



PASTA MAKER / PASTA-MASCHINE / MACHINE À PÂTES SPM 220 B4

(GB)

PASTA MAKER

Operating instructions

(FR) (BE)

MACHINE À PÂTES

Mode d'emploi

(CZ)

STROJEK NA VÝROBU TĚSTOVÍN

Návod k obsluze

(SK)

PRÍSTROJ NA VÝROBU CESTOVÍN

Návod na obsluhu

(DK)

PASTAMASKINE

Bedtjeningsvejledning

(HU)

TÉSZTAKÉSZÍTŐ GÉP

Használati utasítás

(DE) (AT) (BE)

PASTA-MASCHINE

Bedienungsanleitung

(NL) (BE)

PASTAMACHINE

Gebruiksaanwijzing

(PL)

MASZYŃKA DO MAKARONU

Instrukcja obsługi

(ES)

MÁQUINA PARA HACER PASTA

Instrucciones de uso

(IT)

MACCHINA ELETTRICA PER PASTA FRESCA

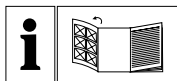
Istruzioni per l'uso

(PT)

MÁQUINA PARA MASSAS

Manual de instruções

IAN 546932_2601



GB

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

DE AT BE

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

FR BE

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

NL BE

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

CZ

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

PL

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

SK

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

ES

Antes de empezar a leer abra la página que contiene las imágenes y, en seguida, familiarícese con todas las funciones del dispositivo.

DK

Før du læser, vend siden med billeder frem og bliv bekendt med alle apparatets funktioner.

IT

Prima di leggere aprire la pagina con le immagini e prendere confidenza con le diverse funzioni dell'apparecchio.

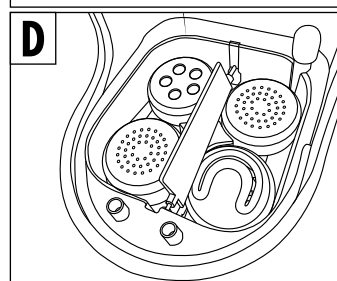
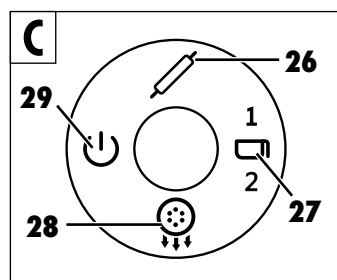
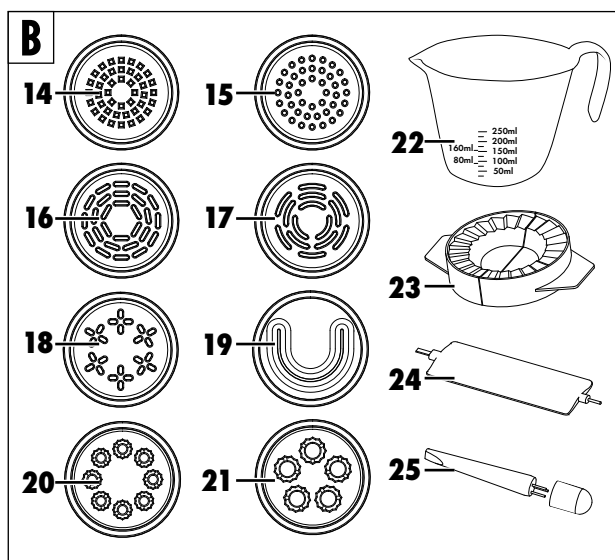
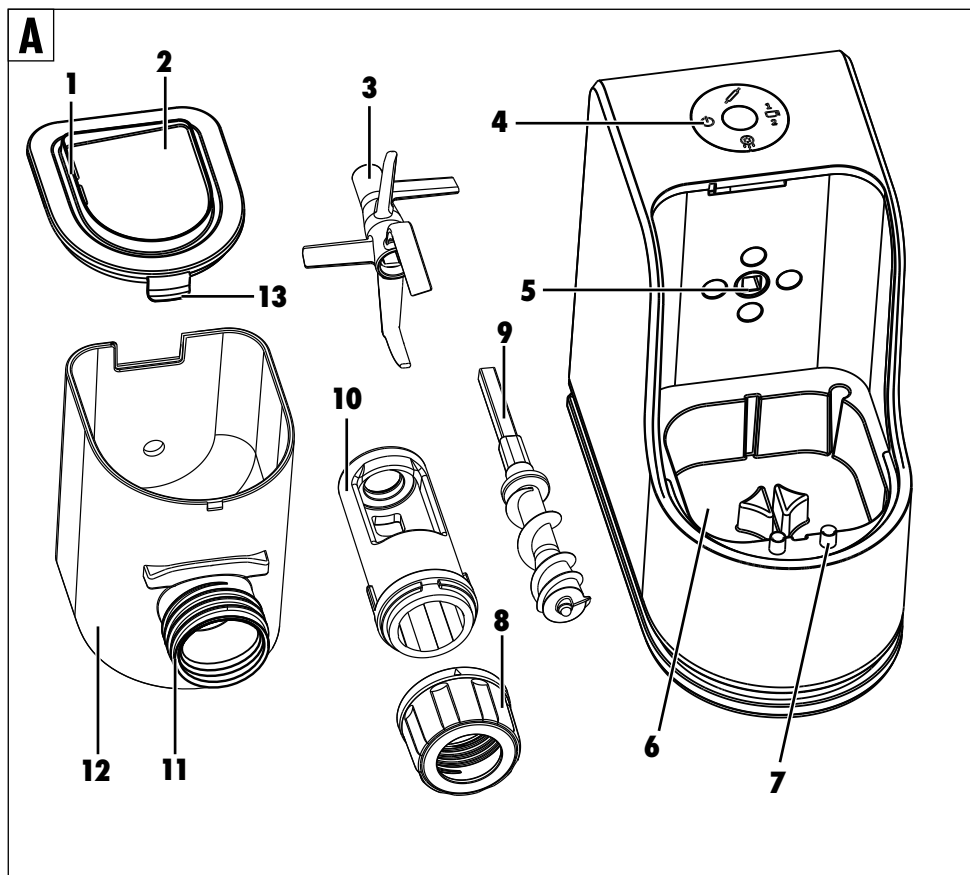
HU

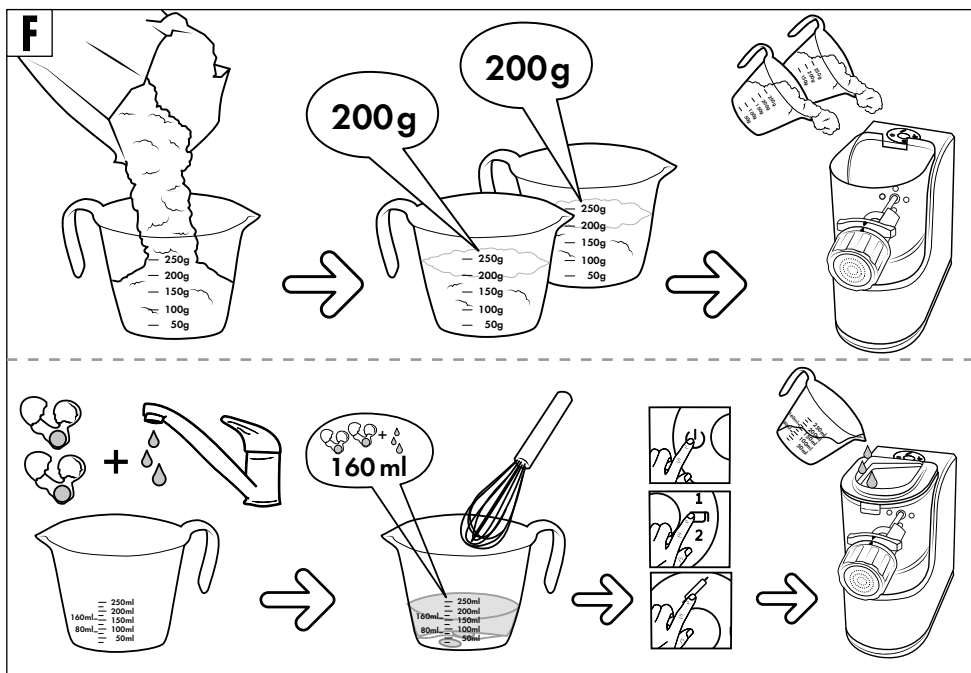
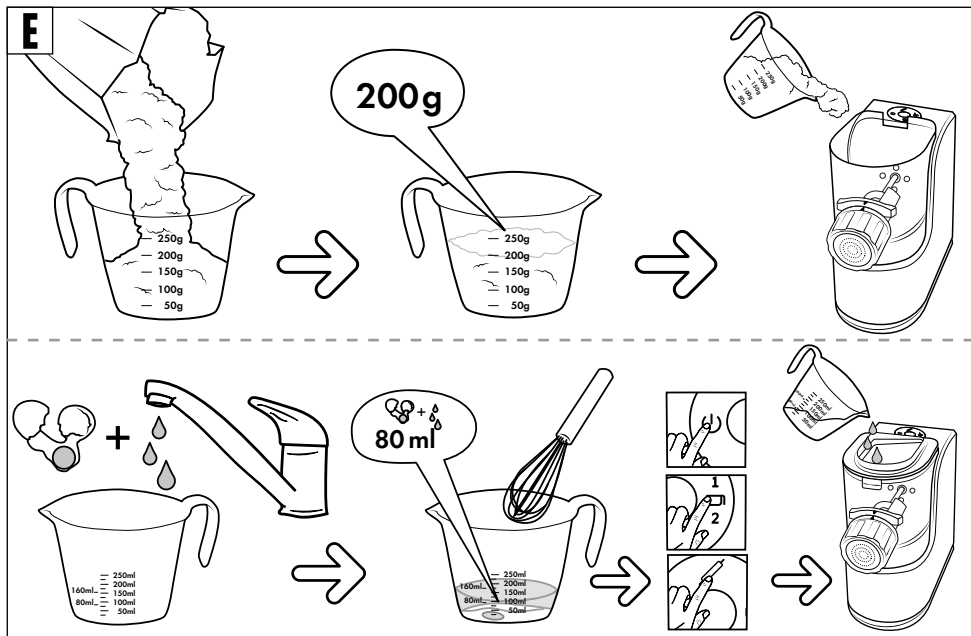
Olvasás előtt kattintson az ábrát tartalmazó oldalra és végezetül ismerje meg a készülék mindegyik funkcióját.

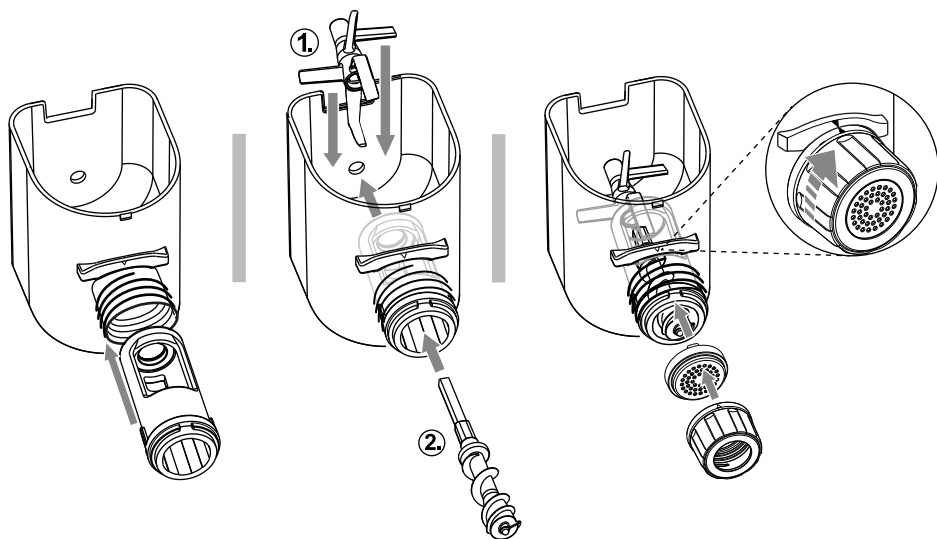
PT

Antes de começar a ler abra na página com as imagens e, de seguida, familiarize-se com todas as funções do aparelho.

English	Operating instructions	Page	1
Deutsch	Bedienungsanleitung	Seite	11
Français	Mode d'emploi	Page	23
Nederlands	Gebruiksaanwijzing	Pagina	37
Česky	Návod k obsluze	Strana	49
Polski	Instrukcja obsługi	Strona	59
Slovenčina	Návod na obsluhu	Strana	71
Español	Instrucciones de uso	Página	83
Dansk	Betjeningsvejledning	Side	95
Italiano	Istruzioni per l'uso	Pagina	105
Magyar	Használati utasítás	Oldal	117
Português	Manual de instruções	Página	129





G

Contents

1. Intended use	2
2. Warnings and symbols used	2
3. Safety information	3
4. Package contents	5
5. Appliance description	5
6. Assembling the appliance	5
7. Making pasta	6
7.1. Kneading and dispensing pasta dough.	6
7.2. Making ravioli	7
8. Dismantling the appliance	7
9. Cleaning	7
9.1. Cleaning the appliance.	7
9.2. Cleaning the accessories.	7
10. Storage	8
11. Recipes	8
11.1. Basic recipe for durum wheat pasta without egg	8
11.2. Basic recipe for wheat pasta without egg.	8
11.3. Basic recipe for durum wheat pasta with egg.	9
11.4. Basic recipe for wheat pasta with egg	9
12. Technical data	9
13. Disposal	9
13.1. Disposal of appliance and packaging.	9
14. Ordering replacement parts	10
15. Kompernass Handels GmbH warranty	10
15.1. Service	10
15.2. Importer	10

1. 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.

2. Warnings and symbols used

The following warnings and symbols are used in these instructions for use, 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 which 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 which 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 which 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 which 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 appliance 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.
	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.
	The packaging contains paper and/or cardboard components.
	The packaging contains plastic and/or metal components.
	FR Cet appareil et ses accessoires se recyclent
	FR ÉLÉMENTS D'EMBALLAGE
	FR The product, the packaging and the enclosed documents are subject in France to extended producer responsibility (EPR) and must be collected separately in accordance with the national sorting and disposal requirements.

3. Safety information

DANGER! 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. They 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 plug or the appliance base with wet hands.
- Keep the power cord away from hot surfaces.
- To avoid potential risks, a damaged power cord for this appliance should be replaced by the manufacturer or the manufacturer's customer service department or a similarly qualified person.
- 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 should 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 appliance 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 touch 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.
- Do not allow children to play with packaging materials. There is a risk of suffocation.
- Warning: Never open the shaping disc fixture while the appliance is in operation. There is a risk of injury!

⚠ 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 400 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 Notes

- Do not store any food in the appliance. Food may be left in the appliance at room temperature for a maximum of 2 hours. Only fill the appliance with food for the purpose of processing.
- To avoid premature deterioration of the material:
 - Do not subject plastic parts to cutting, drilling, scratching or high mechanical stresses.
 - Do not use any sharp or pointed objects for cleaning.
 - Do not allow the appliance or its accessories to fall.
 - Do not subject plastic parts to continuous direct sunlight or high heat.
- Do not clean hot plastic parts with cold water as this could cause stress cracks or deformation.
- Stop using plastic parts if one or more of the following changes is apparent:

Cracks, hairline cracks or breaks, splintering or sharp edges, deformation, shrinkage or swelling, bubble formation, peeling of layers or coatings, pronounced and permanent discolouration, loss of glossiness or transparency, sticky, rough or brittle surface, unusual odour despite cleaning.

i Note

- Loss of transparency or glossiness is normal for the dough container and is caused by the mechanical stresses during kneading of the dough and by cleaning in a dishwasher. This does not represent a functional impairment.
- Damaged, deformed, cracked or heavily worn plastic parts may not continue to be used. Continued use could result in the increased release of material constituents into food, oil or grease.
- Replace damaged parts only with replacement parts approved by the manufacturer.
- Do not use the appliance or its parts in an oven or microwave.

4. 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 cup
- Instructions for use
- Recipe book

5. Appliance description

(See fold-out page for illustrations)

Figure A

- 1 Opening for liquids
- 2 Lid
- 3 Dough hook
- 4 Control panel
- 5 Drive unit
- 6 Storage compartment
- 7 Dough container retaining prongs
- 8 Shaping disc fixture
- 9 Dough shaft (with drive shaft)
- 10 Bracket for the dough shaft
- 11 Thread
- 12 Dough container
- 13 Lid handle

Figure B

- 14 Spaghetti
- 15 Spaghettoni
- 16 Tagliatelle/Fettuccine
- 17 Pappardelle
- 18 Linguine
- 19 Lasagne
- 20 Macaroni
- 21 Penne
- 22 Measuring cup
- 23 Ravioli attachment
- 24 Dough scraper with cleaning tool
- 25 Cleaning tool with protective cap
(for the spaghetti **14** and spaghettoni **15** shaping discs)

Figure C

- 26  Kneading button to start the selected kneading programme
- 27  Kneading programme button, for selecting the kneading programme
- 28  Dispense button to start the dispensing programme
- 29  On/Off button

6. Assembling the appliance

Note

► Before first use, clean all parts of the appliance as described in section **9. Cleaning**.

► Before assembling the appliance, select your desired shaping disc because these are located under the dough container (**12**) in the storage compartment (**6**) (see Fig. D).

- 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) Insert the dough container into the appliance base so that the dough container sits on the retaining prongs (**7**).
- 3) Slide the bracket (**10**) for the dough shaft (**9**) into the opening in the dough container (see Fig. G).
- 4) Guide the kneading hook into the dough container from above and insert the dough shaft through the bracket for the dough shaft from the front so that it runs through the kneading hook and extends into the drive unit (**5**) (see Fig. G).
- 5) Select the appropriate shaping disc and slide it onto the bracket (**10**) so that the two tabs on the shaping disc slide into the recesses on the bracket (see Fig. G).
- 6) Slide the shaping disc fixture (**8**) onto the thread (**11**) and turn it clockwise so that the two arrows are aligned (see Fig. G).
- 7) Do not fit the lid (**2**) until after you have placed the required amount of flour in the dough container (**12**) (see section **7. Making pasta**).
- 8) Insert the plug into an easily accessible mains socket. You will hear a beep, and the numbers of the kneading programme button (**27**) will flash. The appliance is now in standby mode.

The appliance is now assembled and ready for operation.

7. Making pasta

⚠ WARNING!

- ▶ Never reach into the dough container **(12)** during operation. Risk of injury from rotating parts!
- ▶ Do not change accessories unless the drive unit is entirely at a standstill and the appliance 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 400 g flour per batch.

ℹ Note

- ▶ Every press of a button is acknowledged with a beep.
- ▶ If the appliance is inactive or if no button is pressed for 5 minutes, signal tones sound and the appliance switches off.
- ▶ Operation is only possible with correctly fitted accessories. If the accessory is not correctly fitted, the appliance will not start. Unplug the appliance and check that the accessories are correctly fitted.
- ▶ Consult Figures E (making dough with 200 g flour) and F (making dough with 400 g flour) on the fold-out page for assistance if necessary.

7.1. Kneading and dispensing pasta dough

1) Assemble the appliance as described in section

6. Assembling the appliance.

2) Prepare all the ingredients you need for your pasta dough. Refer to the recipes in these instructions, for example, which are tailored to this appliance (see section **11. Recipes**) or in the enclosed recipe booklet.

3) Measure the required amount of flour using the measuring cup **(22)** or kitchen scales and fill it into the dough container **(12)**. Use the gramme scale (g) on the measuring cup **(22)** to measure the solid ingredients, such as flour.

ℹ Note

- ▶ Use kitchen scales to obtain the precise quantities of flour and liquid. Measuring with the measuring cup always results in some variation that could influence the consistency of the dough.
- ▶ When measuring only with the measuring cup: Do not shake the measuring cup excessively or knock it on or

against a solid surface when you have filled it with flour and are reading the scale. This compresses the flour, which influences its weight.

4) Use the measuring cup or kitchen scales to measure the required amount of liquid or egg. First, pour the egg into the measuring cup and then add liquid up to the required total amount. Use the millilitre scale (ml) on the measuring cup to measure the liquid ingredients, such as water and egg.

ℹ Note

- ▶ Always whisk egg with liquid to achieve a smoother dough.
 - ▶ For better processing, do not add liquids into the dough container **(12)** until the beginning of the kneading programme.
- 5) Fit the lid **(2)** by first inserting the rear latch into the appliance and then pressing down the front part of the lid until it audibly clicks into place. The number 1 of the kneading programme button **(27)** lights up.
- 6) If necessary, use the kneading programme button **(27)** to select the appropriate kneading programme for your dough:
- 1: For small dough quantities up to approx. 200 g flour
 - 2: For large dough quantities of approx. 250–400 g flour or more

The number of the selected kneading programme lights up.

7) Press the kneading button **(26)** to start the kneading programme.

Kneading programme	Kneading time
1	4:30 min.
2	4:30 min.

ℹ Note

- ▶ If the lid is not properly closed, the kneading programme will not start. The appliance will emit beeps, and the numbers of the kneading programme button **(27)** will flash. If this happens, fit the lid correctly.
- ▶ If the appliance stops during operation and the two numbers of the kneading programme button flash, the appliance is overloaded. Remove some dough.
- ▶ You can pause the current programme at any time by pressing the kneading button or opening the lid. Resume the programme by pressing the kneading button again and closing the lid if necessary.

- Pressing the On/Off button cancels the running programme and switches off the appliance.
- 8) Slowly pour the required amount of liquid into the dough container **(12)** through the opening **(1)** in the lid **(2)**.
- 9) 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.
- 10) When the dough has been sufficiently mixed, press the dispense button **(28)** to start the dispensing programme.

Kneading programme	Dispensing time
1	11:18 min.
2	14:18 min.

- 11) You can cut the pasta while it is being dispensed using the dough scraper **(24)**.

Note

- During the dispensing programme, the kneading hook changes direction.
- 12) If there is any dough left in the appliance, first press the On/Off button and then press the dispense button again to start another shortened dispensing process. If the leftover dough sticks to the walls of the dough container, scrape it off with a spoon before starting the shortened dispensing process.
- 13) Clean the appliance after use as described in section **9. Cleaning**.

7.2. 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 **(23)** to cut out the dough pockets.
- 3) Place the dough pockets flush on top of the ravioli attachment and put the desired filling in the middle.

Note

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

8. Dismantling the appliance

- 1) Unplug the appliance from the mains socket (if necessary).
- 2) Remove the lid **(2)**: First lift the front tab up, then pull the rear latch forwards and out.
- 3) Turn the shaping disc fixture **(8)** anticlockwise and remove it.
- 4) Remove the shaping disc.
- 5) Reach into the dough container **(12)** and hold the kneading hook **(3)** firmly. At the same time, disengage the dough shaft **(9)** from the drive unit **(5)** and pull the dough shaft forwards out of the appliance. Take out the kneading hook.
- 6) Remove the bracket.
- 7) Remove the dough container.

The appliance is now dismantled.

9. Cleaning

9.1. Cleaning the appliance

DANGER!

- Before cleaning the appliance, pull the power plug out of the power outlet!
-  Never immerse the appliance base with the motor 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.
- 1) If you have not already done so, dismantle the appliance as described in section **8. Dismantling the appliance**.
- 2) Remove any flour residues in the drive unit **(5)** with a dry cloth.
- 3) Clean the inside of the appliance base and the surfaces with a slightly moistened cloth. If necessary, apply a mild detergent to the cloth and wipe with a slightly moistened cloth.
- 4) Dry the appliance thoroughly before reassembling it.

9.2. Cleaning the accessories

Note

- ▶ The shaping discs are easiest to clean when the dough has dried.

- 1) First use the cleaning tool **(25)** (for the spaghetti **(14)** and spaghetti **(15)** shaping discs) or the side cleaning pins of the dough scraper **(24)** to roughly clean the dough residues out of the recesses on the used shaping discs.
- 2) Clean all removable parts and all accessories in mild soapy water. Rinse with fresh water to remove all detergent residues.

Note

- ▶  All removable parts can be cleaned in the dishwasher. 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, try the following method: Place the shaping discs in the freezer for 1–2 hours. It should then be easy to remove the dough residues using the cleaning tools **(24)/(25)**.
- 3) Dry all parts thoroughly before reassembling them.

10. Storage

- ◆ Store the shaping discs, the dough scraper **(24)** and the cleaning tool **(25)** in the storage compartment **(6)** under the dough container **(12)** (see Fig. D).
- ◆ Store the cleaned appliance in a dust-free and dry location with the lid **(2)** closed.

11. Recipes

Note

- ▶ All quantities are based on the use of normal wheat flour (plain flour). Other types of flour, such as spelt or whole-meal 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.
- ▶ Use kitchen scales to obtain the precise quantities of flour and liquid. Measuring with the measuring cup always results in some variation that could influence the consistency of the dough.

- ▶ You can replace 1 egg with about 50 ml of liquid.
- ▶ 200 g flour makes about 200 g fresh pasta/noodles.
400 g flour makes about 450 g fresh pasta/noodles.

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

Quantity of flour	Quantity of liquid
200 g	approx. 80 ml
400 g	approx. 160 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
200 g	1 egg + liquid = 80 ml in total
400 g	2 eggs + liquid = 160 ml in total

You can prepare pasta dough with up to 400 g flour in one go.

11.1. Basic recipe for durum wheat pasta without egg

Ingredients for 2 people

- 150 g semolina (durum wheat)
- 50 g wheat flour (plain flour)
- approx. 80 ml water

Preparation

- ◆ Add 150 g durum wheat and 50 g wheat flour into the dough container **(12)**.
- ◆ Start the kneading programme for 200 g flour.
- ◆ Slowly pour approx. 80 ml water into the dough container through the opening **(1)** in the lid **(2)**.
- ◆ Dispense the pasta dough at the end of the kneading programme. You can use the dough scraper **(24)** 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.

11.2. Basic recipe for wheat pasta without egg

Ingredients for 2 people

- 200 g wheat flour (plain flour)
- approx. 80 ml water

Preparation

- ◆ Add 200 g wheat flour into the dough container **(12)**.
- ◆ Start the kneading programme for 200 g flour.
- ◆ Slowly pour approx. 80 ml water into the dough container through the opening **(1)** in the lid **(2)**.
- ◆ Dispense the pasta dough at the end of the kneading programme. You can use the dough scraper **(24)** 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.

11.3. Basic recipe for durum wheat pasta with egg

Ingredients for 2 people

- 150 g semolina (durum wheat)
- 50 g wheat flour (plain flour)
- approx. 30 ml water
- 1 egg (size M)

Preparation

- ◆ Add 150 g durum wheat and 50 g wheat flour into the dough container **(12)**.
- ◆ Add 1 egg and about 30 ml of water to the measuring cup **(22)** so that a total of 80 ml of liquid is added. Whisk the egg with the water.
- ◆ Start the kneading programme for 200 g flour.
- ◆ Slowly pour the water/egg mixture into the dough container through the opening **(1)** in the lid **(2)**.
- ◆ Dispense the pasta dough at the end of the kneading programme. You can use the dough scraper **(24)** 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.

11.4. Basic recipe for wheat pasta with egg

Ingredients for 2 people

- 200 g wheat flour (plain flour)
- approx. 30 ml water
- 1 egg (size M)

Preparation

- ◆ Add 200 g wheat flour into the dough container **(12)**.
- ◆ Add 1 egg and about 30 ml of water to the measuring cup **(22)** so that a total of 80 ml of liquid is added. Whisk the egg with the water.

- ◆ Start the kneading programme for 200 g flour.
- ◆ Slowly pour the water/egg mixture into the dough container through the opening **(1)** in the lid **(2)**.
- ◆ Dispense the pasta dough at the end of the kneading programme. You can use the dough scraper **(24)** 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.

12. Technical data

Rated voltage	220–240 V ~, 50/60 Hz*
Rated power	220 W
Power consumption in off mode	< 0.5 W
Dough container (12) max. capacity	400 g flour + required liquid per run
Measuring cup (22) capacity	approx. 520 ml
Scale for liquids (ml)	up to 250 ml
Scale for flour (g)	up to 250 g

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

13. Disposal

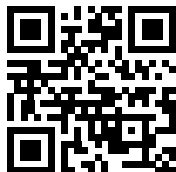
13.1. Disposal of appliance and packaging



The symbol of the crossed-out wheeled 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 delete all personal data before returning an appliance. The packaging is made from material which can be disposed of at your local recycling plant. Dispose of the packaging in an environmentally friendly manner.

14. Ordering replacement parts

You can order replacement parts for this product on the Internet at www.kompernass.com.



Scan the QR code with your smartphone/tablet. You can use this QR code to go directly to our website to view and order the available spare parts.

Note

- ▶ If you have problems with your online order, you can contact our service centre by phone or e-mail.
- ▶ Always quote the article number (IAN) 546932_2601 in your order.
- ▶ Please note that online ordering of replacement parts is not possible for all countries.

15. Kompernass 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. This appliance is designed to have a service life of at least 3 years when used as intended. If a defect occurs within this period that impairs its usability, you will receive a replacement or repair.

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) 546932_2601 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.

15.1. Service

Service Great Britain

Tel.: 0800 404 7657

E-Mail: kompernass@lidl.co.uk

IAN 546932_2601

15.2. Importer

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21 · 44867 BOCHUM · GERMANY

www.kompernass.com

Inhaltsverzeichnis

1. Bestimmungsgemäßer Gebrauch	12
2. Verwendete Warnhinweise und Symbole	12
3. Sicherheitshinweise	13
4. Lieferumfang	15
5. Gerätebeschreibung	15
6. Gerät montieren	16
7. Nudeln herstellen	16
7.1. Nudelteig kneten und ausgeben lassen	16
7.2. Ravioli formen	17
8. Gerät demontieren	18
9. Reinigen	18
9.1. Gerät reinigen	18
9.2. Zubehör reinigen	18
10. Aufbewahren	18
11. Rezepte	19
11.1. Grundrezept für Hartweizengrießnudeln ohne Ei	19
11.2. Grundrezept für Weizennudeln ohne Ei	19
11.3. Grundrezept für Hartweizengrießnudeln mit Ei	20
11.4. Grundrezept für Weizennudeln mit Ei	20
12. Technische Daten	20
13. Entsorgung	20
13.1. Gerät und Verpackung entsorgen.	20
14. Ersatzteile bestellen	21
15. Garantie der Kompernaß Handels GmbH	21
15.1. Service	22
15.2. Importeur	22

1. Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Dieses Gerät ist ausschließlich für die Verarbeitung von Nudelteig bestimmt.

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

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

2. Verwendete Warnhinweise und Symbole

In der vorliegenden Bedienungsanleitung, auf der Verpackung und dem Gerät werden folgende Warnhinweise und Symbole verwendet (falls zutreffend):

	GEFAHR! Ein Warnhinweis mit diesem Symbol und dem Signalwort „GEFAHR“ kennzeichnet eine unmittelbar bevorstehende Gefährdungssituation, die, wenn sie nicht vermieden wird, den Tod oder eine schwere Verletzung zur Folge hat.
	WARNUNG! Ein Warnhinweis mit diesem Symbol und dem Signalwort „WARNUNG“ kennzeichnet eine mögliche Gefährdungssituation, die, wenn sie nicht vermieden wird, den Tod oder eine schwere Verletzung zur Folge haben könnte.
	VORSICHT! Ein Warnhinweis mit diesem Symbol und dem Signalwort „VORSICHT“ kennzeichnet eine mögliche Gefährdungssituation, die, wenn sie nicht vermieden wird, eine geringfügige oder mäßige Verletzung zur Folge haben könnte.
	ACHTUNG! Ein Warnhinweis mit diesem Symbol und dem Signalwort „ACHTUNG“ kennzeichnet eine mögliche Situation, die, wenn sie nicht vermieden wird, einen Sachschaden zur Folge haben könnte.
	Hinweis: Ein Hinweis kennzeichnet zusätzliche Informationen, die den Umgang mit dem Gerät erleichtern.

	Anleitung lesen.
	Wechselstrom/-spannung
	Schutzklasse II: Schutz durch doppelte oder verstärkte Isolierung.
	Gerät nur in Innenräumen verwenden.
	Nicht in Wasser tauchen!
	Für die Reinigung in der Spülmaschine geeignet.
	Alle Teile dieses Gerätes, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, sind lebensmittelecht.
	Elektrogerät nicht in den Hausmüll entsorgen!
	Führen Sie die Verpackung einer umweltgerechten Entsorgung zu.
	Beachten Sie die Kennzeichnung der Verpackungsmaterialien bei der Abfalltrennung: Diese sind gekennzeichnet mit Abkürzungen (a) und Ziffern (b) mit folgender Bedeutung: 1–7: Kunststoffe, 20–22: Papier und Pappe, 80–98: Verbundstoffe.
	
	
	
	

FR
Cet appareil et ses accessoires se recyclent

A DÉPOSER EN MAGASIN OU A DÉPOSER EN DÉCHÈTERIE

Points de collecte sur www.quefairede mesdechets.fr
Privilegies la réparation ou le don de votre appareil !

FR
ÉLÉMENTS D'EMBALLAGE

FR

Das Produkt, die Verpackung und die beigefügten Unterlagen unterliegen in Frankreich der erweiterten Herstellerverantwortung (EPR) und sind gemäß den geltenden nationalen Sortier- und Entsorgungsvorgaben getrennt zu sammeln.

3. Sicherheitshinweise

GEFAHR! ELEKTRISCHER SCHLAG!

- Schließen Sie das Gerät nur an eine vorschriftsmäßig installierte Netzsteckdose an. Die Netzspannung muss mit den Angaben auf dem Typenschild des Gerätes übereinstimmen.
- Kontrollieren Sie das Gerät vor der Verwendung auf äußere, sichtbare Schäden. Nehmen Sie das Gerät nicht in Betrieb, wenn das Gerät oder das Netzkabel sichtbare Schäden aufweisen oder wenn das Gerät zuvor heruntergefallen ist.
- Lassen Sie Reparaturen am Gerät nur von autorisierten Fachbetrieben oder dem Kundenservice durchführen. Durch unsachgemäße Reparaturen können Gefahren für den Benutzer entstehen. Zudem erlischt der Garantieanspruch.
-  Tauchen Sie die Gerätebasis niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten!
- Das Gerät darf nur in trockenen Innenräumen benutzt werden.

- Achten Sie darauf, dass im Betrieb das Netzkabel niemals nass oder feucht wird. Führen Sie es so, dass es nicht eingeklemmt oder anderweitig beschädigt werden kann.
- Fassen Sie den Netzstecker oder die Gerätebasis niemals mit nassen Händen an.
- Halten Sie das Netzkabel von heißen Oberflächen fern.
- Wenn die Netzanschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Das Gerät ist bei nicht vorhandener Aufsicht und vor dem Zusammenbau, dem Auseinandernehmen, dem Auswechseln von Zubehör oder Reinigen sowie bei Störungen stets vom Netz zu trennen.
- Um das Gerät vollständig vom Netz zu trennen, muss der Netzstecker aus der Netzsteckdose gezogen werden. Daher muss das Gerät so aufgestellt werden, dass stets ein unbehinderter Zugang zur Netzsteckdose gewährleistet ist, damit in Notsituationen der Netzstecker sofort abgezogen werden kann.
- Ziehen Sie das Netzkabel immer am Netzstecker aus der Steckdose, niemals am Kabel.

WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- Dieses Gerät darf nicht von Kindern benutzt werden.
- Das Gerät und seine Anschlussleitung sind von Kindern fernzuhalten.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.

- Dieses Gerät kann von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
 - Verwenden Sie nur die im Lieferumfang enthaltenen Zubehörteile. Zubehörteile anderer Hersteller sind dafür möglicherweise nicht geeignet und können zu Gefährdungen oder Sachschäden führen!
 - Öffnen Sie niemals das Gehäuse. In diesem Fall ist die Sicherheit nicht gegeben und die Gewährleistung erlischt.
 - Wechseln Sie das Zubehör nur bei Stillstand des Antriebs und bei gezogenem Netzstecker! Das Gerät läuft nach dem Ausschalten noch kurze Zeit nach.
 - Missbrauchen Sie das Gerät nicht für andere Zwecke, als in dieser Bedienungsanleitung beschrieben. Bei Missbrauch des Gerätes besteht Verletzungsgefahr!
 - Vermeiden Sie das Berühren beweglicher Teile. Halten Sie Hände, Haare, Kleidung, Teigschaber und andere Gegenstände während des Betriebs von beweglichen Teilen fern.
 - Halten Sie den Deckel während des Betriebs geschlossen.
 - Verpackungsmaterialien dürfen nicht zum Spielen verwendet werden. Es besteht Erstickengefahr.
 - Warnung: Öffnen Sie niemals die Formscheibenfixierung, während das Gerät in Betrieb ist. Es besteht Verletzungsgefahr!
- ⓘ ACHTUNG! SACHSCHADEN!**
- Stellen Sie sicher, dass das Gerät, das Netzkabel oder der Netzstecker nicht mit heißen Quellen wie Kochplatten oder offenen Flammen in Berührung kommen.
 - Stellen Sie das Gerät niemals in der Nähe von Wärmequellen auf.
 - Decken Sie das Gerät während des Betriebs nicht ab, um einen Hitzestau zu vermeiden.
 - Überfüllen Sie das Gerät nicht. Verarbeiten Sie keine Rezepte mit mehr als 400 g Mehl pro Durchgang.
 - Geben Sie während des Betriebs ausschließlich die zu verarbeitenden Zutaten in den Teigbehälter.
 - Betreiben Sie das Gerät nicht ohne Zutaten! Überhitzungsgefahr!
 - Benutzen Sie keine externe Zeitschaltuhr oder ein separates Fernwirksystem, um das Gerät zu betreiben.
 - Wir empfehlen das Gerät nach ca. 35 Minuten Betrieb für ca. 90 Minuten abkühlen zu lassen.
- ⓘ Hinweise**
- Bewahren Sie keine Lebensmittel in dem Gerät auf. Lebensmittel dürfen maximal 2 Stunden bei Raumtemperatur im Gerät verbleiben. Füllen Sie die Lebensmittel nur zur Verarbeitung ein.
 - Um eine vorzeitige Materialverschlechterung zu vermeiden:
 - Kunststoffteile nicht schneiden, anbohren, verkratzen oder mechanisch stark belasten.

- Keine scharfen oder spitzen Gegenstände zur Reinigung verwenden.
- Gerät und Zubehör nicht fallen lassen.
- Kunststoffteile nicht dauerhaft direkter Sonneneinstrahlung oder hoher Hitze aussetzen.
- Heiße Kunststoffteile nicht mit kaltem Wasser reinigen, um Spannungsrisse oder Verformungen zu vermeiden.
- Verwenden Sie Kunststoffteile nicht weiter, wenn eine oder mehrere der folgenden Veränderungen sichtbar sind: Risse, Haarrisse oder Bruchstellen, Absplitterungen oder scharfe Kanten, Verformungen, Schrumpfung oder Aufquellen, Blasenbildung, Ablösung von Schichten oder Beschichtungen, dauerhafte starke Verfärbung, Vergilbung, Verlust von Glanz oder Transparenz, klebrige, raue oder spröde Oberfläche, ungewöhnlicher Geruch trotz Reinigung.

i Hinweis

- Der Verlust von Transparenz oder Glanz ist bei dem Teigbehälter normal und wird durch die mechanische Beanspruchung beim Kneten des Teigs sowie durch die Reinigung in der Spülmaschine verursacht. Dies stellt keine Beeinträchtigung der Funktion dar!
- Beschädigte, verformte, rissige oder stark abgenutzte Kunststoffteile dürfen nicht weiterverwendet werden. Bei weiterer Verwendung kann es zu einer erhöhten Abgabe von Materialbestandteilen an Lebensmittel, Öl oder Fett kommen.
- Ersetzen Sie beschädigte Teile ausschließlich durch vom Hersteller freigegebene Ersatzteile.
- Nutzen Sie das Gerät und dessen Teile nicht in Backöfen oder Mikrowellen.

4. Lieferumfang

Das Gerät wird standardmäßig mit folgenden Komponenten geliefert:

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

5. Gerätebeschreibung

(Abbildungen siehe Ausklappseite)

Abbildung A

- 1 Öffnung für Flüssigkeiten
- 2 Deckel
- 3 Knethaken
- 4 Bedienfeld
- 5 Antrieb
- 6 Aufbewahrungsfach
- 7 Arretierungen Teigbehälter
- 8 Formscheibenfixierung
- 9 Teigwelle (mit Antriebswelle)
- 10 Halterung für die Teigwelle
- 11 Gewinde
- 12 Teigbehälter
- 13 Griff Deckel

Abbildung B

- 14 Spaghetti
- 15 Spaghettoni
- 16 Tagliatelle/Fettuccine
- 17 Pappardelle
- 18 Linguine
- 19 Lasagne
- 20 Makkaroni
- 21 Penne
- 22 Messbecher
- 23 Ravioliformer
- 24 Teigschaber mit Reinigungswerkzeug
- 25 Reinigungswerkzeug mit Schutzkappe
(für die Formscheiben Spaghetti 14 und Spaghettoni 15)

Abbildung C

- 26  Knet-Taste zum Starten des ausgewählten Knetprogramms
- 27  Knetprogramm-Taste, zur Auswahl des Knetprogramms
- 28  Ausgabe-Taste zum Starten des Ausgabeprogramms
- 29  Ein-/Aus-Taste

6. Gerät montieren

Hinweis

- ▶ Reinigen Sie vor dem ersten Gebrauch alle Teile wie im Kapitel **9. Reinigen** beschrieben.
 - ▶ Wählen Sie vor der Montage die gewünschte Formscheibe, da diese sich unter dem Teigbehälter **(12)** im Aufbewahrungsfach **(6)** befinden (siehe Abb. D).
- 1) Stellen Sie das Gerät auf einen ebenen Untergrund in der Nähe einer gut erreichbaren Steckdose auf. Vor dem Gerät sollte sich noch ausreichend Platz für eine Schüssel o. Ä. zum Auffangen der Nudeln befinden.
 - 2) Setzen Sie den Teigbehälter in die Gerätebasis, so dass der Teigbehälter auf den Arretierungen **(7)** sitzt.
 - 3) Schieben Sie die Halterung **(10)** für die Teigwelle **(9)** in die Öffnung am Teigbehälter (siehe Abb. G).
 - 4) Führen Sie den Knehtaken **(3)** von oben in den Teigbehälter und stecken Sie die Teigwelle **(9)** von vorne durch die Halterung für die Teigwelle, so dass sie durch den Knehtaken geführt wird und in den Antrieb **(5)** ragt (siehe Abb. G).
 - 5) Wählen Sie die passende Formscheibe und schieben Sie diese so auf die Halterung **(10)**, dass die beiden Arretierungen an der Formscheibe in die Aussparungen an der Halterung rutschen (siehe Abb. G).
 - 6) Schieben Sie die Formscheibenfixierung **(8)** auf das Gewinde **(11)** und drehen Sie sie im Uhrzeigersinn fest, sodass die beiden Pfeile aufeinander weisen (siehe Abb. G).
 - 7) Den Deckel **(2)** montieren Sie erst, nachdem Sie das benötigte Mehl in den Teigbehälter **(12)** gegeben haben (siehe Kapitel **7. Nudeln herstellen**).
 - 8) Stecken Sie den Netzstecker in eine gut erreichbare Steckdose. Es ertönt ein Signalton und die Ziffern der Knetprogramm-Taste **(27)** blinken. Das Gerät befindet sich jetzt im Standby-Modus.

Das Gerät ist jetzt montiert und betriebsbereit.

7. Nudeln herstellen

WARNUNG!

- ▶ Greifen Sie während des Betriebes niemals in den Teigbehälter **(12)**. Verletzungsgefahr durch rotierende Teile!
- ▶ Wechseln Sie das Zubehör nur bei Stillstand des Antriebs und bei gezogenem Netzstecker! Das Gerät läuft nach dem Ausschalten noch kurze Zeit nach.

ACHTUNG!

- ▶ Überfüllen Sie das Gerät nicht. Verarbeiten Sie keine Rezepte mit mehr als 400 g Mehl pro Durchgang.

Hinweis

- ▶ Jeder Tastendruck wird mit einem Signalton bestätigt.
- ▶ Bei Inaktivität oder wenn 5 Minuten lang keine Taste gedrückt wird, erklingen Signaltöne und das Gerät schaltet sich aus.
- ▶ Der Betrieb ist nur mit korrekt eingesetztem Zubehör möglich. Ist das Zubehör nicht korrekt montiert, lässt sich das Gerät nicht starten. Ziehen Sie den Netzstecker und überprüfen Sie den korrekten Sitz des Zubehörs.
- ▶ Nutzen Sie die Abbildungen E (Herstellung Teig aus 200 g Mehl) und F (Herstellung Teig aus 400 g Mehl) auf der Ausklappseite ggf. zur Hilfe.

7.1. Nudelteig kneten und ausgeben lassen

- 1) Bauen Sie das Gerät zusammen wie im Kapitel **6. Gerät montieren** beschrieben.
- 2) Bereiten Sie alle Zutaten vor, die Sie für Ihren Nudelteig benötigen. Orientieren Sie sich dabei z. B. an den auf das Gerät abgestimmten Rezepten in dieser Anleitung (siehe Kapitel **11. Rezepte**) oder im beiliegenden Rezeptheft.
- 3) Messen Sie mit Hilfe des Messbechers **(22)** oder einer Küchenwaage die erforderliche Menge Mehl ab und füllen Sie dieses in den Teigbehälter **(12)**. Nutzen Sie die Gramm-Skala (g) am Messbecher **(22)**, um die festen Zutaten, wie Mehl, abzumessen.

Hinweis

- ▶ Verwenden Sie eine Küchenwaage, um die genauen Mengen Mehl und Flüssigkeit zu erhalten. Das Abmessen mittels Messbecher führt immer zu Toleranzen, die die Konsistenz des Teiges beeinflussen können.
 - ▶ Beim Abmessen ausschließlich mittels Messbecher: Schütteln Sie den Messbecher nicht übermäßig bzw. klopfen Sie ihn nicht auf einen festen Untergrund oder dagegen, wenn Sie das Mehl eingefüllt haben und die Skala ablesen. Dies hat Einfluss auf das Gewicht des Mehls, da dieses sich verdichtet.
- 4) Messen Sie mit Hilfe des Messbechers oder einer Küchenwaage die benötigte Menge Flüssigkeit und z. B. Ei ab. Geben Sie dazu zuerst das Ei in den Messbecher und füllen Sie dann Flüssigkeit bis zur erforderlichen Gesamtmenge auf. Nutzen Sie die Milliliter-Skala (ml) des Messbechers, um die flüssigen Zutaten, wie Wasser und Ei, abzumessen.

i Hinweis

- Verquirlen Sie Ei immer mit Flüssigkeit, um eine bessere Verarbeitung des Teiges zu erzielen.
 - Geben Sie Flüssigkeiten zur besseren Verarbeitung erst zu Beginn des Knetprogramms in den Teigbehälter **(12)**.
- 5) Montieren Sie den Deckel **(2)**, indem Sie zuerst die hintere Sicherung in das Gerät führen und dann den vorderen Teil des Deckels herunterdrücken, bis er hörbar einrastet. Die Ziffer 1 der Knetprogramm-Taste **(27)** leuchtet.
- 6) Wählen Sie ggf. mit der Knetprogramm-Taste **(27)** das für Ihren Teig passende Knetprogramm:
- 1: für kleine Teilmengen bis ca. 200 g Mehl
 - 2: für große Teilmengen ab ca. 250–400 g Mehl
- Die Ziffer des gewählten Knetprogramms leuchtet auf.
- 7) Drücken Sie die Knet-Taste **(26)**, um das Knetprogramm zu starten.

Knetprogramm	Knetdauer
1	4:30 Min.
2	4:30 Min.

i Hinweis

- Sollte der Deckel nicht ordnungsgemäß geschlossen sein, lässt sich das Knetprogramm nicht starten. Es erklingen Signaltöne und die Ziffern der Knetprogramm-Taste **(27)** blinken. Schließen Sie in diesem Fall den Deckel korrekt.
 - Stoppt das Gerät während des Betriebs und die beiden Ziffern der Knetprogramm-Taste blinken, ist das Gerät überladen. Entfernen Sie in diesem Fall etwas Teigmasse.
 - Sie können das laufende Programm jederzeit durch Drücken der Knet-Taste oder Öffnen des Deckels pausieren. Führen Sie das Programm durch erneutes Drücken der Knet-Taste fort, schließen Sie zuvor ggf. den Deckel.
 - Durch Drücken der Ein-/Aus-Taste wird das laufende Programm abgebrochen und das Gerät ausgeschaltet.
- 8) Geben Sie die benötigte Flüssigkeit langsam durch die Öffnung **(1)** im Deckel **(2)** in den Teigbehälter **(12)**.
- 9) Bei Ende des Knetprogramms ertönen mehrere Signaltöne. Kontrollieren Sie die Konsistenz des Teiges. Sollten die Zutaten noch nicht optimal vermischt sein, starten Sie durch Drücken der Knet-Taste einen weiteren Knetvorgang.

