

SILVER CREST®



PASTA MAKER / PASTA MAKER / MACHINE À PÂTES AUTOMATIQUE

DE AT CH

PASTA MAKER

Bedienungs- und Sicherheitshinweise

FR BE

MACHINE À PÂTES AUTOMATIQUE

Instructions d'utilisation et consignes de sécurité

PL

MASZYNA DO ROBIENIA MAKARONU

Wskazówki dotyczące obsługi i bezpieczeństwa

SK

STROJČEK NA VÝROBU CESTOVÍN

Pokyny pre obsluhu a bezpečnostné pokyny

GB IE

PASTA MAKER

Operation and safety notes

NL BE

PASTA MAKER

Bedienings- en veiligheidsinstructies

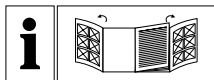
CZ

VÝROBNÍK TĚSTOVÍN

Pokyny pro obsluhu a bezpečnostní pokyny

IAN 313492

OS



DE AT CH

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

GB IE

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

FR BE

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

NL BE

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

PL

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

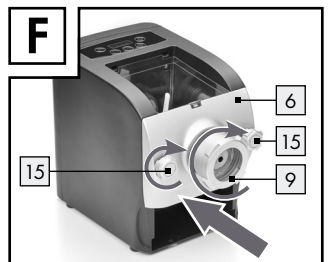
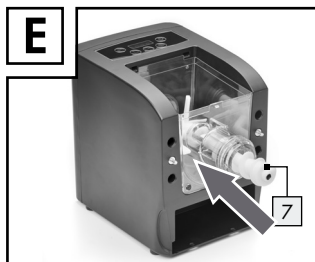
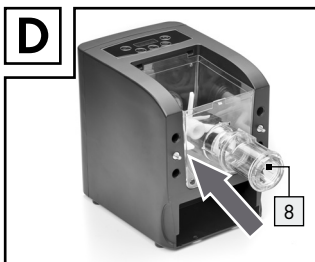
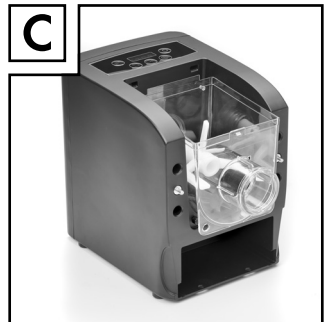
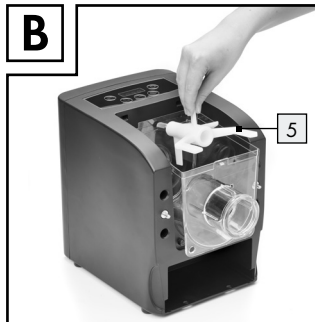
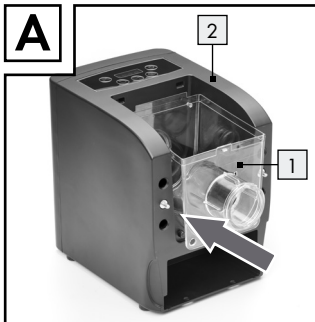
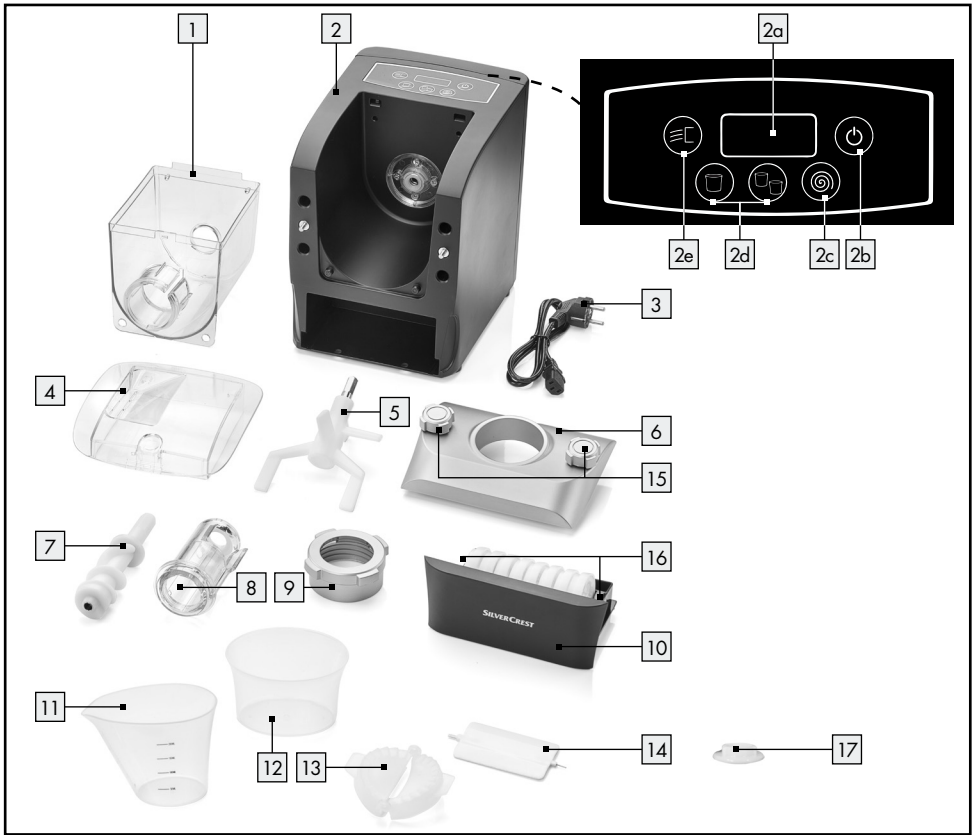
CZ

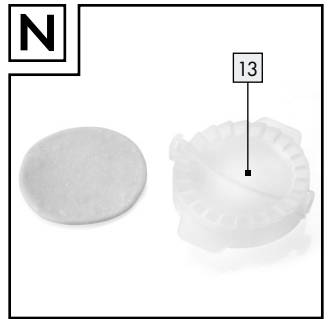
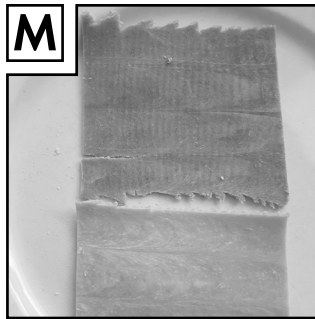
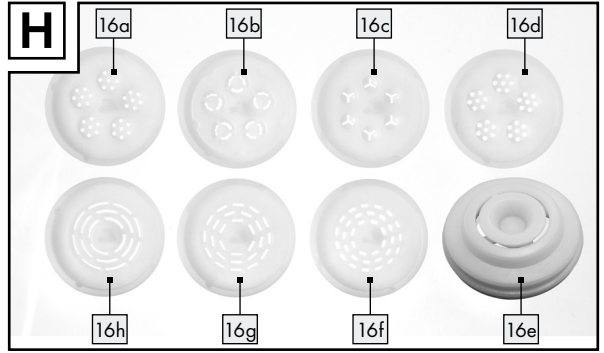
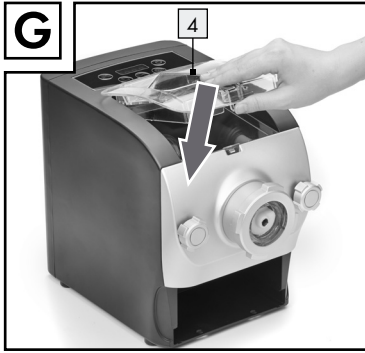
Před čtením si odklopte obě dvě strany s obrázky a potom se seznámte se všemi funkcemi přístroje.

SK


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

DE/AT/CH	Bedienungs- und Sicherheitshinweise	Seite	5
GB/IE	Operation and safety notes	Page	19
FR/BE	Instructions d'utilisation et consignes de sécurité	Page	31
NL/BE	Bedienings- en veiligheidsinstructies	Pagina	45
PL	Wskazówki dotyczące obsługi i bezpieczeństwa	Strona	59
CZ	Pokyny pro obsluhu a bezpečnostní pokyny	Strana	73
SK	Pokyny pre obsluhu a bezpečnostné pokyny	Strana	85





Legende der verwendeten Piktogramme	Seite 6
Einleitung	Seite 6
Bestimmungsgemäße Verwendung.....	Seite 6
Teilebeschreibung.....	Seite 7
Technische Daten.....	Seite 7
Lieferumfang.....	Seite 7
Sicherheitshinweise	Seite 7
Allgemeine Sicherheitshinweise.....	Seite 7
Gerätespezifische Sicherheitshinweise.....	Seite 9
Vor der Inbetriebnahme	Seite 11
Produkt demontieren	Seite 11
Montage	Seite 11
Formscheibe auswählen.....	Seite 12
Inbetriebnahme	Seite 12
Ein- / Ausschalten.....	Seite 12
Zutaten abmessen.....	Seite 13
Nudeln herstellen.....	Seite 13
Teigreste verarbeiten.....	Seite 14
Programmliste.....	Seite 14
Teigtaschen- / Ravioli- Zubehör verwenden.....	Seite 15
Reinigung und Pflege	Seite 15
Lagerung	Seite 15
Fehlerbehebung	Seite 16
Entsorgung	Seite 17
Garantie / Service	Seite 17
Konformitätserklärung	Seite 18

Legende der verwendeten Piktogramme			
	Warn- und Sicherheitshinweise beachten!		Lebensmittelecht!
	Anweisungen lesen!		Warnung! Stromschlaggefahr!
V ~	Volt, Wechselstrom	CE	EU-konform
Hz	Hertz (Frequenz)		Entsorgen Sie Verpackung und Produkt umweltgerecht!
W	Watt (Wirkleistung)		3 Jahre Garantie
	Sicherheitshinweise Handlungsanweisungen		TÜV SÜD geprüft TÜV RHEINLAND GS-zertifiziert

Pasta Maker

● Einleitung



Wir beglückwünschen Sie zum Kauf Ihres neuen Gerätes. Sie haben sich damit für ein hochwertiges Produkt entschieden.

Machen Sie sich vor der Inbetriebnahme und dem ersten Gebrauch mit dem Gerät vertraut. Lesen Sie hierzu aufmerksam die nachfolgende Bedienungsanleitung und die wichtigen Sicherheitshinweise. Benutzen Sie das Gerät nur wie beschrieben und für die angegebenen Einsatzbereiche. Bewahren Sie diese Anleitung gut auf. Händigen Sie alle Unterlagen bei Weitergabe des Gerätes an Dritte ebenfalls mit aus.

● Bestimmungsgemäße Verwendung

Die Pastamaschine ist ausschließlich zur Herstellung von Nudeln geeignet. Das Gerät ist nicht für den gewerblichen Gebrauch in Küchen für Mitarbeiter, in Läden, Büros, anderen gewerblichen Bereichen und nicht für Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohneinrichtungen sowie Frühstückspensionen bestimmt, sondern ausschließlich für die Benutzung in privaten Haushalten. Jede andere Verwendung oder Änderung des Gerätes ist nicht bestimmungsgemäß und ist grundsätzlich untersagt. Für Schäden, die durch nicht bestimmungsgemäßen Gebrauch oder falsche Bedienung entstanden sind, kann keine Haftung übernommen werden. Ansprüche jeglicher Art wegen Schäden aus nicht bestimmungsgemäßer Verwendung, unsachgemäßen Reparaturen, unerlaubt vorgenommenen Veränderungen oder der Verwendung nicht zugelassener Ersatzteile sind ausgeschlossen. Das Risiko trägt allein der Benutzer.

● Teilebeschreibung

- 1 Mischbehälter
- 2 Gehäuse
- 2a LC-Display
- 2b EIN- / AUS-Taste
- 2c Knet-Taste
- 2d Automatik-Tasten
- 2e Auspress-Taste
- 3 Netzkabel mit Netzstecker
- 4 Deckel
- 5 Mischhaken
- 6 Frontblende
- 7 Presswelle
- 8 Pressrohr
- 9 Formscheibenmutter
- 10 Schublade
- 11 Flüssigkeitsmessbecher
- 12 Mehlmessbecher
- 13 Ravioliformer
- 14 Teigschaber /Reinigungswerkzeug
- 15 Befestigungsschrauben
- 16 Formscheiben (8 Stück, siehe Kapitel „Formscheiben auswählen“)
- 17 Dichtung Pressrohr

● Technische Daten

Nennspannung:	220-240V~
Nennfrequenz:	50 / 60Hz
Nennleistung:	260W
Fassungsvermögen:	ca. 2 Liter
Anpressdruck:	1000 kg
Kabellänge:	80 cm
Maße:	33 x 21 x 28 cm (L x B x H)

● Lieferumfang

- 1 Pasta Maker
- 8 Formscheiben
- 1 Messbecher für Mehl
- 1 Messbecher für Flüssigkeit
- 1 Ravioliformer
- 1 Teigschaber /Reinigungswerkzeug
- 1 Netzkabel mit Netzstecker

- 1 Bedienungsanleitung
- 1 Rezeptheft



Sicherheitshinweise

● Allgemeine

Sicherheitshinweise

- Dieses Gerät darf nicht von Kindern benutzt werden. Das Gerät und seine Anschlussleitung sind von Kindern fernzuhalten.
- **ERSTICKUNGSGEFAHR!**
Halten Sie Verpackungsfolien von Kindern fern!
- **ELEKTROGERÄTE SIND KEIN KINDERSPIELZEUG!**
Deshalb das Gerät außerhalb der Reichweite von Kindern benutzen und aufbewahren. Kinder erkennen nicht die Gefahr, die beim Umgang mit elektrischen Geräten entstehen kann. Lassen Sie das Netzkabel 3 nicht herunterhängen, damit nicht daran gezogen wird.
- 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.
Kinder dürfen nicht mit dem
Gerät spielen.

⚠ STROMSCHLAGGEFAHR!

Tauchen Sie das Gerät nie in
Wasser und benutzen Sie es
nicht im Freien, da es weder
Regen noch anderer Feuchtigkeit
ausgesetzt werden darf!

- Ziehen Sie immer den Netzstecker,
wenn das Gerät nicht in Gebrauch
ist und vor jeder Reinigung oder
bei Betriebsstörungen!

⚠ STROMSCHLAGGEFAHR!

Sollte das Gerät doch einmal ins
Wasser gefallen sein, ziehen Sie
erst den Netzstecker und nehmen
Sie das Gerät dann aus dem
Wasser! Nehmen Sie das Gerät
danach nicht mehr in Betrieb,
sondern lassen Sie es erst von
einer zugelassenen Servicestelle
überprüfen. Dies gilt auch, wenn
das Netzkabel **3** oder das Gerät
beschädigt oder wenn das Gerät
heruntergefallen ist!

⚠ STROMSCHLAGGEFAHR!

Achten Sie darauf, dass das Netz-
kabel **3** oder das Gerät nie auf
heißen Oberflächen oder in der
Nähe von Wärmequellen platziert
werden. Verlegen Sie das Netz-
kabel **3** so, dass es nicht mit
heißen oder scharfkantigen

Gegenständen in Berührung
kommt!

⚠ STROMSCHLAGGEFAHR!

Knicken Sie das Netzkabel **3**
keinesfalls und wickeln Sie dieses
nicht um das Gerät, da dies zu
einem Kabelbruch führen kann!

⚠ STROMSCHLAGGEFAHR!

Benutzen Sie das Gerät nicht,
wenn Sie sich auf feuchtem Boden
befinden oder wenn Ihre Hände
oder das Gerät nass sind!

⚠ STROMSCHLAGGEFAHR!

Öffnen Sie das Gerät nie und
versuchen Sie keinesfalls, mit
Metallgegenständen in das Innere
zu gelangen!

- Reparaturen dürfen nur von
zugelassenen Fachwerkstätten
ausgeführt werden. Nicht fach-
gerecht reparierte Geräte stellen
eine Gefahr für den Benutzer
dar.
- Schließen Sie das Gerät nur an
eine vorschriftsmäßig installierte
Schutzkontakt-Steckdose mit einer
geeigneten Netzspannung an
(s. Kapitel „Technische Daten“).
- Um Unfälle zu vermeiden, das
Gerät während des Betriebes
nicht ohne Aufsicht lassen.

● **Gerätespezifische Sicherheitshinweise**

- Verwenden Sie das Gerät nicht auf instabilen oder schrägen Oberflächen.
- Ziehen Sie das Netzkabel **[3]** nicht aus der Steckdose, bevor die Verarbeitung abgeschlossen ist. Wenn Sie die Verarbeitung anhalten müssen, ziehen Sie das Netzkabel **[3]** aus der Steckdose, bevor Sie weitere Vorgänge ausführen.
- Es wird empfohlen, nach vier Durchgängen in Folge eine Pause von mindestens 20 Minuten einzulegen, damit der Motor abkühlen kann.
- Wenn Sie das Gerät ununterbrochen verwenden möchten, reinigen Sie die zuvor verwendete Formscheibe **[16]** nach jeder Verwendung mit dem mitgelieferten Reinigungswerkzeug **[14]**. Um die Reinigung zu erleichtern, tauchen Sie die Formscheibe **[16]** nicht direkt in Wasser.
- Biegen Sie das Netzkabel **[3]** nicht mit Gewalt, reißen Sie nicht daran, verdrehen und bündeln Sie es nicht und legen Sie es nicht unter schwere Gegenstände.
- Legen Sie keine Objekte aus Metall oder brennbare Gegenstände in den Mischbehälter **[1]**.
- Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung, wenn es nicht in Gebrauch ist.
- Das Gerät ist nicht dafür bestimmt, mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirkssystem betrieben zu werden.
- Ziehen Sie sofort den Netzstecker aus der Steckdose, wenn Sie Rauch sehen.
- Den Netzstecker nicht am Netzkabel **[3]**, sondern am Stecker aus der Steckdose ziehen.
- Halten Sie den Netzstecker sauber.
- Stellen Sie keine Gegenstände auf das Gerät!
- Bewegen Sie das Gerät nicht, während es in Betrieb ist.
- Das Gerät ist bei nicht vorhandener Aufsicht und vor dem Zusammenbau, dem Auseinandernehmen oder Reinigen stets vom Netz zu trennen.
- Vor dem Auswechseln von Zubehör oder Zusatzteilen, die im Betrieb bewegt werden, muss das Gerät ausgeschaltet und vom Netz getrennt werden.

- Bewahren Sie das Gerät nach der Verwendung an einem trockenen und gut belüfteten Ort auf.



LEBENSMITTELECHT!

- Geschmacks- und Geruchseigenschaften werden durch dieses Produkt nicht beeinträchtigt.

■ **ACHTUNG: BRANDGEFAHR**

Decken Sie das Gerät niemals ab, um eine Überhitzung zu vermeiden.

■ **ACHTUNG: SCHNITTGE-**

FAHR Bewegliche mechanische Teile mit hoher Drehzahl! Vermeiden Sie Verletzungen. Vermeiden Sie das Berühren jeglicher Teile, wenn das Gerät in Betrieb ist.

Halten Sie Hände, Haare, Kleidung, Teigschaber **14** und andere Utensilien während des Betriebs von beweglichen Teilen fern. Berühren Sie die beweglichen Teile nicht, insbesondere, wenn das Gerät an das Stromnetz angeschlossen ist. Reichen Sie bei laufendem Gerät nicht mit Ihren Fingern oder einem Gegenstand in das Gerät. Gefahr von schweren Verletzungen!

- Öffnen Sie den Deckel **4** nicht, schrauben Sie nicht die Formscheibenmutter **9** los, um das Produkt zu öffnen und berühren Sie den Mischhaken **5** nicht mit

der Hand, während das Gerät in Betrieb ist. Das kann zu schweren Verletzungen führen.

- Ziehen Sie – wenn Teile steckenbleiben – den Netzstecker aus der Steckdose. Versuchen Sie dann, die Zutaten zu entfernen, die den Mischhaken **5** behindern.
- Bitte setzen Sie sich mit der Servicestelle in Verbindung, wenn eine Wartung erforderlich ist.
- Bitte überprüfen Sie vor jeder Verwendung das Netzkabel **3**, den Stecker, den Mischbehälter **1**, den Mischhaken **5** und die anderen abnehmbaren Teile auf Beschädigungen. Sollten Sie Beschädigungen feststellen, setzen Sie sich bitte für Ersatz mit der Servicestelle in Verbindung.
- Stellen Sie zum Vermeiden von Gefahren sicher, dass alle Elemente an der richtigen Stelle angebracht sind, bevor Sie die das Produkt an die Stromzufuhr anschließen.
- Verwenden Sie zum Desinfizieren der Komponenten weder die Mikrowelle noch Wärmequellen, das kann zu Verformungen und Schäden führen.
- Reinigen Sie das Produkt nicht mit Stahlwolle, Scheuermitteln oder ätzenden Flüssigkeiten.

- Setzen Sie dieses Gerät nicht längere Zeit dem Sonnenlicht aus. Das kann zu Verfärbungen führen.
- Erhitzen Sie keine Teile dieses Produkts.

● Vor der Inbetriebnahme

- Um Gefährdungen zu vermeiden, überprüfen Sie das Gerät nach dem Auspacken auf Vollständigkeit und den einwandfreien Zustand des Gerätes, des Netzsteckers und des Netzkabels [3], um eventuelle Schäden ausschließen zu können.
Das Gerät befindet sich zum Schutz vor Transportschäden in einer Verpackung.
- Nehmen Sie das Gerät vorsichtig aus seiner Verkaufsverpackung.
- Entfernen Sie alle Verpackungsteile und die Schutzfolie vom Display.
- Reinigen Sie das Gerät und alle Zubehörteile gründlich, gemäß den Angaben im Kapitel „Reinigung und Pflege“. Dazu müssen Sie das Gerät zunächst demontieren. Folgen Sie hierzu den Angaben im Kapitel „Produkt demontieren“.
- Stellen Sie nach der Grundreinigung und erneuten Montage (s. Kapitel „Montage“) die Pastamaschine in der Nähe einer Schutzkontakt-Steckdose auf. Achten Sie dabei auf freie Zugänglichkeit. Heutzutage sind Möbel mit einer Vielzahl von Lacken und Kunststoffen beschichtet und werden mit den unterschiedlichsten Pflegemitteln behandelt. Es kann daher nicht völlig ausgeschlossen werden, dass manche dieser Stoffe Bestandteile enthalten, welche die GummifüÙe des Gehäuses [2] angreifen und aufweichen. Legen Sie ggf. eine rutschfeste Unterlage unter die Pastamaschine.
- Stellen Sie das Gerät auf eine geeignete Unterlage.
- Verbinden Sie das Netzkabel [3] mit der Buchse auf der Rückseite des Geräts.
- Schließen Sie das Gerät an die Schutzkontakt-Steckdose an.

● Produkt demontieren

- Vergewissern Sie sich, dass das Gerät ausgeschaltet ist und ziehen Sie vor der Demontage den Netzstecker aus der Steckdose.
- Nehmen Sie den Deckel [4] vom Gehäuse [2], indem Sie die Entriegelungstaste betätigen und den Deckel [4] dann am Griff nach oben abziehen.
- Drehen Sie die Formscheibenmutter [9] gegen den Uhrzeigersinn und nehmen Sie diese vom Pressrohr [8] ab.
- Lösen Sie die beiden Befestigungsschrauben [15] durch gleichzeitiges Drehen gegen den Uhrzeigersinn, bis sich die Frontblende [6] ohne Widerstand vom Gehäuse [2] abnehmen lässt.
- Ziehen Sie das Pressrohr inklusive Presswelle [7] [8] aus dem Mischbehälter [1].
- Ziehen Sie die Presswelle [7] aus dem Pressrohr [8].
- Ziehen Sie den Mischbehälter [1] inklusive Mischhaken [5] nach vorne aus dem Gehäuse [2]. Der Mischhaken [5] löst sich dabei automatisch aus der Fassung.
- Nehmen Sie die Schublade [10] zur Reinigung aus dem Gehäuse [2].

● Montage

- Vergewissern Sie sich, dass das Gerät ausgeschaltet ist und ziehen Sie vor der Montage den Netzstecker aus der Steckdose.
- Falls Sie die Schublade [10] zuvor entfernt haben, setzen Sie diese inklusive der nicht verwendeten Formscheiben [16] wieder in das Gehäuse [2].
- Schieben Sie den Mischbehälter [1] locker ins Gehäuse [2] (s. Abb. A). Die beiden Führungsstifte am oberen, äußeren Rand des Mischbehälters [1] dürfen dabei noch nicht in die entsprechenden Führungen im Gehäuse [2] einrasten.
- Führen Sie den Mischhaken [5] von oben in den Mischbehälter [1], bis dieser in der entsprechenden Führung eingerastet ist.

- Drücken Sie den Mischhaken **5** fest in die Führung in der Rückwand des Gehäuses **2** (s. Abb. B + C).
 - Schieben Sie nun den Mischbehälter **1** bis zum Anschlag in das Gehäuse **2**, sodass die beiden Führungsstifte am oberen Rand des Mischbehälters **1** in die entsprechenden Führungen einrasten.
 - Stecken Sie das Pressrohr **8** mit Hilfe der entsprechenden Führung von vorne in die Öffnung (s. Abb. D). Beachten Sie dabei, dass die Presswelle **7** in die Aussparungen einrastet.
 - Stecken Sie die Presswelle **7** in das Pressrohr **8** (s. Abb. E), bis diese komplett darin verschwunden ist.
 - Stecken Sie die Frontblende **6** auf das Gehäuse **2** und arretieren Sie diese im Uhrzeigersinn mit den Befestigungsschrauben **15** (s. Abb. F).
 - Wählen Sie die gewünschte Formscheibe **16** aus und fixieren Sie diese vorne am Auspressrohr (gegebenenfalls mit einer Hand festhalten). Die kleine Nase auf der Rückseite der Formscheibe **16** muss in die silberne Öffnung am Ende der Presswalze einrasten.
 - Schrauben Sie die Formscheibenmutter **9** im Uhrzeigersinn fest (s. Abb. F).
- Hinweis:** Schrauben Sie die Formscheibe **16** nicht zu fest. Ansonsten lässt sich diese nach Beendigung der Pastaherstellung (bedingt durch den Anpressdruck) nur sehr schwer wieder abschrauben.
- Stecken Sie den Deckel **4** mit den beiden Zäpfchen in die Führung des Gehäuses **2**. Drücken Sie den Deckel **4** nach unten, bis ein Klicken ertönt. Die Montage ist nun abgeschlossen (s. Abb. G).

● Formscheibe auswählen

Im Lieferumfang sind folgende 8 Formscheiben **16** enthalten (s. Abb. H):

- **16a** dünne Spaghetti
- **16b** Makkaroni / Hörnchen - bestehend aus 2 Teilen
- **16c** Triangular
- **16d** dicke Spaghetti

- **16e** Lasagne / Ravioli - bestehend aus 2 Teilen
- **16f** Linguine
- **16g** Fettucine
- **16h** Pappardelle

- Stellen Sie sicher, dass Sie die Formscheibenmutter **9** gut befestigen, damit die Nudelherstellung nicht beeinträchtigt wird.
 - Achten Sie speziell bei der Verwendung der Formen „Lasagne / Ravioli“ und „Makkaroni / Hörnchen“ darauf, dass Sie die Formscheiben **16** richtig einsetzen. Es wird empfohlen, zunächst mit einer Hand die Formscheibe **16** und den entsprechenden Einsatz zu halten und mit der anderen Hand die Formscheibenmutter **9** festzuschrauben.
- Die Auspressdauer der Nudel hängt von der verwendeten Formscheibe **16** ab. Aufgrund der kleinen Öffnung kann es bei dünnen Nudeln, beispielsweise dünnen Spaghetti, bis zu 3 Minuten dauern, bis Nudeln austreten.

ACHTUNG: Während des Betriebs können die Formscheiben **16** nur ausgewechselt werden, nachdem die Pastamaschine ausgeschaltet wurde.

● Inbetriebnahme

- Verbinden Sie das Netzkabel **3** mit der Buchse auf der Rückseite des Geräts.
- Schließen Sie das Gerät an die Schutzkontakt-Steckdose an.

Hinweis: Beim Anschließen an die Stromzufuhr gibt das Gerät einen Piepton von sich und das LC-Display **2a** blinkt kurz auf.

● Ein- / Ausschalten

- Drücken Sie die EIN- / AUS-Taste **2b**. Im LC-Display **2a** erscheint „ON“ und das Gerät versetzt sich in den Standby-Modus.
- Hinweis:** Wenn Sie während der Verarbeitung die EIN- / AUS-Taste **2b** drücken, hört das Ge-

rät auf zu arbeiten und wird in den Standby-Modus versetzt.

● Zutaten abmessen

Referenztablelle für das Verhältnis von Flüssigkeit und Mehl:

Mehlmessbecher 12	Flüssigkeitsmessbecher 11		
Mehl	Wasser	Mischung dünnflüssiger Gemüsesaft mit/ohne Wasser	Mischung Ei/Wasser
2 Becher (430 g)	160 ml	160 ml	180 ml (2 Eier Größe M, Rest Wasser)
1 Becher (215 g)	80 ml	80 ml	90 ml (1 Ei Größe M, Rest Wasser)

Hinweis: Angegebene Mehlmengen beziehen sich auf gestrichene Becher. Verwenden Sie den Teigschaber 14, um das Mehl glatt zu streichen.

Hinweis: Die Eier müssen vor dem Gebrauch mit der Flüssigkeit gemischt und verquirlt werden.

Hinweis: Ein Becher Mehl ergibt etwa 250 g Nudeln.

ACHTUNG! Das Produkt darf nicht über seine Belastbarkeitsgrenze hinaus verwendet werden!

- Stellen Sie sicher, dass Sie es in strikter Übereinstimmung mit dem empfohlenen Verhältnis von Mehl und Wasser verwenden.
- Störungen aufgrund von nicht dem Handbuch entsprechender Bedienung führen zum Verlust der Garantieansprüche.

● Nudeln herstellen

ACHTUNG! Verwenden Sie kein püriertes Gemüse, nur dünnflüssigen Saft. Verwenden Sie zum Einfüllen der flüssigen Zutaten ausschließlich die Öffnung auf der linken Seite des Deckels 4.

- Öffnen Sie den Deckel 4 (s. Abb. I).
- Messen Sie das benötigte Mehl mit dem Mehlmessbecher 12 ab.

Hinweis: Angegebene Mehlmengen beziehen sich auf gestrichene Becher. Verwenden Sie den Teigschaber 14, um das Mehl glatt zu streichen.

