



PASTA MAKER SPM 220 A3

(GB) (CY)

PASTA MAKER

Operating instructions

(SI)

APARAT ZA TESTENINE

Návodila za uporabo

(SK)

PRÍSTROJ NA VÝROBU CESTOVÍN

Návod na obsluhu

(RS)

MAŠINA ZA TESTENINU

Uputstvo za upotrebu

(AL)

MAKINË PËR MAKARONA

Udhëzime përdorimi

(BG)

МАШИНА ЗА ПАСТА

Ръководство за експлоатация

(HU)

TÉSZTAKÉSZÍTŐ GÉP

Használati utasítás

(CZ)

STROJEK NA VÝROBU TĚSTOVIN

Návod k obsluze

(HR)

APARAT ZA TJESTENINU

Upute za upotrebu

(MK)

МАШИНА ЗА ТЕСТЕНИНИ

Упатства за работа

(RO)

MAȘINĂ PENTRU PREPARAT PASTE

Instrucțiuni de utilizare

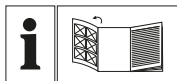
(GR) (CY)

ΣΥΣΚΕΥΗ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗΣ ΖΥΜΑΡΙΚΩΝ

Οδηγίες χρήσης

IAN 508378_2507

(HU) (SI) (CZ) (SK) (HR) (RS)
(MK) (AL) (RO) (BG) (GR) (CY)



GB CY

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

HU

Olvasás előtt kattintson az ábrát tartalmazó oldalra és végezetül ismerje meg a készülék mindegyik funkcióját.

SI

Pred branjem odprite stran s slikami in se nato seznanite z vsemi funkcijami naprave.

CZ

Před čtením si otevřete stranu s obrázky a potom se seznamte se všemi funkcemi přístroje.

SK

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

HR

Prije nego što pročitate tekst, otvorite stranicu sa slikama i upoznajte se na osnovu toga sa svim funkcijama uređaja.

RS

Pre čitanja rasklopite stranu sa slikama te se upoznajte sa svim funkcijama uređaja.

MK

Пред да читате, одвитајте ја страницата со илустрациите, а потоа запознајте се со сите функции на уредот.

AL

Para se të lexoni, hapni faqen me ilustrime dhe më pas njihuni me të gjitha funksionet e pajisjes.

RO

Înainte de a citi instrucțiunile, priviți imaginile și familiarizați-vă cu toate funcțiile aparatului.

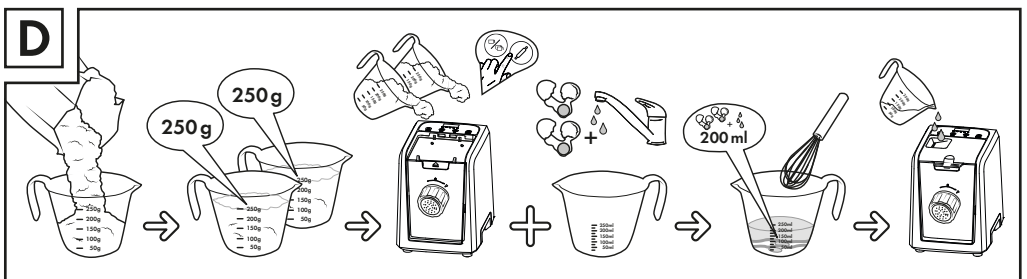
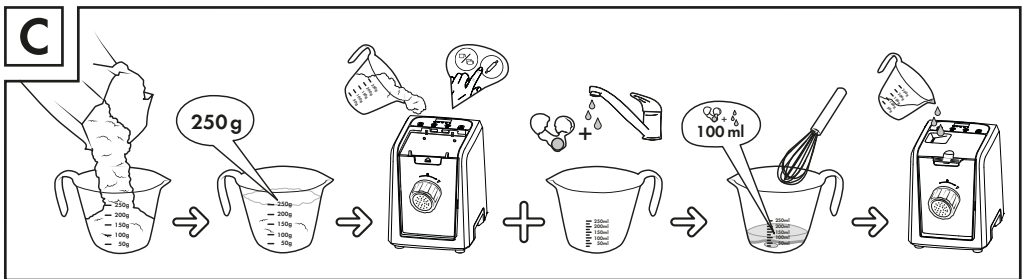
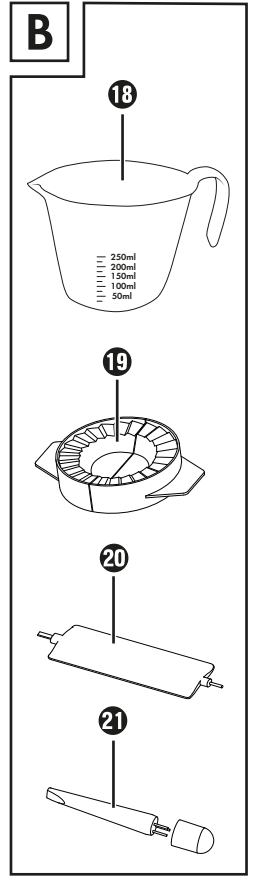
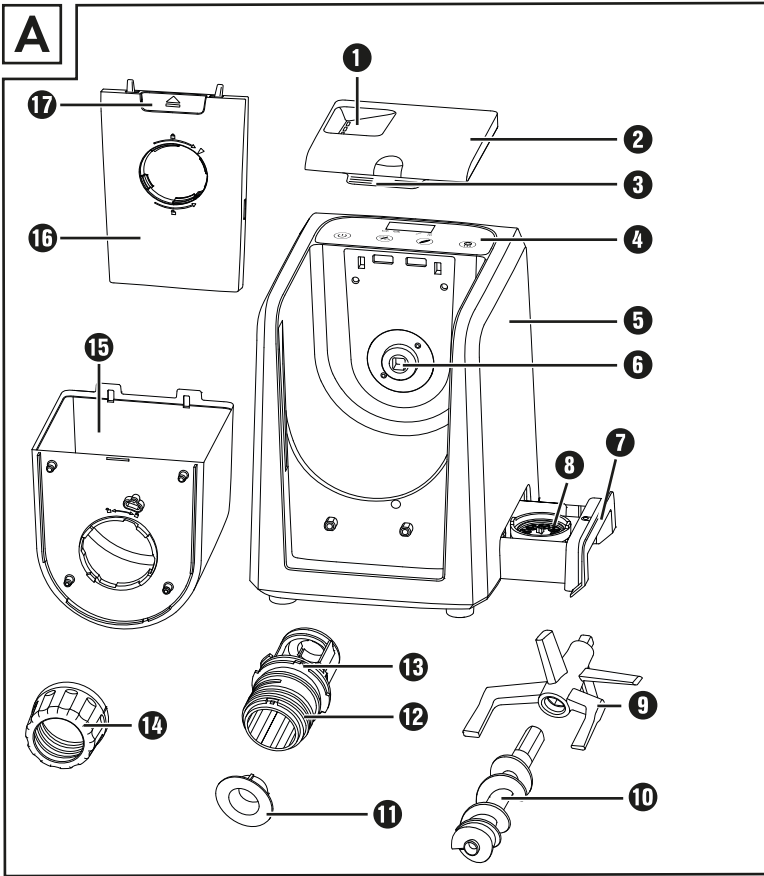
BG

Преди да прочетете отворете страницата с фигурите и след това се запознайте с всички функции на уреда.

GR CY

Πριν ξεκινήσετε την ανάγνωση, ανοίξτε τη σελίδα με τις εικόνες και εξοικειωθείτε με όλες τις λειτουργίες της συσκευής.

English	Operating instructions	Page	1
Magyar	Használati utasítás	Oldal	17
Slovenščina	Navodila za uporabo	Stran	33
Česky	Návod k obsluze	Strana	47
Slovenčina	Návod na obsluhu	Strana	61
Hrvatski	Upute za upotrebu	Stranica	77
Srpski	Uputstvo za upotrebu	Strana	91
Македонски	Упатства за работа	Страница	107
Shqip	Udhëzime përdorimi	Faqe	123
Română	Instrucțiuni de utilizare	Pagina	139
Български	Ръководство за експлоатация	Страница	155
Ελληνικά	Οδηγίες χρήσης	Σελίδα	173



Contents

1. Introduction	2
2. Intended use	2
3. Warnings and symbols used	2
4. Safety information	3
5. Unpacking	5
6. Package contents	5
7. Appliance description	6
8. Control panel	6
9. Shaping discs	6
10. Assembling the appliance	7
11. Making pasta	8
11.1. Kneading and dispensing pasta dough	8
11.2. Making ravioli	9
12. Dismantling the appliance	10
13. Cleaning	10
13.1. Cleaning the appliance	10
13.2. Cleaning the accessories	10
14. Storage	11
15. Troubleshooting	11
16. Recipes	12
16.1. Basic recipe for durum wheat pasta without egg	12
16.2. Basic recipe for wheat pasta without egg	13
16.3. Basic recipe for durum wheat pasta with egg	13
16.4. Basic recipe for wheat pasta with egg	13
17. Technical specifications	14
18. Disposal	14
19. Kompnass Handels GmbH warranty	14
19.1. Service	15
19.2. Importer	15

1. Introduction

Congratulations on the purchase of your new appliance.

You have selected a high-quality product. The operating instructions are part of this product. They contain important information about safety, usage and disposal. Before using the product, please familiarise yourself with all operating and safety instructions. Use the product only as described and for the range of applications specified. Please also pass these operating instructions on to any future owner.

2. Intended use





This appliance is intended solely for the preparation of pasta.

The appliance is intended for use in rain-protected rooms in private households.

Do not use it outside or in commercial or industrial applications.

3. Warnings and symbols used


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

	DANGER! A warning with this symbol and the signal word "DANGER" indicates an imminently hazardous situation that will result in death or serious injury if not avoided.
	WARNING! A warning with this symbol and the signal word "WARNING" indicates a potentially hazardous situation that could result in death or serious injury if not avoided.
	CAUTION! A warning with this symbol and the signal word "CAUTION" indicates a potentially hazardous situation that could result in a minor or moderate injury if not avoided.
	ATTENTION! A warning with this symbol and the signal word "ATTENTION" indicates a potential situation that could result in property damage if not avoided.

	Note: A note identifies additional information that facilitates the use of the appliance.
	Read the instructions.
	AC current/voltage
	Protection class II: Protection by double or reinforced insulation.
	Use the device indoors only.
	Do not immerse in water!
	Dishwasher-proof.
	All of the parts of this appliance that come into contact with food are food-safe.
	Do not dispose of electrical appliances in the household waste!
	Dispose of the packaging in an environmentally-responsible manner.
 	The packaging is made of recyclable materials. Observe the labelling on the packaging material when sorting for disposal: The material is labelled with abbreviations (a) and numbers (b) with the following meanings: 1–7: plastics, 20–22: paper and cardboard, 80–98: composites.
	This mark confirms that the product complies with the product safety requirements applicable in the Republic of Serbia.

4. Safety information

DANGER! RISK OF ELECTRIC SHOCK!

- The appliance must only be connected to a correctly installed mains power socket. Ensure that the rating for your local power supply corresponds with the details on the rating plate of the appliance.
- Prior to use, check the appliance for visible external damage. Do not use the appliance if the mains cable or appliance show any signs of visible damage or if the appliance itself has been dropped.
- All repairs must be carried out by authorised specialist companies or by the Customer Service department. Improper repairs may put the user at risk. It will also invalidate any warranty claims.
-  Never immerse the appliance base in water or other liquids!
- The appliance may only be used in dry indoor rooms.
- Ensure that the mains cable never becomes wet or damp when the appliance is in use. Route the cable so that it cannot be trapped or damaged in any way.
- Never touch the mains adapter or the appliance base with wet hands.
- Keep the power cable away from hot surfaces.
- Arrange for defective power plugs and/or cables to be replaced as soon as possible by a qualified technician or by our Customer Service Department to avoid the risk of injury.
- The appliance must always be disconnected from the mains when left unsupervised and before assembly, disassembly, changing accessories or cleaning, as well as in the event of a fault.
- To completely disconnect the appliance from mains power, the power plug must be removed from the mains power socket. The appliance must be positioned so that you have unrestricted access to the mains socket at all times and can pull out the plug immediately in an emergency.
- When disconnecting the appliance from the mains supply, always pull on the mains adapter and never on the cable.

⚠ WARNING! RISK OF INJURY!

- This appliance may not be used by children.
- The appliance and its mains cable must be kept away from children.
- Do not allow children to use the appliance as a toy.
- This appliance may be used by persons with limited physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge, provided that they are under supervision or have been told how to use the appliance safely and are aware of the potential risks.
- Use only the supplied accessories. Accessory parts from other manufacturers may not be suitable, and this may lead to risks or property damage!
- Never open the casing. This can lead to risks and also invalidates the warranty.
- Do not change accessories unless the drive unit is entirely at a standstill and the blender is unplugged from the power supply! The appliance will run on for a short time after being switched off.
- Never use the appliance for purposes other than those described in these operating instructions. There is a risk of injury if the appliance is misused!
- Never touching moving parts. Keep your hands, hair, clothing, the dough scraper and other objects away from moving parts during operation.
- Keep the lid closed during operation.

⚠ ATTENTION! PROPERTY DAMAGE!

- Ensure that the appliance, the mains cable and the plug do not come into contact with heat sources such as hotplates or naked flames.
- Never place the appliance near sources of heat.
- To avoid overheating during operation, do not cover the appliance.
- Do not overload the appliance. Do not use recipes with more than 500 g flour per batch.

- During operation, add only the ingredients to be processed into the dough container.
- Do not operate the appliance without ingredients! Risk of overheating!
- Do not use an external timer switch or a separate remote control system to operate the appliance.
- After approx. 35 minutes of operation, we recommend letting the appliance cool down for approx. 90 minutes.

i NOTE

- No user action is required to switch the product between 50 and 60 Hz. The product switches automatically to either 50 or 60 Hz.

5. Unpacking

! WARNING!

Risk of suffocation!

- ▶ Do not allow children to play with packaging materials. There is a risk of suffocation.
- ◆ Remove all parts of the appliance and the operating instructions from the box.
- ◆ Take off the lid **2** and remove all loose parts from the interior of the appliance.
- ◆ Remove all packaging materials and any protective film from the appliance.
- ◆ Check the package for completeness and signs of visible damage. If any items are missing or damaged as a result of defective packaging or transportation, please contact the Service Hotline (see section **19.1. Service**).

6. Package contents

The appliance is supplied with the following components as standard:

- Main appliance
- 8 shaping discs
- Ravioli attachment
- Dough scraper with cleaning tool

- Cleaning tool with protective cap
- Measuring beaker
- Operating instructions
- Recipe booklet

i Note

- ▶ The measuring beaker **18** and the ravioli attachment **19** are located inside the machine when it is delivered.
- ▶ The shaping discs **8**, the dough scraper **20** and the cleaning tool **21** can be found in the drawer on the side of the appliance.



7. Appliance description

(See fold-out page for illustrations)

Figure A

- ① Opening for liquids
- ② Lid
- ③ Lid handle
- ④ Control panel
- ⑤ Appliance base
- ⑥ Drive shaft
- ⑦ Drawer
- ⑧ Shaping discs
- ⑨ Kneading hook
- ⑩ Dough shaft
- ⑪ Dough shaft support
- ⑫ Bracket for the dough shaft
- ⑬ Marking
- ⑭ Shaping disc fixture
- ⑮ Dough container
- ⑯ Front panel
- ⑰ Lid release button

Figure B

- ⑱ Measuring beaker
- ⑲ Ravioli attachment
- ⑳ Dough scraper with cleaning tool
- ㉑ Cleaning tool with protective cap (for the spaghetti **A** and spaghettoni **B** shaping discs)

8. Control panel

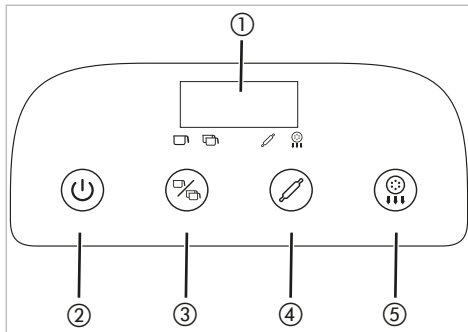


Fig. 1

- ① Display
- ② On/Off button
- ③ Kneading programme key, for selecting the kneading programme
- ④ Kneading button to start the selected kneading programme
- ⑤ Dispense button to start the dispensing programme

9. Shaping discs

8 different shaping discs **⑧** are supplied with the product (**fig. 2**):

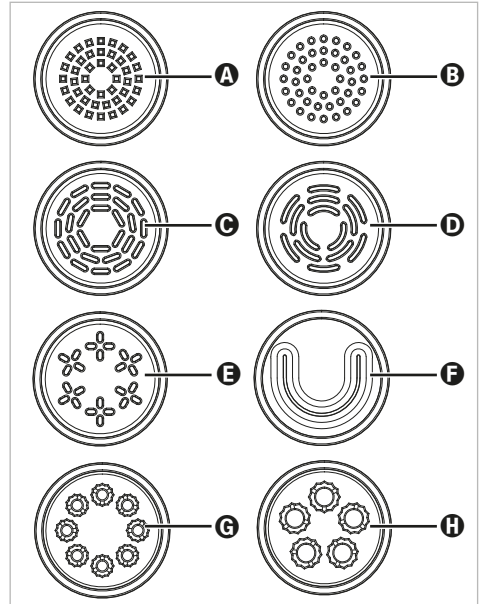


Fig. 2

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

10. Assembling the appliance

i Note

- ▶ Before first use, clean all parts of the appliance as described in the section **13. Cleaning**.

- 1) Set up the appliance on a flat surface near a mains socket that is easily accessible. There should be enough space in front of the appliance for a bowl or similar to catch the pasta.
- 2) Push the dough container **15** into the appliance base **5** as far as the stop. The tabs on the dough container **15** must be pushed into the corresponding slots in the rear wall.
- 3) Guide the kneading hook **9** into the dough container **15** from above and insert it into the drive shaft **6**.
- 4) Push the support **11** into the end of the bracket **12** so that the three tabs on the support **11** slide into the grooves on the bracket **12** (**fig. 3**).

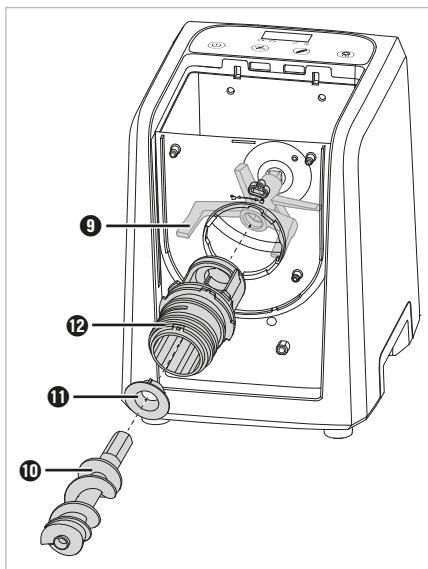




Fig. 3

- 5) Mount the bracket **12** onto the dough container **15**. Push in the bracket **12** so that its narrow end goes through the round opening on the dough container **15** (**fig. 3**).
The bracket **12** only fits into the opening in one position; the marking **13** must point towards the  symbol on the dough container **15**. Turn the bracket **12** clockwise until the marking **13** on the bracket **12** points to the  symbol (**fig. 4**):

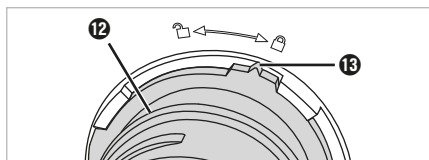


Fig. 4

- 6) Then push the dough shaft **10** with its narrow end through the bracket **12** into the retainer on the kneading hook **9** (**fig. 3**). If necessary, reach into the dough container **15** from above and wiggle the kneading hook **9** a little until you can push in the dough shaft **10**.
- 7) Place the front panel **16** onto the dough container **15** and push it firmly into place. The catches on the front panel **16** must slide into the corresponding recesses on the dough container **15**.
- 8) Select the appropriate shaping disc **8** (see section **9. Shaping discs**) and slide it onto the bracket **12** so that the two catches on the shaping disc **8** slide into the recesses on the bracket **12** (**fig. 5**).

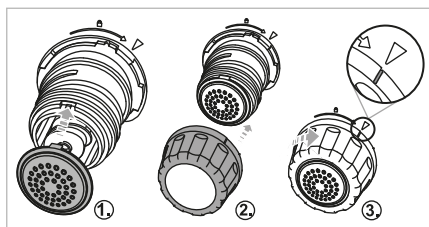



Fig. 5

- 9) Push the shaping disc fixture 14 onto the bracket 12 and tighten it by turning it clockwise towards the  symbol (fig. 5). Fix the shaping disc 8 in place with your free hand if necessary.
- 10) Do not fit the lid 2 until after you have placed the required amount of flour in the dough container 15 (see section 11. Making pasta).
- 11) Insert the plug into an easily accessible mains socket. You will hear a beep and the display 1 lights up briefly. The appliance is now in standby mode.

The appliance is now assembled and ready for operation.

11. Making pasta

WARNING!

- ▶ Never reach into the dough container 15 during operation. Danger of injury due to rotating parts!
- ▶ Do not change accessories unless the drive unit is entirely at a standstill and the blender is unplugged from the power supply! The appliance will run on for a short time after being switched off.

ATTENTION!

- ▶ Do not overload the appliance. Do not use recipes with more than 500 g flour per batch.

Note

- ▶ Every press of a button is acknowledged with a beep.
- ▶ Operation is only possible with correctly fitted accessories. If the accessories have not been fitted correctly, you will hear several beeps when the programme starts and OPEN appears on the display 1. Unplug the appliance and check that the accessories are correctly fitted.
- ▶ Consult Figures C (making dough with 250 g flour) and D (making dough with 500 g flour) on the fold-out page for assistance if necessary.


11.1. Kneading and dispensing pasta dough

- 1) Assemble the appliance as described in the section 10. **Assembling the appliance.**
- 2) Prepare all the ingredients you need for your pasta dough. Refer to the recipes in this manual, for example, which are tailored to this appliance (see section 16. **Recipes**) or in the enclosed recipe booklet.
- 3) Measure the required amount of flour using the measuring beaker 18 or kitchen scales and fill it into the dough container 15. Use the gramme scale (g) on the measuring beaker 18 to measure the solid ingredients, such as flour.

Note


- ▶ Use kitchen scales to obtain the precise quantities of flour and liquid. Measuring with the measuring beaker always results in some variation that could influence the consistency of the dough.
- 4) Use the measuring beaker 18 or kitchen scales to measure the required amount of liquid or egg. First, pour the egg into the measuring beaker 18 and then add liquid up to the required total amount. Use the millimetre scale (ml) on the measuring beaker 18 to measure the liquid ingredients, such as water and egg.



Note



- ▶ Always whisk egg with liquid to achieve a smoother dough.
 - ▶ For better processing, do not add liquids into the dough container 15 until the beginning of the kneading programme.
- 5) Fit the lid 2 by sliding the two pins of the lid 2 into the two slots in the appliance base 5. Then press down the front part of the lid 2 until it audibly clicks into place in the front panel 16.
 - 6) Press the On/Off button  2 to switch on the appliance. You will hear a beep and ON will appear on the display 1.



i Note


- ▶ If no buttons are pressed for approx. 2 minutes, you will hear several beeps and the appliance switches off automatically.

7) Use the kneading programme button  ③ to select the right kneading programme for your dough:



- : for small dough quantities up to approx. 250 g flour
- : for large dough quantities from approx. 250–500 g flour


The symbol of the selected kneading programme / lights up.

8) Press the kneading button  ④ to start the kneading programme. The  symbol also lights up and the display ① shows the remaining kneading time.


Kneading programme	Kneading time
	4.5 min
	4.5 min



i Note



- ▶ You can pause the current programme at any time by pressing the kneading button  ④ or opening the lid ②. Resume the programme by pressing the kneading button  ④ again and closing the lid ② if necessary.

- ▶ Pressing the On/Off button  ② cancels the running programme and puts the machine into standby mode.

9) Slowly pour the required amount of liquid through the opening ① in the lid ② into the dough container ⑬.

10) At the end of the kneading programme, you will hear several beeps. Check the consistency of the dough. If the ingredients are still not optimally mixed, start another kneading process by pressing the kneading button  ④.

11) When the dough has been sufficiently mixed, press the dispense button  ⑤ to start the dispensing programme. The  symbol also lights up and the display ① shows the remaining dispensing time.

Kneading programme	Dispensing time
	11 min
	14 min



12) You can cut the pasta while it is being dispensed using the dough scraper ⑳.

i Note

- ▶ If OUL appears on the display ①, the pasta dough is too dry and cannot be processed properly. Start a new kneading process and add a little liquid after starting the programme. Then start another dispensing process and check whether the pasta dough is now better dispensed

13) At the end of the dispensing programme, the kneading hook ⑨ continues to rotate, changing direction in order to remove any dough residues from the dough shaft ⑩.

As soon as the process is completely finished, you will hear several beeps and OFF appears on the display ①.

14) If there is any dough left in the appliance, press the On/Off button  ② first and the dispense button  ⑤ again to start another shortened output process. If the leftover dough sticks to the walls of the dough container ⑬, scrape it off with a spoon before starting the shortened output process.

15) If no buttons are pressed for about 2 minutes after the end of the dispensing programme, you will hear several beeps and the appliance switches back to standby mode.

16) Clean the appliance after use as described in the section **13. Cleaning**.

11.2. Making ravioli



- 1) Lay out fresh lasagne sheets flat on a chopping board or similar. The lasagne sheets should measure at least 7.5 x 7.5 cm, roll them out slightly with a rolling pin if necessary.
- 2) Use the underside of the ravioli attachment ⑩ to cut out the dough pockets.

- Place the dough pockets flush on top of the ravioli attachment **19** and put the desired filling in the middle.

i Note

- Put the dough left over from the cutting back into the machine, start a kneading process and form another lasagne sheet.
- Carefully close the two halves of the ravioli attachment **19** and press them firmly together.
 - Open the ravioli attachment **19** and remove the finished ravioli.

12. Dismantling the appliance

- Unplug the appliance from the mains socket (if necessary).
- Remove the lid **2**: To do this, press the lid release button **17** and take off the lid **2** by pulling it upwards by the handle **3**.
- Turn the shaping disc fixture **14** anticlockwise in the direction of the  symbol and remove it.
- Remove the shaping disc **8**.
- Remove the front panel **16**. To do this, pull the dough container **15** forward a little from the appliance base until you can pull the front panel **16** off the dough container **15**.
- Turn the bracket **12** anticlockwise until the marking **13** on the bracket **12** points towards the  symbol on the dough container **15** (**fig. 6**). Remove the bracket **12** together with the dough shaft **10**.

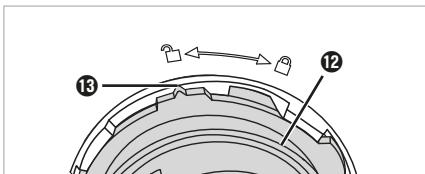


Fig. 6


- Remove the dough shaft **10** and support **11** from the bracket **12**.
- Remove the kneading hook **9** and the dough container **15** from the appliance base **5**.

The appliance is now dismantled.

13. Cleaning

13.1. Cleaning the appliance

⚠ DANGER!

- Before cleaning the appliance, disconnect the power plug from the mains power socket!
-  Never immerse the appliance base **5** in water or other liquids!

! ATTENTION!

- Do not use abrasive or aggressive cleaning materials. These can irreparably damage the surfaces!
- Clean the appliance after each use to avoid malfunctions caused by food debris.


- If you have not already done so, dismantle the appliance as described in the section **12. Dismantling the appliance**.
- Remove any flour residues from the kneading hook **9** socket with a dry cloth.
- Clean the inside of the appliance base **5** and the surfaces with a slightly moistened cloth. If necessary, apply a mild detergent to the cloth and wipe with a slightly moistened cloth.
- Dry the appliance thoroughly before reassembling it.

13.2. Cleaning the accessories

i Note

- The shaping discs **8** are easiest to clean when the dough has dried.
- First, use the cleaning tool **21** (for the spaghetti **A** and spaghettoni **B** shaping discs) or the lateral cleaning pins of the dough scraper **20**, to roughly clean the dough residues out of the recesses on the used shaping discs **8**.
 - Clean all removable parts and all accessories in mild dishwater. Rinse with fresh water to remove all detergent residues.

i Note

- ▶  The following parts are also suitable for cleaning in the dishwasher: lid **2**, dough container **15**, bracket **12**, dough shaft **10**, dough shaft support **11**, kneading hook **9**, shaping disc fixture **14**, shaping discs **8**, measuring beaker **18**, dough scraper **20**, cleaning tool **21**, ravioli attachment **19**.

If possible, place all the parts in the upper basket of the dishwasher and make sure that they are not jammed in place.

- ▶ For stubborn dough residues on the shaping discs **8**, try the following method: Place the shaping discs **8** in the freezer for 1–2 hours. It should then be easy to remove the dough residues using the cleaning tools **20/21**.

3) Dry all parts thoroughly before reassembling them.

14. Storage

- ◆ Store the shaping discs **8**, the dough scraper **20** and the cleaning tool **21** in the drawer **7** on the side of the appliance.
- ◆ Store the cleaned appliance in a dust-free and dry location with the lid **2** closed.

15. Troubleshooting

The appliance is not working:

- The power plug is not connected to the mains power.
- ◆ Insert the plug into a mains power socket.
- The appliance has been in operation for more than approx. 35 minutes and the overheating protection has been activated.
- ◆ Unplug the appliance from the mains socket and allow it to cool down for about 90 minutes before using it again.
- The appliance is defective.
- ◆ Contact the Customer Service department.

The machine suddenly stops in the middle of operation:

- The appliance has been in operation for more than approx. 35 minutes and the overheating protection has been activated.
- ◆ Unplug the appliance from the mains socket and allow it to cool down for about 90 minutes before using it again.

Error code "OPEN":

- The lid **2** is not closed properly or the accessories are not mounted correctly. You hear several beeps when the programme starts and OPEN appears on the display **1**.
- ◆ Now close the lid **2**.
- ◆ If the lid **2** is properly closed, unplug the appliance and check that the accessories are correctly fitted.

Error code "OUL":

- The pasta dough is too dry and cannot be dispensed. OUL appears on the display **1**.
- ◆ Start a new kneading process and add a little liquid after starting the programme. Then start another dispensing process and check whether the pasta dough is now better dispensed.

The pasta dough is not dispensed at all/not properly dispensed:

- The pasta dough may be too moist.
- ◆ Add a little flour and start a new kneading process. Then start another dispensing process and check whether the pasta dough is now better dispensed.

16. Recipes

i Note

- ▶ All quantities are based on the use of normal wheat flour (soft flour). Other types of flour, such as spelt or wholemeal flour, usually require a little more liquid.
- ▶ The quantities stated in the recipes are approximate values. As a rule, you should stick to the recommended proportions of flour and liquid. However, the amount of liquid required may vary slightly due to various factors. If your dough is not optimally processed with the given quantities, add a few millilitres more or less liquid next time. Please also observe the information in the section on

15. Troubleshooting.



- ▶ Use kitchen scales to obtain the precise quantities of flour and liquid. Measuring with the measuring beaker always results in some variation that could influence the consistency of the dough.
- ▶ 250 g of flour yields about 300 g of pasta.
- ▶ You can replace 1 egg with about 50 ml of liquid.

For optimum processing of the dough, keep to the following ratio of flour and liquids:

- For 250 g of flour, add about 100 ml of liquid.
- For 500 g of flour, add about 200 ml of liquid.

Quantity of flour	Quantity of liquid
250 g / 	about 100 ml
500 g / 	about 200 ml

If you are preparing pasta dough with egg, the total quantity of liquid to add always consists of the liquid and egg together:

Quantity of flour	Quantity of liquid + egg
250 g / 	1 egg + liquid = 100 ml in total
500 g / 	2 eggs + liquid = 200 ml in total


You can prepare pasta dough with up to a max. 500 g of flour in one go.

16.1. Basic recipe for durum wheat pasta without egg

Ingredients for 2 people

- 200 g durum wheat
- 50 g wheat flour (soft flour)
- approx. 100 ml water

Preparation

- ◆ Add 200 g durum wheat and 50 g wheat flour into the dough container **15**.
- ◆ Start the kneading programme for 250 g flour .
- ◆ Slowly pour approx. 100 ml of water through the opening **1** in the lid **2** into the dough container **15**.
- ◆ Dispense the pasta dough at the end of the kneading programme. You can use the dough scraper **20** to cut the pasta to the desired length during dispensing.
- ◆ Place the finished pasta in boiling salted water and stir occasionally. After about 3–4 minutes the pasta is al dente, i. e. cooked until firm to the bite.

16.2. Basic recipe for wheat pasta without egg

Ingredients for 2 people

- 250 g wheat flour (soft flour)
- approx. 100 ml water

Preparation

- ◆ Add 250 g wheat flour into the dough container **15**.
- ◆ Start the kneading programme for 250 g flour **□**.
- ◆ Slowly pour approx. 100 ml water through the opening **1** in the lid **2** into the dough container **15**.
- ◆ Dispense the pasta dough at the end of the kneading programme. You can use the dough scraper **20** to cut the pasta to the desired length during dispensing.
- ◆ Place the finished pasta in boiling salted water and stir occasionally. After about 3–4 minutes the pasta is al dente, i. e. cooked until firm to the bite.

16.3. Basic recipe for durum wheat pasta with egg

Ingredients for 2 people

- 200 g durum wheat
- 50 g wheat flour (soft flour)
- approx. 50 ml Water
- 1 egg (size M)

Preparation

- ◆ Add 200 g durum wheat and 50 g wheat flour into the dough container **15**.
- ◆ Add 1 egg and about 50 ml of water to the measuring beaker **18** so that a total of 100 ml of liquid is added. Whisk the egg with the water.
- ◆ Start the kneading programme for 250 g flour **□**.
- ◆ Slowly pour the water and egg mixture through the opening **1** in the lid **2** into the dough container **15**.

- ◆ Dispense the pasta dough at the end of the kneading programme. You can use the dough scraper **20** to cut the pasta to the desired length during dispensing.
- ◆ Place the finished pasta in boiling salted water and stir occasionally. After about 3–4 minutes the pasta is al dente, i. e. cooked until firm to the bite.

16.4. Basic recipe for wheat pasta with egg

Ingredients for 2 people

- 250 g wheat flour (soft flour)
- approx. 50 ml water
- 1 egg (size M)

Preparation

- ◆ Add 250 g wheat flour into the dough container **15**.
- ◆ Add 1 egg and about 50 ml of water to the measuring beaker **18** so that a total of 100 ml of liquid is added. Whisk the egg with the water.
- ◆ Start the kneading programme for 250 g flour **□**.
- ◆ Slowly pour the water and egg mixture through the opening **1** in the lid **2** into the dough container **15**.
- ◆ Dispense the pasta dough at the end of the kneading programme. You can use the dough scraper **20** to cut the pasta to the desired length during dispensing.
- ◆ Place the finished pasta in boiling salted water and stir occasionally. After about 3–4 minutes the pasta is al dente, i. e. cooked until firm to the bite.

17. Technical specifications

Rated voltage	220-240 V ~, 50/60 Hz
Rated power	220 W
Power consumption in off mode	< 0.5 W
Dough container 15 capacity	about 2 l
Dough container 15 max. capacity	500 g flour + required liquid per run
Measuring beaker 18 capacity	about 520 ml
Scale for liquids (ml)	up to 250 ml
Scale for flour (g)	up to 250 g

After approx. 35 minutes of operation, we recommend letting the appliance cool down for approx. 90 minutes. Otherwise, the appliance may overheat and activate the overheat protection.

18. Disposal



The symbol of the crossed-out wheellie bin means that this appliance may not be disposed of in regular household waste at the end of its service life. The appliance must be deposited at an established collection point, recycling centre or disposal company.

Please erase all personal data before returning an appliance.

The packaging is made from environmentally friendly material which can be disposed of at your local recycling plant.

Dispose of the packaging in an environmentally friendly manner.

19. Kompennass Handels GmbH warranty

Dear Customer,

This appliance has a 3-year warranty valid from the date of purchase. If this product has any faults, you, the buyer, have certain statutory rights. Your statutory rights are not restricted in any way by the warranty described below.

Warranty conditions

The warranty period starts on the date of purchase. Please keep your receipt in a safe place. This will be required as proof of purchase.

If any material or manufacturing fault occurs within three years of the date of purchase of the product, we will either repair or replace the product for you or refund the purchase price (at our discretion). This warranty service requires that you present the defective appliance and the proof of purchase (receipt) within the three-year warranty period, along with a brief written description of the fault and of when it occurred.

If the defect is covered by the warranty, your product will either be repaired or replaced by us. The repair or replacement of a product does not signify the beginning of a new warranty period.

Warranty period and statutory claims for defects

The warranty period is not prolonged by repairs effected under the warranty. This also applies to replaced and repaired components. Any damage and defects present at the time of purchase must be reported immediately after unpacking. Repairs carried out after expiry of the warranty period shall be subject to a fee.

Scope of the warranty

This appliance has been manufactured in accordance with strict quality guidelines and inspected meticulously prior to delivery.

The warranty covers material faults or production faults. The warranty does not extend to product parts subject to normal wear and tear or to fragile parts which could be considered as consumable parts such as switches or parts made of glass.

The warranty does not apply if the product has been damaged, improperly used or improperly maintained. The directions in the operating instructions for the product regarding proper use of the product are to be strictly followed. Uses and actions that are discouraged in the operating instructions or which are warned against must be avoided.

This product is intended solely for private use and not for commercial purposes. The warranty shall be deemed void in cases of misuse or improper handling, use of force and modifications / repairs which have not been carried out by one of our authorised Service centres.

Warranty claim procedure

To ensure quick processing of your case, please observe the following instructions:

- Please have the till receipt and the item number (IAN) 508378_2507 available as proof of purchase.
- You will find the item number on the type plate on the product, an engraving on the product, on the front page of the operating instructions (below left) or on the sticker on the rear or bottom of the product.
- If functional or other defects occur, please contact the service department listed either by **telephone** or by **e-mail**.
- You can return a defective product to us free of charge to the service address that will be provided to you. Ensure that you enclose the proof of purchase (till receipt) and information about what the defect is and when it occurred.



You can download these instructions along with many other manuals, product videos and installation software at www.lidl-service.com.

This QR code will take you directly to the Lidl service page (www.lidl-service.com) where you can open your operating instructions by entering the item number (IAN) 508378_2507.

19.1. Service

GB Service Great Britain

Tel.: 0800 404 7657

E-Mail: kompernass@lidl.co.uk

CY Service Cyprus

Tel.: 8009 4241

E-Mail: kompernass@lidl.com.cy

IAN 508378_2507

19.2. Importer

Please note that the following address is not the service address. Please use the service address provided in the operating instructions.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Tartalomjegyzék

1. Bevezető	18
2. Rendeltetésszerű használat	18
3. Felhasznált figyelmeztető jelzések és szimbólumok	18
4. Biztonsági utasítások	19
5. Kicsomagolás	21
6. A csomag tartalma	21
7. A készülék leírása	22
8. Kezelőfelület	22
9. Formázó korongok	23
10. A készülék összeszerelése	23
11. Tészta készítése	24
11.1. Tészta dagasztása és kiadása	24
11.2. Ravioli formázása	26
12. A készülék szétszerelése	26
13. Tisztítás	26
13.1. A készülék tisztítása	26
13.2. A tartozékok tisztítása	27
14. Tárolás	27
15. Hibaelhárítás	27
16. Receptek	28
16.1. Tojás nélküli durumbúza lisztes tészta alapreceptje	28
16.2. Tojás nélküli búzalisztes tészta alapreceptje	29
16.3. Tojásos durumbúza lisztes tészta alapreceptje	29
16.4. Tojásos búzalisztes tészta alapreceptje	29
17. Műszaki adatok	30
18. Ártalmatlanítás	30
19. A Kompernass Handels GmbH garanciája	30
19.1. Szerviz	31
19.2. Gyártja	31

1. Bevezető

Gratulálunk új készüléke megvásárlásához.

Vásárlásával kiváló minőségű termék mellett döntött. A használati útmutató a termék része. Fontos tudnivalókat tartalmaz a biztonságra, használatra és ártalmatlanításra vonatkozóan. A termék használata előtt ismerkedjen meg valamennyi használati és biztonsági utasítással. A terméket csak a leírtak szerint és a megadott célokra használja. A termék harmadik személynek történő továbbadása esetén adja át a készülékhez tartozó valamennyi leírást is.

2. Rendeltetészerű használat




Ez a készülék kizárólag metélt tészta feldolgozására készült.

A készülék esőtől védett helyiségekben történő magáncélú használatra készült.


Ne használja szabadban, és ne használja kereskedelmi vagy ipari területeken.


3. Felhasznált figyelmeztető jelzések és szimbólumok

Ebben a használati útmutatóban, a csomagoláson és a készüléken, a következő figyelmeztető jelzéseket és szimbólumokat használjuk (ha alkalmazható):

	VESZÉLY! Az ezzel a szimbólummal és a „VESZÉLY” figyelmeztető szóval ellátott figyelmeztető utasítás olyan közvetlen veszélyes helyzetre figyelmeztet, amely halált vagy súlyos sérülést okoz, ha nem előzik meg.
	FIGYELMEZTETÉS! Az ezzel a szimbólummal és a „FIGYELMEZTETÉS” figyelmeztető szóval ellátott figyelmeztető utasítás olyan lehetséges veszélyes helyzetre figyelmeztet, amely halált vagy súlyos sérülést okozhat, ha nem előzik meg.
	VIGYÁZAT! Az ezzel a szimbólummal és a „VIGYÁZAT” figyelmeztető szóval ellátott figyelmeztető utasítás olyan lehetséges veszélyes helyzetre figyelmeztet, amely csekély vagy enyhe sérülést okozhat, ha nem előzik meg.


	FIGYELEM! Az ezzel a szimbólummal és a „FIGYELEM” figyelmeztető szóval ellátott figyelmeztető utasítás olyan lehetséges helyzetre figyelmeztet, amely anyagi károkat okozhat, ha nem előzik meg.
	Tudnivaló: Tudnivaló jelöli a kiegészítő információkat, amelyek megkönnyítik a készülék használatát.
	Olvassa el az útmutatót.
	Váltóáram/-feszültség
	II. védelmi osztály: védelem kettős vagy megerősített szigeteléssel.
	A készülék csak belső helyiségekben használható.
	Ne merítse vízbe!
	Mosogatógépben is tisztítható.
	A készülék élelmiszerekkel érintkező részei élelmiszerbiztosak.
	Ne dobjon elektromos készülékeket a háztartási hulladékba!
	Ártalmatlanítsa a csomagolóanyagot környezetbarát módon.

	<p>A csomagolás újrahasznosított anyagból készült. A hulladékok szétválogatásánál vegye figyelembe a csomagolóanyagokon lévő jelölést: Ezek rövidítésekkel (a) és számjegyekkel (b) vannak megjelölve, amelyek jelentése a következő: 1–7: műanyagok, 20–22: papír és karton, 80–98: kompozit anyagok.</p>
--	--

	<p>Ez a termék megfelel a Szerb Köztársaság nemzeti irányelveiben rögzített követelményeknek.</p>
--	---

4. Biztonsági utasítások

VESZÉLY! ÁRAMÜTÉS!

- A készüléket csak előírászerűen beszerelt aljzatba csatlakoztassa. A hálózati feszültségnek meg kell egyeznie a készülék típusábláján megadott feszültséggel.
- Használat előtt ellenőrizze a készüléket, hogy nincs-e rajta látható sérülés. Ne működtesse a készüléket, ha a készülék vagy a hálózati csatlakozókábel láthatóan sérült vagy ha a készülék korábban leesett.
- Csak megfelelő jogosultsággal rendelkező szakemberrel vagy az ügyfélszolgálattal javíttassa a készüléket. A szakszerűtlen javítás veszélyt jelenthet a használó számára. Ezen kívül a garancia is érvényét veszti.
-  Soha ne merítse a készülék alját vízbe vagy más folyadékba!
- A készüléket csak száraz belső helyiségekben szabad használni.
- Ügyeljen arra, hogy a hálózati kábel soha ne legyen vizes vagy nedves az üzemeltetés közben. Úgy helyezze el a kábelt, hogy ne szorulhasson be és más módon se sérülhessen meg.
- Soha ne fogja meg a hálózati adaptert vagy a készülék alját nedves kézzel.
- Tartsa távol a hálózati kábelt a forró felületektől.
- A veszélyek megelőzése érdekében a sérült csatlakozóvezetéket a gyártónak, a gyártó vevőszolgálatának vagy hasonló szakképzett személynek kell kicserélnie.
- Mindig válassza le a készüléket a hálózatról, ha felügyelet nélkül hagyja, valamint összeszerelés, szétszedés, tartozékok cseréje vagy tisztítás előtt, valamint meghibásodások esetén.

- Ha a készüléket teljesen le szeretné választani a hálózatról, akkor ki kell húzni a hálózati csatlakozódugót a csatlakozóaljzatból. Ezért a készüléket úgy kell felállítani, hogy mindig biztosítva legyen az akadálytalan hozzáférés a hálózati csatlakozóaljzathoz, hogy vészhelyzet esetén azonnal ki lehessen húzni a hálózati csatlakozódugót.
- A tápegységet mindig a hálózati csatlakozódugónál és soha ne a kábelnél fogva húzza ki a csatlakozóaljzatból.

⚠ FIGYELMEZTETÉS! SÉRÜLÉSVESZÉLY!

- Ezt a készüléket nem használhatják gyermekek.
- A készüléket és csatlakozóvezetékét gyermekektől távol kell tartani.
- Gyermekek nem játszhatnak a készülékkel.
- Ezt a készüléket csökkent fizikai, érzékszervi vagy szellemi képességű vagy kellő tapasztalattal és/vagy tudással nem rendelkező személyek csak felügyelet mellett használhatják, vagy ha felvilágosították őket a készülék biztonságos használatáról és megértették az ebből eredő veszélyeket.
- Csak a csomagban mellékelt alkatrészeket használja. Előfordulhat, hogy más gyártók tartozékai nem alkalmasak és veszélyt vagy anyagi kárt okoznak!
- Soha ne nyissa ki a készülékházat. Ez nem biztonságos és a garancia is érvényét veszti.
- Csak akkor cseréljen tartozékokat, ha a hajtás leállt és a hálózati csatlakozódugó ki van húzva! Kikapcsolás után a készülék még rövid ideig működik.
- Ne használja a készüléket a jelen használati útmutatóban leírtaktól eltérő célra. A készülék nem megfelelő használata esetén sérülésveszély áll fenn!
- Ne érjen mozgó alkatrészekhez. Működés közben tartsa távol a kezét, haját, ruházatát, a tésztakaparót és egyéb tárgyakat a mozgó alkatrészekről.
- Működés közben tartsa zárva a fedelet.

❗ FIGYELEM! ANYAGI KÁR!

- Ügyeljen arra, hogy a készülék, a hálózati kábel vagy a hálózati csatlakozódugó ne érjen forró felülethez, például főzőlaphoz vagy nyílt lánghoz.
- Soha ne állítsa a készüléket hőforrás közelébe.
- A hőtorlódás megelőzése érdekében, ne takarja le a készüléket üzemelés közben.
- Ne terhelje túl a készüléket. Ne dolgozzon fel egyszerre 500 gramm lisztnél többet tartalmazó receptet.
- Működés közben kizárólag a feldolgozandó hozzávalókat tegye a tésztatartóba.
- Ne működtesse a készüléket hozzávalók nélkül! Túlmelegedés veszélye!
- Ne használjon külső időkapcsolót vagy külön távműködtető rendszert a készülék üzemeltetéséhez.
- Javasoljuk, hogy kb. 35 percnyi működés után hagyja hűlni a készüléket kb. 90 percig.

i TUDNIVALÓ

- A felhasználó részéről nincs szükség beavatkozásra a termék 50 és 60 Hz közötti átállításához. A termék 50 és 60 Hz-en egyaránt működik.

5. Kicsomagolás

⚠ FIGYELMEZTETÉS!

Fulladásveszély!

- ▶ A csomagolóanyag nem játékszer. Fulladásveszély áll fenn.
- ◆ Vegye ki a dobozból a készülék valamennyi részét és a használati útmutatót.
- ◆ Távolítsa el a fedelet ❷, és távolítsa el minden különálló alkatrészt a készülék belsejéből.
- ◆ Vegye le a készülékről az összes csomagolóanyagot és esetleges védőfóliát.

- ◆ Ellenőrizze a csomag tartalmát, hogy hiánytalan-e és nincs-e rajta látható sérülés. Hiányos szállítás vagy nem megfelelő csomagolásból eredő, illetve a szállítás során keletkezett károk esetén forduljon az ügyfélszolgálatához (lásd a **19.1. Szervíz** fejezetet).

6. A csomag tartalma

A készüléket alapvetően az alábbi összetevőkkel szállítjuk:

- fő készülék
- 8 formázó korongok
- ravioli formázó

- tésztakaparó tisztítóeszközzel
- tisztítóeszköz védőkupakkal
- mérőpohár
- használati útmutató
- receptfüzet

i Tudnivaló

- ▶ A mérőpohár **18** és a ravioli formázó **19** a kiszállításkor a készülék belsejében található.
- ▶ A formázó korongok **8**, a tésztakaparó **20** és a tisztítóeszköz **21** a készülék oldalán lévő fiókban vannak.



7. A készülék leírása

(a képeket lásd a kihajtható oldalon)

A ábra

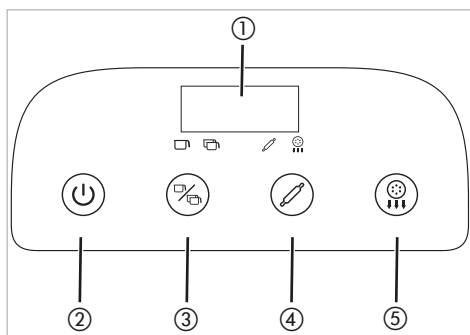
- 1** nyílás folyadékokhoz
- 2** fedél
- 3** fedél kireteszelő
- 4** kezelőfelület
- 5** készülékalap
- 6** hajtótengely
- 7** fiók
- 8** formázó korongok
- 9** dagasztókar

- 10** tésztatengely
- 11** tésztatengely csapágy
- 12** tésztatengely-tartó
- 13** jelölés
- 14** formázó korong rögzítő
- 15** tésztatartó
- 16** előlap
- 17** fedél reteszelésének feloldása

B ábra

- 18** mérőpohár
- 19** ravioli formázó
- 20** tésztakaparó tisztítóeszközzel
- 21** tisztítóeszköz védőkupakkal (spagetti **A** és spaghettoni **B** formázó koronghoz)

8. Kezelőfelület

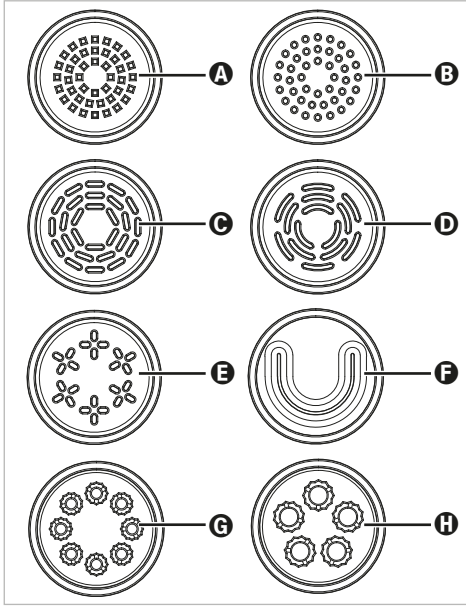


1. ábra

- 1** kijelző
- 2** be-, kikapcsoló gomb
- 3** dagasztás program gomb, a dagasztás program kiválasztásához
- 4** dagasztás gomb a kiválasztott dagasztás program elindításához
- 5** kiadás gomb a kiadás program elindításához

9. Formázó korongok

A csomagban 8 különböző formázó korong **8** van (**2. ábra**):



2. ábra

- A** spagetti
- B** spaghettoni
- C** tagliatelle/fettuccine
- D** pappardelle
- E** linguine
- F** lasagne
- G** makaróni
- H** penne

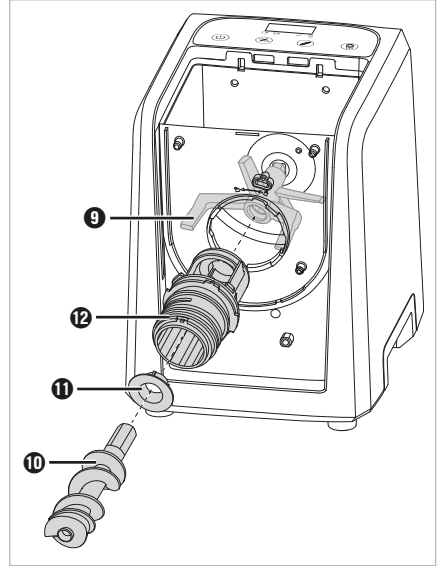
10. A készülék összeszerelése

i Tudnivaló



- Az első használat előtt tisztítsa meg valamennyi részt a **13. Tisztítás** fejezetben leírtak szerint.

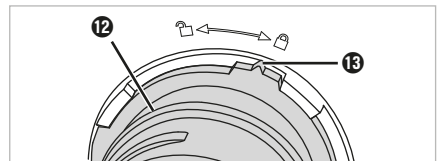
- 1) Állítsa a készüléket egy sima felületre, egy könnyen elérhető csatlakozóaljzat közelébe. A készülék előtt elegendő helynek kell lenni egy tál vagy hasonló számára, amelyben összegyűlik a tészta.

- 2) Tolja a tészatartót **15** előlről ütközésig a készülőalapba **5**. A tészatartó **15** rögzítőfüleit a hátoldalon lévő megfelelő befogóba kell csúsztatni.
- 3) Vezesse a dagasztókart **9** fentről a tészatartóba **15** és helyezze a hajtótengelybe **6**.
- 4) Tolja a csapágyat **11** a tartó **12** végébe úgy, hogy a csapágyon **11** lévő három rögzítőfül a tartó **12** vágataiba csússzon (**3. ábra**).



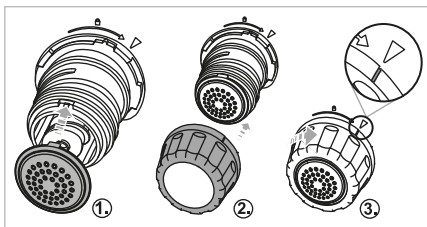
3. ábra

- 5) Szerelje fel a tartót **12** a tészatartóra **15**. Ehhez tolja a tartót **12** a vékony végével a tészatartó **15** kerek nyílásába (**3. ábra**). A tartó **12** csak egy állásban fér át a nyíláson, a jelölés **13** ennek során a tészatartón **15** lévő  szimbólumra mutat. Forgassa el a tartót **12** az óramutató járásával megegyező irányba, amíg a tartón **12** lévő jelölés **13** a  szimbólumra mutat (**4. ábra**):



4. ábra

- 6) Ezután tolja át a tésztatengelyt **10** a vékony végével a tartón **12** a dagasztókar **9** befogójába (**3. ábra**). Szükség esetén nyúljon fentről a tésztatartóba **15** és mozgassa meg kissé a dagasztókart **9**, amíg betudja tolni a tésztatengelyt **10**.
- 7) Helyezze az előlapot **16** a tésztatartóra **15** és nyomja rá erősen. Az előlapon **16** lévő reteszelőknak a tésztatartón **15** lévő megfelelő vágatokba kell csúszniuk.
- 8) Válassza ki a megfelelő formázó korongot **8** (lásd a **9. Formázó korongok** fejezetet) és tolja a tartóra **12** úgy, hogy a formázó korongon **8** lévő két reteszelő a tartón **12** lévő vágatokba csússzon (**5. ábra**).



5. ábra

- 9) Tolja a formázó korong rögzítőt **14** a tartóra **12** és forgassa el az óramutató járásával megegyező irányba a **🔒** szimbólum irányába (**5. ábra**). Adott esetben rögzítse a szabad kezével a formázó korongot **8**.
- 10) Csak akkor szerelje fel a fedelet **2**, ha a szükséges mennyiségű lisztet a tésztatartóba **15** tette (lásd a **11. Tészta készítése** fejezetet).
- 11) Csatlakoztassa a hálózati csatlakozódugót egy könnyen elérhető csatlakozóaljzatba. Egy hangjelzés hallható és a kijelző **1** röviden felvillan. A készülék készenléti üzemmódban van.
- A készülék ekkor össze van szerelve és üzemkész.

11. Tészta készítése

⚠ FIGYELMEZTETÉS!

- ▶ Soha ne nyúljon működtetés közben a tésztatartóba **15**. Forgó részek okozta sérülésveszély!
- ▶ Csak akkor cseréljen tartozékokat, ha a hajtás leállt és a hálózati csatlakozódugó ki van húzva! Kikapcsolás után a készülék még rövid ideig működik.

⚠ FIGYELEM!

- ▶ Ne terhelje túl a készüléket. Ne dolgozzon fel egyszerre 500 gramm lisztnél többet tartalmazó receptet.

i Tudnivaló

- ▶ Minden gombnyomást hangjelzés nyugtázza.
- ▶ A működtetés csak megfelelően behelyezett tartozékokkal lehetséges. Ha a tartozék nem megfelelően van felszerelve, akkor a program indításakor több hangjelzés hallható és a kijelzőn **1** „OPEN” jelenik meg. Húzza ki a hálózati csatlakozódugót és ellenőrizze a tartozékok megfelelő illeszkedését.
- ▶ Szükség esetén használja segítségként a kihajtható oldalon található C ábrát (tésztakészítés 250 g lisztből) és D ábrát (tésztakészítés 500 g lisztből).

11.1. Tészta dagasztása és kiadása

- 1) Szerelje össze a készüléket az **10. A készülék összeszerelése** fejezetben leírtak szerint.
- 2) Készítse elő a tésztahoz szükséges hozzávalókat. Ehhez tekintse meg pl. a jelen használati útmutatóban (lásd a **16. Receptek** fejezetet) vagy a mellékelt receptfüzetben lévő recepteket, amelyek a készülékhez lettek kialakítva.
- 3) Mérje ki a mérőpohár **18** segítségével vagy egy konyhai mérleggel a szükséges mennyiségű lisztet és töltsé a tésztatartóba **15**. A szilárd hozzávalók, például a liszt kiméréséhez használja a mérőpohár **18** gramm-skáláját (g).

i Tudnivaló

- ▶ Használjon konyhai mérleget a liszt és a folyadék pontos mennyiségének kiméréséhez. A mérőpohárral történő kimérés mindig eltéréseket eredményez, ami befolyásolhatja a tészta állagát.

4) Mérje ki a mérőpohár **18** vagy egy konyhai mérleg segítségével a szükséges mennyiségű folyadékot és pl. tojást. Ehhez először tegye a tojást a mérőpohárba **18** és ezután öntsön hozzá folyadékot a szükséges összmenyiség eléréséhez. A folyékony hozzávalók, például víz vagy tojás méréséhez használja a mérőpohár **18** milliliter-skáláját (ml).

i Tudnivaló

- ▶ A tojást mindig keverje el folyadékkal a tészta jobb feldolgozása érdekében.
- ▶ A jobb feldolgozás érdekében csak a dagasztás program kezdetekor tegyen folyadékokat a tésztaartatóba **15**.

5) Szerelje fel a fedelet **2**. Ehhez tolja a fedél **2** két csapját a készülékalapban **5** lévő két befogóba. Ezután nyomja le a fedél **2** elülső részét, amíg hallhatóan bekattan az előlapba **16**.

6) A készülék bekapcsolásához nyomja meg a be-, kikapcsoló gombot **⏻** **2**. Egy hangjelzés hallható és a kijelzőn **1** „ON” jelenik meg.

i Tudnivaló

- ▶ Ha kb. 2 percig egyetlen gombot sem nyom meg, több hangjelzés hallható és a készülék automatikusan újra kikapcsol.

7) Válassza ki a dagasztás program gombbal **⌘** **3** a tésztaájához megfelelő dagasztás programot:

- **☐**: kis mennyiségű tésztához, legfeljebb 250 g liszt
- **☒**: nagy mennyiségű tésztához kb. 250–500 g liszt

A kiválasztott dagasztás program szimbóluma **☐**/**☒** világítani kezd.

8) Nyomja meg a dagasztás gombot **⌘** **4** a dagasztás program elindításához. A **⌘** szimbólum is világítani kezd és a kijelző **1** a fennmaradó dagasztási időt mutatja.

Dagasztó program	Dagasztási idő
☐	4,5 perc
☒	4,5 perc

i Tudnivaló

- ▶ A futó programot bármikor szüneteltetheti a dagasztás gomb **⌘** **4** megnyomásával vagy a fedél **2** kinyitásával. Folytassa a programot a dagasztás gomb **⌘** **4** ismételt megnyomásával. Előtte adott esetben zárja le a fedelet **2**.
- ▶ A be-, kikapcsoló gomb **⏻** **2** megnyomásával megszakíthatja a programot és készenléti állapotba helyezheti a készüléket.

9) Töltse lassan a szükséges mennyiségű folyadékot a fedélben **2** lévő nyíláson **1** keresztül a tésztaartatóba **15**.

10) A dagasztás program végén több hangjelzés hallható. Ellenőrizze a tészta állagát. Ha a hozzávalók nincsenek optimálisan összekeverve, akkor a dagasztás gomb **⌘** **4** megnyomásával indítson el egy újabb dagasztási folyamatot.

11) Ha megfelelően összekeveredett a tészta, akkor nyomja meg a kiadás gombot **⏻** **5** a kiadás program elindításához. A **⏻** szimbólum is világítani kezd és a kijelző **1** a fennmaradó kiadási időtartamot mutatja.

dagasztás program	kiadási időtartam
☐	11 perc
☒	14 perc

12) Kiadás közben a tészta kaparó **20** segítségével levághatja a tésztát.

i Tudnivaló

- ▶ Ha a kiadás leáll és a kijelzőn **1** az „OUL” jelenik meg, akkor a tészta túl száraz és nem lehet rendesen feldolgozni. Indítson el egy új dagasztási folyamatot és a program elindítása után adjon hozzá egy kevés folyadékot. Ezután indítson el egy másik kiadási folyamatot, és ellenőrizze, hogy jobb-e a tészta kiadása.

- 13) A kiadási program végén a dagasztókar **9** tovább forog és közben irányt vált, hogy az esetleges tésztamaradványokat elszállítsa a tézstatengelyből **10**.
Amint a folyamat teljesen befejeződött, hangjelzések hallhatók és a kijelzőn **1** „OFF” jelenik meg.
- 14) Ha még maradt tészta a készülékben, először nyomja meg a kikapcsoló gombot **2**, majd ismét a kiadás gombot **5** hogy egy további rövidebb kiadási folyamat elindításához. Ha a tézstamaradványok a tézstatartó edény **15** falához tapadtak, kaparja le azokat egy kanállal a rövidített kiadási folyamat elindítása előtt.
- 15) Ha a kiadás program vége után kb. 2 percig nem nyom meg semmilyen gombot, akkor több hangjelzés hallható és a készülék készenléti üzemmódba kapcsol vissza.
- 16) Használat után tisztítsa meg a készüléket a **13. Tisztítás** fejezetben leírtak szerint.

11.2. Ravioli formázása

- 1) Fektessen ki friss lasagne lapokat egy vágódeszkára vagy hasonlóra. A lasagne lapoknak legalább 7,5 x 7,5 cm nagynak kell lenni, adott esetben nyújtsa ki egy sodrófával.
- 2) Szűrje ki a ravioli formázó **19** alsó részével a ravioli lapokat.
- 3) Illessze a ravioli lapokat a ravioli formázó **19** tetejére és tegye bele középre a kívánt töltelékét.

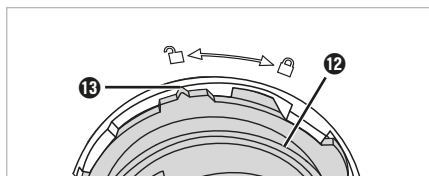
i Tudnivaló

- ▶ A kiszűrés után megmaradt tésztát tegye vissza a készülékbe, indítson el egy dagasztást és formáljon egy további lasagne lapot.
- 4) Csukja össze óvatosan a ravioli formázó **19** két felét és erősen nyomja össze.
- 5) Nyissa ki a ravioli formázót **19** és vegye ki a kész raviolit.

12. A készülék szétszerelése

- 1) Adott esetben húzza ki a hálózati csatlakozódugót a csatlakozóaljzatból.

- 2) Távolítsa el a fedelet **2**: Ehhez nyomja meg a reteszt **17**, és emelje fel a fedelet **2** a fogantyúnál **3** fogva.
- 3) Forgassa el a formázó korong rögzítőt **14** az óramutató járásával ellentétes irányba a **14** szimbólum irányába és vegye le.
- 4) Vegye ki a formázó korongot **8**.
- 5) Vegye le az előlapot **16**. Ehhez húzza kicsit előre a tézstatartót **15** a készülékalapból, amíg le tudja húzni az előlapot **16** a tézstatartóról **15**.
- 6) Forgassa el a tartót **12** az óramutató járásával ellentétes irányba, hogy a tartón **12** lévő jelölés **13** a tézstatartón **15** lévő **13** szimbólumra mutasson (**6. ábra**). Vegye ki a tartót **12** a tézstatengellyel **10** együtt.



6. ábra

- 7) Vegye ki a tézstatengelyt **10** és a csapágyat **11** a tartóból **12**.
- 8) Vegye ki a dagasztókart **9** és a tézstatartót **15** a készülékalapból **5**.

