



# Bedienungsanleitung

## Mode d'emploi

## Istruzioni per l'uso

**AMBIANO®**

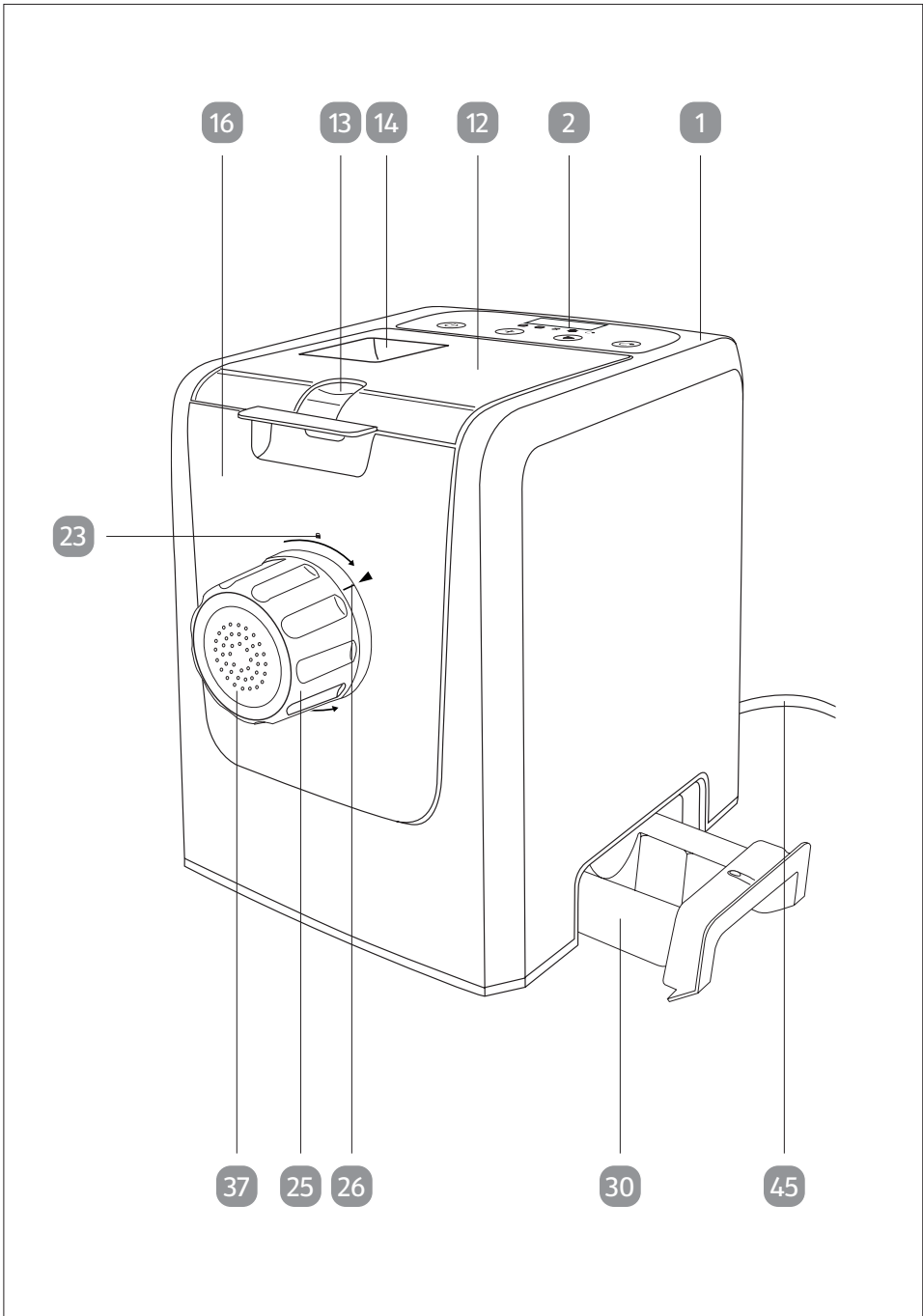
# PASTA MAKER

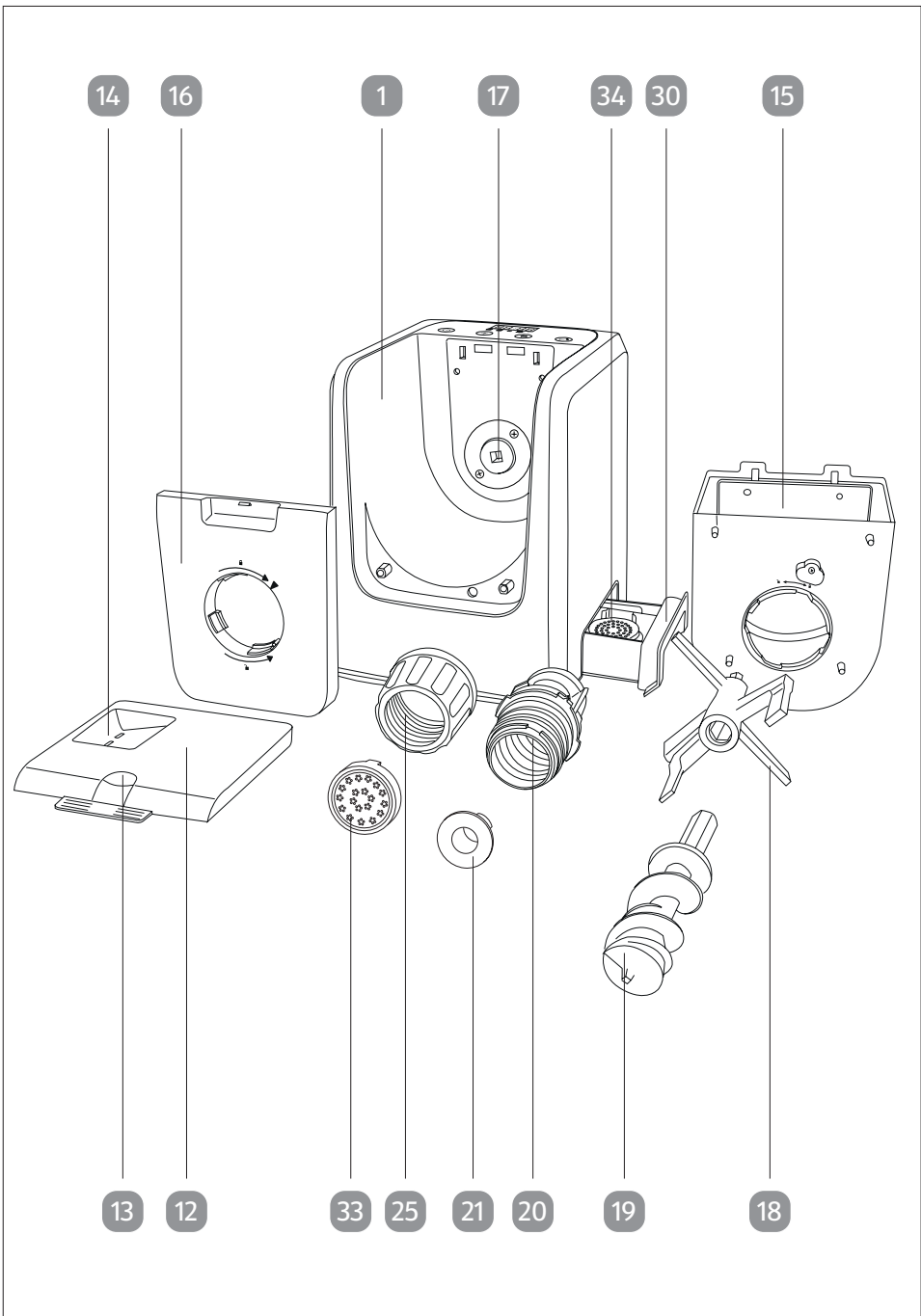
**Machine à pâtes électrique |**  
**Macchina per la pasta**

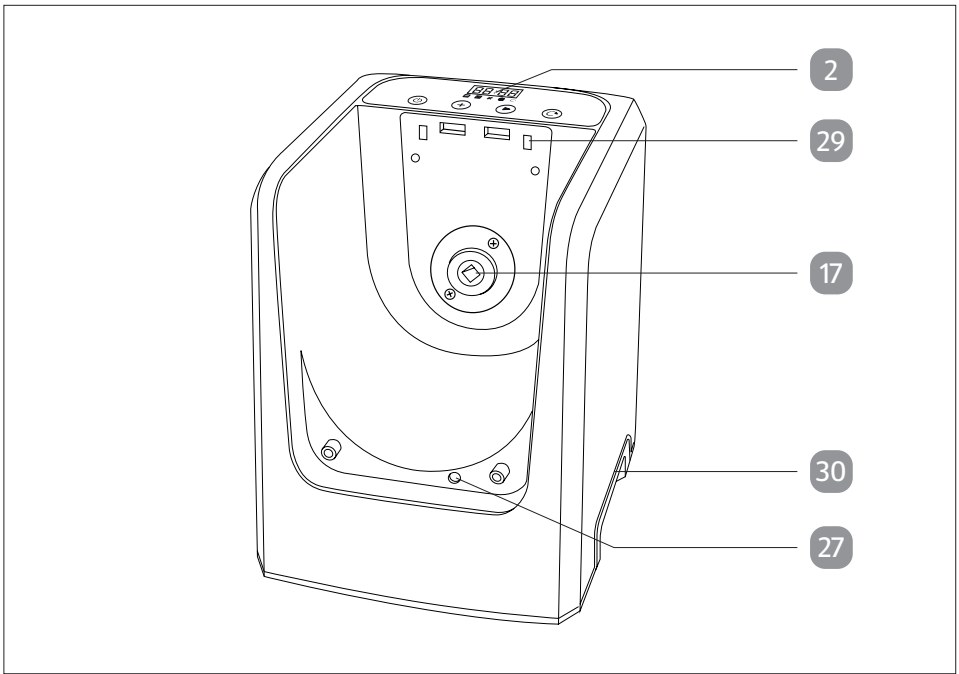
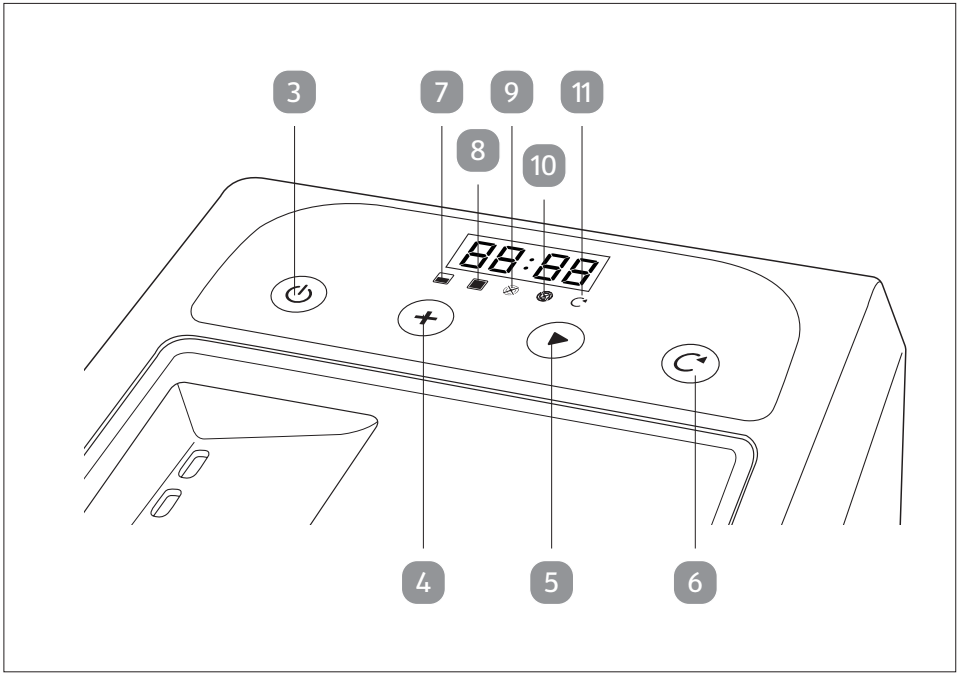


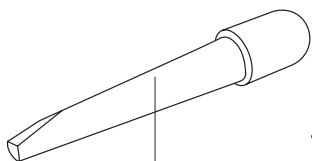
**Deutsch ..... 02**  
**Français ..... 36**  
**Italiano ..... 60**



