PRIMAVISTA

Gebrauchsanweisung
Mode d'emploi
Istruzioni per l'uso

DE Pastamaschine
FR Machine à pâtes
IT Macchina per la pasta



Mit 8 verschiedenen Formscheiben
Avec 8 disques de formage différents
Con 8 dischi sagomati diversi

Art. Nr. 102809.01
113575

Inhaltsverzeichnis
Sommaire
Indice

Willkommen
Bienvenue
Benvenuti 3

Sicherheitshinweise
Consignes de sécurité
Istruzioni di sicurezza 4

Geräteübersicht
Description de l'appareil
Descrizione dell'apparecchio 8

Inbetriebnahme
Mise en service
Messa in funzione 9

Gebrauchen
Utilisation
Uso 10

Korrekte Zubereitung
Preparation correcte
Preparazione corretta 12

Reinigung
Nettoyage
Pulizia 14

Rezepte
Recettes
Ricette 16

Tipps & Tricks
Conseils et astuces
Consigli e trucchi 19

Fehlermatrix
Récapitulatif des anomalies
Anomalie possibili 20

Technische Daten
Caractéristiques
Specifiche 21

Garantie/Vertrieb
Garantie/Distribution
Garanzia/Distribuzione 24

In Übereinstimmung mit den Europäischen Richtlinien für Sicherheit und EMV.
Conforme aux Directives européennes en matière de sécurité et de CEM.
In conformità alle Direttive Europee per la Sicurezza e EMC.

Änderungen in Design, Ausstattung, technische Daten sowie Irrtümer behalten wir uns vor.
Sous réserve d'erreurs ou de modifications dans le design, l'équipement et la fiche technique.
Ci riserviamo il diritto di modifiche nel design, equipaggiamento e dati tecnici nonché di eventuali errori.

Willkommen
Bienvenue
Benvenuti

Sie sind anspruchsvoll und kaufen Qualität – Qualität von LANDI. Dieses Produkt ist bei richtiger Anwendung absolut sicher und haltbar. Ein zuverlässiger Gebrauch ist aber nur möglich, wenn Sie diese Bedienungsanleitung und die darin enthaltenen Sicherheitshinweise aufmerksam lesen und danach handeln. Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung und die Originalverpackung zum späteren Nachschlagen oder zur Weitergabe dieses Produktes auf. Wir wollen, dass Sie sich auch in Zukunft für Geräte und Produkte von LANDI entscheiden werden.

Vous êtes exigeant et achetez des produits de qualité – la qualité signée LANDI. Ce produit est absolument sûr et durable s'il est utilisé correctement. Une utilisation fiable n'est toutefois possible que si vous lisez attentivement cette notice d'utilisation et ses consignes de sécurité et si vous agissez en les respectant. Conservez cette notice d'utilisation pour la consulter ultérieurement, ainsi que l'emballage d'origine en cas de transmission de ce produit. Nous voulons que votre choix continue de se porter à l'avenir sur les appareils et produits LANDI.

Siete molto esigenti ed acquistate solo prodotti di qualità: la qualità offerta dalla LANDI. Questo prodotto è assolutamente sicuro e durevole se usato correttamente. Un utilizzo affidabile è comunque possibile solo se si leggono ed osservano con la dovuta attenzione le presenti istruzioni per l'uso e le avvertenze di sicurezza in esse contenute. Conservare le istruzioni per l'uso e la confezione originale per una successiva consultazione o per l'eventuale cessione di questo prodotto. Ci auguriamo che anche in futuro darete la vostra preferenza agli apparecchi e ai prodotti della LANDI.

Kinder ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten, mangelnder Erfahrung und Kenntnisse dürfen das Gerät nur gebrauchen, wenn sie von einer für ihre Sicherheit zuständigen Person beaufsichtigt werden oder ihnen der sichere Gebrauch des Gerätes gezeigt wurde und sie die damit verbundenen Gefahren verstanden haben. Reinigungs- und Wartungsarbeiten dürfen nicht von Kindern ohne Beaufsichtigung durchgeführt werden.
Les enfants âgés de 8 ans et plus et les personnes ayant des déficiences physiques, sensorielles ou mentales, ou qui ne possèdent pas l'expérience et la connaissance nécessaires, ne doivent utiliser l'appareil que s'ils sont supervisés ou que des instructions leur ont été fournies par une personne responsable de leur sécurité pour l'utilisation sûre de l'appareil et après avoir compris les dangers y associés. Les opérations de nettoyage et de maintenance ne doivent pas être effectuées par des enfants sans surveillance.
L'utilizzo di questo apparecchio non è previsto da parte di bambini a partire dagli 8 anni e persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o con esperienza e conoscenza inadeguate, se non dietro supervisione o istruzione iniziale sull'utilizzo dell'apparecchio da parte di chi è responsabile della loro sicurezza e illustrazione degli eventuali pericoli collegati. Gli interventi di pulizia e manutenzione non possono essere svolti da bambini senza sorveglianza.

Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Gerät und Netzkabel von Kindern unter 8 Jahren fernhalten.
Il est interdit aux enfants de jouer avec l'appareil. Tenir l'appareil et le câble d'alimentation hors de la portée des enfants de moins de 8 ans.
I bambini non possono giocare con l'apparecchio. Tenere l'apparecchio ed il cavo di rete lontano dalla portata dei bambini al di sotto di 8 anni.

