



## NUDELMASCHINE / PASTA MACHINE / MACHINE À PÂTES

(DE) (AT) (CH)

### NUDELMASCHINE

Kurzanleitung

(FR) (BE)

### MACHINE À PÂTES

Guide de démarrage rapide

(PL)

### MASZYŃKA DO MAKARONU

Krótką instrukcją

(SK)

### STROJ NA VÝROBU REZANCOV

Krátky návod

(DK)

### PASTAMASKINE

Kort vejledning

(HU)

### TÉSZTANYÚJTÓ ÉS METÉLŐ GÉP

Rövid útmutató

(GB) (IE)

### PASTA MACHINE

Short manual

(NL) (BE)

### PASTAMACHINE

Korte handleiding

(CZ)

### STROJEK NA TĚSTOVINY

Krátký návod

(ES)

### MÁQUINA PARA PASTA

Guía rápida

(IT)

### MACCHINA PER PASTA FRESCA

Guida rapida

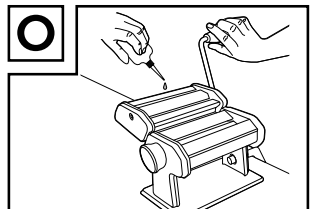
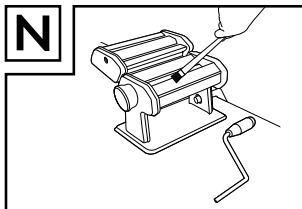
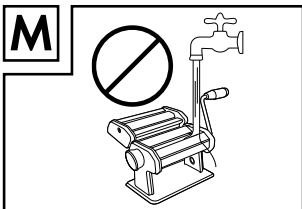
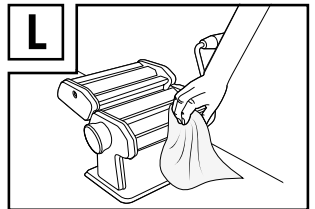
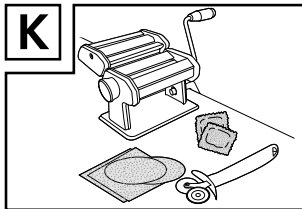
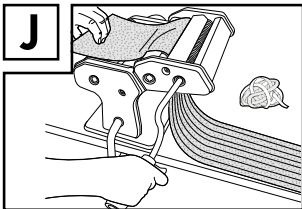
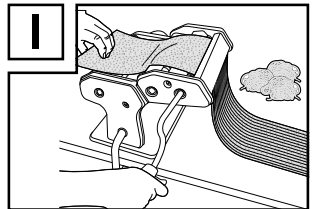
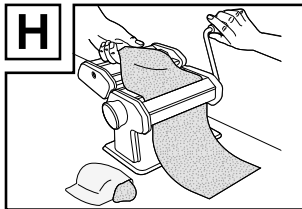
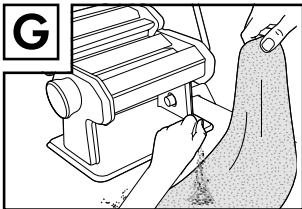
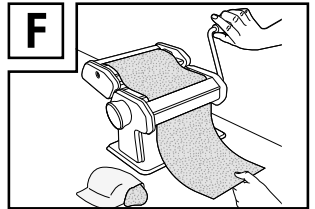
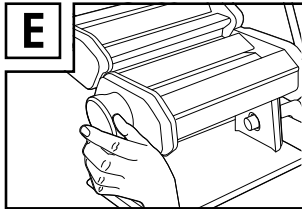
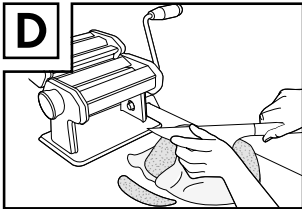
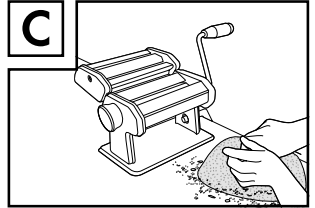
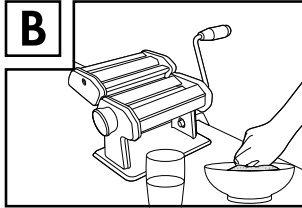
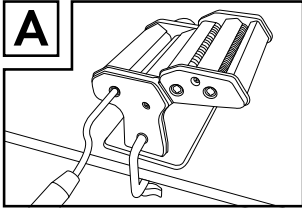
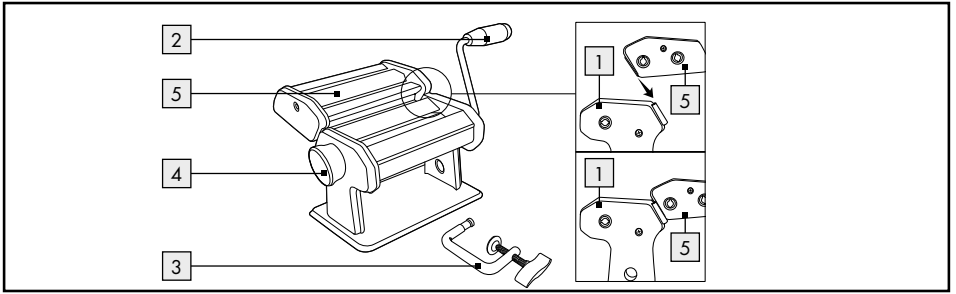
(SI)

### STROJČEK ZA PRIPRAVO TESTENIN

Kratka navodila



DE/AT/CH	Kurzanleitung	Seite	5
GB/IE	Short manual	Page	8
FR/BE	Guide de démarrage rapide	Page	11
NL/BE	Korte handleiding	Pagina	14
PL	Krótką instrukcja	Strona	17
CZ	Stručný návod	Strana	20
SK	Krátky návod	Strana	23
ES	Guía rápida	Página	26
DK	Kort vejledning	Side	29
IT	Guida rapida	Pagina	32
HU	Rövid útmutató	Oldal	35
SI	Kratka navodila	Stran	38



# Nudelmaschine

## ● Einleitung



Bei diesem Dokument handelt es sich um eine verkürzte Druckausgabe der vollständigen Bedienungsanleitung. Durch das Scannen des QR-Codes gelangen Sie direkt auf die Lidl-Service-Seite ([www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com)) und können durch die Eingabe der Artikelnummer (IAN 385839\_2107) die vollständige Bedienungsanleitung einsehen und herunterladen.

**WARNUNG!** Beachten Sie die vollständige Bedienungsanleitung und die Sicherheitshinweise, um Personen- und Sachschäden zu vermeiden. Die Kurzanleitung ist Bestandteil dieses Produkts. Machen Sie sich vor der Benutzung des Produkts mit allen Bedien- und Sicherheitshinweisen vertraut. Bewahren Sie die Kurzanleitung gut auf und händigen Sie alle Unterlagen bei Weitergabe des Produkts an Dritte mit aus.



## ● Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Dieses Gerät ist nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt.

## ● Teilebeschreibung

- 1 Nudelmaschine
- 2 Kurbel
- 3 Schraubzwinge

- 4 Walzen-Stellrad
- 5 Walzen-Aufsatz

## ● Technische Daten


Material: Gehäuse: Edelstahl  
Nudelwalze: Edelstahl, Aluminium




## Sicherheitshinweise

**BEWAHREN SIE ALLE SICHERHEITSHINWEISE UND ANWEISUNGEN FÜR DIE ZUKUNFT AUF!**

### **⚠ VERLETZUNGSGEFAHR!**

-  **⚠ WARNUNG! LEBENS- UND UNFALLGEFAHR FÜR KLEINKINDER UND KINDER!**

Lassen Sie Kinder niemals unbeaufsichtigt mit Verpackungsmaterial und Produkt. Es besteht Erstickungsgefahr durch Verpackungsmaterial und Lebensgefahr durch Schnittverletzungen. Kinder unterschätzen häufig die Gefahren. Halten Sie Kinder stets vom Produkt fern.
- Bewahren Sie dieses Gerät nach Gebrauch an einem sicheren Ort, außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
- Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und/oder mangels Wissen benutzt zu werden, es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhielten von ihr Anweisungen, wie das Gerät zu benutzen ist.
- Kontrollieren Sie, ob alle Teile sachgerecht montiert sind. Bei unsachgemäßer Montage besteht Verletzungsgefahr.
- Seien Sie stets aufmerksam und achten Sie immer darauf, was Sie tun. Gehen Sie mit Vernunft an die Arbeit. Bereits ein Moment der Unachtsamkeit kann zu Verletzungen führen.
- An den beweglichen Teilen der Maschine besteht Quetsch- und Klemmgefahr.

-  **LEBENSMITTELECHT!** Geschmacks- und Geruchseigenschaften werden durch dieses Produkt nicht beeinträchtigt.
- Das Produkt ist zerbrechlich.
- Die Funktionen des Produkts können beeinträchtigt sein, wenn das Produkt runtergefallen ist.

## ● Vorbereitung

### ● Grundrezept für einen italienischen Nudelteig

#### Zutaten

300 g Mehl (vorzugsweise Hartweizengries)  
 130 ml natürliches Mineralwasser  
 ½ Teelöffel Salz

1. Geben Sie das Mehl und das Salz so auf die Arbeitsfläche, dass ein Hügel entsteht und mischen Sie es gut durch. Drücken Sie in die Mitte eine Mulde.
  2. Geben Sie das Wasser in die Mulde und vermischen Sie diese zuerst mit einer Gabel. Mischen Sie das Wasser von innen nach außen mit dem Mehl, bis eine gleichmäßige Masse entsteht.
  3. Verkneten Sie mit den Händen den so erhaltenen Teig ca. 10–15 Minuten, bis er glatt und glänzend ist (siehe Abb. B).  
Sollte der Teig zu fest sein, geben Sie vorsichtig etwas Wasser dazu. Ist der Teig zu weich, kneten Sie noch etwas Mehl unter. Der Teig sollte nicht an den Händen kleben.
  4. Formen Sie den Teig zu einer Kugel (siehe Abb. C), bedecken Sie ihn mit einem sauberen, feuchten Tuch und lassen Sie ihn 30 Minuten ruhen (siehe Abb. C).
- Setzen Sie den Walzen-Aufsatz **5** entlang der Gleitschienen auf die Nudelmaschine **1**.
  - Stecken Sie die Kurbel **2** in die Öffnung der Nudelmaschine **1** (siehe Abb. A).
  - Reinigen Sie die Nudelmaschine **1** vor dem ersten Gebrauch, wie im Abschnitt „Reinigung und Wartung“ beschrieben. Reinigen Sie alle mit Lebensmitteln in Kontakt kommenden Teile mit einem feuchten Tuch, um eventuellen Schmutz zu entfernen. Trocknen Sie die Teile anschließend vollständig ab.
  - Drehen Sie einen kleinen Teil des Teiges durch die Walzen, um diese zu reinigen. Dieser erste Teig darf nicht gegessen werden.
  - Teilen Sie den vorbereiteten Teig in kleinere Portionen. Verarbeiten Sie jeweils 1 Portion, den Rest wieder abdecken, damit er nicht austrocknet (siehe Abb. D).
  - Ziehen Sie das Walzen-Stellrad **4** etwas heraus und drehen Sie es bis auf Position 7. Die beiden glatten Walzen sind vollständig geöffnet (siehe Abb. E).
  - Drehen Sie die Kurbel **2** im Uhrzeigersinn und lassen Sie den Teig durch die Walzen laufen. Klappen Sie den Teig wieder zusammen und, falls nötig, bestreuen Sie den Teig mit etwas Mehl. Wiederholen Sie diesen Vorgang ca. 5–6 Mal (siehe Abb. F). Der Teig sollte eine gleichmäßige Form haben.
  - Stellen Sie nun das Walzen-Stellrad **4** auf eine schmalere Position und lassen Sie den Teig nochmals durch die Walzen laufen, bis er die gewünschte Dicke erreicht hat.
  - Schneiden Sie mit einem Messer die Teigplatte in die gewünschte Länge.
  - Setzen Sie die Kurbel **2** in eine der Öffnungen am Walzen-Aufsatz **5** und lassen Sie die Teigplatten langsam durchlaufen (siehe Abb. I, J).
  - Legen Sie die Nudeln anschließend auf ein Tischtuch oder über einen Nudelständer und lassen Sie sie mindestens 1 Stunde trocknen.

