

witt

PREMIUM PASTA MAKER WPPM220B

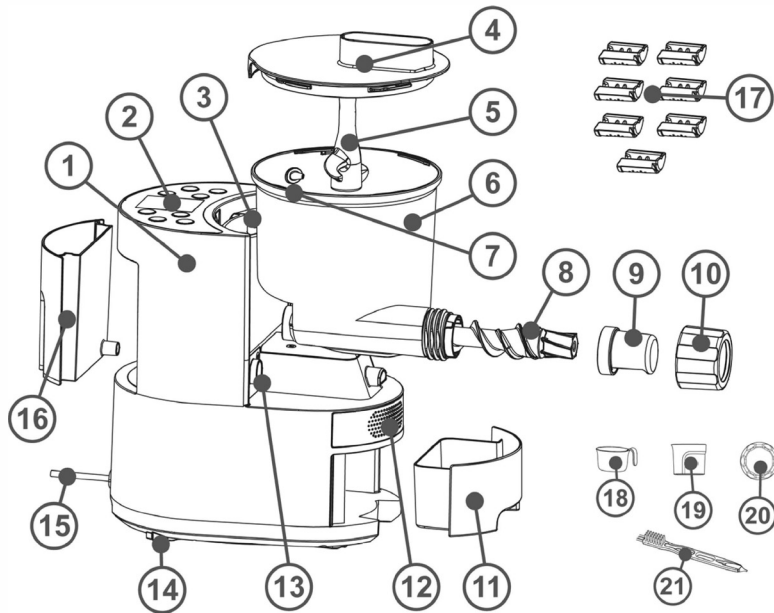


Gebruiksaanwijzing NL: 2-27

Inhoudsopgave

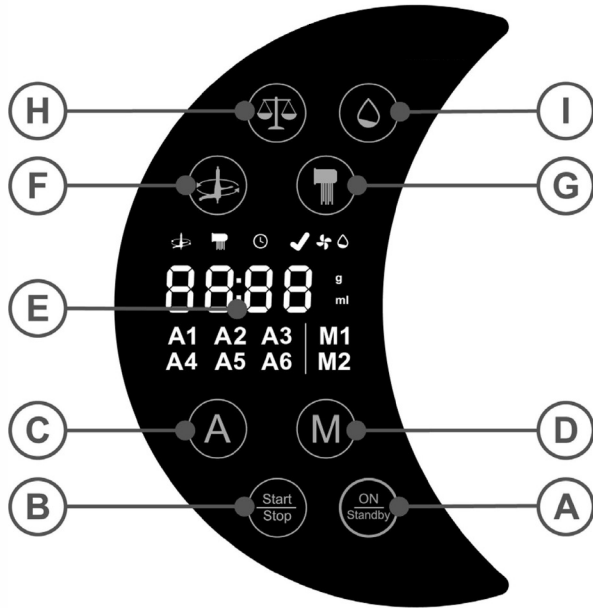
PRODUCTBESCHRIJVING	3
BEDIENINGSPANEEL.....	4
OPZETSTUKKEN VOOR VERSCHILLENDE SOORTEN PASTA.....	4
VOOR UW VEILIGHEID	5
Algemene veiligheidsaanwijzingen	5
Veiligheidsaanwijzingen voor gebruik van het apparaat.....	6
INLEIDING	8
Beoogd gebruik.....	8
Technische gegevens	8
Inbegrepen accessoires	8
Verpakkingsmateriaal	8
Afvoeren/informatie over recycling.....	8
FUNCTIES	9
VOORDAT HET APPARAAT IN GEBRUIK WORDT GENOMEN	9
AUTOMATISCHE PROGRAMMA'S	9
SEMI-AUTOMATISCHE PROGRAMMA'S	10
HET APPARAAT IN ELKAAR ZETTEN EN UIT ELKAAR NEMEN	11
ZO WERKT HET APPARAAT	13
1. Het apparaat klaarmaken voor gebruik.....	13
2. Het waterreservoir vullen.....	13
3. Het apparaat aansluiten op de stroom.....	13
4. Het apparaat inschakelen.....	14
5. Het deksel afnemen	14
6. Weegschaal terugzetten (nulstelling).....	14
7. Meel bijvullen.....	15
8. Deksel plaatsen	15
9. Zo werkt u met de automatische programma's	15
10. Zo werkt u met de semi-automatische programma's	17
11. Het deeg handmatig kneden.....	18
12. Het deeg handmatig uitpersen.....	19
13. Extra water toevoegen	20
14. Het programma / de functie voortijd afsluiten.....	20
15. Het apparaat volledig uitschakelen	20
REINIGING EN ONDERHOUD.....	20
FOUTEN OPSPOREN.....	21
TIPS EN IDEEËN	22
RECEPTEN.....	23
RECLAMATIE EN SERVICE	27

Productbeschrijving



1	Kast
2	Bedieningspaneel met display
3	Aansluiting op watertoevoer
4	Deksel voor kneedbak
5	Deeghaak
6	Kneedbak
7	Waterafvoer
8	Spiraal
9	Houder voor pastavormopzetstukken
10	Schroefdop voor spiraal
11	Opbergdoos
12	Geïntegreerde koelventilator
13	Ingang voor spiraal
14	Vier voeten met geïntegreerde weegsensor
15	Stroomkabel
16	Waterreservoir
17	Pastavormopzetstukken (zeven verschillende)
18	Maatbeker voor meel
19	Maatbeker voor vloeistof
20	Deegsnijder
21	Schoonmaakborstel

Bedieningspaneel



A	AAN/STAND-BY -knop: het apparaat in- of uitschakelen
B	Aan/uit -knop: start of stopt het apparaat
C	A : een van de zes automatische programma's kiezen
D	M : een van de twee semi-automatische programma's kiezen
E	Display
F	KNEDEN -knop: het handmatig kneden van deeg starten
G	UITPERSEN -knop: start het handmatig uitpersen van deeg
H	WEEGSCHAAL -knop: de weegschaal terugzetten
I	WATER -knop: extra water toevoegen

Opzetstukken voor verschillende soorten pasta

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

Voor uw veiligheid



Let op: Lees alle veiligheidsaanwijzingen en instructies! Onjuist gebruik of het negeren van de veiligheidsaanwijzingen en instructies kan leiden tot elektrische schokken, brand en/of ernstig letsel!

Algemene veiligheidsaanwijzingen:

- Dit apparaat mag niet worden gebruikt door kinderen
- Het apparaat mag worden gebruikt door mensen met verminderde fysieke, sensorische of mentale vermogens of die niet beschikken over de nodige ervaring en kennis, mist zij onder toezicht staan of instructies hebben gekregen over veilig gebruik van het apparaat en ze de gevaren die gebruik van het apparaat met zich meebrengt, begrijpen.
- Houd kinderen altijd uit de buurt van het product en de stroomkabel.
- Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
- Zorg ervoor dat het apparaat tijdens gebruik altijd onder toezicht blijft.
- Reiniging en onderhoud mogen niet worden uitgevoerd door kinderen, tenzij deze ouder dan acht jaar zijn en onder toezicht staan.
- Verpakkingsmateriaal, zoals foliezakken, moet buiten bereik van kinderen worden bewaard.
- Gebruik deze unit niet met een externe timer of een afzonderlijk telecontrolesysteem.
- Het apparaat en de accessoires moeten elke keer voordat ze worden gebruikt, worden gecontroleerd om er zeker van te zijn dat ze in perfecte staat verkeren. Ze mogen niet worden gebruikt als ze gevallen zijn of als er zichtbare schade is. In dat geval moet het apparaat van de stroom worden gehaald en worden gecontroleerd door een specialist.
- Als het snoer naar het stopcontact wordt geleid moet ervoor worden gezorgd dat niemand erin verwickeld kan raken of erover kan struikelen om te voorkomen dat het apparaat valt.
- Houd de stroomkabel uit de buurt van hete oppervlakken, scherpe randen en mechanische belasting. Controleer de stroomkabel regelmatig op schade en slijtage. Een beschadigd of verstrikt snoer verhoogt het risico op elektrische schok.
- Trek niet aan de stroomkabel om de stekker uit het stopcontact te halen, trek altijd alleen aan de stekker.
- Leg de kast, de stroomkabel of de stekker voor het schoonmaken nooit in het water.
- Dit elektrische apparaat voldoet aan de relevante veiligheidsnormen. Bij tekenen van slijtage aan het apparaat of de stroomkabel moet de stekker onmiddellijk uit het stopcontact worden gehaald.
- Reparaties mogen uitsluitend worden uitgevoerd in de werkplaats van een erkend specialist. Onjuiste reparaties kunnen ernstig gevaar voor de gebruiker opleveren.
- Onjuist gebruik en het niet opvolgen van de gebruiksaanwijzing zorgt ervoor dat elke eis in het kader van de garantie ongeldig is.



