

Pastamaschine mit integrierter Waage

PMP 350





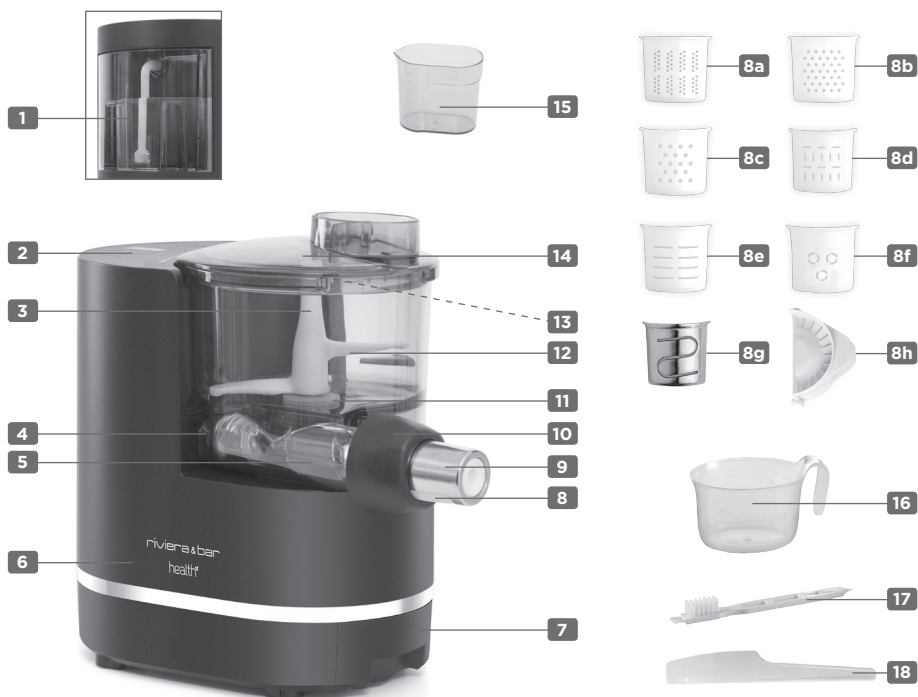
Mit diesem Gerät haben Sie ein Qualitätsprodukt erworben, das von der gesamten Erfahrung von Riviera-et-Bar im Bereich der kulinarischen Zubereitung profitiert. Es erfüllt die Qualitätskriterien von Riviera-et-Bar: Die besten Materialien und Komponenten wurden für seine Herstellung verwendet und es wurde strengen Kontrollen unterzogen.

Wir wünschen Ihnen viel Freude bei der Verwendung.

INHALT

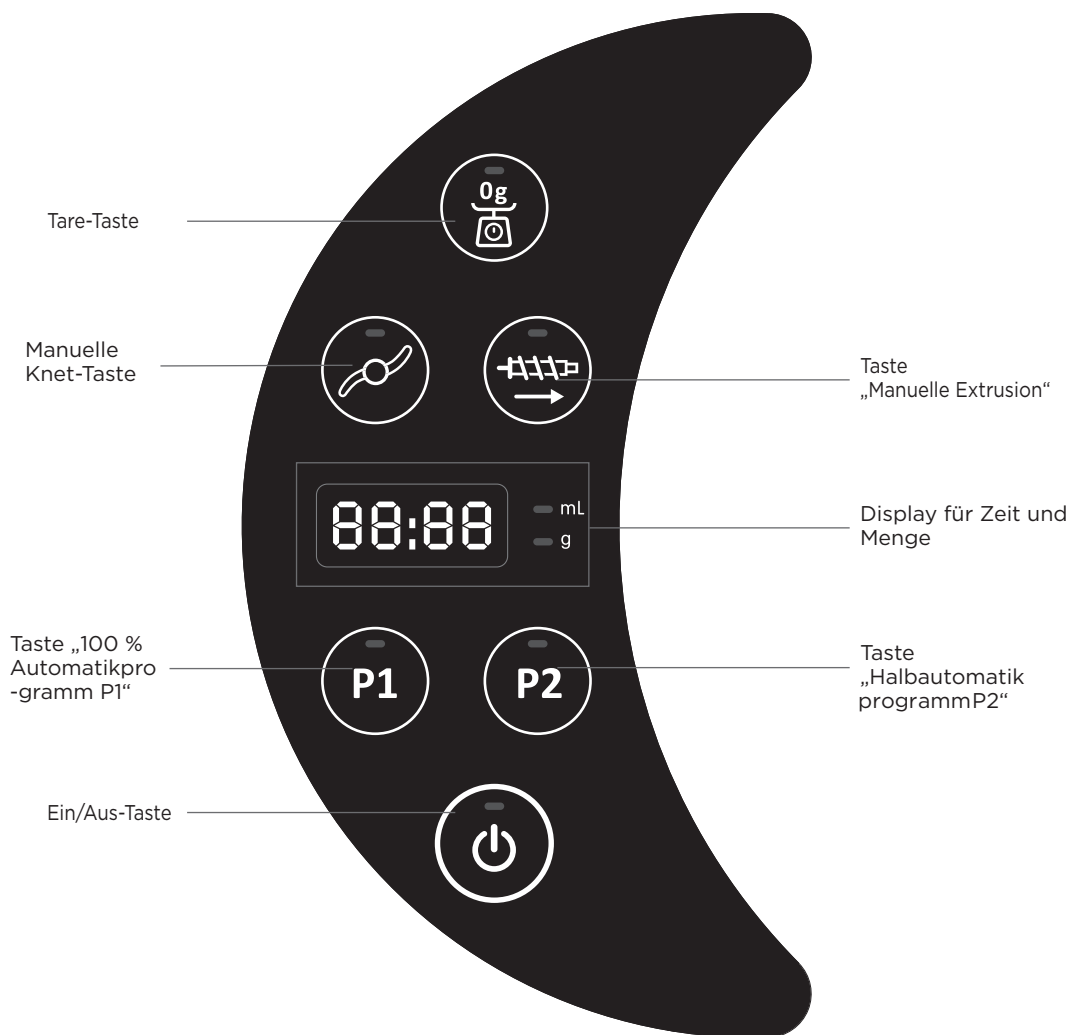
PRODUKTBESCHREIBUNG	4
BESCHREIBUNG DES BEDIENFELDS	5
ALLGEMEINE SICHERHEITSEMPFEHLUNGEN	6
BESONDERE SICHERHEITSEMPFEHLUNGEN	9
VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME	10
MONTAGE	11
DEMONTAGE	13
ZUTATEN	13
PROGRAMM	14
EINSTELLUNGEN	15
STANDBY-MODUS	19
ÜBERLASTUNGSSCHUTZ	19
RATSCHLÄGE	19
NETTOYAGE ET ENTRETIEN	20
ANLEITUNG ZUR FEHLERBEHEBUNG	24
TECHNISCHE DATEN	26
UMWELT	26
ZUBEHÖR	26
GARANTIE	26
REZEPTIDEEN	27

PRODUKTBESCHREIBUNG



- | | |
|--|------------------------------|
| 1 Wasserbehälter | 9 Formhalterung |
| 2 Bedienfeld | 10 Mutter |
| 3 Knetflügel | 11 Zentrale Dichtung |
| 4 Dichtung | 12 Behälter |
| 5 Pressschnecke oder Extrusionsschnecke | 13 Düse |
| 6 Motorblock | 14 Deckel |
| 7 Aufbewahrungsschublade | 15 Messbecher |
| 8 Backform | 16 Dosierungsbehälter |
| 8a Capellini-Einsatz | 17 Reinigungsbürste |
| 8b Spaghetti-Einsatz | 18 Messer |
| 8c Spaghettini-Einsatz | |
| 8d Linguine-Einsatz | |
| 8e Tagliatelle-Einsatz | |
| 8f Rigatoni-Einsatz | |
| 8g Lasagne-Einsatz | |
| 8h Ravioli-Einsatz | |

BESCHREIBUNG DES BEDIENFELDS



ALLGEMEINE SICHERHEITSEMPFEHLUNGEN

Bitte lesen Sie die Anweisungen in dieser Anleitung sehr aufmerksam durch, da sie unter anderem wichtige Informationen zur Sicherheit bei Installation, Verwendung und Wartung enthalten. Bewahren Sie Ihre Anleitung auf, da Sie sie in Zukunft möglicherweise noch benötigen.



- Bitte beachten Sie unbedingt die Sicherheits-, Gebrauchs- und Reinigungsanweisungen in dieser Anleitung.

Jedes Nichteinhalten dieser Anweisungen führt zum Erlöschen der Garantie.

