne ovat tarvittaessa helposti käsillä. Tiedot auttavat huoltoasentajaa löytämään helpommin oikeat varaosat

Takuu ei kata:

- Vikoja ja vahinkoja, joiden syynä ei ole tuotanto- tai materiaalivirhe
- Jos tuotetta on hoidettu väärin – tämä koskee myös tuotteen puutteellista puhdistusta
- Tuotteen palo- ja/tai vesi- ja kosteusvaurioita
- Jos on käytetty muita kuin alkuperäisiä varaosia
- Jos käyttöoppaan ohjeita ei ole noudatettu
- Jos asennusta ei ole tehty ohjeiden mukaan
- Jos tuotteen on asentanut tai korjannut ammattitaidoton henkilö
- Akkuja, paristoja ja muita kuluvia osia

Kuljetusvauriot

Kuljetusvaurio, joka todetaan tuotteen myyjän toimituksessa asiakkaalle, on yksinomaan asiakkaan ja myyjän välinen asia. Niissä tapauksissa, joissa asiakas on itse vastannut tuotteen kuljetuksesta, ei jakelija ota mitään vastuuta mahdollisesta kuljetusvauriosta.

Kuljetusvauriosta on ilmoitettava välittömästi ja viimeistään 24 tunnin kuluessa siitä, kun tavara on toimitettu. Muussa tapauksessa asiakkaan vaatimukset hylätään.

Aiheeton huolto

Jos tuote lähetetään huoltoon, ja käy ilmi, että vian olisi voinut korjata itse noudattamalla käyttöoppaan ohjeita, on asiakkaan itse maksettava huolto.

Osto yrityskäyttöön

Osto yrityskäyttöön on jokainen osto, jossa laitetta ei käytetä yksityisessä kotitaloudessa, vaan sitä käytetään yritystoimintaan tai sitä muistuttavaan tarkoitukseen (ravintola, kahvila, ruokala, jne.), tai laitetta käytetään vuokraukseen tai muuhun toimintaan, jossa käyttäjiä on useita. Yrityskäyttöön ostetuille tuotteille ei myönnetä mitään takuuta, koska tämä laite on tarkoitettu yksinomaan tavalliseen kotitalouteen.

HUOLTO

Tarvitessasi huoltoa ja varaosia Suomessa, ota yhteys siihen liikkeeseen, josta tuote on ostettu. Reklamaatioilmoituksen voi tehdä myös osoitteessa witt.fi välilehden 'Huolto'.

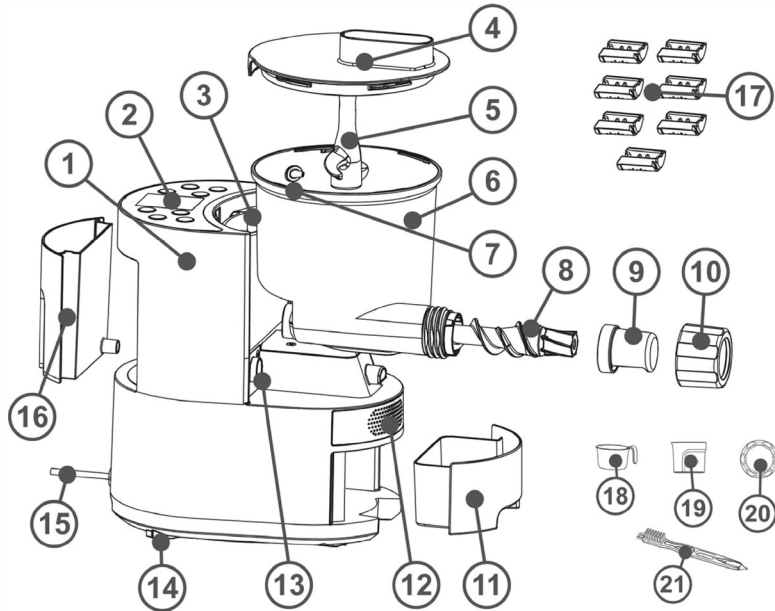
Valmistaja/jakelija ei ole vastuussa tuote- ja/tai henkilövahingoista, jos turvallisuusohjeita ei noudateta. Takuu raukeaa, jos ohjeita ei noudateta.

Emme vastaa mahdollisista painovirheistä.

Contents

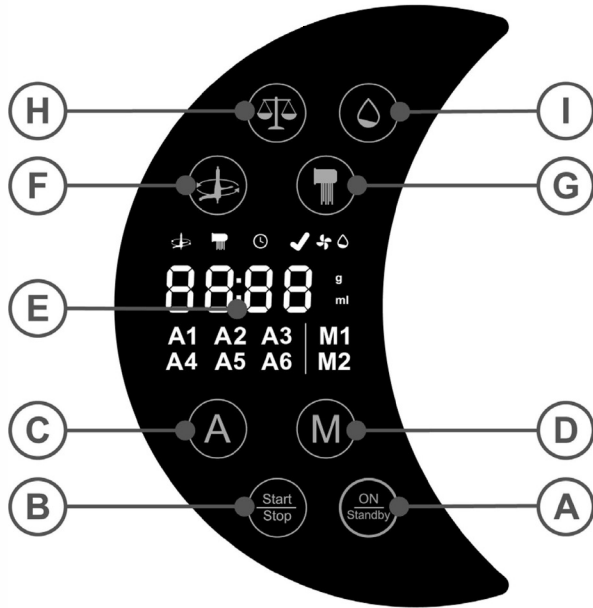
PRODUCT DESCRIPTION.....	107
CONTROL PANEL	108
PASTA FORM INSERTS.....	108
FOR YOUR SAFETY	109
General safety advices	109
SAFETY ADVICES FOR USING THE APPLIANCE	110
INTRODUCTION.....	112
Intended use	112
Technical data	112
Scope of supply	112
Packing material	112
Disposal/recycling information.....	112
FEATURES	113
PRIOR TO INITIAL USE.....	113
AUTOMATIC PROGRAMMES	113
SEMIAUTOMATIC PROGRAMMES.....	114
ASSEMBLING AND DISASSEMBLING THE APPLIANCE.....	115
OPERATING THE APPLIANCE	117
1. Preparing the appliance for use	117
2. Filling up the water tank	117
3. Connect the appliance to the mains	117
4. Switching on the appliance	118
5. Removing the lid.....	118
6. Taring the scales	118
7. Filling in flour	119
8. Closing the lid.....	119
9. Working with the automatic programmes	119
10. Working with the semiautomatic programmes	121
11. Manual kneading of the dough	122
12. Manual extrusion of the dough	123
13. Additional water supply.....	124
14. Ending the programme/function prematurely.....	124
15. Switching off the appliance permanently	124
CLEANING AND MAINTENANCE.....	124
TROUBLE SHOOTING	125
TIPS FOR SUCCESS.....	126
RECIPES	127
WARRANTY AND SERVICE	131

