

GASTROBACK®

PASTA SET



BEDIENUNGSANLEITUNG

Art.-Nr. 90763 »Pasta Set«

Bedienungsanleitung vor Gebrauch unbedingt lesen!
Modell- und Zubehöränderungen vorbehalten!
Nur für den Hausgebrauch!

Deutsch

English

www.gastroback.de



Wir legen viel Wert auf Ihre Sicherheit. Deshalb bitten wir Sie, alle Hinweise und Anleitungen, die mit dem Gerät geliefert werden, sorgfältig und vollständig durchzulesen, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen. Dadurch lernen Sie auch alle Funktionen und Eigenschaften Ihres Gerätes kennen. Bitte befolgen Sie sorgfältig alle Sicherheitshinweise!

INHALTSVERZEICHNIS

Sicherheitshinweise	4
Technische Daten	7
Ihr neues Pasta Set kennenlernen	7
Tipps für beste Ergebnisse	8
Vor der ersten Verwendung	9
Ein Nudleisen an der Küchenmaschine installieren	9
Den Pasta-Teig verarbeiten	10
Das Nudleisen abnehmen	12
Pflege und Reinigung	12
Aufbewahrung	13
Entsorgungshinweise	13
Information und Service	13
Gewährleistung/Garantie	14

WICHTIGER HINWEIS – BITTE SORGFÄLTIG LESEN – BEVOR SIE DAS GERÄT IN BENUTZUNG NEHMEN!

Alle Produkte von GASTROBACK® sind für die Verarbeitung von Nahrungs- und Lebensmitteln vorgesehen. **Aus Gründen des Gesundheitsschutzes und der Hygiene dürfen deshalb Produkte nicht zurückgegeben werden, die alltäglich benutzt oder auch nur einmalig gebraucht sind.** Prüfen Sie die Ware nur so, wie Sie es in einem Ladengeschäft auch tun würden.

Sie müssen für einen etwaigen Wertverlust der Waren nur aufkommen, wenn dieser Wertverlust auf einen zur Prüfung der Beschaffenheit, Eigenschaften und Funktionsweise der Waren nicht notwendigen Umgang zurückzuführen ist.

Ein nicht notwendiger Umgang für die Prüfung der Beschaffenheit, Eigenschaften und Funktionsweise der Waren ist die Verarbeitung von Lebensmitteln zu Speisen und Getränken.

Haben Sie Fragen zu Produkten von GASTROBACK® oder funktioniert Ihr Gerät zur Zeit nicht einwandfrei, benötigen Sie Zubehör oder Ersatzteile für Ihr GASTROBACK® Produkt, dann nehmen Sie bitte vor der Rücksendung zuerst Kontakt zu unserem Kundenservice auf.

GASTROBACK® Kundenservice Hotline:

Tel.: **04165 – 22 25 0**

Montag bis Freitag (außer an Feiertagen) von 8 Uhr bis 16 Uhr

E-Mail: **info@gastroback.de**

SEHR GEEHRTE KUNDIN, SEHR GEEHRTER KUNDE!

Mit Ihren neuen PASTA SET für die DESIGN KÜCHENMASCHINE ADVANCED DIGITAL können Sie ganz besondere Pasta-Spezialitäten und eigene Kreationen für außergewöhnliche Geschmackserlebnisse herstellen.

Bitte lesen Sie diese Bedienungsanleitung sorgfältig durch. So können Sie am schnellsten alle Vorteile Ihres neuen Zubehörsatzes zur DESIGN KÜCHENMASCHINE ADVANCED DIGITAL nutzen.

Ihre GASTROBACK GmbH



SICHERHEITSHINWEISE

Lesen Sie bitte alle Hinweise und Anleitungen, die mit dem Pasta Set geliefert werden, sorgfältig und vollständig durch und bewahren Sie die Anleitungen gut auf. Geben Sie das Pasta Set nicht ohne diese Anleitung an Dritte weiter.

Verwenden Sie das Pasta Set ausschließlich mit der Design Küchenmaschine Advanced Digital von Gastroback (Art.-Nr. 40977) in der hier angegebenen Weise zu dem beschriebenen Zweck (bestimmungsgemäßer Gebrauch). **Befolgen Sie unbedingt alle Anleitungen in diesem Heft sowie die Bedienungsanleitung zu Ihrer Design Küchenmaschine Advanced Digital.** Ein bestimmungswidriger Gebrauch und besonders Missbrauch können zu Sachschäden sowie zu schweren Personenschäden durch bewegliche Bauteile, elektrischen Schlag und Feuer führen.

Reparaturen und technische Wartung an der Küchenmaschine oder dem Pasta Set dürfen nur von dafür autorisierten Fachwerkstätten durchgeführt werden (siehe: „Gewährleistung/Garantie“). Fragen beantwortet Gastroback GmbH, Gewerbestr. 20, D-21279 Hollenstedt, Telefon: (04165) 2225-0. Verwenden Sie nur Zubehöre und Ersatzteile, die vom Hersteller für Ihre Geräte empfohlen sind. Versuchen Sie niemals, das Pasta Set oder die Küchenmaschine zu öffnen oder zu reparieren oder irgendwelche Bauteile selbst auszutauschen, sofern das nicht in den mitgelieferten Anleitungen beschrieben ist. Das Pasta Set ist nur für den Betrieb in Innenräumen und für den haushaltsüblichen Gebrauch bestimmt (kein gewerblicher Gebrauch). Verwenden und lagern Sie das Pasta Set nicht im Freien oder in feuchten oder nassen Bereichen. Beschädigte, korrodierte oder ungeeignete Bauteile können während des Betriebs brechen, blo-

ckieren und zur Beschädigung der Küchenmaschine führen sowie Personenschäden und Sachschäden durch bewegliche Bauteile, Überhitzung, Feuer und elektrischen Schlag verursachen.

