



PASTA MAKER / PASTA-MASCHINE / MACHINE À PÂTES SPM 220 A3

(GB) (IE) (NI) (CY) (MT)

PASTA MAKER

Operating instructions

(FR) (BE) (CH)

MACHINE À PÂTES

Mode d'emploi

(CZ)

STROJEK NA VÝROBU TĚSTOVIN

Návod k obsluze

(SK)

PRÍSTROJ NA VÝROBU CESTOVÍN

Návod na obsluhu

(DK)

PASTAMASKINE

Betjeningsvejledning

(HU)

TÉSZTAKÉSZÍTŐ GÉP

Használati utasítás

(DE) (AT) (BE) (CH)

PASTA-MASCHINE

Bedienungsanleitung

(NL) (BE)

PASTAMACHINE

Gebruiksaanwijzing

(PL)

MASZYŃKA DO MAKARONU

Instrukcja obsługi

(ES)

MÁQUINA PARA HACER PASTA

Instrucciones de uso

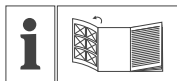
(IT) (CH) (MT)

MACCHINA ELETTRICA PER PASTA FRESCA

Istruzioni per l'uso

IAN 508378_2507

(DE) (FR) (BE) (NL)
(CZ) (PL) (SK) (ES)



GB IE NI CY MT

Before reading, unfold the page containing the illustrations and familiarise yourself with all functions of the device.

DE AT BE CH

Klappen Sie vor dem Lesen die Seite mit den Abbildungen aus und machen Sie sich anschließend mit allen Funktionen des Gerätes vertraut.

FR BE CH

Avant de lire le mode d'emploi, ouvrez la page contenant les illustrations et familiarisez-vous ensuite avec toutes les fonctions de l'appareil.

NL BE

Vouw vóór het lezen de pagina met de afbeeldingen open en maak u vertrouwd met alle functies van het apparaat.

CZ

Před čtením si otevřete stranu s obrázky a potom se seznámte se všemi funkcemi přístroje.

PL

Przed przeczytaniem proszę rozłożyć stronę z ilustracjami, a następnie proszę zapoznać się z wszystkimi funkcjami urządzenia.

SK

Pred čítaním si odklopte stranu s obrázkami a potom sa oboznámte so všetkými funkciami prístroja.

ES

Antes de empezar a leer abra la página que contiene las imágenes y, en seguida, familiarícese con todas las funciones del dispositivo.

DK

Før du læser, vend siden med billeder frem og bliv bekendt med alle apparatets funktioner.

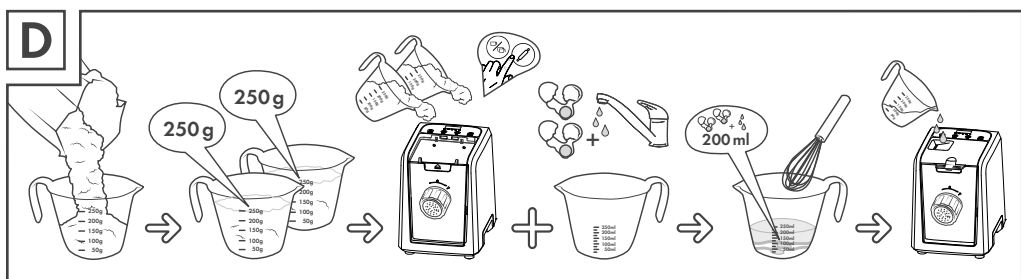
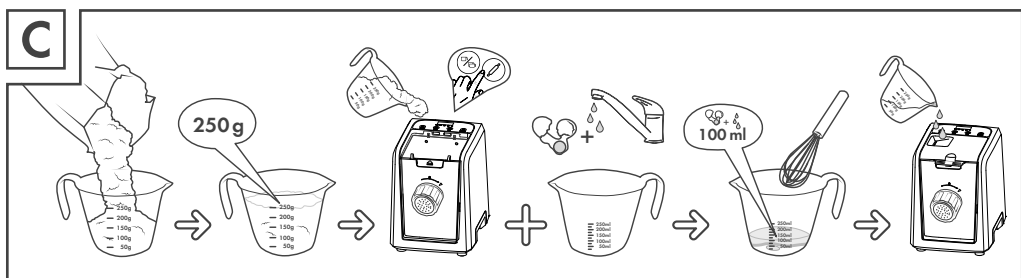
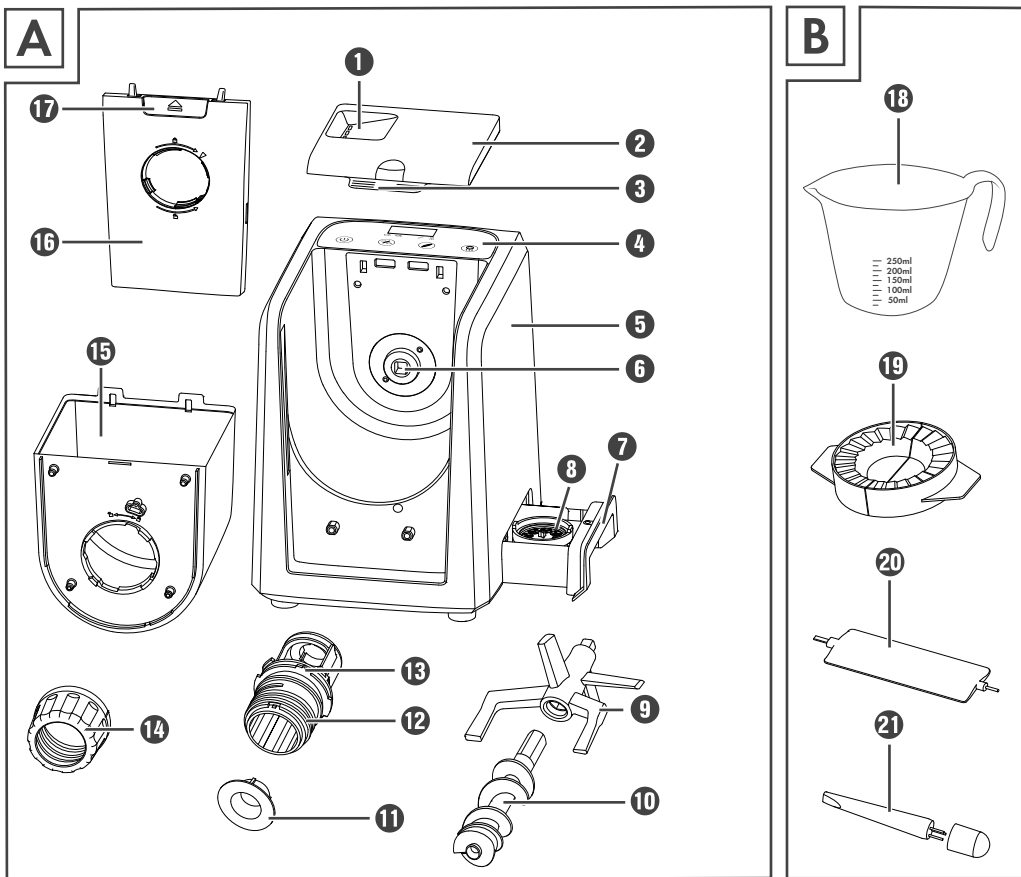
IT CH MT

Prima di leggere aprire la pagina con le immagini e prendere confidenza con le diverse funzioni dell'apparecchio.

HU

Olvasás előtt kattintson az ábrát tartalmazó oldalra és végezetül ismerje meg a készülék mindegyik funkcióját.

English	Operating instructions	Page	1
Deutsch	Bedienungsanleitung	Seite	17
Français	Mode d'emploi	Page	33
Nederlands	Gebruiksaanwijzing	Pagina	51
Česky	Návod k obsluze	Strana	67
Polski	Instrukcja obsługi	Strona	81
Slovenčina	Návod na obsluhu	Strana	97
Español	Instrucciones de uso	Página	113
Dansk	Betjeningsvejledning	Side	129
Italiano	Istruzioni per l'uso	Pagina	145
Magyar	Használati utasítás	Oldal	161



Contents

1. Introduction	2
2. Intended use	2
3. Warnings and symbols used	2
4. Safety information	3
5. Unpacking	6
6. Package contents	6
7. Appliance description	6
8. Control panel	7
9. Shaping discs	7
10. Assembling the appliance	8
11. Making pasta	9
11.1. Kneading and dispensing pasta dough	9
11.2. Making ravioli	10
12. Dismantling the appliance	11
13. Cleaning	11
13.1. Cleaning the appliance	11
13.2. Cleaning the accessories	11
14. Storage	12
15. Troubleshooting	12
16. Recipes	13
16.1. Basic recipe for durum wheat pasta without egg	13
16.2. Basic recipe for wheat pasta without egg	14
16.3. Basic recipe for durum wheat pasta with egg	14
16.4. Basic recipe for wheat pasta with egg	14
17. Technical specifications	15
18. Disposal	15
19. Kompnass Handels GmbH warranty	15
19.1. Service	16
19.2. Importer	16

1. Introduction

Congratulations on the purchase of your new appliance.

You have selected a high-quality product.

The operating instructions are part of this product. They contain important information about safety, usage and disposal. Before using the product, please familiarise yourself with all operating and safety instructions. Use the product only as described and for the range of applications specified. Please also pass these operating instructions on to any future owner.

2. Intended use



This appliance is intended solely for the preparation of pasta.

The appliance is intended for use in rain-protected rooms in private households.



Do not use it outside or in commercial or industrial applications.


3. Warnings and symbols used

The following warnings and symbols are used in these operating instructions, on the packaging and on the appliance (where applicable):

	<p>DANGER! A warning with this symbol and the signal word "DANGER" indicates an imminently hazardous situation that will result in death or serious injury if not avoided.</p>
	<p>WARNING! A warning with this symbol and the signal word "WARNING" indicates a potentially hazardous situation that could result in death or serious injury if not avoided.</p>
	<p>CAUTION! A warning with this symbol and the signal word "CAUTION" indicates a potentially hazardous situation that could result in a minor or moderate injury if not avoided.</p>

	<p>ATTENTION! A warning with this symbol and the signal word "ATTENTION" indicates a potential situation that could result in property damage if not avoided.</p>
	<p>Note: A note identifies additional information that facilitates the use of the appliance.</p>
	<p>Read the instructions.</p>
	<p>AC current/voltage</p>
	<p>Protection class II: Protection by double or reinforced insulation.</p>
	<p>Use the device indoors only.</p>
	<p>Do not immerse in water!</p>
	<p>Dishwasher-proof.</p>
	<p>All of the parts of this appliance that come into contact with food are food-safe.</p>
	<p>Do not dispose of electrical appliances in the household waste!</p>
	<p>Dispose of the packaging in an environmentally-responsible manner.</p>
	<p>The packaging is made of recyclable materials. Observe the labelling on the packaging material when sorting for disposal: The material is labelled with abbreviations (a) and numbers (b) with the following meanings: 1–7: plastics, 20–22: paper and cardboard, 80–98: composites.</p>


	<p>The packaging contains paper and/or cardboard components.</p>
	<p>The packaging contains plastic and/or metal components.</p>
<p>ES/PT</p>	



FR Cet appareil et ses accessoires se recyclent


A DÉPOSER EN MAGASIN OU A DÉPOSER EN DÉCHÈTERIE

Points de collecte sur www.quefairedemesdechets.fr
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !



FR ÉLÉMENTS D'EMBALLAGE


BAC DE TRI



FR: The product, its packaging and the operating instructions are recyclable. They are subject to an extended manufacturer responsibility and will be collected separately.

4. Safety information

DANGER! RISK OF ELECTRIC SHOCK!

- The appliance must only be connected to a correctly installed mains power socket. Ensure that the rating for your local power supply corresponds with the details on the rating plate of the appliance.
- Prior to use, check the appliance for visible external damage. Do not use the appliance if the mains cable or appliance show any signs of visible damage or if the appliance itself has been dropped.
- All repairs must be carried out by authorised specialist companies or by the Customer Service department. Improper repairs may put the user at risk. It will also invalidate any warranty claims.
-  Never immerse the appliance base in water or other liquids!
- The appliance may only be used in dry indoor rooms.
- Ensure that the mains cable never becomes wet or damp when the appliance is in use. Route the cable so that it cannot be trapped or damaged in any way.
- Never touch the mains adapter or the appliance base with wet hands.
- Keep the power cable away from hot surfaces.
- Arrange for defective power plugs and/or cables to be replaced as soon as possible by a qualified technician or by our Customer Service Department to avoid the risk of injury.

- The appliance must always be disconnected from the mains when left unsupervised and before assembly, disassembly, changing accessories or cleaning, as well as in the event of a fault.
- To completely disconnect the appliance from mains power, the power plug must be removed from the mains power socket. The appliance must be positioned so that you have unrestricted access to the mains socket at all times and can pull out the plug immediately in an emergency.
- When disconnecting the appliance from the mains supply, always pull on the mains adapter and never on the cable.

WARNING! RISK OF INJURY!

- This appliance may not be used by children.
- The appliance and its mains cable must be kept away from children.
- Do not allow children to use the appliance as a toy.
- This appliance may be used by persons with limited physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge, provided that they are under supervision or have been told how to use the appliance safely and are aware of the potential risks.
- Use only the supplied accessories. Accessory parts from other manufacturers may not be suitable, and this may lead to risks or property damage!
- Never open the casing. This can lead to risks and also invalidates the warranty.
- Do not change accessories unless the drive unit is entirely at a standstill and the blender is unplugged from the power supply! The appliance will run on for a short time after being switched off.

- Never use the appliance for purposes other than those described in these operating instructions. There is a risk of injury if the appliance is misused!
- Never touching moving parts. Keep your hands, hair, clothing, the dough scraper and other objects away from moving parts during operation.
- Keep the lid closed during operation.

ⓘ ATTENTION! PROPERTY DAMAGE!

- Ensure that the appliance, the mains cable and the plug do not come into contact with heat sources such as hotplates or naked flames.
- Never place the appliance near sources of heat.
- To avoid overheating during operation, do not cover the appliance.
- Do not overload the appliance. Do not use recipes with more than 500 g flour per batch.
- During operation, add only the ingredients to be processed into the dough container.
- Do not operate the appliance without ingredients! Risk of overheating!
- Do not use an external timer switch or a separate remote control system to operate the appliance.
- After approx. 35 minutes of operation, we recommend letting the appliance cool down for approx. 90 minutes.

ⓘ NOTE

- No user action is required to switch the product between 50 and 60 Hz. The product switches automatically to either 50 or 60 Hz.

5. Unpacking

WARNING!

Risk of suffocation!

- ▶ Do not allow children to play with packaging materials. There is a risk of suffocation.
- ◆ Remove all parts of the appliance and the operating instructions from the box.
- ◆ Take off the lid **2** and remove all loose parts from the interior of the appliance.
- ◆ Remove all packaging materials and any protective film from the appliance.
- ◆ Check the package for completeness and signs of visible damage. If any items are missing or damaged as a result of defective packaging or transportation, please contact the Service Hotline (see section **19.1. Service**).

6. Package contents

The appliance is supplied with the following components as standard:

- Main appliance
- 8 shaping discs
- Ravioli attachment
- Dough scraper with cleaning tool
- Cleaning tool with protective cap
- Measuring beaker
- Operating instructions
- Recipe booklet

Note

- ▶ The measuring beaker **13** and the ravioli attachment **19** are located inside the machine when it is delivered.
- ▶ The shaping discs **8**, the dough scraper **20** and the cleaning tool **21** can be found in the drawer on the side of the appliance.



7. Appliance description

(See fold-out page for illustrations)

Figure A

- ① Opening for liquids
- ② Lid
- ③ Lid handle
- ④ Control panel
- ⑤ Appliance base
- ⑥ Drive shaft
- ⑦ Drawer
- ⑧ Shaping discs
- ⑨ Kneading hook
- ⑩ Dough shaft
- ⑪ Dough shaft support
- ⑫ Bracket for the dough shaft
- ⑬ Marking
- ⑭ Shaping disc fixture
- ⑮ Dough container
- ⑯ Front panel
- ⑰ Lid release button

Figure B

- 18 Measuring beaker
- 19 Ravioli attachment
- 20 Dough scraper with cleaning tool
- 21 Cleaning tool with protective cap (for the spaghetti **A** and spaghettoni **B** shaping discs)

8. Control panel

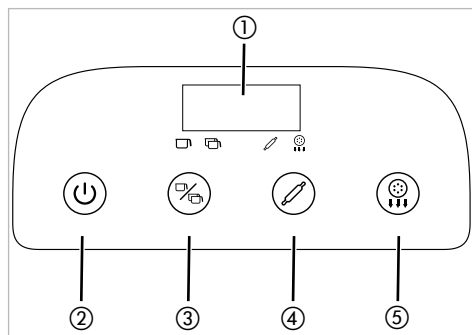






Fig. 1

- 1 Display
- 2  On/Off button
- 3  Kneading programme key, for selecting the kneading programme
- 4  Kneading button to start the selected kneading programme
- 5  Dispense button to start the dispensing programme

9. Shaping discs

8 different shaping discs **8** are supplied with the product (**fig. 2**):

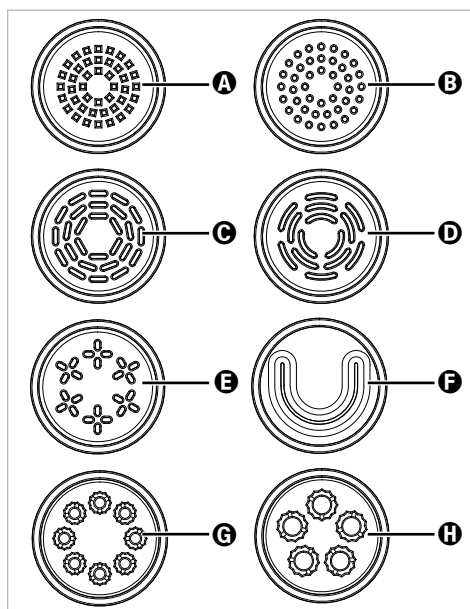


Fig. 2

- A** Spaghetti
- B** Spaghettoni
- C** Tagliatelle/Fettuccine
- D** Pappardelle
- E** Linguine
- F** Lasagne
- G** Macaroni
- H** Penne

10. Assembling the appliance

i Note

- ▶ Before first use, clean all parts of the appliance as described in the section **13. Cleaning**.

- 1) Set up the appliance on a flat surface near a mains socket that is easily accessible. There should be enough space in front of the appliance for a bowl or similar to catch the pasta.
- 2) Push the dough container **15** into the appliance base **5** as far as the stop. The tabs on the dough container **15** must be pushed into the corresponding slots in the rear wall.
- 3) Guide the kneading hook **9** into the dough container **15** from above and insert it into the drive shaft **6**.
- 4) Push the support **11** into the end of the bracket **12** so that the three tabs on the support **11** slide into the grooves on the bracket **12** (**fig. 3**).

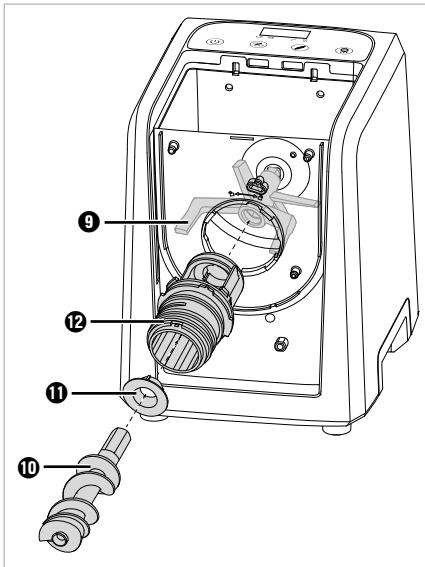




Fig. 3

- 5) Mount the bracket **12** onto the dough container **15**. Push in the bracket **12** so that its narrow end goes through the round opening on the dough container **15** (**fig. 3**). The bracket **12** only fits into the opening in one position; the marking **13** must point towards the  symbol on the dough container **15**. Turn the bracket **12** clockwise until the marking **13** on the bracket **12** points to the  symbol (**fig. 4**):

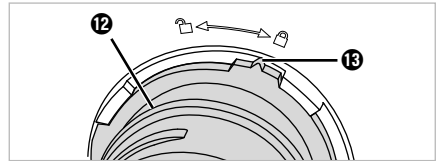


Fig. 4

- 6) Then push the dough shaft **10** with its narrow end through the bracket **12** into the retainer on the kneading hook **9** (**fig. 3**). If necessary, reach into the dough container **15** from above and wiggle the kneading hook **9** a little until you can push in the dough shaft **10**.
- 7) Place the front panel **16** onto the dough container **15** and push it firmly into place. The catches on the front panel **16** must slide into the corresponding recesses on the dough container **15**.
- 8) Select the appropriate shaping disc **8** (see section **9. Shaping discs**) and slide it onto the bracket **12** so that the two catches on the shaping disc **8** slide into the recesses on the bracket **12** (**fig. 5**).

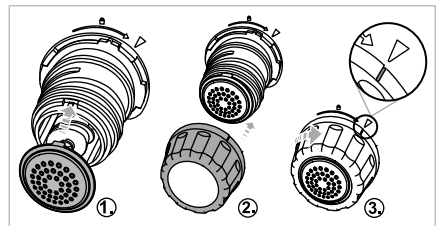



Fig. 5

- 9) Push the shaping disc fixture ⑭ onto the bracket ⑫ and tighten it by turning it clockwise towards the  symbol (fig. 5). Fix the shaping disc ⑧ in place with your free hand if necessary.
- 10) Do not fit the lid ② until after you have placed the required amount of flour in the dough container ⑮ (see section 11. Making pasta).
- 11) Insert the plug into an easily accessible mains socket. You will hear a beep and the display ① lights up briefly. The appliance is now in standby mode.

The appliance is now assembled and ready for operation.

11. Making pasta

WARNING!

- ▶ Never reach into the dough container ⑮ during operation. Danger of injury due to rotating parts!
- ▶ Do not change accessories unless the drive unit is entirely at a standstill and the blender is unplugged from the power supply! The appliance will run on for a short time after being switched off.

ATTENTION!

- ▶ Do not overload the appliance. Do not use recipes with more than 500 g flour per batch.

Note

- ▶ Every press of a button is acknowledged with a beep.
- ▶ Operation is only possible with correctly fitted accessories. If the accessories have not been fitted correctly, you will hear several beeps when the programme starts and OPEN appears on the display ①. Unplug the appliance and check that the accessories are correctly fitted.
- ▶ Consult Figures C (making dough with 250 g flour) and D (making dough with 500 g flour) on the fold-out page for assistance if necessary.


11.1. Kneading and dispensing pasta dough

- 1) Assemble the appliance as described in the section 10. **Assembling the appliance.**
- 2) Prepare all the ingredients you need for your pasta dough. Refer to the recipes in this manual, for example, which are tailored to this appliance (see section 16. **Recipes**) or in the enclosed recipe booklet.
- 3) Measure the required amount of flour using the measuring beaker ⑬ or kitchen scales and fill it into the dough container ⑮. Use the gramme scale (g) on the measuring beaker ⑬ to measure the solid ingredients, such as flour.

Note


- ▶ Use kitchen scales to obtain the precise quantities of flour and liquid. Measuring with the measuring beaker always results in some variation that could influence the consistency of the dough.
- 4) Use the measuring beaker ⑬ or kitchen scales to measure the required amount of liquid or egg. First, pour the egg into the measuring beaker ⑬ and then add liquid up to the required total amount. Use the millimetre scale (ml) on the measuring beaker ⑬ to measure the liquid ingredients, such as water and egg.



Note



- ▶ Always whisk egg with liquid to achieve a smoother dough.
 - ▶ For better processing, do not add liquids into the dough container ⑮ until the beginning of the kneading programme.
- 5) Fit the lid ② by sliding the two pins of the lid ② into the two slots in the appliance base ⑤. Then press down the front part of the lid ② until it audibly clicks into place in the front panel ⑩.
 - 6) Press the On/Off button  ② to switch on the appliance. You will hear a beep and ON will appear on the display ①.



i Note



- ▶ If no buttons are pressed for approx. 2 minutes, you will hear several beeps and the appliance switches off automatically.

7) Use the kneading programme button  ③ to select the right kneading programme for your dough:



- : for small dough quantities up to approx. 250 g flour
- : for large dough quantities from approx. 250–500 g flour


The symbol of the selected kneading programme / lights up.

8) Press the kneading button  ④ to start the kneading programme. The  symbol also lights up and the display ① shows the remaining kneading time.


Kneading programme	Kneading time
	4.5 min
	4.5 min



i Note



- ▶ You can pause the current programme at any time by pressing the kneading button  ④ or opening the lid ②. Resume the programme by pressing the kneading button  ④ again and closing the lid ② if necessary.

- ▶ Pressing the On/Off button  ② cancels the running programme and puts the machine into standby mode.

9) Slowly pour the required amount of liquid through the opening ① in the lid ② into the dough container ⑬.

10) At the end of the kneading programme, you will hear several beeps. Check the consistency of the dough. If the ingredients are still not optimally mixed, start another kneading process by pressing the kneading button  ④.

11) When the dough has been sufficiently mixed, press the dispense button  ⑤ to start the dispensing programme. The  symbol also lights up and the display ① shows the remaining dispensing time.

Kneading programme	Dispensing time
	11 min
	14 min



12) You can cut the pasta while it is being dispensed using the dough scraper ⑳.

i Note

- ▶ If OUL appears on the display ①, the pasta dough is too dry and cannot be processed properly. Start a new kneading process and add a little liquid after starting the programme. Then start another dispensing process and check whether the pasta dough is now better dispensed

13) At the end of the dispensing programme, the kneading hook ⑨ continues to rotate, changing direction in order to remove any dough residues from the dough shaft ⑩.

As soon as the process is completely finished, you will hear several beeps and OFF appears on the display ①.

14) If there is any dough left in the appliance, press the On/Off button  ② first and the dispense button  ⑤ again to start another shortened output process. If the leftover dough sticks to the walls of the dough container ⑬, scrape it off with a spoon before starting the shortened output process.

15) If no buttons are pressed for about 2 minutes after the end of the dispensing programme, you will hear several beeps and the appliance switches back to standby mode.

16) Clean the appliance after use as described in the section **13. Cleaning**.

11.2. Making ravioli

1) Lay out fresh lasagne sheets flat on a chopping board or similar. The lasagne sheets should measure at least 7.5 x 7.5 cm, roll them out slightly with a rolling pin if necessary.



2) Use the underside of the ravioli attachment ⑬ to cut out the dough pockets.

- Place the dough pockets flush on top of the ravioli attachment **19** and put the desired filling in the middle.

i Note

- Put the dough left over from the cutting back into the machine, start a kneading process and form another lasagne sheet.
- Carefully close the two halves of the ravioli attachment **19** and press them firmly together.
 - Open the ravioli attachment **19** and remove the finished ravioli.

12. Dismantling the appliance

- Unplug the appliance from the mains socket (if necessary).
- Remove the lid **2**: To do this, press the lid release button **17** and take off the lid **2** by pulling it upwards by the handle **3**.
- Turn the shaping disc fixture **14** anticlockwise in the direction of the  symbol and remove it.
- Remove the shaping disc **8**.
- Remove the front panel **16**. To do this, pull the dough container **15** forward a little from the appliance base until you can pull the front panel **16** off the dough container **15**.
- Turn the bracket **12** anticlockwise until the marking **13** on the bracket **12** points towards the  symbol on the dough container **15** (**fig. 6**). Remove the bracket **12** together with the dough shaft **10**.

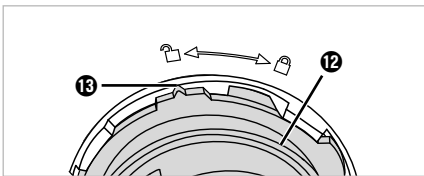


Fig. 6


- Remove the dough shaft **10** and support **11** from the bracket **12**.
- Remove the kneading hook **9** and the dough container **15** from the appliance base **5**.

The appliance is now dismantled.

13. Cleaning

13.1. Cleaning the appliance

⚠ DANGER!

- Before cleaning the appliance, disconnect the power plug from the mains power socket!
-  Never immerse the appliance base **5** in water or other liquids!

! ATTENTION!

- Do not use abrasive or aggressive cleaning materials. These can irreparably damage the surfaces!
- Clean the appliance after each use to avoid malfunctions caused by food debris.

- If you have not already done so, dismantle the appliance as described in the section **12. Dismantling the appliance**.
- Remove any flour residues from the kneading hook **9** socket with a dry cloth.
- Clean the inside of the appliance base **5** and the surfaces with a slightly moistened cloth. If necessary, apply a mild detergent to the cloth and wipe with a slightly moistened cloth.
- Dry the appliance thoroughly before reassembling it.

13.2. Cleaning the accessories

i Note

- The shaping discs **8** are easiest to clean when the dough has dried.
- First, use the cleaning tool **21** (for the spaghetti **A** and spaghettoni **B** shaping discs) or the lateral cleaning pins of the dough scraper **20**, to roughly clean the dough residues out of the recesses on the used shaping discs **8**.
 - Clean all removable parts and all accessories in mild dishwater. Rinse with fresh water to remove all detergent residues.

i Note



The following parts are also suitable for cleaning in the dishwasher:

- ▶ lid **2**, dough container **15**, bracket **12**, dough shaft **10**, dough shaft support **11**, kneading hook **9**, shaping disc fixture **14**, shaping discs **3**, measuring beaker **13**, dough scraper **20**, cleaning tool **21**, ravioli attachment **19**.
- ▶ If possible, place all the parts in the upper basket of the dishwasher and make sure that they are not jammed in place.
- ▶ For stubborn dough residues on the shaping discs **3**, try the following method: Place the shaping discs **3** in the freezer for 1–2 hours. It should then be easy to remove the dough residues using the cleaning tools **20/21**.

3) Dry all parts thoroughly before reassembling them.

14. Storage

- ◆ Store the shaping discs **3**, the dough scraper **20** and the cleaning tool **21** in the drawer **7** on the side of the appliance.
- ◆ Store the cleaned appliance in a dust-free and dry location with the lid **2** closed.

15. Troubleshooting

The appliance is not working:

- The power plug is not connected to the mains power.
- ◆ Insert the plug into a mains power socket.
- The appliance has been in operation for more than approx. 35 minutes and the overheating protection has been activated.
- ◆ Unplug the appliance from the mains socket and allow it to cool down for about 90 minutes before using it again.
- The appliance is defective.
- ◆ Contact the Customer Service department.

The machine suddenly stops in the middle of operation:

- The appliance has been in operation for more than approx. 35 minutes and the overheating protection has been activated.
- ◆ Unplug the appliance from the mains socket and allow it to cool down for about 90 minutes before using it again.

Error code "OPEN":

- The lid **2** is not closed properly or the accessories are not mounted correctly. You hear several beeps when the programme starts and OPEN appears on the display **1**.
- ◆ Now close the lid **2**.
- ◆ If the lid **2** is properly closed, unplug the appliance and check that the accessories are correctly fitted.

Error code "OUL":

- The pasta dough is too dry and cannot be dispensed. OUL appears on the display **1**.
- ◆ Start a new kneading process and add a little liquid after starting the programme. Then start another dispensing process and check whether the pasta dough is now better dispensed.

The pasta dough is not dispensed at all/ not properly dispensed:

- The pasta dough may be too moist.
- ◆ Add a little flour and start a new kneading process. Then start another dispensing process and check whether the pasta dough is now better dispensed.

16. Recipes

i Note



- ▶ All quantities are based on the use of normal wheat flour (soft flour). Other types of flour, such as spelt or wholemeal flour, usually require a little more liquid.
- ▶ The quantities stated in the recipes are approximate values. As a rule, you should stick to the recommended proportions of flour and liquid. However, the amount of liquid required may vary slightly due to various factors. If your dough is not optimally processed with the given quantities, add a few millilitres more or less liquid next time. Please also observe the information in the section on

15. Troubleshooting.



- ▶ Use kitchen scales to obtain the precise quantities of flour and liquid. Measuring with the measuring beaker always results in some variation that could influence the consistency of the dough.
- ▶ 250 g of flour yields about 300 g of pasta.
- ▶ You can replace 1 egg with about 50 ml of liquid.

For optimum processing of the dough, keep to the following ratio of flour and liquids:

- For 250 g of flour, add about 100 ml of liquid.
- For 500 g of flour, add about 200 ml of liquid.

Quantity of flour	Quantity of liquid
250 g / 	about 100 ml
500 g / 	about 200 ml

If you are preparing pasta dough with egg, the total quantity of liquid to add always consists of the liquid and egg together:

Quantity of flour	Quantity of liquid + egg
250 g / 	1 egg + liquid = 100 ml in total
500 g / 	2 eggs + liquid = 200 ml in total


You can prepare pasta dough with up to a max. 500 g of flour in one go.

16.1. Basic recipe for durum wheat pasta without egg

Ingredients for 2 people

- 200 g durum wheat
- 50 g wheat flour (soft flour)
- approx. 100 ml water

Preparation

- ◆ Add 200 g durum wheat and 50 g wheat flour into the dough container **15**.
- ◆ Start the kneading programme for 250 g flour .
- ◆ Slowly pour approx. 100 ml of water through the opening **1** in the lid **2** into the dough container **15**.
- ◆ Dispense the pasta dough at the end of the kneading programme. You can use the dough scraper **20** to cut the pasta to the desired length during dispensing.
- ◆ Place the finished pasta in boiling salted water and stir occasionally. After about 3–4 minutes the pasta is al dente, i. e. cooked until firm to the bite.

16.2. Basic recipe for wheat pasta without egg

Ingredients for 2 people

- 250 g wheat flour (soft flour)
- approx. 100 ml water

Preparation

- ◆ Add 250 g wheat flour into the dough container **15**.
- ◆ Start the kneading programme for 250 g flour **1**.
- ◆ Slowly pour approx. 100 ml water through the opening **1** in the lid **2** into the dough container **15**.
- ◆ Dispense the pasta dough at the end of the kneading programme. You can use the dough scraper **20** to cut the pasta to the desired length during dispensing.
- ◆ Place the finished pasta in boiling salted water and stir occasionally. After about 3–4 minutes the pasta is al dente, i. e. cooked until firm to the bite.

16.3. Basic recipe for durum wheat pasta with egg

Ingredients for 2 people

- 200 g durum wheat
- 50 g wheat flour (soft flour)
- approx. 50 ml Water
- 1 egg (size M)

Preparation

- ◆ Add 200 g durum wheat and 50 g wheat flour into the dough container **15**.
- ◆ Add 1 egg and about 50 ml of water to the measuring beaker **18** so that a total of 100 ml of liquid is added. Whisk the egg with the water.
- ◆ Start the kneading programme for 250 g flour **1**.
- ◆ Slowly pour the water and egg mixture through the opening **1** in the lid **2** into the dough container **15**.

- ◆ Dispense the pasta dough at the end of the kneading programme. You can use the dough scraper **20** to cut the pasta to the desired length during dispensing.
- ◆ Place the finished pasta in boiling salted water and stir occasionally. After about 3–4 minutes the pasta is al dente, i. e. cooked until firm to the bite.

16.4. Basic recipe for wheat pasta with egg

Ingredients for 2 people

- 250 g wheat flour (soft flour)
- approx. 50 ml water
- 1 egg (size M)

Preparation

- ◆ Add 250 g wheat flour into the dough container **15**.
- ◆ Add 1 egg and about 50 ml of water to the measuring beaker **18** so that a total of 100 ml of liquid is added. Whisk the egg with the water.
- ◆ Start the kneading programme for 250 g flour **1**.
- ◆ Slowly pour the water and egg mixture through the opening **1** in the lid **2** into the dough container **15**.
- ◆ Dispense the pasta dough at the end of the kneading programme. You can use the dough scraper **20** to cut the pasta to the desired length during dispensing.
- ◆ Place the finished pasta in boiling salted water and stir occasionally. After about 3–4 minutes the pasta is al dente, i. e. cooked until firm to the bite.

17. Technical specifications

Rated voltage	220-240 V ~, 50/60 Hz
Rated power	220 W
Power consumption in off mode	< 0.5 W
Dough container 15 capacity	about 2 l
Dough container 15 max. capacity	500 g flour + required liquid per run
Measuring beaker 18 capacity	about 500 ml
Scale for liquids (ml)	up to 250 ml
Scale for flour (g)	up to 250 g

After approx. 35 minutes of operation, we recommend letting the appliance cool down for approx. 90 minutes. Otherwise, the appliance may overheat and activate the overheat protection.

18. Disposal



The symbol of the crossed-out wheeled bin means that this appliance may not be disposed of in regular household waste at the end of its service life. The appliance must be deposited at an established collection point, recycling centre or disposal company.

Please erase all personal data before returning an appliance.

The packaging is made from environmentally friendly material which can be disposed of at your local recycling plant.

Dispose of the packaging in an environmentally friendly manner.

19. Kompennass Handels GmbH warranty

Dear Customer,

This appliance has a 3-year warranty valid from the date of purchase. If this product has any faults, you, the buyer, have certain statutory rights. Your statutory rights are not restricted in any way by the warranty described below.

Warranty conditions

The warranty period starts on the date of purchase. Please keep your receipt in a safe place. This will be required as proof of purchase.

If any material or manufacturing fault occurs within three years of the date of purchase of the product, we will either repair or replace the product for you or refund the purchase price (at our discretion). This warranty service requires that you present the defective appliance and the proof of purchase (receipt) within the three-year warranty period, along with a brief written description of the fault and of when it occurred.

If the defect is covered by the warranty, your product will either be repaired or replaced by us. The repair or replacement of a product does not signify the beginning of a new warranty period.

Warranty period and statutory claims for defects

The warranty period is not prolonged by repairs effected under the warranty. This also applies to replaced and repaired components. Any damage and defects present at the time of purchase must be reported immediately after unpacking. Repairs carried out after expiry of the warranty period shall be subject to a fee.

Scope of the warranty

This appliance has been manufactured in accordance with strict quality guidelines and inspected meticulously prior to delivery.

The warranty covers material faults or production faults. The warranty does not extend to product parts subject to normal wear and tear or to fragile parts which could be considered as consumable parts such as switches or parts made of glass.

The warranty does not apply if the product has been damaged, improperly used or improperly maintained. The directions in the operating instructions for the product regarding proper use of the product are to be strictly followed. Uses and actions that are discouraged in the operating instructions or which are warned against must be avoided.

This product is intended solely for private use and not for commercial purposes. The warranty shall be deemed void in cases of misuse or improper handling, use of force and modifications/repairs which have not been carried out by one of our authorised Service centres.

Warranty claim procedure

To ensure quick processing of your case, please observe the following instructions:

- Please have the till receipt and the item number (IAN) 508378_2507 available as proof of purchase.
- You will find the item number on the type plate on the product, an engraving on the product, on the front page of the operating instructions (below left) or on the sticker on the rear or bottom of the product.
- If functional or other defects occur, please contact the service department listed either by **telephone** or by **e-mail**.
- You can return a defective product to us free of charge to the service address that will be provided to you. Ensure that you enclose the proof of purchase (till receipt) and information about what the defect is and when it occurred.



You can download these instructions along with many other manuals, product videos and installation software at www.lidl-service.com.

This QR code will take you directly to the Lidl service page (www.lidl-service.com) where you can open your operating instructions by entering the item number (IAN) 508378_2507.

19.1. Service

GB Service Great Britain

Tel.: 0800 404 7657

E-Mail: kompernass@lidl.co.uk

IE Service Ireland

Tel.: 1800 101010

E-Mail: kompernass@lidl.ie

MT Service Malta

Tel.: 80062230

E-Mail: kompernass@lidl.com.mt

IAN 508378_2507

19.2. Importer

Please note that the following address is not the service address. Please use the service address provided in the operating instructions.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Inhaltsverzeichnis

1. Einleitung	18
2. Bestimmungsgemäßer Gebrauch	18
3. Verwendete Warnhinweise und Symbole	18
4. Sicherheitshinweise	19
5. Auspacken	22
6. Lieferumfang	22
7. Gerätebeschreibung	22
8. Bedienfeld	23
9. Formscheiben	23
10. Gerät montieren	24
11. Nudeln herstellen	25
11.1. Nudelteig kneten und ausgeben lassen	25
11.2. Ravioli formen	26
12. Gerät demontieren	27
13. Reinigen	27
13.1. Gerät reinigen	27
13.2. Zubehör reinigen	27
14. Aufbewahren	28
15. Fehler beheben	28
16. Rezepte	28
16.1. Grundrezept für Hartweizengrießnudeln ohne Ei	29
16.2. Grundrezept für Weizennudeln ohne Ei	29
16.3. Grundrezept für Hartweizengrießnudeln mit Ei	30
16.4. Grundrezept für Weizennudeln mit Ei	30
17. Technische Daten	31
18. Entsorgung	31
19. Garantie der Kompernaß Handels GmbH	31
19.1. Service	32
19.2. Importeur	32

1. Einleitung

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres neuen Gerätes.

Sie haben sich damit für ein hochwertiges Produkt entschieden. Die Bedienungsanleitung ist Bestandteil dieses Produkts. Sie enthält wichtige Hinweise für Sicherheit, Gebrauch und Entsorgung. Machen Sie sich vor der Benutzung des Produkts mit allen Bedien- und Sicherheitshinweisen vertraut. Benutzen Sie das Produkt nur wie beschrieben und für die angegebenen Einsatzbereiche. Händigen Sie alle Unterlagen bei Weitergabe des Produkts an Dritte mit aus.

2. Bestimmungsgemäßer Gebrauch



Dieses Gerät ist ausschließlich für die Verarbeitung von Nudelteilig bestimmt.

Das Gerät ist für die Verwendung in regengeschützten Räumen in privaten Haushalten vorgesehen.

Verwenden Sie es nicht im Freien und nicht in gewerblichen oder industriellen Bereichen.





3. Verwendete Warnhinweise und Symbole

In der vorliegenden Bedienungsanleitung, auf der Verpackung und dem Gerät werden folgende Warnhinweise und Symbole verwendet (falls zutreffend):

	GEFAHR! Ein Warnhinweis mit diesem Symbol und dem Signalwort „GEFAHR“ kennzeichnet eine unmittelbar bevorstehende Gefährdungssituation, die, wenn sie nicht vermieden wird, den Tod oder eine schwere Verletzung zur Folge hat.
	WARNUNG! Ein Warnhinweis mit diesem Symbol und dem Signalwort „WARNUNG“ kennzeichnet eine mögliche Gefährdungssituation, die, wenn sie nicht vermieden wird, den Tod oder eine schwere Verletzung zur Folge haben könnte.


	VORSICHT! Ein Warnhinweis mit diesem Symbol und dem Signalwort „VORSICHT“ kennzeichnet eine mögliche Gefährdungssituation, die, wenn sie nicht vermieden wird, eine geringfügige oder mäßige Verletzung zur Folge haben könnte.
	ACHTUNG! Ein Warnhinweis mit diesem Symbol und dem Signalwort „ACHTUNG“ kennzeichnet eine mögliche Situation, die, wenn sie nicht vermieden wird, einen Sachschaden zur Folge haben könnte.
	Hinweis: Ein Hinweis kennzeichnet zusätzliche Informationen, die den Umgang mit dem Gerät erleichtern.
	Anleitung lesen.
	Wechselstrom/-spannung
	Schutzklasse II: Schutz durch doppelte oder verstärkte Isolierung.
	Gerät nur in Innenräumen verwenden.
	Nicht in Wasser tauchen!
	Für die Reinigung in der Spülmaschine geeignet.
	Alle Teile dieses Gerätes, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, sind lebensmittelecht.
	Elektrogerät nicht in den Hausmüll entsorgen!

	<p>Führen Sie die Verpackung einer umweltgerechten Entsorgung zu.</p>
	<p>Verpackung aus recyclebaren Materialien. Beachten Sie die Kennzeichnung der Verpackungsmaterialien bei der Abfalltrennung: Diese sind gekennzeichnet mit Abkürzungen (a) und Ziffern (b) mit folgender Bedeutung: 1-7: Kunststoffe, 20-22: Papier und Pappe, 80-98: Verbundstoffe.</p>

	<p>Die Verpackung enthält Bestandteile aus Papier und/oder Pappe.</p>
	<p>Die Verpackung enthält Bestandteile aus Plastik und/oder Metall.</p>
<p>ES/PT</p>	
	
	
<p>FR: Das Produkt, die Verpackung und die Bedienungsanleitung sind recycelbar, unterliegen einer erweiterten Herstellerverantwortung und werden getrennt gesammelt.</p>	

4. Sicherheitshinweise

⚠ GEFAHR! ELEKTRISCHER SCHLAG!

- Schließen Sie das Gerät nur an eine vorschriftsmäßig installierte Netzsteckdose an. Die Netzspannung muss mit den Angaben auf dem Typenschild des Gerätes übereinstimmen.
- Kontrollieren Sie das Gerät vor der Verwendung auf äußere, sichtbare Schäden. Nehmen Sie das Gerät nicht in Betrieb, wenn das Gerät oder das Netzkabel sichtbare Schäden aufweisen oder wenn das Gerät zuvor heruntergefallen ist.
- Lassen Sie Reparaturen am Gerät nur von autorisierten Fachbetrieben oder dem Kundenservice durchführen. Durch unsachgemäße Reparaturen können Gefahren für den Benutzer entstehen. Zudem erlischt der Garantieanspruch.
-  Tauchen Sie die Gerätebasis niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten!
- Das Gerät darf nur in trockenen Innenräumen benutzt werden.

- Achten Sie darauf, dass im Betrieb das Netzkabel niemals nass oder feucht wird. Führen Sie es so, dass es nicht eingeklemmt oder anderweitig beschädigt werden kann.
- Fassen Sie das Netzteil oder die Gerätebasis niemals mit nassen Händen an.
- Halten Sie das Netzkabel von heißen Oberflächen fern.
- Wenn die Netzanschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Das Gerät ist bei nicht vorhandener Aufsicht und vor dem Zusammenbau, dem Auseinandernehmen, dem Auswechseln von Zubehör oder Reinigen sowie bei Störungen stets vom Netz zu trennen.
- Um das Gerät vollständig vom Netz zu trennen, muss der Netzstecker aus der Netzsteckdose gezogen werden. Daher muss das Gerät so aufgestellt werden, dass stets ein unbehinderter Zugang zur Netzsteckdose gewährleistet ist, damit in Notsituationen der Netzstecker sofort abgezogen werden kann.
- Ziehen Sie das Netzteil immer am Netzstecker aus der Steckdose, niemals am Kabel.

WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- Dieses Gerät darf nicht von Kindern benutzt werden.
- Das Gerät und seine Anschlussleitung sind von Kindern fernzuhalten.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Dieses Gerät kann von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- Verwenden Sie nur die im Lieferumfang enthaltenen Zubehörteile. Zubehörteile anderer Hersteller sind dafür möglicherweise nicht geeignet und können zu Gefährdungen oder Sachschäden führen!

- Öffnen Sie niemals das Gehäuse. In diesem Fall ist die Sicherheit nicht gegeben und die Gewährleistung erlischt.
- Wechseln Sie das Zubehör nur bei Stillstand des Antriebs und bei gezogenem Netzstecker! Das Gerät läuft nach dem Ausschalten noch kurze Zeit nach.
- Missbrauchen Sie das Gerät nicht für andere Zwecke, als in dieser Bedienungsanleitung beschrieben. Bei Missbrauch des Gerätes besteht Verletzungsgefahr!
- Vermeiden Sie das Berühren beweglicher Teile. Halten Sie Hände, Haare, Kleidung, Teigschaber und andere Gegenstände während des Betriebs von beweglichen Teilen fern.
- Halten Sie den Deckel während des Betriebs geschlossen.

⚠ **ACHTUNG! SACHSCHADEN!**

- Stellen Sie sicher, dass das Gerät, das Netzkabel oder der Netzstecker nicht mit heißen Quellen wie Kochplatten oder offenen Flammen in Berührung kommen.
- Stellen Sie das Gerät niemals in der Nähe von Wärmequellen auf.
- Decken Sie das Gerät während des Betriebs nicht ab, um einen Hitzestau zu vermeiden.
- Überfüllen Sie das Gerät nicht. Verarbeiten Sie keine Rezepte mit mehr als 500 g Mehl pro Durchgang.
- Geben Sie während des Betriebs ausschließlich die zu verarbeitenden Zutaten in den Teigbehälter.
- Betreiben Sie das Gerät nicht ohne Zutaten! Überhitzungsgefahr!
- Benutzen Sie keine externe Zeitschaltuhr oder ein separates Fernwirksystem, um das Gerät zu betreiben.
- Wir empfehlen das Gerät nach ca. 35 Minuten Betrieb für ca. 90 Minuten abkühlen zu lassen.

ⓘ **HINWEIS**

- Es ist keine Aktion seitens der Benutzer erforderlich, um das Produkt zwischen 50 und 60 Hz umzustellen. Das Produkt passt sich sowohl für 50 als auch für 60 Hz an.

5. Auspacken

⚠️ WARNUNG!

Erstickungsgefahr!

- ▶ Verpackungsmaterialien dürfen nicht zum Spielen verwendet werden. Es besteht Erstickungsgefahr.
- ◆ Entnehmen Sie alle Teile des Gerätes und die Bedienungsanleitung aus dem Karton.
- ◆ Entfernen Sie den Deckel **2** und entnehmen Sie alle losen Teile aus dem Innenraum des Gerätes.
- ◆ Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial und eventuelle Schutzfolien vom Gerät.
- ◆ Prüfen Sie die Lieferung auf Vollständigkeit und sichtbare Schäden. Bei einer unvollständigen Lieferung oder Schäden infolge mangelhafter Verpackung oder durch Transport wenden Sie sich an die Service-Hotline (siehe Kapitel **19.1. Service**).

6. Lieferumfang

Das Gerät wird standardmäßig mit folgenden Komponenten geliefert:

- Hauptgerät
- 8 Formscheiben
- Ravioliformer
- Teigschaber mit Reinigungswerkzeug
- Reinigungswerkzeug mit Schutzkappe
- Messbecher
- Bedienungsanleitung
- Rezeptheft

i Hinweis

- ▶ Der Messbecher **18** und der Ravioliformer **19** befinden sich bei Auslieferungszustand im Innenraum des Geräts.
- ▶ Die Formscheiben **8**, den Teigschaber **20** und das Reinigungswerkzeug **21** finden Sie in der Schublade seitlich am Gerät.



7. Gerätebeschreibung (Abbildungen siehe Ausklappseite)

Abbildung A

- 1 Öffnung für Flüssigkeiten
- 2 Deckel
- 3 Griff Deckel
- 4 Bedienfeld
- 5 Gerätebasis
- 6 Antriebswelle
- 7 Schublade
- 8 Formscheiben
- 9 Knethaken
- 10 Teigwelle
- 11 Lager der Teigwelle
- 12 Halterung für die Teigwelle
- 13 Markierung
- 14 Formscheibenfixierung
- 15 Teigbehälter
- 16 Frontplatte
- 17 Entriegelung Deckel

Abbildung B

- 18 Messbecher
- 19 Ravioliformer
- 20 Teigschaber mit Reinigungswerkzeug
- 21 Reinigungswerkzeug mit Schutzkappe (für die Formscheiben Spaghetti **A** und Spaghettoni **B**)

8. Bedienfeld

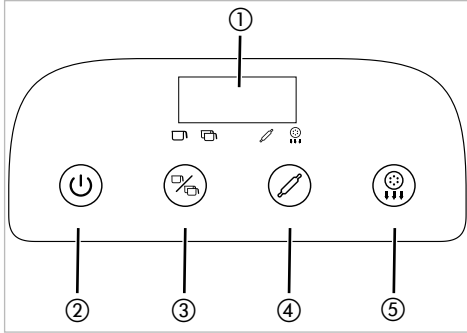


Abb. 1

- 1 Display
- 2 Ein-/Aus-Taste
- 3 Knetprogramm-Taste, zur Auswahl des Knetprogramms
- 4 Knet-Taste zum Starten des ausgewählten Knetprogramms
- 5 Ausgabe-Taste zum Starten des Ausgabeprogramms

9. Formscheiben

Im Lieferumfang sind 8 verschiedene Formscheiben **B** enthalten (**Abb. 2**):

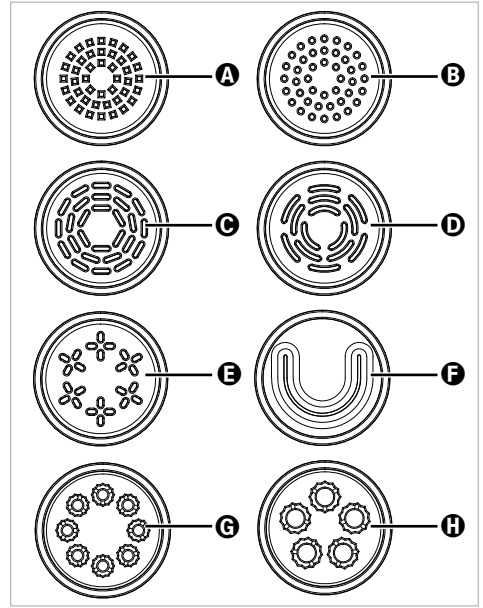


Abb. 2

- A** Spaghetti
- B** Spaghettoni
- C** Tagliatelle/Fettuccine
- D** Pappardelle
- E** Linguine
- F** Lasagne
- G** Makkaroni
- H** Penne

10. Gerät montieren

i Hinweis

► Reinigen Sie vor dem ersten Gebrauch alle Teile wie im Kapitel **13. Reinigen** beschrieben.

- 1) Stellen Sie das Gerät auf einen ebenen Untergrund in der Nähe einer gut erreichbaren Steckdose auf. Vor dem Gerät sollte sich noch ausreichend Platz für eine Schüssel o. Ä. zum Auffangen der Nudeln befinden.
- 2) Schieben Sie den Teigbehälter **15** von vorne bis zum Anschlag in die Gerätebasis **5**. Die Nasen am Teigbehälter **15** müssen dabei in die entsprechenden Aufnahmen in der Rückwand geschoben werden.
- 3) Führen Sie den Knethaken **9** von oben in den Teigbehälter **15** und stecken Sie ihn in die Antriebswelle **6**.
- 4) Schieben Sie das Lager **11** so in das Ende der Halterung **12**, dass die drei Nasen am Lager **11** in die Ausparungen in der Halterung **12** rutschen (**Abb. 3**).

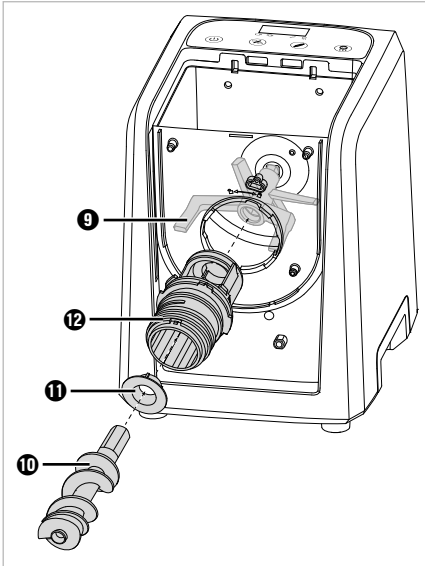




Abb. 3

- 5) Montieren Sie die Halterung **12** an den Teigbehälter **15**. Schieben Sie die Halterung **12** dazu mit dem schmalen Ende durch die runde Öffnung des Teigbehälters **15** (**Abb. 3**). Die Halterung **12** passt nur in einer Position durch die Öffnung, die Markierung **13** zeigt dabei auf das -Symbol am Teigbehälter **15**. Drehen Sie die Halterung **12** im Uhrzeigersinn fest, bis die Markierung **13** an der Halterung **12** auf das -Symbol zeigt (**Abb. 4**):

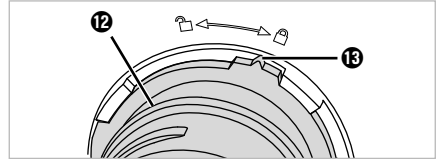


Abb. 4

- 6) Schieben Sie dann die Teigwelle **10** mit dem schmalen Ende durch die Halterung **12** in die Aufnahme des Knethakens **9** (**Abb. 3**). Greifen Sie bei Bedarf von oben in den Teigbehälter **15** und wackeln Sie ein wenig am Knethaken **9**, bis Sie die Teigwelle **10** reinschieben können.
- 7) Stecken Sie die Frontplatte **16** auf den Teigbehälter **15** und drücken Sie sie fest. Die Arretierungen an der Frontplatte **16** müssen dabei in die entsprechenden Ausparungen am Teigbehälter **15** rutschen.
- 8) Wählen Sie die passende Formscheibe **8** (siehe Kapitel **9. Formscheiben**) und schieben Sie diese so auf die Halterung **12**, dass die beiden Arretierungen an der Formscheibe **8** in die Ausparungen an der Halterung **12** rutschen (**Abb. 5**).

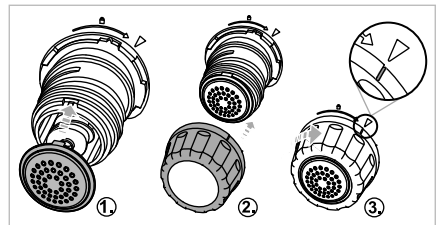



Abb. 5

- 9) Schieben Sie die Formscheibenfixierung **14** auf die Halterung **12** und drehen Sie sie im Uhrzeitsinn Richtung -Symbol fest (**Abb. 5**). Fixieren Sie mit der freien Hand ggf. die Formscheibe **8**.
- 10) Den Deckel **2** montieren Sie erst, nachdem Sie das benötigte Mehl in den Teigbehälter **15** gegeben haben (siehe Kapitel **11. Nudeln herstellen**).
- 11) Stecken Sie den Netzstecker in eine gut erreichbare Steckdose. Es ertönt ein Signalton und das Display **1** leuchtet kurz auf. Das Gerät befindet sich jetzt im Standby-Modus.
- Das Gerät ist jetzt montiert und betriebsbereit.

11. Nudeln herstellen

WARNUNG!

- ▶ Greifen Sie während des Betriebes niemals in den Teigbehälter **15**. Verletzungsgefahr durch rotierende Teile!
- ▶ Wechseln Sie das Zubehör nur bei Stillstand des Antriebs und bei gezogenem Netzstecker! Das Gerät läuft nach dem Ausschalten noch kurze Zeit nach.

ACHTUNG!

- ▶ Überfüllen Sie das Gerät nicht. Verarbeiten Sie keine Rezepte mit mehr als 500 g Mehl pro Durchgang.


Hinweis

- ▶ Jeder Tastendruck wird mit einem Signalton bestätigt.
- ▶ Der Betrieb ist nur mit korrekt eingesetztem Zubehör möglich. Ist das Zubehör nicht korrekt montiert, ertönen bei Programmstart mehrere Signalöne und das Display **1** zeigt „OPEN“. Ziehen Sie den Netzstecker und überprüfen Sie den korrekten Sitz des Zubehörs.
- ▶ Nutzen Sie die Abbildungen C (Herstellung Teig aus 250 g Mehl) und D (Herstellung Teig aus 500 g Mehl) auf der Ausklappseite ggf. zur Hilfe.

11.1. Nudelteig kneten und ausgeben lassen

- 1) Bauen Sie das Gerät zusammen wie im Kapitel **10. Gerät montieren** beschrieben.
- 2) Bereiten Sie alle Zutaten vor, die Sie für Ihren Nudelteig benötigen. Orientieren Sie sich dabei z. B. an den auf das Gerät abgestimmten Rezepten in dieser Anleitung (siehe Kapitel **16. Rezepte**) oder im beiliegenden Rezeptheft.
- 3) Messen Sie mit Hilfe des Messbechers **18** oder einer Küchenwaage die erforderliche Menge Mehl ab und füllen Sie dieses in den Teigbehälter **15**. Nutzen Sie die Gramm-Skala (g) am Messbechers **18**, um die festen Zutaten, wie Mehl, abzumessen.