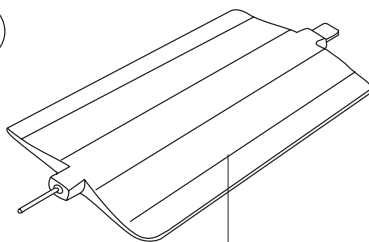




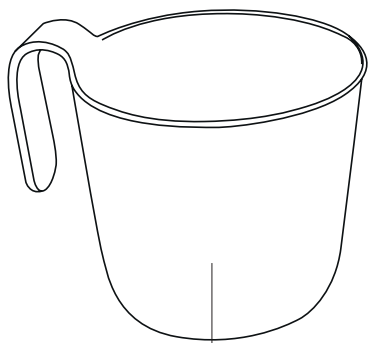




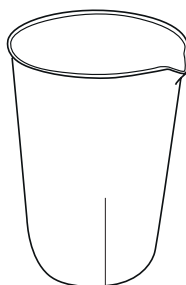
44



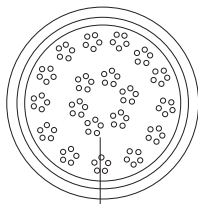
43



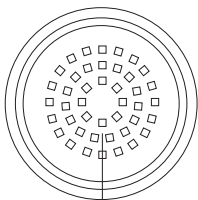
32



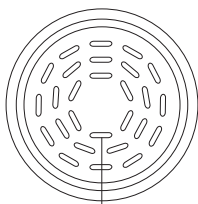
31



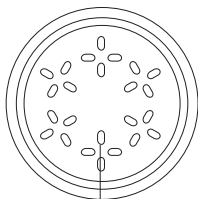
33



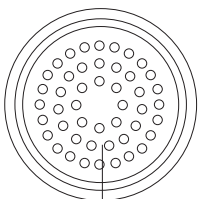
34



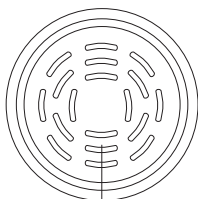
35



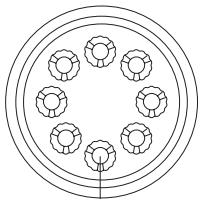
36



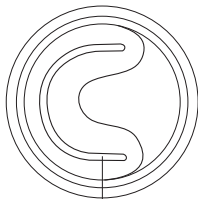
37



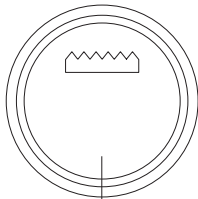
38



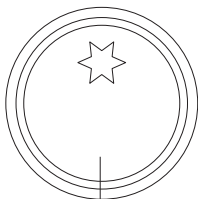
39



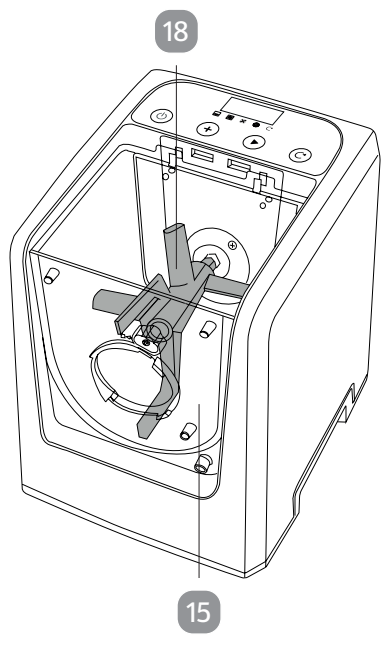
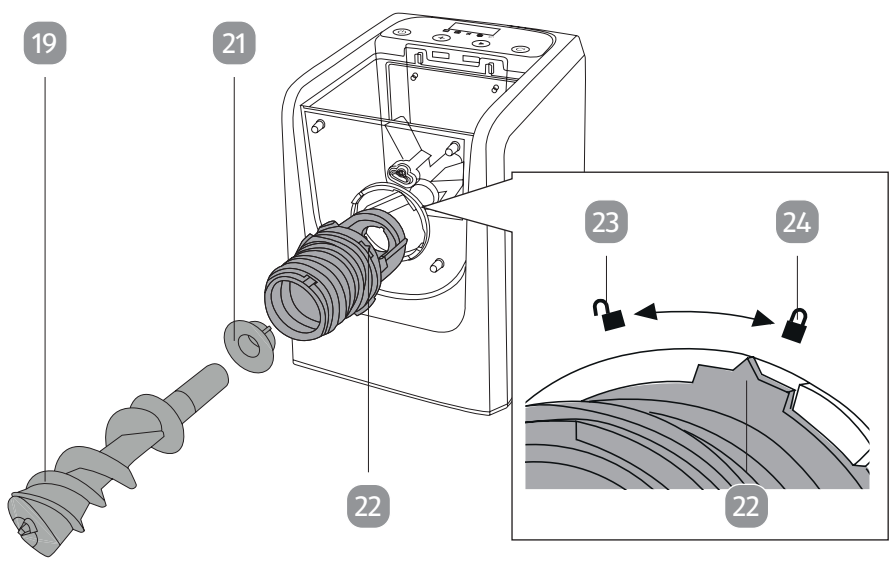
40

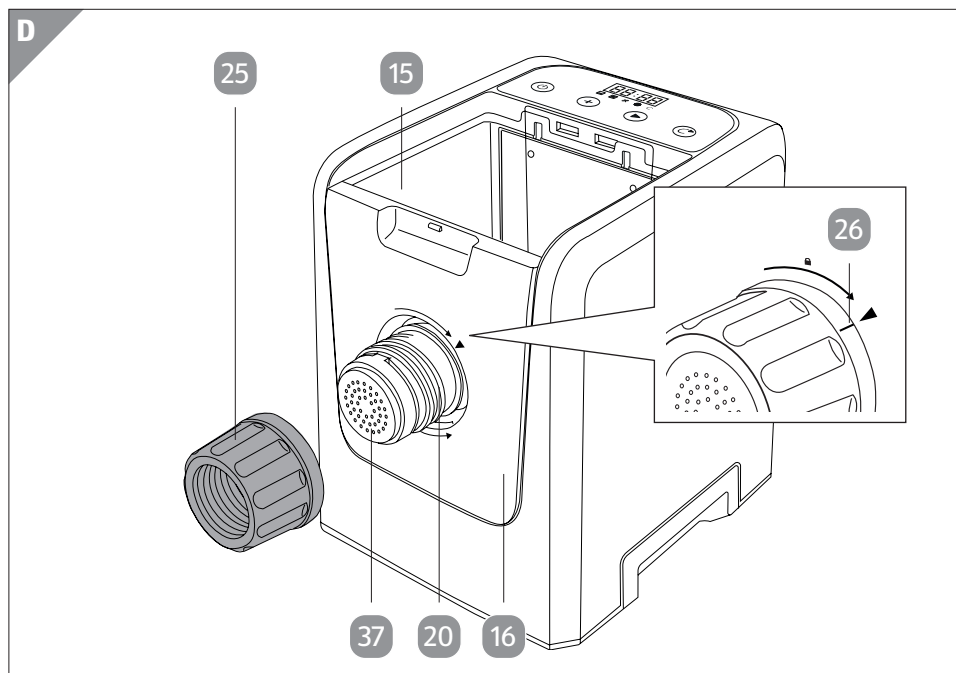
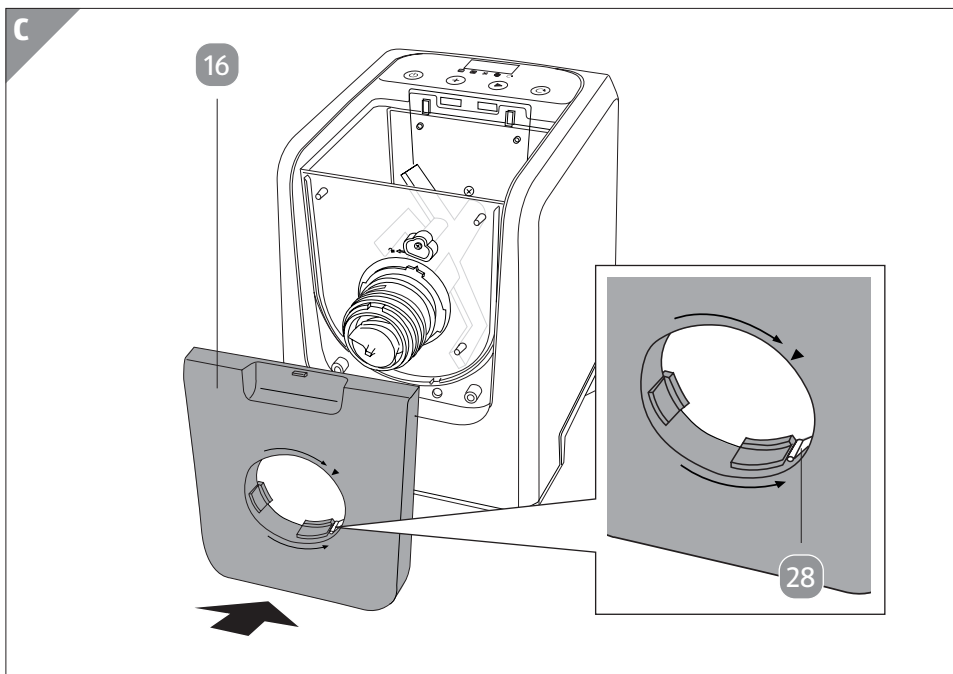