- Dieses Gerät ist ausschließlich für den häuslichen Gebrauch bestimmt. Es wurde nicht für die Verwendung in den folgenden Fällen konzipiert, die nicht von der Garantie abgedeckt sind:
 - In Küchenbereichen, die für das Personal in Geschäften, Büros und anderen professionellen Umgebungen vorgesehen sind;
 - auf Bauernhöfen ;
 - von Gästen in Hotels, Motels und anderen Umgebungen mit Wohncharakter;
 - in zimmerähnlichen Umgebungen Gästezimmer.
- Dieses Gerät sollte nicht von Kindern benutzt werden.
- Bewahren Sie das Gerät und das Netzkabel außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
- Kinder sollten das Gerät nicht als Spielzeug benutzen.
- Die Reinigung und Wartung des Geräts sollte nicht von Kindern durchgeführt werden.
- Dieses Gerät kann von Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mit unzureichender Erfahrung oder Kenntnissen benutzt werden, sofern sie davon profitieren

einer Überwachung unterliegen oder entsprechende Anweisungen zur sicheren Nutzung des Geräts erhalten haben und die potenziellen Gefahren verstehen.

- Das Gerät darf nicht mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernbedienungssystem in Betrieb genommen werden.
- Achtung vor potenziellen Gefahren bei falscher Bedienung des Geräts.
- Der Motorblock darf nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten getaucht werden.
- Die vollständigen Anweisungen zur sicheren Reinigung der Oberflächen, die mit Lebensmitteln in Kontakt kommen, und des gesamten Geräts, sind im Abschnitt "Reinigung und Wartung" dieser Anleitung aufgeführt.



- Es wird empfohlen, das Gerät regelmäßig zu überprüfen. Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, seinem Kundendienst oder ähnlich qualifizierten Personen ersetzt werden, um Gefahren zu vermeiden.
- Im Falle einer Panne, Fehlfunktion oder Beschädigung des Geräts dürfen Sie es nicht verwenden. Es muss von einem Fachmann eines autorisierten Riviera-et-Bar Servicezentrums repariert werden.

Die Kontaktdaten des nächstgelegenen autorisierten Riviera-et-Bar Servicezentrums finden Sie unter:

www.riviera-et-bar.fr



- Ziehen Sie das Gerät unbedingt unter folgenden Umständen aus der Steckdose:
 - Nach Gebrauch

- Wenn es unbeaufsichtigt gelassen wird
- Vor jeder Handhabung von Zubehör oder Lebensmitteln
- Vor Montage und Demontage
- Vor jeder Reinigung oder Wartung
- Bei einer Fehlfunktion
- Schließen Sie das Gerät nur an eine geerdete Steckdose an, die den aktuell geltenden elektrischen Sicherheitsvorschriften entspricht. Sollte ein Verlängerungskabel erforderlich sein, verwenden Sie ein Verlängerungskabel mit integriertem Schutzleiter und einer ausreichenden Nennstromstärke, um die Stromversorgung des Geräts zu gewährleisten.
- Stellen Sie sicher, dass die Netzspannung der auf dem Typenschild des Geräts angegebenen Spannung entspricht.
- Rollen Sie das Netzkabel vollständig ab.
- Um eine Überlastung des Stromnetzes zu vermeiden, schließen Sie keine anderen Geräte an denselben Stromkreis an.
- Ziehen Sie niemals am Netzkabel oder am Gerät selbst, um es vom Stromnetz zu trennen.



- Bedienen Sie das Gerät nicht mit nassen Händen.
- Stellen Sie das Gerät auf eine ebene, horizontale, trockene und rutschfeste Oberfläche.
- Stellen Sie sicher, dass Sie das Gerät nicht an den Rand des Tisches oder der Arbeitsplatte stellen, um ein Umkippen zu vermeiden.
- Stellen Sie sicher, dass das Netzkabel und eventuelle Verlängerungskabel nicht an Stellen verlegt werden, an denen Personen vorbeigehen, um ein Stolpern oder Umkippen zu vermeiden.
- Verschieben Sie das Gerät niemals, während es in Betrieb ist.
- Benutzen Sie das Gerät niemals im Freien.
- Verwenden Sie das Gerät nicht in der Nähe einer Wasserquelle.
- Stellen Sie das Gerät nicht in der Nähe einer Wärmequelle auf und vermeiden Sie, dass das Netzkabel eine heiße Oberfläche berührt.
- Das Gerät muss vor Frost geschützt werden. Lassen Sie es niemals im Winter in einem Auto oder an einem anderen frostgefährdeten Ort, um Schäden zu vermeiden.

BESONDERE SICHERHEITSEMPFEHLUNGEN



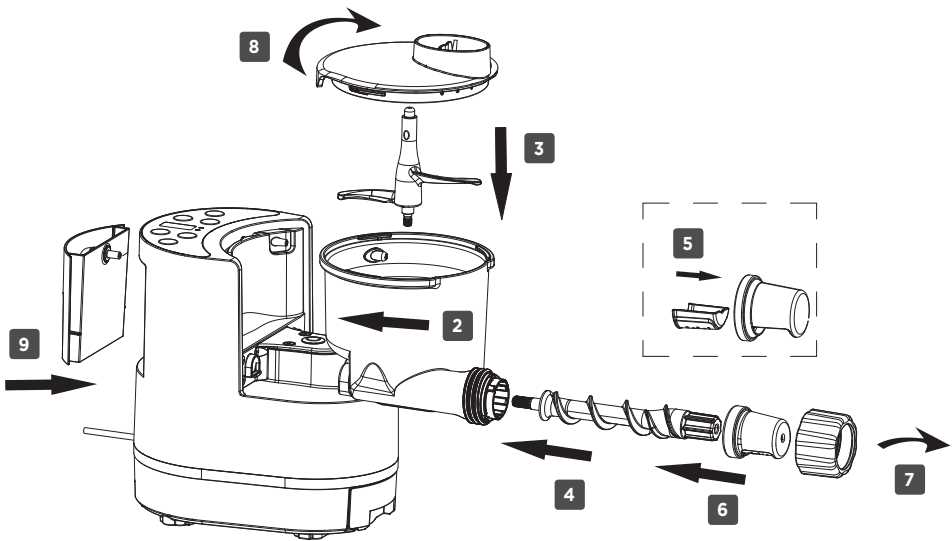
- Die Metallteile des Geräts (Extrusionsschraube und Formhalterung) werden während des Betriebs sehr heiß und bleiben dies auch noch eine Zeit lang nach dem Gebrauch. Verwenden Sie unbedingt Topflappen, um diese Teile zu entfernen, und vermeiden Sie es, die heißen Oberflächen zu berühren, oder warten Sie, bis sie vollständig abgekühlt sind, bevor Sie sie handhaben.
- Schalten Sie das Gerät aus und trennen Sie es vom Stromnetz, bevor Sie Zubehör wechseln oder sich Teilen nähern, die während des Betriebs beweglich sind. Jede falsche Handhabung des Geräts kann zu schweren Verletzungen führen.
- Um jegliches Brandrisiko zu vermeiden, stellen Sie das Gerät auf eine wärmeunempfindliche Unterlage und halten Sie es mindestens 20 cm von jeder Wand entfernt. Der Bereich oberhalb des Geräts muss freigehalten werden.
- Um ein Überlaufen des Teigs während des Zubereitungszyklus zu vermeiden, müssen Sie die angegebenen Zutatensmengen einhalten. Überschreiten Sie insbesondere niemals die maximale Menge von 400 g Mehl und die auf dem Bedienfeld oder in den Rezepten angezeigte Wassermenge.
- Beachten Sie die Mindestmenge von 200 g Mehl.
- Um die Lebensdauer Ihres Geräts zu optimieren, betreiben Sie es nicht ununterbrochen. Warten Sie mindestens 20 Minuten zwischen jeder Zubereitung.

- Bitte verwenden Sie im Wasserbehälter ausschließlich Wasser. Jegliche andere Zutat oder Flüssigkeit (wie Gemüsesäfte, Öl, Ei etc.) ist verboten.
- Vorsicht, dass Sie sich nicht am spitzen Ende der Reinigungsbürste verletzen.
- Geben Sie keine festen Zutaten oder andere Non-Food-Produkte in den Behälter.
- Führen Sie niemals Finger, Hände oder Utensilien in die Öffnung des Deckels ein, wenn das Gerät in Betrieb ist, und halten Sie Haare sowie Kleidung fern, um schwere Verletzungen oder eine Beschädigung des Geräts zu vermeiden.
- Vergewissern Sie sich, dass alle Elemente korrekt zusammengefügt und verriegelt sind, bevor Sie das Gerät einschalten (siehe Abschnitt „Montage“ auf Seite 11).
- Betreiben Sie das Gerät nicht leer.
- Stellen Sie sicher, dass das Gerät ausgeschaltet ist, bevor Sie das Netzkabel abziehen.

VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME

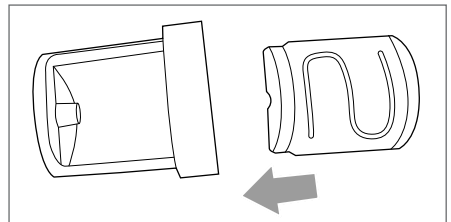
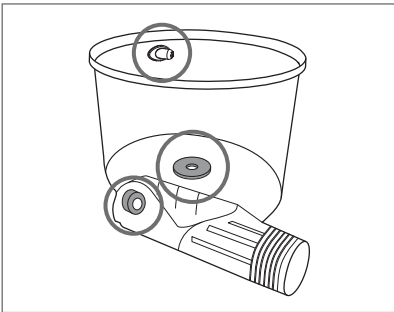
- Packen Sie das Gerät aus und entfernen Sie alle Plastiktüten, Kartons und Papiere, die die verschiedenen Teile schützen.
- **Bewahren Sie die Verpackungselemente auf.**
- **Lassen Sie Plastiktüten niemals in Reichweite von Kindern.**
- Entfernen Sie auch eventuell auf dem Gehäuse des Produkts angebrachte Selbstklebeetiketten oder sonstige Informationsblätter.
- Für die Reinigung der verschiedenen Teile des Geräts, beachten Sie bitte den speziellen Abschnitt „Reinigung und Wartung“ auf Seite 20.

MONTAGE



1. Stellen Sie sicher, dass die beiden Dichtungen und die Düse des Behälters korrekt eingesetzt sind.

5. Wählen Sie eine Form aus. Überprüfen Sie, dass keine Löcher verstopft sind, und setzen Sie sie in die dafür vorgesehene Halterung ein.



2. Setzen Sie den Behälter ein, indem Sie ihn horizontal in das Gehäuse des Geräts schieben.

3. Positionieren Sie den Knethaken in der zentralen Öffnung des Behälters und drücken Sie ihn bis zum Anschlag hinein.

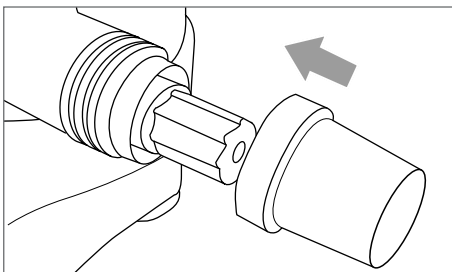
4. Führen Sie die Extrusionsschraube (das dünnste Ende zuerst) in das Auslassrohr des Behälters ein. Drehen Sie sie bei Bedarf während des Einsetzens leicht, um sie bis zum Anschlag einzurasten.



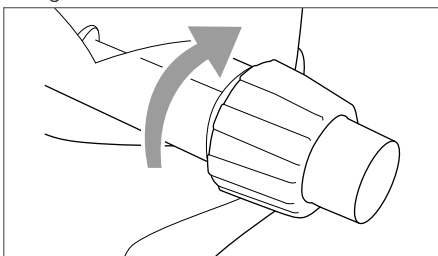
ZU BEACHTEN

Da glutenfreie Nudeln krümelig sind, ist es nicht möglich, die Lasagneform zu verwenden.

6. Während Sie die Schraube bis zum Anschlag im Rohr festhalten, platzieren Sie die Halterung auf der Schraube, wobei die Form nach unten zeigt. Die Halterung muss vollständig am Rohrausgang einrasten.



7. Installieren Sie die Mutter um die Halterung und ziehen Sie sie fest, indem Sie sie im Uhrzeigersinn drehen.

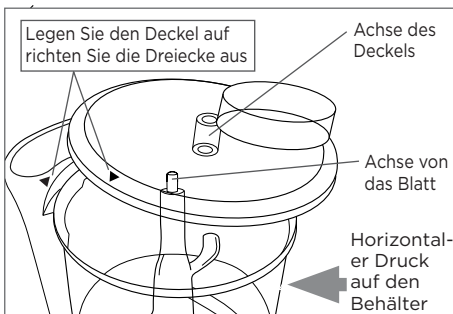


8. Schließen Sie den Behälter mit seinem Deckel:

- Setzen Sie den Deckel auf den Behälter, indem Sie das Dreieck auf dem Deckel mit dem Dreieck auf der Vorderseite des Bedienfelds ausrichten.
- Falls der Deckel nicht richtig in den Behälter passt (die Achse des Knethakens ist nicht perfekt mit der Achse des Deckels ausgerichtet), üben Sie horizontalen Druck auf den Behälter aus.

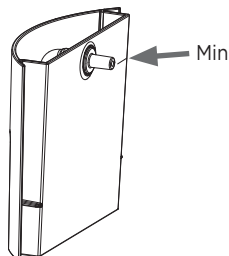
Die Achse des Knethakens rastet dann in die Achse des Deckels ein.

- Drehen Sie den Deckel im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag, um ihn zu verriegeln.



9. Für die Wasserdosierung:

- Wenn Sie das vollautomatische Programm P1 verwenden, füllen Sie den Wassertank mindestens bis zur "Min"-Markierung mit frischem Wasser (unter 40 °C).



- Wenn Sie das halbautomatische Programm P2 verwenden, lassen Sie den Tank leer und bereiten Sie den Becher mit der benötigten Flüssigkeitsmenge vor.



Wichtige Hinweise

- Es ist wichtig, die Reihenfolge der Zubehörmontage wie oben angegeben einzuhalten. Achten Sie darauf, den Knethaken (Schritt 3) vor der Extrusionsschnecke (Schritt 4) zu installieren.
- Das Gerät ist mit einem Schutzsystem ausgestattet, das verhindert, dass sich die Schnecke dreht, wenn die Mutter und die Formhalterung nicht montiert sind.
- Der Motor startet nicht, wenn der Deckel nicht verriegelt ist.



ZU BEACHTEN

Der Aufbewahrungsschublade kann nur 4 Formen aufnehmen.

Zusätzlich zu der Form, die direkt am Gerät installiert ist, empfehlen wir Ihnen, die am häufigsten verwendeten Formen im Schubfach aufzubewahren.

DEMONTAGE

1. Öffnen Sie den Deckel, indem Sie ihn gegen den Uhrzeigersinn drehen.
2. Entfernen Sie die Mutter, indem Sie sie gegen den Uhrzeigersinn drehen.
3. Entfernen Sie die Formhalterung von der Schraube und ziehen Sie dann die Schraube aus dem Behälter.
5. Entfernen Sie den Knethaken.
6. Nehmen Sie den Behälter heraus, indem Sie ihn horizontal nach außen schieben.



Wichtige Hinweise

Die Metallformhalterung und die Schnecke können heiß sein. Stellen Sie sicher, dass sie vollständig abgekühlt sind, bevor Sie sie anfassen.

4. Trennen Sie die Form von ihrer Halterung.



Wichtige Hinweise

Wenn Sie das Gerät zerlegen müssen, während der Behälter noch die gesamte Zubereitung oder einen Teil davon enthält, kann die Schraube schwierig zu entfernen sein. Achten Sie darauf, sich nicht zu verletzen. Außerdem könnten Zutaten (Mehl und Eier) auf Ihre Arbeitsfläche und das Motorgehäuse des Geräts gelangen. Reinigen Sie das Gerät sorgfältig (siehe Abschnitt „Reinigung und Wartung“).

ZUTATEN

Mehl

Im Allgemeinen wird Weichweizenmehl oder Hartweizengrieß verwendet. Diese Mehlsorten sind reich an pflanzlichem Eiweiß und ergeben festere Teige. Es ist auch möglich, diese Mehlsorten zu mischen.

Glutenfreie Mehle

Viele glutenfreie Mehle können für die Nudelherstellung verwendet werden: Reismehl, Buchweizen, Mais, Kastanie, Hirse, Quinoa, Kichererbsen usw. Am Ende dieser Anleitung finden Sie einige Rezeptideen mit glutenfreien Mehlen, die Ihnen bei der Auswahl der Zutaten und deren Proportionen helfen sollen. Die Zubereitung von glutenfreien Nudeln ist nämlich heikler, da sie oft brüchiger oder sogar zerbrechlicher sind.

Eier

Verwenden Sie Eier bei Raumtemperatur. Eier werden in Nudelteigen verwendet, um sie geschmackvoller zu machen, und verleihen ihnen außerdem eine schöne Farbe.

Wasser

Es ist wichtig, die auf dem Bedienfeld angezeigten oder in den Rezepten angegebenen Wassermengen (für das halbautomatische Programm P2 und die manuellen Programme) einzuhalten.

Am Ende des Knetvorgangs besteht eine Zubereitung auf Weizenmehlbasis aus kleinen Kugeln; eine Zubereitung auf glutenfreier Mehlbasis ist etwas sandiger. In beiden Fällen ist das Wasserverhältnis korrekt.