Hinweis

- ▶ Verwenden Sie eine Küchenwaage, um die genauen Mengen Mehl und Flüssigkeit zu erhalten. Das Abmessen mittels Messbecher führt immer zu Toleranzen, die die Konsistenz des Teiges beeinflussen können.
- 4) Messen Sie mit Hilfe des Messbechers **18** oder einer Küchenwaage die benötigte Menge Flüssigkeit und z. B. Ei ab. Geben Sie dazu zuerst das Ei in den Messbecher **18** und füllen Sie dann Flüssigkeit bis zur erforderlichen Gesamtmenge auf. Nutzen Sie die Milliliter-Skala (ml) am Messbechers **18**, um die flüssigen Zutaten, wie Wasser und Ei, abzumessen.
- ### **Hinweis**
- ▶ Verquirlen Sie Ei immer mit Flüssigkeit, um eine bessere Verarbeitung des Teiges zu erzielen.
 - ▶ Geben Sie Flüssigkeiten zur besseren Verarbeitung erst zu Beginn des Knetprogramms in den Teigbehälter **15**.
- 5) Montieren Sie den Deckel **2**, indem Sie die beiden Zapfen des Deckels **2** in die beiden Aufnahmen in der Gerätebasis **5** schieben. Drücken Sie dann den vorderen Teil des Deckels **2** herunter, bis er hörbar in der Frontplatte **15** einrastet.
 - 6) Drücken Sie die Ein-/Aus-Taste  **2**, um das Gerät einzuschalten. Ein Signalton ertönt und das Display **1** zeigt „ON“.

i Hinweis

- ▶ Werden ca. 2 Minuten keine Tasten betätigt, ertönen mehrere Signaltöne und das Gerät schaltet sich automatisch wieder ab.

7) Wählen Sie mit der Knetprogramm-Taste ③

- das für Ihren Teig passende Knetprogramm:
 - : für kleine Teigmengen bis ca. 250 g Mehl
 - : für große Teigmengen ab ca. 250–500 g Mehl

Das Symbol des gewählten Knetprogramms / leuchtet auf.

8) Drücken Sie die Knet-Taste ④, um das Knetprogramm zu starten. Das Symbol leuchtet zusätzlich auf und das Display ① leuchtet die verbleibende Knetdauer an.

Knetprogramm	Knetdauer
	4,5 Min.
	4,5 Min.

i Hinweis

- ▶ Sie können das laufende Programm jederzeit durch Drücken der Knet-Taste ④ oder Öffnen des Deckels ② pausieren. Führen Sie das Programm durch erneutes Drücken der Knet-Taste ④ fort, schließen Sie zuvor ggf. den Deckel ②.
- ▶ Durch Drücken der Ein-/Aus-Taste ② wird das laufende Programm abgebrochen und das Gerät in den Standby-Modus versetzt.

9) Geben Sie die benötigte Flüssigkeit langsam durch die Öffnung ① im Deckel ② in den Teigbehälter ⑮.

10) Bei Ende des Knetprogramms ertönen mehrere Signaltöne. Kontrollieren Sie die Konsistenz des Teiges. Sollten die Zutaten noch nicht optimal vermischt sein, starten Sie durch Drücken der Knet-Taste ④ einen weiteren Knetvorgang.

11) Wurde der Teig ausreichend gemischt, drücken Sie die Ausgabe-Taste ⑤, um das Ausgabeprogramm zu starten. Das Symbol leuchtet zusätzlich auf und das Display ① leuchtet die verbleibende Ausgabedauer an.

Knetprogramm	Ausgabedauer
	11 Min.
	14 Min.

12) Sie können die Nudeln während der Ausgabe mit Hilfe des Teigschabers ⑳ abschneiden.

i Hinweis

▶ Stoppt die Ausgabe und das Display ① zeigt „OUL“, dann ist der Teig zu trocken und kann nicht richtig verarbeitet werden. Starten Sie einen neuen Knetvorgang und geben Sie nach Programmstart ein wenig Flüssigkeit hinzu. Starten Sie im Anschluss einen weiteren Ausgabevorgang und prüfen Sie, ob der Nudelteig nun besser ausgegeben wird

13) Am Ende des Ausgabeprogramms dreht sich der Knethaken ⑨ weiter und wechselt dabei die Richtung, um eventuelle Teigreste aus der Teigwelle ⑩ zu befördern.

Sobald der Vorgang komplett beendet ist, ertönen Signaltöne und das Display ① zeigt „OFF“.

14) Sollte sich noch Restteig im Gerät befinden, drücken Sie zuerst die Ein-/Aus-Taste ② und dann erneut die Ausgabe-Taste ⑤, um einen weiteren, verkürzten Ausgabevorgang zu starten. Wenn die Teigreste an den Wänden des Teigbehälters ⑮ kleben, schaben Sie diese vor dem Starten des verkürzten Ausgabevorganges mit einem Löffel ab.

15) Werden ca. 2 Minuten nach Ende des Ausgabeprogramms keine Tasten betätigt, ertönen mehrere Signaltöne und das Gerät schaltet wieder in den Standby-Modus.

16) Reinigen Sie das Gerät nach der Verwendung wie im Kapitel **13. Reinigen** beschrieben.

11.2. Ravioli formen



- 1) Legen Sie frische Lasagneplatten glatt auf einem Schneidbrett o. Ä. aus. Die Lasagneplatten sollten mindestens 7,5 x 7,5 cm groß sein, rollen Sie sie ggf. mit einem Nudelholz etwas aus.
- 2) Stechen Sie mit der Unterseite des Ravioliformers ⑲ die Teigtaschenplatten aus.

- Legen Sie die Teigtaschenplatten bündig auf die Oberseite des Ravioliformers **19** und geben Sie mittig die gewünschte Füllung hinein.

i Hinweis

- Geben Sie den vom Ausstechen übrig gebliebenen Teig zurück in das Gerät, starten Sie einen Knetvorgang und formen Sie eine weitere Lasagneplatte.
- Schließen Sie vorsichtig die beiden Hälften des Ravioliformers **19** und drücken Sie sie fest zusammen.
 - Öffnen Sie den Ravioliformer **19** und entnehmen Sie die fertige Ravioli.

12. Gerät demontieren

- Ziehen Sie ggf. den Netzstecker aus der Steckdose.
- Entfernen Sie den Deckel **2**: Drücken Sie dazu die Entriegelung **17** und nehmen Sie den Deckel **2** am Griff **3** nach oben hin ab.
- Drehen Sie die Formscheibenfixierung **14** gegen den Uhrzeigersinn in Richtung -Symbol und nehmen Sie sie ab.
- Entnehmen Sie die Formscheibe **8**.
- Nehmen Sie die Frontplatte **15** ab. Ziehen Sie dazu den Teigbehälter **15** ein wenig nach vorne aus der Gerätebasis, bis Sie die Frontplatte **15** vom Teigbehälter **15** abziehen können.
- Drehen Sie die Halterung **12** gegen den Uhrzeigersinn, bis die Markierung **13** an der Halterung **12** auf das -Symbol am Teigbehälter **15** zeigt (**Abb. 6**). Entnehmen Sie die Halterung **12** samt Teigwelle **10**.

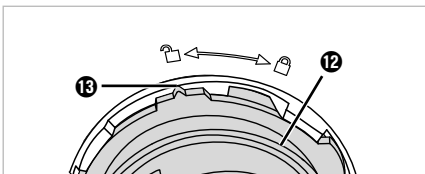


Abb. 6


- Nehmen Sie die Teigwelle **10** und das Lager **11** aus der Halterung **12**.
- Nehmen Sie den Knethaken **9** und den Teigbehälter **15** aus der Gerätebasis **5**.

Das Gerät ist jetzt demontiert.

13. Reinigen

13.1. Gerät reinigen

⚠ GEFAHR!

- Ziehen Sie vor jeder Reinigung den Netzstecker aus der Netzsteckdose!
-  Tauchen Sie die Gerätebasis **5** niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten!

! ACHTUNG!

- Verwenden Sie keine scheuernden oder aggressiven Reinigungsmittel. Diese können die Oberflächen irreparabel beschädigen!
- Reinigen Sie das Gerät nach jeder Verwendung, um Funktionsstörungen durch Lebensmittelreste zu vermeiden.

- Falls noch nicht geschehen, demontieren Sie das Gerät wie im Kapitel **12. Gerät demontieren** beschrieben.
- Entfernen Sie eventuelle Mehrrückstände in der Aufnahme für den Knethaken **9** mit einem trockenen Tuch.
- Reinigen Sie den Innenbereich der Gerätebasis **5** und die Oberflächen mit einem leicht angefeuchteten Tuch. Geben Sie bei Bedarf ein mildes Spülmittel auf das Tuch und wischen Sie mit einem leicht angefeuchteten Tuch nach.
- Trocknen Sie das Gerät gründlich ab, bevor Sie es wieder zusammenbauen.

13.2. Zubehör reinigen

i Hinweis

- Die Formscheiben **8** sind am besten zu reinigen, wenn der Teig getrocknet ist.

- Verwenden Sie zunächst das Reinigungswerkzeug **21** (für die Formscheiben Spaghetti A und Spaghettoni B) bzw. die seitlichen Reinigungsstifte des Teigschabers **20**, um die Aussparungen der benutzten Formscheiben **8** grob von Teigresten zu befreien.
- Reinigen Sie alle abnehmbaren Teile und sämtliches Zubehör in mildem Spülwasser. Spülen Sie mit klarem Wasser nach, um alle Spülmittelreste zu entfernen.

i Hinweis

- ▶ Folgende Teile sind auch für die Reinigung in der Spülmaschine geeignet: Deckel **2**, Teigbehälter **15**, Halterung **12**, Teigwelle **10**, Lager der Teigwelle **11**, Knethaken **9**, Formscheibenfixierung **14**, Formscheiben **8**, Messbecher **18**, Teigschaber **20**, Reinigungswerkzeug **21**, Ravioliformer **19**.
Legen Sie die Teile möglichst in den oberen Korb der Spülmaschine und achten Sie darauf, diese nicht einzuklemmen.
 - ▶ Bei hartnäckigen Teigresten an den Formscheiben **8** probieren Sie folgende Methode: Legen Sie die Formscheiben **8** für 1–2 Stunden in das Gefrierfach. Danach sollten die Teigreste mithilfe der Reinigungswerkzeuge **20/21** leicht zu entfernen sein.
- 3) Trocknen Sie alle Teile gründlich ab, bevor Sie sie wieder zusammenbauen.

14. Aufbewahren

- ◆ Verstauen Sie die Formscheiben **8**, den Teigschaber **20** und das Reinigungswerkzeug **21** in der Schublade **7** seitlich am Gerät.
- ◆ Bewahren Sie das gereinigte Gerät mit geschlossenem Deckel **2** an einem staubfreien und trockenen Ort auf.

15. Fehler beheben

Das Gerät funktioniert nicht:

- Der Netzstecker ist nicht mit dem Stromnetz verbunden.
- ◆ Stecken Sie den Netzstecker in eine Netzsteckdose.
- Das Gerät war länger als ca. 35 Minuten in Betrieb, der Überhitzungsschutz wurde aktiviert.
- ◆ Ziehen Sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose und lassen Sie das Gerät für ca. 90 Minuten abkühlen, bevor Sie es wieder in Betrieb nehmen.
- Das Gerät ist defekt.
- ◆ Wenden Sie sich an den Kundenservice.

Das Gerät stoppt plötzlich mitten im Betrieb:

- Das Gerät war länger als ca. 35 Minuten in Betrieb, der Überhitzungsschutz wurde aktiviert.
- ◆ Ziehen Sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose und lassen Sie das Gerät für ca. 90 Minuten abkühlen, bevor Sie es wieder in Betrieb nehmen.

Fehlercode „OPEN“:

- Der Deckel **2** ist nicht richtig geschlossen oder das Zubehör nicht korrekt montiert. Es ertönen mehrere Signaltöne und das Display **1** zeigt „OPEN“.
- ◆ Schließen Sie den Deckel **2**.
- ◆ Ist der Deckel **2** richtig geschlossen, ziehen Sie den Netzstecker und überprüfen Sie den korrekten Sitz des Zubehörs.

Fehlercode „OUL“:

- Der Nudelteig ist zu trocken und kann nicht ausgegeben werden, das Display **1** zeigt „OUL“.
- ◆ Starten Sie einen neuen Knetvorgang und geben Sie nach Programmstart ein wenig Flüssigkeit hinzu. Starten Sie im Anschluss einen weiteren Ausgabevorgang und prüfen Sie, ob der Nudelteig nun besser ausgegeben wird.

Der Nudelteig wird nicht/nicht richtig ausgegeben:

- Der Nudelteig ist möglicherweise zu feucht.
- ◆ Geben Sie ein wenig Mehl hinzu und starten Sie einen neuen Knetvorgang. Starten Sie im Anschluss einen weiteren Ausgabevorgang und prüfen Sie, ob der Nudelteig nun besser ausgegeben wird.

16. Rezepte

i Hinweis

- ▶ Alle Mengenangaben sind auf die Verwendung von normalem Weizenmehl (Type 405) abgestimmt. Andere Mehlsorten wie z. B. Dinkel- oder Vollkornmehl benötigen in der Regel etwas mehr Flüssigkeit.



- ▶ Bei den Mengenangaben handelt es sich um Orientierungswerte. Grundsätzlich sollten Sie sich an die vorgegebenen Verhältnisse von Mehl und Flüssigkeit halten. Aufgrund von verschiedenen Faktoren kann die benötigte Flüssigkeitsmenge jedoch leicht variieren. Falls ihr Teig mit den vorgegebenen Mengen nicht optimal verarbeitet wird, geben Sie beim nächsten Mal wenige Milliliter mehr oder weniger Flüssigkeit hinzu. Beachten Sie hierzu zudem die Hinweise im Kapitel

15. Fehler beheben.



- ▶ Verwenden Sie eine Küchenwaage, um die genauen Mengen Mehl und Flüssigkeit zu erhalten. Das Abmessen mittels Messbecher führt immer zu Toleranzen, die die Konsistenz des Teiges beeinflussen können.
- ▶ 250 g Mehl ergeben ca. 300 g Pasta.
- ▶ Sie können 1 Ei mit ca. 50 ml Flüssigkeit ersetzen.

Halten Sie sich für eine optimale Verarbeitung des Teiges an folgendes Verhältnis von Mehl und Flüssigkeiten:

- Geben Sie auf 250 g Mehl ca. 100 ml Flüssigkeit.
- Geben Sie auf 500 g Mehl ca. 200 ml Flüssigkeit.

Mehlmenge	Flüssigkeitsmenge
250 g / 	ca. 100 ml
500 g / 	ca. 200 ml

Wenn Sie Nudelteig mit Ei zubereiten, setzt sich die Gesamtmenge der hinzuzugebenden Flüssigkeit immer aus Flüssigkeit und Ei zusammen:

Mehlmenge	Flüssigkeitsmenge + Ei
250 g / 	1 Ei + Flüssigkeit = insg. 100 ml
500 g / 	2 Eier + Flüssigkeit = insg. 200 ml


Sie können Nudelteig mit max. 500 g Mehl in einem Durchgang zubereiten.

16.1. Grundrezept für Hartweizengrießnudeln ohne Ei

Zutaten für 2 Personen

- 200 g Hartweizengrieß
- 50 g Weizenmehl (Type 405)
- ca. 100 ml Wasser

Zubereitung


- ◆ Geben Sie 200 g Hartweizengrieß und 50 g Weizenmehl in den Teigbehälter **15**.
- ◆ Starten Sie das Knetprogramm für 250 g Mehl .
- ◆ Geben Sie langsam ca. 100 ml Wasser durch die Öffnung **1** im Deckel **2** in den Teigbehälter **15**.
- ◆ Lassen Sie den Nudelteig nach Ende des Knetprogramms ausgeben. Sie können den Teigschaber **20** verwenden, um die Nudeln während der Ausgabe auf die gewünschte Länge abzuschneiden.
- ◆ Geben Sie die fertigen Nudeln in kochendes Salzwasser und rühren Sie sie gelegentlich durch. Nach ca. 3–4 Minuten sind sie al dente, also bissfest gegart.

16.2. Grundrezept für Weizennudeln ohne Ei

Zutaten für 2 Personen

- 250 g Weizenmehl (Type 405)
- ca. 100 ml Wasser

Zubereitung

- ◆ Geben Sie 250 g Weizenmehl in den Teigbehälter **15**.
- ◆ Starten Sie das Knetprogramm für 250 g Mehl .
- ◆ Geben Sie langsam ca. 100 ml Wasser durch die Öffnung **1** im Deckel **2** in den Teigbehälter **15**.

- ◆ Lassen Sie den Nudelteig nach Ende des Knetprogramms ausgeben. Sie können den Teigschaber 20 verwenden, um die Nudeln während der Ausgabe auf die gewünschte Länge abzuschneiden.
- ◆ Geben Sie die fertigen Nudeln in kochendes Salzwasser und rühren Sie sie gelegentlich durch. Nach ca. 3–4 Minuten sind sie al dente, also bissfest gegart.

16.3. Grundrezept für Hartweizengrießnudeln mit Ei

Zutaten für 2 Personen

- 200 g Hartweizengrieß
- 50 g Weizenmehl (Type 405)
- ca. 50 ml Wasser
- 1 Ei (Gr. M)

Zubereitung

- ◆ Geben Sie 200 g Hartweizengrieß und 50 g Weizenmehl in den Teigbehälter 15.
- ◆ Geben Sie 1 Ei in und ca. 50 ml Wasser in den Messbecher 18, so dass 100 ml Flüssigkeit insgesamt eingefüllt sind. Verquirlen Sie das Ei mit dem Wasser.
- ◆ Starten Sie das Knetprogramm für 250 g Mehl □.
- ◆ Geben Sie die Wasser-Ei-Mischung langsam durch die Öffnung 1 im Deckel 2 in den Teigbehälter 15.
- ◆ Lassen Sie den Nudelteig nach Ende des Knetprogramms ausgeben. Sie können den Teigschaber 20 verwenden, um die Nudeln während der Ausgabe auf die gewünschte Länge abzuschneiden.
- ◆ Geben Sie die fertigen Nudeln in kochendes Salzwasser und rühren Sie sie gelegentlich durch. Nach ca. 3–4 Minuten sind sie al dente, also bissfest gegart.

16.4. Grundrezept für Weizennudeln mit Ei

Zutaten für 2 Personen

- 250 g Weizenmehl (Type 405)
- ca. 50 ml Wasser
- 1 Ei (Gr. M)

Zubereitung

- ◆ Geben Sie 250 g Weizenmehl in den Teigbehälter 15.
- ◆ Geben Sie 1 Ei in und ca. 50 ml Wasser in den Messbecher 18, so dass 100 ml Flüssigkeit insgesamt eingefüllt sind. Verquirlen Sie das Ei mit dem Wasser.
- ◆ Starten Sie das Knetprogramm für 250 g Mehl □.
- ◆ Geben Sie die Wasser-Ei-Mischung langsam durch die Öffnung 1 im Deckel 2 in den Teigbehälter 15.
- ◆ Lassen Sie den Nudelteig nach Ende des Knetprogramms ausgeben. Sie können den Teigschaber 20 verwenden, um die Nudeln während der Ausgabe auf die gewünschte Länge abzuschneiden.
- ◆ Geben Sie die fertigen Nudeln in kochendes Salzwasser und rühren Sie sie gelegentlich durch. Nach ca. 3–4 Minuten sind sie al dente, also bissfest gegart.

17. Technische Daten

Nennspannung	220-240 V ~, 50/60 Hz
Nennleistung	220 W
Leistungsaufnahme im Aus-Zustand	< 0,5 W
Fassungsvermögen Teigbehälter 15	ca. 2 l
Max. Einfüllmenge Teigbehälter 15	500 g Mehl + benötigte Flüssigkeit pro Durchgang
Fassungsvermögen Messbecher 18	ca. 500 ml
Skala für Flüssigkeiten (ml)	bis 250 ml
Skala für Mehl (g)	bis 250 g

Wir empfehlen das Gerät nach ca. 35 Minuten Betrieb für ca. 90 Minuten abkühlen zu lassen. Ansonsten kann das Gerät überhitzen und den Überhitzungsschutz aktivieren.

18. Entsorgung



Das Symbol der durchgestrichenen Mülltonne bedeutet, dass dieses Gerät am Ende der Nutzungszeit nicht über den Haushaltsmüll entsorgt werden

darf. Das Gerät ist bei eingerichteten Sammelstellen, Wertstoffhöfen oder Entsorgungsbetrieben abzugeben.

Für den deutschen Markt gilt:

Zudem sind Vertrieber von Elektro- und Elektronikgeräten sowie Vertrieber von Lebensmitteln zur Rücknahme verpflichtet. LIDL bietet Ihnen Rückgabemöglichkeiten direkt in den Filialen und Märkten an. Rückgabe und Entsorgung sind für Sie kostenfrei.

Beim Kauf eines Neugerätes haben Sie das Recht, ein entsprechendes Altgerät unentgeltlich zurückzugeben. Zusätzlich haben Sie die Möglichkeit, unabhängig vom Kauf eines Neugerätes, unentgeltlich (bis zu drei) Altgeräte abzugeben, die in keiner Abmessung größer als 25 cm sind.

Bitte löschen Sie vor der Rückgabe alle personenbezogenen Daten.

Die Verpackung besteht aus umweltfreundlichen Materialien, die Sie über die örtlichen Recyclingstellen entsorgen können.

Entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht.

19. Garantie der Kompernaß Handels GmbH

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

Sie erhalten auf dieses Gerät 3 Jahre Garantie ab Kaufdatum. Im Falle von Mängeln dieses Produkts stehen Ihnen gegen den Verkäufer des Produkts gesetzliche Rechte zu. Diese gesetzlichen Rechte werden durch unsere im Folgenden dargestellte Garantie nicht eingeschränkt.

Garantiebedingungen

Die Garantiefrist beginnt mit dem Kaufdatum.

Bitte bewahren Sie den Kassenbon gut auf.

Dieser wird als Nachweis für den Kauf benötigt.

Tritt innerhalb von drei Jahren ab dem Kaufdatum dieses Produkts ein Material- oder Fabrikationsfehler auf, wird das Produkt von uns – nach unserer Wahl – für Sie kostenlos repariert, ersetzt oder der Kaufpreis erstattet. Diese Garantieleistung setzt voraus, dass innerhalb der Dreijahresfrist das defekte Gerät und der Kaufbeleg (Kassenbon) vorgelegt und schriftlich kurz beschrieben wird, worin der Mangel besteht und wann er aufgetreten ist.

Wenn der Defekt von unserer Garantie gedeckt ist, erhalten Sie das reparierte oder ein neues Produkt zurück. Mit Reparatur oder Austausch des Produkts beginnt kein neuer Garantiezeitraum.

Garantiezeit und gesetzliche Mängelansprüche

Die Garantiezeit wird durch die Gewährleistung nicht verlängert. Dies gilt auch für ersetzte und reparierte Teile. Eventuell schon beim Kauf vorhandene Schäden und Mängel müssen sofort nach dem Auspacken gemeldet werden. Nach Ablauf der Garantiezeit anfallende Reparaturen sind kostenpflichtig.

Garantieumfang

Das Gerät wurde nach strengen Qualitätsrichtlinien sorgfältig produziert und vor Auslieferung gewissenhaft geprüft.

Die Garantieleistung gilt für Material- oder Fabrikationsfehler. Diese Garantie erstreckt sich nicht auf Produktteile, die normaler Abnutzung ausgesetzt sind und daher als Verschleißteile angesehen werden können oder für Beschädigungen an zerbrechlichen Teilen, z. B. Schalter oder Teile, die aus Glas gefertigt sind.

Diese Garantie verfällt, wenn das Produkt beschädigt, nicht sachgemäß benutzt oder gewartet wurde. Für eine sachgemäße Benutzung des Produkts sind alle in der Bedienungsanleitung aufgeführten Anweisungen genau einzuhalten. Verwendungszwecke und Handlungen, von denen in der Bedienungsanleitung abgeraten oder vor denen gewarnt wird, sind unbedingt zu vermeiden.

Das Produkt ist nur für den privaten und nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt. Bei missbräuchlicher und unsachgemäßer Behandlung, Gewaltanwendung und bei Eingriffen, die nicht von unserer autorisierten Serviceniederlassung vorgenommen wurden, erlischt die Garantie.

Abwicklung im Garantiefall

Um eine schnelle Bearbeitung Ihres Anliegens zu gewährleisten, folgen Sie bitte den folgenden Hinweisen:

- Bitte halten Sie für alle Anfragen den Kassenbon und die Artikelnummer (IAN) 508378_2507 als Nachweis für den Kauf bereit.
- Die Artikelnummer entnehmen Sie bitte dem Typenschild am Produkt, einer Gravur am Produkt, dem Titelblatt der Bedienungsanleitung (unten links) oder dem Aufkleber auf der Rück- oder Unterseite des Produktes.
- Sollten Funktionsfehler oder sonstige Mängel auftreten, kontaktieren Sie zunächst die nachfolgend benannte Serviceabteilung **telefonisch** oder per **E-Mail**.

- Ein als defekt erfasstes Produkt können Sie dann unter Beifügung des Kaufbelegs (Kassenbon) und der Angabe, worin der Mangel besteht und wann er aufgetreten ist, für Sie portofrei an die Ihnen mitgeteilte Serviceanschrift übersenden.



Auf www.lidl-service.com können Sie diese und viele weitere Handbücher, Produktvideos und Installationssoftware herunterladen.

Mit diesem QR-Code gelangen Sie direkt auf die Lidl-Service-Seite (www.lidl-service.com) und können durch die Eingabe der Artikelnummer (IAN) 508378_2507 Ihre Bedienungsanleitung öffnen.

19.1. Service

DE Service Deutschland

Tel.: 0800 5435 111 (kostenfrei aus dem dt. Festnetz / Mobilfunknetz)
E-Mail: kompernass@lidl.de

AT Service Österreich

Tel.: 0800 447 744
E-Mail: kompernass@lidl.at

BE Service Belgien

Tel.: 0800 12089
E-Mail: kompernass@lidl.be

CH Service Schweiz

Tel.: 0800 56 44 33
E-Mail: kompernass@lidl.ch

IAN 508378_2507

19.2. Importeur

Bitte beachten Sie, dass die folgende Anschrift keine Serviceanschrift ist. Kontaktieren Sie zunächst die benannte Servicestelle.

KOMPERNASS HANDELS GMBH
BURGSTRASSE 21
44867 BOCHUM
DEUTSCHLAND
www.kompernass.com

Table des matières

1. Introduction	34
2. Utilisation conforme à l'usage prévu	34
3. Avertissements et symboles utilisés	34
4. Consignes de sécurité	35
5. Déballage	38
6. Matériel livré	38
7. Présentation de l'appareil	38
8. Bandeau de commande	39
9. Disques de façonnage	39
10. Assemblage de l'appareil	40
11. Préparation de pâtes	41
11.1. Pétrissage et extrusion de la pâte à nouilles	41
11.2. Façonnage de raviolis	43
12. Démontage de l'appareil	43
13. Nettoyage	43
13.1. Nettoyage de l'appareil	43
13.2. Nettoyage des accessoires	44
14. Rangement	44
15. Dépannage	44
16. Recettes	45
16.1. Recette de base pour les pâtes à base de semoule de blé dur sans œuf	45
16.2. Recette de base pour les pâtes de blé sans œuf	46
16.3. Recette de base pour les pâtes à base de semoule de blé dur à l'œuf	46
16.4. Recette de base pour les pâtes de blé à l'œuf	46
17. Caractéristiques techniques	47
18. Recyclage	47
19. Garantie pour Kompennass Handels GmbH (France)	47
20. Garantie pour Kompennass Handels GmbH (Belgique/Suisse)	49
21. Service après-vente	50
22. Importateur	50

1. Introduction

Toutes nos félicitations pour l'achat de votre nouvel appareil.

Vous venez ainsi d'opter pour un produit de grande qualité. Le mode d'emploi fait partie intégrante de ce produit. Il contient des remarques importantes concernant la sécurité, l'utilisation et le recyclage. Avant d'utiliser le produit, veuillez vous familiariser avec toutes les consignes d'utilisation et avertissements de sécurité. N'utilisez le produit que conformément aux descriptions et pour les domaines

d'utilisation indiqués. Si vous cédez le produit à un tiers, remettez-lui également tous les documents.

2. Utilisation conforme à l'usage prévu



Cet appareil est exclusivement réservé à la préparation de pâtes alimentaires.













L'appareil est exclusivement destiné à une utilisation dans des pièces à l'abri de la pluie dans des foyers privés.




Ne l'utilisez pas à l'extérieur ou dans des domaines commerciaux ou industriels.

3. Avertissements et symboles utilisés

Les avertissements et symboles suivants sont utilisés (s'il y a lieu) dans le présent mode d'emploi, sur l'emballage et sur l'appareil :

	<p>DANGER ! Un avertissement accompagné de ce symbole et de la mention « DANGER » désigne une situation dangereuse imminente qui, si elle n'est pas évitée, a pour conséquence d'entraîner la mort ou une blessure grave.</p>
	<p>AVERTISSEMENT ! Un avertissement accompagné de ce symbole et de la mention « AVERTISSEMENT » désigne une situation possiblement dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, peut entraîner la mort ou une blessure grave.</p>

	<p>PRUDENCE ! Un avertissement accompagné de ce symbole et de la mention « PRUDENCE » annonce une situation possiblement dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, pourrait occasionner une blessure légère ou modérée.</p>
	<p>ATTENTION ! Un avertissement accompagné de ce symbole et de la mention « ATTENTION » annonce une situation susceptible d'occasionner des dégâts matériels si elle n'est pas évitée.</p>
	<p>Remarque : Une remarque comporte des informations supplémentaires facilitant la manipulation de l'appareil.</p>
	<p>Lire le mode d'emploi.</p>
	<p>Courant/tension alternatif(ive)</p>
	<p>Classe de protection II : protection par une isolation double.</p>
	<p>Utiliser l'appareil uniquement dans des espaces intérieurs.</p>
	<p>Ne pas plonger dans l'eau !</p>
	<p>Peut être lavé au lave-vaisselle.</p>
	<p>Toutes les parties de cet appareil en contact avec des aliments conviennent aux produits alimentaires.</p>
	<p>Ne pas jeter les appareils électriques dans les ordures ménagères !</p>
	<p>Recyclez l'emballage en respectant les règles environnementales.</p>

	<p>Emballage en matériaux recyclables. Pour le tri des déchets, respectez l'identification des matériaux d'emballage : ils sont repérés par des abréviations (a) et des numéros (b) qui ont la signification suivante : 1-7 : plastiques, 20-22 : papier et carton, 80-98 : matériaux composites.</p>
  ES/PT	<p>L'emballage se compose d'éléments en papier et/ou en carton.</p> <p>L'emballage se compose d'éléments en plastique et/ou en métal.</p>




FR Cet appareil et ses accessoires se recyclent. A DÉPOSER EN MAGASIN OU A DÉPOSER EN DÉCHÈTERIE. Points de collecte sur www.quefairemedechets.fr. Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !

FR ÉLÉMENTS D'EMBALLAGE. BAC DE TRI.

FR Le produit, l'emballage et le mode d'emploi sont recyclables, soumis à une responsabilité élargie du fabricant, et sont collectés séparément.

4. Consignes de sécurité

⚠ DANGER ! RISQUE D'ÉLECTROCUTION !

- Branchez l'appareil exclusivement à une prise secteur correctement installée. La tension secteur doit correspondre aux indications figurant sur la plaque signalétique de l'appareil.
- Avant d'utiliser l'appareil, vérifiez que celui-ci ne présente aucun dégât extérieur visible. Ne mettez pas l'appareil en service lorsque l'appareil ou le cordon d'alimentation présente des détériorations visibles ou si l'appareil est auparavant tombé.
- Confiez les réparations de l'appareil exclusivement à des entreprises agréées ou au service après-vente. Toute réparation non conforme peut entraîner des risques pour l'utilisateur. À cela s'ajoute l'annulation de la garantie.
-  Ne plongez jamais la base de l'appareil dans l'eau ou d'autres liquides !
- N'utiliser l'appareil qu'à l'intérieur de locaux secs.
- Veillez à ce que le cordon d'alimentation ne soit jamais mouillé ou humide en cours d'opération. Disposez le cordon de manière à éviter qu'il ne soit coincé ou autrement endommagé.

- Ne saisissez jamais le bloc d'alimentation ou la base de l'appareil avec les mains mouillées.
- Maintenez le cordon d'alimentation éloigné de surfaces brûlantes.
- Faites immédiatement remplacer la fiche secteur ou le cordon d'alimentation endommagé par des techniciens spécialisés agréés ou par le service après-vente pour éviter tout risque.
- Il faut toujours débrancher l'appareil du secteur s'il doit rester sans surveillance, avant l'assemblage, le démontage, le changement d'accessoires ou le nettoyage, ainsi qu'en cas de dysfonctionnements.
- Pour couper complètement l'alimentation électrique de l'appareil, retirer la fiche de la prise secteur. L'appareil doit de ce fait toujours être placé de manière à permettre un accès aisé à la prise secteur à tout moment afin de pouvoir débrancher immédiatement la fiche secteur en cas de danger.
- Pour débrancher le bloc d'alimentation de la prise de courant, tirez toujours sur la fiche secteur, jamais sur le cordon.

⚠ AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BLESSURES !

- Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants.
- Tenez l'appareil et son cordon d'alimentation hors de portée des enfants.
- Ne pas laisser les enfants jouer avec l'appareil.
- Cet appareil peut être utilisé par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et/ou de connaissances, à condition qu'elles soient supervisées ou qu'elles aient reçu des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'elles comprennent les dangers encourus.
- Utilisez uniquement les accessoires compris dans la livraison. Les accessoires d'autres fabricants sont potentiellement inadaptés et peuvent entraîner des risques ou des dégâts matériels !
- N'ouvrez jamais le corps de l'appareil. Dans ce cas, la sécurité n'est pas assurée et la garantie est annulée.

- Remplacez les accessoires uniquement lorsque l'entraînement est immobile et que la fiche secteur est débranchée ! Après la mise à l'arrêt, l'appareil continue de fonctionner brièvement.
- N'utilisez jamais l'appareil à d'autres fins que celles décrites dans ce mode d'emploi. En cas d'usage abusif de l'appareil, il y a un risque de blessures !
- Évitez de toucher les pièces mobiles. Tenez mains, cheveux, vêtements, spatule et autres objets hors de portée des pièces mobiles pendant le fonctionnement.
- Gardez le couvercle fermé durant le fonctionnement.

⚠ **ATTENTION ! RISQUE DE DÉGÂTS MATÉRIELS !**

- Assurez-vous que l'appareil, le cordon d'alimentation ou la fiche secteur n'entrent pas en contact avec des sources de chaleur telles que des plaques de cuisson ou des flammes nues.
- Ne posez jamais l'appareil à proximité de sources de chaleur.
- Ne recouvrez pas l'appareil durant l'utilisation pour éviter une accumulation de chaleur dans l'appareil.
- Ne remplissez pas trop l'appareil. Ne réalisez pas de recettes avec plus de 500 g de farine à la fois.
- Pendant le fonctionnement, ne mettez que les ingrédients pour le pétrissage dans la cuve à pâte.
- N'utilisez pas l'appareil sans ingrédients ! Risque de surchauffe !
- N'employez pas de minuterie externe ni de dispositif de commande à distance séparé pour utiliser l'appareil.
- Nous recommandons de laisser refroidir l'appareil pendant env. 90 minutes après env. 35 minutes de fonctionnement.

ⓘ **REMARQUE**

- Aucune action de la part de l'utilisateur n'est nécessaire pour passer le produit de 50 à 60 Hz. Le produit s'adapte aussi bien à 50 qu'à 60 Hz.

5. Déballage

⚠ AVERTISSEMENT !

Risque d'étouffement !

- ▶ Les matériaux d'emballage ne doivent pas être utilisés pour jouer. Il y a risque d'étouffement.
- ◆ Sortez du carton toutes les pièces de l'appareil et le mode d'emploi.
- ◆ Retirez le couvercle ② et sortez toutes les pièces de l'intérieur de l'appareil.
- ◆ Retirez tous les matériaux d'emballage et les éventuels films protecteurs de l'appareil.
- ◆ Vérifiez si la livraison est au complet et ne présente aucun dégât apparent. En cas de livraison incomplète ou de dommages résultant d'un emballage défectueux ou du transport, veuillez vous adresser au service après-vente (voir le chapitre **21. Service après-vente**).

6. Matériel livré

L'appareil est livré équipé de série des composants suivants :

- Appareil principal
- 8 disques de façonnage
- Moule à ravioli
- Spatule avec ustensile de nettoyage
- Ustensile de nettoyage avec capuchon de protection
- Gobelet gradué
- Mode d'emploi
- Livret de recettes

ⓘ Remarque

- ▶ Le gobelet gradué ⑬ et le moule à raviolis ⑰ se trouvent à l'intérieur de l'appareil à la livraison.
- ▶ Vous trouverez les disques de façonnage ⑧, la spatule ⑳ et l'ustensile de nettoyage ㉑ dans le tiroir sur le côté de l'appareil.



7. Présentation de l'appareil

(Figures voir le volet dépliant)

Figure A

- ① Orifice pour les liquides
- ② Couvercle
- ③ Déverrouillage du couvercle
- ④ Bandeau de commande
- ⑤ Base de l'appareil
- ⑥ Arbre d'entraînement
- ⑦ Tiroir
- ⑧ Disques de façonnage
- ⑨ Crochet de pétrissage
- ⑩ Vis d'extrusion
- ⑪ Palier de la vis d'extrusion
- ⑫ Support de la vis d'extrusion
- ⑬ Repère
- ⑭ Fixation du disque de façonnage
- ⑮ Cuve à pâte
- ⑯ Panneau frontal
- ⑰ Déverrouillage du couvercle

Figure B

- 18 Gobelet gradué
- 19 Moule à ravioli
- 20 Spatule avec ustensile de nettoyage
- 21 Ustensile de nettoyage avec capuchon de protection (pour les disques de façonnage spaghetti **A** et spaghettonis **B**)

8. Bandeau de commande

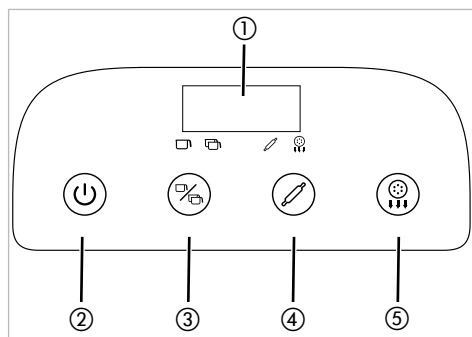


Fig. 1

- 1 Affichage
- 2 Touche marche/arrêt
- 3 Touche du programme de pétrissage pour sélectionner le programme de pétrissage
- 4 Touche de pétrissage pour démarrer le programme de pétrissage sélectionné
- 5 Touche d'extrusion pour démarrer le programme d'extrusion

9. Disques de façonnage

Le matériel livré comprend 8 disques de façonnage **A** différents (fig. 2) :

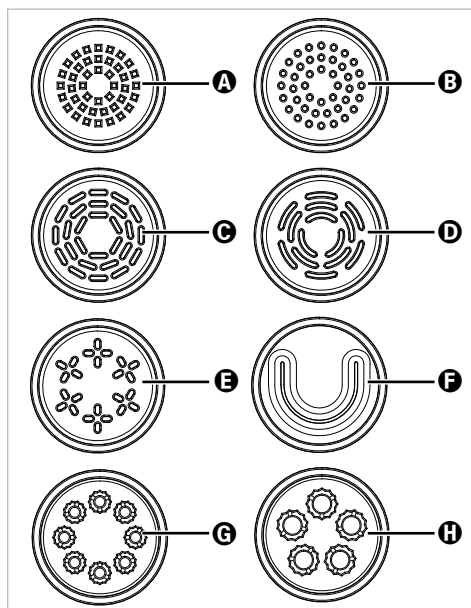


Fig. 2

- A** Spaghettis
- B** Spaghettonis
- C** Tagliatelles/fettuccines
- D** Pappardelles
- E** Linguines
- F** Lasagnes
- G** Macaronis
- H** Pennes

10. Assemblage de l'appareil

i Remarque

► Nettoyez toutes les pièces conformément à la description du chapitre **13. Nettoyage** avant la première utilisation.

- 1) Placez l'appareil sur une surface plane à proximité d'une prise de courant facilement accessible. Un espace suffisant doit se trouver devant l'appareil pour recevoir un saladier ou autre pour récupérer les pâtes.
- 2) Poussez la cuve à pâte **15** par l'avant jusqu'en butée dans la base de l'appareil **5**. Les ergots situés sur la cuve à pâte **15** doivent glisser dans les évidements correspondants dans la paroi arrière.
- 3) Introduisez le crochet de pétrissage **9** par le haut dans la cuve à pâte **15** et insérez-le dans l'arbre d'entraînement **6**.
- 4) Glissez le palier **11** dans l'extrémité du support **12** de manière à ce que les trois ergots du palier **11** glissent dans les évidements du support **12** (**fig. 3**).

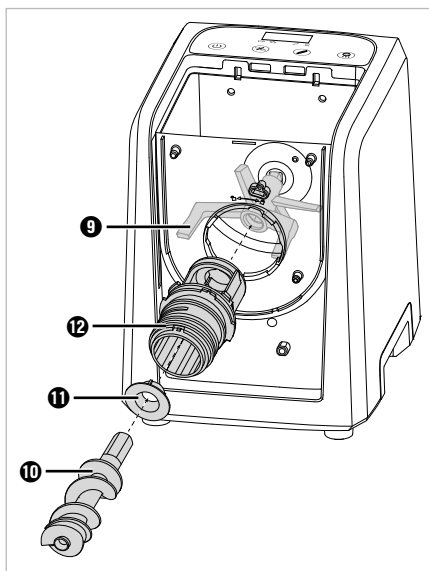


Fig. 3

- 5) Montez le support **12** sur la cuve à pâte **15**. Glissez pour cela le support **12** avec l'extrémité étroite dans l'orifice rond de la cuve à pâte **15** (**fig. 3**). Le support **12** ne peut entrer dans l'orifice que dans une seule position, le repère **13** indique ce faisant le symbole **14** sur la cuve à pâte **15**. Tournez le support **12** dans le sens horaire jusqu'à ce que le repère **13** sur le support **12** pointe vers le symbole **14** (**fig. 4**) :

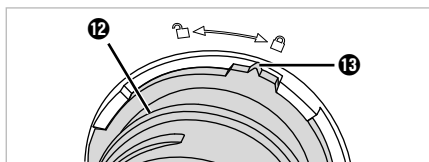


Fig. 4

- 6) Glissez alors la vis d'extrusion **10** avec l'extrémité étroite au travers du support **12** dans le logement du crochet de pétrissage **9** (**fig. 3**). Si nécessaire, introduisez la main dans la cuve à pâte **15** par le haut et secouez un peu le crochet de pétrissage **9** jusqu'à ce que vous puissiez introduire la vis d'extrusion **10**.
- 7) Positionnez le panneau frontal **16** sur la cuve à pâte **15** et appuyez bien dessus. Les crans d'arrêt situés sur le panneau frontal **16** doivent glisser dans les évidements correspondants sur la cuve à pâte **15**.
- 8) Choisissez le disque de façonnage adapté **8** (voir chapitre **9. Disques de façonnage**) et glissez-le sur le support **12** de manière à ce que les deux crans d'arrêt du disque de façonnage **8** glissent dans les évidements du support **12** (**fig. 5**).

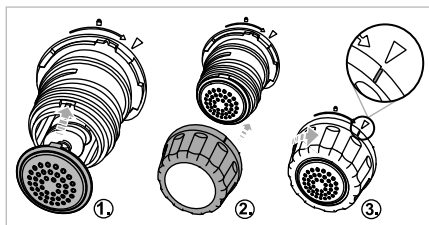



Fig. 5

- 9) Glissez la fixation du disque de façonnage **14** sur le support **12** et serrez-la dans le sens horaire en direction du symbole  (fig. 5). Immobilisez si nécessaire le disque de façonnage **8** de la main libre.
- 10) Montez uniquement le couvercle **2** après avoir placé la farine nécessaire dans la cuve à pâte **15** (voir chapitre **11. Préparation de pâtes**).
- 11) Branchez la fiche secteur dans une prise secteur facile d'accès. Un signal sonore retentit et l'affichage **1** s'allume brièvement. L'appareil se trouve maintenant en mode veille.
- L'appareil est maintenant monté et prêt à être utilisé.

11. Préparation de pâtes

AVERTISSEMENT !

- ▶ Ne mettez jamais les mains dans la cuve à pâte **15** durant le fonctionnement. Risque de blessure dû aux pièces en rotation !
- ▶ Remplacez les accessoires uniquement lorsque l'entraînement est immobile et que la fiche secteur est débranchée ! Après la mise à l'arrêt, l'appareil continue de fonctionner brièvement.




ATTENTION !

- ▶ Ne remplissez pas trop l'appareil. Ne réalisez pas de recettes avec plus de 500 g de farine à la fois.

Remarque


- ▶ Chaque pression de touche est confirmée par un signal sonore.
- ▶ L'appareil peut uniquement fonctionner avec des accessoires correctement positionnés. Si les accessoires ne sont pas correctement montés, plusieurs signaux sonores retentissent lors du démarrage du programme et l'affichage **1** indique "OPEN". Débranchez la fiche secteur et contrôlez que les accessoires soient correctement positionnés.
- ▶ Utilisez les figures C (préparation d'une pâte à partir de 250 g de farine) et D (préparation d'une pâte à partir de 500 g de farine) sur la page dépliable pour vous aider si nécessaire.



11.1. Pétrissage et extrusion de la pâte à nouilles



- 1) Assemblez l'appareil tel que décrit au chapitre **10. Assemblage de l'appareil**.
 - 2) Préparez tous les ingrédients dont vous avez besoin pour votre pâte à nouilles. Orientez-vous par ex. aux recettes adaptées à l'appareil données dans ce mode d'emploi (voir le chapitre **16. Recettes**) ou dans le livret de recettes fourni.
 - 3) Mesurez la quantité de farine nécessaire à l'aide du gobelet gradué **18** ou d'une balance de cuisine et versez-la dans la cuve à pâte **15**. Utilisez l'échelle en grammes (g) sur le gobelet gradué **18** pour mesurer les ingrédients solides, tels que la farine.
-  **Remarque**
- ▶ Utilisez une balance de cuisine pour obtenir les quantités exactes de farine et de liquide. Le dosage à l'aide d'un gobelet gradué entraîne toujours des tolérances qui peuvent influencer la consistance de la pâte.
- 4) Mesurez la quantité de liquide nécessaire et l'œuf par ex. à l'aide du gobelet gradué **18** ou d'une balance de cuisine. Commencez pour cela par verser l'œuf dans le gobelet gradué **18** puis ajoutez le liquide jusqu'à obtenir la quantité totale nécessaire. Utilisez l'échelle en millilitres (ml) sur le gobelet gradué **18** pour mesurer les ingrédients liquides, tels que l'eau et l'œuf.
-  **Remarque**
- ▶ Battez toujours l'œuf avec le liquide pour obtenir un meilleur pétrissage de la pâte.
 - ▶ Pour un meilleur pétrissage, ajoutez les liquides uniquement au début du programme de pétrissage dans la cuve à pâte **15**.
- 5) Montez le couvercle **2** en glissant les deux tenons du couvercle **2** dans les deux logements dans la base de l'appareil **5**. Appuyez pour cela la partie avant du couvercle **2** vers le bas jusqu'à ce qu'elle s'enclenche de manière audible dans le panneau frontal **16**.
 - 6) Appuyez sur la touche marche/arrêt  **2**, pour allumer l'appareil. Un signal sonore retentit et l'affichage **1** affiche «ON».



i Remarque



- ▶ Si aucune touche n'est actionnée pendant 2 minutes, plusieurs signaux sonores retentissent et l'appareil s'éteint à nouveau automatiquement.

7) À l'aide de la touche de programme de pétrissage  ③, sélectionnez le programme de pétrissage adapté à votre pâte:




- : pour de petites quantités de pâte jusqu'à env. 250 g de farine
- : pour des quantités de pâte importantes à partir d'env. 250-500 g de farine

Le symbole du programme de pétrissage  /  sélectionné s'allume.


8) Appuyez sur la touche  ④ pour démarrer le programme de pétrissage. Le symbole  s'allume en plus et l'affichage ① indique la durée de pétrissage restante.



Programme de pétrissage	Durée de pétrissage
	4,5 min
	4,5 min



i Remarque

- ▶ Vous pouvez interrompre le programme en cours à tout moment en appuyant sur la touche de pétrissage  ④ ou en ouvrant le couvercle ②. Poursuivez le programme en appuyant à nouveau sur la touche de pétrissage  ④, le cas échéant, refermez au préalable le couvercle ②.
- ▶ Une pression sur la touche marche/arrêt  ② interrompt le programme en cours et l'appareil passe en mode veille.

9) Versez lentement le liquide nécessaire dans la cuve à pâte ⑮ au travers de l'orifice ① dans le couvercle ②.

10) Plusieurs signaux sonores retentissent à la fin du programme de pétrissage. Contrôlez la consistance de la pâte. Si les ingrédients ne sont pas mélangés à la perfection, lancez un nouveau cycle de pétrissage en appuyant sur la touche pétrissage  ④.

11) Si la pâte a été suffisamment pétrie, appuyez sur la touche extrusion  ⑤ pour démarrer le programme d'extrusion. Le symbole  s'allume en plus et l'affichage ① indique la durée d'extrusion restante.



Programme de pétrissage	Durée d'extrusion
	11 min.
	14 min.

12) Vous pouvez couper les pâtes pendant l'extrusion à l'aide de la spatule ⑳.

i Remarque

▶ Si l'extrusion s'arrête et que l'affichage ① indique "OUL", la pâte est alors trop sèche et ne peut pas être façonnée. Lancez un nouveau cycle de pétrissage et ajoutez un peu de liquide une fois le programme démarré. Lancez ensuite un nouveau cycle d'extrusion et vérifiez si la pâte à nouilles est maintenant mieux façonnée

13) Une fois le programme d'extrusion terminé, le crochet de pétrissage ⑨ continue de tourner tout en changeant de sens pour éliminer d'éventuels restes de pâte de la vis d'extrusion ⑩. Une fois l'opération entièrement terminée, des signaux sonores retentissent et l'affichage ① indique «OFF».

14) Si un reste de pâte demeure encore dans l'appareil, appuyez d'abord sur la touche marche/arrêt  ②, puis à nouveau sur la touche d'extrusion  ⑤ pour lancer un nouveau cycle court d'extrusion. Si des résidus de pâte collent aux parois de la cuve à pâte ⑮, raclez-les à l'aide d'une cuillère avant de lancer le cycle court d'extrusion.

15) Si aucune touche n'est actionnée pendant env. 2 minutes après la fin du programme d'extrusion, plusieurs signaux sonores retentissent et l'appareil passe à nouveau en mode veille.

16) Nettoyez l'appareil comme indiqué au chapitre 13. **Nettoyage** après l'utilisation.



11.2. Façonnage de raviolis

- 1) Posez les plaques de lasagnes fraîches à plat sur une planche à découper ou autre. Les plaques de lasagnes doivent faire au moins 7,5 x 7,5 cm, étalez-les légèrement avec un rouleau à pâtisserie si nécessaire.
- 2) Découpez la pâte à raviolis à l'aide de la face inférieure du moule à ravioli 19.
- 3) Posez la pâte à raviolis alignée sur la face supérieure du moule à ravioli 19 et placez la garniture de votre choix au centre.

i Remarque

- Remettez la pâte restante après le découpage dans l'appareil, lancez un cycle de pétrissage et formez une autre plaque de lasagne.
- 4) Refermez avec précaution les deux moitiés du moule à ravioli 19 et appuyez fermement.
- 5) Ouvrez le moule à ravioli 19 et retirez le ravioli prêt.

12. Démontage de l'appareil

- 1) Si nécessaire, débranchez la fiche secteur de la prise de courant.
- 2) Retirez le couvercle 2 : pour ce faire, appuyez sur le dispositif de déverrouillage 17 et retirez le couvercle 2 vers le haut à l'aide de la poignée 3.
- 3) Tournez la fixation du disque de façonnage 14 dans le sens antihoraire en direction du symbole  et retirez-la.
- 4) Retirez le disque de façonnage 8.
- 5) Retirez le panneau frontal 16. Sortez pour cela la cuve à pâte 15 en la tirant légèrement en avant de la base de l'appareil jusqu'à ce que vous puissiez retirer le panneau frontal 16 de la cuve à pâte 15.
- 6) Tournez le support 12 dans le sens antihoraire jusqu'à ce que le repère 13 sur le support 12 pointe vers le symbole  sur la cuve à pâte 15 (fig. 6). Sortez le support 12 avec la vis d'extrusion 10.

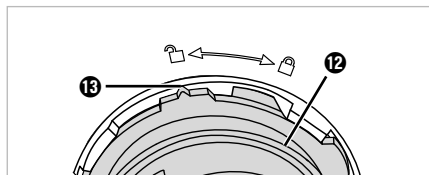


Fig. 6


- 7) Sortez la vis d'extrusion 10 et le palier 11 du support 12.
- 8) Sortez le crochet à pâte 9 et la cuve à pâte 15 de la base de l'appareil 5.

L'appareil est maintenant démonté.

13. Nettoyage

13.1. Nettoyage de l'appareil

⚠ DANGER !

- Avant chaque nettoyage, retirez la fiche secteur de la prise secteur !
-  Ne plongez jamais la base de l'appareil 5 dans l'eau ou d'autres liquides !

⚠ ATTENTION !

- N'utilisez pas de produits nettoyants abrasifs ou agressifs. Ceux-ci peuvent détériorer les surfaces de manière irréversible !
- Nettoyez l'appareil après chaque utilisation, pour éviter tout dysfonctionnement dû à des restes alimentaires.

- 1) Si ce n'est pas encore fait, démontez l'appareil tel que décrit au chapitre **12. Démontage de l'appareil**.
- 2) Éliminez d'éventuels restes de farine dans le logement du crochet de pétrissage 9 à l'aide d'un chiffon sec.
- 3) Nettoyez l'intérieur de la base de l'appareil 5 et les surfaces avec un chiffon légèrement humidifié. Si nécessaire, ajoutez du produit vaisselle doux sur le chiffon et rincez avec un chiffon légèrement humidifié.
- 4) Séchez soigneusement l'appareil avant de le réassembler.

13.2. Nettoyage des accessoires


Remarque

- ▶ Les disques de façonnage **8** sont plus faciles à nettoyer une fois la pâte sèche.

1) Utilisez d'abord l'ustensile de nettoyage **21** (pour les disques de façonnage spaghettis **A** et spaghettonis **B**) ou les tiges de nettoyage latérales de la spatule **20** pour libérer grossièrement les évidements des disques de façonnage **8** utilisés des restes de pâte.

2) Nettoyez toutes les pièces amovibles et tous les accessoires dans de l'eau de vaisselle. Rincez ensuite à l'eau claire pour éliminer tous les restes de liquide vaisselle.

Remarque

- ▶  Les pièces suivantes peuvent être lavées au lave-vaisselle : couvercle **2**, cuve à pâte **15**, support **12**, vis d'extrusion **10**, palier de la vis d'extrusion **11**, crochet de pétrissage **9**, fixation du disque de façonnage **14**, disques de façonnage **8**, pichet/gobelet gradué **18**, spatule **20**, ustensile de nettoyage **21**, moule à ravioli **19**. Placez les pièces de préférence dans le panier supérieur du lave-vaisselle et veillez à ne pas les coincer.

- ▶ En présence de restes de pâte incrustés sur les disques de façonnage **8**, essayez la méthode suivante : placez les disques de façonnage **8** pendant 1-2 heures au congélateur. Les restes de pâte devraient alors partir facilement à l'aide des ustensiles de nettoyage **20/21**.

3) Séchez bien toutes les pièces avant de les remonter.

14. Rangement

- ♦ Rangez les disques de façonnage **8**, la spatule **20** et l'ustensile de nettoyage **21** a dans le tiroir **7** sur le côté de l'appareil.
- ♦ Rangez l'appareil nettoyé couvercle **2** fermé dans un endroit sec et exempt de poussières.

15. Dépannage

L'appareil ne fonctionne pas :

- La fiche secteur n'est pas raccordée au réseau électrique.
- ♦ Branchez la fiche secteur dans une prise secteur.
- L'appareil a fonctionné pendant plus de 35 minutes env., la protection anti-surchauffe s'est déclenchée.
- ♦ Retirez la fiche secteur de la prise secteur et laissez l'appareil refroidir pendant env. 90 minutes avant de le remettre en service.
- L'appareil est défectueux.
- ♦ Adressez-vous au service après-vente.

L'appareil s'arrête brusquement en plein fonctionnement :

- L'appareil a fonctionné pendant plus de 35 minutes env., la protection anti-surchauffe s'est déclenchée.
- ♦ Retirez la fiche secteur de la prise secteur et laissez l'appareil refroidir pendant env. 90 minutes avant de le remettre en service.

Code erreur «OPEN» :

- Le couvercle **2** n'est pas bien fermé ou les accessoires ne sont pas correctement montés. Plusieurs signaux sonores retentissent et l'affichage **1** indique «OPEN».
- ♦ Fermez le couvercle **2**.
- ♦ Si le couvercle **2** est bien fermé, débranchez la fiche secteur et contrôlez que les accessoires soient correctement positionnés.

Code erreur «OUL» :

- La pâte à nouilles est trop sèche et ne peut pas être extrudée, l'affichage **1** indique «OUL».
- ♦ Lancez un nouveau cycle de pétrissage et ajoutez un peu de liquide une fois le programme démarré. Lancez ensuite un nouveau cycle d'extrusion et vérifiez si la pâte à nouilles est maintenant mieux façonnée.

La pâte à nouilles n'est pas extrudée / pas correctement :

- La pâte à nouilles est éventuellement trop humide.
- ◆ Ajoutez un peu de farine et lancez un nouveau cycle de pétrissage. Lancez ensuite un nouveau cycle d'extrusion et vérifiez si la pâte à nouilles est maintenant mieux façonnée.

16. Recettes



i Remarque

- ▶ Toutes les quantités indiquées sont adaptées à l'utilisation d'une farine de blé normale (type 405). Les autres sortes de farine, comme par ex. la farine d'épeautre ou complète nécessitent en règle générale un peu plus de liquide.
- ▶ Les quantités indiquées sont des valeurs indicatives. Il est recommandé que vous respectiez les proportions de farine et de liquide indiquées. Différents facteurs peuvent cependant faire que la quantité de liquide nécessaire varie légèrement. Si votre pâte n'est pas pétrie parfaitement avec les quantités indiquées, ajoutez la fois suivante quelques millilitres de liquide en plus ou en moins. Observez pour cela les consignes données au chapitre **15. Dépannage**.



- ▶ Utilisez une balance de cuisine pour obtenir les quantités exactes de farine et de liquide. Le dosage à l'aide d'un gobelet gradué entraîne toujours des tolérances qui peuvent influencer la consistance de la pâte.
- ▶ 250 g de farine donnent environ 300 g de pâtes.
- ▶ Vous pouvez remplacer 1 œuf par env. 50 ml de liquide.

Respectez la proportion de farine et de liquides suivante pour un pétrissage parfait de la pâte :

- Ajoutez à 250 g de farine environ 100 ml de liquide.
- Ajoutez à 500 g de farine environ 200 ml de liquide.

