SILVERCREST®

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

GB IE NI MT
PASTA MAKER
Operating instructions

FR BE CH
MACHINE À PÂTES
Mode d'emploi

IT CH MT
MACCHINA ELETTRICA PER PASTA FRESCA
Istruzioni per l'uso

PT
MÁQUINA PARA MASSAS
Manual de instruções

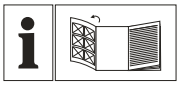
DE AT BE CH
PASTA-MASCHINE
Bedienungsanleitung

NL BE
PASTAMACHINE
Gebruiksaanwijzing

ES
MÁQUINA PARA HACER PASTA
Instrucciones de uso

IAN 508378_2507

GB IE NI DE AT BE
CH FR NL ES IT PT



(GB) (IE) (NI) (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.

(IT) (CH) (MT)

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

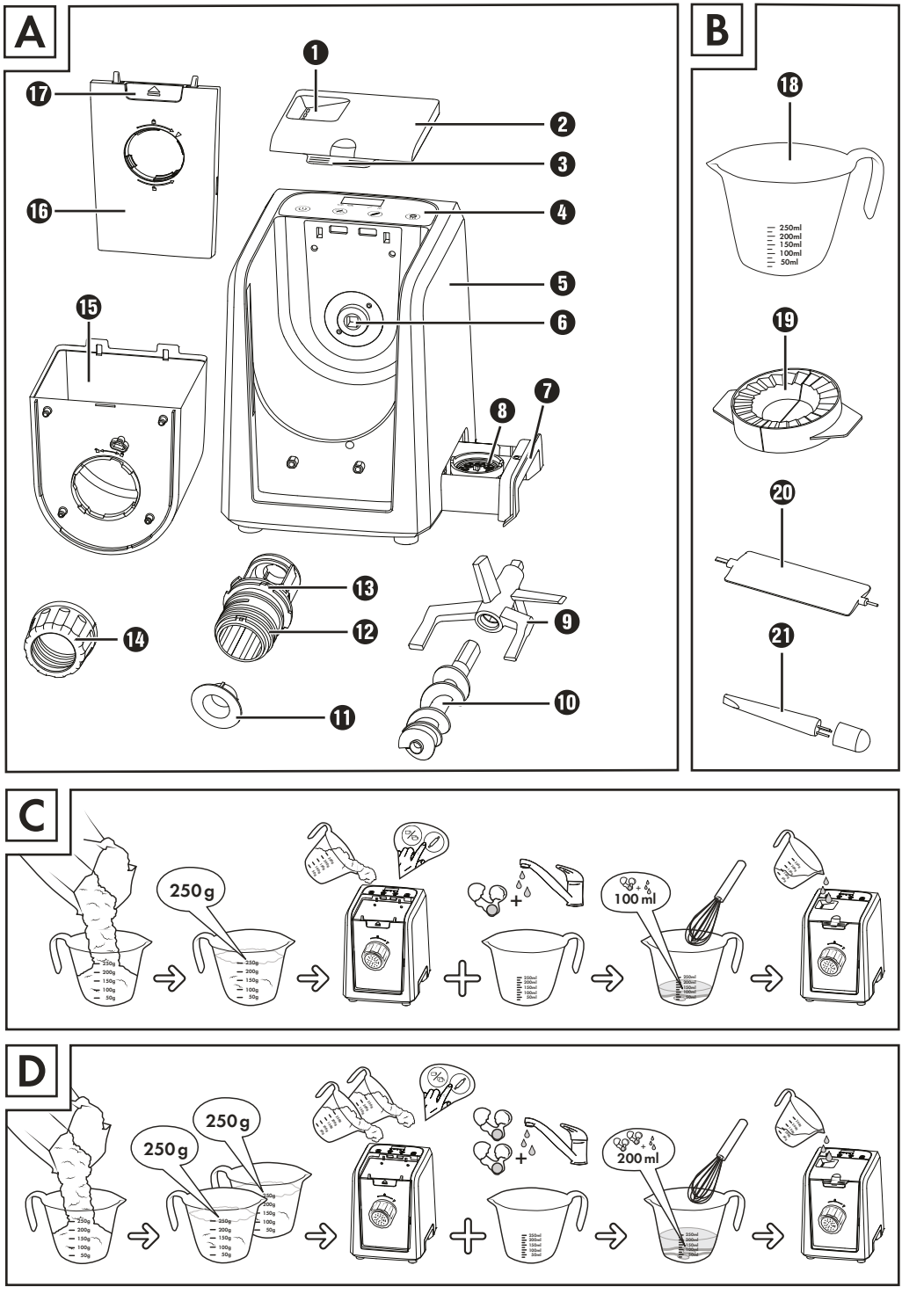
(ES)

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

(PT)

Antes de começar a ler abra na página com as imagens e, de seguida, familiarize-se com todas as funções do aparelho.

English	Operating instructions	Page	1
Deutsch	Bedienungsanleitung	Seite	17
Français	Mode d'emploi	Page	33
Nederlands	Gebruiksaanwijzing	Pagina	51
Italiano	Istruzioni per l'uso	Pagina	67
Español	Instrucciones de uso	Página	83
Português	Manual de instruções	Página	99


A
B
C
D
250g
250g
250g
100 ml
200 ml
250ml
200ml
150ml
100ml
50ml

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. Kompernass 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.

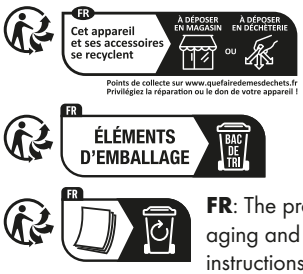
3. Warnings and symbols used

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

	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.
	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.
	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.
	ATTENTION! A warning with this symbol and the signal word "ATTENTION" indicates a potential situation that could result in property damage if not avoided.
	Note: A note identifies additional information that facilitates the use of the appliance.
	Read the instructions.
	AC current/voltage
	Protection class II: Protection by double or reinforced insulation.
	Use the device indoors only.
	Do not immerse in water!
	Dishwasher-proof.
	All of the parts of this appliance that come into contact with food are food-safe.
	Do not dispose of electrical appliances in the household waste!
	Dispose of the packaging in an environmentally-responsible manner.
	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.

The packaging contains paper and/or cardboard components.

The packaging contains plastic and/or metal components.



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 ❷ 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***).

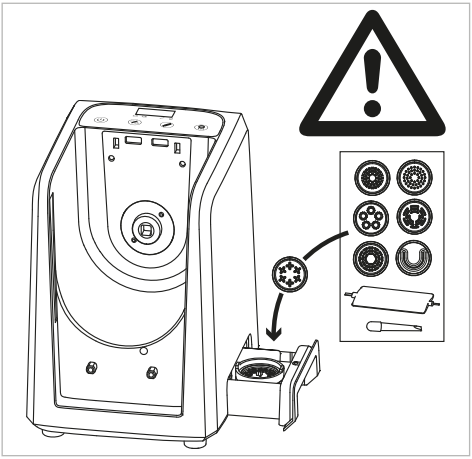
6. Package contents

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 ⓲ and the ravioli attachment ⓳ are located inside the machine when it is delivered.
- ► The shaping discs ❽, the dough scraper ⓴ 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

❶ Opening for liquids
❷ Lid
❸ Lid handle
❹ Control panel
❺ Appliance base
❻ Drive shaft
❼ Drawer
❽ Shaping discs
❾ Kneading hook
❿ Dough shaft
⓫ Dough shaft support
⓬ Bracket for the dough shaft
⓭ Marking
⓮ Shaping disc fixture
⓯ Dough container
⓰ Front panel
⓱ Lid release button

Figure B

⓲ Measuring beaker

⓳ Ravioli attachment

⓴ Dough scraper with cleaning tool

㉑ Cleaning tool with protective cap (for the spaghetti Ⓐ and spaghettoni Ⓑ shaping discs)

8. Control panel

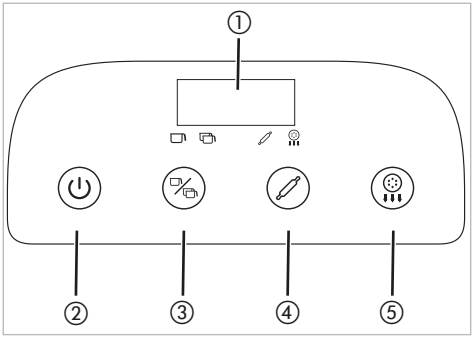


Fig. 1

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 ❽ are supplied with the product (**fig. 2**):

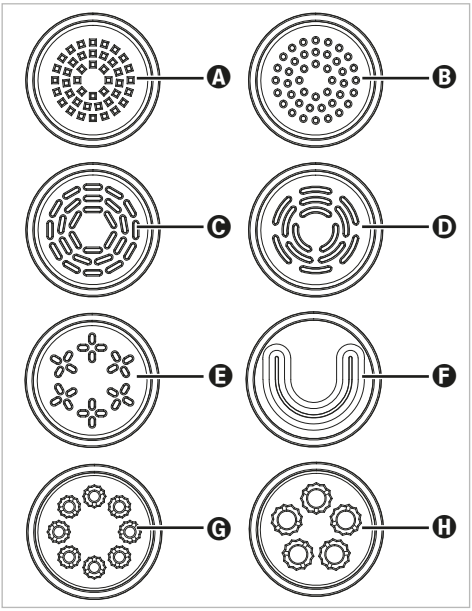


Fig. 2

Ⓐ Spaghetti

Ⓑ Spaghettoni

Ⓒ Tagliatelle/Fettuccine

Ⓓ Pappardelle

Ⓔ Linguine

Ⓕ Lasagne

Ⓖ Macaroni

Ⓗ Penne

10. Assembling the appliance

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 ⓯ into the appliance base ❺ as far as the stop. The tabs on the dough container ⓯ must be pushed into the corresponding slots in the rear wall.

3) Guide the kneading hook ❾ into the dough container ⓯ from above and insert it into the drive shaft ❻.

4) Push the support ⓫ into the end of the bracket ⓬ so that the three tabs on the support ⓫ slide into the grooves on the bracket ⓬ (**fig. 3**).

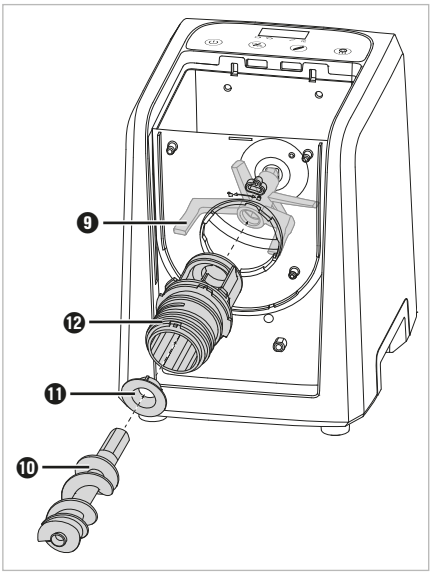


Fig. 3

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

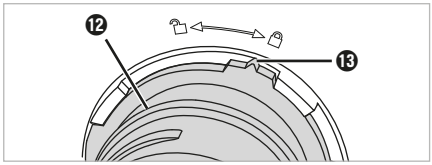


Fig. 4

6) Then push the dough shaft ❿ with its narrow end through the bracket ⓬ into the retainer on the kneading hook ❾ (**fig. 3**). If necessary, reach into the dough container ⓯ from above and wiggle the kneading hook ❾ a little until you can push in the dough shaft ❿.

7) Place the front panel ⓰ onto the dough container ⓯ and push it firmly into place. The catches on the front panel ⓰ must slide into in the corresponding recesses on the dough container ⓯.

8) Select the appropriate shaping disc ❽ (see section ***9. Shaping discs***) and slide it onto the bracket ⓬ so that the two catches on the shaping disc ❽ slide into the recesses on the bracket ⓬ (**fig. 5**).

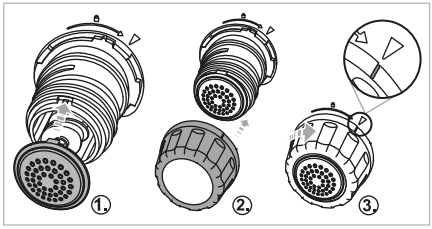


Fig. 5

9) Push the shaping disc fixture ⓮ onto the bracket ⓬ and tighten it by turning it clockwise towards the 🔒 symbol (**fig. 5**). Fix the shaping disc ❽ in place with your free hand if necessary.

10) Do not fit the lid ❷ until after you have placed the required amount of flour in the dough container ⓯ (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 ⓯ 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.

(i) 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 ⓲ or kitchen scales and fill it into the dough container ⓯. Use the gramme scale (g) on the measuring beaker ⓲ to measure the solid ingredients, such as flour.

(i) 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 ⓲ or kitchen scales to measure the required amount of liquid or egg. First, pour the egg into the measuring beaker ⓲ and then add liquid up to the required total amount. Use the millimetre scale (ml) on the measuring beaker ⓲ to measure the liquid ingredients, such as water and egg.

(i) Note

- Always whisk egg with liquid to achieve a smoother dough.
- For better processing, do not add liquids into the dough container ⓯ until the beginning of the kneading programme.

5) Fit the lid ❷ by sliding the two pins of the lid ❷ into the two slots in the appliance base ❺. Then press down the front part of the lid ❷ until it audibly clicks into place in the front panel ⓰.

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.

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

Note

► You can pause the current programme at any time by pressing the kneading button ④ or opening the lid ❷. Resume the programme by pressing the kneading button ④ again and closing the lid ❷ 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 ❶ in the lid ❷ into the dough container ⓯.

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 ⓴.

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 ❾ continues to rotate, changing direction in order to remove any dough residues from the dough shaft ❿.
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 ⓯, 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 ⓳ to cut out the dough pockets.

3) Place the dough pockets flush on top of the ravioli attachment ⓳ and put the desired filling in the middle.

Note

► Put the dough left over from the cutting back into the machine, start a kneading process and form another lasagne sheet.

4) Carefully close the two halves of the ravioli attachment ⓳ and press them firmly together.

5) Open the ravioli attachment ⓳ and remove the finished ravioli.

12. Dismantling the appliance

1) Unplug the appliance from the mains socket (if necessary).

2) Remove the lid ❷: To do this, press the lid release button ⓱ and take off the lid ❷ by pulling it upwards by the handle ❸.

3) Turn the shaping disc fixture ⓮ anticlockwise in the direction of the 🔓 symbol and remove it.

4) Remove the shaping disc ❽.

5) Remove the front panel ⓰. To do this, pull the dough container ⓯ forward a little from the appliance base until you can pull the front panel ⓰ off the dough container ⓯.

6) Turn the bracket ⓬ anticlockwise until the marking ⓭ on the bracket ⓬ points towards the 🔓 symbol on the dough container ⓯ (**fig. 6**). Remove the bracket ⓬ together with the dough shaft ⓾.

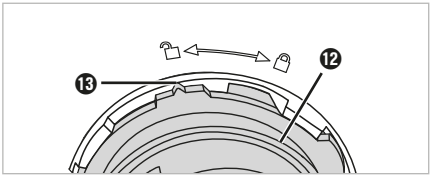


Fig. 6

7) Remove the dough shaft ⓾ and support ⓫ from the bracket ⓬.

8) Remove the kneading hook ❾ and the dough container ⓯ from the appliance base ❺.

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 ❺ 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.

1) If you have not already done so, dismantle the appliance as described in the section ***12. Dismantling the appliance***.

2) Remove any flour residues from the kneading hook ❾ socket with a dry cloth.

3) Clean the inside of the appliance base ❺ and the surfaces with a slightly moistened cloth. If necessary, apply a mild detergent to the cloth and wipe with a slightly moistened cloth.

4) Dry the appliance thoroughly before reassembling it.

13.2. Cleaning the accessories

Note

► The shaping discs ❽ are easiest to clean when the dough has dried.

1) First, use the cleaning tool ㉑ (for the spaghetti Ⓐ and spaghettoni Ⓑ shaping discs) or the lateral cleaning pins of the dough scraper ⓴, to roughly clean the dough residues out of the recesses on the used shaping discs ❽.

2) Clean all removable parts and all accessories in mild dishwater. Rinse with fresh water to remove all detergent residues.

