



NAVODILA ZA UPORABO

Aparat za testenine in testo Unold Nudelmeister 68801

Kataloška št.: 39 82 86

KAZALO

1. TEHNIČNI PODATKI	3
2. POMEN SIMBOLOV	3
3. VARNOSTNI NAPOTKI	3
4. SESTAVNI DELI NAPRAVE	4
5. PRED PRVO UPORABO NAPRAVE	5
6. SESTAVLJANJE NAPRAVE	5
7. IZDELOVANJE TESTENIN	7
8. POMEMBNE INFORMACIJE O IZDELOVANJU TESTENIN	8
9. ČIŠČENJE IN VZDRŽEVANJE.....	9
10. IDEJE ZA RECEPTE.....	10
11. OKOLJU PRIJAZNO ODSTRANJEVANJE	12
GARANCIJSKI LIST	13

1. TEHNIČNI PODATKI

Moč:	220W, 230-240 V, 50-60 Hz
Dimenzije:	približno 30,5 x 18,0 x 29,0 cm
Teža:	približno 4,6 kg
Napajalni kabel:	približno 150 cm
Značilnosti:	mešalna posoda za približno 500 g testeninskega testa močen, robusten motor za enostavno čiščenje je mogoče celoten aparat razstaviti samodejno mešanje in gnetenje sestavin samodejna razdelitev testeninskega testa pokrov z varnostnim stikalom merilne posodice za moko in tekočine
Dodatki:	7 nastavkov z izrezi oblik testenin, 2 merilni posodi, lopatka, polnilnik za klobase

Tehnični podatki so predmet sprememb.

2. POMEN SIMBOLOV



Ta simbol označuje možne nevarnosti, ki lahko povzročijo telesne poškodbe in materialno škodo na napravi.

3. VARNOSTNI NAPOTKI

Splošni varnostni napotki

- Natančno preberite navodila za uporabo in jih shranite za prihodnje priložnosti.
- Izdelek ni namenjen uporabi posameznikov (vključno z otroci), ki imajo omejene fizične, senzorične ali mentalne sposobnosti in/ali nezadostno znanje in/ali izkušnje, razen če ga uporabljajo pod nadzorom odgovornega posameznika, ki odgovarja za njihovo varnost ali pa je dobil navodila za uporabo naprave.
- Otroke je potrebno nadzorovati in poskrbeti, da se z napravo ne igrajo.
- Napravo shranjujte izven otroškega dosega.
- Napravo priklopite v AC napetost, ki ustreza navedeni napetosti na napravi.
- Naprave ne upravljajte preko zunanjeja tajmerja ali z daljinskim upravljalnikom.
- Naprave ali napajalnega kabla nikoli ne potopite v vodo ali druge tekočine.
- Naprava je namenjena le za zasebno uporabo ali uporabo podobno tisti:
 - v manjših kuhinjah v pisarnah ali drugih delovnih prostorih,
 - v kmetijskih podjetjih,
 - za goste v manjših hotelih, motelih in drugih prenočiščih,
 - v privatnih gostiščih ali počitniških hišah.
- Naprave in napajalnega kabla ne čistite v pomivalnem stroju.
- Napravo najprej iztaknite iz električne vtičnice, šele potem jo lahko razstavite in očistite, odstranite ali pritrdite posamezne dele ali jo prestavite na drugo mesto.

- Previdnost: ko naprava deluje, se izogibajte stikom s premikajočimi se deli naprave. Pazite, da v gnetilnik in polnilni polž ne pridejo roke, lasje in podobno, ker lahko pride do telesnih poškodb!

Informacije o postavitvi in delovanju naprave

- Naprava je namenjena izključno uporabi v notranjih prostorih.
- Naprave ali napajalnega kabla se nikoli ne dotikajte z mokrimi rokami.
- Iz varnostnih razlogov naprave nikoli ne postavljajte na vroče površine, kovinske podstavke ali mokro podlago. Med delovanjem naprave ali napajalnega kabla ne nameščajte v bližino odprtega ognja.
- Aparat za testenine vedno uporabljajte na ravni in trdni podlagi.
- Nikoli ne pustite, da napajalni kabel prosto visi čez rob kuhinjskega pulta ali mize, ker lahko pride do poškodb, če ga na primer povlečejo manjši otroci.
- Napajalnega kabla ne ovijajte okoli naprave in se tudi izogibajte njegovemu upogibanju, ker se lahko poškoduje.
- Napajalni kabel speljite tako, da se čezenj ni mogoče spotakniti ali ga potegniti.
- V izogib telesnim poškodbam, naprave med delovanjem ne premikajte.
- Ne uporabljajte vročih tekočin.
- Naprave ne vklopite dokler nanjo ne namestite pokrova.



