Copyright UNOLD AG | www.unold.de

UNOLD®

NUDELMASCHINE
Nino



Bedienungsanleitung

Instructions for use | Notice d´utilisation
Gebruiksaanwijzing | Instrucciones de uso
| Instrukcja obsługi

Modell 78025

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

INHALTSVERZEICHNIS

Bedienungsanleitung Modell 78025

Vorwort 6
Technische Daten 6
Symbolerklärung 7
Für Ihre Sicherheit 7
Vor dem ersten Gebrauch 11
Zusammenbauen 12
Verarbeitungsaufsätze 13
Bedienen 14
Reinigen und Pflegen 15
Rezeptideen 16
Garantiebestimmungen 18
Entsorgung / Umweltschutz 18
Service-Adressen 19
Informationen für den Fachhandel 19

Instructions for use Model 78025

Foreword 20
Technical data 20
Explanation of the symbols 20
For your safety 21
Before first use 25
Assembly 25
Processing attachments 26
Operation 27
Cleaning and care 28
Recipe ideas 28
Guarantee Conditions 31
Waste Disposal/Environmental Protection .. 31
Service 19

Notice d´utilisation Modèle 78025

Avant-propos 32
Caractéristiques techniques 32
Explication des symboles 32
Pour votre sécurité 33
Avant la première utilisation 37
Montage 38
Accessoires 39
Utilisation 40
Nettoyage et entretien 41
Idées de recettes 42
Conditions de Garantie 44
Traitement des déchets /
Protection de l'environnement 44
Service 19

Gebruiksaanwijzing Model 78025

Voorwoord 45
Technische gegevens 45
Verklaring van de symbolen 45
Voor uw veiligheid 45
Vóór het eerste gebruik 50
In elkaar zetten 50
Verwerkingsopzetstukken 51
Bediening 52
Reiniging en onderhoud 53
Receptideeën 54
Garantievoorwaarden 56
Verwijderen van afval/Milieubescherming .. 56
Service 19

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

INHALTSVERZEICHNIS

Manual de instrucciones Modelo 78025

Prólogo 57
Datos técnicos 57
Explicación de símbolos 58
Para su seguridad 58
Antes del primer uso 62
Ensamblaje 63
Accesorios de procesamiento 64
Manejo 64
Limpieza y cuidados 66
Ideas para recetas 67
Condiciones de Garantia 69
Disposición/Protección del medio ambiente 69
Service 19

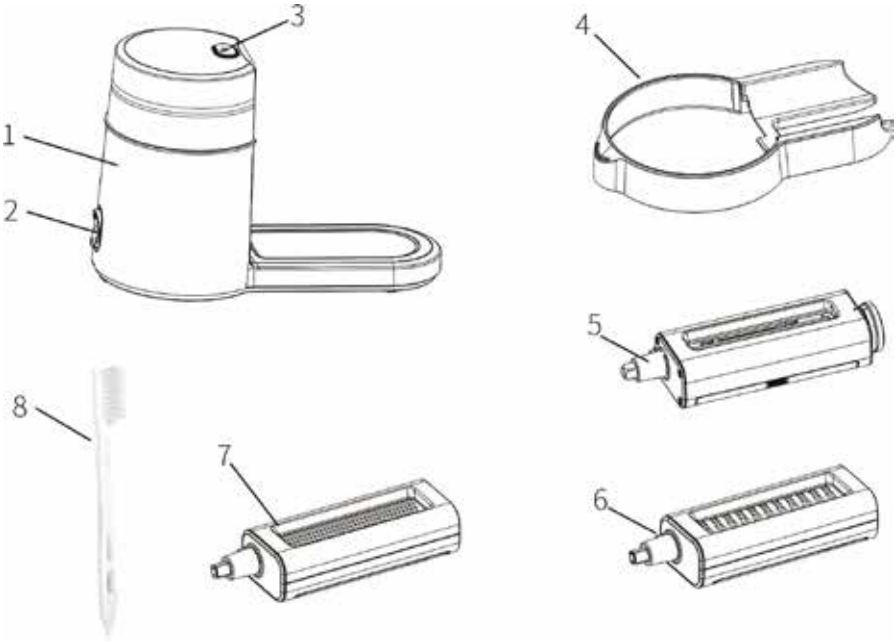
Instrukcja obsługi Modelu 78025

Wprowadzenie 70
Dane techniczne 70
Objaśnienie symboli 70
Dla własnego bezpieczeństwa 71
Przed pierwszym użyciem 75
Montaż 76
Nasadki robocze 77
Obsługa 78
Czyszczenie i pielęgnacja 79
Przepisy na dobrą kawę 80
Warunki gwarancji 82
Utylizacja / ochrona środowiska 82
Service 19

Weitere Informationen zu unserem Sortiment erhalten Sie unter www.unold.de

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

EINZELTEILE



Copyright UNOLD AG | www.unold.de

DE Ab Seite 6

1	Gehäuse
2	Ein-/Ausschalter
3	Entriegelungstaste
4	Halterung
5	Teigwalze
6	Tagliatelle-Schneider (ca. 6 mm)
7	Spaghetti-Schneider (ca. 2 mm)
8	Reinigungsbürste

EN Page 20

1	Housing
2	On/Off switch
3	Release button
4	Bracket
5	Dough roller
6	Tagliatelle cutter (approx. 6 mm)
7	Spaghetti cutter (approx. 2 mm)
8	Cleaning brush

FR Page 32

1	Boîtier
2	Bouton Marche/Arrêt
3	Touche de déverrouillage
4	Support
5	Rouleau
6	Découpe-pâte à tagliatelles (env. 6 mm)
7	Découpe-pâte à spaghetti (env. 2 mm)
8	Brosse de nettoyage

NL Pagina 45

1	Behuizing
2	Aan/uit-schakelaar
3	Ontgrendelingsknop
4	Beugel
5	Deegroller
6	Tagliatellesnijder (ca. 6 mm)
7	Spaghettisnijder (ongeveer 2 mm)
8	Schoonmaakborstel

ES Página 57

1	Carcasa
2	Interruptor de encendido/ apagado
3	Pulsador de desbloqueo
4	Soporte
5	Rodillo para pasta
6	Cortador de tagliatelle (aprox. 6 mm)
7	Cortador de espaguetis (aprox. 2 mm)
8	Cepillo de limpieza

PL Strony 70

1	Obudowa
2	Włącznik/wyłącznik
3	Przycisk zwalniający blokadę
4	Mocowanie
5	Wałek do ciasta
6	Nóż do tagliatelle (ok. 6 mm)
7	Nóż do spaghetti (ok. 2 mm)
8	Szczotka do czyszczenia

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

BEDIENUNGSANLEITUNG MODELL 78025

VORWORT

Vielen Dank, dass Sie sich für ein Produkt aus dem Hause Unold entschieden haben. Wir bitten Sie, diese Bedienungsanleitung sorgfältig durchzulesen. So werden Sie schnell mit allen Funktionen Ihres neuen Nudelmaschine (im Folgenden auch „Gerät“ genannt) vertraut.

Bitte stellen Sie sicher, dass die Bedienungsanleitung von jeder Person, die das Gerät nutzt, reinigt oder wartet gelesen und berücksichtigt wird. Geben Sie das Gerät nie ohne Bedienungsanleitung an andere Personen weiter.

Bei Fragen, die in der Bedienungsanleitung nicht vollständig geklärt werden können, oder bei technischen Problemen wenden Sie sich bitte an unseren Kundendienst oder Ihren Fachhändler.

TECHNISCHE DATEN

Leistung:	100 Watt, 220-240 V ~, 50/60 Hz
Abmessungen:	ca. 31,5 x 15 x 21,5 cm B/T/H
Gewicht:	ca. 3 kg
Kabellänge:	ca. 105 cm
Kurzbetriebszeit:	60 Minuten
Gehäusematerial:	Kunststoff
Ausstattung:	DC-Motor, 3 Aufsätze, Schnellwechselsystem, Reinigungspinsel

Änderungen und Irrtümer in Ausstattungsmerkmalen, Technik, Farben und Design vorbehalten

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

SYMBOLERKLÄRUNG



Dieses Symbol kennzeichnet eventuelle Gefahren, die Verletzungen nach sich ziehen können oder zu Schäden am Gerät führen.

FÜR IHRE SICHERHEIT

Bitte lesen Sie die folgenden Anweisungen und bewahren Sie diese auf!

Personen im Haushalt

1. Dieses Gerät ist ausschließlich für den Hausgebrauch bestimmt und nicht für industrielle oder gewerbliche Zwecke geeignet.
2. Kinder dürfen dieses Gerät nicht benutzen. Gerät und Zuleitung sind außerhalb der Reichweite von Kindern aufzubewahren.
3. Kinder müssen beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
4. Dieses Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren benutzt werden. Dieses Gerät ist nicht für die Verwendung durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Kenntnis bestimmt, es sei denn, sie werden bei der Verwendung des Geräts von einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person beaufsichtigt oder angeleitet.
5. Reinigung und benutzerseitige Wartung dürfen nicht von Kindern durchgeführt werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und werden beaufsichtigt.
6. Bewahren Sie das Gerät und das Anschlusskabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren auf. Warnung: Fehlgebrauch des Geräts kann zu Verletzungen oder Schäden führen.
7. Öffnen Sie auf keinen Fall das Gehäuse des Gerätes! Es besteht Gefahr durch Stromschlag.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

8. Prüfen Sie regelmäßig das Gerät, den Netzstecker und das Anschlusskabel auf Verschleiß oder Beschädigungen.
9. Bei Beschädigung des Anschlusskabels oder anderer Teile senden Sie das Gerät bitte zur Überprüfung und Reparatur an unseren Kundendienst.
10. Dieses Gerät ist für den Einsatz im Haushalt und in ähnlichen Bereichen vorgesehen, wie zum Beispiel:

- Mitarbeiterküchen in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen;
- Bauernhöfe;
- von Gästen in Hotels, Motels und anderen unterkunftsähnlichen Einrichtungen;
- Bed-and-Breakfast-Einrichtungen.

11. Verwenden Sie das Gerät ausschließlich mit den Original-Zubehörteilen des Herstellers.
12. Nehmen Sie keine Veränderungen oder Reparaturen am Gerät selbst vor.

Gefahren durch bewegliche Teile

13. Halten Sie Finger, Haare, Kleidung, Schmuck und andere Gegenstände von den beweglichen Teilen fern.
14. Berühren Sie während des Betriebs niemals Walzen, Schneidwerke oder andere bewegliche Komponenten.
15. Greifen Sie niemals in den Einzugsbereich des Teigausrollers oder der Schneideaufsätze.
16. Führen Sie ausschließlich Nudelteig in das Gerät ein.
17. Bringen Sie niemals andere Gegenstände in den Bereich der Walzen oder Schneidwerke ein.
18. Legen Sie den Teig nicht direkt auf das Schneidwerk, sondern führen Sie ihn ausschließlich gemäß den Betriebsanweisungen zu.

Elektrische Sicherheit

19. Betreiben Sie das Gerät ausschließlich mit einer Netzspannung von 220–240 V~, 50/60 Hz.
20. Schließen Sie das Gerät nur an eine ordnungsgemäß installierte Steckdose an.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

21. Stecken oder ziehen Sie den Netzstecker niemals mit nassen Händen.
22. Ziehen Sie nach jedem Gebrauch den Netzstecker aus der Steckdose.
23. Trennen Sie das Gerät immer vom Stromnetz, bevor Sie Zubehörteile montieren, demontieren, wechseln, einstellen oder reinigen.
24. Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn Netzkabel oder Netzstecker beschädigt sind.
25. Ein beschädigtes Netzkabel darf ausschließlich durch den Hersteller, den Kundendienst oder eine vergleichbar qualifizierte Fachkraft ersetzt werden.
26. Wird das Gerät nicht benutzt, sollte der Netzstecker gezogen werden, um Kurzschlüsse oder andere Gefahren zu vermeiden.

Aufstellort und Betrieb

27. Stellen Sie das Gerät ausschließlich auf eine ebene, stabile und trockene Arbeitsfläche.
28. Verwenden Sie das Gerät nicht auf schrägen, instabilen oder nachgiebigen Unterlagen wie Teppichen, Handtüchern oder ähnlichen Stoffen.
29. Stellen Sie das Gerät nicht in der Nähe von Hitzequellen, offenem Feuer oder explosiven beziehungsweise leicht entzündlichen Stoffen auf.
30. Halten Sie ausreichend Abstand zu starken Magnetfeldern.
31. Platzieren Sie das Gerät nicht am Rand einer Arbeitsplatte oder eines Tisches.
32. Bewegen oder versetzen Sie das Gerät niemals während des Betriebs.
33. Vergewissern Sie sich vor dem Einschalten, dass alle Zubehörteile ordnungsgemäß montiert und verriegelt sind.

Betriebsdauer

34. Die maximale ununterbrochene Betriebsdauer beträgt 60 Minuten.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

35. Nach einer Betriebszeit von 60 Minuten muss das Gerät ausgeschaltet werden und vollständig abkühlen, bevor es erneut verwendet wird.

Reinigung und Pflege

36. Ziehen Sie vor jeder Reinigung den Netzstecker.
37. Tauchen Sie das Gehäuse niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
38. Reinigen Sie das Gehäuse niemals unter fließendem Wasser.
39. Verwenden Sie keine Lösungsmittel, Benzin, Verdünner, Scheuermittel, Drahtbürsten oder heißes Wasser zur Reinigung.
40. Reinigen Sie Zubehörteile sorgfältig von Teigresten.
41. Eingetrocknete Teigreste sollten nicht mit Wasser eingeschwemmt werden, da dies Verstopfungen verursachen kann.
42. Verwenden Sie zur Entfernung festsitzender Teigreste ausschließlich geeignete Reinigungsmittel und die mitgelieferten Hilfsmittel.
43. Geräteteile dürfen nicht in der Spülmaschine, Mikrowelle oder in Desinfektionsgeräten gereinigt werden.
44. Vor der Inbetriebnahme müssen alle Geräteteile vollständig trocken sein.

Zubehör und Reparaturen

45. Verwenden Sie ausschließlich die für dieses Gerät vorgesehenen Original-Zubehörteile.
46. Beschädigen, verändern oder modifizieren Sie das Gerät nicht.
47. Öffnen Sie das Gehäuse nicht.
48. Führen Sie keine Reparaturen selbst durch.
49. Reparaturen dürfen ausschließlich durch autorisierte Fachkräfte vorgenommen werden.

Außerbetriebnahme und Entsorgung

50. Trennen Sie das Gerät vor dem Wechseln von Zubehörteilen immer vom Stromnetz.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

51. Entsorgen Sie Gerät und Verpackungsmaterial gemäß den örtlichen Vorschriften für Elektro- und Elektronikaltgeräte.
52. Machen Sie das Netzkabel vor der Entsorgung unbrauchbar, um eine missbräuchliche Verwendung zu verhindern.

Hinweis zum Stand-by-Betrieb

53. Die Leistungsaufnahme im ausgeschalteten Zustand beträgt 0 W.
54. Nach dem Einstecken des Netzsteckers befindet sich das Gerät zunächst im ausgeschalteten Bereitschaftszustand.



Halten Sie keinesfalls Körperteile, Werkzeuge, Besteckteile oder andere Gegenstände in die rotierenden Aufsteckteile: Verletzungsgefahr! Schützen Sie langes Haar oder lose Kleidungsstücke, damit diese nicht in die Aufsteckteile gelangen. Öffnen Sie niemals das Gehäuse des Gerätes – Gefahr durch Stromschlag!

Der Hersteller übernimmt keine Haftung bei fehlerhafter Montage, bei unsachgemäßer oder fehlerhafter Verwendung oder nach Durchführung von Reparaturen durch nicht autorisierte Dritte.

VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

1. Stellen Sie vor der Montage sicher, dass Sie das Gerät auf einem ebenen, trockenen Platz montieren.
2. Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien und ggf. Transportsicherungen und Aufkleber (nicht das Typenschild oder die Seriennummer!). Halten Sie Verpackungsmaterial von Kindern fern – Erstickungsgefahr! Entsorgen Sie Verpackungsmaterial bei Bedarf gemäß den vor Ort geltenden Richtlinien. Tipp: Bewahren Sie das Verpackungsmaterial auf, falls Sie das Gerät einmal zur Reparatur einsenden möchten.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

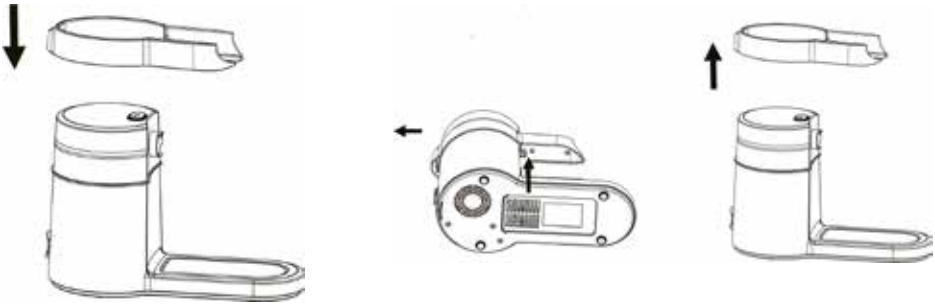
3. Prüfen Sie das Gerät auf Beschädigungen. Nehmen Sie das Gerät bei sichtbaren Beschädigungen nicht in Betrieb, sondern wenden Sie sich an unseren Kundendienst.
4. Vor dem ersten Gebrauch alle Teile des Gerätes sorgfältig reinigen (siehe Kapitel „Reinigen und Pflegen“).

ZUSAMMENBAUEN

Bei allen Montage- oder Demontagearbeiten am Gerät immer zunächst den Netzstecker ziehen.

Montage und Demontage der Halterung

1. Montage: Setzen Sie die Halterung in Pfeilrichtung am Gehäuse ein, bis die Halterung hörbar einrastet.
2. Demontage: Drücken Sie den Riegel der Halterung vorsichtig nach außen vom Gehäuse weg. So können Sie die Halterung herausnehmen.



Montage und Demontage der Verarbeitungsaufsätze

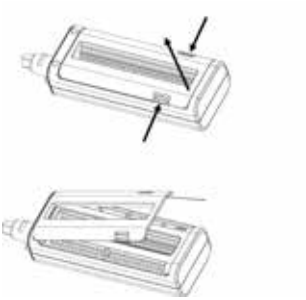
3. Der gewünschte Verarbeitungsaufsatz wird, wie in der Abbildung gezeigt, horizontal eingesetzt, wobei der Führungsstift am Aufsatz in die Aufnahme am Gehäuse eingeführt werden muss, bis der Aufsatz festsitzt.
4. Um den Verarbeitungsaufsatz wieder zu entnehmen, drücken Sie die Entriegelungstaste auf der Gehäuseoberseite und ziehen Sie den Aufsatz ab.



