

UNOLD®




APARAT DE PREPARAT PASTE



Instrucțiuni de utilizare **Model 68801**

INSTRUCȚIUNI DE UTILIZARE MODEL 68801

SPECIFICAȚII TEHNICE

Putere:	200 Wați, 230-240 V~, 50-60 Hz	  
Dimensiuni:	Aprox. 30,5 x 18,0 x 29,0 cm	
Greutate:	Aprox. 4,6 kg	
Cablu de alimentare:	Aprox. 150 cm	
Caracteristici:	Recipient de mixare pentru 500 g de aluat de paste Acționare/motor puternic, robust Aparatul poate fi dezasamblat complet pentru o curățare ușoară Amestecarea și frământarea ingredientelor în mod automat Distribuirea automată a aluatului de paste Capac cu buton de siguranță Recipiente gradate pentru făină și lichide,	
Accesorii:	7 discuri de extrudare a pastelor, 2 recipiente gradate, spatulă, accesoriu pentru umplerea cârnaților	

Detaliile tehnice sunt supuse schimbării.

EXPLICAREA SIMBOLURILOR



Acest simbol indică un posibil pericol care ar putea cauza vătămări personale sau deteriorarea aparatului.

PENTRU SIGURANȚA DUMNEAVOASTRĂ

Informații generale privind siguranța

- Citiți următoarele informații și păstrați-le pentru a le putea consulta în viitor.
- Acest aparat nu este destinat utilizării de către persoane (inclusiv copii) cu capacități fizice, senzoriale sau mintale limitate sau care nu dispun de experiență sau au cunoștințe limitate, cu excepția cazului în care sunt supravegheate de o persoană care este responsabilă pentru siguranța lor sau a cazului în care au fost instruite cu privire la modul de utilizare a aparatului.
- Copiii trebuie supravegheați pentru a garanta că nu se joacă cu aparatul.
- A nu se lăsa la îndemâna copiilor.
- Conectați aparatul numai la o priză de alimentare cu curent alternativ (CA) a cărei tensiune corespunde cu tensiunea de pe plăcuța cu caracteristici nominale.
- Nu utilizați acest aparat împreună cu un temporizator extern sau un sistem de control la distanță.
- Nu scufundați niciodată aparatul sau cablul de alimentare în apă sau alte lichide.
- Aparatul este destinat exclusiv utilizării domestice sau pentru domenii similare de utilizare, cum ar fi:
 - bucătăriile din companii, birouri sau alte medii de lucru,
 - întreprinderi agricole,
 - pentru utilizarea de către oaspeți în hoteluri, moteluri sau alte unități de cazare,
 - în casele de oaspeți private sau casele de vacanță.
- Nu curățați aparatul sau cablul de alimentare în mașina de spălat vase.
- Scoateți aparatul din priză înainte de a-l dezasambla și curăța, înainte de a scoate sau atașa componentele individuale sau de a muta aparatul în alt loc.
- Atenție: Evitați orice contact cu părțile în mișcare ale aparatului atunci când acesta este în funcțiune. Țineți mâinile, părul sau alte obiecte departe de melcul de frământare și alimentare: Pericol de rănire!

Informații privind instalarea și funcționarea aparatului

- Aparatul este conceput numai pentru utilizare în interior.
- Nu atingeți niciodată aparatul sau cablul de alimentare cu mâinile ude.

14. Din motive de siguranță, nu așezați niciodată aparatul pe suprafețe fierbinți, tăvi de metal sau suprafețe ude. În timpul funcționării, nu așezați aparatul sau cablul de alimentare lângă flăcări deschise.
15. Utilizați întotdeauna aparatul de preparat paste pe o suprafață orizontală și ordonată.
16. Asigurați-vă că cordonul de alimentare nu atârna peste marginea blatului sau mesei, întrucât acest lucru poate cauza accidente, de exemplu în cazul în care copiii mici ar trage de cablu.
17. Nu înfășurați cablul de alimentare în jurul aparatului și evitați îndoirea cablului de alimentare pentru a preveni deteriorarea acestuia.
18. Întindeți cablul de alimentare astfel încât să nu existe nicio posibilitate ca cineva să tragă sau să se împiedice de acesta.
19. Nu mișcați aparatul cât timp se află în funcțiune, pentru a preveni rănilor.
20. Nu folosiți lichide fierbinți.
21. Nu porniți aparatul fără capac.



