

# UNOLD<sup>®</sup>

## OLASZ TÉSztAKÉSZÍTŐ GÉPE



### **Használati utasítások** 68801 modell

# HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ A 68801-S MODELLHEZ

## MŰSZAKI ELŐÍRÁSOK

Teljesítmény: 200 Watt, 230-240 V~, 50-60 Hz

Méretei: Kb. 30,5 x 18,0 x 29,0 cm

Súlya: Kb. 4,6 kg

Tápkábel: Kb. 150 cm

Jellemzői: Keverőtál legfeljebb 500 g tésztához

Erős, robusztus meghajtó/motor

A készülék teljesen szétszerelhető a könnyű tisztítás érdekében. Az összetevők keverése és dagasztása automatikus módon.

Automatikus tésztaadagolás

Fedél, biztonsági gombbal

Mérőedények lisztnek és víznek,

Tartozékok: 7 tészta kinyomó korong, 2 db mérő kanna, spatula, kolbásztöltő tartozék



### A műszaki adatok változhatnak.

## JELMAGYARÁZAT



Ez a jel, azt a potenciális veszélyt jelzi, amely személyi sérülést vagy a készülék károsodását okozhatja.

## AZ ÖN BIZTONSÁGA ÉRDEKÉBEN

### Általános biztonsági információk

- Olvassa el a következő információkat, és tartsa kéznél, későbbi tájékoztatás céljából.
  - A készüléket gyerekek, testi és szellemi fogyatékos személyek, illetve a készülék használatát nem ismerő és hasonló készülék üzemeltetéseinek a tapasztalataival nem rendelkező személyek csak a készülék használati utasítását ismerő és a készülék használatáért felelősséget vállaló személy felügyelete mellett használhatják.
  - A gyermekeket felügyelni kell annak érdekében, hogy ne játsszanak ezzel a készülékkel.
  - Tartsa távol gyermekektől.
  - A készüléket csak váltakozó áramú feszültséghez csatlakoztassa, amely megfelel az előírásoknak.
  - Ne használja a készüléket külső időzítővel vagy távirányítóval.
  - Soha ne merítse a készüléket vagy a tápkábelt vízbe vagy egyéb folyadékba.
  - Ez a készülék háztartási használatra és hasonló alkalmazásokra szolgál, mint például:
    - vállalatok, irodák konyháiban, vagy más munkakörnyezetben,
    - mezőgazdasági farmok;
    - hotellek, motelek vagy egyéb szálláshelyek vendégei számára,
    - vendégházakban vagy nyaralókban.
  - Ne tisztítsa a készüléket vagy a tápkábelt a mosogatógépben.
  - Húzza ki a készüléket, mielőtt szétszerelné és megtisztítaná, mielőtt eltávolítaná vagy csatlakoztatná az egyes tartozékokat, vagy áthelyezné a gépet egy másik helyre.
  - Vigyázat: Ne érintse a gép mozgó tartozékait, ha működés alatt vannak. Tartsa kezét, haját vagy egyéb tárgyakat a dagasztó és adagoló csigától: Sérülésveszély!
- ### Információk a készülék telepítésével üzemeltetésével kapcsolatban
- A készülék csak beltéri használatra készült.
  - Soha ne érintse meg a készüléket vagy a tápkábelt vizes kézzel.
    - láng közelébe.
  - A készüléket mindig vízszintes és szabályos felületen használja.
  - Mindig győződjön meg róla, hogy a tápkábel nem

lóg le a munkalap vagy az asztal széléről, mivel ez balesetet okozhat, például ha a kisgyermek meg húzza a kábelt.