Copyright UNOLD AG | www.unold.de

Montage und Demontage der Abdeckungen der Verarbeitungsaufsätze

5. Drücken Sie die Nase der Abdeckung an der Unterseite des jeweiligen Aufsatzes nach unten. Die Abdeckung ist entriegelt und kann abgenommen werden.
6. Reinigen Sie das Innere des Aufsatzes bei Bedarf, lassen Sie es trocknen und setzen Sie die Abdeckung wieder auf, bis die Nase an der Halterung hörbar einrastet.



VERARBEITUNGSAUFSÄTZE

Vor jedem Anbringen, Entfernen oder Wechseln von Aufsteckteilen das Gerät ausschalten und den Netzstecker ziehen.
Vor dem Einschalten stets sicherstellen, dassdas Aufsteckteil vollständig eingesetzt und sicher befestigt ist.

Teigwalze – Zum Vorbereiten der Teigplatten

Stufe 8: 3,1-3,3 mm	Stufe 7: 2,7-3 mm	Stufe 6: 2,2-2,5 mm
Stufe 5: 1,9-2,2 mm	Stufe 4: 1,5-1,7 mm	Stufe 3: 1,1-1,3 mm
Stufe 2: 0,8-1,1 mm	Stufe 1: 0,6-1,0 mm	

Tagliatelle-Schneider Zum Schneiden der Nudeln mit einer Breite von 6 mm (Hinweis: Bestäuben Sie die Nudeln mit Mehl und legen Sie diese auf ein Trockengestell, ein Gitter oder in einen Behälter)

Spaghetti-Schneider Zum Schneiden der Nudeln mit einer Breite von 2 mm (Hinweis: Bestäuben Sie die Nudeln mit Mehl und legen Sie diese auf ein Trockengestell, ein Gitter oder in einen Behälter)

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

BEDIENEN



Halten Sie während des Betriebs keine Körperteile, Haare, Kleidungsstücke oder Gegenstände in die rotierenden Aufsteckteile. Verletzungsgefahr!
Langes Haar zusammenbinden und lose Kleidung, Schmuck oder ähnliche Gegenstände vom Gerät fernhalten.
Das Gerät erst einschalten, wenn alle Vorbereitungen abgeschlossen sind.
Das Gerät nicht länger als 60 Minuten ohne Unterbrechung betreiben. Anschließend das Gerät bei Raumtemperatur abkühlen lassen, bevor es erneut verwendet wird.

1. Bereiten Sie den Teig entsprechend dem gewünschten Rezept zu. Der Teig sollte glatt und geschmeidig sein.
2. Teilen Sie den Teig in Portionen von etwa 40–70 g und formen Sie diese von Hand zu flachen Teigplatten.
3. Setzen Sie den Teigwalzen-Aufsatz ein. Die Teigstärke wird am Drehrad an der rechten Seite der Walze eingestellt. Ziehen Sie das Drehrad etwas nach außen und drehen Sie dann die gewünschte Stufe zwischen 1 und 8 ein, indem Sie das Drehrad wieder loslassen.
4. Stellen Sie die Walze zunächst auf die größte Teigstärke (Stufe 8) ein.
5. Stecken Sie den Netzstecker in eine Steckdose gemäß Typenschild und schalten Sie das Gerät am EIN/AUS-Schalter ein.
6. Führen Sie nun die Teigplatte durch die Walze. Wiederholen Sie diesen Vorgang mehrmals, bis eine gleichmäßige Teigstruktur erreicht ist. Währenddessen kann der Teig einmal gefaltet und erneut ausgewalzt werden. Falten Sie den Teig dabei höchstens doppelt.
7. Reduzieren Sie anschließend die Walzenstärke schrittweise bis zur gewünschten Teigdicke. Für Tagliatelle wird eine Teigstärke der Stufen 2–3 empfohlen, für feine Nudeln Stufe 1. Bestäuben Sie die Teigplatte auf beiden Seiten leicht mit Mehl, um ein Anhaften zu verhindern.
8. Tauschen Sie anschließend die Teigwalze gegen den gewünschten Schneidaufsatz aus. Führen Sie die Teigplatte durch den Schneidaufsatz, um die Nudeln zu schneiden.
9. Hinweis: Verarbeiten Sie die ausgewalzten Teigplatten innerhalb von 30 Minuten weiter. Bei längerer Lagerung kann der Teig austrocknen und die Qualität der fertigen Nudeln beeinträchtigen.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

10. Ist die Zubereitung beendet, schalten Sie das Gerät am EIN/AUS-Schalter aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. Erst dann ist das Gerät sicher ausgeschaltet. Reinigen Sie das Gerät möglichst zeitnah nach der Verwendung, damit Teigreste nicht antrocknen.

REINIGEN UND PFLEGEN



Vor dem Reinigen stets das Gerät ausschalten und den Netzstecker aus der Steckdose ziehen, sowie den jeweiligen Aufsatz entnehmen.

1. Verwenden Sie keine scharfen Scheuermittel, Stahlwolle, metallischen Gegenstände, heißen Reinigungsmittel oder Desinfektionsmittel, da diese zu Beschädigungen führen können.
2. Das Gehäuse darf nicht in Wasser eingetaucht, oder unter fließendem Wasser gereinigt werden. Wischen Sie das Gerät mit einem feuchten Tuch ab und trocknen Sie es mit einem weichen Tuch. Achten Sie darauf, dass kein Wasser in das Gehäuse gelangt.
3. Die Teigwalze und die Schneidaufsätze dürfen nicht in Wasser eingeweicht oder unter fließendem Wasser gereinigt werden. Eindringende Feuchtigkeit kann die Mechanik beeinträchtigen und zu Korrosion führen.
4. Hartnäckige, angetrocknete Teigreste können vorsichtig mit einem geeigneten, nicht scharfkantigen Hilfsmittel gelöst werden. Wischen Sie die gereinigten Flächen anschließend mit einem leicht feuchten Tuch ab und trocknen Sie diese sorgfältig.
5. Vergewissern Sie sich vor der Aufbewahrung, dass alle Teile vollständig sauber und trocken sind.
6. Bewahren Sie das Gerät an einem trockenen Ort auf und schützen Sie es vor direkter Sonneneinstrahlung.
7. Um einen dauerhaft leichtgängigen Betrieb zu gewährleisten, empfiehlt es sich, die beweglichen Getriebeteile regelmäßig mit lebensmittelechtem Speiseöl zu schmieren. Eine Schmierung wird etwa einmal jährlich oder nach ungefähr 50 Anwendungen empfohlen.
8. Geben Sie hierzu jeweils einen Tropfen Speiseöl an die Enden der Walzenachsen bzw. beweglichen Lagerstellen.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

REZEPTIDEEN

Die nachfolgenden Rezepte dienen als Orientierungshilfe und können je nach persönlichem Geschmack angepasst werden.
Der fertige Teig sollte geschmeidig, formstabil und nicht klebrig sein.

Hinweis zur Teigherstellung

Für die Herstellung von Pastateig eignen sich insbesondere Hartweizengrieß oder Mischungen aus Hartweizengrieß und Weizenmehl. Die Teigeigenschaften können je nach verwendeter Mehlsorte, Mahlgrad, Rezeptur sowie den Umgebungsbedingungen variieren. Sollte der Teig während der Verarbeitung an den Walzen oder Schneidaufsätzen haften, ist er häufig zu weich oder enthält zu viel Feuchtigkeit. Durch die Zugabe von etwas Mehl oder Hartweizengrieß kann die Konsistenz gegebenenfalls angepasst werden. Ist der Teig dagegen zu trocken, kann er beim Walzen reißen oder brüchig werden. Ein kurzes Ruhen des Teigs vor der Verarbeitung kann dazu beitragen, die Verarbeitbarkeit zu verbessern.
Bleibt der Teig während der Verarbeitung an der Teigwalze oder an einem Schneidaufsatz haften, ist der Teig in der Regel zu weich oder enthält zu viel Feuchtigkeit. Achten Sie in diesem Fall auf ein ausgewogenes Verhältnis von Mehl und Flüssigkeit und arbeiten Sie bei Bedarf etwas zusätzliches Mehl in den Teig ein, bis eine geschmeidige, aber nicht klebrige Konsistenz erreicht ist. Es empfiehlt sich außerdem, die Teigplatten vor dem Walzen oder Schneiden leicht mit Mehl zu bestäuben. Dies kann dazu beitragen, das Anhaften des Teigs an den Verarbeitungsaufsätzen zu reduzieren und die Weiterverarbeitung zu erleichtern.
Auch das kurze Antrocknen der ausgerollten Teigplatten vor dem Schneiden kann je nach Teigrezept zu einem gleichmäßigeren Verarbeitungsergebnis beitragen. Achten Sie jedoch darauf, den Teig nicht zu lange trocknen zu lassen, da er sonst spröde werden und beim Verarbeiten reißen kann.
Da die Beschaffenheit des Teigs unter anderem von den verwendeten Zutaten, der Raumtemperatur und der Luftfeuchtigkeit beeinflusst wird, kann eine geringfügige Anpassung der Mehl- oder Flüssigkeitsmenge erforderlich sein, um optimale Verarbeitungsergebnisse zu erzielen.
Tipps für optimale Ergebnisse
Der Teig sollte geschmeidig und elastisch sein, jedoch nicht an den Händen kleben.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

Lassen Sie den Teig nach dem Kneten für etwa 20 bis 30 Minuten ruhen.
Beginnen Sie das Ausrollen stets mit der breitesten Walzenstärke und verringern Sie die Walzenstärke schrittweise.
Bestäuben Sie Teigplatten und Arbeitsfläche bei Bedarf leicht mit Mehl oder Hartweizengrieß.
Verarbeiten Sie die Teigplatten möglichst zeitnah, um ein Austrocknen zu vermeiden.

Grundrezept
Mehl und Wasser im Verhältnis 100:40 zu einem glatten Teig verarbeiten

Eiernudeln
110 g Mehl, 1 Ei, 2,5 g Öl, 5 g Wasser, 2,5 g Salz

Rote Nudeln
500 g Mehl, 3 Eier, 75 g Ketchup oder Tomatenmark, 2,5 g Salz, 2,5 g Öl, 10-20 g Wasser

Vollkornnudeln
500 g Vollkornmehl, 4 Eier, 2,5 g Salz, 2,5 g Öl, 35 g Wasser

Spinatnudeln
500 g Weizenmehl, 2 Eier, 125 g gedünsteter und fein pürierter Spinat

Die Rezepte in dieser Bedienungsanleitung wurden von den Autoren und von der UNOLD AG sorgfältig erwogen und geprüft, dennoch kann keine Garantie übernommen werden. Eine Haftung der Autoren bzw. der UNOLD AG und ihrer Beauftragten für Personen-, Sach- und Vermögensschäden ist ausgeschlossen.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

GARANTIEBESTIMMUNGEN

Wir gewähren auf dieses Gerät der Marke UNOLD eine Garantie von 24 Monaten – bei gewerblichem Gebrauch 12 Monate – ab dem Kaufdatum, für Schäden, die bei bestimmungsgemäßem Gebrauch nachweislich auf Werksfehler zurückzuführen sind. Innerhalb der Garantiezeit beheben wir Material- und Herstellungsfehler nach unserem Ermessen durch Reparatur oder Umtausch. Unsere Garantieleistungen gelten ausschließlich für in Deutschland und Österreich verkaufte Geräte. Bei anderen Ländern wenden Sie sich bitte an den zuständigen Importeur. Geräte, für die eine Mängelbeseitigung beansprucht wird, senden Sie bitte zusammen mit einer Kopie des maschinell erstellten Kaufbelegs, auf dem das Kaufdatum ersichtlich sein muss, sowie einer Fehlerbeschreibung gut verpackt an unseren Kundendienst. Auf unserer Internetseite https://unold.de/pages/rucksendungen können Sie sich einen Rücksendeschein ausdrucken (nur für Einsendungen aus Deutschland und Österreich). Von der Garantie ausgeschlossen sind Schäden durch Verschleiß, unsachgemäße Handhabung und Nichteinhaltung der Wartungs- und Pflegeanweisungen. Der Garantieanspruch erlischt, wenn Reparaturen oder Eingriffe am Gerät von dritter Stelle vorgenommen werden. Diese Herstellergarantie beschränkt weder Ihre gesetzlichen Rechte noch Ihre Ansprüche gegenüber dem Verkäufer oder Händler aus dem Kaufvertrag gemäß den Bestimmungen des Bürgerlichen Gesetzbuches (BGB). Ihre gesetzlichen Rechte als Verbraucher, insbesondere Ihre Rechte auf Gewährleistung und die gesetzlichen Mängelansprüche gemäß §§ 437 ff. BGB, bleiben unberührt.

UNOLD AG, Mannheimer Straße 4, D-68766 Hockenheim

ENTSORGUNG / UMWELTSCHUTZ



Unsere Geräte werden auf hohem Qualitätsniveau für eine lange Nutzungsdauer hergestellt. Regelmäßige Wartung und fachgerechte Reparaturen durch unseren Kundendienst können die Nutzungsdauer des Gerätes verlängern. Wenn ein Gerät defekt und nicht mehr zu reparieren ist, beachten Sie bitte: Dieses Produkt darf nicht zusammen mit dem normalen Hausmüll entsorgt werden. Es besteht eine gesetzliche Bestimmung, Elektro- und Elektronikaltgeräte (Altgeräte) sowie Batterien und Akkumulatoren getrennt vom Hausmüll zu entsorgen. Sie erkennen diese Altgeräte durch das nebenstehende Symbol der durchgestrichenen Mülltonne (WEEE-Symbol).

Sie müssen daher dieses Produkt an einer ausgewiesenen Sammelstelle zum Recycling von elektrischen oder elektronischen Geräten abliefern. Durch das separate Sammeln und Recyceln von Abfallprodukten helfen Sie mit, die natürlichen Ressourcen zu schonen und stellen sicher, dass das Produkt in gesundheits- und umweltverträglicher Weise entsorgt wird. Jeder Verbraucher ist für das Löschen von personenbezogenen Daten auf dem Elektro- bzw. Elektronikgerät selbst verantwortlich.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

SERVICE-ADRESSEN

DEUTSCHLAND

UNOLD AG

Mannheimer Straße 4
68766 Hockenheim

Kundendienst
Telefon +49 (0) 62 05/94 18-27
Telefax +49 (0) 62 05/94 18-22
E-Mail service@unold.de
Internet www.unold.de

Sie möchten innerhalb der Garantiezeit ein Gerät zur Reparatur einsenden? Auf unserer Internetseite **https://unold.de/pages/rucksendungen** können Sie sich einen Rücksendeschein ausdrucken, um damit das Paket kostenlos bei der Post abzugeben (nur für Einsendungen aus Deutschland und Österreich).

SCHWEIZ

Bamix AG
Hauptstr. 23
CH 9517 Mettlen
Telefon +41 (0) 71 6346015
Telefax +41 (0) 71 6346011
E-Mail info@bamix.ch
Internet www.bamix.ch

POLEN

Quadra-Net
Dziadoszanska 10
61-248 Poznań
Internet www.quadra-net.pl

INFORMATIONEN FÜR DEN FACHHANDEL

CE Hiermit erklärt die UNOLD AG, dass sich die Nudelmaschine 78025 in Übereinstimmung mit den grundlegenden Anforderungen der europäischen Richtlinie für elektromagnetische Verträglichkeit (2014/30/EU) und der Niederspannungsrichtlinie (2014/35/EU) befindet.

Hiermit bestätigt die UNOLD AG, dass sowohl das Produkt als auch die eingesetzten Rohstoffe den Vorschriften des LFBG 2005, § 30+31 und den Empfehlungen des BfR in ihrer jeweils aktuellen Fassung entspricht. Die gesetzlichen Grenzwerte werden eingehalten.

Die Übereinstimmung mit den Regularien bezieht sich auf den Tag der Erstellung dieser Erklärung.
Hockenheim,12.8.2026
UNOLD AG, Mannheimer Straße 4, 68766 Hockenheim

Diese Anleitung kann im Internet unter www.unold.de als pdf-Datei heruntergeladen werden.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

INSTRUCTIONS FOR USE MODEL 78025

FOREWORD

Thank you for having chosen a quality product from the Unold range. Please read these operating instructions carefully. They will familiarize you with the features of your new pastacutter (hereinafter "appliance").
Please ensure that the operating instructions are read and observed by everyone who uses, cleans or maintains the appliance. When handing over the appliance to a new owner, always include the operating instructions.
If you have any queries that are not answered in this document, or if you encounter technical problems, please contact our Customer Service department or your specialist dealer.

TECHNICAL DATA

Power:	100 Watt, 220-240 V ~, 50/60 Hz
Dimensions:	approx. 31.5 x 15 x 21.5 cm W/D/H
Weight:	approx. 3 kg
Cable length:	approx. 105 cm
Short-term operation:	60 minutes
Housing material:	Plastic
Features:	DC motor, 3 attachments, quick-change system, cleaning brush

Features, technology, colours, and design are subject to change without notice; errors excepted.

EXPLANATION OF THE SYMBOLS

This symbol indicates potential hazards that may result in injury or damage to the appliance.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

Please read this instruction manual carefully and keep it for future reference!

Persons in household

1. This appliance is intended for domestic use only and is not suitable for industrial or commercial purposes.
2. Children are not allowed to use this appliance. Appliance and power cord must be kept outside of the reach of children.
3. Children must be supervised to ensure that they are not playing with the appliance.
4. This appliance can be used by children aged 8 years or more. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
5. Children from the age of 8 may be permitted to clean or maintain the appliance, provided they are supervised.
6. Keep the appliance and its power cord out of the reach of children under the age of 8. Warning: Misuse of the appliance may result in injury or damage.
7. Never open the appliance housing! This can result in a risk of electric shock.
8. Regularly check the appliance, the power plug, and the power cord for wear and damage.
9. If the power cord or other parts of the appliance are damaged, return the appliance to our Customer Service department for inspection and repair.
10. This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:

- staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
- farm houses;

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

- by clients in hotels, motels and other residential type environments;
- bed and breakfast type environments.

11. Use the appliance only with the manufacturer‘s original accessories.
12. Do not carry out any modifications or repairs on the appliance on your own.

