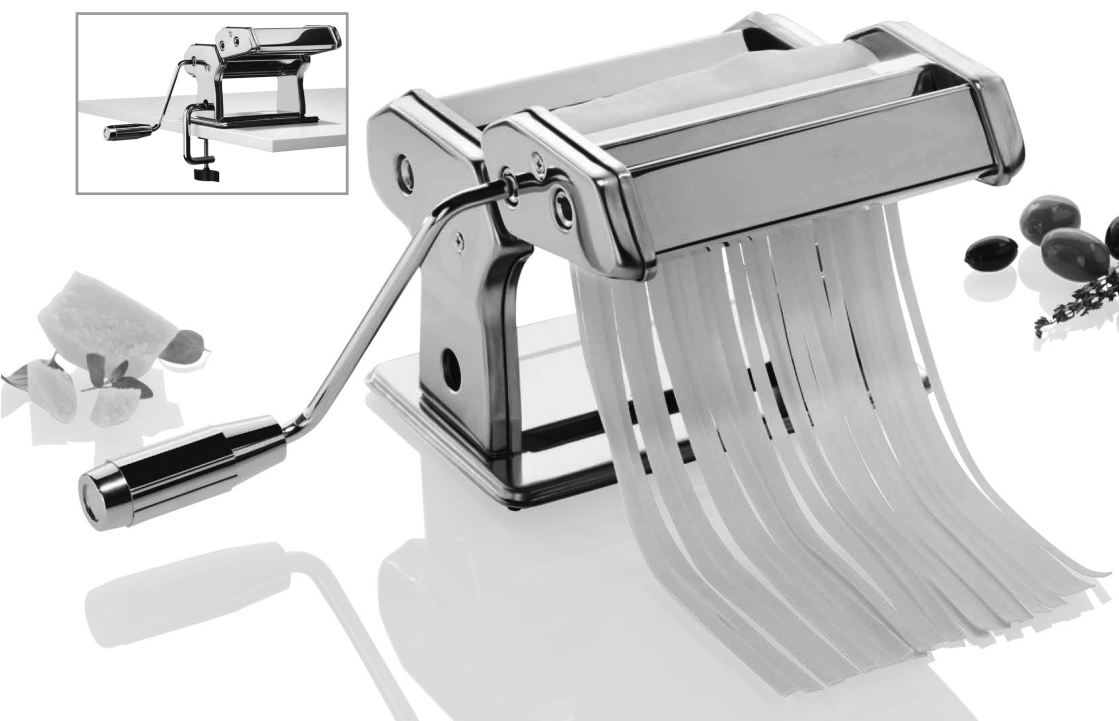


ERNESTO®



NUDELMASCHINE

DE AT CH

NUDELMASCHINE

Bedienungs- und Sicherheitshinweise

IT CH

MACCHINA PER PASTA FRESCA

Indicazioni per l'uso e per la sicurezza

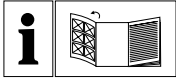
FR CH

MACHINE À PÂTES

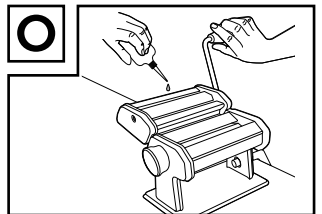
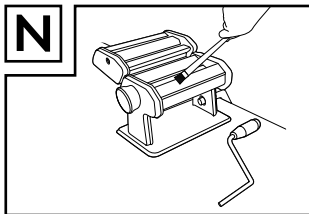
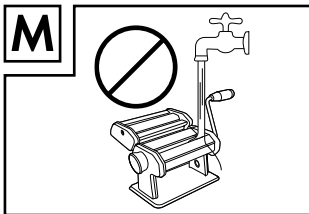
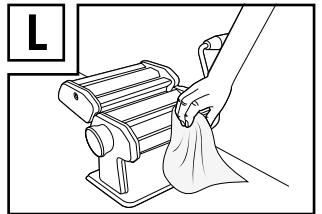
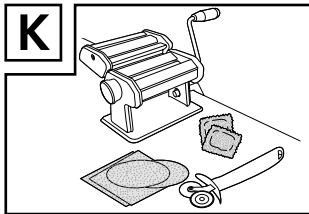
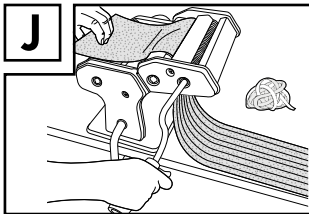
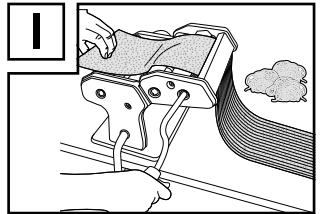
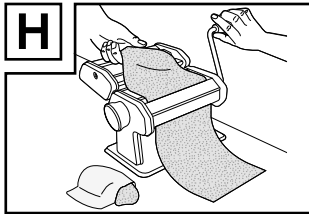
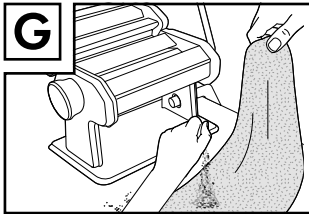
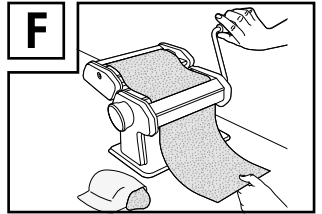
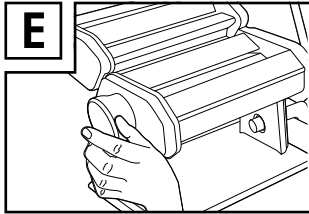
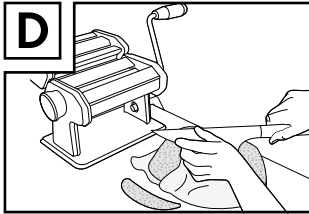
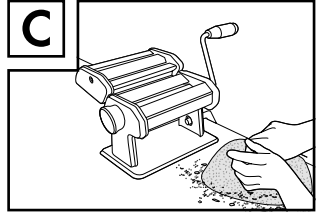
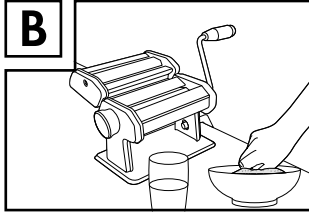
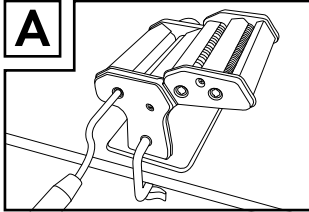
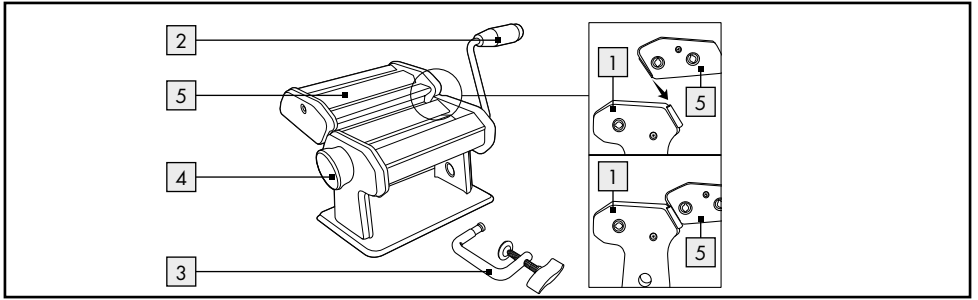
Instructions d'utilisation et consignes de sécurité

IAN 385839_2107

AT CH



DE/AT/CH	Bedienungs- und Sicherheitshinweise	Seite	5