- **Verwenden Sie nur Zubehöre und Ersatzteile, die vom Hersteller für Ihre Geräte empfohlen sind.** Versuchen Sie niemals, die Nudelleisen oder die Küchenmaschine zu öffnen oder zu reparieren oder irgendwelche Bauteile selbst auszutauschen, sofern das nicht in den mitgelieferten Anleitungen beschrieben ist. Die Nudelleisen sind nur für den Betrieb in Innenräumen und für den haushaltsüblichen Gebrauch bestimmt (kein gewerblicher Gebrauch). Verwenden und lagern Sie die Nudelleisen nicht im Freien oder in feuchten oder nassen Bereichen. Beschädigte, korrodierte oder ungeeignete Bauteile können während des Betriebs brechen, blockieren und zur Beschädigung der Küchenmaschine führen sowie Personenschäden und Sachschäden durch bewegliche Bauteile, Überhitzung, Feuer und elektrischen Schlag verursachen.
- Prüfen Sie die Küchenmaschine und die verwendeten Nudelleisen regelmäßig auf Beschädigungen. Niemals die Nudelleisen verwenden, wenn Küchenmaschine oder Nudelleisen beschädigt sind oder nicht mehr erwartungsgemäß arbeiten. Schalten Sie in diesem Fall die Küchenmaschine sofort aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
- Die Nudelleisen und die Küchenmaschine können von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs der Küchenmaschine und Zubehöre angeleitet wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstehen und beachten. Niemals Kinder mit der Küchenmaschine, den Zubehören oder dem Verpackungsmaterial spielen lassen! Die Reinigung darf nicht von Kindern ohne Beaufsichtigung durchgeführt werden. Bewahren Sie die Nudelleisen immer an einem trockenen, sauberen, frostfreien, für Kinder unter 8 Jahren unzugänglichen Ort auf. Niemals die Küchenmaschine oder Nudelleisen unbeaufsichtigt lassen, wenn sie für Kinder unter 8 Jahren zugänglich sind.

- **Niemals die Küchenmaschine unbeaufsichtigt lassen, wenn sie an die Stromversorgung angeschlossen ist!** Schalten Sie die Küchenmaschine immer zuerst aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, bevor Sie ein Nudelisen installieren, abnehmen oder reinigen, sowie wenn Störungen (Beispiel: Verstopfungen des Nudelaisens) auftreten, und/oder Sie die Küchenmaschine nicht mehr benutzen. Schließen Sie die Küchenmaschine erst an die Stromversorgung an, nachdem Sie die Nudelisen vollständig und richtig nach den Anleitungen in diesem Heft angeschlossen haben, um Sachschäden und Personenschäden durch bewegliche Bauteile zu vermeiden.
- Wenn die Küchenmaschine an die Stromversorgung angeschlossen ist: Niemals bei installiertem Nudelisen Ihre Finger oder irgendwelche Fremdkörper (Beispiel: Haare, Kleidungsstücke, Tücher oder Kochbesteck) in die Öffnungen des Nudelaisens halten oder in den Öffnungen stochern. Niemals den Teig mit den Fingern oder irgendwelchen Fremdkörpern in das Nudelisen drücken. Wenn das Nudelisen verstopft ist, dann schalten Sie die Küchenmaschine immer zuerst aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, bevor Sie Hindernisse und Teigreste im Nudelisen entfernen. Nehmen Sie die Nudelisen immer zuerst von der Küchenmaschine ab, bevor Sie die Nudelisen reinigen. Die Nudelisen sind ausschließlich zur Verarbeitung von Teig mit fester, nicht tropfender Konsistenz geeignet. Niemals irgendwelche Fremdkörper oder verdorbene Lebensmittel mit dem Nudelisen verarbeiten. Verarbeiten Sie keinen heißen oder gefrorenen Teig mit den Nudelisen. **Die Nudelisen sind NICHT zur Herstellung von Spaghetti-Eis geeignet!** Setzen Sie die Nudelisen keinen hohen Temperaturen aus.
- Lassen Sie keine Teigreste auf den Nudelisen eintrocknen. **Niemals Wasser, Spülmittellösungen oder lösemittelhaltige Flüssigkeiten (Beispiel: Reinigungs- oder Desinfektionslösung) in die Nudelisen gießen oder die Nudelisen darin eintauchen! Niemals die Nudelisen in die Spülmaschine legen.** Beachten Sie bei der Reinigung unbedingt die Anleitungen im Kapitel ‚Pflege und Reinigung‘.

TECHNISCHE DATEN

Modell	90763 - Pasta Set
Material	Edelstahl
Gewicht	720-790 g
Abmessungen	ca. 84 x 180 x 53 mm (Breite x Länge x Höhe)
Dicke der Teigblätter (nur Lasagne-Zubehör)	vorbereiteter Teig-Strang: max. 5 mm; fertige Teigblätter: ca. 0,3 mm (Stufe 1) bis 2,5 mm (Stufe 8)
Breite der Pasta	Lasagne: max. 140 mm Fettuccine: max. 7 mm Spaghetti: max. 2 mm
Prüfzeichen	CE

Diese Daten können ohne Vorankündigung geändert werden.

IHR NEUES PASTA SET KENNENLERNEN

⚠ ACHTUNG – Dieser Nudelaisensatz darf nur mit der Design Küchenmaschine Advanced Digital von Gastroback verwendet werden (Art. Nr. 40977).



FETTUCCINE

schneidet die vorbereiteten Teigblätter in ca. 7 mm breite Bänder.



SPAGHETTI

macht Spaghetti aus den vorbereiteten Teigblättern (ca. 2 mm breit).



LASAGNE

mit Drehknopf und Markierungspfeil zur Einstellung der Dicke: erzeugt Teigblätter (ca. 140 mm breit; 0,3-2,5 mm dick).

1 - Kupplung mit Sechskantwelle

Diese Seite muss in der Küchenmaschine installiert werden.

2 - Einfüllöffnung

Muss bei der Installation oben liegen. Hier wird der Teig eingeführt.

3 - Nudelwalzen

TIPPS FÜR BESTE ERGEBNISSE

Der neue Nudleisensatz für Ihre Design Küchenmaschine Advanced Digital besteht aus 3 verschiedenen Nudleisen, mit denen Sie aus vorbereitetem Pasta-Teig verschiedene Pasta-Typen formen können: Lasagne, Tagliatelle oder Spaghetti. Dazu werden die Nudleisen einzeln an die Fleischwolf-Kupplung der Küchenmaschine angeschlossen. Formen Sie mit den glatten Walzen des Lasagne-Eisens aus dem vorbereiteten Nudelteig glatte Teigblätter (Lasagne). Stellen Sie das Lasagne-Eisen dazu auf die gewünschte Dicke ein. Die vorgeformten Teigblätter können Sie nach Wunsch mit einem der anderen Nudleisen in Spaghetti oder Tagliatelle (Bandnudeln) schneiden.

