

SILVERCREST®



PASTA MAKER SPM 220 A1

SI

APARAT ZA TESTENINE

Navodila za uporabo

SK

STROJ NA CESTOVINY

Návod na obsluhu

CZ

VÝROBNÍK TĚSTOVIN

Návod k obsluze

DE

AT

CH

PASTA-MASCHINE

Bedienungsanleitung

IAN 385824_2107

SI

CZ

SK



SI

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

CZ

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

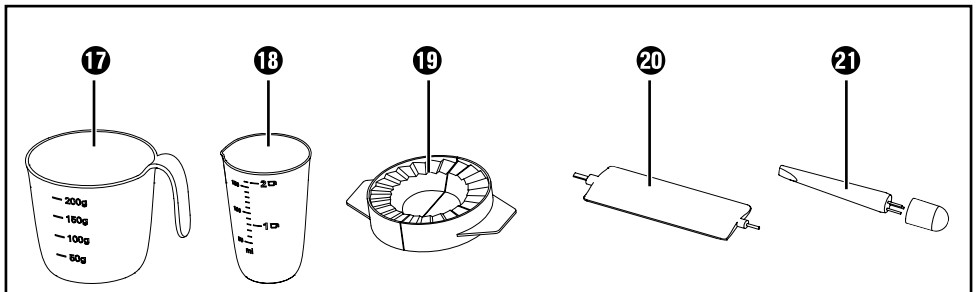
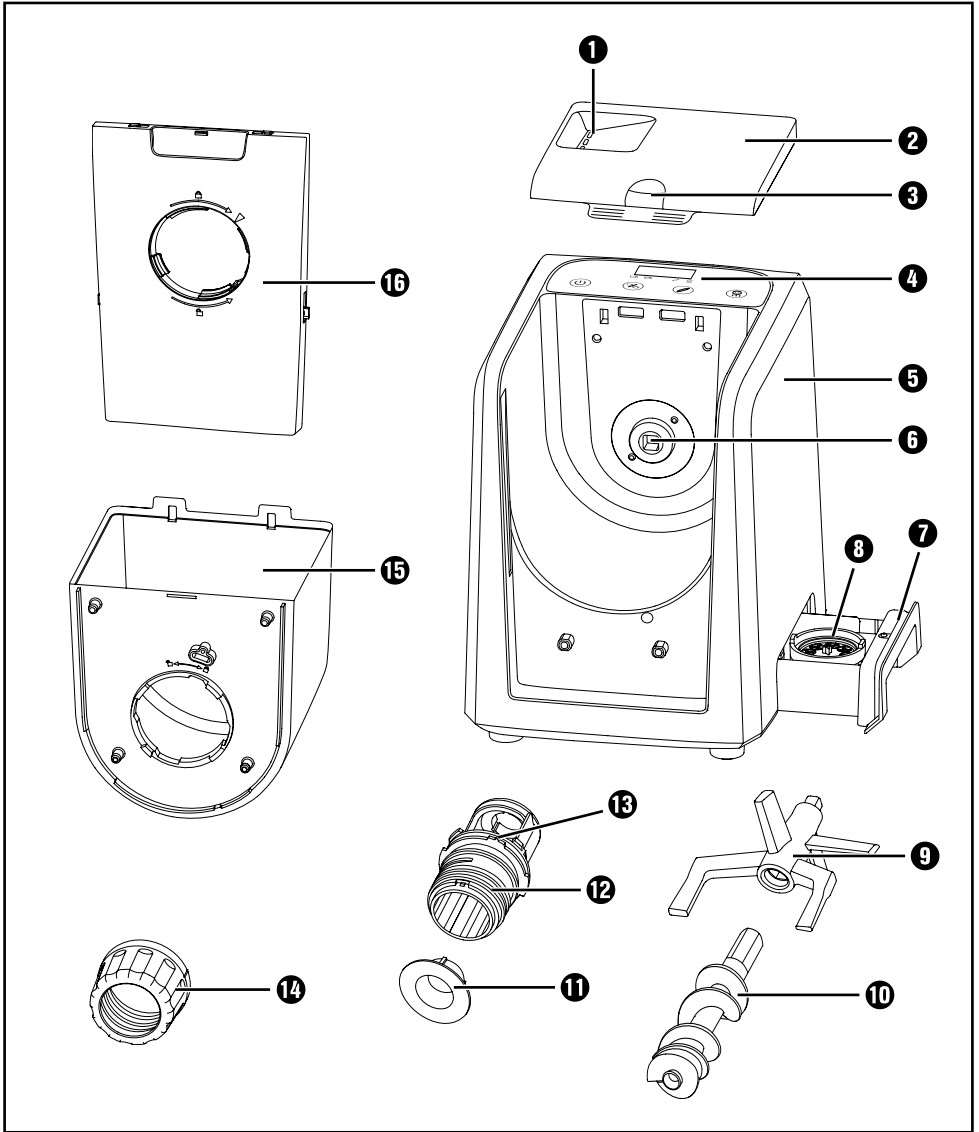
SK

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

DE AT CH

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

SI	Navodila za uporabo	Stran	1
CZ	Návod k obsluze	Strana	17
SK	Návod na obsluhu	Strana	33
DE/AT/CH	Bedienungsanleitung	Seite	49



Kazalo

Uvod	2
Informacije o teh navodilih za uporabo	2
Predvidena uporaba	2
Jemanje iz embalaže	2
Vsebina kompleta	2
Varnostna navodila	3
Opis naprave	6
Upravljalno polje	6
Oblikovne plošče	6
Sestavitev naprave	7
Izdelava testenin	8
Gnetenje in iztiskanje testa za testenine	8
Oblikovanje raviolov	9
Razstavitev naprave	10
Čiščenje	10
Čiščenje naprave	10
Čiščenje pribora	10
Shranjevanje	11
Odpravljanje napak	11
Recepti	12
Osnovni recept za testenine iz zdroba iz trde pšenice brez jajc	12
Osnovni recept za testenine iz pšenične moke brez jajc	13
Osnovni recept za testenine iz zdroba iz trde pšenice z jajcem	13
Osnovni recept za testenine iz pšenične moke z jajcem	13
Odstranjevanje med odpadke	14
Tehnični podatki	14
Proizvajalec	15
Pooblaščen serviser	15
Garancijski list	15

Uvod

Informacije o teh navodilih za uporabo

Iskrene čestitke ob nakupu vaše nove naprave.

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

Predvidena uporaba

Ta naprava je predvidena izključno za obdelavo testa za testenine.

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

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

Jemanje iz embalaže

OPOZORILO!

Nevarnost zadušitve!

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

Vsebina kompleta

Naprava ima standardno priložene naslednje sestavne dele:


- glavna naprava
- 8 oblikovnih plošč
- priprava za raviole
- strgalo za testo z orodjem za čiščenje
- orodje za čiščenje z zaščitnim pokrovom
- merilna posoda za tekočine
- merilna posoda za moko
- navodila za uporabo
- knjižica z recepti

OPOMBA

- ▶ Merilna posoda **17/18** in priprava za raviole **19** sta v stanju pri dobavi v notranjosti naprave.
- ▶ Oblikovne plošče **8**, strgalo za testo **20** in orodje za čiščenje **21** najdete v predalu ob strani na napravi.

Varnostna navodila

NEVARNOST! ELEKTRIČNI UDAR!

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

⚠ OPOZORILO! NEVARNOST TELESNIH POŠKODB!

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

POZOR! MATERIALNA ŠKODA!

- ▶ Preprečite, da bi naprava, električni kabel ali električni vtič prišel v stik z viri vročine, kot so kuhalne plošče ali odprti plamen.
- ▶ Naprave nikoli ne postavljajte v bližino virov toplote.
- ▶ Da preprečite kopičenje vročine, med delovanjem naprave ne prekrivajte.
- ▶ Naprave ne prenapolnite. Ne uporabljajte receptov z več kot 500 g moke v enem postopku.
- ▶ Med delovanjem naprave dajte v posodo za testo izključno sestavine za obdelavo.
- ▶ Naprave ne uporabljajte brez živil! Nevarnost pregretja!
- ▶ Naprave ne uporabljajte z zunanjo stikalno uro ali ločenim daljinskim sistemom.
- ▶ Priporočamo, da po 35 minutah delovanja počakate pribl. 90 minut, da se naprava ohladi.

OPOMBA

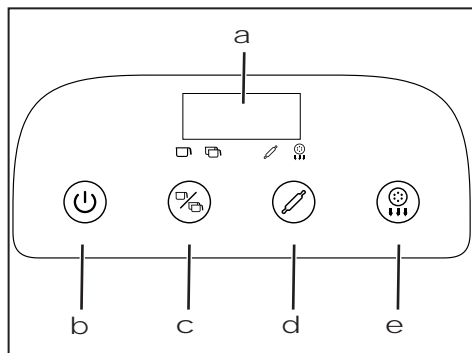
- ▶ Uporabniku izdelka ni treba preklapljati med 50 in 60 Hz. Izdelek se sam prilagodi na 50 ali 60 Hz.

Opis naprave

(slike so na zloženih straneh)

- 1 odprtina za tekočine
- 2 pokrov
- 3 tipka za sprostitvev pokrova
- 4 upravljalno polje
- 5 osnovna naprava
- 6 pogonska gred
- 7 predal
- 8 oblikovne plošče
- 9 nastavek za gnetenje
- 10 gred za testo
- 11 ležaj gredi za testo
- 12 držalo gredi za testo
- 13 oznaka
- 14 pritrdilo za oblikovno ploščo
- 15 posoda za testo
- 16 sprednja plošča
- 17 merilna posoda za moko
- 18 merilna posoda za tekočine
- 19 priprava za raviole
- 20 strgalo za testo z orodjem za čiščenje
- 21 orodje za čiščenje z zaščitnim pokrovom (za oblikovno ploščo za špagete **A** in debele špagete **B**)

Upravljalno polje

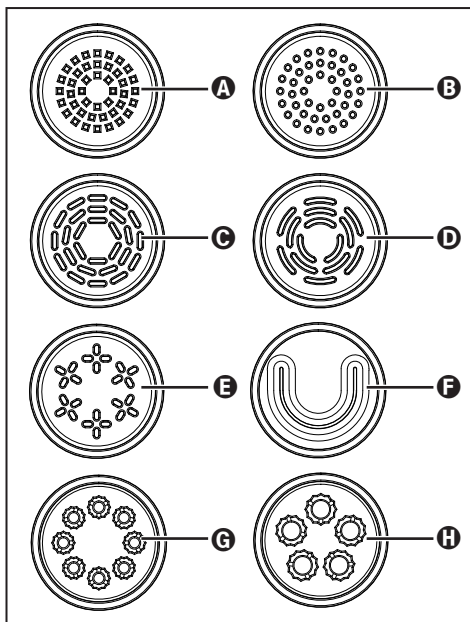


Slika 1

- a Zaslon
- b tipka za vklop/izklop
- c tipka za program gnetenja, za izbiro programa gnetenja
- d tipka za gnetenje za zagon izbranega programa gnetenja
- e tipka za iztiskanje za zagon programa iztiskanja

Oblikovne plošče

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



Slika 2

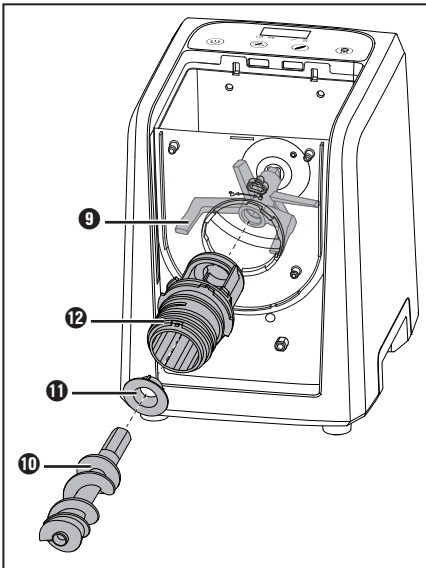
- A** špageti
- B** debeli špageti
- C** tagliatelle/fettuccine
- D** pappardelle
- E** linguine
- F** lazanja
- G** makaroni
- H** peresniki

Sestavitev naprave



OPOMBA

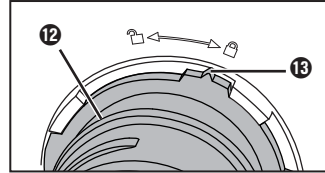
► Pred prvo uporabo očistite vse dele naprave, kot je opisano v poglavju »Čiščenje«.

