

Pastamaschine

Art.-Nr. 6061282

BEDIENUNGSANLEITUNG

*Vielen Dank, dass Sie sich für den Kauf dieses Produkts entschieden haben.
Bitte lesen Sie diese Bedienungsanleitung aufmerksam durch, bevor Sie das Gerät in
Betrieb nehmen, und bewahren Sie die Anleitung für späteres Nachschlagen sicher auf.*



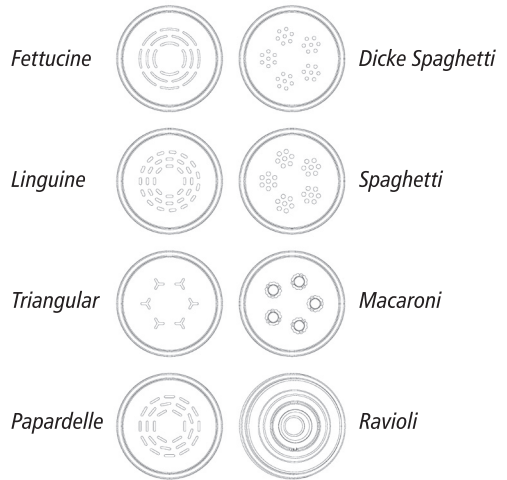
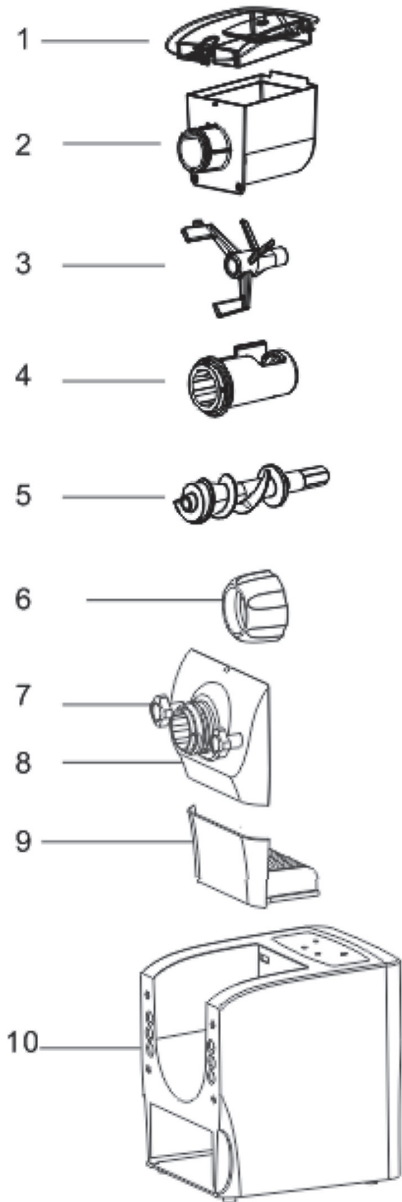
Auspacken und Zusammenbauen

ACHTUNG: Erstickungsgefahr

Kinder oder Personen mit eingeschränkten körperlichen Fähigkeiten dürfen nicht mit den Verpackungsmaterialien spielen. Plastiktüten und Styroportteile stellen eine echte Erstickungsgefahr dar!

- Entnehmen Sie das Gerät und alle entsprechenden Zubehörteile aus der Verpackung.
- Entfernen Sie vor dem Benutzen sämtliches Verpackungsmaterial und reinigen Sie alle abnehmbaren Einzelteile, die in Kontakt mit den Speisen kommen. Wischen Sie das Motorgehäuse mit einem feuchten Tuch ab.
- Trocknen Sie sämtliche Teile vollständig, bevor Sie das Gerät wieder zusammenbauen.
- Bauen Sie das Gerät, wie in dieser Bedienungsanleitung beschrieben, zusammen.
- Stecken Sie den Netzstecker nicht in eine Steckdose, falls das Gerät Beschädigungen aufweist. Kontaktieren Sie in diesem Fall unseren Kundenservice.

Das Gerät und Einzelteile



Das Gerät und Einzelteile

1. Deckel: Schließen Sie den Deckel sicher mit der Verschlussicherung am Gerät als zuverlässige Schutzfunktion.
2. Mischbehälter: Für Mehl und andere Zutaten.
3. Mischwelle: Mischt und knetet Mehl und Wasser oder andere Zutaten zu Teig, der dann zu Nudeln verarbeitet wird.
4. Ausstoßrohr: Zusammen mit der Mischwelle wird der Teig geknetet und zu Nudeln geformt.
5. Spirale: Zusammen mit der Mischwelle wird der Teig in das Ausstoßrohr transportiert.
6. Halterung: Zum Befestigen der verschiedenen Aufsätze.
7. Muttern: Zum Befestigen der Frontplatte am Motorgehäuse.
8. Frontplatte: Zum Fixieren der Einzelteile.
9. Schublade: Zum Aufbewahren der Nudelaufsätze.
10. Motorblock: Gehäuse für den Motor und die Elektronik.
11. Mehlbecher: Zum Abmessen des Mehls.
12. Wasserbecher: Zum Abmessen von Wasser, Gemüsesaft und zum Mischen von Eiern und Wasser.
13. Schaber: Zum Abschaben von Mehl beim Abmessen, zum Schneiden der Nudeln und zum Säubern der Aufsätze.

Grundlegende Sicherheitshinweise

- Das Öffnen, Auseinanderbauen oder Umbauen des Geräts ist verboten. Im Inneren des Geräts befinden sich Bauteile, die Hochspannung führen. Bauen Sie das Gerät nicht auseinander und öffnen Sie es nicht. Versuchen Sie nicht, das Gerät selbst zu reparieren.
- Verwenden Sie dieses Gerät nicht für andere als die in dieser Bedienungsanleitung beschriebene Zwecke.
- Stellen Sie vor der Erstinbetriebnahme sicher, dass die auf dem Typenschild des Geräts angegebene Betriebsspannung mit der in Ihrem Haushalt befindlichen Netzspannung übereinstimmt.
- Lassen Sie das Gerät niemals unbeaufsichtigt, wenn es in Betrieb ist oder wenn es noch an der Netzsteckdose angeschlossen ist.
- Dieses Gerät ist nur für den privaten Hausgebrauch geeignet. Dieses Gerät eignet sich nicht für kommerzielle oder gewerbliche Zwecke.
- Vermeiden Sie nach Möglichkeit die Verwendung von Verlängerungskabeln. Falls Sie ein Verlängerungskabel verwenden müssen, achten Sie darauf, dass dieses so kurz wie möglich ist.
- Verwenden Sie nicht mehr als ein Verlängerungskabel.
- Berühren oder betreiben Sie dieses Gerät niemals mit nassen oder feuchten Händen.
- Ziehen Sie immer zuerst den Netzstecker aus der Steckdose, bevor Sie das Gerät reinigen.
- Ziehen Sie immer den Netzstecker aus der Steckdose, wenn Sie das Gerät nicht benutzen.