17. Ne tekerje a tápkábelt a készülék körül és kerülje annak hajlítását, a károsodás megelőzése érdekében.

18. Nyújtsa ki a tápkábelt úgy, hogy senki se tudja meghúzni vagy belebotladozzon.

19. Ne mozgassa el a készüléket működés közben, hogy megakadályozza a sérüléseket.

20. Ne használjon forró folyadékokat.

21. Ne kapcsolja be a készüléket fedél nélkül.



**Vigyázat: ne érintse a gép mozgó tartozékait, ha működés alatt vannak.**

**A gyártó nem vállal felelősséget a helytelen telepítésért, a nem megfelelő vagy helytelen használatért vagy a jogosulatlanul végzett harmadik fél általi javításért.**

## AZ ÖN ÚJ OLASZ TÉSztAKÉSZÍTŐ GÉPE



1 Fedél, biztonsági gombbal

2 Keverőedény

3 Spatula

4 Elülső fedél

5 A dagasztóberendezés fedele

6 Tengelyes és fedeles adagolócsiga (nincs ábrázolva)

7 Dagasztó kar

8 2 mérő tartály

9 Tömítő gyűrű

10 Kulcs

11 Kolbászöltő kiegészítő



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



Pozíció EXT: tészta kinyomás

Pozíció OFF (KI): a készülék kikapcsolása

Pozíció MIX (keverés): összetevők keverése

A készülék összeszerelése előtt, győződjön meg róla, hogy nincs csatlakoztatva, és mindkét kapcsoló OFF állásban van.

## A KÉSZÜLÉK ELSŐ HASZNÁLATA ELŐTT

- Távolítsa el az összes csomagolási anyagot és a szállítási biztonsági eszközöket.
- Tisztítsa meg a tartozékokat egy nedves ruhával, a "Tisztítás és karbantartás" fejezetben (19. oldal) leírt módon.

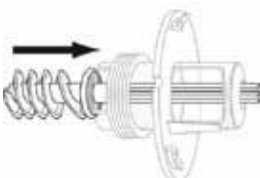
## ÖSSZESZERELÉS

- A készülék összeszerelése előtt, győződjön meg róla, hogy nincs csatlakoztatva a konnektorhoz.
- Helyezze a készüléket vízszintes, szilárd, száraz felületre.
- Nyomja rá az adagoló csiga fedelét az adagoló csiga tengelyére. Győződjön meg róla, hogy az adagoló tengely bemélyedései, a fedélen lévő hornyokhoz illeszkednek. (1. ábra)



1. ábra

- Nyomja az adagoló csiga tengelyét az elülső fedélre úgy, hogy az adagoló csiga az elülső fedélben legyen (2. ábra).



2. ábra

- Csatlakoztassa a dagasztóberendezést a tengelyre. Az adagoló csiga tengelyének horonya, a dagasztóberendezés megfelelő vezető sínéhez kell illeszkedjen. (3. ábra)



3. ábra

- Helyezze a dagasztó készülék fedelét a tengelyre. Ebben az esetben is, a horonyak illeszkednie kell



a megfelelő vezető sínhez. A dagasztó készülék fedelének lapos részét hátra

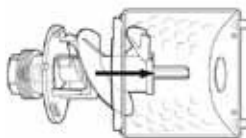
kell irányítani (4. ábra).

7. Nyomja át az adagoló csiga tengelyének teljes szerelvényét a keverőtartály elülső burkolatán keresztül. A meneteket kifelé kell irányítani (5. ábra).



4. ábra

8. Zárja le a keverőtartály elülső fedelét. A  jelnek igazodnia kell a keverőedény nyíljához. Fordítsa el az óramutató járásával megegyező irányba, amíg a nyíl a jelhez igazodik  (6. ábra).



5. ábra

9. **Fontos: Az elülső fedél megfelelően kell legyen rögzítve és lezárva, mielőtt folytatná a készülék összeszerelését. Ha a fedél már a keverőtálon van, az elülső fedél nem reteszeltető.**

10. Ezután, nyomja meg az egész elülső egységet a motoros egységre.

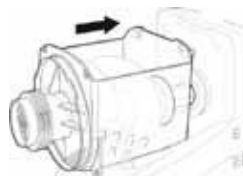
11. A keverőegység tengelyét be kell illeszteni a motoros egység elülső nyílásába. A keverőegység alján lévő két mélyedésnek és furatnak, pontosan meg kell felelniük a motoros egységnek (7. ábra).