Beachten Sie dabei bitte folgende Hinweise, um die besten Ergebnisse zu erhalten. Der Teig für die Herstellung von Pasta muss fest genug sein. Wir empfehlen eine Mischung von 5 Teilen Weizenmehl mit 2 Teilen Wasser. Zu weicher Teig ist klebrig und schwer zu formen. Wenn Sie andere Mehlsorten (Beispiel: Vollkornmehl oder Roggenmehl) und weitere Zutaten verwenden, dann kann ein etwas anderes Mischungsverhältnis nötig sein. Rollen Sie auf einer bemehlten, glatten Fläche zuerst einen max. 5 mm dicken Streifen aus dem Teig aus und schneiden Sie den Strang in eine Breite von max. 140 mm. Der Streifen darf nicht breiter als die Einfüllöffnung des Lasagne-Eisens sein.

- **Beginnen Sie immer mit dem Lasagne-Eisen** und der weitesten Einstellung (Stufe 8).
- Damit der Teig bei der Verarbeitung keine klebrigen Flocken bildet, streuen Sie etwas Mehl auf beide Seiten des Teigs und auf das Nudleisen, bevor Sie den Teig verarbeiten.
- Drehen Sie den Teig so oft durch das Lasagne-Eisen, bis der Teig eine glatte Oberfläche hat. Es kann hilfreich sein, den Teig zwischen den einzelnen Durchgängen in der Breite oder der Länge zusammenzufalten.
- Wenn Sie glatte Teigblätter erhalten haben, dann können Sie die Teigblätter dünner machen. Arbeiten Sie dazu in mehreren Durchgängen. Stellen Sie das Lasagne-Eisen für die einzelnen Durchgänge schrittweise dünner ein bis Sie die gewünschte Dicke erreichen: von max. 2,5 mm (Stufe 8) bis 0,3 mm (Stufe 0).
- Wenn Sie Spaghetti oder Tagliatelle schneiden wollen, dann arbeiten Sie mit dem Lasagne-Eisen bis zur Stufe 4-6. Danach rollen Sie die hergestellten Teigblätter einmal durch das entsprechende Nudleisen.

VOR DER ERSTEN VERWENDUNG

⚠️ WARNUNG – Niemals Kinder mit der Küchenmaschine, den Nudleisen oder dem Verpackungsmaterial spielen lassen! Niemals die Küchenmaschine an einem installierten Nudleisen halten, um die Küchenmaschine zu bewegen.

1. Nehmen Sie die Nudleisen aus dem Karton und vergewissern Sie sich, dass alle Teile vorhanden und unbeschädigt sind. Entfernen Sie das Verpackungsmaterial, Preisschilder und Werbematerialien (Aufkleber und Schilder). Entfernen Sie aber nicht die Warnsymbole. Vergewissern Sie sich, dass keine Fremdkörper (Beispiel: Verpackungsmaterial) in den Öffnungen der Nudleisen stecken.
2. Wischen Sie die Nudleisen mit einem leicht angefeuchteten Tuch ab und reiben Sie die Oberflächen danach ganz trocken (siehe: „Pflege und Reinigung“).

EIN NUDELEISEN AN DER KÜCHENMASCHINE INSTALLIEREN

⚠️ ACHTUNG – Beachten Sie unbedingt auch die Anleitungen zur Verwendung Ihrer Design Küchenmaschine Advanced Digital. Betreiben Sie die Küchenmaschine auch während der Verwendung der Nudleisen nie ohne Rührschüssel und Spritzschutz. Betreiben Sie das Nudleisen nicht zusammen mit dem Rührwerk der Küchenmaschine, um den Motor nicht zu überlasten.

1. Vergewissern Sie sich, dass Rührschüssel und Spritzschutz richtig an der Küchenmaschine installiert sind.
2. Vergewissern Sie sich, dass die Rührschüssel vollständig leer ist.

⚠️ WARNUNG – Fassen Sie niemals in die Öffnungen des Nudleisens und halten Sie keine Fremdkörper (Beispiel: Haare, Kleidung, Tücher, Kochbesteck) in die Öffnungen des Nudleisens, wenn die Küchenmaschine an die Stromversorgung angeschlossen ist. Schalten Sie den Motor immer zuerst aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, bevor Sie das Nudleisen installieren oder abnehmen oder Teigreste beseitigen.

3. Nehmen Sie die Verschlusskappe der Fleischwolf-Kupplung vom Rührarm der Küchenmaschine ab. Drehen Sie die Verschlusskappe dazu im Uhrzeigersinn.
4. Setzen Sie die Kupplung des Nudleisens in die Fleischwolf-Kupplung am Rührarm. Halten Sie das Nudleisen dabei mit der Einfüllöffnung etwa zur 2-Uhr-Position (rechts oben). Drehen Sie das Nudleisen bei Bedarf etwas hin und her, bis es ganz in die Fleischwolf-Kupplung gleitet.

HINWEIS

Wenn es nicht gelingt, die Kupplung des Nudelaisens weit genug in die Fleischwolf-Kupplung zu stecken, dann drehen Sie die Sechskantwelle des Nudelaisens ein kleines Stückchen und versuchen es erneut.

5. Halten Sie die Entriegelungstaste neben der Fleischwolf-Kupplung gedrückt, während Sie das Nudelaisen bis zum Anschlag gegen den Uhrzeigersinn drehen. Die Einfüllöffnung muss danach senkrecht nach oben zeigen. Das Nudelaisen darf sich nicht mehr drehen lassen, nachdem Sie die Entriegelungstaste losgelassen haben.

DEN PASTA-TEIG VERARBEITEN

⚠️ WARNUNG – Stopfen Sie den Pasta-Teig niemals mit den Händen oder irgendwelchen Gegenständen (Beispiel: Kochlöffel) in die Einfüllöffnung des Nudelaisens, um schwere Verletzungen und Schäden zu vermeiden. Schalten Sie den Motor der Küchenmaschine immer zuerst aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, bevor Sie Teigreste von den Walzen des Nudelaisens entfernen.

⚠️ ACHTUNG – Schalten Sie den Motor der Küchenmaschine immer zuerst aus, bevor Sie die Dicke am Lasagne-Eisen einstellen.