Product description



1	Base unit
2	Control panel with display
3	Connector for water outlet
4	Lid for kneading container with refilling hole
5	Dough hook
6	Kneading container
7	Water outlet
8	Screw conveyor
9	Intake for pasta forms
10	Screw cap for screw conveyor
11	Storage box
12	Integrated fan
13	Intake for screw conveyor
14	4 feet with integrated scale sensors
15	Power cord
16	Water tank
17	Pasta form inserts (7 different inserts)
18	Measuring cup for flour
19	Measuring cup for water
20	Dough cutter
21	Cleaning brush

Control panel



A	ON/Standby -button: to switch the appliance on or off
B	Start/Stop -button: to start or stop the appliance
C	A : to select one of the 6 automatic programmes
D	M : to select one of the 2 semiautomatic programmes
E	Display
F	KNEADING -button: to start dough kneading manually
G	EXTRUSION -button: to start dough extrusion manually
H	SCALES -button: for taring the scales
I	WATER -button: for additional water supply

Pasta form inserts

CAPELLI D'ANGELO (ca. 0,6 mm Ø)	SPAGHETTI (ca. 1.5 mm Ø)	SPAGHETTONI (ca. 2,2 mm Ø)	FETTUCCINE (ca. 5.5 mm)	TAGLIATELLE (ca. 11.5 mm)	PENNE (ca. 7.5 mm Ø)	LASAGNE SHEETS (ca. 11 cm)

For your safety



Caution: Read all safety advices and instructions! Misuse or failure to observe the safety advices and instructions may cause electric shock, fire and/or serious injury!

General safety advices:

- Children must not use this appliance.
- This appliance can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or a lack of experience and knowledge, if they are supervised or have been instructed in the safe use of the appliance and if they understand the resulting dangers.
- Always keep children away from the product and the power cord.
- Children must not play with the appliance.
- Never leave the appliance unattended during operation.
- Cleaning and user maintenance must not be carried out by children, unless they are older than 8 years and they are supervised.
- Packing material like e. g. foil bags should be kept away from children.
- Do not operate this unit with an external timer or a separate tele-control system.
- Prior to each use, check the appliance and the accessories for perfect condition. It must not be operated if it has been dropped or shows visible damage. In these cases, the power supply must be disconnected and the appliance has to be checked by a specialist.
- When laying the power cord, make sure that no one can get entangled or stumble over it in order to avoid that the appliance is pulled down accidentally.
- Keep the power cord away from hot surfaces, sharp edges and mechanical stress. Check the power cord regularly for damage and deteriorations. Damaged or entangled cords increase the risk of an electric shock.
- Do not misuse the power cord for unplugging the appliance, but only pull on the power plug!
- Never immerse the base unit, power cord and power plug in water for cleaning.
- This electrical appliance complies with the relevant safety standards. In case of signs of damage to the appliance or the power cord, unplug the appliance immediately.
- Repairs may only be performed by authorised specialist shops. Improper repairs may result in considerable dangers for the user.
- Improper use and disregard of the instruction manual void all warranty claims.



SAFETY ADVICES FOR USING THE APPLIANCE.

CAUTION: Hazard of injury!

- **Only remove the lid of the kneading container after the screw conveyor and the dough hook have come to a complete standstill!**
- **Do not grasp into the appliance during operation. Do not use your fingers or any other objects to spread contents at the inside of the kneading container or near to the screw conveyor!**

**CAUTION: Hazard of injury and burns!**

- The intake for pasta form inserts might become hot during operation!
- Hot surfaces firstly stay hot after switch-off!

Thus, act with caution:

- The appliance is designed for a max. continuous operation time of 40 minutes. If this time has been reached, the appliance has to cool down for at least 10 minutes. If this is not observed, the motor might be damaged!
- Avoid getting in contact with all moving parts. To prevent injuries it is imperative to keep away your hair, hands and clothes from the dough hook, the screw conveyor and the refilling hole.
- Always disconnect the appliance from the mains when it is not under supervision as well as before assembling, disassembling or cleaning!
- Always switch off and disconnect the appliance from the mains before replacing accessories or additional parts that are moved during operation!
- Only use the appliance if it has been assembled properly!
- Do not operate the appliance with wet hands!
- Do not use the appliance if the screw conveyor or the accessories are defective!
- Do only use original accessory parts for this appliance!
- Do not fill any hot liquids (> 60 °C) into the kneading container.
- Do not move the appliance during operation!
- Observe the following when setting up the appliance:
 - o The appliance is only suitable for indoor use.
 - o Place the appliance on a stable and even surface.
 - o Do not operate the appliance in the vicinity of sources of heat (oven, gas flame etc.) or in explosive environments, where inflammable liquids or gases are located.
 - o Place it beyond children's reach.
 - o Leave a sufficient space all around the appliance to ensure an unobstructed working area.
 - o Do not store the appliance outside or in wet rooms.
- **Unplug after each use to ensure the appliance is switched off safely.**

Introduction



We are pleased you decided in favour of this Witt Premium Pasta Maker and thank you for your confidence. Its easy operation and wide range of applications will certainly impress you as well.

To make sure you can enjoy using this appliance for a long time, please read the following information carefully and observe the instructions. Keep this instruction manual safely.

Hand out alle documents to third persons when passing on the appliance.

Thank you very much.

Intended use

The appliance designed to be used in the household and similar areas, like for example:

- staff kitchens in shops, offices and other small commercial areas
- agricultural holdings
- by guests in hotels, motels and further similar living environments.

Other uses or modifications of the appliance are not intended and may constitute risks of accident. For damage arising from any improper use, the manufacturer does not assume liability. The appliance is intended to prepare homemade pasta. The appliance is **not** designed for commercial use.

Technical data

Only connect the appliance to an isolated ground receptacle installed according to regulations. The mains voltage must comply with the details on the rating label. Only connect to alternating current!