- Schalten Sie das Gerät zuerst aus, bevor Sie den Netzstecker ziehen.
- Trennen Sie das Gerät vom Netz, indem Sie den Stecker herausziehen, ziehen Sie nicht am Kabel.
- Kinder oder Personen mit eingeschränkten Fähigkeiten zur Erkennung von Gefahren, die in Verbindung mit der Benutzung von Elektrogeräten stehen, dürfen dieses Gerät nicht benutzen. Kinder dürfen nicht mit diesem Gerät spielen. Beaufsichtigen und helfen Sie Personen mit eingeschränkten Fähigkeiten, damit das Haushaltsgerät korrekt und sicher betrieben wird.
- Betreiben Sie Haushaltsgeräte niemals in der Nähe von mit Flüssigkeit gefüllten Behältern, Wasserhähnen, Waschbecken usw.
- Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Der Netzstecker darf niemals nass oder feucht sein.
- Halten oder tragen Sie das Gerät nicht am Netzkabel.
- Das Netzkabel darf nicht verdreht, geknickt oder um das Gerät gewickelt werden.
- Das Netzkabel des Geräts darf nicht in Berührung mit scharfen oder rauen Kanten geraten.
- Benutzen Sie dieses Gerät nicht, falls:
 - > es beschädigt ist
 - > das Netzkabel oder der Netzstecker beschädigt sein sollten
 - > es fallen gelassen wurde
 - > es nass ist
 - > es in Wasser gefallen ist (selbst, wenn es danach getrocknet wurde).
- Halten Sie Hände, Haare, Kleidung, Spachtel und andere Arbeitsgeräte während des Betriebs von beweglichen Teilen des Geräts fern.
- Berühren Sie keinesfalls bewegliche Teile, vor allem dann nicht, wenn das Gerät in Betrieb ist.
- Greifen Sie niemals mit den Fingern oder einem Gegenstand in das Gerät, während es in Betrieb ist.
- Für Wartungs- oder Reparaturarbeiten bringen Sie das Gerät in eine qualifizierte Fachwerkstatt.
- Bitte prüfen Sie Netzkabel, Netzstecker, Mischbehälter, Mischwelle und andere abnehmbare Teile regelmäßig auf Schäden. Falls Sie Schäden feststellen sollten, benutzen Sie das Gerät bitte nicht mehr und bringen es in eine qualifizierte Fachwerkstatt zur Prüfung und Reparatur.
- Achten Sie darauf, dass sämtliche abnehmbaren Teile korrekt angebracht sind, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen.

Bedienung

Bitte reinigen Sie vor der Erstinbetriebnahme sämtliche Teile des Geräts, die mit den Speisen in Berührung kommen.

1. Bedienelemente



AN/AUS

- Stecken Sie den Netzstecker in eine Netzsteckdose. Es ist ein Piepston zu hören und im Display wird » ---- « angezeigt.
- Drücken Sie die An/Aus-Taste, dann wird im Display »On« angezeigt und das Gerät befindet sich im Stand-by-Modus.
- Wenn Sie während des Betriebs die An/Aus-Taste drücken, schaltet sich das Gerät automatisch in den Stand-by-Modus.

Automatik

- Je nachdem, wieviel Mehl Sie verwenden, drücken Sie »1 Becher (1 Cup)« oder »2 Becher (2 Cups)« oder »3 Becher (3 Cups)«.
- Das Gerät beginnt zu arbeiten und im Display wird die Countdown-Zeit angezeigt.
- Der Motor schaltet sich ein und knetet den Teig einige Minuten lang. Dann dreht sich die Welle entgegengesetzt, damit der Teig herausgedrückt wird.
- Wenn der ganze Teig durch das Nudelgitter herausgedrückt wurde, schaltet sich das Gerät automatisch ab und im Display wird » ---- « angezeigt. Ein ganzer Arbeitsgang dauert ca. 10 Minuten.

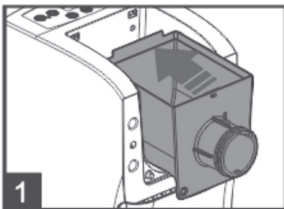
Manuell

- Falls nach Beenden der Automatik-Funktion noch restlicher Teig im Mischbehälter sein sollte, drücken Sie die Manuell-Taste, um den restlichen Teig herauszupressen. Die Countdown-Zeit für die Manuelle Funktion beträgt 8 Minuten.

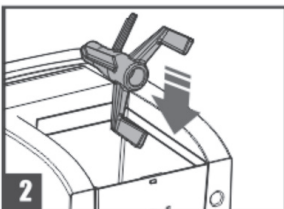
- Verwenden Sie diese Funktion nicht, bevor Wasser und Mehl gut durchgeknetet wurden, da es ansonsten zu Fehlfunktionen kommen kann, welche die Betriebslebensdauer des Geräts verkürzen könnten.
- Dieses Gerät verfügt über einen Sensor, der die Festigkeit (Dichte) der Mehl-Wasser-Mischung intelligent erkennen kann. Es ist normal, dass die Mischwelle während eines Arbeitsvorgangs wiederholt die Drehrichtung ändert. Wenn im Display nach wiederholter Richtungsänderung »E1« angezeigt wird, prüfen Sie bitte nach, ob der Teig zu trocken oder zu feucht ist.
- Bei zu trockenem Teig, geben Sie bitte eine geeignete Menge Wasser zu und wählen nach zwei Minuten Mischen die „Manual“-Funktion. Falls der Teig zu feucht ist, geben Sie Mehl o. ä. hinzu und wählen nach zwei Minuten Mischen die »Manual« Funktion.
- Schließen Sie den Netzstecker wieder am Netz an und fahren Sie mit der Arbeit fort. Falls immer noch »E1« angezeigt wird, bringen Sie das Gerät bitte in eine qualifizierte Fachwerkstatt zur Prüfung.
- Geben Sie während des Arbeitsgangs keine festen Fremdkörper außer Mehl oder Gries in den Mischbehälter. (Eier müssen vorher mit Wasser verrührt werden).
- Nehmen Sie während des Betriebs den Deckel nicht ab. Schrauben Sie während des Betriebs nicht die Frontplatte ab und berühren Sie nicht die Mischwelle. Dies könnte ernsthafte Verletzungen verursachen.