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





Slika 3

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



Slika 4

- 6) Potem potisnite gred za testo **10** z ožjim koncem skozi držalo **12** v sprejemni nastavek nastavka za gnetenje **9** (sl. 3). Po potrebi sezite od zgoraj v posodo za testo **15** in nastavek za gnetenje **9** malce zamajajte, tako da lahko gred za testo **10** potisnete noter.
- 7) Sprednjo ploščo **16** nataknite na posodo za testo **15** in jo pritrdite s pritiskanjem. Zaskočni nastavki na sprednji plošči **16** morajo pri tem zdrsni v ustrezne odprtine na posodi za testo **15**.
- 8) Izberite primerno oblikovno ploščo **8** (glejte poglavje »Oblikovne plošče«) in jo potisnite na držalo **12** tako, da zaskočna nastavka na oblikovni plošči **8** zdrsne v odprtini na držalu **12**.
- 9) Pritrdilo za oblikovno ploščo **14** potisnite na držalo **12** in ga privijte v smeri urnega kazalca proti simbolu . S prosto roko oblikovno ploščo **8** po potrebi pridržite.
- 10) Pokrov **2** namestite šele, ko ste v posodo za testo **15** dali potrebno moko (glejte poglavje »Izdelava testenin«).
- 11) Električni vtič vtaknite v lahko dosegljivo električno vtičnico. Oglasi se zvočni signal in prikazovalnik  na kratko zasveti. Naprava je zdaj v načinu pripravljenosti.

Naprava je zdaj sestavljena in pripravljena na uporabo.

Izdelava testenin

⚠ OPOZORILO! NEVARNOST TELESNIH POŠKODB!

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

POZOR! MATERIALNA ŠKODA!

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

OPOMBA

- ▶ Vsak pritisk tipke se potrdi z zvočnim signalom.
- ▶ Delovanje je mogoče samo s pravilno vstavljenim priborom. Če pribor ni pravilno nameščen, pri zagonu programa zadoni več zvočnih signalov, na prikazovalniku **a** pa se prikaže »OPEN«. Električni vtič izvlecite iz vtičnice in preverite pravilno prileganje pribora.

Gnetenje in iztiskanje testa za testenine

- 1) Sestavite napravo, kot je opisano v poglavju »Sestavitev naprave«.
- 2) Pripravite vse sestavine, ki jih potrebujete za testo za testenine. Pri tem si npr. pomagajte z recepti v teh navodilih, ki so prilagojeni za to napravo (glejte poglavje »Recepti«, ali v priloženi knjižici z recepti).
- 3) Z merilno posodo za moko **17** izmerite potrebno količino moke in jo dajte v posodo za testo **15**.

OPOMBA

- ▶ 1 merilna posoda **17** obsega pribl. 250 g moke. Merilno posodo **17** napolnite z moko. Če se moka pri tem nakopiči, merilno posodo **17** potresite in nekajkrat z dnom posode rahlo potolcite po stabilni podlagi. Tako se nakopičena moka poravna. Pri tem se moka zgosti, kar vpliva na količino v posodi. Po potrebi za tehtanje uporabite kuhinjsko tehtnico.

- 4) Z merilno posodo za tekočine **18** izmerite potrebno količino tekočine in npr. jajce. Najprej dajte v merilno posodo **18** jajce, potem pa dolijte tekočino do potrebne skupne količine.

OPOMBA

- ▶ Jajce vedno premešajte s tekočino, da omogočite boljšo obdelavo testa.
 - ▶ Tekočine dajte v posodo za testo **15** šele na začetku programa gnetenja, da se bolje obdelajo.
- 5) Namestite pokrov **2**, tako da nastavka pokrova **2** potisnete v sprejemna nastavka v osnovni napravi **5**. Potem sprednji del pokrova **2** potisnite navzdol, tako da se slišno zaskoči v sprednji plošči **16**.
 - 6) Pritisnite tipko za vklop/izklop **⏻** **b**, da napravo vklopite. Zadoni zvočni signal in na prikazovalniku **a** se pojavi »ON«.






OPOMBA








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

- 7) S tipko za program gnetenja **⌘** **c** izberite primeren program gnetenja za svoje testo:
 - **☐**: za majhne količine testa z do pribl. 250 g moke
 - **☐**: za večje količine testa s pribl. 250-500 g moke
 Simbol izbranega programa gnetenja **☐/☐** zasveti.
- 8) Da zaženete program gnetenja, pritisnite tipko za gnetenje **⌘** **d**. Simbol **⌘** dodatno zasveti in na prikazovalniku **a** se prikaže preostali čas gnetenja.


Program gnetenja	Trajanje gnetenja
	3 min
	3 min

OPOMBA


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





- 9) Počasi dodajajte potrebno količino skozi odprtino  v pokrovu  v posodo za testo .
- 10) Ob koncu programa gnetenja zadoni več zvočnih signalov. Preverite konsistenco testa. Če sestavine še niso optimalno premešane, s pritiskom na tipko za gnetenje , zaženite dodatni postopek gnetenja.
- 11) Ko je testo dovolj premešano, pritisnite tipko za iztiskanje , da zaženete program iztiskanja. Simbol  dodatno zasveti in na prikazovalniku  se prikaže preostali čas iztiskanja.

Program gnetenja	Trajanje iztiskanja
	11 min
	14 min



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

OPOMBA



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

- 13) Na koncu programa iztiskanja se nastavek za gnetenje  vrtil naprej in pri tem spreminja smer, da odstrani morebitne ostanke testa z gredi za testo . Ko je ta postopek zaključen, zadonijo zvočni signali, na prikazovalniku  pa se pojavi »OFF«. Če so v napravi še ostanke testa, znova pritisnite tipko za iztiskanje , da zaženete naslednji, skrajšan postopek iztiskanja.
- 14) Če pribl. 2 minuti po koncu programa iztiskanja ne pritisnete nobene tipke, zadoni več zvočnih signalov, naprava pa se znova preklopi v način pripravljenosti.
- 15) Po uporabi napravo očistite, kot je opisano v poglavju »Čiščenje«.



Oblikovanje raviolov

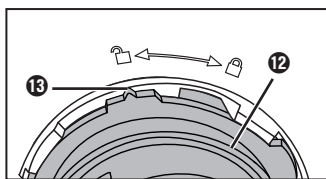
- 1) Sveže liste za lazanjo gladko položite na desko za rezanje ipd. Listi za lazanjo morajo biti veliki najmanj 7,5 x 7,5 cm, po potrebi jih še malce razvaljajte z valjarjem.
- 2) S spodnjo stranjo priprave za raviole  izrežite liste za žepke iz testa.
- 3) Položite liste za žepke iz testa poravnano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

OPOMBA

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

Razstavitev naprave

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



Slika 5


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

Naprava je zdaj razstavljena.

Čiščenje

Čiščenje naprave

⚠ NEVARNOST! ELEKTRIČNI UDAR!

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

POZOR! MATERIALNA ŠKODA!

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


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

Čiščenje pribora

OPOMBA

- Oblikovne plošče **8** najlažje očistite, ko se testo posuši.
- 1) Najprej uporabite orodje za čiščenje **21** (za oblikovno ploščo za špagete **A** in za debele špagete **B**) oz. stranske čistilne nastavek strgala za testo **20**, da iz odprtih in uporabljenih oblikovnih ploščah **8** na grobo odstranite ostanke testa.
 - 2) Očistite vse sнемljive dele in celoten pribor v blagi vodi za pomivanje. Izperite jih s čisto vodo, tako da odstranite vse ostanke sredstva za pomivanje.

OPOMBA

- ▶  Naslednji sestavni deli so primerni tudi za čiščenje v pomivalnem stroju: pokrov **2**, posoda za testo **15**, držalo **12**, gred za testo **10**, ležaj gredi za testo **11**, nastavek za gnetenje **9**, pritrdilo za oblikovno ploščo **14**, oblikovne plošče **8**, merilna posoda **17/18**, strgalo za testo **20**, orodje za čiščenje **21**, priprava za raviole **19**.
Dele po možnosti odložite v zgornjo košaro pomivalnega stroja in pazite, da se ne zataknejo.
- ▶ Pri trdovratnih ostankih testa na oblikovnih ploščah **8** poskusite z naslednjo metodo: položite oblikovne plošče **8** za 1–2 uri v zamrzovalnik. Potem lahko ostanke testa preprosto odstranite z orodjem za čiščenje **20/21**.

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

Shranjevanje

- ◆ Shranite oblikovne plošče **8**, strgalo za testo **20** in orodje za čiščenje **21** v predal **7** ob strani na napravi.
- ◆ Očiščeno napravo z zaprtim pokrovom **2** hranite na čistem in suhem mestu brez prisotnosti prahu.

Odpravljanje napak**Naprava ne deluje:**

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

Naprava se med delovanjem nenadoma zaustavi:

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

Koda napake »OPEN«:

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

Koda napake »OUL«:

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





Testo za testenine se iztiska nepravilno ali sploh ne:





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



Recepti

OPOMBA



- ▶ Vse navedene količine so prilagojene za uporabo običajne bele moke (tipa 400). Za druge vrste moke, npr. pirina ali polnozrnata moka, praviloma potrebujete malce več tekočine.
- ▶ Navedbe količine v receptih predstavljajo orientacijske vrednosti. Načeloma je najbolje upoštevati navedena razmerja moke in tekočine. Potrebna količina tekočine pa se lahko rahlo razlikuje glede na različne dejavnike. Če se vaše testo pri navedenih količinah ne obdeluje optimalno, dodajte naslednjic nekaj mililitrov manj ali več tekočine. V zvezi s tem upoštevajte tudi navodila v poglavju »Odpravljanje napak«.
- ▶ 1 merilna posoda **17** obsega pribl. 250 g moke. Merilno posodo **17** napolnite z moko. Če se moka pri tem nakopiči, merilno posodo **17** potresite in nekajkrat z dnom posode rahlo potolcite po stabilni podlagi. Tako se nakopičena moka poravna. Pri tem se moka lahko zgosti, kar vpliva na količino v posodi. Po potrebi za tehtanje uporabite kuhinjsko tehtnico.
- ▶ 1 merilna posoda moke **17** zadostuje za pribl. 325 g testenin.
- ▶ 1 jajce lahko nadomestite s pribl. 50 ml tekočine.

Za optimalno obdelavo testa po možnosti upoštevajte naslednje razmerje moke in tekočin: na 1 merilno posodo za moko **17** dodajte pribl. 80 ml tekočine. Pri tem si lahko pomagata z oznakami »1 « in »2 « na merilni posodi za tekočine **18**. Pri uporabi 1 merilne posode za moko **17** dodajte tekočino do oznake »1 «, pri 2 merilnih posodah za moko **17** pa potem tekočino do oznake »2 «:

Količina moke	Količina tekočine
	pribl. 80 ml (= 1 )
	pribl. 160 ml (= 2 )

Oznaki »1 « in »2 « na merilni posodi za tekočine **18** uporabljajte samo za merjenje tekočine brez jajc.

Če med sestavine spadajo tudi jajca, za vsako jajce (vel. M) dodajte pribl. 10 ml dodatne tekočine. V ta namen v merilno posodo za tekočine **18** dodajte po 1 jajce in dolijte do 90 ml tekočine.

Količina moke	Količina tekočine + jajce
	skupaj pribl. 90 ml
	skupaj pribl. 180 ml


Testo za testenine lahko pripravite z največ 500 g moke v enem postopku. V ta namen uporabite 2 merilni posodi za moko **17** (vsako s pribl. 250 g). Napolnite merilno posodo za tekočine **18** 2-krat do 90 ml z jajci in tekočino. Na ta način dva odmerka zmešanih jajc z vodo počasi dolivajte skozi odprtino **1** v pokrovu **2** v posodo za testo **15**.

Osnovni recept za testenine iz zdroba iz trde pšenice brez jajc

Sestavine za 2 osebi

- 200 g zdroba iz trde pšenice
- 50 g pšenične moke (tipa 400)
- pribl. 80 ml vode

Priprava


- ◆ Dajte 200 g zdroba iz trde pšenice in 50 g pšenične moke v posodo za testo **15**.
- ◆ Zaženite program gnetenja za 250 g moke .
- ◆ Počasi dolivajte pribl. 80 ml vode skozi odprtino **1** v pokrovu **2** v posodo za testo **15**.
- ◆ Po koncu programa gnetenja počakajte, da se testo za testenine iztisne. Pri tem lahko uporabite strgalo za testo **20**, da testenine med iztiskanjem odrežete pri želeni dolžini.
- ◆ Gotove testenine dajte v vrelo slano vodo in jih občasno premešajte. Čez pribl. 3–4 minute so skuhane al dente, torej čvrste.

Osnovni recept za testenine iz pšenične moke brez jajc

Sestavine za 2 osebi

- 250 g pšenične moke (tipa 400)
- pribl. 80 ml vode

Priprava


- ◆ 250 g pšenične moke dajte v posodo za testo **15**.
- ◆ Zaženite program gnetenja za 250 g moke .
- ◆ Počasi dolivajte pribl. 80 ml vode skozi odprtino **1** v pokrovu **2** v posodo za testo **15**.
- ◆ Po koncu programa gnetenja počakajte, da se testo za testenine iztisne. Pri tem lahko uporabite strgalo za testo **20**, da testenine med iztiskanjem odrežete pri zeleni dolžini.
- ◆ Gotove testenine dajte v vrelo slano vodo in jih občasno premešajte. Čez pribl. 3–4 minute so skuhane al dente, torej čvrste.