6. ábra

12. Tartsa függőlegesen a fedelet a keverőtálon, és győződjön meg arról, hogy a fedélen lévő két nyúlvány, a motoros egység elülső részébe illeszkedik. Nyomja le a fedelet lefelé, amíg a keverőtálon a helyére nem kerül (8. ábra).

13. Fontos: A tömítő fedélnek helyére kell pattanjon, mivel ez aktiválja a biztonsági gombot; ellenkező esetben a készülék nem indítható el. Ha a fedél nem rögzül a helyén, ellenőrizze, hogy a keverő tál helyesen van-e behelyezve.

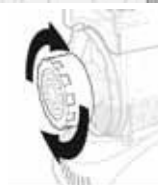


7. ábra



8. ábra

14. Most helyezze be a kívánt térszta kinyomó lemezt, a tömítő gyűrűbe. Fordítsa el a tömítő gyűrűt az óramutató járásával megegyező irányba, az elülső burkolat menetein, amíg rászorul (9. ábra). Csak kézzel húzza meg a tömítő gyűrűt. A mellékelt kulcs segítségével lazíthatja a tömítést.

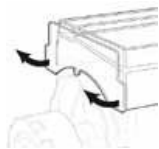


9. ábra

15. A készülék szétszereléséhez, kövesse a fenti lépéseket, fordított sorrendben.

## A TÉSZTA ELŐKÉSZÍTÉSE

1. A készülék összeszerelése előtt, győződjön meg róla, hogy nincs csatlakoztatva, és mindkét kapcsoló OFF állásban van.
2. Helyezze a készüléket vízszintes, szilárd, száraz felületre.
3. Távolítsa el a fedőt a keverőtárlól, óvatosan előre és majd felfelé húzva a két fültől (10. ábra).



10. ábra

4. Tegye a lisztet a tálba.
5. Helyezze rá a keverőtartály fedelét és rögzítse azt.
6. Megjegyzés: A készüléket nem lehet elindítani, ha a fedél nincs megfelelően behelyezve (lásd a: Szerelés fejezetet).
7. Válassza ki a kívánt tészta kinyomó lemezt és tegye forró vízbe 1 percig. Ezután, helyezze be a tészta kinyomó lemezt a tömítő gyűrűbe, és szorosan húzza meg a tömítést az előlapon, az óramutató járásával megegyezően, amíg szoros lesz.
8. Csatlakoztassa a tápkábel a konnektorba.  
Fontos: A gép csatlakoztatása előtt, mindkét kapcsolót OFF állásba kell kapcsolni.
9. Győződjön meg róla, hogy a készülék szellőztető nyílása nincsen elzárva működés közben.
10. Állítsa mindkét kapcsolót MIX-re (keverés).
11. Ne feledje, hogy mindkét kapcsolót mindig ugyanabba a helyzetbe kell állítani.
12. Verje fel a tojásokat egy külön edényben. Tegye a tojást egy mérőedénybe, mérje meg a szükséges mennyiségű vizet vagy más folyadékot, és adja hozzá a tojáshoz. Öntse lassan ezt a keveréket a keverőtál fedelének adagoló lyukán keresztül.

13. Töltsön 1 evőkanál olajat a mérőedénybe, és adjon hozzá vizet vagy más folyadékot, a kívánt szintig. Öntse lassan ezt a keveréket is a keverőtál fedelének adagoló lyukán keresztül.

