

SILVERCREST®



MACHINE À PÂTES SPM 220 A2

(FR) (BE)

MACHINE À PÂTES

Mode d'emploi

(DE) (AT) (CH)

PASTA-MASCHINE

Bedienungsanleitung

IAN 474720_2407

(FR)



FR BE

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

DE AT CH

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

FR / BE	Mode d'emploi	Page	1
DE / AT / CH	Bedienungsanleitung	Seite	19

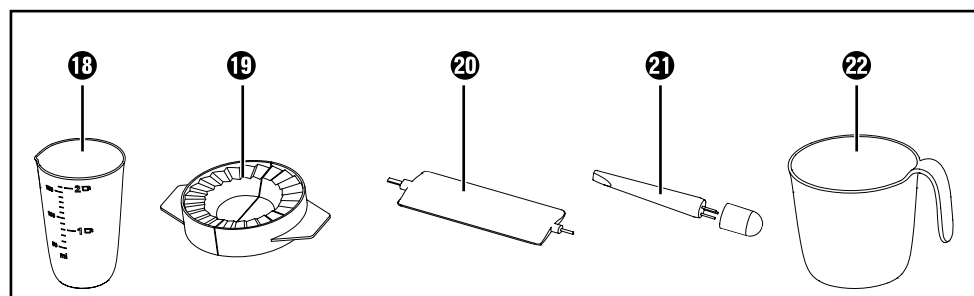
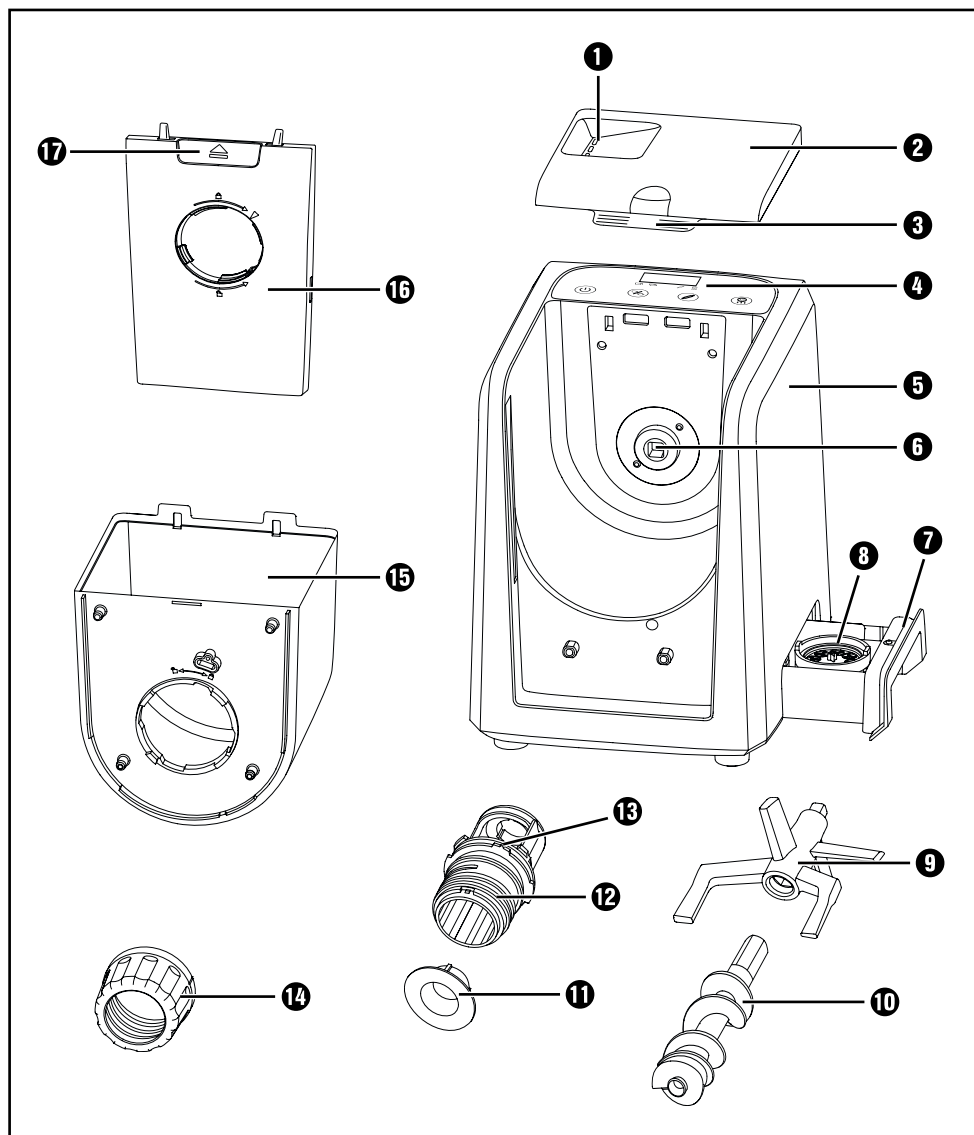


Table des matières

Introduction	2
Informations relatives à ce mode d'emploi	2
Utilisation conforme à l'usage prévu	2
Déballage	2
Matériel livré	2
Consignes de sécurité	3
Présentation de l'appareil	6
Bandeau de commande	6
Disques de façonnage	6
Assemblage de l'appareil	7
Préparation de pâtes	8
Pétrissage et extrusion de la pâte à nouilles	8
Façonnage de raviolis	10
Démontage de l'appareil	10
Nettoyage	10
Nettoyage de l'appareil	10
Nettoyage des accessoires	11
Rangement	11
Dépannage	11
Recettes	12
Recette de base pour les pâtes à base de semoule de blé dur sans œuf	13
Recette de base pour les pâtes de blé sans œuf	13
Recette de base pour les pâtes à base de semoule de blé dur à l'œuf	13
Recette de base pour les pâtes de blé à l'œuf	14
Recyclage	14
Recyclage de l'appareil	14
Recyclage de l'emballage	14
Caractéristiques techniques	15
Garantie de Kompernass Handels GmbH	15
Service après-vente	17
Importateur	17

Introduction

Informations relatives à ce mode d'emploi

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

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

Utilisation conforme à l'usage prévu

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

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

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

Déballage

AVERTISSEMENT !

Risque d'étouffement !

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

Matériel livré

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

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

REMARQUE

- Le pichet/gobelet gradué **22/18** et le moule à raviolis **19** se trouvent à l'intérieur de l'appareil à la livraison.
- Vous trouverez les disques de façonnage **8**, la spatule **20** et l'ustensile de nettoyage **21** dans le tiroir sur le côté de l'appareil.



Consignes de sécurité

DANGER ! RISQUE D'ÉLECTROCUTION !

- ▶ Branchez l'appareil exclusivement à une prise secteur correctement installée. La tension secteur doit correspondre aux indications figurant sur la plaque signalétique de l'appareil.
- ▶ Avant d'utiliser l'appareil, vérifiez que celui-ci ne présente aucun dégât extérieur visible. Ne mettez pas l'appareil en service lorsque l'appareil ou le cordon d'alimentation présente des détériorations visibles ou si l'appareil est auparavant tombé.
- ▶ Confiez les réparations de l'appareil exclusivement à des entreprises agréées ou au service après-vente. Toute réparation non conforme peut entraîner des risques pour l'utilisateur. À cela s'ajoute l'annulation de la garantie.
- ▶  Ne plongez jamais la base de l'appareil dans l'eau ou d'autres liquides !
- ▶ N'utiliser l'appareil qu'à l'intérieur de locaux secs.
- ▶ Veillez à ce que le cordon d'alimentation ne soit jamais mouillé ou humide en cours d'opération. Disposez le cordon de manière à éviter qu'il ne soit coincé ou autrement endommagé.
- ▶ Ne saisissez jamais le bloc d'alimentation ou la base de l'appareil avec les mains mouillées.
- ▶ Maintenez le cordon d'alimentation éloigné de surfaces brûlantes.
- ▶ Faites immédiatement remplacer la fiche secteur ou le cordon d'alimentation endommagé par des techniciens spécialisés agréés ou par le service après-vente pour éviter tout risque.
- ▶ Il faut toujours débrancher l'appareil du secteur s'il doit rester sans surveillance, avant l'assemblage, le démontage, le changement d'accessoires ou le nettoyage, ainsi qu'en cas de dysfonctionnements.
- ▶ Pour couper complètement l'alimentation électrique de l'appareil, retirer la fiche de la prise secteur. L'appareil doit de ce fait toujours être placé de manière à permettre un accès aisé à la prise secteur à tout moment afin de pouvoir débrancher immédiatement la fiche secteur en cas de danger.
- ▶ Pour débrancher le bloc d'alimentation de la prise de courant, tirez toujours sur la fiche secteur, jamais sur le cordon.

