



# Bedienungs- anleitung

**AMBIANO®**

## **PASTA MAKER**



# Mit QR-Codes schnell und einfach ans Ziel

Egal, ob Sie **Produktinformationen**, **Ersatzteile** oder **Zubehör** benötigen, Angaben über **Herstellergarantien** oder **Servicestellen** suchen oder sich bequem eine **Video-Anleitung** anschauen möchten, mit unseren QR-Codes gelangen Sie kinderleicht ans Ziel.

## Was sind QR-Codes?

QR-Codes (QR = Quick Response) sind grafische Codes, die mithilfe einer Smartphone-Kamera gelesen werden und beispielsweise einen Link zu einer Internetseite oder Kontaktdaten enthalten.

**Ihr Vorteil:** Kein lästiges Eintippen von Internet-Adressen oder Kontaktdaten!

## Und so geht's

Zum Scannen des QR-Codes benötigen Sie lediglich ein Smartphone, einen installierten QR-Code-Reader sowie eine Internet-Verbindung.\*

Einen QR-Code-Reader finden Sie in der Regel kostenlos im App Store Ihres Smartphones.

## Jetzt ausprobieren

Scannen Sie einfach mit Ihrem Smartphone den folgenden QR-Code und erfahren Sie mehr über Ihr neu erworbenes Hofer-Produkt.\*

## Ihr Hofer-Serviceportal

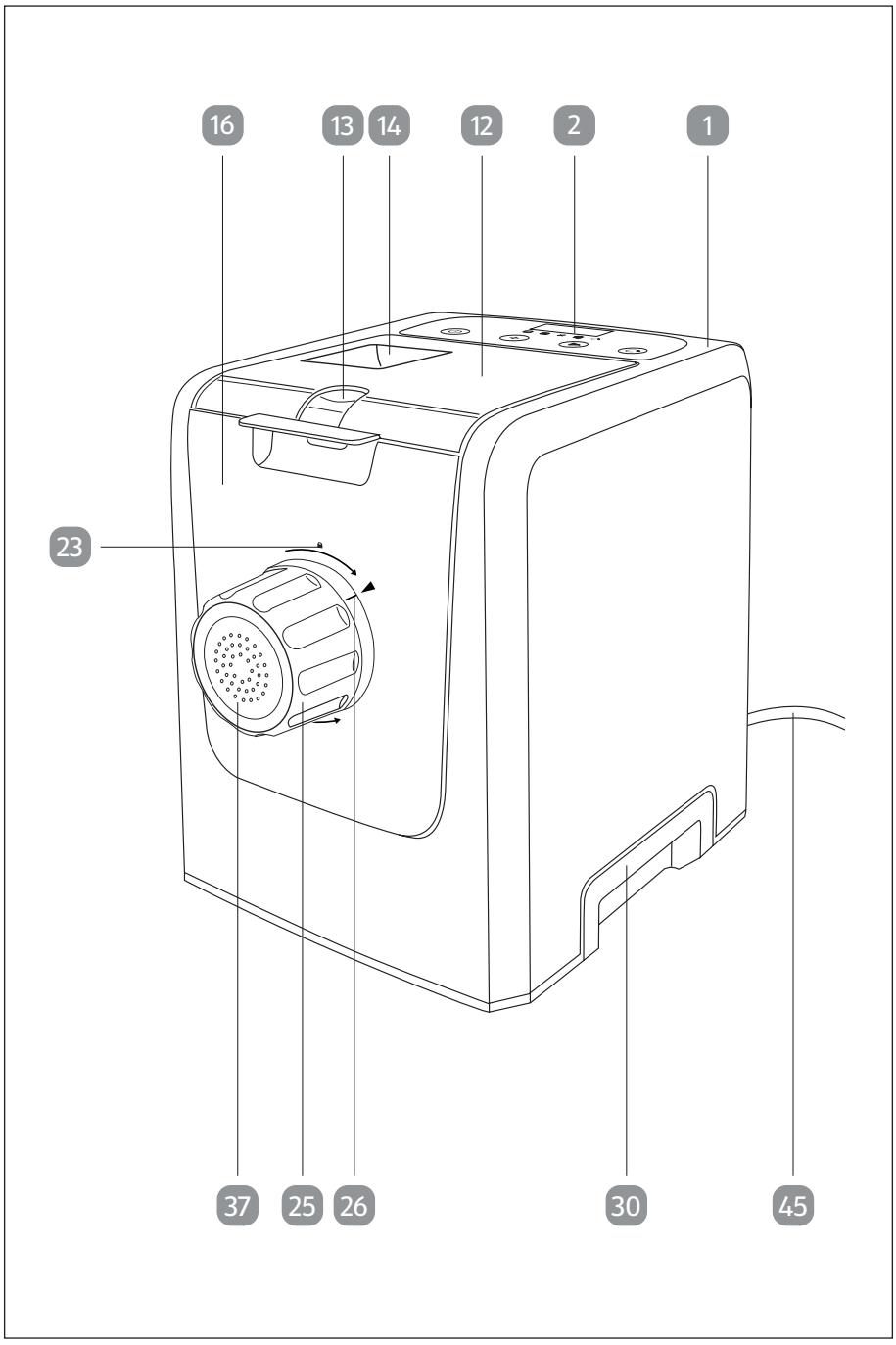
Alle oben genannten Informationen erhalten Sie auch im Internet über das Hofer-Serviceportal unter [www.hofer-service.at](http://www.hofer-service.at).

