

**COMFORTCOOK
Model 99333**



Handleiding volautomatische pasta machine

**Mode d'emploi machine à pâtes entièrement
automatique**

Bedienungsanleitung Vollautomatische Pastamaschine

Manual fully automatic pasta maker

Index

| | |
|------------------|----|
| Nederlands | 3 |
| Deutsch..... | 18 |
| English..... | 34 |
| Français..... | 48 |

Nederlands

Lees deze instructies a.u.b. eerst zorgvuldig door en bewaar ze als eventueel naslagwerk. Controleer of de netspanning in uw huis overeenkomt met die van het apparaat (220 Volt). Deze pastamaker is een uitstekende, volautomatische pastamachine voor eigengemaakte pasta. De krachtige motor maakt de prachtigste pasta binnen een erg korte tijd. U kunt dankzij de 10 verschillende accessoires allerlei verschillende types pasta creëren. Het apparaat is bovendien eenvoudig te reinigen en de afneembare onderdelen zijn geschikt voor in de afwasmachine.

1 INSTRUCTIES EN ALGEMENE VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

Uitpakken

- Laat kinderen of personen met beperkte fysieke capaciteiten de verpakkingsmaterialen niet als speelgoed gebruiken. Plastic zakken en onderdelen van polystyreen vormen een serieus risico op verstikking!
- Haal het apparaat en enigerlei bijbehorende accessoires uit de doos.
- Haal het apparaat en enigerlei bijbehorende accessoires uit de plastic zakken, de kartonnen verpakking of het polystyreenschuim.
- Wij raden u aan de originele verpakking voor minstens 30 dagen na de aankoopdatum te bewaren, ook voor in het geval dat u het apparaat weer moet inpakken in de toekomst.
- Voorafgaand aan elk gebruik, verwijder alle verpakkingsmaterialen en was enigerlei afneembare onderdelen af die in contact zullen komen met voedsel (zoals te zien in paragraaf "REINIGING EN ONDERHOUD").
- Zorg ervoor dat alles goed is gedroogd voordat u het apparaat weer in elkaar zet.
- Zet het apparaat in elkaar zoals afgebeeld in deze gebruikshandleiding.
- Verifieer dat het apparaat compleet is met alle accessoires en dat deze geen abnormaliteiten, storingen of beschadiging vertoont en daarom niet perfect kan werken.
- Als het blijkt dat het apparaat niet compleet is of duidelijk esthetische schade vertoont wegens klappen of vallen, steek de voedingsstekker niet in het stopcontact en breng het apparaat naar het dichtstbijzijnde assistentiepunt voor inspectie.

De verpakking verwijderen

- Het papier en karton waarin dit apparaat wordt geleverd zijn recyclebaar.
- Dank de verpakking in ieder geval niet af als normaal huishoudelijk afval of op milieuvriendelijke wijze in het milieu.
- De verpakkingsmaterialen moeten gescheiden worden volgens de huidige wetgeving in uw land, om het recycleproces van natuurlijke grondstoffen te bevorderen.
- Neem contact op met uw plaatselijke autoriteiten of een geautoriseerd inzamelpunt voor afvalverwerking voor meer gerelateerde en gedetailleerde informatie.
- Dit huishoudelijke apparaat voldoet aan de wetgeving m.b.t. de recycling van verpakking voor verbruiksgoederen volgens het National Packaging Consortium.

Veiligheidsvoorschriften

LET OP: RISICO OP ELEKTROCUTIE.

- Dit apparaat niet openen, demonteren of modificeren. Er is hoge spanning of hoge elektrische stroom aanwezig binnenin het apparaat. Probeer dit apparaat nooit zelf te demonteren, openen of repareren, zelfs niet nadat de garantieperiode is verstreken.
- Gebruik dit apparaat uitsluitend voor het doeleinde beschreven in deze gebruikshandleiding.
- Controleer of de spanning van het stopcontact overeenkomt met het nominale specificatielabel van het apparaat. Steek de stekker niet in het stopcontact als wat staat aangegeven op het nominale specificatielabel van het apparaat niet overeenkomt met uw netspanning thuis.
- Laat het apparaat nooit onbeheerd achter wanneer werkzaam en laat de stekker niet in het stopcontact zitten na het apparaat te hebben uitgeschakeld.
- Dit apparaat is uitsluitend geschikt voor huishoudelijk gebruik; niet voor professioneel gebruik.
- Dit apparaat is niet geschikt voor gebruik door groepen, wederzijdse bedrijven, of andere situaties ongeacht hoe gelijksoortig vergeleken met professioneel gebruik.
- Vermijd indien mogelijk het gebruik van verlengsnoeren; als dit toch noodzakelijk is, gebruik zo kort mogelijke verlengsnoeren en zorg ervoor dat deze voldoen aan de Europese richtlijnen.
- Het is belangrijk te verifiëren dat de kabelsecties en maximaal toegestane stroomabsorptie compatibel en proportioneel zijn aan het te verbinden apparaat.
- Gebruik nooit meer dan twee verlengsnoeren op elkaar aangesloten.
- Hanteer of gebruik huishoudelijke apparatuur nooit met natte of vochtige handen.
- Haal altijd de stekker uit het stopcontact voordat u het apparaat reinigt.
- Haal de stekker uit het stopcontact wanneer u het apparaat niet gebruikt.
- Schakel het apparaat uit voordat u de stekker uit het stopcontact haalt.
- Haal de stekker uit het stopcontact door stevig aan de stekker zelf en niet aan de kabel te trekken.
- De spanning gespecificeerd op het label van het product blijft aanwezig voor zolang het apparaat is aangesloten op het stopcontact.

LET OP: RISICO OP ELEKTROCUTIE.

- Personen (waaronder kinderen) met beperkte mentale capaciteiten maken geen onderscheid tussen de gevaren m.b.t. incorrect gebruik van elektrische apparaten; laat hen deze apparaten dus niet gebruiken.
- Laat kinderen dit apparaat niet als speelgoed gebruiken. Help en houd personen met beperkte mentale capaciteiten onder toezicht om correct en veilig gebruik van het apparaat te garanderen.
- Dit apparaat is niet geschikt voor gebruik met een externe timer of aanvullende externe controlesystemen.

LET OP: RISICO OP ELEKTROCUTIE

- Uit de buurt houden van water!!! Dompel in elk geval nooit uw handen in het water om het apparaat op te pakken zonder eerst de stekker uit het stopcontact te hebben gehaald.
- Gebruik huishoudelijke apparatuur niet in de buurt van kranen, gootstenen, badkuipen, afvalbakken met daarin vloeistoffen, enz.
- Dompel het apparaat nooit in water of andere vloeistoffen.
- Laat de stekker niet nat worden.
- Laat personen onder de douche of in bad niet in contact komen met het apparaat wanneer deze is aangesloten op het stopcontact.
- Gebruik het apparaat niet wanneer deze per ongeluk nat of zelfs slechts vochtig is.
- Was het apparaat niet met water.
- Als het apparaat per ongeluk in water of andere vloeistoffen valt, haal onmiddellijk de stekker uit het stopcontact met

droge handen.

- Als het apparaat in contact is gekomen met water of andere vloeistoffen, steek de stekker niet in het stopcontact en gebruik het apparaat pas weer nadat deze is geïnspecteerd door een geautoriseerd assistentiecentrum. Deze voorzorgsmaatregel niet opvolgen kan leiden tot gevaarlijke elektrische schokken met zeer ernstige gevolgen. Wij kunnen niet aansprakelijk worden gesteld voor veroorzaakte beschadigingen van zowel de gebruiker als derden, in het geval van incorrecte hantering of verkeerd gebruik en/of gebruik anders dan beschreven in deze gebruikshandleiding.
- Het gebruik van onoriginale accessoires kan tot beschadigingen leiden voor derden of de gebruiker en de functionaliteit van het apparaat zelf aantasten.
- Gebruik van het apparaat met onoriginale accessoires of wanneer incorrect in elkaar gezet zal de productgarantie ongeldig verklaren.
- Incorrect en onnauwkeurig gebruik kan het apparaat beschadigen en de gebruiker verwonden.
- Gebruik nooit de kabel om het apparaat vast te houden en op te tillen.
- De kabel nooit verbuigen of rondom het apparaat wikkelen, anders kan dit tot verzwakking van of scheuren in de kabelisolatie leiden, voornamelijk op het punt waar de kabel uit het apparaat komt.
- Zorg ervoor dat de voedingskabel van het apparaat niet in contact komt met scherpe of ruwe randen.
- Gebruik het apparaat absoluut niet in de volgende gevallen:
 - Het is beschadigd
 - De kabel of stekker is beschadigd
 - Het is gevallen
 - Het is nat
 - Het is in water gevallen (zelfs als vervolgens gedroogd)

Het is in deze gevallen noodzakelijk contact op te nemen met een geautoriseerd servicepunt voor inspectie en eventueel reparatie.

- Laat het apparaat niet in contact komen met vlammen of hittebronnen.
- Gebruik het apparaat niet om voorwerpen te beschadigen of personen en dieren lastig te vallen.
- Gebruik het apparaat niet in de aanwezigheid van oplosmiddelen en/of verf, in een corrosieve en ontplofbare atmosfeer, in de aanwezigheid van stof of zaagsel; risico op brand en ontploffing.
- In het geval dat het apparaat storingen of abnormaliteiten vertoont wanneer voor het eerst ingeschakeld, schakel deze dan onmiddellijk uit en neem contact op met een geautoriseerd servicecentrum.
- Gebruik het apparaat niet in buitenomgevingen zoals: zuilengalerijen, terrassen, priëlen, balkons, graanschuren, paardenstallen, veeschuren, e.d.
- Dit apparaat is permanent gesmeerd en vereist geen verder insmeren.

Waarschuwingen en specifieke veiligheidsvoorschriften

LET OP: BRANDGEVAAR

- Om oververhitting te voorkomen, dit apparaat niet bedekken.

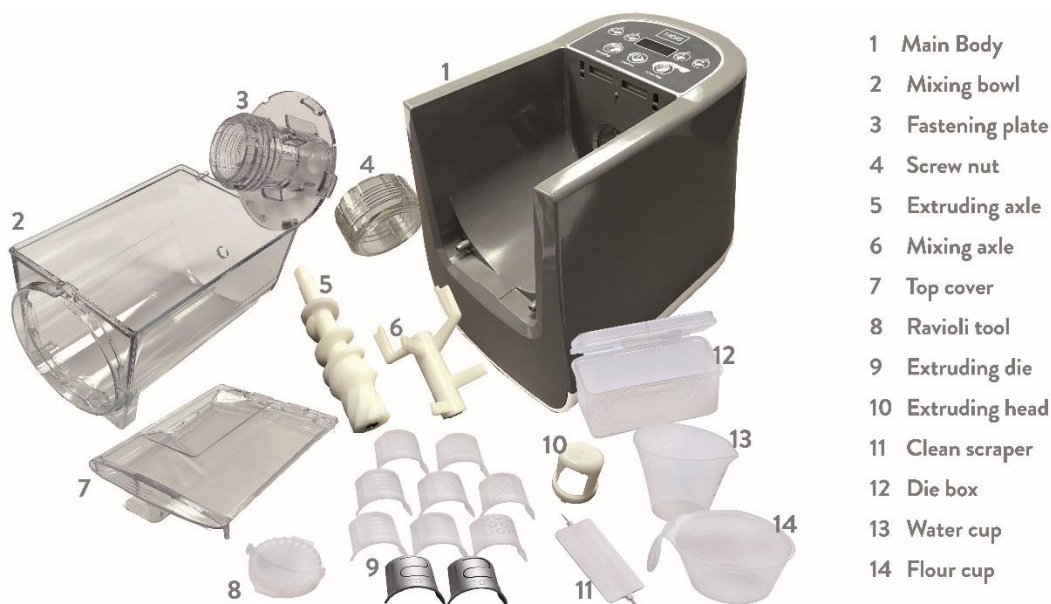
LET OP: RISICO OP SNIJWONDEN

- Bewegende mechanische onderdelen!!
- Voorkom contact met enigerlei onderdeel wanneer in werking. Houd handen, haar, kleding, stapels of ander keukengerei uit de buurt van de onderdelen wanneer in werking.
- Raak de onderdelen niet aan, voornamelijk wanneer de stekker in het stopcontact zit.
- Reik nooit in het apparaat met uw vingers of een voorwerp terwijl het apparaat werkzaam is.
- Als het onderdeel klem komt te zitten, haal de stekker uit het stopcontact voordat u de ingrediënten verwijdert die de

bladen blokkeren.

- Neem a.u.b. contact op met een servicecentrum als tijdens gebruik onderhoud is vereist. Nooit zelf proberen te demonteren, om gevaarlijke situaties te voorkomen.
- Controleer de voedingskabel, stekker, mengcontainer, mengschacht en andere afneembare onderdelen a.u.b. op schade. Stop a.u.b. onmiddellijk het apparaat te gebruiken en neem contact op met assistentie in geval van enigerlei beschadiging. Nooit zelf proberen te demonteren en repareren, om gevaarlijke situaties te voorkomen.
- Verifieer dat de afneembare onderdelen in de juiste positie zijn bevestigd voordat u de stekker in het stopcontact steekt, om gevaarlijke situaties te voorkomen.
- Gebruik geen magnetron om alle onderdelen te desinfecteren, om vervorming en beschadiging te voorkomen.
- Steek het product nooit in water of andere vloeistoffen, noch spoel deze af met water of andere vloeistoffen.
- Reinig het product nooit met staalwol of schurende reinigingsproducten en corrosieve vloeistoffen.
- Stel het product niet bloot aan direct zonlicht, om verkleuring ervan te voorkomen.
- Probeer het product niet zelf te demonteren of modifieren.
- Geen enkel deel van dit product verhitten.

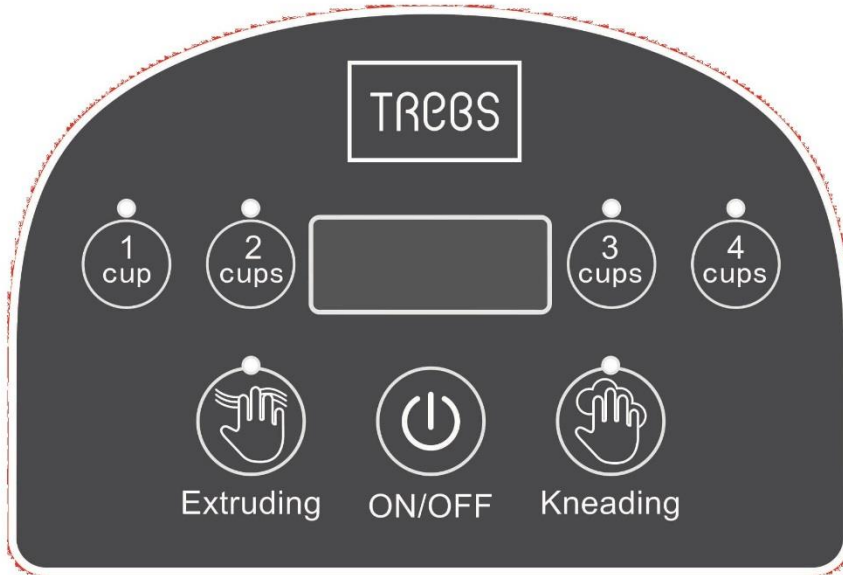
2 BESCHRIJVING ONDERDELEN



1. Behuizing: de voedingsbron van het product voor stroomtoevoer.
2. Mengcontainer: voor bloem en andere ingrediënten.
3. Bevestigingsstuk: werkt samen met de mengschacht om deeg te vormen uit bloem.
4. Schroefmoer: bevestiging van de perskop.
5. Extrudeerspindel: pasta uitpersen
6. Mengschacht: voor het mixen van bloem en water.
7. Bovenafdekking: bediening van de vergrendeling in de behuizing, met veiligheidsvergrendeling.
8. Ravioli hulpstuk.
9. Vormschijf: 10 verschillende vormen pasta maken.
10. Extrudeerkop: bevestiging van vormschijven.
11. Reinigingschraper: bloem schraper bij meten van bloem, pasta snijden, schijven schoonmaken met twee naaldkoppen.

12. Schijvenhouder: de verschillende vormschijven opbergen.
13. Maatbeker voor water, groentesap en het mengsel van ei en water.
14. Maatbeker voor bloem.

3 GEBRUIKSAANWIJZINGEN



INSTRUCTIES VOOR TOETSBEDIENING:

AAN/UIT

Steek de stekker in het stopcontact, het apparaat zal een pieptoon laten horen en "----" weergeven.

Druk op "ON/OFF", de display zal "ON" tonen terwijl het apparaat op stand-by schakelt.

Als u op "ON/OFF" drukt terwijl het apparaat werkzaam is, zal deze stoppen met werken en op stand-by schakelen.

"1 kopje" of "2 kopjes" of "3 kopjes" of "4 kopjes"

Selecteer welke hoeveelheid bloem u hebt gekozen door op "1 cup" of "2 cups" of "3 cups" of "4 cups" te drukken.

Het apparaat zal beginnen te werken terwijl de afteltijd wordt weergegeven.

Laat het apparaat, nadat de motor is gestart, het deeg 4 minuten kneden voor 1 kopje bloem, 3 minuten voor 2 kopjes/3 kopjes/4 kopjes; laat het apparaat vervolgens achterstevoren werken om te beginnen met persen.

Het apparaat zal automatisch stoppen en "----" weergeven wanneer alle pasta uit is geperst; het gehele proces voor "1 kopje" duurt 11 minuten/"2 kopjes" duurt 12 minuten/"3 kopjes" duurt 15 minuten/"4 kopjes" duurt 18 minuten.

Uitpersen

Nadat het apparaat automatisch is gestopt, maar er echter nog wat deeg over is gebleven in de mengcontainer, dan kunt u op de functie "Extrude" drukken om het resterende deeg uit te persen. De afteltijd voor de "Handmatige" functie is 5 minuten.

Gebruik deze functie pas nadat het water en de bloem goed zijn gemixt. Er kan anders een storing optreden waardoor de levensduur van het apparaat kan worden verkort.

Kneden

Als u de droge bloem met water alleen maar hoeft te kneden, druk dan a.u.b. op de toets “Knead”; het apparaat zal het deeg vervolgens 4 minuten kneden en het bereide deeg kan uit het apparaat worden gehaald nadat deze is gestopt.

Dit intelligente product kan de hardheid identificeren van de bloem- en watermix. Het is normaal dat de mengschacht tijdens het mengen meerdere keren achterstevoren werkt. Als de digitale display “E1” weergeeft nadat meerdere keren achterstevoren is gewerkt, controleer dan a.u.b. of de bloem te droog is of dat er vreemde deeltjes aanwezig zijn binnenin het apparaat. Als er binnenin geen vreemde deeltjes zijn, voeg a.u.b. een gepaste hoeveelheid water toe en kies na twee minuten mixen de functie “Extruderen”. Als een normale werking nog steeds niet mogelijk is, raden wij u aan de stekker los te koppelen en de bloem in de schijf te reinigen en vervolgens te controleren of er een blokkage is wegens bloem of andere deeltjes. Steek de stekker weer in het stopcontact en blijft doorwerken, als de display nog steeds “E1” toont, neem dan a.u.b. contact op met Klantendienst voor inspectie.

Voeg tijdens gebruik geen enkele niet-vloeibare vreemde, behalve bloem (eieren zijn nodig voor het mixen met water), ingrediënten toe.

Om ongelukken te voorkomen terwijl het apparaat in werking is, de bovenafdekking niet openen, de schijfmoer niet losdraaien om het bevestigingsstuk te openen of de mengschacht met de hand aanraken.

GEBRUIKSMETHODES:

Een schijf kiezen

Zorg ervoor de schijfmoer goed vast te draaien voor het beste pastaresultaat.

De vorm van de schijven beïnvloedt de extrudeertijd van de pasta. Wegens de kleine gaatjes voor dunne spaghetti, is het normaal dat het ongeveer 3 minuten extruderen duurt voordat de pasta er uitkomt.

LET OP: Het is tijdens het proces mogelijk de schijfvormen te verwisselen, echter ALLEEN na de pastamaker UIT te hebben geschakeld.

Ingrediënten afmeten

Referentietabel voor bloem- en waterverhouding:

| BLOEM | WATERBEKER Min.-Max. | GROENTESAP | MENGSEL VAN EIEREN EN WATER Min.-Max. |
|----------|-------------------------|------------|--|
| 1 kopje | 60 ml | 60 ml | 70ml |
| 2 kopjes | 100 ml | 100 ml | 110 ml |
| 3 kopjes | 160 ml | 160 ml | 170 ml |
| 4 kopjes | 200 ml | 200 ml | 210 ml |

Eierenvloeistof moet vóór gebruik met water worden gemixt. **Gebruik ALTIJD MEER WATER DAN EI, anders wordt de consistentie te dik.**

Voor superdunne spaghetti moet er 10ml meer water dan normaal worden toegevoegd, omdat de gaatjes in deze schijf zeer klein zijn; het proces zal in dit geval ook 2-3 minuten langer duren.