WICHTIG - Beginnen Sie auch für die Herstellung von Spaghetti oder Tagliatelle immer mit dem Lasagne-Eisen. Nur am Lasagne-Eisen können Sie die Dicke der Teigblätter einstellen: von 8 (dick) bis 0 (sehr dünn). Beginnen Sie immer mit Stufe 8. Stellen Sie die Dicke nach jedem Durchgang nach Wunsch um 1-2 Stufen zurück, sobald Sie mit Stufe 8 glatte Teigblätter erhalten haben. Für die weitere Verarbeitung zu Spaghetti und/oder Tagliatelle empfehlen wir bis zur Stufe 4 zu arbeiten. Beachten Sie auch die Hinweise im Kapitel ‚Tipps für beste Ergebnisse‘.

1. Stellen Sie den Pasta-Teig nach Ihrem Rezept her. Machen Sie den Teig möglichst fest und zäh. Rollen Sie den Teig manuell zu einem max. 5 mm dicken Strang aus und schneiden Sie den Strang auf eine Breite von max. 140 mm (Breite der Einfüllöffnung der Nudelaisens). Bestäuben Sie den Teig auf beiden Seiten mit Mehl.
2. Verriegeln Sie das erforderliche Nudelaisen in der Fleischwolf-Kupplung Ihrer Design Küchenmaschine Advanced Digital (siehe: ‚Ein Nudelaisen an der Küchenmaschine installieren‘). Legen Sie ein geeignetes Schneidbrett oder Tablett unter dem Nudelaisen vor die Küchenmaschine, um den geformten Pasta-Teig aufzufangen.

3. Nur Lasagne-Eisen: Ziehen Sie den Einstellknopf am Lasagne-Eisen ein Stück heraus und drehen Sie den Einstellknopf, um die Dicke des Teigblatts einzustellen. Drehen Sie dazu die gewünschte Zahl am Einstellknopf auf den metallenen Markierungspfeil am Gehäuse. Beginnen Sie mit Stufe 8. Stecken Sie den Netzstecker Ihrer Küchenmaschine in die Steckdose. Schalten Sie die Küchenmaschine mit einer geeigneten Geschwindigkeitsstufe ein (Empfehlung: „4“). Streuen Sie etwas Mehl in die Einfüllöffnung des Nudelaisens.
4. Führen Sie den Teig langsam und gleichmäßig in das Lasagne-Eisen ein. Schieben Sie den Teig dabei nicht nach sondern lassen Sie das Nudelaisen den Teig langsam einziehen. **Achten Sie dabei unbedingt darauf Ihre Finger nicht in die Einfüllöffnung des Nudelaisens zu halten.**
5. Nur Lasagne-Eisen: Führen Sie das erhaltene Teigblatt bei Bedarf mehrmals in das Lasagne-Eisen ein, bis Sie eine glatte Oberfläche erhalten. Sobald das Teigblatt eine glatte Oberfläche hat, **schalten Sie die Küchenmaschine aus**. Stellen Sie dann bei Bedarf den Einstellknopf am Lasagne-Eisen um 1-2 Stufen niedriger ein.
6. Nachdem Sie den Teig verarbeitet haben, schalten Sie zuerst die Küchenmaschine aus und ziehen den Netzstecker aus der Steckdose. Nehmen Sie dann das Nudelaisen von der Küchenmaschine ab. Verfahren Sie dazu nach der folgenden Anleitung (siehe: ‚Das Nudelaisen abnehmen‘).
7. Wenn Sie Spaghetti oder Tagliatelle schneiden wollen, dann setzen Sie das entsprechende Nudelaisen an der Küchenmaschine ein (siehe: ‚Ein Nudelaisen an der Küchenmaschine installieren‘). Wiederholen Sie dann die Anleitung in diesem Kapitel ab Schritt 8. Die Nudelaisens für Tagliatelle und Spaghetti können nicht eingestellt werden.
8. Nehmen Sie die Nudelaisens nach der Verwendung von der Küchenmaschine ab und reinigen Sie die verwendeten Nudelaisens sofort (siehe: ‚Das Nudelaisen abnehmen‘ und ‚Pflege und Reinigung‘).

HINWEIS

Sie sollten die Pasta möglichst sofort trocknen oder kochen. Beachten Sie dazu die Angaben in Ihrem Rezept.

DAS NUDELEISEN ABNEHMEN

⚠️ WARNUNG – Halten Sie niemals Ihre Hände oder irgendwelche Gegenstände an die beweglichen Teile der Küchenmaschine und Zubehöre (Rührwerk, Rührwerkzeuge, Fleischwolf-Kupplung, Walzen im Nudelaisen), **solange die Küchenmaschine an die Stromversorgung angeschlossen ist**. Schalten Sie die Küchenmaschine immer zuerst aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, bevor Sie bewegliche Teile anfassen oder irgendwelche Fremdkörper daran halten oder die Nudelaisen vom Rührarm abnehmen.

Versuchen Sie niemals, die Nudelaisen mit Gewalt in der Fleischwolf-Kupplung abzunehmen, um die Verriegelung der Fleischwolf-Kupplung nicht zu beschädigen.

1. Schalten Sie die Küchenmaschine aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
2. Fassen Sie das Nudelaisen mit der rechten Hand und halten Sie mit der linken Hand den Entriegelungsknopf neben der Fleischwolf-Kupplung gedrückt. Drehen Sie das Nudelaisen dabei im Uhrzeigersinn. Ziehen Sie das Nudelaisen nach vorn aus der Fleischwolf-Kupplung heraus.
3. Setzen Sie dann die Verschlusskappe der Küchenmaschine auf die Fleischwolf-Kupplung und drehen Sie die Verschlusskappe gegen den Uhrzeigersinn, um sie auf der Fleischwolf-Kupplung zu verriegeln.

PFLEGE UND REINIGUNG

⚠️ WARNUNG – Achten Sie darauf, dass die Küchenmaschine und die Nudelaisen jederzeit für Kinder unter 8 Jahren unzugänglich sind!

⚠️ ACHTUNG – Nehmen Sie die Nudelaisen zur Reinigung immer von der Küchenmaschine ab. Niemals die Nudelaisen in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen oder stellen oder Flüssigkeiten darüber gießen. Niemals harte oder scharfkantige Gegenstände, scharfe Reiniger (Desinfektionsmittel, Chemikalien), Scheuerhilfen (Topfreiniger) oder Scheuermittel zum Reinigen der Nudelaisen verwenden, um die Oberflächen nicht zu beschädigen. **Niemals die Nudelaisen in der Spülmaschine reinigen.**

4. Nehmen Sie das Nudelaisen vom Rührarm der Küchenmaschine ab (siehe: „Das Nudelaisen abnehmen“).
5. Teigreste im Inneren des Nudelaisens können Sie mit einer trockenen Bürste (mitgelieferte Reinigungsbürste oder Kuchenpinsel), einem Zahnstocher oder einem Rouladen-Spieß aus Holz entfernen.