Nominal voltage:	220 - 240 V ~ 50-60 Hz
Nominal power:	220 W
Min. capacity:	200 g flour
Max. capacity:	600 g flour
Protection class:	I
Max. continuous operation:	40 minutes

Scope of supply

Check the scope of supply for completeness as well as the soundness of the product and all components immediately after unpacking.

Packing material

Do not simply throw the packing material away but recycle it. Deliver paper, cardboard and corrugated cardboard packing to collecting facilities. Also put plastic packing material and foils into the intended collecting basins.



In the examples for the plastic marking: PE stands for polyethylene, the code figure 02 for PE-HD, 04 for PE-LD, PP for polypropylene, PS for polystyrene, CPE for chlorinated polyethylene.

Disposal/recycling information



According to the Waste Electrical and Electronic Equipment Directive, do not dispose this product with your normal domestic waste at the end of its life span. Therefore, please deliver it at no charge to your appropriately licensed local collecting facilities (e.g. recycling yard) concerned with the recycling of electrical and electronic equipment. Please approach your local authorities for how to dispose the product.

Features

Electronically controlled kneading and extrusion process

The electronics controls the optimal mixing/kneading of the dough during operation and ensures that the dough is evenly dispensed over the inserted pasta form during the extrusion process. In addition, the electronics recognizes whether there is still some dough left in the kneading container and, by repeating two times over, the kneading or extrusion process (return of the screw conveyor) ensures a particularly high dough yield.

Integrated scale

The appliance is equipped with scales. With these scales, the weight of the flour can be determined to the gram. The scales are very sensitive, so the appliance must not be moved during operation.

Automatic water supply

When using the automatic programmes, the electronics determines the amount of water required for the amount of flour filled in and automatically pours the calculated amount of water into the kneading container. An integrated and removable water tank ensures that there is enough supply of water.

Integrated fan

After the beginning of the extrusion process, an integrated fan starts to work automatically. The air ventilation dries the noodles a little bit and prevents the pasta from sticking together during extrusion.

Lid lock

The appliance can only start operation when the lid sits correctly onto the kneading container. If the cover is unlocked during operation, the appliance pauses operation.

Overheating protection

Overheating protection ensures that the motor switches off in case of overloading or overheating due to prolonged operation and prevents from being damaged. In this case, the appliance has to cool down to room temperature. After cooling down, the appliance is ready for use again.

Prior to initial use

Please remove any protective films, advertising and packaging materials from the appliance and from the accessory parts. Clean the appliance and all removable accessory parts according to the cleaning instructions (see "Cleaning and maintenance") in this manual.

Automatic programmes

The appliance features 6 automatic programmes. Depending on the type of flour and the selection of the corresponding programme, up to 600 g of pasta can be produced fully automatically in one pass. The table below gives you an overview of the parameters of the individual automatic programmes.



- You can select the programmes by pressing button **A** several times.

NOTE: The water supply takes place automatically during the automatic programmes.

Programme	Recommended type of flour	Automatic watering (mixing ratio of water and flour)	Recommended amount of flour	Kneading time in min.
A1	- wheat flour type 00	ca. 36 ml / 100 g	400 g (max. 600 g)	04:00
A2	- wheat flour type 00	ca. 37 ml / 100 g	400 g (max. 600 g)	04:00
A3	- wheat flour type 405 - durum wheat semolina - wheat flour/durum wheat semolina mixed 50:50	ca. 38 ml / 100 g	400 g (max. 600 g)	03:30
A4	- Italian durum wheat semolina flour (durum semolina flour ground twice)	ca. 39 ml / 100 g	400 g (max. 600 g)	04:00
A5	- Wholemeal flour (spelt wholemeal and wheat wholemeal mixed 50:50)	ca. 36 ml / 100 g	400 g (max. 600 g)	07:00
A6	- Gluten-free (e.g. light organic universal flour gluten free)	ca. 58 ml / 100 g	400 g (max. 500 g)	03:00

TIP: Through the refilling hole you can optionally add a little bit olive oil to programmes A1-A4 (max.1 teaspoon per 100 g flour).

Semiautomatic programmes

There are two semiautomatic programmes to produce up to 600 g pasta in one pass, from individual recipes with ingredients of your choice. In contrast to the automatic programmes, you have to add the liquid manually by yourself. The table below gives you an overview of the parameters of both semiautomatic programmes.

- You can select the programmes by pressing button **M** several times.



NOTE: The display shows a suggestion for the required amount of liquid based on the flour filled in. The liquid has to be poured very slowly and evenly through the refilling hole.

Programme	Recommended type of flour	Automatic watering (mixing ratio of water and flour)	Recommended amount of flour	Kneading time in min.
M1	- type 00 or type 550 1 egg yolk (size M/L) per 200 g flour	ca. 37 ml/ 100 g (mix the egg yolk in the measuring cup, fill up with water)	400 g	04:00
M2	- type 00 or type 550 1 egg yolk (size M/L) per 200 g flour	ca. 38 ml/ 100 g see programme M1	400 g	03:00

Assembling and disassembling the appliance

Assembling the appliance



- Always switch off and unplug the appliance before assembly!



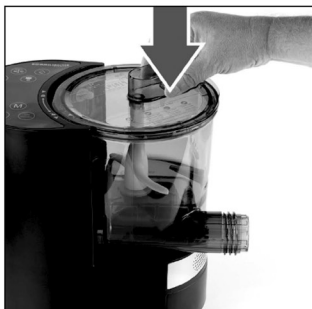
Push the water tank into the base unit as far as it will go.



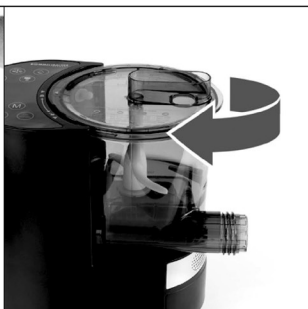
Push the kneading container into the base unit as far as it will go.



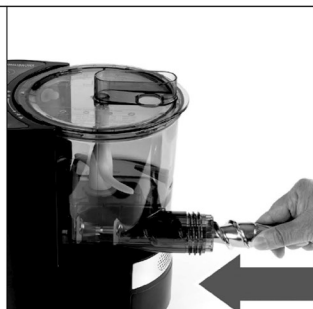
Place the dough hook on the motor drive inside of the kneading container.