41



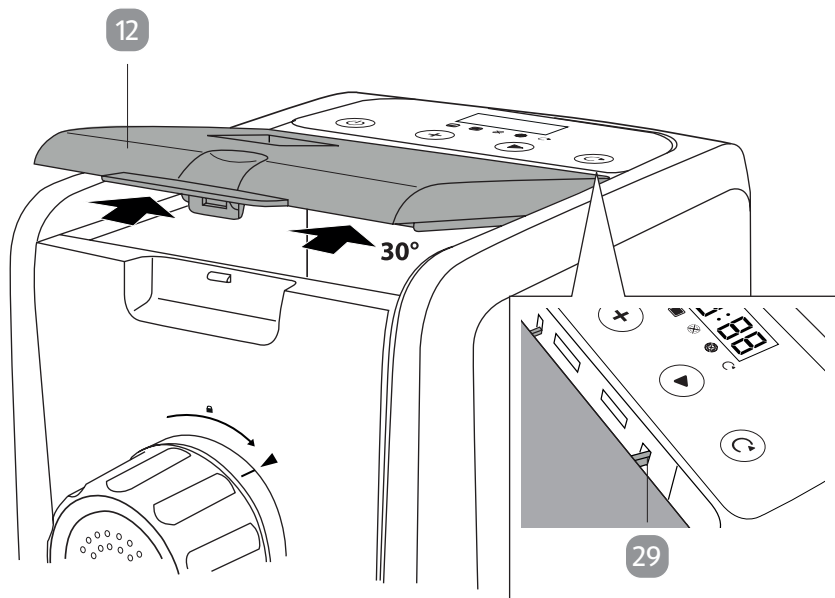
42

**A****B**

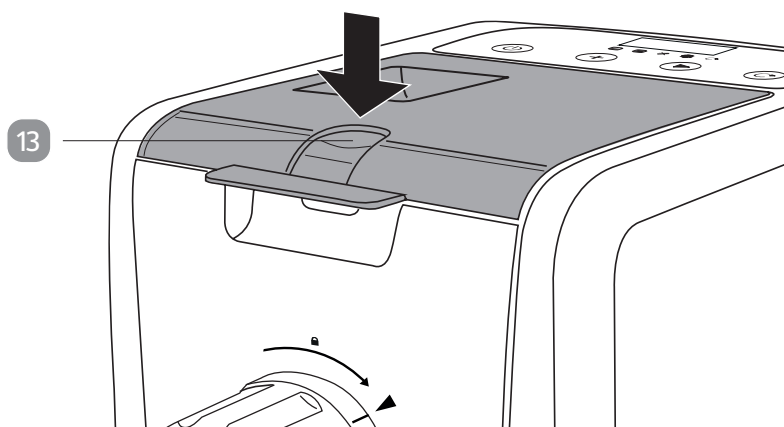




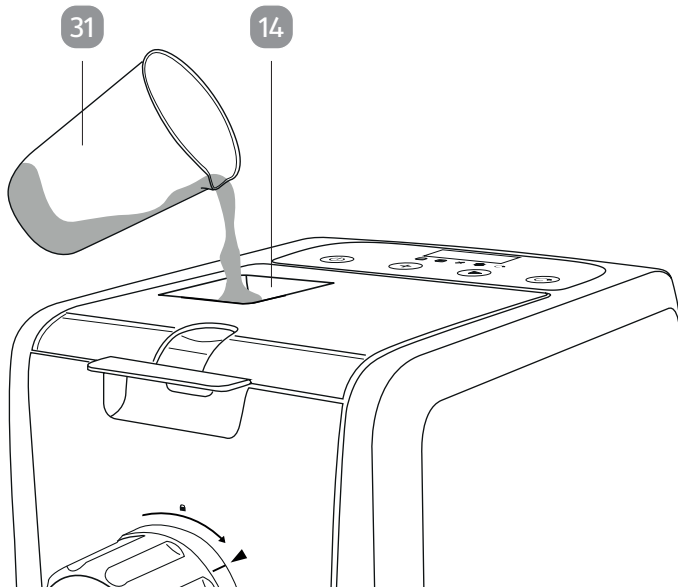
E



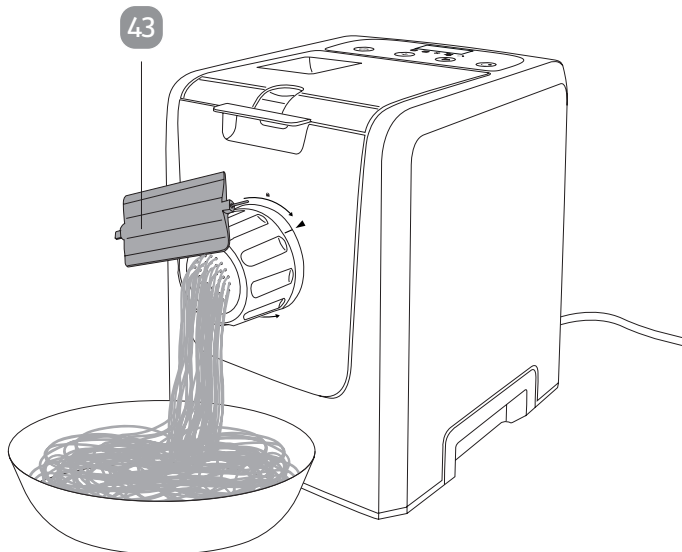
F



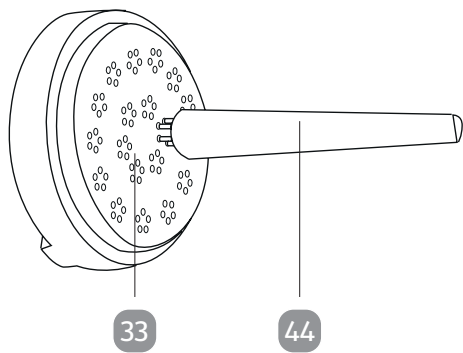
G



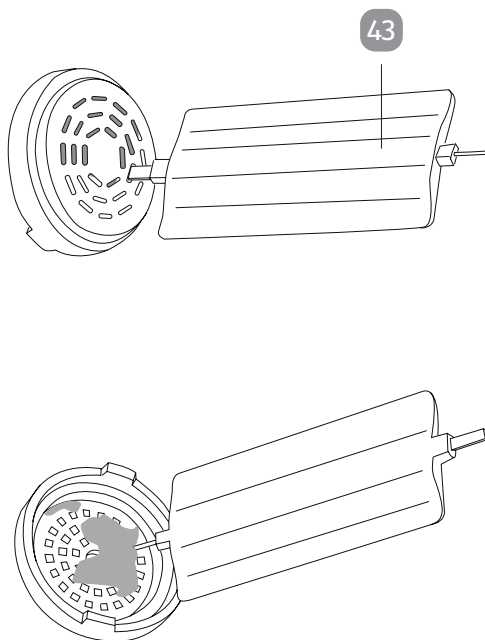
H














I



J



# Komponenten

- 1 Basiseinheit
- 2 LED-Display
- 3 Standby-Taste 
- 4 Modus-Taste 
- 5 Start/Stopp-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

# Inhaltsverzeichnis

<b>Lieferumfang</b> .....	<b>2</b>
<b>Montage</b> .....	<b>7</b>
<b>Verwendung</b> .....	<b>10</b>
<b>Komponenten</b> .....	<b>12</b>
<b>Allgemeines</b> .....	<b>15</b>
Bedienungsanleitung lesen und aufbewahren .....	15
Bestimmungsgemässer Gebrauch .....	15
Zeichenerklärung .....	16
<b>Sicherheit</b> .....	<b>17</b>
Hinweiserklärung .....	17
Allgemeine Sicherheitshinweise .....	18
<b>Erstinbetriebnahme</b> .....	<b>22</b>
Pasta Maker und Lieferumfang prüfen .....	22
Pasta Maker aufstellen .....	23
<b>Montage des Pasta Makers</b> .....	<b>23</b>
<b>Bedienung</b> .....	<b>24</b>
<b>Störungstabelle</b> .....	<b>27</b>
<b>Reinigung</b> .....	<b>29</b>
Demontage für die Reinigung .....	30
Reinigung des Pasta Makers .....	31
Reinigung der Aufsätze .....	32
<b>Aufbewahrung</b> .....	<b>32</b>
Aufbewahrung des Zubehörs .....	33
<b>Technische Daten</b> .....	<b>33</b>
<b>Konformitätserklärung</b> .....	<b>33</b>
<b>Entsorgung</b> .....	<b>33</b>
Verpackung entsorgen .....	33
Altgerät entsorgen .....	33
<b>Datenschutz</b> .....	<b>34</b>
<b>Mit QR-Codes schnell und einfach ans Ziel</b> .....	<b>35</b>

# 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 QR-Code im PDF-Format heruntergeladen 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

### Hinweiserklärung

Die folgenden Symbole und Signalworte werden in dieser Bedienungsanleitung verwendet.



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.



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 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 Fernwirkssystem.
- 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 Kindern 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 ein 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 Zubehörteile 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 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 Keksaufsatz (**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 Teigaussgabe 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 drei 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




Teigvariante	Personen	Zutaten
Spritzgebäck	2	400 g Weizenmehl 120 g Puderzucker 120 g Butter, flüssig 2 Eier


Weitere Rezepte können Sie dem beiliegenden Rezeptheft entnehmen.

- 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.
- 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.
- 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**).
- 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.
- 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.




- Um den Knetvorgang zu starten drücken Sie die Start/Stopp-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/Stopp-Taste  pausieren. Durch erneutes Drücken wird der Knetvorgang fortgesetzt.


- 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/Stopp-Taste ► **5**.
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/Stopp-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 Knezhaken **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 Ausgabebetaste ◀ **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.






### 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.	Der Netzstecker ist nicht eingesteckt.	Den 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.	Der Netzstecker ist nicht eingesteckt.	Den Netzstecker einstecken.
	Der Pasta Maker wurde nicht eingeschaltet.	Drücken Sie die Start/ Stopp-Taste ► <b>5</b> .

Fehler	Ursache	Lösung
Das Display des Pasta Makers leuchtet nicht.	Die interne Sicherung wurde 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 Knethaken <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.
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.

Fehler	Ursache	Lösung
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.
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 **1** des Pasta Makers niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein.

- 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 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 Mehrrückstände 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 haushaltsüblichem 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 jegliches Spülmittel 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 ((33) - (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 Teile vollständig trocknen und stellen Sie sicher, dass jegliches Spülmittel entfernt wurde.



**Tip:** 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:	220 – 240 V~, 50 Hz
Leistungsaufnahme:	220 W
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 angeführten 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.

# 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 Aldi-Produkt.\*

## Ihr ALDI-Serviceportal

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














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

# Sommaire

<b>Contenu de l'emballage</b> .....	<b>2</b>
<b>Montage</b> .....	<b>7</b>
<b>Maniement</b> .....	<b>10</b>
<b>Composants</b> .....	<b>37</b>
<b>Généralités</b> .....	<b>39</b>
Lire le mode d'emploi et le conserver.....	39
Usage conforme .....	39
Légende des symboles .....	40
<b>Sécurité</b> .....	<b>41</b>
Explication des signalétiques .....	41
Consignes générales de sécurité .....	42
<b>Première mise en service</b> .....	<b>46</b>
Vérification de la machine à pâtes et du contenu de l'emballage .....	46
Installer la machine à pâtes .....	47
<b>Montage de la machine à pâtes</b> .....	<b>47</b>
<b>Utilisation</b> .....	<b>48</b>
<b>Tableau des pannes</b> .....	<b>50</b>
<b>Nettoyage</b> .....	<b>53</b>
Démontage pour le nettoyage .....	54
Nettoyage de la machine à pâtes.....	55
Nettoyage des formes pour pâtes.....	56
<b>Rangement</b> .....	<b>56</b>
Rangement des accessoires.....	57
<b>Données techniques</b> .....	<b>57</b>
<b>Déclaration de conformité</b> .....	<b>57</b>
<b>Recyclage</b> .....	<b>57</b>
Recyclage de l'emballage.....	57
Recyclage de l'appareil usagé .....	57
<b>Protection des données</b> .....	<b>58</b>
<b>Aller rapidement et facilement au but avec les codes QR</b> .....	<b>59</b>

# Composants

- 1 Unité de base
- 2 Affichage LED
- 3 Touche de veille 
- 4 Touche de mode 
- 5 Touche marche/arrêt 
- 6 Touche de sortie 
- 7 LED- 
- 8 LED- 
- 9 LED- 
- 10 LED- 
- 11 LED- 
- 12 Couvercle
- 13 Surface de pression (pour verrouiller et déverrouiller le couvercle)
- 14 Ouverture pour verser le liquide dans le pétrin
- 15 Récipient de pétrissage
- 16 Plaque de recouvrement
- 17 Support pour le crochet pétrisseur
- 18 Crochet pétrisseur
- 19 Spatule de mélange
- 20 Support pour la spatule de mélange
- 21 Palier lisse
- 22 Marquage sur le support
- 23 Symbole de déverrouillage 
- 24 Symbole de verrouillage 

- 25 Manchon à visser
- 26 Marquage sur le manchon à visser
- 27 Interrupteur de sécurité A
- 28 Levier pour interrupteur de sécurité A
- 29 Interrupteur de sécurité B
- 30 Tiroir de rangement
- 31 Gobelet mesureur de liquide
- 32 Gobelet mesureur de farine
- 33 Forme pour Capellini
- 34 Forme pour Spaghetti
- 35 Forme pour Tagliatelle
- 36 Forme pour Fettuccine
- 37 Forme pour Spaghettoni
- 38 Forme pour Pappardelle
- 39 Forme pour Penne
- 40 Forme pour Lasagne
- 41 Forme pour biscuit 1
- 42 Forme pour biscuit 2
- 43 Spatule avec outil de nettoyage
- 44 Outil de nettoyage (avec capuchon de protection)
- 45 Fiche secteur et câble

# Généralités

## Lire le mode d'emploi et le conserver



Ce mode d'emploi fait partie de la machine à pâtes électrique (appelée seulement «machine à pâtes» par la suite). Il contient des informations importantes sur la mise en service et la manipulation.

Avant d'utiliser la machine à pâtes, lisez attentivement le mode d'emploi, en particulier les consignes de sécurité. Le non-respect de ce mode d'emploi peut entraîner des blessures graves ou endommager la machine à pâtes.

Conservez le mode d'emploi pour une utilisation ultérieure. Si vous transmettez la machine à pâtes à un tiers, veuillez impérativement remettre également ce mode d'emploi.

Le mode d'emploi est basé sur les normes et réglementations en vigueur dans l'Union européenne. À l'étranger, veuillez respecter les directives et lois spécifiques au pays.

Le mode d'emploi peut être téléchargé au format PDF grâce au code QR.

## Usage conforme

La machine à pâtes est conçue exclusivement pour la préparation de la pâte à nouilles et à biscuits. La machine à pâtes est destinée à un usage privé ou à un usage domestique tel que:

- dans des cuisines, pour les employés dans des magasins, bureaux et autres espaces commerciaux;
- dans des exploitations agricoles;
- par des clients dans des hôtels, motels et autres environnements résidentiels similaires;
- dans des auberges avec formule Bed & Breakfast (nuit + petit-déjeuner).

Utilisez la machine à pâtes uniquement comme décrit dans ce mode d'emploi. Toute autre utilisation est considérée comme non conforme et peut entraîner des dommages matériels ou même des blessures corporelles. La machine à pâtes n'est pas un jouet pour enfant.

Le fabricant ou le revendeur décline toute responsabilité pour les dommages causés par une utilisation non conforme à l'usage prévu ou incorrect.

## Légende des symboles

Les symboles et les mots d'avertissement suivants sont utilisés dans ce mode d'emploi, sur la machine à pâtes ou sur l'emballage.



Déclaration de conformité (voir chapitre «Déclaration de conformité»): Les produits marqués par ce symbole répondent à toutes les consignes communautaires de l'Espace économique européen.



Le cachet Sécurité Vérifiée (sigle GS) atteste qu'un produit répond aux exigences de la loi sur la sécurité (ProdSG). Le sigle GS indique que, lors d'une utilisation conforme à l'usage prévu et en cas de mauvaise application prévisible du produit, la santé et à la sécurité de l'utilisateur ne sont pas mises en danger. Il s'agit ici d'un symbole de sécurité volontaire établi par le TÜV Rheinland.



La machine à pâtes est adaptée au contact alimentaire.



Avant d'utiliser la machine à pâtes pour la première fois, lisez attentivement ce mode d'emploi et conservez-le pour référence ultérieure.



Le symbole indique que la conception du produit est conforme à la classe de protection II (double isolation). Il n'est pas nécessaire d'établir une connexion de sécurité à la mise à la terre (masse).



N'utilisez la machine à pâtes qu'à l'intérieur.



Touche de veille



En appuyant sur la touche de mode, vous pouvez commuter entre 3 modes de pétrissage différents.



Appuyer sur la touche marche/arrêt pour démarrer le mode de pétrissage sélectionné.





Bouton «sortie»



LED: petite quantité de pâte jusqu'à 200 g



LED: Grande quantité de pâte de 200 g à 600 g



LED: Pâte prête jusqu'à 600 g



LED: Mode de pétrissage



LED: Mode de sortie



Symbole de déverrouillage



Symbole de verrouillage

## Sécurité

### Explication des signalétiques

Les symboles et termes de signalisation suivants sont utilisés dans le présent mode d'emploi.