Previdnost: izogibajte se stiku s premikajočimi se deli naprave.

Proizvajalec ni odgovoren za nepravilno sestavo naprave, nepravilno uporabo ali za popravila s strani nepooblaščenega posameznika.

4. SESTAVNI DELI NAPRAVE



- 1 Pokrov z varnostnim stikalom
- 2 Mešalna posoda
- 3 Lopatica za testo
- 4 Sprednji pokrov
- 5 Pokrov gnetilca
- 6 Polnilni polž z osjo in pokrovom (ni na sliki)
- 7 Gnetilec
- 8 2 merilni posodici
- 9 Tesnilni obroč
- 10 Ključ
- 11 Polnilnik klobas



Nastavki z izrezi za:

- | | |
|----------------|----------------|
| 1. Piškote | 5. Špagete |
| 2. Pappardelle | 6. Tagliatelle |
| 3. Linguine | 7. Rigatone |
| 4. Fettuccine | |



Položaj EXT: potiskanje testenin iz posode

Položaj OFF: izklop naprave

Položaj MIX: mešanje sestavin

Pred sestavljanjem naprave se najprej prepričajte, da ni priklopljena v električno vtičnico in da sta oba stikala v položaju izklopa ("OFF").

5. PRED PRVO UPORABO NAPRAVE

1. Odstranite vso embalažo in morebitne varnostne naprave namenjene za transport.
2. Vse sestavne dele očistite z vlažno krpo, kot je navedeno v poglavju "Čiščenje in vzdrževanje".

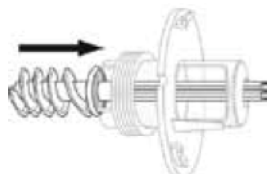
6. SESTAVLJANJE NAPRAVE

1. Pred sestavljanjem naprave se prepričajte, da ni priklopljena v električno vtičnico.
2. Aparat postavite na trdno, ravno in suho površino.
3. Pokrov polnilnega polža potisnite na njegovo os. Upoštevajte, da se morajo zareze na pokrovu ujemati z vdolbinami na osi polnilnega polža (slika 1).



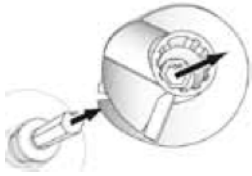
slika 1

4. Os polnilnega polža potisnite skozi sprednji pokrov, tako da se polnilni polž nahaja v notranjosti sprednjega pokrova (slika 2).



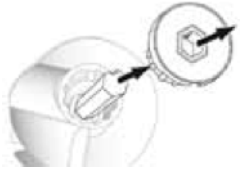
slika 2

5. Na os pritrdite gnetilec. Na osi polnilnega polža je zareza, ki se mora poravnati z vodilom na gnetilcu (slika 3).



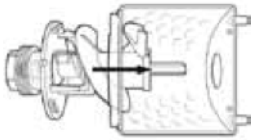
slika 3

6. Na os namestite pokrov gnetilca. Tudi tukaj se mora zarez ujemati z vodilom. Ravna stran pokrova gnetilca mora biti obrnjena stran (slika 4).





slika 4

7. Popolnoma sestavljen polnilni polž potisnite skozi sprednji pokrov mešalne posode. Navoj mora biti obrnjen navzven (slika 5).

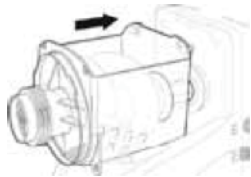


slika 5

8. Sprednji pokrov mešalne posode zaklenite. Simbol  je potrebno poravnati s puščico na mešalni posodi. Nato ga obrnite v smeri urinega kazalca, da se poravna s simbolom  (slika 6).

