

INHALTSVERZEICHNIS

Lieferumfang	1	Benutzung	6
Auf einen Blick	1	Tipps	8
Symbole	2	Grundrezepte	8
Signalwörter	2	Reinigung und Aufbewahrung	9
Bestimmungsgemäßer Gebrauch	3	Problembehebung	9
Sicherheitshinweise	3	Entsorgung	10
Vor dem ersten Gebrauch	5	Technische Daten	10
Zubehör	5		
Aufbauen	6		

LIEFERUMFANG

(Bild A)

- 1 Nudelmaschine 1 x
- 2 Mix-Behälter 1 x
- 3 Förderschnecke 1 x
- 4 Messbecher Wasser (200 ml) 1 x
- 5 Schneckengehäuse 1 x
- 6 Feststellmutter 1 x
- 7 Teigtaschenform 1 x
- 8 Schaber 1 x
- 9 Formscheiben 7 x
- 10 Zubehörschublade 1 x
- 11 Messbecher Mehl (250 g) 1 x
- 12 Knethaken 1 x
- 13 Deckel 1 x

Gebrauchsanleitung 1 x

Den Lieferumfang auf Vollständigkeit und die Bestandteile auf Transportschäden überprüfen. Bei Schäden nicht verwenden, sondern den Kundenservice kontaktieren.

Eventuelle Folien, Aufkleber oder Transportschutz vom Gerät abnehmen.

Niemals das Typenschild und eventuelle Warnhinweise entfernen!

AUF EINEN BLICK

(Bild B – Bedienfeld)

- 14 Display
- 15 Taste **+** – Zeit erhöhen
- 16 Taste **Ausgeben** inkl. Kontrollleuchte
- 17 Tasten **Menge** (1, 2 oder 3 Messbecher (CUP) Mehl) inkl. Kontrollleuchten
- 18 **START / CANCEL** – Gerät ein- / ausschalten und Vorgang starten
- 19 Taste **Kneten** inkl. Kontrollleuchte
- 20 Taste **–** – Zeit verringern

Legendennummern werden folgendermaßen dargestellt: (1)

Bildverweise werden folgendermaßen dargestellt: (Bild C)

Tastenbezeichnungen werden folgendermaßen dargestellt: **Menge**

Displayanzeigen werden folgendermaßen dargestellt: **ON**

Liebe Kundin, lieber Kunde,

wir freuen uns, dass du dich für den **MAXXMEE Pastamaker** entschieden hast. Damit lassen sich frische Nudeln ganz einfach und schnell zubereiten. Das Mixen und Ausgeben des Teigs erfolgt automatisch – einfach einstellbar über das digitale Bedienfeld. Versuche dich an sieben verschiedenen Varianten: Spaghetti, Penne, Lasagne, Engelshaar, Tagliatelle, Pappardelle und Fettuccine.

Solltest du Fragen zum Gerät sowie zu Ersatz- / Zubehörteilen haben, kontaktiere den Kundenservice über unsere Website: **www.dspro.de/kundenservice**

Wir wünschen dir viel Freude an deinem **MAXXMEE Pastamaker**.

Informationen zur Gebrauchsanleitung

Lies vor dem ersten Gebrauch des Gerätes diese Gebrauchsanleitung sorgfältig durch und bewahre sie für spätere Fragen und weitere Nutzer auf. Sie ist ein Bestandteil des Gerätes. Hersteller und Importeur übernehmen keine Haftung, wenn die Angaben in dieser Gebrauchsanleitung nicht beachtet werden.



WICHTIGE HINWEISE! UNBEDINGT AUFBEWAHREN!

SYMBOLE

Gefahrenzeichen: Diese Symbole zeigen mögliche Gefahren an.



Die dazugehörigen Sicherheitshinweise aufmerksam lesen und befolgen.



Ergänzende Informationen



Gebrauchsanleitung vor Benutzung lesen!



Für Lebensmittel geeignet.



Wechselspannung

SIGNALWÖRTER

Signalwörter bezeichnen Gefährdungen bei Nichtbeachtung der dazugehörigen Hinweise.

GEFAHR – hohes Risiko, hat schwere Verletzung oder Tod zur Folge

WARNUNG – mittleres Risiko, kann schwere Verletzung oder Tod zur Folge haben

VORSICHT – niedriges Risiko, kann geringfügige oder mäßige Verletzung zur Folge haben

HINWEIS – kann Risiko von Sachschäden zur Folge haben

BESTIMMUNGSGEMÄßER GEBRAUCH

- Dieses Gerät ist bestimmt zum Herstellen von Nudelteig und frischen Nudeln.
- Das Gerät ist **nicht** zum Zerkleinern von Lebensmitteln jeglicher Art geeignet!
- Das Gerät ist ausschließlich für den privaten Gebrauch bestimmt, nicht für eine gewerbliche oder haushaltsähnliche Nutzung, z. B. in Hotels, Frühstückspensionen, Büros, Mitarbeiterküchen o. Ä.
- Das Gerät nur für den angegebenen Zweck und nur wie in der Gebrauchsanleitung beschrieben nutzen. Jede weitere Verwendung gilt als bestimmungswidrig. Falsche Bedienung und unsachgemäße Behandlung können zu Störungen am Gerät und zu Verletzungen des Benutzers führen.
- Von der Gewährleistung ausgeschlossen sind alle Mängel, die durch unsachgemäße Behandlung, Beschädigung oder Reparaturversuche entstehen. Dies gilt auch für den normalen Verschleiß.

SICHERHEITSHINWEISE



WARNUNG: Alle Sicherheitshinweise, Anweisungen, Bilderungen und technischen Daten, mit denen dieses

Gerät versehen ist, beachten. Versäumnisse bei der Einhaltung der Sicherheitshinweise und Anweisungen können elektrischen Schlag, Brand und/oder Verletzungen verursachen.

- Das Gerät darf nicht von **Kindern** benutzt werden. Das Gerät und seine Anschlussleitung sind von Kindern fernzuhalten.
- Dieses Gerät kann von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- Kinder dürfen **nicht** mit dem Gerät spielen.
- Vor dem Auswechseln von Zubehör oder Zusatzteilen, die im Betrieb bewegt werden, muss das Gerät ausgeschaltet und vom Netz getrennt werden.
- Das Gerät ist bei nicht vorhandener Aufsicht und vor dem Zusammenbau, dem Auseinandernehmen oder Reinigen stets vom Netz zu trennen.
- Keine Veränderungen am Gerät vornehmen. Die Anschlussleitung darf nicht selbst ausgetauscht werden. Wenn das

Gerät oder die Anschlussleitung beschädigt sind, müssen sie durch den Hersteller, Kundenservice oder eine ähnlich qualifizierte Person (z. B. Fachwerkstatt) ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.

- Unbedingt die Hinweise im Kapitel „Reinigung und Aufbewahrung“ beachten.



GEFAHR – Stromschlaggefahr

- Das Gerät nur in geschlossenen Räumen verwenden und lagern. Das Gerät nicht in Räumen mit hoher Luftfeuchtigkeit betreiben oder lagern.
- Das Gerät und die Anschlussleitung niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten eintauchen und sicherstellen, dass diese nicht in Wasser fallen oder nass werden können.
- Sollte das Gerät ins Wasser fallen während es an das Stromnetz angeschlossen ist, sofort den Netzstecker aus der Steckdose ziehen. **Erst danach** das Gerät aus dem Wasser herausholen. Niemals versuchen, es aus dem Wasser zu ziehen, während es an das Stromnetz angeschlossen ist!
- Sollte das Gerät ins Wasser oder andere Flüssigkeiten gefallen sein, nicht verwenden. Vor erneuter Inbetriebnahme durch den Hersteller, Kundenservice oder autorisierte Fachhändler prüfen lassen, um eventuelle Gefährdungen zu vermeiden.
- Das Gerät und die Anschlussleitung niemals mit feuchten Händen berühren, wenn sie an das Stromnetz angeschlossen sind.



WARNUNG – Verletzungsgefahr

- Das Verpackungsmaterial von Kindern und Tieren fernhalten. Es besteht Erstickungsgefahr.
- Kleidung, Schmuck, Haare, Hände und andere Körperteile vom Gerät

fernhalten, damit sich nichts in drehenden Geräteteilen verfangen kann.

- Die Anschlussleitung so verlegen, dass sie keine Stolpergefahr darstellt. Die Anschlussleitung darf nicht von der Aufstellfläche herabhängen, um ein Herunterreißen des Gerätes zu verhindern.
- Das Gerät nicht während des Betriebes bewegen. Auf ausreichende Standfestigkeit achten.



WARNUNG – Brandgefahr

- Das Gerät nicht in der Nähe von brennbarem Material betreiben.
- Das Gerät während des Betriebes nicht abdecken.
- Keine brennbaren Materialien (z. B. Pappe, Kunststoff, Papier oder Kerzen) auf oder in das Gerät legen.
- Keine Gegenstände in die Geräteöffnungen stecken und sicherstellen, dass sie stets frei von Schmutz oder sonstigen Verstopfungen sind.

HINWEIS – Risiko von Material- und Sachschäden

- Das Gerät nur an eine vorschriftsmäßig installierte Steckdose anschließen. Die Steckdose muss auch nach dem Anschließen gut zugänglich sein, damit die Netzverbindung schnell getrennt werden kann. Die Netzspannung muss mit den technischen Daten des Gerätes übereinstimmen.

- Nur Original-Zubehörteile des Herstellers verwenden, um die Funktionsweise des Gerätes nicht zu beeinträchtigen und eventuelle Schäden zu verhindern.
- Das Gerät ausschalten und den Netzstecker aus der Steckdose ziehen, wenn während des Betriebes ein Fehler auftritt oder vor einem Gewitter.
- Immer am Netzstecker und nie am Netzkabel ziehen, um das Gerät vom Stromnetz zu trennen.
- Das Gerät nicht an der Anschlussleitung tragen oder ziehen.
- Die Anschlussleitung so verlegen, dass sie nicht gequetscht oder geknickt wird und nicht mit heißen Flächen in Berührung kommt.
- Das Gerät vor Hitze, offenem Feuer, direkter Sonneneinstrahlung, extremen Temperaturen, Feuchtigkeit und Stößen schützen.
- Das Gerät an einem trockenen Platz bei Temperaturen zwischen 0 und 40 °C außerhalb der Reichweite von Kindern und Tieren aufbewahren.
- Keine schweren Gegenstände auf das Gerät oder die Anschlussleitung legen oder stellen.

VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

Das Gerät kann mit Produktionsrückständen behaftet sein. Um gesundheitliche Beeinträchtigungen zu vermeiden, die Zubehörteile gründlich vor dem ersten Gebrauch reinigen (siehe „Reinigung und Aufbewahrung“).

ZUBEHÖR

Messbecher Mehl

Der Messbecher Mehl (11) fasst 250 g Mehl, wenn er vollständig gefüllt und mit dem Schaber (8) glatt abgestrichen wurde.

Ein Messbecher Mehl ergibt ca. 1 – 2 Portionen Nudeln.

In den Mix-Behälter (2) passen maximal 3 Füllungen (max. 750 g Mehl)

Messbecher Wasser

Der Messbecher Wasser (4) fasst 200 ml, bis zur Markierung.

Die Wassermenge, die für den Nudelteig benötigt wird, errechnet sich nach der verwendeten Mehl- bzw. Teigmenge. Dafür unbedingt die Hinweise im Kapitel „Gundrezepte“ beachten.