⚠ AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BLESSURES !

- ▶ Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants.
- ▶ Tenez l'appareil et son cordon d'alimentation hors de portée des enfants.
- ▶ Ne pas laisser les enfants jouer avec l'appareil.
- ▶ Cet appareil peut être utilisé par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et/ou de connaissances, à condition qu'elles soient supervisées ou qu'elles aient reçu des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'elles comprennent les dangers encourus.
- ▶ Utilisez uniquement les accessoires compris dans la livraison. Les accessoires d'autres fabricants sont potentiellement inadaptés et peuvent entraîner des risques ou des dégâts matériels !
- ▶ N'ouvrez jamais le corps de l'appareil. Dans ce cas, la sécurité n'est pas assurée et la garantie est annulée.
- ▶ Remplacez les accessoires uniquement lorsque l'entraînement est immobile et que la fiche secteur est débranchée ! Après la mise à l'arrêt, l'appareil continue de fonctionner brièvement.
- ▶ N'utilisez jamais l'appareil à d'autres fins que celles décrites dans ce mode d'emploi. En cas d'usage abusif de l'appareil, il y a un risque de blessures !
- ▶ Évitez de toucher les pièces mobiles. Tenez mains, cheveux, vêtements, spatule et autres objets hors de portée des pièces mobiles pendant le fonctionnement.
- ▶ Gardez le couvercle fermé durant le fonctionnement.

ATTENTION ! RISQUE DE DÉGÂTS MATÉRIELS !

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

REMARQUE

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

Présentation de l'appareil

(Figures voir le volet dépliant)

- ❶ Orifice pour les liquides
- ❷ Couvercle
- ❸ Poignée couvercle
- ❹ Bandeau de commande
- ❺ Base de l'appareil
- ❻ Arbre d'entraînement
- ❼ Tiroir
- ❽ Disques de façonnage
- ❾ Crochet de pétrissage
- ❿ Vis d'extrusion
- ⓫ Palier de la vis d'extrusion
- ⓬ Support de la vis d'extrusion
- ⓭ Repère
- ⓮ Fixation du disque de façonnage
- ⓯ Cuve à pâte
- ⓰ Panneau frontal
- ⓱ Déverrouillage du couvercle
- ⓲ Gobelet gradué pour les liquides
- ⓳ Moule à ravioli
- ⓴ Spatule avec ustensile de nettoyage
- ⓵ Ustensile de nettoyage avec capuchon de protection (pour les disques de façonnage spaghetti **A** et spaghettonis **B**)
- ⓶ Pichet gradué pour la farine

Bandeau de commande

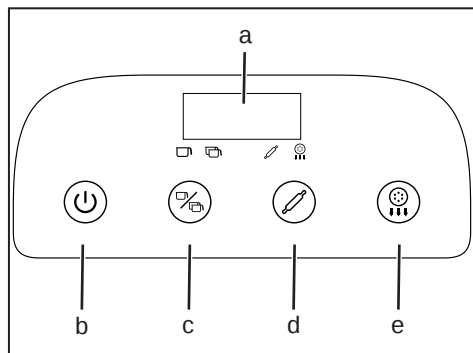


Fig. 1

- a Affichage
- b Touche marche/arrêt
- c Touche du programme de pétrissage pour sélectionner le programme de pétrissage
- d Touche de pétrissage pour démarrer le programme de pétrissage sélectionné
- e Touche d'extrusion pour démarrer le programme d'extrusion

Disques de façonnage

Le matériel livré comprend 8 disques de façonnage

❽ différents (fig.2) :

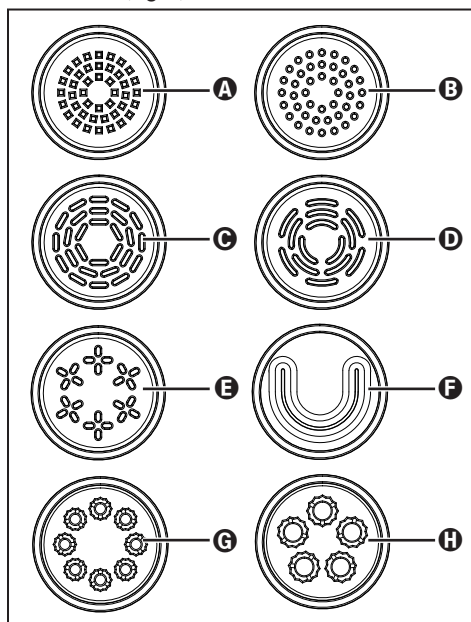


Fig. 2

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

Assemblage de l'appareil

REMARQUE

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

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

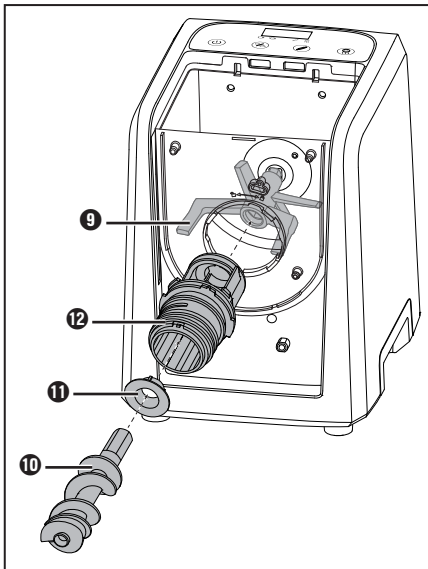


Fig. 3

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

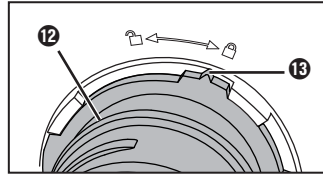


Fig. 4

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

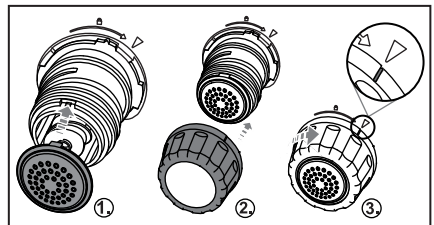


Fig. 5

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

L'appareil est maintenant monté et prêt à être utilisé.

Préparation de pâtes

AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BLESSURES !

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

ATTENTION ! RISQUE DE DÉGÂTS MATÉRIELS !

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

REMARQUE

- Chaque pression de touche est confirmée par un signal sonore.
- L'appareil peut uniquement fonctionner avec des accessoires correctement positionnés. Si les accessoires ne sont pas correctement montés, plusieurs signaux sonores retentissent lors du démarrage du programme et l'affichage a indique "OPEN". Débranchez la fiche secteur et contrôlez que les accessoires soient correctement positionnés.

Pétrissage et extrusion de la pâte à nouilles

- 1) Assemblez l'appareil tel que décrit au chapitre "Assemblage de l'appareil".
- 2) Préparez tous les ingrédients dont vous avez besoin pour votre pâte à nouilles. Orientez-vous par ex. aux recettes adaptées à l'appareil données dans ce mode d'emploi (voir le chapitre "Recettes") ou dans le livret de recettes fourni.
- 3) Mesurez la quantité de farine nécessaire à l'aide du pichet gradué pour la farine 22 et versez-la dans la cuve à pâte 15.