Quantité de farine	Quantité de liquide
250 g / 	env. 100 ml
500 g / 	env. 200 ml

Lorsque vous préparez une pâte à nouilles avec des œufs, la quantité totale de liquide à ajouter se compose toujours de liquide et d'œufs :

Quantité de farine	Quantité de liquide + œuf
250 g / 	1 œuf + liquide = au total 100 ml
500 g / 	2 œufs + liquide = au total 200 ml


Vous pouvez préparer de la pâte à nouilles en une seule fois avec au maximum 500 g de farine.

16.1. Recette de base pour les pâtes à base de semoule de blé dur sans œuf

Ingrédients pour 2 personnes

- 200 g de semoule de blé dur
- 50 g de farine de blé (type 405)
- env. 100 ml d'eau

Préparation

- ◆ Placez 200 g de semoule de blé dur et 50 g de farine de blé dans la cuve à pâte **15**.
- ◆ Lancez le programme de pétrissage pour 250 g de farine .
- ◆ Versez lentement env. 100 ml de liquide dans la cuve à pâte **15** au travers de l'orifice **1** dans le couvercle **2**.
- ◆ Procédez à l'extrusion de pâte une fois le programme de pétrissage terminé. Vous pouvez utiliser la spatule **20** pour couper les pâtes à la longueur souhaitée pendant l'extrusion.
- ◆ Mettez les pâtes prêtes dans de l'eau salée bouillante et remuez-les de temps à autre. Les pâtes sont al dente, c'est-à-dire fermes sous la dent, au bout de 3 à 4 minutes.

16.2. Recette de base pour les pâtes de blé sans œuf

Ingrédients pour 2 personnes

- 250 g de farine de blé (type 405)
- env. 100 ml d'eau

Préparation

- ◆ Placez 250 g de farine de blé dans la cuve à pâte **15**.
- ◆ Lancez le programme de pétrissage pour 250 g de farine **□**.
- ◆ Versez lentement env. 100 ml de liquide dans la cuve à pâte **15** au travers de l'orifice **1** dans le couvercle **2**.
- ◆ Procédez à l'extrusion de pâte une fois le programme de pétrissage terminé. Vous pouvez utiliser la spatule **20** pour couper les pâtes à la longueur souhaitée pendant l'extrusion.
- ◆ Mettez les pâtes prêtes dans de l'eau salée bouillante et remuez-les de temps à autre. Les pâtes sont al dente, c'est-à-dire fermes sous la dent, au bout de 3 à 4 minutes.

16.3. Recette de base pour les pâtes à base de semoule de blé dur à l'œuf

Ingrédients pour 2 personnes

- 200 g de semoule de blé dur
- 50 g de farine de blé (type 405)
- env. 50 ml d'eau
- 1 œuf (taille M)

Préparation

- ◆ Placez 200 g de semoule de blé dur et 50 g de farine de blé dans la cuve à pâte **15**.
- ◆ Versez 1 œuf et environ 50 ml d'eau dans le gobelet gradué **18**, de manière à obtenir un total de 100 ml de liquide. Battez l'œuf avec l'eau.
- ◆ Lancez le programme de pétrissage pour 250 g de farine **□**.

- ◆ Versez lentement le mélange eau-œuf dans la cuve à pâte **15** au travers de l'orifice **1** dans le couvercle **2**.
- ◆ Procédez à l'extrusion de pâte une fois le programme de pétrissage terminé. Vous pouvez utiliser la spatule **20** pour couper les pâtes à la longueur souhaitée pendant l'extrusion.
- ◆ Mettez les pâtes prêtes dans de l'eau salée bouillante et remuez-les de temps à autre. Les pâtes sont al dente, c'est-à-dire fermes sous la dent, au bout de 3 à 4 minutes.

16.4. Recette de base pour les pâtes de blé à l'œuf

Ingrédients pour 2 personnes

- 250 g de farine de blé (type 405)
- env. 50 ml d'eau
- 1 œuf (taille M)

Préparation

- ◆ Placez 250 g de farine de blé dans la cuve à pâte **15**.
- ◆ Versez 1 œuf et environ 50 ml d'eau dans le gobelet gradué **18**, de manière à obtenir un total de 100 ml de liquide. Battez l'œuf avec l'eau.
- ◆ Lancez le programme de pétrissage pour 250 g de farine **□**.
- ◆ Versez lentement le mélange eau-œuf dans la cuve à pâte **15** au travers de l'orifice **1** dans le couvercle **2**.
- ◆ Procédez à l'extrusion de pâte une fois le programme de pétrissage terminé. Vous pouvez utiliser la spatule **20** pour couper les pâtes à la longueur souhaitée pendant l'extrusion.
- ◆ Mettez les pâtes prêtes dans de l'eau salée bouillante et remuez-les de temps à autre. Les pâtes sont al dente, c'est-à-dire fermes sous la dent, au bout de 3 à 4 minutes.

17. Caractéristiques techniques

Tension nominale	220-240 V ~, 50/60 Hz
Puissance nominale	220 W
Puissance absorbée à l'état éteint	< 0,5 W
Capacité de la cuve à pâte 15	env. 2 litres
Quantité de remplissage max. de la cuve à pâte 15	500 g de farine + le liquide nécessaire par cycle
Capacité du gobelet gradué 18	env. 500 ml
Échelle pour liquides (ml)	jusqu'à 250 ml
Échelle pour la farine (g)	jusqu'à 250 g

Nous recommandons de laisser refroidir l'appareil pendant env. 90 minutes après env. 35 minutes de fonctionnement. Sinon l'appareil risque de surchauffer et de déclencher la protection anti-surchauffe.

18. Recyclage



Le symbole de la poubelle barrée signifie que cet appareil ne doit pas être jeté avec les ordures ménagères à la fin de sa période d'utilisation.

L'appareil doit être remis aux points de collecte établis, aux déchetteries ou aux entreprises chargées du recyclage.

Veuillez effacer toutes vos données personnelles avant le retour.

L'emballage est constitué de matériaux écologiques que vous pouvez recycler par le biais des services de recyclage locaux.

Éliminez l'emballage dans le respect de l'environnement.

19. Garantie pour Kompennass Handels GmbH (France)

Chère cliente, cher client,

Cet appareil est garanti 3 ans à partir de la date d'achat. Si ce produit venait à présenter des vices, vous disposez de droits légaux face au vendeur de ce produit. Vos droits légaux ne sont pas restreints par notre garantie présentée ci-dessous.

Conditions de garantie

La période de garantie débute à la date d'achat. Veuillez bien conserver le ticket de caisse. Celui-ci servira de preuve d'achat.

Si dans un délai de trois ans suivant la date d'achat de ce produit, un vice de matériel ou de fabrication venait à apparaître, le produit sera réparé, remplacé gratuitement par nos soins ou le prix d'achat remboursé, selon notre choix. Cette prestation sous garantie nécessite, dans le délai de trois ans, la présentation de l'appareil défectueux et du justificatif d'achat (ticket de caisse) ainsi que la description brève du vice et du moment de son apparition.

Si le vice est couvert par notre garantie, vous recevrez le produit réparé ou un nouveau produit en retour. Aucune nouvelle période de garantie ne débute avec la réparation ou l'échange du produit.

Période de garantie et réclamation légale pour vices cachés

L'exercice de la garantie ne prolonge pas la période de garantie. Cette disposition s'applique également aux pièces remplacées ou réparées. Les dommages et vices éventuellement déjà présents à l'achat doivent être signalés immédiatement après le débailage. Toute réparation survenant après la période sous garantie fera l'objet d'une facturation.

Étendue de la garantie

L'appareil a été fabriqué avec soin conformément à des directives de qualité strictes et consciencieusement contrôlé avant sa livraison.

La prestation de la garantie s'applique aux vices de matériel et de fabrication. Cette garantie ne s'étend pas aux pièces du produit qui sont exposées à une usure normale et peuvent de ce fait être considérées comme pièces d'usure, ni aux détériorations de pièces fragiles, par ex. interrupteurs ou pièces en verre.

Cette garantie devient caduque si le produit est détérioré, utilisé ou entretenu de manière non conforme. Toutes les instructions listées dans le manuel d'utilisation doivent être exactement respectées pour une utilisation conforme du produit. Des buts d'utilisation et actions qui sont déconseillés dans le manuel d'utilisation, ou dont vous êtes avertis doivent également être évités.

Le produit est uniquement destiné à un usage privé et ne convient pas à un usage professionnel. La garantie est annulée en cas d'entretien incorrect et inapproprié, d'usage de la force et en cas d'intervention non réalisée par notre centre de service après-vente agréé.

Article L217-16 du Code de la consommation

Lorsque l'acheteur demande au vendeur, pendant le cours de la garantie commerciale qui lui a été consentie lors de l'acquisition ou de la réparation d'un bien meuble, une remise en état couverte par la garantie, toute période d'immobilisation d'au moins sept jours vient s'ajouter à la durée de la garantie qui restait à courir. Cette période court à compter de la demande d'intervention de l'acheteur ou de la mise à disposition pour réparation du bien en cause, si cette mise à disposition est postérieure à la demande d'intervention.

Indépendamment de la garantie commerciale souscrite, le vendeur reste tenu des défauts de conformité du bien et des vices rédhibitoires dans les conditions prévues aux articles L217-4 à L217-13 du Code de la consommation et aux articles 1641 à 1648 et 2232 du Code Civil.

Article L217-4 du Code de la consommation

Le vendeur livre un bien conforme au contrat et répond des défauts de conformité existant lors de la délivrance. Il répond également des défauts de conformité résultant de l'emballage, des instructions de montage ou de l'installation lorsque celle-ci a été mise à sa charge par le contrat ou a été réalisée sous sa responsabilité.

Article L217-5 du Code de la consommation

Le bien est conforme au contrat :

1° S'il est propre à l'usage habituellement attendu d'un bien semblable et, le cas échéant :

- s'il correspond à la description donnée par le vendeur et possède les qualités que celui-ci a présentées à l'acheteur sous forme d'échantillon ou de modèle ;
- s'il présente les qualités qu'un acheteur peut légitimement attendre eu égard aux déclarations publiques faites par le vendeur, par le producteur ou par son représentant, notamment dans la publicité ou l'étiquetage ;

2° Ou s'il présente les caractéristiques définies d'un commun accord par les parties ou être propre à tout usage spécial recherché par l'acheteur, porté à la connaissance du vendeur et que ce dernier a accepté.

Article L217-12 du Code de la consommation

L'action résultant du défaut de conformité se prescrit par deux ans à compter de la délivrance du bien.

Article 1641 du Code civil

Le vendeur est tenu de la garantie à raison des défauts cachés de la chose vendue qui la rendent impropre à l'usage auquel on la destine, ou qui diminuent tellement cet usage que l'acheteur ne l'aurait pas acquise, ou n'en aurait donné qu'un moindre prix, s'il les avait connus.

Article 1648 1er alinéa du Code civil

L'action résultant des vices rédhibitoires doit être intentée par l'acquéreur dans un délai de deux ans à compter de la découverte du vice.

Les pièces détachées indispensables à l'utilisation du produit sont disponibles pendant la durée de la garantie du produit.

Procédure en cas de garantie

Afin de garantir un traitement rapide de votre demande, veuillez suivre les indications suivantes :

- Veuillez avoir à portée de main pour toutes questions le ticket de caisse et la référence article (IAN) 508378_2507 en tant que justificatif de votre achat.
- Vous trouverez la référence sur la plaque signalétique sur le produit, une gravure sur le produit, sur la page de garde du mode d'emploi (en bas à gauche) ou sur l'autocollant au dos ou sur le dessous du produit.
- Si des erreurs de fonctionnement ou d'autres vices venaient à apparaître, veuillez d'abord contacter le département service clientèle cité ci-dessous par **téléphone** ou par **e-mail**.
- Vous pouvez ensuite retourner un produit enregistré comme étant défectueux en joignant le ticket de caisse et en indiquant en quoi consiste le vice et quand il est survenu, sans devoir l'affranchir à l'adresse de service après-vente communiquée.



Sur www.lidl-service.com, vous pourrez télécharger ce mode d'emploi et de nombreux autres manuels, vidéos produit et logiciels d'installation.

Grâce à ce code QR, vous arriverez directement sur le site Lidl service après-vente (www.lidl-service.com) et vous pourrez ouvrir votre mode d'emploi en saisissant votre référence (IAN) 508378_2507.

20. Garantie pour Kompennass Handels GmbH (Belgique/Suisse)

Chère cliente, cher client,

Cet appareil est garanti 3 ans à partir de la date d'achat. Si ce produit venait à présenter des vices, vous disposez de droits légaux face au vendeur de ce produit. Vos droits légaux ne sont pas restreints par notre garantie présentée ci-dessous.

Conditions de garantie

La période de garantie débute à la date d'achat. Veuillez bien conserver le ticket de caisse. Celui-ci servira de preuve d'achat.

Si dans un délai de trois ans suivant la date d'achat de ce produit, un vice de matériel ou de fabrication venait à apparaître, le produit sera réparé, remplacé gratuitement par nos soins ou le prix d'achat remboursé, selon notre choix. Cette prestation sous garantie nécessite, dans le délai de trois ans, la présentation de l'appareil défectueux et du justificatif d'achat (ticket de caisse) ainsi que la description brève du vice et du moment de son apparition.

Si le vice est couvert par notre garantie, vous recevrez le produit réparé ou un nouveau produit en retour. Aucune nouvelle période de garantie ne débute avec la réparation ou l'échange du produit.

Période de garantie et réclamation légale pour vices cachés

L'exercice de la garantie ne prolonge pas la période de garantie. Cette disposition s'applique également aux pièces remplacées ou réparées. Les dommages et vices éventuellement déjà présents à l'achat doivent être signalés immédiatement après le débailage. Toute réparation survenant après la période sous garantie fera l'objet d'une facturation.

Étendue de la garantie

L'appareil a été fabriqué avec soin conformément à des directives de qualité strictes et consciencieusement contrôlé avant sa livraison.

La prestation de la garantie s'applique aux vices de matériel et de fabrication. Cette garantie ne s'étend pas aux pièces du produit qui sont exposées à une usure normale et peuvent de ce fait être considérées comme pièces d'usure, ni aux détériorations de pièces fragiles, par ex. interrupteurs ou pièces en verre.

Cette garantie devient caduque si le produit est détérioré, utilisé ou entretenu de manière non conforme. Toutes les instructions listées dans le manuel d'utilisation doivent être exactement respectées pour une utilisation conforme du produit. Des buts d'utilisation et actions qui sont déconseillés dans le manuel d'utilisation, ou dont vous êtes avertis doivent également être évités.

Le produit est uniquement destiné à un usage privé et ne convient pas à un usage professionnel. La garantie est annulée en cas d'entretien incorrect et inapproprié, d'usage de la force et en cas d'intervention non réalisée par notre centre de service après-vente agréé.

Procédure en cas de garantie

Afin de garantir un traitement rapide de votre demande, veuillez suivre les indications suivantes :

- Veuillez avoir à portée de main pour toutes questions le ticket de caisse et la référence article (IAN) 508378_2507 en tant que justificatif de votre achat.
- Vous trouverez la référence sur la plaque signalétique sur le produit, une gravure sur le produit, sur la page de garde du mode d'emploi (en bas à gauche) ou sur l'autocollant au dos ou sur le dessous du produit.
- Si des erreurs de fonctionnement ou d'autres vices venaient à apparaître, veuillez d'abord contacter le département service clientèle cité ci-dessous par **téléphone** ou par **e-mail**.
- Vous pouvez ensuite retourner un produit enregistré comme étant défectueux en joignant le ticket de caisse et en indiquant en quoi consiste le vice et quand il est survenu, sans devoir l'affranchir à l'adresse de service après-vente communiquée.



Sur www.lidl-service.com, vous pourrez télécharger ce mode d'emploi et de nombreux autres manuels, vidéos produit et logiciels d'installation.

Grâce à ce code QR, vous arriverez directement sur le site Lidl service après-vente (www.lidl-service.com) et vous pourrez ouvrir votre mode d'emploi en saisissant votre référence (IAN) 508378_2507.

21. Service après-vente

FR Service France

Tel.: 0800 919270

E-Mail: kompnass@lidl.fr

BE Service Belgique

Tel.: 0800 12089

E-Mail: kompnass@lidl.be

CH Service Suisse

Tel.: 0800 56 44 33

E-Mail: kompnass@lidl.ch

IAN 508378_2507

22. Importateur

Veuillez tenir compte du fait que l'adresse suivante n'est pas une adresse de service après-vente. Veuillez d'abord contacter le service mentionné.

KOMPENASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

ALLEMAGNE

www.kompnass.com

Inhoud

1. Inleiding	52
2. Gebruik in overeenstemming met bestemming	52
3. Gebruikte waarschuwingen en pictogrammen	52
4. Veiligheidsvoorschriften	53
5. Uitpakken	56
6. Inhoud van het pakket	56
7. Apparaatbeschrijving	56
8. Bedieningspaneel	57
9. Vormschijven	57
10. Apparaat monteren	58
11. Pasta maken	59
11.1. Pastadeeg kneden en laten afgeven	59
11.2. Ravioli vormen	61
12. Apparaat demonteren	61
13. Reinigen	61
13.1. Apparaat reinigen	61
13.2. Accessoires reinigen	61
14. Opbergen	62
15. Problemen oplossen	62
16. Recepten	62
16.1. Basisrecept voor pasta van harde-tarwegries zonder ei	63
16.2. Basisrecept voor tarwepasta zonder ei	63
16.3. Basisrecept voor pasta van harde-tarwegries met ei	64
16.4. Basisrecept voor tarwepasta met ei	64
17. Technische gegevens	64
18. Afvoeren	64
19. Garantie van Kompersnaß Handels GmbH	65
19.1. Service	66
19.2. Importeur	66

1. Inleiding

Hartelijk gefeliciteerd met de aankoop van uw nieuwe apparaat.

U hebt hiermee gekozen voor een hoogwaardig product. De gebruiksaanwijzing maakt deel uit van dit product. Hij bevat belangrijke aanwijzingen voor de veiligheid, het gebruik en het afvoeren van dit product. Lees alle bedienings- en veiligheidsvoorschriften voordat u het product in gebruik neemt. Gebruik het product uitsluitend op de voorgeschreven wijze en voor de aangegeven doeleinden. Geef alle documenten mee als u het product overdraagt aan een derde.

2. Gebruik in overeenstemming met bestemming


Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor de verwerking van pastadeeg.

Het apparaat is bestemd voor gebruik in privéhuishoudens in ruimtes die tegen regen beschermt zijn.




Gebruik het niet in de openlucht en niet in commerciële of industriële omgevingen.

3. Gebruikte waarschuwingen en pictogrammen

In deze gebruiksaanwijzing, op de verpakking en op het apparaat worden de volgende waarschuwingen en pictogrammen gebruikt (indien van toepassing):

	<p>GEVAAR! Een waarschuwing met dit pictogram en met het signaalwoord "GEVAAR" duidt op een onmiddellijk aanwezige gevaarlijke situatie, die fataal of ernstig letsel tot gevolg heeft als deze niet wordt vermeden.</p>
	<p>WAARSCHUWING! Een waarschuwing met dit pictogram en met het signaalwoord "WAARSCHUWING" duidt op een mogelijk gevaarlijke situatie, die fataal of ernstig letsel tot gevolg kan hebben als deze niet wordt vermeden.</p>

	<p>VOORZICHTIG! Een waarschuwing met dit pictogram en met het signaalwoord "VOORZICHTIG" duidt op een mogelijk gevaarlijke situatie, die licht of matig letsel tot gevolg kan hebben als deze niet wordt vermeden.</p>
	<p>LET OP! Een waarschuwing met dit pictogram en met het signaalwoord "LET OP" duidt op een mogelijke situatie die materiële schade tot gevolg kan hebben als deze niet wordt vermeden.</p>
	<p>Opmerking: Een opmerking bevat extra informatie die de omgang met het apparaat eenvoudiger maakt.</p>
	<p>Lees de gebruiksaanwijzing.</p>
	<p>Wisselstroom/-spanning</p>
	<p>Beschermingsklasse II: bescherming door dubbele of versterkte isolatie.</p>
	<p>Apparaat alleen binnenshuis gebruiken.</p>
	<p>Niet onderdompelen in water!</p>
	<p>Geschikt voor reiniging in de vaatwasser.</p>
	<p>Alle delen van dit apparaat die in aanraking komen met voedingsmiddelen, zijn levensmiddelveilig.</p>
	<p>Elektrisch apparaat niet via het huisvuil verwijderen!</p>
	<p>Voer de verpakking af in overeenstemming met de milieuvorschriften.</p>

	<p>Verpakking van recyclebare materialen. Neem de aanduiding van de verpakingsmaterialen in acht bij de afvalscheiding: de verpakingsmaterialen zijn voorzien van afkortingen (a) en cijfers (b) met de volgende betekenis: 1-7: kunststoffen, 20-22: papier en karton, 80-98: composietmaterialen.</p>
  ES/PT	<p>De verpakking bevat bestanddelen van papier en/of karton.</p> <p>De verpakking bevat bestanddelen van plastic en/of metaal.</p>




Points de collecte sur www.quefairemesdechets.fr
 Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !




FR: Het product, de verpakking en de gebruiksaanwijzing zijn recycleerbaar, vallen onder de uitgebreide producentenverantwoordelijkheid en worden gescheiden ingezameld.

4. Veiligheidsvoorschriften

⚠ **GEVAAR! ELEKTRISCHE SCHOK!**

- Sluit het apparaat uitsluitend aan op een volgens de voorschriften geïnstalleerd stopcontact. De netspanning moet overeenstemmen met de gegevens op het typeplaatje van het apparaat.
- Controleer het apparaat vóór gebruik op zichtbare schade aan de buitenzijde. Gebruik het apparaat niet wanneer het apparaat of het netsnoer zichtbare schade vertoont of als het apparaat gevallen is.
- Laat reparaties aan het apparaat alleen door erkende vakbedrijven of door de klantenservice uitvoeren. Ondeskundige reparaties kunnen de gebruiker in gevaar brengen. Bovendien vervalt dan de garantie.
-  Dompel de basis nooit onder in water of andere vloeistoffen!
- Het apparaat mag alleen in een droge ruimte binnenshuis worden gebruikt.
- Let erop dat het netsnoer nooit nat of vochtig wordt wanneer het apparaat in werking is. Leg het snoer zo neer, dat het niet bekneld of anderszins beschadigd kan raken.
- Pak de netvoedingsadapter of de basis nooit met natte handen vast.
- Houd het snoer uit de buurt van hete oppervlakken.

- Laat beschadigde stekkers en snoeren onmiddellijk door een gekwalificeerd vakman of door de klantenservice vervangen, om risico's te vermijden.
- Het apparaat moet altijd van het lichtnet worden losgekoppeld als er geen toezicht is, en tevens voor montage, demontage, verwisselen van accessoires en reiniging.
- Haal de stekker uit het stopcontact om het apparaat helemaal los te koppelen van het lichtnet. Daarom moet het apparaat zo worden geplaatst, dat ongehinderde toegang tot het stopcontact altijd gewaarborgd is, zodat de stekker in geval van nood onmiddellijk uit het stopcontact kan worden gehaald.
- Trek de netvoedingsadapter altijd aan de stekker uit het stopcontact, nooit aan het snoer.

WAARSCHUWING! LETSELGEVAAR!

- Dit apparaat mag niet door kinderen worden gebruikt.
- Houd het apparaat en het bijbehorende snoer buiten bereik van kinderen.
- Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
- Dit apparaat mag worden gebruikt door personen met beperkte fysieke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of gebrek aan ervaring en/of kennis, mits ze onder toezicht staan of over het veilige gebruik van het apparaat zijn geïnstrueerd en de daaruit resulterende gevaren hebben begrepen.
- Gebruik uitsluitend de meegeleverde accessoires. Accessoires van andere producenten zijn mogelijk ongeschikt en kunnen risico's of materiële schade tot gevolg hebben!
- Open nooit de behuizing. In dat geval is de veiligheid niet gegarandeerd en vervalt de garantie.
- Verwissel de opzetstukken alleen als de aandrijving stilstaat en de stekker uit het stopcontact is getrokken! Het apparaat loopt na het uitschakelen nog even door.

- Gebruik het apparaat nooit voor andere doeleinden dan beschreven in deze gebruiksaanwijzing. Bij verkeerd gebruik van het apparaat bestaat er kans op letsel!
- Vermijd het aanraken van bewegende delen. Houd handen, haar, kleding, spatel en andere voorwerpen tijdens het gebruik uit de buurt van bewegende delen.
- Houd het deksel gesloten terwijl het apparaat in werking is.

❗ **LET OP! MATERIËLE SCHADE!**

- Zorg ervoor dat het apparaat, het netsnoer en de stekker nooit in aanraking komen met warmtebronnen zoals kookplaten of open vuur.
- Plaats het apparaat nooit in de buurt van warmtebronnen.
- Dek het apparaat niet af terwijl het in werking is, om hitte-ontwikkeling te voorkomen.
- Doe niet te veel ingrediënten in het apparaat. Verwerk geen recepten met meer dan 500 g meel per keer.
- Vul, terwijl het apparaat in werking is, het deegreservoir uitsluitend met de te verwerken ingrediënten.
- Gebruik het apparaat niet zonder ingrediënten! Gevaar voor oververhitting!
- Gebruik geen externe timer of een aparte afstandsbediening om het apparaat te bedienen.
- Wij adviseren om het apparaat na 35 minuten bedrijf ca. 90 minuten te laten afkoelen.

❗ **OPMERKING**

- Om het product tussen 50 en 60 Hz te schakelen, is geen tussenkomst van de gebruiker vereist. Het product past zich zowel voor 50 Hz als voor 60 Hz aan.

5. Uitpakken

WAARSCHUWING!

Verstikkingsgevaar!

- ▶ Verpakkingsmateriaal mag niet als speelgoed worden gebruikt. Er bestaat gevaar voor verstikking.
- ◆ Haal alle onderdelen van het apparaat en de gebruiksaanwijzing uit de doos.
- ◆ Verwijder het deksel ② en haal alle losse onderdelen uit de binnenruimte van het apparaat.
- ◆ Verwijder alle verpakkingsmaterialen en eventuele beschermfolie van het apparaat.
- ◆ Controleer of het pakket compleet is en of er geen sprake is van zichtbare schade. Neem contact op met de service-hotline (zie het hoofdstuk **19.1. Service**) als het pakket niet compleet is, of indien er sprake is van schade door gebrekkige verpakking of transport.

6. Inhoud van het pakket

Het apparaat wordt standaard met de volgende onderdelen geleverd:

- Hoofdapparaat
- 8 vormschijven
- Raviolivormer
- Spatel met reinigingsgereedschap
- Reinigingsgereedschap met beschermkapje
- Maatbeker
- Gebruiksaanwijzing
- Receptenboekje

Opmerking

- ▶ De maatbeker ⑮ en de raviolivormer ⑰ bevinden zich bij levering in de binnenruimte van het apparaat.
- ▶ De vormschijven ⑧, de spatel ⑳ en het reinigingsgereedschap ㉑ vindt u in de schuiflade aan de zijkant van het apparaat.



7. Apparaatbeschrijving

(afbeeldingen: zie uitvouwpagina)

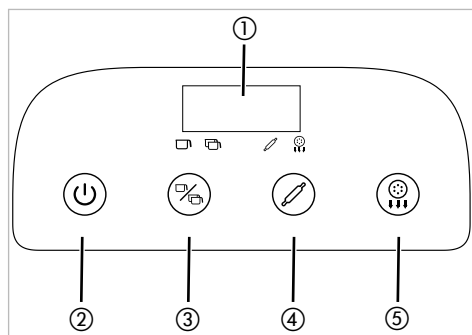
Afbeelding A

- ① Opening voor vloeistoffen
- ② Deksel
- ③ Handgreep deksel
- ④ Bedieningspaneel
- ⑤ Basis
- ⑥ Aandrijfas
- ⑦ Schuiflade
- ⑧ Vormschijven
- ⑨ Kneedhaak
- ⑩ Deegas
- ⑪ Lager van de deegas
- ⑫ Houder voor de deegas
- ⑬ Markering
- ⑭ Bevestiging vormschijven
- ⑮ Deegreservoir
- ⑯ Frontplaat
- ⑰ Ontgrendelknop van het deksel

Afbeelding B

- 18 Maatbeker
- 19 Raviolivormer
- 20 Spatel met reinigingsgereedschap
- 21 Reinigingsgereedschap met beschermkapje (voor de vormschijven Spaghetti **A** en Spaghettoni **B**)

8. Bedieningspaneel

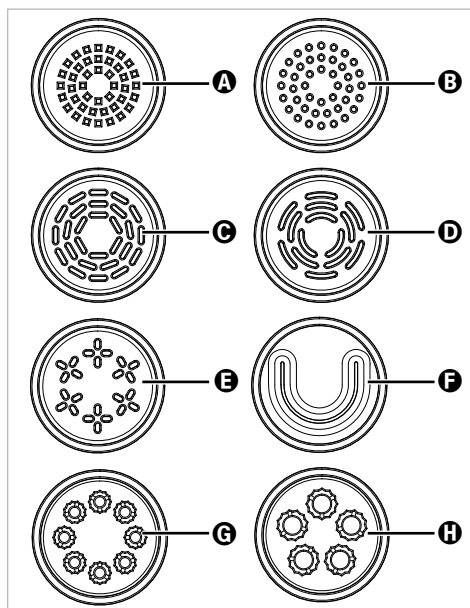


Afb. 1

- 1 Display
- 2 Aan-/uitknop
- 3 Kneedprogramma-toets voor selectie van het kneedprogramma
- 4 Kneed-toets voor het starten van het geselecteerde kneedprogramma
- 5 Afgifte-toets voor het starten van het afgifteprogramma

9. Vormschijven

Bij het product worden 8 verschillende vormschijven **B** meegeleverd (afb. 2):



Afb. 2

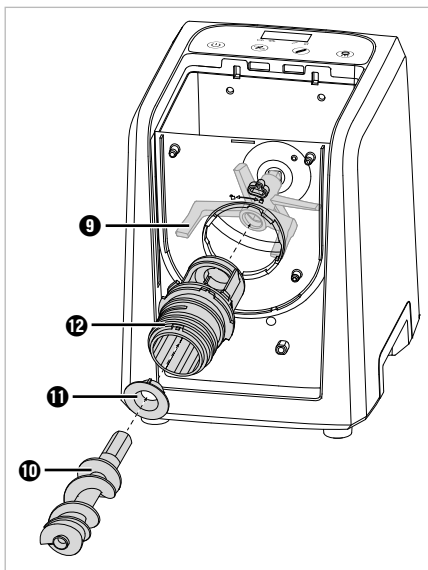
- A** Spaghetti
- B** Spaghettoni
- C** Tagliatelle/fettuccine
- D** Pappardelle
- E** Linguine
- F** Lasagne
- G** Macaroni
- H** Penne

10. Apparaat monteren

i Opmerking

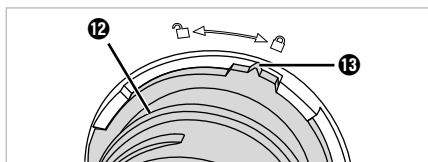
- Voordat u het apparaat voor de eerste keer gebruikt, dient u eerst alle onderdelen te reinigen zoals beschreven in het hoofdstuk **13. Reinigen**.

- 1) Zet het apparaat op een egale ondergrond in de buurt van een goed bereikbaar stopcontact. Vóór het apparaat moet er voldoende ruimte zijn voor een kom of iets dergelijks om de pasta op te vangen.
- 2) Schuif het deegreservoir **15** van voren tot aan de aanslag in de basis **5**. De palletjes op het deegreservoir **15** moeten daarbij in de hiervoor bestemde openingen in de achterwand worden geschoven.
- 3) Breng de kneedhaak **9** van boven af in het deegreservoir **15** en steek hem in de aandrijf-as **6**.
- 4) Schuif het lager **11** zodanig in het uiteinde van de houder **12**, dat de drie palletjes op het lager **11** in de uitsparingen van de houder **12** glijden (**afb. 3**).



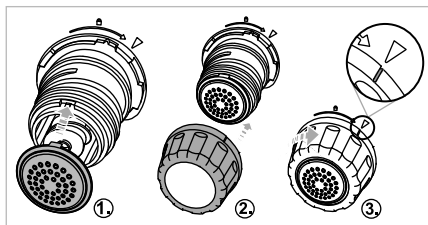
Afb. 3

- 5) Monteer de houder **12** op het deegreservoir **15**. Schuif de houder **12** daarvoor met het smalle uiteinde door de ronde opening van het deegreservoir **15** (**afb. 3**). De houder **12** past maar in één positie door de opening, de markering **13** wijst daarbij naar het -symbool op het deegreservoir **15**. Draai de houder **12** met de wijzers van de klok mee vast, tot de markering **16** op de houder **12** naar het -symbool wijst (**afb. 4**):




Afb. 4

- 6) Schuif vervolgens de deegas **10** met het smalle uiteinde door de houder **12** in de opening van de kneedhaak **9** (**afb. 3**). Breng uw hand zo nodig van boven af in het deegreservoir **15** en wrik een beetje aan de kneedhaak **9**, tot u de deegas **10** kunt inschuiven.
- 7) Steek de frontplaat **16** op het deegreservoir **15** en druk hem vast. De vergrendelingen van de frontplaat **16** moeten daarbij in de hiervoor bestemde uitsparingen van het deegreservoir **15** glijden.
- 8) Kies de passende vormschijf **8** (zie het hoofdstuk **9. Vormschijven**) en schuif deze zodanig op de houder **12**, dat de beide vergrendelingen van de vormschijf **8** in de uitsparingen van de houder **12** glijden (**afb. 5**).



Afb. 5

- 9) Schuif de vormschijfbevestiging ⑭ op de houder ⑫ en draai hem met de wijzers van de klok mee vast in de richting van het -symbool (afb. 5). Maak zo nodig met de vrije hand de vormschijf ③ vast.
- 10) Het deksel ② bevestigt u pas nadat u het benodigde meel in het deegreservoir ⑮ hebt gedaan (zie het hoofdstuk **11. Pasta maken**).
- 11) Steek de stekker in een goed toegankelijk stopcontact. Er klinkt een geluidssignaal en het display ① licht kort op. Het apparaat is nu stand-by.

Het apparaat is nu gemonteerd en klaar voor gebruik.

11. Pasta maken

WAARSCHUWING!

- ▶ Grijp tijdens het bedrijf nooit in het deegreservoir ⑮. Letselgevaar door roterende delen!
- ▶ Verwissel de opzetstukken alleen als de aandrijving stilstaat en de stekker uit het stopcontact is getrokken! Het apparaat loopt na het uitschakelen nog even door.

LET OP!

- ▶ Doe niet te veel ingrediënten in het apparaat. Verwerk geen recepten met meer dan 500 g meel per keer.

Opmerking

- ▶ Elke druk op een knop wordt bevestigd met een geluidssignaal.
- ▶ Gebruik van het apparaat is alleen mogelijk als de accessoires correct zijn geplaatst. Als de accessoires niet correct zijn bevestigd, klinken er bij de start van het programma meerdere geluidsignalen en staat op het display ① de tekst "OPEN". Haal de stekker uit het stopcontact en controleer of de accessoires correct zijn bevestigd.
- ▶ Gebruik afbeelding C (deeg maken van 250 g meel) en D (deeg maken van 500 g meel) op de uitvouwpagina zo nodig als hulp.

11.1. Pastadeeg kneden en laten afgeven

- 1) Zet het apparaat in elkaar zoals beschreven in het hoofdstuk **10. Apparaat monteren**.
- 2) Prepareer alle ingrediënten die u nodig hebt voor uw pastadeeg. Raadpleeg daarvoor bijv. de recepten in deze gebruiksaanwijzing, die zijn afgestemd op het apparaat (zie het hoofdstuk **16. Recepten**) of in het meegeleverde receptenboekje.
- 3) Meet met behulp van de maatbeker ⑯ of een keukenweegschaal de benodigde hoeveelheid meel af en doe die in het deegreservoir ⑮. Gebruik de gram-schaalverdeling (g) op de maatbeker ⑯ om de vaste ingrediënten, zoals meel, af te meten.

Opmerking




- ▶ Gebruik een keukenweegschaal om de exacte hoeveelheden meel en vloeistof te bepalen. Meten met een maatbeker leidt altijd tot verschillen die de consistentie van het deeg kunnen beïnvloeden.
- 4) Meet met behulp van de maatbeker ⑯ of een keukenweegschaal de benodigde hoeveelheid vloeistof en bijv. ei af. Doe eerst het ei in de maatbeker ⑯ en voeg vervolgens vloeistof toe tot aan de benodigde totale hoeveelheid. Gebruik de millimeter-schaalverdeling (ml) op de maatbeker ⑯ om de vloeibare ingrediënten, zoals water en ei, af te meten.



Opmerking

- ▶ Klop een ei altijd met vloeistof voor een betere verwerking van het deeg.
- ▶ Doe vloeistoffen voor een betere verwerking pas aan het begin van het kneedprogramma in het deegreservoir ⑮.
- 5) Bevestig het deksel ② door de beide palletjes van het deksel ② in de beide openingen in de basis ⑤ te schuiven. Druk vervolgens het voorste deel van het deksel ② omlaag, tot het hoorbaar in de frontplaat ⑰ vastklikt.
- 6) Druk op de aan-/uitknop  ② om het apparaat in te schakelen. Er klinkt een geluidssignaal en op het display ① staat "ON".



i **Opmerking**

- ▶ Als er gedurende ca. 2 minuten niet op een toets wordt gedrukt, klinken er meerdere geluidssignalen en gaat het apparaat automatisch weer uit.




- 7) Kies met de kneedprogramma-toets  ③ het voor uw deeg juiste kneedprogramma:
- : voor kleine hoeveelheden deeg, tot ca. 250 g meel
 - : voor grote hoeveelheden deeg, vanaf ca. 250–500 g meel



Het symbool van het gekozen kneedprogramma / licht op.



- 8) Druk op de kneed-toets  ④ om het kneedprogramma te starten. Het symbool  licht ook op en op het display ① staat de resterende kneedduur.

Kneedprogramma	Kneedduur
	4,5 min.
	4,5 min.

i **Opmerking**



- ▶ U kunt het lopende programma op elk moment onderbreken door te drukken op de kneed-toets  ④ of door het deksel ② te openen. U vervolgt het programma door opnieuw op de kneed-toets  ④ te drukken. Sluit tevoren zo nodig eerst het deksel ②.
 - ▶ Door te drukken op de aan-/uitknop  ② wordt het lopende programma geannuleerd en gaat het apparaat over op stand-by.
- 9) Giet de benodigde hoeveelheid vloeistof langzaam door de opening ① van het deksel ② in het deegreservoir ⑮.
- 10) Na afloop van het kneedprogramma klinken er meerdere geluidssignalen. Controleer de consistentie van het deeg. Als de ingrediënten nog niet optimaal zijn vermengd, start u nog een kneedproces door op de kneed-toets  ④ te drukken.

- 11) Als het deeg voldoende is vermengd, drukt u op de afgifte-toets  ⑤ om het afgifteprogramma te starten. Het symbool  licht ook op en het display ① geeft de resterende afgifteuur aan.

Kneedprogramma	Afgifteuur
	11 min.
	14 min.

- 12) U kunt de pasta tijdens de afgifte met de spatel ⑳ afsnijden.

i **Opmerking**

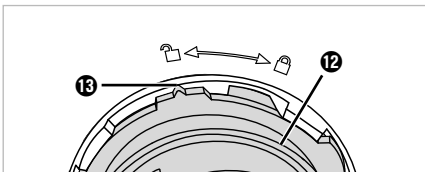
- ▶ Als de afgifte stopt en het display ① “OUL” aangeeft, is het deeg te droog en kan het niet correct worden verwerkt. Start een nieuw kneedproces en voeg na de start van het programma een beetje vloeistof toe. Start daarna een nieuw afgifteproces en controleer of het pastadeeg nu beter wordt afgegeven.
- 13) Na afloop van het afgifteprogramma draait de kneedhaak ⑨ verder en wisselt daarbij van richting om eventuele deegresten uit de deegas ⑩ te transporteren. Zodra het proces helemaal gereed is, klinken er geluidssignalen en geeft het display ① “OFF” aan.
- 14) Mochten zich nog deegresten in het apparaat bevinden, drukt u eerst op de aan-/uitknop  ② en daarna opnieuw op de afgifte-toets  ⑤ om nog een (korter) afgifteproces te starten. Wanneer er deegresten aan de wanden van het deegreservoir ⑮ blijven kleven, schraapt u die met een spatel af voordat u het verkorte afgifteproces start.
- 15) Als er ca. 2 minuten na afloop van het afgifteprogramma niet op een toets wordt gedrukt, klinken er meerdere geluidssignalen en gaat het apparaat weer over op stand-by.
- 16) Maak het apparaat na gebruik schoon zoals beschreven in het hoofdstuk **13. Reinigen**.

11.2. Ravioli vormen

- 1) Spreid verse lasagnebladen uit op een snijplank of iets dergelijks. De lasagnebladen moeten minstens 7,5 x 7,5 cm groot zijn. Rol ze zo nodig met een deegroller iets uit.
 - 2) Steek met de onderkant van de raviolvormer 19 de raviolvormpjes uit.
 - 3) Leg de raviolvormpjes precies passend op de bovenkant van de raviolvormer 19 en vul het midden ervan met de gewenste vulling.
- i** **Opmerking**
- ▶ Doe het deeg dat na het uitsteken is overgebleven terug in het apparaat, start een nieuw kneedproces en maak een nieuw lasagneblad.
- 4) Sluit voorzichtig de beide helften van de raviolvormer 19 en druk ze stevig tegen elkaar.
 - 5) Open de raviolvormer 19 en haal de gevormde ravioli eruit.

12. Apparaat demonteren

- 1) Haal zo nodig de stekker uit het stopcontact.
- 2) Verwijder het deksel 2: Druk daarvoor op de ontgrendelknop 17 en neem het deksel 2 bij de handgreep 3 naar boven toe af.
- 3) Draai de vormschijfbevestiging 14 tegen de wijzers van de klok in naar het -symbool toe en neem hem af.
- 4) Verwijder de vormschijf 8.
- 5) Neem de frontplaat 16 af. Trek daarvoor het deegreservoir 15 iets naar voren uit de basis, tot u de frontplaat 16 van het deegreservoir 15 kunt trekken.
- 6) Draai de houder 12 tegen de wijzers van de klok in, tot de markering 13 op de houder 12 naar het -symbool op het deegreservoir 15 wijst (afb. 6). Verwijder de houder 12 inclusief de deegas 10.



Afb. 6


- 7) Haal de deegas 10 en het lager 11 uit de houder 12.
- 8) Haal de kneedhaak 9 en het deegreservoir 15 uit de basis 5.

Het apparaat is nu gedemonteerd.

13. Reinigen

13.1. Apparaat reinigen

⚠ GEVAAR!

- ▶ Haal voordat u het apparaat schoonmaakt altijd eerst de stekker uit het stopcontact!
- ▶  Dompel de basis 5 nooit onder in water of andere vloeistoffen!

⚠ LET OP!

- ▶ Gebruik geen schurende of bijtende schoonmaakmiddelen. Deze kunnen de oppervlakken onherstelbaar aantasten!
- ▶ Reinig het apparaat na elk gebruik, om storingen door levensmiddelresten te voorkomen.

- 1) Als dat nog niet was gebeurd, demonteert u het apparaat zoals beschreven in het hoofdstuk **12. Apparaat demonteren**.
- 2) Verwijder eventuele meelresten in de opening voor de kneedhaak 9 met een droge doek.
- 3) Reinig het binnengedeelte van de basis 5 en de oppervlakken met een licht bevochtigde doek. Doe zo nodig wat mild afwasmiddel op de doek en veeg alles schoon met een licht bevochtigde doek.
- 4) Droog het apparaat grondig af voordat u het weer in elkaar zet.


13.2. Accessoires reinigen

i **Opmerking**

- ▶ De vormschijven 8 kunnen het beste worden gereinigd wanneer het deeg is opgedroogd.
- 1) Gebruik eerst het reinigingsgereedschap 21 (voor de vormschijven Spaghetti A en Spaghettoni B) resp. de reinigingspennen aan de zijkanten van de spatel 20 om de uitsparingen van de gebruikte vormschijven 8 te ontdoen van de grootste deegresten.

- 2) Reinig alle afneembare onderdelen en alle toebehoren in mild zeepsop. Spoel met schoon water na om alle zeepsopresten te verwijderen.

i **Opmerking**

-  De volgende onderdelen kunnen ook in de vaatwasser worden gereinigd: deksel **2**, deegreservoir **15**, houder **12**, deegas **10**, lager van de deegas **11**, kneedhaak **9**, vormschijfbevestiging **14**, vormschijven **8**, maatbeker **18**, spatel **20**, reinigingsgereedschap **21**, raviolvormer **19**. Leg de onderdelen zo mogelijk in het bovenste rek van de vaatwasser en zorg ervoor dat ze niet ingeklemd raken.
- Bij hardnekkige deegresten op de vormschijven **8** probeert u het volgende: leg de vormschijven **8** gedurende 1-2 uur in het vriesvak. Daarna moeten de deegresten met het reinigingsgereedschap **20/21** gemakkelijk verwijderbaar zijn.

- 3) Droog alles goed af voordat u het apparaat weer in elkaar zet.

14. Opbergen

- ◆ Berg de vormschijven **8**, de spatel **20** en het reinigingsgereedschap **21** op in de schuiflade **7** aan de zijkant van het apparaat.
- ◆ Berg het schoongemaakte apparaat met gesloten deksel **2** op een stofvrije en droge plaats op.

15. Problemen oplossen

Het apparaat werkt niet:

- De stekker zit niet in het stopcontact.
- ◆ Steek de stekker in een stopcontact.
- Het apparaat heeft meer dan ca. 35 minuten gewerkt, de oververhittingsbeveiliging is geactiveerd.
- ◆ Haal de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat ca. 90 minuten afkoelen voordat u het weer in gebruik neemt.
- Het apparaat is defect.
- ◆ Neem contact op met de klantenservice.

Het apparaat stopt plotseling terwijl het werkt:

- Het apparaat heeft meer dan ca. 35 minuten gewerkt, de oververhittingsbeveiliging is geactiveerd.
- ◆ Haal de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat ca. 90 minuten afkoelen voordat u het weer in gebruik neemt.

Foutcode "OPEN":

- Het deksel **2** is niet goed gesloten of de accessoires zijn niet correct gemonteerd. Er klinken meerdere geluidssignalen en op het display **1** staat "OPEN".
- ◆ Sluit het deksel **2**.
- ◆ Als het deksel **2** correct gesloten is, haalt u de stekker uit het stopcontact en controleert u of de accessoires correct zijn bevestigd.

Foutcode "OUL":

- Het pastadeeg is te droog en kan niet worden afgegeven, op het display **1** staat "OUL".
- ◆ Start een nieuw kneedproces en voeg na de start van het programma een beetje vloeistof toe. Start daarna een nieuw afgifteproces en controleer of het pastadeeg nu beter wordt afgegeven.

Het pastadeeg wordt niet of niet goed afgegeven:

- Het pastadeeg is mogelijk te vochtig.
- ◆ Voeg een beetje meel toe en start een nieuw kneedproces. Start daarna een nieuw afgifteproces en controleer of het pastadeeg nu beter wordt afgegeven.

16. Recepten

i **Opmerking**



- Alle aangegeven hoeveelheden zijn gebaseerd op het gebruik van normaal tarwemeel (type 405). Voor andere soorten meel, zoals spelt- of volkorenmeel, is meestal iets meer vloeistof nodig.

- ▶ De vermelde hoeveelheden zijn richtwaarden. In principe moet u zich houden aan de aangegeven verhoudingen van meel en vloeistof. Afhankelijk van verschillende factoren kan de benodigde hoeveelheid vloeistof echter enigszins variëren. Als uw deeg niet optimaal wordt verwerkt met de aangegeven hoeveelheden, voeg dan de volgende keer een paar milliliter meer of minder vloeistof toe. Neem hiervoor ook de aanwijzingen in het hoofdstuk **15. Problemen oplossen** in acht.


- ▶ Gebruik een keukenweegschaal om de exacte hoeveelheden meel en vloeistof te bepalen. Meten met een maatbeker leidt altijd tot verschillen die de consistentie van het deeg kunnen beïnvloeden.
- ▶ 250 g meel is goed voor ca. 300 g pasta.
- ▶ U kunt 1 ei door ca. 50 ml vloeistof vervangen.

Voor een optimale verwerking van het deeg houdt u zich aan de volgende verhouding van meel en vloeistoffen:

- Voeg aan 250 g meel ca. 100 ml vloeistof toe.
- Voeg aan 500 g meel ca. 200 ml vloeistof toe.

Hoeveelheid meel	Hoeveelheid vloeistof
250 g / 	ca. 100 ml
500 g / 	ca. 200 ml

Wanneer u pastadeeg met ei bereidt, bestaat de totale hoeveelheid vloeistof die moet worden toegevoegd altijd uit de vloeistof en het ei:

Hoeveelheid meel	Hoeveelheid vloeistof + ei
250 g / 	1 ei + vloeistof = totaal 100 ml
500 g / 	2 eieren + vloeistof = totaal 200 ml


U kunt pastadeeg met max. 500 g meel in één keer bereiden.

16.1. Basisrecept voor pasta van harde-tarwegries zonder ei

Ingrediënten voor 2 personen

- 200 g harde-tarwegries
- 50 g tarwemeel (type 405)
- ca. 100 ml water

Bereiding


- ◆ Doe 200 g harde-tarwegries en 50 g tarwemeel in het deegreservoir **15**.
- ◆ Start het kneedprogramma voor 250 g meel .
- ◆ Giet langzaam ca. 100 ml water door de opening **1** van het deksel **2** in het deegreservoir **15**.
- ◆ Start na afloop van het kneedprogramma de afgifte van het pastadeeg. U kunt met de spatel **20** de pasta tijdens de afgifte op de gewenste lengte afsnijden.
- ◆ Doe de gemaakte pasta in kokend water met zout en roer deze af en toe door. Na ca. 3-4 minuten is de pasta al dente, oftewel beetgaar.

16.2. Basisrecept voor tarwepasta zonder ei

Ingrediënten voor 2 personen

- 250 g tarwemeel (type 405)
- ca. 100 ml water

Bereiding

- ◆ Doe 250 g tarwemeel in het deegreservoir **15**.
- ◆ Start het kneedprogramma voor 250 g meel .
- ◆ Giet langzaam ca. 100 ml water door de opening **1** van het deksel **2** in het deegreservoir **15**.
- ◆ Start na afloop van het kneedprogramma de afgifte van het pastadeeg. U kunt met de spatel **20** de pasta tijdens de afgifte op de gewenste lengte afsnijden.
- ◆ Doe de gemaakte pasta in kokend water met zout en roer deze af en toe door. Na ca. 3-4 minuten is de pasta al dente, oftewel beetgaar.

16.3. Basisrecept voor pasta van harde-tarwegries met ei

Ingrediënten voor 2 personen

- 200 g harde-tarwegries
- 50 g tarwemeel (type 405)
- ca. 50 ml water
- 1 ei (formaat M)

Bereiding

- ♦ Doe 200 g harde-tarwegries en 50 g tarwemeel in het deegreservoir 15.
- ♦ Doe 1 ei en ca. 50 ml water in de maatbeker 18, zodat die in totaal met 100 ml vloeistof is gevuld. Klop het ei los met het water.
- ♦ Start het kneedprogramma voor 250 g meel .
- ♦ Giet het water-ei-mengsel langzaam door de opening 1 van het deksel 2 in het deegreservoir 15.
- ♦ Start na afloop van het kneedprogramma de afgifte van het pastadeeg. U kunt met de spatel 20 de pasta tijdens de afgifte op de gewenste lengte afsnijden.
- ♦ Doe de gemaakte pasta in kokend water met zout en roer deze af en toe door. Na ca. 3-4 minuten is de pasta al dente, oftewel beetgaar.

16.4. Basisrecept voor tarwepasta met ei

Ingrediënten voor 2 personen

- 250 g tarwemeel (type 405)
- ca. 50 ml water
- 1 ei (formaat M)

Bereiding

- ♦ Doe 250 g tarwemeel in het deegreservoir 15.
- ♦ Doe 1 ei en ca. 50 ml water in de maatbeker 18, zodat die in totaal met 100 ml vloeistof is gevuld. Klop het ei los met het water.
- ♦ Start het kneedprogramma voor 250 g meel .

- ♦ Giet het water-ei-mengsel langzaam door de opening 1 van het deksel 2 in het deegreservoir 15.
- ♦ Start na afloop van het kneedprogramma de afgifte van het pastadeeg. U kunt met de spatel 20 de pasta tijdens de afgifte op de gewenste lengte afsnijden.
- ♦ Doe de gemaakte pasta in kokend water met zout en roer deze af en toe door. Na ca. 3-4 minuten is de pasta al dente, oftewel beetgaar.

17. Technische gegevens

Nominale spanning	220-240 V ~, 50/60 Hz
Nominaal vermogen	220 W
Opgenomen vermogen in uit-toestand	< 0,5 W
Inhoud deegreservoir 15	ca. 2 l
Max. vulhoeveelheid deegreservoir 15	500 g meel + benodigde vloeistof per beurt
Inhoud maatbeker 18	ca. 500 ml
Schaalverdeling voor vloeistoffen (ml)	tot 250 ml
Schaalverdeling voor meel (g)	tot 250 g

Wij adviseren om het apparaat na 35 minuten bedrijf ca. 90 minuten te laten afkoelen. Anders kan het apparaat oververhit raken en de oververhittingsbeveiliging activeren.

18. Afvoeren



Het symbool met een doorstreepte vuilnisbak betekent dat dit apparaat aan het einde van zijn levensduur niet met het normale huisvuil meegegeven mag worden. Het apparaat moet worden ingeleverd bij speciaal hiervoor bestemde inzamelpunten, milieustraten of afvalverwerkingsbedrijven.

Verwijder alle persoonlijke gegevens voordat u het product inlevert.

De verpakking bestaat uit milieuvriendelijke materialen, die u via de plaatselijke recyclepunten kunt afvoeren.

Voer de verpakking af volgens de milieuvorschriften.

19. Garantie van Kompernaß Handels GmbH

Geachte klant,

U hebt op dit apparaat 3 jaar garantie vanaf de aankoopdatum. In geval van gebreken in dit product hebt u wettelijke rechten tegenover de verkoper van het product. Deze wettelijke rechten worden door onze hierna beschreven garantie niet beperkt.

Garantievoorwaarden

De garantieperiode geldt vanaf de datum van aankoop. Bewaar de kassabon zorgvuldig. U hebt hem nodig als bewijs van aankoop.

Als er binnen drie jaar vanaf de aankoopdatum van dit product een materiaal- of fabricagefout optreedt, wordt - naar onze keuze - het product door ons kosteloos gerepareerd of vervangen of wordt de koopprijs terugbetaald. Voorwaarde voor deze garantie is dat het defecte apparaat en het aankoopbewijs (kassabon) binnen de termijn van drie jaar worden overlegd en dat kort wordt omschreven waaruit het gebrek bestaat en wanneer het is opgetreden.

Wanneer het defect door onze garantie wordt gedekt, krijgt u het gerepareerde product of een nieuw product retour. Met de reparatie of vervanging van het product begint er geen nieuwe garantieperiode.

Garantieperiode en wettelijke aanspraken bij gebreken

De garantieperiode wordt door deze waarborg niet verlengd. Dat geldt ook voor vervangen en gerepareerde onderdelen. Eventueel al bij aankoop aanwezige schade en gebreken moeten meteen na het uitpakken worden gemeld. Voor reparaties na afloop van de garantieperiode worden kosten in rekening gebracht.

Garantieomvang

Het apparaat is op basis van strenge kwaliteitsnormen met de grootst mogelijke zorg vervaardigd en voorafgaand aan de levering nauwkeurig gecontroleerd.

De garantie geldt voor materiaal- of fabricagefouten. Deze garantie geldt niet voor productonderdelen die onderhevig zijn aan normale slijtage en die daarom als slijtonderdelen worden beschouwd, of voor schade aan breekbare onderdelen zoals schakelaars of onderdelen die van glas zijn gemaakt.

Deze garantie vervalt wanneer het product is beschadigd, ondeskundig is gebruikt of is gerepareerd. Voor deskundig gebruik van het product moeten alle in de gebruiksaanwijzing beschreven aanwijzingen precies worden opgevolgd. Gebruiksdoeleinden en handelingen die in de gebruiksaanwijzing worden afgeraden of waarvoor wordt gewaarschuwd, moeten beslist worden vermeden.

Het product is uitsluitend bestemd voor privégebruik en niet voor bedrijfsmatige doeleinden. Bij verkeerd gebruik en ondeskundige behandeling, bij gebruik van geweld en bij reparaties die niet door ons erkend servicefiliaal zijn uitgevoerd, vervalt de garantie.

Afhandeling bij een garantiekwestie

Voor een snelle afhandeling van uw aanvraag neemt u de volgende aanwijzingen in acht:

- Houd voor alle aanvragen de kassabon en het artikelnummer (IAN) 508378_2507 als aankoopbewijs bij de hand.
- Het artikelnummer vindt u op het typeplaatje van het product, op het product gegraveerd, op de titelpagina van de gebruiksaanwijzing (linksonder) of op de sticker op de achter- of onderkant van het product.

- Als er fouten in de werking of andere gebreken optreden, neemt u eerst contact op met de hierna genoemde serviceafdeling, **telefonisch** of **via e-mail**.
- Een als defect geregistreerd product kunt u dan zonder portokosten naar het aan u doorgegeven serviceadres sturen. Voeg het aankoopbewijs (kassabon) bij en vermeld waaruit het gebrek bestaat en wanneer het is opgetreden.



Op www.lidl-service.com kunt u deze en vele andere handleidingen, productvideo's en installatiesoftware downloaden.

Met deze QR-code gaat u direct naar de website van Lidl Service (www.lidl-service.com) en kunt u met het invoeren van het artikelnummer (IAN) 508378_2507 de gebruiksaanwijzing openen.

19.1. Service

NL Service Nederland

Tel.: 0800 0249630

E-Mail: kompernass@lidl.nl

BE Service België

Tel.: 0800 12089

E-Mail: kompernass@lidl.be

IAN 508378_2507

19.2. Importeur

Let op: het volgende adres is geen serviceadres. Neem eerst contact op met het opgegeven serviceadres.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

DUITSLAND

www.kompernass.com

Obsah

1. Úvod	68
2. Použití v souladu s určením	68
3. Použitá výstražná upozornění a symboly	68
4. Bezpečnostní pokyny	69
5. Vybalení	71
6. Rozsah dodávky	72
7. Popis přístroje	72
8. Ovládací panel	72
9. Tvarové kotouče	73
10. Montáž přístroje	73
11. Výroba těstovin	74
11.1. Hnětení a výdej nudlového těsta	74
11.2. Tvarování ravioli	75
12. Demontáž přístroje	76
13. Čištění	76
13.1. Čištění přístroje	76
13.2. Čištění příslušenství	76
14. Skladování	77
15. Odstraňování závad	77
16. Recepty	77
16.1. Základní recept na nudle z krupice z tvrdé pšenice bez vejce	78
16.2. Základní recept na pšeničné nudle bez vejce	78
16.3. Základní recept na nudle z krupice z tvrdé pšenice s vejcem	78
16.4. Základní recept na pšeničné nudle s vejcem	79
17. Technické údaje	79
18. Likvidace	79
19. Záruka společnosti Kompernass Handels GmbH	79
19.1. Servis	80
19.2. Dovozce	80

1. Úvod

Blahopřejeme vám k zakoupení vašeho nového přístroje.

Rozhodli jste se tím pro vysoce kvalitní výrobek.