Wenn Ihre Zubereitung eine einzige Teigkugel bildet (wie beim Kneten von Hand), ist die Wassermenge zu hoch und die Extrusion funktioniert möglicherweise nicht. Es ist dann nicht mehr möglich, die Menge der Zutaten anzupassen und den Knetvorgang zu wiederholen. Das Ergebnis wird nicht zufriedenstellend sein.

Wenn im Gegenteil zu wenig Wasser vorhanden ist, ist der Teig beim Extrudieren zu bröselig und hat keinen guten Halt.



ZU BEACHTEN

Die Nudelherstellung ist empfindlich gegenüber der Umgebungstemperatur, daher kann es notwendig sein, die Wassermenge anzupassen:

- Wenn die Umgebungstemperatur unter 15°C liegt, fügen Sie zwischen 10 und 20 ml Wasser hinzu (in Schritten von 10 ml).
- Wenn die Umgebungstemperatur über 30°C liegt, reduzieren Sie die Wassermenge um etwa 10 ml.

Öl

Wenn Sie Ihrem Teig mehr Geschmack verleihen möchten, können Sie Ihrer Zubereitung aus Weizenmehl einen Esslöffel Olivenöl hinzufügen.

Wir empfehlen Ihnen jedoch, kein Öl zu Ihrer Zubereitung aus glutenfreiem Mehl hinzuzufügen. Öl neigt dazu, die Zubereitung zu verdichten, was dazu führen kann, dass die Extrusion nicht richtig funktioniert.

Gemüsesaft

Gemüsesaft: Sie können Wasser durch Gemüsesaft ersetzen, um farbige Nudeln zu erhalten – z. B. Karotten-, Tomaten-, Spinat-, Rotkohl- oder Rote-Bete-Saft.

Sonstiges

Andere Zutaten können Ihrer Zubereitung hinzugefügt werden, um ihr Geschmack oder Farbe zu verleihen: Salz, gehackte Kräuter (Salbei, Thymian, Basilikum...), Curry, Kurkuma, Tintenfischtinte...

PROGRAMM

P1: 100 % Automatisches Programm

Dieses Programm ist für grundlegende Rezepte konzipiert, die ausschließlich aus Weizenmehl oder Hartweizengrieß und Wasser bestehen (eventuell mit Gewürzen und Kräutern).

Die Wasserdosierung erfolgt automatisch: Basierend auf der Mehlmenge im Behälter berechnet das Gerät die benötigte Wassermenge und fügt diese über den Wassertank bei Programmstart hinzu.

Jeder Schritt (Kneten und Extrudieren) läuft ohne Ihr Eingreifen ab.

Die Knetdauer beträgt 6 Minuten, und die Extrusion beginnt direkt nach dem Knetvorgang.

Bei diesem Programm erfolgt die Wasserdosierung manuell (das Wasser wird nicht aus dem Tank entnommen). Nachdem Sie das Mehl in den Behälter gegeben und das Programm gestartet haben, gießen Sie die Flüssigkeiten (Wasser, Ei, Gemüsesaft usw.), die Sie zuvor im Messbecher vorbereitet haben, langsam durch die Öffnung des Deckels ein.

Jeder Schritt (Kneten und Extrudieren) läuft ohne Ihr Eingreifen ab.

Die Knetdauer beträgt 6 Minuten, und die Extrusion beginnt direkt nach dem Knetvorgang.

Manuelle Programme

Diese Programme ermöglichen es Ihnen, die folgenden Schritte der Nudelzubereitung unabhängig voneinander zu starten:

- Kneten: Die vom Gerät vorgegebene Dauer beträgt 10 Minuten, aber Sie können das Kneten jederzeit stoppen, indem Sie 2 Sekunden lang auf  drücken.
- Die Extrusion: Die Dauer variiert je nach Menge und Dichte der Zubereitung.



Wichtige Hinweise

Dieses Programm kann nicht mit glutenfreien Mehlen, Eiern, Öl oder Gemüsesäften verwendet werden.

P2: Halbautomatisches Programm

Dieses Programm wird für individuelle Rezepte verwendet, die aus Eiern, glutenfreiem Mehl, Öl, Gemüsesäften... bestehen.

INBETRIEBNAHME

P1: Automatisches Programm

1. Schließen Sie das Netzkabel an. Eine Animation erscheint auf dem Bildschirm, bevor „0“ angezeigt wird.
2. Füllen Sie den Tank mit frischem Wasser (unter 40 °C) mindestens bis zur Markierung „Min“ und setzen Sie ihn wieder in das Gerät ein.



Wichtige Hinweise

Füllen Sie den Behälter ausschließlich mit Wasser. Geben Sie auf keinen Fall Gemüsesaft, Öl, Ei, Tintenfischfarbe (oder andere flüssige Zutaten) in den Behälter, da dies zu Verstopfungen führen kann.

3. Nehmen Sie den Deckel des Behälters ab und tarieren Sie ihn durch Drücken von . Auf dem Display erscheint „0“.
4. Geben Sie die Zutaten in den folgenden Reihenfolge in den Behälter:
 - Weizenmehl: mindestens 200 g (für ca. 1-2 Personen) und maximal 400 g (für ca. 3-4 Personen).
Sie können auch feinen Hartweizengrieß verwenden, dieser sollte jedoch mit Weizenmehl gemischt werden (50 % Weizenmehl, 50 % Hartweizengrieß).
 - Salz, gehackte Kräuter oder Gewürze bei Bedarf.
Das Gewicht der Zutaten wird auf dem Display angezeigt.



ZU BEACHTEN

Bitte stellen Sie sicher, dass Sie das Gerät während des Wiegens nicht bewegen oder berühren, um die Genauigkeit zu gewährleisten.

5. Schließen und verriegeln Sie den Deckel.
6. Drücken Sie P1, um das Programm auszuwählen; die entsprechende Leuchtanzeige leuchtet auf. Drücken Sie anschließend die Taste , um das Programm zu starten. Abhängig von der Mehlmenge berechnet das Gerät die benötigte Wassermenge, die dann automatisch über die Düse aus dem Behälter in den Teigbehälter geleitet wird.
7. Sobald das Programm P1 gestartet ist, erfolgen die Schritte der Nudelherstellung automatisch:
 - Das Kneten dauert 6 Minuten: Der Bildschirm zeigt die verbleibende Zeit an.
 - Danach folgt die Extrusion.

8. Wenn die Extrusion beginnt, schneiden Sie die Nudeln mit dem mitgelieferten Messer bündig an der Form entlang auf die gewünschte Länge.



ZU BEACHTEN

Zu Beginn des Extrusionsvorgangs kann die Schnecke Rückwärtsbewegungen ausführen, um die Zubereitung erneut zu kneten. Ist die Textur der Zubereitung immer noch nicht zufriedenstellend, führt das Gerät einen weiteren Knetvorgang von etwa 1 Minute 30 Sekunden durch.

Sollte das Gerät nach diesem Knetvorgang die Extrusion einstellen, kann es mit dem Programm „Manuelle Extrusion“  neu gestartet werden.

Wenn die Extrusion dann immer noch nicht erfolgt, ist es notwendig, die Proportionen der Zutaten anzupassen.

9. Während der Extrusion, und besonders gegen Ende dieser Phase, kann die Schnecke für einige Sekunden Rückwärtsdrehungen ausführen, um so viel wie möglich von der Zubereitung zu erfassen. Ein Signalton warnt Sie vor dem Ende der Extrusion, und „0“ erscheint auf dem Display.
10. Sollte nach der Extrusion noch Zubereitung im Behälter verbleiben, können Sie die Extrusion fortsetzen, indem Sie  drücken.
11. Sobald die Extrusion beendet ist, ziehen Sie das Netzkabel ab.
12. Wir empfehlen Ihnen, Ihre frischen Nudeln sofort zu kochen und zu verzehren.



ZU BEACHTEN

Sie können das laufende Programm jederzeit stoppen, indem Sie 2 Sekunden lang auf  drücken.

Einmal gestoppt, ist es jedoch nicht mehr möglich, das automatische Programm fortzusetzen.

Sie können die laufende Phase aber mit einem der manuellen Programme neu starten.

P2: Halbautomatisches Programm

1. Schließen Sie das Netzkabel an. Eine Animation erscheint auf dem Bildschirm, bevor „0“ angezeigt wird.
2. Nehmen Sie den Deckel des Behälters ab und tarieren Sie ihn, indem Sie auf die entsprechende Taste drücken . „0“ wird auf dem Bildschirm angezeigt.
3. Geben Sie die Zutaten in der folgenden Reihenfolge in den Behälter:
 - Mehl oder Mehlmischung (Weizenmehl, feiner Hartweizengrieß, glutenfreie Mehle): mindestens 200 g (reicht für ca. 1-2 Personen) und maximal 400 g (reicht für ca. 3-4 Personen).
 - Salz, gehackte Kräuter oder Gewürze.Das Gewicht der Zutaten wird auf dem Bildschirm angezeigt.