Moving parts hazards

13. Keep fingers, hair, clothing, jewellery, and other items away from the moving parts of the appliance.
14. Never touch rollers, cutting units or other moving components during operation.
15. Never reach into the entrapment hazard area of the dough roller or the cutting attachments.
16. Only insert pasta dough into the appliance.
17. Never bring other objects into the area of the rollers or cutters.
18. Do not place the dough directly on the cutting unit, but feed it only as specified in the operating instructions.

Electric safety

19. Operate the appliance exclusively with a mains voltage of 220–240 V~, 50/60 Hz.
20. Only plug the appliance into a properly installed wall socket.
21. Never insert or remove the plug with wet hands.
22. Unplug the appliance from the wall socket after each use.
23. Always unplug the appliance before fitting, removing, changing, adjusting or cleaning any accessories. Switch off the appliance and disconnect from supply before changing accessories or approaching parts that move in use.
24. Do not use the appliance if the power cord or the power plug is damaged.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

25. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer or its service agent or a similarly qualified person in order to avoid a hazard.
26. When the appliance is not in use, the power plug should be unplugged to avoid short circuits or other hazards.

Set-up location and operation

27. Place the appliance only on a level, stable, and dry worktop.
28. Do not use the appliance on sloping, unstable or yielding surfaces such as carpets, towels or similar fabrics.
29. Do not set up the appliance near heat sources, open flames or explosive or highly flammable substances.
30. Maintain a safe distance from magnetic fields.
31. Do not place the appliance on the edge of a worktop or table.
32. Never move or change the position of the appliance during operation.
33. Before turning it on, make sure all accessories are properly mounted and locked.

Operating time

34. The maximum uninterrupted operating time is 60 minutes.
35. After an operating time of 60 minutes, the appliance must be turned off and cooled down completely before being used again.

Cleaning and care

36. Disconnect the power plug before each cleaning.
37. Never immerse the housing in water or another liquid.
38. Never clean the housing under running water.
39. Do not use solvents, gasoline, thinners, abrasives, wire brushes, or hot water for cleaning.
40. Carefully clean accessories of dough residues.
41. Dried dough residues should not be washed down with water, as this can cause blockages.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

42. To remove stuck dough residues, use only suitable cleaning agents and the aids provided.
43. Appliance parts must not be cleaned in the dishwasher, microwave or disinfection device.
44. Before putting appliance into operation, all parts must be completely dry.

Accessories and repairs

45. Use only the original accessories intended for the appliance.
46. Do not damage, alter or modify the appliance.
47. Do not open the housing.
48. Do not carry out repairs on your own.
49. Repairs may only be carried out by authorised specialists.

Decommissioning and disposal

50. Always unplug the appliance before changing accessories.
51. Dispose of equipment and packaging in accordance with local regulations for waste electrical and electronic equipment.
52. Render the power cord unusable before disposal to prevent misuse.

Note on stand-by operation

53. The appliance consumes 0 W of power when switched off.
54. After the power plug is inserted, the appliance is initially set to switched-off stand-by state.



Do not reach into the rotating attachments with body parts, tools, cutlery or other objects: Risk of injury! Protect long hair or loose clothing to prevent them from becoming entangled in the attachments.
Never open the housing of the appliance - risk of electric shock!

The manufacturer will not be liable in the event of incorrect assembly, improper or incorrect use or if repairs are carried out by unauthorized third parties.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

BEFORE FIRST USE

1. Prior to assembly, make sure that you are installing the appliance in a flat and dry location.
2. Remove all packaging materials and any transport guards and stickers (not the type plate or the serial number!). Keep the packaging material away from children. Choking hazard! If necessary, dispose of the packaging material according to the applicable statutory waste disposal regulations. Tip: Keep the packaging material in case you wish to return the appliance for repairs at a later time.
3. Inspect the appliance for damage. If there is visible damage, do not operate the appliance; instead, contact our Customer Service department.
4. Before first use, carefully clean all parts of the appliance (see chapter „Cleaning and care“).

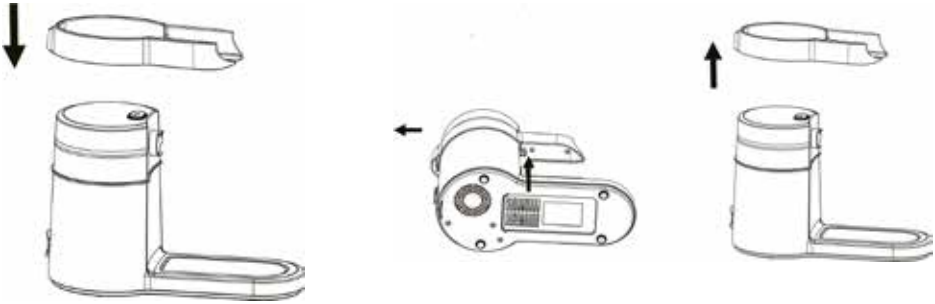
ASSEMBLY



Whenever carrying out assembly or disassembly work on the appliance, always pull the power plug first.

Assembly and disassembly of the bracket

1. Assembly: Insert the bracket in the direction of the arrow on the housing until the bracket audibly clicks into place.
2. Disassembly: Gently push the bracket latch outwards away from the housing. This allows you to remove the bracket.



Assembly and disassembly of the processing attachments

3. The desired processing attachment is inserted horizontally, as shown in the illustration, with the guide pin on the attachment inserted into the receptacle on the housing until the attachment is in place.

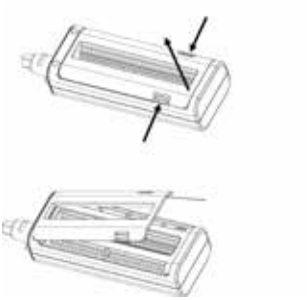
Copyright UNOLD AG | www.unold.de

4. To remove the processing attachment, press the release button on the top of the housing and pull off the attachment.



Assembly and disassembly of the processing attachment covers

5. Press down on the lug of the cover found at the bottom of each attachment. The cover is unlocked and can be removed.
6. If necessary, clean the inside of the attachment, allow it to dry, and put the cover back on until the lug audibly clicks into place on the bracket.



PROCESSING ATTACHMENTS

Every time before attaching, removing or changing attachments, turn off the appliance and unplug it.
Before switching on the appliance, always make sure that attachment is fully inserted and securely attached.

Dough roller – for preparing the dough sheets

Level 8: 3.1-3.3 mm	Level 7: 2.7-3 mm	Level 6: 2.2-2.5 mm
Level 5: 1.9-2.2 mm	Level 4: 1.5-1.7 mm	Level 3: 1.1-1.3 mm
Level 2: 0.8-1.1 mm	Level 1: 0.6-1.0 mm	

Tagliatelle cutter For cutting the pasta with a width of 6 mm (note: Dust the pasta with flour and place it on a drying rack, a grate or a container)

Spaghetti cutter For cutting the pasta with a width of 2 mm (note: Dust the pasta with flour and place it on a drying rack, a grate or a container)

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

OPERATION



Do not hold body parts, hair, clothing or objects into the rotating attachments during operation. Risk of injury!
Tie up long hair and keep loose clothing, jewellery, or similar items away from the appliance.
Do not turn on the appliance until all preparations are complete.
Do not let the appliance run without interruption for more than 60 minutes. Then allow the appliance to cool down at room temperature before using it again.

1. Prepare the dough as specified in the recipe you selected. The dough should be smooth and pliable.
2. Divide the dough into portions of about 40–70 g and shape them by hand into flat sheets of dough.
3. Insert the dough roller attachment. You adjust the dough thickness by turning the dial on the right side of the roller. Pull the dial slightly outwards and then turn until you have reached the desired level between 1 and 8 before releasing the dial.
4. Start by setting the roller to the largest dough thickness (level 8).
5. Insert the power plug into a socket specified on the type plate and turn the appliance on using the ON/OFF switch.
6. Next, pass the dough sheet through the roller. Repeat this process several times until an even dough structure has been achieved. Meanwhile, the dough can be folded once and rolled out again. Do not fold the dough more than two times.
7. Then gradually reduce the roller thickness to the desired dough thickness. The dough thickness levels recommended for tagliatelle and for fine pasta are levels 2-3 and level 1, respectively. Lightly dust the dough sheet with flour on both sides to prevent sticking.
8. Afterwards, replace the dough roller with the desired cutting attachment. Pass the dough sheet through the cutting attachment to cut the pasta.
9. Note: Continue processing the rolled-out dough sheets within 30 minutes. If stored for a long time, the dough can dry out and affect the quality of the finished pasta.
10. Once preparation is complete, switch off the appliance using the ON/OFF switch and unplug it from the wall socket. Only then can you be sure the

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

appliance is safely switched off. Clean the appliance as soon as possible after use to prevent dough residues from becoming dried on.

CLEANING AND CARE



Before cleaning the appliance, switch it off and disconnect the power plug from the wall socket before removing the corresponding attachment.

1. Do not use abrasive scouring agents, steel wool, metal objects, hot cleaners or disinfectants, since they can cause damage to the appliance.
2. Do not immerse the housing in water or clean it under running water. Wipe down the appliance with a damp cloth and dry it with a soft cloth. Make sure no water can enter into the housing.
3. The dough roller and the cutting attachments must not be soaked in water or cleaned under running water. Moisture penetration can affect the mechanics and lead to corrosion.
4. Stubborn, dried dough residues can be carefully removed with a suitable, non-sharp-edged tool. Then wipe the cleaned surfaces with a slightly damp cloth and dry them thoroughly.
5. Prior to storage, make sure all parts are completely clean and dry.
6. Store the appliance in a dry place and keep it out of direct sunlight.
7. To ensure smooth operation for the long term, it is advisable to regularly lubricate the moving transmission parts with food-safe cooking oil. Lubrication is recommended about once a year or after about 50 applications.
8. To do so, add a drop of cooking oil to each end of the roller axes or moving bearing points.

RECIPE IDEAS

The following recipes serve as a guide and can be adapted according to personal taste.

Please note that the actual amounts of flour and liquid needed may depend on various factors. These include, in particular, the type of flour used, the size of the eggs, the temperature of the ingredient, and the environmental conditions. It may, therefore, be necessary to slightly adjust the quantities of the ingredients during dough preparation.

The finished dough should be smooth, dimensionally stable, and not sticky.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

Note on dough preparation

Durum wheat semolina or mixtures of durum wheat semolina as well as wheat flour are particularly suitable for preparing pasta dough. The dough properties may vary depending on the type of flour used as well as on the degree of grinding, the recipe, and the environmental conditions. If the dough sticks to the rollers or cutting attachments during processing, it is often too soft or contains too much moisture. If necessary, the consistency can be adjusted by adding a small amount of flour or durum wheat semolina. If, on the other hand, the dough is too dry, it can tear or become brittle during rolling. Resting the dough for a short time before processing can help improve workability.

If the dough sticks to the dough roller or a cutting attachment during processing, the dough is usually too soft or contains too much moisture. In this case, make sure that the flour and liquid are balanced and, if necessary, work some additional flour into the dough until its consistency is smooth, but not sticky.

It is also advisable to lightly dust the dough sheets with flour before rolling or cutting. This can help reduce the sticking of the dough to the processing attachments and make further processing more effortless.

Depending on the dough recipe, briefly drying the rolled out dough sheets before cutting can also contribute to a more even processing result. However, be careful not to let the dough dry for too long, as it may otherwise become brittle and crack during processing.

Since the texture of the dough is influenced by such factors as the ingredients used, the room temperature, the humidity etc., a slight adjustment to the amount of flour or liquid may be necessary to achieve optimal processing results.

Tips for optimal results

The dough should be supple and elastic, but not stick to your hands.

After kneading, let the dough rest for about 20 to 30 minutes.

Always start rolling with the widest roller thickness before gradually reducing the roller thickness.

Lightly dust dough sheets and work surface with flour or durum wheat semolina if necessary.

Process the dough sheets as soon as possible to prevent them from drying out.

Basic recipe

Mix flour and water in a ratio of 100:40 to form a smooth dough

Egg noodles

110 g flour, 1 egg, 2.5 g oil, 5 g water, 2.5 g salt

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

Red noodles

500 g flour, 3 eggs, 75 g ketchup or tomato paste, 2.5 g salt, 2.5 g oil, 10-20 g water

Whole wheat pasta

500 g whole wheat flour, 4 eggs, 2.5 g salt, 2.5 g oil, 35 g water

The authors have thoroughly considered and tested the recipes included in these operating instructions. Nevertheless, a guarantee cannot be accepted. The authors, respectively UNOLD AG and their assignees shall not be liable for personal injuries, material damages and financial loss.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

GUARANTEE CONDITIONS

We grant a warranty of 24 months for this UNOLD brand appliance - 12 months for commercial use - from the date of purchase, covering damage that is demonstrably due to factory defects when used as intended. Within the warranty period, we will remedy material and manufacturing defects at our discretion by repair or exchange. Our warranty services apply exclusively to appliances sold in Germany and Austria. For other countries, please contact the responsible importer. Please send appliances for which you seek removal of defects, together with a copy of the machine-generated proof of purchase that shows the date of purchase along with a description of the fault, to our customer service department using suitable packaging. On our website https://unold.de/pages/rucksendungen, you can print out a return slip (only for return shipments from Germany and Austria). All types of damage attributable to wear and tear, improper handling and non-compliance with the maintenance and care instructions are excluded from the warranty. The warranty claim is void if repairs or interventions on the appliance are carried out by a third party. This manufacturer's warranty does not limit your statutory rights or your claims against the seller or dealer under the purchase contract in accordance with the provisions of the German Civil Code (BGB). Your statutory rights as a consumer, in particular your rights to warranty and the statutory claims for defects in accordance with Sections 437 et seqq. BGB, remain unaffected.
UNOLD AG, Mannheimer Straße 4, D-68766 Hockenheim

WASTE DISPOSAL / ENVIRONMENTAL PROTECTION



Our appliances are produced on a highquality level for a long lifetime. Regular maintenance and expert repairs by our after-sales service can extend the useful life of the appliance. If an appliance is defective and repair is not possible, we ask you to follow the following instructions for disposal. Do not dispose this appliance together with your standard household waste. There is a legal requirement to dispose of waste electrical and electronic equipment (WEEE) as well as batteries and accumulators separately from household waste. You can recognise this waste equipment by the crossed-out wheeled bin symbol (WEEE symbol). Please bring this product to an approved collection point for recycling of electric and electronic products. By separate collection and disposal of waste products you help to protect natural resources and ensure, that the product is disposed in an adequate way to protect health and environment.

The instruction booklet is also available for download: www.unold.de

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

NOTICE D´UTILISATION MODÈLE 78025

AVANT-PROPOS

Nous vous remercions d'avoir choisi un produit Unold. Veuillez lire attentivement cette notice d'utilisation. Vous allez ainsi maîtriser rapidement toutes les fonctions de votre nouveau Pastacutter (ci-après désigné „Appareil"). Veuillez vous assurer que la notice d'utilisation est lue et respectée par toute personne qui utilise, nettoie ou entretient l'appareil. Ne remettez jamais l'appareil à quelqu'un sans la notice d'utilisation. Si certaines questions n'ont pas pu être complètement éclaircies par la notice d'utilisation ou si vous rencontrez des problèmes techniques, veuillez vous adresser à notre service client ou à votre revendeur spécialisé.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Puissance :	100 watts, 220–240 V -, 50/60 Hz
Dimensions :	env. 31,5 x 15 x 21,5 cm L/p/h
Poids :	env. 3 kg
Longueur de câble:	env. 105 cm
Temps de fonctionnement bref :	60 minutes
Matériau du boîtier :	plastique
Équipement :	Moteur CC, 3 accessoires, rouleaux en acier inoxydable, système de changement rapide, brosse de nettoyage

Sous réserve de modifications et d'erreurs portant sur les caractéristiques d'équipement, la technique, les couleurs et le design.

EXPLICATION DES SYMBOLES



Ce symbole vous indique des risques possibles qui puissent entraîner des lésions ou des endommagements de l'appareil.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

Veuillez lire les instructions suivantes et les conserver !

Personnes dans le foyer

1. Cet appareil est uniquement destiné à un usage domestique et ne convient pas pour un usage industriel ou commercial.
2. Les enfants ne doivent pas utiliser cet appareil. Gardez l'appareil et le câble d'alimentation en dehors de la portée des enfants.
3. Les enfants doivent être surveillés pour garantir qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
4. Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus. Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris des enfants) présentant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou manquant d'expérience et de connaissances, sauf si elles sont surveillées ou guidées par une personne responsable de leur sécurité lors de l'utilisation de l'appareil.
5. Le nettoyage et l'entretien incombant à l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants, à moins qu'ils soient âgés de plus de 8 ans et qu'ils soient surveillés.
6. Conserver l'appareil et le câble de raccordement en dehors de la portée des enfants de moins de 8 ans. Avertissement : Une mauvaise utilisation de l'appareil peut entraîner des blessures ou des dégâts.
7. N'ouvrez en aucun cas le boîtier de l'appareil ! Risque d'électrocution.
8. Vérifiez régulièrement que l'appareil, la fiche mâle de l'appareil et le câble de raccordement ne sont pas usés ni abîmés.
9. Si le câble de raccordement ou d'autres pièces sont abîmés, envoyez l'appareil pour contrôle et réparation à notre service après-vente.
10. Cet appareil est destiné à être utilisé dans un cadre domestique et dans des contextes similaires, tels que:

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

- les cuisines du personnel dans les magasins, les bureaux et autres lieux de travail ;
- les fermes ;
- par les clients dans les hôtels, les motels et autres établissements de type résidentiel ;
- les chambres d'hôtes.

11. Utilisez l'appareil exclusivement avec les accessoires d'origine du fabricant.
12. N'effectuez aucune modification ou réparation vous-même sur l'appareil.

Dangers du fait des pièces en mouvement

13. Veillez à tenir vos doigts, cheveux, vêtements, bijoux et autres objets éloignés des pièces en mouvement.
14. Ne touchez jamais aux rouleaux, ni aux organes de découpe, ni aux autres composants en mouvement pendant le fonctionnement.
15. Ne mettez jamais les mains dans l'entrée du rouleau à pâte ni dans celle des accessoires de découpe.
16. Ne mettez dans l'appareil que de la pâte destinée à préparer des pâtes fraîches.
17. Ne mettez jamais d'autres objets au niveau des rouleaux ou des organes de découpe.
18. Ne posez pas la pâte directement sur l'organe de découpe. Vous devez l'introduire uniquement selon les explications de la notice d'utilisation.