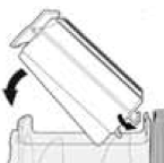


9. **Pomembno: sprednji pokrov je potrebno namestiti in zakleniti predno nadaljujete s sestavljanjem naprave. Če je pokrov že nameščen na mešalni posodi, sprednjega pokrova ni mogoče zakleniti.**
10. Nato celoten sprednji del potisnite na podstavek z motorjem.
11. Os mešalne enote je potrebno vstaviti v odprtino na sprednji strani podstavka z motorjem. 2 vdolbini in spodnje odprtine se morajo natančno prilegati podstavku z motorjem (slika 7).



slika 7

12. Pokrov v navpičnem položaju držite nad mešalno posodo in upoštevajte, da se morata oba širša dela na pokrovu prilegati vdolbina na sprednji strani podstavka z motorjem. Pokrov nato potisnite navzdol, da se zaklene na mesto na mešalni posodi (slika 8).



slika 8

13. Pomembno: tesnilni pokrov se mora slišno zatakni na svoje mesto, ker se na ta način aktivira varnostno stikalo. V nasprotnem primeru naprave ni mogoče vklopiti. Če se pokrov ne zaklene na svoje mesto preverite, ali je mešalna posoda pravilno nameščena na podstavek z motorjem.
14. Sedaj v tesnilni obroč namestite želeni nastavek za testenine. Tesnilni obroč na navoju sprednjega pokrova do konca obrnite v smeri urinega kazalca (slika 9). Tesnilni obroč zategnite le z roko. Za sprostitev in odvijanje obroča lahko uporabite priložen ključ.

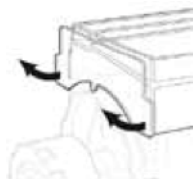


slika 9

15. Napravo razstavite tako, da zgornjim korakom sledite v ovratnem zaporedju.

7. IZDELOVANJE TESTENIN

1. Pred sestavljanjem naprave se prepričajte, da ni priklopljena v električno vtičnico in da sta oba stikala v položaju "OFF".
2. Aparat postavite na trdno, ravno in suho površino.
3. Pokrov mešalne posode odstranite tako, da širša dela rahlo potegnete naprej in nato navzgor (slika 10).



slika 10

4. V mešalno posodo vstavite moko.
5. Pokrov namestite nazaj na mešalno posodo in ga pritrdite.
6. **Opomba:** naprave ni možno vklopiti, če pokrov ni nameščen pravilno (glejte prejšnje poglavje).
7. Izberite želeni nastavek z izrezom in ga za približno 1 minuto položite v vročo vodo. Nato ga namestote v tesnilni obroč, ki ga v smeri urinega kazalca tesno privijete na sprednji pokrov posode.
8. Napajalni kabel vstavite v električno vtičnico. Pomembno: pred vstavljanjem morata biti oba stikala v položaju "OFF".
9. Prepričajte se, da so med delovanjem naprave odprtine za prezračevanje prehodne.
10. Oba stikala prestavite v položaj "MIX".
11. Upoštevajte, da morata biti oba stikala vedno nastavljena enako.
12. V ločeni posodi umešajte jaca. Jajca vlijte v merilno posodico, stehtajte potrebno količino vode ali druge tekočine in jo dodajte k jajcem. To mešanico počasi vlivajte skozi odprtino na pokrovu mešalne posode.
13. V merilno posodico vlijte 1 čajno žličko olja in do zelene oznake dodajte vodo ali drugo tekočino. Tudi to mešanico vlijte skozi odprtino na pokrovu posode.

14. **POMEMBNO: med delovanjem naprave skozi odprtino na pokrovu ne vstavljajte nožev, lopatk ali podobnih pripomočkov. Odprtina je namenjena le dodajanju tekočine, moke in podobnega.**
15. Testo gnetite približno 4-5 minut, da doseže želeno teksturo. Takoj ko le-to dosežete, oba stikala prestavite v položaj "OFF".
16. Ugotavljanje prave teksture testa za testenine je enostavno. Testo mora biti dobro premešano, ne sme biti lepljivo in se mora razlomiti nekaj posameznih kosov. Če je testo še vedno vlažno, skozi odprtino na pokrovu posode med mešanjem dodajte čajno žličko moke. Če je testo presuho, skozi odprtino na pokrovu dodajte čajno žličko tekočine.
17. **Pomembno: Nikoli naprave ne preklopite direktno s položaja "MIX" v položaj "EXT". Oba stikala vedno najprej za vsaj 5 sekund prestavite v položaj "OFF".**
18. Pred napravo postavite posodo, v katero se bodo zbirale testenine. Oba stikala prestavite v položaj "EXT". Testo za testenine se stiska skozi nastavek z izrezom.
19. Testenine na želeni dolžini odrežite z ostrim nožem.
20. Takoj ko je vse testo iztisnjeno iz mešalne posode, oba stikala prestavite v položaj "OFF" in napravo izvlecite iz električne vtičnice. Upoštevajte, da zaradi tehničnih razlogov manjša količina testa ostane v mešalni posodi in je ni mogoče iztisniti.
21. **Pomembno: pred razstavljanjem in čiščenjem naprave, jo vedno najprej izvlecite iz električne vtičnice.**
22. **Po zaključenem izdelovanju testenina napravo takoj razstavite in očistite vse njene dele. Posušeno testo lahko zelo oteži ali onemogoči razstavljanje naprave.**