Návod k obsluze je součástí tohoto výrobku.

Obsahuje důležité informace o bezpečnosti, použití a likvidaci. Před použitím výrobku se seznamte se všemi provozními a bezpečnostními pokyny. Výrobek používejte pouze předepsaným způsobem a pro uvedené oblasti použití. Při předávání výrobku třetím osobám předejte spolu s ním i tyto podklady.

2. Použití v souladu s určením




Tento přístroj je určen výhradně ke zpracování nudlového těsta.















Přístroj je určen k použití v místnostech chráněných před deštěm v soukromých domácnostech.



Nepoužívejte ho venku ani v komerčních nebo průmyslových oblastech.

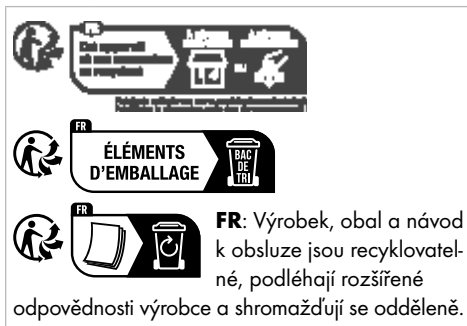
3. Použitá výstražná upozornění a symboly

V tomto návodu k obsluze, na obalu a na přístroji (pokud je to možné) jsou použita následující varování a symboly:

	NEBEZPEČÍ! Varování s tímto symbolem a signálním slovem „NEBEZPEČÍ“ označuje bezprostředně hrozící nebezpečnou situaci, která, pokud se jí nezabrání, má za následek vážné poranění nebo smrt.
	VÝSTRAHA! Varování s tímto symbolem a signálním slovem „VÝSTRAHA“ označuje případně nebezpečnou situaci, která, pokud se jí nezabrání, může mít za následek vážné poranění nebo smrt.
	OPATRŇĚ! Varování s tímto symbolem a signálním slovem „OPATRŇĚ“ označuje případně nebezpečnou situaci, která, pokud se jí nezabrání, může mít za následek lehké nebo střední poranění.

	POZOR! Varování s tímto symbolem a signálním slovem „POZOR“ označuje případnou situaci, která, pokud se jí nezabrání, může mít za následek hmotnou škodu.
	Upozornění: Upozornění označuje doplňující informace, usnadňující manipulaci s přístrojem.
	Přečtěte si návod.
	Střídavý proud/napětí
	Třída ochrany II: ochrana dvojitou nebo zesílenou izolací.
	Přístroj používejte pouze ve vnitřních prostorách.
	Neponořujte do vody!
	Je možné mýt v myčce nádobí.
	Všechny části tohoto přístroje přicházející do styku s potravinami jsou bezpečné pro potraviny.
	Elektrický přístroj nevyhazujte do domovního odpadu!
 	Obal poté odevzdejte k ekologické likvidaci.
 	Obal z recyklovatelných materiálů. Při třídění odpadu dodržujte označení obalových materiálů: Jsou označeny zkratkami (a) a číslicemi (b) s následujícím významem: 1–7: plasty, 20–22: papír a lepenka, 80–98: kompozitní materiály.

	<p>Obal obsahuje papír a/nebo lepenku.</p>
	<p>Obal obsahuje plast a/nebo kov.</p>
<p>ES/PT</p>	




FR: ÉLÉMENTS D'EMBALLAGE

FR: Výrobek, obal a návod k obsluze jsou recyklovatelné, podléhají rozšířené odpovědnosti výrobce a shromažďují se odděleně.

4. Bezpečnostní pokyny

⚠ NEBEZPEČÍ! ÚRAZ ELEKTRICKÝM PROUDEM!

- Příklad: Přístroj zapojte pouze do řádně instalované síťové zásuvky. Síťové napětí se musí shodovat s údaji na typovém štítku přístroje.
- Před použitím zkontrolujte, zda přístroj není zvenčí viditelně poškozený. Přístroj neuvádějte do provozu, pokud je přístroj nebo síťový kabel viditelně poškozen nebo přístroj předtím spadl.
- Opravy na přístroji nechte provádět pouze autorizovanými odbornými firmami nebo zákaznickým servisem. V důsledku neodborných oprav může dojít ke vzniku nebezpečí pro uživatele. Navíc zanikne nárok na záruku.
-  Základnu přístroje nikdy neponožujte do vody nebo jiných tekutin!
- Přístroj se smí používat pouze v suchých interiérech.
- Dbejte na to, aby síťový kabel během provozu nikdy nebyl mokrá ani vlhký. Veďte jej tak, aby nemohlo dojít k jeho přiskřípnutí nebo jinému poškození.
- Nikdy se nedotýkejte síťového adaptéru ani základny přístroje mokřými rukama.
- Udržujte síťový kabel mimo horké povrchy.

- Poškozené zástrčky nebo poškozený síťový kabel nechte ihned vyměnit autorizovaným odborným personálem nebo zákaznickým servisem, aby se tím zabránilo nebezpečí.
- Přístroj bez dohledu a před složením, rozebráním, výměnou příslušenství nebo čištěním i při poruchách se musí vždy odpojit od sítě.
- Pokud chcete přístroj zcela odpojit od napájecí sítě, musíte vytáhnout zástrčku ze zásuvky. Proto je přístroj nutné umístit tak, aby byl vždy zaručen volný přístup k elektrické zásuvce a bylo možné síťovou zástrčku v nouzových situacích ze zásuvky okamžitě vytáhnout.
- Vytahujte síťový adaptér ze zásuvky vždy za síťovou zástrčku, nikdy netahejte za samotný kabel.

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ ZRANĚNÍ!

- Tento přístroj nesmí používat děti.
- Přístroj a jeho přípojný kabel je nutné uchovávat mimo dosah dětí.
- Děti si nesmí s přístrojem hrát.
- Osoby s omezenými fyzickými, smyslovými nebo mentálními schopnostmi či nedostatkem zkušeností a/nebo znalostí mohou používat tento přístroj pouze tehdy, pokud jsou pod dohledem, nebo pokud byly poučeny o bezpečném používání přístroje a porozuměly z toho vyplývajícímu nebezpečí.
- Používejte jen ty části příslušenství, které jsou součástí dodávky. Příslušenství jiných výrobců nemusí být pro přístroj vhodné a může vést k ohrožení nebo hmotným škodám!
- Kryt nikdy neotevírejte. V tomto případě není zaručena bezpečnost a zanikne nárok na záruku.
- Příslušenství vyměňujte pouze tehdy, když je hnací ústrojí úplně zastaveno a síťová zástrčka vytažena! Přístroj má po vypnutí ještě krátký doběh.
- Nepoužívejte přístroj nikdy pro jiné účely než pro ty, které jsou popsány v tomto návodu k obsluze. Při nesprávném použití přístroje hrozí nebezpečí zranění!

- Nedotýkejte se pohyblivých částí. Během provozu udržujte ruce, vlasy, oděv, stěrku na těsto a další předměty v bezpečné vzdálenosti od pohyblivých částí.
- Během provozu udržujte víko uzavřené.

❗ **POZOR! HMOTNÉ ŠKODY!**

- Zajistěte, aby se přístroj, síťový kabel nebo síťová zástrčka nedostaly do kontaktu s tepelnými zdroji, kterými jsou například varné plotýnky nebo otevřený oheň.
- Přístroj nikdy nestavte do blízkosti tepelných zdrojů.
- Přístroj během provozu nezakrývejte, aby nedošlo k hromadění tepla.
- Přístroj nepřepíňujte. Nezpracovávejte recepty s více než 500 g mouky na jeden průchod.
- Během provozu dávejte přísady určené ke zpracování výhradně do nádoby na těsto.
- Přístroj neprovozujte bez přísad! Nebezpečí přehřátí!
- K provozu přístroje nepoužívejte externí spínací hodiny ani samostatné dálkové ovládání.
- Přístroj doporučujeme nechat po cca 35 minutách provozu cca 90 minut ochladit.

i **UPOZORNĚNÍ**

- K přepnutí výrobku mezi frekvencí 50 a 60 Hz není nutný žádný zásah uživatele. Výrobek se upraví pro 50 i 60 Hz.

5. Vybalení

⚠ VÝSTRAHA!

Nebezpečí udušení!

- ▶ Obalový materiál není na hraní. Hrozí nebezpečí udušení.
- ◆ Vyjměte všechny části přístroje a návod k obsluze z krabice.
- ◆ Sejměte kryt ❷ a odstraňte všechny uvolněné části zevnitř přístroje.

- ◆ Odstraňte z přístroje všechen obalový materiál a případné ochranné fólie.
- ◆ Zkontrolujte, zda je dodávka kompletní a není viditelně poškozená. V případě neúplné dodávky nebo poškození vzniklého v důsledku vadného obalu nebo během přepravy kontaktujte servisní poradenskou linku (viz kapitola **19.1. Servis**).

6. Rozsah dodávky

Přístroj se standardně dodává s následujícími komponenty:

- hlavní jednotka
- 8 tvarových kotoučů
- tvořítko na ravioli
- stěrka na těsto s čistícím nástrojem
- čistící nástroj s ochrannou krytkou
- odměrka
- návod k obsluze
- recepty

i Upozornění

- ▶ Odměrka **18** a tvořítko na ravioli **19** se při dodání nacházejí uvnitř přístroje.
- ▶ Tvarové kotouče **8**, stěrku na těsto **20** a čistící nástroj **21** najdete v zásuvce na boku přístroje.



7. Popis přístroje

(Zobrazení viz výklopná strana)

Obrázek A

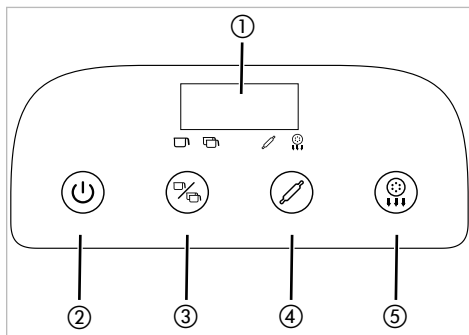
- 1** otvor pro tekutiny
- 2** víko
- 3** víko rukojeti
- 4** ovládací panel
- 5** základna přístroje
- 6** hnací hřídel

- 7** zásuvka
- 8** tvarové kotouče
- 9** hnětač hák
- 10** hřídel těsta
- 11** ložisko hřídele těsta
- 12** držák pro hřídel těsta
- 13** označení
- 14** uchycení tvarového kotouče
- 15** nádoba na těsto
- 16** přední panel
- 17** odjištění víka

Obrázek B

- 18** odměrka
- 19** tvořítko na ravioli
- 20** stěrka na těsto s čistícím nástrojem
- 21** čistící nástroj s ochrannou krytkou (pro tvarové kotouče špagety **A** aspaghettoni **B**)

8. Ovládací panel

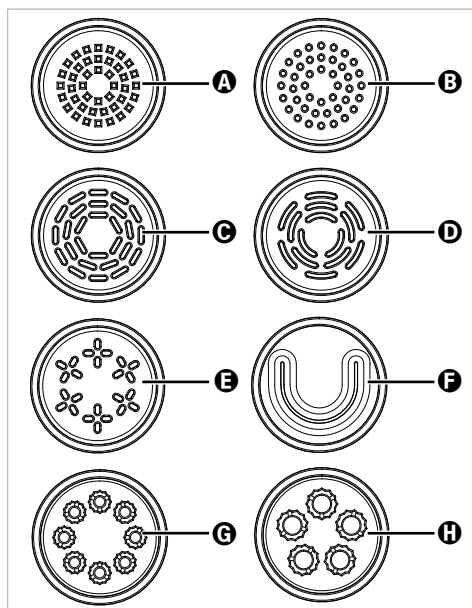


Obr. 1

- 1** displej
- 2** vypínač
- 3** tlačítko programu hnětení, pro výběr programu hnětení
- 4** tlačítko hnětení pro spuštění zvoleného programu hnětení
- 5** tlačítko výdeje pro spuštění programu výdeje

9. Tvarové kotouče

Součástí dodávky je 8 různých tvarových kotoučů **9** (obr. 2):



Obr. 2

- A** špagety
- B** spaghetti
- C** tagliatelle/fettuccine
- D** pappardelle
- E** linguine
- F** lasagne
- G** makarony
- H** penne

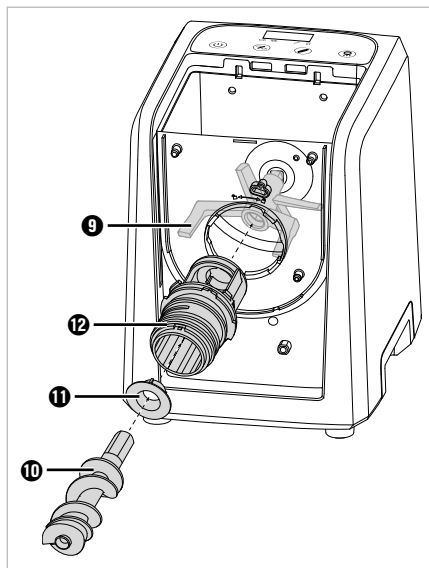
10. Montáž přístroje

i Upozornění



- Před prvním použitím vyčistěte všechny části tak, jak je popsáno v kapitole **13. Čištění**.

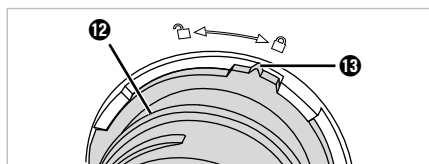
1) Přístroj postavte na rovný podklad v blízkosti dobře přístupné síťové zásuvky. Před přístrojem by měl být dostatek místa pro misku a podobně k zachycení těstovin.

- 2) Nasuňte nádobu na těsto **15** zepředu až na doraz do základny přístroje **5**. Výstupky na nádobě na těsto **15** musí být zasunuty do příslušných upnutí v zadní stěně.
- 3) Hnětací hák **9** zasuněte shora do nádoby na těsto **15** a do hnacího hřídele **6**.
- 4) Zasuňte ložisko **11** do konce držáku **12** tak, aby tři výstupky na ložisku **11** vklouzly do vybrání v držáku **12** (obr. 3).



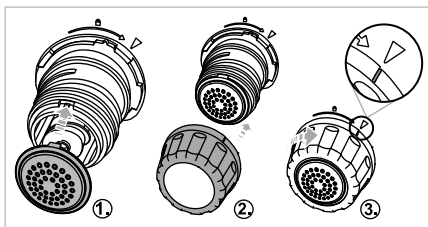
Obr. 3

- 5) Namontujte držák **12** na nádobu na těsto **15**. Za tímto účelem zasuněte držák **12** úzkým koncem do kulatého otvoru nádoby na těsto **15** (obr. 3). Držák **12** projde otvorem pouze v jedné poloze, značka **13** při tom ukazuje na symbol  na nádobě na těsto **15**. Otáčejte držák **12** ve směru hodinových ručiček, až značka **13** na držáku **12** bude ukazovat na symbol  (obr. 4):



Obr. 4

- 6) Poté zasuňte hřídel těsta ⑩ úzkým koncem skrz držák ⑫ do upnutí hnětacího háku ⑨ (**obr. 3**). Je-li to nutné, sáhněte shora do nádoby na těsto ⑮ a hnětacím hákem ⑨ trochu viklejte, dokud nebude možné zasunout dovnitř hřídel těsta ⑩.
- 7) Přední panel ⑮ nasadte na nádobu na těsto ⑮ a pevně přitlačte. Aretace na předním panelu ⑮ musí vklouznout do příslušných vybrání na nádobě na těsto ⑮.
- 8) Vyberte odpovídající tvarový kotouč ⑧ (viz kapitola **9. Tvarové kotouče**) a nasuňte jej na držák ⑫ tak, aby obě aretace na tvarovém kotouči ⑧ vklouzly do vybrání na držáku ⑫ (**obr. 5**).



Obr. 5

- 9) Nasuňte uchycení tvarového kotouče ⑭ na držák ⑫ a otočte jej ve směru hodinových ručiček směrem k symbolu ① (**obr. 5**). Pokud je to nutné, tvarový kotouč ⑧ fixujte volnou rukou.
- 10) Víko ② namontujte až poté, co jste do nádoby na těsto ⑮ vložili požadovanou mouku (viz kapitola **11. Výroba těstovin**).
- 11) Zastrčte síťovou zástrčku do snadno přístupné síťové zásuvky. Zazní signální tón a displej ① se krátce rozsvítí. Přístroj je nyní v pohotovostním režimu.

Přístroj je nyní smontovaný a připravený k provozu.

11. Výroba těstovin

⚠ VÝSTRAHA!

- ▶ Během provozu nikdy nesahejte do nádoby na těsto ⑮. Nebezpečí poranění rotujícími součástmi!
- ▶ Příslušenství vyměňujte pouze tehdy, když je hnací ústrojí úplně zastaveno a síťová zástrčka vytažena! Přístroj má po vypnutí ještě krátký doběh.

⚠ POZOR!

- ▶ Přístroj nepřeplyňte. Nezpracovávejte recepty s více než 500 g mouky na jeden průchod.

i Upozornění

- ▶ Každý stisk tlačítka se potvrdí zvukovým signálem.
- ▶ Provoz přístroje je možný pouze se správně nasazeným příslušenstvím. Pokud příslušenství není správně namontováno, zazní při spuštění programu několik signálních tónů a na displeji ① se zobrazí „OPEN“. Vytáhněte síťovou zástrčku a zkontrolujte správné usazení příslušenství.
- ▶ Jako pomůcku příp. použijte obrázky C (Výroba těsta z 250 g mouky) a D (Výroba těsta z 500 g mouky) na výklopné straně.

11.1. Hnětení a výdej nudlového těsta

- 1) Sestavte přístroj tak, jak je popsáno v kapitole **10. Montáž přístroje**.
- 2) Připravte si všechny přísady, které budete na nudlové těsto potřebovat. Orientujte se např. podle receptů v tomto návodu, které jsou uzpůsobeny tomuto přístroji (viz kapitola **16. Recepty**), nebo v příložených receptech.
- 3) Pomocí odměrky ⑬ nebo kuchyňské váhy odměřte požadované množství mouky a nasypťte ho do nádoby na těsto ⑮. K odměření pevných surovin, např. mouky, použijte gramovou stupnici (g) na odměrce ⑬.

i Upozornění

- ▶ Pro změření přesného množství mouky a tekutiny použijte kuchyňskou váhu. Odměřování pomocí odměrky vždy vede k tolerancím, které mohou ovlivnit konzistenci těsta.
- 4) Pomocí odměrky ⑬ nebo kuchyňské váhy odměřte požadované množství tekutiny a např. vejce. Vejce nejprve dejte do odměrky ⑬ a poté doplňte tekutinu na požadované celkové množství. K odměření tekutých surovin, např. vody a vajec, použijte mililitrovou stupnici (ml) na odměrce ⑬.

i Upozornění

- ▶ Pro docilení lepšího zpracování těsta vždy vejce rozšlehejte v tekutině.
 - ▶ Pro lepší zpracování přidávejte tekutiny do nádoby na těsto **15** až na začátku programu hnětení.
- 5) Namontujte víko **2** zasunutím dvou čepů víka **2** do obou upnutí v základně přístroje **5**. Poté zatlačte přední část víka **2** dolů, aby slyšitelně zaskočilo v předním panelu **16**.
- 6) Pro zapnutí přístroje stiskněte vypínač **⏻** **2**. Zazní signální tón a na displeji **1** se zobrazí „ON“.

i Upozornění

- ▶ Pokud po dobu cca 2 minut nestisknete žádná tlačítka, zazní několik signálních tónů a přístroj se automaticky opět vypne.
- 7) Pomocí tlačítka programu hnětení **⌘** **3** vyberte program hnětení pro vaše těsto:
- **☐**: pro malá množství těsta do cca 250 g mouky
 - **☒**: pro velká množství těsta do cca 250– 500 g mouky
- Rozsvítí se symbol zvoleného programu hnětení **☐**/**☒**.
- 8) Pro spuštění programu hnětení stiskněte tlačítko hnětení **⌘** **4**. Rovněž se rozsvítí symbol **⌘** a na displeji **1** se zobrazí zbývající doba hnětení.

Program hnětení	Doba hnětení
☐	4,5 min
☒	4,5 min

i Upozornění

- ▶ Aktuální program můžete kdykoli pozastavit stisknutím tlačítka hnětení **⌘** **4** nebo otevřením víka **2**. Pokračujte v programu opětovným stisknutím tlačítka hnětení **⌘** **4**. Případně nejprve zavřete víko **2**.
 - ▶ Stisknutím vypínače **⏻** **2** zrušíte aktuální program a přepnete přístroj do pohotovostního režimu.
- 9) Potřebnou tekutinu pomalu vlévejte otvorem **1** ve víku **2** do nádoby na těsto **15**.

10) Na konci programu hnětení zazní několik signálních tónů. Zkontrolujte konzistenci těsta. Pokud přísady ještě nejsou optimálně promíchány, spusťte další postup hnětení stisknutím tlačítka hnětení **⌘** **4**.

11) Pokud bylo těsto dostatečně promícháno, spusťte program výdeje stisknutím tlačítka výdeje **⌘** **5**. Symbol **⌘** se rovněž rozsvítí a na displeji **1** se zobrazí zbývající doba výdeje.

Program hnětení	Doba výdeje
☐	11 min
☒	14 min

12) Během výdeje můžete těstoviny krájet pomocí šěrky na těsto **20**.

i Upozornění

- ▶ Pokud se výdej zastaví a na displeji **1** se zobrazí „OUL“, těsto je příliš suché a nelze jej správně zpracovat. Spusťte nový postup hnětení a po spuštění programu přidejte trochu tekutiny. Poté spusťte další postup výdeje a zkontrolujte, zda je výdej nudlového těsta nyní lepší
- 13) Na konci programu výdeje se hnětací hák **9** dále otáčí a mění při tom směr, aby odstranil případné zbytky těsta z hřídele těsta **10**. Jakmile je postup dokončen, zazní signální tóny a na displeji **1** se zobrazí „OFF“.
- 14) Pokud v přístroji ještě zbývá těsto, nejprve stiskněte vypínač **⏻** **2** stiskněte a poté znovu tlačítko výdeje **⌘** **5** pro spuštění dalšího zkráceného výdeje. Pokud zbytky těsta ulpívají na stěnách nádoby na těsto **15**, seškrábněte je před spuštěním zkráceného výdeje lžící.
- 15) Pokud přibližně 2 minuty po ukončení programu výdeje nestisknete žádná tlačítka, zazní několik signálních tónů a přístroj se přepne zpět do pohotovostního režimu.
- 16) Přístroj po použití vyčistěte tak, jak je popsáno v kapitole **13. Čištění**.

11.2. Tvarování ravioli



- 1) Čerstvé plátky lasagni položte naplocho na prkénko apod. Lasagne by měly mít rozměry nejméně 7,5 x 7,5 cm, případně je trochu rozválejte válečkem na těsto.

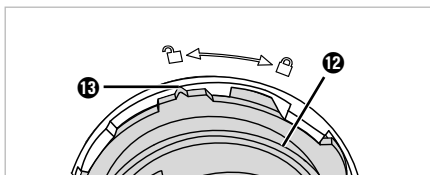
- 2) Pomocí spodní strany tvořítka na ravioli **19** vykrojíte plátky taštiček.
- 3) Plátky taštiček položte rovně na horní část tvořítka na ravioli **19** a do středu vložte požadovanou náplň.

i Upozornění

- ▶ Těsto, které po krájení zbylo, vložte zpět do přístroje, spusťte postup hnětení a vytvořte další plátek lasagne.
- 4) Opatrně uzavřete obě poloviny tvořítka na ravioli **19** a pevně je přitlačte k sobě.
 - 5) Otevřete tvořítka na ravioli **19** a vyjměte hotové ravioli.

12. Demontáž přístroje

- 1) Vytáhněte příp. síťovou zástrčku ze zásuvky.
- 2) Sejměte víko **2**: Stiskněte odjištění **17** a sejměte víko **2** na rukojeti **3** směrem nahoru.
- 3) Otočte uchycení tvarového kotouče **14** proti směru hodinových ručiček ve směru symbolu  a vyjměte je.
- 4) Sejměte tvarový kotouč **8**.
- 5) Sejměte přední panel **16**. Za tímto účelem vytáhněte nádobu na těsto **15** trochu dopředu ze základny přístroje, dokud nebude možné stáhnout přední panel **16** z nádoby na těsto **15**.
- 6) Otáčejte držák **12** proti směru hodinových ručiček, až značka **13** na držáku **12** bude ukazovat na symbol  na nádobě na těsto **15** (**obr. 6**). Demontujte držák **12** včetně hřídele těsta **10**.



Obr. 6


- 7) Sejměte hřídel těsta **10** a ložisko **11** z držáku **12**.
- 8) Vyjměte hnětací hák **9** a nádobu na těsto **15** ze základny přístroje **5**.

Přístroj je nyní demontován.

13. Čištění

13.1. Čištění přístroje

⚠ NEBEZPEČÍ!

- ▶ Před každým čištěním vytáhněte zástrčku ze zásuvky!
- ▶  Základnu přístroje **5** nikdy neponořujte do vody nebo jiných tekutin!

ⓘ POZOR!

- ▶ Nepoužívejte abrazivní nebo agresivní čisticí prostředky. Ty mohou neopravitelně poškodit povrchy!
- ▶ Po každém použití přístroj očistěte, aby nedošlo k funkčním poruchám způsobeným zbytky potravin.

- 1) Pokud jste tak ještě neučinili, demontujte přístroj, jak je popsáno v kapitole **12. Demontáž přístroje**.
- 2) Odstraňte případné zbytky mouky v upnutí pro hnětací hák **9** suchým hadříkem.
- 3) Vyčistěte vnitřek základny přístroje **5** a povrchy mírně navlhčeným hadříkem. Podle potřeby dejte na hadřík jemný mycí prostředek a oťřete mírně navlhčeným hadříkem.
- 4) Před opětovným sestavením přístroj důkladně osušte.


13.2. Čištění příslušenství

i Upozornění

- ▶ Tvarové kotouče **8** se nejlépe čistí, když je těsto suché.

- 1) Nejprve použijte čisticí nástroj **21** (pro tvarové kotouče špagety **A** a spaghetti **B**) nebo boční čisticí kolíky stěrky na těsto **20**, aby se odstranily hrubé zbytky těsta z vybraných použitých tvarových kotoučů **8**.
- 2) Vyčistěte všechny odnímatelné díly a veškeré příslušenství v mírné oplachové vodě. Opláchněte čistou vodou, abyste odstranili všechny zbytky čisticích prostředků.

i Upozornění

- ▶  Následující části jsou vhodné také k mytí v myčce nádobí: víko **2**, nádoba na těsto **15**, držák **12**, hřídel na těsto **10**, ložisko hřídele na těsto **11**, hnětací hák **9**, uchycení tvarového kotouče **14**, tvarové kotouče **8**, odměrky **18**, stěrka na těsto **20**, čistící nástroj **21**, tvořítka na ravioli **19**. Položte díly dle možnosti do horního koše myčky a dbejte na to, aby se nezaklínily.
 - ▶ Pokud jde o odolné zbytky těsta na tvarových kotoučích **8**, zkuste následující metodu: Vložte tvarové kotouče **8** do mrazničky na 1–2 hodiny. Poté by mělo být možné zbytky těsta snadno odstranit pomocí čistících nástrojů **20/21**.
- 3) Všechny díly před opětovným smontováním důkladně osušte.

14. Skladování

- ♦ Tvarové kotouče **8**, stěrku na těsto **20** a čistící nástroj **21** uložte do zásuvky **7** na boku přístroje.
- ♦ Vyčištěný přístroj s uzavřeným víkem **2** uložte na bezprašném a suchém místě.

15. Odstraňování závad

Přístroj nefunguje:

- Zástrčka není zapojena do zásuvky.
- ♦ Zastrčte síťovou zástrčku do síťové zásuvky.
- Přístroj byl v provozu déle než cca 35 minut, byla aktivována ochrana proti přehřátí.
- ♦ Před dalším použitím přístroje odpojte síťovou zástrčku ze síťové zásuvky a nechejte přístroj cca 90 minut vychladnout.
- Přístroj je vadný.
- ♦ Obráťte se na zákaznický servis.

Přístroj se náhle zastaví uprostřed provozu:

- Přístroj byl v provozu déle než cca 35 minut, byla aktivována ochrana proti přehřátí.
- ♦ Před dalším použitím přístroje odpojte síťovou zástrčku ze síťové zásuvky a nechejte přístroj cca 90 minut vychladnout.

Kód chyby „OPEN“:

- Víko **2** není správně uzavřeno nebo není správně namontováno příslušenství. Zazní několik signálních tónů a na displeji **1** se zobrazí „OPEN“.
- ♦ Zavřete víko **2**.
- ♦ Pokud je víko **2** správně zavřené, vytáhněte síťovou zástrčku a zkontrolujte správné usazení příslušenství.

Kód chyby „OUL“:

- Nudlové těsto je příliš suché a jeho výdej není možný, na displeji **1** se zobrazí „OUL“.
- ♦ Spusťte nový postup hnětení a po spuštění programu přidejte trochu tekutiny. Poté spusťte další postup výdeje a zkontrolujte, zda je výdej nudlového těsta nyní lepší.

Žádný/nesprávný výdej nudlového těsta:

- Nudlové těsto je možná příliš vlhké.
- ♦ Přidejte trochu mouky a spusťte nový postup hnětení. Poté spusťte další postup výdeje a zkontrolujte, zda je výdej nudlového těsta nyní lepší.



16. Recepty

i Upozornění



- ▶ Všechny údaje o množství vycházejí z použití normální pšeničné mouky (typ 405). Jiné druhy mouky, jako např. špaldová nebo celozrnná mouka, obvykle vyžadují trochu více tekutiny.
- ▶ Uvedená množství jsou orientační. V zásadě byste se měli držet daného poměru mouky a tekutiny. Potřebné množství tekutiny se však může mírně lišit v důsledku různých faktorů. Pokud se těsto při zadaném množství optimálně nezpracuje, přidejte přibližně o několik mililitrů tekutiny více či méně. Dbejte také pokynů v kapitole **15. Odstraňování závad**.
- ▶ Pro změření přesného množství mouky a tekutiny použijte kuchyňskou váhu. Odměrování pomocí odměrky vždy vede k tolerancím, které mohou ovlivnit konzistenci těsta.
- ▶ 250 g mouky stačí na cca 300 g těstovin.
- ▶ 1 vejce lze nahradit asi 50 ml tekutiny.

Pro optimální zpracování těsta dodržujte následující poměr mouky a tekutiny:

- Na 250 g mouky dejte cca 100 ml tekutiny.
- Na 500 g mouky dejte cca 200 ml tekutiny.

Množství mouky	Množství tekutiny
250 g / 	cca 100 ml
500 g / 	cca 200 ml

Když připravujete těsto na nudle s vejcem, celkové množství přidávané tekutiny vždy představuje tekutina a vejce:

Množství mouky	Množství tekutiny + vejce
250 g / 	1 vejce + tekutina = celk. 100 ml
500 g / 	2 vejce + tekutina = celk. 200 ml


Najednou můžete připravit těsto na těstoviny s maximálně 500 g mouky.

16.1. Základní recept na nudle z krupice z tvrdé pšenice bez vejce

Přísady pro 2 osoby

- 200 g krupice z tvrdé pšenice
- 50 g pšeničné mouky (typ 405)
- asi 100 ml vody

Příprava


- ◆ Vložte 200 g krupice z tvrdé pšenice a 50 g pšeničné mouky do nádoby na těsto **15**.
- ◆ Spusťte program hnětení na 250 g mouky .
- ◆ Vlijte pomalu cca 100 ml vody přes otvor **1** ve víku **2** do nádoby na těsto **15**.
- ◆ Na konci programu hnětení nechte vydávat nudlové těsto. Pomocí stěrky na těsto **20** můžete těstoviny při výdeji nakrájet na požadovanou délku.
- ◆ Hotové těstoviny vložte do vroucí osolené vody a občas promíchejte. Po přibližně 3–4 minutách jsou al dente, tj. uvařené na skus.

16.2. Základní recept na pšeničné nudle bez vejce

Přísady pro 2 osoby

- 250 g pšeničné mouky (typ 405)
- asi 100 ml vody

Příprava


- ◆ Vložte 250 g pšeničné mouky do nádoby na těsto **15**.
- ◆ Spusťte program hnětení na 250 g mouky .
- ◆ Vlijte pomalu cca 100 ml vody přes otvor **1** ve víku **2** do nádoby na těsto **15**.
- ◆ Na konci programu hnětení nechte vydávat nudlové těsto. Pomocí stěrky na těsto **20** můžete těstoviny při výdeji nakrájet na požadovanou délku.
- ◆ Hotové těstoviny vložte do vroucí osolené vody a občas promíchejte. Po přibližně 3–4 minutách jsou al dente, tj. uvařené na skus.

16.3. Základní recept na nudle z krupice z tvrdé pšenice s vejcem

Přísady pro 2 osoby

- 200 g krupice z tvrdé pšenice
- 50 g pšeničné mouky (typ 405)
- cca 50 ml vody
- 1 vejce (vel. M)

Příprava

- ◆ Vložte 200 g krupice z tvrdé pšenice a 50 g pšeničné mouky do nádoby na těsto **15**.
- ◆ Dejte 1 vejce a cca 50 ml vody do odměrky **18** tak, aby celkové množství tekutiny bylo 100 ml. Vejce rozšlehejte ve vodě.
- ◆ Spusťte program hnětení na 250 g mouky .
- ◆ Pomalu nalijte směs vody s vejcem otvorem **1** ve víku **2** do nádoby na těsto **15**.
- ◆ Na konci programu hnětení nechte vydávat nudlové těsto. Pomocí stěrky na těsto **20** můžete těstoviny při výdeji nakrájet na požadovanou délku.
- ◆ Hotové těstoviny vložte do vroucí osolené vody a občas promíchejte. Po přibližně 3–4 minutách jsou al dente, tj. uvařené na skus.

16.4. Základní recept na pšeničné nudle s vejcem

Přísady pro 2 osoby

- 250 g pšeničné mouky (typ 405)
- cca 50 ml vody
- 1 vejce (vel. M)

Příprava

- ♦ Vložte 250 g pšeničné mouky do nádoby na těsto **15**.
- ♦ Dejte 1 vejce a cca 50 ml vody do odměrky **18** tak, aby celkové množství tekutiny bylo 100 ml. Vejce rozšlehejte ve vodě.
- ♦ Spusťte program hnětení na 250 g mouky **□1**.
- ♦ Pomalu nalijte směs vody s vejcem otvorem **1** ve víku **2** do nádoby na těsto **15**.
- ♦ Na konci programu hnětení nechte vydávat nudlové těsto. Pomocí stěrky na těsto **20** můžete těstoviny při výdeji nakrájet na požadovanou délku.
- ♦ Hotové těstoviny vložte do vroucí osolené vody a občas promíchejte. Po přibližně 3–4 minutách jsou al dente, tj. uvařené na skus.

17. Technické údaje

Jmenovité napětí	220–240 V ~, 50/60 Hz
Jmenovitý výkon	220 W
Příkon ve vypnutém stavu	<0,5 W
Kapacita nádoby na těsto 15	cca 2 l
Max. množství náplně nádoby na těsto 15	500 g mouky + potřebná tekutina na jeden chod
Kapacita odměrky 18	cca 500 ml
Stupnice pro tekutiny (ml)	do 250 ml
Stupnice pro mouku (g)	do 250 g

Přístroj doporučujeme nechat po cca 35 minutách provozu cca 90 minut ochladit. Jinak se přístroj může přehřát a aktivovat ochranu proti přehřátí.

18. Likvidace



Symbol přeškrtnuté pojízdné popelnice znamená, že tento přístroj nesmí být po skončení životnosti likvidován společně s domovním odpadem. Přístroj musí být odevzdán v určených sběrných místech či dvorech nebo podnikních oprávněných k nakládání s odpady. Před vrácením přístroje vymažte všechny osobní údaje.

Obal se skládá z ekologických materiálů, které lze zlikvidovat v komunálních sběrných dvorech.

Obal zlikvidujte ekologicky.

19. Záruka společnosti Kompernass Handels GmbH

Vážená zákaznice, vážený zákazníku,

na tento přístroj získáváte záruku v trvání 3 let od data zakoupení. V případě závad tohoto výrobku máte zákonná práva vůči prodejci výrobku. Tato zákonná práva nejsou omezena naší níže uvedenou zárukou.

Záruční podmínky

Záruční doba začíná plynout dnem nákupu. Dobře uschovejte pokladní doklad. Tento doklad je potřebný jako důkaz o koupi.

Pokud se do tří let od data zakoupení tohoto výrobku vyskytne vada materiálu nebo výrobní závada, pak Vám podle našeho uvážení výrobek zdarma opravíme, vyměníme nebo uhradíme kupní cenu. Předpokladem této záruky je, že bude během tříleté lhůty předložen vadný přístroj a doklad o koupi (pokladní doklad) a stručně se popíše, v čem závada spočívá a kdy se vyskytla.

Vztahuje-li se na závadu naše záruka, obdržíte zpět buď opravený nebo nový produkt. Opravou nebo výměnou výrobku nezačne plynout nová záruční doba.

Záruční doba a zákonné nároky vyplývající ze závad

Záručním plněním se záruční doba neprodlužuje. To platí i pro vyměněné a opravené součásti. Poškození nebo vady vyskytující se případně již při nákupu se musí oznámit ihned po vybalení. Po uplynutí záruční doby podléhají veškeré opravy zpoplatnění.

Rozsah záruky

Přístroj byl vyroben pečlivě podle přísných směrnic kvality a před expedicí byl svědomitě vyzkoušen.

Záruka se vztahuje na materiálové nebo výrobní vady. Tato záruka se nevztahuje na součásti výrobku, které jsou vystaveny běžnému opotřebení, a proto je lze považovat za spotřební díly, nebo na poškození křehkých součástí, jako jsou např. spínače nebo díly, které jsou vyrobeny ze skla.

Tato záruka zaniká, pokud je výrobek poškozen, nebyl řádně používán nebo udržován. Pro zajištění správného používání výrobku se musí přesně dodržovat všechny pokyny uvedené v návodu k obsluze. Účelům použití a úkonům, které se v návodu k obsluze nedoporučují nebo se před nimi varuje, je třeba se bezpodmínečně vyhnout.

Výrobek je určen pouze pro soukromé účely a ne pro komerční použití. Při nesprávném a neodborném používání, při použití násilí a při zásazích, které nebyly provedeny našimi autorizovanými servisními provozovny, záruční nároky zanikají.

Vyřízení v případě záruky

Pro zajištění rychlého Vaší žádosti postupujte podle následujících pokynů:

- Pro všechny dotazy mějte připraven pokladní lístek a číslo výrobku (IAN) 508378_2507 jako doklad o koupi.
- Číslo výrobku naleznete na typovém štítku na výrobku, rytině na výrobku, na titulní straně návodu k obsluze (vlevo dole) nebo na nálepce na zadní nebo spodní straně výrobku.
- Pokud by se měly vyskytovat funkční vady nebo jiné závady, kontaktujte nejprve níže uvedené servisní oddělení **telefonicky** nebo **e-mailem**.

- Výrobek, zaevidovaný jako vadný výrobek pak můžete při přiložení dokladu o nákupu (pokladní lístek) a při uvedení, v čem spočívá vada a kdy k ní došlo, poslat výrobek pro Vás bez poštovního na adresu, kterou Vám oznámí servis.



Na webových stránkách www.lidl-service.com si můžete stáhnout tyto a mnoho dalších příruček, videí o výrobku a instalační software.

Pomocí kódu QR se dostanete přímo na stránku servisu Lidl (www.lidl-service.com) a můžete pomocí zadání čísla výrobku (IAN) 508378_2507 otevřít svůj návod k obsluze.

19.1. Servis

CZ Servis Česko

Tel.: 800143873

E-Mail: kompernass@lidl.cz

IAN 508378_2507

19.2. Dovoze

Dbejte prosím na to, že následující adresa není adresou servisu. Kontaktujte nejprve uvedený servis.

KOMPERNASS HANDELS GMBH
BURGSTRASSE 21
44867 BOCHUM
NĚMECKO
www.kompernass.com

Spis treści

1. Wstęp	82
2. Zastosowanie zgodne z przeznaczeniem	82
3. Zastosowane wskazówki ostrzegawcze i symbole	82
4. Wskazówki bezpieczeństwa	83
5. Rozpakowanie	86
6. Zakres dostawy	86
7. Opis urządzenia	86
8. Panel sterowania	87
9. Nakładki do formowania	87
10. Montaż urządzenia	88
11. Wyrabianie makaronu	89
11.1. Wyrabianie ciasta na makaron i podawanie	89
11.2. Formowanie ravioli	91
12. Demontaż urządzenia	91
13. Czyszczenie	91
13.1. Czyszczenie urządzenia	91
13.2. Czyszczenie akcesoriów	92
14. Przechowywanie	92
15. Usuwanie usterek	92
16. Przepisy	93
16.1. Podstawowy przepis na makaron z semoliny bez jajka	93
16.2. Podstawowy przepis na makaron pszenny bez jajka	94
16.3. Podstawowy przepis na makaron z semoliny z jajkiem	94
16.4. Podstawowy przepis na makaron pszenny z jajkiem	94
17. Dane techniczne	95
18. Utylizacja	95
19. Gwarancja Kompernaß Handels GmbH	95
19.1. Serwis	96
19.2. Importer	96

1. Wstęp

Gratulujemy zakupu nowego urządzenia.

Wybrany produkt charakteryzuje się wysoką jakością. Instrukcja obsługi jest częścią składową produktu. Zawiera ona ważne wskazówki na temat bezpieczeństwa, użytkowania i utylizacji. Przed rozpoczęciem użytkowania produktu zapoznaj się ze wszystkimi wskazówkami dotyczącymi obsługi i bezpieczeństwa. Używaj produktu wyłącznie zgodnie z zamieszczonym tu opisem oraz w podanym zakresie zastosowań. Przekazując produkt osobie trzeciej, dołącz do niego również całą dokumentację.

2. Zastosowanie zgodne z przeznaczeniem



Niniejsze urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do przetwarzania ciasta na makaron.













Urządzenie przeznaczone jest do stosowania w chronionych przed deszczem pomieszczeniach w gospodarstwach domowych.




Nie należy używać go na zewnątrz lub w obszarach komercyjnych czy przemysłowych.


3. Zastosowane wskazówki ostrzegawcze i symbole

W niniejszej instrukcji obsługi, na opakowaniu i na urządzeniu użyto następujących ostrzeżeń i symboli (o ile mają zastosowanie):

	NIEBEZPIECZEŃSTWO! Ostrzeżenie zawierające ten symbol i słowo sygnałowe „NIEBEZPIECZEŃSTWO” oznacza sytuację bezpośrednio niebezpieczną, która, jeśli się jej nie uniknie, może spowodować śmierć lub poważne obrażenia ciała.
	OSTRZEŻENIE! Ostrzeżenie z tym symbolem i słowem sygnałowym „OSTRZEŻENIE” wskazuje na możliwość wystąpienia niebezpiecznej sytuacji, która, jeśli się jej nie uniknie, może spowodować śmierć lub poważne obrażenia ciała.

	PRZESTROGA! Ostrzeżenie z tym symbolem i słowem sygnałowym „PRZESTROGA” wskazuje na możliwość wystąpienia niebezpiecznej sytuacji, która, jeśli się jej nie uniknie, może spowodować niewielkie lub umiarkowane obrażenia ciała.
	UWAGA! Ostrzeżenie z tym symbolem i słowem sygnałowym „UWAGA” oznacza możliwą sytuację, która, jeśli się jej nie uniknie, może spowodować szkody materialne.
	Wskazówka: Wskazówka oznacza dodatkowe informacje, ułatwiające korzystanie z urządzenia.
	Przeczytaj instrukcję obsługi.
	Prąd/napięcie przemienne
	Klasa ochronności II: ochrona dzięki podwójnej lub wzmocnionej izolacji.
	Używać urządzenia tylko w pomieszczeniach zamkniętych.
	Nie zanurzać w wodzie!
	Urządzenie przystosowane do zmywania w zmywarce do naczyń.
	Wszystkie części tego urządzenia mające kontakt z żywnością są do tego odpowiednio dopuszczone.
	Urządzeń elektrycznych nie wolno wyrzucać z odpadami domowymi!
	Opakowanie utylizuj zgodnie z przepisami ochrony środowiska.

	<p>Opakowanie z materiałów przeznaczonych do recyklingu. Przestrzegaj oznaczenia materiałów opakowaniowych podczas segregacji odpadów: są one oznaczone skrótami (a) i cyframi (b) w następujący sposób: 1-7: tworzywa sztuczne, 20-22: papier i tektura, 80-98: kompozyty.</p>
  ES/PT	<p>Opakowanie zawiera elementy z papieru i/lub tektury.</p> <p>Opakowanie zawiera elementy z plastiku i/lub metalu.</p>



FR


Cet appareil et ses accessoires se recyclent

A DÉPOSER EN MAGASIN

A DÉPOSER EN DÉCHÈTERIE


OU


Points de collecte sur www.quefairemedesdechets.fr
 Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !



FR

ÉLÉMENTS D'EMBALLAGE






FR

Produit, emballage et instruction de service à retourner au recyclage, conformément à l'initiative de responsabilité du fabricant et à être collectés séparément.

4. Wskazówki bezpieczeństwa

⚠ NIEBEZPIECZEŃSTWO! **PORAŻENIE PRĄDEM ELEKTRYCZNYM!**

- Podłączaj urządzenie tylko i wyłącznie do prawidłowo zainstalowanego gniazda zasilania. Napięcie w sieci elektrycznej musi być zgodne z danymi podanymi na tabliczce znamionowej urządzenia.
- Przed przystąpieniem do użytkowania należy sprawdzić, czy urządzenie nie ma widocznych uszkodzeń. Nie uruchamiaj urządzenia w przypadku widocznych uszkodzeń urządzenia lub kabla zasilającego, ani gdy urządzenie upadło.
- Naprawy urządzenia zlecaj wyłącznie w autoryzowanych punktach serwisowych lub w serwisie producenta. Nieprawidłowo wykonane naprawy mogą powodować zagrożenia dla użytkownika. Powodują one również utratę gwarancji.
-  Nigdy nie zanurzaj podstawy urządzenia w wodzie, ani w żadnej innej cieczy!
- Urządzenie może być stosowane tylko wewnątrz pomieszczeń.
- Dopilnuj, by kabel zasilający podczas pracy nigdy nie został zawilgoceny ani zamoczony. Kabel układaj w taki sposób, aby chronić go przed przygnieciem lub innym rodzajem uszkodzenia.

- Nigdy nie chwytaj zasilacza sieciowego ani podstawy urządzenia mokrymi rękami.
- Kabel zasilający trzymaj z dala od gorących powierzchni.
- W przypadku uszkodzenia kabla zasilającego zleć jego wymianę producentowi, w punkcie serwisowym lub osobie posiadającej odpowiednie kwalifikacje. Dzięki temu unikniesz poważnych zagrożeń.
- Przy braku nadzoru oraz przed złożeniem, rozłożeniem, wymianą akcesoriów lub czyszczeniem oraz w przypadku usterek należy zawsze odłączyć urządzenie od zasilania sieciowego.
- Dopiero wyjęcie wtyku z gniazda zasilania powoduje całkowite odcięcie urządzenia od zasilania elektrycznego. Dlatego urządzenie powinno stać zawsze w miejscu zapewniającym swobodny dostęp do gniazda zasilania, aby w razie zagrożenia możliwe było natychmiastowe wyciągnięcie wtyku sieciowego z gniazda.
- Odłączaj zasilacz sieciowy wyłącznie przez wyciągnięcie wtyczki z gniazdka – nigdy nie ciągnij za sam kabel.

⚠ OSTRZEŻENIE! NIEBEZPIECZEŃSTWO OBRAŻEŃ!

- Dzieciom nie wolno używać tego urządzenia.
- Urządzenie oraz jego kabel zasilający należy trzymać poza zasięgiem dzieci.
- Dzieciom nie wolno bawić się urządzeniem.
- To urządzenie może być używane przez osoby o zmniejszonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych bądź umysłowych lub też osoby nieposiadające odpowiedniego doświadczenia i/lub wiedzy, wyłącznie pod nadzorem lub po przeszkoleniu w zakresie bezpiecznego używania urządzenia oraz wynikających z niego zagrożeń.
- Stosuj wyłącznie znajdujące się w zestawie akcesoria. Akcesoria innych producentów mogą nie nadawać się do tego celu i mogą prowadzić do zagrożeń lub szkód materialnych!
- Nigdy nie otwieraj obudowy. W tym przypadku nie jest zagwarantowane bezpieczeństwo i powoduje to wygaśnięcie gwarancji.

- Akcesoria wymieniaj wyłącznie po zatrzymaniu napędu oraz po wyłączeniu wtyku sieciowego! Urządzenie po wyłączeniu pracuje jeszcze przez pewien czas.
- Nie używaj urządzenia do innych celów niż opisane w tej instrukcji obsługi. Nieprawidłowe użycie urządzenia powoduje ryzyko powstania obrażeń!
- Unikaj dotykania ruchomych części. Podczas pracy trzymaj ręce, włosy, ubranie, skrobak do ciasta i inne przedmioty z dala od ruchomych części.
- Podczas pracy pokrywa powinna być zamknięta.

⚠ UWAGA! SZKODY MATERIALNE!

- Upewnij się, że urządzenie, kabel zasilający lub wtyk sieciowy nie stykają się z gorącymi źródłami, takimi jak gorące płyty grzejne lub nieostłonięty płomień.
- Nigdy nie ustawiaj urządzenia w pobliżu źródeł ciepła.
- Nie zakrywaj urządzenia podczas pracy, aby nie doprowadzić do zatoru cieplnego.
- Nie przepelniaj urządzenia. Nie przetwarzaj przepisów zawierających więcej niż 500 g mąki na jeden cykl.
- W czasie pracy urządzenia do pojemnika na ciasto wkładaj wyłącznie składniki przeznaczone do przetworzenia.
- Nie używaj urządzenia bez składników! Niebezpieczeństwo przegrzania!
- Do sterowania pracą urządzenia nie używaj żadnych zewnętrznych zegarów sterujących ani innego systemu zdalnego sterowania.
- Po 35 minutach pracy zalecamy pozostawić urządzenie do ostygnięcia na ok. 90 minut.

i WSKAZÓWKA

- Przetłączanie produktu z 50 na 60 Hz nie wymaga żadnych działań ze strony użytkownika. Produkt przystosowuje się zarówno do częstotliwości 50 Hz, jak i 60 Hz.

5. Rozpakowanie

⚠ OSTRZEŻENIE!

Niebezpieczeństwo uduszenia!

- ▶ Elementów opakowania nie udostępniać dzieciom do zabawy. Niebezpieczeństwo uduszenia.
- ◆ Wyjmij z kartonu wszystkie elementy urządzenia oraz instrukcję obsługi.
- ◆ Zdejmij pokrywę ② i wyjmij wszystkie luźne części z wnętrza urządzenia.
- ◆ Usuń z urządzenia całe opakowanie i ewentualne folie ochronne.
- ◆ Sprawdź urządzenie pod kątem kompletności dostawy i występowania widocznych uszkodzeń. W przypadku niekompletnej dostawy, bądź wystąpienia uszkodzeń wskutek wadliwego opakowania lub transportu skontaktuj się z infolinią serwisową (patrz rozdział 19.1. Serwis).

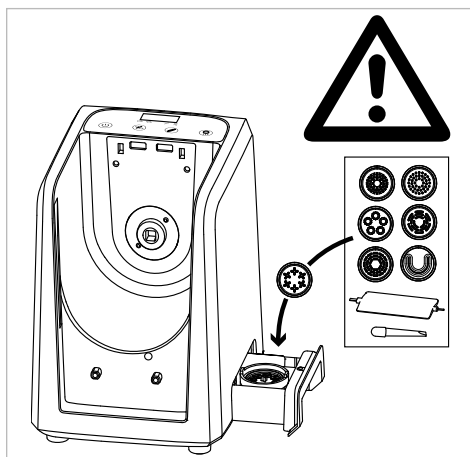
6. Zakres dostawy

Urządzenie dostarczane jest standardowo z następującymi elementami:

- Urządzenie główne
- 8 nakładek do formowania
- Forma do ravioli
- Skrobak do ciasta z narzędziem do czyszczenia
- Narzędzie do czyszczenia z pokrywką ochronną
- Kubek miarowy
- Instrukcja obsługi
- Zeszyt z przepisami

i Wskazówka

- ▶ Kubek miarowy ⑮ oraz forma do ravioli ⑲ znajdują się w chwili dostawy wewnątrz urządzenia.
- ▶ Nakładki do formowania ⑧, skrobak do ciasta ⑳ oraz narzędzie do czyszczenia ㉑ znajdują się w szufladzie z boku urządzenia.



7. Opis urządzenia

(Ilustracje – patrz rozkładana okładka)

Rysunek A

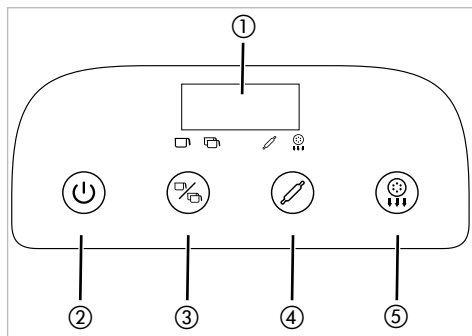
- 1 Otwór na płyny
- 2 Pokrywa
- 3 Uchwyt pokrywki
- 4 Panel sterowania
- 5 Podstawa urządzenia
- 6 Wałek napędowy
- 7 Szuflada
- 8 Nakładki do formowania
- 9 Hak do wyrabiania ciasta
- 10 Wałek do ciasta
- 11 Łożysko wałka do ciasta
- 12 Uchwyt wałka do ciasta
- 13 Oznaczenie
- 14 Element mocujący nakładki do formowania
- 15 Pojemnik na ciasto
- 16 Płyta przednia
- 17 Przycisk odblokowujący pokrywę

Rysunek B





- 18 Kubek miarowy
- 19 Forma do ravioli
- 20 Skrobak do ciasta z narzędziem do czyszczenia

- 2) Narzędzie do czyszczenia z pokrywką ochronną (do nakładek do formowania Spaghetti **A** i Spaghettoni **B**)

8. Panel sterowania

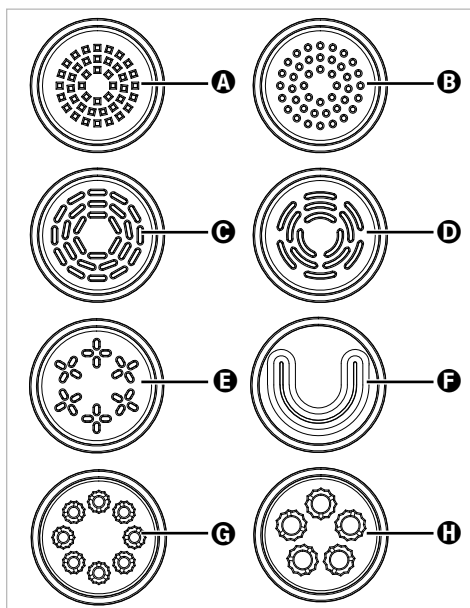


Rys. 1

- 1 Wyświetlacz
- 2  Przycisk włącznika/wyłącznika
- 3  Przycisk programu wyrabiania ciasta, do wyboru programu wyrabiania ciasta
- 4  Przycisk wyrabiania ciasta do uruchomienia wybranego programu wyrabiania ciasta
- 5  Przycisk podawania do uruchomienia programu podawania

9. Nakładki do formowania

W zestawie znajduje się 8 różnych nakładek do formowania **H** (rys. 2):



Rys. 2

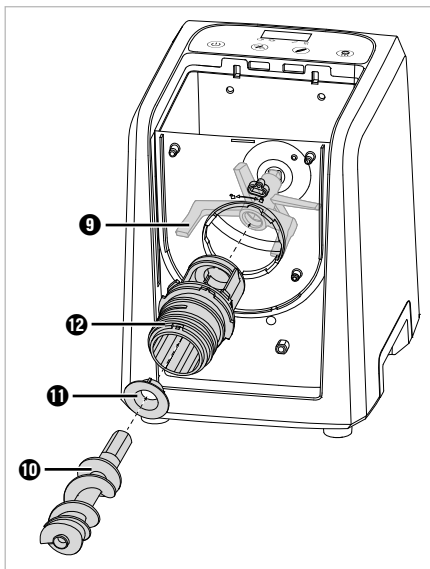
- A** Spaghetti
- B** Spaghettoni
- C** Tagliatelle/Fettuccine
- D** Pappardelle
- E** Linguine
- F** Lasagne
- G** Makaron
- H** Penne

10. Montaż urządzenia



i Wskazówka

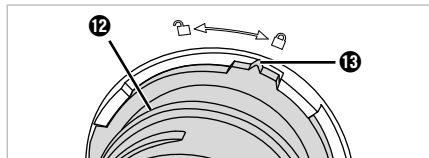
► Wyczyść przed pierwszym użyciem dokładnie wszystkie elementy urządzenia w sposób opisany w rozdziale **13. Czyszczenie**.

- 1) Postaw urządzenie na równym podłożu w pobliżu łatwo dostępnego gniazda zasilania. Przed urządzeniem powinno być wystarczająco dużo miejsca na miskę lub podobny pojemnik do zbierania makaronu.
- 2) Wsuń pojemnik na ciasto **15** od przodu do oporu w podstawę urządzenia **5**. Noski na pojemniku na ciasto **15** muszą przy tym wsunąć się w odpowiednie elementy ustalające na tylnej ścianie.
- 3) Wprowadź hak do wyrabiania ciasta **9** od góry do pojemnika na ciasto **15** i włóż go w wałek napędowy **6**.
- 4) Wsuń łożysko **11** w taki sposób w koniec uchwyty **12**, aby noski na łożysku **11** wsunęły się w wycięcia w uchwyty **12** (**rys. 3**).



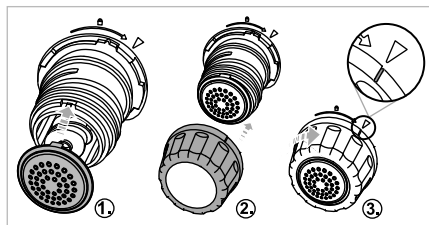
Rys. 3

- 5) Zamontuj uchwyt **12** na pojemniku na ciasto **15**. Wsuń uchwyt **12** dodatkowo wąskim końcem przez okrągły otwór pojemnika na ciasto **15** (**rys. 3**). Uchwyt **12** pasuje tylko w jednej pozycji przez otwór, oznaczenie **16** wskazuje przy tym na symbol  na pojemniku na ciasto **15**. Dokręć uchwyt **12** w prawo, aż oznaczenie **13** na uchwycie **12** wskaże na symbol  (**rys. 4**):




Rys. 4

- 6) Wsuń następnie wałek do ciasta **10** wąskim końcem przez uchwyt **12** w element ustalający haka do wyrabiania ciasta **9** (**rys. 3**). W razie potrzeby sięgnij od góry do pojemnika na ciasto **15** i poruszaj nieco hakiem do wyrabiania ciasta **9**, aż będzie można wsunąć wałek do ciasta **10**.
- 7) Załóż płytę przednią **16** na pojemnik na ciasto **15** i dociśnij ją. Zaczepy na płycie przedniej **16** muszą przy tym wsunąć się w odpowiednie wycięcia na pojemniku na ciasto **15**.
- 8) Wybierz pasującą nakładkę do formowania **8** (patrz rozdział **9. Nakładki do formowania**) i wsuń ją w taki sposób na uchwyt **12**, aby oba zaczepy na nakładce do formowania **8** wsunęły się w wycięcia na uchwycie **12** (**rys. 5**).