Osnovni recept za testenine iz zdroba iz trde pšenice z jajcem

Sestavine za 2 osebi

- 200 g zdroba iz trde pšenice
- 50 g pšenične moke (tipa 400)
- pribl. 40 ml vode
- 1 jajce (vel. M)

Priprava


- ◆ Dajte 200 g zdroba iz trde pšenice in 50 g pšenične moke v posodo za testo **15**.
- ◆ Dajte 1 jajce v merilno posodo za tekočine **18** in dolijte pribl. 40 ml vode. Dobiti morate pribl. 90 ml tekočine. Jajce premešajte z vodo.
- ◆ Zaženite program gnetenja za 250 g moke .
- ◆ Počasi dolivajte mešanico jajca in vode skozi odprtino **1** v pokrovu **2** v posodo za testo **15**.
- ◆ Po koncu programa gnetenja počakajte, da se testo za testenine iztisne. Pri tem lahko uporabite strgalo za testo **20**, da testenine med iztiskanjem odrežete pri zeleni dolžini.
- ◆ Gotove testenine dajte v vrelo slano vodo in jih občasno premešajte. Čez pribl. 3–4 minute so skuhane al dente, torej čvrste.

Osnovni recept za testenine iz pšenične moke z jajcem

Sestavine za 2 osebi

- 250 g pšenične moke (tipa 400)
- pribl. 40 ml vode
- 1 jajce (vel. M)

Priprava

- ◆ 250 g pšenične moke dajte v posodo za testo **15**.
- ◆ Dajte 1 jajce v merilno posodo za tekočine **18** in dolijte pribl. 40 ml vode. Dobiti morate pribl. 90 ml tekočine. Jajce premešajte z vodo.
- ◆ Zaženite program gnetenja za 250 g moke .
- ◆ Počasi dolivajte mešanico jajca in vode skozi odprtino **1** v pokrovu **2** v posodo za testo **15**.
- ◆ Po koncu programa gnetenja počakajte, da se testo za testenine iztisne. Pri tem lahko uporabite strgalo za testo **20**, da testenine med iztiskanjem odrežete pri zeleni dolžini.
- ◆ Gotove testenine dajte v vrelo slano vodo in jih občasno premešajte. Čez pribl. 3–4 minute so skuhane al dente, torej čvrste.

Odstranjevanje med odpadke



Naprave nikakor ne odvrzite med običajne gospodinjske odpadke. Za ta izdelek velja evropska direktiva 2012/19/EU.

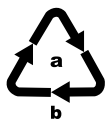
Napravo oddajte pri podjetju, registriranem za odstranjevanje odpadkov, ali pri svojem komunalnem podjetju za odstranjevanje odpadkov. Upoštevajte trenutno veljavne predpise. Če o čem niste prepričani, se obrnite na svoje podjetje za odstranjevanje odpadkov.



O možnostih za odstranitev odsluženega izdelka vprašajte pri svoji občinski ali mestni upravi.




Embalaža je iz okolju prijaznih materialov in jo lahko oddate na lokalnih zbirališčih reciklažnih odpadkov.



Embalažo odložite med odpadke na okoljsko primeren način. Upoštevajte oznake na različnih embalažnih materialih in jih po potrebi ločite. Embalažni materiali so označeni s kraticami (a) in številkami (b) z naslednjim pomenom: 1–7: umetne snovi, 20–22: papir in karton, 80–98: sestavljeni materiali.

Tehnični podatki

Nazivna napetost	220–240V ~ (izmenični tok), 50/60 Hz
Nazivna moč	220 W
Prostornina posode za testo 15	pribl. 2 l
Največja količina v posodi za testo 15	500g moke + in potrebna tekočina v enem postopku
Kapaciteta merilne posode za moko 17	pribl. 250 g
Kapaciteta merilne posode za tekočine 18	pribl. 180 ml
Največja količina za polnjenje merilne posode za tekočine 18	pribl. 160 ml
Razred zaščite	II/□ (dvojna izolacija)
	Vsi deli te naprave, ki pridejo v stik z živili, so primerni za živila.

Priporočamo, da po 35 minutah delovanja počakate pribl. 90 minut, da se naprava ohladi.

V nasprotnem primeru se lahko naprava pregreje in se aktivira zaščita pred pregrevanjem.

Proizvajalec

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

NEMČIJA

www.kompernass.com

Pooblaščeni serviser

SI Servis Slovenija

Tel.: 01 888 9273

E-Mail: kompernass@lidl.si

IAN 385824_2107

Garancijski list

1. S tem garancijskim listom Kompernass Handels GmbH jamčimo, da bo izdelek v garancijskem roku ob normalni in pravilni uporabi brezhibno deloval in se zavezuje, da bomo ob izpolnjenih spodaj navedenih pogojih odpravili morebitne pomanjkljivosti in okvare zaradi napak v materialu ali izdelavi oziroma po svoji presoji izdelek zamenjali ali vrnili kupnino.
2. Garancija je veljavna na ozemlju Republike Slovenije.
3. Garancijski rok za proizvod je 3 leta od datuma izročitve blaga. Datum izročitve blaga je razviden iz računa.
4. Kupec je dolžan okvaro javiti pooblaščenemu servisu oziroma se informirati o nadaljnjih postopkih na zgoraj navedeni telefonski številki. Svetujemo vam, da pred tem natančno preberete navodila o sestavi in uporabi izdelka.
5. Kupec je dolžan pooblaščenemu servisu predložiti garancijski list in račun, kot potrdilo in dokazilo o nakupu ter dnevu izročitve blaga.

6. V primeru, da proizvod popravlja nepooblaščen servis ali oseba, kupec ne more uveljavljati zahtevkov iz te garancije.
7. Vzroki za okvaro oziroma nedelovanje izdelka morajo biti lastnosti stvari same in ne vzroki, ki so zunaj proizvajalčeve oziroma prodajalčeve sfere. Kupec ne more uveljavljati zahtevkov iz te garancije, če se ni držal priloženih navodil za sestavo in uporabo izdelka ali če je izdelek kakorkoli spremenjen ali nepravilno vzdrževan.
8. Jamčimo servis in rezervne dele še 3 leta po preteku garancijskega roka.
9. Obrabni deli oz. potrošni material so izvzeti iz garancije.
10. Vsi potrebni podatki za uveljavljanje garancije se nahajajo na dveh ločenih dokumentih (garancijski list, račun).
11. Ta garancija proizvajalca ne izključuje pravic potrošnika, ki izhajajo iz odgovornosti prodajalca za napake na blagu.

Prodajalec:

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

Obsah

Úvod	18
Informace k tomuto návodu k obsluze	18
Použití v souladu s určením	18
Vybalení	18
Rozsah dodávky	18
Bezpečnostní pokyny	19
Popis přístroje	22
Ovládací panel	22
Tvarové kotouče	22
Montáž přístroje	23
Výroba těstovin	24
Hnětení a výdej nudlového těsta	24
Tvarování ravioli	25
Demontáž přístroje	26
Čištění	26
Čištění přístroje	26
Čištění příslušenství	26
Skladování	27
Odstraňování závad	27
Recepty	28
Základní recept na nudle z krupice z tvrdé pšenice bez vejce	28
Základní recept na pšeničné nudle bez vejce	29
Základní recept na nudle z krupice z tvrdé pšenice s vejcem	29
Základní recept na pšeničné nudle s vejcem	29
Likvidace	30
Technické údaje	30
Záruka společnosti Kompnass Handels GmbH	31
Servis	32
Dovozce	32

Úvod

Informace k tomuto návodu k obsluze

Blahopřejeme vám k zakoupení vašeho nového přístroje.

Rozhodli jste se tím pro vysoce kvalitní výrobek. Návod k obsluze je součástí tohoto výrobku. Obsahuje důležité informace o bezpečnosti, použití a likvidaci. Před použitím výrobku se seznamte se všemi provozními a bezpečnostními pokyny. Výrobek používejte pouze předepsaným způsobem a pro uvedené oblasti použití. Při předávání výrobku třetím osobám předejte spolu s ním i tyto podklady.

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.

Vybalení

VÝSTRAHA!

Nebezpečí udušení!

- Obalový materiál není na hraní. Hrozí nebezpečí udušení.

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

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 na tekutiny
- odměrka na mouku
- návod k obsluze
- recepty

UPOZORNĚNÍ

- Odměrky **17**/**18** a tvořítko na ravioli **19** se při dodání nacházejí uvnitř přístroje.
- Tvarové kotouče **8**, stěrku na těsto **20** a čistící nástroj **21** najdete v zásuvce na boku přístroje.

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.
- ▶ Udržujte síťový kabel mimo horké povrchy.
- ▶ Poškozené zástrčky nebo poškozený síťový kabel nechte ihned vyměnit autorizovaným odborným personálem nebo zákaznickým servisem, aby se tím zabránilo nebezpečí.
- ▶ Přístroj bez dohledu a před složením, rozebráním, výměnou příslušenství nebo čištěním i při poruchách se musí vždy odpojit od sítě.
- ▶ Pokud chcete přístroj zcela odpojit od napájecí sítě, musíte vytáhnout zástrčku ze zásuvky. Proto je přístroj nutné umístit tak, aby byl vždy zaručen volný přístup k elektrické zásuvce a bylo možné síťovou zástrčku v nouzových situacích ze zásuvky okamžitě vytáhnout.
- ▶ Vytahujte síťový adaptér ze zásuvky vždy za síťovou zástrčku, nikdy netahejte za samotný kabel.

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ ZRANĚNÍ!

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

POZOR! HMOTNÉ ŠKODY!

- ▶ Zajistěte, aby se přístroj, síťový kabel nebo síťová zástrčka nedostaly do kontaktu s tepelnými zdroji, kterými jsou například varné plotýnky nebo otevřený oheň.
- ▶ Přístroj nikdy nestavte do blízkosti tepelných zdrojů.
- ▶ Přístroj během provozu nezakrývejte, aby nedošlo k hromadění tepla.
- ▶ Přístroj nepřepíňujte. Nezpracovávejte recepty s více než 500 g mouky na jeden průchod.
- ▶ Během provozu dávejte přísady určené ke zpracování výhradně do nádoby na těsto.
- ▶ Přístroj neprovozujte 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.

UPOZORNĚNÍ

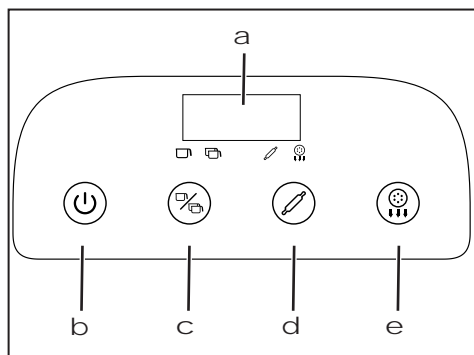
- ▶ K přepnutí výrobku mezi frekvencí 50 a 60 Hz není nutný žádný zásah uživatele. Výrobek se upraví pro 50 i 60 Hz.

Popis přístroje

(Zobrazení viz výklopná strana)

- 1 otvor pro tekutiny
- 2 víko
- 3 odjištění víka
- 4 ovládací panel
- 5 základna přístroje
- 6 hnací hřídel
- 7 zásuvka
- 8 tvarové kotouče
- 9 hnětačí hák
- 10 hřídel těsta
- 11 ložisko hřídele těsta
- 12 držák pro hřídel těsta
- 13 označení
- 14 uchycení tvarového kotouče
- 15 nádoba na těsto
- 16 přední panel
- 17 odměrka na mouku
- 18 odměrka na tekutiny
- 19 tvořítka na ravioli
- 20 stěrka na těsto s čistícím nástrojem
- 21 čistící nástroj s ochrannou krytkou (pro tvarové kotouče špagety **A** aspghettoni **B**)

Ovládací panel

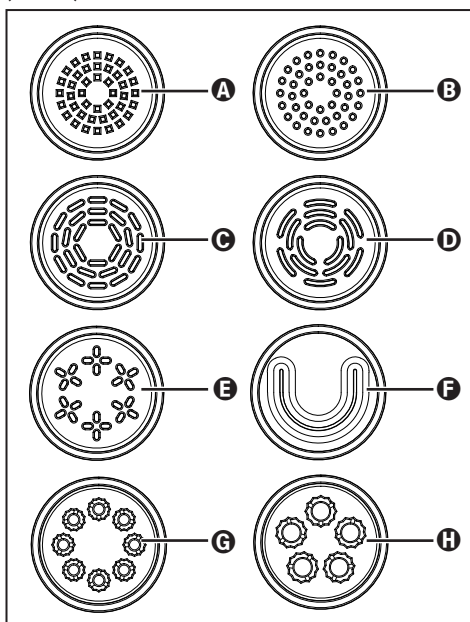


Obr. 1

- a displej
- b vypínač
- c tlačítko programu hnětení, pro výběr programu hnětení
- d tlačítko hnětení pro spuštění zvoleného programu hnětení
- e tlačítko výdeje pro spuštění programu výdeje

Tvarové kotouče

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



Obr. 2

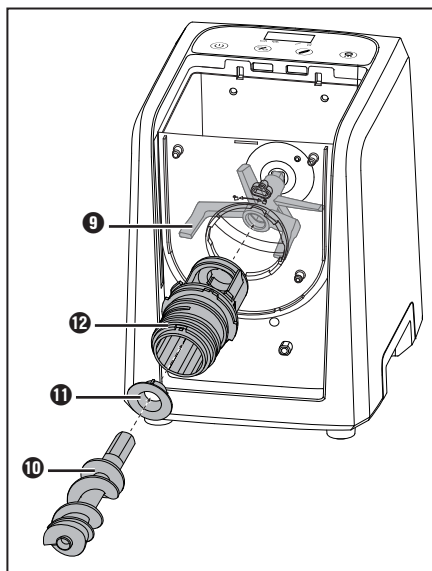
- A** špagety
- B** spaghettoni
- C** tagliatelle/fettuccine
- D** pappardelle
- E** linguine
- F** lasagne
- G** makarony
- H** penne

Montáž přístroje



UPOZORNĚNÍ

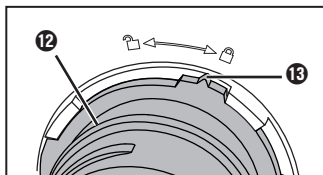
► Před prvním použitím vyčistěte všechny části tak, jak je popsáno v kapitole „Čištění“.