Sécurité électrique

19. Utilisez l'appareil uniquement avec une tension de secteur de 220–240 V~, 50/60 Hz.
20. Ne branchez l'appareil que sur une prise de courant correcte et conforme.
21. Ne branchez et ne débranchez jamais la prise de l'appareil avec les mains mouillées.
22. Débranchez la prise de l'appareil de la prise de courant après chaque utilisation.
23. Débranchez toujours l'appareil du secteur avant de monter, démonter, changer, régler ou nettoyer les accessoires. Éteignez l'appareil et débranchez-le du

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

secteur avant de changer d‘accessoire ou de vous approcher de pieces qui sont en mouvement pendant le fonctionnement.
24. N‘utilisez pas l‘appareil si le câble d‘alimentation ou la prise de l‘appareil est endommagé(e).
25. Si le cordon d‘alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou une personne disposant des qualifications requises afin d‘éviter tout risque.
26. Lorsque l‘appareil n‘est pas utilisé, il faut débrancher la prise de l’appareil de la prise de courant afin d‘éviter tout court-circuit ou autre danger.

Lieu d‘installation et fonctionnement

27. Placez l’appareil uniquement sur une surface de travail plane, stable et sèche.
28. N‘utilisez pas l‘appareil sur des surfaces inclinées, instables ou souples, par exemple sur des tapis, des serviettes ou des textiles de ce genre.
29. Ne placez pas l‘appareil à proximité de sources de chaleur, de flammes non protégées ou de matières explosives ou facilement inflammables.
30. Tenez-vous à une distance suffisante des champs magnétiques puissants.
31. Ne placez pas l‘appareil sur le bord d‘un plan de travail ou d‘une table.
32. Ne déplacez jamais l‘appareil pendant son fonctionnement.
33. Avant de mettre l’appareil en marche, assurez-vous que tous les accessoires sont correctement montés et verrouillés.

Durée de fonctionnement

34. La durée de fonctionnement maximale sans interruption est de 60 minutes.
35. Après 60 minutes de fonctionnement, l‘appareil doit être éteint et il faut le laisser refroidir complètement avant de l’utiliser de nouveau.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

Nettoyage et entretien

36. Débranchez la prise de l'appareil de la prise de courant avant tout nettoyage.
37. Ne plongez jamais le boîtier dans l'eau ni dans aucun autre liquide.
38. Ne nettoyez jamais le boîtier sous l'eau courante.
39. N'utilisez pas de solvants, ni d'essence, ni de diluants, ni de produits abrasifs, ni de brosses métalliques, ni d'eau chaude pour le nettoyage.
40. Nettoyez minutieusement les accessoires pour éliminer les résidus de pâte.
41. N'essayez pas d'éliminer les résidus de pâte séchés en les rinçant à l'eau, car cela pourrait provoquer des obstructions.
42. Pour retirer les résidus de pâte tenaces, utilisez uniquement des produits de nettoyage appropriés et les ustensiles fournis.
43. Les pièces de l'appareil ne doivent pas être lavées dans un lave-vaisselle, ni être mises dans un four à micro-ondes ou un appareil de désinfection.
44. Toutes les pièces de l'appareil doivent être parfaitement sèches avant la mise en service.

Accessoires et réparations

45. Utilisez exclusivement les accessoires d'origine prévus pour cet appareil.
46. N'abîmez pas l'appareil et ne le modifiez pas.
47. N'ouvrez pas le boîtier.
48. N'effectuez pas de réparations vous-même.
49. Les réparations doivent être effectuées uniquement par des techniciens agréés.

Mise hors service et élimination de l'appareil usagé

50. Débranchez toujours l'appareil du secteur avant de changer les accessoires.
51. Jetez l'appareil et les matériaux d'emballage conformément aux réglementations locales relatives aux déchets d'équipements électriques et électroniques.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

52. Veillez à rendre le câble d‘alimentation inutilisable avant de le jeter pour éviter toute mauvaise réutilisation

Remarque concernant le mode Veille

53. La consommation électrique lorsque l’appareil est débranché est de 0 W.
54. Après avoir branché la prise de l’appareil sur une prise de courant, l‘appareil est, dans un premier temps, en mode Veille.



Ne jamais mettre une partie du corps, ni des outils, ni des couverts, ni aucun autre objet dans les pièces accessoires qui tournent : Risque de blessure ! Protégez vos cheveux s’ils sont longs et vos vêtements s’ils sont amples pour éviter qu’ils se coincent dans les accessoires.
N’ouvrez jamais le boîtier de l’appareil – Risque d’électrocution !

Le fabricant n’est nullement responsable en cas de montage non conforme, d‘utilisation irrégulière ou non conforme ou suite à l’exécution de réparations par des tiers non autorisés.

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

1. Avant de procéder au montage, assurez-vous de pouvoir monter l’appareil sur une surface plane et sèche.
2. Retirez tous les matériaux d‘emballage et les éventuelles protections de transport et étiquettes (mais pas la plaque signalétique ni le numéro de série !). Mettez les matériaux d‘emballage hors de portée des enfants - Risque d‘étouffement ! Jetez si nécessaire les matériaux d’emballage conformément aux directives locales applicables. Conseil : Conservez les matériaux d‘emballage si vous souhaitez un jour envoyer l‘appareil en réparation.
3. Vérifiez que l’appareil n’est pas abîmé. N’utilisez pas l’appareil s’il est visiblement abîmé et contactez notre service clients.
4. Avant la première utilisation, nettoyez minutieusement toutes les parties de l‘appareil (voir chapitre « Nettoyage et entretien »).

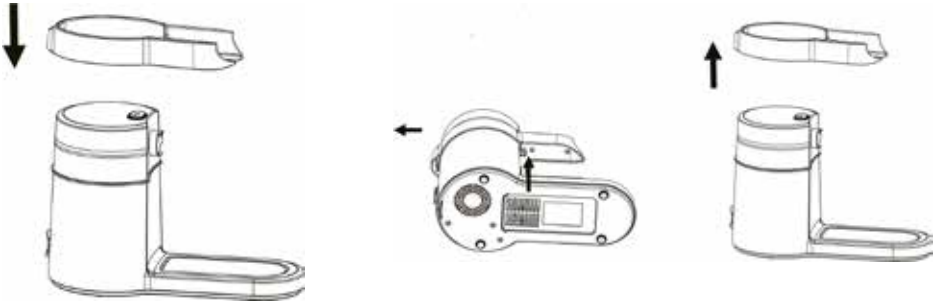
Copyright UNOLD AG | www.unold.de

MONTAGE

Pour toutes les opérations de montage et de démontage, débrancher la prise de l'appareil de la prise de courant.

Montage et démontage du support

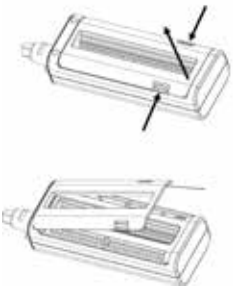
1. Montage : Insérez le support sur le boîtier, dans le sens de la flèche, jusqu'à ce vous l'entendiez s'enclencher.
2. Démontage : Poussez délicatement le loquet du support vers l'extérieur en l'éloignant du boîtier. Vous pouvez alors retirer le support.



Montage et démontage des différents accessoires



3. L'accessoire souhaité doit être inséré horizontalement, conformément à l'illustration, en veillant à engager la tige de guidage de l'accessoire dans le logement du boîtier jusqu'à ce que l'accessoire soit bien fixé.
4. Pour retirer l'accessoire, appuyez sur le bouton de déverrouillage situé sur le dessus du boîtier et retirez l'accessoire.



Montage et démontage des couvercles des accessoires

5. Appuyez sur la languette du couvercle au-dessous de l'accessoire en question pour l'abaisser. Le couvercle est déverrouillé et peut être retiré.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

6. Nettoyez l'intérieur de l'accessoire si nécessaire, laissez-le sécher et remettez le couvercle en place jusqu'à ce que vous entendiez la languette s'enclencher dans le support.

ACCESSOIRES



Avant de fixer, retirer ou changer un accessoire, éteindre l'appareil et débrancher sa fiche de la prise de courant.
Avant de mettre l'appareil en marche, il faut toujours vérifier que tous les accessoires sont complètement insérés et correctement fixés.

Rouleau à pâte – Pour préparer les galettes de pâte

Niveau 8: 3,1-3,3 mm	Niveau 7: 2,7-3 mm	Niveau 6: 2,2-2,5 mm
Niveau 5: 1,9-2,2 mm	Niveau 4: 1,5-1,7 mm	Niveau 3: 1,1-1,3 mm
Niveau 2: 0,8-1,1 mm	Niveau 1: 0,6-1,0 mm	

Coupe-tagliatelles Pour couper des pâtes d'une largeur de 6 mm (Remarque : saupoudrez les pâtes de farine et disposez-les sur un séchoir, une grille ou dans un récipient)

Coupe-spaghetti Pour couper des pâtes d'une largeur de 2 mm (Remarque : saupoudrez les pâtes de farine et disposez-les sur un séchoir, une grille ou dans un récipient)

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

UTILISATION



Pendant le fonctionnement, veillez à ne pas mettre une partie du corps, ni les cheveux, ni les vêtements, ni des objets dans les accessoires qui tournent. Risque de blessure !
Attachez vos cheveux s'ils sont longs et vos vêtements s'ils sont amples, et éviter les bijoux ou tout autre objet similaire à proximité de l'appareil.
N'allumez l'appareil que lorsque toutes les préparations sont terminées.
Ne pas faire fonctionner l'appareil sans interruption pendant plus de 60 minutes. Après quoi, il faut laisser l'appareil refroidir à température ambiante avant de l'utiliser de nouveau.

1. Préparez la pâte selon la recette choisie. La pâte doit être lisse et souple.
2. Divisez la pâte en portions d'environ 40 à 70 g que vous façonnez ensuite à la main pour obtenir des galettes plates.
3. Mettez en place l'accessoire rouleau à pâte. L'épaisseur de la pâte se règle à l'aide de la molette sur le côté droit du rouleau. Tirez légèrement la molette vers l'extérieur, puis réglez le niveau souhaité entre 1 et 8 en tournant la molette puis en la relâchant.
4. Commencez par régler le rouleau sur l'épaisseur de pâte maximale (niveau 8).
5. Branchez la prise de l'appareil sur une prise de courant conforme aux spécifications de la plaque signalétique et allumez l'appareil à l'aide du bouton Marche/Arrêt.
6. Passez ensuite une galette de pâte dans le rouleau. Répétez cette opération plusieurs fois jusqu'à obtenir une texture de pâte homogène. Au cours de ce processus, vous pouvez plier la pâte une fois et la passer de nouveau entre le rouleau. Pliez alors la pâte en deux, mais pas plus.
7. Réduisez ensuite progressivement l'épaisseur du rouleau jusqu'à obtenir l'épaisseur souhaitée. Pour les tagliatelles, l'épaisseur conseillée est le niveau 2 ou niveau 3, et pour les pâtes fines, le niveau 1. Saupoudrez de la farine légèrement sur les deux côtés de la feuille de pâte pour ne pas qu'elle colle.
8. Puis remplacez le rouleau à pâte par l'accessoire de découpe que vous souhaitez. Passez la feuille de pâte dans l'accessoire de découpe pour découper les pâtes fraîches.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

9. Remarque : Découpez les feuilles de pâte passées au laminoir dans un délai de 30 minutes. Si ce délai est plus long, la pâte risque de sécher, ce qui peut altérer la qualité des pâtes obtenues ensuite.
10. Si la préparation est terminée, éteignez l'appareil à l'aide du bouton MARCHE/ARRÊT et débranchez la prise de l'appareil de la prise de courant. L'appareil est ainsi complètement éteint. Nettoyez l'appareil dès que possible après utilisation pour ne pas que les résidus de pâte sèchent et adhèrent.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN



Avant de nettoyer l'appareil, il faut toujours l'éteindre et débrancher la prise de l'appareil de la prise de courant et retirer l'accessoire en place.

1. N'utilisez pas d'abrasif puissant, ni de laine de verre, ni d'objets métalliques, ni de détergent chaud, ni de désinfectant car vous risqueriez d'abîmer l'appareil.
2. Le boîtier ne doit pas être plongé dans l'eau ni lavé sous l'eau courante. Essuyez l'appareil avec un chiffon humide et séchez-le avec un chiffon doux. Veillez à éviter toute pénétration d'eau dans le boîtier.
3. Le rouleau à pâte et les accessoires de découpe ne doivent pas être trempés dans l'eau ni lavés sous l'eau courante. Toute pénétration d'eau pourrait altérer le mécanisme et provoquer de la corrosion.
4. Les résidus de pâte tenaces et séchés peuvent être délicatement retirés à l'aide d'un ustensile approprié, non tranchant. Essuyez ensuite les surfaces nettoyées avec un chiffon légèrement humide et séchez-les soigneusement.
5. Avant de ranger l'appareil, assurez-vous que toutes les pièces sont parfaitement propres et sèches.
6. Rangez l'appareil dans un endroit sec, à l'abri des rayons du soleil.
7. Pour garantir le bon fonctionnement à long terme, il est recommandé de lubrifier régulièrement les pièces en mouvement du mécanisme avec de l'huile alimentaire. Il est conseillé de procéder à cette lubrification environ une fois par an ou après une cinquantaine d'utilisations.
8. Pour ce faire, déposez une goutte d'huile alimentaire sur les extrémités des axes des rouleaux ou sur les points d'appui en mouvement.
9.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

IDÉES DE RECETTES

Les recettes ci-dessous sont données à titre indicatif. Vous pouvez les adapter selon vos goûts.

Veuillez noter que les quantités réelles de farine et d'eau nécessaires peuvent dépendre de plusieurs facteurs, tels que le type de farine, la taille des œufs, la température des ingrédients et les conditions ambiantes. De ce fait, il peut être nécessaire d'ajuster légèrement les quantités d'ingrédients lors de la préparation de la pâte.

Lorsqu'elle est terminée, la pâte doit être souple, garder sa forme et ne pas coller.

Remarque concernant la préparation de la pâte

Pour préparer de la pâte à pâtes fraîches, la semoule de blé dur ou un mélange de semoule de blé dur et de farine de blé conviennent très bien. Les propriétés de la pâte peuvent varier selon le type de farine, le degré de mouture, la recette et les conditions ambiantes. Si la pâte colle aux rouleaux ou aux accessoires de découpe pendant le travail, cela signifie souvent qu'elle est trop molle ou trop humide. Il est possible d'ajuster la consistance en ajoutant un peu de farine ou de semoule de blé dur. En revanche, si la pâte est trop sèche, elle risque de se déchirer ou de se briser en passant dans le rouleau. Laissez la pâte brièvement reposer avant de la travailler pour faciliter sa manipulation.

Si la pâte colle au rouleau ou à l'accessoire de découpe pendant le travail, cela signifie généralement qu'elle est trop molle ou trop humide. Dans ce cas, veillez à respecter un bon équilibre entre la farine et l'eau et ajoutez un peu de farine si nécessaire dans la pâte jusqu'à obtenir une consistance souple mais non collante.

Il est par ailleurs recommandé de fariner légèrement les feuilles de pâte avant de les passer dans le laminoir ou de les découper. Cela permet de réduire l'adhérence de la pâte aux accessoires et de faciliter la suite du travail.

Vous pouvez aussi laisser sécher brièvement les feuilles de pâte passées au rouleau avant de les découper pour favoriser, selon la recette, un résultat plus régulier. Veillez toutefois à ne pas laisser sécher la pâte trop longtemps car elle risquerait de devenir friable et de se déchirer pendant la manipulation.

Étant donné que la texture de la pâte est influencée, entre autres, par les ingrédients utilisés, la température ambiante et l'humidité, un léger ajustement de la quantité de farine ou d'eau peut être nécessaire pour obtenir un résultat optimal.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

Conseils pour des résultats optimums

- La pâte doit être souple et élastique, mais elle ne doit pas coller aux mains.
- Laissez reposer la pâte pendant 20 à 30 minutes après l'avoir pétrie.
- Commencez toujours à étirer la pâte avec le réglage d'épaisseur maximale, puis réduisez progressivement cette épaisseur.
- Si nécessaire, saupoudrez légèrement de farine ou de semoule de blé dur les feuilles de pâte et le plan de travail.
- Utilisez les feuilles de pâte le plus rapidement possible après les avoir étirées pour éviter qu'elles ne sèchent.

Recette de base

Mélanger la farine et l'eau à raison de 100 pour 40 pour obtenir une pâte lisse

Pâtes aux œufs

110 g de farine, 1 œuf, 2,5 g d'huile, 5 g d'eau, 2,5 g de sel

Pâtes rouges

500 g de farine, 3 œufs, 75 g de ketchup ou de concentré de tomate, 2,5 g de sel, 2,5 g d'huile, 10 à 20 g d'eau

Pâtes complètes

500 g de farine complète, 4 œufs, 2,5 g de sel, 2,5 g d'huile, 35 g d'eau

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

Les recettes disponibles dans ce mode d'emploi ont été soigneusement examinées et contrôlées par leurs auteurs respectifs et par la société UNOLD AG. Notre responsabilité n'est toutefois en aucun cas engagée. Les auteurs et la société UNOLD AG ainsi que ses représentants déclinent toute responsabilité en cas de dommages corporels, matériels et pécuniaires.

CONDITIONS DE GARANTIE

Nous appliquons une garantie de 24 mois sur cet appareil de la marque UNOLD - 12 mois en cas d'usage professionnel - à compter de la date d'achat pour les dommages dus à un défaut de fabrication, si la preuve en est apportée et si l'appareil a été utilisé correctement. Pendant la période de garantie, nous apportons gratuitement une solution aux défauts de matériaux et de fabrication par réparation ou remplacement. Notre garantie s'applique exclusivement aux appareils vendus en Allemagne et en Autriche. Pour les autres pays, veuillez contacter l'importateur concerné. Vous devez envoyer à notre service clients les appareils pour lesquels vous sollicitez une garantie pour défaut, après les avoir correctement emballés, en joignant une copie du justificatif d'achat imprimé, qui doit indiquer lisiblement la date d'achat, ainsi qu'un descriptif du ou des défauts. Vous pouvez imprimer un bon de retour sur notre site Internet https://unold.de/pages/ruckversanden (uniquement pour les envois depuis l'Allemagne et l'Autriche). Sont exclus de la garantie les dommages causés par l'usure, une mauvaise manipulation et le non-respect des instructions d'entretien et de maintenance. Le droit à la garantie s'annule si des réparations ou des interventions sont effectuées sur l'appareil par un tiers. Cette garantie du fabricant ne limite pas vos droits légaux ni vos droits vis-à-vis du vendeur ou du distributeur dans le cadre du contrat d'achat conformément aux dispositions du Code civil allemand (BGB). Vos droits légaux en tant que consommateur restent inchangés, notamment vos droits à la garantie légale de conformité et contre les vices cachés conformément aux articles 437 et suivants du Code de la consommation allemand (BGB).