2. Montageanleitung

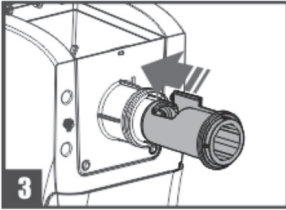
Achten Sie darauf, dass das Gerät ausgeschaltet und der Netzstecker vom Netz getrennt ist, bevor Sie mit der Montage beginnen.



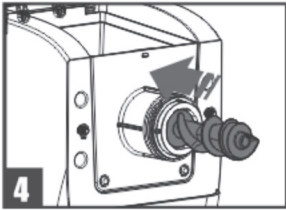
Schritt 1: Schieben Sie den Mischbehälter in das Motorgehäuse.



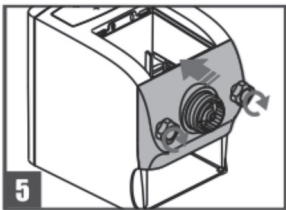
Schritt 2: Stecken Sie die Mischwelle in die offene Motorwelle im Mischbehälter, so dass diese auf die achteckigen Löcher ausgerichtet ist. Falls die Welle verkeilt ist, drehen Sie vorsichtig daran, um die Motorwelle ganz einzudrehen.



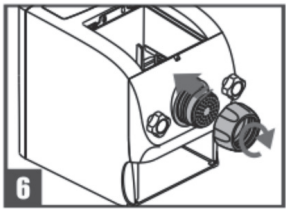
Schritt 3: Stecken Sie das Ausstoßrohr in die Öffnung des Mischbehälters.



Schritt 4: Stecken Sie die Spirale in das Ausstoßrohr.



Schritt 5: Setzen Sie die Frontplatte auf das Motorgehäuse und schrauben sie mit den Muttern fest.



Schritt 6: Setzen Sie einen Nudelaufsatz auf und schrauben es mit der Halterung fest.

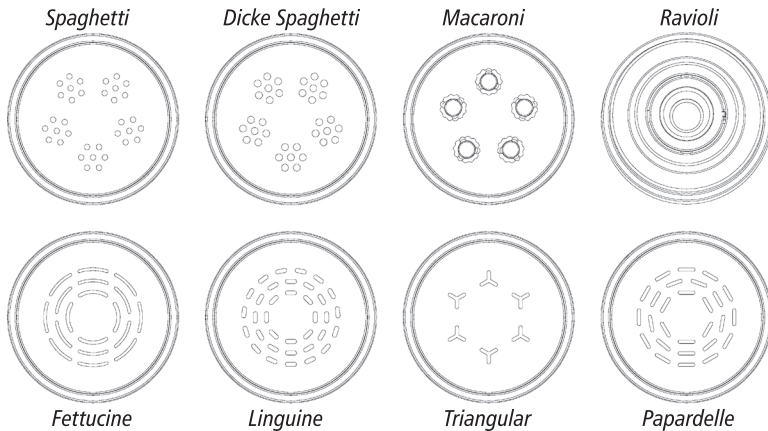


Schritt 7: Setzen Sie den Deckel auf das Gehäuse, so dass die Verschlusslasche nach vorne gerichtet ist. Drücken Sie den Deckel nach unten, bis dieser hörbar einrastet.

3. Arbeitsmethoden

3.1. Nudelgitter auswählen

Sie haben folgende Nudelgitter zur Auswahl:



- Achten Sie darauf, dass die Halterung fest und sicher angeschraubt ist, andernfalls können die Nudeln nicht korrekt ausgestoßen werden.
- Die Arbeitszeit zum Ausstoßen der Nudeln hängt von der Form des verwendeten Nudelaufsatzes ab. Aufgrund der kleinen Löcher für dünne Spaghetti kann es etwas dauern, bevor die Nudeln aus dem Aufsatz herauskommen.

ACHTUNG: Während des Betriebs dürfen Sie die Nudelaufsätze erst dann austauschen, nachdem Sie das Gerät ausgeschaltet haben.

3.2. Zutaten abmessen

Referenztabelle zum Abmessen von Mehl und Wasser:

Mehl	Wasser Min. - Max. (Tropföffnung links)	Gemüsesaft Min. - Max. (Öffnung rechts)	Eier/Wasser- Mischung Min.-Max. (Öffnung rechts)
3 Becher	160 - 170 ml	170 - 180 ml	180 - 190 ml
2 Becher	110 - 120 ml	120 - 130 ml	130 - 140 ml
1 Becher	55 ml	60 ml	65 ml

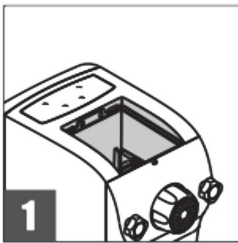
- Die Eier müssen vor dem Benutzen mit Wasser verrührt werden.
- Die Maximalmenge für trockenes Mehl beträgt 480g (3 Messbecher), unter Zugabe von 190 ml Wasser (\pm 10 ml Abweichung je nach Feuchtigkeit des Mehls).
- Die Minimalmenge für trockenes Mehl beträgt 160g (1 Messbecher), unter Zugabe von 80 ml Wasser (\pm 5 ml Abweichung je nach Feuchtigkeit des Mehls).