FR/CH	Instructions d'utilisation et consignes de sécurité	Page	9
IT/CH	Indicazioni per l'uso e per la sicurezza	Pagina	13



Nudelmaschine

● Einleitung

Wir beglückwünschen Sie zum Kauf Ihres neuen Produkts. Sie haben sich damit für ein hochwertiges Produkt entschieden. Machen Sie sich vor der ersten Inbetriebnahme mit dem Produkt vertraut. Lesen Sie hierzu aufmerksam die nachfolgende Bedienungsanleitung und die Sicherheitshinweise. Benutzen Sie das Produkt nur wie beschrieben und für die angegebenen Einsatzbereiche. Bewahren Sie diese Anleitung an einem sicheren Ort auf. Händigen Sie alle Unterlagen bei Weitergabe des Produktes an Dritte mit aus.

● Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Dieses Gerät ist nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt.

● Teilebeschreibung

- 1 Nudelmaschine
- 2 Kurbel
- 3 Schraubzwinde
- 4 Walzen-Stellrad
- 5 Walzen-Aufsatz

● Technische Daten


Material: Gehäuse: Edelstahl
Nudelwalze: Edelstahl, Aluminium




Sicherheitshinweise

BEWAHREN SIE ALLE SICHERHEITSHINWEISE UND ANWEISUNGEN FÜR DIE ZUKUNFT AUF!