- 10) Wurde der Teig ausreichend gemischt, drücken Sie die Ausgabe-Taste **(28)**, um das Ausgabeprogramm zu starten.

Knetprogramm	Ausgabedauer
1	11:18 Min.
2	14:18 Min.

- 11) Sie können die Nudeln während der Ausgabe mit Hilfe des Teigschabers **(24)** abschneiden.

i Hinweis

- Während des Ausgabeprogramms wechselt der Knehtaken die Richtung.
- 12) Sollte sich noch Restteig im Gerät befinden, drücken Sie zuerst die Ein-/Aus-Taste und dann erneut die Ausgabe-Taste, um einen weiteren, verkürzten Ausgabevorgang zu starten. Wenn die Teigreste an den Wänden des Teigbehälters kleben, schaben Sie diese vor dem Starten des verkürzten Ausgabevorgangs mit einem Löffel ab.
- 13) Reinigen Sie das Gerät nach der Verwendung wie im Kapitel **9. Reinigen** beschrieben.

7.2. Ravioli formen

- 1) Legen Sie frische Lasagneplatten glatt auf einem Schneidbrett o. Ä. aus. Die Lasagneplatten sollten mindestens 7,5 x 7,5 cm groß sein, rollen Sie sie ggf. mit einem Nudelholz etwas aus.
- 2) Stechen Sie mit der Unterseite des Ravioliformers **(23)** die Teigtaschenplatten aus.
- 3) Legen Sie die Teigtaschenplatten bündig auf die Oberseite des Ravioliformers und geben Sie mittig die gewünschte Füllung hinein.

i Hinweis

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

8. Gerät demontieren

- 1) Ziehen Sie ggf. den Netzstecker aus der Steckdose.
- 2) Entfernen Sie den Deckel **(2)**: Heben Sie zuerst die vordere Lasche nach oben und ziehen Sie dann die hintere Sicherung nach vorne heraus.
- 3) Drehen Sie die Formscheibenfixierung **(8)** gegen den Uhrzeigersinn und nehmen Sie sie ab.
- 4) Entnehmen Sie die Formscheibe.
- 5) Greifen Sie in den Teigbehälter **(12)** und halten Sie den Knethaken **(3)** fest. Lösen Sie gleichzeitig die Teigwelle **(9)** aus dem Antrieb **(5)** und ziehen Sie die Teigwelle nach vorne aus dem Gerät heraus. Nehmen Sie den Knethaken heraus.
- 6) Entnehmen Sie die Halterung **(10)**.
- 7) Entnehmen Sie den Teigbehälter.

Das Gerät ist jetzt demontiert.

9. Reinigen

9.1. Gerät reinigen

GEFAHR!

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

ACHTUNG!

- Verwenden Sie keine scheuernden oder aggressiven Reinigungsmittel. Diese können die Oberflächen irreparabel beschädigen!
 - Reinigen Sie das Gerät nach jeder Verwendung, um Funktionsstörungen durch Lebensmittelreste zu vermeiden.
- 1) Falls noch nicht geschehen, demontieren Sie das Gerät wie im Kapitel **8. Gerät demontieren** beschrieben.
 - 2) Entfernen Sie eventuelle Mehrlückstände im Antrieb **(5)** mit einem trockenen Tuch.
 - 3) Reinigen Sie den Innenbereich der Gerätebasis und die Oberflächen mit einem leicht angefeuchteten Tuch. Geben Sie bei Bedarf ein mildes Spülmittel auf das Tuch und wischen Sie mit einem leicht angefeuchteten Tuch nach.
 - 4) Trocknen Sie das Gerät gründlich ab, bevor Sie es wieder zusammenbauen.

9.2. Zubehör reinigen

Hinweis

- Die Formscheiben sind am besten zu reinigen, wenn der Teig getrocknet ist.
- 1) Verwenden Sie zunächst das Reinigungswerkzeug **(25)** (für die Formscheiben Spaghetti **(14)** und Spaghettoni **(15)**) bzw. die seitlichen Reinigungsstifte des Teigschabers **(24)**, um die Aussparungen der benutzten Formscheiben grob von Teigresten zu befreien.
 - 2) Reinigen Sie alle abnehmbaren Teile und sämtliches Zubehör in mildem Spülwasser. Spülen Sie mit klarem Wasser nach, um alle Spülmittelreste zu entfernen.

Hinweis

-  Alle entnehmbaren Teile sind für die Reinigung in der Spülmaschine geeignet.
Legen Sie die Teile möglichst in den oberen Korb der Spülmaschine und achten Sie darauf, diese nicht einzuklemmen.
- Bei hartnäckigen Teigresten an den Formscheiben probieren Sie folgende Methode: Legen Sie die Formscheiben für 1–2 Stunden in das Gefrierfach. Danach sollten die Teigreste mithilfe der Reinigungswerkzeuge **(24)/(25)** leicht zu entfernen sein.
- 3) Trocknen Sie alle Teile gründlich ab, bevor Sie sie wieder zusammenbauen.

10. Aufbewahren

- ◆ Verstauen Sie die Formscheiben, den Teigschaber **(24)** und das Reinigungswerkzeug **(25)** in dem Aufbewahrungsfach **(6)** unter dem Teigbehälter **(12)** (siehe Abb. D).
- ◆ Bewahren Sie das gereinigte Gerät mit geschlossenem Deckel **(2)** an einem staubfreien und trockenen Ort auf.

11. Rezepte

Hinweis

- Alle Mengenangaben sind auf die Verwendung von normalem Weizenmehl (Type 405) abgestimmt. Andere Mehlsorten wie z. B. Dinkel- oder Vollkornmehl benötigen in der Regel etwas mehr Flüssigkeit.
- Bei den Mengenangaben handelt es sich um Orientierungswerte. Grundsätzlich sollten Sie sich an die vorgegebenen Verhältnisse von Mehl und Flüssigkeit halten. Aufgrund von verschiedenen Faktoren kann die benötigte Flüssigkeitsmenge jedoch leicht variieren. Falls Ihr Teig mit den vorgegebenen Mengen nicht optimal verarbeitet wird, geben Sie beim nächsten Mal wenige Milliliter mehr oder weniger Flüssigkeit hinzu.
- Verwenden Sie eine Küchenwaage, um die genauen Mengen Mehl und Flüssigkeit zu erhalten. Das Abmessen mittels Messbecher führt immer zu Toleranzen, die die Konsistenz des Teiges beeinflussen können.
- Sie können 1 Ei mit ca. 50 ml Flüssigkeit ersetzen.
- 200 g Mehl ergeben etwa 200 g frische Pasta/Nudeln.
400 g Mehl ergeben etwa 450 g frische Pasta/Nudeln.

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

Mehlmenge	Flüssigkeitsmenge
200 g	ca. 80 ml
400 g	ca. 160 ml

Wenn Sie Nudelteig mit Ei zubereiten, setzt sich die Gesamtmenge der hinzugegebenden Flüssigkeit immer aus Flüssigkeit und Ei zusammen:

Mehlmenge	Flüssigkeitsmenge + Ei
200 g	1 Ei + Flüssigkeit = insg. 80 ml
400 g	2 Eier + Flüssigkeit = insg. 160 ml

Sie können Nudelteig mit max. 400 g Mehl in einem Durchgang zubereiten.

11.1. Grundrezept für Hartweizengrießnudeln ohne Ei

Zutaten für 2 Personen

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

Zubereitung

- ◆ Geben Sie 150 g Hartweizengrieß und 50 g Weizenmehl in den Teigbehälter **(12)**.
- ◆ Starten Sie das Knetprogramm für 200 g Mehl.
- ◆ Geben Sie langsam ca. 80 ml Wasser durch die Öffnung **(1)** im Deckel **(2)** in den Teigbehälter.
- ◆ Lassen Sie den Nudelteig nach Ende des Knetprogramms ausgeben. Sie können den Teigschaber **(24)** verwenden, um die Nudeln während der Ausgabe auf die gewünschte Länge abzuschneiden.
- ◆ Geben Sie die fertigen Nudeln in kochendes Salzwasser und rühren Sie sie gelegentlich durch. Nach ca. 3-4 Minuten sind sie al dente, also bissfest gegart.

11.2. Grundrezept für Weizennudeln ohne Ei

Zutaten für 2 Personen

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

Zubereitung

- ◆ Geben Sie 200 g Weizenmehl in den Teigbehälter **(12)**.
- ◆ Starten Sie das Knetprogramm für 200 g Mehl.
- ◆ Geben Sie langsam ca. 80 ml Wasser durch die Öffnung **(1)** im Deckel **(2)** in den Teigbehälter.
- ◆ Lassen Sie den Nudelteig nach Ende des Knetprogramms ausgeben. Sie können den Teigschaber **(24)** verwenden, um die Nudeln während der Ausgabe auf die gewünschte Länge abzuschneiden.
- ◆ Geben Sie die fertigen Nudeln in kochendes Salzwasser und rühren Sie sie gelegentlich durch. Nach ca. 3-4 Minuten sind sie al dente, also bissfest gegart.

11.3. Grundrezept für Hartweizengrießnudeln mit Ei

Zutaten für 2 Personen

- 150 g Hartweizengrieß
- 50 g Weizenmehl (Type 405)
- ca. 30 ml Wasser
- 1 Ei (Gr. M)

Zubereitung

- ◆ Geben Sie 150 g Hartweizengrieß und 50 g Weizenmehl in den Teigbehälter (12).
- ◆ Geben Sie 1 Ei und ca. 30 ml Wasser in den Messbecher (22), so dass 80 ml Flüssigkeit insgesamt eingefüllt sind. Verquirlen Sie das Ei mit dem Wasser.
- ◆ Starten Sie das Knetprogramm für 200 g Mehl.
- ◆ Geben Sie die Wasser-Ei-Mischung langsam durch die Öffnung (1) im Deckel (2) in den Teigbehälter.
- ◆ Lassen Sie den Nudelteil nach Ende des Knetprogramms ausgeben. Sie können den Teigschaber (24) verwenden, um die Nudeln während der Ausgabe auf die gewünschte Länge abzuschneiden.
- ◆ Geben Sie die fertigen Nudeln in kochendes Salzwasser und rühren Sie sie gelegentlich durch. Nach ca. 3-4 Minuten sind sie al dente, also bissfest gegart.

11.4. Grundrezept für Weizennudeln mit Ei

Zutaten für 2 Personen

- 200 g Weizenmehl (Type 405)
- ca. 30 ml Wasser
- 1 Ei (Gr. M)

Zubereitung

- ◆ Geben Sie 200 g Weizenmehl in den Teigbehälter (12).
- ◆ Geben Sie 1 Ei und ca. 30 ml Wasser in den Messbecher (22), so dass 80 ml Flüssigkeit insgesamt eingefüllt sind. Verquirlen Sie das Ei mit dem Wasser.
- ◆ Starten Sie das Knetprogramm für 200 g Mehl.
- ◆ Geben Sie die Wasser-Ei-Mischung langsam durch die Öffnung (1) im Deckel (2) in den Teigbehälter.
- ◆ Lassen Sie den Nudelteil nach Ende des Knetprogramms ausgeben. Sie können den Teigschaber (24) verwenden, um die Nudeln während der Ausgabe auf die gewünschte Länge abzuschneiden.

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

12. Technische Daten

Nennspannung	220-240 V ~, 50/60 Hz*
Nennleistung	220 W
Leistungsaufnahme im Aus-Zustand	< 0,5 W
Max. Einfüllmenge Teigbehälter (12)	400 g Mehl + benötigte Flüssigkeit pro Durchgang
Fassungsvermögen Messbecher (22)	ca. 520 ml
Skala für Flüssigkeiten (ml)	bis 250 ml
Skala für Mehl (g)	bis 250 g

*Es ist keine Aktion seitens der Benutzer erforderlich, um das Produkt zwischen 50 und 60 Hz umzustellen. Das Produkt passt sich sowohl für 50 als auch für 60 Hz an.
Wir empfehlen das Gerät nach ca. 35 Minuten Betrieb für ca. 90 Minuten abkühlen zu lassen. Ansonsten kann das Gerät überhitzen und den Überhitzungsschutz aktivieren.

13. Entsorgung

13.1. Gerät und Verpackung entsorgen



Das Symbol der durchgestrichenen Mülltonne bedeutet, dass dieses Gerät am Ende der Nutzungszeit nicht über den Hausmüll entsorgt werden darf. Das Gerät ist bei eingerichteten Sammelstellen, Wertstoffhöfen oder Entsorgungsbetrieben abzugeben.

Für den deutschen Markt gilt:

Zudem sind Verreiber von Elektro- und Elektronikgeräten sowie Verreiber von Lebensmitteln zur Rücknahme verpflichtet. LIDL bietet Ihnen Rückgabemöglichkeiten direkt in den Filialen und Märkten an. Rückgabe und Entsorgung sind für Sie kostenfrei. Beim Kauf eines Neugerätes haben Sie das Recht, ein entsprechendes Altgerät unentgeltlich zurückzugeben. Zusätzlich haben Sie die Möglichkeit, unabhängig vom Kauf eines Neugerätes, unentgeltlich (bis zu drei) Altgeräte abzugeben, die in keiner Abmessung größer als 25 cm sind.

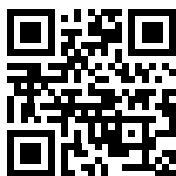
Bitte löschen Sie vor der Rückgabe alle personenbezogenen Daten.

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

Entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht.

14. Ersatzteile bestellen

Sie können Ersatzteile für dieses Produkt bequem im Internet unter www.kompernass.com dauerhaft nachbestellen.



Scannen Sie den QR-Code mit Ihrem Smartphone/Tablet. Mit diesem QR-Code gelangen Sie direkt auf unsere Webseite und können die verfügbaren Ersatzteile einsehen und bestellen.

Hinweis

- ▶ Sollten Sie Probleme mit der Online-Bestellung haben, können Sie sich telefonisch oder per E-Mail an unser Servicecenter wenden.
- ▶ Geben Sie immer die Artikelnummer (IAN) 546932_2601 bei Ihrer Bestellung mit an.
- ▶ Bitte beachten Sie, dass nicht für alle Lieferländer eine Online-Bestellung von Ersatzteilen möglich ist.

15. Garantie der Kompernaß Handels GmbH

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

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

Garantiebedingungen

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

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

Garantiezeit und gesetzliche Mängelansprüche

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

Garantieumfang

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

Dieses Gerät ist für eine Haltbarkeit von mindestens 3 Jahren bei bestimmungsgemäßem Gebrauch ausgelegt. Sollte innerhalb dieses Zeitraums ein Defekt auftreten, der die Gebrauchsfähigkeit beeinträchtigt, erhalten Sie Ersatz oder Reparatur.

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

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

Abwicklung im Garantiefall

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

- Bitte halten Sie für alle Anfragen den Kassenbon und die Artikelnummer (IAN) 546932_2601 als Nachweis für den Kauf bereit.
- Die Artikelnummer entnehmen Sie bitte dem Typenschild am Produkt, einer Gravur am Produkt, dem Titelblatt der Bedienungsanleitung (unten links) oder dem Aufkleber auf der Rück- oder Unterseite des Produktes.
- Sollten Funktionsfehler oder sonstige Mängel auftreten, kontaktieren Sie zunächst die nachfolgend benannte Serviceabteilung **telefonisch** oder per **E-Mail**.

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

15.1. Service

DE Service Deutschland

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

AT Service Österreich

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

BE Service Belgien

Tel.: 0800 12089
E-Mail: kompernass@lidl.be

IAN 546932_2601

15.2. Importeur

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

Table des matières

1. Utilisation conforme à l'usage prévu	24
2. Avertissements et symboles utilisés	24
3. Avertissements de sécurité	25
4. Matériel fourni	27
5. Description de l'appareil	28
6. Montage de l'appareil	28
7. Préparation de pâtes	29
7.1. Pétrissage et extrusion de la pâte	29
7.2. Façonnage de raviolis.	30
8. Démontage de l'appareil	31
9. Nettoyage	31
9.1. Nettoyage de l'appareil	31
9.2. Nettoyage des accessoires	31
10. Rangement	31
11. Recettes	31
11.1. Recette de base pour les pâtes à base de semoule de blé dur sans œuf	32
11.2. Recette de base pour les pâtes de blé sans œuf	32
11.3. Recette de base pour les pâtes à base de semoule de blé dur à l'œuf	33
11.4. Recette de base pour les pâtes de blé à l'œuf	33
12. Caractéristiques techniques	33
13. Mise au rebut	33
13.1. Mise au rebut de l'appareil et de l'emballage	33
14. Commander des pièces de rechange	34
15. Garantie pour Kompernass Handels GmbH (France)	34
16. Garantie pour Kompernass Handels GmbH (Belgique)	35
17. Service après-vente	36
18. Importateur	36

1. Utilisation conforme à l'usage prévu

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

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

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

2. Avertissements et symboles utilisés

Les avertissements et symboles suivants sont utilisés (s'il y a lieu) dans le présent mode d'emploi, sur l'emballage et sur l'appareil :

	DANGER ! Un avertissement accompagné de ce symbole et de la mention "DANGER" désigne une situation dangereuse imminente qui, si elle n'est pas évitée, a pour conséquence d'entraîner la mort ou une blessure grave.
	AVERTISSEMENT ! Un avertissement accompagné de ce symbole et de la mention "AVERTISSEMENT" désigne une situation possiblement dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, peut entraîner la mort ou une blessure grave.
	PRUDENCE ! Un avertissement accompagné de ce symbole et de la mention "PRUDENCE" désigne une situation possiblement dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, pourrait occasionner une blessure légère ou modérée.
	ATTENTION ! Un avertissement accompagné de ce symbole et de la mention "ATTENTION" désigne une situation susceptible d'occasionner des dégâts matériels si elle n'est pas évitée.
	Remarque : une remarque comporte des informations supplémentaires facilitant la manipulation de l'appareil.
	Lire le mode d'emploi.
	Courant alternatif/tension alternative
	Classe de protection II : Protection par une isolation double ou renforcée.

	Utiliser l'appareil uniquement dans des espaces intérieurs.
	Ne pas plonger dans l'eau !
	Peut être lavé au lave-vaisselle.
	Toutes les parties de cet appareil en contact avec des aliments conviennent aux produits alimentaires.
	Ne pas jeter les appareils électriques dans les ordures ménagères !
	Recyclez l'emballage en respectant les règles environnementales.
	Pour le tri des déchets, respectez l'identification des matériaux d'emballage : ils sont repérés par des abréviations (a) et des numéros (b) qui ont la signification suivante : 1-7 : plastiques, 20-22 : papier et carton, 80-98 : matériaux composites.
	L'emballage se compose d'éléments en papier et/ou en carton.
	L'emballage se compose d'éléments en plastique et/ou en métal.
	FR Cet appareil et ses accessoires se recyclent A DÉPOSER EN MAGASIN OU A DÉPOSER EN DÉCHÈTTERIE Points de collecte sur www.quefairedelesdechets.fr Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !
	FR ÉLÉMENTS D'EMBALLAGE 
	FR  Le produit, l'emballage et les documents qui l'accompagnent sont soumis en France à la responsabilité élargie du producteur (REP) et doivent être collectés séparément conformément aux prescriptions nationales en vigueur en matière de tri et de recyclage.

3. Avertissements de sécurité

DANGER ! **RISQUE D'ÉLECTROCUTION !**

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

AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BLESSURES !

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

ATTENTION ! RISQUE DE DÉGÂTS MATÉRIELS !

- Assurez-vous que l'appareil, le cordon d'alimentation ou la fiche secteur n'entrent pas en contact avec des sources de chaleur telles que des plaques de cuisson ou des flammes nues.
- Ne posez jamais l'appareil à proximité de sources de chaleur.
- Ne recouvrez pas l'appareil durant l'utilisation pour éviter une accumulation de chaleur dans l'appareil.
- Ne remplissez pas trop l'appareil. Ne réalisez pas de recettes avec plus de 400 g de farine à la fois.

- Pendant le fonctionnement, ne mettez que les ingrédients pour le pétrissage dans la cuve à pâte.
- N'utilisez pas l'appareil sans ingrédients ! Risque de surchauffe !
- N'utilisez pas de minuterie externe ni de dispositif de commande à distance séparé pour faire fonctionner l'appareil.
- Nous recommandons de laisser refroidir l'appareil pendant env. 90 minutes après env. 35 minutes de fonctionnement.

i Remarques

- Ne conservez aucun produit alimentaire dans l'appareil. Les aliments ne doivent pas rester plus de 2 heures à température ambiante dans l'appareil. Ne versez les aliments dedans que pour effectuer leur transformation.
- Afin d'éviter une détérioration prématurée des matériaux :
 - Ne pas couper, percer, rayer ou les pièces en plastique, et ne pas les soumettre à de fortes sollicitations mécaniques.
 - N'utilisez pas d'objets coupants ou pointus pour nettoyer.
 - Ne pas faire tomber l'appareil ni les accessoires.
 - Ne pas exposer les pièces en plastique de manière durable au rayonnement solaire direct ou à une forte chaleur.
- Ne pas nettoyer les pièces en plastique chaudes à l'eau froide afin d'éviter des fissures par tension mécanique ou des déformations.
- Ne continuez pas à utiliser les pièces en plastique si une ou plusieurs des modifications suivantes sont visibles : Fissures, microfissures ou cassures, éclatements ou bords tranchants, déformations, rétraction ou gonflement, formation de cloques, détachement de couches ou de revêtements, décoloration importante durable, jaunissement, perte de brillance ou de transparence, surface collante, rugueuse ou poreuse, odeur inhabituelle malgré le nettoyage.

i Remarque

- La perte de transparence ou de brillance est normale au niveau de la cuve à pâte et est provoquée par la sollicitation mécanique lors du pétrissage de la pâte ainsi que par le nettoyage au lave-vaisselle. Ceci n'en entrave pas le fonctionnement !
- Ne pas continuer à utiliser les pièces en plastique endommagées, déformées, fissurées ou fortement usées. Si l'on continue à les utiliser, il existe un risque de dépôt accru de composants du matériau sur les aliments, l'huile ou la graisse.
- Remplacez les pièces endommagées exclusivement par des pièces de rechange validées par le fabricant.
- N'utilisez pas l'appareil ni ses pièces dans des fours ou des micro-ondes.

4. Matériel fourni

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

- Appareil principal
- 8 disques de façonnage
- Moule à raviolis
- Spatule avec ustensile de nettoyage
- Ustensile de nettoyage avec capuchon de protection
- Gobelet mesureur
- Mode d'emploi
- Livret de recettes

5. Description de l'appareil

(Figures : voir le volet dépliant)

Figure A

- 1 Ouverture pour les liquides
- 2 Couvercle
- 3 Crochet de pétrissage
- 4 Bandeau de commande
- 5 Entraînement
- 6 Compartiment de rangement
- 7 Crans d'arrêt de la cuve à pâte
- 8 Fixation du disque de façonnage
- 9 Vis d'extrusion (avec arbre d'entraînement)
- 10 Support de la vis d'extrusion
- 11 Filetage
- 12 Cuve à pâte
- 13 Patte de fermeture du couvercle

Figure B

- 14 Spaghettis
- 15 Spaghettonis
- 16 Tagliatelles/fettuccines
- 17 Pappardelles
- 18 Linguines
- 19 Lasagnes
- 20 Macaronis
- 21 Pennes
- 22 Gobelet mesureur
- 23 Moule à raviolis
- 24 Spatule avec ustensile de nettoyage
- 25 Ustensile de nettoyage avec capuchon de protection
(pour les disques de façonnage des spaghettis 14 et spaghettonis 15)

Figure C

- 26  Touche de pétrissage pour démarrer le programme de pétrissage sélectionné
- 27  Touche des programmes de pétrissage pour sélectionner le programme de pétrissage
- 28  Touche d'extrusion pour démarrer le programme d'extrusion
- 29  Touche Marche/Arrêt

6. Montage de l'appareil

i Remarque

- Nettoyez toutes les pièces conformément à la description du chapitre 9. **Nettoyage** avant la première utilisation.
- Avant le montage, sélectionnez le disque de façonnage souhaité, car les disques se trouvent sous la cuve à pâte (12) dans le compartiment de rangement (6) (voir fig. D).
- 1) Placez l'appareil sur une surface plane à proximité d'une prise de courant facilement accessible. Un espace suffisant doit se trouver devant l'appareil pour recevoir un saladier ou récipient similaire pour récupérer les pâtes.
- 2) Insérez la cuve à pâte dans la base de l'appareil de sorte que la cuve à pâte repose sur les crans d'arrêt (7).
- 3) Faites glisser le support (10) de la vis d'extrusion (9) dans l'ouverture présente sur la cuve à pâte (voir fig. G).
- 4) Introduisez le crochet de pétrissage par le haut dans la cuve à pâte et insérez la vis d'extrusion par l'avant dans le support de la vis d'extrusion, de manière à ce qu'elle passe au travers du crochet de pétrissage et dépasse pour pénétrer dans l'entraînement (5) (voir fig. G).
- 5) Choisissez le disque de façonnage adapté et glissez-le sur le support (10) de manière à ce que les deux crans d'arrêt du disque de façonnage glissent dans les évidements du support (voir fig. G).
- 6) Glissez la fixation du disque de façonnage (8) sur le filetage (11) et serrez-la dans le sens horaire de façon à ce que les deux flèches soient l'une en face de l'autre (voir fig. G).
- 7) Montez le couvercle (2) uniquement après avoir placé la farine nécessaire dans la cuve à pâte (12) (voir chapitre 7. **Préparation de pâtes**).
- 8) Branchez la fiche secteur dans une prise secteur facile d'accès. Un signal sonore retentit et les chiffres de la touche des programmes de pétrissage (27) clignotent. L'appareil se trouve maintenant en mode veille.

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

7. Préparation de pâtes

AVERTISSEMENT !

- ▶ Ne mettez jamais les mains dans la cuve à pâte **(12)** durant le fonctionnement. Risque de blessure dû aux pièces en rotation !
- ▶ Remplacez les accessoires uniquement lorsque l'entraînement est immobile et que la fiche secteur est débranchée ! Après la mise à l'arrêt, l'appareil continue de fonctionner brièvement.

ATTENTION !

- ▶ Ne remplissez pas trop l'appareil. Ne réalisez pas de recettes avec plus de 400 g de farine à la fois.

Remarque

- ▶ Chaque appui sur une touche est confirmé par un signal sonore.
- ▶ En cas d'inactivité ou si aucune touche n'est actionnée pendant 5 minutes, des signaux sonores retentissent et l'appareil s'éteint.
- ▶ L'appareil peut uniquement fonctionner avec des accessoires correctement positionnés. Si l'accessoire n'est pas correctement monté, l'appareil refuse de démarrer. Débranchez la fiche secteur et contrôlez que les accessoires sont correctement positionnés.
- ▶ Utilisez les figures E (préparation d'une pâte à partir de 200 g de farine) et F (préparation d'une pâte à partir de 400 g de farine) sur le volet dépliant pour vous aider si nécessaire.

7.1. Pétrissage et extrusion de la pâte

- 1) Assemblez l'appareil tel que décrit au chapitre **6. Montage de l'appareil**.
- 2) Préparez tous les ingrédients dont vous avez besoin pour vos pâtes alimentaires. Orientez-vous p. ex. sur les recettes adaptées à l'appareil indiquées dans ce mode d'emploi (voir le chapitre **11. Recettes**) ou dans le livret de recettes fourni.
- 3) Mesurez la quantité de farine nécessaire à l'aide du gobelet mesureur **(22)** ou d'une balance de cuisine et versez-la dans la cuve à pâte **(12)**. Utilisez la graduation en grammes (g) sur le gobelet mesureur **(22)** pour mesurer les ingrédients solides, tels que la farine.

Remarque

- ▶ Utilisez une balance de cuisine pour obtenir les quantités exactes de farine et de liquide. Le dosage à l'aide d'un gobelet mesureur entraîne toujours des tolérances qui peuvent influencer la consistance de la pâte.
 - ▶ En cas de dosage exclusivement avec le gobelet mesureur : ne secouez pas le gobelet mesureur de manière excessive ou ne le tapotez pas sur ou contre un support dur, une fois que vous avez versé la farine et lorsque vous lisez la graduation. Cela influence le poids de la farine dans la mesure où elle se tasse.
- 4) Mesurez la quantité de liquide nécessaire et par exemple l'œuf à l'aide du gobelet mesureur ou d'une balance de cuisine. Commencez pour cela par verser l'œuf dans le gobelet mesureur puis ajoutez le liquide jusqu'à obtenir la quantité totale nécessaire. Utilisez la graduation en millilitres (ml) du gobelet mesureur pour mesurer les ingrédients liquides, tels que l'eau et l'œuf.

Remarque

- ▶ Battez toujours l'œuf avec le liquide pour obtenir un meilleur pétrissage de la pâte.
 - ▶ Pour un meilleur pétrissage, ajoutez les liquides uniquement au début du programme de pétrissage dans la cuve à pâte **(12)**.
- 5) Montez le couvercle **(2)** en introduisant en premier la sécurité arrière dans l'appareil, puis en poussant vers le bas la partie avant du couvercle jusqu'à ce qu'elle s'enclenche de manière audible. Le chiffre 1 de la touche des programmes de pétrissage **(27)** s'allume.
 - 6) À l'aide de la touche des programmes de pétrissage **(27)**, sélectionnez éventuellement le programme de pétrissage adapté à votre pâte :
 - 1 : pour de petites quantités de pâte jusqu'à env. 200 g de farine
 - 2 : pour des quantités de pâte importantes à partir d'env. 250–400 g de farineLe chiffre du programme de pétrissage sélectionné s'allume.

- 7) Appuyez sur la touche de pétrissage **(26)** pour démarrer le programme de pétrissage.

Programme de pétrissage	Durée de pétrissage
1	4:30 min
2	4:30 min

i Remarque

- Si le couvercle n'est pas bien fermé, le programme de pétrissage refuse de démarrer. Des signaux sonores retentissent et les chiffres de la touche des programmes de pétrissage **(27)** clignotent. Dans ce cas, fermez correctement le couvercle.
 - Si l'appareil s'arrête pendant le fonctionnement et les deux chiffres de la touche des programmes de pétrissage clignotent, l'appareil est surchargé. Dans ce cas, retirez un peu de pâte.
 - Vous pouvez interrompre le programme en cours à tout moment en appuyant sur la touche de pétrissage ou en ouvrant le couvercle. Poursuivez le programme en appuyant à nouveau sur la touche de pétrissage ; le cas échéant, refermez au préalable le couvercle.
 - Un appui sur la touche Marche/Arrêt interrompt le programme en cours et l'appareil s'éteint.
- 8) Versez lentement dans la cuve à pâte **(12)** le liquide nécessaire, au travers de l'ouverture **(1)** dans le couvercle **(2)**.
- 9) Plusieurs signaux sonores retentissent à la fin du programme de pétrissage. Contrôlez la consistance de la pâte. Si les ingrédients ne sont pas mélangés à la perfection, lancez un nouveau cycle de pétrissage en appuyant sur la touche de pétrissage.
- 10) Si la pâte a été suffisamment pétrie, appuyez sur la touche d'extrusion **(28)** pour démarrer le programme d'extrusion.

Programme de pétrissage	Durée d'extrusion
1	11:18 min
2	14:18 min

- 11) Pendant l'extrusion, vous pouvez couper les pâtes à l'aide de la spatule **(24)**.

i Remarque

- Pendant le programme d'extrusion, le crochet de pétrissage change de sens.
- 12) S'il reste encore de la pâte dans l'appareil, appuyez tout d'abord sur la touche Marche/Arrêt, puis à nouveau sur la touche d'extrusion pour lancer un nouveau cycle court d'extrusion. Si des résidus de pâte collent aux parois de la cuve à pâte, raclez-les à l'aide d'une cuillère avant de lancer le cycle court d'extrusion.
- 13) Nettoyez l'appareil comme indiqué au chapitre **9. Nettoyage** après l'utilisation.

7.2. Façonnage de raviolis

- 1) Posez les plaques de lasagne fraîches à plat sur une planche à découper ou autre. Les plaques de lasagne doivent faire au moins 7,5 x 7,5 cm ; étalez-les légèrement avec un rouleau à pâtisserie si nécessaire.
- 2) Découpez ces plaques de pâte à raviolis à l'aide de la face inférieure du moule à raviolis **(23)**.
- 3) Posez les plaques de pâte à raviolis alignées sur la face supérieure du moule à raviolis et placez la garniture de votre choix au centre.

i Remarque

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

8. Démontage de l'appareil

- 1) Débranchez éventuellement la fiche secteur de la prise de courant.
- 2) Retirez le couvercle **(2)** : Soulevez tout d'abord la languette avant vers le haut, puis sortez la sécurité arrière en tirant vers l'avant.
- 3) Tournez la fixation du disque de façonnage **(8)** dans le sens antihoraire et retirez-la.
- 4) Retirez le disque de façonnage.
- 5) Placez votre main dans la cuve à pâte **(12)** et tenez fermement le crochet de pétrissage **(3)**. Détachez en même temps la vis d'extrusion **(9)** de l'entraînement **(5)** et sortez la vis d'extrusion de l'appareil en tirant vers l'avant. Retirez le crochet de pétrissage.
- 6) Retirez le support.
- 7) Retirez la cuve à pâte.

L'appareil est maintenant démonté.

9. Nettoyage

9.1. Nettoyage de l'appareil

DANGER !

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

ATTENTION !

- ▶ N'utilisez pas de produits nettoyants abrasifs ou agressifs. Ceux-ci peuvent détériorer les surfaces de manière irréversible !
 - ▶ Nettoyez l'appareil après chaque utilisation, pour éviter tout dysfonctionnement dû à des résidus alimentaires.
- 1) Si ce n'est pas encore fait, démontez l'appareil tel que décrit au chapitre **8. Démontage de l'appareil**.
 - 2) Éliminez d'éventuels restes de farine dans l'entraînement **(5)** à l'aide d'un chiffon sec.
 - 3) Nettoyez l'intérieur de la base de l'appareil et les surfaces avec un chiffon légèrement humidifié. Si nécessaire, ajoutez du produit vaisselle doux sur le chiffon et rincez avec un chiffon légèrement humidifié.
 - 4) Séchez soigneusement l'appareil avant de le réassembler.

9.2. Nettoyage des accessoires

Remarque

- ▶ Les disques de façonnage sont plus faciles à nettoyer une fois la pâte sèche.
- 1) Utilisez d'abord l'ustensile de nettoyage **(25)** (pour les disques de façonnage des spaghettis **(14)** et spaghettinis **(15)**) ou les tiges de nettoyage latérales de la spatule **(24)** pour débarrasser grossièrement les trous des disques de façonnage utilisés des restes de pâte.
 - 2) Nettoyez toutes les pièces amovibles et tous les accessoires dans de l'eau additionnée d'un produit vaisselle doux. Rincez ensuite à l'eau claire pour éliminer tous les restes de liquide vaisselle.

Remarque

- ▶  Toutes les pièces amovibles peuvent être lavées au lave-vaisselle.
Placez les pièces de préférence dans le panier supérieur du lave-vaisselle et veillez à ne pas les coincer.
 - ▶ En présence de restes de pâte incrustés sur les disques de façonnage, essayez la méthode suivante : Placez les disques de façonnage pendant 1 à 2 heures au congélateur. Les restes de pâte devraient alors partir facilement à l'aide des ustensiles de nettoyage **(24)/(25)**.
- 3) Séchez bien toutes les pièces avant de les remonter.

10. Rangement

- ◆ Rangez les disques de façonnage, la spatule **(24)** et l'ustensile de nettoyage **(25)** dans le compartiment de rangement **(6)** sous la cuve à pâte **(12)** (voir fig. D).
- ◆ Rangez l'appareil nettoyé, avec son couvercle **(2)** fermé, dans un endroit sec et exempt de poussières.

11. Recettes

Remarque

- ▶ Toutes les quantités indiquées sont adaptées à l'utilisation d'une farine de blé normale (type T45). Les autres sortes de farine, comme la farine d'épeautre ou complète, nécessitent en règle générale un peu plus de liquide.

- Les quantités indiquées sont des valeurs indicatives. Il est recommandé que vous respectiez les proportions de farine et de liquide indiquées. Différents facteurs peuvent cependant faire que la quantité de liquide nécessaire varie légèrement. Si votre pâte n'est pas pétrie parfaitement avec les quantités indiquées, ajoutez la fois suivante quelques millilitres de liquide en plus ou en moins.
- Utilisez une balance de cuisine pour obtenir les quantités exactes de farine et de liquide. Le dosage à l'aide d'un gobelet mesureur entraîne toujours des tolérances qui peuvent influencer la consistance de la pâte.
- Vous pouvez remplacer 1 œuf par env. 50 ml de liquide.
- 200 g de farine donnent env. 200 g de pâtes/nouilles fraîches.
400 g de farine donnent env. 450 g de pâtes/nouilles fraîches.

Respectez la proportion de farine et de liquides suivante pour un pétrissage parfait de la pâte :

Quantité de farine	Quantité de liquide
200 g	env. 80 ml
400 g	env. 160 ml

Lorsque vous préparez vos pâtes alimentaires avec des œufs, la quantité totale de liquide à ajouter se compose toujours de liquide et d'œufs :

Quantité de farine	Quantité de liquide + œuf
200 g	1 œuf + liquide = au total 80 ml
400 g	2 œufs + liquide = au total 160 ml

Vous pouvez préparer des pâtes alimentaires en une seule fois avec au maximum 400 g de farine.

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

Ingrédients pour 2 personnes

- 150 g de semoule de blé dur
- 50 g de farine de blé (type T45)
- env. 80 ml d'eau

Préparation

- ◆ Placez 150 g de semoule de blé dur et 50 g de farine de blé dans la cuve à pâte **(12)**.
- ◆ Lancez le programme de pétrissage pour 200 g de farine.
- ◆ Versez lentement dans la cuve à pâte env. 80 ml d'eau au travers de l'ouverture **(1)** dans le couvercle **(2)**.
- ◆ Procédez à l'extrusion de la pâte une fois le programme de pétrissage terminé. Vous pouvez utiliser la spatule **(24)** pour couper les pâtes à la longueur souhaitée pendant l'extrusion.
- ◆ Mettez les pâtes prêtes dans de l'eau salée bouillante et remuez-les de temps à autre. Les pâtes sont al dente, c'est-à-dire fermes sous la dent, au bout de 3 à 4 minutes.

11.2. Recette de base pour les pâtes de blé sans œuf

Ingrédients pour 2 personnes

- 200 g de farine de blé (type T45)
- env. 80 ml d'eau

Préparation

- ◆ Versez 200 g de farine de blé dans la cuve à pâte **(12)**.
- ◆ Lancez le programme de pétrissage pour 200 g de farine.
- ◆ Versez lentement dans la cuve à pâte env. 80 ml d'eau au travers de l'ouverture **(1)** dans le couvercle **(2)**.
- ◆ Procédez à l'extrusion de la pâte une fois le programme de pétrissage terminé. Vous pouvez utiliser la spatule **(24)** pour couper les pâtes à la longueur souhaitée pendant l'extrusion.
- ◆ Mettez les pâtes prêtes dans de l'eau salée bouillante et remuez-les de temps à autre. Les pâtes sont al dente, c'est-à-dire fermes sous la dent, au bout de 3 à 4 minutes.

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

Ingrédients pour 2 personnes

- 150 g de semoule de blé dur
- 50 g de farine de blé (type T45)
- env. 30 ml d'eau
- 1 œuf (taille M)

Préparation

- ◆ Placez 150 g de semoule de blé dur et 50 g de farine de blé dans la cuve à pâte **(12)**.
- ◆ Versez 1 œuf et environ 30 ml d'eau dans le gobelet mesureur **(22)**, de manière à obtenir un total de 80 ml de liquide. Battez l'œuf avec l'eau.
- ◆ Lancez le programme de pétrissage pour 200 g de farine.
- ◆ Versez lentement dans la cuve à pâte le mélange eau-œuf au travers de l'ouverture **(1)** dans le couvercle **(2)**.
- ◆ Procédez à l'extrusion de la pâte une fois le programme de pétrissage terminé. Vous pouvez utiliser la spatule **(24)** pour couper les pâtes à la longueur souhaitée pendant l'extrusion.
- ◆ Mettez les pâtes prêtes dans de l'eau salée bouillante et remuez-les de temps à autre. Les pâtes sont al dente, c'est-à-dire fermes sous la dent, au bout de 3 à 4 minutes.

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

Ingrédients pour 2 personnes

- 200 g de farine de blé (type T45)
- env. 30 ml d'eau
- 1 œuf (taille M)

Préparation

- ◆ Versez 200 g de farine de blé dans la cuve à pâte **(12)**.
- ◆ Versez 1 œuf et environ 30 ml d'eau dans le gobelet mesureur **(22)**, de manière à obtenir un total de 80 ml de liquide. Battez l'œuf avec l'eau.
- ◆ Lancez le programme de pétrissage pour 200 g de farine.
- ◆ Versez lentement dans la cuve à pâte le mélange eau-œuf au travers de l'ouverture **(1)** dans le couvercle **(2)**.
- ◆ Procédez à l'extrusion de la pâte une fois le programme de pétrissage terminé. Vous pouvez utiliser la spatule **(24)** pour couper les pâtes à la longueur souhaitée pendant l'extrusion.

- ◆ Mettez les pâtes prêtes dans de l'eau salée bouillante et remuez-les de temps à autre. Les pâtes sont al dente, c'est-à-dire fermes sous la dent, au bout de 3 à 4 minutes.

12. Caractéristiques techniques

Tension nominale	220-240 V ~, 50/60 Hz*
Puissance nominale	220 W
Puissance absorbée à l'état éteint	< 0,5 W
Quantité de remplissage max. de la cuve à pâte (12)	400 g de farine + le liquide nécessaire par cycle
Capacité du gobelet mesureur (22)	env. 520 ml
Graduation pour liquides (ml)	jusqu'à 250 ml
Graduation pour la farine (g)	jusqu'à 250 g

*Aucune action de la part de l'utilisateur n'est nécessaire pour passer le produit de 50 à 60 Hz. Le produit s'adapte aussi bien à une fréquence de 50 que de 60 Hz.

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

13. Mise au rebut

13.1. Mise au rebut de l'appareil et de l'emballage



Le symbole de la poubelle barrée signifie que cet appareil ne doit pas être jeté avec les ordures ménagères à la fin de sa période d'utilisation.

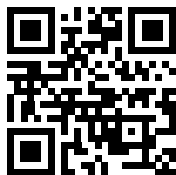
L'appareil doit être remis aux points de collecte établis, aux déchetteries ou aux entreprises chargées du recyclage.

Veuillez effacer toutes vos données personnelles avant le retour. L'emballage est constitué de matériaux que vous pouvez éliminer par le biais des services de recyclage locaux.

Éliminez l'emballage dans le respect de l'environnement.

14. Commander des pièces de rechange

Vous pouvez commander des pièces détachées pour ce produit de manière pratique sur Internet sur www.kompernass.com.



Scannez le code QR avec votre smartphone/tablette. Ce code QR vous donne un accès direct à notre site web sur lequel vous pouvez visualiser et commander les pièces de rechange disponibles.

i Remarque

- ▶ Si vous rencontrez des problèmes avec la commande en ligne, vous pouvez vous adresser par téléphone ou par e-mail à notre Centre de service après-vente.
- ▶ Veuillez toujours indiquer à la commande la référence article (IAN) 546932_2601.
- ▶ Veuillez noter qu'une commande en ligne de pièces de rechange n'est pas possible pour tous les pays de livraison.

15. Garantie pour Kompernass Handels GmbH (France)

Chère cliente, cher client,

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

Conditions de garantie

La période de garantie débute à la date d'achat. Veuillez bien conserver le ticket de caisse. Celui-ci servira de preuve d'achat. Si dans un délai de trois ans suivant la date d'achat de ce produit, un vice de matériel ou de fabrication venait à apparaître, le produit sera réparé, remplacé gratuitement par nos soins ou le prix d'achat remboursé, selon notre choix. Cette prestation sous garantie nécessite, dans le délai de trois ans, la présentation de l'appareil défectueux et du justificatif d'achat (ticket de caisse) ainsi que la description brève du vice et du moment de son apparition. Si le vice est couvert par notre garantie, vous recevrez le produit réparé ou un nouveau produit en retour. Aucune nouvelle période de garantie ne débute avec la réparation ou l'échange du produit.

Période de garantie et réclamation légale pour vices cachés

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

Étendue de la garantie

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

Cet appareil est conçu pour une durée de vie d'au moins 3 ans dans le cadre d'une utilisation conforme. Si, durant cette période, un défaut survient et nuit à son aptitude à l'usage, vous bénéficierez d'un remplacement ou d'une réparation.

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

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

Article L217-16 du Code de la consommation

Lorsque l'acheteur demande au vendeur, pendant le cours de la garantie commerciale qui lui a été consentie lors de l'acquisition ou de la réparation d'un bien meuble, une remise en état couverte par la garantie, toute période d'immobilisation d'au moins sept jours vient s'ajouter à la durée de la garantie qui restait à couvrir. Cette période court à compter de la demande d'intervention de l'acheteur ou de la mise à disposition pour réparation du bien en cause, si cette mise à disposition est postérieure à la demande d'intervention. Indépendamment de la garantie commerciale souscrite, le vendeur reste tenu des défauts de conformité du bien et des vices rédhibitoires dans les conditions prévues aux articles L217-4 à L217-13 du Code de la consommation et aux articles 1641 à 1648 et 2232 du Code Civil.

Article L217-4 du Code de la consommation

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

Article L217-5 du Code de la consommation

Le bien est conforme au contrat :

1° S'il est propre à l'usage habituellement attendu d'un bien semblable et, le cas échéant :

- s'il correspond à la description donnée par le vendeur et possède les qualités que celui-ci a présentées à l'acheteur sous forme d'échantillon ou de modèle ;
- s'il présente les qualités qu'un acheteur peut légitimement attendre eu égard aux déclarations publiques faites par le vendeur, par le producteur ou par son représentant, notamment dans la publicité ou l'étiquetage ;

2° Ou s'il présente les caractéristiques définies d'un commun accord par les parties ou être propre à tout usage spécial recherché par l'acheteur, porté à la connaissance du vendeur et que ce dernier a accepté.

Article L217-12 du Code de la consommation

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

Article 1641 du Code civil

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

Article 1648 1er alinéa du Code civil

L'action résultant des vices rédhibitoires doit être intentée par l'acquéreur dans un délai de deux ans à compter de la découverte du vice. Les pièces détachées indispensables à l'utilisation du produit sont disponibles pendant la durée de la garantie du produit.

Procédure en cas de garantie

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

- Veuillez avoir à portée de main pour toutes questions le ticket de caisse et la référence article (IAN) 546932_2601 en tant que justificatif de votre achat.
- Vous trouverez la référence sur la plaque signalétique sur le produit, une gravure sur le produit, sur la page de garde du mode d'emploi (en bas à gauche) ou sur l'autocollant au dos ou sur le dessous du produit.
- Si des erreurs de fonctionnement ou d'autres vices venaient à apparaître, veuillez d'abord contacter le département service clientèle cité ci-dessous par **téléphone** ou par **e-mail**.
- Vous pouvez ensuite retourner un produit enregistré comme étant défectueux en joignant le ticket de caisse et en indiquant en quoi consiste le vice et quand il est survenu, sans devoir l'affranchir à l'adresse de service après-vente communiquée.

16. Garantie pour Kompernass Handels GmbH (Belgique)

Chère cliente, cher client,

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

Conditions de garantie

La période de garantie débute à la date d'achat. Veuillez bien conserver le ticket de caisse. Celui-ci servira de preuve d'achat. Si dans un délai de trois ans suivant la date d'achat de ce produit, un vice de matériel ou de fabrication venait à apparaître, le produit sera réparé, remplacé gratuitement par nos soins ou le prix d'achat remboursé, selon notre choix. Cette prestation sous garantie nécessite, dans le délai de trois ans, la présentation de l'appareil défectueux et du justificatif d'achat (ticket de caisse) ainsi que la description brève du vice et du moment de son apparition. Si le vice est couvert par notre garantie, vous recevrez le produit réparé ou un nouveau produit en retour. Aucune nouvelle période de garantie ne débute avec la réparation ou l'échange du produit.