- Geben Sie Mehl und Wasser vorsichtig in den Mischbehälter und achten Sie dabei auf die vorgeschriebene Menge gemäß der Empfehlungen in der Tabelle auf der Seite 9. Andernfalls kann der Teig zu trocken oder zu feucht werden.
- Benutzen Sie die »Manuell«-Funktion erst dann, wenn Mehl und Wasser gleichmäßig verührt sind, da ansonsten die Nudelaufsätze durch trockenes Mehl blockiert werden, so dass keine Nudeln ausgestoßen werden können und das Gerät möglicherweise beschädigt wird.
- Dieses Gerät verfügt über ein intelligentes Kontrollprogramm und schaltet sich nach einer gewissen Betriebszeit automatisch ab. Falls Sie danach weiterarbeiten möchten, warten Sie bitte 20 bis 30 Minuten, damit der Motor abkühlen kann. Auf diese Weise sorgen Sie für eine möglichst lange Betriebslebensdauer des Geräts.

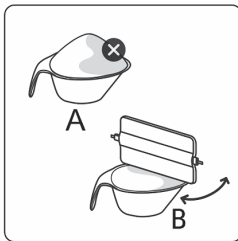
Die Maximalmenge darf NICHT überschritten werden.

Achten Sie darauf, dass Sie die exakte Menge an Wasser und Mehl verwenden. Schäden am Gerät, die durch Nichteinhalten der Anweisungen in dieser Anleitung entstehen, werden nicht von der Garantie abgedeckt.

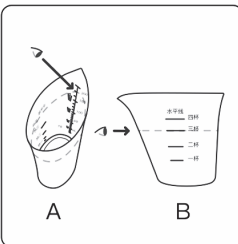
3.3. Nudeln zubereiten



Öffnen Sie den Deckel des Mischbehälters.



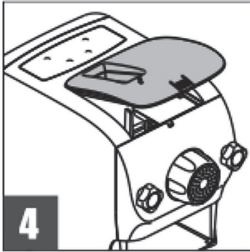
Geben Sie das Mehl in den Messbecher. Streichen Sie überschüssiges Mehl mit dem Spachtel ab. Die Mengenangaben beziehen sich auf gestrichen volle Messbecher, wie in der Abbildung bei B gezeigt. Becher A in der Abbildung ist zu voll und diese Menge darf nicht verwendet werden.



Zum Abmessen der Wassermenge stellen Sie den Messbecher auf einen flachen Tisch und füllen die erforderliche Menge Wasser gemäß der Skala am Becher ein.



Geben Sie das Mehl in den Mischbehälter.



Setzen Sie den Deckel wieder auf, bis er einrastet.



Stecken Sie den Netzstecker in eine Netzsteckdose. Drücken Sie die An/Aus-Taste. Drücken Sie die gewünschte Automatik-Taste (1, 2 oder 3) gemäß der eingefüllten Mehlmenge. Wenn sich die Mischwelle dreht, schütten Sie die korrekte Menge Wasser/Eier in die Tropföffnung des Deckels. Achten Sie darauf, dass Sie das korrekte Mischverhältnis von Wasser und Mehl einhalten, wie in der Tabelle von Seite 9 angegeben.



Nach ca. 10 Minuten schaltet sich das Gerät ab und die Nudeln sind fertig.

Tipps

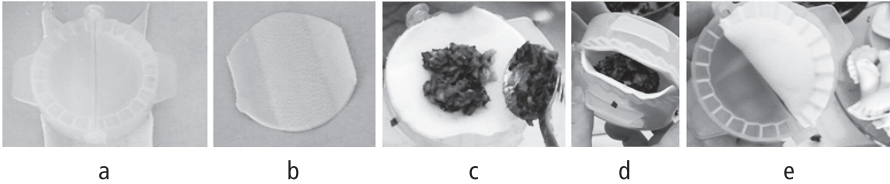
- Die Löcher in der Tropföffnung des Deckels können durch aufwirbelndes Mehl verstopft werden. Achten Sie darauf, dass Wasser stets langsam durch die Öffnung tropft.
- Schütten Sie keinen Gemüsesaft oder eine Mischung aus Eiern und Wasser in die Tropföffnung des Deckels. Schütten Sie diese Flüssigkeiten direkt durch die andere Öffnung rechts daneben.

- Zum Zubereiten von Eiernudeln mischen Sie die Eier mit dem abgemessenen Wasser. Geben Sie die Eier nicht direkt in die Mischbehälter zum Mehl.

ACHTUNG: Verwenden Sie kein püriertes Gemüse sondern ausschließlich Gemüsesaft. Schütten Sie den Saft durch die rechte Öffnung am Deckel.

3.4. Aufsatz für Lasagne / Ravioli

Sie können mit dieser Pastamaschine auch Ravioli herstellen.



- a + b) Legen Sie eine dünne Teigschicht auf einem Schneidbrett aus und schneiden Sie eine Ravioliform mit dem Schnittspachtel aus.
- c) Legen Sie die ausgeschnittene Pasta direkt auf die Ravioliform und geben Sie die gewünschte Füllung darauf.
- d) Schließen Sie die Form, so dass die Seiten übereinander liegen. Drücken Sie leicht zu.
- e) Nun können Sie die fertige Ravioli entnehmen.

Häufig gestellte Fragen

1. Die Pastamaschine lässt sich nicht einschalten.

Das Gerät ist nicht mit dem Netz verbunden oder das Netzkabel ist defekt.

2. Es kommen keine Nudeln aus der Pastamaschine.

- Zu viel Wasser im Teig: Nehmen Sie den Teig aus dem Mischbehälter, zerreißen Sie den Teig in kleine Stückchen und geben ihn wieder in die Schüssel zurück. Geben Sie eine kleinere Menge Mehl zu und drücken Sie die Manuell-Taste.
- Zu wenig Wasser im Teig: Nehmen Sie den verwendeten Nudelaufsatz ab und ersetzen Sie es mit einem anderen. Geben Sie eine kleinere Menge Wasser in den Teig und drücken Sie die Manuell-Taste.

3. Welche Nudelsorten kann ich mit diesem Gerät herstellen?

Mitgeliefert sind 8 verschiedene Nudelgitter, so dass Sie 8 verschiedene Nudelsorten herstellen können. Sie können zusätzlich Eier oder Gemüsesaft zugeben, so dass die Nudeln verschiedene Geschmacksrichtungen bekommen.

4. Warum bleibt Teig übrig?

- Der Teig ist zu feucht. Mischen Sie Mehl und Wasser exakt in dem Verhältnis, das in der Tabelle angegeben ist, und versuchen Sie nochmals, die Nudeln herzustellen.
- Mischbehälter, Mischwelle und Ausstoßspirale wurde vor dem Benutzen nicht gereinigt. Reinigen Sie diese Teile vor jedem Benutzen und trocknen sie vollständig ab, bevor Sie beginnen.

