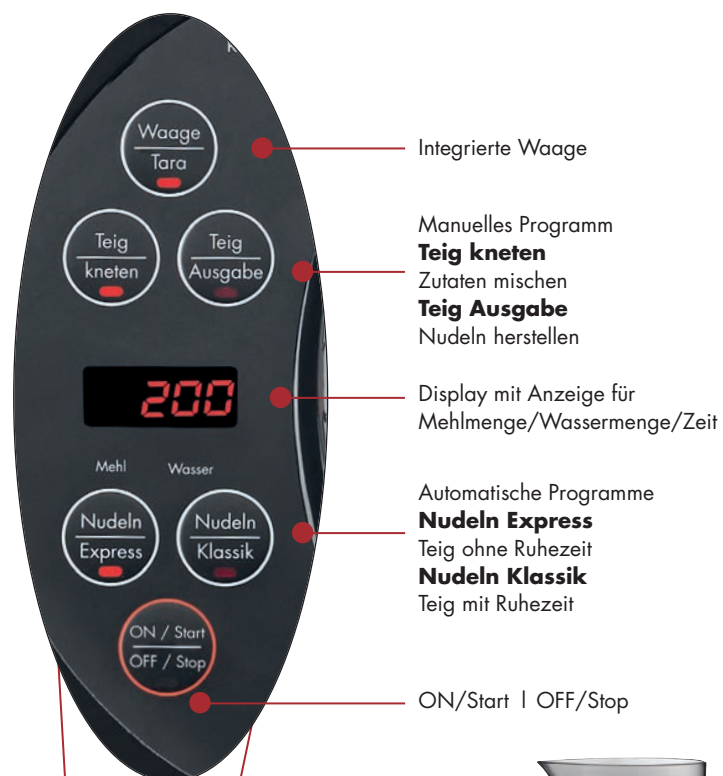




PASTA-VOLLAUTOMAT **MARCELLO**

DIE BEDIENUNGSANLEITUNG AUFBEWAHREN!

Bedienfeld

**Kurzanleitung Automatikprogramm**

1. Behälter mit eingesetzten Dichtungen auf das Gehäuse setzen
2. Förderschnecke einsetzen
3. Nudleinsatz unter Beachtung der Aussparung in den Halter einsetzen
4. Mit Ring unter Beachtung der Aussparungen auf der Förderschnecke befestigen
5. Knetarm einsetzen und Waage auf 0 setzen
6. Gewünschte Menge Mehl unter Beachtung der Anzeige einfüllen
7. Deckel verriegeln
8. Programm auswählen und Maschine starten
9. Erforderliche Menge Flüssigkeit unter Beachtung der Anzeige einfüllen



Tipps für gutes Gelingen

Allgemeine Informationen

Der Pasta-Vollautomat MARCELLO verarbeitet Mehl und Flüssigkeit zu einem Nudelteig und stellt nach dem Verrühren auf Knopfdruck frische Nudeln her. Die Maschine hat eine integrierte Waage und kann basierend auf der zugefügten Mehlmenge die benötigte Menge Flüssigkeit anzeigen. Das Herstellen von hausgemachter Pasta ging noch nie so einfach.

Da es jedoch verschiedene Mehlsorten gibt, die mögliche Wasseraufnahme des Mehls sich je nach Type unterscheidet und auch abhängig von der Luftfeuchtigkeit Mehl eine unterschiedliche Menge an Flüssigkeit benötigt, erfordert es ein wenig Fingerspitzengefühl sowie ein oder zwei Versuche, bei denen Ihr Pasta-Vollautomat und wir Sie unterstützen:

Der Pasta-Vollautomat:

Das Gerät ist mit einem Sensor ausgestattet, der die optimale Teigkonsistenz ① überwacht. Stellt dieser fest, dass die Konsistenz noch nicht richtig ist, schaltet die Maschine den Rückwärtsgang ein. Das bedeutet, die Förderschnecke dreht sich zurück, um den Teig wieder in den Teigbehälter zurückzuführen, nochmal zu vermischen und danach erneut die Nudeln auszugeben. Funktioniert es dennoch nicht, wird dieser Vorgang einige Male wiederholt.



Notizen:

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Unsere Tipps:

- Die richtige Konsistenz erhält der Teig, wenn Sie das perfekte Verhältnis zwischen Mehl und Flüssigkeit erreichen.
- Lernen Sie Ihre Maschine kennen. Beginnen Sie mit der kleinstmöglichen Menge Mehl von 200 g, um sich mit der Funktionsweise der Maschine vertraut zu machen. Geben Sie nur die angezeigte Flüssigkeitsmenge langsam hinzu. Es ist leichter, einen zu trockenen Teig zur richtigen Konsistenz verarbeiten zu lassen als umgekehrt.
- Im Gegensatz zu von Hand verarbeiteten Nudelteigen und unabhängig von den Teigzutaten muss der Teig gleichmäßig krümelig sein und eine ähnliche Größe wie Streusel haben. Nur so können die Teigkrümel genau in der richtigen Menge von der Förderschnecke eingezogen und zu Nudeln geformt werden.
 - Sind die Krümel zu klein oder ist noch eine zu große Menge Mehl sichtbar, ist die Flüssigkeitsmenge zu gering, das heißt, der Teig ist zu trocken. Geben Sie in diesem Fall nach und nach etwas Flüssigkeit hinzu.
 - Sind die Teigkrümel zu groß und weich, ist der Teig zu nass. Geben Sie nach und nach Mehl hinzu.
- Wählen Sie für den Anfang eine größere Nudelform wie zum Beispiel Tagliatelle. Da hier der Teigdurchfluss größer ist, kann der Teig auch verarbeitet werden, wenn die Konsistenz noch nicht ganz perfekt ist.
- Teige basierend auf klassisch italienischem Hartweizengrieß und Eiern haben eine festere Struktur für Nudeln mit mehr Biss. Hartweizengrieß hat jedoch eine andere Flüssigkeitsaufnahme als Weizenmehl, und auch Eier lassen sich nicht pauschal auf die Größe festlegen. Ganz klassisch rechnet man 1 Ei auf 100 g Hartweizengrieß; diese Konsistenz wird aber zu nass sein. Starten Sie auch in diesem Fall mit 200 g Grieß. Geben Sie ein verquirltes Ei hinzu und füllen die restliche benötigte Flüssigkeit mit Wasser auf. Alternativ verquirlen Sie ein weiteres Ei und geben es in kleinen Mengen hinzu. Wählen Sie für den Anfang auch für diesen Teig eine größere Nudelform. Dieser Tipp gilt auch für alle anderen Mehlsorten oder Mehl-Mischungen.
- Variieren Sie die Einsätze. Generell kann jeder Einsatz für jeden Pastateig verwendet werden, dennoch kann je nach Mehlsorte der Teig etwas geschmeidiger oder brüchiger sein, so dass z. B. bei Nudelplatten für Lasagne oder Ravioli unterschiedliche Ergebnisse erzielt werden.
- Machen Sie sich Notizen. Wenn Sie ein perfektes Ergebnis erreicht haben, notieren Sie sich die Menge Mehl und die Flüssigkeitsmenge, ggf. auch den verwendeten Einsatz. So können Sie beim nächsten Mal auf diese Erfahrung zurückgreifen.

Lasagne



Spaghetti



Bigoli



Tagliatelle



Maccheroni



Linguine



Dieses Gerät ist ein Qualitätsprodukt und entspricht den anerkannten Regeln der Technik und dem Gerätesicherheitsgesetz.

Wichtige Hinweise

Lesen Sie vor Inbetriebnahme des Gerätes diese Bedienungsanleitung sorgfältig durch und bewahren Sie sie gut auf. Beachten Sie in Ihrem eigenen Interesse insbesondere die Sicherheitshinweise, um Unfälle und Störungen zu vermeiden. Durch falsche Verwendung, Benutzung oder unzureichende Reinigung und Pflege kann die Sicherheit beeinträchtigt werden und es können Gefahren für den Benutzer entstehen. Für Schäden, die auf unsachgemäßen Gebrauch zurückzuführen sind, kann KÜCHENPROFI keine Haftung übernehmen.

Sicherheitshinweise

1. Sollte dieses Gerät an andere Personen weitergegeben werden, stellen Sie sicher, dass diese Bedienungsanleitung mit ausgehändigt wird.
2. Bei unsachgemäßem Gebrauch oder falscher Handhabung kann keine Haftung für eventuell auftretende Schäden übernommen werden.
Dieses Gerät ist nur für den Hausgebrauch bestimmt. Verwenden Sie das Gerät nicht im Freien.
3. Prüfen Sie zuerst, ob die Stromart und Netzspannung mit den Angaben auf dem Typenschild übereinstimmen.
4. Fassen Sie weder das Gerät noch den Netzstecker mit nassen oder feuchten Händen an.
5. Schließen Sie das Gerät nur an eine ordnungsgemäß installierte Schutzkontaktsteckdose an. Benutzen Sie keine Mehrfachsteckdose, mit der bereits andere Geräte betrieben werden. Zuleitung und Stecker müssen trocken sein.
6. Betreiben Sie das Gerät nur unter Aufsicht und benutzen Sie es ausschließlich für den vorgesehenen Zweck zum Herstellen von frischen Nudeln in haushaltsüblichen Mengen.
7. Geben Sie keine heißen Flüssigkeiten in den Teigbehälter.
8. Lassen Sie das Gerät nach einer Arbeitszeit von 40 Minuten mindestens 15 Minuten abkühlen.
9. Vermeiden Sie Kontakt zu allen beweglichen Teilen wie Knetarm und Förderschnecke, damit sich lange Haare, Hände, Kleidung und Schmuck nicht darin verfangen können. Greifen Sie niemals mit den Händen oder Gegenständen in den Teigbehälter, während sich der Knetarm oder die Förderschnecke noch dreht.
10. Dieses Gerät darf nicht von Kindern benutzt werden. Dieses Gerät kann von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben. Reinigung und Benutzerwartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden. Halten Sie das Gerät sowie die Anschlussleitung außer Reichweite von Kindern.
11. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
12. Betreiben Sie dieses Gerät keinesfalls über eine externe Zeitschaltuhr oder ein separates Fernwerkssystem.
13. **Achtung:** Betreiben Sie das Gerät nur auf ebenen und stabilen Oberflächen und nicht in der Nähe von Wasserquellen, heißen Herdplatten, Gasflammen oder anderen Wärmequellen, nicht in explosionsgefährdeter Umgebung, in der sich brennbare Flüssigkeiten oder Gase befinden, sowie außer Reichweite von Kindern.
14. Achten Sie auf ausreichend freien Raum über und neben dem Gerät.
15. Achten Sie darauf, dass das Gerät auf allen vier Füßen plan aufsteht, damit die integrierte Waage fehlerfrei funktioniert.
16. Vermeiden Sie, dass das Kabel gequetscht oder geknickt wird, Kontakt zu warmen oder heißen Oberflächen und Flüssigkeiten hat oder sich an scharfen Kanten scheuert.
17. Lassen Sie die Anschlussleitung nicht herunterhängen und stellen Sie das Gerät so auf, dass niemand über das Kabel fallen kann.
18. **Verletzungs- bzw. Verbrennungsgefahr!**

Achtung: Der Halter der Nudeleinsätze sowie die Einsätze werden während des Betriebes heiß. Auch nach dem Ausschalten besteht Restwärme. Verwenden Sie bei Bedarf Hitzeschutzhandschuhe oder Topflappen.



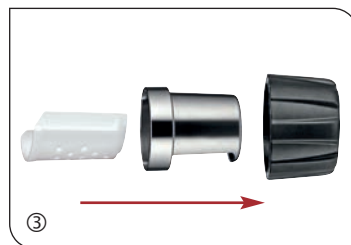
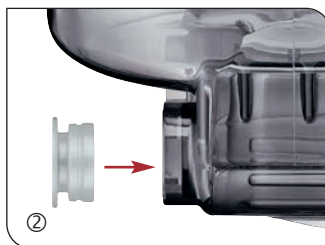
19. Um das Gerät zu verschieben, ziehen Sie nicht am Kabel, sondern heben es an und stellen es dann an den gewünschten Platz. Transportieren Sie das Gerät nicht, solange es in Betrieb ist. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und lassen das Gerät abkühlen.
20. Ziehen Sie nach jedem Gebrauch den Netzstecker, ebenso:
 - vor dem Zusammenbau oder der Demontage
 - vor dem Auswechseln von beweglichen Zubehörteilen
 - wenn sich das Gerät nicht unter Ihrer unmittelbaren Aufsicht befindet
 - bei Störungen während des Betriebes
 - bei jeder Reinigung
 Ziehen Sie hierfür nur am Netzstecker selbst!
21. Reinigen Sie nach dem Gebrauch alle Teile, die mit Lebensmitteln in Kontakt gekommen sind, gründlich wie unter Punkt „Reinigung und Pflege“ beschrieben. **Hinweis:** Durch die Herstellung von bunten Nudeln können sich die Komponenten aus Kunststoff farblich verändern.
22. Tauchen Sie das Gerät, das Kabel oder den Netzstecker nie in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Reinigen Sie es nicht in der Spülmaschine.
23. Benutzen Sie das Gerät niemals, wenn Sie Beschädigungen feststellen, Wasser in das Gehäuse eingedrungen oder es heruntergefallen ist.
24. Überprüfen Sie das Netzkabel vor jedem Gebrauch auf Beschädigungen. Sollte das Kabel beschädigt sein, muss es unverzüglich ersetzt werden. Dies darf ausschließlich durch den Hersteller, seinen Kundendienst oder ähnlich qualifizierte und autorisierte Fachleute durchgeführt werden.
25. Versuchen Sie nie, das Gerät selbst zu öffnen oder zu reparieren. Lassen Sie es im Falle von Störungen nur von qualifizierten Fachleuten reparieren! Wenden Sie sich im Reparaturfall an den autorisierten Fachhandel.
26. Verwenden Sie nur Original-Zubehör.

Vor der ersten Inbetriebnahme

- Lesen Sie zuerst die Gebrauchsanweisung und die Sicherheitshinweise durch.
- Entfernen Sie zunächst sämtliche Verpackungsmaterialien.
- Wischen Sie das Gehäuse mit einem weichen, ggf. leicht angefeuchteten Tuch ab. Trocknen Sie es anschließend vollständig ab.
- Reinigen Sie alle anderen Teile mit warmem Wasser und einem milden Spülmittel. Trocknen Sie alles vollständig ab.

Inbetriebnahme

- Stellen Sie das Gerät auf eine stabile, ebene und glatte Oberfläche. Vergewissern Sie sich, dass es mit allen Füßen plan aufsteht, damit die integrierte Waage ordnungsgemäß funktioniert.
- Setzen Sie den Teigbehälter auf das Gerät. Vergewissern Sie sich, dass beide Dichtungen ordnungsgemäß eingesetzt sind. Kontrollieren Sie vor jedem Einsetzen, dass die Dichtungen unbeschädigt sind. ②
- Stecken Sie die Förderschnecke in die Führung und befestigen den gewünschten Nudeleinsatz mit Hilfe des Befestigungsringes. ③



- Setzen Sie den Knetarm ein.
- Vergewissern Sie sich, dass alle Teile ordnungsgemäß befestigt sind. Verbinden Sie erst jetzt den Netzstecker mit einer geeigneten Steckdose.
- Drücken Sie die Taste WAAGE/TARA; im Display erscheint die Anzeige 0.
- Füllen Sie die gewünschte Menge Mehl ein (min. 200 g, max. 600 g).
- Setzen Sie den Deckel auf und verriegeln diesen.