Atenție: evitați orice contact cu părțile în mișcare ale aparatului atunci când acesta este în funcțiune.

Producătorul nu va putea fi tras la răspundere în cazul asamblării incorecte, utilizării necorespunzătoare sau incorecte sau în cazul în care sunt efectuate reparații de către părți terțe neautorizate.

NOUL DVS. APARAT DE PREPARAT PASTE



- | | | | |
|---|---|----|--------------------------|
| 1 | Capac cu buton de siguranță | 8 | 2 Recipiente gradate |
| 2 | Recipient pentru amestecare | 9 | Garnitură de etanșare |
| 3 | Spatulă | 10 | Cheie |
| 4 | Capac frontal | 11 | Accesoriu pentru cârnați |
| 5 | Capacul dispozitivului de frământare | | |
| 6 | Melc de alimentare cu ax și capac
(nu este ilustrat) | | |
| 7 | Dispozitiv de frământare | | |



- | | | | |
|---|--------------------|---|-------------|
| 1 | Biscuiți/fursecuri | 5 | Spaghetti |
| 2 | Pappardelle | 6 | Tagliatelle |
| 3 | Linguine | 7 | Rigatoni |
| 4 | Fettuccine | | |



Poz. EXT: extrudare paste

Poz. OFF (Oprit): oprirea aparatului

Poz. MIX (Omogenizare): amestecarea ingredientelor

Înainte de a asambla aparatul, asigurați-vă că nu este introdus în priză și că ambele întrerupătoare sunt în poziția OFF (Oprit).

ÎNAINTE DE A UTILIZA APARATUL PENTRU PRIMA DATĂ

1. Îndepărtați toate ambalajele și dispozitivele de siguranță utilizate pentru transport.
2. Curățați toate componentele cu o lavetă umedă, conform descrierii din capitolul „Curățare și Îngrijire”, de la pagina 18.

ASAMBLARE

1. Înainte de a asambla aparatul, asigurați-vă că acesta nu este conectat la priză electrică.
2. Așezați aparatul pe o suprafață solidă, orizontală și uscată.
3. Apăsăți capacul melcului pe axul melcului de alimentare. Asigurați-vă că adânciturile de pe axul melcului de alimentare se aliniază cu canelurile de pe capac. (Fig. 1)
4. Apăsăți axul melcului de alimentare prin capacul frontal astfel încât melcul de alimentare să fie în capacul frontal (Fig. 2).
5. Fixați dispozitivul de frământare pe ax. Axul melcului de alimentare este dotat cu o canelură, care trebuie să se alinieze cu șina de ghidare corespundentă din dispozitivul de frământare. (Fig. 3)



Fig. 1

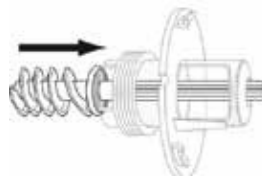


Fig. 2



Fig. 3

6. Așezați capacul dispozitivului de frământare pe ax. Și în acest caz, canelura trebuie să se alinieze cu șina de ghidare corespunzătoare. Partea plată a capacului dispozitivului de frământare trebuie să fie îndreptată către spate (Fig. 4).



Fig. 4

7. Apăsăți întregul ansamblu format din axul melcului de alimentare prin capacul frontal al recipientului pentru amestecare. Filetele trebuie să fie îndreptate către exterior (Fig. 5).