REMARQUE

- 1 pichet gradué 22 correspond à env. 250 g de farine. Remplissez le pichet gradué 22 de farine. Si pendant le remplissage la farine forme un tas, secouez le pichet gradué 22 et tapotez doucement le fond sur une surface stable. Cela vous permettra d'aplatir la farine entassée. En même temps, la densité de la farine va augmenter, ce qui influe sur la quantité versée. Utilisez si nécessaire une balance de cuisine pour mesurer le poids.

- 4) Mesurez la quantité de liquide nécessaire et l'œuf par ex. à l'aide du gobelet gradué pour les liquides 18. Commencez pour cela par verser l'œuf dans le gobelet gradué 18 puis ajoutez le liquide jusqu'à obtenir la quantité totale nécessaire.

REMARQUE

- Battez toujours l'œuf avec le liquide pour obtenir un meilleur pétrissage de la pâte.
- Pour un meilleur pétrissage, ajoutez les liquides uniquement au début du programme de pétrissage dans la cuve à pâte 15.

- 5) Montez le couvercle 2 en glissant les deux tenons du couvercle 2 dans les deux logements dans la base de l'appareil 5. Appuyez pour cela la partie avant du couvercle 2 vers le bas jusqu'à ce qu'elle s'enclenche de manière audible dans le panneau frontal 16.

- 6) Appuyez sur la touche marche/arrêt  **b**, pour allumer l'appareil. Un signal sonore retentit et l'affichage **a** affiche "ON".

REMARQUE

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

- 7) À l'aide de la touche de programme de pétrissage  **c**, sélectionnez le programme de pétrissage adapté à votre pâte:
- : pour de petites quantités de pâte jusqu'à env. 250 g de farine
 - : pour des quantités de pâte importantes à partir d'env. 250–500 g de farine

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

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

Programme de pétrissage	Durée de pétrissage
	3 min.
	3 min.

REMARQUE

- Vous pouvez interrompre le programme en cours à tout moment en appuyant sur la touche de pétrissage  **d** ou en ouvrant le couvercle **2**. Poursuivez le programme en appuyant à nouveau sur la touche de pétrissage  **d**, le cas échéant, refermez au préalable le couvercle **2**.
 - Une pression sur la touche marche/arrêt  **b** interrompt le programme en cours et l'appareil passe en mode veille.
- 9) Versez lentement le liquide nécessaire dans la cuve à pâte **15** au travers de l'orifice **1** dans le couvercle **2**.

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

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

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

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

REMARQUE

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

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

Si un reste de pâte demeure encore dans l'appareil, appuyez à nouveau sur la touche extrusion  **e** pour lancer un nouveau cycle court d'extrusion.

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

- 15) Nettoyez l'appareil comme indiqué au chapitre "Nettoyage" après l'utilisation.

Façonnage de raviolis

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

REMARQUE

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

Démontage de l'appareil

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

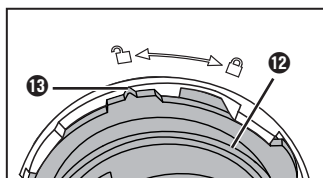


Fig. 6

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

L'appareil est maintenant démonté.

Nettoyage

Nettoyage de l'appareil



DANGER ! RISQUE D'ÉLECTROCUTION !

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



ATTENTION ! RISQUE DE DÉGÂTS MATÉRIELS !

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

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

Nettoyage des accessoires

REMARQUE

- Les disques de façonnage **8** sont plus faciles à nettoyer une fois la pâte sèche.
- 1) Utilisez d'abord l'ustensile de nettoyage **21** (pour les disques de façonnage spaghettis **A** et spaghettonis **B**) ou les tiges de nettoyage latérales de la spatule **20** pour libérer grossièrement les évidements des disques de façonnage **8** utilisés des restes de pâte.
- 2) Nettoyez toutes les pièces amovibles et tous les accessoires dans de l'eau de vaisselle. Rincez ensuite à l'eau claire pour éliminer tous les restes de liquide vaisselle.

REMARQUE

-  Les pièces suivantes peuvent être lavées au lave-vaisselle : couvercle **2**, cuve à pâte **15**, support **12**, vis d'extrusion **10**, palier de la vis d'extrusion **11**, crochet de pétrissage **9**, fixation du disque de façonnage **14**, disques de façonnage **8**, pichet/gobelet gradué **22/18**, spatule **20**, ustensile de nettoyage **21**, moule à ravioli **19**. Placez les pièces de préférence dans le panier supérieur du lave-vaisselle et veillez à ne pas les coincer.
- En présence de restes de pâte incrustés sur les disques de façonnage **8**, essayez la méthode suivante : placez les disques de façonnage **8** pendant 1-2 heures au congélateur. Les restes de pâte devraient alors partir facilement à l'aide des ustensiles de nettoyage **20/21**.
- 3) Séchez bien toutes les pièces avant de les remonter.

Rangement

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

Dépannage

L'appareil ne fonctionne pas :

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

L'appareil s'arrête brusquement en plein fonctionnement :

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

Code erreur "OPEN" :

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

Code erreur "OUL" :

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

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

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

Recettes

REMARQUE

- Toutes les quantités indiquées sont adaptées à l'utilisation d'une farine de blé normale (type 405). Les autres sortes de farine, comme par ex. la farine d'épeautre ou complète nécessitent en règle générale un peu plus de liquide.
- Les quantités indiquées sont des valeurs indicatives. Il est recommandé que vous respectiez les proportions de farine et de liquide indiquées. Différents facteurs peuvent cependant faire que la quantité de liquide nécessaire varie légèrement. Si votre pâte n'est pas pétrie parfaitement avec les quantités indiquées, ajoutez la fois suivante quelques millilitres de liquide en plus ou en moins. Observez pour cela les consignes données au chapitre "**Dépannage**".
- 1 pichet gradué 22 correspond à env. 250 g de farine. Remplissez le pichet gradué 22 de farine. Si pendant le remplissage la farine forme un tas, secouez le pichet gradué 22 et tapotez doucement le fond sur une surface stable. Cela vous permettra d'aplatir la farine entassée. En même temps, la densité de la farine va augmenter, ce qui influe sur la quantité versée. Utilisez si nécessaire une balance de cuisine pour mesurer le poids.
- 1 pichet gradué de farine 22 donne env. 325 g de nouilles.
- Vous pouvez remplacer 1 œuf par env. 50 ml de liquide.

Respectez dans la mesure du possible la proportion de farine et de liquides suivante pour un pétrissage parfait de la pâte :

versez env. 80 ml de liquide pour 1 pichet gradué de farine 22. Vous pouvez vous orienter pour cela aux repères "1  et "2  sur le gobelet gradué pour les liquides 18.

Si vous utilisez 1 pichet gradué de farine 22, ajoutez du liquide jusqu'au repère "1  ; avec 2 pichets gradués de farine 22, ajoutez du liquide jusqu'au repère "2  :

Quantité de farine	Quantité de liquide
	env. 80 ml (= 1 )
	env. 160 ml (= 2 )

Utilisez les repères «1 » et «2 » sur le gobelet gradué pour les liquides 18 uniquement pour doser les liquides ne contenant pas d'œuf.

Si les ingrédients comportent des œufs, ajoutez env. 10 ml de liquide en plus par œuf (taille M). Ajoutez en plus respectivement 1 œuf dans le gobelet gradué pour les liquides 18 et remplissez avec 90 ml de liquide.