Ezzel a készülék szét van szerelve.

13. Tisztítás

13.1. A készülék tisztítása

⚠ VESZÉLY!

- ▶ Minden tisztítás előtt húzza ki a hálózati csatlakozódugót a hálózati csatlakozóaljzatból!
- ▶ **⚠** Soha ne merítse a készülékalapot **5** vízbe vagy más folyadékba!

! FIGYELEM!

- ▶ Ne használjon súroló vagy maró hatású tisztítószereket. Ezek helyrehozhatatlan kárt tehetnek a készülék felületében!
- ▶ Minden használat után tisztítsa meg a készüléket, hogy elkerülje az ételmaradékok okozta meghibásodásokat.

- 1) Ha még nem tette meg, akkor szerelje szét a készüléket a **12. A készülék szétszerelése** fejezetben leírtak szerint.
- 2) Távolítsa el a dagasztókar **9** befogójában lévő esetleges lisztmaradványokat egy száraz törőlkendővel.
- 3) Tisztítsa meg a készülékalap **5** belső részét és felületeket egy enyhén megnedvesített törőlkendővel. Szükség esetén tegyen kímélő hatású mosogatószert a törőlkendőre, majd törölje át egy enyhén megnedvesített törőlkendővel.
- 4) Alaposan törölje szárazra a készüléket, mielőtt ismét összeszereli.

13.2. A tartozékok tisztítása

i Tudnivaló

- ▶ A formázó korongokat **8** akkor tudja legkönnyebben megtisztítani, ha a tészta megszáradt.

- 1) Először használja a tisztítóeszközt **21** (a spagetti **A** és spaghettoni **B** formázó koronghoz), ill. a tésztakaparó **20** oldalsó tisztítócsapjait, hogy eltávolítsa a nagyobb tészta- és lisztmaradványokat a használt formázó korong **8** vágataiból.
- 2) Tisztítsa meg az összes levehető alkatrészt és tartozékot enyhén mosogatószeres vízben. Ezután öblítse le tiszta vízzel, hogy eltávolítsa az összes mosogatószer-maradványt.

i Tudnivaló

- ▶  A következő részek mosogatógépben is tisztíthatók: fedél **2**, tészatarató **15**, tartó **12**, tészta- és lisztengely **10**, tészta- és lisztengely csapágya **11**, dagasztókar **9**, formázó korong rögzítő **14**, formázó korongok **8**, mérőpoharak **16**, tésztakaparó **20**, tisztítóeszköz **21**, ravioli formázó **19**.
Az alkatrészeket lehetőleg a mosogatógép felső kosarába helyezze és ügyeljen arra, hogy ne szoruljanak be.
- ▶ A formázó korongokon **8** lévő makacs tészta- és lisztmaradványok esetén próbálja ki a következő módszert: tegye a formázó korongokat **8** 1–2 órára a fagyasztóba. Ezután a tészta- és lisztmaradványokat a tisztítóeszközzel **20/21** könnyen eltávolíthatók.

- 3) Töröljön minden részt alaposan szárazra, mielőtt ismét összeszereli.

14. Tárolás

- ◆ Tárolja a formázó korongokat **8**, a tésztakaparót **20** és a tisztítóeszközt **21** a készülék oldalán lévő fiókban **7**.
- ◆ Tárolja a megtisztított készüléket lezárt fedéllel **2** pormentes és száraz helyen.

15. Hibaelhárítás

A készülék nem működik:

- A hálózati csatlakozódugó nincs az áramhálózatra csatlakoztatva.
- ◆ Csatlakoztassa a hálózati csatlakozódugót egy hálózati csatlakozóaljzatba.
- A készülék több mint 35 percig működött, bekapcsolt a túlmelegedés elleni védelem.
- ◆ Húzza ki a hálózati csatlakozódugót a hálózati csatlakozóaljzatból, és hagyja hűlni a készüléket kb. 90 percig, mielőtt újra bekapcsolja.
- A készülék meghibásodott.
- ◆ Forduljon az ügyfélszolgálathoz.

A készülék működés közben hirtelen leáll:

- A készülék több mint 35 percig működött, bekapcsolt a túlmelegedés elleni védelem.
- ◆ Húzza ki a hálózati csatlakozódugót a hálózati csatlakozóaljzatból, és hagyja hűlni a készüléket kb. 90 percig, mielőtt újra bekapcsolja.

„OPEN” hibakód:

- A fedél **2** nincs megfelelően lezárva vagy a tartozék nem megfelelően van felszerelve. Több hangjelzés hallható és a kijelzőn **1** „OPEN” jelenik meg.
- ◆ Zárja le a fedelet **2**.
- ◆ Ha a fedél **2** megfelelően le van zárva, akkor húzza ki a hálózati csatlakozódugót és ellenőrizze a tartozékok megfelelő illeszkedését.

„OUL” hibakód:

- A tészta túl száraz és a készülék nem tudja kiadni, a kijelzőn ① „OUL” jelenik meg.
- ◆ Indítson el egy új dagasztási folyamatot és a program elindítása után adjon hozzá egy kevés folyadékot. Ezután indítson el egy másik kiadási folyamatot, és ellenőrizze, hogy a tészta jobban kijön-e a készülékből.

A tészta nem jön ki/nem jön ki megfelelően:

- Lehetséges, hogy a tészta túl nedves.
- ◆ Adjon hozzá kevés lisztet és indítson el egy új dagasztást. Ezután indítson el egy másik kiadási folyamatot, és ellenőrizze, hogy a tészta jobban kijön-e a készülékből.

16. Receptek

① Tudnivaló

- ▶ Minden mennyiségi adat normál búzaliszt (BL51-es típus) felhasználásán alapul. Más típusú liszt, pl. tönköly vagy teljes kiőrlésű liszt általában valamivel több folyadékot igényel.
- ▶ A megadott mennyiségek irányértékek. Alapvetően tartsa be a liszt és a folyadék meghatározott arányát. Különböző tényezők miatt azonban kissé eltérhet a szükséges folyadék-mennyiség. Ha a megadott mennyiségekkel a tészta feldolgozása nem optimális, akkor a következő alkalommal adjon hozzá néhány milliliterrel több vagy kevesebb folyadékot. Ehhez vegye figyelembe a **15. Hibaelhárítás** fejezetet.
- ▶ Használjon konyhai mérleget a liszt és a folyadék pontos mennyiségének kiméréséhez. A mérőpohárral történő kimérés mindig eltéréseket eredményez, ami befolyásolhatja a tészta állagát.
- ▶ 250 g lisztből kb. 300 g tészta lesz.
- ▶ 1 tojást kb. 50 ml folyadékkal helyettesíthet.

A tészta optimális feldolgozásához tartsa be a következő liszt-folyadék arányt:

- 250 g liszthez adjon kb. 100 ml folyadékot.
- 500 g liszthez adjon kb. 200 ml folyadékot.

Lisztmennyiség	Folyadékmennyiség
250 g / 	kb. 100 ml
500 g / 	kb. 200 ml

Ha a tésztát tojással készíti, a hozzáadandó folyadék teljes mennyiségét mindig a folyadék és a tojás mennyiségének összegzése adja:

Lisztmennyiség	Folyadékmennyiség + tojás
250 g / 	1 tojás + folyadék = összesen 100 ml
500 g / 	2 tojás + folyadék = összesen 200 ml


Egy menetben legfeljebb 500 g lisztből készíthet tésztát.

16.1. Tojás nélküli durumbúza lisztes tészta alapreceptje

Hozzávalók 2 személyre

- 200 g durumbúzaliszt
- 50 g búzaliszt (BL51)
- kb. 100 ml víz

Elkészítés

- ◆ Öntsön 200 g durumbúzalisztet és 50 g búzalisztet a tésztatartóba ⑫.
- ◆ Indítsa el a dagasztás programot 250 g liszthez .
- ◆ Öntsön hozzá lassan kb. 100 ml vizet a fedélen ② lévő nyíláson ① keresztül a tésztatartóba ⑫.
- ◆ A dagasztás program befejezése után vegye ki a tésztát. A tésztakaparóval ⑳ a megfelelő hosszúságúra vághatja a tésztát a kiadás közben.
- ◆ Tegye a kész tésztát forrásban lévő sós vízbe és időnként keverje meg. Kb. 3-4 perc múlva al dente, vagyis megfelelő puhára főtt.

16.2. Tojás nélküli búzalisztes tészta alapreceptje

Hozzávalók 2 személyre

- 250 g búzaliszt (BL51)
- kb. 100 ml víz

Elkészítés

- ◆ Tegye a 250 g búzalisztet a tésztatartóba **15**.
- ◆ Indítsa el a dagasztás programot 250 g liszthez .
- ◆ Öntsön hozzá lassan kb. 100 ml vizet a fedélén **2** lévő nyíláson **1** keresztül a tésztatartóba **15**.
- ◆ A dagasztás program befejezése után vegye ki a tésztát. A tésztakaparóval **20** a megfelelő hosszúságúra vághatja a tésztát a kiadás közben.
- ◆ Tegye a kész tésztát forrásban lévő sós vízbe és időnként keverje meg. Kb. 3-4 perc múlva al dente, vagyis megfelelő puhára főtt.

16.3. Tojásos durumbúza lisztes tészta alapreceptje

Hozzávalók 2 személyre

- 200 g durumbúzaliszt
- 50 g búzaliszt (BL51)
- kb. 50 ml víz
- 1 tojás (M méret)

Elkészítés

- ◆ Öntsön 200 g durumbúzalisztet és 50 g búzalisztet a tésztatartóba **15**.
- ◆ Tegyen 1 tojást és kb. 50 ml vizet a mérőpohárba **18** úgy, hogy összesen 100 ml folyadék legyen benne. Keverje el a tojást a vízzel.
- ◆ Indítsa el a dagasztás programot 250 g liszthez .

- ◆ Töltse lassan a víz-tojás keveréket a fedélben **2** lévő nyíláson **1** keresztül a tésztatartóba **15**.
- ◆ A dagasztás program befejezése után vegye ki a tésztát. A tésztakaparóval **20** a megfelelő hosszúságúra vághatja a tésztát a kiadás közben.
- ◆ Tegye a kész tésztát forrásban lévő sós vízbe és időnként keverje meg. Kb. 3-4 perc múlva al dente, vagyis megfelelő puhára főtt.

16.4. Tojásos búzalisztes tészta alapreceptje

Hozzávalók 2 személyre

- 250 g búzaliszt (BL51)
- kb. 50 ml víz
- 1 tojás (M méret)

Elkészítés

- ◆ Tegyen 250 g búzalisztet a tésztatartóba **15**.
- ◆ Tegyen 1 tojást és kb. 50 ml vizet a mérőpohárba **18** úgy, hogy összesen 100 ml folyadék legyen benne. Keverje el a tojást a vízzel.
- ◆ Indítsa el a dagasztás programot 250 g liszthez .
- ◆ Töltse lassan a víz-tojás keveréket a fedélben **2** lévő nyíláson **1** keresztül a tésztatartóba **15**.
- ◆ A dagasztás program befejezése után vegye ki a tésztát. A tésztakaparóval **20** a megfelelő hosszúságúra vághatja a tésztát a kiadás közben.
- ◆ Tegye a kész tésztát forrásban lévő sós vízbe és időnként keverje meg. Kb. 3-4 perc múlva al dente, vagyis megfelelő puhára főtt.

17. Műszaki adatok

Névleges feszültség	220–240 V ~, 50/60 Hz
Névleges teljesítmény	220 W
Teljesítményfelvétel kikapcsolt állapotban	< 0,5 W
Tésztatartó 15 űrtartalma	kb. 2 l
Tésztatartó 15 max. betölthető mennyisége	500 g liszt + szükséges folyadék műveletenként
Mérőpohár 15 űrtartalma	kb. 520 ml
Folyadékmérő skála (ml)	max. 250 ml
Lisztmérő skála (g)	max. 250 g

Javasoljuk, hogy kb. 35 percnyi működés után hagyja hűlni a készüléket kb. 90 percig. Ellenkező esetben a készülék túlhevülhet és bekapcsol a túlmelegedés elleni védelem.

18. Ártalmatlanítás



Az áthúzott kerekese szeméttároló szimbóluma azt jelenti, hogy a készüléket élelciklusa végén nem szabad a szokásos háztartási hulladékkal ártalmatlanítani. A készüléket erre a célra kijelölt gyűjtőhelyen, újrahasznosító központokban vagy hulladékkezelő üzemben kell leadni.

Visszaadás előtt kérjük törölje minden személyes adatát a készülékről.

A csomagolás környezetbarát anyagokból készült, amit a helyi hulladékhasznosítónál adhat le ártalmatlanításra.

Ártalmatlanítsa a csomagolást környezetbarát módon.

19. A Kompernass Handels GmbH garanciája

Tisztelt Vásárlónk!

A készülékre a vásárlás napjától számított 3 év garanciát vállalunk. A termék meghibásodása esetén. Önt jogszabályban foglalt jogok illetik meg az eladóval szemben. Az alábbi garanciánk nem korlátozza vagy szünteti meg a jogszabályban biztosított jogokat.

Garanciális feltételek

A garanciális időszak a vásárlás napján kezdődik. Gondosan őrizze meg a nyugtát. Ez a vásárlás igazolásához szükséges.

Ha a termékvásárlás napjától számított három éven belül anyag- vagy gyártási hibát észlel, akkor a terméket saját belátásunk szerint ingyen megjavítjuk, kicseréljük vagy visszafizetjük az árát. A garancia feltétele a hibás készülék és a vásárlást igazoló bizonylat (pénztári blokk) három éves garancia-időn belüli bemutatása, valamint a hiba lényegének és megjelenése idejének rövidleírása.

Ha garanciánk fedezetet nyújt a hibára, akkor javított vagy egy új terméket kap vissza. A termék javítása vagy cseréje esetén a garancia nem kezdődik előlről.

Garanciális idő és a jogszabályban foglalt szavatossági igények

A garancia ideje nem hosszabbodik meg a jótállással. Ez a cserélt és javított alkatrészekre is vonatkozik. Az esetlegesen már a vásárláskor is fennálló sérüléseket és hiányosságokat a kicsomagolás után azonnal jelezni kell. A garancia lejártá után esedékes javítások díjkötelesek.

A garancia köre

A készüléket szigorú minőségi előírások szerint gyártottuk és kiszállítás előtt lelkiismeretesen ellenőriztük.

A garancia anyag- vagy gyártási hibákra vonatkozik. A garancia nem terjed ki a termék normális elhasználódásnak kitett és ezért kopó alkatrészeknek tekinthető alkatrészeire vagy a törékeny alkatrészek – mint például kapcsolók, akkumulátorok vagy üvegből készült alkatrészek – sérüléseire.

A garancia megszűnik akkor, ha a termék megsérül, nem megfelelően használják vagy nem tartják karban. A termék megfelelő használata érdekében a használati útmutatóban foglalt összes utasítást pontosan be kell tartani. Feltétlenül kerülni kell minden olyan felhasználási és kezelési módot, amit a használati útmutató nem javasol, vagy amelynek elkerülésére kifejezetten figyelmeztet.

A termék csak magánhasználatra és nem ipari használatra készült. A garancia érvényét veszti visszaélészerű vagy szakszerűtlen kezelés, erőszak alkalmazása vagy olyan beavatkozások esetén, amelyeket általunk nem engedélyezett szervizben végeztek el.

A garancia érvényesítése

Ügyének gyors feldolgozása érdekében kövesse a következő utasításokat:

- Kérjük, hogy minden kapcsolatfelvételnél tartsa készenlétben a vásárlást igazoló pénztári blokkot és a cikkszámot (IAN) 508378_2507.
- A cikkszám a termék adattábláján, a termékre gravírozva, a használati útmutató címlapján (balra lent) vagy a termék hátoldalán vagy alján lévő címkén található.
- Működési hiba vagy más hiba észlelése esetén vegye fel a kapcsolatot az alábbi szerviz-részleggel **telefonon** vagy **e-mailben**.
- Küldje el díjmentesen a megadott szerviz címére a hibásnak talált terméket és a vásárlást igazoló bizonylatot (pénztári blokk), illetve röviden írja le azt is, hogy hol és mikor jelentkezett a hiba.



Más használati útmutatókhoz, termékbemutató videókhöz és a telepítési szoftverekhez hasonlóan ezt is letöltheti a www.lidl-service.com oldalról.

Ezzel a QR-kóddal közvetlenül a Lidl ügyfélszolgálati oldalra kerülnek (www.lidl-service.com) és a cikkszám megadásával (IAN) 508378_2507 megnyithatja a használati útmutatót.

19.1. Szerviz

HU Szerviz Magyarország

Tel.: 06800 21225

E-Mail: kompernass@lidl.hu

IAN 508378_2507

19.2. Gyártja

Ügyeljen arra, hogy az alábbi cím nem a szerviz címe. Először forduljon a megjelölt szervizhez.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

NÉMETORSZÁG

www.kompernass.com

Kazalo

1. Uvod	34
2. Predvidena uporaba	34
3. Varnostna opozorila in simboli v teh navodilih	34
4. Varnostna navodila	35
5. Jemanje iz embalaže	37
6. Vsebina kompleta	37
7. Opis naprave	38
8. Upravljalno polje	38
9. Oblikovne plošče	38
10. Sestavitev naprave	39
11. Izdelava testenin	40
11.1. Gnetenje in iztiskanje testa za testenine	40
11.2. Oblikovanje raviolov	41
12. Razstavitev naprave	42
13. Čiščenje	42
13.1. Čiščenje naprave	42
13.2. Čiščenje pribora	42
14. Shranjevanje	43
15. Odpravljanje napak	43
16. Recepti	43
16.1. Osnovni recept za testenine iz zdroba iz trde pšenice brez jajc	44
16.2. Osnovni recept za testenine iz pšenične moke brez jajc	44
16.3. Osnovni recept za testenine iz zdroba iz trde pšenice z jajcem	44
16.4. Osnovni recept za testenine iz pšenične moke z jajcem	45
17. Tehnični podatki	45
18. Odstranjevanje med odpadke	45
19. Proizvajalec	45
20. Pooblaščen serviser	45
21. Garancijski list	45

1. Uvod

Iskrene čestitke ob nakupu vaše nove naprave.

Odločili ste se za kakovosten izdelek. Navodila za uporabo so sestavni del izdelka. Vsebujejo pomembna navodila za varnost, uporabo in odstranjevanje med odpadke. Preden začnete izdelek uporabljati, se seznanite z vsemi navodili za uporabo in varnost. Izdelek uporabljajte le tako, kot je opisano, in samo za navedena področja uporabe. Ob predaji izdelka tretji osebi zraven priložite vso dokumentacijo.

2. Predvidena uporaba




Ta naprava je predvidena izključno za obdelavo testa za testenine.














Naprava je predvidena le za uporabo v prostorih z zaščito pred dežjem v zasebnih gospodinjstvih.

Ne uporabljajte je na prostem in na poslovnih ali industrijskih območjih.

3. Varnostna opozorila in simboli v teh navodilih


V teh navodilih za uporabo, na embalaži in napravi se (lahko) uporabljajo naslednje vrste varnostnih opozoril in simbolov:

	NEVARNOST! Varnostno opozorilo s tem simbolom in opozorilno besedo »NEVARNOST« označuje neposredno grozečo nevarno situacijo, ki ima za posledico smrt ali hudo telesno poškodbo, če se ne prepreči.
	OPOZORILO! Varnostno opozorilo s tem simbolom in opozorilno besedo »OPOZORILO« označuje možno nevarno situacijo, ki bi lahko imela za posledico smrt ali hudo telesno poškodbo, če se ne prepreči.
	PREVIDNO! Varnostno opozorilo s tem simbolom in opozorilno besedo »PREVIDNO« označuje možno nevarno situacijo, ki bi lahko imela za posledico lažjo ali zmerno telesno poškodbo, če se ne prepreči.

	POZOR! Varnostno opozorilo s tem simbolom in opozorilno besedo »POZOR« označuje možno situacijo, ki bi lahko imela za posledico materialno škodo, če se ne prepreči.
	Opomba: Opomba označuje dodatne informacije, ki vam olajšajo delo z napravo.
	Preberite navodila.
	Izmenični tok/napetost
	Razred zaščite II: zaščita z dvojno ali ojačano izolacijo med deli pod napetostjo in dotakljivimi deli.
	Napravo uporabljajte samo v zaprtih prostorih.
	Ne potaplajte v vodo!
	Naprava je primerna za čiščenje v pomivalnem stroju.
	Vsi deli te naprave, ki pridejo v stik z živili, so primerni za živila.
	Električnih naprav ne odvrzite med gospodinjске odpadke!
	Embalažo odstranite na okolju prijazen način.
	Embalaža iz materialov, ki jih je mogoče reciklirati. Pri ločevanju odpadkov upoštevajte oznake na embalaži: Označene so s kraticami (a) in številkami (b) z naslednjim pomenom: 1-7: umetne snovi, 20-22: papir in karton, 80-98: sestavljeni materiali.
	Ta izdelek izpolnjuje zahteve veljavnih evropskih in državnih predpisov Republike Srbije.

4. Varnostna navodila

⚠ NEVARNOST! ELEKTRIČNI UDAR!

- Napravo priključite samo v električno vtičnico, nameščeno po predpisih. Električna napetost omrežja se mora ujemati z navedbami na tipski tablici naprave.
- Pred uporabo preverite, ali so na napravi vidne morebitne zunanje poškodbe. Naprave ne začnite uporabljati, če so na napravi ali električnem kablu vidne poškodbe ali če vam je naprava pred tem padla na tla.
- Popravilo naprave prepustite samo pooblaščenim strokovnim delavnicam ali servisni službi. Zaradi nestrokovnih popravil lahko pride do nevarnosti za uporabnika. Poleg tega preneha veljati garancija.
-  Osnovne naprave nikoli ne potopite v vodo ali druge tekočine!
- Napravo je dovoljeno uporabljati samo v suhih notranjih prostorih.
- Pazite, da se električni kabel med delovanjem nikoli ne navlaži ali omoči. Kabel speljite tako, da se nikjer ne zatika in da se ga ne da poškodovati na kak drugačen način.
- Nikoli se ne dotikajte napajalnika ali osnovne naprave z mokrimi rokami.
- Električni kabel odstranite iz bližine vročih površin.
- Če je električni priključni kabel pri tej napravi poškodovan, ga mora zamenjati proizvajalec, njegova servisna služba ali podobno usposobljena oseba, da ne pride do nevarnosti.
- Kadar naprava ni pod nadzorom, preden jo začnete sestavljati, razstavljati, menjavati pribor ali čistiti, ter pri motnjah jo vedno ločite od omrežja.
- Za popolno ločitev naprave od omrežja je električni vtič treba potegniti iz električne vtičnice. Zato morate napravo postaviti tako, da je zmeraj zagotovljen neoviran dostop do električne vtičnice, da lahko električni vtič v primerih sile takoj potegnete iz vtičnice.
- Napajalnik iz vtičnice vedno vlecite za električni vtič, nikoli za kabel.

⚠ OPOZORILO! NEVARNOST TELESNIH POŠKODB!

- Otroci te naprave ne smejo uporabljati.
- Napravo in njen električni kabel je treba hraniti zunaj dosega otrok.
- Otroci se z napravo ne smejo igrati.
- Osebe z omejenimi fizičnimi, zaznavnimi ali duševnimi sposobnostmi ali s pomanjkljivimi izkušnjami in/ali znanjem smejo to napravo uporabljati le, če jih pri tem nekdo nadzoruje ali jih je poučil o varni uporabi naprave in so razumele nevarnosti, ki izhajajo iz uporabe naprave.
- Uporabljajte samo dele pribora, ki so del obsega dobave. Deli pribora drugih proizvajalcev morda niso primerni zanjo in lahko povzročijo nevarnost ali materialno škodo!
- Nikoli ne odpirajte ohišja. V tem primeru varnost ni zagotovljena in jamstvo preneha veljati.
- Pribor menjavajte samo, ko pogon miruje in električni vtič ni priklopljen v električno vtičnico! Naprava po izklopu potrebuje še nekaj časa za zaustavitev.
- Naprave nikoli ne uporabljajte v druge namene, kot so opisani v teh navodilih za uporabo. Pri napačni uporabi naprave obstaja nevarnost telesnih poškodb!
- Izogibajte se dotikanju premičnih delov. Med delovanjem premičnih delov rok, las, oblačil, strgala za testo in drugih predmetov ne približujte premičnim delom.
- Med delovanjem naj bo pokrov zaprt.

⚠ POZOR! MATERIALNA ŠKODA!

- Preprečite, da bi naprava, električni kabel ali električni vtič prišel v stik z viri vročine, kot so kuhalne plošče ali odprti plamen.
- Naprave nikoli ne postavljajte v bližino virov toplote.
- Da preprečite kopičenje vročine, med delovanjem naprave ne prekrivajte.
- Naprave ne prenapolnite. Ne uporabljajte receptov z več kot 500 g moke v enem postopku.

- Med delovanjem naprave dajte v posodo za testo izključno sestavine za obdelavo.
- Naprave ne uporabljajte brez živil! Nevarnost pregretega!
- Naprave ne uporabljajte z zunanjo stikalno uro ali ločenim daljinskim sistemom.
- Priporočamo, da po 35 minutah delovanja počakate pribl. 90 minut, da se naprava ohladi.

i OPOMBA

- Uporabniku izdelka ni treba preklapljati med 50 in 60 Hz. Izdelek se sam prilagodi na 50 ali 60 Hz.

5. Jemanje iz embalaže

! OPOZORILO!

Nevarnost zadušitve!

- ▶ Embalažnih materialov ni dovoljeno uporabljati za igro. Obstaja nevarnost zadušitve.
- ◆ Iz škatle vzemite vse dele naprave in navodila za uporabo.
- ◆ Odstranite pokrov **2** in iz notranjosti naprave vzemite vse nepritrjene dele.
- ◆ Z naprave odstranite vse embalažne materiale in morebitno zaščitno folijo.
- ◆ Preverite, ali komplet vsebuje vse sestavne dele in ali ti nimajo vidnih poškodb. V primeru nepopolne dobave ali poškodb zaradi pomanjkljive embalaže ali prevoza se obrnite na telefonsko servisno službo (glejte poglavje **20. Pooblaščen servis**).

6. Vsebina kompleta

Naprava ima standardno priložene naslednje sestavne dele:

- glavna naprava
- 8 oblikovnih plošč
- priprava za raviole
- strgalo za testo z orodjem za čiščenje

- orodje za čiščenje z zaščitnim pokrovom
- Merilna posoda
- navodila za uporabo
- knjižica z recepti

i Opomba

- ▶ Merilna posoda **18** in priprava za raviole **19** sta ob dobavi v notranjosti naprave.
- ▶ Oblikovne plošče **8**, strgalo za testo **20** in orodje za čiščenje **21** najdete v predalu ob strani na napravi.



7. Opis naprave

(slike so na zloženih straneh)

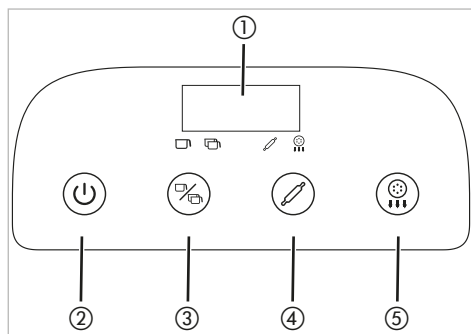
Slika A

- 1 odprtina za tekočine
- 2 pokrov
- 3 ročaj pokrova
- 4 upravljalno polje
- 5 osnovna naprava
- 6 pogonska gred
- 7 predal
- 8 oblikovne plošče
- 9 nastavek za gnetenje
- 10 gred za testo
- 11 ležaj gredi za testo
- 12 držalo gredi za testo
- 13 oznaka
- 14 pritrdilo za oblikovno ploščo
- 15 posoda za testo
- 16 sprednja plošča
- 17 tipka za sprostitvev pokrova

Slika B

- 18 Merilna posoda
- 19 priprava za raviole
- 20 strgalo za testo z orodjem za čiščenje
- 21 orodje za čiščenje z zaščitnim pokrovom (za oblikovno ploščo za špagete **A** in debele špagete **B**)

8. Upravljalno polje

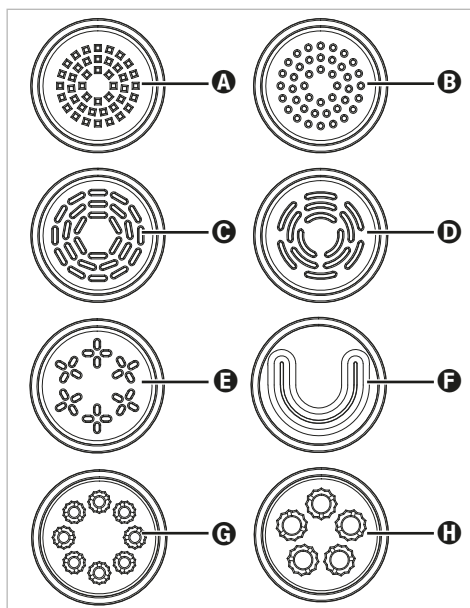


Slika 1

- 1 Zaslon
- 2 tipka za vklop/izklop
- 3 tipka za program gnetenja, za izbiro programa gnetenja
- 4 tipka za gnetenje za zagon izbranega programa gnetenja
- 5 tipka za iztiskanje za zagon programa iztiskanja

9. Oblikovne plošče

Komplet obsega 8 različnih oblikovnih plošč **8** (sl. 2):



Slika 2

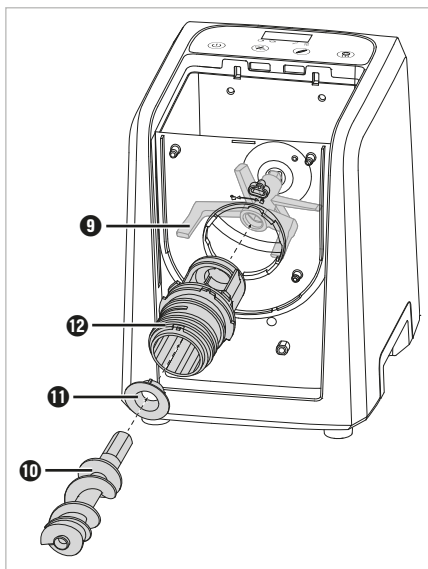
- A** špageti
- B** debeli špageti
- C** tagliatelle/fettuccine
- D** pappardelle
- E** linguine
- F** lazanja
- G** makaroni
- H** peresniki

10. Sestavitev naprave



i OPOMBA

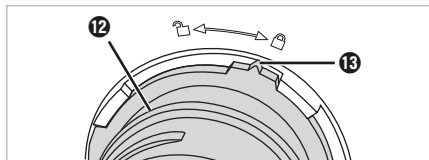
► Pred prvo uporabo očistite vse dele naprave, kot je opisano v poglavju **13. Čiščenje**.

- 1) Napravo postavite na ravno podlago v bližini dobro dostopne vtičnice. Pred napravo naj bo še dovolj prostora za posodo ipd. za prestrežanje testenin.
- 2) Posodo za testo **15** potisnite od spredaj do konca v osnovno napravo **5**. Nastavke na posodi za testo **15** morate pri tem potisniti v ustrezne sprejemne nastavke na zadnji steni.
- 3) Nastavek za gnetenje **9** vstavite od zgoraj v posodo za testo **15** in ga vtaknite v pogonski gred **6**.
- 4) Ležaj **11** potisnite v konec držala **12** tako, da trije nastavki na ležaju **11** zdrsnejo v odprtine v držalu **12** (sl. 3).



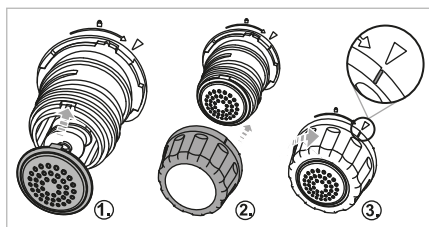
Slika 3

- 5) Držalo **12** namestite na posodo za testo **15**. V ta namen potisnite držalo **12** z ožjim koncem skozi okroglo odprtino v posodi za testo **15** (sl. 3). Držalo **12** je mogoče v odprtino vtakniti samo v enem položaju, oznaka **13** pri tem kaže na simbol  na posodi za testo **15**. Privijte držalo **12** v smeri urnega kazalca, tako da kaže oznaka **13** na držalu **12** na simbol  (sl. 4):




Slika 4

- 6) Potem potisnite gred za testo **10** z ožjim koncem skozi držalo **12** v sprejemni nastavek nastavka za gnetenje **9** (sl. 3). Po potrebi sezite od zgoraj v posodo za testo **15** in nastavek za gnetenje **9** malce zamajajte, tako da lahko gred za testo **10** potisnete noter.
- 7) Sprednjo ploščo **16** nataknite na posodo za testo **15** in jo pritrdite s pritiskanjem. Zaskočni nastavki na sprednji plošči **16** morajo pri tem zdrsni v ustrezne odprtine na posodi za testo **15**.
- 8) Izberite primerno oblikovno ploščo **8** (glejte poglavje **9. Oblikovne plošče**) in jo potisnite na držalo **12** tako, da zaskočna nastavka na oblikovni plošči **8** zdrsne v odprtini na držalu **12** (sl. 5).



Slika 5

- 9) Pritrdilo za oblikovno ploščo **14** potisnite na držalo **12** in ga privijte v smeri urnega kazalca proti simbolu  (sl. 5). S prosto roko oblikovno ploščo **8** po potrebi pridržite.

- 10) Pokrov **2** namestite šele, ko ste v posodo za testo **15** dali potrebno moko (glejte poglavje **11. Izdelava testenin**).
- 11) Električni vtič vtaknite v lahko dosegljivo električno vtičnico. Oglasi se zvočni signal in prikazovalnik **1** na kratko zasveti. Naprava je zdaj v načinu pripravljenosti.

Naprava je zdaj sestavljena in pripravljena na uporabo.

11. Izdelava testenin

⚠ OPOZORILO!

- ▶ Med delovanjem naprave nikoli ne segajte v posodo za testo **15**. Nevarnost telesnih poškodb zaradi vrtečih se delov!
- ▶ Pribor menjavajte samo, ko pogon miruje in električni vtič ni priklopljen v električno vtičnico! Naprava po izklopu potrebuje še nekaj časa za zaustavitev.

! POZOR!

- ▶ Naprave ne prenapolnite. Ne uporabljajte receptov z več kot 500 g moke v enem postopku.

i Opomba

- ▶ Vsak pritisk tipke se potrdi z zvočnim signalom.
- ▶ Delovanje je mogoče samo s pravilno vstavljenim priborom. Če pribor ni pravilno nameščen, pri zagonu programa zadoni več zvočnih signalov, na prikazovalniku **1** pa se prikaže »OPEN«. Električni vtič izvltec iz vtičnice in preverite pravilno prileganje pribora.
- ▶ Po potrebi si pomagajte s sliko C (izdelava testa iz 250 g moke) in D (izdelava testa iz 500 g moke) na zloženi strani.

11.1. Gnetenje in iztiskanje testa za testenine

- 1) Sestavite napravo, kot je opisano v poglavju **10. Sestavitev naprave**.
- 2) Pripravite vse sestavine, ki jih potrebujete za testo za testenine. Pri tem si npr. pomagajte z recepti v teh navodilih, ki so prilagojeni za to napravo (glejte poglavje **16. Recepti**), ali v priloženi knjižici z recepti.

- 3) Z merilno posodo **18** ali kuhinjsko tehtnico izmerite potrebno količino moke in jo dajte v posodo za testo **15**. Uporabite lestvico z grami (g) na merilni posodi **18** za odmerjanje trdnih sestavin, kot je moka.

i Opomba

- ▶ Za točno odmerjanje količine moke in tekočine uporabite kuhinjsko tehtnico. Odmerjanje z merilno posodo vedno pomeni majhna odstopanja, ki lahko vplivajo na trdnost testa.
- 4) Z merilno posodo **18** ali kuhinjsko tehtnico izmerite potrebno količino tekočine in npr. jajce. Najprej dajte v merilno posodo **18** jajce, potem pa dolijte tekočino do potrebne skupne količine. Za odmerjanje tekočih sestavin, kot sta voda in jajce, uporabite lestvico z mililitri (ml) na merilni posodi **18**.

i Opomba

- ▶ Jajce vedno premešajte s tekočino, da omogočite boljšo obdelavo testa.
- ▶ Tekočine dajte v posodo za testo **15** šele na začetku programa gnetenja, da se bolje obdelajo.



- 5) Namestite pokrov **2**, tako da nastavka pokrova **2** potisnete v sprejemna nastavka v osnovni napravi **5**. Potem sprednji del pokrova **2** potisnite navzdol, tako da se slišno zaskoči v sprednji plošči **16**.



- 6) Pritisnite tipko za vklop/izklop **(U) 2**, da napravo vklopite. Zadoni zvočni signal in na prikazovalniku **1** se pojavi »ON«.



i Opomba



- ▶ Če pribl. 2 minuti ne pritisnete nobene tipke, zadoni več zvočnih signalov, naprava pa se samodejno znova izklopi.

- 7) S tipko za program gnetenja **(%) 3** izberite primeren program gnetenja za svoje testo:




- : za majhne količine testa z do pribl. 250 g moke
- : za večje količine testa s pribl. 250–500 g moke

Simbol izbranega programa gnetenja / zasveti.


- 8) Da zaženete program gnetenja, pritisnite tipko za gnetenje  ④. Simbol  dodatno zasveti in na prikazovalniku ① se prikaže preostali čas gnetenja.



Program gnetenja	Trajanje gnetenja
	4,5 min
	4,5 min



Opomba

- ▶ Program lahko med delovanjem kadar koli začasno prekinete s pritiskom na tipko za gnetenje  ④ ali z odpiranjem pokrova ②. Preden program nadaljujete s ponovnim pritiskom na tipko za gnetenje  ④, najprej po potrebi zaprite pokrov ②.
- ▶ S pritiskom na tipko za vklop/izklop  ② se program med delovanjem zaključi, naprava pa se preklopi v stanje pripravljenosti.

9) Počasi dodajajte potrebno količino skozi odprtino ① v pokrovu ② v posodo za testo ⑮.

10) Ob koncu programa gnetenja zadoni več zvočnih signalov. Preverite konsistenco testa. Če sestavine še niso optimalno premešane, s pritiskom na tipko za gnetenje  ④ zaženete dodatni postopek gnetenja.

11) Ko je testo dovolj premešano, pritisnite tipko za iztiskanje  ⑤, da zaženete program iztiskanja. Simbol  dodatno zasveti in na prikazovalniku ① se prikaže preostali čas iztiskanja.



Program gnetenja	Trajanje iztiskanja
	11 min
	14 min

12) Testenine lahko med iztiskanjem odrezujete s strgalom za testo ⑳.

Opomba

- ▶ Če se iztiskanje zaustavi in se na prikazovalniku ① pojavi »OUL«, je testo presuho in ga ni mogoče pravilno obdelati. Zaženite nov postopek gnetenja in po zagonu programa dodajte malce tekočine. Potem zaženite naslednji postopek iztiskanja in preverite, ali se testo za testenine zdaj bolje iztiska.

13) Na koncu programa iztiskanja se nastavek za gnetenje ⑨ vrti naprej in pri tem spreminja smer, da odstrani morebitne ostanke testa z gredi za testo ⑩. Ko je ta postopek zaključen, zadonijo zvočni signali, na prikazovalniku ① pa se pojavi »OFF«.

14) Če so v napravi še ostanke testa, najprej pritisnite tipko za vklop/izklop  ②, nato pa ponovno tipko znova tipko za iztiskanje  ⑤, da zaženete naslednji, skrajšan postopek iztiskanja. Če so ostanke testa prilepljeni na stenah posode za testo ⑮, te pred začetkom skrajšane postopka iztiskanja postrgajte z žlico.

15) Če pribl. 2 minuti po koncu programa iztiskanja ne pritisnete nobene tipke, zadoni več zvočnih signalov, naprava pa se znova preklopi v način pripravljenosti.

16) Po uporabi napravo očistite, kot je opisano v poglavju **13. Čiščenje**.



11.2. Oblikovanje raviolov

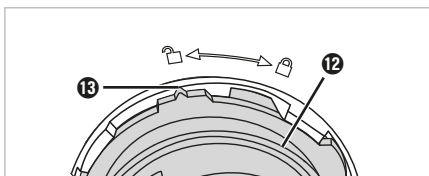
- 1) Sveže liste za lazanjo gladko položite na desko za rezanje ipd. Listi za lazanjo morajo biti veliki najmanj 7,5 x 7,5 cm, po potrebi jih še malce razvaljajte z valjarjem.
- 2) S spodnjo stranjo priprave za raviole ⑮ izrežite liste za žepke iz testa.
- 3) Položite liste za žepke iz testa poravnano na zgornjo stran priprave za raviole ⑮ in dajte na sredino želeno polnilo.

Opomba

- ▶ Testo, ki vam pri izrezovanju ostane, dajte nazaj v napravo, zaženite postopek gnetenja in oblikujte naslednji list za lazanjo.
- 4) Previdno zaprite polovici priprave za raviole ⑮ in ju trdno stisnite skupaj.
- 5) Odprite pripravo za raviole ⑮ in izdelan raviol vzemite ven.

12. Razstavitev naprave

- 1) Po potrebi izvlecite električni vtič iz električne vtičnice.
- 2) Odstranite pokrov **2**: V ta namen pritisnite tipko za sprostitvev **17** in snemite pokrov **2** za ročaj **3** s pomikom navzgor.
- 3) Zavrtite pritrnilo za oblikovno ploščo **14** v nasprotni smeri urnega kazalca v smeri simbola  in ga snemite.
- 4) Odstranite oblikovno ploščo **8**.
- 5) Snemite sprednjo ploščo **16**. V ta namen povlecite posodo za testo **15** malce naprej iz osnovne naprave, tako da lahko sprednjo ploščo **16** povlečete s posode za testo **15**.
- 6) Privijte držalo **12** v nasprotni smeri urnega kazalca, tako da oznaka **13** na držalu **12** kaže na simbol  na posodi za testo **15** (sl. 6). Odstranite držalo **12** skupaj z gredjo za testo **10**.



Slika 6


- 7) Vzemite gred za testo **10** in ležaj **11** iz držala **12**.
- 8) Vzemite nastavek za gnetenje **9** in posodo za testo **15** iz osnovne naprave **5**.

Naprava je zdaj razstavljena.

13. Čiščenje

13.1. Čiščenje naprave

NEVARNOST!

- ▶ Pred vsakim čiščenjem električni vtič izvlecite iz električne vtičnice!
- ▶  Osnovne naprave **5** nikoli ne potopite v vodo ali druge tekočine!

POZOR!

- ▶ Ne uporabljajte grobih ali agresivnih čistilnih sredstev. Ta lahko nepopravljivo poškodujejo površine!
- ▶ Napravo očistite po vsaki uporabi, da preprečite motnje delovanja zaradi ostankov živil.

- 1) Če še niste, napravo razstavite, kot je opisano v poglavju **12. Razstavitev naprave**.
- 2) Odstranite morebitne ostanke moke v sprejemnem nastavku za nastavek za gnetenje **9** s suho krpo.
- 3) Očistite notranje območje osnovne naprave **5** in površine z rahlo navlaženo krpo. Po potrebi dajte na krpo blago sredstvo za pomivanje in površine naknadno obrišite z rahlo navlaženo krpo.
- 4) Napravo pred naslednjim sestavljanjem dobro osušite.


13.2. Čiščenje pribora

Opomba

- ▶ Oblikovne plošče **8** najlažje očistite, ko se testo posuši.

- 1) Najprej uporabite orodje za čiščenje **21** (za oblikovno ploščo za špagete **A** in za debele špagete **B**) oz. stranske čistilne nastavke strgala za testo **20**, da iz odprtin v uporabljernih oblikovnih ploščah **8** na grobo odstranite ostanke testa.
- 2) Očistite vse snemljive dele in celoten pribor v blagi vodi za pomivanje. Izperite jih s čisto vodo, tako da odstranite vse ostanke sredstva za pomivanje.

Opomba

- ▶  Naslednji sestavni deli so primerni tudi za čiščenje v pomivalnem stroju: pokrov **2**, posoda za testo **15**, držalo **12**, gred za testo **10**, ležaj gredi za testo **11**, nastavek za gnetenje **9**, pritrnilo za oblikovno ploščo **14**, oblikovne plošče **8**, merilna posoda **18**, strgalo za testo **20**, orodje za čiščenje **21**, priprava za raviole **19**. Dele po možnosti odložite v zgornjo košaro pomivalnega stroja in pazite, da se ne zataknejo.
- ▶ Pri trdovratnih ostankih testa na oblikovnih ploščah **8** poskusite z naslednjo metodo: položite oblikovne plošče **8** za 1–2 uri v zamrzovalnik. Potem lahko ostanke testa preprosto odstranite z orodjem za čiščenje **20/21**.

- 3) Preden napravo znova sestavite, vse dele dobro osušite.

14. Shranjevanje

- ◆ Shranite oblikovne plošče ⑧, strgalo za testo ⑩ in orodje za čiščenje ⑪ v predal ⑦ ob strani na napravi.
- ◆ Očiščeno napravo z zaprtim pokrovom ② hranite na čistem in suhem mestu brez prisotnosti prahu.

15. Odpravljanje napak

Naprava ne deluje:

- Električni vtič ni priključen na električno omrežje.
- ◆ Električni vtič vtaknite v električno vtičnico.
- Naprava je delovala dlje kot pribl. 35 minut, sprožila se je zaščita pred pregrevanjem.
- ◆ Povlecite električni vtič iz električne vtičnice in napravo pustite pribl. 90 minut, da se ohladi, preden jo znova začnete uporabljati.
- Naprava je okvarjena.
- ◆ Obrnite se na servisno službo.

Naprava se med delovanjem nenadoma zaustavi:

- Naprava je delovala dlje kot pribl. 35 minut, sprožila se je zaščita pred pregrevanjem.
- ◆ Povlecite električni vtič iz električne vtičnice in napravo pustite pribl. 90 minut, da se ohladi, preden jo znova začnete uporabljati.

Koda napake »OPEN«:

- Pokrov ② ni pravilno zaprt ali pa pribor ni pravilno nameščen. Zadoni več zvočnih signalov, na prikazovalniku ① pa se prikaže »OPEN«.
- ◆ Zaprite pokrov ②.
- ◆ Ko je pokrov ② pravilno zaprt, izvlecite električni vtič iz vtičnice in preverite pravilno prileganje pribora.

Koda napake »OUL«:

- Testo je presuho in ga ni mogoče iztiskati, na prikazovalniku ① se pojavi »OUL«.
- ◆ Zaženite nov postopek gnetenja in po zagonu programa dodajte malce tekočine. Potem zaženite naslednji postopek iztiskanja in preverite, ali se testo za testenine zdaj bolje iztiska.

Testo za testenine se iztiska nepravilno ali sploh ne:

- Testo za testenine je morda prevlažno.
- ◆ Dodajte mu malce moke in zaženite nov postopek gnetenja. Potem zaženite naslednji postopek iztiskanja in preverite, ali se testo za testenine zdaj bolje iztiska.



16. Recepti

① Opomba



- ▶ Vse navedene količine so prilagojene za uporabo običajne bele moke (tipa 400). Za druge vrste moke, npr. pirina ali polnozrnata moka, praviloma potrebujete malce več tekočine.
- ▶ Navedbe količine v receptih predstavljajo orientacijske vrednosti. Načeloma je najbolje upoštevati navedena razmerja moke in tekočine. Potrebna količina tekočine pa se lahko rahlo razlikuje glede na različne dejavnike. Če se vaše testo pri navedenih količinah ne obdeluje optimalno, dodajte naslednjic nekaj mililitrov manj ali več tekočine. V zvezi s tem upoštevajte tudi navodila v poglavju **15. Odpravljanje napak**.
- ▶ Za točno odmerjanje količine moke in tekočine uporabite kuhinjsko tehtnico. Odmerjanje z merilno posodo vedno pomeni majhna odstopanja, ki lahko vplivajo na trdnost testa.
- ▶ 250 g moke zadostuje za pribl. 300 g testenin.
- ▶ 1 jajce lahko nadomestite s pribl. 50 ml tekočine.

Za optimalno obdelavo testa po možnosti upoštevajte naslednje razmerje moke in tekočin:

- Pri 250 g moke dodajte pribl. 100 ml tekočine.
- Pri 500 g moke dodajte pribl. 200 ml tekočine.

Količina moke	Količina tekočine
250 g / 	pribl. 100 ml
500 g / 	pribl. 200 ml

Pri izdelavi testa za testenine z jajcem celotna količina tekočine vedno pomeni tekočino in jajce:

Količina moke	Količina tekočine + jajce
250 g / 	1 jajce + tekočina = skupno 100 ml
500 g / 	2 jajci + tekočina = skupno 200 ml


Testo za testenine lahko pripravite z največ 500 g moke v enem postopku.

16.1. Osnovni recept za testenine iz zdroba iz trde pšenice brez jajc

Sestavine za 2 osebi

- 200 g zdroba iz trde pšenice
- 50 g pšenične moke (tipa 400)
- pribl. 100 ml vode

Priprava


- ◆ Dajte 200 g zdroba iz trde pšenice in 50 g pšenične moke v posodo za testo **15**.
- ◆ Zaženite program gnetenja za 250 g moke .
- ◆ Počasi dolivajte pribl. 100 ml vode skozi odprtino **1** v pokrovu **2** v posodo za testo **15**.
- ◆ Po koncu programa gnetenja počakajte, da se testo za testenine iztisne. Pri tem lahko uporabite strgalo za testo **20**, da testenine med iztiskanjem odrežete pri želeni dolžini.
- ◆ Gotove testenine dajte v vrelo slano vodo in jih občasno premešajte. Čez pribl. 3–4 minute so kuhane al dente, torej čvrste.

16.2. Osnovni recept za testenine iz pšenične moke brez jajc

Sestavine za 2 osebi

- 250 g pšenične moke (tipa 400)
- pribl. 100 ml vode

Priprava


- ◆ 250 g pšenične moke dajte v posodo za testo **15**.
- ◆ Zaženite program gnetenja za 250 g moke .
- ◆ Počasi dolivajte pribl. 100 ml vode skozi odprtino **1** v pokrovu **2** v posodo za testo **15**.
- ◆ Po koncu programa gnetenja počakajte, da se testo za testenine iztisne. Pri tem lahko uporabite strgalo za testo **20**, da testenine med iztiskanjem odrežete pri želeni dolžini.
- ◆ Gotove testenine dajte v vrelo slano vodo in jih občasno premešajte. Čez pribl. 3–4 minute so kuhane al dente, torej čvrste.

16.3. Osnovni recept za testenine iz zdroba iz trde pšenice z jajcem

Sestavine za 2 osebi

- 200 g zdroba iz trde pšenice
- 50 g pšenične moke (tipa 400)
- pribl. 50 ml vode
- 1 jajce (vel. M)

Priprava

- ◆ Dajte 200 g zdroba iz trde pšenice in 50 g pšenične moke v posodo za testo **15**.
- ◆ Dajte 1 jajce in pribl. 50 ml vode v merilno posodo **18**, tako da je ta napolnjena s skupno 100 ml tekočine. Jajce premešajte z vodo.
- ◆ Zaženite program gnetenja za 250 g moke .
- ◆ Počasi dolivajte mešanico jajca in vode skozi odprtino **1** v pokrovu **2** v posodo za testo **15**.
- ◆ Po koncu programa gnetenja počakajte, da se testo za testenine iztisne. Pri tem lahko uporabite strgalo za testo **20**, da testenine med iztiskanjem odrežete pri želeni dolžini.
- ◆ Gotove testenine dajte v vrelo slano vodo in jih občasno premešajte. Čez pribl. 3–4 minute so kuhane al dente, torej čvrste.

16.4. Osnovni recept za testenine iz pšenične moke z jajcem

Sestavine za 2 osebi

- 250 g pšenične moke (tipa 400)
- pribl. 50 ml vode
- 1 jajce (vel. M)

Priprava

- ♦ 250 g pšenične moke dajte v posodo za testo **15**.
- ♦ Dajte 1 jajce in pribl. 50 ml vode v merilno posodo **18**, tako da je ta napolnjena s skupno 100 ml tekočine. Jajce premešajte z vodo.
- ♦ Zaženite program gnetenja za 250 g moke **19**.
- ♦ Počasi dolivajte mešanico jajca in vode skozi odprtino **1** v pokrovu **2** v posodo za testo **15**.
- ♦ Po koncu programa gnetenja počakajte, da se testo za testenine iztisne. Pri tem lahko uporabite strgalo za testo **20**, da testenine med iztiskanjem odrežete pri želeni dolžini.
- ♦ Gotove testenine dajte v vrelo slano vodo in jih občasno premešajte. Čez pribl. 3–4 minute so skuhanе al dente, torej čvrste.

17. Tehnični podatki

Nazivna napetost	220–240 V, 50–60 Hz
Nazivna moč	220 W
Poraba moči v stanju izklopa	< 0,5 W
Prostornina posode za testo 15	pribl. 2 l
Najv. količina v posodi za testo 15	500 g moke + potrebna tekočina v enem postopku
Prostornina merilne posode 18	pribl. 520 ml
Lestvica za tekočine (ml)	do 250 ml
Lestvica za moko (g)	do 250 g

Priporočamo, da po 35 minutah delovanja počakate pribl. 90 minut, da se naprava ohladi. V nasprotnem primeru se lahko naprava pregreje in se aktivira zaščita pred pregrevanjem.

18. Odstranjevanje med odpadke



Prečrtan simbol smetnjaka pomeni, da se ta naprava po koncu življenjske dobe ne sme odlagati med gospodinjske odpadke. Napravo je treba odložiti na določenih zbirnih mestih, v centrih za recikliranje ali pri podjetjih za odstranjevanje odpadkov. Pred vračilom naprave izbršite vse osebne podatke. Embalaža je iz okolju prijaznih materialov in jo lahko oddate na lokalnih zbirališčih reciklažnih odpadkov.

Embalažo zavržite na okolju prijazen način.

19. Proizvajalec

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

20. Pooblašteni serviser

SI Servis Slovenija
Tel.: 080 080 917
E-Mail: kompernass@lidl.si
IAN 508378_2507

21. Garancijski list

1. S tem garancijskim listom KOMPERNASS HANDELS GMBH jamčimo, da bo izdelek v garancijskem roku ob normalni in pravilni uporabi brezhibno deloval in se zavezujemo, da bomo ob izpolnjenih spodaj navedenih pogojih odpravili morebitne pomanjkljivosti in okvare zaradi napak v materialu ali izdelavi oziroma po svoji presoji izdelek zamenjali ali vrnili kupnino.
2. Garancija je veljavna na ozemlju Republike Slovenije.

3. Garancijski rok za proizvod je 3 leta od datuma izročitve blaga. Datum izročitve blaga je razviden iz računa.
4. Če izdelek ne izpolnjuje specifikacij ali nima lastnosti, navedenih v garancijskem listu ali oglaševalskem sporočilu, lahko potrošnik najprej zahteva odpravo napak. O napaki mora potrošnik obvestiti proizvajalca ali pooblaščen servis (kontaktna številka in elektronski naslov navedena zgoraj) in zahtevati odpravo napak. Kupec je dolžan ob uveljavljanju zahtevka predložiti garancijski list in račun, kot potrdilo in dokazilo o nakupu ter dnevu izročitve blaga. Svetujemo vam, da pred tem natančno preberete navodila o sestavi in uporabi izdelka.
5. Rok za odpravo napake je 30 dni od dneva, ko je proizvajalec ali pooblaščen servis prejel zahtevo za odpravo napake. Če napake v tem roku niso odpravljene, mora proizvajalec potrošniku brezplačno zamenjati blago z enakim, novim in brezhibnim blagom. Rok se lahko zaradi narave in kompleksnosti blaga, narave in resnosti neskladnosti ter napora, ki je potreben za dokončanje popravila ali zamenjave podaljša za najkrajši čas, ki je potreben za dokončanje popravila, vendar največ za 15 dni. O številu dni podaljšane roka in razlogih za podaljšanje mora biti potrošnik obveščen pred potekom 30 dnevnega roka za odpravo napak.
6. Če v roku 30 dni oz. v primeru podaljšanja v roku 45 dni blago ni popravljeno ali blago ni zamenjano z novim, lahko potrošnik od proizvajalca zahteva vračilo celotne kupnine ali zahteva sorazmerno znižanje kupnine. Sorazmerno znižanje kupnine je sorazmerno zmanjšanju vrednosti blaga, ki ga je potrošnik prejel, v primerjavi z vrednostjo, ki bi jo imelo blago, če bi bilo skladno.
7. Če se neskladnost pojavi v manj kot 30 dneh od dobave blaga, lahko potrošnik ob predložitvi blaga od proizvajalca takoj zahteva vračilo plačanega zneska.
8. Proizvajalec oziroma pooblaščen servis lahko potrošniku za čas popravila blaga, za katero je bila izdana obvezna garancija, zagotovi brezplačno uporabo podobnega blaga. Če proizvajalec potrošniku ne zagotovi nadomestnega blaga v začasno uporabo, ima potrošnik pravico uveljavljati škodo, ki jo je utrpel, ker blaga ni mogel uporabljati od trenutka, ko je zahteval popravilo ali zamenjavo, do njune izvršitve.
9. Stroške za material, nadomestne dele, delo, prenos in prevoz izdelkov, ki nastanejo pri odpravljanju okvar oziroma nadomestitvi blaga z novim, krije proizvajalec.
10. V primeru zamenjave blaga ali zamenjave bistvenega dela blaga z novim se potrošniku izda nov garancijski list.
11. V primeru, da proizvod popravilja nepooblaščen servis ali nepooblaščen oseba, kupec ne more uveljavljati zahtevkov iz te garancije.
12. Vzroki za okvaro oziroma nedelovanje izdelka morajo biti lastnosti stvari same in ne vzroki, ki so zunaj proizvajalčeve oziroma prodajalčeve sfere. Kupec ne more uveljavljati zahtevkov iz te garancije, če se ni držal priloženih navodil za sestavo in uporabo izdelka ali če je izdelek kakorkoli spremenjen ali nepravilno vzdrževan.
13. Proizvajalec zagotavlja proti plačilu popravilo, vzdrževanje blaga, nadomestne dele in priklone aparate vsaj tri leta po poteku garancijskega roka.
14. Obrabni deli oz. potrošni material so izvzeti iz garancije.
15. Vsi potrebni podatki za uveljavljanje garancije in podatki, ki identificirajo blago za katerega velja garancija se nahajajo na dveh ločenih dokumentih (garancijski list, račun).
16. Ta garancija proizvajalca ne izključuje zakonske pravice potrošnika, da zoper prodajalca v primeru neskladnosti blaga brezplačno uveljavlja jamčevalne zahtevke. Ta garancija prav tako ne izključuje pravic potrošnika, ki izhajajo iz obveznega jamstva za skladnost blaga.

Prodajalec

Lidl Slovenija d.o.o. k.d., Pod lipami 1,
SI-1218 Komenda

Obsah

1. Úvod	48
2. Použití v souladu s určením	48
3. Použitá výstražná upozornění a symboly	48
4. Bezpečnostní pokyny	49
5. Vybalení	51
6. Rozsah dodávky	51
7. Popis přístroje	52
8. Ovládací panel	52
9. Tvarové kotouče	52
10. Montáž přístroje	53
11. Výroba těstovin	54
11.1. Hnětení a výdej nudlového těsta	54
11.2. Tvarování ravioli	55
12. Demontáž přístroje	56
13. Čištění	56
13.1. Čištění přístroje	56
13.2. Čištění příslušenství	56
14. Skladování	57
15. Odstraňování závad	57
16. Recepty	57
16.1. Základní recept na nudle z krupice z tvrdé pšenice bez vejce	58
16.2. Základní recept na pšeničné nudle bez vejce	58
16.3. Základní recept na nudle z krupice z tvrdé pšenice s vejcem	58
16.4. Základní recept na pšeničné nudle s vejcem	59
17. Technické údaje	59
18. Likvidace	59
19. Záruka společnosti Kompennass Handels GmbH	59
19.1. Servis	60
19.2. Dovozce	60

1. Úvod

Blahopřejeme vám k zakoupení vašeho nového přístroje.

Rozhodli jste se tím pro vysoce kvalitní výrobek.

Návod k obsluze je součástí tohoto výrobku.

Obsahuje důležité informace o bezpečnosti, použití a likvidaci. Před použitím výrobku se seznamte se všemi provozními a bezpečnostními pokyny. Výrobek používejte pouze předepsaným způsobem a pro uvedené oblasti použití. Při předávání výrobku třetím osobám předejte spolu s ním i tyto podklady.

2. Použití v souladu s určením



Tento přístroj je určen výhradně ke zpracování nudlového těsta.









Přístroj je určen k použití v místnostech chráněných před deštěm v soukromých domácnostech.

Nepoužívejte ho venku ani v komerčních nebo průmyslových oblastech.

3. Použitá výstražná upozornění a symboly


V tomto návodu k obsluze, na obalu a na přístroji (pokud je to možné) jsou použita následující varování a symboly:

	NEBEZPEČÍ! Varování s tímto symbolem a signálním slovem „NEBEZPEČÍ“ označuje bezprostředně hrozící nebezpečnou situaci, která, pokud se jí nezabrání, má za následek vážné poranění nebo smrt.
	VÝSTRAHA! Varování s tímto symbolem a signálním slovem „VÝSTRAHA“ označuje případně nebezpečnou situaci, která, pokud se jí nezabrání, může mít za následek vážné poranění nebo smrt.
	OPATRŇĚ! Varování s tímto symbolem a signálním slovem „OPATRŇĚ“ označuje případně nebezpečnou situaci, která, pokud se jí nezabrání, může mít za následek lehké nebo střední poranění.

	POZOR! Varování s tímto symbolem a signálním slovem „POZOR“ označuje případnou situaci, která, pokud se jí nezabrání, může mít za následek hmotnou škodu.
	Upozornění: Upozornění označuje doplňující informace, usnadňující manipulaci s přístrojem.
	Přečtěte si návod.
	Střídavý proud/napětí
	Třída ochrany II: ochrana dvojitou nebo zesílenou izolací.
	Přístroj používejte pouze ve vnitřních prostorách.
	Neponořujte do vody!
	Je možné mýt v myčce nádobí.
	Všechny části tohoto přístroje přicházející do styku s potravinami jsou bezpečné pro potraviny.
	Elektrický přístroj nevyhazujte do domovního odpadu!
	Obal poté odevzdejte k ekologické likvidaci.
 	Obal z recyklovatelných materiálů. Při třídění odpadu dodržujte označení obalových materiálů: Jsou označeny zkratkami (a) a číslicemi (b) s následujícím významem: 1–7: plasty, 20–22: papír a lepenka, 80–98: kompozitní materiály.
	Tento výrobek splňuje požadavky platných národních směrnic Srbské republiky.

4. Bezpečnostní pokyny

⚠ NEBEZPEČÍ! ÚRAZ ELEKTRICKÝM PROUDEM!

- Přístroj zapojte pouze do řádně instalované síťové zásuvky. Síťové napětí se musí shodovat s údaji na typovém štítku přístroje.
- Před použitím zkontrolujte, zda přístroj není zvenčí viditelně poškozený. Přístroj neuvádějte do provozu, pokud je přístroj nebo síťový kabel viditelně poškozen nebo přístroj předtím spadl.
- Opravy na přístroji nechte provádět pouze autorizovanými odbornými firmami nebo zákaznickým servisem. V důsledku neodborných oprav může dojít ke vzniku nebezpečí pro uživatele. Navíc zanikne nárok na záruku.
-  Základnu přístroje nikdy neponořujte do vody nebo jiných tekutin!
- Přístroj se smí používat pouze v suchých interiérech.
- Dbejte na to, aby síťový kabel během provozu nikdy nebyl mokrá ani vlhký. Veďte jej tak, aby nemohlo dojít k jeho přiskřípnutí nebo jinému poškození.
- Nikdy se nedotýkejte síťového adaptéru ani základny přístroje mokřými rukama.
- Udržujte síťový kabel mimo horké povrchy.
- Poškozené zástrčky nebo poškozený síťový kabel nechte ihned vyměnit autorizovaným odborným personálem nebo zákaznickým servisem, aby se tím zabránilo nebezpečí.
- Přístroj bez dohledu a před složením, rozebráním, výměnou příslušenství nebo čištěním i při poruchách se musí vždy odpojit od sítě.
- Pokud chcete přístroj zcela odpojit od napájecí sítě, musíte vytáhnout zástrčku ze zásuvky. Proto je přístroj nutné umístit tak, aby byl vždy zaručen volný přístup k elektrické zásuvce a bylo možné síťovou zástrčku v nouzových situacích ze zásuvky okamžitě vytáhnout.
- Vytahujte síťový adaptér ze zásuvky vždy za síťovou zástrčku, nikdy netahejte za samotný kabel.

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ ZRANĚNÍ!