De maximale hoeveelheid droge bloem is 640g (vier kopjes) en de toegevoegde hoeveelheid water is 200ml (± 10 ml marge gebaseerd op de vochtigheid van de bloem).

De minimale hoeveelheid droge bloem is 160g (één kopje) en de toegevoegde hoeveelheid water is 60ml (± 5 ml marge gebaseerd op de vochtigheid van de bloem).

Voeg geleidelijk aan bloem en water toe volgens de aanbevolen hoeveelheden in de referentietabel. De pasta zal anders te droog of te nat zijn waardoor onderdelen beschadigd kunnen raken.

Wanneer u de handmatige functie gebruikt, dient u altijd te controleren of de bloem en het water gelijkmatig zijn gemixt voordat u begint met kneden, de gaatjes in de schijf kunnen anders geblokkeerd raken door droog bloem waardoor onderdelen beschadigd kunnen raken.

Dit product is voorzien van een intelligente controlefunctie; het apparaat zal automatisch stoppen zodra alle pasta is gemaakt. Als u het apparaat echter wilt blijven gebruiken, wacht a.u.b. 20-30 minuten om de motor af te laten koelen en daarmee de levensduur van het product te verlengen.

Het is verboden het apparaat tot over de capaciteit ervan te gebruiken.

Zorg ervoor de aanbevolen bloem- en waterverhouding strikt op te volgen.

Abnormale storingen kunnen optreden als u anders handelt dan beschreven in de handleiding en buiten het kader van de garantie.

Pasta maken

1. Open de bovenafdekking
2. Bloem afmeten: maatstandaard; gebruik a.u.b. de reinigingsschraper om bloem af te schrapen. De bloemhoeveelheid wordt uitgedrukt in vlak afgestreken kopjes.
3. Water afmeten: plaats de maatbeker voor het water a.u.b. op een vlakke tafel en controleer of de schaalverdeling waterpas staat
4. Giet bloem in de mengcontainer
5. Plaats de bovenafdekking op de juiste plek in de behuizing.
6. Steek de stekker in het stopcontact en druk op de toets "On/Off".
Druk op de juiste automatische toets (cup 1, 2, 3 of 4) volgens de hoeveelheid gebruikte bloem. Wanneer de mengschacht begint te bewegen, giet de juiste hoeveelheid water in de mengcontainer, op basis van de bloem- en waterverhouding in de referentietabel.
7. Het apparaat zal na ongeveer 10 minuten een alarm laten horen om aan te geven dat de pasta is gemaakt.
Tips: de gaatjes in de bovenafdekking dienen open te worden gehouden, omdat deze traag water moeten kunnen laten druppelen.
Mix eieren en de afgemeten hoeveelheid water a.u.b. samen wanneer u eierenpasta maakt. Voeg het mengsel niet direct toe aan de bloem.
LET OP: Gebruik geen geperste groenten, gebruik uitsluitend sap.
8. Extra raviolimaker
Het apparaat is voorzien van een accessoire voor het maken van ravioli.

- a + b) Kies voor schijfjes knoedeldeeg met een dikte van 0,8mm of 1,2mm, spreid een dun laagje deeg op het paneel en snij de vorm van de ravioli met het accessoire.
- c) Plaats de pastavorm direct op het deeg en vul met de gewenste vulling.
- d) Sluit de zijkanten van het accessoire tegen elkaar en druk lichtjes in
- e) Verwijder de ravioli wanneer gereed

4 INSTRUCTIES VOOR DEMONTAGE

Uit elkaar halen:

Zorg ervoor dat het apparaat is uitgeschakeld en de stekker uit het stopcontact is voordat u het apparaat uit elkaar haalt.

1. Schroef de schijfmoer linksom los en verwijder de schijf.
2. Verwijder de uitvoeras en perskop.
3. Druk op het haakje van de bovenafdekking, til de eindoppervlakte van de afdekking op en verwijder.
4. Ontgrendel het bevestigingsstuk tegen de klok in.
5. Verwijder de mengschacht.
6. Verwijder de mengcontainer.

In elkaar zetten:

Zorg ervoor het apparaat is uitgeschakeld en de stekker uit het stopcontact is voordat u het apparaat in elkaar zet.

1. Plaats de mengcontainer op de behuizing, steek de mengschacht de blootliggende motoras in de mengcontainer in de richting van de hexagonale gaten. Als dit niet recht zit, draai de mengschacht ietwat totdat deze goed op zijn plek zit.
2. Draai het bevestigingsstuk rechtsom vast.
3. Steek de uitvoeras in.
4. Bevestig de schijf in de perskop.
5. Bevestig de perskop op het bevestigingsstuk.
6. Draai de schijfmoer rechtsom vast.
7. Steek de bovenafdekking in de behuizing met het uitsteeksel richting het gat vóór de mengcontainer. Druk de afdekking omlaag totdat u een klik hoort.

5 REINIGING EN ONDERHOUD

1. Koppel alle onderdelen los en laat deze in de open lucht drogen.
2. Gebruik de reinigingsschraper om de mengcontainer schoon te maken nadat deze is gedroogd.
3. Gebruik de reinigingsschraper om de mengschacht schoon te maken nadat deze is gedroogd.
4. Gebruik de naalden van de reinigingsschraper om de schijfvormen schoon te maken nadat deze zijn gedroogd.

LET OP: Reinig de onderdelen niet onmiddellijk na gebruik, laat ze echter ongeveer 2 uur in de open lucht of koelkast zodat ze veel eenvoudiger schoon gemaakt kunnen worden met de schraper.

1. Reiniging

Reinig de onderdelen in de mengcontainer met schoon water en afwasmiddel onmiddellijk nadat de pasta is gemaakt. Was de onderdelen die in contact zijn geweest met bloem grondig.

Reinigingsmethode: Verwijder eerste alle onderdelen in de mengcontainer, plaats deze in water en reinig vervolgens met een doekje. Veeg de onderdelen af met een droogdoek en zet ze vervolgens weer in elkaar.

Nadat het apparaat gereinigd en in elkaar is gezet, berg deze a.u.b. op een veilige plek op, uit de buurt van vuur, vocht, direct zonlicht en kinderen.

Dompel de behuizing nooit in water of andere vloeistoffen om elektriciteitslekage te voorkomen.

Het is eenvoudiger overgebleven pasta in de mengcontainer en schijven te reinigen na het eerst te laten drogen.

2. Reinigingsmethode voor vormschijven

Wanneer de pasta is gemaakt, schroef de schijfmoer los, verwijder de schijven en plaats deze voor ongeveer 2 uur op een eventuele plek, bij voorkeur in direct zonlicht. Nadat de bloem droog is, klop rustig tegen de schijf om eenvoudig te reinigen en was vervolgens af met water.

REINIG DIT APPARAAT NOOIT IN DE AFWASMACHINE

6 PROBLEEMOPLOSSING

| Probleem | Oplossing |
|---|---|
| 1. De pastamaker kan niet op het stopcontact worden aangesloten | De stekker is kwijt of maakt slecht contact |
| 2. De pastamaker perst geen pasta uit | <ol style="list-style-type: none"> 1) Te veel water toegevoegd: haal het deeg uit de mengcontainer, scheur in stukjes zo klein als een pinda, voeg de juiste hoeveelheid bloem toe en druk op de functie "Extruderen" 2) Te weinig water toegevoegd: verwijder de gebruikte vormschijven, vervang door een nieuwe schijf, voeg de juiste hoeveelheid water toe en druk op de functie "Extruderen" |
| 3. Wat soort pasta kan ik maken? | <p>Er zijn 10 verschillende schijven waarmee u pasta van 10 verschillende vormen kunt maken. Alsook een extra ravioli hulpstuk is toegevoegd om uw eigen gemaakte ravioli te maken.</p> <p>U kunt ook ei of sap toevoegen om verschillende smaken pasta te maken.</p> |
| 4. Wat kan ik doen aan teveel resterend deeg? | <ol style="list-style-type: none"> 1) Het deeg is te nat of de bloem is vochtig. Zorg ervoor bloem op te slaan in een droge container. Maak nogmaals pasta na de hoeveelheid water aan te passen op basis van de referentietabel voor de bloem- en waterverhouding. 2) De mengcontainer, mengschacht en vormschijf waren niet schoongemaakt voorafgaand aan gebruik. Zorg er a.u.b. voor dat de betreffende onderdelen droog zijn. 3) Water in de verkeerde volgorde toegevoegd of verkeerde bloem gebruikt. |
| 5. Hoe gebruik ik de maatbeker voor bloem correct? | Vul de maatbeker compleet met bloem. Gebruik de reinigingsschraper om het teveel aan bloem over de rand van het kopje te verwijderen. Dat is een kopje bloem (Voor 1-2 personen, ca. 160g). |

| | |
|---|---|
| 6. De pasta is oneffen of gebarsten | <ol style="list-style-type: none"> 1) De pasta heeft meer vervormingen of barsten aan het begin en aan het einde van het persen wegens mixredenen. Voeg eieren of de juiste hoeveelheid kookolie toe om de pasta soepeler te maken. 2) Als u genoeg tijd hebt, kunt u de pasta in stukjes zo klein als een pinda scheuren en vervolgens weer in de mengcontainer plaatsen. Druk vervolgens op de functie "Extruderen" om weer deeg te maken. hoe vaker u dit herhaalt, hoe soepeler en taaier de pasta wordt. |
| 7. De schijven zijn moeilijk te reinigen. | Nadat de bloem in de schijf droog is, klop de schijf tegen een hard oppervlak en de bloem zal er vanzelf af vallen. |
| 8. Hoe maak ik goede pasta? | <ol style="list-style-type: none"> 1) Gebruik onze maatbekers voor bloem en water. De verhouding bloem en vloeistof moet strikt gelijk zijn aan de instructies. 2) Giet eerst bloem in de mengcontainer, bevestig de topafdekking, schakel het apparaat in en giet geleidelijk en gelijk verdeeld de vloeistoffen door de gaten in de bovenafdekking. |
| 9. Enigerlei vereisten voor gebruik van bloem? | Wij raden aan bloem te gebruiken middelhoog of hoog in gluten. |
| 10. Er blijft een klein beetje bloem achter aan het einde, wat doe ik hier aan? | Schakel het apparaat eerst uit, verwijder het resterende deeg en plaats het deeg in de mengcontainer. Druk op de toets "Extrude" en het apparaat zal verder gaan met pasta persen. |
| 11. De pasta is heet wanneer uitgeperst en zal aan elkaar plakken, wat doe ik hier aan? | <ol style="list-style-type: none"> 1) Nadat de pasta er uit komt, besprenkel met wat bloem; dit maakt de pasta wat taaier, waardoor het minder gemakkelijk plakt. 2) Snij de pasta op de juiste lengte. |
| 12. Waarom breekt de pasta? | Dit ligt in de meeste gevallen aan onvoldoende water; voeg a.u.b. nauwgezet water toe volgens de verhouding in de instructies. |

7 AFVOER VAN HET OUDE APPARAAT



Oude elektrische en elektronische apparaten bevatten vaak nog steeds waardevolle materialen. Deze apparatuur kan echter ook schadelijke stoffen bevatten, vereist voor hun functionaliteit en veiligheid. Als deze in niet-recyclebaar afval terecht zouden komen of incorrect worden verwerkt, kan dit de volksgezondheid en het milieu in gevaar brengen. Dank uw oude apparaat daarom in geen enkel geval af als niet-recyclebaar afval.

OPGELET A.U.B.

- Maak gebruik van inzamelpunten bij u in de buurt om oude elektrische en elektronische apparatuur in te leveren en te recyclen. Vraag eventueel uw plaatselijke autoriteiten, ophaaldienst of winkel om meer informatie.
- Zorg ervoor dat uw oude apparaat veilig uit de buurt van kinderen is opgebroken totdat deze wordt afgedankt.

8 GARANTIE

- Wij verlenen voor dit product een garantie van 24 maanden vanaf de aankoopdatum, voor storingen veroorzaakt door fabricage- of materiaalfouten.
- Uw wettelijke garantierechten in overeenstemming met § 439 ff. BGB-E worden hierdoor niet beïnvloed.
- Deze garantie dekt geen beschadigen als een resultaat van incorrecte hantering of incorrect gebruik, noch storingen die de functie of waarde van het apparaat slechts op kleine wijze aantasten. Verbruiksartikelen, transportschade, voor zover wij hier niet verantwoordelijk voor zijn, en beschadigingen als gevolg van reparaties niet door ons uitgevoerd, zijn ook uitgesloten van de garantierechten.
- Dit apparaat is ontworpen voor gebruik in huishoudelijke situaties en biedt daarvoor gepaste prestatieniveaus.
- Enigerlei gebruik in commerciële situaties wordt alleen door de garantie gedekt tot de mate waarop dit vergelijkbaar zou zijn met de belasting van het apparaat wanneer gebruikt in een huishoudelijke situatie. Het product is niet bestemd voor enigerlei aanvullend, commercieel gebruik.
- In het geval van terechte klachten, zullen wij het defecte apparaat naar onze keuze repareren of vervangen door een storingsvrij apparaat.

Alle huidige storingen moeten binnen 14 dagen van de levering worden gemeld.

Alle verdere claims zijn uitgesloten.

Om een garantieclaim in te dienen, neem a.u.b. contact met ons op alvorens het apparaat te retourneren (verstrek ook altijd het aankoopbewijs).

9 TECHNISCHE GEGEVENS

| | |
|----------------------|---------------------|
| Apparaat | Pasta machine |
| Model | 99333 |
| Netspanning gegevens | 220-240 V, 50/60 Hz |
| Energieverbruik | 300W |

10 SERVICE EN RICHTLIJNEN

Trebs B.V., Thermiekstraat 1a, 6361 HB Nuth, Nederland, verklaart hierbij dat dit product voldoet aan de essentiële EU-richtlijnen. De conformiteitsverklaring kan worden geraadpleegd via techdoc@commaxgroup.com



Als u nog vragen hebt over het product na deze handleiding te hebben gelezen, neem dan a.u.b contact op met de Trebs klantendienst: www.trebs.nl of www.trebsshop.com
Trebs BV, Thermiekstraat 1A, 6361 HB Nuth, Nederland

11 RECEPTEN

Het is mogelijk om verschillende soorten bloem te gebruiken in de pastamachine. Echter, elk soort bloem heeft een ander recept nodig om de juiste consistentie van het deeg te krijgen. Onderstaand vindt u het perfecte resultaat voor verschillende soorten bloem.

BASISRECEPTEN MET VERSCHILLENDE SOORTEN BLOEM

Juiste consistentie Deeg



Te nat; voeg meel toe



te droog; voeg water toe



Deeg is goed!

Bloem type "45" (verkrijgbaar in elke supermarkt "normale bloem")

Ingrediënten:

- 500 gr bloem (type "45")
- 3 eieren Jumbo (225 gr in schaal, nauwkeurig afwegen)
- 1 theelepel zout
- 40 ml water
- Nauwkeurig afmeten met behulp van de standaard maatschep; **NB 1 tl=5ml**

Bereiding:

1. Kies de pastavorm voor de gewenste pastasoort.
2. Leg de gekozen pastavorm in heet water met olie. Laat het 1-2 minuten ondergedompeld liggen.
3. Monteer de pastavorm en draai de sluitring er met de hand op
4. Schep de bloem in de mengcontainer en sluit het deksel.
5. Zet de machine aan en giet de drie losgeklopte eieren rustig in de vulopening.
6. Voeg zout en water toe.
7. Laat de machine **4 à 5 minuten** draaien. Het deeg moet uit klontjes bestaan zo groot als erwten.
8. Na ongeveer 1 minuut draaien zal de pasta uit de pastavorm komen.
9. Snijdt de pasta af op de gewenste lengte.

10. Binnen 10 minuten heeft u verse pasta.
11. De pasta hoeft niet te drogen en kan direct worden gekookt.

Bloem type "00" (Pastabloem, verkrijgbaar in (kook)speciaalzaken)

Ingrediënten:

- 500 gr bloem (type "00")
- 3 eieren Jumbo (225 gr in schaal, nauwkeurig afwegen)
- 1 theelepel zout
- 60 ml water

Bereiding:

1. Zie bovenstaand voor de juiste bereidingswijze.

Bloem type "Semola fine" (Pastabloem, verkrijgbaar in (kook)speciaalzaken)

Ingrediënten:

- 500 gr bloem (type "Semola fine")
- 3 eieren Jumbo (225 gr in schaal, nauwkeurig afwegen)
- 40 ml water

Bereiding:

1. Zie bovenstaand voor de juiste bereidingswijze.
2. LET OP: Laat de machine slechts **2 à 3 minuten** draaien. Het deeg moet uit klontjes bestaan zo groot als erwten.

Harde tarwebloem van het merk Cecco (Pastabloem, verkrijgbaar in (kook)speciaalzaken)

Ingrediënten:

- 500 gr harde tarwebloem (Cecco)
- 3 eieren Jumbo (225 gr in schaal, nauwkeurig afwegen)
- 1 theelepel zout
- 1 theelepel olijfolie
- 2 theelepel water

Bereiding:

1. Zie bovenstaand voor de juiste bereidingswijze.

Houd er rekening mee dat de kooktijd van zelfgemaakte pasta korter is dan die van droge pasta. De kooktijd van de zelfgemaakte verse pasta is slechts 3 tot 4 minuten (afhankelijk van de dikte van de pasta en uw eigen smaak).

Wij wensen u veel kook plezier met de Trebs pasta machine!

PASTAVARIATIES

Pasta verde (met spinazie)

Pasta verde is door spinazie groen gekleurd. Voeg met de eieren een klein beetje (± 25 gram) gekookte, goed uitgedrukte, fijn gehakte spinazie toe.

Zwarte pasta

Deze wordt met inktvisseninkt gemaakt. Roer per 100 g bloem / 1 ei, één koffielepel inktvisinkt. door de eieren.

Rode pasta

Hiervoor wordt kookvocht van rode bieten gebruikt. Voeg het vocht (\pm 25 gram) samen met de eieren door de bloem.

Pasta met gehakt en groente - Aantal personen: 5

Ingrediënten:

- 500 gram pasta
- 500 gram rundergehakt
- 3 halve paprika's (groen, geel en rood)
- 250 gram champignons
- 2 dikke uien
- 3 teentjes knoflook
- 1 blik gepelde tomaten
- 1 klein blikje tomatenpuree
- 10 groene olijven
- 5 bouillonblokjes
- 2 laurierblaadjes
- 2 eetlepels paprikapoeder
- 3 eetlepels Italiaanse kruiden
- 2 eetlepels groene pesto
- Peper/ zout

Bereiding:

Pasta al dente koken in licht gezouten water ondertussen gehakt rul bakken met peper en zout klein gesneden ui en knoflook toevoegen even meebakken dan bouillonblokjes verkruiden, laurierblaadjes, paprikapoeder, Italiaanse kruiden en pesto toevoegen.

In blokjes gesneden paprika en in plakjes gesneden champignons en gepelde tomaten kleingesneden, olijven en de tomatenpuree toevoegen. De pasta afgieten en door de groente-gehaktmengsel mengen.

Romige pasta met zalm - Aantal personen: 4

Ingrediënten:

- 4 à 6 rijpe tomaten
- 1 potje ricotta/mascarpone
- 500g pasta (bijv. tagliatelle of fettuccine)
- 400g gerookte zalm
- kruiden (peper, zout, basilicum)

Bereiding:

Kook de pasta al dente, ondertussen snij je de tomaten in blokjes en laat je deze even bakken in olijfolie. Ondertussen heb je de zalm in snippers gesneden en roer je ze onder de tomaten. Laat erg kort meebakken en voeg er dan -al roerend- de ricotta of mascarpone bij. Kruiden met peper, zout (zoals je het zelf graag hebt) en de saus nog even laten doorkoken, als ze te dik is kan je er nog een beetje lichte room of melk aan toevoegen. Dien op met de pasta en eventueel verse kruiden zoals basilicum. Je kan de tomaten ook vervangen door paprika's, courgettes etc.

Pasta met gamba's, knoflook, tomaat en rucola - Aantal personen: 1

Ingrediënten:

- 4 gamba's, gepeld en schoongemaakt
- ca. 125 gram spaghetti
- 2 tenen knoflook, fijngesneden
- 3-4 zongedroogde tomaten, op olie
- 25 gram rucola, heel grof gesneden
- Peper/ zout
- vers geraspte parmezaan

Bereiding:

Kook de pasta al dente. Verhit wat olijfolie in een wok en als die goed heet is de gamba's toevoegen en kruiden met peper en zout. Als 1 kant gaar is omdraaien en dan de knoflook en tomaat toevoegen, meebakken tot de gamba's gaar zijn. Goed op smaak brengen met peper en zout en dan de pasta toevoegen, goed mengen eventueel nog wat extra virgin olijfolie erbij gieten. Dan de rucola erbij, dit kan er op of er door geroerd worden. Aan tafel eventueel de parmezaan toevoegen.