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




Obr. 3

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



Obr. 4

- 6) Poté zasuňte hřídel těsta **10** úzkým koncem skrz držák **12** do upnutí hnětacího háku **9** (obr. 3). Je-li to nutné, sáhněte shora do nádoby na těsto **15** a hnětacím hákem **9** trochu vklejete, dokud nebude možné zasunout dovnitř hřídel těsta **10**.
- 7) Přední panel **16** nasadíte na nádobu na těsto **15** a pevně přitlačíte. Aretace na předním panelu **16** musí vklouznout do příslušných vybrání na nádobě na těsto **15**.
- 8) Vyberte odpovídající tvarový kotouč **8** (viz kapitola „Tvarové kotouče“) a nasuňte jej na držák **12** tak, aby obě aretace na tvarovém kotouči **8** vklouzly do vybrání na držáku **12**.
- 9) Nasuňte uchycení tvarového kotouče **14** na držák **12** a otočte jej ve směru hodinových ručiček směrem k symbolu . Pokud je to nutné, tvarový kotouč **8** fixujte volnou rukou.
- 10) Víko **2** namontujte až poté, co jste do nádoby na těsto **15** vložili požadovanou mouku (viz kapitola „Výroba těstovin“).

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

Přístroj je nyní smontovaný a připravený k provozu.

Výroba těstovin

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ ZRANĚNÍ!

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

POZOR! Hmotné škody!

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

UPOZORNĚNÍ

- ▶ Každý stisk tlačítka se potvrdí zvukovým signálem.
- ▶ Provoz přístroje je možný pouze se správně nasazeným příslušenstvím. Pokud příslušenství není správně namontováno, zazní při spuštění programu několik signálních tónů a na displeji **A** se zobrazí „OPEN“. Vytáhněte sířovou zástrčku a zkontrolujte správné usazení příslušenství.

Hnětení a výdej nudlového těsta

- 1) Sestavte přístroj tak, jak je popsáno v kapitole „**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 „**Recepty**“), nebo v příložených receptech.
- 3) Pomocí odměrky na mouku **17** odměřte požadované množství mouky a naplňte ho do nádoby na těsto **15**.

UPOZORNĚNÍ

- ▶ 1 odměrka **17** u odpovídá asi 250 g mouky. Odměrku **17** u naplňte moukou. Pokud se mouka při tom nakupí, protřepejte odměrku **17** u lehkým poklepáním dnem na stabilním podkladu. Tak se nahromaděná mouka vyrovná. Mouka se tím zhutní, což má vliv na množství náplně. V případě potřeby zvažte na kuchyňské váze.

- 4) Pomocí odměrky na tekutiny **18** odměřte požadované množství tekutiny a např. vejce. Vejce nejprve dejte do odměrky **18** a poté naplňte tekutinu na požadované celkové množství.

UPOZORNĚNÍ


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

- 5) Namontujte víko **2** zasunutím dvou čepů víka **2** do obou upnutí v základně přístroje **5**. Poté zatlačte přední část víka **2** dolů, aby slyšitelně zaskočilo v předním panelu **16**.
- 6) Pro zapnutí přístroje stiskněte vypínač **⏻** **B**. Zazní signální tón a na displeji **A** se zobrazí „ON“.






UPOZORNĚNÍ








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

- 7) Pomocí tlačítka programu hnětení **⌚** **C** vyberte program hnětení pro vaše těsto:
 - **☐**: pro malá množství těsta do cca 250 g mouky
 - **☐**: pro velká množství těsta do cca 250–500 g mouky
 Rozsvítí se symbol zvoleného programu hnětení **☐**/**☐**.
- 8) Pro spuštění programu hnětení stiskněte tlačítka **⌚** **D**. Rovněž se rozsvítí symbol **⌚** a na displeji **A** se zobrazí zbývající doba hnětení.


Program hnětení	Doba hnětení
	3 min.
	3 min.

UPOZORNĚNÍ


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





- 9) Potřebnou tekutinu pomalu vlévejte otvorem  1 ve víku  2 do nádoby na těsto .
- 10) Na konci programu hnětení zazní několik signálních tónů. Zkontrolujte konzistenci těsta. Pokud přísady ještě nejsou optimálně promíchány, spusťte další postup hnětení stisknutím tlačítka hnětení  d.
- 11) Pokud bylo těsto dostatečně promícháno, spusťte program výdeje stisknutím tlačítka výdeje  e. Symbol  se rovněž rozsvítí a na displeji  se zobrazí zbývající doba výdeje.

Program hnětení	Doba výdeje
	11 min
	14 min



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

UPOZORNĚNÍ

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

- 13) Na konci programu výdeje se hnětací hák  dále otáčí a mění při tom směr, aby odstranil případné zbytky těsta z hřídele těsta  10. Jakmile je postup dokončen, zazní signální tóny a na displeji  se zobrazí „OFF“. Pokud v přístroji ještě zbylo těsto, stiskněte znovu tlačítko výdeje  e, čímž zahájíte další zkrácený postup výdeje.
- 14) Pokud přibližně 2 minuty po ukončení programu výdeje nestisknete žádná tlačítka, zazní několik signálních tónů a přístroj se přepne zpět do pohotovostního režimu.
- 15) Přístroj po použití vyčistěte tak, jak je popsáno v kapitole „Čištění“.

Tvarování ravioli



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

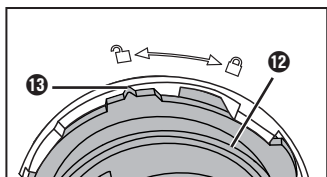
UPOZORNĚNÍ

- ▶ Těsto, které po krájení zbylo, vložte zpět do přístroje, spusťte postup hnětení a vytvořte další plátek lasagne.

- Opatrně uzavřete obě poloviny tvořítka na ravioli **19** a pevně je přitlačte k sobě.
- Otevřete tvořítka na ravioli **19** a vyjměte hotové ravioli.

Demontáž přístroje

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



Obr. 5


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

Přístroj je nyní demontován.

Čištění

Čištění přístroje

⚠ NEBEZPEČÍ! ÚRAZ ELEKTRICKÝM PROUDEM!

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

POZOR! HMTNÉ ŠKODY!

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

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


Čištění příslušenství

UPOZORNĚNÍ

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

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

UPOZORNĚNÍ

- ▶  Následující části jsou vhodné také k mytí v myčce nádobí: víko **2**, nádoba na těsto **15**, držák **12**, hřídel na těsto **10**, ložisko hřídele na těsto **11**, hnětací hák **9**, uchycení tvarového kotouče **14**, tvarové kotouče **8**, odměrky **17/18**, stěrka na těsto **20**, čistící nástroj **21**, tvořítko na ravioli **19**. Položte díly dle možnosti do horního koše myčky a dbejte na to, aby se nezaklínily.
- ▶ Pokud jde o odolné zbytky těsta na tvarových kotoučích **8**, zkuste následující metodu: Vložte tvarové kotouče **8** do mrazničky na 1–2 hodiny. Poté by mělo být možné zbytky těsta snadno odstranit pomocí čistících nástrojů **20/21**.

- 3) Všechny díly před opětovným smontováním důkladně osušte.

Skladování

- ◆ Tvarové kotouče **8**, stěrku na těsto **20** a čistící nástroj **21** uložte do zásuvky **7** na boku přístroje.
- ◆ Vyčištěný přístroj s uzavřeným víkem **2** uložte na bezprašném a suchém místě.

Odstraňování závad**Přístroj nefunguje:**

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

Přístroj se náhle zastaví uprostřed provozu:

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

Kód chyby „OPEN“:

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

Kód chyby „OUL“:

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

Žádný/nesprávný výdej nudlového těsta:





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





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. Dbejte také pokynů v kapitole „**Odstranění chyb**“.
- ▶ 1 odměrka **17** u odpovídá asi 250 g mouky. Odměrku **17** u naplňte moukou. Pokud se mouka při tom nakupí, protřepejte odměrku **17** u lehkým poklepáním dnem na stabilním podkladu. Tak se nahromaděná mouka vyrovná. Mouka se tím zhutní, což má vliv na množství náplně. V případě potřeby zvažte na kuchyňské váze.
- ▶ 1 odměrka mouky **17** odpovídá cca 325 g těstovin.
- ▶ 1 vejce lze nahradit asi 50 ml tekutiny.



Pro optimální zpracování těsta dodržujte následující poměr mouky a tekutiny:

Do 1 odměrky mouky **17** dejte přibližně 80 ml tekutiny. Můžete se orientovat podle značek „**1** “ a „**2** “ na odměrce pro tekutiny **18**. Při použití 1 odměrky mouky **17** přidejte tekutinu až po značku „**1** “ a 2 odměrek mouky po značku „**2** “:

Množství mouky	Množství tekutiny
	cca 80 ml (= 1 )
	cca 160 ml (= 2 )

Značky „**1** “ a „**2** “ na odměrce na tekutiny **18** použijte pouze k odměření množství tekutin bez vejce.

Pokud je jednou z přísad vejce, přidejte na každé vejce (vel. M) ještě asi 10 ml tekutiny **18**. Za tímto účelem dejte vždy 1 vejce do odměrky **17** na tekutiny a naplňte až 90 ml tekutiny.

Množství mouky	Množství tekutiny + vejce
	celkem cca 90 ml
	celkem cca 180 ml


Najednou můžete připravit těsto na těstoviny o hmotnosti maximálně 500 g mouky. K tomu použijte 2 odměrky s moukou **17** (každá asi 250 g). Odměrku na tekutiny **18** naplňte 2krát až po značku 90 ml vejcem a tekutinou. Tímto způsobem pomalu lijte dvě porce vyšlehané směsi vody s vejcem pomalu otvorem **1** ve víku **2** do nádoby na těsto **15**.

Základní recept na nudle z krupice z tvrdé pšenice bez vejce

Přísady pro 2 osoby

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

Příprava

- ◆ Vložte 200 g krupice z tvrdé pšenice a 50 g pšeničné mouky do nádoby na těsto **15**.
- ◆ Spusťte program hnětení na 250 g mouky .
- ◆ Vlijte pomalu cca 80 ml vody přes otvor **1** ve víku **2** do nádoby na těsto **15**.
- ◆ Na konci programu hnětení nechte vydávat nudlové těsto. Pomocí stěrky na těsto **20** můžete těstoviny při výdeji nakrájet na požadovanou délku.
- ◆ Hotové těstoviny vložte do vroucí osolené vody a občas promíchejte. Po přibližně 3–4 minutách jsou al dente, tj. uvařené na skus.

Základní recept na pšeničné nudle bez vejce

Přísady pro 2 osoby

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

Příprava

- ◆ Vložte 250 g pšeničné mouky do nádoby na těsto **15**.
- ◆ Spusťte program hnětení na 250 g mouky **□**.
- ◆ Vlijte pomalu cca 80 ml vody přes otvor **1** ve víku **2** do nádoby na těsto **15**.
- ◆ Na konci programu hnětení nechte vydávat nudlové těsto. Pomocí stěrky na těsto **20** můžete těstoviny při výdeji nakrájet na požadovanou délku.
- ◆ Hotové těstoviny vložte do vroucí osolené vody a občas promíchejte. Po přibližně 3–4 minutách jsou al dente, tj. uvařené na skus.

Základní recept na nudle z krupice z tvrdé pšenice s vejcem

Přísady pro 2 osoby

- 200 g krupice z tvrdé pšenice
- 50 g pšeničné mouky (typ 405)
- cca 40 ml vody
- 1 vejce (vel. M)

Příprava

- ◆ Vložte 200 g krupice z tvrdé pšenice a 50 g pšeničné mouky do nádoby na těsto **15**.
- ◆ Vložte 1 vejce do odměrky na tekutiny **18** a přilijte cca 40 ml vody. Z obou by mělo vzniknout přibližně 90 ml tekutiny. Vejce rozšlehejte ve vodě.
- ◆ Spusťte program hnětení na 250 g mouky **□**.

- ◆ Pomalu nalijte směs vody s vejcem otvorem **1** ve víku **2** do nádoby na těsto **15**.
- ◆ Na konci programu hnětení nechte vydávat nudlové těsto. Pomocí stěrky na těsto **20** můžete těstoviny při výdeji nakrájet na požadovanou délku.
- ◆ Hotové těstoviny vložte do vroucí osolené vody a občas promíchejte. Po přibližně 3–4 minutách jsou al dente, tj. uvařené na skus.