## ● Inbetriebnahme

- Stellen Sie die Nudelmaschine **1** auf einen Tisch.
- Stecken Sie die Schraubzwinge **3** in die Öffnung und befestigen Sie die Nudelmaschine **1** am Tisch (siehe Abb. A).

**Tipp:** Falls die Walzen den Teig nicht schneiden, ist der Teig zu weich. In diesem Fall sollten Sie dem Teig etwas Mehl zumischen und ihn nochmals durch die glatten Walzen laufen lassen (siehe Abb. G, H). Um ein besseres Ergebnis zu erzielen, falten Sie

den Teig und streuen Sie etwas Mehl auf den Teig. Wiederholen Sie den Vorgang ca. 5–6 Mal pro Position (siehe Abb. G, H).

Ist der Teig zu trocken, wird er nicht von den Walzen erfasst. In diesem Fall sollten Sie dem Teig etwas Wasser beimengen und den Teig nochmals durch die glatten Walzen laufen lassen.

- Die Nudeln in ausreichend kochendes und gesalzenes Wasser geben (ca. 4 Liter pro ½ kg Nudeln). Frische Nudeln sind je nach Dicke des Teigs innerhalb von 2–5 Minuten fertig.
- Während des Kochens vorsichtig umrühren, anschließend die Nudeln in einem Sieb abgießen.

## ● **Reinigung und Wartung** **(siehe Abb. L–O)**

- Verwenden Sie niemals Benzin, Lösungsmittel oder chemische Reiniger.
- Reinigen Sie während des Gebrauchs die Schaber unterhalb der Walzen zwischendurch mit einem trockenen Tuch.
- Verwenden Sie zum Reinigen der Nudelmaschine ein weiches, sauberes Tuch.
- Benutzen Sie eine Bürste oder einen Holzstab, um die Nudelmaschine nach dem Gebrauch zu reinigen.
- Beseitigen Sie stärkere Verschmutzungen mit einem feuchten Tuch und trocknen Sie die Teile anschließend vollständig ab.
- Die Nudelmaschine darf auf keinen Fall in Wasser gespült oder in der Spülmaschine gereinigt werden.
- Tauchen Sie das Produkt nie in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein. Dies kann zu Beschädigungen am Produkt führen.

# Pasta machine

## ● Introduction



This document is a shorter printed version of the complete instruction manual. By scanning the QR code, you will be taken straight to the Lidl service website ([www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com)) where you can view and download the complete instruction manual by entering the article number (IAN 385839\_2107).

**WARNING!** Observe the complete instruction manual and safety notes to prevent personal injury and property damage. The short guide forms an integral part of this product. Prior to using the product, familiarize yourself with all operation and safety notes. Keep the short manual well preserved and if you hand the product on to third parties, all documentation should be passed on as well.



## ● Proper use

The instrument is not intended for commercial use.

## ● Description of parts and features

- 1 Pasta maker
- 2 Crank
- 3 Clamp
- 4 Roller setting wheel
- 5 Roller attachment

## ● Technical data



Materials: Housing: Stainless steel  
Noodle roller: Stainless steel,  
Aluminium



## Safety instructions

KEEP ALL THE SAFETY ADVICE AND INSTRUCTIONS IN A SAFE PLACE FOR FUTURE REFERENCE!

### ⚠ DANGER OF INJURY!

-  **⚠ WARNING! DANGER OF DEATH AND ACCIDENTS FOR TODDLERS AND CHILDREN!**  
Never leave children unsupervised with the packaging material or the product. The packaging material presents a suffocation hazard and there is a risk of loss of life from cut injury. Children often underestimate danger. Always keep the product out of reach of children.
- After use, store this device in a safe place, out of reach of children.
- This device is not intended to be used by persons (including children) with restricted physical, sensory or mental abilities or with insufficient experience and/or knowledge, unless they are supervised by a person who is responsible for safety or they have received instruction on how to use the device from such a responsible person.
- Check that all parts have been assembled and fitted properly. Incorrect assembly or fitting may lead to injury.
- Remain alert at all times and always watch what you are doing. Proceed with caution. Just one moment of inattention during assembly may lead to injury.
- All moving parts of the machine present a shearing, cutting and trapping hazard.
-  **FOOD-SAFE!** This product has no adverse effect on taste or smell.
- Product not unbreakable.
- Function may be impaired if the product has been dropped.



## ● Preparing for first use

### ● **Basic recipe for an Italian noodle dough**

#### **Ingredients**

300g flour (preferably a hard grain wheat flour)  
130ml natural mineral water  
½ teaspoon salt

1. Create a mound with the flour and the salt on your working surface then stir well. Press out a hollow in the middle.
2. Place the water into the hollow and mix together with a fork. Mix the water with the flour from the centre outwards until it reaches a uniform consistency.
3. Knead the dough with your hands for about 10–15 minutes until it is smooth and shiny (see Fig. B).  
Carefully add some water if the dough becomes too hard. Knead the dough some more if it is too soft. The dough should not stick to your hands.
4. Form the dough into a ball (see Fig. C), cover it with a clean, damp cloth and let it rest for 30 minutes.

## ● First use

- Stand the noodle machine **1** on a table.
- Insert the clamp **3** into the hole and fasten the noodle machine **1** down on to the table (see Fig. A).
- Place the roller attachment **5** along the guide rails on the noodle machine **1**.
- Insert the crank **2** into the hole on the noodle machine **1** (see Fig. A).
- Before you use the noodle machine **1** for the first time clean it as described in the section on “Cleaning and maintenance”. Clean all the parts that come into contact with foodstuff with a moist cloth to remove any dirt. Then fully dry the parts.
- Turn a small amount of the dough through the rollers to clean them. This first dough must not be eaten.

- Divide the previously prepared dough into smaller portions. Work on one portion at a time. Cover the rest so that it does not dry out (see Fig. D).
- Pull out the roller setting wheel **4** slightly and turn it to position 7, so that the smooth rollers have the biggest distance to each other (see Fig. E).
- Turn the crank **2** clockwise and run the dough through the rollers. Fold the dough together again and if necessary sprinkle some more flour on the dough. Repeat this process about 5–6 times (see Fig. F). The dough should have a uniform shape.
- Adjust the roller setting wheel **4** to a more narrow position and insert the dough sheet again until you have the required thickness.
- Cut the sheet of dough to the desired length using a knife.
- Insert the crank **2** into one of the holes on the roller attachment **5** and run the dough through it slowly (see Fig. I, J).
- Then place the noodles on to a tablecloth or over a noodle stand and leave them to dry for at least 1 hour.

**Tip:** If the rollers do not cut the dough then the dough is too soft. In this case the dough should be mixed with some flour and run through the smooth rollers again (see Fig. G, H).

For better performance, fold the dough and add some flour on the dough. Repeat this process about 5–6 times each position (see Fig. G, H).

If the dough is too dry it will not be gripped by the rollers. In this case some water should be added to the dough and the dough run through the smooth rollers again.

- Add the noodles to an adequate volume of boiling salted water (approx. 4 litres per ½ kg noodles). Fresh noodles are ready within 2–5 minutes depending on their thickness.
- Stir the noodles carefully while cooking then pour out the noodles into a sieve.

## ● **Cleaning and maintenance** **(see Fig. L–O)**

- Never use petrol, solvents or chemical cleaners.
- While using the device clean the scraper under the rollers from time to time with a dry cloth.
- Use a soft, clean cloth to clean the noodle machine.
- Use a brush or a wooden stick to clean the noodle machine after use.
- Clean off any substantial adhering particles with a moist cloth and then dry the parts fully.
- Never wash the noodle machine in water or clean it in the dishwasher.
- Never immerse the product in water or other liquids. This can damage the product.

# Machine à pâtes

## ● Introduction



Ce document est une version imprimée abrégée du mode d'emploi complet. En scannant le code QR, vous accédez

directement à la page de service de Lidl ([www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com)), et en saisissant le numéro d'article (IAN 385839\_2107), vous pouvez consulter et télécharger le mode d'emploi complet.

**AVERTISSEMENT !** Respectez le mode d'emploi complet et les consignes de sécurité afin d'éviter tout dommage corporel et matériel. Le guide de démarrage rapide fait partie intégrante de ce produit. Avant d'utiliser le produit, familiarisez-vous avec toutes les instructions d'utilisation et de sécurité. Conservez le guide de démarrage rapide dans un endroit sûr et remettez tous les documents lorsque vous transmettez le produit à un tiers.



## ● Utilisation conforme

Ce produit est exclusivement conçu pour un usage privé.

## ● Description des pièces

- 1 Machine à pâtes
- 2 Manivelle
- 3 Étau
- 4 Molette de réglage des rouleaux
- 5 Couvercle des rouleaux

## ● Données techniques


Matériau : Boîtier : acier inox  
Rouleaux : acier inox, aluminium



## Consignes de sécurité

CONSERVER TOUTES LES CONSIGNES DE SÉCURITÉ ET INSTRUCTIONS POUR CONSULTATION ULTÉRIEURE !

### **⚠ RISQUE DE BLESSURES !**

-  **⚠ AVERTISSEMENT ! DANGER DE MORT ET RISQUE DE BLESSURE POUR LES ENFANTS ET LES ENFANTS EN BAS ÂGE !** Ne jamais laisser les enfants manipuler sans surveillance le matériel d'emballage et le produit. Il existe un risque d'étouffement par le matériel d'emballage et un danger de mort par coupures. Les enfants sous-estiment souvent les dangers. Toujours tenir les enfants à l'écart du produit.
- Après l'utilisation, ranger cet appareil dans un endroit sûr, hors de portée des enfants.
- Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des personnes (enfants comprise) dont les aptitudes physiques, sensoriques ou mentales sont limitées ou manquant d'expérience et/ou des connaissances requises, sauf sous la surveillance d'une personne responsable de leur sécurité ou après avoir été instruit du maniement de l'appareil.
- Contrôler le montage correct de toutes les pièces. Risque de blessures en cas de montage incorrect.
- Soyez toujours attentif et vigilant quelle que soit la tâche exécutée. Toujours procéder avec prudence lors du travail. Le moindre instant de

distraction peut être à l'origine de blessures.

- Risque de pincement et happement par les pièces mobiles de la machine.



### UTILISATION ALIMENTAIRE!

Le produit est apte au contact alimentaire et n'altère pas les propriétés de goût ou d'odeur des denrées.

- Le produit est fragile.
- En cas de chute, les fonctionnalités du produit peuvent être altérées.

## ● Préparation

### ● Recette de base pour faire une pâte à pâtes italienne

#### Ingrédients

300 g Farine (de préférence de blé dur)  
130 ml d'eau minérale naturelle  
½ cuillère à café de sel

1. Mettez la farine et le sel sur le plan de travail et formez une petite montagne. Pétrissez bien le mélange. Creusez un puits au milieu.
2. Versez l'eau dans le puits et commencez par mélanger avec une fourchette. Mélangez l'eau de l'intérieur vers l'extérieur avec la farine jusqu'à obtenir une masse homogène.
3. Masser la pâte avec les mains pendant env. 10-15 minutes jusqu'à ce qu'elle soit lisse et brillante (voir ill. B).  
Si la pâte devient trop ferme, ajouter prudemment un peu d'eau. Si la pâte est trop molle, rajouter un peu de farine. La pâte ne doit plus coller aux doigts.
4. Formez une boule avec la pâte (voir ill. C) et recouvrez-la d'un linge propre et humide, avant de la laisser reposer 30 minutes (voir ill. C).

## ● Mise en service

- Poser la machine à pâtes [1] sur une table.
- Insérer l'étai [3] dans l'orifice et fixer la machine à pâte [1] à la table (voir ill. A).
- Positionner le couvercle des rouleaux [5] sur les rails de guidage de la machine à pâtes [1].