- Tento přístroj nesmí používat děti.
- Přístroj a jeho přípojný kabel je nutné uchovávat mimo dosah dětí.
- Děti si nesmí s přístrojem hrát.
- Osoby s omezenými fyzickými, smyslovými nebo mentálními schopnostmi či nedostatkem zkušeností a/nebo znalostí mohou používat tento přístroj pouze tehdy, pokud jsou pod dohledem, nebo pokud byly poučeny o bezpečném používání přístroje a porozuměly z toho vyplývajícímu nebezpečí.
- Používejte jen ty části příslušenství, které jsou součástí dodávky. Příslušenství jiných výrobců nemusí být pro přístroj vhodné a může vést k ohrožení nebo hmotným škodám!
- Kryt nikdy neotevírejte. V tomto případě není zaručena bezpečnost a zanikne nárok na záruku.
- Příslušenství vyměňujte pouze tehdy, když je hnací ústrojí úplně zastaveno a síťová zástrčka vytažena! Přístroj má po vypnutí ještě krátký doběh.
- Nepoužívejte přístroj nikdy pro jiné účely než pro ty, které jsou popsány v tomto návodu k obsluze. Při nesprávném použití přístroje hrozí nebezpečí zranění!
- Nedotýkejte se pohyblivých částí. Během provozu udržujte ruce, vlasy, oděv, stěrku na těsto a další předměty v bezpečné vzdálenosti od pohyblivých částí.
- Během provozu udržujte víko uzavřené.

⚠ POZOR! HMOTNÉ ŠKODY!

- Zajistěte, aby se přístroj, síťový kabel nebo síťová zástrčka nedostaly do kontaktu s tepelnými zdroji, kterými jsou například varné plotýnky nebo otevřený oheň.
- Přístroj nikdy nestavte do blízkosti tepelných zdrojů.
- Přístroj během provozu nezakrývejte, aby nedošlo k hromadění tepla.
- Přístroj nepřehřívajte. Nezpracovávejte recepty s více než 500 g mouky na jeden průchod.

- Během provozu dávejte přísady určené ke zpracování výhradně do nádoby na těsto.
- Příklad neprovozujte bez přísad! Nebezpečí přehřátí!
- K provozu přístroje nepoužívejte externí spínací hodiny ani samostatné dálkové ovládání.
- Příklad doporučujeme nechat po cca 35 minutách provozu cca 90 minut ochladit.

i UPOZORNĚNÍ

- K přepnutí výrobku mezi frekvencí 50 a 60 Hz není nutný žádný zásah uživatele. Výrobek se upraví pro 50 i 60 Hz.

5. Vybalení

! VÝSTRAHA!

Nebezpečí udušení!

- ▶ Obalový materiál není na hraní. Hrozí nebezpečí udušení.
- ◆ Vyjměte všechny části přístroje a návod k obsluze z krabice.
- ◆ Sejměte kryt **2** a odstraňte všechny uvolněné části zevnitř přístroje.
- ◆ Odstraňte z přístroje všechny obalový materiál a případné ochranné fólie.
- ◆ Zkontrolujte, zda je dodávka kompletní a není viditelně poškozená. V případě neúplné dodávky nebo poškození vzniklého v důsledku vadného obalu nebo během přepravy kontaktujte servisní poradenskou linku (viz kapitola **19.1. Servis**).

6. Rozsah dodávky

Příklad se standardně dodává s následujícími komponenty:

- hlavní jednotka
- 8 tvarových kotoučů
- tvořítka na ravioli
- stěrka na těsto s čistícím nástrojem

- čistící nástroj s ochrannou krytkou
- odměrka
- návod k obsluze
- recepty

i Upozornění

- ▶ Odměrka **18** a tvořítka na ravioli **19** se při dodání nacházejí uvnitř přístroje.
- ▶ Tvarové kotouče **8**, stěrku na těsto **20** a čistící nástroj **21** najdete v zásuvce na boku přístroje.



7. Popis přístroje

(Zobrazení viz výklopná strana)

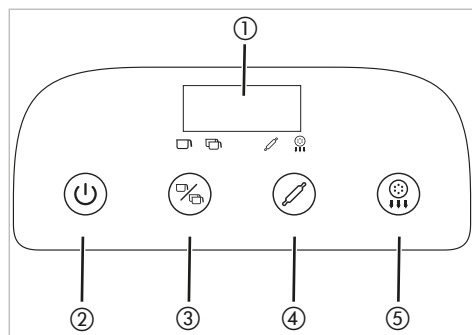
Obrázek A

- ① otvor pro tekutiny
- ② víko
- ③ víko rukojeti
- ④ ovládací panel
- ⑤ základna přístroje
- ⑥ hnací hřídel
- ⑦ zásuvka
- ⑧ tvarové kotouče
- ⑨ hnětací hák
- ⑩ hřídel těsta
- ⑪ ložisko hřídele těsta
- ⑫ držák pro hřídel těsta
- ⑬ označení
- ⑭ uchycení tvarového kotouče
- ⑮ nádoba na těsto
- ⑯ přední panel
- ⑰ odjištění víka

Obrázek B

- ⑱ odměrka
- ⑲ tvořítka na ravioli
- ⑳ stěrka na těsto s čistícím nástrojem
- ㉑ čistící nástroj s ochrannou krytkou (pro tvarové kotouče špagety **A** spaghetti **B**)

8. Ovládací panel

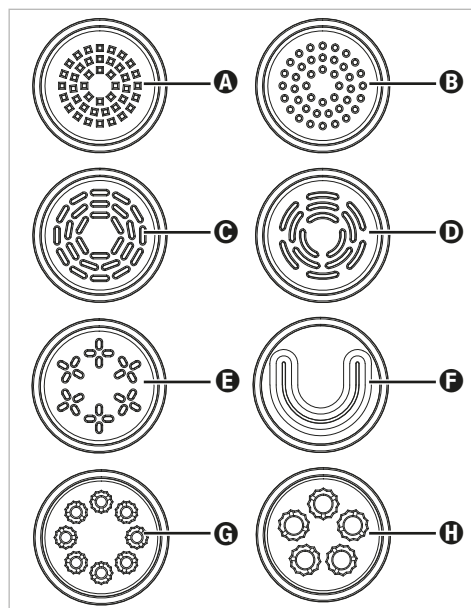


Obr. 1

- ① displej
- ② vypínač
- ③ tlačítko programu hnětení, pro výběr programu hnětení
- ④ tlačítko hnětení pro spuštění zvoleného programu hnětení
- ⑤ tlačítko výdeje pro spuštění programu výdeje

9. Tvarové kotouče

Součástí dodávky je 8 různých tvarových kotoučů **8** (obr. 2):



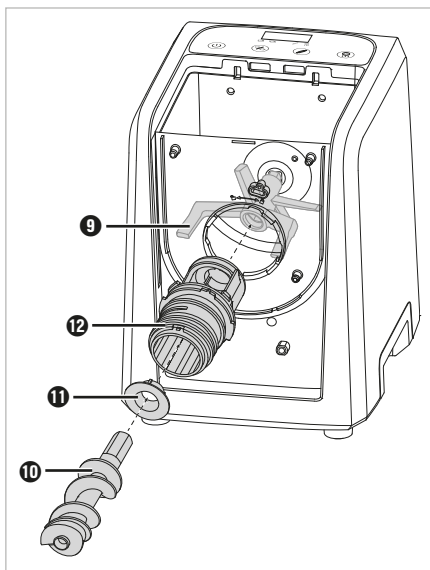
Obr. 2

- A** špagety
- B** spaghetti
- C** tagliatelle/fettuccine
- D** pappardelle
- E** linguine
- F** lasagne
- G** makarony
- H** penne



10. Montáž přístroje

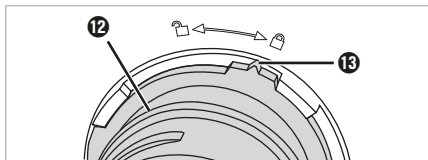
i Upozornění

- Před prvním použitím vyčistěte všechny části tak, jak je popsáno v kapitole **13. Čištění**.
- 1) Přístroj postavte na rovný podklad v blízkosti dobře přístupné síťové zásuvky. Před přístrojem by měl být dostatek místa pro misku a podobně k zachycení těstovin.
 - 2) Nasuňte nádobu na těsto **15** zepředu až na doraz do základny přístroje **5**. Výstupky na nádobě na těsto **15** musí být zasunuty do příslušných upnutí v zadní stěně.
 - 3) Hnětací hák **9** zasuňte shora do nádoby na těsto **15** a do hnacího hřídele **6**.
 - 4) Zasuňte ložisko **11** do konce držáku **12** tak, aby tři výstupky na ložisku **11** vklouzly do vybrání v držáku **12** (**obr. 3**).



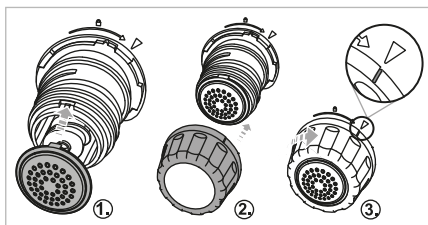
Obr. 3

- 5) Namontujte držák **12** na nádobu na těsto **15**. Za tímto účelem zasuňte držák **12** úzkým koncem do kulatého otvoru nádoby na těsto **15** (**obr. 3**). Držák **12** projde otvorem pouze v jedné poloze, značka **13** při tom ukazuje na symbol  na nádobě na těsto **15**. Otáčejte držák **12** ve směru hodinových ručiček, až značka **13** na držáku **12** bude ukazovat na symbol  (**obr. 4**):




Obr. 4

- 6) Poté zasuňte hřídel těsta **10** úzkým koncem skrz držák **12** do upnutí hnacího háku **9** (**obr. 3**). Je-li to nutné, sáhněte shora do nádoby na těsto **15** a hnětacím hákem **9** trochu viklejte, dokud nebude možné zasunout dovnitř hřídel těsta **10**.
- 7) Přední panel **16** nasadte na nádobu na těsto **15** a pevně přitlačte. Aretace na předním panelu **16** musí vklouznout do příslušných vybrání na nádobě na těsto **15**.
- 8) Vyberte odpovídající tvarový kotouč **8** (viz kapitola **9. Tvarové kotouče**) a nasuňte jej na držák **12** tak, aby obě aretace na tvarovém kotouči **8** vklouzly do vybrání na držáku **12** (**obr. 5**).



Obr. 5

- 9) Nasuňte uchycení tvarového kotouče **14** na držák **12** a otočte jej ve směru hodinových ručiček směrem k symbolu  (**obr. 5**). Pokud je to nutné, tvarový kotouč **8** fixujte volnou rukou.

10) Víko **2** namontujte až poté, co jste do nádoby na těsto **15** vložili požadovanou mouku (viz kapitola **11. Výroba těstovin**).

11) Zastrčte sířovou zástrčku do snadno přístupné sířové zásuvky. Zazní signální tón a displej **1** se krátce rozsvítí. Přístroj je nyní v pohotovostním režimu.

Přístroj je nyní smontovaný a připravený k provozu.

11. Výroba těstovin

⚠ VÝSTRAHA!

- ▶ Během provozu nikdy nesahejte do nádoby na těsto **15**. Nebezpečí poranění rotujícími součástmi!
- ▶ Příslušenství vyměňujte pouze tehdy, když je hnací ústrojí úplně zastaveno a sířová zástrčka vytažena! Přístroj má po vypnutí ještě krátký doběh.

! POZOR!

- ▶ Přístroj nepřepíňujte. Nezpracovávejte recepty s více než 500 g mouky na jeden průchod.

i Upozornění

- ▶ Každý stisk tlačítka se potvrdí zvukovým signálem.
- ▶ Provoz přístroje je možný pouze se správně nasazeným příslušenstvím. Pokud příslušenství není správně namontováno, zazní při spuštění programu několik signálních tónů a na displeji **1** se zobrazí „OPEN“. Vytáhněte sířovou zástrčku a zkontrolujte správné usazení příslušenství.
- ▶ Jako pomůcku příp. použijte obrázky C (Výroba těsta z 250 g mouky) a D (Výroba těsta z 500 g mouky) na výklopné straně.

11.1. Hnětení a výdej nudlového těsta

- 1) Sestavte přístroj tak, jak je popsáno v kapitole **10. Montáž přístroje**.
- 2) Připravte si všechny přísady, které budete na nudlové těsto potřebovat. Orientujte se např. podle receptů v tomto návodu, které jsou uzpůsobeny tomuto přístroji (viz kapitola **16. Recepty**), nebo v příložených receptech.

3) Pomocí odměrky **18** nebo kuchyňské váhy odměřte požadované množství mouky a nasypete ho do nádoby na těsto **15**. K odměření pevných surovin, např. mouky, použijte gramovou stupnici (g) na odměrce **18**.

i Upozornění

- ▶ Pro změření přesného množství mouky a tekutiny použijte kuchyňskou váhu. Odměřování pomocí odměrky vždy vede k tolerancím, které mohou ovlivnit konzistenci těsta.

4) Pomocí odměrky **18** nebo kuchyňské váhy odměřte požadované množství tekutiny a např. vejce. Vejce nejprve dejte do odměrky **18** a poté doplňte tekutinu na požadované celkové množství. K odměření tekutých surovin, např. vody a vajec, použijte mililitrovou stupnici (ml) na odměrce **18**.

i Upozornění

- ▶ Pro docílení lepšího zpracování těsta vždy vejce rozšlehejte v tekutině.
- ▶ Pro lepší zpracování přidávejte tekutiny do nádoby na těsto **15** až na začátku programu hnětení.



5) Namontujte víko **2** zasunutím dvou čepů víka **2** do obou upnutí v základně přístroje **5**. Poté zatlačte přední část víka **2** dolů, aby slyšitelně zaskočilo v předním panelu **16**.



6) Pro zapnutí přístroje stiskněte vypínač **19** **2**. Zazní signální tón a na displeji **1** se zobrazí „ON“.



i Upozornění


- ▶ Pokud po dobu cca 2 minut nestisknete žádná tlačítka, zazní několik signálních tónů a přístroj se automaticky opět vypne.

7) Pomocí tlačítka programu hnětení **19** **3** vyberte program hnětení pro vaše těsto:




- : pro malá množství těsta do cca 250 g mouky
- : pro velká množství těsta do cca 250–500 g mouky



Rozsvítí se symbol zvoleného programu hnětení  / .


- 8) Pro spuštění programu hnětení stiskněte tlačítko hnětení  ④. Rovněž se rozsvítí symbol  a na displeji ① se zobrazí zbývající doba hnětení.



Program hnětení	Doba hnětení
	4,5 min
	4,5 min

Upozornění


- ▶ Aktuální program můžete kdykoli pozastavit stisknutím tlačítka hnětení  ④ nebo otevřením víka ②. Pokračujte v programu opětovným stisknutím tlačítka hnětení  ④. Případně nejprve zavřete víko ②.
- ▶ Stisknutím vypínače  ② zrušíte aktuální program a přepnete přístroj do pohotovostního režimu.

- 9) Potřebnou tekutinu pomalu vlévejte otvorem  1 ve víku ② do nádoby na těsto  15.

- 10) Na konci programu hnětení zazní několik signálních tónů. Zkontrolujte konzistenci těsta. Pokud přísady ještě nejsou optimálně promíchány, spusťte další postup hnětení stisknutím tlačítka hnětení  ④.






- 11) Pokud bylo těsto dostatečně promícháno, spusťte program výdeje stisknutím tlačítka výdeje  ⑤. Symbol  se rovněž rozsvítí a na displeji ① se zobrazí zbývající doba výdeje.

Program hnětení	Doba výdeje
	11 min
	14 min



- 12) Během výdeje můžete těstoviny krájet pomocí sěrky na těsto  20.

Upozornění



- ▶ Pokud se výdej zastaví a na displeji ① se zobrazí „OUL“, těsto je příliš suché a nelze jej správně zpracovat. Spusťte nový postup hnětení a po spuštění programu přidejte trochu tekutiny. Poté spusťte další postup výdeje a zkontrolujte, zda je výdej nudlového těsta nyní lepší

- 13) Na konci programu výdeje se hnětací hák  9 dále otáčí a mění při tom směr, aby odstranil případné zbytky těsta z hřídele těsta  10. Jakmile je postup dokončen, zazní signální tóny a na displeji ① se zobrazí „OFF“.
- 14) Pokud v přístroji ještě zbývá těsto, nejprve stiskněte vypínač  ② stiskněte a poté znovu tlačítko výdeje  ⑤ pro spuštění dalšího zkráceného výdeje. Pokud zbytky těsta ulpívají na stěnách nádoby na těsto  15, seškrábněte je před spuštěním zkráceného výdeje lžící.
- 15) Pokud přibližně 2 minuty po ukončení programu výdeje nestisknete žádná tlačítka, zazní několik signálních tónů a přístroj se přepne zpět do pohotovostního režimu.
- 16) Přístroj po použití vyčistěte tak, jak je popsáno v kapitole **13. Čištění**.



11.2. Tvarování ravioli

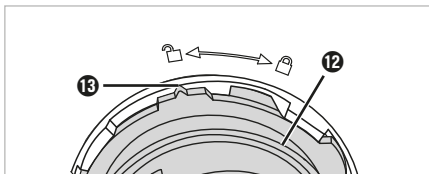
- 1) Čerstvé plátky lasagni položte naplocho na prkénko apod. Lasagne by měly mít rozměry nejméně 7,5 x 7,5 cm, případně je trochu rozválejte válečkem na těsto.
- 2) Pomocí spodní strany tvořítka na ravioli  19 vykrojte plátky taštiček.
- 3) Plátky taštiček položte rovně na horní část tvořítka na ravioli  19 a do středu vložte požadovanou náplň.

Upozornění

- ▶ Těsto, které po krájení zbylo, vložte zpět do přístroje, spusťte postup hnětení a vytvořte další plátek lasagne.
- 4) Opatrně uzavřete obě poloviny tvořítka na ravioli  19 a pevně je přitlačte k sobě.
- 5) Otevřete tvořítka na ravioli  19 a vyjměte hotové ravioli.

12. Demontáž přístroje

- 1) Vytáhněte příp. síťovou zástrčku ze zásuvky.
- 2) Sejměte víko **2**: Stiskněte odjištění **17** a sejměte víko **2** na rukojeti **3** směrem nahoru.
- 3) Otočte uchycení tvarového kotouče **14** proti směru hodinových ručiček ve směru symbolu  a vyjměte je.
- 4) Sejměte tvarový kotouč **8**.
- 5) Sejměte přední panel **16**. Za tímto účelem vytáhněte nádobu na těsto **15** trochu dopředu ze základny přístroje, dokud nebude možné stáhnout přední panel **16** z nádoby na těsto **15**.
- 6) Otáčejte držák **12** proti směru hodinových ručiček, až značka **13** na držáku **12** bude ukazovat na symbol  na nádobě na těsto **15** (**obr. 6**). Demontujte držák **12** včetně hřídele těsta **10**.



Obr. 6


- 7) Sejměte hřídel těsta **10** a ložisko **11** z držáku **12**.
- 8) Vyjměte hnětací hák **9** a nádobu na těsto **15** ze základny přístroje **5**.

Přístroj je nyní demontován.

13. Čištění

13.1. Čištění přístroje

NEBEZPEČÍ!

- ▶ Před každým čištěním vytáhněte zástrčku ze zásuvky!
- ▶  Základnu přístroje **5** nikdy neponořujte do vody nebo jiných tekutin!

POZOR!

- ▶ Nepoužívejte abrazivní nebo agresivní čisticí prostředky. Ty mohou neopravitelně poškodit povrchy!
- ▶ Po každém použití přístroj očistěte, aby nedošlo k funkčním poruchám způsobeným zbytky potravin.

- 1) Pokud jste tak ještě neučinili, demontujte přístroj, jak je popsáno v kapitole **12. Demontáž přístroje**.
- 2) Odstraňte případné zbytky mouky v upnutí pro hnětací hák **9** suchým hadříkem.
- 3) Vyčistěte vnitřek základny přístroje **5** a povrchy mírně navlhčeným hadříkem. Podle potřeby dejte na hadřík jemný mycí prostředek a otřete mírně navlhčeným hadříkem.
- 4) Před opětovným sestavením přístroj důkladně osušte.


13.2. Čištění příslušenství

Upozornění

- ▶ Tvarové kotouče **8** se nejlépe čistí, když je těsto suché.

- 1) Nejprve použijte čisticí nástroj **21** (pro tvarové kotouče špagety **A** a spaghetti **B**) nebo boční čisticí kolíky stěrky na těsto **20**, aby se odstranily hrubé zbytky těsta z vybraných použitých tvarových kotoučů **8**.
- 2) Vyčistěte všechny odnímatelné díly a veškeré příslušenství v mírné oplachové vodě. Opláchněte čistou vodou, abyste odstranili všechny zbytky čisticích prostředků.

Upozornění

- ▶  Následující části jsou vhodné také k mytí v myčce nádobí: víko **2**, nádobna na těsto **15**, držák **12**, hřídel na těsto **10**, ložisko hřídele na těsto **11**, hnětací hák **9**, uchycení tvarového kotouče **14**, tvarové kotouče **8**, odměrky **18**, stěrka na těsto **20**, čisticí nástroj **21**, tvořítka na ravioli **19**. Položte díly dle možnosti do horního koše myčky a dbejte na to, aby se nezaklínily.
- ▶ Pokud jde o odolné zbytky těsta na tvarových kotoučích **8**, zkuste následující metodu: Vložte tvarové kotouče **8** do mrazničky na 1–2 hodiny. Poté by mělo být možné zbytky těsta snadno odstranit pomocí čisticích nástrojů **20/21**.
- 3) Všechny díly před opětovným smontováním důkladně osušte.

14. Skladování

- ♦ Tvarové kotouče ⑧, stěrku na těsto ⑩ a čistící nástroj ⑪ uložte do zásuvky ⑦ na boku přístroje.
- ♦ Vyčištěný přístroj s uzavřeným víkem ② uložte na bezprašném a suchém místě.

15. Odstraňování závad

Přístroj nefunguje:

- Zástrčka není zapojena do zásuvky.
- ♦ Zastrčte síťovou zástrčku do síťové zásuvky.
- Přístroj byl v provozu déle než cca 35 minut, byla aktivována ochrana proti přehřátí.
- ♦ Před dalším použitím přístroje odpojte síťovou zástrčku ze síťové zásuvky a nechejte přístroj cca 90 minut vychladnout.
- Přístroj je vadný.
- ♦ Obráťte se na zákaznický servis.

Přístroj se náhle zastaví uprostřed provozu:

- Přístroj byl v provozu déle než cca 35 minut, byla aktivována ochrana proti přehřátí.
- ♦ Před dalším použitím přístroje odpojte síťovou zástrčku ze síťové zásuvky a nechejte přístroj cca 90 minut vychladnout.

Kód chyby „OPEN“:

- Víko ② není správně uzavřeno nebo není správně namontováno příslušenství. Zazní několik signálních tónů a na displeji ① se zobrazí „OPEN“.
- ♦ Zavřete víko ②.
- ♦ Pokud je víko ② správně zavřené, vytáhněte síťovou zástrčku a zkontrolujte správné usazení příslušenství.

Kód chyby „OUL“:

- Nudlové těsto je příliš suché a jeho výdej není možný, na displeji ① se zobrazí „OUL“.
- ♦ Spusťte nový postup hnětení a po spuštění programu přidejte trochu tekutiny. Poté spusťte další postup výdeje a zkontrolujte, zda je výdej nudlového těsta nyní lepší.

Žádny/nesprávný výdej nudlového těsta:

- Nudlové těsto je možná příliš vlhké.
- ♦ Přidejte trochu mouky a spusťte nový postup hnětení. Poté spusťte další postup výdeje a zkontrolujte, zda je výdej nudlového těsta nyní lepší.



16. Recepty

① Upozornění



- ▶ Všechny údaje o množství vycházejí z použití normální pšeničné mouky (typ 405). Jiné druhy mouky, jako např. špaldová nebo celozrnná mouka, obvykle vyžadují trochu více tekutiny.
- ▶ Uvedená množství jsou orientační. V zásadě byste se měli držet daného poměru mouky a tekutiny. Potřebné množství tekutiny se však může mírně lišit v důsledku různých faktorů. Pokud se těsto při zadaném množství optimálně nezpracuje, přidejte přibližně o několik mililitrů tekutiny více či méně. Dbejte také pokynů v kapitole **15. Odstraňování závad**.
- ▶ Pro změření přesného množství mouky a tekutiny použijte kuchyňskou váhu. Odměrování pomocí odměrky vždy vede k tolerancím, které mohou ovlivnit konzistenci těsta.
- ▶ 250 g mouky stačí na cca 300 g těstovin.
- ▶ 1 vejce lze nahradit asi 50 ml tekutiny.

Pro optimální zpracování těsta dodržujte následující poměr mouky a tekutiny:

- Na 250 g mouky dejte cca 100 ml tekutiny.
- Na 500 g mouky dejte cca 200 ml tekutiny.

Množství mouky	Množství tekutiny
250 g / 	cca 100 ml
500 g / 	cca 200 ml

Když připravujete těsto na nudle s vejcem, celkové množství přidávané tekutiny vždy představuje tekutina a vejce:

Množství mouky	Množství tekutiny + vejce
250 g / 	1 vejce + tekutina = celk. 100 ml
500 g / 	2 vejce + tekutina = celk. 200 ml


Najednou můžete připravit těsto na těstoviny s maximálně 500 g mouky.

16.1. Základní recept na nudle z krupice z tvrdé pšenice bez vejce

Přísady pro 2 osoby

- 200 g krupice z tvrdé pšenice
- 50 g pšeničné mouky (typ 405)
- asi 100 ml vody

Příprava


- ◆ Vložte 200 g krupice z tvrdé pšenice a 50 g pšeničné mouky do nádoby na těsto **15**.
- ◆ Spusťte program hnětení na 250 g mouky .
- ◆ Vlijte pomalu cca 100 ml vody přes otvor **1** ve víku **2** do nádoby na těsto **15**.
- ◆ Na konci programu hnětení nechte vydávat nudlové těsto. Pomocí stěrky na těsto **20** můžete těstoviny při výdeji nakrájet na požadovanou délku.
- ◆ Hotové těstoviny vložte do vroucí osolené vody a občas promíchejte. Po přibližně 3–4 minutách jsou al dente, tj. uvařené na skus.

16.2. Základní recept na pšeničné nudle bez vejce

Přísady pro 2 osoby

- 250 g pšeničné mouky (typ 405)
- asi 100 ml vody

Příprava


- ◆ Vložte 250 g pšeničné mouky do nádoby na těsto **15**.
- ◆ Spusťte program hnětení na 250 g mouky .
- ◆ Vlijte pomalu cca 100 ml vody přes otvor **1** ve víku **2** do nádoby na těsto **15**.
- ◆ Na konci programu hnětení nechte vydávat nudlové těsto. Pomocí stěrky na těsto **20** můžete těstoviny při výdeji nakrájet na požadovanou délku.
- ◆ Hotové těstoviny vložte do vroucí osolené vody a občas promíchejte. Po přibližně 3–4 minutách jsou al dente, tj. uvařené na skus.

16.3. Základní recept na nudle z krupice z tvrdé pšenice s vejcem

Přísady pro 2 osoby

- 200 g krupice z tvrdé pšenice
- 50 g pšeničné mouky (typ 405)
- cca 50 ml vody
- 1 vejce (vel. M)

Příprava

- ◆ Vložte 200 g krupice z tvrdé pšenice a 50 g pšeničné mouky do nádoby na těsto **15**.
- ◆ Dejte 1 vejce a cca 50 ml vody do odměrky **18** tak, aby celkové množství tekutiny bylo 100 ml. Vejce rozšlehejte ve vodě.
- ◆ Spusťte program hnětení na 250 g mouky .
- ◆ Pomalu nalijte směs vody s vejcem otvorem **1** ve víku **2** do nádoby na těsto **15**.
- ◆ Na konci programu hnětení nechte vydávat nudlové těsto. Pomocí stěrky na těsto **20** můžete těstoviny při výdeji nakrájet na požadovanou délku.
- ◆ Hotové těstoviny vložte do vroucí osolené vody a občas promíchejte. Po přibližně 3–4 minutách jsou al dente, tj. uvařené na skus.

16.4. Základní recept na pšeničné nudle s vejcem

Prísady pro 2 osoby

- 250 g pšeničné mouky (typ 405)
- cca 50 ml vody
- 1 vejce (vel. M)

Příprava

- ♦ Vložte 250 g pšeničné mouky do nádoby na těsto **15**.
- ♦ Dejte 1 vejce a cca 50 ml vody do odměrky **18** tak, aby celkové množství tekutiny bylo 100 ml. Vejce rozšlehejte ve vodě.
- ♦ Spusťte program hnětení na 250 g mouky **□1**.
- ♦ Pomalu nalijte směs vody s vejcem otvorem **1** ve víku **2** do nádoby na těsto **15**.
- ♦ Na konci programu hnětení nechte vydávat nudlové těsto. Pomocí stěrky na těsto **20** můžete těstoviny při výdeji nakrájet na požadovanou délku.
- ♦ Hotové těstoviny vložte do vroucí osolené vody a občas promíchejte. Po přibližně 3–4 minutách jsou al dente, tj. uvařené na skus.

17. Technické údaje

Jmenovité napětí	220–240 V ~, 50/60 Hz
Jmenovitý výkon	220 W
Příkon ve vypnutém stavu	< 0,5 W
Kapacita nádoby na těsto 15	cca 2 l
Max. množství náplně nádoby na těsto 15	500 g mouky + potřebná tekutina na jeden chod
Kapacita odměrky 18	cca 520 ml
Stupnice pro tekutiny (ml)	do 250 ml
Stupnice pro mouku (g)	do 250 g

Přístroj doporučujeme nechat po cca 35 minutách provozu cca 90 minut ochladit. Jinak se přístroj může přehřát a aktivovat ochranu proti přehřátí.

18. Likvidace



Symbol přeškrtnuté pojízdné popelnice znamená, že tento přístroj nesmí být po skončení životnosti likvidován společně s domovním odpadem. Přístroj musí být odevzdán v určených sběrných místech či dvorech nebo podnikních oprávněných k nakládání s odpady.

Před vrácením přístroje vymažte všechny osobní údaje.

Obal se skládá z ekologických materiálů, které lze zlikvidovat v komunálních sběrných dvorech.

Obal zlikvidujte ekologicky.

19. Záruka společnosti Kompernass Handels GmbH

Vážená zákaznice, vážený zákazniku,

na tento přístroj získáváte záruku v trvání 3 let od data zakoupení. V případě závad tohoto výrobku máte zákonná práva vůči prodejci výrobku. Tato zákonná práva nejsou omezena naší níže uvedenou zárukou.

Záruční podmínky

Záruční doba začíná plynout dnem nákupu. Dobře uschovejte pokladní doklad. Tento doklad je potřebný jako důkaz o koupi.

Pokud se do tří let od data zakoupení tohoto výrobku vyskytne vada materiálu nebo výrobní závada, pak Vám podle našeho uvážení výrobek zdarma opravíme, vyměníme nebo uhradíme kupní cenu. Předpokladem této záruky je, že bude během tříleté lhůty předložen vadný přístroj a doklad o koupi (pokladní doklad) a stručně se popíše, v čem závada spočívá a kdy se vyskytla.

Vztahuje-li se na závadu naše záruka, obdržíte zpět buď opravený nebo nový produkt. Opravou nebo výměnou výrobku nezačne plynout nová záruční doba.

Záruční doba a zákonné nároky vyplývající ze závad

Záručním plněním se záruční doba neprodlužuje. To platí i pro vyměněné a opravené součásti. Poškození nebo vady vyskytující se případně již při nákupu se musí oznámit ihned po vybalení. Po uplynutí záruční doby podléhají veškeré opravy zpoplatnění.

Rozsah záruky

Přístroj byl vyroben pečlivě podle přísných směrnic kvality a před expedicí byl svědomitě vyzkoušen.

Záruka se vztahuje na materiálové nebo výrobní vady. Tato záruka se nevztahuje na součásti výrobku, které jsou vystaveny běžnému opotřebení, a proto je lze považovat za spotřební díly, nebo na poškození křehkých součástí, jako jsou např. spínače nebo díly, které jsou vyrobeny ze skla.

Tato záruka zaniká, pokud je výrobek poškozen, nebyl řádně používán nebo udržován. Pro zajištění správného používání výrobku se musí přesně dodržovat všechny pokyny uvedené v návodu k obsluze. Účelům použití a úkonům, které se v návodu k obsluze nedoporučují nebo se před nimi varuje, je třeba se bezpodmínečně vyhnout.

Výrobek je určen pouze pro soukromé účely a ne pro komerční použití. Při nesprávném a neodborném používání, při použití násilí a při zásadách, které nebyly provedeny našimi autorizovanými servisními provozovny, záruční nároky zanikají.

Vyřízení v případě záruky

Pro zajištění rychlého Vaší žádosti postupujte podle následujících pokynů:

- Pro všechny dotazy mějte připraven pokladní lístek a číslo výrobku (IAN) 508378_2507 jako doklad o koupi.
- Číslo výrobku naleznete na typovém štítku na výrobku, rytině na výrobku, na titulní straně návodu k obsluze (vlevo dole) nebo na nálepce na zadní nebo spodní straně výrobku.
- Pokud by se měly vyskytovat funkční vady nebo jiné závady, kontaktujte nejprve níže uvedené servisní oddělení **telefonicky** nebo **e-mailem**.

- Výrobek, zaevidovaný jako vadný výrobek pak můžete při přiložení dokladu o nákupu (pokladní lístek) a při uvedení, v čem spočívá vada a kdy k ní došlo, poslat výrobek pro Vás bez poštovního na adresu, kterou Vám oznámí servis.



Na webových stránkách www.lidl-service.com si můžete stáhnout tyto a mnoho dalších příruček, videí o výrobku a instalační software.

Pomocí kódu QR se dostanete přímo na stránku servisu Lidl (www.lidl-service.com) a můžete pomocí zadání čísla výrobku (IAN) 508378_2507 otevřít svůj návod k obsluze.

19.1. Servis

CZ Servis Česko

Tel.: 800143873

E-Mail: kompernass@lidl.cz

IAN 508378_2507

19.2. Dovoze

Dbejte prosím na to, že následující adresa není adresou servisu. Kontaktujte nejprve uvedený servis.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

NĚMECKO

www.kompernass.com

Obsah

1. Úvod	62
2. Používanie v súlade s určením	62
3. Použité výstražné upozornenia a symboly	62
4. Bezpečnostné pokyny	63
5. Vybalenie	65
6. Rozsah dodávky	65
7. Opis prístroja	66
8. Ovládací panel	66
9. Formovacie kotúče	67
10. Montáž prístroja	67
11. Výroba rezancov	68
11.1. Miesenie cesta na rezance a jeho výstup	68
11.2. Tvarovanie ravioli	70
12. Demontáž prístroja	70
13. Čistenie	70
13.1. Čistenie prístroja	70
13.2. Čistenie príslušenstva	70
14. Uskladnenie	71
15. Odstraňovanie chýb	71
16. Recepty	71
16.1. Základný recept pre krupicové rezance z tvrdej pšenice bez vajca	72
16.2. Základný recept pre pšeničné rezance bez vajca	72
16.3. Základný recept pre krupicové rezance z tvrdej pšenice s vajcom	73
16.4. Základný recept pre pšeničné rezance s vajcom	73
17. Technické údaje	73
18. Likvidácia	73
19. Záruka spoločnosti Kompernass Handels GmbH	74
19.1. Servis	75
19.2. Dovožca	75

1. Úvod

Srdečne vám gratulujeme ku kúpe vášho nového prístroja.

Touto kúpou ste sa rozhodli pre výrobok vysokej kvality. Návod na obsluhu je súčasťou tohto výrobku. Obsahuje dôležité upozornenia týkajúce sa bezpečnosti, používania a likvidácie. Pred použitím výrobku sa oboznámte so všetkými pokynmi na obsluhu a bezpečnostnými pokynmi. Výrobok používajte iba podľa opisu a v uvedených oblastiach použitia. Pri postúpení výrobku tretej osobe odovzdajte spolu s ním aj všetky dokumenty.

2. Používanie v súlade s určením



Tento prístroj je určený výlučne na spracovanie cesta na rezance.













Prístroj je určený na používanie v priestoroch chránených pred dažďom v súkromných domácnostiach.


Nepoužívajte ho na voľnom priestranstve a v nekomerčných alebo priemyselných oblastiach.


3. Použitie výstražné upozornenia a symboly

V tomto návode na obsluhu, na obale a na prístroji sú použité nasledujúce výstražné upozornenia a symboly (ak je to relevantné):

	NEBEZPEČENSTVO! Výstražné upozornenie s týmto symbolom a signálnym slovom „NEBEZPEČENSTVO“ označuje bezprostrednú nebezpečnú situáciu, ktorá, ak sa jej nezabráni, má za následok smrť alebo ťažké poranenie.
	VÝSTRAHA! Výstražné upozornenie s týmto symbolom a signálnym slovom „VÝSTRAHA“ označuje možnú nebezpečnú situáciu, ktorá, ak sa jej nezabráni, by mohla mať za následok smrť alebo ťažké poranenie.


	OPATRNE! Výstražné upozornenie s týmto symbolom a signálnym slovom „OPATRNE“ označuje možnú nebezpečnú situáciu, ktorá, ak sa jej nezabráni, by mohla mať za následok malé alebo mierne poranenie.
	POZOR! Výstražné upozornenie s týmto symbolom a signálnym slovom „POZOR“ označuje možnú situáciu, ktorá, ak sa jej nezabráni, by mohla mať za následok vecnú škodu.
	Upozornenie: Upozornenie obsahuje dodatočné informácie, ktoré uľahčujú manipuláciu s prístrojom.
	Prečítajte si návod.
	Striedavý prúd/striedavé napätie
	Trieda ochrany II: ochrana vďaka dvojitej alebo zosilnenej izolácii.
	Prístroj používajte iba vo vnútorných priestoroch.
	Neponárať do vody!
	Vhodné na umývanie v umývačke riadu.
	Všetky diely tohto prístroja, ktoré sa dostávajú do kontaktu s potravinami, sú bezpečné z hľadiska používania s potravinami.
	Nevyhadzujte elektrické prístroje do komunálneho odpadu!
	Obal odovzdajte na ekologickú likvidáciu.

	<p>Obal z recyklovateľných materiálov. Pri triedení odpadu dbajte na označenie obalových materiálov: Sú označené skratkami (a) a číslicami (b) s nasledujúcim významom: 1 – 7: plasty, 20 – 22: papier a lepenka, 80 – 98: kompozitné materiály.</p>
--	--

	<p>Tento výrobok spĺňa požiadavky platných národných smerníc Srbskej republiky.</p>
--	---

4. Bezpečnostné pokyny

⚠ NEBEZPEČENSTVO! ZÁSAH ELEKTRICKÝM PRÚDOM!

- Prístroj zapájajte iba do sieťovej zásuvky nainštalovanej podľa predpisov. Sieťové napätie musí súhlasiť s údajmi uvedenými na typovom štítku prístroja.
- Pred použitím skontrolujte vonkajšie viditeľné poškodenia prístroja. Prístroj neuvádzajte do prevádzky, keď prístroj alebo sieťový kábel vykazujú viditeľné škody alebo keď prístroj predtým spadol.
- Opravy prístroja nechajte vykonať iba v autorizovanom špecializovanom obchode alebo prostredníctvom zákazníckeho servisu. Neodborne vykonanými opravami môžu pre používateľa vzniknúť nebezpečenstvá. Navyše zaniká nárok na záruku.
-  Základňu prístroja nikdy neponárajte do vody alebo iných kvapalín!
- Prístroj sa smie používať iba v suchých interiéroch.
- Dbajte na to, aby pri prevádzke nebol sieťový kábel nikdy mokrý ani vlhký. Veďte ho tak, aby sa nikde neprichytil ani sa nemohol poškodiť iným spôsobom.
- Nikdy nechytajte sieťový adaptér alebo základňu prístroja mokrymi rukami.
- Sieťový kábel držte mimo dosahu horúcich plôch.
- Poškodenú sieťovú zástrčku alebo poškodený sieťový kábel nechajte ihneď vymeniť autorizovaným odborným personálom alebo v zákazníckom servise, aby ste predišli ohrozeniam.

- Prístroj sa musí v prípade neexistujúceho dozoru a pred zmontovaním, demontážou, výmenou príslušenstva alebo čistením, ako aj pri poruchách vždy odpojiť od siete.
- Aby sa prístroj mohol celkom odpojiť od siete, musí sa vytiahnuť sieťová zástrčka zo sieťovej zásuvky. Preto sa prístroj musí umiestniť tak, aby bol vždy zaručený voľný prístup k sieťovej zásuvke, tým je možné v núdzových situáciách ihneď vytiahnuť sieťovú zástrčku.
- Sieťový adaptér vyťahujte zo sieťovej zásuvky vždy za sieťovú zástrčku, nikdy nie za kábel.

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČENSTVO PORANENIA!

- Tento prístroj nesmú používať deti.
- Prístroj a jeho pripojovací kábel sa musia uchovávať mimo dosahu detí.
- Deti sa s prístrojom nesmú hrať.
- Tento prístroj môžu používať osoby so zníženými fyzickými, senzorickými alebo mentálnymi schopnosťami, prípadne s nedostatočnými skúsenosťami a/alebo znalosťami, keď sú pod dohľadom, alebo keď boli dostatočne poučené o bezpečnom používaní prístroja a pochopili z toho vyplývajúce riziká.
- Používajte iba diely príslušenstva, ktoré sú súčasťou dodávky. Diely príslušenstva iných výrobcov podľa možnosti nie sú na tento účel vhodné a mohli by viesť k ohrozeniam alebo vecným škodám!
- Nikdy neotvárajte teleso. V takom prípade nie je zaručená bezpečnosť a záruka zaniká.
- Príslušenstvo vymieňajte iba pri stojacom pohone a vytiahnutej sieťovej zástrčke! Prístroj po vypnutí ešte krátky čas dobieha.
- Nepoužívajte prístroj na iné účely, ako je opísané v tomto návode na obsluhu. Pri nesprávnom používaní prístroja hrozí riziko poranenia!
- Vyvarujte sa kontaktu s pohyblivými dielmi. Ruky, vlasy, odev, škrabku na cesto a iné predmety držte počas prevádzky mimo pohyblivých dielov.
- Počas prevádzky držte veko zatvorené.

! POZOR! VECNÉ ŠKODY!

- Zabezpečte, aby sa prístroj, sieťový kábel alebo sieťová zástrčka nemohli dostať do kontaktu s horúcimi zdrojmi, ako varné platne alebo otvorený oheň.
- Nikdy nedávajte prístroj do blízkosti zdrojov tepla.
- Prístroj počas prevádzky nezakrývajte, aby ste predišli nahromadeniu tepla.
- Prístroj nepreplňajte. Nespracúvajte recepty s viac ako 500 g múky na priechod.
- Počas prevádzky prístroja vkladajte spracovávané prísady výlučne do nádoby na cesto.
- Prístroj neprevádzkujte bez prísad! Nebezpečenstvo prehriatia!
- Na prevádzkovanie prístroja nepoužívajte externý časový spínač ani samostatný systém diaľkového ovládania.
- Prístroj odporúčame po cca 35 minútach prevádzky nechať vychladnúť na cca 90 minút.

i UPOZORNENIE

- Používateľ nemusí prepínať výrobok na 50 alebo 60 Hz. Výrobok sa prispôsobí ako na 50 Hz, tak aj na 60 Hz.

5. Vybalenie

! VÝSTRAHA!

Nebezpečenstvo udusenía!

- ▶ Obalové materiály sa nesmú používať na hranie. Hrozí nebezpečenstvo udusenía.
- ♦ Vyberte všetky diely prístroja a návod na obsluhu z kartónového obalu.
- ♦ Otvorte veko 2 a vyberte všetky voľné diely z vnútorného priestoru prístroja.
- ♦ Odstráňte z prístroja všetky obalové materiály a prípadné ochranné fólie.

- ♦ Skontrolujte kompletnosť dodávky a viditeľné poškodenia. V prípade nekompletnej dodávky alebo poškodení spôsobených nedostatočným balením alebo prepravou sa obráťte na poradenskú linku servisu (pozri kapitolu **19.1. Servis**).

6. Rozsah dodávky

Prístroj sa štandardne dodáva s nasledujúcimi komponentmi:

- Hlavný prístroj
- 8 formovacích kotúčov
- Forma na ravioli
- Škrabka na cesto s čistiacim nástrojom
- Čistiaci nástroj s ochranným krytom

- Odmerná nádobka
- Návod na obsluhu
- Receptár

i Upozornenie

- ▶ Odmerná nádobka **18** a forma na ravioli **19** sa pri dodaní nachádzajú v prístroji.
- ▶ Formovacie kotúče **8**, škrabka na cesto **20** a čistiaci nástroj **21** sa nachádzajú v zásuvke zboku na prístroji.



7. Opis prístroja

(Obrázky pozri na roztváracíj strane)

Obrázok A

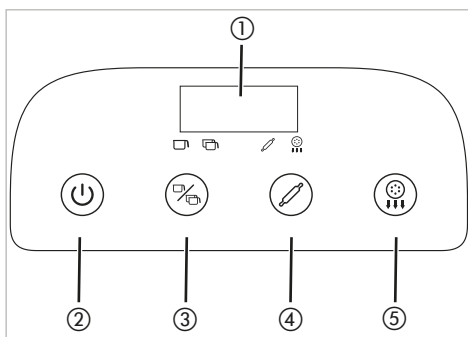
- 1 Otvor na tekutiny
- 2 Veko
- 3 Držadlo veka
- 4 Ovládací panel
- 5 Základňa prístroja
- 6 Hnací hriadeľ
- 7 Zásuvka
- 8 Formovacie kotúče
- 9 Miesiaci hák

- 10 Hriadeľ na cesto
- 11 Ložisko hriadeľa na cesto
- 12 Držiak na hriadeľ na cesto
- 13 Označenie
- 14 Zaistenie formovacích kotúčov
- 15 Nádoba na cesto
- 16 Čelný panel
- 17 Odblokovanie veka

Obrázok B

- 18 Odmerná nádobka
- 19 Forma na ravioli
- 20 Škrabka na cesto s čistiacim nástrojom
- 21 Čistiaci nástroj s ochranným krytom (na formovacie kotúče na špagety **A** a špagetóny **B**)

8. Ovládací panel

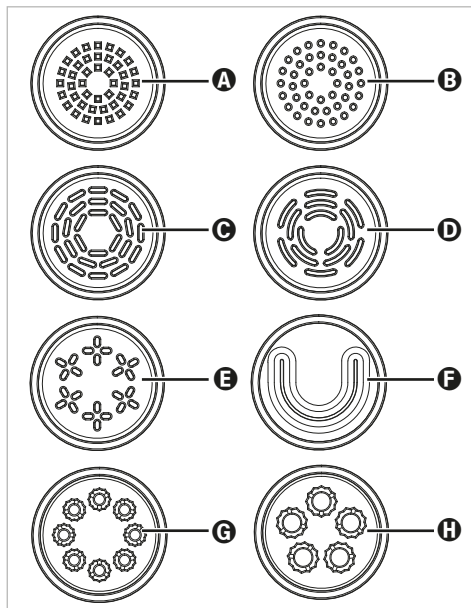


Obr. 1

- 1 Displej
- 2 Tlačidlo ZAP/VYP
- 3 Tlačidlo programu miesenia na zvolenie programu miesenia
- 4 Tlačidlo miesenia na spustenie zvoleného programu miesenia
- 5 Tlačidlo výstupu na spustenie programu výstupu

9. Formovacie kotúče

V rozsahu dodávky je obsiahnutých 8 rozličných formovacích kotúčov **8** (obr. 2):



Obr. 2

- A** Špagety
- B** Špagetóny
- C** Tagliatelle/Fettuccine
- D** Pappardelle
- E** Linguine
- F** Lasagne
- G** Makaróny
- H** Penne

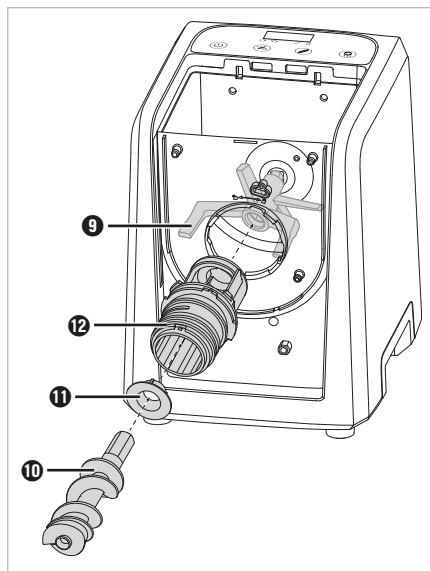
10. Montáž prístroja

i Upozornenie



- Pred prvým použitím vyčistite všetky diely podľa opisu v kapitole **13. Čistenie**.

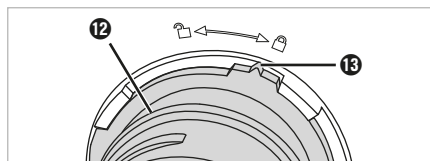
- 1) Prístroj umiestnite na rovnom podklade v blízkosti dobre dosiahnuteľnej zásuvky. Pred prístrojom by sa malo ešte nachádzať dostatočné miesto napríklad na miskú na zachytenie rezancov.

- 2) Zasuňte nádobu na cesto **15** spredu až na doraz do základne prístroja **5**. Výstupky na nádobe na cesto **15** sa musia pritom zasunúť do príslušných uchytení v zadnej stene.
- 3) Zaveďte miesiaci hák **9** zhora do nádoby na cesto **15** a zastrčte ho do hnacieho hriadeľa **6**.
- 4) Zasuňte ložisko **11** do konca držiaka **12** tak, aby tri výstupky na ložisku **11** sklízli do vyhlbení v držiaku **12** (obr. 3).



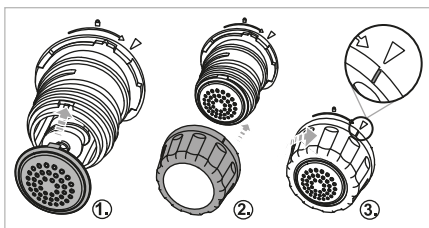
Obr. 3

- 5) Namontujte držiak **12** na nádobu na cesto **15**. K tomu zasuňte držiak **12** s úzkym koncom cez okrúhly otvor nádoby na cesto **15** (obr. 3). Držiak **12** prejde iba v jednej polohe cez otvor, označenie **13** ukazuje pritom na symbol  na nádobe na cesto **15**. Otočte držiak **12** v smere hodinových ručičiek, až označenie **13** na držiaku **12** ukazuje na symbol  (obr. 4):



Obr. 4

- 6) Zasuňte potom hriadel na cesto 10 s úzkym koncom cez držiak 12 do uchytenia miesiaceho háka 9 (obr. 3). V prípade potreby siahnite zhora do nádoby na cesto 15 a pokývajte trochu miesiacim hákom 9, kým hriadel na cesto 10 nebudete môcť zasunúť dovnútra.
- 7) Nasadíte čelný panel 16 na nádobu na cesto 15 a pevne ho zatlačte. Aretácie na čelnom paneli 16 musia pritom sklznúť do vyhlbení na nádobe na cesto 15.
- 8) Zvoľte vhodný formovací kotúč 8 (pozri kapitolu 9. **Formovacie kotúče**) a zasuňte tento na držiak 12 tak, aby obidve aretácie na formovacom kotúči 8 sklzli do vyhlbení na držiaku 12 (obr. 5).



Obr. 5

- 9) Zasuňte zaistenie formovacích kotúčov 14 na držiak 12 a pevne ho zatočte v smere symbolu hodinových ručičiek (obr. 5). Voľnou rukou príj. zaistíte formovací kotúč 8.
- 10) Veko 2 namontujte až potom, čo ste dali potrebnú múku do nádoby na cesto 15 (pozri kapitola 11. **Výroba rezancov**).
- 11) Zastrčte sieťovú zástrčku do dobre dosiahnuteľnej zásuvky. Zaznie signálny tón a displej 1 sa krátko rozsvieti. Prístroj sa teraz nachádza v pohotovostnom režime.

Prístroj je teraz namontovaný a pripravený na prevádzku.

11. Výroba rezancov

⚠ VÝSTRAHA!

- ▶ Počas prevádzky nikdy nezasahujte do nádoby na cesto 15. Nebezpečenstvo poranenia v dôsledku rotujúcich častí!
- ▶ Príslušenstvo vymieňajte iba pri stojacom pohone a vyťahujetej sieťovej zástrčke! Prístroj po vypnutí ešte krátky čas dobieha.

⚠ POZORI!

- ▶ Prístroj neprepĺňajte. Nespracúvajte recepty s viac ako 500 g múky na priechod.

i Upozornenie

- ▶ Každé stlačenie tlačidla sa potvrdí signálnym tónom.
- ▶ Prevádzka je teraz možná so správne vloženým príslušenstvom. Ak príslušenstvo nie je správne namontované, pri štarte programu zaznejú viaceré signálne tóny a displej 1 zobrazuje „OPEN“. Vyťahnite sieťovú zástrčku a skontrolujte správne osadenie príslušenstva.
- ▶ Riadte sa obrázkami C (výroba cesta z 250 g múky) a D (výroba cesta z 500 g múky) na roztváracjej strane.

11.1. Miesenie cesta na rezance a jeho výstup

- 1) Prístroj zložte dokopy podľa opisu v kapitole 10. **Montáž prístroja**.
- 2) Pripravte všetky prísady, ktoré potrebujete na vaše cesto na rezance. Pritom sa orientujte na recepty prispôbené na prístroj v tomto návode (pozri kapitolu 16. **Recepty**) alebo v priloženom receptári.
- 3) Pomocou odmernej nádoby 18 alebo kuchynskej váhy odmerajte potrebné množstvo múky a dajte ho do nádoby na cesto 15. Množstvo pevných surovín, napríklad múky, určte pomocou gramovej stupnice (g) na odmernej nádobke 18.

i Poznámka

- ▶ Ak chcete dodržať presné množstvá múky a tekutín, použite kuchynskú váhu. Pri meraní pomocou odmernej nádoby vždy dochádza k nepresnostiam, ktoré môžu ovplyvniť konzistenciu cesta.
- 4) Pomocou odmernej nádoby 18 alebo kuchynskej váhy odmerajte potrebné množstvo tekutiny aj vajíčko. Najprv dajte do odmernej nádoby 18 vajíčko a potom doplňte tekutinu do potrebného celkového množstva. Množstvo tekutých surovín, napríklad vody a vajec, určte pomocou mililitrovej stupnice (ml) na odmernej nádobke 18.

i Upozornenie



- ▶ Vajíčko vždy rozšľahajte s tekutinou, aby ste dosiahli lepšie spracovanie cesta.
- ▶ Kvôli lepšiemu spracovaniu pridajte na začiatku programu miesenia do nádoby na cesto **15** tekutiny.



5) Namontujte veko **2** tak, že obidva čapy veka **2** zasuniete do obidvoch uchytení v základni prístroja **5**. Zatlačte potom predný diel veka **2** nadol, až počutélne zaskočí v čelnom paneli **16**.


6) Ak chcete prístroj zapnúť, stlačte tlačidlo ZAP/VYP **1** **2**. Zaznie signálny tón a displej **1** zobrazuje „ON“.

i Upozornenie

- ▶ Ak do cca 2 minút nestlačíte žiadne tlačidlá, zaznejú viaceré signálne tóny a prístroj sa automaticky znova vypne.
- 7) Pomocou tlačidla programu miesenia **3** **3** zvolte program miesenia vhodný pre vaše cesto:

- : pre malé množstvá cesta do cca 250 g múky
- : pre veľké množstvá cesta od cca 250–500 g múky

Symbol zvoleného programu miesenia / sa rozsvieti.


8) Ak chcete spustiť program miesenia, stlačte tlačidlo miesenia **4** **4**. Navyše sa rozsvieti symbol  a na displeji **1** sa zobrazí zostávajúca doba miesenia.



Program miesenia	Čas miesenia
	4,5 min
	4,5 min

i Upozornenie

- ▶ Bežiaci program môžete kedykoľvek prerušiť stlačením tlačidla miesenia **4** **4** alebo otvorením veka **2**. V programe budete pokračovať stlačením tlačidla miesenia **4** **4**, najprv príp. zatvorte veko **2**.
- ▶ Stlačením tlačidla ZAP/VYP **1** **2** sa bežiaci program preruší a prístroj sa uvedie do pohotovostného režimu.

9) Potrebnú tekutinu pridávajte pomaly cez otvor **1** vo veku **2** do nádoby na cesto **15**.

10) Pri konci programu miesenia zaznejú viaceré signálne tóny. Skontrolujte konzistenciu cesta. Ak prísady stále nie sú optimálne zmiešané, stlačením tlačidla miesenia  **4** spustíte ďalší proces miesenia.

11) Ak bolo cesto dostatočne zmiešané, stlačte výstupné tlačidlo  **5**, aby ste spustili program výstupu. Navyše sa rozsvieti symbol  a displej **1** zobrazuje zostávajúcu dobu výstupu.


Program miesenia	Doba výstupu
	11 min.
	14 min.

12) Rezance môžete počas výstupu odrezávať pomocou škrabky na cesto **20**.

i Upozornenie

- ▶ Ak sa zastaví výstup a displej **1** ukazuje „OUL“, potom je cesto príliš suché a nemôže sa správne spracovať. Spustíte nový proces miesenia a po štarte programu pridajte trochu tekutiny. Následne spustíte ďalší proces výstupu a skontrolujte, či cesto na rezance vychádza lepšie

13) Na konci programu výstupu sa miesiaci hák **9** otáča ďalej a zmení pritom smer, aby sa z hriadeľa na cesto **10** mohli dopraviť prípadné zvyšky cesta. Hneď ako je proces kompletne ukončený, zaznejú signálne tóny a na displeji **1** sa zobrazí „OFF“.

14) Ak by sa v prístroji ešte nachádzalo zvyšné cesto, najprv stlačte tlačidlo ZAP/VYP **1** **2** a potom opäť tlačidlo výstupu  **5**, aby ste spustili ďalší, skrátený proces výstupu. Ak sú na stenách nádoby na cesto **15** prilepené zvyšky cesta, pred spustením skráteného procesu výstupu ich odstráňte lyžicou.

15) Ak sa cca 2 minúty po ukončení programu výstupu nestlačia žiadne tlačidlá, zaznejú viaceré signálne tóny a prístroj prepne znova do pohotovostného režimu.

16) Prístroj vyčistíte po použití tak, ako je opísané v kapitole **13. Čistenie**.

11.2. Tvarovanie ravioli

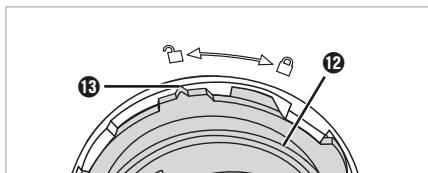
- 1) Na rezáciu dosku alebo pod. vyložte hladko čerstvé pláty na lasagne. Pláty na lasagne by mali byť veľké cca 7,5 x 7,5 cm, príp. ich trochu rozviňte pomocou valčeka na cesto.
- 2) So spodnou stranou formy na ravioli 19 vykrojíte pláty na taštičky z cesta.
- 3) Pláty na taštičky z cesta položte lícujuco na hornú stranu formy na ravioli 19 a dajte do stredu dovnútra želanú plnku.

i Upozornenie

- ▶ Cesto, ktoré zostalo po vykrajovaní dajte späť do prístroja, spustíte nový proces miesenia a vytvarujete ďalšie plátky na lasagne.
- 4) Uzatvorte opatrne obidve polovice formy na ravioli 19 a pevne ich spolu stlačte.
 - 5) Otvorte formu na ravioli 19 a vyberte hotové ravioli.

12. Demontáž prístroja

- 1) Príp. vyťahnite sieťovú zástrčku zo zásuvky.
- 2) Odstránenie veka 2: Stlačte k tomu odblokovanie 17 a odoberte veko 2 na držadle 3 smerom hore.
- 3) Otočte zaistenie formovacích kotúčov 14 proti smeru hodinových ručičiek do smeru symbolu 14 a vyberte ho.
- 4) Vyberte formovací kotúč 8.
- 5) Odoberte čelný panel 16. Na tento účel nádobu na cesto 15 vyťahnite trochu smerom dopredu zo základne prístroja, až sa bude dať čelný panel 16 vyťahnuť z nádoby na cesto 15.
- 6) Otočte držiak 12 proti smeru hodinových ručičiek, až označenie 13 na držiaku 12 ukazuje na symbol 13 na nádobe na cesto 15 (obr. 6). Odoberte držiak 12 aj s hriadeľom na cesto 10.



Obr. 6


- 7) Vyberte hriadeľ na cesto 10 a ložisko 11 z držiaka 12.
- 8) Vyberte miesiaci hák 9 a nádobu na cesto 15 zo základne prístroja 5.

Prístroj je teraz demontovaný.

13. Čistenie

13.1. Čistenie prístroja

⚠ NEBEZPEČENSTVO!

- ▶ Pred každým čistením vyťahnite sieťovú zástrčku zo sieťovej zásuvky!
- ▶  Základňu prístroja 5 nikdy neponárajte do vody alebo iných kvapalín!

! POZOR!

- ▶ Nepoužívajte žiadne abrazívne alebo agresívne čistiace prostriedky. Tieto môžu neopraviteľne poškodiť povrchy prístroja!
- ▶ Po každom použití vyčistite prístroj, aby ste zabránili funkčným poruchám v dôsledku zvyškov potravín.

- 1) Ak sa tak nestane, demontujte prístroj podľa opisu v kapitole 12. **Demontáž prístroja.**
- 2) Odstráňte prípadné zvyšky múky v uchytení pre miesiaci hák 9 suchou utierkou.
- 3) Vnútrošnú oblasť základne prístroja 5 a povrchy vyčistite mierne navlhčenou utierkou. V prípade potreby pridajte na utierku jemný umývací prostriedok a poutierajte ho mierne navlhčenou utierkou.
- 4) Pred opätovným zmontovaním prístroj dôkladne vytrite do sucha.


13.2. Čistenie príslušenstva

i Upozornenie

- ▶ Formovacie kotúče 8 je možné najlepšie vyčistiť, keď je cesto suché.
- 1) Najprv použite čistiaci nástroj 21 (pre formovacie kotúče na špagety A a špagetóny B), resp. bočné čistiace kolíky škrabky na cesto 20, aby bolo možné výrezy tvarovacích kotúčov 8 zbaviť hrubých zvyškov cesta.

- 2) Všetky odoberateľné diely a celé príslušenstvo vyčistíte vo vlažnej vode na oplachovanie. Ďalej oplachujte čistou vodou, aby sa odstránila všetky zvyšky umývacieho prostriedku.

i Upozornenie

-  Nasledujúce diely sú vhodné na umývanie v umývačke riadu: veko **2**, nádoba na cesto **15**, držiak **12**, hriadeľ na cesto **10**, ložisko hriadeľa na cesto **11**, miesiaci hák **9**, zaistenie formovacích kotúčov **14**, formovacie kotúče **8**, odmerná nádobka **18**, škrabka na cesto **20**, čistiaci nástroj **21**, forma na ravioli **19**. Diely vložte podľa možnosti do horného košíka umývačky riadu a dbajte na to, aby sa tieto nezasekli.
- Pri neústupných zvyškoch cesta na formovacích kotúčoch **8** vyskúšajte túto metódu: formovacie kotúče **8** položte na 1-2 hodiny do priehradky mrazničky. Potom by sa mali dať zvyšky cesta ľahko odstrániť pomocou čistiacich nástrojov **20/21**.

- 3) Skôr než diely opäť zmontujete dokopy, všetky ich dôkladne osušte.

14. Uskladnenie

- ♦ Formovacie kotúče **8**, škrabku na cesto **20** a čistiaci nástroj **21** uchovajte v zásuvke **7** z boku na prístroji.
- ♦ Vyčistený prístroj s uzatvoreným vekom **2** uchovajte na bezprašnom a suchom mieste.

15. Odstraňovanie chýb

Prístroj nefunguje:

- Sieťová zástrčka nie je zastrčená do elektrickej siete.
- ♦ Zastrčte sieťovú zástrčku do sieťovej zásuvky.
- Prístroj bol dlhšie ako cca 35 minút v prevádzke, ochrana proti prehriatiu bola aktivovaná.
- ♦ Najprv vyťahnite sieťovú zástrčku zo sieťovej zásuvky a nechajte prístroj na cca 90 minút vychladnúť, skôr ako ho uvediete do prevádzky.
- Prístroj je poškodený.
- ♦ Obráťte sa na zákaznícky servis.

Prístroj sa náhle zastaví uprostred prevádzky:

- Prístroj bol dlhšie ako cca 35 minút v prevádzke, ochrana proti prehriatiu bola aktivovaná.
- ♦ Najprv vyťahnite sieťovú zástrčku zo sieťovej zásuvky a nechajte prístroj na cca 90 minút vychladnúť, skôr ako ho uvediete do prevádzky.

Kód chyby „OPEN“:

- Veko **2** nie je správne zatvorené alebo príslušenstvo nie je správne namontované. Zaznejú viaceré signálne tóny a na displeji **1** sa zobrazí „OPEN“.
- ♦ Zatvorte veko **2**.
- ♦ Ak je veko **2** správne zatvorené, vyťahnite sieťovú zástrčku a skontrolujte správne osadenie príslušenstva.

Kód chyby „OUL“:

- Cesto na rezance je príliš suché a nemôže vystupovať, na displeji **1** sa zobrazuje „OUL“.
- ♦ Spustíte nový proces miesenia a po štarte programu pridajte trochu tekutiny. Následne spustíte ďalší proces výstupu a skontrolujte, či cesto na rezance vystupuje trochu lepšie.

Cesto na rezance vystupuje/nevystupuje správne:

- Cesto na rezance je podľa možnosti príliš vlhké.
- ♦ Pridajte trochu múky a spustíte nový proces miesenia. Následne spustíte ďalší proces výstupu a skontrolujte, či cesto na rezance vystupuje trochu lepšie.