VEILIGHEIDSAANWIJZINGEN VOOR GEBRUIK VAN HET APPARAAT

WAARSCHUWING: Risico op letsel!

- **Neem het deksel van de kneedbak pas af als de spiraal en de deeghaak niet meer bewegen!**
- **Steek geen hand in het apparaat terwijl het actief is. Gebruik geen vingers of voorwerpen om de inhoud aan de binnenkant van de kneedbak of in de buurt van de spiraal uit te spreiden!**

**WAARSCHUWING: Risico van letsel en verbranding!**

- **De houder van de pastavormopzetsstukken kan tijdens gebruik van het apparaat zeer heet worden!**
- **Hete oppervlakken blijven heet als het apparaat al is uitgeschakeld!**

Wees daarom voorzichtig:

- Het apparaat is ontworpen voor een maximale onafgebroken bedrijfsduur van 40 minuten. Als deze duur is bereikt, moet het apparaat minstens 10 minuten afkoelen. Als deze instructie wordt genegeerd, kan de motor schade oplopen!
- Voorkom contact met bewegende delen. Ter voorkoming van letsel is het absoluut noodzakelijk dat haar, handen en kleding uit de buurt van de deeghaak, de spiraal en de vulopening worden gehouden.
- Koppel het apparaat altijd los van de stroom als het niet onder toezicht is, en voordat u het in elkaar zet, uit elkaar haalt of schoonmaakt!
- Het apparaat moet altijd worden uitgeschakeld en losgekoppeld van de stroom voordat u accessoires verwisselt of extra onderdelen aansluit die tijdens gebruik van het apparaat bewegen!
- Gebruik het apparaat uitsluitend als het op de juiste manier in elkaar is gezet.
- Bedien het apparaat niet met natte handen.
- Bedien het apparaat niet als de spiraal of accessoires defect zijn.
- Gebruik uitsluitend originele accessoires bij dit apparaat.
- Plaats geen hete vloeistoffen (> 60 °C) in de kneedbak.
- Verplaats het apparaat niet wanneer het actief is.
- Neem het volgende in acht als het apparaat wordt geïnstalleerd:
 - o Het apparaat is uitsluitend geschikt voor binnenshuis gebruik.
 - o Plaats het apparaat op een stabiel en vlak oppervlak.
 - o Gebruik het apparaat niet in de buurt van hittebronnen (oven, gasvlam enz.) of in explosieve omgevingen met brandbare vloeistoffen of gassen.
 - o Installeer het buiten bereik van kinderen.
 - o Laat voldoende ruimte rond het apparaat vrij om er zeker van te zijn dat u zonder belemmeringen kunt werken.
 - o Berg het apparaat niet buitenshuis of in natte ruimtes op.
- **De stroomstekker van het apparaat moet na elk gebruik uit het stopcontact worden gehaald om er zeker van te zijn dat het correct is uitgeschakeld.**

Inleiding



Gefeliciteerd met uw aankoop! Wij zijn blij dat u voor deze kwaliteitspastamachine hebt gekozen. U zult blij verrast zijn met de gebruiksvriendelijkheid en de mogelijkheden van het apparaat

Om er zeker van te zijn dat u langdurig gebruik kunt maken van uw apparaat, dient u de volgende informatie zorgvuldig door te lezen en de instructies op te volgen. Bewaar deze gebruikershandleiding op een veilige plek. Geef alle documenten door aan de persoon aan wie u het apparaat weggeeft. Hartelijk dank.

Beoogd gebruik

Het apparaat is bedoeld voor gebruik in huishoudelijke omgeving en dergelijke, bijvoorbeeld:

- in personeelskeukens in winkels, kantoren en kleine bedrijven;
- in landbouwbedrijven;
- door gasten van hotels, motels en vergelijkbare plekken.

Het apparaat is niet bedoeld voor overige vormen van gebruik of aanpassingen, die een aanzienlijk risico op ongelukken kunnen betekenen. De producent neemt geen enkele aansprakelijkheid op zich voor schade die is veroorzaakt door onjuist gebruik. Het apparaat is bedoeld voor het bereiden van zelfgemaakte pasta. Het apparaat is niet bedoeld voor commercieel gebruik.

Technische gegevens

Sluit het product uitsluitend aan op een geïsoleerde geaarde verbinding die volgens de geldende richtlijnen is geïnstalleerd. De spanning van het elektriciteitsnet moet voldoen aan de specificaties van het etiket. Mag uitsluitend op wisselstroom worden aangesloten!

Nominale spanning:	220–240 V ~ 50–60 Hz
Nominale stroomsterkte	220 W
Min. capaciteit:	200 g meel
Max. capaciteit:	600 g meel
Beschermingsklasse:	I
Max. onafgebroken bedrijfsduur:	40 minuten

Inbegrepen accessoires

Direct na het uitpakken van het product moet worden gecontroleerd of de inbegrepen accessoires volledig zijn en dat alle onderdelen van het product intact zijn.

Verpakkingsmateriaal

Gooi het verpakkingsmateriaal niet weg; dit kan worden gerecycled.

Lever papier, karton en golfkarton in bij de relevante afvalverwijderingsdiensten.

Verpakkingsmateriaal van plastic en folie moeten in de daartoe bestemde containers worden geworpen.



In de voorbeelden van etikettering van plastic: PE staat voor polyethyleen, 02 voor PE-HD, 04 voor PE-LD, PP voor polypropyleen, PS voor polystyreen en CPE voor gechloreerd polyethyleen.

Afvoeren/informatie over recycling

Volgens de richtlijn betreffende afgedankte elektrische en elektronische apparatuur (2002/96/EG) mag dit product aan het einde van de levensduur niet worden afgevoerd met het huishoudelijk afval. Daarom wordt u verzocht het af te leveren bij de lokale afvalverwijderingsdienst (bv. een recyclingstation) voor het verwerken van elektronische en elektronische apparatuur. Neem contact op met de lokale overheid voor informatie over het afvoeren van het product.



Functies

Elektronisch gestuurd kneed- en uitpersproces

Met de elektronische bedieningsknoppen wordt het deeg optimaal gemengd/gekneed en bent u er zeker van dat het deeg tijdens het uitpersen gelijkmatig wordt verdeeld over het geplaatste pastavormopzetsstuk. De elektronica registreert bovendien of er nog deeg in de kneedbak zit en zorgt er door het kneed- en uitpersproces tweemaal te herhalen (de spiraal draait een slag) voor dat het deeg zo ver mogelijk komt.

Geïntegreerd gewicht

Het apparaat is voorzien van een weegschaal. Het gewicht van het meel kan met deze weegschaal tot één gram nauwkeurigheid worden vastgesteld. De weegschaal is zeer gevoelig, dus het apparaat mag tijdens het wegen niet worden bewogen.