Période de garantie et réclamation légale pour vices cachés

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

Étendue de la garantie

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

Cet appareil est conçu pour une durée de vie d'au moins 3 ans dans le cadre d'une utilisation conforme. Si, durant cette période, un défaut survient et nuit à son aptitude à l'usage, vous bénéficiez d'un remplacement ou d'une réparation.

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

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

Procédure en cas de garantie

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

- Veuillez avoir à portée de main pour toutes questions le ticket de caisse et la référence article (IAN) 546932_2601 en tant que justificatif de votre achat.
- Vous trouverez la référence sur la plaque signalétique sur le produit, une gravure sur le produit, sur la page de garde du mode d'emploi (en bas à gauche) ou sur l'autocollant au dos ou sur le dessous du produit.
- Si des erreurs de fonctionnement ou d'autres vices venaient à apparaître, veuillez d'abord contacter le département service clientèle cité ci-dessous par **téléphone** ou par **e-mail**.

- Vous pouvez ensuite retourner un produit enregistré comme étant défectueux en joignant le ticket de caisse et en indiquant en quoi consiste le vice et quand il est survenu, sans devoir l'affranchir à l'adresse de service après-vente communiquée.

17. Service après-vente

FR Service France

Tel.: 0800 919270

E-Mail: kompernass@lidl.fr

BE Service Belgique

Tel.: 0800 12089

E-Mail: kompernass@lidl.be

IAN 546932_2601

18. Importateur

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

Allemagne

www.kompernass.com

Inhoud

1. Gebruik in overeenstemming met de bestemming	38
2. Gebruikte waarschuwingen en pictogrammen	38
3. Veiligheidsvoorschriften	39
4. Inhoud van het pakket	41
5. Apparaatbeschrijving	41
6. Apparaat in elkaar zetten	42
7. Pasta maken	42
7.1. Pastadeeg kneden en laten afgeven	42
7.2. Ravioli vormen	43
8. Apparaat uit elkaar halen	44
9. Reinigen	44
9.1. Apparaat reinigen	44
9.2. Accessoires reinigen	44
10. Opbergen	44
11. Recepten	45
11.1. Basisrecept voor pasta van harde-tarwegries zonder ei	45
11.2. Basisrecept voor tarwepasta zonder ei	45
11.3. Basisrecept voor pasta van harde-tarwegries met ei	46
11.4. Basisrecept voor tarwepasta met ei	46
12. Technische gegevens	46
13. Afvoeren	46
13.1. Apparaat en verpakking afvoeren	46
14. Vervangingsonderdelen bestellen	47
15. Garantie van Kompernass Handels GmbH	47
15.1. Service	48
15.2. Importeur	48

1. Gebruik in overeenstemming met de bestemming

Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor de verwerking van pasta-deeg.

Het apparaat is bestemd voor gebruik in privéhuishoudens in ruimtes die tegen regen beschermt zijn.

Gebruik het niet in de openlucht en niet in commerciële of industriële omgevingen.

2. Gebruikte waarschuwingen en pictogrammen

In deze gebruiksaanwijzing, op de verpakking en op het apparaat worden de volgende waarschuwingen en pictogrammen gebruikt (indien van toepassing):

	GEVAAR! Een waarschuwing met dit pictogram en met het signaalwoord “GEVAAR” duidt op een onmiddellijk aanwezige gevaarlijke situatie, die dodelijk of ernstig letsel tot gevolg heeft als deze niet wordt vermeden.
	WAARSCHUWING! Een waarschuwing met dit pictogram en met het signaalwoord “WAARSCHUWING” duidt op een mogelijk gevaarlijke situatie, die dodelijk of ernstig letsel tot gevolg kan hebben als deze niet wordt vermeden.
	VOORZICHTIG! Een waarschuwing met dit pictogram en met het signaalwoord “VOORZICHTIG” duidt op een mogelijk gevaarlijke situatie, die licht of matig letsel tot gevolg kan hebben als deze niet wordt vermeden.
	LET OP! Een waarschuwing met dit pictogram en met het signaalwoord “LET OP” duidt op een mogelijke situatie die materiële schade tot gevolg kan hebben als deze niet wordt vermeden.
	Opmerking: Een opmerking bevat extra informatie die de omgang met het apparaat eenvoudiger maakt.

	Lees de gebruiksaanwijzing.
	Wisselstroom/-spanning
	Beschermingsklasse II: bescherming door dubbele of versterkte isolatie.
	Apparaat alleen binnenshuis gebruiken.
	Niet onderdompelen in water!
	Geschikt voor reiniging in de vaatwasser.
	Alle delen van dit apparaat die in aanraking komen met levensmiddelen, zijn levensmiddelveilig.
	Elektrisch apparaat niet via het huisvuil verwijderen!
	Voer de verpakking af in overeenstemming met de milieuvorschriften.
	Neem de aanduiding van de verpakkingsmaterialen in acht bij de afvalscheiding: deze zijn gemarkeerd met afkortingen (a) en cijfers (b) met de volgende betekenis: 1-7: kunststoffen, 20-22: papier en karton, 80-98: composietmaterialen.
	De verpakking bevat bestanddelen van papier en/of karton.
	De verpakking bevat bestanddelen van plastic en/of metaal.

FR
Cet appareil et ses accessoires se recyclent

A DÉPOSER EN MAGASIN OU A DÉPOSER EN DÉCHÈTERIE

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

FR
ÉLÉMENTS D'EMBALLAGE

FR

Het product, de verpakking en de bijgevoegde documenten vallen in Frankrijk onder de uitgebreide producentenverantwoordelijkheid (EPR) en moeten overeenkomstig de geldende nationale voorschriften voor sortering en afvalverwerking gescheiden worden ingezameld.

3. Veiligheidsvoorschriften

⚠ GEVAAR! ELEKTRISCHE SCHOK!

- Sluit het apparaat uitsluitend aan op een volgens de voorschriften geïnstalleerd stopcontact. De netspanning moet overeenstemmen met de gegevens op het typeplaatje van het apparaat.
- Controleer het apparaat vóór gebruik op zichtbare schade aan de buitenzijde. Gebruik het apparaat niet wanneer het apparaat of het netsnoer zichtbare schade vertoont of als het apparaat gevallen is.
- Laat reparaties aan het apparaat alleen door erkende vakbedrijven of door de klantenservice uitvoeren. Ondeskundige reparaties kunnen de gebruiker in gevaar brengen. Bovendien vervalt dan de garantie.
-  Dompel de basis nooit onder in water of andere vloeistoffen!
- Het apparaat mag alleen in een droge ruimte binnenshuis worden gebruikt.
- Let erop dat het netsnoer nooit nat of vochtig wordt wanneer het apparaat in werking is. Leg het snoer zo neer, dat het niet bekneld of anderszins beschadigd kan raken.
- Pak de stekker of de basis nooit met natte handen vast.
- Houd het snoer uit de buurt van hete oppervlakken.
- Wanneer het netsnoer van dit apparaat beschadigd raakt, moet het worden vervangen door de fabrikant of de klantenservice van de fabrikant of een persoon met vergelijkbare kwalificaties om risico's te voorkomen.
- Het apparaat moet altijd van het lichtnet worden losgekoppeld als er geen toezicht is, en tevens voor montage, demontage, verwisselen van accessoires en reiniging.
- Haal de stekker uit het stopcontact om het apparaat helemaal los te koppelen van het lichtnet. Daarom moet het apparaat zo worden geplaatst, dat ongehinderde toegang tot het stopcontact altijd gewaarborgd is, zodat de stekker in geval van nood onmiddellijk uit het stopcontact kan worden gehaald.
- Trek altijd aan de stekker, nooit aan het snoer.

⚠ WAARSCHUWING! LETSELGEVAAR!

- Dit apparaat mag niet door kinderen worden gebruikt.
- Houd het apparaat en het bijbehorende snoer buiten bereik van kinderen.
- Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.

- Dit apparaat mag worden gebruikt door personen met beperkte fysieke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of gebrek aan ervaring en/of kennis, mits ze onder toezicht staan of over het veilige gebruik van het apparaat zijn geïnstrueerd en de daaruit resulterende gevaren hebben begrepen.
 - Gebruik uitsluitend de meegeleverde accessoires. Accessoires van andere producenten zijn mogelijk ongeschikt en kunnen risico's of materiële schade tot gevolg hebben!
 - Open nooit de behuizing. In dat geval is de veiligheid niet gegarandeerd en vervalt de garantie.
 - Verwissel de opzetstukken alleen als de aandrijving stilstaat en de stekker uit het stopcontact is getrokken! Het apparaat loopt na het uitschakelen nog even door.
 - Gebruik het apparaat nooit voor andere doeleinden dan beschreven in deze gebruiksaanwijzing. Bij verkeerd gebruik van het apparaat bestaat er kans op letsel!
 - Vermijd het aanraken van bewegende delen. Houd handen, haar, kleding, spatel en andere voorwerpen tijdens het gebruik uit de buurt van bewegende delen.
 - Houd het deksel gesloten terwijl het apparaat in werking is.
 - Verpakkingsmateriaal mag niet als speelgoed worden gebruikt. Er bestaat verstikkingsgevaar.
 - Waarschuwing: Open nooit de vormschijfbevestiging terwijl het apparaat in werking is. Er bestaat letselgevaar!
- ❗ LET OP! MATERIËLE SCHADE!**
- Zorg ervoor dat het apparaat, het netsnoer en de stekker nooit in aanraking komen met warmtebronnen zoals kookplaten of open vuur.
 - Plaats het apparaat nooit in de buurt van warmtebronnen.
 - Dek het apparaat niet af terwijl het in werking is, om hitte-ontwikkeling te voorkomen.
 - Doe niet te veel ingrediënten in het apparaat. Verwerk geen recepten met meer dan 400 gram meel per keer.
 - Vul, terwijl het apparaat in werking is, het deegreservoir uitsluitend met de te verwerken ingrediënten.
 - Gebruik het apparaat niet zonder ingrediënten! Gevaar voor oververhitting!
 - Gebruik geen externe timer of een aparte afstandsbediening om het apparaat te bedienen.
 - Wij adviseren om het apparaat na ca. 35 minuten bedrijf ca. 90 minuten te laten afkoelen.
- i Opmerkingen**
- Bewaar geen levensmiddelen in het apparaat. Levensmiddelen mogen maximaal 2 uur bij kamertemperatuur in het apparaat blijven. Vul het alleen met de levensmiddelen die u wilt verwerken.
 - Voorkom voortijdige verslechtering van het materiaal:
 - Kunststofonderdelen mogen niet worden gesneden, doorboord, bekrast of aan zware mechanische belasting worden blootgesteld.

- Gebruik geen scherpe of puntige voorwerpen voor de reiniging.
- Laat het apparaat en de accessoires niet vallen.
- Stel kunststofonderdelen niet langdurig bloot aan direct zonlicht of hoge temperaturen.
- Reinig hete kunststofonderdelen niet met koud water om spanningsscheuren of vervormingen te voorkomen.
- Gebruik kunststofonderdelen niet meer als een of meer van de volgende veranderingen zichtbaar zijn: scheuren, haarscheurtjes of breuken, afgebroken stukjes of scherpe randen, vervormingen, krimp of zwelling, blaasvorming, loslaten van lagen of coatings, blijvende sterke verkleuring, vergeling, verlies van glans of transparantie, een plakkerig, ruw of broos oppervlak, een ongebruikelijke geur ondanks reiniging.

i **Opmerking**

- Afname van transparantie of glans is normaal bij het deegreservoir en wordt veroorzaakt door de mechanische belasting tijdens het kneden van het deeg en door reiniging in de vaatwasser. Dit heeft geen invloed op de werking ervan!
- Beschadigde, vervormde, gebarsen of sterk versleten kunststofonderdelen mogen niet meer worden gebruikt. Bij verder gebruik kan er een verhoogde afgifte van materiaalbestanddelen aan levensmiddelen, olie of vet plaatsvinden.
- Vervang beschadigde onderdelen uitsluitend door vervangingsonderdelen die door de fabrikant zijn goedgekeurd.
- Gebruik het apparaat en de onderdelen ervan niet in ovens of magnetrons.

4. Inhoud van het pakket

Het apparaat wordt standaard met de volgende onderdelen geleverd:

- Hoofdapparaat
- 8 vormschijven
- Raviolvormer
- Spatel met reinigingsgereedschap
- Reinigingsgereedschap met beschermkapje
- Maatbeker
- Gebruiksaanwijzing
- Receptenboekje

5. Apparaatbeschrijving

(afbeeldingen: zie uitvouwpagina)

Afbeelding A

- 1 Opening voor vloeistoffen
- 2 Deksel
- 3 Kneedhaak
- 4 Bedieningspaneel
- 5 Aandrijving
- 6 Opbergvak
- 7 Vergrendelingen deegreservoir
- 8 Vormschijfbevestiging
- 9 Deegas (met aandrijf-as)
- 10 Houder voor de deegas
- 11 Schroefdraad
- 12 Deegreservoir
- 13 Handgreep deksel

Afbeelding B

- 14 Spaghetti
- 15 Spaghettoni
- 16 Tagliatelle/fettuccine
- 17 Pappardelle
- 18 Linguine
- 19 Lasagne
- 20 Macaroni
- 21 Penne
- 22 Maatbeker
- 23 Raviolvormer
- 24 Spatel met reinigingsgereedschap
- 25 Reinigingsgereedschap met beschermkapje
(voor de vormschijven Spaghetti **14** en Spaghettoni **15**)

Afbeelding C

- 26  Kneedtoets voor het starten van het geselecteerde kneedprogramma
- 27  ¹/₂ Kneedprogrammatoets voor selectie van het kneedprogramma
- 28  Afgiftetoets voor het starten van het afgifteprogramma
- 29  Aan-uitknop

6. Apparaat in elkaar zetten

Opmerking

- ▶ Voordat u het apparaat voor de eerste keer gebruikt, dient u eerst alle onderdelen te reinigen zoals beschreven in hoofdstuk **9. Reinigen**.
 - ▶ Kies voor het in elkaar zetten de gewenste vormschijf. De vormschijven bevinden zich onder het deegreservoir **(12)** in het opbergvak **(6)** (zie afb. D).
- 1) Zet het apparaat op een egale ondergrond in de buurt van een goed bereikbaar stopcontact. Vóór het apparaat moet er voldoende ruimte zijn voor een kom of iets dergelijks om de pasta op te vangen.
 - 2) Schuif het deegreservoir in de apparaatbasis, zodat het deegreservoir vastzit op de vergrendelingen **(7)**.
 - 3) Schuif de houder **(10)** voor de deegas **(9)** in de opening van het deegreservoir (zie afb. G).
 - 4) Breng de kneedhaak van boven af in het deegreservoir en steek de deegas van voren door de deegashouder, zodat de deegas door de kneedhaak wordt geleid en in de aandrijving **(5)** steekt (zie afb. G).
 - 5) Kies de passende vormschijf en schuif deze zodanig op de houder **(10)**, dat de beide vergrendelingen van de vormschijf in de uitsparingen van de houder glijden (zie afb. G).
 - 6) Schuif de vormschijfbevestiging **(8)** op de schroefdraad **(11)** en draai hem met de wijsers van de klok mee vast, zodat de beide pijlen naar elkaar wijzen (zie afb. G).
 - 7) Het deksel **(2)** bevestigt u pas nadat u het benodigde meel in het deegreservoir **(12)** hebt gedaan (zie hoofdstuk **7. Pasta maken**).
 - 8) Steek de stekker in een goed toegankelijk stopcontact. Er klinkt een geluidssignaal en de cijfers van de kneedprogramma-toets **(27)** knipperen. Het apparaat is nu stand-by. Het apparaat is nu in elkaar gezet en klaar voor gebruik.

7. Pasta maken

WAARSCHUWING!

- ▶ Steek nooit uw handen en vingers in het deegreservoir **(12)** terwijl het apparaat in werking is. Letselgevaar door roterende delen!
- ▶ Verwissel de opzetstukken alleen als de aandrijving stilstaat en de stekker uit het stopcontact is getrokken! Het apparaat loopt na het uitschakelen nog even door.

LET OP!

- ▶ Doe niet te veel ingrediënten in het apparaat. Verwerk geen recepten met meer dan 400 gram meel per keer.

Opmerking

- ▶ Elke druk op een knop wordt bevestigd met een geluidssignaal.
- ▶ Als het apparaat niet wordt gebruikt of als er gedurende 5 minuten geen knop wordt ingedrukt, klinken er signaaltönen en schakelt het apparaat uit.
- ▶ Gebruik van het apparaat is alleen mogelijk als de accessoires correct zijn bevestigd. Als de accessoires niet correct zijn aangebracht, kan het apparaat niet worden gestart. Haal de stekker uit het stopcontact en controleer of de accessoires correct zijn bevestigd.
- ▶ Gebruik de afbeeldingen E (deeg maken van 200 g meel) en F (deeg maken van 400 g meel) op de uitvouwpagina zo nodig als hulp.

7.1. Pastadeeg kneden en laten afgeven

- 1) Zet het apparaat in elkaar zoals beschreven in hoofdstuk **6. Apparaat in elkaar zetten**.
- 2) Prepareer alle ingrediënten die u nodig hebt voor uw pastadeeg. Raadpleeg daarvoor bijv. de recepten in deze gebruiksaanwijzing, die zijn afgestemd op het apparaat (zie hoofdstuk **11. Recepten**) of in het meegeleverde receptenboekje.
- 3) Meet met behulp van de maatbeker **(22)** of een keukenweegschaal de benodigde hoeveelheid meel af en doe die in het deegreservoir **(12)**. Gebruik de gram-schaalverdeling (g) op de maatbeker **(22)** om de vaste ingrediënten, zoals meel, af te meten.

Opmerking

- ▶ Gebruik een keukenweegschaal om de exacte hoeveelheden meel en vloeistof te bepalen. Meten met een maatbeker leidt altijd tot verschillen die de consistentie van het deeg kunnen beïnvloeden.
- ▶ Bij afmeten uitsluitend met behulp van een maatbeker: schud de maatbeker niet te hard en tik hem niet tegen een harde ondergrond of ertegenaan wanneer u het meel erin hebt gedaan en de schaalverdeling afleest. Dit heeft invloed op het gewicht van het meel, omdat het zich daardoor verdicht.

- 4) Meet met behulp van de maatbeker of een keukenweegschaal de benodigde hoeveelheid vloeistof en bijv. ei af. Doe eerst het ei in de maatbeker en voeg vervolgens vloeistof toe tot aan de benodigde totale hoeveelheid. Gebruik de milliliter-schaalverdeling (ml) op de maatbeker om de vloeibare ingrediënten, zoals water en ei, af te meten.

i Opmerking

- Klop een ei altijd met vloeistof voor een betere verwerking van het deeg.
 - Doe vloeistoffen voor een betere verwerking pas aan het begin van het kneedprogramma in het deegreservoir **(12)**.
- 5) Bevestig het deksel **(2)** door eerst het achterste bevestigingspunt in het apparaat te brengen en daarna het voorste deel van het deksel omlaag te drukken tot het hoorbaar vastklikt. Het cijfer 1 van de kneedprogrammatoets **(27)** brandt.
 - 6) Kies evt. met de kneedprogrammatoets **(27)** het juiste kneedprogramma voor uw deeg:
 - 1: voor kleine hoeveelheden deeg, tot ca. 200 g meel
 - 2: voor grote hoeveelheden deeg, vanaf ca. 250–400 g meel
 Het cijfer van het gekozen kneedprogramma brandt.
 - 7) Druk op de kneedtoets **(26)** om het kneedprogramma te starten.

Kneedprogramma	Kneedduur
1	4:30 min.
2	4:30 min.

i Opmerking

- Als het deksel niet goed is gesloten, kan het kneedprogramma niet worden gestart. Er klinken geluidssignalen en de cijfers van de kneedprogrammatoets **(27)** knipperen. Sluit in dat geval het deksel correct.
- Als het apparaat tijdens het gebruik stopt en de twee cijfers van de kneedprogrammatoets knipperen, is het apparaat te vol. Verwijder in dat geval wat van het deeg.
- U kunt het lopende programma op elk moment onderbreken door op de kneedtoets te drukken of door het deksel te openen. U vervolgt het programma door opnieuw op de kneedtoets te drukken. Sluit tevoren zo nodig eerst het deksel.

- Door te drukken op de aan-uitknop wordt het lopende programma geannuleerd en wordt het apparaat uitgeschakeld.
- 8) Giet de benodigde hoeveelheid vloeistof langzaam door de opening **(1)** van het deksel **(2)** in het deegreservoir **(12)**.
 - 9) Na afloop van het kneedprogramma klinken er meerdere geluidssignalen. Controleer de consistentie van het deeg. Als de ingrediënten nog niet optimaal zijn vermengd, start u nog een kneedproces door op de kneedtoets te drukken.
 - 10) Als het deeg voldoende is vermengd, drukt u op de afgifte-toets **(28)** om het afgifteprogramma te starten.

Kneedprogramma	Afgifteduur
1	11:18 min.
2	14:18 min.

- 11) U kunt de pasta tijdens de afgifte met de spatel **(24)** afsnijden.

i Opmerking

- Tijdens het afgifteprogramma wisselt de kneedhaak van richting.
- 12) Mochten zich nog deegresten in het apparaat bevinden, druk dan eerst op de aan-uitknop en daarna opnieuw op de afgifte-toets om nog een (korter) afgifteproces te starten. Wanneer er deegresten aan de wanden van het deegreservoir blijven kleven, schraapt u die met een spatel af voordat u het verkorte afgifteproces start.
 - 13) Maak het apparaat na gebruik schoon zoals beschreven in hoofdstuk **9. Reinigen**.

7.2. Ravioli vormen

- 1) Spreid verse lasagnebladen uit op een snijplank of iets dergelijks. De lasagnebladen moeten minstens 7,5 x 7,5 cm groot zijn. Rol ze zo nodig met een deegroller iets uit.
- 2) Steek met de onderkant van de raviolivormer **(23)** de raviolivormpjes uit.
- 3) Leg de raviolivormpjes precies passend op de bovenkant van de raviolivormer en vul het midden ervan met de gewenste vulling.

i Opmerking

- Doe het deeg dat na het uitsteken is overgebleven terug in het apparaat, start een nieuw kneedproces en maak een nieuw lasagneblad.

- 4) Sluit voorzichtig de beide helften van de raviolvormer en druk ze stevig tegen elkaar.
- 5) Open de raviolvormer en haal de gevormde ravioli eruit.

8. Apparaat uit elkaar halen

- 1) Haal zo nodig de stekker uit het stopcontact.
- 2) Verwijder het deksel **(2)**: Breng eerst het voorste lipje omhoog en trek vervolgens het achterste bevestigingspunt naar voren eruit.
- 3) Draai de vormschijfbevestiging **(8)** tegen de wijzers van de klok in en neem hem af.
- 4) Verwijder de vormschijf.
- 5) Breng uw hand in het deegreservoir **(12)** en houd de kneedhaak **(3)** vast. Maak tegelijkertijd de deegas **(9)** los van de aandrijving **(5)** en trek de deegas naar voren uit het apparaat. Verwijder de kneedhaak.
- 6) Verwijder de houder.
- 7) Verwijder het deegreservoir.

Het apparaat is nu uit elkaar gehaald.

9. Reinigen

9.1. Apparaat reinigen

GEVAAR!

- Haal vóór elke reiniging altijd eerst de stekker uit het stopcontact!
-  Dompel de basis met de motor nooit onder in water of andere vloeistoffen!

LET OP!

- Gebruik geen schurende of agressieve schoonmaakmiddelen. Deze kunnen de oppervlakken onherstelbaar aantasten!
 - Reinig het apparaat na elk gebruik, om storingen door levensmiddelenresten te voorkomen.
- 1) Als dat nog niet was gebeurd, demonteert u het apparaat zoals beschreven in hoofdstuk **8. Apparaat uit elkaar halen**.
 - 2) Verwijder eventuele meelresten in de aandrijving **(5)** met een droge doek.

- 3) Reinig het binnengedeelte van de basis en de oppervlakken met een licht bevochtigde doek. Doe zo nodig wat mild afwasmiddel op de doek en veeg alles schoon met een licht bevochtigde doek.
- 4) Droog het apparaat grondig af voordat u het weer in elkaar zet.

9.2. Accessoires reinigen

Opmerking

- De vormschijven kunnen het beste worden gereinigd wanneer het deeg is opgedroogd.
- 1) Gebruik eerst het reinigingsgereedschap **(25)** (voor de vormschijven Spaghetti **(14)** en Spaghettoni **(15)**) resp. de reinigingspennen aan de zijkanen van de spatel **(24)** om de uitsparingen van de gebruikte vormschijven te ontdoen van de grootste deegresten.
 - 2) Reinig alle afneembare onderdelen en alle toebehoren in mild zeepop. Spoel met schoon water na om alle zeepopresten te verwijderen.

Opmerking

-  Alle afneembare onderdelen zijn vaatwas-machinebestendig.
Leg de onderdelen zo mogelijk in het bovenste rek van de vaatwasser en zorg ervoor dat ze niet ingeklemd raken.
- Bij hardnekkige deegresten op de vormschijven probeert u het volgende: leg de vormschijven 1–2 uur in het vriesvak. Daarna moeten de deegresten met de reinigingsgereedschappen **(24)/(25)** gemakkelijk verwijderbaar zijn.
- 3) Droog alles goed af voordat u het apparaat weer in elkaar zet.

10. Opbergen

- ◆ Berg de vormschijven, de spatel **(24)** en het reinigingsgereedschap **(25)** op in het opbergvak **(6)** onder het deegreservoir **(12)** (zie afb. D).
- ◆ Berg het schoongemaakte apparaat met gesloten deksel **(2)** op een stofvrije en droge plaats op.

11. Recepten

Opmerking

- ▶ Alle aangegeven hoeveelheden zijn gebaseerd op het gebruik van normaal tarwemeel (type 405). Voor andere soorten meel, zoals spelt- of volkorenmeel, is meestal iets meer vloeistof nodig.
- ▶ De vermelde hoeveelheden zijn richtwaarden. In principe moet u zich houden aan de aangegeven verhoudingen van meel en vloeistof. Afhankelijk van verschillende factoren kan de benodigde hoeveelheid vloeistof echter enigszins variëren. Als uw deeg niet optimaal wordt verwerkt met de aangegeven hoeveelheden, voeg dan de volgende keer een paar milliliter meer of minder vloeistof toe.
- ▶ Gebruik een keukenweegschaal om de exacte hoeveelheden meel en vloeistof te bepalen. Meten met een maatbeker leidt altijd tot verschillen die de consistentie van het deeg kunnen beïnvloeden.
- ▶ U kunt 1 ei vervangen door ca. 50 ml vloeistof.
- ▶ 200 g meel is goed voor ongeveer 200 g verse pasta.
400 g meel is goed voor ongeveer 450 g verse pasta.

Voor een optimale verwerking van het deeg houdt u zich aan de volgende verhouding van meel en vloeistoffen:

Hoeveelheid meel	Hoeveelheid vloeistof
200 g	ca. 80 ml
400 g	ca. 160 ml

Wanneer u pastadeeg met ei bereidt, bestaat de totale hoeveelheid vloeistof die moet worden toegevoegd altijd uit de vloeistof en het ei:

Hoeveelheid meel	Hoeveelheid vloeistof + ei
200 g	1 ei + vloeistof = totaal 80 ml
400 g	2 eieren + vloeistof = totaal 160 ml

U kunt pastadeeg met max. 400 g meel in één keer bereiden.

11.1. Basisrecept voor pasta van harde-tarwegries zonder ei

Ingrediënten voor 2 personen

- 150 g harde-tarwegries
- 50 g tarwemeel (type 405)
- ca. 80 ml water

Bereiding

- ◆ Doe 150 g harde-tarwegries en 50 g tarwemeel in het deegreservoir **(12)**.
- ◆ Start het kneedprogramma voor 200 g meel.
- ◆ Giet langzaam ca. 80 ml water door de opening **(1)** van het deksel **(2)** in het deegreservoir.
- ◆ Start na afloop van het kneedprogramma de afgifte van het pastadeeg. U kunt met de spatel **(24)** de pasta tijdens de afgifte op de gewenste lengte afsnijden.
- ◆ Doe de gemaakte pasta in kokend water met zout en roer deze af en toe door. Na ca. 3-4 minuten is de pasta al dente, oftewel beetgaar.

11.2. Basisrecept voor tarwepasta zonder ei

Ingrediënten voor 2 personen

- 200 g tarwemeel (type 405)
- ca. 80 ml water

Bereiding

- ◆ Doe 200 g tarwemeel in het deegreservoir **(12)**.
- ◆ Start het kneedprogramma voor 200 g meel.
- ◆ Giet langzaam ca. 80 ml water door de opening **(1)** van het deksel **(2)** in het deegreservoir.
- ◆ Start na afloop van het kneedprogramma de afgifte van het pastadeeg. U kunt met de spatel **(24)** de pasta tijdens de afgifte op de gewenste lengte afsnijden.
- ◆ Doe de gemaakte pasta in kokend water met zout en roer deze af en toe door. Na ca. 3-4 minuten is de pasta al dente, oftewel beetgaar.

11.3. Basisrecept voor pasta van harde-tarwegries met ei

Ingrediënten voor 2 personen

- 150 g harde-tarwegries
- 50 g tarwemeel (type 405)
- ca. 30 ml water
- 1 ei (formaat M)

Bereiding

- ◆ Doe 150 g harde-tarwegries en 50 g tarwemeel in het deegreservoir **(12)**.
- ◆ Doe 1 ei en ca. 30 ml water in de maatbeker **(22)**, zodat die in totaal met 80 ml vloeistof is gevuld. Klop het ei los met het water.
- ◆ Start het kneedprogramma voor 200 g meel.
- ◆ Giet het water-ei-mengsel langzaam door de opening **(1)** van het deksel **(2)** in het deegreservoir.
- ◆ Start na afloop van het kneedprogramma de afgifte van het pastadeeg. U kunt met de spatel **(24)** de pasta tijdens de afgifte op de gewenste lengte afsnijden.
- ◆ Doe de gemaakte pasta in kokend water met zout en roer deze af en toe door. Na ca. 3-4 minuten is de pasta al dente, oftewel beetgaar.

11.4. Basisrecept voor tarwepasta met ei

Ingrediënten voor 2 personen

- 200 g tarwemeel (type 405)
- ca. 30 ml water
- 1 ei (formaat M)

Bereiding

- ◆ Doe 200 g tarwemeel in het deegreservoir **(12)**.
- ◆ Doe 1 ei en ca. 30 ml water in de maatbeker **(22)**, zodat die in totaal met 80 ml vloeistof is gevuld. Klop het ei los met het water.
- ◆ Start het kneedprogramma voor 200 g meel.
- ◆ Giet het water-ei-mengsel langzaam door de opening **(1)** van het deksel **(2)** in het deegreservoir.
- ◆ Start na afloop van het kneedprogramma de afgifte van het pastadeeg. U kunt met de spatel **(24)** de pasta tijdens de afgifte op de gewenste lengte afsnijden.
- ◆ Doe de gemaakte pasta in kokend water met zout en roer deze af en toe door. Na ca. 3-4 minuten is de pasta al dente, oftewel beetgaar.

12. Technische gegevens

Nominale spanning	220-240 V ~, 50/60 Hz*
Nominaal vermogen	220 W
Opgenomen vermogen in uit-toestand	< 0,5 W
Max. vulhoeveelheid deegreservoir (12)	400 g meel + benodigde vloeistof per beurt
Capaciteit maatbeker (22)	ca. 520 ml
Schaalverdeling voor vloeistoffen (ml)	tot 250 ml
Schaalverdeling voor meel (g)	tot 250 g

*Tussenkomst van de gebruiker is niet vereist om het product te schakelen tussen 50 en 60 Hz. Het product past zich zowel voor 50 Hz als voor 60 Hz automatisch aan.

Wij adviseren om het apparaat na ca. 35 minuten bedrijf ca. 90 minuten te laten afkoelen. Anders kan het apparaat oververhit raken en de oververhittingsbeveiliging activeren.

13. Afvoeren

13.1. Apparaat en verpakking afvoeren



Het symbool met een doorstreepte vuilnisbak betekent dat dit apparaat aan het einde van zijn levensduur niet met het normale huisvuil meegegeven mag worden. Het apparaat moet worden

ingeleverd bij speciaal hiervoor bestemde inzamelpunten, milieustraten of afvalverwerkingsbedrijven.

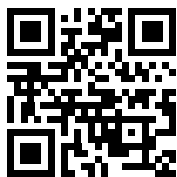
Verwijder alle persoonlijke gegevens voordat u het product inlevert.

De verpakking bestaat uit materialen die u via de plaatselijke recyclepunten kunt afvoeren.

Voer de verpakking af conform de milieuvorschriften.

14. Vervangingsonderdelen bestellen

Vervangingsonderdelen voor dit product kunt u altijd comfortabel op internet nabestellen op **www.kompennass.com**.



Scan de QR-code met uw smartphone/tablet.

Met deze QR-code gaat u rechtstreeks naar onze website en kunt u de beschikbare vervangingsonderdelen bestellen.

i Opmerking

- ▶ Mocht u problemen ondervinden met de online bestelling, dan kunt u telefonisch of via e-mail contact opnemen met ons servicecenter.
- ▶ Geef bij uw bestelling altijd het artikelnummer (IAN) 546932_2601 op.
- ▶ Houd er rekening mee dat online bestellen van vervangingsonderdelen niet in alle landen mogelijk is.

15. Garantie van Kompennass Handels GmbH

Geachte klant,

U hebt op dit apparaat 3 jaar garantie vanaf de aankoopdatum. In geval van gebreken in dit product hebt u wettelijke rechten tegenover de verkoper van het product. Deze wettelijke rechten worden door onze hierna beschreven garantie niet beperkt.

Garantievoorwaarden

De garantieperiode geldt vanaf de datum van aankoop. Bewaar de kassabon zorgvuldig. U hebt hem nodig als bewijs van aankoop. Als er binnen drie jaar vanaf de aankoopdatum van dit product een materiaal- of fabricagefout optreedt, wordt - naar onze keuze - het product door ons kosteloos gerepareerd of vervangen of wordt de koop prijs terugbetaald. Voorwaarde voor deze garantie is dat het defecte apparaat en het aankoopbewijs (kassabon) binnen de termijn van drie jaar worden overlegd en dat kort wordt omschreven waaruit het gebrek bestaat en wanneer het is opgetreden.

Wanneer het defect door onze garantie wordt gedekt, krijgt u het gerepareerde product of een nieuw product retour. Met de reparatie of vervanging van het product begint er geen nieuwe garantieperiode.

Garantieperiode en wettelijke aanspraken bij gebreken

De garantieperiode wordt door deze waarborg niet verlengd. Dat geldt ook voor vervangen en gerepareerde onderdelen. Eventueel al bij aankoop aanwezige schade en gebreken moeten meteen na het uitpakken worden gemeld. Voor reparaties na afloop van de garantieperiode worden kosten in rekening gebracht.

Garantieomvang

Het apparaat is op basis van strenge kwaliteitsnormen met de grootst mogelijke zorg vervaardigd en voorafgaand aan de levering nauwkeurig gecontroleerd.

Dit apparaat is ontworpen voor een levensduur van ten minste 3 jaar bij gebruik volgens de voorschriften. Als er binnen deze periode een defect optreedt dat de bruikbaarheid beïnvloedt, ontvangt u een vervangend product of wordt het product gerepareerd.

Deze garantie vervalt wanneer het product is beschadigd, ondeskundig is gebruikt of is gerepareerd. Voor deskundig gebruik van het product moeten alle in de gebruiksaanwijzing beschreven aanwijzingen precies worden opgevolgd. Gebruiksdoeleinden en handelingen die in de gebruiksaanwijzing worden afgeraden of waarvoor wordt gewaarschuwd, moeten beslist worden vermeden. Het product is uitsluitend bestemd voor privégebruik en niet voor bedrijfsmatige doeleinden. Bij verkeerd gebruik en ondeskundige behandeling, bij gebruik van geweld en bij reparaties die niet door ons erkend servicefiliaal zijn uitgevoerd, vervalt de garantie.

Afhandeling bij een garantiekwesitie

Voor een snelle afhandeling van uw aanvraag neemt u de volgende aanwijzingen in acht:

- Houd voor alle aanvragen de kassabon en het artikelnummer (IAN) 546932_2601 als aankoopbewijs bij de hand.
- Het artikelnummer vindt u op het typeplaatje van het product, op het product gegraveerd, op de titelpagina van de gebruiksaanwijzing (linksonder) of op de sticker op de achter- of onderkant van het product.
- Als er fouten in de werking of andere gebreken optreden, neemt u eerst contact op met de hierna genoemde serviceafdeling, **telefonisch** of **via e-mail**.
- Een als defect geregistreerd product kunt u dan zonder portokosten naar het aan u doorgegeven serviceadres sturen. Voeg het aankoopbewijs (kassabon) bij en vermeld waaruit het gebrek bestaat en wanneer het is opgetreden.

15.1. Service

NL Service Nederland

Tel.: 0800 0249630

E-Mail: kompernass@lidl.nl

BE Service België

Tel.: 0800 12089

E-Mail: kompernass@lidl.be

IAN 546932_2601

15.2. Importeur

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

DUITSLAND

www.kompernass.com

Obsah

1. Použití v souladu s určením	50
2. Použitá výstražná upozornění a symboly	50
3. Bezpečnostní pokyny	51
4. Rozsah dodávky	53
5. Popis přístroje	53
6. Montáž přístroje	53
7. Výroba těstovin	54
7.1. Hnětení a výdej nudlového těsta	54
7.2. Tvarování ravioli.	55
8. Demontáž přístroje	55
9. Čištění	55
9.1. Čištění přístroje	55
9.2. Čištění příslušenství	55
10. Uložení	56
11. Recepty	56
11.1. Základní recept na nudle z krupice z tvrdé pšenice bez vejce	56
11.2. Základní recept na pšeničné nudle bez vejce	56
11.3. Základní recept na nudle z krupice z tvrdé pšenice s vejcem	57
11.4. Základní recept na pšeničné nudle s vejcem	57
12. Technické údaje	57
13. Likvidace	57
13.1. Likvidace přístroje a obalu	57
14. Objednávání náhradních dílů	58
15. Záruka společnosti Kompernass Handels GmbH	58
15.1. Servis	58
15.2. Dovozce	58

1. 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.

2. Použitá výstražná upozornění

a symboly

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

	NEBEZPEČÍ! Výstražné upozornění 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! Výstražné upozornění s tímto symbolem a signálním slovem „VÝSTRAHA“ označuje případně nebezpečnou situaci, která, pokud se jí nezabrání, může mít za následek vážné poranění nebo smrt.
	OPATRŇE! Výstražné upozornění s tímto symbolem a signálním slovem „OPATRŇE“ označuje případně nebezpečnou situaci, která, pokud se jí nezabrání, může mít za následek lehké nebo střední poranění.
	POZOR! Výstražné upozornění s tímto symbolem a signálním slovem „POZOR“ označuje případnou situaci, která, pokud se jí nezabrání, může mít za následek hmotnou škodu.
	Upozornění: V upozornění jsou uvedeny další informace, které usnadňují používání přístroje.
	Přečtěte si návod.
	Střídavý proud / střídavé 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.
	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.
	Obal obsahuje části z papíru a/nebo lepenky.
	Obal obsahuje plast a/nebo kov.
	FR Cet appareil et ses accessoires se recyclent. A DÉPOSER EN MAGASIN OU A DÉPOSER EN DÉCHÈTERIE. Points de collecte sur www.quefairemedesdechets.fr . Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !
	FR ÉLÉMENTS D'EMBALLAGE. BAC DE TRI
	FR Výrobek, obal a přiložené dokumenty podléhají ve Francii rozšířené odpovědnosti výrobce (EPR)
	a musí být shromažďovány odděleně v souladu s platnými národními předpisy pro třídění a likvidaci.

3. 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 mokřýma rukama.
- Síťový kabel udržujte mimo horké povrchy.
- Pokud se síťový přípojný kabel tohoto přístroje poškodí, musí jej vyměnit výrobce, jeho zákaznický servis nebo obdobně kvalifikovaná osoba, aby se tak zabránilo nebezpečím.

- 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.
- Obalový materiál není na hraní. Hrozí nebezpečí udušení.
- Výstraha: Nikdy neotvírejte uchycení tvarovacího kotouče, když je přístroj v provozu. Hrozí nebezpečí zranění!

! 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 nepřepínajte. Nezpracovávejte recepty s více než 400 g mouky na jeden průchod.
- Během provozu dávejte přísady určené ke zpracování výhradně do nádoby na těsto.
- Přístroj neprovazujte bez přísad! Nebezpečí přehřátí!

- K provozu přístroje nepoužívejte externí spínací hodiny ani samostatné dálkové ovládání.
- Přístroj doporučujeme nechat po cca 35 minutách provozu cca 90 minut ochladit.

i Upozornění

- V tomto přístroji neuchovávejte potraviny. Potraviny smí zůstat v přístroji při pokojové teplotě maximálně 2 hodiny. Potraviny vkládejte pouze za účelem zpracování.
- Aby se zabránilo předčasnému zhoršení vlastností materiálů:
 - Plastové díly neřežte, nevrtejte do nich, nepoškrábejte je ani je nevystavujte silnému mechanickému namáhání.
 - K čištění přístroje nepoužívejte ostré ani špičaté předměty.
 - Přístroj ani příslušenství nenechte spadnout.
 - Plastové díly nevystavujte trvale přímému slunečnímu záření ani vysokým teplotám.
- Horké plastové díly nečistěte studenou vodou, aby nedošlo ke vzniku trhlin vlivem prnutí nebo k deformacím.
- Plastové díly dále nepoužívejte, pokud je viditelná jedna nebo více z následujících změn: praskliny, vlasové trhliny nebo lomy, odlomené části nebo ostré hrany, deformace, smršnění nebo nabobtnání, tvorba bublin, odlupování vrstev nebo povlaků, trvalé výrazné zabarvení, zežloutnutí, ztráta lesku nebo průhlednosti, lepkavý, drsný nebo křehký povrch, neobvyklý zápach i po vyčištění.

i Upozornění

- Ztráta průhlednosti nebo lesku nádoby na těsto je normální a je způsobena mechanickým namáháním při hnětení těsta a také mytím v myčce nádobí. To neznamená omezení funkce!
- Poškozené, deformované, popraskané nebo silně opotřebené plastové díly se nesmí dále používat. Při dalším používání může docházet ke zvýšenému uvolňování složek materiálu do potravin, oleje nebo tuku.
- Poškozené díly nahrazujte výhradně náhradními díly schválenými výrobcem.
- Přístroj ani jeho části nepoužívejte v troubách ani mikrovlnných troubách.

4. Rozsah dodávky

Přístroj se standardně dodává s následujícími komponenty:

- hlavní jednotka
- 8 tvarových kotoučů
- tvořítko na ravioli
- stěrka na těsto s čistícím nástrojem
- čistící nástroj s ochrannou krytkou
- odměrka
- návod k obsluze
- recepty

5. Popis přístroje

(Zobrazení viz výklopná strana)

Obrázek A

- 1 otvor pro tekutiny
- 2 víko
- 3 hnětací hák
- 4 ovládací panel
- 5 hnací ústrojí
- 6 úložná přihrádka
- 7 aretace nádoby na těsto
- 8 uchycení tvarovacího kotouče
- 9 hřídel těsta (s hnacím hřídelem)
- 10 držák pro hřídel těsta
- 11 závit
- 12 nádoba na těsto
- 13 víko rukojeti

Obrázek B

- 14 špagety
- 15 spaghetti
- 16 tagliatelle/fettuccine
- 17 pappardelle
- 18 linguine
- 19 lasagne
- 20 makaróny
- 21 penne
- 22 odměrka
- 23 tvořítko na ravioli
- 24 stěrka na těsto s čistícím nástrojem
- 25 čistící nástroj s ochrannou krytkou (pro tvarovací kotouče špagety 14 a spaghetti 15)

Obrázek C

- 26  tlačítko hnětení pro spuštění zvoleného programu hnětení
- 27  tlačítko programu hnětení, pro výběr programu hnětení
- 28  tlačítko vytlačování pro spuštění programu vytlačování
- 29  tlačítko zapnutí/vypnutí

6. Montáž přístroje

i Upozornění

- Před prvním použitím vyčistěte všechny části tak, jak je popsáno v kapitole 9. Čištění.
 - Před montáží zvolte požadovaný tvarovací kotouč, protože se nachází pod nádobou na těsto (12) v úložné přihrádce (6) (viz obr. D).
- 1) Přístroj postavte na rovný podklad v blízkosti dobře přístupné sítěvé zásuvky. Před přístrojem by měl být dostatek místa pro misku a podobně k zachycení těstovin.
 - 2) Nakloňte nádobu na těsto do základny přístroje tak, aby nádoba na těsto dosedla na aretace (7).
 - 3) Zasuňte držák (10) pro hřídel těsta (9) do otvoru v nádobě na těsto (viz obr. G).
 - 4) Hnětací hák zasuňte shora do nádoby na těsto a zepředu prostrčte hřídel těsta držákem hřídele těsta tak, aby procházela hnětacím hákem a zasahovala do hnacího ústrojí (5) (viz obr. G).
 - 5) Vyberte odpovídající tvarovací kotouč a nasuňte jej na držák (10) tak, aby obě aretace na tvarovacím kotouči vklouzly do vybrání na držáku (viz obr. G).
 - 6) Nasuňte uchycení tvarovacího kotouče (8) na závit (11) a utáhněte jej ve směru hodinových ručiček tak, aby obě šipky směřovaly proti sobě (viz obr. G).
 - 7) Víko (2) namontujte až poté, co jste do nádoby na těsto (12) vložili požadovanou mouku (viz kapitola 7. Výroba těstovin).
 - 8) Zastrčte síťovou zástrčku do snadno přístupné sítěvé zásuvky. Zazní signální tón a číslice tlačítka programu hnětení (27) blikají. Přístroj je nyní v pohotovostním režimu.

Přístroj je nyní smontovaný a připravený k provozu.

7. Výroba těstovin

VÝSTRAHA!

- ▶ Během provozu nikdy nesahejte do nádoby na těsto **(12)**. Nebezpečí poranění rotujícími součástmi!
- ▶ Příslušenství vyměňujte pouze tehdy, když je hnací ústrojí úplně zastaveno a síťová zástrčka vytažena! Přístroj má po vypnutí ještě krátký doběh.

POZOR!

- ▶ Přístroj nepřeplyňujte. Nezpracovávejte recepty s více než 400 g mouky na jeden průchod.

Upozornění

- ▶ Každý stisk tlačítka se potvrdí zvukovým signálem.
- ▶ Při nečinnosti nebo pokud po dobu 5 minut není stisknuto žádné tlačítko, zazní signální tóny a přístroj se vypne.
- ▶ Provoz přístroje je možný pouze se správně nasazeným příslušenstvím. Pokud příslušenství není správně namontováno, nelze přístroj spustit. Vytáhněte síťovou zástrčku a zkontrolujte správné usazení příslušenství.
- ▶ Jako pomůcku případně použijte obrázky E (výroba těsta z 200 g mouky) a F (výroba těsta z 400 g mouky) na výklopné straně.

7.1. Hnětení a výdej nudlového těsta

- 1) Sestavte přístroj tak, jak je popsáno v kapitole **6. 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 **11. Recepty**), nebo v příložených receptech.
- 3) Pomocí odměrky **(22)** nebo kuchyňské váhy odměřte požadované množství mouky a nasypte ho do nádoby na těsto **(12)**. K odměření pevných surovin, např. mouky, použijte gramovou stupnici (g) na odměrce **(22)**.

Upozornění

- ▶ Pro změření přesného množství mouky a tekutiny použijte kuchyňskou váhu. Odměrování pomocí odměrky vždy vede k tolerancím, které mohou ovlivnit konzistenci těsta.
- ▶ Pouze při odměrování pomocí odměrky: Po naplnění moukou a odečítání stupnice odměrkou nadměrně netřepejte ani s ní neklepejte o pevnou podložku. To ovlivňuje hmotnost mouky, protože dochází k jejímu zhuštění.

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

Upozornění

- ▶ Pro docilení lepšího zpracování těsta vždy vejce rozšlehejte v tekutině.
- ▶ Pro lepší zpracování přidávejte tekutiny do nádoby na těsto **(12)** až na začátku programu hnětení.
- 5) Namontujte víko **(2)** tak, že nejprve zasunete zadní pojistku do přístroje a poté stlačíte přední část víka dolů, dokud slyšitelně nezaklapne. Číslice 1 tlačítka programu hnětení **(27)** svítí.
- 6) Případně zvolte pomocí tlačítka programu hnětení **(27)** program hnětení vhodný pro vaše těsto:
 - 1: pro malá množství těsta do cca 200 g mouky
 - 2: pro velká množství těsta od cca 250–400 g moukyRozsvítí se číslice zvoleného programu hnětení.
- 7) Pro spuštění programu hnětení stiskněte tlačítko hnětení **(26)**.