UNOLD AG, Mannheimer Straße 4, D-68766 Hockenheim

TRAITEMENT DES DÉCHETS / PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT



Nos appareils sont produits selon un standard élevé de qualité pour une longue durée d'utilisation. Un entretien régulier et des réparations compétentes par notre service après-vente prolongent cette durée d'utilisation. Si néanmoins l'appareil est endommagé et ne peut plus être réparé, veuillez suivre les instructions suivantes. Ne jamais disposer ce produit avec les dégâts de ménage. Il existe une obligation légale d'éliminer les déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE) ainsi que les piles et les accumulateurs séparément des déchets ménagers. Vous reconnaissez ces appareils usagés grâce au symbole de la poubelle barrée (symbole DEEE) ci-contre. Apportez ce produit à une station de collection pour récupération de produits électriques et électroniques. Par la collection séparée vous aidez à protéger les ressources naturelles et prenez soin, que le produit est démonté sans risque pour la santé et l'environnement.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

GEBRUIKSAANWIJZING MODEL 78025

VOORWOORD

Bedankt dat u voor een product van Unold hebt gekozen. Wij verzoeken u deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig door te lezen. Zo raakt u snel vertrouwd met alle functies van uw nieuwe Pastacutter (hierna het ‚apparaat' genoemd). Zorg ervoor dat de gebruiksaanwijzing wordt gelezen en opgevolgd door iedereen die het apparaat gebruikt, reinigt of onderhoudt. Geef het apparaat nooit door aan andere personen zonder de gebruiksaanwijzing.

Neem bij vragen die in de gebruiksaanwijzing niet volledig kunnen worden beantwoord of bij technische problemen contact op met onze klantenservice of uw verkooppunt.

TECHNISCHE GEGEVENS

Vermogen:	100 watt, 220-240 V ~, 50/60 Hz
Afmetingen:	ca. 31,5 x 15 x 21,5 cm b x d x h
Gewicht:	ca. 3 kg
Kabellengte:	ca. 105 cm
Korte werkingstijd:	60 minuten
Behuizings-materiaal:	kunststof
Uitvoering:	DC-motor, 3 opzetstukken, roestvrijstalen rollen, snel-wisselsysteem, reinigingsborstel

Wijzigingen en vergissingen in uitvoeringskenmerken, techniek, kleuren en design voorbehouden

VERKLARING VAN DE SYMBOLEN

Dit symbool wijst op eventuele gevaren die letsel tot gevolg kunnen hebben of tot schade aan het apparaat leiden.

VOOR UW VEILIGHEID

Lees de volgende aanwijzingen door en bewaar deze goed!

Personen in het huishouden

1. Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijk gebruik en is niet geschikt voor industriële of commerciële doeleinden.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

2. Kinderen mogen dit apparaat niet gebruiken. Het apparaat en het netsnoer moeten buiten het bereik van kinderen worden gehouden.
3. Kinderen moeten onder toezicht staan om te voorkomen dat ze met het apparaat spelen.
4. Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder. Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door personen (waaronder kinderen) met verminderde fysieke, zintuiglijke of mentale vermogens, of met een gebrek aan ervaring en kennis, tenzij zij onder toezicht staan van of instructies hebben gekregen over het gebruik van het apparaat van een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid.
5. Reiniging en onderhoud mogen niet worden uitgevoerd door kinderen, tenzij deze 8 jaar of ouder zijn en er iemand toezicht op hen houdt.
6. Houd het apparaat en de aansluitkabel buiten het bereik van kinderen jonger dan 8 jaar. Waarschuwing: Misbruik van het apparaat kan leiden tot letsel of schade.
7. Open nooit de behuizing van het apparaat. Er bestaat dan kans op een elektrische schok.
8. Controleer het apparaat, de stekker en de aansluitkabel regelmatig op slijtage of beschadiging.
9. Stuur als de aansluitkabel of een ander onderdeel is beschadigd, het apparaat voor controle en reparatie op naar onze klantenservice.
10. Dit apparaat is bedoeld voor gebruik in huishoudelijke en soortgelijke toepassingen, zoals:

- personeelskeukens in winkels, kantoren en andere werkomgevingen;
- boerderijen;
- door gasten in hotels, motels en andere verblijfsaccommodaties;
- bed & breakfast-accommodaties.

11. Gebruik het apparaat uitsluitend met de originele accessoires van de fabrikant.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

12. Breng geen wijzigingen of reparaties aan het apparaat zelf aan. [

Gevaren door bewegende onderdelen

13. Houd vingers, haar, kleding, sieraden en andere voorwerpen uit de buurt van de bewegende onderdelen.
14. Raak tijdens gebruik nooit de rollen, snijmechanismen of andere bewegende onderdelen aan.
15. Steek uw hand nooit in de invoeropening van de deegroller of de snijaccessoires.
16. Doe alleen pastadeeg in de machine.
17. Breng nooit andere voorwerpen in de buurt van de rollen of snijmechanismen.
18. Plaats het deeg niet rechtstreeks op het snijmechanisme, maar voer het erin volgens de gebruiksaanwijzing.

Elektrische veiligheid

19. Gebruik het apparaat uitsluitend met een netspanning van 220–240 V, 50/60 Hz.
20. Sluit het apparaat alleen aan op een correct geïnstalleerd stopcontact.
21. Steek de stekker nooit in het stopcontact en haal hem er nooit uit met natte handen.
22. Haal na elk gebruik de stekker uit het stopcontact.
23. Koppel het apparaat altijd los van het lichtnet voordat u accessoires monteert, demonteert, vervangt, afstelt of reinigt. Schakel het apparaat uit en koppel het los van het stroomnet voordat u onderdelen verwisselt of in de buurt komt van onderdelen die tijdens het gebruik bewegen.
24. Gebruik het apparaat niet als het netsnoer of de stekker beschadigd is.
25. Als het netsnoer beschadigd is, moet het worden vervangen door de fabrikant, diens servicepartner of een even gekwalificeerde persoon om gevaar te voorkomen.
26. Wanneer het apparaat niet in gebruik is, moet de stekker uit het stopcontact worden gehaald om kortsluiting of andere gevaren te voorkomen.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

Installatielocatie en werking

27. Plaats het apparaat uitsluitend op een vlakke, stabiele en droge ondergrond.
28. Gebruik het apparaat niet op hellende, instabiele of doorbuigende oppervlakken zoals tapijten, handdoeken of soortgelijke stoffen.
29. Plaats het apparaat niet in de buurt van warmtebronnen, open vuur of explosieve of licht ontvlambare materialen.
30. Houd voldoende afstand van sterke magnetische velden.
31. Plaats het apparaat niet aan de rand van een aanrechtblad of tafel.
32. Verplaats of herplaats het apparaat nooit terwijl het in werking is.
33. Controleer, voordat u het apparaat inschakelt, of alle accessoires correct zijn gemonteerd en vergrendeld.

Bedrijfstijd

34. De maximale ononderbroken bedrijfstijd bedraagt 60 minuten.
35. Na 60 minuten gebruik moet het apparaat worden uitgeschakeld en volledig afgekoeld zijn voordat het opnieuw kan worden gebruikt.

Reiniging en onderhoud

36. Haal voor elk schoonmaakbeurt de stekker uit het stopcontact.
37. Dompel de behuizing nooit onder in water of andere vloeistoffen.
38. Reinig de behuizing nooit onder stromend water.
39. Gebruik geen oplosmiddelen, benzine, verdunners, schuurmiddelen, staalborstels of heet water om het schoon te maken.
40. Reinig accessoires zorgvuldig en verwijder deegresten.
41. Opgedroogde deegresten mogen niet met water worden afgespoeld, omdat dit verstoppingen kan veroorzaken.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

42. Gebruik voor het verwijderen van aangekoekte deegresten uitsluitend geschikte reinigingsmiddelen en de meegeleverde hulpmiddelen.
43. Onderdelen van het apparaat mogen niet worden gereinigd in vaatwassers, magnetrons of desinfectieapparaten.
44. Alle onderdelen van het apparaat moeten volledig droog zijn voordat ze in gebruik worden genomen.

Accessoires en reparaties

45. Gebruik uitsluitend originele accessoires die voor dit apparaat zijn ontworpen.
46. Beschadig, verander of modificeer het apparaat niet.
47. Open de behuizing niet.
48. Probeer geen reparaties zelf uit te voeren.
49. Reparaties mogen uitsluitend worden uitgevoerd door erkende specialisten.

Buitenbedrijfstelling en afvoer

50. Koppel het apparaat altijd los van het stopcontact voordat u accessoires verwisselt.
51. Gooi het apparaat en het verpakkingsmateriaal weg volgens de plaatselijke voorschriften voor afval van elektrische en elektronische apparatuur.
52. Maak het netsnoer onbruikbaar voordat u het weggooit om misbruik te voorkomen.

Opmerking betreffende de stand-by-werking

53. Het stroomverbruik in uitgeschakelde toestand is 0W.
54. Na het aansluiten van het netsnoer bevindt het apparaat zich aanvankelijk in de uitgeschakelde stand-bymodus.



Plaats nooit lichaamsdelen, gereedschap, bestek of andere voorwerpen in de draaiende opzetstukken: Risico op letsel! Zorg ervoor dat lang haar of loszittende kleding niet in de opzetstukken terechtkomt.
Open nooit de behuizing van het apparaat – risico op een elektrische schok!

De fabrikant is niet aansprakelijk, indien het apparaat verkeerd gemonteerd, ondeskundig of foutief gebruikt of door niet geautoriseerde derden gerepareerd werd.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

VÓÓR HET EERSTE GEBRUIK

1. Zorg er vóór de montage voor dat u het apparaat op een vlakke, droge plek monteert.
2. Verwijder alle verpakkingsmaterialen en eventuele transportbeveiligingen en stickers (niet het typeplaatje of het serienummer!). Houd het verpakkingsmateriaal uit de buurt van kinderen i.v.m. kans op verstikking! Gooi het verpakkingsmateriaal indien nodig weg volgens de plaatselijk geldende afvalverwijderingsrichtlijnen. Tip: Bewaar het verpakkingsmateriaal voor het geval dat u het apparaat een keer voor reparatie moet versturen.
3. Controleer het apparaat op beschadigingen. Neem het apparaat bij zichtbare beschadigingen niet in gebruik, maar neem contact op met onze klantenservice.
4. Reinig alle onderdelen van het apparaat grondig vóór het eerste gebruik (zie hoofdstuk ‚Reiniging en onderhoud').

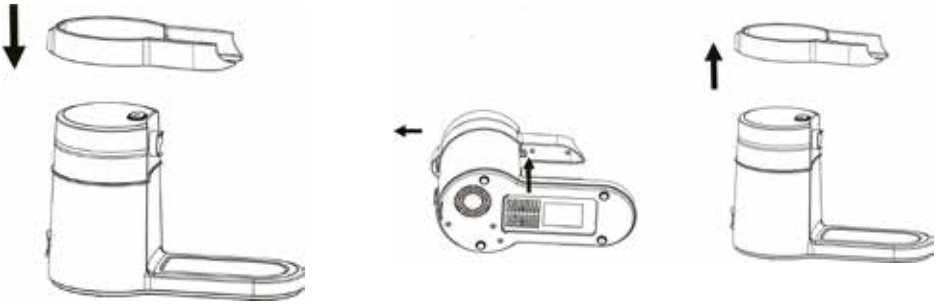
IN ELKAAR ZETTEN



Haal altijd de stekker uit het stopcontact voordat u montage- of demontagewerkzaamheden uitvoert.

Het monteren en demonteren van de beugel

1. Montage: Plaats de beugel in de behuizing in de richting van de pijl totdat u een hoorbaar klikgeluid hoort.
2. Demontage: Duw de vergrendeling van de beugel voorzichtig naar buiten, weg van de behuizing. Zo verwijdert u de beugel.



Montage en demontage van de verwerkingsaccessoires

3. Het gewenste verwerkingsopzetstuk wordt, zoals weergegeven in de afbeelding, horizontaal geplaatst. Hierbij moet de geleidepen op het

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

opzetstuk in de houder van de behuizing worden gestoken totdat het opzetstuk stevig vastzit.





4. Om het verwerkingsopzetstuk te verwijderen, drukt u op de ontgrendelingsknop bovenop de behuizing en trekt u het opzetstuk eraf



Montage en demontage van de afdekkingen van de verwerkingsaccessoires

5. Druk het lipje van de afdekking aan de onderkant van het betreffende opzetstuk naar beneden. De afdekking is ontgrendeld en kan worden verwijderd.



6. Reinig, indien nodig, de binnenkant van het opzetstuk, laat het drogen en plaats de afdekking terug totdat het lipje hoorbaar vastklikt op de houder.

VERWERKINGSOPZETSTUKKEN

Schakel het apparaat uit en haal de stekker uit het stopcontact voordat u accessoires aansluit, verwijdert of vervangt.
Controleer vóór het inschakelen altijd of het opzetstuk volledig is geplaatst en stevig is bevestigd.

Deegroller – Voor het voorbereiden van de deegvellen

Niveau 8: 3,1-3,3 mm	Niveau 7: 2,7-3 mm	Niveau 6: 2,2-2,5 mm
Niveau 5: 1,9-2,2 mm	Niveau 4: 1,5-1,7 mm	Niveau 3: 1,1-1,3 mm
Niveau 2: 0,8-1,1 mm	Niveau 1: 0,6-1,0 mm	

Tagliatellesnijder Voor het snijden van pasta met een breedte van 6 mm (Opmerking: Bestrooi de pasta met bloem en leg het op een droogrek, een rooster of in een bak)

Spaghettisnijder voor het snijden van pasta met een breedte van 2 mm (Opmerking: Bestrooi de pasta met bloem en leg het op een droogrek, een rooster of in een bak)

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

BEDIENING



Plaats tijdens gebruik geen lichaamsdelen, haar, kleding of voorwerpen in de roterende opzetstukken. Risico op letsel!
Bind lang haar vast en houd losse kleding, sieraden of soortgelijke voorwerpen uit de buurt van het apparaat.
Schakel het apparaat pas in nadat alle voorbereidingen zijn getroffen.
Gebruik het apparaat niet langer dan 60 minuten achter elkaar. Laat het apparaat vervolgens afkoelen tot kamertemperatuur voordat u het opnieuw gebruikt.

1. Bereid het deeg volgens het gewenste recept. Het deeg moet glad en soepel zijn.
2. Verdeel het deeg in porties van ongeveer 40-70 g en vorm er met de hand platte deegvellen van.
3. Plaats het deegrolleropzetstuk. De dikte van het deeg wordt aangepast met de draaiknop aan de rechterkant van de deegroller. Trek de draaiknop iets naar buiten en draai hem vervolgens los naar de gewenste stand tussen 1 en 8.
4. Stel de deegroller eerst in op de grootste deegdikte (stand 8).
5. Steek de stekker in een stopcontact volgens de aanwijzingen op het typeplaatje en schakel het apparaat in met de aan/uit-schakelaar.
6. Haal het deegvel nu door de deegroller. Herhaal dit proces meerdere keren totdat een gelijkmatige deegstructuur is verkregen. Ondertussen kan het deeg eenmaal worden gevouwen en opnieuw worden uitgerold. Vouw het deeg maximaal twee keer.
7. Verminder vervolgens geleidelijk de dikte van de deegroller tot de gewenste deegdikte is bereikt. Voor tagliatelle wordt een deegdikte van niveau 2-3 aanbevolen, voor fijne pasta niveau 1. Bestrooi het deeg aan beide kanten lichtjes met bloem om plakken te voorkomen.
8. Vervang vervolgens de deegroller door het gewenste snijopzetstuk. Haal het deegvel door het snijopzetstuk om de noedels te snijden.
9. Opmerking: Verwerk de uitgerolde deegvellen binnen 30 minuten verder. Langdurige opslag kan ervoor zorgen dat het deeg uitdroogt en de kwaliteit van de pasta aantast.
10. Zodra de voorbereiding is voltooid, schakelt u het apparaat uit met de aan/uit-schakelaar en haalt u de stekker uit het stopcontact. Pas dan is

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

het apparaat veilig uitgeschakeld. Maak het apparaat na gebruik zo snel mogelijk schoon om te voorkomen dat deegresten opdrogen.

REINIGING EN ONDERHOUD



Schakel het apparaat altijd uit en haal de stekker uit het stopcontact voordat u het schoonmaakt, en verwijder het betreffende opzetstuk.

1. Gebruik geen scherpe schuurmiddelen, staalwol, metalen voorwerpen, hete schoonmaakmiddelen of desinfecterende middelen, omdat deze het apparaat kunnen beschadigen.
2. De behuizing mag niet in water worden ondergedompeld of onder stromend water worden gereinigd. Veeg het apparaat af met een vochtige doek en droog het af met een zachte doek. Zorg ervoor dat er geen water in de behuizing komt.
3. De deegroller en snijaccessoires mogen niet in water worden ondergedompeld of onder stromend water worden gereinigd. Het binnendringen van vocht kan de mechanische werking aantasten en tot corrosie leiden.
4. Hardnekkige, uitgedroogde deegresten kunnen voorzichtig worden verwijderd met een geschikt, niet-scherp gereedschap. Veeg de gereinigde oppervlakken vervolgens af met een licht vochtige doek en droog ze grondig af.
5. Zorg er voor dat alle onderdelen volledig schoon en droog zijn voordat u ze opbergt.
6. Bewaar het apparaat op een droge plaats en bescherm het tegen direct zonlicht.
7. Om een constant soepele werking te garanderen, wordt aanbevolen de bewegende tandwielen regelmatig te smeren met voedselveilige bakolie. Smering wordt ongeveer eens per jaar of na circa 50 keer gebruik aanbevolen.
8. Voeg hiervoor een druppel bakolie toe aan elk uiteinde van de rolassen of bewegende lagerpunten.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

RECEPTIDEEËN

De volgende recepten dienen als leidraad en kunnen naar eigen smaak worden aangepast.

Houd er rekening mee dat de daadwerkelijke hoeveelheden bloem en vloeistof die nodig zijn, afhankelijk kunnen zijn van verschillende factoren. Dit omvat met name het soort bloem dat gebruikt wordt, de grootte van de eieren, de temperatuur van de ingrediënten en de omgevingsomstandigheden. Het kan daarom nodig zijn om de hoeveelheden ingrediënten tijdens de deegbereiding enigszins aan te passen.