- Geben Sie das Mehl in den Mischbehälter 1 (s. Abb. J).
- Stecken Sie den Deckel 4 an seinen Platz im Gehäuse 2.
- Messen Sie die benötigte Flüssigkeit im Flüssigkeitsmessbecher 11 ab. Stellen Sie hierzu den Flüssigkeitsmessbecher 11 auf den Tisch und lesen Sie von der Vorderseite horizontal ab. Geben Sie es nun in den Mischbehälter 1 (s. Abb. K).
- Stecken Sie den Stecker in eine geeignete Steckdose und drücken Sie die EIN-/AUS-Taste 2b.
- Drücken Sie die der Mehlmenge entsprechende Automatik-Taste 2a (1 oder 2 Becher Mehl) bzw. alternativ zuerst „Mischen“ und dann „Auspressen“. Gießen Sie entsprechend dem Verhältnis von Mehl und Flüssigkeit in der Referenztablelle durch die linke Deckelseite die richtige Menge Flüssigkeit hinzu, wenn der Mischhaken 5 begonnen hat, sich zu bewegen. Der Motor startet, der Teig wird 3 Minuten lang geknetet, dann wird die Knetrichtung gewechselt und das Herauspressen beginnt. Im LC-Display 2a läuft die verbleibende Gesamtherstellungszeit ab. Das Gerät stoppt automatisch und zeigt „OFF“ an, wenn das Herauspressen der Nudeln beendet ist. Der gesamte Prozess ist abhängig vom gewählten Programm und dauert ungefähr 8 bis 12 Minuten (s. Abb. I).
- Zum Abschneiden der Nudeln können Sie den mitgelieferten Teigschaber 14 oder ein scharfes Messer verwenden.

● Teigreste verarbeiten

- Wenn nach dem Beenden der automatischen Nudelherstellung im Mischbehälter [1] noch ein Rest Teig vorhanden ist, schalten Sie das Gerät zunächst aus.
- Öffnen Sie den Deckel [4] und drücken Sie den Teig mit den Fingern in die Öffnung des Pressrohrs [8] im Innern des Mischbehälters [1].
- Schließen Sie den Deckel [4] wieder.
- Schalten Sie das Produkt ein und drücken Sie die Auspress-Taste [2e], um den verbleibenden Teig herauszupressen.

Die Funktion dauert 5 Minuten. Der Vorgang kann mehrfach wiederholt werden. Besonders bei klebrigen Teigen und Grießteigen kann es vorkommen, dass Teigreste im Mischbehälter [1] verbleiben.

ACHTUNG! Verwenden Sie diese Funktion erst, wenn Wasser und Mehl gut vermischt sind, sonst kann es zu Fehlfunktionen kommen, die die Lebensdauer des Geräts beeinträchtigen.

Tipps

- Flüssigkeiten müssen vor der Zugabe in den Mischbehälter [1] immer zuerst im Flüssigkeitsmessbecher [11] vermischt und verquirlt werden.
- Fügen Sie während der Verarbeitung keine nicht-flüssigen Zutaten außer Mehl hinzu (Eier müssen vor der Verwendung mit Wasser vermischt werden.).
- Gießen Sie Gemüsesaft und die Wasser-/ Ei-Mischung ausschließlich in die linke Öffnung im Deckel [4] - und nie direkt in den Mischbehälter [1].
- Geben Sie Eiflüssigkeit nicht direkt auf das Mehl.
- Fügen Sie Eier oder Saft hinzu, um Nudeln mit verschiedenen Aromen herzustellen.
- Bestäuben Sie die Nudeln mit etwas Mehl, wenn sie ausgetreten sind. Dadurch bekommen sie mehr Biss und kleben nicht so leicht zusammen.

● Programmliste

Automatikfunktion „1 Becher Mehl“

- Drücken Sie im Standby-Modus die Automatik-Taste [2d] „1 Becher Mehl“, um die Nudelherstellung mit einem Becher Mehl auszuwählen. Der Summer ertönt und auf dem LC-Display [2a] erscheint ein digitaler Countdown von „11:00“ Minuten Verarbeitungszeit. Das Gerät knetet 3 Minuten gegen den Uhrzeigersinn und pausiert für 5 Sekunden. Danach startet die automatische Auspressfunktion. Am Ende der Verarbeitungszeit erscheint auf dem Display [2a] „OFF“. Falls der Teig vor Ablauf der 11 Minuten bereits vollständig ausgepresst wurde, kann das Gerät ausgeschaltet werden. Falls nach Ablauf der 11 Minuten noch Teigreste im Mischbehälter sind, folgen Sie hierzu den Angaben zu Kapitel „Teigreste verarbeiten“.

Automatikfunktion „2 Becher Mehl“

- Drücken Sie im Standby-Modus die Automatik-Taste [2d] „2 Becher Mehl“, um die Nudelherstellung mit zwei Bechern Mehl auszuwählen. Der Summer ertönt und auf dem LC-Display [2a] erscheint ein digitaler Countdown von „12:00“ Minuten Verarbeitungszeit. Das Gerät knetet 3 Minuten gegen den Uhrzeigersinn und pausiert für 5 Sekunden. Danach startet die automatische Auspressfunktion. Am Ende der Verarbeitungszeit erscheint auf dem LC-Display „OFF“. Falls der Teig vor Ablauf der 12 Minuten bereits vollständig ausgepresst wurde, kann das Gerät ausgeschaltet werden. Falls nach Ablauf der 12 Minuten noch Teigreste im Mischbehälter sind, folgen Sie hierzu den Angaben zu Kapitel „Teigreste verarbeiten“.

Kneffunktion

- Drücken Sie im Standby-Modus die Knet-Taste [2c], um die Kneffunktion auszuwählen. Der Summer ertönt und auf dem LC-Display [2a] erscheint ein digitaler Countdown von „3:00“ Minuten Verarbeitungszeit:
Die Verarbeitung erfolgt durch Kneten gegen den Uhrzeigersinn für 3 Minuten, dann endet der Prozess und am Display erscheint „OFF“.

Auspressfunktion

- Drücken Sie im Standby-Modus die Auspress-Taste **[2e]**, um die Auspressfunktion auszuwählen. Der Summer ertönt und auf dem LC-Display **[2a]** erscheint ein digitaler Countdown von „5:00“ Minuten Verarbeitungszeit: Die Auspressfunktion startet automatisch und nach Ende der Verarbeitungszeit erscheint auf dem LC-Display **[2a]** „OFF“. Falls der Teig vor Ablauf der 5 Minuten bereits vollständig ausgepresst wurde, kann das Gerät ausgeschaltet werden. Falls nach Ablauf der 5 Minuten noch Teigreste im Mischbehälter sind, folgen Sie hierzu den Angaben zu Kapitel „Teigreste verarbeiten“.

Schutzfunktion

Das Gerät lässt sich nur bei geschlossenem Deckel **[4]** einschalten und bedienen.

● Teigtaschen- / Ravioli-Zubehör verwenden

Die Maschine ist mit Zubehör zur Herstellung von Teigtaschen ausgestattet. Für die Herstellung von Teigtaschen müssen Sie zunächst Lasagneplatten herstellen.

- Geben Sie die hergestellte Lasagneplatte auf ein Schneidbrett und stechen Sie die Teigtaschenform mit dem Ravioliformer **[13]** aus (s. Abb. M und N).
- Legen Sie die erhaltene Teigform direkt auf den Ravioliformer **[13]** und geben Sie die gewünschte Füllung hinein (s. Abb. O).
- Schließen Sie den Ravioliformer **[13]** und drücken Sie diesen fest zusammen (s. Abb. P).
- Entnehmen Sie die fertige Teigtasche (s. Abb. Q).

● Reinigung und Pflege

- Ziehen Sie vor dem Reinigen immer den Netzstecker!
- Tauchen Sie das Produkt nie ins Wasser. Es besteht die Gefahr eines Stromschlages!

- Verwenden Sie keine scharfen Reinigungs- und Scheuermittel sowie Scheuerschwämme, dies kann zu irreparablen Schäden am Gerät führen.
- Reinigen Sie das Produkt nicht mit Stahlwolle, Scheuermitteln oder ätzenden Flüssigkeiten.
- Reinigen Sie das Produkt nach jeder Verwendung.
- Reinigen Sie die Formscheiben **[16]** grob mit den seitlichen Reinigungsstiften des Teigschabers **[14]**. Mit diesen gelangen Sie auch in die Löcher und Spalten der Formscheiben **[16]**.
- Reinigen Sie alle abnehmbaren Teile sowie die Messbecher per Hand. Verwenden Sie dazu warmes Wasser, Spülmittel und ein weiches Reinigungstuch.
- Folgende Teil können Sie auch in die Spülmaschine geben:
 - Deckel **[4]**
 - Mischbehälter **[1]**
 - Mischhaken **[5]**
 - Pressrohr **[8]**
 - Presswelle **[7]**
 - Mehlmessbecher **[12]**
 - Flüssigkeitsmessbecher **[11]**
 - Formscheiben **[16]**
 - Ravioliformer **[13]**
- Reinigen Sie das Gehäuse **[2]** mit einem leicht angefeuchteten, weichen Tuch.
- Entfernen Sie zur Reinigung des Pressrohrs den weißen Dichtungsring **[17]**. So bleiben keine Schmutzreste zwischen den Wänden.
Hinweis: Die Formscheiben sind leichter zu reinigen, wenn der Teig hart geworden ist.

● Lagerung

Wenn die Pastamaschine gereinigt ist gehen Sie wie folgt vor:

- Ziehen Sie gegebenenfalls den Netzstecker aus der Schutzkontakt-Steckdose.
- Verstauen Sie nun die Pastamaschine an einem trockenen Platz.

● Fehlerbehebung

Problem	Ursache	Behebung
Die Nudelmaschine hat keinen Strom.	Der Stecker ist nicht eingesteckt oder hat schlechten Kontakt.	Reinigen Sie den Stecker mit einem trockenen Tuch und/ oder stecken Sie diesen (erneut) in die Steckdose.
Die Nudelmaschine presst keine Nudel hinaus bzw. im LC-Display [2a] erscheint „E1“.	Zu wenig Flüssigkeit	Geben Sie kleine Mengen Flüssigkeit über die Öffnung im Deckel [4] hinzu und betätigen Sie die Knet-Taste [2c] . Danach die EIN-/AUS-Taste [2b] zum Ausschalten betätigen, dann nochmals zum Einschalten betätigen und die Auspress-Taste [2e] betätigen und prüfen, ob Nudeln ausgepresst werden.
	Zu viel Flüssigkeit	Teig aus dem Mischbehälter [1] nehmen, in kleine Stücke zerpfücken, wieder in den Mischbehälter [1] geben, etwas Mehl hinzugeben und die Knet-Taste [2c] betätigen. Danach die EIN-/AUS-Taste [2b] zum Ausschalten betätigen, dann nochmals zum Einschalten betätigen und die Auspress-Taste [2e] betätigen und prüfen, ob Nudeln ausgepresst werden.
Die Nudeln haben Grate oder Risse.	Die Nudeln haben aufgrund des Mischens am Anfang und Ende des Auspressens mehr Grate oder Risse.	Fügen Sie verquirlte Eier hinzu und die Nudeln werden geschmeidig. Wenn Sie genug Zeit haben, können Sie die Nudeln auf die Größe kleiner Erdnüsse zerreißen und sie zurück in den Mischbehälter [1] geben. Drücken Sie dann die Knet-Taste [2c] und pressen Sie den Teig erneut hinaus. Je öfter Sie das wiederholen, desto weicher und bissfester werden die Nudeln.
Die Formscheiben [16] sind schwer zu reinigen.	Der Teig ist feucht.	Lassen Sie den Teig in der Formscheibe [16] trocknen und verwenden Sie das Reinigungswerkzeug [14] .
Die Nudeln brechen, wenn sie austreten.	Zu geringe Flüssigkeitsmenge	Bitte fügen Sie Flüssigkeit in strikter Übereinstimmung mit der Anleitung hinzu (s. Kapitel „Zutaten abmessen“).

Bei hier nicht aufgeführten Störungen wenden Sie sich bitte an unseren Kundendienst. Unsere Kundenberater helfen Ihnen gerne weiter. Die Serviceadresse finden Sie in unseren Garantiebedingungen.

● Entsorgung

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



Beachten Sie die Kennzeichnung der Verpackungsmaterialien bei der Abfalltrennung, diese sind gekennzeichnet mit Abkürzungen (a) und Nummern (b) mit folgender Bedeutung: 1–7: Kunststoffe/20–22: Papier und Pappe/80–98: Verbundstoffe.



Das Produkt und die Verpackungsmaterialien sind recycelbar, entsorgen Sie diese getrennt für eine bessere Abfallbehandlung. Das Triman-Logo gilt nur für Frankreich.



Möglichkeiten zur Entsorgung des ausgedienten Produkts erfahren Sie bei Ihrer Gemeinde- oder Stadtverwaltung.



Werfen Sie Ihr Produkt, wenn es ausgedient hat, im Interesse des Umweltschutzes nicht in den Hausmüll, sondern führen Sie es einer fachgerechten Entsorgung zu. Über Sammelstellen und deren Öffnungszeiten können Sie sich bei Ihrer zuständigen Verwaltung informieren.

● Garantie / Service

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

unsere Produkte unterliegen einer strengen Qualitätskontrolle. Sollte dieses Gerät trotzdem nicht einwandfrei funktionieren, bedauern wir dies sehr und bitten Sie, sich an unseren nachfolgend aufgeführten Kunden-

dienst zu wenden. Gerne stehen wir Ihnen telefonisch über die genannte Service-Hotline zur Verfügung. Für die Geltendmachung von Garantieansprüchen gilt - ohne, dass dadurch Ihre gesetzlichen Rechte eingeschränkt werden.

Folgendes:

1. Garantieansprüche können Sie nur innerhalb eines Zeitraumes von max. 3 Jahren, gerechnet ab Kaufdatum, erheben. Unsere Garantieleistung ist auf die Behebung von Material- und Fabrikationsfehlern bzw. den Austausch des Gerätes beschränkt. Unsere Garantieleistung ist für Sie kostenlos.
2. Garantieansprüche müssen jeweils nach Kenntniserlangung unverzüglich erhoben werden.
3. Die Geltendmachung von Garantieansprüchen nach Ablauf des Garantiezeitraumes ist ausgeschlossen.
4. Bitte bewahren Sie den Kassenbon als Nachweis für den Kauf auf.

Keine Garantieleistungen bei:

- missbräuchlicher oder unsachgemäßer Behandlung
 - Nichtbeachtung der für das Gerät geltenden Sicherheitsvorkehrungen
 - Gewaltanwendung
 - Eingriffe, die nicht von der von uns autorisierten Serviceadresse vorgenommen wurden
 - Schäden, die durch Einsendung in nicht transportsicherer Verpackung entstanden sind (die Verkaufsverpackung dieses Produktes ist nicht einzeln versandfähig)
 - selbstverursachte Schäden durch z. B. Schlag, Stoß, Fall
 - Nichtbeachtung der Bedienungsanleitung
 - normalem Verschleiß
 - eigenmächtigen Reparaturversuchen
- Die Bedienungsanleitung kann bei unserem Kundendienst im PDF-Format angefordert werden.

Hotline:

Tel.: 00800-83300000

E-Mail: support.lidl@ksr-group.com

Erreichbarkeit: Montag bis Freitag 09:00 bis 18:00 (MEZ)

IAN 313492

Bitte halten Sie für alle Anfragen den Kassensbon und die Artikelnummer (z. B. IAN 123456) als Nachweis für den Kauf bereit.

● **Konformitätserklärung**













Dieses Produkt erfüllt die Anforderungen der geltenden europäischen und nationalen Richtlinien. Dies wird durch CE-Kennzeichnung bestätigt. Entsprechende Erklärungen sind beim Hersteller hinterlegt.



www.tuv.com
ID 1419065236

CE

List of pictograms used	Page 20
Introduction	Page 20
Intended use.....	Page 20
Parts description.....	Page 20
Technical data.....	Page 21
Delivery contents.....	Page 21
Safety notes	Page 21
General safety information.....	Page 21
Device specific safety notes.....	Page 22
Before first use	Page 24
Disassembling the product	Page 24
Assembly	Page 25
Selecting a shaping disk.....	Page 25
Initial use	Page 25
Switching on/ off.....	Page 26
Measuring out ingredients.....	Page 26
Making pasta.....	Page 26
Processing left-over dough.....	Page 27
Program list.....	Page 27
Filled pasta/ using the accessory for ravioli.....	Page 28
Cleaning and care	Page 28
Storage	Page 28
Troubleshooting	Page 29
Disposal	Page 29
Warranty / Service centre	Page 30
Declaration of conformity	Page 30

List of pictograms used			
	Observe warnings and safety notes!		Food safe!
	Read the instructions!		Warning! Danger of electric shock!
	Volts, alternating current		EU compliant
	Hertz (frequency)		Dispose of the packaging and product in an environmentally-friendly manner!
	Watts (effective power)		3-year warranty
	Safety notes Instructions for use		TÜV SÜD certified TÜV RHINELAND GS certified

Pasta Maker

● Introduction



We congratulate you on the purchase of your new product. You have chosen a high quality product. The instructions for use are part of the product. They contain important information concerning safety, use and disposal. Before using the product, please familiarise yourself with all of the safety information and instructions for use. Only use the product as described and for the specified applications. If you pass the product on to anyone else, please ensure that you also pass on all the documentation with it.

● Intended use

The pasta machine is solely intended for making pasta. This device is not intended for commercial use in kitchens for employees, in shops, offices, or other commercial areas, and is not intended for

customers of hotels, motels and other residences, or bed-and-breakfast inns, but only for domestic household use. Any other use or modification of the device is considered improper and is fundamentally prohibited. We assume no liability for damage due to improper use or incorrect operation. Any claims for damages arising from improper use, improper repairs, tampering, or the use of spare parts which are not approved, are excluded. This user bears all risk.

● Parts description

- 1 Mixing chamber
- 2 Housing
- 2a LC display
- 2b ON/OFF button
- 2c Knead button
- 2d Automatic buttons
- 2e Press out button
- 3 Mains cable with mains plug
- 4 Lid
- 5 Mixing paddle
- 6 Front panel

- 7 Auger
- 8 Pressing tube
- 9 Shaping disk holder
- 10 Drawer
- 11 Measuring cup for liquids
- 12 Measuring cup for flour
- 13 Ravioli shaper
- 14 Dough scraper/cleaning tool
- 15 Fixing screws
- 16 Shaping disks (8 parts, see chapter „Selecting shaping disks“)
- 17 Pressing tube seal

● Technical data

Rated voltage:	220-240V~
Rated frequency:	50/60Hz
Rated output:	260W
Capacity:	approx. 2 litres
Contact pressure:	1000 kg
Cable length:	80 cm
Dimensions:	33 x 21 x 28 cm (L x W x H)

● Delivery contents

- 1 Pasta maker
- 8 Shaping disks
- 1 Measuring cup for flour
- 1 Measuring cup for liquids
- 1 Ravioli shaper
- 1 Dough scraper/cleaning tool
- 1 Mains cable with mains plug
- 1 Set of operating instructions
- 1 Recipe booklet



Safety notes

● General safety information

- This device must not be used by children. Keep the device and its

connection cable away from children.

- **SUFFOCATION HAZARD!** Keep packaging film away from children!
- **ELECTRICAL DEVICES ARE NOT TOYS!** Therefore use and store the device out of the reach of children. Children are not aware of the dangers associated with handling electric appliances. Do not allow the mains cable 3 to dangle, to prevent it from being pulled on.
- This device may be used by persons with reduced physical, sensory or mental capacities, or lacking experience and/or knowledge, so long as they are supervised or instructed regarding the safe use of the device and understand the associated risks. Do not allow children to play with the device.

- ⚠ **DANGER OF ELECTRIC SHOCK!** Never immerse the device in water and do not use outdoors, as it must not be exposed to rain or other moisture!
- Always unplug when the device is not in use and before cleaning or in the event of malfunction!

- ⚠ **DANGER OF ELECTRIC SHOCK!** In the event the device

falls into water, first unplug it from the mains, then remove it from the water! Do not operate the device after this until it has been inspected by an approved service point. This also applies if the mains cable [3] or the device becomes damaged or the device has been dropped!

⚠ DANGER OF ELECTRIC

SHOCK! Make sure that the mains cable [3] and the device are never placed on hot surfaces or near sources of heat. Lay the mains cable [3] in such a way that it does not come into contact with hot or sharp-edged objects!

⚠ DANGER OF ELECTRIC

SHOCK! Never kink the mains cable [3] and do not wrap it around the device, as these could cause a cable rupture!

⚠ DANGER OF ELECTRIC

SHOCK! Do not use the device whilst standing on a wet floor or if your hands are or the device is wet!

⚠ DANGER OF ELECTRIC

SHOCK! Never open the device and never attempt to get inside it using metal objects!










- Repairs may only be performed by approved specialist workshops.

Improperly repaired devices may be dangerous for the user.

- Only connect the device to a properly installed safety socket with a suitable mains voltage (see chapter „Technical data“).
- To prevent accidents, do not leave the device unattended while it is operating.

● **Device specific safety notes**

- Do not use the device on unstable or sloping surfaces.
- Do not remove the mains cable [3] from the plug before processing is complete. If you have to pause processing, remove the mains cable [3] from the plug before carrying out further processes.
- It is recommended to rest the machine for at least 20 minutes after four cycles in a row, so that the motor can cool down.
- If you want to use the device without interruption, clean the shaping disk [16] last used after each use with the cleaning tool [14] included. To make cleaning easier, do not immediately

- submerge the shaping disk  in water.
- Do not bend the mains cable  using force, do not pull on it, do not bundle it up or twist it and do not place it under heavy objects.
- Do not put metal objects or flammable substances in the mixing chamber .
- Separate the device from the power supply when the device is not in use.
- The device is not intended for use with an external time switch or a separate telecontrol system.
- Immediately remove the mains plug from the socket if you see smoke.
- Do not unplug by pulling the mains cable ; always hold by the plug.
- Keep the mains plug clean.
- Do not place objects on top of the device!
- Do not move the device while it is operating.
- The device should always be unplugged from the mains when it is not supervised, and prior to assembly, dismantling or cleaning.
- Before substituting fixtures or additional parts that move during operation, the device must be switched off and unplugged from the mains.
- Keep the device in a dry and well-ventilated location after use.
-  **FOOD SAFE!** This product has no adverse effect on taste or smell.
- **ATTENTION: FIRE HAZARD**
To prevent overheating, never cover the device.
- **ATTENTION: DANGER OF CUTS** Moving mechanical parts with high rotational speed! Prevent injuries. Avoid touching any parts while the device is in operation. Keep hands, hair, clothing, dough scraper  and other utensils away from moving parts during operation. Do not touch moving parts, in particular while the device is connected to the mains. Do not put your fingers or any objects into the device while it is running. Risk of serious injury!
- Do not open the lid , do not unscrew the shaping disk holder  to open the product, and do not touch the mixing paddle  with your hands while the device is operating. This could cause serious injuries.
- If parts get stuck, disconnect the mains plug from the mains socket. Then attempt to remove the

ingredients which are impeding the mixing paddle [5].

- If maintenance is required, please contact the service point.
- Before each use, please check the mains cable [3], the plug, the mixing chamber [1], the mixing paddle [5] and the other removable parts for damage. If you find damage, please contact the service address for a replacement.
- To prevent hazards, ensure that all elements have been fixed in the correct place before you connect the product to the power supply.
- Do not use the microwave or other sources of heat to disinfect the product. This could cause deformation and defects.
- Do not clean the product with steel wool, scouring agents or corrosive liquids.
- Do not expose this device to sunlight for prolonged periods. This could cause decolouration.
- Do not heat any parts of this product.

● **Before first use**

- To prevent hazards, make sure that the device is complete and the device, mains plug and

mains cable [3] are in good condition after unpacking to rule out possible damage. The device is packaged to protect it from transport damage.

- Carefully remove the device from the retail packaging.
- Remove all parts of the packaging and remove the protective film from the display.
- Thoroughly clean the device and all accessories as specified in chapter „Cleaning and care“. To do so, you will first have to disassemble the device. Follow the instructions in the chapter „Disassembling the product“.
- After it has been thoroughly cleaned and re-assembled (see chapter „Assembly“), set up the pasta machine in the vicinity of a safety socket. Make sure it is easily accessible. Furniture nowadays is coated with a variety of varnishes and plastics, and is treated with the most diverse of care products. It is therefore impossible to rule out that some of these substances may contain components which would attack and soften the rubber feet of the housing [2]. If necessary, place an anti-slip pad under the pasta machine.
- Place the device on a suitable surface.
- Connect the mains cable [3] with the socket on the back of the device.
- Connect the device to the safety socket.

● **Disassembling the product**

- Make sure that the device is switched off and unplug the mains plug from the socket before disassembling.
- Remove the lid [4] from the housing [2] by operating the release catch and then pulling the lid [4] upwards using the handle.
- Turn the shaping disk holder [9] anticlockwise and remove it from the pressing tube [8].
- Unscrew both fixing screws [15] by turning them anticlockwise at the same time, until the front panel [6] can be removed from the housing [2] without difficulty.
- Pull the pressing tube including the auger [8] [7] out of the mixing chamber [1].

- Pull the auger [7] out of the pressing tube [8].
- Pull the mixing chamber [1] including the mixing paddle [5] forward to remove from the housing [2]. The mixing paddle [5] releases automatically from the socket.
- Remove the drawer [10] from the housing [2] for cleaning.

● Assembly

- Make sure that the device is switched off and unplug the mains plug from the socket before assembling.
- If you had previously removed the drawer [10], re-insert this into the housing [2] with the unused shaping disks [16].
- Push the mixing chamber [1] loosely into the housing [2] (see fig. A). The two guide pins at the upper outer edge of the mixing chamber [1] should not yet lock into the corresponding sockets on the housing [2].
- Insert the mixing paddle [5] into the mixing chamber [1] from above until it locks into place in the relevant socket.
- Push the mixing paddle [5] tightly into the socket in the back wall of the housing [2] (see figs. B + C).
- Now push the mixing chamber [1] into the housing [2] as far as it will go, so that both guide pins lock into the corresponding sockets at the upper edge of the mixing chamber [1].
- From the front, insert the pressing tube [8] into the opening with the help of the corresponding socket (see fig. D). In doing so, make sure that the auger [7] locks into place in the slots.
- Insert the auger [7] into the pressing tube [8] (see fig. E) until it completely disappears.
- Fit the front panel [6] onto the housing [2] and lock it in place by turning the fixing screws [15] clockwise (see fig. F).
- Select the desired shaping disk [16] and fix this to the pressing out tube (if necessary hold fast with one hand). The small nib on the back of the shaping disk [16] must lock into place in the silver opening at the end of the pressure roller.
- Screw the shaping disk holder [9] tight in a clockwise direction (see fig. F).

Note: Do not screw the shaping disk [16] too tight. If you do, it will be very difficult to unscrew after you have finished making pasta (due to contact pressure).

- Attach the lid [4] by inserting the two teeth into the sockets on the housing [2]. Press the lid [4] down until you hear it click. Assembly is now complete (see fig. G).

● Selecting a shaping disk

The following 8 shaping disks [16] are included in the delivery contents (see fig. H):

- [16a] thin spaghetti
- [16b] macaroni - made up of 2 parts
- [16c] triangular
- [16d] thick spaghetti
- [16e] lasagne / ravioli - made up of 2 parts
- [16f] linguine
- [16g] fettuccine
- [16h] papardelle

- Make sure that the shaping disk holder [9] is well fastened so that it doesn't have a negative effect on your pasta production.
- When using the shapes „lasagne / ravioli“ and „macaroni“, make sure that you have inserted the shaping disks [16] correctly. We recommend first holding the shaping disk [16] and the relevant insert with one hand and screwing tight the shaping disk holder [9] with the other. The length of time it takes to press out pasta depends on the shaping disk [16] used. Due to the small opening, it can take up to 3 minutes for thin pastas, e.g. thin spaghetti, to be pressed out.

ATTENTION: During operation, the shaping disk [16] can only be changed after the pasta machine has been switched off.

● Initial use

- Connect the mains cable [3] with the socket on the back of the device.

- Connect the device to the safety socket.
Note: When connecting to the power supply, the device will beep and the LC display [2a] will flash briefly.

● Switching on / off

- Press the ON / OFF button [2b]. „ON“ will appear in the LC display [2a] and the device will enter standby mode.
Note: If you press the ON / OFF button [2b] during operation, the device will stop and will enter standby mode.

● Measuring out ingredients

Reference table for the proportions of liquid and flour:

Measuring cup for flour [12]	Measuring cup for liquids [11]		
Flour	Water	Mixture of thin, liquid vegetable juice with/without water	Egg / water mixture
2 cups (430g)	160 ml	160 ml	180 ml (2 medium eggs topped up with water)
1 cup (215g)	80 ml	80 ml	90 ml (1 medium egg topped up with water)

Note: The flour quantities given refer to a level cup. Use the dough scraper [14] to smooth out the flour.

Note: The eggs must be mixed and whisked with the liquid before use.

Note: One cup of flour makes about 250g of pasta.

ATTENTION! Do not exceed the product's capacity!

- Make sure that you strictly conform to the recommended proportions of flour and water.
- Disturbances due to use which diverges from the handbook lead to the loss of the warranty claim.

● Making pasta

ATTENTION! Do not use pureed vegetables, just thin juice. Only use the opening on the left hand side of the lid [4] to pour in liquid ingredients.

- Open the lid [4] (see fig. I).
- Measure out the flour required using the measuring cup for flour [12].
Note: The flour quantities given refer to a level cup. Use the dough scraper [14] to smooth out the flour.
- Pour the flour into the mixing chamber [1] (see fig. J).
- Put the lid [4] in its place in the housing [2].
- Measure out the liquid required using the measuring cup for liquids [11]. To do so, place the measuring cup for liquids [11] on the table and read horizontally from the front. Then add it to the mixing chamber [1] (see fig. K).
- Insert the plug into a suitable socket and press the ON / OFF button [2b].
- Press the automatic button [2d] which is appropriate for the quantity of flour (1 cup or 2 cups flour) or alternatively first press „mix“ and then „press out“. Pour the right quantity of liquid (according to the proportions of flour and liquid in the reference table) through the left side of the lid once the mixing paddle [5] has started to move. The motor will start, the dough will be kneaded for 3 minutes, and then the kneading direction will be changed and dough will start to be pressed out. The LC display [2a] shows the remaining total manufacturing time. The device stops automatic and shows „OFF“

when it has finished pressing out pasta. The total process is dependent on the program selected and takes about 8 to 12 minutes (see figure L).

- You can use the included dough scraper [14] or a sharp knife to cut pastas.