Program hnětení	Doba hnětení
1	4:30 min.
2	4:30 min.

Upozornění

- ▶ Pokud víko není správně zavřené, nelze program hnětení spustit. Zazní signální tóny a číslice tlačítka programu hnětení **(27)** blikají. V takovém případě víko správně zavřete.
- ▶ Pokud se přístroj během provozu zastaví a obě číslice tlačítka programu hnětení blikají, je přístroj přetížen. V takovém případě odeberte část těsta..
- ▶ Aktuální program můžete kdykoli pozastavit stisknutím tlačítka hnětení nebo otevřením víka. Pokračujte v programu opětovným stisknutím tlačítka hnětení. Případně nejprve zavřete víko.
- ▶ Stisknutím tlačítka zapnutí/vypnutí zrušíte aktuální program a přístroj vypne.
- 8) Potřebnou tekutinu pomalu vlévejte otvorem **(1)** ve víku **(2)** do nádoby na těsto **(12)**.

- 9) Na konci programu hnětení zazní několik signálních tónů. Zkontrolujte konzistenci těsta. Pokud přísady ještě nejsou optimálně promíchány, spusťte další postup hnětení stisknutím tlačítka hnětení.
- 10) Pokud bylo těsto dostatečně promícháno, spusťte program vytlačování stisknutím tlačítka vytlačování **(28)**.

Program hnětení	Doba vytlačování
1	11:18 min.
2	14:18 min.

- 11) Během vytlačování můžete těstoviny krájet pomocí stěrky na těsto **(24)**.

Upozornění

- Během programu vytlačování mění hnětací hák směr otáčení.
- 12) Pokud v přístroji ještě zbylo těsto, stiskněte nejprve tlačítko zapnutí/vypnutí a poté znovu tlačítko vytlačování, čímž zahájíte další zkrácený postup vytlačování. Pokud zbytky těsta ulpívají na stěnách nádoby na těsto, seškrábněte je před spuštěním zkráceného postupu vytlačování lžící.
- 13) Přístroj po použití vyčistěte tak, jak je popsáno v kapitole **9. Čištění**.

7.2. Tvarování ravioli

- 1) Čerstvé plátky lasagni položte naplocho na prkénko apod. Lasagne by měly mít rozměry nejméně 7,5 × 7,5 cm, případně je trochu rozválejte válečkem na těsto.
- 2) Pomocí spodní strany tvořítka na ravioli **(23)** vykrojte plátky taštiček.
- 3) Plátky taštiček položte rovně na horní část tvořítka na ravioli a do středu vložte požadovanou náplň.

Upozornění

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

8. Demontáž přístroje

- 1) Případně vytáhněte sířovou zástrčku ze zásuvky.
- 2) Sejměte víko **(2)**: Nejprve nadzvedněte přední západku a poté vytáhněte zadní pojistku směrem dopředu.

- 3) Otočte uchycení tvarovacího kotouče **(8)** proti směru hodinových ručiček a sejměte jej.
- 4) Sejměte tvarovací kotouč.
- 5) Sáhněte do nádoby na těsto **(12)** a pevně přidrže hnětací hák **(3)**. Současně uvolněte hřídel těsta **(9)** z hnacího ústrojí **(5)** a vytáhněte hřídel těsta směrem dopředu z přístroje. Vyjměte hnětací hák.
- 6) Vyjměte držák.
- 7) Vyjměte nádobu na těsto.

Přístroj je nyní demontován.

9. Čištění

9.1. Čištění přístroje

NEBEZPEČÍ!

- Před každým čištěním vytáhněte sířovou zástrčku ze sířové zásuvky!
-  Základnu přístroje s motorem nikdy neponořujte do vody nebo jiných tekutin!

POZOR!

- Nepoužívejte abrazivní nebo agresivní čisticí prostředky. Ty mohou neopravitelně poškodit povrch!
- 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 **8. Demontáž přístroje**.
- 2) Odstraňte případné zbytky mouky v hnacím ústrojí **(5)** suchým hadříkem.
- 3) Vyčistěte vnitřek základny přístroje a povrchy mírně navlženým hadříkem. Podle potřeby dejte na hadřík jemný mycí prostředek a otřete mírně navlženým hadříkem.
- 4) Před opětovným sestavením přístroj důkladně osušte.

9.2. Čištění příslušenství

Upozornění

- Tvarovací kotouče se nejlépe čistí, když je těsto suché.
- 1) Nejprve použijte čisticí nástroj **(25)** (pro tvarovací kotouče špagety **(14)** a spaghettoni **(15)**) nebo boční čisticí kolíky stěrky na těsto **(24)**, abyste z otvorů použitých tvarovacích kotoučů odstranili hrubé zbytky těsta.
- 2) Vyčistěte všechny odnímatelné díly a veškeré příslušenství v mírně oplachové vodě. Opláchněte čistou vodou, abyste odstranili všechny zbytky čisticích prostředků.

Upozornění

- ▶  Všechny vyjímatelné díly jsou vhodné pro mytí v myčce nádobí. Položte díly dle možnosti do horního koše myčky a dbejte na to, aby se nezaklínily.
- ▶ Pokud jde o odolné zbytky těsta na tvarovacích kotoučích, zkuste následující metodu: Vložte tvarovací kotouče na 1–2 hodiny do mrazničky. Poté by mělo být možné zbytky těsta snadno odstranit pomocí čistících nástrojů **(24)/(25)**.
- 3) Všechny díly před opětovným smontováním důkladně osušte.

10. Uložení

- ♦ Uložte tvarovací kotouče, stěrku na těsto **(24)** a čistící nástroj **(25)** do úložné příhrádky **(6)** pod nádobou na těsto **(12)** (viz obr. D).
- ♦ Vyčištěný přístroj s uzavřeným víkem **(2)** uložte na bezprašném a suchém místě.

11. Recepty

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 příště o několik mililitrů tekutiny více či méně.
- ▶ Pro změření přesného množství mouky a tekutiny použijte kuchyňskou váhu. Odměrování pomocí odměrky vždy vede k tolerancím, které mohou ovlivnit konzistenci těsta.
- ▶ 1 vejce lze nahradit asi 50 ml tekutiny.
- ▶ 200 g mouky poskytne přibližně 200 g čerstvých těstovin/nudlí.
400 g mouky poskytne přibližně 450 g čerstvých těstovin/nudlí.

Pro optimální zpracování těsta dodržujte následující poměr mouky a tekutin:

Množství mouky	Množství tekutiny
200 g	cca 80 ml
400 g	cca 160 ml

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

Množství mouky	Množství tekutiny + vejce
200 g	1 vejce + tekutina = celk. 80 ml
400 g	2 vejce + tekutina = celk. 160 ml

Najednou můžete připravit těsto na těstoviny s maximálně 400 g mouky.

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

Suroviny pro 2 osoby

- 150 g krupice z tvrdé pšenice
- 50 g pšeničné mouky (typ 405)
- asi 80 ml vody

Příprava

- ♦ Do nádoby na těsto **(12)** vložte 150 g krupice z tvrdé pšenice a 50 g pšeničné mouky.
- ♦ Spusťte program hnětení pro 200 g mouky.
- ♦ Pomalu nalijte cca 80 ml vody otvorem **(1)** ve víku **(2)** do nádoby na těsto.
- ♦ Na konci programu hnětení nechte vydávat nudlové těsto. Pomocí stěrky na těsto **(24)** můžete těstoviny při vytlačování nakrájet na požadovanou délku.
- ♦ Hotové těstoviny vložte do vroucí osolené vody a občas promíchejte. Po cca 3–4 minutách jsou al dente, tj. uvařené na skus.

11.2. Základní recept na pšeničné nudle bez vejce

Suroviny pro 2 osoby

- 200 g pšeničné mouky (typ 405)
- asi 80 ml vody

Příprava

- ♦ Do nádoby na těsto **(12)** vložte 200 g pšeničné mouky.
- ♦ Spusťte program hnětení pro 200 g mouky.

- ◆ Pomalu nalijte cca 80 ml vody otvorem **(1)** ve víku **(2)** do nádoby na těsto.
- ◆ Na konci programu hnětení nechte vydávat nudlové těsto. Pomocí stěrky na těsto **(24)** můžete těstoviny při vytlačování nakrájet na požadovanou délku.
- ◆ Hotové těstoviny vložte do vroucí osolené vody a občas promíchejte. Po cca 3–4 minutách jsou al dente, tj. uvařené na skus.

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

Suroviny pro 2 osoby

- 150 g krupice z tvrdé pšenice
- 50 g pšeničné mouky (typ 405)
- cca 30 ml vody
- 1 vejce (vel. M)

Příprava

- ◆ Do nádoby na těsto **(12)** vložte 150 g krupice z tvrdé pšenice a 50 g pšeničné mouky.
- ◆ Do odměrky **(22)** vložte 1 vejce a cca 30 ml vody tak, aby celkové množství tekutiny činilo 80 ml. Vejce rozšlehejte ve vodě.
- ◆ Spusťte program hnětení pro 200 g mouky.
- ◆ Pomalu nalijte směs vody s vejcem otvorem **(1)** ve víku **(2)** do nádoby na těsto.
- ◆ Na konci programu hnětení nechte vydávat nudlové těsto. Pomocí stěrky na těsto **(24)** můžete těstoviny při vytlačování nakrájet na požadovanou délku.
- ◆ Hotové těstoviny vložte do vroucí osolené vody a občas promíchejte. Po cca 3–4 minutách jsou al dente, tedy uvařené na skus.

11.4. Základní recept na pšeničné nudle s vejcem

Suroviny pro 2 osoby

- 200 g pšeničné mouky (typ 405)
- cca 30 ml vody
- 1 vejce (vel. M)

Příprava

- ◆ Do nádoby na těsto **(12)** vložte 200 g pšeničné mouky.
- ◆ Do odměrky **(22)** vložte 1 vejce a cca 30 ml vody tak, aby celkové množství tekutiny činilo 80 ml. Vejce rozšlehejte ve vodě.

- ◆ Spusťte program hnětení pro 200 g mouky.
- ◆ Pomalu nalijte směs vody s vejcem otvorem **(1)** ve víku **(2)** do nádoby na těsto.
- ◆ Na konci programu hnětení nechte vydávat nudlové těsto. Pomocí stěrky na těsto **(24)** můžete těstoviny při vytlačování nakrájet na požadovanou délku.
- ◆ Hotové těstoviny vložte do vroucí osolené vody a občas promíchejte. Po cca 3–4 minutách jsou al dente, tj. uvařené na skus.

12. Technické údaje

Jmenovitě napětí	220–240 V ~, 50/60 Hz*
Jmenovitý výkon	220 W
Příkon ve vypnutém stavu	< 0,5 W
Max. množství náplně nádoby na těsto (12)	400 g mouky + potřebná tekutina na jeden chod
Kapacita odměrky (22)	cca 520 ml
Stupnice pro tekutiny (ml)	do 250 ml
Stupnice pro mouku (g)	do 250 g

*K přepnutí výrobku mezi frekvencí 50 a 60 Hz není nutný žádný zásah uživatele. Přístroj se sám upraví pro 50 i 60 Hz.

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

13. Likvidace

13.1. Likvidace přístroje a obalu



Symbol přeškrtnuté popelnice znamená, že tento přístroj nesmí být po skončení životnosti likvidován společně s domovním odpadem. Přístroj musí být odevzdán v určených sběrných místech

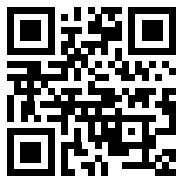
či dvorech nebo podnikách oprávněných k nakládání s odpady. Před vrácením přístroje vymažte všechny osobní údaje.

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

Balení zlikvidujte ekologicky.

14. Objednávání náhradních dílů

Náhradní díly k tomuto výrobku si můžete dodatečně objednat vždy pohodlně na internetu na adrese www.kompennass.com.



Naskenujte QR kód pomocí chytrého telefonu / tabletu. Pomocí tohoto kódu QR se dostanete přímo na naši webovou stránku a můžete si prohlédnout a objednat dostupné náhradní díly.

i Upozornění

- ▶ Máte-li problémy s online objednávkou, můžete se telefonicky nebo e-mailem obrátit na naše servisní středisko.
- ▶ Při objednávání vždy uvádějte číslo výrobku (IAN) 546932_2601.
- ▶ Vezměte prosím na vědomí, že ne pro všechny země dodání je možné objednat náhradní díly online.

15. Záruka společnosti

Kompennass Handels GmbH

Vážená zákaznice, vážený zákazníku, 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 neprodává. To platí i pro vyměněné a opravené součásti. Poškození nebo vady vyvolávající se případně již při nákupu se musí oznámit ihned po vybalení. Po uplynutí záruční doby podléhají veškeré opravy zpoplacení.

Rozsah záruky

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

Tento přístroj je navržen pro životnost nejméně 3 roky při používání v souladu s určeným účelem. Pokud se během této doby vyskytne závada, která omezuje jeho použitelnost, obdržíte náhradu nebo opravu.

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 zásazích, 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) 546932_2601 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 nákladu, kterou Vám oznámí servis.

15.1. Servis

CZ Servis Česko

Tel.: 800143873

E-Mail: kompennass@idl.cz

IAN 546932_2601

15.2. Dovozce

KOMPENASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21 · 44867 BOCHUM · Německo

www.kompennass.com

Spis treści

1. Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem	60
2. Zastosowane wskazówki ostrzegawcze i symbole	60
3. Wskazówki bezpieczeństwa	61
4. Zakres dostawy	63
5. Opis urządzenia	63
6. Montaż urządzenia	64
7. Wyrabianie makaronu	64
7.1. Wyrabianie ciasta na makaron i podawanie	64
7.2. Formowanie ravioli	65
8. Demontaż urządzenia	66
9. Czyszczenie	66
9.1. Czyszczenie urządzenia	66
9.2. Czyszczenie akcesoriów	66
10. Przechowywanie	66
11. Przepisy	67
11.1. Podstawowy przepis na makaron z semoliny bez jajka	67
11.2. Podstawowy przepis na makaron pszenny bez jajka	67
11.3. Podstawowy przepis na makaron z semoliny z jajkiem	68
11.4. Podstawowy przepis na makaron pszenny z jajkiem	68
12. Dane techniczne	68
13. Utylizacja	68
13.1. Utylizacja urządzenia i opakowania	68
14. Zamawianie części zamiennych	69
15. Gwarancja Kompernass Handels GmbH	69
15.1. Serwis	70
15.2. Importer	70

1. Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem

Niniejsze urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do przetwarzania ciasta na makaron.

Urządzenie przeznaczone jest do stosowania w chronionych przed deszczem pomieszczeniach w gospodarstwach domowych.

Nie używaj go na zewnątrz lub w obszarach komercyjnych czy przemysłowych.

2. Zastosowane wskazówki ostrzegawcze i symbole

W niniejszej instrukcji obsługi, na opakowaniu i na urządzeniu użyto następujących wskazówek ostrzegawczych i symboli (o ile mają zastosowanie):

	NIEBEZPIECZEŃSTWO! Ostrzeżenie zawierające ten symbol i słowo sygnalizacyjne „NIEBEZPIECZEŃSTWO” oznacza sytuację bezpośredniego niebezpieczeństwa, która, jeśli się jej nie uniknie, może spowodować śmierć lub poważne obrażenia ciała.
	OSTRZEŻENIE! Ostrzeżenie z tym symbolem i słowem sygnalowym „OSTRZEŻENIE” wskazuje na możliwość wystąpienia niebezpiecznej sytuacji, która, jeśli się jej nie uniknie, może spowodować śmierć lub poważne obrażenia ciała.
	PRZESTROGA! Ostrzeżenie z tym symbolem i słowem sygnalizacyjnym „PRZESTROGA” wskazuje na możliwość wystąpienia niebezpiecznej sytuacji, która, jeśli się jej nie uniknie, może spowodować niewielkie lub umiarkowane obrażenia ciała.
	UWAGA! Wskazówka ostrzegawcza z tym symbolem i słowem sygnalizacyjnym „UWAGA” oznacza możliwą sytuację, która, jeśli się jej nie uniknie, może spowodować szkody materialne.
	Wskazówka: wskazówka oznacza dodatkowe informacje, ułatwiające korzystanie z urządzenia.
	Przeczytaj instrukcję.
	Prąd/napięcie przemiennie

	Klasa ochronności II: ochrona dzięki podwójnej lub wzmocnionej izolacji.
	Używaj urządzenia tylko w pomieszczeniach zamkniętych.
	Nie zanurzać w wodzie!
	Urządzenie przystosowane do zmywania w zmywarce do naczyń.
	Wszystkie części tego urządzenia mające kontakt z żywnością są do tego odpowiednio dopuszczane.
	Urządzeń elektrycznych nie wolno wyrzucać z odpadami domowymi!
	Opakowanie utylizuj zgodnie z przepisami ochrony środowiska.
	Podczas segregacji odpadów przestrzegaj oznaczenia materiałów opakowaniowych: są one oznaczone skrótami (a) i cyframi (b) w następujący sposób: 1-7: tworzywa sztuczne, 20-22: papier i tektura, 80-98: kompozyty.
	Opakowanie zawiera elementy wykonane z papieru i/lub tektury.
	Opakowanie zawiera elementy z plastiku i/lub metalu.
	FR Cet appareil et ses accessoires se recyclent A DÉPOSER EN MAGASIN ou A DÉPOSER EN PÊCHÈRIÈRE Points de collecte sur www.quefairendemesdechets.fr Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !
	FR ÉLÉMENTS D'EMBALLAGE BAG DE TOUT
	FR Produkt, opakowanie oraz dołączona dokumentacja podlegają we Francji rozszerzonej odpowiedzialności producenta (EPR) i należy je zbierać oddzielnie zgodnie z obowiązującymi krajowymi wytycznymi sortowania i utylizacji.

3. Wskazówki bezpieczeństwa

NIEBEZPIECZEŃSTWO! PORAZENIE PRĄDEM ELEKTRYCZNYM!

- Podłączaj urządzenie tylko i wyłącznie do prawidłowo zainstalowanego gniazda zasilania. Napięcie w sieci elektrycznej musi być zgodne z danymi podanymi na tabliczce znamionowej urządzenia.
- Przed przystąpieniem do użytkowania należy sprawdzić, czy urządzenie nie ma widocznych uszkodzeń. Nie uruchamiaj urządzenia w przypadku widocznych uszkodzeń urządzenia lub kabla zasilającego, ani gdy urządzenie upadło.
- Naprawy urządzenia zlecaj wyłącznie w autoryzowanych punktach serwisowych lub w serwisie producenta. Nieprawidłowo wykonane naprawy mogą powodować zagrożenia dla użytkownika. Powodują one również utratę gwarancji.
-  Nigdy nie zanurzaj podstawy urządzenia w wodzie, ani w żadnej innej cieczy!
- Urządzenie może być stosowane tylko wewnątrz pomieszczeń.
- Dopilnuj, by kabel zasilający podczas pracy nigdy nie został zawilgocony ani zamoczony. Kabel układaj w taki sposób, aby chronić go przed przygnieceniem lub innym rodzajem uszkodzenia.
- Nigdy nie chwytaj zasilacza sieciowego ani podstawy urządzenia mokrymi rękami.
- Kabel zasilający trzymaj z dala od gorących powierzchni.

- W przypadku uszkodzenia kabla zasilającego zleć jego wymianę producentowi, w punkcie serwisowym lub osobie posiadającej odpowiednie kwalifikacje. Dzięki temu unikniesz poważnych zagrożeń.
- Przy braku nadzoru oraz przed złożeniem, rozłożeniem, wymianą akcesoriów lub czyszczeniem oraz w przypadku usterek należy zawsze odłączyć urządzenie od zasilania sieciowego.
- Dopiero wyjęcie wtyku z gniazda zasilania powoduje całkowite odcięcie urządzenia od zasilania elektrycznego. Dlatego urządzenie powinno stać zawsze w miejscu zapewniającym swobodny dostęp do gniazda zasilania, aby w razie zagrożenia możliwe było natychmiastowe wyciągnięcie wtyku sieciowego z gniazda.
- Odłączaj zasilacz sieciowy wyłącznie przez wyciągnięcie wtyczki z gniazdka – nigdy nie ciągnij za sam kabel.

OSTRZEŻENIE! NIEBEZPIECZEŃSTWO OBRAŻEŃ!

- Dzieciom nie wolno używać tego urządzenia.
- Urządzenie oraz jego kabel zasilający należy trzymać poza zasięgiem dzieci.
- Dzieciom nie wolno bawić się urządzeniem.

- To urządzenie może być używane przez osoby o zmniejszonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych bądź umysłowych lub też osoby nieposiadające odpowiedniego doświadczenia i/lub wiedzy, wyłącznie pod nadzorem lub po przeszkoleniu w zakresie bezpiecznego używania urządzenia oraz wynikających z niego zagrożeń.
 - Stosuj wyłącznik znajdujące się w zestawie akcesoria. Akcesoria innych producentów mogą nie nadawać się do tego celu i mogą prowadzić do zagrożeń lub szkód materialnych!
 - Nigdy nie otwieraj obudowy. W tym przypadku nie jest zagwarantowane bezpieczeństwo i powoduje to wygaśnięcie gwarancji.
 - Akcesoria wymieniał wyłącznie po zatrzymaniu napędu oraz po wyjęciu wtyku sieciowego! Urządzenie po wyłączeniu pracuje jeszcze przez pewien czas.
 - Nie używaj urządzenia do innych celów niż opisane w tej instrukcji obsługi. Nieprawidłowe użycie urządzenia powoduje ryzyko powstania obrażeń!
 - Unikaj dotykania ruchomych części. Podczas pracy trzymaj ręce, włosy, ubranie, skrobak do ciasta i inne przedmioty z dala od ruchomych części.
 - Podczas pracy pokrywka powinna być zamknięta.
 - Elementów opakowania nie udostępniać dzieciom do zabawy. Niebezpieczeństwo uduszenia.
 - Ostrzeżenie: Nigdy nie otwieraj elementu mocującego nakładki do formowania podczas pracy urządzenia. Niebezpieczeństwo obrażeń!
- ❗ UWAGA! SZKODY MATERIALNE!**
- Upewnij się, że urządzenie, kabel zasilający lub wtyk sieciowy nie stykają się z gorącymi źródłami, takimi jak gorące płyty grzejne lub nieosłonięty płomień.
 - Nigdy nie ustawiaj urządzenia w pobliżu źródeł ciepła.
 - Nie zakrywaj urządzenia podczas pracy, aby nie doprowadzić do zatoru cieplnego.
 - Nie przepelniaj urządzenia. Nie przetwarzaj przepisów zawierających więcej niż 400 g mąki na jeden cykl.
 - W czasie pracy urządzenia do pojemnika na ciasto wkładaj wyłącznie składniki przeznaczone do przetworzenia.
 - Nie używaj urządzenia bez składników! Niebezpieczeństwo przegrzania!
 - Do sterowania pracą urządzenia nie używaj żadnych zewnętrznych zegarów sterujących ani innego systemu zdalnego sterowania.
 - Po ok. 35 minutach pracy zalecamy pozostawić urządzenie do ostygnięcia na ok. 90 minut.
- i Wskazówki**
- Nigdy nie przechowuj w tym urządzeniu żadnych produktów spożywczych. Żywność może pozostawać w urządzeniu w temperaturze pokojowej maksymalnie przez 2 godziny. Wkładaj artykuły spożywcze tylko do przetwarzania.
 - Aby uniknąć przedwczesnego pogorszenia materiałów:
 - nie tnij, nie nawiercaj, nie rysuj ani nie obciążaj silnie mechanicznie części z tworzywa sztucznego.

- Do czyszczenia nie używaj żadnych przedmiotów ostrych ani ostro zakończonych.
- Nie dopuszczaj, aby urządzenie lub akcesoria upadły.
- Nie narażaj części z tworzywa sztucznego na trwałe bezpośrednie nasłonecznienie lub wysoką temperaturę.
- Gorących części z tworzywa sztucznego nie czyść w zimnej wodzie, aby uniknąć pęknięć naprężeniowych lub odkształceń.
- Nie używaj dłużej części z tworzywa sztucznego, jeśli widoczna jest jedna lub kilka poniższych zmian: pęknięcia, mikropęknięcia lub miejsca złamania, odpryski lub ostre krawędzie, odkształcenia, skurczenie lub pęcznienie, powstawanie pęcherzy, odwarstwianie się warstw lub powłok, trwałe silne przebarwienia, żółknięcie, utrata połysku lub przezroczystości, lepka, chropowata lub krucha powierzchnia, nietypowy zapach mimo czyszczenia.

Wskazówka

- Utrata przejrzystości lub połysku jest zjawiskiem normalnym w przypadku pojemnika na ciasto i jest powodowana przez obciążenie mechaniczne podczas ugniatania ciasta oraz przez mycie w zmywarce. Nie stanowi to pogorszenia działania!
- Uszkodzone, odkształcone, popękane lub silnie zużyte części z tworzywa sztucznego nie mogą być dłużej używane. Przy dalszym stosowaniu może dojść do zwiększonego wydzielania elementów materiału do żywności, oleju lub tłuszczu.
- Uszkodzone części wymieniaj wyłącznie na części zapasowe zatwierdzone przez producenta.
- Nie używaj urządzenia ani jego części w piekarnikach lub mikrofalówkach.

4. Zakres dostawy

Urządzenie dostarczane jest standardowo z następującymi elementami:

- Urządzenie główne
- 8 nakładek do formowania
- Forma do ravioli
- Skrobak do ciasta z narzędziem do czyszczenia
- Narzędzie do czyszczenia z pokrywką ochronną
- Kubek miarowy
- Instrukcja obsługi
- Zeszyt z przepisami

5. Opis urządzenia

(ilustracje, patrz strona rozkładana)

Rysunek A

- 1 Otwór na płyny
- 2 Pokrywka
- 3 Hak do ugniatania
- 4 Panel sterowania
- 5 Napęd
- 6 Schowek
- 7 Blokady pojemnika na ciasto
- 8 Element mocujący nakładki do formowania
- 9 Wałek do ciasta (z wałem napędowym)
- 10 Uchwyt wałka do ciasta
- 11 Gwint
- 12 Pojemnik na ciasto
- 13 Uchwyt pokrywki

Rysunek B

- 14 Spaghetti
- 15 Spaghettoni
- 16 Tagliatelle/Fettuccine
- 17 Pappardelle
- 18 Linguine
- 19 Lasagne
- 20 Makkaroni
- 21 Penne
- 22 Kubek miarowy
- 23 Forma do ravioli
- 24 Skrobak do ciasta z narzędziem do czyszczenia
- 25 Narzędzie do czyszczenia z pokrywką ochronną (do nakładek do formowania Spaghetti 14 i Spaghettoni 15)

Rysunek C

- 26  Przycisk wyrabiania ciasta do uruchomienia wybranego programu wyrabiania ciasta
- 27  1
2 Przycisk programu wyrabiania ciasta, do wyboru programu wyrabiania ciasta
- 28  Przycisk podawania do uruchomienia programu podawania
- 29  Przycisk włącznika/wyłącznika

6. Montaż urządzenia

Wskazówka

- Wyczyść przed pierwszym użyciem dokładnie wszystkie elementy urządzenia w sposób opisany w rozdziale

9. Czyszczenie.

- Przed montażem wybierz żądaną nakładkę do formowania, ponieważ znajdują się one pod pojemnikiem na ciasto **(12)** w schowku **(6)** (patrz rys. D).

- 1) Postaw urządzenie na równym podłożu w pobliżu łatwo dostępnego gniazda zasilania. Przed urządzeniem powinno być wystarczająco dużo miejsca na miskę lub podobny pojemnik do zbierania makaronu.
- 2) Przechyl pojemnik na ciasto do podstawy urządzenia, aby pojemnik na ciasto znalazł się na blokadach **(7)**.
- 3) Wsuń uchwyt **(10)** na wałek do ciasta **(9)** w otwór na pojemniku na ciasto (patrz rys. G).
- 4) Wprowadź hak do wyrabiania ciasta od góry w pojemnik na ciasto i przełóż wałek do ciasta od przodu przez uchwyt wałka do ciasta tak, aby przeszedł przez hak do wyrabiania ciasta i wsunął się w napęd **(5)** (patrz rys. G).
- 5) Wybierz pasującą nakładkę do formowania i wsuń ją na uchwyt **(10)** w taki sposób, aby obie blokady na nakładce do formowania wsunęły się w wycięcia na uchwycie (patrz rys. G).
- 6) Wsuń element mocujący nakładki do formowania **(8)** na gwint **(11)** i dokręć go w prawo, aby strzałki były skierowane na siebie (patrz rys. G).
- 7) Pokrywkę **(2)** zamontuj dopiero po włożeniu potrzebnej mąki do pojemnika na ciasto **(12)** (patrz rozdział

7. Wyrabianie makaronu).

- 8) Włóż wtyk sieciowy do łatwo dostępnego gniazda zasilania. Rozlegnie się sygnał dźwiękowy i cyfry przy przycisku programu wyrabiania ciasta **(27)** zaczną migać. Urządzenie znajduje się teraz w trybie gotowości.

Urządzenie jest teraz zamontowane i gotowe do pracy.

7. Wyrabianie makaronu

OSTRZEŻENIE!

- W czasie pracy urządzenia nigdy nie wkładaj ręk do pojemnika na ciasto **(12)**. Niebezpieczeństwo odniesienia obrażeń o obracające się elementy!
- Akcesoria wymieniał wyłącznie po zatrzymaniu napędu oraz po wyjęciu wtyku sieciowego! Urządzenie po wyłączeniu pracuje jeszcze przez pewien czas.

UWAGA!

- Nie przepelniaj urządzenia. Nie przetwarzaj przepisów zawierających więcej niż 400 g mąki na jeden cykl.

Wskazówka

- Każde naciśnięcie przycisku zostanie potwierdzone sygnałem akustycznym.
- W przypadku braku aktywności lub gdy przez 5 minut nie zostanie naciśnięty żaden przycisk, rozlegną się sygnały dźwiękowe, a urządzenie wyłączy się.
- Praca jest możliwa tylko z prawidłowo założonymi akcesoriami. Jeśli akcesoria nie są prawidłowo zamontowane, urządzenia nie można będzie uruchomić. Odłącz wtyk sieciowy i sprawdź, czy akcesoria są prawidłowo zamontowane.
- W razie potrzeby wykorzystaj jako pomoc rysunki E (wytwarzanie ciasta z 200 g mąki) i F (wytwarzanie ciasta z 400 g mąki) na rozkładanej okładce.

7.1. Wyrabianie ciasta na makaron i podawanie

- 1) Zmontuj urządzenie w sposób opisany w rozdziale **6. Montaż urządzenia**.
- 2) Przygotuj wszystkie składniki potrzebne do ciasta na makaron. Jako wskazówek należy używać przepisów zawartych w niniejszej instrukcji (patrz rozdział **11. Przepisy**) lub w załączonym zeszycie z przepisami.
- 3) Odmierz potrzebną ilość mąki za pomocą kubka miarowego **(22)** lub wagi kuchennej i wsyp ją do pojemnika na ciasto **(12)**. Użyj skali z podziałką na gramy (g) na kubku miarowym **(22)**, aby odmierzyć stałe składniki, jak mąka.

Wskazówka

- Używaj wagi kuchennej, aby uzyskać dokładne ilości mąki i płynu. Odmierzanie za pomocą kubka miarowego powoduje zawsze tolerancję, które mogą wpływać na konsystencję ciasta.

- Podczas odmierzania wyłącznie za pomocą kubka miarowego: Nie potrząsaj zbyt mocno kubkiem miarowym ani nie uderzaj nim o twarde podłoże po wysypaniu mąki i podczas odczytywania skali. Ma to wpływ na ciężar mąki, ponieważ ona gęstnieje.
- 4) Używając kubka miarowego lub wagi kuchennej odmierź wymaganą ilość płynu i np. jajka. W tym celu najpierw wbij jajko do kubka miarowego, a następnie nalej płyn do wymaganej łącznej ilości. Użyj skali z podziałką na milimetry (ml) na kubku miarowym, aby odmierzyć płynne składniki, jak woda i jajko.

i Wskazówka

- Zawsze ubijaj jajko z płynem, aby lepiej przetwarzać ciasto.
- W celu lepszego przetworzenia dodawaj płyny do pojemnika na ciasto **(12)** na początku programu wyrabiania ciasta.
- 5) Zamontuj pokrywę **(2)**, wprowadzając najpierw tylnej zabezpieczenie w urządzenie, a następnie dociskając przednią część pokrywki do słyszalnego zatrzaśnięcia. Cyfra 1 przycisku programu wyrabiania ciasta **(27)** świeci.
- 6) Wybierz w razie potrzeby przyciskiem programu wyrabiania ciasta **(27)** odpowiedni dla danego ciasta program wyrabiania ciasta:
 - 1: dla małych ilości ciasta do ok. 200 g mąki
 - 2: dla dużych ilości ciasta od ok. 250–400 g mąki
 Zaświeci się cyfra wybranego programu wyrabiania ciasta.
- 7) Naciśnij przycisk wyrabiania ciasta **(26)**, aby uruchomić program wyrabiania ciasta.

Program wyrabiania ciasta	Czas wyrabiania ciasta
1	4:30 min
2	4:30 min

i Wskazówka

- Jeśli pokrywka nie będzie prawidłowo zamknięta, nie można uruchomić programu wyrabiania ciasta. Rozlegną się sygnały dźwiękowe i cyfry przycisku programu wyrabiania ciasta **(27)** zaczną migać. W takim przypadku zamknij prawidłowo pokrywę.
- Jeśli urządzenie zatrzyma się podczas pracy i obie cyfry przycisku programu wyrabiania ciasta będą migać, urządzenie jest przeładowane. W takim przypadku usuń nieco masy ciasta.

- W każdej chwili można przerwać trwający program, naciskając przycisk wyrabiania ciasta lub otwierając pokrywę. Kontynuuj program, ponownie naciskając przycisk wyrabiania ciasta, w razie potrzeby zamknij wcześniej pokrywę.
- Naciśnięcie przycisku włącznika/wyłącznika powoduje przerwanie trwającego programu i wyłączenie urządzenia.
- 8) Powoli wlej wymagany płyn przez otwór **(1)** w pokrywce **(2)** do pojemnika na ciasto **(12)**.
- 9) Po zakończeniu programu wyrabiania ciasta rozlega się kilka sygnałów dźwiękowych. Sprawdź konsystencję ciasta. Jeśli składniki nie są jeszcze optymalnie wymieszane, naciśnij przycisk wyrabiania ciasta, aby rozpocząć kolejny proces wyrabiania ciasta.
- 10) Gdy ciasto jest już wystarczająco wymieszane, naciśnij przycisk podawania **(28)**, aby uruchomić program podawania.

Program wyrabiania ciasta	Czas podawania
1	11:18 min
2	14:18 min

- 11) Makaron można odcinać podczas podawania za pomocą skrobaka do ciasta **(24)**.

i Wskazówka

- W trakcie programu podawania hak do wyrabiania ciasta zmienia kierunek.
- 12) Jeśli w urządzeniu znajdują się jeszcze resztki ciasta, naciśnij najpierw przycisk włącznika/wyłącznika, a następnie ponownie przycisk podawania, aby rozpocząć kolejny, krótszy proces podawania. Jeśli resztki ciasta przyklejają się do ścian pojemnika na ciasto, należy zeszkrobać je łyżką przed rozpoczęciem skróconego procesu podawania.
- 13) Po użyciu oczyść dokładnie wszystkie elementy urządzenia w sposób opisany w rozdziale **9. Czyszczenie**.

7.2. Formowanie ravioli

- 1) Świeże płaty lasagne ułóż gładko na desce do krojenia lub podobnej powierzchni. Płaty lasagne powinny mieć rozmiar co najmniej 7,5 x 7,5 cm, w razie potrzeby rozwałkuj je nieco za pomocą wałka kuchennego.
- 2) Za pomocą spodu formy do ravioli **(23)** wytnij płaty ciasta.
- 3) Ułóż płaty ciasta równo na wierzchu formy do ravioli i umieść na środku żądane nadzienie.

i Wskazówka

- ▶ Ciasto pozostałe po wykrawaniu włóż z powrotem do urządzenia, uruchom proces wyrabiania ciasta i uformuj kolejny płót lasagne.
- 4) Ostrożnie zamknij obie połówki formy do ravioli i mocno je do siebie docisnij.
- 5) Otwórz formę do ravioli i wyjmij gotowe pierożki ravioli.

8. Demontaż urządzenia

- 1) Wyciągnij wtyk sieciowy z gniazda zasilania.
- 2) Zdejmowanie pokrywy (**2**): Podnieś najpierw przedni języczek do góry, a następnie wyciągnij tylne zabezpieczenie do przodu.
- 3) Obróć element mocujący nakładki do formowania (**8**) w lewo i zdejmij go.
- 4) Zdejmij nakładkę do formowania.
- 5) Sięgnij do pojemnika na ciasto (**12**) i przytrzymaj hak do wyrabiania ciasta (**3**). Jednocześnie odłącz wałek do ciasta (**9**) od napędu (**5**) i wyciągnij wałek do ciasta do przodu z urządzenia. Wyjmowanie haka do wyrabiania ciasta
- 6) Wyjmij uchwyt.
- 7) Wyjmij pojemnik na ciasto.

Urządzenie jest teraz zdemontowane.

9. Czyszczenie

9.1. Czyszczenie urządzenia

⚠ NIEBEZPIECZEŃSTWO!

- ▶ Przed każdym czyszczeniem wyciągnij wtyk sieciowy z gniazda zasilania!
- ▶  Nigdy nie zanurzaj podstawy urządzenia z silnikiem w wodzie, ani w żadnej innej cieczy!

! UWAGA!

- ▶ Nie używaj ściernych ani agresywnych środków czyszczących. Mogłyby one trwale uszkodzić powierzchnię!
- ▶ Czyść urządzenie po każdym użyciu, aby uniknąć awarii spowodowanych resztkami produktów spożywczych.
 - 1) Jeśli nie zostało to jeszcze zrobione, zdemontuj urządzenie zgodnie z opisem w rozdziale **8. Demontaż urządzenia**.
 - 2) Ewentualne pozostałości mąki w napędzie (**5**) usuń suchą ściereczką.

- 3) Wyczyść wnętrze podstawy urządzenia i powierzchnie lekko zwilżoną ściereczką. W razie potrzeby nanieś na ściereczkę łagodny płyn do mycia naczyń i przetrzyj lekko zwilżoną ściereczką.
- 4) Przed ponownym montażem urządzenia wysusz je dokładnie.

9.2. Czyszczenie akcesoriów

i Wskazówka

- ▶ Nakładki do formowania czyści się najlepiej po wyschnięciu ciasta.
- 1) Najpierw użyj narzędzia do czyszczenia (**25**) (do nakładek do formowania Spaghetti (**14**) i Spaghettoni (**15**)) lub bocznych trzpieni czyszczących skrobaka do ciasta (**24**), aby zgrubnie usunąć resztki ciasta z wycięć używanych nakładek do formowania.
- 2) Wszystkie zdejmowane części i akcesoria należy czyścić w wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń. Splukać czystą wodą, aby usunąć wszystkie pozostałości płynu do mycia naczyń.

i Wskazówka

- ▶  Wszystkie wyjmowane części są przystosowane do mycia w zmywarce. Jeśli to możliwe, umieść elementy w górnym koszu zmywarki i uważaj, aby ich nie zakleszczyć.
- ▶ W przypadku uporczywych pozostałości ciasta na nakładkach do formowania spróbuj następującej metody: włóż nakładki do formowania do zamrażarki na 1-2 godziny. Pozostałości ciasta powinny pozwolić się później łatwo usunąć za pomocą narzędzi do czyszczenia (**24**)/(**25**).
- 3) Przed ponownym montażem osusz dokładnie wszystkie elementy.

10. Przechowywanie

- ◆ Schowaj nakładki do formowania, skrobak do ciasta (**24**) i narzędzie do czyszczenia (**25**) do schowka (**6**) pod pojemnikiem na ciasto (**12**) (patrz rys. D).
- ◆ Wyczyszczone urządzenie z zamkniętą pokrywką (**2**) przechowuj w czystym, wolnym od pyłów i suchym miejscu.

11. Przepisy

Wskazówki

- Wszystkie ilości opierają się na użyciu zwykłej mąki pszennej (typ 405). Inne rodzaje mąki, takie jak orkiszowa lub razowa, wymagają zazwyczaj nieco więcej płynu.
- Ilości podane w przepisach są wartościami orientacyjnymi. Zasadniczo należy trzymać się podanych proporcji mąki i płynu. Jednak ze względu na różne czynniki, ilość potrzebnego płynu może się nieznacznie różnić. Jeśli ciasto nie wyrabia się optymalnie przy podanych ilościach, następnym razem dodaj kilka mililitrów więcej lub mniej płynu.
- Używaj wagi kuchennej, aby uzyskać dokładne ilości mąki i płynu. Odmierzanie za pomocą kubka miarowego powoduje zawsze tolerancję, które mogą wpływać na konsystencję ciasta.
- Możesz zastąpić 1 jajko ok. 50 ml płynu.
- 200 g mąki daje około 200 g świeżego makaronu.
400 g mąki daje około 450 g świeżego makaronu.

Aby uzyskać optymalne wyrabianie ciasta, należy przestrzegać następujących proporcji mąki i płynów:

Ilość mąki	Ilość płynu
200 g	ok. 80 ml
400 g	ok. 160 ml

W przypadku przygotowywania ciasta na makaron z jajkiem cała ilość dodawanego płynu składa się zawsze z płynu i jajka:

Ilość mąki	Ilość płynu + jajko
200 g	1 jajko + płyn = łącznie 80 ml
400 g	2 jajka + płyn = łącznie 160 ml

Możesz przygotować ciasto na makaron z maks. 400 g mąki w jednym cyklu.

11.1. Podstawowy przepis na makaron z semoliny bez jajka

Składniki dla 2 osób

- 150 g kaszki mąki z pszenicy durum
- 50 g mąki pszennej (typ 405)
- ok. 80 ml wody

Przygotowanie

- ◆ Dodaj 150 g semoliny i 50 g mąki pszennej do pojemnika na ciasto **(12)**.
- ◆ Uruchom program wyrabiania ciasta na 200 g mąki.
- ◆ Powoli wlej ok. 80 ml wody przez otwór **(1)** w pokrywie **(2)** do pojemnika na ciasto.
- ◆ Pod koniec programu wyrabiania ciasta odstaw je na bok. Możesz użyć skrobaka do ciasta **(24)**, aby przyciąć kluski do pożądanej długości podczas podawania.
- ◆ Gotowy makaron wrzuć do wrzącej, osolonej wody i mieszaj od czasu do czasu. Po około 3-4 minutach makaron jest ugotowany al dente.

11.2. Podstawowy przepis na makaron pszenny bez jajka

Składniki dla 2 osób

- 200 g mąki pszennej (typ 405)
- ok. 80 ml wody

Przygotowanie

- ◆ Dodaj 200 g mąki pszennej do pojemnika na ciasto **(12)**.
- ◆ Uruchom program wyrabiania ciasta na 200 g mąki.
- ◆ Powoli wlej ok. 80 ml wody przez otwór **(1)** w pokrywie **(2)** do pojemnika na ciasto.
- ◆ Pod koniec programu wyrabiania ciasta odstaw je na bok. Możesz użyć skrobaka do ciasta **(24)**, aby przyciąć kluski do pożądanej długości podczas podawania.
- ◆ Gotowy makaron wrzuć do wrzącej, osolonej wody i mieszaj od czasu do czasu. Po około 3-4 minutach makaron jest ugotowany al dente.

11.3. Podstawowy przepis na makaron z semoliny z jajkiem

Składniki dla 2 osób

- 150 g kaszki manny z pszenicy durum
- 50 g mąki pszennej (typ 405)
- ok. 30 ml wody
- 1 jajko (roz. M)

Przygotowanie

- ◆ Dodaj 150 g semoliny i 50 g mąki pszennej do pojemnika na ciasto **(12)**.
- ◆ Dodaj 1 jajko i ok. 30 ml wody do kubka miarowego **(22)**, aby łącznie wlać 80 ml płynu. Wymieszaj jajko z wodą.
- ◆ Uruchom program wyrabiania ciasta na 200 g mąki.
- ◆ Powoli wlej wymaganą mieszankę jajka z wodą przez otwór **(1)** w pokrywie **(2)** do pojemnika na ciasto.
- ◆ Pod koniec programu wyrabiania ciasta odstaw je na bok. Możesz użyć skrobaka do ciasta **(24)**, aby przyciąć kluski do pożądanej długości podczas podawania.
- ◆ Gotowy makaron wrzuc do wrzącej, osolonej wody i mieszaj od czasu do czasu. Po około 3-4 minutach makaron jest ugotowany al dente, czyli jędrny podczas gryzienia.

11.4. Podstawowy przepis na makaron pszenny z jajkiem

Składniki dla 2 osób

- 200 g mąki pszennej (typ 405)
- ok. 30 ml wody
- 1 jajko (roz. M)

Przygotowanie

- ◆ Dodaj 200 g mąki pszennej do pojemnika na ciasto **(12)**.
- ◆ Dodaj 1 jajko i ok. 30 ml wody do kubka miarowego **(22)**, aby łącznie wlać 80 ml płynu. Wymieszaj jajko z wodą.
- ◆ Uruchom program wyrabiania ciasta na 200 g mąki.
- ◆ Powoli wlej wymaganą mieszankę jajka z wodą przez otwór **(1)** w pokrywie **(2)** do pojemnika na ciasto.
- ◆ Pod koniec programu wyrabiania ciasta odstaw je na bok. Możesz użyć skrobaka do ciasta **(24)**, aby przyciąć kluski do pożądanej długości podczas podawania.
- ◆ Gotowy makaron wrzuc do wrzącej, osolonej wody i mieszaj od czasu do czasu. Po około 3-4 minutach makaron jest ugotowany al dente.

12. Dane techniczne

Napięcie znamionowe	220-240 V ~, 50/60 Hz*
Moc znamionowa	220 W
Pobór mocy w trybie wyłączenia	< 0,5 W
Maks. ilość napełnienia pojemnika na ciasto (12)	400 g mąki + wymagany płyn na każdy cykl
Pojemność kubka miarowego (22)	ok. 520 ml
Skala na płyn (ml)	do 250 ml
Skala na mąkę (g)	do 250 g

*Przełączanie produktu z 50 na 60 Hz nie wymaga żadnych działań ze strony użytkownika. Produkt przystosowuje się zarówno do częstotliwości 50, jak i 60 Hz.

Po ok. 35 minutach pracy zalecamy pozostawić urządzenie do ostygnięcia na ok. 90 minut. W przeciwnym razie urządzenie może się przegrzać i zadziałać zabezpieczenie przed przegrzaniem.

13. Utylizacja

13.1. Utylizacja urządzenia i opakowania



Symbol przekreślonego kosza na śmieci oznacza, że po zakończeniu eksploatacji tego urządzenia nie wolno go utylizować z odpadami domowymi.

Urządzenie należy oddać do wyspecjalizowanych punktów zbiórki odpadów, zakładów recyklingu lub zakładów utylizacji odpadów.

Zużyty sprzęt może mieć szkodliwy wpływ na środowisko i zdrowie ludzi z uwagi na potencjalną zawartość niebezpiecznych substancji, mieszanin oraz części składowych. Gospodarstwo domowe spełnia ważną rolę w przyczynianiu się do ponownego użycia i odzysku surowców wtórnych, w tym recyklingu zużytego sprzętu. Na tym etapie kształtuje się postawy, które wpływają na zachowanie wspólnego dobra jakim jest czyste środowisko naturalne.

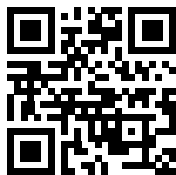
Przed zwrotem należy usunąć wszystkie dane osobowe.

Opakowanie urządzenia wykonane jest z materiałów, które można oddać w lokalnych punktach zbiórki.

Opakowania należy utylizować w sposób przyjazny dla środowiska.

14. Zamawianie części zamiennych

Części zapasowe dla tego produktu można zamawiać przez cały czas w Internecie na stronie www.kompernass.com.