ⓘ Note

►
The following parts are also suitable for cleaning in the dishwasher: lid ❷, dough container ⓯, bracket ⓬, dough shaft ⓾, dough shaft support ⓫, kneading hook ❾, shaping disc fixture ⓮, shaping discs ❽, measuring beaker ⓲, dough scraper ⓴, cleaning tool ㉑, ravioli attachment ⓳.
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 ❽, try the following method: Place the shaping discs ❽ in the freezer for 1 – 2 hours. It should then be easy to remove the dough residues using the cleaning tools ⓴/㉑.

3) Dry all parts thoroughly before reassembling them.

14. Storage

♦ Store the shaping discs ❽, the dough scraper ⓴ and the cleaning tool ㉑ in the drawer ❼ on the side of the appliance.

♦ Store the cleaned appliance in a dust-free and dry location with the lid ❷ 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 ❷ 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 ❷.

♦ If the lid ❷ 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

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 ⓯.
- Start the kneading programme for 250 g flour .
- Slowly pour approx. 100 ml of water through the opening ❶ in the lid ❷ into the dough container ⓯.
- Dispense the pasta dough at the end of the kneading programme. You can use the dough scraper ⓴ 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 ⓯.
- Start the kneading programme for 250 g flour ▭.
- Slowly pour approx. 100 ml water through the opening ❶ in the lid ❷ into the dough container ⓯.
- Dispense the pasta dough at the end of the kneading programme. You can use the dough scraper ⓴ 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 ⓯.
- Add 1 egg and about 50 ml of water to the measuring beaker ⓲ 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 ▭.
- Slowly pour the water and egg mixture through the opening ❶ in the lid ❷ into the dough container ⓯.
- Dispense the pasta dough at the end of the kneading programme. You can use the dough scraper ⓴ 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 ⓯.
- Add 1 egg and about 50 ml of water to the measuring beaker ⓲ 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 ▭.
- Slowly pour the water and egg mixture through the opening ❶ in the lid ❷ into the dough container ⓯.
- Dispense the pasta dough at the end of the kneading programme. You can use the dough scraper ⓴ 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 ⓯ capacity	about 2 l
Dough container ⓯ max. capacity	500 g flour + required liquid per run
Measuring beaker ⓲ capacity	about 520 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 wheelie 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. Kompernass 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 Nudelteig 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!

	Führen Sie die Verpackung einer umweltgerechten Entsorgung zu.
	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.

	Die Verpackung enthält Bestandteile aus Papier und/oder Pappe.
	Die Verpackung enthält Bestandteile aus Plastik und/oder Metall.
ES/PT	

FR: Das Produkt, die Verpackung und die Bedienungsanleitung sind recycelbar, unterliegen einer erweiterten Herstellerverantwortung und werden getrennt gesammelt.

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 ❷ 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

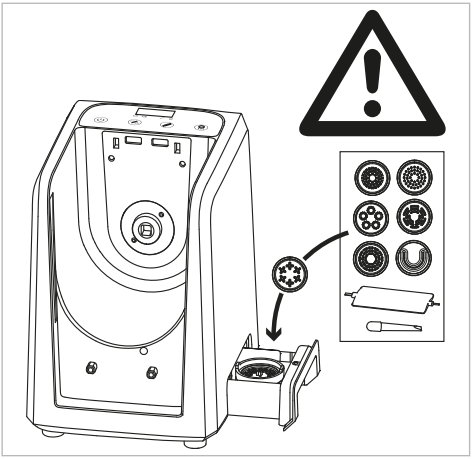
Das Gerät wird standardmäßig mit folgenden Komponenten geliefert:

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

ⓘ Hinweis

► Der Messbecher ⓲ und der Ravioliformer ⓳ befinden sich bei Auslieferungszustand im Innenraum des Geräts.

► Die Formscheiben ❽, den Teigschaber ⓴ und das Reinigungswerkzeug ㉑ finden Sie in der Schublade seitlich am Gerät.



7. Gerätebeschreibung

(Abbildungen siehe Ausklappseite)

Abbildung A

❶ Öffnung für Flüssigkeiten
❷ Deckel
❸ Griff Deckel
❹ Bedienfeld
❺ Gerätebasis
❻ Antriebswelle
❼ Schublade
❽ Formscheiben
❾ Knethaken
❿ Teigwelle
⓫ Lager der Teigwelle
⓬ Halterung für die Teigwelle
⓭ Markierung
⓮ Formscheibenfixierung
⓯ Teigbehälter
⓰ Frontplatte
⓱ Entriegelung Deckel

Abbildung B

⑱ Messbecher

⑲ Ravioliformer

⑳ Teigschaber mit Reinigungswerkzeug

㉑ Reinigungswerkzeug mit Schutzkappe (für die Formscheiben Spaghetti Ⓐ und Spaghettoni Ⓑ)

8. Bedienfeld

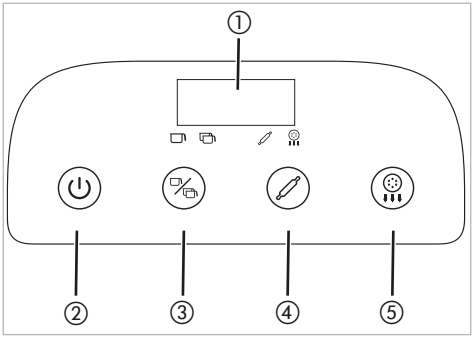


Abb. 1

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 ⑧ enthalten (**Abb. 2**):

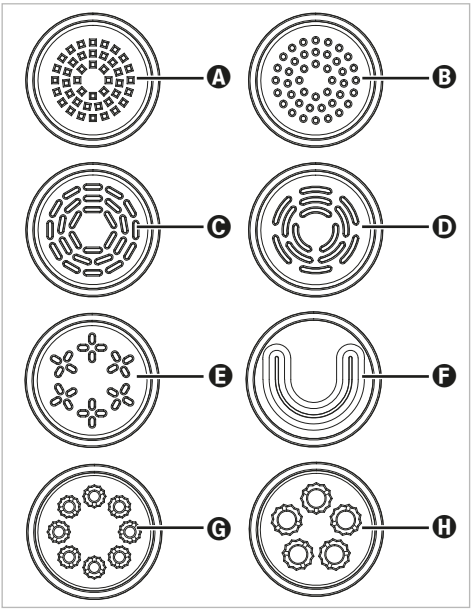


Abb. 2

Ⓐ Spaghetti

Ⓑ Spaghettoni

Ⓒ Tagliatelle/Fettuccine

Ⓓ Pappardelle

Ⓔ Linguine

Ⓕ Lasagne

Ⓖ Makkaroni

Ⓗ Penne

10. Gerät montieren

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 ⓯ von vorne bis zum Anschlag in die Gerätebasis ❺. Die Nasen am Teigbehälter ⓯ müssen dabei in die entsprechenden Aufnahmen in der Rückwand geschoben werden.

3) Führen Sie den Knethaken ❾ von oben in den Teigbehälter ⓯ und stecken Sie ihn in die Antriebswelle ❻.

4) Schieben Sie das Lager ⓫ so in das Ende der Halterung ⓬, dass die drei Nasen am Lager ⓫ in die Aussparungen in der Halterung ⓬ rutschen (**Abb. 3**).

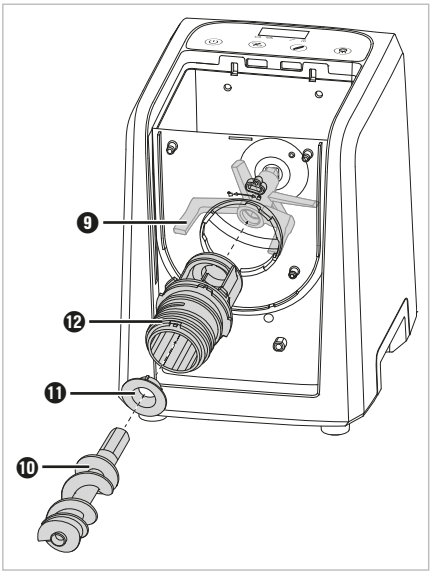


Abb. 3

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

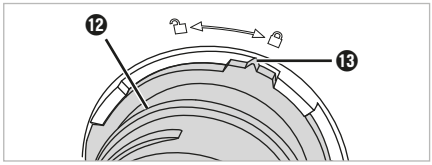


Abb. 4

6) Schieben Sie dann die Teigwelle ❿ mit dem schmalen Ende durch die Halterung ⓬ in die Aufnahme des Knethakens ❾ (**Abb. 3**). Greifen Sie bei Bedarf von oben in den Teigbehälter ⓯ und wackeln Sie ein wenig am Knethaken ❾, bis Sie die Teigwelle ❿ reinschieben können.

7) Stecken Sie die Frontplatte ⓰ auf den Teigbehälter ⓯ und drücken Sie sie fest. Die Arretierungen an der Frontplatte ⓰ müssen dabei in die entsprechenden Aussparungen am Teigbehälter ⓯ rutschen.

8) Wählen Sie die passende Formscheibe ❽ (siehe Kapitel ***9. Formscheiben***) und schieben Sie diese so auf die Halterung ⓬, dass die beiden Arretierungen an der Formscheibe ❽ in die Aussparungen an der Halterung ⓬ rutschen (**Abb. 5**).

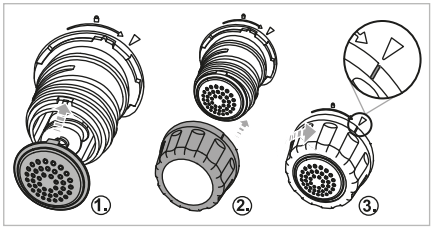


Abb. 5

9) Schieben Sie die Formscheibenfixierung ⓮ auf die Halterung ⓬ und drehen Sie sie im Uhrzeitsinn Richtung 🔒-Symbol fest (**Abb. 5**). Fixieren Sie mit der freien Hand ggf. die Formscheibe ❽.

10) Den Deckel ❷ montieren Sie erst, nachdem Sie das benötigte Mehl in den Teigbehälter ⓯ 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 ⓯. 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.

(i) 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 Signaltöne 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 ⓲ oder einer Küchenwaage die erforderliche Menge Mehl ab und füllen Sie dieses in den Teigbehälter ⓯. Nutzen Sie die Gramm-Skala (g) am Messbechers ⓲, um die festen Zutaten, wie Mehl, abzumessen.

(i) 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 ⓲ oder einer Küchenwaage die benötigte Menge Flüssigkeit und z. B. Ei ab. Geben Sie dazu zuerst das Ei in den Messbecher ⓲ und füllen Sie dann Flüssigkeit bis zur erforderlichen Gesamtmenge auf. Nutzen Sie die Milliliter-Skala (ml) am Messbechers ⓲, um die flüssigen Zutaten, wie Wasser und Ei, abzumessen.

(i) 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 ⓯.

5) Montieren Sie den Deckel ❷, indem Sie die beiden Zapfen des Deckels ❷ in die beiden Aufnahmen in der Gerätebasis ❺ schieben. Drücken Sie dann den vorderen Teil des Deckels ❷ herunter, bis er hörbar in der Frontplatte ⓰ einrastet.

6) Drücken Sie die Ein-/Aus-Taste ⏻ ②, um das Gerät einzuschalten. Ein Signalton ertönt und das Display ① zeigt „ON".

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 zeigt die verbleidende Knetdauer an.

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

Hinweis

- Sie können das laufende Programm jederzeit durch Drücken der Knet-Taste ④ oder Öffnen des Deckels ❷ pausieren. Führen Sie das Programm durch erneutes Drücken der Knet-Taste ④ fort, schließen Sie zuvor ggf. den Deckel ❷.
- 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 ❶ im Deckel ❷ in den Teigbehälter ⓯.

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 zeigt die verbleidende Ausgabedauer an.

Knetprogramm	Ausgabedauer
	11 Min.
	14 Min.

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

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 ❾ weiter und wechselt dabei die Richtung, um eventuelle Teigreste aus der Teigwelle ❿ 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 ⓯ 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 Raviolioformers ⓳ die Teigtaschenplatten aus.

3) Legen Sie die Teigtaschenplatten bündig auf die Oberseite des Ravioliformers ⓳ und geben Sie mittig die gewünschte Füllung hinein.

ⓘ Hinweis

► Geben Sie den vom Ausstechen übrig gebliebenen Teig zurück in das Gerät, starten Sie einen Knetvorgang und formen Sie eine weitere Lasagneplatte.

4) Schließen Sie vorsichtig die beiden Hälften des Ravioliformers ⓳ und drücken Sie sie fest zusammen.

5) Öffnen Sie den Ravioliformer ⓳ und entnehmen Sie die fertige Ravioli.

12. Gerät demontieren

1) Ziehen Sie ggf. den Netzstecker aus der Steckdose.

2) Entfernen Sie den Deckel ❷: Drücken Sie dazu die Entriegelung ⓱ und nehmen Sie den Deckel ❷ am Griff ❸ nach oben hin ab.

3) Drehen Sie die Formscheibenfixierung ⓮ gegen den Uhrzeigersinn in Richtung 🔓-Symbol und nehmen Sie sie ab.

4) Entnehmen Sie die Formscheibe ❽.

5) Nehmen Sie die Frontplatte ⓰ ab. Ziehen Sie dazu den Teigbehälter ⓯ ein wenig nach vorne aus der Gerätebasis, bis Sie die Frontplatte ⓰ vom Teigbehälter ⓯ abziehen können.

6) Drehen Sie die Halterung ⓬ gegen den Uhrzeigersinn, bis die Markierung ⓭ an der Halterung ⓬ auf das 🔓-Symbol am Teigbehälter ⓯ zeigt (**Abb. 6**). Entnehmen Sie die Halterung ⓬ samt Teigwelle ⓾.

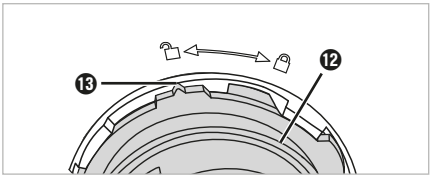


Abb. 6

7) Nehmen Sie die Teigwelle ⓾ und das Lager ⓫ aus der Halterung ⓬.

8) Nehmen Sie den Knethaken ❾ und den Teigbehälter ⓯ aus der Gerätebasis ❺.

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 ❺ 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.

1) Falls noch nicht geschehen, demontieren Sie das Gerät wie im Kapitel ***12. Gerät demontieren*** beschrieben.

2) Entfernen Sie eventuelle Mehlrückstände in der Aufnahme für den Knethaken ❾ mit einem trockenen Tuch.

3) Reinigen Sie den Innenbereich der Gerätebasis ❺ 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.

4) Trocknen Sie das Gerät gründlich ab, bevor Sie es wieder zusammenbauen.

13.2. Zubehör reinigen

ⓘ Hinweis

► Die Formscheiben ❽ sind am besten zu reinigen, wenn der Teig getrocknet ist.

1) Verwenden Sie zunächst das Reinigungswerkzeug ㉑ (für die Formscheiben Spaghetti A und Spaghettoni B) bzw. die seitlichen Reinigungsstifte des Teigschabers ⓴, um die Aussparungen der benutzten Formscheiben ❽ grob von Teigresten zu befreien.

2) Reinigen Sie alle abnehmbaren Teile und sämtliches Zubehör in mildem Spülwasser. Spülen Sie mit klarem Wasser nach, um alle Spülmittelreste zu entfernen.

ⓘ Hinweis

► Folgende Teile sind auch für die Reinigung in der Spülmaschine geeignet: Deckel ❷, Teigbehälter ⓯, Halterung ⓬, Teigwelle ⓾, Lager der Teigwelle ⓫, Knethaken ❾, Formscheibenfixierung ⓮, Formscheiben ❽, Messbecher ⓲, Teigschaber ⓴, Reinigungswerkzeug ㉑, Ravioliformer ⓳.
Legen Sie die Teile möglichst in den oberen Korb der Spülmaschine und achten Sie darauf, diese nicht einzuklemmen.

► Bei hartnäckigen Teigresten an den Formscheiben ❽ probieren Sie folgende Methode: Legen Sie die Formscheiben ❽ für 1–2 Stunden in das Gefrierfach. Danach sollten die Teigreste mithilfe der Reinigungswerkzeuge ⓴/㉑ leicht zu entfernen sein.