Formscheiben

Im Lieferumfang finden sich sieben verschiedene Formscheiben (9). Diese sind für die gängigsten Nudelsorten geeignet. Das Bild D zeigt, welche Formscheibe welche Nudelsorte ergibt.



Die Formscheibe für Lasagne besteht aus zwei Teilen! Beim Einsetzen beachten, dass beide korrekt ineinander sitzen.

Schaber

Mit dem Schaber (8) lassen sich sowohl die Formscheiben (9) als auch der Knethaken (12) und der Mix-Behälter (2) problemlos und schnell reinigen (siehe Kapitel „Reinigung und Aufbewahrung“).

Beachten!

- Mit den beiden Spitzen vorsichtig umgehen. Es besteht Verletzungsgefahr bei unvorsichtigem Verhalten!

AUFBAUEN

Beachten!

- Vor dem Auswechseln von Zubehör den Netzstecker aus der Steckdose ziehen, um ein versehentliches Einschalten des Gerätes zu vermeiden!

Die Nudelmaschine (1) auf eine Küchenzeile oder eine andere trockene, ebene und stabile Fläche stellen.

Bild C

- 1** Den Knethaken (12) in den Mix-Behälter (2) einsetzen. Dabei darauf achten, dass die Motorwelle durch das kleine Loch im Mix-Behälter gesteckt wird.
- 2** Den Mix-Behälter in die Nudelmaschine einsetzen. Die Motorwelle des Knethakens muss in die Aufnahme in der Nudelmaschine gesteckt werden, bei Bedarf ein wenig drehen.
- 3** Das Schneckengehäuse (5) in den Mix-Behälter stecken. Dabei darauf achten, dass die Rastnase nach oben zeigt und in die entsprechende Aussparung im Mix-Behälter gesteckt wird.
- 4** Die Förderschnecke (3) mit dem langen, schmalen Ende voran durch das Schneckengehäuse in den Knethaken stecken.
- 5** Die für die gewünschte Verarbeitung benötigte Formscheibe (9) (siehe Kapitel „Zubehör“) aufsetzen. Sie muss spürbar einrasten.
- 6** Die Feststellmutter (6) aufsetzen und im Uhrzeigersinn festdrehen.
- 7** Die Zubehörschublade (10) in die Nudelmaschine einschieben.
- 8** Den Deckel (13) auf den Mix-Behälter aufsetzen. Dabei darauf achten, dass die Rastnasen am Deckel

zuerst in die entsprechenden Aussparungen an der Nudelmaschine eingesetzt werden müssen.

Dann kann der Deckel heruntergeklappt werden. Er muss spür- und hörbar einrasten.



Das Gerät arbeitet nicht, wenn der Deckel nicht korrekt eingesetzt und geschlossen ist!

BENUTZUNG

Beachten!

- Das Gerät nur verwenden, wenn es komplett zusammengebaut wurde! Darauf achten, dass alle Zubehöerteile korrekt eingesetzt sind.
- Nicht versuchen, Teig mit Gewalt in den Mix-Behälter zu pressen, dies kann das Gerät beschädigen!
- Die verwendeten Zubehöerteile nach jedem Gebrauch reinigen (siehe „Reinigung und Aufbewahrung“).
- Das Gerät ist mit einem Überlastschutz ausgestattet, bei Überlastung schaltet sich das Gerät ab. In diesem Fall den Netzstecker aus der Steckdose ziehen und das Gerät 5 – 10 Minuten abkühlen lassen. Danach ist es wieder einsatzbereit.

Das Gerät verfügt über drei voreingestellte Programme, einstellbar über die Tasten **Menge (17)**:

1 CUP – ideal für 250 g Mehl und 60 ml Wasser

2 CUPS – ideal für 500 g Mehl und 120 ml Wasser

3 CUPS – ideal für 750 g Mehl und 180 ml Wasser

Zusätzlich kann man über die zwei individuell einstellbaren Funktionen (Taste **Kneten (19)** und Taste **Ausgeben (16)**) die Knet- und Ausgabezeit einstellen – dies

ist ideal, wenn man eigene Rezepte ausprobieren möchte.

Die verschiedenen Möglichkeiten werden im Folgenden erklärt:

Gerät vorbereiten

1. Sicherstellen, dass das Gerät vollständig zusammengebaut ist (siehe Kapitel „Aufbauen“).
2. Den Deckel (13) öffnen, indem die kleine Lasche nach oben gedrückt wird.
3. Die gewünschte Menge an Mehl mithilfe des Messbechers (11) in den Mix-Behälter (2) geben (siehe Kapitel „Grundrezepte“).



Maximal 750 Gramm Mehl in den Mix-Behälter geben. Zu viel Inhalt kann das Gerät beschädigen.

4. Den Deckel wieder aufsetzen (siehe Kapitel „Aufbauen“).
5. Die Anschlussleitung vollständig auseinanderwickeln und den Gerätestecker an die Anschlussbuchse an der Nudelmaschine (1) und den Netzstecker an eine Steckdose anschließen. Alle Kontrollleuchten und das Display (14) leuchten einmal kurz auf. Es ertönt ein Signalton.
6. Einen Teller oder eine Schüssel vor das Gerät stellen, auf dem die Nudeln aufgefangen werden.
7. Die Taste **START / CANCEL** (18) drücken. Auf dem Display erscheint **ON**.

Voreingestellte Programme

8. Je nach Mehlmenge, die entsprechende Taste **Menge** drücken. Die Kontrollleuchte dieser Taste blinkt.
9. Erneut die Taste **START / CANCEL** drücken. Das Gerät beginnt mit dem Knetvorgang. Auf dem Display wird die verbleibende Zeit angezeigt. Es leuchtet nur die Kontrollleuchte in der entsprechenden Taste **Menge**.

10. Langsam die entsprechende Menge an Wasser mithilfe des Messbechers (4) in die Vertiefung im Deckel geben (siehe Kapitel „Grundrezepte“).

Wenn der Knetvorgang abgeschlossen ist, wird die Pasta automatisch durch die Formscheibe ausgegeben. Ist der Teig vollständig ausgegeben, ertönt ein Signalton, im Display (14) erscheint **OFF** und das Gerät schaltet in den Standby-Modus.



Der Vorgang kann jederzeit unterbrochen werden, indem die Taste **START / CANCEL** gedrückt wird.

Kneten

8. Die Taste **Kneten** (19) drücken. Die Kontrollleuchte in der Taste blinkt.
9. Die gewünschte Zeit mit den Tasten **+** (15) und **-** (20) einstellen (1 – 30 Minuten).
10. Die Taste **START / CANCEL** (18) drücken. Das Gerät beginnt mit dem Knetvorgang. Auf dem Display (14) wird die verbleibende Zeit angezeigt. Es leuchtet nur die Kontrollleuchte in der Taste **Kneten**.
11. Wenn der Knetvorgang abgeschlossen ist, ertönt ein Signalton, im Display (14) erscheint **OFF** und das Gerät schaltet in den Standby-Modus.

Ausgeben

12. Die Taste **Ausgeben** (16) drücken. Die Kontrollleuchte in der Taste blinkt.
13. Die gewünschte Zeit mit den Tasten **+** (15) und **-** (20) einstellen (1 – 30 Minuten).
14. Die Taste **START / CANCEL** (18) drücken. Das Gerät beginnt mit dem Ausgeben der Nudeln. Auf dem Display (14) wird die verbleibende Zeit angezeigt. Es leuchtet nur die Kontrollleuchte in der Taste **Ausgeben**.

15. Wenn die Zeit abgelaufen ist, ertönt ein Signalton, im Display (14) erscheint **OFF** und das Gerät schaltet in den Standby-Modus.

Nach Ende der Zubereitung



Ist nach Beendigung eines der voreingestellten Programme noch Teig im Mix-Behälter (2), die Taste **Ausgeben** (16) drücken. Das Gerät schaltet sich erneut für 4 Minuten ein und gibt den Restteig aus.

16. Das Gerät ausschalten, indem die Taste **START / CANCEL** (18) für ca. 3 Sekunden gedrückt wird.



Nach einem Vorgang sollte das Gerät ca. 10 – 20 Minuten abkühlen, bevor ein neuer Vorgang gestartet wird.

17. Den Netzstecker aus der Steckdose ziehen und das Gerät sowie alle Zubehörteile gründlich reinigen (siehe Kapitel „Reinigung und Aufbewahrung“).

TIPPS

- Bei der Herstellung von größeren Mengen, die frische Pasta zum Zwischenlagern auf ein Trockengestell o. Ä. hängen, damit sie nicht aneinander festklebt.
- Frische Pasta kann auch für ca. 2 Tage im Kühlschrank aufbewahrt werden, bevor sie gekocht wird. Sie sollte dafür gut abgetrocknet sein.
- Etwas Mehl auf der Pasta verhindert Festkleben.
- Dünne Pasta (Engelshaar, Spaghetti) benötigt nur etwa. 4 – 5 Minuten Kochzeit.
- Dicke Pasta (Linguini, Lasagneplatten) benötigt nur etwa 6 – 8 Minuten Kochzeit.
- Die Formscheiben (9) lassen sich am besten reinigen, wenn der Teig ein wenig angetrocknet ist. Schneller geht das, wenn man sie kurz in das Gefrierfach legt.

GRUNDREZEPTE

Generell gilt: Der Teig darf nicht zu flüssig und nicht zu klebrig werden. Ein trockener, krümeliger Teig ist ideal.

Grundrezept Nudeln aus Mehl und Wasser

Für die Verwendung der Tasten **Menge** (17) gilt:

1 CUP – ideal für 250 g Mehl und 60 ml Wasser

2 CUPS – ideal für 500 g Mehl und 120 ml Wasser

3 CUPS – ideal für 750 g Mehl und 180 ml Wasser

Bei Anpassung der Mehlmenge, muss die Wassermenge entsprechend angepasst werden, und es sollten die individuell einstellbaren Programme **Kneten** (19) und **Ausgeben** (16) genutzt werden.

Grundrezept Hartweizen-Nudeln

Für 2 Portionen

220 g Hartweizengrieß

100 ml Wasser

Grundrezept Nudelteig mit Ei

Für ca. 2 Portionen

200 g Hartweizengrieß

50 g Weichweizengrieß

62 g Buchweizenmehl

1 Prise Salz

2 Eier

10 ml Wasser

Beachten!

- Wenn Ei mit in den Teig gegeben wird, muss dieses gründlich mit dem Wasser vermischt sein und zusammen mit diesem zum Mehl gegeben werden. Nicht einzeln in das Mehl geben.

REINIGUNG UND AUFBEWAHRUNG

Beachten!

- Zum Reinigen keine ätzenden oder scheuernden Reinigungsmittel verwenden. Diese können die Oberfläche beschädigen.
1. Das Gerät in umgekehrter Reihenfolge auseinanderbauen (siehe „Aufbauen“).
 2. Eventuelle Lebensmittelreste ggf. mithilfe der langen Seiten des Schabers (8) aus dem Mix-Behälter (2) und vom Knethaken (12) entfernen. Teigreste in den Formscheiben (9) können mit den kleinen Spitzen am Schaber entfernt werden.
 3. Alle benutzten Teile (außer der Nudelmaschine (1)!) mit warmem Wasser und Spülmittel reinigen.
 4. Anschließend alle Teile gründlich abtrocknen.
 5. Die Nudelmaschine bei Bedarf mit einem feuchten Tuch abwischen.
 6. Alles an einem sauberen, trockenen, für Kinder und Tiere unzugänglichen Ort aufbewahren.
 7. Die kleinen Zubehörteile können in der Zubehörschublade (10) aufbewahrt werden.