Quantité de farine	Quantité de liquide + œuf
	env. 90 ml en tout
	env. 180 ml en tout

Vous pouvez préparer de la pâte à pâtes fraîches en une seule fois avec maximum 500 g de farine. Pour ce faire, utilisez 2 pichets gradués pour la farine 22 (de 250 g chacun). Remplissez le gobelet gradué pour les liquides 18 2 fois jusqu'à 90 ml avec l'œuf et le liquide. Ajoutez de cette façon deux portions du mélange eau-œuf dans la cuve à pâte 15, au travers de l'orifice 1 dans le couvercle 2.

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

Ingrédients pour 2 personnes

- 200 g de semoule de blé dur
- 50 g de farine de blé (type 405)
- env. 80 ml d'eau

Préparation

- ◆ Placez 200 g de semoule de blé dur et 50 g de farine de blé dans la cuve à pâte **15**.
- ◆ Lancez le programme de pétrissage pour 250 g de farine .
- ◆ Versez lentement env. 80 ml de liquide dans la cuve à pâte **15** au travers de l'orifice **1** dans le couvercle **2**.
- ◆ Procédez à l'extrusion de pâte une fois le programme de pétrissage terminé. Vous pouvez utiliser la spatule **20** pour couper les pâtes à la longueur souhaitée pendant l'extrusion.
- ◆ Mettez les pâtes prêtes dans de l'eau salée bouillante et remuez-les de temps à autre. Les pâtes sont al dente, c'est-à-dire fermes sous la dent, au bout de 3 à 4 minutes.

Recette de base pour les pâtes de blé sans œuf

Ingrédients pour 2 personnes

- 250 g de farine de blé (type 405)
- env. 80 ml d'eau

Préparation

- ◆ Placez 250 g de farine de blé dans la cuve à pâte **15**.
- ◆ Lancez le programme de pétrissage pour 250 g de farine .
- ◆ Versez lentement env. 80 ml de liquide dans la cuve à pâte **15** au travers de l'orifice **1** dans le couvercle **2**.

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

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

Ingrédients pour 2 personnes

- 200 g de semoule de blé dur
- 50 g de farine de blé (type 405)
- env. 40 ml d'eau
- 1 œuf (taille M)

Préparation

- ◆ Placez 200 g de semoule de blé dur et 50 g de farine de blé dans la cuve à pâte **15**.
- ◆ Versez 1 œuf dans le gobelet gradué pour les liquides **18** et ajoutez env. 40 ml d'eau. Les deux doivent donner ensemble env. 90 ml de liquide. Battez l'œuf avec l'eau.
- ◆ Lancez le programme de pétrissage pour 250 g de farine .
- ◆ Versez lentement le mélange eau-œuf dans la cuve à pâte **15** au travers de l'orifice **1** dans le couvercle **2**.
- ◆ Procédez à l'extrusion de pâte une fois le programme de pétrissage terminé. Vous pouvez utiliser la spatule **20** pour couper les pâtes à la longueur souhaitée pendant l'extrusion.
- ◆ Mettez les pâtes prêtes dans de l'eau salée bouillante et remuez-les de temps à autre. Les pâtes sont al dente, c'est-à-dire fermes sous la dent, au bout de 3 à 4 minutes.

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

Ingrédients pour 2 personnes

- 250 g de farine de blé (type 405)
- env. 40 ml d'eau
- 1 œuf (taille M)

Préparation

- ◆ Placez 250 g de farine de blé dans la cuve à pâte 15.
- ◆ Versez 1 œuf dans le gobelet gradué pour les liquides 18 et ajoutez env. 40 ml d'eau. Les deux doivent donner ensemble env. 90 ml de liquide. Battez l'œuf avec l'eau.
- ◆ Lancez le programme de pétrissage pour 250 g de farine 19.
- ◆ Versez lentement le mélange eau-œuf dans la cuve à pâte 15 au travers de l'orifice 1 dans le couvercle 2.
- ◆ Procédez à l'extrusion de pâte une fois le programme de pétrissage terminé. Vous pouvez utiliser la spatule 20 pour couper les pâtes à la longueur souhaitée pendant l'extrusion.
- ◆ Mettez les pâtes prêtes dans de l'eau salée bouillante et remuez-les de temps à autre. Les pâtes sont al dente, c'est-à-dire fermes sous la dent, au bout de 3 à 4 minutes.

Recyclage



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



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

Recyclage de l'appareil



Le symbole ci-contre, d'une poubelle barrée sur roues, indique que cet appareil doit respecter la directive 2012/19/EU. Cette directive

stipule que vous ne devez pas éliminer cet appareil en fin de vie avec les ordures ménagères, mais le rapporter aux points de collecte, aux centres de recyclage ou aux entreprises de gestion des déchets spécialement équipés à cet effet.

Ce recyclage est gratuit. Respectez l'environnement et recyclez en bonne et due forme.

Si votre appareil usagé contient des données à caractère personnel, vous assumez la responsabilité personnelle de les effacer avant de le rapporter.



Renseignez-vous auprès de votre commune ou des services administratifs de votre ville pour connaître les possibilités de recyclage du produit usagé.

Recyclage de l'emballage



Les matériaux d'emballage ont été sélectionnés selon des critères de respect de l'environnement, de technique d'élimination et sont de ce fait recyclables. Veuillez recycler les matériaux d'emballage qui ne servent plus en respectant la réglementation locale.



Recyclez l'emballage d'une manière respectueuse de l'environnement.

Observez le marquage sur les différents matériaux d'emballage et triez-les séparément si nécessaire. Les maté-

riaux d'emballage sont repérés par des abréviations (a) et des numéros (b) qui ont la signification suivante : 1-7 : plastiques, 20-22 : papier et carton, 80-98 : matériaux composites.

Caractéristiques techniques

Tension nominale	220-240 V ~ (courant alternatif), 50/60 Hz
Puissance nominale	220 W
Capacité de la cuve à pâte 15	env. 2 l
Quantité de remplissage max. de la cuve à pâte 15	500 g de farine + le liquide nécessaire par cycle
Capacité du pichet gradué pour la farine 22	env. 250 g
Capacité du gobelet gradué pour les liquides 18	env. 180 ml
Quantité de remplissage max. du gobelet gradué pour les liquides 18	env. 160 ml
Classe de protection	II /  (Double isolation)
	Tous les éléments de cet appareil en contact avec les aliments conviennent aux produits alimentaires.

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

Garantie de Kompernass Handels GmbH

Chère cliente, cher client,

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

Conditions de garantie

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

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

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

Période de garantie et réclamation légale pour vices cachés

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

Étendue de la garantie

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

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

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

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

Article L217-16 du Code de la consommation

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

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

Article L217-4 du Code de la consommation

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

Article L217-5 du Code de la consommation

Le bien est conforme au contrat :

- 1° S'il est propre à l'usage habituellement attendu d'un bien semblable et, le cas échéant :
 - s'il correspond à la description donnée par le vendeur et posséder les qualités que celui-ci a présentées à l'acheteur sous forme d'échantillon ou de modèle ;
 - s'il présente les qualités qu'un acheteur peut légitimement attendre eu égard aux déclarations publiques faites par le vendeur, par le producteur ou par son représentant, notamment dans la publicité ou l'étiquetage ;
- 2° Ou s'il présente les caractéristiques définies d'un commun accord par les parties ou être propre à tout usage spécial recherché par l'acheteur, porté à la connaissance du vendeur et que ce dernier a accepté.

Article L217-12 du Code de la consommation

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

Article 1641 du Code civil

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

Article 1648 1er alinéa du Code civil

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

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

Procédure en cas de garantie

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

- Veuillez avoir à portée de main pour toutes questions le ticket de caisse et la référence article (IAN) 474720_2407 en tant que justificatif de votre achat.
- Vous trouverez la référence sur la plaque signalétique sur le produit, une gravure sur le produit, sur la page de garde du mode d'emploi (en bas à gauche) ou sur l'autocollant au dos ou sur le dessous du produit.
- Si des erreurs de fonctionnement ou d'autres vices venaient à apparaître, veuillez d'abord contacter le département service clientèle cité ci-dessous par **téléphone** ou par **e-mail**.
- Vous pouvez ensuite retourner un produit enregistré comme étant défectueux en joignant le ticket de caisse et en indiquant en quoi consiste le vice et quand il est survenu, sans devoir l'affranchir à l'adresse de service après-vente communiquée.