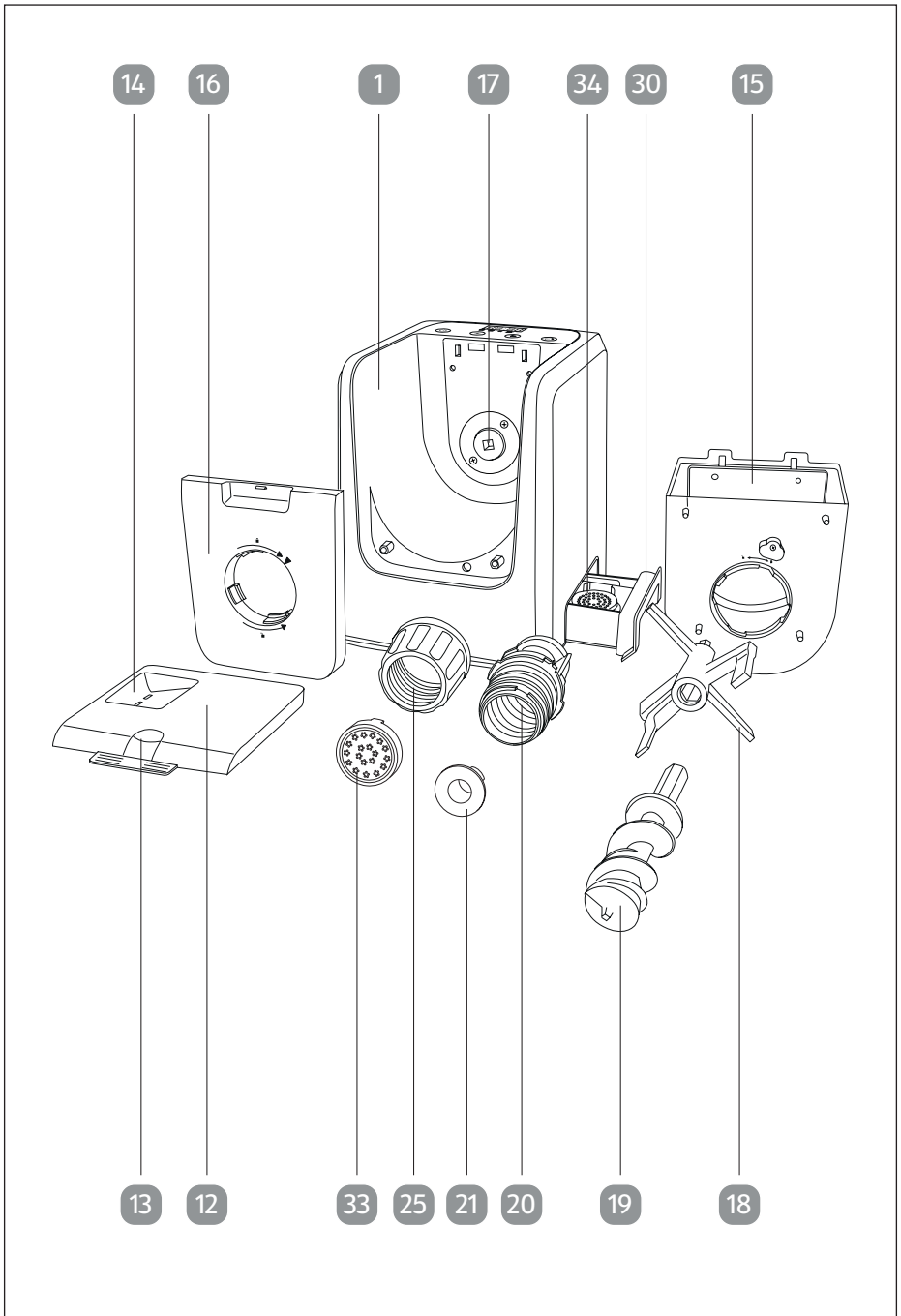


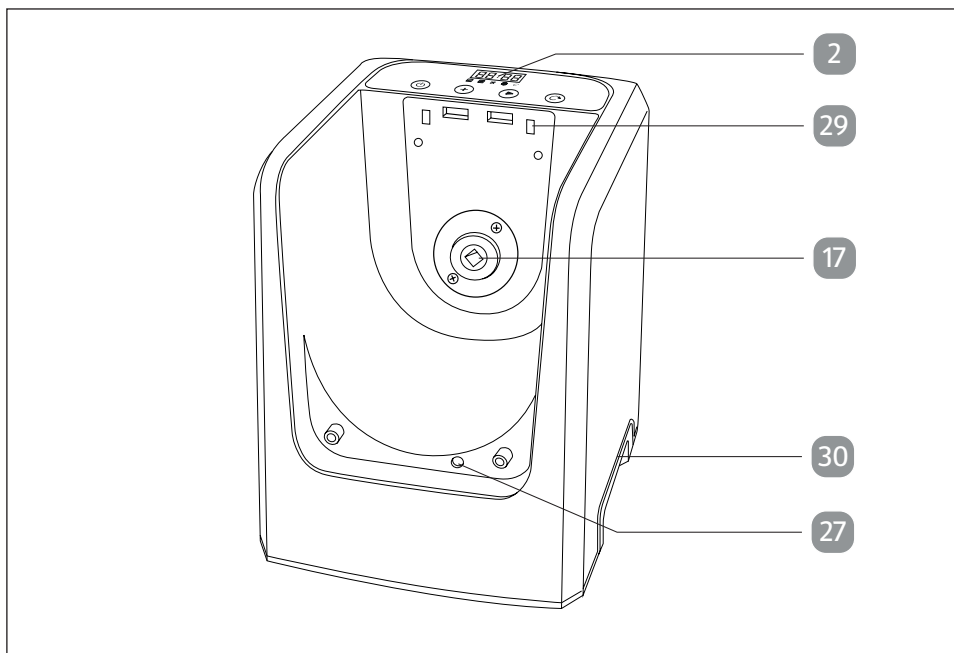
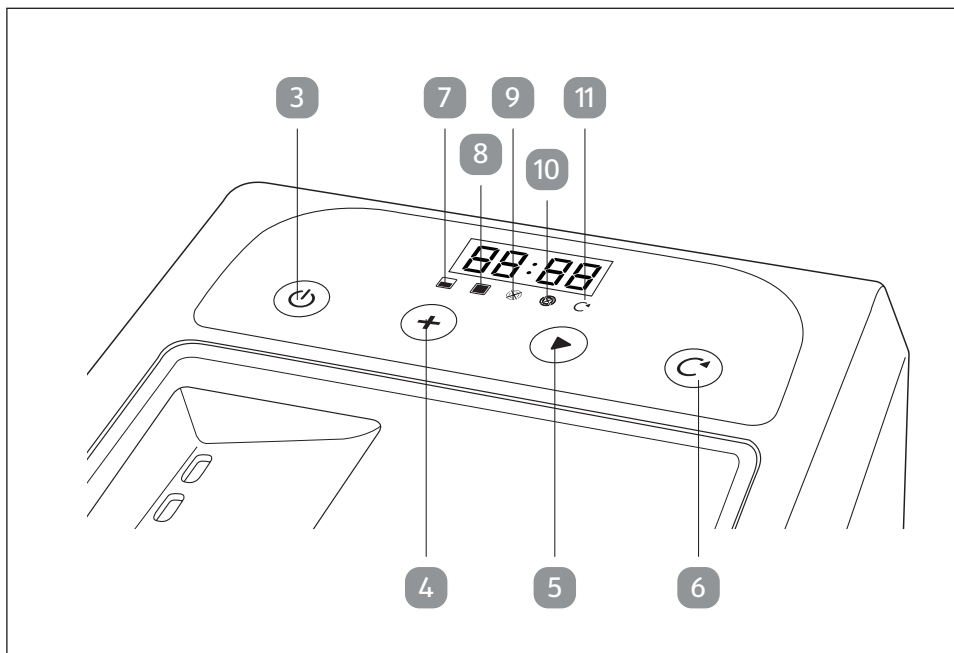
\*Beim Ausführen des QR-Code-Readers können abhängig von Ihrem Tarif Kosten für die Internet-Verbindung entstehen.

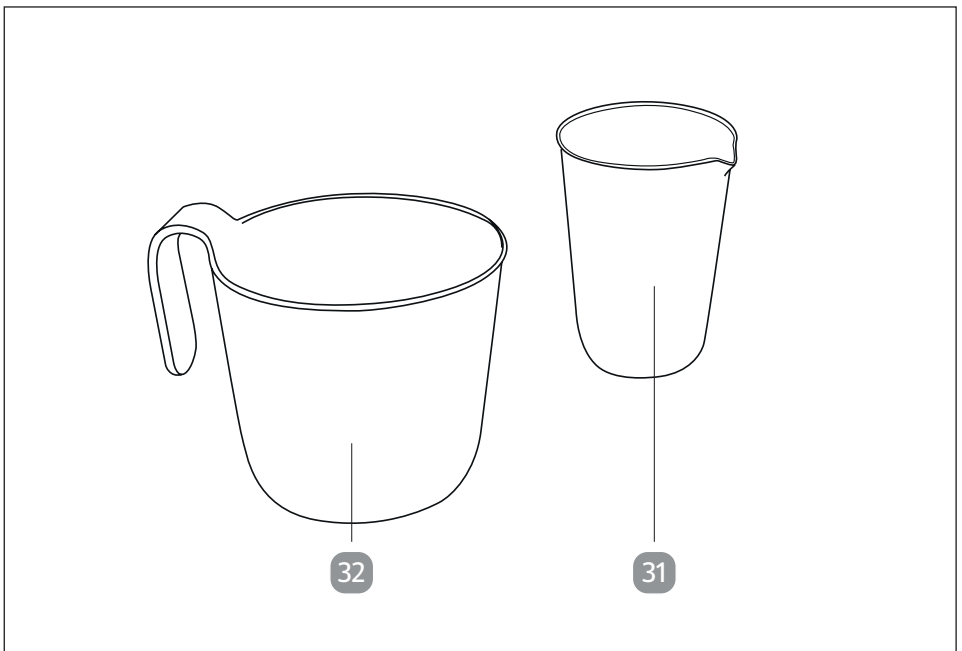
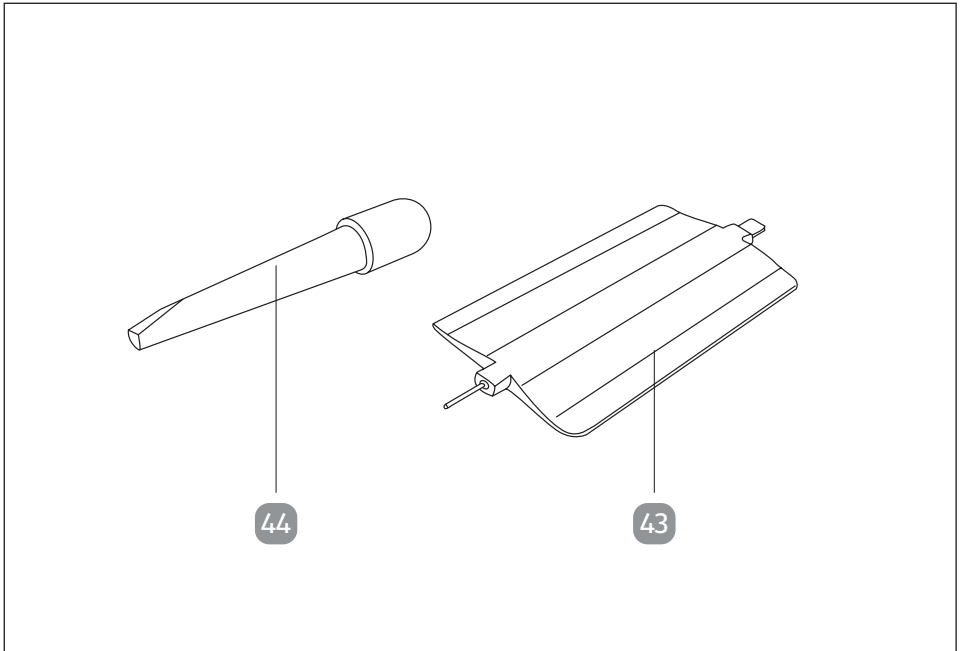
# Inhaltsverzeichnis

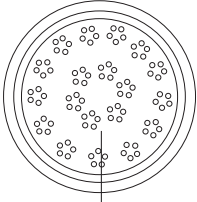
<b>Lieferumfang</b> .....	<b>4</b>
Komponenten .....	9
<b>Montage</b> .....	<b>11</b>
<b>Verwendung</b> .....	<b>14</b>
<b>Allgemeines</b> .....	<b>16</b>
Bedienungsanleitung lesen und aufbewahren .....	16
Bestimmungsgemäßer Gebrauch .....	16
Zeichenerklärung .....	17
<b>Sicherheit</b> .....	<b>18</b>
Hinweiserklärung .....	18
Allgemeine Sicherheitshinweise .....	19
<b>Erstinbetriebnahme</b> .....	<b>23</b>
Pasta Maker und Lieferumfang prüfen .....	23
Pasta Maker aufstellen .....	23
<b>Montage des Pasta Makers</b> .....	<b>24</b>
<b>Bedienung</b> .....	<b>24</b>
<b>Störungstabelle</b> .....	<b>27</b>
<b>Reinigung</b> .....	<b>30</b>
Demontage für die Reinigung .....	31
Reinigung des Pasta Makers .....	32
Reinigung der Aufsätze .....	33
<b>Aufbewahrung</b> .....	<b>33</b>
Aufbewahrung des Zubehörs .....	33
<b>Technische Daten</b> .....	<b>34</b>
<b>Konformitätserklärung</b> .....	<b>34</b>
<b>Entsorgung</b> .....	<b>34</b>
Verpackung entsorgen .....	34
Altgerät entsorgen .....	34
<b>Datenschutz</b> .....	<b>35</b>



