

Nudelvollautomat

*Pastarixx*

Bedienungsanleitung

Art.Nr.: 70530



## Sicherheitshinweise

Bei der Verwendung von Elektrogeräten sollten immer grundlegende Sicherheitsregeln eingehalten werden, um die Gefahr von Feuer, Stromschlag und Personenschäden zu vermeiden.

### Zu Ihrer Sicherheit

Lesen Sie alle Anweisungen sorgfältig durch, auch wenn Sie denken mit dem Gerät vertraut zu sein.

- Die beweglichen Teile des Gerätes während der Nutzung nicht anfassen.
- Dies Gerät ist für eine Haushaltssteckdose mit 220V konzipiert worden.
- Ziehen Sie nach Gebrauch oder zur Reinigung immer den Netzstecker.
- Um der Gefahr des Stromschlages vorzubeugen tauchen Sie das Gerät, das Kabel oder den Stecker niemals in Wasser.
- Lassen Sie das Gerät während der Nutzung nicht unbeaufsichtigt.
- Lassen Sie das Stromkabel nicht über scharfen Kanten oder heißen Oberflächen (wie Herdplatten) liegen
- Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn das Stromkabel, der Stecker defekt oder das Gerät heruntergefallen ist oder sonstige Fehlfunktionen aufweist. Wenden Sie sich in diesem Fall an einen autorisierten Fachhändler.
- Eine nicht sachgerechte Nutzung des Gerätes kann zu Verletzungen oder Defekt führen.
- Nutzen Sie das Gerät nicht im Freien, das Gerät ist für den Hausgebrauch hergestellt worden.
- Bewahren Sie das Gerät in einer trockenem Umgebung auf.

### Obligatorische Warnung

- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss das Kabel durch den Hersteller, seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um eine Gefahr zu vermeiden .
- Dieses Gerät ist, wie vom Hersteller beschrieben, nur für den angegebenen Zweck geeignet.

### Vor der ersten Nutzung beachten

- Reinigen Sie alle Teile, die mit Lebensmitteln in Berührung gekommen, sind gründlich mit heißem Spülwasser. ( ausgenommen den Motorblock ). Weitere Einzelheiten entnehmen Sie bitte dem Kapitel Reinigung und Pflege.
- Stellen Sie das Gerät auf eine geeignete, ebene Fläche.
- Bitte machen Sie sich mit dem Gerät vertraut, bevor Sie das Kabel in die Steckdose stecken.

## Technische Daten

Spannung:	230V, 50/60Hz
Leistung:	250 Watt
Kabellänge:	80 cm
Größe:	185 x 290 x 290 cm
Füllmenge:	150 ml bis 500 ml
Schutzklasse:	II
Schutzgrad:	IP20

## Konformitätserklärung

Hiermit erklärt arcotec Mobilfunktechnik GmbH, dass sich das Gerät Nudelvollautomat, Art. Nr. 70530 in Übereinstimmung mit der Richtlinie LVD 2014/35/EG und EMV 2004/108/EG befindet.

Die vollständige Konformitätserklärung kann auf der Internetadresse [www.arcotec.de](http://www.arcotec.de) abgerufen werden.



Vertrieb:

**arcotec**

Hertzstr. 15 30827 Garbsen





APPROPRIATE

WATERY

POWDERY

## Konsistenz des Teiges

Approbiat = OK / richtig / angemessen

Watery = zu flüssig

Powdery = zu trocken / mehlig / staubig

## Reinigung

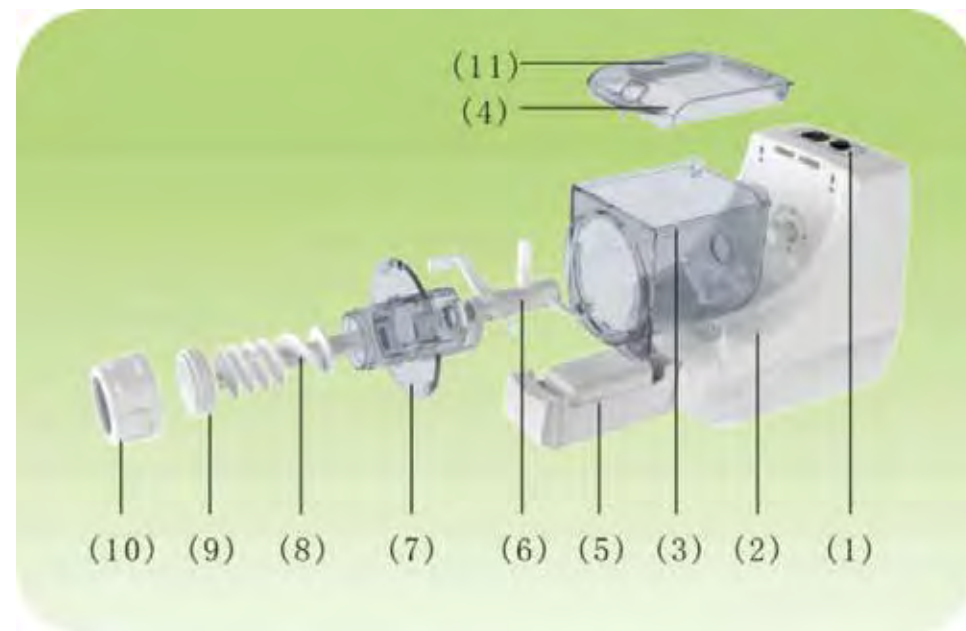
- Nach dem Gebrauch den Netzstecker ziehen, warten Sie auf die komplette Abschaltung des Geräts und entfernen Sie das Zubehör.
- Spülen und trocknen Sie die Teile immer vor dem Verstauen.
- Wenn nötig, können Sie den Motorblock mit einem leicht angefeuchtetem Tuch reinigen.
- Lassen Sie niemals permanent Wasser in dem Motorblock.