Automatische watertoevoer

Wanneer de automatische programma's worden gebruikt, berekent de elektronica de hoeveelheid water die nodig is voor de hoeveelheid meel die in het apparaat is gestopt, en wordt de uitgerekende hoeveelheid automatisch in de kneedbak gegoten. Een geïntegreerd en uitneembaar waterreservoir zorgt ervoor dat er altijd voldoende water is.

Geïntegreerde ventilator

Na de start van het uitpersproces start de geïntegreerde ventilator automatisch. De luchtventilatie droogt de pasta een beetje en voorkomt dat de pasta tijdens het uitpersen samenklontert.

Het deksel vergrendelen

Het apparaat werkt alleen als het deksel juist op de kneedbak is geplaatst. Als het deksel open wordt gemaakt terwijl het apparaat draait, stopt de machine automatisch.

Beveiliging tegen oververhitting

De beveiliging tegen oververhitting zorgt ervoor dat de motor bij overbelasting of oververhitting door langdurig bedrijf wordt uitgeschakeld en voorkomt dat er schade ontstaat. In dit geval moet het apparaat afkoelen tot kamertemperatuur. Na het afkoelen is het product weer gereed voor gebruik.

Voordat het apparaat in gebruik wordt genomen

Verwijder alle beschermende lagen en reclame- en verpakkingsmateriaal van het apparaat en de accessoires. Maak het apparaat en alle afneembare accessoires schoon volgens de schoonmaakhandleiding (zie 'Reiniging en onderhoud') in deze handleiding.

Automatische programma's

Het apparaat beschikt over zes automatische programma's. Afhankelijk van het type meel en de keus van het overeenkomstige programma kan per keer tot 600 g pasta volledig automatisch worden geproduceerd. De onderstaande tabel bevat een overzicht van de parameters van de afzonderlijke automatische programma's. Wij raden aan om onze recepten te volgen. Zie pagina 24.



- U kunt een programma kiezen door meerdere keren op de knop **A** te drukken.

LET OP: De watertoevoer wordt bij de automatische programma's automatisch geregeld.

Pro-gramma	Aanbevolen type meel	Automatische watertoe-voer (verhouding water/meel bij mengen)	Aanbevolen hoeveelheid meel	Kneedtijd in minuten
A1	– tarwebloem type 00	ca. 36 ml / 100 g	400 g (max. 600 g)	04:00
A2	– tarwebloem type 00 of type 550	ca. 37 ml / 100 g	400 g (max. 600 g)	04:00
A3	– tarwebloem/griesmeel in de verhouding 50/50	ca. 38 ml / 100 g	400 g (max. 600 g)	03:30
A4	– Italiaans griesmeel (tweemaal gemalen griesmeel)	ca. 39 ml / 100 g	400 g (max. 600 g)	04:00
A5	– volkorenmeel (volkorenspeelt en volkoren-tarwemeel in de verhouding 50/50)	ca. 36 ml / 100 g	400 g (max. 600 g)	07:00
A6	– glutenvrij (bv. biologische bloem voor algemeen gebruik)	ca. 58 ml / 100 g	400 g (max. 500 g)	03:00

TIP: U kunt bij de programma's A1–A4 een beetje olijfolie toevoegen via de vulopening (max. 1 tl per 100 g meel).

Semi-automatische programma's

Er zijn twee semi-automatische programma's die in een keer tot 600 gr pasta produceren op basis van afzonderlijke recepten met ingrediënten naar eigen keus. In tegenstelling tot de automatische programma's moet u de vloeistof zelf handmatig toevoegen. De onderstaande tabel bevat een overzicht van de parameters van de beide semi-automatische programma's.

- U kunt een programma kiezen door meerdere keren op de knop **M** te drukken.



LET OP: De display geeft op basis van de toegevoegde hoeveelheid meel weer aanbevolen hoeveelheid vloeistof is. De vloeistof moet zeer langzaam en regelmatig door de navulopening worden gegoten.

Pro-gramma	Aanbevolen type meel	Automatische watertoe-voer (verhouding water/meel bij mengen)	Aanbevolen hoeveelheid meel	Kneedtijd in minuten
M1	– type 00 of type 550 1 eigeel (grootte M/L) per 200 g meel	ca. 37 ml/ 100 g (meng het eigeel in de maatbeker en vul bij met water)	400 g	04:00
M2	– type 00 of type 550 1 eigeel (grootte M/L) per 200 g meel	ca. 38 ml/ 100 g, zie programma M1	400 g	03:00

Het apparaat in elkaar zetten en uit elkaar nemen

Het apparaat in elkaar zetten



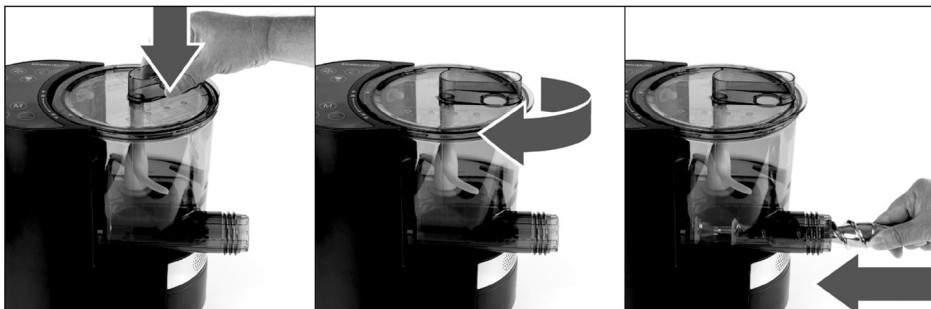
- Zorg er altijd voor dat het apparaat uitgeschakeld is en dat de stekker uit het stop contact is gehaald voordat het apparaat in elkaar wordt gezet!



Schuif het waterreservoir in de basis, zo ver als mogelijk.

Schuif vervolgens de kneedbak in de basis, zo ver als mogelijk.



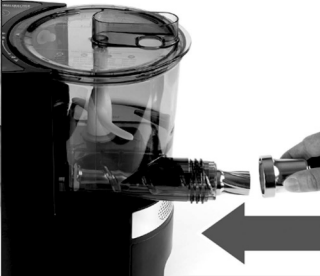
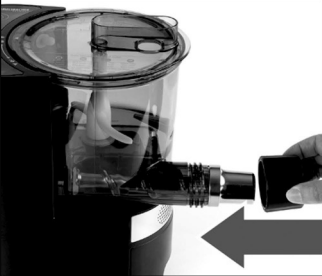


Zet de deeghaak op de as in de kneedbak.



Plaats het deksel dusdanig op de kneedbak dat het niet vastzit.

Draai het deksel met de klok mee totdat u het hoort vastklikken. Zorg ervoor dat de twee markeringen rechtstreeks tegenover elkaar liggen.

Zet de spiraal op de motoraansluiting en duw het zover mogelijk naar binnen om het op de motorverbinding te plaatsen. Duw of trek de spiraal iets naar voren of achteren als dat nodig is.

		
<p>Zet een van de pastavormopzetstukken in de houder (de voorzijde moet naar buiten gericht zijn en het opzetstuk moet omhoog gebogen zijn).</p>	<p>Zorg ervoor dat u het opzetstuk correct gebruikt!</p>	<p>Duw de houder met het opzetstuk omlaag op zijn plek op de spiraal, zo ver als mogelijk. Er zijn drie randjes over welke het opzetstuk moet worden geduwd.</p>
		
<p>Draai de schroefdop vast op de schroefdraad.</p>	<p>Draai de schroefdop met de klok mee stevig aan. Zorg ervoor dat de schroefdop helemaal vastzit!</p>	<p>Nu is het apparaat gereed voor gebruik.</p>

Het apparaat uit elkaar nemen



- **Zorg er altijd voor dat het apparaat uitgeschakeld wordt en dat de stekker uit het stop contact wordt gehaald voordat het apparaat uit elkaar wordt gehaald!**

- Voer het proces in de omgekeerde richting uit volgens de instructies onder 'Het apparaat in elkaar zetten'.
 - o Maak de schroefdop los en verwijder hem. **WAARSCHUWING:** Onderdelen kunnen heet zijn!
 - o Maak de houder voor de pastavormopzetstukken los en neem hem eraf.
 - o Maak de spiraal los en neem hem er met een beweging in de richting van de voorkant van het apparaat af.
 - o Draai het deksel van de kneedbak naar boven en verwijder het.
 - o Maak de deeghaak los van de motoraandrijving en haal hem uit de kneedbak.
 - o Trek de kneedbak naar voren en neem hem van de kast.
 - o Haal het waterreservoir eraf.