**14. FIGYELEM: Ne helyezzen be kést, spatulát vagy hasonló eszközöket a fedél furatán keresztül, a készülék működése közben. A lyukak csak folyadék, liszt, stb. hozzáadására szolgálnak.**

15. Dagassza a tésztát 4-5 percig, amíg el nem éri a kívánt konzisztenciát. Amint elérte a kívánt konzisztenciát, mindkét kapcsolót állítsa OFF (Ki) állásba.

16. Könnyű meghatározni, hogy a tészta állaga megfelelő-e. A tésztát jól össze kell keverni, ne legyen ragacsos, és nem szabad darabokra törnie. Ha a tészta még túl nedves, tegyen egy kanál lisztet a keverőtál fedelének lyukán keresztül, miközben a készülék keveri a tésztát. Ha túl száraz a tészta, töltsön egy kanál folyadékot a fedél lyukán keresztül.

**17. Fontos: Soha ne kapcsoljon a MIX-ről (keverés) közvetlenül az EXT-re (kinyomás). Először, mindig állítsa a két kapcsolót OFF (Ki) állásba 5 másodpercig.**

18. Helyezzen egy edényt a készülék elé, ahol a tészta ki fog esni. Állítsa mindkét kapcsolót EXT-re (kinyomás). A nyers tészta a kinyomó tárcsán lesz kinyomva.

19. Éles késsel vágja le a tésztát a kívánt hosszúságra.

20. Amint az összes tészta áthaladt a kinyomó tárcsán, mindkét kapcsolót állítsa OFF (Ki) állásba, és húzza ki a konnektorból. Ne feledje, hogy technikai okokból, kis mennyiségű tészta marad a gépben, amely nem kinyomható.

**21. Fontos: A szétszerelést vagy a tisztítást megelőzően, mindig távolítsa el a készüléket az aljzatból.**

**22. Miután végzett a tészta elkészítésével, azonnal szedje szét a készüléket és tisztítsa meg az összes különálló tartozékot. A megszáradt tészta megnehezíti vagy lehetetlenné teszi a készülék szétszerelését.**

## FONTOS INFORMÁCIÓK AZ OLASZ TÉSZTA ELŐKÉSZÍTÉSÉRŐL

Az összetevők mérése pontosabb, mint egy mérőortály használata.

Ne használjon 500 g-nál nagyobb súlyú összetevőket, pontosabban 350 g lisztet, mivel ebben az esetben a tészta nem keverhető jól össze.

Hagyja, hogy a készülék kb. 3-5 percig az összetevőket jól összekeverje. Mégis, ne lépje túl ezt az időt, mivel a tészta túl meleg és ragacsos lesz.

Búzadarával hintse meg a kinyomott tésztát, az egymáshozragadás elkerülése érdekében.

Ha a tészta-alapanyagok zöldséget tartalmaznak, akkor lehetséges, hogy a tészták egymáshoz tapadjanak az kinyomás során. Távolítsa el a laskákat egymástól azonnal és búzadarával szórja meg.

Ha zöldséget ad hozzá a tésztához, ne felejtse el, hogy ez elsősorban vizuális hatással bír. Az íz elvész a forró vízben. A magas víztartalmú zöldségek, például a snidling és az újhagyma különösen alkalmatlanok ebből a szempontból.

Különböző típusú lisztet használhat a tészta elkészítéséhez; a búza és a rozsliszt különösen ideális.

A búzadara is nagyon jó a tészta-előkészítéshez. A búzadarából készült tészta, főzés után is megtartja sárga színét, és nem főnek szét túl könnyen. A nagy fehérjetartalmú tészta, speciális gluténszerkezetének köszönhetően, is alkalmas.

Ezenkívül, tojásfehérjét és/vagy sárgáját, vizet vagy gyümölcsöt vagy zöldséget adhat hozzá.

A tésztákat levegőn száríthatja úgy, hogy tiszta törőre teríti őket, vagy a sütőben, nagyon alacsony hőmérsékleten, 40-50° C-on.