Het uiteindelijke deeg moet glad zijn, zijn vorm goed behouden en niet plakkerig aanvoelen.

Opmerking over de bereiding van het deeg

Voor het maken van pastadeeg zijn vooral durumtarwegriesmeel of mengsels van durumtarwegriesmeel en tarwebloem geschikt. Deegkenmerken kunnen variëren afhankelijk van het gebruikte type meel, de maalgraad, het recept en de omgevingsomstandigheden. Als het deeg tijdens het verwerken aan de rollers of snijaccessoires blijft plakken, is het vaak te zacht of bevat het te veel vocht. De consistentie kan, indien nodig, worden aangepast door een beetje bloem of griesmeel toe te voegen. Als het deeg te droog is, kan het scheuren of broos worden tijdens het uitrollen. Door het deeg even te laten rusten voordat u het verder verwerkt, kunt u de bewerkbaarheid ervan verbeteren.

Als het deeg tijdens het verwerken aan de deegroller of het snijopzetstuk blijft plakken, is het deeg meestal te zacht of bevat het te veel vocht. Zorg in dit geval voor een evenwichtige verhouding tussen bloem en vloeistof en voeg indien nodig wat extra bloem toe aan het deeg tot een gladde, maar niet plakkerige consistentie is bereikt.

Het is ook aan te raden de deegvellen licht met bloem te bestrooien voordat u ze uitrolt of snijdt. Dit kan helpen om te voorkomen dat het deeg aan de verwerkingsopzetstukken blijft kleven en de verdere verwerking te vergemakkelijken.

Afhankelijk van het deegrecept kan het kort laten drogen van de uitgerolde deegvellen vóór het snijden ook bijdragen aan een gelijkmatiger verwerkingsresultaat. Let er echter op dat het deeg niet te lang uitdroogt, anders wordt het broos en kan het tijdens het verwerken scheuren.

Omdat de consistentie van het deeg wordt beïnvloed door factoren zoals de gebruikte ingrediënten, de kamertemperatuur en de luchtvochtigheid, kan een

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

kleine aanpassing van de hoeveelheid bloem of vloeistof nodig zijn om optimale verwerkingsresultaten te bereiken.

Tips voor optimale resultaten

- Het deeg moet glad en elastisch zijn, maar niet aan de handen plakken.
- Laat het deeg na het kneden ongeveer 20 tot 30 minuten rusten.
- Begin het walsen altijd met de breedste walsdikte en verklein de walsdikte geleidelijk.
- Bestrooi de deegvellen en het werkblad indien nodig lichtjes met bloem of griesmeel.
- Verwerk de deegvellen zo snel mogelijk om te voorkomen dat ze uitdrogen.

Basisrecept

Meng bloem en water in een verhouding van 100:40 tot een glad deeg

Eiernoedels

110 g bloem, 1 ei, 2,5 g olie, 5 g water, 2,5 g zout

Rode noedels

500 g bloem, 3 eieren, 75 g ketchup of tomatenpuree, 2,5 g zout, 2,5 g olie, 10-20 g water

Volkoren pasta

500 g volkorenmeel, 4 eieren, 2,5 g zout, 2,5 g olie, 35 g water

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

De recepten in deze gebruiksaanwijzing zijn door de auteurs en door UNOLD AG zorgvuldig ontwikkeld en getest. Een garantie kan er echter niet worden aanvaard. De auteurs en/of UNOLD AG en haar gemachtigden kunnen in geen geval aansprakelijk worden gesteld voor letsel, materiële schade en financiële schade.

GARANTIEVOORWAARDEN

Wij geven 24 maanden garantie op dit apparaat van het merk UNOLD (bij commercieel gebruik 12 maanden) vanaf de datum van aankoop voor schade die aantoonbaar te wijten is aan fabrieksfouten mits gebruik volgens de voorschriften. Binnen de garantieperiode verhelpen we materiaal- en fabricagefouten naar eigen goeddunken door reparatie of vervanging. Onze garantieservices gelden uitsluitend voor apparaten die in Duitsland en Oostenrijk zijn verkocht. Neem voor andere landen contact op met de verantwoordelijke importeur. Stuur apparaten waarvoor een defect wordt geclaimd goed verpakt naar onze klantenservice, samen met een kopie van het machinaal gegenereerde aankoopbewijs, waarop de aankoopdatum zichtbaar moet zijn, en een beschrijving van het defect. U kunt een retouretiket afdrukken vanaf onze website https://unold.de/pages/rucksendungen (alleen voor retourzendingen vanuit Duitsland en Oostenrijk). De garantie dekt geen schade veroorzaakt door slijtage, onjuist gebruik en het niet naleven van de onderhouds- en verzorgingsinstructies. De garantie vervalt als het apparaat wordt gerepareerd of als er door derden mee wordt geknoeid. Deze fabrieksgarantie beperkt uw wettelijke rechten of uw vorderingen tegen de verkoper of dealer die voortvloeien uit het koopcontract in overeenstemming met de bepalingen van het Duitse Burgerlijk Wetboek (BGB) niet. Uw wettelijke rechten als consument, in het bijzonder uw garantierechten en wettelijke aanspraken op gebreken volgens §§ 437 e.v. BGB, blijven onaangetast.
UNOLD AG, Mannheimer Straße 4, D-68766 Hockenheim

VERWIJDEREN VAN AFVAL / MILIEUBESCHERMING



Onze apparaten zijn geproduceerd met een hoge qualiteit voor een lange gebruik. Regelmatige onderhoud en vakkundig reparaties door onze klantenservice verlengt de gebruiksduur. Wanneer het apparat defekt is en kan niet meer gerepareerd worden, let op de volgende instructies. Dit product mag niet samen met het normale huishoudelijke afval worden afgevoerd. Het is wettelijk verplicht om afgedankte elektrische en elektronische apparatuur (AEEA) en batterijen en accu's gescheiden van het huishoudelijk afval in te leveren. U kunt deze afgedankte apparatuur herkennen aan het symbool van de doorgekruiste vuilnisbak (WEEE-symbool).U dient dit product bij een voor het recycleren van elektrische of elektronische apparaten aangewezen verzamelplaats in te leveren. Door het separaat inzamelen en recycleren van afvalproducten helpt u mee bij het zuinig omgaan met de natuurlijke hulpbronnen en zorgt u ervoor dat het product op een gezondheids- en milieuvriendelijke manier afgevoerd wordt.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

MANUAL DE INSTRUCCIONES MODELO 78025

PRÓLOGO

Muchas gracias por elegir un producto de la empresa Unold. Lea cuidadosamente este manual de instrucciones. De este modo, se familiarizará rápidamente con todas las funciones de su nueva Pastacutter (denominada en lo sucesivo «aparato»). Asegúrese de que todas las personas que utilicen, limpien o hagan el mantenimiento del aparato lean y tengan en cuenta el manual de instrucciones. Nunca entregue el aparato a otras personas sin el manual de instrucciones. Si tiene alguna pregunta que no pueda responderse por completo con el manual de instrucciones, o si tiene problemas técnicos, póngase en contacto con nuestro servicio de atención al cliente o con su distribuidor especializado.

DATOS TÉCNICOS

Potencia:	100 vatios, 220-240 V ~, 50/60 Hz
Dimensiones:	aprox. 31,5 x 15 x 21,5 cm An/Pr/Al
Peso:	aprox. 3 kg
Longitud de cable:	aprox. 105 cm
Tiempo de funcionamiento corto:	60 minutos
Material de carcasa:	plástico
Equipamiento:	Motor de corriente continua, 3 accesorios, rodillos de acero inoxidable, sistema de cambio rápido, pincel de limpieza

Reservado el derecho de modificaciones y errores en características de equipamiento, técnica, colores y diseño

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

EXPLICACIÓN DE SÍMBOLOS



Este símbolo se asocia con riesgos eventuales que pueden provocar lesiones o daños en el aparato.

PARA SU SEGURIDAD

¡Lea y conserve las siguientes instrucciones!
Personas en el hogar

1. Este aparato está destinado exclusivamente al uso doméstico y no es apto para fines industriales ni comerciales.
2. Los niños no deben utilizar este aparato. Mantener el aparato y el cable de alimentación fuera del alcance de los niños.
3. Los niños deben estar bajo supervisión para asegurarse de que no jueguen con el aparato.
4. Este electrodoméstico puede ser utilizado por niños a partir de los 8 años. Este electrodoméstico no está destinado a ser utilizado por personas (incluidos los niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimientos, a menos que hayan recibido supervisión o instrucciones sobre el uso del electrodoméstico por parte de una persona responsable de su seguridad.
5. Los niños a partir de los 8 años pueden utilizarlo
6. No está permitido que los niños lleven a cabo la limpieza ni el mantenimiento que corresponde al usuario a no ser que tengan más de 8 años y estén supervisados.
7. Guarde el aparato y el cable de conexión fuera del alcance de niños menores de 8 años. Advertencia: El uso incorrecto del aparato puede provocar lesiones o daños materiales.
8. ¡No abra nunca la carcasa del aparato! Existe peligro de descarga eléctrica.
9. Revise periódicamente si el aparato, el conector de red y el cable de conexión presentan desgaste o daños.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

10. En caso de daños en el cable de alimentación o en otras piezas, envíe el aparato para su verificación y reparación a nuestro servicio de atención al cliente.
11. Este electrodoméstico está diseñado para su uso doméstico y en aplicaciones similares, tales como:

- las cocinas para el personal de tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo;
- casas de campo;
- por parte de los clientes en hoteles, moteles y otros entornos de tipo residencial;
- entornos de tipo «bed and breakfast».

12. Utilice el aparato únicamente con los accesorios originales del fabricante.
13. No realice modificaciones ni reparaciones en el aparato por su cuenta. [

Peligros por piezas móviles

14. Mantenga los dedos, el cabello, la ropa, las joyas y otros objetos alejados de las piezas móviles.
15. No toque nunca los rodillos, los mecanismos de corte ni ningún otro componente móvil durante el funcionamiento.
16. No introduzca nunca las manos en el área de entrada del rodillo laminador ni de los accesorios de corte.
17. Introduzca únicamente masa para pasta en el aparato.
18. No introduzca nunca otros objetos en el área de los rodillos o de los mecanismos de corte.
19. No coloque la masa directamente sobre el mecanismo de corte. Introdúzcala siempre siguiendo las instrucciones de uso.

Seguridad eléctrica

20. Utilice el aparato únicamente con una tensión de red de 220-240 V~, 50-60 Hz.
21. Conecte el aparato únicamente a una toma de corriente correctamente instalada.
22. No conecte ni desconecte nunca el conector de red con las manos mojadas.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

23. Retire el conector de red de la toma de corriente después de cada uso. Apague el aparato y desconéctelo de la red eléctrica antes de cambiar los accesorios o acercarse a las piezas que se mueven durante su uso.
24. Desconecte siempre el aparato de la red eléctrica antes de montar, desmontar, cambiar, ajustar o limpiar los accesorios.
25. Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por el fabricante, su servicio técnico o una persona con la cualificación adecuada, con el fin de evitar cualquier riesgo.
26. Si el cable de alimentación está dañado, solo debe sustituirlo el fabricante, el servicio técnico o un experto cualificado con una formación equivalente.
27. Cuando no utilice el aparato, desenchúfelo para evitar cortocircuitos u otros peligros.

Lugar de colocación y funcionamiento

28. Coloque el aparato únicamente sobre una superficie de trabajo plana, estable y seca.
29. No utilice el aparato sobre superficies inclinadas, inestables o flexibles, como alfombras, toallas o tejidos similares.
30. No coloque el aparato cerca de fuentes de calor, llamas abiertas ni sustancias explosivas o fácilmente inflamables.
31. Mantenga una distancia suficiente respecto a campos magnéticos intensos.
32. No coloque el aparato en el borde de una encimera o mesa.
33. No mueva ni desplace nunca el aparato mientras esté en funcionamiento.
34. Antes de encender el aparato, asegúrese de que todos los accesorios estén correctamente montados y bloqueados.

Tiempo de funcionamiento

35. El tiempo máximo de funcionamiento continuo es de 60 minutos.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

36. Después de 60 minutos de funcionamiento, se debe apagar el aparato y dejar que se enfríe completamente antes de volver a utilizarlo.

Limpieza y cuidados

37. Desconecte el conector de red antes de cada limpieza.
38. No sumerja nunca la carcasa en agua ni en otros líquidos.
39. No limpie nunca la carcasa bajo el agua corriente.
40. No utilice disolventes, gasolina, diluyentes, productos abrasivos, cepillos de alambre ni agua caliente para la limpieza.
41. Limpie cuidadosamente los accesorios para eliminar los restos de masa.
42. No elimine los restos de masa secos con agua, ya que podrían provocar obstrucciones.
43. Para eliminar los restos de masa adheridos, utilice únicamente productos de limpieza adecuados y los accesorios de limpieza suministrados.
44. Las piezas del aparato no deben lavarse en el lavavajillas, el microondas ni en aparatos de desinfección.
45. Antes de poner el aparato en funcionamiento, todas sus piezas deben estar completamente secas.

Accesorios y reparaciones

46. Utilice únicamente los accesorios originales previstos para este aparato.
47. No dañe, altere ni modifique el aparato.
48. No abra la carcasa.
49. No lleve a cabo reparaciones por su cuenta.
50. Las reparaciones solo deben realizarlas técnicos autorizados.

Puesta fuera de servicio y eliminación de residuos

51. Desconecte siempre el aparato de la red eléctrica antes de cambiar los accesorios.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

52. Elimine el aparato y el material de embalaje de acuerdo con la normativa local sobre residuos de aparatos eléctricos y electrónicos.
53. Antes de desechar el cable de alimentación, inutilícelo para evitar un uso indebido.

Nota sobre el modo de espera

54. El consumo de energía con el aparato apagado es de 0 W.
55. Después de enchufar el conector de red, el aparato se encuentra inicialmente en estado de espera y permanece apagado.



No introduzca nunca partes del cuerpo, herramientas, cubiertos ni otros objetos en los accesorios giratorios: ¡Peligro de lesiones! Proteja el cabello largo o las prendas de vestir sueltas para que no lleguen dentro de las piezas insertables.
No abra nunca la carcasa del aparato: ¡Peligro de descarga eléctrica!

El fabricante no asume ninguna responsabilidad en caso de montaje defectuoso, uso inapropiado o incorrecto o después de reparaciones realizadas por terceros no autorizados.

ANTES DEL PRIMER USO

1. Antes de montar el aparato, asegúrese de hacerlo en un lugar nivelado y seco.
2. Retire todos los materiales de embalaje y, dado el caso, los seguros de transporte y las etiquetas adhesivas (¡no la placa de características o el número de serie!). Mantenga el material de embalaje fuera del alcance de los niños. ¡Peligro de asfixia! En caso necesario, deseche el material de embalaje de acuerdo con las disposiciones locales vigentes. Consejo: Guarde el material de embalaje por si alguna vez quiere enviar el aparato para su reparación.
3. Compruebe el aparato en busca de posibles daños. No utilice el aparato si presenta daños visibles; diríjase a nuestro servicio de atención al cliente.
4. Antes del primer uso, limpie cuidadosamente todas las piezas del aparato (véase el capítulo „Limpieza y cuidados“).

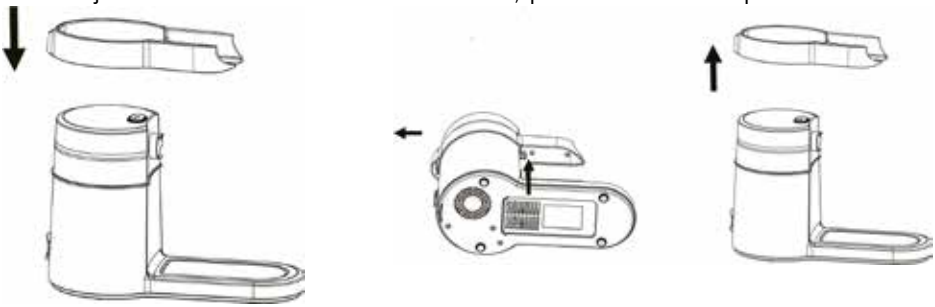
Copyright UNOLD AG | www.unold.de

ENSAMBLAJE

Antes de llevar a cabo cualquier trabajo de montaje o desmontaje en el aparato, desconecte siempre el conector de red.

Montaje y desmontaje del soporte

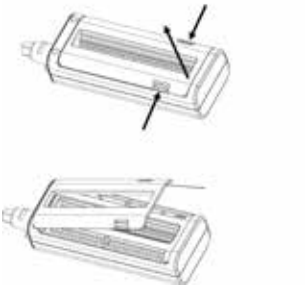
1. Montaje: Introduzca el soporte en la carcasa en la dirección de la flecha hasta que encaje de forma audible.
2. Desmontaje: Presione con cuidado el cierre del soporte hacia fuera, alejándolo de la carcasa. De este modo, podrá extraer el soporte.



Montaje y desmontaje de los accesorios de procesamiento



3. El accesorio de procesamiento deseado se introduce horizontalmente tal como se muestra en la ilustración. El pasador guía del accesorio debe introducirse en el alojamiento de la carcasa hasta que el accesorio quede firmemente colocado.
4. Para retirar el accesorio de procesamiento, pulse el botón de desbloqueo situado en la parte superior de la carcasa y extraiga el accesorio.



Montaje y desmontaje de las tapas de los accesorios de procesamiento

5. Presione hacia abajo la pestaña de la tapa situada en la parte inferior del accesorio correspondiente. La tapa queda desbloqueada y puede retirarse.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

6. En caso necesario, limpie el interior del accesorio, déjelo secar y vuelva a colocar la tapa hasta que la pestaña encaje de forma audible en el soporte.

ACCESORIOS DE PROCESAMIENTO



Antes de colocar, retirar o cambiar cualquier accesorio, se debe apagar el aparato y desconectar el conector de red.
Antes de encender el aparato, se debe comprobar siempre que el accesorio esté completamente insertado y correctamente fijado.

Rodillo para pasta: para preparar las láminas de masa

Nivel 8: 3,1-3,3 mm	Nivel 7: 2,7-3 mm	Nivel 6: 2,2-2,5 mm
Nivel 5: 1,9-2,2 mm	Nivel 4: 1,5-1,7 mm	Nivel 3: 1,1-1,3 mm
Nivel 2: 0,8-1,1 mm	Nivel 1: 0,6-1,0 mm	

Cortador de tagliatelle: para cortar la pasta en tiras de 6 mm de ancho (Nota: Espolvoree la pasta con harina y colóquela en un secador de pasta, sobre una rejilla o en un recipiente).