3) Trocknen Sie alle Teile gründlich ab, bevor Sie sie wieder zusammenbauen.

14. Aufbewahren

♦ Verstauen Sie die Formscheiben ❽, den Teigschaber ⓴ und das Reinigungswerkzeug ㉑ in der Schublade ❼ seitlich am Gerät.

♦ Bewahren Sie das gereinigte Gerät mit geschlossenem Deckel ❷ 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 ❷ ist nicht richtig geschlossen oder das Zubehör nicht korrekt montiert. Es ertönen mehrere Signaltöne und das Display ① zeigt „OPEN“.

♦ Schließen Sie den Deckel ❷.

♦ Ist der Deckel ❷ 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

ⓘ 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 ⓯.

♦ Starten Sie das Knetprogramm für 250 g Mehl ▭.

♦ Geben Sie langsam ca. 100 ml Wasser durch die Öffnung ❶ im Deckel ❷ in den Teigbehälter ⓯.

♦ Lassen Sie den Nudelteig nach Ende des Knetprogramms ausgeben. Sie können den Teigschaber ⓴ 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 ⓯.

♦ Starten Sie das Knetprogramm für 250 g Mehl ▭.

♦ Geben Sie langsam ca. 100 ml Wasser durch die Öffnung ❶ im Deckel ❷ in den Teigbehälter ⓯.

- Lassen Sie den Nudelteig nach Ende des Knetprogramms ausgeben. Sie können den Teigschaber ⓴ 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 ⓯.
- Geben Sie 1 Ei in und ca. 50 ml Wasser in den Messbecher ⓲, 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 ❶ im Deckel ❷ in den Teigbehälter ⓯.
- Lassen Sie den Nudelteig nach Ende des Knetprogramms ausgeben. Sie können den Teigschaber ⓴ 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 ⓯.
- Geben Sie 1 Ei in und ca. 50 ml Wasser in den Messbecher ⓲, 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 ❶ im Deckel ❷ in den Teigbehälter ⓯.
- Lassen Sie den Nudelteig nach Ende des Knetprogramms ausgeben. Sie können den Teigschaber ⓴ 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 ⓯	ca. 2 l
Max. Einfüllmenge Teigbehälter ⓯	500 g Mehl + benötigte Flüssigkeit pro Durchgang
Fassungsvermögen Messbecher ⓲	ca. 520 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 Vertreiber von Elektro- und Elektronikgeräten sowie Vertreiber 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.

PDF ONLINE
www.lidl-service.com

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 Kompernass Handels GmbH (France) 47

20. Garantie pour Kompernass 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 :

	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.
	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.
	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.
	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.
	Remarque : Une remarque comporte des informations supplémentaires facilitant la manipulation de l'appareil.
	Lire le mode d'emploi.
	Courant/tension alternatif(ive)
	Classe de protection II : protection par une isolation double.
	Utiliser l'appareil uniquement dans des espaces intérieurs.
	Ne pas plonger dans l'eau !
	Peut être lavé au lave-vaisselle.
	Toutes les parties de cet appareil en contact avec des aliments conviennent aux produits alimentaires.
	Ne pas jeter les appareils électriques dans les ordures ménagères !
	Recyclez l'emballage en respectant les règles environnementales.

	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.
ES/PT	L'emballage se compose d'éléments en papier et/ou en carton. L'emballage se compose d'éléments en plastique et/ou en métal.

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 ❷ 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

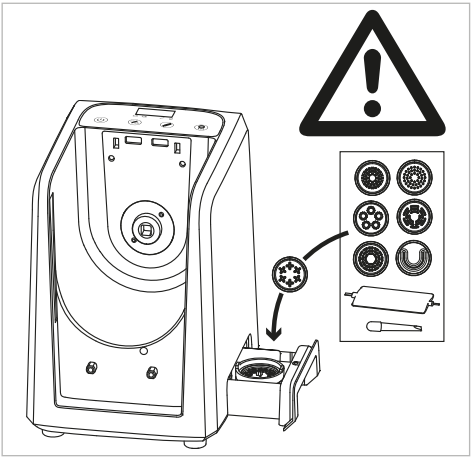
L'appareil est livré équipé de série des composants suivants :

- 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 ⓲ et le moule à raviolis ⓳ se trouvent à l'intérieur de l'appareil à la livraison.

► Vous trouverez les disques de façonnage ❽, la spatule ⓴ 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

❶ Orifice pour les liquides
❷ Couvercle
❸ Déverrouillage du couvercle
❹ Bandeau de commande
❺ Base de l'appareil
❻ Arbre d'entraînement
❼ Tiroir
❽ Disques de façonnage
❾ Crochet de pétrissage
❿ Vis d'extrusion
⓫ Palier de la vis d'extrusion
⓬ Support de la vis d'extrusion
⓭ Repère
⓮ Fixation du disque de façonnage
⓯ Cuve à pâte
⓰ Panneau frontal
⓱ Déverrouillage du couvercle

Figure B

⓲ Gobelet gradué

⓳ Moule à ravioli

⓴ Spatule avec ustensile de nettoyage

㉑ Ustensile de nettoyage avec capuchon de protection (pour les disques de façonnage spaghettis Ⓐ et spaghettonis Ⓑ)

8. Bandeau de commande

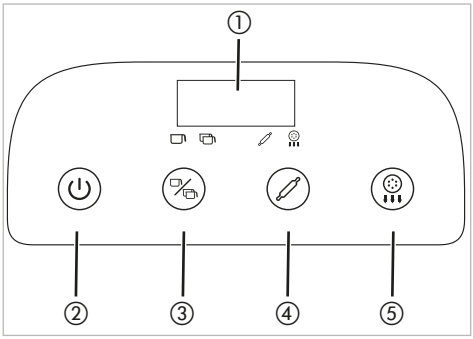


Fig. 1

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 ❽ différents (**fig. 2**) :

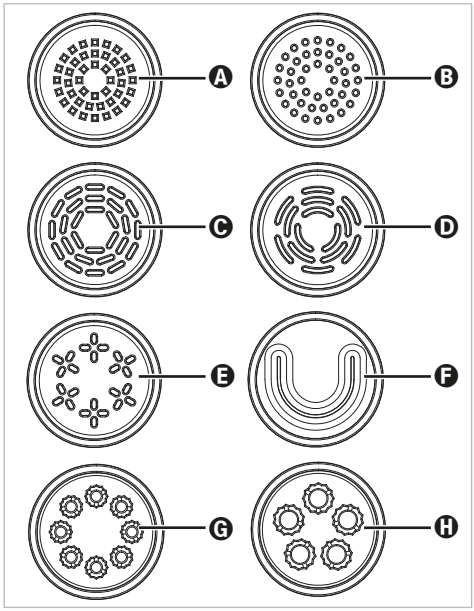


Fig. 2

Ⓐ Spaghettis

Ⓑ Spaghettonis

Ⓒ Tagliatelles/fettuccines

Ⓓ Pappardelles

Ⓔ Linguines

Ⓕ Lasagnes

Ⓖ Macaronis

Ⓗ Pennes

10. Assemblage de l'appareil

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 ⓯ par l'avant jusqu'en butée dans la base de l'appareil ❺. Les ergots situés sur la cuve à pâte ⓯ doivent glisser dans les évidements correspondants dans la paroi arrière.
3) Introduisez le crochet de pétrissage ❾ par le haut dans la cuve à pâte ⓯ et insérez-le dans l'arbre d'entraînement ❻.
4) Glissez le palier ⓫ dans l'extrémité du support ⓬ de manière à ce que les trois ergots du palier ⓫ glissent dans les évidements du support ⓬ (**fig. 3**).

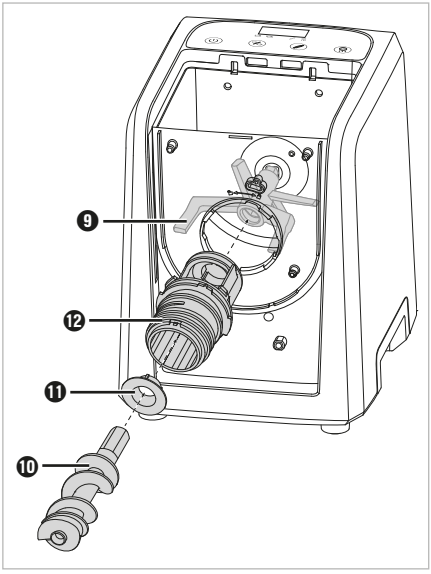


Fig. 3

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

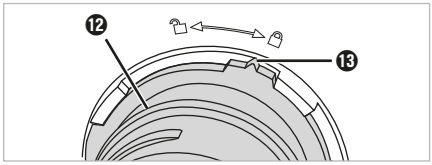


Fig. 4

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

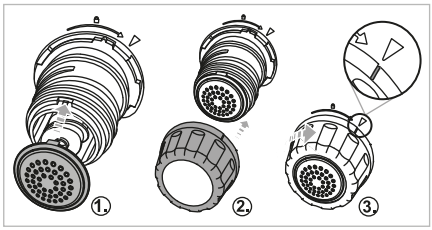


Fig. 5

9) Glissez la fixation du disque de façonnage ⓮ sur le support ⓬ et serrez-la dans le sens horaire en direction du symbole 🔒 (**fig. 5**). Immobilisez si nécessaire le disque de façonnage ❽ de la main libre.

10) Montez uniquement le couvercle ❷ après avoir placé la farine nécessaire dans la cuve à pâte ⓯ (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 ⓯ 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.

(i) 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 ⓲ ou d'une balance de cuisine et versez-la dans la cuve à pâte ⓯. Utilisez l'échelle en grammes (g) sur le gobelet gradué ⓲ pour mesurer les ingrédients solides, tels que la farine.

(i) 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 ⓲ ou d'une balance de cuisine. Commencez pour cela par verser l'œuf dans le gobelet gradué ⓲ puis ajoutez le liquide jusqu'à obtenir la quantité totale nécessaire. Utilisez l'échelle en millilitres (ml) sur le gobelet gradué ⓲ pour mesurer les ingrédients liquides, tels que l'eau et l'œuf.

(i) 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 ⓯.

5) Montez le couvercle ❷ en glissant les deux tenons du couvercle ❷ dans les deux logements dans la base de l'appareil ❺. Appuyez pour cela la partie avant du couvercle ❷ vers le bas jusqu'à ce qu'elle s'enclenche de manière audible dans le panneau frontal ⓰.

6) Appuyez sur la touche marche/arrêt ⏻ ②, pour allumer l'appareil. Un signal sonore retentit et l'affichage ① affiche «ON».

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

Remarque

► Vous pouvez interrompre le programme en cours à tout moment en appuyant sur la touche de pétrissage ④ ou en ouvrant le couvercle ❷. Poursuivez le programme en appuyant à nouveau sur la touche de pétrissage ④, le cas échéant, refermez au préalable le couvercle ❷.

► 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 ⓯ au travers de l'orifice ❶ dans le couvercle ❷.

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 ⓴.

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 ❾ continue de tourner tout en changeant de sens pour éliminer d'éventuels restes de pâte de la vis d'extrusion ❿. 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 ⓯, 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 ⓳.
3) Posez la pâte à raviolis alignée sur la face supérieure du moule à ravioli ⓳ et placez la garniture de votre choix au centre.

ⓘ 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 ⓳ et appuyez fermement.
5) Ouvrez le moule à ravioli ⓳ 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 ❷ : pour ce faire, appuyez sur le dispositif de déverrouillage ⓱ et retirez le couvercle ❷ vers le haut à l'aide de la poignée ❸.
3) Tournez la fixation du disque de façonnage ⓮ dans le sens antihoraire en direction du symbole 🔓 et retirez-la.
4) Retirez le disque de façonnage ❽.
5) Retirez le panneau frontal ⓰. Sortez pour cela la cuve à pâte ⓯ en la tirant légèrement en avant de la base de l'appareil jusqu'à ce que vous puissiez retirer le panneau frontal ⓰ de la cuve à pâte ⓯.
6) Tournez le support ⓬ dans le sens antihoraire jusqu'à ce que le repère ⓭ sur le support ⓬ pointe vers le symbole 🔓 sur la cuve à pâte ⓯ (**fig. 6**). Sortez le support ⓬ avec la vis d'extrusion ⓾.

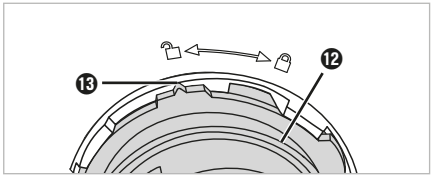


Fig. 6

7) Sortez la vis d'extrusion ⓾ et le palier ⓫ du support ⓬.
8) Sortez le crochet à pâte ❾ et la cuve à pâte ⓯ de la base de l'appareil ❺.

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 ❺ 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 ❾ à l'aide d'un chiffon sec.
3) Nettoyez l'intérieur de la base de l'appareil ❺ 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 ❽ 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 Ⓐ et spaghettonis Ⓑ) ou les tiges de nettoyage latérales de la spatule ⑳ pour libérer grossièrement les évidements des disques de façonnage ❽ 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 ❷, cuve à pâte ⓯, support ⓬, vis d'extrusion ⓾, palier de la vis d'extrusion ⓫, crochet de pétrissage ❾, fixation du disque de façonnage ⓮, disques de façonnage ❽, pichet/gobelet gradué ⓲, spatule ⑳, ustensile de nettoyage ㉑, moule à ravioli ⓳. 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 ❽, essayez la méthode suivante : placez les disques de façonnage ❽ 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 ❽, la spatule ⑳ et l'ustensile de nettoyage ㉑ a dans le tiroir ❼ sur le côté de l'appareil.

♦ Rangez l'appareil nettoyé couvercle ❷ 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 ❷ 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 ❷.

♦ Si le couvercle ❷ 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

ⓘ 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 ⓯.

♦ Lancez le programme de pétrissage pour 250 g de farine ▭.

♦ Versez lentement env. 100 ml de liquide dans la cuve à pâte ⓯ au travers de l'orifice ❶ dans le couvercle ❷.

♦ Procédez à l'extrusion de pâte une fois le programme de pétrissage terminé. Vous pouvez utiliser la spatule ⓴ 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 ❶ dans le couvercle ❷.
- 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 ❶ dans le couvercle ❷.
- 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 ❶ dans le couvercle ❷.
- 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 ⓯	env. 2 litres
Quantité de remplissage max. de la cuve à pâte ⓯	500 g de farine + le liquide nécessaire par cycle
Capacité du gobelet gradué ⓲	env. 520 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 Kompernass 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 déballage. 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 posséder 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 Kompernass 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 déballage. 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: kompernass@lidl.fr

(BE) **Service Belgique**
Tel.: 0800 12089
E-Mail: kompernass@lidl.be

(CH) **Service Suisse**
Tel.: 0800 56 44 33
E-Mail: kompernass@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.

KOMPERNASS HANDELS GMBH
BURGSTRASSE 21
44867 BOCHUM
ALLEMAGNE
www.kompernass.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 Kompernaß 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 beschut 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):

	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.
	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.
	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.
	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.
	Opmerking: Een opmerking bevat extra informatie die de omgang met het apparaat eenvoudiger maakt.
	Lees de gebruiksaanwijzing.
	Wisselstroom/-spanning
	Beschermingsklasse II: bescherming door dubbele of versterkte isolatie.
	Apparaat alleen binnenshuis gebruiken.
	Niet onderdompelen in water!
	Geschikt voor reiniging in de vaatwasser.
	Alle delen van dit apparaat die in aanraking komen met voedingsmiddelen, zijn levensmiddelveilig.
	Elektrisch apparaat niet via het huisvuil verwijderen!
	Voer de verpakking af in overeenstemming met de milieuvoorschriften.

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

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 ❷ 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

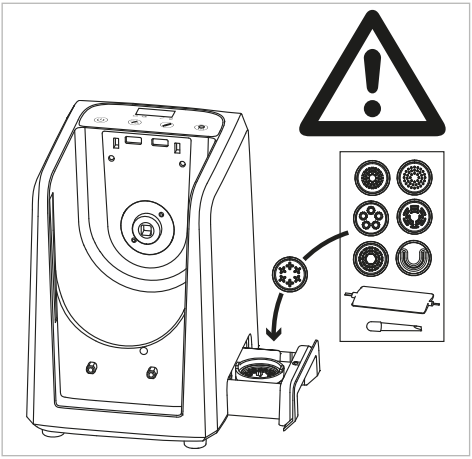
Het apparaat wordt standaard met de volgende onderdelen geleverd:

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

ⓘ Opmerking

► De maatbeker ⓲ en de raviolivormer ⓳ bevinden zich bij levering in de binnenruimte van het apparaat.