Zeskanuj kod QR za pomocą swojego smartfonu/tabletu. Za pomocą tego kodu QR możesz przejść bezpośrednio do naszej strony internetowej i przeglądać oraz zamawiać dostępne części zamienne.

i Wskazówki

- ▶ W przypadku problemów z zamówieniem online można skontaktować się z naszym centrum serwisowym telefonicznie lub mailowo.
- ▶ Składając zamówienie zawsze prosimy o podanie numeru artykułu (IAN) 546932_2601.
- ▶ Należy pamiętać, że nie dla wszystkich krajów dostawy jest możliwe zamówienie części zamiennych przez Internet.

15. Gwarancja

Kompernass Handels GmbH

Szanowny Kliencie,

To urządzenie objęte jest 3-letnią gwarancją, licząc od daty zakupu. W przypadku wad tego produktu, masz gwarantowane ustawowe prawa w stosunku sprzedawcy. Te ustawowe prawa nie są ograniczone przez nasze opisane poniżej warunki gwarancji.

Warunki gwarancji

Okres gwarancji rozpoczyna się od daty zakupu. Należy zachować paragon. Jest on wymagany jako dowód zakupu. Jeżeli w ciągu trzech lat od daty zakupu produktu ujawni się w nim wada materiałowa lub produkcyjna, produkt zostanie wedle naszego uznania nieodpłatnie naprawiony, wymieniony na nowy lub zostanie zwrócona jego cena. Warunkiem spełnienia tego świadczenia gwarancyjnego jest dostarczenie w trakcie tego trzyletniego okresu uszkodzonego urządzenia wraz z dowodem zakupu (paragonem) oraz krótkim opisem wady i daty jej wystąpienia.

Jeżeli wada jest objęta naszą gwarancją, otrzymasz z powrotem naprawiony lub nowy produkt. Zgodnie z art. 581 §1 polskiego kodeksu cywilnego wraz z wymianą produktu lub jego istotnej części rozpoczyna się nowy okres gwarancyjny.

Okres gwarancji i ustawowe roszczenia gwarancyjne

Wykonanie usługi gwarancyjnej nie przedłuża okresu gwarancji. Dotyczy to również wymienionych i naprawionych części. Wszelkie szkody i wady wykryte w chwili zakupu należy zgłosić bezpośrednio po rozpakowaniu urządzenia. Po upływie okresu gwarancji wszelkie naprawy są wykonywane odpłatnie.

Zakres gwarancji

Urządzenie zostało starannie wyprodukowane i poddane przed wysyłką skrupulatnej kontroli jakości.

Urządzenie zostało zaprojektowane z myślą o trwałości wynoszącej co najmniej 3 lata przy użytkowaniu zgodnym z przeznaczeniem. Jeżeli w tym okresie wystąpi wada wpływająca na możliwość użytkowania, otrzymają Państwo produkt zastępczy lub naprawę.

Niniejsza gwarancja traci swoją ważność, jeśli produkt został uszkodzony, nie używano go prawidłowo lub nie serwisowano należycie. W celu zapewnienia prawidłowego stosowania produktu należy ściśle przestrzegać wszystkich instrukcji wymienionych w instrukcjach obsługi. Należy bezwzględnie unikać zastosowania oraz postępowania, których odradza się w instrukcji obsługi lub przed którymi się w niej ostrzega.

Produkt przeznaczony jest wyłącznie do użytku domowego, a nie do zastosowań komercyjnych. Niewłaściwe użytkowanie urządzenia, używanie go w sposób niezgodny z jego przeznaczeniem, użycie siły lub ingerencja w urządzenie, dokonywana poza naszymi autoryzowanymi punktami serwisowymi, powodując utratę gwarancji.

Realizacja zobowiązań gwarancyjnych

W celu zapewnienia szybkiego załatwienia sprawy, postępuj zgodnie z poniższymi wskazówkami:

- W przypadku wszelkich pytań przygotuj paragon fiskalny oraz numer artykułu (IAN) 546932_2601 jako dowód zakupu.
- Numer artykułu można znaleźć na tabliczce znamionowej na produkcie, wygrawerowany na urządzeniu, zapisany na stronie tytułowej instrukcji obsługi (w dolnym lewym rogu) lub na naklejce z tyłu bądź na spodzie urządzenia.
- W przypadku wystąpienia błędów działania lub innych wad, prosimy o kontakt z odpowiednim działem serwisu **telefonicznie** lub **przez e-mail**.

- Zarejestrowany jako wadliwy produkt możesz wtedy wraz z dołączonym dowodem zakupu (paragonem) oraz opisem i datą wystąpienia usterki wysłać nieodpłatnie na przekazany wcześniej adres serwisu.

15.1. Serwis

PL Serwis Polska

Tel.: 22 397 4996

E-Mail: kompernass@lidl.pl

IAN 546932_2601

15.2. Importer

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

Niemcy

www.kompernass.com

Obsah

1. Používanie v súlade s určeným účelom	72
2. Použité výstražné upozornenia a symboly	72
3. Bezpečnostné pokyny	73
4. Rozsah dodávky	75
5. Opis prístroja	75
6. Montáž prístroja	76
7. Výroba rezancov	76
7.1. Miesenie cesta na rezance a jeho výstup	76
7.2. Výroba ravioli	77
8. Demontáž prístroja	78
9. Čistenie	78
9.1. Čistenie prístroja	78
9.2. Čistenie príslušenstva	78
10. Uskladnenie	78
11. Recepty	79
11.1. Základný recept na krupicové rezance z tvrdej pšenice bez vajca	79
11.2. Základný recept na pšeničné rezance bez vajca	79
11.3. Základný recept na krupicové rezance z tvrdej pšenice s vajcom.	80
11.4. Základný recept na pšeničné rezance s vajcom	80
12. Technické údaje	80
13. Likvidácia	80
13.1. Likvidácia prístroja a obalu	80
14. Objednávanie náhradných dielov	81
15. Záruka spoločnosti Kompernass Handels GmbH	81
15.1. Servis	82
15.2. Dovozca	82

1. Používanie v súlade s určeným účelom

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 na komerčné alebo priemyselné účely.

2. 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 vecné škody.
	Upozornenie: Upozornenie označuje dodatočné informácie, ktoré uľahčujú manipuláciu s prístrojom.
	Prečítajte si návod.
	Striedavý prúd/napätie
	Trieda ochrany II: Ochrana pomocou dvojitej alebo posilnenej izolácie.

	Prístroj používajte iba v interiéri.
	Neponáraj 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.
	Elektrický prístroj nelikvidujte ako domový odpad!
	Obal odovzdajte na ekologickú likvidáciu.
	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.
	Obal obsahuje zložky papiera a/alebo lepenky.
	Obal obsahuje zložky plastu a/alebo kovu.
	FR Cet appareil et ses accessoires se recyclent A DÉPOSER EN MAGASIN OU A DÉPOSER EN DÉCHÈTERIE Points de collecte sur www.quefairendemesdechets.fr Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !
	FR ÉLÉMENTS D'EMBALLAGE BAC À RECYCLER
	Výrobok, obal a priložené dokumenty podliehajú vo Francúzsku rozšírenej zodpovednosti výrobcu (EPR) a musia sa v súlade s platnými národnými predpismi o triedení a likvidácii zbierať oddelene.

3. Bezpečnostné pokyny

NEBEZPEČENSTVO! ÚRAZ ELEKTRICKÝM PRÚDOM!

- Prístroj zapájajte iba do sieťovej zásuvky nainštalovanej podľa predpisov. Sieťové napätie sa musí zhodovať s údajmi uvedenými na typovom štítku prístroja.
- Pred používaním skontrolujte, či sa na prístroji nenachádzajú viditeľné vonkajšie poškodenia. Prístroj neuvádzajte do prevádzky, keď je prístroj alebo sieťový kábel viditeľne poškodený alebo keď prístroj predtým spadol.
- Opravy prístroja nechajte vykonať iba v autorizovanej špecializovanej prevádzke 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 tekutín!
- 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 ani základňu prístroja mokрыmi rukami.
- Zabráňte kontaktu sieťového kábla s horúcimi plochami.
- Ak sa napájací kábel tohto prístroja poškodí, musí sa nechať vymeniť výrobcom, jeho zákazníckym servisom alebo podobne kvalifikovanou osobou, aby sa zabránilo 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, aby sa v prípade núdzovej situácie mohla dať ihneď vytiahnuť sieťová zástrčka.
- 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 súvisiace riziká.
- Používajte iba diely príslušenstva, ktoré sú súčasťou dodávky. Diely príslušenstva iných výrobcov nemusia byť vyhovujúce a mohli by viesť k ohrozeniam alebo vecným škodám!
- Nikdy neotvárajte teleso. Inak by nebola zaručená bezpečnosť a zanikla by záruka.
- Príslušenstvo vymieňajte len vtedy, keď je pohon zastavený a prístroj je odpojený od elektrickej siete! Prístroj po vypnutí ešte krátky čas dobieha.
- Nepoužívajte prístroj na iné účely, než ako je opísané v tomto návode na obsluhu. Pri nesprávnom používaní prístroja hrozí riziko poranenia!
- Vyvarujte sa kontaktu s pohyblivými dielmi. Dbajte počas prevádzky na to, aby boli vaše ruky, vlasy, odev, stierka na cesto a iné predmety mimo pohyblivých dielov.
- Veko musí byť počas prevádzky zatvorené.

- Obalové materiály sa nesmú používať na hranie. Hrozí nebezpečenstvo udusenía.
- Výstraha: Nikdy neotvárajte zaistenie formovacích kotúčov, keď je prístroj v prevádzke. Hrozí nebezpečenstvo poranenia!

POZOR! VECNÉ ŠKODY!

- Zabezpečte, aby sa prístroj, sieťový kábel alebo sieťová zástrčka nemohli dostať do kontaktu s tepelnými zdrojmi, ako sú varné platne alebo otvorený oheň.
- Nikdy nedávajte prístroj do blízkosti zdrojov tepla.
- Prístroj počas prevádzky nezakrývajte, aby ste predišli nahromadeniu tepla.
- Prístroj neprepĺňajte. Nepoužívajte recepty s viac ako 400 g múky na cyklus.
- Počas prevádzky vkladajte do nádoby na cesto iba spracovávané prísady.
- 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 cca 90 minút.

Upozornenia

- V tomto prístroji neskladujte žiadne potraviny. Potraviny smú zostať v spotrebiči pri izbovej teplote najviac 2 hodiny. Vložte doň len potraviny, ktoré chcete spracovať.
- Aby ste predišli predčasnému zhoršeniu stavu materiálu:
 - Plastové diely nerezte, nevrtajte do nich, nepoškrabte ich ani ich mechanicky silno nezaťažujte.
 - Na čistenie nepoužívajte žiadne ostré ani špicaté predmety.

- Zariadenie a príslušenstvo vám nesmie spadnúť.
- Plastové diely trvalo nevystavujte slnečnému žiareniu ani príliš vysokej teplote.
- Horúce plastové diely nečistíte studenou vodou, aby nedošlo k prasknutiu z namáhania alebo k deformácii.
- Plastové diely nepoužívajte, ak je na nich viditeľná jedna alebo viacero z týchto zmien:
Praskliny, jemné trhliny alebo zlomené miesta, odštiepené miesta alebo ostré hrany, deformácie, zmrštenie alebo napučané miesta, tvorba bublín, uvoľnenie vrstiev alebo povlakov, trvalá silná zmena farby, zožltnutie, strata lesku alebo transparentnosti, lepkavý, drsný alebo krehký povrch, nezvyčajný zápach napriek čisteniu.

i Upozornenie

- Strata transparentnosti alebo lesku je v prípade nádoby na cesto bežná a spôsobuje ju mechanické namáhanie pri hnetení cesta a tiež umývanie v umývačke riadu. Nepredstavuje to obmedzenie funkcie!
- Poškodené, deformované, prasknuté alebo silno opotrebované plastové diely sa nesmú ďalej používať. Pri ďalšom používaní môže dôjsť k väčšiemu uvoľňovaniu častí materiálu do potravín, oleja alebo tuku.
- Poškodené diely vymeňte len za náhradné diely schválené výrobcom.
- Prístroj a jeho diely nepoužívajte v rúre na pečenie ani v mikrovlnnej rúre.

4. Rozsah dodávky

Prístroj sa štandardne dodáva s nasledujúcimi komponentmi:

- hlavný prístroj
- 8 formovacích kotúčov
- forma na ravioli
- stierka na cesto s čistiacim nástrojom
- čistiaci nástroj s ochranným krytom
- odmerná nádobka
- návod na obsluhu
- receptár

5. Opis prístroja

(obrázky pozri na roztváracíj strane)

Obrázok A

- 1 Otvor na tekutiny
- 2 Veko
- 3 Miesiaci hák
- 4 Ovládací panel
- 5 Pohon
- 6 Úložná priehradka
- 7 Aretačné prvky nádoby na cesto
- 8 Zaistenie formovacích kotúčov
- 9 Hriadeľ na cesto (s hnačím hriadeľom)
- 10 Držiak na hriadeľ na cesto
- 11 Závit
- 12 Nádoba na cesto
- 13 Držadlo veka

Obrázok B

- 14 Špagety
- 15 Spaghettoni
- 16 Tagliatelle/fettuccine
- 17 Pappardelle
- 18 Linguine
- 19 Lasagne
- 20 Makaróny
- 21 Penne
- 22 Odmerná nádobka
- 23 Forma na ravioli
- 24 Stierka na cesto s čistiacim nástrojom
- 25 Čistiaci nástroj s ochranným krytom
(na formovacie kotúče na špagety **14** a spaghettoni **15**)

Obrázok C

- 26  Tlačidlo miesenia na spustenie zvoleného programu miesenia
- 27  Tlačidlo programu miesenia na zvolenie programu miesenia
- 28  Tlačidlo výstupu na spustenie programu výstupu
- 29  Tlačidlo ZAP/VYP

6. Montáž prístroja

Upozornenie

- Pred prvým použitím vyčistite všetky diely podľa opisu v kapitole **9. Čistenie**.
 - Pred montážou vyberte želaný formovací kotúč, pretože ten sa nachádza pod nádobou na cesto **(12)** v úložnej priehradke **(6)** (pozri obr. D).
- 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) Nádobu na cesto nakloňte do základne prístroja tak, aby nádoba na cesto dosadala na aretačných prvkoch **(7)**.
 - 3) Zasuňte držiak **(10)** hriadeľa na cesto **(9)** do otvoru na nádobe na cesto (pozri obr. G).
 - 4) Miesiaci hák vložte zhora do nádoby na cesto a nasadíte hriadeľ na cesto spredu cez držiak hriadeľa na cesto tak, aby prechádzal cez miesiaci hák a zapadol do pohonu **(5)** (pozri obr. G).
 - 5) Zvoľte vhodný formovací kotúč a zasuňte ho do držiaka **(10)** tak, aby obidva aretačné prvky na formovacom kotúči skĺzli do vyhlbení na držiaku (pozri obr. G).
 - 6) Nasuňte zaistenie formovacích kotúčov **(8)** na závit **(11)** a pevne ho zatočte v smere hodinových ručičiek tak, aby obidve šípky ukazovali na seba (pozri obr. G).
 - 7) Veko **(2)** namontujte, až keď dáte potrebnú múku do nádoby na cesto **(12)** (pozri kapitolu **7. Výroba rezancov**).
 - 8) Zastrčte sieťovú zástrčku do dobre dosiahnuteľnej zásuvky. Zaznie signálny tón a číslice tlačidla programu miesenia **(27)** zablikajú. Prístroj sa teraz nachádza v pohotovostnom režime.

Prístroj je teraz namontovaný a pripravený na prevádzku.

7. Výroba rezancov

VÝSTRAHA!

- Počas prevádzky nikdy nesiahajte do nádoby na cesto **(12)**. Nebezpečenstvo poranenia v dôsledku rotujúcich dielov!
- Príslušenstvo vymieňajte len vtedy, keď je pohon zastavený a prístroj je odpojený od elektrickej siete! Prístroj po vypnutí ešte krátky čas dobieha.

POZOR!

- Prístroj neprepínajte. Nepoužívajte recepty s viac ako 400 g múky na cyklus.

Upozornenie

- Každé stlačenie tlačidla sa potvrdí signálnym tónom.
- V prípade nečinnosti alebo ak sa 5 minút nestlačí žiadne tlačidlo, zaznejú signálne tóny a zariadenie sa vypne.
- Prevádzka je možná iba so správne namontovaným príslušenstvom. Ak nie je príslušenstvo správne namontované, nedá sa prístroj zapnúť. Vytiahnite sieťovú zástrčku a skontrolujte správne osadenie príslušenstva.
- Riadte sa obrázkami E (výroba cesta z 200 g múky) a F (výroba cesta zo 400 g múky) na roztváracie strane.

7.1. Miesenie cesta na rezance a jeho výstup

- 1) Prístroj zložte podľa opisu v kapitole **6. Montáž prístroja**.
- 2) Pripravte všetky prísady, ktoré potrebujete na cesto na rezance. Prítom sa riadte receptami prispôbenými prístroju v tomto návode (pozri kapitolu **11. Recepty**) alebo v priloženom receptári.
- 3) Pomocou odmernej nádoby **(22)** alebo kuchynskej váhy odmerajte potrebné množstvo múky a dajte ho do nádoby na cesto **(12)**. Množstvo pevných surovín, napríklad múky, určte pomocou gramovej stupnice (g) na odmernej nádobke **(22)**.

Upozornenie

- 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.
- Pri odmeriavaní výhradne pomocou odmernej nádoby: Odmernou nádobkou, ktorá je naplnená múkou, priveľmi netraste ani ňou nebúchajte o pevný podklad alebo proti nemu, keď chcete odčítať množstvo na stupnici. Má to vplyv na hmotnosť múky, pretože sa zhutní.

- 4) Pomocou odmernej nádoby alebo kuchynskej váhy odmerajte potrebné množstvo tekutiny a napríklad vajíčko. Najprv dajte do odmernej nádoby vajíčko a potom doplňte tekutinu do potrebného celkového množstva. Množstvo tekutých surovín, napríklad vody a vajíec, určte pomocou mililitrovej stupnice (ml) na odmernej nádobe.

i Upozornenie

- Vajíčko vždy rozšľahajte s tekutinou, aby ste dosiahli lepšie spracovanie cesta.
- Pre lepšie spracovanie pridajte na začiatku programu miesenia do nádoby na cesto **(12)** tekutiny.

- 5) Nasadte veko **(2)** tak, že najprv vložíte zadnú poistku do prístroja a potom zatlačíte prednú časť veka nadol, kým počuteľne nezapadne. Číslica 1 tlačidla programu miesenia **(27)** svieti.

- 6) Pomocou tlačidla programu miesenia **(27)** zvolíte program miesenia vhodný pre vaše cesto:

- 1: pre malé množstvá cesta do cca 200 g múky
 - 2: pre veľké množstvá cesta od cca 250 – 400 g múky
- Číslica vybraného programu sa rozsvieti.

- 7) Ak chcete spustiť program miesenia, stlačte tlačidlo miesenia **(26)**.

Program miesenia	Čas miesenia
1	4:30 min.
2	4:30 min.

i Upozornenie

- Ak nie je veko správne zatvorené, nedá sa program miesenia spustiť. Zaznejú signálne tóny a číslice tlačidla programu miesenia **(27)** zablikajú. V tomto prípade veko správne zatvorte.
- Ak sa prístroj počas prevádzky zastaví a obidve číslice tlačidla programu miesenia blikajú, je prístroj preťažený. V tomto prípade odoberte trochu cesta.
- Bežiaci program môžete kedykoľvek prerušiť stlačením tlačidla miesenia alebo otvorením veka. V programe budete pokračovať stlačením tlačidla miesenia, najprv zatvorte veko.
- Stlačením tlačidla ZAP/VYP sa bežiaci program preruší a prístroj sa vypne.

- 8) Potrebnú tekutinu pridávajte pomaly cez otvor **(1)** vo veku **(2)** do nádoby na cesto **(12)**.

- 9) Na konci programu miesenia zaznejú viaceré signálne tóny. Skontrolujte konzistenciu cesta. Ak prísady nie sú optimálne zmiešané, stlačením tlačidla miesenia spustíte ďalší proces miesenia.

- 10) Ak bolo cesto dostatočne zmiešané, stlačte tlačidlo výstupu **(28)**, aby ste spustili program výstupu.

Program miesenia	Čas výstupu
1	11:18 min.
2	14:18 min.

- 11) Rezance môžete počas výstupu odrezávať pomocou stierky na cesto **(24)**.

i Upozornenie

- Počas programu výstupu zmení miesiaci hák smer.
- 12) Ak by sa v prístroji ešte nachádzalo zvyšné cesto, stlačte tlačidlo ZAP/VYP a potom znova tlačidlo výstupu, aby ste spustili ďalší, skrátený proces výstupu. Ak sú na stenách nádoby na cesto prilepené zvyšky cesta, pred spustením skráteného procesu výstupu ich odstráňte lyžicou.
- 13) Prístroj po použití vyčistite tak, ako je opísané v kapitole **9. Čistenie**.

7.2. Výroba ravioli

- 1) Na dosku alebo pod. rozložte čerstvé pláty na lasagne. Pláty na lasagne by mali byť veľké cca 7,5 x 7,5 cm, príp. ich trochu rozvalkajte pomocou valčeka na cesto.
- 2) Spodnou stranou formy na ravioli **(23)** vykrojte pláty cesta na taštičky.
- 3) Pláty cesta na taštičky položte licujúco na hornú stranu formy na ravioli a dajte dovnútra do stredu želanú plnku.

i Upozornenie

- Cesto, ktoré zostalo po vykrajovaní, dajte späť do prístroja, spustíte nový proces miesenia a vytvarujete ďalší plátok na lasagne.
- 4) Opatrne uzatvorte obidve polovice formy na ravioli a pevne ich spolu stlačte.
- 5) Otvorte formu na ravioli a vyberte hotové ravioli.

8. Demontáž prístroja

- 1) Vytiahnite sieťovú zástrčku zo zásuvky.
- 2) Odoberte veko **(2)**: Najprv nadvihnite predný jazýček a potom potiahnite zadnú poistku smerom dopredu.
- 3) Otočte zaistenie formovacích kotúčov **(8)** proti smeru hodinových ručičiek a vyberte ho.
- 4) Vyberte formovací kotúč.
- 5) Siahnite do nádoby na cesto **(12)** a pridržte miesiaci hák **(3)**. Zároveň uvoľnite hriadeľ na cesto **(9)** z pohonu **(5)** a vytiahnite ho smerom dopredu z prístroja. Vytiahnite miesiaci hák
- 6) Vyberte držiak.
- 7) Vyberte nádobu na cesto.

Prístroj je teraz demontovaný.

9. Čistenie

9.1. Čistenie prístroja

NEBEZPEČENSTVO!

- Pred každým čistením vytiahnite sieťovú zástrčku zo sieťovej zásuvky!
-  Základňu prístroja s motorom nikdy neponárajte do vody alebo iných tekutín!

POZOR!

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

- 1) Demontujte prístroj podľa opisu v kapitole **8. Demontáž prístroja**.
- 2) Suchou utierkou odstráňte prípadné zvyšky múky v pohone **(5)**.
- 3) Vnútrošnú časť základne prístroja a povrchy vyčistite jemne navlhčenou utierkou. V prípade potreby pridajte na utierku jemný čistiaci prostriedok a prístroj poutierajte mierne navlhčenou utierkou.
- 4) Pred opätovným zmontovaním prístroj dôkladne vytrite do sucha.

9.2. Čistenie príslušenstva

Upozornenie

- Formovacie kotúče sa dajú najlepšie vyčistiť, keď je cesto suché.

- 1) Najprv použite čistiaci nástroj **(25)** (pre formovacie kotúče na špagety **(14)** a spaghetti **(15)**), resp. bočné čistiace kolíky stierky na cesto **(24)**, aby bolo možné výrezy použitých formovacích kotúčov zbaviť hrubých zvyškov cesta.
- 2) Všetky odoberateľné diely a všetko príslušenstvo vyčistite vo vode s jemným čistiacim prostriedkom. Opláchnite ich čistou vodou, aby sa odstránili všetky zvyšky čistiaceho prostriedku.

Upozornenie

-  Všetky vyberateľné diely sú vhodné na umývanie v umývačke riadu. Diely vložte podľa možnosti do horného koša umývačky riadu a dávajte pozor, aby sa nezakliesnili.
- V prípade odolných zvyškov cesta na formovacích kotúčoch vyskúšajte tento postup: Formovacie kotúče vložte na 1 - 2 hodiny do mrazničky. Potom by sa mali dať zvyšky cesta ľahko odstrániť pomocou čistiacich nástrojov **(24)/(25)**.
- 3) Všetky diely dôkladne osušte skôr, než ich opäť zmontujete.

10. Uskladnenie

- ◆ Formovacie kotúče, stierku na cesto **(24)** a čistiaci nástroj **(25)** uložte do úložnej priehradky **(6)** pod nádobou na cesto **(12)** (pozri obr. D).
- ◆ Vyčistený prístroj so zatvoreným vekom **(2)** uskladnite na suchom mieste chránenom pred prachom.

11. Recepty

Upozornenie

- Všetky množstvá sú prispôsobené na používanie normálnej pšeničnej múky (typ 405). Ostatné druhy múky, ako je špaldová alebo celozrnná múka, si vyžadujú trochu viac tekutiny.
- Uvedené množstvá sú orientačné. Zásadne by ste sa mali držať uvedených pomerov múky a tekutiny. Vzhľadom na rôzne faktory sa však potrebné množstvo tekutiny môže jemne líšiť. V prípade, že sa vaše cesto nespracuje optimálne so zadanými množstvami, nabudúce pridajte o niekoľko mililitrov viac alebo o niekoľko mililitrov menej tekutiny.
- 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.
- Jedno vajce môžete nahradiť cca 50 ml tekutiny.
- Z 200 g múky vyrobíte asi 200 g čerstvých cestovín/rezancov.
Zo 400 g múky vyrobíte asi 450 g čerstvých cestovín/rezancov.

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

Množstvo múky	Množstvo tekutiny
200 g	cca 80 ml
400 g	cca 160 ml

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

Množstvo múky	Množstvo tekutiny + vajce
200 g	1 vajce + tekutina = spolu 80 ml
400 g	2 vajcia + tekutina = spolu 160 ml

Pri jednom procese môžete pripraviť cesto z max. 400 g múky.

11.1. Základný recept na krupicové rezance z tvrdej pšenice bez vajca

Prísady pre 2 osoby

- 150 g krupice z tvrdej pšenice
- 50 g pšeničnej múky (typu 405)
- cca 80 ml vody

Príprava

- ◆ Nasypte 150 g krupice z tvrdej pšenice a 50 g pšeničnej múky do nádoby na cesto **(12)**.
- ◆ Spustíte program miesenia na 200 g múky.
- ◆ Cez otvor **(1)** vo veku **(2)** pomaly pridajte cca 80 ml vody do nádoby na cesto.
- ◆ Na konci programu miesenia nechajte vystúpiť cesto na rezance. Môžete použiť stierku na cesto **(24)**, aby ste počas výstupu odrezali rezance na želanú dĺžku.
- ◆ Hotové rezance dajte do viacej slanej vody a príležitostne ich premiešajte. Po cca 3 – 4 minútach sú rezance al dente, teda „pevné na zhryznutie“.

11.2. Základný recept na pšeničné rezance bez vajca

Prísady pre 2 osoby

- 200 g pšeničnej múky (typu 405)
- cca 80 ml vody

Príprava

- ◆ Nasypte 200 g pšeničnej múky do nádoby na cesto **(12)**.
- ◆ Spustíte program miesenia na 200 g múky.
- ◆ Cez otvor **(1)** vo veku **(2)** pomaly pridajte cca 80 ml vody do nádoby na cesto.
- ◆ Na konci programu miesenia nechajte vystúpiť cesto na rezance. Môžete použiť stierku na cesto **(24)**, aby ste počas výstupu odrezali rezance na želanú dĺžku.
- ◆ Hotové rezance dajte do viacej slanej vody a príležitostne ich premiešajte. Po cca 3 – 4 minútach sú rezance al dente, teda „pevné na zhryznutie“.

11.3. Základný recept na krupicové rezance z tvrdej pšenice s vajcom

Prísady pre 2 osoby

- 150 g krupice z tvrdej pšenice
- 50 g pšeničnej múky (typu 405)
- cca 30 ml vody
- 1 vajce (veľkosť M)

Príprava

- ♦ Nasypte 150 g krupice z tvrdej pšenice a 50 g pšeničnej múky do nádoby na cesto **(12)**.
- ♦ Do odmernej nádoby **(22)** dajte 1 vajce a cca 30 ml vody, kým sa nedosiahne celkové množstvo 80 ml tekutiny. Vyšľahajte vajce s vodou.
- ♦ Spustíte program miesenia na 200 g múky.
- ♦ Potrebnú zmes vajca a vody pomaly pridajte cez otvor **(1)** vo veku **(2)** do nádoby na cesto.
- ♦ Na konci programu miesenia nechajte vystúpiť cesto na rezance. Môžete použiť stierku na cesto **(24)**, 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 „pevné na zhryznutie“.

11.4. Základný recept na pšeničné rezance s vajcom

Prísady pre 2 osoby

- 200 g pšeničnej múky (typu 405)
- cca 30 ml vody
- 1 vajce (veľkosť M)

Príprava

- ♦ Nasypte 200 g pšeničnej múky do nádoby na cesto **(12)**.
- ♦ Do odmernej nádoby **(22)** dajte 1 vajce a cca 30 ml vody, kým sa nedosiahne celkové množstvo 80 ml tekutiny. Vyšľahajte vajce s vodou.
- ♦ Spustíte program miesenia na 200 g múky.
- ♦ Potrebnú zmes vajca a vody pomaly pridajte cez otvor **(1)** vo veku **(2)** do nádoby na cesto.

- ♦ Na konci programu miesenia nechajte vystúpiť cesto na rezance. Môžete použiť stierku na cesto **(24)**, 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 „pevné na zhryznutie“.

12. Technické údaje

Menovité napätie	220 - 240 V ~, 50/60 Hz *
Menovitý výkon	220 W
Príkon vo vypnutom stave	<0,5 W
Max. obsah nádoby na cesto (12)	400 g múky + potrebná tekutina na spracovanie
Objem odmernej nádoby (22)	cca 520 ml
Stupnica na tekutiny (ml)	do 250 ml
Stupnica na múku (g)	do 250 g

*Používateľ nemusí prepínať výrobok na 50 alebo 60 Hz. Výrobok sa prispôbobi ako na 50 Hz, tak aj na 60 Hz. Prístroj odporúčame po cca 35 minútach prevádzky nechať vychladnúť cca 90 minút. Inak sa môže prístroj prehriať a môže sa aktivovať ochrana proti prehriatiu.

13. Likvidácia

13.1. Likvidácia prístroja a obalu



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

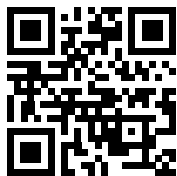
Pred odovzdaním vymažte všetky osobné údaje.

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

Obal zlikvidujte ekologicky.

14. Objednávanie náhradných dielov

Náhradné diely pre tento produkt si môžete trvalo pohodlne doobjednať na internete na www.kompennass.com.



Naskenujte QR-kód pomocou vášho smartfónu/tabletu. Pomocou tohto QR kódu sa dostanete priamo na našu webovú stránku a môžete si prezrieť a objednať dostupné náhradné diely.

i Upozornenie

- Ak by ste mali mať problémy s online objednávkou, môžete sa obrátiť telefonicky alebo e-mailom na naše servisné centrum.
- Pri objednávke vždy uveďte číslo výrobku (IAN) 546932_2601.
- Zohľadnite, prosím, že online objednávanie náhradných dielov nie je možné pre všetky krajiny.

15. Záruka spoločnosti

Kompennass 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 nepredlžuje. 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.

Tento prístroj je navrhnutý na životnosť najmenej 3 roky pri používaní v súlade s určeným účelom. Ak sa počas tohto obdobia vyskytne chyba, ktorá obmedzuje jeho použiteľnosť, dostanete náhradu alebo opravu.

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) 546932_2601 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.

15.1. Servis

SK Servis Slovensko

Tel. 0850 232001

E-Mail: kompernass@lidl.sk

IAN 546932_2601

15.2. Dovoza

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

Nemecko

www.kompernass.com

Índice

1. Uso previsto	84
2. Indicaciones de advertencia y símbolos utilizados	84
3. Indicaciones de seguridad	85
4. Volumen de suministro	87
5. Descripción del aparato	87
6. Montaje del aparato	88
7. Preparación de pasta	88
7.1. Amasado y salida de la masa de pasta fresca	88
7.2. Moldeado de raviolis	90
8. Desmontaje del aparato	90
9. Limpieza	90
9.1. Limpieza del aparato	90
9.2. Limpieza de los accesorios	90
10. Almacenamiento	91
11. Recetas	91
11.1. Receta básica de pasta de sémola de trigo duro sin huevo	91
11.2. Receta básica de pasta de trigo sin huevo	92
11.3. Receta básica de pasta de sémola de trigo duro con huevo	92
11.4. Receta básica de pasta de trigo con huevo	92
12. Características técnicas	92
13. Desecho	93
13.1. Desecho del aparato y del embalaje	93
14. Pedido de recambios	93
15. Garantía de Kompernass Handels GmbH	93
15.1. Asistencia técnica	94
15.2. Importador	94

1. Uso previsto

Este aparato está previsto exclusivamente para la preparación de masa de pasta fresca.

Este aparato está previsto para su uso doméstico privado en estancias protegidas contra la lluvia.

No lo utilice a la intemperie ni con fines comerciales o industriales.

2. Indicaciones de advertencia y símbolos utilizados

En estas instrucciones de uso, en el embalaje y en el aparato se utilizan las siguientes advertencias y símbolos (si corresponde):

	¡PELIGRO! Una indicación de advertencia marcada con este símbolo y con el término "PELIGRO" designa una situación de peligro inminente que, si no se evita, causa lesiones mortales o graves.
	¡ADVERTENCIA! Una indicación de advertencia marcada con este símbolo y con el término "ADVERTENCIA" designa una posible situación peligrosa que, si no se evita, puede causar lesiones mortales o graves.
	¡CUIDADO! Una indicación de advertencia marcada con este símbolo y con el término "CUIDADO" designa una posible situación peligrosa que, si no se evita, puede causar lesiones de gravedad leve a moderada.
	¡ATENCIÓN! Una indicación de advertencia marcada con este símbolo y con el término "ATENCIÓN" designa una posible situación que, si no se evita, puede causar daños materiales.
	Indicación: la indicación proporciona información adicional que facilita el manejo del aparato.
	Lea las instrucciones de uso.
	Corriente/tensión alterna
	Clase de aislamiento II: protección mediante un aislamiento doble o reforzado.

	Este aparato solo es apto para su uso en interiores.
	¡No sumerja este producto en agua!
	Producto apto para su limpieza en el lavavajillas.
	Todas las piezas de este aparato que entran en contacto con alimentos son aptas para su uso con alimentos.
	¡No deseche este aparato eléctrico con la basura doméstica!
	Deseche el embalaje de forma respetuosa con el medioambiente.
	Observe el etiquetado de los materiales de embalaje al separar los residuos: están marcados con abreviaturas (a) y números (b) que significan lo siguiente: 1-7: plásticos, 20-22: papel y cartón; 80-98: materiales compuestos.
	El embalaje contiene componentes de papel y/o cartón.
	El embalaje contiene componentes de plástico y/o metal.
	FR Cet appareil et ses accessoires se recyclent A DÉPOSER EN MAGASIN OU A DÉPOSER EN DÉCHÈTERIE Points de collecte sur www.quefairendemesdechets.fr Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !
	FR ÉLÉMENTS D'EMBALLAGE 
	FR En Francia, el producto, el embalaje y la documentación suministrada se someten a la responsabilidad ampliada del fabricante (EPR) y deben desecharse por separado según lo dispuesto por la legislación nacional vigente en materia de reciclaje y desecho.

3. Indicaciones de seguridad

¡PELIGRO! ¡DESCARGA ELÉCTRICA!

- Conecte el aparato exclusivamente a una toma eléctrica instalada según la normativa. La tensión de red debe coincidir con los datos de la placa de características del aparato.
- Antes de usar el aparato, compruebe si hay signos de daños externos visibles. No ponga el aparato en funcionamiento si este o el cable de red presentan daños visibles o si el aparato se ha caído previamente.
- Solo los talleres autorizados o el servicio de asistencia técnica pueden reparar el aparato. Una reparación inadecuada puede provocar riesgos para el usuario. Además, se anulará la garantía.
-  ¡No sumerja nunca la base del aparato en agua ni en otros líquidos!
- Este aparato solo debe utilizarse en estancias interiores secas.
- Asegúrese de que el cable de red no se moje ni se humedezca durante el funcionamiento. Tienda el cable de modo que no pueda quedar aplastado ni dañarse.
- No toque nunca la fuente de alimentación ni la base del aparato con las manos húmedas.
- Mantenga el cable de red alejado de las superficies calientes.
- Si se estropea el cable de conexión de red de este aparato, encomiende su sustitución al fabricante, a su servicio de asistencia técnica o a una persona que posea una cualificación similar para evitar peligros.

- Desconecte el aparato de la red eléctrica siempre que no esté bajo vigilancia y antes del montaje, desmontaje, cambio de los accesorios y de la limpieza, así como en caso de avería.
- Para desconectar el aparato completamente de la red eléctrica, es necesario extraer el enchufe de la toma eléctrica. Por ello, el aparato debe instalarse de forma que quede garantizado el acceso sin obstáculos a la toma eléctrica para poder desconectar inmediatamente el enchufe en caso de emergencia.
- Para desenchufar la fuente de alimentación de la red eléctrica, tire siempre del enchufe y nunca del cable.

¡ADVERTENCIA! ¡PELIGRO DE LESIONES!

- Los niños no deben utilizar el aparato.
- El aparato y su cable de conexión deben mantenerse fuera del alcance de los niños.
- Los niños no deben jugar con el aparato.
- Este aparato puede ser utilizado por personas cuyas facultades físicas, sensoriales o mentales sean reducidas o carezcan de los conocimientos y de la experiencia necesarios, siempre que sean vigiladas o hayan sido instruidas correctamente sobre el uso seguro del aparato y hayan comprendido los peligros que entraña.

- Utilice exclusivamente los accesorios incluidos en el volumen de suministro. Es posible que los accesorios de otros fabricantes no sean aptos, lo que puede provocar peligros o daños materiales.
- No abra nunca la carcasa. De lo contrario, no podrá garantizarse la seguridad del aparato y se anulará el derecho a la garantía.
- Cambie los accesorios exclusivamente cuando el accionamiento se haya parado y el enchufe esté desconectado de la red eléctrica. El aparato continúa funcionando durante un breve periodo de tiempo después de apagarlo.
- No utilice nunca el aparato para fines distintos de los aquí descritos. ¡El uso incorrecto del aparato puede provocar lesiones!
- Evite tocar las piezas móviles. Mantenga las manos, el pelo, la ropa, la rasqueta y otros objetos alejados de las piezas móviles durante el funcionamiento.
- Mantenga la tapa cerrada durante el funcionamiento.
- Los materiales de embalaje no deben usarse para jugar. Existe peligro de asfixia.
- Advertencia: no abra nunca la fijación del disco moldeador cuando el aparato esté en funcionamiento. ¡Existe peligro de lesiones!

❗ ¡ATENCIÓN! ¡DAÑOS MATERIALES!

- Asegúrese de que el aparato, el cable de red o el enchufe no entren en contacto con fuentes de calor, como placas de cocina o llamas abiertas.
- No coloque nunca el aparato en la proximidad de alguna fuente de calor.
- No cubra el aparato durante el funcionamiento para evitar la acumulación de calor.
- No llene el aparato en exceso. No procese ninguna receta con más de 400 g de harina por tanda.
- Durante el funcionamiento, introduzca solo los ingredientes que deban procesarse en el recipiente para la masa.
- ¡No ponga el aparato en funcionamiento sin ingredientes! ¡Peligro de sobrecalentamiento!
- No utilice ningún tipo de reloj programador externo ni sistema de control remoto para accionar el aparato.
- Después de unos 35 minutos de funcionamiento, recomendamos dejar enfriar el aparato durante aprox. 90 minutos.

❗ Indicaciones

- No guarde ningún alimento en el aparato. Los alimentos pueden permanecer en el aparato a temperatura ambiente durante un máximo de 2 horas. Introduzca los alimentos en el aparato solo para su procesamiento.
- Para evitar un deterioro prematuro de los materiales, tenga en cuenta lo siguiente:
 - No corte, perfore, arañe ni someta las piezas de plástico a una fuerte carga mecánica.
 - No utilice ningún objeto afilado ni puntiagudo para la limpieza.
 - No deje caer el aparato ni los accesorios.

- No someta las piezas de plástico a la radiación solar directa ni a un calor elevado de forma prolongada.
- No limpie las piezas de plástico calientes con agua fría para evitar que se agrieten por choque térmico o se deformen.
- No siga utilizando las piezas de plástico si detecta una o más de las siguientes alteraciones:
fisuras, grietas muy finas o roturas, astillas o bordes afilados, deformaciones, contracción o hinchamiento, formación de burbujas, desprendimiento de capas o revestimientos, decoloración intensa y permanente, amarilleo, pérdida de brillo o transparencia, superficie quebradiza, rugosa o frágil u olor inusual pese a la limpieza.

Indicación

- La pérdida de transparencia o brillo en el recipiente para la masa es normal y se debe a la carga mecánica durante el amasado y a la limpieza en el lavavajillas. Esto no supone ningún problema de funcionamiento.
- Las piezas de plástico dañadas, deformadas, agrietadas o muy desgastadas no deben seguir utilizándose. De lo contrario, es posible que se transfiera una alta proporción de componentes materiales a los alimentos, aceites o grasas.
- Sustituya las piezas dañadas exclusivamente por los recambios autorizados por el fabricante.
- No utilice el aparato ni sus piezas en el horno o en el microondas.

4. Volumen de suministro

El aparato se suministra de serie con los siguientes componentes:

- Unidad principal
- 8 discos moldeadores
- Moldeador de raviolis
- Rasqueta con herramienta de limpieza
- Herramienta de limpieza con caperuza protectora
- Vaso medidor
- Instrucciones de uso
- Recetario

5. Descripción del aparato

(Consulte las ilustraciones de la página desplegable)

Figura A

- 1 Orificio para líquidos
- 2 Tapa
- 3 Gancho amasador
- 4 Panel de mando
- 5 Accionamiento
- 6 Compartimento para accesorios
- 7 Encastres del recipiente para la masa
- 8 Fijación del disco moldeador
- 9 Eje de amasado (con eje de accionamiento)
- 10 Soporte del eje de amasado
- 11 Rosca
- 12 Recipiente para la masa
- 13 Agarre de la tapa

Figura B

- 14 Espaguetis
- 15 Espaguetonis
- 16 Tallarines (tagliatelle/fetuchini)
- 17 Pappardelle
- 18 Linguini
- 19 Lasaña
- 20 Macarrones finos
- 21 Macarrones
- 22 Vaso medidor
- 23 Moldeador de raviolis
- 24 Rasqueta con herramienta de limpieza
- 25 Herramienta de limpieza con caperuza protectora (para los discos moldeadores de espaguetis **14** y espaguetonis **15**)

Figura C

- 26  Botón de amasado para iniciar el programa de amasado seleccionado
- 27  Botón del programa de amasado para seleccionar el programa de amasado
- 28  Botón de salida para iniciar el programa de salida
- 29  Botón de encendido/apagado

6. Montaje del aparato

Indicación

- Antes del primer uso, limpie todas las piezas de la manera descrita en el capítulo **9. Limpieza**.
 - Antes del montaje, seleccione el disco moldeador deseado, que se encuentra bajo el recipiente para la masa **(12)** en el compartimento para accesorios **(6)** (consulte la fig. D).
 - 1) Coloque el aparato sobre una superficie nivelada y cerca de una toma eléctrica accesible. Frente al aparato debe quedar suficiente espacio como para colocar un recipiente que recoja la pasta.
 - 2) Inclíne el recipiente para la masa dentro de la base del aparato de forma que quede asentado sobre los encastrés **(7)**.
 - 3) Coloque el soporte **(10)** del eje de amasado **(9)** en el orificio del recipiente para la masa (consulte la fig. G).
 - 4) Introduzca el gancho amasador desde arriba en el recipiente para la masa e inserte el eje de amasado desde la parte delantera a través del soporte del eje de amasado de forma que atraviese el gancho amasador y quede encastrado en el accionamiento **(5)** (consulte la fig. G).
 - 5) Seleccione el disco moldeador adecuado y colóquelo sobre el soporte **(10)** de forma que ambos encastrés del disco moldeador encajen en los alojamientos del soporte (consulte la fig. G).
 - 6) Coloque la fijación del disco moldeador **(8)** sobre la rosca **(11)** y gírela en sentido horario hasta que las dos flechas se apunten entre sí para fijarla (consulte la fig. G).
 - 7) Monte la tapa **(2)** solo tras añadir la harina necesaria en el recipiente para la masa **(12)** (consulte el capítulo **7. Preparación de pasta**).
 - 8) Conecte el enchufe en una toma eléctrica accesible. Tras esto, se emite una señal acústica y las cifras del botón del programa de amasado **(27)** parpadean. Con esto, el aparato queda activado en el modo de espera.
- El aparato estará montado y listo para el funcionamiento.

7. Preparación de pasta

¡ADVERTENCIA!

- Durante el funcionamiento, no introduzca nunca las manos en el recipiente para la masa **(12)**. ¡Peligro de lesiones por las piezas giratorias!
- Cambie los accesorios exclusivamente cuando el accionamiento se haya parado y el enchufe esté desconectado de la red eléctrica. El aparato continúa funcionando durante un breve periodo de tiempo después de apagarlo.

¡ATENCIÓN!

- No llene el aparato en exceso. No procese ninguna receta con más de 400 g de harina por tanda.

Indicación

- Cada pulsación de los botones se confirma con una señal acústica.
- Si el aparato está inactivo o si no se pulsa ningún botón durante 5 minutos, suenan unos tonos de aviso y el aparato se apaga.
- El aparato solo puede ponerse en funcionamiento con todos los accesorios correctamente montados. De lo contrario, el aparato no puede activarse. Desconecte el enchufe de la toma eléctrica y compruebe que los accesorios estén montados correctamente.
- En caso necesario, utilice las figuras E (elaboración de la masa con 200 g de harina) y F (elaboración de la masa con 400 g de harina) de la página desplegable como guía.

7.1. Amasado y salida de la masa de pasta fresca

- 1) Monte el aparato de la manera descrita en el capítulo **6. Montaje del aparato**.
- 2) Prepare todos los ingredientes que necesite para la masa de pasta fresca. Para ello, utilice, p. ej., las recetas creadas para este aparato incluidas en estas instrucciones de uso (consulte el capítulo **11. Recetas**) o las del recetario suministrado.
- 3) Mida la cantidad necesaria de harina con el vaso medidor **(22)** o una báscula de cocina y échela en el recipiente para la masa **(12)**. Utilice la escala en gramos (g) del vaso medidor **(22)** para medir los ingredientes sólidos, como la harina.

i **Indicación**

- Utilice una báscula de cocina para medir de forma precisa las cantidades de harina y líquidos. Medir los ingredientes con el vaso medidor siempre puede causar pequeñas variaciones, lo que podría afectar a la consistencia de la masa.
 - Si solo se utiliza el vaso medidor para medir las cantidades: no agite demasiado el vaso medidor ni lo golpee sobre una superficie de base fija ni contra ella tras llenarlo con harina y consulte la medición en la escala. Esto influye en el peso de la harina, ya que esta se compacta.
- 4) Utilice el vaso medidor o una báscula de cocina para medir la cantidad necesaria de líquido y, p. ej., de huevo. Para ello, vierta primero el huevo en el vaso medidor y rellene después con el líquido hasta alcanzar la cantidad total necesaria. Utilice la escala en mililitros (ml) del vaso medidor para medir los ingredientes líquidos, como el agua y el huevo.

i **Indicación**

- Bata siempre el huevo con el líquido para que se procese mejor la masa.
 - Para mejorar el amasado, vierta el líquido en el recipiente para la masa **(12)** al iniciarse el programa de amasado.
- 5) Para montar la tapa **(2)**, introduzca primero la fijación trasera en el aparato y, tras esto, presione la parte delantera de la tapa hacia abajo hasta que encastre audiblemente. Tras esto, la cifra 1 del botón del programa de amasado **(27)** se ilumina.
- 6) En caso necesario, seleccione el programa de amasado más adecuado para la masa deseada con el botón del programa de amasado **(27)**:
- 1: para pequeñas cantidades de masa con hasta aprox. 200 g de harina
 - 2: para grandes cantidades de masa con aprox. 250-400 g de harina
- Tras esto, la cifra del programa de amasado seleccionado se ilumina.
- 7) Pulse el botón de amasado **(26)** para iniciar el programa de amasado.