Cortador de espaguetis: para cortar la pasta en tiras de 2 mm de ancho (Nota: Espolvoree la pasta con harina y colóquela en un secador de pasta, sobre una rejilla o en un recipiente).

MANEJO



Durante el funcionamiento, no se deben acercar partes del cuerpo, el cabello, prendas de vestir ni otros objetos a los accesorios giratorios. ¡Peligro de lesiones!
El cabello largo debe recogerse y la ropa holgada, las joyas u otros objetos similares deben mantenerse alejados del aparato.
El aparato solo debe encenderse una vez finalizados todos los preparativos.
No se debe utilizar el aparato durante más de 60 minutos sin interrupción.
A continuación, se debe dejar enfriar el aparato a temperatura ambiente antes de volver a utilizarlo.

1. Prepare la masa según la receta elegida. La masa debe quedar lisa y elástica.
2. Divida la masa en porciones de unos 40-70 g y extiéndalas con las manos hasta obtener láminas planas.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

3. Coloque el accesorio del rodillo para pasta. El grosor de la masa se ajusta mediante el selector giratorio situado en el lado derecho del rodillo. Tire ligeramente del selector giratorio hacia fuera y, a continuación, seleccione el nivel deseado entre el 1 y el 8. Para ello, vuelva a soltar el selector giratorio.
4. Ajuste primero el rodillo al mayor grosor de masa (nivel 8).
5. Enchufe el conector de red a una toma de corriente que cumpla las especificaciones indicadas en la placa de características y encienda el aparato con el interruptor de encendido/apagado.
6. A continuación, introduzca la lámina de masa por el rodillo. Repita este proceso varias veces hasta que la masa tenga una textura uniforme. Durante este proceso, puede doblar la masa una vez y volver a pasarla por el rodillo. No la doble más de dos veces.
7. A continuación, reduzca gradualmente el grosor del rodillo hasta alcanzar el grosor deseado de la masa. Para preparar tagliatelle, se recomienda utilizar los niveles 2 o 3 de grosor de masa, y para pasta fina, el nivel 1. Espolvoree ligeramente con harina ambas caras de la lámina de masa para evitar que se pegue.
8. A continuación, sustituya el rodillo para pasta por el accesorio de corte deseado. Introduzca la lámina de masa por el accesorio de corte para cortar la pasta.
9. Nota: Continúe procesando las láminas de masa laminadas en un plazo de 30 minutos. Si se almacenan durante más tiempo, la masa puede secarse y afectar a la calidad de la pasta terminada.
10. Una vez finalizada la preparación, apague el aparato con el interruptor de encendido/apagado y desconecte el conector de red de la toma de corriente. Solo entonces el aparato estará apagado con seguridad. Limpie el aparato lo antes posible después de utilizarlo para evitar que los restos de masa se sequen.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

LIMPIEZA Y CUIDADOS



Antes de limpiar el aparato, apáguelo siempre, desconecte el conector de red de la toma de corriente y retire el accesorio correspondiente.

1. No utilice productos de limpieza agresivos, lana de acero, objetos metálicos, productos de limpieza calientes ni desinfectantes, ya que pueden producir daños.
2. La carcasa no se debe sumergir en agua ni limpiarse con agua corriente. Limpie el aparato con un paño húmedo y séquelo con un paño suave. Asegúrese de que no pueda entrar agua en la carcasa.
3. No sumerja el rodillo para pasta ni los accesorios de corte en agua ni los limpie bajo el agua corriente. La penetración de humedad puede afectar al mecanismo y provocar corrosión.
4. Los restos de masa secos y difíciles de eliminar pueden desprenderse con cuidado utilizando un utensilio adecuado y sin bordes afilados. A continuación, limpie las superficies con un paño ligeramente húmedo y séquelas cuidadosamente.
5. Antes de guardar el aparato, asegúrese de que todas las piezas estén completamente limpias y secas.
6. Guarde el aparato en un lugar seco y protéjalo de la luz solar directa.
7. Para garantizar un funcionamiento suave y duradero, se recomienda engrasar periódicamente las piezas móviles de la transmisión con aceite de cocina apto para uso alimentario. Se recomienda engrasar el aparato aproximadamente una vez al año o después de unos 50 usos.
8. Para ello, aplique una gota de aceite de cocina en cada extremo de los ejes de los rodillos o en los puntos de apoyo móviles.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

IDEAS PARA RECETAS

Las siguientes recetas son orientativas y pueden adaptarse según los gustos personales.

Tenga en cuenta que las cantidades de harina y líquido realmente necesarias pueden variar en función de distintos factores. Entre ellos se incluyen, especialmente, el tipo de harina utilizado, el tamaño de los huevos, la temperatura de los ingredientes y las condiciones ambientales. Por ello, puede ser necesario ajustar ligeramente las cantidades de los ingredientes durante la preparación de la masa.

La masa terminada debe ser elástica, mantener su forma y no resultar pegajosa.

Nota sobre la preparación de la masa

Para preparar masa de pasta, son especialmente adecuadas la sémola de trigo duro o las mezclas de sémola de trigo duro y harina de trigo. Las características de la masa pueden variar en función del tipo de harina utilizada, del grado de molienda, de la receta y de las condiciones ambientales. Si la masa se pega a los rodillos o a los accesorios de corte durante el procesamiento, es probable que esté demasiado blanda o que contenga demasiada humedad. En caso necesario, se puede ajustar la consistencia añadiendo un poco de harina o sémola de trigo duro. Si, por el contrario, la masa está demasiado seca, puede romperse o volverse quebradiza al pasarla por el rodillo. Dejar reposar brevemente la masa antes de procesarla puede mejorar su manejabilidad.

Si la masa se pega al rodillo para pasta o a un accesorio de corte durante el procesamiento, normalmente está demasiado blanda o contiene demasiada humedad. En este caso, procure mantener una proporción equilibrada de harina y líquido y, si es necesario, incorpore un poco más de harina a la masa hasta obtener una consistencia elástica, pero no pegajosa.

También se recomienda espolvorear ligeramente con harina las láminas de masa antes de pasarlas por el rodillo o cortarlas. Esto puede ayudar a reducir la adherencia de la masa a los accesorios y facilitar su procesamiento posterior.

Además, dejar secar ligeramente las láminas de masa laminadas antes de cortarlas puede contribuir, dependiendo de la receta, a obtener un resultado de procesamiento más uniforme. Sin embargo, asegúrese de no dejar secar la masa durante demasiado tiempo, ya que podría volverse quebradiza y romperse durante el procesamiento.

Dado que las características de la masa dependen, entre otros factores, de los ingredientes utilizados, la temperatura ambiente y la humedad del aire, puede

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

ser necesario ajustar ligeramente la cantidad de harina o líquido para obtener unos resultados óptimos.

Consejos para obtener resultados óptimos

- La masa debe ser suave y elástica, pero no debe pegarse a las manos.
- Deje reposar la masa durante unos 20-30 minutos después de amasarla.
- Comience siempre a laminar la masa con el mayor grosor del rodillo y reduzca el grosor gradualmente.
- En caso necesario, espolvoree ligeramente las láminas de masa y la superficie de trabajo con harina o sémola de trigo duro.
- Procese las láminas de masa lo antes posible para evitar que se sequen.

Receta básica

Prepare una masa lisa utilizando harina y agua en una proporción de 100:40.
Pasta al huevo
110 g de harina, 1 huevo, 2,5 g de aceite, 5 g de agua, 2,5 g de sal

Pasta roja

500 g de harina, 3 huevos, 75 g de kétchup o concentrado de tomate, 2,5 g de sal, 2,5 g de aceite, 10-20 g de agua

Pasta integral

500 g de harina integral, 4 huevos, 2,5 g de sal, 2,5 g de aceite, 35 g de agua

Las recetas del presente manual de instrucciones han sido cuidadosamente seleccionadas y probadas tanto por sus autores como por UNOLD AG quienes, no obstante, no asumen garantía alguna. Queda explícitamente excluida cualquier responsabilidad de los autores y UNOLD AG o sus delegados por daños personales, materiales o financieros.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

CONDICIONES DE GARANTIA

Concedemos una garantía de 24 meses, 12 meses en el caso de uso comercial, a partir de la fecha de compra de este aparato de la marca UNOLD, para aquellos daños que se demuestren debidos a defectos de fábrica con un uso conforme a lo previsto. Dentro del período de garantía, subsanaremos los defectos de material y de fabricación mediante la reparación o el cambio a nuestra discreción. Nuestros servicios de garantía se aplican exclusivamente a los dispositivos vendidos en Alemania y Austria. Para otros países, póngase en contacto con el importador responsable. Por favor, envíe bien embaladas las unidades para las que se reclama la eliminación de un defecto junto con una copia de la factura de compra (la factura debe ser impresa, no manual) en la que debe figurar la fecha de compra, así como una descripción del defecto, a nuestro servicio de atención al cliente. Puede imprimir una hoja de devolución en nuestro sitio web https://unold.de/pages/rucksendungen (solo para envíos de Alemania y Austria). Quedan excluidos de la garantía los daños debidos al desgaste, la manipulación incorrecta y el incumplimiento de las instrucciones de mantenimiento y cuidado. La garantía queda anulada si la unidad es reparada o manipulada por terceros. Esta garantía del fabricante no limita sus derechos legales ni sus reclamaciones contra el vendedor o distribuidor derivadas del contrato de compraventa de conformidad con las disposiciones del Código Civil alemán (BGB). Sus derechos legales como consumidor, en concreto sus derechos de garantía y las reclamaciones legales por defectos según §§ 437 y siguientes del BGB, no se verán afectados.

UNOLD AG, Mannheimer Straße 4, D-68766 Hockenheim

DISPOSICIÓN/PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE



Nuestros aparatos se fabrican con un alto nivel de calidad por un largo período de uso. El mantenimiento regular y las reparaciones de tipo técnico a través de nuestro servicio al cliente pueden prolongar la duración del aparato. Cuando un aparato está defectuoso y ya no puede repararse, por favor considere en la disposición final los siguientes puntos: Este producto no puede ser eliminado junto a la basura domiciliaria. Existe la obligación legal de eliminar los residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (RAEE), así como las pilas y acumuladores, por separado de la basura doméstica. Puede reconocer estos residuos por el símbolo del cubo de basura tachado (símbolo RAEE). Usted debe entregar este producto a un lugar oficial para el reciclaje de aparatos eléctricos o electrónicos. Mediante la clasificación por separado y el reciclaje de productos residuales, Usted contribuye a proteger los recursos naturales y asegura que el producto sea eliminado de forma salubre y acorde con el medio ambiente.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

INSTRUKCJA OBSŁUGI MODELU 78025

WPROWADZENIE

dziękujemy za zakupienie produktu firmy Unold. Prosimy o uważne przeczytanie tej instrukcji obsługi. Pozwoli to na szybkie zapoznanie się ze wszystkimi funkcjami nowego Pastacutter(zwanego dalej „urządzeniem"). Upewnić się, że instrukcja obsługi zostanie przeczytana i będzie przestrzegana przez każdą osobę, która używa, czyści lub konserwuje urządzenie. Nigdy nie należy przekazywać urządzenia innym osobom bez tej instrukcji obsługi. Z pytaniami, na które nie uda się znaleźć wyczerpującej odpowiedzi w instrukcji obsługi, lub z problemami technicznymi proszę zwracać się do naszego serwisu klienta lub do swojego sprzedawcy.

DANE TECHNICZNE

Moc:	100 W, 220-240 V ~, 50/60 Hz
Wymiary:	ok. 31,5 x 15 x 21,5 cm sz./gł./wys.
Ciężar:	ok. 3 kg
Długość kabla:	ok. 105 cm
Krótki czas eksploatacji:	60 minut
Materiał obudowy:	tworzywo sztuczne
Wyposażenie:	Silnik DC, 3 nasadki, wałek ze stali nierdzewnej, system szybkiej wymiany, pędzelek do czyszczenia

Zastrzegamy sobie prawo do błędów i zmian w wyposażeniu, zastosowanej technice, kolorystyce i wzornictwie

OBJAŚNIENIE SYMBOLI



Ten symbol oznacza potencjalne niebezpieczeństwa, które mogą spowodować obrażenia ciała lub prowadzą do uszkodzenia urządzenia.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

Prosimy o uważne zapoznanie się z poniższymi wskazówkami i zachowanie instrukcji do wykorzystania w przyszłości!

Osoby w gospodarstwie domowym

1. Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego i nie nadaje się do zastosowań przemysłowych ani komercyjnych.
2. Dzieci nie mogą korzystać z tego urządzenia. Urządzenie oraz przewód zasilający należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci.
3. Dzieci należy nadzorować, aby upewnić się, że nie bawią się urządzeniem.
4. Z urządzenia tego mogą korzystać dzieci w wieku od 8 lat. Urządzenie to nie jest przeznaczone do użytku przez osoby (w tym dzieci) o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych, a także przez osoby nieposiadające odpowiedniego doświadczenia i wiedzy, chyba że znajdują się pod nadzorem osoby odpowiedzialnej za ich bezpieczeństwo lub otrzymały od niej instrukcje dotyczące korzystania z urządzenia.
5. Przetłumaczono z DeepL.com (wersja darmowa) Zabronione jest czyszczenie i przeprowadzanie rutynowej konserwacji urządzenia przez dzieci, chyba że ukończyły już 8 lat i pozostają pod nadzorem.
6. Urządzenie i kabel przyłączeniowy należy przechowywać poza zasięgiem dzieci poniżej 8. roku życia. Ostrzeżenie: nieprawidłowe użytkowanie urządzenia może spowodować obrażenia ciała lub szkody.
7. W żadnym wypadku nie otwierać obudowy urządzenia! Istnieje ryzyko porażenia prądem.
8. Urządzenie, wtyczka sieciowa i kabel przyłączeniowy wymagają systematycznych kontroli pod kątem zużycia lub uszkodzeń.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

9. Jeśli kabel zasilający lub inne części są uszkodzone, urządzenie należy przesłać do naszego działu obsługi klienta w celu sprawdzenia i naprawy.
10. Urządzenie to jest przeznaczone do użytku domowego oraz w podobnych zastosowaniach, takich jak:
- kuchnie dla personelu w sklepach, biurach i innych miejscach pracy;
- gospodarstwa rolne;
- u gości w hotelach, motelach i innych obiektach o charakterze mieszkalnym;
- obiekty typu „bed and breakfast".
11. Użytkować urządzenie wyłącznie z oryginalnymi częściami akcesoriów producenta.
12. Nie wykonywać samodzielnie żadnych modyfikacji ani napraw urządzenia.

Niebezpieczeństwa z powodu ruchomych części

13. Trzymać palce, włosy, odzież, biżuterię i inne przedmioty z dala od ruchomych części.
14. Podczas eksploatacji nigdy nie dotykać wałków, mechanizmów tnących ani innych ruchomych komponentów.
15. Nigdy nie wkładać rąk w strefę wprowadzania ciasta do wałków ani nasadek tnących.
16. Do urządzenia wkładać wyłącznie ciasto na makaron.
17. Nigdy nie wkładać innych przedmiotów w obszar wałków ani mechanizmów tnących.
18. Nie kłaść ciasta bezpośrednio na mechanizmie tnącym, lecz wprowadzać je wyłącznie zgodnie z instrukcją obsługi.

Bezpieczeństwo elektryczne

19. Urządzenie należy użytkować wyłącznie przy napięciu sieciowym 220–240 V~, 50/60 Hz.
20. Urządzenie należy podłączać wyłącznie do prawidłowo zainstalowanego gniazdka.
21. Nigdy nie podłączać ani nie odłączać wtyczki sieciowej mokrymi rękami.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

22. Po każdym użyciu wyciągnąć wtyczkę sieciową z gniazdka.
23. Przed zamontowaniem, demontażem, wymianą, ustawieniem lub czyszczeniem części akcesoriów należy zawsze odłączyć urządzenie od zasilania elektrycznego. Przed wymianą akcesoriów lub zbliżaniem się do części, które poruszają się podczas pracy, należy wyłączyć urządzenie i odłączyć je od zasilania.
24. Nie użytkować urządzenia, jeśli kabel sieciowy lub wtyczka sieciowa są uszkodzone.
25. Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, należy go wymienić u producenta, w jego serwisie lub u osoby o podobnych kwalifikacjach, aby uniknąć zagrożenia.
26. Jeśli urządzenie nie jest używane, należy odłączyć wtyczkę sieciową, aby uniknąć zwarć lub innych niebezpieczeństw.

Miejsce ustawienia i eksploatacja

27. Ustawiać urządzenie wyłącznie na płaskiej, stabilnej i suchej powierzchni roboczej.
28. Nie używać urządzenia na pochyłych, niestabilnych lub podatnych na odkształcenia powierzchniach, takich jak dywany, ręczniki bądź podobne materiały.
29. Nie ustawiać urządzenia w pobliżu źródeł ciepła, otwartego ognia lub materiałów wybuchowych bądź łatwopalnych.
30. Utrzymywać wystarczający odstęp do silnych pól magnetycznych.
31. Nie umieszczać urządzenia na krawędzi płyty roboczej ani stołu.
32. Pod żadnym pozorem nie przemieszczać ani nie przestawiać pracującego urządzenia.
33. Przed włączeniem upewnić się, że wszystkie części akcesoriów są prawidłowo zamontowane i zablokowane.

Czas pracy

34. Maksymalny czas nieprzerwanej pracy wynosi 60 minut.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

35. Po 60 minutach pracy należy wyłączyć urządzenie i pozostawić je do całkowitego ostygnięcia przed ponownym użyciem.

Czyszczenie i pielęgnacja

36. Przed każdym czyszczeniem wyciągnąć wtyczkę sieciową.
37. Nigdy nie zanurzać obudowy w wodzie ani w innych płynach.
38. Nigdy nie czyścić obudowy pod bieżącą wodą.
39. Do czyszczenia nie używać rozpuszczalników, benzyny, rozcieńczalników, środków ściernych, szczotek drucianych ani gorącej wody.
40. Dokładnie oczyść akcesoria z resztek ciasta.
41. Nie należy usuwać zaschniętych resztek ciasta za pomocą wody, ponieważ może to spowodować zatkanie.
42. Do usuwania uporczywych resztek ciasta używać wyłącznie odpowiednich środków czyszczących oraz dołączonych środków pomocniczych.
43. Części urządzenia nie wolno myć w zmywarce, kuchence mikrofalowej ani urządzeniach do dezynfekcji.
44. Przed uruchomieniem wszystkie części urządzenia muszą być całkowicie suche.