► De vormschijven ❽, de spatel ⓴ en het reinigingsgereedschap ㉑ vindt u in de schuiflade aan de zijkant van het apparaat.



7. Apparaatbeschrijving

(afbeeldingen: zie uitvouwpagina)

Afbeelding A

❶ Opening voor vloeistoffen
❷ Deksel
❸ Handgreep deksel
❹ Bedieningspaneel
❺ Basis
❻ Aandrijfas
❼ Schuiflade
❽ Vormschijven
❾ Kneedhaak
❿ Deegas
⓫ Lager van de deegas
⓬ Houder voor de deegas
⓭ Markering
⓮ Bevestiging vormschijven
⓯ Deegreservoir
⓰ Frontplaat
⓱ Ontgrendelknop van het deksel

Afbeelding B

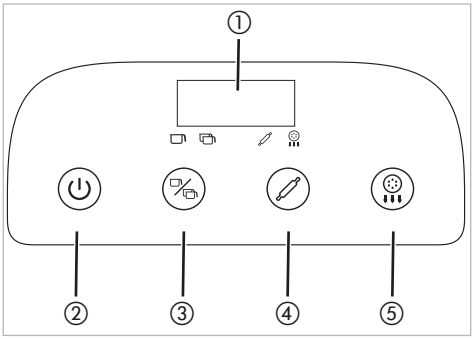
⓲ Maatbeker

⓳ Raviolivormer

⓴ Spatel met reinigingsgereedschap

㉑ Reinigingsgereedschap met beschermkapje (voor de vormschijven Spaghetti Ⓐ en Spaghettoni Ⓑ)

8. Bedieningspaneel



Afb. 1

① Display

② Aan-/uitknop

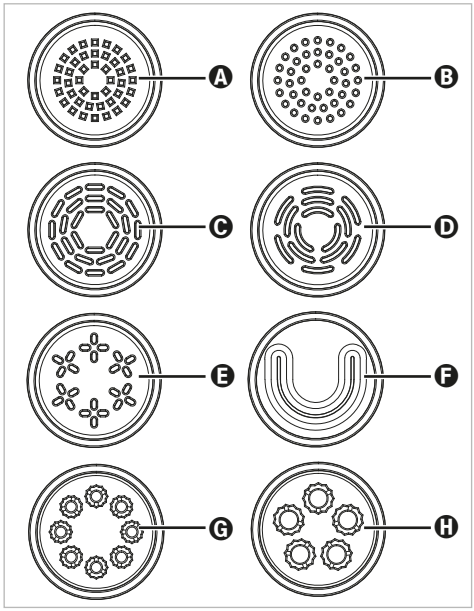
③ Kneedprogramma-toets voor selectie van het kneedprogramma

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 ⓼ meegeleverd (**afb. 2**):



Afb. 2

Ⓐ Spaghetti

Ⓑ Spaghettoni

Ⓒ Tagliatelle/fettuccine

Ⓓ Pappardelle

Ⓔ Linguine

Ⓕ Lasagne

Ⓖ Macaroni

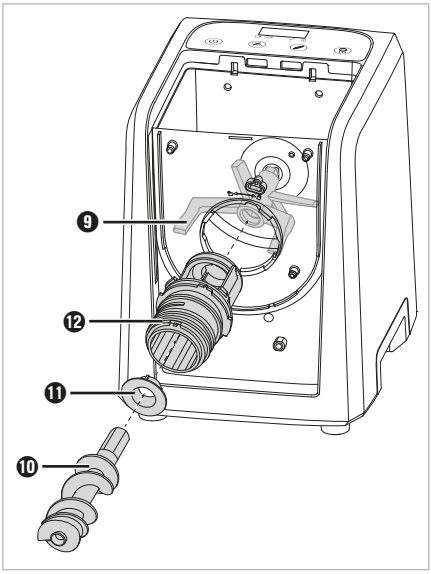
Ⓗ Penne

10. Apparaat monteren

ⓘ Opmerking

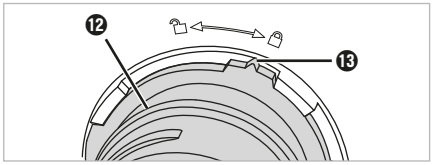
► Voordat u het apparaat voor de eerste keer gebruikt, dient u eerst alle onderdelen te reinigen zoals beschreven in het hoofdstuk ***13. Reinigen***.

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 ⓯ van voren tot aan de aanslag in de basis ❺. De palletjes op het deegreservoir ⓯ moeten daarbij in de hiervoor bestemde openingen in de achterwand worden geschoven.
3) Breng de kneedhaak ❾ van boven af in het deegreservoir ⓯ en steek hem in de aandrijfas ❻.
4) Schuif het lager ⓫ zodanig in het uiteinde van de houder ⓬, dat de drie palletjes op het lager ⓫ in de uitsparingen van de houder ⓬ glijden (**afb. 3**).



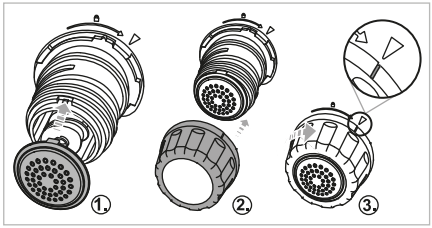
Afb. 3

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



Afb. 4

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



Afb. 5

9) Schuif de vormschijfbevestiging ⓮ op de houder ⓬ 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 ❽ vast.

10) Het deksel ❷ bevestigt u pas nadat u het benodigde meel in het deegreservoir ⓯ 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 ⓯. 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 geluidssignalen 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 ⓲ of een keukenweegschaal de benodigde hoeveelheid meel af en doe die in het deegreservoir ⓯. Gebruik de gram-schaalverdeling (g) op de maatbeker ⓲ 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 ⓲ of een keukenweegschaal de benodigde hoeveelheid vloeistof en bijv. ei af. Doe eerst het ei in de maatbeker ⓲ en voeg vervolgens vloeistof toe tot aan de benodigde totale hoeveelheid. Gebruik de millimeter-schaalverdeling (ml) op de maatbeker ⓲ om de vloeibare ingredienten, 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 ⓯.

5) Bevestig het deksel ❷ door de beide palletjes van het deksel ❷ in de beide openingen in de basis ❺ te schuiven. Druk vervolgens het voorste deel van het deksel ❷ omlaag, tot het hoorbaar in de frontplaat ⓰ 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".

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.

Opmerking

► U kunt het lopende programma op elk moment onderbreken door te drukken op de kneed-toets ④ of door het deksel ❷ te openen. U vervolgt het programma door opnieuw op de kneed-toets ④ te drukken. Sluit tevoren zo nodig eerst het deksel ❷.

► 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 ❶ van het deksel ❷ in het deegreservoir ⓯.

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 afgifteduur aan.

Kneedprogramma	Afgifteduur
	11 min.
	14 min.

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

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 ❾ verder en wisselt daarbij van richting om eventuele deegresten uit de deegas ❿ 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 ⓯ 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 raviolivormer ⓳ de raviolivormpjes uit.
3) Leg de raviolivormpjes precies passend op de bovenkant van de raviolivormer ⓳ en vul het midden ervan met de gewenste vulling.

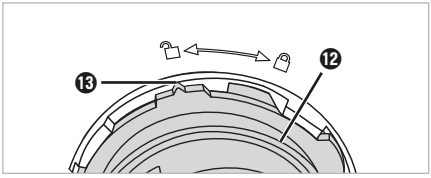
ⓘ Opmerking

► 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 raviolivormer ⓳ en druk ze stevig tegen elkaar.
5) Open de raviolivormer ⓳ en haal de gevormde ravioli eruit.

12. Apparaat demonteren

1) Haal zo nodig de stekker uit het stopcontact.
2) Verwijder het deksel ❷: Druk daarvoor op de ontgrendelknop ⓱ en neem het deksel ❷ bij de handgreep ❸ naar boven toe af.
3) Draai de vormschijfbevestiging ⓮ tegen de wijzers van de klok in naar het 🔓-symbool toe en neem hem af.
4) Verwijder de vormschijf ❽.
5) Neem de frontplaat ⓰ af. Trek daarvoor het deegreservoir ⓯ iets naar voren uit de basis, tot u de frontplaat ⓰ van het deegreservoir ⓯ kunt trekken.
6) Draai de houder ⓬ tegen de wijzers van de klok in, tot de markering ⓭ op de houder ⓬ naar het 🔓-symbool op het deegreservoir ⓯ wijst (**afb. 6**). Verwijder de houder ⓬ inclusief de deegas ⓾.



Afb. 6

7) Haal de deegas ⓾ en het lager ⓫ uit de houder ⓬.
8) Haal de kneedhaak ❾ en het deegreservoir ⓯ uit de basis ❺.

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 ❺ 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 ❾ met een droge doek.
3) Reinig het binnengedeelte van de basis ❺ 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

ⓘ Opmerking

► De vormschijven ❽ kunnen het beste worden gereinigd wanneer het deeg is opgedroogd.

1) Gebruik eerst het reinigingsgereedschap ㉑ (voor de vormschijven Spaghetti Ⓐ en Spaghettoni Ⓑ) resp. de reinigingspennen aan de zijkanten van de spatel ⓴ om de uitsparingen van de gebruikte vormschijven ❽ 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.

ⓘ Opmerking

► De volgende onderdelen kunnen ook in de vaatwasser worden gereinigd: deksel ❷, deegreservoir ⓯, houder ⓬, deegas ⓾, lager van de deegas ⓫, kneedhaak ❾, vormschijfbevestiging ⓮, vormschijven ❽, maatbeker ⓲, spatel ⓴, reinigingsgereedschap ㉑, raviolivormer ⓳. 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 ❽ probeert u het volgende: leg de vormschijven ❽ gedurende 1–2 uur in het vriesvak. Daarna moeten de deegresten met het reinigingsgereedschap ⓴/㉑ gemakkelijk verwijderbaar zijn.

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

14. Opbergen

♦ Berg de vormschijven ❽, de spatel ⓴ en het reinigingsgereedschap ㉑ op in de schuiflade ❼ aan de zijkant van het apparaat.

♦ Berg het schoongemaakte apparaat met gesloten deksel ❷ 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 ❷ 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 ❷.

♦ Als het deksel ❷ 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

ⓘ 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 ⓯.
- Start het kneedprogramma voor 250 g meel .
- Giet langzaam ca. 100 ml water door de opening ❶ van het deksel ❷ in het deegreservoir ⓯.
- Start na afloop van het kneedprogramma de afgifte van het pastadeeg. U kunt met de spatel ⓴ 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 ⓯.
- Start het kneedprogramma voor 250 g meel .
- Giet langzaam ca. 100 ml water door de opening ❶ van het deksel ❷ in het deegreservoir ⓯.
- Start na afloop van het kneedprogramma de afgifte van het pastadeeg. U kunt met de spatel ⓴ 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 ❶ van het deksel ❷ 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 ❶ van het deksel ❷ 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. 520 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 milieuvoorschriften.

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 contract 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

Indice

1. Introduzione **68**

2. Uso conforme **68**

3. Avvertenze e simboli utilizzati **68**

4. Avvertenze di sicurezza **69**

5. Disimballaggio **72**

6. Materiale in dotazione **72**

7. Descrizione dell'apparecchio **72**

8. Pannello di comando **73**

9. Dischi sagomati **73**

10. Montaggio dell'apparecchio **74**

11. Produzione della pasta **75**

11.1. Impastatura ed erogazione della pasta 75

11.2. Formare ravioli 76

12. Smontaggio dell'apparecchio **77**

13. Pulizia **77**

13.1. Pulizia dell'apparecchio 77

13.2. Pulizia degli accessori 78

14. Conservazione **78**

15. Risoluzione degli errori **78**

16. Ricette **79**

16.1. Ricetta base per pasta di semola di grano duro senza uovo 79

16.2. Ricetta base per pasta di farina di frumento senza uovo 80

16.3. Ricetta base per pasta di semola di grano duro con uovo. 80

16.4. Ricetta base per pasta di farina di frumento con uovo. 80

17. Dati tecnici **81**

18. Smaltimento **81**

19. Garanzia della Kompernass Handels GmbH **81**

19.1. Assistenza. 82

19.2. Importatore. 82

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!

Smaltire l'imballaggio in modo ecologico.

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.

L'imballaggio contiene elementi di carta e/o cartone.

L'imballaggio contiene elementi di plastica e/o metallo.

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.

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.

ⓘ 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 ❷ 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***).

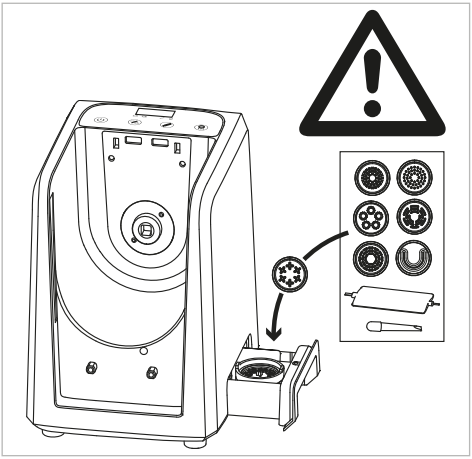
6. Materiale in dotazione

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

ⓘ Nota

- ► Alla consegna, il misurino ⓲ e lo stampo per ravioli ⓳ si trovano all'interno dell'apparecchio.
- ► I dischi sagomati ❽, la spatola per impasto ⓴ 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

❶ Apertura per liquidi
❷ Coperchio
❸ Maniglia del coperchio
❹ Pannello di comando
❺ Base dell'apparecchio
❻ Albero motore
❼ Cassetto
❽ Dischi sagomati
❾ Gancio da impasto
❿ Albero da impasto
⓫ Cuscinetto dell'albero da impasto
⓬ Supporto per l'albero da impasto
⓭ Segno
⓮ Fissaggio per disco sagomato
⓯ Vasca
⓰ Pannello frontale
⓱ Dispositivo di sblocco coperchio

Figura B

⓲ Misurino

⓳ Stampo per ravioli

⓴ Spatola per impasto con utensile di pulizia

㉑ Utensile di pulizia con cappuccio di protezione (per i dischi sagomati Spaghetti Ⓐ e Spaghettoni Ⓑ)

8. Pannello di comando

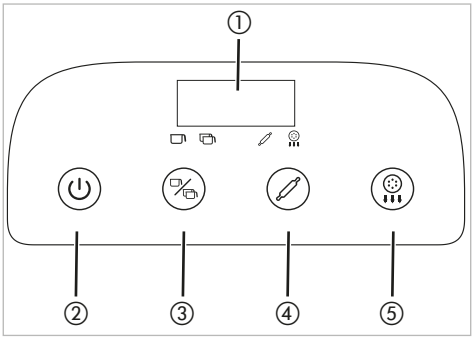


Fig. 1

a Display

b Tasto on/off

c Tasto del programma di impastatura per selezionare il programma di impastatura

d Tasto di impastatura per avviare il programma di impastatura selezionato

e Tasto di erogazione per avviare il programma di erogazione

9. Dischi sagomati

Il materiale in dotazione comprende 8 dischi sagomati ❽ diversi (**fig. 2**):

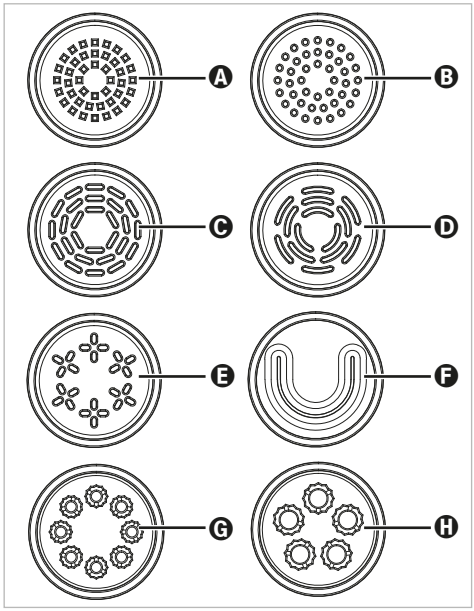


Fig. 2

Ⓐ Spaghetti

Ⓑ Spaghettoni

Ⓒ Tagliatelle/fettuccine

Ⓓ Pappardelle

Ⓔ Linguine

Ⓕ Lasagne

Ⓖ Maccheroni

Ⓗ Penne

10. Montaggio dell'apparecchio

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 ⓯ dal davanti fino alla battuta nella base dell'apparecchio ❺. Le sporgenze della vasca ⓯ devono inserirsi nelle corrispondenti sedi della parete posteriore.