Verpackungsmaterial (z.B. Folienbeutel) gehört nicht in Kinderhände.
Ne pas laisser le matériel d'emballage (tel que les sachets en plastiques) entre les mains des enfants.
Materiale d'imballaggio (per esempio buste di plastica) devono stare lontano dai bambini.

Nur originales, von LANDI genehmigtes Zubehör verwenden.
N'utiliser que les accessoires d'origine homologués par LANDI.
Utilizzare solo accessori originali, approvati dalla LANDI.

Netzanschluss: Spannung muss den Angaben auf dem Typenschild des Gerätes entsprechen.
Raccordement au réseau: la tension d'alimentation doit correspondre à celle indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil.
Alimentazione elettrica: la tensione deve corrispondere alle indicazioni riportate sulla targhetta dell'apparecchio.

Gerät/Netzkabel/Verlängerungskabel auf Schadstellen überprüfen. Beschädigte Geräte inkl. Netzkabel nie in Betrieb nehmen. Vom Hersteller, dessen Servicestelle oder qualifizierten Fachleuten reparieren/ersetzen lassen. Gerät nie selber öffnen – Verletzungsgefahr!
Contrôler régulièrement si le cordon/l'appareil/la rallonge est défectueux. Ne jamais mettre en service les appareils endommagés y compris cordons électriques. Les faire réparer/remplacer par le fabricant, son service après-vente ou par des spécialistes qualifiés. Ne jamais ouvrir l'appareil soi-même – danger de blessure!
Controllare regolarmente se il cavo/l'apparecchio/la prolunga sono difettosi. Non mettere in funzione apparecchi danneggiati compreso il cavo. Far riparare/sostituire dal produttore, dal suo servizio assistenza o da tecnici qualificati. Non aprire da soli l'apparecchio – pericolo di lesione!

Sicherheitshinweise
Consignes de sécurité
Istruzioni di sicurezza

Netzkabel nicht knicken, einklemmen oder über scharfe Kanten ziehen. Kurzschlussgefahr durch Kabelbruch!
Ne pliez pas le cordon, ne le tirez pas par-dessus des bords trachants, ne le coincez pas. Risque de court circuit dû à une rupture du câble!
Non tirare il cavo attraverso bordi taglienti. Non schiacciarlo. Non piegarlo. Pericolo di corto circuito a causa della rottura del cavo!

Gerät immer ausschalten und Netzstecker ziehen: bei nicht vorhandener Aufsicht, vor der Montage/Demontage, vor der Reinigung, bei Störungen während dem Gebrauch und nach dem Gebrauch. Netzstecker muss jederzeit erreichbar bleiben.
Toujours éteindre l'appareil et débrancher la fiche secteur: en cas d'absence de surveillance, avant le montage ou le démontage, avant le nettoyage, en cas de panne pendant et après l'utilisation. La prise électrique doit être accessible à tout moment.
Spegnere sempre l'apparecchio e staccare la spina: in mancanza di una sorveglianza adeguata, prima del montaggio/dello smontaggio, prima della pulizia, in caso di guasti durante l'uso e dopo l'uso. La spina deve rimanere sempre raggiungibile.

Unbenutzte/unbeaufsichtigte Geräte ausschalten und Netzstecker ziehen. Netzkabel nicht um das Gerät wickeln. Netzstecker nie am Netzkabel/mit feuchten Händen ziehen.
Arrêter l'appareil et retirer la fiche lorsqu'il n'est pas utilisé/laissé sans surveillance. Ne pas enrouler le cordon autour de l'appareil. Ne pas tirer la fiche hors de la prise/avec des mains humides.
Disinserire l'apparecchio ed estrarre la spina quando non è utilizzato. Non avvolgere il cavo intorno all'apparecchio. Non staccare mai la spina tirando il cavo/con le mani bagnate.

Gerät am besten an FI-Schutzschalter (max. 30 mA) betreiben.
Brancher de préférence l'appareil sur une prise sécurité FI (max. 30 mA).
Usare l'apparecchio con un interruttore di circuito FI (max. 30 mA).

Gerät nie in Wasser/andere Flüssigkeiten tauchen. Kurzschlussgefahr!
Ne jamais plonger l'appareil dans l'eau/d'autres liquides. Danger de court-circuit!
Non mettere mai l'apparecchio sotto l'acqua corrente, né immergerlo in acqua. Pericolo di corto circuito!

Sollte das Gerät ins Wasser fallen, vor dem Herausnehmen Netzstecker ziehen. Das Gerät muss vor dem nächsten Einsatz von einer Fachkraft überprüft werden.
Au cas où l'appareil serait tombé dans l'eau, ne le sortez qu'après avoir retiré la fiche. Avant de réutiliser l'appareil le faire contrôler par un magasin spécialisé autorisé.
Se però è caduto una volta nell'acqua, non estrarlo dall'acqua prima di aver staccato la spina dalla presa di corrente. Poi non utilizzare più l'apparecchio, ma lasciarlo controllare da un negozio specializzato autorizzato.

Nie in der Nähe von Wasser (Badewannen, Waschbecken etc.) benutzen. Nicht Regen/Feuchtigkeit aussetzen. Gerät nur mit trockenen Händen benutzen!
Ne pas employer cet appareil à proximité d'eau (baignoires, lavabos etc.). Ne pas l'exposer à la pluie/humidités. Utiliser l'appareil uniquement avec des mains sèches!
Non utilizzare quest' apparecchio vicino ad acqua (vasche da bagno, lavandini etc.) e non esporlo nè alla pioggia nè ad altra umidità. Utilizzare l'apparecchio solo con le mani asciutte!

