



PREMIUM
Pasta Maker WPPM220B



BEDIENUNGSANLEITUNG DE

VIELEN DANK FÜR IHRE WAHL

Vielen Dank, dass Sie sich für ein Produkt von Witt entschieden haben.

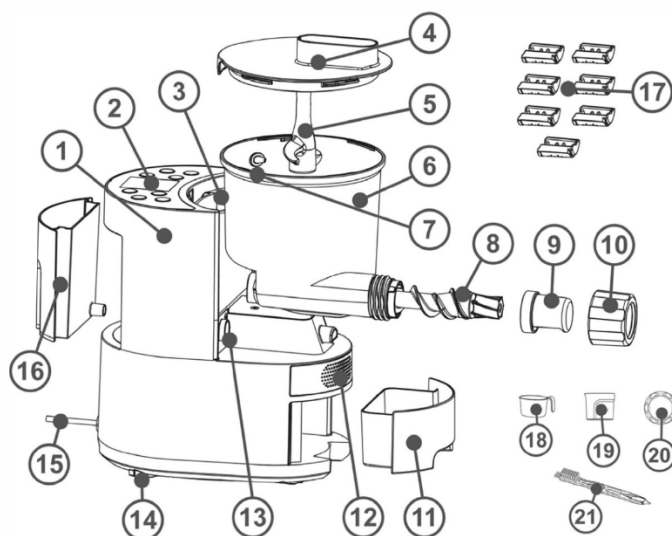
Bevor Sie Ihr neues Produkt in Betrieb nehmen, lesen Sie diese Bedienungsanleitung bitte sorgfältig durch. Sie enthält wichtige Informationen zu Sicherheit, Installation, Bedienung und Wartung.

Bewahren Sie die Bedienungsanleitung zum späteren Nachschlagen auf.

INHALTSVERZEICHNIS

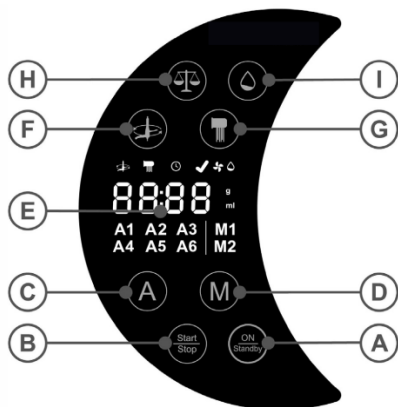
Produktbeschreibung.....	3
Bedienfeld	4
Einsätze für verschiedene Pastasorten	4
Sicherheitshinweise	4
Kindersicherheit	5
Einleitung	7
Funktionen	8
Vor dem ersten Gebrauch	9
Automatikprogramme.....	9
Halbautomatische Programme	10
Montage und Demontage des Geräts	11
Bedienung des Geräts	14
Reinigung und Pflege	22
Fehlerbehebung	24
Tipps und Hinweise	24
Rezepte	27
Gewährleistung und Service	31
Produktsicherheit.....	32
Entsorgung und Umweltinformationen	33
EU-Konformitätserklärung	34

PRODUKTBESCHREIBUNG



- | | |
|-------------------------------------|--|
| 1. Gehäuse | 13. Aufnahme für Förderschnecke |
| 2. Bedienfeld mit Display | 14. 4 Standfüße mit integrierten Wiegesensoren |
| 3. Anschluss für Wasserdüse | 15. Netzkabel |
| 4. Deckel des Knetbehälters | 16. Wassertank |
| 5. Knethaken | 17. Pastaformeinsätze (7 verschiedene) |
| 6. Knetbehälter | 18. Messbecher für Mehl |
| 7. Wasserauslass | 19. Messbecher für Flüssigkeit |
| 8. Förderschnecke | 20. Teigschneider |
| 9. Halter für Pastaformeinsätze | 21. Reinigungsbürste |
| 10. Schraubkappe für Förderschnecke | |
| 11. Aufbewahrungsbox | |
| 12. Integrierter Ventilator | |

BEDIENFELD



- A. EIN/STANDBY-Taste: zum Ein- und Ausschalten des Geräts
- B. Start/Stopp-Taste: zum Starten oder Stoppen des Geräts
- C. A-Taste: zur Auswahl eines der 6 Automatikprogramme
- D. M-Taste: zur Auswahl eines der 2 halbautomatischen Programme
- E. Display
- F. KNETEN-Taste: startet das manuelle Kneten des Teigs
- G. AUSPRESSEN-Taste: startet das manuelle Auspressen des Teigs
- H. WAAGE-Taste: zum Nullstellen der Waage
- I. WASSER-Taste: für die zusätzliche Wasserzufuhr

EINSÄTZE FÜR VERSCHIEDENE PASTASORTEN

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

ZU IHRER SICHERHEIT



HINWEIS: Lesen Sie alle Sicherheitshinweise und Anweisungen sorgfältig durch! Eine unsachgemäße Verwendung oder die Nichtbeachtung der Sicherheitshinweise und Anweisungen kann zu Stromschlag, Brand und/oder schweren Verletzungen führen!

ALLGEMEINE SICHERHEITSHINWEISE

- Das Gerät kann von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Kenntnis verwendet werden, sofern sie beaufsichtigt werden oder in die sichere Verwendung des Geräts eingewiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstehen.
- Lassen Sie das Gerät während des Betriebs niemals unbeaufsichtigt.
- Betreiben Sie das Gerät nicht mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirkssystem.
- Überprüfen Sie das Gerät und das Zubehör vor jedem Gebrauch auf einwandfreien Zustand. Das Gerät darf nicht verwendet werden, wenn es heruntergefallen ist oder sichtbare Schäden aufweist. Trennen Sie das Gerät in diesem Fall vom Stromnetz und lassen Sie es von einer Fachkraft überprüfen.
- Achten Sie beim Verlegen des Netzkabels darauf, dass sich niemand darin verfangen oder darüber stolpern kann, damit das Gerät nicht versehentlich heruntergezogen wird.
- Halten Sie das Netzkabel von heißen Oberflächen, scharfen Kanten und mechanischen Belastungen fern. Überprüfen Sie das Netzkabel regelmäßig auf Beschädigungen und Verschleiß. Beschädigte oder verwickelte Kabel erhöhen das Risiko eines Stromschlags.
- Ziehen Sie zum Trennen des Geräts vom Stromnetz niemals am Netzkabel, sondern immer am Netzstecker.
- Tauchen Sie das Gehäuse, das Netzkabel und den Netzstecker zur Reinigung niemals in Wasser.
- Dieses Elektrogerät entspricht den einschlägigen Sicherheitsnormen. Ziehen Sie bei Anzeichen von Beschädigung oder Verschleiß am Gerät oder Netzkabel unverzüglich den Netzstecker.
- Reparaturen dürfen ausschließlich von autorisierten Fachwerkstätten durchgeführt werden. Unsachgemäße Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer verursachen.

KINDERSICHERHEIT

- Kinder dürfen dieses Gerät nicht benutzen.
- Halten Sie Kinder stets vom Gerät und vom Netzkabel fern.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Reinigung und Wartung dürfen nicht von Kindern durchgeführt werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und werden beaufsichtigt.
- Bewahren Sie Verpackungsmaterialien, wie z. B. Folienbeutel, außerhalb der Reichweite von Kindern auf.

SICHERHEITSHINWEISE FÜR DIE VERWENDUNG DES GERÄTS



WARNUNG: Verletzungsgefahr!

- Nehmen Sie den Deckel des Knetbehälters erst ab, wenn Förderschnecke und Knethaken vollständig zum Stillstand gekommen sind!
- Greifen Sie während des Betriebs nicht in das Gerät. Verwenden Sie weder Ihre Finger noch andere Gegenstände, um den Inhalt im Inneren des Knetbehälters oder in der Nähe der Förderschnecke zu verteilen!