3) Condurre il gancio da impasto ❾ dall'alto nella vasca ⓯ e inserirlo nell'albero motore ❻.

4) Spingere il cuscinetto ⓫ nell'estremità del supporto ⓬, in modo che le tre sporgenze del cuscinetto ⓫ scivolino negli incavi del supporto ⓬ (**fig. 3**).

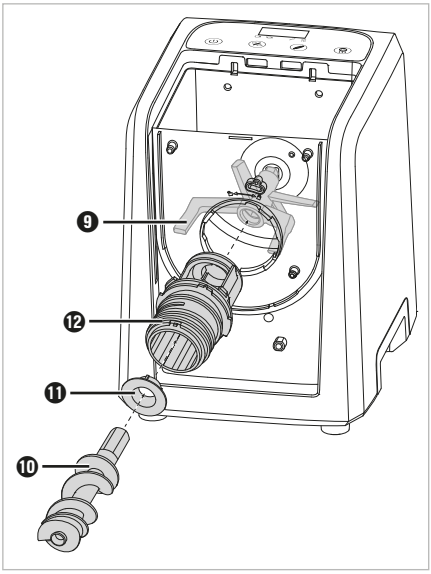


Fig. 3

5) Montare il supporto ⓬ sulla vasca ⓯. Per farlo, spingere l'estremità stretta del supporto ⓬ attraverso l'apertura circolare della vasca ⓯ (**fig. 3**). Il supporto ⓬ entra nell'apertura solo in una posizione, il segno ⓭ è rivolto verso il simbolo della vasca ⓯. Ruotare saldamente il supporto ⓬ in senso orario finché il segno ⓭ del supporto ⓬ non sia rivolto verso il simbolo (**fig. 4**):

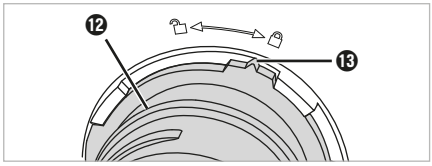


Fig. 4

6) A questo punto spingere l'estremità stretta dell'albero da impasto ❿ attraverso il supporto ⓬, fino alla sede del gancio da impasto ❾ (**fig. 3**). Se necessario, inserire la mano dall'alto nella vasca ⓯ e scuotere un poco il gancio da impasto ❾ fino a poter inserire l'albero da impasto ❿.

7) Applicare il pannello frontale ⓰ alla vasca ⓯ e premere saldamente. I fermi del pannello frontale ⓰ devono scivolare nei corrispondenti incavi della vasca ⓯.

8) Scegliere il disco sagomato ❽ adatto (vedere capitolo ***9. Dischi sagomati***) e applicarlo al supporto ⓬ in modo che i due fermi del disco sagomato ❽ scivolino negli incavi del supporto ⓬ (**fig. 5**).

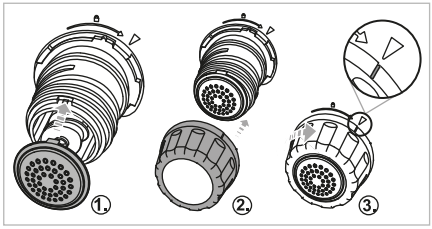


Fig. 5

9) Applicare il fissaggio per disco sagomato ⓮ al supporto ⓬ e ruotarlo saldamente in senso orario verso il simbolo (**fig. 5**). Eventualmente fissare il disco sagomato ❽ con la mano libera.

10) Il coperchio ❷ va montato solo dopo aver versato la farina necessaria nella vasca ⓯ (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 ⓯. 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.

(i) 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 ⓲ o di una bilancia da cucina, misurare la quantità di farina necessaria e versarla nella vasca ⓯. Utilizzare la scala graduata dei grammi (g) riportata sul misurino ⓲ per misurare gli ingredienti solidi, come la farina.

(i) 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 ⓲ o di una bilancia da cucina, misurare la quantità di liquido necessaria e ad es. l'uovo. Versare nel misurino ⓲ 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 ⓲ per misurare gli ingredienti liquidi, come l'acqua e l'uovo.

(i) Nota

- L'uovo va sempre sbattuto con liquido per ottenere una migliore lavorabilità dell'impasto.
- Per migliorare la lavorazione, aggiungere i liquidi alla vasca ⓯ solo all'inizio del programma di impastatura.

5) Montare il coperchio ❷ inserendo i due perni del coperchio ❷ nei due incavi della base dell'apparecchio ❺. Poi spingere la sezione anteriore del coperchio ❷ verso il basso finché non s'innesta con uno scatto nel pannello frontale ⓰.

6) Per accendere l'apparecchio premere il tasto on/off ⏻ ②. Viene emesso un segnale acustico e il display ① indica "ON".

(i) 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 ❷. Riprendere l'esecuzione del programma premendo nuovamente il tasto di impastatura ④, eventualmente chiudere prima il coperchio ❷.
- Premendo il tasto on/off ② s'interrompe il programma in esecuzione e si mette l'apparecchio in modalità standby.

9) Attraverso l'apertura ❶ del coperchio ❷, versare lentamente il liquido necessario nella vasca ⓯.

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 ⓴.

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 ❾ continua a girare cambiando direzione per espellere eventuali resti di impasto dall'albero da impasto ❿. 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 ⓯, raschiarli via con un cucchiaio 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.

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 ❷: a tal fine, premere il dispositivo di sblocco ⑰ e sollevare il coperchio ❷ afferrandolo per la maniglia ❸.
3) Ruotare il fissaggio per disco sagomato ⑭ in senso antiorario verso il simbolo 🔓, quindi rimuoverlo.
4) Rimuovere il disco sagomato ❽.
5) Togliere il pannello frontale ⑯. Per farlo allontanare un poco la vasca ⑮ dalla base dell'apparecchio tirandola in avanti fino a poter staccare il pannello frontale ⑯ 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.

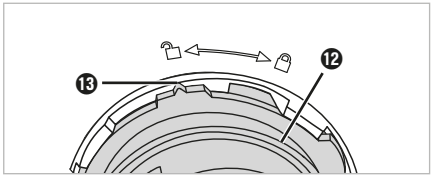


Fig. 6

7) Rimuovere l'albero da impasto ⑩ e il cuscinetto ⑪ dal supporto ⑫.
8) Rimuovere il gancio da impasto ❾ e la vasca ⑮ dalla base dell'apparecchio ❺.

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 ❺ in acqua o altri liquidi!

ⓘ ATTENZIONE!

► Non utilizzare detergenti abrasivi o aggressivi. Essi possono danneggiare irreparabilmente 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 ❾ con uno straccio asciutto.
3) Pulire l'interno della base dell'apparecchio ❺ 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 ❽ si puliscono meglio quando l'impasto si è asciugato.

1) Utilizzare dapprima l'utensile di pulizia ㉑ (per i dischi sagomati Spaghetti Ⓐ e Spaghettoni Ⓑ) o i perni di pulizia laterali della spatola per impasto ⑳ per eliminare il grosso dei residui di impasto dagli incavi dei dischi sagomati ❽ 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 ❷, vasca ⑮, supporto ⑫, albero da impasto ⑩, cuscinetto dell'albero da impasto ⑪, gancio da impasto ❾, fissaggio per disco sagomato ⑭, dischi sagomati ❽, misurino ⑱, 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 ❽ aderiscono resti di impasto ostinati, provare questo metodo: mettere i dischi sagomati ❽ 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 ❽, la spatola per impasto ⑳ e l'utensile di pulizia ㉑ nel cassetto ❼ laterale dell'apparecchio.

♦ Conservare l'apparecchio pulito con il coperchio ❷ 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 ❷ 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 ❷.

♦ Se il coperchio ❷ 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 dl 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 ⓯.
- ♦ Avviare il programma di impastatura per 250 g di farina .
- ♦ Attraverso l'apertura ❶ del coperchio ❷, versare lentamente circa 100 ml di acqua nella vasca ⓯.
- ♦ Al termine del programma avviare l'erogazione dell'impasto per la pasta. Si può usare la spatola per impasto ⓴ 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 ⓯.
- Avviare il programma di impastatura per 250 g di farina.
- Attraverso l'apertura ❶ del coperchio ❷, versare lentamente circa 100 ml di acqua nella vasca ⓯.
- Al termine del programma avviare l'erogazione dell'impasto per la pasta. Si può usare la spatola per impasto ⓴ 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 ⓯.
- Versare nel misurino ⓲ 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 ❶ del coperchio ❷, versare lentamente la miscela di acqua e uovo nella vasca ⓯.
- Al termine del programma avviare l'erogazione dell'impasto per la pasta. Si può usare la spatola per impasto ⓴ 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 ⓯.
- Versare nel misurino ⓲ 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 ❶ del coperchio ❷, versare lentamente la miscela di acqua e uovo nella vasca ⓯.
- Al termine del programma avviare l'erogazione dell'impasto per la pasta. Si può usare la spatola per impasto ⓴ 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 ⓯	circa 2 l
Quantità di riempimento massima della vasca ⓯	500 g di farina + il liquido necessario per ogni passaggio
Capienza del misurino ⓲	circa 520 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 barrato 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 **telefonicamente** 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.

PDF ONLINE
www.lidl-service.com

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.: 800781188
E-Mail: kompernass@lidl.it

(CH) **Assistenza Svizzera**
Tel.: 0800 56 44 33
E-Mail: kompernass@lidl.ch

(MT) **Service Malta**
Tel.: 80062230
E-Mail: kompernass@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.

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

Índice

1. Introducción 84

2. Uso previsto 84

3. Indicaciones de advertencia y símbolos utilizados 84

4. Indicaciones de seguridad 85

5. Desembalaje 88

6. Volumen de suministro 88

7. Descripción del aparato 88

8. Panel de mando 89

9. Discos moldeadores 89

10. Montaje del aparato 90

11. Preparación de pasta 91

11.1. Amasado y salida de la masa de pasta fresca 91

11.2. Moldeado de raviolis 93

12. Desmontaje del aparato 93

13. Limpieza 93

13.1. Limpieza del aparato 93

13.2. Limpieza de los accesorios 94

14. Almacenamiento 94

15. Solución de fallos 94

16. Recetas 95

16.1. Receta básica de pasta de sémola de trigo duro sin huevo 95

16.2. Receta básica de pasta de trigo sin huevo 96

16.3. Receta básica de pasta de sémola de trigo duro con huevo 96

16.4. Receta básica de pasta de trigo con huevo 96

17. Características técnicas 97

18. Desecho 97

19. Garantía de Kompernass Handels GmbH 97

19.1. Asistencia técnica 98

19.2. Importador 98

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.

El embalaje contiene componentes de papel y/o cartón.

El embalaje contiene componentes de plástico y/o metal.

ES/PT

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.

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 ❷ 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

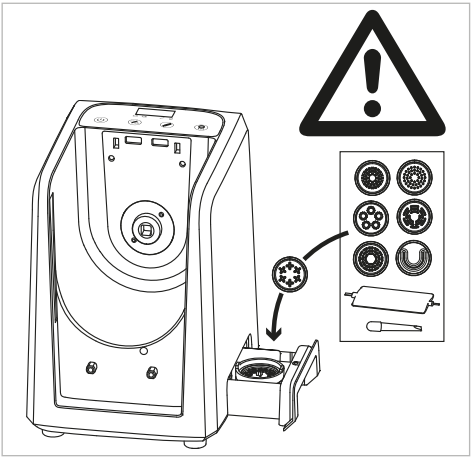
El aparato se suministra de serie con los siguientes componentes:

- 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

ⓘ Indicación

► Los vasos medidores ⓲ y el moldeador de raviolis ⓳ se suministran en el interior del aparato.

► Los discos moldeadores ❽, la rasqueta ⓴ 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

❶ Orificio para líquidos
❷ Tapa
❸ Mango de la tapa
❹ Panel de mando
❺ Base del aparato
❻ Eje de accionamiento
❼ Cajón
❽ Discos moldeadores
❾ Ganchos de amasado
❿ Eje de amasado
⓫ Cojinete del eje de amasado
⓬ Soporte del eje de amasado
⓭ Marca
⓮ Fijación del disco moldeador
⓯ Recipiente para la masa
⓰ Panel frontal
⓱ Desencastre de la tapa

Figura B

⓲ Vaso medidor

⓳ Moldeador de raviolis

⓴ 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

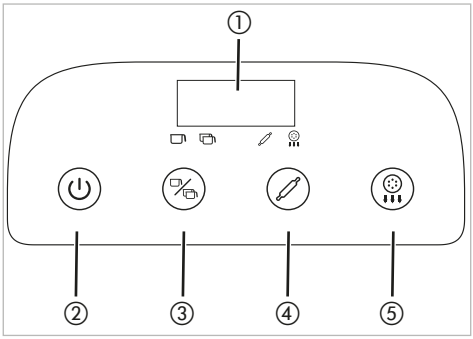


Fig. 1

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 ❽ distintos (**fig. 2**):

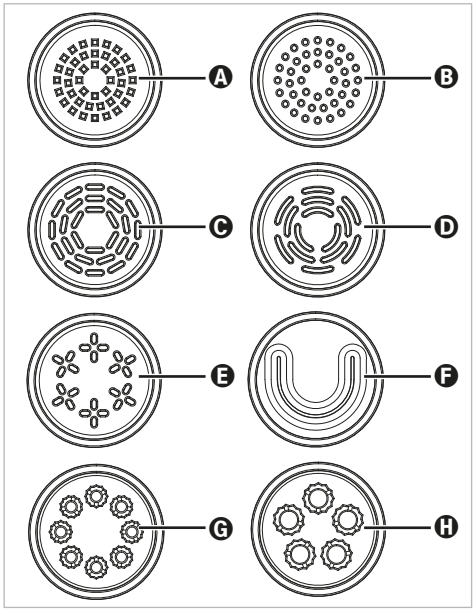


Fig. 2

Ⓐ Espaguetis

Ⓑ Espaguetonis

Ⓒ Tallarines (tagliatelle/fetuchini)

Ⓓ Pappardelle

Ⓔ Lingüinis

Ⓕ Lasaña

Ⓖ Macarrones finos

Ⓗ Macarrones

10. Montaje del aparato

ⓘ 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 ⓯ desde la parte delantera hasta el tope en la base del aparato ❺. Para ello, las pestañas del recipiente para la masa ⓯ deben encajar en los alojamientos correspondientes del panel trasero.
3) Introduzca los ganchos de amasado ❾ desde arriba en el recipiente para la masa ⓯ y conéctelos en el eje de accionamiento ❻.
4) Introduzca el cojinete ⓫ en el extremo del soporte ⓬ de forma que las tres pestañas del cojinete ⓫ encajen en los alojamientos del soporte ⓬ (**fig. 3**).