⚠ VERLETZUNGSGEFAHR!

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

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

● Vorbereitung

● Grundrezept für einen italienischen Nudelteig

Zutaten

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

1. Geben Sie das Mehl und das Salz so auf die Arbeitsfläche, dass ein Hügel entsteht und mischen Sie es gut durch. Drücken Sie in die Mitte eine Mulde.
2. Geben Sie das Wasser in die Mulde und vermischen Sie diese zuerst mit einer Gabel. Mischen Sie das Wasser von innen nach außen mit dem Mehl, bis eine gleichmäßige Masse entsteht.
3. Verkneten Sie mit den Händen den so erhaltenen Teig ca. 10–15 Minuten, bis er glatt und glänzend ist (siehe Abb. B).
Sollte der Teig zu fest sein, geben Sie vorsichtig etwas Wasser dazu. Ist der Teig zu weich, kneten Sie noch etwas Mehl unter. Der Teig sollte nicht an den Händen kleben.
4. Formen Sie den Teig zu einer Kugel (siehe Abb. C), bedecken Sie ihn mit einem sauberen, feuchten Tuch und lassen Sie ihn 30 Minuten ruhen (siehe Abb. C).

● Inbetriebnahme

- Stellen Sie die Nudelmachine **1** auf einen Tisch.
- Stecken Sie die Schraubzwinge **3** in die Öffnung und befestigen Sie die Nudelmachine **1** am Tisch (siehe Abb. A).
- Setzen Sie den Walzen-Aufsatz **5** entlang der Gleitschienen auf die Nudelmachine **1**.
- Stecken Sie die Kurbel **2** in die Öffnung der Nudelmachine **1** (siehe Abb. A).
- Reinigen Sie die Nudelmachine **1** vor dem ersten Gebrauch, wie im Abschnitt „Reinigung und Wartung“ beschrieben. Reinigen Sie alle mit Lebensmitteln in Kontakt kommenden Teile mit einem feuchten Tuch, um eventuellen

Schmutz zu entfernen. Trocknen Sie die Teile anschließend vollständig ab.

- Drehen Sie einen kleinen Teil des Teiges durch die Walzen, um diese zu reinigen. Dieser erste Teig darf nicht gegessen werden.
- Teilen Sie den vorbereiteten Teig in kleinere Portionen. Verarbeiten Sie jeweils 1 Portion, den Rest wieder abdecken, damit er nicht austrocknet (siehe Abb. D).
- Ziehen Sie das Walzen-Stellrad **4** etwas heraus und drehen Sie es bis auf Position 7. Die beiden glatten Walzen sind vollständig geöffnet (siehe Abb. E).
- Drehen Sie die Kurbel **2** im Uhrzeigersinn und lassen Sie den Teig durch die Walzen laufen. Klappen Sie den Teig wieder zusammen und, falls nötig, bestreuen Sie den Teig mit etwas Mehl. Wiederholen Sie diesen Vorgang ca. 5–6 Mal (siehe Abb. F). Der Teig sollte eine gleichmäßige Form haben.
- Stellen Sie nun das Walzen-Stellrad **4** auf eine schmalere Position und lassen Sie den Teig nochmals durch die Walzen laufen, bis er die gewünschte Dicke erreicht hat.
- Schneiden Sie mit einem Messer die Teigplatte in die gewünschte Länge.
- Setzen Sie die Kurbel **2** in eine der Öffnungen am Walzen-Aufsatz **5** und lassen Sie die Teigplatten langsam durchlaufen (siehe Abb. I, J).
- Legen Sie die Nudeln anschließend auf ein Tischtuch oder über einen Nudelständer und lassen Sie sie mindestens 1 Stunde trocknen.

Tipp: Falls die Walzen den Teig nicht schneiden, ist der Teig zu weich. In diesem Fall sollten Sie dem Teig etwas Mehl zumischen und ihn nochmals durch die glatten Walzen laufen lassen (siehe Abb. G, H). Um ein besseres Ergebnis zu erzielen, falten Sie den Teig und streuen Sie etwas Mehl auf den Teig. Wiederholen Sie den Vorgang ca. 5–6 Mal pro Position (siehe Abb. G, H).
Ist der Teig zu trocken, wird er nicht von den Walzen erfasst. In diesem Fall sollten Sie dem Teig etwas Wasser beimengen und den Teig nochmals durch die glatten Walzen laufen lassen.