Gehen Sie daher mit entsprechender Vorsicht vor:

- Das Gerät ist für eine maximale ununterbrochene Betriebsdauer von 40 Minuten ausgelegt. Ist diese Zeit erreicht, muss das Gerät mindestens 10 Minuten abkühlen. Bei Nichtbeachtung kann der Motor beschädigt werden!
- Vermeiden Sie jeglichen Kontakt mit beweglichen Teilen. Um Verletzungen zu vermeiden, müssen Haare, Hände und Kleidung unbedingt von Knethaken, Förderschnecke und Einfüllöffnung ferngehalten werden.
- Trennen Sie das Gerät immer vom Stromnetz, wenn es unbeaufsichtigt ist sowie vor der Montage, Demontage oder Reinigung!
- Schalten Sie das Gerät aus und trennen Sie es vom Stromnetz, bevor Sie Zubehör oder zusätzliche Teile wechseln, die sich während des Betriebs bewegen!
- Verwenden Sie das Gerät nur, wenn es ordnungsgemäß zusammengebaut ist!
- Bedienen Sie das Gerät nicht mit nassen Händen!
- Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn die Förderschnecke oder das Zubehör beschädigt ist!
- Verwenden Sie ausschließlich Originalzubehör für dieses Gerät!
- Füllen Sie keine heißen Flüssigkeiten ($> 60\text{ °C}$) in den Knetbehälter.
- Bewegen Sie das Gerät nicht während des Betriebs!

Beachten Sie beim Aufstellen des Geräts Folgendes:

- Das Gerät ist ausschließlich für den Gebrauch in Innenräumen geeignet.
- Stellen Sie das Gerät auf eine stabile und ebene Fläche.
- Verwenden Sie das Gerät nicht in der Nähe von Wärmequellen (Herd, Gasflamme usw.) oder in explosionsgefährdeten Bereichen, in denen sich brennbare Flüssigkeiten oder Gase befinden.
- Stellen Sie das Gerät außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
- Lassen Sie rund um das Gerät ausreichend Freiraum, um einen ungehinderten Arbeitsbereich zu gewährleisten.
- Bewahren Sie das Gerät nicht im Freien oder in Feuchträumen auf.
- Ziehen Sie nach jedem Gebrauch den Netzstecker, um sicherzustellen, dass das Gerät ordnungsgemäß ausgeschaltet ist.



WARNUNG: Verletzungs- und Verbrennungsgefahr!

- Der Halter für die Pastaformeinsätze kann während des Betriebs sehr heiß werden!
- Heiße Oberflächen sind auch unmittelbar nach dem Ausschalten des Geräts noch sehr heiß!

EINLEITUNG

BESTIMMUNGSGEMÄSSE VERWENDUNG

Das Gerät ist für die Verwendung im Haushalt und in ähnlichen Bereichen vorgesehen, wie zum Beispiel:

- in Personalküchen in Geschäften, Büros und anderen kleineren gewerblichen Bereichen,
- in landwirtschaftlichen Betrieben,
- durch Gäste in Hotels, Motels und anderen ähnlichen Wohnumgebungen.

Andere Verwendungen oder Veränderungen des Geräts gelten als nicht bestimmungsgemäß und können erhebliche Unfallgefahren mit sich bringen. Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Schäden, die durch unsachgemäße Verwendung entstehen.

Das Gerät ist für die Zubereitung von hausgemachter Pasta bestimmt. Das Gerät ist nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt.

TECHNISCHE DATEN

Schließen Sie das Gerät ausschließlich an eine vorschriftsmäßig installierte Schutzkontaktsteckdose an. Die Netzspannung muss mit den Angaben auf dem Typenschild übereinstimmen. Nur an Wechselstrom anschließen!

Nennspannung:	220–240 V ~ 50–60 Hz
Nennleistung:	220 W
Min. Kapazität:	200 g Mehl
Max. Kapazität:	600 g Mehl
Schutzklasse:	I
Max. ununterbrochene Betriebsdauer:	40 Minuten

MITGELIEFERTES ZUBEHÖR

Überprüfen Sie unmittelbar nach dem Auspacken, ob das mitgelieferte Zubehör vollständig ist und das Gerät sowie alle Teile unbeschädigt sind.

VERPACKUNGSMATERIAL

Entsorgen Sie das Verpackungsmaterial nicht einfach, sondern führen Sie es dem Recycling zu.

Geben Sie Papier, Pappe und Wellpappe bei den entsprechenden Sammelstellen ab. Geben Sie auch Verpackungsmaterialien aus Kunststoff und Folien in die dafür vorgesehenen Sammelbehälter.

Bei den Beispielen für die Kennzeichnung von Kunststoffen gilt: PE steht für Polyethylen, 02 für PE-HD, 04 für PE-LD, PP für Polypropylen, PS für Polystyrol und CPE für chloriertes Polyethylen.

FUNKTIONEN

Elektronisch gesteuerter Knet- und Auspressvorgang

Die elektronische Steuerung sorgt während des Betriebs für ein optimales Vermischen und Kneten des Teigs und gewährleistet, dass der Teig während des Auspressvorgangs gleichmäßig über den eingesetzten Pastaformeinsatz verteilt wird.

Darüber hinaus erkennt die Elektronik, ob sich noch Teig im Knetbehälter befindet, und sorgt durch zweimaliges Wiederholen des Knet- bzw. Auspressvorgangs (die Förderschnecke dreht sich eine Umdrehung) dafür, dass der Teig bestmöglich verwertet wird.

Integrierte Waage

Das Gerät ist mit einer Waage ausgestattet. Mit dieser Waage kann das Gewicht des Mehls auf ein Gramm genau bestimmt werden. Die Waage ist sehr empfindlich. Bewegen Sie das Gerät daher während des Wiegens nicht.

Automatische Wasserzufuhr

Bei Verwendung der Automatikprogramme berechnet die Elektronik die für die eingefüllte Mehlmenge erforderliche Wassermenge. Die berechnete Wassermenge wird automatisch in den Knetbehälter gegeben.

Ein integrierter, herausnehmbarer Wassertank stellt sicher, dass ausreichend Wasser zur Verfügung steht.

Integrierter Ventilator

Nach Beginn des Auspressvorgangs startet automatisch ein integrierter Ventilator. Der Luftstrom trocknet die Pasta leicht an und verhindert, dass sie während des Auspressens zusammenklebt.

Deckelverriegelung

Das Gerät kann nur betrieben werden, wenn der Deckel korrekt auf dem Knetbehälter sitzt. Wird der Deckel während des Betriebs entriegelt, stoppt das Gerät automatisch.

Überhitzungsschutz

Der Überhitzungsschutz sorgt dafür, dass sich der Motor bei Überlastung oder Überhitzung infolge einer zu langen Betriebsdauer abschaltet und so vor Beschädigungen geschützt wird.

In diesem Fall muss das Gerät auf Raumtemperatur abkühlen. Nach dem Abkühlen ist das Gerät wieder betriebsbereit.

VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

Entfernen Sie sämtliche Schutzfolien, Werbe- und Verpackungsmaterialien vom Gerät und vom Zubehör.

Reinigen Sie das Gerät und alle abnehmbaren Zubehöerteile gemäß den Reinigungshinweisen im Abschnitt „Reinigung und Pflege“ dieser Bedienungsanleitung.

AUTOMATIKPROGRAMME

Das Gerät verfügt über bis zu 6 Automatikprogramme. Abhängig von der Mehlsorte und der Auswahl des entsprechenden Programms können in einem Arbeitsgang vollautomatisch bis zu 600 g Pasta hergestellt werden.

Die nachfolgende Tabelle gibt Ihnen einen Überblick über die Parameter der einzelnen Automatikprogramme. Wir empfehlen Ihnen, sich an unsere Rezepte zu halten. Siehe Seite 24.



Die Programme können durch wiederholtes Drücken der Taste A ausgewählt werden.

HINWEIS: Bei den Automatikprogrammen erfolgt die Wasserzufuhr automatisch.

AUTOMATIK-PROGRAMME	Empfohlene Mehlsorte	Automatische Wasserzufuhr	Empfohlene Mehlmenge	Knetzeit
A1	Weizenmehl Type 00	ca. 36 ml/100 g	400 g (max. 600 g)	04:00 Min.
A2	Weizenmehl Type 00 oder Type 550	ca. 37 ml/100 g	400 g (max. 600 g)	04:00 Min.
A3	Weizenmehl/Hartweizengrieß im Mischungsverhältnis 50/50	ca. 38 ml/100 g	400 g (max. 600 g)	03:30 Min.
A4	Italienischer Hartweizengrieß (Hartweizengrieß, doppelt gemahlen)	ca. 39 ml/100 g	400 g (max. 600 g)	04:00 Min.
A5	Vollkornmehl (Dinkelvollkornmehl und Weizenvollkornmehl im Mischungsverhältnis 50/50)	ca. 36 ml/100 g	400 g (max. 600 g)	07:00 Min.
A6	Glutenfrei (z. B. Bio-Universalmehl, glutenfrei)	ca. 58 ml/100 g	400 g (max. 500 g)	03:00 Min.