Programa de amasado	Duración del amasado
1	4:30 min
2	4:30 min

i **Indicación**

- Si la tapa no está cerrada correctamente, el programa de amasado no se activa. Se emiten señales acústicas y las cifras del botón del programa de amasado **(27)** parpadean. En tal caso, cierre la tapa correctamente.
 - Si el aparato se para durante el funcionamiento y las dos cifras del botón del programa de amasado parpadean, significa que el aparato se ha sobrecargado. En tal caso, retire un poco de masa.
 - Puede interrumpir en cualquier momento el programa en marcha con solo pulsar el botón de amasado o abrir la tapa. Para reanudar el programa, vuelva a pulsar el botón de amasado una vez que haya cerrado la tapa si estaba abierta.
 - Si se pulsa el botón de encendido/apagado, se cancela el programa en curso y el aparato se apaga.
- 8) Vierta lentamente el líquido necesario por el orificio **(1)** de la tapa **(2)** para que llegue al recipiente para la masa **(12)**.
- 9) Al finalizar el programa de amasado, se emiten varias señales acústicas. Compruebe la consistencia de la masa. Si los ingredientes todavía no están perfectamente mezclados, pulse el botón de amasado para iniciar otro proceso de amasado.
- 10) Si la masa está bien mezclada, pulse el botón de salida **(28)** para iniciar el programa de salida.

Programa de amasado	Duración de la salida
1	11:18 min
2	14:18 min

- 11) Puede cortar la pasta mientras va saliendo con ayuda de la rasqueta **(24)**.

i **Indicación**

- Durante el programa de salida, el gancho amasador cambia de sentido.
- 12) Si todavía quedan restos de masa en el aparato, pulse primero el botón de encendido/apagado y, después, vuelva a pulsar el botón de salida para iniciar otro proceso de salida más corto. Si hay restos de masa adheridos a las paredes del recipiente para la masa, suéltelos raspando con una cuchara antes de iniciar el proceso de salida más corto.
- 13) Después de su uso, limpie el aparato de la manera descrita en el capítulo **9. Limpieza**.

7.2. Moldeado de raviolis

- 1) Extienda las placas de lasaña fresca sobre una tabla para cortar o una superficie similar de forma que queden lisas. Las placas de lasaña deben tener un tamaño de al menos $7,5 \times 7,5$ cm; en caso necesario, extiéndalas ligeramente con un rodillo de madera.
- 2) Corte las placas de pasta con la parte inferior del moldeador de raviolis **(23)**.
- 3) Coloque las placas de pasta sobre la parte superior del moldeador de raviolis de forma que queden bien alineadas e introduzca el relleno deseado en el centro.

Indicación

- Vuelva a introducir en el aparato la masa que haya sobrado tras el corte, inicie un nuevo proceso de amasado y prepare una nueva placa de lasaña.
- 4) Cierre cuidadosamente las dos mitades del moldeador de raviolis y presiónelas firmemente.
- 5) Abra el moldeador de raviolis y retire los raviolis ya preparados.

8. Desmontaje del aparato

- 1) Si aún no lo ha hecho, desconecte el enchufe de la toma eléctrica.
 - 2) Desmonte la tapa **(2)** de la siguiente manera: levante primero la pestaña delantera hacia arriba y extraiga después la fijación trasera tirando de esta hacia delante.
 - 3) Gire la fijación del disco moldeador **(8)** en sentido antihorario y desmóntela.
 - 4) Retire el disco moldeador.
 - 5) Introduzca la mano en el recipiente para la masa **(12)** y agarre firmemente el gancho amasador **(3)**. Desmonte al mismo tiempo el eje de amasado **(9)** del accionamiento **(5)** y tire del eje de amasado hacia delante para extraerlo del aparato. Extraiga el gancho amasador.
 - 6) Retire el soporte.
 - 7) Desmonte el recipiente para la pasta.
- Con esto, el aparato queda desmontado.

9. Limpieza

9.1. Limpieza del aparato

¡PELIGRO!

- ¡Antes de limpiar el aparato, desconecte siempre el enchufe de la toma eléctrica!
-  ¡No sumerja nunca la base del aparato con el motor en agua ni en otros líquidos!

¡ATENCIÓN!

- No utilice productos de limpieza abrasivos ni agresivos, ya que podrían dañar la superficie de forma irreparable.
 - Limpie el aparato después de cada uso para evitar errores de funcionamiento por los restos de alimentos.
- 1) Si todavía no lo ha hecho, desmonte el aparato de la manera descrita en el capítulo **8. Desmontaje del aparato**.
 - 2) Elimine con un paño seco cualquier posible resto de harina que quede en el accionamiento **(5)**.
 - 3) Limpie la parte interior de la base del aparato y las superficies con un paño ligeramente húmedo. En caso necesario, añada un poco de jabón lavavajillas suave al paño y, tras esto, frote el aparato con un paño ligeramente húmedo.
 - 4) Seque bien el aparato antes de volver a montarlo.

9.2. Limpieza de los accesorios

Indicación

- Es mejor limpiar los discos moldeadores cuando la masa se haya secado.
- 1) Utilice primero la herramienta de limpieza **(25)** (para los discos moldeadores de espaguetis **(14)** y espaguetonis **(15)**) o los pivotes laterales de limpieza de la rasqueta **(24)** para eliminar los restos grandes de masa de los discos moldeadores usados.
 - 2) Limpie todas las piezas y accesorios desmontables en agua con un poco de jabón lavavajillas suave. Tras esto, enjuague con agua limpia para eliminar cualquier resto del jabón lavavajillas.

Indicación

-  Todas las piezas extraíbles son aptas para su limpieza en el lavavajillas. En la medida de lo posible, coloque estas piezas en la parte superior del lavavajillas y asegúrese de que ninguna quede aprisionada.

- Si quedan restos de masa incrustados en los discos moldeadores, pruebe el siguiente método: introduzca los discos moldeadores durante 1-2 horas en el congelador. Tras esto, debería ser fácil eliminar los restos de masa con las herramientas de limpieza **(24)/(25)**.

3) Seque bien todas las piezas antes de volver a montarlas.

10. Almacenamiento

- ◆ Guarde los discos moldeadores, la rasqueta **(24)** y la herramienta de limpieza **(25)** en el compartimento para accesorios **(6)** situado debajo del recipiente para la masa **(12)** (consulte la fig. D).
- ◆ Guarde el aparato limpio y con la tapa **(2)** cerrada en un lugar seco y sin polvo.

11. Recetas

Indicación

- Todas las cantidades indicadas se refieren al uso de harina de trigo normal (tipo 405). Otros tipos de harina, como la harina de espelta o la harina integral, suelen necesitar algo más de líquido.
- Las cantidades de las recetas son valores orientativos. Como norma general, deben observarse las proporciones prescritas de harina y líquido. No obstante, es posible que la cantidad de líquido necesaria varíe a causa de distintos factores. Si la masa no se procesa bien con las cantidades especificadas, la próxima vez añada unos mililitros más o menos de líquido.
- Utilice una báscula de cocina para medir de forma precisa las cantidades de harina y líquidos. Medir los ingredientes con el vaso medidor siempre puede causar pequeñas variaciones, lo que podría afectar a la consistencia de la masa.
- Puede sustituirse 1 huevo por aprox. 50 ml de líquido.
- Con 200 g de harina, se elaboran unos 200 g de pasta fresca.
Con 400 g de harina, se elaboran unos 450 g de pasta fresca.

Para procesar la masa de una manera óptima, observe la siguiente proporción de harina y líquido:

Cantidad de harina	Cantidad de líquido
200 g	Aprox. 80 ml
400 g	Aprox. 160 ml

Si se prepara masa para pasta con huevo, la cantidad total de líquido que debe añadirse se compone siempre de líquido y huevo:

Cantidad de harina	Cantidad de líquido + huevo
200 g	1 huevo + líquido = 80 ml en total
400 g	2 huevos + líquido = 160 ml en total

Puede procesarse masa para pasta con un máximo de 400 g de harina en un procedimiento.

11.1. Receta básica de pasta de sémola de trigo duro sin huevo

Ingredientes para 2 personas

- 150 g de sémola de trigo duro
- 50 g de harina de trigo (tipo 405)
- Aprox. 80 ml de agua

Preparación

- ◆ Introduzca 150 g de sémola de trigo duro y 50 g de harina de trigo en el recipiente para la masa **(12)**.
- ◆ Inicie el programa de amasado para 200 g de harina.
- ◆ Vierta lentamente aprox. 80 ml de agua por el orificio **(1)** de la tapa **(2)** para que llegue al recipiente para la masa.
- ◆ Tras finalizar el programa de amasado, deje salir la masa. Puede utilizar la rasqueta **(24)** para cortar la pasta a la longitud deseada mientras va saliendo.
- ◆ Cuez la pasta preparada en agua salada y remueva de vez en cuando. Tras unos 3-4 minutos estará al dente; es decir, resistente al mordisco y lista para servir.

11.2. Receta básica de pasta de trigo sin huevo

Ingredientes para 2 personas

- 200 g de harina de trigo (tipo 405)
- Aprox. 80 ml de agua

Preparación

- ◆ Introduzca 200 g de harina de trigo en el recipiente para la masa (12).
- ◆ Inicie el programa de amasado para 200 g de harina.
- ◆ Vierta lentamente aprox. 80 ml de agua por el orificio (1) de la tapa (2) para que llegue al recipiente para la masa.
- ◆ Tras finalizar el programa de amasado, deje salir la masa. Puede utilizar la rasqueta (24) para cortar la pasta a la longitud deseada mientras va saliendo.
- ◆ Cueza la pasta preparada en agua salada y remueva de vez en cuando. Tras unos 3-4 minutos estará al dente; es decir, resistente al mordisco y lista para servir.

11.3. Receta básica de pasta de sémola de trigo duro con huevo

Ingredientes para 2 personas

- 150 g de sémola de trigo duro
- 50 g de harina de trigo (tipo 405)
- Aprox. 30 ml de agua
- 1 huevo (tamaño M)

Preparación

- ◆ Introduzca 150 g de sémola de trigo duro y 50 g de harina de trigo en el recipiente para la masa (12).
- ◆ Añada 1 huevo y aprox. 30 ml de agua en el vaso medidor (22) de forma que se alcance un total de 80 ml de líquido. Bata el huevo con el agua.
- ◆ Inicie el programa de amasado para 200 g de harina.
- ◆ Vierta lentamente la mezcla de agua y huevo por el orificio (1) de la tapa (2) para que llegue al recipiente para la masa.
- ◆ Tras finalizar el programa de amasado, deje salir la masa. Puede utilizar la rasqueta (24) para cortar la pasta a la longitud deseada mientras va saliendo.
- ◆ Cueza la pasta preparada en agua salada y remueva de vez en cuando. Tras unos 3-4 minutos estará al dente; es decir, resistente al mordisco y lista para servir.

11.4. Receta básica de pasta de trigo con huevo

Ingredientes para 2 personas

- 200 g de harina de trigo (tipo 405)
- Aprox. 30 ml de agua
- 1 huevo (tamaño M)

Preparación

- ◆ Introduzca 200 g de harina de trigo en el recipiente para la masa (12).
- ◆ Añada 1 huevo y aprox. 30 ml de agua en el vaso medidor (22) de forma que se alcance un total de 80 ml de líquido. Bata el huevo con el agua.
- ◆ Inicie el programa de amasado para 200 g de harina.
- ◆ Vierta lentamente la mezcla de agua y huevo por el orificio (1) de la tapa (2) para que llegue al recipiente para la masa.
- ◆ Tras finalizar el programa de amasado, deje salir la masa. Puede utilizar la rasqueta (24) para cortar la pasta a la longitud deseada mientras va saliendo.
- ◆ Cueza la pasta preparada en agua salada y remueva de vez en cuando. Tras unos 3-4 minutos estará al dente; es decir, resistente al mordisco y lista para servir.

12. Características técnicas

Tensión nominal	220-240 V ~, 50/60 Hz*
Potencia nominal	220 W
Consumo de potencia en estado apagado	< 0,5 W
Máx. cantidad de llenado del recipiente para la masa (12)	400 g de harina + el líquido necesario por tanda
Capacidad del vaso medidor (22)	Aprox. 520 ml
Escala para líquidos (ml)	Hasta 250 ml
Escala para la harina (g)	Hasta 250 g

*El usuario no necesita hacer nada para cambiar el ajuste del producto entre 50 Hz y 60 Hz. El producto se adapta tanto a 50 Hz como a 60 Hz.

Después de unos 35 minutos de funcionamiento, recomendamos dejar enfriar el aparato durante aprox. 90 minutos. De lo contrario, el aparato podría sobrecalentarse y activar la protección contra el sobrecalentamiento.

13. Desecho

13.1. Desecho del aparato y del embalaje



El símbolo de un contenedor tachado significa que este aparato no debe desecharse con la basura doméstica al final de su vida útil, sino en puntos de recogida, puntos limpios o empresas de desechos previstas especialmente para ello.

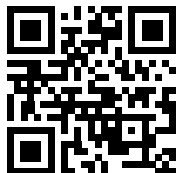
Antes de entregar el aparato, le rogamos que elimine todos los datos personales.

El embalaje consta de materiales que pueden desecharse a través de los centros de reciclaje locales.

Deseche el embalaje de forma respetuosa con el medio ambiente.

14. Pedido de recambios

Puede pedir recambios para este producto cómodamente por Internet en www.kompernass.com de forma permanente.



Escanee el código QR con su smartphone/tableta.

Con este código QR, podrá acceder directamente a nuestra página web, ver los recambios disponibles y solicitarlos.

Indicación

- ▶ Si tiene algún problema con el pedido en línea, puede ponerse en contacto con nuestro centro de atención al cliente por teléfono o por correo electrónico.
- ▶ Especifique siempre el número de artículo (IAN) 546932_2601 al realizar su pedido.
- ▶ Le rogamos que tenga en cuenta que no en todos los países a los que realizamos envíos se pueden pedir recambios por Internet.

15. Garantía de Kompernass Handels GmbH

Estimado cliente:

Este aparato cuenta con una garantía de 3 años a partir de la fecha de compra. Si se detectan defectos en el producto, puede ejercer sus derechos legales frente al vendedor. Estos derechos legales no se ven limitados por la garantía descrita a continuación.

Condiciones de la garantía

El plazo de la garantía comienza con la fecha de compra. Guarde bien el comprobante de caja, ya que lo necesitará como justificante de compra. Si dentro de un periodo de tres años a partir de la fecha de compra de este producto se detecta un defecto en su material o un error de fabricación, asumiremos la reparación o sustitución gratuita del producto o restituiremos el precio de compra a nuestra elección. La prestación de la garantía requiere la presentación del aparato defectuoso y del justificante de compra (comprobante de caja), así como una breve descripción por escrito del defecto detectado y de las circunstancias en las que se haya producido dicho defecto, dentro del plazo de tres años.

Si el defecto está cubierto por nuestra garantía, le devolveremos el producto reparado o le suministraremos uno nuevo. La reparación o sustitución del producto no supone el inicio de un nuevo periodo de garantía.

Duración de la garantía y reclamaciones legales por vicios

La duración de la garantía no se prolonga por hacer uso de ella. Este principio también se aplica a las piezas sustituidas y reparadas. Si después de la compra del aparato, se detecta la existencia de daños o de defectos al desembalarlo, deben notificarse de inmediato. Cualquier reparación que se realice una vez finalizado el plazo de garantía estará sujeta a costes.

Alcance de la garantía

El aparato se ha fabricado cuidadosamente según estándares elevados de calidad y se ha examinado en profundidad antes de su entrega.

Este aparato está diseñado para una vida útil de al menos 3 años si se utiliza conforme a su uso previsto. Si dentro de este periodo se produce un defecto que afecte a su capacidad de uso, recibirá una sustitución o reparación.

Se anulará la garantía si el producto se daña o no se utiliza o mantiene correctamente. Para utilizar correctamente el producto, deben observarse todas las indicaciones especificadas en las instrucciones de uso. Debe evitarse cualquier uso y manejo que esté desaconsejado o frente al que se advierte en las instrucciones de uso. El producto está previsto exclusivamente para su uso privado y no para su uso comercial. En caso de manipulación indebida e incorrecta, uso de la fuerza y apertura del aparato por personas ajenas a nuestros centros de asistencia técnica autorizados, la garantía perderá su validez.

Proceso de reclamación conforme a la garantía

Para garantizar una tramitación rápida de su reclamación, le rogamos que observe las siguientes indicaciones:

- Mantenga siempre a mano el comprobante de caja y el número de artículo (IAN) 546932_2601 como justificante de compra.
- Podrá ver el número de artículo en la placa de características del producto, grabado en el producto, en la portada de las instrucciones de uso (parte inferior izquierda) o en el adhesivo de la parte trasera o inferior del producto.
- Si se producen errores de funcionamiento u otros defectos, póngase primero en contacto con el departamento de asistencia técnica especificado a continuación **por teléfono o por correo electrónico**.
- Podrá enviar el producto calificado como defectuoso junto con el justificante de compra (comprobante de caja) y la descripción del defecto y de las circunstancias en las que se haya producido de forma gratuita a la dirección de correo proporcionada.

15.1. Asistencia técnica

ES Servicio España

Tel.: 900 984 989

E-Mail: kompernass@lidl.es

IAN 546932_2601

15.2. Importador

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

ALEMANIA

www.kompernass.com

Indholdsfortegnelse

1. Anvendelsesområde	96
2. Anvendte advarsler og symboler	96
3. Sikkerhedsanvisninger	97
4. Pakkens indhold	99
5. Beskrivelse af produktet	99
6. Montering af produktet	99
7. Fremstilling af pasta	100
7.1. Æltning og udtagning af pastadejen	100
7.2. Formning af ravioli	101
8. Afmontering af produktet	101
9. Rengøring	101
9.1. Rengøring af produktet	101
9.2. Rengøring af tilbehør	101
10. Opbevaring	102
11. Opskrifter	102
11.1. Basisopskrift for pasta af durumhvedemel uden æg	102
11.2. Basisopskrift for hvedepasta uden æg	102
11.3. Basisopskrift for pasta af durumhvedemel med æg	103
11.4. Basisopskrift for hvedepasta med æg	103
12. Tekniske data	103
13. Bortskaffelse	103
13.1. Bortskaffelse af produktet og emballagen	103
14. Bestilling af reservedele	103
15. Garanti for Kompernass Handels GmbH	104
15.1. Service	104
15.2. Importør	104

1. Anvendelsesområde

Dette produkt er udelukkende beregnet til tilberedning af pastadej. Produktet er beregnet til anvendelse i regnbeskyttede indendørs rum i private hjem.

Brug ikke produktet udendørs eller til erhvervsmæssige eller industrielle områder.

2. Anvendte advarsler og symboler

I denne betjeningsvejledning anvendes følgende advarsler og symboler på emballagen og produktet (hvis de er relevante):

	FARE! En advarsel med dette symbol og signalordet "FARE" angiver en umiddelbart forestående farlig situation, som medfører døden eller alvorlige kvæstelser, hvis faren ikke undgås.
	ADVARSEL! En advarsel med dette symbol og signalordet "ADVARSEL" angiver en mulig farlig situation, som kan medføre døden eller alvorlige kvæstelser, hvis faren ikke undgås.
	FORSIGTIG! En advarsel med dette symbol og signalordet "FORSIGTIG" angiver en mulig farlig situation, som kan medføre mindre eller moderate kvæstelser, hvis faren ikke undgås.
	OBS! En advarsel med dette symbol og signalordet "OBS" angiver en mulig situation, som kan medføre materielle skader, hvis situationen ikke undgås.
	Bemærk: "Bemærk" henviser til yderligere oplysninger, som gør det nemmere at bruge produktet.
	Læs vejledningen.
	Vekselstrøm/-spænding
	Beskyttelsesklasse II: Beskyttelse med dobbelt eller forstærket isolering.
	Brug kun produktet inden døre.

	Må ikke lægges ned i vand!
	Kan rengøres i opvaskemaskine.
	Alle dele af dette produkt, der kommer i kontakt med fødevarer, er fødevarerægte.
	Bortskaf ikke elapparater sammen med husholdningsaffaldet!
	Aflévér emballagen til miljømæssigt korrekt bortskaffelse.
	Vær opmærksom på mærkningen af emballagematerialerne ved affaldssortering: De er mærket med forkortelserne (a) og tallene (b) med følgende betydning: 1-7: Plast, 20-22: Papir og pap, 80-98: Kompositmaterialer.
	Emballagen indeholder dele af papir og/eller pap.
	Emballagen indeholder dele af plastik og/eller metal.
	
	
	
	
	
	
	

FR
Cet appareil et ses accessoires se recyclent
A DÉPOSER EN MAGASIN OU A DÉPOSER EN DÉCHÈTRE
Points de collecte sur www.quefairede mesdechets.fr
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !

FR
ÉLÉMENTS D'EMBALLAGE
BAC DE TRI

FR
I Frankrig er produktet, emballagen og de ledsagende dokumenter underlagt udvidet producentansvar (EPR) og skal indsamles separat i overensstemmelse med gældende nationale sorterings- og bortskaffelsesregler.

3. Sikkerhedsanvisninger

FARE! ELEKTRISK STØD!

- Tilslut kun produktet til en korrekt installeret stikkontakt. Lysnettets spænding skal stemme overens med oplysningerne på produktets typeskilt.
- Kontrollér produktet for udvendige, synlige skader før brug. Tag aldrig produktet i brug, hvis produktet eller ledningen har synlige skader, eller hvis produktet har været tabt på gulvet.
- Lad kun autoriserede specialforretninger eller kundeservice reparere produktet. Forkert udførte reparationer kan medføre fare for brugeren. Desuden bortfalder alle garantikrav.
-  Læg aldrig produktets sokkel ned i vand eller andre væsker!
- Produktet må kun anvendes indendørs under tørre forhold.
- Sørg for, at ledningen aldrig bliver våd eller fugtig under brug. Læg ledningen, så den ikke kommer i klemme eller beskadiges på anden vis.
- Rør aldrig ved strømforsyningen eller produktets sokkel med våde hænder.
- Hold ledningen borte fra varme overflader.
- Hvis dette produkts tilslutningsledning beskadiges, skal den udskiftes af producenten eller dennes kundeservice eller af en person med tilsvarende kvalifikationer, så farlige situationer undgås.

- Produktet skal altid afbrydes fra strømforsyningen, hvis det ikke er under opsyn samt inden montering, afmontering, udskiftning af tilbehør eller rengøring samt ved fejl.
- For at afbryde produktet fuldstændigt fra lysnettet skal stikket trækkes ud af stikkontakten. Derfor skal produktet stilles, så der altid er uhindret adgang til stikkontakten, så stikket kan trækkes ud i nødstilfælde.
- Tag altid netadapteren ud af stikkontakten ved at holde på stikket og ikke ved at trække i selve ledningen.

ADVARSEL! FARE FOR PERSONSKADER!

- Dette produkt må ikke anvendes af børn.
- Produktet og dets tilslutningsledning skal holdes uden for børns rækkevidde.
- Børn må ikke lege med produktet.
- Dette produkt kan bruges af personer med reducerede fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring og/eller viden, hvis de er under opsyn eller er blevet oplært i brugen af produktet og de farer, som kan være forbundet med det.
- Brug kun de tilbehørsdele, som følger med ved køb. Tilbehør fra andre producenter er muligvis ikke egnede og kan føre til farlige situationer eller materielle skader!
- Åbn aldrig kabinettet. Hvis du gør det, er produktet ikke sikkert længere, og garantien bortfalder.

- Udskift kun tilbehøret, når motoren står stille og stikket er trukket ud! Produktet fortsætter med at køre et kort stykke tid, efter at der er slukket for det.
- Brug ikke produktet til andre formål end dem, der er beskrevet i denne vejledning. Ved misbrug af produktet er der risiko for personskader!
- Undgå at røre ved bevægelige dele. Hold hænder, hår, tøj, dejskrabere og andre genstande væk fra bevægelige dele under drift.
- Hold låget lukket, mens produktet er i brug.
- Emballagematerialer må ikke bruges til leg. Der er risiko for kvælning.
- Advarsel: Åbn aldrig formskive-fastgørelsen, mens produktet er i gang. Der er fare for personskader!

❗ OBS! MATERIELLE SKADER!

- Sørg for, at produktet, ledningen og stikket ikke kommer i kontakt med varmekilder som kogeplader eller åben ild.
- Stil aldrig produktet i nærheden af varmekilder.
- For at undgå varmeophobning bør produktet ikke dækkes til under anvendelsen.
- Undgå at overfylde produktet. Undgå at tilberede opskrifter med mere end 400 g mel ad gangen.
- Hæld kun ingredienserne, der skal bearbejdes, i dejbeholderen under brug.
- Brug ikke produktet uden ingredienser! Fare for overophedning!

- Brug aldrig et eksternt timerur eller et separat fjernbetjeningsystem til betjening af produktet.
- Vi anbefaler, at produktet køles ned i ca. 90 minutter efter ca. 35 minutters drift.

i Bemærk

- Opbevar ikke fødevarer i produktet. Fødevarer må højst opbevares i apparatet ved stuetemperatur i 2 timer. Hæld kun fødevarer til tilberedning i.
- For at undgå at materialerne hurtigt bliver dårlige:
 - Undlad at skære eller bore i plastdelene, og sørg for, at de ikke ridses eller belastes mekanisk.
 - Brug ikke skarpe eller spidse genstande til rengøring.
 - Pas på, at produktet og tilbehøret ikke falder ned.
 - Udsæt ikke plastdele for direkte sollys eller høj varme i længere tid.
- Rengør ikke varme plastdele med koldt vand, så spændingsrevner eller deformationer undgås.
- Brug ikke plastdelene længere, hvis en eller flere af de følgende ændringer er synlige: Revner, ridser eller brud, afskalninger eller skarpe kanter, deformationer, krympning eller hævelse, blærer, afskalning af lag eller belægninger, permanent kraftig misfarvning, gulning, tab af glans eller gennemsigtighed, klæbrig, ru eller sprød overflade, usædvanlig lugt trods rengøring.

i Bemærk

- Manglende gennemsigtighed eller glans er normalt for dejbeholderen og skyldes mekanisk belastning under æltning af dejen samt rengøring i opvaskemaskinen. Det medfører ikke forringelse af funktionen!
- Beskadede, deformerede, revnede eller meget slidte plastdele må ikke genanvendes. Ved efterfølgende anvendelse kan delene afgive materialepartikler til fødevarer, olie eller fedt.
- Udskift udelukkende beskadede dele med reservedele, der er frigivet af producenten.
- Brug ikke produktet og dets dele i en bageovn eller mikroovn.

4. Pakkens indhold

Produktet leveres som standard med følgende dele:

- Hovedenhed
- 8 formskiver
- Ravioliformer
- Dejskraber med rengøringsværktøj
- Rengøringsværktøj med beskyttelseshætte
- Målebæger
- Betjeningsvejledning
- Opskriftshæfte

5. Beskrivelse af produktet

(Se billederne på udfoldningssiden)

Figur A

- 1 Åbning til væske
- 2 Låg
- 3 Æltækrog
- 4 Betjeningspanel
- 5 Drivenhed
- 6 Opbevaringsrum
- 7 Låse til dejbeholderen
- 8 Formskivefastgørelse
- 9 Dejkrog (med drivaksel)
- 10 Holder til dejkrog
- 11 Gevind
- 12 Dejbeholder
- 13 Håndtag til låg

Figur B

- 14 Spaghetti
- 15 Spaghettoni
- 16 Tagliatelle/fettuccine
- 17 Pappardelle
- 18 Linguine
- 19 Lasagne
- 20 Makaroni
- 21 Penne
- 22 Målebæger
- 23 Ravioliformer
- 24 Dejskraber med rengøringsværktøj
- 25 Rengøringsværktøj med beskyttelseshætte
(til formskiverne spaghetti (14) og spaghettoni (15))

Figur C

- 26  Ælteteknop til start af det valgte ælteprogram
- 27  Ælteprogramknop, til valg af ælteprogram
- 28  Udtagningsknop til start af udtagningsprogrammet
- 29  Tænd-/sluk-knop

6. Montering af produktet

❶ Bemærk

- Rengør alle dele som beskrevet i kapitel 9. **Rengøring**, før produktet tages i brug første gang.
 - Vælg den ønskede formskive før monteringen, da de ligger under dejbeholderen (12) i opbevaringsrummet (6) (se fig. D).
- 1) Stil produktet på et plant underlag i nærheden af en let tilgængelig stikkontakt. Der skal være plads nok foran produktet til, at der kan stå en skål eller lignende til at samle pastaen i.
 - 2) Vip dejbeholderen ind i motorenheden, så dejbeholderen befinder sig på låseanordningerne (7).
 - 3) Skub holderen (10) til dejkrogen (9) ind i åbningen på dejbeholderen (se fig. G).
 - 4) Sæt æltetekrogen ind i dejbeholderen oppefra, og sæt dejkrogen forfra på holderen til dejkrogen, så den føres gennem æltetekrogen og går ind i drevet (5) (se fig. G).
 - 5) Vælg den ønskede formskive, og sæt den på holderen (10), så de to låseanordninger på formskiven går ind i fordybningerne på holderen (se fig. G).
 - 6) Sæt formskivefastgørelsen (8) på gevindet (11), og drej den med uret, så begge pile peger mod hinanden (se fig. G).
 - 7) Monter først låget (2), når du har hældt melet i dejbeholderen (12) (se kapitel 7. **Fremstilling af pasta**).
 - 8) Sæt stikket i en let tilgængelig stikkontakt. Der lyder en signaltone, og tallene for dejprogram-knappen (27) blinker. Produktet er nu i standby-tilstand.

Produktet er monteret og klar til brug.

7. Fremstilling af pasta

ADVARSEL!

- ▶ Hold aldrig hænderne ned i dejbeholderen **(12)**, når du bruger produktet. Fare for personskader på grund af roterende dele!
- ▶ Udskift kun tilbehøret, når motoren står stille og stikket er trukket ud! Produktet fortsætter med at køre et kort stykke tid, efter at der er slukket for det.

OBS!

- ▶ Undgå at overfylde produktet. Undgå at tilberede opskrifter med mere end 400 g mel ad gangen.

Bemærk

- ▶ Hver gang du trykker på knapperne, bekræftes det med en signaltone.
- ▶ Hvis apparatet er inaktivt, eller hvis der ikke trykkes på nogen knap i 5 minutter, lyder der signaltoner, og apparatet slukkes.
- ▶ Produktet kan kun anvendes med korrekt indsat tilbehør. Hvis tilbehøret ikke er monteret korrekt, kan produktet ikke startes. Tag stikket ud af stikkontakten, og kontrollér, at tilbehøret er sat rigtigt i.
- ▶ Brug eventuelt billederne E (fremstilling af dej af 200 g mel) og F (fremstilling af dej af 400 g mel) på udfoldnings-siden som hjælp.

7.1. Æltning og udtagning af pastadejen

- 1) Saml produktet som beskrevet i kapitlet **6. Montering af produktet**.
- 2) Forbered alle ingredienserne, du skal bruge til din pastadej. Brug f.eks. opskrifterne i denne vejledning, som er tilpasset specielt til produktet (se kapitlet **11. Opskrifter** eller det medfølgende opskriftshæfte.
- 3) Afmål den nødvendige mængde mel med målebægeret **(22)** eller en køkkenvægt, og hæld det i dejbeholderen **(12)**. Brug gram-skalaen (g) på målebægeret **(22)** til afmåling af de faste ingredienser som mel.

Bemærk

- ▶ Brug en køkkenvægt til afmåling af de nøjagtige mængder mel og væske. Afmåling med målebæger er altid forbundet med små uøjagtigheder, som kan påvirke dejens konsistens.
- ▶ Ved afmåling udelukkende med målebæger: Ryst ikke målebægeret for meget, og bank det ikke mod et fast underlag, når melet er hældt i, og du skal aflæse skalaen. Det har indflydelse på meleets vægt, da det komprimeres.

- 4) Afmål den nødvendige mængde væske og f.eks. æg ved hjælp af målebægeret eller en køkkenvægt. Hæld først ægget i målebægeret og derefter væsken op til den samlede ønskede mængde. Brug milliliter-skalaen (ml) på målebægeret til afmåling af de flydende ingredienser som vand og æg.

Bemærk

- ▶ Pisk altid æg med væske, så dejen samler sig bedre.
 - ▶ For at opnå en bedre tilberedning skal du først hælde væsken i dejbeholderen **(12)**, når ælteprogrammet starter.
- 5) Montér låget **(2)** ved at sætte den bageste sikring ind i produktet og derefter trykke den forreste del af låget ned, indtil låget går i indgreb, så det kan høres. Tallet 1 i ælteprogram-knappen **(27)** lyser.
 - 6) Vælg ælteprogrammet, der passer til din dej, med ælteprogram-knappen **(27)**:
 - 1: til små mængder dej op til ca. 200 g mel
 - 2: til store mængder dej fra ca. 250–400 g melDet valgte ælteprogram's tal lyser.
 - 7) Tryk på ælteknappen **(26)** for at starte ælteprogrammet.

Ælteprogram	Æltetid
1	4:30 min.
2	4:30 min.

Bemærk

- ▶ Hvis låget ikke er lukket rigtigt, kan ælteprogrammet ikke startes. Der lyder signaltoner, og ælteprogram-knappens **(27)** tal blinker. Luk låget rigtigt.
 - ▶ Hvis produktet stopper under brug, og ælteprogram-knappens to tal blinker, er produktet overbelastet. Fjern i dette tilfælde en del af dejen.
 - ▶ Du kan når som helst sætte det aktive program på pause ved at trykke på ælteknappen eller åbne låget. Fortsæt programmet ved at trykke på ælteknappen igen. Husk at lukke låget, hvis det er åbent.
 - ▶ Hvis du trykker på tænd-/sluk-knappen, afbrydes det aktive program, og produktet slukkes.
- 8) Hæld langsomt den ønskede væske gennem åbningen **(1)** i låget **(2)** og ned i dejbeholderen **(12)**.
 - 9) Når ælteprogrammet er slut, høres flere signaltoner. Kontrollér dejens konsistens. Hvis ingredienserne endnu ikke er æltet rigtigt sammen, skal du starte en ny ælningsproces ved at trykke på ælteknappen.

- 10) Når dejen er æltet tilstrækkeligt, skal du trykke på udtagningsknappen **(28)** for at starte udtagningsprogrammet.

Ælteprogram	Udtagningsstid
1	11:18 min.
2	14:18 min.

- 11) Under udtagningsforløbet kan du skære pasten af med dejskraberen **(24)**.

i Bemærk

- I løbet af udtagningsprogrammet skifter æltekrogen retning.
- 12) Hvis der stadig er dejrester i produktet, skal du først trykke på tænd-/sluk-knappen og derefter på udtagningsknappen for at starte endnu et afkortet udtagningsforløb. Hvis dejresterne sidder fast på siden af dejbeholderen, skal du skrabe dem af med en ske, før du starter det forkortede udtagningsforløb.
- 13) Rengør produktet efter brug som beskrevet i kapitel

9. Rengøring.

7.2. Formning af ravioli

- 1) Læg friske lasagneplader ud på et skærebræt eller lignende, så de er glatte. Lasagnepladerne skal være mindst 7,5 x 7,5 cm store. Rul dem eventuelt lidt ud med en pasta-/kagerulle.
- 2) Brug undersiden af ravioliformen **(23)** til at skære dejpladerne ud med.
- 3) Læg dejpladerne på oversiden af ravioliformen, og læg det ønskede fyld i midten.

i Bemærk

- Læg dejen, der er tilovers fra udskæringen, tilbage i produktet, start et ælteforløb, og form endnu en lasagneplade.
- 4) Luk forsigtigt ravioliformens to halvdele, og tryk dem sammen, så de er helt lukket.
 - 5) Åbn ravioliformen, og tag den færdige ravioli ud.

8. Afmontering af produktet

- 1) Tag stikket ud af stikkontakten, hvis det er sat i.
- 2) Fjern låget **(2)**: Tag først den forreste låsemekanisme op, og tag så den bageste sikring ud forfra.
- 3) Drej formskivefastgørelsen **(8)** mod uret, og tag den af.
- 4) Tag formskiven ud.

- 5) Hold hånden ned i dejbeholderen **(12)**, og tag fat i æltekrogen **(3)**. Løsn samtidig dejkrogen **(9)** fra drevet **(5)** og tag dejkrogen ud af produktet forfra. Tag æltekrogen ud.
- 6) Tag holderen ud.
- 7) Tag dejbeholderen ud.

Nu er produktet skilt ad.

9. Rengøring

9.1. Rengøring af produktet

! FARE!

- Tag altid stikket ud af stikkontakten før rengøring!
-  Læg aldrig produktets underdel med motoren ned i vand eller andre væsker!

! OBS!

- Brug ikke skurepulver eller stærke rengøringsmidler. De kan beskadige overfladen permanent!
- Rengør produktet efter hver brug for at undgå funktionsfejl forårsaget af fødevarerester.

- 1) Hvis du ikke allerede har gjort det, skal produktet skilles ad som beskrevet i kapitel **8. Afmontering af produktet**.
- 2) Fjern eventuelle melrester i drevet **(5)** med en tør klud.
- 3) Rengør produktets motorenhed indvendigt samt overfladerne med en let fugtet klud. Ved behov kan du hælde lidt opvaskemiddel på kluden og tørre efter med en let fugtet klud.
- 4) Tør produktet godt af, inden du samler det igen.

9.2. Rengøring af tilbehør

i Bemærk

- Det er bedst at rengøre formskiverne, når dejen er tør.
- 1) Brug rengøringsværktøjet **(25)** (til formskiverne spaghetti **(14)** og spaghetti **(15)**) eller rengøringsstifterne på siden af dejskraberen **(24)** til rengøring af de anvendte formskivers udskæringer for de groveste dejrester.
 - 2) Rengør alle aftagelige dele og alt tilbehør med mildt opvaskevand. Skyl af med rent vand for at fjerne alle opvaskemiddelrester.

i Bemærk

-  Alle aftagelige dele kan rengøres i opvaskemaskinen. Læg så vidt muligt delene i den øverste kurv i opvaskemaskinen, og sørg for, at de ikke kommer i klemme.

- Hvis dejresterne sidder meget fast på formskiverne kan du prøve følgende metode: Læg formskiverne i fryseren i 1-2 timer. Derefter er det nemt at fjerne dejresterne ved hjælp af rengøringsværktøjet **(24)/(25)**.

3) Tør alle dele grundigt af, før du samler dem igen.

10. Opbevaring

- ♦ Opbevar formskiverne, dejskraberen **(24)** og rengøringsværktøjet **(25)** i opbevaringsrummet **(6)** under dejbeholderen **(12)** (se fig. D).
- ♦ Opbevar det rengjorte produkt med lukket låg **(2)** på et rent og støvfrit sted.

11. Opskrifter

Bemærk

- Alle mængdeangivelser er baseret på anvendelse af almindeligt hvedemel (type 405). Andre typer mel som f.eks. speltmel eller fuldkornsmel kræver normalt lidt mere væske.
- Mængdeangivelserne er vejledende værdier. Som udgangspunkt skal du holde dig til de angivne forhold mellem mel og væske. På grund af forskellige faktorer kan den nødvendige mængde væske dog variere en smule. Hvis dejen ikke tilberedes optimalt med de angivne mængder, kan du tilsætte et par milliliter mere eller mindre væske næste gang.
- Brug en køkkenvægt til afmåling af de nøjagtige mængder mel og væske. Afmåling med målebæger er altid forbundet med små unøjagtigheder, som kan påvirke dejens konsistens.
- Du kan erstatte 1 æg med ca. 50 ml væske.
- 200 g mel giver cirka 200 g frisk pasta/spaghetti.
400 g mel giver cirka 450 g frisk pasta/spaghetti.

For at opnå optimal tilberedning af dejen skal du holde dig til følgende forhold mellem mel og væske:

Melmængde	Væskemængde
200 g	ca. 80 ml
400 g	ca. 160 ml

Hvis du tilbereder pastadej med æg, består den samlede mængde væske altid af væske og æg lagt sammen:

Melmængde	Væskemængde + æg
200 g	1 æg + væske = i alt. 80 ml
400 g	2 æg + væske = i alt. 160 ml

Du kan lave pastadej med maks. 400 g mel ad gangen.

11.1. Basisopskrift for pasta af durumhvedemel uden æg

Ingredienser til 2 personer

- 150 g durumhvedemel
- 50 g hvedemel (type 405)
- ca. 80 ml vand

Tilberedning

- ♦ Hæld 150 g durumhvedemel og 50 g hvedemel i dejbeholderen **(12)**.
- ♦ Start ælteprogrammet for 200 g mel.
- ♦ Hæld langsomt ca. 80 ml vand i dejbeholderen gennem åbningen **(1)** i låget **(2)**.
- ♦ Lad pastadejen komme ud, når ælteprogrammet er færdigt. Du kan bruge dejskraberen **(24)** til at skære pastaen til den ønskede længde, når den tages ud.
- ♦ Hæld den færdige pasta i kogende, saltet vand, og rør rundt af og til. Efter ca. 3-4 minutter er den kogt al dente, dvs. den er fast at bide i.

11.2. Basisopskrift for hvedepasta uden æg

Ingredienser til 2 personer

- 200 g hvedemel (type 405)
- ca. 80 ml vand

Tilberedning

- ♦ Hæld 200 g hvedemel i dejbeholderen **(12)**.
- ♦ Start ælteprogrammet for 200 g mel.
- ♦ Hæld langsomt ca. 80 ml vand i dejbeholderen gennem åbningen **(1)** i låget **(2)**.
- ♦ Lad pastadejen komme ud, når ælteprogrammet er færdigt. Du kan bruge dejskraberen **(24)** til at skære pastaen til den ønskede længde, når den tages ud.
- ♦ Hæld den færdige pasta i kogende, saltet vand, og rør rundt af og til. Efter ca. 3-4 minutter er den kogt al dente, dvs. den er fast at bide i.

11.3. Basisopskrift for pasta af durumhvedemel med æg

Ingredienser til 2 personer

- 150 g durumhvedemel
- 50 g hvedemel (type 405)
- ca. 30 ml vand
- 1 æg (str. M)

Tilberedning

- ♦ Hæld 150 g durumhvedemel og 50 g hvedemel i dejbeholderen **(12)**.
- ♦ Hæld 1 æg og ca. 30 ml vand i målebægeret **(22)**, så det samlet giver 80 ml. Pisk ægget sammen med vandet.
- ♦ Start ælteprogrammet for 200 g mel.
- ♦ Hæld langsomt vand-æggeblandingen i dejbeholderen gennem åbningen **(1)** i låget **(2)**.
- ♦ Lad pastadejen komme ud, når ælteprogrammet er færdigt. Du kan bruge dejskraberen **(24)** til at skære pastaen til den ønskede længde, når den tages ud.
- ♦ Hæld den færdige pasta i kogende, saltet vand, og rør rundt af og til. Efter ca. 3-4 minutter er den kogt al dente, dvs. den er fast at bide i.

11.4. Basisopskrift for hvedepasta med æg

Ingredienser til 2 personer

- 200 g hvedemel (type 405)
- ca. 30 ml vand
- 1 æg (str. M)

Tilberedning

- ♦ Hæld 200 g hvedemel i dejbeholderen **(12)**.
- ♦ Hæld 1 æg og ca. 30 ml vand i målebægeret **(22)**, så det samlet giver 80 ml. Pisk ægget sammen med vandet.
- ♦ Start ælteprogrammet for 200 g mel.
- ♦ Hæld langsomt vand-æggeblandingen i dejbeholderen gennem åbningen **(1)** i låget **(2)**.
- ♦ Lad pastadejen komme ud, når ælteprogrammet er færdigt. Du kan bruge dejskraberen **(24)** til at skære pastaen til den ønskede længde, når den tages ud.
- ♦ Hæld den færdige pasta i kogende, saltet vand, og rør rundt af og til. Efter ca. 3-4 minutter er den kogt al dente, dvs. den er fast at bide i.

12. Tekniske data

Nominal spænding	220-240 V ~, 50/60 Hz*
Mærkeeffekt	220 W
Effektforbrug i slukket tilstand	< 0,5 W
Maks. påfyldningsmængde dejbeholder (12)	400 g mel + den nødvendige væske pr. gang
Volumen, målebæger (22)	ca. 520 ml
Skala for væske (ml)	indtil 250 ml
Skala for mel (g)	indtil 250 g

*Brugeren behøver ikke foretage sig noget for at omstille produktet fra 50 til 60 Hz eller omvendt. Produktet tilpasser sig både til 50 og til 60 Hz.

Vi anbefaler, at produktet køles ned i ca. 90 minutter efter ca. 35 minutters drift. Ellers kan produktet blive overophedet og aktivere overophedningssikringen.

13. Bortskaffelse

13.1. Bortskaffelse af produktet og emballagen



Symbolet med den overstregede affaldscontainer betyder, at dette produkt ikke må bortskaffes med husholdningsaffaldet, når dets levetid er slut.

Produktet skal afleveres på de angivne indsamlingssteder, genbrugsstationer eller renovationsselskaber.

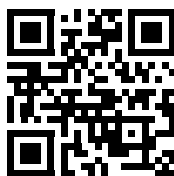
Du bedes slette alle personlige data før returneringen.

Emballagen består af materialer, som kan bortskaffes på de lokale genbrugspladser.

Bortskaf emballagen miljøvenligt.

14. Bestilling af reservedele

Du kan altid bestille reservedele til dette produkt på internettet på www.kompernass.com.



Scan QR-koden med din smartphone/tablet.

Med denne QR-kode kommer du direkte til vores webside og kan se og bestille de tilgængelige reservedele.

Bemærk

- ▶ Hvis du har problemer med online-bestillingen, kan du henvende dig telefonisk eller pr. e-mail til vores servicecenter.
- ▶ Oplys altid artikelnummeret (IAN) 546932_2601, når du afgiver din bestilling.
- ▶ Vær opmærksom på, at det ikke er muligt at foretage online-bestilling af reservedele til alle modtagerlande.

15. Garanti for Kompernass Handels GmbH

Kære kunde

På dette produkt får du 3 års garanti fra købsdatoen. I tilfælde af mangler ved produktet har du en række juridiske rettigheder i forhold til sælgeren af produktet. Dine juridiske rettigheder forringes ikke af den nedenfor anførte garanti.

Garantibetingelser

Garantiperioden begynder på købsdatoen. Opbevar venligst kvitteringen et sikkert sted. Den er nødvendig for at kunne dokumentere købet. Hvis der inden for tre år fra dette produkts købsdato opstår en materiale- eller fabrikationsfejl, vil produktet – efter vores valg – blive repareret eller udskiftet, eller købsprisen vil blive refunderet gratis til dig. Denne garantiydelse forudsætter, at det defekte produkt afleveres, og købsbeviset (kvitteringen) forevises i løbet af fristen på tre år, og at der gives en kort skriftlig beskrivelse af, hvori manglen består, og hvornår den er opstået.

Hvis defekten er dækket af vores garanti, får du et repareret eller et nyt produkt retur. Reparation eller ombytning af produktet udløser ikke en ny garantiperiode.

Garantiperiode og juridiske mangelkrav

Garantiperioden forlænges ikke, hvis der gøres brug af garantien. Det gælder også for udskiftede og reparerede dele. Skader og mangler, som eventuelt allerede fandtes ved køb, samt manglende dele, skal anmeldes straks efter udpakningen. Når garantiperioden er udløbet, er reparation af skader betalingspligtig.

Garantiens omfang

Produktet er produceret omhyggeligt efter strenge kvalitetsretningslinjer og testet grundigt inden leveringen.

Dette apparat er konstrueret til en holdbarhed på mindst 3 år ved korrekt brug. Hvis der inden for denne periode opstår en defekt, som forringer brugbarheden, modtager du en erstatning eller en reparation.

Denne garanti bortfalder, hvis produktet er blevet beskadiget, ikke er forskriftsmæssigt anvendt eller vedligeholdt. For at sikre forskriftsmæssig anvendelse af produktet skal alle anvisninger nævnt i betjeningsvejledningen nøje overholdes. Anvendelsesformål og handlinger, som frarådes eller der advares imod i betjeningsvejledningen, skal ubetinget undgås.

Produktet er kun beregnet til privat og ikke til kommercielt brug. Ved misbrug og uhensigtsmæssig brug, anvendelse af vold og ved indgreb, som ikke er foretaget af vores autoriserede serviceafdeling, bortfalder garantien.