Rys. 5

- 9) Wsuń element mocujący nakładki do formowania **14** na uchwyt **12** i dokręć go w prawo w kierunku symbolu  (**rys. 5**). Ewentualnie zamocuj wolną ręką nakładkę do formowania **8**.

- 10) Pokrywę ② zamontuj dopiero po dodaniu wymaganej mąki do pojemnika na ciasto 15 (patrz rozdział **11. Wyrabianie makaronu**).
- 11) Włóż wtyk sieciowy do łatwo dostępnego gniazda zasilania. Rozlegnie się sygnał dźwiękowy i wyświetlacz ① zaświeci się na krótko. Urządzenie znajduje się teraz w trybie gotowości.

Urządzenie jest teraz zamontowane i gotowe do pracy.

11. Wyrabianie makaronu

⚠ OSTRZEŻENIE!

- ▶ W czasie pracy urządzenia nigdy nie wkładaj rąk do pojemnika na ciasto 15. Niebezpieczeństwo odniesienia obrażeń o obracające się elementy!
- ▶ Akcesoria wymieniaj wyłącznie po zatrzymaniu napędu oraz po wyjęciu wtyku sieciowego! Urządzenie po wyłączeniu pracuje jeszcze przez pewien czas.

⚠ UWAGA!

- ▶ Nie przepelniaj urządzenia. Nie przetwarzaj przepisów zawierających więcej niż 500 g mąki na jeden cykl.

i Wskazówka


- ▶ Każde naciśnięcie przycisku zostanie potwierdzone sygnałem akustycznym.
- ▶ Praca jest możliwa tylko z prawidłowo założonymi akcesoriami. Jeśli akcesoria nie są prawidłowo zamontowane, po uruchomieniu programu rozlegnie się kilka sygnałów dźwiękowych, a na wyświetlaczu ① pojawi się „OPEN”. Odłącz wtyk sieciowy i sprawdź, czy akcesoria są prawidłowo zamontowane.
- ▶ W razie potrzeby wykorzystaj jako pomoc rysunki C (wytwarzanie ciasta z 250 g mąki) i D (wytwarzanie ciasta z 500 g mąki) na rozdanej okładce.



11.1. Wyrabianie ciasta na makaron i podawanie



- 1) Zmontuj urządzenie zgodnie z opisem w rozdziale **10. Montaż urządzenia**.
 - 2) Przygotuj wszystkie składniki potrzebne do ciasta na makaron. Jako wskazówek należy używać przepisów zawartych w niniejszej instrukcji (patrz rozdział **16. Przepisy**) lub w załączonym zeszycie z przepisami.
 - 3) Odmierz potrzebną ilość mąki za pomocą kubka miarowego 18 lub wagi kuchennej i wsyp ją do pojemnika na ciasto 15. Użyj skali z podziałką na gramy (g) na kubku miarowym 18, aby odmierzyć stałe składniki, jak mąka.
- i Wskazówka**
- ▶ Używaj wagi kuchennej, aby uzyskać dokładne ilości mąki i płynu. Odmierzanie za pomocą kubka miarowego powoduje zawsze tolerancje, które mogą wpływać na konsystencję ciasta.
- 4) Używając kubka miarowego 18 lub wagi kuchennej odmierz wymaganą ilość płynu i np. jajka. W tym celu najpierw wbij jajko do kubka miarowego 18, a następnie nalej płyn do wymaganej łącznej ilości. Użyj skali z podziałką na milimetry (g) na kubku miarowym 18, aby odmierzyć płynne składniki, jak woda i jajko.
- i Wskazówka**
- ▶ Zawsze ubijaj jajko z płynem, aby lepiej przetwarzać ciasto.
 - ▶ W celu lepszego przetworzenia dodawaj płyny do pojemnika na ciasto 15 na początku programu wyrabiania ciasta.
- 5) Zamontuj pokrywę ②, wsuwając oba czopy pokrywy ② w oba elementy ustalające w podstawie urządzenia 5. Następnie dociśnij przednią część pokrywy ②, aż zatrzaśnie się słyszalnie w płycie przedniej 15.
 - 6) Naciśnij przycisk włącznika/wyłącznika ②, aby włączyć urządzenie. Rozlegnie się sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu ① pojawi się „ON”.



i Wskazówka



- ▶ Jeśli przez ok. 2 minuty nie zostanie naciśnięty żaden przycisk, rozlegnie się kilka sygnałów dźwiękowych i urządzenie wyłączy się automatycznie.

7) Wybierz przyciskiem programu wyrabiania ciasta  ③ odpowiedni dla danego ciasta program wyrabiania ciasta:










- : dla małych ilości ciasta do ok. 250 g mąki
- : dla dużych ilości ciasta od ok. 250–500 g mąki



Zaświeci się symbol wybranego programu wyrabiania ciasta  / .



8) Naciśnij przycisk wyrabiania ciasta  ④, aby uruchomić program wyrabiania ciasta. Dodatkowo zaświeci się symbol  ④, a na wyświetlaczu ① zostanie wyświetlony pozostały czas wyrabiania ciasta.


Program wyrabiania ciasta	Czas wyrabiania ciasta
	4,5 min.
	4,5 min.

i Wskazówka






- ▶ W każdej chwili można przerwać trwający program, naciskając przycisk wyrabiania ciasta  ④ lub otwierając pokrywę  ②. Kontynuuj program, ponownie naciskając przycisk wyrabiania ciasta  ④, w razie potrzeby zamknij wcześniej pokrywę  ②.
 - ▶ Naciśnięcie przycisku włącznika/wyłącznika  ② powoduje przerwanie trwającego programu i przełączenie urządzenia w tryb gotowości.
- 9) Powoli wlej wymagany płyn przez otwór  ① w pokrywie  ② do pojemnika na ciasto  15.
- 10) Po zakończeniu programu wyrabiania ciasta rozlega się kilka sygnałów dźwiękowych. Sprawdź konsystencję ciasta. Jeśli składniki nie są jeszcze optymalnie wymieszane, naciśnij przycisk wyrabiania ciasta  ④, aby rozpocząć kolejny proces wyrabiania ciasta.

11) Gdy ciasto jest już wystarczająco wymieszane, naciśnij przycisk podawania  ⑤, aby uruchomić program podawania. Dodatkowo zaświeci się symbol  ①, a na wyświetlaczu ① zostanie wyświetlony pozostały czas podawania ciasta.

Program wyrabiania ciasta	Czas podawania
	11 min
	14 min

12) Makaron można odcinać podczas podawania za pomocą skrobaka do ciasta  20.

i Wskazówka

- ▶ Jeśli podawanie zatrzyma się, a na wyświetlaczu ① pojawi się napis „OUL”, oznacza to, że ciasto jest zbyt suche i nie może być prawidłowo przetwarzane. Rozpocznij nowy proces wyrabiania ciasta i dodaj odrobinę płynu po uruchomieniu programu. Następnie rozpocznij kolejny proces podawania i sprawdź, czy ciasto na makaron jest teraz lepiej podawane.
- 13) Po zakończeniu programu podawania hak do wyrabiania ciasta  9 nadal się obraca, zmieniając kierunek, aby wyprowadzić resztki ciasta z wałka do ciasta  10. Gdy tylko proces zostanie całkowicie zakończony, rozlegną się sygnały dźwiękowe, a na wyświetlaczu ① pojawi się napis „OFF”.
- 14) Jeśli w urządzeniu znajdują się jeszcze resztki ciasta, najpierw naciśnij przycisk włącznika/wyłącznika  ② a następnie ponownie przycisk podawania  ⑤, aby rozpocząć kolejny, krótszy proces podawania. Jeśli resztki ciasta przykleją się do ścian pojemnika na ciasto  15, należy zetrzeć je łyżką przed rozpoczęciem skróconego procesu podawania.
- 15) Jeśli po zakończeniu programu wyjściowego przez ok. 2 minuty nie zostanie naciśnięty żaden przycisk, rozlegnie się kilka sygnałów dźwiękowych, a urządzenie przełączy się z powrotem w tryb gotowości.
- 16) Po użyciu oczyść dokładnie wszystkie elementy urządzenia w sposób opisany w rozdziale **13. Czyszczenie**.

11.2. Formowanie ravioli

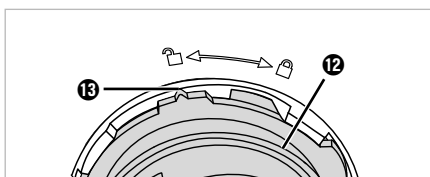
- 1) Świeże płaty lasagne ułóż gładko na desce do krojenia lub podobnej powierzchni. Płaty lasagne powinny mieć rozmiar co najmniej 7,5 x 7,5 cm, w razie potrzeby rozwałkuj je nieco za pomocą wałka kuchennego.
- 2) Za pomocą spodu formy do ravioli 19 wycinaj płaty ciasta.
- 3) Ułóż płaty ciasta równo na wierzchu formy do ravioli 19 i umieść na środku żądane nadzienie.

i Wskazówka

- ▶ Ciasto pozostałe po wykrawaniu włóż z powrotem do urządzenia, uruchom proces wyrabiania ciasta i uformuj kolejny płat lasagne.
- 4) Ostrożnie zamknij obie połówki formy do ravioli 19 i mocno je do siebie docisnij.
 - 5) Otwórz formę do ravioli 19 i wyjmij gotowe pierożki ravioli.

12. Demontaż urządzenia

- 1) Wyciągnij wtyk sieciowy z gniazda zasilania.
- 2) Zdejmij pokrywę 2: Naciśnij w tym celu przycisk odblokowujący 17 i zdejmij pokrywę 2 za uchwyt 3 do góry.
- 3) Obróć element mocujący nakładki do formowania 14 w lewo w stronę symbolu 14 i wyjmij go.
- 4) Zdejmij nakładkę do formowania 8.
- 5) Zdejmij płytę przednią 16. W tym celu wyciągnij pojemnik na ciasto 15 nieco do przodu z podstawy urządzenia, aż będzie można zdjąć płytę przednią 16 z pojemnika na ciasto 15.
- 6) Obrócić uchwyt 12 w lewo, aż oznaczenie 13 na uchwycie 12 będzie wskazywało na symbol 13 na pojemniku na ciasto 15 (rys. 6). Wyjmij uchwyt 12 wraz z wałkiem do ciasta 10.



Rys. 6

7) Wyjmij wałek do ciasta 10 oraz łożysko 11 z uchwytu 12.


8) Wyjmij hak do wyrabiania ciasta 9 i pojemnik na ciasto 15 z podstawy urządzenia 5.

Urządzenie jest teraz zdemontowane.

13. Czyszczenie

13.1. Czyszczenie urządzenia

⚠ NIEBEZPIECZEŃSTWO!

- ▶ Przed każdym czyszczeniem wyjmij wtyk sieciowy z gniazda zasilania!
- ▶  Nigdy nie zanurzaj podstawy urządzenia 5 w wodzie lub innych cieczach!

⚠ UWAGA!

- ▶ Nie używaj żrących ani szorujących środków czyszczących. Mogłyby one trwale uszkodzić powierzchnię!
- ▶ Czyść urządzenie po każdym użyciu, aby uniknąć awarii spowodowanych resztkami produktów spożywczych.

1) Jeśli nie zostało to jeszcze zrobione, zdemontuj urządzenie zgodnie z opisem w rozdziale **12. Demontaż urządzenia**.

2) Ewentualne pozostałości mąki w uchwycie haka do wyrabiania ciasta 9 usuń suchą ściereczką.

3) Wyczyść wewnątrz podstawy urządzenia 5 i powierzchnie lekko zwilżoną ściereczką. W razie potrzeby nanieś na ściereczkę łagodny płyn do mycia naczyń i przetrzyj lekko zwilżoną ściereczką.


4) Przed ponownym montażem urządzenia wysusz je dokładnie.

13.2. Czyszczenie akcesoriów

Wskazówka

- ▶ Nakładki do formowania **8** czyści się najlepiej po wyschnięciu ciasta.
- 1) Najpierw użyj narzędzia do czyszczenia **21** (do nakładek do formowania Spaghetti **A** i Spaghettoni **B**) lub bocznych trzpieni czyszczących skrobaka do ciasta **20**, aby zgrubnie usunąć resztki ciasta z wycięć używanych nakładek do formowania **8**.
- 2) Wszystkie zdejmowane części i akcesoria należy czyścić w wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń. Splukać czystą wodą, aby usunąć wszystkie pozostałości płynu do mycia naczyń.

Wskazówka

- ▶  Poniższe części nadają się również do mycia w zmywarce do naczyń: pokrywa **2**, pojemnik na ciasto **15**, uchwyt **12**, wałek do ciasta **10**, łożysko wałka do ciasta **11**, hak do wyrabiania ciasta **9**, element mocujący nakładki do formowania **14**, nakładki formujące **8**, kubek miarowy **13**, skrobak do ciasta **20**, narzędzie do czyszczenia **21**, forma do ravioli **19**. Jeśli to możliwe, umieść elementy w górnym koszu zmywarki i uważaj, aby ich nie zakleszczyć.
- ▶ W przypadku uporczywych pozostałości ciasta na nakładkach do formowania **8** spróbuj następującej metody: włóż nakładki do formowania **8** do zamrażarki na 1-2 godziny. Pozostałości ciasta powinny pozwolić się później łatwo usunąć za pomocą narzędzi do czyszczenia **20/19**.
- 3) Przed ponownym montażem osusz dokładnie wszystkie elementy.

14. Przechowywanie

- ◆ Schowaj nakładki do formowania **8**, skrobak do ciasta **20** oraz narzędzie do czyszczenia **21** w szufladzie **7** z boku urządzenia.
- ◆ Wyczyszczone urządzenie z zamkniętą pokrywą **2** przechowuj w czystym, wolnym od pyłów i suchym miejscu.

15. Usuwanie usterek

Urządzenie nie działa:

- Wtyk sieciowy nie jest podłączony do sieci elektrycznej.
- ◆ Włóż wtyk sieciowy do gniazda zasilania.
- Urządzenie pracowało dłużej niż ok. 35 minut, zadziałało zabezpieczenie przed przegrzaniem.
- ◆ Wyciągnij wtyk sieciowy z gniazda zasilania i przed ponownym uruchomieniem odczekaj ok. 90 minut, aż urządzenie ostygnie.
- Urządzenie jest uszkodzone.
- ◆ Skontaktuj się z serwisem.

Urządzenie nagle zatrzymuje się podczas pracy:

- Urządzenie pracowało dłużej niż ok. 35 minut, zadziałało zabezpieczenie przed przegrzaniem.
- ◆ Wyciągnij wtyk sieciowy z gniazda zasilania i przed ponownym uruchomieniem odczekaj ok. 90 minut, aż urządzenie ostygnie.

Kod błędu „OPEN”:

- Pokrywa **2** nie jest prawidłowo zamknięta lub akcesoria nie są prawidłowo zamontowane. Rozlega się kilka sygnałów dźwiękowych, a na wyświetlaczu **1** pojawia się „OPEN”.
- ◆ Zamknij pokrywę **2**.
- ◆ Jeśli pokrywa **2** jest prawidłowo zamknięta, odłącz wtyk sieciowy i sprawdź, czy akcesoria są prawidłowo osadzone.

Kod błędu „OUL”:

- Ciasto na makaron jest zbyt suche i nie można go podać, na wyświetlaczu **1** pojawia się napis „OUL”.
- ◆ Rozpocznij nowy proces wyrabiania ciasta i dodaj odrobinę płynu po uruchomieniu programu. Następnie rozpocznij kolejny proces podawania i sprawdź, czy ciasto na makaron jest teraz lepiej podawane.

Ciasto na makaron nie jest podawane/ jest podawane nieprawidłowo:

- Ciasto na makaron może być zbyt wilgotne.
- ◆ Dodaj odrobinę mąki i rozpocznij nowy proces wyrabiania ciasta. Następnie rozpocznij kolejny proces podawania i sprawdź, czy ciasto na makaron jest teraz lepiej podawane.



16. Przepisy

i Wskazówka



- ▶ Wszystkie ilości opierają się na użyciu zwykłej mąki pszennej (typ 405). Inne rodzaje mąki, takie jak orkiszowa lub razowa, wymagają zazwyczaj nieco więcej płynu.
- ▶ Ilości podane w przepisach są wartościami orientacyjnymi. Zasadniczo należy trzymać się podanych proporcji mąki i płynu. Jednak ze względu na różne czynniki, ilość potrzebnego płynu może się nieznacznie różnić. Jeśli ciasto nie wyrabia się optymalnie przy podanych ilościach, następnym razem dodaj kilka mililitrów więcej lub mniej płynu. Przestrzegaj również informacji zawartych w rozdziale **15. Usuwanie usterek**.
- ▶ Używaj wagi kuchennej, aby uzyskać dokładne ilości mąki i płynu. Odmierzanie za pomocą kubka miarowego powoduje zawsze tolerancje, które mogą wpływać na konsystencję ciasta.
- ▶ 250 g mąki daje ok. 300 g makaronu.
- ▶ Możesz zastąpić 1 jajko ok. 50 ml płynu.

Aby uzyskać optymalne wyrabianie ciasta, należy przestrzegać następujących proporcji mąki i płynów:

- dodaj na 250 g mąki ok. 100 ml płynu.
- dodaj na 500 g mąki ok. 200 ml płynu.

Ilość mąki	Ilość płynu
250 g / 	ok. 100 ml
500 g / 	ok. 200 ml

W przypadku przygotowywania ciasta na makaron z jajkiem cała ilość dodawanego płynu składa się zawsze z płynu i jajka:

Ilość mąki	Ilość płynu + jajko
250 g / 	1 jajko + płyn = łącz. 100 ml
500 g / 	2 jajka + płyn = łącz. 200 ml

Możesz przygotować ciasto na makaron z maks. 500 g mąki w jednym cyklu.

16.1. Podstawowy przepis na makaron z semoliny bez jajka

Składniki dla 2 osób

- 200 g semoliny
- 50 g mąki pszennej (typ 405)
- ok. 100 ml wody

Przygotowanie

- ◆ Dodaj 200 g semoliny i 50 g mąki pszennej do pojemnika na ciasto **15**.
- ◆ Uruchoom program wyrabiania ciasta dla 250 g mąki **14**.
- ◆ Powoli wlej ok. 100 ml wody przez otwór **1** w pokrywie **2** do pojemnika na ciasto **15**.
- ◆ Pod koniec programu wyrabiania ciasta należy odstawić je na bok. Możesz użyć skrobaka do ciasta **20**, aby przyciąć kłuski do pożądanej długości podczas podawania.
- ◆ Gotowy makaron wrzuć do wrzącej, osolonej wody i mieszaj od czasu do czasu. Po około 3-4 minutach makaron jest ugotowany al dente, czyli jędrny podczas gryzienia.

16.2. Podstawowy przepis na makaron pszenny bez jajka

Składniki dla 2 osób

- 250 g mąki pszennej (typ 405)
- ok. 100 ml wody

Przygotowanie

- ◆ Dodaj 250 g mąki pszennej do pojemnika na ciasto **15**.
- ◆ Uruchom program wyrabiania ciasta dla 250 g mąki **□**.
- ◆ Powoli wlej ok. 100 ml wody przez otwór **1** w pokrywie **2** do pojemnika na ciasto **15**.
- ◆ Pod koniec programu wyrabiania ciasta należy odstawić je na bok. Możesz użyć skrobaka do ciasta **20**, aby przyciąć kłuski do pożądanej długości podczas podawania.
- ◆ Gotowy makaron wrzuc do wrzącej, osolonej wody i mieszaj od czasu do czasu. Po około 3-4 minutach makaron jest ugotowany al dente, czyli jędrny podczas gryzienia.

16.3. Podstawowy przepis na makaron z semoliny z jajkiem

Składniki dla 2 osób

- 200 g semoliny
- 50 g mąki pszennej (typ 405)
- ok. 50 ml wody
- 1 jajko (rozm. M)

Przygotowanie

- ◆ Dodaj 200 g semoliny i 50 g mąki pszennej do pojemnika na ciasto **15**.
- ◆ Dodaj 1 jajko i ok. 50 ml wody do kubka miarowego **18**, aby łącznie wlać 100 ml płynu. Wymieszaj jajko z wodą.
- ◆ Uruchom program wyrabiania ciasta dla 250 g mąki **□**.

- ◆ Powoli wlej wymaganą mieszankę jajka z wodą przez otwór **1** w pokrywie **2** do pojemnika na ciasto **15**.
- ◆ Pod koniec programu wyrabiania ciasta należy odstawić je na bok. Możesz użyć skrobaka do ciasta **20**, aby przyciąć kłuski do pożądanej długości podczas podawania.
- ◆ Gotowy makaron wrzuc do wrzącej, osolonej wody i mieszaj od czasu do czasu. Po około 3-4 minutach makaron jest ugotowany al dente, czyli jędrny podczas gryzienia.

16.4. Podstawowy przepis na makaron pszenny z jajkiem

Składniki dla 2 osób

- 250 g mąki pszennej (typ 405)
- ok. 50 ml wody
- 1 jajko (rozm. M)

Przygotowanie

- ◆ Dodaj 250 g mąki pszennej do pojemnika na ciasto **15**.
- ◆ Dodaj 1 jajko i ok. 50 ml wody do kubka miarowego **18**, aby łącznie wlać 100 ml płynu. Wymieszaj jajko z wodą.
- ◆ Uruchom program wyrabiania ciasta dla 250 g mąki **□**.
- ◆ Powoli wlej wymaganą mieszankę jajka z wodą przez otwór **1** w pokrywie **2** do pojemnika na ciasto **15**.
- ◆ Pod koniec programu wyrabiania ciasta należy odstawić je na bok. Możesz użyć skrobaka do ciasta **20**, aby przyciąć kłuski do pożądanej długości podczas podawania.
- ◆ Gotowy makaron wrzuc do wrzącej, osolonej wody i mieszaj od czasu do czasu. Po około 3-4 minutach makaron jest ugotowany al dente, czyli jędrny podczas gryzienia.

17. Dane techniczne

Napięcie znamionowe	220-240 V ~, 50/60 Hz
Moc znamionowa	220 W
Pobór mocy w trybie wyłączenia	< 0,5 W
Pojemność pojemnika na ciasto 15	ok. 2 l
Maks. ilość napełnienia pojemnika na ciasto 15	500 g mąki + wymagany płyn na każdy cykl
Pojemność kubka miarowego 18	ok. 500 ml
Skala na płyny (ml)	do 250 ml
Skala na mąkę (g)	do 250 g

Po 35 minutach pracy zalecamy pozostawić urządzenie do ostygnięcia na ok. 90 minut. W przeciwnym razie urządzenie może się przegrzać i zadziała zabezpieczenie przed przegrzaniem.

18. Utylizacja



Symbol przekreślonego kosza na śmieci oznacza, że po zakończeniu eksploatacji tego urządzenia nie wolno go utylizować z odpadami domowymi.

Urządzenie należy oddać do wyspecjalizowanych punktów zbiórki odpadów, zakładów recyklingu lub zakładów utylizacji odpadów.

Zużyty sprzęt może mieć szkodliwy wpływ na środowisko i zdrowie ludzi z uwagi na potencjalną zawartość niebezpiecznych substancji, mieszanin oraz części składowych. Gospodarstwo domowe spełnia ważną rolę w przyczynianiu się do ponownego użycia i odzysku surowców wtórnych, w tym recyklingu zużytego sprzętu. Na tym etapie kształtuje się postawy, które wpływają na zachowanie wspólnego dobra jakim jest czyste środowisko naturalne.

Przed zwrotem należy usunąć wszystkie dane osobowe.

Opakowanie urządzenia jest wykonane z materiałów przyjaznych dla środowiska naturalnego i można je oddać w lokalnych punktach recyklingu.

Opakowanie należy utylizować w sposób przyjazny dla środowiska.

19. Gwarancja Kompernaß Handels GmbH

Szanowny Kliencie,

To urządzenie objęte jest 3-letnią gwarancją, licząc od daty zakupu. W przypadku wad tego produktu, masz gwarantowane ustawowo prawa w stosunku sprzedawcy. Te ustawowe prawa nie są ograniczone przez nasze opisane poniżej warunki gwarancji.

Warunki gwarancji

Okres gwarancji rozpoczyna się od daty zakupu. Należy zachować paragon. Jest on wymagany jako dowód zakupu.

Jeżeli w ciągu trzech lat od daty zakupu produktu ujawni się w nim wada materiałowa lub produkcyjna, produkt zostanie wedle naszego uznania nieodpłatnie naprawiony, wymieniony na nowy lub zostanie zwrócona jego cena. Warunkiem spełnienia tego świadczenia gwarancyjnego jest dostarczenie w trakcie tego trzyletniego okresu uszkodzonego urządzenia wraz z dowodem zakupu (paragonem) oraz krótkim opisem wady i daty jej wystąpienia.

Jeżeli wada jest objęta naszą gwarancją, otrzymasz z powrotem naprawiony lub nowy produkt. Zgodnie z art. 581 §1 polskiego kodeksu cywilnego wraz z wymianą produktu lub jego istotnej części rozpoczyna się nowy okres gwarancyjny.

Okres gwarancji i ustawowe roszczenia gwarancyjne

Wykonanie usługi gwarancyjnej nie przedłuża okresu gwarancji. Dotyczy to również wymienionych i naprawionych części. Wszelkie szkody i wady wykryte w chwili zakupu należy zgłosić bezpośrednio po rozpakowaniu urządzenia. Po upływie okresu gwarancji wszelkie naprawy są wykonywane odpłatnie.

Zakres gwarancji

Urządzenie zostało starannie wyprodukowane i poddane przed wysyłką skrupulatnej kontroli jakości.

Gwarancja obejmuje wady materiałowe lub produkcyjne. Niniejsza gwarancja nie obejmuje części produktu, podlegających normalnemu zużyciu, ani uszkodzeń części łatwo łamliwych, np. przełączników lub części wykonanych ze szkła.

Niniejsza gwarancja traci swoją ważność, jeśli produkt został uszkodzony, nie używano go prawidłowo lub nie serwisowano należycie. W celu zapewnienia prawidłowego stosowania produktu należy ściśle przestrzegać wszystkich instrukcji wymienionych w instrukcjach obsługi. Należy bezwzględnie unikać zastosowania oraz postępowania, których odradza się w instrukcji obsługi lub przed którymi się w niej ostrzega.

Produkt przeznaczony jest wyłącznie do użytku domowego, a nie do zastosowań komercyjnych. Niewłaściwe użytkowanie urządzenia, używanie go w sposób niezgodny z jego przeznaczeniem, użycie siły lub ingerencja w urządzenie, dokonywana poza naszymi autoryzowanymi punktami serwisowymi, powodują utratę gwarancji.

Realizacja zobowiązań gwarancyjnych

W celu zapewnienia szybkiego załatwienia sprawy, postępuj zgodnie z poniższymi wskazówkami:

- W przypadku wszelkich pytań przygotuj paragon fiskalny oraz numer artykułu (IAN) 508378_2507 jako dowód zakupu.
- Numer artykułu można znaleźć na tabliczce znamionowej na produkcie, wygrawerowany na urządzeniu, zapisany na stronie tytułowej instrukcji obsługi (w dolnym lewym rogu) lub na naklejce z tyłu bądź na spodzie urządzenia.

- W przypadku wystąpienia błędów działania lub innych wad, prosimy o kontakt z odpowiednim działem serwisu **telefonicznie** lub **przez e-mail**.
- Zarejestrowany jako wadliwy produkt możesz wtedy wraz z dołączonym dowodem zakupu (paragonem) oraz opisem i datą wystąpienia usterki wystąpić nieodpłatnie na przekazany wcześniej adres serwisu.



Na stronie www.lidl-service.com możesz pobrać te i wiele innych instrukcji, filmów o produktach oraz oprogramowanie instalacyjne.

Za pomocą tego kodu QR możesz przejść bezpośrednio na stronę serwisu Lidl (www.lidl-service.com), gdzie możesz otworzyć instrukcję obsługi, wpisując numer artykułu (IAN) 508378_2507.

19.1. Serwis

PL Serwis Polska
Tel.: 22 397 4996
E-Mail: kompernass@lidl.pl
IAN 508378_2507

19.2. Importer

Pamiętaj, że poniższy adres nie jest adresem serwisu. Skontaktuj się najpierw z odpowiednim punktem serwisowym.

KOMPERNASS HANDELS GMBH
BURGSTRASSE 21
44867 BOCHUM
NIEMCY
www.kompernass.com

Obsah

1. Úvod	98
2. Používanie v súlade s určením	98
3. Použité výstražné upozornenia a symboly	98
4. Bezpečnostné pokyny	99
5. Vybalenie	101
6. Rozsah dodávky	102
7. Opis prístroja	102
8. Ovládací panel	102
9. Formovacie kotúče	103
10. Montáž prístroja	103
11. Výroba rezancov	104
11.1. Miesenie cesta na rezance a jeho výstup	104
11.2. Tvarovanie ravioli	106
12. Demontáž prístroja	106
13. Čistenie	106
13.1. Čistenie prístroja	106
13.2. Čistenie príslušenstva	106
14. Uskladnenie	107
15. Odstraňovanie chýb	107
16. Recepty	107
16.1. Základný recept pre krupicové rezance z tvrdej pšenice bez vajca	108
16.2. Základný recept pre pšeničné rezance bez vajca	108
16.3. Základný recept pre krupicové rezance z tvrdej pšenice s vajcom	109
16.4. Základný recept pre pšeničné rezance s vajcom	109
17. Technické údaje	109
18. Likvidácia	110
19. Záruka spoločnosti Kompernass Handels GmbH	110
19.1. Servis	111
19.2. Dovožca	111

1. Úvod

Srdečne vám gratulujeme ku kúpe vášho nového prístroja.

Touto kúpou ste sa rozhodli pre výrobok vysokej kvality. Návod na obsluhu je súčasťou tohto výrobku. Obsahuje dôležité upozornenia týkajúce sa bezpečnosti, používania a likvidácie. Pred použitím výrobku sa oboznámte so všetkými pokynmi na obsluhu a bezpečnostnými pokynmi. Výrobok používajte iba podľa opisu a v uvedených oblastiach použitia. Pri postúpení výrobku tretej osobe odovzdajte spolu s ním aj všetky dokumenty.

2. Používanie v súlade s určením



Tento prístroj je určený výlučne na spracovanie cesta na rezance.













Prístroj je určený na používanie v priestoroch chránených pred dažďom v súkromných domácnostiach.



Nepoužívajte ho na voľnom priestranstve a v nekomerčných alebo priemyselných oblastiach.

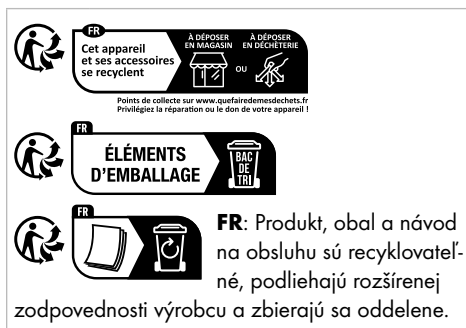
3. Použitie výstražné upozornenia a symboly

V tomto návode na obsluhu, na obale a na prístroji sú použité nasledujúce výstražné upozornenia a symboly (ak je to relevantné):

	NEBEZPEČENSTVO! Výstražné upozornenie s týmto symbolom a signálnym slovom „NEBEZPEČENSTVO“ označuje bezprostrednú nebezpečnú situáciu, ktorá, ak sa jej nezabráni, má za následok smrť alebo ťažké poranenie.
	VÝSTRAHA! Výstražné upozornenie s týmto symbolom a signálnym slovom „VÝSTRAHA“ označuje možnú nebezpečnú situáciu, ktorá, ak sa jej nezabráni, by mohla mať za následok smrť alebo ťažké poranenie.

	OPATRNE! Výstražné upozornenie s týmto symbolom a signálnym slovom „OPATRNE“ označuje možnú nebezpečnú situáciu, ktorá, ak sa jej nezabráni, by mohla mať za následok malé alebo mierne poranenie.
	POZOR! Výstražné upozornenie s týmto symbolom a signálnym slovom „POZOR“ označuje možnú situáciu, ktorá, ak sa jej nezabráni, by mohla mať za následok vecnú škodu.
	Upozornenie: Upozornenie obsahuje dodatočné informácie, ktoré uľahčujú manipuláciu s prístrojom.
	Prečítajte si návod.
	Striedavý prúd/striedavé napätie
	Trieda ochrany II: ochrana vďaka dvojitej alebo zosilnenej izolácii.
	Prístroj používajte iba vo vnútorných priestoroch.
	Neponáráť do vody!
	Vhodné na umývanie v umývačke riadu.
	Všetky diely tohto prístroja, ktoré sa dostávajú do kontaktu s potravinami, sú bezpečné z hľadiska používania s potravinami.
	Nevyhadzujte elektrické prístroje do komunálneho odpadu!
	Obal odovzdajte na ekologickú likvidáciu.

	<p>Obal z recyklovateľných materiálov. Pri triedení odpadu dbajte na označenie obalových materiálov: Sú označené skratkami (a) a číslicami (b) s nasledujúcim významom: 1 – 7: plasty, 20 – 22: papier a lepenka, 80 – 98: kompozitné materiály.</p>
 <p>ES/PT</p>	<p>Obal obsahuje zložky papiera a/alebo lepenky.</p> <p>Obal obsahuje zložky plastu a/alebo kovu.</p>




FR Cet appareil et ses accessoires se recyclent. A DÉPOSER EN MAGASIN OU A DÉPOSER EN DÉCHÈTERIE. Points de collecte sur www.quefairemesdechets.fr Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !

FR ÉLÉMENTS D'EMBALLAGE. (BOITE DE TRI)

FR: Produit, emballage et manuel de service sont recyclables, sous réserve d'une extension de responsabilité du fabricant et de leur séparation.

4. Bezpečnostné pokyny

⚠ NEBEZPEČENSTVO! ZÁSAH ELEKTRICKÝM PRÚDOM!

- Prístroj zapájajte iba do sieťovej zásuvky nainštalovanej podľa predpisov. Sieťové napätie musí súhlasiť s údajmi uvedenými na typovom štítku prístroja.
- Pred použitím skontrolujte vonkajšie viditeľné poškodenia prístroja. Prístroj neuvádzajte do prevádzky, keď prístroj alebo sieťový kábel vykazujú viditeľné škody alebo keď prístroj predtým spadol.
- Opravy prístroja nechajte vykonať iba v autorizovanom špecializovanom obchode alebo prostredníctvom zákazníckeho servisu. Neodborne vykonanými opravami môžu pre používateľa vzniknúť nebezpečenstvá. Navyše zaniká nárok na záruku.
-  Základňu prístroja nikdy neponárajte do vody alebo iných kvapalín!
- Prístroj sa smie používať iba v suchých interiéroch.
- Dbajte na to, aby pri prevádzke nebol sieťový kábel nikdy mokrý ani vlhký. Veďte ho tak, aby sa nikde neprichytil ani sa nemohol poškodiť iným spôsobom.
- Nikdy nechytajte sieťový adaptér alebo základňu prístroja mokrymi rukami.

- Sieťový kábel držte mimo dosahu horúcich plôch.
- Poškodenú sieťovú zástrčku alebo poškodený sieťový kábel nechajte ihneď vymeniť autorizovaným odborným personálom alebo v zákazníckom servise, aby ste predišli ohrozeniam.
- Prístroj sa musí v prípade neexistujúceho dozoru a pred zmontovaním, demontážou, výmenou príslušenstva alebo čistením, ako aj pri poruchách vždy odpojiť od siete.
- Aby sa prístroj mohol celkom odpojiť od siete, musí sa vytiahnuť sieťová zástrčka zo sieťovej zásuvky. Preto sa prístroj musí umiestniť tak, aby bol vždy zaručený voľný prístup k sieťovej zásuvke, tým je možné v núdzových situáciách ihneď vytiahnuť sieťovú zástrčku.
- Sieťový adaptér vyťahujte zo sieťovej zásuvky vždy za sieťovú zástrčku, nikdy nie za kábel.

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČENSTVO PORANENIA!

- Tento prístroj nesmú používať deti.
- Prístroj a jeho pripojovací kábel sa musia uchovávať mimo dosahu detí.
- Deti sa s prístrojom nesmú hrať.
- Tento prístroj môžu používať osoby so zníženými fyzickými, senzorickými alebo mentálnymi schopnosťami, prípadne s nedostatočnými skúsenosťami a/alebo znalosťami, keď sú pod dohľadom, alebo keď boli dostatočne poučené o bezpečnom používaní prístroja a pochopili z toho vyplývajúce riziká.
- Používajte iba diely príslušenstva, ktoré sú súčasťou dodávky. Diely príslušenstva iných výrobcov podľa možnosti nie sú na tento účel vhodné a mohli by viesť k ohrozeniam alebo vecným škodám!
- Nikdy neotvárajte teleso. V takom prípade nie je zaručená bezpečnosť a záruka zaniká.
- Príslušenstvo vymieňajte iba pri stojacom pohone a vytiahnutej sieťovej zástrčke! Prístroj po vypnutí ešte krátky čas dobieha.
- Nepoužívajte prístroj na iné účely, ako je opísané v tomto návode na obsluhu. Pri nesprávnom používaní prístroja hrozí riziko poranenia!

- Vyvarujte sa kontaktu s pohyblivými dielmi. Ruky, vlasy, odev, škrabku na cesto a iné predmety držte počas prevádzky mimo pohyblivých dielov.
- Počas prevádzky držte veko zatvorené.

! POZOR! VECNÉ ŠKODY!

- Zabezpečte, aby sa prístroj, sieťový kábel alebo sieťová zástrčka nemohli dostať do kontaktu s horúcimi zdrojmi, ako varné platne alebo otvorený oheň.
- Nikdy nedávajte prístroj do blízkosti zdrojov tepla.
- Prístroj počas prevádzky nezakrývajte, aby ste predišli nahromadeniu tepla.
- Prístroj neprepĺňajte. Nespracúvajte recepty s viac ako 500 g múky na priechod.
- Počas prevádzky prístroja vkladajte spracovávané prísady výlučne do nádoby na cesto.
- Prístroj neprevádzkujte bez prísad! Nebezpečenstvo prehriatia!
- Na prevádzkovanie prístroja nepoužívajte externý časový spínač ani samostatný systém diaľkového ovládania.
- Prístroj odporúčame po cca 35 minútach prevádzky nechať vychladnúť na cca 90 minút.

i UPOZORNENIE

- Používateľ nemusí prepínať výrobok na 50 alebo 60 Hz. Výrobok sa prispôsobí ako na 50 Hz, tak aj na 60 Hz.

5. Vybalenie

⚠ VÝSTRAHA!

Nebezpečenstvo udusenía!

- ▶ Obalové materiály sa nesmú používať na hranie. Hrozí nebezpečenstvo udusenía.
- ♦ Vyberte všetky diely prístroja a návod na obsluhu z kartónového obalu.

- ♦ Otvorte veko **2** a vyberte všetky voľné diely z vnútorného priestoru prístroja.
- ♦ Odstráňte z prístroja všetky obalové materiály a prípadné ochranné fólie.
- ♦ Skontrolujte kompletnosť dodávky a viditeľné poškodenia. V prípade nekompletnej dodávky alebo poškodení spôsobených nedostatočným balením alebo prepravou sa obráťte na poradenskú linku servisu (pozri kapitolu **19.1. Servis**).

6. Rozsah dodávky

Prístroj sa štandardne dodáva s nasledujúcimi komponentmi:

- Hlavný prístroj
- 8 formovacích kotúčov
- Forma na ravioli
- Škrabka na cesto s čistiacim nástrojom
- Čistiaci nástroj s ochranným krytom
- Odmerná nádobka
- Návod na obsluhu
- Receptár

i Upozornenie

- ▶ Odmerná nádobka **18** a forma na ravioli **19** sa pri dodaní nachádzajú v prístroji.
- ▶ Formovacie kotúče **8**, škrabka na cesto **20** a čistiaci nástroj **21** sa nachádzajú v zásuvke zboku na prístroji.



7. Opis prístroja

(Obrázky pozri na roztváracíj strane)

Obrázok A

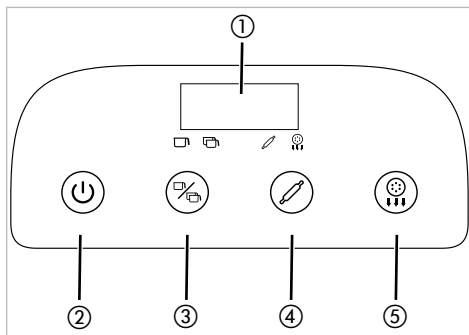
- 1 Otvor na tekutiny
- 2 Veko
- 3 Držadlo veka
- 4 Ovládací panel
- 5 Základňa prístroja
- 6 Hnací hriadeľ

- 7 Zásuvka
- 8 Formovacie kotúče
- 9 Miesiací hák
- 10 Hriadeľ na cesto
- 11 Ložisko hriadeľa na cesto
- 12 Držiak na hriadeľ na cesto
- 13 Označenie
- 14 Zaistenie formovacích kotúčov
- 15 Nádoba na cesto
- 16 Čelný panel
- 17 Odblokovanie veka

Obrázok B

- 18 Odmerná nádobka
- 19 Forma na ravioli
- 20 Škrabka na cesto s čistiacim nástrojom
- 21 Čistiaci nástroj s ochranným krytom (na formovacie kotúče na špagety **A** a špagetóny **B**)

8. Ovládací panel

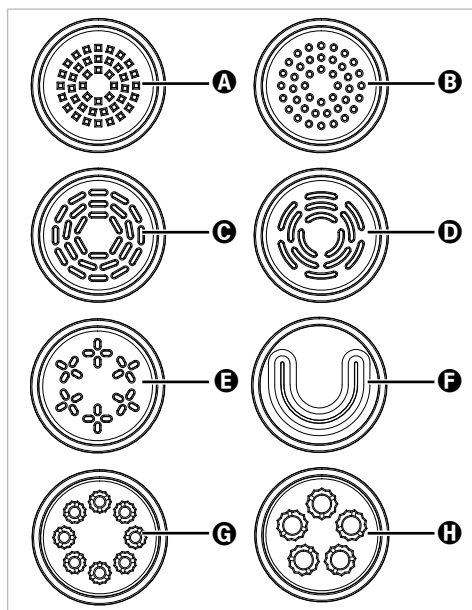


Obr. 1

- 1 Displej
- 2 Tlačidlo ZAP/VYP
- 3 Tlačidlo programu miesenia na zvolenie programu miesenia
- 4 Tlačidlo miesenia na spustenie zvoleného programu miesenia
- 5 Tlačidlo výstupu na spustenie programu výstupu

9. Formovacie kotúče

V rozsahu dodávky je obsiahnutých 8 rozličných formovacích kotúčov **1** (obr. 2):



Obr. 2

- A** Špagety
- B** Špagetóny
- C** Tagliatelle/Fettuccine
- D** Pappardelle
- E** Linguine
- F** Lasagne
- G** Makaróny
- H** Penne

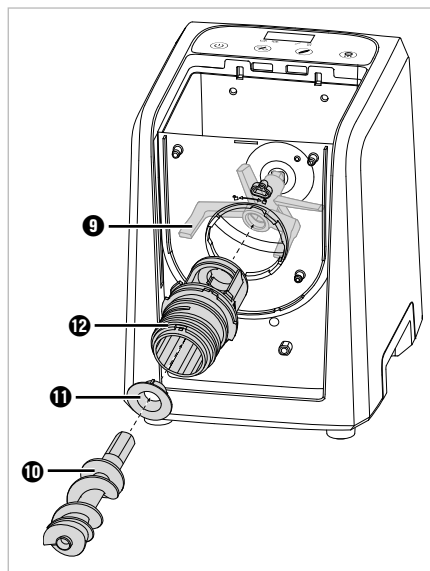
10. Montáž prístroja

i Upozornenie



- Pred prvým použitím vyčistite všetky diely podľa opisu v kapitole **13. Čistenie**.

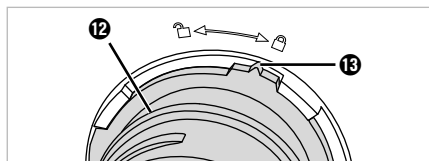
- 1) Prístroj umiestnite na rovnom podklade v blízkosti dobre dosiahnuteľnej zásuvky. Pred prístrojom by sa malo ešte nachádzať dostatočné miesto napríklad na misku na zachytenie rezancov.

- 2) Zasuňte nádobu na cesto **15** spredu až na doraz do základne prístroja **5**. Výstupky na nádobe na cesto **15** sa musia pritom zasunúť do príslušných uchytení v zadnej stene.
- 3) Zaveďte miesiaci hák **9** zhora do nádoby na cesto **15** a zastrčte ho do hnacieho hriadeľa **6**.
- 4) Zasuňte ložisko **11** do konca držiaka **12** tak, aby tri výstupky na ložisku **11** sklízli do vyhlbení v držiaku **12** (obr. 3).



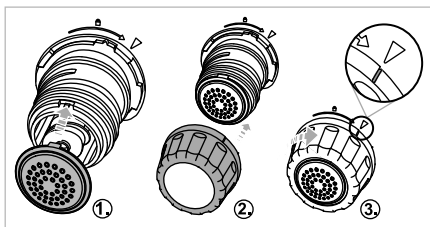
Obr. 3

- 5) Namontujte držiak **12** na nádobu na cesto **15**. K tomu zasuňte držiak **12** s úzkym koncom cez okrúhly otvor nádoby na cesto **15** (obr. 3). Držiak **12** prejde iba v jednej polohe cez otvor, označenie **13** ukazuje pritom na symbol  na nádobe na cesto **15**. Otočte držiak **12** v smere hodinových ručičiek, až označenie **15** na držiaku **12** ukazuje na symbol  (obr. 4):



Obr. 4

- 6) Zasuňte potom hriadel' na cestu 10 s úzkym koncom cez držiak 12 do uchytenia miesiaceho háka 9 (obr. 3). V prípade potreby siahnite zhora do nádoby na cestu 15 a pokývajte trochu miesiacim hákom 9, kým hriadel' na cestu 10 nebudete môcť zasunúť dovnútra.
- 7) Nasadíte čelný panel 16 na nádobu na cestu 15 a pevne ho zatlačte. Aretácie na čelnom paneli 16 musia pritom sklznúť do vyhlbení na nádobe na cestu 15.
- 8) Zvoľte vhodný formovací kotúč 8 (pozri kapitolu 9. **Formovacie kotúče**) a zasuňte tento na držiak 12 tak, aby obidve aretácie na formovacom kotúči 8 sklzli do vyhlbení na držiaku 12 (obr. 5).



Obr. 5

- 9) Zasuňte zaistenie formovacích kotúčov 14 na držiak 12 a pevne ho zatočte v smere symbolu hodinových ručičiek (obr. 5). Voľnou rukou príp. zaistíte formovací kotúč 8.
- 10) Veko 2 namontujte až potom, čo ste dali potrebnú múku do nádoby na cestu 15 (pozri kapitola 11. **Výroba rezancov**).
- 11) Zastrčte sieťovú zástrčku do dobre dosiahnuteľnej zásuvky. Zaznie signálny tón a displej 1 sa krátko rozsvieti. Prístroj sa teraz nachádza v pohotovostnom režime.

Prístroj je teraz namontovaný a pripravený na prevádzku.

11. Výroba rezancov

⚠ VÝSTRAHA!

- Počas prevádzky nikdy nezasahujte do nádoby na cestu 15. Nebezpečenstvo poranenia v dôsledku rotujúcich častí!
- Príslušenstvo vymieňajte iba pri stojacom pohone a vyťahujetej sieťovej zástrčke! Prístroj po vypnutí ešte krátky čas dobieha.

⚠ POZORI!

- Prístroj neprepĺňajte. Nespracúvajte recepty s viac ako 500 g múky na priechod.

i Upozornenie

- Každé stlačenie tlačidla sa potvrdí signálnym tónom.
- Prevádzka je teraz možná so správne vloženým príslušenstvom. Ak príslušenstvo nie je správne namontované, pri štarte programu zaznejú viaceré signálne tóny a displej 1 zobrazuje „OPEN“. Vyťahnite sieťovú zástrčku a skontrolujte správne osadenie príslušenstva.
- Riadte sa obrázkami C (výroba cesta z 250 g múky) a D (výroba cesta z 500 g múky) na roztváracjej strane.

11.1. Miesenie cesta na rezance a jeho výstup

- 1) Prístroj zložte dokopy podľa opisu v kapitole 10. **Montáž prístroja**.
- 2) Pripravte všetky prísady, ktoré potrebujete na vaše cesto na rezance. Pritom sa orientujte na recepty prispôbené na prístroj v tomto návode (pozri kapitolu 16. **Recepty**) alebo v priloženom receptári.
- 3) Pomocou odmernej nádoby 18 alebo kuchynskej váhy odmerajte potrebné množstvo múky a dajte ho do nádoby na cestu 15. Množstvo pevných surovín, napríklad múky, určte pomocou gramovej stupnice (g) na odmernej nádobke 18.

i Poznámka

- Ak chcete dodržať presné množstvá múky a tekutín, použite kuchynskú váhu. Pri meraní pomocou odmernej nádoby vždy dochádza k nepresnostiam, ktoré môžu ovplyvniť konzistenciu cesta.
- 4) Pomocou odmernej nádoby 18 alebo kuchynskej váhy odmerajte potrebné množstvo tekutiny aj vajíčko. Najprv dajte do odmernej nádoby 18 vajíčko a potom doplňte tekutinu do potrebného celkového množstva. Množstvo tekutých surovín, napríklad vody a vajec, určte pomocou mililitrovej stupnice (ml) na odmernej nádobke 18.

i Upozornenie



- ▶ Vajíčko vždy rozšľahajte s tekutinou, aby ste dosiahli lepšie spracovanie cesta.
- ▶ Kvôli lepšiemu spracovaniu pridajte na začiatku programu miesenia do nádoby na cesto **15** tekutiny.



5) Namontujte veko **2** tak, že obidva čapy veka **2** zasuniete do obidvoch uchytení v základni prístroja **5**. Zatlačte potom predný diel veka **2** nadol, až počuteľne zaskočí v čelnom paneli **16**.


6) Ak chcete prístroj zapnúť, stlačte tlačidlo ZAP/VYP **1** **2**. Zaznie signálny tón a displej **1** zobrazuje „ON“.



i Upozornenie

- ▶ Ak do cca 2 minút nestlačíte žiadne tlačidlá, zaznejú viaceré signálne tóny a prístroj sa automaticky znova vypne.
- 7) Pomocou tlačidla programu miesenia **3** **3** zvolte program miesenia vhodný pre vaše cesto:

- : pre malé množstvá cesta do cca 250 g múky
- : pre veľké množstvá cesta od cca 250–500 g múky

Symbol zvoleného programu miesenia / sa rozsvieti.


8) Ak chcete spustiť program miesenia, stlačte tlačidlo miesenia **4** **4**. Navyše sa rozsvieti symbol  a na displeji **1** sa zobrazí zostávajúca doba miesenia.



Program miesenia	Čas miesenia
	4,5 min
	4,5 min



i Upozornenie

- ▶ Bežiaci program môžete kedykoľvek prerušiť stlačením tlačidla miesenia **4** **4** alebo otvorením veka **2**. V programe budete pokračovať stlačením tlačidla miesenia **4** **4**, najprv príp. zatvorte veko **2**.
- ▶ Stlačením tlačidla ZAP/VYP **1** **2** sa bežiaci program preruší a prístroj sa uvedie do pohotovostného režimu.

9) Potrebnú tekutinu pridávajte pomaly cez otvor **1** vo veku **2** do nádoby na cesto **15**.

10) Pri konci programu miesenia zaznejú viaceré signálne tóny. Skontrolujte konzistenciu cesta. Ak prísady stále nie sú optimálne zmiešané, stlačením tlačidla miesenia  **4** spustíte ďalší proces miesenia.

11) Ak bolo cesto dostatočne zmiešané, stlačte výstupné tlačidlo  **5**, aby ste spustili program výstupu. Navyše sa rozsvieti symbol  a displej **1** zobrazuje zostávajúcu dobu výstupu.

Program miesenia	Doba výstupu
	11 min.
	14 min.


12) Rezance môžete počas výstupu odrezávať pomocou škrabky na cesto **20**.

i Upozornenie

- ▶ Ak sa zastaví výstup a displej **1** ukazuje „OUL“, potom je cesto príliš suché a nemôže sa správne spracovať. Spustíte nový proces miesenia a po štarte programu pridajte trochu tekutiny. Následne spustíte ďalší proces výstupu a skontrolujte, či cesto na rezance vychádza lepšie

13) Na konci programu výstupu sa miesiaci hák **9** otáča ďalej a zmení pritom smer, aby sa z hriadeľa na cesto **10** mohli dopraviť prípadné zvyšky cesta.

Hneď ako je proces kompletne ukončený, zaznejú signálne tóny a na displeji **1** sa zobrazí „OFF“.

14) Ak by sa v prístroji ešte nachádzalo zvyšné cesto, najprv stlačte tlačidlo ZAP/VYP **1** **2** a potom opäť tlačidlo výstupu  **5**, aby ste spustili ďalší, skrátený proces výstupu. Ak sú na stenách nádoby na cesto **15** prilepené zvyšky cesta, pred spustením skráteného procesu výstupu ich odstráňte lyžicou.

15) Ak sa cca 2 minúty po ukončení programu výstupu nestlačia žiadne tlačidlá, zaznejú viaceré signálne tóny a prístroj prepne znova do pohotovostného režimu.

- 16) Prístroj vyčistíte po použití tak, ako je opísané v kapitole **13. Čistenie**.

11.2. Tvarovanie ravioli

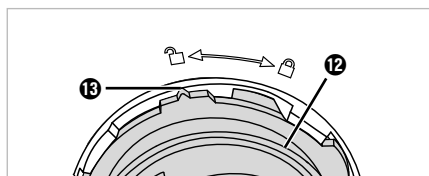
- 1) Na rezáciu dosku alebo pod. vyložte hladko čerstvé pláty na lasagne. Pláty na lasagne by mali byť veľké cca 7,5 x 7,5 cm, príp. ich trochu rozviňte pomocou valčeka na cesto.
- 2) So spodnou stranou formy na ravioli **19** vykrojíte pláty na taštičky z cesta.
- 3) Pláty na taštičky z cesta položte lícujuco na hornú stranu formy na ravioli **19** a dajte do stredu dovnútra želanú plnku.

i Upozornenie

- ▶ Cesto, ktoré zostalo po vykrajovaní dajte späť do prístroja, spustíte nový proces miesenia a vytvárajte ďalší plátok na lasagne.
- 4) Uzatvorte opatrne obidve polovice formy na ravioli **19** a pevne ich spolu stlačte.
- 5) Otvorte formu na ravioli **19** a vyberte hotové ravioli.

12. Demontáž prístroja

- 1) Príp. vyťahnite sieťovú zástrčku zo zásuvky.
- 2) Odstránenie veka **2**: Stlačte k tomu odblokovanie **17** a odoberte veko **2** na držadle **3** smerom hore.
- 3) Otočte zaistenie formovacích kotúčov **14** proti smeru hodinových ručičiek do smeru symbolu **15** a vyberte ho.
- 4) Vyberte formovací kotúč **8**.
- 5) Odoberte čelný panel **16**. Na tento účel nádobu na cesto **15** vyťahnite trochu smerom dopredu zo základne prístroja, až sa bude dať čelný panel **16** vyťahnúť z nádoby na cesto **15**.
- 6) Otočte držiak **12** proti smeru hodinových ručičiek, až označenie **13** na držiaku **12** ukazuje na symbol **15** na nádobe na cesto **15** (**obr. 6**). Odoberte držiak **12** aj s hriadeľom na cesto **10**.



Obr. 6

- 7) Vyberte hriadeľ na cesto **10** a ložisko **11** z držiaka **12**.
- 8) Vyberte miesiaci hák **9** a nádobu na cesto **15** zo základne prístroja **5**.

Prístroj je teraz demontovaný.

13. Čistenie

13.1. Čistenie prístroja

⚠ NEBEZPEČENSTVO!

- ▶ Pred každým čistením vyťahnite sieťovú zástrčku zo sieťovej zásuvky!
- ▶ **⊘** Základňu prístroja **5** nikdy neponárajte do vody alebo iných kvapalín!

! POZOR!

- ▶ Nepoužívajte žiadne abrazívne alebo agresívne čistiace prostriedky. Tieto môžu neopraviteľne poškodiť povrchy prístroja!
- ▶ Po každom použití vyčistíte prístroj, aby ste zabránili funkčným poruchám v dôsledku zvyškov potravín.

- 1) Ak sa tak nestane, demontujte prístroj podľa opisu v kapitole **12. Demontáž prístroja**.
- 2) Odstráňte prípadné zvyšky múky v uchytení pre miesiaci hák **9** suchou utierkou.
- 3) Vnútrošnú oblasť základne prístroja **5** a povrchy vyčistíte mierne navlhčenou utierkou. V prípade potreby pridajte na utierku jemný umývací prostriedok a poutierajte ho mierne navlhčenou utierkou.
- 4) Pred opätovným zmontovaním prístroj dôkladne vytrite do sucha.


13.2. Čistenie príslušenstva

i Upozornenie

- ▶ Formovacie kotúče **8** je možné najlepšie vyčistiť, keď je cesto suché.

- 1) Najprv použite čistiaci nástroj **21** (pre formovacie kotúče na špagety **A** a špagetóny **B**), resp. bočné čistiace kolíky škrabky na cesto **20**, aby bolo možné výrezy tvarovacích kotúčov **8** zbaviť hrubých zvyškov cesta.
- 2) Všetky odoberateľné diely a celé príslušenstvo vyčistite vo vlažnej vode na oplachovanie. Ďalej oplachujte čistou vodou, aby sa odstránila všetky zvyšky umývacieho prostriedku.

i Upozornenie

- ▶  Nasledujúce diely sú vhodné na umývanie v umývačke riadu: veko **2**, nádoba na cesto **15**, držiak **12**, hriadeľ na cesto **10**, ložisko hriadeľa na cesto **11**, miesiaci hák **9**, zaistenie formovacích kotúčov **14**, formovacie kotúče **8**, odmerná nádobka **18**, škrabka na cesto **20**, čistiaci nástroj **21**, forma na ravioli **19**. Diely vložte podľa možnosti do horného košíka umývačky riadu a dbajte na to, aby sa tieto nezasekli.
 - ▶ Pri neústupných zvyškoch cesta na formovacích kotúčoch **8** vyskúšajte túto metódu: formovacie kotúče **8** položte na 1–2 hodiny do priehradky mrazničky. Potom by sa mali dať zvyšky cesta ľahko odstrániť pomocou čistiacich nástrojov **20/21**.
- 3) Skôr než diely opäť zmontujete dokopy, všetky ich dôkladne osušte.

14. Uskladnenie

- ♦ Formovacie kotúče **8**, škrabku na cesto **20** a čistiaci nástroj **21** uchovajte v zásuvke **7** zboku na prístroji.
- ♦ Vyčistený prístroj s uzatvoreným vekom **2** uchovajte na bezprašnom a suchom mieste.

15. Odstraňovanie chýb

Prístroj nefunguje:

- Sieťová zástrčka nie je zastrčená do elektrickej siete.
- ♦ Zastrčte sieťovú zástrčku do sieťovej zásuvky.
- Prístroj bol dlhšie ako cca 35 minút v prevádzke, ochrana proti prehriatiu bola aktivovaná.

- ♦ Najprv vytiahnite sieťovú zástrčku zo sieťovej zásuvky a nechajte prístroj na cca 90 minút vychladnúť, skôr ako ho uvediete do prevádzky.
- Prístroj je poškodený.
- ♦ Obráťte sa na zákaznický servis.