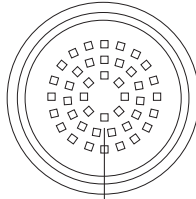




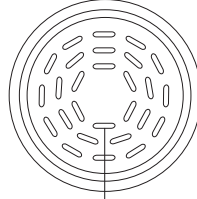




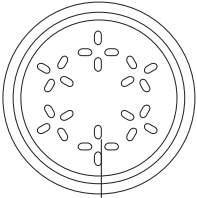
33



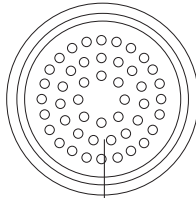
34



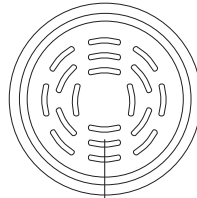
35



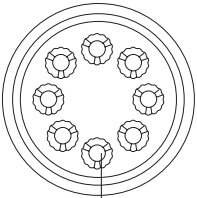
36



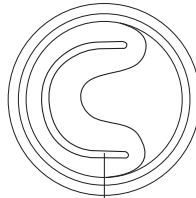
37



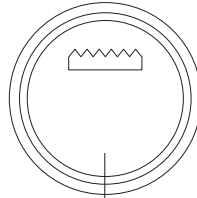
38



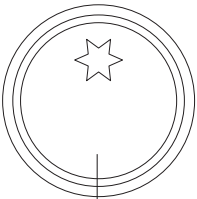
39



40














41



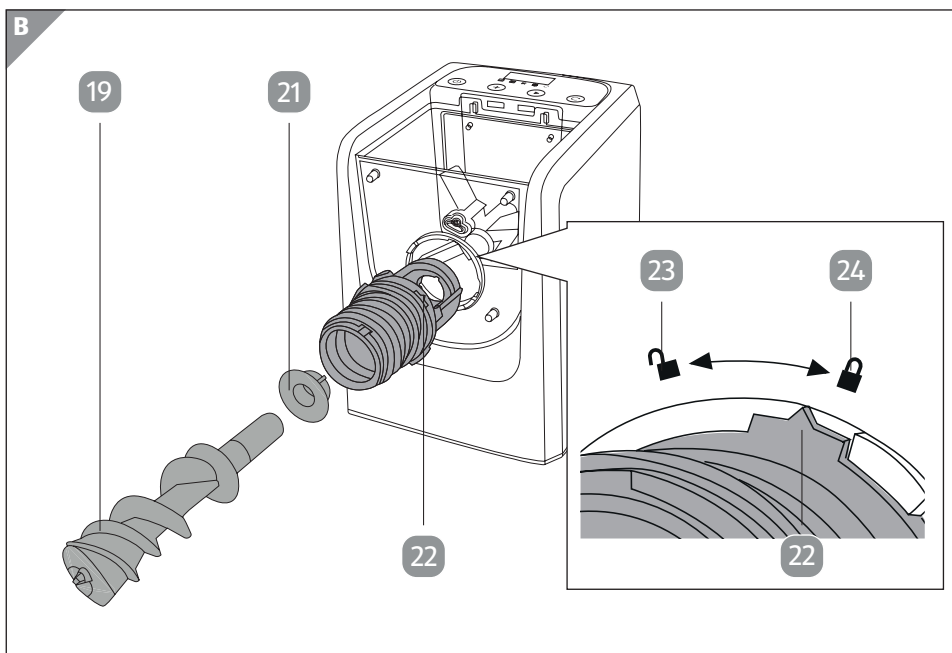
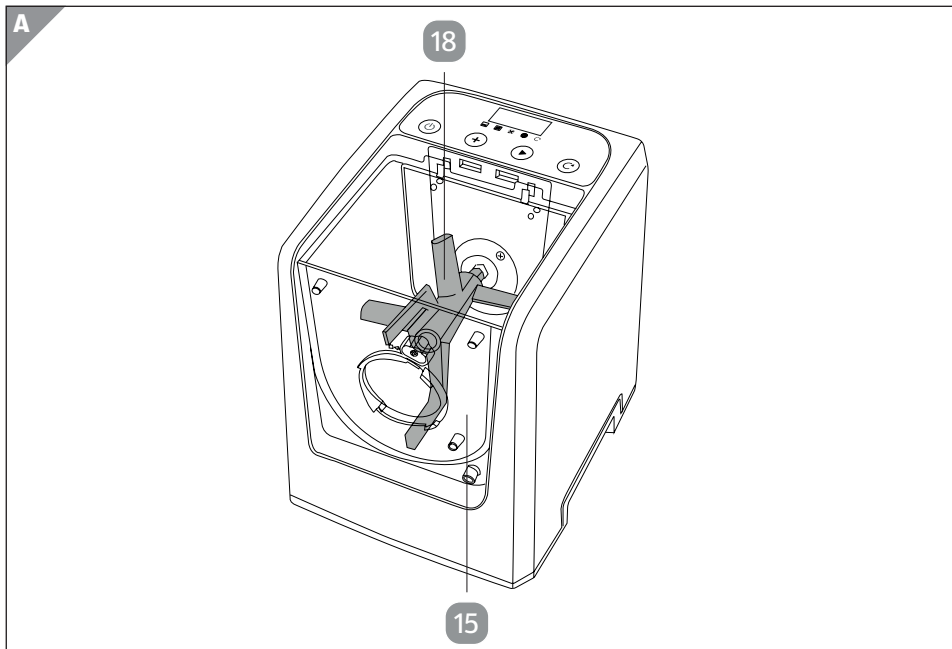
42

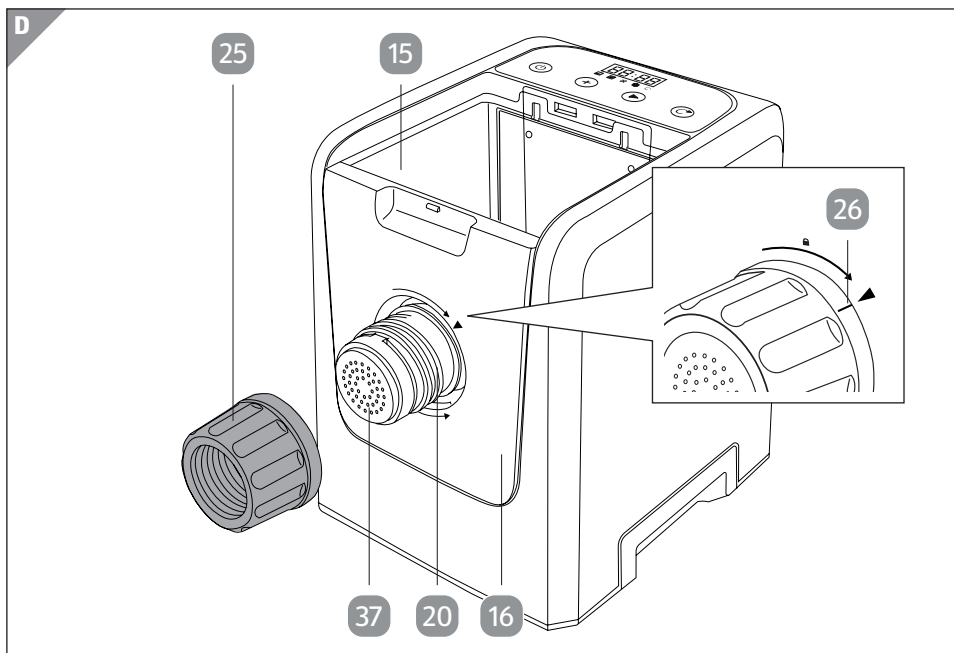
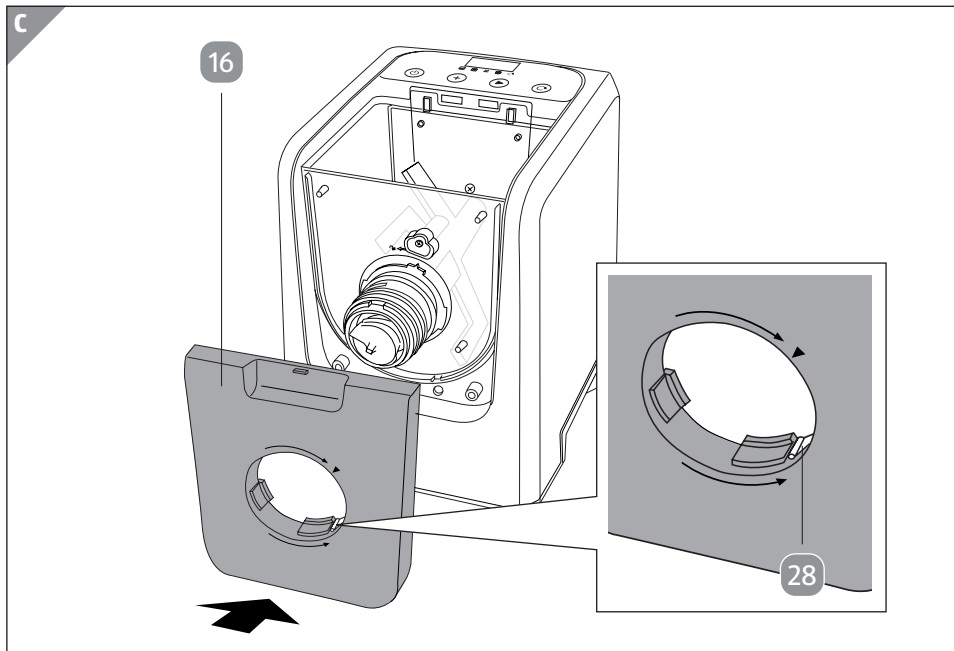