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

Grâce à ce code QR, vous arriverez directement sur le site Lidl service après-vente (www.lidl-service.com) et vous pourrez ouvrir votre mode d'emploi en saisissant votre référence (IAN) 474720_2407.

Service après-vente

FR

Service France

Tel.: 0800 919270

E-Mail: kompernass@lidl.fr

BE

Service Belgique

Tel.: 0800 12089

E-Mail: kompernass@lidl.be

IAN 474720_2407

Importateur

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

Veuillez d'abord contacter le service mentionné.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

ALLEMAGNE

www.kompernass.com

Inhaltsverzeichnis

Einleitung	20
Informationen zu dieser Bedienungsanleitung	20
Bestimmungsgemäßer Gebrauch	20
Auspacken	20
Lieferumfang	20
Sicherheitshinweise	21
Gerätebeschreibung	24
Bedienfeld	24
Formscheiben	24
Gerät montieren	25
Nudeln herstellen	26
Nudelteig kneten und ausgeben lassen	26
Ravioli formen	27
Gerät demontieren	28
Reinigen	28
Gerät reinigen	28
Zubehör reinigen	28
Aufbewahren	29
Fehler beheben	29
Rezepte	30
Grundrezept für Hartweizengrießnudeln ohne Ei	30
Grundrezept für Weizennudeln ohne Ei	31
Grundrezept für Hartweizengrießnudeln mit Ei	31
Grundrezept für Weizennudeln mit Ei	31
Entsorgung	32
Gerät entsorgen	32
Verpackung entsorgen	32
Technische Daten	33
Garantie der Kompernaß Handels GmbH	33
Service	34
Importeur	34

Einleitung

Informationen zu dieser Bedienungsanleitung

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres neuen Gerätes.

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

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Dieses Gerät ist ausschließlich für die Verarbeitung von Nudelteig bestimmt.

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

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

Auspacken

WARNUNG!

Erstickungsgefahr!

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

Lieferumfang

Das Gerät wird standardmäßig mit folgenden Komponenten geliefert:

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

HINWEIS

- ▶ Die Messbecher **22/18** und der Ravioliformer **19** befinden sich bei Auslieferungszustand im Innenraum des Geräts.
- ▶ Die Formscheiben **8**, den Teigschaber **20** und das Reinigungswerkzeug **21** finden Sie in der Schublade seitlich am Gerät.



Sicherheitshinweise

GEFAHR! ELEKTRISCHER SCHLAG!

- ▶ Schließen Sie das Gerät nur an eine vorschriftsmäßig installierte Netzsteckdose an. Die Netzspannung muss mit den Angaben auf dem Typenschild des Gerätes übereinstimmen.
- ▶ Kontrollieren Sie das Gerät vor der Verwendung auf äußere, sichtbare Schäden. Nehmen Sie das Gerät nicht in Betrieb, wenn das Gerät oder das Netzkabel sichtbare Schäden aufweisen oder wenn das Gerät zuvor heruntergefallen ist.
- ▶ Lassen Sie Reparaturen am Gerät nur von autorisierten Fachbetrieben oder dem Kundenservice durchführen. Durch unsachgemäße Reparaturen können Gefahren für den Benutzer entstehen. Zudem erlischt der Garantieanspruch.
- ▶  Tauchen Sie die Gerätebasis niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten!
- ▶ Das Gerät darf nur in trockenen Innenräumen benutzt werden.
- ▶ Achten Sie darauf, dass im Betrieb das Netzkabel niemals nass oder feucht wird. Führen Sie es so, dass es nicht eingeklemmt oder anderweitig beschädigt werden kann.
- ▶ Fassen Sie das Netzteil oder die Gerätebasis niemals mit nassen Händen an.
- ▶ Halten Sie das Netzkabel von heißen Oberflächen fern.
- ▶ Wenn die Netzanschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- ▶ Das Gerät ist bei nicht vorhandener Aufsicht und vor dem Zusammenbau, dem Auseinandernehmen, dem Auswechseln von Zubehör oder Reinigen sowie bei Störungen stets vom Netz zu trennen.
- ▶ Um das Gerät vollständig vom Netz zu trennen, muss der Netzstecker aus der Netzsteckdose gezogen werden. Daher muss das Gerät so aufgestellt werden, dass stets ein unbehinderter Zugang zur Netzsteckdose gewährleistet ist, damit in Notsituationen der Netzstecker sofort abgezogen werden kann.

⚠ GEFAHR! ELEKTRISCHER SCHLAG!

- ▶ Ziehen Sie das Netzteil immer am Netzstecker aus der Steckdose, niemals am Kabel.

⚠ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- ▶ Dieses Gerät darf nicht von Kindern benutzt werden.
- ▶ Das Gerät und seine Anschlussleitung sind von Kindern fernzuhalten.
- ▶ Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- ▶ Dieses Gerät kann von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- ▶ Verwenden Sie nur die im Lieferumfang enthaltenen Zubehörteile. Zubehörteile anderer Hersteller sind dafür möglicherweise nicht geeignet und können zu Gefährdungen oder Sachschäden führen!
- ▶ Öffnen Sie niemals das Gehäuse. In diesem Fall ist die Sicherheit nicht gegeben und die Gewährleistung erlischt.
- ▶ Wechseln Sie das Zubehör nur bei Stillstand des Antriebs und bei gezogenem Netzstecker! Das Gerät läuft nach dem Ausschalten noch kurze Zeit nach.
- ▶ Missbrauchen Sie das Gerät nicht für andere Zwecke, als in dieser Bedienungsanleitung beschrieben. Bei Missbrauch des Gerätes besteht Verletzungsgefahr!
- ▶ Vermeiden Sie das Berühren beweglicher Teile. Halten Sie Hände, Haare, Kleidung, Teigschaber und andere Gegenstände während des Betriebs von beweglichen Teilen fern.
- ▶ Halten Sie den Deckel während des Betriebs geschlossen.

ACHTUNG! SACHSCHADEN!

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

HINWEIS

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

Gerätebeschreibung

(Abbildungen siehe Ausklappseite)

- 1 Öffnung für Flüssigkeiten
- 2 Deckel
- 3 Griff Deckel
- 4 Bedienfeld
- 5 Gerätebasis
- 6 Antriebswelle
- 7 Schublade
- 8 Formscheiben
- 9 Knethaken
- 10 Teigwelle
- 11 Lager der Teigwelle
- 12 Halterung für die Teigwelle
- 13 Markierung
- 14 Formscheibenfixierung
- 15 Teigbehälter
- 16 Frontplatte
- 17 Entriegelung Deckel
- 18 Messbecher für Flüssigkeiten
- 19 Ravioliformer
- 20 Teigschaber mit Reinigungswerkzeug
- 21 Reinigungswerkzeug mit Schutzkappe
(für die Formscheiben Spaghetti **A** und
Spaghettoni **B**)
- 22 Messbecher für Mehl

Bedienfeld

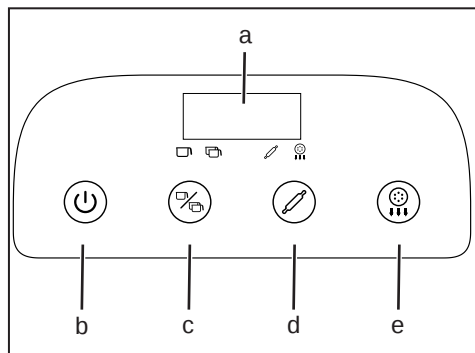


Abb. 1

- a Display
- b Ein-/Aus-Taste
- c Knetprogramm-Taste, zur Auswahl des Knetprogramms
- d Knet-Taste zum Starten des ausgewählten Knetprogramms
- e Ausgabe-Taste zum Starten des Ausgabeprogramms