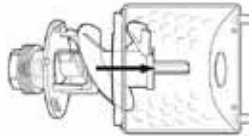


Fig. 5

8. Blocați capacul frontal al recipientului pentru amestecare.



Simbolul  trebuie să se alinieze cu săgeata de pe recipientul pentru amestecare. Rotiți în sens orar până când săgeata se aliniează cu simbolul  (Fig. 6).



Fig. 6

9. **Important: Capacul frontal trebuie să fie blocat și încuiat corect înainte de a continua asamblarea aparatului. În cazul în care capacul este deja pe recipientul pentru amestecare, capacul frontal nu poate fi blocat.**

10. Apoi apăsați întreaga unitate frontală pe blocul motor.

11. Axul unității de amestecare trebuie introdus în orificiul din partea frontală a blocului motor. Cele două adâncituri și orificiile din partea inferioară a unității de amestecare trebuie să corespundă exact cu blocul motor (Fig. 7).

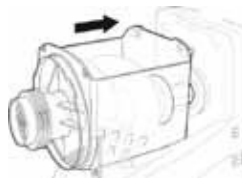


Fig. 7

12. Țineți capacul vertical pe recipientul pentru amestecare și asigurați-vă că cele două proeminențe de pe capac se potrivesc în adânciturile de pe partea frontală a blocului motor. Apăsăți capacul în jos până când se blochează în poziție pe recipientul pentru amestecare (Fig. 8).

13. Important: Capacul de etanșare trebuie să se blocheze în poziție prin emiterea unui sunet, întrucât acest lucru activează butonul de siguranță; în caz contrar, aparatul nu poate fi pornit. În cazul în care capacul nu se blochează în poziție, verificați dacă recipientul pentru amestecare a fost introdus corect.



Fig. 8

14. Acum, introduceți discul dorit de extrudare a pastelor, în garnitura de etanșare. Rotiți garnitura de etanșare în sens orar pe filetele capacului frontal până când este strâns (Fig. 9). Strângeți garnitura de etanșare numai cu mâna. Puteți utiliza cheia inclusă pentru a desface garnitura.
15. Pentru a dezasambla aparatul, urmați pașii de mai sus în ordine inversă.



Fig. 9

PREPARAREA PASTELOR

1. Înainte de a asambla aparatul, asigurați-vă că nu este introdus în priză și că ambele întrerupătoare sunt în poziția OFF (Oprit).
2. Așezați aparatul pe o suprafață solidă, orizontală și uscată.
3. Scoateți capacul de pe recipientul pentru amestecare, trăgând ușor cele două proeminente spre înainte și apoi în sus (Fig. 10).