Ce symbole / mot signalétique désigne un risque à un degré élevé qui, si on ne l'évite pas, peut avoir comme conséquence la mort ou une blessure grave.



Ce symbole / mot signalétique désigne un risque à un degré moyen qui, si on ne l'évite pas, peut avoir comme conséquence des blessures légères ou modérées.

**AVIS!**

Ce mot signalétique avertit de possibles dommages matériels.



Ce symbole vous donne des informations complémentaires utiles sur la mise en service et le maniement de l'appareil.

## Consignes générales de sécurité



### Risque de blessure!

Une installation électrique défectueuse, une tension réseau trop élevée ou un fonctionnement incorrect peuvent provoquer un choc électrique.

- Lisez attentivement ce mode d'emploi et conservez-le pour une référence ultérieure.
- Ne branchez la machine à pâtes qu'à l'intérieur et uniquement sur une prise de courant 220 – 240 V~ correctement installée.
- Veuillez brancher la machine à pâtes à une prise facilement accessible afin de pouvoir débrancher rapidement la machine à pâtes du réseau électrique en cas de défaut.
- N'utilisez pas la machine à pâtes si elle présente des dommages visibles ou si le cordon d'alimentation ou la fiche réseau sont défectueux.
- Si le cordon d'alimentation de la machine à pâtes est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant ou son SAV ou par une personne qualifiée afin d'éviter tout danger.
- N'ouvrez pas le boîtier, mais confiez la réparation à du personnel qualifié. Veuillez contacter le SAV figurant sur la carte de garantie. La responsabilité et la garantie sont exclues en cas de réparation, de transformation, de raccordement incorrect ou d'utilisation incorrecte effectuée par des personnes non qualifiées.

- 
- Seules des pièces qui correspondent aux données d'origine de l'appareil peuvent être utilisées pour les réparations. Cette machine à pâtes contient des pièces électriques et mécaniques indispensables à la protection contre les sources de danger.
  - Ne pas utiliser la machine à pâtes avec une minuterie externe ou une télécommande séparée.
  - N'immergez pas l'unité de base de la machine à pâtes, le cordon d'alimentation ou la prise dans l'eau ou dans d'autres liquides.
  - Ne touchez jamais les prises réseau avec les mains humides.
  - N'effectuez aucune autre activité dans la machine à pâtes pendant son fonctionnement (par ex. nettoyage).
  - Lorsque vous débranchez le cordon d'alimentation, ne tirez pas sur le cordon, mais sur la prise.
  - N'utilisez jamais le cordon d'alimentation comme poignée de transport.
  - Gardez la machine à pâtes, la fiche secteur et le cordon d'alimentation à l'écart d'un feu ouvert et de surfaces chaudes.
  - Posez le cordon d'alimentation de manière à ce qu'il ne devienne pas un danger de trébuchement.
  - Ne pliez pas le cordon d'alimentation et ne le posez pas sur des arêtes vives.
  - N'utilisez la machine à pâtes qu'à l'intérieur. Ne l'utilisez jamais dans des pièces humides.
  - Ne rangez jamais la machine à pâtes de manière à ce qu'elle puisse tomber dans une baignoire ou un évier.
  - Ne saisissez jamais avec les mains la machine à pâtes si elle est tombée à l'eau. Dans ce cas, débranchez immédiatement la fiche réseau.
  - Veillez à ce que des enfants n'insèrent aucun objet dans la machine à pâtes.
  - Débranchez toujours la machine à pâtes de l'alimentation

électrique lorsqu'elle est laissée sans surveillance, lorsqu'un défaut se produit, et avant de l'assembler, la démonter ou la nettoyer.

- Éteignez toujours la machine à pâtes et débranchez-la de l'alimentation électrique avant de remplacer des accessoires ou de manipuler des pièces en mouvement pendant l'utilisation.
- Débranchez toujours la machine à pâtes de l'alimentation électrique, si de la fumée sort de la machine à pâtes.
- Ne placez aucun objet sur la machine à pâtes.



### **Risque d'endommagement!**

Une mauvaise manipulation de la machine à pâtes peut l'endommager.

- Aucun objet métallique ou inflammable ne peut être placé dans le récipient de pétrissage.



**Dangers pour les enfants et personnes avec des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites (par exemple des personnes partiellement handicapées, des personnes âgées avec réduction de leurs capacités physiques et/ou mentales), ou manquant d'expérience et de connaissances (par exemple des enfants plus âgés).**

- Cette machine à pâtes ne doit pas être utilisée par des enfants. Tenez les enfants éloignés de la machine à pâtes et du câble de connexion.
- Cette machine à pâtes peut être utilisée par des personnes avec des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou avec un manque d'expérience ou de connaissances s'ils sont

---

sous surveillance ou instruits au sujet de l'utilisation sûre de la machine à pâtes, et s'ils comprennent les risques en résultant.

- Les enfants ne doivent pas jouer avec la machine à pâtes.
- Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.
- Ne laissez pas la machine à pâtes sans surveillance pendant le fonctionnement et n'effectuez aucune autre activité pendant celui-ci.
- Ne laissez pas des enfants jouer avec le film d'emballage. Ils risqueraient de rester attrapés dedans en jouant et de s'étouffer.
- Gardez la machine à pâtes loin des animaux de compagnie.
- Mettez également en garde les autres utilisateurs contre les dangers!

### **AVIS!**

#### **Risque d'endommagement! Risque d'incendie!**

Une mauvaise manipulation de la machine à pâtes peut l'endommager.

- Installez la machine à pâtes sur une surface ou plan de travail facilement accessible, plane, sèche, résistante à la chaleur, incombustible et suffisamment stable. Ne placez pas la machine à pâtes sur le bord du plan de travail.
- Ne placez jamais la machine à pâtes près d'un matériau combustible.
- Évitez l'accumulation de chaleur en ne plaçant pas la machine à pâtes directement contre un mur ou sous des armoires murales ou similaires.
- Protégez la machine à pâtes de la lumière directe du soleil.
- Ne placez jamais la machine à pâtes sur ou près de surfaces chaudes (plaques de cuisson, chauffage, etc.).

- Ne mettez pas le cordon d'alimentation en contact avec des pièces chaudes.
- N'exposez jamais la machine à pâtes à des températures élevées (chauffage, etc.).
- N'utilisez plus la machine à pâtes si ses composants en plastique présentent des fissures ou des crevasses ou si elle s'est déformée. Remplacez les composants endommagés uniquement par des pièces de rechange d'origine appropriées.
- N'utilisez la machine à pâtes qu'à température ambiante (env. 10 – 25 °C).
- N'immergez jamais la machine à pâtes dans l'eau pour le nettoyage et n'utilisez pas un nettoyeur à vapeur pour le nettoyage. Sinon, la machine à pâtes risque d'être endommagée.

## **Première mise en service**

### **Vérification de la machine à pâtes et du contenu de l'emballage**

**AVIS!**

#### **Risque d'endommagement!**

Si vous ouvrez l'emballage sans précaution avec un couteau aiguisé ou tout autre objet tranchant, vous risquez d'endommager rapidement la machine à pâtes.

- Soyez très prudent lorsque vous l'ouvrez.
1. Retirez la machine à pâtes de son emballage.
  2. Vérifiez si la machine à pâtes ou si les pièces individuelles présentent des dommages. Si c'est le cas, n'utilisez pas la machine à pâtes. Contactez le SAV mentionné sur la carte de garantie.
  3. Vérifiez si tous les éléments sont présents.
  4. Nettoyer tous les accessoires avant la première mise en service. Procédez comme décrit au chapitre «Nettoyage».

## Installer la machine à pâtes


1. Placez la machine à pâtes de manière à ce qu'il y ait assez de place. Ne placez pas la machine à pâtes directement devant un mur ou d'autres objets.
2. De plus, vous devez vous assurer qu'il y ait assez d'espace devant la machine à pâtes pour placer un bol ou une assiette pour introduire la pâte finie.

## Montage de la machine à pâtes



### Risque de blessure!

Une mauvaise manipulation de la machine à pâtes peut entraîner des blessures.

1. Poussez le récipient de pétrissage **15** dans l'unité de base **1**.
2. Guidez le crochet pétrisseur **18** à travers le récipient de pétrissage et insérez-le dans le support prévu à cet effet **17** (voir **fig. A**).
3. Insérez le palier lisse **21** dans le support pour la spatule de mélange **19**.  
Le palier lisse possède 3 profils qui doivent être insérés exactement dans les 3 encoches du support.
4. Guidez ensuite la spatule de mélange **19** à travers le palier lisse dans le support (voir **fig. B**).
5. Guidez les deux ensemble de manière centrée à travers la sortie du récipient de pétrissage dans le crochet pétrisseur. Le marquage sur le support **22** doit pointer vers le symbole de verrouillage  **24**, pour cela, serrez-le en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre (voir **fig. B**).
6. Ensuite, vous pouvez retirer la plaque de recouvrement **16** dans le récipient de pétrissage en le plaçant au-dessus du récipient (voir **fig. C**).
7. Choisissez la forme pour nouilles (**33** – **40**) ou pour biscuits que vous voulez (**41** **42**) et montez-la sur le support **20** (voir **fig. D**).
8. Vissez pour terminer le manchon à visser **25** dans le sens des aiguilles d'une montre sur le support. Le manchon à visser est complètement serré lorsque le marquage sur le manchon à visser **26** pointe vers la flèche sur la plaque de recouvrement (voir **fig. D**).
9. La machine à pâtes est prête à l'emploi.

## Utilisation



### AVERTISSEMENT!

### Risque de blessure!

Une manipulation incorrecte de la machine à pâtes peut l'endommager.

- Ne remplissez pas excessivement la machine à pâtes. La machine à pâtes est conçue pour le traitement d'une quantité maximale de pâte de 600 g.
- N'ajoutez aucun ingrédient en morceaux, par ex. des noix, du chocolat, des raisins secs ou similaire. Cela peut boucher la sortie de pâte et/ou endommager la machine à pâtes.




**Avis:** Avant de commencer le processus de pétrissage, préparez tous les ingrédients à portée de main.




1. Branchez la fiche secteur (45) à une prise électrique appropriée.
2. Dévissez le manchon à visser (25) du support (20) et mettez la forme pour nouilles ((33) - (40)) ou pour biscuits de votre choix ((41) (42)) sur le support (voir **fig. D**). Resserrez ensuite le manchon à visser.
3. Sélectionnez la pâte désirée. Vous trouverez trois propositions de recettes dans le tableau ci-dessous. Elles sont adaptées à la machine à pâtes.


Variante de pâte	Personnes	Ingrédients
Farine de blé	2	250 g de farine de blé (type 405) 35 ml d'eau 1 œuf 1 pincée de sel
Semoule de blé dur	2	200 g de semoule de blé dur 50 g de farine de blé (type 405) 30 ml d'eau 1 œuf
Sablés au beurre	2	400 g farine de blé 120 g sucre en poudre 120 g beurre, liquide 2 œufs




Vous trouverez d'autres recettes dans le livret de recettes vendu avec l'appareil.




4. Mesurez la quantité nécessaire, par ex. de farine de blé, de semoule ou de sucre en poudre, à l'aide du gobelet mesureur de farine **32** et versez-la dans le récipient de pétrissage.
5. À l'aide du gobelet mesureur de liquide **31**, vous pouvez mesurer la quantité requise d'œufs et d'eau, par exemple. Pour une meilleure préparation de la pâte, l'œuf doit être battu avec l'eau.  
**IMPORTANT:** Le liquide ne doit être ajouté que pendant le processus de pétrissage.
6. Placez le couvercle dans l'unité de base avec un **angle de 30°** et fermez, en appuyant sur la surface de pression **13**, le couvercle jusqu'à ce que vous entendiez un déclic (voir **fig. E et F**).
7. Allumez la machine à pâtes en appuyant sur la touche de veille  **3**. La machine à pâtes émet un signal sonore et l'affichage indique **ON**.
8. En appuyant sur la touche de mode **+** **4**, vous pouvez choisir entre les 3 modes de pétrissage. Lors du passage d'un mode à l'autre, la machine à pâtes émet un signal sonore de confirmation et la LED de mode correspondante s'allume.




LED	Quantité de pâte	Temps de pétrissage
LED- 	Petite quantité de pâte jusqu'à 200 g	3 min.
LED- 	Grande quantité de pâte de 200 g à 600 g	3 min.
LED- 	Pâte prête jusqu'à 600 g	3 min.

9. Pour démarrer le processus de pétrissage, appuyez sur la touche marche/arrêt  **5** une fois. La machine à pâtes émet un signal sonore, la LED s'allume et le processus de pétrissage commence. Sur l'affichage LED **2**, vous pouvez lire le temps de pétrissage.



Vous pouvez interrompre le processus de pétrissage à tout moment en appuyant sur la touche marche/arrêt . En appuyant à nouveau, vous redémarrez le processus.