TIPP

Sie können bei den Programmen A1–A4 über die Einfüllöffnung etwas Olivenöl hinzufügen (max. 1 Teelöffel pro 100 g Mehl).

HALBAUTOMATISCHE PROGRAMME

Das Gerät verfügt über zwei halbautomatische Programme, mit denen auf Grundlage individueller Rezepte und mit Zutaten Ihrer Wahl bis zu 600 g Pasta in einem Arbeitsgang hergestellt werden können.

Im Gegensatz zu den Automatikprogrammen müssen Sie die Flüssigkeit selbst manuell hinzufügen.

Die nachfolgende Tabelle gibt Ihnen einen Überblick über die Parameter der beiden halbautomatischen Programme.

 Die Programme können durch wiederholtes Drücken der Taste M ausgewählt werden.

HINWEIS: Anhand der eingefüllten Mehlmenge zeigt das Display einen Vorschlag für die erforderliche Flüssigkeitsmenge an. Die Flüssigkeit muss sehr langsam und gleichmäßig durch die Einfüllöffnung hinzugegeben werden.

HALBAUTOMATISCHE PROGRAMME	Empfohlene Mehlsorte	Flüssigkeitsmenge	Empfohlene Mehlmenge	Knetzeit
M1	Type 00 oder Type 550 1 Eigelb (Größe M/L) pro 200 g Mehl	ca. 37 ml/100 g (<i>Eigelb im Messbecher vermischen und mit Wasser auffüllen</i>)	400 g	04:00 Min.
M2	Type 00 oder Type 550 1 Eigelb (Größe M/L) pro 200 g Mehl	ca. 38 ml/100 g – siehe Programm M1	400 g	03:00 Min.

MONTAGE UND DEMONTAGE DES GERÄTS

Montage des Geräts



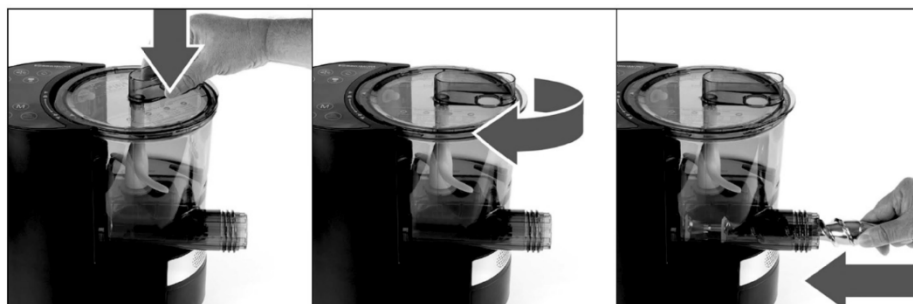
Schalten Sie das Gerät immer aus und ziehen Sie den Netzstecker, bevor Sie das Gerät zusammenbauen!



Schieben Sie den Wassertank bis zum Anschlag in das Gehäuse.

Schieben Sie anschließend den Knetbehälter bis zum Anschlag in das Gehäuse.

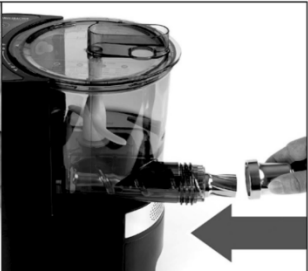
Setzen Sie den Kneithaken auf die Welle im Knetbehälter.

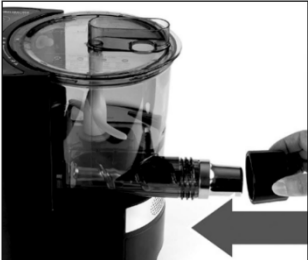


Setzen Sie den Deckel auf den Knetbehälter, ohne ihn zunächst zu verriegeln.

Drehen Sie den Deckel im Uhrzeigersinn, bis er hörbar einrastet. Achten Sie darauf, dass die beiden Markierungen genau übereinanderstehen!

Setzen Sie die Förderschnecke auf den Motoranschluss und schieben Sie sie bis zum Anschlag nach innen, sodass sie in der Motoraufnahme sitzt. Bewegen Sie die Förderschnecke bei Bedarf leicht hin und her.

		
Setzen Sie einen der Pastaformeinsätze in den Halter ein. Die Vorderseite muss nach außen zeigen und der Einsatz muss sich nach oben wölben.	Achten Sie darauf, dass der Einsatz korrekt eingesetzt ist!	Schieben Sie den Halter mit dem Einsatz nach unten bis zum Anschlag auf die Förderschnecke. Dabei muss der Halter über die drei Zapfen geschoben werden.

		
Setzen Sie die Schraubkappe auf das Gewinde.	Drehen Sie die Schraubkappe im Uhrzeigersinn und ziehen Sie sie gut fest. Achten Sie darauf, dass die Schraubkappe vollständig festgezogen ist!	Das Gerät ist nun betriebsbereit.

Demontage des Geräts



Schalten Sie das Gerät immer aus und ziehen Sie den Netzstecker, bevor Sie das Gerät demontieren!

Führen Sie die Schritte in umgekehrter Reihenfolge zu den Anweisungen unter „Montage des Geräts“ durch:

- Lösen und entfernen Sie die Schraubkappe.
WARNUNG: Die Teile können heiß sein!
- Nehmen Sie den Halter für den Pastaformeinsatz ab und entfernen Sie den Einsatz.

- Lösen Sie die Förderschnecke und ziehen Sie sie in Richtung der Vorderseite des Geräts heraus.
- Drehen Sie den Deckel des Knetbehälters auf und nehmen Sie ihn ab.
- Lösen Sie den Knethaken vom Motorantrieb und nehmen Sie ihn aus dem Knetbehälter.
- Ziehen Sie den Knetbehälter nach vorne und nehmen Sie ihn vom Gehäuse ab.
- Entfernen Sie den Wassertank.

BEDIENUNG DES GERÄTS



WARNUNG: Verletzungsgefahr!

- Nehmen Sie den Deckel des Knetbehälters erst ab, wenn Förderschnecke und Knethaken vollständig zum Stillstand gekommen sind!
- Greifen Sie während des Betriebs nicht in das Gerät. Verwenden Sie weder Ihre Finger noch andere Gegenstände, um den Inhalt im Inneren des Knetbehälters oder in der Nähe der Förderschnecke zu verteilen!



WARNUNG: Verletzungs- und Verbrennungsgefahr!

- Der Halter für die Pastaformeinsätze kann während des Betriebs sehr heiß werden!
- Heiße Oberflächen sind auch unmittelbar nach dem Ausschalten des Geräts noch sehr heiß!

HINWEIS: Um sicherzustellen, dass die Waage ordnungsgemäß funktioniert, empfehlen wir, die Waage vor jedem Gebrauch auf null zu stellen. Stellen Sie die Waage immer ohne Deckel auf dem Knetbehälter auf null.

1. Gerät für den Gebrauch vorbereiten

Stellen Sie sicher, dass das Gerät ordnungsgemäß und korrekt zusammengebaut ist (siehe Abschnitt „Montage des Geräts“).

2. Wassertank befüllen

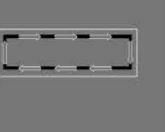
Nehmen Sie den Wassertank heraus und füllen Sie ihn bis zur Markierung am oberen Rand des Tanks mit sauberem, kaltem Wasser. Schieben Sie anschließend den Wassertank bis zum Anschlag zurück in das Gehäuse.

- ➔ Leuchtet die Diode am Wassertank blau, befindet sich ausreichend Wasser im Tank.
- ➔ Leuchtet die Diode am Wassertank rot, befindet sich nicht ausreichend Wasser im Tank.

3. Gerät an das Stromnetz anschließen

	Stecken Sie den Netzstecker in eine ordnungsgemäß abgesicherte Steckdose. ➔ Ein Signalton bestätigt, dass das Gerät an das Stromnetz angeschlossen ist.
	Die Elektronik wird kurz überprüft. ➔ Alle Symbole im Display leuchten etwa eine Sekunde lang auf.
	Nach der Überprüfung wechselt das Gerät in den Standby-Modus. ➔ Im Display wird ein blinkendes „b“ angezeigt.