● Processing left-over dough

- If there is left-over dough in the mixing chamber [1] when the automatic pasta making process has finished, first switch the device off.
- Open the lid [4] and, with your fingers, push the dough towards the opening of the pressing tube [8] inside the mixing chamber [1].
- Close the lid [4] again.
- Turn the product on and push the pressing out button [2e] to press out the remaining dough. This function takes 5 minutes.

This process can be repeated multiple times. With sticky doughs and semolina dough, it is particularly likely that there will be dough left in the mixing chamber [1].

ATTENTION! Only use this function when water and flour have been well mixed. It could otherwise lead to malfunctions which would have a negative impact on the device's lifespan.

Tips

- Before they are added to the mixing chamber [1], liquids must first be mixed together and whisked in the measuring cup for liquids [11].
- Do not add any non-liquid ingredients except flour during processing (eggs must be mixed with water before use).
- Only pour vegetable juice and the egg/water mixture through the opening in the left of the lid [4] and never directly into the mixing chamber [1].
- Do not pour the egg mixture directly onto the flour.
- Add eggs or juice to make pasta with different aromas.
- Dust the pastas with a little flour when they have come out. This gives them more bite and stops them from sticking together so easily.

● Program list

Automatic function „1 cup flour“

- In standby-mode, press the automatic button [2d] „1 cup flour“ to select to make pasta using one cup of flour. The buzzer will sound and a digital countdown from „11:00“ minutes of processing time will show in the LC display [2a]. The device will knead anticlockwise for 3 minutes then pause for 5 seconds. After this, the automatic pressing out function starts. At the end of the processing time, „OFF“ will appear on the display [2a]. If all of the dough has already been pressed out before the end of the 11 minutes, the device can be switched off. If there is still dough left in the mixing chamber after the 11 minutes have passed, follow the instructions in the chapter „Processing left-over dough“.

Automatic function „2 cups flour“

- In standby-mode, press the automatic button [2d] „2 cups flour“ to select to make pasta using two cups of flour. The buzzer will sound and a digital countdown from „12:00“ minutes of processing time will show in the LC display [2a]. The device will knead anticlockwise for 3 minutes then pause for 5 seconds. After this, the automatic pressing out function starts. At the end of the processing time, „OFF“ will appear on the LC display. If all of the dough has already been pressed out before the end of the 12 minutes, the device can be switched off. If there is still dough left in the mixing chamber after the 12 minutes have passed, follow the instructions in the chapter „Processing left-over dough“.

Knead function

- In standby mode, press the knead button [2c] to select the knead function. The buzzer will sound and a digital countdown from „3:00“ minutes of processing time will show in the LC display [2a]. The dough will be kneaded anticlockwise for 3 minutes, then the process will end and „OFF“ will appear in the display.

Press out function

- In standby mode, push the press out button **2e** to select the press out function. The buzzer will sound and a digital countdown from „5:00“ minutes of processing time will show in the LC display **2a**:
The press out function starts automatically and at the end of the processing time, „OFF“ will appear in the LC display **2a**. If all of the dough has already been pressed out before the end of the 5 minutes, the device can be switched off. If there is still dough left in the mixing chamber after the 5 minutes have passed, follow the instructions in the chapter „Processing left-over dough“.

Protection function

The device can only be switched on and operated when the lid **4** is closed.

● Filled pasta / using the accessory for ravioli

The machine is equipped with accessories for making filled pasta. To make filled pasta, you must first make lasagne sheets.

- Place the lasagne sheets you made on a chopping board and cut out filled pasta shapes using the ravioli shaper **13** (see figs. M and N).
- Place the resulting dough shape directly on the ravioli shaper **13** and add your desired filling (see fig. O).
- Close the ravioli shaper **13** and press it tightly together (see fig. P).
- Remove the completed filled pasta (see fig. Q).

● Cleaning and care

- Always unplug the mains plug before cleaning!
- Never immerse the product in water. This poses a risk of electric shock!
- Do not use caustic cleaners and abrasives or scouring pads, as this may cause damage the device beyond repair.

- Do not clean the product with steel wool, scouring agents or corrosive liquids.
- Clean the product after each use.
- Clean the shaping disks **16** roughly with the cleaning pens on the sides of the dough scraper **14**. With these, you can also get into the holes and crevices of the shaping disks **16**.
- Clean all removable parts, including the mixing chamber, by hand. Use warm water, washing-up liquid and a soft cleaning cloth.
- The following parts are also dishwasher safe:
 - Lid **4**
 - Mixing chamber **1**
 - Mixing paddle **5**
 - Pressing tube **8**
 - Auger **7**
 - Measuring cup for flour **12**
 - Measuring cup for liquids **11**
 - Shaping disks **16**
 - Ravioli shaper **13**
- Clean the housing **2** with a slightly damp, soft cloth.
- Remove the white sealing ring **17** to clean the pressing tube. This stops dirt remaining between the walls.
Note: The shaping disks are easier to clean when the dough has hardened.

● Storage

When the pasta machine has been cleaned, proceed as follows:

- If necessary, unplug the mains plug from the safety socket.
- Store the pasta machine in a dry place.

● Troubleshooting

Problem	Cause	Solution
The pasta machine has no power.	The plug is not inserted or has poor contact.	Clean the plug with a dry cloth and / or insert this into the socket (again).
The pasta machine is not pressing out any pasta or "E1" has appeared in the LC display 2a .	Not enough liquid	Pour in small quantities of liquid through the opening in the lid 4 and press the knead button 2c . Then press the ON / OFF button 2b to switch it off, and then again to switch it on again, then push the press out button 2e and check whether pasta is being produced.
	Too much liquid	Remove the dough from the mixing chamber 1 , pick it into small pieces, put it back into the mixing chamber 1 , add a little flour and then press the knead button 2c . Then press the ON / OFF button 2b to switch it off, and then again to switch it on again, then push the press out button 2e and check whether pasta is being produced.
The pastas have ridges or cracks.	Due to the mixing at the beginning and the pressing out at the end, the pastas have more ridges or cracks.	Add whisked eggs and the pastas will become supple. If you have enough time, you could break the pastas apart to the size of small peanuts and put them back into the mixing chamber 1 . Then press the knead button 2c and press the dough out again. The more frequently you repeat this, the softer and firmer the pastas will become.
The shaping disks 16 are difficult to clean.	The dough is moist.	Allow the dough to dry in the shaping disks 16 and use the cleaning tool 14 .
The pastas break when they come out.	Not enough liquid	Please add liquid strictly as specified in the instructions (see chapter "Measuring out ingredients").

In the event of malfunctions not specified here, please contact our Customer Service Department. Our customer service representatives will gladly assist you. The service address is listed with our warranty terms.

● Disposal

The packaging is made entirely of recyclable materials, which you may dispose of at local recycling facilities.



Observe the marking of the packaging materials for waste separation, which are marked with abbreviations (a) and numbers (b) with following meaning:

1–7: plastics / 20–22: paper and fibre-board / 80–98: composite materials.



The product and packaging materials are recyclable, dispose of it separately for better waste treatment. The Triman logo is valid in France only.



Contact your local refuse disposal authority for more details of how to dispose of your worn-out product.



To help protect the environment, please dispose of the product properly when it has reached the end of its useful life and not in the household waste. Information on collection points and their opening hours can be obtained from your local authority.

● **Warranty / Service centre**

Dear customer,

our products are subject to strict quality control. If this device does not work properly despite these controls, we do apologise and we ask that you contact our customer service centre as specified below. Please feel free to phone us on the service hotline specified. Without limiting your legal rights, warranty claims are subject to

the following:

1. Warranty claims must be filed within a period of max. 3 years from the date of purchase. Our warranty services are limited to correcting defects in material and manufacture, or replacement of the device. Our warranty service is free of charge to you.
2. Warranty claims must always be filed immediately upon discovery.
3. Warranty claims will not be accepted after the warranty period has expired.
4. Please keep your receipt as proof of purchase.

Not covered by warranty:

- improper or incorrect care
- failure to observe the safety precautions applicable to the device
- use of force
- changes not performed by an authorised service centre
- damage due to return in packaging not safe for transport (the sales packaging of this product is not suitable for separate shipping)
- inflicted damage due to e.g. impact, shock, drops
- failure to observe the instructions for use
- normal wear and tear
- unauthorised attempts at repair

You may request the instructions for use in PDF format from our Customer Service Department.

Hotline:

Tel.: 00800-83300000

Email: support.lidl@ksr-group.com

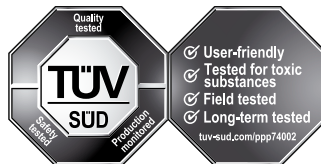
Availability: Monday to Friday 9am to 6pm (CET)

IAN 313492

Please have your receipt and item number (e.g. IAN 123456) ready as your proof of purchase when enquiring about the product.

● **Declaration of conformity**













This product fulfils the requirements of the applicable European and national directives. This is confirmed by the CE mark. The relevant declarations are held by the manufacturer.



www.tuv.com
ID 1419065236




Légende des pictogrammes	Page 32
Introduction	Page 32
Utilisation conforme	Page 32
Descriptif des pièces	Page 32
Caractéristiques techniques.....	Page 33
Contenu de la livraison.....	Page 33
Consignes de sécurité	Page 33
Instructions générales de sécurité	Page 33
Consignes de sécurité spécifiques à l'appareil.....	Page 35
Avant la mise en service	Page 37
Démonter le produit	Page 37
Montage	Page 37
Sélection du disque de forme.....	Page 38
Mise en service	Page 38
Mise en marche / arrêt	Page 38
Mesurer les ingrédients.....	Page 38
Fabrication des pâtes	Page 39
Préparer les restes de pâte.....	Page 39
Liste des programmes	Page 40
Utiliser les accessoires pour chaussons / ravioli.....	Page 41
Nettoyage et entretien	Page 41
Rangement	Page 41
Dépannage	Page 42
Mise au rebut	Page 42
Garantie / Service	Page 43
Déclaration de conformité	Page 43

Légende des pictogrammes			
	Respectez les avertissements et les consignes de sécurité !		Utilisation alimentaire !
	Lisez les instructions !		Avertissement ! Risque d'électrocution !
	Volt, courant alternatif		Conformité à la législation européenne
	Hertz (fréquence)		Mettez l'emballage et le produit au rebut en respectant l'environnement !
	Watt (puissance active)		3 ans de garantie
	Consignes de sécurité Instructions de manipulation		Certifié TÜV SÜD Certifié TÜV Rhénanie GS

Machine à pâtes automatique

● Introduction



 Nous vous félicitons pour l'achat de votre nouveau produit. Vous avez opté pour un produit de grande qualité. Le mode d'emploi fait partie intégrante de ce produit. Il contient des indications importantes pour la sécurité, l'utilisation et la mise au rebut. Veuillez lire consciencieusement toutes les indications d'utilisation et de sécurité du produit. Ce produit doit uniquement être utilisé conformément aux instructions et dans les domaines d'application spécifiés. Lors d'une cession à tiers, veuillez également remettre tous les documents.

● Utilisation conforme

Cette machine à pâtes est uniquement destinée à la fabrication de pâtes alimentaires. L'appareil n'est pas destiné à une utilisation commerciale dans des

cuisines avec des employés, dans des magasins, bureaux, autres zones commerciales et ne doit également pas être utilisé par les clients d'hôtels, de motels et autres établissements d'hôtellerie ainsi que par les pensions servant des petits déjeuners. Il est uniquement destiné à un usage domestique privé. Toute autre utilisation ou modification de l'appareil est considérée comme non conforme et formellement interdite. Le fabricant n'est pas responsable des dégâts occasionnés par une utilisation non conforme ou une mauvaise manipulation. Toute réclamation pour cause de dégâts résultant d'une utilisation non conforme, de réparations incorrectes, de modifications non autorisées ou de l'utilisation de pièces de rechange non homologuées ne pourra être prise en compte. Le risque est à la charge de l'utilisateur seul.

● Descriptif des pièces

-  Récipient de mélange
-  Boîtier

- 2a Écran CL
- 2b Interrupteur MARCHE / ARRÊT
- 2c Touche de pétrissage
- 2d Touche Automatique
- 2e Touche de pressage
- 3 Câble secteur avec fiche secteur
- 4 Couvercle
- 5 Crochet de mélange
- 6 Cache frontal
- 7 Arbre de pressage
- 8 Tube de pressage
- 9 Écrou de disque de forme
- 10 Tiroir
- 11 Gobelet mesureur pour liquides
- 12 Gobelet mesureur pour farine
- 13 Mouleur pour ravioli
- 14 Coupe-pâte / Outil de nettoyage
- 15 Vis de fixation
- 16 Disques de forme (8 pièces, voir chapitre « Sélection du disque de forme »)
- 17 Joint de tube de pressage

● Caractéristiques techniques

Tension nominale :	220 - 240V~
Fréquence nominale :	50 / 60 Hz
Puissance nominale :	260 W
Capacité :	env. 2 litres
Pression de pressage :	1000 kg
Longueur de câble :	80 cm
Dimensions :	33 x 21 x 28 cm (L x l x H)

● Contenu de la livraison

- 1 machine à pâtes automatique
- 8 disques de forme
- 1 gobelet mesureur pour farine
- 1 gobelet mesureur pour liquides
- 1 mouleur pour ravioli
- 1 coupe-pâte / outil de nettoyage
- 1 câble secteur avec fiche secteur
- 1 mode d'emploi
- 1 livret de recettes



Consignes de sécurité

● Instructions générales de sécurité

- Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants. L'appareil ainsi que son cordon d'alimentation doivent être gardés hors de portée des enfants.
- **RISQUE D'ÉTOUFFEMENT !**
Gardez les films d'emballage hors de portée des enfants !
- **LES APPAREILS ÉLECTRIQUES NE SONT PAS DES JOUETS !**
Pour cette raison, utilisez et entreposez l'appareil hors de portée des enfants. Les enfants ne sont pas en mesure de reconnaître les dangers liés au maniement des appareils électriques. Ne laissez pas le câble secteur 3 pendre vers le bas afin que personne ne tire dessus.
- Cet appareil peut être utilisé par des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou encore par toute personne manquant d'expérience et/ou de connaissances à condition d'être sous surveillance ou d'avoir été instruites quant à l'utilisation sûre de cet appareil

ainsi que des dangers qui résultant. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.

⚠ RISQUE DE CHOC ÉLECTRIQUE ! Ne plongez jamais l'appareil dans l'eau et ne l'utilisez pas en plein-air étant donné qu'il ne doit être exposé ni à la pluie ni à toute source d'humidité !

- Débranchez toujours la fiche secteur lorsque l'appareil n'est pas utilisé et avant chaque nettoyage ou en cas de dysfonctionnements !

⚠ RISQUE DE CHOC ÉLECTRIQUE ! Si l'appareil devait tomber à l'eau, débranchez tout d'abord la fiche secteur et sortez ensuite seulement l'appareil hors de l'eau ! N'utilisez plus l'appareil. Faites le vérifier par un centre de service après-vente homologué. Ceci est aussi valable si le câble secteur **3** ou l'appareil est détérioré ou bien lorsque l'appareil est tombé !

⚠ RISQUE DE CHOC ÉLECTRIQUE ! Veillez à ce que le câble secteur **3** ou l'appareil n'entre jamais en contact avec des surfaces brûlantes ou qu'il soit placé à proximité de sources de chaleur. Placez le câble secteur **3** de telle manière qu'il ne

soit pas en contact avec des objets chauds ou à bords coupants !









⚠ RISQUE DE CHOC ÉLECTRIQUE ! Ne jamais plier le câble secteur **3** et ne pas l'enrouler autour de l'appareil afin d'éviter une rupture du câble !

⚠ RISQUE DE CHOC ÉLECTRIQUE ! N'utilisez jamais l'appareil lorsque vous vous trouvez sur un sol humide ou lorsque vos mains voire l'appareil sont mouillés !

⚠ RISQUE DE CHOC ÉLECTRIQUE ! N'ouvrez jamais l'appareil et n'essayez en aucun cas d'accéder à l'intérieur avec des objets métalliques !

- Les réparations ne doivent être effectuées que par des ateliers spécialisés et autorisés. Les appareils réparés de manière non conforme représentent un danger pour l'utilisateur.
- Ne branchez l'appareil que sur des prises à contact de terre installées en conformité et disposant d'une tension nominale appropriée (v. chapitre « Caractéristiques techniques »).
- Afin d'éviter les accidents, ne pas laisser l'appareil sans surveillance pendant son fonctionnement.

● Consignes de sécurité spécifiques à l'appareil

- Ne pas utiliser l'appareil sur des surfaces instables ou inclinées.
- Ne pas débrancher le câble secteur  de la prise avant que la préparation ne soit terminée. Si vous devez interrompre la préparation, débranchez le câble secteur  de la prise avant de procéder à d'autres opérations.
- Il est recommandé, après quatre cycles consécutifs, de faire une pause d'au moins 20 minutes afin que le moteur puisse refroidir.
- Si vous souhaitez utiliser l'appareil sans interruption, nettoyez après chaque utilisation le disque de forme utilisé au préalable  à l'aide de l'outil de nettoyage fourni . Afin de faciliter le nettoyage, ne plongez pas le disque de forme  directement dans l'eau.
- Ne courbez pas le câble secteur  en forçant, ne le tirez pas, ne le tordez pas, ne le regroupez pas et ne le placez pas sous des objets lourds.
- Ne placez pas d'objets métalliques ou inflammables dans le récipient de mélange .
- Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique si vous ne l'utilisez pas.
- L'appareil n'est pas destiné à être utilisé avec une minuterie externe ou un système de commande à distance séparé.
- Débranchez immédiatement la fiche secteur de la prise si vous voyez de la fumée.
- Ne tirez pas sur le câble secteur  pour débrancher la machine de la prise, mais bien sur la fiche.
- Gardez la fiche secteur propre.
- Ne pas déposer d'objets sur l'appareil !
- Ne bougez pas l'appareil pendant qu'il est en fonctionnement.
- En cas de non surveillance ou avant l'assemblage, le démontage ou le nettoyage, toujours débrancher l'appareil du secteur.
- Avant le remplacement d'accessoires ou de pièces de rechange en mouvement durant le fonctionnement, l'appareil doit être éteint et débranché du secteur.
- Gardez l'appareil après utilisation dans un lieu sec et bien ventilé.



UTILISATION ALIMENTAIRE !

Les propriétés de goût et d'odeur ne sont pas influencées par ce produit.

- **ATTENTION : RISQUE D'INCENDIE** Ne recouvrez jamais l'appareil afin d'éviter toute surchauffe.
- **ATTENTION : RISQUE DE COUPE** Pièces mécaniques en mouvement de rotation rapide ! Évitez les blessures. Ne touchez aucune pièce lorsque l'appareil est en service. Gardez mains, cheveux, vêtements, coupe-pâte [14] et autres ustensiles éloignés des pièces en mouvement lors du fonctionnement. Ne touchez pas les pièces en mouvement, en particulier si l'appareil est branché. N'introduisez pas vos doigts ou tout autre objet dans l'appareil lorsque celui-ci est en fonctionnement. Risque de blessures graves !
- N'ouvrez pas le couvercle [4], ne dévissez pas l'écrou de disque de forme [9] pour ouvrir le produit et ne touchez pas le crochet de mélange [5] avec la main pendant que l'appareil est en service. Ceci peut entraîner des blessures graves.
- Débranchez la fiche secteur de la prise si des pièces se bloquent. Essayez alors de retirer les ingrédients empêchant le

mouvement du crochet de mélange [5].

- Contactez le service après-vente si une maintenance est nécessaire.
- Avant chaque utilisation, vérifiez le câble secteur [3], la fiche, le récipient de mélange [1], le crochet de mélange [5] ainsi que les autres pièces amovibles quant à la présence de dommages. Si vous deviez constater des dommages, veuillez contacter le service après-vente pour effectuer une demande de remplacement.
- Afin d'éviter tout risque, assurez-vous que tous les éléments sont bien installés à leur place avant de brancher le produit.
- Afin de désinfecter les éléments, n'utilisez ni four à micro-ondes, ni sources de chaleur. Ceci pourrait causer des déformations et des dommages.
- Ne nettoyez pas le produit à la laine d'acier, au moyen de produits abrasifs ou d'autres liquides corrosifs.
- N'exposez pas cet appareil à la lumière solaire pendant une longue durée. Ceci peut causer des décolorations.
- Ne chauffez aucune partie de ce produit.

● Avant la mise en service

- Afin d'éviter toute mise en danger et pour exclure tout dommage, vérifiez l'appareil après l'avoir déballé quant à son intégrité et à son parfait état, au parfait état de la fiche secteur et du câble secteur [3].
L'appareil se trouve dans un emballage le protégeant des dommages liés au transport.
- Sortez avec précaution l'appareil de son emballage de vente.
- Retirez tous les éléments d'emballage et le film de protection présent sur l'écran.
- Nettoyez soigneusement l'appareil ainsi que tous les accessoires conformément aux indications du chapitre « Nettoyage et entretien ». Pour ceci, vous devez en premier lieu démonter l'appareil. Suivez les indications au chapitre « Démonter le produit ».
- Après nettoyage complet et assemblage (v. chapitre « Montage »), placez la machine à pâtes à proximité d'une prise à contact de terre. Veillez à un accès libre. De nos jours, les meubles sont recouverts d'un grand nombre de vernis et matières plastiques. Ils sont en outre traités avec les nettoyants les plus divers. Il est donc impossible d'exclure complètement que certaines de ces matières contiennent des composants pouvant attaquer et ramollir les pieds en caoutchouc du boîtier [2]. Le cas échéant, placez un support antidérapant sous la machine à pâtes.
- Placez l'appareil sur un support approprié.
- Connectez le câble secteur [3] à la douille située à l'arrière de l'appareil.
- Branchez l'appareil à la prise à contact de terre.

● Démonter le produit

- Assurez-vous que l'appareil est éteint et débranchez la fiche secteur de la prise avant le démontage.
- Retirez le couvercle [4] du boîtier [2] en actionnant la touche de déverrouillage et en tirant le couvercle [4] vers le haut au niveau de la poignée.

- Dévissez l'écrou de disque de forme [9] dans le sens anti-horaire et retirez-le du tube de passage [8].
- Dévissez les deux vis de fixation [15] en tournant simultanément dans le sens anti-horaire, jusqu'à ce que le cache frontal [6] puisse être retiré du boîtier [2] sans opposer de résistance.
- Extrayez le tube de passage ainsi que l'arbre de passage [7] [8] hors du récipient de mélange [1].
- Extrayez l'arbre de passage [7] hors du tube de passage [8].
- Tirez le récipient de mélange [1] ainsi que le crochet de mélange [5] vers l'avant hors du boîtier [2]. Le crochet de mélange [5] se libère automatiquement de la douille.
- Retirez le tiroir [10] hors du boîtier [2] afin de le nettoyer.

● Montage

- Assurez-vous que l'appareil est éteint et débranchez la fiche de la prise électrique avant le montage.
- Si vous avez retiré le tiroir [10] au préalable, replacez-le dans le boîtier [2] ainsi que le disque de forme [16] non utilisé.
- Emboîtez le récipient de mélange [1] avec souplesse dans le boîtier [2] (v. fig. A). Les deux tiges de guidage sur le rebord supérieur et extérieur du récipient de mélange [1] ne doivent pas encore s'enclencher dans les guidages correspondants situés dans le boîtier [2].
- Introduisez le crochet de mélange [5] par le haut dans le récipient de mélange [1] jusqu'à ce qu'il s'enclenche dans le guidage correspondant.
- Pressez le crochet de mélange [5] fermement dans le guidage situé dans la paroi arrière du boîtier [2] (v. fig. B + C).
- Glissez à présent le récipient de mélange [1] dans le boîtier [2] jusqu'à la butée, de manière à ce que les deux tiges de guidage sur le rebord supérieur du récipient de mélange [1] s'enclenchent dans les guidages correspondants.
- Emboîtez le tube de passage [8] à l'aide du guidage correspondant dans l'ouverture en

passant par l'avant (v. fig. D). Veillez à ce que l'arbre de pressage [7] s'enclenche dans les évidements.

- Emboîtez l'arbre de pressage [7] dans le tube de pressage [8] (v. fig. E), jusqu'à ce qu'il disparaisse complètement à l'intérieur.
- Enfichez le cache frontal [6] sur le boîtier [2] et bloquez-le dans le sens horaire à l'aide des vis de fixation [15] (v. fig. F).
- Sélectionnez un disque de forme [16] et fixez-le à l'avant sur le tube de pressage (tenir fermement d'une main le cas échéant). Le petit nez sur le côté arrière du disque de forme [16] doit s'enclencher dans l'ouverture argentée à l'extrémité du rouleau de pressage.
- Vissez fermement l'écrou de disque de forme [9] dans le sens horaire (v. fig. F).

Remarque : Ne vissez pas le disque de forme [16] trop fermement. Dans le cas contraire, il ne pourrait pas se laisser dévisser facilement après préparation des pâtes (en raison de la pression de pressage).

- Enfichez le couvercle [4] avec les deux petits tenons dans le guidage du boîtier [2]. Pressez le couvercle [4] vers le bas jusqu'à entendre un clic. Le montage est désormais terminé (v. fig. G).

● Sélection du disque de forme

Les 8 disques de forme [16] suivants sont fournis (v. fig. H):

- [16a] Spaghetti fins
 - [16b] Macaroni / Campanelle - composé de 2 pièces
 - [16c] Triangulaire
 - [16d] Spaghetti épais
 - [16e] Lasagne / Ravioli - composé de 2 pièces
 - [16f] Linguine
 - [16g] Fettucine
 - [16h] Pappardelle
- Assurez-vous de bien fixer l'écrou de disque de forme [9] afin de pas entraver la fabrication des pâtes.

- Lors de l'utilisation des formes « Lasagne / Ravioli » et « Macaroni / Campanelle », veillez à ce que le disque de forme [16] soit bien en place. Il est recommandé de maintenir tout d'abord d'une main le disque de forme [16] et l'insert correspondant, et de l'autre main de visser fermement l'écrou de disque de forme [9]. La durée de pressage des pâtes dépend du disque de forme utilisé [16]. En raison de l'ouverture de petite dimension, il se peut que les pâtes fines, les spaghetti fins par exemple, mettent jusqu'à 3 minutes pour sortir.

ATTENTION : Pendant le fonctionnement, les disques de forme [16] ne peuvent être remplacés qu'après avoir éteint la machine à pâtes.

● Mise en service

- Connectez le câble secteur [3] à la douille située à l'arrière de l'appareil.
- Branchez l'appareil à la prise à contact de terre.

Remarque : Lors du branchement au secteur, l'appareil émet un bip sonore et l'écran CL [2a] clignote brièvement.

● Mise en marche / arrêt

- Appuyez sur l'interrupteur MARCHE / ARRÊT [2b]. « ON » apparaît sur l'écran CL [2a] et l'appareil passe en mode de veille.

Remarque : Si vous pressez l'interrupteur MARCHE / ARRÊT [2b] lors de la fabrication, l'appareil arrête de fonctionner et passe en mode de veille.

● Mesurer les ingrédients

Tableau de référence pour la proportion liquide / farine :

Gobelet mesureur pour farine ¹²	Gobelet mesureur pour liquides ¹¹		
Farine	Eau	Mélange de jus de légumes fluide avec/ sans eau	Mélange œuf/eau
2 gobelets (430 g)	160 ml	160 ml	180 ml (2 œufs calibre M, reste d'eau)
1 gobelet (215 g)	80 ml	80 ml	90 ml (1 œuf calibre M, reste d'eau)

Remarque : Les quantités de farine indiquées se réfèrent aux gobelets gradués. Utilisez le coupe-pâte ¹⁴ pour lisser la farine.

Remarque : Les œufs doivent être mélangés et battus avec le liquide avant utilisation.

Remarque : Un verre de farine permet de préparer environ 250 g de pâtes.

ATTENTION ! Le produit ne doit pas être utilisé au delà de sa limite de résistance !

- Assurez-vous de l'utiliser dans le strict respect de la proportion farine/eau recommandée.
- Les dysfonctionnements résultant d'un maniement non conforme au manuel d'utilisation entraînent la perte des droits à la garantie.

● Fabrication des pâtes

ATTENTION ! N'utilisez pas de légumes passés au mixeur, mais uniquement du jus fluide. Pour le remplissage des ingrédients liquides, utilisez uniquement l'ouverture sur le côté gauche du couvercle ⁴.

- Ouvrez le couvercle ⁴ (v. fig. 1).
- Mesurez la quantité de farine souhaitée à l'aide du gobelet mesureur pour farine ¹².

Remarque : Les quantités de farine indiquées se réfèrent aux gobelets gradués. Utilisez le coupe-pâte ¹⁴ pour lisser la farine.

- Versez la farine dans le récipient de mélange ¹ (v. fig. J).
- Enfichez le couvercle ⁴ à sa place dans le boîtier ².
- Mesurez la quantité de liquide nécessaire à l'aide du gobelet mesureur pour liquides ¹¹. Placez pour ceci le gobelet mesureur pour liquides ¹¹ sur la table et lisez à l'horizontal sur le côté avant. Versez-le à présent dans le récipient de mélange ¹ (v. fig. K).
- Branchez la fiche dans une prise appropriée et pressez l'interrupteur MARCHE/ARRÊT ^{2b}.
- Appuyez sur la touche Automatique ^{2d} correspondant à la quantité de farine (1 ou 2 gobelets de farine) voire de manière alternative tout d'abord « Mélanger » puis « Presser ». Dès que le crochet de mélange ⁵ commence à se mouvoir, versez par le côté gauche du couvercle la quantité de liquide correspondant à la proportion farine/liquide indiquée dans le tableau de référence. Le moteur démarre, la pâte est pétrie pendant 3 minutes. Le sens de pétrissage s'inverse ensuite et le pressage vers l'extérieur commence. L'écran CL ^{2a} indique la durée de fabrication restante. L'appareil s'arrête automatiquement et indique « OFF » lorsque le pressage des pâtes est terminé. Le processus complet dépend du programme sélectionné et dure de 8 à 12 minutes environ (v. fig. L).
- Servez-vous du coupe-pâte ¹⁴ fourni ou d'un couteau aiguisé pour couper les pâtes.

● Préparer les restes de pâte

- Si un reste de pâte est présent dans le récipient de mélange ¹ après la fabrication automatique des pâtes, l'appareil s'éteint.
- Ouvrez le couvercle ⁴ et pressez la pâte avec les doigts dans l'ouverture du tube de pressage ⁸ à l'intérieur du récipient de mélange ¹.
- Refermez le couvercle ⁴.
- Allumez le produit et appuyez sur la touche de pressage ^{2e} pour extraire la pâte restante.