- Wählen Sie das gewünschte Programm:



- Automatische Programme

- Wählen Sie das Programm NUDELN EXPRESS für eine Verarbeitung ohne Teigruhe, oder NUDELN KLASSIK für eine Verarbeitung mit Teigruhe.
- Im Display wird die benötigte Flüssigkeitsmenge angezeigt. Füllen Sie den Messbecher mit dieser Menge Wasser.
- Starten Sie den Knetvorgang durch Drücken der Taste ON/Start | OFF/Stop. Im Display wird die verbleibende Rührdauer angezeigt.
- Setzen Sie erst jetzt den Messbecher auf die Öffnung im Deckel. Das Wasser tropft gleichmäßig durch das Ventil im Boden in den Teigbehälter. Bei Teigrezepten mit Ei, Mischungen aus Ei und Wasser, oder püriertem Gemüse, Tinte von Tintenfisch etc. verquirlen Sie alles sorgfältig und gießen die Mischung langsam durch die Öffnung im Deckel zum Mehl.
- Nach Ablauf der Zeit beginnt die Maschine mit der Teigausgabe. Schneiden Sie die Nudeln auf die gewünschte Länge ab und legen sie locker verteilt auf ein mit Mehl bestäubtes Backblech.

- Manuelles Programm

- Drücken Sie die Taste TEIG KNETEN.
- Im Display wird die benötigte Flüssigkeitsmenge angezeigt. Füllen Sie den Messbecher mit dieser Menge Wasser.
- Starten Sie den Knetvorgang durch Drücken der Taste ON/Start | OFF/Stop. Im Display wird die verbleibende Rührdauer angezeigt.
- Setzen Sie erst jetzt den Messbecher auf die Öffnung im Deckel. Das Wasser tropft gleichmäßig durch das Ventil im Boden in den Teigbehälter. Bei Teigrezepten mit Ei, Mischungen aus Ei und Wasser, oder püriertem Gemüse, Tinte vom Tintenfisch etc. verquirlen Sie alles sorgfältig und gießen die Mischung langsam durch die Öffnung im Deckel zum Mehl.
- Drücken Sie nach Ablauf der Zeit die Taste TEIG AUSGABE. Die Förderschnecke beginnt sich zu drehen, um die Nudeln zu formen. Schneiden Sie die Nudeln auf die gewünschte Länge ab und legen Sie locker verteilt auf ein mit Mehl bestäubtes Backblech.
- Für eine optimale Teigausbeute ist das Gerät mit einem Rücklaufsystem ausgestattet. Sobald es keine ausreichende Menge Mehl im Behälter erkennen kann, ertönt ein 3-maliger Piepton.
- Verarbeiten Sie nicht mehr als 600 g Mehl und lassen Sie das Gerät nach einer Betriebsdauer von 40 Minuten mindestens 15 Minuten abkühlen.
- Wenn sich der Knetarm oder die Förderschnecke nicht dreht, unterbrechen Sie sofort den Vorgang. Ziehen Sie den Netzstecker und kontrollieren Sie, ob Teig die Beweglichkeit dieser Teile blockiert.
- Warten Sie immer erst den Stillstand der beweglichen Teile ab, bevor Sie den Deckel abnehmen.
- Ziehen Sie nach dem Gebrauch den Netzstecker, um das Gerät auszuschalten, und lassen es vollständig abkühlen.

Hinweis:

Das Gerät ist mit einem Sensor für die optimale Teigkonsistenz ausgestattet. Falls die Konsistenz des Teiges zu nass oder zu trocken ist, läuft die Förderschnecke rückwärts. Der Teig wird dadurch in den Teigbehälter zurückgedrückt und erneut verrührt.

Die Teigausgabe startet erneut; abhängig von der Teigkonsistenz und dem

gewählten Nudleinsatz wird dieser Vorgang einige Male wiederholt. Wenn die Konsistenz des Teiges durch das erneute Verrühren optimiert werden kann, läuft die Teigausgabe so lange, bis der Teig vollständig verarbeitet ist. Sollte die perfekte Konsistenz nicht erreicht werden, zeigt das Display die Fehlermeldung E16 an. Geben Sie bei zu klebrigem Teig etwas Mehl hinzu. Bei zu trockenem Teig geben Sie etwas Flüssigkeit hinzu. Drücken Sie die Taste für das gewünschte Programm, um den Vorgang neu zu starten.

Rezeptideen

Portionen	Mehl*	Wasser	Eier Größe M
1 - 2	200 g	70 ml	1
2 - 3	400 g	140 ml	3
4 - 5	600 g	210 ml	5

* Bei den Angaben in der Tabelle handelt es sich um Richtwerte basierend auf Weizenmehl Type 405. Passen Sie abhängig von der Mehlsorte, der Temperatur oder der Luftfeuchtigkeit die Flüssigkeitsmenge an. Der Teig hat die richtige Konsistenz, wenn er krümelig ist. Achten Sie darauf, dass alle Zutaten die gleiche Temperatur haben.

- Sie können verschiedene Mehlsorten mischen. Auch Vollkorn- oder glutenfreie Mehle sind geeignet.
- Für bunte Nudeln ersetzen Sie einen Teil des Wassers durch Gemüsesaft.
- Für grüne Nudeln können Sie blanchierten Spinat oder Bärlauch mit Ei oder Wasser pürieren.
- Aromatisieren Sie den Nudelteig mit sehr fein gemahlene trockenen Zutaten, z. B. getrocknete, sehr fein gemahlene Steinpilze, Chilipulver oder Kakao.
- Zitronenöl oder andere aromatisierten Speiseöle ohne Stückchen verfeinern den Geschmack Ihrer Nudeln.
- Achten Sie bei Ihren Kreationen auf die perfekte Teigkonsistenz. Trockene Zutaten erfordern eine kleine Anpassung der Flüssigkeitsmenge. Gemüsesaft, püriertes Ei oder Kräuteröle müssen bei der empfohlenen Flüssigkeitsmenge berücksichtigt werden.
- Tasten Sie sich mit kleinen Mengen basierend auf 200 g Mehl an die perfekte Konsistenz heran.

Reinigung und Pflege

- Ziehen Sie vor jeder Reinigung immer den Netzstecker und lassen das Gerät abkühlen.
- Lösen Sie den Befestigungsring und entnehmen Sie die Förderschnecke mit dem Nudleinsatz. Öffnen Sie den Deckel, entfernen Sie den Knetarm und nehmen den Teigbehälter vom Gehäuse ab. Nehmen Sie die beiden Dichtungen vorsichtig heraus.
- Lassen Sie alle Teile für 60 bis 90 Minuten auf einem Geschirrtuch liegen, damit eventuell vorhandene Teigreste etwas antrocknen können. Danach können diese mit der Reinigungsbürste mühelos abgebürstet werden. Teigrückstände in den Nudleinsätzen können Sie mit der ausklappbaren Metallspitze der Reinigungsbürste herauslösen.
- Reinigen Sie anschließend diese Teile mit warmem Wasser und einem milden Spülmittel und trocknen sie vollständig ab. Reinigen Sie diese Teile nicht in der Spülmaschine.
- Wischen Sie das Gehäuse nur mit einem weichen, ggf. leicht angefeuchteten Tuch ab. Trocknen Sie es anschließend vollständig ab.
- Tauchen Sie das Gerät nie in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein. Reinigen Sie es nicht in der Spülmaschine.
- Verwenden Sie keine scharfen oder spitzen Gegenstände, Benzin, Lösungsmittel, Scheuerbürsten oder scheuernde Reinigungsmittel zum Reinigen.
- Stellen Sie sicher, dass das Gerät und alle Teile vollständig trocken und die Dichtungen unbeschädigt sind, bevor Sie das Gerät wieder zusammenbauen. Achten Sie auf den korrekten Sitz der Dichtungen. ②
- Wir empfehlen, den Pasta-Vollautomaten im Original-Karton aufzubewahren.

Fehlermeldungen

E02	Die Maschine wurde gestartet, bevor der Deckel ordnungsgemäß geschlossen wurde.	Vergewissern Sie sich, dass der Deckel ordnungsgemäß geschlossen ist und starten Sie den Vorgang neu.
E05/ E06	Es liegt ein technischer Defekt vor.	Wenden Sie sich an Ihren Fachhändler.
E09	Es befindet sich zu viel Wasser im Behälter. Es befinden sich Fremdkörper im Behälter.	Passen Sie die Flüssigkeitsmenge an und starten Sie den Vorgang neu. Nehmen Sie den / die Fremdkörper heraus und starten Sie den Vorgang neu.
E14	Es befindet sich zu viel Mehl im Behälter.	Beachten Sie, dass die Füllmenge für Mehl zwischen 200 g und 600 g liegt. Passen Sie die Mehlmenge an und starten Sie den Vorgang neu.
E15	Es befinden sich Fremdkörper im Behälter.	Nehmen Sie den / die Fremdkörper heraus und starten Sie den Vorgang neu.
E16	Die Flüssigkeitsmenge ist zu hoch oder zu niedrig.	Passen Sie die Flüssigkeitsmenge an die Mehlmenge an und starten Sie den Vorgang neu.
E17	Die Waage funktioniert nicht ordnungsgemäß.	Vergewissern Sie sich, dass das Gerät gerade steht, die Arbeitsplatte frei von Verschmutzungen ist und starten Sie den Vorgang neu. Wenn die Fehlermeldung weiterhin erscheint, liegt ein Defekt vor. Wenden Sie sich an Ihren Fachhändler.

Technische Daten 17 0157 10 00

220-240 V | 50/60 Hz | 220 Watt

Nur für den Hausgebrauch!
Nicht in Flüssigkeiten eintauchen!



Entsorgung/Recycling



Dieses Produkt darf laut Elektro- und Elektronikgerätegesetz am Ende seiner Lebensdauer nicht über den normalen Hausmüll entsorgt werden. Geben Sie es daher kostenfrei an einer kommunalen Sammelstelle (z. B. Wertstoffhof) für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten ab.

Gewährleistung

Für dieses Gerät übernehmen wir eine Garantie von 2 Jahren ab Kaufdatum. Ausgeschlossen von der Garantie sind Schäden, die auf normalen Verschleiß, zweckfremde Verwendung, unsachgemäße Behandlung, falsche Bedienung, mangelnde Pflege und Reinigung, mutwillige Zerstörung, Transport oder Unfall sowie Fremdeingriffe von nicht berechtigten Personen zurückzuführen sind. Wenden Sie sich im Garantiefall an Ihren Händler. Die Garantie kann nur gewährt werden, wenn der Kassenbon/die Rechnung dem Gerät beigelegt ist.

Wir übernehmen keine Haftung für Übersetzungsfehler. Verbindlich bleibt allein der deutsche Text.



AUTOMATIC PASTA MACHINE **MARCELLO**

KEEP THIS USER'S GUIDE!

Control panel



Integrated scale

Manual programm

Teig kneten

Knead dough = Mix ingredients

Teig Ausgabe

Dispense dough = Make pasta

Display with indication for amount of flour / amount of liquid / time

Automatic programs

Nudeln Express

noodles Express = dough without resting time

Nudeln Klassik

noodles Classic = dough with resting time

ON/Start / OFF/Stop

Brief instructions for the automatic program

1. Place dough container with inserted seals on the housing
2. Insert conveyor screw
3. Insert pasta insert into holder considering the recess
4. Secure with ring on the conveyor screw considering the recesses
5. Insert kneading arm and set the scale to 0
6. Fill in desired amount of flour observing the display
7. Lock lid
8. Select program and start machine
9. Fill in needed amount of liquid observing the display



Measuring cup



Lid



Kneading arm



Dough container with seals



Conveyor screw with pasta mould, holder and fastening ring



Housing



Cleaning brush with fold-out tip

Tips for good success

General information

The automatic pasta machine MARCELLO processes flour and liquid into a pasta dough and produces fresh pasta at the touch of a button after mixing. The machine has an integrated scale and can display the required amount of liquid based on the amount of flour added. Making homemade pasta has never been easier.

However, as there are different types of flour, the possible water absorption of the flour differs depending on the type and flour also needs a different amount of liquid depending on the air humidity, it requires a bit of intuition as well as one or two attempts, during which your fully automatic pasta machine and we will support you:

The automatic pasta machine:

The machine is equipped with a sensor that monitors the optimal dough consistency ①. If the sensor determines that the consistency is not yet right, the machine switches into reverse. This means that the conveyor screw turns backward to return the dough to the dough container, mix it again and then dispense the pasta again. If it still does not work, this process is repeated a few times.



Notes:

Our advice:

- The dough gets the right consistency when you achieve the perfect ratio between flour and liquid.
- Get to know your machine. Start with the smallest possible amount of flour, 200 g, to familiarise yourself with how the machine works. Only add the indicated amount of liquid slowly. It is easier to have a dough that is too dry processed to the right consistency than vice versa.
- Unlike pasta dough processed by hand and regardless of the dough ingredients, the dough must be uniformly crumbly and similar in size to crumbs. Only then can the dough crumbs be drawn in by the conveyor screw in exactly the right amount and formed into pasta.
- If the crumbs are too small or if too much flour is still visible, the amount of liquid is too low, i.e., the dough is too dry. In this case, add some liquid little by little.
- If the dough crumbs are too large and soft, the dough is too wet. Add flour little by little.
- To start with, choose a larger pasta shape such as tagliatelle. Since the dough flow is greater here, the dough can be processed even if the consistency is not quite perfect yet.
- Doughs based on classic Italian durum wheat semolina and eggs have a firmer structure for pasta with more bite. However, durum wheat semolina has a different liquid absorption than wheat flour, and eggs cannot be fixed in one size. The classic method is to calculate 1 egg per 100 g of durum wheat semolina; however, this consistency will be too wet. In this case, start with 200 g of semolina. Add one beaten egg and fill up the remaining liquid needed with water. Alternatively, whisk another egg and add it in small amounts. To start with, choose a larger pasta shape for this dough as well. This tip also applies to all other types of flour or flour mixtures.
- Vary the inserts. In general, any insert can be used for any pasta dough, but depending on the type of flour, the dough may be a little more pliable or crumbly, so that different results are achieved with pasta sheets for lasagna or ravioli, for example.
- Make notes. When you have achieved a perfect result, make a note of the amount of flour and the amount of liquid, if necessary also the insert used. This way you can refer back to this experience next time.

Lasagna



Spaghetti



Bigoli



Tagliatelle



Maccheroni



Linguine



This device is a high-quality product and complies with the recognized rules of technology and the Equipment Safety Law.

Important Information

Read these operating instructions carefully prior to operating the appliance for the first time and store them in a safe place. Pay particular attention, in your own interest, to the safety information in order to avoid accidents and malfunctions. Improper use, application or insufficient cleaning and care can impair safety and result in danger for the user. KÜCHENPROFI cannot accept any responsibility for injuries or damage attributed to improper use.

Safety instructions

1. If this device is given to other persons, ensure that these operating instructions are also handed over.
2. We accept no responsibility for any damages that occur due to improper use or incorrect handling. **This device is intended for household use only. Do not use the appliance outside.**
3. Check whether the type of current and the mains voltage comply with the information on the rating label.
4. Do not touch either the device or the power plug with wet or damp hands.
5. Connect the device to a properly installed power socket only. Do not use any multiple socket that is already being used to run other appliances. The plug and cord must be dry.
6. Operate the appliance under supervision only and use it exclusively for the intended purpose of making fresh pasta in household quantities.
7. Do not fill any hot liquids in the dough container.
8. After a working time of 40 minutes, let the appliance cool down for at least 15 minutes.
9. Avoid any contact with moveable parts such as the kneading arm and the conveyor screw, so that long hair, hands, clothes or jewelry cannot become caught. Never reach into the dough container with hands or objects while kneading arm or conveyor screw are still moving.
10. This appliance may not be used by children. This appliance may be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Cleaning and user maintenance shall not be made by children. Keep the appliance and its cord out of the reach of children.
11. Children shall not play with the device.
12. Do not at all operate this unit with an external timer or a separate remote control system.
13. **Caution:** Only operate the appliance on flat and stable surfaces and not near water sources, other hotplates, gas flames or other sources of heat, not in explosive environments where flammable liquids or gases are present, and out of the reach of children.
14. Ensure sufficient free space above and near the appliance.
15. Make sure the appliance stands level on all four feet to assure an error-free operation of the integrated scale.
16. Avoid smashing or kinking the power cord or having contact to hot surfaces or liquids and abrasion on sharp edges.
17. Do not allow the power cord to dangle and place the device in a way that no one can fall over the cord.
18. **Risk of burns and injuries!**
 **Caution:** The pasta insert holder and the inserts become hot during operation. Even after use, there is residual heat. If necessary, use oven gloves or potholders.
19. Do not pull on the cable to move the device. Lift the device and place it in the desired location. Do not carry or move the appliance while it is in operation. Pull the plug from the socket and allow the appliance to cool down completely.