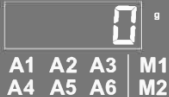
4. Gerät einschalten

	Drücken Sie die EIN/STANDBY-Taste etwa 2 Sekunden lang, um das Gerät einzuschalten. HINWEIS: Wird innerhalb von 2 Minuten keine weitere Taste gedrückt, wechselt das Gerät wieder in den Standby-Modus.
	Die integrierte Waage ermittelt das Gesamtgewicht des Geräts. ➔ Im Display erscheint ein rotierender Balken. HINWEIS: Bewegen Sie das Gerät während des Wiegevorgangs nicht.
	Nach der Überprüfung wechselt das Gerät in den Betriebsmodus. ➔ Alle Programme des Geräts werden im Display angezeigt. ➔ Im Display wird eine blinkende „0“ angezeigt.

5. Deckel abnehmen

	Drehen Sie den Deckel des Knetbehälters auf und nehmen Sie ihn ab. Die Waage ist aktiv und ermittelt das Gewicht des Geräts ohne Deckel. ➔ Im Display wird beispielsweise „-155“ angezeigt. ➔ Zusätzlich erscheint das Symbol „g“.
--	--

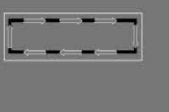
6. Waage tarieren (auf null stellen)

	WICHTIG: Bevor Sie die Waage tarieren, um sie auf null zu stellen, stellen Sie sicher, dass • das Gerät korrekt zusammengebaut ist, • der gewählte Pastaformeinsatz eingesetzt ist, • der Wassertank vollständig bis zur Markierung gefüllt ist, • sich noch kein Mehl im Knetbehälter befindet. Drücken Sie die WAAGE-Taste, um die Waage zu tarieren. HINWEIS: Wenn Sie das Gewicht des Geräts nach dem Trieren der Waage verändern, muss die Waage erneut tariert werden. HINWEIS: Bewegen Sie das Gerät während des Wiegevorgangs nicht!
	Nach Abschluss des Trierens befindet sich das Gerät im Betriebsmodus. ➔ Alle Programme des Geräts werden im Display angezeigt. ➔ Zusätzlich erscheint das Symbol „g“.

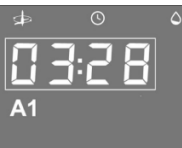
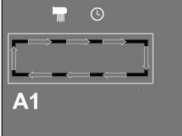
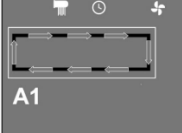
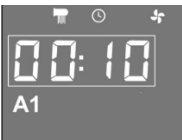
7. Mehl einfüllen

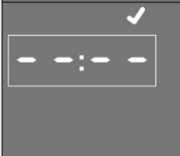
	Füllen Sie die gewünschte Menge Mehl in den Knetbehälter. ➔ Im Display wird das Gewicht des eingefüllten Mehls angezeigt (z. B. 400 g).
---	--

8. Deckel schließen

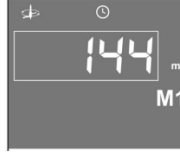
	Schließen Sie den Deckel und verriegeln Sie ihn, indem Sie ihn bis zum Anschlag nach rechts drehen. Vergewissern Sie sich, dass der Deckel vollständig eingerastet ist! Die Waage ermittelt erneut das Gewicht des Geräts und seines Inhalts. ➔ Vorübergehend erscheint ein rotierender Balken im Display.
	Nach der erneuten Gewichtskontrolle ist das Gerät zur Funktionsauswahl bereit. Die Waage ist nicht mehr aktiv. ➔ Alle Programme des Geräts werden im Display angezeigt. ➔ Im Display wird das Gewicht des eingefüllten Mehls angezeigt (z. B. 400 g). ➔ Das Symbol „g“ für das Gewicht erlischt. Wenn das Gewicht des Mehls nach dem Schließen des Deckels im Display blinkt, ➔ z. B. 150, wurde die Mindestmenge von 200 g nicht erreicht, oder ➔ z. B. 750, wurde die maximale Füllmenge von 600 g überschritten.

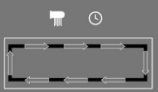
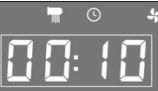
9. Arbeiten mit den Automatikprogrammen

	Nachdem Sie die gewünschte Menge Mehl eingefüllt und den Deckel geschlossen haben, drücken Sie die Taste A, um eines der Automatikprogramme auszuwählen. Durch wiederholtes Drücken dieser Taste können Sie zwischen den Programmen wechseln.
	➔ Das ausgewählte Programm (z. B. A1) blinkt im Display.
	Drücken Sie die Start/Stop-Taste, um das ausgewählte Programm zu starten.
	Teig kneten Das Automatikprogramm beginnt mit dem Kneten des Teigs. ➔ Im Display wird während des gesamten Vorgangs das ausgewählte Programm angezeigt. ➔ Die Dauer des Knetvorgangs wird im Display als rückwärts laufende Zeitanzeige dargestellt. Zusätzlich werden die entsprechenden Symbole   im Display angezeigt.
	Automatische Wasserzufuhr Nach kurzer Zeit wird die vom Gerät berechnete Wassermenge über die Wasserdüse in den Knetbehälter gepumpt. Das entsprechende Symbol  wird im Display angezeigt.
	Teig auspressen Nach Abschluss des Knetvorgangs beginnt das Gerät automatisch mit dem Auspressen des Teigs. ➔ Während des Auspressens erscheint ein rotierender Balken im Display. ➔ Zusätzlich wird das entsprechende Symbol  im Display angezeigt.
	Ventilation Kurz nach Beginn des Auspressvorgangs startet der Ventilator. ➔ Das entsprechende Symbol  wird im Display angezeigt.
	Effiziente Teigverwertung Die Elektronik erkennt, ob sich noch Teig im Knetbehälter befindet, und sorgt durch eine Wiederholung des Knet- oder Auspressvorgangs dafür, dass der Teig bestmöglich verwertet wird. ➔ Die letzten 10 Sekunden des Programms werden im Display als rückwärts laufende Zeitanzeige dargestellt.

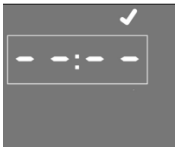
	Automatischer Stopp Nach Abschluss des Programms beendet das Gerät automatisch den Betrieb. ➔ Dies wird durch einen Signalton angezeigt, der dreimal wiederholt wird. ➔ Im Display wird „---:--“ angezeigt. ➔ Zusätzlich wird das entsprechende Symbol  angezeigt. HINWEIS: Wird innerhalb von 2 Minuten keine weitere Taste gedrückt, wechselt das Gerät wieder in den Betriebsmodus. Wird auch innerhalb der darauffolgenden 2 Minuten keine weitere Taste gedrückt, wechselt das Gerät anschließend wieder in den Standby-Modus.
	Gerät ausschalten Drücken Sie die EIN/STANDBY-Taste, um das Gerät in den Standby-Modus zu versetzen.
	➔ Im Display wird ein blinkendes „b“ angezeigt.

10. Arbeiten mit den halbautomatischen Programmen

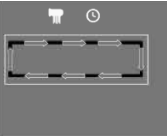
	HINWEIS: Führen Sie zunächst die Schritte 1 bis 8 aus, bevor Sie mit den halbautomatischen Programmen arbeiten. Stellen Sie außerdem sicher, dass die benötigte Flüssigkeit im Voraus vorbereitet wurde. Nachdem Sie die gewünschte Menge Mehl eingefüllt und den Deckel geschlossen haben, drücken Sie die Taste M, um eines der halbautomatischen Programme auszuwählen. Durch wiederholtes Drücken dieser Taste können Sie zwischen den Programmen wechseln.
	Das ausgewählte Programm (z. B. M1) blinkt im Display.
	Drücken Sie die Start/Stop-Taste, um das ausgewählte Programm zu starten.
	Teig kneten Das halbautomatische Programm beginnt mit dem Kneten des Teigs. Die vorgeschlagene Flüssigkeitsmenge (z. B. 144 ml) wird im Display angezeigt. ➔ Im Display wird während des gesamten Vorgangs das ausgewählte Programm angezeigt. ➔ Die vorgeschlagene Flüssigkeitsmenge und das Symbol „ml“ werden angezeigt. Zusätzlich werden die entsprechenden Symbole   im Display angezeigt.