- Insérer la manivelle [2] dans l'orifice de la machine à pâtes [1] (voir ill. A).
- Nettoyer la machine à pâte [1] avant la première utilisation, conformément aux instructions du chapitre «Nettoyage et maintenance». Essuyer toutes les pièces en contact avec les aliments avec un chiffon bien essoré pour éliminer les éventuelles salissures. Ensuite, sécher les pièces minutieusement.
- Faites passer une petite partie de la pâte par les rouleaux pour nettoyer ceux-ci. Ne pas consommer cette première pâte.
- Diviser la pâte reposée en petites portions. Préparer une portion à la fois et recouvrir les autres portions pour que la pâte ne sèche pas (voir ill. D).
- Tirer sur la molette de réglage des rouleaux [4] et la tourner sur la position 7. Les deux rouleaux lisses sont entièrement ouverts (voir ill. E).
- Tourner la manivelle [2] dans le sens des aiguilles d'une montre et faire passer la pâte dans les rouleaux. Plier ensuite la pâte et au besoin, la saupoudrer avec un peu de farine. Répéter cette opération 5 à 6 fois (voir ill. F). La pâte doit avoir une forme homogène.
- Réglez alors la roulette de réglage des rouleaux [4] sur la position la plus étroite et faites passer à nouveau la pâte par les rouleaux jusqu'à obtention de l'épaisseur voulue.
- Couper la bande de pâte à la longueur souhaitée avec un couteau.
- Insérer la manivelle [2] dans un des orifices du couvercle des rouleaux [5] et faire passer lentement la pâte (voir ill. I, J).
- Poser ensuite les pâtes sur une serviette ou sur un séchoir à pâtes et les laisser sécher au moins 1 heure.

**Conseil :** Si les rouleaux ne coupent pas la pâte, c'est qu'elle est trop molle. Il faut alors rajouter un peu de farine et la refaire passer à travers les rouleaux lisses (voir ill. G, H).

Afin d'obtenir un meilleur résultat, pliez la pâte et saupoudrez dessus un peu de farine. Répétez la procédure env. 5 à 6 fois pour chaque position (voir ill. G, H).

Si la pâte est trop sèche, elle n'est pas prise par les rouleaux. Il faut alors rajouter un peu d'eau et la refaire passer à travers les rouleaux lisses.

- Cuire les pâtes dans une grande quantité d'eau bouillante et salée (env. 4 litres pour ½ kg de pâtes). En fonction de l'épaisseur de la pâte, les pâtes fraîches sont cuites au bout de 2 à 5 minutes.
- Remuer prudemment pendant la cuisson et déverser ensuite les pâtes dans un égouttoir.

## ● **Nettoyage et maintenance** **(voir ill. L-O)**

- Ne jamais utiliser d'essence, de solvant ou détergent chimique.
- Nettoyer de temps en temps le racloir sous les rouleaux avec un chiffon sec pendant l'utilisation.
- Utiliser un chiffon doux et propre pour essuyer la machine à pâtes.
- Utilisez une brosse ou une baguette en bois pour nettoyer la machine à pâtes après usage.
- Éliminer les salissures tenaces avec un chiffon bien essoré et sécher ensuite parfaitement les pièces.
- La machine à pâte ne doit en aucun cas être lavée immergée dans de l'eau, ni dans le lave-vaisselle.
- Ne plongez jamais le produit dans l'eau ni dans d'autres liquides. Ceci peut entraîner un endommagement du produit.

# Pastamachine

## ● Inleiding



Bij dit document gaat het om een verkorte versie van de volledige gebruiksaanwijzing. Door het scannen van de

QR-code komt u direct op de Lidl-Service-pagina ([www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com)) en kunt u door het invoeren van het artikelnummer (IAN 385839\_2107) de volledige gebruiksaanwijzing bekijken en downloaden.

**WAARSCHUWING!** Neem de volledige gebruiksaanwijzing en de veiligheidsinstructies in acht om verwondingen en materiële schade te vermijden. De beknopte handleiding is een onderdeel van dit product. Maak u voor het gebruik van het product vertrouwd met alle bedienings- en veiligheidsinstructies. Bewaar de beknopte handleiding goed en overhandig ook alle documenten als u het product aan derden geeft.



## ● Doelmatig gebruik

Het product is uitsluitend bestemd voor privégebruik.

## ● Onderdelenbeschrijving

- 1 Pastamachine
- 2 Zwengel
- 3 Schroefklem
- 4 Stelwiel voor de walsen
- 5 Walsenopzetstuk

## ● Technische gegevens

Materiaal: behuizing: roestvrij staal  
pastaroller: roestvrij staal, aluminium



## Veiligheidsinstructies

**Bewaar ALLE VEILIGHEIDSinstructies EN AANWIJZINGEN VOOR LATER GEBRUIK!**

### **⚠ GEVAAR VOOR LETSEL!**

-  **⚠ WAARSCHUWING!**  
**LEVENSGEVAAR EN GEVAAR VOOR ONGEVALLen VOOR KLEINE KINDEREN EN JONGEREN!**  
Laat kinderen nooit zonder toezicht hanteren met het product. Er bestaat gevaar voor verstikking door verpakkingsmateriaal en levensgevaar door snijwonden. Kinderen onderschatten de gevaren vaak. Houd kinderen steeds verwijderd van het product.
- Bewaar het apparaat na gebruik op een veilige plaats, buiten het bereik van kinderen.
- Dit product mag niet worden gebruikt door personen (inclusief kinderen) met beperkte fysieke, sensorische of geestelijke vermogens of gebrekkige ervaring en/of kennis, tenzij een voor hun veiligheid verantwoordelijke persoon toezicht houdt of vooraf instructies heeft gegeven voor het gebruik van het product.
- Controleer of alle onderdelen op de voorgescreven wijze gemonteerd zijn. Bij ondeskundige montage bestaat gevaar voor letsel.
- Wees steeds waakzaam en let altijd op wat u doet. Ga met overleg te werk. Reeds een moment van onachtzaamheid kan tot letsel leiden.
- Aan de bewegende onderdelen van de machine bestaat gevaar voor bekneldraken of inklemmen.
-  **GESCHIKT VOOR LEVENSMIDDELEN!** Smaak- en geureigenschappen worden door dit product niet beïnvloed.
- Het product is breekbaar.
- De functies van het product kunnen zijn belemmerd, als het product is gevallen.

## ● Voorbereiding

### ● Basisrecept voor een Italiaans pastadeeg

#### Ingrediënten

300 g	Meel (bij voorkeur harde tarwebloem)
130 ml	natuurlijk mineraalwater
½	theelepel zout

1. Doe het meel en het zout op het werkvlak. Plaats het zo dat een heuvel ontstaat en meng het goed. Druk een verdieping in het midden.
2. Doe het water in de uitsparing en meng het eerst met een vork. Meng het water van binnen naar buiten met het meel, totdat een gelijkmatige massa ontstaat.
3. Kneed het op deze wijze verkregen deeg ca. 10–15 minuten met de handen totdat het glad en glanzend is (zie afb. B).  
Wanneer het deeg iets te vast is, voegt u voorzichtig een beetje water toe. Wanneer het deeg te zacht is, kneed u nog een beetje meel erin. Het deeg mag niet aan de handen blijven plakken.
4. Vorm de deeg tot een bol (zie afb. C), dek hem met een schone, vochtige doek af en laat hem 30 minuten rusten (zie afb. C).

## ● Ingebruikname

- Stel de pastamachine **1** op een tafel.
- Steek de schroefklem **3** in de opening en bevestig de pastamachine **1** aan de tafel (zie afb. A).
- Plaats het walsenopzetstuk **5** langs de geleiderails op de pastamachine **1**.
- Steek de zwengel **2** in de opening van de pastamachine **1** (zie afb. A).
- Reinig de pastamachine **1** vóór het eerste gebruik zoals onder "Reiniging en onderhoud" beschreven staat. Reinig alle met levensmiddelen in contact komende onderdelen met een vochtige doek om eventuele verontreinigingen te verwijderen. Droog de onderdelen vervolgens volledig af.

- Draai een klein beetje van het deeg door de walsen om deze te reinigen. Het eerste deeg mag niet worden gegeten.
- Deel het voorbereide deeg in kleine porties. Verwerk telkens 1 portie, dek de rest weer af, zodat het deeg niet uitdroogt (zie afb. D).
- Trek het stelwiel voor de walsen **4** iets eruit en draai het tot positie 7. De beide gladde walsen zijn volledig geopend (zie afb. E).
- Draai de zwengel **2** met de klok mee en laat het deeg door de walsen lopen. Vouw het deeg weer samen en bestrooi het zonodig met een beetje meel. Herhaal het proces ca. 5–6 keer (zie afb. F). Het deeg dient een gelijkmatige vorm te hebben.
- Stel nu het stelwiel voor de walsen **4** in op een smallere positie en laat het deeg nog een keer door de walsen lopen totdat het de gewenste dikte heeft bereikt.
- Snijd de deegplak met een mes op de gewenste lengte.
- Plaats de zwengel **2** in een van de openingen aan het walsenopzetstuk **5** en laat de deegplakken langzaam doorlopen (zie afb. I, J).
- Leg de pasta vervolgens op een tafeldoek of over een pastastandaard en laat ze minimaal 1 uur drogen.

**Tip:** wanneer de walsen het deeg niet snijden, is het deeg te zacht. In dit geval dient u het deeg met een beetje meel te mengen en laat het deeg nog een keer door de gladde walsen lopen (zie afb. G, H). Om een beter resultaat te bereiken, vouwt u het deeg en strooit u een beetje meel op het deeg. Herhaal dit proces ca. 5–6 keer per positie (zie afb. G, H).

Wanneer het deeg te droog is, wordt het deeg niet opgepakt door de walsen. In dit geval dient u het deeg met een beetje water te mengen en laat het deeg nog een keer door de gladde walsen lopen.

- Doe de pasta in voldoende kokend en gezouten water (ca. 4 liter per ½ kg pasta). Verse pasta is al naargelang de dikte van het deeg binnen 2–5 minuten klaar.
- Roer de pasta tijdens het koken voorzichtig door, giet de pasta vervolgens over in een zeef.

## ● **Reiniging en onderhoud** **(zie afb. L-O)**

- Gebruik nooit benzine, oplosmiddel of chemische reinigers.
- Reinig tijdens het gebruik de schaarf onder de walsen met een droge doek.
- Gebruik een zachte, schone doek voor de reiniging van de pastamachine.
- Gebruik een borstel of een houten staaf om de pastamachine na gebruik te reinigen.
- Verwijder sterke verontreinigingen met een vochtige doek en droog de onderdelen vervolgens volledig af.
- De pastamachine mag in géén geval in water afgewassen of in de vaatwasmachine gereinigd worden.
- Dompel het product nooit onder in water of andere vloeistoffen. Hierdoor kan het product beschadigd raken.



# Maszynka do makaronu

## ● Wstęp



Niniejszy dokument jest skróconą, wydrukowaną wersją kompletnej instrukcji obsługi. Zeskanowanie kodu QR przemieści Cię bezpośrednio na stronę serwisu Lidl ([www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com)) i po wpisaniu numeru artykułu (IAN 385839\_2107) będziesz mógł/a obejrzeć i pobrać pełną instrukcję obsługi.

**OSTRZEŻENIE!** Należy przestrzegać kompletnej instrukcji obsługi oraz wskazówek bezpieczeństwa, aby uniknąć obrażeń ciała i szkód materialnych. Skrócona instrukcja obsługi jest integralną częścią tego produktu. Przed użyciem produktu należy zapoznać się ze wszystkimi wskazówkami dotyczącymi obsługi i bezpieczeństwa. Zachować skróconą instrukcję a przy przekazaniu produktu osobom trzecim należy ją dołączyć.



## ● Zastosowanie zgodne z przeznaczeniem

Produkt jest przeznaczony wyłącznie do użytku domowego.