Základní recept na pšeničné nudle s vejcem

Přísady pro 2 osoby

- 250 g pšeničné mouky (typ 405)
- cca 40 ml vody
- 1 vejce (vel. M)

Příprava

- ◆ Vložte 250 g pšeničné mouky do nádoby na těsto **15**.
- ◆ Vložte 1 vejce do odměrky na tekutiny **18** a přilijte cca 40 ml vody. Z obou by mělo vzniknout přibližně 90 ml tekutiny. Vejce rozšlehejte ve vodě.
- ◆ Spusťte program hnětení na 250 g mouky **□**.
- ◆ Pomalu nalijte směs vody s vejcem otvorem **1** ve víku **2** do nádoby na těsto **15**.
- ◆ Na konci programu hnětení nechte vydávat nudlové těsto. Pomocí stěrky na těsto **20** můžete těstoviny při výdeji nakrájet na požadovanou délku.
- ◆ Hotové těstoviny vložte do vroucí osolené vody a občas promíchejte. Po přibližně 3–4 minutách jsou al dente, tj. uvařené na skus.

Likvidace



V žádném případě nevyhazujte přístroj do normálního domovního odpadu. Tento výrobek podléhá evropské směrnici č. 2012/19/EU.

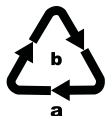
Nechte přístroj zlikvidovat ve schváleném podniku pro nakládání s odpady nebo ve vašem komunálním sběrném dvoře. Dodržujte aktuálně platné předpisy. V případě pochybností se informujte ve svém sběrném dvoře.



Informace o možnostech likvidace vysloužilého výrobku získáte na vašem obecním nebo městském úřadě.





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



Obal zlikvidujte ekologicky. Dbejte na označení na různých obalových materiálech a v případě potřeby tyto obaly rozřídte. Obalové materiály jsou označeny zkratkami (a) a číslicemi (b) s následujícím významem: 1–7: plasty, 20–22: papír a lepenka, 80–98: kompozitní materiály.

Technické údaje

Jmenovité napětí	220–240 V ~ (střídavý proud), 50/60 Hz
Jmenovitý výkon	220 W
Kapacita nádoby na těsto 15	cca 2 l
Max. množství naplnění nádoby na těsto 15	500 g mouky + potřebná tekutina na jeden průchod
Kapacita odměrky na mouku 17	cca 250 g
Kapacita odměrky na tekutiny 18	cca 180 ml
Max. Množství naplnění odměrky na tekutiny 18	cca 160 ml
Třída ochrany	II /  (dvojitá izolace)
	Všechny části tohoto přístroje přicházející do styku s potravinami jsou bezpečné pro potraviny.

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

Záruka společnosti Kompernass Handels GmbH

Vážená zákaznice, vážený zákazník,

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 vyplyvající ze závad

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

Rozsah záruky

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

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

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

Výrobek je určen pouze pro soukromé účely a ne pro komerční použití. Při nesprávném a neodborném používání, při použití násilí a při 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) 385824_2107 jako doklad o koupi.
- Číslo výrobku naleznete na typovém štítku na výrobku, rytině na výrobku, na titulní straně návodu k obsluze (vlevo dole) nebo na nálepce na zadní nebo spodní straně výrobku.
- Pokud by se měly vyskytovat funkční vady nebo jiné závady, kontaktujte nejprve níže uvedené servisní oddělení **telefonicky** nebo **e-mailem**.
- Výrobek, zaevidovaný jako vadný výrobek pak můžete při přiložení dokladu o nákupu (pokladní lístek) a při uvedení, v čem spočívá vada a kdy k ní došlo, poslat výrobek pro Vás bez poštovního na adresu, kterou Vám oznámí servis.



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

Pomocí kódu QR se dostanete přímo na stránku servisu Lidl (www.lidl-service.com) a můžete pomocí zadání čísla výrobku (IAN) 385824_2107 otevřít svůj návod k obsluze.

Servis

CZ Servis Česko

Tel.: 800143873

E-Mail: kompernass@lidl.cz

IAN 385824_2107

Dovozce

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

NĚMECKO

www.kompernass.com

Obsah

Úvod	34
Informácie o tomto návode na obsluhu	34
Používanie v súlade s určením	34
Vybalenie	34
Rozsah dodávky	34
Bezpečnostné pokyny	35
Opis prístroja	38
Ovládací panel	38
Formovacie kotúče	38
Montáž prístroja	39
Výroba rezancov	40
Miesenie cesta na rezance a jeho výstup	40
Tvarovanie ravioli	41
Demontáž prístroja	42
Čistenie	42
Čistenie prístroja	42
Čistenie príslušenstva	42
Uskladnenie	43
Odstraňovanie chýb	43
Recepty	44
Základný recept pre krupicové rezance z tvrdej pšenice bez vajca	44
Základný recept pre pšeničné rezance bez vajca	45
Základný recept pre krupicové rezance z tvrdej pšenice s vajcom	45
Základný recept pre pšeničné rezance s vajcom	45
Likvidácia	46
Technické údaje	46
Záruka spoločnosti Kompnass Handels GmbH	47
Servis	48
Dovozca	48

Úvod

Informácie o tomto návode na obsluhu

Srdečne vám gratulujeme ku kúpe vášho nového prístroja.

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

Používanie v súlade s určením

Tento prístroj je určený výlučne na spracovanie cesta na rezance.

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

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

Vybalenie

VÝSTRAHA!

Nebezpečenstvo udusení!

- Obalové materiály sa nesmú používať na hranie. Hrozí nebezpečenstvo udusení.

- ◆ Vyberte všetky diely prístroja a návod na obsluhu z kartónového obalu.
- ◆ Otvorte veko **2** a vyberte všetky voľné diely z vnútorného priestoru prístroja.
- ◆ Odstráňte z prístroja všetky obalové materiály a prípadné ochranné fólie.
- ◆ Skontrolujte kompletnosť dodávky a viditeľné poškodenia. V prípade nekompletnej dodávky alebo poškodení spôsobených nedostatočným balením alebo prepravou sa obráťte na poradenskú linku servisu (pozri kapitolu „Servis“).

Rozsah dodávky

Prístroj sa štandardne dodáva s nasledujúcimi komponentmi:


- Hlavný prístroj
- 8 formovacích kotúčov
- Forma na ravioli
- Škrabka na cesto s čistiacim nástrojom
- Čistiaci nástroj s ochranným krytom
- Odmerná nádobka na tekutiny
- Odmerná nádobka na múku
- Návod na obsluhu
- Receptár

UPOZORNENIE

- Odmerná nádobka **17**/**18** a forma na ravioli **19** sa v stave dodávky nachádzajú vo vnútornom priestore prístroja.
- Formovacie kotúče **8**, škrabka na cesto **20** a čistiaci nástroj **21** sa nachádzajú v zásuvke z boku na prístroji.

Bezpečnostné pokyny

⚠ NEBEZPEČENSTVO! ZÁSAH ELEKTRICKÝM PRÚDOM!

- ▶ Prístroj zapájajte iba do sieťovej zásuvky nainštalovanej podľa predpisov. Sieťové napätie musí súhlasiť s údajmi uvedenými na typovom štítku prístroja.
- ▶ Pred použitím skontrolujte vonkajšie viditeľné poškodenia prístroja. Prístroj neuvádzajte do prevádzky, keď prístroj alebo sieťový kábel vykazujú viditeľné škody alebo keď prístroj predtým spadol.
- ▶ Opravy prístroja nechajte vykonať iba v autorizovanom špecializovanom obchode alebo prostredníctvom zákazníckeho servisu. Neodborne vykonanými opravami môžu pre používateľa vzniknúť nebezpečenstvá. Navyše zaniká nárok na záruku.
- ▶  Základňu prístroja nikdy neponárajte do vody alebo iných kvapalín!
- ▶ Prístroj sa smie používať iba v suchých interiéroch.
- ▶ Dbajte na to, aby pri prevádzke nebol sieťový kábel nikdy mokrý ani vlhký. Veďte ho tak, aby sa nikde neprichytil ani sa nemohol poškodiť iným spôsobom.
- ▶ Nikdy nechytajte sieťový adaptér alebo základňu prístroja mokrymi rukami.
- ▶ Sieťový kábel držte mimo dosahu horúcich plôch.
- ▶ Poškodenú sieťovú zástrčku alebo poškodený sieťový kábel nechajte ihneď vymeniť autorizovaným odborným personálom alebo v zákazníckom servise, aby ste predišli ohrozeniam.
- ▶ Prístroj sa musí v prípade neexistujúceho dozoru a pred zmontovaním, demontážou, výmenou príslušenstva alebo čistením, ako aj pri poruchách vždy odpojiť od siete.
- ▶ Aby sa prístroj mohol celkom odpojiť od siete, musí sa vytiahnuť sieťová zástrčka zo sieťovej zásuvky. Preto sa prístroj musí umiestniť tak, aby bol vždy zaručený voľný prístup k sieťovej zásuvke, tým je možné v núdzových situáciách ihneď vytiahnuť sieťovú zástrčku.
- ▶ Sieťový adaptér vyťahujte zo sieťovej zásuvky vždy za sieťovú zástrčku, nikdy nie za kábel.

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČENSTVO PORANENIA!

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

POZOR! VECNÉ ŠKODY!

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

UPOZORNENIE

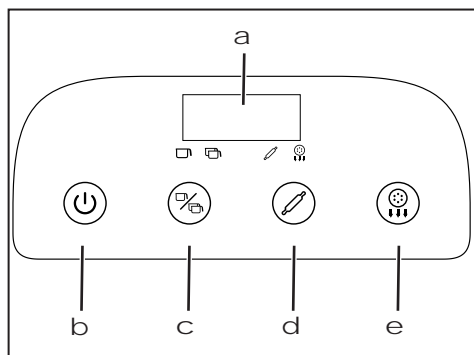
- ▶ Používateľ nemusí prepínať výrobok na 50 alebo 60 Hz. Výrobok sa prispôsobí ako na 50 Hz, tak aj na 60 Hz.

Opis prístroja

(Obrázky pozri na roztváracej strane)

- 1 Otvor na tekutiny
- 2 Veko
- 3 Odblokovanie veka
- 4 Ovládací panel
- 5 Základňa prístroja
- 6 Hnací hriadeľ
- 7 Zásuvka
- 8 Formovacie kotúče
- 9 Miesiaci hák
- 10 Hriadeľ na cesto
- 11 Ložisko hriadeľa na cesto
- 12 Držiak na hriadeľ na cesto
- 13 Označenie
- 14 Zaistenie formovacích kotúčov
- 15 Nádobka na cesto
- 16 Čelný panel
- 17 Odmerná nádobka na múku
- 18 Odmerná nádobka na tekutiny
- 19 Forma na ravioli
- 20 Škrabka na cesto s čistiacim nástrojom
- 21 Čistiaci nástroj s ochranným krytom (na formovacie kotúče na špagety **A** a špagetóny **B**)

Ovládací panel

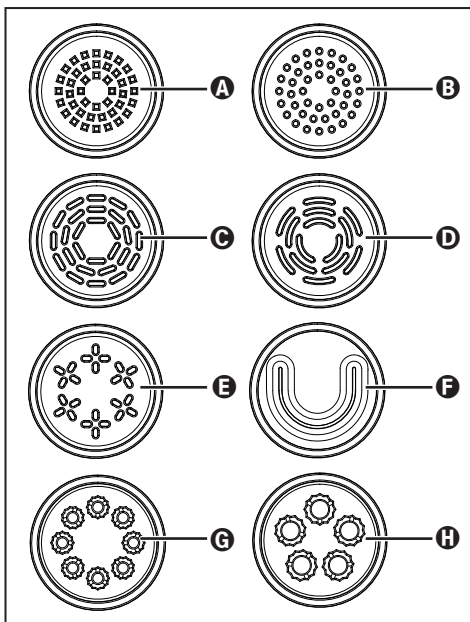


Obr. 1

- a Displej
- b Tlačidlo ZAP/VYP
- c Tlačidlo programu miesenia na zvolenie programu miesenia
- d Tlačidlo miesenia na spustenie zvoleného programu miesenia
- e Tlačidlo výstupu na spustenie programu výstupu

Formovacie kotúče

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



Obr. 2

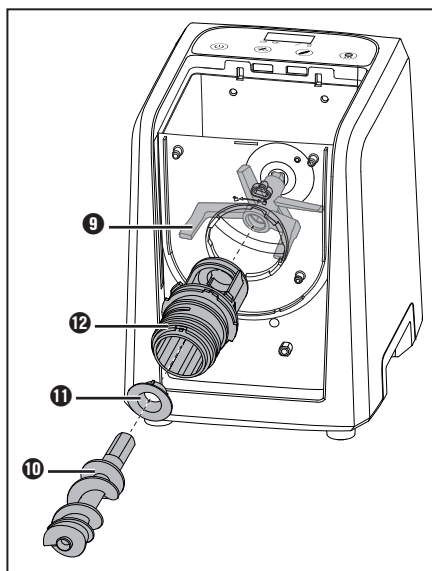
- A** Špagety
- A** Špagetóny
- C** Tagliatelle/Fettuccine
- D** Pappardelle
- E** Linguine
- F** Lasagne
- G** Makaróny
- H** Penne

Montáž prístroja

UPOZORNENIE

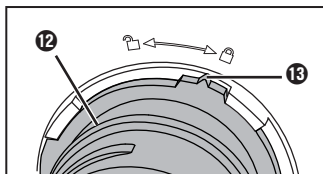
► Pred prvým použitím vyčistite všetky diely podľa opisu v kapitole „Čistenie“.