PROBLEMBEHEBUNG

Sollte das Gerät nicht ordnungsgemäß funktionieren, überprüfen, ob ein Problem selbst behoben werden kann. Lässt sich mit den nachfolgenden Schritten das Problem nicht lösen, den Kundenservice kontaktieren.



Nicht versuchen, ein elektrisches Gerät selbst zu reparieren!

Das Gerät funktioniert nicht.

Die Verbindung zwischen Gerätestecker und Anschlussbuchse am Gerät ist nicht korrekt.

- Den Sitz korrigieren.

Der Netzstecker steckt nicht richtig in der Steckdose.

- Den Sitz des Netzsteckers korrigieren.

Die Steckdose ist defekt.

- Eine andere Steckdose ausprobieren.

Es ist keine Netzspannung vorhanden.

- Die Sicherung des elektrischen Verteilers (Sicherungskasten) überprüfen.

Das Gerät schaltet sich selbsttätig aus.

Das Gerät ist überlastet.

- Das Gerät ausschalten und den Netzstecker aus der Steckdose ziehen. Das Gerät ca. 5 – 10 Minuten abkühlen lassen. Danach erneut in Betrieb nehmen.

Fehlermeldung E1

Der Teig ist zu trocken bzw. der Knethaken (12) ist blockiert

- Mehr Wasser hinzufügen. Und noch ca. 2 Minuten weiter kneten lassen.
- Den Fremdkörper entfernen.

Fehlermeldung E2

Das Gerät ist überlastet.

- Das Gerät ausschalten und den Netzstecker aus der Steckdose

ziehen. Das Gerät ca. 5 – 10 Minuten abkühlen lassen. Danach erneut in Betrieb nehmen.

Fehlermeldung E3

Das Bedienfeld ist beschädigt.

- Diese Reparatur muss von einem Fachmann vorgenommen werden. Den Kundenservice kontaktieren.

Während des Gebrauchs lässt sich ein unangenehmer Geruch feststellen.

Das Gerät wird zum ersten Mal verwendet. Es befinden sich Produktionsrückstände im/am Gerät. Dies ist normal und tritt später nicht mehr auf.

ENTSORGUNG



Das Verpackungsmaterial umweltgerecht entsorgen und der Wertstoffsammlung zuführen.



Dieses Gerät unterliegt der europäischen Richtlinie 2012/19/EU für Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE). Dieses Gerät nicht als normalen Hausmüll, sondern umweltgerecht über einen behördlich zugelassenen Entsorgungsbetrieb entsorgen.

TECHNISCHE DATEN

Artikelnummer:	08608
Modellnummer:	PN310
Spannungsversorgung:	220 – 240V~ 50 Hz
Motorleistung:	260 W
Schutzklasse:	I
ID Gebrauchsanleitung:	Z 08608 M DS V1 0521 uh



LIST OF CONTENTS

Items Supplied 11

At A Glance 11

Symbols 12

Signal Words 12

Intended Use 13

Safety Notices 13

Before Initial Use 15

Accessories 15

Setting Up 15

Use 16

Tips 17

Basic Recipes 18

Cleaning and Storage 18

Disposal 18

Troubleshooting 19

Technical Data 19

ITEMS SUPPLIED

(Picture A)

- 1 Pasta machine 1 x
- 2 Mixing container 1 x
- 3 Screw conveyor 1 x
- 4 Water measuring cup (200 ml) 1 x
- 5 Screw housing 1 x
- 6 Locking nut 1 x
- 7 Dumpling mould 1 x
- 8 Scraper 1 x
- 9 Shaping discs 7 x
- 10 Accessory drawer 1 x
- 11 Flour measuring cup (250 g) 1 x
- 12 Dough hook 1 x
- 13 Lid 1 x

Operating instructions 1 x

Check the items supplied for completeness and the components for transport damage. If you find any damage, do not use the device but contact our customer service department.

Remove any possible films, stickers or transport protection from the device.

Never remove the rating plate and any possible warnings!

AT A GLANCE

(Picture B – Control Panel)

- 14 Display
- 15 **+** button – Increase time
- 16 **Dispense** button incl. control lamp
- 17 **Quantity** buttons (1, 2 or 3 measuring cups of flour) incl. control lamps
- 18 **START / CANCEL** – Switch device on / off and start process
- 19 **Knead** button incl. control lamp
- 20 **–** button – Decrease time

Key numbers are shown as follows: (1)

Picture references are shown as follows:

(Picture C)

Button designations are shown as follows:

Quantity

Displays are shown as follows: **ON**

Dear Customer,

We are delighted that you have chosen the MAXXMEE pasta maker.

You can use it to make fresh pasta very easily and quickly. The dough is mixed and dispensed automatically – this is easy to set on the digital control panel. Try out seven different variants: spaghetti, penne, lasagne, angel hair, tagliatelle, pappardelle and fettuccine.

If you have any questions about the device and about spare parts/accessories, contact the customer service department via our website: www.dspro.de/kundenservice

We hope you have a lot of fun with your MAXXMEE pasta maker.

Information About the Operating Instructions

Before using the device for the first time, please read through these operating instructions carefully and keep them for future reference and other users. They form an integral part of the device. The manufacturer and importer do not accept any liability if the information in these operating instructions is not complied with.

**IMPORTANT NOTICES!
PLEASE KEEP FOR REFERENCE!****SYMBOLS**

Danger symbols: These symbols indicate possible dangers. Read the associated safety notices carefully and follow them.



Supplementary information



Read the operating instructions before use!



Suitable for use with food.



AC voltage

SIGNAL WORDS

Signal words indicate hazards if the associated notices are not followed.

DANGER – high risk, results in serious injury or death

WARNING – medium risk, may result in serious injury or death

CAUTION – low risk, may result in minor or moderate injury

NOTICE – may result in risk of damage to material

INTENDED USE

- This device is intended to be used for making pasta dough and fresh pasta.
- The device is **not** suitable for chopping up any kind of food!
- The device is for personal use only and is not intended for commercial or domestic-like applications, e.g. in hotels, bed and breakfasts, offices, staff kitchens or similar places.
- Use the device only for the specified purpose and as described in the operating instructions. Any other use is deemed to be improper. Incorrect operation and incorrect handling may cause faults with the device and cause injury to the user.
- The warranty does not cover faults caused by incorrect handling, damage or attempted repairs. The same applies to normal wear and tear.

SAFETY NOTICES



WARNING: Note all safety notices, instructions, illustrations and technical data provided with this device.

Failure to follow the safety notices and instructions may result in electric shock, fire and / or injuries.

- The device must not be used by **children**. The device and its connecting cable must be kept away from children.
- This device may be used by people with reduced physical, sensory or mental abilities or a lack of experience and/or knowledge if they are supervised or have received instruction on how to use the device safely and have understood the dangers resulting from failure to comply with the relevant safety precautions.
- Children must **not** play with the device.
- The device must be switched off and disconnected from the mains power before replacing accessories or additional parts that move during operation.
- The device must always be disconnected from the mains power when it is left unattended and before it is assembled, disassembled or cleaned.
- Do not make any modifications to the device. Do not replace the connecting cable yourself. If the device or the connecting cable are damaged, they must be replaced by the manufacturer, customer service department or a similarly qualified person (e.g. specialist workshop) in order to avoid any hazards.

- It is essential to follow the instructions in the “Cleaning and Storage” chapter.



DANGER – Danger of Electric Shock

- Use and store the device only in closed rooms. Do not operate or store the device in rooms with high humidity.
- Never immerse the device and the connecting cable in water or other liquids and ensure that they cannot fall into water or become wet.
- If the device falls into water while it is connected to the mains power, pull the mains plug out of the plug socket immediately. **Only after this** should you retrieve the device from the water. Never attempt to pull it out of the water while it is connected to the mains power!
- If the device has fallen into water or other liquids, do not use it. Before using it again, have it checked by the manufacturer, customer service department or an authorised distributor in order to avoid possible hazards.
- Never touch the device and the connecting cable with wet hands when they are connected to the mains power.



WARNING – Danger of Injury

- Keep the packaging material away from children and animals. There is a danger of suffocation.
- Keep clothing, jewellery, hair, hands and other body parts away from the device so that nothing can get caught in rotating device parts.
- Lay the connecting cable in such a way that it does not present a trip hazard. The connecting cable may not hang down from the surface on which the

device is placed in order to prevent the device from being pulled down.

- Do not move the device during operation. Ensure sufficient stability.



WARNING – Danger of Fire

- Do not operate the device in the vicinity of combustible material.
- Do not cover the device during operation.
- Do not place any combustible materials (e.g. cardboard, plastic, paper or candles) on or in the device.
- Do not stick any objects into the device openings and make sure that they are always kept free of dirt or other blockages.

NOTICE – Risk of Damage to Material and Property

- Only connect the device to a plug socket that is properly installed. The plug socket must also be readily accessible after connection so that the connection to the mains can quickly be isolated. The mains voltage must match the technical data of the device.
- Use only original accessories from the manufacturer in order to guarantee that there is no interference that may prevent the device from working and to avoid possible damage.
- Switch off the device and pull the mains plug out of the plug socket if an error occurs during operation or before a thunderstorm.
- Always pull the mains plug and never the mains cable to disconnect the device from the mains power.
- Do not carry or pull the device by the connecting cable.
- Lay the connecting cable in such a way that it does not become

squashed or bent and does not come into contact with hot surfaces.

- Protect the device from heat, naked flames, direct sunlight, extreme temperatures, moisture and collisions.
- Store the device in a dry place at temperatures of between 0 and 40°C out of the reach of children and animals.
- Do not lay or place any heavy objects on the device or the connecting cable.

BEFORE INITIAL USE

There may still be some production residues on the device. To avoid harmful effects to your health, clean all accessories thoroughly before you first use them (see "Cleaning and Storage").

ACCESSORIES

Flour Measuring Cup

The flour measuring cup (11) holds 250 g of flour when it is completely filled and has been smoothed off with the scraper (8).

One flour measuring cup produces around 1 – 2 portions of pasta.

The mixing container (2) will hold no more than 3 full cups (max. 750 g of flour)

Water Measuring Cup

The water measuring cup (4) holds 200 ml, up to the mark.

The quantity of water required for the pasta dough is calculated according to the quantity of flour or dough that is used. It is essential to follow the instructions in the "Basic Recipes" chapter.

Shaping Discs

The items supplied include seven different shaping discs (9). They can be used to produce the most common types of pasta. **Picture D** shows which shaping disc produces which type of pasta.



The shaping disc for lasagne consists of two parts! When you insert them, make sure that they are both fitted together correctly.

Scraper

The scraper (8) allows both the shaping discs (9) and the dough hook (12) and the mixing container (2) to be cleaned quickly and easily (see the "Cleaning and Storage" chapter).

Please Note!

- Be careful with the two spikes. There is a risk of injury if you do not take care!

SETTING UP

Please Note!

- Pull the mains plug from the plug socket before swapping accessories to prevent the device from being switched on accidentally!

Place the pasta machine (1) on a kitchen unit or another dry, flat and stable surface.

Picture C

- 1** Insert the dough hook (12) into the mixing container (2). When you do this, make sure that the motor shaft is placed through the small hole in the mixing container.
- 2** Insert the mixing container into the pasta machine. The motor shaft of the dough hook must be placed into the mount in the pasta machine; twist it a little if necessary.
- 3** Place the screw housing (5) into the mixing container. When you do this, make sure that the locking lug points upwards and is plugged into the corresponding recess in the mixing container.