6. Wischen Sie Reste von Teig und Mehl mit einem leicht angefeuchteten, nicht tropfenden Tuch vom Gehäuse des Nudelaisens ab. Polieren Sie mit einem trockenen Tuch sorgfältig nach.

AUFBEWAHRUNG

⚠️ WARNUNG – Achten Sie darauf, dass die Küchenmaschine und alle Zubehöre jederzeit für Kinder unter 8 Jahren unzugänglich ist! Wenn Sie die Küchenmaschine nicht benutzen, dann schalten Sie den Motor immer zuerst aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, um eine Gefährdung durch bewegliche Bauteile, Überhitzung, Feuer und Elektrizität zu vermeiden. Niemals die Küchenmaschine am installierten Nudelaisen fassen, um die Küchenmaschine zu bewegen.

Lassen Sie keine Teigreste auf den Nudelaisen eintrocknen. Nehmen Sie die Nudelaisen nach der Verwendung von der Küchenmaschine ab und reinigen Sie die verwendeten Nudelaisen (siehe: „Das Nudelaisen abnehmen“ und „Pflege und Reinigung“).

WICHTIG - Bewahren Sie die Nudelaisen an einem trockenen und sauberen Ort auf, an dem sie für kleine Kinder unter 8 Jahren und Tiere unzugänglich sind. Legen Sie keine schweren, harten Fremdkörper auf die Nudelaisen. Wir empfehlen, die Nudelaisen zur Aufbewahrung in ein weiches Küchentuch zu wickeln.

ENTSORGUNGSHINWEISE

Nudelaisen und Verpackung müssen entsprechend den örtlichen Bestimmungen entsorgt werden. Informieren Sie sich gegebenenfalls bei Ihrem örtlichen Entsorgungsunternehmen.

Nutzen Sie die Sammelstellen der Gemeinde. Fragen Sie ihre Gemeindeverwaltung nach den Standorten der Sammelstellen. Wenn Sie die Nudelaisen durch neue ersetzen, ist der Verkäufer gesetzlich verpflichtet, die alten mindestens kostenlos zur Entsorgung entgegenzunehmen.

INFORMATION UND SERVICE

Weitere Informationen erhalten Sie im Internet unter www.gastroback.de. Wenden Sie sich mit Problemen, Fragen und Wünschen gegebenenfalls an:

Gastroback Kundenservice, Tel.: 04165/2225-0 oder per E-Mail: info@gastroback.de

GEWÄHRLEISTUNG/GARANTIE

Wir gewährleisten für alle Gastroback-Elektrogeräte und deren Zubehöre, dass sie zum Zeitpunkt des Kaufes mangelfrei sind. Nachweisliche Fabrikations- oder Materialfehler werden unter Ausschluss weitergehender Ansprüche und innerhalb der gesetzlichen Frist kostenlos ersetzt oder behoben. Ein Gewährleistungsanspruch des Käufers besteht nicht, wenn der Schaden an dem Produkt auf unsachgemäße Behandlung, Überlastung oder Installationsfehler zurückgeführt werden kann. Ohne unsere schriftliche Einwilligung erfolgte technische Eingriffe von Dritten führen zum sofortigen Erlöschen des Gewährleistungsanspruchs.

Der Käufer muss zur Geltendmachung des Anspruchs den Original-Kaufbeleg vorlegen und trägt im Gewährleistungsfall die Kosten und das Risiko des Transportes.

Hinweis

Kunden aus Deutschland und Österreich:

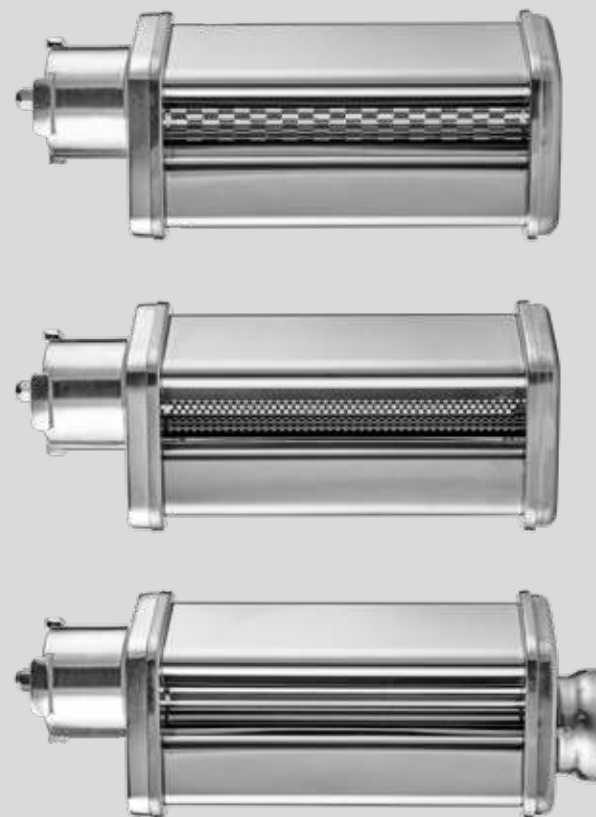
Für die Reparatur- und Serviceabwicklung möchten wir Sie bitten, GASTROBACK Produkte an folgende Anschrift zu senden:

GASTROBACK GmbH, Gewerbestr. 20, D - 21279 Hollenstedt, Deutschland.

Bitte haben Sie dafür Verständnis, dass unfreie Sendungen nicht angenommen werden können. Einsendung von Geräten: Bitte verpacken Sie das Gerät transportsicher und legen Sie den Garantiebeleg sowie eine kurze Fehlerbeschreibung bei. Bearbeitungszeit nach Wareneingang des defekten Gerätes beträgt ca. 2 Wochen; wir informieren Sie automatisch. Bei defekten Geräten außerhalb der Garantie senden Sie uns das Gerät bitte an die angegebene Adresse. Sie erhalten dann einen kostenlosen Kostenvoranschlag und können dann entscheiden, ob das Gerät zu ggf. anfallenden Kosten repariert, unrepariert und kostenlos an Sie zurück gesendet werden oder vor Ort kostenlos verschrottet werden soll. Das Gerät und seine Zubehöre sind ausschließlich für den Privatgebrauch bestimmt und nicht für den gewerblichen Betrieb ausgelegt. Verwenden Sie das Gerät und seine Zubehöre nur wie in den vom Hersteller mitgelieferten Gebrauchsanleitungen beschrieben. Jede andere Verwendung gilt als nicht bestimmungsgemäß und kann zu Sachschäden oder sogar zu Personenschäden führen. Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Schäden, die durch nicht bestimmungsgemäßen Gebrauch entstanden sind.