L'opération dure 5 minutes. Le processus peut être répété plusieurs fois. En particulier dans le cas de pâtes collantes et de pâtes de semoule, il se peut que des résidus restent collés dans le récipient de mélange [1].

ATTENTION ! N'utilisez cette fonction que lorsque l'eau et la farine sont bien mélangés. Dans le cas contraire, des dysfonctionnements pouvant influencer la durabilité de l'appareil sont possibles.

Conseils

- Avant d'être ajoutés dans le récipient de mélange [1], les liquides doivent être tout d'abord mélangés et battus dans le gobelet mesureur pour liquides [11].
- Pendant la préparation, n'ajoutez pas d'ingrédient non liquides, à l'exception de la farine (les œufs doivent être mélangés à l'eau avant utilisation).
- Versez le jus de légumes ainsi que le mélange eau / œuf uniquement dans l'ouverture gauche présente dans le couvercle [4] - et jamais directement dans le récipient de mélange [1].
- Ne versez pas le liquide d'œuf directement sur la farine.
- Ajoutez les œufs ou le jus pour préparer des pâtes de différentes saveurs.
- Saupoudrez un peu de farine sur les pâtes lorsqu'elles ont été extraites. Elles seront ainsi un peu plus fermes et colleront moins facilement ensemble.

● Liste des programmes

Fonction Automatique « 1 gobelet de farine »

- En mode de veille, pressez la touche Automatique [2d] « 1 gobelet de farine », afin de sélectionner la préparation des pâtes avec un gobelet de farine. La sonnerie retentit et un compte à rebours numérique de « 11:00 » minutes de durée de préparation apparaît sur l'écran CL [2a]. L'appareil pétrit pendant 3 minutes dans le sens anti-horaire et fait une pause de 5 secondes. Ensuite, la fonction de pressage automatique

démarre. « OFF » apparaît sur l'écran CL [2a] à la fin de la durée de préparation. Si la pâte a été pressée dans sa totalité avant écoulement des 11 minutes, l'appareil peut être éteint. Si des résidus de pâte sont encore présents dans le récipient de mélange après écoulement des 11 minutes, suivez les indications au chapitre « Préparer les restes de pâte ».

Fonction Automatique « 2 gobelets de farine »

- En mode de veille, pressez la touche Automatique [2d] « 2 gobelets de farine », afin de sélectionner la préparation des pâtes avec deux gobelets de farine. La sonnerie retentit et un compte à rebours numérique de « 12:00 » minutes de durée de préparation apparaît sur l'écran CL [2a]. L'appareil pétrit pendant 3 minutes dans le sens anti-horaire et fait une pause de 5 secondes. Ensuite, la fonction de pressage automatique démarre. « OFF » apparaît sur l'écran CL à la fin de la durée de préparation. Si la pâte a été pressée dans sa totalité avant écoulement des 12 minutes, l'appareil peut être éteint. Si des résidus de pâte sont encore présents dans le récipient de mélange après écoulement des 12 minutes, suivez les indications au chapitre « Préparer les restes de pâte ».

Fonction de pétrissage

- En mode de veille, pressez la touche de pétrissage [2c] afin de sélectionner la fonction de pétrissage. La sonnerie retentit et un compte à rebours numérique de « 3:00 » minutes de durée de préparation apparaît sur l'écran CL [2a] : L'appareil pétrit pendant 3 minutes dans le sens anti-horaire, puis le processus s'arrête. « OFF » apparaît sur l'écran.

Fonction de pressage

- En mode de veille, pressez la touche de pressage [2e] afin de sélectionner la fonction de pressage. La sonnerie retentit et un compte à rebours numérique de « 5:00 » minutes de durée de préparation apparaît sur l'écran CL [2a] : La fonction de pressage démarre automatiquement et « OFF » apparaît sur l'écran CL [2a] à

la fin de la durée de préparation. Si la pâte a été pressée dans sa totalité avant écoulement des 5 minutes, l'appareil peut être éteint. Si des résidus de pâte sont encore présents dans le récipient de mélange après écoulement des 5 minutes, suivez les indications au chapitre « Préparer les restes de pâte ».

Fonction de protection

L'appareil ne peut être allumé et utilisé que lorsque le couvercle **4** est fermé.

● Utiliser les accessoires pour chaussons / ravioli

La machine est équipée d'accessoires pour la préparation de chaussons. Afin de préparer des chaussons, vous devez au préalable préparer des plaques à lasagne.

- Placez la plaque à lasagne prête sur une planche à découper et découpez la forme de chausson à l'aide du mouleur pour ravioli **13** (v. fig. M et N).
- Placez la forme directement sur le mouleur pour ravioli **13** et ajoutez la farce souhaitée (v. fig. O).
- Refermez le mouleur pour ravioli **13** et pressez-le fermement (v. fig. P).
- Retirez le chausson terminé (v. fig. Q).

● Nettoyage et entretien

- Débranchez toujours la fiche secteur avant chaque nettoyage !
- Ne jamais immerger le produit dans l'eau. Autrement, vous risquez un choc électrique !
- N'utilisez pas de produits nettoyants et à récurer agressifs ainsi que des éponges à récurer. Leur utilisation pourrait provoquer des dégâts irréparables sur l'appareil.
- Ne nettoyez pas le produit à la laine d'acier, au moyen de produits abrasifs ou d'autres liquides corrosifs.
- Nettoyez le produit après chaque utilisation.

- Nettoyez grossièrement les disques de forme **16** à l'aide des tiges de nettoyage latérales du coupe-pâte **14**. Ceux-ci vous permettent d'accéder également aux intérieurs des trous et fentes des disques de forme **16**.
- Nettoyez à la main toutes les pièces amovibles ainsi que les gobelets mesureurs. Utilisez pour ceci de l'eau chaude, du liquide vaisselle et une chiffon de nettoyage doux.
- Les pièces suivantes peuvent aussi être lavées au lave-vaisselle :
 - Couvercle **4**
 - Récipient de mélange **1**
 - Crochet de mélange **5**
 - Tube de pressage **8**
 - Arbre de pressage **7**
 - Gobelet mesureur pour farine **12**
 - Gobelet mesureur pour liquides **11**
 - Disques de forme **16**
 - Mouleur pour ravioli **13**
- Nettoyer le boîtier **2** avec un chiffon doux et légèrement humidifié.
- Afin de nettoyer le tube de pressage, retirez le joint blanc **17**. Ainsi, il ne reste plus de salissures entre les parois.

Remarque : Les disques de forme sont plus faciles à nettoyer lorsque la pâte a durci.

● Rangement

Lorsque la machine à pâtes est nettoyée, procédez comme suit :

- Débranchez le cas échéant la fiche secteur de la prise à contact de terre.
- Entrez la machine à pâtes dans un lieu sec.

● Dépannage

Problème	Cause	Réparation
La machine à pâtes n'est pas alimentée en courant électrique.	La fiche n'est pas branchée ou il y a un faux contact.	Nettoyez la fiche avec un chiffon sec et/ou (re)branchez-la dans la prise.
La machine ne presse pas de pâtes vers l'extérieur voire « E1 » apparaît sur l'écran CL [2a].	Pas assez de liquide	Versez de petites quantités de liquide par l'ouverture dans le couvercle [4] et actionnez la touche de pétrissage [2c]. Actionnez ensuite l'interrupteur MARCHE / ARRÊT [2b] pour éteindre l'appareil, puis allumez-le de nouveau et actionnez la touche de pressage [2e]. Contrôlez si les pâtes sont bien pressées vers l'extérieur.
	Trop de liquide	Retirez la pâte du récipient de mélange [1], émiettez-la en petits morceaux, remettez-la dans le récipient de mélange [1], ajoutez un peu de farine et actionnez la touche de pétrissage [2c]. Actionnez ensuite l'interrupteur MARCHE / ARRÊT [2b] pour éteindre l'appareil, puis allumez-le de nouveau et actionnez la touche de pressage [2e]. Contrôlez si les pâtes sont bien pressées vers l'extérieur.
Les pâtes présentent des arêtes ou des fissures.	En raison du processus de mélange au début et à la fin du pressage, les pâtes ont davantage d'arêtes ou de fissures.	Ajoutez des œufs battus afin de rendre les pâtes plus souples. Si vous avez suffisamment de temps, vous pouvez découper les pâtes à la dimension de petites arachides et les remettre dans le récipient de mélange [1]. Appuyez sur la touche de pétrissage [2c] et pressez de nouveau la pâte vers l'extérieur. Plus vous répétez cette opération, plus les pâtes seront souples et fermes.
Les disques de forme [16] sont difficiles à nettoyer.	La pâte est humide.	Laissez sécher la pâte dans le disque de forme [16] et utilisez l'outil de nettoyage [14].
Les pâtes cassent lorsqu'elles sortent.	Quantité de liquide trop faible	Ajoutez du liquide en respectant strictement les instructions (v. chapitre « Mesurer les ingrédients »).

En cas de dysfonctionnements n'apparaissant pas dans cette liste, adressez-vous à notre service après-vente. Nos conseillers du service après-vente sont à votre disposition. Vous trouverez l'adresse du service après-vente dans nos conditions de garantie.

● Mise au rebut

L'emballage se compose de matières recyclables pouvant être mises au rebut dans les déchetteries locales.



Veillez respecter l'identification des matériaux d'emballage pour le tri sélectif, ils sont identifiés avec des abréviations (a) et des chiffres (b) ayant la signification suivante : 1-7 : plastiques / 20-22 : papiers et cartons / 80-98 : matériaux composite.



Le produit et les matériaux d'emballage sont recyclables, mettez-les au rebut séparément pour un meilleur traitement des déchets. Le logo Triman n'est valable qu'en France.



Votre mairie ou votre municipalité vous renseigneront sur les possibilités de mise au rebut des produits usagés.



Afin de contribuer à la protection de l'environnement, veuillez ne pas jeter votre produit usagé dans les ordures ménagères, mais éliminez-le de manière appropriée. Pour obtenir des renseignements concernant les points de collecte et leurs horaires d'ouverture, vous pouvez contacter votre municipalité.

● Garantie / Service

Chère cliente, cher client,

nos produits sont soumis à des contrôles qualité rigoureux. Si malgré tout votre appareil ne devait pas fonctionner parfaitement, nous en sommes désolés et vous prions de contacter le service après-vente (S.A.V.) indiqué ci-dessous. Notre assistance téléphonique indiquée est à votre disposition. Concernant vos exigences de garantie, les points suivants sont valables sans que vos droits légaux n'en soient restreints.

À savoir :

1. Vous pouvez faire valoir vos exigences de garantie dans un délai maximal de 3 ans à partir de la date d'achat. Nos prestations de garantie sont limitées à l'élimination des défauts de

matériel et de construction, ou au remplacement de l'appareil. Nos prestations de garantie sont gratuites pour nos clients.

2. Les exigences de garantie doivent nous être transmises dès la connaissance du problème.
3. Les procédures de réclamation au titre de la garantie sont exclues après expiration de la période de garantie.
4. Veuillez conserver le ticket de caisse comme preuve d'achat.

Les prestations de garantie sont exclues dans les cas suivants :

- maniement abusif ou non conforme
- non-respect des précautions de sécurité valables pour l'appareil
- utilisation de la force
- interventions non effectuées par le S.A.V. agréé
- dommages résultant d'une expédition dans un emballage non sécurisé (l'emballage de vente de ce produit ne peut pas être expédié individuellement)
- dommages causés par l'utilisateur, par ex. à la suite de coups, de chocs, d'une chute
- non-respect de la notice d'utilisation
- usure normale
- tentatives autonomes de réparation

La notice d'utilisation au format PDF peut être demandée auprès de notre service après-vente.

Assistance téléphonique :

Tél. : 00800-83300000

E-mail : support.lidl@ksr-group.com

Joignable : du lundi au vendredi de 09h00 à 18h00 (HEC)

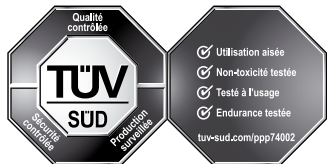
IAN 313492

Veillez conserver le ticket de caisse et la référence de l'article (par ex. IAN 123456) à titre de preuve d'achat pour toute demande.

● Déclaration de conformité

Ce produit est conforme aux exigences des directives européennes et nationales applicables. Le marquage









CE en est l'indicateur. Les déclarations correspondantes sont disponibles auprès du fabricant.



www.tuv.com
ID 1419065236

CE

Legenda van de gebruikte pictogrammen	Pagina 46
Inleiding	Pagina 46
Correct en doelmatig gebruik	Pagina 46
Beschrijving van de onderdelen.....	Pagina 46
Technische gegevens	Pagina 47
Omvang van de levering.....	Pagina 47
Veiligheidsinstructies	Pagina 47
Algemene veiligheidsinstructies.....	Pagina 47
Apparaatspecifieke veiligheidsinstructies	Pagina 49
Voor de ingebruikname	Pagina 51
Product demonteren	Pagina 51
Montage	Pagina 51
Vormschijf uitkiezen	Pagina 52
Ingebruikname	Pagina 52
Aan-/ uitschakelen	Pagina 52
Ingrediënten afmeten	Pagina 52
Pasta maken	Pagina 53
Deegresten verwerken	Pagina 53
Programmalijs.....	Pagina 54
Deegkussentjes- / Ravioli-accessoires gebruiken	Pagina 55
Reiniging en onderhoud	Pagina 55
Opslag	Pagina 55
Storingen oplossen	Pagina 56
Afvoer	Pagina 56
Garantie / service	Pagina 57
Conformiteitsverklaring	Pagina 57

Legenda van de gebruikte pictogrammen			
	Neem de waarschuwingen en veiligheidsinstructies in acht!		Geschikt voor levensmiddelen!
	Lees a.u.b. de aanwijzingen!		Waarschuwing! Kans op elektrische schokken!
V ~	Volt, wisselstroom	CE	EU-conform
Hz	Hertz (frequentie)		Voer de verpakking en het product op een milieuvriendelijke wijze af!
W	Watt (nuttig vermogen)		3 jaar garantie
	Veiligheidsinstructies Instructies		TÜV SÜD getest TÜV RHEINLAND GS-gecertificeerd

Pasta maker

● Inleiding

 Hartelijk gefeliciteerd met de aankoop van uw nieuwe product. U heeft voor een hoogwaardig product gekozen. De gebruiksaanwijzing is een deel van het product. Deze bevat belangrijke aanwijzingen voor veiligheid, gebruik en verwijdering. Maakt U zich voor de ingebruikname van het product met alle bedienings- en veiligheidsvoorschriften vertrouwd. Gebruik het product alleen zoals beschreven en voor de aangegeven toepassingsgebieden. Overhandig alle documenten bij doorgifte van het product aan derden.

● Correct en doelmatig gebruik

De pastamachine is uitsluitend geschikt voor het maken van deegwaren. Het apparaat is niet geschikt voor commercieel gebruik in personeelskeukens,

winkels, kantoren of andere bedrijfsmatige sectoren en niet voor gasten van hotels, motels en andere verblijven, zoals een bed en breakfast, bestemd, maar uitsluitend voor particulier huishoudelijk gebruik. Elk ander gebruik of veranderingen aan het apparaat zijn niet doelmatig en in principe niet toegestaan. Voor schade die het gevolg is van ondoelmatig gebruik of een onjuiste bediening, zijn wij niet aansprakelijk. Aanspraken, in welke vorm dan ook, vanwege schade die is ontstaan door ondoelmatig gebruik, ondeskundige reparaties, niet toegestane veranderingen of door het gebruik van niet toegestane reserve-onderdelen, zijn uitgesloten. Alleen de gebruiker draagt het risico.

● Beschrijving van de onderdelen

- 1** Mengreservoir
- 2** Behuizing
- 2a** Display
- 2b** AAN-/UIT-toets

- 2c Kneed-toets
- 2d Automaat-toetsen
- 2e Pers-toets
- 3 Stroomkabel met stekker
- 4 Deksel
- 5 Kneedhaak
- 6 Frontkapje
- 7 Pers-as
- 8 Pers-buis
- 9 Moer (voor vormschijven)
- 10 Schuiflade
- 11 Maatbeker voor vloeistof
- 12 Maatbeker voor meel
- 13 Ravioli-vormer
- 14 Deegschrapper / Reinigingstool
- 15 Bevestigingsschroeven
- 16 Vormschijven (8 stuks, zie onderdeel „Vormschijven uitkiezen“)
- 17 Afdichting pers-buis

● Technische gegevens

Nominale spanning:	220-240V~
Nominale frequentie:	50/60Hz
Nominaal vermogen:	260W
Inhoud:	ca. 2 liter
Persdruk:	1000 kg
Kabellengte:	80 cm
Afmetingen:	33 x 21 x 28 cm (l x b x h)

● Omvang van de levering

- 1 pasta maker
- 8 vormschijven
- 1 maatbeker voor meel
- 1 maatbeker voor vloeistof
- 1 ravioli-vormer
- 1 deegschrapper / reinigingstool
- 1 stroomkabel met stekker
- 1 gebruiksaanwijzing
- 1 receptenboekje



Veiligheidsinstructies

- **Algemene veiligheidsinstructies**
 - Dit apparaat mag niet door kinderen worden gebruikt. Het apparaat en de stroomkabel uit de buurt van kinderen houden.
 - **VERSTIKKINGSGEVAAR!** Houd de verpakkingstof buiten bereik van kinderen!
 - **ELEKTRISCHE APPARATEN ZIJN GEEN KINDERSPEELGOED!** Gebruik en bewaar het apparaat daarom buiten het bereik van kinderen. Kinderen zijn zich niet bewust van de gevaren die kunnen ontstaan tijdens de omgang met elektrische apparaten. Laat de stroomkabel 3 niet omlaag hangen om te voorkomen dat er aan getrokken wordt.
 - Dit apparaat kan door personen met verminderde fysieke, sensorische of mentale vaardigheden of een gebrek aan ervaring en/of kennis worden gebruikt, als zij onder toezicht staan of geïnstrueerd zijn met betrekking tot het veilige gebruik van het apparaat en de hieruit voortvloeiende gevaren begrepen hebben.

Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.

⚠ GEVAAR VOOR ELEKTRISCHE SCHOKKEN! Dompel het apparaat nooit in water en gebruik het niet buitenshuis, het mag niet worden blootgesteld aan regen of andere vochtigheid!

- Haal altijd de stekker uit de contactdoos als het apparaat niet in gebruik is, als het wordt gereinigd of bij storingen aan het apparaat!

⚠ GEVAAR VOOR ELEKTRISCHE SCHOKKEN! Mocht het apparaat toch in het water gevallen zijn, haal dan eerst de stekker uit de contactdoos en haal het apparaat dan uit het water! Gebruik het apparaat daarna niet meer, maar laat het eerst door een erkend servicebedrijf controleren. Dit geldt ook als de stroomkabel **3** of het apparaat is beschadigd of als het apparaat op de grond is gevallen!

⚠ GEVAAR VOOR ELEKTRISCHE SCHOKKEN! Zorg ervoor dat de stroomkabel **3** of het apparaat nooit op hete oppervlakken of in de buurt van warmtebronnen worden geplaatst. Verleg de stroomkabel **3** zodanig dat deze niet in aanraking

komt met voorwerpen die heet zijn of scherpe randen hebben!









⚠ GEVAAR VOOR ELEKTRISCHE SCHOKKEN! Maak geen knikken in de stroomkabel **3** en wikkel deze niet om het apparaat, dit kan een breuk in de kabel veroorzaken!

⚠ GEVAAR VOOR ELEKTRISCHE SCHOKKEN! Gebruik het apparaat niet wanneer u op een vochtige ondergrond staat of als uw handen of het apparaat nat zijn!

⚠ GEVAAR VOOR ELEKTRISCHE SCHOKKEN! Open het apparaat nooit en probeer op geen enkele manier om met metalen voorwerpen in het inwendige te komen!

- Reparaties mogen uitsluitend door erkende elektrotechnische werkplaatsen worden verricht. Niet vakkundig gerepareerde apparaten vormen een gevaar voor de gebruiker.
- Sluit het apparaat alleen aan op een volgens voorschrift geïnstalleerde, gearde contactdoos met de juiste netspanning (zie onderdeel „Technische gegevens“).
- Houd, om ongelukken te vermijden, tijdens het gebruik altijd toezicht op het apparaat.

● Apparaatspecifieke veiligheidsinstructies

- Gebruik het apparaat niet op onstabiele of schuine oppervlakken.
- Haal de stroomkabel  niet uit de contactdoos voordat het apparaat klaar is. Als u het proces moet onderbreken, haal dan de stroomkabel  uit de contactdoos voordat u verdere stappen uitvoert.
- Het wordt aangeraden om na vier achtereenvolgende arbeidscycli een pauze van minstens 20 minuten in te lassen zodat de motor kan afkoelen.
- Als u het apparaat ononderbroken wilt gebruiken, reinig dan de daarvoor gebruikte vormschijf  na elk gebruik met de meegeleverde reinigingstool . Dompel de vormschijf  niet rechtstreeks in water om de reiniging te vergemakkelijken.
- Buig de stroomkabel  niet met geweld, trek er niet aan, verdraai en knoop deze niet vast en leg hem niet onder zware voorwerpen.
- Leg geen metalen voorwerpen of brandbare materialen in het mengreservoir .
- Ontkoppel het apparaat van de stroomvoorziening als het niet in gebruik is.
- Het apparaat is niet geschikt om met een externe tijdschakelklok of een apart op afstand bedienbaar systeem te worden gebruikt.
- Haal direct de stekker uit de contactdoos als u rook ziet.
- De stekker niet aan de stroomkabel  maar aan de stekker zelf uit de contactdoos trekken.
- Houd de stekker schoon.
- Plaats geen voorwerpen op het apparaat!
- Beweeg het apparaat niet als het in gebruik is.
- Haal altijd de stekker uit de contactdoos als er geen toezicht is, bij het in elkaar zetten, het uit elkaar halen of bij het schoonmaken.
- Bij het verwisselen van accessoires of hulpstukken die tijdens het gebruik worden bewogen, moet het apparaat worden uitgeschakeld en moet de stekker uit de contactdoos worden gehaald.
- Berg het apparaat na gebruik op een droge en goed geventileerde plek op.



**GESCHIKT VOOR
LEVENSMIDDELEN!**

Smaak- en geureigenschappen worden door dit product niet beïnvloed.

■ **LET OP: BRANDGEVAAR**

Dek het apparaat nooit af, om oververhitting te voorkomen.

■ **LET OP: KANS OP SNIJWONDEN**

Bewegende en snel ronddraaiende mechanische delen! Voorkom verwondingen.

Raak geen bewegende delen aan als het apparaat in gebruik is.

Houd uw handen, haren, kleding, de deegschrapper **14** en andere accessoires tijdens het gebruik uit de buurt van bewegende delen.

Raak de bewegende delen niet aan, met name als het apparaat op het stroomnet is aangesloten.

Kom als het apparaat in bedrijf is niet met uw vingers of met een voorwerp in het apparaat. Kans op ernstige verwondingen!

- Open het deksel **4** niet, schroef niet de moer voor de vormschijven **9** los om het product te openen en raak de kneedhaak **5** niet met de hand aan terwijl het apparaat in bedrijf is. Dat kan tot ernstige verwondingen leiden.

- Haal – als er onderdelen vastzitten – de stekker uit de contactdoos. Probeer daarna de ingrediënten

te verwijderen die de kneedhaak **5** tegenhouden.

- Neem contact op met het servicepunt als er onderhoud nodig is.
- Controleer voor elk gebruik of de stroomkabel **3**, de stekker, het mengreservoir **1**, de kneedhaak **5** en de andere afneembare onderdelen niet beschadigd zijn. Mocht u een beschadiging constateren, neem dan contact op met het servicepunt voor een vervanging.
- Controleer, om gevaren te vermijden, of alle elementen op de juiste plek zijn aangebracht voordat u het product aansluit op het stroomnet.
- Gebruik voor het desinfecteren van de componenten noch de magnetron noch warmtebronnen, dat kan vervormingen en beschadigingen veroorzaken.
- Reinig het product niet met staalwol, schuurmiddelen of bijtende vloeistoffen.
- Stel dit apparaat niet gedurende een langere tijd bloot aan zonlicht. Dit kan verkleuringen veroorzaken.
- Verwarm geen onderdelen van dit product.

● Voor de ingebruikname

- Controleer na het uitpakken of het apparaat volledig is en of het apparaat, de stekker en de stroomkabel [3] in onberispelijke staat zijn, om mogelijke schade te kunnen uitsluiten en gevaren te voorkomen.

Het apparaat bevindt zich ter bescherming tegen transportschade in een verpakking.

- Haal het apparaat voorzichtig uit de verkoopverpakking.
- Verwijder alle delen van de verpakking en de beschermfolie van het display.
- Reinig het apparaat en alle accessoires grondig zoals beschreven bij het onderdeel „Reiniging en onderhoud“. Hiervoor moet u het apparaat eerst demonteren. Volg hiervoor de beschrijving bij het onderdeel „Product demonteren“.
- Plaats na de eerste reiniging en het opnieuw monteren (zie onderdeel „Montage“) de pastamachine in de buurt van een gearde contactdoos. Zorg ervoor dat deze vrij toegankelijk is. Tegenwoordig zijn meubels voorzien van een afwerklaag die bestaat uit de meest uiteenlopende lakken en kunststoffen en worden ze met verschillende onderhoudsmiddelen behandeld. Daarom kan niet volledig worden uitgesloten dat sommige van deze stoffen bestanddelen bevatten die de rubberen voetjes van de behuizing [2] aantasten en week maken. Leg eventueel een slipvaste mat onder de pastamachine.
- Plaats het apparaat op een geschikte ondergrond.
- Verbind de stroomkabel [3] met de aansluiting aan de achterkant van het apparaat.
- Sluit het apparaat aan op de gearde contactdoos.

● Product demonteren

- Controleer of het apparaat is uitgeschakeld en haal voor de demontage de stekker uit de contactdoos.
- Haal het deksel [4] van de behuizing [2] af door de ontgrendelknop in te drukken en het

deksel [4] vervolgens aan de greep omhoog te trekken.

- Draai de moer [9] voor de vormschijven tegen de klok in en haal deze van de pers-buis [8] af.
- Draai de beide bevestigingsschroeven [15] los door ze gelijktijdig tegen de klok in te draaien tot het frontkapje [6] zonder weerstand van de behuizing [2] kan worden afgenomen.
- Trek de pers-buis inclusief pers-as [7] [8] uit het mengreservoir [1].
- Trek de pers-as [7] uit de pers-buis [8].
- Trek het mengreservoir [1] inclusief kneedhaak [5] naar voren uit de behuizing [2]. De kneedhaak [5] komt daarbij vanzelf los uit de houder.
- Haal de schuiflade [10] uit de behuizing [2] om deze schoon te maken.

● Montage

- Controleer of het apparaat is uitgeschakeld en haal voor de montage de stekker uit de contactdoos.
- Indien u de schuiflade [10] daarvoor hebt verwijderd, plaats deze inclusief de niet gebruikte vormschijven [16] weer terug in de behuizing [2].
- Schuif het mengreservoir [1] losjes in de behuizing [2] (zie afb. A). De beide paspennen aan de bovenste, buitenste rand van het mengreservoir [1] mogen daarbij nog niet in de bijbehorende gaten in de behuizing [2] glijden.
- Plaats de kneedhaak [5] van bovenaf in het mengreservoir [1] totdat deze in de desbetreffende houder is geschoven.
- Druk de kneedhaak [5] stevig in de houder in de achterwand van de behuizing [2] (zie afb. B + C).
- Schuif vervolgens het mengreservoir [1] tot aan de aanslag in de behuizing [2] zodat de beide paspennen aan de bovenste rand van het mengreservoir [1] in de desbetreffende pasgaten glijden.
- Steek de pers-buis [8] met behulp van de betreffende geleiding vanaf de voorkant in de opening (zie afb. D). Let erop dat de pers-as [7] in de uitsparing vastklikt.

- Steek de pers-as **7** in de pers-buis **8** (zie afb. E) tot deze geheel daarin verdwenen is.
- Plaats het frontkapje **6** op de behuizing **2** en zet het vast door de bevestigingsschroeven **15** met de klok mee te draaien (zie afb. F).
- Kies de gewenste vormschijf **16** en zet deze vast aan de voorkant van de pers-buis (eventueel met één hand vasthouden). Het kleine lipje op de achterkant van de vormschijf **16** moet in de zilverkleurige opening aan het uiteinde van de perswals vallen.
- Draai de moer **9** voor de vormschijf met de klok mee vast (zie afb. F).

Opmerking: zet de vormschijf **16** niet te vast. Anders is deze na afloop van het pasta maken (door de persdruk) slechts moeizaam weer los te schroeven.

- Plaats het deksel **4** met de beide nokjes in de geleiding van de behuizing **2**. Druk het deksel **4** naar beneden totdat er een klik is te horen. De montage is nu afgesloten (zie afb. G).

● Vormschijf uitkiezen

De volgende 8 vormschijven **16** worden meegeleverd (zie afb. H):

- **16a** dunne spaghetti
- **16b** macaroni / elleboogjes - bestaande uit 2 delen
- **16c** driehoekig
- **16d** dikke spaghetti
- **16e** lasagne / ravioli - bestaande uit 2 delen
- **16f** linguine
- **16g** fettucine
- **16h** pappardelle

- Zorg ervoor dat u de moer **9** voor de vormschijven goed bevestigt, zodat het maken van de pasta niet negatief wordt beïnvloed.
- Let er vooral bij het gebruik van de vormen „lasagne / ravioli“ en „macaroni / elleboogjes“ op dat u de vormschijven **16** op de juiste manier plaatst. Het wordt aangeraden om eerst met één hand de vormschijf **16** en het desbetreffende hulpstuk vast te houden en met de andere

hand de moer **9** voor de vormschijf vast te draaien.

De tijdsduur voor het persen van de deegwaren hangt af van de gebruikte vormschijf **16**. Vanwege de kleine opening kan het bij dunne deegwaren, bijvoorbeeld dunne spaghetti, tot wel 3 minuten duren voordat het deeg naar buiten komt.

LET OP: tijdens het gebruik kunnen de vormschijven **16** alleen worden verwisseld nadat de pastamachine is uitgeschakeld.

● Ingebruikname

- Verbind de stroomkabel **3** met de aansluiting aan de achterkant van het apparaat.
- Sluit het apparaat aan op de gearde contactdoos.

Opmerking: bij het aansluiten op het stroomnet laat het apparaat een pieptoon horen en knippert het display **2a** kortstondig.

● Aan-/ uitschakelen

- Druk op de AAN-/UIT-toets **2b**. Op het display **2a** verschijnt „ON“ en het apparaat zet zichzelf in de standby-modus.