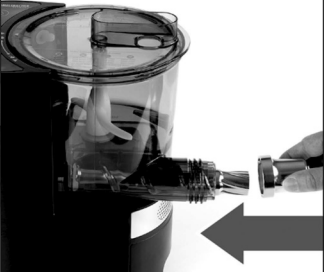
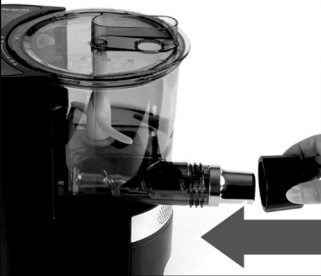


Place the lid slightly offset onto the kneading container.



Turn the lid of kneading container clockwise until you hear it click into place. Make sure that the two markings match with each other!



Place the screw conveyor into the corresponding intake and push it inwards as far as it will go so that it is located in the motor mount. If necessary, move the screw conveyor back and forth a little.

		
<p>Place one of the pasta form insert into the corresponding intake (with forward-facing tapering shape).</p>	<p>Make sure that the pasta form insert is properly fixed!</p>	<p>Push the intake with the inserted pasta form insert pointing downwards onto the screw conveyor as far as it will go.</p>
		
<p>Place the screw cap onto the thread.</p>	<p>Turn the screw cap clockwise and tighten firmly. Make sure that the screw cap is bolt down tight!</p>	<p>Completed - the appliance is now ready for operation.</p>

Disassembling the appliance

	<p>● Always switch off and unplug the appliance before disassembly!</p>
---	--

- Proceed just the other way round to the instructions described under "Assembling the appliance".
 - Loosen and remove the screw cap.
 - Remove the intake for pasta form insert and take out the pasta form insert.
 - Loosen the screw conveyor and remove towards the front.
 - Unlock and take off the lid of the kneading container.
 - Loosen the dough hook from the motor drive and take it out of the kneading container.
 - Pull the kneading container forwards and remove it from the base unit.
 - Remove the water tank.

Operating the appliance



CAUTION: Hazard of injury!

- Only remove the lid of the kneading container after the screw conveyor and the dough hook have come to a complete standstill!
- Do not grasp into the appliance during operation. Do not use your fingers or any other objects to spread contents at the inside of the kneading container or near to the screw conveyor!



CAUTION: Hazard of injury and burns!

- The intake for pasta form inserts might become hot during operation!
- Hot surfaces firstly stay hot after switch-off!

NOTE: To ensure that the scales function properly, we recommend taring the scales before each use. Always adjust the scales without lid of kneading container.

1. Preparing the appliance for use

- Make sure that the appliance is assembled correctly and properly (see section on "Assembling the appliance").

2. Filling up the water tank

- Remove the water tank and fill it with pure, cold water up to the mark on the upper edge of the tank.
- Then push the water tank back into the base unit as far as it will go.


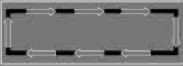
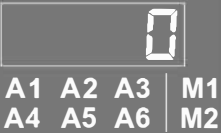
➔ If the pilot lamp on the water tank lights up in blue, there is enough water in the tank.

➔ If the pilot lamp on the water tank lights up in red, there is not enough water in the tank.


3. Connect the appliance to the mains

	<p>Insert the power plug into a sufficiently secured power socket.</p> <p>➔ The connection of the appliance with the power supply is confirmed by an acoustic signal.</p>
	<p>The electronics is checked briefly</p> <p>➔ All available symbols light up in the display for about one second.</p>
	<p>After the check, the appliance turns into standby mode</p> <p>➔ The display shows a flashing "b".</p>


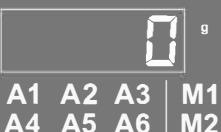
4. Switching on the appliance

	<ul style="list-style-type: none"> • Press ON/Standby button for about 2 seconds to switch the appliance on. <p>NOTE: If no further button is pressed within 2 minutes, the appliance switches back to standby mode.</p>
	<ul style="list-style-type: none"> • The integrated scales determine the total weight of the appliance. ➔ A rotating bar lights up in the display. <p>NOTE: Do not move the appliance during weighing.</p>
	<ul style="list-style-type: none"> • After the check, the appliance turns into operating mode. ➔ All available programmes are shown at the display. ➔ Additionally the display shows a flashing "0".


5. Removing the lid

	<ul style="list-style-type: none"> • Unlock and remove the lid of the kneading container. • The scales are active and determine the weight of the appliance without the lid. ➔ The display shows e.g. "-155". ➔ Additionally the symbol "g" appears.
--	--

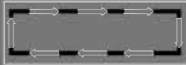

6. Taring the scales (zero position)

	<p>IMPORTANT: Before you tare the scales to zero position, make sure that...</p> <ul style="list-style-type: none"> ... the appliance is properly assembled; ... the selected pasta form is inserted; ... the water tank is filled up completely to the mark; ... there is no flour inside of the kneading container yet. <ul style="list-style-type: none"> • Press the SCALES button to tare the scales. <p>NOTE: If you change the weight of the appliance after taring the scales, a re-taring is necessary.</p> <p>NOTE: Do not move the appliance during weighing!</p>
	<ul style="list-style-type: none"> • After taring is completed, the appliance is in operating mode. ➔ All available programmes are shown at the display. ➔ Additionally the symbol "g" appears.




7. Filling in flour






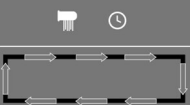

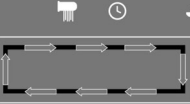





	<ul style="list-style-type: none"> • Fill the desired amount of flour into the kneading container. <p>➔ The display shows the weight of the flour filled in (e.g. 400 g).</p>								
<table border="0"> <tr> <td>A1</td><td>A2</td><td>A3</td><td>M1</td> </tr> <tr> <td>A4</td><td>A5</td><td>A6</td><td>M2</td> </tr> </table>	A1	A2	A3	M1	A4	A5	A6	M2	
A1	A2	A3	M1						
A4	A5	A6	M2						


8. Closing the lid

	<ul style="list-style-type: none"> • Close the lid and lock it by turning it to the right as far as it will go. Make sure that the lid clicks into place! • The scales determine the weight of the appliance and its contents once again. <p>➔ Temporarily a rotating bar lights up in the display.</p>
	<ul style="list-style-type: none"> • Once the weight has been checked again, the appliance is ready for selection of function. The scales are not active anymore. <p>➔ All available programmes are shown at the display.</p> <p>➔ The display shows the weight of the flour filled in (e.g. 400 g).</p> <p>➔ The symbol "g" for weight disappears.</p>
	<p>If the weight flashes at the display after closing the lid</p> <p>➔ (e.g. 150), the minimum filling quantity of 200 g has not been reached or</p> <p>➔ (e.g. 750), the maximum filling quantity of 600 g has been exceeded.</p>