8. POMEMBNE INFORMACIJE O IZDELOVANJU TESTENIN

Tehtanje sestavin je natančnejše od uporabe merilne posodice.

Skupna količina sestavin naj ne presega 500g, to je 350 g moke, sicer se sestavine ne premešajo dobro.

Za zadostno mešanje sestavin pustite, da naprava testo meša 3 do 5 minut. Tega časa pa ne podaljšujte, ker sicer testo postane toplo in lepljivo.

Izdelane testenine položite na zdrob (semolina) in tako preprečite, da se sprimejo med seboj. Če testo za testenine vsebuje zelenjavo, lahko že pri stiskanju testenin prihaja do sprijemanja. Zato testenine takoj ločite in jih položite v zdrob.

Če testu dodajate zelišča upoštevajte, da ima to primarno vizualni efekt. V vreli vodi se okus izgubi. Še posebej neprimerna so zelišča z veliko vsebnostjo vode, kot sta na primer drobnjak ali mlada čebula.

Za izdelavo tetstenin lahko uporabite širok izbor različne moke. Najboljši sta pšenična in pirina moka.

Tudi zdrob (semolina) je priporočljiv za izdelovanje testenin, ker po kuhanju zadrži rumeno barvo in se ne prekuha hitro. Tudi testo z visoko vsebnostjo beljakovin je primerno, ker vsebuje posebno glutensko strukturo.

Dodate lahko tudi jajčne beljake ali/in rumenjake, vodo, pretlačen pire sadja ali zelenjave.

Izdelane testenine lahko posušite na zraku, tako da jih razporedite na čisto krpo ali pa jih položite v pečico na zelo nizko temperaturo 40-50°C.

V trgovinah so na voljo tudi posebna stojala za sušenje testenin.

Pomembno: votlih testenin ni mogoče sušiti, ker pri sušenju zaradi mehanskih napetosti prihaja do lomljenja.

Aparat za testenine lahko uporabite tudi za izdelovanje njokov, testa za pecivo ali kvašenega testa. Tudi v tem primeru ne presežite skupne količine 500 g.

Če se testo prijema na pokrov mešalne posode, ga lahko z lopatko previdno potisnete navzdol v posodo. Lopatko vstavite v špranjo v pokrovu.

Testo, ki ga ni mogoče iztisniti iz posode, lahko oblikujete v kroglico in narežete z ostrim nožem za zelenjavo. Takšni rezanci so še posebej okusni v juhi.

Kako pravilno skuhati testenine

Kuhate lahko sveže ali posušene testenine.

Testenine kuhajte v vreli, osoljeni vodi. V loncu mora biti dovolj vode – za 500 g testenin uporabite 3 do 4 litre vode. Testenine lahko kuhate tudi v čisti juhi ali mleku.

Testenine odcedite in jih po želji postrezite z omako. Čas kuhanja je odvisen od vrste testenin in vašega osebne okusa. Sveže testenine so ponavadi kuhane takrat, ko plavajo na vodni površini.

9. ČIŠČENJE IN VZDRŽEVANJE

1. **Pred čiščenjem naprave oba stikala prestavite v položaj "OFF" in napravo izvlecite iz električne vtičnice.**
2. S pomočjo ključa zrahljajte in odvijte tesnilni obroč. Če je nameščen pretrdno, napravo vstavite v električno vtičnico in vklopite v položaj "MIX" za približno 20 sekund. To do neke mere zmanjša napetost na tesnilnem obroču.
3. Izklopite napravo in jo izvlecite iz električne vtičnice. Nato tesnilni obroč odvijte z naprave.
4. Pri zrahljanju obroča mora biti pokrov trdno zaprt, sicer sprednji pokrov mešalne posode lahko pade ven.
5. Z mešalne posode odstranite pokrov.
6. Sprednji pokrov obrnite v nasprotni smeri urinega kazalca in mešalno enoto odstranite.
7. Pokrov gnetilca in gnetilec odstranite z osi polnilnega polža.
8. S sprednjega pokrova odstranite polnilnega polža.