Zo werkt het apparaat



WAARSCHUWING: Risico op letsel!

- **Neem het deksel van de kneedbak pas af als de spiraal en de deeghaak niet meer bewegen!**
- **Steek geen hand in het apparaat terwijl het actief is. Gebruik geen vingers of voorwerpen om de inhoud aan de binnenkant van de kneedbak of in de buurt van de spiraal uit te spreiden!**



WAARSCHUWING: Risico van letsel en verbranding!

- **De houder van de pastavormopzetstukken kan tijdens gebruik van het apparaat zeer heet worden!**
- **Hete oppervlakken blijven heet als het apparaat al is uitgeschakeld!**

LET OP: Om er zeker van te zijn dat de weegschaal juist werkt, raden wij aan om de hem vóór elke keer dat u hem gebruikt, terug te zetten. Gebruik de weegschaal altijd zonder het deksel op de kneedbak.

1. Het apparaat klaarmaken voor gebruik

- Zorg ervoor dat het apparaat netjes en correct in elkaar wordt gezet (zie alinea over 'Het apparaat in elkaar zetten').

2. Het waterreservoir vullen

- Neem het waterreservoir uit en vul het met schoon koud water, tot de markering aan de bovenkant van het reservoir.
- Duw vervolgens het waterreservoir terug in de kast, zo ver als mogelijk.



Als de diode blauw knippert, is er voldoende water in het reservoir.

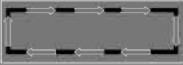


Als de diode rood knippert, is er onvoldoende water in het reservoir.

3. Het apparaat aansluiten op de stroom

	<p>Steek de stroomstekker in een correct beveiligd stopcontact.</p> <p>➔ Een geluidssignaal bevestigt dat het apparaat is aangesloten op de stroom.</p>
	<p>Controleer kort alle elektronica.</p> <p>➔ Alle symbolen lichten ongeveer een seconde op op de display.</p>
	<p>Na de controle gaat het apparaat over op de stand-bystand.</p> <p>➔ De display geeft een knipperende 'b' weer.</p>

4. Het apparaat inschakelen

	<ul style="list-style-type: none">• Houd de AAN/stand-byknop ca. 2 seconden ingedrukt om het apparaat in te schakelen. <p>LET OP: Als er niet binnen twee minuten op een andere knop wordt gedrukt, gaat het apparaat weer in de stand-bystand.</p>
	<ul style="list-style-type: none">• De geïntegreerde weegschaal berekent het totale gewicht van het apparaat.➔ Er wordt een draaiende balk op de display weergegeven. <p>LET OP: • Verplaats het apparaat niet tijdens het wegen.</p>
	<ul style="list-style-type: none">• Na de controle gaat het apparaat over op de bedrijfsstand.➔ Alle programma's van het apparaat worden op de display weergegeven.➔ De display geeft een knipperende '0' weer.

5. Het deksel afnemen

	<ul style="list-style-type: none">• Draai het deksel van de kneedbak omhoog en neem het eraf.• De weegschaal is actief en berekent het gewicht van het apparaat zonder deksel.➔ De display geeft bv. '-155' weer.➔ Daarnaast wordt het symbool 'g' weergegeven.
--	--

6. Weegschaal terugzetten (nulstelling)

	<p>BELANGRIJK: Voordat u het gewicht op nul zet, moet u ervoor zorgen dat...</p> <ul style="list-style-type: none">... het apparaat correct in elkaar is gezet;... het gekozen pastavormopzetstuk is geplaatst;... het waterreservoir helemaal tot de markering is gevuld;... er geen meel meer in de kneedbak aanwezig is. <ul style="list-style-type: none">• Druk op de WEEGSCHAAL-knop om het gewicht opnieuw in te stellen. <p>LET OP: Als u het gewicht aanpast na het op nul zetten van de weegschaal, moet het gewicht opnieuw op nul worden gezet.</p> <p>LET OP: Verplaats het apparaat niet tijdens het wegen!</p>
	<ul style="list-style-type: none">• Als de weegschaal op nul is gezet, gaat het apparaat over op de bedrijfsmodus.➔ Alle programma's van het apparaat worden op de display weergegeven.➔ Daarnaast wordt het symbool 'g' weergegeven.




7. Meel bijvullen














 <p>A1 A2 A3 M1 A4 A5 A6 M2</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Plaats de gewenste hoeveelheid deeg in de kneedbak. <p>➔ De display toont het gewicht van het geplaatste meel (bv. 400 g).</p>
---	--

8. Deksel plaatsen

	<ul style="list-style-type: none"> • Sluit het deksel en klik het vast door het zo ver mogelijk met de klok mee te draaien. U moet zeker weten dat het deksel vastklikt! • De weegschaal berekent het gewicht en de inhoud van het apparaat nog een keer. <p>➔ Er wordt tijdelijk een draaiende balk op de display weergegeven.</p>
 <p>A1 A2 A3 M1 A4 A5 A6 M2</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Als het gewicht weer is gecontroleerd, is het apparaat klaar voor de functieselectie. De weegschaal is niet meer actief. <p>➔ Alle programma's van het apparaat worden op de display weergegeven.</p> <p>➔ De display toont het gewicht van het geplaatste meel (bv. 400 g).</p> <p>➔ Het symbool "g" voor weegschaal verdwijnt.</p>
	<p>Als het gewicht van het meel op de display knippert na het sluiten van het deksel</p> <p>➔ (bv. 150), is de minimale hoeveelheid van 200 g niet bereikt, of</p> <p>➔ (bv. 750) is de maximale vulhoeveelheid van 600 g overschreden.</p>




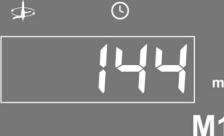



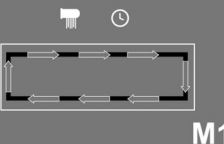

9. Zo werkt u met de automatische programma's








	<ul style="list-style-type: none"> • Als u de gewenste hoeveelheid meel hebt toegevoegd en het deksel hebt geplaatst, moet u op de knop A drukken om een van de automatische programma's te kiezen. • U kunt tussen de programma's schakelen door meerdere keren op dezelfde knop te drukken.
 <p>A1 A2 A3 M1 A4 A5 A6 M2</p>	<p>➔ Het gekozen programma (bv. A1) knippert op de display.</p>
	<ul style="list-style-type: none"> • Als u het gekozen programma wilt starten, drukt u op de knop Starten/Stoppen.