Gerät ist für die Verwendung im Haushalt bestimmt, nicht für gewerbliche Nutzung. Gerät nicht im Freien betreiben.
L'appareil est destiné à un usage ménager et non à une utilisation professionnelle. Ne pas utiliser l'appareil à l'extérieur.
L'apparecchio è stato costruito per l'uso domestico e non per l'uso industriale. Non utilizzare l'apparecchio all'aperto.

Reparaturen am Gerät nur durch eine Fachkraft. Durch nicht fachgerechte Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen.
Les réparations d'appareils électriques doivent uniquement être effectuées par des spécialistes. Des réparations impropres peuvent causer des dangers considérables pour l'usager.
Le riparazioni degli apparecchi elettrici devono unicamente essere effettuate da specialisti. Le riparazioni improprie possono causare dei pericoli gravi per l'utente.

Wird das Gerät zweckentfremdet, falsch bedient oder nicht fachgerecht repariert, kann keine Haftung für auftretende Schäden übernommen werden. In diesem Fall entfällt der Garantieanspruch.
Au cas où l'appareil est désaffecté, manié ou réparé d'une manière incorrecte, nous déclinons la responsabilité de dommages éventuels. Dans ce cas, le droit de garantie s'annule.
Nel caso in cui l'apparecchio venga usato a scopi originalmente non previsti, usato o riparato in modo improprio, non è possibile assumere alcuna responsabilità per eventuali danni. In questo caso decade la rivendicazione di garanzia.

Gerät nicht an Zeitschaltuhr oder fernbedienbarem Schalter betreiben/anschliessen.
Ne pas opérer/brancher l'appareil sur une minuterie ou un interrupteur télécommandé.
Non azionare/collegare l'apparecchio al timer all'interruttore controllabile a distanza.

Gerät nie leer betreiben.
Ne faites jamais marcher l'appareil à vide.
Non mettere mai in funzione l'apparecchio vuoto.

Es darf keine Flüssigkeit in das Geräteinnere gelangen.
Veillez à ce qu'aucun liquide ne pénétre à l'intérieur de l'appareil.
Non deve penetrare nessun liquido nell'interiore dell'apparecchio.

Gerät/Anschlussleitung nie auf heisse Flächen (Herdplatte) stellen/legen oder in Nähe von offenem Feuer bringen. Gerät nicht starker Hitze (Heizquellen, -körper, Sonnenbestrahlung) aussetzen.
Ne mettez jamais l'appareil/cable sur des surfaces chaudes, ni à proximité de vives flammes. Ne pas garder l'appareil directement à côté d'un chauffage ni l'exposer au soleil pendant un temps prolongé.
Mai mettere l'apparecchio/spina sopra superfici calde nè vicino a fiamme aperte. Proteggere l'apparecchio da fonti di calore, per esempio corpi caldi o esposizione ai raggi solari.

Keine Gegenstände und/oder Finger in Geräteöffnungen stecken.
Ne pas introduire d'objets et/ou mettre les doigts dans les ouvertures de l'appareil.
Non inserire mai oggetti o dita nelle aperture dell'apparecchio.

Gerät stehend auf trockener, ebener, stabiler und hitzebeständiger Unterlage betreiben. Gerät vor dem Verstauen abkühlen lassen.
Utiliser l'appareil debout sure une surface sèche, plane, stable et résistante à la chaleur. Laisser refroidir l'appareil avant de le ranger.
Far funzionare l'apparecchio su una superficie asciutta, piana, stabile e resistente al calore. Fare raffreddare l'apparecchio prima di riporlo.

Bei laufendem Gerät nie hineingreifen, Werkzeuge auswerfen oder einsetzen – Verletzungsgefahr.
Lorsque l'appareil fonctionne, ne pas le toucher, ne pas enlever ou installer d'ustensiles – risque de blessures.
Quando l'apparecchio funziona, non introdurre le mani, non rimuovere o collocare gli utensili: pericolo di lesioni.

Gefüllte Geräte nicht versetzen.
Ne pas déplacer les appareils remplis.
Non spostare l'apparecchio pieno.

Sicherheitshinweise
Consignes de sécurité
Istruzioni di sicurezza

Gerät im Betrieb nicht mit Decken, Tüchern oder Gegenständen bedecken.
Ne pas couvrir l'appareil en fonctionnement avec des couvertures, tissus ou objets.
Non coprire l'apparecchio in funzione con tovaglie, panni od oggetti.

Einzelteile weder in Mikrowellen, noch auf Heizflächen (Herd) verwenden.
Ne pas employer les différents éléments dans le four à micro-ondes ou sur des surfaces chauffantes (cuisinière).
Non usare i componenti nel forno a microonde o sulle piastre a cottura.

Während Gerätebetrieb Multifunktionsarm nie verstellen.
Ne jamais régler le bras pivotant lorsque l'appareil est en marche.
Non spostare mai il braccio girevole durante il funzionamento dell'apparecchio.

Alle nicht genutzten Antriebe mit Schutzkappen bedecken.
Couvrir tous les entraînements inutilisés avec le couvercle de protection d'entraînement.
Coprire tutti gli ingranaggi non utilizzati con coperchi di protezione.

Brennende Geräte nur mit Löschdecke löschen.
Éteindre les appareils en feu uniquement avec une couverture d'extinction.
Spegnere gli apparecchi incendiati solo con apposita coperta antifiamma.