Afvikling af garantisager

For at sikre en hurtig behandling af din anmeldelse bør du følge nedenstående anvisninger:

- Ved alle forespørgsler bedes du have kvitteringen og artikelnummeret (IAN) 546932_2601 klar som dokumentation for købet.
- Artikelnummeret kan du finde på typeskiltet på produktet, som indgravering på produktet, på betjeningsvejledningens forside (nederst til venstre) eller som klæbemærke på bag- eller undersiden af produktet.
- Hvis der opstår funktionsfejl eller øvrige mangler, bedes du først kontakte nedennævnte serviceafdeling **telefonisk** eller **via e-mail**.
- Et produkt, der er registreret som defekt, kan du derefter indsende portofrit til den oplyste serviceadresse med vedlæggelse af købsbevis (kvittering) og en beskrivelse af, hvori manglen består, og hvornår den er opstået.

15.1. Service

 **Service Danmark**

Tel.: 32 710005

E-Mail: kompernass@lidl.dk

IAN 546932_2601

15.2. Importør

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

Tyskland

www.kompernass.com

Indice

1. Uso conforme	106
2. Avvertenze e simboli utilizzati	106
3. Avvertenze di sicurezza	107
4. Materiale in dotazione	109
5. Descrizione dell'apparecchio	109
6. Montare l'apparecchio	110
7. Preparare la pasta	110
7.1. Impastare ed erogare la pasta	110
7.2. Formare ravioli	112
8. Smontare l'apparecchio	112
9. Pulizia	112
9.1. Pulizia dell'apparecchio	112
9.2. Pulizia degli accessori	112
10. Conservazione	113
11. Ricette	113
11.1. Ricetta base per pasta di semola di grano duro senza uova.	113
11.2. Ricetta base per pasta di farina di frumento senza uova.	113
11.3. Ricetta base per pasta di semola di grano duro con uovo	114
11.4. Ricetta base per pasta di farina di frumento con uovo	114
12. Dati tecnici	114
13. Smaltimento	115
13.1. Smaltimento dell'apparecchio e dell'imballaggio	115
14. Ordinazione di pezzi di ricambio	115
15. Garanzia della Kompernass Handels GmbH	115
15.1. Assistenza	116
15.2. Importatore.	116

1. Uso conforme

Questo apparecchio è destinato esclusivamente alla lavorazione di impasto per la pasta.

Questo apparecchio è destinato esclusivamente all'uso in locali riparati dalla pioggia situati all'interno di case private.

Non usare l'apparecchio all'aperto né in settori commerciali o industriali.

2. Avvertenze e simboli utilizzati

Nel presente manuale di istruzioni, sulla confezione e sull'apparecchio vengono utilizzati gli avvisi e i simboli seguenti (se pertinenti):

	PERICOLO! Un avviso con questo simbolo e la parola di segnalazione "PERICOLO" indica una situazione di pericolo immediata che, se non viene evitata, ha come conseguenza la morte o una lesione grave.
	AVVERTENZA! Un avviso con questo simbolo e la parola di segnalazione "AVVERTENZA" indica una possibile situazione di pericolo che, se non viene evitata, potrebbe avere come conseguenza la morte o una lesione grave.
	CAUTELA! Un avviso con questo simbolo e la parola di segnalazione "CAUTELA" indica una possibile situazione di pericolo che, se non viene evitata, potrebbe avere come conseguenza una lesione di entità lieve o moderata.
	ATTENZIONE! Un avviso con questo simbolo e la parola di segnalazione "ATTENZIONE" indica una possibile situazione che, se non viene evitata, potrebbe avere come conseguenza danni materiali.
	Nota: una nota fornisce ulteriori informazioni volte a facilitare l'uso dell'apparecchio.
	Leggere le istruzioni.
	Corrente/tensione alternata
	Classe di protezione II: protezione mediante doppio isolamento o isolamento rinforzato.

	Utilizzare l'apparecchio solo al chiuso.
	Non immergere in acqua!
	Adatto al lavaggio in lavastoviglie.
	Tutti i componenti di questo apparecchio che vengono a contatto con alimenti sono idonei al contatto con gli alimenti.
	Non smaltire l'apparecchio elettrico insieme ai rifiuti domestici!
	Smaltire l'imballaggio in modo ecologico.
 	Per la raccolta differenziata dei rifiuti, tenere conto dell'identificazione dei materiali di imballaggio: questi presentano codici costituiti da abbreviazioni (a) e numeri (b) con il seguente significato: 1-7: materie plastiche, 20-22: carta e cartone, 80-98: materiali compositi.
	L'imballaggio contiene elementi di carta e/o cartone.
	L'imballaggio contiene elementi di plastica e/o metallo.
	 Points de collecte sur www.quefaire-desdechets.fr Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !
	
	 Il prodotto, la confezione e la documentazione allegata sono soggetti in Francia alla responsabilità estesa del produttore (EPR) e vanno differenziati conformemente alla vigente normativa nazionale in materia di differenziazione e smaltimento.

3. Avvertenze di sicurezza

PERICOLO! RISCHIO DI FOLGORAZIONE!

- Collegare l'apparecchio esclusivamente a una presa di corrente installata a norma. La tensione di rete deve corrispondere ai dati riportati sulla targhetta di identificazione dell'apparecchio.
- Controllare l'apparecchio prima dell'uso per rilevare eventuali danni esterni visibili. Non mettere in funzione l'apparecchio se esso o il cavo di alimentazione mostra danni visibili o se l'apparecchio è caduto.
- Fare eseguire le riparazioni solo da aziende specializzate autorizzate o dal servizio clienti. Le riparazioni inadeguate possono causare gravi pericoli per l'utente e comportano l'annullamento della garanzia.
-  Non immergere mai la base dell'apparecchio in acqua o altri liquidi!
- Utilizzare l'apparecchio solo in ambienti interni asciutti.
- Impedire che il cavo di alimentazione si bagni o si inumidisca durante l'uso dell'apparecchio. Condurlo in modo tale da impedire che si incastri o danneggi in altro modo.
- Non toccare mai l'alimentatore o la base dell'apparecchio con le mani umide.
- Tenere il cavo di alimentazione lontano dalle superfici surriscaldate.

- In caso di danni al cavo di alimentazione dell'apparecchio, per evitare pericoli farlo sostituire dal produttore, dal servizio di assistenza clienti o da personale altrettanto qualificato.
- Staccare sempre l'apparecchio dalla rete in caso di assenza di sorveglianza e prima del montaggio, dello smontaggio, del cambio degli accessori o della pulizia, nonché in caso di guasti.
- Per scollegare completamente l'apparecchio dalla rete elettrica, è necessario staccare la spina dalla presa. L'apparecchio deve quindi venire collocato in modo tale da garantire costantemente l'accesso libero alla presa di corrente, al fine di poter staccare la spina immediatamente in situazioni di emergenza.
- Estrarre l'alimentatore dalla presa tirando sempre dalla spina, mai dal cavo.

AVVERTENZA! PERICOLO DI LESIONI!

- Questo apparecchio non deve essere utilizzato dai bambini.
- Tenere lontani i bambini dall'apparecchio e dal relativo cavo di allacciamento.
- I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
- Questo apparecchio può essere utilizzato da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte o insufficiente esperienza o conoscenza, solo se sorvegliate o istruite sull'uso sicuro dell'apparecchio e qualora ne abbiano compreso i pericoli associati.

- Utilizzare solo gli accessori a corredo. Gli accessori di terzi potrebbero non essere adatti e il loro impiego può comportare pericoli o danni materiali!
- Non aprire mai l'alloggiamento. In questo caso la sicurezza viene a mancare e la garanzia si estingue.
- Sostituire gli accessori solo a motore fermo e con la spina staccata! Dopo lo spegnimento l'apparecchio continua a funzionare per breve tempo.
- Non utilizzare mai l'apparecchio per scopi diversi da quelli descritti in questo manuale di istruzioni. In caso di uso errato dell'apparecchio sussiste il pericolo di lesioni!
- Evitare di toccare le parti in movimento. Durante il funzionamento mantenere le mani, i capelli, gli indumenti, la spatola per impasto e altri oggetti lontani dalle parti mobili.
- Tenere il coperchio chiuso durante il funzionamento.
- Il materiale di imballaggio non deve essere utilizzato come giocattolo. Pericolo di soffocamento.
- Avvertenza: Non aprire mai la ghiera di fissaggio del disco sagomato mentre l'apparecchio è in funzione. Sussiste il pericolo di lesioni!

⚠ **ATTENZIONE! DANNI MATERIALI!**

- Assicurarsi che l'apparecchio, il cavo di alimentazione o la spina non vengano mai a contatto con sorgenti di calore intenso, come piastre di cottura o fiamme libere.
- Non posizionare mai l'apparecchio vicino a fonti di calore.
- Per evitare un accumulo di calore, durante il funzionamento non coprire l'apparecchio.
- Non riempire l'apparecchio in eccesso. Non preparare ricette utilizzando più di 400 grammi di farina per ogni passata.
- Durante il funzionamento, versare nella vasca esclusivamente gli ingredienti da lavorare.
- Non fare funzionare l'apparecchio senza ingredienti! Pericolo di surriscaldamento!
- Non utilizzare timer esterni o un sistema di telecomando separato per azionare l'apparecchio.
- Dopo circa 35 minuti di funzionamento si consiglia di far raffreddare l'apparecchio per circa 90 minuti.

i **Note**

- Non conservare alimenti nell'apparecchio. Gli alimenti possono rimanere nell'apparecchio a temperatura ambiente per un massimo di 2 ore. Versarvi gli alimenti solo per la lavorazione.
- Per evitare un deterioramento prematuro del materiale:
 - Non tagliare, perforare, graffiare o sottoporre a forti sollecitazioni meccaniche le parti di plastica.
 - Non utilizzare oggetti taglienti o acuminati per la pulizia.
 - Non lasciare cadere l'apparecchio e gli accessori.
 - Non esporre le parti di plastica alla luce solare diretta o a calore elevato per periodi prolungati.

- Non pulire le parti di plastica calde con acqua fredda per evitare formazione di crepe o deformazioni.
- Smettere di usare le parti di plastica se sono visibili una o più delle seguenti alterazioni: crepe, incrinature o rotture, scheggiature o bordi taglienti, deformazioni, restringimento o rigonfiamento, formazione di bolle, distacco di strati o rivestimenti, ingiallimento o scolorimento permanente e marcato, perdita di lucentezza o trasparenza, superficie appiccicosa, ruvida o fragile, odore insolito nonostante la pulizia.

Nota

- La perdita di trasparenza o lucentezza nella vasca è normale ed è causata dallo sforzo meccanico durante l'impasto e dal lavaggio in lavastoviglie. Questo fenomeno non compromette il funzionamento.
- Smettere di usare le parti di plastica danneggiate, deformate, incrinare o fortemente usurate. Se si continua a usarle, può verificarsi una maggiore cessione di componenti del materiale agli alimenti, all'olio o al grasso.
- Sostituire le parti danneggiate esclusivamente con ricambi autorizzati dal produttore.
- Non utilizzare l'apparecchio e le sue parti in forni o microonde.

4. Materiale in dotazione

La dotazione standard dell'apparecchio comprende i seguenti componenti:

- Apparecchio principale
- 8 dischi sagomati
- Stampo per ravioli
- Spatola per impasto con utensile di pulizia
- Utensile di pulizia con cappuccio di protezione
- Misurino
- Manuale di istruzioni
- Ricettario

5. Descrizione dell'apparecchio

(per le illustrazioni vedere la pagina pieghevole)

Figura A

- 1 Apertura per liquidi
- 2 Coperchio
- 3 Gancio da impasto
- 4 Tastierino dei comandi
- 5 Azionamento
- 6 Vano di custodia
- 7 Fermi vasca
- 8 Ghiera di fissaggio del disco sagomato
- 9 Albero da impasto (con albero motore)
- 10 Supporto per l'albero da impasto
- 11 Filettatura
- 12 Vasca
- 13 Manico coperchio

Figura B

- 14 Spaghetti
- 15 Spaghettoni
- 16 Tagliatelle/fettuccine
- 17 Pappardelle
- 18 Linguine
- 19 Lasagne
- 20 Maccheroni
- 21 Penne
- 22 Misurino
- 23 Stampo per ravioli
- 24 Spatola per impasto con utensile di pulizia
- 25 Utensile di pulizia con cappuccio di protezione
(per i dischi sagomati Spaghetti **14** e Spaghettoni **15**)

Figura C

- 26  Tasto di impostatura per avviare il programma di impostatura selezionato
- 27  Tasto del programma di impostatura per selezionare il programma di impostatura
- 28  Tasto di erogazione per avviare il programma di erogazione
- 29  Tasto on/off

6. Montare l'apparecchio

Nota

- Prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta, pulire tutte le parti come descritto nel capitolo **9. Pulizia**.
- Prima del montaggio scegliere il disco sagomato desiderato, dato che i dischi si trovano sotto la vasca **(12)**, nel vano di custodia **(6)** (vedere fig. D).

- 1) Collocare l'apparecchio su una superficie piana, vicino ad una presa di corrente facilmente accessibile. È preferibile che davanti all'apparecchio si trovi ancora spazio sufficiente per una ciotola o simile che servirà a raccogliere la pasta.
- 2) Applicare la vasca alla base dell'apparecchio inclinandola, in modo che la vasca poggi sui fermi **(7)**.
- 3) Spingere il supporto **(10)** per la vasca **(9)** nell'apertura dell'albero da impasto (vedere fig. G).
- 4) Introdurre il gancio da impasto dall'alto nella vasca e far passare l'albero da impasto da davanti attraverso il supporto per l'albero da impasto, in modo che venga guidato attraverso il gancio da impasto e sporga nell'azionamento **(5)** (vedere fig. G).
- 5) Scegliere il disco sagomato adatto e applicarlo al supporto **(10)** in modo che i due fermi del disco sagomato scivolino negli incavi del supporto. (vedere fig. G)
- 6) Applicare la ghiera di fissaggio del disco sagomato **(8)** alla filettatura **(11)** e ruotarla saldamente in senso orario in modo che le due frecce puntino una verso l'altra (vedere fig. G).
- 7) Il coperchio **(2)** va montato solo dopo aver versato la farina necessaria nella vasca **(12)** (vedere capitolo **7. Preparare la pasta**).

- 8) Inserire la spina in una presa di corrente facilmente accessibile. Viene emesso un segnale acustico e i numeri del tasto del programma di impastatura **(27)** lampeggiano. L'apparecchio si trova ora in modalità standby.

L'apparecchio è ora montato e pronto per l'uso.

7. Preparare la pasta

AVVERTENZA!

- Durante il funzionamento non inserire mai le mani nella vasca **(12)**. Pericolo di lesioni dovute alle parti rotanti!
- Sostituire gli accessori solo a motore fermo e con la spina staccata! Dopo lo spegnimento l'apparecchio continua a funzionare per breve tempo.

ATTENZIONE!

- Non riempire l'apparecchio in eccesso. Non preparare ricette utilizzando più di 400 grammi di farina per ogni passata.

Nota

- Ogni pressione del tasto viene confermata da un segnale acustico.
- In caso di inattività o se non viene premuto alcun tasto per 5 minuti, vengono emessi segnali acustici e l'apparecchio si spegne.
- Il funzionamento è possibile solo se l'accessorio è collocato correttamente. Se gli accessori non sono montati correttamente, non è possibile avviare l'apparecchio. Staccare la spina e controllare se l'accessorio è correttamente in sede.
- Per aiutarsi utilizzare eventualmente le figure E (preparazione di un impasto con 200 g di farina) e F (preparazione di un impasto con 400 g di farina) della pagina pieghevole.

7.1. Impastare ed erogare la pasta

- 1) Montare l'apparecchio come descritto al capitolo

6. Montare l'apparecchio.

- 2) Preparare tutti gli ingredienti necessari per l'impasto della pasta. Ci si può basare ad esempio sulle ricette per questo apparecchio riportate in questo manuale (vedere il capitolo **11. Ricette** o nel ricettario allegato).

- 3) Servendosi del misurino **(22)** o di una bilancia da cucina, misurare la quantità di farina necessaria e versarla nella vasca **(12)**. Utilizzare la scala graduata dei grammi (g) riportata sul misurino **(22)** per misurare gli ingredienti solidi, come la farina.

Nota

- Per ottenere le quantità esatte di farina e liquido servirsi di una bilancia da cucina. La misurazione per mezzo del misurino porta sempre a tolleranze che possono influire sulla consistenza dell'impasto.

- Se la misurazione viene effettuata esclusivamente per mezzo del misurino: non agitare eccessivamente il misurino né sbatterlo su una superficie solida o contro di essa dopo avervi versato la farina e quando si legge la scala graduata. Ciò influisce sul peso della farina, che si compatta.

4) Servendosi del misurino o di una bilancia da cucina, misurare la quantità di liquido necessaria e ad es. l'uovo. Versare nel misurino prima l'uovo e poi aggiungere il liquido fino a raggiungere la quantità totale richiesta. Utilizzare la scala graduata dei millilitri (ml) riportata sul misurino per misurare gli ingredienti liquidi, come l'acqua e l'uovo.

i Nota

- L'uovo va sempre sbattuto con liquido per ottenere una migliore lavorabilità dell'impasto.
- Per migliorare la lavorazione, aggiungere i liquidi alla vasca **(12)** solo all'inizio del programma di impastatura.

5) Montare il coperchio **(2)** introducendo dapprima la sicura posteriore nell'apparecchio e poi premendo verso il basso la parte anteriore del coperchio finché non s'innesta in modo udibile. Il numero 1 del tasto del programma di impastatura **(27)** si illumina.

6) Eventualmente, con il tasto del programma di impastatura **(27)** selezionare il programma di impastatura adatto all'impasto:

- 1: per piccole quantità di impasto fino a circa 200 g di farina
- 2: per grandi quantità di impasto a partire da circa 250-400 g di farina

Il numero del programma di impastatura selezionato si illumina.

7) Per avviare il programma di impastatura premere il tasto di impastatura **(26)**.

Programma di impastatura	Tempo di impastatura
1	4:30 min.
2	4:30 min.

i Nota

► Se il coperchio non è stato chiuso correttamente, il programma di impastatura non si avvia. Vengono emessi dei segnali acustici e i numeri del tasto del programma di impastatura **(27)** lampeggiano. In tal caso chiudere correttamente il coperchio.

► Se l'apparecchio si ferma mentre è in funzione e le due cifre del programma di impastatura lampeggiano, significa che l'apparecchio è sovraccarico. In tal caso rimuovere un po' di impasto.

► Si può mettere in pausa il programma in esecuzione in qualsiasi momento premendo il tasto di impastatura o aprendo il coperchio. Riprendere l'esecuzione del programma premendo nuovamente il tasto di impastatura, eventualmente chiudere prima il coperchio.

► Premendo il tasto on/off s'interrompe il programma in esecuzione e si spegne l'apparecchio.

8) Aggiungere lentamente alla vasca **(12)** il liquido necessario attraverso l'apertura **(1)** del coperchio **(2)**.

9) Al termine del programma di impastatura vengono emessi diversi segnali acustici. Controllare la consistenza dell'impasto. Se gli ingredienti non sono ancora mescolati in modo ottimale, avviare un'ulteriore operazione di impastatura premendo il tasto di impastatura.

10) Se l'impasto è stato mescolato a sufficienza, premere il tasto di erogazione **(28)** per avviare il programma di erogazione.

Programma di impastatura	Tempo di erogazione
1	11:18 min.
2	14:18 min.

11) Durante l'erogazione è possibile tagliare la pasta per mezzo della spatola per impasto **(24)**.

i Nota

► Durante il programma di erogazione il gancio da impasto cambia direzione.

12) Se nell'apparecchio si trova ancora impasto residuo, premere prima il tasto on/off, poi premere nuovamente il tasto di erogazione per avviare un'ulteriore operazione di erogazione, questa volta abbreviata. Se i resti di impasto si attaccano alle pareti della vasca, raschiarli via con un cucchiaino prima di avviare l'operazione di erogazione abbreviata.

13) Dopo l'uso pulire l'apparecchio come descritto al capitolo

9. Pulizia.

7.2. Formare ravioli

- 1) Disporre sfoglie per lasagne fresche su un tagliere o simile. Le sfoglie per lasagne dovrebbero essere di almeno 7,5 x 7,5 cm. Eventualmente estenderle un poco con un mattarello.
- 2) Ritagliare i quadratini di impasto con il lato inferiore dello stampo per ravioli **(23)**.
- 3) Disporre i quadratini di impasto a raso sul lato superiore dello stampo per ravioli e collocarvi al centro il ripieno desiderato.

Nota

- Rimettere nell'apparecchio l'impasto rimasto dopo aver ritagliato i quadratini, avviare una nuova operazione di impastatura e formare un'altra sfoglia per lasagne.
- 4) Chiudere con cautela le due metà dello stampo per ravioli e comprimerle con forza.
- 5) Aprire lo stampo per ravioli e prelevare il raviolo pronto.

8. Smontare l'apparecchio

- 1) Staccare eventualmente la spina dalla presa.
- 2) Tagliare il coperchio **(2)**: per prima cosa sollevare la linguetta anteriore, poi estrarre la sicura posteriore tirandola in avanti.
- 3) Ruotare la ghiera di fissaggio del disco sagomato **(8)** in senso antiorario, quindi rimuoverla.
- 4) Rimuovere il disco sagomato.
- 5) Afferrare la vasca **(12)** e tenere fermo il gancio da impasto **(3)**. Contemporaneamente staccare l'albero da impasto **(9)** dall'azionamento **(5)** ed estrarre l'albero da impasto dall'apparecchio tirandolo in avanti. Estrarre il gancio da impasto
- 6) Tagliare il supporto.
- 7) Togliere la vasca.

L'apparecchio è ora smontato.

9. Pulizia

9.1. Pulizia dell'apparecchio

PERICOLO!

- Prima della pulizia, staccare sempre la spina dalla presa di corrente!
-  Non immergere mai la base dell'apparecchio con il motore in acqua o altri liquidi!

ATTENZIONE!

- Non utilizzare detergenti abrasivi o aggressivi. Essi possono danneggiare irreparabilmente la superficie!
 - Pulire l'apparecchio dopo ogni uso per evitare anomalie di funzionamento causate dai residui di alimenti.
- 1) Se non lo si è ancora fatto, smontare l'apparecchio come descritto al capitolo **8. Smontare l'apparecchio**.
 - 2) Rimuovere eventuali resti di farina presenti nell'azionamento **(5)** con un panno asciutto.
 - 3) Pulire l'interno della base dell'apparecchio e le superfici con un panno leggermente inumidito. In caso di necessità, applicare al panno qualche goccia di detersivo delicato e ripassare poi con un panno leggermente inumidito.
 - 4) Asciugare bene l'apparecchio prima di rimontarlo.

9.2. Pulizia degli accessori

Nota

- I dischi sagomati si puliscono meglio quando l'impasto si è asciugato.
- 1) Utilizzare dapprima l'utensile di pulizia **(25)** (per i dischi sagomati Spaghetti **(14)** e Spaghettoni **(15)**) o i perni di pulizia laterali della spatola per impasto **(24)** per eliminare il grosso dei residui di impasto dagli incavi dei dischi sagomati utilizzati.
 - 2) Pulire tutte le parti amovibili e gli accessori in acqua e detersivo delicato. Risciacquare con acqua pulita per eliminare tutti i residui di detersivo.

Nota

-  Tutte le parti amovibili sono adatte al lavaggio in lavastoviglie.
Disporre i componenti possibilmente nel cestello superiore della lavastoviglie facendo in modo che non rimangano incastrati.

- Se ai dischi sagomati aderiscono resti di impasto ostinati, provare questo metodo: mettere i dischi sagomati nel freezer per 1-2 ore. Poi dovrebbe essere possibile rimuoverne facilmente i resti di impasto aiutandosi con gli utensili di pulizia **(24)/(25)**.

3) Asciugare accuratamente tutte le parti prima di rimontarle.

10. Conservazione

- ◆ Riporre i dischi sagomati, la spatola per impasto **(24)** e l'utensile di pulizia **(25)** nel vano di custodia **(6)** sotto la vasca **(12)** (vedere fig. D).
- ◆ Conservare l'apparecchio pulito con il coperchio **(2)** chiuso in un luogo asciutto e privo di polvere.

11. Ricette

Nota

- Tutte le indicazioni di quantità si riferiscono all'impiego di farina di grano normale (tipo 00). Altri tipi di farina, ad esempio farina di farro o farina integrale, richiedono di solito un poco più di liquido.
- Le quantità indicate sono valori indicativi. Come norma generale bisognerebbe attenersi ai rapporti tra farina e liquido indicati. La quantità di liquido necessaria può tuttavia variare a causa di fattori diversi. Se con le quantità prescritte la lavorazione dell'impasto non risulta ottimale, la prossima volta aggiungere o sottrarre qualche millilitro di liquido.
- Per ottenere le quantità esatte di farina e liquido servirsi di una bilancia da cucina. La misurazione per mezzo del misurino porta sempre a tolleranze che possono influire sulla consistenza dell'impasto.
- Si può sostituire 1 uovo con circa 50 ml di liquido.
- 200 g di farina danno circa 200 g di pasta fresca.
400 g di farina danno circa 450 g di pasta fresca.

Per una lavorazione ottimale dell'impasto, attenersi al seguente rapporto tra farina e liquidi:

Quantità di farina	Quantità di liquido
200 g	circa 80 ml
400 g	circa 160 ml

Se si prepara l'impasto per la pasta con uovo, la quantità totale dl liquido da aggiungere è costituita sempre dal liquido e dall'uovo insieme:

Quantità di farina	Quantità di liquido + uovo
200 g	1 uovo + liquido = totale 80 ml
400 g	2 uova + liquido = totale 160 ml

In un passaggio è possibile preparare impasto per la pasta con massimo 400 g di farina.

11.1. Ricetta base per pasta di semola di grano duro senza uovo

Ingredienti per 2 persone

- 150 g di semola di grano duro
- 50 g di farina di frumento tipo 00
- Circa 80 ml di acqua

Preparazione

- ◆ Versare 150 g di semola di grano duro e 50 g di farina di frumento nella vasca **(12)**.
- ◆ Avviare il programma di impastatura per 200 g di farina.
- ◆ Attraverso l'apertura **(1)** del coperchio **(2)**, versare lentamente circa 80 ml di acqua nella vasca.
- ◆ Al termine del programma avviare l'erogazione dell'impasto per la pasta. Si può usare la spatola per impasto **(24)** per tagliare la pasta alla lunghezza desiderata durante l'erogazione.
- ◆ Mettere la pasta pronta in acqua salata in ebollizione e mescolare di tanto in tanto. Dopo circa 3-4 minuti è al dente.

11.2. Ricetta base per pasta di farina di frumento senza uovo

Ingredienti per 2 persone

- 200 g di farina di frumento tipo 00
- Circa 80 ml di acqua

Preparazione

- ◆ Versare 200 g di farina di frumento nella vasca **(12)**.
- ◆ Avviare il programma di impastatura per 200 g di farina.
- ◆ Attraverso l'apertura **(1)** del coperchio **(2)**, versare lentamente circa 80 ml di acqua nella vasca.

- ◆ Al termine del programma avviare l'erogazione dell'impasto per la pasta. Si può usare la spatola per impasto **(24)** per tagliare la pasta alla lunghezza desiderata durante l'erogazione.
- ◆ Mettere la pasta pronta in acqua salata in ebollizione e mescolare di tanto in tanto. Dopo circa 3-4 minuti è al dente.

11.3. Ricetta base per pasta di semola di grano duro con uovo

Ingredienti per 2 persone

- 150 g di semola di grano duro
- 50 g di farina di frumento tipo 00
- Circa 30 ml di acqua
- 1 uovo (misura M)

Preparazione

- ◆ Versare 150 g di semola di grano duro e 50 g di farina di frumento nella vasca **(12)**.
- ◆ Versare nel misurino **(22)** 1 uovo e circa 30 ml di acqua in modo che il totale sia di circa 80 ml di liquido. Sbattere l'uovo con l'acqua.
- ◆ Avviare il programma di impastatura per 200 g di farina.
- ◆ Attraverso l'apertura **(1)** del coperchio **(2)**, versare lentamente la miscela di acqua e uovo nella vasca.
- ◆ Al termine del programma avviare l'erogazione dell'impasto per la pasta. Si può usare la spatola per impasto **(24)** per tagliare la pasta alla lunghezza desiderata durante l'erogazione.
- ◆ Mettere la pasta pronta in acqua salata in ebollizione e mescolare di tanto in tanto. Dopo circa 3-4 minuti è al dente.

11.4. Ricetta base per pasta di farina di frumento con uovo

Ingredienti per 2 persone

- 200 g di farina di frumento tipo 00
- Circa 30 ml di acqua
- 1 uovo (misura M)

Preparazione

- ◆ Versare 200 g di farina di frumento nella vasca **(12)**.
- ◆ Versare nel misurino **(22)** 1 uovo e circa 30 ml di acqua in modo che il totale sia di circa 80 ml di liquido. Sbattere l'uovo con l'acqua.
- ◆ Avviare il programma di impastatura per 200 g di farina.
- ◆ Attraverso l'apertura **(1)** del coperchio **(2)**, versare lentamente la miscela di acqua e uovo nella vasca.
- ◆ Al termine del programma avviare l'erogazione dell'impasto per la pasta. Si può usare la spatola per impasto **(24)** per tagliare la pasta alla lunghezza desiderata durante l'erogazione.
- ◆ Mettere la pasta pronta in acqua salata in ebollizione e mescolare di tanto in tanto. Dopo circa 3-4 minuti è al dente.

12. Dati tecnici

Tensione nominale	220-240 V ~, 50/60 Hz*
Potenza nominale	220 W
Assorbimento di potenza da spento	< 0,5 W
Quantità di riempimento massima della vasca (12)	400 g di farina + il liquido necessario per ogni passaggio
Capienza del misurino (22)	circa 520 ml
Scala graduata per liquidi (ml)	fino a 250 ml
Scala graduata per farina (g)	fino a 250 g

*Non è necessaria alcuna azione da parte dell'utilizzatore per commutare il prodotto tra 50 e 60 Hz. Il prodotto è adatto sia a 50 Hz che a 60 Hz.

Dopo circa 35 minuti di funzionamento si consiglia di far raffreddare l'apparecchio per circa 90 minuti. In caso contrario, l'apparecchio potrebbe surriscaldarsi attivando la protezione contro il surriscaldamento.

13. Smaltimento

13.1. Smaltimento dell'apparecchio e dell'imballaggio



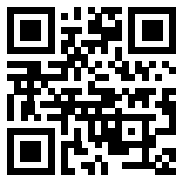
Il simbolo del bidone dei rifiuti barrato significa che questo apparecchio non deve essere smaltito con i normali rifiuti domestici al termine della sua durata utile. L'apparecchio deve essere conferito a punti di raccolta autorizzati, centri di riciclaggio o aziende di smaltimento.

Si prega di eliminare tutti i dati personali prima della riconsegna. L'imballaggio è costituito da materiali che possono essere smaltiti tramite gli appositi centri di raccolta e riciclaggio.

Smaltire l'imballaggio conformemente alle norme di tutela ambientale.

14. Ordinazione di pezzi di ricambio

È sempre possibile ordinare comodamente pezzi di ricambio per questo prodotto su Internet, all'indirizzo www.kompernass.com.



Scansionare il codice QR con lo smartphone/il tablet. Con questo codice QR si giunge direttamente al nostro sito web ed è possibile vedere e ordinare i ricambi disponibili.

Nota

- ▶ Qualora si riscontrino problemi con l'ordine online, ci si può rivolgere al nostro centro di assistenza telefonicamente o tramite e-mail.
- ▶ Al momento dell'ordine si prega di indicare sempre il codice articolo (IAN) 546932_2601.
- ▶ Si tenga presente che l'ordine online di pezzi di ricambio non è possibile in tutti i Paesi in cui effettuiamo consegne.

15. Garanzia della Kompernass Handels GmbH

Egregio Cliente,

Questo apparecchio ha una garanzia di 3 anni dalla data di acquisto. Qualora questo prodotto presentasse vizi, Le spettano diritti legali nei confronti del venditore del prodotto. La garanzia qui di seguito descritta non costituisce alcun limite a tali diritti legali.

Condizioni di garanzia

Il periodo di garanzia decorre dalla data di acquisto. Si prega di conservare bene lo scontrino di cassa. Quest'ultimo è necessario come prova d'acquisto. Qualora entro tre anni a partire dalla data d'acquisto del prodotto si presentasse un difetto del materiale o di fabbricazione, provvederemo a nostra discrezione a riparare o a sostituire gratuitamente il prodotto oppure a rimborsare il prezzo d'acquisto. Questa prestazione di garanzia ha come presupposto che l'apparecchio guasto e la prova d'acquisto (scontrino di cassa) vengano presentati entro il termine di tre anni e che si descriva per iscritto in cosa consiste il difetto e quando si è evidenziato.

Se il vizio rientra nell'ambito della nostra garanzia, il Suo prodotto verrà riparato o sostituito da uno nuovo. Con la riparazione o la sostituzione del prodotto non decorre un nuovo periodo di garanzia.

Periodo di garanzia e diritti legali di rivendicazione di vizi

Il periodo di garanzia non viene prolungato da interventi in garanzia. Ciò vale anche per le parti sostituite e riparate. Danni e vizi eventualmente già presenti al momento dell'acquisto devono venire segnalati immediatamente dopo che l'apparecchio è stato disimballato. Le riparazioni eseguite dopo la scadenza del periodo di garanzia sono a pagamento.

Ambito della garanzia

L'apparecchio è stato prodotto con cura secondo severe direttive qualitative e debitamente collaudato prima della consegna. Questo apparecchio è progettato per una durata di almeno 3 anni, se utilizzato conformemente alla destinazione d'uso. Qualora entro tale periodo si verificasse un difetto che ne comprometta l'utilizzabilità, provvederemo a sostituirlo o a ripararlo. La garanzia non si estende a danni causati dal trasporto o da altri incidenti.

Questa garanzia decade se il prodotto è stato danneggiato oppure utilizzato o sottoposto a interventi di manutenzione in modo non conforme. Per un utilizzo adeguato del prodotto si devono rigorosamente rispettare tutte le istruzioni espresse nel manuale di istruzioni per l'uso. Si devono assolutamente evitare modalità di utilizzo e azioni che il manuale di istruzioni per l'uso sconsiglia o da cui esso mette in guardia.

Il prodotto è destinato esclusivamente all'uso domestico e non a quello commerciale. La garanzia decade in caso di impiego improprio o manomissione, uso della forza e interventi non eseguiti dalla nostra filiale di assistenza autorizzata.

Trattamento dei casi di garanzia

Per garantire una rapida evasione della Sua richiesta, La preghiamo di seguire le seguenti istruzioni:

- Tenga a portata di mano per qualsiasi richiesta lo scontrino di cassa e il codice dell'articolo (IAN) 546932_2601 come prova di acquisto.
- Il codice dell'articolo è riportato sulla targhetta identificativa o su un'incisione presenti sul prodotto, sul frontespizio del manuale di istruzioni (in basso a sinistra) o su un adesivo applicato alla parte posteriore o inferiore del prodotto.
- Qualora si presentassero malfunzionamenti o altri tipi di vizi, contatti innanzitutto il reparto assistenza clienti qui di seguito indicato **telefonicamente** o via **e-mail**.
- Una volta che il prodotto è stato registrato come difettoso, lo può poi spedire a nostro carico, provvedendo ad allegare la prova di acquisto (scontrino di cassa), una descrizione del vizio e l'indicazione della data in cui si è presentato, all'indirizzo del servizio di assistenza clienti che Le è stato comunicato.

15.1. Assistenza

IT Assistenza Italia

Tel.: 800781188

E-Mail: kompernass@lidl.it

IAN 546932_2601

15.2. Importatore

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

Germania

www.kompernass.com

Tartalomjegyzék

1. Rendeltetésszerű használat	118
2. Felhasznált figyelmeztető utasítások és szimbólumok	118
3. Biztonsági előírások	119
4. A csomag tartalma	121
5. A készülék leírása	121
6. A készülék összeszerelése	122
7. Tészta készítése	122
7.1. Tészta dagasztása és kiadása	122
7.2. Ravioli formázása	123
8. A készülék szétszerelése	124
9. Tisztítás	124
9.1. A készülék tisztítása	124
9.2. A tartozékok tisztítása	124
10. Tárolás	124
11. Receptek	125
11.1. Tojás nélküli durumbúzasztes tészta alapreceptje	125
11.2. Tojás nélküli búzasztes tészta alapreceptje	125
11.3. Tojásos durumbúzasztes tészta alapreceptje	126
11.4. Tojásos búzasztes tészta alapreceptje	126
12. Műszaki adatok	126
13. Ártalmatlanítás	126
13.1. A készülék és a csomagolás ártalmatlanítása	126
14. Pótalkatrészek rendelése	127
15. A Kompernass Handels GmbH garanciája	127
15.1. Szerviz	128
15.2. Gyártja	128

1. Rendeltetésszerű használat

Ez a készülék kizárólag metélt térsza feldolgozására készült.

A készülék esőrl védett helyiségekben történő magáncélú használatra készült.

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

2. Felhasznált figyelmeztető utasítások és szimbólumok

Ebben a használati útmutatóban, a csomagoláson és a készüléken a következő figyelmeztető utasításokat 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” szóval ellátott figyelmeztető utasítás olyan lehetséges helyzetre figyelmeztet, amely anyagi károkat okozhat, ha nem előzik meg.
	Tudnivaló: A Tudnivaló olyan kiegészítő információkat jelöl, amelyek megkönnyítik a készülék használatát.
	Olvassa el az útmutatót.
	Váltakozó áram/feszültség.
	II-es érintésvédelmi osztály: Védelem kettős vagy megerősített szigetelés révén.

	Csak beltéri helyiségekben használja a készüléket.
	Soha ne merítse vízbe!
	Mosogatógépben is tisztítható.
	A készülék élelmiszerekkel érintkező részei élelmszerbiztosak.
	Ne dobjon elektromos készülékeket a háztartási hulladékba!
	Ártalmatlanítsa a csomagolást környezetbarát módon.
 	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.
  ES/PT	A csomagolás papírból és/vagy kartonból lévő alkotóelemeket tartalmaz. A csomagolás műanyagból és/vagy fémből lévő alkotóelemeket tartalmaz.
 FR Cet appareil et ses accessoires se recyclent A DÉPOSER EN MAGASIN A DÉPOSER EN DÉCHÈTERIE Points de collecte sur www.qualifroidmarchés.fr Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !	
 FR ÉLÉMENTS D'EMBALLAGE BAC DE TRI	
 FR	Franciaországban a termék, a csomagolás és a mellékelt dokumentumok a kiterjesztett gyártói felelősség (EPR) hatálya alá tartoznak, és azokat a vonatkozó állami szétválogatási és ártalmatlanítási előírásoknak megfelelően külön kell gyűjteni.

3. Biztonsági előírások

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 felhasználó számára. Ezen kívül a garancia is érvényét veszti.
-  Soha ne merítse a készülék alját vízbe vagy más folyadékba!
- A készüléket csak száraz beltéri 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 csatlakozóvezetékét 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 csatlakozóaljzataból. Ezért a készüléket úgy kell felállítani, hogy mindig biztosítva legyen az akadálytalan hozzáférés a hálózati csatlakozóaljzathoz, hogy vész helyzet esetén azonnal ki lehessen húzni a hálózati csatlakozódugót.
- A tápegységet mindig a hálózati csatlakozódugónál és soha ne a kábelnél fogva húzza ki a csatlakozóaljzataból.

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.
- A csomagolóanyag nem játékszer. Fulladásveszély áll fenn.
- Figyelmeztetés: Soha ne nyissa ki a formázókorong rögzítőjét a készülék működése közben! Sérülésveszély áll fenn!

❗ 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 tegye a készüléket hőforrás közelébe!
- A hőképződés megelőzése érdekében ne takarja le a készüléket üzemelés közben.
- Ne töltse túl a készüléket! Ne készítsen el egyszerre 400 g 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 körülbelül 35 percnyi működés után hagyja hűlni a készüléket körülbelül 90 percig.

i Megjegyzések

- Ne tároljon élelmiszert a készülékben! Az élelmiszerek legfeljebb 2 órán át maradhatnak szobahőmérsékleten a készülékben. Kizárólag feldolgozásra szánt élelmiszerekkel töltsen meg.
- Az anyagminőség idő előtti romlásának elkerülése érdekében:
 - A műanyag alkatrészeket ne vágja, fúrja, karcolja meg, és ne tegye ki erős mechanikai igénybevételnek.
 - Ne használjon éles vagy hegyes tárgyakat a tisztításhoz!
 - Ne ejtse le a készüléket és a tartozékokat!
 - Ne tegye ki a műanyag alkatrészeket hosszabb ideig közvetlen napfénynek vagy jelentős mértékű hőhatásnak!

- A feszültség okozta repedések, illetve deformáció elkerülése érdekében ne hideg vízzel tisztítsa meg a forró műanyag alkatrészeket.
- Ne használja tovább a műanyag alkatrészeket, ha az alábbi elváltozások közül egy vagy több észlelhető: repedések, hajszálrepedések vagy törések, csorbulások vagy éles szélek, deformációk, zsugorodás vagy duzzanat, hólyagosodás, rétegek vagy bevonatok leválása, tartós és súlyos mértékű elszíneződés, sárgulás, fényesség, illetve átlátszóság elvesztése, ragadás, érdes vagy törékeny felület, szokatlan szag a tisztítás ellenére.

i Megjegyzés

- A tésztartató átlátszóságának, illetve fényének elvesztése normális jelenség, amelyet a tészta dagasztása közbeni mechanikai igénybevétel, valamint a mosogatógépben történő tisztítás okoz. Ez nem befolyásolja a működést!
- A károsodott, deformálódott, megrepedt vagy erősen kopott műanyag alkatrészeket tilos újrafelhasználni. A folyamatos használat következtében az anyagösszetevők fokozott mértékben kioldódhatnak az élelmiszerekbe, olajba vagy zsírba.
- A károsodott alkatrészeket kizárólag a gyártó által jóváhagyott pótalkatrészekre cserélje ki.
- Ne használja a készüléket vagy annak alkatrészeit sütőben vagy mikrohullámú sütőben!

4. A csomag tartalma

A készüléket alapvetően az alábbi összetevőkkel szállítjuk:

- fő készülék
- 8 formázókorong
- ravioliformázó
- tésztakaparó tisztítóeszközzel
- tisztítóeszköz védőkupakkal
- mérőpohár
- használati útmutató
- receptfüzet

5. A készülék leírása

(az ábrákat lásd a kihajtható oldalon)

A ábra

- 1 Nyílás folyadékokhoz
- 2 Fedél
- 3 Dagasztókar
- 4 Kezelőfelület
- 5 Hajtás
- 6 Tárolórekesz
- 7 A tésztartató reteszelői
- 8 Formázókorong-rögzítő
- 9 Tésztatengely (hajtótengellyel)
- 10 Tésztatengelytartó
- 11 Menet
- 12 Tésztatartó
- 13 A fedél fogantyúja

B ábra

- 14 spagetti
- 15 spaghettoni
- 16 tagliatelle/fettuccine
- 17 pappardelle
- 18 linguine
- 19 lasagne
- 20 makaróni
- 21 penne
- 22 Mérőpohár
- 23 Ravioliformázó
- 24 Tésztakaparó tisztítóeszközzel
- 25 Tisztítóeszköz védőkupakkal
(spagetti **14** és spaghettoni **15** típusú formázókorongokhoz)

C ábra

- 26  dagasztógomb a kiválasztott dagasztási program elindításához
- 27  dagasztási program gombja a dagasztási program kiválasztásához
- 28  kiadás gomb a kiadásprogram elindításához
- 29  be-, kikapcsológomb

6. A készülék összeszerelése

Megjegyzés

- Az első használat előtt tisztítsa meg az összes alkatrészt a(z) **9. Tisztítás** fejezetben leírtak szerint.
- Összeszerelés előtt válassza ki a kívánt formázókorongot, mivel ezek a tésztatartó **(12)** alatt, a tárolórekeszben **(6)** találhatóak (lásd a D ábrát).
- 1) Állítsa a készüléket egy sima felületre, egy könnyen elérhető csatlakozóaljzat közelébe. A készülék előtt elegendő helynek kell lenni egy tál vagy hasonló eszköz számára, amelyben összegyűlik a tészta.
- 2) Döntse a tésztatartót a készülék aljába úgy, hogy a tésztatartó a reteszek **(7)** helyezkedjen el.
- 3) Csúsztassa be a tartót **(10)**, amely a tésztatengelyhez **(9)** tartozik, a tésztatartó nyílásába (lásd a G. ábrát).
- 4) Vezesse a dagasztókart fentről a tésztatartóba, és helyezze be a tésztatengelyt előlről a tésztatengely tartóján keresztül úgy, hogy a dagasztókaron keresztül vezesse azt át, és benyúljon a hajtásba **(5)** (lásd a G. ábrát).
- 5) Válassza ki a megfelelő formázókorongot és tolja a tartóra **(10)** úgy, hogy a formázókorongon lévő két reteszelő a tartón lévő vágatokba csússzon (lásd a G. ábrát).
- 6) Csúsztassa rá a formázókorong rögzítőjét **(8)** a menetre **(11)**, és forgassa el az óramutató járásával megegyező irányba úgy, hogy a két nyíl egymás felé mutasson (lásd a G. ábrát).
- 7) Csak akkor szerelje fel a fedelet **(2)**, ha a szükséges mennyiségű lisztet a tésztatartóba **(12)** tette (lásd a(z) **7. Tészta készítése** fejezetet).
- 8) Csatlakoztassa a hálózati csatlakozódugót egy könnyen elérhető csatlakozóaljzatba. Hangjelzés hallható, és a dagasztási program gombjának **(27)** számai villogni kezdenek.

A készülék ekkor készenléti üzemmódban van.

A készülék ekkor össze van szerelve és üzemkész.

7. Tészta készítése

FIGYELMEZTETÉS!

- Soha ne nyúljon működtetés közben a tésztatartóba **(12)**! 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 töltse túl a készüléket! Ne készítsen el egyszerre 400 g lisztnél többet tartalmazó receptet!

Megjegyzés

- Minden gombnyomást hangjelzés nyugtáz.
- Ha a készülék inaktív, vagy 5 percig nem nyomnak meg egyetlen gombot sem, figyelmeztető hangjelzések hallhatók, és a készülék kikapcsol.
- A működtetés csak megfelelően behelyezett tartozékokkal lehetséges. Ha a tartozék nem megfelelően van felszerelve, a készülék nem indítható el. Húzza ki a hálózati csatlakozódugót és ellenőrizze a tartozékok megfelelő illeszkedését.
- Szükség esetén használja segítségként a kihajtható oldalon található E ábrát (tésztakészítés 200 g lisztből) és F ábrát (tésztakészítés 400 g lisztből).

7.1. Tészta dagasztása és kiadása

- 1) Szerelje össze a készüléket a(z) **6. A készülék összeszerelése** fejezetben leírtak szerint.
- 2) Készítse elő a tésztához szükséges hozzávalókat. Ehhez tekintse meg például a jelen használati útmutatóban (lásd a(z) **11. Receptek** fejezetet) vagy a mellékelt receptfüzetben lévő recepteket, amelyek a készülékhez lettek kialakítva.
- 3) Mérje ki a mérőpohár **(22)** segítségével vagy egy konyhai mérleggel a szükséges mennyiségű lisztet és töltsze a tésztatartóba **(12)**. A szilárd hozzávalók, például a liszt kiméréséhez használja a mérőpohár **(22)** grammskáláját (g).

Megjegyzés

- Használjon konyhai mérleget a liszt és a folyadék pontos mennyiségének kiméréséhez. A mérőpohárral történő kimérés mindig eltéréseket eredményez, ami befolyásolhatja a tészta állagát.
- Kizárólag mérőpohárral történő mérés esetén: Miután megtöltötte liszttel a mérőpoharat és leolvasta a skálát, ne rázza meg túlzottan a mérőpoharat, és ne ütögesse azt hozzá kemény felülethez! Ez befolyásolja a liszt súlyát, mivel az tömörebbé válik.