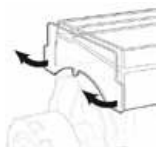


Fig. 10

4. Introduceți făină în recipient.
5. Așezați la loc capacul pe recipientul pentru amestecare și fixați-l.
6. Notă: Aparatul nu poate fi pornit dacă acest capac nu este așezat corect (consultați punctul Asamblare).
7. Alegeți discul dorit de extrudare a pastelor și așezați-l în apă fierbinte timp de 1 minut. Apoi, introduceți discul de extrudare a pastelor în garnitura de etanșare și strângeți garnitura în sens orar pe capacul frontal, până când este bine strânsă.
8. Introduceți cablul de alimentare în priză electrică.
Important: Ambele întrerupătoare de pe aparat trebuie setate în poziția OFF (Oprit) înainte de a introduce aparatul în priză.
9. Asigurați-vă că orificiile de aerisire din aparat nu sunt blocate în timpul funcționării.
10. Setați ambele întrerupătoare la MIX (Omogenizare).
11. Remarcați că ambele întrerupătoare trebuie întotdeauna setate în aceeași poziție.
12. Bateți ouăle într-un recipient separat. Introduceți oul într-un recipient gradat, măsurați cantitatea necesară de apă sau alt lichid și adăugați-i peste ou. Turnați acest amestec încet prin orificiul din capacul recipientului pentru amestecare.
13. Introduceți 1 lingură de ulei în recipientul gradat și adăugați apă sau alt lichid până la nivelul necesar. Turnați și acest amestec prin orificiul din capacul recipientului pentru amestecare.
14. **IMPORTANT: Nu introduceți cuțite, spatule sau ustensile similare în orificiul din capac în timp ce aparatul este în funcțiune. Orificiile sunt destinate doar adăugării de lichid, făină suplimentară etc.**
15. Frământați aluatul timp de 4-5 minute până când a ajuns la consistența dorită. Imediat ce ați obținut consistența dorită, setați ambele întrerupătoare în poziția OFF (Oprit).
16. Este ușor de stabilit dacă aluatul de paste are consistența potrivită. Aluatul trebuie amestecat bine, nu trebuie să fie lipicios și nu trebuie să se sfărâme în bucăți. Dacă aluatul este încă prea umed, adăugați o lingură de făină prin orificiul din capacul recipientului pentru amestecare, în timp ce aparatul amestecă aluatul. Dacă este prea uscat, adăugați o lingură de lichid prin orificiul din capac.
17. **Important: Nu treceți niciodată direct de la MIX (Omogenizare) la EXT (Extrudare). Mai întâi, setați întotdeauna cele două întrerupătoare la OFF (Oprit), timp de 5 secunde.**
18. Așezați un recipient în fața aparatului, unde urmează să cadă tăiței. Setați ambele întrerupătoare la EXT (Extrudare). Aluatul de paste este presat prin discul de extrudare.
19. Tăiați pastele cu un cuțit bine ascuțit, la lungimea dorită.
20. Imediat ce tot aluatul a fost trecut prin discul de extrudare, setați ambele întrerupătoare la OFF (Oprit) și scoateți aparatul din priză. Nu uitați că, din motive tehnice, o cantitate mică de aluat va rămâne în aparat și nu poate fi extrudată.
21. **Important: scoateți întotdeauna aparatul din priză înainte de a-l dezasambla sau curăța.**
22. **După ce ați terminat de preparat paste, dezasamblați aparatul imediat și curățați toate componentele separate. Aluatul uscat poate face dificilă sau imposibilă dezasamblarea aparatului.**

INFORMAȚII IMPORTANTE DESPRE PREPARAREA PASTELOR

Cântărirea ingredientelor este mai precisă decât utilizarea unui recipient gradat.

Nu utilizați ingrediente cu o cantitate totală mai mare de aprox. 500 g, mai exact 350 g de făină, întrucât în acest caz aluatul nu va fi bine amestecat.

Lăsați aparatul de preparat paste să frământă aluatul timp de aprox. 3-5 minute pentru a omogeniza ingredientele suficient. Nu depășiți acest timp, totuși, întrucât aluatul va deveni prea cald și lipicios.

Dați pastele extrudate prin griș pentru a împiedica lipirea acestora unele de altele.

Dacă ingredientele pentru paste includ legume, este posibil ca tăiței să se lipească unii de alții în timpul procesului de extrudare. Depărtați tăiței unii de alții imediat și dați-i prin griș.

Dacă adăugați verdețuri în aluat, nu uitați că acest lucru va avea în principal un efect vizual. Aroma se va pierde în apa fiartă. Verdețurile cu un conținut mare de apă, cum ar fi chives și ceapa de primăvară, sunt în special nepotrivite din acest punct de vedere.

Puteți utiliza diferite tipuri de făină pentru a prepara paste; făina de grâu și seacă sunt ideale.

Grișul este, de asemenea, foarte bun pentru prepararea pastelor. Pastele preparate din griș își păstrează culoarea galbenă după gătire și nu se gătesc excesiv cu ușurință. Aluatul cu conținut mare de proteine este, de asemenea, potrivit datorită structurii sale speciale de gluten.

În plus, puteți adăuga albușuri de ou și/sau gălbenușuri, apă sau piure de fructe ori legume.

Pastele pot fi uscate la aer prin rășfirarea acestora pe un prosop curat sau le puteți introduce în cuptor la o temperatură foarte mică, de 40 - 50 °C.