Opmerking: als u tijdens de verwerking op de AAN-/UIT-toets **2b** drukt, stopt het apparaat met het proces en wordt het in de standby-modus gezet.

● Ingrediënten afmeten

Referentietabel voor de verhouding tussen vloeistof en meel:

Maatbeker voor meel ¹²	Maatbeker voor vloeistof ¹¹		
Meel	Water	Mix van dunvloeibaar groentesap met/ zonder water	Mix van ei/water
2 bekers (430g)	160 ml	160 ml	180 ml (2 eieren maat M, rest water)
1 beker (215g)	80 ml	80 ml	90 ml (1 ei maat M, rest water)

Opmerking: de vermelde hoeveelheden meel hebben betrekking op afgestreken bekere. Gebruik de deegschrapper ¹⁴ om het meel glad te strijken.

Opmerking: de eieren moeten van te voren met de vloeistof worden gemengd en worden omgeroerd.

Opmerking: één beker meel levert ongeveer 250g pasta.

LET OP! Het product mag niet zwaarder worden belast dan de constructie toelaat!

- Zorg ervoor dat u het in strikte overeenstemming met de aanbevolen verhouding van meel en water gebruikt.
- Storingen vanwege een bediening die niet volgens de gebruiksaanwijzing is, vallen niet onder de garantieverlening.

● Pasta maken

LET OP! Gebruik geen gepureerde groenten, alleen dunvloeibaar sap. Gebruik voor het vullen van de vloeibare ingrediënten uitsluitend de opening aan de linkerkant van het deksel ⁴.

- Open het deksel ⁴ (zie afb. I).
- Bepaal de benodigde hoeveelheid meel met de maatbeker voor meel ¹².

Opmerking: de vermelde hoeveelheden meel hebben betrekking op afgestreken bekere. Gebruik de deegschrapper ¹⁴ om het meel glad te strijken.

- Doe het meel in het mengreservoir ¹ (zie afb. J).
- Plaats het deksel ⁴ weer op de behuizing ².
- Bepaal de benodigde hoeveelheid vloeistof met de maatbeker voor vloeistof ¹¹. Plaats hiervoor de maatbeker voor vloeistof ¹¹ op de tafel en lees aan de voorkant horizontaal af. Doe het vervolgens in het mengreservoir ¹ (zie afb. K).
- Steek de stekker in een geschikte contactdoos en druk op de AAN-/UIT-toets ^{2b}.
- Druk op de automaat-toets ^{2d} die overeenkomt met de hoeveelheid meel (1 of 2 bekers meel) of als alternatief eerst op „mengen“ en vervolgens „persen“. Als de kneedhaak ⁵ in beweging is gezet, giet u via de linkerkant van het deksel de juiste hoeveelheid vloeistof erbij volgens de verhouding tussen meel en vloeistof in de referentietabel. De motor start, het deeg wordt 3 minuten lang gekneet, dan wordt de kneedrichting omgedraaid en begint het uitpersen. Op het display ^{2a} wordt de resterende tijd die nodig is voor het maken, afgeteld. Het apparaat stopt automatisch en toont „OFF“ als het persen van de deegwaren is beëindigd. Het totale proces is afhankelijk van het gekozen programma en duurt ongeveer 8 tot 12 minuten (zie afb. L).
- Voor het afsnijden van de deegwaren kunt u de meegeleverde deegschrapper ¹⁴ of een scherp mes gebruiken.

● Deegresten verwerken

- Als er na het beëindigen van het automatische programma nog een restant deeg in het mengreservoir ¹ aanwezig is, schakelt u eerst het apparaat uit.
- Open het deksel ⁴ en druk het deeg met de vingers in de opening van de persbuis ⁸ binnenin het mengreservoir ¹.
- Sluit het deksel ⁴ weer.

- Schakel het product in en druk op de pers-toets **[2e]** om het resterende deeg eruit te persen. Deze functie duurt 5 minuten. Het proces kan meerdere keren worden herhaald. Vooral bij kleverig deeg en griesmeel-deeg kan het voorkomen dat er deegresten in het mengreservoir **[1]** achterblijven.
LET OP! Gebruik deze functie alleen dan als het water en het meel goed zijn vermengd, anders kunnen er storingen optreden die de levensduur van het apparaat negatief beïnvloeden.

Tips

- Vloeistoffen moeten voordat ze in het mengreservoir **[1]** worden gedaan altijd eerst in de maatbeker voor vloeistof **[11]** worden gemengd en omgeroerd.
- Voeg tijdens de verwerking geen niet-vloeibare ingrediënten behalve meel toe (eieren moeten voor het gebruik met water worden gemengd).
- Giet groentesap en het water-/ei-mengsel uitsluitend in de linker opening in het deksel **[4]** - en nooit rechtstreeks in het mengreservoir **[1]**.
- Doe de ei-vloeistof niet rechtstreeks op het meel.
- Voeg eieren of sap toe om pasta met verschillende smaken te maken.
- Bestrooi de deegwaren met wat meel zodra ze zijn uitgeperst. Daardoor krijgen ze meer beet en plakken ze niet zo gemakkelijk aan elkaar.

● Programmalijs

Automatische functie „1 beker meel“

- Druk in standby-modus op de automaat-toets **[2d]** „1 beker meel“ om de pastabereiding met één beker meel te selecteren. De zoemer klinkt en op het display **[2a]** verschijnt een digitale countdown van „11:00“ minuten verwerkingstijd. Het apparaat kneedt 3 minuten tegen de klok in en pauzeert dan 5 seconden lang. Daarna begint het persen automatisch. Aan het slot van de verwerkingstijd verschijnt op het display **[2a]** „OFF“. Als het deeg al voor afloop van de 11 minuten volledig is uitgeperst, kan het apparaat worden uitgeschakeld. Als er na afloop

van de 11 minuten nog deegresten in het mengreservoir zijn, volgt u de beschrijving bij het onderdeel „Deegresten verwerken“.

Automatische functie „2 bekere meel“

- Druk in standby-modus op de automaat-toets **[2d]** „2 bekere meel“ om de pastabereiding met twee bekere meel te selecteren. De zoemer klinkt en op het display **[2a]** verschijnt een digitale countdown van „12:00“ minuten verwerkingstijd. Het apparaat kneedt 3 minuten tegen de klok in en pauzeert dan 5 seconden lang. Daarna begint het persen automatisch. Aan het slot van de verwerkingstijd verschijnt op het display „OFF“. Als het deeg al voor afloop van de 12 minuten volledig is uitgeperst, kan het apparaat worden uitgeschakeld. Als er na afloop van de 12 minuten nog deegresten in het mengreservoir zijn, volgt u de beschrijving bij het onderdeel „Deegresten verwerken“.

Kneedfunctie

- Druk in standby-modus op de kneed-toets **[2c]** om de kneedfunctie te selecteren. De zoemer klinkt en op het display **[2a]** verschijnt een digitale countdown van „3:00“ minuten verwerkingstijd. De verwerking vindt plaats door 3 minuten lang te kneden tegen de klok in, dan stopt het proces en op het display verschijnt „OFF“.

Persfunctie

- Druk in standby-modus op de pers-toets **[2e]** om de persfunctie te selecteren. De zoemer klinkt en op het display **[2a]** verschijnt een digitale countdown van „5:00“ minuten verwerkingstijd. De persfunctie begint automatisch en na afloop van de verwerkingstijd verschijnt op het display **[2a]** „OFF“. Als het deeg al voor afloop van de 5 minuten volledig is uitgeperst, kan het apparaat worden uitgeschakeld. Als er na afloop van de 5 minuten nog deegresten in het mengreservoir zijn, volgt u de beschrijving bij het onderdeel „Deegresten verwerken“.

Veiligheidsfunctie

Het apparaat kan alleen met gesloten deksel **[4]** worden ingeschakeld en bediend.

● Deegkussentjes- / Ravioli-accessoires gebruiken

De machine is uitgerust met accessoires voor het maken van deegkussentjes. Voor het maken van deegkussentjes moet u eerst lasagnebladen maken.

- Leg de gemaakte lasagnebladen op een snijplank en steek de deegkussentjes met de ravioli-vormer **13** uit (zie afb. M en N).
- Leg de zo verkregen deegvorm rechtstreeks op de ravioli-vormer **13** en doe de gewenste vulling erin (zie afb. O).
- Sluit de ravioli-vormer **13** en druk deze stevig samen (zie afb. P).
- Haal het gemaakte deegkussentje eruit (zie afb. Q).

● Reiniging en onderhoud

- Haal voor de reiniging altijd de stekker uit de contactdoos!
- Dompel het product nooit onder in water. Er is kans op een elektrische schok!
- Gebruik geen krassende reinigings- en schuurmiddelen zoals een schuurpons, dit kan onherstelbare schade aan het apparaat tot gevolg hebben.
- Reinig het product niet met staalwol, schuurmiddelen of bijtende vloeistoffen.
- Reinig het product na elk gebruik.
- Reinig de vormschijven **16** grof met de reinigingspennen aan de zijkant van de deegschrapper **14**. Hiermee komt u ook in de gaten en groeven van de vormschijven **16**.
- Reinig alle afneembare delen evenals de maatbekers met de hand. Gebruik daarvoor warm water, afwasmiddel en een zachte schoonmaakdoek.
- De volgende onderdelen kunt u ook in de vaatwasser doen:
 - Deksel **4**
 - Mengreservoir **1**
 - Kneedhaak **5**
 - Persbuis **8**
 - Pers-as **7**

- Maatbeker voor meel **12**
- Maatbeker voor vloeistof **11**
- Vormschijven **16**
- Ravioli-vormer **13**
- Reinig de behuizing **2** met een iets vochtige, zachte doek.
- Verwijder voor het schoonmaken van de persbuis de witte afdichting **17**. Zo kunnen er geen vuilresten tussen de raakvlakken achterblijven.
Opmerking: de vormschijven zijn gemakkelijker te reinigen als het deeg hard geworden is.

● Opslag

Als de pastamachine is gereinigd, gaat u als volgt te werk:

- Haal indien nodig de stekker uit de geaarde contactdoos.
- Berg de pastamachine op een droge plek op.

● Storingen oplossen

Probleem	Oorzaak	Oplossing
De pastamachine krijgt geen stroom.	De stekker zit niet in de contactdoos of maakt slecht contact.	Reinig de stekker met een droge doek en / of steek deze (opnieuw) in de contactdoos.
De pastamachine perst geen pasta naar buiten resp. op het display [2a] verschijnt „E1“.	Te weinig vloeistof	Voeg kleine hoeveelheden vloeistof via de opening in het deksel [4] toe en druk op de kneed-toets [2c] . Daarna op de AAN-/UIT-toets [2b] drukken om uit te schakelen, dan nogmaals drukken om in te schakelen en op de pers-toets [2e] drukken en controleren of er pasta wordt geperst.
	Te veel vloeistof	Deeg uit het mengreservoir [1] halen, in kleine stukken verdelen, weer in het mengreservoir [1] doen, een beetje meel erbij doen en op de kneed-toets [2c] drukken. Daarna op de AAN-/UIT-toets [2b] drukken om uit te schakelen, dan nogmaals drukken om in te schakelen en op de pers-toets [2e] drukken en controleren of er pasta wordt geperst.
De pasta heeft randen of scheuren.	De pasta heeft vanwege het mengen aan het begin en eind van het persen meer randen of scheuren.	Voeg geklutste eieren toe en de pasta wordt smeuïger. Als u genoeg tijd hebt, kunt u de pasta in kleine klompjes ter grootte van een pinda afscheuren en deze terug in het mengreservoir [1] doen. Druk vervolgens op de kneed-toets [2c] en pers het deeg opnieuw. Hoe vaker u dit herhaalt, hoe zachter de pasta uiteindelijk wordt.
De vormschijven [16] zijn moeilijk schoon te maken.	Het deeg is vochtig.	Laat het deeg in de vormschijf [16] drogen en gebruik de reinigingstool [14] .
De pasta breekt als het naar buiten komt.	Te weinig vloeistof	Voeg vloeistof toe in strikte overeenstemming met de handleiding (zie onderdeel „Ingrediënten afmeten“).

Indien de storing die u zoekt hier niet is vermeld, neem dan contact op met onze klantenservice. Onze klantenadviseurs helpen u graag. De service-adressen staan in onze garantievoorwaarden.

● Afvoer

De verpakking bestaat uit milieuvriendelijke grondstoffen die u via de plaatselijke recyclingcontainers kunt afvoeren.



Neem de aanduiding van de verpakkingsmaterialen voor de afvalscheiding in acht. Deze zijn gemarkeerd met de

afkortingen (a) en een cijfers (b) met de volgende betekenis: 1-7: kunststoffen / 20-22: papier en vezelplaten / 80-98: composietmaterialen.



Het product en de verpakkingsmaterialen zijn recyclebaar; verwijder deze afzonderlijk voor een betere afvalbehandeling. Het Triaman-logo geldt alleen voor Frankrijk.



Informatie over de mogelijkheden om het uitgediende product na gebruik te verwijderen, verstrekt uw gemeentelijke overheid.



Gooi het afgedankte product omwille van het milieu niet weg via het huisvuil, maar geef het af bij het daarvoor bestemde depot of het gemeentelijke milieupark. Over afgifteplaatsen en hun openingstijden kunt u zich bij uw aangevoerde instantie informeren.

● Garantie / service

Geachte klant,

onze producten worden aan een strenge kwaliteitscontrole onderworpen. Mocht dit apparaat desondanks niet probleemloos functioneren, betreuren we dat zeer en vragen we u om contact op te nemen met onze hierna vermelde klantenservice. We staan telefonisch via de vermelde service-hotline voor u klaar. Om aanspraak te kunnen maken op de garantie geldt - zonder dat hierdoor uw wettelijke rechten worden beperkt -

het volgende:

1. U kunt alleen aanspraak maken op garantie binnen een periode van maximaal 3 jaar gerekend vanaf de datum van aankoop. Onze garantie beperkt zich tot het herstellen van materiaal- en fabricagefouten of het vervangen van het apparaat. Onze garantieverlening is voor u gratis.

2. Garantieaanspraken moeten onmiddellijk na het bekend worden van de gebreken worden ingediend.
3. Elke aanspraak op garantie na afloop van de garantieperiode is uitgesloten.
4. Bewaar de kassabon als bewijs van uw aankoop.

De garantie komt te vervallen bij:

- verkeerde of onjuiste behandeling
- het niet in acht nemen van de voor het apparaat geldende veiligheidsmaatregelen
- gebruik van geweld
- ingrepen die niet door ons of door ons erkende serviceadressen zijn uitgevoerd
- schade die door het opsturen in een voor het transport ondeugdelijke verpakking is ontstaan (de verkoopverpakking alleen is niet geschikt voor verzending)
- schade veroorzaakt door eigen toedoen, bijv. slaan, stoten, vallen
- het niet opvolgen van de gebruiksaanwijzing
- normale slijtage
- zelf uitgevoerde reparatiepogingen

De gebruiksaanwijzing kunt u bij onze klantenservice in pdf-formaat opvragen.

Hotline:

Tel.: 00800-83300000

E-mail: support.lidl@ksr-group.com

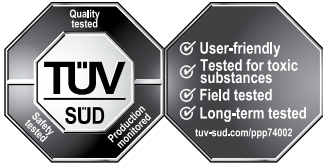
Bereikbaarheid: maandag t/m vrijdag van 09.00 tot 18.00 uur (CET)

IAN 313492

Houd bij alle vragen alstublieft de kassabon en het artikelnummer (bijv. IAN 123456) als bewijs van aankoop bij de hand.

● Conformiteitsverklaring









Dit product voldoet aan de eisen van de geldende Europese en nationale richtlijnen. Dit wordt bevestigd door de CE-markering. De betreffende verklaringen liggen ter inzage bij de fabrikant.



www.tuv.com
ID 1419065236



Legenda zastosowanych piktogramów	Strona 60
Wstęp	Strona 60
Zastosowanie zgodne z przeznaczeniem	Strona 60
Opis części	Strona 61
Dane techniczne	Strona 61
Zawartość	Strona 61
Wskazówki bezpieczeństwa	Strona 61
Ogólne wskazówki bezpieczeństwa	Strona 61
Wskazówki bezpieczeństwa podczas użytkowania urządzenia	Strona 63
Przed uruchomieniem	Strona 65
Demontaż produktu	Strona 65
Montaż	Strona 66
Wybór tarczy do formowania	Strona 66
Uruchomienie	Strona 67
Włączanie / wyłączanie	Strona 67
Odmierzanie składników	Strona 67
Przyrządzanie makaronu	Strona 67
Obrabianie resztek ciasta	Strona 68
Lista programów	Strona 68
Zastosowanie akcesoriów do pierożków / ravioli	Strona 69
Czyszczenie i pielęgnacja	Strona 69
Przechowywanie	Strona 70
Usuwanie usterek	Strona 70
Utylizacja	Strona 71
Gwarancja / Serwis	Strona 71
Deklaracja zgodności	Strona 72

Legenda zastosowanych piktogramów			
	Należy przestrzegać ostrzeżeń i wskazówek bezpieczeństwa!		Bez wpływu na żywność!
	Należy przeczytać instrukcje!		Ostrzeżenie! Niebezpieczeństwo porażenia prądem elektrycznym!
V ~	Wolt, prąd przemienny	CE	Zgodność UE
Hz	Herc (częstotliwość)		Opakowanie oraz produkt zutilizować zgodnie z zaleceniami dotyczącymi ochrony środowiska naturalnego!
W	Wat (moc czynna)		3 lata gwarancji
	Wskazówki bezpieczeństwa Instrukcja postępowania		Sprawdzone na zgodność z TÜV SÜD Z certyfikatem TÜV RHEINLAND GS

Maszyna do robienia makaronu

● Wstęp



Gratulujemy Państwu zakupu nowego produktu. Tym samym zdecydowali się Państwo na zakup produktu wysokiej jakości. Instrukcja obsługi jest częścią tego produktu. Zawiera ona ważne wskazówki dotyczące bezpieczeństwa, użytkowania i utylizacji. Przed pierwszym użyciem produktu należy zapoznać się ze wszystkimi wskazówkami dotyczącymi obsługi i bezpieczeństwa. Używać produktu wyłącznie zgodnie z jego poniżej opisanym przeznaczeniem. W przypadku przekazania produktu innej osobie należy dołączyć do niego całą jego dokumentację.

● Zastosowanie zgodne z przeznaczeniem

Maszynka do makaronu jest przeznaczona wyłącznie do wyrobu makaronu. Urządzenie nie jest przeznaczone do zastosowania komercyjnego w kuchniach pracowników, sklepach, biurach i innych branżach handlowych oraz nie dla klientów w hotelach, motelach i innych miejscach i obiektach noclegowych, lecz do użytku wyłącznie w prywatnych gospodarstwach domowych. Każde inne użycie lub zmiana urządzenia są niezgodne z przeznaczeniem i są zasadniczo zabronione. Za szkody spowodowane niezgodnym z przeznaczeniem użyciem lub niewłaściwą obsługą producent nie bierze żadnej odpowiedzialności. Każdego rodzaju roszczenia z powodu szkód spowodowanych użyciem niezgodnym z przeznaczeniem, niewłaściwymi naprawami, niedozwolonymi dokonanymi zmianami lub użyciem niedopuszczonych części zamiennych są wykluczone. Ryzyko ponosi sam użytkownik.

● Opis części

- 1 Pojemnik do mieszania
- 2 Obudowa
- 2a Wyświetlacz LCD
- 2b Przycisk WŁ. / WYŁ.
- 2c Przycisk do ugniatania
- 2d Przyciski automatyczne
- 2e Przycisk do wyciskania
- 3 Przewód sieciowy z wtyczką
- 4 Pokrywka
- 5 Hak do mieszania
- 6 Przednia osłona
- 7 Walek do wyciskania
- 8 Rurka do wyciskania
- 9 Nakrętka do tarcz do formowania
- 10 Szufladka
- 11 Miarka do płynów
- 12 Miarka do mąki
- 13 Foremka do ravioli
- 14 Skrobak do ciasta / przyrząd do czyszczenia
- 15 Śruby mocujące
- 16 Tarcze do formowania (8 sztuk, patrz rozdział „Wybór tarcz do formowania”)
- 17 Uszczelka rurki do wyciskania

● Dane techniczne

Napięcie znamionowe:	220–240V~
Częstotliwość znamionowa:	50 / 60 Hz
Moc znamionowa:	260 W
Pojemność:	ok. 2 litry
Nacisk:	1000 kg
Długość kabla:	80 cm
Wymiary:	33 x 21 x 28 cm (dł. x szer. x wys.)

● Zawartość

- 1 maszynka do makaronu
- 8 tarcz do formowania
- 1 miarka do mąki
- 1 miarka do płynu
- 1 foremka do ravioli
- 1 skrobak do ciasta / przyrząd do czyszczenia

- 1 kabel sieciowy z wtyczką sieciową
- 1 instrukcja obsługi
- 1 zeszyt z przepisami



Wskazówki bezpieczeństwa

● Ogólne wskazówki bezpieczeństwa

- Urządzenie to nie może być używane przez dzieci. Urządzenie i jego przewód przyłączeniowy należy trzymać poza zasięgiem dzieci.
- **NIEBEZPIECZEŃSTWO UDUSZENIA!** Folie opakowania trzymać poza zasięgiem dzieci!
- **URZĄDZENIA ELEKTRYCZNE NIE SĄ ZABAWKĄ DLA DZIECI!** Dlatego urządzenie należy używać i przechowywać je poza zasięgiem dzieci. Dzieci nie dostrzegają zagrożenia mogącego wynikać z używania urządzeń elektrycznych. Nie zostawiać wiszącego przewodu sieciowego [3], aby nie można było za niego ciągnąć.
- Urządzenie może być używane przez osoby z obniżonymi zdolnościami fizycznymi, sensorycznymi lub mentalnymi lub brakiem

doświadczenia i / lub wiedzy, jeśli pozostają pod nadzorem lub zostały pouczone w kwestii bezpiecznego użycia urządzenia i zrozumiały wynikające z niego zagrożenia. Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem.

⚠ NIEBEZPIECZEŃSTWO PORAŻENIA PRĄDEM ELEKTRYCZNYM! Nigdy nie należy zanurzać urządzenia w wodzie ani używać na wolnym powietrzu, ponieważ nie może być ono narażone na deszcz lub innego rodzaju wilgoć!

- Jeśli urządzenie nie jest używane i przed każdym czyszczeniem lub przy zakłóceniach funkcjonowania zawsze należy wyciągnąć wtyczkę z gniazdka!

⚠ NIEBEZPIECZEŃSTWO PORAŻENIA PRĄDEM ELEKTRYCZNYM! Jeśli jednak się zdarzy, że urządzenie wpadnie do wody, najpierw należy wyjąć wtyczkę z gniazdka, a następnie wyjąć urządzenie z wody! Następnie nie należy uruchamiać urządzenia, lecz najpierw zlecić sprawdzenie go dopuszczonemu serwisowi. Obowiązuje to również wtedy, kiedy przewód sieciowy [3] lub urządzenie są uszkodzone lub jeśli urządzenie upadnie!

⚠ NIEBEZPIECZEŃSTWO PORAŻENIA PRĄDEM ELEKTRYCZNYM! Należy uważać na to, aby przewód sieciowy [3] i urządzenie nigdy nie były umieszczone na gorących powierzchniach lub w pobliżu źródeł gorąca. Przewód sieciowy [3] należy układać tak, by nigdy nie miał styczności z gorącymi lub ostrymi przedmiotami!

⚠ NIEBEZPIECZEŃSTWO PORAŻENIA PRĄDEM ELEKTRYCZNYM! W żadnym wypadku nie należy zginać przewodu sieciowego [3] ani owijać go wokół urządzenia, ponieważ może to prowadzić do złamania kabla!


⚠ NIEBEZPIECZEŃSTWO PORAŻENIA PRĄDEM ELEKTRYCZNYM! Nie używać urządzenia, jeśli znajduje się na wilgotnej powierzchni lub jeśli ręce użytkownika lub urządzenie są mokre!

⚠ NIEBEZPIECZEŃSTWO PORAŻENIA PRĄDEM ELEKTRYCZNYM! Nigdy nie otwierać urządzenia i w żadnym wypadku nie próbować dotrzeć do wnętrza za pomocą metalowych przedmiotów!

- Naprawy mogą być przeprowadzane wyłącznie przez dopuszczone warsztaty. Urządzenia reperowane w nieprofesjonalny sposób stanowią zagrożenie dla użytkownika.
- Urządzenie należy podłączać wyłącznie do gniazdka ze stykiem ochronnym zainstalowanego zgodnie z przepisami z odpowiednim napięciem (patrz rozdział „Dane techniczne”).
- Aby uniknąć wypadków nie należy pozostawiać włączonego urządzenia bez nadzoru.

● Wskazówki bezpieczeństwa podczas użytkowania urządzenia

- Z urządzenia nie korzystać na niestabilnych lub krzywych powierzchniach.
- Nie wyjmować przewodu sieciowego [3] z gniazdka zanim zakończy się przyrządzenie. Jeśli trzeba przerwać przyrządzanie, to należy wyjąć przewód sieciowy [3] z gniazdka zanim rozpocznie się kolejny proces.
- Po czterech przebiegach po sobie zaleca się przerwę wynoszącą co najmniej 20 minut, aby silnik ostudził się.
- Jeśli chce się korzystać z urządzenia bez przerwy, to należy wyczyścić użytą tarczę do formowania [16] po każdym użyciu przy pomocy dołączonego przyrządu do czyszczenia [14]. Aby ułatwić czyszczenie, tarczy do formowania [16] nie zanurzać bezpośrednio w wodzie.
- Nie wyginać na siłę przewodu sieciowego [3], nie ciągnąć za niego, nie wykręcać i nie wiązać go, nie kłaść go pod ciężkimi przedmiotami.
- Do pojemnika do mieszania [1] nie kłaść żadnych obiektów z metalu lub płonących przedmiotów.
- Urządzenie odłączyć od zasilania, jeśli się z niego nie korzysta.
- Urządzenie nie jest przeznaczone do uruchamiania za pomocą zewnętrznego zegara sterującego lub osobnego systemu sterowania.
- Natychmiast wyjąć wtyczkę z gniazdka, gdy zobaczy się dym.
- Wtyczkę sieciową należy wyciągać z gniazdka ciągnąc za wtyczkę, nie za przewód sieciowy [3].

- Wtyczka sieciowa musi być czysta.
- Nie stawiać żadnych przedmiotów na urządzeniu!
- Nie poruszać urządzenia, gdy jest włączone.
- Urządzenie bez nadzoru i przed montażem, demontażem lub czyszczeniem należy odłączyć od zasilania.
- Przed wymianą akcesoriów lub dodatkowych części, które będą się ruszały podczas pracy, urządzenie musi zostać wyłączone i odłączone od zasilania.
- Urządzenie po użyciu należy przechowywać w suchym i dobrze wentylowanym miejscu.
-  **BEZ WPŁYWU NA ŻYWNOSĆ!** Produkt nie wpływa ujemnie na właściwości smakowe i zapachowe.
- **UWAGA: NIEBEZPIECZEŃSTWO POŻARU** Nigdy nie przykrywać urządzenia, aby uniknąć przegrzania.
- **UWAGA: NIEBEZPIECZEŃSTWO RAN CIĘTYCH** Ruchome, mechaniczne części z wysoką prędkością obrotową! Unikać obrażeń ciała. Unikać dotykania jakichkolwiek części, gdy urządzenie pracuje. Dłonie, włosy, odzież, skrobak do ciasta [14] i inne przyrządy trzymać podczas pracy z dala od ruchomych części. Nie dotykać ruchomych części, w szczególności, gdy urządzenie jest podłączone do sieci elektrycznej. Gdy urządzenie pracuje nie wkładać do niego palców lub przedmiotów. Niebezpieczeństwo ciężkich urazów!
- Nie otwierać pokrywki [4], nie odkręcać nakrętki do tarcz do formowania [9], aby otworzyć produkt i nie dotykać dłonią haka do mieszania [5], podczas gdy urządzenie pracuje. Może to prowadzić do ciężkich obrażeń ciała.
- Wyjąć – gdy części utkną – wtyczkę sieciową z gniazdka. Spróbować usunąć składniki, które przeszkadzają hakowi do mieszania [5].
- W celu skorzystania z konserwacji należy skontaktować się z serwisem.
- Przed każdym użyciem należy sprawdzić przewód sieciowy [3], wtyczkę, pojemnik do mieszania [1], hak do mieszania [5] i inne odłączane części, czy nie są uszkodzone. W razie stwierdzenia uszkodzeń proszę skontaktować się z punktem serwisowym w celu wymiany.

- W celu uniknięcia zagrożeń należy upewnić się, czy wszystkie elementy są przymocowane w prawidłowych miejscach, przed podłączeniem produktu do sieci elektrycznej.
- Do dezynfekcji elementów nie stosować ani kuchenki mikrofalowej, ani źródeł ciepła, może prowadzić to do deformacji i uszkodzeń.
- Produktu nie czyścić stalową włókną, szorującymi środkami lub żrącymi płynami.
- Urządzenia nie wystawiać przez dłuższy czas na promieniowanie słoneczne. Może to prowadzić do zblaknięcia.
- Nie podgrzewać żadnych części tego produktu.

● Przed uruchomieniem

- Aby uniknąć zagrożeń, po rozpakowaniu należy sprawdzić urządzenie, wtyczkę i przewód sieciowy [3] pod kątem kompletności i nienaganego stanu, aby wykluczyć ewentualne szkody.
W celu ochrony przed uszkodzeniami podczas transportu urządzenie znajduje się w opakowaniu.
- Ostrożnie wyjąć urządzenie z oryginalnego opakowania.
- Usunąć wszystkie części opakowania i folię ochronną z wyświetlacza.
- Dokładnie oczyścić urządzenie i wszystkie części wyposażenia z resztek pyłu z opakowania zgodnie z informacjami z rozdziału „Czyszczenie

i pielęgnacja”. W tym celu trzeba wpieryw zde-montować urządzenie. W tym celu postępować zgodnie z informacjami z rozdziału „Demontaż produktu”.