10. Versez lentement le liquide nécessaire à travers l'ouverture du couvercle **14**, dans le récipient de pétrissage **15**.
11. Lorsque le processus de pétrissage est terminé, la machine à pâtes émet **5 signaux sonores**. Si la pâte n'est pas encore mélangée de manière optimale, recommencez le processus de pétrissage en appuyant à nouveau sur la touche marche/arrêt .
12. Pour sortir la pâte finie, appuyez sur la touche de sortie  **6**. La machine à pâtes émet un signal sonore, la LED  **11** s'allume et le processus de sortie commence.

Mode	Temps de sortie
 Petite quantité de pâte	11 min.
 Grande quantité de pâte	14 min.
 Pâte finie	3 min.



Vous pouvez toujours interrompre le processus en appuyant sur la touche marche/arrêt ► **5**.

13. À l'aide de la spatule **43**, vous pouvez couper les nouilles pendant la sortie (voir **fig. H**).
14. Lorsque le processus de sortie est terminé et que la minuterie est réglée sur **00:00**, le crochet pétrisseur **18** tourne automatiquement pendant **15 secondes** dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour retirer la pâte restante de la spatule de mélange **19**.
15. Lorsque le processus de sortie est terminé, la machine à pâtes émet **5 signaux sonores**. Si la pâte n'a pas encore été complètement sortie, lancez un autre processus de sortie en appuyant à nouveau sur la touche de sortie **C** **6**.
16. Après **2 minutes**, la machine à pâtes passe en mode veille et l'affichage s'éteint.

## AVIS!

Si vous ouvrez le couvercle pendant le pétrissage, le processus s'arrête, la machine à pâtes émet un signal sonore et **OPEN** apparaît sur l'écran. Dès que le couvercle est correctement refermé, le processus peut être poursuivi en appuyant sur la touche marche/arrêt ► **5**. Celui-ci est ensuite confirmé par un signal sonore.

## Tableau des pannes

### AVIS!

### Risque d'endommagement!

Une mauvaise manipulation de la machine à pâtes peut l'endommager.




**AVERTISSEMENT!****Risque de blessure!**

Une mauvaise manipulation de la machine à pâtes peut entraîner des blessures.

- N'effectuez jamais vous-même de réparation sur la machine à pâtes. Confiez la réparation à un personnel qualifié.
- En cas d'anomalies qui ne soient pas mentionnées ici, veuillez vous adresser à notre SAV. L'adresse est indiquée sur la carte de garantie.

Panne	Cause	Solution
La machine à pâtes ne fonctionne pas.	La fiche secteur n'est pas branchée.	Branchez la fiche secteur.
	La machine à pâtes a fonctionné pendant plus de <b>40 minutes</b> . Le disjoncteur thermique a été activé.	Débranchez la fiche secteur et laissez refroidir la machine à pâtes pendant au moins <b>60 minutes</b> . Le disjoncteur thermique du moteur se réenclenche automatiquement après un refroidissement adéquat.
L'affichage de la machine à pâtes ne s'allume pas.	La fiche secteur n'est pas branchée.	Branchez la fiche secteur.
	La machine à pâtes n'était pas allumée.	Appuyez sur la touche marche/arrêt ► <b>5</b> .
	Fusible interne grillé.	La machine à pâtes est irrémédiablement endommagée. Pendant la période de garantie, veuillez contacter le SAV. Après l'expiration, éliminez la machine à pâtes chez un professionnel.

Panne	Cause	Solution
<p>La machine à pâtes arrête le processus de transformation. Aucune tonalité d'alarme n'est émise et la minuterie continue de s'afficher à l'écran jusqu'à ce que le programme soit terminé.</p>	<p>La machine à pâtes a fonctionné pendant plus de <b>40 minutes</b>.</p> <p>Le disjoncteur thermique a été activé.</p>	<p>Débranchez la fiche secteur et laissez refroidir la machine à pâtes pendant au moins <b>60 minutes</b>.</p> <p>Le disjoncteur thermique du moteur se réenclenche automatiquement après un refroidissement adéquat.</p>
	<p>Le crochet pétrisseur <b>18</b> peut être bloqué par des corps étrangers ou une pâte avec une consistance incorrecte.</p>	<p>Débranchez la fiche secteur et laissez refroidir la machine à pâtes pendant au moins <b>60 minutes</b>.</p> <p>Nettoyez ensuite l'appareil comme décrit au chapitre «Nettoyage».</p>
<p>L'affichage LED <b>2</b> affiche <b>OPEN</b>.</p>	<p>Le couvercle <b>12</b> n'a pas été correctement fermé ou n'a pas été correctement inséré et l'interrupteur de sécurité B <b>29</b> est activé.</p>	<p>Assurez-vous que le couvercle soit correctement inséré dans la machine à pâtes. Appuyez avec force sur le couvercle sur la surface de pression <b>13</b>. Veillez à ce que le marquage du manchon à visser <b>26</b> et la flèche sur la plaque de recouvrement <b>16</b> pointent l'une vers l'autre (voir <b>fig. D</b>).</p>
	<p>Le manchon à visser <b>25</b> n'a pas été resserré.</p>	<p>Desserrez le manchon à visser et vérifiez si la forme pour le type de pâte a été insérée correctement. Resserrez ensuite le manchon à visser dans le sens des aiguilles d'une montre.</p>
<p>La pâte ne sort pas correctement.</p>	<p>La pâte est vraisemblablement trop sèche.</p>	<p>Ajoutez un peu d'eau pendant le processus de pétrissage.</p>

Panne	Cause	Solution
La pâte ne sort pas correctement.	La pâte est vraisemblablement trop humide.	Si la quantité maximale de remplissage n'est pas dépassée, ajoutez un peu de farine et démarrez le processus de pétrissage à nouveau en appuyant sur la touche marche/arrêt ► <b>5</b> .
La pâte n'était pas bien mélangée.	Le mauvais mode a été sélectionné.	Assurez-vous de choisir le mode approprié pour votre pâte. Pour une quantité de pâte jusqu'à 200 g, le mode  , pour une quantité de pâte de 200 g à 600 g, le mode  et pour une pâte déjà préparée, le mode  .
	La pâte a besoin d'un temps de pétrissage plus long.	En appuyant à nouveau sur la touche marche/arrêt ► <b>5</b> , vous démarrez un autre processus de pétrissage.

## Nettoyage



### Risque de court-circuit!

L'eau ou d'autres liquides ont pu pénétrer dans le boîtier et provoquer un court-circuit.

- N'immergez jamais l'unité de base **1** de la machine à pâtes dans l'eau ou dans d'autres liquides.
- Veillez à ce qu'il n'y ait pas d'eau ou d'autres liquides qui pénètrent dans le boîtier.

- Laissez refroidir complètement la machine à pâtes avant chaque nettoyage.

### **AVIS!**

#### **Risque d'endommagement!**

Une mauvaise manipulation de la machine à pâtes peut l'endommager.


- Nettoyez la machine à pâtes après chaque utilisation, faute de quoi des dysfonctionnements pourraient se produire.
- N'utilisez pas de produits de nettoyage agressifs, des brosses à poils métalliques ou en nylon ou d'objets tranchants ou métalliques tels que couteaux, éponges métalliques, etc. Ils peuvent endommager les surfaces.
- Ne mettez en aucun cas l'unité de base **1** de la machine à pâtes dans le lave-vaisselle. Cela la détruirait.
- Nettoyez toutes les parties amovibles, les formes et les gobelets mesureurs avec un détergent ménager.


#### **Démontage pour le nettoyage**

### **AVIS!**

#### **Risque d'endommagement!**

Une mauvaise manipulation de la machine à pâtes peut l'endommager.

1. Avant le nettoyage, éteignez la machine à pâtes en appuyant sur la touche de veille  **3** et débranchez la fiche secteur.
2. Laissez la machine à pâtes refroidir complètement.
3. Retirez le couvercle **12** de la machine à pâtes. Pour ce faire, appuyez sur la face avant de la surface de pression **13** et soulevez le couvercle d'environ **30°** et tirez-le vers l'avant (voir **fig. E-F**).
4. Desserrez le manchon à visser **25** dans le sens contraire des aiguilles d'une montre à partir du support de la spatule de mélange **20**.

5. Retirez la forme pour nouilles et pour biscuits, puis retirez la spatule de mélange du support **20**.
6. Retirez la plaque de recouvrement **16** en la poussant vers l'avant pour la libérer du récipient de pétrissage.
7. Pour déverrouiller le support de la spatule de mélange, tournez-le dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'au symbole de déverrouillage  **23**. Vous pouvez maintenant retirer le support.
8. Tirez sur le crochet pétrisseur **18** du support **17**, et ensuite vous pourrez extraire le récipient de pétrissage **15** avec le crochet pétrisseur de l'unité de base **1**. Le crochet pétrisseur peut alors être facilement retiré du récipient de pétrissage.
9. La machine à pâtes est maintenant complètement démontée.

## Nettoyage de la machine à pâtes



### Risque de blessure!

Une mauvaise manipulation de la machine à pâtes peut entraîner des blessures.

- Assurez-vous que tout liquide de vaisselle ou produit détergent soit entièrement enlevé après le nettoyage.
1. Vous pouvez enlever les résidus de farine dans le support pour le crochet pétrisseur **17** à l'aide d'un chiffon sec.
  2. Nettoyez l'intérieur de l'unité de base avec un chiffon légèrement humidifié et un détergent ménager.
  3. Vous pouvez nettoyer l'extérieur de l'unité de base et l'affichage LED **2** avec un chiffon légèrement humide.
  4. Le gobelet mesureur et toutes les pièces amovibles peuvent être nettoyés avec un détergent ménager.
  5. Laissez ensuite sécher complètement toutes les pièces et assurez-vous que tout détergent utilisé pour le nettoyage ait été enlevé.
  6. Après le nettoyage, vous pouvez assembler à nouveau la machine à pâtes comme décrit au chapitre «Montage de la machine à pâtes».



**Avis:** Le levier pour interrupteur de sécurité A **27** sur la plaque de recouvrement **16** doit pouvoir toujours bouger librement.

## Nettoyage des formes pour pâtes

1. Nettoyez les formes (**33** - **42**) d'abord à l'aide des outils de nettoyage **43** et **44** fournis (voir **fig. I** et **J**).
2. L'outil de nettoyage **44** est conçu pour le nettoyage de la forme pour Capellini **33** (voir **fig. I**).
3. Après le pré-nettoyage avec les outils de nettoyage, nettoyez les formes pour nouilles (**33** - **40**) et pour biscuits (**41** **42**) avec un détergent ménager.
4. Laissez ensuite sécher complètement toutes les formes et assurez-vous que tout liquide vaisselle ou détergent ait été enlevé.



**Astuce:** Si les résidus de pâte ne sont pas faciles à enlever, placez-les au congélateur pendant environ 1 à 2 heures. Vous pouvez ensuite éliminer facilement les restes de pâte à l'aide des outils de nettoyage fournis.

## Rangement

**AVIS!**

### Risque d'endommagement!

Une mauvaise manipulation de la machine à pâtes peut l'endommager.


- Ne rangez jamais la machine à pâtes près d'une source de chaleur.
- Ne pliez ni écrasez le cordon d'alimentation.
- Toutes les pièces doivent être complètement sèches avant leur rangement.
- Ne rangez la machine à pâtes qu'à l'état sec.
- Conservez la machine à pâtes toujours dans un endroit propre et sec, protégé des rayons directs du soleil et inaccessible aux enfants.
- Utilisez l'emballage d'origine pour le rangement.



## Rangement des accessoires

La machine à pâtes est équipée d'un tiroir de rangement (30). Mettez les 8 formes pour nouilles (33 - 40) et 2 formes pour biscuits (41 42) et les outils de nettoyage (43 44) dans ce tiroir et faites-le ensuite glisser dans la machine à pâtes.

## Données techniques

Modèle:	PM 600
Tension réseau:	220 – 240 V~, 50 Hz
Puissance absorbée:	220 W
Poids:	env. 3,5 kg
Dimensions (L × P × H):	env. 302 × 220 × 288 mm
Temps de fonctionnement nominal:	40 min.
Temps de repos nominal:	60 min.
Classe de protection:	II 
Capacité de préparation max.:	600 g
Protection contre la surchauffe:	oui
Longueur de câble:	130 cm

Sous réserve de modifications techniques.

## Déclaration de conformité



La déclaration de conformité UE peut être demandée à l'adresse indiquée sur la carte de garantie.

## Recyclage

### Recyclage de l'emballage



Éliminez l'emballage selon sa composition. Mettez le carton dans la collecte de vieux papier, les films dans la collecte de recyclage.

### Recyclage de l'appareil usagé

(Applicable dans l'Union Européenne et autres états avec des systèmes de collecte séparée selon les matières à recycler.)



### **Les vieux appareils ne vont pas dans les déchets ménagers!**

Si un jour, la machine à pâtes ne doit plus être utilisée, chaque consommateur est **légalement tenu de remettre les appareils, séparés des déchets ménagers**, par ex. à un centre de collecte de sa commune / son quartier. Ceci garantit un recyclage dans les règles des appareils usagés et évite les effets négatifs sur l'environnement. C'est pour cette raison que les appareils électroniques sont marqués du symbole représenté.