20. Pull out the power plug after each use and in case of:

- assembling or disassembling
- changing moving accessories
- the appliance not being under your direct supervision
- malfunctions during operation
- each cleaning

Do not pull on the power cord, but on the plug itself!

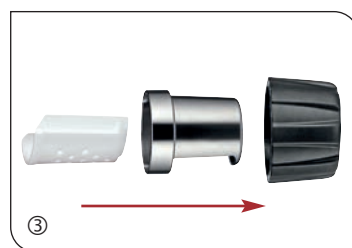
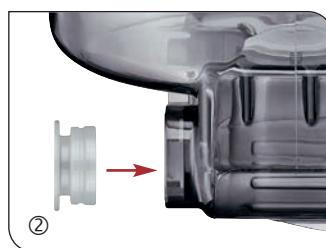
21. After use, clean all parts which have come into contact with food as described under chapter "Cleaning and care". **Note:** Making coloured pasta can change the colour of the plastic components.
22. Never submerge the device, the cord, or the plug in water or other liquids. Do not clean in the dishwasher.
23. Never use the device if you discover damage, if water has entered the housing, or if the device has fallen down.
24. Check the power cord before every use for damage. If the power cord is damaged, it must immediately be replaced. This may only be arranged by the manufacturer, his customer service or a similarly qualified and authorized specialist.
25. Never attempt to open or repair the appliance yourself. In the event of a malfunction, have the appliance repaired by qualified experts only! Contact your authorized dealer whenever the appliance is in need of repairs.
26. Use original accessories only.

Before the first use

- Start by carefully reading the instructions for use and the safety instructions.
- First, remove all packaging materials.
- Wipe the housing with a soft cloth, slightly damp, if necessary. Afterwards dry off thoroughly.
- Clean all other parts with hot water and some mild dishwashing detergent. Thoroughly dry all parts.

Use

- Place the appliance on a stable, level and smooth surface. Make sure that it stands level on all four feet to assure an error-free operation of the integrated scale.
- Place the dough container on the appliance. Make sure that both seals are properly inserted. Check that the seals are undamaged before each insertion. ②
- Insert the conveyor screw into the guide and attach the desired pasta insert using the fastening ring. ③



- Insert the kneading arm.
- Make sure that all parts are properly fastened. Only now connect the mains plug to a suitable socket.
- Press the WAAGE/TARA button, the display shows 0.
- Fill with the desired amount of flour (min. 200 g, max. 600 g).
- Put the lid on and lock it.

- Select the desired program:



- Automatic programs

- Select the NUDELN EXPRESS program for processing without letting the dough rest, or NUDELN KLASSIK for processing with letting the dough rest.
- The display shows the required amount of liquid. Fill the measuring cup with this amount of water.
- Start the kneading process by pressing the ON/Start | OFF/Stop button. The remaining mixing time is shown in the display.
- Only now place the measuring cup on the opening in the lid. The water drips evenly through the valve in the base into the dough container. For dough recipes with egg, mixtures of egg and water, or pureed vegetables, ink from squid, etc., whisk everything carefully and pour the mixture slowly through the opening in the lid to the flour.
- When the time has elapsed, the machine starts dispensing the dough. Cut the pasta to the desired length and place them loosely spread on a baking tray dusted with flour.

- Manual program

- Press the button TEIG KNETEN.
- The display shows the required amount of liquid. Fill the measuring cup with this amount of water.
- Start the kneading process by pressing the ON/Start | OFF/Stop button. The remaining mixing time is shown in the display.
- Only now place the measuring cup on the opening in the lid. The water drips evenly through the valve in the base into the dough container. For dough recipes with egg, mixtures of egg and water, or pureed vegetables, ink from squid, etc., whisk everything carefully and pour the mixture slowly through the opening in the lid to the flour.
- When the time has elapsed, press the button TEIG AUSGABE. The conveyor screw starts to rotate to form the pasta. Cut the pasta to the desired length and place them loosely spread on a baking tray dusted with flour.
- For optimal dough yield, the appliance is equipped with a return system. As soon as it cannot detect a sufficient amount of flour in the container, a 3 times beep will sound.
- Do not process more than 600 g of flour and let the machine cool down after 40 minutes of operation for at least 15 minutes.
- If the kneading arm or the conveyor screw does not turn, stop the operation immediately. Unplug the appliance and check if any dough blocks the movement of these parts.
- Always wait for the moving parts to stop before removing the lid.
- After use, unplug the appliance to switch it off and allow it to cool completely.

dispenser runs until the dough is completely processed.

If the perfect consistency is not achieved, the display shows error message E16. If the dough is too sticky, add some flour. If the dough is too dry, add some liquid. Press the button for the desired program to restart the process.

Recipe ideas

Servings	Flour*	Water	Eggs size M
1 ~ 2	200 g	70 ml	1
2 ~ 3	400 g	140 ml	3
4 ~ 5	600 g	210 ml	5

* The information in the table is a guideline based on common wheat flour. Adjust the amount of liquid depending on the type of flour, temperature or humidity. The dough has the right consistency when it is crumbly. Make sure that all ingredients are at the same temperature.

- You can mix different types of flour. Wholemeal or gluten-free flours are also suitable.
- For coloured pasta, replace some of the water with vegetable juice.
- For green pasta, you can puree blanched spinach or wild garlic with egg or water.
- Flavour the pasta dough with very finely ground dry ingredients, e.g. dried, very finely ground porcini mushrooms, chilli powder or cocoa.
- Lemon oil or other flavoured cooking oils without chunks refine the taste of your pasta.
- Make sure your creations have the perfect dough consistency. Dry ingredients require a small adjustment in the amount of liquid. Vegetable juice, pureed egg or herb oils need to be considered in the recommended amount of liquid.
- Feel your way to the perfect consistency with small amounts based on 200 g flour.

Cleaning and care

- Always pull out the power cord before cleaning and allow the appliance to cool down.
- Loosen the fastening ring and remove the conveyor screw with the pasta mould. Open the lid, remove the kneading arm and take the dough container off the housing. Carefully remove the two seals.
- Leave all the parts on a tea towel for 60 to 90 minutes so that any dough residues can dry a little. Afterwards, these can be easily brushed off with the cleaning brush. Dough residues in the pasta inserts can be removed with the fold-out metal tip of the cleaning brush.
- Then clean these parts with warm water and a mild detergent and dry them completely. Do not clean these parts in the dishwasher.
- Only wipe the housing with a soft cloth, slightly damp, if necessary. Afterwards dry it off thoroughly.
- Do not submerge the device in water or other liquids. Do not clean it in the dishwasher.
- Do not use any sharp or pointed objects, gasoline, solvent, scrubbing brushes, or abrasive cleaning agents for cleaning.
- Make sure that the appliance and all parts are completely dry and the seals are undamaged before assembling. Pay attention to the correct placement of seal. ②
- We recommend storing the automatic pasta machine in its original box.

Notice

The appliance is equipped with a sensor for optimal dough consistency. If the consistency of the dough is too wet or too dry, the conveyor screw will run backwards. This pushes the dough back into the dough container and mixes it again.

The dough output starts again. Depending on the consistency of the dough and the selected pasta insert, this process is repeated a few times. If the consistency of the dough can be optimised by mixing again, the dough

Error messages

E02	The machine was started before the lid was properly closed.	Make sure that the lid is properly closed and restart the process.
E05/ E06	There is a technical defect.	Contact your dealer.
E09	There is too much water in the container. There are foreign bodies in the container.	Adjust the amount of liquid and restart the operation. Remove the foreign object(s) and restart the operation.
E14	There is too much flour in the container.	Note that the filling quantity for flour is between 200 g and 600 g. Adjust the amount of flour and restart the operation.
E15	There are foreign objects in the container.	Remove the foreign object(s) and restart the operation.
E16	The amount of liquid is too high or too low.	Adjust the amount of liquid to the amount of flour and restart the operation.
E17	The scale is not working properly.	Make sure that the appliance is level, the worktop is free from dirt and restart the operation. If the error message still appears, there is a defect. Contact your specialist dealer.

Technical data 17 0157 10 00

220-240 V | 50/60 Hz | 220 Watt

Only intended for household use!
Do not immerse in liquids!



Disposal/Recycling



According to the Electric and Electronic Equipment Act this product may not be disposed of in normal household garbage at the end of its useful life. For this reason, take it to a free communal collection point (e.g. recycling depot) for the recycling of electric and electronic devices.

Warranty

We cover this device with a warranty of 2 years from the purchase date. Damages due to normal wear, unauthorized use, improper treatment, incorrect use, lack of care and cleaning, willful destruction, transport or accident, and repair by unauthorized persons are excluded from this warranty. Contact your dealer in case of warranty claim. The warranty can only be honored if the device is accompanied by the sales slip/receipt.

We do not assume any liability for translation errors. Solely the German text is binding.



MACHINE À PÂTES AUTOMATIQUE **MARCELLO**

CONSERVEZ CE MODE D'EMPLOI !

Panneau de commande



Balance intégrée

Programme manuel

Teig kneten

Pétrissage de pâte = Mélanger les ingrédients

Teig Ausgabe

Distribution de pâte = Fabrication des pâtes

L'écran affiche la quantité de farine / la quantité d'eau / le temps

Programmes automatiques

Nudeln Express

Nouilles Express = Pâte à nouilles sans temps de repos

Nudeln Klassik

Nouilles Classiques = Pâte à nouilles avec temps de repos

ON/Start | OFF/Stop

Guide rapide du programme automatique

1. Insérer le récipient avec les joints en place sur le boîtier
2. Insérer la vis sans fin
3. Insérer l'insert à nouilles dans le support en respectant l'évidement
4. Fixer avec l'anneau sur vis sans fin en respectant les évidements
5. Insérer le bras pétrisseur et mettre l'échelle à 0
6. Verser la quantité de farine souhaitée en observant l'affichage
7. Verrouiller le couvercle
8. Sélectionner le programme et démarrer la machine
9. Verser la quantité de liquide nécessaire en observant l'affichage

Gobelet mesureur

Couvercle

Bras pétrisseur

Récipient à pâte avec joints d'étanchéité

Boîtier

Vis sans fin avec mouleur de pâtes, support et anneau de fixation

Brosse de nettoyage avec pointe rabattable

Conseils pour bien réussir

Informations générales

La machine à pâtes automatique MARCELLO transforme de la farine et du liquide en une pâte à nouilles et, après avoir mélangé le tout, produit des pâtes fraîches par simple pression sur un bouton. La machine dispose d'une balance intégrée et peut indiquer la quantité de liquide nécessaire en fonction de la quantité de farine ajoutée. Ainsi, la fabrication de pâtes maison n'a jamais été aussi simple.

Toutefois, étant donné qu'il existe différentes sortes de farine, que l'absorption d'eau possible de la farine varie selon le type et que la farine a besoin d'une quantité de liquide différente en fonction de l'humidité de l'air, il faut un peu de doigté et un ou deux essais pour lesquels votre machine à pâtes automatique et nous vous aidons :

La machine à pâtes automatique :

L'appareil est équipé d'un capteur qui surveille la consistance optimale de la pâte ①. Si celui-ci constate que la consistance n'est pas encore correcte, la machine enclenche la marche arrière. Cela signifie que la vis sans fin tourne en sens inverse pour ramener la pâte dans le récipient à pâte, la mélanger à nouveau et ensuite distribuer à nouveau les pâtes. Si cela ne fonctionne toujours pas, ce processus est répété plusieurs fois.



Notices :

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Nos conseils :

- La pâte obtiendra la bonne consistance en atteignant le rapport parfait entre la farine et le liquide.
- Apprenez à connaître votre machine. Commencez avec la plus petite quantité de farine possible, soit 200 g, pour vous familiariser avec le fonctionnement de la machine. N'ajoutez que la quantité de liquide indiquée, lentement. Il est plus facile de faire travailler une pâte trop sèche pour obtenir la bonne consistance que l'inverse.
- Contrairement aux pâtes travaillées à la main et indépendamment des ingrédients de la pâte, la pâte doit être uniformément grumeleuse et avoir une taille similaire à celle d'un crumble. Ce n'est qu'ainsi que les morceaux de pâte peuvent être aspirés par la vis sans fin dans la quantité exacte nécessaire, et formées en nouilles.
- Si les morceaux sont trop petits ou si une trop grande quantité de farine est encore visible, la quantité de liquide est trop faible, ce qui signifie que la pâte est trop sèche. Dans ce cas, ajoutez un peu de liquide au fur et à mesure.
- Si les morceaux de pâte sont trop gros et mous, la pâte est trop humide. Ajoutez de la farine au fur et à mesure.
- Pour commencer, choisissez une forme de nouilles plus grande, comme les tagliatelles par exemple. Comme le débit de pâte y est plus grand, la pâte peut être travaillée même si la consistance n'est pas encore parfaite.
- Les pâtes à base de semoule de blé dur italienne classique et d'œufs ont une structure plus ferme pour des pâtes plus croquantes. La semoule de blé dur a toutefois une absorption de liquide différente de celle de la farine de blé, et les œufs ne peuvent pas non plus être définis de manière générale en termes de taille. On compte classiquement un œuf pour 100 g de semoule de blé dur, mais cette consistance sera trop humide. Dans ce cas, commencez également avec 200 g de semoule. Ajoutez un œuf battu et complétez le reste du liquide nécessaire avec de l'eau. Vous pouvez également battre un autre œuf et l'ajouter par petites quantités. Pour commencer, choisissez également une forme de nouilles plus grande pour cette pâte. Ce conseil est également valable pour toutes les autres sortes de farine ou de mélanges de farine.
- Variez les inserts. En général, chaque insert peut être utilisé pour n'importe quelle pâte à nouilles, mais selon le type de farine, la pâte peut être un peu plus souple ou plus friable, ce qui donne des résultats différents pour les plaques de pâtes pour lasagnes ou raviolis, par exemple.
- Prenez des notes. Lorsque vous avez obtenu un résultat parfait, notez la quantité de farine et la quantité de liquide, ainsi que l'insert utilisé le cas échéant. Vous pourrez ainsi vous référer à cette expérience la prochaine fois.

Lasagne



Spaghetti



Bigoli



Tagliatelle



Maccheroni



Linguine



Cet appareil est un produit de qualité conforme aux règles reconnues de la technique et à la législation sur la sécurité des appareils.

Informations importantes

Avant la première utilisation de cet appareil, lisez attentivement cette notice. Veuillez la conserver soigneusement. Dans votre propre intérêt, respectez bien les consignes de sécurité afin d'éviter tout risque d'accident et de dommage. Une mauvaise utilisation ou un nettoyage et entretien insuffisants peuvent porter atteinte à la sécurité de l'appareil et engendrer des dangers considérables pour l'utilisateur. KÜCHENPROFI ne peut pas se porter garant pour des dommages dus à une utilisation inappropriée.