Pasta met kruidenkaas en spekjes - Aantal personen: 3

Ingrediënten:

- 400 gr pasta naar keuze (maar geen lange soorten)
- Kruidenkaas met knoflook
- 250 gr spekjes
- room kruidenmix bestaande uit bieslook, basilicum, peterselie (+/- 20 gr) paprikapoeder
- Parmezaanse kaas
- peper
- zout

Bereiding:

Kook pasta al dente, bak de spekjes goed knapperig en voeg room toe. Laat het geheel opwarmen en voeg dan de kruidenkaas toe (een soeplepel of 2-3, naar smaak), en ook een klein beetje Parmezaanse kaas. Breng het geheel lichtjes aan de kook en strooi er een kleine beetje paprikapoeder over. Als de saus te dik is, voeg dan een klein scheurtje melk aan toe. Vergeet ook niet om aan de saus peper & zout naar smaak toe te voegen. Neem de pan af het vuur en overgiet de pasta met de saus, roer het geheel even om en strooi de kruiden erover. U kunt tevens ook wat ricotta toevoegen voor een vollere smaak en een romige saus. De kruidenmix kunt u ook vervangen door 1/3 bouillonblokje.

Deutsch

Bitte lesen Sie diese Informationen sorgfältig durch und bewahren Sie diese für zukünftige Referenzen auf. Überprüfen Sie, ob die Netzspannung in Ihrer Wohnung und die des Geräts übereinstimmen (220 Volt). Diese Nudelmaschine ist eine exzellente, vollautomatische Nudelmaschine für selbstgemachte Nudeln. Mit dem leistungsstarken Motor machen Sie die schönsten Nudeln in kürzester Zeit. Die Nudelmaschine wird mit 10 verschiedenen Zubehörteilen ausgeliefert, wodurch Sie die verschiedensten Arten von Nudeln machen können. Die Nudelmaschine ist leicht zu reinigen und alle abnehmbaren Teile sind spülmaschinenfest.

1 ANWEISUNGEN UND ALLGEMEINE SICHERHEITSRICHTLINIEN

Entfernen der Verpackung

- Achten Sie darauf, dass Kinder und Personen mit eingeschränkten körperlichen Fähigkeiten nicht mit dem Verpackungsmaterial spielen. Plastikbeutel und Polystyrentteile stellen eine ernstzunehmende Erstickengefahrquelle dar!
- Nehmen Sie das Haushaltsgerät und alle beigelegten Zubehörteile aus der Verpackung.
- Entfernen Sie jegliche Plastikverpackung, Kartonage und/oder Polystyrentteile vom Gerät und den Zubehörteilen.
- Wir empfehlen Ihnen, die Originalverpackung für mindestens 30 Tage nach Kauf für den Fall aufzubewahren, dass Sie das Gerät wieder verpacken müssen.
- Entfernen Sie jegliches Verpackungsmaterial und reinigen Sie jedes abnehmbare Teil, welches mit den Nahrungsmitteln in Berührung kommt (wie in Abschnitt „REINIGUNG UND PFLEGE“ gezeigt), bevor Sie das Gerät und die Zubehörteile verwenden.
- Alle Teile des Geräts müssen vollständig trocken sein, bevor das Gerät wieder zusammengesetzt wird.
- Setzen Sie das Gerät wie in dieser Bedienungsanleitung beschrieben zusammen.
- Überprüfen Sie, ob das Gerät vollständig und mit den entsprechenden Zubehörteilen zusammengesetzt wurde und weder Auffälligkeiten, Defekte noch Beschädigungen sichtbar sind und das Gerät ordnungsgemäß funktioniert.
- Stecken Sie den Netzstecker nicht in die Netzsteckdose, sondern bringen Sie das Gerät für eine Überprüfung zu einer autorisierten Reparaturwerkstatt, wenn das Gerät unvollständig ist oder es Spuren aufweist, die durch Zusammenstoß oder Fall entstanden sind.

Entsorgung der Verpackung

- Das Verpackungspapier und die Kartonagen dieses Haushaltsgeräts sind recycelbar.
- Entsorgen Sie dieses Verpackungsmaterial auf keinen Fall mit dem gewöhnlichen Haushaltsmüll und werfen Sie es auch unter keinen Umständen sorglos in die Umwelt.
- Die Verpackungsmaterialien werden auf verschiedene Weise entsorgt. Trennen Sie sie entsprechend den Richtlinien Ihres Landes, um das Recycling von Rohstoffen zu unterstützen.
- Setzen Sie sich für weitere, detaillierte Informationen mit Ihrer Stadtverwaltung oder einer autorisierten Mülldeponie in Verbindung.
- Dieses Haushaltsgerät entspricht dem Gesetz für das Recycling von Verpackungsmaterialien von Konsumgütern des nationalen Verpackungskonsortiums.

Sicherheitsrichtlinien

ACHTUNG: GEFAHR EINES TÖDLICHEN STROMSCHLAGES

- Das Haushaltsgerät darf weder geöffnet, demontiert noch modifiziert werden. Im Inneren des Geräts befinden sich gefährliche Stromspannungen und/oder Ströme mit hoher Stromstärke. Das Haushaltsgerät darf weder demontiert noch geöffnet werden und es darf auch niemals der Versuch unternommen werden, es selbst zu reparieren, weder während noch nach Ablauf der Garantiezeit.
- Verwenden Sie das Gerät für keine anderen Anwendungen als in dieser Bedienungsanleitung angegeben.
- Die Spannung Ihrer Netzsteckdose muss mit der Spannung übereinstimmen, welche auf dem Typenschild des Haushaltsgeräts angegeben ist. Stimmt die auf dem Typenschild des Haushaltsgeräts angegebene Spannung mit der Ihrer

Netzsteckdose nicht überein, darf das Haushaltsgerät nicht an das Stromnetz angeschlossen werden.

- Lassen Sie das Haushaltsgerät nicht unbeaufsichtigt, wenn es in Betrieb oder nicht ausgeschaltet ist oder sich der Netzstecker in der Netzsteckdose befindet.
- Dieses Gerät ist nur für den Hausgebrauch bestimmt und nicht für gewerbliche Anwendungen.
- Dieses Haushaltsgerät ist nicht für die Nutzung durch Gruppen, Gesellschaften auf Gegenseitigkeit oder ähnliche Verwendungssituationen bestimmt, die einer gewerblichen Nutzung ähnlich sind.
- Vermeiden Sie nach Möglichkeit die Verwendung von Verlängerungskabeln. Wenn ein Verlängerungskabel zum Einsatz kommen muss, dann wählen Sie die kürzest mögliche Länge eines Verlängerungskabels, welches den europäischen Richtlinien entspricht.
- Die maximal zulässige Stromstärke dieses Verlängerungskabel muss dabei so bemessen sein, dass das Gerät problemlos angeschlossen werden kann.
- Verwenden Sie nicht mehr als ein Verlängerungskabel für den Anschluss des Geräts.
- Berühren Sie weder mit nassen noch feuchten Händen das Haushaltsgerät.
- Ziehen Sie immer den Stecker aus der Netzsteckdose, bevor Sie das Gerät reinigen.
- Ziehen Sie den Stecker aus der Netzsteckdose, wenn Sie das Gerät nicht verwenden.
- Schalten Sie das Gerät aus, bevor Sie den Stecker aus der Netzsteckdose ziehen.
- Ziehen Sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose, indem Sie den Netzstecker fest anfassen. Ziehen Sie den Netzstecker niemals durch Ziehen am Kabel aus der Netzsteckdose.
- Die auf dem Typenschild des Geräts angegebene Spannung liegt solange am Gerät an, solange das Gerät an der Netzsteckdose angeschlossen ist.

ACHTUNG: GEFAHR EINES TÖDLICHEN STROMSCHLAGES

- Kinder und Personen mit eingeschränkten physischen Fähigkeiten können die Gefahren, die von einer falschen Benutzung elektrischer Geräte ausgehen, oft nicht einschätzen. Untersagen Sie Ihnen deshalb die Nutzung des Geräts.
- Erlauben Sie Kindern nicht, mit dem Haushaltsgerät zu spielen. Beaufsichtigen und Helfen Sie Menschen mit eingeschränkten physischen Fähigkeiten, damit diese das Haushaltsgerät sicher und ordnungsgemäß nutzen können.
- Dieses Haushaltgerät ist nicht dafür vorgesehen, mit externen Zeitschaltern oder zusätzlichen Fernüberwachungssystemen eingesetzt zu werden.

ACHTUNG: GEFAHR EINES TÖDLICHEN STROMSCHLAGES

- Bleiben Sie fern von Wasser! Tauchen Sie die Hände unter keinen Umständen in Flüssigkeiten ein, um das Gerät zurückzuholen, solange sich der Netzstecker in der Netzsteckdose befindet.
- Verwenden Sie das Gerät nicht in der Nähe von mit Flüssigkeiten gefüllten Flaschen, Spülen, Wannen usw. und Wasserhähnen.
- Tauchen Sie das Gerät weder in Wasser noch andere Flüssigkeiten ein.
- Halten Sie den Netzstecker von Flüssigkeiten und Feuchtigkeit fern.
- Verhindern Sie den Kontakt mit oder die Benutzung des Geräts von Personen, die entweder ein Bad nehmen oder sich duschen, solange das Gerät an die Netzsteckdose angeschlossen ist.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn es versehentlich nass geworden ist und auch dann nicht, wenn es nur leicht feucht ist.
- Spülen Sie das Gerät nicht mit Wasser ab.
- Ziehen Sie umgehend mit trockenen Händen den Netzstecker aus der Netzsteckdose, wenn das Gerät versehentlich ins Wasser oder andere Flüssigkeiten gefallen ist.
- Stecken Sie den Netzstecker des Geräts nicht in die Netzsteckdose und verwenden Sie auch das Gerät solange nicht, bis es durch eine autorisierte Reparaturwerkstatt überprüft wurde, wenn das Haushaltsgerät mit Wasser oder anderen Flüssigkeiten in Kontakt gekommen ist. Eine Nichtbeachtung dieser Sicherheitsrichtlinien kann zu gefährlichem

elektrischem Schock mit ernsten Folgen führen. Wir übernehmen keine Verantwortung für Verletzungen von sowohl dem Anwender als auch Dritten, die aufgrund falscher Handhabung und/oder anderer als in dieser Bedienungsanleitung angegebenen Verwendung des Haushaltsgeräts entstehen.

- Die Verwendung von nicht originalen Zubehörteilen kann zu Verletzungen sowohl des Benutzers als auch von Dritten führen und zur Beeinträchtigung der Funktionalität des Haushaltsgeräts führen.
- Die Verwendung von nicht originalen Zubehörteilen oder das nicht ordnungsgemäße Zusammensetzen führt zum Erlöschen der Garantie.
- Eine falsche oder unangemessene Verwendung kann zur Beschädigung des Geräts und/oder Verletzungen des Benutzers führen.
- Heben Sie das Haushaltsgerät nicht am Kabel hoch.
- Verdrehen, Knicken oder Wickeln Sie das Kabel nicht um das Gerät, weil dadurch die Isolation des Kabels nachgeben und brechen kann - besonders an der Stelle, wo das Kabel aus dem Gerät herausgeführt wird.
- Vermeiden Sie den Kontakt des Kabels mit scharfen, rauen Kanten.
- Verwenden Sie das Haushaltsgerät unter keinen Umständen, wenn:
 - es beschädigt ist
 - Netzkabel oder Netzstecker beschädigt sind
 - es heruntergefallen ist
 - es nass geworden ist
 - es ins Wasser gefallen ist (selbst wenn es danach wieder getrocknet ist)

In diesen Fällen ist eine autorisierte Reparaturwerkstatt aufzusuchen, die das Gerät überprüft und wenn notwendig wieder instand setzt.

- Halten Sie das Gerät fern von offenen Flammen und Wärmequellen.
- Verwenden Sie das Haushaltsgerät weder dazu, Gegenstände zu zerkleinern noch Menschen oder Tiere zu verletzen.
- Das Haushaltsgerät darf nicht bei Vorhandensein von Lösungsmitteln, Farben, Staub oder Sägemehl sowie in einer korrodierenden oder explosiven Umgebung wegen Brand- und/oder Explosionsgefahr verwendet werden.
- Schalten Sie das Gerät umgehend aus und setzen Sie sich mit einer autorisierten Reparaturwerkstatt in Verbindung, wenn das Gerät bei Inbetriebnahme Fehlfunktionen oder ungewöhnliches Verhalten zeigt.
- Verwenden Sie das Gerät nicht in externen Räumlichkeiten wie beispielsweise Kolonnaden, Terrassen, Pavillons, Balkonen, in Speichern, Pferde- und Viehställen usw.
- Dieses Gerät ist selbstschmierend und benötigt keine weitere Ölung.

Warnungen und wichtige Sicherheitsrichtlinien

ACHTUNG: BRANDGEFAHR

- Vermeiden Sie eine Überhitzung des Geräts und bedecken Sie das Gerät nicht.

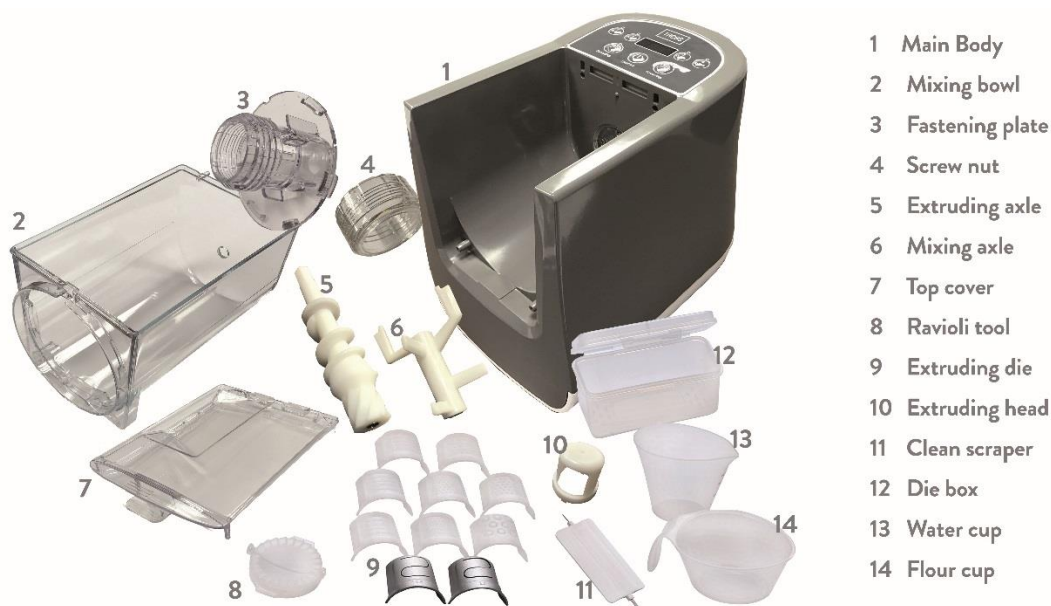
ACHTUNG: SCHNITTGEFAHR

- Sich bewegende mechanische teile!
- Halten Sie sich von allen Teilen fern, wenn das Gerät in Betrieb ist. Halten Sie Hände, Haare, Kleidung, Spatel und andere Hilfsmittel fern von den Teilen, wenn das Gerät in Betrieb ist.
- Berühren Sie die Teile nicht, besonders dann nicht, wenn das Gerät am Stromnetz angeschlossen ist.
- Halten Sie niemals Finger oder irgendwelche Gegenstände in das Gerät, wenn das Gerät in Betrieb ist.
- Wenn das Gerät klemmt, trennen Sie es zuerst vom Stromnetz, bevor Sie die Zutaten entfernen, welche die Messer blockieren.
- Setzen Sie sich mit einer Reparaturwerkstatt in Verbindung, wenn eine Wartung erforderlich sein sollte. Demontieren Sie

aus Sicherheitsgründen das Gerät nicht selber.

- Überprüfen Sie regelmäßig Stromkabel, Netzstecker, Rührschüssel, Rührstab sowie alle anderen abnehmbaren Teile auf Beschädigungen. Unterbrechen Sie bitte die Nutzung und setzen Sie sich mit einer Reparaturwerkstatt in Verbindung, wenn Sie eine Beschädigung entdeckt haben. Demontieren und Reparieren Sie aus Sicherheitsgründen das Gerät nicht selber.
- Überprüfen Sie aus Sicherheitsgründen vor Anschluss des Geräts an das Stromnetz die ordnungsgemäße Montage aller abnehmbaren Teile des Geräts.
- Verwenden Sie für die Desinfektion der Teile keine Mikrowelle, um Verformungen und Beschädigungen vorzubeugen.
- Stellen oder Legen Sie das Gerät weder ins Wasser noch andere Flüssigkeiten. Spülen Sie das Gerät auch nicht mit Wasser oder anderen Flüssigkeiten ab.
- Reinigen Sie das Gerät weder mit Stahlwolle oder aggressiven Reinigern noch mit korrodierenden Flüssigkeiten.
- Setzen Sie das Gerät keiner direkten Sonneneinstrahlung aus, um Verfärbungen des Designs vorzubeugen.
- Nehmen Sie das Gerät weder selbst auseinander noch modifizieren Sie es selbst.
- Setzen Sie die Geräteteile keiner Wärme aus.

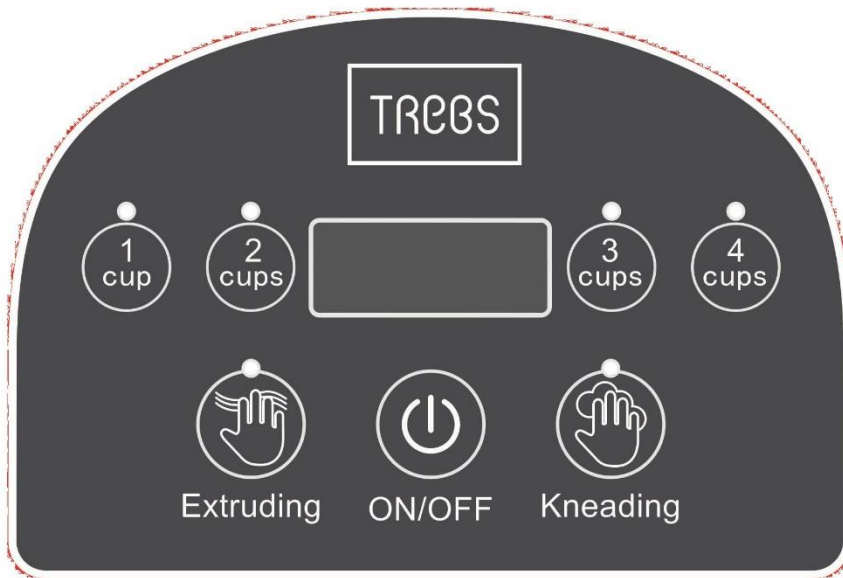
2 BESCHREIBUNG DER GERÄTETEILE



1. Grundeinheit: die Stromquelle des Geräts, Stromversorgung.
2. Rührschüssel: Aufnahme von Mehl und anderen Zutaten.
3. Verschlussplatte: in Verbindung mit dem Rührstab, für das Kneten des Teigs.
4. Mutter: Befestigung der Aufnahme für den Nudelvorsatz.
5. Nudelkanal: Zum Durchdrücken der Nudeln.
6. Rührstab: Vermischen von Mehl und Wasser.
7. Obere Abdeckung: aktiviert den Verschluss in der Grundeinheit des Geräts, mit Sicherheitsfunktion.
8. Ravioli Zubehörteil
9. Nudelvorsatz: Für die Erzeugung von 10 verschiedenen Nudelformen.
10. Aufnahme Nudelvorsatz: Aufnahme des Nudelvorsatzes.
11. Reinigungsschaber: zum Abschaben des abgemessenen Mehls, zum Schneiden der Nudeln, zum Reinigen der Schaberflächen 2 Nadelköpfe verwenden.

12. Aufbewahrungsbox für Nudelvorsätze: für die Aufbewahrung der verschiedenen Nudelvorsätze.
13. Wassermessbecher: zum Abmessen von Wasser, Gemüsesaft und der Eier-Wasser-Mischung.
14. Mehlmessbecher: zum Abmessen von Mehl.

3 GEBRAUCHSANWEISUNG



TASTEN-BEDIENUNGSANLEITUNG

ON/OFF (EIN/AUS)

Wenn die Nudelmaschine an das Stromnetz angeschlossen wird, ertönt ein Beep-Sound und auf der Anzeige erscheint „----“.

Durch Drücken der Taste „ON/OFF“ (EIN/AUS) wechselt die Nudelmaschine in den Standby-Modus und auf der Anzeige wird „ON“ (EIN) angezeigt.

Wenn Sie während des Betriebs die Taste „ON/OFF“ (EIN/AUS) drücken, unterbricht das Gerät den Betrieb und wechselt in den Standby-Modus.

„1 cup“ / „2 cups“ / „3 cups“ / „4 cups“ (1,2,3 oder 4 Tassen)

Drücken Sie entsprechend der Mehlmenge „1 cup“ (1 Tasse), „2 cups“ (2 Tassen), „3 cups“ (3 Tassen) oder „4 cups“ (4 Tassen).

Danach beginnt die Nudelmaschine mit der Nudelherstellung und die verbleibende Zeit wird in der Anzeige heruntergezählt.