## **Protection des données**

Recours à la garantie selon l'article 13 du RGPD

Chers clients,

Nous vous informons que nous, monolith GmbH, Maxstraße 16, 45127 Essen, Allemagne, sommes responsables du traitement de vos données personnelles. En matière de protection des données, nous sommes assistés par un représentant de la protection des données joignable à l'adresse suivante: monolith GmbH, Maxstraße 16, 45127 Essen, Allemagne, [gdp@monolith-gmbh.com](mailto:gdp@monolith-gmbh.com). Nous traitons vos données à des fins de recours à la garantie et nous y sommes autorisés en vertu du contrat de vente que vous avez conclu avec nous.

Vos données seront transmises à la société PROTEL Dienstleistungs- und Handels GmbH, Denisstraße 28a, 67663 Kaiserslautern, Allemagne à des fins de recours à la garantie. Nous enregistrons vos données personnelles pour une durée de max. 10 ans.

Vous avez le droit à l'information concernant les données personnelles concernées, ainsi qu'un droit de rectification, de suppression, de limitation du traitement, d'opposition au traitement ainsi qu'au transfert de ces données.

Le traitement de vos données est nécessaire au recours à la garantie. Sans la mise à disposition des données nécessaires, le recours à la garantie n'est pas possible.

## Aller rapidement et facilement au but avec les codes QR

Si vous avez besoin **d'informations sur les produits**, de **pièces de rechange** ou **d'accessoires**, de données sur les **garanties fabricant** ou sur les unités de service ou si vous souhaitez regarder confortablement des **instructions en vidéo** – avec nos codes QR, vous parvenez au but en toute facilité.

### Les codes QR, qu'est-ce?

Les codes QR (QR = Quick Response) sont des codes graphiques qui peuvent être lus à l'aide d'un appareil photo du smartphone et qui contiennent par exemple un lien vers un site Internet ou des données de contact.

**Votre avantage:** plus de frappe contraignante d'adresses Internet ou de données de contact!

### Comment faire?

Pour scanner les codes QR, vous avez simplement besoin d'un smartphone, d'un lecteur de codes QR installé ainsi que d'une connexion Internet.\*

Vous trouverez généralement un lecteur de codes QR gratuitement dans l'App Store de votre smartphone.

### Testez dès maintenant

Scannez simplement le code QR suivant avec votre smartphone pour en savoir plus sur votre nouveau produit ALDI.\*

### Votre portail de services ALDI

Toutes les informations mentionnées plus haut sont également disponibles sur Internet via le portail de services ALDI sous [www.aldi-service.ch](http://www.aldi-service.ch).














\*L'exécution du lecteur de codes QR peut entraîner des frais pour la connexion Internet en fonction de votre tarif.

# Sommario

<b>Volume di consegna</b> .....	<b>2</b>
<b>Montaggio</b> .....	<b>7</b>
<b>Uso</b> .....	<b>10</b>
<b>Componenti</b> .....	<b>61</b>
<b>In generale</b> .....	<b>63</b>
Leggere e conservare le istruzioni per l'uso.....	63
Utilizzo conforme alla destinazione d'uso .....	63
Descrizione pittogrammi .....	64
<b>Sicurezza</b> .....	<b>65</b>
Spiegazione delle avvertenze .....	65
Avvertenze generali per la sicurezza .....	66
<b>Prima messa in servizio</b> .....	<b>70</b>
Controllare la macchina per la pasta e il volume di consegna .....	70
Installare la macchina per la pasta .....	70
<b>Montaggio della macchina per la pasta</b> .....	<b>71</b>
<b>Utilizzo</b> .....	<b>71</b>
<b>Tabella dei problemi</b> .....	<b>74</b>
<b>Pulizia</b> .....	<b>77</b>
Smontaggio per la pulizia.....	78
Pulizia della macchina per la pasta.....	79
Pulizia delle trafile.....	80
<b>Conservazione</b> .....	<b>80</b>
Conservazione degli accessori .....	81
<b>Dati tecnici</b> .....	<b>81</b>
<b>Dichiarazione di conformità</b> .....	<b>81</b>
<b>Smaltimento</b> .....	<b>81</b>
Smaltimento dell'imballaggio .....	81
Smaltimento degli apparecchi dismessi .....	81
<b>Informativa sulla privacy</b> .....	<b>82</b>
<b>Arrivare all'obiettivo in modo veloce e semplice grazie ai codici QR</b> .....	<b>83</b>

# Componenti

- 1 Unità principale
- 2 Display LED
- 3 Pulsante di standby 
- 4 Pulsante programma 
- 5 Pulsante di avvio/arresto 
- 6 Pulsante di fuoriuscita 
- 7 LED- 
- 8 LED- 
- 9 LED- 
- 10 LED- 
- 11 LED- 
- 12 Coperchio
- 13 Superficie a pressione (per bloccare e sbloccare il coperchio)
- 14 Apertura per l'aggiunta di liquidi
- 15 Vano per l'impasto
- 16 Pannello di copertura
- 17 Foro di inserimento per gancio impastatore
- 18 Gancio impastatore
- 19 Onda impastatrice
- 20 Supporto per onda impastatrice
- 21 Cuscinetto a scorrimento
- 22 Marcatura sul supporto
- 23 Simbolo di sbloccaggio 
- 24 Simbolo di bloccaggio 

- 25 Innesto filettato
- 26 Marcatura sull'innesto filettato
- 27 Interruttore di sicurezza A
- 28 Leva per interruttore di sicurezza A
- 29 Interruttore di sicurezza B
- 30 Vano contenitore
- 31 Dosatore di liquidi
- 32 Dosatore di farina
- 33 Trafila per capellini
- 34 Trafila per spaghetti
- 35 Trafila per tagliatelle
- 36 Trafila per fettuccine
- 37 Trafila per spaghettoni
- 38 Trafila per pappardelle
- 39 Trafila per penne
- 40 Trafila per lasagne
- 41 Trafila per biscotti 1
- 42 Trafila per biscotti 2
- 43 Spatola con accessorio per la pulizia
- 44 Accessorio per la pulizia (con cappuccio protettivo)
- 45 Spina e cavo di alimentazione

## In generale

### Leggere e conservare le istruzioni per l'uso



Queste istruzioni per l'uso appartengono a questa macchina per la pasta. Contengono informazioni importanti relative alla messa in funzione e al maneggio.

Prima di utilizzare la macchina per la pasta, leggere attentamente le istruzioni per l'uso, in particolare le avvertenze per la sicurezza. La mancata osservanza delle presenti istruzioni per l'uso può causare gravi lesioni o danni alla macchina per la pasta.

Conservare le istruzioni per l'uso per utilizzi futuri. In caso di trasferimento della macchina per la pasta a terzi, è indispensabile fornire queste istruzioni per l'uso.

Le istruzioni per l'uso sono conformi alle norme e ai regolamenti vigenti nell'Unione Europea. Osservare anche le direttive e le leggi nazionali vigenti nel rispettivo Paese estero.

Le istruzioni per l'uso possono essere scaricate in formato PDF mediante il codice QR.

### Utilizzo conforme alla destinazione d'uso

La macchina per la pasta è progettata esclusivamente per la lavorazione dell'impasto per pasta e biscotti. La macchina per la pasta è destinata all'uso privato o per usi domestici come:

- nelle cucine per dipendenti o negozi, uffici e altre aree commerciali;
- in proprietà agricole;
- dai clienti in alberghi, motel e altre strutture residenziali;
- in bed & breakfast.

Utilizzare la macchina per la pasta solo come descritto nelle presenti istruzioni per l'uso. Ogni altro utilizzo è da intendersi come non conforme alla destinazione d'uso e può provocare danni a cose se non addirittura a persone. La macchina per la pasta non è un giocattolo per bambini.

Il produttore o rivenditore non si assume alcuna responsabilità per i danni dovuti all'uso non conforme alla destinazione o all'uso scorretto.

## Descrizione pittogrammi

I seguenti simboli e parole di avvertenza vengono utilizzati in questo manuale, sulla macchina per la pasta o sulla confezione.



Dichiarazione di conformità (vedi capitolo «Dichiarazione di conformità»): I prodotti identificati con questo simbolo soddisfano tutte le norme comunitarie applicabili nello Spazio economico europeo.



Il marchio di sicurezza verificata (marchio GS) certifica che un prodotto soddisfa i requisiti della legge tedesca sulla sicurezza dei prodotti (ProdSG). Il marchio GS indica che l'uso previsto e l'uso improprio prevedibile del prodotto contrassegnato non comprometteranno la sicurezza e la salute dell'utente. Si tratta di un marchio di sicurezza volontario rilasciato da TÜV Rheinland.



La macchina per la pasta è adatta al contatto con gli alimenti.



Prima del primo utilizzo della macchina per la pasta, leggere attentamente le istruzioni per l'uso e conservare queste ultime come riferimento futuro.



Questo simbolo indica che il design del prodotto è conforme alla classe di protezione II (doppio isolamento). Una connessione di sicurezza alla messa a terra elettrica (terra) non è necessaria.



Utilizzare la macchina per la pasta solo in ambienti chiusi.



Pulsante di standby



Premendo il pulsante programma è possibile selezionare 3 diverse modalità di impastamento.



Premendo il tasto di avvio/arresto si avvia la modalità di impastamento selezionata.





Pulsante per avviare la modalità di fuoriuscita.



LED: Piccola quantità di impasto fino a 200 g



LED: Grande quantità di impasto da 200 g a 600 g



LED: Impasto finito fino a 600 g



LED: Modalità di impastamento



LED: Modalità di fuoriuscita



Simbolo di sbloccaggio



Simbolo di bloccaggio

## Sicurezza

### Spiegazione delle avvertenze

Nelle presenti istruzioni per l'uso sono utilizzati i seguenti simboli e le seguenti parole chiave di avvertenza.



**AVVERTENZA!**

Questo simbolo / parola d'avvertimento indica un pericolo a rischio medio che, se non evitato, può avere come conseguenza la morte o una lesione grave.



**ATTENZIONE!**

Questo simbolo / parola d'avvertimento indica un pericolo a basso rischio che, se non evitato, può avere come conseguenza una lesione lieve o media.

**AVVISO!**

Questa parola d'avvertimento indica possibili danni a cose.



Questo simbolo fornisce informazioni utili sull'assemblaggio o sul funzionamento.

## Avvertenze generali per la sicurezza



### Pericolo di lesioni!

Un'installazione elettrica non conforme, l'eccessiva tensione di rete o l'uso scorretto possono provocare scosse elettriche.

- Leggere attentamente le istruzioni per l'uso e conservarle per riferimento futuro.
- Collegare la macchina per la pasta esclusivamente in ambienti chiusi e solo a una presa di corrente 220 – 240 V~ correttamente installata.
- Collegare la macchina per la pasta solo a una presa di corrente facilmente accessibile in modo da poterlo scollegare rapidamente dalla rete elettrica in caso di guasto.
- Non azionare la macchina per la pasta se vi sono danni visibili o se il cavo di alimentazione o la spina sono difettosi.
- Se il cavo di alimentazione della macchina per la pasta è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore o dal suo servizio di assistenza o da una persona tecnicamente qualificata per evitare qualsiasi pericolo.
- Non aprire l'alloggiamento e lasciare che la riparazione venga effettuata da personale qualificato. Per farlo, contattare l'indirizzo di assistenza indicato sulla scheda di garanzia. La responsabilità e i diritti di garanzia sono esclusi in caso di riparazioni, modifiche, collegamenti impropri o operazioni errate effettuati dal cliente stesso.
- Per le riparazioni devono essere utilizzate solo parti che corrispondono ai dati originali dell'apparecchio. Questa

---

macchina per la pasta contiene parti elettriche e meccaniche essenziali per la protezione contro le fonti di pericolo.

- Non azionare la macchina per la pasta con un interruttore orario esterno o un sistema di controllo remoto separato.
- Non immergere l'unità principale della macchina per la pasta, il cavo di alimentazione o la spina di alimentazione in acqua o altri liquidi.
- Non toccare mai la spina di rete con le mani bagnate.
- Non eseguire altre attività sulla macchina per la pasta durante il funzionamento (come ad es. la pulizia).
- Non staccare mai la spina dalla presa tirando per il cavo di rete ma prendere sempre la spina di alimentazione in mano.
- Non utilizzare mai il cavo di rete come manico di trasporto.
- Tenere la macchina per la pasta, la spina di alimentazione e il cavo di alimentazione lontano da fiamme libere e superfici calde.
- Posizionare il cavo di alimentazione in modo tale da evitare inciampi.
- Non piegare il cavo di rete e non posizionarlo su spigoli vivi né su superfici scottanti.
- Utilizzare la macchina per la pasta solo in ambienti chiusi. Non impiegarla mai in ambienti umidi.
- Non posizionare mai la macchina per la pasta in modo che possa cadere in una vasca o in un lavandino.
- Non toccare mai la macchina per la pasta se è caduta in acqua. In tal caso, scollegare immediatamente la spina di alimentazione.
- Assicurarsi che i bambini non introducano oggetti nella macchina per la pasta.
- Scollegare sempre la macchina per la pasta dall'alimentazione elettrica quando la si lascia incustodita, quando si verifica un guasto e prima di montarla, smontarla o pulirla.
- Spegner e scollegare sempre la macchina per la pasta

all'alimentazione elettrica prima di sostituire gli accessori o di toccare le parti in movimento durante l'utilizzo.