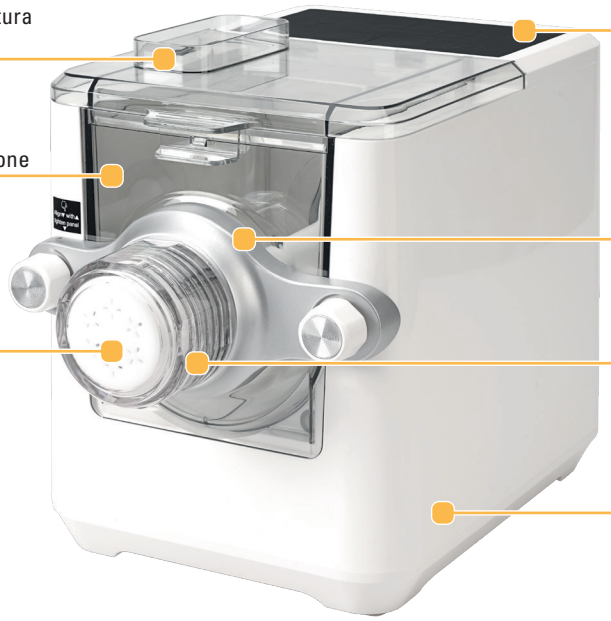
Entsorgung / Umweltschutz
Elimination / Protection de l'environnement
Smaltimento / Tutela dell'ambiente

Dieses Symbol bedeutet, dass Sie dieses Gerät nie im Hausmüll entsorgen dürfen. Erfragen und nutzen Sie nur offizielle Sammelstellen in Ihrer Gemeinde. Bei einer unkontrollierten Entsorgung können Schadstoffe austreten, die die Nahrungsmittelkette, Flora, Fauna und die Gesundheit gefährden können. Daher sind Sie gesetzlich verpflichtet, dieses Gerät für die Entsorgung bei einer Sammelstelle oder bei einer LANDI-Filiale aufzugeben, wo eine fachgerechte Entsorgung und Rezyklierung gemäss den Richtlinien des BAFU garantiert wird.

Ce symbole signifie que vous ne devez en aucun cas jeter cet appareil avec les déchets ménagers. Renseignez-vous uniquement auprès des points de collecte officiels de votre commune et n'utilisez que ceux-ci. L'élimination incontrôlée de déchets peut entraîner une fuite de substances nocives susceptibles de porter atteinte à la chaîne alimentaire, la flore, la faune et la santé. Vous êtes donc légalement tenu de déposer cet appareil, en vue de son élimination, dans un point de collecte ou une filiale LANDI qui garantira une élimination et un recyclage conformes aux directives de l'OFEV.

Questo simbolo indica che non è mai consentito smaltire questo apparecchio nei rifiuti domestici. Informatevi e utilizzate esclusivamente i punti di raccolta ufficiali del vostro comune. In caso di eliminazione non controllata, possono fuoriuscire sostanze nocive in grado di mettere a rischio la catena alimentare, la flora, la fauna e la salute delle persone. Pertanto, siete tenuti per legge a consegnare questo apparecchio per la sua eliminazione presso un punto di raccolta o una filiale LANDI, dove sono garantiti uno smaltimento e un riciclaggio appropriati, secondo le direttive dell'UFAM.

Geräteübersicht
Description de l'appareil
Descrizione dell'apparecchio



Deckel mit Nachfüllöffnung
Couvercle avec orifice de remplissage
Coperchio con apertura per il riempimento

Bedienfeld
Panneau de commande
Pannello di controllo

Mixschüssel
Bol mélangeur
Ciotola di miscelazione

Frontabdeckung
Cache avant
Coperchio anteriore

Formscheibe
Disque de formage
Disco sagomato

Befestigungsmutter
Écrou de fixation
Dado di fissaggio

Motoreinheit
Unité moteur
Unità motore



Pressrohr
Tube de sertissage
Tubo di pressatura



Presswelle
Arbre de sertissage
Albero di pressatura



Mischflügel
Pales de mélange
Pala miscelatrice



Teigschaber
Spatule
Spatola



Messbecher für Wasser
Verre doseur pour l'eau
Misurino per l'acqua



Messbecher für Mehl
Tasse à mesurer pour la farine
Misurino per la farina

Inbetriebnahme
Mise en service
Messa in funzione

Vor Inbetriebnahme Sicherheitshinweise lesen.
Avant la mise en service, lire les consignes de sécurité.
Prima della messa in funzione leggere le istruzioni per la sicurezza.

1





Einzelteile auspacken und Reinigen (Siehe S.15)
Déballer et nettoyer les pièces (voir p. 15)
Disimballare i singoli componenti e pulirli (vedi pag. 15)

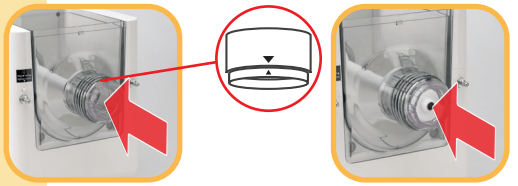
2





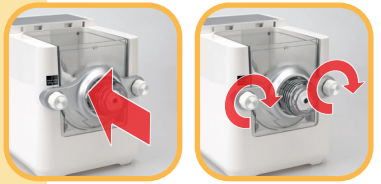
Mixschüssel einführen und Mischflügel einsetzen
Insérer le bol mélangeur et mettre en place les pales de mélange
Inserire la ciotola e montare la pala miscelatrice

3



Pressrohr und Presswelle einsetzen
Mettre en place le tube de sertissage et l'arbre de sertissage
Inserire il tubo di pressatura e l'albero di pressatura