 <p>A1</p>	<p>Het deeg kneden</p> <ul style="list-style-type: none"> • Het automatische programma begint met het kneden van het deeg. ➔ De display toont voortdurend het gekozen programma. ➔ De duur van het kneden wordt aflopend op de display weergegeven. <p>Daarnaast worden de symbolen  en  weergegeven.</p>
 <p>A1</p>	<p>Automatische watertoevoer</p> <ul style="list-style-type: none"> • Na korte tijd wordt de door het apparaat berekende hoeveelheid water via de watertoevoer in de kneedbak gepompt. <p>De leddisplay geeft het symbool  weer</p>
 <p>A1</p>	<p>Het deeg wordt uitgerperst</p> <ul style="list-style-type: none"> • Wanneer het kneedproces voltooid is, begint het apparaat automatisch met het uitpersen van het deeg. ➔ Tijdens het uitpersen van het deeg wordt een draaiende balk op de display weergegeven. ➔ Daarnaast wordt het symbool  weergegeven
 <p>A1</p>	<p>Ventilatie</p> <ul style="list-style-type: none"> • Kort nadat het uitpersen van het deeg is begonnen, begint de ventilator te draaien. ➔ De leddisplay geeft het symbool  weer
 <p>A1</p>	<p>Effectief gebruik van het deeg</p> <ul style="list-style-type: none"> • De elektronica registreert of er nog deeg in de kneedbak zit en zorgt er door het kneed- en uitpersproces te herhalen voor dat het deeg zo ver mogelijk komt. ➔ De laatste 10 seconden van het programma worden aflopend op de display weergegeven.
	<p>Automatisch stoppen</p> <ul style="list-style-type: none"> • Als het programma is afgerond, houdt het apparaat automatisch op. ➔ Dit wordt aangegeven met een geluidssignaal, dat drie keer wordt herhaald. ➔ De leddisplay geeft '---' weer. ➔ Daarnaast wordt het symbool  weergegeven <p>LET OP: Als er niet binnen twee minuten op een andere knop wordt gedrukt, gaat het apparaat weer in de bedrijfsmodus. Als er binnen twee minuten nog steeds niet op een andere knop wordt gedrukt, gaat het apparaat weer in de bedrijfsmodus.</p>
	<p>Bediening van het apparaat</p> <ul style="list-style-type: none"> • Druk op de knop AAN/Stand-by om het apparaat in de stand-bymodus te zetten.





	<p>→ De display geeft knipperend 'b' weer.</p>
--	--

10. Zo werkt u met de semi-automatische programma's

	<p>LET OP: Voer eerst 1 tot 8 uit voordat u begint met de automatische programma's. Zorg er ook voor dat de benodigde vloeistof van tevoren is toegevoegd.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Als u de gewenste hoeveelheid meel hebt toegevoegd en het deksel hebt geplaatst, moet u op de knop M drukken om een van de semi-automatische programma's te kiezen. • U kunt tussen de programma's schakelen door meerdere keren op dezelfde knop te drukken.
	<p>Het gekozen programma (bv. M1) knippert op de display</p>
	<ul style="list-style-type: none"> • Als u het gekozen programma wilt starten, drukt u op de knop Starten/Stoppen.
	<p>Het deeg kneden</p> <ul style="list-style-type: none"> • Het automatische programma begint met het kneden van het deeg en de aanbevolen hoeveelheid vloeistof (bv. 144 ml) wordt op de display weergegeven. <p>→ De display toont voortdurend het gekozen programma.</p> <p>→ De aanbevolen hoeveelheid vloeistof en het symbool 'ml' worden weergegeven.</p> <p>→ Daarnaast worden de symbolen  en  weergegeven</p>
	<p>Handmatig water toevoegen</p> <ul style="list-style-type: none"> • Giet de aanbevolen hoeveelheid vloeistof langzaam en regelmatig inde kneedbak. • 2 minuten voordat het kneedproces voltooid is, wisselt de display en wordt de resterende kneedtijd aflopend weergegeven.
	<p>Het deeg wordt uitgerperst</p> <ul style="list-style-type: none"> • Wanneer het kneedproces voltooid is, begint het apparaat automatisch met het uitpersen van het deeg. <p>→ Tijdens het uitpersen van het deeg wordt een draaiende balk op de display weergegeven.</p> <p>→ Daarnaast wordt het symbool  weergegeven</p>


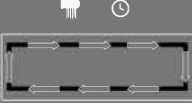







 <p>M1</p>	<p>Ventilatie</p> <ul style="list-style-type: none"> • Kort nadat het uitpersen van het deeg is begonnen, begint de ventilator te draaien. ➔ De leddisplay geeft het symbool  weer
 <p>M1</p>	<p>Effectief gebruik van het deeg</p> <ul style="list-style-type: none"> • De elektronica registreert of er nog deeg in de kneedbak zit en zorgt er door het kneed- en uitpersproces te herhalen voor dat het deeg zo ver mogelijk komt. ➔ De laatste 10 seconden van het programma worden aflopend op de display weergegeven.
	<p>Automatisch stoppen</p> <ul style="list-style-type: none"> • Als het programma is afgerond, houdt het apparaat automatisch op. ➔ Dit wordt aangegeven met een geluidssignaal, dat drie keer wordt herhaald. ➔ De display geeft '---:' weer ➔ Daarnaast wordt het symbool  weergegeven <p>LET OP: Als er niet binnen twee minuten op een andere knop wordt gedrukt, gaat het apparaat weer in de bedrijfsmodus. Als er niet binnen twee minuten op een andere knop wordt gedrukt, gaat het apparaat weer in de bedrijfsmodus.</p>
	<p>Bediening van het apparaat</p> <ul style="list-style-type: none"> • Druk op de knop AAN/Stand-by om het apparaat in de stand-bymodus te zetten.
	<p>➔ De display geeft knipperend 'b' weer.</p>

11. Het deeg handmatig kneden



	<ul style="list-style-type: none"> • U kunt de functie selecteren door op de KNEDEN-knop te drukken. <p>LET OP: Het proces kan op elk moment worden gestopt. Druk nogmaals op de KNEDEN-knop.</p>
	<ul style="list-style-type: none"> • Het apparaat start het kneedproces, dat max. 10 minuten in beslag neemt. ➔ De duur van het kneden wordt aflopend weergegeven. ➔ Daarnaast worden de symbolen  en  weergegeven

	<p>Automatisch stoppen</p> <ul style="list-style-type: none"> Als het programma is afgerond, houdt het apparaat automatisch op. <ul style="list-style-type: none"> ➔ Dit wordt aangegeven met een geluidssignaal, dat drie keer wordt herhaald. ➔ De display geeft '--:--' weer <p>Daarnaast wordt het symbool  weergegeven</p> <p>LET OP: Als er niet binnen twee minuten op een andere knop wordt gedrukt, gaat het apparaat weer in de bedrijfsmodus. Als er niet binnen twee minuten op een andere knop wordt gedrukt, gaat het apparaat weer in de bedrijfsmodus.</p>
--	---

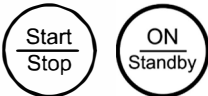
12. Het deeg handmatig uitpersen

	<ul style="list-style-type: none"> U kunt deze functie kiezen door op de knop UITPERSEN te drukken. <p>LET OP: Het proces kan op elk moment worden gestopt. Druk nogmaals op de knop UITPERSEN.</p>
	<ul style="list-style-type: none"> Het apparaat begint met het uitpersen van het deeg. <ul style="list-style-type: none"> ➔ Tijdens het uitpersen van het deeg wordt een draaiende balk op de display weergegeven. ➔ Daarnaast worden de symbolen  en  Ventilatie
	<p>weergegeven.</p> <ul style="list-style-type: none"> Kort nadat het uitpersen van het deeg is begonnen, begint de ventilator te draaien. ➔ De leddisplay geeft het symbool  weer
	<p>Effectief gebruik van het deeg</p> <ul style="list-style-type: none"> De elektronica registreert of er nog deeg in de kneedbak zit en zorgt er door het kneed- en uitpersproces te herhalen voor dat het deeg zo ver mogelijk komt. <ul style="list-style-type: none"> ➔ De laatste 10 seconden van het programma worden aflopend op de display weergegeven.
	<p>Automatisch stoppen</p> <ul style="list-style-type: none"> Als het programma is afgerond, houdt het apparaat automatisch op. Dit wordt aangegeven met een geluidssignaal, dat drie keer wordt herhaald. De display geeft '--:--' weer <ul style="list-style-type: none"> ➔ Daarnaast wordt het symbool  weergegeven
	<p>LET OP: Als er niet binnen twee minuten op een andere knop wordt gedrukt, gaat het apparaat weer in de bedrijfsmodus. Als er niet binnen twee minuten op een andere knop wordt gedrukt, gaat het apparaat weer in de bedrijfsmodus.</p>