## ● Opis części

- 1 Maszynka do makaronu
- 2 Korbka
- 3 Zacisk śrubowy
- 4 Kółko nastawcze wałków
- 5 Nasadka wałków

## ● Dane techniczne


Materiał: Obudowa: stal szlachetna  
Wałek do makaronu: stal szlachetna, aluminium



## Wskazówki dot. bezpieczeństwa

**PRZECHOWUJ WSZYSTKIE WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA ORAZ INSTRUKCJE NA PRZYSZŁOŚĆ!**

### **⚠ NIEBEZPIECZEŃSTWO OBRAŻEŃ CIAŁA!**

-  **⚠ OSTRZEŻENIE! ZAGROŻENIE ŻYCIA ORAZ NIEBEZPIECZEŃSTWO WYPADKU W PRZYPADKU W MAŁYCH DZIECI!** Nigdy nie pozostawiaj dzieci bez nadzoru z materiałem opakowania i produktem. Istnieje niebezpieczeństwo uduszenia się materiałem opakowania oraz niebezpieczeństwo utraty życia wskutek ran ciętych. Dzieci często nie doceniają niebezpieczeństwa. Zawsze trzymaj dzieci z daleka od produktu.
- Po użyciu niniejszego urządzenia przechowuj je w bezpiecznym miejscu, poza zasięgiem dzieci.
- Niniejsze urządzenie nie jest przeznaczone do tego, żeby mogło być użytkowane przez osoby (włącznie z dziećmi) o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych lub osoby z brakiem doświadczenia i/lub brakiem wiedzy, chyba że osoby takie będą nadzorowane przez osobę odpowiedzialną za ich bezpieczeństwo lub otrzymały instrukcję, jak należy użytkować urządzenie.

- Sprawdź, czy wszystkie części są prawidłowo zamontowane. W przypadku nieprawidłowego montażu istnieje niebezpieczeństwo obrażeń ciała.
- Bądź stale uważny i zwracaj zawsze uwagę na to co robisz. Do pracy podchodź rozsądnie. Już jedna chwila nieuwagi może prowadzić do obrażeń ciała.
- Na ruchomych częściach maszyny istnieje niebezpieczeństwo przygniecenia (palców) lub zakleszczenia.



### **NADAJE SIĘ DO PRODUKTÓW SPOŻYWCZYCH!**

Produkt nie wpływa na właściwości smakowe i zapachowe przygotowywanych potraw.

- Produkt jest łamliwy.
- Funkcje produktu mogą ulec pogorszeniu w przypadku jego upadku.

## **Przygotowanie**

### **Podstawowa recepta na włoskie ciasto makaronowe**

#### **Składniki**

300 g	mąki (preferuje się twardy grysik pszenny)
130 ml	naturalna woda mineralna
½	łyżeczki soli

1. Mąkę i sól tak ułóżyc na powierzchni roboczej, aby powstał pagórek i dobrze je wymieszać. Pośrodku zrobić dołek.
2. Nalać wody do niecki i najpierw wymieszać je widelcem. Mieszać wodę z mąką od wewnątrz do zewnątrz, aż powstanie jednorodna masa.
3. Tak otrzymane ciasto należy wymiesić rękoma przez około 10–15 minut, aż będzie gładkie i błyszczące (zobacz rys. B).  
Gdyby ciasto było za twarde dodaj do niego ostrożnie trochę wody. Jeżeli ciasto jest za miękkie, to należy dodać jeszcze trochę mąki i całość wymieszać. Ciasto nie powinno przywierać do rąk.
4. Uformować ciasto w kulę, przykryć czystą, wilgotną szmatką (zobacz rys. C), pozostawić na 30 minut (zobacz rys. C).

## **Uruchomienie**

- Ustaw maszynkę do makaronu [1] na stole.
- Włóż zacisk śrubowy [3] do otworu i zamocuj maszynkę do makaronu [1] na stole (zobacz rys. A).
- Załóż nasadkę wałków [5] wzdłuż szyn ślizgowych na maszynkę do makaronu [1].
- Załóż korbkę [2] do otworu maszyny do makaronu [1] (zobacz rys. A).
- Przed użyciem maszyny do makaronu [1] po raz pierwszy oczyść ją tak, jak to opisano w rozdziale „Czyszczenie i konserwacja”. Oczyść wszystkie części stykające się produktami spożywczymi wilgotną szmatką, aby usunąć ewentualne zabrudzenia. Następnie całkowicie osusz części.
- Niewielką część masy obrócić przez rolki, aby je oczyścić. Tego pierwszego ciasta nie wolno spożywać.
- Podziel przygotowane ciasto na mniejsze porcje. Za każdym razem wyrabiaj tylko jedną porcję, resztę znowu zakryj, aby nie wyschła (zobacz rys. D).
- Wyciągnij nieco kółko nastawcze wałków [4] i przekręć je aż do pozycji 7. Oba gładkie wałki są całkowicie otwarte (zobacz rys. E).
- Pokręcaj korbkę [2] w kierunku ruchu wskazówek zegara i przepuść ciasto przez wałki. Złóż ponownie ciasto razem i, jeżeli to konieczne, oprósz ciasto niewielką ilością mąki. Powtórz tę czynność około 5–6 razy (zobacz rys. F). Ciasto powinno mieć formę równomierną.
- Ustawić kółko nastawcze wałka [4] na węższe płócenie i przepuścić jeszcze raz ciasto przez wałki, dopóki nie osiągnie ono wymaganej grubości.
- Przytnij rozwałkowane ciasto nożem na żądaną długość.
- Załóż korbkę [2] do jednego z otworów na nasadce wałków [5] i powoli przepuszczaj przez maszynkę prostokąty rozwałkowanego ciasta (zobacz rys. I, J).
- Ułóż następnie makaron na obrusie lub na stojaku-suszarce do makaronu i pozwól, aby makaron suszył się przez co najmniej jedną godzinę.

**Dobra rada:** Jeżeli wałki nie tną ciasta, to jest ono za miękkie. W takim przypadku należy domieszać do ciasta trochę mąki i przepuścić ciasto jeszcze raz przez gładkie wałki (zobacz rys. G, H).

Aby uzyskać lepszy rezultat, zagnieść ciasto i posypać je odrobiną mąki. Powtarzać proces ok. 5–6 razy na pozycję (patrz rys. G, H).

Jeżeli ciasto jest za suche, to wałki go nie uchwycą. W takim przypadku należy dodać do ciasta trochę wody i przepuścić ciasto jeszcze raz przez gładkie wałki.

- Makaron należy wrzucić do wystarczającej ilości gotującej się i posolonej wody (około 4 litry na ½ kg makaronu). Świeży makaron zostaje ugotowany w zależności od grubości ciasta w przeciągu 2–5 minut.
- Podczas gotowania należy makaron ostrożnie mieszać, następnie odcedzić makaron na sitku.

## ● **Czyszczenie i konserwacja** **(zobacz rysunek L–O)**

- Nigdy nie używaj benzyny, rozpuszczalników ani oczyszczaczy chemicznych.
- Podczas użytkowania maszyny od czasu do czasu należy oczyścić skrobaki pod wałkami suchą szmatką.
- Do czyszczenia maszyny do makaronu używaj miękkiej, czystej szmatki.
- Należy używać szczotki lub drewnianego pręta, aby oczyścić maszynkę do makaronu po jej zastosowaniu.
- Silniejsze zabrudzenia usuwaj mokrą szmatką, a następnie całkowicie wysusz części.
- Maszynki do makaronu nie wolno w żadnym wypadku myć w wodzie ani w zmywarce do naczyń.
- Produktu nie należy nigdy zanurzać w wodzie lub innych cieczach. Może to doprowadzić do wystąpienia uszkodzeń na produkcie.

# Strojek na těstoviny

## ● Úvod



Tento dokument je zkrácenou tištěnou verzí kompletního návodu k obsluze. Naskenováním QR kódu se dostanete přímo na servisní stránku firmy Lidl ([www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com)) a můžete zadáním čísla artiklu (IAN 385839\_2107) zobrazit a stáhnout kompletní návod k obsluze.

**VAROVÁNÍ!** Dodržujte kompletní návod k obsluze a bezpečnostní pokyny, aby nedošlo ke zranění osob a věcným škodám. Krátký návod k obsluze je nedílnou součástí tohoto produktu. Před použitím výrobku se seznamte se všemi obslužnými a bezpečnostními pokyny. Krátký návod k obsluze si dobře uschovejte a při předávání výrobku třetím osobám předejte i všechny dokumenty.



## ● Použití ke stanovenému účelu

Výrobek je výlučně určen pro soukromé použití.

## ● Popis dílů

- 1 Strojek na nudle
- 2 Klika
- 3 Šroubová stolařská svorka
- 4 Válcové nastavovací kolečko
- 5 Válcový nástavec

## ● Technické údaje



Materiál: Pouzdro: ušlechtilá ocel  
Váleček na nudle: ušlechtilá ocel, hliník



## Bezpečnostní pokyny

**USCHOVEJTE BEZPEČNOSTNÍ POKYNY A NÁVODY PRO BUDOUCNOST!**

### ⚠ NEBEZPEČÍ PORANĚNÍ!

-  **⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ OHROŽENÍ ŽIVOTA A ÚRAZU PRO MALÉ DĚTI A DĚTI!** Nikdy nenechejte děti bez dozoru s obalovým materiálem a s výrobkem. Existuje nebezpečí udušení obalovým materiálem a ohrožení života požezáním. Děti často podcení nebezpečí. Chraňte výrobek před dětmi.
- Zařízení uschovejte po použití na bezpečném místě, mimo dosah dětí.
- Toto zařízení není určeno, aby je používaly osoby (včetně dětí) s omezenými fyzickými, senzorickými nebo duševními schopnostmi nebo s nedostatkem zkušeností a / nebo znalostí, kromě toho, dohlíželi-li na ně osoba příslušná pro jejich bezpečnost nebo obdrželi od ní instrukce, jak se má zařízení používat.
- Zkontrolujte, že jsou všechny díly odborně namontovány. Při neodborné montáži existuje nebezpečí poranění.
- Buďte vždy pozorní a dbejte neustále na to, co činíte. Dejte se do práce s rozumem. Už okamžik nepozornosti při montáži může vést k poraněním.
- Na pohyblivých dílech stroje existuje nebezpečí zmáčknutí a uskřípnutí.
-  **VHODNÉ PRO POTRAVINY!** Chuť a vůně potravin se tímto výrobkem neomezí.
- Výrobek je křehký.
- Po pádu výrobku může dojít k narušení jeho funkcí.

## ● Příprava

### ● Základní recept pro italské nudlové těsto

#### Přísady

300 g mouky (přednostně hrubá pšeničná krupice)  
130 ml přírodní minerální vody  
½ čajové lžičky soli

1. Nasypte kopeček mouky a soli na pracovní plochu a dobře všechno promíchejte. Udělejte uprostřed důlek.
2. Přidejte do prohlubně vodu a obsah nejdříve smíchejte vidličkou. Míchejte vodu s moukou zevnitř směrem ven až vznikne stejnoměrná hmota.
3. Takto získané těsto hněťte rukama po dobu cca. 10–15 minut, až je hladké a lesknoucí (viz obr. B). V případě, že je těsto příliš tuhé, přidejte opatrně trochu vody. Je-li těsto příliš měkké, zahněte ze spodu ještě trochu mouky. Těsto by se nemělo na rukou lepit.
4. Vytvarujte těsto do koule (viz obr. C), přikryjte ho čistým, vlhkým hadrem a nechte ho 30 minut v klidu (viz obr. C).

## ● Uvedení do provozu

- Postavte strojek na nudle **1** na stůl.
- Zastrčte šroubovou stolařskou svorku **3** do otvoru a upevněte strojek na nudle **1** na stole (viz obr. A).
- Položte válcový nástavec **5** podél vodicích kolejniček na strojek na nudle **1**.
- Zastrčte kliku **2** do otvoru strojeku na nudle **1** (viz obr. A).
- Před prvním použitím vyčistěte strojek na nudle **1** tak, jak je uvedeno v odstavci „Čištění a údržba“. Vyčistěte všechny díly přicházející do styku s potravinami vlhkou tkaninou, abyste odstranili eventuální nečistotu. Pak všechny díly úplně osušte.
- Otáčejte malý díl těsta válci, aby se očistily. Toto první těsto se nesmí jíst.
- Připravené těsto rozdělte do menších porcí. Předpracujte vždy 1 porci, zbytek znovu přikryjte,

aby neoschnul (viz obr. D).

- Válcové nastavovací kolečko **4** trochu vytáhněte a otočte je až do polohy 7. Oba hladké válce jsou úplně otevřeny (viz obr. E).
- Otočte klikou **2** ve směru pohybu hodinových ručiček a nechejte těsto projít válci. Těsto znovu stlačte dohromady a, je-li třeba, posypte těsto trochou mouky. Tento postup zopakujte cca. 5–6 krát (viz obr. F). Těsto by mělo mít rovnoměrný tvar.
- Nyní nastavte nastavovací kolečko válceku **4** na úzkou pozici a nechejte těsto ještě jednou proběhnout válečkem, až dosáhne požadované tloušťky.
- Rozřízněte nožem placku těsta do žádoucí délky.
- Vložte kliku **2** do jednoho z otvorů na válcovém nástavci **5** a nechejte placky těsta pomalu projít (viz obr. I, J).
- Pak položte nudle na ubrousek nebo přes stojan na nudle a nechejte je aspoň po dobu 1 hodiny oschnout.