Prístroj sa náhle zastaví uprostred prevádzky:

- Prístroj bol dlhšie ako cca 35 minút v prevádzke, ochrana proti prehriatiu bola aktivovaná.
- ♦ Najprv vytiahnite sieťovú zástrčku zo sieťovej zásuvky a nechajte prístroj na cca 90 minút vychladnúť, skôr ako ho uvediete do prevádzky.

Kód chyby „OPEN“:

- Veko **2** nie je správne zatvorené alebo príslušenstvo nie je správne namontované. Zaznejú viaceré signálne tóny a na displeji **1** sa zobrazí „OPEN“.
- ♦ Zatvorte veko **2**.
- ♦ Ak je veko **2** správne zatvorené, vytiahnite sieťovú zástrčku a skontrolujte správne osadenie príslušenstva.

Kód chyby „OUL“:

- Cesto na rezance je príliš suché a nemôže vystupovať, na displeji **1** sa zobrazuje „OUL“.
- ♦ Spustíte nový proces miesenia a po štarte programu pridajte trochu tekutiny. Následne spustíte ďalší proces výstupu a skontrolujte, či cesto na rezance vystupuje trochu lepšie.

Cesto na rezance vystupuje/nevystupuje správne:

- Cesto na rezance je podľa možnosti príliš vlhké.
- ♦ Pridajte trochu múky a spustíte nový proces miesenia. Následne spustíte ďalší proces výstupu a skontrolujte, či cesto na rezance vystupuje trochu lepšie.



16. Recepty

i Upozornenie



- ▶ Všetky množstevné údaje sú zosúladené na používanie normálnej pšeničnej múky (typ 405). Všetky druhy múky, ako napr. špaldová alebo celozrnná múka si vyžadujú trochu viac tekutiny.
- ▶ Pri množstevných údajoch ide o orientačné hodnoty. Zásadne by ste sa mali držať zadaných pomerov múky a tekutiny. Z dôvodu rozličných faktorov sa potrebné množstvo tekutiny môže avšak ľahko meniť. V prípade, že sa vaše cesto nespracuje optimálne so zadanými množstvami, nasledujúci raz pridajte o niekoľko milimetrov viac alebo menej tekutiny. Zohľadnite k tomu navyše upozornenia v kapitole **15. Odstraňovanie chýb**.
- ▶ Ak chcete dodržať presné množstvá múky a tekutín, použite kuchynskú váhu. Pri meraní pomocou odmernej nádoby vždy dochádza k nepresnostiam, ktoré môžu ovplyvniť konzistenciu cesta.
- ▶ Z 250 g múky získate cca 300 g cestovín.
- ▶ Jedno vajce môžete nahradiť cca 50 ml tekutiny.

Na optimálne spracovanie cesta sa držte nasledujúceho pomeru múky a tekutín:

- Na 250 g múky použijete cca 100 ml tekutín.
- Na 500 g múky použijete cca 200 ml tekutín.

Množstvo múky	Množstvo tekutiny
250 g/ 	cca 100 ml
500 g/ 	cca 200 ml

Ak pripravujete cesto na vaječné cestoviny, celkové množstvo tekutiny sa vždy vzťahuje na tekutinu aj s vajíčkom:

Množstvo múky	Množstvo tekutiny + vajce
250 g/ 	1 vajce + tekutina = spolu 100 ml
500 g/ 	2 vajcia + tekutina = spolu 200 ml


Pri jednom procese môžete pripraviť cesto na cestoviny z max. 500 g múky.

16.1. Základný recept pre krupicové rezance z tvrdej pšenice bez vajca

Prísady pre 2 osoby

- 200 g krupice z tvrdej pšenice
- 50 g pšeničnej múky (typ 405)
- cca 100 ml vody

Príprava


- ◆ 200 g krupice z tvrdej pšenice a 50 g pšeničnej múky dajte do nádoby na cesto **15**.
- ◆ Spustíte program miesenia na 250 g múky .
- ◆ Cez otvor **1** vo veku **2** pridajte pomaly 100 ml vody do nádoby na cesto **15**.
- ◆ Na konci programu miesenia nechajte vystúpiť cesto na rezance. Môžete použiť škrabku na cesto **20**, aby ste počas výstupu odrezali rezance na želanú dĺžku.
- ◆ Hotové rezance dajte do vriacej slanej vody a príležitostne ich premiešajte. Po cca 3 – 4 minútach sú rezance al dente, teda uvarené „na skus“.

16.2. Základný recept pre pšeničné rezance bez vajca

Prísady pre 2 osoby

- 250 g pšeničnej múky (typ 405)
- cca 100 ml vody

Príprava

- ◆ Dajte 250 g pšeničnej múky do nádoby na cesto **15**.
- ◆ Spustíte program miesenia na 250 g múky .
- ◆ Cez otvor **1** vo veku **2** pridajte pomaly 100 ml vody do nádoby na cesto **15**.
- ◆ Na konci programu miesenia nechajte vystúpiť cesto na rezance. Môžete použiť škrabku na cesto **20**, aby ste počas výstupu odrezali rezance na želanú dĺžku.

- ◆ Hotové rezance dajte do vriacej slanej vody a príležitostne ich premiešajte. Po cca 3 – 4 minútach sú rezance al dente, teda uvarené „na skus“.

16.3. Základný recept pre krupicové rezance z tvrdej pšenice s vajcom

Prísady pre 2 osoby

- 200 g krupice z tvrdej pšenice
- 50 g pšeničnej múky (typ 405)
- cca 50 ml vody
- 1 vajce (veľkosť M)

Príprava

- ◆ 200 g krupice z tvrdej pšenice a 50 g pšeničnej múky dajte do nádoby na cesto **15**.
- ◆ Do odmernej nádoby **18** dajte 1 vajce a cca 50 ml vody, kým sa nedosiahne celkové množstvo 100 ml tekutiny. Vyšľahajte vajce s vodou.
- ◆ Spustíte program miesenia na 250 g múky .
- ◆ Potrebnú zmes vajca-vody pomaly nalejte cez otvor **1** vo veku **2** do nádoby na cesto **15**.
- ◆ Na konci programu miesenia nechajte vystúpiť cesto na rezance. Môžete použiť škrabku na cesto **20**, aby ste počas výstupu odrezali rezance na želanú dĺžku.
- ◆ Hotové rezance dajte do vriacej slanej vody a príležitostne ich premiešajte. Po cca 3 – 4 minútach sú rezance al dente, teda uvarené „na skus“.

16.4. Základný recept pre pšeničné rezance s vajcom

Prísady pre 2 osoby

- 250 g pšeničnej múky (typ 405)
- cca 50 ml vody
- 1 vajce (veľkosť M)

Príprava

- ◆ Dajte 250 g pšeničnej múky do nádoby na cesto **15**.

- ◆ Do odmernej nádoby **18** dajte 1 vajce a cca 50 ml vody, kým sa nedosiahne celkové množstvo 100 ml tekutiny. Vyšľahajte vajce s vodou.
- ◆ Spustíte program miesenia na 250 g múky .
- ◆ Potrebnú zmes vajca-vody pomaly nalejte cez otvor **1** vo veku **2** do nádoby na cesto **15**.
- ◆ Na konci programu miesenia nechajte vystúpiť cesto na rezance. Môžete použiť škrabku na cesto **20**, aby ste počas výstupu odrezali rezance na želanú dĺžku.
- ◆ Hotové rezance dajte do vriacej slanej vody a príležitostne ich premiešajte. Po cca 3 – 4 minútach sú rezance al dente, teda uvarené „na skus“.

17. Technické údaje

Menovité napätie	220 – 240 V ~, 50/60 Hz
Menovitý výkon	220 W
Príkon vo vypnutom stave	< 0,5 W
Objem nádoby na cesto 15	cca 2 l
Max. množstvo naplnenia nádoby na cesto 15	500 g múky + potrebná tekutina na spracovanie
Objem odmernej nádoby 18	cca 500 ml
Stupnica na tekutiny (ml)	do 250 ml
Stupnica na múku (g)	do 250 g

Prístroj odporúčame po cca 35 minútach prevádzky nechať vychladnúť na cca 90 minút. Inak sa môže prístroj prehriať a môže sa aktivovať ochrana proti prehriatiu.

18. Likvidácia



Symbol preškrtnutej odpadovej nádoby znamená, že tento prístroj sa nesmie po skončení životnosti likvidovať ako bežný komunálny odpad. Prístroj je potrebné odovzdať na zriadených zberných miestach, v zberných dvoroch alebo v prevádzkach na likvidáciu odpadov.

Pred vrátením vymažte všetky osobné údaje.

Obal sa skladá z ekologických materiálov, ktoré môžete zlikvidovať v miestnych recyklačných strediškách.

Obal zlikvidujte ekologicky.

19. Záruka spoločnosti Kompernass Handels GmbH

Vážená zákazníčka, vážený zákazník,

na tento prístroj máte záruku 3 roky od dátumu zakúpenia. V prípade nedostatkov tohto výrobku máte práva vyplývajúce zo zákona voči predajcovi tohto výrobku. Tieto Vaše práva vyplývajúce zo zákona nie sú obmedzené našou zárukou, uvedenu nižšie.

Záručné podmienky

Záručná doba začína plynúť dátumom zakúpenia. Prosím, uschovajte si pokladničný blok. Tento bude potrebný ako dôkaz o zakúpení.

Ak v priebehu troch rokov od dátumu zakúpenia tohto výrobku dôjde k chybe materiálu alebo výrobnnej chybe, výrobok vám – podľa nášho uváženia – bezplatne opravíme, vymeníme alebo uhradiťme kúpnu cenu. Podmienkou tohto záručného plnenia je, že počas trojročnej lehoty sa poškodený prístroj a doklad o zakúpení (pokladničný blok) predloží so stručným opisom, v čom spočíva nedostatok prístroja a kedy sa vyskytol.

Ak je chyba pokrytá našou zárukou, zašleme Vám späť opravený alebo nový výrobok. Opravou alebo výmenou výrobku nezačína plynúť žiadna nová záručná doba.

Záručná doba a zákonné nároky na odstránenie chýb

Záručná doba sa záručným plnením nepredĺži. To platí aj pre vymenené a opravené diely. Poškodenia a chyby zistené prípadne už pri kúpe, sa musia hlásiť okamžite po vybalení. Po uplynutí záručnej doby podliehajú prípadné opravy poplatku.

Rozsah záruky

Prístroj bol starostlivo vyrobený v súlade s prísnyimi smernicami kvality a pred dodaním bol svedomito preskúšaný.

Záručné plnenie sa vzťahuje na chyby materiálu alebo výrobné chyby. Táto záruka sa nevzťahuje na časti výrobku, ktoré sú vystavené bežnému opotrebovaniu a preto ich možno pokladať za rýchlo opotrebitelné diely, ani na poškodenia krehkých dielov, ako sú napríklad spínače alebo diely vyrobené zo skla.

Táto záruka zaniká v prípade poškodenia výrobku neodborným používaním alebo neodbornou údržbou. Na správne používanie výrobku sa musia presne dodržiavať všetky pokyny, uvedené v návode na obsluhu. Bezpodmienečne sa musí zabrániť použitiu alebo úkonom, ktoré sa v návode na obsluhu neodporúčajú alebo pred ktorými sa varuje.

Výrobok je určený len na súkromné použitie a nie na priemyselné používanie. Záruka zaniká pri nesprávnom a neodbornom zaobchádzaní, pri použití násilia a pri zásahoch, ktoré neboli vykonané našim autorizovaným servisom.

Vybavenie v prípade záruky

Na zaručenie rýchleho vybavenia Vašej žiadosti postupujte podľa nasledujúcich pokynov:

- Na všetky otázky majte pripravený pokladničný doklad a číslo výrobku (IAN) 508378_2507 ako doklad o nákupe.
- Číslo výrobku nájdete na typovom štítku na výrobku, na gravúre na výrobku, na titulnej stránke návodu na obsluhu (dole vľavo) alebo ako nálepku na zadnej alebo spodnej strane výrobku.
- Ak dôjde k funkčným poruchám alebo iným nedostatkom, kontaktujte najprv nižšie uvedené servisné oddelenie **telefonicky** alebo **e-mailom**.

- Výrobok, zaevidovaný ako poruchový, môžete potom spolu s dokladom o nákupe (pokladničný blok) a uvedením popisu chyby a dátumu, kedy k nej došlo, bezplatne odoslať na adresu servisného strediska, ktorá Vám bude oznámená.



Na webovej stránke www.lidl-service.com si môžete stiahnuť tieto a mnoho ďalších príručiek, videá o výrobkoch a inštalačný softvér.

Pomocou tohto QR-kódu sa dostanete priamo na stránku servisu Lidl (www.lidl-service.com) a pomocou zadania čísla výrobku (IAN) 508378_2507 otvoríte váš návod na obsluhu.

19.1. Servis

(SK) Servis Slovensko
Tel. 0850 232001
E-Mail: kompernass@lidl.sk

IAN 508378_2507

19.2. Dovoza

Majte na pamäti, že nižšie uvedená adresa nie je adresou servisného strediska. Najprv kontaktujte uvedené servisné stredisko.

KOMPERNASS HANDELS GMBH
BURGSTRASSE 21
44867 BOCHUM
NEMECKO
www.kompernass.com

Índice

1. Introducción	114
2. Uso previsto	114
3. Indicaciones de advertencia y símbolos utilizados	114
4. Indicaciones de seguridad	115
5. Desembalaje	118
6. Volumen de suministro	118
7. Descripción del aparato	118
8. Panel de mando	119
9. Discos moldeadores	119
10. Montaje del aparato	120
11. Preparación de pasta	121
11.1. Amasado y salida de la masa de pasta fresca	121
11.2. Moldeado de raviolis	123
12. Desmontaje del aparato	123
13. Limpieza	123
13.1. Limpieza del aparato	123
13.2. Limpieza de los accesorios	124
14. Almacenamiento	124
15. Solución de fallos	124
16. Recetas	125
16.1. Receta básica de pasta de sémola de trigo duro sin huevo	125
16.2. Receta básica de pasta de trigo sin huevo	126
16.3. Receta básica de pasta de sémola de trigo duro con huevo	126
16.4. Receta básica de pasta de trigo con huevo	126
17. Características técnicas	127
18. Desecho	127
19. Garantía de Kompernass Handels GmbH	127
19.1. Asistencia técnica	128
19.2. Importador	128

1. Introducción

Felicidades por la compra de su aparato nuevo. Ha adquirido un producto de alta calidad. Las instrucciones de uso forman parte del producto y contienen indicaciones importantes acerca de la seguridad, del uso y del desecho de este producto. Antes de usar el producto, familiarícese con todas las indicaciones de manejo y de seguridad. Utilice el producto únicamente como se describe y para los ámbitos de aplicación indicados. Entregue todos los documentos cuando transfiera el producto a terceros.

2. Uso previsto

Este aparato está previsto exclusivamente para la preparación de masa de pasta fresca.

Este aparato está previsto para su uso doméstico privado en estancias protegidas contra la lluvia.



No lo utilice a la intemperie ni con fines comerciales o industriales.

3. Indicaciones de advertencia y símbolos utilizados

En estas instrucciones de uso, en el embalaje y en el aparato se utilizan las siguientes indicaciones de advertencia y símbolos (si corresponde):

	¡PELIGRO! Una indicación de advertencia marcada con este símbolo y con el término "PELIGRO" designa una situación de peligro inminente que, si no se evita, causa lesiones mortales o graves.
	¡ADVERTENCIA! Una indicación de advertencia marcada con este símbolo y con el término "ADVERTENCIA" designa una posible situación peligrosa que, si no se evita, puede causar lesiones mortales o graves.
	¡CUIDADO! Una indicación de advertencia marcada con este símbolo y con el término "CUIDADO" designa una posible situación peligrosa que, si no se evita, puede causar lesiones de gravedad leve a moderada.

	¡ATENCIÓN! Una indicación de advertencia marcada con este símbolo y con el término "ATENCIÓN" designa una posible situación que, si no se evita, puede causar daños materiales.
	Indicación: La indicación proporciona información adicional que facilita el manejo del aparato.
	Lea las instrucciones de uso.
	Corriente/tensión alterna
	Clase de aislamiento II: protección mediante un aislamiento doble o reforzado.
	Este aparato solo es apto para su uso en interiores.
	¡No sumerja este producto en agua!
	Producto apto para el lavavajillas.
	Todas las piezas de este aparato que entran en contacto con alimentos son aptas para su uso con alimentos.
	¡No deseche este aparato eléctrico con la basura doméstica!
	Deseche el embalaje de forma respetuosa con el medio ambiente.
	Embalaje realizado con materiales reciclables. Observe la indicación de los materiales de embalaje para su reciclaje: se indican con abreviaciones (a) y cifras (b) que significan lo siguiente: 1-7: plásticos; 20-22: papel y cartón, 80-98: materiales compuestos.

	<p>El embalaje contiene componentes de papel y/o cartón.</p>
 ES/PT	<p>El embalaje contiene componentes de plástico y/o metal.</p>

FR Cet appareil et ses accessoires se recyclent

FR A DÉPOSER EN MAGASIN **FR** A DÉPOSER EN DÉCHÈTERIE


FR ÉLÉMENTS D'EMBALLAGE

FR El producto, el embalaje y las instrucciones de uso son reciclables, se someten a una responsabilidad ampliada del fabricante y se desechan por separado.

Points de collecte sur www.quefairemedeschets.fr
 Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !

4. Indicaciones de seguridad

⚠ ¡PELIGRO DE DESCARGA ELÉCTRICA!

- Conecte el aparato exclusivamente a una toma eléctrica instalada según la normativa. La tensión de red debe coincidir con los datos de la placa de características del aparato.
- Antes de usar el aparato, compruebe si hay signos de daños externos visibles. No ponga el aparato en funcionamiento si este o el cable de red presentan daños visibles o si el aparato se ha caído previamente.
- Solo los talleres autorizados o el servicio de asistencia técnica pueden reparar el aparato. Una reparación inadecuada puede provocar riesgos para el usuario. Además, se anulará la garantía.
-  ¡No sumerja nunca la base del aparato en agua ni en otros líquidos!
- Este aparato solo debe utilizarse en estancias interiores secas.
- Asegúrese de que el cable de red no se moje ni se humedezca durante el funcionamiento. Tienda el cable de modo que no pueda quedar aplastado ni dañarse.
- No toque nunca la fuente de alimentación ni la base del aparato con las manos húmedas.
- Mantenga el cable de red alejado de las superficies calientes.

- Si el enchufe o el cable de red están dañados, encomiende su sustitución al personal técnico autorizado o al servicio de asistencia técnica para evitar riesgos.
- Desconecte el aparato de la red eléctrica siempre que no esté bajo vigilancia y antes del montaje, desmontaje, cambio de los accesorios y de la limpieza, así como en caso de avería.
- Para desconectar el aparato completamente de la red eléctrica, es necesario extraer el enchufe de la toma eléctrica. Por ello, el aparato debe instalarse de forma que quede garantizado el acceso sin obstáculos a la toma eléctrica para poder desconectar inmediatamente el enchufe en caso de emergencia.
- Para desenchufar la fuente de alimentación de la red eléctrica, tire siempre del enchufe y nunca del cable.

¡ADVERTENCIA! ¡PELIGRO DE LESIONES!

- Los niños no deben utilizar el aparato.
- El aparato y su cable de conexión deben mantenerse fuera del alcance de los niños.
- Los niños no deben jugar con el aparato.
- Este aparato puede ser utilizado por personas cuyas facultades físicas, sensoriales o mentales sean reducidas o carezcan de los conocimientos y de la experiencia necesarios, siempre que sean vigiladas o hayan sido instruidas correctamente sobre el uso seguro del aparato y hayan comprendido los peligros que entraña.
- Utilice exclusivamente los accesorios incluidos en el volumen de suministro. Es posible que los accesorios de otros fabricantes no sean aptos, lo que puede provocar peligros o daños materiales.
- No abra nunca la carcasa. De lo contrario, no podrá garantizarse la seguridad del aparato y se anulará el derecho a la garantía.
- Cambie los accesorios exclusivamente cuando el accionamiento se haya parado y el enchufe esté desconectado de la red eléctrica. El aparato continúa funcionando durante un breve periodo de tiempo después de apagarlo.

- No utilice nunca el aparato para fines distintos de los aquí descritos. ¡El uso incorrecto del aparato puede provocar lesiones!
- Evite tocar las piezas móviles. Mantenga las manos, el pelo, la ropa, la rasqueta y otros objetos alejados de las piezas móviles durante el funcionamiento.
- Mantenga la tapa cerrada durante el funcionamiento.

❗ ¡ATENCIÓN! ¡DAÑOS MATERIALES!

- Asegúrese de que el aparato, el cable de red o el enchufe no entren en contacto con fuentes de calor, como placas de cocina o llamas abiertas.
- No coloque nunca el aparato en la proximidad de alguna fuente de calor.
- No cubra el aparato durante el funcionamiento para evitar la acumulación de calor.
- No llene el aparato en exceso. No procese ninguna receta con más de 500 g de harina por tanda.
- Durante el funcionamiento, introduzca solo los ingredientes que deban procesarse en el recipiente para la masa.
- ¡No ponga el aparato en funcionamiento sin ingredientes!
¡Peligro de sobrecalentamiento!
- No utilice ningún tipo de reloj programador externo ni sistema de control remoto para accionar el aparato.
- Después de 35 minutos de funcionamiento, recomendamos dejar enfriar el aparato durante aprox. 90 minutos.

❗ INDICACIÓN

- El usuario no tiene que hacer nada para cambiar el ajuste del producto entre 50 y 60 Hz. El producto se adapta tanto a 50 Hz como a 60 Hz.

5. Desembalaje

⚠ ¡ADVERTENCIA!

¡Peligro de asfixia!

- ▶ Los materiales de embalaje no deben usarse para jugar. Existe peligro de asfixia.
- ◆ Extraiga todas las piezas del aparato y las instrucciones de uso de la caja.
- ◆ Retire la tapa **2** y extraiga todas las piezas sueltas del interior del aparato.
- ◆ Retire todo el material de embalaje y cualquier lámina de protección del aparato.
- ◆ Compruebe la integridad del suministro y si hay daños visibles. Si el suministro está incompleto o se observan daños debido a un embalaje deficiente o al transporte, póngase en contacto con la línea directa de asistencia (consulte el capítulo **19.1. Asistencia técnica**).

6. Volumen de suministro

El aparato se suministra de serie con los siguientes componentes:

- Unidad principal
- 8 discos moldeadores
- Moldeador de raviolis
- Rasqueta con herramienta de limpieza
- Herramienta de limpieza con caperuza protectora
- Vaso medidor
- Instrucciones de uso
- Recetario

i Indicación

- ▶ Los vasos medidores **18** y el moldeador de raviolis **19** se suministran en el interior del aparato.
- ▶ Los discos moldeadores **8**, la rasqueta **20** y la herramienta de limpieza **21** se suministran en el cajón lateral del aparato.



7. Descripción del aparato

(Consulte las ilustraciones de la página desplegable)

Figura A

- 1** Orificio para líquidos
- 2** Tapa
- 3** Mango de la tapa
- 4** Panel de mando
- 5** Base del aparato
- 6** Eje de accionamiento
- 7** Cajón
- 8** Discos moldeadores
- 9** Ganchos de amasado
- 10** Eje de amasado
- 11** Cojinete del eje de amasado
- 12** Soporte del eje de amasado
- 13** Marca
- 14** Fijación del disco moldeador
- 15** Recipiente para la masa
- 16** Panel frontal
- 17** Desencaste de la tapa

Figura B

- 18 Vaso medidor
- 19 Moldeador de raviolis
- 20 Rasqueta con herramienta de limpieza
- 21 Herramienta de limpieza con caperuza protectora (para los discos moldeadores de espaguetis A y espaguetonis B)

8. Panel de mando

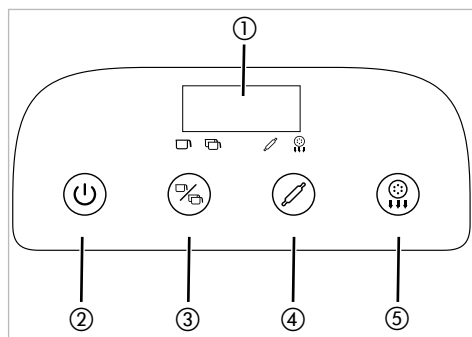


Fig. 1

- 1 Pantalla
- 2 Botón de encendido/apagado
- 3 Botón del programa de amasado para seleccionar el programa de amasado
- 4 Botón de amasado para iniciar el programa de amasado seleccionado
- 5 Botón de salida para iniciar el programa de salida

9. Discos moldeadores

El aparato se suministra con 8 discos moldeadores **8** distintos (fig. 2):

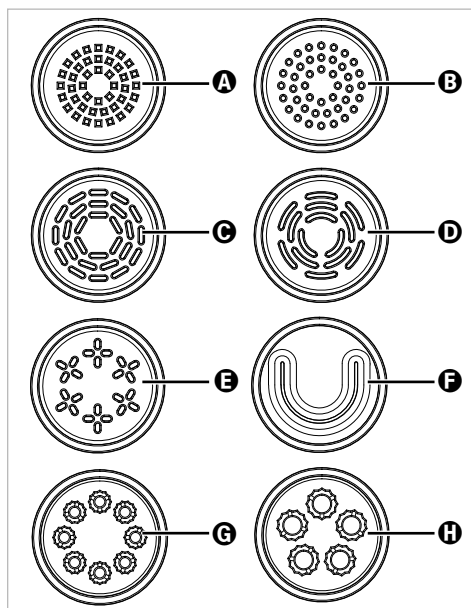


Fig. 2

- A Espaguetis
- B Espaguetonis
- C Tallarines (tagliatelle/fetuchini)
- D Pappardelle
- E Lingüinis
- F Lasaña
- G Macarrones finos
- H Macarrones

10. Montaje del aparato

i Indicación

- ▶ Antes del primer uso, limpie todas las piezas de la manera descrita en el capítulo

13. Limpieza.

- 1) Coloque el aparato sobre una superficie nivelada y cerca de una toma eléctrica accesible. Frente al aparato debe quedar suficiente espacio como para colocar un recipiente que recoja la pasta.
- 2) Introduzca el recipiente para la masa **15** desde la parte delantera hasta el tope en la base del aparato **5**. Para ello, las pestañas del recipiente para la masa **15** deben encajar en los alojamientos correspondientes del panel trasero.
- 3) Introduzca los ganchos de amasado **9** desde arriba en el recipiente para la masa **15** y conéctelos en el eje de accionamiento **6**.
- 4) Introduzca el cojinete **11** en el extremo del soporte **12** de forma que las tres pestañas del cojinete **11** encajen en los alojamientos del soporte **12** (**fig. 3**).

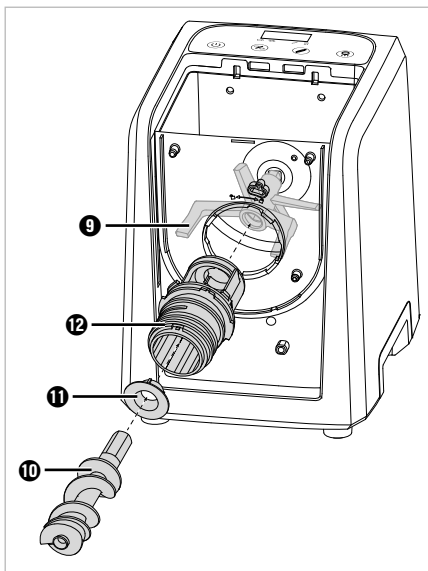




Fig. 3

- 5) Monte el soporte **12** en el recipiente para la masa **15**. Para ello, introduzca el extremo estrecho del soporte **12** por el orificio redondo del recipiente para la masa **15** (**fig. 3**). El soporte **12** solo puede introducirse en una posición por el orificio: con la marca **13** apuntando hacia el símbolo  del recipiente para la masa **15**. Para fijarlo, gire el soporte **12** en sentido horario hasta que la marca **13** del soporte **12** apunte hacia el símbolo  (**fig. 4**):

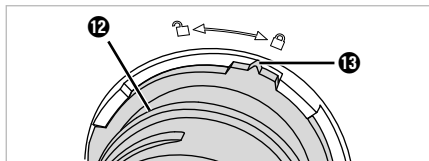


Fig. 4

- 6) Tras esto, introduzca el extremo estrecho del eje de amasado **10** a través del soporte **12** de forma que se inserte en el alojamiento de los ganchos de amasado **9** (**fig. 3**). En caso necesario, meta la mano desde arriba en el recipiente para la masa **15** y mueva un poco los ganchos de amasado **9** hasta que pueda insertar el eje de amasado **10**.
- 7) Coloque el panel frontal **16** sobre el recipiente para la masa **15** y presiónelo firmemente. Para ello, los encastres del panel frontal **16** deben encajar en los alojamientos correspondientes del recipiente para la masa **15**.
- 8) Seleccione el disco moldeador **8** adecuado (consulte el capítulo **9. Discos moldeadores**) y colóquelo sobre el soporte **12** de forma que ambos encastres del disco moldeador **8** encajen en los alojamientos del soporte **12** (**fig. 5**).

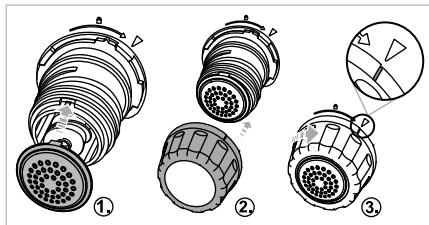



Fig. 5

- 9) Coloque la fijación del disco moldeador 14 sobre el soporte 12 y gírela en sentido horario hacia el símbolo  para fijarla (fig. 5). En caso necesario, sujete bien el disco moldeador 8 con la otra mano.
- 10) Monte la tapa 2 tras añadir la harina necesaria en el recipiente para la masa 15 (consulte el capítulo 11. Preparación de pasta).
- 11) Conecte el enchufe en una toma eléctrica accesible. Tras esto, se emite una señal acústica y la pantalla 1 se ilumina brevemente. Con esto, el aparato queda activado en el modo de espera.

El aparato estará montado y listo para el funcionamiento.

11. Preparación de pasta

¡ADVERTENCIA!

- ▶ Durante el funcionamiento, no introduzca nunca las manos en el recipiente para la masa 15. ¡Peligro de lesiones por las piezas giratorias!
- ▶ Cambie los accesorios exclusivamente cuando el accionamiento se haya parado y el enchufe esté desconectado de la red eléctrica. El aparato continúa funcionando durante un breve periodo de tiempo después de apagarlo.

¡ATENCIÓN!

- ▶ No llene el aparato en exceso. No procese ninguna receta con más de 500 g de harina por tanda.

Indicación

- ▶ Cada pulsación de los botones se confirma con una señal acústica.
- ▶ El aparato solo puede ponerse en funcionamiento con todos los accesorios correctamente montados. Si los accesorios están mal montados, al iniciarse el programa se emiten varias señales acústicas y la pantalla 1 muestra la indicación "OPEN". Desconecte el enchufe de la toma eléctrica y compruebe que los accesorios estén montados correctamente.
- ▶ En caso necesario, utilice las figuras C (elaboración de la masa con 250 g de harina) y D (elaboración de la masa con 500 g de harina) de la página desplegable como guía.

11.1. Amasado y salida de la masa de pasta fresca


- 1) Monte el aparato de la manera descrita en el capítulo 10. **Montaje del aparato.**
- 2) Prepare todos los ingredientes que necesite para la masa de pasta fresca. Para ello, utilice, p. ej., las recetas creadas para este aparato incluidas en estas instrucciones de uso (consulte el capítulo 16. **Recetas**) o las del recetario suministrado.
- 3) Mida la cantidad necesaria de harina con el vaso medidor 18 o una báscula de cocina y échela en el recipiente para la masa 15. Utilice la escala en gramos (g) del vaso medidor 18 para medir los ingredientes sólidos, como la harina.

Indicación

- ▶ Utilice una báscula de cocina para medir de forma precisa las cantidades de harina y líquidos. La medición con el vaso medidor implica siempre un margen de tolerancia que puede influir sobre la consistencia de la masa.
- 4) Utilice el vaso medidor 18 o una báscula de cocina para medir la cantidad necesaria de líquido y, p. ej., de huevo. Para ello, vierta primero el huevo en el vaso medidor 18 y rellene después con el líquido hasta alcanzar la cantidad total necesaria. Utilice la escala en mililitros (ml) del vaso medidor 18 para medir los ingredientes líquidos, como el agua y el huevo.


Indicación



- ▶ Bata siempre el huevo con el líquido para que se procese mejor la masa.
- ▶ Para mejorar el amasado, vierta el líquido en el recipiente para la masa 15 al iniciarse el programa de amasado.
- 5) Monte la tapa 2; para ello, las dos pestañas de la tapa 2 deben encajar en los alojamientos de la base del aparato 5. Tras esto, presione la parte delantera de la tapa 2 hasta que encastre audiblemente en el panel frontal 15.



6) Pulse el botón de encendido/apagado  ② para encender el aparato. Tras esto, se emite una señal acústica y la pantalla ① muestra la indicación "ON".



i Indicación



► Si no se pulsa ningún botón durante unos 2 minutos, se emiten varias señales acústicas y el aparato vuelve a apagarse automáticamente.

7) Utilice el botón del programa de amasado  ③ para seleccionar el programa de amasado apto para la masa deseada:



- : para pequeñas cantidades de masa de hasta aprox. 250 g de harina.
- : para grandes cantidades de masa de aprox. 250-500 g de harina.


Tras esto, el símbolo del programa de amasado seleccionado / se ilumina.

8) Pulse el botón de amasado  ④ para iniciar el programa de amasado. Tras esto, el símbolo  también se ilumina y la pantalla ① indica la duración de amasado restante.


Programa de amasado	Duración del amasado
	4,5 min
	4,5 min



i Indicación



► Puede interrumpir en cualquier momento el programa en curso con solo pulsar el botón de amasado  ④ o abrir la tapa ②. Para reanudar el programa, pulse el botón de amasado  ④ una vez que haya cerrado la tapa ② si estaba abierta.

► Si se pulsa el botón de encendido/apagado  ②, se cancela el programa en curso y el aparato pasa al modo de espera.

9) Vierta lentamente el líquido necesario por el orificio ① de la tapa para que llegue al recipiente para la masa ⑬.

10) Al finalizar el programa de amasado, se emiten varias señales acústicas. Compruebe la consistencia de la masa. Si los ingredientes todavía no están perfectamente mezclados, pulse el botón de amasado  ④ para iniciar otro proceso de amasado.

11) Si la masa está bien mezclada, pulse el botón de salida  ⑤ para iniciar el programa de salida. Tras esto, el símbolo  también se ilumina y la pantalla ① indica la duración restante para la salida de la masa.

Programa de amasado	Duración de la salida
	11 min
	14 min



12) Durante la salida de la masa, puede cortar la pasta por medio de la rasqueta ⑭.

i Indicación

► Si la salida se detiene y la pantalla ① muestra la indicación "OUL", significa que la masa está demasiado seca y no puede procesarse bien. Inicie un nuevo proceso de amasado y, tras iniciarse el programa, añada un poco de líquido. A continuación, inicie un nuevo proceso de salida y compruebe si la masa de pasta fresca sale mejor.

13) Al finalizar el programa de salida, los ganchos de amasado ⑨ siguen girando y cambian de sentido para retirar los posibles restos de masa del eje de amasado ⑩.

En cuanto finaliza totalmente el proceso, se emiten señales acústicas y la pantalla ① muestra la indicación "OFF".

14) Si todavía quedan restos de masa en el aparato, pulse primero el botón de encendido/apagado  ②, y luego novamente el botón de salida  ⑤ para iniciar otro proceso de salida más corto. Si hay restos de masa adheridos a las paredes del recipiente para la masa ⑬, suéltelos raspando con una cuchara antes de iniciar el proceso de salida más corto.

- 15) Si tras finalizar el programa de salida no se pulsa ningún botón durante unos 2 minutos, se emiten varias señales acústicas y el aparato vuelve a pasar al modo de espera.
- 16) Limpie el aparato de la manera descrita en el capítulo **13. Limpieza**.

11.2. Moldeado de raviolis

- 1) Extienda las placas de lasaña fresca sobre una tabla para cortar o una superficie similar de forma que queden lisas. El tamaño de las placas de lasaña debe ser de un mínimo de 7,5 x 7,5 cm; en caso necesario, extiéndalas ligeramente con un rodillo de madera.
- 2) Punzone las placas de pasta con la parte inferior del moldeador de raviolis **19**.
- 3) Coloque las placas de pasta sobre la parte superior del moldeador de raviolis **19** de forma que queden bien alineadas e introduzca el relleno deseado en el centro.

i Indicación

- ▶ Vuelva a introducir en el aparato la masa que haya sobrado tras el punzonado, inicie un nuevo proceso de amasado y prepare una nueva placa de lasaña.
- 4) Cierre cuidadosamente las dos mitades del moldeador de raviolis **19** y presiónelas firmemente.
- 5) Abra el moldeador de raviolis **19** y retire los raviolis ya preparados.

12. Desmontaje del aparato

- 1) Si aún no lo ha hecho, desconecte el enchufe de la toma eléctrica.
- 2) Retire la tapa **2**: Presione el desencastre **17** y tire de la tapa **2** del mango **3** hacia arriba para desmontarla.
- 3) Gire la fijación del disco moldeador **14** en sentido antihorario hacia el símbolo **🔒** y desmóntela.
- 4) Retire el disco moldeador **8**.

- 5) Retire el panel frontal **16**. Para ello, tire ligeramente hacia delante del recipiente para la masa **15** para extraerlo de la base del aparato hasta que pueda retirar el panel frontal **16** del recipiente para la masa **15**.
- 6) Gire el soporte **12** en sentido antihorario hasta que la marca **13** del soporte **12** apunte hacia el símbolo **🔒** del recipiente para la masa **15** (**fig. 6**). Retire el soporte **12** con el eje de amasado **10**.

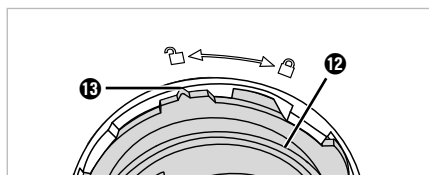


Fig. 6

- 7) Retire el eje de amasado **10** y el cojinete **11** del soporte **12**.
- 8) Retire los ganchos de amasado **9** y el recipiente para la masa **15** de la base del aparato **5**.

Con esto, el aparato queda desmontado.

13. Limpieza

13.1. Limpieza del aparato

⚠ ¡PELIGRO!

- ▶ ¡Antes de limpiar el aparato, desconecte siempre el enchufe de la toma eléctrica!
- ▶ **🚫** ¡No sumerja nunca la base del aparato **5** en agua ni en otros líquidos!

! ¡ATENCIÓN!

- ▶ No utilice productos de limpieza abrasivos ni agresivos, ya que podrían dañar la superficie de forma irreparable.
- ▶ Limpie el aparato después de cada uso para evitar errores de funcionamiento por los restos de alimentos.

- 1) Si todavía no lo ha hecho, desmonte el aparato de la manera descrita en el capítulo

12. Desmontaje del aparato.

- 2) Elimine con un paño seco cualquier posible resto de harina que haya en el alojamiento para los ganchos de amasado **9**.


- 3) Limpie la parte interior de la base del aparato **5** y las superficies con un paño ligeramente húmedo. En caso necesario, añada un poco de jabón lavavajillas suave al paño y, tras esto, frote el aparato con un paño ligeramente húmedo.
- 4) Seque bien el aparato antes de volver a montarlo.

13.2. Limpieza de los accesorios

i Indicación

- ▶ Es mejor limpiar los discos moldeadores **8** cuando la masa se haya secado.
- 1) Utilice primero la herramienta de limpieza **21** (para los discos moldeadores de espaguetis **A** y espaguetonis **3**) o los pivotes laterales de limpieza de la rasqueta **20** para eliminar los restos grandes de masa de los discos moldeadores **8** usados.
 - 2) Limpie todas las piezas y accesorios desmontables en agua con un poco de jabón lavavajillas suave. Tras esto, enjuague con agua limpia para eliminar cualquier resto del jabón lavavajillas.

i Indicación

- ▶  Las siguientes piezas también son aptas para su limpieza en el lavavajillas: la tapa **2**, el recipiente para la masa **15**, el soporte **12**, el eje de amasado **10**, el cojinete del eje de amasado **11**, los ganchos de amasado **9**, la fijación del disco moldeador **14**, los discos moldeadores **8**, los vasos medidores **18**, la rasqueta **20**, la herramienta de limpieza **21** y el moldeador de raviolis **19**.

En la medida de lo posible, coloque estas piezas en la parte superior del lavavajillas y asegúrese de que ninguna quede aprisionada.

- ▶ Si quedan restos de masa incrustados en los discos moldeadores **8**, pruebe el siguiente método: introduzca los discos moldeadores **8** durante 1-2 horas en el congelador. Tras esto, debería ser fácil eliminar los restos de masa con las herramientas de limpieza **20/21**.
- 3) Seque bien todas las piezas antes de volver a montarlas.

14. Almacenamiento

- ◆ Guarde los discos moldeadores **8**, la rasqueta **20** y la herramienta de limpieza **21** en el cajón **7** lateral del aparato.
- ◆ Guarde el aparato limpio y con la tapa **2** cerrada en un lugar seco y sin polvo.

15. Solución de fallos

El aparato no funciona:

- El enchufe no está conectado a la red eléctrica.
- ◆ Conecte el enchufe a la red eléctrica.
- El aparato ha estado en funcionamiento durante más de 35 minutos aprox. y se ha activado la protección contra el sobrecalentamiento.
- ◆ Desconecte el enchufe de la red eléctrica y deje que el aparato se enfríe durante aprox. 90 minutos antes de volver a ponerlo en funcionamiento.
- El aparato está defectuoso.
- ◆ Póngase en contacto con el servicio de asistencia técnica.

El aparato se detiene de repente durante el funcionamiento:

- El aparato ha estado en funcionamiento durante más de 35 minutos aprox. y se ha activado la protección contra el sobrecalentamiento.
- ◆ Desconecte el enchufe de la red eléctrica y deje que el aparato se enfríe durante aprox. 90 minutos antes de volver a ponerlo en funcionamiento.

Código de error "OPEN":

- La tapa **2** no está bien cerrada o los accesorios no están correctamente montados. Se emiten varias señales acústicas y la pantalla **1** muestra la indicación "OPEN".
- ◆ Cierre la tapa **2**.
- ◆ Si la tapa **2** está bien cerrada, desconecte el enchufe de la toma eléctrica y compruebe que los accesorios estén montados correctamente.

Código de error "OUL":

- La masa está demasiado seca y no puede salir del aparato. La pantalla ① muestra la indicación "OUL".
- ◆ Inicie un nuevo proceso de amasado y, tras iniciarse el programa, añada un poco de líquido. A continuación, inicie un nuevo proceso de salida y compruebe si la masa de pasta fresca sale mejor.

La masa de pasta fresca no sale o sale mal:

- Es posible que la masa de pasta fresca esté demasiado húmeda.
- ◆ Añada un poco más de harina e inicie un nuevo proceso de amasado. A continuación, inicie un nuevo proceso de salida y compruebe si la masa de pasta fresca sale mejor.

16. Recetas

① Indicación

- ▶ Todas las cantidades indicadas se refieren al uso de harina de trigo normal (tipo 405). Otros tipos de harina, como la harina de espelta o la harina integral, suelen necesitar algo más de líquido.
- ▶ Las cantidades de las recetas son valores orientativos. Como norma general, deben observarse las proporciones prescritas de harina y líquido. No obstante, es posible que la cantidad de líquido necesaria varíe a causa de distintos factores. Si la masa no se procesa bien con las cantidades especificadas, la próxima vez añada unos mililitros más o menos de líquido. Para ello, observe también las indicaciones del capítulo 15. **Solución de fallos.**
- ▶ Utilice una báscula de cocina para medir de forma precisa las cantidades de harina y líquidos. La medición con el vaso medidor implica siempre un margen de tolerancia que puede influir sobre la consistencia de la masa.
- ▶ 250 g de harin equivalen a unos 300 g de pasta.
- ▶ Puede sustituirse 1 huevo por aprox. 50 ml de líquido.

Para procesar la masa de una manera óptima, observe la siguiente proporción de harina y líquido:

- Para 250 g de harina, añada aprox. 100 ml de líquido.
- Para 500 g de harina, añada aprox. 200 ml de líquido.

Cantidad de harina	Cantidad de líquido
250 g/☐	Aprox. 100 ml
500 g/☐	Aprox. 200 ml

Si se prepara masa para pasta con huevo, la cantidad total de líquido que debe añadirse se compone siempre de líquido y huevo:

Cantidad de harina	Cantidad de líquido + huevo
250 g/☐	1 huevo + líquido = 100 ml en total
500 g/☐	2 huevos + líquido = 200 ml en total

Puede procesarse masa para pasta con un máximo de 500 g de harina en un procedimiento.

16.1. Receta básica de pasta de sémola de trigo duro sin huevo

Ingredientes para 2 personas

- 200 g de sémola de trigo duro
- 50 g de harina de trigo (tipo 405)
- Aprox. 100 ml de agua

Preparación

- ◆ Eche 200 g de sémola de trigo duro y 50 g de harina de trigo en el recipiente para la masa 15.
- ◆ Inicie el programa de amasado para 250 g de harina ☐.
- ◆ Vierta lentamente aprox. 100 ml de agua por el orificio ① de la tapa ② para que llegue al recipiente para la masa 15.

- ◆ Tras finalizar el programa de amasado, deje salir la masa. Puede utilizar la rasqueta 20 para cortar la pasta a la longitud deseada mientras va saliendo.
- ◆ Cueza la pasta preparada en agua salada y remueva de vez en cuando. Tras unos 3-4 minutos estará al dente; es decir, resistente al mordisco y lista para servir.

16.2. Receta básica de pasta de trigo sin huevo

Ingredientes para 2 personas

- 250 g de harina de trigo (tipo 405)
- Aprox. 100 ml de agua

Preparación

- ◆ Eche 250 g de harina de trigo en el recipiente para la masa 15.
- ◆ Inicie el programa de amasado para 250 g de harina □.
- ◆ Vierta lentamente aprox. 100 ml de agua por el orificio 1 de la tapa 2 para que llegue al recipiente para la masa 15.
- ◆ Tras finalizar el programa de amasado, deje salir la masa. Puede utilizar la rasqueta 20 para cortar la pasta a la longitud deseada mientras va saliendo.
- ◆ Cueza la pasta preparada en agua salada y remueva de vez en cuando. Tras unos 3-4 minutos estará al dente; es decir, resistente al mordisco y lista para servir.

16.3. Receta básica de pasta de sémola de trigo duro con huevo

Ingredientes para 2 personas

- 200 g de sémola de trigo duro
- 50 g de harina de trigo (tipo 405)
- Aprox. 50 ml de agua
- 1 huevo (tamaño M)

Preparación

- ◆ Eche 200 g de sémola de trigo duro y 50 g de harina de trigo en el recipiente para la masa 15.

- ◆ Añada 1 huevo y aprox. 50 ml de agua en el vaso medidor 18 de forma que se alcance un total de 100 ml de líquido. Bata el huevo con el agua.
- ◆ Inicie el programa de amasado para 250 g de harina □.
- ◆ Vierta lentamente la mezcla de agua y huevo por el orificio 1 de la tapa 2 para que llegue al recipiente para la masa 15.
- ◆ Tras finalizar el programa de amasado, deje salir la masa. Puede utilizar la rasqueta 20 para cortar la pasta a la longitud deseada mientras va saliendo.
- ◆ Cueza la pasta preparada en agua salada y remueva de vez en cuando. Tras unos 3-4 minutos estará al dente; es decir, resistente al mordisco y lista para servir.

16.4. Receta básica de pasta de trigo con huevo

Ingredientes para 2 personas

- 250 g de harina de trigo (tipo 405)
- Aprox. 50 ml de agua
- 1 huevo (tamaño M)

Preparación

- ◆ Eche 250 g de harina de trigo en el recipiente para la masa 15.
- ◆ Añada 1 huevo y aprox. 50 ml de agua en el vaso medidor 18 de forma que se alcance un total de 100 ml de líquido. Bata el huevo con el agua.
- ◆ Inicie el programa de amasado para 250 g de harina □.
- ◆ Vierta lentamente la mezcla de agua y huevo por el orificio 1 de la tapa 2 para que llegue al recipiente para la masa 15.
- ◆ Tras finalizar el programa de amasado, deje salir la masa. Puede utilizar la rasqueta 20 para cortar la pasta a la longitud deseada mientras va saliendo.
- ◆ Cueza la pasta preparada en agua salada y remueva de vez en cuando. Tras unos 3-4 minutos estará al dente; es decir, resistente al mordisco y lista para servir.

17. Características técnicas

Tensión nominal	220-240 V ~, 50/60 Hz
Potencia nominal	220 W
Consumo de potencia en estado apagado	< 0,5 W
Capacidad del recipiente para la masa 15	Aprox. 2 l
Máx. cantidad de llenado del recipiente para la masa 15	500 g de harina + el líquido necesario por tanda
Capacidad del vaso medidor 18	Aprox. 500 ml
Escala para líquidos (ml)	Hasta 250 ml
Escala para la harina (g)	Hasta 250 g

Después de 35 minutos de funcionamiento, recomendamos dejar enfriar el aparato durante aprox. 90 minutos. De lo contrario, el aparato podría sobrecalentarse y activar la protección contra el sobrecalentamiento.

18. Desecho



El símbolo de un contenedor tachado significa que este aparato no debe desecharse con la basura doméstica al final de su vida útil, sino en puntos de recogida, puntos limpios o empresas de desechos previstas especialmente para ello.

Antes de entregar el aparato, le rogamos que elimine todos los datos personales.

El embalaje consta de materiales ecológicos que pueden desecharse a través de los centros de reciclaje locales.

Deseche el embalaje de forma respetuosa con el medio ambiente.

19. Garantía de Kompernass Handels GmbH

Estimado cliente:

Este aparato cuenta con una garantía de 3 años a partir de la fecha de compra. Si se detectan defectos en el producto, puede ejercer sus derechos legales frente al vendedor. Estos derechos legales no se ven limitados por la garantía descrita a continuación.

Condiciones de la garantía

El plazo de la garantía comienza con la fecha de compra. Guarde bien el comprobante de caja, ya que lo necesitará como justificante de compra.

Si dentro de un periodo de tres años a partir de la fecha de compra de este producto se detecta un defecto en su material o un error de fabricación, asumiremos la reparación o sustitución gratuita del producto o restituiremos el precio de compra a nuestra elección. La prestación de la garantía requiere la presentación del aparato defectuoso y del justificante de compra (comprobante de caja), así como una breve descripción por escrito del defecto detectado y de las circunstancias en las que se haya producido dicho defecto, dentro del plazo de tres años.

Si el defecto está cubierto por nuestra garantía, le devolveremos el producto reparado o le suministraremos uno nuevo. La reparación o sustitución del producto no supone el inicio de un nuevo periodo de garantía.

Duración de la garantía y reclamaciones legales por vicios

La duración de la garantía no se prolonga por hacer uso de ella. Este principio también se aplica a las piezas sustituidas y reparadas. Si después de la compra del aparato, se detecta la existencia de daños o de defectos al desembalarlo, deben notificarse de inmediato. Cualquier reparación que se realice una vez finalizado el plazo de garantía estará sujeta a costes.

Alcance de la garantía

El aparato se ha fabricado cuidadosamente según estándares elevados de calidad y se ha examinado en profundidad antes de su entrega.

La prestación de la garantía se aplica a defectos en los materiales o errores de fabricación. Esta garantía no cubre las piezas del producto normalmente sometidas al desgaste y que, en consecuencia, puedan considerarse piezas de desgaste ni los daños producidos en los componentes frágiles, p. ej., interruptores o piezas de vidrio.

Se anulará la garantía si el producto se daña o no se utiliza o mantiene correctamente. Para utilizar correctamente el producto, deben observarse todas las indicaciones especificadas en las instrucciones de uso. Debe evitarse cualquier uso y manejo que esté desaconsejado o frente al que se advierta en las instrucciones de uso.

El producto está previsto exclusivamente para su uso privado y no para su uso comercial. En caso de manipulación indebida e incorrecta, uso de la fuerza y apertura del aparato por personas ajenas a nuestros centros de asistencia técnica autorizados, la garantía perderá su validez.

Proceso de reclamación conforme a la garantía

Para garantizar una tramitación rápida de su reclamación, le rogamos que observe las siguientes indicaciones:

- Mantenga siempre a mano el comprobante de caja y el número de artículo (IAN) 508378_2507 como justificante de compra.
- Podrá ver el número de artículo en la placa de características del producto, grabado en el producto, en la portada de las instrucciones de uso (parte inferior izquierda) o en el adhesivo de la parte trasera o inferior del producto.
- Si se producen errores de funcionamiento u otros defectos, póngase primero en contacto con el departamento de asistencia técnica especificado a continuación **por teléfono** o **por correo electrónico**.
- Podrá enviar el producto calificado como defectuoso junto con el justificante de compra (comprobante de caja) y la descripción del defecto y de las circunstancias en las que se haya producido de forma gratuita a la dirección de correo proporcionada.



En www.lidl-service.com, podrá descargar este manual de usuario y muchos otros más, así como vídeos sobre los productos y software de instalación.

Con este código QR, accederá directamente a la página del Servicio Lidl (www.lidl-service.com) y podrá abrir las instrucciones de uso mediante la introducción del número de artículo (IAN) 508378_2507.

19.1. Asistencia técnica

ES Servicio España
Tel.: 900 984 989
E-Mail: kompennass@lidl.es
IAN 508378_2507

19.2. Importador

Tenga en cuenta que la dirección siguiente no es una dirección de asistencia técnica. Póngase primero en contacto con el centro de asistencia técnica especificado.

KOMPENASS HANDELS GMBH
BURGSTRASSE 21
44867 BOCHUM
ALEMANIA
www.kompennass.com

Indholdsfortegnelse

1. Indledning	130
2. Anvendelsesområde	130
3. Anvendte advarsler og symboler	130
4. Sikkerhedsanvisninger	131
5. Udpakning	133
6. Pakkens indhold	133
7. Beskrivelse af produktet	134
8. Betjeningspanel	134
9. Formskiver	135
10. Montering af produktet	135
11. Fremstilling af pasta	136
11.1. Æltning og output af pastadejen	136
11.2. Formning af ravioli	138
12. Afmontering af produktet	138
13. Rengøring	138
13.1. Rengøring af produktet	138
13.2. Rengøring af tilbehør	139
14. Opbevaring	139
15. Afhjælpning af fejl	139
16. Opskrifter	140
16.1. Basisopskrift for pasta af semulje af hård hvede uden æg	140
16.2. Basisopskrift for hvedepasta uden æg	140
16.3. Basisopskrift for pasta af semulje af hård hvede med æg	141
16.4. Basisopskrift for hvedepasta med æg	141
17. Tekniske data	141
18. Bortskaffelse	141
19. Garanti for Kompernass Handels GmbH	142
19.1. Service	143
19.2. Importør	143

1. Indledning

Tillykke med købet af dit nye produkt.

Du har valgt et produkt af høj kvalitet. Betjeningsvejledningen er en del af dette produkt. Den indeholder vigtige informationer om sikkerhed, anvendelse og bortskaffelse. Gør dig fortrolig med alle produktets betjenings- og sikkerhedsanvisninger før brug. Brug kun produktet som beskrevet og kun til de oplyste anvendelsesområder. Lad vejledningen følge med produktet, hvis du giver det videre til andre.

2. Anvendelsesområde

Dette apparat er udelukkende beregnet til forarbejdning af pastadej.

Produktet er beregnet til anvendelse i regnbeskyttede indendørs rum i private husholdninger.



Brug ikke produktet udendørs eller på erhvervs-mæssige eller industrielle områder.


3. Anvendte advarsler og symboler

I denne betjeningsvejledning anvendes følgende advarsler og symboler på emballagen og produktet (hvis de er relevante):

	FARE! En advarsel med dette symbol og signalordet "FARE" angiver en umiddelbart forestående farlig situation, som medfører døden eller alvorlige kvæstelser, hvis faren ikke undgås.
	ADVARSEL! En advarsel med dette symbol og signalordet "ADVARSEL" angiver en mulig farlig situation, som kan medføre døden eller alvorlige kvæstelser, hvis faren ikke undgås.
	FORSIGTIG! En advarsel med dette symbol og signalordet "FORSIGTIG" angiver en mulig farlig situation, som kan medføre mindre eller moderate kvæstelser, hvis faren ikke undgås.

	OBS! En advarsel med dette symbol og signalordet "OBS" angiver en mulig situation, som kan medføre materielle skader, hvis situationen ikke undgås.
	Bemærk: "Bemærk" henviser til yderligere oplysninger, som gør det nemmere at bruge produktet.
	Læs vejledningen.
	Vekselstrøm/-spænding
	Beskyttelsesklasse II: Beskyttelse med dobbelt eller forstærket isolering.
	Brug kun produktet inden døre.
	Må ikke lægges ned i vand!
	Kan rengøres i opvaskemaskine.
	Alle produktets dele, der kommer i kontakt med fødevarer, er fødevareregnede.
	Bortskaf ikke elapparater sammen med husholdningsaffaldet!
 	Aflevér emballagen til miljømæssigt korrekt bortskaffelse.
 	Emballage af genbrugsmaterialer. Vær opmærksom på markeringen af emballagematerialerne ved affaldssortering: De er mærket med forkortelserne (a) og tallene (b) med følgende betydning: 1-7: Plast, 20-22: Papir og pap, 80-98: Kompositmaterialer.


	<p>Emballagen indeholder dele af papir og/eller pap.</p>
	<p>Emballagen indeholder dele af plastik og/eller metal.</p>




FR
Cet appareil et ses accessoires se recyclent

A DÉPOSER EN MAGASIN OU A DÉPOSER EN DÉCHÈTERIE

Points de collecte sur www.quefairemedesdechets.fr
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !




FR
ÉLÉMENTS D'EMBALLAGE



FR: Produktet, emballagen og betjeningsvejledning kan genbruges, er underlagt et udvidet producentansvar og indsamles sorteret.

4. Sikkerhedsanvisninger

FARE! ELEKTRISK STØD!

- Tilslut kun produktet til en korrekt installeret stikkontakt. Lysnettets spænding skal stemme overens med oplysningerne på produktets typeskilt.
- Kontrollér produktet for udvendige, synlige skader før brug. Tag aldrig produktet i brug, hvis produktet eller ledningen har synlige skader, eller hvis produktet er blevet tabt på gulvet.
- Lad kun autoriserede specialforretninger eller kundeservice reparere produktet. Forkert udførte reparationer kan medføre fare for brugeren. Desuden bortfalder alle garantikrav.
-  Nedsænk aldrig produktets sokkel i vand eller andre væsker!
- Produktet må kun anvendes indendørs under tørre forhold.
- Sørg for, at ledningen aldrig bliver våd eller fugtig under brug. Læg ledningen, så den ikke kommer i klemme eller beskadiges på anden vis.
- Rør aldrig ved strømforsyningen eller produktets sokkel med våde hænder.
- Hold ledningen borte fra varme overflader.
- Hvis dette produkts tilslutningsledning beskadiges, skal den udskiftes af producenten eller dennes kundeservice eller af en person med tilsvarende kvalifikationer, så farlige situationer undgås.

- Produktet skal altid afbrydes fra strømforsyningen, hvis det ikke er under opsyn samt inden montering, afmontering, udskiftning af tilbehør eller rengøring samt ved fejl.
- For at afbryde produktet fuldstændigt fra lysnettet skal stikket trækkes ud af stikkontakten. Derfor skal produktet stilles, så der altid er uhindret adgang til stikkontakten, så man straks kan trække stikket ud i nødstilfælde.
- Træk altid netadapteren ud af stikkontakten ved at holde på stikket og ikke ved at trække i selve ledningen.