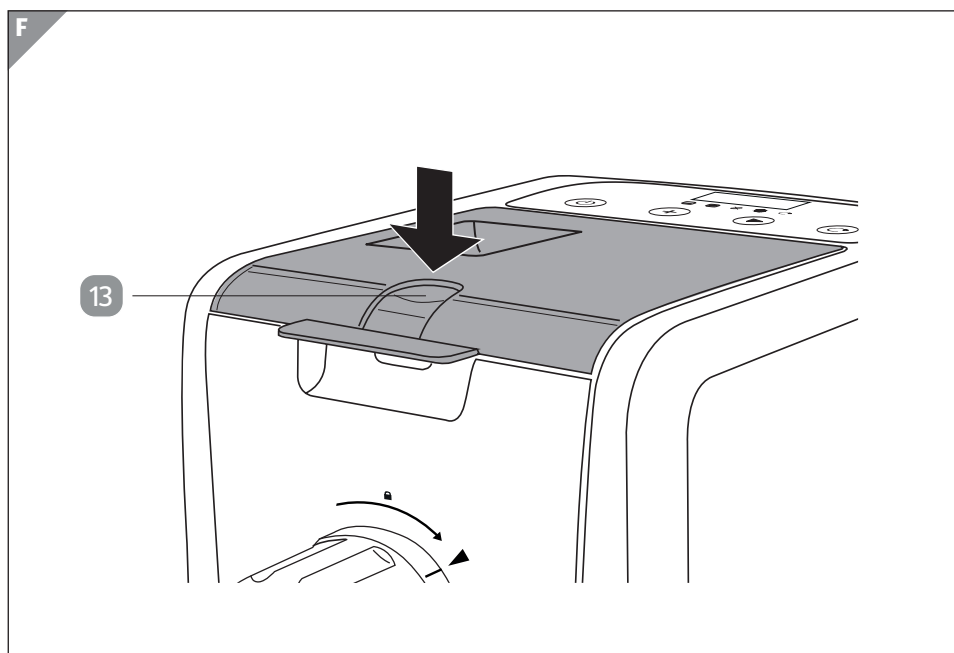
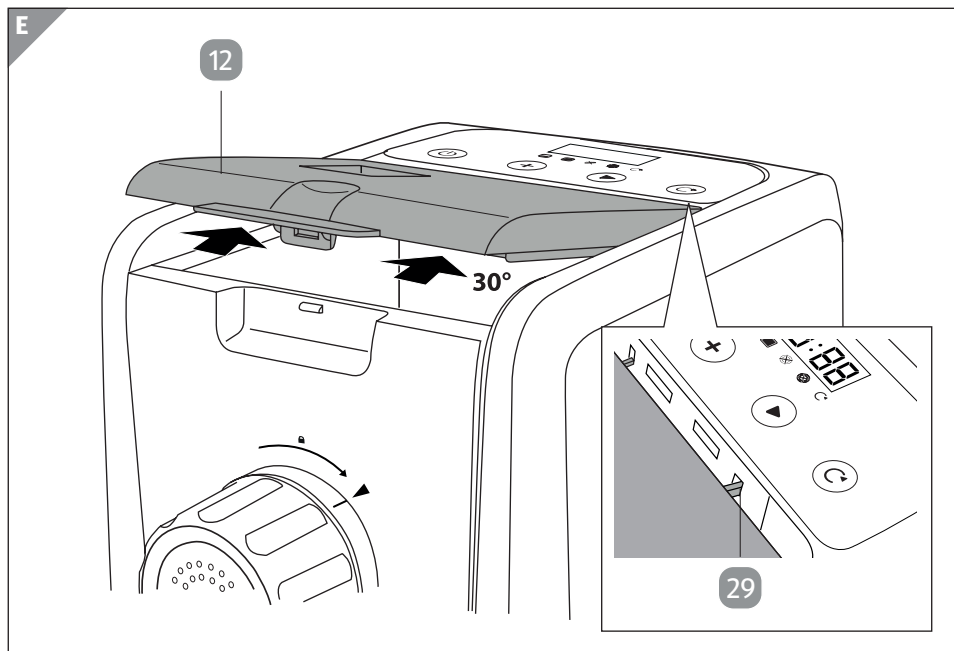
## Komponenten

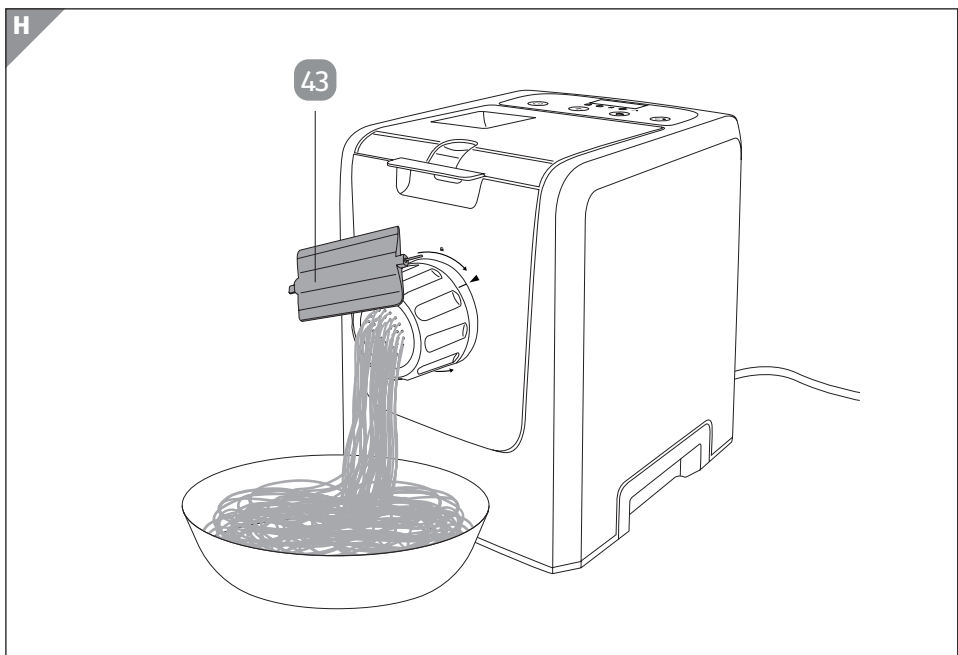
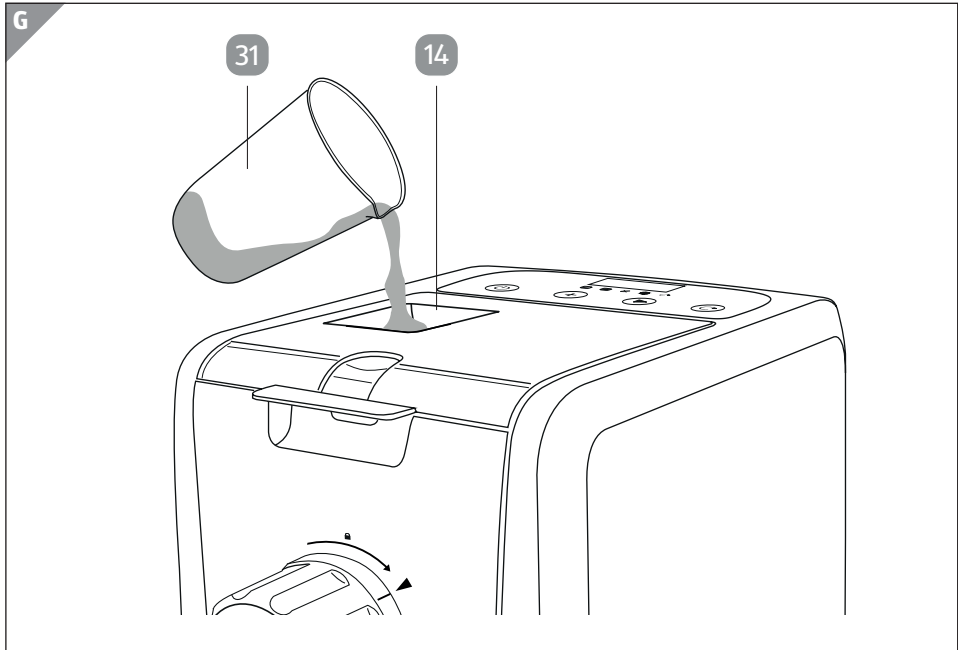
- 1 Basiseinheit
- 2 LED-Display
- 3 Standby-Taste 
- 4 Modus-Taste 
- 5 Start/Stop-Taste 
- 6 Ausgabetaste 
- 7 LED- 
- 8 LED- 
- 9 LED- 
- 10 LED- 
- 11 LED- 
- 12 Deckel
- 13 Druckfläche (zur Ver- und Entriegelung des Deckels)
- 14 Öffnung zum Nachgießen von Flüssigkeit
- 15 Knetbehälter
- 16 Abdeckplatte
- 17 Aufnahme für Knethaken
- 18 Knethaken
- 19 Teigwelle
- 20 Halterung für Teigwelle
- 21 Gleitlager
- 22 Markierung auf der Halterung
- 23 Entriegelungssymbol 
- 24 Verriegelungssymbol 
- 25 Schraubmuffe