Consignes de sécurité

- En cas de cession de l'appareil, assurez-vous que ce mode d'emploi est remis avec l'appareil.
- Aucune responsabilité ne peut être endossée pour les dommages éventuels résultant d'une mauvaise manipulation de l'appareil ou d'une utilisation non conforme à sa destination. **Cet appareil est uniquement destiné à l'usage domestique. Ne l'utilisez pas en plein air.**
- Vérifiez en premier lieu si le type d'alimentation électrique et le voltage sont conformes aux indications mentionnées sur la plaque de l'appareil.
- Ne touchez jamais l'appareil ou la prise de secteur en ayant les mains mouillées ou humides.
- Branchez l'appareil uniquement sur une prise de courant de protection correctement posée. N'utilisez jamais de prise multiple servant à alimenter d'autres appareils. Le câble d'alimentation et les prises mâles doivent être secs.
- Utilisez l'appareil exclusivement sous surveillance et utilisez-le uniquement aux fins prévues, pour fabriquer des pâtes fraîches en quantités usuelles pour un ménage.
- Ne versez pas de liquides chauds dans le récipient à pâte.
- Laissez l'appareil refroidir pendant au moins 15 minutes après avoir travaillé pendant 40 minutes.
- Évitez tout contact avec toutes les pièces mobiles, telles que le bras pétrisseur et la vis sans fin, afin que les cheveux longs, les mains, les vêtements et les bijoux ne puissent pas s'y coincer. Ne mettez jamais les mains ou des objets dans le récipient à pâte pendant que le bras pétrisseur ou la vis sans fin tourne encore.
- Cet appareil ne peut pas être utilisé par des enfants. Cet appareil peut être utilisé par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou manquant d'expérience et/ou de connaissances à condition d'être sous surveillance ou d'avoir reçu une formation pour l'utilisation sûre de l'appareil et d'avoir compris les risques inhérents. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne peuvent pas être effectués par des enfants. Tenez l'appareil et le cordon électrique hors de portée des enfants.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec cet appareil.
- Ne mettez jamais l'appareil en marche avec un contrôle automatique périphérique ou un système de télé-conduite indépendant.
- Attention :** Utilisez l'appareil uniquement sur des surfaces plates et stables et pas à proximité de sources d'eau, plaques de cuisinières, de flammes de gaz ou d'autres sources de chaleur, pas dans un environnement à risque d'explosion, dans lequel se trouvent des liquides ou des gaz inflammables, ainsi que hors de la portée des enfants.
- Veillez à ce qu'il y ait assez d'espace en dessus et à côté de l'appareil.
- Veillez à ce que l'appareil repose bien à plat sur ses quatre pieds, afin que la balance intégrée fonctionne sans erreur.
- Veillez à ce que le câble ne soit ni écrasé, ni tordu et qu'il ne soit pas en contact avec des arêtes vives ou avec des surfaces ou liquides chauds ou brûlants.
- Ne laissez pas pendre le cordon et placez l'appareil de sorte que personne ne risque de trébucher sur le câble.
- Risque de blessures de brûlures !**

Attention : Le support des inserts à nouilles ainsi que les inserts deviennent chauds pendant le fonctionnement. Aussi après l'utilisation il y a de la chaleur résiduelle. Utilisez le cas échéant des gants de protection thermiques ou des maniques.



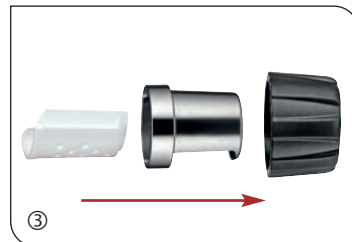
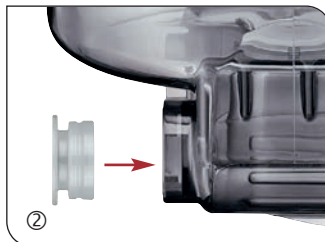
- Ne tirez pas sur le câble pour déplacer l'appareil mais soulevez-le et le déposez à l'endroit souhaité. Ne transportez pas l'appareil pendant le fonctionnement. Retirez la fiche d'alimentation de la prise et laissez refroidir l'appareil.
- Débranchez l'appareil après chaque utilisation ainsi que dans les cas suivants :
 - avant l'assemblage ou le démontage
 - avant de remplacer les accessoires mobiles
 - lorsque l'appareil ne se trouve pas sous votre surveillance directe
 - des pannes pendant l'utilisation
 - à chaque nettoyage
 Pour ce faire, tirez uniquement sur la prise même !
- Après l'usage, nettoyez minutieusement toutes les pièces qui ont été en contact avec des aliments conformément aux indications du paragraphe „Nettoyage et entretien“. **Remarque :** La fabrication de pâtes colorées peut entraîner un changement de couleur des composants en plastique.
- Ne plongez jamais l'appareil, le câble ou la prise dans de l'eau ou un liquide quelconque. Ne le lavez pas dans le lave-vaisselle.
- N'utilisez jamais l'appareil si vous constatez un dommage quelconque, si de l'eau s'est infiltrée dans le boîtier ou après une chute de l'appareil.
- Avant chaque utilisation, vérifiez que le câble ne présente aucun dommage. Dès que le câble soit endommagé, il doit être remplacé immédiatement. Ceci ne peut être effectué que par le fabricant, son service après-vente ou un spécialiste qualifié et agréé.
- N'essayez jamais d'ouvrir vous-même l'appareil ou de le réparer. Si l'appareil est en panne, confiez-le uniquement à des professionnels qualifiés pour la réparation ! Adressez-vous à un revendeur agréé si une réparation s'avère nécessaire.
- N'utilisez que des accessoires d'origine.

Avant la première mise en service

- Lisez d'abord attentivement le mode d'emploi et les consignes de sécurité.
- En premier lieu enlevez toutes les parties de l'emballage.
- Essuyez le boîtier avec un chiffon doux, légèrement humecté si besoin. Puis séchez-le complètement.
- Nettoyez toutes les autres pièces à l'eau chaude et avec un produit vaisselle doux. Séchez-les complètement.

Mise en service

- Placez l'appareil sur une surface stable, plane et lisse. Assurez-vous qu'il repose bien à plat sur tous ses pieds afin que la balance intégrée fonctionne correctement.
- Placez le récipient à pâte sur l'appareil. Assurez-vous que les deux joints sont bien en place. Avant chaque mise en place, vérifiez que les joints ne sont pas endommagés. ②
- Insérez la vis sans fin dans le guide et fixez l'insert à nouilles souhaité à l'aide de la bague de fixation. ③



- Insérez le bras de pétrissage.
- Assurez-vous que toutes les pièces sont correctement fixées. Ce n'est qu'à ce moment-là que vous raccordez la fiche d'alimentation à une prise de courant appropriée.
- Appuyez sur la touche WAAGE/TARA ; l'écran affiche 0.
- Remplissez la quantité de farine souhaitée (min. 200 g, max. 600 g).
- Placez le couvercle et verrouillez-le.

· Sélectionnez le programme souhaité :



- Programmes automatiques

- Sélectionnez le programme NUDELN EXPRESS pour un traitement sans repos de la pâte, ou NUDELN KLASSIK pour un traitement avec repos de la pâte.
- La quantité de liquide nécessaire s'affiche à l'écran. Remplissez le gobelet mesureur avec cette quantité d'eau.
- Démarrez le pétrissage en appuyant sur la touche ON/Start / OFF/Stop. L'écran affiche la durée de pétrissage restante.
- Ne placez le gobelet mesureur sur l'ouverture du couvercle qu'à ce moment-là. L'eau s'égoutte régulièrement dans le récipient à pâte à travers la valve dans le fond. Pour les recettes de pâte avec des œufs, des mélanges d'œufs et d'eau, ou des légumes en purée, de l'encre de seiche, etc., mélangez soigneusement le tout et versez lentement le mélange dans la farine par l'ouverture du couvercle.
- Une fois le temps écoulé, la machine commence à distribuer la pâte. Coupez les pâtes à la longueur souhaitée et placez-les de manière desserrée sur une plaque de cuisson enfarinée.

- Programme manuel

- Appuyez sur la touche TEIG KNETEN.
- La quantité de liquide nécessaire s'affiche à l'écran. Remplissez le gobelet mesureur avec cette quantité d'eau.
- Démarrez le pétrissage en appuyant sur la touche ON/Start / OFF/Stop. L'écran affiche le temps de pétrissage restant.
- Ce n'est qu'à ce moment-là que vous placez le gobelet mesureur sur l'ouverture du couvercle. L'eau s'égoutte régulièrement dans le récipient de pâte à travers la valve dans le fond. Pour les recettes de pâte avec des œufs, des mélanges d'œufs et d'eau, ou des légumes en purée, de l'encre de seiche, etc., fouettez soigneusement le tout et versez lentement le mélange dans la farine par l'ouverture du couvercle.
- Une fois le temps écoulé, appuyez sur la touche TEIG AUSGABE. La vis sans fin commence à tourner pour former les pâtes. Coupez les pâtes à la longueur souhaitée et placez-les de manière desserrée sur une plaque de cuisson enfarinée.
- Pour un rendement optimal de la pâte, l'appareil est équipé d'un système de retour. Dès qu'il ne peut plus détecter une quantité suffisante de farine dans le récipient, il émet un triple bip.
- Ne travaillez pas plus de 600 g de farine et laissez l'appareil refroidir au moins 15 minutes après une durée de fonctionnement de 40 minutes.
- Si le bras de pétrissage ou la vis sans fin ne tourne pas, interrompez immédiatement le processus. Débranchez la fiche d'alimentation et vérifiez que la pâte ne bloque pas la mobilité de ces pièces.
- Attendez toujours l'arrêt des pièces mobiles avant de retirer le couvercle.
- Après utilisation, débranchez l'appareil pour le mettre hors tension et laissez-le refroidir complètement.

La distribution de la pâte redémarre ; en fonction de la consistance de la pâte et de l'insert à nouilles sélectionné, ce processus est répété plusieurs fois. Si la consistance de la pâte peut être optimisée en la mélangeant à nouveau, la distribution de pâte se poursuit jusqu'à ce que la pâte soit entièrement traitée.

Si la consistance parfaite n'est pas atteinte, l'écran affiche le message d'erreur E16. Si la pâte est trop collante, ajoutez un peu de farine. Si la pâte est trop sèche, ajoutez un peu de liquide. Appuyez sur la touche du programme souhaité pour redémarrer le processus.

Idées de recettes

Portions	Farine*	Eau	Œufs Taille M
1 ~ 2	200 g	70 ml	1
2 ~ 3	400 g	140 ml	3
4 ~ 5	600 g	210 ml	5

* Les données du tableau sont des valeurs indicatives basées sur la farine de blé de type T45. Adaptez la quantité de liquide en fonction du type de farine, de la température ou de l'humidité de l'air. La pâte a la bonne consistance lorsqu'elle est grumeleuse. Veillez à ce que tous les ingrédients soient à la même température.

- Vous pouvez mélanger différentes sortes de farines. Les farines complètes ou sans gluten conviennent également.
- Pour des pâtes colorées, remplacez une partie de l'eau par du jus de légumes.
- Pour des pâtes vertes, vous pouvez réduire en purée des épinards blanchis ou de l'ail des ours avec de l'œuf ou de l'eau.
- Aromatisez la pâte à nouilles avec des ingrédients secs très finement moulus, par exemple des cépes, du piment en poudre ou du cacao.
- L'huile de citron ou d'autres huiles alimentaires aromatisées sans morceaux affinent le goût de vos pâtes.
- Pour vos créations, veillez à ce que la pâte ait une consistance parfaite. Les ingrédients secs nécessitent un petit ajustement de la quantité de liquide. Le jus de légumes, l'œuf en purée ou les huiles aux herbes doivent être pris en compte dans la quantité de liquide recommandée.
- Tentez d'atteindre la consistance parfaite avec de petites quantités basées sur 200 g de farine.

Nettoyage et entretien

- Avant tout nettoyage débranchez toujours la fiche de la prise et laissez refroidir l'appareil.
- Desserrez l'anneau de fixation et retirez la vis sans fin avec l'insert à nouilles. Ouvrez le couvercle, retirez le bras de pétrissage et enlevez le récipient à pâte du boîtier. Retirez délicatement les deux joints d'étanchéité.
- Laissez toutes les pièces sur un torchon pendant 60 à 90 minutes pour que les éventuels restes de pâte puissent sécher un peu. Ensuite, vous pouvez les brosser sans effort avec la brosse de nettoyage. Les résidus de pâte dans les inserts à nouilles peuvent être retirés à l'aide de la pointe métallique dépliable de la brosse de nettoyage.
- Nettoyez ensuite ces pièces à l'eau chaude et avec un produit vaisselle doux et séchez-les complètement. Ne nettoyez pas ces pièces au lave-vaisselle.
- Nettoyez le boîtier uniquement à l'aide d'un chiffon doux, légèrement humecté si besoin. Puis séchez complètement.
- Ne plongez jamais l'appareil dans de l'eau ou un liquide quelconque. Ne le lavez pas dans le lave-vaisselle.
- N'utilisez pas d'objets tranchants ou pointus, de l'essence, solvants, brosses à récurer ou produits à récurer pour le nettoyage.
- Assurez-vous que l'appareil et toutes les parties sont complètement secs et que les joints ne sont pas endommagés avant l'assemblage. Assurez-vous que les deux joints sont bien en place. ②
- Nous recommandons de garder la machine à pâtes automatique dans son emballage d'origine.

Remarque

L'appareil est équipé d'un capteur de consistance optimale de la pâte. Si la consistance de la pâte est trop humide ou trop sèche, la vis sans fin recule. La pâte est ainsi repoussée dans le récipient à pâte et mélangée à nouveau.

Messages d'erreur

E02	La machine a été démarrée avant le couvercle a été correctement fermé.	Assurez-vous que le couvercle est correctement fermé et redémarrez le processus.
E05/ E06	Il y a un défaut technique.	Contactez votre revendeur spécialisé.
E09	Il y a trop d'eau dans le réservoir. Il y a des corps étrangers dans le réservoir.	Ajustez la quantité de liquide et recommencez le processus. Retirez le ou les corps étrangers et recommencez le processus.
E14	Il y a trop de farine dans le récipient.	Notez que la quantité de remplissage pour la farine est comprise entre 200 g et 600 g. Ajustez la quantité de farine et redémarrez le processus.
E15	Des corps étrangers se trouvent dans le récipient.	Retirez le ou les corps étrangers et redémarrez le processus.
E16	La quantité de liquide est trop élevée ou trop faible.	Adaptez la quantité de liquide à la quantité de farine et redémarrez le processus.
E17	La balance ne fonctionne pas correctement.	Assurez-vous que l'appareil est bien droit, que le plan de travail est exempt de salissures et redémarrez le processus. Si le message d'erreur continue à s'afficher, cela signifie qu'il y a un défaut. Adressez-vous à votre revendeur spécialisé.

Données techniques 17 0157 10 00

220-240 V | 50/60 Hz | 220 Watt

**Uniquement pour usage domestique !
Ne pas plonger dans un liquide !**



Mise au rebut/Recyclage



Conformément à la législation sur les équipements électriques et électroniques, ce produit ne doit pas être mis au rebut en le jetant dans les ordures ménagères. Il doit au contraire être rapporté dans un centre de collecte (gratuite) communal dédié au recyclage des appareils électriques et électroniques. La mairie de votre localité ou de votre ville vous informera sur les possibilités qui sont mises à votre disposition.

Garantie

Pour cet appareil nous offrons une garantie de 2 ans à partir de la date d'achat. Exclue de la garantie sont des dommages dus à une usure normale, une utilisation non conforme à la finalité, un traitement incorrect, une mauvaise utilisation, un manque de soin et d'entretien, une destruction volontaire, au transport ou un accident, ou aux interventions de personnes non habilitées. En cas de garantie contactez votre détaillant. La garantie n'est assurée que si le bon de caisse/la facture de l'appareil est joint à l'appareil.

Nous déclinons toute responsabilité pour les erreurs de traduction. Seule, la version allemande fait foi.



MACCHINA AUTOMATICA PER PASTA **MARCELLO**

CONSERVARE LE ISTRUZIONI!!

Pannello di controllo



Bilancia integrata

Programma manuale

Teig kneten

Impastare l'impasto = Mescolare gli ingredienti

Teig Ausgabe

Distribuzione d'impasto = Fare la pasta

Display con informazioni per quantità di farina / quantità di acqua / tempo

Programmi automatici

Nudeln Express

Pasta express = Impasto senza tempo di riposo

Nudeln Klassik

Pasta classica = Impasto con tempo di riposo

ON/Start | OFF/Stop

Guida rapida programma automatico

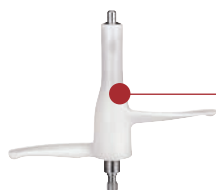
1. Posizionare il contenitore con le guarnizioni sostituite sull'alloggiamento
2. Inserire la coclea
3. Inserire l'inserto per pasta nel supporto, rispettando l'incavo
4. Fissare con l'anello il supporto e l'inserto per pasta sulla coclea, rispettando gli incavi
5. Inserire il braccio di impastamento e impostare la bilancia su 0
6. Aggiungere la quantità desiderata di farina, sotto osservazione del display
7. Chiudere il coperchio
8. Selezionare il programma e avviare la macchina
9. Versare la quantità di liquido necessaria, osservando il display



Misurino



Coperchio



Braccio d'impastamento



Contenitore per impasto con guarnizioni



Coclea con modellatore per pasta, supporto e anello di fissaggio



Alloggiamento



Spazzola di pulizia con punta metallica pieghevole

Suggerimenti per un buon successo

Informazioni generali

La macchina automatica per pasta MARCELLO elabora farina e liquidi in un impasto di pasta e produce pasta fresca premendo un pulsante dopo averla mescolata. La macchina è dotata di una bilancia integrata e può visualizzare la quantità di liquido necessaria in base alla quantità di farina aggiunta. Preparare la pasta fatta in casa non è mai stato così facile.