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

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

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

● **Entsorgung**

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

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

● **Garantie**

Das Produkt wurde nach strengen Qualitätsrichtlinien sorgfältig produziert und vor Anlieferung gewissenhaft geprüft. Im Falle von Mängeln dieses Produkts stehen Ihnen gegen den Verkäufer des Produkts gesetzliche Rechte zu. Diese gesetzlichen Rechte werden durch unsere im Folgenden dargestellte Garantie nicht eingeschränkt.

Sie erhalten auf dieses Produkt 3 Jahre Garantie ab Kaufdatum. Die Garantiefrist beginnt mit dem Kaufdatum. Bitte bewahren Sie den Original-Kassenbon gut auf. Diese Unterlage wird als Nachweis für den Kauf benötigt.

Tritt innerhalb von 3 Jahren ab dem Kaufdatum dieses Produkts ein Material- oder Fabrikationsfehler auf, wird das Produkt von uns – nach unserer Wahl – für Sie kostenlos repariert oder ersetzt. Diese Garantie verfällt, wenn das Produkt beschädigt, nicht sachgemäß benutzt oder gewartet wurde.

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

● **Abwicklung im Garantiefall**

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

Bitte halten Sie für alle Anfragen den Kassenbon und die Artikelnummer (IAN 385839_2107) als Nachweis für den Kauf bereit.

Die Artikelnummer entnehmen Sie bitte dem Typenschild, einer Gravur, auf dem Titelblatt Ihrer Bedienungsanleitung (unten links) oder als Aufkleber auf der Rück- oder Unterseite des Produkts.

Sollten Funktionsfehler oder sonstige Mängel auftreten, kontaktieren Sie zunächst die nachfolgend

benannte Serviceabteilung telefonisch oder per E-Mail.

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

● Service

DE Service Deutschland

Tel.: 0800 5435 111

E-Mail: owim@lidl.de

AT Service Österreich

Tel.: 0800 292726

E-Mail: owim@lidl.at

CH Service Schweiz

Tel.: 0800562153

E-Mail: owim@lidl.ch

Machine à pâtes

● Introduction

Nous vous félicitons pour l'achat de votre nouveau produit. Vous avez opté pour un produit de grande qualité. Avant la première mise en service, vous devez vous familiariser avec toutes les fonctions du produit. Veuillez lire attentivement le mode d'emploi ci-dessous et les consignes de sécurité. N'utilisez le produit que pour l'usage décrit et les domaines d'application cités. Conserver ces instructions dans un lieu sûr. Si vous donnez le produit à des tiers, remettez-leur également la totalité des documents.

● Utilisation conforme

Ce produit est exclusivement conçu pour un usage privé.

● Description des pièces

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

● Données techniques

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




Consignes de sécurité

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

RISQUE DE BLESSURES !

-  **AVERTISSEMENT ! DANGER DE MORT ET RISQUE DE BLESSURE POUR LES ENFANTS**

ET LES ENFANTS EN BAS ÂGE !

- Ne jamais laisser les enfants manipuler sans surveillance le matériel d'emballage et le produit. Il existe un risque d'étouffement par le matériel d'emballage et un danger de mort par coupures. Les enfants sous-estiment souvent les dangers. Toujours tenir les enfants à l'écart du produit.
- Après l'utilisation, ranger cet appareil dans un endroit sûr, hors de portée des enfants.
- Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des personnes (enfants comprise) dont les aptitudes physiques, sensoriques ou mentales sont limitées ou manquant d'expérience et/ou des connaissances requises, sauf sous la surveillance d'une personne responsable de leur sécurité ou après avoir été instruit du maniement de l'appareil.
- Contrôler le montage correct de toutes les pièces. Risque de blessures en cas de montage incorrect.
- Soyez toujours attentif et vigilant quelle que soit la tâche exécutée. Toujours procéder avec prudence lors du travail. Le moindre instant de distraction peut être à l'origine de blessures.
- Risque de pincement et happement par les pièces mobiles de la machine.
- **UTILISATION ALIMENTAIRE!**
 Le produit est apte au contact alimentaire et n'altère pas les propriétés de goût ou d'odeur des denrées.
- Le produit est fragile.
- En cas de chute, les fonctionnalités du produit peuvent être altérées.