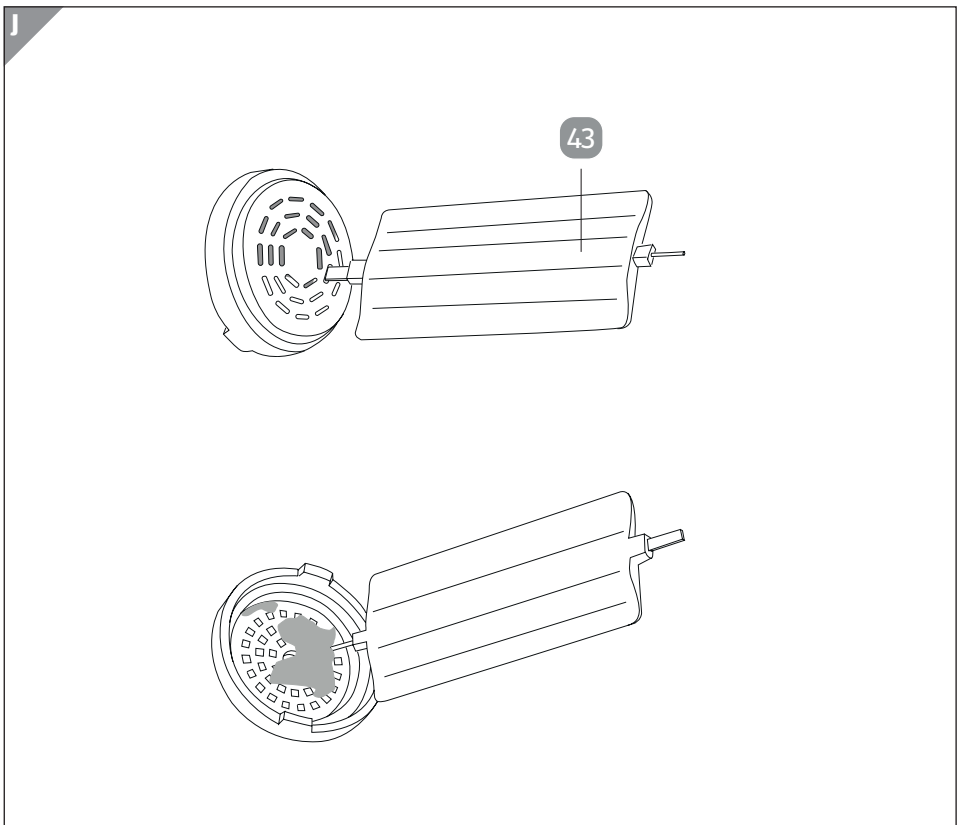
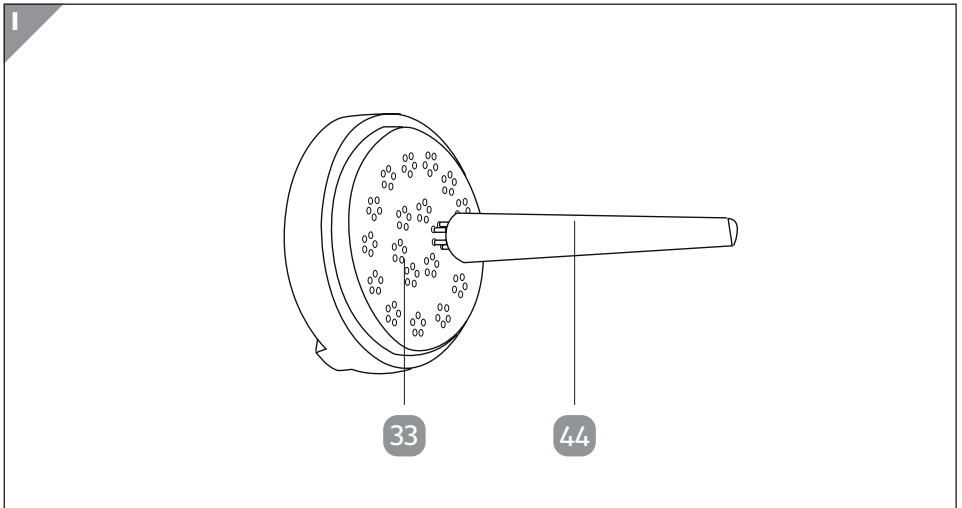
- 26 Markierung auf der Schraubmuffe
- 27 Sicherheitsschalter A
- 28 Hebel für Sicherheitsschalter A
- 29 Sicherheitsschalter B
- 30 Aufbewahrungsschublade
- 31 Flüssigkeitsmessbecher
- 32 Mehlmessbecher
- 33 Aufsatz für Capellini
- 34 Aufsatz für Spaghetti
- 35 Aufsatz für Tagliatelle
- 36 Aufsatz für Fettuccine
- 37 Aufsatz für Spaghettoni
- 38 Aufsatz für Pappardelle
- 39 Aufsatz für Penne
- 40 Aufsatz für Lasagne
- 41 Keksaufsatz 1
- 42 Keksaufsatz 2
- 43 Spachtel mit Reinigungswerkzeug
- 44 Reinigungswerkzeug (mit Schutzkappe)
- 45 Netzstecker und -kabel











## Allgemeines

### Bedienungsanleitung lesen und aufbewahren



Diese Bedienungsanleitung gehört zu diesem Pasta Maker. Sie enthält wichtige Informationen zur Inbetriebnahme und Handhabung.

Lesen Sie die Bedienungsanleitung, insbesondere die Sicherheitshinweise, sorgfältig durch, bevor Sie den Pasta Maker einsetzen. Die Nichtbeachtung dieser Bedienungsanleitung kann zu Schäden am Pasta Maker oder schweren Verletzungen führen.

Bewahren Sie die Bedienungsanleitung für die weitere Nutzung auf. Wenn Sie den Pasta Maker an Dritte weitergeben, geben Sie unbedingt diese Bedienungsanleitung mit.

Die Bedienungsanleitung basiert auf den in der Europäischen Union gültigen Normen und Regeln. Beachten Sie im Ausland auch landesspezifische Richtlinien und Gesetze.

Die Bedienungsanleitung kann über den Kundendienst im PDF-Format angefordert werden.

### Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Der Pasta Maker ist ausschließlich zur Verarbeitung von Nudel- und Keksteig konzipiert. Der Pasta Maker ist für den Privatgebrauch bestimmt oder für haushaltsähnliche Benutzung wie:

- in Küchen, für Mitarbeiter in Läden, Büros und anderen gewerblichen Bereichen;
- in landwirtschaftlichen Betrieben;
- von Kunden in Hotels, Motels und weiteren ähnlichen Wohnumgebungen;
- in Frühstückspensionen.

Verwenden Sie den Pasta Maker nur wie in dieser Bedienungsanleitung beschrieben. Jede andere Verwendung gilt als nicht bestimmungsgemäß und kann zu Sachschäden oder sogar zu Personenschäden führen. Der Pasta Maker ist kein Kinderspielzeug.

Der Hersteller oder Händler übernimmt keine Haftung für Schäden, die durch nicht bestimmungsgemäßen oder falschen Gebrauch entstanden sind.



## Zeichenerklärung

Die folgenden Symbole und Signalworte werden in dieser Bedienungsanleitung, auf dem Pasta Maker oder auf der Verpackung verwendet.



Konformitätserklärung (siehe Kapitel „Konformitätserklärung“): Mit diesem Symbol gekennzeichnete Produkte erfüllen alle anzuwendenden Gemeinschaftsvorschriften des Europäischen Wirtschaftsraums.



Das Siegel „Geprüfte Sicherheit“ (GS-Zeichen) bescheinigt, dass ein Produkt den Anforderungen des deutschen Produktsicherheitsgesetzes (ProdSG) entspricht. Das GS-Zeichen zeigt an, dass bei bestimmungsgemäßer Verwendung und bei vorhersehbarer Fehlanwendung des gekennzeichneten Produkts die Sicherheit und Gesundheit des Nutzers nicht gefährdet sind. Es handelt sich hierbei um ein freiwilliges Sicherheitszeichen, das der TÜV Rheinland ausgestellt hat.



Der Pasta Maker ist für den Lebensmittelkontakt geeignet.



Lesen Sie vor dem ersten Gebrauch des Pasta Makers die Bedienungsanleitung sorgfältig durch und bewahren Sie sie zur späteren Referenz auf.



Das Symbol gibt an, dass die Bauart des Produkts der Schutzklasse II entspricht (doppelte Isolierung). Ein Sicherheitsanschluss an die elektrische Erdung (Masse) ist nicht erforderlich.



Verwenden Sie den Pasta Maker nur in Innenräumen.



Standby-Taste



Durch Betätigen der Modus-Taste können Sie zwischen 3 verschiedenen Knetmodi wechseln.



Durch Betätigen der Start/Stopp-Taste starten Sie den ausgewählten Knetmodus.



Taste zum Starten des Ausgabemodus.



LED: Kleine Teigmenge bis zu 200 g



LED: Große Teigmenge von 200 g bis zu 600 g



LED: Fertiger Teig bis zu 600 g



LED: Knetmodus



LED: Ausgabemodus



Entriegelungssymbol



Verriegelungssymbol

## Sicherheit

### Hinweiseerklärung

Die folgenden Symbole und Signalworte werden in dieser Bedienungsanleitung verwendet.



**WARNUNG!**

Dieses Signalsymbol/-wort bezeichnet eine Gefährdung mit einem mittleren Risikograd, die, wenn sie nicht vermieden wird, den Tod oder eine schwere Verletzung zur Folge haben kann.



**VORSICHT!**

Dieses Signalsymbol/-wort bezeichnet eine Gefährdung mit einem niedrigen Risikograd, die, wenn sie nicht vermieden wird, eine geringfügige oder mäßige Verletzung zur Folge haben kann.

**HINWEIS!**

Dieses Signalwort warnt vor möglichen Sachschäden.



Dieses Symbol gibt Ihnen nützliche Zusatzinformationen zur Inbetriebnahme und Handhabung.

## Allgemeine Sicherheitshinweise



### Verletzungsgefahr!

Eine fehlerhafte Elektroinstallation, eine zu hohe Netzspannung oder falsche Bedienung können einen Stromschlag verursachen.

- Lesen Sie die Bedienungsanleitung sorgfältig durch und bewahren Sie sie zur späteren Referenz auf.
- Schließen Sie den Pasta Maker ausschließlich in Innenräumen und nur an eine vorschriftsmäßig installierte AC 220–240 V Steckdose an.
- Schließen Sie den Pasta Maker nur an eine gut zugängliche Steckdose an, damit Sie den Pasta Maker bei einem Störfall schnell vom Stromnetz trennen können.
- Betreiben Sie den Pasta Maker nicht, wenn er sichtbare Schäden aufweist oder das Netzkabel bzw. der Netzstecker defekt ist.
- Wenn das Netzkabel des Pasta Makers beschädigt ist, muss es durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine technisch qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Öffnen Sie das Gehäuse nicht, sondern überlassen Sie die Reparatur Fachkräften. Wenden Sie sich dazu an die auf der Garantiekarte angegebene Serviceadresse. Bei eigenständig durchgeführten Reparaturen, Umbauten, unsachgemäßem

Anschluss oder falscher Bedienung sind Haftungs- und Garantieansprüche ausgeschlossen.