13. Extra water toevoegen

	<ul style="list-style-type: none">• U kunt deze functie kiezen door op de WATER-knop te drukken.• De pomp start en er wordt met elke druk op de knop nog eens 5 ml in de deeghouder gepompt. <p>→ De display geeft zolang de watertoevoer duurt, het symbool  weer.</p> <p>LET OP: Het toevoegen van extra water kan meerdere keren worden herhaald, tot 30 seconden voordat het kneedproces is voltooid. Maar weest voorzichtig, want als er te veel vloeistof wordt toegevoegd, blijft het deeg plakkerig en kan het slechts beperkt worden uitgeperst.</p>
---	---

14. Het programma / de functie voortijd afsluiten

	<ul style="list-style-type: none">• Als u een programma of een tijdsfunctie wilt afsluiten, moet u op de knop Start/Stop of de AAN/Stand-by drukken.
--	--

15. Het apparaat volledig uitschakelen

	<ul style="list-style-type: none">• Neem na elk gebruik de stekker uit het stopcontact om het apparaat permanent en correct uit te schakelen.
--	--

Reiniging en onderhoud

WAARSCHUWING: Risico op letsel!



- **Trek de stekker uit het apparaat voordat u het schoonmaakt!**
- **De uitvouwnaald van de schoonmaakborstel is scherp, dus gebruik deze voorzichtig!**



- **Leg de kast, de stroomkabel en de stekker nooit in het water en maak ze niet schoon onder stromend water.**

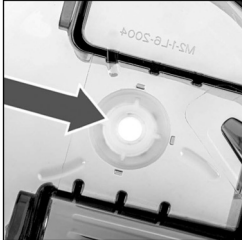
LET OP: Als u het apparaat onjuist of te weinig schoonmaakt, kan schimmel ontstaan!

LET OP: De kneedbak en het bijbehorende deksel kunnen ook in de vaatwasser worden schoongemaakt, op lage temperatuur in het bovenste rek. Wij raden echter aan om alle overige accessoires (zoals de deeghaak, spiraal, schroefdop, pastavormopzetstukken, houders voor pastavormopzetstukken enz.) met de hand af te wassen aangezien de oppervlaktes kunnen slijten en beschadigd kunnen raken door de agressieve zouten in afwasmachine middelen.

- Maak het apparaat en de accessoires onmiddellijk na gebruik schoon om er voor te zorgen dat de rest niet indrogen op de oppervlakten van de onderdelen.
- Maak de buitenkant van de kast schoon met een vochtige doek en droog hem vervolgens.
- Maak de kneedbak schoon in warm water met afwasmiddel. Zorg er bij het schoonmaken altijd voor dat de waterkraan vrij is van resten. Gebruik de meegeleverde schoonmaakborstel om grover vuil te verwijderen.
- Maak de pastavormopzetstukken schoon in warm water met een mild afwasmiddel. Gebruik de meegeleverde schoonmaakborstel om grover vuil te verwijderen.

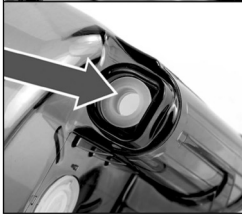
Voor hardnekkige resten in de pastavormopzetstukken kunt u de uitvouwnaald van de schoonmaakborstel gebruiken of het deeg helemaal laten drogen. Als het deeg droog is, kan het eenvoudig worden uitgeduwd met de uitvouwnaald.

- Maak altijd alle accessoires schoon in warm water met een mild schoonmaakmiddel. Gebruik de meegeleverde schoonmaakborstel om grover vuil te verwijderen.
- Alle accessoires moeten helemaal droog zijn voordat het apparaat in elkaar kan worden gezet en weer kan worden gebruikt.
- **Gebruik nooit schurende middelen en oplosmiddelen!**
- **Maak het apparaat en de accessoires nooit met een stoomreiniger schoon.**
- Zo maakt u de pakkingen schoon:



Aan de binnenkant van de kneedbak zit een pakking.

- Deze pakking kan worden uitgenomen en schoongemaakt.
- Maak de pakking met warm water en een beetje afwasmiddel schoon en droog hem grondig af.
- Zet de pakking vervolgens weer op zijn plaats en zorg ervoor dat hij goed vastzit.
- Zorg ervoor dat de dikste kant van de pakking zich binnen in de kneedbak bevindt en dat de vier tappen van de pakking in de uitsparingen in de opening van de kneedbak passen!



Er bevindt zich een pakking in het achterste deel van de motoraansluiting van de spiraal.

- Deze pakking kan worden uitgenomen en schoongemaakt.
- Maak de pakking met warm water en een beetje afwasmiddel schoon en droog hem grondig af.
- Zet de pakking vervolgens weer op zijn plaats en zorg ervoor dat hij goed vastzit.
- Zorg ervoor dat het dikste deel van de pakking binnen in de motoraansluiting van de spiraal zit.

LET OP: Versleten of beschadigde pakkingen moeten worden vervangen om er zeker van te zijn dat het apparaat naar behoren werkt. Neem contact op met de serviceafdeling van uw verkoper om nieuwe pakkingen te bestellen. Pakkingen zijn slijtstukken en worden derhalve niet gedekt door de garantie op het apparaat!

Fouten opsporen




Als er een fout optreedt, kijkt u in de volgende tabel om te zien of u de fout zelf kunt verhelpen. Als dit niet mogelijk is, neemt u contact op met de serviceafdeling van uw verkoper. Hartelijk dank.

Fout	Oorzaak en oplossing
E 02	Het deksel is niet correct gesloten. <i>o Zelf verhelpen: Draai het deksel tot het op zijn plaats vastklikt.</i>
E 05 E 06	Fout in de elektronica. <i>o Zelf verhelpen: Niet mogelijk. Neem de stroomstekker uit het stopcontact en stop met het gebruik van het apparaat.</i> <i>o Neem contact op met de serviceafdeling van de verkoper.</i>
E 09	Er bevindt zich onvoldoende water in het waterreservoir. <i>o Zelf verhelpen: Vul het waterreservoir bij met water.</i> Resten / vreemde deeltjes in het waterreservoir. <i>o Zelf verhelpen: Neem de stroomstekker uit het stopcontact en verwijder de resten.</i>
E 15	Resten / vreemde deeltjes in de kneedbak. <i>o Zelf verhelpen: Neem de stroomstekker uit het stopcontact en verwijder de resten.</i>

E 17	De weegschaal is defect. <i>o Zelf verhelpen: niet mogelijk. Neem de stroomstekker uit het stopcontact en stop met het gebruik van het apparaat.</i> <i>o Neem contact op met de serviceafdeling van de verkoper.</i>
E 18	De pomp is defect. <i>o Zelf verhelpen: niet mogelijk. Neem de stroomstekker uit het stopcontact en stop met het gebruik van het apparaat.</i> <i>o Neem contact op met de serviceafdeling van de verkoper.</i>

Tips voor succes

De basis van goede eigengemaakte pasta is het deeg. Het deeg lukt alleen als u het betreffende recept gebruikt en onze tips toepast.

		
Het deeg is te droog Wij raden aan om iets meer water toe te voegen.	Perfect deeg.	Het deeg is te vochtig Wij raden aan om iets meer meel toe te voegen.