- Es wurde die falsche Menge Wasser zugegeben oder das falsche Mehl.

5. Wie benutze ich den Messbecher für Mehl korrekt?

Füllen Sie den Messbecher komplett mit Mehl auf. Entfernen Sie mit dem Spachtel überschüssiges Mehl von der Oberseite des Bechers, indem Sie mit dem Spachtel über die Kanten streichen. Dies ist die Mengenangabe für einen Becher Mehl, wie in der Tabelle angegeben (für 1-2 Personen, ungefähr 230 g).

6. Warum brechen oder splintern die Nudeln?

- In den meisten Fällen ist nicht genug Wasser im Teig. Geben Sie etwas Wasser und Mehl in den Teig.
- Die Nudeln haben zu Beginn und am Ende des Ausstoßvorgangs mehr Grate und Risse, da die Mischung ungleichmäßig ist. Geben Sie eine Eier/Wassermischung oder etwas Speiseöl in den Teig, damit er glatter und gleichmäßiger wird.
- Gegebenenfalls nehmen Sie den Teig aus dem Mischbehälter, zerreißen ihn in kleine Stückchen und geben diese wieder in den Mischbehälter zurück. Dann drücken Sie die Manuell-Taste und beginnen erneut damit, die Nudeln auszustoßen. Je öfter Sie den Vorgang wiederholen, umso gleichmäßiger und zäher werden die Nudeln.

7. Wie reinige ich die Nudelaufsätze am bequemsten?

Lassen Sie den Teig am Nudelgitter trocknen. Dann klopfen Sie leicht auf die harte Oberfläche, so dass das trockene Mehl automatisch abfällt.

8. Was ist der beste Weg, um erfolgreich Nudeln herzustellen?

- Verwenden Sie zum Abmessen der verwendeten Mehl- und Wassermengen die mitgelieferten Messbecher für Mehl und Wasser.
- Schütten Sie zuerst das Mehl in den Mischbehälter, dann setzen Sie den Deckel auf. Schalten Sie das Gerät ein und schütten Sie dann das Wasser in die Tropföffnung (links) des Deckels. Oder Sie schütten andere Flüssigkeiten (z.B. Gemüsesaft) langsam und gleichmäßig durch die andere Öffnung (rechts) im Deckel.

9. Welches Mehl ist am besten geeignet?

Wir empfehlen mittleres oder hochwertiges glutenhaltiges Mehl.

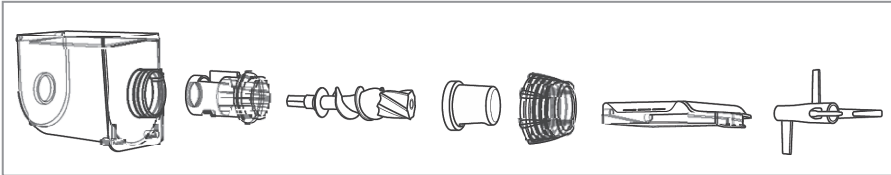
10. Beim Ausstoßen sind die Nudeln heiß und kleben zusammen. Was kann ich ändern?

- Streuen Sie etwas Mehl über die fertigen Nudeln, das macht die Nudeln zäher und sie kleben nicht so leicht zusammen.
- Schneiden Sie die Nudeln auf eine geeignete Länge ab.

Reinigung und Wartung

1. Reinigung

- Reinigen Sie alle Einzelteile des Mischbehälters sofort nach dem Benutzen mit warmem Wasser und etwas Spülmittel.



- Tauchen Sie das Motorgehäuse niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Der übriggebliebene Teig im Mischbehälter und an den Nudelaufsätzen lässt sich leichter entfernen, wenn er getrocknet ist.

2. Nudelaufsätze abnehmen und reinigen

Wenn Sie mit der Arbeit fertig sind, schrauben Sie die Gitterhalterung ab und entnehmen die Nudelaufsätze. Legen Sie die verschmutzten Gitter ca. 2 Stunden lang an einen gut durchlüfteten Ort. Nachdem das Mehl getrocknet ist, klopfen Sie leicht an das Gitter. Das Mehl fällt dann ganz leicht ab. Danach können Sie die Nudelaufsätze mit warmem Wasser und etwas Spülmittel reinigen. Die Löcher der einzelnen Aufsätze reinigen Sie mit den Metallnadeln am Schaber.

Rezepte

1) Pasta mit frischen Tomaten, Wurst und Pecorino



Zutaten

- 225 g rohe Penne
- 225 g süße italienische Wurst
- 2 Teelöffel Olivenöl
- 1 Tasse aufgeschnittene Zwiebeln
- 2 Teelöffel gehackter Knoblauch
- 125 g gehackte Tomaten
- 6 Esslöffel frisch geriebener Pecorino-Käse, getrennt
- ¼ Teelöffel Salz
- 1/8 Teelöffel schwarzer Pfeffer
- ¼ Tasse frische Basilikumblätter, gehackt

Zubereitung

Schritt 1

Montieren Sie den MAKKARONI-Nudelaufsatz. Geben Sie 3 flach gefüllte Messbecher Mehl in den Mischbehälter, geben Sie 5 Eier in den Becher und verquirlen sie gleichmäßig. Geben Sie die verquirlten Eier, etwas Öl und Salz in den Mischbehälter.

Schalten Sie die Pastamaschine ein und drücken dann die 3-Becher (3 Cups)-Taste. Jetzt werden Mehl und Eier gemischt. Nach 3 Minuten werden die fertigen Makkaroni aus dem Nudelgitter ausgepresst. Schneiden Sie die Nudeln mit der mitgelieferten Spachtel auf eine geeignete Länge. Kochen Sie die Makkaroni in heißem Wasser und lassen sie danach in einem Sieb abtropfen.