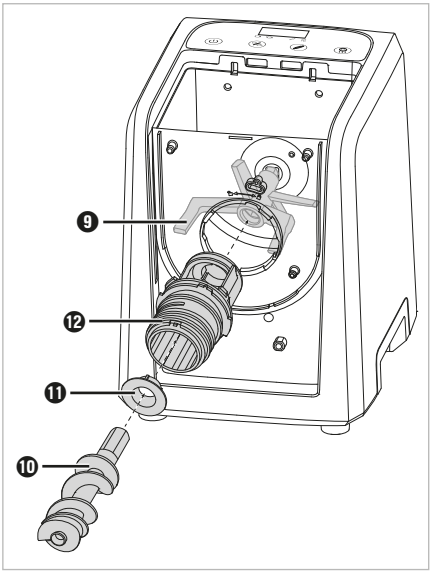


Fig. 3

5) Monte el soporte ⓬ en el recipiente para la masa ⓯. Para ello, introduzca el extremo estrecho del soporte ⓬ por el orificio redondo del recipiente para la masa ⓯ (**fig. 3**). El soporte ⓬ solo puede introducirse en una posición por el orificio: con la marca ⓭ apuntando hacia el símbolo 🔓 del recipiente para la masa ⓯. Para fijarlo, gire el soporte ⓬ en sentido horario hasta que la marca ⓭ del soporte ⓬ apunte hacia el símbolo 🔒 (**fig. 4**):

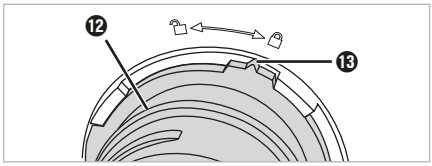


Fig. 4

6) Tras esto, introduzca el extremo estrecho del eje de amasado ❿ a través del soporte ⓬ de forma que se inserte en el alojamiento de los ganchos de amasado ❾ (**fig. 3**). En caso necesario, meta la mano desde arriba en el recipiente para la masa ⓯ y mueva un poco los ganchos de amasado ❾ hasta que pueda insertar el eje de amasado ❿.
7) Coloque el panel frontal ⓰ sobre el recipiente para la masa ⓯ y presiónelo firmemente. Para ello, los encastres del panel frontal ⓰ deben encajar en los alojamientos correspondientes del recipiente para la masa ⓯.
8) Seleccione el disco moldeador ❽ adecuado (consulte el capítulo ***9. Discos moldeadores***) y colóquelo sobre el soporte ⓬ de forma que ambos encastres del disco moldeador ❽ encajen en los alojamientos del soporte ⓬ (**fig. 5**).

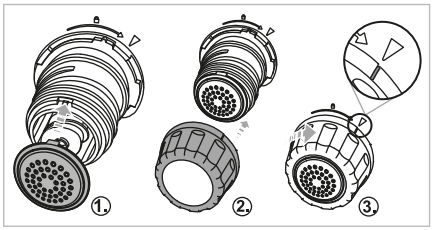


Fig. 5

9) Coloque la fijación del disco moldeador ⓮ sobre el soporte ⓬ y gírela en sentido horario hacia el símbolo 🔒 para fijarla (**fig. 5**). En caso necesario, sujete bien el disco moldeador ❽ con la otra mano.

10) Monte la tapa ❷ tras añadir la harina necesaria en el recipiente para la masa ⓯ (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 ⓯. ¡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.

(i) 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 ⓲ o una báscula de cocina y échela en el recipiente para la masa ⓯. Utilice la escala en gramos (g) del vaso medidor ⓲ para medir los ingredientes sólidos, como la harina.

(i) 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 ⓲ 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 ⓲ y rellene después con el líquido hasta alcanzar la cantidad total necesaria. Utilice la escala en mililitros (ml) del vaso medidor ⓲ para medir los ingredientes líquidos, como el agua y el huevo.

(i) 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 ⓯ al iniciarse el programa de amasado.

5) Monte la tapa ❷; para ello, las dos pestañas de la tapa ❷ deben encajar en los alojamientos de la base del aparato ❺. Tras esto, presione la parte delantera de la tapa ❷ hasta que encastre audiblemente en el panel frontal ⓰.

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”.

ⓘ 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

ⓘ Indicación

► Puede interrumpir en cualquier momento el programa en curso con solo pulsar el botón de amasado ⌀ ④ o abrir la tapa ❷. Para reanudar el programa, pulse el botón de amasado ⌀ ④ una vez que haya cerrado la tapa ❷ 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 ❶ de la tapa para que llegue al recipiente para la masa ⓯.

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 ⓴.

ⓘ 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 ❾ siguen girando y cambian de sentido para retirar los posibles restos de masa del eje de amasado ❿.
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 ⓯, 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 × 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.

ⓘ 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 ❷: Presione el desencastre ⑰ y tire de la tapa ❷ del mango ❸ 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 ❽.

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.

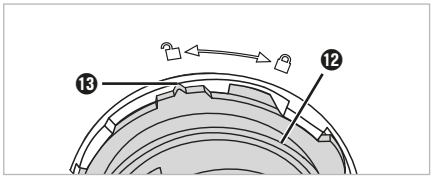


Fig. 6

7) Retire el eje de amasado ⑩ y el cojinete ⑪ del soporte ⑫.

8) Retire los ganchos de amasado ❾ y el recipiente para la masa ⑮ de la base del aparato ❺.

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 ❺ 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 ❾.

3) Limpie la parte interior de la base del aparato ❺ 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

ⓘ Indicación

► Es mejor limpiar los discos moldeadores ❽ cuando la masa se haya secado.

1) Utilice primero la herramienta de limpieza ㉑ (para los discos moldeadores de espaguetis Ⓐ y espaguetonis Ⓑ) o los pivotes laterales de limpieza de la rasqueta ⑳ para eliminar los restos grandes de masa de los discos moldeadores ❽ 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.

ⓘ Indicación

► Las siguientes piezas también son aptas para su limpieza en el lavavajillas: la tapa ❷, 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 ❾, la fijación del disco moldeador ⑭, los discos moldeadores ❽, 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 ❽, pruebe el siguiente método: introduzca los discos moldeadores ❽ 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 ❽, la rasqueta ⑳ y la herramienta de limpieza ㉑ en el cajón ❼ lateral del aparato.

♦ Guarde el aparato limpio y con la tapa ❷ 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 ❷ 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 ❷.

♦ Si la tapa ❷ 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

ⓘ 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 ⓯.

♦ Inicie el programa de amasado para 250 g de harina .

♦ Vierta lentamente aprox. 100 ml de agua por el orificio ❶ de la tapa ❷ para que llegue al recipiente para la masa ⓯.

- Tras finalizar el programa de amasado, deje salir la masa. Puede utilizar la rasqueta ⓴ 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 ⓯.
- Inicie el programa de amasado para 250 g de harina .
- Vierta lentamente aprox. 100 ml de agua por el orificio ❶ de la tapa ❷ para que llegue al recipiente para la masa ⓯.
- Tras finalizar el programa de amasado, deje salir la masa. Puede utilizar la rasqueta ⓴ 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 ⓯.
- Añada 1 huevo y aprox. 50 ml de agua en el vaso medidor ⓲ 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 ❶ de la tapa ❷ para que llegue al recipiente para la masa ⓯.
- Tras finalizar el programa de amasado, deje salir la masa. Puede utilizar la rasqueta ⓴ 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 ⓯.
- Añada 1 huevo y aprox. 50 ml de agua en el vaso medidor ⓲ 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 ❶ de la tapa ❷ para que llegue al recipiente para la masa ⓯.
- Tras finalizar el programa de amasado, deje salir la masa. Puede utilizar la rasqueta ⓴ 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 ⓯	Aprox. 2 l
Máx. cantidad de llenado del recipiente para la masa ⓯	500 g de harina + el líquido necesario por tanda
Capacidad del vaso medidor ⓲	Aprox. 520 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: kompernass@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.

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

Índice

1. Introdução **100**

2. Utilização correta **100**

3. Indicações de aviso e símbolos utilizados **100**

4. Instruções de segurança **101**

5. Desembalagem **104**

6. Conteúdo da embalagem **104**

7. Descrição do aparelho **104**

8. Painel de comando **105**

9. Discos de modelar **105**

10. Montar o aparelho **106**

11. Confecionar massas **107**

11.1. Amassar e confecionar massas para "pasta" 107

11.2. Moldar raviolis 108

12. Desmontar o aparelho **109**

13. Limpeza **109**

13.1. Limpar o aparelho 109

13.2. Limpar os acessórios. 109

14. Armazenamento **110**

15. Resolução de falhas **110**

16. Receitas **111**

16.1. Receita básica para massas de sêmola de trigo duro, sem ovo. 111

16.2. Receita básica para massas de trigo, sem ovo 112

16.3. Receita básica para massas de sêmola de trigo duro, com ovo 112

16.4. Receita básica para massas de trigo, com ovo 112

17. Dados técnicos **113**

18. Eliminação **113**

19. Garantia da Kompernass Handels GmbH **113**

19.1. Assistência Técnica 114

19.2. Importador 114

1. Introdução

Parabéns pela compra do seu novo aparelho.

Optou por um produto de elevada qualidade. O manual de instruções é parte integrante deste produto. Este contém instruções importantes para a segurança, a utilização e a eliminação. Antes de utilizar o produto, familiarize-se com todas as instruções de operação e segurança. Utilize o produto apenas como descrito e nas áreas de aplicação indicadas. Ao transferir o produto para terceiros, entregue todos os respetivos documentos.

2. Utilização correta

Este aparelho destina-se exclusivamente à preparação de massa para "pasta".

O aparelho destina-se a utilização doméstica em ambientes protegidos contra a chuva.

Não o utilize ao ar livre nem em setores comerciais ou industriais.

3. Indicações de aviso e símbolos utilizados

No presente manual de instruções, na embalagem e no aparelho são utilizadas as seguintes indicações de aviso e símbolos (se aplicável):

	PERIGO! Uma indicação de aviso com este símbolo e com a palavra sinalizadora "PERIGO" identifica uma situação de perigo iminente que, se não for evitada, terá como consequência ferimentos graves ou mortais.
	AVISO! Uma indicação de aviso com este símbolo e com a palavra sinalizadora "AVISO" identifica uma possível situação de perigo que, se não for evitada, poderá ter como consequência ferimentos graves ou mortais.
	CUIDADO! Uma indicação de aviso com este símbolo e com a palavra sinalizadora "CUIDADO" identifica uma possível situação de perigo que, se não for evitada, poderá ter como consequência ferimentos ligeiros ou moderados.
	ATENÇÃO! Uma indicação de aviso com este símbolo e com a palavra sinalizadora "ATENÇÃO" identifica uma possível situação que, se não for evitada, poderá ter como consequência danos materiais.
	Nota: Uma nota fornece informações adicionais que facilitam o manuseamento do aparelho.
	Ler as instruções.
	Corrente/tensão alternada
	Classe de proteção II: proteção através de isolamento duplo ou reforçado.
	Utilizar o aparelho apenas em espaços interiores.
	Não mergulhar em água ou noutros líquidos.
	Adequado para a máquina de lavar loiça.
	Todas as peças deste aparelho que entram em contacto com alimentos são adequadas para utilização com produtos alimentares.
	Não colocar aparelhos elétricos no lixo doméstico!
	Elimine os resíduos de embalagem de modo ecológico.

	Embalagem composta por materiais recicláveis. Tenha em atenção a identificação dos materiais de embalagem ao proceder à separação de resíduos: Estes estão identificados com abreviaturas (a) e algarismos (b), com os seguintes significados: 1–7: plásticos, 20–22: papel e cartão, 80–98: compostos.
ES/PT	A embalagem contém componentes de papel e/ou cartão. A embalagem contém componentes de plástico e/ou metal.

FR: O produto, a embalagem e o manual de instruções são recicláveis, estão abrangidos pelo regime de responsabilidade alargada do fabricante e sujeitos a recolha separada.

4. Instruções de segurança

⚠ PERIGO! CHOQUE ELÉTRICO!

- Ligue o aparelho apenas a uma tomada devidamente instalada. A tensão de alimentação tem de estar de acordo com os dados da placa de características do aparelho.
- Antes da utilização, verifique a existência de eventuais danos exteriores visíveis no aparelho. Não coloque o aparelho em funcionamento, caso o aparelho ou o cabo de alimentação apresentem danos visíveis ou o aparelho tenha caído anteriormente.
- Solicite as reparações do aparelho apenas a empresas autorizadas ou ao Serviço de Assistência Técnica. Reparações inadequadas podem acarretar perigos para o utilizador. Além disso, a garantia extingue-se.
- Nunca mergulhe a base do aparelho em água ou noutros líquidos!
- O aparelho só pode ser utilizado em espaços interiores secos.
- Certifique-se de que, durante o funcionamento, o cabo de alimentação nunca fica molhado ou húmido. Coloque o cabo de modo que não possa ficar entalado nem ser danificado de outra forma.

- Nunca toque na fonte de alimentação ou na base do aparelho com as mãos molhadas.
- Mantenha o cabo de alimentação afastado de superfícies quentes.
- Cabos ou fichas danificados devem ser imediatamente substituídos por técnicos autorizados ou pelo Serviço de Apoio ao Cliente, de modo a evitar situações de perigo.
- O aparelho deve ser sempre desligado da corrente quando não for vigiado e antes da sua montagem, desmontagem, troca de acessórios ou limpeza, bem como em caso de falha de funcionamento.
- Para desligar o aparelho totalmente da corrente elétrica, a ficha tem de ser retirada da tomada. Por esta razão, o aparelho tem de ser instalado de modo a permitir sempre um fácil acesso à tomada para que, em situações de emergência, a ficha possa ser imediatamente retirada.
- Para desligar a fonte de alimentação da tomada, puxe sempre pela ficha e nunca pelo próprio cabo.

⚠ AVISO! PERIGO DE FERIMENTOS!

- Este aparelho não pode ser utilizado por crianças.
- O aparelho e o respetivo cabo de ligação devem ser mantidos afastados das crianças.
- As crianças não podem brincar com o aparelho.
- Este aparelho pode ser utilizado por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou com falta de experiência e/ou conhecimento, caso sejam vigiadas ou instruídas sobre a utilização segura do aparelho e tenham compreendido os perigos daí resultantes.
- Utilize apenas os acessórios fornecidos. Os acessórios de outros fabricantes podem não ser adequados e originar perigos ou danos materiais!
- Nunca abra o corpo do aparelho. Caso contrário, a segurança não é salvaguardada e a garantia extingue-se.

- Substitua os acessórios apenas com o eixo de acionamento imobilizado e a ficha retirada da tomada! O aparelho continua a funcionar durante algum tempo após ter sido desligado.
- Nunca utilize o aparelho para fins diferentes dos descritos neste manual de instruções. Em caso de utilização incorreta ou indevida do aparelho podem ocorrer ferimentos!
- Evite tocar nas peças móveis. Mantenha as mãos, os cabelos, o vestuário, o raspador de massa e outros objetos afastados das peças móveis durante o funcionamento do aparelho.
- Mantenha a tampa fechada durante o funcionamento.

ⓘ ATENÇÃO! DANOS MATERIAIS!

- Certifique-se de que o aparelho, o cabo de alimentação ou a ficha não entram em contacto com fontes de calor, como placas de fogão ou chamas desprotegidas.
- Nunca coloque o aparelho na proximidade de fontes de calor.
- Não cubra o aparelho durante o seu funcionamento, a fim de evitar acumulação de calor.
- Não encha demasiado o aparelho. Não confecione receitas com mais de 500 g de farinha por ciclo.
- Durante o funcionamento do aparelho, coloque no recipiente para massa apenas os ingredientes a processar.
- Não opere o aparelho sem ingredientes! Perigo de sobreaquecimento!
- Não utilize um temporizador externo ou um sistema de controlo remoto em separado para operar o aparelho.
- Recomendamos que, após 35 minutos de funcionamento, deixe arrefecer o aparelho durante aprox. 90 minutos.

ⓘ NOTA

- Não é necessária qualquer ação por parte do utilizador para comutar o aparelho entre 50 e 60 Hz. O aparelho adapta-se tanto para 50 como para 60 Hz.

5. Desembalagem

⚠ AVISO!

Perigo de asfixia!

- ► Os materiais de embalagem não podem ser utilizados para brincar. Perigo de asfixia.
- ♦ Retire todas as peças do aparelho e o manual de instruções da caixa.
- ♦ Remova a tampa ❷ e retire todas as peças soltas do interior do aparelho.
- ♦ Remova todos os materiais de embalagem e eventuais películas de proteção do aparelho.
- ♦ Verifique a integralidade do produto fornecido e a existência de eventuais danos visíveis. No caso de fornecimento incompleto ou danos resultantes de embalagem inadequada ou do transporte, contacte a linha direta de Assistência Técnica (ver capítulo ***19.1. Assistência Técnica***).