**Tip:** Neuříznou-li válce těsto, je těsto příliš měkké. V tomto případě byste měli k těstu přimíchat trochu mouky a pak je ještě jednou nechat projít hladkými válci (viz obr. G, H).

K dosažení lepšího výsledku těsto složte a posypte ho trochou mouky. Opakujte postup cca 5 až 6 krát u každé pozice (viz obr. G, H).

Je-li těsto příliš suché, nezachytí se válci. V tomto případě byste měli k těstu přimíchat trochu vody a pak je ještě jednou těsto nechat projít hladkými válci.

- Nudle vložte do dostatečně vroucí a osolené vody (cca. 4 litry na ½ kg nudlí). Čerstvé nudle jsou vždy podle tloušťky těsta hotové v době 2–5 minut.
- Během vaření opatrně promíchejte, pak nudle v sítu slejte.

## ● Čištění a údržba (viz obr. L–O)

- Nikdy nepoužívejte benzin, rozpouštědla nebo chemické čistíče.
- Vyčistěte občas během používání škrabku pod válci suchou tkaninou.
- K čištění strojeku na nudle použijte měkké,

čisté tkaniny.

- Použijte kartáč nebo dřevěnou tyčku, abyste strojek na nudle po použití vyčistili.
- Silnější nečistoty odstraňte vlhkou tkaninou a pak díly úplně osušte.
- Strojek na nudle se nikdy nesmí opláchnout ve vodě nebo čistit v myčce na nádobí.
- Výrobek nikdy neponořujte do vody nebo jiných tekutin. To může způsobit poškození výrobku.

# Stroj na výrobu rezancov

## ● Úvod



Tento dokument je skrátenu tlačenu verzou celého návodu na ovládanie.

Naskenovaním QR kódu sa dostanete priamo na stránku servisu Lidl ([www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com)) a zadáním čísla výrobku (IAN 385839\_2107) si môžete prezrieť a stiahnuť kompletný návod na ovládanie.

**VAROVANIE!** Dodržiavajte celý návod na ovládanie a bezpečnostné pokyny, aby nedošlo k poraneniu osôb a vecným škodám. Krátky návod je súčasťou tohto výrobku. Pred používaním výrobku sa oboznámte so všetkými ovládacími a bezpečnostnými pokynmi. Krátky návod si dobre uschovajte a pri predaní výrobku tretím osobám im vydajte i všetky podklady.



## ● Používanie v súlade s určením

Výrobok je určený výlučne na súkromné použitie.

## ● Opis dielov

- 1 Strojček na rezance
- 2 Kľuka
- 3 Skrutkové zvieradlo
- 4 Koliesko na reguláciu vzdialenosti valčekov
- 5 Nadstavce na rezance

## ● Technické údaje

Materiál: kryt: ušľachtilá oceľ  
valček na rezance: ušľachtilá oceľ, hliník



## Bezpečnostné pokyny

**VŠETKY BEZPEČNOSTNÉ A OSTATNÉ POKYNY SI USCHOVAJTE PRE PRÍPAD POTREBY V BU-DÚCNOSTI!**

### ⚠ NEBEZPEČENSTVO!



### **VAROVANIE! NEBEZPEČENSTVO OHROZENIA ŽIVOTA A ÚRAZU PRE MALÉ DETI**

**A DETI!** Deti nikdy nenechávajú bez dozoru s obalovým materiálom a výrobkom. Existuje nebezpečenstvo zadusenia obalovým materiálom a ohrozenie života v dôsledku rezných poranení. Deti často podceňujú nebezpečenstvá. Deti držte vždy mimo dosahu výrobku.

- Tento prístroj uschovajte po použití na bezpečnom mieste, mimo dosahu detí.
- Tento prístroj nie je určený na to, aby ho používali osoby (vrátane detí) s obmedzenými fyzickými, senzorickými alebo duševnými schopnosťami či s nedostatočnými skúsenosťami a / alebo vedomosťami, s výnimkou prípadov, ak sú pod dozorom osoby zodpovedajúcej za ich bezpečnosť, alebo ak od tejto osoby dostali pokyny na používanie prístroja.
- Skontrolujte, či sú všetky diely správne namontované. Pri nesprávnej montáži existuje nebezpečenstvo poranenia.
- Buďte vždy pozorní a vždy dávajte pozor na to, čo robíte. K práci pristupujte s rozvahou. Jediný moment nepozornosti môže viesť k poraneniám.
- Na pohyblivých častiach stroja existuje riziko pomliaždenia a prískripnutia.



**ZDRAVIU NEŠKODNÉ!** Tento výrobok neovplyvňuje chuťové a vôňové vlastnosti.

- Výrobok je rozbitný.
- Funkcie výrobku môžu byť po jeho páde zhoršené.

## ● Príprava

### ● Základný recept na talianske rezancové cesto

#### Prísady

300 g	múky (najlepšie krupica z tvrdej pšenice)
130 ml	prírodnej minerálnej vody
½	čajovej lyžičky soli

1. Dajte múku a soľ na pracovnú plochu tak, aby vznikol kopček a dobre premiešajte. Do stredu vytlačte jamku.
2. Nalejte vodu do priehlbiny a najskôr ju premiešajte vidličkou. Zmiešajte vodu s múkou zvnútra smerom von, až kým nevznikne rovnomerná hmota.
3. Takto získané cesto mieste ručne cca 10–15 minút, až kým nebude hladké a lesklé (pozri obr. B). Ak je cesto príliš tuhé, pridajte opatrne trochu vody. Ak je cesto príliš mäkké, prímiešajte ešte trochu múky. Cesto by sa nemalo lepiť na ruky.
4. Vyformujte cesto do gule (pozri obr. C), prikryte ho čistou, vlhkou utierkou a nechajte ho 30 minút stáť (pozri obr. C).

## ● Uvedenie do prevádzky

- Strojček na rezance [1] postavte na stôl.
- Skrutkové zvieradlo [3] zastrčte do otvoru a strojček na rezance [1] pripevnite k stolu (pozri obr. A).
- Valčekový nadstavec [5] nasadíte za pomoci klznej lišty na strojček na rezance [1].
- Klúku [2] zasuniete do otvoru strojčeka na rezance [1] (pozri obr. A).
- Stroj na rezance [1] pred prvým použitím očistite podľa opisu v odseku „Čistenie a údržba“. Všetky diely, ktoré prichádzajú do styku s potravinami, očistite vlhkou handričkou, aby ste tak odstránili prípadnú špinu. Diely následne dôkladne osušte.
- Pre vyčistenie valcov nechajte cez valce prejsť malý kúsok cesta. Tento prvý kúsok cesta sa nesmie skonzumovať.
- Pripravené cesto rozdeľte na menšie porcie.

Spracujte vždy 1 porciu a zvyšok znovu zakryte, aby nevyschol (pozri obr. D).

- Regulačné koliesko [4] trochu vyťahnite a otočte ním až do polohy 7. Oba hladké valčeky sú úplne otvorené (pozri obr. E).
- Zatočte klúku [2] v smere hodinových ručičiek a cesto nechajte prechádzať cez valčeky. Cesto znovu zložte a v prípade potreby ho posypte malým množstvom múky. Tento postup opakujte cca 5 až 6-krát (pozri obr. F). Cesto by malo byť rovnomerný tvar.
- Regulačné koliesko valčeka [4] nastavte do užšej polohy a cesto nechajte znovu prejsť cez valčeky, až kým nedosiahne zvolenú hrúbku.
- Ploché cesto narežte nožom na zvolenú dĺžku.
- Klúku [2] zasuniete do jedného z otvorov nadstavca [5] a ploché cesto nechajte pomaly prechádzať (pozri obr. I, J).
- Rezance napokon položte na obrus alebo cez stojan na rezance a nechajte ich minimálne 1 hodinu sušiť.

**Tip:** Ak valčeky cesto neprerežú, je príliš mäkké.

V takom prípade by ste mali do cesta prímiešať trochu múky a znovu ho nechať prejsť cez hladké valčeky (pozri obr. G, H).

Pre dosiahnutie lepšieho výsledku poskladajte cesto a posypte ho trochu múky. Zopakujte tento postup cca. 5–6 krát na každej pozícii (pozri obr. G, H).

Ak je cesto príliš suché, valčeky ho nezachytia.

V takom prípade by ste mali do cesta priliatať trochu vody a znovu ho nechať prejsť cez hladké valčeky.

- Rezance vložte do dostatočne vriacej a osolenej vody (cca 4 litre na ½ kg rezancov). Čerstvé rezance sú v závislosti od hrúbky cesta hotové do 2–5 minút.
- Počas varenia rezance opatrne zamiešajte a následne ich zlejte do sitka.

## ● Čistenie a údržba (pozri obr. L–O)

- Nikdy nepoužívajte benzín, rozpúšťadlá alebo chemické čistiace prostriedky.
- Počas používania očistite občas škrabáky pod



valčekmi suchou handričkou.

- Na čistenie strojčeka na rezance používajte jemnú, čistú handričku.
- Použite kefku alebo drevenú paličku na čistenie stroja na cestoviny po použití.
- Silnejšie znečistenia odstráňte vlhkou handričkou a diely následne dôkladne osušte.
- Strojček na rezance sa nesmie v žiadnom prípade oplachovať vo vode ani umývať v umývačke riadu.
- Výrobok nikdy neponárajte do vody alebo do iných kvapalín. To môže viesť k poškodeniu výrobku.

# Máquina para pasta

## ● Introducción



Este documento se trata de una copia impresa acortada del manual de instrucciones completo. Escaneando el código QR accede directamente a la página del Servicio Lidl ([www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com)) donde, introduciendo el número de artículo (IAN 385839\_2107), puede consultar y descargar el manual de instrucciones completo.

**¡ADVERTENCIA!** Observe el manual de instrucciones completo y las indicaciones de seguridad para evitar daños personales y materiales. La guía rápida forma parte integrante del producto. Familiarícese con las indicaciones de uso y de seguridad antes de comenzar a utilizar el producto. Conserve esta guía rápida y asegúrese de proporcionar todos los documentos relacionados con el producto en caso de entregarlo a terceros.



## ● Uso adecuado

El producto está diseñado únicamente para uso privado.

## ● Descripción de las piezas

- 1 Máquina para hacer pasta
- 2 Manivela
- 3 Sargento

- 4 Rueda de ajuste de los rodillos
- 5 Pieza adicional de los rodillos

## ● Datos técnicos


Material: carcasa: acero inoxidable  
rodillo para la pasta: acero inoxidable, aluminio




## Indicaciones de seguridad

**¡GUARDAR TODAS LAS ADVERTENCIAS E INDICACIONES DE SEGURIDAD POR SI LAS NECESITA EN UN FUTURO!**

### ⚠️ ¡PELIGRO DE LESIONES!

-  **⚠️ ¡ADVERTENCIA! ¡PELIGRO DE MUERTE Y ACCIDENTE PARA LOS NIÑOS!** No deje nunca a los niños sin vigilancia con el material de embalaje o el aparato. Existe el peligro de morir por asfixia con el material de embalaje o por los cortes ocasionados. A menudo los niños no son conscientes de los peligros. Mantenga siempre el aparato fuera del alcance de los niños.
  - Después de su uso, guarde el aparato en un lugar seguro y fuera del alcance de los niños.
  - Aquellas personas (incluidos niños) con limitaciones físicas, sensoriales o psíquicas o sin la experiencia o conocimientos suficientes sólo podrían utilizar el aparato bajo la supervisión de una persona responsable de su seguridad o habiendo recibido de esta persona las indicaciones necesarias sobre cómo utilizar el aparato.
  - Asegúrese de que las piezas estén montadas correctamente. Si realiza un montaje incorrecto, se corre el riesgo de sufrir lesiones.
  - Preste siempre atención a lo que está haciendo. Proceda con prudencia en el trabajo. Incluso un momento de descuido podría causar lesiones.
  - Existe el peligro de sufrir lesiones por aplastamiento o de engancharse con las piezas móviles de la máquina.