9. Vse posamezne dele položite v hladno ali toplo vodo, ki ste ji dodali malo čistilnega sredstva. Potem ko se deli malo odmočijo, lahko ostanke testa enostavno odstranite s krpo za pomivanje posode.
10. Nastavke z izrezi pustite, da se popolnoma posušijo in testo odpade z njih. Morebitne ostanke previdno odstranite z zobotrebcom ali nožem.
11. Posameznih delov ni dovoljeno prati v pomivalnem stroju, ker se lahko poškodujejo.
12. Pri čiščenju naprave občasno preverite, da se v odprtini varnostnega stikala ni nabralo testo. Morebitne ostanke očistite na primer z zobotrebcom.
13. Za čiščenje ne uporabljajte grobih čistilnih sredstev, železne volne, kovinskih predmetov, vročih čistil ali dezinfekcijskih sredstev, ker lahko poškodujejo napravo.
14. Podstavka z motorjem ne potopite v vodo ali druge tekočine.
15. Pred ponovno uporabo mora biti naprava popolnoma suha.
16. Suho napravo shranjujte na suhem mestu, kjer je zaščitena pred prahom, udarci, vročino in vlago.

10. IDEJE ZA RECEPTE

Zdrobove testenine

340 g zdroba (semolina), 160 g jajc

Zdrobove testenine z vodo

340 g zdroba (semolina), 140 g vode, 10 g olja (na primer sončničnega)

Špinačne testenine

340 g pirine moke ali visoko beljakovinske pšenične moke, 175 g sesekljanih blanširanih špinačnih listov (ali 175 g zamrznjene špinače, na primer kremne špinače), po želji en drobno sesekljan strok česna, 2 ščepca mletega muškarnega oreščka

Paradižnikove testenine

340 g pirine moke postavite v posodo na tehtnico in tara lestvico ponastavite na nič. Nato v posodo dodajte eno jajce, 1 jedilno žlico paradižnikovega ketchupu in dodajte še paradižnikovo mezgo do 160 g.

ali

340g pirine moke, 1 jedilna žlica olja, sesekljan paradižnik 140g (brez kože in semen). Če želite, da imajo testenine globoko rdečo barvo, zamenjati nekaj narezanih paradižnikov s paradižnikovo mezgo.

Peteršiljeve testenine

340 g visoko beljakovinske pšenične moke, 160 g jajc, 2 žlici zelo drobno sesekljanega peteršilja

Nasvet: dodate lahko tudi mešana zelišča ali posamezna zelišča kot so krebuljica, koper, origano ali divji česen. Zelišča so lahko sveža ali posušena.

Namesto jajc lahko uporabite vodo, ki ste ji dodali instant zelišča.

Črne testenine

340 g visoko beljakovinske pšenične moke, 150 g jajc, 10 g črnila (črnilo sipe)

Polnozrnate ali pirine testenine

340 g fino zmlete polnozrnate moke, 150 g vode, 10 g olja ali 160 g jajc

Testenine s kurkumo

340 g zdroba (semolina), 1 čajna žlička kurkume, 160 g jajc

Poročne testenine

340 g zdroba (semolina), 140 g rumenjakov, 20 ml vode

Piškoti

230 g moke, 150 g masla, 100 g sladkorja, 1 ščep soli

Recepti za nastavek za polnjenje klobas

Upoštevajte, da zaradi tehničnih razlogov manjša količina testa lahko ostane v mešalni posodi in je ni mogoče iztisniti. **Ko meljete sveže meso, je potrebno napravo takoj po uporabi iz higienskih razlogov vedno dobro očistiti.**

Pizza klobase

500 g svinjine ali 500 g začinjene svinjske klobase, sol, poper po okusu, tanka čreva za klobase (ovčja), 50 g naribanega švicarskega sira, 1 čajna žlička origana

Mleto meso, začimbe in sir stresite v posodo za mešanje in mešajte približno pet minut, dokler se vse sestavine dobro ne premešajo med seboj. Čreva za klobase namočite v toplo vodo in nato nataknite na nastavek za polnjenje klobas in na koncu naredite vozle. Preklopite na položaj "EXT" in čreva napolnite z mešanico klobase. Ko je zmes napolnjena, klobase zavrtite na željeno dolžino.