- 1) Prístroj umiestnite na rovnom podklade v blízkosti dobre dosiahnuteľnej zásuvky. Pred prístrojom by sa malo ešte nachádzať dostatočné miesto napríklad na misku na zachytenie rezancov.
- 2) Zasuňte nádobu na cesto **15** spredu až na doraz do základne prístroja **5**. Výstupky na nádobu na cesto **15** sa musia pritom zasunúť do príslušných uchytení v zadnej stene.
- 3) Zaveďte miesiaci hák **9** zhora do nádoby na cesto **15** a zastrčte ho do hnacieho hriadeľa **6**.
- 4) Zasuňte ložisko **11** do konca držiaka **12** tak, aby tri výstupky na ložisku **11** skĺzli do vyhlbení v držiaku **12** (obr. 3).



Obr. 3

- 5) Namontujte držiak **12** na nádobu na cesto **15**. K tomu zasuňte držiak **12** s úzkym koncom cez okrúhly otvor nádoby na cesto **15** (obr. 3). Držiak **12** prejde iba v jednej polohe cez otvor, označenie **13** ukazuje pritom na symbol **14** na nádobu na cesto **15**. Otočte držiak **12** v smere hodinových ručičiek, až označenie **13** na držiaku **12** ukazuje na symbol **14** (obr. 4):



Obr. 4

- 6) Zasuňte potom hriadeľ na cesto **10** s úzkym koncom cez držiak **12** do uchytenia miesiaceho háka **9** (obr. 3). V prípade potreby siahnite zhora do nádoby na cesto **15** a pokývajte trochu miesiacim hákom **9**, kým hriadeľ na cesto **10** nebudete môcť zasunúť dovnútra.
- 7) Nasadte čelný panel **16** na nádobu na cesto **15** a pevne ho zatlačte. Aretácie na čelnom paneli **16** musia pritom skĺznuť do vyhlbení na nádobu na cesto **15**.
- 8) Zvoľte vhodný formovací kotúč **8** (pozri kapitolu „Formovacie kotúče“) a zasuňte tento na držiak **12** tak, aby obidve aretácie na formovacom kotúči **8** skĺzli do vyhlbení na držiaku **12**.
- 9) Zasuňte zaistenie formovacích kotúčov **14** na držiak **12** a pevne ho zatočte v smere symbolu hodinových ručičiek **14**. Voľnou rukou pritom zaistíte formovací kotúč **8**.
- 10) Veko **2** namontujte až potom, čo ste dali potrebnú múku do nádoby na cesto **15** (pozri kapitolu „Výroba rezancov“).
- 11) Zastrčte sieťovú zástrčku do dobre dosiahnuteľnej zásuvky. Zaznie signálny tón a displej **a** sa krátko rozsvieti. Prístroj sa teraz nachádza v pohotovostnom režime.

Prístroj je teraz namontovaný a pripravený na prevádzku.

Výroba rezancov

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČENSTVO PORANENIA!

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

POZOR! VECNÉ ŠKODY!

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

UPOZORNENIE

- ▶ Každé stlačenie tlačidla sa potvrdí signálnym tónom.
- ▶ Prevádzka je teraz možná so správnym vloženým príslušenstvom. Ak príslušenstvo nie je správne namontované, pri štarte programu zaznejú viaceré signálne tóny a displej **A** zobrazuje „OPEN“. Vytiahnite sieťovú zástrčku a skontrolujte správne osadenie príslušenstva.

Miesenie cesta na rezance a jeho výstup

- 1) Prístroj zložte dokopy podľa opisu v kapitole „**Montáž prístroja**“.
- 2) Pripravte všetky prísady, ktoré potrebujete na vaše cesto na rezance. Prítom sa orientujte na recepty prispôbené na prístroj v tomto návode (pozri kapitolu „**Recepty**“) alebo v priloženom receptári.
- 3) Pomocou odbernej nádoby na múku **17** odmerajte potrebné množstvo múky a naplňte ho do nádoby na cesto **15**.

UPOZORNENIE

- ▶ 1 odmerná nádobka **17** dáva cca 250 g múky. Naplňte múku do odmernej nádoby **17**. Keď sa prítom napokopí múka, potraсте odmernú nádobku **17** a poklepte ľahko jej dnom o stabilný podklad. Takto nakopenú múku vyhladiť. Prítom sa múka zhutní, čo má vplyv na naplnené množstvo. Použite príp. kuchynskú váhu na odmeranie hmotnosti.

- 4) Pomocou odmernej nádoby na tekutiny **18** odmerajte potrebné množstvo tekutiny a napr. vajíčko. Pridajte k tomu najprv vajíčko do odmernej nádoby **18** a naplňte tekutinu až na potrebné celkové množstvo.

UPOZORNENIE



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



- 5) Namontujte veko **2** tak, že obidva čapy veka **2** zasuniete do obidvoch uchytení v základni prístroja **5**. Zatlačte potom predný diel veka **2** nadol, až počuteľne zaskočí v čelnom paneli **16**.
- 6) Ak chcete prístroj zapnúť, stlačte tlačidlo ZAP/ VYP **(C)**. Zaznie signálny tón a displej **A** zobrazuje „ON“.



UPOZORNENIE

- ▶ Ak do cca 2 minút nestlačíte žiadne tlačidlá, zaznejú viaceré signálne tóny a prístroj sa automaticky znova vypne.

- 7) Pomocou tlačidla programu miesenia **(%)** **C** zvolíte program miesenia vhodný pre vaše cesto:




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




Symbol zvoleného programu miesenia  /  sa rozsvieti.



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

Program miesenia	Doba miesenia
	3 min.
	3 min.

UPOZORNENIE

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


- 9) Potrebnú tekutinu pridávajte pomaly cez otvor **1** vo veku **2** do nádoby na cesto **15**.
- 10) Pri konci programu miesenia zaznejú viaceré signálne tóny. Skontrolujte konzistenciu cesta. Ak prísady stále nie sú optimálne zmiešané, stlačením tlačidla miesenia  **C** spustíte ďalší proces miesenia.
- 11) Ak bolo cesto dostatočne zmiešané, stlačte výstupné tlačidlo  **E**, aby ste spustili program výstupu. Navyše sa rozsvieti symbol  a displej **A** zobrazuje zostávajúcu dobu výstupu.

Program miesenia	Doba výstupu
	11 min.
	14 min.

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

UPOZORNENIE

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

- 13) Na konci programu výstupu sa miesiaci hák **9** otáča ďalej a zmení pritom smer, aby sa z hriadeľa na cesto **10** mohli dopraviť prípadné zvyšky cesta. Hneď ako je proces kompletne ukončený, zaznejú signálne tóny a na displeji **A** sa zobrazí „OFF“.
- Ak by sa malo v prístroji nachádzať ešte zvyšné cesto, stlačte znova tlačidlo výstupu  **E**, aby ste spustili ďalší, skrátený proces výstupu.
- 14) Ak sa cca 2 minúty po ukončení programu výstupu nestlačia žiadne tlačidlá, zaznejú viaceré signálne tóny a prístroj prepne znova do pohotovostného režimu.
- 15) Prístroj vyčistite po použití tak, ako je opísané v kapitole „Čistenie“.

Tvarovanie ravioli

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

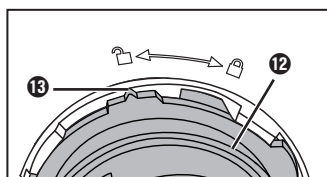
UPOZORNENIE

- Cesto, ktoré zostalo po vykrajovaní dajte späť do prístroja, spustíte nový proces miesenia a vytvarujete ďalší plátok na lasagne.

- 4) Uzatvorte opatrne obidve polovice formy na ravioli **19** a pevne ich spolu stlačte.
- 5) Otvorte formu na ravioli **19** a vyberte hotové ravioli.

Demontáž prístroja

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



Obr. 5


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

Prístroj je teraz demontovaný.

Čistenie

Čistenie prístroja

⚠ NEBEZPEČENSTVO! ZÁSAH ELEKTRICKÝM PRÚDOM!

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

POZOR! VEČNÉ ŠKODY!

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

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

Čistenie príslušenstva

UPOZORNENIE

- ▶ Formovacie kotúče **8** je možné najlepšie vyčistiť, keď je cesto suché.
- 1) Najprv použite čistiaci nástroj **21** (pre formovacie kotúče na špagety **A** a špagetóny **B**), resp. bočné čistiace kolíky škrabky na cesto **20**, aby bolo možné výrezy tvarovacích kotúčov **8** zbaviť hrubých zvyškov cesta.
 - 2) Všetky odoberateľné diely a celé príslušenstvo vyčistite vo vlažnej vode na oplachovanie. Ďalej oplachujte čistou vodou, aby sa odstránili všetky zvyšky umývacieho prostriedku.

UPOZORNENIE

Nasledujúce diely sú vhodné na umývanie v umývačke riadu: veko **2**, nádoba na cesto **15**, držiak **12**,

hriadeľ na cesto **10**, ložisko hriadeľa na cesto **11**, miesiaci hák **9**, zaistenie formovacích kotúčov **14**, formovacie kotúče **8**, odmerná nádoba **17/18**, škrabka na cesto **20**, čistiaci nástroj **21**, forma na ravioli **19**. Diely vložte podľa možnosti do horného košíka umývačky riadu a dbajte na to, aby sa tieto nezasekli.

- ▶ Pri neústupných zvyškoch cesta na formovacích kotúčoch **8** vyskúšajte túto metódu: formovacie kotúče **8** položte na 1–2 hodiny do priehradky mrazničky. Potom by sa mali dať zvyšky cesta ľahko odstrániť pomocou čistiacich nástrojov **20/21**.

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

Uskladnenie

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

Odstraňovanie chýb**Prístroj nefunguje:**

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

Prístroj sa náhle zastaví uprostred prevádzky:

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

Kód chyby „OPEN“:

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

Kód chyby „OUL“:

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



Cesto na rezance vystupuje/nevystupuje správne:



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





Recepty



UPOZORNENIE

- ▶ Všetky množstevné údaje sú zosúladené na používanie normálnej pšeničnej múky (typ 405). Všetky druhy múky, ako napr. špaldová alebo celozrnná múka si vyžadujú trochu viac tekutiny.
- ▶ Pri množstevných údajoch ide o orientačné hodnoty. Zásadne by ste sa mali držať zadaných pomerov múky a tekutiny. Z dôvodu rozličných faktorov sa potrebné množstvo tekutiny môže avšak ľahko meniť. V prípade, že sa vaše cesto nespracuje optimálne so zadanými množstvami, nasledujúci raz pridajte o niekoľko milimetrov viac alebo menej tekutiny. Zohľadnite k tomu navyše upozornenia v kapitole „**Odstaňovanie chýb**“.
- ▶ 1 odmerná nádobka **17** dáva cca 250 g múky. Naplňte múku do odmernej nádoby **17**. Keď sa pritom nakopí múka, potraсте odmernú nádobku **17** a poklepte ľahko jej dnom o stabilný podklad. Takto nakopenú múku vyhladiť. Pri tom sa múka zhutní, čo má vplyv na naplnené množstvo. Použite príp. kuchynskú váhu na odmeranie hmotnosti.
- ▶ 1 odmerná nádobka **17** na múku dáva cca 325 g rezancov.
- ▶ 1 vajíčko môžete nahradiť s cca 50 ml tekutiny.



Pre optimálne spracovanie cesta sa držte podľa možnosti nasledujúceho pomeru múky a tekutiny: Na 1 odmernú nádobku **17** pridajte cca 80 ml tekutiny. Môžete sa pritom orientovať podľa označenia „**1** “ a „**2** “ na odmernej nádobke **17** na tekutiny **18**.

Pri použití 1 odmernej nádoby **17** na múku pridajte tekutinu až po označenie „**1** “ a pri 2 odmerných nádobkách na múku podľa toho až po označenie „**2** “:

Množstvo múky	Množstvo tekutiny
	cca 80 ml (= 1 )
	cca 160 ml (= 2 )

Označenia „**1** “ a „**2** “ na odmernej nádobke na tekutiny **18** použite iba na odmeranie tekutín bez vajíca.

Ak do prísad patrí vajíce, na jedno vajíce (veľkosť M) pridajte o cca 10 ml viac tekutiny. Dajte k tomu vždy 1 vajíce do odmernej nádoby na tekutiny a naplňte až na 90 ml tekutiny **18**.

Množstvo múky	Množstvo tekutiny + vajíce
	celkovo cca 90 ml
	celkovo cca 180 ml


Cesto na rezance môžete pripraviť s max. 500 g múky v jednom prechode. Na tento účel použite 2 odmerné nádoby s múkou **17** (vždy cca 250 g). Naplňte odmernú nádobku na tekutiny **18** 2 krát až 90 ml s vajícom a tekutinou. Týmto spôsobom pridajte dve porcie rozšľahanej zmesi vajíčok a vody pomaly cez otvor **1** vo veku **2** do nádoby na cesto **15**.