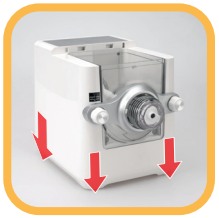
4



Frontabdeckung aufsetzen und festschrauben
Mettre en place le cache avant et le visser
Posizionare il coperchio anteriore e avvitarlo

Gebrauchen
Utilisation
Uso

1



Gerät stabil hinstellen
Placez l'appareil sur une surface stable
Appoggiare l'apparecchio in posizione stabile

2



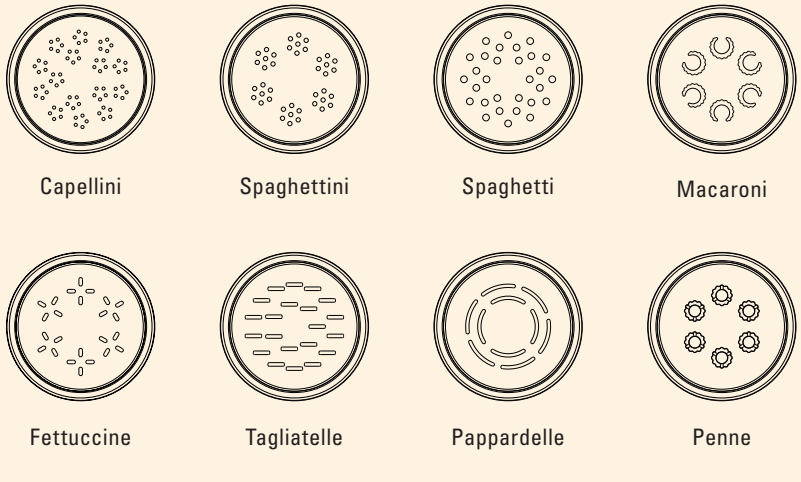
Formscheibe aufsetzen
Placer le disque de formage
Posizionare il disco sagomato

3



Befestigungsmutter aufschrauben
Visser l'écrou de fixation
Avvitare il dado di fissaggio

! Auf sicheren Halt prüfen.
Vérifier qu'il est bien fixé.
Verificare che sia ben fissato.



4

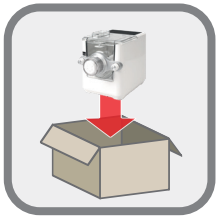


5



Gerät reinigen (Siehe S.14)
Nettoyer l'appareil (voir p. 14)
Pulizia dell'apparecchio (vedere pag. 14)

6



Gerät Lagern
Entreposage de l'appareil
Conservazione dell'apparecchio

4.1 Korrekte Zubereitung
Preparation correcte
Preparazione corretta



Bei laufendem Gerät nie hineingreifen, Werkzeuge auswerfen oder einsetzen – Verletzungsgefahr.
Lorsque l'appareil fonctionne, ne pas le toucher, ne pas enlever ou installer d'ustensiles – risque de blessures.
Quando l'apparecchio funziona, non introdurre le mani, non rimuovere o collocare gli utensili: pericolo di lesioni.

1 

Gerät einstecken
Brancher l'appareil
Collegare l'apparecchio dalla rete

2 

Mehl einfüllen
Verser la farine
Versare la farina

Min. 160 g / Max. 640 g
Min. 160 g / Max. 640 g
Min. 160 g / Max. 640 g

3 

Deckel anbringen
Mettre le couvercle
Montare il coperchio

4 



Programm wählen und starten
Sélectionner et lancer le programme
Selezionare il programma e avviarlo

Nach dem Start des Programmes, Wasser langsam über die Deckelöffnung hinzugeben.
Une fois le programme lancé, versez lentement l'eau par l'ouverture du couvercle.
Dopo aver avviato il programma, versare lentamente l'acqua attraverso l'apertura del coperchio.

Bei Bedarf: Mehl nachfüllen
Si nécessaire : rajouter de la farine
Se necessario: aggiungere altra farina

5 

Ausschalten
Éteindre
Spegnere

6 

Gerät ausstecken
Débrancher l'appareil
Scollegare l'apparecchio dalla rete

Programme
Programmes
Programmi



Manuelles Teigmischen (6 Min)
Pétrissage manuel (6 min)
Impasto manuale (6 min)



Manuelle Pasta-Ausgabe (5 Min)
Distribution manuelle des pâtes (5 min)
Distribuzione manuale della pasta (5 min)



Für festere, elastische Nudeln mit mehr Biss
Pour des pâtes plus fermes et plus élastiques, avec plus de mordant
Per una pasta più consistente, elastica e al dente



Für schnellere, weiche Nudeln
Pour des pâtes plus tendres et cuites plus rapidement
Per una pasta più morbida e cotta al dente

Bei den automatischen Programmen, wechselt das Gerät automatisch zwischen Teigmischen und Pasta-Ausgabe.
Avec les programmes automatiques, l'appareil passe automatiquement du pétrissage à la distribution des pâtes.
Nei programmi automatici, l'apparecchio passa automaticamente dalla fase di impasto a quella di erogazione della pasta.

1 

Vorgang pausieren
Mettre l'opération en pause
Metti in pausa l'operazione

2 

Deckel entnehmen
Retirer le couvercle
Rimuovere il coperchio

3 

Mehl nachfüllen
Ajouter de la farine
Aggiungere la farina

4 

Deckel anbringen
Mettre le couvercle
Montare il coperchio

5 

Vorgang fortsetzen
Poursuivre l'opération
Continua l'operazione

Reinigung
Nettoyage
Pulizia

Vor dem Reinigen immer den Netzstecker ausstecken und das Gerät abkühlen lassen.
Avant le nettoyage, toujours retirer la fiche de la prise et laisser refroidir l'appareil.
Estrarre sempre la spina prima della pulizia e lasciar rafreddare l'apparecchio.