Nach dem Starten des Motors wird die Kneteinheit herausgefahren und der Teig für 4 Minuten bei 1 Tasse Mehl und für 3 Minuten bei 2, 3 oder 4 Tassen Mehl durchgeknetet. Danach wird die Kneteinheit wieder eingefahren und die Nudeln hergestellt.

Wenn die Nudelherstellung beendet ist, stoppt die Maschine automatisch und in der Anzeige wird „----“ angezeigt. Die Gesamtherstellungszeit bei „1 cup“ (1 Tasse) beträgt 11 Minuten, bei „2 cups“ (2 Tassen) 12 Minuten, bei „3 cups“ (3 Tassen) 15 Minuten und bei „4 cups“

(4 Tassen) 18 Minuten.

Extrude (Durchdrücken)

Nachdem die Nudelherstellung automatisch beendet wurde, es sich jedoch noch etwas Teig in der Rührschüssel befindet, können Sie durch Drücken der Taste „Extrude“ (Durchdrücken) den restlichen Teig auch noch zu Nudeln formen lassen. Für diese „manuelle“ Funktion beträgt die Ausführungszeit 5 Minuten.

Verwenden Sie diese Funktion erst, wenn Wasser und Mehr ordentlich vermengt wurden. Es können sonst Fehlfunktionen auftreten, die sich auf die Lebensdauer der Nudelmaschine auswirken.

Knead (Kneten)

Drücken Sie die Taste „Knead“ (kneten), wenn Sie nur das trockene Mehl mit Wasser vermengen möchten. Das Gerät knetet dann den Teig 4 Minuten lang. Nachdem das Gerät angehalten hat, kann der Teig herausgenommen werden.

Diese Nudelmaschine besitzt eine Intelligenz zur Bestimmung der Festigkeit des Mehl-Wasser

-Gemischs. Es ist normal, dass sich der Rührstab mehrmals während des Vermengens rückwärts dreht. Wird in der Digitalanzeige „E1“ angezeigt, nachdem sich der Rührstab mehrmals rückwärts gedreht hat, überprüfen Sie bitte, ob das Mehl zu trocken ist oder sich Fremdzutaten in der Rührschüssel befinden. Geben Sie bitte eine angemessene Menge Wasser hinzu. Drücken Sie nach zwei Minuten Durchmischen die Taste „Extrude“ (Durchdrücken), wenn sich keine Fremdzutaten in der Rührschüssel befinden. Wenn das Gerät danach immer noch nicht ordnungsgemäß arbeitet, empfehlen wir Ihnen, das Gerät vom Stromnetz zu trennen und den Nudelvorsatz von Mehl zu befreien. Überprüfen Sie danach, ob der Nudelvorsatz von Mehl oder anderen Fremdzutaten blockiert wird. Schließen Sie nun das Gerät wieder an das Stromnetz an und verwenden Sie es wie gewohnt. Setzen Sie sich mit einer Reparaturwerkstatt in Verbindung, wenn immer noch „E1“ angezeigt wird.

Geben Sie außer Mehl keine anderen nichtflüssigen Fremdzutaten während des Ausführungsprozesses hinzu (Eier müssen mit Wasser verquirlt werden).

Um Verletzungen vorzubeugen, öffnen Sie weder die obere Abdeckung noch drehen Sie die Schraube des Nudelvorsatzes heraus, um die Verschlussplatte abzunehmen und berühren Sie auch nicht den Rührstab, solange das Gerät in Betrieb ist.

HANDHABUNGSWEISEN:

Wahl des Nudelvorsatzes

Für einen ordnungsgemäßen Nudelherstellungsvorgang muss die Schraube des Nudelvorsatzes fest angezogen sein.

Die Nudelherstellungszeit ist abhängig vom gewählten Nudelvorsatz. Wegen der kleinen Öffnungen des Nudelvorsatzes für dünne Spaghetti ist es normal, dass es bis zu 3 Minuten dauern kann, bis die ersten Spaghetti herausgedrückt werden.

ACHTUNG: Sie können während des Herstellungsprozess den Nudelvorsatz austauschen - aber NUR nachdem die Nudelmaschine AUSGESCHALTET wurde.

Abmessen der Zutaten

Referenztabelle für Mehl- und Wassermengen:

| MEHL | WASSERBECHER Min. - Max. | GEMÜSESAFT | EIER-WASSER-GEMISCH Min. - Max. |
|----------|-----------------------------|------------|------------------------------------|
| 1 Tasse | 60 ml | 60 ml | 70 ml |
| 2 Tassen | 100 ml | 100 ml | 110 ml |
| 3 Tassen | 160 ml | 160 ml | 170 ml |
| 4 Tassen | 200 ml | 200 ml | 210 ml |

Eier müssen vor der Verwendung mit Wasser verquirlt werden. **Benutzen Sie IMMER MEHR WASSER ALS EIER, sonst würde die Konsistenz zu massig.**

Bei den extradünnen Spaghetti sind 10 ml mehr Wasser gegenüber dem Standardwert hinzuzufügen. Weil die Öffnungen dieses Nudelvorsatzes sehr klein sind, dauert es verglichen mit den Standardspaghetti ungefähr 2 - 3 Minuten länger, bis sie herausgedrückt werden.

Maximal können 640 g (vier Tassen) trockenes Mehl und 200 ml Wasser (± 10 ml Toleranz je nach Mehlfeuchtigkeit) hinzugefügt werden.

Minimal müssen 160 g (eine Tasse) trockenes Mehl und 60 ml Wasser (± 5 ml Toleranz je nach Mehlfeuchtigkeit) hinzugefügt werden.

Fügen Sie exakt die empfohlene Mehl- und Wassermenge entsprechend den Mengen der Referenztabelle hinzu. Ansonsten kann es passieren, dass die Nudeln zu trocken oder zu nass werden und dadurch Teile des Geräts beschädigt werden.

Kneten Sie den Teig erst dann, wenn Wasser und Mehl zu einer einheitlichen Masse vermengt wurde, wenn Sie die „manuelle“ Funktion verwenden. Ansonsten könnten die Öffnungen des Nudelvorsatzes durch trockenes Mehl verstopft werden, wodurch Teile des Geräts beschädigt werden könnten.

Dieses Gerät besitzt ein intelligentes Steuerungsprogramm, welches sich automatisch beendet, wenn der Nudelherstellungsvorgang abgeschlossen ist. Wollen Sie das Gerät weiter verwenden, so warten Sie bitte ca. 20 - 30 Minuten, damit der Motor abkühlen kann. Dieses Vorgehen hilft auch, die Lebensdauer des Geräts zu verlängern.

Das Gerät darf nicht über sein Maximum hinaus gefüllt werden.

Halten Sie sich immer strikt an die entsprechenden Verhältnisempfehlungen von Mehl und Wasser.

Außergewöhnliches Fehlverhalten aufgrund einer anderen als in dieser Bedienungsanleitung angegeben Bedienung ist von der Garantie ausgeschlossen.

Nudelherstellung

1. Öffnen Sie die obere Abdeckung.
2. Mehl abmessen: Messstandard; benutzen Sie bitte hierfür den Reinigungsschaber. Die Mehlmenge bezieht sich auf eine

gestrichene Tasse.

3. Wasser abmessen: stellen Sie bitte den Wasserbecher auf einen waagerechten Tisch und lesen Sie frontal den Teilstrich ab
4. Geben Sie das Mehl in die Rührschüssel
5. Setzen Sie die obere Abdeckung wieder ordnungsgemäß in die Grundeinheit ein.
6. Schließen Sie das Gerät an das Stromnetz an. Drücken Sie die Taste „On/Off“ (EIN/AUS).

Drücken Sie der Menge entsprechend die passende Füllmengen-Taste (Cups 1, 2, 3 oder 4). Geben Sie die passende Menge Wasser entsprechend den Verhältnisangaben von Mehl und Wasser in der Referenztafel in die Rührschüssel, wenn sich der Rührstab dreht.

7. Nach ungefähr 10 Minuten ertönt ein Signalsound und der Nudelherstellungsprozess wird automatisch beendet.
Tipps: Die Öffnungen der oberen Abdeckung dürfen nicht verschlossen werden. Es muss gewährleistet sein, dass Wasser langsam abtropfen kann.

Verquirlen Sie die Eier mit dem abgemessenen Wasser, wenn Sie Eiernudeln machen. Geben Sie niemals Gemisch direkt dem Mehl zu.

ACHTUNG: Verwenden Sie kein kleingehacktes Gemüse, nur Gemüsesaft.

8. Ravioli-Zubehör

Die Nudelmaschine ist mit Zubehör für die Herstellung von Ravioli ausgestattet.

- a + b) Verwenden Sie Teigtaschenscheiben mit einer Stärke von 0,8 mm oder 1,2 mm. Legen Sie die dünnen Teigtaschenscheiben auf einer Arbeitsplatte aus. Stechen Sie mit der Ravioli-Ausstechform die Ravioli aus dem Teig heraus.
- c) Legen Sie die so erhaltene Ravioli-Form auf das Ravioli-Zubehörteil. Füllen Sie die Ravioli nach Belieben.
- d) Schließen Sie nun das Ravioli-Zubehörteil so, dass die Seiten bündig abschließen und drücken Sie leicht beide Seiten zusammen.
- e) Nehmen Sie danach die Ravioli aus dem Ravioli-Zubehörteil heraus.

4 DEMONTAGEANLEITUNGEN

Demontageschritte:

Schalten Sie die Maschine aus und trennen Sie sie vom Stromnetz, bevor Sie mit der Demontage beginnen.

1. Drehen Sie die Nudelvorsatzschraube gegen Uhrzeigerrichtung und entnehmen Sie den Nudelvorsatz.
2. Entnehmen Sie den Rührstab und die Aufnahme für den Nudelvorsatz.
3. Drücken Sie auf die Raste der oberen Abdeckung. Heben Sie das hintere Ende der oberen Abdeckung an. Nehmen Sie die obere Abdeckung ab.
4. Schrauben Sie die Verschlussplatte durch Drehung gegen die Uhrzeigerrichtung ab.
5. Nehmen Sie den Rührstab heraus.
6. Nehmen Sie die Rührschüssel heraus.

Montageschritte:

Schalten Sie die Maschine aus und trennen Sie sie vom Stromnetz, bevor Sie mit der Montage beginnen.

1. Setzen Sie die Rührschüssel in die Grundeinheit ein. Stecken Sie den Rührstab so auf die freiliegende Motorwelle, dass er

auf die Sechskantbohrungen zeigt. Drehen Sie den Rührstab leicht, wenn er nicht leicht einzusetzen ist. Er wird durch die Drehung in die richtige Position gebracht.

2. Schrauben Sie die Verschlussplatte durch Drehen in Uhrzeigerrichtung fest.
3. Setzen Sie den Nudelkanal ein.
4. Befestigen Sie den Nudelvorsatz in der Aufnahme für den Nudelvorsatz.
5. Befestigen Sie die Aufnahme für den Nudelvorsatz auf der Verschlussplatte.
6. Ziehen Sie die Nudelvorsatzschraube in Uhrzeigerrichtung fest.
7. Setzen Sie die obere Abdeckung mit dem Bajonett auf die Bohrung an der Vorderseite der Rührschüssel zeigend in die Grundeinheit ein. Drücken Sie die obere Abdeckung nach unten. Wenn Sie ein Klicken hören, ist die Montage abgeschlossen.

5 REINIGUNG UND PFLEGE

1. Demontieren Sie alle Teile. Lassen Sie alle Teile vollständig an der frischen Luft trocknen.
2. Verwenden Sie zur Reinigung der Rührschüssel den Reinigungsschaber, wenn die Rührschüssel getrocknet ist.
3. Verwenden Sie zur Reinigung des Rührstabs den Reinigungsschaber, wenn der Rührstab getrocknet ist.
4. Verwenden Sie zur Reinigung des Nudelvorsatzes die Reinigungsschabernadeln, wenn der Nudelvorsatz getrocknet ist.

ACHTUNG: Reinigen Sie die Teile nicht sofort, wenn Sie fertig sind. Legen Sie die Teile zuerst ungefähr 2 Stunden an die frische Luft oder in den Kühlschrank. Danach ist es sehr viel einfacher, die Teile mit dem Reinigungsschaber zu säubern.

1. Sauberkeit

Reinigen Sie die Teile in der Rührschüssel umgehend mit ausreichend Wasser und Spülmittel, sobald Sie mit der Nudelherstellung fertig sind. Waschen Sie die Teile sorgfältig ab, die mit Mehl in Berührung gekommen sind.

Säuberungsmethode: Demontieren Sie zuerst alle Teile in der Rührschüssel. Legen Sie sie in klares Wasser und reinigen Sie sie mit einem Lappen. Wischen Sie sie mit einem trockenen Lappen ab und montieren Sie sie anschließend wieder.

Stellen Sie die Nudelmaschine an einen sicheren Platz und halten Sie sie fern von offenen Flammen, Feuchtigkeit, direkter Sonneneinstrahlung und Kindern, wenn Sie die Nudelmaschine gereinigt und zusammengesetzt haben.

Tauchen Sie die Grundeinheit weder in Wasser noch in andere Flüssigkeiten ein, um Kriechströme vorzubeugen.

Der in der Rührschüssel zurückgebliebene und am Nudelvorsatz anhaftende Teig lässt sich leichter entfernen, wenn er getrocknet ist.

2. Reinigungsmethode Nudelvorsatz

Wenn Sie mit der Nudelherstellung fertig sind: Lösen Sie die Schraube; Entnehmen Sie den Nudelvorsatz; Legen Sie den Nudelvorsatz für ungefähr 2 Stunden an einen gut belüfteten Platz, vorzugsweise einen Platz mit direkter Sonneneinstrahlung.

Klopfen Sie sanft den Nudelvorsatz ab, wenn das Mehl getrocknet ist. Er kann auf diese Weise sehr gut gesäubert werden.

Waschen Sie den Nudelvorsatz anschließend mit Wasser ab.

REINIGEN SIE DAS GERÄT NICHT IN EINEM GESCHIRRSPÜLER

6 FEHLERDIAGNOSE

| Problem | Lösung |
|---|--|
| 1. Die Nudelmaschine bekommt keinen Strom | Der Stecker ist herausgezogen oder die Kontakte sind verschmutzt |
| 2. Die Nudelmaschine produziert keine Nudeln | <p>3) Zu viel Wasser hinzugefügt: Nehmen Sie den Teig aus der Rührschüssel und ziehen Sie ihn dünn auseinander. Fügen Sie eine geeignete Menge Mehl hinzu und verwenden Sie anschließend die „manuelle“ Nudelherstellungsfunktion.</p> <p>4) Zu wenig Wasser hinzugefügt: Nehmen Sie den gerade verwendeten Nudelvorsatz heraus und ersetzen Sie ihn mit einem neuen. Geben Sie eine geeignete Menge Wasser hinzu und verwenden Sie anschließend die „manuelle“ Nudelherstellungsfunktion.</p> |
| 3. Welche Nudelsorten können hergestellt werden? | Das Gerät wird mit 10 verschiedenen Nudelvorsätzen ausgeliefert, mit denen 10 verschiedene Nudelformen hergestellt werden können. Man hat auch die Ravioli Zubehörteil womit man selbst Ravioli machen kann. Weiterhin können Sie Eier oder Gemüsesaft hinzufügen, um verschiedene Aromen der Nudeln zu erhalten. |
| 4. Was mache ich gegen zu viel übriggebliebenen Teig? | <p>4) Der Teig ist zu nass oder das Mehl zu feucht. Mehl ist in trockenen Behältern aufzubewahren. Setzen Sie die Nudelherstellung fort, nachdem Sie die entsprechende Wassermenge wie in der Referenztabelle für das Verhältnis von Wasser und Mehl angegeben hinzugefügt haben.</p> <p>5) Vor der Benutzung wurden weder Rührschüssel, Rührstab noch Nudelvorsatz gereinigt. Die betreffenden Teile müssen trocken sein.</p> <p>6) Wasser in der falschen Reihenfolge hinzugefügt oder das falsche Mehl verwendet.</p> |
| 5. Wie verwende ich den Mehlmessbecher richtig? | Füllen Sie ihn vollständig mit Mehl. Verwenden Sie den Reinigungsschaber, um überschüssiges Mehl abzustreichen. Das ist ein voller Mehlmessbecher (Für ca. 1 - 2 Personen, ca. 160 g). |
| 6. Die Nudeln sind gratig oder zerbrechen | <p>3) Aufgrund des Gemisches haben die Nudeln am Anfang und am Ende des Herstellungsprozesses mehr Grate und brechen auch leichter. Durch Hinzugabe von Eiern oder Öl werden die Nudeln geschmeidiger.</p> <p>4) Wenn Sie genügend Zeit zur Verfügung haben, können Sie diese Nudeln in etwa Erdnussgröße zerteilen und wieder zurück in die Rührschüssel geben. Verwenden Sie danach die „manuelle“ Nudelherstellungsfunktion, um mit diesem Teig Nudeln herzustellen. Je öfters Sie das wiederholen, umso glatter und zäher werden die Nudeln.</p> |
| 7. Der Nudelvorsatz lässt sich nur schlecht reinigen | Klopfen Sie den Nudelvorsatz an einer harten Oberfläche ab, nachdem das Mehl am Nudelvorsatz getrocknet ist. Das Mehl fällt auf diese Weise ganz automatisch ab. |

| | |
|--|--|
| 8. Wie stellt man erfolgreich Nudeln her. | <p>3) Verwenden Sie unseren Mehlmessbecher und unseren Wassermessbecher zum Abmessen von Mehl und Flüssigkeiten. Halten Sie sich strikt an die Verhältnisse von Mehl und Flüssigkeiten, wie sie in dieser Anleitung angegeben sind.</p> <p>4) Geben Sie zuerst das Mehl in die Rührschüssel. Setzen Sie die obere Abdeckung auf die Grundeinheit. Geben Sie nun langsam und gleichmäßig die Flüssigkeit über die Öffnungen der oberen Abdeckung hinzu.</p> |
| 9. Gibt es irgendwelche Anforderungen an das verwendete Mehl? | Wir empfehlen mittleres oder starkes Glutenmehl. |
| 10. Nach der Nudelherstellung bleibt eine geringe Menge Mehl übrig. Was mache ich mit diesem? | Schalten Sie zuerst die Maschine aus. Kratzen Sie den übriggebliebenen Teig heraus und geben Sie ihn zum Mehl. Drücken Sie die Taste „Extrude“ (Durchdrücken), wenn Sie den Teig wieder zurück in die Rührschüssel gegeben haben. Die Maschine wird nun mit der Herstellung der Nudeln fortfahren. |
| 11. Die Nudeln sind heiß und kleben zusammen, wenn sie herauskommen. Was kann ich dagegen tun? | <p>3) Bestreuen Sie die Nudeln mit Mehl, wenn sie herauskommen. Dadurch werden sie zäher und kleben nicht so leicht zusammen.</p> <p>4) Schneiden Sie bitte die Nudeln auf eine geeignete Länge.</p> |
| 12. Warum brechen die Nudeln? | In den meisten Fällen wurde zu wenig Wasser hinzugefügt. Halten Sie bitte strikt die hinzuzufügende Wassermenge entsprechend den Angaben in dieser Anleitung ein. |

7 ENTSORGUNG DES ALTGERÄTS

Alte elektrische und elektronische Geräte enthalten oft noch wertvolle Materialien. Allerdings enthalten Sie auch schädliche Substanzen, die für die Funktionalität und Sicherheit des Geräts notwendig gewesen waren. Gelangen diese in den nicht recycelbaren Müll oder werden diese unsachgemäß gehandhabt, können diese die menschliche Gesundheit und die Umwelt schädigen. Geben Sie deshalb unter keinen Umständen Ihr Altgerät in den nicht recycelbaren Müll.

BITTE BEACHTEN SIE

- Nutzen Sie die in Ihrer Stadt bereitgestellten Sammelstationen für die Rückgabe und das Recycling alter elektrischer und elektronischer Geräte. Für weitere Informationen fragen Sie bitte bei Bedarf Ihre Gemeindeverwaltung, Müllabfuhr oder Ihren Händler.
- Stellen Sie sicher, dass Ihr Altgerät bis zur Entsorgung außer Reichweite von Kindern aufbewahrt wird.

8 GARANTIE

- Wir gewähren Ihnen für dieses Produkt 24 Monate Garantie beginnend mit dem Tag des Kaufs auf Mängel, die auf Produktions- oder Materialfehler zurückzuführen sind.
- Ihr gesetzlicher Garantieanspruch steht in Übereinstimmung mit § 439 ff. Das BGB-E bleibt hiervon unberührt.
- Von der Garantie ausgeschlossen sind Beschädigungen, die durch unsachgemäße Handhabung oder Nutzung entstanden sind sowie Funktionsstörungen, die nur eine geringe Auswirkung auf die Funktion oder den Wert des Geräts haben. Verbrauchsmaterialien und Transportschäden, sofern wir nicht dafür verantwortlich sind und Schäden, die die Folge von irgendeiner nicht durch uns durchgeführten Reparatur sind, sind ebenfalls vom Garantieanspruch

ausgeschlossen.