Nasvet: za spremembo lahko osnovni zmesi iz mesa, soli in popra dodate 50 g ocvrte čebule, 4 zelo majhne sesekljanje čilije ali 50 g sesekljanih gob.

Sirove palčke

350 g polnozrnate moke, 120 ml tople vode, 1 ščepec sladkorja, 20 g svežega kvasa, 200 g naribanega švicarskega sira, 1 jajce, 3 ščepci soli in 2 čajni žlički semen kumine
V vodi raztopite kvas in sladkor. Najprej v posodo stresite moko, nato pa vse ostale sestavine in dobro pregnetite. Uporabite nastavek za polnjenje klobas in izdelajte 20 cm dolge palčke, jih položite na namaščen pekač in premažite s stepenim rumenjacom ter pustite vzhajati približno 30 minut v pečici pri 50°C. Nato pecite 20-25 minut pri 190°C (pečica s kroženjem zraka).

Nasvet: pred pečenjem lahko na sirove palčke potresemo mak ali sezam.

Testu lahko dodamo 50 g ocvrte čebule ali 50 g drobno sesekljane nekuhanega pršuta ali 3 žlice nasekljanega peteršilja.

Avtorji so vse navedne recepte preučili in preizkusili. Kljub temu popolnosti izdelave ni mogoče zagotoviti. Avtorji oziroma UNOLD AG in njihovi pooblaščenca ne odgovarjajo za telesne poškodbe, materialno škodo in finančno izgubo.

11. OKOLJU PRIJAZNO ODSTRANJEVANJE



■ Naši izdelki so izdelani na visoki kakovostni ravni in za dolgo življenjsko dobo. Redno vzdrževanje in strokovna popravila našega poprodajnega servisa lahko podaljšata življenjsko dobo aparata. Če je aparat pokvarjen in popravilo ni mogoče, vas prosimo, da sledite naslednjim navodilom za odstranjevanje.

Aparata ne odlagajte med splošne gospodinjske odpadke. Odsluženo napravo odnesite na zbirno mesto za recikliranje električnih in elektronskih izdelkov.

Z ločenim zbiranjem in odstranjevanje odpadnih produktov pomagajte varovati naravne vire in zagotoviti, da je izdelek odstranjen na ustrezen način za varovanje zdravja in okolja.



GARANCIJSKI LIST

Conrad Electronic d.o.o. k.d.
Ljubljanska c. 66, 1290 Grosuplje
Fax: 01/78 11 250, Tel: 01/78 11
248
www.conrad.si, info@conrad.si

Izdelek: **Aparat za testenine in testo Unold Nudelmeister 68801**
Kat. št.: **39 82 86**

Garancijska izjava:

Proizvajalec jamči za kakovost oziroma brezhibno delovanje v garancijskem roku, ki začne teči z izročitvijo blaga potrošniku. **Garancija velja na območju Republike Slovenije. Garancija za izdelek je 1 leto.**

Izdelek, ki bo poslan v reklamacijo, vam bomo najkasneje v skupnem roku 45 dni vrnili popravljenega ali ga zamenjali z enakim novim in brezhibnim izdelkom. Okvare zaradi neupoštevanja priloženih navodil, nepravilne uporabe, malomarnega ravnanja z izdelkom in mehanske poškodbe so izvzete iz garancijskih pogojev. **Garancija ne izključuje pravic potrošnika, ki izhajajo iz odgovornosti prodajalca za napake na blagu.**

Vzdrževanje, nadomestne dele in priklopne aparate proizvajalec zagotavlja še 3 leta po preteku garancije.

Servisiranje izvaja proizvajalec sam na sedežu firme CONRAD ELECTRONIC SE, Klaus-Conrad-Strasse 1, Nemčija.

Pokvarjen izdelek pošljete na naslov: Conrad Electronic d.o.o. k.d., Ljubljanska cesta 66, 1290 Grosuplje, skupaj z izpolnjenim garancijskim listom.

Prodajalec: _____

Datum izročitve blaga in žig prodajalca:

Garancija velja od dneva izročitve izdelka, kar kupec dokaže s priloženim, pravilno izpolnjenim garancijskim listom.