- Bei Reparaturen dürfen nur Teile verwendet werden, die den ursprünglichen Gerätedaten entsprechen. In diesem Pasta Maker befinden sich elektrische und mechanische Teile, die zum Schutz gegen Gefahrenquellen unerlässlich sind.
- Betreiben Sie den Pasta Maker nicht mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirksystem.
- Tauchen Sie weder die Basiseinheit des Pasta Makers noch Netzkabel oder Netzstecker in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Fassen Sie den Netzstecker niemals mit feuchten Händen an.
- Führen Sie während des Betriebs keine anderen Tätigkeiten am Pasta Maker durch (wie z. B. Reinigen).
- Ziehen Sie den Netzstecker nie am Netzkabel aus der Steckdose, sondern fassen Sie immer den Netzstecker an.
- Verwenden Sie das Netzkabel nie als Tragegriff.
- Halten Sie den Pasta Maker, den Netzstecker und das Netzkabel von offenem Feuer und heißen Flächen fern.
- Verlegen Sie das Netzkabel so, dass es nicht zur Stolperfalle wird.
- Knicken Sie das Netzkabel nicht und legen Sie es nicht über scharfe Kanten.
- Verwenden Sie den Pasta Maker nur in Innenräumen. Betreiben Sie ihn nie in Feuchträumen.
- Lagern Sie den Pasta Maker nie so, dass er in eine Wanne oder in ein Waschbecken fallen kann.
- Greifen Sie niemals nach dem Pasta Maker, wenn er ins Wasser gefallen ist. Ziehen Sie in einem solchen Fall sofort den Netzstecker.
- Sorgen Sie dafür, dass Kinder keine Gegenstände in den Pasta Maker hineinstecken.

- Trennen Sie den Pasta Maker immer von der Stromversorgung, wenn Sie ihn unbeaufsichtigt lassen, wenn eine Störung auftritt und bevor Sie ihn zusammensetzen, auseinandernehmen oder reinigen.
- Schalten Sie den Pasta Maker immer aus und trennen Sie ihn von der Stromversorgung, bevor Sie Zubehörteile austauschen oder Teile anfassen, die sich bei Gebrauch bewegen.
- Trennen Sie den Pasta Maker immer von der Stromversorgung, wenn Rauch aus dem Pasta Maker austritt.
- Stellen Sie keine Gegenstände auf den Pasta Maker.



### **Beschädigungsgefahr!**

Unsachgemäßer Umgang mit dem Pasta Maker kann zu Beschädigungen des Pasta Makers führen.

- In den Knetbehälter des Pasta Makers dürfen keine metallischen oder brennbare Gegenstände hineingelegt werden.



**Gefahren für Kinder und Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten (beispielsweise teilweise Behinderte, ältere Personen mit Einschränkung ihrer physischen und/oder mentalen Fähigkeiten) oder Mangel an Erfahrung und Wissen (beispielsweise ältere Kinder).**

- Dieser Pasta Maker darf nicht von Kinder benutzt werden. Halten Sie Kinder vom Pasta Maker und der Anschlussleitung fern.
- Der Pasta Maker kann von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder bezüglich des sicheren Gebrauchs

des Pasta Makers unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstehen.

- Kinder dürfen nicht mit dem Pasta Maker spielen.
- Reinigung und Benutzerwartung dürfen nicht von Kindern ohne Beaufsichtigung durchgeführt werden.
- Lassen Sie den Pasta Maker während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt und führen Sie während des Betriebs keine anderen Tätigkeiten aus.
- Lassen Sie Kinder nicht mit der Verpackungsfolie spielen. Kinder können sich beim Spielen darin verfangen und ersticken.
- Halten Sie den Pasta Maker von Haustieren fern.
- Weisen Sie auch andere Benutzer auf die Gefahren hin!

### **HINWEIS!**

#### **Beschädigungsgefahr! Brandgefahr!**

Unsachgemäßer Umgang mit dem Pasta Maker kann zu Beschädigungen des Pasta Makers führen.

- Stellen Sie den Pasta Maker auf einer gut zugänglichen, ebenen, trockenen, hitzebeständigen und ausreichend stabilen Arbeitsfläche auf. Stellen Sie den Pasta Maker nicht an den Rand oder an die Kante der Arbeitsfläche.
- Stellen Sie den Pasta Maker niemals in der Nähe von brennbarem Material auf.
- Vermeiden Sie einen Hitzestau, indem Sie den Pasta Maker nicht direkt an eine Wand, unter Hängeschränke o. Ä. stellen.
- Schützen Sie den Pasta Maker vor direkter Sonneneinstrahlung.
- Stellen Sie den Pasta Maker nie auf oder in der Nähe von heißen Oberflächen ab (z. B. Herdplatten, Heizung etc.).
- Bringen Sie das Netzkabel nicht mit heißen Teilen in Berührung.
- Setzen Sie den Pasta Maker niemals hoher Temperatur (Heizung etc.) aus.

- Verwenden Sie den Pasta Maker nicht mehr, wenn die Kunststoffbauteile des Pasta Makers Risse oder Sprünge haben oder sich verformt haben. Ersetzen Sie beschädigte Bauteile nur durch passende Originalersatzteile.
- Benutzen Sie den Pasta Maker nur bei Raumtemperatur (ca. 10 – 25 °C).
- Tauchen Sie den Pasta Maker zum Reinigen niemals in Wasser und verwenden Sie zur Reinigung keinen Dampfreiniger. Der Pasta Maker kann sonst beschädigt werden.

## **Erstinbetriebnahme**

### **Pasta Maker und Lieferumfang prüfen**

#### **HINWEIS!**

#### **Beschädigungsgefahr!**

Wenn Sie die Verpackung unvorsichtig mit einem scharfen Messer oder anderen spitzen Gegenständen öffnen, kann der Pasta Maker schnell beschädigt werden.

- Gehen Sie beim Öffnen sehr vorsichtig vor.
1. Nehmen Sie den Pasta Maker aus der Verpackung.
  2. Kontrollieren Sie, ob der Pasta Maker oder die Einzelteile Schäden aufweisen. Ist dies der Fall, benutzen Sie den Pasta Maker nicht. Wenden Sie sich über die auf der Garantiekarte angegebene Serviceadresse an den Hersteller.
  3. Kontrollieren Sie, ob die Lieferung vollständig ist.
  4. Vor der Inbetriebnahme sollten Sie alle Zubehöerteile reinigen. Gehen Sie dazu wie im Kapitel „Reinigung“ beschrieben vor.

### **Pasta Maker aufstellen**

1. Stellen Sie den Pasta Maker so auf, dass genügend Platz vorhanden ist. Platzieren Sie den Pasta Maker nicht direkt vor einer Wand oder anderen Gegenständen.
2. Zusätzlich sollten Sie sicher stellen, dass vor dem Pasta Maker noch genügend Platz vorhanden ist, um eine Schale oder einen Teller zum Auffangen des fertigen Teiges zu platzieren.

## Montage des Pasta Makers



### Verletzungsgefahr!

Unsachgemäßer Umgang mit dem Pasta Maker kann zu Verletzungen führen.

1. Schieben Sie den Knetbehälter **15** in die Basiseinheit **1**.
2. Führen Sie den Knethaken **18** durch den Knetbehälter und stecken Sie ihn in die dafür vorgesehene Aufnahme **17** (siehe **Abb. A**).
3. Stecken Sie das Gleitlager **21** in die Halterung für die Teigwelle **19**. Das Gleitlager hat 3 Profile. Diese müssen passgenau in die 3 Einkerbungen innerhalb der Halterung eingesetzt werden.
4. Führen Sie anschließend die Teigwelle **19** durch das Gleitlager in die Halterung (siehe **Abb. B**).
5. Führen Sie beide zusammen mittig durch den Auslass des Knetbehälters in den Knethaken. Die Markierung auf der Halterung **22** muss auf das Verriegelungssymbol **24** zeigen, dazu drehen Sie die Halterung im Uhrzeigersinn fest (siehe **Abb. B**).
6. Anschließend können Sie die Abdeckplatte **16** am Knetbehälter befestigen, indem Sie diese auf den Behälter stecken (siehe **Abb. C**).
7. Wählen Sie den gewünschten Nudelaufsatz (**33** – **40**) oder Keksauufsatz (**41** **42**) aus und stecken Sie diesen auf die Halterung **20** (siehe **Abb. D**).
8. Abschließend schrauben Sie die Schraubmuffe **25** im Uhrzeigersinn auf die Halterung. Die Schraubmuffe ist vollständig festgedreht, wenn die Markierung **26** auf der Schraubmuffe auf den Pfeil der Abdeckplatte zeigt (siehe **Abb. D**).
9. Der Pasta Maker ist einsatzbereit.

## Bedienung



### Verletzungsgefahr!

Unsachgemäßer Umgang mit dem Pasta Maker kann zu Beschädigungen des Pasta Makers führen.

- Überfüllen Sie den Pasta Maker nicht. Der Pasta Maker ist für die Verarbeitung von einer maximalen Teigmenge von 600 g konzipiert.



- Fügen Sie dem Teig keine grobstückigen Zutaten wie z. B. Nüsse, Schokolade, Rosinen oder Ähnliches hinzu. Dies kann die Teigabgabe verstopfen und/oder den Pasta Maker beschädigen.