⚠ ADVARSEL! FARE FOR PERSONSKADER!

- Dette produkt må ikke anvendes af børn.
- Produktet og dets tilslutningsledning skal holdes uden for børns rækkevidde.
- Børn må ikke lege med produktet.
- Dette produkt kan bruges af personer med reducerede fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring og/eller viden, hvis de er under opsyn eller er blevet oplært i brugen af produktet og de farer, som kan være forbundet med det.
- Brug kun de tilbehørsdele, som følger med ved køb. Tilbehør fra andre producenter er muligvis ikke egnede og kan føre til farlige situationer eller materielle skader!
- Åbn aldrig kabinettet. Hvis du gør det, er produktet ikke sikkert længere, og garantien bortfalder.
- Udskift kun tilbehøret, når motoren står stille og stikket er trukket ud! Produktet fortsætter med at køre et kort stykke tid, efter at der er slukket for det.
- Brug ikke produktet til andre formål end dem, der er beskrevet i denne vejledning. Ved misbrug af produktet er der risiko for personskader!
- Undgå at røre ved bevægelige dele. Hold hænder, hår, tøj, dejskrabere og andre genstande væk fra bevægelige dele under drift.
- Hold låget lukket, mens produktet er i brug.

❗ **OBS! MATERIELLE SKADER!**

- Sørg for, at produktet, ledningen og stikket ikke kommer i kontakt med varmekilder som kogeplader eller åben ild.
- Stil aldrig produktet i nærheden af varmekilder.
- For at undgå varmeophobning bør produktet ikke dækkes til under anvendelsen.
- Undgå at overfylde produktet. Undgå at gennemføre opskrifter med mere end 500 g mel pr. gang.
- Kom kun de ingredienser, der skal bearbejdes, i dejbeholderen under driften.
- Brug ikke produktet uden ingredienser! Fare for overophedning!
- Brug aldrig en ekstern timer eller et separat fjernbetjeningsystem til betjening af produktet.
- Vi anbefaler, at du lader produktet køle ned i ca. 90 minutter efter ca. 35 minutters drift.

i **BEMÆRK**

- Brugeren behøver ikke foretage sig noget for at omstille produktet fra 50 til 60 Hz eller omvendt. Produktet tilpasser sig både til 50 og til 60 Hz.

5. Udpakning

⚠ **ADVARSEL!**

Fare for kvælning!

- ▶ Emballagematerialer må ikke bruges til leg. Der er fare for kvælning.
- ◆ Tag alle delene samt betjeningsvejledningen ud af kassen.
- ◆ Fjern låget ②, og fjern alle løse dele fra produktets indre.
- ◆ Fjern alle emballagematerialer og eventuelle folier fra produktet.

- ◆ Kontrollér, at alle dele er leveret med, og at de ikke har synlige skader. Hvis der mangler dele, eller hvis nogle af delene er defekte på grund af mangelfuld emballage eller på grund af transporten, bedes du henvende dig til service-hotline (se kapitlet **19.1. Service**).

6. Pakkens indhold

Produktet leveres som standard med følgende dele:

- Hovedenhed
- 8 formskiver
- Ravioliformer
- Dejskraber med rengøringsværktøj
- Rengøringsværktøj med beskyttelseshætte

- Målebæger
- Betjeningsvejledning
- Opskrifthæfte

i Bemærk

- ▶ Målebægeret **18** og ravioliformeren **19** ligger inde i produktet ved levering.
- ▶ Formskiverne **8**, dejskraberen **20** og rengøringsværktøjet **21** er placeret i skuffen på siden af produktet.



7. Beskrivelse af produktet

(Se billederne på klap-ud-siden)

Figur A

- 1 Åbning til væsker
- 2 Låg
- 3 Oplåsning af låget
- 4 Betjeningspanel
- 5 Produktets sokkel
- 6 Drivaksel
- 7 Skuffe
- 8 Formskiver
- 9 Æltekrog
- 10 Dejaksel
- 11 Dejakselns leje
- 12 Holder til dejakslen
- 13 Markering
- 14 Formskivefastgørelse

- 15 Dejbeholder
- 16 Frontplade
- 17 Målebæger til mel

Figur B

- 18 Målebæger
- 19 Ravioliformer
- 20 Dejskraber med rengøringsværktøj
- 21 Rengøringsværktøj med beskyttelseshætte (til formskiverne Spaghetti **A** og Spaghettoni **B**)

8. Betjeningspanel

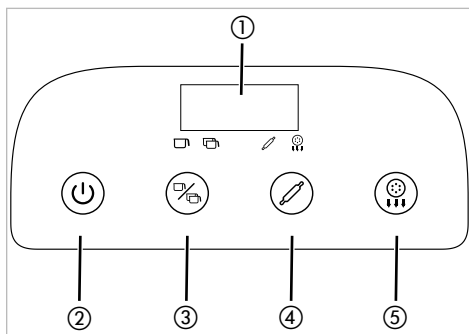


Fig. 1

- 1 Display
- 2 Tænd-/sluk-knap
- 3 Ælteprogramknap, til valg af ælteprogram
- 4 Ælteknap til at starte det valgte ælteprogram
- 5 Output-knap til at starte output-programmet

9. Formskiver

Der medfølger 8 forskellige formskiver **8** (fig. 2):

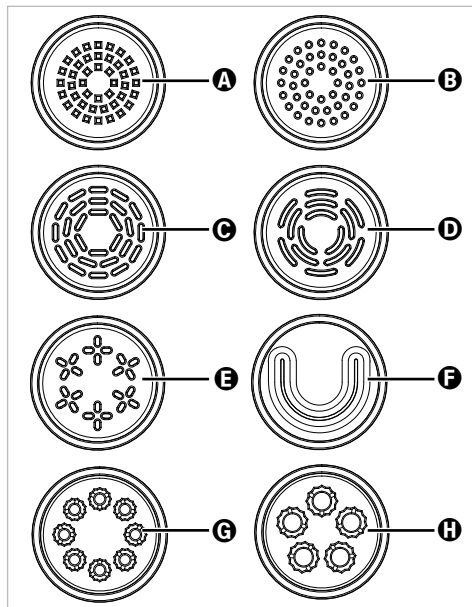


Fig. 2

- A** Spaghetti
- B** Spaghettoni
- C** Tagliatelle/fettuccine
- D** Pappardelle
- E** Linguine
- F** Lasagne
- G** Makaroni
- H** Penne

10. Montering af produktet

i Bemærk

- Rengør alle dele, inden produktet tages i brug første gang, som beskrevet i kapitlet

13. Rengøring.

- 1) Opstil produktet på et plant underlag i nærheden af en let tilgængelig stikkontakt. Der skal være plads nok foran produktet til, at der kan stå en skål eller lignende til at opfange pastaen i.
- 2) Skub dejbeholderen **15** ind i produktets sokkel **5** forfra, så langt den kan komme. Tapperne på dejbeholderen **15** skal skubbes ind i de tilsvarende holdere i bagvæggen.
- 3) Før dejkrogen **9** ovenfra og ind i dejbeholderen **15**, og sæt den ind i drivakslen **6**.
- 4) Skub lejet **11** ind i enden af holderen **12** på en sådan måde, at de tre tapper på lejet **11** glider ind i fordybningerne i holderen **12** (fig. 3).

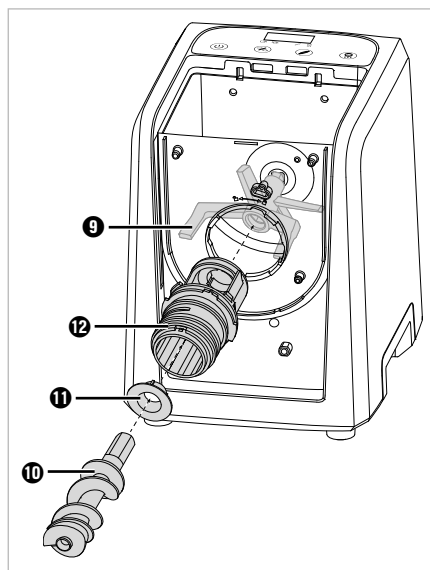


Fig. 3

- 5) Monter holderen **12** på dejbeholderen **15**. For at gøre det skal du skubbe holderen **12** med den smalle ende gennem den runde åbning i dejbeholderen **15** (**fig. 3**). Holderen **12** passer kun gennem åbningen i én position, hvor markeringen **13** peger mod **☒**-symbolet på dejbeholderen **15**. Stram holderen **12** i urets retning, indtil markeringen **13** på holderen **12** peger på **☒**-symbolet (**fig. 4**):

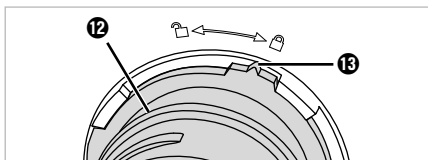


Fig. 4

- 6) Skub derefter delakslen **10** med den smalle ende gennem holderen **12** og ind i dejkrogens holder **9** (**fig. 3**). Hvis det er nødvendigt, kan du række ned i dejbeholderen **15** ovenfra og vrikke lidt med dejkrogen **9**, indtil du kan skubbe dejakslens **10** ind.
- 7) Sæt frontpladen **16** på dejbeholderen **15**, og tryk den fast. Tapperne på frontpladen **16** skal glide ind i de tilsvarende fordybninger på dejbeholderen **15**.
- 8) Vælg den passende formskive **8** (se kapitlet **9. Formskiver**), og skub den på holderen **12**, så de to tapper på formskiven **8** glider ind i fordybningerne på holderen **12** (**fig. 5**).

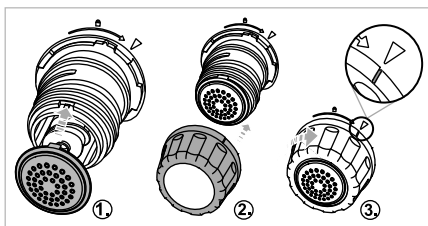


Fig. 5

- 9) Skub formskivefastgørelsen **14** på holderen **12**, og drej den med uret i retning mod **☒**-symbolet (**fig. 5**). Brug eventuelt den anden hånd til at fastgøre formskiven **8**.

- 10) Monter først låget **2**, efter at du har kommet det nødvendige mel i dejbeholderen **15** (se kapitlet **11. Fremstilling af pasta**).
- 11) Sæt stikket i en let tilgængelig stikkontakt. Der høres en signaltone, og displayet **1** lyser kortvarigt. Produktet er nu i standbytilstand. Produktet er nu monteret og klar til brug.

11. Fremstilling af pasta

⚠ ADVARSEL!

- ▶ Ræk aldrig hænderne ned i dejbeholderen **15** under driften. Fare for personskader på grund af roterende dele!
- ▶ Udskift kun tilbehøret, når motoren står stille og stikket er trukket ud! Produktet fortsætter med at køre et kort stykke tid, efter at der er slukket for det.

⚠ OBS!

- ▶ Undgå at overfylde produktet. Undgå at gennemføre opskrifter med mere end 500 g mel pr. gang.

ⓘ Bemærk

- ▶ Hver gang du trykker på knapperne, bekræftes det med en signaltone.
- ▶ Produktet kan kun anvendes med korrekt indsat tilbehør. Hvis tilbehøret ikke er monteret korrekt, høres der flere biplyde ved programstart, og displayet **1** viser "OPEN". Tag stikket ud af stikkontakten, og kontrollér, at tilbehøret er sat korrekt i.
- ▶ Brug eventuelt billederne C (fremstilling af dej af 250 g mel) og D (fremstilling af dej af 500 g mel) på udfoldningssiden som hjælp.

11.1. Æltning og output af pastadejen

- 1) Saml produktet som beskrevet i kapitlet **10. Montering af produktet**.
- 2) Forbered alle de ingredienser, som du skal bruge til din pastadej. Brug i den forbindelse f.eks. opskrifterne i denne vejledning, som er tilpasset specielt til produktet (se kapitlet **16. Opskrifter**), eller i det medfølgende opskriftshæfte.

- 3) Afmål den nødvendige mængde mel med målebægeret **13** eller en køkkenvægt, og hæld det i dejbeholderen **15**.
Brug gram-skalaen (g) på målebægeret **13** til afmåling af de faste ingredienser som mel.

i Bemærk

- ▶ Brug en køkkenvægt til afmåling af de nøjagtige mængder mel og væske. Afmåling med målebæger er altid forbundet med små unøjagtigheder, som kan påvirke konsistensen af dejen.

- 4) Afmål den nødvendige mængde væske og f.eks. æg ved hjælp af målebægeret **13**. Hæld først ægget i målebægeret **13** og derefter væsken i op til den samlede nødvendige mængde. Brug milliliter-skalaen (ml) på målebægeret **13** til afmåling af de flydende ingredienser som vand og æg.

i Bemærk

- ▶ Pisk altid æg med væske for at opnå en bedre forarbejdning af dejen.
- ▶ For at opnå en bedre forarbejdning bør du først tilsætte væske i dejbeholderen **15**, når ælteprogrammet starter.



- 5) Monter låget **2** ved at skyde lågets **2** to tapper ind i fordybningerne på produktets sokkel **5**. Tryk derefter den forreste del af låget **2** ned, indtil det klikker hørbart på plads i frontpladen **15**.



- 6) Tryk på tænd/sluk-knappen **2** for at tænde produktet. Der høres en signaltone, og displayet **1** viser "ON".


i Bemærk


- ▶ Hvis der ikke trykkes på nogen knapper i ca. 2 minutter, høres der flere biplyde, og produktet slukker automatisk.

- 7) Brug ælteprogramknappen **3** til at vælge det ælteprogram, der passer til din dej:

- : til små dejmængder op til ca. 250 g mel
- : til store dejmængder fra ca. 250–500 g mel

Ikonet for det valgte ælteprogram / lyser.

- 8) Tryk på ælteknappen **4** for at starte ælteprogrammet. Ikonet  lyser også, og displayet **1** viser den resterende æltetid.

Ælteprogram	Æltetid
	4,5 min.
	4,5 min.


i Bemærk



- ▶ Du kan til enhver tid sætte det aktive program på pause ved at trykke på ælteknappen **4** eller åbne låget **2**. Fortsæt programmet ved igen at trykke på ælteknappen **4** igen. Husk først at lukke låget **2**, hvis det er åbent.

- ▶ Hvis du trykker på tænd/sluk-knappen **2**, afbrydes det aktive program, og produktet skifter til standbytilstand.

- 9) Hæld langsomt den ønskede væske gennem åbningen **1** i låget **2** og ind i dejbeholderen **15**.

- 10) Når ælteprogrammet er slut, høres flere bip. Kontrollér dejens konsistens. Hvis ingredienserne endnu ikke er blandet optimalt, skal du starte en ny æltningsproces ved at trykke på ælteknappen **4**.

- 11) Hvis dejen er blandet tilstrækkeligt, skal du trykke på output-knappen **5** for at starte output-programmet. Ikonet  lyser også, og displayet **1** viser den resterende outputtid.

Ælteprogram	Outputtid
	11 min.
	14 min.

- 12) Under outputprocessen kan du skære pastaen af ved hjælp af dejskraberens **20**.

i Bemærk

- ▶ Hvis outputprocessen stopper, og displayet **1** viser "OUL", er dejen for tør og kan ikke forarbejdes korrekt. Start en ny ælteproces, og tilsæt lidt væske, når programmet er startet. Start derefter en ny outputproces, og kontrollér, om pastadejen nu kommer bedre ud.

- 13) Når output-programmet er færdigt, fortsætter dejkrogen 9 med at dreje rundt, men skifter retning for at fjerne eventuelle dejrester fra dejakslen 10.
Så snart processen er helt færdig, høres der signaltoner, og på displayet 1 vises "OFF".
- 14) Hvis der stadig er dejrester i produktet, skal du først trykke på tænd/sluk-knappen 2, og derefter igen på output-knappen 5 for at starte en ny, forkortet outputproces. Hvis dejresterne sidder fast på siden af dejbeholderen 15, skal du skrabe dem af med en ske, før du starter den forkortede outputproces.
- 15) Hvis der ikke trykkes på nogen knapper i ca. 2 minutter, efter at output-programmet er færdigt, høres der flere signaltoner, og produktet skifter tilbage til standbytilstand.
- 16) Rengør produktet efter brug som beskrevet i kapitlet 13. **Rengøring.**

11.2. Formning af ravioli

- 1) Læg friske lasagneplader jævnt ud på et skæbræt eller lignende. Lasagnepladerne skal være mindst 7,5 x 7,5 cm store. Rul dem eventuelt lidt ud med en kagerulle.
- 2) Brug bunden af ravioliformen 19 til at skære dejpladerne ud.
- 3) Læg dejpladerne jævnt på oversiden af ravioliformen 19, og læg det ønskede fyld i midten.

i Bemærk

- ▶ Kom den dej, der er tilbage fra udskæringen, tilbage i produktet, start en ælteproces, og form endnu en lasagneplade.
- 4) Luk forsigtigt ravioliformens 19 to halvdele, og tryk dem solidt sammen.
 - 5) Åbn ravioliformen 19, og tag den færdige ravioli ud.

12. Afmontering af produktet

- 1) Tag stikket ud af stikkontakten, hvis det er sat i.
- 2) Fjern låget 2: Tryk på låseknappen 17 og tag låget 2 af ved at løfte det opad ved håndtaget 3.
- 3) Drej formskivefastgørelsen 14 mod uret i retning mod 1-symbolet, og tag den af.

- 4) Fjern formskiven 8.
- 5) Tag frontpladen 16 af. For at gøre det skal du trække dejbeholderen 15 en smule fremad og ud af produktets sokkel, indtil du kan trække frontpladen 16 af dejbeholderen 15.
- 6) Drej holderen 12 mod uret, indtil markeringen 13 på holderen 12 peger på 1-symbolet på dejbeholderen 15 (fig. 6). Fjern holderen 12 og dejakslen 10.

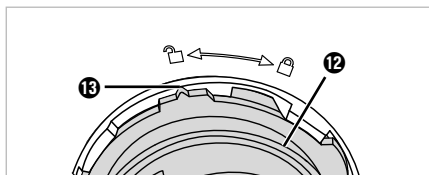


Fig. 6


- 7) Fjern dejakslen 10 og lejet 11 fra holderen 12.
- 8) Fjern æltekrogen 9 og dejbeholderen 15 fra produktets sokkel 5.

Produktet er nu afmonteret.

13. Rengøring

13.1. Rengøring af produktet

⚠ FARE!

- ▶ Tag altid stikket ud af stikkontakten før rengøring!
- ▶  Nedsænk aldrig produktets sokkel 5 i vand eller andre væsker!

! OBS!

- ▶ Brug ikke skurepulver eller stærke rengøringsmidler. De kan beskadige overfladen permanent!
- ▶ Rengør produktet efter hver brug for at undgå funktionsfejl forårsaget af fødevarerester.

- 1) Hvis du ikke allerede har gjort det, skal du afmontere produktet som beskrevet i kapitlet 12. **Afmontering af produktet.**
- 2) Fjern eventuelle melrester i beholderen til dejkrogen 9 med en tør klud.
- 3) Rengør produktets sokkel 5 indvendigt samt overfladerne med en let fugtet klud. Ved behov kan du hælde lidt opvaskemiddel på kluden og tørre efter med en let fugtet klud.

4) Tør produktet godt af, inden du samlet det igen.

13.2. Rengøring af tilbehør

i Bemærk

- ▶ Det er bedst at rengøre formskiverne **8**, når dejen er tørret.
- 1) Brug først rengøringsværktøjet **21** (til formskiverne Spaghetti **A** og Spaghettoni **B**) hhv. rengøringsstifterne på siden af dejskraberen **20** til groft at fjerne dejrester fra fordybningerne i de anvendte formskiver **8**.
- 2) Rengør alle aftagelige dele og alt tilbehør med mildt skyllevand. Skyl med rent vand for at fjerne alle opvaskemiddelrester.

i Bemærk

- ▶  Følgende dele egner sig også til rengøring i opvaskemaskine: låg **2**, dejbeholder **15**, holder **12**, dejaksel **10**, dejakslens leje **11**, dejkrog **9**, formskivefastgørelse **14**, formskiver **8**, målebæger **17/18**, dejskraber **20**, rengøringsværktøj **21**, ravioliformer **19**. Læg så vidt muligt delene i den øverste kurv i opvaskemaskinen, og sørg for, at de ikke kommer i klemme.
- ▶ Ved genstridige dejrester på formskiverne **8** kan du prøve følgende metode: Læg formskiverne **8** i fryseren i 1–2 timer. Derefter bør det være nemt at fjerne dejresterne ved hjælp af rengøringsværktøjet **20/21**.
- 3) Tør alle dele grundigt, før du samler dem igen.

14. Opbevaring

- ♦ Opbevar formskiverne **8**, dejskraberen **20** og rengøringsværktøjet **21** i skuffen **7** på siden af produktet.
- ♦ Opbevar det rengjorte produkt med lukket låg **2** på et rent og støvfrit sted.

15. Afhjælpning af fejl

Produktet fungerer ikke:

- Stikket er ikke tilsluttet lysnettet.
- ♦ Sæt stikket i en stikkontakt.
- Produktet har været i drift i længere tid end ca. 35 minutter. Overophedningssikringen blev aktiveret.
- ♦ Træk netstikket ud af stikkontakten, og lad produktet køle af i ca. 90 minutter, før det tages i brug igen.
- Produktet er defekt.
- ♦ Kontakt kundeservice.

Produktet stopper pludselig, mens det er i drift:

- Produktet har været i drift i længere tid end ca. 35 minutter. Overophedningssikringen blev aktiveret.
- ♦ Træk netstikket ud af stikkontakten, og lad produktet køle af i ca. 90 minutter, før det tages i brug igen.

Fejlkoden "OPEN":

- Låget **2** er ikke lukket korrekt, eller tilbehøret er ikke monteret korrekt. Der høres flere signaltoner, og displayet **1** viser "OPEN".
- ♦ Luk låget **2**.
- ♦ Hvis låget **2** er lukket korrekt, skal du tage stikket ud af stikkontakten og kontrollere, at tilbehøret er sat korrekt i.

Fejlkoden "OUL":

- Pastadejen er for tør og kan ikke komme ud. Displayet **1** viser "OUL".
- ♦ Start en ny ælteproces, og tilsæt lidt væske, når programmet er startet. Start derefter en ny outputproces, og kontrollér, om pastadejen nu kommer bedre ud.

Pastadejen kommer ikke ud/kommer ikke korrekt ud:

- Pastadejen er muligvis for fugtig.
- ♦ Tilsæt lidt mel, og start en ny ælteproces. Start derefter en ny outputproces, og kontrollér, om pastadejen nu kommer bedre ud.



16. Opskrifter

Bemærk



- ▶ Alle mængdeangivelser er baseret på anvendelse af almindeligt hvedemel (type 405). Andre typer mel som f.eks. speltmel eller fuldkornsmel kræver normalt lidt mere væske.
- ▶ Mængdeangivelserne er vejledende værdier. Som udgangspunkt skal du holde dig til de angivne forhold mellem mel og væske. På grund af forskellige faktorer kan den nødvendige mængde væske dog variere en smule. Hvis din dej ikke bliver tilberedt optimalt med de angivne mængder, kan du tilsætte et par milliliter mere eller mindre væske næste gang. Bemærk i den forbindelse anvisningerne i kapitlet **15. Afhjælpning af fejl**.
- ▶ Brug en køkkenvægt til afmåling af de nøjagtige mængder mel og væske. Afmåling med målebæger er altid forbundet med små unøjagtigheder, som kan påvirke konsistensen af dejen.
- ▶ 250 g mel giver ca. 300 g pasta.
- ▶ Du kan erstatte 1 æg med ca. 50 ml væske.

For at opnå optimal tilberedning af dejen skal du holde dig til følgende forhold mellem mel og væske:

- Tilsæt ca. 100 ml væske til 250 g mel.
- Tilsæt ca. 200 ml væske til 500 g mel.

Melmængde	Væskemængde
250 g / 	ca. 100 ml
500 g / 	ca. 200 ml

Hvis du tilbereder pastadej med æg, består den samlede mængde væske altid af væske og æg lagt sammen:

Melmængde	Væskemængde + æg
250 g / 	1 æg + væske = i alt 100 ml
500 g / 	2 æg + væske = i alt 200 ml


Du kan lave pastadej med maks. 500 g mel på én gang.

16.1. Basisopskrift for pasta af semulje af hård hvede uden æg

Ingredienser til 2 personer

- 200 g semulje af hård hvede
- 50 g hvedemel (type 405)
- ca. 100 ml vand

Tilberedning


- ◆ Kom 200 g semulje af hård hvede og 50 g hvedemel i dejbeholderen **15**.
- ◆ Start ælteprogrammet for 250 g mel .
- ◆ Hæld langsomt ca. 100 ml vand gennem åbningen **1** i låget **2** i dejbeholderen **15**.
- ◆ Lad pastadejen komme ud ved slutningen af ælteprogrammet. Du kan bruge dejskraberen **20** til at skære pastæen til den ønskede længde under serveringen.
- ◆ Kom den færdige pasta i kogende, saltet vand, og rør rundt af og til. Efter ca. 3-4 minutter er den kogt al dente, dvs. den er fast at bide i.

16.2. Basisopskrift for hvedepasta uden æg

Ingredienser til 2 personer

- 250 g hvedemel (type 405)
- ca. 100 ml vand

Tilberedning

- ◆ Kom 250 g hvedemel i dejbeholderen **15**.
- ◆ Start ælteprogrammet for 250 g mel .
- ◆ Hæld langsomt ca. 100 ml vand gennem åbningen **1** i låget **2** i dejbeholderen **15**.
- ◆ Lad pastadejen komme ud ved slutningen af ælteprogrammet. Du kan bruge dejskraberen **20** til at skære pastæen til den ønskede længde under serveringen.
- ◆ Kom den færdige pasta i kogende, saltet vand, og rør rundt af og til. Efter ca. 3-4 minutter er den kogt al dente, dvs. den er fast at bide i.

16.3. Basisopskrift for pasta af semulje af hård hvede med æg

Ingredienser til 2 personer

- 200 g semulje af hård hvede
- 50 g hvedemel (type 405)
- ca. 50 ml vand
- 1 æg (str. M)

Tilberedning

- ♦ Kom 200 g semulje af hård hvede og 50 g hvedemel i dejbeholderen **15**.
- ♦ Hæld 1 æg og ca. 50 ml vand i målebægeret **18**, så det samlet giver 100 ml. Pisk ægget sammen med vandet.
- ♦ Start ælteprogrammet for 250 g mel .
- ♦ Hæld langsomt vand-æg-blandingen gennem åbningen **1** i låget **2** i dejbeholderen **15**.
- ♦ Lad pastadejen komme ud ved slutningen af ælteprogrammet. Du kan bruge dejskraberen **20** til at skære pastaen til den ønskede længde under serveringen.
- ♦ Kom den færdige pasta i kogende, saltet vand, og rør rundt af og til. Efter ca. 3-4 minutter er den kogt al dente, dvs. den er fast at bide i.

16.4. Basisopskrift for hvedepasta med æg

Ingredienser til 2 personer

- 250 g hvedemel (type 405)
- ca. 50 ml vand
- 1 æg (str. M)

Tilberedning

- ♦ Kom 250 g hvedemel i dejbeholderen **15**.
- ♦ Hæld 1 æg og ca. 50 ml vand i målebægeret **18**, så det samlet giver 100 ml. Pisk ægget sammen med vandet.
- ♦ Start ælteprogrammet for 250 g mel .
- ♦ Hæld langsomt vand-æg-blandingen gennem åbningen **1** i låget **2** i dejbeholderen **15**.

- ♦ Lad pastadejen komme ud ved slutningen af ælteprogrammet. Du kan bruge dejskraberen **20** til at skære pastaen til den ønskede længde under serveringen.
- ♦ Kom den færdige pasta i kogende, saltet vand, og rør rundt af og til. Efter ca. 3-4 minutter er den kogt al dente, dvs. den er fast at bide i.

17. Tekniske data

Nominel spænding	220-240 V ~, 50/60 Hz
Mærkeeffekt	220 W
Effektforbrug i slukket tilstand	< 0,5 W
Volumen, dejbeholder 15	ca. 2 l
Maks. påfyldningsmængde, dejbeholder 15	500 g mel + den nødvendige væske pr. gang
Volumen, målebæger 18	ca. 500 ml
Skala for væske (ml)	indtil 250 ml
Skala for mel (g)	indtil til 250 g

Vi anbefaler, at du lader produktet køle ned i ca. 90 minutter efter ca. 35 minutters drift. Ellers kan produktet blive overophedet og aktivere overophednings sikringen.

18. Bortskaffelse



Symbolen med den overstregede affaldscontainer betyder, at dette produkt ikke må bortskaffes med husholdningsaffaldet, når dets levetid er slut. Produktet skal afleveres på de angivne indsamlingssteder, genbrugsstationer eller renovationsselskaber. Du bedes slette alle personlige data før returneringen.

Emballagen består af miljøvenlige materialer, som kan bortskaffes på de lokale genbrugspladser. Bortskaf emballagen miljøvenligt.

19. Garanti for Kompernass Handels GmbH

Kære kunde

På dette produkt får du 3 års garanti fra købsdatoen. I tilfælde af mangler ved produktet har du en række juridiske rettigheder i forhold til sælgeren af produktet. Dine juridiske rettigheder forringes ikke af den nedenfor anførte garanti.

Garantibetingelser

Garantiperioden begynder på købsdatoen. Opbevar venligst kvitteringen et sikkert sted. Den er nødvendig for at kunne dokumentere købet.

Hvis der inden for tre år fra dette produkts købsdato opstår en materiale- eller fabriktionsfejl, vil produktet – efter vores valg – blive repareret eller udskiftet, eller købsprisen vil blive refunderet gratis til dig. Denne garantiydelse forudsætter, at det defekte produkt afleveres, og købsbeviset (kvitteringen) forevises i løbet af fristen på tre år, og at der gives en kort skriftlig beskrivelse af, hvori manglen består, og hvornår den er opstået.

Hvis defekten er dækket af vores garanti, får du et repareret eller et nyt produkt retur. Reparation eller ombytning af produktet udløser ikke en ny garantiperiode.

Garantiperiode og juridiske mangelkrav

Garantiperioden forlænges ikke, hvis der gøres brug af garantien. Det gælder også for udskiftede og reparerede dele. Skader og mangler, som eventuelt allerede fandtes ved køb, samt manglende dele, skal anmeldes straks efter udpakningen. Når garantiperioden er udløbet, er reparation af skader betalingspligtig.

Garantiens omfang

Produktet er produceret omhyggeligt efter strenge kvalitetsretningslinjer og testet grundigt inden leveringen.

Garantien dækker materiale- og fabriktionsfejl. Denne garanti omfatter ikke produktdele, der er udsat for normal slitage og derfor kan betragtes som sliddele, eller skader på skrøbelige dele som f.eks. kontakter eller dele af glas.

Denne garanti bortfalder, hvis produktet er blevet beskadiget, ikke er forskriftsmæssigt anvendt eller vedligeholdt. For at sikre forskriftsmæssig anvendelse af produktet skal alle anvisninger nævnt i betjeningsvejledningen nøje overholdes. Anvendelsesformål og handlinger, som frarådes eller der advares imod i betjeningsvejledningen, skal ubetinget undgås.

Produktet er kun beregnet til privat og ikke til kommercielt brug. Ved misbrug og u hensigtsmæssig brug, anvendelse af vold og ved indgreb, som ikke er foretaget af vores autoriserede serviceafdeling, bortfalder garantien.

Afvikling af garantisager

For at sikre en hurtig behandling af din anmeldelse bør du følge nedenstående anvisninger:

- Ved alle forespørgsler bedes du have kvitteringen og artikelnummeret (IAN) 508378_2507 klar som dokumentation for købet.
- Artikelnummeret kan du finde på typeskiltet på produktet, som indgravering på produktet, på betjeningsvejledningens forside (nederst til venstre) eller som klæbemærke på bag- eller undersiden af produktet.
- Hvis der opstår funktionsfejl eller øvrige mangler, bedes du først kontakte nedennævnte serviceafdeling **telefonisk** eller **via e-mail**.
- Et produkt, der er registreret som defekt, kan du derefter indsende portofrit til den oplyste serviceadresse med vedlæggelse af købsbevis (kvittering) og en beskrivelse af, hvori manglen består, og hvornår den er opstået.



På www.lidl-service.com kan du downloade denne og mange andre manualer, produktvideoer og installationssoftware.

Med denne QR-kode kommer du direkte til Lidl-servicesiden (www.lidl-service.com) og kan åbne den ønskede betjeningsvejledning ved indtastning af artikelnummeret (IAN) 508378_2507.

19.1. Service

DK Service Danmark

Tel.: 32 710005

E-Mail: kompernass@lidl.dk

IAN 508378_2507

19.2. Importør

Bemærk at den efterfølgende adresse ikke er en serviceadresse. Kontakt først det nævnte servicested.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

TYSKLAND

www.kompernass.com

Indice

1. Introduzione	146
2. Uso conforme	146
3. Avvertenze e simboli utilizzati	146
4. Avvertenze di sicurezza	147
5. Disimballaggio	150
6. Materiale in dotazione	150
7. Descrizione dell'apparecchio	150
8. Pannello di comando	151
9. Dischi sagomati	151
10. Montaggio dell'apparecchio	152
11. Produzione della pasta	153
11.1. Impastatura ed erogazione della pasta	153
11.2. Formare ravioli	154
12. Smontaggio dell'apparecchio	155
13. Pulizia	155
13.1. Pulizia dell'apparecchio	155
13.2. Pulizia degli accessori	156
14. Conservazione	156
15. Risoluzione degli errori	156
16. Ricette	157
16.1. Ricetta base per pasta di semola di grano duro senza uovo	157
16.2. Ricetta base per pasta di farina di frumento senza uovo	158
16.3. Ricetta base per pasta di semola di grano duro con uovo	158
16.4. Ricetta base per pasta di farina di frumento con uovo	158
17. Dati tecnici	159
18. Smaltimento	159
19. Garanzia della Kompnass Handels GmbH	159
19.1. Assistenza	160
19.2. Importatore	160

1. Introduzione

Congratulazioni per l'acquisto del nuovo apparecchio.

È stato scelto un prodotto di alta qualità. Il manuale di istruzioni è parte integrante del presente prodotto. Esso contiene importanti note sulla sicurezza, sull'uso e sullo smaltimento. Prima di utilizzare il prodotto acquisire dimestichezza con tutte le note relative ai comandi e alla sicurezza. Utilizzare il prodotto solo come descritto e per i campi d'impiego indicati. In caso di cessione del prodotto a terzi, consegnare anche tutta la relativa documentazione.

2. Uso conforme



Questo apparecchio è destinato esclusivamente alla lavorazione di impasto per la pasta.












Questo apparecchio è destinato esclusivamente all'uso in locali riparati dalla pioggia situati all'interno di case private.



Non usare l'apparecchio all'aperto né in settori commerciali o industriali.





3. Avvertenze e simboli utilizzati

Nel presente manuale di istruzioni, sulla confezione e sull'apparecchio vengono utilizzati gli avvisi e i simboli seguenti (se pertinenti):

	PERICOLO! Un avviso con questo simbolo e la parola di segnalazione "PERICOLO" indica una situazione di pericolo immediata che, se non viene evitata, ha come conseguenza la morte o una grave lesione.
	AVVERTENZA! Un avviso con questo simbolo e la parola di segnalazione "AVVERTENZA" indica una possibile situazione di pericolo che, se non viene evitata, potrebbe avere come conseguenza la morte o una grave lesione.


	CAUTELA! Un avviso con questo simbolo e la parola di segnalazione "CAUTELA" indica una possibile situazione di pericolo che, se non viene evitata, potrebbe avere come conseguenza una lesione di entità lieve o moderata.
	ATTENZIONE! Un avviso con questo simbolo e la parola di segnalazione "ATTENZIONE" indica una possibile situazione che, se non viene evitata, potrebbe avere come conseguenza danni materiali.
	Nota: Una nota fornisce ulteriori informazioni volte a facilitare l'uso dell'apparecchio.
	Leggere le istruzioni.
	Corrente/tensione alternata
	Classe di protezione II: protezione mediante isolamento doppio o rinforzato.
	Utilizzare il dispositivo solo al chiuso.
	Non immergere in acqua!
	Adatto al lavaggio in lavastoviglie.
	Tutti i componenti di questo apparecchio che vengono a contatto con alimenti sono idonei al contatto con gli alimenti.
	Non smaltire l'apparecchio elettrico insieme ai rifiuti domestici!

	<p>Sfaltire l'imballaggio in modo ecologico.</p>
	<p>Imballaggio in materiali riciclabili. Per la differenziazione dei rifiuti tenere conto dell'identificazione dei materiali di imballaggio: presentano codici costituiti da abbreviazioni (a) e numeri (b) con il seguente significato: 1-7: materie plastiche, 20-22: carta e cartone, 80-98: materiali compositi.</p>

  ES/PT	<p>L'imballaggio contiene elementi di carta e/o cartone.</p> <p>L'imballaggio contiene elementi di plastica e/o metallo.</p>
	 <p>FR: Il prodotto, l'imballaggio e il libretto di istruzioni sono riciclabili, sono soggetti ad una responsabilità estesa del produttore e vengono raccolti in maniera differenziata.</p>

4. Avvertenze di sicurezza

⚠ PERICOLO! FOLGORAZIONE!

- Collegare l'apparecchio esclusivamente a una presa di corrente installata a norma. La tensione di rete deve corrispondere ai dati riportati sulla targhetta di identificazione dell'apparecchio.
- Controllare l'apparecchio prima dell'uso per rilevare eventuali danni esterni visibili. Non mettere in funzione l'apparecchio se esso o il cavo di alimentazione mostra danni visibili o se l'apparecchio è caduto.
- Fare eseguire le riparazioni solo da aziende specializzate autorizzate o dal servizio clienti. Le riparazioni inadeguate possono causare gravi pericoli per l'utente e comportano l'estinzione della garanzia.
-  Non immergere mai la base dell'apparecchio in acqua o altri liquidi!
- Utilizzare l'apparecchio solo in ambienti interni asciutti.
- Impedire che il cavo di alimentazione si bagni o si inumidisca durante l'uso dell'apparecchio. Condurlo in modo tale da impedire che si incastri o danneggi in altro modo.

- Non toccare mai l'alimentatore o la base dell'apparecchio con le mani umide.
- Tenere il cavo di alimentazione lontano dalle superfici surriscaldate.
- In caso di danni al cavo di alimentazione dell'apparecchio, per evitare pericoli farlo sostituire dal produttore, dal servizio di assistenza clienti o da personale altrettanto qualificato.
- Staccare sempre l'apparecchio dalla rete in caso di assenza di sorveglianza e prima del montaggio, dello smontaggio, del cambio degli accessori o della pulizia, nonché in caso di guasti.
- Per scollegare completamente l'apparecchio dalla rete elettrica, è necessario staccare la spina dalla presa. L'apparecchio deve quindi venire collocato in modo tale da garantire costantemente l'accesso libero alla presa di corrente, al fine di poter staccare la spina immediatamente in situazioni di emergenza.
- Estrarre l'alimentatore dalla presa tirando sempre dalla spina, mai dal cavo.

⚠ AVVERTENZA! PERICOLO DI LESIONI!

- Questo apparecchio non deve essere utilizzato dai bambini.
- Tenere lontani i bambini dall'apparecchio e dal relativo cavo.
- I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
- Questo apparecchio può essere utilizzato da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte o insufficiente esperienza o conoscenza, solo se sorvegliate o istruite sull'uso sicuro dell'apparecchio e qualora ne abbiano compreso i pericoli associati.
- Utilizzare solo gli accessori a corredo. Gli accessori di terzi potrebbero non essere adatti e il loro impiego può comportare pericoli o danni materiali!
- Non aprire mai l'alloggiamento. In questo caso la sicurezza viene a mancare e la garanzia si estingue.

- Sostituire gli accessori solo a motore fermo e con la spina staccata! Dopo lo spegnimento l'apparecchio continua a funzionare per breve tempo.
- Non utilizzare mai l'apparecchio per scopi diversi da quelli descritti in questo manuale di istruzioni. In caso di uso errato dell'apparecchio sussiste il pericolo di lesioni!
- Evitare di toccare le parti in movimento. Durante il funzionamento mantenere le mani, i capelli, gli indumenti, la spatola per impasto e altri oggetti lontani dalle parti mobili.
- Tenere il coperchio chiuso durante il funzionamento.

⚠ ATTENZIONE! DANNI MATERIALI!

- Assicurarsi che l'apparecchio, il cavo di alimentazione o la spina non vengano mai a contatto con sorgenti di calore intenso, come piastre di cottura o fiamme libere.
- Non posizionare mai l'apparecchio vicino a fonti di calore.
- Per evitare un accumulo di calore, durante il funzionamento non coprire l'apparecchio.
- Non riempire l'apparecchio in eccesso. Non preparare ricette con più di 500 g di farina a passaggio.
- Durante il funzionamento, versare nella vasca esclusivamente gli ingredienti da lavorare.
- Non fare funzionare l'apparecchio senza ingredienti! Pericolo di surriscaldamento!
- Non utilizzare timer esterni o un sistema di telecomando separato per azionare l'apparecchio.
- Dopo 35 minuti di funzionamento si consiglia di far raffreddare l'apparecchio per circa 90 minuti.

i NOTA

- Non è necessaria alcuna azione da parte dell'utente per commutare il prodotto tra 50 e 60 Hz. Il prodotto è adatto sia a 50 Hz che a 60 Hz.

5. Disimballaggio

⚠ AVVERTENZA!

Pericolo di soffocamento!

- ▶ Il materiale di imballaggio non deve essere utilizzato come giocattolo. Sussiste il pericolo di soffocamento.
- ◆ Prelevare dalla scatola tutte le parti dell'apparecchio e il manuale di istruzioni.
- ◆ Togliere il coperchio **2** e prelevare tutti i pezzi sfusi dall'interno dell'apparecchio.
- ◆ Rimuovere tutto il materiale di imballaggio ed eventuali pellicole protettive dall'apparecchio.
- ◆ Controllare che il materiale in dotazione sia completo e che non presenti danni visibili. In caso di fornitura incompleta o in presenza di danni da trasporto o da imballaggio inadeguato, rivolgersi alla linea diretta di assistenza (vedere capitolo **19.1. Assistenza**).

6. Materiale in dotazione

La dotazione standard dell'apparecchio comprende i seguenti componenti:

- Apparecchio principale
- 8 dischi sagomati
- Stampo per ravioli
- Spatola per impasto con utensile di pulizia
- Utensile di pulizia con cappuccio di protezione
- Misurino
- Manuale di istruzioni
- Ricettario

i Nota

- ▶ Alla consegna, il misurino **18** e lo stampo per ravioli **19** si trovano all'interno dell'apparecchio.
- ▶ I dischi sagomati **8**, la spatola per impasto **20** e l'utensile di pulizia **21** si trovano nel cassetto laterale dell'apparecchio.



7. Descrizione dell'apparecchio

(per le illustrazioni vedere la pagina pieghevole)

Figura A

- 1** Apertura per liquidi
- 2** Coperchio
- 3** Maniglia del coperchio
- 4** Pannello di comando
- 5** Base dell'apparecchio
- 6** Albero motore
- 7** Cassetto
- 8** Dischi sagomati
- 9** Gancio da impasto
- 10** Albero da impasto
- 11** Cuscinetto dell'albero da impasto
- 12** Supporto per l'albero da impasto
- 13** Segno
- 14** Fissaggio per disco sagomato
- 15** Vasca
- 16** Pannello frontale
- 17** Dispositivo di sblocco coperchio

Figura B

- 18 Misurino
- 19 Stampo per ravioli
- 20 Spatola per impasto con utensile di pulizia
- 21 Utensile di pulizia con cappuccio di protezione (per i dischi sagomati Spaghetti **A** e Spaghettoni **B**)

8. Pannello di comando

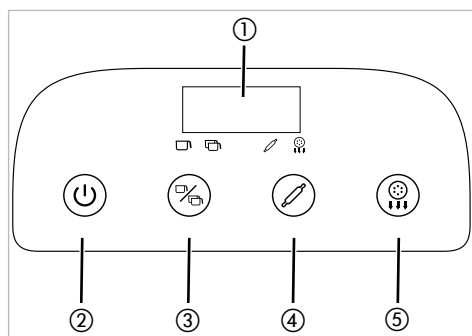


Fig. 1

- 1 Display
- 2 Tasto on/off
- 3 Tasto del programma di impastatura per selezionare il programma di impastatura
- 4 Tasto di impastatura per avviare il programma di impastatura selezionato
- 5 Tasto di erogazione per avviare il programma di erogazione

9. Dischi sagomati

Il materiale in dotazione comprende 8 dischi sagomati **A** diversi (fig. 2):

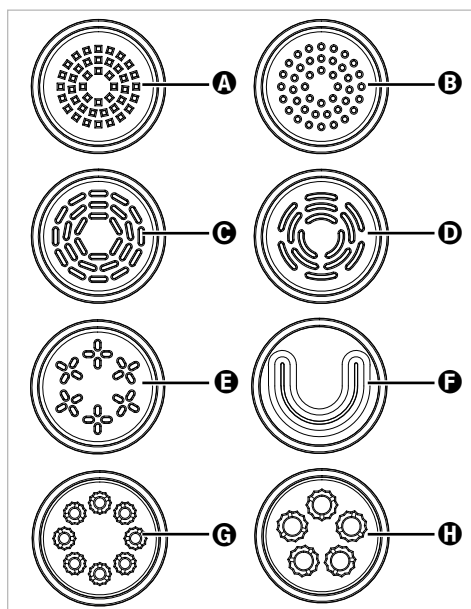


Fig. 2

- A** Spaghetti
- B** Spaghettoni
- C** Tagliatelle/fettuccine
- D** Pappardelle
- E** Linguine
- F** Lasagne
- G** Maccheroni
- H** Penne

10. Montaggio dell'apparecchio

i Nota

- Prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta, pulire tutti i componenti come descritto nel capitolo **13. Pulizia**.

- 1) Collocare l'apparecchio su una superficie piana, vicino ad una presa di corrente facilmente accessibile. È preferibile che davanti all'apparecchio si trovi ancora spazio sufficiente per una ciotola o simile che servirà a raccogliere la pasta.
- 2) Spingere la vasca **15** dal davanti fino alla battuta nella base dell'apparecchio **5**. Le sporgenze della vasca **15** devono inserirsi nelle corrispondenti sedi della parete posteriore.
- 3) Condurre il gancio da impasto **9** dall'alto nella vasca **15** e inserirlo nell'albero motore **6**.
- 4) Spingere il cuscinetto **11** nell'estremità del supporto **12**, in modo che le tre sporgenze del cuscinetto **11** scivolino negli incavi del supporto **12** (**fig. 3**).

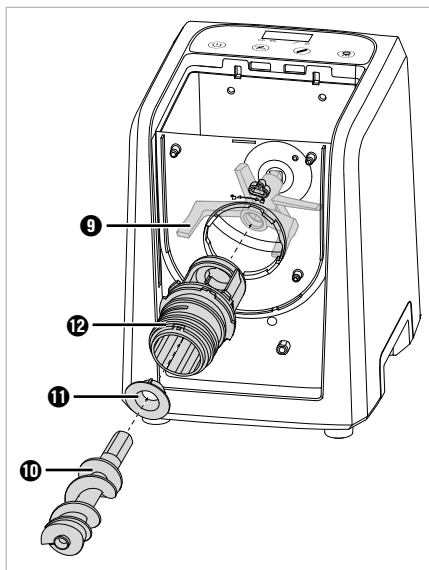




Fig. 3

- 5) Montare il supporto **12** sulla vasca **15**. Per farlo, spingere l'estremità stretta del supporto **12** attraverso l'apertura circolare della vasca **15** (**fig. 3**). Il supporto **12** entra nell'apertura solo in una posizione, il segno **13** è rivolto verso il simbolo  della vasca **15**. Ruotare saldamente il supporto **12** in senso orario finché il segno **13** del supporto **12** non sia rivolto verso il simbolo  (**fig. 4**):

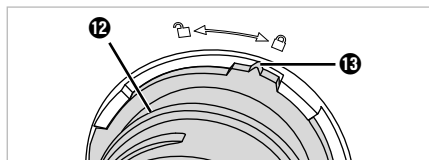


Fig. 4

- 6) A questo punto spingere l'estremità stretta dell'albero da impasto **10** attraverso il supporto **12**, fino alla sede del gancio da impasto **9** (**fig. 3**). Se necessario, inserire la mano dall'alto nella vasca **15** e scuotere un poco il gancio da impasto **9** fino a poter inserire l'albero da impasto **10**.
- 7) Applicare il pannello frontale **16** alla vasca **15** e premere saldamente. I fermi del pannello frontale **16** devono scivolare nei corrispondenti incavi della vasca **15**.
- 8) Scegliere il disco sagomato **8** adatto (vedere capitolo **9. Dischi sagomati**) e applicarlo al supporto **12** in modo che i due fermi del disco sagomato **8** scivolino negli incavi del supporto **12** (**fig. 5**).

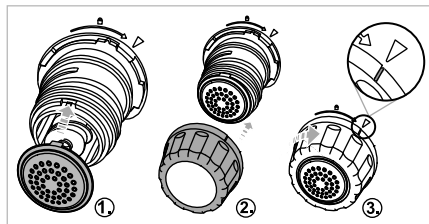



Fig. 5

- 9) Applicare il fissaggio per disco sagomato **14** al supporto **12** e ruotarlo saldamente in senso orario verso il simbolo  (**fig. 5**). Eventualmente fissare il disco sagomato **8** con la mano libera.

- 10) Il coperchio ② va montato solo dopo aver versato la farina necessaria nella vasca ⑮ (vedere capitolo **11. Produzione della pasta**).
- 11) Inserire la spina in una presa di corrente facilmente accessibile. Viene emesso un segnale acustico e il display ① si illumina brevemente. L'apparecchio si trova ora in modalità standby.

L'apparecchio è ora montato e pronto per l'uso.

11. Produzione della pasta

⚠ AVVERTENZA!

- ▶ Durante il funzionamento non inserire mai le mani nella vasca ⑮. Pericolo di lesioni dovute alle parti rotanti!
- ▶ Sostituire gli accessori solo a motore fermo e con la spina staccata! Dopo lo spegnimento l'apparecchio continua a funzionare per breve tempo.

⚠ ATTENZIONE!

- ▶ Non riempire l'apparecchio in eccesso. Non preparare ricette con più di 500 g di farina a passaggio.

ⓘ Nota

- ▶ Ogni pressione del tasto viene confermata da un segnale acustico.
- ▶ Il funzionamento è possibile solo se l'accessorio è collocato correttamente. Se l'accessorio non è montato correttamente, all'avvio del programma vengono emessi diversi segnali acustici e il display ① indica "OPEN". Staccare la spina e controllare se l'accessorio è correttamente in sede.
- ▶ Per aiutarsi utilizzare eventualmente le figure C (preparazione di un impasto con 250 g di farina) e D (preparazione di un impasto con 500 g di farina) della pagina pieghevole.

11.1. Impastatura ed erogazione della pasta

- 1) Montare l'apparecchio come descritto nel capitolo **10. Montaggio dell'apparecchio**.
- 2) Preparare tutti gli ingredienti necessari per l'impasto della pasta. Ci si può basare ad esempio sulle ricette per questo apparecchio riportate in questo manuale (vedere il capitolo **16. Ricette** o nel ricettario allegato).

- 3) Servendosi del misurino ⑮ o di una bilancia da cucina, misurare la quantità di farina necessaria e versarla nella vasca ⑮. Utilizzare la scala graduata dei grammi (g) riportata sul misurino ⑮ per misurare gli ingredienti solidi, come la farina.

ⓘ Nota

- ▶ Per ottenere le quantità esatte di farina e liquido servirsi di una bilancia da cucina. La misurazione per mezzo del misurino porta sempre a tolleranze che possono influire sulla consistenza dell'impasto.

- 4) Servendosi del misurino per liquidi ⑮ o di una bilancia da cucina, misurare la quantità di liquido necessaria e ad es. l'uovo. Versare nel misurino ⑮ prima l'uovo e poi aggiungere il liquido fino a raggiungere la quantità totale richiesta. Utilizzare la scala graduata dei millilitri (ml) riportata sul misurino ⑮ per misurare gli ingredienti liquidi, come l'acqua e l'uovo.


ⓘ Nota



- ▶ L'uovo va sempre sbattuto con liquido per ottenere una migliore lavorabilità dell'impasto.
- ▶ Per migliorare la lavorazione, aggiungere i liquidi alla vasca ⑮ solo all'inizio del programma di impastatura.



- 5) Montare il coperchio ② inserendo i due perni del coperchio ② nei due incavi della base dell'apparecchio ⑤. Poi spingere la sezione anteriore del coperchio ② verso il basso finché non s'innesta con uno scatto nel pannello frontale ⑮.
- 6) Per accendere l'apparecchio premere il tasto on/off ④ ②. Viene emesso un segnale acustico e il display ① indica "ON".



ⓘ Nota



- ▶ Se non si premono tasti per circa 2 minuti, vengono emessi diversi segnali acustici e l'apparecchio si spegne di nuovo automaticamente.

7) Con il tasto del programma di impastatura  ③, selezionare il programma di impastatura adatto all'impasto:




- : per piccole quantità di impasto fino a circa 250 g di farina
- : per grandi quantità di impasto a partire da circa 250-500 g di farina

Si illumina il simbolo del programma di impastatura  /  selezionato.


8) Per avviare il programma premere il tasto di impastatura  ④. Si illumina anche il simbolo  e il display ① indica il tempo di impastatura restante.



Programma di impastatura	Tempo di impastatura
	4,5 min.
	4,5 min.



Nota

- ▶ Si può mettere in pausa il programma in esecuzione in qualsiasi momento premendo il tasto di impastatura  ④ o aprendo il coperchio ②. Riprendere l'esecuzione del programma premendo nuovamente il tasto di impastatura  ④, eventualmente chiudere prima il coperchio ②.
- ▶ Premendo il tasto on/off  ② s'interrompe il programma in esecuzione e si mette l'apparecchio in modalità standby.

9) Attraverso l'apertura ① del coperchio ②, versare lentamente il liquido necessario nella vasca ⑮.





10) Al termine del programma di impastatura vengono emessi diversi segnali acustici. Controllare la consistenza dell'impasto. Se gli ingredienti non sono ancora mescolati in modo ottimale, avviare un'ulteriore operazione di impastatura premendo il tasto di impastatura  ④.

11) Se l'impasto è stato mescolato a sufficienza, premere il tasto di erogazione  ⑤ per avviare il programma di erogazione. Si illumina anche il simbolo  e il display ① indica il tempo di erogazione restante.

Programma di impastatura	Tempo di erogazione
	11 min.
	14 min.

12) Durante l'erogazione è possibile tagliare la pasta per mezzo della spatola per impasto ⑳.

Nota

- ▶ Se l'erogazione si arresta e il display ① indica "OUL", significa che l'impasto è troppo asciutto e non può essere lavorato correttamente. Avviare una nuova operazione di impastatura e dopo l'avvio del programma aggiungere un poco di liquido. Al termine avviare un'altra operazione di erogazione e controllare se ora l'impasto per la pasta viene erogato meglio
- 13) Al termine del programma di erogazione il gancio da impasto  continua a girare cambiando direzione per espellere eventuali resti di impasto dall'albero da impasto . Una volta conclusa completamente l'operazione, vengono emessi segnali acustici e il display ① indica "OFF".
- 14) Se nell'apparecchio si trova ancora impasto residuo, premere dapprima il tasto on/off  ② e poi nuovamente il tasto di erogazione  ⑤ per avviare un'ulteriore operazione di erogazione, questa volta abbreviata. Se i resti di impasto si attaccano alle pareti della vasca ⑮, raschiarli via con un cucchiaino prima di avviare l'operazione di erogazione abbreviata.
- 15) Se dopo il termine del programma di erogazione non si premono tasti per circa 2 minuti, vengono emessi diversi segnali acustici e l'apparecchio passa di nuovo automaticamente alla modalità standby.
- 16) Dopo l'uso pulire l'apparecchio come descritto al capitolo **13. Pulizia**.



11.2. Formare ravioli

- 1) Stendere sfoglie per lasagne fresche su un tagliere o simile. Le sfoglie per lasagne dovrebbero essere di almeno 7,5 x 7,5 cm. Eventualmente estenderle un poco con un mattarello.
- 2) Ritagliare i quadratini di impasto con il lato inferiore dello stampo per ravioli **19**.
- 3) Disporre i quadratini di impasto a raso sul lato superiore dello stampo per ravioli **19** e collocarvi al centro il ripieno desiderato.

i Nota

- ▶ Rimettere nell'apparecchio l'impasto rimasto dopo aver ritagliato i quadratini, avviare una nuova operazione di impastatura e formare un'altra sfoglia per lasagne.
- 4) Chiudere con cautela le due metà dello stampo per ravioli **19** e comprimerle con forza.
 - 5) Aprire lo stampo per ravioli **19** e prelevare il raviolo pronto.

12. Smontaggio dell'apparecchio

- 1) Staccare eventualmente la spina dalla presa.
- 2) Rimuovere il coperchio **2**: a tal fine, premere il dispositivo di sblocco **17** e sollevare il coperchio **2** afferrandolo per la maniglia **3**.
- 3) Ruotare il fissaggio per disco sagomato **14** in senso antiorario verso il simbolo , quindi rimuoverlo.
- 4) Rimuovere il disco sagomato **8**.
- 5) Togliere il pannello frontale **15**. Per farlo allontanare un poco la vasca **15** dalla base dell'apparecchio tirandola in avanti fino a poter staccare il pannello frontale **15** dalla vasca **15**.
- 6) Ruotare il supporto **12** in senso antiorario finché il segno **13** del supporto **12** non sia rivolto verso il simbolo  della vasca **15** (**fig. 6**). Rimuovere il supporto **12** insieme all'albero da impasto **10**.

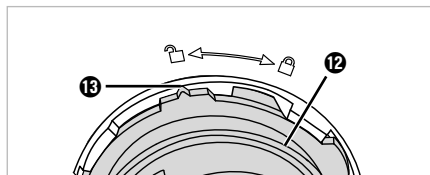


Fig. 6


- 7) Rimuovere l'albero da impasto **10** e il cuscinetto **11** dal supporto **12**.
- 8) Rimuovere il gancio da impasto **9** e la vasca **15** dalla base dell'apparecchio **5**.

L'apparecchio è ora smontato.

13. Pulizia

13.1. Pulizia dell'apparecchio

⚠ PERICOLO!

- ▶ Prima della pulizia, staccare sempre la spina dalla presa di corrente!
- ▶  Non immergere mai la base dell'apparecchio **5** in acqua o altri liquidi!

! ATTENZIONE!

- ▶ Non utilizzare detersivi abrasivi o aggressivi. Essi possono danneggiare irrimediabilmente la superficie!
 - ▶ Pulire l'apparecchio dopo ogni uso per evitare anomalie di funzionamento causate dai residui di alimenti.
- 1) Se non lo si è ancora fatto, smontare l'apparecchio come descritto al capitolo **12. Smontaggio dell'apparecchio**.
 - 2) Rimuovere eventuali resti di farina presenti nella sede per il gancio da impasto **9** con uno straccio asciutto.
 - 3) Pulire l'interno della base dell'apparecchio **5** e le superfici con un panno leggermente inumidito. In caso di necessità, applicare al panno qualche goccia di detersivo delicato e ripassare poi con un panno leggermente inumidito.
 - 4) Asciugare bene l'apparecchio prima di rimontarlo.