1



Deckel entfernen
Retirer le couvercle
Rimuovere il coperchio

2





Befestigungsmutter abschrauben und Formscheibe entnehmen
Dévisser l'écrou de fixation et retirer le disque de formage
Svitare il dado di fissaggio e rimuovere la rondella sagomata

3





Frontabdeckung lösen und entfernen
Desserrer et retirer le cache avant
Allentare e rimuovere il coperchio anteriore

4





Presswelle und Pressrohr entnehmen
Retirer l'arbre de compression et le tube de compression
Rimuovere l'albero di pressatura e il tubo di pressatura

Reinigung
Nettoyage
Pulizia

5



Mixschüssel mitsamt Mixflügel herausziehen
Retirer le bol du mixeur avec le batteur
Estrarre la ciotola del frullatore insieme alle pale

6





Zubehör mit heissem Spülwasser/in Spülmaschine reinigen, trocknen
Nettoyer les accessoires à l'eau chaude/en lave-vaisselle, puis les sécher
Pulire gli accessori con acqua calda/in lavastoviglie, asciugare

7



Gehäuse feucht abwischen, trocknen lassen
Nettoyer le boîtier avec un chiffon humide et laisser sécher
Pulire l'involucro con un panno umido e poi lasciare asciugare

Keine Lösungsmittel verwenden. Gehäuse nie in Wasser eintauchen, nie unter fliessendes Wasser halten!
Ne pas employer de solvants. Ne jamais plonger le boîtier dans l'eau, ni le tenir sous l'eau courante!
Non usare mai soluzioni contenti acidi. Non immergere l'involucro mai in acqua e non tenerlo sotto acqua corrente!

Rezepte
Recettes
Ricette

Als Faustregel gilt: Pro 100 g Mehl, ca. 45 ml Wasser. Ein Ei ergibt ca. 50 ml.
En règle générale : pour 100 g de farine, utiliser env. 45 ml d'eau. Un œuf correspond à env. 50 ml.
Come regola generale: per 100 g di farina, utilizzare circa 45 ml di acqua. Un uovo corrisponde a circa 50 ml.



Eierpasta
Pâtes aux œufs
Pasta all'uovo

1. Mehl in die Mixschüssel geben
   Verser la farine dans le bol de mélange
   Versare la farina nella ciotola di miscelazione
2. Eier vermengen und mit Wasser mischen
   Battre les œufs et les mélanger avec de l'eau
   Sbattere le uova e aggiungervi l'acqua

Eier und Wasser sollen vermischt ca. 180ml ergeben.
Une fois mélangés, les œufs et l'eau doivent donner environ 180 ml.
Le uova e l'acqua, una volta mescolate, dovrebbero raggiungere un volume di circa 180 ml.

3. Programm "Al Dente/Firm Pasta" starten
   Lancer le programme "Al Dente/Firm Pasta"
   Avvia il programma "Al Dente/Firm Pasta"
4. Ei-Wassergemisch langsam beigeben
   Ajouter lentement le mélange œuf-eau
   Aggiungere lentamente la miscela di acqua e uovo
5. Die Pasta beim Austreten in gewünschte Längen schneiden
   Couper les pâtes à la longueur souhaitée à leur sortie
   Tagliare la pasta alla lunghezza desiderata mentre fuoriesce
6. Fertige Pasta leicht mit mehl bestäuben
   Saupoudrer légèrement les pâtes cuites de farine
   Spolverare leggermente la pasta cotta con un po' di farina
7. Pasta in kochendem Wasser bis zum Aufschwimmen kochen
   Faire cuire les pâtes dans de l'eau bouillante jusqu'à ce qu'elles remontent à la surface
   Cuocere la pasta in acqua bollente fino a quando sale a galla



Weissmehl (Art. 89103.01/89100)
erhältlich in Ihrer LANDI.
Farine blanche (art. 89103.01/89100)
disponible dans votre LANDI.
Farina bianca (art. 89103.01/89100)
disponibile presso la vostra LANDI.

Für 4 Portionen
Pour 4 portions
Per 4 porzioni

2 Eier
2 œufs
2 uova

100g Weissmehl
100 g de farine blanche
100 g di farina bianca

80ml Wasser
80 ml d'eau
80 ml di acqua



Dinkelpasta
Pâtes à l'épeautre
Pasta di farro

1. Mehl in die Mixschüssel geben
   Verser la farine dans le bol de mélange
   Versare la farina nella ciotola di miscelazione
2. Eier vermengen und mit Wasser mischen
   Battre les œufs et les mélanger avec de l'eau
   Sbattere le uova e aggiungervi l'acqua

Eier und Wasser sollen vermischt ca. 165ml ergeben.
Une fois mélangés, les œufs et l'eau doivent donner environ 165 ml.
Le uova e l'acqua, una volta mescolate, dovrebbero raggiungere un volume di circa 165 ml.