GASTROBACK®

PASTA SET



OPERATING INSTRUCTIONS

Art.-No. 90763 »Pasta Set«

Read all provided instructions before first usage!
Model and attachments are subject to change
For household use only!

Deutsch

English

www.gastroback.de



We attach a certain importance to your safety. Thus, we ask you to read all provided instructions and information in this booklet carefully and completely, before you start running the appliance. This will help you to know all functions and properties of your new appliance. We especially ask you to adhere strictly to the safety information mentioned in these instructions.

TABLE OF CONTENTS

Important Safeguards	18
Technical Specifications.....	20
Knowing Your New Pasta Maker Set.....	20
Tips for Best Results.....	21
Before First Use.....	21
Installing a Pasta Maker at the Stand Mixer	22
Processing the Pasta Dough.....	22
Removing the Pasta Maker.....	24
Care and Cleaning	24
Storage	25
Notes for disposal	25
Information and Service.....	25
Warranty.....	26

IMPORTANT NOTE - PLEASE READ CAREFULLY - BEFORE YOU USE THE DEVICE!

All GASTROBACK® products are intended for food processing of food products and groceries. **For reasons of health protection and hygiene, products that are used on a daily basis or used only once, are not allowed to be returned.** Check the goods just as you would do in a retail store.

You only have to pay for a possible loss in value of the goods, if this loss of value is due to a non-necessary for the examination of the nature, characteristics and function of the goods handling.

An unnecessary way to check the nature, characteristics and function of the goods is the processing of food products or groceries into food and drinks.

If you have any questions about GASTROBACK® products, if your unit is not working properly straight away or if you need any accessories or spare parts for your GASTROBACK® product please contact our customer service before returning.

GASTROBACK® Customer Service Hotline:

Phone: **+49 (0) 4165 – 22 25 0**

Monday to friday (except on holidays) from 8am to 4pm

E-Mail: **info@gastroback.de**

DEAR CUSTOMER!

Using the new Pasta Set for your Design Stand Mixer Advanced Digital brings a new scope of possibilities to your pasta dishes. Try your own pasta specialities for getting delight in some outstanding taste sensations.

These instructions for use will inform you about the various functions and features, which make it easy to take pleasure in your Pasta Set.

We hope that you will enjoy your new Pasta Set.

Your GASTROBACK GmbH



IMPORTANT SAFEGUARDS

Carefully read all instructions, before operating the Pasta Set and save for further reference. These instructions are an essential part of the Pasta Set. Do not pass the Pasta Set without this booklet to third parties.

Only use the Pasta Set in combination with the Design Stand Mixer Advanced Digital (Art. Nr. 40977). **Do not** attempt to use the Pasta Set and/or stand mixer in any other way and for any other purpose, than described in the instructions given for the Pasta Set and stand mixer (intended use). Any other use, especially misuse, can cause severe injuries or damage by electric shock, fire, or moving parts.

Any repair and technical maintenance of the stand mixer or the Pasta Set may only be performed at an authorised service centre (see: 'Warranty').

Do not use any accessories or spare parts not recommended by the manufacturer to avoid damage. Do not attempt to open or repair the stand mixer or pasta makers on your own. Do not attempt to replace any parts unless it is described in the instructions provided by the manufacturer.

- The Pasta Set is for household use only (no commercial use). Do not operate or store the Pasta Set in humid or wet areas or outdoors. Damaged, corroded, or unsuited parts could break or lead to blockage, thus causing injuries and damage due to moving parts, overheating, electric shock, and fire.
- Regularly check the stand mixer and used pasta makers for proper operation. Do not operate the pasta makers, when the stand mixer, pasta maker, or any part of it is likely to be damaged or is not working properly.

perly. In these cases, immediately switch off and unplug the stand mixer.

- The pasta makers and stand mixer may be used by persons (including children from 8 years on) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, if they have been given supervision or instruction concerning the use of the pasta makers and stand mixer and understand and observe all required precautions. Children may not play with the stand mixer or any parts of the stand mixer, pasta makers, or the packaging. Even cleaning may not be performed by children without supervision. **Do not leave the pasta makers and stand mixer unattended, when they are in reach of children younger than 8 years.**
- **Do not leave the stand mixer unattended, when it is connected to the power supply. Always switch off and unplug the stand mixer, before assembling/disassembling a pasta maker, cleaning the pasta maker, or when the stand mixer is not in use, or when any problems occur (e.g.: obstacles in the pasta maker).** Always ensure that the pasta maker is assembled completely and correctly, before connecting the stand mixer to the power supply, to avoid injuries and damage due to moving parts.
- While the stand mixer is live: To reduce the risk of severe injury to persons and damage, do not hold your fingers or any foreign objects (e.g. hair, clothes, brushes, cooking utensils) into the feeding slit of the pasta makers or poke in the openings of the pasta makers. Do not push the dough into the pasta makers via your fingers or any objects. Always switch off and unplug the stand mixer, before removing any obstacles or residues of dough from the pasta makers. Always remove the pasta makers from the stand mixer, before cleaning the pasta makers. The pasta makers are exclusively intended for processing heavy, non-runny dough. Do not process any foreign objects or any food that has gone off via the pasta makers. Do not process any hot or frozen dough. **The pasta makers are not suited for making spaghetti ice!** Do not expose the pasta makers to high temperature. **To avoid risk of damage and electric shock: Do not spill or drip any liquids (e.g. liquids for cleaning or disinfection) in the pasta makers. Do not place or immerse the pasta makers in water or any other liquid. Do not place the pasta makers into an automatic dishwasher.** For cleaning, always adhere to the instructions in chapter 'Care and Cleaning'.
- Do not leave any food dry on the surfaces of the pasta makers.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Model	90763 - Pasta Set
Material	Stainless steel
Weight	720-790 g
Dimensions	approx. 84 x 180 x 53 mm (width x length x height)
Thickness of dough leaves (Lasagne Maker only)	intake: max. 5 mm outcome: adjustable from 0.3 mm (level 1) to 2.5 mm (level 8)
Pasta width	Lasagne: max. 140 mm; Fettuccine: max. 7 mm; Spaghetti: max. 2 mm
Certification	CE

These specifications may change without notice.