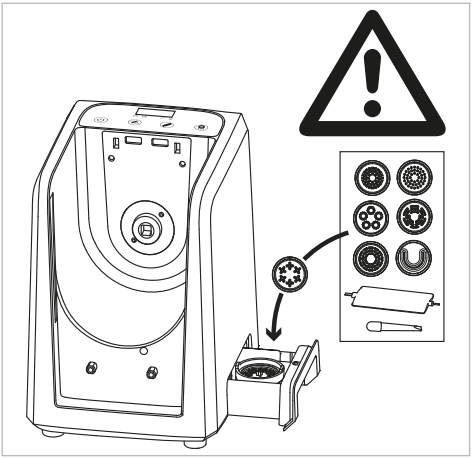
6. Conteúdo da embalagem

Por norma, o aparelho é fornecido com os seguintes componentes:

- Unidade principal
- 8 discos de modelar
- Molde para ravioli
- Raspador de massa com ferramenta de limpeza
- Ferramenta de limpeza com capa de proteção
- Copo de medição
- Manual de instruções
- Livro de receitas

ⓘ Nota

- ► O copo de medição ⓲ e o molde para ravioli ⓳ encontram-se no interior do aparelho quando este é fornecido.
- ► Os discos de modelar ❽, o raspador de massa ⓴ e a ferramenta de limpeza ㉑ encontram-se no interior da gaveta lateral do aparelho.



7. Descrição do aparelho

(Figuras, ver página desdobrável)

Figura A

❶ Abertura para líquidos
❷ Tampa
❸ Desbloqueio da tampa
❹ Painel de comando
❺ Base do aparelho
❻ Eixo de acionamento
❼ Gaveta
❽ Discos de modelar
❾ Amassador
❿ Batedor de massa
⓫ Apoio do batedor de massa
⓬ Suporte para o batedor de massa
⓭ Marcação
⓮ Peça de fixação dos discos de modelar
⓯ Recipiente para massa
⓰ Placa frontal
⓱ Desbloqueio da tampa

Figura B

⑱ Copo de medição

⑲ Molde para ravioli

⑳ Raspador de massa com ferramenta de limpeza

㉑ Ferramenta de limpeza com capa de proteção (para os discos de modelar esparguete Ⓐ e spaghettoni Ⓑ)

8. Painel de comando

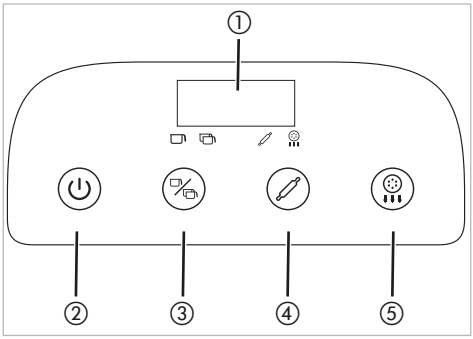


Fig. 1

① Visor

② Botão Ligar/desligar

③ Botão de programas de amassar, para seleção do programa de amassar

④ Botão Amassar para iniciar o programa de amassar selecionado

⑤ Botão Confecionar para iniciar o programa de confeção

9. Discos de modelar

São fornecidos 8 discos de modelar ❽ diferentes (**Fig. 2**):

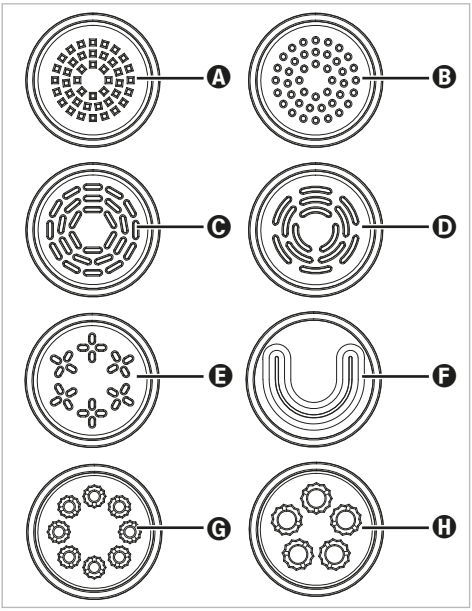


Fig. 2

Ⓐ Esparguete

Ⓑ Spaghettoni

Ⓒ Tagliatelle/Fettuccine

Ⓓ Pappardelle

Ⓔ Linguine

Ⓕ Lasanha

Ⓖ Macarrão

Ⓗ Penne

10. Montar o aparelho

⚠ AVISO!

► Antes de utilizar pela primeira vez, lave todas as peças, conforme descrito no capítulo ***13. Limpeza***.

1) Coloque o aparelho sobre uma superfície plana, na proximidade de uma tomada elétrica facilmente acessível. Em frente ao aparelho deverá existir espaço suficiente para uma tigela ou recipiente semelhante para recolher a massa confecionada.

2) Aproxime o recipiente para massa ⓯ pela frente, até o encostar à base do aparelho ❺. Os ressaltos no recipiente para massa ⓯ têm que encaixar nos respetivos recessos existentes na parede traseira.

3) Insira o amassador ❾ por cima no recipiente para massa ⓯ e encaixe-o no eixo de acionamento ❻.

4) Monte o apoio ⓫ na extremidade do suporte ⓬, de forma que os três ressaltos existentes no apoio ⓫ fiquem inseridos nos recessos existentes no suporte ⓬ (**Fig. 3**).

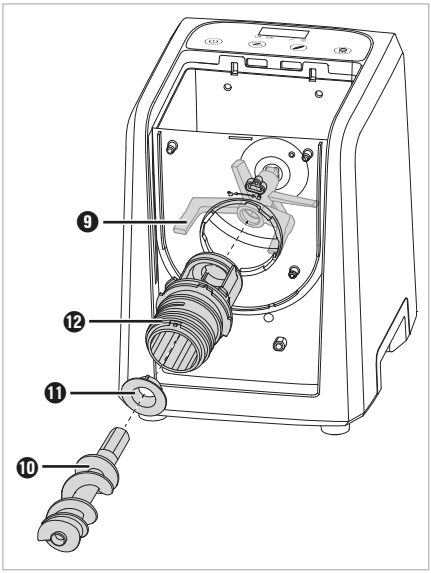


Fig. 3

5) Monte o suporte ⓬ no recipiente para massa ⓯. Para tal, desloque a extremidade estreita do suporte ⓬ através da abertura redonda do recipiente para massa ⓯ (**Fig. 3**). O suporte ⓬ só cabe na abertura numa das posições. A marcação ⓭ fica então apontada para o símbolo 🔓 no recipiente para massa ⓯. Rode o suporte ⓬ para a direita, até a marcação ⓭ no suporte ⓬ ficar apontada para o símbolo 🔒 (**Fig. 4**):

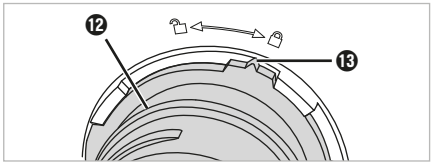


Fig. 4

6) Instale então o batedor de massa ❿ com a extremidade estreita através do suporte ⓬ no alojamento do amassador ❾ (**Fig. 3**). Se necessário, agarre o recipiente para massa ⓯ e mova ligeiramente o amassador ❾, até conseguir inserir o batedor de massa ❿.

7) Coloque a placa frontal ⓰ no recipiente para massa ⓯ e pressione-a para fixar. Os elementos de fixação na placa frontal ⓰ têm de encaixar nos respetivos recessos existentes no recipiente para massa ⓯.

8) Selecione o disco de modelar ❽ adequado (ver capítulo ***9. Discos de modelar***) e coloque-o no suporte ⓬, de forma que ambos os elementos de fixação existentes no disco de modelar ❽ encaixem nos recessos do suporte ⓬ (**Fig. 5**).

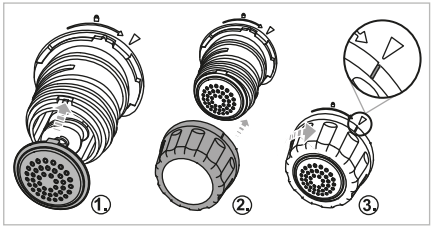


Fig. 5

9) Posicione a peça de fixação dos discos de modelar ⓮ no suporte ⓬ e rode-a para a direita, em direção ao símbolo 🔒 (**Fig. 5**). Se necessário, segure o disco de modelar ❽ com a mão livre.

10) A tampa ❷ só deverá ser montada após ter sido introduzida a farinha necessária no recipiente para massa ⓯ (ver capítulo ***11. Confecionar massas***).

11) Insira a ficha numa tomada elétrica facilmente acessível. É emitido um sinal sonoro e o visor ① acende-se momentaneamente. O aparelho encontra-se agora em modo Standby.

O aparelho está agora montado e pronto a funcionar.

11. Confecionar massas

⚠ AVISO!

- Durante o funcionamento do aparelho, nunca coloque as mãos no recipiente para massa ⓯. Perigo de ferimentos devido a peças rotativas!
- Substitua os acessórios apenas com o eixo de acionamento imobilizado e a ficha retirada da tomada! O aparelho continua a funcionar durante algum tempo após ter sido desligado.

ⓘ ATENÇÃO!

- Não encha demasiado o aparelho. Não confecione receitas com mais de 500 g de farinha por ciclo.

ⓘ Nota

- Cada acionamento de botão é confirmado com um sinal sonoro.
- O aparelho só funciona com os acessórios corretamente montados. Se os acessórios não estiverem corretamente montados, quando o programa for iniciado serão emitidos vários sinais sonoros e o visor ① apresentará a indicação "OPEN". Desligue a ficha elétrica e verifique se os acessórios estão corretamente montados.
- Utilize as figuras C (preparação de massa com 250 g de farinha) e D (preparação de massa com 500 g de farinha) na página desdobrável como auxílio, se necessário.

11.1. Amassar e confecionar massas para "pasta"

1) Monte o aparelho, conforme descrito no capítulo ***10. Montar o aparelho***.

2) Prepare todos os ingredientes necessários para a sua massa. Oriente-se, p. ex. pelas receitas específicas para o aparelho apresentadas neste manual de instruções (ver capítulo ***16. Receitas***) ou pelo livro de receitas fornecido.

3) Meça, com a ajuda do copo de medição ⓲ ou de uma balança de cozinha, a quantidade necessária de farinha e deite-a no recipiente para massa ⓯. Utilize a escala em gramas (g) no copo de medição ⓲, para medir os ingredientes sólidos, como a farinha.

ⓘ Nota

- Utilize uma balança de cozinha para obter as quantidades exatas de farinha e de líquido. Medir com o copo de medição pode originar sempre pequenas variações que afetam a consistência da massa.

4) Meça, com a ajuda do copo de medição ⓲, ou de uma balança de cozinha, a quantidade de líquido necessária e, p. ex. ovo. Introduza primeiro o ovo no copo de medição ⓲ e encha então com líquido até atingir a quantidade necessária. Utilize a escala em mililitros (ml) no copo de medição ⓲, para medir os ingredientes líquidos, como a água ou ovos.

ⓘ Nota

- Bata o ovo sempre com líquido, para obter um melhor resultado de confeção da massa.
- Para ajudar a confeção da massa, adicione líquidos no recipiente para massa ⓯ apenas ao iniciar o programa de amassar.

5) Monte a tampa ❷, inserindo ambos os pinos da tampa ❷ nos dois recessos existentes na base do aparelho ❺. Pressione então a parte da frente da tampa ❷ para baixo, até esta encaixar de forma audível na placa frontal ⓰.

6) Prima o botão Ligar/desligar ⏻ ②, para ligar o aparelho. É emitido um sinal sonoro e o visor ① apresenta a indicação "ON".

ⓘ Nota

- Se durante aprox. 2 minutos não for premido qualquer botão, serão emitidos vários sinais sonoros e o aparelho voltará a desligar-se automaticamente.

7) Com o botão Programas de amassar ③ selecione o programa de amassar pretendido:
   - : para pequenas quantidades de massa até aprox. 250 g de farinha
   - : para grandes quantidades de massa a partir de aprox. 250–500 g de farinha

   O símbolo do programa de amassar / selecionado acende-se.

8) Prima o botão Amassar ④, para iniciar o programa de amassar. O símbolo acende-se e o visor ① apresenta o tempo de amassamento restante.

Programa de amassar	Tempo de amassamento
	4,5 min.
	4,5 min.

Nota

- Poderá interromper o programa em curso, em qualquer momento, premindo o botão Amassar ④ ou abrindo a tampa ❷. Continue o programa premindo novamente o botão Amassar ④, fechando previamente a tampa ❷, se a tiver aberto.
- Se premir o botão Ligar/desligar ⏻ ② o programa para e o aparelho fica em modo Standby.

9) Através da abertura ❶ na tampa ❷ introduza lentamente o líquido necessário no recipiente para massa ⓯.

10) No fim do programa de amassar são emitidos vários sinais sonoros. Controle a consistência da massa. Se os ingredientes ainda não estiverem bem amassados, prima o botão Amassar ④ para iniciar outro programa de amassar.

11) Se a massa estiver bem amassada, prima o botão Confecionar ⑤, para iniciar o programa de confeção. O símbolo acende-se adicionalmente e o visor ① apresenta o tempo de confeção restante.

Programa de amassar	Tempo de confeção
	11 min.
	14 min.

12) Poderá cortar a massa à medida que esta for saindo, com a ajuda do raspador de massa ⓴.

Nota

- Se a saída da massa parar e o visor ① apresentar a indicação "OUL", isto significa que a massa está demasiado seca e não pode ser devidamente processada. Inicie um novo programa de amassar e acrescente um pouco de líquido após o início do programa. Em seguida, inicie outro processo de confeção e verifique se agora a massa pode ser confecionada mais facilmente

13) No fim do programa de confeção o amassador ❾ continua a rodar e muda de sentido de rotação para expelir eventuais restos de massa do batedor de massa ❿. Assim que o processo estiver concluído serão emitidos sinais sonoros e o visor ① apresentará a indicação "OFF".

14) Caso ainda exista um resto de massa no aparelho, prima primeiro novamente o botão Ligar/desligar ⏻ ② e, em seguida, novamente o botão Confecionar ⑤, para iniciar outro processo de confeção curto. Se restarem pedaços de massa agarrados às paredes do recipiente para massa ⓯, raspe-os com uma colher antes de iniciar o processo de confeção curto.

15) Se durante aprox. 2 minutos após terminado o programa de confeção não for premido qualquer botão, serão emitidos vários sinais sonoros e o aparelho voltará a ficar em modo Standby.

16) Limpe o aparelho após a sua utilização, conforme descrito no capítulo ***13. Limpeza***.

11.2. Moldar raviolis

1) Disponha placas de lasanha fresca sobre uma tábua de corte ou outra superfície semelhante. As placas de lasanha devem medir pelo menos 7,5 x 7,5 cm, se necessário estique-as um pouco com um rolo da massa.
2) Com a parte inferior do molde para ravioli ⑲, recorte as placas para formar os raviolis.
3) Coloque estas placas de massa sobre a parte superior do molde para ravioli ⑲ e coloque no centro o recheio desejado.

ⓘ Nota

► Coloque a massa que restou do recorte dos raviolis novamente no aparelho, inicie um processo de amassamento e molde mais uma placa de lasanha.

4) Feche cuidadosamente ambas as metades do molde para ravioli ⑲ e pressione firmemente uma contra a outra.
5) Abra o molde para ravioli ⑲ e retire os raviolis prontos.

12. Desmontar o aparelho

1) Se necessário, retire a ficha elétrica da tomada.
2) Remova a tampa ❷: para isso, pressione o botão de desbloqueio ⑰ e retire a tampa ❷ puxando-a para cima pela alça ❸.
3) Rode a peça de fixação dos discos de modelar ⑭ para a esquerda, em direção ao símbolo 🔓 e remova-a.
4) Remova o disco de modelar ❽.
5) Retire a placa frontal ⑯. Para tal, puxe o recipiente para massa ⑮ um pouco para fora da base do aparelho, até conseguir separar a placa frontal ⑯ do recipiente para massa ⑮.
6) Rode o suporte ⑫ para a esquerda, até a marcação ⑬ no suporte ⑫ ficar apontada para o símbolo 🔓 no recipiente para massa ⑮ (**Fig. 6**). Retire o suporte ⑫ juntamente com o batedor de massa ⑩.