Tuttavia, poiché esistono diversi tipi di farina, il possibile assorbimento d'acqua della farina varia a seconda del tipo, e la farina ha bisogno di una diversa quantità di liquido a seconda dell'umidità, è necessario un po' di intuito e uno o due tentativi, durante i quali la vostra macchina per la pasta automatica e noi vi supporteremo:

La macchina per la pasta automatica:

La macchina è dotata di un sensore che controlla la consistenza ottimale dell'impasto ①. Se questo determina che la consistenza non è ancora giusta, la macchina passa alla retromarcia. Ciò significa che la coclea torna indietro per riportare l'impasto nel contenitore, mescolarlo di nuovo e quindi erogare nuovamente la pasta. Se ancora non funziona, questo processo viene ripetuto alcune volte.



Appunti:

I nostri consigli:

- La consistenza giusta si ottiene quando si raggiunge il rapporto perfetto tra farina e liquido.
- Conoscere la propria macchina. Iniziate con la quantità di farina più piccola possibile, 200 g, per familiarizzare con il funzionamento della macchina. Aggiungete solo lentamente la quantità di liquido indicata. È più facile che un impasto troppo secco venga trasformato nella giusta consistenza che viceversa.
- A differenza della pasta lavorata a mano e indipendentemente dagli ingredienti dell'impasto, l'impasto deve essere uniformemente friabile e di dimensioni simili a quelle delle briciole. Solo così le briciole d'impasto possono essere aspirate dalla coclea nella giusta quantità e trasformate in pasta.
 - Se le briciole sono troppo piccole o se è ancora visibile troppa farina, la quantità di liquido è troppo bassa, cioè l'impasto è troppo secco. In questo caso, aggiungere un po' di liquido a poco a poco.
 - Se le briciole sono troppo grandi e morbide, l'impasto è troppo umido. Aggiungere farina poco alla volta.
- Per iniziare, scegliere un formato di pasta più grande, come le tagliatelle. Poiché in questo caso il flusso dell'impasto è maggiore, l'impasto può essere lavorato anche se la consistenza non è ancora perfetta.
- Gli impasti basati sulla classica semola di grano duro italiana e sulle uova hanno una struttura più solida per una pasta con più mordente. Tuttavia, la semola di grano duro ha un diverso tasso di assorbimento dei liquidi rispetto alla farina di frumento, e le uova non possono essere fissate in una misura o in un'altra. Il metodo classico consiste nel calcolare 1 uovo per 100 g di semola di grano duro; tuttavia, questa consistenza risulterà troppo umida. In questo caso, iniziare con 200 g di semola. Aggiungere un uovo sbattuto e riempire il liquido rimanente necessario con acqua. In alternativa, sbattere un altro uovo e aggiungerlo in piccole quantità. Per iniziare, scegliete una forma di pasta più grande anche per questo impasto. Questo consiglio vale anche per tutti gli altri tipi di farina o miscele di farina.
- Variare gli inserti. In generale, qualsiasi inserto può essere utilizzato per qualsiasi impasto di pasta, ma a seconda del tipo di farina, l'impasto può essere un po' più fluido o friabile, in modo da ottenere risultati diversi con le sfoglie per le lasagne o i ravioli, ad esempio.
- Prendere appunti. Quando avrete ottenuto un risultato perfetto, annotare la quantità di farina e la quantità di liquido, se necessario anche l'inserto utilizzato. In questo modo potrete fare riferimento a questa esperienza la prossima volta.

Lasagne



Spaghetti



Bigoli



Tagliatelle



Maccheroni



Linguine



Questo apparecchio è un prodotto di qualità ed è conforme alle regole riconosciute della tecnica nonché ai requisiti posti dalla legge in materia di sicurezza degli apparecchi.

Informazioni importanti

Prima del primo utilizzo di questo apparecchio leggere attentamente le istruzioni per l'uso e in seguito conservarle accuratamente. Nel proprio interesse, osservare in particolare le avvertenze di sicurezza, per prevenire infortuni e anomalie funzionali. Un impiego errato, ma anche l'insufficiente pulizia oppure una cura e manutenzione inappropriata, potrebbero pregiudicare la sicurezza. In caso di uso non conforme KÜCHENPROFI non si assume alcuna responsabilità per i danni ai beni e alle persone che ne derivino.

Indicazioni di sicurezza

1. Nel caso in cui questo apparecchio venga ceduto ad altre persone, è necessario accertarsi che vengano fornite anche le presenti istruzioni per l'uso.
2. Non si risponde di eventuali danni insorgenti in caso d'uso inadeguato o manipolazione errata. **Questo apparecchio è adatto soltanto per l'uso domestico. Non utilizzare l'apparecchio all'aperto.**
3. Controllare dapprima se il tipo di corrente e la tensione di rete corrispondono ai dati riportati sulla targhetta del tipo.
4. Non afferrare l'apparecchio o la spina di rete con mani umide o bagnate.
5. Collegare l'apparecchio solamente a una presa con messa a terra correttamente installata. Non usare prese multiple a cui siano già collegati altri apparecchi. Il cavo di alimentazione e la spina devono essere asciutti.
6. Far funzionare l'apparecchio soltanto sotto sorveglianza e usarlo esclusivamente per lo scopo previsto, per la produzione di pasta fresca in normali quantità domestiche.
7. Non dare liquidi caldi nel contenitore dell'impasto.
8. Dopo aver lavorato per 40 minuti, lasciare raffreddare l'apparecchio per almeno 15 minuti.
9. Evitare il contatto con tutte le parti in movimento, come il braccio d'impastamento per l'impasto e la coclea, in modo che capelli lunghi, mani, vestiti e gioielli non vi rimangano impigliati. Non toccare mai dentro il contenitore dell'impasto con le mani o con oggetti mentre il braccio d'impastamento o la coclea sono ancora in rotazione.
10. Questo apparecchio non è consentito all'utilizzato dai bambini. Questo apparecchio può essere utilizzato da persone che presentano ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o che difettano delle necessarie esperienze e/o conoscenze, solo se sono adeguatamente sorvegliati o addestrati sull'uso in sicurezza dell'apparecchio e se sono a conoscenza dei rischi correlati. La pulizia e la manutenzione da parte dell'utente non devono essere eseguite da bambini. Tenere l'apparecchio come anche la condotta di allacciamento lontano dai bambini.
11. Bambini non devono giocare con l'apparecchio.
12. Non far funzionare questo apparecchio tramite un timer esterno o un sistema di controllo a distanza separato.
13. **Attenzione:** L'apparecchio deve essere collocato solamente su superfici, piane e robuste sufficientemente, e va tenuto lontano da fonti di acqua, piastre elettriche bollenti, da fiamme di gas o altre fonti di calore, ambienti esplosivi in cui sono presenti liquidi o gas infiammabili, tenere fuori dalla portata dei bambini.
14. Sopra e intorno l'apparecchio deve trovarsi sufficiente spazio.
15. Prestare attenzione che l'apparecchio poggi saldamente in piano su tutti i quattro piedini, in modo che la bilancia integrata funzioni perfettamente.
16. Evitare che il cavo venga schiacciato, piegato o che vada in contatto con superfici o liquidi calde o roventi o che venga a contatto con bordi affilati.
17. Non lasciare penzolare il cavo e posizionare l'apparecchio in modo che nessuno inciampi nel cavo.
18. **Pericolo di lesioni o ustioni!**

Attenzione: Il supporto degli inserti per pasta e gli inserti stessi si surriscaldano durante il funzionamento. Anche dopo l'uso rimane del calore residuo. Usare guanti appropriati resistenti al calore o presine se necessario.



19. Per spostare l'apparecchio, non tirare il cavo, bensì sollevare l'apparecchio e collocarlo nella posizione desiderata. Non trasportare l'apparecchio quando è ancora in funzionamento. Staccare la spina di rete e lasciar raffreddare l'apparecchio.
20. Staccare la spina di rete dopo ogni utilizzo, nonché:
 - prima del montaggio o dello smontaggio
 - prima di sostituire gli accessori che in esercizio si muovono
 - quando l'apparecchio non è sotto la vostra diretta sorveglianza
 - in caso di anomalie durante l'esercizio
 - ad ogni pulizia

Per staccare la spina dalla presa afferrare soltanto la spina!

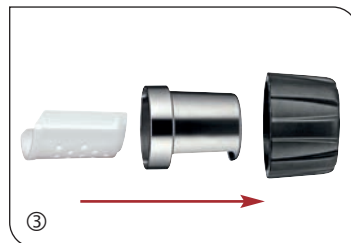
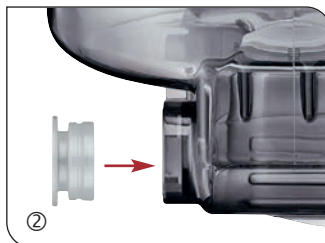
21. Dopo l'uso lavare accuratamente tutte le parti che sono venute a contatto con gli alimenti come illustrato nel punto "Pulizia e cura". **Nota:** La preparazione di pasta colorata può modificare il colore dei componenti in plastica.
22. Non immergere mai l'apparecchio, il cavo o la spina in acqua o altri liquidi. Non lavarlo nella lavastoviglie.
23. Non utilizzare mai l'apparecchio nel caso in cui si rilevi la presenza di danni, qualora sia penetrata dell'acqua all'interno dell'alloggiamento o dopo una caduta dell'apparecchio stesso.
24. Prima di ogni utilizzo controllare che il cavo di alimentazione non sia danneggiato. Nel caso in cui sia danneggiato, deve essere sostituito immediatamente. Questo può essere eseguito solamente dal produttore, dal servizio clienti oppure un esperto similmente qualificato e autorizzato.
25. Non tentare di aprire o di riparare autonomamente l'apparecchio. In caso di guasti farlo riparare soltanto da tecnici qualificati! Per le riparazioni rivolgersi ai centri autorizzati.
26. Utilizzare solamente gli accessori originali.

Prima della prima messa in funzione

- Leggere dapprima con cura le istruzioni per l'uso e le indicazioni di sicurezza.
- Rimuovere in primo luogo tutti i materiali d'imballaggio.
- Pulire l'alloggiamento servendosi di un panno morbido, eventualmente leggermente inumidito. Quindi asciugarlo completamente.
- Pulire tutte le altre parti con acqua calda e un detergente delicato. Quindi asciugarle completamente.

Messa in funzione

- Collocare l'apparecchio su una superficie stabile, piana e liscia. Prestare attenzione che l'apparecchio poggi saldamente in piano su tutti i quattro piedini, in modo che la bilancia integrata funzioni perfettamente.
- Posizionare il contenitore dell'impasto sull'apparecchio. Assicurarsi che entrambe le due guarnizioni siano inserite correttamente. Controllare che le guarnizioni non siano danneggiate prima di ogni inserimento. ②
- Inserire la coclea nella guida e fissare l'inserto di pasta desiderato con l'aiuto dell'anello di fissaggio. ③



- Inserire il braccio d'impastamento.
- Assicurarsi che tutte le parti siano fissate correttamente. Collegare solo ora la spina di rete a una presa di corrente adeguata.
- Premere il pulsante WAAGE/TARA; il display visualizza 0.
- Inserire la desiderata quantità di farina (min. 200 g, max. 600 g)
- Mettere il coperchio e chiuderlo.

- Selezionare il programma desiderato:



- Programmi automatici

- Selezionare il programma NUDELN EXPRESS per una elaborazione d'impasto senza riposo, oppure NUDELN KLASSEK per una elaborazione d'impasto con riposo.
- Sul display viene mostrato la quantità di liquido richiesta. Riempire il misurino con questa quantità d'acqua.
- Avviare il processo d'impastamento premendo il pulsante START/ON I STOPP/OFF. Sul display viene mostrato il tempo rimanente d'agitazione.
- Mettere solo ora il misurino sull'apertura nel coperchio. L'acqua gocciola uniformemente attraverso la valvola del fondo dentro il contenitore per l'impasto. Per le ricette con uovo, miscele di uovo ed acqua, oppure verdure in purea, inchiostro di calamaro ecc. frullare tutto con cura e versare la mischiatura piano attraverso l'apertura nel coperchio alla farina.
- Allo scadere del tempo, la macchina inizia a erogare l'impasto. Tagliare la pasta alla lunghezza desiderata e poggiarla lentamente sopra una teglia infarinata.

- Programma manuale

- Premere il tasto TEIG KNETEN.
- Sul display viene mostrata la quantità di liquido richiesta. Riempire il misurino con questa quantità d'acqua.
- Avviare il processo d'impastamento premendo il pulsante START/ON I STOPP/OFF. Sul display viene mostrato il tempo rimanente d'agitazione.
- Mettere solo ora il misurino sull'apertura nel coperchio. L'acqua gocciola uniformemente attraverso la valvola del fondo dentro il contenitore per l'impasto. Per le ricette con uovo, miscele di uovo ed acqua, oppure verdure in purea, inchiostro di calamaro ecc. frullare tutto con cura e versare la mischiatura piano attraverso l'apertura nel coperchio alla farina.
- Allo scadere del tempo premere il pulsante TEIG AUSGABE. La coclea inizia a girarsi, per formare la pasta. Tagliare la pasta alla lunghezza desiderata e poggiarla lentamente sopra una teglia infarinata.
- Per una resa ottimale dell'impasto, l'apparecchio è dotato di un sistema di ritorno. Non appena non riesce a rilevare una quantità sufficiente di farina nel contenitore, emette 3 segnali acustici.
- Non elaborare più di 600 g di farina e lasciare raffreddare l'apparecchio per almeno 15 minuti dopo aver lavorato per 40 minuti.
- Se il braccio d'impastamento o la coclea non si girano più, interrompere direttamente il processo. Tirare la spina d'alimentazione e controllare, se l'impasto blocca la movimentazione dei componenti.
- Attendere sempre che le parti in movimento si fermino prima di rimuovere il coperchio.
- Dopo l'uso tirare la spina d'alimentazione per spegnere l'apparecchio e lasciarlo raffreddare completamente.

Nota

L'apparecchio è equipaggiato con un sensore per una consistenza d'impasto ottimale.

Se la consistenza dell'impasto è troppo bagnato o troppo secco, la coclea corre all'indietro. Così l'impasto viene premuto di nuovo dentro il contenitore per l'impasto e viene mischiato di nuovo.

L'uscita dell'impasto ricomincia; dipendete della consistenza dell'impasto e dell'inserto di pasta scelto questo processo viene ripetuto alcune volte. Se il rimescolamento dell'impasto può essere ottimizzato, l'uscita dell'impasto cammina affinché l'impasto sia completamente elaborato.

Se la consistenza perfetta non è raggiungibile, sul display appare il messaggio d'errore E16. Per un impasto troppo appiccicante inserire un po' di farina. Per un impasto troppo secco aggiungere un po' di liquido. Premere il tasto per il programma desiderato, per riavviare il processo.

Idee per le ricette

Porzioni	Farina*	Acqua	Uova grossezza M
1 ~ 2	200 g	70 ml	1
2 ~ 3	400 g	140 ml	3
4 ~ 5	600 g	210 ml	5

* I dati riportati nella tabella sono valori approssimativi basati sul tipo di farina 00. Regolare la quantità di liquido a seconda dei tipi di farina, della temperatura o dell'umidità. L'impasto ha la giusta consistenza quando è friabile. Assicurarsi che tutti gli ingredienti siano alla stessa temperatura.