- Dieses Gerät ist für die Nutzung im privaten Umfeld bestimmt und besitzt ein dafür angemessenes Leistungsniveau.
- Jegliche Nutzung im gewerblichen Umfeld wird nur dann von der Garantie abgedeckt, wenn die Situation der Nutzung im gewerblichen Umfeld mit der Situation der Nutzung im privaten Umfeld vergleichbar ist. Das Gerät ist nicht für eine darüber hinausgehende gewerbliche Nutzung bestimmt.
- Bei berechtigter Beanstandung behalten wir uns im eigenen Ermessen vor, das fehlerhafte Gerät zu reparieren oder es gegen ein fehlerfreies Gerät umzutauschen.

Etwaige ausstehende Fehler sind innerhalb 14 Tage ab Tag der Lieferung anzuzeigen.


Alle weitergehenden Ansprüche sind ausgeschlossen.

Bitte setzen Sie sich bei Geltendmachung von Gewährleistungsansprüchen zwecks Rücksendung des Geräts (zusammen mit dem Kaufbeleg) mit uns in Verbindung.

9 TECHNISCHE DATEN

| | |
|-------------------|---------------------|
| Gerät | Pastamaschine |
| Modell | 99333 |
| Hauptdaten | 220-240 V, 50/60 Hz |
| Leistungsaufnahme | 300W |

10 SERVICE UND CE RICHTLINIEN

Hiermit erklärt Trebs B.V., Thermiekstraat 1a, 6361 HB Nuth, Niederlande, dass dieses Produkt den grundlegenden Anforderungen der EU-Richtlinie entspricht. Die Konformitätserklärung kann unter techdoc@commaxxgroup.com eingesehen werden. 

Wenn Sie nach dem Lesen dieses Handbuchs noch weitere Fragen zum Produkt haben, setzen Sie sich bitte mit dem Trebs-Kundendienst unter: www.trebs.nl / www.trebsshop.com

Trebs BV

Thermiekstraat 1a, 6361 HB, Nuth, The Netherlands

11 REZEPTE

Wir freuen uns, dass Sie sich für die Comfortcook Pastamaschine entschieden haben. Es ist möglich um verschiedene Mehl Arten zu brauchen mit der Pastmaschine. Alle Mehl Arten brauchen andere Rezepten für das perfekte Teig.

PASTA REZEPTEN MIT VERSCHIEDENEN MEHL ARTEN

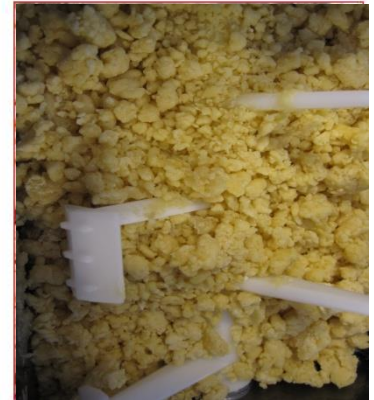
Richtige Konsistenz des Teiges



Zu nass; füg Mehl zu



Zu trocken; füg Wasser zu



Korrekt!

Mehl Type „45“ (erhältlich in jedem Supermarkt)

Zutaten:

- 500 gr. Weizenmehl (Type “45”)
- 3 Jumbo Eiern (225 gr. Im Schale, Genau wiegen)
- 1 Teelöffel Salz
- 40 ml Wasser
- Genau wiegen mit einem normale Löffel; NB 1 Tl = 5 ml

Zubereitung:

1. Den Pastavorsatz wählen und in eine Schale mit heißem Wasser legen. Einige Tropfen Olivenöl hinzugeben und darauf achten, dass der Pastavorsatz mit Wasser bedeckt ist. Für 1 bis 2 Minuten im Wasser liegen lassen.
2. Jetzt den Pastavorsatz gemäß der Montageanleitung anbringen. Überprüfen, ob der Vorsatz ordnungsgemäß und fest angebracht ist.
3. Die Mehlmenge in den Mixbehälter (8) geben und der Deckel schließen.
4. Das Gerät mit dem Ein-Aus-Schalter (2) einschalten und gieß die geschlagen Eier durch den Schacht ins Apparat.
5. Fügen Sie das Salz und Wasser zu.
6. Den Motor circa **4-5 Minuten** laufen lassen.
7. Den Motor ausschalten, den Deckel öffnen und überprüfen, ob der Teig die richtige Beschaffenheit hat. Der Teig ist in Ordnung, wenn er aus erbsengroßen Klümpchen besteht.
8. Dadurch wird die Druckbehälter geöffnet und die Pastamaschine beginnt bei laufendem Motor innerhalb einer Minute mit der Herstellung der Pasta.
9. Mit der Pastaherstellung fortfahren und die Pasta bei der gewünschten Länge immer direkt am Austritt des Pastavorsatzes abschneiden.
10. Innerhalb von 10 Minuten haben Sie frische Pasta.

Mehl Type „00“ (Deutsch Type 405, erhältlich in (Koch)Fachgeschäft)

Zutaten:

- 500 gr. Hardweizenmehl (Type “00”)
- 3 Jumbo Eiern (225 gr. Im Schale, Genau wiegen)
- 1 Teelöffel Salz
- 60 ml Wasser

Zubereitung:

1. Siehe oben für die richtige Vorbereitung.

Mehl Type „Semola fine“ (Erhältlich in (Koch)Fachgeschäft)

Zutaten:

- 500 gr. Weizenmehl (Type “Semola fine”)
- 3 Jumbo Eiern (225 gr. Im Schale, Genau wiegen)
- 40 ml Wasser

Zubereitung:

1. Siehe oben für die richtige Vorbereitung.
2. Den Motor circa **2-3 Minuten** laufen lassen.

Hardweizenmehl Type „Cecco“ (Erhältlich in (Koch)Fachgeschäft)

Zutaten:

- 500 gr. Hardweizenmehl (Cecco Pastamehl)
- 3 Jumbo Eiern (225 gr. Im Schale, Genau wiegen)
- 1 Teelöffel Salz
- 1 Teelöffel Öl
- 2 Teelöffel Wasser

Zubereitung:

1. Siehe oben für die richtige Vorbereitung.
2. Den Motor circa **4-5 Minuten** laufen lassen.

Die Kochzeit für frische Pasta liegt je nach Dicke zwischen 3 und 4 Minuten. Kochen Sie die Pasta immer in reichlich kochendem Wasser mit Salz. Als Richtlinie gelten 100 Gramm Pasta auf 1 Liter Wasser mit einem Teelöffel voll Salz.

Wir wünschen Ihnen viel Spaß beim Kochen mit der Trebs Pastamaschine!

PASTA VARIATIONEN

Pasta verde (mit Spinat)

Pasta verde verdankt die grüne Farbe dem Spinat. Zusammen mit den Eiern eine kleine Menge (\pm 25 Gramm) gekochten, gut ausgepressten, fein gehackten Spinat begeben.

Schwarze Pasta

Diese Pasta wird mit der Tinte der Sepia hergestellt. Auf je 100 g Mehl / 1 Ei einen Kaffeelöffel Sepiatinte geben; mit den Eiern vermengen.

Rote Pasta

Hierfür verwendet man das Kochwasser von roter Bete. Das Kochwasser (\pm 25 Gramm) zusammen mit den Eiern dem Mehl begeben.

Pasta mit Hackfleisch und Gemüse - Personenzahl: 5

Zutaten:

- 500 Gramm Pasta
- 500 Gramm Rinderhack
- 3 halbe Paprikas (grün, gelb und rot)
- 250 Gramm Champignons
- 2 große Zwiebeln
- 3 Knoblauchzehen
- 1 Dose geschälte Tomaten
- 1 kleine Dose Tomatenpüree
- 10 grüne Oliven
- 5 Bouillonwürfel
- 2 Lorbeerblätter
- 2 Esslöffel Paprikapulver
- 3 Esslöffel einer italienischen Gewürzmischung
- 2 Esslöffel grünes Pesto
- Pfeffer/ Salz

Zubereitung:

Die Pasta in leicht gesalzenem Wasser kochen, bis sie „al dente“ ist; inzwischen das Hackfleisch zusammen mit Pfeffer und Salz anbraten und dabei auch zerdrücken. Die klein geschnittenen Zwiebeln und das Knoblauch untermischen und kurz mit anbraten. Dann die Bouillonwürfel zerkleinern, die Lorbeerblätter, das Paprikapulver, die italienische Gewürzmischung und das Pesto hinzufügen.

Die gewürfelte Paprika, die in Scheibchen geschnittenen Champignons sowie die geschälten Tomaten (kleingeschnitten), die Oliven und das Tomatenpüree untermischen. Die Pasta abgießen und unter die Gemüse-Hackfleischmischung mengen.

Crémige Pasta mit Lachs – Personenzahl: 4

Zutaten:

- 4 bis 6 reife Tomaten
- 1 Topf Ricotta/Mascarpone
- 500g Pasta (beispielsweise Tagliatelle oder Fettuccine)
- 400g Räucherlachs
- Gewürze (Pfeffer, Salz, Basilikum)

Zubereitung:

Die Pasta „al dente“ kochen. Inzwischen die Tomaten würfeln und kurz in Olivenöl anbraten. Den Lachs kleinschneiden und unter die Tomaten mengen. Sehr kurz mit anbraten und dann – unter Rühren – den Ricotta oder Mascarpone beimengen. Mit Pfeffer und Salz abschmecken und die Soße noch kurz erhitzen. Wird sie zu dick, kann man noch ein wenig Sahne oder Milch begeben. Zusammen mit der Pasta servieren, eventuell mit frischen Kräutern, wie beispielsweise Basilikum, garniert. Anstelle der Tomaten kann man auf Wunsch auch Paprikas, Zucchini usw. verwenden.

Pasta mit Gambas, Knoblauch, Tomaten und Rucola - Personenzahl: 1

Zutaten:

- 4 Gambas, gepellt und saubergemacht
- ca. 125 Gramm Spaghetti
- 2 Knoblauchzehen, fein gehackt
- 3 bis 4 sonnengetrocknete Tomaten in Öl
- 25 Gramm Rucola, sehr grob geschnitten
- Pfeffer/ Salz
- frisch geriebener Parmesan

Zubereitung:

Die Pasta „al dente“ kochen. Ein wenig Olivenöl in einem Wok erhitzen; sobald das Öl ganz heiß ist, die Gambas begeben und mit Pfeffer und Salz würzen. Sobald eine Seite gar ist, umdrehen und das Knoblauch und die Tomate hinzufügen; mit anbraten, bis die Gambas gar sind. Mit reichlich Pfeffer und Salz abschmecken und dann die Pasta hinzugeben, gut untermischen und eventuell noch ein wenig natives Olivenöl extra begeben. Schließlich den Rucola begeben; man kann ihn wahlweise entweder obenauf legen oder unterrühren. Am Tisch eventuell den Parmesan hinzufügen.

Pasta mit Kräuterkäse und Speck - Personenzahl: 3

Zutaten:

- 400 g Pasta nach Wahl (jedoch keine langen Sorten)
- Kräuterkäse mit Knoblauch
- 250 g Speck
- Sahne-Gewürzmischung mit Schnittlauch, Basilikum, Petersilie (+/- 20 g) Paprikapulver
- Parmesankäse
- Pfeffer/ Salz

Zubereitung:

Die Pasta kochen, die Speckwürfel knusprig braten und die Sahne hinzufügen. Das Ganze aufwärmen und dann den Kräuterkäse (je nach Geschmack ungefähr 2 bis 3 Esslöffel) sowie ein klein wenig Parmesankäse untermischen. Das Ganze leicht zum Kochen bringen und mit einer kleinen Menge Paprikapulver bestreuen. Wenn die Soße zu dick wird, einen Schuss Milch begeben. Nicht vergessen, die Soße mit Pfeffer und Salz abzuschmecken. Den Topf vom Herd nehmen und die Pasta mit der Soße übergießen, das Ganze kurz umrühren und mit den Gewürzen bestreuen. Zudem kann man auch ein wenig Ricotta begeben, um dem Gericht einen kräftigeren Geschmack zu verleihen und eine würzige Rahmsauce zu erzielen. Anstelle der Gewürzmischung kann man auch 1/3 Bouillonwürfel nehmen.

English

First read through these instructions carefully and keep for future reference. Check whether the mains voltage in your home is the same as that of the appliance (220 Volt). This pasta maker is an excellent, fully automatic pasta machine for homemade pasta. The powerful motor makes the most beautiful pasta within a short time. Equipped with 10 different attachments that allow you to make different types of pasta. The appliance is also easy to clean and the detachable parts are dishwasher-resistant.

1 INSTRUCTIONS AND GENERAL SAFETY RULES

Unpacking

- Don't allow children or people with restricted physical abilities to play with the packing materials. Plastic bags and polystyrene parts represent a real suffocation danger!
- Extract the home appliance and any respective accessorize from the box.
- Remove the device and any respective accessorize from the plastic envelopes, carton packages and or polystyrene parts.
- It is suggested to keep the original packages for at least 30 days after the purchase, also in case in the future you will need to pack up again the device.
- Before every usage, remove all the packaging material and wash any removable component which will get in contact with food (as shown at the paragraph "CLEANING AND MANTAINANCE").
- Make sure that everything will be completely dry before reassemble the device.
- Assemble the device as shown in this operating manual.
- Control that the device is complete with all the accessorizes, and that it doesn't present abnormalities, failures or damages and therefore that it is perfectly working.
- In case it turns out that the device is not complete or it shows clear aesthetic damages due to collisions or tumbles, do not insert the power plug in the socket and bring it to an authorized assistance point for a check-up.

Packages disposal

- Paper and carton of this home appliance are recyclable.
- In any case do not deposit the package in the common garbage or scatter it in the environment.
- Packages must be disposed in a differentiate way, separating them by typologies as per the rules in force in your country in order to favor the recycle process of raw materials.
- Contact your Municipality or to authorized garbage dump center point for related and more detailed information.
- This home appliance has been applied to the law relating to the recycling of packaging for consumption goods through the National Packaging Consortium.

Safety rules

ATTENTION:RISK OF ELECTROCUTION.

- Do not open, disassemble or modify the home appliance. Inside the device there are dangerous tensions or high voltage electric current. Do not dismantle, do not open, do not try to repair the home appliance by yourself, not even after the warranty period.
- Do not use the product for purposes/uses different from what displayed in this operating manual.
- Make sure that the voltage of the socket corresponds to the voltage shown on the home appliance's label. If there is no correspondence between what is indicated on the home appliance's label and the system of the place where it will be used do not insert the plug in the socket.
- Do not leave the home appliance unattended when it's working or not even switched off with the plug into the socket.
- Use this home appliance only for domestic use and not professional use.

- This home appliance is not adapt to be used by groups, mutual companies, or other situations however similar to a professional use.
- If possible avoid to use extension leads; if this is indispensable adopt exclusively extension leads in keeping with the European's instructions, of the shortest length possible.
- It is important to make sure that the cables section and the maximum absorption allowed are compatible and well proportionate to the device to connect.
- Do not use more than one extension leads connected among each other.
- Do not handle or use home appliances with wet or humid hands.
- Before cleaning the home appliance, always unplug it from the socket.
- Remove the plug from the socket when the appliance is not in use.
- Switch off the device before removing the plug from the socket.
- Remove the plug from the socket by holding it firmly and not by pulling it from the cable.
- The voltage shown on the label of the product is present until the product itself remains connected to the socket.

ATTENTION:RISK OF ELECTROCUTION.

- Children or people with restricted physical abilities don't distinguish the hazards connected to an incorrect use of electric appliances, therefore do not allow them to use.
- Do not allow children to play with the home appliance. Supervise and help, people with restricted physical abilities, for a correct and secure use of the home appliance.
- This home appliance is not adapt to be used with external timer or additional remote monitoring systems.

ATTENTION:RISK OF ELECTROCUTION

- Keep away from water!!! In any case do not immerse the hands in the liquid to retrieve the device without having before removed the plug from the socket.
- Do not use home appliances close to bins containing liquids, taps, sinks, bath tubs, etc.
- Do not immerse the device into water or any other liquid.
- Do not wet the plug.
- Do not allow people who are taking a bath or a shower to use or to get in contact with the device if this is connected to the socket.
- Do not use the device if it is accidentally wet or even just dampen.
- Do not wash the home appliance with water.
- If the home appliance will accidentally fall into water or other liquids, with dry hands immediately extract the plug from the socket.
- If the home appliance will get in contact with water or other liquids, do not insert the plug into the socket and do not reuse the home appliance before having it checked by an authorized assistance center point. Noncompliance of this precaution is the cause of dangerous electric shocks with very serious consequences. We will not be considered responsible for damages caused, both to the user and to third party, in case of incorrect handling or wrong use and/or different from what explained in this operating manual.
- The utilization of non-original accessorizes might cause damages to third party or to the user and compromise the functionality of the home appliance itself.
- The utilization of the device with no original accessorizes or not correctly assembled invalidates the warranty of the product.
- An incorrect and inaccurate use may damage the device and cause damage to the user.
- Do not hold and lift the home appliance by the cable.
- Never twist, kink or wrap the cord around the appliance as this may cause the cord insulation to weaken and split, particularly where it enters the unit.

- Avoid the home appliance's electric cable to get in contact with sharp rough edges.
- Absolutely do not use the home appliance if:
 - It is damaged
 - The cable or the plug are damaged
 - It fallen
 - It is wet
 - It fell in water (even if then it dried)

In these cases it is necessary to contact an authorized assistance point center for a checkup, and if necessary, have it fix.

- Avoid the home appliance to get in touch with real flames or sources of heat.
- Do not use the home appliance to damage objects or to offend people and animals.
- Avoid using the home appliance in presence of solvents and or paints, in a corrosive and explosive atmosphere, in presence of dust or sawdust, risk of fire and explosion.
- In the case the home appliance will show malfunctioning or abnormalities at the first start, switch if off immediately and contact an authorized assistance point center.
- Do not use the home appliance in external environments like for instance: colonnade, terraces, gazebos, balconies, granaries, stables, cattle sheds or similar.
- This unit has been permanently lubricated and requires no further oiling.

Warning and perticolary safety rules

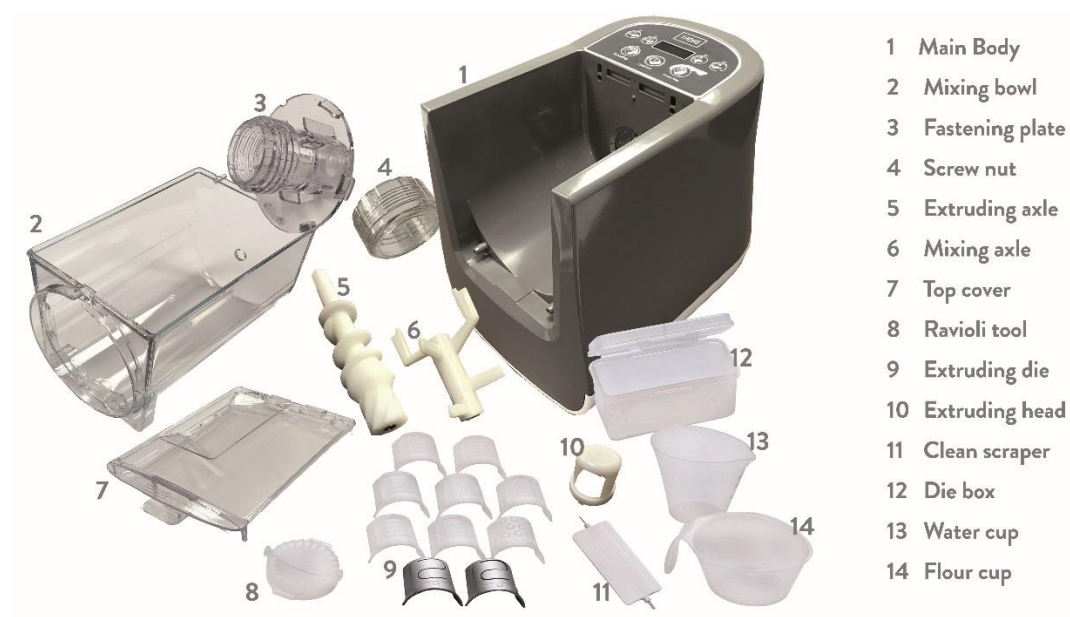
ATTENTION: FIRE HAZARD

- To avoid overheating, do not cover the appliance.

ATTENTION: RISK OF CUTTING

- Moving mechanical parts!!
- Avoid contacting any part when it works. Keep hands, hair, clothing, spatulas and other utensils away from the parts during operation.
- Do not touch the parts, especially when the appliances is plugged.
- Never reach into the appliance with your fingers or an object while the appliance is running.
- If the parts get stuck, unplug the appliance before you remove the ingredients that block the blades.
- Please contact the assistance point if maintenance is needed during using. Do not disassemble by yourself, to avoid danger.
- Please check the power cord, plug, mixing bowl, mixing axle and other detachable parts for damage. Please stop using and contact the assistance if any damage. Do not disassemble and repair by yourself, to avoid danger.
- Be sure the detachable parts are assembled to the right position before connecting the power, to avoid danger.
- Do not use the microwave to disinfect all the components to prevent deformation and damage.
- Do not put the product into water or other liquid, nor rinse it with water or other liquids.
- Do not clean the product with steel wool or abrasive cleaners and corrosive liquids.
- Do not exposure this product, in order to avoid the discoloration of appearance.
- Do not disassemble or alter this product by yourself.
- Do not heat any part of this product.