16. Recepty



i Upozornenie

- Všetky množstevné údaje sú zosúladené na používanie normálnej pšeničnej múky (typ 405). Všetky druhy múky, ako napr. špaldová alebo celozrnná múka si vyžadujú trochu viac tekutiny.



- ▶ Pri množstevných údajoch ide o orientačné hodnoty. Zásadne by ste sa mali držať zadaných pomerov múky a tekutiny. Z dôvodu rozličných faktorov sa potrebné množstvo tekutiny môže avšak ľahko meniť. V prípade, že sa vaše cesto nespracuje optimálne so zadanými množstvami, nasledujúci raz pridajte o niekoľko milimetrov viac alebo menej tekutiny. Zohľadnite k tomu navyše upozornenia v kapitole **15. Odstraňovanie chýb**.
- ▶ Ak chcete dodržať presné množstvá múky a tekutín, použite kuchynskú váhu. Pri meraní pomocou odmernej nádoby vždy dochádza k nepresnostiam, ktoré môžu ovplyvniť konzistenciu cesta.
- ▶ Z 250 g múky získate cca 300 g cestovín.
- ▶ Jedno vajce môžete nahradiť cca 50 ml tekutiny.

Na optimálne spracovanie cesta sa držte nasledujúceho pomeru múky a tekutín:

- Na 250 g múky použijete cca 100 ml tekutín.
- Na 500 g múky použijete cca 200 ml tekutín.

Množstvo múky	Množstvo tekutiny
250 g/ 	cca 100 ml
500 g/ 	cca 200 ml

Ak pripravujete cesto na vaječné cestoviny, celkové množstvo tekutiny sa vždy vzťahuje na tekutinu aj s vajíčkom:

Množstvo múky	Množstvo tekutiny + vajce
250 g/ 	1 vajce + tekutina = spolu 100 ml
500 g/ 	2 vajcia + tekutina = spolu 200 ml


Pri jednom procese môžete pripraviť cesto na cestoviny z max. 500 g múky.

16.1. Základný recept pre krupicové rezance z tvrdej pšenice bez vajca

Prísady pre 2 osoby

- 200 g krupice z tvrdej pšenice
- 50 g pšeničnej múky (typ 405)
- cca 100 ml vody

Príprava


- ◆ 200 g krupice z tvrdej pšenice a 50 g pšeničnej múky dajte do nádoby na cesto **15**.
- ◆ Spustíte program miesenia na 250 g múky .
- ◆ Cez otvor **1** vo veku **2** pridajte pomaly 100 ml vody do nádoby na cesto **15**.
- ◆ Na konci programu miesenia nechajte vystúpiť cesto na rezance. Môžete použiť škrabku na cesto **20**, aby ste počas výstupu odrezali rezance na želanú dĺžku.
- ◆ Hotové rezance dajte do vriacej slanej vody a príležitostne ich premiešajte. Po cca 3 – 4 minútach sú rezance al dente, teda uvarené „na skus“.

16.2. Základný recept pre pšeničné rezance bez vajca

Prísady pre 2 osoby

- 250 g pšeničnej múky (typ 405)
- cca 100 ml vody

Príprava

- ◆ Dajte 250 g pšeničnej múky do nádoby na cesto **15**.
- ◆ Spustíte program miesenia na 250 g múky .
- ◆ Cez otvor **1** vo veku **2** pridajte pomaly 100 ml vody do nádoby na cesto **15**.
- ◆ Na konci programu miesenia nechajte vystúpiť cesto na rezance. Môžete použiť škrabku na cesto **20**, aby ste počas výstupu odrezali rezance na želanú dĺžku.
- ◆ Hotové rezance dajte do vriacej slanej vody a príležitostne ich premiešajte. Po cca 3 – 4 minútach sú rezance al dente, teda uvarené „na skus“.

16.3. Základný recept pre krupicové rezance z tvrdej pšenice s vajcom

Prísady pre 2 osoby

- 200 g krupice z tvrdej pšenice
- 50 g pšeničnej múky (typ 405)
- cca 50 ml vody
- 1 vajce (veľkosť M)

Príprava

- ♦ 200 g krupice z tvrdej pšenice a 50 g pšeničnej múky dajte do nádoby na cesto **15**.
- ♦ Do odmernej nádoby **18** dajte 1 vajce a cca 50 ml vody, kým sa nedosiahne celkové množstvo 100 ml tekutiny. Vyšľahajte vajce s vodou.
- ♦ Spusťte program miesenia na 250 g múky .
- ♦ Potrebnú zmes vajca-vody pomaly nalejte cez otvor **1** vo veku **2** do nádoby na cesto **15**.
- ♦ Na konci programu miesenia nechajte vystúpiť cesto na rezance. Môžete použiť škrabku na cesto **20**, aby ste počas výstupu odrezali rezance na želanú dĺžku.
- ♦ Hotové rezance dajte do vriacej slanej vody a príležitostne ich premiešajte. Po cca 3 – 4 minútach sú rezance al dente, teda uvarené „na skus“.

16.4. Základný recept pre pšeničné rezance s vajcom

Prísady pre 2 osoby

- 250 g pšeničnej múky (typ 405)
- cca 50 ml vody
- 1 vajce (veľkosť M)

Príprava

- ♦ Dajte 250 g pšeničnej múky do nádoby na cesto **15**.
- ♦ Do odmernej nádoby **18** dajte 1 vajce a cca 50 ml vody, kým sa nedosiahne celkové množstvo 100 ml tekutiny. Vyšľahajte vajce s vodou.

- ♦ Spusťte program miesenia na 250 g múky .
- ♦ Potrebnú zmes vajca-vody pomaly nalejte cez otvor **1** vo veku **2** do nádoby na cesto **15**.
- ♦ Na konci programu miesenia nechajte vystúpiť cesto na rezance. Môžete použiť škrabku na cesto **20**, aby ste počas výstupu odrezali rezance na želanú dĺžku.
- ♦ Hotové rezance dajte do vriacej slanej vody a príležitostne ich premiešajte. Po cca 3 – 4 minútach sú rezance al dente, teda uvarené „na skus“.

17. Technické údaje

Menovité napätie	220 – 240 V ~, 50/60 Hz
Menovitý výkon	220 W
Príkon vo vypnutom stave	< 0,5 W
Objem nádoby na cesto 15	cca 2 l
Max. množstvo naplnenia nádoby na cesto 15	500 g múky + potrebná tekutina na spracovanie
Objem odmernej nádoby 18	cca 520 ml
Stupnica na tekutiny (ml)	do 250 ml
Stupnica na múku (g)	do 250 g

Prístroj odporúčame po cca 35 minútach prevádzky nechať vychladnúť na cca 90 minút. Inak sa môže prístroj prehriať a môže sa aktivovať ochrana proti prehriatiu.

18. Likvidácia



Symbol preškrtnutej odpadovej nádoby znamená, že tento prístroj sa nesmie po skončení životnosti likvidovať ako bežný komunálny odpad. Prístroj je potrebné odovzdať na zriadených zberných miestach, v zberných dvoroch alebo v prevádzkach na likvidáciu odpadov.

Pred vrátením vymažte všetky osobné údaje.

Obal sa skladá z ekologických materiálov, ktoré môžete zlikvidovať v miestnych recyklačných stredkách.

Obal zlikvidujte ekologicky.

19. Záruka spoločnosti Kompernass Handels GmbH

Vážená zákazníčka, vážený zákazník,

na tento prístroj máte záruku 3 roky od dátumu zakúpenia. V prípade nedostatkov tohto výrobku máte práva vyplývajúce zo zákona voči predajcovi tohto výrobku. Tieto Vaše práva vyplývajúce zo zákona nie sú obmedzené našou zárukou, uvedenou nižšie.

Záručné podmienky

Záručná doba začína plynúť dátumom zakúpenia. Prosím, uschovajte si pokladničný blok. Tento bude potrebný ako dôkaz o zakúpení.

Ak v priebehu troch rokov od dátumu zakúpenia tohto výrobku dôjde k chybe materiálu alebo výrobnnej chybe, výrobok vám – podľa nášho uváženia – bezplatne opravíme, vymeníme alebo uhradíme kúpnu cenu. Podmienkou tohto záručného plnenia je, že počas trojročnej lehoty sa poškodený prístroj a doklad o zakúpení (pokladničný blok) predloží so stručným opisom, v čom spočíva nedostatok prístroja a kedy sa vyskytol.

Ak je chyba pokrytá našou zárukou, zašleme Vám späť opravený alebo nový výrobok. Opravou alebo výmenou výrobku nezačína plynúť žiadna nová záručná doba.

Záručná doba a zákonné nároky na odstránenie chýb

Záručná doba sa záručným plnením nepredlži. To platí aj pre vymenené a opravené diely. Poškodenia a chyby zistené prípadne už pri kúpe, sa musia hlásiť okamžite po vybalení. Po uplynutí záručnej doby podliehajú prípadné opravy poplatku.

Rozsah záruky

Prístroj bol starostlivo vyrobený v súlade s prísnyimi smernicami kvality a pred dodaním bol svedomito preskúšaný.

Záručné plnenie sa vzťahuje na chyby materiálu alebo výrobné chyby. Táto záruka sa nevzťahuje na časti výrobku, ktoré sú vystavené bežnému opotrebovaniu a preto ich možno pokladať za rýchlo opotrebitelné diely, ani na poškodenia krehkých dielov, ako sú napríklad spínače alebo diely vyrobené zo skla.

Táto záruka zaniká v prípade poškodenia výrobku neodborným používaním alebo neodbornou údržbou. Na správne používanie výrobku sa musia presne dodržiavať všetky pokyny, uvedené v návode na obsluhu. Bezpodmienečne sa musí zabrániť použitiu alebo úkonom, ktoré sa v návode na obsluhu neodporúčajú alebo pred ktorými sa varuje.

Výrobok je určený len na súkromné použitie a nie na priemyselné používanie. Záruka zaniká pri nesprávnom a neodbornom zaobchádzaní, pri použití násilia a pri zásahoch, ktoré neboli vykonané našim autorizovaným servisom.

Vybavenie v prípade záruky

Na zaručenie rýchleho vybavenia Vašej žiadosti postupujte podľa nasledujúcich pokynov:

- Na všetky otázky majte pripravený pokladničný doklad a číslo výrobku (IAN) 508378_2507 ako doklad o nákupe.
- Číslo výrobku nájdete na typovom štítku na výrobku, na gravúre na výrobku, na titulnej stránke návodu na obsluhu (dole vľavo) alebo ako nálepku na zadnej alebo spodnej strane výrobku.
- Ak dôjde k funkčným poruchám alebo iným nedostatkom, kontaktujte najprv nižšie uvedené servisné oddelenie **telefonicky** alebo **e-mailom**.
- Výrobok, zaevidovaný ako poruchový, môžete potom spolu s dokladom o nákupe (pokladničný blok) a uvedením popisu chyby a dátumu, kedy k nej došlo, bezplatne odoslať na adresu servisného strediska, ktorá Vám bude oznámená.



Na webovej stránke www.lidl-service.com si môžete stiahnuť tieto a mnoho ďalších príručiek, videá o výrobkoch a inštalačný softvér.

Pomocou tohto QR-kódu sa dostanete priamo na stránku servisu Lidl (www.lidl-service.com) a pomocou zadania čísla výrobku (IAN) 508378_2507 otvoríte váš návod na obsluhu.

19.1. Servis

(SK) Servis Slovensko

Tel. 0850 232001

E-Mail: kompnass@lidl.sk

IAN 508378_2507

19.2. Dovožca

Majte na pamäti, že nižšie uvedená adresa nie je adresou servisného strediska. Najprv kontaktujte uvedené servisné stredisko.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

NEMECKO

www.kompnass.com

Sadržaj

1. Uvod	78
2. Namjenska uporaba	78
3. Korištena upozorenja i simboli	78
4. Sigurnosne napomene	79
5. Raspakiranje	81
6. Opseg isporuke	81
7. Opis uređaja	82
8. Upravljačka ploča	82
9. Šablone	82
10. Sastavljanje uređaja	83
11. Proizvodnja tjestenine	84
11.1. Miješenje i istiskivanje tijesta	84
11.2. Oblikovanje raviola	85
12. Rastavljanje uređaja	85
13. Čišćenje	86
13.1. Čišćenje uređaja	86
13.2. Čišćenje pribora	86
14. Čuvanje	86
15. Otklanjanje grešaka	87
16. Recepti	87
16.1. Osnovni recept za tjesteninu od durum pšeničnog griza bez jaja	88
16.2. Osnovni recept za tjesteninu od pšeničnog brašna bez jaja	88
16.3. Osnovni recept za tjesteninu od durum pšeničnog griza s jajima	88
16.4. Osnovni recept za tjesteninu od pšeničnog brašna s jajima	88
17. Tehnički podaci	89
18. Zbrinjavanje	89
19. Jamstvo tvrtke Kompennass Handels GmbH	89
19.1. Servis	90
19.2. Uvoznik	90

1. Uvod

Čestitamo na kupnji vašeg novog uređaja.

Time ste se odlučili za vrlo kvalitetan proizvod. Upute za uporabu predstavljaju sastavni dio ovog proizvoda. One sadrže važne napomene za sigurnost, rukovanje i zbrinjavanje. Prije uporabe proizvoda upoznajete se sa svim napomenama za rukovanje i svim sigurnosnim napomenama. Proizvod koristite isključivo na opisani način i u navedenim područjima uporabe. U slučaju predaje proizvoda trećim osobama predajte i svu dokumentaciju.

2. Namjenska uporaba

Ovaj je uređaj namijenjen isključivo za pripremu tjestenine.















Uređaj je predviđen za korištenje u prostorijama zaštićenima od kiše u privatnim kućanstvima.

Ne koristite na otvorenom i ne koristite u komercijalnim ili industrijskim područjima.

3. Korištena upozorenja i simboli


U ovim uputama za uporabu, na pakiranju i na uređaju, korištena su sljedeća upozorenja i simboli (ako je primjenjivo):

	OPASNOST! Upozorenje s ovim simbolom i signalnom riječi „OPASNOST“ označava neposrednu opasnu situaciju koja će, ako se ne izbjegne, rezultirati smrću ili teškim ozljedama.
	UPOZORENJE! Upozorenje s ovim simbolom i signalnom riječi „UPOZORENJE“ označava moguću opasnu situaciju koja će, ako se ne izbjegne, rezultirati smrću ili teškim ozljedama.
	OPREZ! Upozorenje s ovim simbolom i signalnom riječi „OPREZ“ označava moguću opasnu situaciju koja će, ako se ne izbjegne, rezultirati lakšim ili srednje teškim ozljedama.
	POZOR! Upozorenje s ovim simbolom i signalnom riječi „POZOR“ označava moguću situaciju koja će, ako se ne izbjegne, uzrokovati materijalnu štetu.

	Napomena: Napomena označava dodatne informacije za jednostavnije rukovanje uređajem.
	Pročitajte upute.
	Izmjenična struja / napon
	Razred zaštite II: Zaštita dvostrukom ili ojačanom izolacijom.
	Uređaj koristite samo u zatvorenom prostoru.
	Ne uranjajte u vodu!
	Može se prati u perilici posuđa.
	Svi dijelovi ovog uređaja koji dolaze u dodir s namirnicama neškodljivi su za namirnice.
	Električni uređaj ne bacajte u kućni otpad!
 	Ambalažu zbrinite na ekološki prihvatljiv način.
 	Ambalaža izrađena od materijala koji se mogu reciklirati. Prilikom odvajanja otpada vodite računa o oznakama na materijalu ambalaže: Isti su označeni kriticama (a) i brojkama (b) sljedećeg značenja: 1–7: Plastika, 20–22: Papir i karton, 80–98: Kompozitni materijali.
	Ovaj proizvod ispunjava zahtjeve važećih nacionalnih direktiva Republike Srbije.

4. Sigurnosne napomene

OPASNOST! STRUJNI UDAR!

- Uređaj priključite isključivo na propisno instaliranu mrežnu utičnicu. Mrežni napon mora odgovarati navodima napisanim na tipskoj ploči uređaja.
- Uređaj prije uporabe provjerite kako biste ustanovili eventualna vidljiva vanjska oštećenja. Uređaj ne puštajte u pogon ako su uređaj ili kabel napajanja vidno oštećeni ili ako je uređaj pao.
- Popravke uređaja smiju obavljati isključivo ovlaštena stručna poduzeća ili servis za kupce. Nestručno izvedeni popravci mogu prouzročiti opasnosti za korisnika. Osim toga, u tom se slučaju gubi i pravo na jamstvo.
-  Bazu uređaja nikada ne uranjajte u vodu ili druge tekućine!
- Uređaj se smije koristiti isključivo u unutrašnjosti u suhim prostorijama.
- Pazite da mrežni kabel nikada ne bude vlažan ili mokar dok uređaj radi. Kabel postavite tako da se ne može uklještititi ili na drugi način oštetiti.
- Mrežni adapter ili bazu uređaja nikada ne dirajte mokrim rukama.
- Mrežni kabel držite podalje od vrućih površina.
- Ako dođe do oštećenja mrežnog kabela, isti mora zamijeniti proizvođač, servis za kupce ili kvalificirana osoba, kako bi se izbjegle opasnosti.
- Uređaj uvijek mora biti odvojen od električne mreže kada nije pod nadzorom te prije sastavljanja, rastavljanja, zamjene pribora ili čišćenja, kao i u slučaju kvarova.
- Ako uređaj želite potpuno odvojiti od strujne mreže, morate izvući utikač iz utičnice. Stoga uređaj mora biti postavljen tako da je u svakom trenutku omogućen nesmetan pristup mrežnoj utičnici kako bi se mrežni utikač u slučaju opasnosti mogao odmah izvući.
- Mrežni adapter iz utičnice uvijek izvucite povlačenjem za utikač, a nikada ne povlačite za kabel.

⚠ UPOZORENJE! OPASNOST OD OZLJEDA!

- Djeca ne smiju koristiti ovaj uređaj.
- Uređaj i priključni kabel treba držati podalje od djece.
- Djeca se ne smiju igrati uređajem.
- Ovaj uređaj mogu koristiti osobe sa smanjenim fizičkim, senzornim ili mentalnim sposobnostima ili osobe s pomanjkanjem iskustva i/ili znanja, ako ih se prilikom uporabe nadzire ili ako su upućene u sigurno rukovanje uređajem te ako su shvatile opasnosti koje proizlaze iz uporabe uređaja.
- Koristite samo pribor koji je sadržan u opsegu isporuke. Pribor drugih proizvođača možda nije prikladan i može uzrokovati opasnosti ili oštećenje proizvoda!
- Nikada ne otvarajte kućište uređaja. U tom slučaju sigurnost više nije zajamčena i jamstvo se ukida.
- Pribor mijenjajte samo kada pogon uređaja miruje i kada je utikač izvučen iz utičnice! Uređaj nastavlja raditi kratko vrijeme nakon isključivanja.
- Ne zloupotrebljavajte uređaj u druge svrhe od onih opisanih u ovim uputama za rukovanje. Zlouporaba uređaja može uzrokovati ozljede!
- Izbjegavajte dodirivanje pokretnih dijelova. Ruke, kosu, odjeću, strugalicu za tijesto i druge predmete držite podalje od pokretnih dijelova tijekom rada.
- Poklopac tijekom rada držite zatvorenim.
- **⚠ Oprez! ⚠ Upozorenje:**
Mogućnost strujnog udara! Ne otvarati kućište proizvoda!

⚠ POZOR! OŠTEĆENJE PROIZVODA!

- Pazite da uređaj, mrežni kabel ili mrežni utikač ne dođu u dodir s izvorima topline kao što su ploče štednjaka ili otvoreni plamen.
- Uređaj nikada ne postavljajte u blizini izvora topline.
- Ne pokrивajte uređaj tijekom rada kako biste izbjegli nakupljanje topline.

- Ne punite uređaj prekomjerno. Ne obrađujte recepte s više od 500 g brašna odjednom.
- Tijekom rada, u posudu za tijesto stavljajte isključivo sastojke za obradu.
- Uređaj ne smije raditi bez sastojaka! Opasnost od pregrijavanja!
- Ne koristite vanjski uklopni sat ili posebne sustave za daljinsko upravljanje uređajem.
- Preporučujemo da nakon otprilike 35 minuta rada uređaj ostavite da se ohladi otprilike 90 minuta.

i **NAPOMENA**

- Za prebacivanje proizvoda između 50 i 60 Hz nije potreban nikakav zahvat korisnika. Proizvod će se prilagoditi i raditi i na 50 i na 60 Hz.

5. Raspakiranje

⚠ UPOZORENJE!

Opasnost od gušenja!

- ▶ Ambalaža se ne smije koristiti za igranje. Postoji opasnost od gušenja.
- ◆ Sve dijelove uređaja i upute za rukovanje izvadite iz kutije.
- ◆ Skinite poklopac **2** i uklonite sve labave dijelove iz unutrašnjosti uređaja.
- ◆ Odstranite svu ambalažu i eventualne zaštitne folije s uređaja.
- ◆ Provjerite cjelovitost opsega isporuke i provjerite postoje li na uređaju vidljiva oštećenja. U slučaju nepotpune isporuke ili štete uzrokovane nedostatnim pakiranjem, kao i štete nastale prilikom transporta, nazovite telefon servisne službe (vidi poglavlje **19.1. Servis**).

6. Opseg isporuke

Uređaj se standardno isporučuje sa sljedećim komponentama:

- Osnovni uređaj
- 8 šablona
- Kalup za raviole
- Strugalica za tijesto s alatom za čišćenje

- Alat za čišćenje sa zaštitnim poklopcem
- Mjerna čaša
- Upute za uporabu
- Knjižica s receptima

i **Napomena**

- ▶ Prilikom isporuke, mjerna čaša **18** i kalup za raviole **19** nalaze se unutar uređaja.
- ▶ Šablone **8**, strugalica za tijesto **20** i alat za čišćenje **21** nalaze se u ladici na bočnoj strani uređaja.



7. Opis uređaja

(Za slike vidi preklapnu stranicu)

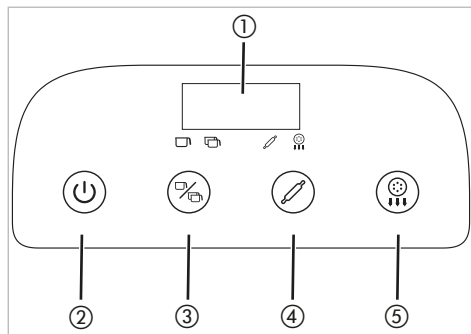
Slika A

- 1 Otvor za tekućine
- 2 Poklopac
- 3 Ručka poklopca
- 4 Upravljačka ploča
- 5 Postolje uređaja
- 6 Pogonska osovina
- 7 Ladica
- 8 Šablone
- 9 Kuka za miješanje
- 10 Puž za tijesto
- 11 Ležaj puža za tijesto
- 12 Držalj puža za tijesto
- 13 Oznaka
- 14 Osigurač za šablone
- 15 Posuda za tijesto
- 16 Prednja ploča
- 17 Otključavanje poklopca





Slika B

- 18 Mjerna čaša
- 19 Kalup za raviole
- 20 Strugalica za tijesto s alatom za čišćenje
- 21 Alat za čišćenje sa zaštitnim poklopcem (za šablone za špagete **A** i špagettoni **B**)

8. Upravljačka ploča

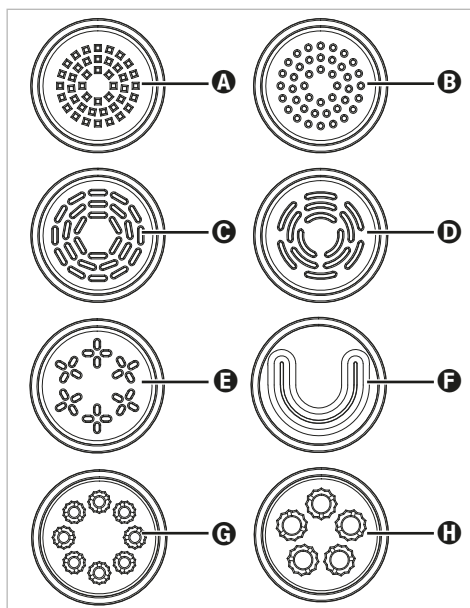


Slika 1

- 1 Zaslon
- 2  Tipka za uključivanje i isključivanje
- 3  Tipka programa miješenja, za odabir programa miješenja
- 4  Tipka za miješanje, za početak odabranog programa miješenja
- 5  Gumb za istiskivanje za pokretanje programa istiskivanja

9. Šablone

Opseg isporuke uključuje 8 različitih šablona **B** (slika 2):



Slika 2

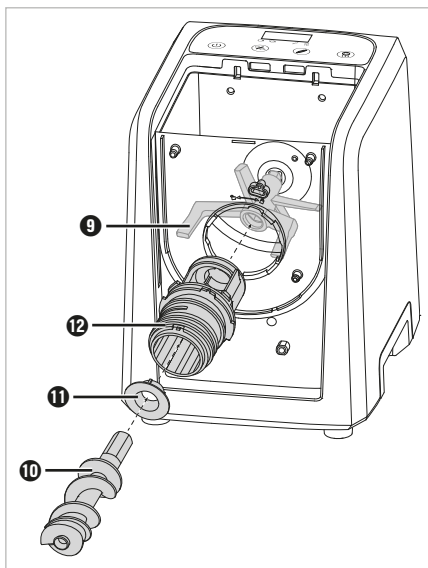
- A** Spaghetti
- B** Spaghettoni
- C** Tagliatelle/Fettuccine
- D** Pappardelle
- E** Linguine
- F** Lasagne
- G** Makkaroni
- H** Penne

10. Sastavljanje uređaja



i Napomena

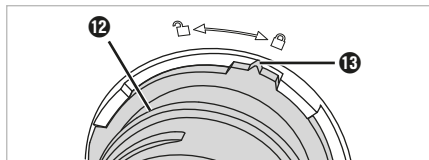
► Prije prve uporabe sve dijelove očistite na način opisan u poglavlju **13. Čišćenje**.

- 1) Postavite uređaj na ravnu površinu blizu lako dostupne utičnice. Ispred uređaja mora biti dovoljno prostora za zdjelicu ili sl. za prihvat tijestene.
- 2) Gurnite posudu za tijesto **15** s prednje strane do kraja u bazu uređaja **5**. Jezičci na posudi za tijesto **15** moraju pritom ući u odgovarajuće otvore na stražnjoj stijenci.
- 3) Uvedite kuku za miješanje **9** odozgo u posudu za tijesto **15** i umetnite je u pogonsku osovinu **6**.
- 4) Gurnite ležaj **11** na kraj nosača **12** tako da tri jezička na ležaju **11** uđu u udubljenja u nosaču **12** (sl. 3).



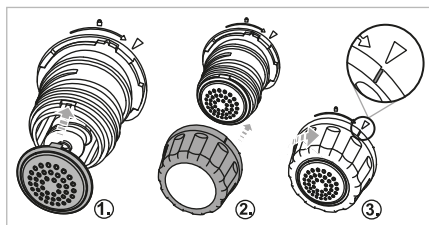
Sl. 3

- 5) Montirajte držač **12** na posudu za tijesto **15**. Pritom gurnite držač **12** uskim krajem kroz okrugli otvor posude za tijesto **15** (sl. 3). Držač **12** može proći kroz otvor samo u jednom položaju, oznaka **13** pokazuje na simbol  na posudi za tijesto **15**. Okrećite držač **12** u smjeru kazaljke na satu sve dok se oznaka **13** na držaču **12** ne poravnava sa simbolom  (sl. 4):




Sl. 4

- 6) Zatim gurnite puž za tijesto **10** s uskim krajem kroz držač **12** u držač kuke za miješanje **9** (sl. 3). Ako je potrebno, posegnite u posudu za tijesto **15** odozgo i lagano pomaknite kuku za miješanje **9** sve dok ne možete gurnuti puž za tijesto **10**.
- 7) Stavite prednju ploču **16** na posudu za tijesto **15** i čvrsto je pritisnite. Kopče na prednjoj ploči **16** moraju pritom ući u odgovarajuća udubljenja na posudi za tijesto **15**.
- 8) Odaberite odgovarajuću šablonu **8** (vidi poglavlje **9. Šablone**) i gurnite ju na nosač **12** tako da obje kopče na šablوني **8** uđu u udubljenja na nosaču **12** (sl. 5).



Sl. 5

- 9) Gurnite osigurač za šablone **14** na držač **12** i zategnite ga okretanjem u smjeru kazaljke na satu prema simbolu  (sl. 5). Ako je potrebno, slobodnom rukom učvrstite šablonu **8**.

10) Poklopac **2** postavite tek nakon što ste potrebnu količinu brašna stavili u posudu za tijesto **15** (vidi poglavlje **11. Proizvodnja tijestene**).

11) Utaknite mrežni utikač u lako dostupnu utičnicu. Oglašava se signalni zvuk i zaslon **1** nakratko svijetli. Uređaj je sada u stanju pripravnosti.

Uređaj je sada sastavljen i spreman za rad.

11. Proizvodnja tijestene

⚠ UPOZORENJE!

- ▶ Tijekom rada nikada ne posežite u posudu za tijesto **15**. Opasnost od ozljeda uslijed rotirajućih dijelova!
- ▶ Pribor mijenjajte samo kada pogon uređaja miruje i kada je utikač izvučen iz utičnice! Uređaj nastavlja raditi kratko vrijeme nakon isključivanja.

⚠ POZOR!

- ▶ Ne puniti uređaj prekomjerno. Ne obrađujte recepte s više od 500 g brašna odjednom.

i Napomena

- ▶ Svako aktiviranje tipke potvrđuje se zvučnim signalom.
- ▶ Rad je moguć samo s ispravno umetnutim priborom. Ako pribor nije ispravno montiran, pri početku programa oglasit će se nekoliko zvučnih signala, a na zaslonu **1** će se prikazati „OPEN“. Izvucite mrežni utikač i provjerite je li pribor ispravno umetnut.
- ▶ Ako je potrebno, za pomoć koristite ilustracije C (priprema tijesta od 250 g brašna) i D (priprema tijesta od 500 g brašna) na preklapnoj stranici.

11.1. Miješenje i istiskivanje tijesta

- 1) Sastavite uređaj na način opisan u poglavlju **10. Sastavljanje uređaja**.
- 2) Pripremite sve sastojke potrebne za tijesto za tijestenu. Pritom se orijentirajte npr. prema receptima prilagođenima uređaju u ovim uputama (vidi poglavlje **16. Recepti**) ili u priloženoj knjizi s receptima.

3) Mjernom čašom **18** ili kuhinjskom vagom izmjerite potrebnu količinu brašna i stavite ga u posudu za tijesto **15**. Za mjerenje čvrstih sastojaka, poput brašna, koristite ljestvicu u gramima (g) na mjernoj čaši **18**.

i Napomena

- ▶ Za točno mjerenje brašna i tekućine koristite kuhinjsku vagu. Mjerenje mjernom čašom uvijek uzrokuje tolerancije koje mogu utjecati na konzistenciju tijesta.

4) Mjernom čašom **18** ili kuhinjskom vagom izmjerite potrebnu količinu tekućine i npr. jaje. Pritom u mjernu čašu **18** najprije stavite jaje, a zatim je napunite tekućinom do potrebne ukupne količine. Za mjerenje tekućih sastojaka, poput vode i jaja, koristite ljestvicu u mililitrima (ml) na mjernoj čaši **18**.

i Napomena

- ▶ Jaje uvijek umutite s tekućinom za bolju obradu tijesta.
- ▶ Za bolju obradu dodajte tekućinu samo u posudu za tijesto **15** tek pri početku programa miješenja.

5) Postavite poklopac **2** tako da oba jezička poklopca **2** gurnete u dva udubljenja u bazi uređaja **5**. Zatim pritisnite prednji dio poklopca **2** prema dolje dok ne čujete da je kliknuo na mjesto na prednjoj ploči **15**.

6) Pritisnite tipku za uključivanje / isključivanje **⏻** **2** kako biste uključili uređaj. Oglašava se signalni zvuk i zaslon **1** prikazuje „ON“.



i Napomena



- ▶ Ako se tijekom 2 minute ne pritisne niti jedna tipka, oglasit će se nekoliko signalnih zvukova i uređaj će se ponovno automatski isključiti.

7) Pomoću tipke za program miješenja **⌘** **3** odaberite program miješenja prikladan za tijesto:





- **☐**: za manje količine tijesta do otprilike 250 g brašna
- **☐**: za veće količine tijesta od otprilike 250–500 g brašna


Svijetli simbol odabranog programa miješenja **☐** / **☐**.




- 8) Pritisnite tipku za miješenje  ④ za početak programa miješenja. Dodatno svijetli simbol , a zaslon ① prikazuje preostalo vrijeme miješenja.


Program miješenja	Trajanje miješenja
	4,5 min.
	4,5 min.



Napomena

- ▶ Program koji je u tijeku možete pauzirati u bilo kojem trenutku pritiskom na tipku za miješenje  ④ ili otvaranjem poklopca . Nastavite program ponovnim pritiskom na tipku za miješenje  ④. Ako je potrebno, prije toga zatvorite poklopac .


- ▶ Pritiskom na tipku za uključivanje / isključivanje  ② prekida se tekući program i uređaj prelazi u stanje pripravnosti.

- 9) Kroz otvor  na poklopcu  u posudu za tijesto  polako ulijte potrebnu tekućinu.

- 10) Na kraju programa miješenja oglasit će se nekoliko signalnih zvukova. Provjerite konzistenciju tijesta. Ako sastojci još nisu optimalno izmiješani, pokrenite još jedan postupak miješenja pritiskom na tipku za miješenje  ④.



- 11) Kada je tijesto dovoljno izmiješano, pritisnite tipku za istiskivanje  ⑤ za početak programa za istiskivanje tijesta. Dodatno svijetli simbol , a zaslon ① prikazuje preostalo vrijeme istiskivanja.




Program miješenja	Vrijeme istiskivanja
	11 min
	14 min

- 12) Tijekom istiskivanja, tjesteninu možete odrezati strugalicom za tijesto .

Napomena

- ▶ Ako istiskivanje prestane i na zaslonu ① se prikazuje „OUL“, to znači da je tijesto presuho i da se ne može ispravno obraditi. Pokrenite novi proces miješenja i nakon početka programa dodajte malo tekućine. Nakon toga pokrenite ponovno postupak istiskivanja i provjerite izlazi li tijesto sada bolje



- 13) Na kraju programa za istiskivanje, kuka za miješenje  nastavlja se okretati i mijenja smjer kako bi eventualne ostatke tijesta odvojila od puža za tijesto . Čim je postupak potpuno završen, oglasit će se signalni zvukovi i na zaslonu ① se prikazuje „OFF“.

- 14) Ako u uređaju ima ostataka tijesta, prvo pritisnite tipku za uključivanje/isključivanje  ②, a zatim ponovno gumb za istiskivanje  ⑤ kako biste započeli drugi, skraćeni postupak istiskivanja. Ako se ostaci tijesta zalijepu za stijenke posude za tijesto , sastružite ih žlicom prije početka skraćenog postupka istiskivanja.



- 15) Ako se otprilike 2 minute nakon završetka programa istiskivanja ne pritisne niti jedna tipka, oglasit će se nekoliko signalnih zvukova i uređaj će se vratiti u stanje pripravnosti.

- 16) Uređaj nakon uporabe očistite na način opisan u poglavlju **13. Čišćenje**.





11.2. Oblikovanje raviola



- 1) Svježe listove za lazanje položite ravno na dasku za rezanje ili slično. Listovi za lazanje moraju biti veličine najmanje 7,5 x 7,5 cm. Po potrebi ih lagano razvaljajte valjkom.
- 2) Donjim dijelom kalupa za raviole  izrežite listove džepića od tijesta.
- 3) Listove džepića od tijesta poravnajte na vrh kalupa za raviole , a u sredinu stavite na-djev po želji.

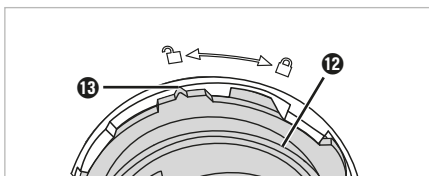
Napomena

- ▶ Tijesto preostalo od izrezivanja vratite u uređaj, pokrenite postupak miješenja i oblikujte drugi list za lazanje.
- 4) Pažljivo zatvorite dvije polovice kalupa za raviole  i čvrsto ih pritisnite jednu o drugu.
 - 5) Otvorite kalup za raviole  i izvadite gotove raviole.

12. Rastavljanje uređaja

- 1) Ako je potrebno, izvucite mrežni utikač iz utičnice.
- 2) Skinite poklopac : Pritisnite gumb za otključavanje  i podignite poklopac  držeći ga za ručku  prema gore.

- 3) Okrenite osigurač za šablone **14** u smjeru suprotnom od kazaljke na satu u smjeru simbola  i uklonite ga.
- 4) Skinite šablonu **8**.
- 5) Skinite prednju ploču **16**. Pritom posudu za tijesto **15** lagano povucite prema naprijed iz baze uređaja, sve dok prednju ploču **16** nije moguće odvojiti od posude za tijesto **15**.
- 6) Okrećite držač **12** u smjeru suprotnom od kazaljke na satu sve dok se oznaka **13** na držaču **12** ne poravnava sa simbolom  na posudi za tijesto **15** (sl. 6). Izvadite držač **12** zajedno s pužem za tijesto **10**.



Sl. 6


- 7) Puž za tijesto **10** i ležaj **11** izvadite iz držača **12**.
- 8) Izvadite kuku za miješanje **9** i posudu za tijesto **15** iz baze uređaja **5**.

Uređaj je sada rastavljen.

13. Čišćenje

13.1. Čišćenje uređaja

OPASNOST!

- ▶ Prije svakog čišćenja izvucite mrežni utikač iz mrežne utičnice!
- ▶  Bazu uređaja **5** nikada ne uranjajte u vodu ili druge tekućine!

POZOR!

- ▶ Ne koristite abrazivna ili agresivna sredstva za čišćenje. Ista mogu nepopravljivo oštetiti površine!
 - ▶ Očistite uređaj nakon svake uporabe kako biste izbjegli kvarove uzrokovane ostacima hrane.
- 1) Ako još niste, rastavite uređaj kako je opisano u poglavlju **12. Rastavljanje uređaja**.
 - 2) Uklonite eventualne ostatke brašna iz držača kuke za miješanje **9** suhom krpom.


- 3) Očistite unutrašnjost baze uređaja **5** i površine lagano navlaženom krpom. Po potrebi na krpu nanosite blago sredstvo za pranje posuđa i nakon toga prebrišite lagano navlaženom krpom.
- 4) Temeljito osušite uređaj prije ponovnog sastavljanja.

13.2. Čišćenje pribora

Napomena

- ▶ Šablone **8** je najbolje očistiti kada se tijesto osuši.
- 1) Najprije upotrijebite alat za čišćenje **21** (za šablone za špagete **A** i spaghettoni **B**) ili bočne štapiće strugalice za tijesto **20** kako biste otvore korištenih šablona **8** ugrubo očistili od ostatka tijesta.
 - 2) Očistite sve odvojive dijelove i pribor u blagoj otopini deterdženta za pranje posuđa. Nakon toga isperite čistom vodom kako biste uklonili sve ostatke deterdženta.

Napomena

- ▶  Sljedeći dijelovi mogu se prati i u perilici posuđa: poklopac **2**, posuda za tijesto **15**, držač **12**, puž za tijesto **10**, ležaj puža za tijesto **11**, kuka za miješanje **9**, osigurač za šablone **14**, šablone **8**, mjerna čaša **18**, strugalica za tijesto **20**, alat za čišćenje **21**, kalup za raviole **19**. Ako je moguće, dijelove stavite u gornju košaru perilice posuđa i pazite da se ne zaglave.
 - ▶ Ako na šablonama **8** ima tvrdokornih ostataka tijesta, isprobajte sljedeću metodu: stavite šablone **8** u zamrzivač na 1–2 sata. Nakon toga bi se ostaci tijesta trebali dati lako ukloniti pomoću alata za čišćenje **20/21**.
- 3) Prije ponovnog sastavljanja, sve dijelove temeljito osušite.

14. Čuvanje

- ◆ Šablone **8**, strugalicu za tijesto **20** i alat za čišćenje **21** spremite u ladicu **7** na bočnoj strani uređaja.
- ◆ Očišćeni uređaj sa zatvorenim poklopcem **2** čuvajte na suhom mjestu bez prašine.

15. Otklanjanje grešaka

Uređaj ne radi:

- Mrežni utikač nije utaknut u utičnicu.
- ◆ Mrežni utikač utaknite u mrežnu utičnicu.
- Uređaj je radio više od oko 35 minuta, aktivirala se zaštita od pregrijavanja.
- ◆ Izvucite utikač iz mrežne utičnice i ostavite uređaj da se hladi otprilike 90 minuta prije nego što ga ponovno uključite.
- Uređaj je neispravan.
- ◆ Obratite se servisu za kupce.

Uređaj se iznenada zaustavlja usred rada:

- Uređaj je radio više od oko 35 minuta, aktivirala se zaštita od pregrijavanja.
- ◆ Izvucite utikač iz mrežne utičnice i ostavite uređaj da se hladi otprilike 90 minuta prije nego što ga ponovno uključite.

Kôd pogreške „OPEN“:

- Poklopac ❷ nije dobro zatvoren ili pribor nije ispravno umetnut. Oglašava se nekoliko zvučnih signala, a na zaslonu ❶ se prikazuje „OPEN“.
- ◆ Zatvorite poklopac ❷.
- ◆ Ako je poklopac ❷ ispravno zatvoren, izvucite mrežni utikač i provjerite je li pribor ispravno umetnut.

Kôd pogreške „OUL“:

- Tijesto za tjesteninu je presuho i ne može se istisnuti, zaslon ❶ prikazuje „OUL“.
- ◆ Pokrenite novi proces miješenja i nakon početka programa dodajte malo tekućine. Nakon toga pokrenite ponovno postupak istiskivanja i provjerite izlazi li tijesto sada bolje.

Tijesto ne izlazi / ne izlazi ispravno:

- Tijesto za tjesteninu je možda prevlažno.
- ◆ Dodajte malo brašna i pokrenite novi postupak miješenja. Nakon toga pokrenite ponovno postupak istiskivanja i provjerite izlazi li tijesto sada bolje.



16. Recepti

❶ Napomena



- ▶ Sve količine temelje se na uporabi normalnog pšeničnog brašna (tip 405). Ostale vrste brašna kao npr. pirovo ili integralno brašno, obično zahtijevaju malo više tekućine.
- ▶ Navedene količine su okvirne vrijednosti. Načelno se treba pridržavati navedenih omjera brašna i tekućine. Međutim, zbog različitih čimbenika, količina potrebne tekućine može malo varirati. Ako vam tijesto nije optimalno obrađeno s navedenim količinama, sljedeći put dodajte nekoliko mililitara tekućine manje ili više. Također obratite pozornost na informacije u poglavlju **15. Otklanjanje grešaka**.
- ▶ Za točno mjerenje brašna i tekućine koristite kuhinjsku vagu. Mjerenje mjernom čašom uvijek uzrokuje tolerancije koje mogu utjecati na konzistenciju tijesta.
- ▶ 250 g brašna daje otprilike 300 g tjestenine.
- ▶ Jedno jaje možete zamijeniti s oko 50 ml tekućine.

Za optimalnu obradu tijesta pridržavajte se sljedećeg omjera brašna i tekućine:

- Na 250 g brašna dodajte oko 100 ml tekućine.
- Na 500 g brašna dodajte oko 200 ml tekućine.

Količina brašna	Količina tekućine
250 g / 	oko 100 ml
500 g / 	oko 200 ml

Prilikom pripreme tjestenine s jajima, ukupna količina tekućine koju treba dodati uvijek se sastoji od tekućine i jaja:

Količina brašna	Količina tekućine + jaje
250 g / 	1 jaje + tekućina = ukupno 100 ml
500 g / 	2 jaja + tekućina = ukupno 200 ml

Odjednom možete pripremiti tijesto za tjesteninu s maksimalno 500 g brašna.

16.1. Osnovni recept za tjesteninu od durum pšeničnog griza bez jaja

Sastojci za 2 osobe

- 200 g krupice od durum pšenice
- 50 g pšeničnog brašna (tip 405)
- oko 100 ml vode

Priprema

- ◆ U posudu za tijesto **15** stavite 200 g krupice od durum pšenice i 50 g pšeničnog brašna.
- ◆ Pokrenite program za miješenje 250 g brašna **□**.
- ◆ Polako kroz otvor **1** na poklopcu **2** u posudu za tijesto **15** dodajte oko 100 ml vode.
- ◆ Nakon završetka programa miješenja, pokrenite istiskivanje tjestenine. Tijekom istiskivanja možete koristiti strugalicu za tijesto **20** kako biste tjesteninu odrezali na željenu dužinu.
- ◆ Gotovu tjesteninu stavite u kipuću slanu vodu uz povremeno miješanje. Tjestenina je nakon otprilike 3–4 minute kuhana al dente.

16.2. Osnovni recept za tjesteninu od pšeničnog brašna bez jaja

Sastojci za 2 osobe

- 250 g pšeničnog brašna (tip 405)
- oko 100 ml vode

Priprema

- ◆ U posudu za tijesto **15** stavite 250 g pšeničnog brašna.
- ◆ Pokrenite program za miješenje 250 g brašna **□**.
- ◆ Polako kroz otvor **1** na poklopcu **2** u posudu za tijesto **15** dodajte oko 100 ml vode.
- ◆ Nakon završetka programa miješenja, pokrenite istiskivanje tjestenine. Tijekom istiskivanja možete koristiti strugalicu za tijesto **20** kako biste tjesteninu odrezali na željenu dužinu.
- ◆ Gotovu tjesteninu stavite u kipuću slanu vodu uz povremeno miješanje. Tjestenina je nakon otprilike 3–4 minute kuhana al dente.

16.3. Osnovni recept za tjesteninu od durum pšeničnog griza s jajima

Sastojci za 2 osobe

- 200 g krupice od durum pšenice
- 50 g pšeničnog brašna (tip 405)
- oko 50 ml vode
- 1 jaje (vel. M)

Priprema

- ◆ U posudu za tijesto **15** stavite 200 g krupice od durum pšenice i 50 g pšeničnog brašna.
- ◆ U mjernu čašu **18** stavite 1 jaje i otprilike 50 ml vode, tako da se napuni ukupno 100 ml tekućine. Umotite jaje i vodu.
- ◆ Pokrenite program za miješenje 250 g brašna **□**.
- ◆ Kroz otvor **1** na poklopcu **2** u posudu za tijesto **15** polako ulijte mješavinu vode i jaja.
- ◆ Nakon završetka programa miješenja, pokrenite istiskivanje tjestenine. Tijekom istiskivanja možete koristiti strugalicu za tijesto **20** kako biste tjesteninu odrezali na željenu dužinu.
- ◆ Gotovu tjesteninu stavite u kipuću slanu vodu uz povremeno miješanje. Tjestenina je nakon otprilike 3–4 minute kuhana al dente.

16.4. Osnovni recept za tjesteninu od pšeničnog brašna s jajima

Sastojci za 2 osobe

- 250 g pšeničnog brašna (tip 405)
- oko 50 ml vode
- 1 jaje (vel. M)

Priprema

- ◆ U posudu za tijesto **15** stavite 250 g pšeničnog brašna.
- ◆ U mjernu čašu **18** stavite 1 jaje i otprilike 50 ml vode, tako da se napuni ukupno 100 ml tekućine. Umotite jaje i vodu.
- ◆ Pokrenite program za miješenje 250 g brašna **□**.

- ♦ Kroz otvor **1** na poklopcu **2** u posudu za tijesto **15** polako ulijte mješavinu vode i jaja.
- ♦ Nakon završetka programa miješenja, pokrenite istiskivanje tjestenine. Tijekom istiskivanja možete koristiti strugalicu za tijesto **20** kako biste tjesteninu odrezali na željenu dužinu.
- ♦ Gotovu tjesteninu stavite u kipuću slanu vodu uz povremeno miješanje. Tjestenina je nakon otprilike 3–4 minute kuhana al dente.

17. Tehnički podaci

Nazivni napon	220-240 V ~, 50/60 Hz
Nazivna snaga	220 W
Potrošnja energije u isključenom stanju	< 0,5 W
Zapremina posude za tijesto 15	oko 2 l
Maks. količina punjenja posude za tijesto 15	500 g brašna + potrebna tekućina po turi
Zapremina mjerne čaše 18	oko 520 ml
Ljestvica za tekućine (ml)	do 250 ml
Ljestvica za brašno (g)	do 250 g

Preporučujemo da nakon otprilike 35 minuta rada uređaj ostavite da se ohladi otprilike 90 minuta. U protivnom se uređaj može pregrijati i aktivirat će se zaštita od pregrijavanja.

18. Zbrinjavanje



Simbol prekržiene kante za smeće na kotačićima znači da se ovaj uređaj ne smije odlagati s kućnim otpadom pri kraju njegovog životnog vijeka. Uređaj

se mora predati na za to predviđenim sabirnim mjestima, centrima za recikliranje ili tvrtkama za odlaganje otpada.

Prije povrata artikla izbrisite sve osobne podatke. Ambalaža se sastoji od materijala neškodljivih za okoliš koji se mogu zbrinuti preko mjesnih ispostava za recikliranje.

Ambalažu zbrinite na ekološki prihvatljiv način.

19. Jamstvo tvrtke Kompernass Handels GmbH

Poštovani kupci,

Za ovaj uređaj odobrava se jamstvo u trajanju od 3 godine od datuma kupnje. U slučaju nedostataka ovoga proizvoda, Vama pripadaju zakonska prava na teret prodavača proizvoda. U nastavku izloženo jamstvo ne ograničava ova zakonska prava.

Uvjeti jamstva

Jamstveni rok započinje danom kupnje. Molimo, sačuvajte račun. Potreban je kao dokaz o kupnji. Ako u roku od tri godine od datuma kupnje ovog proizvoda nastupi greška na materijalu ili tvornička greška proizvod će biti - po našem izboru - za Vas besplatno popravljen ili zamijenjen, ili će Vam se vratiti novac. Za takvo ispunjenje jamstvene obveze potrebno je unutar trogodišnjeg roka predočiti uređaj s nedostatkom i dokaz o kupnji (račun), te pisanim putem kratko opisati u čemu se sastoji greška proizvoda i kada se pojavila. Ako je kvar pokriven našim jamstvom, poslat ćemo Vam popravljen ili novi proizvod.

1. U slučaju manjeg popravka jamstveni rok se produljuje onoliko koliko je kupac bio lišen uporabe stvari.
2. Međutim, kad je zbog neispravnosti stvari izvršena njezina zamjena ili njezin bitni popravak, jamstveni rok počinje teći ponovno od zamjene, odnosno od vraćanja popravljene stvari.
3. Ako je zamijenjen ili bitno popravljen samo neki dio stvari, jamstveni rok počinje teći ponovno samo za taj dio.

Jamstveni rok i zakonsko pravo u slučaju nedostataka

Korištenje prava na jamstvo ne produžuje jamstveni rok. To vrijedi i za zamijenjene i popravljene dijelove. Štete i nedostatke koji eventualno postoje već prilikom kupnje treba javiti neposredno nakon raspakiranja. Nakon isteka jamstvenog roka izvršeni popravci se naplaćuju.

Opseg jamstva

Uređaj je pažljivo proizveden sukladno strogim smjernicama u pogledu kvalitete i prije isporuke brižljivo provjeren.

Ovo jamstvo vrijedi za greške u materijalu i izradi. Ovo jamstvo ne pokriva dijelove proizvoda koji su izloženi uobičajenom habanju i stoga se smatraju dijelovima brzog habanja ili za štetu lomljivih dijelova, npr. prekidača ili dijelova koji su proizvedeni iz stakla.

Ovo jamstvo propada ako je proizvod oštećen, i ako nije stručno korišten ili servisiran. Za stručno korištenje proizvoda potrebno je točno poštivati sve naputke navedene u uputama za uporabu. Uporabne namjene i radnje, koje se u uputama ne preporučuju ili na koje se upozorava, obavezno se moraju izbjegavati.

Proizvod je namijenjen isključivo za privatnu, nekomercijalnu uporabu. Jamstvo prestaje vrijediti u slučaju zlorabe, nenamjenskog korištenja, primjene sile i zahvata na uređaju koje nije obavila za to ovlaštena podružnica servisa.

Realizacija u slučaju jamstvenog zahtjeva

Kako bismo zajamčili brzu obradu Vašeg zahtjeva, molimo slijedite sljedeće napomene:

- Molimo Vas da za sve upite u pripravnosti držite blagajnički račun i broj artikla (IAN) 508378_2507 kao dokaz o kupnji.
- Broj artikla možete pronaći na tipskoj pločici na proizvodu, u obliku gravure na proizvodu, na naslovnoj stranici uputa za uporabu (dolje lijevo) ili u obliku naljepnice na stražnjoj ili donjoj strani proizvoda.
- Ako dođe do smetnji u radu ili drugih nedostataka, najprije **telefonski ili preko elektronske pošte** kontaktirajte servisni odjel naveden u nastavku.

- Proizvod registriran kao neispravan onda možete zajedno s priloženim dokazom o kupnji (blagajnički račun) i s opisom nedostatka i kada se pojavio, besplatno poslati na dobivenu adresu servisa.



Na stranici www.lidl-service.com možete preuzeti ove i mnoge druge priručnike, videosnimke o proizvodu i softver za instalaciju.

S ovim QR kodom, možete otići izravno na Lidl servisnu stranicu (www.lidl-service.com) i otvoriti upute za uporabu unosom broja artikla (IAN) 508378_2507.

19.1. Servis

HR Servis Hrvatska

Tel.: 0800 777 999

E-Mail: kompernass@lidl.hr

IAN 508378_2507

19.2. Uvoznik

Molimo obratite pozornost na to, da adresa navedena u nastavku nije adresa servisa. Najprije kontaktirajte navedenu ispostavu servisa.

Lidl Hrvatska d.o.o. k.d.,
Ulica kneza Ljudevita Posavskog 53,
HR-10410 Velika Gorica, Hrvatska

Proizvođač:

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

Sadržaj

1. Uvod	92
2. Namenska upotreba	92
3. Korišćene napomene upozorenja i simboli	92
4. Bezbednosne napomene	93
5. Raspakivanje	95
6. Obim isporuke	95
7. Opis aparata	96
8. Upravljačko polje	96
9. Šabloni	96
10. Sastavljanje aparata	97
11. Pravljenje rezanaca	98
11.1. Mešenje i istiskivanje testa za rezance.....	98
11.2. Oblikovanje raviola	99
12. Rastavljanje aparata	100
13. Čišćenje	100
13.1. Čišćenje aparata	100
13.2. Čišćenje pribora	100
14. Čuvanje	101
15. Otklanjanje grešaka	101
16. Recepti	101
16.1. Osnovni recept za rezance od durum pšeničnog griza bez jaja	102
16.2. Osnovni recept za pšenične rezance bez jaja	102
16.3. Osnovni recept za rezance od durum pšeničnog griza sa jajima	102
16.4. Osnovni recept za pšenične rezance sa jajima	103
17. Tehnički podaci	103
18. Odlaganje	103
19. Servis	104
20. Garancija i garantni list	104

1. Uvod

Čestitamo Vam na kupovini Vašeg novog aparata. Time ste se odlučili za kvalitetan proizvod. Uputstvo za upotrebu je sastavni deo ovog proizvoda. Ono sadrži važne napomene o bezbednosti, upotrebi i odlaganju. Pre korišćenja proizvoda upoznajte se sa svim napomenama vezanim za rukovanje i bezbednost. Koristite proizvod samo na opisani način i u navedene svrhe. Predajte svu dokumentaciju prilikom prosleđivanja proizvoda trećim licima.

2. Namenska upotreba




Ovaj aparat je namenjen isključivo za obradu testa za rezance.











Aparat je namenjen u prostorijama zaštićenim od kiše u privatnim domaćinstvima.

Ne koristite aparat na otvorenom i u komercijalne svrhe ili u industrijskim područjima.

3. Korišćene napomene upozorenja i simboli


U ovom uputstvu za upotrebu, na pakovanju i aparatu, se koriste sledeće napomene upozorenja i simboli (ukoliko je primenljivo):

	OPASNOST! Napomena upozorenja sa ovim simbolom i rečju upozorenja „OPASNOST“ označava neposredno predstojeću opasnu situaciju koja dovede do smrti ili teške povrede, ako se ne izbegne.
	UPOZORENJE! Napomena upozorenja sa ovim simbolom i rečju upozorenja „UPOZORENJE“ označava moguću opasnu situaciju koja bi mogla da dovede do smrti ili teške povrede, ako se ne izbegne.
	OPREZ! Napomena upozorenja sa ovim simbolom i rečju upozorenja „OPREZ“ označava moguću opasnu situaciju koja bi mogla da dovede do neznatne ili umerene povrede, ako se ne izbegne.
	PAŽNJA! Napomena upozorenja sa ovim simbolom i rečju upozorenja „PAŽNJA“ označava moguću situaciju koja bi mogla da dovede do materijalne štete, ako se ne izbegne.

	Napomena: Napomena označava dodatne informacije koje olakšavaju rukovanje aparatom.
	Pročitajte uputstvo.
	Naizmenična struja/naizmenični napon
	Klasa zaštite II: Zaštita dvostrukom ili pojačanom izolacijom.
	Koristite aparat samo u unutrašnjim prostorijama.
	Ne potapajte u vodu!
	Pogodan za pranje u mašini za pranje posuđa.
	Svi delovi ovog aparata koji dolaze u dodir sa hranom ne ugrožavaju njenu bezbednost.
	Ne odlazite električni uređaj u kućni otpad!
	Predajte ambalažu na odlaganje na ekološki prihvatljiv način.
	Ambalaža od materijala koji mogu da se recikliraju. Obratite pažnju na oznake ambalažnih materijala prilikom razdvajanja otpada: Materijali ambalaže označeni su kraticama (a) i brojkama (b) sljedećeg značenja: 1-7: Plastika, 20-22: Papir i karton, 80-98: Kompozitni materijali.
	Ovim znakom se potvrđuje, da je ovaj uređaj u skladu sa srpskim zahtevima za bezbednost proizvoda.

4. Bezbednosne napomene

⚠ OPASNOST! ELEKTRIČNI UDAR!

- Priključite aparat samo na propisno instaliranu utičnicu. Mrežni napon mora da se podudara sa podacima na tipskoj pločici aparata.
- Prekontrolišite aparat pre upotrebe na spoljna vidljiva oštećenja. Ne koristite aparat ako aparat ili kabl za napajanje pokazuju vidljiva oštećenja ili ako je aparat prethodno pao.
- Popravke na aparatu treba da obavljaju samo ovlašćene specijalizovane radnje ili korisnički servis. Za korisnika mogu da nastanu opasnosti usled nestručnih popravki. Osim toga, pravo po osnovu garancije prestaje da važi.
-  Nikada ne potapajte osnovu aparata u vodu ili druge tečnosti!
- Aparat sme da se koristi samo u suvim unutrašnjim prostorijama.
- Vodite računa da se električni kabl nikada ne pokvasi ili navlaži za vreme rada aparata. Postavite kabl tako da ne može da se uklešti ili na neki drugi način oštetiti.
- Nikada ne dirajte naponsku jedinicu ili osnovu aparata mokrim rukama.
- Držite električni kabl podalje od vrućih površina.
- Ako se ošteti mrežni priključni kabl ovog aparata, njega mora da zameni proizvođač, korisnički servis proizvođača ili slično kvalifikovana osoba, da bi se izbegle opasnosti.
- Aparat mora uvek da bude odvojen od mreže kada nije pod nadzorom, kao i pre sastavljanja, rastavljanja, zamene pribora ili čišćenja, kao i u slučaju smetnji.
- Da biste potpuno odvojili aparat od električne mreže, mrežni utikač mora da bude izvučen iz mrežne utičnice. Zbog toga aparat mora tako da se postavi tako da je uvek omogućen neometan pristup mrežnoj utičnici, da bi u slučaju nužde mrežni utikač mogao odmah da se izvuče iz utičnice.
- Uvek izvucite naponsku jedinicu iz utičnice povlačeći mrežni utikač, ne povlačite za sam kabl.

⚠ UPOZORENJE! OPASNOST OD POVREDA!

- Deca ne smeju da koriste ovaj aparat.
- Držite aparat i priključni kabl podalje od dece.
- Deca ne smeju da se igraju aparatom.
- Ovim aparatom smeju da rukuju osobe sa smanjenim fizičkim, senzornim ili mentalnim sposobnostima ili sa nedostatkom iskustva i/ili znanja, ako su pod nadzorom ili su im data uputstva za rukovanje aparatom na bezbedan način i ako razumeju opasnosti do kojih može da dođe.
- Koristite samo delove pribora koji se nalaze u obimu isporuke. Delovi pribora drugih proizvođača možda nisu prikladni za ovaj aparat i mogu da dovedu do opasnosti ili materijalne štete!
- Nikada ne otvarajte kućište. U tom slučaju sigurnost ne postoji i garancija prestaje da važi.
- Menjajte pribor samo kada pogon miruje i kada je mrežni utikač izvučen iz mrežne utičnice! Aparat još radi kratko vreme nakon isključivanja.
- Ne koristite aparat u druge svrhe, osim u svrhe navedene u ovom uputstvu za upotrebu. Kod pogrešne upotrebe aparata postoji opasnost od povreda!
- Izbegavajte dodirivanje pokretnih delova. Držite ruke, kosu, odeću, strugač za testo i druge predmete podalje od pokretnih delova tokom rada aparata.
- Tokom rada ne držite poklopac zatvoren.

⚠ PAŽNJA! MATERIJALNA ŠTETA!

- Osigurajte da aparat, električni kabl ili mrežni utikač ne dođu u dodir sa izvorima toplote, kao što su ploče za kuvanje ili otvoreni plamen.
- Nikada ne stavljajte aparat u blizini izvora toplote.
- Tokom rada ne pokrivajte aparat, da biste izbegli akumulaciju toplote.
- Ne prepunjavajte aparat . Ne obrađujte recepte sa više od 500 g brašna odjednom.

- Kada aparat radi, u posudu za testo stavljajte isključivo sastojke koje treba obraditi.
- Ne koristite aparat bez sastojaka! Opasnost od pregrevanja!
- Ne koristite aparat sa spoljašnjim tajmerom ili zasebnim sistemom za daljinsko upravljanje.
- Preporučujemo da posle oko 35 minuta rada ostavite aparat oko 90 minuta da se ohladi.

i NAPOMENA

- Nije potrebna nikakva intervencija od strane korisnika, da bi se obavilo prebacivanje frekvencije sa 50 Hz na 60 Hz. Proizvod se prilagođava frekvenciji od 50 i od 60 Hz.

5. Raspakivanje

⚠ UPOZORENJE!

Opasnost od gušenja!

- ▶ Ambalažni materijali ne smeju da se koriste kao igračka. Postoji opasnost od gušenja.
- ◆ Izvadite sve delove aparata i uputstvo za upotrebu iz kutije.
- ◆ Uklonite poklopac **2** i izvadite sve slobodne delove iz unutrašnjosti aparata.
- ◆ Uklonite sav ambalažni materijal sa aparata, kao i zaštitne folije, ako postoje.
- ◆ Proverite da li je sadržaj isporuke potpun i da li ima vidljivih oštećenja. Obratite se dežurnoj servisnoj službi u slučaju nepotpunog sadržaja isporuke ili oštećenja izazvanih lošom ambalažom ili transportom (pogledajte poglavlje **19. Servis**).

6. Obim isporuke

Aparat se standardno isporučuje sa sledećim komponentama:

- Glavni aparat
- 8 šablona
- Kalup za raviole
- Strugač za testo sa alatom za čišćenje

- Alat za čišćenje sa zaštitnom kapom
- Merna čaša
- Uputstvo za upotrebu
- Sve ska sa receptima

i Napomena

- ▶ Merna čaša **18** i kalup za raviole **19** se nalaze u aparatu prilikom isporuke aparata.
- ▶ Šablone **8**, strugač za testo **20** i alat za čišćenje **21** naći ćete u fioci na bočnoj strani uređaja.