Formscheiben

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

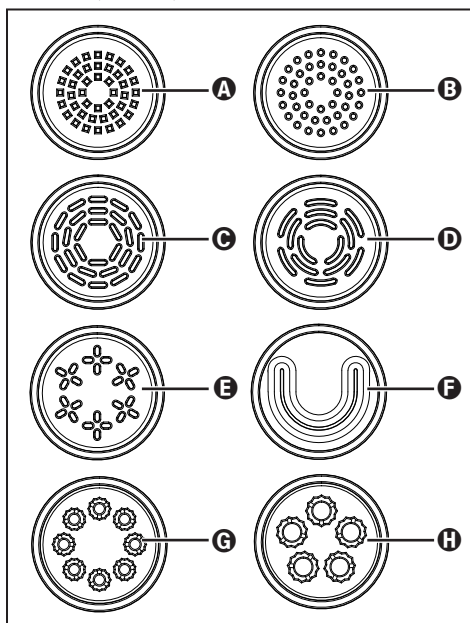


Abb. 2

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

Gerät montieren

HINWEIS

- Reinigen Sie vor dem ersten Gebrauch alle Teile wie im Kapitel „**Reinigen**“ beschrieben.

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

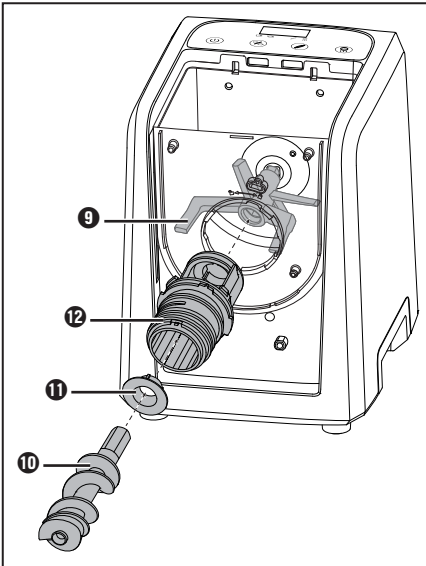


Abb. 3

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

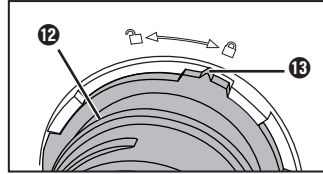


Abb. 4

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

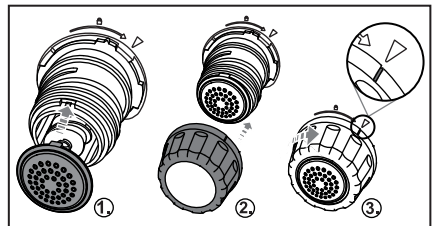


Abb. 5

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

Das Gerät ist jetzt montiert und betriebsbereit.

Nudeln herstellen

WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

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

ACHTUNG! SACHSCHADEN!

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

HINWEIS

- ▶ Jeder Tastendruck wird mit einem Signalton bestätigt.
- ▶ Der Betrieb ist nur mit korrekt eingesetztem Zubehör möglich. Ist das Zubehör nicht korrekt montiert, ertönen bei Programmstart mehrere Signaltöne und das Display **a** zeigt „OPEN“. Ziehen Sie den Netzstecker und überprüfen Sie den korrekten Sitz des Zubehörs.

Nudelteig kneten und ausgeben lassen

- 1) Bauen Sie das Gerät zusammen wie im Kapitel „**Gerät montieren**“ beschrieben.
- 2) Bereiten Sie alle Zutaten vor, die Sie für Ihren Nudelteig benötigen. Orientieren Sie sich dabei z. B. an den auf das Gerät abgestimmten Rezepten in dieser Anleitung (siehe Kapitel „**Rezepte**“) oder im beiliegenden Rezeptheft.
- 3) Messen Sie mit Hilfe des Messbechers für Mehl **22** die erforderliche Menge Mehl ab und füllen Sie dieses in den Teigbehälter **15**.

HINWEIS

- ▶ 1 Messbecher **22** ergibt ca. 250 g Mehl. Befüllen Sie den Messbecher **22** mit Mehl. Wenn sich das Mehl dabei anhäuft, dann schütteln Sie den Messbecher **22** und klopfen leicht mit seinem Boden auf eine stabile Unterlage. So glätten Sie das angehäuften Mehl. Hierbei verdichtet sich das Mehl, das hat Einfluss auf die eingefüllte Menge. Verwenden Sie ggfs. eine Küchenwaage, um das Gewicht zu messen.

- 4) Messen Sie mit Hilfe des Messbechers für Flüssigkeiten **18** die benötigte Menge Flüssigkeit und z. B. Ei ab. Geben Sie dazu zuerst das Ei in den Messbecher **18** und füllen Sie dann Flüssigkeit bis zur erforderlichen Gesamtmenge auf.

HINWEIS

- ▶ Verquirlen Sie Ei immer mit Flüssigkeit, um eine bessere Verarbeitung des Teiges zu erzielen.
- ▶ Geben Sie Flüssigkeiten zur besseren Verarbeitung erst zu Beginn des Knetprogramms in den Teigbehälter **15**.

- 5) Montieren Sie den Deckel **2**, indem Sie die beiden Zapfen des Deckels **2** in die beiden Aufnahmen in der Gerätebasis **5** schieben. Drücken Sie dann den vorderen Teil des Deckels **2** herunter, bis er hörbar in der Frontplatte **16** einrastet.
- 6) Drücken Sie die Ein-/Aus-Taste  **b**, um das Gerät einzuschalten. Ein Signalton ertönt und das Display **a** zeigt „ON“.

HINWEIS

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

- 7) Wählen Sie mit der Knetprogramm-Taste  c das für Ihren Teig passende Knetprogramm:
- : für kleine Teigmengen bis ca. 250 g Mehl
 - : für große Teigmengen ab ca. 250–500 g Mehl
- Das Symbol des gewählten Knetprogramms / leuchtet auf.
- 8) Drücken Sie die Knet-Taste  d, um das Knetprogramm zu starten. Das Symbol  leuchtet zusätzlich auf und das Display a zeigt die verbleibende Knetdauer an.

Knetprogramm

Knetdauer



3 Min.



3 Min.

HINWEIS

- Sie können das laufende Programm jederzeit durch Drücken der Knet-Taste  d oder Öffnen des Deckels  pausieren. Führen Sie das Programm durch erneutes Drücken der Knet-Taste  d fort, schließen Sie zuvor ggf. den Deckel .
 - Durch Drücken der Ein-/Aus-Taste  b wird das laufende Programm abgebrochen und das Gerät in den Standby-Modus versetzt.
- 9) Geben Sie die benötigte Flüssigkeit langsam durch die Öffnung  im Deckel  in den Teigbehälter .
- 10) Bei Ende des Knetprogramms ertönen mehrere Signaltöne. Kontrollieren Sie die Konsistenz des Teiges. Sollten die Zutaten noch nicht optimal vermischt sein, starten Sie durch Drücken der Knet-Taste  d einen weiteren Knetvorgang.
- 11) Wurde der Teig ausreichend gemischt, drücken Sie die Ausgabe-Taste  e, um das Ausgabe-programm zu starten. Das Symbol  leuchtet zusätzlich auf und das Display a zeigt die verbleibende Ausgabedauer an.