- 4** Place the screw conveyor (3) with the long, narrow end first through the screw housing into the dough hook.
- 5** Place on the shaping disc (9) which is needed to create the pasta you want (see the "Accessories" chapter). You must feel it engage.
- 6** Place on the locking nut (6) and twist it clockwise to secure it.
- 7** Slide the accessory drawer (10) into the pasta machine.
- 8** Place the lid (13) on the mixing container. When you do this, note that the locking lugs on the lid must first be inserted into the corresponding recesses on the pasta machine. Then the lid can be flipped down. You must hear and feel it engage.



The device will not work if the lid has not been inserted and closed correctly!

USE

Please Note!

- The device should only be used if it has been completely assembled! Make sure that all accessories are inserted correctly.
- Do not attempt to force dough into the mixing container; this may damage the device!
- Clean the used accessories after each use (see "Cleaning and Storage").
- The device is equipped with overload protection; the device switches off if it is overloaded. In this case, pull the mains plug out of the plug socket and allow the device to cool down for 5 – 10 minutes. It is then ready to be used again.

The device has three preset programmes which can be set using the **Quantity** buttons (17):

- 1 CUP** – ideal for 250 g of flour and 60 ml of water
- 2 CUPS** – ideal for 500 g of flour and 120 ml of water
- 3 CUPS** – ideal for 750 g of flour and 180 ml of water

In addition, you can use the two individually settable functions (**Knead** button (19) and **Dispense** button (16)) to set the kneading and dispensing time – this is ideal if you want to try out your own recipes.

The various possibilities are explained below:

Preparing the Device

1. Make sure that the device is fully assembled (see the "Setting Up" chapter).
2. Open the lid (13) by pushing up the small tab.
3. Use the measuring cup (11) to pour the quantity of flour you want into the mixing container (2) (see the "Basic Recipes" chapter).



Pour no more than 750 grams of flour into the mixing container. Too much content may damage the device.

4. Place the lid back on (see the "Setting Up" chapter).
5. Fully unwind the connecting cable and connect the device plug to the connecting socket on the pasta machine (1) and connect the mains plug to a plug socket. All control lamps and the display (14) light up briefly once. A beep is heard.
6. Place a plate or bowl on which the pasta can be collected in front of the device.
7. Press the **START / CANCEL** button (18). **ON** appears on the display.

Preset Programmes

8. Press the appropriate **Quantity** button depending on the quantity of flour. The control lamp for this button flashes.
9. Press the **START / CANCEL** button again. The device will start the kneading process. The remaining time is shown on the display. Only the control lamp in the appropriate **Quantity** button lights up.
10. Use the measuring cup (4) to slowly pour the appropriate quantity of water into the recess in the lid (see the "Basic Recipes" chapter).
11. When the kneading process has finished, the pasta is automatically dispensed through the shaping disc. Once all the dough has been dispensed, a beep is heard, the display (14) shows **OFF** and the device switches to standby mode.



The process can be interrupted at any time by pressing the **START / CANCEL** button.

Kneading

8. Press the **Knead** button (19). The control lamp in the button flashes.
9. Set the time you want using the buttons + (15) and – (20) (1 – 30 minutes).
10. Press the **START / CANCEL** button (18). The device will start the kneading process. The remaining time is shown on the display (14). Only the control lamp in the **Knead** button lights up.
12. Once the kneading process has finished, a beep is heard, the display (14) shows **OFF** and the device switches to standby mode.

Dispensing

13. Press the **Dispense** button (16). The control lamp in the button flashes.
14. Set the time you want using the buttons + (15) and – (20) (1 – 30 minutes).

15. Press the **START / CANCEL** button (18). The device starts dispensing the pasta. The remaining time is shown on the display (14). Only the control lamp in the **Dispense** button lights up.
16. Once the time has elapsed, a beep is heard, the display (14) shows **OFF** and the device switches to standby mode.

After the End of Preparation



If after the end of one of the preset programmes there is still dough in the mixing container (2), press the **Dispense** button (16). The device switches on again for 4 minutes and dispenses the rest of the dough.

17. Switch off the device by pressing the **START / CANCEL** button (18) for approx. 3 seconds.



After a process, the device should cool down for approx. 10 – 20 minutes before a new process is started.

18. Pull the mains plug out of the plug socket and thoroughly clean the device and all accessories (see the "Cleaning and Storage" chapter).

TIPS

- If you are making large quantities, temporarily store the fresh pasta by hanging it on a drying rack or similar place so the pasta does not stick together.
- Fresh pasta can also be stored in the fridge for around 2 days before it is cooked. It should be well dried for this purpose.
- A little flour on the pasta will prevent it from sticking together.
- Thin pasta (angel hair, spaghetti) only requires around 4 – 5 minutes of cooking.

- Thick pasta (linguini, lasagne sheets) requires just about 6 – 8 minutes of cooking.
- The shaping discs (9) are easiest to clean when the dough has dried on a little. This happens faster if they are briefly placed in the freezer compartment.

BASIC RECIPES

In general, the following applies: The dough must not be too runny or too sticky. A dry, crumbly dough is ideal.

Basic Recipe for Pasta Made From Flour and Water

The following applies when using the **Quantity** buttons (17):

- 1 CUP – ideal for 250 g of flour and 60 ml of water
- 2 CUPS – ideal for 500 g of flour and 120 ml of water
- 3 CUPS – ideal for 750 g of flour and 180 ml of water

If you adjust the quantity of flour, the quantity of water must be adjusted accordingly, and the individually settable programmes **Knead** (19) and **Dispense** (16) should be used.

Basic Recipe for Durum Wheat Pasta

For 2 portions

- 220 g of durum wheat semolina
- 100 ml of water

Basic Recipe for Pasta Dough with Egg

For approx. 2 portions

- 200 g of durum wheat semolina
- 50 g of common wheat semolina
- 62 g of buckwheat flour
- 1 pinch of salt
- 2 eggs
- 10 ml of water

Please Note!

- If egg is also added to the dough, it needs to be thoroughly mixed with

the water and then added together with the water to the flour. Do not add it to the flour on its own.

CLEANING AND STORAGE

Please Note!

- Do not use any corrosive or abrasive cleaning agents to clean the device. These may damage the surface.
1. Dismantle the device in the reverse order (see "Setting Up").
 2. Remove any food residues if necessary using the long sides of the scraper (8) from the mixing container (2) and the dough hook (12). Dough residues in the shaping discs (9) can be removed with the little spikes on the scraper.
 3. Clean all used parts (apart from the pasta machine (1)!) with warm water and detergent.
 4. Then dry all parts thoroughly.
 5. Wipe down the pasta machine with a damp cloth if necessary.
 6. Store everything in a clean, dry place that is not accessible to children and animals.
 7. The small accessories can be stored in the accessory drawer (10).

DISPOSAL



Dispose of the packaging material in an environmentally friendly manner so that it can be recycled.



This device is governed by the European Directive 2012/19/EU on waste electrical and electronic equipment (WEEE). Do not dispose of this device as normal domestic waste, but rather in an environmentally friendly manner via an officially approved waste disposal company.

TROUBLESHOOTING

If the device does not work properly, check whether you are able to rectify the problem yourself. If the problem cannot be solved with the steps below, contact the customer service department.



Do not attempt to repair an electrical device yourself!

The device does not work.

The connection between the device plug and connecting socket on the device is not correct.

- Correct the fit.

The mains plug is not inserted in the plug socket correctly.

- Correct the fit of the mains plug.

The plug socket is defective.

- Try another plug socket.

There is no mains voltage.

- Check the fuse of the electrical distributor (fuse box).

The device switches itself off automatically.

The device is overloaded.

- Switch off the device and pull the mains plug out of the plug socket. Allow the device to cool down for approx. 5 – 10 minutes. Then start operating it again.

Error message E1

The dough is too dry or the dough hook (12) is blocked.

- Add more water. And carry on kneading for another 2 minutes.
- Remove the foreign object.

Error message E2

The device is overloaded.

- Switch off the device and pull the mains plug out of the plug socket. Allow the device to cool down for approx. 5 – 10 minutes. Then start operating it again.

Error message E3

The control panel is damaged.

- This repair must be carried out by an expert. Contact the customer service department.

During use, an unpleasant smell is detected.

The device is being used for the first time. There are production residues in/on the device. This is normal and will not occur again later.

TECHNICAL DATA

Article number:	08608
Model number:	PN310
Voltage supply:	220 – 240V~ 50Hz
Motor power:	260W
Protection class:	I
ID of operating instructions:	Z 08608 M DS V1 0521 uh



SOMMAIRE

Composition	20	Utilisation	26
Aperçu général	20	Conseils	27
Symboles	21	Recettes de base	28
Mentions d'avertissement	21	Nettoyage et rangement	28
Utilisation conforme	22	Résolution des problèmes	29
Consignes de sécurité	22	Mise au rebut	30
Avant la première utilisation	24	Caractéristiques techniques	30
Accessoires	24		
Assemblage	25		

COMPOSITION

(Illustration A)

- 1 Machine à pâtes 1 x
- 2 Bac mélangeur 1 x
- 3 Vis sans fin 1 x
- 4 Bol mesureur pour l'eau (200 ml) 1 x
- 5 Carter de la vis sans fin 1 x
- 6 Écrou de blocage 1 x
- 7 Gabarit à raviolis 1 x
- 8 Racloir 1 x
- 9 Disques de gabarit 7 x
- 10 Tiroir à accessoires 1 x
- 11 Bol mesureur pour la farine (250 g) 1 x
- 12 Crochet de pétrissage 1 x
- 13 Couvercle 1 x

Mode d'emploi 1 x

S'assurer que l'ensemble livré est complet et que les composants ne présentent pas de dommages imputables au transport.

En cas de dommages, ne pas utiliser l'appareil et contacter le service après-vente.

Enlever de l'appareil les éventuels films protecteurs, adhésifs et protections de transport. **Ne jamais ôter la plaque signalétique de l'appareil ni les éven-**

tuelles mises en garde apposées.

APERÇU GÉNÉRAL

(Illustration B – Panneau de commande)

- 14 Affichage
- 15 Touche **+** – augmenter la durée
- 16 Touche **Sortie** avec témoin lumineux
- 17 Touches **Quantité** (1, 2 ou 3 bols mesureurs (CUP) de farine) avec témoins lumineux
- 18 **START / CANCEL** (démarrage / annulation) – marche / arrêt de l'appareil et démarrage de l'opération
- 19 Touche **Pétrissage** avec témoin lumineux
- 20 Touche **--** réduire la durée

Les numéros de légende sont représentés de la façon suivante : (1)

Les renvois aux illustrations sont représentés de la façon suivante : (illustration C)

Les descriptions de touches sont représentées de la façon suivante : **Quantité**

Les messages qui s'affichent sont représentés de la façon suivante : **ON (marche)**

Chère cliente, cher client,

Nous vous félicitons d'avoir fait l'acquisition du **Pasta Maker MAXXMEE**.

Cette machine vous permet de confectionner très simplement et très rapidement vos pâtes fraîches. Le pétrissage de la pâte et la sortie des pâtes s'effectuent automatiquement – il suffit de tout paramétrer sur le panneau de commande. Essayez les sept variantes qui vous sont proposées : spaghettis, penne, lasagnes, cheveux d'ange, tagliatelles, pappardelles et fettuccines.

Pour toute question concernant cet appareil et ses pièces de rechange et accessoires, veuillez contacter le service après-vente à partir de notre site Internet : www.dspro.de/kundenservice

Nous espérons que votre **Pasta Maker MAXXMEE** vous donnera entière satisfaction !