7. Opis aparata

(Pogledajte slike na preklapnoj strani)

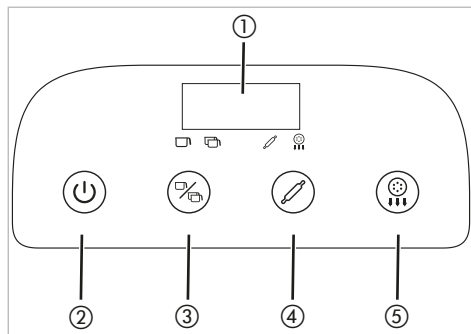
Slika A

- ① Otvor za tečnosti
- ② Poklopac
- ③ Ručka poklopca
- ④ Upravljačko polje
- ⑤ Osnova aparata
- ⑥ Pogonsko vratilo
- ⑦ Fioka
- ⑧ Šablone
- ⑨ Nastavak za mešenje testa
- ⑩ Vratilo za istiskivanje testa
- ⑪ Ležaj vratila za istiskivanje testa
- ⑫ Držač vratila za istiskivanje testa
- ⑬ Oznaka
- ⑭ Osigurač za šablone
- ⑮ Posuda za testo
- ⑯ Prednja ploča
- ⑰ Taster za deblokadu poklopca

Slika B

- ⑱ Merna čaša
- ⑲ Kalup za raviole
- ⑳ Strugač za testo sa alatom za čišćenje
- ㉑ Alat za čišćenje sa zaštitnom kapom (za šablone za špagete **A** i špagetone **B**)

8. Upravljačko polje

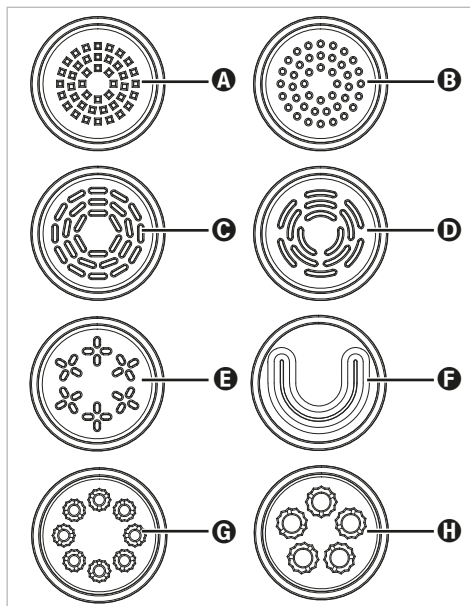


Slika 1

- ① Displej
- ② Taster za uključivanje/isključivanje
- ③ Taster programa za mešenje testa, za izbor programa za mešenje testa
- ④ Taster za mešenje testa, za pokretanje izabranog programa za mešenje testa
- ⑤ Taster za istiskivanje testa, za pokretanje izabranog programa za istiskivanje testa

9. Šablone

Obim isporuke uključuje 8 različitih šablona **⑱** (slika 2):



Slika 2

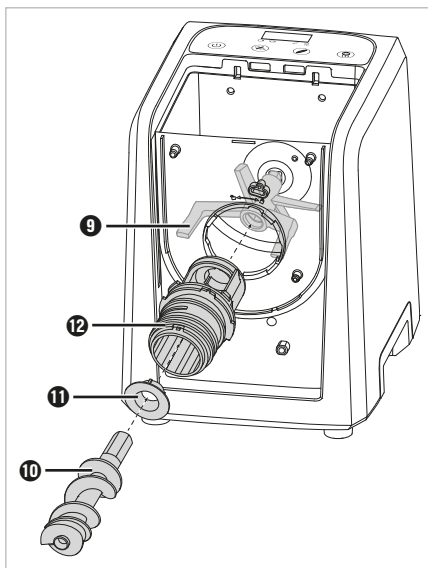
- A** Špagete
- B** Špagetoni
- C** Taljatele/Fetučine
- D** Pappardele
- E** Lingvini
- F** Lazanje
- G** Makaroni
- H** Pene

10. Sastavljanje aparata



i Napomena

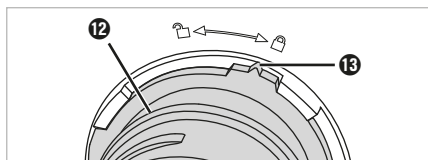
► Očistite sve delove aparata pre prve upotrebe, kao što je opisano u poglavlju **13. Čišćenje**.

- 1) Postavite aparat na ravnu površinu, blizu lako pristupačne mrežne utičnice. Ispred aparata treba da bude dovoljno prostora za činiju ili nešto slično za hvatanje rezanaca.
- 2) Gurnite posudu za testo **15** sa prednje strane do kraja u osnovu aparata **5**. Ispupčenja na posudi za testo **15** moraju pritom da uđu u odgovarajuće prihvate na poleđini.
- 3) Uvedite nastavak za mešenje testa **9** odozgo u posudu za testo **15** i umetnite je u pogonsko vratilo **6**.
- 4) Gurnite ležaj **11** na kraj držača **12**, tako da tri ispupčenja na ležaju **11** uđu u udubljena na držaču **12** (slika 3).



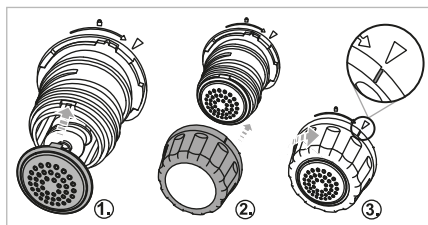
Slika 3

- 5) Montirajte držač **12** na posudu za testo **15**. Da biste to učinili, gurnite uski kraj držača **12** kroz okrugli otvor posude za testo **15** (slika 3). Držač **12** može da prođe kroz otvor samo u jednom položaju, oznaka **13** pokazuje na  simbol na posudi za testo **15**. Okrećite držač **12** u smeru kretanja kazaljke na satu sve dok se oznaka **13** na držaču **12** ne poravnava sa simbolom  (slika 4):




Slika 4

- 6) Zatim gurnite uski kraj vratila za istiskivanje testa **10** kroz držač **12** u prihvata nastavka za mešenje testa **9** (slika 3). Po potrebi posegnite odozgo u posudu za testo **15** i pomerajte malo nastavak za mešanje testa **9**, dok ne budete mogli da gurnete vratilo za istiskivanje testa **10**.
- 7) Stavite prednju ploču **16** na posudu za testo **15** i čvrsto je pritisnite. Zatvarači na prednjoj ploči **16** moraju pritom da uđu u odgovarajuća udubljena na posudi za testo **15**.
- 8) Izaberite odgovarajući šablon **8** (pogledajte poglavlje **9. Šabloni**) i gurnite ga na držač **12**, tako da oba zatvarača na šablonu **8** uđu u udubljena na držaču **12** (slika 5).



Slika 5

- 9) Gurnite osigurač za šablone **14** na držač **12** i čvrsto ga zavrните okretanjem u smeru kretanje kazaljke na satu ka simbolu  (slika 5). Ako je potrebno, fiksirajte šablon **8** slobodnom rukom.

- 10) Montirajte poklopac **2** tek nakon što ste stavili potrebnu količinu brašna u posudu za testo **15** (pogledajte poglavlje **11. Pravljenje rezanaca**).
- 11) Utaknite mrežni utikač u lako dostupnu mrežnu utičnicu. Oglašava se signalni ton i displej **1** će kratko zasvetleti. Aparat se sada nalazi u režimu pripravnosti.

Aparat je sada sastavljen i spreman za rad.

11. Pravljenje rezanaca

⚠ UPOZORENJE!

- ▶ Nikada ne stavljajte ruke u posudu za testo **15**, dok aparat radi. Opasnost od povreda usled rotirajućih delova!
- ▶ Menjajte pribor samo kada pogon miruje i kada je mrežni utikač izvučen iz mrežne utičnice! Aparat još radi kratko vreme nakon isključivanja.

! PAŽNJA!

- ▶ Ne prepunjavajte aparat. Ne obrađujte recepte sa više od 500 g brašna odjednom.

i Napomena

- ▶ Svaki pritisak tastera se potvrđuje signalnim tonom.
- ▶ Rad aparatom je moguć samo sa ispravno postavljenim priborom. Ako pribor nije pravilno montiran, oglašice se nekoliko zvučnih signala kada se program pokrene, a displej **1** prikazuje „OPEN“. Izvucite mrežni utikač i proverite da li je pribor ispravno postavljen.
- ▶ Po potrebi koristite slike C (priprema testa od 250 g brašna) i D (priprema testa od 500 g brašna) na preklapnoj strani kao pomoć.

11.1. Mešenje i istiskivanje testa za rezance

- 1) Sastavite aparat kao što je opisano u poglavlju **10. Sastavljanje aparata**.
- 2) Pripremite sve sastojke koji su vam potrebni za testo za rezance. Pritom se orijentišite npr. prema receptima koji su prilagođeni aparatu u ovom uputstvu (pogledajte poglavlje **16. Recepti**) ili u priloženoj sveci recepata.

- 3) Izmerite potrebnu količinu brašna mernom čašom **18** ili kuhinjskom vagom i uspite ga u posudu za testo **15**. Koristite skalu sa gramima (g) na mernoj čaši **18** da biste izmerili čvrste sastojke, kao što je brašno.

i Napomena

- ▶ Koristite kuhinjsku vagu da biste izmerili tačne količine brašna i tečnosti. Merenje pomoću merne čaše uvek dovodi do odstupanja koja mogu da utiču na konzistenciju testa.

- 4) Izmerite potrebnu količinu tečnosti i, na primer, jaja mernom čašom **18** ili kuhinjskom vagom. Da biste to uradili, prvo stavite jaje u mernu čašu **18**, a zatim dolijte tečnost do potrebne ukupne količine. Koristite skalu sa milimetrima (ml) na mernoj čaši **18** da biste izmerili tačne sastojke, kao što su voda i jaja.

i Napomena

- ▶ Uvek umotite jaje sa tečnošću radi bolje obrade testa.
- ▶ Za bolju obradu dodajte tečnost u posudu za testo **15** tek na početku programa za mešenje testa.

- 5) Montirajte poklopac **2** tako da oba trna poklopca **2** uđu u oba prihvata u osnovi aparata **5**. Zatim pritisnite prednji deo poklopca **2** nadole, dok čujno ne usedne u prednju ploču **16**.

- 6) Pritisnite taster za uključivanje/isključivanje **⏻** **2** da biste uključili aparat. Oglašava se signalni ton i na displeju **1** se pojavljuje „ON“.



i Napomena

- ▶ Ako ne pritisnete nijedan taster oko 2 minuta, oglašice se više zvučnih signala i aparat će automatski ponovo da se isključi.

- 7) Izaberite tasterom za izbor programa mešenja testa **Ⓢ** **3** odgovarajući program za mešenje testa:




- **☐**: za male količine testa do otprilike 250 g brašna
- **☒**: za velike količine testa od otprilike 250 do 500 g brašna

Zasvetleće simbol izabranog programa za mešenje testa **☐/☒**.


- 8) Pritisnite taster za mešenje testa  ④ za početak programa za mešenje testa. Dodatno će zasvetleti simbol , a na displeju ① se prikazuje preostalo vreme mešenja.



Program za mešenje testa	Trajanje mešenja testa
	4,5 min.
	4,5 min.



i Napomena

- ▶ Tekući program možete da pauzirate pritiskom na taster za mešenje testa  ④ ili otvaranjem poklopca ②. Nastavite program ponovnim pritiskom na taster za mešenje testa  ④. Ako je potrebno, prethodno zatvorite poklopac ②.
- ▶ Pritiskom na taster za uključivanje/isključivanje  ② tekući program se prekida i aparat prelazi u režim pripravnosti.

- 9) Polako dodajte potrebnu tečnost kroz otvor ① u poklopcu ② u posudu za testo ⑮.

- 10) Na kraju programa za mešenje testa oglašiće se nekoliko zvučnih signala. Proverite konzistenciju testa. Ako sastojci još uvek nisu optimalno izmešani, pokrenite još jedan proces mešenja pritiskom na taster za mešenje testa  ④.

- 11) Kada testo bude dovoljno izmešano, pritisnite taster za istiskivanje testa  ⑤, da biste pokrenuli program za istiskivanje testa. Dodatno će zasvetleti simbol , a displej ① prikazuje preostalo vreme istiskivanja.



Program za mešenje testa	Trajanje istiskivanja testa
	11 min.
	14 min.

- 12) Za vreme istiskivanja možete da odsečete rezance pomoću strugača za testo ⑳.

i Napomena

- ▶ Ako istiskivanje testa prestane, a na displeju ① se pojavi „OUL“, onda je testo suviše suvo i ne može pravilno da se obradi. Pokrenite novi proces mešenja i dodajte malo tečnosti nakon što program počne. Zatim pokrenite drugi proces istiskivanja testa i proverite da li se testo za rezance sada bolje istiskuje.

- 13) Na kraju programa za istiskivanje testa, nastava za mešenje testa ⑨ nastavlja da se okreće i pritom menja smer, da bi uklonila eventualno preostalo testo sa vratila za istiskivanje testa ⑩. Čim se proces potpuno završi, oglašavaju se signalni tonovi, a na displeju ① se pojavljuje „OFF“.

- 14) Ako u aparatu ima ostataka testa, prvo pritisnite taster za uključivanje/isključivanje pritisnite  ②, a zatim ponovo taster za istiskivanje testa  ⑤ da biste pokrenuli još jedan, skraćeni proces za istiskivanje testa. Ako ostaci testa ostanu zalepljeni za zidove posude za testo ⑮, sastružite ih kašikom pre pokretanja skraćenog programa.

- 15) Ako oko 2 minuta nakon završetka programa istiskivanja testa ne pritisnete nijedan taster, oglašiće se nekoliko zvučnih signala i aparat će automatski da se vrati u režim pripravnosti.

- 16) Nakon upotrebe, očistite aparat kao što je opisano u poglavlju 13. **Čišćenje**.

11.2. Oblikovanje raviola



- 1) Položite sveže listove lazanje na dasku za sečenje ili nešto slično. Listovi za lazanje treba da budu veličine najmanje 7,5 x 7,5 cm. Ako je potrebno, malo ih razvucite oklagijom.
- 2) Isecite listove džepića od testa donjim delom kalupa za raviole ⑲.
- 3) Poravnajte listove džepića od testa na vrhu kalupa za raviole ⑲, a u sredinu dodajte željeni nadev.

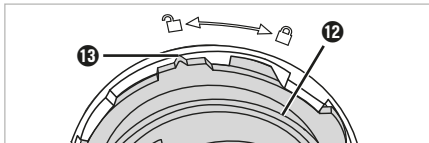
i Napomena

- ▶ Vratite testo koje je preostalo od sečenja u uređaj, pokrenite proces mešenja i oblikujte drugi list za lazanje.
- 4) Pažljivo zatvorite dve polovine kalupa za raviole ⑲ i čvrsto ih međusobno stisnite.

- 5) Otvorite kalup za raviole **19** i izvadite gotove raviole.

12. Rastavljanje aparata

- 1) Izvucite mrežni utikač iz mrežne utičnice, ako je potrebno.
- 2) Uklonite poklopac **2**: Pritisnite deblokadu **17** i skinite poklopac **2** povlačeći za dršku **3** nagore.
- 3) Okrenite osigurač za šablone **14** u smeru suprotno od kretanja kazaljki na satu, u smeru simbola  i skinite ga.
- 4) Izvadite šablon **8**.
- 5) Skinite prednju ploču **15**. Da biste to uradili, malo izvucite posudu za testo **15** unapred iz osnove aparata, tako da prednja ploča **15** može da se odvoji od posude za testo **15**.
- 6) Okrećite držač **12** suprotno od kretanja kazaljki na satu, sve dok se oznaka **13** na držaču **12** ne poravnava sa simbolom  na posudi za testo **15** (slika 6). Izvadite držač **12** zajedno sa vratilom za istiskivanje testa **10**.



Slika 6


- 7) Izvadite vratilo za istiskivanje testa **10** i ležaj **11** iz držača **12**.
- 8) Izvadite nastavak za mešenje testa **9** i posudu za testo **15** iz osnove aparata **5**.

Aparat je sada rastavljen.

13. Čišćenje

13.1. Čišćenje aparata

OPASNOST!

- ▶ Pre svakog čišćenja izvucite mrežni utikač iz mrežne utičnice!
- ▶  Nikada ne potapajte osnovu aparata **5** u vodu ili druge tečnosti!

PAŽNJA!

- ▶ Ne koristite abrazivna ili agresivna sredstva za čišćenje. Ona mogu nepopravljivo da oštete površinu!
- ▶ Očistite aparat nakon svake upotrebe da biste izbegli funkcijske smetnje usled ostataka hrane.


- 1) Ako to još niste uradili, rastavite aparat kao što je opisano u poglavlju **12. Rastavljanje aparata**.
- 2) Uklonite eventualne ostatke brašna u prihvatu nastavka za mešenje **9** suvom krpom.
- 3) Očistite unutrašnje osnove aparata **5** i površine blago navlaženom krpom. Po potrebi, stavite blagi deterdžent za pranje posuđa na krpu i naknadno obrišite sve delove blago navlaženom krpom.
- 4) Pažljivo osušite aparat pre nego što ga ponovo sastavite.

13.2. Čišćenje pribora

Napomena

- ▶ Šablони **8** se najbolje čiste kada se testo osuši.
- 1) Najpre koristite alat za čišćenje **21** (za šablone za špagete **A** i špagetone **B**) odn. bočne čivije za čišćenje strugača za testo **20**, da biste ugrubo uklanili ostatke testa iz otvora u šablonima **8** koje ste koristili.
 - 2) Očistite sve odvojive delove i sav pribor u blagoj vodi za ispiranje. Ispirite čistom vodom, da biste uklanili sve ostatke sredstva za pranje posuđa.

Napomena

- ▶  Sledeći delovi su takođe pogodni za pranje u mašini za pranje sudova: Poklopac **2**, posuda za testo **15**, držač **12**, vratilo za istiskivanje testa **10**, ležaj vratila za istiskivanje testa **11**, nastavak za mešenje testa **9**, osigurač za šablone **14**, šablони **8**, merna čaša **13**, strugač za testo **20**, alat za čišćenje **21**, kalup za raviole **19**. Ako je moguće, stavite delove u gornju korpu mašine za pranje posuđa i vodite računa da se nijedan deo ne zaglavi.

- ▶ Ako na šablonima ima tvrdokornih ostataka testa ⑧, probajte sledeći metod: Stavite šablon ⑧ u zamrzivač 1 – 2 sata. Nakon toga bi ostaci testa trebalo lako da se uklone pomoću alata za čišćenje ⑳/㉑.

3) Temeljno osušite sve delove pre ponovnog sastavljanja.

14. Čuvanje

- ♦ Smestite šablone ⑧, strugač za testo ㉒ i alat za čišćenje ㉑ u fioku ㉑ na bočnoj strani aparata.
- ♦ Čuvajte očišćen aparat sa zatvorenim poklopcem ② na čistom i suvom mestu bez prašine.

15. Otklanjanje grešaka

Aparat ne funkcioniše:

- Mrežni utikač nije povezan sa električnom mrežom.
- ♦ Uključite mrežni utikač u mrežnu utičnicu.
- Aparat je radio duže od 35 minuta i aktivirana je zaštita od pregrevanja.
- ♦ Izvucite mrežni utikač iz mrežne utičnice i ostavite aparat da se ohladi oko 90 minuta, pre nego što ga ponovo pustite u rad.
- Aparat je neispravan.
- ♦ Obratite se korisničkom servisu.

Aparat se iznenada zaustavlja usred rada:

- Aparat je radio duže od 35 minuta i aktivirana je zaštita od pregrevanja.
- ♦ Izvucite mrežni utikač iz mrežne utičnice i ostavite aparat da se ohladi oko 90 minuta, pre nego što ga ponovo pustite u rad.

Šifra greške „OPEN“:

- Poklopac ② nije pravilno zatvoren ili pribor nije ispravno montiran. Oglašava se nekoliko zvučnih signala, a na displeju ① se pojavljuje „OPEN“.
- ♦ Zatvorite poklopac ②.

- ♦ Ako je poklopac ② pravilno zatvoren, izvucite mrežni utikač i proverite da li je pribor pravilno postavljen.

Šifra greške „OUL“:

- Testo za testeninu je suviše suvo i ne može da se istisne, a na displeju ① se pojavljuje „OUL“.
- ♦ Pokrenite novi proces mešenja i dodajte malo tečnosti nakon što program počne. Zatim pokrenite drugi proces istiskivanja testa i proverite da li testo za rezance sada bolje izlazi.

Testo za testeninu se uopšte ne istiskuje/ ne istiskuje se pravilno:

- Možda je testo za rezance suviše vlažno.
- ♦ Dodajte malo brašna i pokrenite novi proces mešenja. Zatim pokrenite drugi proces istiskivanja testa i proverite da li testo za rezance sada bolje izlazi.



16. Recepti

① Napomena



- ▶ Sve količine su zasnovane na upotrebi uobičajenog pšeničnog brašna (tip 405). Druge vrste brašna, kao npr. brašno od spelte ili integralno brašno, obično zahtevaju malo više tečnosti.
- ▶ Navedene količine su orijentacione vrednosti. U suštini, trebalo bi da se pridržavate navedenih odnosa brašna i tečnosti. Međutim, količina potrebne tečnosti može neznatno da se razlikuje zbog različitih faktora. Ako testo nije optimalno obrađeno sa propisanim količinama, sledeći put dodajte nekoliko mililitara više ili manje tečnosti. Obratite pažnju i na napomene u poglavlju **15. Otklanjanje grešaka**.
- ▶ Koristite kuhinjsku vagu da biste izmerili tačne količine brašna i tečnosti. Merenje pomoću merne čaše uvek dovodi do odstupanja koja mogu da utiču na konzistenciju testa.
- ▶ Od 250 g brašna dobija se oko 300 g testenine.
- ▶ Jedno jaje možete da zamenite sa oko 50 ml tečnosti.

Za optimalnu obradu testa pridržavajte se sledećeg odnosa brašna i tečnosti:

- Na 250 g brašna dodajte oko 100 ml tečnosti.
- Na 500 g brašna dodajte oko 200 ml tečnosti.

Količina brašna	Količina tečnosti
250 g / 	oko 100 ml
500 g / 	oko 200 ml

Kada pripremate testo za testeninu sa jajima, ukupna količina tečnosti koja se dodaje uvek se sastoji od tečnosti i jaja:

Količina brašna	Količina tečnosti + jaje
250 g / 	1 jaje + tečnost = ukupno 100 ml
500 g / 	2 jajeta + tečnost = ukupno 200 ml


Testo za testeninu možete da pripremite sa najviše 500 g brašna odjednom.

16.1. Osnovni recept za rezance od durum pšeničnog griza bez jaja

Sastojci za 2 osobe

- 200 g durum pšeničnog griza
- 50 g pšeničnog brašna (tip 405)
- oko 100 ml vode

Priprema

- ◆ Dodajte 200 g durum pšeničnog griza i 50 g pšeničnog brašna u posudu za testo **15**.
- ◆ Pokrenite program za mešenje testa za 250 g brašna .
- ◆ Polako dodajte oko 100 ml vode kroz otvor **1** u poklopcu **2** u posudu za testo **15**.
- ◆ Nakon završenog programa za mešenje testa, aktivirajte istiskivanje testa za rezance. Možete da koristite strugač za testo **20** da odsečete rezance na željenu dužinu tokom istiskivanja.


- ◆ Dodajte gotove rezance u ključalu slanu vodu i povremeno mešajte. Posle oko 3-4 minuta rezanci su kuvani „al dente“, odnosno do idealne čvrstoće.

16.2. Osnovni recept za pšenične rezance bez jaja

Sastojci za 2 osobe

- 250 g pšeničnog brašna (tip 405)
- oko 100 ml vode

Priprema


- ◆ Dodajte 250 g pšeničnog brašna u posudu za testo **15**.
- ◆ Pokrenite program za mešenje testa za 250 g brašna .
- ◆ Polako dodajte oko 100 ml vode kroz otvor **1** u poklopcu **2** u posudu za testo **15**.
- ◆ Nakon završenog programa za mešenje testa, aktivirajte istiskivanje testa za rezance. Možete da koristite strugač za testo **20** da odsečete rezance na željenu dužinu tokom istiskivanja.
- ◆ Dodajte gotove rezance u ključalu slanu vodu i povremeno mešajte. Posle oko 3-4 minuta rezanci su kuvani „al dente“, odnosno do idealne čvrstoće.

16.3. Osnovni recept za rezance od durum pšeničnog griza sa jajima

Sastojci za 2 osobe

- 200 g durum pšeničnog griza
- 50 g pšeničnog brašna (tip 405)
- oko 50 ml vode
- 1 jaje (vel. M)

Priprema

- ◆ Dodajte 200 g durum pšeničnog griza i 50 g pšeničnog brašna u posudu za testo **15**.
- ◆ Stavite 1 jaje i oko 50 ml vode u mernu čašu **18**, tako da ukupno bude 100 ml tečnosti. Umotite jaje sa vodom.
- ◆ Pokrenite program za mešenje testa za 250 g brašna .

- ◆ Polako sipajte mešavinu vode i jaja kroz otvor ❶ u poklopcu ❷ u posudu za testo ❶.
- ◆ Nakon završenog programa za mešenje testa, aktivirajte istiskivanje testa za rezance. Možete da koristite strugač za testo ❷ da odsečete rezance na željenu dužinu tokom istiskivanja.
- ◆ Dodajte gotove rezance u ključalu slanu vodu i povremeno mešajte. Posle oko 3-4 minuta rezanci su kuvani „al dente“, odnosno do idealne čvrstoće.

16.4. Osnovni recept za pšenične rezance sa jajima

Sastojci za 2 osobe

- 250 g pšeničnog brašna (tip 405)
- oko 50 ml vode
- 1 jaje (vel. M)

Priprema

- ◆ Dodajte 250 g pšeničnog brašna u posudu za testo ❶.
- ◆ Stavite 1 jaje i oko 50 ml vode u mernu čašu ❷, tako da ukupno bude 100 ml tečnosti. Umutite jaje sa vodom.
- ◆ Pokrenite program za mešenje testa za 250 g brašna ❶.
- ◆ Polako sipajte mešavinu vode i jaja kroz otvor ❶ u poklopcu ❷ u posudu za testo ❶.
- ◆ Nakon završenog programa za mešenje testa, aktivirajte istiskivanje testa za rezance. Možete da koristite strugač za testo ❷ da odsečete rezance na željenu dužinu tokom istiskivanja.
- ◆ Dodajte gotove rezance u ključalu slanu vodu i povremeno mešajte. Posle oko 3-4 minuta rezanci su kuvani „al dente“, odnosno do idealne čvrstoće.

17. Tehnički podaci

Nazivni napon	220-240 V ~, 50/60 Hz
Nazivna snaga	220 W
Ulazna snaga u isključenom stanju	< 0,5 W
Zapremina posude za testo ❶	oko 2 l
Maks. količina punjenja posude za testo ❶	500 g brašna + potrebna tečnost po jednom punjenju
Zapremina merne čaše ❷	oko 520 ml
Skala za tečnosti (ml)	do 250 ml
Skala za brašno (g)	do 250 g

Preporučujemo da posle oko 35 minuta rada ostavite aparat oko 90 minuta da se ohladi. U suprotnom, aparat može da se pregreje i da aktivira zaštitu od pregrevanja.

18. Odlaganje



Prateći simbol precrtane kante za otpad na točkovima znači da ovaj aparat na kraju svog veka korišćenja ne smete da odložite u uobičajeni kućni otpad, već morate da ga predate na posebno uređenim sabirnim mestima, skladištima za reciklažu ili preduzeću za upravljanje otpadom.

Ukoliko Vaš istrošen aparat sadrži podatke o ličnosti, lično ste odgovorni za njihovo brisanje pre nego što vratite aparat.

Ambalaža se sastoji od ekoloških materijala koje možete da odložite putem lokalnih mesta za reciklažu.

Odložite ambalažu na ekološki prihvatljiv način.

19. Servis



Na stranici www.lidl-service.com možete preuzeti ovaj i mnoge druge priručnike, video-snimke o proizvodu i softver.

Pomoću ovog QR koda možete otići direktno na Lidl-ovu servisnu stranicu (www.lidl-service.com) i uneti broj proizvoda (IAN) 508378_2507 da biste otvorili uputstvo za upotrebu.

Kako izjaviti reklamaciju?

Molimo Vas:

- da pozovete korisnički servis: 021 3000 151
- pošaljete e-mail na: kompernass@lidl.rs
- posetite najbližu Lidl prodavnicu.

Da bismo osigurali najbržu asistenciju, molimo da sačuvate fiskalni račun i date ga na uvid prilikom izjavljivanja reklamacije.

Lidl i proizvođač nisu u mogućnosti da garantuju obezbeđivanje servisiranja i dostupnost rezervnih delova nakon isteka garantnog perioda/ perioda saobraznosti. Ukoliko za tim bude potrebe, putem naše Službe za potrošače možete proveriti dostupnost rezervnih delova i opcije za popravku. Hvala na razumevanju.

20. GARANCIJA I GARANTNI LIST

Poštovani kupci,

Ovim putem Vas upoznajemo sa Vašim pravima i obavezama koje proističu iz Zakona o zaštiti potrošača, a u pogledu ostvarivanja prava iz garancije.

Ova garancija ni na koji način ne utiče, niti isključuje prava koja kupac ima u skladu sa važećim Zakonom o zaštiti potrošača po osnovu zakonske odgovornosti prodavca za nesaobraznost robe ugovoru koja traje 2 godine od dana kada je roba predata kupcu.

Davalac garancije ovom izjavom preuzima obavezu da kupcima svojih aparata, a pod uslovima i redosledom definisanim u ovoj izjavi, obezbedi:

besplatno otklanjanje kvarova u garantnom roku, koji bi nastali kod uobičajene upotrebe ili zbog grešaka u proizvodnji i materijalu, ili

zamenu aparata kada opravka shodno odredbi prethodne tačke nije moguća, ili

povrat novca kada ni zamena aparata shodno odredbi prethodne tačke nije moguća.

Ukupan rok garancije je 3 godine.

Garantni rok počinje da važi od datuma kupovine proizvoda, odnosno od prijema istog od strane kupca, a što se dokazuje fiskalnim računom.

Garancija važi na teritoriji Republike Srbije.

Kupac može da izjavi reklamaciju usmeno u nekom od prodajnih objekata Lidl Srbija KD, odnosno telefonom, pisanim putem ili elektronskim putem na kontakte kompanije Lidl Srbija KD, uz dostavu računa na uvid.

U cilju ispravnog funkcionisanja uređaj se koristi u skladu sa njegovom namenom i Uputstvom za upotrebu.

Na osnovani zahtev kupca, koji je izjavljen u garantnom roku i u skladu sa uslovima iz ove Izjave, prodavac će izvršiti otklanjanje kvarova i nedostataka na proizvodu ili druge radnje u skladu sa ovom Izjavom, a u roku predviđenom Zakonom.

Garantni uslovi:

Pre obraćanja prodavcu za tehničku pomoć, potrebno je proveriti ispravnost instalacije i ostalih potrebnih uslova naznačenih u Uputstvu za upotrebu.

Kupac je dužan da prodavcu preda sve pripadajuće delove uređaja koje je preuzeo u trenutku kupovine.

Popravke u roku garancije:

Garancija važi počev od dana kada je proizvod predat kupcu, a koja se utvrđuje na osnovu fiskalnog računa. U garantnom periodu davalac garancije, odnosno prodavac je u obavezi da ukloni tehničke kvarove koji bi nastali kod uobičajene upotrebe ili zbog grešaka u proizvodnji i materijalu, bez naknade i u zakonskom roku. Ukoliko opravka nije moguća, davalac garancije, odnosno prodavac je ovlašćen i dužan da sprovede druge radnje u skladu sa ovom Izjavom.

Lidl i proizvođač nisu u mogućnosti da garantuju obezbeđivanje servisiranja i dostupnost rezervnih ili zamenskih delova van postupka ostvarivanja prava iz garancije/zakonske odgovornosti za saobraznost. Ukoliko za tim bude potrebe, putem naše Službe za potrošače možete proveriti dostupnost rezervnih delova i opcije za popravku. Hvala na razumevanju.

Garancija ne važi u sledećim slučajevima:

1. Ukoliko prodavcu uz uređaj nije priložen fiskalni račun ili drugi dokaz o kupovini koji sadrži datum prodaje.
2. Ukoliko je kvar prouzrokovan udarom groma, strujnim udarom ili sličnim delovanjem spoljne sile na sam uređaj (požar, poplava, naponski udar...).
3. Ukoliko su nastali kvarovi i oštećenja na uređaju posledica delovanja spoljnih uticaja, kao što su: velika vlaga, previsoka i suviše niska temperatura (pucanje cevi usled smrzavanja, oštećenja gumenih delova, rđanje, itd.)
4. Ukoliko uređaj nije korišćen u skladu sa Uputstvom za upotrebu.
5. Ukoliko je uređaj pokušalo da popravi treće neovlašćeno lice.
6. Ukoliko uređaj nije korišćen u skladu sa namenom.
7. Ukoliko je čišćenje i održavanje uređaja urađeno protivno Uputstvu za upotrebu.
8. Ukoliko je uređaj korišćen u profesionalne svrhe.

Naziv proizvoda:	Mašina za testenine
Model:	SPM 220 A3
IAN / Serijski broj:	508378_2507
Proizvođač:	KOMPERNASS HANDELS GMBH, BURGSTRASSE 21, 44867 BOCHUM, NEMAČKA www.kompernass.com
Ovlašćeni serviser:	ICOM COMMUNICATIONS doo Novosadski put 68, 21203 Veternik, tel. 021 3000 151, mob. 060 4800 473, e-mail: kompernass@lidl.rs
Datum predaje robe potrošaču:	datum sa fiskalnog računa
Uvozi i stavlja u promet:	Lidl Srbija KD, Prva južna radna 3, 22330 Nova Pazova, Republika Srbija, tel. 0800-300-180, e-mail: kontakt@lidl.rs

Содржина

1. Вовед	108
2. Наменска употреба	108
3. Предупредувања и симболи што се користат	108
4. Безбедносна напомена	109
5. Распакување	112
6. Содржина на испораката	112
7. Опис на апаратот	112
8. Контролен панел	113
9. Дискови за форми	113
10. Монтирање на апаратот	114
11. Правење тестенини	115
11.1. Месете го и истиснете го тестото за тестенини	115
11.2. Формирање равиоли.	117
12. Демонтирање на апаратот	117
13. Чистење	117
13.1. Чистење на апаратот.	117
13.2. Чисти додатоци.	118
14. Складирање	118
15. Поправка на грешки	118
16. Рецепти	119
16.1. Основен рецепт за тестенини од гриз од тврда пченица без јајца	119
16.2. Основен рецепт за тестенини од пченица без јајца	120
16.3. Основен рецепт за тестенини од гриз од тврда пченица со јајце	120
16.4. Основен рецепт за тестенини од пченица со јајце	120
17. Технички податоци	121
18. Отстранување	121
19. Гаранција на Kompernass Handels GmbH	121
19.1. Услуга	122
19.2. Увозник	122

1. Вовед

Честитки за купувањето на вашиот нов апарат.

Се одлучивте за висококвалитетен производ. Упатството за употреба е дел од овој производ. Содржи важни упатства за безбедност, употреба и отстранување. Пред да го користите производот, запознајте се со сите упатства за работа и безбедност. Користете го производот само како што е опишано и за наведените области на примена. Предајте ги сите документи при предавање на производот на трети лица.

2. Наменска употреба




Овој апарат е наменет исклучиво за обработка на тесто за тестенини.







Апаратот е наменет за употреба во простории заштитени од дожд во приватни домаќинства.


Не користете го на отворено или во комерцијални или во индустриски области.


3. Предупредувања и симболи што се користат

Следниве предупредувања и симболи се користат во ова упатство, на пакувањето и на апаратот (ако е применливо):

	ОПАСНОСТ! Предупредување со овој симбол и со сигналниот збор „ОПАСНОСТ“ означува непосредна опасна ситуација која, доколку не се избегне, ќе доведе до смрт или до сериозни повреди.
	ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ! Предупредување со овој симбол и со сигналниот збор „ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ“ означува потенцијално опасна ситуација која, доколку не се избегне, може да доведе до смрт или до сериозни повреди.
	ПРЕТПАЗЛИВО! Предупредување со овој симбол и со сигналниот збор „ПРЕТПАЗЛИВО“ означува потенцијално опасна ситуација која, доколку не се избегне, може да доведе до полесни или до умерени повреди.


	ВНИМАНИЕ! Предупредување со овој симбол и со сигналниот збор „ВНИМАНИЕ“ означува можна ситуација која, доколку не се избегне, може да доведе до материјална штета.
	Напомена: Напомената означува дополнителни информации што го олеснуваат користењето на апаратот.
	Прочитајте ги упатствата.
	Наизменична струја/напон
	Класа на заштита II: Заштита преку двојна или зајакната изолација.
	Користете го апаратот само во затворен простор.
	Не потопувајте го во вода!
	Соодветно за чистење во машина за миене садови.
	Сите делови од овој апарат кои доаѓаат во контакт со храна се соодветни за храна.
	Не фрлајте електрични апарати во домашен отпад!
 	Отстранете го пакувањето на еколошки прифатлив начин.

	<p>Пакување направено од рециклирачки материјали. Обрнете внимание на ознаките на материјалите за пакување при одвојување на отпадот: Означени се со кратенки (a) и бројки (b) со следново значење: 1 - 7: Пластика, 20 - 22: Хартија и картон, 80 - 98: Композити.</p>
--	---

	<p>Оваа ознака потврдува дека производот е во согласност со барањата за безбедност на производот што се применуваат во Република Србија.</p>
---	--

4. Безбедносна напомена

⚠ ОПАСНОСТ! СТРУЕН УДАР!

- Поврзувајте го апаратот само на правилно инсталиран штекер. Напонот на електрична енергија мора да одговара на информациите на табличката на апаратот.
- Проверете го апаратот за надворешни, видливи оштетувања пред употреба. Не користете го апаратот ако на апаратот или на кабелот за напојување постојат видливи оштетувања или ако апаратот претходно паднал.
- Поправки на апаратот треба да вршат само овластени специјализирани компании или корисничката поддршка. Неправилните поправки можат да предизвикаат опасности за корисникот. Покрај тоа, гаранцијата се поништува.
-  Никогаш не потопувајте ја основата на апаратот во вода или во други течности!
- Апаратот може да се користи само во суви затворени простории.
- Внимавајте кабелот за напојување никогаш да не се навлажнува или да не биде влажен за време на работењето. Спроведете го така што да не може да се заглави или да се оштети на друг начин.
- Никогаш не допирајте го напојувањето или основата на апаратот со влажни раце.
- Чувајте го кабелот за напојување подалеку од топли површини.

- Ако кабелот за струја на апаратот е оштетен, мора да го замени производителот или неговиот сервисер или слично квалификувано лице за да се избегнат опасности.
- Апаратот мора да биде исклучен секогаш од електричната мрежа кога е без надзор и пред склопување, расклопување, замена на додатоци или чистење, како и во случај на дефекти.
- За целосно исклучување на апаратот од електричната мрежа, приклучокот за напојување мора да се исклучи од штекерот. Затоа, апаратот мора да биде поставен на таков начин што секогаш ќе се гарантира непречен пристап до штекерот, така што приклучокот за струја може да се исклучи веднаш во итни ситуации.
- Секогаш исклучувајте го напојувањето од ѕидниот штекер со влечење на приклучокот, а никогаш на кабелот.

⚠ ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ! ОПАСНОСТ ОД ПОВРЕДА!

- Овој апарат не треба да го користат деца.
- Апаратот и неговиот кабел за поврзување мора да се чуваат подалеку од дофат на деца.
- На децата не им е дозволено да си играат со апаратот.
- Овој апарат може да го користат лица со намалени физички, сензорни или ментални способности или недостаток на искуство и/или знаење доколку се под надзор или имаат упатства за безбеден начин на употреба на апаратот и ги разбираат опасностите.
- Користете ги само додатоците вклучени во пакувањето. Додатоците од други производители може да не бидат соодветни и може да доведат до опасности или до материјална штета!
- Никогаш не отворајте го куќиштето. Во овој случај, безбедноста не е загарантирана и гаранцијата е неважечка.
- Менувајте ја дополнителната опрема само кога погонот е во мирување и приклучокот за струја е исклучен! Апаратот продолжува да работи кратко време по исклучувањето.

- Не злоупотребувајте го апаратот за други цели освен оние опишани во ова упатство за употреба. При погрешна употреба на апаратот, постои ризик од повреда!
- Избегнувајте допирање на подвижните делови. Држете ги рацете, косата, облеката, стругалките за тесто и другите предмети подалеку од подвижните делови за време на работата.
- Држете го капакот затворен за време на работата.

⚠ ВНИМАНИЕ! МАТЕРИЈАЛНИ ШТЕТИ!

- Уверете се дека апаратот, кабелот за напојување или приклучокот не доаѓаат во контакт со извори на топлина како што се грејачи или отворен пламен.
- Никогаш не поставувајте го апаратот во близина на извори на топлина.
- Не покривајте го апаратот за време на работа за да избегнете насобирање топлина.
- Не преполнувајте го апаратот. Не обработувајте рецепти со повеќе од 500 g брашно.
- За време на работата, додавајте ги само состојките што треба да се обработуваат во садот за тесто.
- Не користете го апаратот без состојки! Опасност од прегревање!
- Не користете надворешен тајмер или посебен систем за далечинско управување за да управувате со апаратот.
- Препорачуваме да го оставите апаратот да се излади приближно 90 минути по работа од околу 35 минути.

ⓘ НАПОМЕНА

- Не е потребна интервенција од корисникот за префрлање на апаратот на работа од 50 или 60 Hz. Производот се приспособува и за 50 и за 60 Hz.

5. Распакување

⚠ ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Опасност од задушвање!

- ▶ Материјалите од пакувањето не смеат да се користат за играње. Постои ризик од задушвање.
- ◆ Извадете ги сите делови од апаратот и упатствата за употреба од кутијата.
- ◆ Отстранете го капакот **2** и извадете ги сите лабави делови од внатрешноста на апаратот.
- ◆ Отстранете го целиот материјал за пакување и сите заштитни фолии од апаратот.
- ◆ Проверете ја испорачаната стока за комплетност и за видливи оштетувања. Во случај на нецелосна испорака или оштетување заради неисправно пакување или транспорт, контактирајте со дежурната линија за корисници (видете го Поглавјето **19.1. Услуга**).

6. Содржина на испораката

Апаратот доаѓа стандардно со следниве компоненти:

- Главна единица
- 8 дискови за форми
- Форма за равиоли
- Стругалка за тесто со алатка за чистење
- Алатка за чистење со заштитна капа
- Мерна чаша
- Упатства за употреба
- Брошура со рецепти

i Напомена

- ▶ Мерната чаша **18** и формата за равиоли **19** се наоѓаат во внатрешноста на апаратот при испораката.
- ▶ Дисковите за форми **8**, стругалката за тесто **20** и алатката за чистење **21** можат да се најдат во фиоката од страната на апаратот.



7. Опис на апаратот

(Видете ја преклопната страница за илустрации)

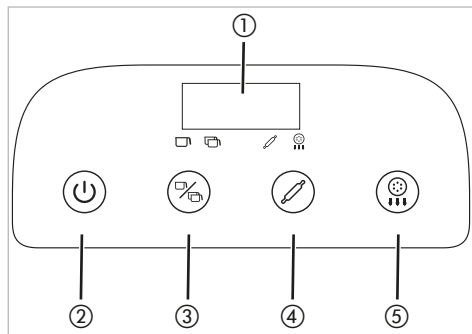
Слика А

- 1** Отвор за течности
- 2** Капак
- 3** Рачка на капакот
- 4** Контролен панел
- 5** Основа на апаратот
- 6** Погонска оска
- 7** Фиока
- 8** Дискови за форми
- 9** Кука за месење
- 10** Вратило за тесто
- 11** Лежишта за вратило за тесто
- 12** Држач за вратилото за тесто
- 13** Ознака
- 14** Фиксација на дискот за форма
- 15** Сад за тесто
- 16** Преден панел
- 17** Отклучување на капакот





Слика Б

- 18 Мерна чаша
- 19 Форма за равиоли
- 20 Стругалка за тесто со алатка за чистење
- 21 Алатка за чистење со заштитно капаче (за дискови за формирање шпaгeти **A** и шпaгeтoни **B**)

8. Контролен панел

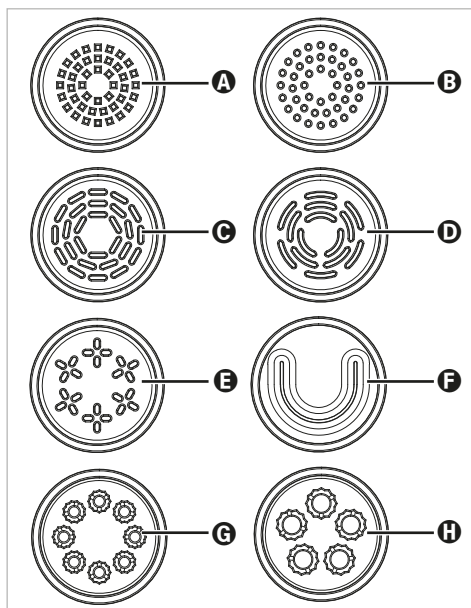


Сл. 1

- 1 Екран
- 2  Копче за вклучување/исклучување
- 3  Копче за месење, за избор на програмата за месење
- 4  Копче за месење за стартување на избраната програма за месење
- 5  Копче за излез на тестенините за стартување на излезната програма

9. Дискови за форми

Во комплетот при испорака се вклучени 8 дискови со различни форми **B** (сл. 2):



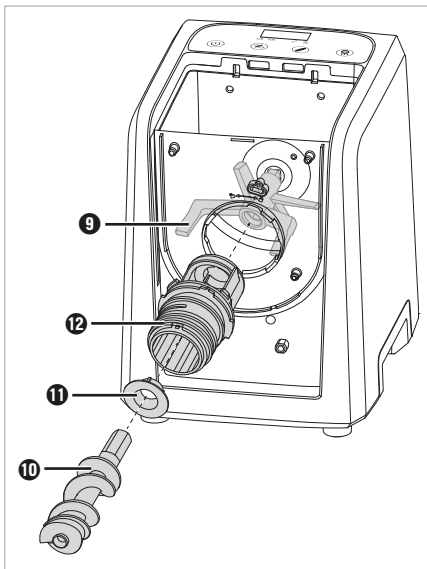
Сл. 2

- A** Шпaгeти
- B** Шпaгeтoни
- C** Таљaтeли/Фeтyчини
- D** Јyфки
- E** Лингвини
- F** Лaзaњa
- G** Мaкaрoни
- H** Пaстa



10. Монтирање на апаратот

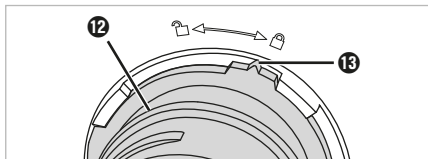
i Напомена

- ▶ Пред првата употреба, исчистете ги сите делови како што е опишано во Поглавјето **13. Чистење**.
- 1) Поставете го апаратот на рамна површина во близина на лесно достапен штекер. Треба да има доволно простор пред апаратот за сад или слично за да се соберат тестенините.
 - 2) Лизнете го садот за тесто **15** во дното на апаратот однапред додека не застане **5**. Јазичињата на садот за тесто **15** мора да се вметнат во соодветните вдлабнатини на задниот сид.
 - 3) Вметнете ја куката за месење **9** во садот за тесто озгора **15** и вметнете ја во погонското вратило **6**.
 - 4) Лизнете го лежиштето **11** во крајниот дел од држачот **12** така што трите јазичиња на лежиштето **11** да се лизнат во вдлабнатините во држачот **12** (сл. 3).



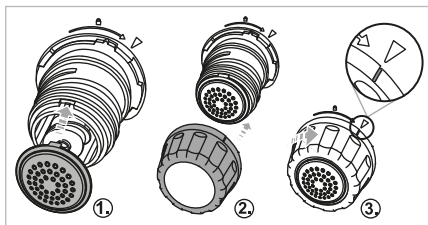
Сл. 3

- 5) Монтирајте го држачот **12** на садот за тесто **15**. Лизнете го држачот **12** со неговиот тесен крај низ кружниот отвор на садот за тесто **15** (сл. 3). Држачот **12** поминува низ отворот само во една положба, при што ознаката **13** покажува кон симболот  на садот за тесто **15**. Свртете го држачот **12** во насока на стрелките на часовникот додека ознаката **13** на држачот **12** не покаже кон симболот  (сл. 4):




Сл. 4

- 6) Потоа притиснете го ваљакот за тесто **10** со тесниот крај низ држачот **12** во отворот на куката за месење **9** (сл. 3). Доколку е потребно, посегнете во садот за тесто **15** одозгора и малку размрдајте ја куката за месење **9** додека да можете да го турнете вратилото за тесто **10**.
- 7) Ставете го предниот панел **16** на садот за тесто **15** и цврсто притиснете го. Механизмите за заклучување на предниот панел **16** мора да се лизгаат во соодветните вдлабнатини на садот за тесто **15**.
- 8) Изберете го соодветниот диск за форма **8** (видете го Поглавјето **9. Дискови за форми**) и лизнете го на држачот **12** така што двата механизми за заклучување на дискот за форма **8** да се лизнат во вдлабнатините на држачот **12** (сл. 5).



Сл. 5

- 9) Лизнете го фиксаторот со диск за форма **14** на држачот **12** и свртете го во насока на стрелките на часовникот кон симболот  (сл. 5). Доколку е потребно, користете ја слободната рака за да го прицврстите дискот за форма **8**.
- 10) Капакот **2** го ставате дури откако ќе го додадете потребното брашно во садот за тесто **15** (видете го Поглавјето **11. Правење тестенини**).
- 11) Вклучете го кабелот за напојување во лесно достапен ѕиден штекер. Се огласува сигнален тон и екранот **1** накратко светнува. Апаратот сега е во режим на подготвеност. Апаратот сега е склопен и подготвен за работа.

11. Правење тестенини

ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

- ▶ Никогаш не посегнувајте во садот за тесто **15** додека работи машината. Опасност од повреда од ротирачките делови!
- ▶ Менувајте ја дополнителната опрема само кога погонот е во мирување и приклучокот за струја е исклучен! Апаратот продолжува да работи кратко време по исклучувањето.

ВНИМАНИЕ!

- ▶ Не преполнувајте го апаратот. Не обработувајте рецепти со повеќе од 500 g брашно.

Напомена

- ▶ Секое притискање на копче се потврдува со звучен сигнал.
- ▶ Работата е можна само со правилно монтирани додатоци. Ако додатокот не е правилно монтиран, ќе се огласат неколку звучни сигнали кога ќе започне програмата и на екранот **1** ќе се прикаже „OPEN“. Исклучете го кабелот за напојување и проверете дали додатоците се правилно поставени.
- ▶ Доколку е потребно, користете ги сликите В (правење тесто од 250 g брашно) и Г (правење тесто од 500 g брашно) на преклопната страница за помош.

11.1. Месете го и истиснете го тестото за тестенини


- 1) Склопете го апаратот како што е опишано во Поглавјето **10. Монтирање на апаратот**.
- 2) Подгответе ги сите состојки што ви се потребни за тестото за тестенини. На пример, можете да ги погледнете рецептите приспособени на апаратот во овие упатства (видете го Поглавјето **16. Рецепти**) или во приложената брошура со рецепти.
- 3) Користејќи мерна чаша **18** или кујнска вага, измерете ја потребната количина брашно и ставете го во садот за тесто **15**. Користете ја грамската скала (g) на мерната чаша **18** за мерење цврсти состојки како што е брашното.

Напомена

- ▶ Користете кујнска вага за да ги добиете точните количини брашно и течност. Мерењето со мерна чаша секогаш води до толеранции што можат да влијаат на конзистенцијата на тестото.
- 4) Користејќи мерна чаша **18** или кујнска вага, измерете ја потребната количина течност и, на пример, јајце. Прво, ставете го јајцето во мерната чаша **18**, а потоа наполнете со течност додека не се достигне потребната вкупна количина. Користете ја милилитарската (ml) скала на мерната чаша **18** за мерење течни состојки како што се вода и јајце.


Напомена



- ▶ Секогаш матете го јајцето со течност за да го обработите подобро тестото.
 - ▶ За подобра обработка, додавајте течности во садот за тесто **15** само на почетокот од програмата за месење.
- 5) Монтирајте го капакот **2** со лизгање на двата конуси на капакот **2** во двата приклучоци во основата на апаратот **5**. Потоа притиснете го предниот дел од капакот **2** додека не кликне чујно во предниот панел **16**.



6) Притиснете го копчето за вклучување  ② за да го вклучите апаратот. Се огласува сигнален тон и на екранот ① се прикажува „ON“.



Напомена



▶ Ако не се притисне ни едно копче приближно 2 минути, ќе се огласат неколку звучни сигнали и апаратот автоматски повторно ќе се исклучи.

7) Користете го копчето за програма за месење  ③ за да ја изберете програмата за месење што е соодветна за вашето тесто:




- : за мали количини тесто до приближно 250 г брашно
- : за големи количини тесто од приближно 250 - 500 г брашно

Симболот на избраната програма за месење  /  свети.


8) Притиснете го копчето за месење  ④ за да ја започнете програмата за месење. Симболот  исто така светнува, а екранот ① го прикажува преостанатото време на месење.



Програма за месење	Време на месење
	4,5 мин.
	4,5 мин.



Напомена

- ▶ Можете да ја паузирате тековната програма во секое време со притискање на копчето за месење  ④ или со отворање на капакот ②. Продолжете ја програмата со повторно притискање на копчето за месење  ④, претходно затворајќи го капакот ② доколку е потребно.
- ▶ Со притискање на копчето вклучено/исклучено  ② ќе се откаже тековната програма и апаратот ќе се стави во режим на подготвеност.

9) Полека истурете ја потребната течност низ отворот ① на капакот ② во садот за тесто ⑮.

10) Ќе се огласат неколку звучни сигнали кога ќе заврши програмата за месење. Проверете ја конзистентноста на тестото. Доколку состојките сè уште не се оптимално измешани, започнете друг процес на месење со притискање на копчето за месење  ④.

11) Откако тестото ќе се измеша доволно, притиснете го копчето за излез на тестенините  ⑤ за да ја стартувате програмата за излез на тестенините. Симболот  исто така светнува, а екранот ① го прикажува преостанатото време на излез на тестенините.



Програма за месење	Времетраење на излез на тестенините
	11 мин.
	14 мин.

12) Можете да ги сечете тестенините за време на нивното излегување со помош на стругалката за тесто ⑳.

Напомена

▶ Ако излегувањето на тестенините запре и на екранот ① се прикаже „OUL“, тогаш тестото е премногу суво и не може да се обработи правилно. Започнете нов процес на месење и додајте малку течност откако ќе започне програмата. Потоа започнете друг процес на производство и проверете дали тестото за тестенини сега се создава подобро

13) На крајот од програмата за излез на тестенините, куката за месење ⑨ продолжува да ротира и ја менува насоката за да го отстрани преостанатото тесто од вратилото за тесто ⑩. Откако процесот ќе заврши целосно, ќе се огласат звучни сигнали и на екранот ① ќе се прикаже „OFF“.

14) Доколку сè уште има тесто во машината, прво притиснете го копчето вклучено/исклучено  ② а потоа повторно притиснете го копчето за излез на тестенините  ⑤ за да започнете друг, скратен процес за излез на тестенини. Ако остатоците од тесто се залепат за ѕидовите на садот за тесто ⑮, изгребете ги со лажица пред да го започнете скратениот процес за излез на тестенините.

- 5) Ако не се притиснат копчиња приближно 2 минути по завршувањето на програмата за излез на тестенините, ќе се огласат неколку звучни сигнали и апаратот ќе се врати во режим на подготвеност.
- 6) Исклучете го апаратот по употреба како што е опишано во Поглавјето **13. Чистење**.


11.2. Формирање равиоли


- 1) Ставете свежи листови лазања рамно на даска за сечење или слична површина. Листовите за лазања треба да бидат со големина од најмалку 7,5 x 7,5 cm; доколку е потребно, малку развлечете ги со сукало.
- 2) Користете ја долната страна од калапот за равиоли 19 за да ги исечете листовите тестенини.
- 3) Ставете ги листовите тестенини рамномерно врз калапот за равиоли 19 и додајте го посакуваниот фил во средината.

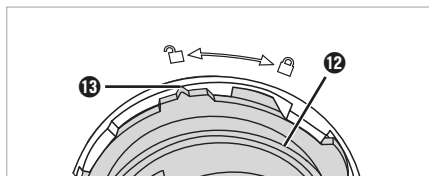
! Напомена

- ▶ Вратете го тестото што останало од сечењето на формите во машината, започнете процес на месење и формирајте уште еден лист за лазања.
- 4) Внимателно затворете ги двете половини од калапот за равиоли 19 и цврсто притиснете ги една до друга.
- 5) Отворете го калапот за равиоли 19 и извадете ги готовите равиоли.

12. Демонтирање на апаратот

- 1) Доколку е потребно, исклучете го кабелот за напојување од ѕидниот штекер.
- 2) Отстранете го капакот 2: За да го направите ова, притиснете го копчето за отпуштање 17 и подигнете го капакот 2 за рачката 3.
- 3) Свртете го фиксаторот на дискот за форма 14 спротивно од стрелките на часовникот во насока на симболот  и извадете го.
- 4) Отстранете го дискот за форми 8.

- 5) Отстранете го предниот панел 16. За да го направите ова, повлечете го садот за тесто 15 малку нанапред од основата на апаратот додека не можете да го извадите предниот панел 16 од садот за тесто 15.
- 6) Свртете го држачот 12 спротивно од стрелките на часовникот додека ознаката e на држачот 12 не покаже кон симболот  на садот за тесто 15 (сл. 6). Отстранете го држачот 12 заедно со валјакот за тесто 10.



Сл. 6


- 7) Извадете го валјакот за тесто 10 и лежиштето 11 од држачот 12.
- 8) Извадете ја куката за месење 9 и садот за тесто 15 од дното на апаратот 5.

Апаратот сега е демонтиран.

13. Чистење

13.1. Чистење на апаратот

⚠ ОПАСНОСТ!

- ▶ Пред секое чистење, исклучете го приклучокот за електрична енергија од штекерот!
- ▶  Никогаш не потопувајте ја основата на апаратот 5 во вода или во други течности!

! ВНИМАНИЕ!

- ▶ Не користете абразивни или агресивни средства за чистење. Ова може непоправливо да ги оштети површините!
- ▶ Чистете го апаратот по секоја употреба за да спречите дефекти предизвикани од остатоци од храна.

- 1) Ако веќе не сте го сториле тоа, расклопете го апаратот како што е опишано во Поглавјето **12. Демонтирање на апаратот**.
- 2) Отстранете ги сите остатоци од брашно од држачот на куката за тесто 9 со сува крпа.

- 3) Исчистете ја внатрешноста на основата на апаратот **5** и површините со малку влажна крпа. Доколку е потребно, нанесете благ детергент за миење садови на крпата и избришете ја со малку влажна крпа.
- 4) Темелно исушете го апаратот пред повторно да го склопите.

13.2. Чисти додатоци


i Напомена

- ▶ Диските за форми **8** најдобро се чистат кога ќе се исуши тестото.

1) Прво, користете ја алатката за чистење **21** (за диските за формирање шпaгeти **A** и шпaгeтoни **B**) или страничните иглички за чистење на стругалката за тесто **20** за да ги отстраните грубо остатоците од тесто од вдлабнатините на употребените дискови за форми **8**.

2) Исчистете ги сите отстранливи делови и додатоци во благ сапун. Исплакнете со чиста вода за да ги отстраните сите остатоци од детергент.

i Напомена

- ▶  Следниве делови се исто така соодветни за чистење во машина за миeње садови: Капак **2**, сад за тесто **15**, држач **12**, вратило за тесто **10**, лежиште на вратило за тесто **11**, кука за месење **9**, фиксирање на диск за форми **14**, дискови за форми **8**, мерна чаша **16**, стругалка за тесто **20**, алатка за чистење **21**, капац за равиоли **19**. Доколку е можно, ставете ги предметите во горната корпа на машината за миeње садови и внимавајте да не ги стиснете.

- ▶ За тврдокорни остатоци од тесто на диските за форми **8**, обидете се на следниов начин: Ставете ги диските за форми **8** во замрзнувач 1 - 2 часа. Потоа, остатоците од тесто **20/21** треба да се отстранат лесно со алатки за чистење.

3) Темелно исушете ги сите делови пред да ги составите повторно.

14. Складирање

- ◆ Чувајте ги диските за форми **8**, стругалката за тесто **20** и алатката за чистење **21** во фиоката **7** од страната на апаратот.
- ◆ Чувајте го исчистениот апарат со затворен капак **2** на место без прашина и суво.

15. Поправка на грешки

Апаратот не функционира:

- Приклучокот за струја не е поврзан со главното напојување.
- ◆ Приклучете го приклучокот за струја во штекер.
- Апаратот работел подолго од приближно 35 минути, а заштитата од прегревање била активирана.
- ◆ Исклучете го кабелот за напојување од ѕидниот штекер и оставете го апаратот да се излади приближно 90 минути пред да го користите повторно.
- Апаратот има дефект.
- ◆ Контактирајте со службата за корисници.

Апаратот одеднаш застанува на средина од работата:

- Апаратот работел подолго од приближно 35 минути, а заштитата од прегревање била активирана.
- ◆ Исклучете го кабелот за напојување од ѕидниот штекер и оставете го апаратот да се излади приближно 90 минути пред да го користите повторно.

Код за грешка „OPEN“:

- Капакот **2** не е правилно затворен или додатоците не се правилно монтирани. Се слушаат неколку звучни сигнали и на екранот **1** се прикажува „OPEN“.
- ◆ Затворете го капакот **2**.
- ◆ Ако капакот **2** е правилно затворен, исклучете го кабелот за напојување и проверете дали додатоците се правилно поставени.

Код за грешка „OUL“:

- Тестото за тестенини е премногу суво и не може да се формира; на екранот ① се прикажува „OUL“.
- ◆ Започнете нов процес на месење и додајте малку течност откако ќе започне програмата. Потоа започнете друг процес на производство и проверете дали тестото за тестенини сега се исфрла подобро.

Тестото за тестенини не излегува/не излегува правилно:

- Тестото за тестенини може да е премногу влажно.
- ◆ Додајте малку брашно и започнете нов процес на месење. Потоа започнете друг процес на производство и проверете дали тестото за тестенини сега се исфрла подобро.



16. Рецепти

ⓘ Напомена



- ▶ Сите количини се засноваат на употреба на обично пченично брашно (Тип 405). Другите видови брашно, како што се спелта или интегралното брашно, обично бараат малку повеќе течност.
- ▶ Дадените количини се само за референца. Главно, треба да се држите до наведените соодноси на брашно и течност. Сепак, потребната количина течност може малку да варира заради различни фактори. Доколку вашето тесто не е оптимално обработено со наведените количини, следниот пат додајте неколку милилитри повеќе или помалку течност. Погледнете ги и информациите во Поглавјето **15. Поправка на грешки**.
- ▶ Користете кујнска вага за да ги добиете точните количини брашно и течност. Мерењето со мерна чаша секогаш води до толеранцији што можат да влијаат на конзистенцијата на тестото.
- ▶ Од 250 г брашно се добиваат приближно 300 г тестенини.
- ▶ Можете да замените 1 јајце со приближно 50 ml течност.

За оптимална обработка на тестото, придржувајте се до следниов сооднос на брашно и течности:

- Додајте приближно 100 ml течност на 250 г брашно.
- Додајте приближно 200 ml течност на 500 г брашно.

Количина брашно	Количина течност
250 г/ 	приближно 100 ml
500 г/ 	приближно 200 ml

Кога се подготвува тесто за тестенини со јајца, вкупната количина течност што треба да се додаде секогаш се состои од течност и јајце:

Количина брашно	Количина течност + јајце
250 г/ 	1 јајце + течност = вкупно 100 ml
500 г/ 	2 јајца + течност = вкупно 200 ml


Можете да подготвите тесто за тестенини со максимум 500 г брашно одеднаш.

16.1. Основен рецепт за тестенини од гриз од тврда пченица без јајца

Состојки за 2 лица

- 200 г гриз од тврда пченица
- 50 г пченично брашно (тип 405)
- приближно 100 ml вода

Подготовка

- ◆ Ставете 200 г гриз од тврда пченица и 50 г пченично брашно во садот за тесто ⑮.
- ◆ Стартувајте ја програмата за месење за 250 г брашно .
- ◆ Полека истурете приближно 100 ml вода низ отворот ① на капакот ② во садот за тесто ⑮.

- ◆ Истиснете го тестото во форма откако ќе заврши програмата за месење. Можете да ја користите стругалката за тесто **20** за да ги исечете тестенините на саканата должина за време на дозирањето.
- ◆ Сварените тестенини додајте ги во врела солена вода и мешајте повремено. По околу 3 - 4 минути тие се „ал денте“, односно се готват додека не омекнат.

16.2. Основен рецепт за тестенини од пченица без јајца

Состојки за 2 лица

- 250 г пченично брашно (тип 405)
- приближно 100 ml вода

Подготовка

- ◆ Ставете 250 г пченично брашно во садот за тесто **15**.
- ◆ Стартувајте ја програмата за месење за 250 г брашно **□**.
- ◆ Полека истурете приближно 100 ml вода низ отворот **1** на капакот **2** во садот за тесто **15**.
- ◆ Истиснете го тестото во форма откако ќе заврши програмата за месење. Можете да ја користите стругалката за тесто **20** за да ги исечете тестенините на саканата должина за време на дозирањето.
- ◆ Сварените тестенини додајте ги во врела солена вода и мешајте повремено. По околу 3 - 4 минути тие се „ал денте“, односно се готват додека не омекнат.

16.3. Основен рецепт за тестенини од гриз од тврда пченица со јајце

Состојки за 2 лица

- 200 г гриз од тврда пченица
- 50 г пченично брашно (тип 405)
- приближно 50 ml вода
- 1 јајце (големина M)

Подготовка

- ◆ Ставете 200 г гриз од тврда пченица и 50 г пченично брашно во садот за тесто **15**.
- ◆ Ставете 1 јајце и приближно 50 ml вода во мерната чаша **18**, така што вкупно да се наполни 100 ml течност. Изматете го јајцето со водата.
- ◆ Стартувајте ја програмата за месење за 250 г брашно **□**.
- ◆ Полека истурете ја смесата од вода и јајца низ отворот **1** на капакот **2** во садот за тесто **15**.
- ◆ Истиснете го тестото во форма откако ќе заврши програмата за месење. Можете да ја користите стругалката за тесто **20** за да ги исечете тестенините на саканата должина за време на дозирањето.
- ◆ Сварените тестенини додајте ги во врела солена вода и мешајте повремено. По околу 3 - 4 минути тие се „ал денте“, односно се готват додека омекнат.