	Manuelle Wasserzufuhr Gießen Sie die vorgeschlagene Flüssigkeitsmenge langsam und gleichmäßig in den Knetbehälter. 2 Minuten vor Ende des Knetvorgangs wechselt die Anzeige, und die verbleibende Knetzeit wird als rückwärts laufende Zeitanzeige dargestellt.
	Teig auspressen Nach Abschluss des Knetvorgangs beginnt das Gerät automatisch mit dem Auspressen des Teigs. ➔ Während des Auspressens erscheint ein rotierender Balken im Display. ➔ Zusätzlich wird das entsprechende Symbol  im Display angezeigt.
	Ventilation Kurz nach Beginn des Auspressvorgangs startet der Ventilator. ➔ Das entsprechende Symbol  wird im Display angezeigt.
	Effiziente Teigverwertung Die Elektronik erkennt, ob sich noch Teig im Knetbehälter befindet, und sorgt durch eine Wiederholung des Knet- oder Auspressvorgangs dafür, dass der Teig bestmöglich verwertet wird. ➔ Die letzten 10 Sekunden des Programms werden im Display als rückwärts laufende Zeitanzeige dargestellt.
	Automatischer Stopp Nach Abschluss des Programms beendet das Gerät automatisch den Betrieb. ➔ Dies wird durch einen Signalton angezeigt, der dreimal wiederholt wird. ➔ Im Display wird „---“ angezeigt. ➔ Zusätzlich wird das entsprechende Symbol  angezeigt. HINWEIS: Wird innerhalb von 2 Minuten keine weitere Taste gedrückt, wechselt das Gerät wieder in den Betriebsmodus. Wird auch innerhalb der darauffolgenden 2 Minuten keine weitere Taste gedrückt, wechselt das Gerät anschließend wieder in den Standby-Modus.
	Gerät ausschalten Drücken Sie die EIN/STANDBY-Taste, um das Gerät in den Standby-Modus zu versetzen.
	➔ Im Display wird ein blinkendes „b“ angezeigt.

11. Manuelles Kneten des Teigs

	Drücken Sie die KNETEN-Taste, um diese Funktion auszuwählen. HINWEIS: Der Vorgang kann jederzeit beendet werden. Drücken Sie dazu erneut die KNETEN-Taste.
	Das Gerät startet den Knetvorgang mit einer Dauer von maximal 10 Minuten. ➔ Die Dauer des Knetvorgangs wird im Display als rückwärts laufende Zeitanzeige dargestellt. ➔ Zusätzlich werden die entsprechenden Symbole   im Display angezeigt.
	Automatischer Stopp Nach Abschluss des Programms beendet das Gerät automatisch den Betrieb. ➔ Dies wird durch einen Signalton angezeigt, der dreimal wiederholt wird. ➔ Im Display wird „--:--“ angezeigt. Zusätzlich wird das entsprechende Symbol  im Display angezeigt. HINWEIS: Wird innerhalb von 2 Minuten keine weitere Taste gedrückt, wechselt das Gerät wieder in den Betriebsmodus. Wird auch innerhalb der darauffolgenden 2 Minuten keine weitere Taste gedrückt, wechselt das Gerät anschließend wieder in den Standby-Modus.

12. Manuelles Auspressen des Teigs

	Drücken Sie die AUSBRESEN-Taste, um diese Funktion auszuwählen. HINWEIS: Der Vorgang kann jederzeit beendet werden. Drücken Sie dazu erneut die AUSBRESEN-Taste.
	Das Gerät beginnt mit dem Auspressen des Teigs. ➔ Während des Auspressens erscheint ein rotierender Balken im Display. ➔ Zusätzlich werden die entsprechenden Symbole   im Display angezeigt.
	Ventilation Kurz nach Beginn des Auspressvorgangs startet der Ventilator. ➔ Das entsprechende Symbol  wird im Display angezeigt.
	Effiziente Teigverwertung Die Elektronik erkennt, ob sich noch Teig im Knetbehälter befindet, und sorgt durch eine Wiederholung des Knet- oder Auspressvorgangs dafür, dass der Teig bestmöglich verwertet wird. ➔ Die letzten 10 Sekunden des Programms werden im Display als rückwärts laufende Zeitanzeige dargestellt.
	Automatischer Stopp Nach Abschluss des Programms beendet das Gerät automatisch den Betrieb. Dies wird durch einen Signalton angezeigt, der dreimal wiederholt wird. Im Display wird „--:--“ angezeigt. ➔ Zusätzlich wird das entsprechende Symbol  im Display angezeigt.
	HINWEIS: Wird innerhalb von 2 Minuten keine weitere Taste gedrückt, wechselt das Gerät wieder in den Betriebsmodus. Wird auch innerhalb der darauffolgenden 2 Minuten keine weitere Taste gedrückt, wechselt das Gerät anschließend wieder in den Standby-Modus.

13. Zusätzliche Wasserzufuhr

	Drücken Sie die WASSER-Taste, um diese Funktion auszuwählen. Die Pumpe startet, und mit jedem Tastendruck werden zusätzlich 5 ml Wasser in den Knetbehälter gepumpt. Während der Wasserzufuhr wird das entsprechende Symbol  im Display angezeigt. HINWEIS: Die zusätzliche Wasserzufuhr kann mehrmals wiederholt werden, und zwar bis 30 Sekunden vor Ende des Knetvorgangs. Seien Sie jedoch vorsichtig: Bei zu viel Flüssigkeit wird der Teig zu klebrig und kann nur noch eingeschränkt ausgepresst werden.
---	--

14. Programm/Funktion vorzeitig beenden

 	Um ein Programm oder eine Funktion vorzeitig zu beenden, drücken Sie die Start/Stopp-Taste oder die EIN/STANDBY-Taste.
---	--

15. Gerät vollständig ausschalten

	Ziehen Sie nach jedem Gebrauch den Netzstecker, um das Gerät vollständig und ordnungsgemäß auszuschalten.
---	---

REINIGUNG UND PFLEGE



WARNUNG: Verletzungsgefahr!

- Ziehen Sie vor der Reinigung des Geräts immer den Netzstecker!
- Die ausklappbare Nadel der Reinigungsbürste ist spitz. Gehen Sie daher vorsichtig damit um!
- Tauchen Sie das Gehäuse, das Netzkabel und den Netzstecker niemals in Wasser und reinigen Sie diese Teile nicht unter fließendem Wasser!

HINWEIS: Eine unsachgemäße oder zu seltene Reinigung kann zur Bildung von Schimmel führen!

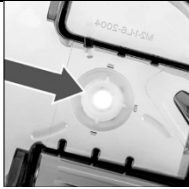
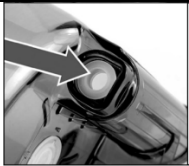
HINWEIS: Der Knetbehälter und der dazugehörige Deckel können bei niedriger Temperatur im oberen Korb der Spülmaschine gereinigt werden. Wir empfehlen jedoch, alle anderen Zubehörteile (wie Knethaken, Förderschnecke, Schraubkappe, Pastaformeinsätze, Halter für Pastaformeinsätze usw.) von Hand zu reinigen, da die Oberflächen durch die aggressiven Salze in Geschirrspülmitteln abgenutzt und beschädigt werden können.

- Reinigen Sie das Gerät und das Zubehör unmittelbar nach dem Gebrauch, damit Rückstände nicht auf den Oberflächen der Teile antrocknen.
- Reinigen Sie die Außenseite des Gehäuses mit einem feuchten Tuch und trocknen Sie sie anschließend ab.
- Reinigen Sie den Knetbehälter in warmem Wasser mit Spülmittel. Achten Sie bei der Reinigung darauf, dass die Wasserdüse stets frei von Rückständen ist. Verwenden Sie die mitgelieferte Reinigungsbürste, um gröbere Verschmutzungen zu entfernen.
- Reinigen Sie die Pastaformeinsätze in warmem Wasser mit mildem Spülmittel. Verwenden Sie die mitgelieferte Reinigungsbürste, um gröbere Verschmutzungen zu entfernen.