3. Programm "Soft Pasta" starten
   Lancer le programme "Soft Pasta"
   Avvia il programma "Soft Pasta"
4. Ei-Wassergemisch langsam beigeben
   Ajouter lentement le mélange œuf-eau
   Aggiungere lentamente la miscela di acqua e uovo
5. Die Pasta beim Austreten in gewünschte Längen schneiden
   Couper les pâtes à la longueur souhaitée à leur sortie
   Tagliare la pasta alla lunghezza desiderata mentre fuoriesce
6. Fertige Pasta leicht mit mehl bestäuben
   Saupoudrer légèrement les pâtes cuites de farine
   Spolverare leggermente la pasta cotta con un po' di farina
7. Pasta in kochendem Wasser bis zum Aufschwimmen kochen
   Faire cuire les pâtes dans de l'eau bouillante jusqu'à ce qu'elles remontent à la surface
   Cuocere la pasta in acqua bollente fino a quando sale a galla



Dinkelmehl (Art. 89181.04/95386)
erhältlich in Ihrer LANDI.
Farine d'épeautre (art. 89181.04/95386)
disponible dans votre LANDI.
Farina di farro (art. 89181.04/95386)
disponibile presso la vostra LANDI.

Für 4 Portionen
Per 4 persone
Per 4 porzioni

2 Eier
2 œufs
2 uova

400g Dinkelmehl
400 g de farine d'épeautre
400 g di farina di farro

65ml Wasser
65 ml d'eau
65 ml di acqua

Rezepte
Recettes
Ricette



Griesspasta
Pâtes à la semoule
Pasta di semolino

1. Mehl in der Mixschüssel vermengen
Mélanger la farine dans le bol de mélange
Mescolare la farina nella ciotola di miscelazione

2. Wasser und Olivenöl vermengen
Mélanger l'eau et l'huile d'olive
Mescolare l'acqua e l'olio d'oliva

3. Programm "Al Dente/Firm Pasta" starten
Lancer le programme "Al Dente/Firm Pasta"
Avvia il programma "Al Dente/Firm Pasta"

4. Öl-Wassergemisch langsam beigeben
Ajouter lentement le mélange huile-eau
Aggiungere lentamente la miscela di olio e acqua

5. Die Pasta beim Austreten in gewünschte Längen schneiden
Couper les pâtes à la longueur souhaitée à leur sortie
Tagliare la pasta alla lunghezza desiderata mentre fuoriesce

6. Fertige Pasta leicht mit mehl bestäuben
Saupoudrer légèrement les pâtes cuites de farine
Spolverare leggermente la pasta cotta con un po' di farina

7. Pasta in kochendem Wasser bis zum Aufschwimmen kochen
Faire cuire les pâtes dans de l'eau bouillante jusqu'à ce qu'elles remontent à la surface
Cuocere la pasta in acqua bollente fino a quando sale a galla

Für 4 Portionen
Per 4 persone
Per 4 porzioni

10 ml Olivenöl
10 ml d'huile d'olive
10 ml di olio d'oliva

300 g Knöpflimehl
300 g de farin pur Knöpfli
300 g di farina per Knöpfli

100 g Weissmehl
100 g de farine blanche
100 g di farina bianca

140 ml Wasser
140 ml d'eau
140 ml di acqua



Weissmehl (Art. 89103.01/89100)
erhältlich in Ihrer LANDI.
Farine blanche (art. 89103.01/89100)
disponible dans votre LANDI.
Farina bianca (art. 89103.01/89100)
disponibile presso la vostra LANDI.



Knöpflimehl (Art. 89205.01/89205)
erhältlich in Ihrer LANDI.
Farine pour knöpfli (art. 89205.01/89205),
disponible dans votre LANDI.
Farina per knöpfli (art. 89205.01/89205),
disponibile presso la vostra LANDI.

Tipps & Tricks
Conseils et astuces
Consigli e trucchi

Teig ist zu trocken | La pâte est trop sèche | L'impasto è troppo secco

1/2 Teelöffel Wasser dazugeben. "Manual Mix" 30-60 Sekunden laufen lassen. Wieder prüfen.
Falls immer noch trocken: wiederholen.
Ajoutez 1/2 cuillère à café d'eau. Lancez le mode « Manual Mix » pendant 30 à 60 secondes. Vérifiez à nouveau. Si le mélange est encore sec, répétez l'opération.
Aggiungere 1/2 cucchiaino d'acqua. Attivare la funzione "Manual Mix" per 30-60 secondi. Controllare nuovamente. Se risulta ancora secco, ripetere l'operazione.

Teig ist zu feucht | La pâte est trop humide | L'impasto è troppo umido

1 Esslöffel Mehl dazugeben. "Manual Mix" 30-60 Sekunden laufen lassen. Wieder prüfen.
Falls immer noch feucht: nochmal 1/2 EL dazugeben.
Ajouter 1 cuillère à soupe de farine. Lancer le programme « Manual Mix » pendant 30 à 60 secondes. Vérifier à nouveau. Si la pâte est encore humide, ajouter encore 1/2 cuillère à soupe.
Aggiungere 1 cucchiaio di farina. Attivare la funzione "Manual Mix" per 30-60 secondi. Controllare nuovamente. Se l'impasto risulta ancora umido, aggiungere un altro 1/2 cucchiaio.

Zu viel Pasta gemacht | J'ai fait trop de pâtes | Ho preparato troppa pasta

1 Tag lagern: Nach 20-30 min antrocknen, leicht bemehlen, locker in eine Box lege, mit Küchenpapier auslegen und im Kühlschrank lagern (max. 24-48h).

1 Woche lagern: Leicht bemehlen, Portionieren, auf einem Blech 1-2h vorgefrieren, anschliessen in Beutel/Box eingefrieren. Beim Kochen: nicht auftauen, direkt ins kochende Wasser geben.