Knetprogramm



11 Min.



14 Min.

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

HINWEIS

- Stoppt die Ausgabe und das Display a zeigt „OUL“, dann ist der Teig zu trocken und kann nicht richtig verarbeitet werden. Starten Sie einen neuen Knetvorgang und geben Sie nach Programmstart ein wenig Flüssigkeit hinzu. Starten Sie im Anschluss einen weiteren Ausgabevorgang und prüfen Sie, ob der Nudelteig nun besser ausgegeben wird
- 13) Am Ende des Ausgabeprogramms dreht sich der Knethaken  weiter und wechselt dabei die Richtung, um eventuelle Teigreste aus der Teigwelle  zu befördern. Sobald der Vorgang komplett beendet ist, ertönen Signaltöne und das Display a zeigt „OFF“.
- Sollte sich noch Restteig im Gerät befinden, drücken Sie erneut die Ausgabe-Taste  e, um einen weiteren, verkürzten Ausgabevorgang zu starten.
- 14) Werden ca. 2 Minuten nach Ende des Ausgabeprogramms keine Tasten betätigt, ertönen mehrere Signaltöne und das Gerät schaltet wieder in den Standby-Modus.
- 15) Reinigen Sie das Gerät nach der Verwendung wie im Kapitel „Reinigen“ beschrieben.

Ravioli formen

- 1) Legen Sie frische Lasagneplatten glatt auf einem Schneidbrett o. Ä. aus. Die Lasagneplatten sollten mindestens 7,5 x 7,5 cm groß sein, rollen Sie sie ggf. mit einem Nudelholz etwas aus.
- 2) Stechen Sie mit der Unterseite des Ravioliformers  die Teigtaschenplatten aus.
- 3) Legen Sie die Teigtaschenplatten bündig auf die Oberseite des Ravioliformers  und geben Sie mittig die gewünschte Füllung hinein.

HINWEIS

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

Gerät demontieren

- 1) Ziehen Sie ggf. den Netzstecker aus der Steckdose.
- 2) Entfernen Sie den Deckel **2**: Drücken Sie dazu die Entriegelung **17** und nehmen Sie den Deckel **2** am Griff **3** nach oben hin ab.
- 3) Drehen Sie die Formscheibenfixierung **14** gegen den Uhrzeigersinn in Richtung -Symbol und nehmen Sie sie ab.
- 4) Entnehmen Sie die Formscheibe **8**.
- 5) Nehmen Sie die Frontplatte **16** ab. Ziehen Sie dazu den Teigbehälter **15** ein wenig nach vorne aus der Gerätebasis, bis Sie die Frontplatte **16** vom Teigbehälter **15** abziehen können.
- 6) Drehen Sie die Halterung **12** gegen den Uhrzeigersinn, bis die Markierung **13** an der Halterung **12** auf das -Symbol am Teigbehälter **15** zeigt (Abb. 6). Entnehmen Sie die Halterung **12** samt Teigwelle **10**.

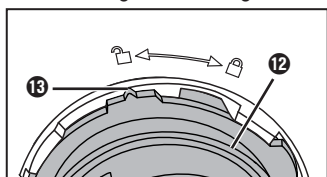


Abb. 6

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

Das Gerät ist jetzt demontiert.

Reinigen

Gerät reinigen

⚠ GEFAHR! ELEKTRISCHER SCHLAG!

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

ACHTUNG! SACHSCHADEN!

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

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

Zubehör reinigen

HINWEIS

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

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

HINWEIS



Folgende Teile sind auch für die Reinigung in der Spülmaschine geeignet: Deckel **2**, Teigbehälter **15**, Halterung **12**, Teigwelle **10**, Lager der Teigwelle **11**, Knethaken **9**, Formscheibenfixierung **14**, Formscheiben **8**, Messbecher **22/18**, Teigschaber **20**, Reinigungswerkzeug **21**, Ravioliformer **19**.

Legen Sie die Teile möglichst in den oberen Korb der Spülmaschine und achten Sie darauf, diese nicht einzuklemmen.

- ▶ Bei hartnäckigen Teigresten an den Formscheiben **8** probieren Sie folgende Methode: Legen Sie die Formscheiben **8** für 1–2 Stunden in das Gefrierfach. Danach sollten die Teigreste mithilfe der Reinigungswerkzeuge **20/21** leicht zu entfernen sein.

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

Aufbewahren

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

Fehler beheben

Das Gerät funktioniert nicht:

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

Das Gerät stoppt plötzlich mitten im Betrieb:

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

Fehlercode „OPEN“:

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

Fehlercode „OUL“:

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

Der Nudelteig wird nicht/nicht richtig ausgegeben:

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

Rezepte

HINWEIS

- ▶ Alle Mengenangaben sind auf die Verwendung von normalem Weizenmehl (Type 405) abgestimmt. Andere Mehlsorten wie z. B. Dinkel- oder Vollkornmehl benötigen in der Regel etwas mehr Flüssigkeit.
- ▶ Bei den Mengenangaben handelt es sich um Orientierungswerte. Grundsätzlich sollten Sie sich an die vorgegebenen Verhältnisse von Mehl und Flüssigkeit halten. Aufgrund von verschiedenen Faktoren kann die benötigte Flüssigkeitsmenge jedoch leicht variieren. Falls ihr Teig mit den vorgegebenen Mengen nicht optimal verarbeitet wird, geben Sie beim nächsten Mal wenige Milliliter mehr oder weniger Flüssigkeit hinzu. Beachten Sie hierzu zudem die Hinweise im Kapitel „**Fehler beheben**“.
- ▶ 1 Messbecher 22 ergibt ca. 250 g Mehl. Befüllen Sie den Messbecher 22 mit Mehl. Wenn sich das Mehl dabei anhäuft, dann schütteln Sie den Messbecher 22 und klopfen leicht mit seinem Boden auf eine stabile Unterlage. So glätten Sie das angehäuften Mehl. Hierbei verdichtet sich das Mehl, das hat Einfluss auf die eingefüllte Menge. Verwenden Sie ggfs. eine Küchenwaage, um das Gewicht zu messen.
- ▶ 1 Messbecher Mehl 22 ergibt ca. 325 g Nudeln.
- ▶ Sie können 1 Ei mit ca. 50 ml Flüssigkeit ersetzen.

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

Geben Sie auf 1 Messbecher Mehl 22 ca. 80 ml Flüssigkeit. Sie können sich dabei an den Markierungen „1 “ und „2 “ auf dem Messbecher für Flüssigkeiten 18 orientieren.

Bei der Verwendung von 1 Messbecher Mehl 22 fügen Sie Flüssigkeit bis zur Markierung „1 “ und bei 2 Messbechern Mehl 22 dementsprechend bis zur Markierung „2 “ hinzu:

Mehlmenge	Flüssigkeitsmenge
	ca. 80 ml (= 1 )
	ca. 160 ml (= 2 )

Verwenden Sie die Markierungen „1 “ und „2 “ auf dem Messbecher für Flüssigkeiten 18 nur für das Abmessen der Flüssigkeiten ohne Ei.

Gehört Ei zu den Zutaten, fügen Sie pro Ei (Gr. M) ca. 10 ml mehr Flüssigkeit hinzu. Geben Sie dazu jeweils 1 Ei in den Messbecher für Flüssigkeiten 18 und füllen Sie bis 90 ml Flüssigkeit auf.

Mehlmenge	Flüssigkeitsmenge + Ei
	insg. ca. 90 ml
	insg. ca. 180 ml

Sie können Nudelteig mit max. 500 g Mehl in einem Durchgang zubereiten. Dazu verwenden Sie 2 Messbecher mit Mehl 22 (jeweils ca. 250 g). Befüllen Sie den Messbecher für Flüssigkeiten 18 2 Mal bis 90 ml mit Ei und Flüssigkeit. Fügen Sie auf diese Weise zwei Portionen der verquirlten Wasser-Ei-Mischung langsam durch die Öffnung 1 im Deckel 2 in den Teigbehälter 15.

Grundrezept für Hartweizengrießnudeln ohne Ei

Zutaten für 2 Personen

- 200 g Hartweizengrieß
- 50 g Weizenmehl (Type 405)
- ca. 80 ml Wasser

Zubereitung

- ◆ Geben Sie 200 g Hartweizengrieß und 50 g Weizenmehl in den Teigbehälter 15.
- ◆ Starten Sie das Knetprogramm für 250 g Mehl .
- ◆ Geben Sie langsam ca. 80 ml Wasser durch die Öffnung 1 im Deckel 2 in den Teigbehälter 15.
- ◆ Lassen Sie den Nudelteig nach Ende des Knetprogramms ausgeben. Sie können den Teigschaber 20 verwenden, um die Nudeln während der Ausgabe auf die gewünschte Länge abzuschneiden.