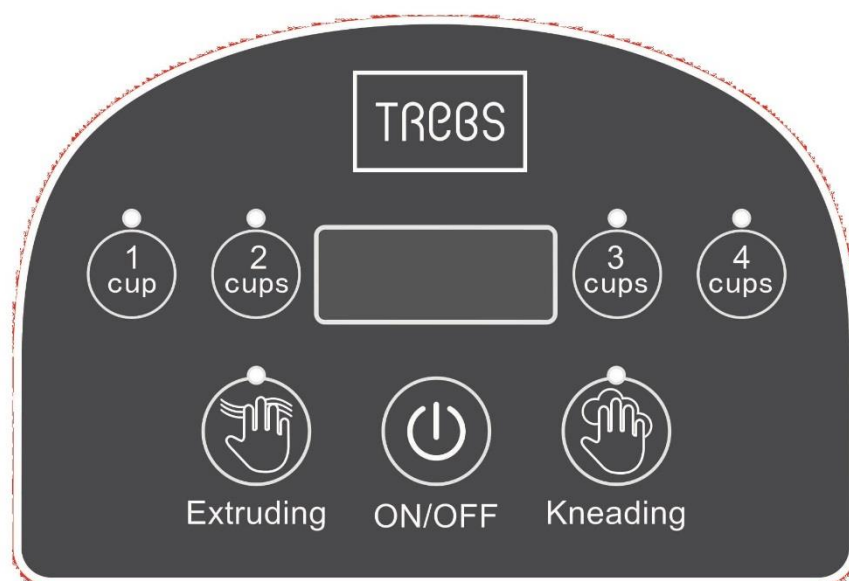
2 PARTS DESCRIPTION PRODUCT



- 1 Main Body
- 2 Mixing bowl
- 3 Fastening plate
- 4 Screw nut
- 5 Extruding axle
- 6 Mixing axle
- 7 Top cover
- 8 Ravioli tool
- 9 Extruding die
- 10 Extruding head
- 11 Clean scraper
- 12 Die box
- 13 Water cup
- 14 Flour cup

- 1. Body: the power source of product, provide power.
- 2. Mixing bowl: hold flour and other ingredients.
- 3. Fastening plate: cooperate with mixing axle; make the mixing flour form dough.
- 4. Screw nut: fix extruding head.
- 5. Extruding axle: extruding pasta.
- 6. Mixing axle: mix flour and water.
- 7. Top cover: operate locking device in the body, with safe protection function.
- 8. Ravioli tool: for making of ravioli
- 9. Extruding discs: make 10 different shapes of pasta.
- 10. Extruding head: fix extruding discs.
- 11. Cleaning scraper: scrape flour when measuring flour, cut pasta, clean discs with two heads of needle.
- 12. Discs box: to store the different discs.
- 13. Water cup: measure water, vegetable juice and the mixture of egg and water.
- 14. Flour cup: to measure flour.

3 INSTRUCTIONS FOR USE



BUTTON OPERATION INSTRUCTIONS:

ON/OFF

Connecting to the power, the machine will have beep sound, and displays "----".

Pressing "ON/OFF", displays "ON", the machine will enter standby mode.

The machine will stop working and standby if press the "ON/OFF" during the working process.

"1 cup" or "2 cups" or "3 cups" or "4 cups"

According to the amount of flour, press "1 cup" or "2 cups" or "3 cups" or "4 cups" .

The machine starts working with displaying countdown time.

Motor starting, driving dough device to dough for 4 minutes for 1 cup flour, 3 minutes for 2 cups/3 cups/4 cups then reverse to start extruding work.

The machine will stop automatically and display "----"when finish extruding pasta, the whole process for "1 cup" is 11 minutes/"2 cups" is 12 minutes/"3 cups" is 15 minutes/"4 cups" is 18 minutes.

Extrude

After automatically function finished, if there are some dough left in the mixing bowl, please press "Extrude" function to extrude the remained dough. The countdown time for "Manual" function is 5 minutes.

Do not use this function before water and flour are mixed well. Otherwise may cause malfunction, affecting the life of the machine.

Knead

If only need to mix the dry flour with water, please press "Knead" button; the machine will knead the dough for 4 minutes, and the ready dough can be took out from the machine after it stopped.

This product can intelligent identify the hardness of mixing flour and water. It is a normal phenomenon that the mixing axle will repeatedly reverse in the working process. If the digital display indicates “E1” after repeatedly reversing, please check whether the flour is too dry or some foreign bodies inside. If no foreign bodies inside, please add proper amount of water and choose “Extrude” function after two minutes' mixing. If it still cannot work normal, we suggest to disconnect the power and clean flours in disc and check whether it is blocked by flours or other bodies. Please reconnect the power and continue to use, if it still display “E1”, please contact the Assistance for maintenance.

Do not add any non-liquid ingredients except flour during the working process. (Eggs are required mixing with water.)

Do not open the top cover, unscrew the disc nut to open the fastening plate or touch the mixing axle by hand in the working process, to avoid accident.

USAGE METHODS:

[Choose disc](#)

Be sure to tighten the disc nut avoid affecting making pasta.

The pasta extruding time is related to the shape of discs. Due to the small hole of thin spaghetti, it is a normal phenomenon that need about 3 minutes for extruding before the pasta comes out.

ATTENTION: During the operation it is possible to change the extruding discs; but ONLY after switch OFF the pasta maker.

[Measuring ingredients](#)

Reference table for flour and water ratio:

| <i>FLOUR</i> | <i>WATER CUP Min.-Max.</i> | <i>VEGETABLE JUICE</i> | <i>MIXTURE OF EGGS AND WATER Min.-Max</i> |
|--------------|--------------------------------|----------------------------|---|
| 1 cup | 60ml | 60ml | 70ml |
| 2 cups | 100ml | 100ml | 110ml |
| 3 cups | 160ml | 160ml | 170ml |
| 4 cups | 200ml | 200ml | 210ml |

Eggs liquid must be mixed with water before using. **ALWAYS USE MORE WATER THEN EGGS, otherwise the consistence will be too thick.**

The Ultrathin Spaghetti water added amount needs 10ml more than standard, as the holes on this disc are very small, it will need 2-3 minutes more to be normal extruding.

The maximum amount of dry flour is 640g (four cups), water added amount is 200ml (±10ml deviation according to flour humidity).

The minimum amount of dry flour is 160g (one cup), water added amount is 60ml (±5ml deviation according to flour humidity).

Carefully add flour and water in accordance with the recommended amount in reference table. Otherwise the pasta is too dry or too wet and can cause parts damaged.

Do not kneading dough before ensure the flour and water are mixed uniform when use manual function, in case the discs' holes are blocked by dry flour, which will lead to parts damaged.

This product with intelligent control program; it will stop automatically after a pasta-made period. If you want to continue to use, please wait for 20-30 minutes, until the motor is cool, this method help to extend the product life.

It is forbidden to use beyond capacity.

Be sure to operate in strict accordance with recommended ratio of flour and water.

Abnormal failure caused by not operating according to manual is out of the scope of warranty.

Pasta making process

1. Open the top cover
2. Measuring flour: measuring standard; please use the cleaning scraper lever the flour. The flour quantity is subject the flat cups.
3. Measuring water: please put the water measuring cup on the flat table, check the scale line from a horizontal viewing
4. Pour flour into the mixing bowl
5. Insert the top cover to the right place in body.
6. Connect to power; press "On/Off" button.

Press button "cup 1 , 2, 3 or 4" according the flour amount. When the mixing axle start moving, pour proper amount of water into mixing bowl, according to the ratio of flour and water in reference table.

7. After about 10 minutes, the machine alarm, pasta making are finished automatically.

Tips: the holes in the top cover cannot be choked, they must be able to drip water slowly.

Please mix eggs together with water to measure when making egg pasta. Do not add the mixture into flour directly.

ATTENTION: Do not use vegetables blended but only juice .

8. Extra Ravioli Tool

The machine is equipped with an accessory to make ravioli.

a + b) Choose dumpling wrapper discs thickness 0.8mm or 1.2mm, spread a thin layer of dough on a shelf and cut out the shape of the ravioli with the accessory.

c) Place the paste form that is obtained directly on the accessory and fill with desired filling.

d) Close the accessory matching the sides, lightly press.

e) Remove the ravioli when ready.

4 DISASSEMBLE INSTRUCTIONS

Disassemble steps:

Be sure to turn off the machine and disconnect the power before disassembling.

1. Unscrew the screw nut (part 4) in a counterclockwise direction and take out the disc.
2. Take out the extruding axle and extruding head.
3. Press the top cover hook, lift the end surface of top cover, and remove it.
4. Unlock the fastening plate in a counterclockwise direction.
5. Take out the mixing axle.
6. Take out the mixing bowl.

Assemble steps:

Be sure to turn off the machine and disconnect the power before assembling.

1. Mount mixing bowl on the body, insert mixing axle into exposed motor shaft in mixing bowl with pointing to the hexagon holes. If it is cocked, rotate the mixing axle slightly, it will be successfully installed to right place.
2. Lock the fastening plate in a clockwise direction.
3. Insert the extruding axle.
4. Fix the disc in on the extruding head.
5. Fix the extruding head to the fastening plate.
6. Tighten the disc nut in a clockwise direction.
7. Insert top cover into housing with bayonet pointing to hole in front of the mixing bowl. Press it down, finish assembly with a click sound.

5 CLEANING AND MAINTENANCE

1. Disassemble all the parts, keep aside to be dry in the open air.
2. Use the cleaning scraper to clean the mixing bowl after it's dry
3. Use the cleaning scraper to clean the mixing axle after it's dry
4. Use the cleaning scraper needles to clean the extruding discs after it's dry

ATTENTION: Do not clean all the parts immediately after using, put aside in the open air or in refrigerator around 2 hours, then it will be much easier to clean with cleaning scraper.

1. Cleanliness

Clean the parts in mixing bowl immediately with proper water and detergent after finishing making noodles. Carefully wash the parts contacted with flour.

Cleanliness method: Disassemble all parts in mixing bowl first, put them in clean water and clean with cloth. Wipe them with dry cloth and then assemble after cleanliness.

After the machine is cleaned and assembled, please put it in safe place, away from fire, humid, direct sunlight and children.

Do not immerse the body in water or other liquids to avoid electricity leakage.

It is more easily to clean the pasta left in mixing bowl and discs after dry.

2. Extruding discs cleanliness method

When the noodles produced, unscrew the discs nut, remove discs, put it in ventilated place for about 2 hours, preferably in the place with direct sunlight. After the flour is dry, gently knock the disc, it can be cleaned very well, then wash it with water.

DON'T WASH THE DEVICE IN THE DISH WASHER

6 TROUBLESHOOTING

| Problem | Solution |
|--|---|
| 1. The pasta maker cannot connect to power | The plugg is off or poor contact |
| 2. The pasta maker does not extrude pasta | 1) Put too much water: take out the dough in mixing bowl, tear it as little peanut size, add proper amount of flour, and press Extrude function 2) Put too little water: take out the using extruding discs ,replaced with a new disc, add proper amount of water, and press extrude function |
| 3. What kind of pasta can we make? | There are 10 different discs which can make 10 different shapes of pasta. Also a Ravioli tool is included to make your own Ravioli. You can also add egg or juice to make different flavors. |
| 4. How to deal with the overmuch remaining dough? | 1) The dough is too wet or flour is damped. Please make sure flour is stored in dry vessel. Make noodles again after adjust the water amount according to reference table of flour and water ratio. 2) Have not cleaned mixing bowl, mixing axle and extruding disc before using. Please make sure the related parts are dry. 3) Adding water in wrong order or using wrong flour. |
| 5. How to use flour measuring cup correctly? | Scoop full of flour by flour cup. Use the cleaning scrapers crapes off the excess flour on the top of cup. That is a cup of flour (For 1-2 people, around 160g). |
| 6. The pasta is burr or cracks | 1) The pasta have more burrs or cracks at the beginning and at the end of extruding, because of mixing reason. Add eggs or proper amount of cooking oil, the pasta can be smooth. 2) If you have enough time, you can tear the pasta as little peanut size dough and put them back to the mixing bowl. Then press Extrude function, extruding the dough again. The more times of repeating, the more smooth and chewy pasta. |
| 7. Not convenient to clean discs | After the flour in disc dry, knock it on hard surface, flour will fall off automatically. |
| 8. How to make pasta successfully? | 1) Use our flour measuring cup and water measuring cup to hold flour and liquids. The proportion of flour and liquid must be in strict accordance with the instruction. 2) First pour flour into mixing bowl, cover the top cover, after machine running, slowly and evenly pour the liquids from the holes on the top cover. |
| 9. Any requirement for using flour? | We recommend use middle or high gluten flour. |
| 10. There is a small amount of flour remaining after finishing, how to deal with it? | First turn off the machine, take out the remaining dough and put them together. After put the dough back to the mixing bowl, press "Extrude" button, the machine will continue to extrude the pasta. |
| 11. Noodles are hot when come out, they will stick together, how to deal with it? | 1) After the pasta comes out, sprinkle some flours, this can make the pasta more chewy and not easy to stick together. 2) Please cut the pasta in proper length. |
| 12. Why the pasta will break? | In most case, it is because water is not enough, please add water in strict accordance with the instructions proportion. |

7 DISPOSAL OF THE OLD DEVICE



Old electric and electronic devices frequently still contain valuable materials. However, they also contain damaging substances, which were necessary for their functionality and safety. If these were put in the non-recyclable waste or were handled incorrectly, they could be detrimental to human health and the environment. Therefore, do not put your old device into the non-recyclable waste under any circumstances.

PLEASE NOTE

- Utilize the collection point, established in your town, to return and recycle old electric and electronic devices. If necessary, contact your town hall, local refuse collection service or your dealer for information.
- Ensure that your old device is stored safely away from children until it is taken away.

8 GUARENTEE

- We provide a 24 month guarantee for this product, commencing from the date of sale, for faults which are attributable to production or material faults.
- Your legal guarantee entitlements in accordance with § 439 ff. BGB-E remain unaffected by this.
- The guarantee does not include damages, which were incurred as a result of improper handling or use, as well as malfunctions which only have a minor effect on the function or the value of the device. Consumables, transit damages, inasmuch as we are not responsible for these, as well as damages, which were incurred as a result of any repairs that were not performed by us, are also excluded from the guarantee entitlements.
- This device is designed for use in domestic situations and has the appropriate performance levels.
- Any use in commercial situations is only covered under the guarantee to the extent that it would be comparable with the stresses of being used in a domestic situation. It is not intended for any additional, commercial use.
- In the event of justified complaints, we will repair the faulty device at our discretion or replace it with a trouble-free device.

Any pending faults must be reported within 14 days of delivery.

All further claims are excluded.

To enforce a guarantee claim, please contact us prior to returning the device (always provide us with proof of purchase).

9 TECHNICAL DATA

| | |
|-------------------|---------------------|
| Device | Pasta maker |
| Model | 99333 |
| Main data | 220-240 V, 50/60 Hz |
| Power consumption | 300W |

10 SERVICE AND CE REGULATION

Hereby, Trebs B.V., Thermiekstraat 1a, 6361 HB Nuth, The Netherlands, declares that this product is in compliance with the essential EU directive requirements. The declaration of conformity may be consulted via techdoc@commaxxgroup.com

If you have any further questions about the product after reading this manual, please contact the Trebs customer service:

www.trebs.nl / www.trebsshop.com - **Trebs BV** Thermiekstraat 1a, 6361 HB, Nuth, The Netherlands



11 RECIPES

You can use different kind of flour in the pasta machine. But please note, all kind of flour need a different recipe to get the right consistence of the dough. Below you will find the perfect result for different kinds of flour.

BASIC PASTA RECIPE WITH DIFFERENT TYPES OF FLOUR

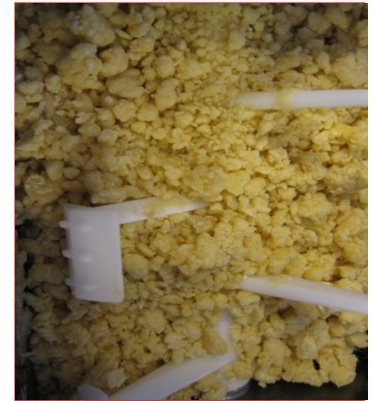
Right consistency of the dough



Too wet; add some flour



too dry; add some water



correct!

Flour type "45" (available in every supermarket)

Ingrediënt:

- 500 gr. flour type "45"
- 3 Jumbo eggs (225 gr. in egg-shell, check carefully)
- 1 tablespoon salt
- 40 ml water

Preparation:

1. Select the pasta-shaping attachment for the desired type of pasta.
2. Place the pasta-shaping attachment in a bowl with hot water and a few drops of Oil. Ensure that the attachment is covered with water. Allow it to lie immersed for 1-2 minutes.
3. Now place the pasta-shaping attachment as described in the installation instructions.
4. Add the required quantity of flour and close the lid.
5. Switch on the machine and add the eggs in the machine.
6. Add salt and water.
7. Run the motor for around 4-5 minutes. The dough may be said to be suitable if it consists of pea-sized lumps.
8. After 1 minute the pasta will come out of the machine.
9. Continue with the preparation of the pasta and always cut it to the desired length directly at the outlet of the pasta-shaping attachment. Within 10 minutes you will have fresh pasta.
10. You can cook the pasta immediately (it doesn't need to dry).

Flour type “00” (Pasta flour, available in specialty shops)

Ingrediënt:

- 500 gr. flour type “00”
- 3 Jumbo eggs (225 gr. in egg-shell, check carefully)
- 1 tablespoon salt
- 60 ml water

Preparation:

1. Please follow the above mentioned preparation.

Flour type “Semola fine” (Pasta flour, available in specialty shops)

Ingrediënt:

- 500 gr. flour type “Semola fine”
- 3 Jumbo eggs (225 gr. in egg-shell, check carefully)
- 40 ml water

Preparation:

1. Please follow the above mentioned preparation.
2. Please note: Run the motor for around **2-3 minutes**. The dough may be said to be suitable if it consists of pea-sized lumps.

PASTA VARIATIONS

Pasta verde (with spinach)

Pasta verde is made with spinach to turn it green. Together with the eggs, add a small amount (\pm 25 g) of cooked, well squeezed, finely chopped spinach.

Black pasta

This variety is made with squid ink. Add one teaspoonful of squid ink per 100 g flour / 1 egg and mix it with the eggs.

Red pasta

Red pasta is made with beetroot juice (beetroot cooking water). Add the water (\pm 25 g), together with the eggs, to the flour.

Pasta with ground meat and vegetables – number of persons: 5

Ingredients:

- 500 g pasta
- 500 g ground beef
- 3 pepper halves (green, yellow, and red)
- 250 g champignon mushrooms
- 2 large onions
- 3 cloves of garlic
- 1 can of whole peeled tomatoes
- 1 small tin of tomato purée
- 10 green olives

- 5 bouillon cubes
- 2 bay leaves
- 2 tablespoonfuls of paprika powder
- 3 tablespoonfuls of Italian spices
- 2 tablespoonfuls of green pesto
- Pepper/ salt

Preparation:

Cook the pasta “al dente” in slightly salted water. In the meantime, fry and crush the hamburger meat together with pepper and salt. Add the finely chopped onion and garlic and fry it all together briefly; then crumble the bouillon cubes and add the bay leaves, the paprika powder, the Italian spices, and the pesto.

Add the cut-up paprika, the sliced-up champignon mushrooms, and the peeled tomatoes (chopped), as well as the olives and the tomato purée. Drain the pasta and mix it with the vegetable/hamburger mix.

Creamy pasta with salmon – Number of persons: 4

Ingredients:

- 4 to 6 ripe tomatoes
- 1 pot of ricotta/mascarpone
- 500g pasta (such as tagliatelle or fettuccine)
- 400g smoked salmon
- seasoning (pepper, salt, basil)

Preparation:

Cook the pasta “al dente”. In the meantime, cut up the tomatoes into little cubes and fry them briefly in olive oil. While you are doing this, shred the salmon and mix it with the tomatoes. Fry briefly; then add the ricotta or mascarpone while stirring. Season with pepper and salt (to taste) and allow the sauce to cook for a little while longer. If it gets too thick, you can always add some light cream or milk. Serve together with the pasta, possibly also with fresh herbs, such as basil. Peppers or zucchinis etc. may be used instead of tomatoes.

Pasta with king prawns, garlic, tomato and arugula – Number of persons: 1

Ingredients:

- 4 king prawns, peeled and cleaned
- approx. 125 g spaghetti
- 2 cloves of garlic, finely chopped
- 3 to 4 sun-dried tomatoes in oil
- 25 g arugula, very coarsely chopped
- pepper
- salt
- freshly grated Parmesan cheese

Preparation:

Cook the pasta “al dente”. Heat up some olive oil in a wok; as soon as it is hot, add the king prawns and salt and pepper to taste. As soon as one side is done, turn over the prawns and add the garlic and the tomato; fry the mixture until the prawns are done. Pepper and salt to taste and then add the pasta; mix well. You may wish to add some extra virgin olive oil. Now add the arugula; it may either be mixed in or placed on top. Parmesan cheese may be sprinkled on top when serving the meal.