**Hinweis:** Bevor Sie den Knetvorgang starten, bereiten Sie alle Zutaten griffbereit vor.

1. Schließen Sie den Netzstecker **45** an eine geeignete Steckdose an.
2. Schrauben Sie die Schraubmuffe **25** von der Halterung **20** und setzen Sie den gewünschten Nudel- (**33** – **40**) oder Keksaufsatz (**41** **42**) auf die Halterung (siehe **Abb. D**). Anschließend schrauben Sie die Schraubmuffe wieder fest.
3. Wählen Sie den gewünschten Teig aus. Sie können zwei Rezeptvorschläge aus der unten angeführten Tabelle entnehmen. Diese sind auf den Pasta Maker abgestimmt.


Teigvariante	Personen	Zutaten
Weizennudeln	2	250 g Weizenmehl (Type 405) 35 ml Wasser 1 Ei 1 Prise Salz
Hartweizengrießnudeln	2	200 g Hartweizengrieß 50 g Weizenmehl (Type 405) 30 ml Wasser 1 Ei
Spritzgebäck	2	400 g Weizenmehl 120 g Puderzucker 120 g Butter, flüssig 2 Eier




Weitere Rezepte können Sie dem beiliegenden Rezeptheft entnehmen.


4. Messen Sie die benötigte Menge von z. B. Weizenmehl, Hartweizengrieß oder Puderzucker mit Hilfe des Mehlmessbechers **32** ab und füllen Sie diese in den Knetbehälter.
5. Mit Hilfe des Flüssigkeitsmessbechers **31** können Sie die benötigte Menge von z. B. Ei und Wasser abmessen. Für die bessere Verarbeitung des Teiges sollte das Ei mit dem Wasser und ggf. der flüssigen Butter verquirlt werden.

**WICHTIG:** Die Flüssigkeit sollte erst während des Knetvorganges zugeführt werden.


6. Setzen Sie den Deckel in einem **30° Winkel** in die Basiseinheit und schließen Sie durch drücken der Druckfläche **13** den Deckel bis Sie ein klackendes Geräusch hören (siehe **Abb. E** und **F**).




7. Schalten Sie den Pasta Maker durch Drücken der Standby-Taste  **3** ein. Der Pasta Maker gibt einen Signalton ab und das Display zeigt **ON** an.
8. Durch Drücken der Modus-Taste **+** **4** können Sie zwischen den 3 Knetmodi wählen. Beim Durchschalten der einzelnen Modi gibt der Pasta Maker jeweils einen Signalton zur Bestätigung aus und die jeweilige Modus-LED leuchtet auf.




LED	Teigmenge	Knetzeit
LED- 	kleine Teigmenge bis 200 g	3 Min.
LED- 	große Teigmenge ab 200 g bis 600 g	3 Min.
LED- 	fertiger Teig bis 600 g	3 Min.

9. Um den Knetvorgang zu starten drücken Sie die Start/Stop-Taste  **5** einmal. Der Pasta Maker gibt einen Signalton ab, die LED leuchtet auf und der Knetvorgang beginnt. Auf dem LED-Display **2** können Sie die Knetdauer ablesen.




Sie können den Knetvorgang jederzeit durch Drücken der Start/Stop-Taste  pausieren. Durch erneutes Drücken wird der Knetvorgang fortgesetzt.



10. Gießen Sie direkt zu Beginn langsam die benötigte Flüssigkeit, durch die Öffnung im Deckel **14**, in den Knetbehälter **15**.
11. Wenn der Knetvorgang beendet ist, gibt der Pasta Maker **5 Signaltöne** ab. Sollte der Teig noch nicht optimal vermischt sein, starten Sie einen weiteren Knetvorgang durch erneutes Drücken der Start/Stop-Taste .
12. Um den fertigen Teig auszugeben, drücken Sie die Ausgabebetaste  **6**. Der Pasta Maker gibt einen Signalton ab, die LED  **11** leuchtet auf und der Ausgabevorgang beginnt.

Modus	Ausgabezeit
 kleine Teigmenge	11 Min.
 große Teigmenge	14 Min.
 fertiger Teig	3 Min.




Sie können den Prozess immer durch Drücken der Start/Stop-Taste  **5** pausieren.

13. Mit Hilfe des Spachtels **43** können Sie die Nudeln oder Kekse während der Ausgabe abschneiden (siehe **Abb. H**).

14. Wenn der Ausgabevorgang beendet ist und der Timer auf  steht, dreht der Knethaken **18** automatisch für **15 Sekunden** gegen den Uhrzeigersinn, um den Restteig aus der Teigwelle **19** zu befördern.
15. Wenn der Ausgabevorgang beendet ist, gibt der Pasta Maker **5 Signaltöne** ab. Sollte der Teig noch nicht vollständig ausgegeben worden sein, starten Sie einen weiteren Ausgabevorgang durch erneutes Drücken der Ausgabetaaste  **6**.
16. Nach **2 Minuten** schaltet der Pasta Maker in den Standby-Modus und das Display geht aus.

### HINWEIS!

Wenn Sie während des Knetvorganges den Deckel öffnen, stoppt der Vorgang, der Pasta Maker gibt einen Signalton ab und auf dem Display wird **OPEN** angezeigt. Sobald der Deckel wieder richtig geschlossen ist, können Sie den Vorgang durch Drücken der Start/Stopp-Taste  **5** fortsetzen. Dieser wird dann mit einem Signalton bestätigt.

## Störungstabelle

### HINWEIS!

### Beschädigungsgefahr!

Unsachgemäßer Umgang mit dem Pasta Maker kann zu Beschädigungen des Pasta Makers führen.



### WARNUNG!





### Verletzungsgefahr!

Unsachgemäßer Umgang mit dem Pasta Maker kann zu Verletzungen führen.

- Führen Sie keine selbstständigen Reparaturen am Pasta Maker durch. Überlassen Sie die Reparatur den Fachkräften.
- Bei hier nicht aufgeführten Störungen wenden Sie sich bitte an unseren Kundendienst. Die Serviceadresse ist auf der Garantiekarte aufgeführt.

Fehler	Ursache	Lösung
Der Pasta Maker funktioniert nicht.	Netzstecker ist nicht eingesteckt.	Netzstecker einstecken.
	Der Pasta Maker war länger als <b>40 Min.</b> in Betrieb. Der Temperaturschutzschalter wurde aktiviert.	Ziehen Sie den Netzstecker und lassen Sie den Pasta Maker mind. <b>60 Min.</b> abkühlen.  Der Motor-Temperaturschutzschalter setzt sich nach angemessener Abkühlung automatisch zurück.
Das Display des Pasta Makers leuchtet nicht.	Netzstecker ist nicht eingesteckt.	Netzstecker einstecken.
	Der Pasta Maker wurde nicht eingeschaltet.	Drücken Sie die Start/ Stopp-Taste ► <b>5</b> .
	Interne Sicherung ausgelöst.	Der Pasta Maker ist irreparabel beschädigt. Im Rahmen der Garantiezeit wenden Sie sich bitte an den Kundendienst. Nach Ablauf entsorgen Sie den Pasta Maker fachgerecht.
Der Pasta Maker stoppt den Verarbeitungsprozess. Es wird kein Alarmton ausgegeben und im Display läuft der Timer weiter bis das Programm beendet ist.	Der Pasta Maker war länger als <b>40 Min.</b> in Betrieb. Der Temperaturschutzschalter wurde aktiviert.	Ziehen Sie den Netzstecker und lassen Sie den Pasta Maker mind. <b>60 Min.</b> abkühlen.  Der Motor-Temperaturschutzschalter setzt sich nach angemessener Abkühlung automatisch zurück.
	Der Kneithaken <b>18</b> ist möglicherweise durch Fremdkörper oder falsche Teig-Konsistenz blockiert.	Ziehen Sie den Netzstecker und lassen Sie den Pasta Maker mind. <b>60 Min.</b> abkühlen.  Anschließend reinigen Sie das Gerät wie in Kapitel „Reinigung“ beschrieben.

Fehler	Ursache	Lösung
Das LED-Display <b>2</b> zeigt <b>OPEN</b> an.	Der Deckel <b>12</b> ist nicht richtig geschlossen oder ist nicht richtig eingesetzt worden und der Sicherheitsschalter B <b>29</b> ist aktiviert.	Stellen Sie sicher, dass der Deckel korrekt in den Pasta Maker eingesetzt wurde. Drücken Sie anschließend den Deckel über die Druckfläche <b>13</b> fest. Achten Sie darauf, dass die Markierung der Schraubmuffe <b>26</b> und der Pfeil auf der Abdeckplatte <b>16</b> aufeinander zeigen (siehe <b>Abb. D</b> ).
	Die Schraubmuffe <b>25</b> ist nicht festgedreht worden.	Lösen Sie die Schraubmuffe und prüfen Sie, ob der Aufsatz richtig eingesetzt wurde. Anschließend schrauben Sie die Schraubmuffe wieder im Uhrzeigersinn fest.
Der Teig wird nicht richtig ausgegeben.	Der Teig ist möglicherweise zu trocken.	Gießen Sie während des Knetvorganges ein wenig Wasser hinzu.
	Der Teig ist möglicherweise zu feucht.	Soweit es die maximale Füllmenge nicht überschreitet, füllen Sie ein wenig Mehl nach und starten den Knetvorgang, durch Drücken der Start/Stopp-Taste <b>▶ 5</b> , erneut.


Fehler	Ursache	Lösung
Der Teig wurde nicht richtig durchgemixt.	Der falsche Modus wurde ausgewählt.	Stellen Sie sicher, dass Sie den passenden Modus zu Ihrem Teig auswählen. Bei einer Teigmenge bis 200 g den Modus  , bei einer Teigmenge von 200 g bis 600 g den Modus  und bei einem bereits vorgefertigten Teig den Modus  .  Starten Sie den Knetvorgang mit dem richtigen Modus erneut.
	Der Teig benötigt eine längere Knetzeit.	Durch erneutes Drücken der Start/Stopp-Taste  <b>5</b> starten Sie einen weiteren Knetvorgang.