KNOWING YOUR NEW PASTA MAKER SET

⚠ ACHTUNG – This pasta maker set may only be used in combination with the Gastroback Design Stand Mixer Advanced Digital (Art.-No. 40977).



FETTUCCINE

for cutting the prepared leaves to fettuccine (strips; approx. 7 mm).



SPAGHETTI

for making spaghetti from the prepared leaves (approx. 2 mm).



LASAGNE

with selection knob and selection marker for setting the thickness - dough leaves (approx. 140 mm width and 0.3-2.5 mm thick).

1 - Coupling with hexagonal shaft

This side must be inserted into the stand mixer.

2 - Feeding slit

Must be facing up. Insert the pasta dough here.

3 - Pasta rollers

TIPS FOR BEST RESULTS

The new Pasta Maker Set consists of 3 different stainless steel pasta makers for your Design Stand Mixer Advanced Digital. Use the pasta makers for forming various shapes of pasta from an already prepared pasta dough. For this, the pasta makers are connected separately to the mincer coupling of the stand mixer. The adjustable Lasagne Maker is equipped with plain rollers for getting smooth dough leaves of variable thickness. Using the dough leaves, you can cut stripes via the Tagliatelle Maker or threads via the Spaghetti Maker.

Please adhere to the following hints. Knead a really heavy pasta dough. We recommend a mixture of 5 parts plain wheat flour and 2 parts water. Using too much water makes the dough sticky and hardly malleable. A somewhat different mixture may be necessary, when using other types of flour than plain wheat (e.g.: wholegrain or rye) and further ingredients. Before starting operation via the pasta makers, spread some flour onto a smooth surface and form the prepared dough to a stripe of max. 5 mm thickness. Cut the dough stripe to a width of max. 140 mm. For being processed, the dough stripe may not protrude the sides of the feeding slit of the Lasagne Maker.

- **Always start with the Lasagne Maker** and the widest possible setting (level 8).
- For avoiding sticky flakes of dough during processing, spread some flour on each side of the dough stripes and in the feeding slit of the pasta maker.
- Roll the dough via the Lasagne Maker as often as required for getting smooth dough leaves. It may be useful to fold the dough between the required runs.
- After getting smooth dough leaves, you may reduce the thickness in small steps. Selecting a somewhat lower thickness level at the Lasagne Maker and process the dough after each change: from 2.5 mm (level 8) to the required setting.
- For preparing spaghetti or tagliatelle, first produce dough leaves via the Lasagne Maker, until you reach the thickness level 4-6. Thereafter process the dough leaves once via the desired pasta maker.

BEFORE FIRST USE

⚠ WARNING – **DO NOT let children play with the stand mixer, pasta makers, or packaging!** Do not hold the stand mixer at the pasta maker for moving the stand mixer.

1. Unpack the Pasta Maker Set carefully and check that no parts are damaged or missing. Carefully remove all shipping materials and promotional materials, but **DO NOT** remove any warning icons. Ensure that there are no foreign objects (e.g. shipping materials) in the openings of the pasta makers.
2. Wipe the pasta maker via a slightly damp not dripping cloth. Then wipe dry with a soft cloth (see: 'Care and Cleaning').

INSTALLING A PASTA MAKER AT THE STAND MIXER

⚠ CAUTION – Please adhere strictly to the instructions given for your **Design Stand Mixer Advanced Digital**, for installing, operating, and removing the pasta makers. Even when using the pasta maker, do not operate the stand mixer without the mixing bowl and splash shield. This will protect you against touching moving parts of the mixing drive. Do not operate the mixing function in combination with the pasta makers to avoid overloading the motor. Ensure that the mixing bowl and splash shield are installed at your stand mixer. Ensure that the mixing bowl is completely empty.

⚠ WARNING – Do not hold your fingers or any objects (e.g. hair, clothes, cooking utensils) into the openings of the pasta makers, when the stand mixer is live. Always switch off the motor and unplug the stand mixer, before installing or removing the pasta maker and before removing residues of dough.

1. If required, spread some flour onto the roll before processing. This could make the roll slide down easily at the inner walls of the feed chute.
2. Remove the protecting cover of the mincer coupling at the mixing arm of your stand mixer by turning the protecting cover clockwise and pulling it out.
3. While holding the feeding slit of the pasta maker in the 2'clock position, insert the coupling of the pasta maker with the protruding hexagonal shaft into the mincer coupling. If required, turn the pasta maker to and fro a little until it slides into the mincer coupling.

NOTE

If you cannot push the coupling of the pasta maker into the mincer coupling, turn the hexagonal shaft of the pasta maker a little and try again.

4. While holding the release button pressed, turn the pasta maker counter-clockwise to the stop. The feeding slit must face upwards vertically and the pasta maker must be engaged firmly, when you release the release button.

PROCESSING THE PASTA DOUGH

⚠ WARNING – Do not push the pasta dough into the feeding slit of the pasta maker via your fingers or any objects (e.g. cooking utensils) to avoid severe injuries and damage. Before removing any residues of dough from the rollers of the pasta maker, always switch off the motor and unplug the stand mixer.

⚠ WARNING – Always switch off the motor of the stand mixer, before changing the thickness level at the Lasagne Maker!

IMPORTANT - Even for making spaghetti or tagliatelle, always start with the Lasagne Maker for preparing suitable dough leaves first. Only with the Lasagne Maker the thickness of the dough can be adjusted: from 8 (thick) to 0 (very thin). Always start with thickness level 8. After getting smooth dough leaves, you may reduce the thickness in several runs by 1-2 levels each run, to get the desired thickness. For preparing tagliatelle or spaghetti, we recommend to produce dough leaves with thickness level 4.