Bei hartnäckigen Teigresten in den Pastaformeinsätzen können Sie die ausklappbare Nadel der Reinigungsbürste verwenden. Alternativ können Sie den Teig vollständig trocknen lassen. Sobald der Teig getrocknet ist, lässt er sich mit der ausklappbaren Nadel leicht herausdrücken.

- Reinigen Sie alle anderen Zubehörteile in warmem Wasser mit mildem Spülmittel. Verwenden Sie die mitgelieferte Reinigungsbürste, um gröbere Verschmutzungen zu entfernen.
- Bevor Sie das Gerät wieder zusammenbauen und verwenden, müssen alle Zubehörteile vollständig trocken sein.
- **Verwenden Sie niemals Scheuer- oder Lösungsmittel!**
- **Reinigen Sie das Gerät und das Zubehör niemals mit einem Dampfreiniger!**

Reinigung der Dichtungen

	An der Innenseite des Knetbehälters befindet sich eine Dichtung. • Diese Dichtung kann zur Reinigung herausgenommen werden. • Reinigen Sie die Dichtung in warmem Wasser mit etwas Spülmittel und trocknen Sie sie anschließend gründlich ab. • Setzen Sie die Dichtung anschließend wieder ein und achten Sie darauf, dass sie korrekt sitzt. • Achten Sie darauf, dass sich die dickere Seite der Dichtung im Inneren des Knetbehälters befindet und die vier Zapfen der Dichtung in die Aussparungen an der Öffnung des Knetbehälters passen!
	Im hinteren Bereich des Motoranschlusses für die Förderschnecke befindet sich eine weitere Dichtung. • Diese Dichtung kann zur Reinigung herausgenommen werden. • Reinigen Sie die Dichtung in warmem Wasser mit etwas Spülmittel und trocknen Sie sie anschließend gründlich ab. • Setzen Sie die Dichtung anschließend wieder ein und achten Sie darauf, dass sie korrekt sitzt. • Achten Sie darauf, dass sich die dickere Seite der Dichtung im Inneren des Motoranschlusses für die Förderschnecke befindet!

HINWEIS: Verschlossene oder beschädigte Dichtungen müssen ausgetauscht werden, um eine ordnungsgemäße Funktion des Geräts zu gewährleisten. Wenden Sie sich an die Serviceabteilung Ihres Händlers, um neue Dichtungen zu bestellen. Dichtungen sind Verschleißteile und daher nicht von der Garantie des Geräts abgedeckt!

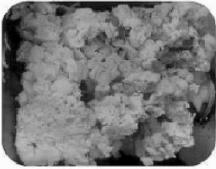
FEHLERBEHEBUNG

Wenn eine Störung auftritt, prüfen Sie anhand der nachfolgenden Tabelle, ob Sie die Störung selbst beheben können. Ist dies nicht möglich, wenden Sie sich bitte an die Serviceabteilung Ihres Händlers. Vielen Dank.

Fehler:	Ursache und Behebung:
E 02	Der Deckel ist nicht richtig geschlossen. Selbsthilfe: Drehen Sie den Deckel, bis er hörbar einrastet.
E 05 E 06	Störung der Elektronik. Selbsthilfe: Nicht möglich. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und verwenden Sie das Gerät nicht weiter. Wenden Sie sich an die Serviceabteilung Ihres Händlers.
E 09	Nicht genügend Wasser im Wassertank. Selbsthilfe: Füllen Sie den Wassertank wieder auf. Rückstände/Fremdkörper im Wassertank. Selbsthilfe: Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und entfernen Sie die Rückstände/Fremdkörper.
E 15	Rückstände/Fremdkörper im Knetbehälter. Selbsthilfe: Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und entfernen Sie die Rückstände/Fremdkörper.
E 17	Die Waage ist defekt. Selbsthilfe: Nicht möglich. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und verwenden Sie das Gerät nicht weiter. Wenden Sie sich an die Serviceabteilung Ihres Händlers.
E18	Die Pumpe ist defekt. Selbsthilfe: Nicht möglich. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und verwenden Sie das Gerät nicht weiter. Wenden Sie sich an die Serviceabteilung Ihres Händlers.

TIPPS UND HINWEISE

Grundlage für gute hausgemachte Pasta ist der Teig. Damit der Teig gelingt, beachten Sie das jeweilige Rezept und unsere nachfolgenden Tipps.

		
Der Teig ist zu trocken Wir empfehlen, etwas Wasser hinzuzufügen.	Perfekter Teig	Der Teig ist zu feucht Wir empfehlen, etwas Mehl hinzuzufügen.

ALLGEMEINES

- Alle Zutaten sollten Raumtemperatur haben. Zu kalte Zutaten können dazu führen, dass der Pastateig brüchig wird.
- Je frischer die Pasta ist, desto besser schmeckt sie.
- Kleine Fransen oder eine raue Oberfläche der Pasta sorgen dafür, dass die Sauce später besser aufgenommen wird. Eine zu 100 % „glatte“ Pasta ist ein Zeichen dafür, dass der Teig zu viel Wasser enthält.
- Ein hoher Protein- und Kohlenhydratgehalt ist besonders vorteilhaft bei der Verwendung von Vollkornmehl.
- Wenn Vollkornmehl während des Auspressens stark zu verklumpen beginnt, kann während der Pastazubereitung etwas Mehl durch die Einfüllöffnung hinzugegeben werden.
- Grundsätzlich können alle Pastaformeinsätze mit allen Programmen verwendet werden. Das Ergebnis variiert jedoch je nach Konsistenz des Teigs. Glutenfreier Teig ist beispielsweise immer etwas brüchiger und daher nicht ideal für Lasagne.

MEHLSORTEN

- Je nach Hersteller unterscheiden sich Mehle in Qualität und Feinheitsgrad und unterliegen zudem natürlichen Produktschwankungen. Dies kann die Qualität der Pasta beeinflussen.
- Für klassische Pasta eignet sich am besten Hartweizenmehl Type 00. Diese Mehlsorte ist sehr fein und hat einen hohen Glutengehalt.
- Es können auch Weizenmehl Type 405 und Type 550 sowie Weizenvollkornmehl verwendet werden.
- Als Alternative zu Weizenmehl können Mehle aus Dinkel, Kichererbsen, Kastanien, Buchweizen und Ähnlichem verwendet werden.
- Als Mehlersatz für glutenfreie Pasta oder allergenarme Pastarezepte können Sie mit verschiedenen Mischungen experimentieren. Geeignet sind beispielsweise Reismehl, Tapiokamehl, Kartoffelmehl und Buchweizenmehl.

MIT ODER OHNE EI

- Frische Eiernudeln: Eier machen den Pastateig klebriger, wodurch er fester und aromatischer wird. Der Teig eignet sich besonders gut für alle Arten von Bandnudeln (Tagliatelle, Fettuccine) und für gefüllte Teigtaschen (Ravioli usw.), bei denen der Teigschneider verwendet werden kann.
- Herkömmlicher Pastateig wird ohne Ei hergestellt. Für gute Bindeeigenschaften kann stattdessen Hartweizenmehl (hoher Glutengehalt) oder eine Mischung aus Hartweizengrieß und Weizenmehl verwendet werden. Dieser Teig eignet sich besonders gut für Spaghetti, Penne usw., da der Hartweizen der Pasta nach dem Kochen einen guten Biss verleiht (bissfest – al dente).

WEITERE ZUTATEN

- Das Verhältnis zwischen trockenen und feuchten Zutaten spielt eine wichtige Rolle. Wenn der Teig zu stark bröselt oder klebt, stimmt das Mischungsverhältnis der Zutaten nicht.
 - Ist der Teig zu feucht, geben Sie etwas mehr Mehl hinzu.
 - Ist der Teig zu trocken und bröselig, geben Sie etwas mehr Wasser zum Teig.

AUFBEWAHRUNG

- Frische Pasta kann bis zu 3 Tage im Kühlschrank aufbewahrt werden.
- Für eine längere Haltbarkeit kann Pasta ohne Ei vollständig getrocknet werden. Auf diese Weise kann sie luftdicht verschlossen bis zu einem Jahr aufbewahrt werden.
- Frische Eiernudeln können eingefroren werden. Tauen Sie sie vor dem Kochen nicht auf, sondern geben Sie sie direkt in das heiße Wasser.