ZU BEACHTEN

Achten Sie darauf, dass Sie das Gerät während des Wiegens nicht bewegen oder berühren, um die Genauigkeit sicherzustellen.

4. Schließen und verriegeln Sie den Deckel.
5. Drücken Sie P2, um das Programm auszuwählen; die entsprechende Anzeige leuchtet auf, und der Bildschirm zeigt die hinzuzufügende Flüssigkeitsmenge an.

6. Für die Zubereitung von Nudeln aus Weizenmehl:

Schlagen Sie ein Ei in den mitgelieferten Becher und verquirlen Sie es mit einer Gabel. Fügen Sie frisches Wasser (unter 40 °C) hinzu:

- ...bis zur 70-ml-Markierung für 200 g Weizenmehl,
- ...bis zur 150-ml-Markierung für 400 g Weizenmehl.

Diese Information zur Flüssigkeitsmenge wird auch auf dem Bildschirm angezeigt.

Mischen Sie Ei und Wasser. Geben Sie die Flüssigkeiten nicht sofort in den Behälter.

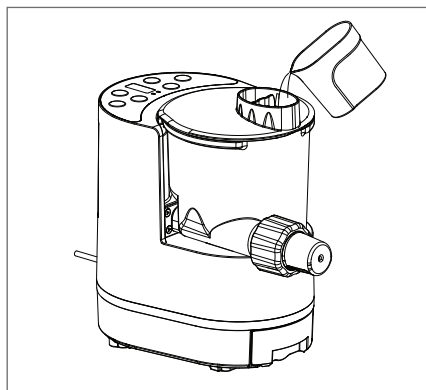
Für die Zubereitung von Nudeln aus Grieß feinem Hartweizen oder glutenfreien Mehlen :

Schlagen Sie das/die Ei(er) in den mitgelieferten Becher und verquirlen Sie es/sie mit einer Gabel.

Fügen Sie frisches Wasser (unter 40 °C) bis zur in den Rezepten auf den Seiten 27 bis 29 angegebenen Markierung hinzu. Mischen Sie erneut. Geben Sie die Flüssigkeiten nicht sofort in den Behälter.

Hinweis: Bei Teigen aus Hartweizengrieß oder glutenfreien Mehlen verwenden Sie bitte nicht die auf dem Display angezeigte Flüssigkeitsmenge, da diese nur für Weizenmehl gilt.

7. Drücken Sie , um das Programm zu starten.
8. Gießen Sie die Flüssigkeiten aus dem Becher vorsichtig durch die Öffnung des Deckels in den Behälter.



9. Sobald das Programm P2 gestartet ist, laufen die Schritte der Nudelherstellung automatisch ab:
 - Das Kneten für eine Dauer von 6 Minuten:
Der Bildschirm zeigt die verbleibende Zeit an.
 - Danach folgt die Extrusion.
10. Wenn die Extrusion beginnt, schneiden Sie die Nudeln mit dem mitgelieferten Messer bündig an der Form entlang auf die gewünschte Länge.



ZU BEACHTEN

- Wenn Sie Nudeln ohne Ei zubereiten möchten, ersetzen Sie das Ei durch Wasser und halten Sie sich an die oben angegebene Flüssigkeitsmenge.
- Sie können Wasser durch gefilterten Gemüsesaft ersetzen. Für die Dosierung beachten Sie bitte die Rezepte auf Seite 27.



ZU BEACHTEN

Zu Beginn der Extrusion kann die Schnecke Rückwärtsdrehungen ausführen, um die Zubereitung erneut zu kneten. Wenn die Textur der Zubereitung immer noch nicht zufriedenstellend ist, führt das Gerät einen weiteren Knetvorgang von etwa 1 Minute 30 Sekunden durch.

Wenn das Gerät nach diesem Knetvorgang die Extrusion einstellt, können Sie es mit dem Programm „Manuelle Extrusion“  wieder starten.

Sollte die Extrusion dann immer noch nicht erfolgen, ist es notwendig, die Proportionen der Zutaten anzupassen oder das Rezept neu zu beginnen.

11. Während der Extrusion, besonders gegen Ende dieser Phase, kann die Schnecke für einige Sekunden Rückwärtsdrehungen ausführen, um so viel Teig wie möglich zu erfassen. Ein akustisches Signal benachrichtigt Sie über das Ende der Extrusion, und „0“ erscheint auf dem Display.
12. Wenn am Ende der Extrusion noch Teig im Behälter ist, können Sie die Extrusion durch Drücken von  fortsetzen.
13. Sobald die Extrusion abgeschlossen ist, ziehen Sie das Netzkabel ab.
14. Wir empfehlen Ihnen, Ihre frischen Nudeln sofort zu kochen und zu verzehren.



ZU BEACHTEN

Sie können das laufende Programm jederzeit stoppen, indem Sie 2 Sekunden lang  drücken.

Einmal gestoppt, ist es jedoch nicht mehr möglich, das halbautomatische Programm fortzusetzen. Sie können die laufende Phase aber mit einem der manuellen Programme neu starten.

Manuelle Programme

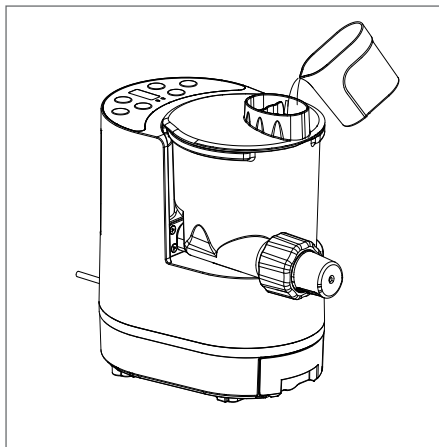
1. Befolgen Sie die Schritte 1 bis 4 unter „P2: Halbautomatisches Programm“.
2. Befolgen Sie Schritt 6 unter „P2: Halbautomatisches Programm“.
3. Drücken Sie „Manuelles Kneten“ . Die Anzeige leuchtet auf und der Bildschirm zeigt die verbleibende Knetzeit an.



ZU BEACHTEN

Die vom Gerät voreingestellte Dauer beträgt 10 Minuten, aber Sie können es jederzeit durch 2-sekündiges Drücken von  stoppen.

4. Gießen Sie die Flüssigkeiten aus dem Becher vorsichtig durch die Öffnung des Deckels in den Behälter.



5. Wenn die Textur der Zubereitung vor den voreingestellten 10 Minuten für die Extrusion zufriedenstellend ist, halten Sie  2 Sekunden lang gedrückt, um das Gerät anzuhalten.
6. Am Ende des Knetvorgangs ertönt ein Signalton und eine Animation erscheint auf dem Bildschirm, bevor „0“ angezeigt wird.
7. Um die manuelle Extrusion zu starten, drücken Sie ; die Anzeige leuchtet auf und der Bildschirm zeigt eine Animation. Schneiden Sie die Nudeln mit dem mitgelieferten Messer bündig an der Form entlang auf die gewünschte Länge.
8. Während der Extrusion, und besonders gegen Ende dieser Phase, kann die Schnecke für einige Sekunden Rückwärtsdrehungen ausführen, um so viel wie möglich von der Zubereitung zu erfassen. Ein Signalton warnt Sie vor dem Ende der Extrusion, und „0“ erscheint auf dem Display.
9. Wenn am Ende der Extrusion noch Zubereitung im Behälter ist, können Sie die Extrusion fortsetzen, indem Sie  drücken.
10. Sobald die Extrusion beendet ist, ziehen Sie das Netzkabel ab.
11. Wir empfehlen Ihnen, Ihre frischen Nudeln sofort zu kochen und zu verzehren.



ZU BEACHTEN

Sie können das laufende Programm jederzeit stoppen, indem Sie 2 Sekunden lang auf  drücken.

Ravioli-Zubereitung

Für die Zubereitung von Ravioli setzen Sie die Lasagneform in das Gerät ein.

Der Ravioliteig wird in der Regel mit einem Ei und Weizenmehl zubereitet (es ist nicht möglich, glutenfreie Mehle mit der Lasagneform zu verwenden, da der Teig zu bröselig wäre).

Befolgen Sie die Schritte des halbautomatischen Programms P2.

Wenn die Teigextrusion beginnt, schneiden Sie den Teig so, dass lange Streifen entstehen. Breiten Sie diese auf Ihrer Arbeitsfläche aus.