Suporturile speciale pentru uscarea pastelor sunt, de asemenea, disponibile în magazine.

Important: varietățile de paste goale pe dinăuntru nu pot fi uscate, întrucât se vor rupe în timpul uscării din cauza tensiunii mecanice.

De asemenea, puteți utiliza aparatul de preparat paste pentru a prepara gnochi, aluat de prăjituri sau aluat cu drojdie. În acest caz, nu extrudați cantitatea maximă de 500 g pentru ingredientele.

Dacă aluatul de paste se lipește de capacul aparatului, puteți împinge cu grijă aluatul în jos cu o spatulă prin cele două fante ale capacului.

Aluatul care nu este extrudat din aparat poate fi format sub forma unei bile și tăiat cu un cuțit pentru legume. Acești tăiței sunt foarte buni în supă.

Gătirea corectă a pastelor

Puteți găti paste proaspete sau uscate.

Gătiți pastele în apă fiartă, sărată. Asigurați-vă că în oală există suficientă apă; trebuie să utilizați 3 până la 4 litri de apă pentru 500 g de paste. Pastele pot fi gătite și în supă sau lapte.

Scurgeți pastele și serviți-le cu sos, dacă doriți. Timpul de gătire depinde de tipul de paste și de preferința dvs. personală. Pastele proaspăt preparate sunt, de obicei, fierte atunci când plutesc la suprafața apei.

CURĂȚARE ȘI ÎNGRIJIRE

1. Înainte de a-l curăța, opriți aparatul setând ambele întrerupătoare în poziția OFF (Oprit) și scoateți-l din priză.
2. Utilizați cheia pentru a slăbi și scoate garnitura de etanșare. Dacă garnitura de etanșare este prea strânsă, porniți aparatul și lăsați-l să funcționeze pe MIX (Omogenizare) timp de aprox. 20 de secunde. Acest lucru va reduce întrucâtva tensiunea de la nivelul garniturii de etanșare.
3. Opriți aparatul și scoateți-l din priză. Apoi, deșurubați garnitura de etanșare de pe aparat.
4. Atunci când slăbiți garnitura de etanșare, asigurați-vă că este închis etanș capacul, întrucât, în caz contrar, capacul frontal al recipientului pentru amestecare se va desprinde.
5. Scoateți capacul de pe recipientul pentru amestecare.
6. Rotiți capacul frontal în sens antiorar și scoateți unitatea de amestecare.
7. Scoateți capacul dispozitivului de frământare și dispozitivul de frământare din axul melcului de alimentare.
8. Scoateți melcul de alimentare din capacul frontal.
9. Introduceți toate componentele individuale în apă caldă sau rece, cu puțin detergent de vase. Lăsați componentele la înmuiat, după care puteți îndepărta eventualul aluat rămas cu o perie pentru vase.
10. Lăsați discurile de extrudare a pastelor la uscat până când aluatul se exfoliază; apoi, îndepărtați

cu grijă aluatul rămas cu o scobitoare sau un cuțit.

11. Componentele individuale nu trebuie spălate în mașina de spălat vase. Acestea se pot deteriora dacă sunt curățate în mașina de spălat vase.
12. Atunci când curățați aparatul, verificați ocazional dacă orificiul pentru butonul de siguranță este astupat cu aluat. Scoateți eventualele resturi de aluat cu ajutorul unei scobitori, de exemplu.
13. Nu utilizați agenți de degresare abrazivi, bureți de sârmă, obiecte metalice, agenți de curățare fierbinți sau dezinfectanți, întrucât aceștia pot deteriora aparatul.
14. Nu cufundați blocul motor în apă sau alte lichide.
15. Aparatul trebuie să fie complet uscat înainte de a-l utiliza din nou.
16. Atunci când este complet uscat, depozitați aparatul de preparat paste într-un loc uscat și sigur, astfel încât să fie protejat de praf, șocuri, căldură și umezeală.