ALGEMEEN

- Alle ingrediënten moeten op kamertemperatuur zijn. Te koude ingrediënten kunnen het pastadeeg stug maken.
- Hoe verser de pasta, hoe beter de smaak.
- Randjes of een ruw oppervlak zorgen ervoor dat de pasta de saus beter kan vasthouden. Een 100% 'gladde' pasta duidt erop dat er te veel water in het deeg zit.
- Een hoog gehalte eiwit en koolhydraten is in het bijzonder nuttig bij gebruik van volkorenmeel.
- Als volkorenmeel tijdens het uitpersen sterk begint te klonteren, kunt u tijdens het maken van de pasta een beetje meel toevoegen via de navulopening.
- In het algemeen kunnen alle pastavormopzetstukken voor alle programma's worden gebruikt, maar het resultaat zal verschillen op basis van de verschillende consistentie van het deeg. Glutenvrij deeg bijvoorbeeld zal altijd ruwer zijn en is daarom niet ideaal voor lasagne.

TYPEN MEEL

- Afhankelijk van de fabrikant varieert het meel wat betreft kwaliteit en textuur. Er kunnen ook natuurlijke variaties voorkomen. Dit kan de kwaliteit van de pasta beïnvloeden.
- U kunt het beste durumtarwemeel type 00 gebruiken voor klassieke pasta. Dit type meel is zeer fijn en heeft een hoog gehalte gluten.
- U kunt ook tarwebloem type 405 en 550 of volkorentarwemeel gebruiken.
- Als alternatief voor tarwemeel kan meel van spelt, kikkererwten, kastanjes, boekweit en dergelijke worden gebruikt.
- Als vervanging van meel voor glutenvrije pasta of allergievriendelijke pastarecepten kunt u zelf experimenteren met verschillende combinaties. Rijstmeel, tapiocameel, aardappelmeel en boekweitmeel zijn bijvoorbeeld geschikte meelsoorten.

MET OF ZONDER EI

- Verse eierpasta: Ei maakt het pastadeeg plakkeriger, waardoor het steviger en aromatischer wordt. Het deeg is met name geschikt voor alle soorten sliertpasta (tagliatelle, fettuccine) en voor gevulde knoedels (ravioli enz.). Hiervoor kan de deegsnijder worden gebruikt.
- Normaal pastadeeg wordt zonder ei gemaakt. Voor de juiste binding kan in de plaats hiervan durumtarwemeel (hoog glutengehalte) worden gebruikt of een mengsel van griesmeel-durumtarwemeel en tarwemeel. Dit deeg is vooral geschikt voor spaghetti, penne enz. omdat het durumtarwemeel na het koken zorgt voor een goede bite (al dente).

EXTRA INGREDIËNTEN

- De verhouding tussen droge en natte ingrediënten speelt een belangrijke rol. Als het deeg verkrumelt of te veel plakt, is de onderlinge verhouding van de ingrediënten verkeerd.
 - o Als het deeg te vochtig is, voegt u iets meer meel toe
 - o Als het deeg te droog is en verkrumelt, voegt u iets meer water aan het deeg toe.

OPBERGEN

- Verse pasta kan tot 3 dagen in de koelkast worden bewaard.
- Voor een langere houdbaarheid kunt u de pasta (zonder ei) helemaal drogen. Op deze manier kan de pasta luchtdicht tot een jaar worden bewaard.
- Verse eierpasta kan worden ingevroren. Deze pasta hoeft vóór het koken niet te worden ontdooid: hij kan onmiddellijk het kokende water in.

KOOKTIJD

- De kooktijd voor verse pasta is zeer kort. Slechts 2 tot 4 minuten. Probeer binnen dit kader zelf de ideale kooktijd te vinden.
- Het duurt langer om gevroren pasta gaar te koken. Probeer zelf vast te stellen hoelang.

Recepten

Typen meel

Het typenummer duidt op de verhouding mineralen (het omhulsel van het koren) in mg per 100 g meel, wat betekent dat het gangbare universele meel – type 405 – heel weinig minerale voedingsstoffen/omhulsel heeft, terwijl type 1700 er veel heeft.

De volgende types meel zijn geschikt voor het bereiden van pasta:

Type 00 – speciaal durumtarwemeel voor pasta en pizza

Type 405 – zeer licht, fijn tarwemeel

Type 550 – licht universeel tarwemeel met zeer fijne bindende eigenschappen (gluten)

Volkorentarwemeel van verschillende soorten granen, zoals tarwe of spelt

Grootte van porties

200 g pasta voor maximaal 2 personen

400 g pasta voor maximaal 4 personen

600 g pasta voor maximaal 6 personen

Recepten voor de automatische programma's A1 tot en met A6

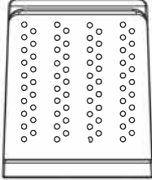
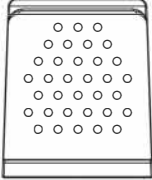
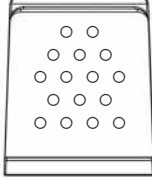
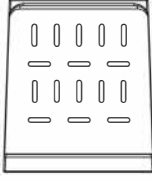
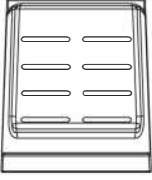
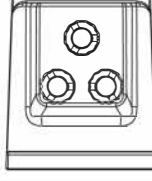
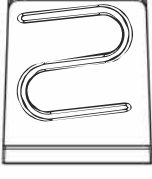
Programma	Geschikte typen meel	Basisrecept	Variatie
A1	Type 00	Weet 400 g meel type 00 af met het apparaat. De vloeistof wordt automatisch toegevoegd. Start het programma A1 .	Kokosnoedels Weet 300 g meel type 00 en 100 g kokosmeel af met het apparaat. De vloeistof wordt automatisch toegevoegd. Start het programma A1 ..
A2	Type 00 of Type 550	Weeg 400 g meel type 00 of type 550 af. De vloeistof wordt automatisch toegevoegd. Start het programma A2 .	Eekhoortjesbroodpasta Weeg 390 g meel type 00 of type 550 af. Voeg 2 el. fijngehakt gedroogd eekhoortjesbrood toe. De vloeistof wordt automatisch toegevoegd. Start het programma A2 .
A3	Type 405 gemengd met griesmeel-durumtarwemeel of Italiaans griesmeel-durumtarwemeel 'Farina Di grano Dura'".	Weeg 200 g meel type 405 en 200 g tweemaal gemalen griesmeel-durumtarwemeel (of 'Farina Di grano Dura') af. De vloeistof wordt automatisch toegevoegd. Start het programma A3 .	Citroen- of sinaasappelpasta Weeg 200 g meel type 405 en 200 g tweemaal gemalen griesmeel-durumtarwemeel (of 'Farina Di grano Dura') af. Voeg naar eigen wens 2 el. citroen- of sinaasappelolie. Start het programma A3 .
A4	Griesmeel-durumtarwemeel of als alternatief voorgemalen Italiaans griesmeel-durumtarwemeel, "Farina Di grano Dura"	Weeg 400 g tweemaal gemalen griesmeel-durumtarwemeel (of 'Farina Di grano Dura') af. De vloeistof wordt automatisch toegevoegd. Start het programma A4 .	Tomaten-chilipasta Weeg 400 g tweemaal gemalen griesmeel-durumtarwemeel (of meng 2 el. tomatenpuree met ½ tl. chilipoeder en voeg dit mengsel aan het meel toe. De vloeistof wordt automatisch toegevoegd. Start het programma A4 .
A5	Volkoren speltmeel gemengd met volkoren tarwemeel	Weeg 200 g volkoren speltmeel en 200 g volkoren tarwemeel af. De vloeistof wordt automatisch toegevoegd. Start het programma A5 .	Kaneelpasta Weeg 200 g volkoren speltmeel en 200 g volkoren tarwemeel af. Voeg 2 el. kaneel toe. De vloeistof wordt automatisch toegevoegd. Start het programma A5 .
A6	Glutenvrij witte bloem (bv. Seitz)	Weeg 400 g glutenvrij meel af. De vloeistof wordt automatisch toegevoegd. Start het programma A6 .	Kruidenpasta Weeg 400 g glutenvrij meel af. Voeg 2 el. gehakte kruiden toe (naar eigen keus). De vloeistof wordt automatisch toegevoegd. Start het programma A6 .