Sobald die Extrusion abgeschlossen ist, schneiden Sie jeden Teigstreifen in 9 cm lange Rechtecke und beginnen Sie sofort mit der Ravioli-Zubereitung:

- Öffnen Sie die Ravioliform.
- Legen Sie das Teigrechteck in die Form.
- Platzieren Sie eine Kugel Füllung (Fleisch-, Fisch-, Gemüse- oder Käsefüllung) in den Teig.
- Schließen Sie die Form und drücken Sie die Ränder zusammen, damit der Teig klebt und die Ravioli richtig verschlossen bleiben.



ZU BEACHTEN

- Vermeiden Sie, dass die Füllung zu flüssig ist. Sie können ein Ei oder Paniermehl zum Binden der Zutaten verwenden.
- Achten Sie darauf, nicht zu viel Füllung in die Ravioli zu geben. Andernfalls könnte der Teig beim Schließen der Form reißen.

STANDBY-MODUS

Um Energie zu sparen, ist Ihr Gerät mit einem Standby-Modus ausgestattet. Nach 10 Minuten ohne Nutzung wechselt das Gerät in den Standby-Modus; auf dem Bildschirm wird „b“ angezeigt und die Tasten des Bedienfelds sind nicht mehr funktionsfähig.

Um diesen Modus zu verlassen, drücken Sie etwa 3 Sekunden lang auf . Das Gerät gibt einen Piepton ab und eine Animation erscheint auf dem Bildschirm, bevor „0“ angezeigt wird.

Wenn das Gerät nicht benutzt wird, sollte es ausgeschaltet sein.

ÜBERLASTSICHERUNG

Das Gerät ist mit einem Überlastschutzsystem ausgestattet, um die Lebensdauer des Motors zu gewährleisten.

1. Fall :

Wenn sich die Nudeln während des Extrudierens nicht richtig formen lassen, kann die Walze automatisch die Drehrichtung umkehren.

Nach etwa einem Dutzend solcher Umkehrungen stoppt das Gerät und zeigt den Fehlercode E15 an.

Dies bedeutet, dass Ihr Teig zu kompakt ist, wahrscheinlich weil nicht genug Wasser hinzugefügt wurde. In diesem Fall haben Sie zwei Möglichkeiten:

- Wasser hinzufügen und erneut kneten: Geben Sie 5-10 ml Wasser zur Mischung hinzu und starten Sie dann das Programm "Manuelles Kneten" erneut. Je nach aktueller Teigkonsistenz müssen Sie eventuell etwas mehr oder weniger Wasser hinzufügen.
- Neuen Teig zubereiten: Beginnen Sie eine neue Zubereitung und passen Sie die Mengen der Zutaten entsprechend den Anweisungen in der Bedienungsanleitung an.

2. Fall :

Falls Sie versehentlich den Motor zu lange ununterbrochen laufen lassen, stoppt das Gerät automatisch.

Es wird dringend empfohlen, mindestens 20 Minuten zwischen jeder Zubereitung zu warten.

In beiden Fällen ziehen Sie den Stecker und warten Sie 30 Minuten, bevor Sie ihn wieder anschließen.

TIPPS

Wir empfehlen Ihnen, Ihre frischen Nudeln sofort zu verzehren.

Sie werden in etwa 2 Minuten in kochendem Salzwasser gekocht.

Sie können Ihre frischen Eiernudeln jedoch auch aufbewahren:

- Im Kühlschrank: Bemeht, in einem luftdichten Behälter für maximal 24 Stunden (um jegliches bakteriologisches Risiko zu vermeiden, da die Eier nicht gekocht sind).
- Im Gefrierschrank: Für maximal 1 Monat. Sie können sie dann gefroren zum Kochen direkt in kochendes Wasser geben.

Für Nudeln ohne Ei verlängert sich die Haltbarkeit.

Lassen Sie diese zuerst auf einem Nudeltrockner oder auf einem sauberen Tuch an der Luft trocknen. Sobald sie gut getrocknet sind, legen Sie sie in eine luftdichte Box oder vakuumverpackt, um sie bis zu 3 Monate aufzubewahren. Stellen Sie sicher, dass keine Feuchtigkeit mehr vorhanden ist, um eine Zersetzung der Nudeln zu vermeiden.

REINIGUNG UND WARTUNG



Wichtige Hinweise

- Bevor Sie mit der Reinigung oder Wartung beginnen, muss das Gerät ausgesteckt und vollständig abgekühlt sein.
- Tauchen Sie den Motorblock und das Netzkabel auf keinen Fall in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein.
- Das Bedienfeld darf auf keinen Fall Feuchtigkeit ausgesetzt werden.
- Die Formen sind spülmaschinenfest (unter 60°C).
- Es ist zwingend erforderlich, dass alle Teile des Geräts vollständig trocken sind, bevor Sie es wieder zusammenbauen und erneut verwenden.
- Verwenden Sie keine chemischen oder scheuernden Reinigungsmittel oder Stahlwolle, um die verschiedenen Teile des Geräts zu reinigen.
- Bitte passen Sie auf, sich nicht mit dem spitzen Ende der Reinigungsbürste zu verletzen.

REINIGUNG VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME

1. Waschen Sie alle abnehmbaren Teile, außer dem Motorblock, mit warmem Seifenwasser und einem Schwamm. Spülen und trocknen Sie diese anschließend gründlich ab.
2. Der Motorblock des Geräts lässt sich mit einem weichen, leicht feuchten Tuch reinigen. Trocknen Sie ihn anschließend gut ab.

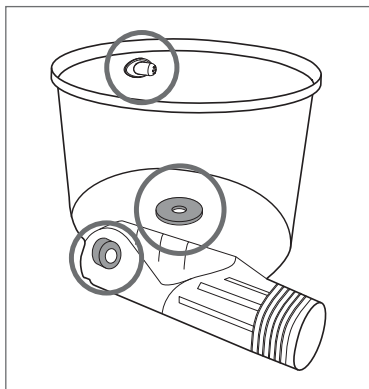
REINIGUNG NACH GEBRAUCH

Zerlegen und reinigen Sie Ihr Gerät immer nach jeder Benutzung oder zwischen zwei Zubereitungen.

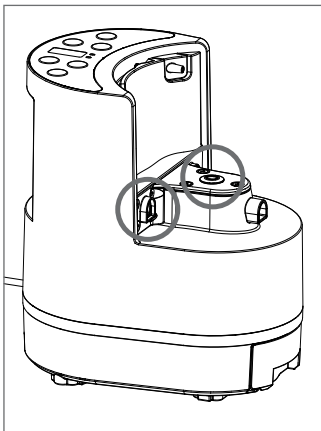
1. Leeren Sie den Wasserbehälter.
2. Nach der Demontage waschen Sie alle Teile, außer dem Motorblock, mit warmem Seifenwasser und einem Schwamm. Bei Bedarf können Sie die Teile in warmem Seifenwasser einweichen.

3. Nutzen Sie die Reinigungsbürste und ihr spitzes Metallende, um Teigreste zu entfernen an folgenden Stellen:

- Formen
- Formhalterung
- Die beiden Dichtungen des Behälters (zentral und an der Schnecke)
- Die Düsendichtung
- Rund um die Metaldichtung am Boden des Behälterrohrs



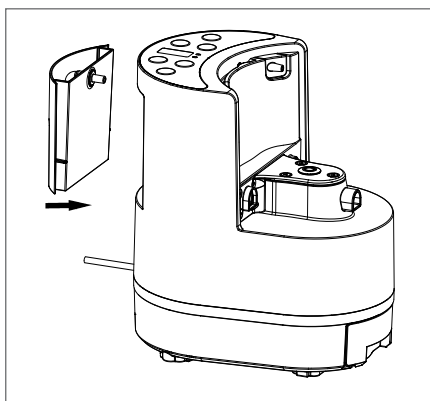
4. Spülen und trocknen Sie alle Teile sorgfältig ab.
5. Das Motorgehäuse des Geräts lässt sich mit einem weichen, leicht feuchten Tuch reinigen.
6. Am Motorblock, falls sich Teig in den Antrieb des Knethakens oder der Schnecke gesetzt hat, stellen Sie sicher, dass Sie alles entfernen und reinigen Sie es mit der Spitze der Bürste und einem Tuch.



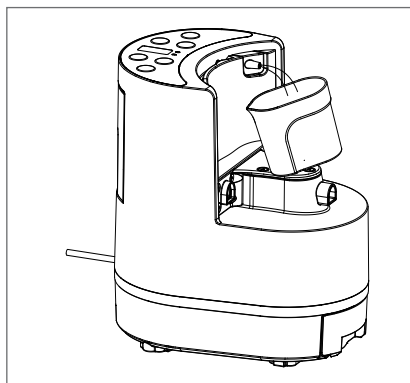
7. Achten Sie darauf, die metallische Spitze der Bürste nach innen zu schnipsen, um jegliches Verletzungsrisiko zu vermeiden.