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

i Megjegyzés

- A tojást mindig keverje el folyadékkal a tészta jobb feldolgozása érdekében.
 - A jobb feldolgozás érdekében csak a dagasztási program kezdetekor tegyen folyadékokat a tésztatartóba **(12)**.
- 5) Szerelje fel a fedelet **(2)** úgy, hogy először a hátsó rögzítőelemet helyezze a készülékbe, majd nyomja le a fedél elülső részét, amíg az hallhatóan a helyére nem kattan. Az 1-es szám világít a dagasztási program gombján **(27)**.
- 6) Szükség esetén válassza ki a dagasztási program gombjával **(27)** a tésztájához megfelelő dagasztási programot:
- 1: kis mennyiségű tésztahoz, legfeljebb körülbelül 200 g liszt
 - 2: nagy mennyiségű tésztahoz, körülbelül 250–400 g lisztől
- A kiválasztott dagasztási program száma világítani kezd.
- 7) Nyomja meg a dagasztógombot **(26)** a dagasztási program elindításához.

Dagasztási program	Dagasztási idő
1	4:30 perc
2	4:30 perc

i Megjegyzés

- Ha a fedél nincs megfelelően lezárva, a dagasztási program nem indítható el. Hangjelzések hallhatók, és a dagasztási program gombjának **(27)** számai villogni kezdenek. Ebben az esetben gondosan zárja le a fedelet.
- Ha a készülék működés közben leáll, és a dagasztási program gombjának mindkét számjegye villog, a készülék túlterhelt. Ebben az esetben vegyen ki belőle némi tésztát.
- A futó programot bármikor szüneteltetheti a dagasztógomb megnyomásával vagy a fedél kinyitásával. Folytassa a programot a dagasztógomb ismételt megnyomásával. Előtte adott esetben zárja le a fedelet.

- A be-, kikapcsológomb megnyomásával megszakíthatja a programot és kikapcsolhatja a készüléket.
- 8) Töltse lassan a szükséges mennyiségű folyadékot a nyíláson **(1)** keresztül a fedélre **(2)** át a tésztatartóba **(12)**.
- 9) A dagasztási program végén több hangjelzés hallható. Ellenőrizze a tészta állapotát. Ha a hozzávalók nincsenek optimálisan összekeverve, akkor a dagasztógomb megnyomásával indítson el egy újabb dagasztási folyamatot.
- 10) Ha megfelelően összekeveredett a tészta, akkor nyomja meg a kiadógombot **(28)** a kiadási program elindításához.

Dagasztási program	Kiadási időtartam
1	11:18 perc
2	14:18 perc

- 11) Kiadás közben a tésztakaparó **(24)** segítségével levághatja a tésztát.

i Megjegyzés

- A dagasztókar irányt vált a kiadási program közben.
- 12) Ha még maradt tészta a készülékben, először nyomja meg a be-, kikapcsológombot, majd újra a kiadógombot egy további, rövidebb kiadási folyamat elindításához. Ha a tésztamaradványok a tésztatartó edény falához tapadtak, kaparja le azokat egy kanállal a rövidített kiadási folyamat elindítása előtt.
- 13) Használat után tisztítsa meg a készüléket a(z) **9. Tisztítás** fejezetben leírtak szerint.

7.2. Ravioli formázása

- 1) Fektessen ki friss lasagnelapokat egy vágódeszkára vagy hasonlóra. A lasagnelapoknak legalább 7,5 x 7,5 cm nagy-
nak kell lenni, adott esetben nyújtsa ki őket egy sodrófával.
- 2) Szűrje ki a ravioliformázó **(23)** alsó részével a raviolilapokat.
- 3) Illesse a raviolilapokat a ravioliformázó tetejére és tegye
bele középre a kívánt tölteléket.

i Megjegyzés

- A kiszűrés után megmaradt tésztát tegye vissza a készülékbe, indítson el egy dagasztást és formáljon egy további lasagnelapot.
- 4) Csukja össze óvatosan a ravioliformázó két felét, és erősen nyomja össze.
 - 5) Nyissa ki a ravioliformázót, és vegye ki a kész raviolit.

8. A készülék szétszerelése

- 1) Adott esetben húzza ki a hálózati csatlakozódugót a csatlakozóaljzatból.
- 2) Távolítsa el a fedelet **(2)**: Először emelje fel az elülső fület, majd húzza előre a hátsó rögzítőelemet.
- 3) Forgassa el a formázókorong rögzítőjét **(8)** az óramutató járásával ellentétes irányba, és vegye le.
- 4) Vegye ki a formázókorongot.
- 5) Nyúljon be a téstataratóba **(12)**, és tartsa meg szorosan a dagasztókart **(3)**. Ezzel egyidejűleg lazítsa ki a téstataroglyt **(9)** a hajtásból **(5)**, és húzza ki előre felé a téstataroglyt a készülékből. Vegye le a dagasztókart.
- 6) Távolítsa el a tartót.
- 7) Vegye ki a téstataratót.

Ezzel a készülék szét van szerelve.

9. Tisztítás

9.1. A készülék tisztítása

VESZÉLY!

- ▶ Minden tisztítás előtt húzza ki a hálózati csatlakozódugót a hálózati csatlakozóaljzatból!
- ▶  Soha ne merítse a készülék alját a motorral együtt vízbe vagy más folyadékba!

FIGYELEM!

- ▶ Ne használjon súrolószert vagy erős hatású tisztítószert! 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(z) **8. A készülék szétszerelése** fejezetben leírtak szerint.
- 2) Távolítsa el a hajtásban **(5)** lévő esetleges lisztmaradványokat egy száraz törlőkendővel.
- 3) Tisztítsa meg a készülék aljának belső részét és a felületet egy enyhén megnedvesített törlőkendővel. Szükség esetén tegyen kímélő hatású mosogatószert a törlőkendőre, majd törölje át egy enyhén megnedvesített törlőkendővel.
- 4) Alaposan törölje szárazra a készüléket, mielőtt ismét összeszereli.

9.2. A tartozékok tisztítása

Megjegyzés

- ▶ A formázókorongokat akkor tudja legkönnyebben megtisztítani, ha a tészta megszáradt.
- 1) Először használja a tisztítóeszközt **(25)** (a spagetti **(14)** és spaghettoni **(15)** típusú formázókorongokhoz), illetve a tészta kaparót **(24)** oldalsó tisztítócsapjait, hogy eltávolítsa a nagyobb tészta maradványokat a használt formázókorong vágataiból.
- 2) Tisztítsa meg az összes levehető alkatrészt és tartozékot enyhén mosogatószeres vízben. Ezután öblítse le tiszta vízzel, hogy eltávolítsa az összes mosogatószer-maradványt.

Megjegyzés

- ▶  Valamennyi levehető alkatrész mosogatógépben is tisztítható.
Az alkatrészeket lehetőleg a mosogatógép felső kosarába helyezze és ügyeljen arra, hogy ne szoruljanak be.
- ▶ A formázókorongokon lévő makacs tészta maradványok esetén próbálja ki a következő módszert: tegye a formázókorongokat 1–2 órára a fagyaszűtőbe. Ezután a tészta maradványok a tisztítóeszközzel **(24)/(25)** könnyen eltávolíthatók.
- 3) Összeszerelés előtt törölje alaposan szárazra az összes alkatrészt.

10. Tárolás

- ◆ A formázókorongokat, a tészta kaparót **(24)** és a tisztítóeszközt **(25)** a tárolórekeszben **(6)**, a téstatarató **(12)** alatt tárolja (lásd a D ábrát).
- ◆ Tárolja a megtisztított készüléket lezárt fedéllel **(2)** pormentes és száraz helyen.

11. Receptek

i Megjegyzés

- Minden mennyiségi adat normál búzaliszt (405-ös típus) felhasználásán alapul. Más típusú liszt, például tönkály 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 folyadékmennyiség. Ha a megadott mennyiségekkel a tészta feldolgozása nem optimális, akkor a következő alkalommal adjon hozzá néhány milliliterrel több vagy kevesebb folyadékot.
- Használjon konyhai mérleget a liszt és a folyadék pontos mennyiségének kiméréséhez. A mérőpohárral történő kimérés mindig eltéréseket eredményez, ami befolyásolhatja a tészta állagát.
- 1 tojást körülbelül 50 ml folyadékkal helyettesíthet.
- 200 g lisztből körülbelül 200 g friss tészta készíthető.
400 g lisztből körülbelül 450 g friss tészta készíthető.

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

Lisztmennyiség	Folyadékmennyiség
200 g	körülbelül 80 ml
400 g	körülbelül 160 ml

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

Lisztmennyiség	Folyadékmennyiség + tojás
200 g	1 tojás + folyadék = összesen 80 ml
400 g	2 tojás + folyadék = összesen 160 ml

Egy menetben legfeljebb 400 g lisztből készíthet tésztát.

11.1. Tojás nélküli durumbúzalisztes tészta alapreceptje

Hozzávalók 2 személyre

- 150 g búzadara
- 50 g búzaliszt (405-ös típus)
- körülbelül 80 ml víz

Elkészítés

- ◆ Öntsön 150 g durumbúzalisztet és 50 g búzalisztet a tésztatartóba **(12)**.
- ◆ Indítsa el a dagasztási programot 200 g liszthez.
- ◆ Öntsön hozzá lassan körülbelül 80 ml vizet a nyíláson **(1)** keresztül a fedélen **(2)** át a tésztatartóba.
- ◆ A dagasztási program befejezése után vegye ki a tésztát. A tésztakaparóval **(24)** a megfelelő hosszúságúra vághatja a tésztát a kiadás közben.
- ◆ Tegye a kész tésztát forrásban lévő sós vízbe és időnként keverje meg. Körülbelül 3-4 perc múlva al dente állagúra fő, vagyis kicsit még rágós marad.

11.2. Tojás nélküli búzalisztes tészta alapreceptje

Hozzávalók 2 személyre

- 200 g búzaliszt (405-ös típus)
- körülbelül 80 ml víz

Elkészítés

- ◆ Öntsön 200 g búzalisztet a tésztatartóba **(12)**.
- ◆ Indítsa el a dagasztási programot 200 g liszthez.
- ◆ Öntsön hozzá lassan körülbelül 80 ml vizet a nyíláson **(1)** keresztül a fedélen **(2)** át a tésztatartóba.
- ◆ A dagasztási program befejezése után vegye ki a tésztát. A tésztakaparóval **(24)** a megfelelő hosszúságúra vághatja a tésztát a kiadás közben.
- ◆ Tegye a kész tésztát forrásban lévő sós vízbe és időnként keverje meg. Körülbelül 3-4 perc múlva al dente állagúra fő, vagyis kicsit még rágós marad.

11.3. Tojásos durumbúzálisztes tészta

alapreceptje

Hozzávalók 2 személyre

- 150 g búzadara
- 50 g búzáliszt (405-ös típus)
- körülbelül 30 ml víz
- 1 tojás (méret: M)

Elkészítés

- ◆ Öntsön 150 g durumbúzálisztet és 50 g búzálisztet a tésztatartóba **(12)**.
- ◆ Tegyen 1 tojást és körülbelül 30 ml vizet a mérőpohárba **(22)** úgy, hogy összesen 80 ml folyadék legyen benne. Keverje el a tojást a vízzel.
- ◆ Indítsa el a dagasztási programot 200 g liszthez.
- ◆ Töltse lassan a víz-tojás keveréket a nyíláson **(1)** keresztül a fedélen **(2)** át a tésztatartóba.
- ◆ A dagasztási program befejezése után vegye ki a tésztát. A tésztakaparóval **(24)** a megfelelő hosszúságúra vághatja a tésztát a kiadás közben.
- ◆ Tegye a kész tésztát forrásban lévő sós vízbe és időnként keverje meg. Körülbelül 3–4 perc múlva al dente állagúra fő, vagyis kicsit még rágós marad.

11.4. Tojásos búzálisztes tészta alapreceptje

Hozzávalók 2 személyre

- 200 g búzáliszt (405-ös típus)
- körülbelül 30 ml víz
- 1 tojás (méret: M)

Elkészítés

- ◆ Öntsön 200 g búzálisztet a tésztatartóba **(12)**.
- ◆ Tegyen 1 tojást és körülbelül 30 ml vizet a mérőpohárba **(22)** úgy, hogy összesen 80 ml folyadék legyen benne. Keverje el a tojást a vízzel.
- ◆ Indítsa el a dagasztási programot 200 g liszthez.
- ◆ Töltse lassan a víz-tojás keveréket a nyíláson **(1)** keresztül a fedélen **(2)** át a tésztatartóba.
- ◆ A dagasztási program befejezése után vegye ki a tésztát. A tésztakaparóval **(24)** a megfelelő hosszúságúra vághatja a tésztát a kiadás közben.
- ◆ Tegye a kész tésztát forrásban lévő sós vízbe és időnként keverje meg. Körülbelül 3–4 perc múlva al dente állagúra fő, vagyis kicsit még rágós marad.

12. Műszaki adatok

Névleges feszültség	220–240 V ~, 50/60 Hz*
Névleges teljesítmény	220 W
Teljesítményfelvétel kikapcsolt állapotban	< 0,5 W
Tésztatartó (12) max. betölthető mennyisége	400 g liszt + szükséges folyadék műveletenként
Mérőpohár (22) űrtartalma	körülbelül 520 ml
Folyadékmérő-skála (ml)	max. 250 ml
Lisztmérőskála (g)	max. 250 g

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

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

13. Ártalmatlanítás

13.1. A készülék és a csomagolás

ártalmatlanítása



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

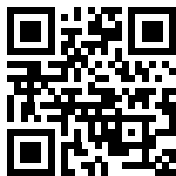
Visszaadás előtt kérjük törölje minden személyes adatát a készülékről.

A csomagolás olyan anyagokból készült, amelyeket a helyi hulladékhasznosítónál adhat le ártalmatlanításra.

A csomagolást környezetbarát módon ártalmatlanítsa.

14. Pótalkatrészek rendelése

A termékhez bármikor kényelmesen rendelhet pótalkatrészeket a www.kompernass.com weboldalon.



Szkenelje be a QR-kódot az okostelefonjával/táblagépével. Ezzel a QR-kóddal közvetlenül a weboldalunkra kerül, ahol megtekintheti és megrendelheti a rendelkezésre álló pótalkatrészeket.

i Tudnivaló

- Ha probléma merül fel az online rendeléssel, forduljon az ügyfélszolgálatunkhoz telefonon vagy e-mailben.
- A rendeléshez mindig adja meg a cikkszámot (IAN) 546932_2601.
- Ne feledje, hogy nem minden országban lehetséges az alkatrészek interneten történő megrendelése.

15. 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 garanciaidőn 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 elölről.

Garanciális idő és a jogszabályban foglalt szavatossági igények

A garancia ideje nem hosszabbodik meg a jótállással. Ez a cserélés 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 készüléket rendeltetésszerű használat mellett legalább 3 éves tartósságra tervezték. Ha ezen időszakon belül olyan hiba lép fel, amely rontja a használhatóságot, Ön cseréire vagy javításra jogosult.

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 visszaélésszerű 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) 546932_2601.
- 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 szervizrészleggel **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.

15.1. Szerviz

HU Szerviz Magyarország

Tel.: 06800 21225

E-Mail: kompernass@lidl.hu

IAN 546932_2601

15.2. Gyártja

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

Németország

www.kompernass.com

Índice

1. Utilização prevista	130
2. Indicações de aviso e símbolos utilizados	130
3. Instruções de segurança	131
4. Conteúdo da embalagem	133
5. Descrição do aparelho	133
6. Montar o aparelho	134
7. Confeccionar massas	134
7.1. Amassar e confeccionar massas para "pasta"	134
7.2. Moldar raviolis	136
8. Desmontar o aparelho	136
9. Limpeza	136
9.1. Limpar o aparelho	136
9.2. Limpar os acessórios	136
10. Armazenamento	137
11. Receitas	137
11.1. Receita básica para massas de sêmola de trigo duro, sem ovo	137
11.2. Receita básica para massas de trigo, sem ovo	138
11.3. Receita básica para massas de sêmola de trigo duro, com ovo	138
11.4. Receita básica para massas de trigo, com ovo	138
12. Dados técnicos	138
13. Eliminação	139
13.1. Eliminação do aparelho e da embalagem	139
14. Encomendar peças sobresselentes	139
15. Garantia da Kompernass Handels GmbH	139
15.1. Assistência Técnica	140
15.2. Importador	140

1. Utilização prevista

Este aparelho destina-se exclusivamente à preparação de massa para "pasta".

O aparelho destina-se a utilização doméstica em ambientes protegidos contra a chuva.

Não o utilize ao ar livre nem em setores comerciais ou industriais.

2. Indicações de aviso e símbolos utilizados

No presente manual de instruções, na embalagem e no aparelho são utilizadas as seguintes indicações de aviso e símbolos (se aplicável):

	PERIGO! Uma indicação de aviso com este símbolo e com a palavra-sinal "PERIGO" identifica uma situação de perigo iminente que, se não for evitada, terá como consequência ferimentos graves ou mortais.
	AVISO! Uma indicação de aviso com este símbolo e com a palavra-sinal "AVISO" identifica uma possível situação de perigo que, se não for evitada, poderá ter como consequência ferimentos graves ou mortais.
	CUIDADO! Uma indicação de aviso com este símbolo e com a palavra-sinal "CUIDADO" identifica uma possível situação de perigo que, se não for evitada, poderá ter como consequência ferimentos ligeiros ou moderados.
	ATENÇÃO! Uma indicação de aviso com este símbolo e com a palavra-sinal "ATENÇÃO" identifica uma possível situação que, se não for evitada, poderá ter como consequência danos materiais.
	Nota: Uma nota fornece informações adicionais que facilitam o manuseamento do aparelho.
	Ler as instruções.
	Tensão/corrente alternada
	Classe de proteção II: Proteção através de isolamento duplo ou reforçado.

	Utilizar o aparelho apenas em espaços interiores.
	Não mergulhar em água!
	Adequada para a lavagem na máquina de lavar loiça.
	Todas as partes deste aparelho que entram em contacto com alimentos são adequadas para a utilização com produtos alimentares.
	Não eliminar o aparelho elétrico no lixo doméstico!
	Elimine a embalagem de modo ecológico.
 	Tenha em atenção a identificação dos materiais de embalagem ao proceder à separação de resíduos: estes estão identificados com abreviaturas (a) e algarismos (b), com os seguintes significados: 1 a 7: plásticos, 20-22: papel e cartão, 80-98: compostos.
  ES/PT	A embalagem contém componentes de papel e/ou cartão. A embalagem contém componentes de plástico e/ou metal.
 FR Cet appareil et ses accessoires se recyclent  A DÉPOSER EN MAGASIN OU  A DÉPOSER EN DÉCHÈTERIE Points de collecte sur www.quefaireindemesdechets.fr Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !	
 FR ÉLÉMENTS D'EMBALLAGE 	
 FR  	O produto, a embalagem e a documentação incluída estão sujeitos, em França, à responsabilidade alargada do fabricante (EPR) e devem ser recolhidos separadamente, de acordo com as normas nacionais aplicáveis de triagem e eliminação de resíduos.

3. Instruções de segurança

PERIGO! CHOQUE ELÉTRICO!

- Ligue o aparelho apenas a uma tomada devidamente instalada. A tensão de alimentação tem de estar de acordo com os dados da placa de características do aparelho.
- Antes da utilização, verifique a existência de eventuais danos exteriores visíveis no aparelho. Não coloque o aparelho em funcionamento, caso o aparelho ou o cabo de alimentação apresentem danos visíveis ou o aparelho tenha caído anteriormente.
- Solicite as reparações do aparelho apenas a empresas autorizadas ou ao Serviço de Assistência Técnica. Reparações inadequadas podem acarretar perigos para o utilizador. Além disso, a garantia extingue-se.
-  Nunca mergulhe a base do aparelho em água ou noutros líquidos!
- O aparelho só pode ser utilizado em espaços interiores secos.
- Certifique-se de que, durante o funcionamento, o cabo de alimentação nunca fica molhado ou húmido. Coloque o cabo de modo que não possa ficar entalado nem ser danificado de outra forma.
- Nunca toque na fonte de alimentação ou na base do aparelho com as mãos molhadas.
- Mantenha o cabo de alimentação afastado de superfícies quentes.

- Se o cabo de alimentação deste aparelho for danificado, terá de ser substituído pelo fabricante, pelo respetivo Serviço de Apoio ao Cliente ou por uma pessoa igualmente qualificada, a fim de evitar situações de perigo.
- O aparelho deve ser sempre desligado da corrente quando não for vigiado e antes da sua montagem, desmontagem, troca de acessórios ou limpeza, bem como em caso de falha de funcionamento.
- Para desligar o aparelho totalmente da corrente elétrica, a ficha tem de ser retirada da tomada. Por esta razão, o aparelho tem de ser instalado de modo a permitir sempre um fácil acesso à tomada para que, em situações de emergência, a ficha possa ser imediatamente retirada.
- Para desligar a fonte de alimentação da tomada, puxe sempre pela ficha e nunca pelo próprio cabo.

AVISO! PERIGO DE FERIMENTOS!

- Este aparelho não pode ser utilizado por crianças.
- O aparelho e o respetivo cabo de ligação devem ser mantidos afastados das crianças.
- As crianças não podem brincar com o aparelho.
- Este aparelho pode ser utilizado por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou com falta de experiência e/ou conhecimento, caso sejam vigiadas ou instruídas sobre a utilização segura do aparelho e tenham compreendido os perigos daí resultantes.

- Utilize apenas os acessórios fornecidos. Os acessórios de outros fabricantes podem não ser adequados e originar perigos ou danos materiais!
- Nunca abra o corpo do aparelho. Caso contrário, a segurança não é salvaguardada e a garantia extingue-se.
- Substitua os acessórios apenas com o eixo de acionamento imobilizado e a ficha retirada da tomada! O aparelho continua a funcionar durante algum tempo após ter sido desligado.
- Nunca utilize o aparelho para fins diferentes dos descritos neste manual de instruções. Em caso de utilização incorreta ou indevida do aparelho podem ocorrer ferimentos!
- Evite tocar nas peças móveis. Mantenha as mãos, os cabelos, o vestuário, o raspador de massa e outros objetos afastados das peças móveis durante o funcionamento do aparelho.
- Mantenha a tampa fechada durante o funcionamento.
- Os materiais de embalagem não podem ser utilizados para brincar. Existe perigo de asfixia.
- Aviso: Nunca abra a fixação dos discos de modelação enquanto o aparelho estiver em funcionamento. Existe perigo de ferimentos!

⚠ **ATENÇÃO! DANOS MATERIAIS!**

- Certifique-se de que o aparelho, o cabo de alimentação ou a ficha não entram em contacto com fontes de calor, como placas de fogão ou chamas desprotegidas.
- Nunca coloque o aparelho na proximidade de fontes de calor.
- Não cubra o aparelho durante o seu funcionamento, a fim de evitar acumulação de calor.
- Não encha demasiado o aparelho. Não confeccione receitas com mais de 400 g de farinha por ciclo.
- Durante o funcionamento do aparelho, coloque no recipiente para massa apenas os ingredientes a processar.
- Não opere o aparelho sem ingredientes! Perigo de sobreaquecimento!
- Não utilize um temporizador externo ou um sistema de controlo remoto em separado para operar o aparelho.
- Recomendamos que, após 35 minutos de funcionamento, deixe arrefecer o aparelho durante aprox. 90 minutos.

i **Notas**

- Não guarde alimentos no aparelho. Os alimentos podem permanecer no aparelho à temperatura ambiente durante, no máximo, 2 horas. Coloque os alimentos apenas para processamento.
- Para evitar a degradação prematura do material:
 - Não cortar, perfurar, riscar ou submeter as peças de plástico a esforços mecânicos excessivos.
 - Não utilizar objetos afiados ou pontiagudos para a limpeza.

- Não deixar cair o aparelho nem os acessórios.
- Não expor as peças de plástico de forma permanente à luz solar direta ou a temperaturas elevadas.
- Não limpar peças de plástico quentes com água fria, para evitar fissuras por tensão ou deformações.
- Não utilize mais peças de plástico se forem visíveis uma ou mais das seguintes alterações:
fissuras, microfissuras ou pontos de rutura, lascas ou arestas afiadas, deformações, retração ou inchaço, formação de bolhas, descolamento de camadas ou revestimentos, descoloração forte e permanente, amarelecimento, perda de brilho ou de transparência, superfície pegajosa, rugosa ou quebradiça, odor incomum apesar da limpeza.

i Nota

- A perda de transparência ou de brilho é normal no recipiente de massa e resulta do esforço mecânico durante o amassar da massa, bem como da limpeza na máquina de lavar loiça. Isto não constitui qualquer prejuízo para o funcionamento!
- As peças de plástico danificadas, deformadas, rachadas ou muito desgastadas não devem continuar a ser utilizadas. Em caso de utilização continuada, pode ocorrer uma maior libertação de componentes do material para os alimentos, óleo ou gordura.
- Substitua as peças danificadas exclusivamente por peças sobresselentes aprovadas pelo fabricante.
- Não utilize o aparelho nem as suas peças em fornos ou micro-ondas.

4. Conteúdo da embalagem

Por norma, o aparelho é fornecido com os seguintes componentes:

- Unidade principal
- 8 discos de modelação
- Molde para ravioli
- Raspador de massa com ferramenta de limpeza
- Ferramenta de limpeza com capa de proteção
- Copo medidor
- Manual de instruções
- Livro de receitas

5. Descrição do aparelho

(Figuras, ver página desdobrável)

Figura A

- 1 Abertura para líquidos
- 2 Tampa
- 3 Amassador
- 4 Painel de comando
- 5 Acionamento
- 6 Compartimento de armazenamento
- 7 Mecanismos de travamento do recipiente para massa
- 8 Fixação dos discos de modelação
- 9 Batedor de massa (com eixo de acionamento)
- 10 Suporte para o batedor de massa
- 11 Rosca
- 12 Recipiente para massa
- 13 Pega da tampa

Figura B

- 14 Esparguete
- 15 Spaghettoni
- 16 Tagliatelle/Fettuccine
- 17 Pappardelle
- 18 Linguine
- 19 Lasanha
- 20 Macarrão
- 21 Penne
- 22 Copo medidor
- 23 Molde para ravioli
- 24 Raspador de massa com ferramenta de limpeza
- 25 Ferramenta de limpeza com capa de proteção (para os discos de modelação de esparguete **14** e spaghettoni **15**)

Figura C

- 26  Botão Amassar para iniciar o programa de amassar selecionado
- 27  Botão Programa de amassar, para seleção do programa de amassar
- 28  Botão Confeccionar para iniciar o programa de confeção
- 29  Botão Ligar/desligar

6. Montar o aparelho

Nota

- Antes de utilizar pela primeira vez, lave todas as peças, conforme descrito no capítulo **9. Limpeza**.
- Antes da montagem, selecione um dos discos de modelação pretendido, uma vez que estes se encontram sob o recipiente para massa **(12)** no compartimento de armazenamento **(6)** (ver fig. D).

- 1) Coloque o aparelho sobre uma superfície plana, na proximidade de uma tomada elétrica facilmente acessível. Em frente ao aparelho deverá existir espaço suficiente para uma tigela ou recipiente semelhante para recolher a massa confeccionada.
- 2) Incline o recipiente para massa para a base do aparelho, de modo a que o recipiente para massa fique apoiado nos mecanismos de travamento **(7)**.
- 3) Encaixe o suporte **(10)** para o batedor de massa **(9)** na abertura do recipiente para massa (ver fig. G).
- 4) Introduza o amassador pela parte superior no recipiente para massa e insira o batedor de massa pela parte frontal através do suporte para o batedor de massa, de forma que passe pelo amassador e encaixe no acionamento **(5)** (ver fig. G).
- 5) Selecione o disco de modelação adequado e encaixe-o no suporte **(10)**, de modo a que os dois mecanismos de travamento do disco de modelação encaixem nas respetivas ranhuras do suporte (ver fig. G).
- 6) Encaixe a fixação dos discos de modelação **(8)** na rosca **(11)** e aperte-a no sentido dos ponteiros do relógio, de forma a que as duas setas fiquem alinhadas (ver fig. G).
- 7) Monte a tampa **(2)** apenas após adicionar a farinha necessária no recipiente para massa **(12)** (ver capítulo **7. Confeccionar massas**).

- 8) Ligue a ficha de alimentação a uma tomada facilmente acessível. É emitido um sinal sonoro e os dígitos do botão Programa de amassar **(27)** ficam intermitentes. O aparelho encontra-se agora em modo de espera.

O aparelho está agora montado e pronto a funcionar.

7. Confeccionar massas

AVISO!

- Nunca introduza as mãos no recipiente para massa **(12)** quando o aparelho estiver em funcionamento. Perigo de ferimentos devido a peças rotativas!
- Substitua os acessórios apenas com o eixo de acionamento imobilizado e a ficha retirada da tomada! O aparelho continua a funcionar durante algum tempo após ter sido desligado.

ATENÇÃO!

- Não encha demasiado o aparelho. Não confeccione receitas com mais de 400 g de farinha por ciclo.

Nota

- Cada acionamento de botão é confirmado com um sinal sonoro.
- Em caso de inatividade ou se não for premida nenhuma tecla durante 5 minutos, soam sinais sonoros e o aparelho desliga-se.
O aparelho só funciona com os acessórios corretamente montados. Se os acessórios não estiverem corretamente instalados, o aparelho não arranca. Desligue a ficha elétrica e verifique se os acessórios estão corretamente montados.
- Se necessário, utilize as figuras E (preparação de massa com 200 g de farinha) e F (preparação de massa com 400 g de farinha) na página desdobrável como apoio.

7.1. Amassar e confeccionar massas para "pasta"

- 1) Monte o aparelho, conforme descrito no capítulo **6. Montar o aparelho**.
- 2) Prepare todos os ingredientes necessários para a sua massa. Oriente-se, p. ex. pelas receitas específicas para o aparelho apresentadas neste manual de instruções (ver capítulo **11. Receitas**) ou pelo livro de receitas fornecido.
- 3) Meça, com a ajuda do copo medidor **(22)** ou de uma balança de cozinha, a quantidade necessária de farinha e deite-a no recipiente para massa **(12)**. Utilize a escala em gramas (g) no copo medidor **(22)**, para medir os ingredientes sólidos, como a farinha.

i Nota

- Utilize uma balança de cozinha para obter as quantidades exatas de farinha e de líquido. Medir com o copo medidor pode originar sempre pequenas variações que afetam a consistência da massa.
 - Se utilizar exclusivamente o copo medidor: Não agite excessivamente o copo nem bata com ele sobre ou contra uma superfície rígida depois de adicionar a farinha e antes de ler a escala. Isso influencia o peso da farinha, uma vez que esta se compacta.
- 4) Meça, com a ajuda do copo medidor ou de uma balança de cozinha, a quantidade necessária de líquido e, por exemplo, de ovo. Para isso, coloque primeiro o ovo no copo medidor e complete com líquido até atingir a quantidade total necessária. Utilize a escala em mililitros (ml) do copo medidor para medir os ingredientes líquidos, como água e ovo.

i Nota

- Bata o ovo sempre com líquido, para obter um melhor resultado de confeção da massa.
 - Para uma melhor preparação, adicione os líquidos ao recipiente para massa **(12)** apenas no início do programa de amassar.
- 5) Monte a tampa **(2)**, introduzindo primeiro o encaixe traseiro no aparelho e pressionando depois a parte dianteira da tampa para baixo, até esta encaixar audivelmente. O algarismo 1 do botão Programa de amassar **(27)** acende-se.
- 6) Se necessário, selecione através do botão Programa de amassar **(27)** o programa adequado para a massa:
- 1: para pequenas quantidades de massa até aprox. 200 g de farinha
 - 2: para grandes quantidades de massa a partir de aprox. 250-400 g de farinha
- O algarismo correspondente ao programa de amassar selecionado acende-se.
- 7) Prima o botão Amassar **(26)** para iniciar o programa de amassar.

Programa de amassar	Tempo de amassamento
1	4:30 min.
2	4:30 min.

i Nota

- Pode interromper o programa em curso em qualquer momento premindo a tecla de amassar ou abrindo a tampa. São emitidos sinais sonoros e os algarismos do botão Programa de amassar **(27)** ficam intermitentes. Neste caso, feche corretamente a tampa.
 - Se o aparelho parar durante o funcionamento e os dois dígitos do botão do programa de amassar piscarem, o aparelho está sobrecarregado. Nesse caso, retire alguma massa.
 - Pode interromper o programa em curso em qualquer momento premindo o botão de amassar ou abrindo a tampa. Para retomar o programa, prima novamente o botão de amassar; se necessário, feche previamente a tampa.
 - Premindo o botão Ligar/desligar, o programa em curso é cancelado e o aparelho é desligado.
- 8) Adicione lentamente a quantidade necessária de líquido através da abertura **(1)** da tampa **(2)** no recipiente para massa **(12)**.
- 9) No final do programa de amassar são emitidos vários sinais sonoros. Verifique a consistência da massa. Se os ingredientes ainda não estiverem perfeitamente misturados, inicie um novo ciclo de amassadura premindo o botão Amassar.
- 10) Quando a massa estiver suficientemente misturada, prima o botão Confeccionar **(28)**, para iniciar o programa de confeção.

Programa de amassar	Tempo de confeção
1	11:18 min.
2	14:18 min.

- 11) Poderá cortar a massa à medida que esta for saindo, com a ajuda do raspador de massa **(24)**.

i Nota

- Durante o programa de confeção, o amassador muda o sentido de rotação.

- 12) Se ainda houver restos de massa no aparelho, prima primeiro o botão Ligar/desligar e, em seguida, prima novamente o botão Confeccionar, para iniciar um novo ciclo de confeitação mais curto. Se os restos de massa estiverem agarrados às paredes do recipiente para massa, solte-os com uma colher antes de iniciar o ciclo de confeitação mais curto.
- 13) Após a utilização, limpe o aparelho conforme descrito no capítulo **9. Limpeza**.

7.2. Moldar raviolis

- 1) Disponha placas de lasanha fresca sobre uma tábua de corte ou outra superfície semelhante. As placas de lasanha devem medir pelo menos 7,5 x 7,5 cm, se necessário estique-as um pouco com um rolo da massa.
- 2) Com a parte inferior do molde para ravioli **(23)**, recorte as placas para formar os raviolis.
- 3) Coloque as placas de massa sobre a parte superior do molde para ravioli e coloque no centro o recheio desejado.

Nota

- Coloque a massa que restou do recorte dos raviolis novamente no aparelho, inicie um processo de amassamento e molde mais uma placa de lasanha.
- 4) Feche cuidadosamente ambas as metades do molde para ravioli e pressione firmemente uma contra a outra.
- 5) Abra o molde para ravioli e retire os raviolis prontos.

8. Desmontar o aparelho

- 1) Se necessário, retire a ficha elétrica da tomada.
 - 2) Remova a tampa **(2)**: Levante primeiro a patilha dianteira e, em seguida, puxe o encaixe traseiro para a frente.
 - 3) Rode a fixação dos discos de modelação **(8)** para a esquerda, e remova-a.
 - 4) Remova o disco de modelação.
 - 5) Introduza a mão no recipiente para massa **(12)**, e segure o amassador **(3)**. Ao mesmo tempo, desencaixe o batedor de massa **(9)** do acionamento **(5)**, puxando-o para a frente para o retirar do aparelho. Retire o amassador
 - 6) Retire o suporte.
 - 7) Retire o recipiente para massa.
- O aparelho está agora desmontado.

9. Limpeza

9.1. Limpar o aparelho

PERIGO!

- Antes de cada limpeza, retire a ficha da tomada!
-  Nunca mergulhe a base do aparelho com o motor em água ou noutros líquidos!

ATENÇÃO!

- Não utilize produtos de limpeza abrasivos ou agressivos. Estes podem danificar as superfícies de forma irreparável!
 - Limpe o aparelho após cada utilização, a fim de evitar anomalias de funcionamento resultantes da presença de restos de alimentos.
- 1) Se ainda não o tiver feito, desmonte o aparelho, conforme descrito no capítulo **8. Desmontar o aparelho**.
 - 2) Remova eventuais resíduos de farinha presentes no acionamento **(5)**, utilizando um pano seco.
 - 3) Limpe o interior da base do aparelho e as superfícies com um pano ligeiramente humedecido. Em caso de necessidade, aplique um detergente suave no pano e, em seguida, limpe com um pano humedecido.
 - 4) Seque bem o aparelho antes de o voltar a montar.

9.2. Limpar os acessórios

Nota

- Os discos de modelação lavam-se mais facilmente quando a massa está seca.
- 1) Utilize primeiro a ferramenta de limpeza **(25)** (para os discos de modelação de esparguete **(14)** e spaghetti-ni **(15)**) ou os pinos de limpeza laterais do raspador de massa **(24)**, para remover grosseiramente os resíduos de massa das cavidades dos discos de modelação utilizados.
 - 2) Lave todas as peças amovíveis e todos os acessórios com água e um pouco de detergente da loiça suave. Passe por água limpa, para remover todos os resíduos de detergente da loiça.

Nota

-  Todas as peças removíveis são adequadas para limpeza na máquina de lavar loiça. Coloque as peças preferencialmente no cesto superior da máquina de lavar loiça e certifique-se de que não ficam encravadas.

- Em caso de resíduos de massa persistentes nos discos de modelação, experimente o seguinte método: Coloque os discos de modelação no congelador durante 1 a 2 horas. Depois disso, os resíduos de massa deverão ser facilmente removidos com a ajuda das ferramentas de limpeza **(24)**/**(25)**.

3) Seque bem todas as peças, antes de voltar a montá-las.

10. Armazenamento

- ◆ Guarde os discos de modelação, o raspador de massa **(24)** e a ferramenta de limpeza **(25)** no compartimento de armazenamento **(6)** sob o recipiente para massa **(12)** (ver fig. D).
- ◆ Guarde o aparelho limpo com a tampa **(2)** fechada, num local seco e livre de poeiras.

11. Receitas

Nota

- Todas as quantidades indicadas são para a utilização de farinha de trigo normal (tipo 405). Outros tipos de farinha como, p. ex., farinha de espelta ou integral necessitam, por norma, de um pouco mais de líquido.
- As quantidades indicadas são apenas valores de referência. Por princípio, deverá respeitar as proporções de farinha e líquido especificadas. Contudo, devido a diferentes fatores, a quantidade de líquido necessária poderá variar ligeiramente. Se a sua massa não ficar boa para a confeção com as quantidades indicadas, na vez seguinte acrescente ou retire alguns mililitros de líquido.
- Utilize uma balança de cozinha para obter as quantidades exatas de farinha e de líquido. Medir com o copo medidor pode originar sempre pequenas variações que afetam a consistência da massa.
- Pode substituir 1 ovo por cerca de 50 ml de líquido.
- 200 g de farinha resultam em cerca de 200 g de massa fresca.
400 g de farinha resultam em cerca de 450 g de massa fresca.

Para conseguir uma confeção ideal da massa, respeite a seguinte proporção de farinha e líquidos:

Quantidade de farinha	Quantidade de líquido
200 g	aprox. 80 ml
400 g	aprox. 160 ml

Quando preparar massa com ovo, a quantidade total de líquido a adicionar será sempre a soma do líquido e do ovo:

Quantidade de farinha	Quantidade de líquido + ovo
200 g	1 ovo + líquido = ao todo 80 ml
400 g	2 ovos + líquido = ao todo 160 ml

Pode preparar massa com, no máximo, 400 g de farinha de uma só vez.

11.1. Receita básica para massas de sêmola de trigo duro, sem ovo

Ingredientes para 2 pessoas

- 150 g de sêmola de trigo-duro
- 50 g de farinha de trigo (tipo 405)
- aprox. 80 ml de água

Preparação

- ◆ Coloque 150 g de sêmola de trigo duro e 50 g de farinha de trigo no recipiente para massa **(12)**.
- ◆ Inicie o programa de amassar para 200 g de farinha.
- ◆ Através da abertura **(1)** na tampa **(2)**, introduza lentamente 80 ml de água no recipiente para massa.
- ◆ Após terminado o programa, deixe a massa repousar. Pode utilizar o raspador de massa **(24)** para cortar a massa durante a extrusão com o comprimento pretendido.
- ◆ Coloque a massa pronta em água a ferver com sal e mexa ocasionalmente. Após aprox. 3-4 minutos a massa estará cozinhada "al dente".

11.2. Receita básica para massas de trigo, sem ovo

Ingredientes para 2 pessoas

- 200 g de farinha de trigo (tipo 405)
- aprox. 80 ml de água

Preparação

- ◆ Coloque 200 g de farinha de trigo no recipiente para massa **(12)**.
- ◆ Inicie o programa de amassar para 200 g de farinha.
- ◆ Através da abertura **(1)** na tampa **(2)**, introduza lentamente 80 ml de água no recipiente para massa.
- ◆ Após terminado o programa, deixe a massa ser expelida. Pode utilizar o raspador de massa **(24)** para cortar a massa durante a extrusão com o comprimento pretendido.
- ◆ Coloque a massa pronta em água a ferver com sal e mexa ocasionalmente. Após aprox. 3-4 minutos a massa estará cozinhada "al dente".

11.3. Receita básica para massas de sêmola de trigo duro, com ovo

Ingredientes para 2 pessoas

- 150 g de sêmola de trigo-duro
- 50 g de farinha de trigo (tipo 405)
- aprox. 30 ml de água
- 1 ovo (classe M)

Preparação

- ◆ Coloque 150 g de sêmola de trigo duro e 50 g de farinha de trigo no recipiente para massa **(12)**.
- ◆ Coloque 1 ovo e cerca de 30 ml de água no copo medidor **(22)**, de modo a obter um total de 80 ml de líquido. Bata o ovo com a água.
- ◆ Inicie o programa de amassar para 200 g de farinha.
- ◆ Através da abertura **(1)** na tampa **(2)**, introduza lentamente a mistura de água e ovo no recipiente para massa.
- ◆ Após terminado o programa, deixe a massa ser expelida. Pode utilizar o raspador de massa **(24)** para cortar a massa durante a extrusão com o comprimento pretendido.
- ◆ Coloque a massa pronta em água a ferver com sal e mexa ocasionalmente. Após aprox. 3-4 minutos a massa estará cozinhada "al dente".

11.4. Receita básica para massas de trigo, com ovo

Ingredientes para 2 pessoas

- 200 g de farinha de trigo (tipo 405)
- aprox. 30 ml de água
- 1 ovo (classe M)

Preparação

- ◆ Coloque 200 g de farinha de trigo no recipiente para massa **(12)**.
- ◆ Coloque 1 ovo e cerca de 30 ml de água no copo medidor **(22)**, de modo a obter um total de 80 ml de líquido. Bata o ovo com a água.
- ◆ Inicie o programa de amassar para 200 g de farinha.
- ◆ Através da abertura **(1)** na tampa **(2)**, introduza lentamente a mistura de água e ovo no recipiente para massa.
- ◆ Após terminado o programa, deixe a massa ser expelida. Pode utilizar o raspador de massa **(24)** para cortar a massa durante a extrusão com o comprimento pretendido.
- ◆ Coloque a massa pronta em água a ferver com sal e mexa ocasionalmente. Após aprox. 3-4 minutos a massa estará cozinhada "al dente".

12. Dados técnicos

Tensão nominal	220-240 V ~, 50/60 Hz*
Potência nominal	220 W
Consumo de energia quando desligado	< 0,5 W
Capacidade máx. de enchimento do recipiente para massa (12)	400 g de farinha + líquido necessário por ciclo
Capacidade do copo medidor (22)	aprox. 520 ml
Escala para líquidos (ml)	até 250 ml
Escala para farinha (g)	até 250 g

*Não é necessária qualquer ação por parte do utilizador para comutar o aparelho entre 50 e 60 Hz. O aparelho adapta-se tanto a 50 como a 60 Hz.

Recomendamos que, após 35 minutos de funcionamento, deixe arrefecer o aparelho durante aprox. 90 minutos. Caso contrário, o aparelho pode sobreaquecer e ativar a proteção contra sobreaquecimento.

13. Eliminação

13.1. Eliminação do aparelho e da embalagem



O símbolo do contentor do lixo com uma cruz por cima indica que este aparelho, no final da sua vida útil, não deve ser eliminado juntamente com os resíduos domésticos. O aparelho deve ser entregue

em pontos de recolha apropriados, ecocentros ou centros de tratamento de resíduos autorizados.

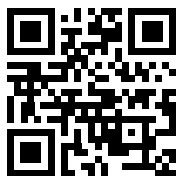
Por favor, apague todos os dados pessoais do aparelho antes de o devolver.

A embalagem é constituída por materiais que podem ser eliminados através dos pontos de reciclagem locais.

Elimine a embalagem de modo ecológico.

14. Encomendar peças sobresselentes

Se pretender encomendar peças sobresselentes para este produto, pode fazê-lo comodamente em qualquer altura via Internet, em www.kompernass.com.



Digitalize o código QR com o seu smartphone ou tablet. Através deste código QR, acederá diretamente à nossa página Internet, onde é possível encomendar as peças sobresselentes disponíveis.

Nota

- ▶ Se tiver problemas com a encomenda online, pode contactar o nosso centro de assistência técnica por telefone ou por e-mail.
- ▶ Ao encomendar, indique sempre o número de artigo (IAN) 546932_2601.
- ▶ Tenha em atenção que a encomenda online de peças sobresselentes não está disponível para todos os países de envio.

15. Garantia da Kompernass Handels GmbH

Estimada Cliente, Estimado Cliente,

Este aparelho tem uma garantia de 3 anos a contar da data de compra. No caso deste produto ter defeitos, tem direitos legais contra o vendedor do produto. Estes direitos legais não são limitados pela nossa garantia que passamos a transcrever.

Condições de garantia

O prazo de garantia tem início na data da compra. Por favor, guarde bem o talão de compra. Este é necessário como comprovativo da compra. Se, no prazo de três anos a contar da data de compra deste produto, ocorrer um defeito de material ou de fabrico, o produto será reparado ou substituído por nós, ao nosso critério, gratuitamente, ou o preço de compra será reembolsado. Esta garantia parte do princípio que o aparelho avariado e o comprovativo da compra (talão de compra) são apresentados no prazo de três anos, junto com uma descrição breve, por escrito, da falha e das circunstâncias em que a mesma ocorreu.

Se o defeito estiver coberto pela nossa garantia, receberá o produto reparado ou um novo produto. Com a substituição do produto é iniciado um novo prazo de garantia segundo DL 67/2003.

Prazo de garantia e direitos legais

O período de garantia não é prolongado pelo acionamento da mesma. Isto também se aplica a peças substituídas e reparadas. Danos e defeitos que possam eventualmente já existir no momento da compra devem ser imediatamente comunicados, após retirar o aparelho da embalagem. Expirado o período da garantia, quaisquer reparações necessárias estão sujeitas a pagamento.

Âmbito da garantia

O aparelho foi fabricado segundo diretivas de qualidade rigorosas, com o maior cuidado, e testado escrupulosamente antes da sua distribuição.

Este aparelho foi concebido para uma vida útil de, pelo menos, 3 anos em caso de utilização adequada. Se, dentro deste período, ocorrer um defeito que comprometa a sua capacidade de utilização, receberá uma substituição ou reparação.

Esta garantia perde a validade, se o produto for danificado, utilizado incorretamente ou se a manutenção tenha sido realizada indevidamente. Para garantir uma utilização correta do produto, é necessário cumprir todas as instruções contidas no manual de instruções. Ações ou fins de utilização que são desaconselhados, ou para os quais é alertado no manual de instruções, têm de ser impreterivelmente evitados. O produto foi concebido apenas para uso privado e não para uso comercial. A garantia extingue-se em caso de utilização incorreta, uso de força e intervenções que não tenham sido efetuadas pela nossa Filial de Assistência Técnica autorizada.

Procedimento em caso de acionamento da garantia

Para garantir um processamento rápido do seu pedido, siga, por favor, as seguintes instruções:

- Para todos os pedidos de esclarecimento, tenha à mão o talão de compra e o número do artigo (IAN) 546932_2601 como comprovativo da compra.
- O número do artigo consta da capa do manual de instruções (em baixo à esquerda), da placa de características, de uma impressão no produto ou do autocolante na traseira ou lado inferior do produto.
- Caso ocorram falhas de funcionamento ou outros defeitos, contacte primeiro o Serviço de Assistência Técnica, indicado em seguida, **telefonicamente** ou **por e-mail**.
- De seguida, pode enviar gratuitamente o produto registado como defeituoso, incluindo o comprovativo da compra (talão de compra) e indique o defeito e quando este ocorreu, para a morada do Serviço de Assistência Técnica que lhe foi indicada.

15.1. Assistência Técnica

PT Assistência Portugal
Tel.: 800849000
E-Mail: kompernass@lidl.pt

IAN 546932_2601

15.2. Importador

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



KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Last Information Update · Stand der Informationen · Version des informations · Stand van de informatie

Stav informací · Stan informací · Stav informácií · Estado de las informaciones · Tilstand af information

Versione delle informazioni · Információk állása · Estado das informações: 03/2026 · Ident.-No.: SPM220B4-052026-3

IAN 546932_2601