- Po dokładnym wyczyszczeniu i ponownym montażu (patrz rozdział „Montaż”) maszynkę do makaronu ustawić w pobliżu gniazdka z wtykiem ochronnym. Uważać przy tym na wolny dostęp.
Obecnie meble są pokrywane lakierami i tworzywami sztucznymi i pielęgnowane najróżniej-szymi środkami. Nie można całkowicie wykluczyć, że niektóre z tych materiałów zawierają części składowe, które naruszają lub zmiękczają gu-mowe nóżki obudowy [2]. Ewentualnie należy podłożyć pod maszynkę do makaronu pod-kładkę antypoślizgową.
- Urządzenie postawić na odpowiedniej pod-kładce.
- Połączyć przewód sieciowy [3] z gniazdkiem z tyłu urządzenia.
- Podłączyć urządzenie do gniazdka ze stykiem ochronnym.

● Demontaż produktu

- Upewnić się, że urządzenie jest wyłączone i przed przystąpieniem do demontażu wyciągnąć wtyczkę sieciową z gniazdka.
- Zdjąć pokrywkę [4] z obudowy [2], w tym celu należy nacisnąć przycisk odblokowujący i pokrywkę [4] pociągnąć do góry za uchwyt.
- Przekręcić nakrętkę do tarcz do formowania [9] w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara i zdjąć ją z rurki do wyciskania [8].
- Odkręcić obie śruby mocujące [15] równocześnie przekręcając je w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, aż przednią osłonę [6] będzie można zdjąć bez oporu z obudowy [2].
- Rurkę do wyciskania z wałkiem do wyciskania [7] [8] wyjąć z pojemnika do mieszania [1].
- Wałek do wyciskania [7] wyjąć z rurki do wyciskania [8].
- Pojemnik do mieszania [1] z hakiem do mie-szania [5] wyjąć do przodu z obudowy [2].

Hak do mieszania [5] automatycznie poluzuje się przy tym z oprawy.

- Szufładę [10] wyjąć do wyczyszczenia z obudowy [2].

● Montaż

- Upewnić się, że urządzenie jest wyłączone i przed przystąpieniem do montażu wyciągnąć wtyczkę sieciową z gniazodka.
- Jeśli wcześniej usunęło się szufładę [10], to należy włożyć ją wraz z nieużywanymi tarczami do formowania [16] znów do obudowy [2].
- Pojemnik do mieszania [1] wsunąć luźno do obudowy [2] (patrz rys. A). Oba trzpienie prowadzące na górnym, zewnętrznym brzegu pojemnika do mieszania [1] nie mogą przy tym wejść w odpowiednie prowadnice w obudowie [2].
- Hak do mieszania [5] wsunąć od góry w pojemnik do mieszania [1], aż zaskoczy w odpowiednią prowadnicę.
- Hak do mieszania [5] wcisnąć mocno w prowadnicę w tylnej ściance obudowy [2] (patrz rys. B + C).
- Teraz pojemnik do mieszania [1] wsunąć aż do oporu w obudowę [2], tak aby oba trzpienie prowadzące na górnym, zewnętrznym brzegu pojemnika do mieszania [1] mogły przy tym zaskoczyć w odpowiednie prowadnice.
- Wetknąć rurkę do wyciskania [8] przy pomocy odpowiedniej prowadnicy od przodu do otworu (patrz rys. D). Zwrócić przy tym uwagę na to, aby watek do wyciskania [7] wskoczył we wnękę.
- Watek do wyciskania [7] wetknąć w rurkę do wyciskania [8] (patrz rys. E), aż całkowicie zniknie w niej.
- Przednią osłonę [6] nałożyć na obudowę [2] i przykręcić ją zgodnie z kierunkiem ruchu wskazówek zegara przy pomocy śrub mocujących [15] (patrz rys. F).
- Wybrać żądaną tarczę do formowania [16] i przymocować ją z przodu do rurki do wyciskania (ewentualnie przytrzymać ją jedną ręką). Mały nosek z tyłu tracy do formowania [16]

musi zaskoczyć w srebrny otwór na końcu wałka do wyciskania.

- Nakrętkę do tarcz do formowania [9] dokręcić zgodnie z ruchem wskazówek zegara (patrz rys. F).

Wskazówka: nie za mocno przykręcić tarczę do formowania [16]. W przeciwnym razie po zakończeniu przyrządzania makaronu (zależnie od nacisku) będzie można ją z trudem odkręcić.

- Wetknąć pokrywkę [4] z oboma języczkami w prowadnicę obudowy [2]. Pokrywkę [4] nacisnąć do dołu, aż usłyszysz się kliknięcie. Montaż jest teraz zakończony (patrz rys. G).

● Wybór tarczy do formowania

W komplecie zawartych jest 8 tarcz do formowania [16] (patrz rys. H):

- [16a] cienkie spaghetti
- [16b] makaroni / rożki - składa się z 2 części
- [16c] trójkątna
- [16d] grube spaghetti
- [16e] lasagne / ravioli - składa się z 2 części
- [16f] linguine
- [16g] fettucine
- [16h] pappardelle

- Upewnić się, że nakrętka do tarcz do formowania [9] jest dobrze zamocowana, aby nie podczas przyrządzania makaronu nic nie przeszkadzało.
- Przy używaniu form „Lasagne / ravioli” i „Makaroni / rożek” uważać specjalnie na to, aby poprawnie włożyć tarcze do formowania [16]. Zaleca się najpierw przytrzymać jedną ręką tarczę do formowania [16] i odpowiednią wkładkę a drugą przykręcać nakrętkę do tarcz do formowania [9].
Czas wyciskania makaronu zależy użytej tarczy do formowania [16]. Z powodu małego otworu przy cienkim makaronie np. cienkie spaghetti może potrwać aż do 3 minut aż makaron wyjdzie.

UWAGA: podczas pracy tarcze do wyciskania **[16]** mogą zostać wymienione jedynie, po wyłączeniu maszyny do makaronu.

● Uruchomienie

- Połączyć przewód sieciowy **[3]** z gniazdkiem z tyłu urządzenia.
- Podłączyć urządzenie do gniazdka ze stykiem ochronnym.

Wskazówka: podczas podłączania do zasilania urządzenie wydaje piknięcie a wyświetlacz LCD **[2a]** zapala się na krótko.

● Włączanie/wyłączanie

- Nacisnąć przycisk Wł./WYł. **[2b]**. Na wyświetlaczu LCD **[2a]** pojawi się „ON” a urządzenie przechodzi w tryb czuwania.

Wskazówka: jeśli podczas przyrządzania naciśnie się przycisk Wł./WYł. **[2b]**, to urządzenie przerwie pracę i przejdzie w tryb czuwania.

● Odmierzanie składników

Tabela referencyjna dla stosunku płynu do mąki:

Miarka do mąki [12]	Miarka do płynów [11]		
Mąka	Woda	Mieszanka rozrzedzonego soku warzywnego z / bez wody	Mieszanka jajko / woda
2 szklanki (430g)	160 ml	160 ml	180 ml (2 jajka, wielkość M, resztką wody)

Miarka do mąki [12]	Miarka do płynów [11]		
1 szklanka (215g)	80 ml	80 ml	90 ml (1 jajko, wielkość M, resztką wody)

Wskazówka: podane ilości mąki odnoszą się do płaskie szklanki. Wykorzystać skrobak do ciasta **[14]**, aby wyrównać mąkę.

Wskazówka: jajka przed użyciem muszą zostać wymieszane z płynem.

Wskazówka: z jedna szklanki mąki wychodzi 250g makaronu.

UWAGA! Produktu nie można używać ponad granicę jego wytrzymałości!

- Należy upewnić się, że produkt stosuje się kategorycznie zgodnie z zalecanym stosunkiem mąki do wody.
- Usterki z powodu obsługi nieodpowiadającej instrukcji, prowadzą do utraty roszczeń gwarancyjnych.

● Przyrządzanie makaronu

UWAGA! Nie stosować zmiksowanych warzyw, tylko rozrzedzony sok warzywny. Do napełniania płynnych składników stosować wyłącznie otwór po lewej stronie pokrywy **[4]**.

- Otworzyć pokrywkę **[4]** (patrz rys. I).
- Odmierzyć potrzebną ilość mąki przy pomocy miarki do mąki **[12]** ab.

Wskazówka: podane ilości mąki odnoszą się do płaskie szklanki. Wykorzystać skrobak do ciasta **[14]**, aby wyrównać mąkę.

- Mąkę wsypać do pojemnika do mieszania **[1]** (patrz rys. J).
- Pokrywkę **[4]** nadożyć na jej miejsce na obudowie **[2]**.
- Wymierzyć potrzebną ilość płynu w miarce do płynów **[11]**. W tym celu miarkę do płynów **[11]** ustawić na stole i odczytać wartość w poziomie

z przodu. Wlać płyn do pojemnika do mieszania [1] (patrz rys. K).

- Włożyć wtyczkę do odpowiedniego gniazdko i wcisnąć przycisk Wł./WYł. [2b].
- Nacisnąć odpowiedni do ilości mąki przycisk automatyczny [2d] (1 lub 2 szklanki mąki) lub alternatywnie wpiery „Mieszanie” i potem „Wyciskanie”. Wlać odpowiednią ilość płynu zgodnie ze stosunkiem mąki do płynu podanym w tabeli przez lewy otwór w pokrywie, gdy hak do mieszania [5] zacznie się poruszać. Silnik uruchamia się, ciasto będzie ugniatane przez 3 minuty, po tym zostanie zmieniony kierunek ugniatania i rozpoczyna się wyciskanie. Na wyświetlaczu LCD [2a] przemija pozostały czas całkowitego przyrządzenia. Urządzenie zatrzymuje się automatycznie i wyświetla „OFF”, gdy zakończone zostało wyciskanie makaronu. Cały proces zależny jest od wybranego programu i trwa około 8 do 12 minut (patrz rys. L).
- Do odcinania makaronu można wykorzystać załączony skrobak do cista [14] lub ostry nóż.

● Obrabianie resztek ciasta

- Jeśli po zakończeniu automatycznego przyrządzenia makaronu w pojemniku do mieszania [1] pozostanie jeszcze resztko ciasta, to wyłączyć wpiery urządzenie.
- Otworzyć pokrywę [4] i ciasto wcisnąć palcami w otwór rurki do wyciskania [8] w środku pojemnika do mieszania [1].
- Zamknąć znów pokrywę [4].
- Włączyć produkt i nacisnąć przycisk wyciskania [2e], aby wycisnąć pozostałe ciasto. Funkcja ta trwa 5 minut. Proces ten można powtórzyć kilkakrotnie. Szczególnie w przypadku klejącego ciasta i cista z grysiem może się zdarzyć, że resztki cista pozostaną w pojemniku do mieszania [1].

UWAGA! Tę funkcję tę stosować dopiero, gdy woda i mąka zostaną dobrze wymieszane, w przeciwnym razie może dojść do błędnego funkcjonowania, które wpływa na żywotność urządzenia.

Wskazówki

- Płyny muszą przed dodaniem do pojemnika do mieszania [1] zawsze wcześniej zostać wymieszane w miarce do płynów [11].
- Podczas przyrządzenia nie dodawać żadnych niepłynnych składników poza mąką (jajka muszą przed zastosowaniem zostać wymieszane z wodą.).
- Sok warzywny i mieszankę woda/jajko wlewać wyłącznie przez lewy otwór w pokrywie [4] - nigdy bezpośrednio do pojemnika do mieszania [1].
- Płyny z jajkiem nigdy nie dodawać bezpośrednio na mąkę.
- Dodawać jajka lub sok, aby przyrządzać makaron o różnych aromatach.
- Makaron posypywać odrobiną mąki, po jego wyjściu. Przez to będzie smaczniejszy i nie będzie się sklejał.

● Lista programów

Funkcja automatyczna „1 szklanka mąki”

- W trybie czuwania nacisnąć przycisk automatyczny [2d] „1 szklanka mąki”, aby wybrać przyrządzenie makaronu z jednej szklanki mąki. Zabrzmi brzęczenie a na wyświetlaczu LCD [2a] pojawi się cyfrowe odliczanie „11:00” minut czasu przyrządzenia. Urządzenie ugniatą 3 minuty w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara i robi przerwę na 5 sekund. Następnie uruchamia automatyczną funkcję wyciskania. Na końcu czasu przyrządzenia na wyświetlaczu [2a] pojawi się „OFF”. Jeśli ciasto przed upływem 11 minut zostanie całkowicie wyciśnięte, to urządzenie może zostać wyłączone. Jeśli po upływie 11 minut w pojemniku do mieszania pozostaną resztki cista, to należy postąpić zgodnie z informacjami z rozdziału „Obrabianie resztek ciasta”.

Funkcja automatyczna „2 szklanki mąki”

- W trybie czuwania nacisnąć przycisk automatyczny [2d] „2 szklanki mąki”, aby wybrać przyrządzenie makaronu z dwóch szklanek mąki. Zabrzmi brzęczenie a na wyświetlaczu LCD

[2a] pojawi się cyfrowe odliczanie „12:00” minut czasu przyrządzania. Urządzenie ugniatą 3 minuty w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara i robi przerwę na 5 sekund. Następnie uruchamia automatyczną funkcję wyciskania. Na końcu czasu przyrządzania na wyświetlaczu LCD pojawi się „OFF”. Jeśli ciasto przed upływem 12 minut zostanie całkowicie wyciśnięte, to urządzenie może zostać wyłączone. Jeśli po upływie 12 minut w pojemniku do mieszania pozostaną resztki ciasta, to należy postąpić zgodnie z informacjami z rozdziału „Obrabianie resztek ciasta”.

Funkcja ugniatania

- W trybie czuwania nacisnąć przycisk ugniatania [2c], aby wybrać funkcję ugniatania. Zabrzmie brzęczenie a na wyświetlaczu LCD [2a] pojawi się cyfrowe odliczanie „3:00” minut czasu przyrządzania:
Obróbka ugniataniem odbywa się w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara przez 3 minuty, po tym kończy się proces a na wyświetlaczu pojawi się „OFF”.

Funkcja wyciskania

- W trybie czuwania nacisnąć przycisk ugniatania wyciskania [2e], aby wybrać funkcję wyciskania. Zabrzmie brzęczenie a na wyświetlaczu LCD [2a] pojawi się cyfrowe odliczanie „5:00” minut czasu przyrządzania:
Funkcja wyciskania uruchamia się automatycznie i na końcu czasu przyrządzania na wyświetlaczu LCD [2a] pojawi się „OFF”. Jeśli ciasto przed upływem 5 minut zostanie całkowicie wyciśnięte, to urządzenie może zostać wyłączone. Jeśli po upływie 5 minut w pojemniku do mieszania pozostaną resztki ciasta, to należy postąpić zgodnie z informacjami z rozdziału „Obrabianie resztek ciasta”.

Funkcja ochrony

Urządzenie można włączać i wyłączać tylko z zamkniętą pokrywką [4].

● Zastosowanie akcesoriów do pierożków / ravioli

Maszynka jest wyposażona w akcesoria do przyrządzania pierożków. Do przyrządzania pierożków należy najpierw przygotować płaty lasagne.

- Przyrządzone płaty lasagne ułożyć na desce do krojenia i wykroić kształt pierożków przy pomocy foremki do ravioli [13] (patrz rys. M i N).
- Ciasto położyć bezpośrednio na foremce do ravioli [13] i nałożyć wybrany farsz (patrz rys. O).
- Zamknąć foremkę do ravioli [13] i mocno ją ścisnąć (patrz rys. P).
- Wyjąć gotowe pierożki (patrz rys. Q).

● Czyszczenie i pielęgnacja

- Przed czyszczeniem zawsze wyciągać wtyczkę z gniazdka!
- Nigdy nie zanurzać produktu w wodzie. Istnieje niebezpieczeństwo porażenia prądem!
- Nie używać ostrych środków czyszczących ani szorujących jak szorstkie czyściki, bo może to doprowadzić do nieodwracalnych uszkodzeń urządzenia.
- Produktu nie czyścić stalową wełną, szorującymi środkami lub żrącymi płynami.
- Po każdym użyciu wyczyścić produkt.
- Tarcze do formowania [16] wyczyścić z wierzchu przy pomocy trzpieni skrobaka do ciasta [14]. Przy jego pomocy można dostać się do otworów i szczelin w tarczach do formowania [16].
- Wszystkie odczepiane części oraz miarki czyścić ręcznie. Wykorzystać do tego ciepłą wodę, płyn do mycia naczyń i miękką gąbkę.
- Poniższe części można myć również w zmywarce:
 - pokrywka [4]
 - pojemnik do mieszania [1]
 - hak do mieszania [5]
 - rurka do wyciskania [8]
 - watek do wyciskania [7]
 - miarka do mąki [12]
 - miarka do płynów [11]
 - tarcze do formowania [16]

- foremka do ravioli **13**
- Obudowę **2** czyścić lekko wilgotną, miękką szmatką.
- W celu wyczyszczenia rurki do wyciskania usunąć białą uszczelkę **17**. Tak nie pozostaną żadne resztki pomiędzy ściankami.

Wskazówka: tarcze do formowania można łatwiej czyścić, gdy ciasto stwardniało.

● Przechowywanie

Po wyczyszczeniu maszyny do makaronu wykonać następujące czynności:

- Ewentualnie wyjąć wtyczkę z gniazdka ze stykiem ochronnym.
- Maszynkę do makaronu przechowywać w suchym miejscu.

● Usuwanie usterek

Problem	Przyczyna	Rozwiązanie
Maszynka do makaronu nie ma zasilania.	Wtyczka nie jest włożona lub nie styka.	Wyczyścić wtyczkę suchą szmatką i / lub włożyć ją (ponownie) do gniazdka.
Maszynka do makaronu nie wyciska makaronu lub na wyświetlaczu LCD 2a pojawiło się „E1”.	Za mało płynu	Dodać małą ilość płynu przez otwór w pokrywie 4 i nacisnąć przycisk ugniatania 2c . Następnie nacisnąć przycisk Wł./WYł. 2b w celu wyłączenia, po tym jeszcze raz włączyć i nacisnąć przycisk wyciskania 2e i sprawdzić, czy makaron będzie wyciskany.
	Za dużo płynu	Ciasto wyjąć z pojemnika do mieszania 1 , podzielić na małe części, ponownie włożyć do pojemnika do mieszania 1 , dodać odrobinę mąki i nacisnąć przycisk ugniatania 2c . Następnie nacisnąć przycisk Wł./WYł. 2b w celu wyłączenia, po tym jeszcze raz włączyć i nacisnąć przycisk wyciskania 2e i sprawdzić, czy makaron będzie wyciskany.

Problem	Przyczyna	Rozwiązanie
Makaron ma grudki lub pęknięcia.	Makaron ma ze względu na mieszanie na początku i na końcu wyciskania grudki i pęknięcia.	Dodać wymieszane jajka a makaron będzie gładki. Jeśli ma się wystarczającą ilość czasu, makaron można porozrywać na wielkość małych orzeszków ziemnych i ponownie włożyć je do pojemnika do mieszania [1]. Nacisnąć przycisk ugniatania [2c] i ponownie wycisnąć ciasto. Im częściej się to powtórzy, to makaron będzie bardziej miękki i al dente.
Trudno wyczyścić tarcze do formowania [16].	Ciasto jest za mokre.	Pozostawić ciasto do wysuszenia w tarczy do formowania [16] i skorzystać z przyrządu do czyszczenia [14].
Makaron pęka przy wychodzeniu.	Za małą ilość płynu	Dodać płynu w kategoriycznej zgodności z instrukcją (patrz rozdział „Odmierzanie składników”).

W razie wystąpienia niewymienionych tu zakłóceń proszę zwrócić się do naszej obsługi klienta. Nasi doradcy klienta chętnie posłużą dalszą pomocą. Adres serwisu znajduje się w naszych warunkach gwarancji.

● Utylizacja

Opakowanie wykonane jest z materiałów przyjaznych dla środowiska, które można przekazać do utylizacji w lokalnym punkcie przetwarzania surowców wtórnych.



Przy segregowaniu odpadów prosimy zwrócić uwagę na oznakowanie materiałów opakowaniowych, oznaczone są one skrótami (a) i numerami (b) o następującym znaczeniu: 1-7: Tworzywa sztuczne / 20-22: Papier i tektura / 80-98: Materiały kompozytowe.



Produkt i materiał opakowania nadają się do ponownego przetworzenia, należy je zutylizować osobno w celu lepszego przetworzenia odpadów. Logo Triman jest ważne tylko dla Francji.



Informacji na temat możliwości utylizacji wyeksploatowanego produktu udziela urząd gminy lub miasta.



Z uwagi na ochronę środowiska nie wyrzucać urządzenia po zakończeniu eksploatacji do odpadów domowych, lecz prawidłowo zutylizować. Informacji o punktach zbiorczych i ich godzinach otwarcia udziela odpowiedni urząd.

● Gwarancja / Serwis

Szanowna Klientko, szanowny Kliencie,

nasze produkty podlegają ścisłej kontroli jakości. Jeśli mimo to urządzenie nie będzie funkcjonowało nienagannie, bardzo tego żałujemy i prosimy o zwrócenie się do naszej poniżej wymienionej obsługi klienta. Chętnie jesteśmy do Państwa dyspozycji pod podanym numerem telefonu gorącej linii serwisu. W celu uwierzytelnienia roszczeń gwarancyjnych obowiązuje - bez ograniczenia praw gwarancyjnych -

Zgodnie z Kodeksem Cywilnym art. 581 §1 wraz z wymianą urządzenia lub ważnej części czas gwarancji rozpoczyna się na nowo.

co następuje:

1. Roszczenia gwarancyjne można wysuwać łącznie w okresie maks. 3 lat od daty zakupu. Nasze usługi gwarancyjne ograniczają się do usuwania wad materiałowych i fabrycznych lub wymiany urządzenia. Nasze usługi gwarancyjne są bezpłatne.
2. Roszczenia gwarancyjne należy zgłaszać każdorazowo niezwłocznie po dowiedzeniu się o wadzie.
3. Uwierzytelnienie roszczeń po upływie okresu gwarancji jest wykluczone.
4. Paragon należy zachować jako dowód dokonania zakupu.

Brak usług gwarancyjnych w przypadku:

- bezprawnego lub niewłaściwego obchodzenia się z urządzeniem
 - przestrzegania obowiązujących środków bezpieczeństwa dla urządzenia
 - użycia zbyt dużej siły
 - ingerencji podejmowanych przez nieautoryzowany przez nas adres serwisowy
 - uszkodzeń, które powstały wskutek wysyłki w niezabezpieczonym opakowaniu (samo opakowanie tego produktu nie nadaje się do wysyłki)
 - szkód spowodowanych samodzielnie wskutek np. uderzenia, zderzenia, upadku
 - nieprzestrzegania instrukcji obsługi
 - zwykłego zużycia
 - samodzielnych prób naprawy
- Instrukcję obsługi można zamówić u naszej obsługi klienta w formacie PDF.

Gorąca linia:

Tel.: 00800-83300000

E-mail: support.lidl@ksr-group.com

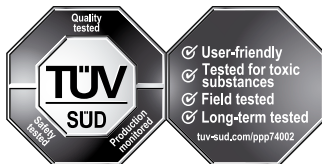
Dostępność: od poniedziałku do piątku od godz. 09:00 do godz. 18:00 (CET)

IAN 313492

Przed skontaktowaniem się z działem serwisowym należy przygotować paragon i numer artykułu (np. IAN 123456) jako dowód zakupu.

● Deklaracja zgodności












Niniejszy produkt spełnia wymagania obowiązujących dyrektyw europejskich i krajowych. Zostało to potwierdzone znakiem CE. Odpowiednie deklaracje przechowuje producent.



www.tuv.com
ID 1419065236



Legenda použitých piktogramů	Strana 74
Úvod	Strana 74
Použití ke stanovenému účelu.....	Strana 74
Popis dílů	Strana 74
Technická data	Strana 75
Obsah dodávky	Strana 75
Bezpečnostní upozornění	Strana 75
Všeobecná bezpečnostní upozornění	Strana 75
Bezpečnostní pokyny pro přístroj.....	Strana 76
Před uvedením do provozu	Strana 78
Demontáž výrobku	Strana 78
Montáž	Strana 79
Volba tvarovacího nástavce.....	Strana 79
Uvedení do provozu	Strana 79
Zapínání a vypínání	Strana 80
Odměření přísad	Strana 80
Výroba nudlí.....	Strana 80
Zpracování zbytků těsta	Strana 81
Seznam programů	Strana 81
Používání příslušenství na těstové taštičky resp. ravioli.....	Strana 82
Čistění a ošetřování	Strana 82
Skladování	Strana 82
Odstranění poruch	Strana 83
Zlikvidování	Strana 83
Záruka a servis	Strana 84
Prohlášení o shodě	Strana 84

Legenda použitých piktogramů			
	Dbát na výstražná a bezpečnostní upozornění!		Vhodné pro potraviny!
	Přečtěte si pokyny!		Výstraha! Nebezpečí zásahu elektrickým proudem!
V ~	Volt, střídavý proud	CE	EU konformní
Hz	Hertz (frekvence)		Obal a výrobek odstraňujte do odpadu ekologicky!
W	Watt (příkon)		3 roky záruka
	Bezpečnostní upozornění Instrukce	   	Prezkoušeno u TÜV SÜD Certifikace GS od TÜV RHEINLAND

Výrobník těstovin

● Úvod



Blahopřejeme Vám ke koupi nového výrobku. Rozhodli jste se pro kvalitní produkt. Návod k obsluze je součástí tohoto výrobku. Obsahuje důležité pokyny pro bezpečnost, použití a likvidaci. Před použitím výrobku se seznamte se všemi pokyny k obsluze a bezpečnostními pokyny. Používejte výrobek jen popsáním způsobem a na uvedených místech. Při předání výrobku třetí osobě předejte i všechny podklady.

● Použití ke stanovenému účelu

Strojek na pastu je vhodný jen na výrobu nudlí. Přístroj není určen ke komerčnímu používání v kuchyních pro zaměstnance, v obchodech, kancelářích a v jiných oblastech ani pro hotelové a motelové hosty a v jiných bytových zařízeních jako jsou penziony

se snídaní - je určen jen pro používání v domácnostech. Každá jiná použití než ke stanovenému účelu nebo změny přístroje jsou zásadně zakázány. Za škody vzniklé použitím k jinému než ke stanovenému účelu nebo nesprávnou obsluhou výrobce neručí. Nároky jakéhokoliv druhu týkající se škod způsobených použitím k nestanovenému účelu, neodbornými opravami, nedovolenými změnami nebo použitím nepřípustných náhradních dílů jsou vyloučeny. Riziko nese uživatel.

● Popis dílů

- 1 Nádoba na míchání
- 2 Těleso
 - 2a LC displej
 - 2b Vypínač
 - 2c Tlačítko hnětení
 - 2d Tlačítka automatiky
 - 2e Tlačítko vylišování
- 3 Síťový kabel se zástrčkou
- 4 Víko

- 5 Hák na míchání
- 6 Čelní kryt
- 7 Lisovací hřídel
- 8 Lisovací trubka
- 9 Matka tvarovacích nástavců
- 10 Zásuvka
- 11 Odměrka na tekutiny
- 12 Odměrka na mouku
- 13 Nástavec na ravioli
- 14 Štěrka na těsto / čistící nástroj
- 15 Připevňovací šrouby
- 16 Tvarovací nástavce (8 kusů viz kapitola „Volba tvarovacích nástavců“)
- 17 Těsnění lisovací trubky

● Technická data

Jmenovité napětí: 220 - 240V~
 Jmenovitá frekvence: 50/60Hz
 Jmenovitý výkon: 260W
 Objem k naplnění: cca 2 litry
 Přítlačný tlak: 1000 kg
 Délka kabelu: 80 cm
 Rozměry: 33 x 21 x 28 cm (l x š x v)

● Obsah dodávky

- 1 strojek na těstoviny
- 8 tvarovacích nástavců
- 1 odměrka na mouku
- 1 odměrka na tekutiny
- 1 nástavec na ravioli
- 1 štěrka na těsto / čistící nástroj
- 1 síťový kabel se zástrčkou
- 1 návod k obsluze
- 1 sešit s recepty






Bezpečnostní upozornění


- **Všeobecná bezpečnostní upozornění**
 - Tento přístroj nesmí používat děti. Přístroj a přívodní kabel uchovávat mimo dosah dětí.
 - **NEBEZPEČÍ UDUŠENÍ!** Uchovávejte obalové fólie mimo dosah dětí!
 - **ELEKTRICKÉ PŘÍSTROJE NEJSOU HRAČKY!** Proto používejte a uchovávejte přístroj mimo dosah dětí. Děti nerozpoznávají nebezpečí hrozící při zacházení s elektrickými přístroji. Nenechávejte síťový kabel [3] viset dolů, aby nebylo možné za něj tahat.
 - Tento přístroj mohou používat osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo s nedostatečnými zkušenostmi a znalostmi, jestliže budou pod dohledem nebo byly poučeny o bezpečném používání přístroje a chápou nebezpečí, která z jeho používání vyplývají. S přístrojem si děti nesmí hrát.
- ▲ **NEBEZPEČÍ ZÁSAHU ELEKTRICKÝM PROUDEM!** Neponořujte přístroj do vody a

nepoužívejte ho venku - nesmí se vystavovat dešti ani jiné vlhkosti!

- Při poruchách provozu, čištění anebo nepoužívání přístroje vytahujte jeho zástrčku ze zásuvky!

⚠ NEBEZPEČÍ ZÁSAHU ELEKTRICKÝM PROUDEM! Jestliže spadl přístroj do vody, vytáhněte nejdříve síťovou zástrčku a teprve potom přístroj z vody! Přístroj potom nepoužívejte, nechte ho nejdříve zkontrolovat přípuštěným servisem. To platí také pro síťový kabel  nebo přístroj anebo jestliže přístroj spadl!

⚠ NEBEZPEČÍ ZÁSAHU ELEKTRICKÝM PROUDEM! Dejte pozor, aby se síťový kabel  nebo přístroj nedostal do styku s horkými povrchy nebo do blízkosti tepelného zdroje. Umísťujte síťový kabel  tak, aby se nedotýkal horkých nebo ostrých předmětů!

⚠ NEBEZPEČÍ ZÁSAHU ELEKTRICKÝM PROUDEM! V žádném případě síťový kabel  neohýbejte ani ho neomotávejte kolem přístroje, může se zlomit!



⚠ NEBEZPEČÍ ZÁSAHU ELEKTRICKÝM PROUDEM! Nepoužívejte přístroj, jestliže stojíte na mokré podlaze nebo s mokřýma

rukama anebo jestliže je celý přístroj mokrý!

⚠ NEBEZPEČÍ ZÁSAHU ELEKTRICKÝM PROUDEM! Přístroj nikdy neotevírejte a v žádné případě nestrkejte dovnitř kovové předměty!