- È possibile mischiare diversi tipi di farina. Anche farine integrali o farine senza glutine sono addate.
- Per pasta colorata rimpiazzare una parte dell'acqua con succo di verdura.
- Per pasta verde si può frullare spinaci sbollentati oppure aglio selvatico con uovo o acqua.
- Aromatizzare la pasta con ingredienti secchi macinati molto finemente, ad esempio funghi porcini secchi macinati molto finemente, peperoncini in polvere o cacao.
- L'olio di limone o altri oli da cucina aromatizzati senza pezzi affinano il gusto della pasta.
- Assicurarsi che le vostre creazioni abbiano la consistenza perfetta dell'impasto. Ingredienti secchi richiedono una piccola regolazione della quantità di liquido. Succo di verdure, uovo in purea oppure oli vegetali devono esser considerati nella quantità di liquido consigliata.
- Per ottenere la consistenza perfetta, utilizzare piccole quantità a partire da 200 g di farina.

Pulizia e manutenzione

- Prima di ogni pulizia, staccare sempre la spina di rete e lasciar raffreddare l'apparecchio.
- Allentare l'anello di fissaggio e rimuovere la coclea con l'inserto per pasta. Aprire il coperchio, rimuovere il braccio d'impastamento e togliere il contenitore dell'impasto dall'alloggiamento. Rimuovere con cautela le due guarnizioni.
- Lasciare tutte le parti su un panno per 60-90 minuti, in modo che i residui di pasta si asciugano un po'. In seguito, si possono spazzolare via facilmente con la spazzola di pulizia. I residui di pasta negli inserti di pasta possono essere rimossi con la punta metallica pieghevole della spazzola di pulizia.
- Pulire quindi queste parti con acqua calda e un detergente delicato e asciugarle completamente. Non pulire queste parti in lavastoviglie.
- Pulire l'alloggiamento utilizzando esclusivamente un panno morbido, se necessario leggermente inumidito. Quindi asciugare completamente.
- Non immergere mai l'apparecchio in acqua o in altri liquidi. Non lavare l'apparecchio in lavastoviglie.
- Non utilizzare oggetti acuminati o affilati, benzina, solventi, spazzole o detergenti aggressivi ai fini della pulizia.
- Assicurarsi che l'apparecchio e tutte le parti siano completamente asciutti e le guarnizioni non sono danneggiate prima del riassetto dell'apparecchio. Assicurarsi che le guarnizioni siano inserite correttamente. ②
- Si consiglia di conservare la macchina per pasta automatica nella confezione originale.

Messaggi d'errore

E02	La macchina è stata avviata prima che il coperchio è stato chiuso correttamente.	Assicurarsi che il coperchio è chiuso correttamente e riavviare il processo.
E05/ E06	È presente un difetto tecnico.	Rivolgersi al vostro rivenditore specializzato.
E09	C'è troppa acqua dentro il contenitore. Ci sono corpi estranei dentro il contenitore.	Adattare la quantità di liquido e riavviare il processo. Uscire il corpo estraneo / i corpi estranei del contenitore e riavviare il processo.
E14	C'è troppa farina dentro il contenitore.	Nota che la quantità di riempimento per farina è tra 200 g e 600g. Adattare la quantità di farina e riavviare il processo.
E15	Ci sono corpi estranei dentro il contenitore.	Uscire il corpo estraneo / i corpi estranei del contenitore e riavviare il processo.
E16	La quantità di liquido è troppo alta o troppo bassa.	Adattare la quantità di liquido alla quantità di farina e riavviare il processo.
E17	La bilancia non funziona correttamente.	Assicurarsi che l'apparecchio sia posizionato dritto, che il piano di lavoro è libero di sporcizia e riavviare il processo. Se il messaggio d'errore continua ad apparire si tratta di un difetto. Rivolgersi al rivenditore specializzato.

Dati tecnici 17 0157 10 00

220-240 V | 50/60 Hz | 220 Watt

Solo per l'uso domestico!
Non immergere in liquidi!



Smaltimento/Riciclaggio



Secondo i regolamenti sugli apparecchi elettrici ed elettronici, al termine della sua vita di servizio questo apparecchio non deve essere smaltito tramite i normali rifiuti domestici. Pertanto conferirlo gratuitamente a un centro di raccolta municipale (ad es. riciclerai) per il riciclaggio degli apparecchi elettrici ed elettronici.

Garanzia

Per questo apparecchio è offerta una garanzia di 2 anni a partire dalla data d'acquisto. Sono esclusi dalla garanzia i danni causati dalla normale usura, dall'utilizzo non conforme o non corrispondente allo scopo previsto, operazione errata, da un'insufficiente manutenzione e pulizia, nonché da danni intenzionali, dal trasporto o da incidenti o da interventi da parte di persone non autorizzate. A questo proposito rivolgersi al rivenditore competente. La garanzia può essere concessa soltanto se l'apparecchio è corredato dallo scontrino/la fattura.

Non rispondiamo di eventuali errori di traduzione. Fa fede soltanto il testo tedesco.



MÁQUINA AUTOMÁTICA DE PASTA **MARCELLO**

¡CONSERVE EL MANUAL DE INSTRUCCIONES!

Panel de mando

**Instrucciones breves del programa automático**

1. Colocar el recipiente con las juntas puestas sobre la carcasa
2. Insertar el husillo de alimentación
3. Insertar el molde en el soporte observando la posición de la muesca
4. Sujetarlo con el anillo al husillo observando la posición de la muesca
5. Insertar el brazo amasador y establecer la báscula en 0
6. Introducir la cantidad deseada de harina observando la indicación
7. Cerrar la tapa
8. Seleccionar el programa y poner en marcha la máquina
9. Agregar la cantidad de líquido necesitada observando la indicación



Consejos para un buen éxito

Información general

La máquina automática de pasta MARCELLO trabaja la mezcla de harina y líquido hasta formar una masa, a partir de la cual se obtiene pasta fresca con solo pulsar el correspondiente botón. La máquina incorpora una báscula e indica la cantidad de líquido necesaria en función del peso de la harina que se haya añadido. Nunca había sido tan fácil elaborar pasta casera.

La cantidad de agua conveniente depende de la clase de harina que vaya a utilizar, ya que existen varios tipos con diferentes capacidades de absorción; otro factor que influye es la humedad ambiental. Por esta razón se requiere un poco de intuición y de práctica, pero no se preocupe: estamos a su disposición para ayudarle, y ya verá cómo nuestra máquina de pasta le facilitará el trabajo.

La máquina automática de pasta:

El aparato está equipado con un sensor que supervisa la consistencia óptima de la masa ①. Si detecta que la consistencia aún no es la adecuada, conecta la marcha atrás. Esto hace que el husillo gire en sentido contrario devolviendo la masa al recipiente, donde se vuelve a amasar antes de ser expulsada de nuevo en forma de pasta. Sin embargo, si sigue sin quedar bien se repetirá el mismo proceso varias veces.



Notas:

Nuestros consejos:

- La masa adquiere la consistencia adecuada cuando se logra una proporción perfecta de harina y líquido.
- Familiarícese con la máquina. Empiece con la cantidad mínima de harina, 200 g, para practicar y aprender cómo funciona la máquina. Añada poco a poco la cantidad de líquido indicada. Es más fácil trabajar una masa demasiado seca y humedecerla hasta alcanzar la consistencia correcta que al revés.
- A diferencia de la masa de pasta trabajada a mano, e independientemente de los ingredientes utilizados, la masa tiene que presentar grumos homogéneos de un tamaño similar al de la cobertura 'streuels'. El husillo solo puede tomar la cantidad adecuada de grumos de masa y expulsarlos en forma de pasta si tienen ese tamaño.
 - Si los grumos son demasiado pequeños o se ve demasiada harina suelta, es que falta líquido, es decir, que la masa está demasiado seca. En tal caso, agregue lentamente algo de líquido.
 - Si los grumos de masa son demasiado grandes y blandos, es que la masa está demasiado húmeda. Añada harina poco a poco.
- Al principio, elija una pasta de formato grande, como tagliatelle. Como en este caso va a pasar una mayor cantidad de masa, es posible procesarla, aunque aún no tenga una consistencia óptima.
- Las masas basadas en la clásica sémola de trigo italiana mezclada con huevo tienen una estructura más firme que permite obtener pasta más consistente. Sin embargo, la sémola tiene una capacidad de absorción diferente a la de la harina de trigo, y la cantidad de huevo también puede variar a pesar de la clasificación por tamaños. En la receta clásica se calcula 1 huevo por cada 100 g de sémola de trigo; no obstante, esta consistencia es demasiado húmeda. Le aconsejamos empezar por 200 g de sémola. Ponga un huevo batido y añádale agua hasta alcanzar la cantidad de líquido requerida. Otra posibilidad es batir otro huevo y agregarlo en pequeñas cantidades. También en este caso es recomendable empezar con un formato grande de pasta. Este consejo es aplicable también a las demás clases o mezclas de harina.
- Pruebe los distintos moldes. Por regla general pueden utilizarse todos los moldes para cualquier masa de pasta; sin embargo, en función de la clase de harina se obtendrá una masa más ligada o quebradiza, de manera que los resultados variarán si se hacen placas de pasta para lasaña o raviolis.
- Anote sus observaciones. Si ha conseguido un resultado perfecto, apúntese la cantidad de harina y de líquido que ha usado y, si quiere, el molde utilizado. Así la próxima vez podrá basarse en sus experiencias consultando esos apuntes.

Lasaña



Espaguetis



Bigoli



Tagliatelle



Maccheroni



Linguine



Este aparato es un producto de calidad y cumple las reglas reconocidas de la técnica y la ley de seguridad de aparatos.

Indicaciones importantes

Antes de poner en marcha este aparato, lea detenidamente estas instrucciones de manejo y guárdelas en un lugar seguro. Por su propio interés, observe especialmente las indicaciones de seguridad para evitar accidentes y averías. En caso de un uso indebido o un manejo erróneo, KÜCHENPROFI no asume la responsabilidad por los daños que pudieran ocasionarse.

Indicaciones de seguridad

1. En caso de pasar este aparato a otras personas, asegúrese de que se entreguen también las instrucciones de manejo.
2. En caso de un uso indebido o un manejo erróneo, no asumimos la responsabilidad por los daños que pudieran ocasionarse. **Este aparato está diseñado exclusivamente para el uso doméstico. No utilice el aparato al aire libre sin protección.**
3. En primer lugar, compruebe si el tipo de corriente y la tensión de red coinciden con las indicaciones de la placa de características.
4. No toque ni el aparato ni el enchufe de red con las manos húmedas o mojadas.
5. Conecte el aparato solamente a una caja de enchufe con contacto de tierra correctamente instalada. No utilice ninguna caja de enchufe múltiple que ya esté ocupada por otros aparatos. El cable de alimentación y el enchufe deben ser secos.
6. Utilice el aparato solo bajo supervisión y exclusivamente para el fin previsto, es decir para elaborar pasta fresca en cantidades apropiadas para el uso doméstico.
7. No vierta líquidos calientes en el recipiente de amasado.
8. Tras 40 minutos en funcionamiento, deje enfriar el aparato durante al menos 15 minutos.
9. Evite entrar en contacto con las piezas móviles, como el brazo de amasado y el husillo de alimentación, para que no le atrapen el pelo, la ropa o las joyas que pueda llevar. No introduzca en ningún caso las manos ni ningún objeto en el recipiente de amasado mientras estén girando el brazo de amasado o el husillo.
10. Este aparato no se puede usar por niños. Este aparato se puede usar por personas con capacidad física, sensorial o mental restringida o con falta de experiencia y/o de conocimientos, si son supervisadas o han recibido instrucciones de cómo usar el aparato de manera segura. Tienen que ser conscientes de los posibles peligros. No está permitido que los niños lleven a cabo la limpieza o el mantenimiento. Mantenga el aparato y el cable de conexión fuera del alcance de los niños.
11. Los niños no pueden jugar con el aparato.
12. Nunca ponga en funcionamiento el aparato a través de un temporizador externo o un sistema de control remoto por separado.
13. **Atención:** Utilice el aparato solamente sobre superficies planas y estables, nunca cerca de fuentes de agua, placas de cocina calientes, llamas de gas u otras fuentes de calor, no en ambientes explosivos con presencia de líquidos o gases inflamables, así como fuera del alcance de los niños.
14. Asegúrese de que haya suficiente espacio libre junto y por encima del aparato.
15. Asegúrese de que el aparato está apoyado sobre sus cuatro patas para que la báscula integrada funcione correctamente.
16. Evite que el cable aplaste o se doble, que esté en contacto con superficies o líquidos calientes o que roce en cantos agudos.
17. Evite que el cable de conexión cuelgue y posicione el aparato de modo que nadie pueda caer sobre el cable.
18. **¡Peligro de lesiones y quemaduras!**
Atención: Tanto los moldes como su soporte se calientan durante el funcionamiento. Además, permanecen un rato calientes tras la desconexión del aparato. Si es preciso, utilice manoplas de horno o agarradores.
19. Para desplazar el aparato no tire del cable; eleve el aparato y, después, póngalo en el lugar deseado. No transporte el aparato mientras esté caliente. Retire el enchufe de red y deje que el aparato se enfríe.

20. Retire el enchufe después de cada uso y también:

- antes del montaje o desmontaje
- antes de sustituir los accesorios que se mueven durante el funcionamiento
- si el aparato no se encuentra bajo su supervisión directa
- en caso de fallos durante el funcionamiento
- con cada limpieza

¡Para ello, tire solamente del propio enchufe!

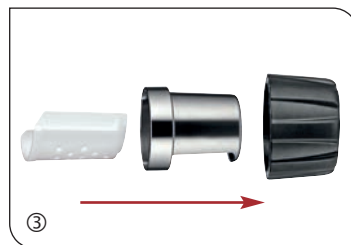
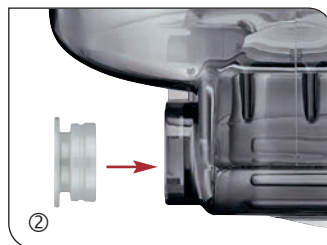
21. Después del uso, limpie a fondo todas las piezas que hayan entrado en contacto con los alimentos, como se describe en el punto "Limpieza y cuidado". **Nota:** Si elabora pasta de colores, es posible que estos tiñan los componentes de plástico.
22. Jamás sumerja el aparato, el cable o el enchufe de red en agua u otros líquidos. No lo lave en el lavavajillas.
23. No utilice nunca el aparato si detecta deterioros, si ha penetrado agua en la carcasa o si se ha caído el aparato.
24. Verifique que no haya daños en el cable de alimentación antes de cada uso. Si el cable está dañado, debe reemplazarse inmediatamente. Esto solamente puede ser realizado por el fabricante, su servicio postventa o un especialista calificado y autorizado.
25. No intente abrir ni reparar nunca el aparato usted mismo. ¡En caso de fallos, encargue la reparación a expertos cualificados! En caso de reparación, contacte con la tienda especializada autorizada.
26. Use solamente accesorios originales.

Antes de la primera puesta en marcha

- En primer lugar, lea detalladamente estas instrucciones de uso, así como las indicaciones de seguridad.
- Retire todo el material de embalaje.
- Limpie la carcasa con un paño suave, ligeramente húmedo en el caso dado. A continuación, séquela con cuidado.
- Limpie todas las otras partes con agua caliente y un detergente suave. Séquelas con cuidado.

Puesta en marcha

- Coloque el aparato sobre una base firme, plana y lisa. Asegúrese de que esté bien asentado sobre todos los pies para que la báscula integrada funcione correctamente.
- Acople el recipiente de amasado al aparato. Cercíorese de que las dos juntas estén correctamente insertadas. Antes de ponerlas, compruebe que no estén dañadas. ②
- Inserte el husillo en la guía y fije en su lugar el molde deseado con ayuda del anillo de sujeción. ③



- Inserte el brazo amasador.
- Asegúrese de que todas las piezas estén correctamente fijadas. Hecho esto, enchufe el conector a una toma de corriente adecuada.
- Pulse la tecla WAAGE/TARA; en la pantalla aparecerá el símbolo 0.
- Agregue la cantidad de harina deseada (mín. 200 g, máx. 600 g).
- Coloque la tapa y ciérrela de forma que quede enclavada.