Informations sur le mode d'emploi

Veuillez lire attentivement le présent mode d'emploi avant la première utilisation de l'appareil et le conserver précieusement pour toute question ultérieure ainsi que pour les autres utilisateurs. Il fait partie intégrante de l'appareil. Le fabricant et l'importateur déclinent toute responsabilité en cas de non-observation des instructions consignées dans le mode d'emploi.



AVIS IMPORTANTS ! À CONSERVER IMPÉRATIVEMENT !

SYMBOLES



Symboles de danger : ces symboles signalent des possibles dangers. Lire et observer attentivement les consignes de sécurité correspondantes.

Informations complémentaires

Consulter le mode d'emploi avant utilisation !

Pour usage alimentaire.

Courant alternatif

MENTIONS D'AVERTISSEMENT

Les mentions d'avertissement désignent les risques qu'implique le non-respect des consignes correspondantes.

DANGER – Risque accru induisant des blessures graves, voire mortelles

AVERTISSEMENT – Risque moyen pouvant induire des blessures graves, voire mortelles

ATTENTION – Risque faible pouvant induire des blessures bénignes ou de moyenne gravité

AVIS – Risque de dégâts matériels

UTILISATION CONFORME

- Cet appareil est conçu pour fabriquer de la pâte et confectionner des pâtes fraîches.
- L'appareil n'est **pas** destiné à émincer des denrées de quelque sorte que ce soit.
- Cet appareil est uniquement destiné à un usage domestique. Il n'est pas approprié à un usage professionnel ou assimilé, comme par ex. dans les hôtels, les pensions avec petit-déjeuner, les bureaux, les cuisines destinées aux collaborateurs, etc.
- Utiliser cet appareil uniquement dans le but indiqué et tel que stipulé dans le présent mode d'emploi. Toute autre utilisation est considérée comme non conforme. Une mauvaise manipulation et un traitement inapproprié peuvent engendrer des dysfonctionnements de l'appareil et causer des blessures à l'utilisateur.
- Tout défaut imputable à une utilisation non conforme, à une détérioration ou à des tentatives de réparation est exclu de la garantie. L'usure normale est également exclue de la garantie.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ



AVERTISSEMENT : prière d'observer l'intégralité des consignes de sécurité, des instructions, des illustrations et des caractéristiques techniques dont est doté cet appareil. Tout manquement aux consignes de sécurité et aux instructions données peut provoquer une décharge électrique, un incendie et/ou des blessures.

- L'appareil ne doit pas être utilisé par des **enfants**. Tenir l'appareil et son cordon d'alimentation hors de portée des enfants.
- Cet appareil peut être utilisé par les personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou manquant d'expérience et/ou de connaissances lorsqu'elles sont sous surveillance ou qu'elles ont été instruites quant à l'utilisation sécurisée de l'appareil et qu'elles ont compris les risques en découlant.
- Les enfants ne doivent **pas** jouer avec l'appareil.
- L'appareil doit être éteint et débranché avant de remplacer un accessoire ou des pièces supplémentaires entrant en rotation durant le fonctionnement.

- L'appareil doit toujours être débranché du secteur lorsqu'il n'est pas sous surveillance et avant d'être assemblé, démonté ou nettoyé.
- Ne procéder à aucune modification sur l'appareil. Ne pas remplacer soi-même le cordon de raccordement. Si l'appareil ou son cordon de raccordement sont endommagés, c'est au fabricant, au service après-vente ou à toute personne aux qualifications similaires (par ex. un atelier spécialisé) qu'il revient de les remplacer afin d'éviter tout danger.
- Il est essentiel d'observer les consignes données au paragraphe « Nettoyage et rangement ».



DANGER – Risque d'électrocution

- Utiliser et ranger l'appareil uniquement à l'intérieur. Ne pas faire fonctionner ni stocker l'appareil dans des pièces à fort taux d'humidité.
- Ne jamais plonger l'appareil et le cordon de raccordement dans l'eau ou tout autre liquide et s'assurer qu'ils ne risquent pas de tomber dans l'eau ou d'être mouillés.
- Si l'appareil devait tomber à l'eau pendant qu'il est encore raccordé au secteur, retirer immédiatement la fiche de la prise. Extraire **ensuite seulement** l'appareil de l'eau ! Ne jamais essayer de l'extraire de l'eau tant qu'il est encore raccordé au réseau électrique !
- Si l'appareil est tombé à l'eau ou dans d'autres liquides, ne pas l'utiliser. Avant toute remise en service, le faire contrôler par le fabricant, le service après-vente ou un représentant agréé afin d'éviter tout danger.
- Ne jamais saisir l'appareil ni le cordon de raccordement à mains humides lorsqu'ils sont raccordés au réseau électrique.



AVERTISSEMENT – Risque de blessure !

- Tenir l'emballage hors de portée des enfants et des animaux. Risque de suffocation !
- Tenir vêtements, bijoux, cheveux, mains et autres parties du corps à distance de l'appareil afin que rien ne vienne se prendre dans les parties en mouvement de l'appareil.
- Afin que personne ne risque de trébucher, faire cheminer le cordon de raccordement de sorte qu'il ne gêne pas le passage. Le cordon de raccordement ne doit pas pendre de la surface d'appui pour ne pas risquer d'entraîner l'appareil et de le faire tomber.
- Ne pas déplacer l'appareil pendant son fonctionnement. Veiller à ce que l'appareil soit suffisamment stable.



AVERTISSEMENT – Risque d'incendie !

- Ne pas utiliser l'appareil à proximité de matériaux inflammables.
- Ne pas couvrir l'appareil pendant son fonctionnement.
- Ne pas mettre de matières inflammables (par ex. du carton, du

papier, du plastique ou des bougies) sur l'appareil, ni à l'intérieur.

- N'introduire aucun objet dans les ouvertures de l'appareil et s'assurer qu'elles ne sont jamais obstruées par la salissure ou d'autres blocages.

AVIS – pour éviter tout risque de dégâts matériels

- Brancher l'appareil uniquement sur une prise installée de façon réglementaire. La prise doit rester facilement accessible même après le branchement de sorte à pouvoir couper rapidement l'alimentation de l'appareil. La tension du secteur doit correspondre aux caractéristiques techniques de l'appareil.
- Utiliser uniquement des accessoires d'origine du fabricant pour ne pas entraver le bon fonctionnement de l'appareil et éviter tout éventuel dommage.
- Arrêter l'appareil et retirer la fiche de la prise de courant si un dysfonctionnement survient en cours d'utilisation ou en cas d'orage.
- Pour débrancher l'appareil du secteur, tirer toujours sur la fiche, jamais sur le cordon.
- Ne pas tirer ni porter l'appareil par son cordon de raccordement.
- Faire cheminer le cordon de raccordement de sorte qu'il ne soit ni pincé, ni coincé et qu'il n'entre pas en contact avec des surfaces chaudes.
- Veiller à ce que l'appareil ne soit pas soumis à des chocs ; le maintenir loin de toute flamme, ne pas l'exposer au rayonnement direct du soleil, à des températures extrêmes ou à l'humidité.
- Ranger l'appareil au sec à température ambiante comprise entre 0 et 40 °C, hors de portée des enfants et des animaux.

- Ne pas déposer d'objets lourds sur l'appareil ou le cordon de raccordement.

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

Des résidus de production peuvent encore adhérer à l'appareil. Pour éviter tout risque pour la santé, soigneusement nettoyer les accessoires avant la première utilisation (voir « Nettoyage et rangement »).

ACCESSOIRES

Bol mesureur pour la farine

Le bol mesureur pour la farine (11) a une contenance de 250 g une fois rempli à ras bord de farine et aplani à l'aide du racloir (8).

Un bol mesureur de farine permet de confectionner env. 1 ou 2 portions de pâtes.

Le bac mélangeur (2) admet au maximum le contenu de 3 bols (soit un max. de 750 g de farine)

Bol mesureur pour l'eau

Le bol mesureur pour l'eau (4) a une contenance de 200 ml, jusqu'au repère.

La quantité d'eau requise pour confectionner des pâtes se calcule en fonction de la quantité de farine ou de pâte utilisée. Il est essentiel d'observer à cet effet les consignes données au paragraphe « Recettes de base ».

Disques de gabarit

Sont fournis avec l'appareil sept différents disques de gabarit (9). Ceux-ci sont appropriés pour la confection des sortes de pâtes les plus courantes. L'illustration D montre quel disque de

gabarit permet de confectionner quelle sorte de pâtes.



Le disque de gabarit pour les lasagnes est en deux parties. À l'insertion, veiller à ce que les deux s'emboîtent correctement l'une dans l'autre.

Racloir

Le racloir (8) permet de nettoyer rapidement et sans problème tant les disques de gabarit (9) que le crochet de pétrissage (12) et le bac mélangeur (2) (voir paragraphe « Nettoyage et rangement »).

À observer !

- Manipuler les deux pointes avec prudence. Risque de blessure en cas de comportement imprudent !

ASSEMBLAGE

À observer !

- Avant de changer d'accessoire, retirer la fiche de la prise pour éviter toute mise en marche fortuite de l'appareil.

Placer la machine à pâtes (1) sur le plan de travail de la cuisine ou tout autre surface sèche, plane et stable.

Illustration C

- 1** Placer le crochet de pétrissage (12) dans le bac mélangeur (2). Veiller à ce que l'arbre moteur passe dans le petit orifice au centre du bac mélangeur.
- 2** Placer le bac mélangeur dans la machine à pâtes. L'arbre moteur du crochet de pétrissage doit venir se loger dans la réception de la

machine à pâtes. Si nécessaire, le tourner légèrement.

- 3** Placer le carter de la vis sans fin (5) dans le bac mélangeur. Veiller à ce que le cran d'arrêt soit orienté vers le haut et qu'il vienne se loger dans l'évidement correspondant au sein du bac mélangeur.
- 4** Passer la vis sans fin (3), son extrémité longue et étroite vers l'avant, à travers le carter de la vis sans fin pour l'insérer dans le crochet pétrisseur.
- 5** Mettre en place le disque de gabarit (9) de son choix pour la confection souhaitée (voir paragraphe « Accessoires »). L'enclenchement doit produire un déclic clairement audible.
- 6** Coiffer l'écrou de blocage (6) et le tourner dans le sens des aiguilles d'une montre pour le verrouiller.
- 7** Mettre en place le tiroir à accessoires (10) dans la machine à pâtes.
- 8** Coiffer le bac mélangeur de son couvercle (13). Veiller à ce que les crans d'arrêt sur le couvercle viennent d'abord s'insérer dans les évidements correspondants sur la machine à pâtes.
Le couvercle peut ensuite être abaissé. Son bon enclenchement doit produire un déclic clairement audible.



L'appareil ne travaille pas si le couvercle n'est pas correctement en place et verrouillé.

UTILISATION

À observer !

- Utiliser l'appareil uniquement s'il est entièrement assemblé ! Veiller à ce que tous les accessoires soient correctement en place.
- Ne pas essayer de forcer le passage de la pâte dans le bac mélangeur, ceci pouvant endommager l'appareil.
- Après chaque utilisation, nettoyer les accessoires utilisés (voir « Nettoyage et rangement »).
- L'appareil est équipé d'une protection contre les surcharges. En cas de surcharge, l'appareil s'éteint. Dans un tel cas, débrancher la fiche de la prise et laisser l'appareil refroidir 5 à 10 minutes. Il sera ensuite à nouveau prêt à fonctionner.