-  **¡APTO PARA ALIMENTOS!** El sabor y el aroma de los alimentos no se ven perjudicados por este producto.
- El producto es frágil.
- Las funciones del producto pueden verse afectadas si este se cae.

## ● Preparación

### ● Receta básica para preparar una masa de pasta italiana

#### Ingredientes

- 300 g de harina (preferiblemente de sémola de trigo duro)
- 130 ml de agua mineral natural
- ½ cucharadita de sal

1. Coloque la harina y la sal en la superficie de trabajo formando un montículo y mézclelas bien. Haga un hueco en el centro.
2. Vierta el agua en el centro y empiece a diluir con un tenedor. Mezcle el agua desde dentro hacia fuera con la harina hasta conseguir una masa uniforme.
3. Amase con las manos la masa conseguida entre 10 y 15 minutos aproximadamente, hasta que quede lisa y brillante (véase la fig. B). En caso de que la masa quede demasiado compacta, añada cuidadosamente un poco de agua. Si la masa está demasiado pastosa, añada un poco de harina. La masa no debería pegarse a las manos.
4. Forme una bola con la masa (véase la fig. C), cúbrala con un paño limpio húmedo y déjela reposar durante 30 minutos (véase la fig. C).

## ● Puesta en funcionamiento

- Coloque la máquina para hacer pasta **[1]** sobre una mesa.
- Introduzca el sargento **[3]** en el orificio y fije la máquina **[1]** a la mesa (véase la fig. A).
- Introduzca la pieza adicional de los rodillos **[5]**

a lo largo de las guías de deslizamiento en la máquina **[1]**.

- Introduzca la manivela **[2]** en el orificio de la máquina **[1]** (véase la fig. A).
- Limpie la máquina para hacer pasta **[1]** antes de utilizarla por primera vez como se describe en el apartado de "Limpieza y mantenimiento". Limpie todas las piezas susceptibles de entrar en contacto con alimentos con un paño húmedo y elimine la eventual suciedad. A continuación, seque completamente las piezas.
- Pase una pequeña parte de la masa por los rodillos para limpiarlos. Esta primera masa no deberá comerse.
- Divida la masa preparada en porciones más pequeñas. Trabaje 1 porción cada vez y vuelva a cubrir las restantes para que no se sequen (véase la fig. D).
- Extraiga un poco la rueda de ajuste de los rodillos **[4]** y gírela hasta la posición 7. Los dos rodillos lisos están abiertos del todo (véase la fig. E).
- Gire la manivela **[2]** en sentido de las agujas del reloj y pase la masa a través de los rodillos. Pliegue la masa de nuevo y, en caso necesario, espolvórela con un poco de harina. Repita este proceso unas 5 o 6 veces (véase la fig. F). La masa ha de quedar uniforme.
- Ponga la rueda de ajusta del rodillo **[4]** en una posición menor y pase la masa otra vez a través del rodillo hasta que haya alcanzado el grosor deseado.
- Corte la placa de masa a la longitud deseada utilizando un cuchillo.
- Coloque la manivela **[2]** en uno de los orificios de la pieza adicional de los rodillos **[5]** y pase las placas de masa a través de ellos lentamente (véase la fig. I, J).
- A continuación, coloque la pasta sobre un mantel o en un colgador para pasta y déjela secar, como mínimo, durante 1 hora.

**Consejo:** Si los rodillos no cortan la masa, significa que ésta está demasiado pastosa. En este caso se recomienda añadir un poco de harina a la masa y volverla a pasar a través de los rodillos lisos (véase la fig. G, H).

Para conseguir un resultado mejor, pliegue y espolvoree la masa con un poco de harina. Repita este paso unas 5 o 6 veces por cada porción (ver fig. G, H).

Si la masa está demasiado seca, los rodillos no la sujetarán bien. En este caso se recomienda añadir un poco de agua a la masa y volver a pasarla a través de los rodillos lisos.

- Introduzca la pasta en suficiente agua salada hirviendo (aprox. 4 litros por ½ kg de pasta). La pasta fresca está lista en 2-5 minutos, en función del espesor de la masa.
- Remueva con cuidado durante la cocción y, a continuación, escurra la pasta en un colador.

## ● **Limpieza y mantenimiento** **(véase la fig. L-O)**

- Nunca utilice gasolina, disolventes o detergentes químicos.
- Durante el uso, limpie el rascador situado debajo de los rodillos con un trapo seco de vez en cuando.
- Utilice un trapo suave y limpio para limpiar la máquina.
- Después de cada uso, utilice un cepillo o una varilla de madera para limpiar la máquina para hacer pasta.
- Elimine la suciedad más persistente con un paño húmedo y, a continuación, seque las piezas completamente.
- No limpie en ningún caso la máquina para hacer pasta sumergiéndola en agua o introduciéndola en el lavaplatos.
- Nunca sumerja el producto en agua u otro tipo de líquidos, de lo contrario el producto podrá resultar dañado.

# Pastamaskine

## ● Indledning



Dette dokument er en forkortet, trykt udgave af den komplette betjeningsvejledning. Ved at scanne QR-koden har du direkte adgang til Lidl-service-siden ([www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com)) og kan åbne den komplette betjeningsvejledning ved at indtaste varenummeret (IAN 385839\_2107) og downloade den.

**ADVARSEL!** Vær opmærksom på den komplette betjeningsvejledning og sikkerhedshenvisningerne, for at undgå personskader og materielle skader. Den korte vejledning er del af dette produkt. Gør dig før brug af produktet fortrolig med alle betjenings- og sikkerhedshenvisninger. Opbevar den korte vejledning forsvarligt og udlever alle bilag, hvis du giver produktet videre til tredjepart.



## ● Hensigtsmæssig anvendelse

Produktet er udelukkende beregnet til privat brug.

## ● Beskrivelse af delene

- 1 Nudelmaskine
- 2 Håndtag
- 3 Skruetvinge
- 4 Valsen-justeringshjul
- 5 Valse-opsats

## ● Tekniske Data



Materiale: Kabinet: rustfrit stål  
Pastavalse: rustfrit stål, aluminium



## Sikkerhedsregler

ALLE SIKKERHEDSANVISNINGER OG ANDRE DOKUMENTER BØR OPBEVARES TIL FREMTIDIG BRUG!

### ⚠️ RISIKO FOR TILSKADEKOMST!

-  **⚠️ ADVARSEL! RISIKO FOR BØRNS LIV OG HELBRED!** Børn må aldrig være alene med indpakningsmaterialet og produktet uden opsyn. Der er risiko for kvælning, og livsfarlige snitkvestelser. Børn undervurderer ofte faremomenterne. Børn skal holdes borte fra produktet.
- Apparatet skal opbevares på et sikkert sted efter brugen uden for børns rækkevidde.
- Dette apparat er ikke beregnet til at blive brugt af personer (herunder børn) med begrænsede fysiske, sensoriske og åndelige evner eller med manglende erfaring og/eller viden med mindre de er under opsyn af en person med ansvar for deres sikkerhed eller de har modtaget instruktion i apparatets benyttelse af en sådan person.
- Det bør kontrolleres at alle dele er monteret korrekt. Hvis monteringen er forkert udført, er der fare for tilskadekomst.
- Vær hele tiden opmærksom på hvad De foretager Dem, og bevar den sunde fornuft. Gå til værks med fornuften i behold. Bare et øjeblikks uopmærksomhed kan føre til tilskadekomst.
- Der er risiko for at blive klemt eller mast af de bevægelige dele på apparatet.
-  **FØDEVAREGODKENDT!** Smags- og duftegenskaber påvirkes ikke negativt af dette produkt.
- Produktet er skrøbeligt.
- Produktets funktioner kan været forringet, hvis produktet er blevet tabt.

## ● Forberedelse

### ● Grundopskrift til en italiensk nudeldej

#### Ingredienser

300 g	Mel (helst gruttet hvedemel)
130 ml	naturligt mineralvand
½	teske salt

1. Hæld mel og salt på bordet, så at der opstår en forhøjning og bland det grundigt sammen. Lav en fordybning i midten.
2. Hæld vandet i fordybningen og bland dette først med en gaffel. Bland vandet indefra udadtil med melet, indtil der opstår en jævn masse.
3. Denne dej æltes med hænderne i cirka 10–15 minutter indtil den er glat og skinnende (se illust. B). Hvis dejen er for fast, hælder man forsigtigt noget vand i den. Hvis dejen er for blød, æltes der noget mere mel i den. Dejen må ikke klæbe til hænderne.
4. Form dejen til en kugle (se illust. C), tildæk den med en ren, fugtig klud og lad den hvile i 30 minutter (se illust. C).

## ● Ibrugtagning

- Nudelmaskinen **1** skal stilles på et bord.
- Skruevingen **3** skal stikkes ind i åbningen, og nudelmaskinen **1** spændes fast på bordet (se illust. A).
- Valseopsatsen **5** føres langs med glideskinnen på nudelmaskinen **1**.
- Håndtaget **2** skal stikkes ind i nudelmaskinens **1** åbning (se illust. A).
- Nudelmaskinen **1** skal rengøres før den bliver benyttet første gang, som beskrevet i afsnittet "Rengøring og pasning". Alle dele der kommer i berøring med levnedsmidler skal rengøres med en fugtig klud så eventuelt snavs bliver fjernet. Delene skal derefter tørres fuldstændigt af.
- Drej en lille del af dejen gennem valserne, for at rense disse. Den første dej må ikke spises.
- Den forberedte dej skal deles i mindre portioner. Man bearbejder en portion ad gangen; resten dækkes til igen så den ikke tørrer ud

(se illust. D).

- Valsejusteringshjulet **4** trækkes en smule ud og drejes hen i position 7. De to glatte valser er nu fuldstændigt åbne (se illust. E).
- Håndtaget **2** drejes med uret, og man lader dejen løbe gennem valserne. Dejen klappes sammen igen, og hvis det nødvendigt, strør man noget mel ud over den. Denne proces skal gentages cirka ca. 5–6 gang (se illust. F). Dejen skal have en ensartet form.
- Indstil nu valseindstillingshjulet **4** på en smalle position og lad dejen endnu engang løbe gennem valsen, indtil den har nået den ønskede tykkelse.
- Med en kniv skal dejpladen skæres i den ønskede længde.
- Håndtaget **2** sættes ind i en af åbningerne på valseopsatsen **5**, og dejpladerne skal løbe langsomt igennem (se illust. I, J).
- Bagefter skal nudlerne lægges på en bordug eller over en nudelstander. De skal tørre dér i mindst 1 time.

**Tip:** Dersom valserne ikke skærer dejen, er dejen for blød. I dette tilfælde bør man blande noget mel i dejen og atter lade den løbe gennem de glatte valser (se illust. G, H).

For at opnå et bedre resultat, skal De folde dejen og strør noget mel på dejen. Gentag foregangen ca. 5–6 gange per position (se afbildning G, H). Hvis dejen er for tør, bliver den ikke grebet ordentligt af valserne. I den slags tilfælde bør man sætte lidt vand til dejen og atter lade dejen løbe gennem de glatte valser.

- Nudlerne hældes i en tilstrækkelig mængde kogende og saltet vand (ca. 4 liter til ½ kg nudler). Friske nudler er alt efter dejens tykkelse færdige i løbet af 2–5 minutter.
- Under kogningen skal der omrøres forsigtigt; bagefter hældes nudlerne fra i en si.

## ● **Rengøring og pasning** **(se illust. L–O)**

- Brug aldrig benzin, opløsningsmidler eller kemisk rensmiddel.
- Under benyttelsen skal skraber under valserne tørres af ind imellem med en tør klud.
- Til rengøring af nudelmaskinen anvendes der en blød, ren klud.
- Brug en børste eller en træpind til rensning af pastamaskinen efter brug.
- Stærkere tilsmudninger fjernes med en fugtig klud; bagefter skal delene tørres fuldstændigt af.
- Nudelmaskinen må under ingen omstændigheder blive skyllet i vand eller komme i opvaskemaskinen.
- Dyp aldrig produktet i vand eller andre væsker. Dette kan resultere i beskadigelser på produktet.