16.4. Основен рецепт за тестенини од пченица со јајце

Состојки за 2 лица

- 250 г пченично брашно (тип 405)
- приближно 50 ml вода
- 1 јајце (големина M)

Подготовка

- ◆ Ставете 250 г пченично брашно во садот за тесто **15**.
- ◆ Ставете 1 јајце и приближно 50 ml вода во мерната чаша **18**, така што вкупно да се наполни 100 ml течност. Изматете го јајцето со водата.
- ◆ Стартувајте ја програмата за месење за 250 г брашно **□**.
- ◆ Полека истурете ја смесата од вода и јајца низ отворот **1** на капакот **2** во садот за тесто **15**.

- ◆ Истиснете го тестото во форма откако ќе заврши програмата за месење. Можете да ја користите стругалката за тесто **20** за да ги исечете тестенините на саканата должина за време на дозирањето.
- ◆ Сварените тестенини додајте ги во врела солена вода и мешајте повремено. По околу 3 - 4 минути тие се „ал денте“, односно се готват додека не омекнат.

17. Технички податоци

Номинален напон	220 - 240 V ~, 50/60 Hz
Номинална моќност	220 W
Потрошувачка на енергија во исклучена состојба	< 0,5 W
Капацитет на садот за тесто 15	приближно 2 литри
Максимална количина на полнење на садот за тесто 15	500 g брашно + потребната течност по порција
Чаша за мерење на капацитетот 15	приближно 520 ml
Скала за течности (ml)	до 250 ml
Скала за тесто (ml)	до 250 g

Препорачуваме да го оставите апаратот да се излади приближно 90 минути по работа од околу 35 минути. Во спротивно, апаратот може да се прегрее и да ја активира заштитата од прегревање.

18. Отстранување



Симболот на пречкртана корпа за отпадоци на тркала значи дека овој апарат не смее да се фрла со домашен отпад на крајот од неговиот работен век. Апаратот мора да се предаде на означени места за собирање, центри за рециклирање или објекти за отстранување отпад.

Избришете ги сите лични податоци пред да го вратите апаратот.

Пакувањето е направено од еколошки материјали што можете да ги фрлите во вашиот локален центар за рециклирање.

Отстранете го пакувањето на еколошки начин.

19. Гаранција на Kompernass Handels GmbH

Почитуван купувач,

Добивате 3-годишна гаранција за овој уред од датумот на купување. Во случај на дефекти на овој производ, имате законски права против продавачот на производот. Овие законски права не се ограничени со нашата гаранција наведена подолу.

Гарантни услови

Гарантниот период започнува од датумот на купување. Чувајте ја сметката на безбедно. Ова е потребно како доказ за купување.

Доколку се појави дефект во материјалите или во изработката во рок од три години од датумот на купување на овој производ, ние, по наша дискреција, бесплатно ќе го поправиме, замениме или ќе ви ја вратиме куповната цена. Оваа гаранција бара неисправниот уред и доказот за купување (сметката) да бидат доставени во рок од три години, заедно со краток писмен опис на дефектот и кога се појавил.

Доколку дефектот е опфатен со нашата гаранција, ќе го добиете поправениот или новиот производ. Поправката или замената на производот не започнува нов гарантен рок.

Гарантен период и законски барања за дефекти

Гарантниот период не се продолжува со гаранцијата. Ова важи и за заменети и за поправени делови. Секоја штета или дефект што е присутна во моментот на купувањето мора да се пријави веднаш по распакувањето. Поправките потребни по истекот на гарантниот период се наплаќаат.

Опсег на гаранција

Уредот е внимателно произведен според строгите упатства за квалитет и темелно е тестиран пред испорака.

Гаранцијата важи за дефекти во материјалот или во производството. Оваа гаранција не ги опфаќа деловите од производот кои се предмет на нормално абеење или оштетување на кршливи делови како што се прекинувачи или делови направени од стакло.

Оваа гаранција е неважечка ако производот е оштетен, неправилно користен или неодржан. За да се обезбеди правилна употреба на производот, сите упатства содржани во упатството за употреба мора да се следат строго. Употребата и дејствијата за кои се препорачува или се предупредува во упатствата за работа мора да се избегнуваат по секоја цена.

Производот е наменет за приватна, а не за комерцијална употреба. Во случај на злоупотреба, неправилно ракување, употреба на сила или модификации што не се извршени од нашиот овластен сервисен центар, гаранцијата ќе биде неважечка.

Обработка во случај на барање за гаранција

За да се уверите дека вашето барање ќе биде брзо обработено, следете ги упатствата подолу:

- За сите прашања, имајте ги сметката и бројот на артиклот (IAN) 508378_2507 како доказ за купување.
- Бројот на артиклот може да се најде на плочката со спецификации на производот, на гравура на производот, на насловната страница од упатството за работа (долу лево) или на налепницата на задната или долната страна на производот.

- Доколку се појават какви било неисправности или други дефекти, прво контактирајте со сервисниот оддел наведен подолу преку **телефон** или **е-пошта**.
- Потоа можете да испратите производ регистриран како неисправен, без поштарина, на адресата за сервис што ви е наведена, приложувајќи го доказот за купување (сметката) и наведувајќи го дефектот и кога се појавил.



Можете да ги преземете овие и многу други упатства, видеа за производи и софтвер за инсталација на www.lidl-service.com.

Овој QR-код ќе ве однесе директно до страницата за услуги на Lidl (www.lidl-service.com) и можете да го отворите упатството за употреба со внесување на бројот на артиклот (IAN) 508378_2507.

19.1. Услуга

МК Услуга за Северна Македонија
Тел.: 0800 90698
Е-пошта: kompernass@lidl.mk

IAN 508378_2507

19.2. Увозник

Имајте предвид дека следнава адреса не е адреса за сервис. Прво, контактирајте со назначениот сервисен центар.

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

Tabela e përmbajtjes

1. Hyrje	124
2. Përdorimi i synuar	124
3. Paralajmërimi dhe simbole të përdorura	124
4. Udhëzime sigurie	125
5. Shpaketimi	128
6. Objekti i dorëzimit	128
7. Përshkrimi i pajisjes	128
8. Paneli i kontrollit	129
9. Disqet me formë	129
10. Montoni pajisjen	130
11. Bëni makarona	131
11.1. Përgatitni dhe nxirni brumin e makaronave.	131
11.2. Format e raviolit	133
12. Çmontoni pajisjen	133
13. Pastrimi	133
13.1. Pastrimi i pajisjes.	133
13.2. Pastroni aksesorët.	134
14. Ruajtja	134
15. Zgjidhni problemet	134
16. Recetat	135
16.1. Recetë bazë për makarona me semolinë gruri të fortë pa vezë.	135
16.2. Recetë bazë për makarona gruri pa vezë	136
16.3. Recetë bazë për makarona me semolinë gruri të fortë me vezë	136
16.4. Recetë bazë për makarona gruri me vezë	136
17. Të dhëna teknike	137
18. Asgjësimi	137
19. Garancia e Kompernaß Handels GmbH	137
19.1. Shërbimi	138
19.2. Importuesi.	138

1. Hyrje

Urime për blerjen e pajisjes suaj të re.

Ju keni zgjedhur një produkt cilësor. Udhëzimet e përdorimit janë pjesë e këtij produkti. Ato përmbajnë informacione të rëndësishme mbi sigurinë, përdorimin dhe asgjësimin. Para përdorimit të produktit, lexoni të gjitha udhëzimet e përdorimit dhe të sigurisë. Përdoreni produktin vetëm sipas pëshkrimit dhe për qëllimet e specifikuar. Sigurohuni që të përfshini të gjithë dokumentacionin nëse ua dërgoni produktin palëve të treta.

2. Përdorimi i suar



Kjo pajisje është projektuar ekskluzivisht për përpunimin e brumit të makaronave.












Pajisja është projektuar për përdorim në dhoma të mbrojtura nga shiu në shtëpi private.


Mos e përdorni në ambiente të jashtme ose në zona tregtare ose industriale.


3. Paralajmërimet dhe simbole të përdorura

Paralajmërimet dhe simbolet e mëposhtme përdoren në këtë manual, në paketim dhe në pajisje (sipas rastit):

	RREZIK! Një paralajmërim me këtë simbol dhe fjalën sinjalizuese "RREZIK" tregon një situatë të rrezikshme të afërt e cila, nëse nuk shmanget, do të rezultojë në vdekje ose lëndime serioze.
	PARALAJMËRIM! Një paralajmërim me këtë simbol dhe fjalën sinjalizuese „PARALAJMËRIM“ tregon një situatë potencialisht të rrezikshme e cila, nëse nuk shmanget, mund të rezultojë në vdekje ose lëndime serioze.
	KUJDES! Një paralajmërim me këtë simbol dhe fjalën sinjalizuese "KUJDES" tregon një situatë potencialisht të rrezikshme e cila, nëse nuk shmanget, mund të rezultojë në lëndime të lehta ose të moderuara.


	VINI RE! Një paralajmërim me këtë simbol dhe fjalën sinjalizuese "VINI RE" tregon një situatë të mundshme e cila, nëse nuk shmanget, mund të rezultojë në dëmtime të pronës.
	Shënim: Një shënim tregon informacion shtesë që e bën më të lehtë përdorimin e pajisjes.
	Lexoni udhëzimet.
	Rryma/tensioni alternativ
	Klasa e mbrojtjes II: Mbrojtje përmes izolimit të dyfishtë ose të përforcuar.
	Përdoreni pajisjen vetëm në ambientet e brendshme.
	Mos e zhytni në ujë!
	Mund të lahet në lavastovilje.
	Të gjitha pjesët e kësaj pajisjeje që bien në kontakt me ushqimin janë të sigurta për ushqimin.
	Mos e hidhni pajisjen elektrike në mbeturinat shtëpiake!
	Asgjësoni paketimin në një mënyrë miqësore me mjedisin.

	<p>Paketimi është bërë nga materiale të riciklueshme. Vini re etiketimin e materialeve të paketimit në ndarjen e mbeturinave: Këto karakterizohen nga shkurtetat (a) dhe shifrat (b) me kuptimin e mëposhtëm: 1–7: Plastika, 20–22: Letër dhe karton, 80–98: Materiale të ndryshme.</p>
--	---

	<p>Kjo markë konfirmon që produkti përputhet me kërkesat e sigurisë së produktit të zbatueshme në Republikën e Serbisë.</p>
--	---

4. Udhëzime sigurie

RREZIK! GODITJE ELEKTRIKE!

- Lidheni pajisjen vetëm në një prizë elektrike të instaluar siç duhet. Tensioni i rrjetit duhet të jetë në përputhje me informacionin në pllakën e specifikimeve të pajisjes.
- Kontrolloni pajisjen për çdo dëmtim të jashtëm, të dukshëm para përdorimit. Mos e përdorni pajisjen nëse pajisja ose kabllot e energjisë tregojnë dëmtime të dukshme ose nëse pajisja është rrëzuar më parë.
- Riparimet e pajisjes duhet të kryhen vetëm nga specialistë të autorizuar ose nga shërbimi ndaj klientit. Riparimet e papërshtatshme mund të paraqesin rrezik për përdoruesin. Për më tepër, kërkesa për garanci skadon.
-  Mos e zhytni kurrë bazën e pajisjes në ujë ose lëngje të tjera!
- Pajisja mund të përdoret vetëm në ambiente të thata të mbyllura.
- Sigurohuni që kabllot e energjisë të mos njomet ose të mos laget kurrë gjatë funksionimit. Drejtojeni atë në një mënyrë të tillë që të mos mund të shtypet ose të dëmtohet në ndonjë mënyrë tjetër.
- Mos e prekni kurrë furnizimin me energji ose bazën e pajisjes me duar të lagura.
- Mbajeni kabllon e energjisë larg sipërfaqeve të nxehta.
- Nëse kabllot e energjisë e kësaj pajisjeje është e dëmtuar, ajo duhet të zëvendësohet nga prodhuesi, agjenti i tij i shërbimit ose një person i kualifikuar në mënyrë të ngjashme për të shmangur rrezikun.

- Pajisja duhet të shkëputet gjithmonë nga rrjeti elektrik kur nuk është në mbikëqyrje dhe para montimit, çmontimit, zëvendësimit të aksesorëve ose pastrimit, si dhe në rast të keqfunksionimeve.
- Për ta shkëputur plotësisht pajisjen nga rrjeti elektrik, spina e energjisë duhet të hiqet nga priza kryesore. Rrjedhimisht, pajisja duhet të pozicionohet në një mënyrë të tillë që të garantohet gjithmonë akses pa pengesa në prizën kryesore, në mënyrë që spina kryesore të mund të shkëputet menjëherë në situata emergjente.
- Gjithmonë shkëputeni njësinë e furnizimit me energji nga priza e murit duke e përdorur spinën, kurrë mos përdorni kabllon.

⚠ PARALAJMËRIM! RREZIK LËNDIMI!

- Kjo pajisje nuk duhet të përdoret nga fëmijët.
- Pajisja dhe kabloja e saj lidhëse duhet të mbahen larg fëmijëve.
- Fëmijët nuk duhet të luajnë me pajisjen.
- Kjo pajisje mund të përdoret nga persona me aftësi të kufizuara fizike, shqisore ose mendore ose mungesë përvoje dhe/ose njohurish, nëse ata janë mbikëqyrur ose janë udhëzuar në lidhje me përdorimin e pajisjes në një mënyrë të sigurt dhe i kuptojnë rreziqet e përfshira.
- Përdorni vetëm aksesorët e përfshirë në paketim. Aksesorët nga prodhues të tjerë mund të mos jenë të përshtatshëm dhe mund të shkaktojnë rreziqe ose dëmtime të pronës!
- Mos e hapni kurrë kutinë. Në këtë rast, siguria nuk garantohet dhe garancia është e pavlefshme.
- Ndërroni aksesorët vetëm kur transmissioni ka ndaluar dhe spina e energjisë është e shkëputur! Pajisja vazhdon të funksionojë për një kohë të shkurtër pasi të fiket.
- Mos e keqpërdorni pajisjen për qëllime të tjera nga ato të përsëhkruara në këtë manual udhëzimesh. Përdorimi i gabuar i pajisjes mund të rezultojë në lëndime!

- Shmangni prekjen e pjesëve lëvizëse. Mbajini duart, flokët, rrobat, kruajtëset e brumit dhe objektet e tjera larg pjesëve lëvizëse gjatë funksionimit.
- Mbajeni kapakun të mbyllur gjatë funksionimit.

❗ **VINI RE! DËMTIM PRONE!**

- Sigurohuni që pajisja, kabllloja e energjisë ose spina të mos kenë kontakt me burime të nxehta, siç janë pllakat e nxehta ose flakët e hapura.
- Mos e vendosni kurrë pajisjen pranë burimeve të nxehta.
- Mos e mbuloni pajisjen gjatë funksionimit për të shmangur akumulimin e nxehtësisë.
- Mos e mbushni shumë pajisjen. Mos përpunoni receta me më shumë se 500 g miell për porcion.
- Gjatë punës, shtoni në enën e brumit vetëm përbërësit që do të përpunohen.
- Mos e përdorni pajisjen pa përbërës! Rrezik mbinxehjeje!
- Mos përdorni një kohëmatës të jashtëm ose një sistem të veçantë telekomande për të përdorur pajisjen.
- Ne rekomandojmë që ta lini pajisjen të ftohet për afërsisht 90 minuta pas rreth 35 minutash funksionimi.

❗ **SHËNIM**

- Nuk kërkohet asnjë veprim nga përdoruesi për të kaluar produktin midis 50 dhe 60 Hz. Produkti përshtatet me 50 Hz dhe me 60 Hz.

5. Shpaketimi

⚠️ PARALAJMËRIM!

Rrezik mbytjeje!

- ▶ Materialet e paketimit nuk duhet të përdoren për të luajtur. Ekziston rreziku i mbytjes.
- ◆ Hiqini të gjitha pjesët e pajisjes dhe udhëzimet e përdorimit nga kutia.
- ◆ Hiqni kapakun ② dhe nxirni të gjitha pjesët e lirshme nga brenda pajisjes.
- ◆ Hiqni të gjitha materialet e paketimit dhe çdo film mbrojtës nga pajisja.
- ◆ Kontrolloni dorëzimin për plotësimin dhe dëmtime të dukshme. Në rast të dorëzimit të paplotë ose dëmtimit si pasojë e paketimit të dëmtuar ose transportit, kontaktoni linjën e ndihmës së shërbimit (shih kapitullin **19.1. Shërbimi**).

6. Objekti i dorëzimit

Pajisja vjen standarde me përbërësit e mëposhtëm:

- Njësia kryesore
- 8 disqe me formë
- Formë për ravioli
- Kruajtëse brumi me mjet pastrimi
- Mjet pastrimi me kapak mbrojtës
- Gotë matëse
- Udhëzime përdorimi
- Libër recetash

ⓘ Shënim

- ▶ Gota matëse ⑬ dhe forma e raviolit ⑰ ndodhen brenda pajisjes kur dorëzohet.
- ▶ Disqet e formës ⑧, kruajtësja e brumit ⑳ dhe mjeti i pastrimit ㉑ mund të gjenden në sirtarin në anë të pajisjes.



7. Përshkrimi i pajisjes

(Shihni faqen e palosshme për ilustrime)

Figura A

- ① Hapja për lëngje
- ② Kapaku
- ③ Kapaku i dorëzës
- ④ Paneli i kontrollit
- ⑤ Baza e pajisjes
- ⑥ Boshti i transmisionit
- ⑦ Sirtari
- ⑧ Disqet me formë
- ⑨ Grepri për brumë
- ⑩ Boshti i brumit
- ⑪ Kushineta e boshtit të brumit
- ⑫ Mbjajtësja e boshtit të brumit
- ⑬ Treguesi
- ⑭ Mekanizmi fiksues i diskut të formës
- ⑮ Ena për brumë
- ⑯ Paneli i përparmë
- ⑰ Butonat e çkyçjes

Figura B

- 18 Gotë matëse
- 19 Formë për ravioli
- 20 Kruajtëse brumi me mjet pastrimi
- 21 Mjeti i pastrimit me kapak mbrojtës (për disqet e formës Spaghetti **A** dhe Spaghettoni **B**)

8. Paneli i kontrollit

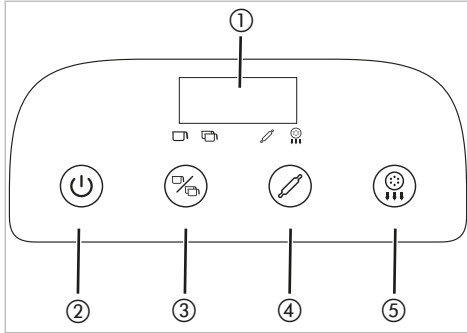


Fig. 1

- 1 Ekran
- 2 Butoni On/Off
- 3 Butoni i programit të përgatitjes së brumit, për zgjedhjen e programit të përgatitjes së brumit
- 4 Butoni i përgatitjes së brumit për të filluar programin e zgjedhur të përgatitjes së brumit
- 5 Butoni i nxjerrjes për të nisur programin e nxjerrjes

9. Disqet me formë

Në paketim përfshihen 8 disqe me forma të ndryshme **8** (Fig. 2):

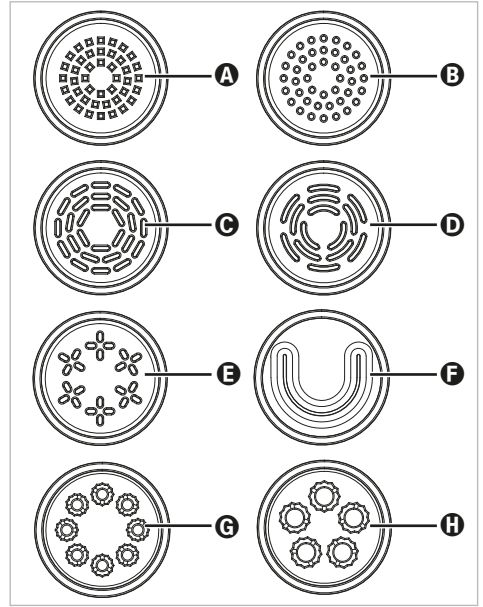


Fig. 2

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

10. Montoni pajisjen

i Shënim

► Para se ta përdorni pajisjen për herë të parë, pastroni të gjitha pjesët siç përshkruhet në kapitullin **13. Pastrimi**.

- 1) Vendoseni pajisjen në një sipërfaqe të sheshtë pranë një prize elektrike lehtësisht të aksesueshme. Duhet të ketë hapësirë të mjaftueshme përpara pajisjes për një tas ose një objekt të ngjashëm për të mbledhur makaronat.
- 2) Rrëshqisni enën e brumit **15** nga përpara në bazën e pajisjes **5** derisa të ndalojë. Fletët në enën e brumit **15** duhet të shtyhen në hapësirat përkatëse në pjesën e pasme.
- 3) Vendosni grepin e brumit **9** nga lart në enën e brumit **15** dhe futeni atë në boshtin e transmisionit **6**.
- 4) Rrëshqisni kushinetën **11** në fund të mbajtëses **12** në mënyrë që tre fletët në kushinetën **11** të rrëshqasin në hapësirat e mbajtëses **12** (Fig. 3).

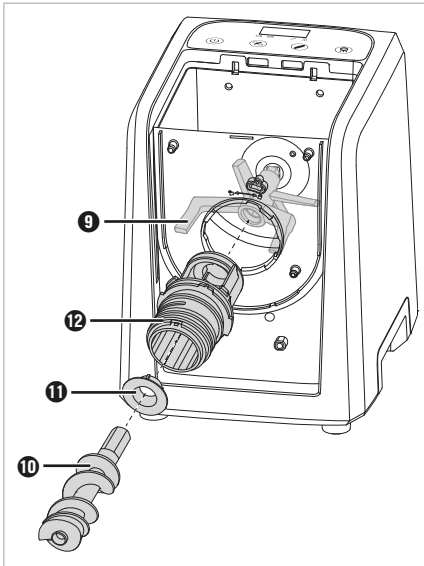


Fig. 3

- 5) Montoni mbajtësen **12** në enën e brumit **15**. Rrëshqisni mbajtësen **12** përmes hapjes së rrumbullakët të enës së brumit **15** (Fig. 3). Mbajtësja **12** futet përmes hapjes vetëm në një pozicion, me shenjë **13** që tregon drejt simbolit **13** në enën e brumit **15**. Rrotullojeni mbajtësen **12** në drejtim të akrepave të orës derisa shenja **13** në mbajtësen **12** të tregojë drejt simbolit **13** (Fig. 4):

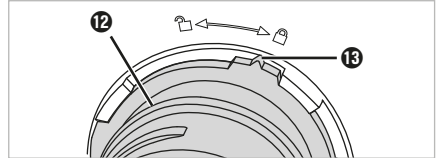


Fig. 4

- 6) Pastaj, shtyjeni boshtin e brumit **10** me skajin e ngushtë përmes mbajtëses **12** në enën e grepit të përgatitjes së brumit **9** (Fig. 3). Nëse është e nevojshme, futni dorën në enën e brumit **15** nga sipër dhe lëvizni pak grepin e brumit **9** derisa të mund ta shtyni boshtin e brumit **10**.
- 7) Vendosni panelin e përparmë **16** mbi enën e brumit **15** dhe shtypeni fort. Mekanizmat e kyçjes në panelin e përparmë **16** duhet të rrëshqasin në hapësirat përkatëse në enën e brumit **15**.
- 8) Zgjidhni diskun e formës së duhur **8** (shihni kapitullin **9. Disqet me formë**) dhe rrëshqiteni atë në mbajtësen **12** në mënyrë që dy mekanizmat e kyçjes në diskun e formës **8** të rrëshqasin në hapësirat e mbajtëses **12** (Fig. 5).

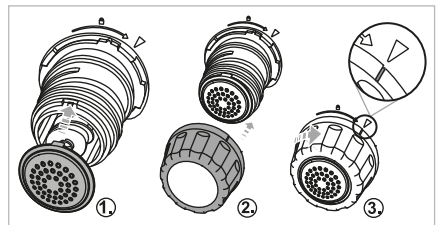


Fig. 5

- 9) Rrëshqisni mekanizmin fiksues të diskut të formës **14** në mbajtësen **12** dhe rrotullojeni atë në drejtim të akrepave të orës drejt simbolit **16** (Fig. 5). Nëse është e nevojshme, përdorni dorën tuaj të lirë për të mbajtur diskutin e formës në pozicion **8**.
- 10) Mund ta vendosni kapakun **2** vetëm pasi të keni shtuar miellin e nevojshëm në enën e brumit **15** (shihni kapitullin **11. Bëni makarona**).
- 11) Lidhni kabllon e energjisë në një prizë muri që arrihet lehtësisht. Një sinjal tingëllon dhe ekrani **1** ndriçon për një kohë të shkurtër. Pajisja tani është në modalitetin e gatishmërisë. Pajisja tani është montuar dhe gati për përdorim.

11. Bëni makarona

⚠️ PARALAJMËRIM!

- ▶ Mos e futni kurrë dorën në enën e brumit gjatë punës **15**. Rrezik lëndimi nga pjesët rrotulluese!
- ▶ Ndërroni aksesoret vetëm kur transmisioni ka ndaluar dhe spina e energjisë është e shkëputur! Pajisja vazhdon të funksionojë për një kohë të shkurtër pasi të fiket.

⚠️ VINI RE!

- ▶ Mos e mbushni shumë pajisjen. Mos përpunoni receta me më shumë se 500 g miell për porcion.

i Shënim

- ▶ Çdo shtypje butoni konfirmohet me një sinjal.
- ▶ Funkzionimi është i mundur vetëm me aksesore të montuar siç duhet. Nëse aksessori nuk është montuar siç duhet, do të tingëllojnë disa sinjale kur të fillojë programi dhe ekrani **1** do të tregojë "OPEN". Hiqeni kabllon e energjisë dhe kontrolloni që aksesoret të jenë vendosur siç duhet.
- ▶ Përdorni ilustrimet C (përgatitja e brumit me 250 g miell) dhe D (përgatitja e brumit me 500 g miell) në faqen e palosshme për ndihmë nëse është e nevojshme.

11.1. Përgatitni dhe nxirrni brumin e makaronave

- 1) Montoni pajisjen siç përshkruhet në kapitullin **10. Montoni pajisjen**.
 - 2) Përgatitni të gjithë përbërësit që ju duhen për brumin e makaronave. Për shembull, mund t'i referoheni recetave të përshtatura për pajisjen në këto udhëzime (shihni kapitullin **16. Recetat**) ose në librin e recetave bashkëngjitur.
 - 3) Duke përdorur gotën matëse **18** ose një peshore kuzhine, matni sasinë e kërkuar të miellit dhe hidhni atë në enën e brumit **15**. Përdorni shkallëzimin e gramit (g) në gotën matëse **18** për të matur përbërësit e ngurtë, siç është mielli.
- i Shënim**
- ▶ Përdorni një peshore kuzhine për të marrë sasinë e saktë të miellit dhe lëngut. Matja me një gotë matëse çon gjithmonë në toleranca që mund të ndikojnë në konsistencën e brumit.
- 4) Duke përdorur gotën matëse **18** ose një peshore kuzhine, matni sasinë e kërkuar të lëngut dhe, për shembull, vezën. Për ta bërë këtë, fillimisht vendoseni vezën në gotën matëse **18** dhe më pas mbusheni me lëng derisa të arrihet sasia totale e kërkuar. Përdorni shkallëzimin e mililitrit (ml) në gotën matëse **18** për të matur përbërësit e lëngshëm, siç janë uji dhe veza.
- i Shënim**
- ▶ Gjithmonë rrihni vezën me lëng për të arritur një përpunim më të mirë të brumit.
 - ▶ Për një përpunim më të mirë, shtoni lëngje në enën e brumit vetëm në fillim të programit të përgatitjes së brumit **15**.
- 5) Montoni kapakun **2** duke rrëshqitur dy kunjat e kapakut **2** në dy hapësirat në bazën e pajisjes **5**. Pastaj shtypni pjesën e përparme të kapakut **2** derisa të klikojë me zë të lartë në panelin e përparmë **16**.
 - 6) Shtypni butonin On/Off **16** për të ndezur pajisjen. Një tingull sinjali tingëllon dhe ekrani **1** tregon "ON".

i Shënim

► Nëse nuk shtypet asnjë buton për afërsisht 2 minuta, do të dëgjojen disa sinjale dhe pajisja do të fiket përsëri automatikisht.

7) Përdorni butonin e programit të përgatitjes së brumit (☰) ③ për të zgjedhur programin e përgatitjes së brumit që është i përshtatshëm për brumin tuaj:

- ☰: për sasi të vogla brumi deri në afërsisht 250 g miell
- ☷: për sasi të mëdha brumi nga afërsisht 250–500 g miell

Simboli i programit të zgjedhur të përgatitjes së brumit ☰/☷ ndizet.

8) Shtypni butonin e përgatitjes së brumit (✍) ④ për të filluar programin e përgatitjes së brumit. Simboli ✍ ndizet gjithashtu dhe ekrani ① tregon kohën e mbetur të përgatitjes së brumit.

Programi i përgatitjes së brumit	Koha e përgatitjes së brumit
☰	4.5 minuta
☷	4.5 minuta

i Shënim

► Mund ta ndërprisni programin në çdo kohë duke shtypur butonin e përgatitjes së brumit (✍) ④ ose duke hapur kapakun ②. Vazhdoni programin duke shtypur përsëri butonin e përgatitjes së brumit (✍) ④, duke mbyllur paraprakisht kapakun ② nëse është e nevojshme.

► Shtypja e butonit On/Off (⏻) ② do të anulojë programin në punë dhe do ta vendosë pajisjen në modalitetin e gatishmërisë.

9) Hidhni ngadalë lëngun e nevojshëm përmes hapjes ① në kapak ② në enën e brumit ⑮.

10) Do të tingëllojnë disa bip kur të përfundojë programi i përgatitjes së brumit. Kontrolloni konsistencën e brumit. Në rast se përbërësit nuk janë përzier ende në mënyrë optimale, filloni një proces tjetër të përgatitjes së brumit duke shtypur butonin e përgatitjes së brumit (✍) ④.

11) Pasi brumi të jetë përzier mjaftueshëm, shtypni butonin e daljes (⏻) ⑤ për të filluar programin e nxjerrjes. Simboli ⏻ ndizet gjithashtu dhe ekrani ① tregon kohën e mbetur të nxjerrjes.

Programi i përgatitjes së brumit	Koha e daljes
☰	11 minuta
☷	14 minuta

12) Mund t'i prisni makaronat gjatë shpërndarjes duke përdorur kruajtësen e brumit ⑳.

i Shënim

► Nëse prodhimi ndalet dhe ekrani ① tregon "OUL", atëherë brumi është shumë i thatë dhe nuk mund të përpunohet siç duhet. Filloni një proces të ri të përgatitjes së brumit dhe shtoni pak lëng pasi të fillojë programi. Pastaj filloni një proces tjetër nxjerrjeje dhe kontrolloni nëse brumi i makaronave tani del më mirë.

13) Në fund të programit të nxjerrjes, gripi i brumit ⑨ vazhdon të rrotullohet dhe ndryshon drejtim për të hequr çdo brumë të mbetur nga boshti i brumit ⑩.

Pasi procesi të përfundojë plotësisht, do të dëgjojen sinjale dhe ekrani ① do të shfaqë "OFF".

14) Nëse ka mbetur ende pak brumë në pajisje, shtypni fillimisht butonin On/Off (⏻) ②, dhe më pas përsëri butonin e nxjerrjes (⏻) ⑤ për të filluar një proces tjetër të shkurtuar të nxjerrjes. Nëse mbetjet e brumit ngjiten në muret e enës së brumit ⑮, hiqeni atë me një lugë përpara se të filloni procesin e shkurtuar të shpërndarjes.

15) Nëse nuk shtypet asnjë buton për afërsisht 2 minuta pas përfundimit të programit të nxjerrjes, do të dëgjojen disa sinjale dhe pajisja do të kalojë përsëri në modalitetin e gatishmërisë.

16) Pastroni pajisjen pas përdorimit siç përshkruhet në kapitullin **13. Pastrimi**.



11.2. Format e raviolit

- 1) Vendosni petët e freskëta të lazanjës të she-shta mbi një dërrasë prerëse ose një sipërfaqe të ngjashme. Petët e lazanjës duhet të jenë të paktën 7.5 x 7.5 cm; nëse është e nevojshme, hapini pak me një okllai.
- 2) Përdorni pjesën e poshtme të formës së raviolit 19 për të prerë petët e makaronave.
- 3) Vendosni petët e brumit njëra mbi tjetrën mbi formën e raviolit 19 dhe shtoni mbushjen e dëshiruar në mes.

i Shënim

- Kthejeni brumin e mbetur nga prerja e formave në makineri, filloni procesin e përgatitjes së brumit dhe formoni një petë tjetër lazanjeje.
- 4) Mbyllni me kujdes dy gjysmat e formës së raviolit 19 dhe shtypini ato fort së bashku.
 - 5) Hapni formën për ravioli 19 dhe nxirrni raviolit e përfunduar.

12. Çmontoni pajisjen

- 1) Nëse është e nevojshme, shkëputeni kabllon e energjisë nga priza e murit.
- 2) Hiqni kapakun 2: Për ta bërë këtë, shtypni butonin e çkyçjes 17 dhe ngrini kapakun 2 nga doreza 3.
- 3) Rotullojeni mekanizmin fiksues të diskut të formës 14 në kahun e kundërt të akrepave të orës në drejtim të simbolit  dhe hiqni atë.
- 4) Hiqni diskut e formës 8.
- 5) Hiqni panelin e përparmë 16. Për ta bërë këtë, tërhiqeni enën e brumit 15 pak përpara nga baza e pajisjes derisa të mund ta hiqni panelin e përparmë 16 nga ena e brumit 15.
- 6) Rotullojeni mbajtësen 12 në kahun e kundërt të akrepave të orës derisa shenja 13 në mbajtësen 12 të tregojë simbolin  në enën e brumit 15 (Fig. 6). Hiqni mbajtësen 12 së bashku me boshtin e brumit 10.

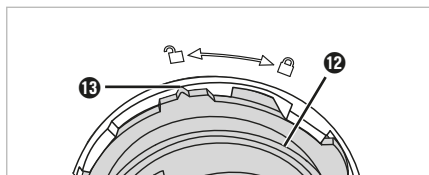


Fig. 6


- 7) Hiqni boshtin e brumit 10 dhe kushinetën 11 nga mbajtësja 12.
- 8) Hiqni grepin e brumit 9 dhe enën e brumit 15 nga baza e pajisjes 5.

Pajisja tani është çmontuar.

13. Pastrimi

13.1. Pastrimi i pajisjes

⚠ RREZIK!

- Hiqni kabllon e energjisë nga priza para pastrimit!
-  Mos e zhytni kurrë bazën e pajisjes 5 në ujë ose lëngje të tjera!

! VINI RE!

- Mos përdorni agjentë pastrimi gërryes ose agresivë. Këto mund të shkaktojnë dëme të pariparueshme në sipërfaqe!
 - Pastroni pajisjen pas çdo përdorimi për të parandaluar keqfunksionimet e shkaktuara nga mbetjet e ushqimit.
- 1) Nëse nuk e keni bërë ende, çmontoni pajisjen siç përshkruhet në kapitullin **12. Çmontoni pajisjen.**
 - 2) Hiqni çdo mbetje mielli nga mbajtësja e grepit të brumit 9 me një leckë të thatë.
 - 3) Pastroni pjesën e brendshme të bazës së pajisjes 5 dhe sipërfaqet me një leckë pak të lagur. Nëse është e nevojshme, shtoni një detergjent të butë në leckë për larjen e enëve dhe fshijeni me një leckë pak të lagur.
 - 4) Thajeni pajisjen plotësisht përpara se ta rimontoni.

13.2. Pastroni aksesorët

i Shënim

- ▶ Disqet e formës **8** pastrohen më mirë kur brumi është i thatë.
- 5) Fillimisht, përdorni mjetin e pastrimit **21** (për disqet e formës Spaghetti **A** dhe Spaghettoni **B**) ose kunjat anësore të pastrimit të kruajtëses së brumit **20** për të hequr me përafërsi mbetjet e brumit nga hapësirat e disqeve të formës të përdorura **8**.
- 6) Pastroni të gjitha pjesët dhe aksesorët e lëvizshëm në ujë të butë me sapun. Shpëlajeni me ujë të pastër për të hequr të gjitha mbetjet e detergjentit.

i Shënim

- ▶  Pjesët e mëposhtme janë gjithashtu të përshtatshme për t'u larë në lavastovilje: Kapak **2**, Enë për brumë **15**, Mbjajtëse **12**, Bosht brumi **10**, Mbjajtëse e boshtit të brumit **11**, Grep brumi **9**, Mekanizmin fiksues të diskut të formës **14**, Disqe për formë **8**, Gotë matëse **18**, Kruajtëse brumi **20**, Mjet pastrimi **21**, Formë për ravioli **19**. Vendosni artikujt në raftin e sipërm të lavastoviljes, nëse është e mundur, dhe kini kujdes që të mos i shtrëngoni.
- ▶ Për mbetjet e vështira të brumit në disqet e formës **8**, provoni metodën e mëposhtme: Vendosni disqet e formës **8** në frigorifer për 1-2 orë. Më pas, mbetjet e brumit duhet të jenë të lehta për t'u hequr duke përdorur mjetet e pastrimit **20/21**.
- 7) Thajini të gjitha pjesët plotësisht përpara se t'i rimontoni.

14. Ruajtja

- ◆ Ruani disqet e formës **8**, kruajtësen e brumit **20** dhe mjetin e pastrimit **21** në sirtarin **7** në anë të pajisjes.
- ◆ Ruajeni pajisjen e pastruar me kapakun e mbyllur **2** në një vend pa pluhur dhe të thatë.

15. Zgjidhni problemet

Pajisja nuk po funksionon:

- Spina e energjisë nuk është e lidhur me furnizimin me energji elektrike.
- ◆ Vendosni spinën e energjisë në një prizë elektrike.
- Pajisja ishte në funksionim për më shumë se afërsisht 35 minuta dhe mbrojtja nga mbinxehja ishte aktivizuar.
- ◆ Shkëputeni kabllon e energjisë nga priza e murit dhe lëreni pajisjen të ftohet për afërsisht 90 minuta para se ta përdorni përsëri.
- Pajisja është me defekt.
- ◆ Ju lutemi të kontaktoni shërbimin ndaj klientit.

Pajisja ndalet papritur në mes të funksionimit:

- Pajisja ishte në funksionim për më shumë se afërsisht 35 minuta dhe mbrojtja nga mbinxehja ishte aktivizuar.
- ◆ Shkëputeni kabllon e energjisë nga priza e murit dhe lëreni pajisjen të ftohet për afërsisht 90 minuta para se ta përdorni përsëri.

Kodi i gabimit „OPEN“:

- Kapaku **2** nuk është mbyllur siç duhet ose aksessori nuk është montuar siç duhet. Disa sinjale bien dhe ekrani **1** shfaq „OPEN“.
- ◆ Mbylleni kapakun **2**.
- ◆ Nëse kapaku **2** është mbyllur siç duhet, hiqeni kabllon e energjisë dhe kontrolloni që aksesorët të jenë vendosur siç duhet.

Kodi i gabimit „OUL“:

- Brumi i makaronave është shumë i thatë dhe nuk mund të nxirret; ekrani **1** tregon „OUL“.
- ◆ Filloni një proces të ri të përgatitjes së brumit dhe shtoni pak lëng pasi të fillojë programi. Pastaj filloni një proces tjetër nxjerrjeje dhe kontrolloni nëse brumi i makaronave tani del më mirë.

Brumi i makaronave nuk po shpërndahet/nuk shpërndahet siç duhet:

- Brumi i makaronave mund të jetë shumë i lagësht.
- ◆ Shtoni pak miell dhe filloni një proces të ri të përgatitjes së brumit. Pastaj filloni një proces tjetër nxjerrjeje dhe kontrolloni nëse brumi i makaronave tani del më mirë.



16. Recetat

i Shënim



- ▶ Të gjitha sasi të bazohen në përdorimin e miellit të grurit të rregullt (Lloji 405). Llojet e tjera të miellit, siç është mielli i speltës ose mielli integral, zakonisht kërkojnë pak më shumë lëng.
- ▶ Sasi të e dhëna janë vetëm udhëzime. Në thelb, duhet t'i përbaheni raporteve të specifikuar të miellit dhe lëngut. Megjithatë, sasia e kërkuar e lëngut mund të ndryshojë pak për shkak të faktorëve të ndryshëm. Nëse brumi juaj nuk përpunohet në mënyrë optimale me sasi të e specifikuar, herën tjetër shtoni disa mililitra më shumë ose më pak lëng. Ju lutemi referojuni edhe informacionit në kapitullin **15. Zgjidhni problemet.**
- ▶ Përdorni një peshore kuzhine për të marrë sasinë e saktë të miellit dhe lëngut. Matja me një gotë matëse çon gjithmonë në toleranca që mund të ndikojnë në konsistencën e brumit.
- ▶ 250 g miell jep afërsisht 300 g makarona.
- ▶ Mund të zëvendësoni 1 vezë me afërsisht 50 ml lëng.

Për përpunimin optimal të brumit, përbahuni raportit të mëposhtëm të miellit me lëngjet:

- Shtoni afërsisht 100 ml lëng në 250 g miell.
- Shtoni afërsisht 200 ml lëng në 500 g miell.

Sasia e miellit	Sasia e lëngut
250 g / 	afërsisht 100 ml
500 g / 	afërsisht 200 ml

Kur përgatitni brumë makaronash me vezë, sasia totale e lëngut që duhet shtuar përbëhet gjithmonë nga lëngu dhe veza:

Sasia e miellit	Sasia e lëngut + vezë
250 g / 	1 vezë + lëng = total 100 ml
500 g / 	2 vezë + lëng = total 200 ml


Mund të përgatitni brumë makaronash me një maksimum prej 500 g miell në të njëjtën kohë.

16.1. Recetë bazë për makarona me semolinë gruri të fortë pa vezë

Përbërësit për 2 persona

- 200 g semolinë gruri të fortë
- 50 g miell gruri (Lloji 405)
- afërsisht 100 ml ujë

Përgatitja

- ◆ Vendosni 200 g semolinë gruri të fortë dhe 50 g miell gruri në enën e brumit **15**.
- ◆ Filloni programin e përgatitjes së brumit për 250 g miell .
- ◆ Hidhni ngadalë afërsisht 100 ml ujë përmes hapjes **1** në kapak **2** në enën e brumit **15**.
- ◆ Nxirrni brumin e makaronave pasi të ketë mbaruar programi i përgatitjes së brumit. Mund të përdorni kruajtësen e brumit **20** për të prerë makaronat në gjatësinë e dëshiruar gjatë nxjerrjes.
- ◆ Shtoni makaronat e ziera në ujë të valuar me kripë dhe përziejini herë pas here. Pas rreth 3-4 minutash ato janë al dente, domethënë kanë arritur fortësinë e dëshiruar.

16.2. Recetë bazë për makaronat gruri pa vezë

Përbërësit për 2 persona

- 250 g miell gruri (lloji 405)
- afërsisht 100 ml ujë

Përgatitja

- ◆ Vendosni 250 g miell gruri në enën e brumit **15**.
- ◆ Filloni programin e përgatitjes së brumit për 250 g miell .
- ◆ Hidhni ngadalë afërsisht 100 ml ujë përmes hapjes **1** në kapak **2** në enën e brumit **15**.
- ◆ Nxirrni brumin e makaronave pasi të ketë mbaruar programi i përgatitjes së brumit. Mund të përdorni kruajtësen e brumit **20** për të prerë makaronat në gjatësinë e dëshiruar gjatë nxjerrjes.
- ◆ Shtoni makaronat e ziera në ujë të valuar me kripë dhe përziejini herë pas here. Pas rreth 3-4 minutash ato janë al dente, domethënë kanë arritur fortësinë e dëshiruar.

16.3. Recetë bazë për makaronat me semolinë gruri të fortë me vezë

Përbërësit për 2 persona

- 200 g semolinë gruri të fortë
- 50 g miell gruri (lloji 405)
- afërsisht 50 ml ujë
- 1 vezë (madhësia M)

Përgatitja

- ◆ Vendosni 200 g semolinë gruri të fortë dhe 50 g miell gruri në enën e brumit **15**.
- ◆ Vendosni 1 vezë dhe afërsisht 50 ml ujë në gotën matëse **18**, në mënyrë që të mbushen gjithsej 100 ml lëng. Rrihni vezën me ujin.
- ◆ Filloni programin e përgatitjes së brumit për 250 g miell .

- ◆ Hidhni ngadalë përzierjen e ujit me vezën përmes hapjes **1** në kapak **2** në enën e brumit **15**.
- ◆ Nxirrni brumin e makaronave pasi të ketë mbaruar programi i përgatitjes së brumit. Mund të përdorni kruajtësen e brumit **20** për të prerë makaronat në gjatësinë e dëshiruar gjatë nxjerrjes.
- ◆ Shtoni makaronat e ziera në ujë të valuar me kripë dhe përziejini herë pas here. Pas rreth 3-4 minutash ato janë al dente, domethënë kanë arritur fortësinë e dëshiruar.

16.4. Recetë bazë për makaronat gruri me vezë

Përbërësit për 2 persona

- 250 g miell gruri (lloji 405)
- afërsisht 50 ml ujë
- 1 vezë (madhësia M)

Përgatitja

- ◆ Vendosni 250 g miell gruri në enën e brumit **15**.
- ◆ Vendosni 1 vezë dhe afërsisht 50 ml ujë në gotën matëse **18**, në mënyrë që të mbushen gjithsej 100 ml lëng. Rrihni vezën me ujin.
- ◆ Filloni programin e përgatitjes së brumit për 250 g miell .
- ◆ Hidhni ngadalë përzierjen e ujit me vezën përmes hapjes **1** në kapak **2** në enën e brumit **15**.
- ◆ Nxirrni brumin e makaronave pasi të ketë mbaruar programi i përgatitjes së brumit. Mund të përdorni kruajtësen e brumit **20** për të prerë makaronat në gjatësinë e dëshiruar gjatë nxjerrjes.
- ◆ Shtoni makaronat e ziera në ujë të valuar me kripë dhe përziejini herë pas here. Pas rreth 3-4 minutash ato janë al dente, domethënë kanë arritur fortësinë e dëshiruar.

17. Të dhëna teknike

Tensioni nominal	220-240 V ~, 50/60 Hz
Fuqia e vlerësuar	220 W
Konsumi i energjisë në gjendje të fikur	< 0,5 W
Kapaciteti i enës së brumit 15	afërsisht 2 litra
Sasia maksimale e mbushjes së enës së brumit 15	500 g miell + lëngu i nevojshëm për porcion
Kapaciteti i gotës matëse 18	afërsisht 520 ml
Peshore për lëngje (ml)	deri në 250 ml
Peshore për miell (g)	deri në 250 g

Ne rekomandojmë që ta lini pajisjen të ftohet për afërsisht 90 minuta pas rreth 35 minutash funksionimi. Përndryshe, pajisja mund të nxehet shumë dhe të aktivizojë mbrojtjen nga mbinxehja.

18. Asgjësimi



Simboli i koshit të mbeturinave me rrota të shënuar me kryq do të thotë që kjo pajisje nuk duhet të hidhet me mbeturinat shtëpiake në fund të jetëgjatësisë së saj të dobishme. Pajisja duhet të dorëzohet në pikat e caktuara të grumbullimit, qendrat e riciklimit ose impiantet e asgjësimit të mbeturinave.

Ju lutemi fshini të gjitha të dhënat personale përpëra se ta ktheni artikullin.

Paketimi është bërë nga materiale miqësore me mjedisin që mund t'i hidhni në qendrën tuaj lokale të riciklimit.

Asgjësoni paketimin në një mënyrë miqësore me mjedisin.

19. Garancia e Kompernaß Handels GmbH

I dashur klient,

Ju merrni një garanci 3-vjeçare për këtë pajisje duke filluar që nga data e blerjes. Në rast të defekteve në këtë produkt, ju keni të drejta ligjore ndaj shitësit të produktit. Këto të drejta ligjore nuk kufizohen nga garancia jonë e përcaktuar më poshtë.

Kushtet e garancisë

Periudha e garancisë fillon që në datën e blerjes. Ju lutem ruajeni faturën në një vend të sigurt. Kjo kërkohet si provë e blerjes.

Në rast se ndodh një defekt në materiale ose gjatë prodhimit brenda tre viteve nga data e blerjes së këtij produkti, ne, sipas gjykimit tonë, do ta riparojmë, zëvendësojmë ose rimbursojmë çmimin e blerjes pa pagesë. Kjo garanci kërkon që pajisja me defekt dhe prova e blerjes (deri në faturë) të paraqiten brenda periudhës trevjeçare, së bashku me një përshkrim të shkurtër të defektit dhe kur ka ndodhur ky defekt.

Në rast se defekti mbulohet nga garancia jonë, ju do të merrni produktin e riparuar ose një produkt të ri. Riparimi ose zëvendësimi i produktit nuk fillon një periudhë të re garancie.

Periudha e garancisë dhe kërkesat ligjore për defekte

Periudha e garancisë nuk zgjatet nga garancia. Kjo është e vlefshme edhe për pjesët e zëvendësuar dhe të riparuar. Çdo dëmtim ose defekt i pranishëm në momentin e blerjes duhet të raportohet menjëherë pas heqjes nga paketimi. Riparimet e nevojshme pas periudhës së garancisë janë me pagesë.

Objekti i garancisë

Pajisja është prodhuar me kujdes sipas standardeve të rrepta të cilësisë dhe është testuar plotësisht para dorëzimit.

Garancia është e vlefshme për defektet në materia ose gjatë prodhimit. Kjo garanci nuk mbulon pjesët e produktit që i nënshtrohen konsumimit normal, ose dëmtimit të pjesëve delikate siç janë çelësat ose pjesët e bëra prej qelqi.

Kjo garanci është e pavlefshme në rast se produkti është dëmtuar, përdorur ose mirëmbajtur në mënyrë të papërgjegjshme. Për të siguruar përdorimin e përshtatshëm të produktit, të gjitha udhëzimet e përfshira në manualin e përdorimit duhet të ndiqen në mënyrën e duhur. Përdoruesi nuk duhet të kryejë asnjë veprim ose të përdorë produktin në mënyra për të cilat manuali paralajmëron.

Produkti është i synuar për përdorim individual dhe jo për përdorim tregtar. Në rast të keqpërdorimit, trajtimit të papërshtatshëm, përdorimit me forcë ose ndryshimeve që nuk janë kryer nga qendra jonë e autorizuar e shërbimit, garancia do të jetë e pavlefshme.

Përpunimi në rast të kërkesës së garancisë

Për t'u siguruar që kërkesa juaj të përpunohet shpejt, ju lutemi ndiqni udhëzimet në vijim:

- Për të gjitha pyetjet, ju lutemi të bëni gati fakturën dhe numrin e artikullit (IAN) 508378_2507 si provë blerjeje.
- Numri i artikullit mund të gjendet në etiketën e llojit në produkt, në një gdhendje në produkt, në faqen e titullit të udhëzimeve të përdorimit (poshtë majtas) ose në afishen në pjesën e pasme ose të poshtme të produktit.
- Në rast se ndodh ndonjë mosfunksionim ose defekt tjetër, ju lutemi të kontaktoni fillimisht departamentin e shërbimit ndaj klientit të përmendur më poshtë **telefon** ose me **email**.
- Pastaj, mund të dërgoni një produkt të regjistruar si produkt me defekt, pa pagesë të postës, në adresën e shërbimit që ju është dhënë, duke bashkëngjitur provën e blerjes (deri në faturë) dhe duke deklaruar se cili është defekti dhe kur ka ndodhur.



Mund t'i shkarkoni këto dhe shumë manuale të tjera, video produktesh dhe softuerë instalimi në linkun www.lidl-service.com.

Ky kod QR ju çon direkt në faqen e shërbimit të Lidl (www.lidl-service.com) dhe mund ta hapni manualin e përdoruesit duke futur numrin e artikullit (IAN) 508378_2507.

19.1. Shërbimi

(MK) Shërbimi në Maqedoninë e Veriut

Tel.: 0800 90698

E-Mail: kompernass@lidl.mk

IAN 508378_2507

19.2. Importuesi

Ju lutemi kini parasysh se adresa në vijim nuk është një adresë shërbimi. Fillimisht, kontaktoni qendrën e shërbimit të caktuar.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GJERMANI

www.kompernass.com

Cuprins

1. Introducere	140
2. Utilizarea conform destinației	140
3. Indicații de avertizare și simboluri utilizate	140
4. Indicații de siguranță	141
5. Dezambalarea	143
6. Furnitura	143
7. Descrierea aparatului	144
8. Panoul de comandă	144
9. Discuri pentru forme	145
10. Montarea aparatului	145
11. Producerea pastelor	146
11.1. Frământarea aluatului pentru paste și producerea pastelor	146
11.2. Formarea pastelor de tip ravioli	148
12. Demontarea aparatului	148
13. Curățarea	148
13.1. Curățarea aparatului	148
13.2. Curățarea accesoriilor	149
14. Păstrarea	149
15. Remedierea defecțiunilor	149
16. Rețete	150
16.1. Rețetă de bază pentru paste din griș de grâu dur fără ou	150
16.2. Rețetă de bază pentru paste de grâu fără ou	151
16.3. Rețetă de bază pentru paste din griș de grâu dur cu ou	151
16.4. Rețetă de bază pentru paste de grâu cu ou	151
17. Date tehnice	152
18. Eliminarea	152
19. Garanția Kompernass Handels GmbH	152
19.1. Service-ul	154
19.2. Importator	154

1. Introducere

Felicitări pentru cumpărarea noului dvs. aparat.

Ați decis să alegeți un produs de calitate superioară. Instrucțiunile de utilizare fac parte integrantă din acest produs. Acestea cuprind indicații importante privind siguranța, utilizarea și eliminarea. Înainte de utilizarea produsului, familiarizați-vă cu toate indicațiile privind utilizarea și siguranța. Utilizați produsul numai în modul descris și numai în domeniile de utilizare menționate. În cazul transmiterii produsului unei alte persoane, predați-i toate documentele aferente acestuia.

2. Utilizarea conform destinației




Acest aparat este destinat exclusiv prelucrării aluatului de paste.

Aparatul este prevăzut pentru utilizarea în spații protejate de ploaie, în gospodării private.

Nu utilizați aparatul în aer liber și nici în domenii comerciale sau industriale.

3. Indicații de avertizare și simboluri utilizate


În cadrul acestor instrucțiuni de utilizare, pe ambalaj și aparat sunt folosite următoarele avertizări și simboluri (dacă sunt aplicabile):

	PERICOL! Un avertisment însoțit de acest simbol și de cuvântul de avertizare „PERICOL” indică o situație periculoasă iminentă care, dacă nu este evitată, duce la deces sau la vătămări grave.
	AVERTIZARE! Un avertisment însoțit de acest simbol și de cuvântul de avertizare „AVERTIZARE” indică o posibilă situație periculoasă care, dacă nu este evitată, poate duce la deces sau la vătămări grave.
	PRECAUȚIE! Un avertisment însoțit de acest simbol și de cuvântul de avertizare „PRECAUȚIE” indică o posibilă situație periculoasă care, dacă nu este evitată, poate duce la vătămări minore sau moderate.

	ATENȚIE! Un avertisment însoțit de acest simbol și de cuvântul de avertizare „ATENȚIE” indică o posibilă situație care, dacă nu este evitată, poate duce la pagube materiale.
	Indicație: O indicație marchează informații suplimentare care facilitează manipularea aparatului.
	Citiți instrucțiunile.
	Tensiune/curent alternativ
	Clasă de protecție II: protecție prin izolație dublă sau ranforsată.
	Utilizați aparatul doar în spații închise.
	Nu introduceți în apă!
	Adecvat pentru curățarea în mașina de spălat vase.
	Toate componentele acestui aparat care intră în contact cu alimentele sunt adecvate pentru uz alimentar.
	Nu eliminați aparatul electric împreună cu deșeurile menajere!
 	Eliminați ambalajul în mod ecologic.
 	Ambalaj din materiale reciclabile. La sortarea deșeurilor, respectați marcajul de pe materialele de ambalare: Acestea sunt marcate cu abrevieri (a) și cifre (b) cu următoarea semnificație: 1-7: materiale plastice, 20-22: hârtie și carton, 80-98: materiale compozite.
	Acest produs îndeplinește cerințele directivelor naționale aplicabile din Republica Serbia.

4. Indicații de siguranță

PERICOL! ELECTROCUTARE!

- Conectați aparatul numai la o priză instalată regulamentar. Tensiunea rețelei trebuie să corespundă indicațiilor de pe plăcuța de fabricație a aparatului.
- Înainte de utilizare verificați dacă aparatul prezintă deteriorări vizibile la exterior. Nu puneți în funcțiune aparatul dacă acesta sau cablul de alimentare prezintă deteriorări vizibile sau dacă aparatul a căzut în prealabil.
- Reparația aparatului trebuie realizată numai într-un atelier de specialitate autorizat sau de către serviciul clienți. În urma reparațiilor necorespunzătoare pot apărea pericole pentru utilizatorul aparatului. În plus, se anulează garanția.
-  Nu introduceți niciodată baza aparatului în apă sau alte lichide!
- Aparatul trebuie utilizat numai în spații interioare uscate.
- Nu permiteți contactul cablului de alimentare cu lichide sau umezirea acestuia în timp ce aparatul este în funcțiune. Ghidați cablul astfel încât să nu se blocheze sau să se deterioreze într-un alt mod.
- Nu apucați niciodată adaptorul de rețea sau baza aparatului cu mâini ude.
- Țineți cablul de alimentare departe de suprafețele fierbinți.
- Pentru a evita pericolele, solicitați imediat înlocuirea de către specialiști autorizați sau de către serviciul clienți a ștecărelor sau a cablurilor de alimentare deteriorate.
- Atunci când nu este posibilă supravegherea, cât și înaintea asamblării, dezasamblării, schimbului de accesorii sau curățării, precum și în caz de defecțiuni, aparatul trebuie scos întotdeauna din priză.

- Pentru a deconecta complet aparatul de la rețeaua de curent trebuie scos ștecărul din priză. De aceea, aparatul trebuie amplasat astfel încât să fie asigurat întotdeauna accesul fără obstacole la priză pentru a putea deconecta imediat ștecărul în situații de urgență.
- Când scoateți adaptorul de rețea din priză, trageți întotdeauna de ștecăr și nu de cablu.

⚠️ AVERTIZARE! PERICOL DE RĂNIRE!

- Acest aparat nu trebuie utilizat de către copii.
- Aparatul și cablul de conexiune nu se vor lăsa la îndemâna copiilor.
- Copiilor le este interzis să se joace cu aparatul.
- Acest aparat poate fi utilizat de persoane cu abilități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau fără experiență și/sau fără cunoștințe necesare, dacă sunt supravegheate sau dacă au fost instruite cu privire la utilizarea sigură a acestui aparat și au înțeles pericolele cu privire la acesta.
- Utilizați numai accesoriile din furnitură. Este posibil ca accesoriile provenite de la alți producători să nu fie adecvate și să determine pericole sau daune materiale!
- Nu deschideți niciodată carcasa. În acest caz nu mai este asigurată siguranța, iar garanția se anulează.
- Înlocuiți accesoriile numai cu motorul oprit și ștecărul scos din priză! După oprire, aparatul mai funcționează pentru scurt timp.
- Nu utilizați aparatul în alte scopuri decât cele descrise în prezentele instrucțiuni de utilizare. Pericol de rănire în cazul folosirii inadecvate a aparatului!
- Evitați atingerea componentelor aflate în mișcare. Țineți mâinile, părul, hainele, racleta pentru aluat și alte obiecte la distanță de componentele aflate în mișcare în timpul funcționării.
- Țineți capacul închis în timpul funcționării.

! ATENȚIE! PAGUBE MATERIALE!

- Asigurați-vă că aparatul, cablul de alimentare sau ștecărul nu vor intra în contact cu suprafețe fierbinți, cum sunt plitele sau focul deschis.
- Nu așezați niciodată aparatul în apropierea surselor de căldură.
- Pentru a evita oprirea în caz de supraîncălzire nu acoperiți aparatul în timpul funcționării.
- Nu supraîncărcați aparatul. Nu prelucrați rețete cu mai mult de 500 g de făină pe tură.
- În timpul funcționării aparatului puneți în recipientul pentru aluat doar ingredientele care trebuie prelucrate.
- Nu utilizați aparatul fără ingrediente! Pericol de supraîncălzire!
- Nu utilizați temporizatoare externe sau sisteme separate de comandă de la distanță pentru a opera aparatul.
- Vă recomandăm să lăsați aparatul să se răcească cca 90 minute după 35 minute de funcționare.

i INDICAȚIE

- Nu este necesară nicio acțiune din partea utilizatorului pentru a reseta produsul între 50 Hz și 60 Hz. Produsul este adaptat atât pentru 50 Hz, cât și pentru 60 Hz.

5. Dezambalarea

! AVERTIZARE!

Pericol de asfixiere!

- ▶ Nu este permisă utilizarea materialelor de ambalare ca jucării. Pericol de asfixiere.
- ◆ Scoateți din cutie toate componentele aparatului și instrucțiunile de utilizare.
- ◆ Îndepărtați capacul ② și scoateți toate componentele libere din interiorul aparatului.
- ◆ Îndepărtați toate materialele de ambalare și eventualele folii de protecție de pe aparat.

- ◆ Verificați dacă furnitura este completă și dacă prezintă deteriorări vizibile. În cazul în care furnitura este incompletă sau componentele sunt deteriorate din cauza ambalajului precar sau a transportului, apălați linia telefonică directă de service (a se vedea capitolul **19.1. Service-ul**).

6. Furnitura

În mod standard, aparatul este livrat cu următoarele componente:

- Aparat de bază
- 8 discuri pentru forme
- Formă pentru ravioli
- Racletă pentru aluat cu instrument de curățare

- Instrument de curățare cu capac de protecție
- Pahar gradat
- Instrucțiuni de utilizare
- Carte de rețete

i Indicație

- ▶ Paharul gradat **18** și forma pentru ravioli **19** se află în interiorul aparatului în momentul livrării.
- ▶ Discurile pentru forme **8**, racleta pentru aluat **20** și instrumentul de curățare **21** se găsesc în sertar, în partea laterală a aparatului.



7. Descrierea aparatului

(a se vedea figurile de pe pagina pliată)

Figura A

- 1 Orificiu pentru lichide
- 2 Capac
- 3 Mecanism de deblocare capac
- 4 Panou de comandă
- 5 Baza aparatului
- 6 Arbore de antrenare
- 7 Sertar
- 8 Discuri pentru forme
- 9 Cârlig de frământat
- 10 Melc

- 11 Rulmentul melcului
- 12 Suport pentru melc
- 13 Marcaj
- 14 Sistem de fixare a discurilor pentru forme
- 15 Recipient pentru aluat
- 16 Placă din față
- 17 Deblocare capac

Figura B

- 18 Pahar gradat
- 19 Formă pentru ravioli
- 20 Racletă pentru aluat cu instrument de curățare
- 21 Instrument de curățare cu capac de protecție (pentru discurile pentru forme tip spaghete **A** și spaghettoni **B**)

8. Panoul de comandă

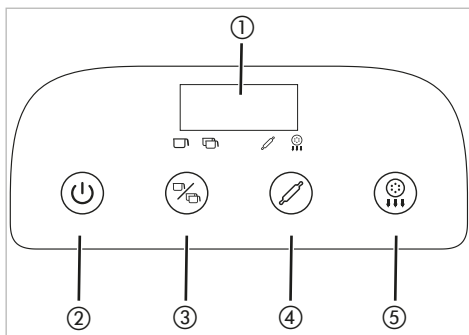


Fig. 1

- 1 Ecran
- 2 Tasta Pornit/Oprit
- 3 Tastă pentru programul de frământare în vederea selectării programului de frământare
- 4 Tastă de frământare pentru pornirea programului de frământare selectat
- 5 Tastă de producere a pastelor pentru pornirea programului de producere a pastelor

9. Discuri pentru forme

În furnitură sunt cuprinse 8 discuri diferite pentru forme **8** (fig. 2):

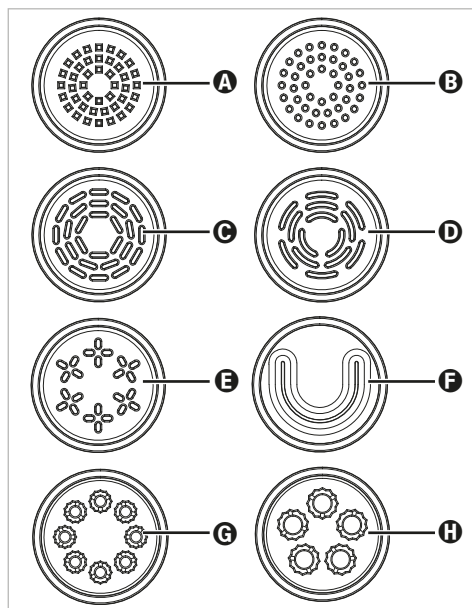


Fig. 2

- A** Spaghete
- B** Spaghettoni
- C** Tagliatelle/fettuccine
- D** Pappardelle
- E** Linguine
- F** Lasagna
- G** Macaroane
- H** Penne

10. Montarea aparatului

i Indicație

- Înaintea primei întrebuințări curățați toate componentele conform descrierii din capitolul **13. Curățarea**.