L'appareil est doté de trois programmes prédéfinis qui se paramètrent en appuyant sur les touches **Quantité** (17) :

- 1 CUP (1 bol mesureur) – idéal pour 250 g de farine et 60 ml d'eau
- 2 CUPS (2 bols mesureurs) – idéal pour 500 g de farine et 120 ml d'eau
- 3 CUPS (3 bols mesureurs) – idéal pour 750 g de farine et 180 ml d'eau

Deux fonctions réglables individuellement (touche **Pétrissage** (19) et touche **Sortie** (16)) permettent par ailleurs de régler la durée de pétrissage et de sortie, ce qui est idéal pour tester ses propres recettes.

Les différentes possibilités sont expliquées ci-après :

Préparation de l'appareil

1. S'assurer que l'appareil est intégralement assemblé (voir paragraphe « Assemblage »).
2. Ouvrir le couvercle (13) en repoussant la petite bride vers le haut.
3. À l'aide du bol mesureur (11), verser la quantité de farine souhaitée dans le bac mélangeur (2) (voir paragraphe « Recettes de base »).



Verser au maximum 750 g de farine dans le bac mélangeur. Trop le remplir risquerait d'endommager l'appareil.

4. Remettre en place le couvercle (voir paragraphe « Assemblage »).
5. Dérouler le cordon de raccordement dans son intégralité et brancher la fiche pour l'appareil à la douille de raccordement sur la machine à pâtes (1), puis raccorder la fiche secteur à une prise de courant. Tous les témoins lumineux et l'affichage (14) s'allument brièvement. Un signal sonore retentit.
6. Placer une assiette ou un autre récipient devant l'appareil pour recueillir les pâtes.
7. Appuyer sur la touche **START / CANCEL** (démarrage / annulation) (18). **ON** (marche) s'affiche.

Programmes prédéfinis

8. Appuyer sur la touche **Quantité** correspondante en fonction de la quantité de farine à travailler. Le témoin lumineux de cette touche clignote.
9. Appuyer à nouveau sur la touche **START / CANCEL** (démarrage / annulation). L'appareil commence le pétrissage. La durée restante s'affiche. Seul est allumé le témoin lumineux de la touche **Quantité** correspondante.

10. À l'aide du bol mesureur (4), verser peu à peu la quantité d'eau correspondante dans le creux du couvercle (voir paragraphe « Recettes de base »).
11. Une fois le pétrissage terminé, la pâte est automatiquement pressée contre le disque de gabarit.
Lorsque toute la pâte a été transformée, un signal sonore retentit, l'affichage (14) indique **OFF** (arrêt) et l'appareil passe en mode veille.



Il est possible d'interrompre l'opération à tout moment en appuyant sur la touche **START / CANCEL** (démarrage / annulation).

Pétrissage

8. Appuyer sur la touche **Pétrissage** (19). Le témoin lumineux sur la touche clignote.
9. Régler la durée souhaitée à l'aide des touches + (15) et – (20) (1 – 30 minutes).
10. Appuyer sur la touche **START / CANCEL** (démarrage / annulation) (18). L'appareil commence le pétrissage. L'affichage (14) indique la durée restante. Seul est allumé le témoin lumineux de la touche **Pétrissage**.
12. Lorsque le pétrissage est terminé, un signal sonore retentit, l'affichage (14) indique **OFF** (arrêt) et l'appareil passe en mode veille.

Sortie

13. Appuyer sur la touche **Sortie** (16). Le témoin lumineux sur la touche clignote.
14. Régler la durée souhaitée à l'aide des touches + (15) et – (20) (1 – 30 minutes).

15. Appuyer sur la touche **START / CANCEL** (démarrage / annulation) (18). L'appareil commence à faire sortir les pâtes. L'affichage (14) indique la durée restante. Seul est allumé le témoin lumineux de la touche **Sortie**.
16. Lorsque la durée s'est écoulée, un signal sonore retentit, l'affichage (14) indique **OFF** (arrêt) et l'appareil passe en mode veille.

À la fin de la préparation



S'il reste encore de la pâte dans le bac mélangeur (2) à la fin d'un des programmes prédéfinis, appuyer sur la touche **Sortie** (16). L'appareil s'enclenche à nouveau pour 4 minutes et expulse le restant de pâte.

17. Arrêter l'appareil en appuyant pendant env. 3 secondes sur la touche **START / CANCEL** (démarrage / annulation) (18).



Après cette opération, laisser l'appareil refroidir env. 10 à 20 minutes avant de lancer une nouvelle opération.

18. Débrancher la fiche de la prise de courant et nettoyer soigneusement l'appareil et tous les accessoires (voir paragraphe « Nettoyage et rangement »).

CONSEILS

- Lors de la fabrication de grandes quantités de pâtes fraîches, suspendre les pâtes sur un support de séchage ou tout autre dispositif similaire afin d'éviter qu'elles ne collent entre elles.
- Les pâtes fraîches peuvent se conserver au réfrigérateur pendant

env. 2 jours avant d'être cuites. Elles doivent être bien sèches pour cela.

- Saupoudrer les pâtes de farine permet d'éviter qu'elles ne collent.
- Les pâtes fines (cheveux d'ange, spaghettis) ne nécessitent que 4 à 5 minutes de cuisson environ.
- Les pâtes plus épaisses (linguines, lasagnes) nécessitent environ 6 à 8 minutes de cuisson.
- Les disques de gabarit (9) se nettoient plus facilement lorsque la pâte a un peu séché. Cela va encore plus vite en les mettant brièvement au congélateur.

RECETTES DE BASE

En règle générale : la pâte ne doit être ni trop liquide, ni trop collante. L'idéal est de travailler une pâte sèche et friable.

Recette de base pour des pâtes à base de farine et d'eau

Pour l'utilisation des touches

Quantité (17), prendre en considération que :

1 CUP (1 bol mesureur) – idéal pour 250 g de farine et 60 ml d'eau

2 CUPS (2 bols mesureurs) – idéal pour 500 g de farine et 120 ml d'eau

3 CUPS (3 bols mesureurs) – idéal pour 750 g de farine et 180 ml d'eau

Si la quantité de farine doit être ajustée, il faut ajuster la quantité d'eau en conséquence et utiliser les programmes réglables individuellement **Pétrissage** (19) et **Sortie** (16).

Recette de base pour les pâtes à base de blé dur

Pour 2 portions

220 g de semoule de blé dur

100 ml d'eau

Recette de base pour les pâtes aux œufs

Pour env. 2 portions

200 g de semoule de blé dur

50 g de semoule de blé tendre

62 g de farine de sarrasin

1 pincée de sel

2 œufs

10 ml d'eau

À observer !

- Lorsque de l'œuf est incorporé à la pâte, il doit être soigneusement battu avec l'eau puis ajouté à la farine. Ne pas l'ajouter seul à la farine.

NETTOYAGE ET RANGEMENT

À observer !

- Pour le nettoyage, ne pas utiliser d'agents nettoyants corrosifs ou abrasifs qui risqueraient d'endommager les surfaces.

1. Pour démonter l'appareil, procéder aux mêmes étapes dans l'ordre inverse (voir « Assemblage »).
2. Le cas échéant, éliminer les éventuels résidus d'aliment du bac mélangeur (2) et du crochet de pétrissage (12) à l'aide des longs côtés du racloir (8) .
Les résidus de pâte dans les disques de gabarit (9) peuvent s'éliminer à l'aide des petites pointes sur le racloir.

3. Nettoyer à l'eau chaude et au produit vaisselle toutes les pièces utilisées (exceptée la machine à pâtes (1) !).
4. Essuyer ensuite soigneusement toutes les pièces.
5. Au besoin, essuyer la machine à pâtes avec un chiffon humide.
6. Ranger l'ensemble dans un endroit propre et sec, hors de portée des enfants et des animaux.
7. Les petits accessoires peuvent se ranger dans le tiroir à accessoires (10).

RÉSOLUTION DES PROBLÈMES

Si l'appareil ne fonctionne pas correctement, examiner le problème pour constater s'il est possible d'y remédier soi-même. À défaut de résoudre le problème selon les indications suivantes, contacter le service après-vente.



Ne pas essayer de réparer soi-même un appareil électrique !

L'appareil ne fonctionne pas.

La connexion entre la fiche pour l'appareil et la douille sur la machine n'est pas correctement établie.

- Corriger leur position.

La fiche n'est pas branchée correctement à la prise de courant.

- Corriger la position de la fiche dans la prise.

La prise est défectueuse.

- Essayer le branchement sur une autre prise.

Il n'y a pas de tension secteur.

- Contrôler le fusible au tableau électrique (boîte à fusibles).

L'appareil s'arrête de lui-même.

L'appareil est en surcharge.

- Arrêter l'appareil et retirer la fiche de la prise de courant. Laisser l'appareil refroidir env. 5 à 10 minutes. Le remettre ensuite en service.

Message d'erreur E1

La pâte est trop sèche ou le crochet de pétrissage (12) est bloqué

- Ajouter plus d'eau. Pétrir ensuite encore env. 2 minutes de plus.
- Éliminer le corps étranger.

Message d'erreur E2

L'appareil est en surcharge.

- Arrêter l'appareil et retirer la fiche de la prise de courant. Laisser l'appareil refroidir env. 5 à 10 minutes. Le remettre ensuite en service.

Message d'erreur E3

Le panneau de commande est endommagé.

- Cette réparation doit être réalisée par un spécialiste. Contacter le service après-vente.

Une odeur désagréable se dégage en cours d'utilisation.

L'appareil est utilisé pour la première fois. Des résidus de production sont présents sur / à l'intérieur de l'appareil. Ceci est normal et ne se reproduit plus ultérieurement.

MISE AU REBUT



Se débarrasser des matériaux d'emballage dans le respect de l'environnement en les déposant à un point de collecte prévu à cet effet.



Cet appareil est assujéti à la directive européenne 2012/19/UE applicable aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE). Cet appareil ne doit pas être jeté avec les ordures ménagères et doit être mis au rebut dans le respect de l'environnement par une entreprise de recyclage agréée.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Référence article : 08608

Numéro de modèle : PN310

Tension d'alimentation : 220 – 240V~ 50Hz

Puissance moteur : 260W

Classe de protection : I

Identifiant mode d'emploi : Z 08608 M DS V1 0521 uh



INHOUDSOPGAVE

Omvang van de levering	31	Gebruik	36
Overzicht	31	Tips	38
Symbolen	32	Basisrecepten	38
Signaalwoorden	32	Reinigen en opbergen	39
Doelmatig gebruik	33	Oplossen van problemen	39
Veiligheidsaanwijzingen	33	Verwijdering	40
Vóór het eerste gebruik	35	Technische gegevens	40
Toebehoren	35		
Opbouwen	36		

OMVANG VAN DE LEVERING

(Afbeelding A)

- 1 Pastamachine 1 x
- 2 Mix-kom 1 x
- 3 Schroef 1 x
- 4 Maatbeker water (200 ml) 1 x
- 5 Schroefbehuizing 1 x
- 6 Vastzetmoer 1 x
- 7 Deegkussenvorm 1 x
- 8 Schraper 1 x
- 9 Vormschijven 7 x
- 10 Lade voor toebehoren 1 x
- 11 Maatbeker meel (250 g) 1 x
- 12 Kneedhaak 1 x
- 13 Deksel 1 x

Gebruiksaanwijzing 1 x

Controleer of de levering compleet is en of de onderdelen geen transportschade hebben opgelopen. Gebruik het apparaat niet als het is beschadigd, maar neem contact op met de klantenservice.