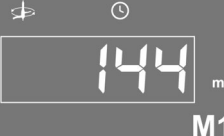



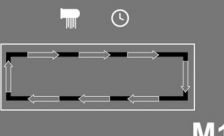

9. Working with the automatic programmes








	<ul style="list-style-type: none"> • After you have filled in the desired amount of flour and after closing the lid, press button A to select one of the automatic programmes. • You can switch between the programmes by pressing this button for several times.
	<p>➔ The selected programme (e.g. A1) flashes at the display.</p>
	<p>To start the selected programme press Start/Stop button.</p>

 <p>A1</p>	<p>Kneading dough</p> <ul style="list-style-type: none"> • The automatic programme starts ➔ The display shows the selected programme permanently. ➔ The duration of kneading process is shown at the display by a descending time sequence. <p>Additionally the symbols  and  appear.</p>
 <p>A1</p>	<p>Automatic water supply</p> <ul style="list-style-type: none"> • After a short time the amount of water determined by the electronics is automatically pumped into the kneading container via the water outlet. <p>The display shows symbol </p>
 <p>A1</p>	<p>Extruding dough</p> <ul style="list-style-type: none"> • After the kneading process is finished, the appliance automatically starts with extrusion of the dough. <ul style="list-style-type: none"> ➔ A rotating bar lights up in the display during the extrusion of the dough. ➔ Additionally the symbol  appears.
 <p>A1</p>	<p>Ventilation</p> <ul style="list-style-type: none"> • Shortly after beginning of dough extrusion, the fan starts to work. <ul style="list-style-type: none"> ➔ The display shows symbol 
 <p>A1</p>	<p>Efficient dough yield</p> <ul style="list-style-type: none"> • The electronics recognizes whether there is still same dough left in the kneading container and ensures a particularly high dough yield by repeating the kneading or extrusion process. ➔ The last 10 seconds of the programme are shown at the display in a descending time sequence.
	<p>Automatic stop</p> <ul style="list-style-type: none"> • After the programme has ended, the appliance stops operating automatically. ➔ This is indicated by a 3-time acoustic signal. ➔ The display shows “--:--”. ➔ Additionally the symbol  appears. <p>NOTE: If no further button is pressed within 2 minutes, the appliance switches back to operating mode. If again no further button is pressed within the next 2 minutes, the appliance switches back to standby mode.</p>
	<p>Switching off the appliance</p> <ul style="list-style-type: none"> • Press button ON/Standby, to switch the appliance to standby mode.





	<p>➔ The display shows a flashing "b".</p>
--	--



10. Working with the semiautomatic programmes

	<p>NOTE: Please carry out steps 1 to 8 first, before you start working with the semiautomatic programmes. Also provide the liquid to be used in advance.</p> <ul style="list-style-type: none"> • After you have filled in the desired amount of flour and after closing the lid, press button M to select one of the semiautomatic programmes. • You can switch between the programmes by pressing this button for several times.
	<p>The selected programme (e.g. M1) flashes at the display.</p>
	<ul style="list-style-type: none"> • To start the selected programme press Start/Stop button.
	<p>Kneading dough</p> <ul style="list-style-type: none"> • The automatic programme starts with kneading of the dough and the suggested amount of liquid (e.g. 144 ml) is displayed. ➔ The display shows the selected programme permanently. ➔ The suggested amount of liquid as well as symbol "ml" lights up. <p>➔ Additionally the symbols  and  appear.</p>
	<p>Manual water supply</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pour the suggested amount of liquid slowly and evenly into the kneading container. • 2 minutes before the kneading process has ended, the display changes and the remaining kneading duration is shown in a descending time sequence.
	<p>Extruding dough</p> <ul style="list-style-type: none"> • After the kneading process is finished, the appliance automatically starts with extrusion of the dough. <p>➔ A rotating bar lights up in the display during extrusion of the dough.</p> <p>➔ Additionally the symbol  appears.</p>


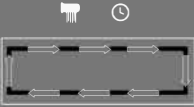


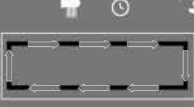


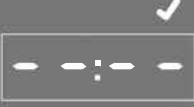

 <p>M1</p>	<p>Ventilation</p> <ul style="list-style-type: none"> • Shortly after beginning of dough extrusion, the fan starts to work. <p>➔ The display shows symbol </p>
 <p>M1</p>	<p>Efficient dough yield</p> <ul style="list-style-type: none"> • The electronics recognizes whether there is still some dough left in the kneading container and ensures a particularly high dough yield by repeating the kneading or extrusion process. <p>➔ The last 10 seconds of the programme are shown at the display in a descending time sequence.</p>
	<p>Automatic stop</p> <ul style="list-style-type: none"> • After the programme has ended, the appliance stops operating automatically. <p>➔ This is indicated by a 3-time acoustic signal.</p> <p>➔ The display shows “--:--” ➔ Additionally the symbol  appears.</p>
	<p>NOTE: If no further button is pressed within 2 minutes, the appliance switches back to operating mode. If again no further button is pressed within the next 2 minutes, the appliance switches back to standby mode.</p>
	<p>Switching off the appliance</p> <ul style="list-style-type: none"> • Press ON/Standby button to switch the appliance to standby mode.
	<p>➔ The display shows a flashing “b”.</p>

11. Manual kneading of the dough



	<ul style="list-style-type: none"> • You can select the function by pressing the KNEADING button. <p>NOTE: The process can be stopped at any time. Press the KNEADING button once again.</p>
	<ul style="list-style-type: none"> • The appliance starts the kneading process for a duration of max. 10 mins. <p>➔ The duration of kneading process is shown in a descending time sequence.</p> <p>➔ Additionally the symbols  and  appear.</p>

	<p>Automatic stop</p> <ul style="list-style-type: none"> After the programme has ended, the appliance stops operating automatically. ➔ This is indicated by a 3-time acoustic signal. ➔ The display shows “--:--”. <p>Additionally the symbol  appears.</p>
	<p>NOTE: If no further button is pressed within 2 minutes, the appliance switches back to operating mode. If again no further button is pressed within the next 2 minutes, the appliance switches back to standby mode.</p>