- 1) Așezați aparatul pe o suprafață plană în apropierea unei prize ușor accesibile. În fața aparatului trebuie să fie loc suficient pentru un castron sau alt recipient similar pentru colectarea pastelor.

- 2) Împingeți recipientul pentru aluat **15** din față până la opritor în baza aparatului **5**. Vârfurile de la recipientul pentru aluat **15** trebuie să fie împinse în ștuțurile de prindere de pe perețele din spate.
- 3) Aduceți cârligul de frământat **9** de sus în recipientul pentru aluat **15** și introduceți-l în arborele de antrenare **6**.
- 4) Împingeți rulmentul **11** în capătul suportului **12**, astfel încât cele trei vârfuri de pe rulment **11** să alunece în decupașele din suport **12** (fig. 3).

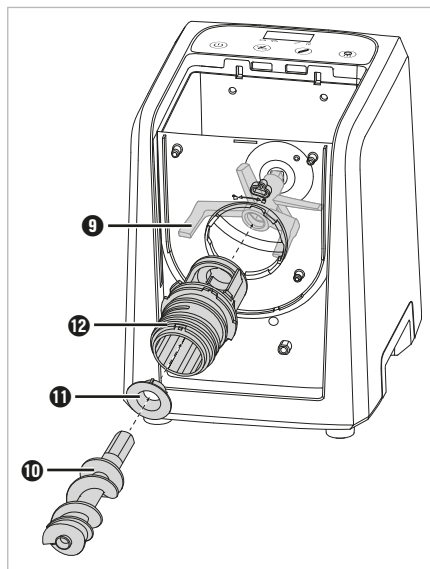




Fig. 3

- 5) Montați suportul **12** pe recipientul pentru aluat **15**. Pentru acest lucru împingeți suportul **12** cu capătul îngust prin orificiul rotund al recipientului pentru aluat **15** (fig. 3). Suportul **12** se potrivește prin orificiu doar într-o anumită poziție, marcajul **13** indică spre simbolul  de pe recipientul pentru aluat **15**. Rotiți suportul **12** în sens orar până când marcajul **13** de pe suport **12** coincide cu simbolul  (fig. 4):

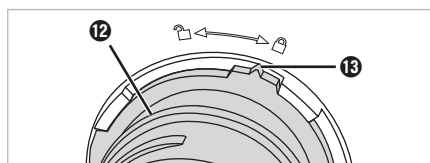


Fig. 4

- 6) Apoi, împingeți melcul ⑩ cu capătul îngust prin suport ⑫ în ștuțul de prindere al cârligului de frământat ⑨ (fig. 3). La nevoie, introduceți mâna de sus în recipientul pentru aluat ⑮ și mișcați puțin de cârligul de frământat ⑨, până când reușiți să introduceți melcul ⑩.
- 7) Așezați placa din față ⑮ pe recipientul pentru aluat ⑮ și apăsați ferm. Astfel, sistemele de blocare de pe placa din față ⑮ trebuie să alunece în decupajele de pe recipientul pentru aluat ⑮.
- 8) Alegeți discul pentru forme ③ corespunzător (a se vedea capitolul 9. **Discuri pentru forme**) și împingeți-l pe suport ⑫, astfel încât ambele sisteme de blocare de pe discul pentru forme ③ să alunece în decupajele de pe suport ⑫ (fig. 5).

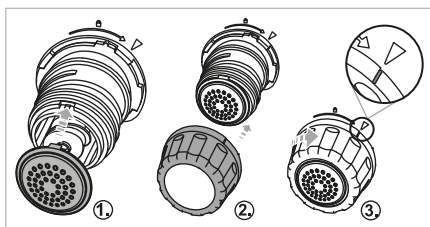


Fig. 5

- 9) Împingeți sistemul de fixare a discului pentru forme ⑭ pe suport ⑫ și înșurubați-l în sens orar spre simbolul ① (fig. 5). La nevoie, fixați cu mâna liberă discul pentru forme ③.
- 10) Montați capacul ② doar după ce ați turnat făina necesară în recipientul pentru aluat ⑮ (a se vedea capitolul 11. **Producerea pastelor**).
- 11) Introduceți ștecărul într-o priză ușor accesibilă. Se aude un semnal sonor și ecranul ① se aprinde scurt. Aparatul se află acum în modul standby. Aparatul este acum montat și gata de funcționare.

11. Producerea pastelor

⚠️ AVERTIZARE!

- ▶ Nu introduceți niciodată mâna în recipientul pentru aluat ⑮ în timpul funcționării. Pericol de rănire din cauza componentelor rotative!
- ▶ Înlocuiți accesoriile numai cu motorul oprit și ștecărul scos din priză! După oprire, aparatul mai funcționează pentru scurt timp.

⚠️ ATENȚIE!

- ▶ Nu supraîncărcați aparatul. Nu prelucrați rețete cu mai mult de 500 g de făină pe tură.

i Indicație

- ▶ Orice apăsare a tastelor este confirmată printr-un semnal sonor.
- ▶ Funcționarea este posibilă numai cu accesoriul introdus corect. Dacă accesoriul nu este montat corect se aud mai multe semnale sonore la pornirea programului, iar ecranul ① afișează „OPEN”. Scoateți ștecărul din priză și verificați poziția corectă a accesoriului.
- ▶ Dacă este necesar, folosiți figurile C (prepararea aluatului din 250 g de făină) și D (prepararea aluatului din 500 g de făină) de pe pagina pliată ca material ajutător.

11.1. Frământarea aluatului pentru paste și producerea pastelor

- 1) Asamblați aparatul după cum este descris în capitolul 10. **Montarea aparatului.**
- 2) Pregătiți toate ingredientele de care aveți nevoie pentru aluatul de paste. În acest scop, orientați-vă după rețetele din cadrul acestor instrucțiuni, care sunt adaptate aparatului (a se vedea capitolul 16. **Rețete**) sau din cadrul cărții de rețete.
- 3) Măsurați cu ajutorul paharului gradat ⑮ sau al unui cântar de bucătărie cantitatea necesară de făină și turnați-o în recipientul pentru aluat ⑮. Folosiți scala pentru grame (g) de pe paharul gradat ⑮ pentru a măsura ingredientele solide precum făina.

i Indicație

- ▶ Utilizați un cântar de bucătărie pentru a obține cantitățile precise de făină și lichid. Măsurarea cu ajutorul paharului gradat duce întotdeauna la toleranțe care pot influența consistența aluatului.

4) Măsurați cu ajutorul paharului gradat **18** sau al unui cântar de bucătărie cantitatea necesară de lichid și, de exemplu, de ou. Adăugați în acest scop întâi oul în paharul gradat **18** și apoi lichidul până ajungeți la cantitatea totală necesară. Folosiți scala pentru mililitri (ml) de pe paharul gradat **18** pentru a măsura ingredientele lichide cum ar fi apa și oul.

i Indicație

- ▶ Bateți întotdeauna oul cu lichidul pentru a obține o mai bună prelucrare a aluatului.
- ▶ Adăugați lichidele în recipientul pentru aluat **15** doar la începutul programului de frământare în vederea unei mai bune prelucrări.



5) Montați capacul **2**, împingând cei doi pivoți ai capacului **2** în cele două ștuțuri de prindere din cadrul bazei aparatului **5**. Apăsăți apoi partea din față a capacului **2** în jos până ce acesta glisează cu un clic în placa din față **16**.



6) Apăsăți tasta Pornit/Oprit **2** pentru a porni aparatul. Se aude un semnal sonor, iar ecranul **1** afișează „ON”.


i Indicație



- ▶ Dacă nu este acționată nicio tastă timp de cca 2 minute, atunci se aud mai multe semnale sonore și aparatul se închide din nou în mod automat.

7) Cu ajutorul tastei pentru programul de frământare **3** selectați programul de frământare adecvat pentru aluatul dvs.:

- : pentru cantități mici de până la cca 250 g de făină
- : pentru cantități mari de aluat de la cca 250–500 g de făină

Simbolul programului de frământare selectat  /  se aprinde.

8) Apăsăți tasta de frământare **4** pentru a porni programul. În plus, se aprinde simbolul  și ecranul **1** afișează durata rămasă de frământare.


Program de frământare	Durată de frământare
	4,5 min.
	4,5 min.



i Indicație

- ▶ Puteți întrerupe oricând programul în curs prin apăsarea tastei de frământare **4** sau prin deschiderea capacului **2**. Continuați programul apăsând din nou pe tasta de frământare **4**, după caz, închideți înainte capacul **2**.
- ▶ Prin apăsarea tastei Pornit/Oprit **2** se întrerupe programul în curs și aparatul este trecut în modul standby.

9) Adăugați încet lichidul necesar prin orificiul **1** din capac **2** în recipientul pentru aluat **15**.

10) La finalul programului de frământare se aud mai multe semnale sonore. Verificați consistența aluatului. Dacă ingredientele nu sunt încă amestecate în mod optim, mai porniți un proces de amestecare prin apăsarea tastei de frământare **4**.

11) Dacă aluatul a fost amestecat suficient, apăsați tasta de producere a pastelor **5** pentru a porni programul de producere a pastelor. În plus, se aprinde simbolul  și ecranul **1** afișează durata rămasă de producere a pastelor.

Program de frământare	Durata de producere a pastelor
	11 min.
	14 min.

12) Puteți tăia pastele în timpul producerii lor cu ajutorul racletei pentru aluat **20**.

i Indicație

- ▶ Dacă se oprește producerea pastelor, iar ecranul ① afișează „OUL”, atunci aluatul este prea uscat și nu poate fi prelucrat corect. Porniți un nou proces de frământare și adăugați puțin lichid după începerea programului. Porniți la final încă un proces de producere a pastelor și verificați dacă aluatul pentru paste iese acum mai ușor în forme
- 13) La finalul programului de producere a pastelor, cârligul de frământat ⑨ se rotește mai departe schimbându-și direcția pentru a extrage eventualele resturi de aluat de pe melc ⑩. Imediat ce procesul de frământare se încheie se aud semnale sonore, iar ecranul ① afișează „OFF”.
- 14) Dacă mai rămân resturi de aluat în aparat, apăsați mai întâi tastei Pornit/Oprit (⏻) ②, apoi din nou tasta de producere a pastelor (Ⓜ) ⑤ pentru a porni încă un proces mai scurt de producere a pastelor. Dacă resturile de aluat rămân lipite pe pereții recipientului pentru aluat ⑬, desprindeți-le cu o lingură înainte de pornirea procesului mai scurt de producere a pastelor.
- 15) Dacă nu este acționată nicio tastă timp de cca 2 minute după finalul programului de frământare, atunci se aud mai multe semnale sonore și aparatul trece din nou în modul standby.
- 16) După folosirea sa curățați aparatul conform descrierii din capitolul 13. **Curățarea.**



11.2. Formarea pastelor de tip ravioli

- 1) Întindeți foile proaspete de lasagna pe un fund de bucătărie sau similar. Foile de lasagna trebuie să aibă cel puțin dimensiunea de 7,5 x 7,5 cm, eventual întindeți-le cu un sucitor.
- 2) Decupați foile sub formă de buzunare din aluat cu partea de jos a formei pentru ravioli ⑬.
- 3) Așezați foile sub formă de buzunare din aluat pe partea de sus a formei pentru ravioli ⑬ și adăugați în mijloc umplutura dorită.

i Indicație

- ▶ Introduceți aluatul rămas după decupare înapoi în aparat, porniți procesul de frământare și formați o altă foaie de lasagna.
- 4) Închideți cele două jumătăți ale formei pentru ravioli ⑬ și îmbrănați-le cu o apăsare fermă.
- 5) Deschideți forma pentru ravioli ⑬ și scoateți pastele de tip ravioli gata formate.

12. Demontarea aparatului

- 1) Dacă este cazul, scoateți ștecărul din priză.
- 2) Scoateți capacul ②: pentru aceasta, apăsați butonul de deblocare ⑰ și scoateți capacul ② prin ridicarea mânerului ③.
- 3) Rotiți sistemul de fixare a discurilor pentru forme ⑭ în sens orar în direcția simbolului  și scoateți-l.
- 4) Scoateți discul pentru forme ⑧.
- 5) Scoateți placa din față ⑱. Trageți în acest scop recipientul pentru aluat ⑮ puțin în față din baza aparatului până când placa din față ⑱ se poate scoate din recipientul pentru aluat ⑮.
- 6) Rotiți suportul ⑫ în sens antiorar până când marcajul ⑬ de pe suport ⑫ este orientat spre simbolul  de pe recipientul pentru aluat ⑮ (fig. 6). Îndepărtați suportul ⑫ împreună cu melcul ⑩.

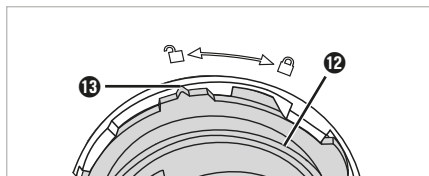


Fig. 6


- 7) Scoateți melcul ⑩ și rulmentul ⑪ din suport ⑫.
- 8) Scoateți cârligul de frământat ⑨ și recipientul pentru aluat ⑮ din baza aparatului ⑤.

Aparatul este acum demontat.

13. Curățarea

13.1. Curățarea aparatului

PERICOL!

- ▶ Înainte de fiecare curățare scoateți ștecărul din priză!
- ▶  Nu introduceți niciodată baza aparatului **5** în apă sau alte lichide!

ATENȚIE!


- ▶ Nu utilizați substanțe de curățare abrazive sau agresive. Aceste substanțe pot ataca ireparabil suprafețele!
 - ▶ Curățați aparatul după fiecare utilizare pentru a evita defecțiuni de funcționare provocate de resturile de alimente.
- 1) Dacă nu ați făcut deja acest lucru, demontați aparatul conform descrierii din capitoul **12. Demontarea aparatului**.
 - 2) Îndepărtați eventuale resturi de făină din ștuțul de prindere pentru cârligul de frământat **9** cu o lavetă uscată.
 - 3) Curățați zona interioară a bazei aparatului **5** și suprafețele cu o lavetă ușor umezită. Dacă este necesar, adăugați puțin detergent delicat pe lavetă și ștergeți ulterior cu o lavetă ușor umezită.
 - 4) Înaintea reasamblării, aparatul trebuie să fie uscat bine.

13.2. Curățarea accesoriilor

Indicație

- ▶ Discurile pentru forme **8** se curăță cel mai bine după ce aluatul s-a uscat.
- 1) Utilizați apoi instrumentul pentru curățare **21** (pentru discul pentru forme de spaghete **A** și spaghettoni **B**), respectiv știfturile laterale de curățare ale racletei pentru aluat **20**, în vederea eliberării grosiere de resturi de aluat din decupajele din cadrul discului pentru forme **8** utilizat.
 - 2) Curățați toate componentele demontabile și toate accesoriile în apă cu detergent delicat. Clățiți apoi cu apă curată pentru a îndepărta toate resturile de detergent.

Indicație

- ▶  Următoarele piese sunt adecvate și pentru curățarea în mașina de spălat vase: capac **2**, recipient pentru aluat **15**, suport **12**, melc **10**, rulmentul melcului **11** cârlig de frământat **9**, sistem de fixare a discurilor pentru forme **14**, discuri pentru forme **8**, pahar gradat **18**, racletă pentru aluat **20**, instrument de curățare **21**, formă pentru ravioli **19**. Așezați componentele pe cât posibil în coșul superior al mașinii de spălat vase și asigurați-vă că acestea nu rămân blocate.
- ▶ În cazul unor resturi persistente de aluat pe discurile pentru forme **8** încercați următoarea metodă: puneți discurile pentru forme **8** pentru 1 - 2 ore în congelator. După aceea, resturile de aluat ar trebui să poată fi îndepărtate cu ușurință cu ajutorul instrumentelor de curățare **20/21**.
- 3) Uscați temeinic toate componentele înainte de a le reasambla.

14. Păstrarea

- ◆ Depozitați discurile pentru forme **8**, racleta pentru aluat **20** și instrumentul de curățare **21** în sertar **7** în partea laterală a aparatului.
- ◆ Păstrați aparatul curățat, cu capacul **2** închis într-un loc ferit de praf și uscat.

15. Remedierea defecțiunilor

Aparatul nu funcționează:

- Ștecărul nu este conectat la rețeaua electrică.
- ◆ Introduceți ștecărul într-o priză.
- Aparatul a fost în funcțiune mai mult de cca 35 de minute, protecția împotriva supraîncălzirii a fost activată.
- ◆ Scoateți ștecărul din priză și lăsați aparatul să se răcească timp de cca 90 de minute înainte de a-l pune din nou în funcțiune.
- Aparatul este defect.
- ◆ Adresați-vă serviciului clienți.

Aparatul se oprește deodată în timpul funcționării:

- Aparatul a fost în funcțiune mai mult de cca 35 de minute, protecția împotriva supraîncălzirii a fost activată.
- ◆ Scoateți ștecărul din priză și lăsați aparatul să se răcească timp de cca 90 de minute înainte de a-l pune din nou în funcțiune.

Codul de eroare „OPEN”:

- Capacul ② nu este închis corect sau accesoriul nu este montat corect. Se aud mai multe semnale sonore, iar ecranul ① afișează „OPEN”.
- ◆ Închideți capacul ②.
- ◆ După ce capacul ② este închis corect scoateți ștecărul din priză și verificați poziția corectă a accesoriului.

Codul de eroare „OUL”:

- Aluatul de paste este prea uscat și nu se pot produce pastele, ecranul ① afișează „OUL”.
- ◆ Porniți un nou proces de frământare și adăugați puțin lichid după începerea programului. Porniți la final încă un proces de producere a pastelor și verificați dacă aluatul pentru paste iese acum mai ușor.

Aluatul pentru paste nu permite/nu permite corect producerea pastelor:

- Aluatul pentru paste poate fi prea umed.
- ◆ Adăugați puțină făină și porniți un nou proces de frământare. Porniți la final încă un proces de producere a pastelor și verificați dacă aluatul pentru paste iese acum mai ușor.

16. Rețete



① Indicație

- ▶ Toate cantitățile sunt adaptate la utilizarea făinii de grâu normale (tip 000). Alte tipuri de făină, de exemplu, făină din grâu spelta sau integrală necesită, de regulă, mai mult lichid.



- ▶ Cantitățile indicate sunt valori orientative. În principiu, trebuie respectate raporturile indicate de făină și lichid. Cu toate acestea, ca urmare a unor diverși factori, cantitățile de lichid necesare pot varia ușor. Dacă aluatul dvs. nu poate fi prelucrat în mod optim cu cantitățile indicate, data viitoare adăugați mai puțin sau mai mulți mililitri de lichid. Respectați în acest sens, de asemenea, indicațiile din capitolul **15. Remedierea defecțiunilor**.
- ▶ Utilizați un cântar de bucătărie pentru a obține cantitățile precise de făină și lichid. Măsurarea cu ajutorul paharului gradat duce întotdeauna la toleranțe care pot influența consistența aluatului.
- ▶ Din 250 g de făină rezultă cca 300 g de paste.
- ▶ Puteți înlocui 1 ou cu cca 50 ml de lichid.

Pentru o prelucrare optimă a aluatului respectați următorul raport dintre făină și lichide:

- La 250 g de făină adăugați cca 100 ml de lichid.
- La 500 g de făină adăugați cca 200 ml de lichid.

Cantitate de făină	Cantitate de lichide
250 g / 	cca 100 ml
500 g / 	cca 200 ml

Dacă preparați aluatul de paste cu ou, cantitatea totală de lichid care trebuie adăugată este compusă întotdeauna din lichid și ou:

Cantitate de făină	Cantitate de lichide + ou
250 g / 	1 ou + lichid = în total 100 ml
500 g / 	2 ouă + lichid = în total 200 ml

Puteți pregăti aluat de paste cu maximum 500 g de făină dintr-o singură dată.

16.1. Rețetă de bază pentru paste din griș de grâu dur fără ou

Ingrediente pentru 2 persoane

- 200 g griș de grâu dur
- 50 g făină de grâu (tip 000)
- cca 100 ml apă

Preparare

- ◆ Adăugați 200 g griș de grâu dur și 50 g făină de grâu în recipientul pentru aluat **15**.
- ◆ Porniți programul de frământare pentru 250 g făină **15**.
- ◆ Adăugați încet cca 100 ml de apă prin orificiul **1** din capac **2** în recipientul pentru aluat **15**.
- ◆ După finalul programului de frământare începeți producerea de paste din aluatul de paste. Puteți folosi raclata pentru aluat **20** pentru a tăia la lungimea dorită pastele în timpul producerii lor.
- ◆ Puneți pastele care sunt gata în apă sărată care fierbe și amestecați din când în când. După cca 3-4 minute, acestea sunt al dente, deci gătite la consistența potrivită.

16.2. Rețetă de bază pentru paste de grâu fără ou

Ingrediente pentru 2 persoane

- 250 g făină de grâu (tip 000)
- cca 100 ml apă

Preparare

- ◆ Adăugați 250 g făină de grâu în recipientul pentru aluat **15**.
- ◆ Porniți programul de frământare pentru 250 g făină **15**.
- ◆ Adăugați încet cca 100 ml de apă prin orificiul **1** din capac **2** în recipientul pentru aluat **15**.

- ◆ După finalul programului de frământare începeți producerea de paste din aluatul de paste. Puteți folosi raclata pentru aluat **20** pentru a tăia la lungimea dorită pastele în timpul producerii lor.
- ◆ Puneți pastele care sunt gata în apă sărată care fierbe și amestecați din când în când. După cca 3-4 minute, acestea sunt al dente, deci gătite la consistența potrivită.

16.3. Rețetă de bază pentru paste din griș de grâu dur cu ou

Ingrediente pentru 2 persoane

- 200 g griș de grâu dur
- 50 g făină de grâu (tip 000)
- cca 50 ml apă
- 1 ou (măr. M)

Preparare

- ◆ Adăugați 200 g griș de grâu dur și 50 g făină de grâu în recipientul pentru aluat **15**.
- ◆ Adăugați 1 ou și cca 50 ml de apă în paharul gradat **18**, astfel încât să fie introdusă o cantitate totală de 100 ml lichid. Bateți oul cu apa.
- ◆ Porniți programul de frământare pentru 250 g făină **15**.
- ◆ Adăugați încet amestecul de apă și ou prin orificiul **1** din capac **2** în recipientul pentru aluat **15**.
- ◆ După finalul programului de frământare începeți producerea de paste din aluatul de paste. Puteți folosi raclata pentru aluat **20** pentru a tăia la lungimea dorită pastele în timpul producerii lor.
- ◆ Puneți pastele care sunt gata în apă sărată care fierbe și amestecați din când în când. După cca 3-4 minute, acestea sunt al dente, deci gătite la consistența potrivită.

16.4. Rețetă de bază pentru paste de grâu cu ou

Ingrediente pentru 2 persoane

- 250 g făină de grâu (tip 000)

- cca 50 ml apă
- 1 ou (măr. M)

Preparare

- ◆ Adăugați 250 g făină de grâu în recipientul pentru aluat **15**.
- ◆ Adăugați 1 ou și cca 50 ml de apă în paharul gradat **18**, astfel încât să fie introdusă o cantitate totală de 100 ml lichid. Bateți oul cu apa.
- ◆ Porniți programul de frământare pentru 250 g făină **19**.
- ◆ Adăugați încet amestecul de apă și ou prin orificiul **1** din capac **2** în recipientul pentru aluat **15**.
- ◆ După finalul programului de frământare începeți producerea de paste din aluatul de paste. Puteți folosi raclata pentru aluat **20** pentru a tăia la lungimea dorită pastele în timpul producerii lor.
- ◆ Puneți pastele care sunt gata în apă sărată care fierbe și amestecați din când în când. După cca 3-4 minute, acestea sunt al dente, deci gătite la consistența potrivită.

17. Date tehnice

Tensiune nominală	220-240 V ~, 50/60 Hz
Putere nominală	220 W
Consum în stare oprită	< 0,5 W
Capacitate recipient pentru aluat 15	cca 2 l
Cantitate max. de umplere recipient pentru aluat 15	500 g făină + lichid necesar pe tură
Capacitate pahar gradat 18	cca 520 ml
Scală pentru lichide (ml)	până la 250 ml
Scală pentru făină (g)	până la 250 g

Vă recomandăm să lăsați aparatul să se răcească cca 90 minute după 35 minute de funcționare. Altfel, aparatul se poate supraîncălzi și se poate activa protecția împotriva supraîncălzirii.

18. Eliminarea



Simbolul pubelei tăiate indică faptul că, la finalul duratei sale de utilizare, acest aparat nu trebuie eliminat împreună cu deșeurile menajere. Aparatul trebuie predat centrelor de colectare, centrelor de reciclare sau unităților de eliminare a deșeurilor.

Vă rugăm să ștergeți, înainte de predare, toate datele cu caracter personal.

Ambalajul este format din materiale ecologice pe care le puteți elimina prin intermediul centrelor locale de reciclare.

Eliminați ambalajul în mod ecologic.

19. Garanția Kompersass Handels GmbH

Stimate client,

Pentru acest aparat se acordă o garanție de 3 ani de la data cumpărării. În cazul în care produsul prezintă defecte, beneficiați de drepturi legale față de vânzătorul produsului. Aceste drepturi legale nu sunt limitate prin garanția noastră prezentată în cele ce urmează.

Condiții de garanție

Perioada de garanție începe de la data cumpărării. Păstrați cu grijă bonul fiscal. Acesta este necesar pentru a dovedi cumpărarea.

Dacă în decurs de trei ani de la data cumpărării acestui produs apare un defect de material sau de fabricație, produsul va fi reparat, înlocuit de către noi în mod gratuit sau vi se va restitui prețul de cumpărare, la alegerea noastră. Garanția presupune ca în timpul perioadei de trei ani să se prezinte aparatul defect și dovada cumpărării (bonul fiscal), precum și o scurtă descriere în scris, în care să se specifice în ce constă defecțiunea și când a survenit aceasta.

Dacă defectul este acoperit de garanția noastră, veți primi înapoi produsul reparat sau unul nou. Timpul de nefuncționare din cauza lipsei de conformitate apărute în cadrul termenului de garanție prelungește termenul de garanție legală de conformitate și cel al garanției comerciale și curge, după caz, din momentul la care a fost adusă la cunoștință vânzătorului lipsa de conformitate a produsului sau din momentul prezentării produsului la vânzător/unitatea de service până la aducerea produsului în stare de utilizare normală și, respectiv, al notificării în scris în vederea ridicării produsului sau predării efective a produsului către consumator.

Produsele de folosință îndelungată care înlocuiesc produsele defecte în cadrul termenului de garanție vor beneficia de un nou termen de garanție care curge de la data preschimbării produsului.

Perioada de garanție și pretențiile legale privind defectele

Perioada de garanție nu este prelungită după efectuarea reparațiilor realizate în perioada de garanție. Acest lucru este valabil și pentru piesele înlocuite și reparate. Eventualele deteriorări și deficiențe prezente deja la cumpărare trebuie semnalate imediat după dezambalarea produsului. Reparațiile necesare după expirarea perioadei de garanție se efectuează contra cost.

Domeniul de aplicare a garanției

Aparatul a fost produs cu grijă, în conformitate cu orientările stricte privind calitatea și verificat cu rigurozitate înaintea livrării.

Garanția se acordă în caz de defecte de material sau de fabricație. Această garanție nu se extinde asupra componentelor produsului care sunt expuse uzurii normale și care, prin urmare, pot fi considerate piese de uzură sau asupra deteriorărilor apărute la componentele fragile, de exemplu comutatoare sau componente realizate din sticlă.

Această garanție se pierde în cazul în care produsul a fost deteriorat, a fost utilizat sau întreținut în mod necorespunzător. Pentru utilizarea corespunzătoare a produsului trebuie respectate cu strictețe toate indicațiile prezentate în instrucțiunile de utilizare. Trebuie evitate în mod obligatoriu utilizările și acțiunile nerecomandate sau care fac obiectul unor avertizări în cadrul instrucțiunilor de utilizare.

Aparatul este destinat numai uzului privat și nu utilizărilor comerciale. În cazul manevrării abuzive sau necorespunzătoare, al uzului de forță și al intervențiilor care nu au fost realizate de către filiala noastră autorizată de service, garanția își pierde valabilitatea.

Procedura de acordare a garanției

Pentru a se asigura prelucrarea rapidă a solicitării dvs., urmați instrucțiunile de mai jos:

- Pentru toate solicitările păstrați la îndemână bonul fiscal și numărul articolului (IAN) 508378_2507 ca dovadă a cumpărării.
- Numărul articolului poate fi consultat pe plăcuța cu date tehnice de pe produs, pe o gravură de pe produs, pe coperta instrucțiunilor de utilizare (în partea stângă, jos) sau pe autocolanțul de pe partea din spate sau de jos a produsului.
- În cazul în care apar defecte funcționale sau alte defecțiuni, contactați mai întâi **telefonic** sau **prin e-mail** departamentul de service menționat în continuare.
- Apoi puteți expedia produsul înregistrat ca fiind defect la adresa de service care v-a fost comunicată, fără a plăti taxe poștale, anexând dovada cumpărării (bonul fiscal) și indicând în ce constă defectul și când a apărut acesta.



Acest manual, precum și multe alte manuale, videoclipuri cu produse și software-uri de instalare pot fi descărcate de pe www.lidl-service.com.

Cu ajutorul acestui cod QR puteți accesa direct pagina Lidl de service (www.lidl-service.com) și puteți deschide instrucțiunile de utilizare prin introducerea numărului de articol (IAN) 508378_2507.

19.1. Service-ul

RO Service România

Tel.: 0800896637

E-Mail: kompernass@lidl.ro

IAN 508378_2507

19.2. Importator

Vă rugăm să aveți în vedere faptul că următoarea adresă nu reprezintă o adresă pentru service. Contactați mai întâi centrul de service indicat.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANIA

www.kompernass.com

Съдържание

1. Въведение	156
2. Употреба по предназначение	156
3. Използвани предупредителни указания и символи	156
4. Указания за безопасност	157
5. Разопаковане	160
6. Окомплектовка на доставката	160
7. Описание на уреда	160
8. Панел за обслужване	161
9. Формички	161
10. Монтиране на уреда	162
11. Приготвяне на паста	163
11.1. Месене и пресоване на тесто за паста	163
11.2. Оформяне на равиоли	165
12. Демонтиране на уреда	165
13. Почистване	165
13.1. Почистване на уреда	165
13.2. Почистване на принадлежностите	166
14. Съхранение	166
15. Отстраняване на неизправности	166
16. Рецепти	167
16.1. Основна рецепта за паста от грис от твърда пшеница без яйца	168
16.2. Основна рецепта за пшенична паста без яйца	168
16.3. Основна рецепта за паста от грис от твърда пшеница с яйца	168
16.4. Основна рецепта за пшенична паста с яйца	168
17. Технически данни	169
18. Предаване за отпадъци	169
19. Гаранция	169
19.1. Сервизно обслужване	171
19.2. Вносител	171

1. Въведение

Поздравяваме ви за покупката на вашия нов уред.

Избрали сте висококачествен продукт. Ръководството за потребителя е неразделна част от този продукт. То съдържа важни указания относно безопасността, употребата и предаването за отпадъци. Преди да използвате продукта, се запознайте с всички указания за обслужване и безопасност. Използвайте продукта единствено според описанието и за указаните области на приложение. Предавайте продукта на трети лица заедно с цялата документация.

2. Употреба по предназначение


Този уред е предназначен само за преработка на тесто за паста.

Уредът е предвиден за използване в защитени от дъжд помещения в частни домакинства.


Не го използвайте на открито и за професионални или промишлени цели.


3. Използвани предупредителни указания и символи

В настоящото ръководство за потребителя, върху опаковката и върху уреда се използват следните предупредителни указания и символи (ако е приложимо):

	ОПАСНОСТ! Предупредително указание с този символ и сигналната дума „ОПАСНОСТ“ обозначава непосредствено предстояща опасна ситуация, която, ако не бъде избегната, води до смърт или тежко нараняване.
	ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Предупредително указание с този символ и сигналната дума „ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ“ обозначава възможна опасна ситуация, която, ако не бъде избегната, може да доведе до смърт или тежко нараняване.


	ПОВИШЕНО ВНИМАНИЕ! Предупредително указание с този символ и сигналната дума „ПОВИШЕНО ВНИМАНИЕ“ обозначава възможна опасна ситуация, която, ако не бъде избегната, може да доведе до леко или средно нараняване.
	ВНИМАНИЕ! Предупредително указание с този символ и сигналната дума „ВНИМАНИЕ“ обозначава възможна опасна ситуация, която, ако не бъде избегната, може да доведе до материални щети.
	Указание: Указанието дава допълнителна информация, която улеснява работата с уреда.
	Прочетете ръководството.
	Променлив ток/Променливо напрежение
	Клас на защита II: защита чрез двойна или усилена изолация.
	Използвайте уреда само в затворени помещения.
	Не потапяйте във вода!
	Годно за миене в съдомиялна машина
	Всички влизащи в контакт с хранителни продукти части на този уред са от материал, разрешен за контакт с хранителни продукти.
	Не изхвърляйте електрически уред с битовите отпадъци!
	Предайте опаковката за изхвърляне в съответствие с екологичните изисквания.

	<p>Опаковка от рециклируеми материали. При разделяне на отпадъците вземете под внимание обозначението на опаковъчните материали: Те са обозначени със съкращения (a) и цифри (б) със следното значение: 1 – 7: пластмаси, 20 – 22: хартия и картон, 80 – 98: композитни материали.</p>
--	--

	<p>Този продукт изпълнява изискванията на валидните национални директиви на Република България.</p>
--	---

4. Указания за безопасност

⚠ ОПАСНОСТ! ТОКОВ УДАР!

- Включвайте уреда само към инсталиран по надлежния ред контакт. Мрежовото напрежение трябва да съвпада с данните от фабричната табелка на уреда.
- Преди употреба проверете уреда за видими външни повреди. Не пускайте уреда в експлоатация, ако по уреда или мрежовия кабел има видими повреди или ако уредът е паднал преди това.
- Възлагайте ремонти на уреда само на оторизирани специализирани фирми или на сервизната служба. При непрофесионално извършени ремонти могат да възникнат опасности за потребителя. Освен това отпада правото на изискване на гаранция.
-  Никога не потапяйте основата на уреда във вода или други течности!
- Уредът трябва да се използва само в сухи затворени помещения.
- По време на работа не допускайте мрежовият кабел да се намокри или навлажни. Прокарайте го така, че да не се притиска или поврежда по друг начин.
- Никога не докосвайте захранващия блок или основата на уреда с мокри ръце.
- Дръжте кабела далече от горещи повърхности.

- Ако кабелът за свързване към мрежата на този уред се повреди, той трябва да бъде сменен от производителя, неговата сервисна служба или лице с подходяща квалификация, за да се предотвратят евентуални опасности.
- Винаги изключвайте уреда от мрежата, когато той не е под наблюдение и преди сглобяване, разглобяване, смяна на принадлежности или почистване, както и при неизправности.
- За пълно изключване на уреда от мрежата щепселът трябва да се издърпа от електрическия контакт. Затова уредът трябва да се разположи така, че винаги да е гарантиран безпрепятствен достъп до електрическия контакт с цел незабавно изключване на щепсела в аварийни ситуации.
- Винаги изключвайте захранващия блок чрез издърпване на щепсела от контакта. Никога не дърпайте самия кабел.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! ОПАСНОСТ ОТ НАРАНЯВАНЕ!

- Този уред не трябва да се използва от деца.
- Уредът и неговият свързващ кабел трябва да се държат далече от деца.
- Не допускайте деца да играят с уреда.
- Този уред може да се използва от лица с ограничени физически, сетивни или умствени възможности или без опит и/или знания, ако са под наблюдение или са инструктирани по отношение на безопасната употреба на уреда и са разбрали опасностите, произтичащи от работата с него.
- Използвайте само съдържащите се в окомплектовката на доставката принадлежности. Възможно е принадлежности от други производители да не са подходящи и да доведат до опасности или материални щети!
- Никога не отваряйте корпуса. В противен случай безопасността не е гарантирана и гаранцията отпада.

- Сменяйте принадлежностите само при спрян задвижващ механизъм и при изключен мрежов щепсел! След изключване уредът работи още известно време по инерция.
- Не използвайте уреда за цели, различни от описаните в настоящото ръководство за потребителя. При неправилна употреба на уреда съществува опасност от нараняване!
- Избягвайте да докосвате подвижни части. По време на работа дръжте ръцете, косите и облеклото си, както и стъргалката за тесто и други предмети далече от въртящи се части.
- Не отваряйте капака по време на работа.

! ВНИМАНИЕ! МАТЕРИАЛНИ ЩЕТИ!

- Уверете се, че уредът, кабелът или щепселът не влизат в съприкосновение с източници на топлина като котлони или открити пламъци.
- Никога не поставяйте уреда в близост до източници на топлина.
- По време на работа не покривайте уреда, за да предотвратите акумулиране на топлина.
- Не препълвайте уреда. Не приготвяйте рецепти с повече от 500 g брашно на цикъл.
- По време на работа поставяйте в съда за тесто само продуктите за преработка.
- Не използвайте уреда без продукти! Опасност от прегряване!
- За работа с уреда не използвайте външен таймер или отделна система за дистанционно управление.
- Препоръчваме след около 35 минути работа да оставите уреда да се охлади за около 90 минути.

i УКАЗАНИЕ

- От страна на потребителя не е необходимо действие за пренастройка на продукта между 50 и 60 Hz. Продуктът е подходящ както за 50, така и за 60 Hz.

5. Разопаковане

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Опасност от задушаване!

- ▶ Опаковъчните материали не трябва да се използват за игра. Съществува опасност от задушаване.
- ◆ Извадете всички части на уреда и ръководството за потребителя от кутията.
- ◆ Отстранете капака **2** и извадете всички нефиксирани части от вътрешността на уреда.
- ◆ Отстранете всички опаковъчни материали и евентуални защитни фолии от уреда.
- ◆ Проверете доставката за комплектност и видими повреди. При непълна доставка или повреди поради дефектна опаковка или щети, получени при транспорта, се обърнете към горещата линия на сервиза (вж. глава **19.1. Сервизно обслужване**).

6. Окомплектовка на доставката

Стандартната окомплектовка на доставката включва следните компоненти:

- основен уред
- 8 формички
- форма за ravioli
- стъргалка за тесто с почистващ инструмент
- почистващ инструмент със защитна капачка
- мерителна чаша
- ръководство за потребителя
- книжка с рецепти

i Указание

- ▶ В състоянието при доставката мерителната чаша **18** и формата за ravioli **19** се намират във вътрешното пространство на уреда.
- ▶ Формичките **8**, стъргалката за тесто **20** и почистващият инструмент **21** ще намерите в чекмеджето отстрани на уреда.



7. Описание на уреда

(вж. фигурите на разгъващата се страница)

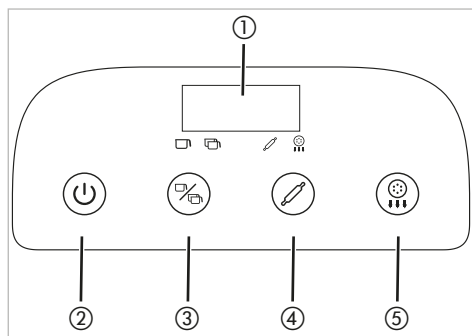
Фигура А

- 1 Отвор за течности
- 2 Капак
- 3 Дръжка на капака
- 4 Панел за обслужване
- 5 Основа на уреда
- 6 Задвижващ вал
- 7 Чекмедже
- 8 Формички
- 9 Кука за месене
- 10 Вал за тесто
- 11 Лагер на вала за тесто
- 12 Държач на вала за тесто
- 13 Маркировка
- 14 Фиксатор за формичка
- 15 Съд за тесто
- 16 Преден панел
- 17 Деблокировка на капака





Фигура В

- 18 Мерителна чаша
- 19 Форма за равиоли
- 20 Стъргалка за тесто с почистващ инструмент
- 21 Почистващ инструмент със защитна капачка (за формичките **A** за спагети и **B** за спагетони)

8. Панел за обслужване

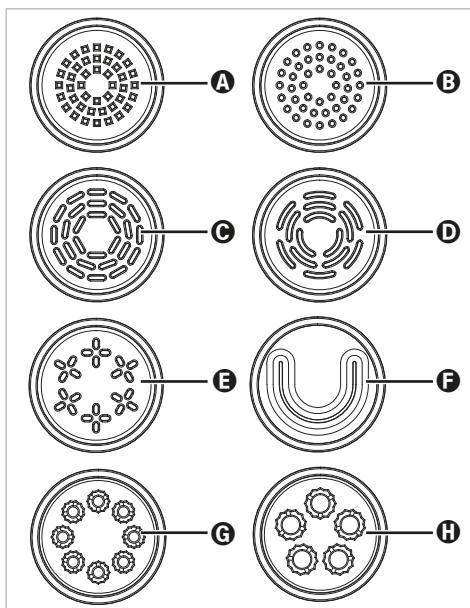


Фиг. 1

- 1 Дисплей
- 2  Бутон за включване/изключване
- 3  Бутон за програмата за месене, за избиране на програмата за месене
- 4  Бутон за месене, за стартиране на избраната програма за месене
- 5  Бутон за пресоване, за стартиране на програмата за пресоване

9. Формички

В окомплектовката на доставката са включени 8 различни формички **B** (фиг. 2):



Фиг. 2

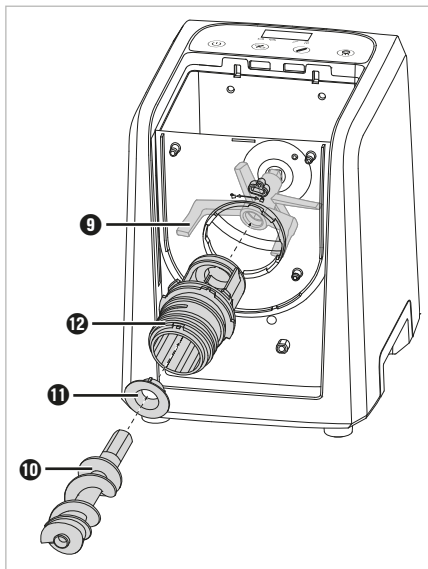
- A** Спагети
- B** Спагетони
- C** Талиатели/Фетучини
- D** Папардели
- E** Лингуини
- F** Лазаня
- G** Макарони
- H** Пене

10. Монтиране на уреда



i Указание

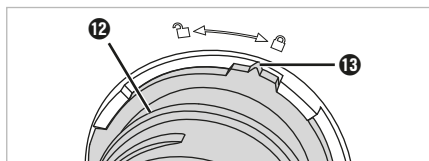
- ▶ Преди първата употреба почистете всички части на уреда, както е описано в глава **13. Почистване**.

- 1) Разположете уреда върху равна повърхност в близост до контакт, до който има лесен достъп. Пред уреда трябва да има достатъчно място за купа или др.п. за поемане на пастата.
- 2) Тласнете съда за тесто **15** отпред до упор в основата на уреда **5**. При това зъбчетата на съда за тесто **15** трябва да влязат в съответните захвати на задната стена.
- 3) Вкарайте куката за месене **9** от горе в съда за тесто **15** и я пхнете в задвижващия вал **6**.
- 4) Вмъкнете лагера **11** в края на държача **12** така, че трите зъбчета на лагера **11** да се плъзнат в прорезите на държача **12** (**фиг. 3**).



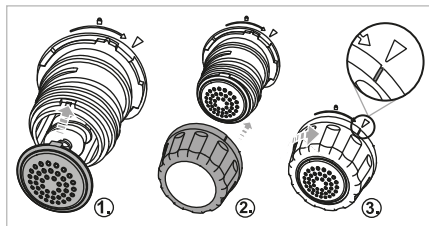
Фиг. 3

- 5) Монтирайте държача **12** на съда за тесто **15**. За целта вмъкнете държача **12** с тесния край през кръглия отвор на съда за тесто **15** (**фиг. 3**). Държачът **12** влиза само в една позиция през отвора, при това маркировката **13** сочи към символа  на съда за тесто **15**. Затегнете държача **12** по часовниковата стрелка така, че маркировката **13** на държача **12** да сочи към символа  (**фиг. 4**):




Фиг. 4

- 6) След това вмъкнете вала за тесто **10** с тесния край през държача **12** в захвата на куката за месене **9** (**фиг. 3**). При необходимост поставете ръка от горе в съда за тесто **15** и разклатете леко куката за месене **9** така, че да можете да вкарате вала за тесто **10**.
- 7) Поставете предния панел **16** на съда за тесто **15** и го притиснете силно. При това стопорите на предния панел **16** трябва да се плъзнат в съответните прорези на съда за тесто **15**.
- 8) Изберете подходящата формичка **8** (вж. глава **9. Формички**) и я поставете в държача **12** така, че двата стопора на формичката **8** да се плъзнат в прорезите на държача **12** (**фиг. 5**).



Фиг. 5

- 9) Поставете фиксатора за формичка **14** на държача **12** и го затегнете по часовниковата стрелка в посока на символа  (фиг. 5). При необходимост фиксирайте формичката **8** със свободната ръка.
- 10) Монтирайте капака **2** едва след като сте сипали необходимото количество брашно в съда за тесто **15** (вж. глава **11. Приготвяне на паста**).
- 11) Включете щепсела в контакт, до който има лесен достъп. Прозвучава сигнал и дисплеят **1** светва за кратко. Сега уредът се намира в режим на готовност.
- Уредът е монтиран и готов за работа.

11. Приготвяне на паста

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

- ▶ По време на работа никога не поставяйте ръка в съда за тесто **15**. Опасност от нараняване от въртящи се части!
- ▶ Сменяйте принадлежностите само при спрян задвижващ механизъм и при изключен мрежов щепсел! След изключване уредът работи още известно време по инерция.

ВНИМАНИЕ!

- ▶ Не препълвайте уреда. Не пригответе рецепти с повече от 500 g брашно на цикъл.

Указание

- ▶ Всяко натискане на бутон се потвърждава със звуков сигнал.
- ▶ Работата е възможна само с правилно поставени принадлежности. Ако принадлежностите не са монтирани правилно, при стартиране на програма прозвучават няколко сигнала и дисплеят **1** показва „OPEN“. Издърпайте щепсела от контакта и проверете правилното положение на принадлежностите.
- ▶ При необходимост използвайте за справка фигурите C (приготвяне на тесто от 250 g брашно) и D (приготвяне на тесто от 500 g брашно) на разгъващата се страница.

11.1. Месене и пресоване на тесто за паста


- 1) Сглобете уреда, както е описано в глава **10. Монтиране на уреда**.
- 2) Подгответе всички продукти, които са ви необходими за тестото за паста. При това се ориентирайте напр. по рецептите, подбрани за уреда в това ръководство (вж. глава **16. Рецепти**) или в приложената книжка с рецепти.
- 3) С помощта на мерителната чаша **18** или кухненска везна измерете необходимото количество брашно и го сипете в съда за тесто **15**. Използвайте скалата в грамове (g) на мерителната чаша **18**, за да премерите твърдите съставки като брашно.

Указание

- ▶ Използвайте кухненска везна, за да претеглите точните количества брашно и течност. Измерването посредством мерителна чаша винаги води до отклонения, които могат да повлияят консистенцията на тестото.
- 4) С помощта на мерителната чаша **18** или кухненска везна измерете необходимото количество течност и напр. яйца. Първо сипете яйцата в мерителната чаша **18** и след това допълнете течност до необходимото общо количество. Използвайте скалата в милилитри (ml) на мерителната чаша **18**, за да премерите течните съставки като вода и яйца.


Указание



- ▶ Винаги разбивайте яйцата с течност, за да постигнете по-добра преработка на тестото.
- ▶ За по-добра преработка сипвайте течности в съда за тесто **15** едва при започване на програмата за месене.
- 5) Монтирайте капака **2**, като вкарате двата издатъка на капака **2** в двата захвата в основата на уреда **5**. След това натиснете надолу предната част на капака **2** така, че тя да се фиксира с щракване в предния панел **16**.



6) Натиснете бутона за включване/изключване  2, за да включите уреда. Прозвучава сигнал и дисплеят 1 показва „ON“.



i Указание



► Ако в продължение на около 2 минути не бъдат натиснати бутони, прозвучават няколко сигнала и уредът се изключва автоматично.

7) С бутона за програмата за месене  3 изберете подходящата за тестото програма за месене:



- : за малки количества тесто до около 250 g брашно
- : за големи количества тесто от около 250 до 500 g брашно


Символът на избраната програма за месене /  светва.

8) Натиснете бутона за месене  4, за да стартирате програмата за месене. Допълнително светва символът  и дисплеят 1 показва оставащото време на месене.


Програма за месене	Време на месене
	4,5 min
	4,5 min



i Указание



► Можете да включите на пауза текущата програма по всяко време чрез натискане на бутона за месене  4 или отваряне на капака 2. Продължете програмата чрез повторно натискане на бутона за месене  4, при необходимост затворете капака 2 преди това.

► Чрез натискане на бутона за включване/изключване  2 текущата програма се прекъсва и уредът се привежда в режим на готовност.

9) Сипете бавно в съда за тесто 15 необходимото количество течност през отвора 1 в капака 2.

10) В края на програмата за месене прозвучават няколко сигнала. Проверете консистенцията на тестото. Ако съставките все още не са размесени оптимално, чрез натискане на бутона за месене  4 стартирайте допълнителен процес на месене.

11) След като тестото е омесено достатъчно, натиснете бутона за пресоване  5, за да стартирате програмата за пресоване. Освен това светва символът  и дисплеят 1 показва оставащото време на пресоване.



Програма за месене	Време на пресоване
	11 min
	14 min

12) По време на пресоването можете да отрежете пастата с помощта на стъргалката за тесто 20.

i Указание

► Ако пресоването спре и дисплеят 1 покаже „OUL“, тестото е твърде сухо и не може да се преработи правилно. Стартирайте нов процес на месене и след стартиране на програмата добавете малко количество течност. След това стартирайте допълнителен процес на пресоване и проверете дали сега тестото за паста се пресова по-добре.

13) В края на програмата за пресоване куката за месене 9 продължава да се върти, като при това сменя посоката, за да отстрани евентуални остатъци тесто от вала за тесто 10. Веднага щом процесът е напълно завършен, прозвучават сигнали и дисплеят 1 показва „OFF“.

14) Ако в уреда все още се намира остатък тесто, първо натиснете бутона за включване/изключване  2 а след това отново бутона за пресоване  5, за да стартирате допълнителен съкратен процес на пресоване. Ако остатъците тесто полепват по стените на съда за тесто 15, преди стартиране на съкратения процес на пресоване ги остъргете с лъжица. .

- 15) Ако в продължение на около 2 минути след края на програмата за пресоване не бъдат натиснати бутони, прозвучават няколко сигнала и уредът превключва отново към режим на готовност.
- 16) След употреба почистете уреда, както е описано в глава **13. Почистване**.

11.2. Оформяне на ravioli

- 1) Поставете пресни кори за лазаня на равно върху дъска за рязане или др.п. Корите за лазаня трябва да са с размери минимум 7,5 x 7,5 cm. При необходимост ги разточете с точилка за паста.
- 2) С долната страна на формата за ravioli **19** изрежете кръгове за тестени джобчета.
- 3) Поставете кръговете за тестени джобчета плътно върху горната страна на формата за ravioli **19** и сипете желаня пълнеж в средата.

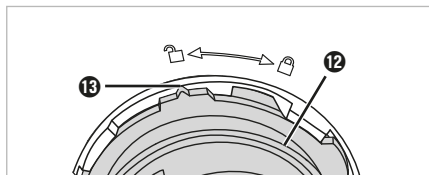
i Указание

- ▶ Върнете останалото след изрязването тесто в уреда, стартирайте процес на месене и оформете друга кора за лазаня.
- 4) Внимателно затворете двете половини на формата за ravioli **19** и ги притиснете силно една към друга.
 - 5) Отворете формата за ravioli **19** и извадете готовата raviola.

12. Демонтиране на уреда

- 1) При необходимост издърпайте щепсела от контакта.
- 2) Отстранете капака **2**: Натиснете деблокировката на капака **17** и свалете нагоре капака **2** с дръжката **3**.
- 3) Завъртете фиксатора за формичка **14** обратно на часовниковата стрелка в посока на символа **13** и го свалете.
- 4) Извадете формичката **8**.
- 5) Свалете предния панел **16**. За целта издърпайте леко напред съда за тесто **15** от основата на уреда така, че да можете да свалите предния панел **16** от съда за тесто **15**.

- 6) Завъртете дръжката **12** обратно на часовниковата стрелка така, че маркировката **13** на дръжката **12** да сочи към символа **13** на съда за тесто **15** (фиг. 6). Извадете дръжката **12** заедно с вала за тесто **10**.



Фиг. 6

- 7) Отстранете вала за тесто **10** и лагера **11** от дръжката **12**.
- 8) Отстранете куката за месене **9** и съда за тесто **15** от основата на уреда **5**.

Уредът е демонтиран.

13. Почистване

13.1. Почистване на уреда

⚠ ОПАСНОСТ!

- ▶ Преди почистване винаги изключвайте щепсела от контакта!
- ▶ **⊘** Никога не потапяйте основата на уреда **5** във вода или други течности!

! ВНИМАНИЕ!

- ▶ Не използвайте абразивни или агресивни почистващи препарати. Те могат да повредят непоправимо повърхностите!
 - ▶ Почиствайте уреда след всяка употреба, за да предотвратите функционални неизправности поради остатъци от хранителни продукти.
- 1) Ако все още не е направено, демонтирайте уреда, както е описано в глава **12. Демонтиране на уреда**.
 - 2) Отстранете евентуални остатъци от брашно в захвата за куката за месене **9** със суха кърпа.


- 3) Почистете вътрешността на основата на уреда **5** и повърхностите с леко навлажнена кърпа. При необходимост използвайте мек миещ препарат върху кърпата и след това избършете с леко навлажнена кърпа.
- 4) Подсушете щателно уреда, преди да го сглобите отново.

13.2. Почистване на принадлежностите

i Указание

- ▶ Формичките **8** се почистват най-лесно след изсъхване на тестото.
- 1) Първо използвайте почистващия инструмент **21** (за формичките А за спагети и В за спагетони), респ. страничните щифтове за почистване на стъргалката за тесто **20**, за да освободите грубо прорезите на използваните формички **8** от остатъци тесто.
 - 2) Почистете всички свалящи се части и всички принадлежности в мек разтвор за миене. След това изплакнете с чиста вода, за да отстраните всички остатъци от миещ препарат.

i Указание

- ▶  Следните части са годни за миене и в съдомиялна машина: капак **2**, съд за тесто **15**, държач **12**, вал за тесто **10**, лагер на вала за тесто **11**, кука за месене **9**, фиксатор за формичка **14**, формички **8**, мерителна чаша **18**, стъргалка за тесто **20**, почистващ инструмент **21**, форма за ravioli **19**. По възможност поставяйте частите в горната кошница на съдомиялната машина и внимавайте да не ги притискате.
- ▶ При упорити остатъци тесто по формичките **8** пробвайте следния метод: Поставете формичките **8** за 1 – 2 часа във фризерното отделение. След това остатъците тесто трябва да могат да се отстранят лесно с помощта на почистващите инструменти **20/21**.
- 3) Подсушете старателно всички части, преди да ги сглобите отново.

14. Съхранение

- ◆ Приберете формичките **8**, стъргалката за тесто **20** и почистващия инструмент **21** в чекмеджето **7** от страни на уреда.
- ◆ Съхранявайте почишения уред със затворен капак **2** на непрашно и сухо място.

15. Отстраняване на неизправности

Уредът не функционира:

- Щепселът не е свързан с електрическата мрежа.
- ◆ Включете щепсела в контакт.
- Уредът е работил повече от около 35 минути и защитата от прегряване се е активирала.
- ◆ Издърпайте щепсела от контакта и оставете уреда да се охлади за около 90 минути, преди да го използвате отново.
- Уредът е повреден.
- ◆ Обърнете се към сервизната служба.

Уредът спира внезапно по време на работа:

- Уредът е работил повече от около 35 минути и защитата от прегряване се е активирала.
- ◆ Издърпайте щепсела от контакта и оставете уреда да се охлади за около 90 минути, преди да го използвате отново.

Код на грешка „OPEN“:

- Капакът **2** не е затворен правилно или принадлежностите не са монтирани правилно. Прозвучават няколко сигнала и дисплеят **1** показва „OPEN“.
- ◆ Затворете капака **2**.
- ◆ Ако капакът **2** е затворен правилно, издърпайте щепсела от контакта и проверете правилното положение на принадлежностите.

Код на грешка „OUL“:

- Тестото за паста е твърде сухо и не може да се пресова. Дисплеят ① показва „OUL“.
- ◆ Стартирайте нов процес на месене и след стартиране на програмата добавете малко количество течност. След това стартирайте допълнителен процес на пресоване и проверете дали сега тестото за паста се пресова по-добре.

Тестото за паста не се пресова/не се пресова правилно:

- Възможно е тестото за паста да е твърде влажно.
- ◆ Прибавете малко количество брашно и стартирайте нов процес на месене. След това стартирайте допълнителен процес на пресоване и проверете дали сега тестото за паста се пресова по-добре.

16. Рецепти

① Указание

- ▶ Всички данни за количества са съобразени с използването на обикновено пшенично брашно (тип 405). За други сортове брашно, като напр. брашно от лемец или пълнозърнесто брашно, по принцип е необходимо малко по-голямо количество течност.
- ▶ Данните за количествата в рецептите представляват ориентировъчни стойности. По принцип трябва да се придържате към указаните съотношения на брашно и течност. Но въз основа на различни фактори е възможно необходимото количество течност да варира леко. В случай че тестото с указаните количества не се преработва оптимално, следващия път сипете няколко милилитра течност повече или по-малко. Освен това вземете под внимание указанията в глава **15. Отстраняване на неизправности.**

- ▶ Използвайте кухненска везна, за да претеглите точните количества брашно и течност. Измерването посредством мерителна чаша винаги води до отклонения, които могат да повлияят консистенцията на тестото.
- ▶ 250 г брашно са достатъчни за около 300 г паста.
- ▶ Можете да заместите 1 яйце с около 50 ml течност.

За оптимална преработка на тестото се придържайте към следното съотношение на брашно и течности:

- За 250 г брашно сипете около 100 ml течност.
- За 500 г брашно сипете около 200 ml течност.

Количество брашно	Количество течност
250 g/☐	около 100 ml
500 g/☐	около 200 ml

Когато приготвяте тесто за паста с яйца, общото количество на течността за добавяне винаги се състои от течност и яйца:

Количество брашно	Количество течност + яйца
250 g/☐	1 яйце + течност= общо 100 ml
500 g/☐	2 яйца + течност= общо 200 ml

Можете да пригответе тесто за паста с макс. 500 г брашно на цикъл.

16.1. Основна рецепта за паста от грис от твърда пшеница без яйца

Продукти за 2 порции

- 200 г грис от твърда пшеница
- 50 г пшенично брашно (тип 405)
- около 100 ml вода

Приготвяне

- ◆ Сипете 200 г грис от твърда пшеница и 50 г пшенично брашно в съда за тесто **15**.
- ◆ Стартирайте програмата за месене за 250 г брашно **□**.
- ◆ Сипете бавно около 100 ml вода в съда за тесто **15** през отвора **1** в капака **2**.
- ◆ След края на програмата за месене пресовайте тестото за паста. Можете да използвате стъргалката за тесто **20**, за да отрежете пастата до желаната дължина по време на пресоването.
- ◆ Сипете готовата паста във вряща подсолена вода и от време на време я разбърквайте. След около 3 – 4 минути пастата е сварена „ал денте“, т.е. полутвърдо.

16.2. Основна рецепта за пшенична паста без яйца

Продукти за 2 порции

- 250 г пшенично брашно (тип 405)
- около 100 ml вода

Приготвяне

- ◆ Сипете 250 г пшенично брашно в съда за тесто **15**.
- ◆ Стартирайте програмата за месене за 250 г брашно **□**.
- ◆ Сипете бавно около 100 ml вода в съда за тесто **15** през отвора **1** в капака **2**.
- ◆ След края на програмата за месене пресовайте тестото за паста. Можете да използвате стъргалката за тесто **20**, за да отрежете пастата до желаната дължина по време на пресоването.

- ◆ Сипете готовата паста във вряща подсолена вода и от време на време я разбърквайте. След около 3 – 4 минути пастата е сварена „ал денте“, т.е. полутвърдо.

16.3. Основна рецепта за паста от грис от твърда пшеница с яйца

Продукти за 2 порции

- 200 г грис от твърда пшеница
- 50 г пшенично брашно (тип 405)
- около 50 ml вода
- 1 яйце (разм. M)

Приготвяне

- ◆ Сипете 200 г грис от твърда пшеница и 50 г пшенично брашно в съда за тесто **15**.
- ◆ Сипете 1 яйце и около 50 ml вода в мерителната чаша **18**, така че общото напълнено количество течност да е 100 ml. Разбийте яйцето с водата.
- ◆ Стартирайте програмата за месене за 250 г брашно **□**.
- ◆ Сипете бавно сместа от вода и яйце в съда за тесто **15** през отвора **1** в капака **2**.
- ◆ След края на програмата за месене пресовайте тестото за паста. Можете да използвате стъргалката за тесто **20**, за да отрежете пастата до желаната дължина по време на пресоването.
- ◆ Сипете готовата паста във вряща подсолена вода и от време на време я разбърквайте. След около 3 – 4 минути пастата е сварена „ал денте“, т.е. полутвърдо.

16.4. Основна рецепта за пшенична паста с яйца

Продукти за 2 порции

- 250 г пшенично брашно (тип 405)
- около 50 ml вода
- 1 яйце (разм. M)

Приготвяне

- ◆ Сипете 250 g пшенично брашно в съда за тесто 15.
- ◆ Сипете 1 яйце и около 50 ml вода в мерителната чаша 18, така че общото напълнено количество течност да е 100 ml. Разбийте яйцето с водата.
- ◆ Стартирайте програмата за месене за 250 g брашно 11.
- ◆ Сипете бавно сместа от вода и яйце в съда за тесто 15 през отвора 1 в капака 2.
- ◆ След края на програмата за месене пресовайте тестото за паста. Можете да използвате стъргалката за тесто 20, за да отрежете пастата до желаната дължина по време на пресоването.
- ◆ Сипете готовата паста във вряща подсолена вода и от време на време я разбърквайте. След около 3 – 4 минути пастата е сварена „ал денте“, т.е. полутвърдо.

17. Технически данни

Номинално напрежение	220 – 240 V ~, 50/60 Hz
Номинална мощност	220 W
Консумирана мощност в изключено състояние	< 0,5 W
Вместимост на съда за тесто 15	около 2 l
Макс. количество за напълване в съда за тесто 15	500 g брашно + необходимото количество течност на цикъл
Вместимост на мерителната чаша за течности 18	около 520 ml
Скала за течности (ml)	до 250 ml
Скала за брашно (g)	до 250 g

Препоръчваме след около 35 минути работа да оставите уреда да се охлади за около 90 минути. В противен случай уредът може да прегрее и да активира защитата от прегряване.

18. Предаване за отпадъци



Символът на зачеркнат контейнер за отпадъци означава, че след изтичане на срока на ползване този уред не трябва да се изхвърля с битовите отпадъци. Уредът трябва да се предаде в организиран събирателен пункт, депо за обработка и рециклиране на отпадъци или във фирма за управление на отпадъци.

Моля, изтрийте всички лични данни преди връщането.

Опаковката е произведена от екологични материали, които могат да се предават в местните пунктове за рециклиране.

Предайте опаковката за отпадъци в съответствие с екологичните изисквания.

19. Гаранция

Уважаеми клиенти, за този уред получавате 3 години гаранция от датата на покупката. В случай на несъответствие на продукта с договора за продажба Вие имате законно право да предявите рекламация пред продавача на продукта при условията и в сроковете, определени в глава трета, раздел II и III и глава четвърта от Закона за предоставяне на цифрово съдържание и цифрови услуги и за продажба на стоки (ЗПЦСЦУПС)*.

Вашите права, произтичащи от посочените разпоредби, не се ограничават от нашата по-долу представена търговска гаранция, не са свързани с разходи за потребителите и независимо от нея продавачът на продукта отговаря за липсата на съответствие на потребителската стока с договора за продажба съгласно ЗПЦСЦУПС.

Гаранционни условия

Гаранционният срок е 3 години от датата на получаване на стоката. Пазете добре оригиналната касова бележка. Този документ е необходим като доказателство за покупката. Ако в рамките на три години от датата на закупуване на този продукт се появи дефект на материала или производствен дефект, продуктът ще бъде безплатно ремонтиран или заменен. Гаранцията предполага в рамките на тригодишния гаранционен срок да се представят дефектния уред, касовата бележка (касовият бон), както и всички други документи, установяващи наличието на дефект и писмено да се обясни в какво се състои дефектът и кога е възникнал. Ако дефектът е покрит от нашата гаранция, Вие ще получите обратно ремонтирания или нов продукт. В случай на замяна на дефектна стока първоначалните гаранционен срок и гаранционни условия се запазват. В случай на ремонт на дефектна стока, срокът на ремонта се прибавя към гаранционния срок. За евентуално наличните и установени повреди и дефекти още при покупката трябва да се съобщи веднага след разопаковането. Евентуалните ремонти след изтичане на гаранционния срок са срещу заплащане.