Schritt 2

Erhitzen Sie eine Pfanne bei mittlerer Hitze. Enthäuten Sie die Wurst. Geben Sie etwas Öl in die Pfanne und verteilen Sie es gleichmäßig. Geben Sie die Wurst und die Zwiebeln in die Pfanne und braten Sie alles ca. 4 Minuten lang, bis sich die Wurst kräuselt. Geben Sie nun den Knoblauch zu und braten alles weitere 2 Minuten lang. Rühren Sie die Tomaten ein und braten sie 2 Minuten lang. Nehmen Sie die Pfanne vom Herd und rühren Sie die Nudeln, 2 Esslöffel Käse, Salz und Pfeffer ein. Geben Sie das Gericht in eine Servierschüssel und streuen Sie den restlichen Käse und das Basilikum darüber.

2) Fettuccine Alfredo mit Schinkenspeck



Zutaten

- frische Tagliatelle
- 2 Scheiben gewürfelten Schinkenspeck
- 1 Teelöffel gehackter Knoblauch
- 1 Esslöffel Mehl
- 1 Tasse fettarme Milch
- 2/3 Tasse (ca. 70 g) geriebener Parmigiano-Reggiano-Käse
- ½ Teelöffel Salz
- 2 Esslöffel gehackte frische Petersilie
- ½ Teelöffel gemahlener schwarzer Pfeffer

Zubereitung

Schritt 1

Montieren Sie den Aufsatz für breite Tagliatelle. Geben Sie 3 flach gefüllte Messbecher Mehl in den Mischbehälter. Schütten Sie nun 160 ml Wasser in den Mischbehälter, zusammen mit etwas Öl und Salz.

Schalten Sie die Pastamaschine ein und drücken dann die 3-Becher (3 Cups)-Taste. Jetzt werden Mehl und Wasser gemischt. Nach einiger Zeit werden die fertigen Nudeln aus dem Nudelaufsatz ausgepresst. Schneiden Sie die Nudeln mit der mitgelieferten Spachtel auf Ihre gewünschte Länge.

Kochen Sie die Nudeln in heißem Wasser. Leeren Sie die Nudeln über einer Schüssel in ein Sieb und stellen Sie ¼ Tasse der Kochflüssigkeit zur Seite.

Schritt 2

Während die Pasta kocht, braten Sie den Schinkenspeck in einer Pfanne bei mittlerer Hitze 4 Minuten lang unter gelegentlichem Rühren an, bis er kross ist. Nehmen Sie den Schinkenspeck aus der Pfanne. Braten Sie den Knoblauch im zurückgebliebenen Fett ca. 1 Minute unter gelegentlichem Rühren an. Streuen Sie etwas Mehl über den Knoblauch und braten Sie es 30 Sekunden lang unter ständigem Rühren weiter. Rühren Sie nach und nach die Milch ein. Kochen Sie die Milch 2 Minuten lang unter ständigem Rühren auf, bis die Milch leicht dicklich wird. Reduzieren Sie die Hitze auf die niedrigste Stufe. Rühren Sie nach und nach den Käse ein, bis dieser geschmolzen ist. Rühren Sie das Salz und die zurückgestellte ¼ Tasse Kochflüssigkeit ein. Geben Sie nun die heiße Pasta in die Pfanne und mischen alles gut durch. Zum Schluss mit Schinkenspeck, Petersilie und Pfeffer bestreuen.

3) Bucatini mit Pilzen



Zutaten

- ½ Tasse getrocknete Steinpilze (ca. 15 g)
- 2 bis 3 Tassen kochendes Wasser
- 225 g rohe dicke Spaghetti
- 3 x ¼ Teelöffel Salz, getrennt
- 1 Esslöffel Rapsöl
- ¼ Tasse fein gehackte Schalotten
- 2 gehackte Knoblauchzehen
- 2 Esslöffel trockenen Sherry
- 55 g Parmigiano-Reggiano-Käse, geschnitten
- ¼ Tasse Schlagsahne
- 1 Teelöffel fein gehackter frischer Salbei
- ½ Teelöffel frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
- 1 Teelöffel Trüffelöl
- Salbeistifte (optional)

Zubereitung

Schritt 1

Spülen Sie die Pilze mit klarem Wasser gut ab. Geben Sie die Pilze und das kochende Wasser in eine Schüssel. Decken Sie die Schüssel ab und lassen die Pilze 30 Minuten lang einweichen. Schütten Sie die Pilze in ein Sieb, und bewahren Sie ¼ Tasse des Siebwassers in einer Schüssel auf. Dann die Pilze hacken.

Schritt 2

Montieren Sie das Nudelgitter für dicke Spaghetti. Geben Sie 3 flach gefüllte Messbecher Mehl in den Mischbehälter. Schütten Sie nun 160 ml Wasser in den Mischbehälter, zusammen mit etwas Öl und Salz.

Schalten Sie die Pastamaschine ein und drücken dann die 3-Becher-Taste. Jetzt werden Mehl und Wasser gemischt. Nach einiger Zeit werden die fertigen Spaghetti aus dem Nudelaufsatz ausgepresst. Schneiden Sie die Nudeln mit der mitgelieferten Spachtel auf Ihre gewünschte Länge.

Schritt 3

Kochen Sie die Nudeln mit etwas Salz 10 Minuten lang in kochendem Wasser, bis diese Al Dente sind. Leeren Sie die Nudeln über einer Schüssel in ein Sieb und stellen Sie ¼ Tasse der Kochflüssigkeit zur Seite.

Schritt 4

Erhitzen Sie das Öl in einer großen Pfanne bei mittlerer Hitze. Geben Sie Schalotten und Knoblauch in die Pfanne und braten alles 5 Minuten lang unter gelegentlichem Rühren. Rühren Sie nun die Steinpilze, den Sherry und $\frac{1}{4}$ Teelöffel Salz ein. Braten Sie das Ganze ca. 1 Minute lang, bis die Flüssigkeit verdampft ist.

Schritt 5

Reiben Sie 30 g Käse ganz fein und zerbröseln Sie den restlichen Käse. Reduzieren Sie die Hitze auf mittlere Stufe. Rühren Sie die Nudeln, die zurückgestellte $\frac{1}{4}$ Tasse Kochflüssigkeit, $\frac{1}{4}$ Tasse Pilz-Siebwasser, $\frac{1}{4}$ Tasse geriebenen Käse, Sahne, gehackten Salbei und Pfeffer ein. Das Ganze gut vermischen. Mit Öl überträufeln. Geben Sie je 1 $\frac{1}{4}$ Tassen Pastamischung auf 4 Teller und bestreuen Sie jeden Teller dann mit 1 Esslöffel zerbröselten Käse. Falls gewünscht, können Sie zuletzt noch mit Salbeistiften garnieren.