Pasta with herb cheese and bacon – number of persons: 3

Ingredients:

- 400 g pasta according to choice (not the long varieties, though)
- Herb cheese with garlic
- 250 g bacon bits
- cream herb/seasoning mixture with chives, basil, parsley (+/- 20 g) paprika powder
- Parmesan cheese
- pepper
- salt

Preparation:

Cook the pasta, fry the bacon bits until crisp, and add the cream. Heat up the mixture and add the herb cheese (2 to 3 tablespoonfuls, to taste). Also add a very small amount of Parmesan cheese. Bring the mixture to the boil (slightly) and sprinkle a small amount of paprika powder on top. If the sauce is too thick, add a small amount of milk. Do not forget to add salt and pepper to taste. Take the pan off the stove and douse the pasta with the sauce. Stir briefly and sprinkle the herbs on top of it. You may add some ricotta to enhance the flavor and get a creamy sauce. Instead of the herb / seasoning mixture, you may also add 1/3 of a bouillon cube.

Français

Avant tout, lisez attentivement ce mode d'emploi et conservez-le, car vous pourriez avoir besoin de le relire. Vérifiez si la tension du secteur est identique à celle de l'appareil (220 V). Ceci est une excellente machine à pâtes entièrement automatique pour faire des pâtes maison. Le moteur puissant fait les plus belles pâtes en peu de temps. Les 10 accessoires différents vous permettent de faire différents types de pâtes. L'appareil est également facile à nettoyer et les pièces amovibles peuvent être mises au lave-vaisselle.

1 INSTRUCTIONS ET RÈGLES DE SÉCURITÉ GÉNÉRALES

Déballage

- Ne laissez pas les enfants ou les personnes ayant des capacités physiques limitées jouer avec les emballages. Les sacs en plastique et les pièces en polystyrène présentent un réel danger d'asphyxie !
- Sortez l'appareil et ses accessoires de la boîte.
- Sortez l'appareil et ses accessoires des enveloppes en plastique, des emballages en carton et des pièces en polystyrène.
- Il est conseillé de conserver les emballages d'origine pendant au moins 30 jours après l'achat, ou bien pour remballer l'appareil par la suite.
- Avant chaque utilisation, enlevez tous les emballages et tout élément amovible qui sera en contact avec des aliments (comme indiqué au paragraphe « NETTOYAGE ET ENTRETIEN »).
- Vérifiez que tout est entièrement sec avant de remonter l'appareil.
- Assemblez l'appareil comme indiqué dans ce mode d'emploi.
- Vérifiez que l'appareil est fourni avec tous les accessoires, et que l'appareil ne comporte pas d'anomalie, de défaut ni de dommages et donc qu'il fonctionne parfaitement.
- S'il s'avère que l'appareil n'est pas complet ou présente de clairs dommages esthétiques dus à des chocs ou chutes, ne branchez pas la fiche d'alimentation dans une prise secteur et apportez l'appareil à un réparateur agréé pour le faire examiner.

Mise au rebut des emballages

- Le papier et le carton de cet appareil sont recyclables.
- Dans tous les cas, ne jetez pas ces emballages avec les déchets ménagers et ne les abandonnez pas dans l'environnement.
- Les emballages doivent être mis au tri sélectif conformément à la réglementation locale afin de favoriser le recyclage des matières premières.
- Contactez votre municipalité ou décharge agréée pour en savoir plus.
- Cet appareil ménager respecte la législation relative au recyclage des emballages des biens de consommation du National Packaging Consortium.

Mesures de sécurité

ATTENTION : RISQUE D'ÉLECTROCUTION.

- N'ouvrez, ne démontez et ne modifiez pas l'appareil. À l'intérieur de l'appareil se trouvent des tensions et courants dangereux. N'ouvrez, ne démontez et ne tentez pas de réparer l'appareil vous-même, même après la période de garantie.
- N'utilisez pas l'appareil à des fins autres que ce qui est décrit dans ce mode d'emploi.
- Vérifiez que la tension de la prise secteur correspond à celle qui figure sur la plaque signalétique de l'appareil. Si la tension de la prise ne correspond à celle de la plaque signalétique de l'appareil, ne branchez pas la fiche d'alimentation dans la prise.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance en marche, ni même quand il est éteint avec la fiche branchée dans la prise.
- Utilisez cet appareil uniquement dans un cadre privé et non professionnel.
- Cet appareil n'est pas adapté à un usage dans une groupe, une société mutuelle ni d'autres situations s'apparentant à un usage professionnel.
- Si possible, évitez d'utiliser une rallonge, mais si cela est indispensable, adoptez exclusivement des rallonges les plus courtes

possible et conformes à la réglementation européenne.

- Il est important de s'assurer que la rallonge et la capacité maximale permise sont compatibles et bien proportionnées à l'appareil à connecter.
- N'utilisez pas plusieurs rallonges branchées l'une à l'autre.
- Ne manipulez pas ou n'utilisez pas l'appareil avec les mains humides ou mouillées.
- Avant de nettoyer l'appareil, débranchez-le toujours de la prise.
- Débranchez la fiche électrique de la prise lorsque vous n'utilisez pas l'appareil.
- Éteignez l'appareil avant de le débrancher de la prise secteur.
- Débranchez la fiche de la prise en la tenant fermement et sans tirer sur le câble.
- La tension figurant sur la plaque signalétique de l'appareil est présente tant que l'appareil est branché à la prise secteur.

ATTENTION : RISQUE D'ÉLECTROCUTION.

- Ne laissez pas les enfants ou les personnes ayant des capacités mentales limitées utiliser l'appareil, car ils ne distinguent pas les risques liés à un usage incorrect des appareils électriques.
- Ne pas laisser les enfants jouer avec l'appareil. Surveillez et aidez les personnes ayant des capacités mentales limitées, pour une utilisation correcte et sûre de l'appareil.
- Cet appareil ne convient pas à une utilisation avec minuteur externe ou des systèmes de surveillance distance supplémentaire.

ATTENTION : RISQUE D'ÉLECTROCUTION

- N'approchez pas l'appareil de l'eau ! Ne plongez jamais les mains dans le liquide pour récupérer l'appareil sans avoir dû enlever la fiche de la prise.
- N'utilisez pas les appareils à proximité d'un récipient rempli de liquides, d'un robinet, d'un évier, d'une baignoire, etc.
- N'immergez pas l'appareil dans de l'eau ou dans d'autres liquides.
- Ne mouillez pas la fiche.
- Ne laissez pas les personnes qui prennent un bain ou une douche utiliser ou entrer en contact avec l'appareil s'il est connecté à la prise.
- N'utilisez pas l'appareil s'il est mouillé accidentellement ou juste humecté.
- Ne l'avez pas l'appareil à l'eau.
- Si l'appareil tombe accidentellement dans l'eau ou un autre liquide, débranchez immédiatement la fiche de la prise avec vos mains.
- Si l'appareil entre en contact avec de l'eau ou un autre liquide, ne branchez pas la fiche dans la prise et ne réutilisez pas l'appareil avant de l'avoir fait examiner avec un réparateur agréé. Le non respect de cette précaution est la cause de dangereuses décharges électriques avec des conséquences très graves. Nous ne serons pas considérés comme responsables quant à des dommages causés à l'utilisateur et à un tiers en cas de manipulation incorrecte ou d'utilisation inappropriée ou différant des instructions de ce mode d'emploi.
- L'utilisation d'accessoires non authentiques peut causer des dommages à un tiers ou à l'utilisateur et compromettre la fonctionnalité de l'appareil.
- L'utilisation de l'appareil sans les accessoires d'origine ou mal assemblé rend la garantie du produit caduque.
- Une utilisation incorrecte et imprécise peut endommager l'appareil et causer des dommages à l'utilisateur.
- Ne tenez pas et ne soulevez pas l'appareil par le câble.
- Ne tordez, ne pliez et n'enroulez jamais le cordon autour de l'appareil, car cela peut fragiliser et fissurer l'isolement du cordon, en particulier là où il entre dans l'appareil.
- Ne laissez pas le câble électrique de l'appareil entrer en contact avec des bords coupants.
- N'utilisez absolument pas l'appareil dans les cas suivants :
 - S'il est endommagé

- Si le câble ou la fiche sont endommagés
- S'il est tombé
- S'il est mouillé
- S'il est tombé dans l'eau (même s'il est ensuite séché)

Dans ces cas, contactez un réparateur agréé pour le faire examiner, et si nécessaire, faites-le réparer.

- Ne laissez pas leur appareil toucher une flamme nue ni une source de chaleur.
- N'utilisez pas l'appareil pour endommager des objets ou causer du tort à des personnes et des animaux.
- Évitez d'utiliser l'appareil en présence de solvants ou de peintures, dans une atmosphère corrosive et explosive, en présence de poussière ou de sciure, sous risque d'incendie et d'explosion.
- Si l'appareil présente un dysfonctionnement ou une anomalie au premier démarrage, éteignez-le immédiatement et contactez un réparateur agréé.
- N'utilisez pas l'appareil dans des environnements extérieurs tels que des colonnades, terrasses, kiosques, balcons, greniers, écuries, étables ou lieux similaires.
- Cet appareil est lubrifié à vie et ne nécessite pas de graissage.

Mises en garde et règles de sécurité spéciales

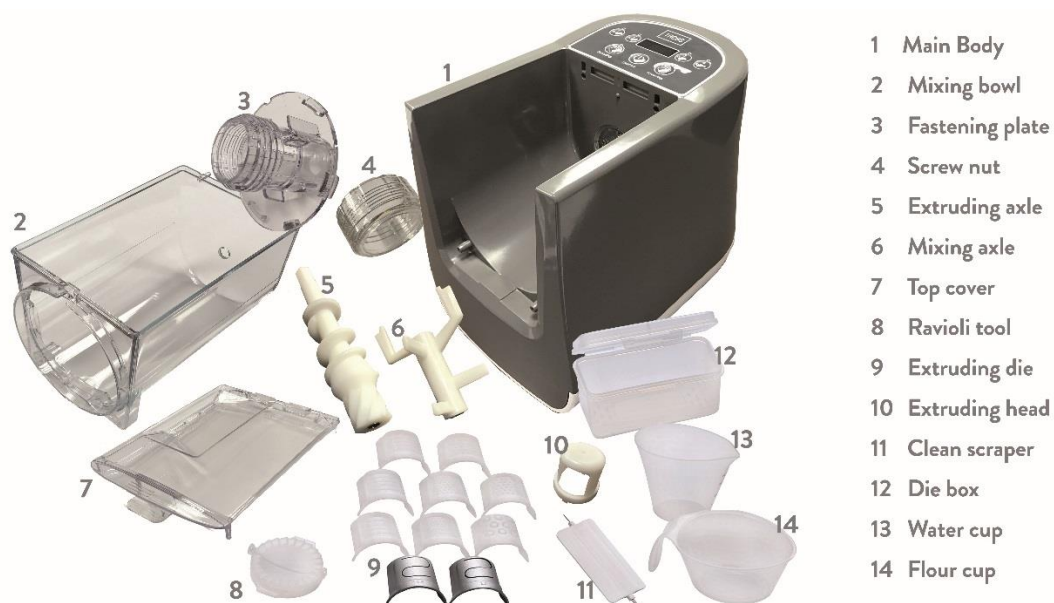
ATTENTION : DANGER D'INCENDIE

- Afin d'éviter la surchauffe, ne couvrez pas l'appareil.

ATTENTION : RISQUE DE COUPURE.

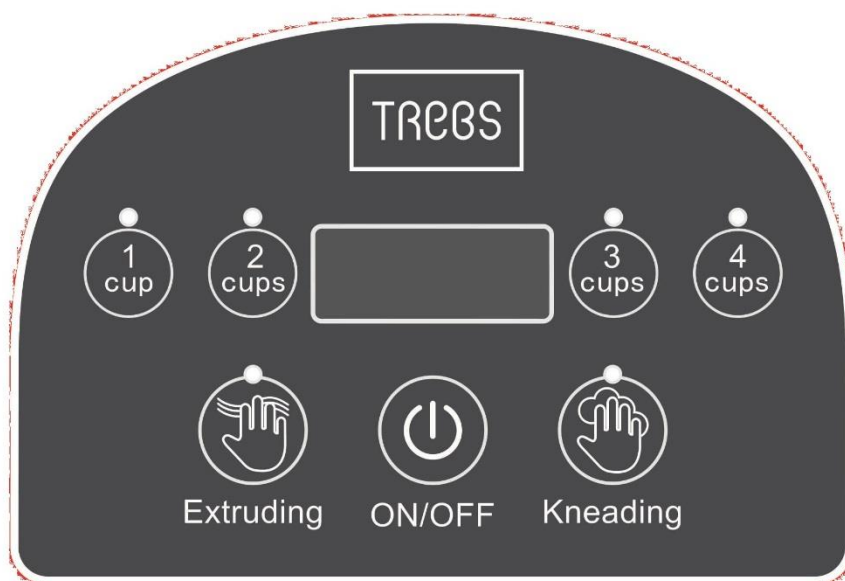
- Pièces mécaniques en mouvement !
- Évitez de toucher la moindre pièce quand l'appareil fonctionne. N'approchez pas les mains, cheveux, vêtements, spatules et autres ustensiles des pièces de l'appareil pendant le fonctionnement.
- Ne touchez pas les pièces, en particulier quand l'appareil est branché.
- Ne mettez jamais un doigt ou un objet dans l'appareil pendant que l'appareil est en marche.
- Si les pièces se bloquent, débranchez l'appareil avant d'enlever les ingrédients qui bloquent les lames.
- Contactez l'assistance si un entretien est nécessaire pendant l'utilisation. Ne démontez pas l'appareil vous-même, afin d'éviter tout risque.
- Vérifiez si le cordon d'alimentation, la fiche, le bol mélangeur, l'axe mélangeur et les autres pièces amovibles ne sont pas endommagés. Cessez d'utiliser l'appareil et contactez l'assistance en cas de dommages. Ne démontez et ne réparez pas l'appareil vous-même, afin d'éviter tout risque.
- Assurez-vous que toutes les pièces amovibles sont assemblées dans la bonne position avant de brancher la fiche d'alimentation sur le secteur, afin d'éviter tout risque.
- N'utilisez pas les micro-ondes pour désinfecter tous les composants afin d'empêcher une déformation et des dommages.
- Ne plongez pas l'appareil dans de l'eau ou dans un autre liquide, et ne le rincez pas avec de l'eau ou un autre liquide.
- Ne nettoyez pas l'appareil avec de la laine d'acier ou un nettoyant abrasif et un liquide corrosif.
- N'exposez pas cet appareil au soleil, afin d'éviter une décoloration.
- Ne démontez et ne modifiez pas cet appareil.
- Ne chauffez aucune pièce de cet appareil.

2 DESCRIPTION DES PIÈCES DU PRODUIT



1. Corps : la source d'alimentation du produit qui fournit de l'énergie.
2. Bol mélangeur : pour contenir de la farine et d'autres ingrédients.
3. Axe mélangeur : pour mélanger la farine et l'eau.
4. Plaque de fixation : conjointement avec l'axe mélangeur, forme une pâte avec la farine mélangée.
5. Axe d'extrusion : pour extruder des pâtes.
6. Écrou de vis : pour fixer la tête d'extrusion.
7. Couverture supérieure : pour actionner un dispositif de verrouillage dans le corps, avec une fonction de protection.
8. Accessoire de Ravioli.
9. Disques d'extrusion : pour faire 10 formes différentes de pâtes.
10. Tête d'extrusion : pour fixer les disques d'extrusion.
11. Racleur de nettoyage : pour racler la farine en mesurant la farine, en découpant des pâtes, en nettoyant des disques avec deux têtes d'épingle.
12. Boîtes à disques : pour ranger les différents disques.
13. Doseur d'eau (cup) : pour mesurer de l'eau, du jus de légumes et le mélange d'œufs et d'eau.
14. Doseur de farine (cup) : pour mesurer la farine.

3 CONSIGNES D'UTILISATION



INSTRUCTIONS D'UTILISATION DES BOUTONS :

Marche/Arrêt

Quand la machine est branchée, elle émet un bip sonore et affiche « ---- ».

Si vous appuyez sur « ON/OFF », la machine affiche « ON » et passe en mode veille.

La machine cessera de fonctionner et passera en mode veille si vous appuyez sur « ON/OFF » pendant qu'elle est en marche.

« 1 cup », « 2 cups », « 3 cups » ou « 4 cups »

Selon la quantité de farine, appuyez sur « 1 cup », « 2 cups », « 3 cups » ou « 4 cups ».

La marche se met en marche en affichant un compte à rebours de la durée.

Le moteur démarre, entraînant l'appareil à pâte pour pétrir pendant 4 minutes pour 1 cup de farine, 3 minutes pour 2 cups/3 cups/4 cups, puis s'inverse pour commencer à extruder les pâtes.

La machine s'arrêtera automatiquement et affiche « ---- » quand elle a fini d'extruder les pâtes, l'ensemble du procédé pour « 1 cup » dure 11 minutes, « 2 cups » dure 12 minutes, « 3 cups » dure 15 minutes et « 4 cups » dure 18 minutes.

Extrusion

Après la fin de la fonction automatique, s'il reste de la pâte dans le bol mélangeur, appuyez sur la fonction « Extrude » pour extruder la pâte restante. La durée du compte à rebours pour la fonction « Manuel » est de 5 minutes.

N'utilisez pas cette fonction avant que l'eau et la farine soient bien mélangées. Sinon, cela peut causer un dysfonctionnement, réduisant la durée de vie de la machine.

Pétrissage

Si vous avez seulement besoin de mélanger la farine et l'eau, appuyez sur le bouton « Knead », la machine pétrira la pâte pendant 4 minutes, puis vous pouvez sortir le pâton prêt de la machine quand elle est arrêtée.

Cet appareil peut identifier intelligemment la dureté du mélange de farine et d'eau. Il est normal que l'axe mélangeur change de sens plusieurs fois lors du procédé. Si l'écran numérique indique « E1 » après plusieurs inversions, vérifiez si la farine est trop sèche ou contient des matières étrangères. S'il n'y a aucune matière étrangère à l'intérieur, ajoutez la bonne quantité d'eau et choisissez la fonction « Extrude » au bout de deux minutes de mélangeage. Si la machine ne fonctionne toujours pas normalement, nous suggérons de débrancher la fiche d'alimentation du secteur, de nettoyer les farines dans le disque et de vérifier s'il est bloqué par des farines ou d'autres matières. Rebranchez l'alimentation et poursuivez l'utilisation, si « E1 » s'affiche encore, contactez l'assistance pour réparation.

N'ajoutez pas de matières étrangères non liquides sauf de la farine lors du procédé. (Des œufs doivent être mélangés avec de l'eau.)

N'ouvrez pas le couvercle supérieur, dévissez l'écrou de disque pour ouvrir la plaque de fixation ou toucher l'axe mélangeur avec la main dans le procédé de fonctionnement, afin d'éviter un accident.

MÉTHODES D'UTILISATION :

Choix d'un disque

Serrez bien l'écrou de disque en évitant d'affecter la fabrication de pâtes.

La durée d'extrusion de pâtes dépend de la forme des disques. En raison du petit trou de spaghetti fin, il est normal qu'il faille environ 3 minutes pour extruder avant que les pâtes ne sortent.

ATTENTION : Pendant le fonctionnement, il est possible de changer les disques d'extrusion, mais UNIQUEMENT après avoir mis hors tension la machine à pâtes.

Mesure des ingrédients

Tableau de référence pour les proportions de farine et d'eau :

| FARINE | CUP D'EAU Min.-Max | JUS DE LÉGUME | MÉLANGE D'OEUF ET D'EAU Min.-Max |
|--------|-----------------------|---------------|-------------------------------------|
| 1 cup | 60 ml | 60 ml | 70 ml |
| 2 cups | 100 ml | 100 ml | 110 ml |
| 3 cups | 160 ml | 160 ml | 170 ml |
| 4 cups | 200 ml | 200 ml | 210 ml |

Les œufs liquides doivent être mélangés à de l'eau avant utilisation. **N'utilise jamais plus d'œufs que l'eau. Sinon la cohérence est trop grasse.**

La quantité d'eau ajoutée pour spaghetti ultrafin nécessite 10 mL de plus que normalement, car les trous sur ce disque sont très petits, cela nécessite 2 à 3 minutes de plus pour une extrusion normale.

La quantité maximale de farine sèche est de 640 g (quatre cups), la quantité d'eau ajoutée est de 200 mL (± 10 mL d'écart selon

l'humidité de la farine).

La quantité minimale de farine sèche est de 160 g (une cup), la quantité d'eau ajoutée est de 60 mL (± 5 mL d'écart selon l'humidité de la farine).

Ajoutez la farine et l'eau délicatement en fonction des quantités recommandées dans le tableau de référence. Sinon, les pâtes seront trop sèches et peuvent provoquer des dommages aux pièces.