Ремонтът или замяната на продукта не поражда нова гаранция.

Обхват на гаранцията

Уредът е произведен грижливо според строгите изисквания за качество и добросъвестно изпитан преди доставка. Гаранцията важи за дефекти на материала или производствени дефекти. Гаранцията не обхваща консумативите, както и частите на продукта, които подлежат на нормално износване, поради което могат да бъдат разглеждани като бързо износващи се части (например филтри или приставки) или повредите на чупливи части (например прекъсвачи или такива произведени от стъкло). Гаранцията отпада, ако уредът е повреден поради неправилно използване или в резултат на неосъществяване на техническа поддръжка.

За правилната употреба на продукта трябва точно да се спазват всички указания в упътването за експлоатация. Предназначение и действия, които не се препоръчват от упътването за експлоатация или за които то предупреждава, трябва задължително да се избягват. Продуктът е предназначен само за частна, а не за професионална употреба. При злоупотреба и неправилно третиране, употреба на сила и при интервенции, които не са извършени от клона на нашия оторизиран сервиз, гаранцията отпада.

Процедура при гаранционен случай

За да се гарантира бърза обработка на Вашия случай, следвайте следните указания:

- За всички запитвания подгответе касовата бележка и идентификационния номер (IAN 508378_2507) като доказателство за покупката.
- Вземете артикулния номер от фабричната табелка.
- При възникване на функционални или други дефекти първо се свържете по телефона или чрез имейл с долупосочения сервизен отдел. След това ще получите допълнителна информация за уреждането на Вашата рекламация.
- След съгласуване с нашия сервиз можете да изпратите дефектния продукт на посочения Ви адрес на сервиза безплатно за Вас, като приложите касовата бележка (касовия бон) и посочите писмено в какво се състои дефектът и кога е възникнал. За да се избегнат проблеми с приемането и допълнителни разходи, задължително използвайте само адреса, който Ви е посочен. Осигурете изпращането да не е като експресен товар или като друг специален товар. Изпратете уреда заедно с всички принадлежности, доставени при покупката, и осигурете достатъчно сигурна транспортна опаковка.

Ремонтен сервиз / извънгаранционно обслужване

Ремонти извън гаранцията можете да възложите на клона на нашия сервиз срещу заплащане. Той с удоволствие ще Ви направи предварителна калкулация. Можем да обработваме само уреди, които са достатъчно опаковани и изпратени с платени транспортни разходи.

Внимание: Изпратете Вашия уред на клона на нашия сервиз почистен и с указание за дефекта.

Уредите, предмет на извънгаранционно обслужване, изпратени с неплатени транспортни разходи – с наложен платеж, като експресен или друг специален товар – не се приемат.

Ние ще извършим безплатно изхвърлянето на изпратените от Вас дефектни уреди.

19.1. Сервизно обслужване

BG България
Тел.: 00800 111 4920
Е-мейл: kompnass@lidl.bg

IAN 508378_2507

19.2. Вносител

Моля, обърнете внимание, че следващият адрес не е адрес на сервиза. Първо се свържете с горепосочения сервизен център.

КОМПЕРНАС ХАНДЕЛС ГМБХ
БУРГЦРАСЕ 21
44867 БОХУМ
ГЕРМАНИЯ
www.kompnass.com

* Като физическо лице – потребител, независимо от настоящата търговска гаранция, Вие се ползвате от правата на законовата гаранция, предоставена от Закона за предоставяне на цифрово съдържание и цифрови услуги и за продажбата на стоки /ЗПЦСЦУПС/. По-специално Вие имате право при несъответствие на стоката да бъде извършен ремонт или замяна по Ваш избор, освен ако това е невъзможно или е свързано с непропорционално големи разходи за продавача. Вие имате право на пропорционално намаляване на цената или на разваляне на договора при наличие на условията на чл. 33, ал. 3 от ЗПЦСЦУПС. Условията и сроковете на законовата гаранция са регламентирани в глава трета, раздел II и III и в глава четвърта на ЗПЦСЦУПС.

Περιεχόμενα

1. Εισαγωγή	174
2. Προβλεπόμενη χρήση	174
3. Προειδοποιήσεις και σύμβολα	174
4. Υποδείξεις ασφαλείας	175
5. Αποσυσκευασία	178
6. Περιεχόμενο συσκευασίας	178
7. Περιγραφή συσκευής	178
8. Πεδίο χειρισμού	179
9. Μήτρες	179
10. Συναρμολόγηση συσκευής	180
11. Παρασκευή ζυμαρικών	181
11.1. Ζύμωμα ζύμης για ζυμαρικά και εξαγωγή	181
11.2. Για να δημιουργήσετε ραβιόλι	183
12. Αποσυναρμολόγηση συσκευής	183
13. Καθαρισμός	183
13.1. Καθαρισμός συσκευής.	183
13.2. Καθαρισμός των αξεσουάρ	184
14. Φύλαξη	184
15. Αποκατάσταση σφαλμάτων	184
16. Συνταγές	185
16.1. Βασική συνταγή για ζυμαρικά από σμιγδάλι σκληρού σιταριού χωρίς αυγό . . .	185
16.2. Βασική συνταγή για ζυμαρικά σιταριού χωρίς αυγό	186
16.3. Βασική συνταγή για ζυμαρικά από σμιγδάλι σκληρού σιταριού με αυγό	186
16.4. Βασική συνταγή για ζυμαρικά σιταριού με αυγό	186
17. Τεχνικά χαρακτηριστικά	187
18. Απόρριψη	187
19. Εγγύηση της Kompernass Handels GmbH	187
19.1. Σέρβις	188
19.2. Εισαγωγέας	188

1. Εισαγωγή

Συγχαρητήρια για την αγορά της νέας σας συσκευής.

Το προϊόν που αποκτήσατε είναι ένα προϊόν υψηλής ποιότητας. Οι οδηγίες χρήσης αποτελούν τμήμα αυτού του προϊόντος. Περιλαμβάνουν σημαντικές υποδείξεις για την ασφάλεια, τη χρήση και την απόρριψη. Πριν από τη χρήση του προϊόντος, εξοικειωθείτε με όλες τις υποδείξεις χειρισμού και ασφάλειας. Χρησιμοποιείτε το προϊόν αποκλειστικά όπως περιγράφεται και για τους αναφερόμενους τομείς χρήσης. Σε περίπτωση παράδοσης του προϊόντος σε τρίτους, παραδώστε μαζί και όλα τα έγγραφα.

2. Προβλεπόμενη χρήση


Αυτή η συσκευή προορίζεται αποκλειστικά για την επεξεργασία ζύμης για ζυμαρικά.

Η συσκευή προορίζεται για χρήση σε νοικοκυριά, σε χώρους που προστατεύονται από τη βροχή.

Μην τη χρησιμοποιείτε σε εξωτερικούς, επαγγελματικούς ή βιομηχανικούς χώρους.

3. Προειδοποιήσεις και σύμβολα

Στις παρούσες οδηγίες χρήσης, στη συσκευασία και στη συσκευή χρησιμοποιούνται οι ακόλουθες προειδοποιήσεις και τα σύμβολα (εφόσον απαιτείται):

	ΚΙΝΔΥΝΟΣ! Μια υπόδειξη προειδοποίησης με αυτό το σύμβολο και την προειδοποιητική λέξη «ΚΙΝΔΥΝΟΣ» επισημαίνει μια άμεση επικείμενη κατάσταση κινδύνου, η οποία θα επιφέρει θάνατο ή σοβαρό τραυματισμό, εάν δεν αποφευχθεί.
	ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! Μια υπόδειξη προειδοποίησης με αυτό το σύμβολο και την προειδοποιητική λέξη «ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ» επισημαίνει μια πιθανή κατάσταση κινδύνου, η οποία θα μπορούσε να επιφέρει θάνατο ή σοβαρό τραυματισμό, εάν δεν αποφευχθεί.

	ΠΡΟΣΟΧΗ! Μια υπόδειξη προειδοποίησης με αυτό το σύμβολο και την προειδοποιητική λέξη «ΠΡΟΣΟΧΗ» επισημαίνει μια πιθανή κατάσταση κινδύνου, η οποία θα μπορούσε να έχει ως επακόλουθο έναν ελαφρύ ή μέτριο τραυματισμό, εάν δεν αποφευχθεί.
	ΠΡΟΣΟΧΗ! Μια υπόδειξη προειδοποίησης με αυτό το σύμβολο και την προειδοποιητική λέξη «ΠΡΟΣΟΧΗ» επισημαίνει μια πιθανή κατάσταση, η οποία θα μπορούσε να έχει ως επακόλουθο υλικές ζημιές, εάν δεν αποφευχθεί.
	Υπόδειξη: Μια υπόδειξη επισημαίνει πρόσθετες πληροφορίες που διευκολύνουν τον χειρισμό της συσκευής.
	Διαβάστε τις οδηγίες.
	Εναλλασσόμενο ρεύμα/Τάση εναλλασσόμενου ρεύματος
	Κατηγορία προστασίας II: προστασία μέσω διπλής ή ενισχυμένης μόνωσης.
	Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο σε εσωτερικούς χώρους.
	Να μην βυθίζεται στο νερό!
	Κατάλληλο για πλύση σε πλυντήριο πιάτων.
	Όλα τα εξαρτήματα αυτής της συσκευής, που έρχονται σε επαφή με τρόφιμα, μπορούν να χρησιμοποιούνται με ασφάλεια στα τρόφιμα.
	Μην απορρίπτετε την ηλεκτρική συσκευή στα οικιακά απορρίμματα!
	Απορρίπτετε τη συσκευασία με φιλικό για το περιβάλλον τρόπο.




Η συσκευασία αποτελείται από ανακυκλώσιμα υλικά. Λαμβάνετε υπόψη τη σήμανση στα υλικά συσκευασίας κατά τον διαχωρισμό των απορριμμάτων: Τα υλικά αυτά φέρουν σήμανση με συντομογραφίες (α) και ψηφία (b) με την ακόλουθη επεξήγηση: 1-7: Πλαστικά, 20-22: Χαρτί και χαρτόνι, 80-98: Σύνθετα υλικά.



Το παρόν προϊόν πληροί τις απαιτήσεις των ισχυουσών εθνικών οδηγιών της Δημοκρατίας της Σερβίας.

4. Υποδείξεις ασφαλείας

⚠ ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΗΛΕΚΤΡΟΠΛΗΞΙΑΣ!

- Συνδέετε τη συσκευή αποκλειστικά σε μια σύμφωνα με τις προδιαγραφές εγκατεστημένη πρίζα δικτύου. Η τάση δικτύου πρέπει να συμφωνεί με τα στοιχεία στην πινακίδα τύπου της συσκευής.
- Πριν από τη χρήση, ελέγχετε τη συσκευή ως προς εξωτερικές εμφανείς φθορές. Μη θέτετε σε λειτουργία τη συσκευή, εάν αυτή ή το καλώδιο δικτύου εμφανίζουν ορατές φθορές ή εάν η συσκευή έχει πέσει προηγουμένως κάτω.
- Επισκευές στη συσκευή επιτρέπεται να πραγματοποιούνται μόνο από εξουσιοδοτημένα και εξειδικευμένα συνεργεία ή από το τμήμα εξυπηρέτησης πελατών. Σε περίπτωση ακατάλληλων επισκευών, ενδέχεται να προκύψουν κίνδυνοι για τον χρήστη. Επίσης, ακυρώνεται η αξίωση εγγύησης.
-  Ποτέ μη βυθίζετε τη βάση της συσκευής στο νερό ή σε άλλα υγρά!
- Χρησιμοποιείτε τη συσκευή αποκλειστικά σε ξηρούς εσωτερικούς χώρους.
- Το καλώδιο δικτύου δεν πρέπει να βρέχεται ή να έρχεται σε επαφή με υγρά κατά τη διάρκεια της λειτουργίας. Τοποθετείτε το κατά τέτοιο τρόπο, ώστε να μην υπάρχει περίπτωση να μαγκώσει ή να υποστεί άλλου είδους ζημιά.
- Ποτέ μην πιάνετε το τροφοδοτικό ή τη βάση συσκευής με βρεγμένα χέρια.

- Κρατάτε το καλώδιο μακριά από επιφάνειες στις οποίες αναπτύσσονται υψηλές θερμοκρασίες.
- Τα βύσματα ή τα καλώδια δικτύου που έχουν υποστεί ζημιά πρέπει να αντικαθίστανται άμεσα από εξουσιοδοτημένο εξειδικευμένο προσωπικό ή από το τμήμα εξυπηρέτησης πελατών, ώστε να αποφεύγονται τυχόν κίνδυνοι.
- Η συσκευή πρέπει να αποσυνδέεται πάντα από το δίκτυο, όταν δεν βρίσκεται υπό επίβλεψη και πριν από τη συναρμολόγηση, την αποσυναρμολόγηση, την αλλαγή αξεσουάρ ή τον καθαρισμό καθώς και σε περιπτώσεις βλάβης.
- Για να αποσυνδέσετε τη συσκευή πλήρως από το δίκτυο, πρέπει να αφαιρέσετε το βύσμα από την πρίζα. Γι' αυτό, τοποθετείτε τη συσκευή κατά τέτοιο τρόπο, ώστε να διασφαλίζεται πάντα η ανεμπόδιστη πρόσβαση στην πρίζα, ώστε να μπορείτε να αφαιρείτε αμέσως το βύσμα σε καταστάσεις ανάγκης.
- Τραβάτε το τροφοδοτικό από την πρίζα πάντα κρατώντας το βύσμα και ποτέ το ίδιο το καλώδιο.

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΤΡΑΥΜΑΤΙΣΜΟΥ!

- Η συσκευή αυτή δεν επιτρέπεται να χρησιμοποιείται από παιδιά.
- Η συσκευή και το καλώδιο σύνδεσής της πρέπει να φυλάσσονται μακριά από παιδιά.
- Τα παιδιά δεν επιτρέπεται να παίζουν με τη συσκευή.
- Επιτρέπεται η χρήση της συσκευής από άτομα με μειωμένες φυσικές, αισθητηριακές ή νοητικές ικανότητες ή με έλλειψη εμπειρίας ή/και γνώσεων, εφόσον επιτηρούνται ή έχουν εκπαιδευτεί αναφορικά με την ασφαλή χρήση της συσκευής και έχουν κατανοήσει τους επακόλουθους κινδύνους.
- Χρησιμοποιείτε μόνο τα αξεσουάρ που περιέχονται στον παραδοτέο εξοπλισμό. Αξεσουάρ άλλων κατασκευαστών πιθανώς να μην ενδείκνυνται και μπορεί να προκαλέσουν κινδύνους ή υλικές ζημιές!
- Ποτέ μην ανοίγετε το περίβλημα. Σε μια τέτοια περίπτωση, δεν υπάρχει ασφάλεια και η εγγύηση ακυρώνεται.

- Αλλάζετε τα αξεσουάρ μόνο όταν το σύστημα μετάδοσης κίνησης είναι ακινητοποιημένο και το βύσμα έχει αποσυνδεθεί! Η συσκευή συνεχίζει να λειτουργεί για λίγο μετά την απενεργοποίηση.
- Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή για σκοπούς πέρα από τους περιγραφόμενους στις παρούσες οδηγίες χρήσης. Σε περίπτωση εσφαλμένης χρήσης της συσκευής, υφίσταται κίνδυνος τραυματισμού!
- Αποφεύγετε την επαφή με κινούμενα μέρη. Διατηρείτε τα χέρια, τα μαλλιά, τα ρούχα, το ζέστρο ζύμης και άλλα αντικείμενα μακριά από κινούμενα μέρη κατά τη διάρκεια λειτουργίας.
- Το καπάκι πρέπει να μένει κλειστό κατά τη διάρκεια λειτουργίας.

❗ ΠΡΟΣΟΧΗ! ΥΛΙΚΕΣ ΖΗΜΙΕΣ!

- Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή, το καλώδιο ή το βύσμα δεν έρχονται σε επαφή με πηγές θερμότητας, όπως μάτια κουζίνας ή φλόγες.
- Ποτέ μην τοποθετείτε τη συσκευή κοντά σε πηγές θερμότητας.
- Μην καλύπτετε τη συσκευή κατά τη διάρκεια λειτουργίας, ώστε να αποτρέπετε συσσώρευση θερμότητας.
- Μη γεμίζετε υπερβολικά τη συσκευή. Μην εκτελείτε συνταγές που περιέχουν πάνω από 500 γρ. αλεύρι ανά διαδικασία.
- Κατά τη διάρκεια λειτουργίας, προσθέτετε αποκλειστικά τα προς επεξεργασία υλικά μέσα στο δοχείο ζύμης.
- Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή χωρίς υλικά! Κίνδυνος υπερθέρμανσης!
- Μη χρησιμοποιείτε εξωτερικό χρονοδιακόπτη ή ξεχωριστό τηλεχειριστήριο για τον χειρισμό της συσκευής.
- Συστήνουμε να αφήνετε τη συσκευή να κρυώνει περ. για 90 λεπτά μετά από λειτουργία 35 λεπτών.

i ΥΠΟΔΕΙΞΗ

- Για την εναλλαγή του προϊόντος μεταξύ 50 και 60 Hz, δεν απαιτείται κάποια ενέργεια από τον χρήστη. Το προϊόν προσαρμόζεται τόσο στα 50 όσο και στα 60 Hz.

5. Αποσυσκευασία

⚠️ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Κίνδυνος ασφυξίας!

- ▶ Τα υλικά συσκευασίας δεν επιτρέπεται να χρησιμοποιούνται για παιχνίδι. Υπάρχει κίνδυνος ασφυξίας.
- ◆ Αφαιρέστε όλα τα εξαρτήματα της συσκευής και τις οδηγίες χρήσης από το κουτί.
- ◆ Απομακρύνετε το καπάκι **2** και αφαιρέστε τα χύδην εξαρτήματα από το εσωτερικό της συσκευής.
- ◆ Απομακρύνετε όλα τα υλικά συσκευασίας και ενδεχόμενες προστατευτικές μεμβράνες από τη συσκευή.
- ◆ Ελέγξτε τον παραδοτέο εξοπλισμό ως προς την πληρότητά του και για εμφανείς ζημιές. Σε περίπτωση ελλιπούς παραδοτέου εξοπλισμού ή ζημιών λόγω ελλιπούς συσκευασίας ή μεταφοράς, απευθυνθείτε στην τηλεφωνική γραμμή εξυπηρέτησης (βλ. κεφάλαιο **19.1. Σέρβις**).

6. Περιεχόμενο συσκευασίας

Η συσκευή παραδίδεται με τα ακόλουθα εξαρτήματα:

- Βασική συσκευή
- 8 μήτρες
- Εξάρτημα για ραβιόλι **19**
- Ξέστρο ζύμης με εργαλείο καθαρισμού
- Εργαλείο καθαρισμού με προστατευτικό κάλυμμα
- Δοχείο μέτρησης
- Οδηγίες χρήσης
- Βιβλίο συνταγών

i Υποδειξη

- ▶ Στην κατάσταση παράδοσης, το δοχείο μέτρησης **18** και το εξάρτημα για ραβιόλι **19** βρίσκονται στο εσωτερικό της συσκευής.
- ▶ Οι μήτρες **8**, το ξέστρο ζύμης **20** και το εργαλείο καθαρισμού **21** βρίσκονται στο συρτάρι στα πλάγια της συσκευής.



7. Περιγραφή συσκευής

(Για εικόνες βλ. αναδιπλούμενη σελίδα)

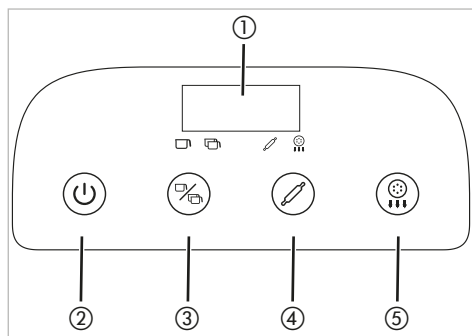
Εικόνα A

- 1** Άνοιγμα για υγρά
- 2** Καπάκι
- 3** Απασφάλιση καπακιού
- 4** Πεδίο χειρισμού
- 5** Βάση συσκευής
- 6** Άξονας μετάδοσης κίνησης
- 7** Συρτάρι
- 8** Μήτρες
- 9** Άγκιστρο ζυμώματος
- 10** Κοχλίας ζύμης
- 11** Έδρανο κοχλίας ζύμης
- 12** Στήριγμα του κοχλίας ζύμης
- 13** Σήμανση
- 14** Εξάρτημα σπερέωσης για μήτρες
- 15** Δοχείο ζύμης
- 16** Μπροστινή πλάκα
- 17** Αποκλειστρο καπακιού

Εικόνα Β

- 18 Δοχείο μέτρησης
- 19 Εξάρτημα για ραβιόλι
- 20 Ξέστρο ζύμης με εργαλείο καθαρισμού
- 21 Εργαλείο καθαρισμού με προστατευτικό κάλυμμα (για τις μήτρες σπαγγέτι **A** και σπαγγετόνι **B**)

8. Πεδίο χειρισμού

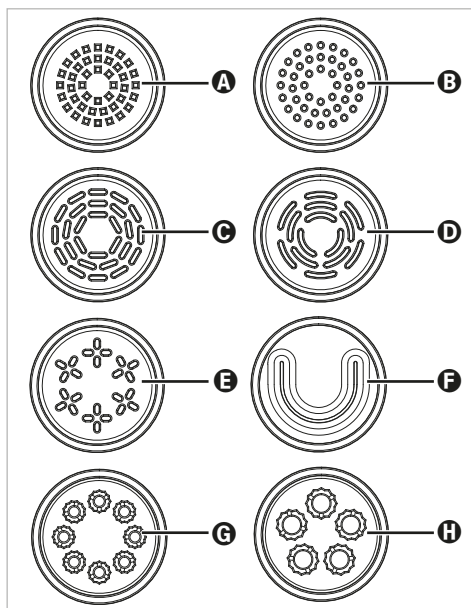


Εικ. 1

- 1 Οθόνη
- 2 Πλήκτρο On/Off
- 3 Πλήκτρο προγράμματος ζυμώματος, για την επιλογή του προγράμματος ζυμώματος
- 4 Πλήκτρο ζυμώματος για την έναρξη του επιλεγμένου προγράμματος ζυμώματος
- 5 Πλήκτρο εξαγωγής για την έναρξη του προγράμματος εξαγωγής

9. Μήτρες

Στον παραδοτέο εξοπλισμό περιλαμβάνονται 8 διαφορετικές μήτρες **B** (Εικ. 2):



Εικ. 2

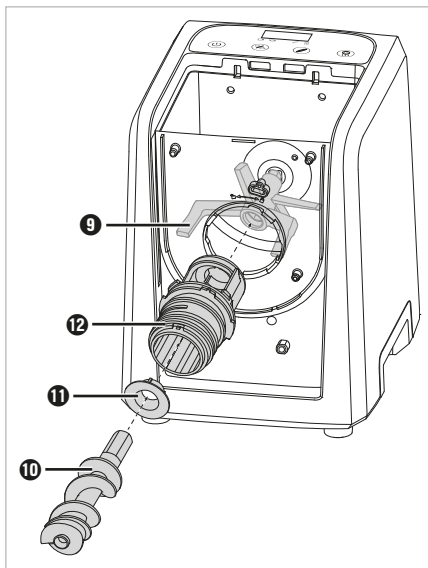
- A** Σπαγγέτι
- B** Σπαγγετόνι
- C** Ταλιατέλες/Φετουσίνι
- D** Παπαρδέλες
- E** Λινγκουίνι
- F** Λαζάνια
- G** Κοφτό μακαρονάκι
- H** Πένες

10. Συναρμολόγηση συσκευής



i Υποδειξη

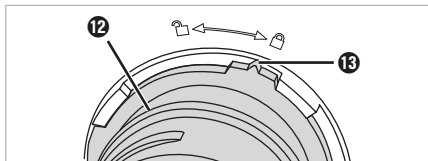
► Πριν την πρώτη χρήση, καθαρίστε όλα τα εξαρτήματα όπως περιγράφεται στο Κεφάλαιο **13. Καθαρισμός**.

- 1) Τοποθετήστε τη συσκευή σε μια επίπεδη επιφάνεια, κοντά σε μια προσβάσιμη πρίζα. Μπροστά από τη συσκευή πρέπει να υπάρχει επαρκής χώρος για ένα δοχείο ή κάτι παρόμοιο, ώστε να πέφτουν εκεί τα ζυμαρικά.
- 2) Ωθήστε το δοχείο ζύμης **15** από μπροστά έως το τέρμα στη βάση συσκευής **5**. Οι προεξοχές στο δοχείο ζύμης **15** πρέπει να ωθούνται στις αντίστοιχες υποδοχές στο πίσω τοίχωμα.
- 3) Οδηγήστε το άγκιστρο ζυμώματος **9** από επάνω στο δοχείο ζύμης **15** και τοποθετήστε το στον άξονα μετάδοσης κίνησης **6**.
- 4) Ωθήστε το έδρανο **11** κατά τέτοιο τρόπο στο άκρο του στηρίγματος **12**, ώστε οι τρεις προεξοχές στο έδρανο **11** να γλιστρήσουν στις εσοχές στο στηρίγμα **12** (Εικ. 3).



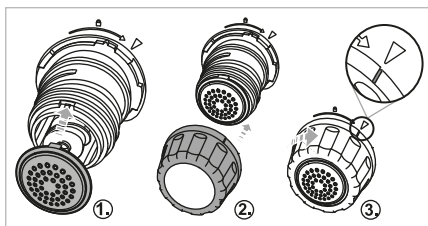
Εικ. 3

- 5) Συναρμολογήστε το στηρίγμα **12** στο δοχείο ζύμης **15**. Για τον σκοπό αυτό, ωθήστε το στηρίγμα **12** με το λεπτό άκρο μέσα από το στρογγυλό άνοιγμα του δοχείου ζύμης **15** (Εικ. 3). Το στηρίγμα **12** ταιριάζει μόνο σε μια θέση μέσα από το άνοιγμα, η σήμανση **13** δείχνει τότε στο σύμβολο  στο δοχείο ζύμης **15**. Σφίξτε το στηρίγμα **12** περιστρέφοντας δεξιόστροφα, μέχρι η σήμανση **13** στο στηρίγμα να **12** α δείχνει στο σύμβολο  (Εικ. 4):



Εικ. 4

- 6) Ωθήστε, στη συνέχεια, τον κοχλία ζύμης **10** με το λεπτό άκρο μέσα από το στηρίγμα **12** στην υποδοχή του άγκιστρου ζυμώματος **9** (Εικ. 3). Εάν χρειάζεται, πιάστε από επάνω το δοχείο ζύμης **15** και ανακινήστε λίγο το άγκιστρο ζυμώματος **9**, μέχρι να μπορέσετε να περάσετε μέσα τον κοχλία ζύμης **10**.
- 7) Τοποθετήστε την μπροστινή πλάκα **16** επάνω στο δοχείο ζύμης **15** και πιέστε την καλά. Οι ασφάλειες στην μπροστινή πλάκα **16** πρέπει να γλιστρήσουν στις αντίστοιχες εσοχές στο δοχείο ζύμης **15**.
- 8) Επιλέξτε την αντίστοιχη μήτρα **8** (βλ. Κεφάλαιο **9. Μήτρες**) και ωθήστε τη κατά τέτοιο τρόπο στο στηρίγμα **12**, ώστε οι δύο ασφάλειες στη μήτρα **8** να γλιστρήσουν στις εσοχές στο στηρίγμα **12** (Εικ. 5).



Εικ. 5

- 9) Ωθήστε το εξάρτημα στερέωσης για μήτρες **14** στο στήριγμα **12** και σφίξτε το περιστρέφοντας δεξιόστροφα προς τη φορά του βέλους **12** (Εικ. 5). Στερεώστε με το ελεύθερο χέρι εάν χρειάζεται τη μήτρα **8**.
- 10) Τοποθετείτε το καπάκι **2** μόνο αφότου έχετε προσθέσει το απαιτούμενο αλεύρι στο δοχείο ζύμης **15** (βλ. Κεφάλαιο **11. Παρασκευή ζυμαρικών**).
- 11) Συνδέστε το βύσμα σε μια εύκολα προσβάσιμη πρίζα. Ακούγεται ένα ηχητικό σήμα και η οθόνη **1** ανάβει σύντομα. Η συσκευή βρίσκεται τώρα στη λειτουργία ετοιμότητας.

Η συσκευή είναι τώρα συναρμολογημένη και έτοιμη για λειτουργία.

11. Παρασκευή ζυμαρικών

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

- ▶ Κατά τη διάρκεια λειτουργίας, μην πιάνετε ποτέ το δοχείο ζύμης **15**. Κίνδυνος τραυματισμού από τα περιστρεφόμενα εξαρτήματα!
- ▶ Αλλάζετε τα αξεσουάρ μόνο όταν το σύστημα μετάδοσης κίνησης είναι ακινητοποιημένο και το βύσμα έχει αποσυνδεθεί! Η συσκευή συνεχίζει να λειτουργεί για λίγο μετά την απενεργοποίηση.

! ΠΡΟΣΟΧΗ!


- ▶ Μη γεμίζετε υπερβολικά τη συσκευή. Μην εκτελείτε συνταγές που περιέχουν πάνω από 500 γρ. αλεύρι ανά διαδικασία.

i Υποδειξη

- ▶ Κάθε πάτημα πλήκτρου επιβεβαιώνεται με έναν ήχο σήματος.
- ▶ Η λειτουργία είναι δυνατή μόνο εφόσον τα αξεσουάρ έχουν τοποθετηθεί σωστά. Εάν τα αξεσουάρ δεν συναρμολογηθούν σωστά, ηχούν κατά την έναρξη προγράμματος περισσότερο ηχητικά σήματα και η οθόνη **1** προβάλλει την ένδειξη «OPEN». Τραβήξτε το βύσμα και ελέγξτε τη σωστή έδραση του αξεσουάρ.
- ▶ Εφόσον απαιτείται, χρησιμοποιήστε τις εικόνες C (δημιουργία ζύμης με 250 g αλεύρι) και D (δημιουργία ζύμης με 500 g αλεύρι) στην αναδιπλούμενη σελίδα για βοήθεια.


11.1. Ζύωμα ζύμης για ζυμαρικά και εξαγωγή



- 1) Συναρμολογήστε τη συσκευή όπως περιγράφεται στο Κεφάλαιο **10. Συναρμολόγηση συσκευής**.
 - 2) Προετοιμάστε όλα τα υλικά που χρειάζεστε για τη ζύμη για ζυμαρικά. Ανατρέξτε, για παράδειγμα, στις συγκεκριμένες για τη συσκευή συνταγές στις παρούσες οδηγίες (βλ. Κεφάλαιο **16. Συνταγές**) ή στο εσώκλειστο βιβλίο συνταγών.
 - 3) Με τη βοήθεια του δοχείου μέτρησης **18** ή μιας ζυγαριάς κουζίνας, μετρήστε την απαιτούμενη ποσότητα αλευριού και προσθέστε την στο δοχείο ζύμης **15**. Χρησιμοποιήστε τη διαβάθμιση για τα γραμμάρια (g) στο δοχείο μέτρησης **18**, για να μετρήσετε τα υλικά, όπως το αλεύρι.
- i Υπόδειξη**
- ▶ Χρησιμοποιήστε μια ζυγαριά κουζίνας, για να έχετε ακριβείς ποσότητες αλευριού και υγρών. Η μέτρηση με τη βοήθεια του δοχείου μέτρησης δεν είναι ακριβής και ενδέχεται να επηρεαστεί η σύσταση της ζύμης.
- 4) Με τη βοήθεια του δοχείου μέτρησης **18** ή μιας ζυγαριάς κουζίνας, μετρήστε την απαιτούμενη ποσότητα υγρού και π.χ. αυγού. Προσθέστε πρώτα το αυγό στο δοχείο μέτρησης **18** και, στη συνέχεια, προσθέστε το υγρό, μέχρι να επιτευχθεί η απαιτούμενη συνολική ποσότητα. Χρησιμοποιήστε τη διαβάθμιση για τα χιλιοστόλιτρα (ml) του δοχείου μέτρησης **18**, για να μετρήσετε τα υγρά υλικά, όπως το νερό και το αυγό.
- i Υποδειξη**
- ▶ Χτυπάτε πάντα αυγό με υγρό, για να γίνει καλύτερη επεξεργασία της ζύμης.
 - ▶ Για καλύτερη επεξεργασία, προσθέτετε πρώτα τα υγρά στην αρχή του προγράμματος ζυμώματος στο δοχείο ζύμης **15**.
- 5) Τοποθετήστε το καπάκι **2** ωθώντας τους δύο πείρους του καπακιού **2** στις δύο εσοχές της βάσης συσκευής **5**. Κατόπιν, πιέστε το μπροστινό τμήμα του καπακιού **2** προς τα κάτω, μέχρι να κουμπώσει με ήχο στην μπροστινή πλάκα **16**.



6) Πιέστε το πλήκτρο On/Off  ②, για να ενεργοποιήσετε τη συσκευή. Ακούγεται ένα ηχητικό σήμα και η οθόνη ① προβάλλει την ένδειξη «ON».



Υποδειξη



► Εάν για περ. 2 λεπτά δεν πατηθεί κανένα πλήκτρο, ακούγονται περισσότερα ηχητικά σήματα και η συσκευή απενεργοποιείται πάλι αυτόματα.

7) Επιλέξτε με το πλήκτρο προγράμματος ζυμώματος  ③ το πρόγραμμα ζυμώματος που επιθυμείτε για τη ζύμη σας:



- : για μικρές ποσότητες ζύμης έως περ. 250 γρ. αλεύρι
- : για μεγάλες ποσότητες ζύμης από περ. 250–500 γρ. αλεύρι


Το σύμβολο του επιλεγμένου προγράμματος ζυμώματος  /  ανάβει.

8) Πιέστε το πλήκτρο ζυμώματος  ④, για να εκκινήσετε το πρόγραμμα ζυμώματος. Το σύμβολο  ανάβει επιπρόσθετα και η οθόνη ① προβάλλει την υπολειπόμενη διάρκεια ζυμώματος.


Πρόγραμμα ζυμώματος	Διάρκεια ζυμώματος
	4,5 λεπτά
	4,5 λεπτά



Υποδειξη



► Μπορείτε ανά πάσα στιγμή να διακόψετε το πρόγραμμα σε εξέλιξη πιέζοντας το πλήκτρο ζυμώματος  ④ ή ανοίγοντας το καπάκι ②. Συνεχίζετε το πρόγραμμα πιέζοντας πάλι το πλήκτρο ζυμώματος  ④, ενώ θα πρέπει να κλείσετε προηγουμένως το καπάκι ②.

► Πιέζοντας το πλήκτρο On/Off  ②, το πρόγραμμα σε εξέλιξη διακόπεται και η συσκευή μεταπίθεται στη λειτουργία αναμονής.

9) Προσθέστε το απαιτούμενο υγρό αργά μέσα από το άνοιγμα ① στο καπάκι ② στο δοχείο ζύμης ⑫.

10) Κατά τη λήξη του προγράμματος ζυμώματος, ακούγονται περισσότερα ηχητικά σήματα. Ελέγξτε τη σύσταση της ζύμης. Εάν τα υλικά δεν έχουν αναμειχθεί ακόμα καλά, πιέστε το πλήκτρο ζυμώματος  ④ για να εκκινήσετε άλλη μια διαδικασία ζυμώματος.

11) Μόλις αναμειχθεί επαρκώς η ζύμη, πιέστε το πλήκτρο εξαγωγής  ⑤, για να εκκινήσετε το πρόγραμμα εξαγωγής. Το σύμβολο  ανάβει επιπρόσθετα και η οθόνη ① προβάλλει την υπολειπόμενη διάρκεια εξαγωγής.

Πρόγραμμα ζυμώματος	Διάρκεια εξαγωγής
	11 λεπτά
	14 λεπτά



12) Μπορείτε να κόβετε τα ζυμαρικά κατά τη διάρκεια εξαγωγής με τη βοήθεια του ζεστρου ζύμης ⑭.

Υποδειξη

► Εάν η εξαγωγή σταματήσει και η οθόνη ① προβάλλει την ένδειξη «OUL», τότε η ζύμη είναι πολύ στεγνή και δεν μπορεί να γίνει σωστή επεξεργασία της. Εκκινήστε μια νέα διαδικασία ζυμώματος και προσθέστε λίγο υγρό μετά την έναρξη του προγράμματος. Εκκινήστε, στη συνέχεια, μια περαιτέρω διαδικασία εξαγωγής και ελέγξτε εάν η ζύμη ζυμαρικών βγαίνει προς τα έξω καλύτερα τώρα

13) Στο τέλος του προγράμματος εξαγωγής, το άγκιστρο ζυμώματος ⑨ συνεχίζει να γυρίζει και αλλάζει την κατεύθυνση περιστροφής, ώστε να απομακρύνει ενδεχόμενα υπολείμματα ζύμης από τον κοχλία ζύμης ⑩.

Μόλις ολοκληρωθεί οριστικά η διαδικασία, ακούγονται ηχητικά σήματα και η οθόνη ① προβάλλει την ένδειξη «OFF».


14) Εάν έχει απομείνει ζύμη στη συσκευή, πατήστε πρώτα το πλήκτρο On/Off  ② και στη συνέχεια ξανά το πλήκτρο εξαγωγής  ⑤, για να εκκινήσετε μια ακόμη συντομευμένη διαδικασία εξαγωγής. Εάν έχουν κολλήσει υπολείμματα ζύμης στα τοιχώματα του δοχείου ζύμης ⑫, ξύστε και αφαιρέστε τα με ένα κουτάλι, πριν από την έναρξη της σύντομης διαδικασίας εξαγωγής.


- 15) Εάν μετά το τέλος του προγράμματος εξαγωγής δεν πατηθεί κανένα πλήκτρο για 2 λεπτά, ακούγονται περισσότερα ηχητικά σήματα και η συσκευή επιστρέφει πάλι στη λειτουργία αναμονής.
- 16) Καθαρίστε τη συσκευή μετά τη χρήση όπως περιγράφεται στο Κεφάλαιο **13. Καθαρισμός**.

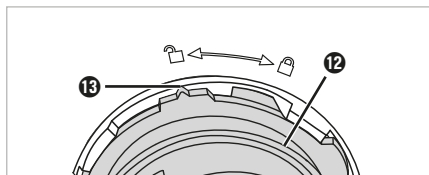
11.2. Για να δημιουργήσετε ραβιόλι

- 1) Απλώστε φαρδιές λωρίδες από φρέσκα λαζάνια επάνω σε μια πλάκα κοπής ή κάτι παρόμοιο. Οι λωρίδες από λαζάνια πρέπει να έχουν διαστάσεις 7,5 x 7,5 εκατοστά. Εάν χρειαστεί, χρησιμοποιήστε έναν πλάστη για να τις φαρδύνετε.
 - 2) Κόψτε με την κάτω πλευρά του εξαρτήματος για ραβιόλι **19** τα στρογγυλά πουγκιά.
 - 3) Τοποθετήστε τα στρογγυλά πουγκιά ακριβώς στην επάνω πλευρά του εξαρτήματος για ραβιόλι **19** και προσθέστε στη μέση την επιθυμητή γέμιση.
- i Υποδειξη**
- ▶ Βάλτε την υπόλοιπη ζύμη στη συσκευή, εκκινήστε μια διαδικασία ζυμώματος και σχηματίστε άλλη μια φαρδιά λωρίδα από λαζάνια.
- 4) Κλείστε προσεκτικά τα δύο μισά του εξαρτήματος για ραβιόλι **19** και πιέστε τα καλά μαζί.
 - 5) Ανοίξτε το εξάρτημα για ραβιόλι **19** και βγάλτε τα έτοιμα ραβιόλι.

12. Αποσυαρμολόγηση συσκευής

- 1) Αποσυνδέστε, εάν χρειάζεται, το βύσμα δικτύου.
- 2) Αφαιρέστε το καπάκι **2**: Για να το κάνετε αυτό, πατήστε το κουμπί ξεκλειδώματος **17** και σηκώστε το καπάκι **2** προς τα πάνω κρατώντας το από τη λαβή **3**.
- 3) Περιστρέψτε το εξάρτημα στερέωσης για μήτρες **14** αριστερόστροφα προς την κατεύθυνση του συμβόλου  και αφαιρέστε το.
- 4) Αφαιρέστε τη μήτρα **8**.

- 5) Αφαιρέστε την μπροσινή πλάκα **16**. Για τον σκοπό αυτό, τραβήξτε ελαφρά προς τα εμπρός και έξω από τη βάση συσκευής το δοχείο ζύμης **15**, μέχρι να μπορέσετε να αφαιρέσετε την μπροσινή πλάκα **16** από το δοχείο ζύμης **15**.
- 6) Περιστρέψτε το στήριγμα **12** αριστερόστροφα, μέχρι η σήμανση **13** στο στήριγμα **12** να δείχνει προς το σύμβολο  στο δοχείο ζύμης **15** (**Εικ. 6**). Αφαιρέστε το στήριγμα **12** μαζί με τον κοχλία ζύμης **10**.



Εικ. 6


- 7) Αφαιρέστε τον κοχλία ζύμης **10** και το έδρανο **11** από το στήριγμα **12**.
- 8) Αφαιρέστε το άγκιστρο ζυμώματος **9** και το δοχείο ζύμης **15** από τη βάση συσκευής **5**.

Η συσκευή έχει τώρα αποσυαρμολογηθεί.

13. Καθαρισμός

13.1. Καθαρισμός συσκευής

⚠ ΚΙΝΔΥΝΟΣ!

- ▶ Πριν από κάθε καθαρισμό, αποσυνδέετε το βύσμα από την πρίζα!
- ▶  Ποτέ μη βυθίζετε τη βάση συσκευής **5** στο νερό ή σε άλλα υγρά!

! ΠΡΟΣΟΧΗ!

- ▶ Μη χρησιμοποιείτε λειαντικά ή επιθετικά απορρυπαντικά. Διαφορετικά, ενδέχεται να διαβρωθούν ανεπανόρθωτα οι επιφάνειες!
- ▶ Καθαρίζετε τη συσκευή μετά από κάθε χρήση προς αποφυγή δυσλειτουργιών από υπολείμματα τροφίμων.

- 1) Εάν δεν έχει συμβεί ακόμα, αποσυαρμολογήστε τη συσκευή όπως περιγράφεται στο Κεφάλαιο **12. Αποσυαρμολόγηση συσκευής**.
- 2) Απομακρύνετε ενδεχόμενα υπολείμματα αλευριού από την υποδοχή του άγκιστρου ζυμώματος **9** με ένα στεγνό πανί.


- 3) Καθαρίστε το εσωτερικό της βάσης συσκευής **5** και τις επιφάνειες με ένα ελαφρώς νωπό πανί. Εάν απαιτείται, προσθέστε ήπιο απορρυπαντικό στο πανί και ζεπλύνετε με ένα ελαφρώς νωπό πανί.
- 4) Στεγνώστε καλά τη συσκευή πριν τη συναρμολογήσετε εκ νέου.

13.2. Καθαρισμός των αξεσουάρ

i Υποδειξη

- ▶ Οι μήτρες **8** καθαρίζονται καλύτερα όταν η ζύμη έχει στεγνώσει.
- 1) Χρησιμοποιήστε πρώτα το εργαλείο καθαρισμού **21** (για τις μήτρες Σπαγγέτι **4** και Σπαγγετόνι **3**) ή τους πλαϊνούς πείρους καθαρισμού του ζεστρου ζύμης **20** για να απελευθερώσετε τις εσοχές των χρησιμοποιημένων μητρών **8** χονδρικά από υπολείμματα ζύμης.
- 2) Καθαρίστε τα αποσπώμενα εξαρτήματα και όλα τα αξεσουάρ σε ήπια σαπουνάδα. Ξεπλύνετε με καθαρό νερό, ώστε να απομακρυνθούν όλα τα υπολείμματα απορρυπαντικού.

i Υποδειξη

- ▶  Τα παρακάτω εξαρτήματα ενδείκνυνται, επίσης, για καθαρισμό στο πλυντήριο πιάτων: καπάκι **2**, δοχείο ζύμης **15**, στήριγμα **12**, κοχλίας ζύμης **10**, έδρανο κοχλίας ζύμης **11**, άγκιστρο ζυμώνματος **9**, εξάρτημα στερέωσης για μήτρες **14**, μήτρες **8**, δοχείο μέτρησης **18**, ζέστρο ζύμης **20**, εργαλείο καθαρισμού **21**, εξάρτημα για ραβιόλι **19**. Εφόσον υπάρχει δυνατότητα, τοποθετείτε τα εξαρτήματα στο επάνω καλάθι του πλυντηρίου πιάτων και φροντίζετε ώστε να μην υπάρχει περίπτωση να μαγκώσουν πουθενά.
- ▶ Σε επίμονα υπολείμματα ζύμης στις μήτρες **8**, δοκιμάστε την εξής μέθοδο: τοποθετήστε τις μήτρες **8** για 1–2 ώρες στην κατάψυξη. Στη συνέχεια, θα μπορέσετε να απομακρύνετε με ευκολία τα υπολείμματα ζύμης με τη βοήθεια των εργαλείων καθαρισμού **20/21**.
- 3) Στεγνώστε καλά όλα τα εξαρτήματα, πριν τα συναρμολογήσετε εκ νέου.

14. Φύλαξη

- ◆ Φυλάξτε τις μήτρες **8**, το ζέστρο ζύμης **20** και τα εργαλεία καθαρισμού **21** στο συρτάρι **7** στα πλάγια της συσκευής.
- ◆ Φυλάξτε την καθαρισμένη συσκευή με κλειστό το καπάκι **2** σε έναν χώρο χωρίς σκόνη και υγρασία.

15. Αποκατάσταση σφαλμάτων

Η συσκευή δε λειτουργεί:

- Το βύσμα δεν είναι συνδεδεμένο στην πρίζα.
- ◆ Συνδέστε το βύσμα σε μια πρίζα.
- Η συσκευή ήταν σε λειτουργία για περισσότερα από περ. 35 λεπτά, ενεργοποιήθηκε η προστασία υπερθέρμανσης.
- ◆ Αποσυνδέστε το βύσμα από την πρίζα δικτύου και αφήστε τη συσκευή να κρυώσει περ. για 90 λεπτά, προτού τη θέσετε πάλι σε λειτουργία.
- Η συσκευή είναι ελαττωματική.
- ◆ Απευθυνθείτε στο τμήμα εξυπηρέτησης πελατών.

Η συσκευή σταματά ξαφνικά στο μέσο της λειτουργίας:

- Η συσκευή ήταν σε λειτουργία για περισσότερα από περ. 35 λεπτά, ενεργοποιήθηκε η προστασία υπερθέρμανσης.
- ◆ Αποσυνδέστε το βύσμα από την πρίζα δικτύου και αφήστε τη συσκευή να κρυώσει περ. για 90 λεπτά, προτού τη θέσετε πάλι σε λειτουργία.

Κωδικός σφάλματος «OPEN»:

- Το καπάκι **2** δεν έχει κλείσει σωστά ή το αξεσουάρ δεν έχει τοποθετηθεί σωστά. Ακούγονται περισσότερα ηχητικά σήματα και η οθόνη **1** προβάλλει την ένδειξη «OPEN».
- ◆ Κλείστε το καπάκι **2**.
- ◆ Μόλις κλείσει σωστά το καπάκι **2**, αποσυνδέστε το βύσμα και ελέγξτε εάν τα αξεσουάρ εδράζονται σωστά.

Κωδικός σφάλματος «OUL»:

- Η ζύμη ζυμαρικών είναι πολύ στεγνή και δεν μπορεί να βγει προς τα έξω, η οθόνη ① προβάλλει την ένδειξη «OUL».
- ◆ Εκκινήστε μια νέα διαδικασία ζυμώματος και προσθέστε λίγο υγρό μετά την έναρξη του προγράμματος. Εκκινήστε, στη συνέχεια, μια περαιτέρω διαδικασία εξαγωγής και ελέγξτε εάν η ζύμη ζυμαρικών βγαίνει προς τα έξω καλύτερα τώρα.

Δεν γίνεται σωστή εξαγωγή της ζύμης ζυμαρικών:

- Η ζύμη ζυμαρικών έχει πιθανώς πολύ υγρασία.
- ◆ Προσθέστε λίγο αλεύρι και εκκινήστε μια νέα διαδικασία ζυμώματος. Εκκινήστε, στη συνέχεια, μια περαιτέρω διαδικασία εξαγωγής και ελέγξτε εάν η ζύμη ζυμαρικών βγαίνει προς τα έξω καλύτερα τώρα.



16. Συνταγές

① Υποδειξη



- ▶ Όλα τα στοιχεία ποσοτήτων είναι προσαρμοσμένα για χρήση με κανονικό αλεύρι σίτου (Τύπος 405). Άλλα είδη αλευριού όπως αλεύρι όλυρας ή ολικής άλεσης απαιτούν, κατά κανόνα, λίγο περισσότερο υγρό.
- ▶ Οι αναφερόμενες ποσότητες είναι τιμές αναφοράς. Κατά κανόνα, πρέπει να τηρείτε τις αναφερόμενες αναλογίες για το αλεύρι και το υγρό. Ωστόσο, λόγω ποικίλων παραγόντων, μπορεί να διαφέρει ελαφρά η απαιτούμενη ποσότητα υγρού. Στην περίπτωση που η επεξεργασία της ζύμης με τις αναφερόμενες ποσότητες δεν γίνεται με ικανοποιητικό τρόπο, προσθέστε την επόμενη φορά ελαφρώς αυξημένη ή μειωμένη ποσότητα υγρού. Προσέξτε σχετικά και τις υποδείξεις στο Κεφάλαιο **15. Αποκατάσταση σφαλμάτων**.
- ▶ Χρησιμοποιήστε μια ζυγαριά κουζίνας, για να έχετε ακριβείς ποσότητες αλευριού και υγρών. Η μέτρηση με τη βοήθεια του δοχείου μέτρησης δεν είναι ακριβής και ενδέχεται να επηρεαστεί η σύσταση της ζύμης.
- ▶ Με 250 g αλεύρι μπορούν να παρασκευαστούν περ. 300 g ζυμαρικά.
- ▶ Μπορείτε να αντικαταστήσετε 1 αυγό με περ. 50 ml υγρό.

Για βέλτιστη επεξεργασία της ζύμης, τηρείτε την εξής αναλογία αλευριού και υγρών:

- Σε 250 g αλεύρι προσθέστε περ. 100 ml υγρό.
- Σε 500 g αλεύρι προσθέστε περ. 200 ml υγρό.

Ποσότητα αλευριού	Ποσότητα υγρού
250 g / 	περ. 100 ml
500 g / 	περ. 200 ml

Όταν παρασκευάζετε ζύμη ζυμαρικών με αυγό, η συνολική ποσότητα του υγρού που προστίθεται αποτελείται πάντα από υγρό και αυγό:

Ποσότητα αλευριού	Ποσότητα υγρού + αυγό
250 g / 	1 αυγό + υγρό = συνολ. 100 ml
500 g / 	2 αυγά + υγρό = συνολ. 200 ml


Μπορείτε να παρασκευάσετε ζύμη για ζυμαρικά με έως 500 g αλεύρι σε μία διαδικασία.

16.1. Βασική συνταγή για ζυμαρικά από σιμιγδάλι σκληρού σιταριού χωρίς αυγό

Υλικά για 2 άτομα

- 200 γρ. σιμιγδάλι σκληρού σιταριού
- 50 γρ. αλεύρι σίτου (τύπου 405)
- Περ. 100 ml νερό

Παρασκευή

- ◆ Προσθέστε 200 γρ. σιμιγδάλι σκληρού σιταριού και 50 γρ. αλεύρι σίτου στο δοχείο ζύμης ⑮.
- ◆ Εκκινήστε το πρόγραμμα ζυμώματος για 250 γρ. αλεύρι .
- ◆ Προσθέστε αργά περ. 100 ml νερό μέσα από το άνοιγμα ① στο καπάκι ② του δοχείου ζύμης ⑮.

- ◆ Μετά τη λήξη του προγράμματος ζυμώματος, αφήστε τη ζύμη να βγει έξω. Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε το ξέστρο ζύμης 20 για να κόψετε στο επιθυμητό μήκος τα ζυμαρικά κατά τη διάρκεια εξαγωγής.
- ◆ Προσθέστε τα έτοιμα ζυμαρικά σε αλατισμένο νερό που βράζει και ανακατεύετε περιστασιακά. Μετά από περ. 3–4 λεπτά, έχουν μαγειρευτεί αλ νέντε (ελαφρώς σκληρά και όχι παραβρασμένα).

16.2. Βασική συνταγή για ζυμαρικά σιταριού χωρίς αυγό

Υλικά για 2 άτομα

- 250 γρ. αλεύρι σίτου (τύπου 405)
- Περ. 100 ml νερό

Παρασκευή

- ◆ Προσθέστε 250 γρ. αλεύρι σίτου στο δοχείο ζύμης 15.
- ◆ Εκκινήστε το πρόγραμμα ζυμώματος για 250 γρ. αλεύρι ☐.
- ◆ Προσθέστε αργά περ. 100 ml νερό μέσα από το άνοιγμα 1 στο καπάκι 2 του δοχείου ζύμης 15.
- ◆ Μετά τη λήξη του προγράμματος ζυμώματος, αφήστε τη ζύμη να βγει έξω. Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε το ξέστρο ζύμης 20 για να κόψετε στο επιθυμητό μήκος τα ζυμαρικά κατά τη διάρκεια εξαγωγής.
- ◆ Προσθέστε τα έτοιμα ζυμαρικά σε αλατισμένο νερό που βράζει και ανακατεύετε περιστασιακά. Μετά από περ. 3–4 λεπτά, έχουν μαγειρευτεί αλ νέντε (ελαφρώς σκληρά και όχι παραβρασμένα).

16.3. Βασική συνταγή για ζυμαρικά από σιμιγδάλι σκληρού σιταριού με αυγό

Υλικά για 2 άτομα

- 200 γρ. σιμιγδάλι σκληρού σιταριού
- 50 γρ. αλεύρι σίτου (τύπου 405)
- Περ. 50 ml νερό
- 1 αυγό (Μέγ. Μ)

Παρασκευή

- ◆ Προσθέστε 200 γρ. σιμιγδάλι σκληρού σιταριού και 50 γρ. αλεύρι σίτου στο δοχείο ζύμης 15.
- ◆ Προσθέστε 1 αυγό και περ. 50 ml νερό στο δοχείο μέτρησης 18, ώστε να συμπληρωθούν συνολικά 100 ml υγρού. Ανακατέψτε το αυγό με το νερό.
- ◆ Εκκινήστε το πρόγραμμα ζυμώματος για 250 γρ. αλεύρι ☐.
- ◆ Ρίξτε αργά το μίγμα νερού-αυγού μέσα από το άνοιγμα 1 στο καπάκι 2 στο δοχείο ζύμης 15.
- ◆ Μετά τη λήξη του προγράμματος ζυμώματος, αφήστε τη ζύμη να βγει έξω. Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε το ξέστρο ζύμης 20 για να κόψετε στο επιθυμητό μήκος τα ζυμαρικά κατά τη διάρκεια εξαγωγής.
- ◆ Προσθέστε τα έτοιμα ζυμαρικά σε αλατισμένο νερό που βράζει και ανακατεύετε περιστασιακά. Μετά από περ. 3–4 λεπτά, έχουν μαγειρευτεί αλ νέντε (ελαφρώς σκληρά και όχι παραβρασμένα).

16.4. Βασική συνταγή για ζυμαρικά σιταριού με αυγό

Υλικά για 2 άτομα

- 250 γρ. αλεύρι σίτου (τύπου 405)
- Περ. 50 ml νερό
- 1 αυγό (Μέγ. Μ)

Παρασκευή

- ◆ Προσθέστε 250 γρ. αλεύρι σίτου στο δοχείο ζύμης 15.
- ◆ Προσθέστε 1 αυγό και περ. 50 ml νερό στο δοχείο μέτρησης 18, ώστε να συμπληρωθούν συνολικά 100 ml υγρού. Ανακατέψτε το αυγό με το νερό.
- ◆ Εκκινήστε το πρόγραμμα ζυμώματος για 250 γρ. αλεύρι ☐.
- ◆ Ρίξτε αργά το μίγμα νερού-αυγού μέσα από το άνοιγμα 1 στο καπάκι 2 στο δοχείο ζύμης 15.

- ♦ Μετά τη λήξη του προγράμματος ζυμώματος, αφήστε τη ζύμη να βγει έξω. Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε το ξέστρο ζύμης **20** για να κόψετε στο επιθυμητό μήκος τα ζυμαρικά κατά τη διάρκεια εξαγωγής.
- ♦ Προσθέστε τα έτοιμα ζυμαρικά σε αλατισμένο νερό που βράζει και ανακατεύετε περιστασιακά. Μετά από περ. 3–4 λεπτά, έχουν μαγειρευτεί αλ νέντε (ελαφρώς σκληρά και όχι παραβρασμένα).

17. Τεχνικά χαρακτηριστικά

Όνομαστική τάση	220–240 V ~, 50/60 Hz
Όνομαστική ισχύς	220 W
Κατανάλωση ρεύματος σε απενεργοποιημένη κατάσταση	< 0,5 W
Χωρητικότητα δοχείου ζύμης 15	περ. 2 l
Μέγ. ποσότητα πλήρωσης δοχείου ζύμης 15	500 g αλεύρι + απαιτούμενο υγρό ανά διαδικασία
Χωρητικότητα δοχείου μέτρησης 18	περ. 520 ml
Διαβάθμιση για υγρά (ml)	έως 250 ml
Διαβάθμιση για αλεύρι (g)	έως 250 g

Συστήνουμε να αφήνετε τη συσκευή να κρυώνει περ. για 90 λεπτά μετά από λειτουργία 35 λεπτών. Σε αντίθετη περίπτωση, η συσκευή μπορεί να υπερθερμανθεί και να ενεργοποιηθεί η προστασία υπερθέρμανσης.

18. Απόρριψη



Το σύμβολο του διαγραμμένου κάδου απορριμμάτων υποδηλώνει ότι αυτή η συσκευή, στο τέλος της διάρκειας ζωής της, δεν επιτρέπεται να απορριφθεί στα οικιακά απορρίμματα. Η συσκευή πρέπει να παραδίδεται σε ειδικά σημεία συλλογής, κέντρα ανακυκλώσιμων υλικών ή επιχειρήσεις απόρριψης.

Πριν την επιστροφή, διαγράψτε τα δεδομένα προσωπικού χαρακτήρα.

Η συσκευασία αποτελείται από φιλικά προς το περιβάλλον υλικά, τα οποία μπορείτε να απορρίψετε μέσω των τοπικών υπηρεσιών ανακύκλωσης.

Απορρίψτε τη συσκευασία με φιλικό προς το περιβάλλον τρόπο.

19. Εγγύηση της Kompnass Handels GmbH

Αξιότιμη πελάτισσα, αξιότιμε πελάτη,

Η παρούσα συσκευή διαθέτει 3 χρόνια εγγύηση από την ημερομηνία αγοράς. Στην περίπτωση ελλείψεων στο προϊόν έχετε νομικά δικαιώματα έναντι του πωλητή του προϊόντος. Αυτά τα νομικά δικαιώματα δεν περιορίζονται μέσω της κατωτέρω αναφερόμενης εγγύησης.

Προϋποθέσεις εγγύησης

Η περίοδος εγγύησης ξεκινά την ημερομηνία αγοράς. Φυλάσσετε την απόδειξη αγοράς. Απαιτείται ως αποδεικτικό αγοράς.

Εάν, εντός τριών ετών από την ημερομηνία αγοράς, παρατηρηθεί κάποιο σφάλμα υλικού ή κατασκευής στο προϊόν, θα επισκευάσουμε ή θα αντικαταστήσουμε (κατόπιν κρίσης μας) το προϊόν δωρεάν ή θα σας επιστραφεί το ποσό αγοράς. Η παρούσα εγγύηση προϋποθέτει ότι η ελαττωματική συσκευή και η απόδειξη αγοράς θα υποβληθούν μαζί με μια σύντομη περιγραφή αναφορικά με το πού βρίσκεται η έλλειψη και τότε παρατηρήθηκε, εντός της περιόδου των τριών ετών.

Εάν το ελάττωμα καλύπτεται από την εγγύησή μας, θα λάβετε το επισκευασμένο ή ένα νέο προϊόν. Η αντικατάσταση του προϊόντος συνεπάγεται, σύμφωνα με τον ΝΟΜΟΣ 2251/1994, ανανέωση του χρόνου εγγύησης. Για την Κύπρο ισχύει: Η επισκευή ή η αντικατάσταση του προϊόντος δε συνεπάγεται ανανέωση του χρόνου εγγύησης.

Περίοδος εγγύησης και νομικές απαιτήσεις λόγω ελλείψεων

Ο χρόνος εγγύησης δεν παρατείνεται μέσω της παροχής εγγύησης. Αυτό ισχύει και για εξαρτήματα, τα οποία έχουν αντικατασταθεί και επισκευαστεί. Ενδεχόμενες ήδη υπάρχουσες ζημιές και ελλείψεις κατά την αγορά πρέπει να γνωστοποιούνται αμέσως μετά την αποσυσκευασία. Μετά τη λήξη του χρόνου εγγύησης, τυχόν εμφανιζόμενες επισκευές χρεώνονται.

Έυρος εγγύησης

Η συσκευή κατασκευάστηκε σύμφωνα με αυστηρές οδηγίες ποιότητας και ελέγχθηκε προσεκτικά πριν από την αποστολή.

Η εγγύηση ισχύει για σφάλματα υλικού ή κατασκευής. Η παρούσα εγγύηση δεν καλύπτει εξαρτήματα του προϊόντος που υπόκεινται σε φυσιολογική φθορά και, ως εκ τούτου, θεωρούνται αναλώσιμα εξαρτήματα ή ζημιές σε εύθραυστα εξαρτήματα, π.χ. διακόπτες ή γυάλινα εξαρτήματα.

Η παρούσα εγγύηση ακυρώνεται εάν προκληθεί ζημιά στο προϊόν, εάν δεν γίνεται σωστή χρήση ή συντήρηση. Για μια σωστή χρήση του προϊόντος πρέπει να τηρούνται επακριβώς οι αναφερόμενες υποδείξεις στις οδηγίες χειρισμού. Σκοποί χρήσης και χειρισμοί που δεν συνιστώνται ή για τους οποίους υπάρχει προειδοποίηση πρέπει απαραίτητα να αποφεύγονται.

Το προϊόν προορίζεται μόνο για ιδιωτική και όχι για επαγγελματική χρήση. Σε περίπτωση κακής μεταχείρισης και ακατάλληλης χρήσης, χρήσης βίας και παρεμβάσεων, οι οποίες δεν διεξήχθησαν από το εξουσιοδοτημένο μας τμήμα σέρβις, η εγγύηση παύει να ισχύει.

Διαδικασία σε περίπτωση εγγύησης

Για την εξασφάλιση γρήγορης επεξεργασίας του ζητήματός σας, τηρείτε τις ακόλουθες υποδείξεις:

- Για όλες τις ερωτήσεις έχετε έτοιμη την απόδειξη αγοράς και τον κωδικό προϊόντος (IAN) 508378_2507 ως απόδειξη για την αγορά.
- Για τον κωδικό προϊόντος, ανατρέξτε στην πινακίδα τύπου στο προϊόν, σε μια ετικέτα στο προϊόν, στο εξώφυλλο των οδηγιών χρήσης (κάτω αριστερά) ή σε ένα αυτοκόλλητο στην πίσω ή κάτω πλευρά του προϊόντος.

- Εάν προκύψουν σφάλματα λειτουργίας ή άλλες ελλείψεις, επικοινωνήστε κατ' αρχήν με το ακόλουθο αναφερόμενο τμήμα σέρβις **τηλεφωνικά ή με E-Mail**.

- Ένα προϊόν που θεωρείται ελαττωματικό μπορείτε να το αποστείλετε ατελώς στην αναφερόμενη διεύθυνση του σέρβις επισυνάπτοντας την απόδειξη αγοράς (απόδειξη ταμείου) και αναφέροντας που βρίσκεται η έλλειψη και πότε εμφανίστηκε.



Στην ιστοσελίδα www.lidl-service.com μπορείτε να πραγματοποιήσετε λήψη των παρόντων ή άλλων οδηγιών χρήσης, βίντεο προϊόντων και λογισμικού.

Με αυτόν τον κωδικό QR μεταβαίνει απευθείας στη σελίδα εξυπηρέτησης Lidl (www.lidl-service.com) και εισαγάγοντας τον κωδικό προϊόντος (IAN) 508378_2507 μπορείτε να ανοίξετε τις αντίστοιχες οδηγίες χρήσης.

19.1. Σέρβις

GR Σέρβις Ελλάδα
Tel.: 00800 490826606
E-Mail: kompernass@lidl.gr

CY Σέρβις Κύπρος
Tel.: 8009 4241
E-Mail: kompernass@lidl.com.cy

IAN 508378_2507

19.2. Εισαγωγέας

Η ακόλουθη διεύθυνση δεν είναι διεύθυνση σέρβις. Επικοινωνήστε, κατ' αρχήν, με την αναφερόμενη υπηρεσία σέρβις.

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Last Information Update · Információk állása · Stanje informacij · Stav informací · Stav informácií

Stanje informacija · Stanje informacija · Статус на информациите · Statusi i informacionit · Versiunea informațiilor

Актуалност на информацията · Έκδοση των πληροφοριών: 10/2025 · Ident.-No.: SPM220A3-102025-1

IAN 508378_2507