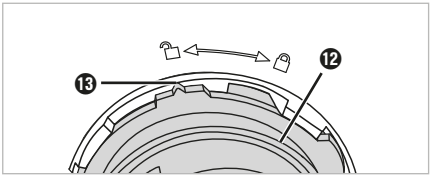


Fig. 6

7) Retire o batedor de massa ⑩ e o apoio ⑪ do suporte ⑫.
8) Retire o amassador ❾ e o recipiente para massa ⑮ da base do aparelho ❺.

O aparelho está agora desmontado.

13. Limpeza

13.1. Limpar o aparelho

⚠ PERIGO!

► Retire a ficha da tomada antes de cada limpeza!

► Nunca mergulhe a base do aparelho ❺ em água ou noutros líquidos!

ⓘ ATENÇÃO!

► Não utilize detergentes abrasivos ou agressivos. Estes podem danificar as superfícies de forma irreparável!

► Limpe o aparelho após cada utilização, a fim de evitar anomalias de funcionamento resultantes da presença de restos de alimentos.

1) Se ainda não o tiver feito, desmonte o aparelho, conforme descrito no capítulo ***12. Desmontar o aparelho***.
2) Remova eventuais resíduos de farinha presentes no alojamento do amassador ❾ com um pano seco.
3) Limpe o interior da base do aparelho ❺ e as superfícies com um pano ligeiramente humedecido. Em caso de necessidade, aplique um detergente suave no pano e, em seguida, limpe com um pano humedecido.
4) Seque bem o aparelho antes de o voltar a montar.

13.2. Limpar os acessórios

ⓘ Nota

► Os discos de modelar ❽ lavam-se mais facilmente quando a massa está seca.

1) Utilize primeiro a ferramenta de limpeza ㉑ (para os discos de modelar esparguete Ⓐ e Spaghettoni Ⓑ) e/ou os pinos de limpeza laterais do raspador de massa ⑳, para libertar os restos de massa presentes nos recessos dos discos de modelar ❽ utilizados.
2) Lave todas as peças amovíveis e todos os acessórios com água e um pouco de detergente da loiça suave. Passe por água limpa, para remover todos os resíduos de detergente da loiça.

ⓘ Nota

► As seguintes peças também podem ser lavadas na máquina de lavar loiça: tampa ❷, recipiente para massa ⑮, suporte ⑫, batedor de massa ⑩, amassador ❾, peça de fixação dos discos de modelar ⑭, discos de modelar ❽, copos de medição ⑱, raspador de massa ⑳, ferramenta de limpeza ㉑, molde para ravioli ⑲. Coloque as peças preferencialmente no cesto superior da máquina de lavar loiça e certifique-se de que não ficam encravadas.

► Em caso de resíduos fortemente entranhados nos discos de modelar ❽ experimente utilizar o seguinte método: coloque os discos de modelar ❽ durante 1–2 horas no congelador. Depois disto, os resíduos de massa devem ser fáceis de remover com a ajuda das ferramentas de limpeza ⑳/㉑.

3) Seque bem todas as peças, antes de voltar a montá-las.

14. Armazenamento

♦ Guarde os discos de modelar ❽, o raspador de massa ⑳ e a ferramenta de limpeza ㉑ na gaveta ❼ lateral do aparelho.

♦ Guarde o aparelho limpo e com a tampa ❷ fechada num local seco e sem pó.

15. Resolução de falhas

O aparelho não funciona:

■ A ficha não está ligada à tomada de alimentação elétrica.

♦ Insira a ficha numa tomada.

■ O aparelho esteve a funcionar durante mais de aprox. 35 minutos, a proteção contra sobreaquecimento foi ativada.

♦ Retire a ficha da tomada e deixe o aparelho arrefecer durante aprox. 90 minutos, antes de o voltar a colocar em funcionamento.

■ O aparelho está avariado.

♦ Contacte a Assistência Técnica.

O aparelho para repentinamente a meio do funcionamento:

■ O aparelho esteve a funcionar durante mais de aprox. 35 minutos, a proteção contra sobreaquecimento foi ativada.

♦ Retire a ficha da tomada e deixe o aparelho arrefecer durante aprox. 90 minutos, antes de o voltar a colocar em funcionamento.

Código de falha "OPEN":

■ A tampa ❷ não está corretamente fechada ou os acessórios não estão corretamente montados. São emitidos vários sinais sonoros e o visor ① apresenta a indicação "OPEN".

♦ Feche a tampa ❷.

♦ Se a tampa ❷ estiver corretamente fechada, desligue a ficha elétrica e verifique se os acessórios estão corretamente montados.

Código de falha "OUL":

■ A massa para "pasta" está demasiado seca e não pode ser processada, o visor ① apresentar a indicação "OUL".

♦ Inicie um novo programa de amassar e acrescente um pouco de líquido após o início do programa. Em seguida, inicie outro processo de confeção e verifique se agora a massa pode ser confecionada mais facilmente.

A massa para "pasta" não é confecionada/não é confecionada corretamente:

- A massa para "pasta" poderá estar demasiado húmida.
- ♦ Adicione um pouco de farinha e inicie um novo processo de amassamento. Em seguida, inicie outro processo de confeção e verifique se agora a massa pode ser confecionada mais facilmente.

16. Receitas

ⓘ Nota

- ► Todas as quantidades indicadas são para a utilização de farinha de trigo normal (tipo 405). Outros tipos de farinha como, p. ex., farinha de espelta ou integral necessitam, por norma, de um pouco mais de líquido.
- ► As quantidades indicadas são apenas valores de referência. Por princípio, deverá respeitar as proporções de farinha e líquido especificadas. Contudo, devido a diferentes fatores, a quantidade de líquido necessária poderá variar ligeiramente. Se a sua massa não ficar boa para a confeção com as quantidades indicadas, na vez seguinte acrescente ou retire alguns mililitros de líquido. Além disso, tenha também em atenção as indicações fornecidas no capítulo ***15. Resolução de falhas***.
- ► Utilize uma balança de cozinha para obter as quantidades exatas de farinha e de líquido. Medir com o copo de medição pode originar sempre pequenas variações que afetam a consistência da massa.
- ► Com 250 g de farinha pode confecionar 300 g de massa.
- ► Pode substituir 1 ovo por cerca de 50 ml de líquido.

Para conseguir uma confeção ideal da massa, respeite a seguinte proporção de farinha e líquidos:

- Para 250 g de farinha, adicione cerca de 100 ml de líquido.
- Para 500 g de farinha, adicione cerca de 200 ml de líquido.

Quantidade de farinha	Quantidade de líquido
250 g /	aprox. 100 ml
500 g /	aprox. 200 ml

Quando preparar massa com ovo, a quantidade total de líquido a adicionar será sempre a soma do líquido e do ovo:

Quantidade de farinha	Quantidade de líquido + ovo
250 g /	1 ovo + líquido = ao todo 100 ml
500 g /	2 ovos + líquido = ao todo 200 ml

Pode preparar massa com um máximo de 500 g de farinha de uma só vez.

16.1. Receita básica para massas de sêmola de trigo duro, sem ovo

Ingredientes para 2 pessoas

- 200 g de sêmola de trigo-duro
- 50 g de farinha de trigo (tipo 405)
- aprox. 100 ml de água

Preparação

- ♦ Coloque 200 g de sêmola de trigo-duro e 50 g de farinha de trigo no recipiente para massa ⓯ (em conjunto deverá obter 1 copo de medição ⓱ raso).
- ♦ Inicie o programa de amassar para 250 g de farinha .
- ♦ Através da abertura ❶ na tampa introduza lentamente 100 ml de água no recipiente para massa ⓯.
- ♦ Após terminado o programa, deixe a massa repousar. Pode utilizar o raspador de massa ⓴ para cortar a massa com o comprimento desejado à medida que for saindo.

♦ Coloque a massa pronta em água a ferver com sal e mexa ocasionalmente. Após aprox. 3–4 minutos a massa estará cozinhada "al dente".

16.2. Receita básica para massas de trigo, sem ovo

Ingredientes para 2 pessoas

- 250 g de farinha de trigo (tipo 405)
- aprox. 100 ml de água

Preparação

♦ Coloque 250 g de farinha de trigo (= 1 copo de medição ⑰ raso) no recipiente para massa ⑮.

♦ Inicie o programa de amassar para 250 g de farinha.

♦ Através da abertura ❶ na tampa introduza lentamente 100 ml de água no recipiente para massa ⑮.

♦ Após terminado o programa, deixe a massa repousar. Pode utilizar o raspador de massa ⑳ para cortar a massa com o comprimento desejado à medida que for saindo.

♦ Coloque a massa pronta em água a ferver com sal e mexa ocasionalmente. Após aprox. 3–4 minutos a massa estará cozinhada "al dente".

16.3. Receita básica para massas de sêmola de trigo duro, com ovo

Ingredientes para 2 pessoas

- 200 g de sêmola de trigo-duro
- 50 g de farinha de trigo (tipo 405)
- aprox. 50 ml de água
- 1 ovo (classe M)

Preparação

♦ Coloque 200 g de sêmola de trigo-duro e 50 g de farinha de trigo no recipiente para massa ⑮ (em conjunto deverá obter 1 copo de medição ⑰ raso).

♦ Coloque 1 ovo e cerca de 50 ml de água no copo de medição ⑱, de modo a obter um total de 100 ml de líquido. Bata o ovo com a água.

♦ Inicie o programa de amassar para 250 g de farinha.

♦ Através da abertura ❶ na tampa introduza lentamente a mistura de água e ovo no recipiente para massa ⑮.

♦ Após terminado o programa, deixe a massa repousar. Pode utilizar o raspador de massa ⑳ para cortar a massa com o comprimento desejado à medida que for saindo.

♦ Coloque a massa pronta em água a ferver com sal e mexa ocasionalmente. Após aprox. 3–4 minutos a massa estará cozinhada "al dente".

16.4. Receita básica para massas de trigo, com ovo

Ingredientes para 2 pessoas

- 250 g de farinha de trigo (tipo 405)
- aprox. 50 ml de água
- 1 ovo (classe M)

Preparação

♦ Coloque 250 g de farinha de trigo (1 copo de medição ⑰ raso) no recipiente para massa ⑮.

♦ Coloque 1 ovo e cerca de 50 ml de água no copo de medição ⑱, de modo a obter um total de 100 ml de líquido. Bata o ovo com a água.

♦ Inicie o programa de amassar para 250 g de farinha.

♦ Através da abertura ❶ na tampa introduza lentamente a mistura de água e ovo no recipiente para massa ⑮.

♦ Após terminado o programa, deixe a massa repousar. Pode utilizar o raspador de massa ⑳ para cortar a massa com o comprimento desejado à medida que for saindo.

- Coloque a massa pronta em água a ferver com sal e mexa ocasionalmente. Após aprox. 3–4 minutos a massa estará cozinhada "al dente".

17. Dados técnicos

Tensão nominal	220–240 V ~, 50/60 Hz
Potência nominal	220 W
Consumo de energia quando desligado	< 0,5 W
Capacidade do recipiente para massa ⓯	aprox. 2 l
Capacidade máx. de enchimento do recipiente para massa ⓯	500 g de farinha + líquido necessário por ciclo
Capacidade do copo de medição ⓲	aprox. 520 ml
Escala para líquidos (ml)	até 250 ml
Escala para farinha (g)	até 250 g

Recomendamos que, após 35 minutos de funcionamento, deixe arrefecer o aparelho durante aprox. 90 minutos. Caso contrário, o aparelho pode sobreaquecer e ativar a proteção contra sobreaquecimento.

18. Eliminação

O símbolo do contentor do lixo com uma cruz por cima indica que este aparelho, no final da sua vida útil, não deve ser eliminado juntamente com os resíduos domésticos. O aparelho deve ser entregue em pontos de recolha apropriados, ecocentros ou centros de tratamento de resíduos autorizados.

Por favor, elimine todos os dados pessoais do aparelho antes de o devolver.

A embalagem é composta por materiais amigos do ambiente e pode ser descartada nos pontos de reciclagem locais.

Elimine a embalagem de modo ecológico.

19. Garantia da Kompernass Handels GmbH

Estimada Cliente, Estimado Cliente,

Este aparelho tem uma garantia de 3 anos a contar da data de compra. No caso deste produto ter defeitos, tem direitos legais contra o vendedor do produto. Estes direitos legais não são limitados pela nossa garantia que passamos a transcrever.

Condições de garantia

O prazo de garantia tem início na data da compra. Por favor, guarde bem o talão de compra. Este é necessário como comprovativo da compra.

Se, no prazo de três anos a contar da data de compra deste produto, ocorrer um defeito de material ou de fabrico, o produto será reparado ou substituído por nós, ao nosso critério, gratuitamente, ou o preço de compra será reembolsado. Esta garantia parte do princípio que o aparelho avariado e o comprovativo da compra (talão de compra) são apresentados no prazo de três anos, junto com uma descrição breve, por escrito, da falha e das circunstâncias em que a mesma ocorreu.

Se o defeito estiver coberto pela nossa garantia, receberá o produto reparado ou um novo produto. Com a substituição do produto é iniciado um novo prazo de garantia segundo DL 67/2003.

Prazo de garantia e direitos legais

O período de garantia não é prolongado pelo acionamento da mesma. Isto também se aplica a peças substituídas e reparadas. Danos e defeitos que possam eventualmente já existir no momento da compra devem ser imediatamente comunicados, após retirar o aparelho da embalagem. Expirado o período da garantia, quaisquer reparações necessárias estão sujeitas a pagamento.

Âmbito da garantia

O aparelho foi fabricado segundo diretivas de qualidade rigorosas, com o maior cuidado, e testado escrupulosamente antes da sua distribuição.

A garantia abrange apenas defeitos de material ou de fabrico. Esta garantia não abrange peças do produto sujeitas ao desgaste normal e que podem, por isso, ser consideradas peças de desgaste, ou danos em peças frágeis, p. ex., interruptores ou peças de vidro.

Esta garantia perde a validade, se o produto for danificado, utilizado incorretamente ou se a manutenção tenha sido realizada indevidamente. Para garantir uma utilização correta do produto, é necessário cumprir todas as instruções contidas no manual de instruções. Ações ou fins de utilização que são desaconselhados, ou para os quais é alertado no manual de instruções, têm de ser impreterivelmente evitados.

O produto foi concebido apenas para uso privado e não para uso comercial. A garantia extingue-se em caso de utilização incorreta, uso de força e intervenções que não tenham sido efetuadas pela nossa Filial de Assistência Técnica autorizada.

Procedimento em caso de acionamento da garantia

Para garantir um processamento rápido do seu pedido, siga, por favor, as seguintes instruções:

- Para todos os pedidos de esclarecimento, tenha à mão o talão de compra e o número do artigo (IAN) 508378_2507 como comprovativo da compra.
- O número do artigo consta da capa do manual de instruções (em baixo à esquerda), da placa de características, de uma impressão no produto ou do autocolante na traseira ou lado inferior do produto.
- Caso ocorram falhas de funcionamento ou outros defeitos, contacte primeiro o Serviço de Assistência Técnico, indicado em seguida, **telefonicamente** ou **por e-mail**.
- De seguida, pode enviar gratuitamente o produto registado como defeituoso, incluindo o comprovativo da compra (talão de compra) e indique o defeito e quando este ocorreu, para a morada do Serviço de Assistência Técnica que lhe foi indicada.

Em www.lidl-service.com poderá descarregar este manual de instruções e muitos outros manuais, bem como vídeos sobre produtos e software de instalação.

Com o código QR acede diretamente à página da Assistência Técnica Lidl (www.lidl-service.com) e poderá abrir o seu manual de instruções, introduzindo o número de artigo (IAN) 508378_2507.

19.1. Assistência Técnica

(PT) **Assistência Portugal**
Tel.: 800849000
E-Mail: kompernass@lidl.pt

IAN 508378_2507

19.2. Importador

Por favor, observe que a seguinte morada não é a morada do Serviço de Assistência Técnica. Primeiro entre em contacto com o Serviço de Assistência Técnica.

KOMPERNASS HANDELS GMBH
BURGSTRASSE 21
44867 BOCHUM
ALEMANHA
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 · Versione delle informazioni · Estado de las informaciones
Estado das informações: 10/2025 · Ident.-No.: SPM220A3-102025-1

IAN 508378_2507