- Seleccione el programa deseado:



- Programas automáticos

- Seleccione el programa NUDELN EXPRESS si desea prescindir del tiempo de reposo o NUDELN KLASSIK si va a dejar reposar la masa.
- En la pantalla se indica la cantidad de líquido necesaria. Llene la jarra medidora con esa cantidad de agua.
- Inicie el proceso de amasado pulsando la tecla ON/Start I OFF/Stop. En la pantalla se indica el tiempo restante de amasado.
- Ahora ponga la jarra medidora sobre la abertura de la tapa. El agua goteará de forma constante a través de la válvula de la base, introduciéndose en el recipiente de amasado. Si la receta incluye huevo, una mezcla de huevo y agua o verdura triturada, tinta de calamar, etc., bátalo todo a conciencia y vierta la mezcla lentamente por la abertura de la tapa.
- Transcurrido el tiempo previsto, la máquina empezará a expulsar la masa. Corte la pasta que salga cuando alcance la longitud deseada y colóquela bien repartida en una bandeja de horno espolvoreada con harina.

- Programa manual

- Pulse la tecla TEIG KNETEN.
- En la pantalla se indica la cantidad de líquido necesaria. Llene la jarra medidora con esa cantidad de agua.
- Inicie el proceso de amasado pulsando la tecla ON/Start I OFF/Stop. En la pantalla se indica el tiempo restante de amasado.
- Ahora ponga la jarra medidora sobre la abertura de la tapa. El agua goteará de forma constante a través de la válvula de la base, introduciéndose en el recipiente de amasado. Si la receta incluye huevo, una mezcla de huevo y agua o verdura triturada, tinta de calamar, etc., bátalo todo a conciencia y vierta la mezcla lentamente por la abertura de la tapa.
- Transcurrido el tiempo previsto, presione la tecla TEIG AUSGABE. El husillo de alimentación comienza a girar para moldear la pasta. Corte la pasta que salga cuando alcance la longitud deseada y colóquela bien repartida en una bandeja de horno espolvoreada con harina.
- Para aprovechar al máximo la masa, la máquina está provista de un sistema de retorno. En cuanto detecta que no queda suficiente harina en el recipiente, emite 3 pitidos.
- No procese más de 600 g de harina y deje enfriar la máquina al menos 15 minutos tras 40 minutos en funcionamiento.
- Si el brazo amasador o el husillo de alimentación no giran, interrumpa inmediatamente el proceso. Desenchufe el aparato y compruebe si la masa está obstruyendo el movimiento de las piezas mencionadas.
- Espere siempre a que las piezas móviles se hayan detenido antes de retirar la tapa.
- Después del uso, desenchufe el conector de la toma de corriente para desconectar el aparato y deje que se enfríe por completo.

Si la masa está demasiado húmeda o seca, el husillo de alimentación girará hacia atrás. Esto hará que la masa regrese al recipiente y que vuelva a mezclarse.

Seguidamente volverá a expulsarse la masa; en función de su consistencia y del molde de pasta elegido, el proceso se repetirá varias veces. Si se puede optimizar la consistencia de la masa mezclándola otra vez, seguirá saliendo masa hasta que se haya procesado por completo.

Si no se alcanza la consistencia perfecta, la pantalla indicará el mensaje de error E16. Si la masa está pegajosa, agréguele un poco de harina. En cambio, si está seca añádale un poco de líquido. Pulse la tecla del programa deseado para reiniciar el proceso.

Ideas de recetas

Porciones	Harina*	Agua	Huevos talla M
1 ~ 2	200 g	70 ml	1
2 ~ 3	400 g	140 ml	3
4 ~ 5	600 g	210 ml	5

* Las cantidades indicadas en la tabla son a título orientativo y se basan en harina de trigo estándar. En función de la clase de harina, la temperatura o la humedad ambiental, tendrá que ajustar la cantidad de líquido. La masa tendrá la consistencia adecuada cuando esté grumosa. Preste atención a que todos los ingredientes se encuentren a la misma temperatura.

- Puede mezclar varios tipos de harina. También es posible usar harina integral o sin gluten.
- Si quiere obtener pasta de colores, sustituya parte del agua por jugo de verdura.
- Si quiere pasta de color verde, puede triturar espinacas escaldadas o ajo silvestre con huevo o agua.
- Aromatice la masa de pasta con ingredientes secos en polvo, como setas deshidratadas, guindilla o cacao, todo ello molido muy fino.
- También puede realzar el sabor de la pasta si usa aceite de limón u otro aceite aromatizado líquido, sin trozos de nada.
- En sus creaciones tiene que procurar obtener siempre la consistencia perfecta. Los ingredientes secos requieren un pequeño ajuste de la cantidad de líquido. El jugo de verdura, huevo batido o aceites de hierbas aromáticas se tienen que contar como parte de la cantidad de líquido recomendada.
- Empiece con cantidades pequeñas, basadas en 200 g de harina.

Limpieza y mantenimiento

- Antes de cada limpieza, retire siempre el enchufe de red y deje enfriar el aparato.
- Suelte el anillo de sujeción y extraiga el husillo de alimentación junto con el molde. Abra la tapa, extraiga el brazo amasador y retire el recipiente de amasado de la carcasa. Saque con cuidado las dos juntas.
- Deposite todas las piezas sobre un trapo limpio y déjelas reposar entre 60 y 90 minutos para que se sequen un poco los restos de masa que lleven. Pasado este tiempo, podrá retirarlos fácilmente con el cepillo de limpieza. Para eliminar la masa que quede en los moldes, puede utilizar el rascador metálico desplegable integrado en el cepillo.
- A continuación, limpie estas partes con agua caliente y un detergente suave, y séquelas completamente. No límpielas en el lavavajillas.
- Limpie la carcasa con un paño suave, ligeramente humedecido si es necesario. Séquela completamente a continuación.
- No sumerja el aparato en agua o en otros líquidos. No lo lave en el lavavajillas.
- Para la limpieza, no utilice objetos afilados o agudos, gasolina, disolventes, escobillas para fregar ni detergentes abrasivos.
- Asegúrese de que el aparato y todas las piezas estén completamente secos y de que las juntas no estén dañadas antes de volver a montarlo. Cerciórese de que las juntas estén correctamente insertadas. ②
- Recomendamos guardar el aparato en su embalaje original.

Nota:

El aparato está equipado con un sensor que supervisa la consistencia óptima de la masa.

Mensajes de error

E02	La máquina se ha puesto en marcha antes de haber cerrado bien la tapa.	Asegúrese de cerrar correctamente la tapa y vuelva a iniciar el proceso.
E05/ E06	Hay una avería técnica.	Diríjase a su vendedor.
E09	Hay demasiada agua en el recipiente. Hay cuerpos extraños en el recipiente.	Ajuste la cantidad de líquido y vuelva a iniciar el proceso. Extraiga el o los cuerpos extraños y vuelva a iniciar el proceso.
E14	Hay demasiada harina en el recipiente.	Tenga en cuenta que la cantidad de harina adecuada es de entre 200 y 600 g. Corrija la cantidad de harina y vuelva a iniciar el proceso.
E15	Hay cuerpos extraños en el recipiente.	Extraiga el o los cuerpos extraños y vuelva a iniciar el proceso.
E16	La cantidad de líquido es excesiva o insuficiente.	Corrija la cantidad de líquido ajustándola a la de harina y vuelva a iniciar el proceso.
E17	La báscula no funciona correctamente.	Asegúrese de que el aparato esté bien asentado sobre la encimera y de que esta esté limpia, y vuelva a iniciar el proceso. Si no se apaga el mensaje de error es que hay una avería. Diríjase a su vendedor.

Datos técnicos 17 0157 10 00

220-240 V | 50/60 Hz | 220 Watt

¡Solo para uso doméstico!
¡No sumergir en líquidos!



Eliminación/Reciclaje



Según la ley sobre dispositivos eléctricos y electrónicos, este producto no debe eliminarse a través de la basura doméstica convencional al final de su vida útil. Por este motivo, entregue el aparato en un punto de recogida comunal (p. ej., punto limpio) para el reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos.

Garantía

Concedemos una garantía de 2 años a partir de la fecha de compra por este aparato. Están excluidos de la garantía los daños derivados de un desgaste normal, uso indebido, tratamiento inadecuado, manejo erróneo, falta de cuidado y de limpieza, destrucción intencionada, transporte o accidente, así como manipulaciones externas por personas no autorizadas. En caso de garantía, diríjase a su proveedor. Solo se puede otorgar la garantía con el tique de compra o la factura del aparato.

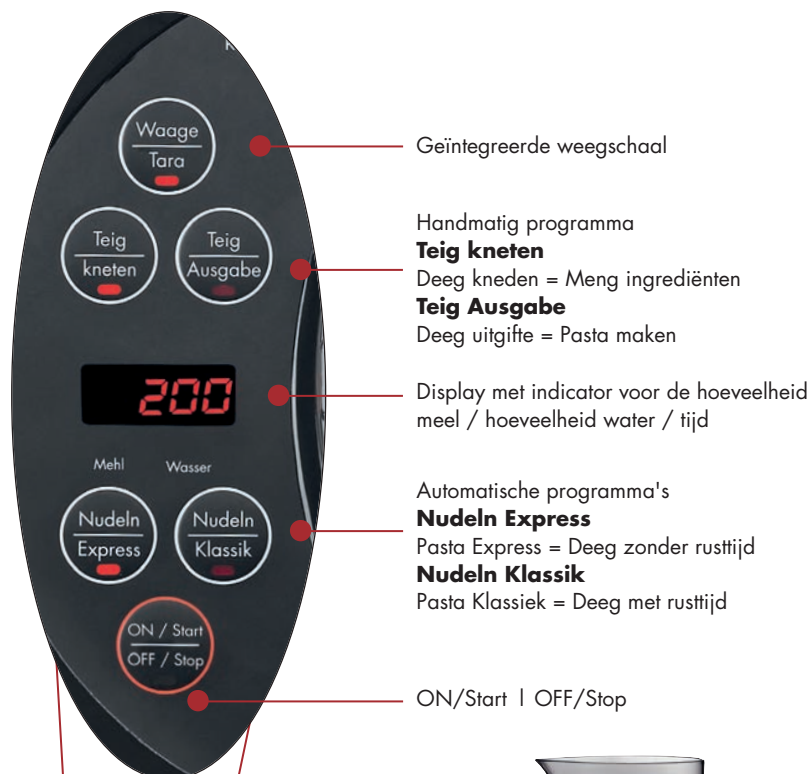
No nos hacemos responsables de errores de traducción. Sigue siendo vinculante exclusivamente el texto en alemán.



AUTOMATISCHE PASTAMACHINE **MARCELLO**

BEWAAR DEZE GEBRUIKSAANWIJZING GOED!

Bedieningspaneel

**Verkorte instructies voor het automatische programma**

1. Container met afdichtingen op de behuizing plaatsen
2. Wormschroef plaatsen
3. Pasta inzetstuk in de houder plaatsen / let op de uitsparing
4. Vastzetten met ring op de wormschroef / let op de uitsparing
5. Plaats de deeghaak en zet de weegschaal op 0
6. Vul met de gewenste hoeveelheid meel / let op het display
7. Vergrendel het deksel
8. Programma kiezen en de machine starten
9. Vul met de gewenste hoeveelheid vloeistof / let op het display



Tips voor goed succes

Algemene informatie

De volautomatische pastamachine MARCELLO verwerkt bloem en vloeistof tot een pastadeeg en produceert na het mengen met één druk op de knop verse pasta. De machine heeft een geïntegreerde weegschaal en kan de benodigde hoeveelheid vloeistof weergeven op basis van de hoeveelheid toegevoegde bloem. Zelfgemaakte pasta maken was nog nooit zo eenvoudig.

Omdat er verschillende soorten meel zijn, en de mogelijke wateropname van het meel verschilt per soort, en de benodigde hoeveelheid vloeistof ook afhankelijk is van de vochtigheid van het meel, vergt het een beetje oefening en misschien één of twee pogingen, waarbij uw volautomatische pastamachine en wij u zullen ondersteunen:

De volautomatische pastamachine:

De machine is uitgerust met een sensor die de optimale deegconsistentie controleert ①. Als deze vaststelt dat de consistentie nog niet goed is, schakelt de machine in zijn achteruit. Dit betekent dat de wormschroef terugdraait om het deeg terug te brengen naar de deegcontainer, om het opnieuw te mengen en vervolgens de pasta opnieuw te produceren. Als het niet in één keer perfect is dan wordt dit proces een paar keer herhaald.



Notities:

Onze tips:

- Men krijgt de juiste consistentie als de perfecte verhouding tussen bloem en vloeistof bereikt.
- Leer de machine kennen. Begin met de kleinst mogelijke hoeveelheid meel, 200 g, om vertrouwd te raken met de werking van de machine. Voeg steeds langzaam de aangegeven hoeveelheid vloeistof toe. Het is gemakkelijker een te droog deeg tot de juiste consistentie te laten verwerken dan omgekeerd.
- In tegenstelling tot pastadeeg dat met de hand wordt verwerkt en ongeacht de ingrediënten van het deeg, moet het deeg gelijkmatig kruimelig zijn en dus op kruimels lijken. Alleen dan kunnen de deegkruimels in precies de juiste hoeveelheid worden opgezogen en tot pasta worden gevormd.
 - Als de kruimels te klein zijn of als er nog te veel bloem zichtbaar is, dan is de hoeveelheid vloeistof te laag, d.w.z. het deeg is te droog. Voeg in dat geval beetje bij beetje wat vloeistof toe.
 - Als de deegkruimels te groot en te zacht zijn, is het deeg te nat. Voeg beetje bij beetje bloem toe.
- Kies om te beginnen een grotere deegvorm zoals tagliatelle. Omdat de deegstroom hier groter is, kan het deeg ook verwerkt worden als de consistentie nog niet helemaal perfect is.
- Deegsoorten op basis van klassiek Italiaans griesmeel van harde tarwe en eieren hebben een stevigere structuur voor pasta met meer bite. Griesmeel van harde tarwe heeft echter een andere vochtopname dan tarwemeel, en eieren kunnen niet in één maat worden vastgezet. De klassieke methode is om 1 ei per 100 g griesmeel van harde tarwe te berekenen; deze consistentie zal echter te nat zijn. Begin in dit geval met 200 g griesmeel. Voeg een geklopt ei toe en vul de resterende benodigde vloeistof aan met water. U kunt ook een ander ei opkloppen en dit in kleine hoeveelheden toevoegen. Kies om te beginnen ook voor dit deeg een grotere pastavorm. Deze tip geldt ook voor alle andere soorten meel of bloemmengsels.
- Varieer met de inzetstukken. In het algemeen kan elk inzetstuk worden gebruikt voor elk pastadeeg, maar afhankelijk van de meelsoort kan het deeg iets plooiarder of kruimeliger zijn, zodat verschillende resultaten worden bereikt met pastavellen voor bijvoorbeeld lasagne of ravioli.
- Maak aantekeningen. Als je een perfect resultaat hebt bereikt, noteer dan de hoeveelheid bloem en de hoeveelheid vloeistof, eventueel ook het gebruikte inzetstuk. Zo kunt u de volgende keer teruggrijpen op deze ervaring.

Lasagne



Spaghetti



Bigoli



Tagliatelle



Maccheroni



Linguine



Dit apparaat is een kwaliteitsproduct en voldoet aan alle wettelijke technische veiligheidseisen.

Belangrijke instructies

Lees vóór ingebruikname van dit apparaat deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig door en bewaar deze vervolgens goed. Neem in uw eigen belang met name de veiligheidsinstructies in acht om ongevallen en storingen te voorkomen. Door een verkeerd gebruik of door onvoldoende reiniging en onderhoud kan de veiligheid nadelig beïnvloed worden en kunnen er gevaarlijke situaties voor de gebruiker ontstaan. Voor schades ontstaan als gevolg van ondeskundig gebruik kan KÜCHENPROFI niet aansprakelijk worden gesteld.