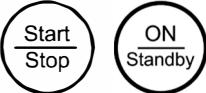
12. Manual extrusion of the dough

	<ul style="list-style-type: none"> You can select the function by pressing the EXTRUSION button. <p>NOTE: The process can be stopped at any time. Press the EXTRUSION button once again.</p>
	<ul style="list-style-type: none"> The appliance starts extruding the dough. <p>➔ A rotating bar lights up in the display during extrusion of the dough.</p> <p>➔ Additionally the symbols  and  appear.</p>
	<p>Ventilation</p> <ul style="list-style-type: none"> Shortly after beginning of dough extrusion, the fan starts to work. <p>➔ The display shows symbol </p>
	<p>Efficient dough yield</p> <ul style="list-style-type: none"> The electronics recognizes whether there is still same dough left in the kneading container and ensures a particularly high dough yield by repeating the kneading or extrusion process. ➔ The last 10 seconds of the programme are shown at the display in a descending time sequence.
	<p>Automatic stop</p> <ul style="list-style-type: none"> After the programme has ended, the appliance stops operating automatically. This is indicated by a 3-time acoustic signal. The display shows “--:--”. <p>➔ Additionally the symbol  appears.</p>
	<p>NOTE: If no further button is pressed within 2 minutes, the appliance switches back to operating mode. If again no further button is pressed within the next 2 minutes, the appliance switches back to standby mode.</p>

13. Additional water supply

	<ul style="list-style-type: none">• You can select the function by pressing the WATER button.• The pump starts and an additional 5 ml is pumped into the kneading container for each key press. <p>▶ For the duration of water supply the display shows symbol </p> <p>NOTE: The additional water supply can be repeated several times up to 30 seconds before the end of the kneading process. But be careful if there is too much liquid the dough becomes too sticky and can only be extruded to a limited extend.</p>
---	--

14. Ending the programme/function prematurely

	<ul style="list-style-type: none">• To end up a programme or function prematurely press Start/Stop or ON/Standby button.
--	--

15. Switching off the appliance permanently

	<ul style="list-style-type: none">• For a permanent and safe switch-off, disconnect the power plug after each use.
--	---

Cleaning and maintenance



CAUTION: Hazard of injury!

- **Always unplug the appliance before cleaning!**
- **The fold-out needle of the cleaning brush is pointed, so use it with caution !**
- **Never immerse the base unit, power cord and power plug in water nor clean them under running water!**

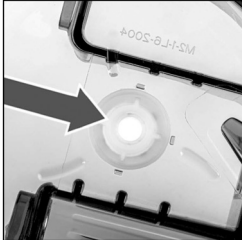


NOTE: Improper and/or irregular cleaning can result in mold formation!

NOTE: The kneading container as well as the corresponding lid may also be cleaned in the dishwasher at low temperature and in the upper dish rack. However, we recommend cleaning all the other accessory parts (such as dough hook, screw conveyor, screw cap, pasta form inserts, intake for pasta form inserts etc.) by hand since the surfaces may be worn-out and damaged by the aggressive salts of the cleansing products.

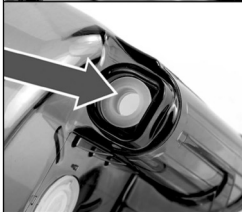
- Clean the appliance and accessory parts immediately after each use so that residues do not dry on.
- Clean the outside of the base unit with a damp tissue and wipe it dry.
- Clean the kneading container in hot water with some dishwashing detergent. Make sure that the water outlet is always free of residues when cleaning. Use the included cleaning brush for cleaning coarse soiling.
- Clean the pasta form inserts in hot water with some mild detergent. Use the included cleaning brush for cleaning coarse soiling, and for stubborn residues in the pasta form inserts use the fold-out needle of the cleaning brush.

- Clean all other accessory parts in hot water with same mild detergent. Use the included cleaning brush for cleaning coarse soiling.
- Before reassembly and before reuse, all accessory parts must be completely dry.
- **Never use abrasives and solvents!**
- **Never treat the appliance and accessory parts with a steam cleaner!**
- How to clean gaskets:



There is a gasket on the inside of the bottom of the kneading container.

- This gasket can be removed for cleaning.
- Clean the gasket in hot water with same dishwashing detergent and wipe it dry thoroughly.
- Then put the gasket properly into place again.
- Make sure that the thicker side of the gasket is inside the kneading container and that the 4 lips of the gasket match the recesses in the opening of the kneading container!



There is a gasket at the back part of the intake of screw conveyor.

- This gasket can be removed for cleaning.
- Clean the gasket in hot water with same dishwashing detergent and wipe it dry thoroughly.
- Then put the gasket properly into place again.
- Make sure that the thicker side of the gasket is inside the intake for screw conveyor!

NOTE: Worn-out or damaged gaskets must be replaced in order to ensure proper functioning of the appliance. Please contact the service department of your dealer to order gaskets for replacement. Gaskets are wearing parts and are therefore not covered by guarantee of the appliance!

Trouble shooting

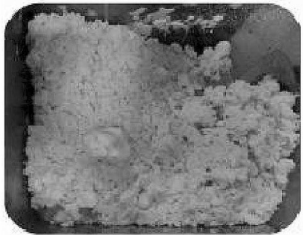


If an error occurs, please check the following table to see if you can fix the error by yourself. If this is not possible, please contact the service department of your dealer. Thank you very much.

Error	Cause and elimination
E 02	Lid not closed correctly. o <i>Self-help: Close the lid properly until it clicks into place.</i>
E 05 E 06	Error in electronics. o <i>Self-help: Not possible. Disconnect the power plug and stop operating the appliance.</i> o <i>Get in contact with the service department of your dealer.</i>
E 09	There is not enough water inside of the water tank. o <i>Self-help: Refill the water tank.</i> Residues/foreign bodies inside of the water tank. o <i>Self-help: Disconnect the power plug and remove the residues.</i>
E 15	Residues/foreign bodies inside of the kneading container. o <i>Self-help: Disconnect the power plug and remove the residues.</i>

E 17	Scales are defect. o <i>Self-help: Not possible. Disconnect the power plug and stop operating the appliance.</i> o <i>Get in contact with the service department of your dealer.</i>
E 18	Pump is defect. o <i>Self-help: Not possible. Disconnect the power plug and stop operating the appliance.</i> o <i>Get in contact with the service department of your dealer.</i>

Tips for success

The basis for good homemade pasta is the noodle dough. To make the dough succeed, stick to the respective recipe and follow our tips.