## Lagerung

Bewahren Sie das Gerät an einem trockenen Ort, sicher vor Kindern auf.

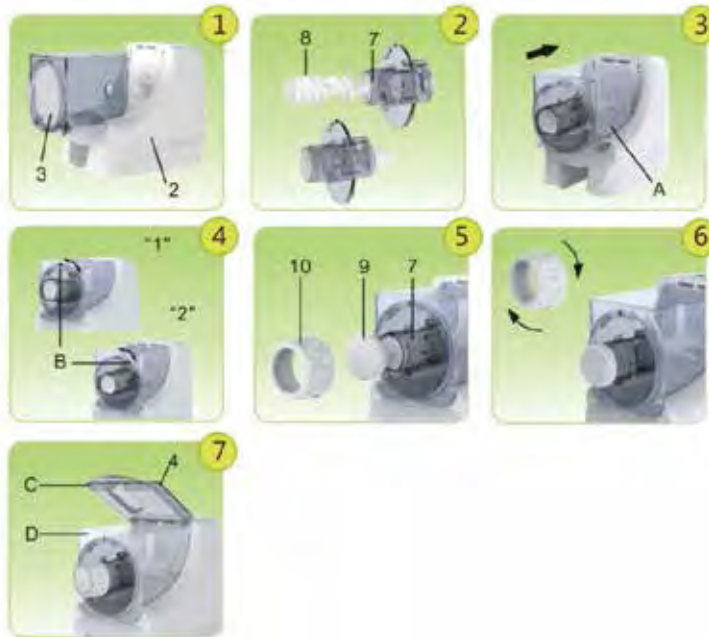
**Bitte heben Sie diese Hinweise auf !**

## Beschreibung der Einzelteile



1. Schalter
2. Motorblock
3. Mischbehälter
4. Deckel
4. Zubehörschacht
5. Mischspirale / Rührteil
6. Ausdruckwelle
7. Ausdruckspirale
8. Nudelgitter
9. Gitterschraube
10. Einfüllöffnung

## Zusammensetzung der Maschine



1. Stellen Sie das Gerät auf einen horizontalen und stabilen Arbeitsplatz. Setzen Sie den Behälter (3) waagrecht auf die Basis (2). Durch Drücken befestigen Sie ihn an der Rückseite des Gerätesockels. *Abb. 1*
2. Stecken Sie den Antrieb / Schnecke in den Motorblock. *Abb. 2*
3. Stecken Sie die Mischspirale / Rührteil auf den Antrieb, fügen Sie beides in die Öffnung. Befestigen Sie beides durch Einrasten bis zum Anschlag. *Abb. 3*
4. Den Mischbehälter einsetzen, wie auf Bild 3 gezeigt. Arretieren Sie den Mischbehälter. *Abb. 4*
5. Setzen Sie nun das Nudelgitter auf. *Abb. 5*
6. Verschließen Sie jetzt den Mischbehälter mit der Gitterverschraubung. *Abb. 6*
7. Setzen Sie nun den Deckel des Mischbehälters auf und verschliessen Sie diesen. *Abb. 7*

## Rezepte

### ***Eiernudeln***

#### **Zutaten:**

340g Mehl,  
100g aufgeschlagenes Ei,  
30ml Wasser,  
2g Salz

*Geben Sie das Salz in das Wasser damit es sich auflösen kann*

**Mischzeit:** 3-5 Minuten

#### **Anmerkung:**

1. Die minimale Füllmenge an Mehl beträgt 150g; maximale Mehlfüllmenge sind 500g.
2. Die Zutaten immer den Gegebenheiten anpassen.