Základný recept pre krupicové rezance z tvrdej pšenice bez vajíca

Prísady pre 2 osoby

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

Príprava

- ◆ 200 g krupice z tvrdej pšenice a 50 g pšeničnej múky dajte do nádoby na cesto **15**.
- ◆ Spusťte program miesenia na 250 g múky .
- ◆ Cez otvor **1** vo veku **2** pridajte pomaly 80 ml vody do nádoby na cesto **15**.
- ◆ Na konci programu miesenia nechajte vystúpiť cesto na rezance. Môžete použiť škrabku na cesto **20**, aby ste počas výstupu odrezali rezance na želanú dĺžku.
- ◆ Hotové rezance dajte do vriacej slanej vody a príležitostne ich premiešajte. Po cca 3 – 4 minútach sú rezance al dente, teda uvarené „na skus“.

Základný recept pre pšeničné rezance bez vajca

Prísady pre 2 osoby

- 250 g pšeničnej múky (typ 405)
- cca 80 ml vody

Príprava

- ◆ Dajte 250 g pšeničnej múky do nádoby na cesto **15**.
- ◆ Spustíte program miesenia na 250 g múky .
- ◆ Cez otvor **1** vo veku **2** pridajte pomaly 80 ml vody do nádoby na cesto **15**.
- ◆ Na konci programu miesenia nechajte vystúpiť cesto na rezance. Môžete použiť škrabku na cesto **20**, aby ste počas výstupu odrezali rezance na želanú dĺžku.
- ◆ Hotové rezance dajte do vriacej slanej vody a príležitostne ich premiešajte. Po cca 3 - 4 minútach sú rezance al dente, teda uvarené „na skus“.

Základný recept pre krupicové rezance z tvrdej pšenice s vajcom

Prísady pre 2 osoby

- 200 g krupice z tvrdej pšenice
- 50 g pšeničnej múky (typ 405)
- cca 40 ml vody
- 1 vajce (veľkosť M)

Príprava

- ◆ 200 g krupice z tvrdej pšenice a 50 g pšeničnej múky dajte do nádoby na cesto **15**.
- ◆ Do odmernej nádobky na tekutiny **18** dajte 1 vajce a prilejte k tomu cca 40 ml vody. Obe přísady by mali spolu tvoriť cca 90 ml tekutiny. Vyšľahajte vajce s vodou.
- ◆ Spustíte program miesenia na 250 g múky .

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

Základný recept pre pšeničné rezance s vajcom

Prísady pre 2 osoby

- 250 g pšeničnej múky (typ 405)
- cca 40 ml vody
- 1 vajce (veľkosť M)

Príprava

- ◆ Dajte 250 g pšeničnej múky do nádoby na cesto **15**.
- ◆ Do odmernej nádobky na tekutiny **18** dajte 1 vajce a prilejte k tomu cca 40 ml vody. Obe přísady by mali spolu tvoriť cca 90 ml tekutiny. Vyšľahajte vajce s vodou.
- ◆ Spustíte program miesenia na 250 g múky .
- ◆ Potrebnú zmes vajca-vody pomaly nalejte cez otvor **1** vo veku **2** do nádoby na cesto **15**.
- ◆ Na konci programu miesenia nechajte vystúpiť cesto na rezance. Môžete použiť škrabku na cesto **20**, aby ste počas výstupu odrezali rezance na želanú dĺžku.
- ◆ Hotové rezance dajte do vriacej slanej vody a príležitostne ich premiešajte. Po cca 3 - 4 minútach sú rezance al dente, teda uvarené „na skus“.

Likvidácia



Prístroj v žiadnom prípade nevyhadzujte do bežného komunálneho odpadu. Na tento výrobok sa vzťahuje európska smernica č. 2012/19/EÚ.

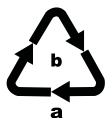
Prístroj zlikvidujte v autorizovanej prevádzke na likvidáciu odpadov alebo v miestnom zbernom dvore na likvidáciu odpadov. Dodržiavajte pritom aktuálne platné predpisy. V prípade pochybností kontaktujte váš miestny zberný dvor.



Informácie o možnostiach likvidácie výrobku, ktorý doslúžil, získate od svojej obecnej alebo mestskej samosprávy.




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



Obal zlikvidujte ekologicky. Dbajte na označenie na rôznych obalových materiáloch a prípadne ich triedte osobitne. Obalové materiály sú označené skratkami (a) a číslicami (b) s nasledujúcim významom: 1 – 7: plasty, 20 – 22: papier a lepenka, 80 – 98: kompozitné materiály.

Technické údaje

Menovité napätie	220–240 V ~ (striedavý prúd), 50/60 Hz
Menovitý výkon	220 W
Kapacita nádoby na cestu 15	cca 2 l
Max. plniace množstvo nádoby na cestu 15	500 g múky + potrebná tekutina na prechod
Kapacita odmernej nádoby na múku 17	cca 250 g
Kapacita odmernej nádoby na tekutiny 18	cca 180 ml
Max. plniace množstvo odmernej nádoby na tekutiny 18	cca 160 ml
Trieda ochrany	II/□(dvojitá izolácia)
	Všetky diely tohto prístroja, prichádzajúce do kontaktu s potravinami, sú bezpečné z hľadiska použitia s potravinami.

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

Záruka spoločnosti Kompernass Handels GmbH

Vážená zákazníčka, vážený zákazník,

na tento prístroj máte záruku 3 roky od dátumu zakúpenia. V prípade nedostatkov tohto výrobku máte práva vyplývajúce zo zákona voči predajcovi tohto výrobku. Tieto Vaše práva vyplývajúce zo zákona nie sú obmedzené našou zárukou, uvedenu 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 výrobné 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 nepredĺži. To platí aj pre vymenené a opravené diely. Poškodenia a chyby zistené prípadne už pri kúpe, sa musia hlásiť okamžite po vybalení. Po uplynutí záručnej doby podliehajú prípadné opravy poplatku.

Rozsah záruky

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

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

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

Výrobok je určený len na súkromné použitie a nie na priemyselné používanie. Záruka zaniká pri nesprávnom a neodbornom zaobchádzaní, pri použití násilia a pri zásahoch, ktoré neboli vykonané naším 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) 385824_2107 ako doklad o nákupe.
- Číslo výrobku nájdete na typovom štítku na výrobku, na gravúre na výrobku, na titulnej stránke návodu na obsluhu (dole vľavo) alebo ako nálepku na zadnej alebo spodnej strane výrobku.
- Ak dôjde k funkčným poruchám alebo iným nedostatkom, kontaktujte najprv nižšie uvedené servisné oddelenie **telefonicky** alebo **e-mailom**.
- Výrobok, zaevidovaný ako poruchový, môžete potom spolu s dokladom o nákupe (pokladničný blok) a uvedením popisu chyby a dátumu, kedy k nej došlo, bezplatne odoslať na adresu servisného strediska, ktorá Vám bude oznámená.



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

Pomocou tohto QR-kódu sa dostanete priamo na stránku servisu Lidl (www.lidl-service.com) a pomocou zadania čísla výrobku (IAN) 385824_2107 otvoríte váš návod na obsluhu.

Servis

SK Servis Slovensko

Tel. 0850 232001

E-Mail: kompernass@lidl.sk

IAN 385824_2107

Dovozca

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

NEMECKO

www.kompernass.com

Inhaltsverzeichnis

Einleitung	50
Informationen zu dieser Bedienungsanleitung	50
Bestimmungsgemäßer Gebrauch	50
Auspacken	50
Lieferumfang	50
Sicherheitshinweise	51
Gerätebeschreibung	54
Bedienfeld	54
Formscheiben	54
Gerät montieren	55
Nudeln herstellen	56
Nudelteig kneten und ausgeben lassen	56
Ravioli formen	57
Gerät demontieren	58
Reinigen	58
Gerät reinigen	58
Zubehör reinigen	58
Aufbewahren	59
Fehler beheben	59
Rezepte	60
Grundrezept für Hartweizengrießnudeln ohne Ei	60
Grundrezept für Weizennudeln ohne Ei	61
Grundrezept für Hartweizengrießnudeln mit Ei	61
Grundrezept für Weizennudeln mit Ei	61
Entsorgen	62
Technische Daten	62
Garantie der Kompernaß Handels GmbH	63
Service	64
Importeur	64

Einleitung

Informationen zu dieser Bedienungsanleitung

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres neuen Gerätes.

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

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Dieses Gerät ist ausschließlich für die Verarbeitung von Nudelteig bestimmt.

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

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

Auspacken

WARNUNG!

Erstickungsgefahr!

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

Lieferumfang

Das Gerät wird standardmäßig mit folgenden Komponenten geliefert:


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

HINWEIS

- ▶ Die Messbecher **17/18** und der Ravioliformer **19** befinden sich bei Auslieferungszustand im Innenraum des Geräts.
- ▶ Die Formscheiben **8**, den Teigschaber **20** und das Reinigungswerkzeug **21** finden Sie in der Schublade seitlich am Gerät.

Sicherheitshinweise

GEFAHR! ELEKTRISCHER SCHLAG!

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

⚠ GEFAHR! ELEKTRISCHER SCHLAG!

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

⚠ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

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

ACHTUNG! SACHSCHADEN!

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

HINWEIS

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

Gerätebeschreibung

(Abbildungen siehe Ausklappseite)

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

Bedienfeld

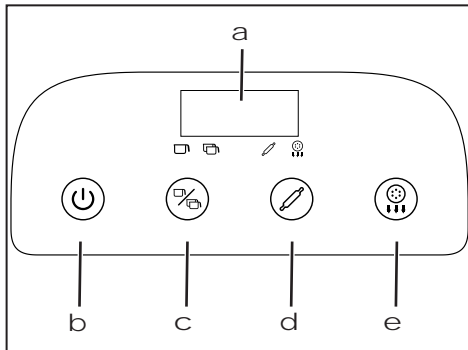


Abb. 1

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

Formscheiben

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

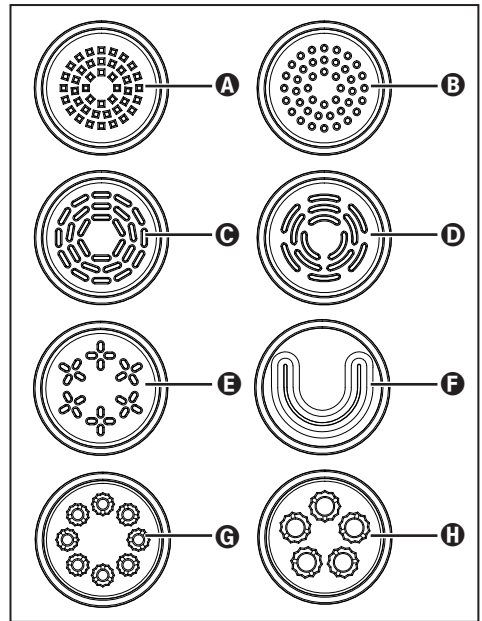


Abb. 2

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

Gerät montieren

HINWEIS

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

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

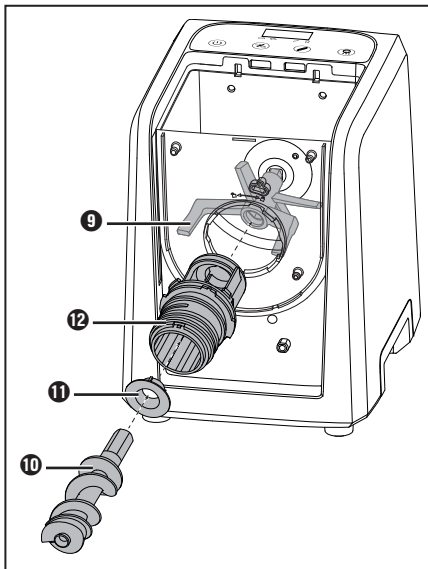




Abb. 3

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

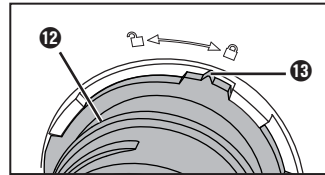




Abb. 4


- 6) Schieben Sie dann die Teigwelle **10** mit dem schmalen Ende durch die Halterung **12** in die Aufnahme des Kneithakens **9** (**Abb. 3**). Greifen Sie bei Bedarf von oben in den Teigbehälter **15** und wackeln Sie ein wenig am Kneithaken **9**, bis Sie die Teigwelle **10** reinschieben können.
- 7) Stecken Sie die Frontplatte **16** auf den Teigbehälter **15** und drücken Sie sie fest. Die Arretierungen an der Frontplatte **16** müssen dabei in die entsprechenden Aussparungen am Teigbehälter **15** rutschen.
- 8) Wählen Sie die passende Formscheibe **8** (siehe Kapitel „**Formscheiben**“) und schieben Sie diese so auf die Halterung **12**, dass die beiden Arretierungen an der Formscheibe **8** in die Aussparungen an der Halterung **12** rutschen.
- 9) Schieben Sie die Formscheibenfixierung **14** auf die Halterung **12** und drehen Sie sie im Uhrzeigersinn Richtung  fest. Fixieren Sie mit der freien Hand ggf. die Formscheibe **8**.
- 10) Den Deckel **2** montieren Sie erst, nachdem Sie das benötigte Mehl in den Teigbehälter **15** gegeben haben (siehe Kapitel „**Nudeln herstellen**“).