- Scollegare sempre la macchina per la pasta dall'alimentazione elettrica qualora dovesse uscire fumo dalla stessa.
- Non appoggiare alcun oggetto sulla macchina per la pasta.



### **Pericolo di danneggiamento!**

Un uso improprio della macchina per la pasta può causare danni alla stessa.

- Non collocare oggetti metallici o infiammabili nel vano per l'impasto.



### **Pericoli per bambini e persone con abilità fisiche, sensoriali o mentali ridotte (ad esempio, soggetti con parziali disabilità, persone anziane con abilità fisiche e/o mentali ridotte) o con mancanza di esperienza e competenze (ad esempio, bambini di età superiore).**

- Questa macchina per la pasta non deve essere usata dai bambini. Tenere i bambini lontano dalla macchina per la pasta e dal cavo di collegamento.
- La macchina per la pasta può essere utilizzata da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o con mancanza di esperienza e conoscenza, se sono supervisionati o istruiti nell'uso sicuro della macchina della pasta e ne comprendono i pericoli.
- I bambini non devono giocare con la macchina per la pasta.
- La pulizia e la manutenzione non devono essere effettuate da bambini senza sorveglianza.

- Non lasciare incustodita la macchina per la pasta e non svolgere altre attività durante il funzionamento.
- Non far giocare i bambini con la pellicola della confezione. Potrebbero intrappolarsi e rimanere soffocati.
- Tenere la macchina per la pasta lontana da animali domestici.
- Avvisare anche gli altri utenti dei pericoli!

## **AVVISO!**

### **Pericolo di danneggiamento! Pericolo di incendio!**

Un uso improprio della macchina per la pasta può causare danni alla stessa.

- Posizionare la macchina per la pasta su una superficie di lavoro facilmente accessibile, piana, asciutta, resistente al calore e sufficientemente stabile. Non posizionare la macchina per la pasta sul bordo o sullo spigolo del piano di lavoro.
- Non posizionare mai la macchina per la pasta vicino a materiale infiammabile.
- Non posizionare la macchina per la pasta direttamente contro una parete o sotto pensili o simili, al fine di evitare l'accumulo di calore.
- Proteggere la macchina per la pasta dalla luce diretta del sole.
- Non posizionare mai la macchina per la pasta su o vicino a superfici calde (ad es. fornelli, termosifoni, ecc.).
- Non mettere il cavo di alimentazione a contatto con parti scottanti.
- Non esporre mai la macchina per la pasta ad alte temperature (riscaldamento ecc.).
- Non utilizzare più la macchina per la pasta se i componenti in plastica della stessa hanno crepe o difetti o si sono deformati. Sostituire i componenti danneggiati solo con ricambi originali adatti.

- Utilizzare la macchina per la pasta solo a temperatura ambiente (ca. 10 – 25 °C).
- Per la pulizia della macchina per la pasta non immergerla mai in acqua e non utilizzare mai un pulitore a vapore. In caso contrario la macchina per la pasta potrebbe essere danneggiata.

## **Prima messa in servizio**

### **Controllare la macchina per la pasta e il volume di consegna**

#### **AVVISO!**

#### **Pericolo di danneggiamento!**

Se si apre la confezione con un coltello affilato o altri oggetti appuntiti, si rischia di danneggiare la macchina per la pasta.

- Prestare molta attenzione durante l'apertura.
1. Estrarre la macchina per la pasta dalla confezione.
  2. Controllare se la macchina per la pasta o i singoli componenti presentano danneggiamenti. In tal caso, non utilizzare la macchina per la pasta. Rivolgersi al fabbricante, contattandolo all'indirizzo di assistenza indicato sulla scheda di garanzia.
  3. Accertarsi che il volume di consegna sia completo.
  4. Prima del primo utilizzo è necessario pulire tutti gli accessori. Procedere come descritto nel capitolo «Pulizia».

### **Installare la macchina per la pasta**

1. Posizionare la macchina per la pasta in modo tale da garantire uno spazio sufficiente. Non posizionare la macchina per la pasta direttamente davanti a una parete o ad altri oggetti.
2. Inoltre, è necessario assicurarsi che ci sia abbastanza spazio davanti alla macchina per la pasta da poter posizionare una ciotola o un piatto per l'impasto finito in uscita.

# Montaggio della macchina per la pasta



## Pericolo di lesioni!

Un uso improprio della macchina per la pasta può causare delle lesioni.

1. Far scorrere il vano per l'impasto **15** nell'unità principale **1**.
2. Far passare il gancio impastatore **18** attraverso il vano per l'impasto e inserirlo nell'apposito foro **17** (vedi **fig. A**).
3. Inserire il cuscinetto a scorrimento **21** sul supporto per l'onda impastatrice **19**. Il cuscinetto a scorrimento ha 3 profili. Questi devono entrare esattamente nei 3 intagli all'interno del supporto.
4. Quindi portare l'onda impastatrice attraverso il cuscinetto a scorrimento fino al supporto (vedi **fig. B**).
5. Portare entrambi centralmente attraverso l'uscita del vano per l'impasto nel gancio impastatore. La marcatura sul supporto **22** deve puntare al simbolo di bloccaggio **24**, per fare ciò, ruotarlo in senso orario fino al fissaggio (vedi **fig. B**).
6. Ora è possibile fissare il pannello di copertura **16** al vano per l'impasto, posizionando quest'ultimo sul vano (vedi **fig. C**).
7. Scegliere la trafila per pasta (**33** - **40**) o per biscotti desiderata (**41** **42**) e posizionarla sul supporto **20** (vedi **fig. D**).
8. In seguito avvitare l'innesto filettato **25** in senso orario sul supporto. L'innesto filettato è completamente ruotato e fissato, se la marcatura **26** sullo stesso punta verso la freccia del pannello di copertura (vedi **fig. D**).
9. La macchina della pasta è pronta all'uso.

## Utilizzo



## Pericolo di lesioni!

Un uso improprio della macchina per la pasta può causare danni alla stessa.

- Non riempire eccessivamente la macchina per la pasta.

La macchina per la pasta è progettata per lavorare una quantità massima di impasto di 600 g.

- Non aggiungere all'impasto ingredienti grossolani come noci, cioccolato, uvetta o simili. Questi potrebbero ostruire l'uscita dell'impasto, danneggiando la macchina per la pasta.



**Indicazione:** Prima di avviare il processo di impastamento, preparare tutti gli ingredienti a portata di mano.

1. Collegare la spina di alimentazione (45) a una presa di corrente adeguata.
2. Avvitare l'innesto filettato (25) del supporto (20) e posizionare la trafile per pasta (33) – (40) o per biscotti desiderata (41) (42) sul supporto (vedi **fig. D**). Infine avvitare nuovamente l'innesto filettato fino al fissaggio.
3. Selezionare l'impasto desiderato. Può trovare tre suggerimenti di ricette nella tabella sottostante. Queste ricette sono adattate alla macchina per la pasta.


Variante di impasto	Persone	Ingredienti
Pasta di farina di grano	2	250 g di farina di grano (Tipo 00) 35 ml acqua 1 uovo 1 pizzico di sale
Pasta di semola di grano duro	2	200 g semola di grano duro 50 g farina di grano (Tipo 00) 30 ml acqua 1 uovo
Biscotti di pasta frolla	2	400 g farina di grano 120 g Zucchero a velo 120 g burro sciolto 2 uova




Ulteriori ricette si trovano nel libretto di ricette allegato.


4. Misurare la quantità necessaria ad es. di farina di grano, semola di grano duro o zucchero a velo con il dosatore per farina (32) e versare gli ingredienti nel vano per l'impasto.
5. Con il dosatore per liquidi (31) misurare la quantità necessaria ad es. di uova e acqua. Per una migliore lavorazione dell'impasto, sbattere l'uovo con l'acqua ed eventualmente il burro liquido.

**IMPORTANTE:** il liquido deve essere aggiunto solo durante il processo di impastamento.







6. Posizionare il coperchio nell'unità principale con un **angolo di 30°** e chiuderlo premendo sulla superficie a pressione **13** fino a quando non si sente un clic (vedi **fig. E e F**).
7. Accendere la macchina per la pasta premendo il pulsante di standby  **3**. La macchina per la pasta emette un segnale acustico e il display visualizza **ON**.
8. Premendo il pulsante programma **+** **4** è possibile selezionare 3 diverse modalità di impastamento. Durante la commutazione tra le singole modalità, la macchina per la pasta emette un segnale acustico di conferma e il relativo LED di modalità si accende.




LED	Quantità di impasto	Durata dell'impastamento
LED- 	piccola quantità di impasto fino a 200 g	3 min.
LED- 	Grande quantità di impasto da 200 g a 600 g	3 min.
LED- 	impasto finito fino a 600 g	3 min.

9. Per avviare il processo di impastamento, premere il pulsante di avvio/arresto  **5** una volta. La macchina per la pasta emette un segnale acustico, il LED si accende e inizia il processo di impastamento. Sul display LED **2** è possibile visualizzare la durata dell'impastamento.



É possibile mettere in qualsiasi momento in pausa il processo di impastamento premendo il pulsante  di avvio/arresto. Il processo di impastamento procede premendo nuovamente.

10. Versare lentamente il liquido necessario attraverso l'apertura del coperchio **14**, nel vano per l'impasto **15**.
11. Una volta terminato il processo di impastamento, la macchina per la pasta emette **5 segnali** acustici. Se l'impasto non è ancora mescolato in modo ottimale, avviare un altro processo di impastamento premendo nuovamente il pulsante di avvio/arresto .
12. Per fare uscire l'impasto finito, premere il pulsante di fuoriuscita  **6**. Una volta terminato il processo di impastamento, la macchina per la pasta emette un segnale acustico, il LED  **11** si accende e inizia il processo di fuoriuscita.

Programma	Durata di fuoriuscita
 Piccola quantità di impasto	11 min.
 Grande quantità di impasto	14 min.
 Impasto finito	3 min.



È sempre possibile mettere in pausa il processo premendo il pulsante di avvio/arresto ► **5**.

13. Con la spatola **43** è possibile spezzare la pasta o i biscotti durante la fuoriuscita (vedi **fig. H**).
14. Una volta terminato il processo di fuoriuscita e quando il timer si trova su **00:00**, il gancio impastatore **18** ruota automaticamente in senso antiorario per **15 secondi** per rimuovere l'impasto rimanente dall'onda impastatrice **19**.
15. Una volta terminato il processo di fuoriuscita, la macchina per la pasta emette 5 segnali acustici. Se l'impasto non è ancora fuoriuscito completamente, avviare un altro processo di fuoriuscita premendo nuovamente il pulsante di fuoriuscita **6**.
16. Dopo **2 minuti** la macchina per la pasta passa in modalità standby e il display si spegne.

### AVVISO!

Se si apre il coperchio durante l'impastamento, il processo si arresta, la macchina per la pasta emette un segnale acustico e il display visualizza **OPEN**. Non appena il coperchio viene richiuso correttamente, è possibile continuare il processo premendo il pulsante di avvio/arresto ► **5**. Ciò viene poi confermato da un segnale acustico.

## Tabella dei problemi

### AVVISO!

### Pericolo di danneggiamento!

Un uso improprio della macchina per la pasta può causare danni alla stessa.



### AVVERTENZA!




### Pericolo di lesioni!

Un uso improprio della macchina per la pasta può causare delle lesioni.

- Non effettuare alcuna riparazione autonoma sulla macchina per la pasta. Affidare le riparazioni ai professionisti.
- Per i guasti / anomalie qui non elencati vi preghiamo di rivolgervi al nostro servizio assistenza clienti. L'indirizzo del servizio assistenza è indicato sul certificato di garanzia.

<b>Errore</b>	<b>Causa</b>	<b>Soluzione</b>
La macchina per la pasta non funziona.	La spina di alimentazione non è inserita.	Inserire la spina di alimentazione.
	La macchina per la pasta è rimasta in funzione per più di <b>40 min.</b> L'interruttore di protezione termica è stato attivato.	Scollegare la spina di alimentazione e lasciare raffreddare la macchina per la pasta per almeno <b>60 min.</b> L'interruttore di protezione termica del motore si resetta automaticamente dopo che la macchina per la pasta si è adeguatamente raffreddata.
Il display della macchina per la pasta non si illumina.	La spina di alimentazione non è inserita.	Inserire la spina di alimentazione.
	La macchina per la pasta non è stata accesa.	Premere il pulsante di avvio/arresto ► <b>5</b> .
	Fusibile interno attivato.	La macchina per la pasta è irreparabilmente danneggiata. Si prega di contattare il servizio clienti entro il periodo di validità della garanzia. Alla scadenza del periodo di garanzia, smaltire correttamente la macchina per la pasta.