● Préparation

● Recette de base pour faire une pâte à pâtes italienne

Ingrédients

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

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

● Mise en service

- Poser la machine à pâtes [1] sur une table.
- Insérer l'étai [3] dans l'orifice et fixer la machine à pâte [1] à la table (voir ill. A).
- Positionner le couvercle des rouleaux [5] sur les rails de guidage de la machine à pâtes [1].
- Insérer la manivelle [2] dans l'orifice de la machine à pâtes [1] (voir ill. A).
- Nettoyer la machine à pâte [1] avant la première utilisation, conformément aux instructions du chapitre « Nettoyage et maintenance ». Essuyer toutes les pièces en contact avec les aliments avec un chiffon bien essoré pour éliminer les éventuelles salissures. Ensuite, sécher les pièces minutieusement.
- Faites passer une petite partie de la pâte par les rouleaux pour nettoyer ceux-ci. Ne pas consommer cette première pâte.

- Diviser la pâte reposée en petites portions. Préparer une portion à la fois et recouvrir les autres portions pour que la pâte ne sèche pas (voir ill. D).
- Tirer sur la molette de réglage des rouleaux [4] et la tourner sur la position 7. Les deux rouleaux lisses sont entièrement ouverts (voir ill. E).
- Tourner la manivelle [2] dans le sens des aiguilles d'une montre et faire passer la pâte dans les rouleaux. Plier ensuite la pâte et au besoin, la saupoudrer avec un peu de farine. Répéter cette opération 5 à 6 fois (voir ill. F). La pâte doit avoir une forme homogène.
- Réglez alors la roulette de réglage des rouleaux [4] sur la position la plus étroite et faites passer à nouveau la pâte par les rouleaux jusqu'à obtention de l'épaisseur voulue.
- Couper la bande de pâte à la longueur souhaitée avec un couteau.
- Insérer la manivelle [2] dans un des orifices du couvercle des rouleaux [5] et faire passer lentement la pâte (voir ill. I, J).
- Poser ensuite les pâtes sur une serviette ou sur un séchoir à pâtes et les laisser sécher au moins 1 heure.

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

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

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

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

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

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

● **Mise au rebut**

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

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

● **Garantie**

Le produit a été fabriqué selon des critères de qualité stricts et contrôlé consciencieusement avant sa livraison. En cas de défaillance, vous êtes en droit de retourner ce produit au vendeur. La présente garantie ne constitue pas une restriction de vos droits légaux.

Ce produit bénéficie d'une garantie de 3 ans à compter de sa date d'achat. La durée de garantie débute à la date d'achat. Veuillez conserver le ticket de caisse original. Il fera office de preuve d'achat.

Si un problème matériel ou de fabrication devait survenir dans 3 ans suivant la date d'achat de ce produit, nous assurons à notre discrétion la réparation ou le remplacement du produit sans frais supplémentaires. La garantie prend fin si le produit est endommagé suite à une utilisation inappropriée ou à un entretien défaillant.

La garantie couvre les vices matériels et de fabrication. Cette garantie ne s'étend ni aux pièces du produit soumises à une usure normale (p. ex. des piles) et qui, par conséquent, peuvent être considérées comme des pièces d'usure, ni aux dommages sur des composants fragiles, comme des interrupteurs, des batteries ou des éléments fabriqués en verre.

● **Faire valoir sa garantie**

Pour garantir la rapidité d'exécution de la procédure de garantie, veuillez respecter les indications suivantes :

Veuillez conserver le ticket de caisse et la référence du produit (IAN 385839_2107) à titre de preuve d'achat pour toute demande.

Le numéro de référence de l'article est indiqué sur la plaque d'identification, gravé sur la page de titre de votre manuel (en bas à gauche) ou sur un autocollant apposé sur la face arrière ou inférieure du produit.

En cas de dysfonctionnement du produit, ou de tout autre défaut, contactez en premier lieu le service après-vente par téléphone ou par e-mail aux coordonnées indiquées ci-dessous.

Vous pouvez alors envoyer franco de port tout produit considéré comme défectueux au service clientèle indiqué, accompagné de la preuve d'achat (ticket de caisse) et d'une description écrite du défaut avec mention de sa date d'apparition.

● Service après-vente

FR Service après-vente France

Tél. : 0800904879

E-Mail : owim@lidl.fr

CH Service après-vente Suisse

Tél. : 0800562153

E-Mail : owim@lidl.ch

Macchina per pasta fresca

● Introduzione

Congratulazioni per l'acquisto del vostro nuovo prodotto. Con esso avete optato per un prodotto di qualità. Familiarizzare con il prodotto prima di metterlo in funzione per la prima volta. A tale scopo, leggere attentamente le seguenti istruzioni d'uso e le avvertenze di sicurezza. Utilizzare il prodotto solo come descritto e per i campi di applicazione indicati. Conservare queste istruzioni in un luogo sicuro. Conservare tutta la documentazione in caso di cessione del prodotto a terzi.