KOCHZEIT

- Die Kochzeit frischer Pasta ist sehr kurz und beträgt nur 2 bis 4 Minuten. Probieren Sie innerhalb dieses Zeitraums aus, welche Garzeit Sie bevorzugen.
- Gefrorene Pasta benötigt etwas länger zum Garen. Probieren Sie aus, welche Garzeit für Sie am besten passt.

REZEPTE

Mehlsorten

Die Typennummer gibt den Mineralstoffgehalt (Bestandteile der Kornschale) in mg pro 100 g Mehl an. Das bedeutet, dass gewöhnliches Haushaltsmehl – Type 405 – nur sehr wenige Mineralstoffe/Schalenbestandteile enthält, während Type 1700 einen hohen Anteil davon aufweist.

Folgende Mehlsorten eignen sich für die Zubereitung von Pasta:

- Type 00 – spezielles Hartweizenmehl für Pasta und Pizza
- Type 405 – sehr helles, feines Weizenmehl
- Type 550 – helles Weizenmehl mit sehr guten Bindeeigenschaften (Gluten)
- Weizenvollkornmehl aus verschiedenen Getreidesorten wie Weizen oder Dinkel

Portionsgröße

- 200 g Pasta für bis zu 2 Personen
- 400 g Pasta für bis zu 4 Personen
- 600 g Pasta für bis zu 6 Personen

Rezepte für die Automatikprogramme A1 bis A6

Programm	Geeignete Mehlsorten	Grundrezept	Variation
A1	Type 00	400 g Mehl Type 00 mit dem Gerät abwiegen. Die Flüssigkeit wird automatisch hinzugefügt. Programm A1 starten.	Kokosnudeln: 300 g Mehl Type 00 und 100 g Kokosmehl mit dem Gerät abwiegen. Die Flüssigkeit wird automatisch hinzugefügt. Programm A1 starten.
A2	Type 00 oder Type 550	400 g Mehl Type 00 oder Type 550 abwiegen. Die Flüssigkeit wird automatisch hinzugefügt. Programm A2 starten.	Steinpilznudeln: 390 g Mehl Type 00 oder Type 550 abwiegen. 2 EL fein gemahlene, getrocknete Steinpilze hinzufügen. Die Flüssigkeit wird automatisch hinzugefügt. Programm A2 starten.
A3	Type 405 gemischt mit Hartweizengrieß oder italienischem Hartweizengrieß „Farina Di Grano Dura“	200 g Mehl Type 405 und 200 g doppelt gemahlene Hartweizengrieß (oder „Farina Di Grano Dura“) abwiegen. Die Flüssigkeit wird automatisch hinzugefügt. Programm A3 starten.	Zitronen- oder Orangennudeln: 200 g Mehl Type 405 und 200 g doppelt gemahlene Hartweizengrieß (oder „Farina Di Grano Dura“) abwiegen. Je nach Geschmack 2 EL Zitronen- oder Orangenöl hinzufügen. Programm A3 starten.

A4	Hartweizengrieß oder alternativ gemahlener italienischer Hartweizengrieß „Farina Di Grano Dura“	400 g doppelt gemahlenen Hartweizengrieß (oder „Farina Di Grano Dura“) abwiegen. Die Flüssigkeit wird automatisch hinzugefügt. Programm A4 starten.	Tomaten-/Chilinuudeln: 400 g doppelt gemahlenen Hartweizengrieß abwiegen. 2 EL Tomatenmark mit ½ TL Chilipulver vermischen und diese Mischung zum Mehl geben. Die Flüssigkeit wird automatisch hinzugefügt. Programm A4 starten.
A5	Dinkelvollkornmehl gemischt mit Weizenvollkornmehl	200 g Dinkelvollkornmehl und 200 g Weizenvollkornmehl abwiegen. Die Flüssigkeit wird automatisch hinzugefügt. Programm A5 starten.	Zimtnudeln: 200 g Dinkelvollkornmehl und 200 g Weizenvollkornmehl abwiegen. 2 EL Zimt hinzufügen. Die Flüssigkeit wird automatisch hinzugefügt. Programm A5 starten.
A6	Glutenfreies weißes Universalmehl (z. B. Seitz Universalmehl)	400 g glutenfreies Universalmehl abwiegen. Die Flüssigkeit wird automatisch hinzugefügt. Programm A6 starten.	Kräuternudeln: 400 g glutenfreies Universalmehl abwiegen. 2 EL gehackte Kräuter (nach Wahl) hinzufügen. Die Flüssigkeit wird automatisch hinzugefügt. Programm A6 starten.

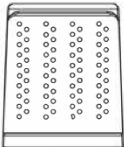
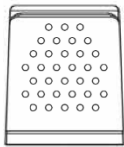
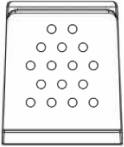
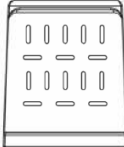
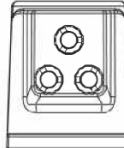
Rezepte für die halbautomatischen Programme M1 und M2

Programm	Geeignete Mehlsorten	Grundrezept	Variation
M1	Type 00 oder Type 550	400 g Mehl abwiegen. Programm M1 starten. Nach dem Start des Programms 150 ml Flüssigkeit durch die Einfüllöffnung hinzugeben.	Farbige Eiernudeln: 400 g Mehl Type 00 oder Type 550 abwiegen. 2 Eigelb (Größe M oder L) im Messbecher verquirlen, z. B. mit Rote-Bete- oder Spinatsaft auffüllen und vermischen. Programm M1 starten. Nach dem Start des Programms die Flüssigkeit langsam durch die Einfüllöffnung hinzugeben.
M2	Weizenvollkornmehl	400 g Weizenvollkornmehl abwiegen. Programm M2 starten. Nach dem Start des Programms 150 ml Flüssigkeit durch die Einfüllöffnung hinzugeben.	Vollkorn-Eiernudeln: 400 g Weizenvollkornmehl abwiegen. 2 Eigelb (Größe M oder L) im Messbecher verquirlen. Mit Wasser auffüllen und vermischen. Programm M2 starten. Nach dem Start des Programms die Flüssigkeit langsam durch die Einfüllöffnung hinzugeben.

Manuelle Rezepte (glutenfrei)

Rezept	Zutaten	Manuelle Einstellung	Tipps & Tricks
Buchweizennudeln, glutenfrei	180 g Buchweizen- mehl 120 g Kartoffelmehl 30 g Leinsamen- mehl 150 ml Wasser	Drücken Sie die KNETEN-Taste und lassen Sie den Knetvorgang ca. 3–4 Minuten laufen.	Glutenfreie Nudeln brechen sehr leicht, insbesondere wenn sie trocknen – und sie trocknen schnell. Beachten Sie daher die nachfolgenden Empfehlungen: • Glutenfreie Pasta sollte unmittelbar nach der Herstellung verarbeitet werden. • Kochen Sie die Nudeln nur sehr kurz. Bringen Sie das Wasser zum Kochen und geben Sie die Nudeln nur kurz hinein (das Wasser darf nicht erneut aufkochen), da glutenfreie Nudeln eine kürzere Kochzeit haben. • Spülen Sie die Nudeln nach dem Kochen mit sauberem Wasser ab – die Pasta gibt weiterhin viel Stärke ab. • Lassen Sie die glutenfreie Pasta während des Auspressens portionsweise austreten. • Ist der Teig zu klebrig, geben Sie Flohsamenschalen hinzu (ca. 1 EL pro 400 g Teig).
Sojanudeln, glutenfrei	80 g Sojamehl 210 g Buchweizen- mehl 180 ml Wasser 1 EL Flohsamen- schalen	Geben Sie währenddessen das Wasser langsam durch die Einfüllöffnung hinzu. Sobald die gewünschte Konsistenz erreicht ist – der Teig sollte krümelig sein – drücken Sie die AUSPRESSEN-Taste.	
Reisnudeln, glutenfrei	350 g Reismehl 130 g Tapiokamehl 230 ml Wasser 1 EL Flohsamen- schalen		

DIE RICHTIGE SAUCE ZUR PASTA: WELCHE SAUCE PASST ZU WELCHER PASTA?