Errore	Causa	Soluzione
<p>La macchina per la pasta interrompe il processo di lavorazione. Non viene emesso alcun suono di allarme e il timer sul display continua a funzionare fino alla fine del programma.</p>	<p>La macchina per la pasta è rimasta in funzione per più di <b>40 min.</b></p> <p>L'interruttore di protezione termica è stato attivato.</p>	<p>Scollegare la spina di alimentazione e lasciare raffreddare la macchina per la pasta per almeno <b>60 min.</b> L'interruttore di protezione termica del motore si resetta automaticamente dopo che la macchina per la pasta si è adeguatamente raffreddata.</p>
	<p>Il gancio impastatore <b>18</b> è probabilmente bloccato a causa di corpi esterni o una consistenza dell'impasto non adeguata.</p>	<p>Scollegare la spina di alimentazione e lasciare raffreddare la macchina per la pasta per almeno <b>60 min.</b> Infine pulire l'apparecchio come descritto nel capitolo «Pulizia».</p>
<p>Il display LED <b>2</b> indica <b>OPEN</b>.</p>	<p>Il coperchio <b>12</b> non è chiuso correttamente o non è stato inserito correttamente e l'interruttore di sicurezza B <b>29</b> è attivato.</p>	<p>Assicurarsi che il coperchio sia inserito correttamente nella macchina per la pasta. In seguito premere con forza sulla superficie a pressione del coperchio <b>13</b>. Assicurarsi che la marcatura dell'innesto filettato <b>26</b> e della freccia sul pannello di copertura <b>16</b> siano rivolti l'uno verso l'altro (vedi <b>fig. D</b>).</p>
	<p>L'innesto filettato <b>25</b> non è stato ruotato correttamente.</p>	<p>Allentare l'innesto filettato e controllare che la trafila sia stata inserita correttamente. Infine avvitare nuovamente l'innesto filettato in senso orario fino al fissaggio.</p>
<p>L'impasto non fuoriesce correttamente.</p>	<p>L'impasto è probabilmente troppo secco.</p>	<p>Aggiungere un po' di acqua durante il processo di impastamento.</p>

Errore	Causa	Soluzione
L'impasto non fuoriesce correttamente.	L'impasto è probabilmente troppo umido.	Purché non si superi la quantità massima di riempimento, aggiungere un po' di farina e avviare nuovamente il processo di impastamento premendo il pulsante di avvio/arresto ► <b>5</b> .
L'impasto non è stato mescolato correttamente.	É stato scelto un programma errato.	Assicurarsi che il programma selezionato sia adatto all'impasto. Per una quantità di impasto fino a 200 g il programma  , per una quantità di impasto da 200 g a 600 g il programma  e per un impasto finito il programma  .
	L'impasto necessita di un tempo di impastamento più lungo.	Riavviare il processo di impastamento con il programma corretto.  Premendo nuovamente il pulsante di avvio/arresto ► <b>5</b> si avvia un altro processo di impastamento.

## Pulizia



### Pericolo di corto circuito!

La penetrazione di acqua o altri liquidi nell'alloggiamento del pannello di comando potrebbe causare un cortocircuito.

- Non immergere mai l'unità principale **1** della macchina per la pasta in acqua o in altri liquidi.
- Accertarsi che non penetrino acqua o altri liquidi nell'alloggiamento del pannello di comando.

- Prima della pulizia, lasciare raffreddare completamente la macchina per la pasta.

### **AVVISO!**

#### **Pericolo di danneggiamento!**

Un uso improprio della macchina per la pasta può causare danni alla stessa.


- Per evitare problemi di funzionamento, pulire la macchina per la pasta dopo ogni utilizzo.
- Non utilizzare detergenti aggressivi, spazzole con setole di metallo o di nylon oppure oggetti di pulizia metallici o taglienti come coltelli, spugne di metallo o simili. Potrebbero danneggiare le superfici.
- Non lavare mai l'unità principale **1** della macchina per la pasta in lavastoviglie. Ciò potrebbe causarne la distruzione.
- Pulire tutte le parti rimovibili, le trafile e i dosatori con un normale detergente per uso domestico.


#### **Smontaggio per la pulizia**

### **AVVISO!**

#### **Pericolo di danneggiamento!**

Un uso improprio della macchina per la pasta può causare danni alla stessa.

1. Prima della pulizia spegnere la macchina per la pasta premendo il pulsante di standby  **3** e scollegare la spina di alimentazione.
2. Lasciare la macchina per la pasta raffreddare completamente.
3. Rimuovere il coperchio **12** della macchina per la pasta. Per farlo, premere sulla superficie a pressione anteriore **13**, sollevare il coperchio in una posizione di ca. **30°** e rimuoverlo in avanti (vedi **fig. E-F**).
4. Svitare l'innesto filettato **25** in senso antiorario dal supporto dell'onda impastatrice **20**.

5. Rimuovere la trafilera per pasta o per biscotti e in seguito rimuovere l'onda impastatrice dal supporto **20**.
6. Tirare con cautela il pannello di copertura **16** in avanti, per rimuoverlo dal vano per l'impasto.
7. Per sbloccare il supporto dell'onda impastatrice **20**, ruotarla in senso antiorario fino al simbolo di sbloccaggio  **23**. Ora è possibile rimuovere il supporto.
8. Rimuovere il gancio impastatore **18** dall'apposito foro **17** e in seguito tirare fuori il vano per l'impasto **15** con il gancio impastatore dall'unità principale **1**. Il gancio impastatore può essere facilmente rimosso dal vano per l'impasto.
9. La macchina per la pasta è completamente smontata.

## Pulizia della macchina per la pasta



### Pericolo di lesioni!

Un uso improprio della macchina per la pasta può causare delle lesioni.

- Dopo la pulizia, assicurarsi che ogni traccia di detergente sia stata completamente rimossa.
  1. Con un panno asciutto è possibile rimuovere i residui di farina presenti nel foro per il gancio impastatore **17**.
  2. Pulire l'interno dell'unità principale con un panno leggermente umido e un detergente per uso domestico.
  3. Pulire l'esterno dell'unità principale e il display LED **2** con un panno leggermente umido.
  4. I dosatori e tutte le parti rimovibili possono essere puliti con un normale detergente per uso domestico.
  5. Lasciare asciugare completamente tutte le parti e assicurarsi che tutto il detergente sia stato rimosso.
  6. Dopo la pulizia, è possibile rimontare la macchina per la pasta come descritto nel capitolo «Montaggio della macchina per la pasta».



**Indicazione:** La leva per l'interruttore di sicurezza A **27** sul pannello di copertura **16** deve essere sempre liberamente spostabile.

## Pulizia delle trafile

1. Innanzitutto pulire le trafile (33 - 42) con gli accessori per la pulizia in dotazione 43 e 44 (vedi fig. I e J).
2. L'accessorio per la pulizia 44 è destinato alla pulizia delle trafile filigranate per capellini 33 (vedi fig. I).
3. Dopo la pulizia preliminare con gli accessori di pulizia, si può procedere con la pulizia delle trafile per pasta (33 - 40) e biscotti (41 42) con un detergente per uso quotidiano.
4. Lasciare asciugare completamente tutte le trafile e assicurarsi che tutto il detergente sia stato rimosso.



**Suggerimento:** Qualora i residui di impasto dovessero essere difficili da rimuovere, lasciare le trafile per circa 1-2 ore nel congelatore. In seguito si possono rimuovere i residui di impasto utilizzando gli accessori per la pulizia in dotazione.

## Conservazione

### AVVISO!

### Pericolo di danneggiamento!

Un uso improprio della macchina per la pasta può causare danni alla stessa.


- Non riporre mai la macchina per la pasta nei pressi di una fonte di calore.
- Non piegare o schiacciare il cavo di rete.
- Prima della conservazione, tutti i componenti devono essere completamente asciutti.
- Riporre la macchina per la pasta solo da asciutta.
- Riporre la macchina per la pasta sempre in un luogo asciutto e pulito, protetto dai raggi diretti del sole e lontano dalla portata dei bambini.
- A tale scopo, utilizzare la confezione originale.



## Conservazione degli accessori

La macchina per la pasta è dotata di un vano contenitore **30**. Riporre le 8 trafile per pasta (**33** - **40**), le 2 trafile per biscotti (**41** **42**) e gli accessori per la pulizia **43** **44** in questo vano contenitore e inserirlo nella macchina per la pasta.

## Dati tecnici

Modello:	PM 600
Tensione di rete:	220 – 240 V~, 50 Hz
Potenza assorbita:	220 W
Peso:	ca. 3,5 kg
Dimensioni (L × P × A):	ca. 302 × 220 × 288 mm
Durata di funzionamento nominale:	40 min.
Durata di riposo nominale:	60 min.
Classe di protezione:	II 
Capacità di pasta per ciclo:	600 g
Protezione da surriscaldamento:	sì
Lunghezza del cavo:	130 cm

Con riserva di modifiche tecniche.

## Dichiarazione di conformità



La dichiarazione di conformità UE può essere richiesta attraverso l'indirizzo indicato nel certificato di garanzia.

## Smaltimento

### Smaltimento dell'imballaggio



Smaltire l'imballaggio in base al tipo di materiale. Gettare il cartone insieme alla carta, le pellicole nella raccolta dei materiali riciclabili.

### Smaltimento degli apparecchi dismessi

(In base a quanto applicabile nell'Unione Europea e in altri Paesi europei con sistemi per la raccolta differenziata di materiali riciclabili.)



### **Non smaltire gli apparecchi dismessi nei rifiuti domestici!**

Quando la macchina per la pasta non è più utilizzabile, ogni consumatore è **obbligato per legge a differenziare i rifiuti di apparecchiature da quelli domestici** e a consegnarli, ad esempio, presso un centro di raccolta nel proprio Comune / quartiere. Si garantisce così il riutilizzo di vecchie apparecchiature, impedendo ripercussioni negative sull'ambiente. Pertanto, gli apparecchi elettrici sono contrassegnati con il simbolo qui riportato.

## **Informativa sulla privacy**

Elaborazione della garanzia ai sensi dell'art. 13 GDPR

Gentile cliente,

La informiamo che la monolith GmbH, Maxstrasse 16, 45127 Essen, Germania, in quanto titolare del trattamento, tratterà i Suoi dati personali. Per questioni relative alla protezione dei dati, potrà contattare il nostro responsabile della protezione dei dati, raggiungibile presso la monolith GmbH, Maxstrasse 16, 45127 Essen, Germania, [gdpr@monolith-gmbh.com](mailto:gdpr@monolith-gmbh.com). Il trattamento dei Suoi dati ai fini di elaborazione della garanzia si basa sul contratto di vendita che Lei ha concluso con noi.

I Suoi dati saranno trasferiti alla PROTEL Dienstleistungs- und Handels GmbH, Denisstrasse 28a, 67663 Kaiserslautern, Germania per l'elaborazione della garanzia. Conserveremo i Suoi dati personali per un massimo di 10 anni.

Nei nostri confronti avrà il diritto di accedere ai Suoi dati personali interessati e il diritto di rettifica, cancellazione e limitazione del trattamento, il diritto di opporsi al trattamento e alla portabilità dei dati.

Il trattamento dei Suoi dati è necessario ai fini di elaborazione della garanzia; senza questi dati necessari, non potremmo procedere ad elaborare la garanzia.

# Arrivare all'obiettivo in modo veloce e semplice grazie ai codici QR

Non importa se siete alla ricerca di **informazioni relative a prodotti, pezzi di ricambio o accessori**, se cercate **garanzie dei produttori** o **centri di assistenza** o se desiderate vedere comodamente un **video-tutorial** – grazie ai nostri codici QR riuscirete ad arrivare in modo semplicissimo al vostro obiettivo.

## Cosa sono i codici QR?

I codici QR (QR = Quick Response) sono codici grafici acquisibili mediante la fotocamera di uno smartphone e che contengono per esempio un link ad un sito internet o dati di contatto.

**Il vostro vantaggio:** non si necessita più di dover digitare faticosamente indirizzi internet o dati di contatto!

## Ecco come si fa

Per poter acquisire il codice QR si necessita semplicemente di uno smartphone, aver installato un software che legga i codici QR e di un collegamento internet.\*

Software che leggono i codici QR sono disponibili nello App Store del vostro smartphone e in genere sono gratuiti.

## Provate ora

Basta acquisire con il vostro smartphone il seguente codice QR per ottenere ulteriori informazioni relative al vostro prodotto ALDI.\*

## Il portale di assistenza ALDI

Tutte le suddette informazioni sono disponibili anche in internet nel portale di assistenza ALDI all'indirizzo [www.aldi-service.ch](http://www.aldi-service.ch).



\*Eseguendo il lettore di codici QR potrebbero generarsi costi a seconda della tariffa scelta con il vostro operatore mobile a seguito del collegamento ad internet.



**Vertrieben durch: | Commercialisé par: |  
Commercializzato da:**

monolith GmbH  
Maxstrasse 16  
45127 Essen  
GERMANY

**KUNDENDIENST • SERVICE APRÈS-VENTE  
ASSISTENZA POST-VENDITA** 810513



DE: 00 800 78 77 23 68  
FR/IT: 043 50 80 163  
DE: [service@protel-service.com](mailto:service@protel-service.com)  
FR/IT: [protel@sertronics.com](mailto:protel@sertronics.com)

MODELL / MODÈLE / MODELLO:  
PM 600

12/2021

**3**

**JAHRE GARANTIE  
ANS GARANTIE  
ANNI GARANZIA**