● Utilizzo secondo la destinazione d'uso

Il prodotto è destinato esclusivamente all'utilizzo privato.

● Descrizione dei componenti

- 1 Macchina per la pasta
- 2 Manovella
- 3 Morsetto
- 4 Ghiera di regolazione distanza rulli
- 5 Portarulli

● Dati tecnici



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



Indicazioni di sicurezza

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

⚠ PERICOLO DI LESIONI!

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

● Preparazione

● Ricetta di base per la pasta italiana

Ingredienti

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

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

● Messa in esercizio

- Porre la macchina per la pasta **1** su un tavolo.
- Inserire il morsetto **3** nell'apertura e fissare la macchina per la pasta **1** al tavolo (vedi fig. A).
- Inserire il portarulli **5** lungo la guida di scorrimento sulla macchina per la pasta **1**.
- Inserire la manovella **2** nell'apertura della macchina per la pasta **1** (vedi fig. A).
- Pulire la macchina per la pasta **1** prima di utilizzarla per la prima volta, come descritto nel capitolo "Pulizia e manutenzione". Pulire con un panno umido tutti i componenti che entrano in contatto con il cibo al fine di rimuovere la sporcizia eventualmente accumulata. In seguito, asciugare completamente tali componenti.

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

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

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

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

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

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

● **Smaltimento**

L'imballaggio è composto da materiali ecologici che possono essere smaltiti presso i siti di raccolta locali per il riciclo.

E' possibile informarsi circa le possibilità di smaltimento del prodotto usato presso l'amministrazione comunale o cittadina.

● **Garanzia**

Il prodotto è stato prodotto secondo severe direttive di qualità e controllato con premura prima della consegna. In caso di difetti del prodotto, l'acquirente può far valere i propri diritti legali nei confronti del venditore. Questi diritti legali non vengono limitati in alcun modo dalla garanzia di seguito riportata.

Questo prodotto è garantito per 3 anni a partire dalla data di acquisto. Il termine di garanzia ha inizio a partire dalla data di acquisto. Conservare lo scontrino di acquisto originale in buone condizioni. Questo documento servirà a documentare l'avvenuto acquisto.

Il prodotto da Lei acquistato dà diritto ad una garanzia di 3 anni a partire dalla data di acquisto. La presente garanzia decade nel caso di danneggiamento del prodotto, di utilizzo o di manutenzione inadeguati.

La prestazione di garanzia vale sia per difetti di materiale che per difetti di fabbricazione. La presente garanzia non si estende a parti del prodotto soggette a normale usura e che possono essere identificate, pertanto, come parti soggette a usura (p. es., le batterie), né a danni su parti staccabili, come interruttore, batterie o simili, realizzate in vetro.

● **Gestione dei casi in garanzia**

Per garantire un rapido disbrigo delle proprie pratiche, seguire le istruzioni seguenti:

Per ogni richiesta si prega di conservare lo scontrino e il codice dell'articolo (IAN 385839_2107) come prova d'acquisto.

Il numero d'articolo può essere dedotto dalla targhetta, da un'incisione, dal frontespizio delle istruzioni (in basso a sinistra) oppure dall'adesivo applicato sul retro o sul lato inferiore.

In caso di disfunzioni o avarie, contattare innanzitutto i partner di assistenza elencati di seguito telefonicamente oppure via e-mail.

Si può inviare il prodotto ritenuto difettoso all'indirizzo del centro di assistenza indicato con spedizione esente da affrancatura, completo del documento di acquisto (scontrino) e della descrizione del difetto, specificando anche quando tale difetto si è verificato.

● **Assistenza**

IT Assistenza Italia
Tel.: 800790789
E-Mail: owim@lidl.it

CH Assistenza Svizzera
Tel.: 0800562153
E-Mail: owim@lidl.ch

OWIM GmbH & Co. KG

Stiftsbergstraße 1
74167 Neckarsulm
GERMANY

Model-No.: HG08850
Version: 01 / 2022

Stand der Informationen · Version des
informations · Versione delle informazioni:
09 / 2021 · Ident.-No.: HG08850092021-1



IAN 385839_2107