1. Prepare the pasta dough according to your recipe. The dough should be very heavy and malleable. On a floured, smooth surface, manually form a stripe of max. 5 mm thickness and cut the stripe to 140 mm width. The dough stripe must fit easily into the Lasagne Maker without protruding the sides of feeding slit. Spread some flour on each side of the dough.
2. Install the pasta maker at the mincer coupling of your stand mixer (see: 'Installing a Pasta Maker at the Stand Mixer'). Lasagne Maker only: Pull out the selection knob at the Lasagne Maker and turn the desired number on the selection knob to the metal selection marker at the housing. Always start with thickness level 8.
3. Connect the stand mixer to a suitable wall power outlet. Switch on the stand mixer and select the required speed setting (recommendation: "4"). Place a suitable tablet or cutting board below the pasta maker for catching the pasta. Spread a little flour into the feeding slit of the pasta maker.
4. Feed the pasta dough as evenly as possible into the feeding slit but do not attempt to push the dough into the pasta maker. The rollers will take in the dough automatically. **Carefully ensure to avoid getting your fingers into the feeding slit of the pasta maker!**
5. Lasagne Maker only: If required, process the dough leave several times for getting smooth surfaces. Then, **switch off the stand mixer** and, if required, reduce the thickness level at the Lasagne Maker by 1 or 2 level settings.
6. After preparing the dough leaves, switch off and unplug the stand mixer. Then remove the Lasagne Maker from the stand mixer via the following instructions (see: 'Removing the Pasta Maker').
7. For making spaghetti or tagliatelle, install the appropriate pasta maker at the stand mixer (see: 'Installing a Pasta Maker at the Stand Mixer'). Repeat the instructions in this chapter for cutting the already prepared dough leaves to the desired pasta type. The Spaghetti Maker and Tagliatelle Maker cannot be adjusted.

8. After each usage, remove and clean the pasta makers (see: 'Removing the Pasta Maker' and 'Care and Cleaning').

NOTE

You should dry or boil the prepared pasta as soon as possible. For this, adhere to your recipe.

REMOVING THE PASTA MAKER

⚠ WARNING – While the stand mixer is connected to the power supply, do not hold your hands or any objects (e.g. cooking utensils, brushes) onto the moving parts of the stand mixer or any assembled accessory (mixing drive, mixing tools, mincer coupling, rollers in the pasta makers). **Always switch off and unplug the stand mixer before touching moving parts and before removing the pasta makers.**

Do not attempt to remove the pasta maker with violence. Always hold the release button of the mincer coupling pressed, while removing the pasta maker.

1. Switch off and unplug the stand mixer.
2. Grasp the pasta maker with your right hand. While holding the release button of the mincer coupling pressed with your left hand, turn the pasta maker clockwise. Then pull the pasta maker out of the mincer coupling.
3. Place the cover onto the mincer coupling and turn the cover counter-clockwise for locking it in place.

CARE AND CLEANING

⚠ WARNING – **Always ensure that the stand mixer and pasta makers are out of reach of children younger than 8 years!**

⚠ CAUTION – Always remove the pasta makers from the stand mixer, before cleaning the pasta makers. Do not place or immerse the pasta makers in water or any other liquids. Do not pour or drip any liquids onto the pasta makers. For cleaning, to avoid damage to the surfaces, **do not** use any hard or sharp-edged objects, corrosive cleaners (e.g. disinfectants, chemicals), abrasive cleaners or cleaning pads. **Do not place the pasta makers in an automatic dishwasher.**

4. Remove the pasta makers from the stand mixer (see: 'Removing the Pasta Maker').

5. Residues of dough and flour within the interior of the pasta makers may be removed via a dry brush (the provided cleaning brush or a kitchen brush), a toothpick, or wooden roulade skewer.
6. Wipe any residues of dough and flour from the exterior of the pasta maker via a slightly damp cloth. Polish with a dry, soft cloth.

STORAGE

⚠ WARNING – **Always ensure that the stand mixer and all accessories are out of reach of children younger than 8 years!**

⚠ WARNING – To avoid damage, do not hold the stand mixer at the pasta maker for moving the stand mixer. Do not leave a pasta maker attached to the stand mixer, when the pasta maker is not in use.

Do not leave any residues of dough dry on the parts of the pasta makers. Always remove the pasta makers from the stand mixer and clean the pasta makers after each use (see: 'Removing the Pasta Maker' and 'Care and Cleaning').

IMPORTANT - Ensure to store the pasta makers, where they are clean, dry and where they are **out of reach of children younger than 8 years and animals**. Do not place any hard or heavy foreign objects on the pasta makers. It is good advice to wrap the pasta makers in a soft kitchen cloth for storage.

NOTES FOR DISPOSAL

Dispose of the stand mixer, accessories and packaging must be effected in accordance with the corresponding local regulations and requirements for electrical appliances and packaging. Please contact your local disposal company.

Use separate collection facilities. Contact your local government for information regarding the collection systems available. When replacing old appliances or accessories with new once, the retailer is legally obligated to take back your old appliance or accessory for disposal at least for free of charge.

INFORMATION AND SERVICE

Please check www.gastroback.de for further information. For technical support, please contact Gastroback Customer Care Center by phone: +49 (0)4165/22 25-0 or e-mail: info@gastroback.de.

WARRANTY

We guarantee that all our products are free of defects at the time of purchase. Any demonstrable manufacturing or material defects will be to the exclusion of any further claim and within 2 years after purchasing the appliance free of charge repaired or substituted. There is no warranty claim of the purchaser, if the damage or defect of the appliance is caused by inappropriate treatment, over loading, or installation mistakes. The warranty claim expires, if there is any technical interference of a third party without a written agreement.

The purchaser has to present the sales slip in assertion-of-claim and has to bear all charges of costs and risk of the transport.

NOTE

For repair and service, please send Gastroback products to the following address: Gastroback GmbH, Gewerbestr. 20, D-21279 Hollenstedt, Germany. Please agree that we cannot bear the charge of receipt. Submission of appliances: Please ensure packing the appliance ready for shipment without accessories. Add the sales slip and a short fault description. The processing time after receipt of the defective appliance will be approx. 2 weeks; we will inform you automatically. After the warranty period, please send defective appliances to the given address. You will get a free quotation and, thereafter, can decide, whether we shall repair the appliance to the costs possibly accrued, send back the defective appliance for free of charge, or dispose of the appliance for free of charge.

The appliance and its accessories are intended for household use only and not suited for commercial, industrial or trade usage. Do not attempt to use this appliance or any of its accessories in any other way or for any other purpose than the intended use, described in the instructions provided by the manufacturer. Any other use is regarded as unintended use or misuse, and can cause severe injuries or damage. There is no warranty claim of the purchaser if any injuries or damages are caused by unintended use.

GASTROBACK®

GASTROBACK GmbH

Gewerbestraße 20 · 21279 Hollenstedt / Germany
Telefon +49(0)41 65 / 22 25-0 • Telefax +49(0)41 65 / 22 25-29
info@gastroback.de • www.gastroback.de