- Opravy smí provádět jen přípuštěné, odborné dílny. Neodborně opravené přístroje jsou pro uživatele nebezpečné.
- Připojte přístroj jen do přepisově instalované, uzemněné zásuvky se správným napětím (viz kapitola „Technická data“).
- Nenechávejte přístroj v provozu bez dohledu, abyste zabránili nehodám.

● Bezpečnostní pokyny pro přístroj

- Nepoužívejte přístroj na nestabilních nebo šikmých plochách.
- Nevytahujte síťový kabel  ze zásuvky během výroby nudlí. Jestliže jste museli výrobu zastavit, vytáhněte síťový kabel  než budete provádět další úkony.
- Doručuje se udělat po čtyřech cyklech přestávku nejméně 20 minut, aby motor mohl vychladnout.

- Jestliže chcete přístroj nepřetržitě používat, čistěte předem použitý tvarovací nástavec [16] po každém použití dodaným čistícím nástrojem [14]. Pro usnadnění čištění neponořujte tvarovací nástavec [16] přímo do vody.
- Síťový kabel násilím neohýbejte, [3] netahejte za něj, nepřekrucujte ani ho nesvazujte a nepokládejte na něj těžké předměty.
- Nevkládejte do nádoby na míchání kovové nebo hořlavé předměty [1].
- Nepoužívaný přístroj odpojte od přívodu elektrického proudu.
- Přístroj není určen pro provoz s externími spínacími hodinami nebo separátním dálkově ovládaným systémem.
- Jestliže vidíte kouř, okamžitě vytáhněte zástrčku ze zásuvky.
- Síťovou zástrčku nevytahujte ze zásuvky za kabel [3], pouze za zástrčku.
- Síťovou zástrčku udržujte v čistotě.
- Nestavte na přístroj žádné předměty!
- Za provozu s přístrojem nehybejte.
- Před sestavováním, rozebíráním nebo čištěním přístroje, stejně jako u přístroje bez dohledu,

vytahujte vždy zástrčku ze zásuvky.

- Před výměnou pohyblivého příslušenství nebo přídavných dílů se musí přístroj vypnout a odpojit od přívodu elektrického proudu.
- Po použití uchovávejte přístroj na suchém a dobře větraném místě.



VHODNÉ PRO POTRAVINY! Výrobek

neovlivňuje chuťové a aromatické vlastnosti potravin.

- **POZOR: HEBEZPEČÍ POŽÁRU** Přístroj nikdy nepřikryvejte, abyste předešli přehřátí.
- **POZOR: NEBEZPEČÍ POŘEZÁNÍ** Pohyblivé díly s vysokými otáčkami! Zabraňte poranění. Za provozu přístroje se nedotýkejte žádných dílů. Během provozu držte Vaše ruce, vlasy, oblečení, stěrku na těsto i jiné předměty [14] mimo dosah pohyblivých dílů. Nedotýkejte se pohyblivých dílů, obzvlášť když je přístroj připojený do zásuvky s elektrickým proudem. Nestrkejte do přístroje v provozu prsty nebo předměty. Nebezpečí vážných zranění!
- Za provozu přístroje neotevírejte víko [4] neodšroubovávejte matku tvarovacích nástavců [9] k otevření výrobku ani se nedotýkejte za

provozu míchacího háku [5]. Může dojít k vážným zraněním.

- V případě uvíznutí přísad v přístroji vytáhněte zástrčku ze zásuvky. Potom se pokuste uvolnit přísady, které míchací hák blokují [5].
- V případě nutné údržby kontaktujte servis.
- Prosíme, kontrolujte před každým použitím síťový kabel [3], zástrčku, míchací nádobu [1], hák na míchání [5] a ostatní odnímatelné díly, jestli nejsou poškozené. Jestliže zjistíte poškození, prosíme kontaktujte za účelem náhrady servis.
- Před připojením na síť elektrického proudu dávejte pozor, aby byly všechny elementy přístroje na správném místě.
- Nepoužívejte na dezinfekci komponentů přístroje mikrovlnnou troubu ani jiné zdroje tepla, může dojít k jejich zdeformování a poškození.
- Nečistěte výrobek ocelovou vlnou, drhacími čisticími prostředky nebo žíravými tekutinami.
- Nenechávejte přístroj delší dobu na slunci. Může dojít k obarvení jeho povrchu.
- Nezahřívejte žádné díly výrobku.

● Před uvedením do provozu

- K vyloučení eventuelních škod zkontrolujte po vybalení úplnost dodávky, stav přístroje, síťové zástrčky a síťového kabelu [3].
Přístroj je v obalu, aby se při přepravě nepoškodil.
 - Vyjměte přístroj opatrně z obalu.
 - Odstraňte díly obalu a ochrannou fólii z displeje.
 - Vyčistěte důkladně přístroj a všechny díly jeho příslušenství podle popisu v kapitole „Čištění a ošetřování“. K tomu musíte přístroj nejdříve demontovat. Postupujte přitom podle popisu v kapitole „Demontáž výrobku“.
 - Po důkladném vyčištění a montáži (viz kapitola „Montáž“) postavte strojek do blízkosti uzemněné zásuvky s elektrickým proudem. Dbejte na snadnou přístupnost k zásuvce.
V dnešní době jsou povrchy nábytku chráněny mnoha laky i umělými hmotami a ošetřovány nejrůznějšími prostředky. Proto není možné úplně vyloučit porušení těchto povrchů gumovými nožkami tělesa [2] výrobku. Popřípadě postavte strojek na nudle na neklouzavou podložku.
 - Postavte přístroj na vhodnou podložku.
 - Zastrčte síťový kabel [3] do zdířky na zadní straně přístroje.
 - Zapojte přístroj do uzemněné zásuvky.

● Demontáž výrobku

- Před demontáží se přesvědčte, že je přístroj vypnutý a vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky.
 - Sejměte víko [4] z tělesa [2] stisknutím uvolňovacího tlačítka a vytážením víka [4] za rukojeť směrem nahoru.
 - Odšroubujte matku tvarovacích nástavců [9] z lisovací trubky [8] otáčením proti směru chodu hodinových ručiček.
 - Odšroubujte oba připevňovací šrouby [15] současným otáčením proti směru chodu hodinových ručiček, až se dá čelní kryt [6] bez odporu z tělesa [2] sejmut.
 - Vytáhněte lisovací trubku [8] spolu s lisovací hřídelí [7] z nádoby na míchání [1].

- Vytáhněte lisovací hřídel [7] z lisovací trubky [8].
- Vytáhněte nádobu na míchání [1] spolu s hákem na míchání [5] směrem dopředu z tělesa [2]. Háček na míchání [5] se přitom automaticky uvolní z uložení.
- K čištění vyjměte zásuvku [10] z tělesa [2].

● Montáž

- Před montáží se přesvědčte, že je přístroj vypnutý a vytáhněte zástrčku ze zásuvky.
- Jestliže jste předtím vyjmuli zásuvku [10] zase jí nasadíte, včetně nepoužívaných tvarovacích nástavců [16], do tělesa [2].
- Nasuňte nádobu na míchání [1] volně do tělesa [2] (viz obr. A). Oba vodičí čepy na hořejším vnějším okraji nádoby na míchání [1] přitom ještě nesmí zaskočit do příslušného vedení tělesa [2].
- Nasadíte háček na míchání [5] shora do nádoby na míchání [1], až zaskočí do příslušného vedení.
- Háček na míchání [5] zatlačte pevně do vedení v zadní stěně tělesa [2] (viz obr. B + C).
- Nyní zasuňte nádobu na míchání [1] do tělesa [2] až na doraz tak, aby oba vodičí čepy na horním okraji nádoby na míchání [1] zaskočily do příslušných vedení.
- Nastrčte lisovací trubku [8] pomocí příslušného vedení zpředu do otvoru (viz obr. D). Dávejte přitom pozor, aby lisovací hřídel [7] zaskočila do výřezů.
- Nastrčte lisovací hřídel [7] do lisovací trubky [8] (viz obr. E), až v ní kompletně zmizí.
- Nasadte čelní kryt [6] na těleso [2] a zajistěte ho přípeřňovacími šrouby [15] otáčením ve směru chodu hodinových ručiček (viz obr. F).
- Zvolte si Vámi požadovaný tvarovací nástavec [16] a zafixujte ho vpředu na lisovací trubce (popřípadě přidržet rukou). Malý výčnělek na zadní straně tvarovacího nástavce [16] musí zapadnout do stříbrného otvoru na konci lisovacího válce.
- Utáhněte pevně matku tvarovacích nástavců [9] otáčením ve směru chodu hodinových ručiček (viz obr. F).

Upozornění: Tvarovací nástavec [16] neutahtujte příliš pevně. Jinak se po ukončení výroby pasty nedá snadno odšroubovat (z důvodu přítlaku).

- Nastrčte víko [4] oběma výčnělky do vedení tělesa [2]. Zatlačte víko [4] dolů až uslyšíte kliknutí. Nyní je montáž ukončená (viz obr. G).

● Volba tvarovacího nástavce

V dodávce je 8 tvarovacích nástavců [16] (viz obr. H):

- [16a] tenké špagety
- [16b] makaróny / rohlíčky- složené ze 2 dílů
- [16c] trojhran
- [16d] tlusté špagety
- [16e] lasagne / ravioli - složené ze 2 dílů
- [16f] linguine
- [16g] fettucine
- [16h] pappardelle

- Matku tvarovacích nástavců [9] dobře utáhněte, aby výroba nudlí dobře fungovala.
- Speciálně u tvarovacích nástavců na „lasagne / ravioli“ a na „makaróny/rohlíčky“ dávejte pozor, abyste tvarovací nástavce [16] správně nasadili. Doporučuje se tvarovací nástavec [16] a odpovídající vložku přidržovat jednou rukou a druhou rukou šroubovat matku tvarovacích nástavců [9].

Doba vylisování těstovin závisí na použitém tvarovacím nástavci [16]. U malých otvorů na tenké nudle, například na tenké špagety, může trvat vylisování až 3 minuty.

POZOR: Tvarovací nástavce [16] lze vyměňovat jen při vypnutém stroju.

● Uvedení do provozu

- Zastrčte síťový kabel [3] do zdířky na zadní straně přístroje.
- Připojte přístroj na uzemněnou zástrčku.

Poznámka: Při připojení na elektrický proud reaguje přístroj tónem a LC displej [2a] krátce blikne.

● Zapínání a vypínání

- Stiskněte vypínač [2b]. Na LC displeji [2a] se objeví „ON“ a přístroj přejde do režimu standby.

Poznámka: Za provozu můžete přístroj zastavit stisknutím vypínače [2b], přístroj potom přejde do režimu standby.

● Odměření přísad

Referenční tabulka pro poměry tekutiny a mouky:

Odměrka na mouku [12]	Odměrka na tekutiny [11]		
Mouka	Voda	Míchání řídké zeleninové šťávy bez nebo s vodou	Směs vajíčka a vody
2 odměrky (430 g)	160 ml	160 ml	180 ml (2 vajíčka velikosti M, zbytek voda)
1 odměrka (215 g)	80 ml	80 ml	90 ml (1 vajíčko velikosti M, zbytek voda)

Poznámka: Udaná množství mouky se vztahují na obsah odměrky zarovnaný s jejím horním okrajem. Použijte na zarovnání mouky v odměrce stěrku na těsto [14].

Poznámka: Vajíčka se před použitím musí rozšlehat s tekutinou.

Poznámka: Jedna odměrka mouky je na 250 g nudlí.

POZOR! Výrobek se nesmí přetěžovat!

- Dodržujte přesně doporučené poměry mouky a vody.
- Na poruchy způsobené jinou obsluhou než popsanou v návodu k obsluze se záruka nevztahuje.

● Výroba nudlí

POZOR! Nepoužívejte pasírovanou zeleninu, jen řídkou šťávu. K naplnění tekutých přísad použijte jen otvor na levé straně víka [4].

- Otevřete víko [4] (viz obr. I).
- Odměřte potřebné množství mouky odměrkou na mouku [12].

Poznámka: udávaná množství mouky se vztahují na obsahy odměrky zarovnané s jejím horním okrajem. Použijte na zarovnání mouky v odměrce stěrku na těsto [14].

- Naplňte mouku do nádoby na míchání [1] (viz obr. J).
- Nastrčte víko [4] na těleso [2].
- Naměřte potřebné množství tekutiny odměrkou na tekutiny [11]. K tomu postavte odměrku na tekutiny [11] na stůl a odečítejte vodorovně na přední straně. Nyní přidejte obsah do nádoby na míchání [1] (viz obr. K).
- Zastrčte síťovou zástrčku do zásuvky a stiskněte vypínač [2b].
- Stiskněte tlačítko automatiky [2d] odpovídající množství mouky (1 nebo 2 odměrky mouky) resp. alternativně nejdříve „míchat“ a potom „vylisovat“. Jakmile se začal hák na míchání [5] pohybovat přidejte levou stranou víka správné množství tekutiny odpovídající poměru mouky a tekutiny v referenční tabulce. Motor nastartuje, těsto se 3 minuty hněte, potom se směr hnětení mění a vylisování začíná. Na LC displeji [2a] se zobrazuje celková zbývající doba do ukončení výroby. Po ukončeném vylisování těstovin se přístroj zastaví a ukazuje „OFF“. Celý proces je závislý na zvoleném programu a trvá přibližně 8 až 12 minut (viz obr. L).
- Na odříznutí nudlí můžete použít dodanou stěrku na těsto [14] nebo ostrý nůž.

● Zpracování zbytků těsta

- Jestliže zůstal po ukončení automatické výroby v nádobě na míchání [1] ještě zbytek těsta, pak přístroj nejdříve vypněte.
- Otevřete víko [4] a zatlačte prsty těsto do otvoru lisovací trubky [8] uvnitř nádoby na míchání [1].
- Víko [4] zase uzavřete.
- Zapněte výrobek a stiskněte tlačítko vylisování [2e] pro vytlačení zbytku těsta. Funkce trvá 5 minut. Proces lze vícekrát opakovat. Obzvlášť u lepivých, krupičných těst se může stát, že zůstanou v nádobě na míchání [1] jejich zbytky.
POZOR! Použijte tuto funkci teprve tehdy, až jsou voda a mouka dobře smíchané, jinak může dojít k poruchám, které negativně ovlivňují životnost přístroje.

Tipy

- Tekutiny se musí před přidáním do nádoby na míchání [1] nejdříve smíchat v odměrce na tekutiny [11] a rozšlehat.
- Během zpracování nepřidávejte žádné pevné přísady, mimo mouky (vajička se musí před použitím smíchat s vodou).
- Nalévejte zeleninovou šťávu a vodu resp. směs vody a vajíček do levého otvoru ve víku [4] a nikdy přímo do nádoby na míchání [1].
- Nepřidávejte tekutinu z vajíček přímo na mouku.
- K výrobě nudlí s různými chutěmi přidávejte vajíčka nebo šťávu.
- Vystupující nudle poprašte trochou mouky. Tím dostanou určitou tuhost a nelepí se dohromady.

● Seznam programů

Automatická funkce „1 odměrka mouky“

- K volbě výroby nudlí s jednou odměrkou stiskněte v režimu standby tlačítko automatiky [2a] „1 odměrka mouky“. Zazní bzučák a na LC displeji [2a] se objeví digitální countdown s dobou zpracování „1:00“ minut. Přístroj 3 minuty hněte otáčením ve směru proti chodu hodinových ručiček a udělá 5vteřinovou přestávku. Potom startuje automatické vylisování. Na konci doby zpracování se na LC displeji

[2a] objeví „OFF“. V případě, že se těsto dříve než za 11 minut vylisovalo, může se přístroj vypnout. Jestliže jsou po uplynutí 11 minut ještě zbytky těsta v míchací nádobě, postupujte podle popisu v kapitole „Zpracování zbytků těsta“.

Automatická funkce „2 odměrky mouky“

- K volbě výroby nudlí se dvěma odměrkami stiskněte v režimu standby tlačítko automatiky [2d] „2 odměrky mouky“. Zazní bzučák a na LC displeji [2a] se objeví digitální countdown s dobou zpracování „12:00“ minut. Přístroj 3 minuty hněte otáčením ve směru proti chodu hodinových ručiček a udělá 5vteřinovou přestávku. Potom startuje automatické vylisování. Na konci doby zpracování se na LC displeji objeví „OFF“. V případě, že se těsto dříve než za 12 minut vylisovalo, může se přístroj vypnout. Jestliže jsou po uplynutí 12 minut ještě zbytky těsta v míchací nádobě, postupujte podle popisu v kapitole „Zpracování zbytků těsta“.

Hnětení

- K volbě funkce hnětení stiskněte v režimu standby tlačítko hnětení [2c]. Zazní bzučák a na LC displeji [2a] se objeví digitální countdown s dobou zpracování „3:00“ minuty. Zpracování probíhá hnětením ve směru chodu hodinových ručiček po dobu 3 minut, potom se proces ukončí a na displeji se objeví „OFF“.

Vylisování

- K volbě vylisování stiskněte v režimu standby tlačítko vylisování [2e]. Zazní bzučák a na LC displeji [2a] se objeví digitální countdown s dobou zpracování „5:00“ minut. Vylisování startuje automaticky a na konci doby zpracování se na LC displeji [2a] objeví „OFF“. V případě, že se těsto dříve než za 5 minut vylisovalo, může se přístroj vypnout. Jestliže jsou po uplynutí 5 minut ještě zbytky těsta v míchací nádobě, postupujte podle popisu v kapitole „Zpracování zbytků těsta“.

Ochranná funkce

Přístroj se dá zapnout a obsluhovat je při zavřeném víku [4].

● Používání příslušenství na těstové taštičky resp. ravioli

Strojek je vybaven příslušenstvím na výrobu těstových taštiček. Pro výrobu těstových taštiček musíte nejprve vyrobít pláty lasagne.

- Položte vyrobené pláty lasagne na prkno a vypichujte tvar taštiček pomocí nástavce na ravioli [13] (viz obr. M a N).
- Položte vytvořený tvar těsta přímo na nástavec na ravioli [13] a přidejte dovnitř náplň (viz obr. O).
- Uzavřete nástavec na ravioli [13] a stlačte ho pevně dohromady (viz obr. P).
- Vyjměte hotovou těstovou taštičku (viz obr. Q).

● Čistění a ošetřování

- Před čištěním vždy vytáhněte zástrčku ze zásuvky!
- Výrobek nikdy neponořujte do vody. Hrozí nebezpečí zásahu elektrickým proudem!
- Nepoužívejte na čištění ostré nebo drhnoucí čisticí prostředky jako např. houbičky, přístroj tím můžete neopravitelně poškodit.
- Nečistěte výrobek ocelovou vlnou, drhnocími čisticími prostředky nebo žíravými tekutinami.
- Výrobek čistěte po každém použití.
- Tvarové nástavce [16] čistěte nahrubo postranními čisticími kolíky na stěrce na těsto [14]. S těmi se dostanete i do otvorů a spár tvarovacích nástavců [16].
- Odnímatelné díly a odměrky čistěte ručně. Použijte teplou vodu, čisticí prostředek na mytí nádobí a měkký hadr.
- Následující díly můžete mýt v myčce na nádobí:
 - víko [4]
 - nádobu na míchání [1]
 - hák na míchání [5]
 - lisovací trubku [8]
 - lisovací hřídel [7]
 - odměrku na mouku [12]
 - odměrku na tekutiny [11]
 - tvarovací nástavce [16]
 - nástavec na ravioli [13]
- Těleso [2] čistěte mírně navlhčeným hadrem.

- Před čištěním lisovací trubky sejměte bílá těsnění lisovací trubky [17]. Tak nezůstanou nečistoty mezi stěnami.

Poznámka: Ivarovací nástavce se čistí snadněji po ztvrdnutí těsta.

● Skladování

Po vyčištění strojku pokračujte následujícím způsobem:

- Vytáhněte zástrčku ze zásuvky.
- Uložte strojek na suché místo.

● Odstranění poruch

Problém	Příčina	Řešení
Strojek na těstoviny nemá proud.	Zástrčka není zastrčena nebo má špatný kontakt.	Vyčistěte zástrčku suchým hadrem a znovu ji zastrčte do zásuvky.
Strojek na těstoviny nelisuje resp. na LC displeji [2a] se objevilo „E1“.	Málo tekutiny	Přidejte trochu tekutiny otvorem ve víku [4] a stiskněte tlačítko hnětení [2c]. Potom vypínačem [2b] strojek vypněte, potom znovu zapněte a stiskněte tlačítko vylišování [2e] a kontrolujte, jestli nudle vystupují.
	Hodně tekutiny	Těsto vyjměte z nádoby na míchání [1], roztrhejte na malé kousky, vraťte ho do nádoby na míchání [1], přidejte trochu mouky a stiskněte tlačítko hnětení [2c]. Potom vypínačem [2b] strojek vypněte, potom znovu zapněte a stiskněte tlačítko vylišování [2e] a kontrolujte, jestli nudle vystupují.
Nudle se štěpí nebo mají trhliny.	Nudle mají z důvodu směsi na začátku a na konci vylišování více odštěpků nebo trhlín.	Přidejte rozšlehané vajíčko a nudle budou zase vláčné. Jestliže máte dost času, můžete nudle rozřezat na velikost burských oříšků a dát je zpátky do nádoby na míchání [1]. Stiskněte tlačítko hnětení [2c] a vylišujte těsto znovu. Čím častěji to budete opakovat, tím budou nudle měkčí.
Tvarovací nástavce [16] se špatně čistí.	Těsto je vlhké.	Nechte těsto ve tvarovacím nástavci [16] uschnout a použijte čistící nástroj na stěrce na těsto [14].
Nudle se po výstupu ze strojku lámou.	Málo tekutiny	Prosíme, přidejte tekutinu přesně podle návodu (viz kapitola „Odměření přísad“).

Při zde neuvedených poruchách se obraťte na náš zákaznický servis. Náš odborník Vám rád poradí. Adresu servisu najdete v našich podmínkách pro záruku.



Při třídění odpadu se řiďte podle označení obalových materiálů zkratkami (a) a čísly (b), s následujícím významem:
1–7: umělé hmoty / 20–22: papír a lepenka / 80–98: složené látky.

● Zlikvidování

Obal se skládá z ekologických materiálů, které můžete zlikvidovat prostřednictvím místních sběren recyklovatelných materiálů.



Výrobek a obalové materiály jsou recyklovatelné, zlikvidujte je odděleně pro lepší odstranění odpadu. Logo Trimani platí jen pro Francii.



O možnostech likvidace vysloužilých zařízení se informujte u správy vaší obce nebo města.



V zájmu ochrany životního prostředí vysloužilý výrobek nevyhazujte do domovního odpadu, ale předejte k odborné likvidaci. O sběrách a jejich otevíracích hodinách se můžete informovat u příslušné správy města nebo obce.

● Záruka a servis

Vážená zákaznice, vážený zákazníku,

naše výrobky procházejí přísnou kontrolou kvality. Jestliže přístroj přesto správně nefunguje, je nám to líto a prosíme Vás, obraťte se na nás, níže uvedený servis. Rádi jsme Vám telefonicky, na horké servisní lince, k dispozici. Pro uplatnění nároků ze záruky platí - bez toho, že by byla omezena Vaše zákonná práva -

následující:

1. Nároky ze záruky můžete uplatňovat jen po dobu maximálně 3 let od dne zakoupení výrobku. Naše záruka je omezena na opravy chyb materiálu a z výroby resp. výměnu přístroje. Naše služby v rámci záruky jsou bezplatné.
2. Nároky ze záruky se musí ohlásit ihned po zjištění závady.
3. Uplatnění nároků ze záruky je po uplynutí záruční doby vyloučeno.
4. Uschovejte si laskavě pokladní stvrzenku jako důkaz o zakoupení.

Záruka neplatí při:

- zneužití přístroje nebo při neodborném zacházení s přístrojem
- nerespektování bezpečnostních opatření platných pro přístroj
- použití násilí
- zásahu, který neprovedl náš autorizovaný servis
- škodách vzniklých použitím nedostatečně bezpečného obalu k přepravě (samotné prodejní balení tohoto výrobku není vhodné pro zaslání)

- škodách vlastním zaviněním, např. úderem, nárazem, pádem
 - nerespektování návodu k obsluze
 - normálním opotřebením
 - samovolným pokus o opravu
- Návod k obsluze ve formátu PDF je možné si vyžádat od naší zákaznické služby.

Horká linka:

Tel.: 00800-83300000

E-mail: support.lidl@ksr-group.com

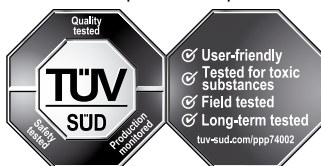
Dosažitelnost horké linky: pondělí až pátek od 9:00 do 18:00 hodin (SEČ)

IAN 313492

Pro všechny požadavky si připravte pokladní stvrzenku a číslo výrobku (např. IAN 123456) jako doklad o zakoupení.

● Prohlášení o shodě











Tento výrobek splňuje požadavky platných evropských a národních směrnic. To je potvrzeno značkou CE. Příslušné prohlášení je uloženo u výrobce.



www.tuv.com
ID 1419065236




Legenda použitých piktogramov	Strana 86
Úvod	Strana 86
Používanie v súlade s určeným účelom	Strana 86
Popis častí	Strana 86
Technické údaje	Strana 87
Obsah dodávky	Strana 87
Bezpečnostné upozornenia	Strana 87
Všeobecné bezpečnostné upozornenia	Strana 87
Bezpečnostné upozornenia špecifické pre prístroj	Strana 89
Pred uvedením do prevádzky	Strana 90
Demontáž produktu	Strana 91
Montáž	Strana 91
Výber tvarovacieho disku	Strana 92
Uvedenie do prevádzky	Strana 92
Zapnutie / Vypnutie	Strana 92
Meranie prísad	Strana 92
Výroba cestovín	Strana 93
Spracovanie zvyškov cesta	Strana 93
Zoznam programov	Strana 93
Používanie príslušenstva pre taštičky z cesta / ravioli	Strana 94
Čistenie a údržba	Strana 94
Skladovanie	Strana 95
Odstraňovanie porúch	Strana 95
Likvidácia	Strana 96
Záruka / Servis	Strana 96
Konformitné vyhlásenie	Strana 97

Legenda použitých piktogramov			
	Rešpektujte výstražné a bezpečnostné upozornenia!		Vhodné pre potraviny!
	Prečítajte si pokyny!		Výstraha! Nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom!
V ~	Volt, striedavý prúd	CE	EU-konformné
Hz	Hertz (frekvencia)		Obal a výrobok ekologicky zlikvidujte!
W	Watt (efektívny výkon)		3 roky záruka
	Bezpečnostné upozornenia Manipulačné pokyny	  	S certifikátom TÜV SÜD S certifikátom TÜV RHEINLAND GS

Strojček na výrobu cestovín

● Úvod

 Blahoželáme Vám ku kúpe Vášho nového výrobku. Rozhodli ste sa pre veľmi kvalitný výrobok. Návod na obsluhu je súčasťou tohto výrobku. Obsahuje dôležité upozornenia týkajúce sa bezpečnosti, používania a likvidácie. Skôr ako začnete výrobok používať, oboznámte sa so všetkými pokynmi k obsluhu a bezpečnosti. Výrobok používajte iba v súlade s popisom a v uvedených oblastiach používania. V prípade postúpenia výrobku ďalším osobám odovzdajte aj všetky dokumenty patriace k výrobku.

● Používanie v súlade s určeným účelom

Stroj na cestoviny je vhodný výlučne na výrobu cestovín. Prístroj nie je určený na priemyselné použitie

v kuchyniach pre zamestnancov, v obchodoch, kanceláriách, iných podnikateľských oblastiach, a nie je určený pre zákazníkov v hoteloch, motelloch a iných obytných zariadeniach ako sú penzióny s raňajkami, ale je určený výhradne na používanie v súkromných domácnostiach. Akékoľvek iné použitie alebo úprava prístroja nie je v súlade s účelom použitia a je výslovne zakázané. Za škody vzniknuté v dôsledku použitia, ktoré nie je v súlade s jeho určením alebo v dôsledku nesprávneho ovládania, nemôže výrobca prevziať ručenie. Nároky akéhokoľvek druhu z dôvodu škôd vzniknutých v dôsledku použitia prístroja, ktoré nie je v súlade s určením prístroja, v dôsledku neodborných opráv, nedovolených uskutočnených zmien alebo používania neprípustných náhradných dielov sú vylúčené. Riziko nesie sám používateľ.

● Popis častí

- 1** Zmiešavacia nádoba
- 2** Schránka

- 2a LC-displej
- 2b ZA-/VYPÍNAČ
- 2c Tlačidlo pre miesenie
- 2d Automatické tlačidlá
- 2e Tlačidlo pre vytlačanie
- 3 Sieťový kábel so sieťovou zástrčkou
- 4 Kryt
- 5 Miešací hák
- 6 Čelný kryt
- 7 Lisovací hriadeľ
- 8 Lisovacia rúrka
- 9 Matica pre tvarovacie disky
- 10 Zásuvka
- 11 Odmerka na kvapaliny
- 12 Odmerka na múku
- 13 Formovač pre ravioli
- 14 Štierka na cesto / čistiace náradie
- 15 Upevňovacie skrutky
- 16 Tvarovacie disky (8 kusov, pozri kapitolu „Výber tvarovacích diskov“)
- 17 Tesnenie lisovacej rúrky

● Technické údaje

Menovité napätie:	220–240 V~
Menovitá frekvencia:	50/60 Hz
Menovitý výkon:	260 W
Objem:	cca. 2 litre
Prítlak:	1000 kg
Dĺžka kábla:	80 cm
Rozmery:	33 x 21 x 28 cm (D x Š x V)

● Obsah dodávky

- 1 pasta maker
- 8 tvarovacích diskov
- 1 odmerka na múku
- 1 odmerka na kvapaliny
- 1 formovač pre ravioli
- 1 štierka na cesto / čistiace náradie
- 1 sieťový kábel so sieťovou zástrčkou
- 1 návod na používanie
- 1 knižka s receptami



Bezpečnostné upozornenia


- **Všeobecné bezpečnostné upozornenia**
 - Tento prístroj by deti nemali používať. Prístroj a jeho pripojovacie vedenie držte v bezpečnej vzdialenosti od detí.
 - **NEBEZPEČENSTVO ZADUŠENIA!** Obalové fólie držte vždy vzdialené od detí!
 - **ELEKTROPŘÍSTROJE NIE SÚ HRAČKA PRE DETI!** Preto prístroj používajte a skladujte mimo dosahu detí. Deti nedokážu rozoznať nebezpečenstvá, ktoré môžu vzniknúť pri manipulácii s elektrickými prístrojmi. Nenechajte sieťový kábel [3] visieť, aby zaň nikto neľahal.
 - Tento prístroj môžu používať osoby so zníženými psychickými, senzorickými alebo duševnými schopnosťami alebo s nedostatkom skúseností a / alebo vedomostí, ak sú pod dozorom alebo ak boli poučené ohľadom bezpečného používania prístroja a ak porozumeli nebezpečenstvám spojeným s jeho používaním. Deti sa s prístrojom nesmú hrať.