		Capelli d'angelo (ca. 0,6 mm Ø) und Spaghetti (ca. 1,5 mm Ø) Zu langen und dünnen Nudeln passen eine leichte Tomatensauce oder Knoblauch und Olivenöl. Diese Saucen umhüllen die Pasta besonders gut. Mit frischen Kräutern, sehr reifen und aromatischen Tomaten (gewürfelt) und knusprig gebratenem Speck können Sie diese Saucen noch verfeinern.
		Spaghettoni (ca. 2,2 mm Ø), Tagliatelle (ca. 11,5 mm) und Fettuccine (ca. 5,5 mm) Diese Pastasorten eignen sich am besten für sehr gehaltvolle Saucen mit Fleisch oder für besonders reichhaltige und cremige Saucen. Dünne Bandnudeln werden auch häufig mit Fisch und Meeresfrüchten serviert. Generell gilt: Je breiter die Pasta, desto gehaltvoller kann die Sauce sein. Der Pastaformeinsatz für Spaghettoni kann auch zur Herstellung asiatischer Udon-Nudeln verwendet werden.
		Penne (ca. 7,5 mm Ø) Penne nehmen die Sauce besonders gut auf. Sie eignen sich daher hervorragend für dicke Gemüsesaucen und Ragouts. Penne eignen sich außerdem hervorragend für Aufläufe und Nudelsalate.
		Lasagneblätter/Pastaplatzen (ca. 11 cm) Pastaplatzen bilden die Grundlage für Lasagne und gefüllte Teigtaschen wie Tortellini, Ravioli und Cappelletti. Bei der Füllung sind der Kreativität keine Grenzen gesetzt. Gefüllte Teigtaschen werden normalerweise mit etwas Butter oder einem guten Olivenöl und frischen Kräutern serviert. Zum Schluss wird Parmesan oder Pecorino darübergerieben.

HINWEIS: Bewahren Sie immer etwas vom Kochwasser der Pasta für die Zubereitung der Sauce auf. Dadurch erhält die Sauce eine cremige Konsistenz. Am besten vermischen Sie die Pasta unmittelbar nach dem Kochen mit der Sauce.

GEWÄHRLEISTUNG UND SERVICE

Für dieses Produkt gelten die gesetzlichen Gewährleistungsrechte des Landes, in dem das Produkt erworben wurde. Die gesetzliche Gewährleistung umfasst Mängel, die bereits bei Übergabe des Produkts vorhanden waren.

Die gesetzlichen Gewährleistungsrechte des Verbrauchers werden durch die nachstehenden Hinweise nicht eingeschränkt.

Wenn Sie Service oder Unterstützung benötigen, wenden Sie sich bitte an den Händler, bei dem Sie das Produkt erworben haben.

Bitte geben Sie bei einer Serviceanfrage die Produktbezeichnung und die Seriennummer an. Diese Angaben finden Sie auf dem Typenschild. Sie können die

Daten hier in der Bedienungsanleitung notieren, damit Sie sie bei Bedarf griffbereit haben. Dies erleichtert die schnelle Identifizierung der benötigten Ersatzteile.

Seriennummer: _____

Schäden, die durch unsachgemäße Verwendung, Nichtbeachtung der Sicherheitshinweise oder andere vom Benutzer verursachte Einwirkungen entstehen, stellen grundsätzlich keinen Sachmangel dar, sofern die gesetzlichen Voraussetzungen für einen Gewährleistungsanspruch nicht erfüllt sind.

NICHT VON DER GESETZLICHEN GEWÄHRLEISTUNG ERFASST SIND INSBESONDERE SCHÄDEN DURCH:

- normalen und zu erwartenden Verschleiß;
- unsachgemäße Verwendung, Fehlgebrauch oder mangelnde Pflege;
- äußere Einwirkungen, einschließlich Flüssigkeitseintritt oder chemischer Einwirkungen;
- Verwendung ungeeigneter oder nicht originaler Ersatzteile oder Zubehörteile, sofern diese für den entstandenen Schaden ursächlich waren;
- Nichtbeachtung der Anweisungen in dieser Bedienungsanleitung, sofern diese für den entstandenen Schaden ursächlich war;
- unsachgemäße Installation, Montage oder unsachgemäßen elektrischen Anschluss;
- Reparaturen oder Eingriffe durch nicht autorisierte Personen, sofern diese für den entstandenen Schaden ursächlich waren.

Die gesetzlichen Gewährleistungsrechte bleiben hiervon unberührt.

UNBERECHTIGTE SERVICEANFRAGEN

Liegt kein Gewährleistungsfall vor und beruht die Funktionsstörung beispielsweise auf einer Fehlbedienung, die anhand dieser Bedienungsanleitung hätte behoben werden können, können für eine außerhalb der gesetzlichen Gewährleistung erbrachte Serviceleistung Kosten anfallen. Hierüber wird der Kunde gegebenenfalls vor Durchführung einer kostenpflichtigen Serviceleistung informiert.

PRODUKTSICHERHEIT

Wenn Sie feststellen oder vermuten, dass das Produkt ein Sicherheitsrisiko darstellt – beispielsweise wenn es Rauch entwickelt, verbrannt riecht, ungewöhnlich heiß wird oder bei Erhalt beschädigte Teile aufweist – stellen Sie die Verwendung des Produkts unverzüglich ein.

Bei sicherheitsrelevanten Fragen oder Vorfällen wenden Sie sich bitte an:

Witt Denmark A/S
Gødstrup Søvej 9
7400 Herning
Dänemark
E-Mail: safety@witt.dk

Bitte geben Sie bei Ihrer Anfrage folgende Informationen an:

- Produktmodell
- Seriennummer
- Beschreibung des Problems
- Fotos, sofern möglich

Diese Informationen helfen uns, die Situation schnell zu beurteilen und die erforderlichen Maßnahmen einzuleiten.

TRANSPORTSCHÄDEN

Wird bei der Lieferung ein Transportschaden festgestellt, wenden Sie sich bitte unverzüglich an den Händler bzw. das Transportunternehmen.

Hat der Kunde den Transport des Produkts selbst durchgeführt, haften Hersteller und/oder Distributor nicht für dadurch entstandene Transportschäden, soweit gesetzlich zulässig.

Transportschäden sollten so schnell wie möglich nach Erhalt des Produkts gemeldet werden.

AUSSCHLIESSLICH PRIVATE NUTZUNG

Dieses Produkt ist ausschließlich für den privaten Gebrauch und nicht für die gewerbliche Nutzung bestimmt.

Eine gewerbliche Nutzung umfasst insbesondere die Verwendung in Restaurants, Cafés, Kantinen, zur Vermietung oder in vergleichbaren Bereichen mit mehreren Benutzern.

Gesetzliche Rechte, die unabhängig vom vorgesehenen Verwendungszweck bestehen, bleiben unberührt.

SERVICEANFRAGEN

Bei Fragen zu Service und Gewährleistung wenden Sie sich bitte an den Händler, bei dem Sie das Produkt erworben haben.

ENTSORGUNG UND UMWELTINFORMATIONEN



Das Symbol der durchgestrichenen Abfalltonne weist darauf hin, dass dieses Produkt nicht über den normalen Hausmüll entsorgt werden darf.

Am Ende seiner Lebensdauer muss das Produkt gemäß den geltenden örtlichen und nationalen Vorschriften sowie der Richtlinie 2012/19/EU (WEEE) bei einer geeigneten Sammelstelle für Elektro- und Elektronik-Altgeräte abgegeben werden.

Eine ordnungsgemäße Entsorgung trägt dazu bei, mögliche negative Auswirkungen auf die Umwelt und die menschliche Gesundheit zu vermeiden.

Enthält das Produkt Batterien oder Akkus, sind diese – soweit möglich – zu entnehmen und getrennt über eine geeignete Sammelstelle zu entsorgen.

Verpackungsmaterialien sind recyclingfähig und entsprechend den örtlichen Vorschriften zur Abfalltrennung zu entsorgen.

EU-KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

Witt erklärt hiermit, dass dieses Produkt allen relevanten und wesentlichen Anforderungen der geltenden EU-Rechtsvorschriften entspricht.

Die vollständige EU-Konformitätserklärung kann bei Witt Denmark A/S angefordert werden.

Witt Denmark A/S
Gødstrup Søvej 9
7400 Herning
Dänemark
www.witt.dk