4) Champignon-Bolognese



Zutaten

- 15 g getrocknete Steinpilze
- 1 Tasse kochendes Wasser
- 1 Esslöffel Olivenöl
- ½ Tasse gehackte Zwiebel
- ¾ Teelöffel Salz
- ½ Teelöffel frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
- 250 g Schweinehackfleisch
- ca. 750 g fein gehackte Champignons
- 1 Esslöffel gehackter Knoblauch
- 2 Esslöffel Tomatenmark
- ½ Tasse Weißwein
- 1 Dose (400 g) ganze geschälte Tomaten
- ¼ Tasse Vollmilch
- 280 g dicke Spaghetti
- 1 Esslöffel Salz
- 15 g geriebener Parmigiano-Reggiano-Käse
- ¼ Tasse gehackte frische Petersilie

Zubereitung

Schritt 1

Geben Sie die Steinpilze zusammen mit dem heißen Wasser in eine Schüssel und lassen die Schüssel 20 Minuten lang zugedeckt stehen, bis die Pilze weich geworden sind. Halten Sie ein Sieb über eine Schüssel und leeren die Pilze in das Sieb. Lassen Sie die Pilze abtropfen und stellen Sie das Siebwasser zur Seite. Die Pilz kleinhacken.

Schritt 2

Erhitzen Sie das Olivenöl in einem Schmortopf bei mittlerer Hitze. Geben Sie Zwiebeln, ½ Teelöffel Salz, ¼ Teelöffel Pfeffer und das Schweinehack in den Schmortopf und braten Sie alles ca. 10 Minuten lang, bis das Fleisch angebräunt ist. Geben Sie Champignons, Knoblauch, ¼ Teelöffel Salz und ¼ Teelöffel Pfeffer zu und braten Sie alles unter Rühren weitere 15 Minuten oder bis die Flüssigkeit fast komplett verdampft ist. Geben Sie die Steinpilze zu und braten Sie das Ganze 1 Minute. Geben Sie das Tomatenmark zu und braten unter ständigem Rühren weitere 2 Minuten. Geben Sie nun das Steinpilz-Siebwasser und den Wein in den Schmortopf und kochen Sie alles 1 Minute lang. Geben Sie die Tomaten in den Topf und bringen Sie alles zum Kochen. Reduzieren Sie dann die Hitze und lassen das Gericht ca. 30 Minuten lang unter

gelegentlichem Umrühren köcheln. Falls nötig, schneiden Sie die Tomaten auf. Rühren Sie die Milch ein und lassen Sie das Gericht noch 2 Minuten weiter köcheln.

Schritt 3

Montieren Sie den Nudelaufsatz für dicke Spaghetti. Geben Sie 3 flach gefüllte Messbecher Mehl in den Mischbehälter. Schütten Sie nun 160 ml Wasser in den Mischbehälter, zusammen mit etwas Öl und Salz.

Schalten Sie die Pastamaschine ein und drücken dann die 3-Becher-Taste. Jetzt werden Mehl und Wasser gemischt. Nach einiger Zeit werden die fertigen Spaghetti aus dem Nudelaufsatz gepresst. Schneiden Sie die Nudeln mit der mitgelieferten Spachtel auf Ihre gewünschte Länge.

Erhitzen Sie einen Topf mit Wasser. Kochen Sie die Spaghetti unter Zugabe von etwas Salz. Lassen Sie dann die Pasta in einem Sieb abtropfen und servieren sie mit der Soße. Bestreuen Sie das Gericht nach Belieben mit Käse und Petersilie.

5) Garnelen »Fra Diavolo«



Zutaten

- 225 g mittlere Tagliatelle
- 2 Esslöffel Olivenöl „Extra Vergine“
- 1½ Esslöffel gehackter Knoblauch
- 500 g mittelgroße Garnelen, geschält und entdarmt
- 1¾ Tassen gewürfelte Zwiebel
- 1 Teelöffel gehackter roter Pfeffer
- ½ Teelöffel getrockneter Basilikum
- ½ Teelöffel getrockneter Oregano
- 2 Esslöffel Tomatenmark
- 1 Esslöffel frischer Zitronensaft
- ¼ Teelöffel Salz
- 1 Dose (425 ml) gewürfelte Tomaten

Zubereitung

Schritt 1

Montieren Sie den Nudelaufsatz für mittlere Tagliatelle. Geben Sie 3 flach gefüllte Messbecher Mehl in den Mischbehälter. Schütten Sie nun 160 ml Wasser in den Mischbehälter, zusammen mit etwas Öl und Salz.

Schalten Sie die Pastamaschine ein und drücken dann die 3-Becher-Taste. Jetzt werden Mehl und Wasser gemischt. Nach einiger Zeit werden die fertigen Nudeln aus dem Nudelaufsatz gepresst. Schneiden Sie die Nudeln mit der mitgelieferten Spachtel auf Ihre gewünschte Länge. Kochen Sie die Nudeln ohne Salz und Öl. Sieben Sie die fertigen Nudeln ab und halten Sie sie warm.

Schritt 2

Während die Nudeln kochen, erhitzen Sie 1 Esslöffel Öl in einer großen Pfanne bei mittlerer Hitze. Geben Sie 1 ½ Teelöffel Knoblauch und die Garnelen in die Pfanne und braten das Ganze 3 Minuten lang an, bis die Garnelen gar sind. Dann die Garnelen aus der Pfanne nehmen und warm halten.

Schritt 3

Geben Sie das restliche Öl und die Zwiebeln in die Pfanne und braten die Zwiebeln 5 Minuten lang an, bis sie weich sind. Rühren Sie den restlichen Esslöffel Knoblauch, Pfeffer, Basilikum und Oregano ein und braten das Ganze 1 Minute unter ständigem Rühren. Rühren Sie das Tomatenmark, die gewürfelten Tomaten und den Zitronensaft ein und kochen alles 1 Minute, bis die Soße leicht dick wird. Geben Sie die Garnelen wieder in die Pfanne und kochen Sie das Gericht weitere 2 Minuten oder bis alles vollständig erhitzt ist. Dann auf der Pasta servieren.