# Macchina per pasta fresca

## ● Introduzione



Questo documento è un'edizione abbreviata delle istruzioni per l'uso complete.

Facendo la scansione del codice QR puoi accedere direttamente alla pagina del servizio di assistenza Lidl ([www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com)) e inserendo il codice articolo (IAN 385839\_2107) puoi scaricare e visionare le istruzioni per l'uso complete.

**AVVERTENZA!** Fare riferimento alle istruzioni per l'uso complete e alle avvertenze per la sicurezza, al fine di evitare lesioni personali e danni materiali. La Guida rapida è parte integrante di questo prodotto. Prima dell'utilizzo del prodotto leggere tutte le istruzioni per l'uso e le avvertenze per la sicurezza. Conservare la guida rapida e in caso di cessione del prodotto a terzi, consegnare anche tutta la documentazione.



## ● Utilizzo secondo la destinazione d'uso

Il prodotto è destinato esclusivamente all'utilizzo privato.

## ● Descrizione dei componenti

- 1 Macchina per la pasta
- 2 Manovella
- 3 Morsetto

- 4 Ghiera di regolazione distanza rulli
- 5 Portarulli

## ● Dati tecnici


Materiale: Involucro: acciaio inossidabile  
Rullo per pasta: acciaio inossidabile, alluminio




## Indicazioni di sicurezza

CONSERVARE LE INDICAZIONI DI SICUREZZA E LE ISTRUZIONI PER EVENTUALI NECESSITÀ FUTURE!

### ⚠ PERICOLO DI LESIONI!

-  **⚠ ATTENZIONE! PERICOLO DI MORTE E DI INCIDENTI PER BAMBINI E INFANTI!** Non lasciare mai i bambini incustoditi nei pressi del materiale di imballaggio e del prodotto. Sussiste il pericolo di soffocamento a causa del materiale per imballaggio e il pericolo di morte a causa di lesioni da taglio. Spesso i bambini sottovalutano i pericoli. Tenere i bambini lontani dal prodotto.
- Dopo averlo utilizzato, conservare questo apparecchio in un luogo sicuro e lontano dalla portata dei bambini.
- Non fare utilizzare questo apparecchio da persone (ivi inclusi bambini) con capacità fisiche, sensoriali o mentali limitate. Inoltre, l'apparecchio non può essere utilizzato da persone senza conoscenza del suo funzionamento. In questo caso, una persona responsabile per la sicurezza deve supervisionare o dare indicazioni su come l'apparecchio debba essere utilizzato.
- Controllare che tutti i componenti siano montati correttamente. In caso di montaggio non corretto sussiste il pericolo di lesioni.
- E' necessario essere sempre concentrati e fare sempre attenzione a ciò che si fa. Accostarsi al lavoro sempre in modo cosciente. Un momento di disattenzione è sufficiente per provocare lesioni.
- Ai componenti mobili della macchina sussistono pericoli di schiacciamento e di trascinamento.



-  **ADATTO PER GENERI ALIMENTARI!** Le proprietà gustative ed olfattive non vengono compromesse dall'utilizzo di questo prodotto.
- Il prodotto è fragile.
- Le funzioni del prodotto possono essere compromesse in caso di caduta del prodotto.

## ● Preparazione

### ● Ricetta di base per la pasta italiana

#### Ingredienti

300 g di farina (preferibilmente di grano duro)  
 130 ml di acqua minerale naturale  
 ½ cucchiaino di sale

1. Versare la farina e il sale sulla superficie di lavoro in modo da creare una montagnetta e mescolare bene. Fare un buco in mezzo.
2. Aggiungere l'acqua nel pozzetto e mischiarla dapprima con una forchetta. Mescolare l'acqua e la farina dall'interno verso l'esterno, fino ad ottenere una massa omogenea.
3. Impastare con le mani l'impasto ottenuto in questo modo per circa 10-15 minuti, fino a che esso non diventi liscio e lucido (vedi fig. B). Qualora l'impasto fosse troppo solido, aggiungervi un poco di acqua. Qualora l'impasto fosse troppo soffice, aggiungervi un poco di farina. L'impasto non deve attaccarsi alle mani.
4. Formare una palla con l'impasto (vedi fig. C), coprirlo con un panno pulito e umido e lasciarlo riposare per 30 minuti (vedi fig. C).

## ● Messa in esercizio

- Porre la macchina per la pasta **1** su un tavolo.
- Inserire il morsetto **3** nell'apertura e fissare la macchina per la pasta **1** al tavolo (vedi fig. A).
- Inserire il portarulli **5** lungo la guida di scorrimento sulla macchina per la pasta **1**.
- Inserire la manovella **2** nell'apertura della macchina per la pasta **1** (vedi fig. A).

- Pulire la macchina per la pasta **1** prima di utilizzarla per la prima volta, come descritto nel capitolo "Pulizia e manutenzione". Pulire con un panno umido tutti i componenti che entrano in contatto con il cibo al fine di rimuovere la sporcizia eventualmente accumulata. In seguito, asciugare completamente tali componenti.
- Per pulire i rulli fare ruotare un piccolo pezzo di pasta attraverso di essi. Questo primo pezzo di pasta non deve essere mangiato.
- Suddividere l'impasto preparato in piccole porzioni. Lavorare una porzione per volta, il resto ricoprirlo di nuovo, in modo che non si secchi (vedi fig. D).
- Estrarre un poco la ghiera di regolazione della distanza dei rulli **4** e ruotarla fino a farle raggiungere la posizione 7. Entrambi i rulli lisci sono aperti completamente (vedi fig. E).
- Ruotare la manovella **2** in senso orario e lasciare passare l'impasto attraverso i rulli. Riprendere il mano l'impasto, e se necessario, spargere su di esso della farina. Ripetere questa procedura circa 5-6 volte (vedi fig. F). L'impasto deve presentare una forma uniforme.
- Metta ora la rotella di posizionamento del rullo **4** su una posizione più stretta e lasci passare nuovamente la pasta attraverso i rulli fino a raggiungere lo spessore desiderato.
- Tagliare con un coltello una sfoglia della lunghezza desiderata.
- Inserire la manovella **2** in una delle aperture dell'inserito a rulli **5** e farvi passare lentamente le sfoglie (vedi fig. I, J).
- Porre la pasta su una tovaglia o su un vassoio per pasta e lasciarla asciugare per almeno 1 ora.

**Suggerimento:** Qualora i rulli non tagliassero l'impasto, significa che esso è troppo soffice. In questo caso è necessario aggiungere all'impasto un poco di farina e farlo scorrere un'altra volta tra i rulli lisci (vedi fig. G, H).

Per ottenere un risultato migliore ripiegare l'impasto e cospargerlo di farina. Ripetere il processo circa 5-6 volte per ogni posizione (vedi fig. G, H). Qualora l'impasto fosse troppo asciutto, esso non può essere catturato dai rulli. In questo caso è necessario aggiungere all'impasto un poco di acqua e farlo scorrere un'altra volta tra i rulli lisci.

- Porre la pasta pronta in acqua bollente e salata di quantità sufficiente (circa 4 litri per ogni ½ kg di pasta). La pasta fresca è pronta in 2-5 minuti a seconda dello spessore dell'impasto.
- Mescolare con attenzione durante la cottura, in seguito versare la pasta in un colapasta.

## ● **Pulizia e manutenzione** **(vedi fig. L-O)**

- Non utilizzare mai benzina, solventi o detergenti chimici.
- Durante l'utilizzo pulire le lame poste al di sotto dei rulli con un panno asciutto.
- Per la pulizia della macchina per la pasta utilizzare un panno soffice e pulito.
- Dopo l'uso, per pulire la macchina per la pasta utilizzare una spazzola o un bastoncino di legno.
- Pulire i punti più sporchi con un panno umido ed in seguito asciugare completamente i pezzi.
- In nessun caso risciacquare la macchina per la pasta in acqua o lavarla nella lavastoviglie.
- Non immergere mai il prodotto in acqua o in altri liquidi. Ciò potrebbe causare danni al prodotto.

# Tésztanyújtó és metelő gép

## ● Bevezető



Ez a dokumentum a teljes használati útmutató rövidített nyomtatott változata.

A QR-kód beolvasásával Ön egyenesen a Lidl-Service oldalára látogathat ([www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com)) és a cikkszám megadásával (IAN 385839\_2107) megtekintheti és letöltheti a teljes használati útmutatót.

**FIGYELMEZTETÉS!** Tartsa be a teljes használati útmutatót és a biztonsági utasításokat a személyi és anyagi károk elkerülése érdekében. A rövid útmutató a termék része. A termék használata előtt ismerje meg az összes használati- és biztonsági utasítást. A termék harmadik félnek történő továbbadása esetére őrizze meg a rövid útmutatót.



## ● Rendeltetészerű használat

A termék kizárólag privát használatra készült.

## ● A részek leírása

- 1 Tésztakészítő gép
- 2 Forgatókar
- 3 Csavaros szorító
- 4 Nyújtó-beállító kerék
- 5 Tésztavágó feltét

## ● Műszaki adatok

Anyag: Készülékház: nemesacél  
Tésztatformázó henger: nemesacél, alumínium



## **Biztonsági figyelmeztetés**

**ŐRIZZE MEG VALAMENNYI BIZTONSÁGI TUDNIVALÓT ÉS UTASÍTÁST A JÖVŐ IDŐ SZÁMÁRA!**

### **⚠ SÉRÜLÉSVESZÉLY!**

-  **⚠ FIGYELMEZTETÉS! ÉLET- ÉS BALESETVESZÉLY KISGYEREKEK ÉS GYEREKEK SZÁMÁRA!**

Sohase hagyja a gyerekeket felügyelet nélkül a csomagolóanyagokkal és a termékkel. A csomagolóanyagok által fulladásveszély és a termék általi vágási sérülések esetén életveszély fenyeget. A gyerekek gyakran lebecsülik a veszélyeket. Tartsa a gyerekeket mindig a készüléktől távol.

- A használat után tárolja ezt a készüléket egy biztos helyiségben, a gyerekek számára elérhető tartományon kívül.
- Ez a készülék nem arra készült, hogy korlátozott fizikai, szenzorikus vagy szellemi képességekkel rendelkező, vagy tapasztalat és/vagy ismeretek nélküli személyek (gyerekeket beleértve) használják kivéve, ha azt a biztonságukért felelős személy felügyelete alatt teszik, vagy ha a készülék használatának a módjáról tőle utasításokban részesülnek.
- Ellenőrizze, hogy a részeket szakszerűen szerelték e össze. Szakszerűtlen összeszerelés esetén sérülésveszély áll fenn.
- Legyen állandóan figyelmes és ügyeljen mindig arra, amit tesz. A munkát körültekintően kezdje el. Egyetlen pillanat figyelmetlenség is sérülésekhez vezethet.
- A gép mozgó részei által zúzódások és beszorulások veszélye áll fenn.
- **ÉLELMISZER MINŐSÉGŰ!** Ez a termék nem befolyásolja az ételek ízét és aromáját.



- A termék törékeny.
- A termék funkciói károsodhatnak, ha leesett a termék.

## ● Előkészítés

### ● Alaprecept olasz tészta készítéséhez

#### Hozzávalók

300 g	Liszt (főként kemény búzadara)
130 ml	természetes ásványvíz
½	teáskanál só

1. Halmozza a lisztet és a sót púposan a munkafelületre és keverje jól össze. A közepébe nyomjon egy mélyedést.
2. Töltsön vizet a teknőbe és először egy villával keverje össze. Belülről kifelé keverje a vizet a lisztbe, amíg egyenletes masszát nem kap.
3. Az így elkészített tészta masszát gyúrja a kezével kb. 10–15 percen keresztül, amíg az sima és fényes lesz (lásd a B ábrát).  
Ha a tészta masszája túl kemény, tegyen hozzá óvatosan egy kis vizet. Ha a tészta masszája túl lágy, gyúrjon még be abba egy kis lisztet. A tészta nem szabad a kezéhez ragadni.
4. Formázzon gömböt a tészta ből (lásd a C ábrát), takarja le egy tiszta, nedves kendővel és hagyja 30 percig pihenni azt (lásd a C ábrát).