Akcesoria i naprawy

45. Używać wyłącznie oryginalnych części akcesoriów przeznaczonych do tego urządzenia.
46. Nie powodować uszkodzeń, nie zmieniać ani nie modyfikować urządzenia.
47. Nie otwierać obudowy.
48. Nie wykonywać samodzielnie napraw.
49. Naprawy mogą być wykonywane wyłącznie przez upoważnionych specjalistów.

Wyłączenie z eksploatacji i utylizacja

50. Przed wymianą części akcesoriów zawsze odłączać urządzenie od zasilania elektrycznego.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

51. Urządzenie oraz materiały opakowaniowe należy utylizować zgodnie z lokalnymi przepisami dotyczącymi zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego.
52. Przed utylizacją należy uniemożliwić korzystanie z kabla sieciowego, aby zapobiec niewłaściwemu użyciu.

Informacja o trybie czuwania

53. Pobór mocy w stanie wyłączenia wynosi 0 W.
54. Po podłączeniu wtyczki sieciowej urządzenie znajduje się początkowo w wyłączonym stanie gotowości.



Nigdy nie wkładać części ciała, narzędzi, sztućców ani innych przedmiotów w obracające się nasadki: niebezpieczeństwo obrażeń ciała! Zabezpieczać długie włosy i luźne elementy odzieży, aby nie dostały się do obracających się nasadek.
Nigdy nie otwierać obudowy urządzenia – niebezpieczeństwo porażenia prądem!

Producent nie przejmuje odpowiedzialności za nieodpowiednie bądź wadliwe użytkowanie lub po przeprowadzonych naprawach przez nieautoryzowane zakłady bądź niekompetentne osoby.

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

1. Przed montażem upewnić się, że urządzenie ustawiono w płaskim, suchym miejscu.
2. Usunąć wszystkie materiały opakowaniowe i, jeśli to konieczne, blokady transportowe i naklejki (nie tabliczkę znamionową lub numer seryjny!). Materiał z opakowania nie może dostać się w ręce dzieci – niebezpieczeństwo uduszenia! Materiały z opakowania powinny w razie potrzeby zostać zutylizowane zgodnie z lokalnymi przepisami. Wskazówka: Zachowaj opakowanie, jeśli kiedykolwiek będziesz chciał wysłać urządzenie do naprawy.
3. Proszę sprawdzić, czy urządzenie nie jest uszkodzone. W razie dostrzeżenia jakichkolwiek uszkodzeń proszę nie włączać urządzenia do eksploatacji, lecz zwrócić się do naszego serwisu klienta.
4. Przed pierwszym użyciem należy starannie wyczyścić wszystkie części urządzenia (patrz rozdział „Czyszczenie i pielęgnacja").

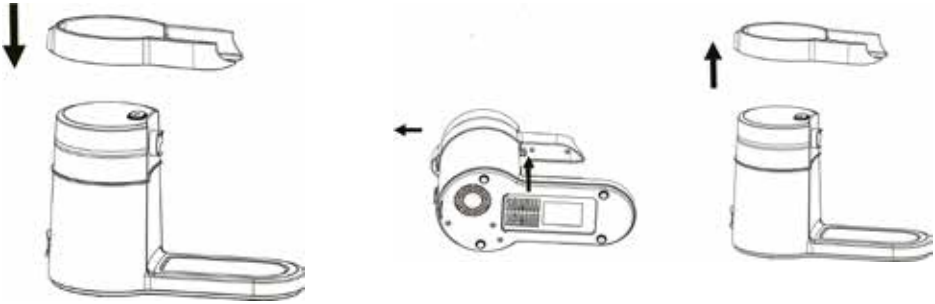
Copyright UNOLD AG | www.unold.de

MONTAŻ

W przypadku wszystkich prac związanych z montażem lub demontażem urządzenia należy zawsze najpierw odłączyć wtyczkę sieciową.

Montaż i demontaż uchwytu

1. Montaż: włożyć uchwyt do obudowy w kierunku strzałki do słyszalnego zatrzaśnięcia.
2. Demontaż: ostrożnie odchylić rygiel uchwytu na zewnątrz od obudowy. W ten sposób można wyjąć uchwyt.



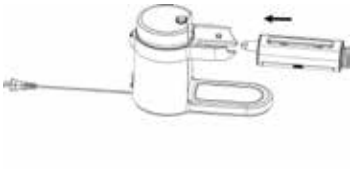
Montaż i demontaż nasadek roboczych

3. Żądaną nasadkę roboczą należy włożyć poziomo, zgodnie z ilustracją, wsuwając trzpień prowadzący nasadki w uchwyt w obudowie, aż nasadka zostanie prawidłowo osadzona.
4. Aby wyjąć nasadkę roboczą, należy nacisnąć przycisk odblokowujący znajdujący się na górze obudowy i zdjąć nasadkę

Montaż i demontaż osłon nasadek roboczych

5. Nacisnąć w dół wypustkę osłony na spodzie odpowiedniej nasadki. Osłona zostanie odblokowana i będzie można ją zdjąć.
6. W razie potrzeby oczyść wnętrze nasadki i pozostawić je do wyschnięcia, a następnie założyć ponownie osłonę, aż wypustka słyszalnie zatrzaśnie się w uchwycie.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de









NASADKI ROBOCZE

Przed każdym założeniem, zdjęciem lub wymianą nasadek należy wyłączyć urządzenie i wyciągnąć wtyczkę sieciową.
Przed włączeniem należy zawsze upewnić się, że nasadka została całkowicie włożona i dobrze zamocowana.

Wałek do ciasta – do przygotowywania płatów ciasta

Stopień 8: 3,1-3,3 mm	Stopień 7: 2,7-3 mm	Stopień 6: 2,2-2,5 mm
Stopień 5: 1,9-2,2 mm	Stopień 4: 1,5-1,7 mm	Stopień 3: 1,1-1,3 mm
Stopień 2: 0,8-1,1 mm	Stopień 1: 0,6-1,0 mm	

Nóż do tagliatelle do krojenia makaronu na paski o szerokości 6 mm (wskazówka: posypać makaron mąką i umieścić go na suszarce, kratce lub w pojemniku)

Nóż do spaghetti do krojenia makaronu na paski o szerokości 2 mm (wskazówka: posypać makaron mąką i umieścić go na suszarce, kratce lub w pojemniku)

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

OBSŁUGA



Podczas eksploatacji nie trzymać części ciała, włosów, elementów odzieży ani przedmiotów w obracających się nasadkach. Niebezpieczeństwo obrażeń ciała!
Związać długie włosy i nie zbliżać do urządzenia luźnej odzieży, biżuterii ani tym podobnych przedmiotów.
Urządzenie włączać dopiero po zakończeniu wszystkich przygotowań.
Nie użytkować urządzenia bez przerwy dłużej niż maksymalnie 60 minut. Następnie odczekać, aż urządzenie ostygnie w temperaturze pokojowej przed ponownym użyciem.

1. Przygotować ciasto zgodnie z wybranym przepisem. Ciasto powinno być gładkie i elastyczne.
2. Podzielić ciasto na porcje o masie około 40–70 g i ręcznie uformować płaskie płaty ciasta.
3. Włożyć nasadkę wałka do ciasta. Grubość ciasta ustawia się za pomocą pokrętła znajdującego się po prawej stronie wałka. Lekko wyciągnąć pokrętło na zewnątrz, a następnie ustawić przez obrót żądany stopień w zakresie od 1 do 8, a następnie puścić pokrętło.
4. Najpierw ustawić wałek na największą grubość ciasta (stopień 8).
5. Podłącz wtyczkę sieciową do gniazdka zgodnego z tabliczką znamionową i włączyć urządzenie włącznikiem/wyłącznikiem.
6. Następnie przepuścić płat ciasta przez wałek. Powtarzać tę czynność kilkakrotnie do uzyskania równomiernej struktury ciasta. W tym czasie można raz złożyć ciasto i ponownie je rozwalcować. Ciasto należy składać maksymalnie dwukrotnie.
7. Następnie stopniowo zmniejszać siłę wałka do uzyskania żądanej grubości ciasta. W przypadku tagliatelle zaleca się ustawienie grubości ciasta na poziomie 2–3, natomiast w przypadku cienkiego makaronu na poziomie 1. Lekko oprószyć płat ciasta mąką z obu stron, aby zapobiec przywieraniu.
8. Następnie wymień wałek do ciasta na wybraną nasadkę tnącą. Przepuścić płat ciasta przez nasadkę tnącą, aby pokroić go na makaron.
9. Wskazówka: rozwałkowane płaty ciasta należy przetworzyć w ciągu 30 minut. W przypadku dłuższego przechowywania ciasto może wyschnąć, co negatywnie wpływa na jakość gotowego makaronu.
10. Po zakończeniu przygotowania wyłączyć urządzenie włącznikiem/wyłącznikiem i wyciągnąć wtyczkę sieciową z gniazdka. Dopiero wtedy

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

urządzenie jest bezpiecznie wyłączone. Czyścić urządzenie w miarę możliwości od razu po użyciu, aby resztki ciasta nie zaschły.

CZYSZCZENIE I PIELĘGNACJA



Przed przystąpieniem do czyszczenia należy wyłączyć urządzenie i wypiąć wtyczkę sieciową z gniazdka, a także zdjąć poszczególne nasadki.

1. Odradza się stosowania ostrych środków szorujących, wełny stalowej, przedmiotów metalowych, gorących detergentów lub środków dezynfekujących, ponieważ mogą one spowodować uszkodzenia.
2. Obudowy nie wolno zanurzać w wodę ani czyścić pod bieżącą wodą. Wytrzeć urządzenie wilgotną ścierką i wysuszyć je miękką ścierką. Upewnić się, że do obudowy nie dostaje się woda.
3. Wałka do ciasta ani nasadek tnących nie wolno zanurzać w wodzie lub czyścić pod bieżącą wodą. Wnikająca wilgoć może niekorzystnie wpływać na mechanikę i powodować korozję.
4. Uporczywe, zaschnięte resztki ciasta można ostrożnie usunąć za pomocą odpowiedniego narzędzia pomocniczego o nieostrych krawędziach. Następnie przetrzeć oczyszczone powierzchnie lekko wilgotną ściereczką i dokładnie je osuszyć.
5. Przed przechowywaniem upewnić się, że wszystkie części są całkowicie czyste i suche.
6. Urządzenie należy przechowywać w suchym miejscu i chronić przed bezpośrednim działaniem promieni słonecznych.
7. Aby zapewnić płynną pracę przez długi czas, zaleca się regularne smarowanie ruchomych elementów przekładni spożywczym olejem jadalnym. Smarowanie zaleca się wykonywać mniej więcej raz w roku lub po około 50 użyciach.
8. W tym celu nanieść po jednej kropli oleju jadalnego na końce osi wałków lub ruchome punkty łożyskowania.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

PRZEPISY NA DOBRĄ KAWĘ

Poniższe przepisy stanowią tylko punkt wyjścia i mogą być dostosowywane do indywidualnych upodobań.

Należy pamiętać, że rzeczywiste ilości potrzebnej mąki i płynu mogą zależeć od różnych czynników. Należą do nich w szczególności rodzaj użytej mąki, wielkość jaj, temperatura składników oraz warunki otoczenia. Dlatego podczas przygotowywania ciasta może być konieczne niewielkie dostosowanie ilości składników.

Gotowe ciasto powinno być elastyczne, zachowywać swój kształt i nie kleić się.

Informacja o wyrobie ciasta

Do wyrobienia ciasta na makaron szczególnie nadaje się semolina z pszenicy durum lub mieszanka semoliny z pszenicy durum i mąki pszennej. Właściwości ciasta mogą się różnić w zależności od rodzaju użytej mąki, stopnia przemiału, przepisu oraz warunków otoczenia. Jeśli podczas przetwarzania ciasto przywiera do wałków lub nasadek tnących, zazwyczaj oznacza to, że jest zbyt miękkie lub zawiera zbyt dużo wilgoci. W razie potrzeby konsystencję można dostosować, dodając niewielką ilość mąki lub semoliny z pszenicy durum. Jeśli natomiast ciasto jest zbyt suche, może pękać lub kruszyć się podczas wałkowania. Krótkie odstawienie ciasta przed rozpoczęciem przetwarzania może poprawić jego właściwości podczas dalszego przygotowania.

Jeśli podczas przetwarzania ciasto nadal przywiera do wałka do ciasta lub nasadki tnącej, zazwyczaj jest zbyt miękkie lub zawiera zbyt dużo wilgoci. W takim przypadku należy zadbać o odpowiednie proporcje mąki i płynu oraz w razie potrzeby dodać do ciasta niewielką ilość mąki, do uzyskania elastycznej, ale nieklejącej się konsystencji.

Zaleca się również lekkie oprószenie płatów ciasta mąką przed wałkowaniem lub krojeniem. Może to pomóc ograniczyć przywieranie ciasta do nasadek roboczych i ułatwić dalsze przetwarzanie.

W zależności od przepisu krótkie podsuszenie rozwałkowanych płatów ciasta przed krojeniem może również przyczynić się do uzyskania bardziej równomiernego rezultatu. Należy jednak uważać, aby nie suszyć ciasta zbyt długo, ponieważ może skruszeć i pękać podczas przetwarzania.

Ponieważ właściwości ciasta zależą między innymi od użytych składników, temperatury pomieszczenia i wilgotności powietrza, w celu uzyskania optymalnych rezultatów może być konieczne niewielkie dostosowanie ilości mąki lub płynu.

Porady w celu uzyskania optymalnych efektów

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

- Ciasto powinno być elastyczne i sprężyste, ale nie powinno kleić się do rąk.
- Po ugniataniu należy pozostawić ciasto na około 20–30 minut, aby się wyrobiło.
- Wałkowanie zawsze rozpoczynać od największej grubości wałka, a następnie stopniowo ją zmniejszać.
- W razie potrzeby lekko oprószyć płaty ciasta i powierzchnię roboczą mąką lub semoliną z pszenicy durum.
- Płaty ciasta należy w miarę możliwości przetwarzać bezpośrednio po przygotowaniu, aby zapobiec ich wysychaniu.

Przepis podstawowy

Przetwarzać mąkę i wodę w proporcji 100:40 w gładkim cieście

Makaron jajeczny

110 g mąki, 1 jako, 2,5 g oleju, 5 g wody, 2,5 g soli

Czerwony makaron

500 g mąki, 3 jaja, 75 g keczupu lub koncentratu pomidorowego, 2,5 g soli, 2,5 g oleju, 10-20 g wody

Makaron pełnoziarnisty

500 g mąki pełnoziarnistej, 4 jaja, 2,5 g soli, 2,5 g oleju, 35 g wody

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

Przepisy podane w tej instrukcji obsługi zostały starannie opracowane i sprawdzone przez autorów i przedsiębiorstwo UNOLD AG, ale bez gwarancji. Wyklucza się odpowiedzialność autorów lub przedsiębiorstwa UNOLD AG i ich pełnomocników za szkody osobowe, rzeczowe i majątkowe.

WARUNKI GWARANCJI

Na nasze urządzenie marki UNOLD udzielamy 24-miesięcznej – lub 12-miesięcznej gwarancji w przypadku użytku komercyjnego – licząc od daty zakupu. Gwarancja obejmuje uszkodzenia, które w przypadku użytkowania zgodnego z przeznaczeniem mogą zostać uznane jako wady fabryczne. W okresie gwarancji usuniemy wady materiałowe i produkcyjne poprzez naprawę lub wymianę według własnego uznania. Nasze gwarancje dotyczą wyłącznie urządzeń sprzedawanych w Niemczech i Austrii. W przypadku innych krajów prosimy o kontakt z odpowiedzialnym importerem. Urządzenia, w przypadku których reklamowana jest wada, należy odesłać do naszego biura obsługi klienta. Muszą być dobrze zapakowane i towarzyszyć im musi kopia wygenerowanego maszynowo dowodu zakupu, na którym musi znajdować się data zakupu. Należy opisać usterkę. Na naszej stronie internetowej https://unold.de/pages/rucksendungen można wydrukować zaświadczenie o odesłaniu (tylko w przypadku zgłoszeń z Niemiec i Austrii). Gwarancja nie obejmuje uszkodzeń spowodowanych zużyciem, nieprawidłową obsługą oraz nieprzestrzeganiem instrukcji konserwacji i pielęgnacji. Gwarancja wygasa, jeśli nieupoważniona osoba trzecia będzie naprawiać lub ingerować w urządzenie. Ta gwarancja producenta nie ogranicza praw ustawowych ani roszczeń wobec nabywcy bądź dystrybutora wynikających z umowy kupna zgodnie z postanowieniami kodeksu cywilnego (k.c.). Nie ma to wpływu na ustawowe prawa konsumentów, w szczególności prawa do gwarancji i ustawowych roszczeń z tytułu wad, zgodnie z §§ 437 kc.
UNOLD AG, Mannheimer Straße 4, D-68766 Hockenheim

UTYLIZACJA / OCHRONA ŚRODOWISKA



Nasze urządzenia wyprodukowane zostały na wysokim poziomie do długiego użytkowania. Regularna konserwacja i fachowe naprawy poprzez nasz serwis mogą wydłużyć pracę urządzenia. W razie kiedy urządzenie jest uszkodzone i nie nadaje się do naprawy, proszę przestrzegać zaleceń. Ten produkt nie może być zutylizowany razem z normalnymi odpadami domowymi.
Zużyty sprzęt elektryczny i elektroniczny (WEEE) oraz baterie i akumulatory muszą być utylizowane oddzielnie od odpadów domowych. Zużyty sprzęt można rozpoznać po symbolu przekreślonego kosza na śmieci (symbol WEEE). Muszą Państwo dostarczyć ten produkt do zbiorczego punktu recyklingowego dla urządzeń elektrycznych i elektronicznych. Poprzez oddzielne zbieranie i recykling odpadów pomagają Państwo chronić naturalne zasoby i sprawiają, że ten produkt będzie zutylizowany w sposób bezpieczny dla zdrowia i środowiska naturalnego.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

Aus dem Hause

UNOLD®

Impressum:
Bedienungsanleitung Modell 78025
Stand: August 2026 /nr

Copyright ©

UNOLD AG

Mannheimer Straße 4
68766 Hockenheim
Telefon +49 (0) 62 05/94 18-0
Telefax +49 (0) 62 05/94 18-12
E-Mail info@unold.de
Internet www.unold.de