### ***Möhrennudeln***

#### **Zutaten:**

340g Mehl,  
140ml Möhrensaft,  
2g Salz,

*Geben Sie das Salz in das Wasser damit es sich auflösen kann*

**Mischzeit:** 3-5 Minuten

#### **Anmerkung:**

1. Der Möhrensaft kann durch jeden beliebigen, fruchtfleischn freien Obst / Gemüsesaft ersetzt werden.
2. Die minimale Füllmenge an Mehl beträgt 150g; maximale Mehlfüllmenge sind 500g.
3. Die Zutaten immer den Gegebenheiten anpassen.

## Wie macht man Nudeln

Wählen Sie Ihr gewünschtes Nudelgitter und legen Sie dieses kurz in warmes Wasser und halten es feucht.

Legen Sie nun das Nudelgitter auf und verschrauben es mit der Gitterverschraubung.

Füllen Sie Mehl in den Mischbehälter. Dann setzen Sie den Deckel auf und verschliessen somit den Mischbehälter.

Drücken Sie beiden Schalter auf MIX Position ( II ), das Gerät beginnt zu arbeiten.

Fügen Sie während des Mischvorganges Flüssigkeit sowie andere Zutaten hinzu.

Lassen Sie nun die Maschine 3-5 Minuten mischen, schalten Sie dann beide Schalter auf die „Off“ Position. Dann drücken Sie beide Schalter auf EXT Position ( I ) um den Nudelteig heraus zu pressen.

Wenn kein Nudelteig mehr herauskommt, schalten Sie beide Schalter auf die "OFF" Stellung.

### Bitte beachten Sie folgende Punkte

**Kein Mehl und Flüssigkeit zur gleichen Zeit in den Mischbehälter geben.**

Mischen Sie den Teig mindestens für 3 Minuten um Klumpenbildung zu vermeiden und ein homogenes Ergebnis zu erzielen.

Sollte der Teig zu trocken sein, geben Sie Zug um Zug einen Teelöffel Wasser durch den Einfüllschacht. Ist er zu flüssig, fügen Sie teelöffelweise Mehl hinzu. Überprüfen Sie jeweils das Resultat vor weiteren Zugaben.

Kippen Sie die Maschine, um evtl. restlichen Teig heraus zu bekommen.

Zu viel Flüssigkeit im Teig führt zu einem Auslaufen aus dem Nudelgitter.

Prüfen Sie die Konsistenz des Teiges.



**Hinweis:**

**Das Gerät funktioniert nicht, wenn der Deckel nicht richtig platziert ist .**

**Um das Gerät zu zerlegen , entfernen Sie bitte zunächst den Deckel und verfahren in umgekehrter Reihenfolge.**

### Schalterfunktionen



**Position "Mix II"** ermöglicht Ihnen das Mischen und Zubereiten Ihres Teiges.

**Position "EXT" (I):** In dieser Position wird der Teig ausgepresst und formt entsprechend des verwendeten Nudelgitters die Pasta

**Die Position "AUS" (0):** Die "AUS " entspricht der Position zur Abschaltung des Gerätes.

**Hinweis:** zur gewählten Funktion müssen beide Schalter in der gleichen Position stehen.

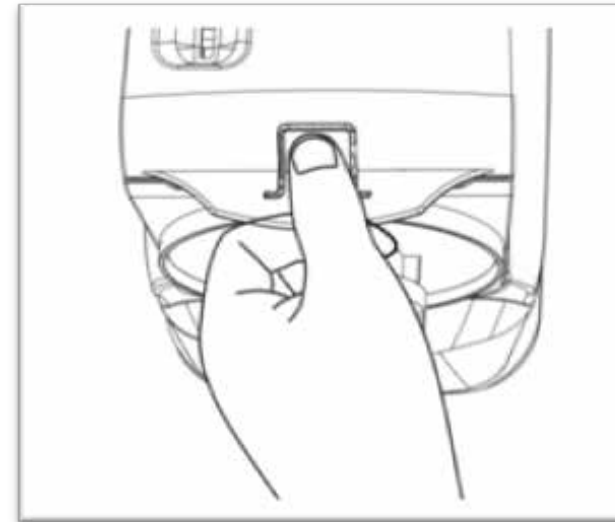
## Zubehörschacht



Die Messbecher für Wasser und Zutaten sind unterschiedlich geformt. Sie können diese beiden zusammenstecken mit der markierten Seite "up" nach oben in den Stauraum legen.

Die Nudelformen ebenfalls hineingeben.

## Deckelöffnung



Um den Deckel zu öffnen, drücken Sie mit dem Daumen auf die Ausbuchtung und ziehen mit dem Zeigefinger den Mischbehälter heraus.

## Hinweis und Tipp

Während des Mischvorganges kann Mehl in den Zwischenraum gelangen und Reibegeräusche verursachen.

Umgehen Sie dies einfach indem Sie den Mischbehälter vor dem Befüllen mit warmen Wasser kurz ausspülen.