## ● Üzembevétele

- Helyezze a tészta készítő gépet **1** egy asztalra.
- Dugja a csavaros szorítót **3** a készülék megfelelő nyílásába és rögzítse a tészta készítő gépet **1** az asztalra (lásd a A ábrát).
- Helyezze a tésztaavágó-feltétet **5** a vezetősínek mentén a tészta készítő gépre **1**.
- Dugja a forgatókart **2** a tészta készítő gép **1** megfelelő nyílásába (lásd a A ábrát).
- Íz első használat előtt tisztítsa meg a tészta készítő gépet **1**, a „Tisztítás és karbantartás” bekezdésben leírtak szerint. Esetleges piszkok eltávolításához törölje le az élelmiszerekkel kapcsolatba kerülő valamennyi részt egy ned-

ves törlőruhával. Végezetül törölgesse ezeket a részeket szárazra.

- Tekerjen át egy kis darab tészta a hengerek között, hogy azokat ezáltal megtisztítsa. Ezt az első tészta nem szabad elfogyasztani.
- Az elkészített tészta masszát ossza fel kisebb adagokra. Mindig 1 adagot dolgozzon fel, a többit-hogy ne száradjanak ki- takarja le (lásd a D ábrát).
- Húzza kissé ki a nyújtó beállító kereket **4** és csavarja az 7. helyzetbe. A két sima nyújtóhenger most teljesen nyitott (lásd a E ábrát).
- Forgassa a forgatókart **2** az óramutató járásának az irányába és hagyja a tészta masszát a két nyújtóhenger között áthaladni. Hajtsa a tészta masszát újra össze és ha szükséges, hintse be a tészta masszát egy kevés lisztel. Ismétlje meg ezt az eljárást kb. 5–6-szor (lásd a F ábrát). A tészta masszának egyenletes formát kell elérni.
- Állítsa a henger-állító kereket **4** vékonyabb pozícióra és futtassa át még egyszer a tészta a hengeren addig, amíg a tészta a kívánt vastagságú nem lesz.
- Vágja egy késsel a tészta lapot a kívánt hosszra.
- Dugja a forgatókart **2** a tésztaavágó-feltét **5** egyik nyílásába és lassan futtassa át rajta a tészta lapot (lásd a I, J ábrát).
- Végezetül helyezze a metélttészta egy asztali kendőre, vagy egy tészta szárító állványra és hagyja legalább 1 órán keresztül száradni.

**Tipp:** Ha a hengerek a tészta nem vágják, az azt jelenti, hogy a tészta túl lágy. Ebben az esetben dolgozzon be a tészta masszába egy kevés lisztet és futtassa azt a sima hengerek között még egyszer át. Ha a tészta túl kemény, a hengerek nem kapják el (lásd a G, H ábrát).

A jobb eredmény eléréséhez nyújtsa ki a tészta és szórjon rá lisztet. Ismétlje meg a folyamatot kb. 5–6 alkalommal (lásd a G-, H-ábra).

Ebben az esetben dolgozzon be a tészta masszába egy kis vizet és utána futtassa azt még egyszer át a sima hengerek között.

- Tegye a metélttészta elegendő mennyiségű fővő és sós vízbe (½ kg metélttésztahoz kb. 4 liter víz). A friss metélttészta a tészta

- vastagságától függően 2–5 perc alatt fő meg.
- Főzés közben kavargassa meg óvatosan a metélt-tésztát, a főzés befejezése után töltsse ki azt egy szűrőbe.

## ● **Tisztítás és karbantartás** **(lásd a L–O ábrát)**

- A tisztításhoz sohasem használjon benzint, oldószereket vagy vegyi tisztítószereket.
- Használat közben olykor tisztítsa meg a henger alatti lemezt egy száraz törlőronggyal.
- Tisztítsa a tésztakészítő gépet egy puha és tiszta törlőruhával.
- A tésztakészítő gépnek a használat utáni megtisztításához használjon egy kefét vagy egy fapálcikát.
- Távolítsa el a makacsabb szennyeződések egy nedves törlőronggyal és törölje utána az érintett részeket teljesen szárazra.
- A tésztakészítő gépet semmiesetre sem szabad vízzel leöblíteni, vagy a mosogatógépben tisztítani.
- Sohasem merítse a terméket vízbe vagy más folyadékokba. Az a termék megkárosodásához vezethet.

# Strojček za pripravo testenin

## ● Uvod



Pri tem dokumentu gre za skrajšano tiskano različico celotnih navodil za uporabo. S skeniranjem kode QR prispete neposredno na spletno mesto Lidl-Service ([www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com)) in lahko z vnosom številke izdelka (IAN 385839\_2107) vidite in prenesete celotna navodila za uporabo.

**OPOZORILO!** Upoštevajte celotna navodila za uporabo in varnostne napotke, da boste preprečili telesne poškodbe oseb in materialno škodo. Kratka navodila so sestavni del tega izdelka. Preden začnete izdelek uporabljati, se seznanite z vsemi navodili za uporabo in varnostnimi napotki. Skrbno shranite kratka navodila in ob predaji izdelka tretji osebi priložite tudi vso dokumentacijo.



## ● Namen uporabe

Izdelek je namenjen izključno za privatno uporabo.

## ● Opis delov

- 1 Strojček za izdelavo testenin
- 2 Ročica za vrtenje valjčka
- 3 Primež
- 4 Nastavno kolesce za valjčka
- 5 Nastavek za valjček

## ● Tehnični podatki

Material: Ohišje: legirano jeklo  
Valjček za testenine: legirano jeklo, aluminij




## Varnostna navodila

**VARNOSTNA NAVODILA IN OPOZORILA**  
**SHRANITE ZA PRIHODNJO UPORABO!**

### ⚠ NEVARNOST POŠKODB!

-  **⚠ OPOZORILO! ŽIVLJENJSKA NEVARNOST IN NEVARNOST NEZGOD ZA MAJHNE**

**OTROKE IN OTROKE!** Otrok z embalažnim materialom in izdelkom nikoli ne pustite nenadzorovanih. Obstaja nevarnost zadušitve zaradi embalažnega materiala in življenjska nevarnost zaradi ureznin. Otroci pogosto podcenjujejo nevarnosti. Otrokom nikoli ne dovolite zadrževanja v bližini izdelka.

- To napravo po uporabi hranite na varnem mestu, zunaj dosega otrok.
- Ta naprava ni namenjena za to, da jo uporabljajo osebe (vključno z otroci), ki so omejene v telesnih, senzoričnih ali duševnih zmogljivostih ali jim primanjkuje izkušenj in/ali znanja, razen v primeru, če jih nadzira oseba, odgovorna za varnost, ali pa so od te osebe dobili navodila o tem, kako se napravo uporablja.
- Preverite, če so vsi deli pravilno montirani. Pri nepravilni montaži obstaja nevarnost poškodb.
- Vedno bodite pozorni in pazite na to, kaj delate. Delo opravljajte s pametjo. Že en sam trenutek nepazljivosti lahko vodi do povzročitve poškodb.
- Na premičnih delih strojčka obstaja nevarnost zmečkanin in zatikanja.
-  **PRIMERNO ZA UPORABO Z ŽIVILI!** Ta izdelek ne vpliva na okus in vonj živil.

- Izdelek je lomljiv.
- Če izdelek pade na tla, lahko to vpliva na njegovo delovanje.

## ● Priprava

### ● Osnovni recept za italijansko testo za testenine

#### Sestavine

300g Moke (najbolje trdega pšeničnega zdropa)

130ml naravna mineralne voda

½ čajne žličke soli

1. Dodajte moko in sol na delovno površino tako, da nastane hriboček, nato pa dobro premešajte. V sredini naredite vdolbino.
2. Dodajte vodo v korito in najprej zmešajte z vilicami. Vodo zmešajte z moko od znotraj navzven, da nastane enakomerna masa.
3. Na ta način dobljeno testo približno 10–15 minut mesite z rokami, da postane gladko in se sveti (glejte sl. B).  
Če je testo pretrdo, mu previdno dodajte nekoliko vode. Če je testo premehko, mu primesite še nekoliko moke. Testo se ne sme lepiti na roke.
4. Testo oblikujte v kroglo (glejte sl. C), ga pokrijte s čisto, vlažno krpo in ga pustite počivati 30 minut (glejte sl. C).

## ● Začetek uporabe

- Strojček za izdelavo testenin **1** postavite na mizo.
- Primež **3** vtaknite v odprtino in strojček za izdelavo testenin **1** pritrdite na mizo (glejte sl. A).
- Nastavek za valjček **5** s pomočjo drsnih vodil nataknite na strojček za izdelavo testenin **1**.
- Ročico za vrtenje valjčka **2** vtaknite v odprtino v strojčku za izdelavo testenin **1** (glejte sl. A).
- Strojček za izdelavo testenin **1** pred prvo uporabo očistite kot je opisano v poglavju „Čiščenje in vzdrževanje“. Vse dele, ki pridejo v stik z živili, obrišite z mokro krpo, da odstranite morebitno umazanijo. Dele nato popolnoma osušite.
- Majhen del testa zvaljajte skozi valjčka, da valjčka očistite. Tega testa se ne sme jesti.
- Pripravljenno testo razdelite na manjše porcije. Delajte samo z 1 porcijo, ostalo testo zopet prekrijte, da se ne izsuši (glejte sl. D).
- Nastavno kolesce za valjčka **4** potegnite ne-

koliko navzven in ga zavrtite do pozicije 7. Oba gladka valjčka sta popolnoma odprta (glejte sl. E).

- Ročico za vrtenje valjčka **2** vrtite v smeri urnega kazalca in pustite, da testo teče skozi valjčka. Testo zopet zložite in, če je potrebno, ga potesite z nekoliko moke. Ta postopek ponovite približno 5–6-krat (glejte sl. F). Testo naj bo enakomerne oblike.
- Nastavno kolesce za valjček **4** nastavite na ožjo pozicijo in pustite testo še enkrat teči skozi valjčka, dokler ne doseže zelene debeline.
- Razvaljane plošče testa z nožem razrežite na zeleno dolžino.
- Ročico za vrtenje valjčka **2** vtaknite v eno od odprtih nastavkov za valjček **5** in razvaljane plošče testa pustite počasi teči skozi (glejte sl. I, J).
- Testenine takoj nato položite na kuhinjsko krpo ali jih obesite na stojalo za testenine in jih pustite, da se sušijo vsaj 1 uro.

**Nasvet:** Če valjčki testa ne režejo, je testo premehko. V tem primeru testu primesajte še nekoliko moke in ga še enkrat pustite teči skozi gladka valjčka (glejte sl. G, H).

Za boljše rezultate testo nagubajte in ga potesite z malo moke. Ponovite postopek pribl. 5–6-krat na položaj (glejte sl. G, H).

Če je testo pretrdo, ga valjčki ne zagrabijo. V tem primeru testu primesajte še nekoliko vode in ga še enkrat pustite teči skozi gladka valjčka.

- Testenine dajte v zadostno količino vrele vode (približno 4 litre na ½ kg testenin). Sveže testenine so, odvisno od debeline testa, gotove v 2–5 minutah.
- Med kuhanjem testenine previdno premešajte, nato jih odcedite s pomočjo cedila.

## ● Čiščenje in vzdrževanje (glejte sl. L–O)

- Nikoli ne uporabljajte bencina, razredčil ali kemičnih čistil.
- Med uporabo strgala pod valjčki očistite suho krpo.

- Za čiščenje strojčka za izdelavo testenin uporabljajte mehko, čisto krpo.
- Uporabite krtačo ali leseno paličico, da strojček za izdelavo testenin po uporabi očistite.
- Močno umazanijo odstranite z mokro krpo in takoj nato dele popolnoma osušite.
- Strojčka za izdelavo testenin se ne sme na noben način spirati pod vodo ali prati v pomivalnem stroju.
- Izdelka nikoli ne pomakajte v vodo ali katerekoli druge tekočine. To lahko povzroči škodo na izdelku.



**OWIM GmbH & Co. KG**

Stiftsbergstraße 1  
74167 Neckarsulm  
GERMANY

Model-No.: HG08850  
Version: 01 / 2022

Stand der Informationen · Last Information Update  
Version des informations · Stand van de informatie  
Stan informacii · Stav informací · Stav informácií  
Estado de las informaciones · Tilstand af information  
Versione delle informazioni · Információk állása  
Stanje informacij: 09 / 2021 · Ident.-No.: HG08850092021-8

IAN 385839\_2107