⚠ NEBEZPEČENSTVO ZÁSAHU ELEKTRICKÝM PRÚDOM!



Nikdy neponárajte prístroj do vody a nepoužívajte ho v exteriéri, pretože nesmie byť vystavený dažďu ani inej vlhkosti!

- Keď prístroj nepoužívate a pred každým čistením alebo pri prevádzkových poruchách vždy vytiahnite sieťovú zástrčku!


⚠ NEBEZPEČENSTVO ZÁSAHU ELEKTRICKÝM PRÚDOM!

Ak by prístroj predsalen spadol do vody, najskôr vytiahnite sieťovú zástrčku a potom vytiahnite prístroj z vody! Potom už prístroj neprevádzkujte, ale nechajte ho skontrolovať v osvedčenom servisnom pracovisku. To platí i pre prípad, že je sieťový kábel  alebo prístroj poškodený, alebo ak prístroj spadol!

⚠ NEBEZPEČENSTVO ZÁSAHU ELEKTRICKÝM PRÚDOM!

Dbajte na to, aby sieťový kábel  alebo prístroj nikdy neboli umiestnené na horúcich povrchoch alebo v blízkosti tepelných zdrojov. Ved'te sieťový kábel  tak, aby sa nemohol dostať do kontaktu s horúcimi predmetmi alebo s predmetmi s ostrými hranami!

⚠ NEBEZPEČENSTVO ZÁSAHU ELEKTRICKÝM PRÚDOM!

Sieťový kábel  v žiadnom prípade nezalamujte a neovíjajte okolo prístroja, pretože by to mohlo viesť k zlomeniu kábla!

⚠ NEBEZPEČENSTVO ZÁSAHU ELEKTRICKÝM PRÚDOM!

Prístroj nepoužívajte, ak sa nachádzate na vlhkom povrchu alebo ak sú Vaše ruky alebo prístroj vlhké!

⚠ NEBEZPEČENSTVO ZÁSAHU ELEKTRICKÝM PRÚDOM!


Prístroj nikdy neotvárajte a v žiadnom prípade sa nepokúšajte dostať sa do vnútra prístroja pomocou kovových predmetov!

- Opravy smie vykonávať iba autorizovaný servis. Neodborne opravené prístroje predstavujú nebezpečenstvo pre používateľa.
- Prístroj zapojte iba do zásuvky s ochranným kontaktom nainštalovanej v súlade s predpismi a so správnym sieťovým napätím (p. kapitolu „Technické údaje“).
- Aby ste predišli nebezpečenstvám, nikdy nenechávajte prístroj počas prevádzky bez dozoru.

● Bezpečnostné upozornenia špecifické pre prístroj

- Nepoužívajte prístroj na nestabilných alebo šikmých povrchoch.
- Nevytahujte sieťový kábel [3] zo zásuvky pred ukončením spracovania. Ak musíte spracovanie pozastaviť, vytiahnite sieťový kábel [3] zo zásuvky predtým, ako vykonáte ďalšie kroky.
- Po štyroch procesoch za sebou sa odporúča prestávka 20 minút, aby stroj mohol vychladnúť.
- Ak chcete prístroj používať nepretržite, vyčistite predtým použitý tvarovací disk [16] po každom použití pomocou priloženého čistiaceho náradia [14]. Pre zjednodušenie čistenia neponárajte tvarovací disk [16] priamo do vody.
- Neohýbajte násilne sieťový kábel [3], netrhajte ho, nepretáčajte a nezáväzujte ho a nepokladajte ho pod ťažké predmety.
- Nepokladajte objekty z kovu alebo horľavé predmety do zmiešavacej nádoby [1].
- Keď prístroj nepoužívate, odpojte ho od zdroja prúdu.
- Prístroj nie je určený na prevádzkovanie s externými spínacími

hodinami alebo samostatným diaľkovým ovládacím systémom.

- Keď zbadáte dym, ihneď vytiahnite sieťovú zástrčku zo zásuvky.
- Sieťovú zástrčku vyťahujte zo zásuvky potiahnutím za zástrčku, nie za sieťový kábel [3].
- Udržiavajte sieťovú zástrčku čistú.
- Nepokladajte žiadne objekty na prístroj!
- Nehýbte prístrojom, keď je v prevádzke.
- Prístroj musí byť odpojený od elektrickej siete vždy vtedy, keď nie je prítomná dozerajúca osoba a pred montážou, demontážou alebo čistením.
- Pred výmenou príslušenstva alebo dodatočných dielov, ktoré sú počas prevádzky pohyblivé, musí byť prístroj vypnutý a odpojený od elektrickej siete.
- Prístroj po použití uskladnite na suchom a dobre vetranom mieste.
-  **PRE PRIAMY KONTAKT S POTRAVINAMI!** Tento výrobok nijako neovplyvňuje chuťové a aromatické vlastnosti.
- **POZOR: NEBEZPEČENSTVO POŽIARU** Nikdy neprikrývajte prístroj, aby nedošlo k jeho prehriatiu.

- **POZOR: NEBEZPEČENSTVO POREZANIA** Pohyblivé mechanické časti s vysokým počtom otáčok! Zabráňte poraneniam. Počas prevádzky prístroja sa nedotýkajte žiadnych jeho častí. Počas prevádzky držte ruky, vlasy, oblečenie, stierku na cestu [14] a iné pomôcky vzdialené od pohyblivých častí. Nedotýkajte sa pohyblivých častí, najmä vtedy nie, keď je prístroj zapojený do prúdovej siete. Ak je prístroj v prevádzke, nesiahajte Vašimi prstami alebo predmetom do prístroja. Nebezpečenstvo ťažkých poranení!
- Neotvárajte kryt [4], neodskrutkujte maticu pre tvarovacie disky [9], aby ste produkt otvorili a nedotýkajte sa miešacieho háku [5] rukou počas prevádzky prístroja. Môže to spôsobiť ťažké poranenia.
- Ak sa všetky časti zasekli, vytiahnite sieťovú zástrčku zo zásuvky. Potom sa pokúste odstrániť prísady, ktoré blokujú miešací hák [5].
- V prípade potrebnej údržby sa spojte so servisným strediskom.
- Pred každým použitím prosím skontrolujte sieťový kábel [3], zástrčku, zmiešavaciu nádobu [1], miešací hák [5] a iné

odnímateľné časti ohľadom prípadných poškodení. Ak zistíte poškodenia, spojte sa za účelom výmeny so servisným pracoviskom prosím.

- Aby ste predišli ohrozeniu, zabezpečte, aby boli všetky elementy umiestnené na správnom mieste predtým, ako produkt zapojíte do prúdovej siete.
- Na dezinfekciu komponentov nepoužívajte mikrovlnku alebo iné tepelné zdroje, môže to viesť k vzniku deformácií a skôd.
- Nečistite výrobok oceľovou vlnou, drhúcimi prostriedkami alebo žieravými kvapalinami.
- Nevystavujte tento prístroj dlhšiu dobu slnečnému svetlu. Mohlo by to viesť k vzniku zafarbení.
- Nerozpaľujte žiadne časti tohto produktu.

● **Pred uvedením do prevádzky**

- Aby ste predišli nebezpečenstvám, po rozbalení skontrolujte prístroj ohľadom úplnosti dodávky a bezchybného stavu prístroja, sieťovej zástrčky a sieťového kábla [3], aby ste mohli vylúčiť prípadné škody. Prístroj sa kvôli ochrane pred transportnými škodami nachádza v obale.
 - Opatrne vyberte prístroj z jeho obalu.
 - Odstráňte všetky časti obalu a ochrannú fóliu z displeja.
 - Dôkladne očistite prístroj a všetky časti príslušenstva podľa pokynov v kapitole „Čistenie a

údržba“. Za týmto účelom musíte prístroj najskôr demontovať. Riadte sa pritom pokynmi v kapitole „Demontáž produktu“.

- Po základnom čistení a opätovnej montáži (p. kapitolu „Montáž“) postavte stroj na cestovinu v blízkosti zásuvky s ochranným kontaktom. Dbajte pritom na jej prístupnosť. Nábytky sú dnes natierané množstvom lakov a plastov a sú ošetrované najrôznejšími ošetrovacími prostriedkami. Preto nie je možné úplne vylúčiť, že tieto látky obsahujú zložky, ktoré napádajú a zmäkčujú gumové nožičky schránky [2]. V prípade potreby položte pod stroj na cestovinu protišmykový podklad.
- Postavte prístroj na vhodnú podložku.
- Spojte sieťový kábel [3] so zásuvkou na zadnej strane prístroja.
- Zapojte prístroj do zásuvky s ochranným kontaktom.

● Demontáž produktu

- Uistite sa, že je prístroj vypnutý a pred demontážou vytiahnite sieťovú zástrčku zo zásuvky.
- Odnímte kryt [4] zo schránky [2] tak, že aktivujete odblokovacie tlačidlo a kryt [4] potom potiahnete za hmat smerom hore.
- Otáčajte maticu pre tvarovacie disky [9] proti smeru hodinových ručičiek a vyberte ju z lisovacej rúrky [8].
- Uvoľnite obe upevňovacie skrutky [15] súčasným otáčaním proti smeru hodinových ručičiek, až kým nie je možné odobrať čelný kryt [6] zo schránky [2] bez odporu.
- Vytiahnite lisovaciu rúrku vrátane lisovacieho hriadeľa [7] [8] zo zmiešavacej nádoby [1].
- Vytiahnite lisovací hriadeľ [7] z lisovacej rúrky [8].
- Vytiahnite zmiešavaciu nádobu [1] vrátane miešacieho háku [5] smerom dopredu zo schránky [2]. Miešací hák [5] sa pritom automaticky uvoľní z objímky.
- Vyberte zásuvku [10] zo schránky [2] za účelom vyčistenia.

● Montáž

- Uistite sa, že je prístroj vypnutý a pred montážou vytiahnite sieťovú zástrčku zo zásuvky.
 - Ak ste predtým vybrali zásuvku [10], opäť ju nasadte aj s nepoužitými tvarovacími diskami [16] do schránky [2].
 - Zasuňte zmiešavaciu nádobu [1] voľne do schránky [2] (p. obr. A). Oba vodiace čapy na hornom vonkajšom okraji zmiešavacej nádoby [1] pritom ešte nesmú zapadnúť do príslušných vedení v schránke [2].
 - Zaveďte miešací hák [5] zhora do zmiešavacej nádoby [1], až kým nezapadne do príslušného vedenia.
 - Pevne zatlačte miešací hák [5] do vedenia v zadnej stene schránky [2] (p. obr. B + C).
 - Teraz zasuňte zmiešavaciu nádobu [1] až na doraz do schránky [2] tak, že oba vodiace čapy na hornom okraji zmiešavacej nádoby [1] zapadnú do príslušných vedení.
 - Zastrčte lisovaciu rúrku [8] pomocou príslušného vedenia spredu do otvoru (p. obr. D). Dbajte pritom na to, aby lisovací hriadeľ [7] zapadol do výrezov.
 - Zastrčte lisovací hriadeľ [7] do lisovacej rúrky [8] (p. obr. E) tak, aby v nej úplne zmizol.
 - Nasadte čelný kryt [6] na schránku [2] a aretujte ho v smere hodinových ručičiek s upevňovacími skrutkami [15] (p. obr. F).
 - Vyberte želaný tvarovací disk [16] a upevnite ho vpredu na vytlačacej rúrke (v prípade potreby pevne držte rukou). Malý výčnelok na zadnej strane tvarovacieho disku [16] musí zapadnúť do strieborného otvoru na konci lisovacieho valca.
 - Pevne prišróbujte maticu pre tvarovacie disky [9] v smere hodinových ručičiek (p. obr. F).
- Poznámka:** Tvarovací disk [16] neprišróbujte príliš pevne. Inak je veľmi ťažké znova ho odšróbovať po ukončení výroby cestovín (z dôvodu prítlaku).
- Zasuňte kryt [4] oboma čapíkmi do vedenia schránky [2]. Zatlačte kryt [4] smerom dole, kým zaznie kliknutie. Montáž je teraz ukončená (p. obr. G).

● Výber tvarovacieho disku

V dodávke je obsiahnutých nasledujúcich 8 tvarovacích diskov [16] (p. obr. H):

- [16a] tenké špagety
 - [16b] makaróny / kolienka - z 2 častí
 - [16c] triangular
 - [16d] hrubé špagety
 - [16e] lasagne / ravioli - z 2 častí
 - [16f] linguine
 - [16g] fettuccine
 - [16h] pappardelle
- Uistite sa, že ste maticu pre tvarovacie disky [9] dobre upevnili, aby to neovplyvnilo výrobu cestovín.
- Najmä pri používaní foriem „lasagne / ravioli“ a „makaróny / kolienka“ dbajte na to, aby ste tvarovacie disky [16] správne nasadili. Odporúča sa najskôr jednou rukou držať tvarovací disk [16] a príslušnú vložku a druhou rukou pevne priskrutkovať maticu pre tvarovací disk [9]. Doba pretlačenia cestoviny závisí od použitého tvarovacieho disku [16]. Z dôvodu malého otvoru môže u tenkých cestovín, napr. tenkých špagiet, trvať až 3 minúty, kým cestoviny vychádzajú.

POZOR: Počas prevádzky môžete vymieňať tvarovacie disky [16] iba vtedy, keď ste stroj na cestoviny vypli.

● Uvedenie do prevádzky

- Spojte sieťový kábel [3] so zásuvkou na zadnej strane prístroja.
- Zapojte prístroj do zásuvky s ochranným kontaktom.

Poznámka: Po zapojení do prívodu prúdu vydá prístroj pípačný zvuk a LC-displej [2a] krátko zabliká.

● Zapnutie / Vypnutie

- Stlačte ZA-/VYPÍNAČ [2b]. Na LC-displeji [2a] sa objaví „ON“ a prístroj sa prepne do režimu Standby.

Poznámka: Keď počas spracovania stlačíte ZA-/VYPÍNAČ [2b], prístroj prestane pracovať a prepne sa do režimu Standby.

● Meranie prísad

Referenčná tabuľka pre pomer kvapalín a múky:

Odmerka na múku [12]	Odmerka na kvapaliny [11]		
Múka	Voda	Zmes riedka zeleninová šľava s / bez vody	Zmes vajce / voda
2 poháre (430 g)	160 ml	160 ml	180 ml (2 vajcia veľkosti M, zvyšok voda)
1 pohár (215 g)	80 ml	80 ml	90 ml (1 vajce veľkosti M, zvyšok voda)

Poznámka: Uvedené množstvá múky sa vzťahujú na zarovnané poháre. Použite stierku na cesto [14], aby ste múku vyhladili.

Poznámka: Vajcia musia byť pred používaním zmiešané s kvapalinou a rozšľahané.

Poznámka: Jeden pohár múky stačí približne na 250 g cestovín.

POZOR! Výrobok sa nesmie používať nad hranicu jeho zaťažiteľnosti!

- Uistite sa, že ho používate v presnom súlade s odporúčaným pomerom múky a vody.
- Poruchy spôsobené prevádzkou, ktorá nie je v súlade s príručkou, vedú k strate garančných nárokov.

● Výroba cestovín

POZOR! Nepoužívajte mixovanú zeleninu, iba riedku šľavu. Na naplnenie tekutých prísad používajte výhradne otvor na ľavej strane krytu [4].

- Otvorte kryt [4] (p. obr. I).
- Odmerajte potrebné množstvo múky pomocou odmerky na múku [12].

Poznámka: Uvedené množstvá múky sa vzťahujú na zarovnané poháre. Použite stierku na cesto [14], aby ste múku vyhladili.

- Vložte múku do zmiešavacej nádoby [1] (p. obr. J).
- Nasadte kryt [4] na jeho miesto na schránke [2].
- Odmerajte potrebné množstvo kvapaliny v odmerke na kvapaliny [11]. Postavte preto odmerku na kvapaliny [11] na stól a čítajte vodorovne z prednej strany. Teraz ju vložte do zmiešavacej nádoby [1] (p. obr. K).
- Zástrčku zastrčte do vhodnej zásuvky a stlačte ZA- / VYPÍNAČ [2b].
- Stlačte automatické tlačidlo [2d] zodpovedajúce množstvu múky (1 alebo 2 poháre múky) resp. alternatívne najskôr „miešanie“ a potom „vytláčanie“. Závisle od pomeru múky a kvapaliny pridajte cez ľavú stranu krytu správne množstvo kvapaliny podľa referenčnej tabuľky, keď sa miešací hák [5] začal hýbať. Motor sa spustí, cesto je 3 minúty miesené, potom sa zmení smer miesenia a začne vytláčanie. Na LC-displeji [2a] beží zostávajúci celkový čas výroby. Prístroj sa automaticky zastaví a zobrazí „OFF“, keď je vytláčanie cestovín ukončené. Celý proces závisí od zvoleného programu a trvá približne 8 až 12 minút (p. obr. L).
- Na odrezanie cestovín môžete použiť priloženú stierku na cesto [14] alebo ostrý nôž.

● Spracovanie zvyškov cesta

- Ak po ukončení automatickej výroby cestovín ešte v zmiešavacej nádobe [1] ostal zvyšok cesta, najskôr prístroj vypnite.

- Otvorte kryt [4] a zatlačte cesto prstami do otvoru lisovacej rúrky [8] vo vnútri zmiešavacej nádoby [1].
- Opäť zatvorte kryt [4].
- Zapnite produkt a stlačte tlačidlo pre vytlačanie [2e], aby ste vytlačili zvyšné cesto. Funkcia trvá 5 minút. Proces môžete niekoľkokrát zopakovať. Najmä pri lepkavých cestách a krupicových cestách sa môže stať, že zvyšky cesta ostanú v zmiešavacej nádobe [1].

POZOR! Túto funkciu použite až vtedy, keď sú voda a múka dobre zmiešané, inak môže dôjsť k chybným funkciám, ktoré ovplyvnia životnosť prístroja.

Tipy

- Kvapaliny musia byť pred pridaním do zmiešavacej nádoby [1] vždy najskôr zamiešané a rozšľahané v odmerke na kvapaliny [11].
- Počas spracovania nepridávajte žiadne prísady okrem múky (vajcia musia byť pred použitím zmiešané s vodou.).
- Zeleninovú šľavu a zmes vody / vajčiek nalievajte výlučne do ľavého otvoru v kryte [4] - a nikdy nie priamo do zmiešavacej nádoby [1].
- Tekuté vajcia nedávajte priamo na múku.
- Pridajte vajcia alebo šľavu, aby ste vyrobili cestoviny s rôznymi arómami.
- Keď cestoviny vyšli, posypte ich trochu múky. Tým sú pevnejšie a nebudú sa ľahko zliepať.

● Zoznam programov

Automatická funkcia „1 pohár múky“

- Stlačte v režime Standby automatické tlačidlo [2d] „1 pohár múky“, aby ste zvolili výrobu cestovín s jedným pohárom múky. Zaznie bzučiak a na LC-displeji [2a] sa objaví digitálny countdown „11:00“ minút čas spracovania. Prístroj miesi 3 minúty proti smeru hodinových ručičiek a urobí prestávku na 5 sekúnd. Potom sa spustí automatická funkcia vytláčania. Na konci doby spracovania sa na displeji [2a] objaví „OFF“. Ak bolo cesto pred uplynutím 11 minút kompletne vytlačené, môže sa prístroj vypnúť. Ak sú po uplynutí 11 minút ešte zvyšky cesta v

zmiešavacej nádobe, riad'te sa pokynmi v kapitole „Spracovanie zvyškov cesta“.

Automatická funkcia „2 poháre múky“

- Stlačte v režime Standby automatické tlačidlo [2d] „2 poháre múky“, aby ste zvolili výrobu cestovín s dvoma pohármi múky. Zaznie bzučiak a na LC-displeji [2a] sa objaví digitálny countdown „12:00“ minút doba spracovania. Prístroj miesi 3 minúty proti smeru hodinových ručičiek a urobí prestávku na 5 sekúnd. Potom sa spustí automatická funkcia vytlačania. Na konci doby spracovania sa na LC-displeji objaví „OFF“. Ak bolo cesto pred uplynutím 12 minút kompletne vytlačené, môže sa prístroj vypnúť. Ak sú po uplynutí 12 minút ešte zvyšky cesta v zmiešavacej nádobe, riad'te sa pokynmi v kapitole „Spracovanie zvyškov cesta“.

Funkcia miesenia

- Stlačte v režime Standby tlačidlo pre miesenie [2c], aby ste zvolili funkciu miesenia. Zaznie bzučiak a na LC-displeji [2a] sa objaví digitálny countdown „3:00“ minúty doba spracovania: Prebehne spracovanie miesením proti smeru hodinových ručičiek na 3 minúty, potom proces skončí a na displeji sa objaví „OFF“.

Funkcia vytlačania

- Stlačte v režime Standby tlačidlo pre vytlačanie [2e], aby ste zvolili funkciu vytlačania. Zaznie bzučiak a na LC-displeji [2a] sa objaví digitálny countdown „5:00“ minút doba spracovania: Automaticky sa spustí funkcia vytlačania a na konci doby spracovania sa na LC-displeji [2a] objaví „OFF“. Ak bolo cesto pred uplynutím 5 minút úplne vytlačené, môže sa prístroj vypnúť. Ak sú po uplynutí 5 minút ešte zvyšky cesta v zmiešavacej nádobe, riad'te sa pokynmi v kapitole „Spracovanie zvyškov cesta“.

Ochranná funkcia

Prístroj možno zapnúť a ovládať iba so zatvoreným krytom [4].

● Používanie príslušenstva pre taštičky z cesta / ravioli

Stroj je vybavený príslušenstvom pre výrobu taštičiek z cesta. Pre výrobu taštičiek z cesta musíte najskôr vyrobiť lasagne-platne.

- Položte vyrobenú lasagne-plaťňu na krájaciu dosku a pomocou formovača pre ravioli [13] vykrajujte útvary pre taštičky z cesta (p. obr. M a N).
- Získaný tvar položte na formovač pre ravioli [13] a vložte želatnú plnku (p. obr. O).
- Zatvorte formovač pre ravioli [13] a pevne ho stlačte (p. obr. P).
- Vyberte hotovú taštičku z cesta (p. obr. Q).

● Čistenie a údržba

- Pred čistením vždy vyťahnite sieťovú zástrčku!
- Nikdy neponárajte výrobok do vody. Vzniká nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom!
- Na čistenie nepoužívajte agresívne čistiace alebo drhúce prostriedky alebo drhúce handričky, môže to viesť k neopraviteľnému poškodeniu prístroja.
- Výrobok nečistite oceľovou vlnou, drhúcimi prostriedkami alebo žieravými kvapalinami.
- Výrobok po každom použití očistite.
- Tvarovacie disky [16] nahrubo vyčistite bočnými čistiacimi výčnelkami stierky na cesto [14]. Nimi sa dostanete aj do otvorov a štrbín tvarovacích diskov [16].
- Všetky odnímateľné diely ako aj odmerky čistite rukou. Použite na to teplú vodu, prostriedok na riad a mäkkú utierku.
- Nasledujúce diely môžete dať aj do umývačky riadu:
 - kryt [4]
 - zmiešavaciu nádobu [1]
 - miešací hák [5]
 - lisovaciu rúrku [8]
 - lisovací hriadeľ [7]
 - odmerku na múku [12]
 - odmerku na kvapaliny [11]
 - tvarovacie disky [16]

- formovač pre ravioli **13**
- Schránku **2** čistíte mierne navlhčenou mäkkou handričkou.
- Na čistenie lisovacej rúrky odstráňte tesniaci krúžok **17**. Tak medzi stenami neostanú žiadne zvyšky nečistôt.
Poznámka: Tvarovacie disky sa čistia ľahšie, keď cesto stvrdlo.

● Skladovanie

Keď je stroj na cestoviny vyčistený, postupujte nasledovne:

- V danom prípade vytiahnite sieťovú zástrčku zo zásuvky s ochranným kontaktom.
- Uskladnite stroj na výrobu cestovín na suchom mieste.

● Odstraňovanie porúch

Problém	Príčina	Riešenie
Stroj na cestoviny nemá prúd.	Zástrčka nie je zastrčená alebo má zlý kontakt.	Vyčistite zástrčku suchou handričkou a/alebo ju (znova) zastrčte do zásuvky.
Stroj na cestoviny nevytláča cestoviny von resp. na LC-displeji 2a sa objaví „E1“.	Príliš málo kvapalín	Pridajte malé množstvo kvapalín cez otvor v kryte 4 a stlačte tlačidlo pre miesenie 2c . Potom stlačte ZA-/VYPÍNAČ 2b pre vypnutie, potom ho znova stlačte pre zapnutie a stlačte tlačidlo pre vytlačanie 2e a otestujte, či sú cestoviny vytláčané.
	Príliš veľa kvapalín	Vyberte cesto zo zmiešavacej nádoby 1 , rozšklbte ho na malé kúsky a opäť vložte do zmiešavacej nádoby 1 , pridajte trochu múky a stlačte tlačidlo pre miesenie 2c . Potom stlačte ZA-/VYPÍNAČ 2b pre vypnutie, potom ho stlačte znova pre zapnutie a stlačte tlačidlo pre vytlačanie 2e a skontrolujte, či sú cestoviny vytláčané.

Problém	Príčina	Riešenie
Cestoviny majú ostrapy alebo trhliny.	Cestoviny majú z dôvodu miešania na začiatku alebo na konci vytlačania ostrapy alebo trhliny.	Pridajte rozšprudlované vajce a cestoviny budú hladké. Ak máte dostatok času, môžete cestoviny polámať na veľkosť malých burských orieškov a vložiť ich naspäť do zmiešavacej nádoby [1]. Potom stlačte tlačidlo pre miesenie [2c] a nanovo vytlačte cesto von. Čím častejšie to opakujete, tým mäkkšie a pevnejšie budú cestoviny.
Tvarovacie disky [16] sa ťažko čistia.	Cesto je príliš vlhké.	Nechajte cesto v tvarovacom disku [16] vyschnúť a použite čistiace náradie [14].
Cestoviny sa lámu, keď vychádzajú.	Príliš malé množstvo kvapalín	Pridajte prosím kvapaliny v presnom súlade s návodom (p. kapitolu „Meranie prísad“).

V prípade porúch, ktoré tu nie sú uvedené, sa prosím obráťte na náš zákaznicky servis. Naši zákazníci poradcovia Vám radi pomôžu. Servisnú adresu nájdete v našich záručných podmienkach.

odbornú likvidáciu. Informácie o zberných miestach a ich otváracích hodinách získate na Vašej príslušnej správe.

● Likvidácia

Obal pozostáva z ekologických materiálov, ktoré môžete odovzdať na miestnych recyklačných zberných miestach.



Všímajte si prosím označenie obalových materiálov pre triedenie odpadu, sú označené skratkami (a) a číslami (b) s nasledujúcim významom: 1–7: Plasty / 20–22: Papier a kartón / 80–98: Spojené látky.



Výrobok a obalové materiály sú recyklovateľné, zlikvidujte ich oddelene pre lepšie spracovanie odpadu. Triman-Logo platí iba pre Francúzsko.



O možnostiach likvidácie opotrebovaného výrobku sa môžete informovať na Vašej obecnej alebo mestskej správe.



Ak výrobok doslúžil, v záujme ochrany životného prostredia ho neodhoďte do domového odpadu, ale odovzdajte na

● Záruka / Servis

Vážená zákazníčka, vážený zákazník,

naše produkty podliehajú prísnej kontrole kvality. Ak tento prístroj napriek tomu bezproblémovo nefunguje, veľmi nás to mrzí a prosíme Vás, aby ste sa obrátili na následne uvedenú zákaznickú službu. Sme Vám radi k dispozícii telefonicky prostredníctvom uvedenej servisnej hotline. Pre uplatnenie garančných nárokov platí - bez toho, aby tým boli obmedzené Vaše zákonné práva -

nasledovné:

1. Garančné nároky môžu byť uplatnené v rámci časového obdobia max. 3 roky, začínajúc dátumom kúpy produktu. Naše garančné plnenie je obmedzené na odstránenie materiálnych a produkčných chýb resp. výmenu prístroja. Naše garančné plnenie je pre Vás bezplatné.
2. Garančné nároky musia byť uplatnené vždy okamžite po zistení nedostatku.
3. Uplatnenie garančných nárokov je po uplynutí záručnej doby vylúčené.
4. Uschovajte si prosím pokladničný doklad ako dôkaz o kúpe.

Žiadne poskytnutie záruky pri:

- zneužívajúcom alebo neodbornom zaobchádzaní
- nedodržovaní bezpečnostných opatrení platných pre prístroj
- použití násilia
- zásahoch, ktoré neboli uskutočnené servisnou adresou, ktorú sme autorizovali
- škodách, ktoré vznikli pri odoslaní prístroja v balení nepostačujúcom pre transport (obal tohto produktu nie je možné jednotlivito zaslať)
- škodách vzniknutých vlastným pričinením napr. úderom, nárazom, pádom
- nerešpektovaní návodu na obsluhu
- bežnom opotrebovaní
- svojvoľných pokusoch o opravu

Návod na obsluhu si môžete vyžiadať v našom zákazníckom servise v PDF-formáte.

Hotline:

Tel.: 00800-83300000

E-mail: support.lidl@ksr-group.com

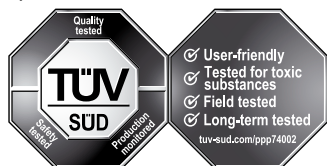
Zastihnuteľnosť: pondelok až piatok 09:00 až 18:00 (SEČ)

IAN 313492

Pre všetky otázky majte pripravený pokladničný doklad a číslo výrobku (napr. IAN 123456) ako dôkaz o kúpe.

● Konformitné vyhlásenie

Tento výrobok spĺňa požiadavky platných európskych a národných smerníc. Túto skutočnosť potvrdzuje CE-označenie. Príslušné vyhlásenia sú uložené u výrobcu.



CE

KSR GROUP GMBH

Im Wirtschaftspark 15

A-3494 Gedersdorf

AUSTRIA

www.ksr-group.com

Stand der Informationen · Last Information

Update · Version des informations · Stand

van de informatie · Stan informacj · Stav

informací · Stav informáci: 03/2019

Ident.-No.: SPM 2000 A1032019-8

IAN 313492