13.2. Pulizia degli accessori


Nota

- ▶ I dischi sagomati **8** si puliscono meglio quando l'impasto si è asciugato.

1) Utilizzare dapprima l'utensile di pulizia **21** (per i dischi sagomati Spaghetti **A** e Spaghetti **B**) o i perni di pulizia laterali della spatola per impasto **20** per eliminare il grosso dei residui di impasto dagli incavi dei dischi sagomati **8** utilizzati.

2) Pulire tutte le parti amovibili e gli accessori in acqua e detersivo delicato. Risciacquare con acqua pulita per eliminare tutti i residui di detersivo.

Nota

- ▶  I pezzi seguenti sono adatti anche alla lavastoviglie: coperchio **2**, vasca **15**, supporto **12**, albero da impasto **10**, cuscinetto dell'albero da impasto **11**, gancio da impasto **9**, fissaggio per disco sagomato **14**, dischi sagomati **8**, misurino **16**, spatola per impasto **20**, utensile di pulizia **21**, stampo per ravioli **19**. Disporre le parti possibilmente nel cestello superiore della lavastoviglie facendo attenzione a che non rimangano incastrate.

- ▶ Se ai dischi sagomati **8** aderiscono resti di impasto ostinati, provare questo metodo: mettere i dischi sagomati **8** nel freezer per 1-2 ore. Poi dovrebbe essere possibile rimuovere facilmente i resti di impasto aiutandosi con gli utensili di pulizia **20/21**.

3) Asciugare accuratamente tutte le parti prima di rimontarle.

14. Conservazione

- ◆ Conservare i dischi sagomati **8**, la spatola per impasto **20** e l'utensile di pulizia **21** nel cassetto **7** laterale dell'apparecchio.
- ◆ Conservare l'apparecchio pulito con il coperchio **2** chiuso in un luogo asciutto e privo di polvere.

15. Risoluzione degli errori

L'apparecchio non funziona:

- La spina non è collegata alla rete elettrica.
- ◆ Inserire la spina in una presa di corrente.
- L'apparecchio è rimasto in funzione per più di 35 minuti circa e si è attivata la protezione contro il surriscaldamento.
- ◆ Staccare la spina dalla presa di corrente e fare raffreddare l'apparecchio per circa 90 minuti prima di rimetterlo in funzione.
- L'apparecchio è guasto.
- ◆ Rivolgersi al centro di assistenza clienti.

L'apparecchio si arresta improvvisamente in pieno funzionamento:

- L'apparecchio è rimasto in funzione per più di 35 minuti circa e si è attivata la protezione contro il surriscaldamento.
- ◆ Staccare la spina dalla presa di corrente e fare raffreddare l'apparecchio per circa 90 minuti prima di rimetterlo in funzione.

Codice di errore "OPEN":

- Il coperchio **2** non è chiuso correttamente o l'accessorio non è montato correttamente. Vengono emessi diversi segnali acustici e il display **1** indica "OPEN".
- ◆ Chiudere il coperchio **2**.
- ◆ Se il coperchio **2** è chiuso correttamente, staccare la spina e controllare se l'accessorio è correttamente in sede.

Codice di errore "OUL":

- L'impasto è troppo asciutto e non può essere erogato correttamente, il display **1** indica "OUL".
- ◆ Avviare una nuova operazione di impastatura e dopo l'avvio del programma aggiungere un poco di liquido. Al termine avviare un'altra operazione di erogazione e controllare se ora l'impasto per la pasta viene erogato meglio.

L'impasto per la pasta non viene erogato/ non viene erogato correttamente:

- È possibile che l'impasto per la pasta sia troppo umido.
- ◆ Aggiungere un poco di farina e avviare una nuova operazione di impastatura. Al termine avviare un'altra operazione di erogazione e controllare se ora l'impasto per la pasta viene erogato meglio.



16. Ricette

❗ Nota



- ▶ Tutte le indicazioni di quantità si riferiscono all'impiego di farina di grano normale (tipo 00). Altri tipi di farina, ad esempio farina di farro o farina integrale, richiedono di solito un poco più di liquido.
- ▶ Le quantità indicate sono valori indicativi. Come norma generale bisognerebbe attenersi ai rapporti tra farina e liquido indicati. La quantità di liquido necessaria può tuttavia variare a causa di fattori diversi. Se con le quantità prescritte la lavorazione dell'impasto non risulta ottimale, la prossima volta aggiungere o sottrarre qualche millilitro di liquido. Osservare al riguardo anche le indicazioni del capitolo **15. Risoluzione degli errori**.
- ▶ Per ottenere le quantità esatte di farina e liquido servirsi di una bilancia da cucina. La misurazione per mezzo del misurino porta sempre a tolleranze che possono influire sulla consistenza dell'impasto.
- ▶ 250 g di farina danno circa 300 g di pasta.
- ▶ Si può sostituire 1 uovo con circa 50 ml di liquido.

Per una lavorazione ottimale dell'impasto, attenersi al seguente rapporto tra farina e liquidi:

- A 250 g di farina aggiungere circa 100 ml di liquido.
- A 500 g di farina aggiungere circa 200 ml di liquido.

Quantità di farina	Quantità di liquido
250 g / 	circa 100 ml
500 g / 	circa 200 ml

Se si prepara l'impasto per la pasta con uovo, la quantità totale di liquido da aggiungere è costituita sempre dal liquido e dall'uovo insieme:

Quantità di farina	Quantità di liquido + uovo
250 g / 	1 uovo + liquido = totale 100 ml
500 g / 	2 uova + liquido = totale 200 ml

In un passaggio è possibile preparare impasto per la pasta con massimo 500 g di farina.

16.1. Ricetta base per pasta di semola di grano duro senza uovo

Ingredienti per 2 persone

- 200 g di semola di grano duro
- 50 g di farina di frumento (tipo 00)
- Circa 100 ml di acqua

Preparazione

- ◆ Versare 200 g di semola di grano duro e 50 g di farina di frumento nella vasca **15**.
- ◆ Avviare il programma di impastatura per 250 g di farina **14**.
- ◆ Attraverso l'apertura **1** del coperchio **2**, versare lentamente circa 100 ml di acqua nella vasca **15**.
- ◆ Al termine del programma avviare l'erogazione dell'impasto per la pasta. Si può usare la spatola per impasto **20** per tagliare la pasta alla lunghezza desiderata durante l'erogazione.
- ◆ Mettere la pasta pronta in acqua salata in ebollizione e mescolare di tanto in tanto. Dopo circa 3-4 minuti è al dente.

16.2. Ricetta base per pasta di farina di frumento senza uovo

Ingredienti per 2 persone

- 250 g di farina di frumento (tipo 00)
- Circa 100 ml di acqua

Preparazione

- ◆ Versare 250 g di farina di frumento nella vasca **15**.
- ◆ Avviare il programma di impastatura per 250 g di farina **□**.
- ◆ Attraverso l'apertura **1** del coperchio **2**, versare lentamente circa 100 ml di acqua nella vasca **15**.
- ◆ Al termine del programma avviare l'erogazione dell'impasto per la pasta. Si può usare la spatola per impasto **20** per tagliare la pasta alla lunghezza desiderata durante l'erogazione.
- ◆ Mettere la pasta pronta in acqua salata in ebollizione e mescolare di tanto in tanto. Dopo circa 3-4 minuti è al dente.

16.3. Ricetta base per pasta di semola di grano duro con uovo

Ingredienti per 2 persone

- 200 g di semola di grano duro
- 50 g di farina di frumento (tipo 00)
- Circa 50 ml di acqua
- 1 uovo (misura M)

Preparazione

- ◆ Versare 200 g di semola di grano duro e 50 g di farina di frumento nella vasca **15**.
- ◆ Versare nel misurino **18** 1 uovo e circa 50 ml di acqua in modo che il totale sia di circa 100 ml di liquido. Sbattere l'uovo con l'acqua.

- ◆ Avviare il programma di impastatura per 250 g di farina **□**.
- ◆ Attraverso l'apertura **1** del coperchio **2**, versare lentamente la miscela di acqua e uovo nella vasca **15**.
- ◆ Al termine del programma avviare l'erogazione dell'impasto per la pasta. Si può usare la spatola per impasto **20** per tagliare la pasta alla lunghezza desiderata durante l'erogazione.
- ◆ Mettere la pasta pronta in acqua salata in ebollizione e mescolare di tanto in tanto. Dopo circa 3-4 minuti è al dente.

16.4. Ricetta base per pasta di farina di frumento con uovo

Ingredienti per 2 persone

- 250 g di farina di frumento (tipo 00)
- Circa 50 ml di acqua
- 1 uovo (misura M)

Preparazione

- ◆ Versare 250 g di farina di frumento nella vasca **15**.
- ◆ Versare nel misurino **18** 1 uovo e circa 50 ml di acqua in modo che il totale sia di circa 100 ml di liquido. Sbattere l'uovo con l'acqua.
- ◆ Avviare il programma di impastatura per 250 g di farina **□**.
- ◆ Attraverso l'apertura **1** del coperchio **2**, versare lentamente la miscela di acqua e uovo nella vasca **15**.
- ◆ Al termine del programma avviare l'erogazione dell'impasto per la pasta. Si può usare la spatola per impasto **20** per tagliare la pasta alla lunghezza desiderata durante l'erogazione.
- ◆ Mettere la pasta pronta in acqua salata in ebollizione e mescolare di tanto in tanto. Dopo circa 3-4 minuti è al dente.

17. Dati tecnici

Tensione nominale	220-240 V ~, 50/60 Hz
Potenza nominale	220 w
Assorbimento di potenza da spento	< 0,5 W
Capienza della vasca 15	circa 2 l
Quantità di riempimento massima della vasca 15	500 g di farina + il liquido necessario per ogni passaggio
Capienza del misurino 13	circa 500 ml
Scala graduata per liquidi (ml)	fino a 250 ml
Scala graduata per farina (g)	fino a 250 g

Dopo 35 minuti di funzionamento si consiglia di far raffreddare l'apparecchio per circa 90 minuti. In caso contrario, l'apparecchio potrebbe surriscaldarsi attivando la protezione contro il surriscaldamento.

18. Smaltimento



Il simbolo del cassonetto dei rifiuti barato significa che questo apparecchio non deve essere smaltito con i normali rifiuti domestici al termine della sua

durata utile. L'apparecchio deve essere conferito a punti di raccolta autorizzati, centri di riciclaggio o aziende di smaltimento.

Si prega di eliminare tutti i dati personali prima della riconsegna.

L'imballaggio è costituito da materiali ecocompatibili che possono essere smaltiti tramite gli appositi centri di raccolta e riciclaggio.

Smaltire l'imballaggio conformemente alle norme di tutela ambientale.

19. Garanzia della Kompernass Handels GmbH

Egregio Cliente,

Questo apparecchio ha una garanzia di 3 anni dalla data di acquisto. Qualora questo prodotto presentasse vizi, Le spettano diritti legali nei confronti del venditore del prodotto. La garanzia qui di seguito descritta non costituisce alcun limite a tali diritti legali.

Condizioni di garanzia

Il periodo di garanzia decorre dalla data di acquisto. Si prega di conservare bene lo scontrino di cassa. Quest'ultimo è necessario come prova d'acquisto.

Qualora entro tre anni a partire dalla data d'acquisto del prodotto si presentasse un difetto del materiale o di fabbricazione, provvederemo a nostra discrezione a riparare o a sostituire gratuitamente il prodotto oppure a rimborsare il prezzo d'acquisto. Questa prestazione di garanzia ha come presupposto che l'apparecchio guasto e la prova d'acquisto (scontrino di cassa) vengano presentati entro il termine di tre anni e che si descriva per iscritto in cosa consiste il difetto e quando si è evidenziato.

Se il vizio rientra nell'ambito della nostra garanzia, il Suo prodotto verrà riparato o sostituito da uno nuovo. Con la riparazione o la sostituzione del prodotto non decorre un nuovo periodo di garanzia.

Periodo di garanzia e diritti legali di rivendicazione di vizi

Il periodo di garanzia non viene prolungato da interventi in garanzia. Ciò vale anche per le parti sostituite e riparate. Danni e vizi eventualmente già presenti al momento dell'acquisto devono venire segnalati immediatamente dopo che l'apparecchio è stato disimballato. Le riparazioni eseguite dopo la scadenza del periodo di garanzia sono a pagamento.

Ambito della garanzia

L'apparecchio è stato prodotto con cura secondo severe direttive qualitative e debitamente collaudato prima della consegna.

La prestazione in garanzia vale per difetti del materiale o di fabbricazione. Questa garanzia non si estende a componenti del prodotto esposti a normale logorio, che possono pertanto essere considerati come componenti soggetti a usura (esempio capacità della batteria, calcificazione, lampade, pneumatici, filtri, spazzole...). La garanzia non si estende altresì a danni che si verificano su componenti delicati (esempio interruttori, parti realizzate in vetro, schermi, accessori vari) nonché danni derivanti dal trasporto o altri incidenti.

Questa garanzia decade se il prodotto è stato danneggiato oppure utilizzato o sottoposto a interventi di manutenzione in modo non conforme. Per un utilizzo adeguato del prodotto si devono rigorosamente rispettare tutte le istruzioni esposte nel manuale di istruzioni per l'uso. Si devono assolutamente evitare modalità di utilizzo e azioni che il manuale di istruzioni per l'uso sconsiglia o da cui esso mette in guardia.

Il prodotto è destinato esclusivamente all'uso domestico e non a quello commerciale. La garanzia decade in caso di impiego improprio o manomissione, uso della forza e interventi non eseguiti dalla nostra filiale di assistenza autorizzata.

Trattamento dei casi di garanzia

Per garantire una rapida evasione della Sua richiesta, La preghiamo di seguire le seguenti istruzioni:

- Tenga a portata di mano per qualsiasi richiesta lo scontrino di cassa e il codice dell'articolo (IAN) 508378_2507 come prova di acquisto.
- Il codice dell'articolo è riportato sulla targhetta identificativa o su un'incisione presenti sul prodotto, sul frontespizio del manuale di istruzioni (in basso a sinistra) o su un adesivo applicato alla parte posteriore o inferiore del prodotto.
- Qualora si presentassero malfunzionamenti o altri tipi di vizi, contatti innanzitutto il reparto assistenza clienti qui di seguito indicato **telefonticamente** o via **e-mail**.

- Una volta che il prodotto è stato registrato come difettoso, lo può poi spedire a nostro carico, provvedendo ad allegare la prova di acquisto (scontrino di cassa), una descrizione del vizio e l'indicazione della data in cui si è presentato, all'indirizzo del servizio di assistenza clienti che Le è stato comunicato.



Sul sito www.lidl-service.com è possibile scaricare questo e molti altri manuali di istruzioni, filmati sui prodotti e software d'installazione.

Con questo codice QR si giunge direttamente al sito dell'assistenza clienti Lidl (www.lidl-service.com) e con la digitazione del codice articolo (IAN) 508378_2507 si può aprire il manuale di istruzioni di proprio interesse.

19.1. Assistenza

IT Assistenza Italia

Tel.: 80078 1 188

E-Mail: kompennass@lidl.it

CH Assistenza Svizzera

Tel.: 0800 56 44 33

E-Mail: kompennass@lidl.ch

MT Service Malta

Tel.: 80062230

E-Mail: kompennass@lidl.com.mt

IAN 508378_2507

19.2. Importatore

Badi che il seguente indirizzo non è quello del servizio di assistenza clienti. Contatti innanzitutto il servizio di assistenza clienti indicato.

KOMPENASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANIA

www.kompennass.com

Tartalomjegyzék

1. Bevezető	162
2. Rendeltetésszerű használat	162
3. Felhasznált figyelmeztető jelzések és szimbólumok	162
4. Biztonsági utasítások	163
5. Kicsomagolás	166
6. A csomag tartalma	166
7. A készülék leírása	166
8. Kezelőfelület	167
9. Formázó korongok	167
10. A készülék összeszerelése	168
11. Tészta készítése	169
11.1. Tészta dagasztása és kiadása	169
11.2. Ravioli formázása	170
12. A készülék szétszerelése	171
13. Tisztítás	171
13.1. A készülék tisztítása	171
13.2. A tartozékok tisztítása	171
14. Tárolás	172
15. Hibaelhárítás	172
16. Receptek	172
16.1. Tojás nélküli durumbúza lisztes tészta alapreceptje	173
16.2. Tojás nélküli búzalisztes tészta alapreceptje	173
16.3. Tojásos durumbúza lisztes tészta alapreceptje	174
16.4. Tojásos búzalisztes tészta alapreceptje	174
17. Műszaki adatok	174
18. Ártalmatlanítás	174
19. A Kompnass Handels GmbH garanciája	175
19.1. Szerviz	176
19.2. Gyártja	176

1. Bevezető

Gratulálunk új készüléke megvásárlásához.

Vásárlásával kiváló minőségű termék mellett döntött. A használati útmutató a termék része. Fontos tudnivalókat tartalmaz a biztonságra, használatra és ártalmatlanításra vonatkozóan. A termék használata előtt ismerkedjen meg valamennyi használati és biztonsági utasítással. A terméket csak a leírtak szerint és a megadott célokra használja. A termék harmadik személynek történő továbbadása esetén adja át a készülékhez tartozó valamennyi leírást is.

2. Rendeltetészerű használat




Ez a készülék kizárólag metélt tészta feldolgozására készült.

A készülék esőtől védett helyiségekben történő magáncélú használatra készült.




Ne használja szabadban, és ne használja kereskedelmi vagy ipari területeken.

3. Felhasznált figyelmeztető jelzések és szimbólumok

Ebben a használati útmutatóban, a csomagoláson és a készüléken, a következő figyelmeztető jelzéseket és szimbólumokat használjuk (ha alkalmazható):

	VESZÉLY! Az ezzel a szimbólummal és a „VESZÉLY” figyelmeztető szóval ellátott figyelmeztető utasítás olyan közvetlen veszélyes helyzetre figyelmeztet, amely halált vagy súlyos sérülést okoz, ha nem előzik meg.
	FIGYELMEZTETÉS! Az ezzel a szimbólummal és a „FIGYELMEZTETÉS” figyelmeztető szóval ellátott figyelmeztető utasítás olyan lehetséges veszélyes helyzetre figyelmeztet, amely halált vagy súlyos sérülést okozhat, ha nem előzik meg.
	VIGYÁZAT! Az ezzel a szimbólummal és a „VIGYÁZAT” figyelmeztető szóval ellátott figyelmeztető utasítás olyan lehetséges veszélyes helyzetre figyelmeztet, amely csekély vagy enyhe sérülést okozhat, ha nem előzik meg.

	FIGYELEM! Az ezzel a szimbólummal és a „FIGYELEM” figyelmeztető szóval ellátott figyelmeztető utasítás olyan lehetséges helyzetre figyelmeztet, amely anyagi károkat okozhat, ha nem előzik meg.
	Tudnivaló: Tudnivaló jelöli a kiegészítő információkat, amelyek megkönnyítik a készülék használatát.
	Olvassa el az útmutatót.
	Váltóáram/-feszültség
	II. védelmi osztály: védelem kettős vagy megerősített szigeteléssel.
	A készülék csak belső helyiségekben használható.
	Ne merítse vízbe!
	Mosogatógépben is tisztítható.
	A készülék élelmiszerekkel érintkező részei élelmiszerbiztosak.
	Ne dobjon elektromos készülékeket a háztartási hulladékba!
	Ártalmatlanítsa a csomagolóanyagot környezetbarát módon.

	<p>A csomagolás újrahasznosított anyagból készült. A hulladékok szétválogatásánál vegye figyelembe a csomagolóanyagokon lévő jelölést: Ezek rövidítésekkel (a) és számjegyekkel (b) vannak megjelölve, amelyek jelentése a következő: 1–7: műanyagok, 20–22: papír és karton, 80–98: kompozit anyagok.</p>
  <p>ES/PT</p>	<p>A csomagolás papírból és/vagy kartonból lévő alkotóelemeket tartalmaz.</p> <p>A csomagolás műanyagból és/vagy fémből lévő alkotóelemeket tartalmaz.</p>



FR Cet appareil et ses accessoires se recyclent

FR A DÉPOSER EN MAGASIN OU A DÉPOSER EN DÉCHÈTÈRIE


Points de collecte sur www.quefairemedesdechets.fr
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !

FR ÉLÉMENTS D'EMBALLAGE

FR: A termék, a csomagolás és a használati utasítás újrahasznosítható, a gyártó kiterjesztett felelőssége alá tartozik, és szelektív hulladékgyűjtéssel gyűjtik.

4. Biztonsági utasítások

⚠ VESZÉLY! ÁRAMÜTÉS!

- A készüléket csak előírás szerűen beszerelt aljzatba csatlakoztassa. A hálózati feszültségnek meg kell egyeznie a készülék típus tábláján megadott feszültséggel.
- Használat előtt ellenőrizze a készüléket, hogy nincs-e rajta látható sérülés. Ne működtesse a készüléket, ha a készülék vagy a hálózati csatlakozókábel láthatóan sérült vagy ha a készülék korábban leesett.
- Csak megfelelő jogosultsággal rendelkező szakemberrel vagy az ügyfélszolgálattal javíttassa a készüléket. A szakszerűtlen javítás veszélyt jelenthet a használó számára. Ezen kívül a garancia is érvényét veszti.
-  Soha ne merítse a készülék alját vízbe vagy más folyadékba!
- A készüléket csak száraz belső helyiségekben szabad használni.
- Ügyeljen arra, hogy a hálózati kábel soha ne legyen vizes vagy nedves az üzemeltetés közben. Úgy helyezze el a kábelt, hogy ne szorulhasson be és más módon se sérülhessen meg.
- Soha ne fogja meg a hálózati adaptert vagy a készülék alját nedves kézzel.
- Tartsa távol a hálózati kábelt a forró felületektől.

- A veszélyek megelőzése érdekében a sérült csatlakozóvezetékét a gyártónak, a gyártó vevőszolgálatának vagy hasonló szakképzett személynek kell kicserélnie.
- Mindig válassza le a készüléket a hálózatról, ha felügyelet nélkül hagyja, valamint összeszerelés, szétszedés, tartozékok cseréje vagy tisztítás előtt, valamint meghibásodások esetén.
- Ha a készüléket teljesen le szeretné választani a hálózatról, akkor ki kell húzni a hálózati csatlakozódugót a csatlakozóaljzatból. Ezért a készüléket úgy kell felállítani, hogy mindig biztosítva legyen az akadálytalan hozzáférés a hálózati csatlakozóaljzathoz, hogy vészhelyzet esetén azonnal ki lehessen húzni a hálózati csatlakozódugót.
- A tápegységet mindig a hálózati csatlakozódugónál és soha ne a kábelnél fogva húzza ki a csatlakozóaljzatból.

⚠ FIGYELMEZTETÉS! SÉRÜLÉSVESZÉLY!

- Ezt a készüléket nem használhatják gyermekek.
- A készüléket és csatlakozóvezetékét gyermekektől távol kell tartani.
- Gyermekek nem játszhatnak a készülékkel.
- Ezt a készüléket csökkent fizikai, érzékszervi vagy szellemi képességű vagy kellő tapasztalattal és/vagy tudással nem rendelkező személyek csak felügyelet mellett használhatják, vagy ha felvilágosították őket a készülék biztonságos használatáról és megértették az ebből eredő veszélyeket.
- Csak a csomagban mellékelt alkatrészeket használja. Előfordulhat, hogy más gyártók tartozékai nem alkalmasak és veszélyt vagy anyagi kárt okoznak!
- Soha ne nyissa ki a készülékházat. Ez nem biztonságos és a garancia is érvényét veszti.
- Csak akkor cseréljen tartozékokat, ha a hajtás leállt és a hálózati csatlakozódugó ki van húzva! Kikapcsolás után a készülék még rövid ideig működik.

- Ne használja a készüléket a jelen használati útmutatóban leírtaktól eltérő célra. A készülék nem megfelelő használata esetén sérülésveszély áll fenn!
- Ne érjen mozgó alkatrészekhez. Működés közben tartsa távol a kezét, haját, ruházatát, a tésztakaparót és egyéb tárgyakat a mozgó alkatrészekről.
- Működés közben tartsa zárva a fedelet.

❗ **FIGYELEM! ANYAGI KÁR!**

- Ügyeljen arra, hogy a készülék, a hálózati kábel vagy a hálózati csatlakozódugó ne érjen forró felülethez, például főzőlaphoz vagy nyílt lánghoz.
- Soha ne állítsa a készüléket hőforrás közelébe.
- A hőtorlódás megelőzése érdekében, ne takarja le a készüléket üzemelés közben.
- Ne terhelje túl a készüléket. Ne dolgozzon fel egyszerre 500 gramm lisztnél többet tartalmazó receptet.
- Működés közben kizárólag a feldolgozandó hozzávalókat tegye a tésztartóba.
- Ne működtesse a készüléket hozzávalók nélkül! Túlmelegedés veszélye!
- Ne használjon külső időkapcsolót vagy külön távműködtető rendszert a készülék üzemeltetéséhez.
- Javasoljuk, hogy kb. 35 percnyi működés után hagyja hűlni a készüléket kb. 90 percig.

❗ **TUDNIVALÓ**

- A felhasználó részéről nincs szükség beavatkozásra a termék 50 és 60 Hz közötti átállításához. A termék 50 és 60 Hz-en egyaránt működik.

5. Kicsomagolás

⚠ FIGYELMEZTETÉS!

Fulladásveszély!

- ▶ A csomagolóanyag nem játékszer. Fulladásveszély áll fenn.
- ◆ Vegye ki a dobozból a készülék valamennyi részét és a használati útmutatót.
- ◆ Távolítsa el a fedelet **2**, és távolítson el minden különálló alkatrészt a készülék belsejéből.
- ◆ Vegye le a készülékről az összes csomagolóanyagot és esetleges védőfóliát.
- ◆ Ellenőrizze a csomag tartalmát, hogy hiánytalan-e és nincs-e rajta látható sérülés. Hiányos szállítás vagy nem megfelelő csomagolásból eredő, illetve a szállítás során keletkezett károk esetén forduljon az ügyfélszolgálathoz (lásd a **19.1. Szerviz** fejezetet).

6. A csomag tartalma

A készüléket alapvetően az alábbi összetevőkkel szállítjuk:

- fő készülék
- 8 formázó korongok
- ravioli formázó
- tésztaaparáó tisztítóeszközzel
- tisztítóeszköz védőkupakkal
- mérőpohár
- használati útmutató
- receptfüzet

i Tudnivaló

- ▶ A mérőpohár **18** és a ravioli formázó **19** a kiszállításkor a készülék belsejében található.
- ▶ A formázó korongok **8**, a tésztaaparáó **20** és a tisztítóeszköz **21** a készülék oldalán lévő fiókban vannak.



7. A készülék leírása

(a képeket lásd a kihajtható oldalon)

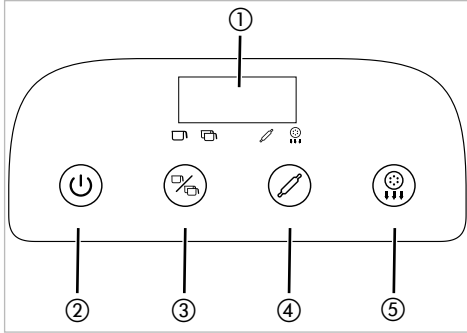
A ábra

- 1 nyílás folyadékokhoz
- 2 fedél
- 3 fedél kireteszelő
- 4 kezelőfelület
- 5 készülék alap
- 6 hajtótengely
- 7 fiók
- 8 formázó korongok
- 9 dagasztókar
- 10 tészta tengely
- 11 tészta tengely csapágó
- 12 tészta tengely-tartó
- 13 jelölés
- 14 formázó korong rögzítő
- 15 tészta tartó
- 16 előlap
- 17 fedél reteszelésének feloldása





B ábra

- 18 mérőpohár
- 19 ravioli formázó
- 20 tésztakaparó tisztítóeszközzel
- 21 tisztítóeszköz védőkupakkal (spagetti **A** és spaghettoni **B** formázó koronghoz)

8. Kezelőfelület

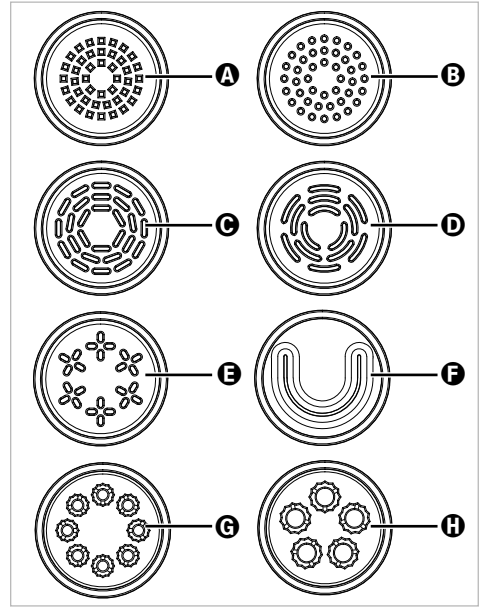


1. ábra

- 1 kijelző
- 2  be-, kikapcsoló gomb
- 3  dagasztás program gomb, a dagasztás program kiválasztásához
- 4  dagasztás gomb a kiválasztott dagasztás program elindításához
- 5  kiadás gomb a kiadás program elindításához

9. Formázó korongok

A csomagban 8 különböző formázó korong **B** van (2. ábra):



2. ábra

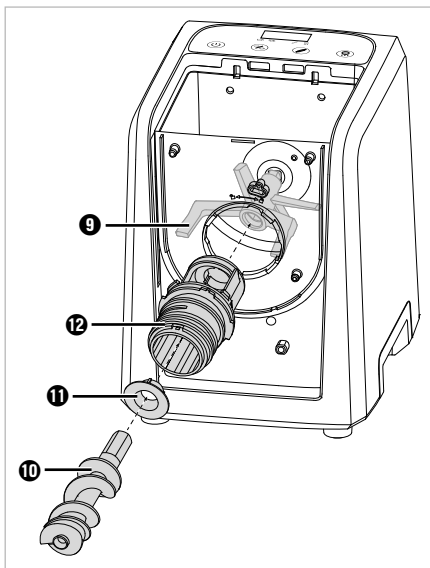
- A** spagetti
- B** spaghettoni
- C** tagliatelle/fettuccine
- D** pappardelle
- E** linguine
- F** lasagne
- G** makaróni
- H** penne

10. A készülék összeszerelése



i Tudnivaló

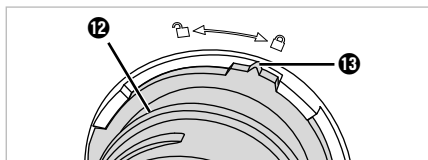
► Az első használat előtt tisztítsa meg valamennyi részt a **13. Tisztítás** fejezetben leírtak szerint.

- 1) Állítsa a készüléket egy sima felületre, egy könnyen elérhető csatlakozóaljzat közelébe. A készülék előtt elegendő helynek kell lenni egy tál vagy hasonló számára, amelyben összegyűlik a tészta.
- 2) Tolja a tésztatartót **15** előlről ütközésig a készülékalpba **5**. A tésztatartó **15** rögzítőfüleit a hátoldalon lévő megfelelő befogóba kell csúsztatni.
- 3) Vezesse a dagasztókart **9** fentről a tésztatartóba **15** és helyezze a hajtótengelybe **6**.
- 4) Tolja a csapágyat **11** a tartó **12** végébe úgy, hogy a csapágyon **11** lévő három rögzítőfül a tartó **12** vágataiba csússzon (**3. ábra**).



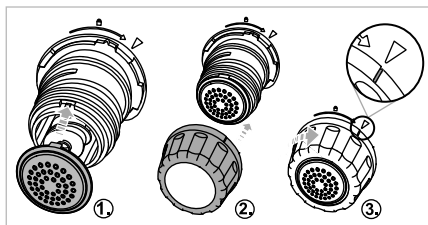
3. ábra

- 5) Szerelje fel a tartót **12** a tésztatartóra **15**. Ehhez tolja a tartót **12** a vékony végével a tésztatartó **15** kerek nyílásába (**3. ábra**). A tartó **12** csak egy állásban fér át a nyíláson, a jelölés **13** ennek során a tésztatartón **15** lévő  szimbólumra mutat. Forgassa el a tartót **12** az óramutató járásával megegyező irányba, amíg a tartón **12** lévő jelölés **13** a  szimbólumra mutat (**4. ábra**):




4. ábra

- 6) Ezután tolja át a tésztaengelyt **10** a vékony végével a tartón **12** a dagasztókar **9** befogójába (**3. ábra**). Szükség esetén nyúljon fentről a tésztatartóba **15** és mozgassa meg kissé a dagasztókart **9**, amíg betudja tolni a tésztaengelyt **10**.
- 7) Helyezze az előlapot **16** a tésztatartóra **15** és nyomja rá erősen. Az előlapon **16** lévő reteszelőknak a tésztatartón **15** lévő megfelelő vágatokba kell csúszniuk.
- 8) Válassza ki a megfelelő formázó korongot **8** (lásd a **9. Formázó korongok** fejezetet) és tolja a tartóra **12** úgy, hogy a formázó korongon **8** lévő két reteszelő a tartón **12** lévő vágatokba csússzon (**5. ábra**).



5. ábra

- 9) Tolja a formázó korong rögzítőt **14** a tartóra **12** és forgassa el az óramutató járásával megegyező irányba a  szimbólum irányába (**5. ábra**). Adott esetben rögzítse a szabad kezével a formázó korongot **8**.

- 10) Csak akkor szerelje fel a fedelet **2**, ha a szükséges mennyiségű lisztet a tésztaartóba **15** tette (lásd a **11. Tészta készítése** fejezetet).
- 11) Csatlakoztassa a hálózati csatlakozódugót egy könnyen elérhető csatlakozóaljzatba. Egy hangjelzés hallható és a kijelző **1** röviden felvillan. A készülék készenléti üzemmódban van.

A készülék ekkor össze van szerelve és üzemkész.

11. Tészta készítése

⚠ FIGYELMEZTETÉS!

- ▶ Soha ne nyúljon működtetés közben a tésztaartóba **15**. Forgó részek okozta sérülésveszély!
- ▶ Csak akkor cseréljen tartozékokat, ha a hajtás leállt és a hálózati csatlakozódugó ki van húzva! Kikapcsolás után a készülék még rövid ideig működik.

! FIGYELEM!

- ▶ Ne terhelje túl a készüléket. Ne dolgozzon fel egyszerre 500 gramm lisztnél többet tartalmazó receptet.

i Tudnivaló

- ▶ Minden gombnyomást hangjelzés nyugtáz.
- ▶ A működtetés csak megfelelően behelyezett tartozékokkal lehetséges. Ha a tartozék nem megfelelően van felszerelve, akkor a program indításakor több hangjelzés hallható és a kijelzőn **1** „OPEN” jelenik meg. Húzza ki a hálózati csatlakozódugót és ellenőrizze a tartozékok megfelelő illeszkedését.
- ▶ Szükség esetén használja segítségként a kihajtható oldalon található C ábrát (tésztakészítés 250 g lisztből) és D ábrát (tésztakészítés 500 g lisztből).

11.1. Tészta dagasztása és kiadása

- 1) Szerelje össze a készüléket az **10. A készülék összeszerelése** fejezetben leírtak szerint.
- 2) Készítse elő a tésztahoz szükséges hozzávalókat. Ehhez tekintse meg pl. a jelen használati útmutatóban (lásd a **16. Receptek** fejezetet) vagy a mellékelt receptfüzetben lévő recepteket, amelyek a készülékhez lettek kialakítva.

- 3) Mérje ki a mérőpohár **18** segítségével vagy egy konyhai mérleggel a szükséges mennyiségű lisztet és töltsze a tésztaartóba **15**. A szilárd hozzávalók, például a liszt kiméréséhez használja a mérőpohár **18** gramm-skáláját (g).

i Tudnivaló

- ▶ Használjon konyhai mérleget a liszt és a folyadék pontos mennyiségének kiméréséhez. A mérőpohárral történő kimérés mindig eltéréseket eredményez, ami befolyásolhatja a tészta állagát.

- 4) Mérje ki a mérőpohár **18** vagy egy konyhai mérleg segítségével a szükséges mennyiségű folyadékot és pl. tojást. Ehhez először tegye a tojást a mérőpohárba **18** és ezután öntsön hozzá folyadékot a szükséges össz mennyiség eléréséhez. A folyékony hozzávalók, például víz vagy tojás méréséhez használja a mérőpohár **18** milliliter-skáláját (ml).

i Tudnivaló

- ▶ A tojást mindig keverje el folyadékkal a tészta jobb feldolgozása érdekében.
- ▶ A jobb feldolgozás érdekében csak a dagasztás program kezdetekor tegyen folyadékokat a tésztaartóba **15**.

- 5) Szerelje fel a fedelet **2**. Ehhez tolja a fedél **2** két csapját a készülékalapban **5** lévő két befofóba. Ezután nyomja le a fedél **2** elülső részét, amíg hallhatóan bekattan az előlapba **16**.
- 6) A készülék bekapcsolásához nyomja meg a be-, kikapcsoló gombot **19** **2**. Egy hangjelzés hallható és a kijelzőn **1** „ON” jelenik meg.





i Tudnivaló



- ▶ Ha kb. 2 percig egyetlen gombot sem nyom meg, több hangjelzés hallható és a készülék automatikusan újra kikapcsol.

- 7) Válassza ki a dagasztás program gombbal **20** **3** a tésztaájához megfelelő dagasztás programot:


















- **19**: kis mennyiségű tésztákhoz, legfeljebb 250 g liszt
- **20**: nagy mennyiségű tésztahoz kb. 250–500 g liszt



A kiválasztott dagasztás program szimbóluma **19**/**20** világítani kezd.


- 8) Nyomja meg a dagasztás gombot   a dagasztás program elindításához. A  szimbólum is világítani kezd és a kijelző  a fennmaradó dagasztási időt mutatja.

Dagasztó program	Dagasztási idő
	4,5 perc
	4,5 perc










Tudnivaló

- ▶ A futó programot bármikor szüneteltetheti a dagasztás gomb   megnyomásával vagy a fedél  kinyitásával. Folytassa a programot a dagasztás gomb   ismételt megnyomásával. Előtte adott esetben zárja le a fedelet .
 - ▶ A be-, kikapcsoló gomb   megnyomásával megszakíthatja a programot és készenléti állapotba helyezheti a készüléket.
- 9) Töltse lassan a szükséges mennyiségű folyadékot a fedélben  lévő nyíláson  keresztül a tésztaartóba .
- 10) A dagasztás program végén több hangjelzés hallható. Ellenőrizze a tészta állapotát. Ha a hozzávalók nincsenek optimálisan összekeverve, akkor a dagasztás gomb   megnyomásával indítson el egy újabb dagasztási folyamatot.
- 11) Ha megfelelően összekeveredett a tészta, akkor nyomja meg a kiadás gombot   a kiadás program elindításához. A  szimbólum is világítani kezd és a kijelző  a fennmaradó kiadási időtartamot mutatja.



dagasztás program	kiadási időtartam
	11 perc
	14 perc

- 12) Kiadás közben a tésztaakaparó  segítségével levághatja a tésztát.


Tudnivaló

- ▶ Ha a kiadás leáll és a kijelzőn  az „OUL” jelenik meg, akkor a tészta túl száraz és nem lehet rendesen feldolgozni. Indítson el egy új dagasztási folyamatot és a program elindítása után adjon hozzá egy kevés folyadékot. Ezután indítson el egy másik kiadási folyamatot, és ellenőrizze, hogy jobb-e a tészta kiadása.
- 13) A kiadási program végén a dagasztókar  tovább forog és közben irányt vált, hogy az esetleges tészta maradványokat elszállítsa a tésztaengelyből .
- Amint a folyamat teljesen befejeződött, hangjelzések hallhatók és a kijelzőn  „OFF” jelenik meg.
- 14) Ha még maradt tészta a készülékben, először nyomja meg a kikapcsoló gombot  , majd ismét a kiadás gombot   hogy egy további rövidebb kiadási folyamat elindításához. Ha a tészta maradványok a tésztaartó edény  falához tapadnak, kaparja le azokat egy kanállal a rövidített kiadási folyamat elindítása előtt.
- 15) Ha a kiadás program vége után kb. 2 perccig nem nyom meg semmilyen gombot, akkor több hangjelzés hallható és a készülék készenléti üzemmódba kapcsol vissza.
- 16) Használat után tisztítsa meg a készüléket a **13. Tisztítás** fejezetben leírtak szerint.

11.2. Ravioli formázása



- 1) Fektesse ki friss lasagne lapokat egy vágódeszkára vagy hasonlóra. A lasagne lapoknak legalább 7,5 x 7,5 cm nagynak kell lenni, adott esetben nyújtsa ki egy sodrófával.
- 2) Szúrja ki a ravioli formázó  alsó részével a ravioli lapokat.
- 3) Illessze a ravioli lapokat a ravioli formázó  tetejére és tegye bele középre a kívánt töltelékét.

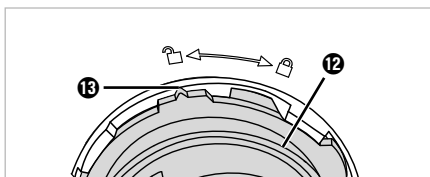
Tudnivaló

- ▶ A kiszúrás után megmaradt tésztát tegye vissza a készülékbe, indítson el egy dagasztást és formáljon egy további lasagne lapot.
- 4) Csukja össze óvatosan a ravioli formázó  két felét és erősen nyomja össze.

- 5) Nyissa ki a ravioli formázót **19** és vegye ki a kész raviolit.

12. A készülék szétszerelése

- 1) Adott esetben húzza ki a hálózati csatlakozó-dugót a csatlakozóaljzatból.
- 2) Távolítsa el a fedelet **2**: Ehhez nyomja meg a reteszt **17**, és emelje fel a fedelet **2** a fogantyúnál **3** fogva.
- 3) Forgassa el a formázó korong rögzítőt **14** az óramutató járásával ellentétes irányba a  szimbólum irányába és vegye le.
- 4) Vegye ki a formázó korongot **8**.
- 5) Vegye le az előlapot **16**. Ehhez húzza kicsit előre a tészatartót **15** a készülékalapból, amíg le tudja húzni az előlapot **16** a tészatartóról **15**.
- 6) Forgassa el a tartót **12** az óramutató járásával ellentétes irányba, hogy a tartón **12** lévő jelölés **18** a tészatartón **15** lévő  szimbólumra mutasson (**6. ábra**). Vegye ki a tartót **12** a tészatengellyel **10** együtt.



6. ábra


- 7) Vegye ki a tészatengelyt **10** és a csapágyat **11** a tartóból **12**.
- 8) Vegye ki a dagasztókart **9** és a tészatartót **15** a készülékalapból **5**.

Ezzel a készülék szét van szerelve.

13. Tisztítás

13.1. A készülék tisztítása

VESZÉLY!

- ▶ Minden tisztítás előtt húzza ki a hálózati csatlakozódugót a hálózati csatlakozóaljzatból!
- ▶  Soha ne merítse a készülékalapot **5** vízbe vagy más folyadékba!

FIGYELEM!

- ▶ Ne használjon súroló vagy maró hatású tisztítószereket. Ezek helyrehozhatatlan kárt tehetnek a készülék felületében!
 - ▶ Minden használat után tisztítsa meg a készüléket, hogy elkerülje az ételmaradékok okozta meghibásodásokat.
- 1) Ha még nem tette meg, akkor szerelje szét a készüléket a **12. A készülék szétszerelése** fejezetben leírtak szerint.
 - 2) Távolítsa el a dagasztókar **9** befogójában lévő esetleges lisztmaradványokat egy száraz törölkendővel.
 - 3) Tisztítsa meg a készülékalap **5** belső részét és felületeket egy enyhén megnedvesített törölkendővel. Szükség esetén tegyen kímélő hatású mosogatószeret a törölkendőre, majd törölje át egy enyhén megnedvesített törölkendővel.
 - 4) Alaposan törölje szárazra a készüléket, mielőtt ismét összeszereli.

13.2. A tartozékok tisztítása

Tudnivaló

- ▶ A formázó korongokat **8** akkor tudja legkönnyebben megtisztítani, ha a tészta megszáradt.
- 1) Először használja a tisztítóeszközt **21** (a spagetti **A** és spaghettoni **B** formázó koronghoz), ill. a tésztaaparó **20** oldalsó tisztító-csapjait, hogy eltávolítsa a nagyobb tészta- és lisztmaradványokat a használt formázó korong **8** vágataiból.
 - 2) Tisztítsa meg az összes levehető alkatrészt és tartozékot enyhén mosogatószeres vízben. Ezután öblítse le tiszta vízzel, hogy eltávolítsa az összes mosogatószer-maradványt.

i Tudnivaló

- ▶ A következő részek mosogatógépben is tisztíthatók: fedél **2**, tézstatartó **15**, tartó **12**, tézstatengely **10**, tézstatengely csapágya **11**, dagasztókar **9**, formázó korong rögzítő **14**, formázó korongok **8**, mérőpoharak **16**, tézszakaparó **20**, tisztítóeszköz **21**, ravioli formázó **19**.
Az alkatrészeket lehetőleg a mosogatógép felső kosarába helyezze és ügyeljen arra, hogy ne szoruljanak be.
- ▶ A formázó korongokon **8** lévő makacs tézstamaradványok esetén próbálja ki a következő módszert: tegye a formázó korongokat **8** 1-2 órára a fagyasztóba. Ezután a tézstamaradványok a tisztítóeszközzel **20/21** könnyen eltávolíthatók.

3) Töröljön minden részt alaposan szárazra, mielőtt ismét összeszereli.

14. Tárolás

- ◆ Tárolja a formázó korongokat **8**, a tézszakaparót **20** és a tisztítóeszközt **21** a készülék oldalán lévő fiókban **7**.
- ◆ Tárolja a megtisztított készüléket lezárt fedéllel **2** pormentes és száraz helyen.

15. Hibaelhárítás

A készülék nem működik:

- A hálózati csatlakozódugó nincs az áramhálózatra csatlakoztatva.
- ◆ Csatlakoztassa a hálózati csatlakozódugót egy hálózati csatlakozóaljzatba.
- A készülék több mint 35 percig működött, bekapcsolt a túlmelegedés elleni védelem.
- ◆ Húzza ki a hálózati csatlakozódugót a hálózati csatlakozóaljzattól, és hagyja hűlni a készüléket kb. 90 percig, mielőtt újra bekapcsolja.
- A készülék meghibásodott.
- ◆ Forduljon az ügyfélszolgálathoz.

A készülék működés közben hirtelen leáll:

- A készülék több mint 35 percig működött, bekapcsolt a túlmelegedés elleni védelem.
- ◆ Húzza ki a hálózati csatlakozódugót a hálózati csatlakozóaljzattól, és hagyja hűlni a készüléket kb. 90 percig, mielőtt újra bekapcsolja.

„OPEN” hibakód:

- A fedél **2** nincs megfelelően lezárva vagy a tartozék nem megfelelően van felszerelve. Több hangjelzés hallható és a kijelzőn **1** „OPEN” jelenik meg.
- ◆ Zárja le a fedelet **2**.
- ◆ Ha a fedél **2** megfelelően le van zárva, akkor húzza ki a hálózati csatlakozódugót és ellenőrizze a tartozékok megfelelő illeszkedését.

„OUL” hibakód:

- A tészta túl száraz és a készülék nem tudja kiadni, a kijelzőn **1** „OUL” jelenik meg.
- ◆ Indítson el egy új dagasztási folyamatot és a program elindítása után adjon hozzá egy kevés folyadékot. Ezután indítson el egy másik kiadási folyamatot, és ellenőrizze, hogy a tészta jobban kijön-e a készülékből.

A tészta nem jön ki/nem jön ki megfelelően:

- Lehetséges, hogy a tészta túl nedves.
- ◆ Adjon hozzá kevés lisztet és indítson el egy új dagasztást. Ezután indítson el egy másik kiadási folyamatot, és ellenőrizze, hogy a tészta jobban kijön-e a készülékből.

16. Receptek

i Tudnivaló

- ▶ Minden mennyiségi adat normál búzaliszt (BL51-es típus) felhasználásán alapul. Más típusú liszt, pl. tönköly vagy teljes kiőrlésű liszt általában valamivel több folyadékot igényel.



- ▶ A megadott mennyiségek irányértékek. Alapvetően tartsa be a liszt és a folyadék meghatározott arányát. Különböző tényezők miatt azonban kissé eltérhet a szükséges folyadék-mennyiség. Ha a megadott mennyiségekkel a tészta feldolgozása nem optimális, akkor a következő alkalommal adjon hozzá néhány milliliterrel több vagy kevesebb folyadékot. Ehhez vegye figyelembe a

15. Hibaelhárítás fejezetet.



- ▶ Használjon konyhai mérleget a liszt és a folyadék pontos mennyiségének kiméréséhez. A mérőpohárral történt kimérés mindig eltéréseket eredményez, ami befolyásolhatja a tészta állagát.
- ▶ 250 g lisztből kb. 300 g tészta lesz.
- ▶ 1 tojást kb. 50 ml folyadékkal helyettesíthet.

A tészta optimális feldolgozásához tartsa be a következő liszt-folyadék arányt:

- 250 g liszthez adjon kb. 100 ml folyadékot.
- 500 g liszthez adjon kb. 200 ml folyadékot.

Lisztmennyiség	Folyadékmennyiség
250 g / 	kb. 100 ml
500 g / 	kb. 200 ml

Ha a tésztát tojással készíti, a hozzáadandó folyadék teljes mennyiségét mindig a folyadék és a tojás mennyiségének összegzése adja:

Lisztmennyiség	Folyadékmennyiség + tojás
250 g / 	1 tojás + folyadék = összesen 100 ml
500 g / 	2 tojás + folyadék = összesen 200 ml







Egy menetben legfeljebb 500 g lisztből készíthet tésztát.

16.1. Tojás nélküli durumbúza lisztes tészta alapreceptje

Hozzávalók 2 személyre

- 200 g durumbúzaliszt
- 50 g búzaliszt (BL51)
- kb. 100 ml víz

Elkészítés







- ◆ Öntsön 200 g durumbúzalisztet és 50 g búzalisztet a tésztatartóba .
- ◆ Indítsa el a dagasztás programot 250 g liszthez .
- ◆ Öntsön hozzá lassan kb. 100 ml vizet a fedélen  lévő nyíláson  keresztül a tésztatartóba .
- ◆ A dagasztás program befejezése után vegye ki a tésztát. A tésztakaparóval  a megfelelő hosszúságúra vághatja a tésztát a kiadás közben.
- ◆ Tegye a kész tésztát forrásban lévő sós vízbe és időnként keverje meg. Kb. 3-4 perc múlva al dente, vagyis megfelelő puhára főtt.

16.2. Tojás nélküli búzalisztes tészta alapreceptje

Hozzávalók 2 személyre

- 250 g búzaliszt (BL51)
- kb. 100 ml víz

Elkészítés

- ◆ Tegye a 250 g búzalisztet a tésztatartóba .
- ◆ Indítsa el a dagasztás programot 250 g liszthez .
- ◆ Öntsön hozzá lassan kb. 100 ml vizet a fedélen  lévő nyíláson  keresztül a tésztatartóba .
- ◆ A dagasztás program befejezése után vegye ki a tésztát. A tésztakaparóval  a megfelelő hosszúságúra vághatja a tésztát a kiadás közben.
- ◆ Tegye a kész tésztát forrásban lévő sós vízbe és időnként keverje meg. Kb. 3-4 perc múlva al dente, vagyis megfelelő puhára főtt.

16.3. Tojásos durumbúza lisztes tészta alapreceptje

Hozzávalók 2 személyre

- 200 g durumbúzaliszt
- 50 g búzaliszt (BL51)
- kb. 50 ml víz
- 1 tojás (M méret)

Elkészítés

- ♦ Öntsön 200 g durumbúzalisztet és 50 g búzalisztet a tésztatartóba **15**.
- ♦ Tegyen 1 tojást és kb. 50 ml vizet a mérőpohárba **18** úgy, hogy összesen 100 ml folyadék legyen benne. Keverje el a tojást a vízzel.
- ♦ Indítsa el a dagasztás programot 250 g liszthez .
- ♦ Töltse lassan a víz-tojás keveréket a fedélben **2** lévő nyíláson **1** keresztül a tésztatartóba **15**.
- ♦ A dagasztás program befejezése után vegye ki a tésztát. A tésztakaparóval **20** a megfelelő hosszúságúra vághatja a tésztát a kiadás közben.
- ♦ Tegye a kész tésztát forrásban lévő sós vízbe és időnként keverje meg. Kb. 3-4 perc múlva al dente, vagyis megfelelő puhára főtt.

16.4. Tojásos búzalisztes tészta alapreceptje

Hozzávalók 2 személyre

- 250 g búzaliszt (BL51)
- kb. 50 ml víz
- 1 tojás (M méret)

Elkészítés

- ♦ Tegyen 250 g búzalisztet a tésztatartóba **15**.
- ♦ Tegyen 1 tojást és kb. 50 ml vizet a mérőpohárba **18** úgy, hogy összesen 100 ml folyadék legyen benne. Keverje el a tojást a vízzel.
- ♦ Indítsa el a dagasztás programot 250 g liszthez .

- ♦ Töltse lassan a víz-tojás keveréket a fedélben **2** lévő nyíláson **1** keresztül a tésztatartóba **15**.
- ♦ A dagasztás program befejezése után vegye ki a tésztát. A tésztakaparóval **20** a megfelelő hosszúságúra vághatja a tésztát a kiadás közben.
- ♦ Tegye a kész tésztát forrásban lévő sós vízbe és időnként keverje meg. Kb. 3-4 perc múlva al dente, vagyis megfelelő puhára főtt.

17. Műszaki adatok

Névleges feszültség	220–240 V ~, 50/60 Hz
Névleges teljesítmény	220 W
Teljesítményfelvétel kikapcsolt állapotban	< 0,5 W
Tésztatartó 15 űrtartalma	kb. 2 l
Tésztatartó 15 max. betölthető mennyisége	500 g liszt + szükséges folyadék műveletenként
Mérőpohár 18 űrtartalma	kb. 500 ml
Folyadékmérő skála (ml)	max. 250 ml
Lisztmérő skála (g)	max. 250 g

Javasoljuk, hogy kb. 35 percnyi működés után hagyja hűlni a készüléket kb. 90 percig. Ellenkező esetben a készülék túlhevülhet és bekapcsol a túlmelegedés elleni védelem.

18. Ártalmatlanítás



Az áthúzott kerekese szeméttároló szimbóluma azt jelenti, hogy a készüléket életciklusa végén nem szabad a szokásos háztartási hulladékkal ártalmatlanítani. A készüléket erre a célra kijelölt gyűjtőhelyen, újrahasznosító központokban vagy hulladékkezelő üzemben kell leadni.

Visszaadás előtt kérjük törölje minden személyes adatát a készülékről.

A csomagolás környezetbarát anyagokból készült, amit a helyi hulladékhasznosítónál adhat le ártalmatlanításra.

Ártalmatlanítsa a csomagolást környezetbarát módon.

19. A Kompernass Handels GmbH garanciája

Tisztelt Vásárlónk!

A készülékre a vásárlás napjától számított 3 év garanciát vállalunk. A termék meghibásodása esetén. Önt jogszabályban foglalt jogok illetik meg az eladóval szemben. Az alábbi garanciánk nem korlátozza vagy szünteti meg a jogszabályban biztosított jogokat.

Garanciális feltételek

A garanciális időszak a vásárlás napján kezdődik. Gondosan őrizze meg a nyugtát. Ez a vásárlás igazolásához szükséges.

Ha a termékvásárlás napjától számított három éven belül anyag- vagy gyártási hibát észlel, akkor a terméket saját belátásunk szerint ingyen megjavítjuk, kicseréljük vagy visszafizetjük az árát. A garancia feltétele a hibás készülék és a vásárlást igazoló bizonylat (pénztári blokk) három éves garancia-időn belüli bemutatása, valamint a hiba lényegének és megjelenése idejének rövidleírása.

Ha garanciánk fedezetet nyújt a hibára, akkor javított vagy egy új terméket kap vissza. A termék javítása vagy cseréje esetén a garancia nem kezdődik előlről.

Garanciális idő és a jogszabályban foglalt szavatossági igények

A garancia ideje nem hosszabbodik meg a jótállással. Ez a cserélt és javított alkatrészekre is vonatkozik. Az esetlegesen már a vásárláskor is fennálló sérüléseket és hiányosságokat a kicsomagolás után azonnal jelezni kell. A garanciai lejáratá után esedékes javítások díjkötelesek.

A garancia köre

A készüléket szigorú minőségi előírások szerint gyártottuk és kiszállítás előtt lelkiismeretesen ellenőriztük.

A garancia anyag- vagy gyártási hibákra vonatkozik. A garancia nem terjed ki a termék normális elhasználódásnak kitett és ezért kopó alkatrészeknek tekinthető alkatrészeire vagy a törékeny alkatrészek – mint például kapcsolók, akkumulátorok vagy üvegből készült alkatrészek – sérüléseire.

A garancia megszűnik akkor, ha a termék megsérül, nem megfelelően használják vagy nem tartják karban. A termék megfelelő használata érdekében a használati útmutatóban foglalt összes utasítást pontosan be kell tartani. Feltétlenül kerülni kell minden olyan felhasználási és kezelési módot, amit a használati útmutató nem javasol, vagy amelynek elkerülésére kifejezetten figyelmeztet.

A termék csak magánhasználatra és nem ipari használatra készült. A garancia érvényét veszti visszaélésszerű vagy szakszerűtlen kezelés, erőszak alkalmazása vagy olyan beavatkozások esetén, amelyeket általunk nem engedélyezett szervizben végeztek el.

A garancia érvényesítése

Ügyének gyors feldolgozása érdekében kövesse a következő utasításokat:

- Kérjük, hogy minden kapcsolatfelvételnél tartsa készenlétben a vásárlást igazoló pénztári blokkot és a cikkszámot (IAN) 508378_2507.
- A cikkszám a termék adattábláján, a termékre gravírozva, a használati útmutató címlapján (balra lent) vagy a termék hátoldalán vagy alján lévő címkén található.
- Működési hiba vagy más hiba észlelése esetén vegye fel a kapcsolatot az alábbi szervizrészleggel **telefonon** vagy **e-mailben**.
- Küldje el díjmentesen a megadott szerviz címére a hibásnak talált terméket és a vásárlást igazoló bizonylatot (pénztári blokk), illetve röviden írja le azt is, hogy hol és mikor jelentkezett a hiba.



Más használati útmutatókhoz, termékbeutató videókhöz és a telepítési szoftverekhez hasonlóan ezt is letöltheti a www.lidl-service.com oldalról.

Ezzel a QR-kóddal közvetlenül a Lidl ügyfélszolgálati oldalra kerülnek (www.lidl-service.com) és a cikkszám megadásával (IAN) 508378_2507 megnyithatja a használati útmutatót.

19.1. Szerviz

HU Szerviz Magyarország

Tel.: 06800 21225

E-Mail: kompernass@lidl.hu

IAN 508378_2507

19.2. Gyártja

Ügyeljen arra, hogy az alábbi cím nem a szerviz címe. Először forduljon a megjelölt szervizhez.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

NÉMETORSZÁG

www.kompernass.com



KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21
44867 BOCHUM
GERMANY
www.kompernass.com

Last Information Update · Stand der Informationen · Version des informations
Stand van de informatie · Stav informáci · Stan informacj · Stav informácií
Estado de las informaciones · Tilstand af information · Versione delle informazioni
Információk állása: 10 / 2025 · Ident.-No.: SPM220A3-102025-1

IAN 508378_2507