6) Fettuccine mit Pilzen und Haselnüssen



Zutaten

- frische, breite Tagliatelle
- 1 Esslöffel Butter
- ¼ Tasse gehackte, blanchierte Haselnüsse
- 1 Esslöffel Olivenöl
- 4 Knoblauchzehen, gewürfelt
- ½ Teelöffel Salz
- ¼ Teelöffel frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
- 2 Teelöffel gehackter frischer Salbei
- 60 g Parmigiano-Reggiano-Käse, geschabt
- 2 Esslöffel fein gehackter Schnittlauch
- ¼ Tasse gehackte frische Petersilie

Zubereitung

Schritt 1

Montieren Sie den Nudelaufsatz für breite Tagliatelle. Geben Sie 3 flach gefüllte Messbecher Mehl in den Mischbehälter. Schütten Sie nun 160 ml Wasser in den Mischbehälter, zusammen mit etwas Öl und Salz.

Schalten Sie die Pastamaschine ein und drücken dann die 3-Becher-Taste. Jetzt werden Mehl und Wasser gemischt. Nach einiger Zeit werden die fertigen Nudeln aus dem Nudelaufsatz gepresst. Schneiden Sie die Nudeln mit der mitgelieferten Spachtel auf Ihre gewünschte Länge. Kochen Sie die Nudeln ohne Salz und Öl. Sieben Sie die Nudeln über einer Schüssel ab und stellen Sie eine ¾ Tasse des Kochwassers zur Seite.

Schritt 2

Während Sie die Nudeln kochen, schmelzen Sie die Butter in einer großen Pfanne bei mittlerer Hitze. Geben Sie die Haselnüsse in die Pfanne und braten sie 3 Minuten lang, bis sie duftend geröstet sind. Nehmen Sie die Haselnüsse aus der Pfanne und stellen sie zur Seite. Geben Sie das Öl in die Pfanne und erhitzen dieses. Geben Sie den Knoblauch und die Pilzmischung in die Pfanne und bestreuen sie mit ¼ Teelöffel Salz und schwarzem Pfeffer. Braten Sie die Pilzmischung 5 Minuten lang und rühren Sie den Salbei ein. Geben Sie die Nudeln, den zur Seite gestellten Kochsud und das restliche Salz (1/4 Teelöffel) in die Pfanne und mischen alles gut durch. Nehmen Sie die Pfanne von der Kochstelle und bestreuen Sie das Gericht mit Käse, Haselnüssen und Schnittlauch.

7) Spaghetti mit Cocktailtomatensoße



Zutaten

- 2 Teelöffel Salz
- 225 g frische dicke Spaghetti
- 2 2/3 Tassen Kirschtomaten
- 2 Esslöffel Olivenöl „Extra Vergine“
- 2 Teelöffel Weinessig
- 1/2 Teelöffel Salz
- 1/8 Teelöffel Pfeffer
- 2 1/2 Esslöffel gehackte Basilikumblätter
- 2 1/2 Esslöffel gehackte frische Petersilie
- 1/2 Tasse (60 g) zerbröckelter Ziegenkäse
- 1/4 Tasse gehackte frische Petersilie

Zubereitung

Schritt 1

Backofen auf 230°C vorheizen.

Schritt 2

Montieren Sie den Nudelaufsatz für dicke Spaghetti. Geben Sie 3 flach gefüllte Messbecher Mehl in den Mischbehälter. Schütten Sie nun 160 ml Wasser in den Mischbehälter, zusammen mit etwas Öl und Salz.

Schalten Sie die Pastamaschine ein und drücken dann die 3-Becher-Taste. Jetzt werden Mehl und Wasser gemischt. Nach einiger Zeit werden die fertigen Nudeln aus dem Nudelaufsatz gepresst. Schneiden Sie die Nudeln mit der mitgelieferten Spachtel auf eine geeignete Länge.

Schritt 3

Bringen Sie 4 Liter Wasser in einem großen Topf zum Kochen. Geben Sie 1 Esslöffel Salz und die Spaghetti in das kochende Wasser und kochen diese, bis die Nudeln Al Dente sind. Sieben Sie die Spaghetti über einer Schüssel und stellen Sie 1/3 Tasse des Kochwassers zur Seite.

Schritt 4

Während die Nudeln kochen, geben Sie 1 Esslöffel Olivenöl, Essig, Salz und Pfeffer auf ein Backblech und verteilen die Tomatenmischung darauf. Schieben Sie das Backblech in den Backofen und backen die Tomaten bei 230°C ca. 10 Minuten lang, bis die Tomaten weich und leicht angesmort sind.

Schritt 5

Geben Sie die Tomaten und die Tomatensoße zu den Spaghetti in den Schmortopf. Geben Sie 3 Esslöffel des Kochwassers auf das Backblech und schaben Sie die Backreste mit einem

Holzspatel ab. Geben Sie die Wassermischung und 1 Esslöffel Öl zur Spaghetti-Mischung in den Schmortopf. Erhitzen Sie den Schmortopf auf dem Herd bei mittlerer Hitze. Geben Sie dann das übrige Kochwasser vorsichtig zu, einen Esslöffel nach dem anderen. Gelegentlich umrühren. Rühren Sie Basilikum und Petersilie in die Mischung. Mit Käse bestreuen und sofort servieren.

Altgeräte-Entsorgung

Dieses Produkt am Ende der Lebensdauer nicht in den normalen Haushaltsabfall geben, sondern an einem Recycling-Sammelpunkt für elektrische und elektronische Geräte abgeben. Das Symbol auf dem Produkt, der Bedienungsanleitung oder der Verpackung weist darauf hin.



Kundenservice:

Sollten Sie Fragen zu dem Artikel haben, wenden Sie sich bitte an unseren Kundenservice: Weltbild GmbH & Co. KG, Werner-von-Siemens Str. 1, 86159 Augsburg

Deutschland **Telefon:** 0180/6 35 43 60 **E-Mail:** info@weltbild.de
(Mo. – Fr. 8:00 – 18:00 Uhr, 20 Cent/Anruf dt. Festnetz; max. 60 Cent/Anruf Mobilfunk)

Schweiz **Telefon:** 0848/810 810 **E-Mail:** kundendienst@weltbild.ch
(Mo. – Fr. 8:00 – 18:00 Uhr)

Österreich **Telefon:** 0662/939 0 939 **E-Mail:** kundenservice@weltbild.at

Weltbild