Länger lagern: Bei guter Luftzirkulation, für 24-48h. aufhängen oder flach auslegen. Sobald komplett hart: Luftdicht, trocken und kühl einlagern.

Conservation pendant 1 jour: après 20 à 30 minutes de séchage, saupoudrer légèrement de farine, disposer sans serrer dans une boîte, recouvrir de papier absorbant et conserver au réfrigérateur (max. 24 à 48 h).

Conservation pendant 1 semaine: saupoudrer légèrement de farine, diviser en portions, pré-congeler sur une plaque pendant 1 à 2 heures, puis congeler dans un sac ou une boîte. Au moment de la cuisson : ne pas décongeler, plonger directement dans l'eau bouillante.

Conservation prolongée: dans un endroit bien aéré, suspendre ou étaler à plat pendant 24 à 48 h. Dès qu'elles sont complètement durcies : conserver dans un récipient hermétique, dans un endroit sec et frais.

Conservazione per 1 giorno: dopo averli lasciati asciugare per 20-30 minuti, infarinarli leggermente, disporli senza stringere in un contenitore, rivestirlo con carta da cucina e conservarli in frigorifero (max. 24-48 ore).

Conservazione per 1 settimana: infarinarli leggermente, dividerli in porzioni, congelarli parzialmente su una teglia per 1-2 ore, quindi congelarli in sacchetti/contenitori. Durante la cottura: non scongelare, immergere direttamente nell'acqua bollente.

Conservazione più lunga: in un luogo ben ventilato, appendere o stendere in piano per 24-48 ore. Una volta completamente induriti: conservare in un contenitore ermetico, in un luogo fresco e asciutto.



Fehlermatrix
Récapitulatif des anomalies
Anomalie possibili

Gerät funktioniert nicht **L'appareil ne fonctionne pas** **L'apparecchio non funziona**	Gerät eingesteckt/eingeschaltet/Sicherung defekt? L'appareil est-il branché/en circuit/le fusible est-il défectueux? Allacciato/Inserito l'apparecchio/fusibile guasto?
Unregelmässige Geschwindigkeit **Vitesse irrégulière** **Velocità irregolare**	Zutaten sind zu hart, zu gross, zu fest Aliments trop durs, trop gros, trop compacts Ingredienti troppo duri, troppo grandi, troppo sodi
Gerät schaltet während der Benutzung aus **L'appareil s'éteint en cours d'utilisation** **L'apparecchio si spegne durante l'uso**	Gerät überhitzt: Gerät ausschalten und abkühlen lassen Surchauffe de l'appareil: éteindre l'appareil et le laisser refroidir L'apparecchio si surriscalda: spegnere l'apparecchio e farlo raffreddare
Gerät gibt keine Pasta aus **L'appareil ne distribue pas de pâtes** **L'apparecchio non eroga la pasta**	Zu viel oder zu wenig Flüssigkeit? Siehe "Tipps & Tricks" Trop ou pas assez de liquide ? Voir "Conseils et astuces" Troppi o troppo pochi liquidi? Vedi "Consigli e suggerimenti"
Pasta ist brüchig/uneben **La pâte est friable/irrégulière** **La pasta è friabile/irregolare**	Mehr Ei oder Öl zum Teig hinzufügen und erneut mischen. Ajoutez un peu plus d'œuf ou d'huile à la pâte et mélangez à nouveau. Aggiungere altro uovo o olio all'impasto e mescolare di nuovo.

Technische Angaben
Caractéristiques techniques
Dati tecnici

Eingangsleistung Puissance d'entrée Potenza in ingresso	220 - 240 V ~ 50-60 Hz
Motorleistung Puissance du moteur Potenza motore	260 W
Kabellänge Longueur du cordon Lunghezza del cavo	ca. 1 m
Max. Füllvolumen Capacité maximale Capacità massima	640 ml
Gewicht Poids Peso	ca. 5.5 kg
Abmessung (L×H×T) Dimensions (L×H×P) Dimensioni (L×A×P)	215×370×275 mm

Leistungsaufnahme
Consommation d'énergie
Consumo di energia

EIN – ON	260 W	
AUS – OFF	0.5 W	
Standby*	–	* aktiv nach / actif après / attivo dopo –

Notizen
Notes
Note

Notizen
Notes
Note

5 Jahre Garantie für Gerät
5 ans garantie sur l'appareil
5 anni garanzia per l'apparecchio

Die Garantie beginnt mit dem Kauf eines Artikels und endet entsprechend dem Datums-Andruck auf dem Kassenbeleg nach 5 Jahren. Dieser Garantieanspruch wird auch dann beibehalten, wenn ein Gerät in diesem Zeitraum durch ein Neues ersetzt wurde. Ausgenommen Verschleissteile.

La garantie prend effet le jour de l'achat d'un article et expire 5 ans après la date imprimée sur le ticket de caisse. Si un appareil est remplacé par un neuf durant ce délai, vous conservez votre droit de garantie. Les pièces d'usure ne sont pas couvertes par la garantie.

La garanzia decorre dall'acquisto di un articolo e decade dopo 5 anni dalla data stampata sullo scontrino. Il diritto alla garanzia viene mantenuto anche se, in questo stesso periodo, un apparecchio è stato sostituito con uno nuovo. Eccetto le parti usurate.

Vertrieb
Distribution
Distribuzione

LANDI Schweiz AG
Schulriederstrasse 5
CH-3293 Dotzigen
www.landi.ch