		
<p>Dough is too dry. We recommend adding a little water.</p>	<p>Perfect dough.</p>	<p>Dough is too moist. We recommend adding a little flour.</p>

GENERAL

- All ingredients should be at room temperature. Ingredients that are too cold can make the pasta dough brittle.
- The fresher the pasta is prepared, the better the taste.
- Light fringes or a rough surface of the noodles ensure that they can absorb the sauce better later on. A 100% "smooth" pasta is an indicator of too much water in the dough.
- A high protein and carbohydrate content is particularly beneficial with wholemeal flour.
- If the wholemeal dough starts to clump a lot whilst extrusion, a little flour can be added through the refilling hole during operation.
- In general, all pasta form inserts can be used for all programmes, but the result varies depending on the different dough consistencies. For example, gluten-free dough is always a bit more brittle and therefore not ideal for lasagna.

TYPES OF FLOUR

- Depending on the manufacturer, the flour varies in quality and degree of fineness and is also subject to natural production fluctuations. This might affect the quality of the pasta.
- It is best to use type 00 durum wheat flour for classic pasta. This type of flour is very fine and has a high gluten content.
- Wheat flour type 405 and 550 and the use of wholemeal flour is also possible.
- As an alternative to wheat flour, flours made from spelt, chickpeas, chestnuts, buckwheat and the like can also be used.
- As a flour substitute for gluten-free pasta or for pasta recipes with intolerances, you can experiment with various mixes yourself. E.g. Rice flour, tapioca flour, potato and buckwheat flour is suited.

WITH OR WITHOUT EGGS

- **Fresh egg noodles:** Eggs increase the stickiness of pasta dough, making it more aromatic and firmer. This dough is particularly suitable for all types of ribbon noodles (Tagliatelle, Fettuccine) and for filled dumplings (ravioli, etc.).
- **Conventional pasta dough** is prepared without any eggs. For good adhesive properties, durum wheat flour (high gluten content) or a mixture of durum wheat semolina and wheat flour must be used instead. This dough is particularly suitable for spaghetti, penne, etc., because the durum wheat ensures a good bite for the noodle after cooking (firm to the bite - al dente).

FURTHER INGREDIENTS

- The ratio of dry ingredients and liquid plays an important role. If the dough crumbles or sticks too much, the mixing ratio of the ingredients is incorrect.
 - o If the dough is too moist, add a little more flour
 - o If the dough is too dry and crumbly, add a little more water to the dough.

STORAGE

- Fresh pasta can be stored in the refrigerator for up to 3 days.
- For a longer storage life, pasta (without egg) can be dried completely. In this way, they can be stored airtight for up to a year.
- Fresh egg noodles can be stored frozen. Do not thaw them before cooking, but put them directly into the hot water instead.

COOKING TIME

- Cooking time for fresh pasta is very short. It is only 2 to 4 minutes. Just try in between to meet your own preferences.
- Frozen pasta takes a little longer. Just try in between.

Recipes

Types of flour

The type number indicates the proportion of minerals (shell parts of the grain) in mg per 100 g of flour, which means that the common all-purpose flour - type 405 - has very little mineral nutrients / shell components, whilst type 1700 has very much of them.

For the preparation of pasta the following types of flour are suitable:

Type 00 - special durum wheat flour for pasta and pizza

Type 405 - very light, fine wheat flour

Type 550 - light universal wheat flour with very good bonding properties (gluten)

Wholemeal flour from different kinds of grains such as wheat or spelt

Serving size

200 g pasta for up to 2 servings

400 g pasta for up to 4 servings

600 g pasta for up to 6 servings

Recipes for the automatic programmes A1 til A6

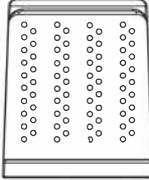
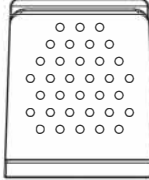
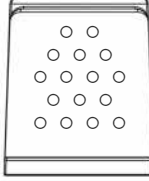
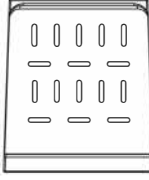
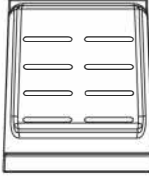
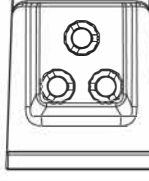
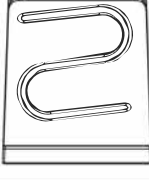
Programme	Suitable types of flour	Basic recipe	Variation
A1	Type 00	Weigh in 400 g of flour type 00. The liquid is added automatically. Start programme A1 .	Coconut noodles Weigh in 300 g of flour type 00 and 100 g coconut flour. The liquid is added automatically. Start programme A1 .
A2	Type 00 or Type 550	Weigh in 400 g of flour type 00 or type 550. The liquid is added automatically. Start programme A2 .	Yellow boletus noodles Weigh in 390 g of flour type 00 or type 550. Add 2 tbsp. of finely ground dried yellow boletus. The liquid is added automatically. Start programme A2 .
A3	Type 405 mixed with durum wheat semolina or with Italian durum wheat semolina flour "Farina De Grano Dura".	Weigh in 200 g of flour type 405 and 200 g double-ground durum wheat semolina (or "Farina Di Grando Duro"). The liquid is added automatically. Start programme A3 .	Lemon or orange noodles Weigh in 200 g of flour type 405 and 200 g of double-ground durum wheat semolina. Add 2 tbsp. of lemon or orange oil, depending on your preference. Start programme A3 .
A4	Durum wheat semolina or alternatively pre-ground Italian durum wheat semolina flour "Farina Di Grando Duro".	Weigh in 400 g double-ground durum wheat semolina (or "Farina De Grando Duro"). The liquid is added automatically. Start programme A4 .	Tomato chili noodles Weigh in 400 g of double-ground durum wheat semolina. Mix 2 tbsp. of tomato puree with ½ tsp. of chili powder and add this mixture to the flour. The liquid is added automatically. Start programme A4 .
A5	Whole spelt flour mixed with whole wheat flour	Weigh in 200 g of whole spelt flour and 200 g wheat flour. The liquid is added automatically. Start programme A5 .	Cinnamon noodles Weigh in 200 g of whole spelt flour and 200 g of whole wheat flour. Add 2 tbsp. of cinnamon. The liquid is added automatically. Start programme A5 .
A6	Gluten-free, white universal flour (e.g. Seitz universal flour, white).	Weigh in 400 g of white, gluten-free universal flour. The liquid is added automatically. Start programme A6 .	Herb noodles Weigh in 400 g of white, gluten-free universal flour. Add 2 tbsp. of herbs (of your choice). The liquid is added automatically. Start programme A6 .