REINIGUNG DER PUMPEN UND DÜSEN DES WASSERBEHÄLTERS

1. Um diese Reinigung durchzuführen, muss das Gerät zerlegt werden:
2. Nehmen Sie den Behälter vom Motorblock ab. Füllen Sie den Wasserbehälter bis zur "Min"-Markierung mit Wasser und setzen Sie ihn wieder in das Gerät ein.



1. Stecken Sie das Netzkabel ein. Eine Animation erscheint auf dem Bildschirm, bevor „0“ angezeigt wird.
2. Halten Sie den leeren Becher unter die Düse.
3. Drücken Sie den P1-Knopf für etwa 2 Sekunden: Wasser tritt aus der Düse aus. Wiederholen Sie den Vorgang mehrmals.





WICHTIGE HINWEISE

- Stellen Sie sicher, dass Sie die Pumpe und die Düse reinigen, wenn das Gerät längere Zeit nicht benutzt wurde.
- Nur die Reinigung der Pumpe und der Düse funktioniert ohne Verriegelung des Deckels.

LAGERUNG

Nachdem du das Gerät gereinigt hast:

- Stelle sicher, dass alle Teile und Zubehörteile vollständig trocken sind, bevor du das Gerät wieder zusammenbaust.
- Lege die Formen in die Aufbewahrungsschublade.
- Verstaue dein Gerät an einem trockenen und sauberen Ort.



ZU BEACHTEN

Der Aufbewahrungsschublade kann nur 4 Formen aufnehmen.

Zusätzlich zu der Form, die direkt am Gerät installiert ist, empfehlen wir Ihnen, die Formen, die Sie am häufigsten verwenden, im Schubladen zu verstauen.

LEITFADEN ZUR FEHLERBEHEBUNG

Anzeichen für eine Fehlfunktion

Fehlermeldungen	Ursachen	Lösungen
E01	Die Waage ist nicht kalibriert.	Stecken Sie das Gerät nicht sofort ein. Drücken Sie gleichzeitig P2 und . Während Sie diese beiden Tasten gedrückt halten, schließen Sie das Netzkabel an. Der Bildschirm zeigt Zahlen an. Lassen Sie die Tasten los. Sobald die Zahlen stabil sind, legen Sie ein 500g-Gewicht in den Behälter. Nach wenigen Sekunden erscheint eine Animation auf dem Bildschirm, bevor "0" angezeigt wird. Entfernen Sie das Gewicht aus dem Behälter: Der Bildschirm zeigt dann „-500“ an. Drücken Sie . Der Bildschirm zeigt „0“ an. Die Waage ist kalibriert. Um zu überprüfen, ob die Waage richtig kalibriert ist, legen Sie das 500g-Gewicht wieder in den Behälter: Wenn "500" auf dem Bildschirm angezeigt wird, ist die Waage korrekt kalibriert.
E02	Der Deckel ist nicht richtig verriegelt.	Setzen Sie den Deckel auf den Behälter, indem Sie das Dreieck des Deckels mit dem Dreieck an der Vorderseite des Bedienfelds ausrichten und drehen Sie ihn bis zum Anschlag. Siehe Abschnitt "Montage".
E05 und E06	Problem mit der Elektronik.	Kontaktieren Sie ein autorisiertes Riviera-et-Bar Servicezentrum.
E09	Ein fester Gegenstand ist im Behälter.	Ziehen Sie den Stecker und entfernen Sie den Gegenstand.
E15	Die Zubereitung enthält nicht genug Wasser.	Fügen Sie 5 bis 10 ml Wasser zur Zubereitung hinzu und starten Sie das Programm „Manuelles Kneten“. 
E17	Der Waagensensor ist defekt.	Wenden Sie sich an ein autorisiertes Riviera-et-Bar Servicezentrum für die Reparatur der Waage. Sie können das Gerät weiterhin verwenden, indem Sie die Zutaten mit einer anderen Waage abwiegen.
E18	Die Wasserpumpe ist defekt.	Kontaktieren Sie ein autorisiertes Riviera-et-Bar Servicezentrum für die Reparatur der Pumpe. Es ist immer noch möglich, das Gerät zu verwenden, indem Sie das halbautomatische Programm P2 oder die manuellen Programme nutzen (Hinzufügen von Wasser mit dem Messbecher).
WASSER	Der Wasserbehälter ist nicht richtig in seinem Fach installiert.	Entferne ihn, setze ihn korrekt wieder ein und  drücke .
	Der Behälter enthält nicht genug Wasser.	Füllen Sie den Behälter bis zur "Min"-Markierung und setzen Sie ihn wieder ein.

LEITFADEN ZUR FEHLERBEHEBUNG

Weitere Anomalien

Anomalien	Ursachen	Lösungen
Das Gerät schaltet sich nicht ein.	Das Netzkabel ist falsch angeschlossen.	Überprüfen Sie, ob Strom an der Steckdose anliegt. Stecken Sie das Gerät erneut ein. Vergewissern Sie sich, dass das Netzkabel korrekt in die Steckdose gesteckt ist. Überprüfen Sie andernfalls den Leitungsschutzschalter oder die Sicherungen Ihrer Elektroinstallation.
Das Gerät startet nicht.	Der Deckel ist nicht richtig geschlossen.	Schließen Sie den Deckel.
Einige Funktionen sind nicht zugänglich.	Das Programm läuft gerade.	Das ist ganz normal. Nur die Ein-/Aus-Taste  bleibt aktiv.
Die Nudeln zerbrechen leicht.	Die Mehl-Wasser-Dosierung ist nicht korrekt (nicht genug Wasser).	Bitte beachten Sie die in der Anleitung und den Rezepten angegebenen Zutatenproportionen.
	Sie stellen Nudeln aus glutenfreien Mehlen her.	Nudeln aus glutenfreien Mehlen sind trockener und daher zerbrechlicher als Nudeln aus Weizenmehl oder -grieß.
Die Nudeln sind zu klebrig.	Die Mehl-Wasser-Dosierung ist nicht korrekt (zu viel Wasser).	Bitte halten Sie sich an die in der Anleitung und den Rezepten angegebenen Zutatenproportionen.
Das Gerät stoppt.	Der Überlastungsschutz wird ausgelöst.	Bitte beachten Sie den Abschnitt "Überlastungsschutz" auf Seite 19.

TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN

Leistung :	220 W
Spannung :	220-240 V- 50-60 Hz
Gewicht :	5 kg
Abmessungen :	L 380 x H 335 x P 205 mm

UMWELT

Bitte beachten Sie die folgenden Empfehlungen:

- Sie dürfen dieses Gerät nicht mit Ihrem Hausmüll entsorgen.
- Die Gemeinden haben ein selektives Sammelsystem für diese Art von Produkten eingerichtet. Sie sollten sich bei Ihrer Gemeindeverwaltung erkundigen, um die Standorte zu erfahren. Elektrische und elektronische Produkte enthalten nämlich gefährliche Substanzen, die schädliche Auswirkungen auf die Umwelt oder die menschliche Gesundheit haben und recycelt werden müssen.



ZUBEHÖR

Das gesamte Zubehör für unsere Produkte finden Sie auf unserer Website: **www.accessoires-electromenager.fr** Die Verwendung von Produkten, die nicht von Riviera-et-Bar empfohlen werden, führt zum Erlöschen der Garantie.

GARANTIE

Die allgemeine Garantie für das Gerät beträgt 2 Jahre und deckt nur die häusliche Nutzung des Geräts ab.

Von der Garantie ausgeschlossen sind:

- Verschleißteile wie Dichtungen.
- Abnehmbare oder bewegliche Teile, die durch unsachgemäße Handhabung, Fallenlassen oder Stöße während des Gebrauchs beschädigt wurden, wie z.B. der Sockel oder die Kanne.
- Geräte, die nicht im normalen Betrieb im privaten Bereich genutzt wurden.

Der Hersteller kann nicht für Schäden haftbar gemacht werden, die durch eine unsachgemäße Verwendung des Geräts, die nicht der Bedienungsanleitung entspricht, oder durch Reparaturen, die von nicht qualifiziertem Personal durchgeführt wurden, verursacht werden.

Reparaturen dürfen ausschließlich in einem der autorisierten Servicezentren der Marke durchgeführt werden.

Für weitere Informationen kontaktieren Sie bitte:

Für Frankreich :

- den Kundenservice unter +33 3.88.18.66.18 oder per E-Mail an customer-support@lavafields.com

Für Belgien und Luxemburg :

- den Kundenservice unter +32 71.12.14.88 oder per E-Mail an support-be@lavafields.com

Von der Garantie ausgeschlossene Verschleißteile und Schäden werden gegen Erstattung der Kosten ersetzt oder repariert.