Ne pétrissez pas la pâte avant d'être sûr que la farine et l'eau sont mélangées uniformément quand vous utilisez la fonction manuelle, dans le cas où les trous des disques sont bloqués par de la farine sèche, ce qui mène à des dommages aux pièces.

Cet appareil est muni d'un programme de commande intelligent, qui s'arrête automatiquement après une période de fabrication de pâtes. Si vous souhaitez poursuivre l'utilisation, attendez 20 à 30 minutes, jusqu'à ce que le moteur ait refroidi, cette méthode aide à allonger la durée de vie de l'appareil.

Il est interdit d'utiliser l'appareil au-delà de sa capacité.

Veillez à utiliser l'appareil en respectant le rapport de farine et d'eau recommandé.

Une défaillance anormale due à une utilisation non conforme au mode d'emploi n'est pas couverte par la garantie.

Procédé de fabrication de pâtes

1. Ouvrez le couvercle supérieur.
2. Mesure de farine : mesure standard ; utilisez le racleur pour enlever la farine. La quantité de farine est soumise aux doseurs plats (cups).
3. Mesure d'eau : mettez le doseur d'eau sur une table plate et regardez la ligne de l'échelle graduée en regardant à l'horizontale.
4. Mettez la farine dans le bol mélangeur.
5. Installez le couvercle supérieur à sa place dans le corps de l'appareil.
6. Branchez l'alimentation et appuyez sur « On/Off ».
Appuyez sur le bouton automatique selon la quantité de farine (Cups 1, 2, 3 ou 4). Quand l'axe mélangeur commence à bouger, versez la quantité d'eau appropriée dans le bol mélangeur, en respectant le rapport de farine et d'eau figurant dans le tableau de référence.
7. Au bout d'environ 10 minutes, la machine donne l'alarme, la fabrication de pâtes se termine automatiquement.
Conseils : les trous dans le couvercle supérieur ne doivent pas être bouchés, ils doivent pouvoir laisser passer de l'eau qui s'égoutte lentement.
Mélangez les œufs avec de l'eau pour la mesure quand vous préparez des pâtes aux œufs. N'ajoutez pas de mélange directement dans la farine.
ATTENTION : N'utilisez pas de légumes mixés, mais uniquement du jus.
8. Outil supplémentaire pour ravioli
La machine est équipée d'un accessoire pour faire des ravioli.
 - a + b) Choisissez des disques de fabrication de ravioli de 0,8 ou 1,2 mm d'épaisseur, étalez une fine couche de pâte sur un plateau et découpez la forme du ravioli avec l'accessoire.
 - c) Placez la forme de pâte obtenue directement sur l'accessoire et remplissez avec la garniture voulue.

- d) Fermez l'accessoire en rassemblant les côtés, appuyez légèrement.
- e) Enlevez le ravioli quand il est prêt.

4 INSTRUCTIONS DE DÉMONTAGE

Étapes de démontage :

Vérifiez que la machine est éteinte et débranchez l'alimentation avant le démontage.

1. Dévissez l'écrou de disque dans le sens anti-horaire et sortez le disque.
2. Sortez l'axe d'extrusion et la tête d'extrusion.
3. Appuyez sur le crochet du couvercle supérieur, levez la surface d'extrémité du couvercle supérieur et enlevez-le.
4. Déverrouillez la plaque de fixation dans le sens anti-horaire.
5. Sortez l'axe mélangeur.
6. Sortez le bol mélangeur.

Étapes de montage :

Vérifiez que la machine est éteinte et débranchez l'alimentation avant le montage.

1. Montez le bol mélangeur sur le corps, insérez l'axe mélangeur dans l'arbre moteur exposé dans le bol mélangeur en pointant vers les trous hexagonaux. Si cela est cuit, pivotez légèrement l'axe mélangeur, il se mettra en place correctement.
2. Verrouillez la plaque de fixation dans le sens horaire.
3. Insérez l'axe d'extrusion.
4. Fixez le disque sur la tête d'extrusion.
5. Fixez la tête d'extrusion sur la plaque de fixation.
6. Serrez l'écrou de disque dans le sens horaire.
7. Insérez le couvercle supérieur dans le boîtier à baïonnette pointant vers le trou à l'avant du bol mélangeur. Enfoncez-le vers le bas, un déclic indique que le montage est terminé.

5 NETTOYAGE ET ENTRETIEN

1. Démontez toutes les pièces, laissez-les sécher à l'air libre.
2. Utilisez le racleur pour nettoyer le bol mélangeur une fois qu'il est sec.
3. Utilisez le racleur pour nettoyer l'axe mélangeur une fois qu'il est sec.
4. Utilisez les aiguilles de racleur pour nettoyer les disques d'extrusion une fois qu'ils sont secs.

ATTENTION : Ne nettoyez pas toutes les pièces juste après utilisation, laissez-les sécher à l'air libre ou au réfrigérateur pendant environ 2 heures, puis il sera bien plus facile de les nettoyer avec un racleur.

1. Propreté

Nettoyez les pièces dans le bol mélangeur immédiatement avec de l'eau propre et du détergent après avoir fini de faire des pâtes. Lavez soigneusement les pièces qui ont été en contact avec de la farine.

Méthode de nettoyage : Démontez d'abord toutes les pièces dans le bol mélangeur, mettez-les dans de l'eau propre et nettoyez-les avec un chiffon. Essuyez-les avec un chiffon sec, puis remontez-les après nettoyage.

Une fois que la machine est nettoyée et assemblée, rangez-la en lieu sûr, à l'abri du feu, de l'humidité, du soleil et des enfants.

Ne plongez pas le corps de l'appareil dans de l'eau ni d'autres liquides afin d'éviter une décharge électrique.

Il est plus facile de nettoyer le restant de pâtes dans le bol mélangeur et les disques après séchage.

2. Méthode de nettoyage des disques d'extrusion

Quand les pâtes sont produites, dévissez l'écrou de disque, enlevez le disque, mettez-le dans un endroit aéré pendant environ 2 heures, de préférence au soleil. Une fois que la farine a séché, tapotez le disque pour bien le nettoyer, puis lavez-le à l'eau.

NE LAVEZ PAS L'APPAREIL AU LAVE-VAISSELLE.

6 DEPANNAGE

| Problème | Solution |
|--|---|
| 1. La machine à pâtes ne s'allume pas. | La fiche est débranchée ou a un mauvais contact. |
| 2. La machine à pâtes n'extrude pas de pâtes. | 1. S'il y a trop d'eau : sortez la pâte dans le bol mélangeur, prenez-en une noisette, ajoutez la bonne quantité de farine et appuyez sur le bouton Extrude. 2. S'il y a trop peu d'eau : sortez le disque d'extrusion utilisé, remplacez-le par un nouveau disque, ajoutez la bonne quantité d'eau, puis appuyez sur la fonction Extrude. |
| 3. Quel genre de pâtes puis-je faire ? | Il y a 10 disques différents qui peuvent faire 10 formes de pâtes différentes. Il y a aussi un accessoire de ravioli pour faire votre propre ravioli. Vous pouvez également ajouter des œufs ou du jus pour faire différents goûts des pâtes. |
| 4. Que faire d'un excès de pâtes ? | 1. La pâte est trop humide ou la farine est humidifiée. Vérifiez que la farine est rangée dans un contenant sec. Refaites les pâtes après avoir ajusté la quantité d'eau en observant le tableau de référence pour le rapport de farine et d'eau. 2. Le bol mélangeur, l'axe mélangeur et le disque d'extrusion n'ont pas été nettoyés avant utilisation. Vérifiez que les pièces concernées sont sèches. 3. L'eau a été ajoutée dans le mauvais ordre ou le mauvais type de farine a été utilisé. |
| 5. Comment utiliser correctement le doseur (cup) de farine ? | Cuillère pleine de farine par doseur (cup) de farine. Utilisez le racleur pour racler l'excès de farine en haut du doseur (cup). Il s'agit d'un doseur (cup) de farine (pour 1 à 2 personnes, environ 160 g). |
| 6. Les pâtes ont des bavures ou des fissures. | 1. Les pâtes ont davantage de bavures ou de fissures au début et à la fin de l'extrusion, à cause du mélangeage. Ajoutez des œufs ou la bonne quantité d'huile de cuisson, les pâtes peuvent être lisses. 2. Si vous avez assez de temps, vous pouvez ôter une noisette de pâtes et remettre dans le bol mélangeur. Ensuite, appuyez sur la fonction Extrude, pour extruder la pâte à nouveau. Plus vous recommencez, plus les pâtes seront lisses et moelleuses. |
| 7. Ne convient pas pour nettoyer les disques. | Une fois que la farine dans le disque est sèche, tapotez-la sur une surface dure pour faire tomber la farine automatiquement. |

| | |
|---|--|
| 8. Comment réussir la fabrication de pâtes ? | 1. Utilisez notre doseur de farine et notre doseur d'eau pour contenir la farine et les liquides. La proportion de farine et de liquide doit respecter strictement les instructions. 2. Tout d'abord, versez la farine dans le bol mélangeur, couvrez avec le couvercle supérieur, puis quand la machine est en marche, versez lentement et uniformément les liquides par les trous sur le couvercle supérieur. |
| 9. Quel type de farine utiliser ? | Nous recommandons d'utiliser une farine à moyenne ou haute teneur en gluten. |
| 10. Il reste un peu de farine à la fin, que faire ? | Tout d'abord, éteignez la machine, sortez les restes de pâte et mettez-les ensemble. Après avoir remis la pâte dans le bol mélangeur, appuyez sur le bouton « Extrude », la machine continuera d'extruder les pâtes. |
| 11. Les pâtes sont chaudes en sortant, elles vont coller, que faire ? | 1. Une fois que les pâtes sont sorties, saupoudrez-les de farine, cela peut rendre les pâtes plus moelleuses et elles colleront moins facilement ensemble. 2. Découpez les pâtes à la bonne longueur. |
| 12. Pourquoi les pâtes se cassent ? | Cela est dû généralement à un manque d'eau, rajoutez de l'eau en respectant strictement les proportions des instructions. |

7 MISE AU REBUT DE L'APPAREIL USAGÉ



Les appareils électriques et électroniques usagés contiennent souvent encore des matériaux précieux. Mais ils contiennent également des substances nocives, qui étaient nécessaires pour leur fonctionnalité et la sécurité. S'ils sont jetés parmi les déchets non recyclables ou ont été manipulés de façon incorrecte, ils peuvent nuire à la santé humaine et à l'environnement. Par conséquent, ne jetez votre appareil usagé parmi les déchets non recyclables sous aucun prétexte.

Remarque :

- Utilisez les centres de collecte de votre municipalité pour retourner et recycler les appareils électriques et électroniques usagés. Si nécessaire, contactez votre mairie pour connaître les sites de collecte de déchets ou contactez votre revendeur pour vous informer.
- Vérifiez que votre appareil usagé est rangé en lieu sûr et hors de portée des enfants jusqu'à ce qu'il soit mis au rebut.

8 GARANTIE

Nous fournissons une garantie de 24 mois pour ce produit, à partir de la date d'achat, pour des défauts attribuables à la production ou des défauts matériels.

- Vos prestations de garantie légale conformément au § 439 ff. BGB-E n'en seront pas affectés.
- La garantie n'inclut pas les dommages encourus suite à une manipulation ou un usage inappropriés, ni les dysfonctionnements ayant seulement un effet mineur sur la fonction ou la valeur de l'appareil. Les consommables, les dommages de transport, dans la mesure où nous n'en sommes pas responsables, ainsi que les dommages encourus suite à des réparations que nous n'avons pas effectuées, sont également exclus des prestations de garantie.
- Cet appareil est conçu pour une utilisation dans un cadre privé et a les niveaux de performance appropriés.
- Toute utilisation dans un cadre commercial n'est couverte par la garantie que dans la mesure où elle serait comparable aux contraintes d'une utilisation privée. Il n'est pas conçu pour un usage commercial supplémentaire.

- Dans l'éventualité de réclamations justifiées, nous réparerons l'appareil défectueux à notre discrétion ou le remplacerons par un appareil sans défaut.

Tout défaut en cours doit être signalé dans les 14 jours de la livraison.

Toute autre réclamation sera exclue.

Pour faire une réclamation au titre de la garantie, veuillez nous contacter avant de renvoyer l'appareil (fournissez-nous toujours un justificatif d'achat).

9 CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

| | |
|-------------------------|---------------------|
| Appareil | Pasta machine |
| Modèle | 99333 |
| Alimentation électrique | 220-240 V, 50/60 Hz |
| Puissance consommée | 300W |

10 SERVICE APRÈS-VENTE ET NORMES CE

Trebs B.V., Thermiekstraat 1a, 6361 HB Nuth, Pays-Bas, déclare par la présente que ce produit est conforme aux exigences essentielles des directives européennes. La déclaration de conformité peut être consultée sur techdoc@commaxgroup.com

Si vous avez d'autres questions concernant le produit après avoir lu ce mode d'emploi, contactez le service après-vente de

Trebs : www.trebs.nl/ / www.trebsshop.com - Trebs BV - Thermiekstraat 1a, 6361 HB, Nuth, The Netherlands

11 RECETTES

Il est possible d'utiliser différents types de farine dans la machine à pâtes. Cependant, chaque type de fleur a une prescription différents pour obtenir la bonne consistance de la pâte à obtenir. Ci-dessous vous trouverez le résultat parfait pour les différents types de farine.

RECETTE DE BASE POUR DIFFÉRENTS TYPES DE FARINE

Consistance de la pâte perfect



Trop humide; additionner farine



Trop sec ; additionner d'eau



Correct!

Farine type « 45 » (en verte dans les supermarché)

Ingrédients :

- 500 gr. vraie farine (type « 45 »)
- 3 œufs (Jumbo) (225 gr. en coquille d'œuf, peser précis)
- 1 cuillerée de thé de sel
- 40 ml de l'eau
- Peser précis avec une scoop NB. 1 tl = 5 ml

Préparation :

1. Sélectionnez l'accessoire et trempez l'accessoire dans un petit récipient contenant de l'eau très chaude. Ajoutez quelques gouttes d'huile d'olive ou autre huile végétale et veillez à ce que l'accessoire trempe bien dans le liquide. Laissez tremper pendant une à deux minutes.
2. Installez à présent l'accessoire.
3. Vérifiez que l'accessoire est fixé correctement et solidement.
4. Versez la quantité de farine correspondant à la recette choisie dans le récipient de pétrissage.
5. Tourner sur la machine et ajoutez les trois oeufs battus tranquillement dans la goulotte.
6. Additionner le sel et l'eau.
7. Faites tourner le moteur pendant **4 à 5 minutes** environ. Coupez le moteur, ouvrez le couvercle et vérifiez l'état de la pâte.
8. Dès qu'un morceau d'environ 3 cm de pâte est expulsé de l'accessoire pour pâtes, coupez-le à l'aide du couteau fourni et mettez-le de côté.
9. En les minutes 10, vous avez de pâtes fraîches

Farine type « 00 » (Farine en verte dans les magasins)

Ingrédients :

- 500 gr. vraie farine (type « 00 »)
- 3 œufs (Jumbo) (225 gr. en coquille d'œuf, peser précis)
- 1 cuillerée de thé de sel
- 60 ml de l'eau
- Peser précis avec une scoop NB. 1 tl = 5 ml

Préparation :

1. Voir ci-dessus pour une bonne préparation.

Farine type « Semola fine » (Farine en verte dans les magasins)

Ingrédients :

- 500 gr. vraie farine (type « Semola »)
- 3 œufs (Jumbo) (225 gr. en coquille d'œuf, peser précis)
- 40 ml de l'eau
- Peser précis avec une scoop NB. 1 tl = 5 ml

Préparation :

1. Voir ci-dessus pour une bonne préparation.
2. REMARQUE: Laissez la machine tourner seulement 2 à 3 minutes. La pâte devrait être composé de massifs de grosses comme des pois.

Le temps de cuisson de pâtes séchées peut varier de 3 à 4 minutes selon l'épaisseur.

Cuisez toujours les pâtes dans de l'eau salée portée à ébullition. On conseille 1 litre d'eau et une petite cuillère de sel remplie pour 100 g de pâtes.

Nous espérons vous avoir suffisamment informé et vous souhaitons davantage de plaisir dans votre cuisine avec la machine à pâtes de Trebs !

Recette pâtes colorées

Pâtes vertes (aux épinards)

Les pâtes vertes deviennent vertes par l'ajout d'épinards. Ajoutez avec les oeufs un peu (\pm 25 g) d'épinards hachés fins, cuits et bien pressés.

Pâtes noires

Leur couleur est due à l'encre de seiche. Pour 100 g de farine / 1 oeuf, incorporer une cuillère à café d'encre de sèche aux oeufs.

Pâtes rouges

Pour les colorer, on utilise le jus de cuisson de betteraves rouges. Incorporer le jus (\pm 25 g) avec les oeufs à la farine.

Pâtes à la viande hachée et aux légumes – Nombre de personnes : 5

Ingrédients :

- 500 g de pâte
- 500 g de viande de bœuf hachée
- 3 demi-poivrons (vert, jaune et rouge)
- 250 g de champignons
- 2 gros oignons
- 3 gousses d'ail
- 1 boîte de tomates pelées
- 1 petite boîte de concentré de tomates
- 10 olives vertes
- 5 cubes de bouillon
- 2 feuilles de laurier
- 2 cuillères à soupe de paprika
- 3 cuillères à soupe d'épices italiennes
- 2 cuillères à soupe de pesto vert
- Poivre/ sel

Préparation :

Cuire les pâtes al dente dans de l'eau légèrement salée ; pendant ce temps, cuire la viande de boeuf hachée avec poivre et sel, ajouter le petit oignon et l'ail finement hachés, laisser frire puis ajouter les cubes de bouillon émiettés, les feuilles de laurier, le paprika, les épices italiennes et le pesto.

Ajouter le poivron coupé en petits blocs, les champignons coupés en tranches ainsi que les tomates pelées finement découpées, les olives et le concentré de tomates. Egoutter les pâtes et y ajouter le mélange légumes-viande hachée.

Pâtes onctueuses au saumon – Nombre de personnes : 4

Ingrédients :

- 4 à 6 tomates bien mûres
- 1 petit pot de ricotta/mascarpone
- 500 g de pâtes (ex. tagliatelle ou fettuccini)
- 400 g de saumon fumé
- épices (poivre, sel, basilic)

Préparation :

Cuire les pâtes al dente, pendant ce temps, découper les tomates en petits blocs et laisser revenir dans l'huile d'olive. Entre-temps, vous avez déjà découpé le saumon en petits morceaux et l'avez incorporé aux tomates. Faire cuire très brièvement et ajouter – tout en mélangeant – la ricotta ou le mascarpone. Ajouter poivre et sel (selon votre goût) et laisser mijoter la sauce un instant, si elle est trop épaisse, ajouter un peu de crème légère ou de lait. Servir avec les pâtes et, éventuellement, des épices fraîches comme du basilic. Vous pouvez également remplacer les tomates par des poivrons, des courgettes, etc.

Pâtes avec gambas, ail, tomate et roquette – Nombre de personnes : 1

Ingrédients :

- 4 gambas, pelées et nettoyées
- env. 125 g de spaghetti
- 2 gousses d'ail, finement hachées
- 3-4 tomates séchées au soleil, à l'huile
- 25 g de roquette, grossièrement découpée
- Poivre/ sel
- parmesan frais râpé

Préparation :

Cuire les pâtes al dente. Chauffer un peu d'huile d'olive dans un wok et, lorsqu'elle est bien chaude, ajouter les gamba et les épices avec poivre et sel. Lorsqu'une face est à point, retourner et ajouter ail et tomates, cuire jusqu'à ce que les gambas soient à point. Assaisonner avec poivre et sel et ajouter les pâtes, bien mélanger et ajouter éventuellement encore un peu d'huile d'olive extra vierge. Ajouter la roquette, la poser sur le plat ou mélanger. Ajouter éventuellement le parmesan à table.

Pâtes au fromage aux fines herbes et lardons – Nombre de personnes : 3

Ingrédients :

- 400 g de pâtes au choix (mais pas de longues pâtes)
- fromage à l'ail
- 250 g de lardons
- crème avec mélange de fines herbes se composant de ciboulette, basilic, persil (+/- 20 g), paprika
- parmesan
- poivre/ sel

Préparation :

Cuire les pâtes, cuire les lardons jusqu'à ce qu'ils soient bien croustillants et ajouter la crème. Laisser chauffer le tout et ajouter le fromage aux fines herbes (une cuillère à soupe ou 2-3, selon le goût), ainsi qu'un petit peu de parmesan. Amener le tout légèrement à ébullition et répandre un petit peu de paprika. Si la sauce est trop épaisse, ajouter un peu de lait. Ne pas oublier d'ajouter du poivre et du sel selon votre goût. Retirer la poêle du feu et recouvrir les pâtes de sauce, mélanger le tout et ajouter les épices. Vous pouvez également ajouter un peu de ricotta pour un goût plus entier et une sauce crémeuse. Vous pouvez remplacer le mélange de fines herbes par 1/3 de cube de bouillon.