## Reinigung



### Kurzschlussgefahr!

In das Gehäuse eingedrungenes Wasser oder andere Flüssigkeiten können einen Kurzschluss verursachen.

- Tauchen Sie die Basiseinheit  des Pasta Makers niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Achten Sie darauf, dass kein Wasser oder andere Flüssigkeiten in das Gehäuse gelangen.
- Lassen Sie den Pasta Maker vor jeder Reinigung vollständig abkühlen.


**HINWEIS!****Beschädigungsgefahr!**

Unsachgemäßer Umgang mit dem Pasta Maker kann zu Beschädigungen des Pasta Makers führen.

- Reinigen Sie den Pasta Maker nach jeder Verwendung, da es sonst zu Funktionsstörungen kommen kann.
- Verwenden Sie keine aggressiven Reinigungsmittel, Bürsten mit Metall- oder Nylonborsten sowie keine scharfen oder metallischen Reinigungsgegenstände wie Messer, Metallschwämme und dergleichen. Diese können die Oberflächen beschädigen.
- Geben Sie die Basiseinheit **1** des Pasta Makers keinesfalls in die Spülmaschine. Sie würden ihn dadurch zerstören.
- Reinigen Sie alle abnehmbaren Teile, Aufsätze und die Messbecher mit haushaltsüblichem Spülmittel.

**Demontage für die Reinigung****HINWEIS!****Beschädigungsgefahr!**

Unsachgemäßer Umgang mit dem Pasta Maker kann zu Beschädigungen des Pasta Makers führen.

1. Vor der Reinigung stellen Sie den Pasta Maker aus, indem Sie die Standby-Taste  **3** drücken und ziehen Sie den Netzstecker.
2. Lassen Sie den Pasta Maker vollständig abkühlen.
3. Entfernen Sie den Deckel **12** des Pasta Makers. Drücken Sie dazu vorne auf die Druckfläche **13** und heben Sie den Deckel um ca. **30°** an und ziehen ihn nach vorne weg (siehe **Abb. E-F**).
4. Lösen Sie die Schraubmuffe **25** entgegen des Uhrzeigersinns von der Halterung der Teigwelle **20**.
5. Entfernen Sie den Nudel- oder Keksaufsatz und anschließend ziehen Sie die Teigwelle aus der Halterung **20**.

6. Ziehen Sie die Abdeckplatte **16** vorsichtig nach vorne, um sie vom Knetbehälter zu lösen.
7. Um die Halterung der Teigwelle **20** zu entriegeln, drehen Sie sie gegen den Uhrzeigersinn auf das Entriegelungssymbol **23**. Nun können Sie die Halterung entnehmen.
8. Ziehen Sie den Knethaken **18** aus der Aufnahme **17** und anschließend können Sie den Knetbehälter **15** mit Knethaken aus der Basiseinheit **1** herausziehen. Der Knethaken lässt sich dann einfach aus dem Knetbehälter entnehmen.
9. Der Pasta Maker ist nun vollständig demontiert.

## Reinigung des Pasta Makers



### Verletzungsgefahr!

Unsachgemäßer Umgang mit dem Pasta Maker kann zu Verletzungen führen.

- Stellen Sie sicher, dass nach der Reinigung das Spülmittel vollständig entfernt wurde.
1. Sie können Mehlrückstände in der Aufnahme für den Knethaken **17** mit einem trockenen Tuch entfernen.
  2. Reinigen Sie den Innenbereich der Basiseinheit mit einem leicht angefeuchteten Tuch und haushaltsüblichen Spülmittel.
  3. Den Außenbereich der Basiseinheit und das LED-Display **2** reinigen Sie mit einem leicht angefeuchteten Tuch.
  4. Die Messbecher und alle abnehmbaren Teile lassen sich mit haushaltsüblichem Spülmittel reinigen.
  5. Lassen Sie danach alle Teile vollständig trocknen und stellen Sie sicher, dass das Spülmittel vollständig entfernt wurde.
  6. Nach der Reinigung können Sie den Pasta Maker, wie in Kapitel „Montage des Pasta Makers“, wieder zusammensetzen.



**Hinweis:** Der Hebel für Sicherheitsschalter A **27** an der Abdeckplatte **16** muss immer frei beweglich sein.



## Reinigung der Aufsätze

1. Reinigen Sie die Aufsätze (34 - 42) zunächst mit Hilfe der mitgelieferten Reinigungswerkzeuge 43 und 44 (siehe **Abb. I** und **J**).
2. Das Reinigungswerkzeug 44 ist zur Reinigung des filigranen Aufsatzes für Capellini 33 konzipiert (siehe **Abb. I**).
3. Nach der Vorreinigung mit den Reinigungswerkzeugen können Sie die Nudel- (33 - 40) und Keksaufsätze (41 42) mit haushaltsüblichem Spülmittel reinigen.
4. Lassen Sie danach alle Aufsätze vollständig trocknen und stellen Sie sicher, dass das Spülmittel vollständig entfernt wurde.



**Tipp:** Falls die Teigreste nicht einfach zu entfernen sind, legen Sie diese für ca. 1-2 Stunden in das Gefrierfach. Anschließend können Sie die Teigreste einfach mithilfe der mitgelieferten Reinigungswerkzeuge entfernen.

## Aufbewahrung

### HINWEIS!

### Beschädigungsgefahr!


Unsachgemäßer Umgang mit dem Pasta Maker kann zu Beschädigungen des Pasta Makers führen.

- Lagern Sie den Pasta Maker nie neben einer Wärmequelle.
- Knicken oder quetschen Sie das Netzkabel nicht.
- Alle Teile müssen vor dem Aufbewahren vollkommen trocken sein.
- Verstauen Sie den Pasta Maker nur im trockenen Zustand.
- Bewahren Sie den Pasta Maker stets an einem sauberen und trockenen Ort auf, an dem er vor direkter Sonneneinstrahlung geschützt und für Kinder unzugänglich ist.
- Nutzen Sie zur Aufbewahrung die Originalverpackung.

## Aufbewahrung des Zubehörs

Der Pasta Maker ist mit einer Aufbewahrungsschublade 30 ausgestattet. Legen Sie die 8 Nudel- (33 - 40) und 2 Keksaufsätze (41 42) und die Reinigungswerkzeuge 43 44 in diese Schublade und schieben Sie diese anschließend in den Pasta Maker.

## Technische Daten

Modell:	PM 600
Netzspannung:	AC 220 – 240 V / 50 Hz
Leistungsaufnahme:	220 Watt
Gewicht:	ca. 3,5 kg
Abmessungen (B × T × H):	ca. 302 × 220 × 288 mm
Nennbetriebszeit:	40 Min.
Nennruhezeit:	60 Min.
Schutzklasse:	II 
Kapazität Nudeln pro Durchgang:	600 g
Überhitzungsschutz:	ja
Kabellänge:	130 cm

Technische Änderungen vorbehalten.

## Konformitätserklärung



Die EU-Konformitätserklärung kann über die auf der Garantiekarte angeführte Adresse angefordert werden.

## Entsorgung

### Verpackung entsorgen



Entsorgen Sie die Verpackung sortenrein. Geben Sie Pappe und Karton zum Altpapier, Folien in die Wertstoff-Sammlung.

### Altgerät entsorgen

(Anwendbar in der Europäischen Union und anderen europäischen Staaten mit Systemen zur getrennten Sammlung von Wertstoffen.)



#### **Altgeräte dürfen nicht in den Hausmüll!**

Sollte der Pasta Maker einmal nicht mehr benutzt werden können, so ist jeder Verbraucher **gesetzlich verpflichtet, Altgeräte getrennt vom Hausmüll**, z. B. bei einer Sammelstelle seiner Gemeinde / seines Stadtteils, abzugeben. Damit wird gewährleistet, dass Altgeräte fachgerecht verwertet und negative Auswirkungen auf die Umwelt vermieden werden. Deswegen sind Elektrogeräte mit dem hier abgebildeten Symbol gekennzeichnet.

---

## Datenschutz

Garantieabwicklung gemäß Art.13 DSGVO

Sehr geehrter Kunde!

Wir teilen Ihnen mit, dass wir, die monolith GmbH, Maxstraße 16, 45127 Essen, Deutschland, als Verantwortlicher Ihre personenbezogenen Daten verarbeiten. In datenschutzrechtlichen Angelegenheiten werden wir durch einen Datenschutzbeauftragten, erreichbar unter monolith GmbH, Maxstraße 16, 45127 Essen, Deutschland, [gdpr@monolith-gmbh.com](mailto:gdpr@monolith-gmbh.com), unterstützt. Wir verarbeiten Ihre Daten zum Zweck der Garantieabwicklung und stützen uns bei der Verarbeitung Ihrer Daten auf den mit uns geschlossenen Kaufvertrag.

Ihre Daten werden wir zum Zweck der Garantieabwicklung an PROTEL Dienstleistungs- und Handels GmbH, Denisstraße 28a, 67663 Kaiserslautern, Deutschland übermitteln. Wir speichern Ihre personenbezogenen Daten für die Dauer von max. 10 Jahren.

Uns gegenüber haben Sie das Recht auf Auskunft über die betreffenden personenbezogenen Daten sowie auf Berichtigung, Löschung, Einschränkung der Verarbeitung, Widerspruch gegen die Verarbeitung sowie auf Datenübertragbarkeit.

Die Verarbeitung Ihrer Daten ist für die Garantieabwicklung erforderlich; ohne Bereitstellung der erforderlichen Daten ist die Garantieabwicklung nicht möglich.



AT

**VERTRIEBEN DURCH:**

MONOLITH GMBH  
MAXSTRASSE 16  
45127 ESSEN  
DEUTSCHLAND

**KUNDENDIENST**

802640



AT

00 800 78 77 23 68



[service@protel-service.com](mailto:service@protel-service.com)

MODELL:  
PM 600

12/2020

**3**

**JAHRE  
GARANTIE**