Verwijder eventuele folie, stickers of transportbescherming van het apparaat.

Verwijder nooit het typeplaatje en eventuele waarschuwingen!

OVERZICHT

(Afbeelding B – bedieningsveld)

- 14 Display
- 15 Knop **+** – tijd verhogen
- 16 Knop **doordrukken** incl. controlelampje
- 17 Knoppen **hoeveelheid** (1, 2 of 3 maatbekers (CUP) meel) incl. controlelampjes
- 18 **START / CANCEL** (start / stop) – apparaat in- / uitschakelen en proces starten
- 19 Knop **kneden** incl. controlelampje
- 20 Knop **--** – tijd verlagen

Legendanummers worden als volgt weergegeven: (1)

Verwijzingen naar afbeeldingen worden als volgt weergegeven: (Afbeelding C)

De knoppen worden als volgt voorgesteld: **Hoeveelheid**

Display-indicaties worden als volgt voorgesteld: **ON (aan)**

Beste klant,

Wij danken je dat je hebt gekozen voor de aankoop van de **MAXXMEE Pasta Maker**. Daarmee kun je zelf heel simpel en snel verse pasta maken. Het mixen en doordrukken van het deeg gaat automatisch – eenvoudig in te stellen via het digitale bedieningsveld. Je kunt zeven verschillende varianten uitproberen: spaghetti, penne, lasagne, engelenhaar, tagliatelle, pappardelle en fettuccine.

Mocht je vragen hebben over het apparaat en over onderdelen/toebehoren, neem dan contact op met de klantenservice via onze website: www.dspro.de/kundenservice

Wij wensen je veel plezier met je **MAXXMEE Pasta Maker**.

Informatie over de gebruiksaanwijzing

Lees vóór het eerste gebruik van het apparaat deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig door en bewaar deze voor latere vragen en andere gebruikers. Deze is een bestanddeel van het apparaat. Fabrikant en importeur aanvaarden geen aansprakelijkheid wanneer de informatie in deze gebruiksaanwijzing niet in acht wordt genomen.

**BELANGRIJKE AANWIJZINGEN!
BESLIST BEWAREN!****SYMBOLLEN**

Gevaarsymbolen: deze symbolen wijzen op mogelijke gevaren. Lees de bijhorende veiligheidsaanwijzingen aandachtig door en neem deze in acht.



Aanvullende informatie



Lees vóór gebruik de gebruiksaanwijzing!



Geschikt voor levensmiddelen.



Wisselspanning

SIGNAALWOORDEN

Signaalwoorden duiden op gevaren die ontstaan als de bijhorende instructies niet in acht worden genomen.

GEVAAR – hoog risico, heeft ernstige verwonding of de dood tot gevolg

WAARSCHUWING – gemiddeld risico, kan ernstige verwonding of de dood tot gevolg hebben

VOORZICHTIG – laag risico, kan lichte tot matige verwonding tot gevolg hebben

LET OP – kan materiële schade tot gevolg hebben

DOELMATIG GEBRUIK

- Dit apparaat is bedoeld voor het maken van pastadeeg en verse pasta.
- Het apparaat is **niet** geschikt voor het klein maken van welk soort levensmiddelen dan ook!
- Het apparaat is uitsluitend bedoeld voor privégebruik, niet voor commerciële doeleinden of voor gebruik in hotels, pensions, kantoren, personeelskeukens e.d.
- Gebruik het apparaat alleen voor het genoemde doel en uitsluitend zoals beschreven in de gebruiksaanwijzing. Elk ander gebruik geldt als oneigenlijk. Verkeerde bediening en ondeskundige behandeling kunnen leiden tot storingen van het apparaat en verwonding van de gebruiker.
- Alle gebreken die ontstaan door ondeskundige behandeling, beschadiging of reparatiepogingen zijn uitgesloten van garantie. Dit geldt ook voor de normale slijtage.

VEILIGHEIDSAANWIJZINGEN



WAARSCHUWING: neem alle veiligheidsaanwijzingen, instructies, afbeeldingen en technische gegevens die op dit apparaat zijn aangebracht in acht. Nalatigheid bij het naleven van de veiligheidsaanwijzingen en instructies kan een elektrische schok, brand en/of letsel tot gevolg hebben.

- Het apparaat mag niet door **kinderen** worden gebruikt. Houd het apparaat en het aansluitsnoer uit de buurt van kinderen.
- Dit apparaat kan worden gebruikt door personen met beperkte lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of personen die niet beschikken over ervaring en/of kennis, wanneer zij onder toezicht staan en instructies hebben gekregen hoe het apparaat op een veilige manier kan worden gebruikt en wanneer zij de daarmee gepaard gaande gevaren hebben begrepen.
- Kinderen mogen **niet** met het apparaat spelen.
- Voordat er toebehoren of hulpstukken worden verwisseld die tijdens het gebruik bewegen, moet het apparaat worden uitgeschakeld en van het lichtnet worden gescheiden.
- Het apparaat moet als het niet onder toezicht staat en vóór het monteren, uiteen halen of reinigen altijd van het lichtnet worden gescheiden.
- Voer geen veranderingen uit aan het apparaat. Het aansluitsnoer mag niet zelf worden vervangen. Wanneer het

apparaat of het aansluitsnoer zijn beschadigd, dan moeten deze om gevaren te vermijden worden vervangen door de fabrikant, de klantenservice of door een gelijkaardig gekwalificeerde persoon (bijv. in een speciaalzaak).

- Neem in elk geval de instructies in het hoofdstuk 'Reinigen en opbergen' in acht.



GEVAAR – Gevaar voor een elektrische schok

- Gebruik en bewaar het apparaat alleen in gesloten ruimtes. Gebruik het apparaat niet in ruimtes met een hoge luchtvochtigheid en berg het daar niet op.
- Dompel het apparaat en het aansluitsnoer nooit in water of andere vloeistoffen, en zorg ervoor dat deze niet in het water kunnen vallen of nat kunnen worden.
- Trek onmiddellijk de stekker uit de contactdoos wanneer het apparaat in het water valt terwijl het nog is aangesloten op het lichtnet. Haal het apparaat **pas daarna** uit het water. Probeer nooit om het apparaat uit het water te trekken terwijl het is aangesloten op het lichtnet!
- Mocht het apparaat in het water of in andere vloeistoffen zijn gevallen, gebruik het dan niet. Laat het om eventuele gevaren te vermijden vóór hernieuwde ingebruikname controleren door de fabrikant, de klantenservice of een geautoriseerde speciaalzaak.
- Raak het apparaat en het aansluitsnoer nooit aan met vochtige handen als deze zijn aangesloten op het lichtnet.



WAARSCHUWING – Verwondingsgevaar

- Houd het verpakkingsmateriaal uit de buurt van kinderen en dieren. Er bestaat verstikkingsgevaar.

- Houd kleding, sieraden, haren, handen en andere lichaamsdelen uit de buurt van het apparaat, opdat niets verstrikt kan raken in draaiende delen van het apparaat.
- Leg het aansluitsnoer zo, dat niemand erover kan struikelen. Het aansluitsnoer mag niet naar beneden hangen vanaf de plaats waar het apparaat staat, om te voorkomen dat het apparaat naar beneden wordt getrokken.
- Beweeg het apparaat niet tijdens het gebruik. Zorg voor voldoende stabiliteit.



WAARSCHUWING – Brandgevaar

- Gebruik het apparaat niet in de buurt van brandbaar materiaal.
- Dek het apparaat niet af tijdens gebruik.
- Leg geen brandbare materialen (bijv. karton, kunststof, papier of kaarsen) op of in het apparaat.
- Steek geen voorwerpen in de openingen van het apparaat en zorg dat deze altijd vrij zijn van vuil of andere verstoppingen.

LET OP – Risico van materiële schade

- Sluit het apparaat alleen aan op een volgens de voorschriften geïnstalleerde contactdoos. De contactdoos moet ook na het aansluiten goed toegankelijk zijn, zodat de verbinding met het lichtnet

snel kan worden verbroken. De netspanning moet overeenstemmen met de technische specificaties van het apparaat.

- Gebruik om de werking van het apparaat niet te hinderen en om eventuele schade te verhinderen alleen origineel toebehoren van de fabrikant.
- Schakel het apparaat uit en trek de netstekker uit de contactdoos wanneer tijdens gebruik een storing optreedt of vóór een onweersbui.
- Trek altijd aan de netstekker en nooit aan het snoer om het apparaat los te koppelen van het lichtnet.
- Draag of trek het apparaat niet aan het aansluitsnoer.
- Leg het aansluitsnoer zo, dat het niet bekneld raakt of geknikt wordt en niet in aanraking komt met hete oppervlakken.
- Bescherm het apparaat tegen hitte, open vuur, direct invallend zonlicht, extreme temperaturen, vocht en stoten.
- Berg het apparaat op op een droge plaats bij temperaturen tussen 0 en 40 °C buiten het bereik van kinderen en dieren.
- Leg of plaats geen zware voorwerpen op het apparaat of het aansluitsnoer.

VÓÓR HET EERSTE GEBRUIK

Er kunnen nog productieresten op het apparaat zitten. Reinig het toebehoren vóór het eerste gebruik grondig om schade aan de gezondheid te vermijden (zie 'Reinigen en opbergen').

TOEBEHOREN

Maatbeker meel

In de maatbeker meel (11) passen 250 g meel, wanneer hij volledig is gevuld en met de schraper (8) glad werd gestreken.

Een maatbeker meel levert ca.

1 – 2 porties pasta op.

In de mix-kom (2) passen maximaal 3 vullingen (max. 750 g meel)

Maatbeker water

In de maatbeker water (4) passen 200 ml, tot de markering.

De hoeveelheid water die nodig is voor het pastadeeg hangt af van de gebruikte hoeveelheid meel resp. deeg. Neem daarvoor de aanwijzingen in het hoofdstuk 'Basisrecepten' in acht.

Vormschijven

De levering omvat zeven verschillende vormschijven (9). Deze zijn geschikt voor de meest gangbare soorten pasta.

Afbeelding D laat zien, welke vormschijf voor welke soort pasta is bedoeld.



De vormschijf voor lasagne bestaat uit twee delen! Let er bij het plaatsen op dat beide correct in elkaar zitten.

Schraper

Met de schraper (8) kun je zowel de vormschijven (9) als de kneedhaak (12) en de mix-kom (2) probleemloos en snel reinigen (zie hoofdstuk 'Reinigen en opbergen').

Opgelet!

- Wees voorzichtig met de twee punten. Er bestaat verwondingsgevaar bij onvoorzichtig gedrag!

OPBOUWEN

Opgelet!

- Trek de netstekker uit de contactdoos alvorens toebehoren te vervangen, om per ongeluk inschakelen van het apparaat te vermijden!

Plaats de pastamachine (1) op het aanrecht of op een andere droge, vlakke en stabiele ondergrond.

Afbeelding C

- 1** Zet de kneedhaak (12) in de mix-kom (2). Let er daarbij op dat de motoras door het kleine gat in de mix-kom wordt gestoken.
- 2** Zet de mix-kom in de pastamachine. De motoras van de kneedhaak moet in de houder in de pastamachine worden gestoken. Draai indien nodig een beetje.
- 3** Steek de schroefbehuizing (5) in de mix-kom. Let er daarbij op dat de nok naar boven wijst en in de corresponderende uitsparing in de mix-kom wordt gestoken.
- 4** Steek de schroef (3) met het lange, smalle uiteinde naar voren door de schroefbehuizing in de kneedhaak.
- 5** Zet de voor de gewenste pastavorm benodigde vormschijf (9) (zie hoofdstuk 'Toebehoren') erop. Hij moet voelbaar vastklikken.
- 6** Zet de vastzetmoer (6) erop en draai hem rechtsom vast.
- 7** Steek de lade voor toebehoren (10) in de pastamachine.
- 8** Zet het deksel (13) op de mix-kom. Let er daarbij op dat de nokken van het deksel eerst in de corresponderende uitsparingen van de pastamachine gezet moeten worden.