Veiligheidsinstructies

- Voeg deze gebruiksaanwijzing toe als dit apparaat aan andere personen wordt doorgegeven.
- Bij onoordeelkundig gebruik of foutieve bediening wordt geen aansprakelijkheid voor eventueel optredende schade aanvaard. **Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijk gebruik. Gebruik het apparaat niet buitenhuis.**
- Controleer eerst of de netspanning en stroomsoort overeenkomen met de gegevens op het typeplaatje.
- Raak het toestel of de netstekker nooit met natte of vochtige handen aan.
- Sluit het apparaat uitsluitend aan op een juist geïnstalleerde veiligheidswandcontactdoos. Gebruik geen verlengsnoer of stopcontact waarop al andere apparaten zijn aangesloten. Voedingskabel en stekker moeten droog zijn.
- Gebruik het apparaat alleen onder toezicht en uitsluitend voor het beoogde doel, namelijk voor het maken van verse pasta in huishoudelijke hoeveelheden.
- Giet geen hete vloeistoffen in de deeg container.
- Laat het apparaat na 40 minuten werken minstens 15 minuten afkoelen.
- Vermijd contact met alle bewegende delen zoals de deeghaak en de wormschroef, zodat lange haren, handen, kleding en sieraden er niet in verstrikt kunnen raken. Grijp nooit met uw handen of voorwerpen in de deeg container terwijl de deeghaak of de wormschroef nog draait.
- Dit apparaat kan niet door kinderen worden gebruikt. Dit apparaat kan worden gebruikt door personen die over gebrekkige fysieke, sensorische of geestelijke vaardigheden of gebrek aan ervaring en/of kennis beschikken, mits zij onder toezicht staan of instructies hebben gekregen over het veilige gebruik van dit apparaat en de hieruit resulterende gevaren begrepen hebben. Het apparaat mag niet door kinderen gereinigd of onderhouden worden. Houd het apparaat en ook de aansluitkabel buiten het bereik van kinderen.
- Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
- Sluit het apparaat in geen geval via een externe tijdschakelklok of afstandsbediening aan.
- Attentie:** Gebruik het apparaat uitsluitend op egale en stabiele oppervlakken en niet in de buurt van waterbronnen, hete kookplaten, gasvlammen of andere warmtebronnen en niet in explosieve omgevingen waar ontvlambare vloeistoffen of gasen aanwezig zijn, alsmede buiten bereik van kinderen.
- Let op voldoende vrije ruimte naast en boven het apparaat om oververhitting te voorkomen.
- Zorg ervoor dat het apparaat plat op alle vier de poten staat, zodat de geïntegreerde weegschaal correct functioneert.
- Let op dat de kabel niet klem komt te zitten, geen knik vertoont, contact met warme of hete oppervlakken of vloeistoffen heeft of langs scherpe randen schuurt.
- Laat de aansluitkabel niet omlaag hangen en plaats het apparaat zodanig dat niemand over de kabel kan vallen.
- Gevaar voor verwonding en verbranding!**

Attentie: De houder van de pasta inzetstukken en de inzetstukken worden tijdens het gebruik heet. Zelfs na gebruik blijft er restwarmte. Gebruik indien nodig hittebestendige ovenhandschoenen of pannenlappen.



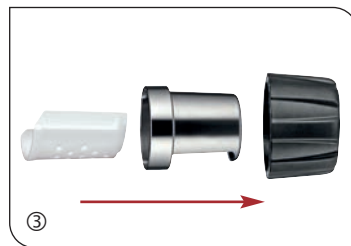
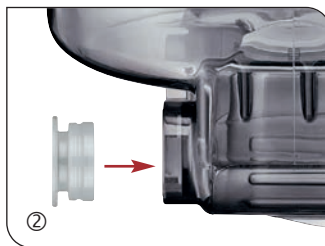
- Til het apparaat op om het te verplaatsen en zet het op de gewenste plek neer, trek niet aan de stroomkabel. Verplaats het apparaat niet zolang het in bedrijf is. Trek de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat afkoelen.
- Verwijder na elk gebruik de stekker uit het stopcontact; dit geldt ook in geval van:
 - vóór montage of demontage
 - vóór het vervangen van bewegende accessoires
 - als het apparaat zich niet onder direct toezicht bevindt
 - storingen tijdens het gebruik
 - elke vorm van reiniging
 Trek hiervoor alleen aan de stekker!
- Reinig na het gebruik grondig alle onderdelen die met levensmiddelen in contact zijn gekomen, zoals beschreven onder punt "Reiniging en onderhoud". **Opmerking:** Het maken van gekleurde pasta kan de kleur van de kunststof onderdelen veranderen.
- Dompel het apparaat, de kabel of de netstekker nooit in water of andere vloeistoffen. Reinig het toestel niet in de vaatwasmachine.
- Gebruik het apparaat nooit wanneer u beschadigingen vaststelt, water in de behuizing is binnengedrongen of wanneer het toestel is gevallen.
- Controleer de stroomkabel vóór elk gebruik op beschadigingen. Als de kabel is beschadigd moet deze onmiddellijk worden vervangen! Dit mag uitsluitend worden gedaan door de fabrikant, zijn klantenservice of een soortgelijk gekwalificeerde en geautoriseerde specialist.
- Probeer het apparaat nooit zelf te openen of te repareren. Laat het apparaat in geval van een storing uitsluitend door gekwalificeerde vaklieden repareren! Neem voor een reparatie contact op met een geautoriseerde vakhandel.
- Gebruik alleen de originele accessoires.

Vóór de eerste ingebruikname

- Lees eerst de gebruiksaanwijzing en de veiligheidsinstructies goed door.
- Verwijder alle verpakkingsmaterialen.
- Veeg de behuizing uitsluitend met een zachte doek, eventueel licht vochtig gemaakt, af. Droog het daarna zorgvuldig af.
- Maak alle andere onderdelen schoon met warm water en een mild schoonmaakmiddel. Droog alles volledig af.

Ingebruikname

- Plaats het apparaat op een stevig, vlak en glad oppervlak. Zorg ervoor dat hij met alle voeten waterpas staat, zodat de geïntegreerde weegschaal goed werkt.
- Plaats de deeg container op het apparaat. Let erop dat beide afdichtingen goed geplaatst zijn. Controleer voor elke plaatsing of de afdichtingen onbeschadigd zijn. ②
- Plaats de wormschroef in de geleider en bevestig het gewenste pasta inzetstuk met behulp van de bevestigingsring. ③



- Plaats de deeghaak.
- Controleer of alle onderdelen goed vastzitten. Steek nu pas de stekker in een geschikt stopcontact.
- Druk op de toets WAAGE/TARA, op het display verschijnt 0.
- Vul met de gewenste hoeveelheid bloem (min. 200 g, max. 600 g).
- Doe het deksel erop en vergrendel deze.

- Kies het gewenste programma:



- Automatische programma's

- Kies het programma NUDELN EXPRESS voor verwerking zonder dat het deeg rust, of NUDELN KLASSIK voor verwerking met deegrust.
- Het display toont de benodigde hoeveelheid vloeistof. Vul de maatbeker met deze hoeveelheid water.
- Start het kneedproces door op de ON/Start | OFF/Stop knop te drukken. De resterende mengtijd wordt op het display weergegeven.
- Plaats nu pas de maatbeker op de opening in het deksel. Het water druppelt gelijkmatig door het ventiel in de bodem in de deeg container. Voor deegrecepten met ei, mengsels van ei en water, of gepureerde groenten, inkt van inktvis, enz., alles voorzichtig opkloppen en langzaam door de opening in het deksel bij het meel gieten.
- Wanneer de tijd verstreken is, begint de machine het deeg te doseren. Snijd de pasta op de gewenste lengte en leg ze losjes verspreid op een met bloem bestoven bakplaat.

- Handmatig programma

- Druk op de knop TEIG KNETEN.
- Het display toont de benodigde hoeveelheid vloeistof. Vul de maatbeker met deze hoeveelheid water.
- Start het kneedproces door op de ON/Start | OFF/Stop knop te drukken. De resterende mengtijd wordt op het display weergegeven.
- Plaats nu pas de maatbeker op de opening in het deksel. Het water druppelt gelijkmatig door het ventiel in de bodem in de deeg container. Voor deegrecepten met ei, mengsels van ei en water, of gepureerde groenten, inkt van inktvis, enz., alles voorzichtig opkloppen en langzaam door de opening in het deksel bij het meel gieten.
- Als de tijd om is, drukt u op de knop TEIG AUSGABE. De wormschroef begint te draaien om de pasta te vormen. Snijd de pasta op de gewenste lengte en leg ze losjes verspreid op een met bloem bestoven bakplaat.
- Voor een optimale deegopbrengst is het apparaat uitgerust met een terugloopsysteem. Zodra het niet voldoende bloem in de bak kan detecteren, geeft het 3 keer een pieptoon.
- Verwerk niet meer dan 600 g bloem en laat het apparaat na 40 minuten werken minstens 15 minuten afkoelen.
- Als de deeghaak of de wormschroef niet draait, stop dan onmiddellijk met werken. Haal de stekker uit het stopcontact en controleer of het deeg de beweging van deze onderdelen blokkeert.
- Wacht altijd tot de bewegende delen stilstaan voordat u het deksel verwijdert.
- Haal na gebruik de stekker uit het stopcontact om het apparaat uit te schakelen en laat het apparaat volledig afkoelen.

Tip:

Het apparaat is uitgerust met een sensor voor een optimale deegconsistentie. Als de consistentie van het deeg te nat of te droog is, loopt de wormschroef achteruit. Hierdoor wordt het deeg teruggeduwd in de deeg container en opnieuw gemengd.

De deeguitdeling begint opnieuw; afhankelijk van de consistentie van het deeg en de gekozen pasta inzetstukken wordt dit proces een paar keer herhaald. Als de consistentie van het deeg kan worden geoptimaliseerd door opnieuw

te kneden, draait de deegautomaat totdat het deeg volledig is verwerkt. Als de perfecte consistentie niet wordt bereikt, toont het display foutmelding E16. Als het deeg te plakkerig is, voeg dan wat bloem toe. Als het deeg te droog is, voeg dan wat vloeistof toe. Druk op de toets van het gewenste programma om het proces opnieuw te starten.

Receptideeën

Hoeveelheid	Meel*	Water	Eieren maat M
1 ~ 2	200 g	70 ml	1
2 ~ 3	400 g	140 ml	3
4 ~ 5	600 g	210 ml	5

* De informatie in de tabel is een richtlijn gebaseerd op meelsoort 405. Pas de hoeveelheid vloeistof aan afhankelijk van de meelsoort, temperatuur of vochtigheid. Het deeg heeft de juiste consistentie als het kruimelig is. Zorg ervoor dat alle ingrediënten dezelfde temperatuur hebben.

- Je kunt verschillende soorten meel mengen. Volkoren of glutenvrij meel zijn ook geschikt.
- Voor kleurrijke pasta vervangt u een deel van het water door groentesap.
- Voor groene pasta kunt u geblancheerde spinazie of wilde knoflook pureren met ei of water.
- Breng het pastadeeg op smaak met zeer fijn gemalen droge ingrediënten, bijvoorbeeld gedroogde, zeer fijn gemalen eekhoorntjesbrood, chilipoeder of cacao.
- Citroenolie of andere gearomatiseerde kookoliën zonder brokken verfijnen de smaak van uw pasta.
- Zorg ervoor dat uw creaties de perfecte deegconsistentie hebben - droge ingrediënten vereisen een kleine aanpassing aan de hoeveelheid vloeistof. Groentesap, gepureerd ei of kruidenolie moeten worden meegenomen in de aanbevolen hoeveelheid vloeistof.
- Vind uw weg naar de perfecte consistentie met kleine hoeveelheden op basis van 200 g bloem.

Reiniging en onderhoud

- Trek voor elke reiniging altijd de netstekker uit het stopcontact en laat het toestel afkoelen.
- Maak de bevestigingsring los en verwijder de wormschroef met de pasta inzet. Open het deksel, verwijder de deeghaak en neem de deeg container van de behuizing. Verwijder voorzichtig de twee afdichtingen.
- Laat alle onderdelen 60 tot 90 minuten op een theedoek liggen, zodat eventueel achtergebleven deeg een beetje kan drogen. Daarna kunnen deze gemakkelijk met de schoonmaakborstel worden afgeborsteld. Deegresten in de pasta inzetstukken kunnen worden verwijderd met de uitklapbare metalen punt van de schoonmaakborstel.
- Reinig deze onderdelen vervolgens met warm water en een mild afwasmiddel en droog ze volledig af. Reinig deze onderdelen niet in de vaatwasmachine. Veeg de behuizing uitsluitend met een zachte doek af, licht bevochtigd indien nodig. Droog het daarna zorgvuldig af.
- Dompel het apparaat nooit in water of andere vloeistoffen. Reinig het niet in de vaatwasmachine.
- Gebruik geen scherpe of puntige voorwerpen, benzine, oplosmiddelen, schuurborstels of schurende reinigingsmiddelen voor de reiniging.
- Zorg ervoor dat het apparaat en alle delen helemaal droog zijn en dat de afdichtingen onbeschadigd zijn voordat u het toestel weer monteert. Let erop dat beide afdichtingen goed geplaatst zijn. ②
- We raden aan om het apparaat in de originele doos te bewaren.

Foutmeldingen

E02	De machine is gestart voordat het deksel goed gesloten was.	Zorg ervoor dat het deksel goed gesloten is en start het proces opnieuw.
E05/ E06	Er is een technisch defect.	Neem contact op met uw dealer.
E09	Er zit te veel water in de tank. Er zitten vreemde voorwerpen in de container.	Pas de hoeveelheid vloeistof aan en start de werking opnieuw. Verwijder de vreemde voorwerpen en start de werking opnieuw.
E14	Er zit te veel meel in de container.	De vulhoeveelheid voor meel ligt tussen 200 g en 600 g. Pas de hoeveelheid bloem aan en begin opnieuw.
E15	Er zitten vreemde voorwerpen in de container.	Verwijder de vreemde voorwerpen en start het proces opnieuw.
E16	De hoeveelheid vloeistof is te hoog of te laag.	Pas de hoeveelheid vloeistof aan de hoeveelheid bloem aan en start de procedure opnieuw.
E17	De weegschaal werkt niet goed.	Controleer of de machine waterpas staat, het werkblad vrij is van vuil en start de werking opnieuw. Als de foutmelding nog steeds verschijnt, is er een defect. Neem contact op met uw dealer.

Technische gegevens 17 0157 10 00

220-240 V | 50/60 Hz | 220 Watt

Uitsluitend bedoeld voor huishoudelijk gebruik!
Niet in vloeistoffen dompelen!



Afvalverwerking/Recycling



Volgens de wet op elektrische en elektronische apparatuur mag dit product aan het einde van zijn levenscyclus niet samen met het gewone huisvuil als afval worden aangeboden. Geef het daarom kosteloos af bij een gemeentelijke inzamelplaats (bv. een milieudepot) voor het recyclen van elektrische en elektronische apparatuur. Informeer bij de plaatselijke gemeente naar de mogelijkheden tot recycling.

Garantie

Op dit apparaat verlenen wij een fabrieksgarantie van 2 jaar geldig vanaf de aankoopdatum. Uitgesloten van de garantie is schade te wijten aan normale slijtage, onoordeelkundig gebruik, foutieve bediening, gebrekkig onderhoud en reiniging, moedwillige vernieling, transport- of ongevallenschade evenals reparaties of aanpassingen uitgevoerd door personen die hiertoe niet gerechtigd zijn. Neem in geval van aanspraak op garantie contact op met uw leverancier. Garantie kan alleen worden verleend wanneer de kassabon of aankoopnota van het apparaat kan worden overlegd.

Wij accepteren geen aansprakelijkheid voor vertaalfouten. De Duitstalige tekst blijft altijd bindend.