Die Garantiezeit beginnt mit dem ursprünglichen Kaufdatum. Die Garantie kann nur unter Vorlage des defekten Geräts zusammen mit der Rechnung oder dem Kaufbeleg in Anspruch genommen werden.

Gemäß Artikel L111-2 des französischen Verbraucherschutzgesetzes beträgt die Verfügbarkeit von Ersatzteilen für ein reparierbares Produkt 5 Jahre ab Herstellungsdatum (Informationen dazu sind auf dem Produkt angegeben: Los- oder Seriennummer).

Zur Erinnerung: Für jeden Eingriff werden Sie gebeten, das Produkt in seiner Originalverpackung zurückzusenden, um zusätzliche Transportschäden zu vermeiden. Wir empfehlen Ihnen daher, die Originalverpackung vollständig aufzubewahren.

Gerichtsstand: Straßburg.

Die Bestimmungen der Garantie schließen nicht aus, dass der Käufer zusätzlich von der gesetzlichen Gewährleistung für Mängel und versteckte Sachmängel profitiert, die in jedem Fall unter den Bedingungen der Artikel 1641 ff. des französischen Zivilgesetzbuches (Code Civil) Anwendung findet.



Die ersten extrudierten Nudeln können gezackte Ränder aufweisen, die sich jedoch im Verlauf des Extrudierens schnell legen.

Rezepte mit Weizenmehl/Grieß

Programm P1

Rezepte	In den Behälter einzufüllende Mehle	Frisches Wasser zum Einfüllen in den Behälter
Klassische Nudeln	- zwischen 200 g und 400 g Weizenmehl (oder eine Mischung aus 50 % Weizenmehl und 50 % feinem Hartweizengrieß)	- Füllen Sie frisches Wasser in den Behälter, mindestens bis zur „Min“-Markierung. Die benötigte Wassermenge wird vom Gerät berechnet und automatisch in den Behälter gepumpt.

Programm P2

Rezepte	Mehlsorten für den Behälter	Flüssigkeiten, die in den Messbecher gegeben werden sollen
Klassische Nudeln (Hartweizengrieß)	- 200 g feiner Hartweizengrieß	- Wasser bis zu 70 ml
	- 400 g feiner Hartweizengrieß	- Wasser bis zu 140 ml
Nudeln mit Öl Olivenöl	- 200 g Weizenmehl T45	- Wasser bis zu 60 ml - dann Olivenöl bis zu 70 ml
	- 400 g Weizenmehl T45	- Wasser bis zu 120 ml - dann Olivenöl bis zu 150 ml
Eiernudeln (Weizenmehl)	- 200 g Weizenmehl T45	- 1 verquirltes Ei - dann Wasser bis zu 70 ml
	- 400 g Weizenmehl T45	- 1 verquirltes Ei - dann Wasser bis zu 150 ml
Eiernudeln (Hartweizengrieß)	- 200 g feiner Hartweizengrieß	- 1 verquirltes Ei - dann Wasser bis zu 70 ml
	- 400 g feiner Hartweizengrieß	- 1 verquirltes Ei - dann Wasser bis zu 130 ml
Bunte Nudeln mit Karotten	- 200 g Weizenmehl T45	- 1 verquirltes Ei - dann gefilterter Karottensaft bis zu 80 ml
	- 400 g Weizenmehl T45	- 1 verquirltes Ei - dann gefilterter Karottensaft bis 150ml
Bunte Nudeln mit Tomate	- 200 g Weizenmehl T45	1 verquirltes Ei - dann Tomatenpüree bis zu 70 ml - dann Wasser bis zu 80 ml
	- 400 g Weizenmehl T45	- 1 verquirltes Ei - dann Tomatenpüree bis zu 100 ml - dann Wasser bis zu 150 ml

Erinnerung:

- Da die Teigherstellung empfindlich auf die Umgebungstemperatur reagiert, kann es nötig sein, die Wassermenge anzupassen:
 - wenn die Raumtemperatur unter 15°C liegt, füge zwischen 10 und 20 ml Wasser hinzu (in 10-ml-Schritten).
 - wenn die Raumtemperatur über 30°C liegt, reduzieren Sie die Wassermenge um etwa 10 ml.



Rezepte mit glutenfreien Mehlen

Eigenschaften bestimmter Mehle

- **Reismehl:** Es ist fein, leicht und geschmacksneutral. Es ist besser, es mit einem anderen Mehl zu kombinieren, da die Nudeln sonst, wenn es allein verwendet wird, ziemlich brüchig sind.
- **Buchweizenmehl:** Sein Geschmack ist ausgeprägt, aber die Textur der Nudeln ist ziemlich geschmeidig.
- **Maismehl:** Seine gelbe Farbe ähnelt der Farbe "klassischer" Nudeln. Da Maismehl schwer ist, wird das Ergebnis sehr trocken, wenn es allein verwendet wird. Es wird dringend empfohlen, es mit Reismehl oder einem anderen Mehl zu mischen.
- **Hirsemehl:** Nudeln aus Hirsemehl sind sehr bröselig, sogar brüchig. Es wird empfohlen, es mit Reismehl und einer Stärke zu mischen. Um zu verhindern, dass sie ranzig werden, sollten die Nudeln sofort nach der Zubereitung im Kühlschrank gelagert werden.
- **Kastanienmehl:** Sein Geschmack ist mild, mehr oder weniger rauchig, und seine Textur ist dicht.
- **Quinoamehl:** Sein Geschmack ist stark und etwas bitter. Es sollte mit anderen Mehlen gemischt werden.
- **Kichererbsenmehl:** Sein Geschmack ist mild und leicht süßlich. Es ist ziemlich schwer und sollte mit einem leichten Mehl wie Reismehl oder einer Stärke kombiniert werden.
- **Teffmehl:** Teff ist das kleinste Getreidekorn der Welt. Es ist reich an Ballaststoffen und eine Quelle von Mineralien. Es hat einen leichten Nussgeschmack.
- **Amarantmehl:** Es ist reich an Proteinen, Ballaststoffen und Aminosäuren.

Wichtige Hinweise

- Die folgenden Rezepte sind für etwa 3-4 Personen ausgelegt und basieren auf 400 g Mehl.
Ganz wichtig: Falls Sie eine geringere Menge zubereiten möchten, müssen Sie die Proportionen aller Zutaten (Mehl, Wasser, Ei) sehr genau anpassen. Andernfalls wird das Ergebnis nicht zufriedenstellend sein. Besonders bei glutenfreien Mehlen kann schon das Hinzufügen von wenigen Millilitern Wasser die gesamte Konsistenz des Teiges drastisch verändern. Präzision ist hier der Schlüssel zum Erfolg!
- Die Zubereitung von glutenfreien Nudeln ist delikat, da sie oft bröseliger oder sogar brüchiger sind. Die Textur der ersten 50 g extrudierten Nudeln ist besonders trocken, und der Teig weist je nach verwendetem Mehl mehr oder weniger Zacken auf. Diese Zacken verschwinden später, und der extrudierte Teig wird glatt und homogen.



Programme P2

Rezepte	Mehle zur Verwendung im Behälter	Flüssigkeiten für den Messbecher
1	- 115 g Kichererbsenmehl - 160 g Reismehl - 125 g Maisstärke	- 3 geschlagene Eier - dann Wasser bis zu 160 ml
2	- 350 g Reismehl - 50 g Buchweizenmehl	- 4 geschlagene Eier - dann Wasser bis zu 210 ml
3	- 200 g Reismehl - 120 g Maismehl - 80 g Kartoffelstärke	- 4 geschlagene Eier - dann Wasser bis zu 230 ml
4	- 400 g Buchweizenmehl	- 3 geschlagene Eier - dann Wasser bis zu 170 ml
5	- 160 g Buchweizenmehl - 120 g Reismehl - 120 g Maisstärke	- 4 geschlagene Eier - dann Wasser bis zu 190 ml
6	- 160 g Amaranth-Mehl - 160 g Reismehl - 80 g Maisstärke	- 3 geschlagene Eier - dann Wasser bis zu 180 ml
7	- 250 g weißes Teffmehl - 150 g Buchweizenmehl	- 3 geschlagene Eier - dann Wasser bis zu 190 ml
8	- 120 g Kastanienmehl - 160 g Reismehl - 120 g Maisstärke	- 3 geschlagene Eier - dann Wasser bis zu 170 ml

This image shows a single sheet of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.

This image shows a single sheet of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.



riviera&bar
OBJETS D'ART CULINAIRE

health
Nourrir sa vitalité au quotidien

ARB S.A.S.

Gewerbepark „Les Découvertes“
Thomas Edison Straße 8
F-67452 MUNDOLSHEIM
Tél. : 03 88 18 66 18
info@arb-sas.fr



www.riviera-et-bar.fr