Dan kun je het deksel omlaag klappen. Het moet voel- en hoorbaar vastklikken.



Het apparaat doet het niet wanneer het deksel niet goed erin is gezet en gesloten is!

GEBRUIK

Opgelet!

- Gebruik het apparaat alleen als het volledig in elkaar is gezet! Let erop dat alle delen van het toebehoren correct zijn geplaatst.
- Probeer niet om deeg met geweld in de mix-kom te persen, want hierdoor kan het apparaat beschadigd raken!
- Reinig het gebruikte toebehoren na elk gebruik (zie 'Reinigen en opbergen').
- Het apparaat is uitgerust met een beveiliging tegen overbelasting, waardoor het zich dan uitschakelt. Trek in dit geval de netstekker uit de contactdoos en laat het apparaat 5 – 10 minuten afkoelen. Daarna kan het weer worden ingezet.

Het apparaat beschikt over drie standaard programma's, instelbaar via de knoppen **hoeveelheid** (17):

- 1 CUP** (1 maatbeker) – ideaal voor 250 g meel en 60 ml water
- 2 CUPs** (2 maatbekers) – ideaal voor 500 g meel en 120 ml water
- 3 CUPs** (3 maatbekers) – ideaal voor 750 g meel en 180 ml water

Tevens kun je via de twee individueel instelbare functies (knop **kned** (19) en knop **doordrukken** (16) de kneed- en

doordruktijd instellen – dit is ideaal voor als je eigen recepten wilt uitproberen. De verschillende mogelijkheden worden hier volgend uitgelegd:

Apparaat voorbereiden

1. Zorg ervoor dat het apparaat volledig in elkaar is gezet (zie hoofdstuk 'Opbouwen').
2. Open het deksel (13) door het kleine lipje naar boven te drukken.
3. Doe de gewenste hoeveelheid meel met behulp van de maatbeker (11) in de mix-kom (2) (zie hoofdstuk 'Basisrecepten').



Doe maximaal 750 gram meel in de mix-kom. Een te grote inhoud kan het apparaat beschadigen.

4. Zet het deksel weer erop (zie hoofdstuk 'Opbouwen').
5. Wikkel het aansluit snoer helemaal af en sluit de aansluitbus aan op de pastamachine (1) en de netstekker op een contactdoos. Alle controlelampjes en het display (14) branden één keer kort. Er klinkt een geluidssignaal.
6. Zet een bord of kom voor het apparaat, waarop de pasta wordt opgevangen.
7. Druk op de knop **START / CANCEL** (start / stop) (18). Op het display verschijnt **ON** (aan).

Standaard programma's

8. Druk al naargelang de hoeveelheid meel op de juiste knop **hoeveelheid**. Het controlelampje van deze knop knippert.
9. Druk opnieuw op de knop **START / CANCEL** (start / stop). Het apparaat begint te kneden. Op het display verschijnt de resterende tijd. Alleen het controlelampje in de gedrukte knop **hoeveelheid** brandt.

10. Doe langzaam de juiste hoeveelheid water met behulp van de maatbeker (4) in de inham van het deksel (zie hoofdstuk 'Basisrecepten').
11. Wanneer het kneden is afgerond, wordt de pasta automatisch door de vormschijf naar buiten gedrukt. Als het deeg helemaal is doorgedrukt, klinkt een geluidssignaal, op het display (14) verschijnt **OFF** (uit) en het apparaat schakelt in de stand-by modus.



Het proces kan op elk moment worden onderbroken door op de knop **START / CANCEL** (start / stop) te drukken.

Kneden

8. Druk op de knop **kneden** (19). Het controlelampje in de knop knippert.
9. Stel de gewenste tijd in met de knoppen **+** (15) en **-** (20) (1 – 30 minuten).
10. Druk op de knop **START / CANCEL** (start / stop) (18). Het apparaat begint te kneden. Op het display (14) verschijnt de resterende tijd. Alleen het controlelampje in de knop **kneden** brandt.
12. Als het kneden is afgerond, klinkt een geluidssignaal, op het display (14) verschijnt **OFF** (uit) en het apparaat schakelt in de stand-by modus.

Doordrukken

13. Druk op de knop **doordrukken** (16). Het controlelampje in de knop knippert.
14. Stel de gewenste tijd in met de knoppen **+** (15) en **-** (20) (1 – 30 minuten).
15. Druk op de knop **START / CANCEL** (start / stop) (18). Het apparaat begint met het doordrukken van de pasta. Op het display (14)

verschijnt de resterende tijd. Alleen het controlelampje in de knop **doordrukken** brandt.

16. Als de tijd is afgelopen, klinkt een geluidssignaal, op het display (14) verschijnt **OFF** (uit) en het apparaat schakelt in de stand-by modus.

Na afloop van het bereiden



Wanneer er na afloop van het standaard programma nog deeg in de mix-kom (2) zit, druk dan op de knop **doordrukken** (16). Het apparaat wordt opnieuw voor 4 minuten ingeschakeld en drukt het resterende deeg door.

17. Schakel het apparaat uit door ca. 3 seconden op de knop **START / CANCEL** (start / stop) (18) te drukken.



Na een bereiding dient het apparaat ca. 10 – 20 minuten af te koelen alvorens een nieuwe bereiding te starten.

18. Trek de netstekker uit de contactdoos en reinig het apparaat en alle delen van het toebehoren grondig (zie hoofdstuk 'Reinigen en opbergen').

TIPS

- Hang bij het maken van grotere hoeveelheden de verse pasta over een droogrek o.i.d. om te voorkomen dat de pasta aaneen plakt.
- Verse pasta kan ook voor ca. 2 dagen in de koelkast worden bewaard voordat hij wordt gekookt. Daarvoor moet hij goed gedroogd zijn.
- Een beetje meel op de pasta voorkomt vastplakken.
- Voor dunne pasta (engelenhaar, spaghetti) is slechts een kooktijd van 4 – 5 minuten nodig.

- Voor dikke pasta (linguini, lasagnevellen) is slechts een kooktijd van 6 – 8 minuten nodig.
- De vormschijven (9) kun je het beste reinigen wanneer het deeg een beetje is gedroogd. Dat gaat sneller door ze even in het vriesvak te leggen.

BASISRECEPTEN

Algemeen geldt: het deeg mag niet te vloeibaar en niet te plakkerig worden. Een droog, kruimelig deeg is ideaal.

Basisrecept pasta van meel en water

Voor het gebruik van de knoppen **hoeveelheid** (17) geldt:

1 CUPS (1 maatbeker) – ideaal voor 250 g meel en 60 ml water

2 CUPS (2 maatbekers) – ideaal voor 500 g meel en 120 ml water

3 CUPS (3 maatbekers) – ideaal voor 750 g meel en 180 ml water

Bij aanpassing van de hoeveelheid meel moet de hoeveelheid water navenant worden aangepast, en de individueel instelbare programma's **kneden** (19) en **doordrukken** (16) moeten worden gebruikt.

Basisrecept durum tarwe pasta

Voor 2 porties

220 g durum tarwegriesmeel

100 ml water

Basisrecept pastadeeg met ei

Voor ca. 2 porties

200 g durum tarwegriesmeel

50 g zacht tarwegriesmeel

62 g boekweitmeel

1 snufje zout

2 eieren

10 ml water

Opgelet!

- Als je ei bij het deeg doet, dan moet dit grondig worden gemengd met het water en samen met het water bij het meel worden gedaan. Doet het niet los bij het meel.

REINIGEN EN OPBERGEN**Opgelet!**

- Gebruik voor het reinigen geen bijtende of schurende reinigingsmiddelen. Deze kunnen de oppervlakken beschadigen.
1. Demonteer het apparaat in omgekeerde volgorde (zie 'Opbouwen').
 2. Verwijder eventuele levensmiddelresten indien nodig met de lange kanten van de schraper (8) uit de mix-kom (2) en van de kneedhaak (12). Deegresten in de vormschijven (9) kunnen met de kleine punten op de schraper worden verwijderd.
 3. Reinig alle gebruikte delen (behalve de pastamachine! (1) met warm water en afwasmiddel.
 4. Droog alle delen daarna grondig af.
 5. Veeg de pastamachine indien nodig af met een vochtige doek.
 6. Bewaar alles op een schone, droge, voor kinderen en dieren ontoegankelijke plek.
 7. De kleine delen van het toebehoren kunnen in de lade voor toebehoren (10) worden bewaard.

OPLOSSEN VAN PROBLEMEN

Wanneer het apparaat niet correct functioneert, kun je kijken of je een probleem zelf kunt oplossen. Neem contact op met de klantenservice als het probleem met de hieronder genoemde stappen niet kan worden opgelost.



Probeer een elektrisch apparaat niet zelf te repareren!

Het apparaat werkt niet.

De verbinding tussen apparaatstekker en aansluitbus van het apparaat is niet correct.

- Corrigeer de positie.

De netstekker steekt niet goed in de contactdoos.

- Corrigeer de positie van de netstekker.

De contactdoos is defect.

- Probeer een andere contactdoos.

Er is geen netspanning beschikbaar.

- Controleer de zekering van de elektrische verdeler (zekeringkast).

Het apparaat schakelt zich automatisch uit.

Het apparaat is overbelast.

- Schakel het apparaat uit en trek de netstekker uit de contactdoos. Laat het apparaat ca. 5 – 10 minuten afkoelen. Neem het daarna opnieuw in gebruik.

Foutmelding E1

Het deeg is te droog resp. de kneedhaak (12) is geblokkeerd.

- Voeg meer water toe. En kneed nog ca. 2 minuten verder.
- Verwijder de blokkade.

Foutmelding E2

Het apparaat is overbelast.

- Schakel het apparaat uit en trek de netstekker uit de contactdoos. Laat het apparaat ca. 5 – 10 minuten afkoelen. Neem het daarna opnieuw in gebruik.

Foutmelding E3

Het bedieningsveld is beschadigd.

- Deze reparatie moet door een vakman worden uitgevoerd. Neem contact op met de klantenservice.

Tijdens het gebruik ontstaat er een onaangename geur.

Het apparaat wordt voor de eerste keer gebruikt. Er bevinden zich productieresten in/op het apparaat. Dit is normaal en doet zich later niet meer voor.

VERWIJDERING



Lever het verpakkingsmateriaal milieuvriendelijk in bij een recyclepunt.



Dit apparaat valt onder de Europese richtlijn 2012/19/EU voor afgedankte elektrische en elektronische apparatuur (Waste Electrical and Electronical Equipment - WEEE). Dit apparaat mag niet bij het normale huisafval worden gedaan, maar moet milieuvriendelijk worden verwerkt door een officieel erkend afvalverwerkingsbedrijf.

TECHNISCHE GEGEVENS

Artikelnummer:	08608
Modelnummer:	PN310
Voeding:	220 – 240V~ 50 Hz
Motorvermogen:	260 W
Veiligheidsklasse:	I
ID gebruiksaanwijzing:	Z 08608 M DS V1 0521 uh