Programma	Geschikte typen meel	Basisrecept	Variatie
M1	Type 00 of Type 550	Weeg 400 g meel af. Start het programma M1 . Zodra het programma actief is, wordt 150 ml vloeistof toegevoegd via de navulopening.	Gekleurde eierpasta Weeg 400 g meel type 00 of type 550 af. Roer 2 eiegelen (grootte M of L) in de maatbeker, vul aan met bv. rodebiet- of spinaziesap, en meng. Start het programma M1 . Zodra het programma actief is, wordt de vloeistof langzaam toegevoegd via de navulopening.
M2	Volkoren tarwemeel	Weeg 400 g volkoren tarwemeel af. Start het programma M2 . Zodra het programma actief is, wordt 150 ml vloeistof toegevoegd via de navulopening.	Volkoren eierpasta Weeg 400 g volkoren tarwemeel af. Roer 2 eiegelen (grootte M of L) in de maatbeker, vul aan met bv. rodebiet- of spinaziesap, en meng. Start het programma M2 . Zodra het programma actief is, wordt de vloeistof langzaam toegevoegd via de navulopening.

Handmatige recepten (glutenvrij)

Ingrediënten	Modus Handmatig	Tips en trucs
Boekweitpasta, glutenvrij 180 g boekweitmeel 120 g aardappelmeel 30 g lijnzaadmeel 150 ml water	Druk op de KNEDEN -knop en laat het kneedproces ongeveer 3-4 minuten zijn werk doen. Giet ondertussen langzaam het water door de navulopening. Zodra de gewenste consistentie is bereikt – het deeg moet brokkelen – drukt u op de UITPERSEN -knop.	Glutenvrije pasta breekt heel snel, zeker als hij uitdroogt – en dat gebeurt snel. Neem daarom om de volgende tips in acht: <ul style="list-style-type: none"> ➔ Glutenvrije pasta moet direct na het maken worden verwerkt. ➔ Kook de pasta heel kort. Het water moet aan de kook gebracht worden en de pasta moet heel kort in het water blijven (hij mag niet koken), want glutenvrije pasta heeft een kortere kooktijd. ➔ Na het garen moet de pasta met schoon water worden afgespoeld – de pasta geeft heel veel zetmeel af. ➔ Laat glutenvrije pasta in hoopjes uitlopen tijdens het uitpersen. ➔ Als het deeg te plakkerig is, voegt u psyllium of zaadhuiden toe (ca. 1 el. per 400 g deeg).
Sojapasta, glutenvrij 80 g sojameel 210 g boekweitmeel 180 ml water 1 el. psyllium of zaadhuiden		
Rijstnoedels, glutenvrij 350 g rijstmeel 130 g tapiocameel 230 ml water 1 el. psyllium of zaadhuiden		

De juiste saus bij de pasta: Welke saus bij welke pasta?

		<p>Capelli d'angelo (ca. 0,6 mm Ø) en spaghetti (ca. 1,5 mm Ø) Bij lange en dunne pasta past een tomatensaus of knoflook met olijfolie. Deze soorten sauzen passen perfect rond de pasta. U kunt deze sauzen nog lekkerder maken met verse kruiden, zeer rijpe en aromatische tomaten (in blokjes) en knapperig gebakken bacon.</p>
		<p>Spaghettoni (ca. 2,2 mm Ø), Tagliatelle (ca. 11,5 mm) en Fettucine (5,5 mm) Deze soorten zijn het best geschikt voor stevige sauzen met vlees of volle roomsauzen. Dunne pastaslierten die vaak met vis en schaaldieren. Over het algemeen geldt: hoe breder de pasta, hoe voller de saus mag zijn. De pastavorm voor spaghettoni kan ook worden gebruikt voor Aziatische udon-noedels.</p>
		
		<p>(ca. 7,5 mm Ø) Penne absorbeert de saus nog beter. Deze pasta wordt daarom sterk aangeraden bij groentesauzen en ragout. Penne is ook heerlijk bij stoofpotten en in pastasalades.</p>
		<p>Lasagnebladen/pastabladen (ca. 11 cm) Pastabladen zijn de basis van lasagne en gevulde pasta zoals tortellini, ravioli en cappelletti. Creativiteit kent geen grenzen als het om de vulling gaat. Gevulde pasta wordt meestal geserveerd met wat boter en een goede olijfolie en verse kruiden. Tot slot wordt er parmezaan of pecorino overheen geraspt.</p>

LET OP: Bewaar altijd wat kookvocht van de pasta om aan de saus toe te voegen. Dit geeft de saus een romige consistentie. U kunt de pasta het beste direct na het koken mengen met de saus.

RECLAMATIE

Er geldt 2 jaar reclamatierecht voor uw nieuwe product bij fabricage- en materiaalfouten, geldig vanaf de gedocumenteerde aankoopdatum. De garantie omvat materialen en werkuren. Bij servicecontact dient u de naam en het serienummer van het product op te geven. Deze gegevens vindt u op het typeplaatje. Noteer eventueel de gegevens hier in de gebruiksaanwijzing, zodat u ze bij de hand hebt. Zo kan de servicemonteur de juiste vervangende onderdelen sneller vinden.

De garantie geldt niet:

- Bij fouten en schade die niet zijn veroorzaakt door fabricage- en materiaalfouten
- Bij gebrekkig onderhoud, waaronder het schoonmaken van het product
- Brand- en/of water- en vochtschade aan het product
- Bij transportschade, waarbij het product zonder de juiste verpakking is vervoerd
- Als er niet-originele vervangende onderdelen zijn gebruikt
- Als de gebruiksaanwijzing niet is opgevolgd
- Als de installatie niet volgens de instructie is uitgevoerd
- Als onbevoegden het product hebben geïnstalleerd of gerepareerd
- Voor batterijen of overige slijtstukken

Transportschade

Transportschade die wordt vastgesteld bij levering door de verkoper aan de klant, is een zaak tussen de klant en de verkoper. In gevallen waarin de klant zelf verantwoordelijk is voor het transport van het product, neemt de leverancier geen enkele verplichting op zich in verband met eventuele transportschade. Eventuele transportschade dient onmiddellijk en uiterlijk 24 na ontvangst van het product te worden gemeld. In andere gevallen wordt de eis afgewezen.

Ongegronde service

Als het product wordt ingestuurd voor service, en duidelijk wordt dat de klant de fout zelf had kunnen herstellen door de gebruiksaanwijzing te volgen, is de klant zelf verantwoordelijk voor de servicekosten.

Bedrijfsmatige aankoop

Er is sprake van bedrijfsmatige aankoop wanneer de gekochte apparaten niet in een privéhuishouden, maar in een bedrijfs- of vergelijkbare omgeving worden gebruikt (restaurant, café, kantine enz.) of worden gebruikt om te worden uitgeleend of op een andere manier waar meerdere gebruikers bij betrokken zijn.

In verband met bedrijfsmatige aankoop wordt geen garantie aangeboden, aangezien dit product is bedoeld voor algemeen huishoudelijk gebruik.

SERVICE

Voor service en het aanvragen van vervangende onderdelen moet contact worden opgenomen met de winkel waar het product is gekocht.

Het registreren van reclamatie is ook mogelijk op witt.dk onder de kop 'Service' en 'Overige producten'. Kies uw land en taal en vul het serviceformulier in.

Onder voorbehoud van zetfouten.

De producent/distributeur kan niet verantwoordelijk worden gehouden voor schade aan producten en/of letsel bij personen indien de veiligheidsaanwijzingen niet worden opgevolgd. De garantie vervalt indien de aanwijzingen niet worden opgevolgd.