A boltokban rendelkezésre állnak speciális állványok is a tészta szárítására.

Fontos: A lyukas tésztafélék nem száríthatóak, mert a mechanikai igénybevétel következtében, szárítás során megtörnek.

Ugyanakkor, a készüléket gnocchi, sütemény tészta vagy élesztős tészta elkészítéséhez is használhatja. Ebben az esetben, ne haladja meg az összetevők maximális 500 grammját.

Ha a tészta a készülék fedeléhez ragad, akkor gondosan távolítsa el a tésztát egy spatulával, a két fedélnyíláson keresztül.

A készülékből ki nem nyomott tésztát gyúrja golyókká és vágja fel egy zöldségvágó késsel. Ez a tészta nagyon jó a levesbetétként.

### A tészta megfelelő elkészítése

Friss vagy szárított tésztát főzhet.

Főzze a tésztát forrásban lévő, sós vízben. Győződjön meg róla, hogy elegendő víz van az edényben; 3-4 liter víz szükséges 500 g tésztához. A tésztát levesben vagy tejben is fel lehet főzni.

Szűrje le a tésztát és ha kívánja, szósszal tálalhatja. A főzési idő a tészta típusától és az Ön személyes ízlésétől függ. A frissen elkészített tészta, általában akkor van megfőve, amikor a víz felszínén úszik.

## TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS

1. **A tisztítás előtt kapcsolja ki a készüléket, mindkét kapcsolót OFF (ki) állásba helyezve, és kihúzza a készüléket a konnektorból.**
2. A kulcs segítségével lazítsa meg és távolítsa el a tömítő gyűrűt. Ha a tömítő gyűrű túl szoros, akkor kapcsolja be a készüléket, és hagyja, hogy kb. 20 másodpercig a MIX-en (keverés) működjön. Ez kissé csökkenti a tömítő gyűrű feszességét.
3. Kapcsolja ki a készüléket, és húzza ki az aljzatból. Ezután, csavarja le a tömítő gyűrűt a készülékről.
4. A tömítő gyűrű meglazításakor, győződjön meg róla, hogy a fedél szorosan van lezárva, különben a keverőtál elülső burkolata meglazul.
5. Távolítsa el a fedelet a keverőtartályról.
6. Fordítsa el az elülső burkolatot az óramutató járásával ellentétes irányba, és távolítsa el a keverőegységet.
7. Távolítsa el a dagasztó készülék fedelét és a dagasztó kart az adagoló csiga tengelyéről.
8. Távolítsa el az adagoló csigát az elülső burkolatról.
9. Helyezze be az összes tartozékokat kis mosogatószeres meleg vagy hideg vízbe. Hagyja a tartozékokat ázni, majd távolítsa el a megmaradt tésztát egy edény kefével.

10. Hagyja, hogy a tészta kinyomó lemezek teljesen megszáradjanak, amíg a rászáradt tészta leválik; majd óvatosan távolítsa el a maradék tésztát fogvályóval vagy késsel.
11. Az egyes tartozékokat nem szabad mosogatógépben mosni. Ezek megsérülhetnek, ha a mosogatógépben tisztítják.
12. A készülék tisztításakor, alkalmanként ellenőrizze, hogy a biztonsági gomb furata ne legyen tésztával eldugulva. Távolítsa el az esetleges a tésztamaradékokat egy fogvályóval.
13. Ne használjon súroló zsírtalanító szereket, drótszivacsokat, fém tárgyakat, forró tisztítószerkeket vagy fertőtlenítőszerkeket, mivel azok károsíthatják a készüléket.
14. Soha ne merítse a motoros egységet vízbe vagy más folyadékba.
15. A készüléknek teljesen száraznak kell lennie, mielőtt ismét használná.
16. Ha teljesen száraz, tárolja a készüléket száraz és biztonságos helyen, hogy védve legyen a portól, a rázkódástól, a hőtől és a nedvességtől.