Programme	Suitable types of flour	Basic recipe	Variation
M1	Type 00 or Type 550	Weigh in 400 g of wheat flour. Start programme M1 . Aher the programme has started, slowly fill in 150 ml of liquid through the refilling hole.	Colourful egg noodles Weigh in 400 g of flour type 00 or type 550. Beat 2 egg yolks (size M or L) into the measuring cup, fill up with e.g. beetroot or spinach juice and mix it. Start programme M1 . Aher the programme has started, slowly fill in the liquid through the refilling hole.
M2	Whole wheat flour	Weigh in 400 g of whole wheat flour. Start programme M2 . Aher the programme has started, slowly fill in 150 ml of liquid through the refilling hole.	Wholemeal egg noodles Weigh in 400 g whole wheat flour. Beat 2 egg yolks (size M or L) into the measuring cup, fill up with water and mix it. Start programme M2 . Aher the programme has started, slowly fill in the liquid through the refilling hole.

Manual recipes (gluten-free)

Ingredients	Manual setting	Tips & tricks
Buckwheat noodles, gluten-free 180 g buckwheat flour 120 g potato starch 30 g flaxseed flour 150 ml water	Press the KNEADING button and let the kneading process work for about 3-4 min. Meanwhile, slowly pour in the water through the refilling hole. As soon as the desired consistency is reached - the dough should be crumbly- press the ETRUSION button.	Gluten-free noodles break very easily, especially when they dry - and they dry quickly. Therefore, please note the following recommendations: ➤ Gluten-free pasta should be processed immediately after production. ➤ Then simmer the noodles only slightly (do not bring to the boil bubbly!) since gluten-free noodles have a shorter cooking time. ➤ Aher cooking, rinse with clear water - the pasta still dispense a lot of starch. ➤ Let gluten-free pasta run into portion nests while extruding. ➤ If the dough is too sticky, gradually add psyllium husks (ca. 1 tsp. per 400 g dough).
Soy noodles, gluten-free 80 g soy flour 210 g buckwheat flour 180 ml water 1 tbsp. psyllium husks		
Rice noodles, gluten-free 350 g light rice flour 130 g tapioca starch 230 ml water 1 tbsp. psyllium husks		

The right sauce for pasta: Which matches?

		<p>Capelli d'angelo (ca. 0,6 mm Ø) og spaghetti (ca. 1,5 mm Ø) Long and thin noodles are best served with light tomato sauces or with garlic and olive oil. These nestle perfectly against the pasta. You can refine these sauces with fresh herbs, very ripe, aromatic tomatoes (diced) and crispy fried pancetta (bacon).</p>
		<p>Spaghettoni (ca. 2,2 mm Ø), Tagliatelle (ca. 11,5 mm) og Fettucine (5,5 mm) These types are best suited for very rich sauces with meat or very hearty, creamy sauces. Thin ribbon noodles are also often served with seafood. In general, one can say: the wider the noodle, the more substantial the sauce can be. The pasta form for thick spaghetti can also be used to make Asian udon noodles.</p>
		
		<p>Penne (ca. 7,5 mm Ø) Fluted pasta can absorb the sauce even better. They are therefore highly recommended for thick vegetable sauces and ragouts. Penne are also great for casseroles and pasta salads.</p>
		<p>Pasta plates (ca. 11 cm) Pasta plates are the basis for lasagna and for filled pasta pockets such as tortellini, ravioli, cappelletti. There are no limits to creativity when it comes to the filling. Filled pasta pockets are usually served with a little butter or a good olive oil and with fresh herbs. Finally, grate some parmesan or pecorino cheese over it.</p>

NOTE: Always keep a little cooking water from the pasta to prepare the sauce.

This ingredient gives the sauce a creamy consistency.

It is best to mix the pasta with the sauce immediately after cooking.

WARRANTY AND SERVICE

There is a 2-year warranty period if your new product stops working due to manufacturing or material faults which begins from the documented date of purchase. The warranty covers materials and the cost of labour. When inquiring about service, please state the product name and serial number. You can find this information on the type plate. You can write down the information here in these instructions so that you have them at hand. This makes it easier for the service technician to find the correct spare parts.

The warranty does not cover:

- Faults and damage that are not due to manufacturing or material issues
- Damage caused by failure to properly maintain the device - including failing to clean it
- Fire and/or water damage or moisture damage on the product
- Damage caused during transport if the product was transported without proper packaging
- Damage caused by the use of unoriginal spare parts
- Damage resulting from failing to follow the instructions on how to use the device
- If the device has not been set up/assembled as specified in the instructions
- If non-professionals have installed or repaired the product
- Batteries or any other parts subject to normal wear and tear

Damage during transport

If the product is damaged during transport and this is discovered when the retailer delivers the product to the customer, this is exclusively a matter between the customer and the retailer. In cases where customers have handled the transport of the product themselves, the supplier shall not be liable for any potential damage during transport. Any damage caused during transport must be reported immediately and no later than 24 hours after the product has been delivered. If not, the customer's claim will be rejected.

Unnecessary service

If the product is sent in to be serviced and it turns out that the fault could have been fixed independently by following the product's instruction manual, the customer will need to pay the service fee.

Commercial purchases

Commercial purchases are all purchases of devices that are not intended to be used in private households but instead intended to be used for commercial purposes (in restaurants, cafés, canteens, etc.) or intended to be rented out or otherwise used by multiple users in turn. There is no warranty offered for commercial purchases, as this product is only intended for regular household use.

Service

For service and spare parts in England and Ireland please call below-mentioned number and you will be directed accordingly or send us an email.

Witt UK & Ireland Ltd.
(44) 148 351 6633 / info@witt.dk

We accept no liability for printing errors.

The manufacturer/distributor cannot be held liable for damage to products or individuals if the safety instructions were not followed. The warranty shall not cover cases where the instructions have not been followed.