- ◆ Geben Sie die fertigen Nudeln in kochendes Salzwasser und rühren Sie sie gelegentlich durch. Nach ca. 3–4 Minuten sind sie al dente, also bissfest gegart.

Grundrezept für Weizennudeln ohne Ei

Zutaten für 2 Personen

- 250 g Weizenmehl (Type 405)
- ca. 80 ml Wasser

Zubereitung

- ◆ Geben Sie 250 g Weizenmehl in den Teigbehälter **15**.
- ◆ Starten Sie das Knetprogramm für 250 g Mehl ☐.
- ◆ Geben Sie langsam ca. 80 ml Wasser durch die Öffnung **1** im Deckel **2** in den Teigbehälter **15**.
- ◆ Lassen Sie den Nudelteil nach Ende des Knetprogramms ausgeben. Sie können den Teigschaber **20** verwenden, um die Nudeln während der Ausgabe auf die gewünschte Länge abzuschneiden.
- ◆ Geben Sie die fertigen Nudeln in kochendes Salzwasser und rühren Sie sie gelegentlich durch. Nach ca. 3–4 Minuten sind sie al dente, also bissfest gegart.

Grundrezept für Hartweizengrießnudeln mit Ei

Zutaten für 2 Personen

- 200 g Hartweizengrieß
- 50 g Weizenmehl (Type 405)
- ca. 40 ml Wasser
- 1 Ei (Gr. M)

Zubereitung

- ◆ Geben Sie 200 g Hartweizengrieß und 50 g Weizenmehl in den Teigbehälter **15**.
- ◆ Geben Sie 1 Ei in den Messbecher für Flüssigkeiten **18** und gießen Sie ca. 40 ml Wasser hinzu. Beides zusammen sollte ca. 90 ml Flüssigkeit ergeben. Verquirlen Sie das Ei mit dem Wasser.

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

Grundrezept für Weizennudeln mit Ei

Zutaten für 2 Personen

- 250 g Weizenmehl (Type 405)
- ca. 40 ml Wasser
- 1 Ei (Gr. M)

Zubereitung

- ◆ Geben Sie 250 g Weizenmehl in den Teigbehälter **15**.
- ◆ Geben Sie 1 Ei in den Messbecher für Flüssigkeiten **18** und gießen Sie ca. 40 ml Wasser hinzu. Beides zusammen sollte ca. 90 ml Flüssigkeit ergeben. Verquirlen Sie das Ei mit dem Wasser.
- ◆ Starten Sie das Knetprogramm für 250 g Mehl ☐.
- ◆ Geben Sie die Wasser-Ei-Mischung langsam durch die Öffnung **1** im Deckel **2** in den Teigbehälter **15**.
- ◆ Lassen Sie den Nudelteil nach Ende des Knetprogramms ausgeben. Sie können den Teigschaber **20** verwenden, um die Nudeln während der Ausgabe auf die gewünschte Länge abzuschneiden.
- ◆ Geben Sie die fertigen Nudeln in kochendes Salzwasser und rühren Sie sie gelegentlich durch. Nach ca. 3–4 Minuten sind sie al dente, also bissfest gegart.

Entsorgung

Für Frankreich gilt:



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

Gerät entsorgen



Das nebenstehende Symbol einer durchgestrichenen Mülltonne auf Rädern zeigt an, dass dieses Gerät der Richtlinie 2012/19/EU unterliegt.

Diese Richtlinie besagt, dass Sie dieses Gerät am Ende seiner Nutzungszeit nicht mit dem normalen Haushaltsmüll entsorgen dürfen, sondern in speziell eingerichteten Sammelstellen, Wertstoffhöfen oder Entsorgungsbetrieben abgeben müssen.

Diese Entsorgung ist für Sie kostenfrei. Schonen Sie die Umwelt und entsorgen Sie fachgerecht.

Für den deutschen Markt gilt:

Beim Kauf eines Neugerätes haben Sie das Recht, ein entsprechendes Altgerät an Ihren Händler zurückzugeben. Händler von Elektro- und Elektronikgeräten sowie Lebensmittelhändler, die regelmäßig Elektro- und Elektronikgeräte verkaufen, sind verpflichtet, bis zu drei Altgeräte unentgeltlich zurückzunehmen, auch ohne dass ein Neugerät gekauft wird, wenn die Altgeräte in keiner Abmessung größer als 25 cm sind. LIDL bietet Ihnen Rücknahmemöglichkeiten direkt in den Filialen und Märkten an.

Sofern Ihr Altgerät personenbezogene Daten enthält, sind Sie selbst für deren Löschung verantwortlich, bevor Sie es zurückgeben.



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

Verpackung entsorgen



Die Verpackungsmaterialien sind nach umweltverträglichen und entsorgungstechnischen Gesichtspunkten ausgewählt und deshalb recyclebar. Entsorgen Sie nicht mehr benötigte Verpackungsmaterialien gemäß den örtlich geltenden Vorschriften.



Entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht. Beachten Sie die Kennzeichnung auf den verschiedenen Verpackungsmaterialien und trennen Sie diese gegebenenfalls gesondert.

Die Verpackungsmaterialien sind gekennzeichnet mit Abkürzungen (a) und Ziffern (b) mit folgender Bedeutung: 1–7: Kunststoffe, 20–22: Papier und Pappe, 80–98: Verbundstoffe.

Technische Daten

Nennspannung	220–240 V ~ (Wechselstrom), 50/60 Hz
Nennleistung	220 W
Fassungsvermögen Teigbehälter 15	ca. 2 l
Max. Einfüllmenge Teigbehälter 15	500 g Mehl + benötigte Flüssigkeit pro Durchgang
Fassungsvermögen Messbecher für Mehl 22	ca. 250 g
Fassungsvermögen Messbecher für Flüssigkeiten 18	ca. 180 ml
Max. Einfüllmenge Messbecher für Flüssigkeiten 18	ca. 160 ml
Schutzklasse	II /  (Doppelisolierung)
	Alle Teile dieses Geräts, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, sind lebensmittelecht.

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

Garantie der Kompernaß Handels GmbH

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

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

Garantiebedingungen

Die Garantiefrist beginnt mit dem Kaufdatum. Bitte bewahren Sie den Kassenbon gut auf. Dieser wird als Nachweis für den Kauf benötigt.

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

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

Garantiezeit und gesetzliche Mängelansprüche

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

Garantieumfang

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

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

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

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

Abwicklung im Garantiefall

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

- Bitte halten Sie für alle Anfragen den Kassenbon und die Artikelnummer (IAN) 474720_2407 als Nachweis für den Kauf bereit.
- Die Artikelnummer entnehmen Sie bitte dem Typenschild am Produkt, einer Gravur am Produkt, dem Titelblatt der Bedienungsanleitung (unten links) oder dem Aufkleber auf der Rück- oder Unterseite des Produktes.
- Sollten Funktionsfehler oder sonstige Mängel auftreten, kontaktieren Sie zunächst die nachfolgend benannte Serviceabteilung **telefonisch** oder per **E-Mail**.

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



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

Mit diesem QR-Code gelangen Sie direkt auf die Lidl-Service-Seite (www.lidl-service.com) und können durch die Eingabe der Artikelnummer (IAN) 474720_2407 Ihre Bedienungsanleitung öffnen.

Service

DE Service Deutschland

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

AT Service Österreich

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

CH Service Schweiz

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

IAN 474720_2407

Importeur

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

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



KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Version des informations - Stand der Informationen:

11 / 2024 · Ident.-No.: SPM220A2-112024-1

IAN 474720_2407

2 ○