- 11) Stecken Sie den Netzstecker in eine gut erreichbare Steckdose. Es ertönt ein Signalton und das Display  leuchtet kurz auf. Das Gerät befindet sich jetzt im Standby-Modus.

Das Gerät ist jetzt montiert und betriebsbereit.

Nudeln herstellen


WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

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



ACHTUNG! SACHSCHADEN!

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






HINWEIS

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










Nudelteig kneten und ausgeben lassen

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





HINWEIS

- ▶ 1 Messbecher  ergibt ca. 250 g Mehl. Befüllen Sie den Messbecher  mit Mehl. Wenn sich das Mehl dabei anhäuft, dann schütteln Sie den Messbecher  und klopfen leicht mit seinem Boden auf eine stabile Unterlage. So glätten Sie das angehäufte Mehl. Hierbei verdichtet sich das Mehl, das hat Einfluss auf die eingefüllte Menge. Verwenden Sie ggfs. eine Küchenwaage, um das Gewicht zu messen.
- 4) Messen Sie mit Hilfe des Messbechers für Flüssigkeiten  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.

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



HINWEIS

- ▶ Werden ca. 2 Minuten keine Tasten betätigt, ertönen mehrere Signaltöne und das Gerät schaltet sich automatisch wieder ab.
- 7) Wählen Sie mit der Knetprogramm-Taste   C das für Ihren Teig passende Knetprogramm:
 - : für kleine Teigmengen bis ca. 250 g Mehl
 - : für große Teigmengen ab ca. 250–500 g Mehl







Das Symbol des gewählten Knetprogramms

/ leuchtet auf.

- 8) Drücken Sie die Knet-Taste  **d**, um das Knetprogramm zu starten. Das Symbol  leuchtet zusätzlich auf und das Display **a** zeigt die verbleibende Knetdauer an.

Knetprogramm	Knetdauer
	3 Min.
	3 Min.

HINWEIS


- ▶ Sie können das laufende Programm jederzeit durch Drücken der Knet-Taste  **d** oder Öffnen des Deckels **2** pausieren. Führen Sie das Programm durch erneutes Drücken der Knet-Taste  **d** fort, schließen Sie zuvor ggf. den Deckel **2**.
 - ▶ Durch Drücken der Ein-/Aus-Taste  **b** wird das laufende Programm abgebrochen und das Gerät in den Standby-Modus versetzt.
- 9) Geben Sie die benötigte Flüssigkeit langsam durch die Öffnung **1** im Deckel **2** in den Teigbehälter **15**.
- 10) Bei Ende des Knetprogramms ertönen mehrere Signaltöne. Kontrollieren Sie die Konsistenz des Teiges. Sollten die Zutaten noch nicht optimal vermischt sein, starten Sie durch Drücken der Knet-Taste  **d** einen weiteren Knetvorgang.
- 11) Wurde der Teig ausreichend gemischt, drücken Sie die Ausgabe-Taste  **e**, um das Ausgabeprogramm zu starten. Das Symbol  leuchtet zusätzlich auf und das Display **a** zeigt die verbleibende Ausgabedauer an.

Knetprogramm	Ausgabedauer
	11 Min.
	14 Min.

- 12) Sie können die Nudeln während der Ausgabe mit Hilfe des Teigschabers **20** abschneiden.

HINWEIS

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

- 13) Am Ende des Ausgabeprogramms dreht sich der Knethaken **9** weiter und wechselt dabei die Richtung, um eventuelle Teigreste aus der Teigwelle **10** zu befördern. Sobald der Vorgang komplett beendet ist, ertönen Signaltöne und das Display **a** zeigt „OFF“.
Sollte sich noch Restteig im Gerät befinden, drücken Sie erneut die Ausgabe-Taste  **e**, um einen weiteren, verkürzten Ausgabevorgang zu starten.
- 14) Werden ca. 2 Minuten nach Ende des Ausgabeprogramms keine Tasten betätigt, ertönen mehrere Signaltöne und das Gerät schaltet wieder in den Standby-Modus.
- 15) Reinigen Sie das Gerät nach der Verwendung wie im Kapitel „Reinigen“ beschrieben.

Ravioli formen



- 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.
- Stechen Sie mit der Unterseite des Ravioliformers **19** die Teigtaschenplatten aus.
- Legen Sie die Teigtaschenplatten bündig auf die Oberseite des Ravioliformers **19** und geben Sie mittig die gewünschte Füllung hinein.

HINWEIS

- ▶ Geben Sie den vom Ausstechen übrig gebliebenen Teig zurück in das Gerät, starten Sie einen Knetvorgang und formen Sie eine weitere Lasagneplatte.

- Schließen Sie vorsichtig die beiden Hälften des Ravioliformers **19** und drücken Sie sie fest zusammen.
- Öffnen Sie den Ravioliformer **19** und entnehmen Sie die fertige Ravioli.

Gerät demontieren

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

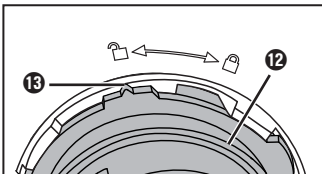


Abb. 5


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

Das Gerät ist jetzt demontiert.

Reinigen

Gerät reinigen

GEFAHR! ELEKTRISCHER SCHLAG!

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

ACHTUNG! SACHSCHADEN!

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

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


Zubehör reinigen

HINWEIS

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

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

HINWEIS

-  Folgende Teile sind auch für die Reinigung in der Spülmaschine geeignet: Deckel **2**, Teigbehälter **15**, Halterung **12**, Teigwelle **10**, Lager der Teigwelle **11**, Kneithaken **9**, Formscheibenfixierung **14**, Formscheiben **8**, Messbecher **17/18**, Teigschaber **20**, Reinigungswerkzeug **21**, Ravioliformer **19**.
- Legen Sie die Teile möglichst in den oberen Korb der Spülmaschine und achten Sie darauf, diese nicht einzuklemmen.
- Bei hartnäckigen Teigresten an den Formscheiben **8** probieren Sie folgende Methode: Legen Sie die Formscheiben **8** für 1–2 Stunden in das Gefrierfach. Danach sollten die Teigreste mithilfe der Reinigungswerkzeuge **20/21** leicht zu entfernen sein.

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

Aufbewahren

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

Fehler beheben

Das Gerät funktioniert nicht:

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

Das Gerät stoppt plötzlich mitten im Betrieb:

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

Fehlercode „OPEN“:

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

Fehlercode „OUL“:

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

Der Nudelteig wird nicht/nicht richtig ausgegeben:



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



Rezepte





HINWEIS



- ▶ Alle Mengenangaben sind auf die Verwendung von normalem Weizenmehl (Type 405) abgestimmt. Andere Mehlsorten wie z. B. Dinkel- oder Vollkornmehl benötigen in der Regel etwas mehr Flüssigkeit.
- ▶ Bei den Mengenangaben handelt es sich um Orientierungswerte. Grundsätzlich sollten Sie sich an die vorgegebenen Verhältnisse von Mehl und Flüssigkeit halten. Aufgrund von verschiedenen Faktoren kann die benötigte Flüssigkeitsmenge jedoch leicht variieren. Falls ihr Teig mit den vorgegebenen Mengen nicht optimal verarbeitet wird, geben Sie beim nächsten Mal wenige Milliliter mehr oder weniger Flüssigkeit hinzu. Beachten Sie hierzu zudem die Hinweise im Kapitel „**Fehler beheben**“.
- ▶ 1 Messbecher **17** ergibt ca. 250 g Mehl. Befüllen Sie den Messbecher **17** mit Mehl. Wenn sich das Mehl dabei anhäuft, dann schütteln Sie den Messbecher **17** und klopfen leicht mit seinem Boden auf eine stabile Unterlage. So glätten Sie das angehäufte Mehl. Hierbei verdichtet sich das Mehl, das hat Einfluss auf die eingefüllte Menge. Verwenden Sie ggfs. eine Küchenwaage, um das Gewicht zu messen.
- ▶ 1 Messbecher Mehl **17** ergibt ca. 325 g Nudeln.
- ▶ Sie können 1 Ei mit ca. 50 ml Flüssigkeit ersetzen.

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



Geben Sie auf 1 Messbecher Mehl **17** ca. 80 ml Flüssigkeit. Sie können sich dabei an den Markierungen „**1** “ und „**2** “ auf dem Messbecher für Flüssigkeiten **18** orientieren.

Bei der Verwendung von 1 Messbecher Mehl **17** fügen Sie Flüssigkeit bis zur Markierung „**1** “ und bei 2 Messbechern Mehl **17** dementsprechend bis zur Markierung „**2** “ hinzu:

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

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

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

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


Sie können Nudelteig mit max. 500 g Mehl in einem Durchgang zubereiten. Dazu verwenden Sie 2 Messbecher mit Mehl **17** (jeweils ca. 250 g). Befüllen Sie den Messbecher für Flüssigkeiten **18** 2 Mal bis 90 ml mit Ei und Flüssigkeit. Fügen Sie auf diese Weise zwei Portionen der verquirlten Wasser-Ei-Mischung langsam durch die Öffnung **1** im Deckel **2** in den Teigbehälter **15**.

Grundrezept für Hartweizengrießnudeln ohne Ei

Zutaten für 2 Personen

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

Zubereitung

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

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

Grundrezept für Weizennudeln ohne Ei

Zutaten für 2 Personen

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

Zubereitung

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

Grundrezept für Hartweizengrießnudeln mit Ei

Zutaten für 2 Personen

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

Zubereitung

- ◆ Geben Sie 200 g Hartweizengrieß und 50 g Weizenmehl in den Teigbehälter **15**.
- ◆ Geben Sie 1 Ei in den Messbecher für Flüssigkeiten **18** und gießen Sie ca. 40 ml Wasser hinzu. Beides zusammen sollte ca. 90 ml Flüssigkeit ergeben. Verquirlen Sie das Ei mit dem Wasser.
- ◆ Starten Sie das Knetprogramm für 250g Mehl .

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

Grundrezept für Weizennudeln mit Ei

Zutaten für 2 Personen

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

Zubereitung

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

Entsorgen



Werfen Sie das Gerät keinesfalls in den normalen Hausmüll. Dieses Produkt unterliegt der europäischen Richtlinie 2012/19/EU.

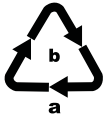
Entsorgen Sie das Gerät über einen zugelassenen Entsorgungsbetrieb oder über Ihre kommunale Entsorgungseinrichtung. Beachten Sie die aktuell geltenden Vorschriften. Setzen Sie sich im Zweifelsfall mit Ihrer Entsorgungseinrichtung in Verbindung.



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





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



Entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht. Beachten Sie die Kennzeichnung auf den verschiedenen Verpackungsmaterialien und trennen Sie diese gegebenenfalls gesondert. Die Verpackungsmaterialien sind gekennzeichnet mit Abkürzungen (a) und Ziffern (b) mit folgender Bedeutung: 1–7: Kunststoffe, 20–22: Papier und Pappe, 80–98: Verbundstoffe.

Technische Daten

Nennspannung	220–240 V ~ (Wechselstrom), 50/60 Hz
Nennleistung	220 W
Fassungsvermögen Teigbehälter 15	ca. 2 l
Max. Einfüllmenge Teigbehälter 15	500g Mehl + benötigte Flüssigkeit pro Durchgang
Fassungsvermögen Messbecher für Mehl 17	ca. 250 g
Fassungsvermögen Messbecher für Flüssigkeiten 18	ca. 180 ml
Max. Einfüllmenge Messbecher für Flüssigkeiten 18	ca. 160 ml
Schutzklasse	II /  (Doppelisolierung)
	Alle Teile dieses Geräts, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, sind lebensmittelecht.

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

Garantie der Kompernaß Handels GmbH

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

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

Garantiebedingungen

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

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

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

Garantiezeit und gesetzliche Mängelansprüche

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

Garantieumfang

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

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

Diese Garantie verfällt, wenn das Produkt beschädigt, nicht sachgemäß benutzt oder gewartet wurde. Für eine sachgemäße Benutzung des Produkts sind alle in der Bedienungsanleitung aufgeführten Anweisungen genau einzuhalten. Verwendungszwecke und Handlungen, von denen in der Bedienungsanleitung abgeraten oder 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 Servicenederlassung 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) 385824_2107 als Nachweis für den Kauf bereit.
- Die Artikelnummer entnehmen Sie bitte dem Typenschild am Produkt, einer Gravur am Produkt, dem Titelblatt der Bedienungsanleitung (unten links) oder dem Aufkleber auf der Rück- oder Unterseite des Produktes.
- Sollten Funktionsfehler oder sonstige Mängel auftreten, kontaktieren Sie zunächst die nachfolgend benannte Serviceabteilung **telefonisch** oder per **E-Mail**.
- Ein als defekt erfasstes Produkt können Sie dann unter Beifügung des Kaufbelegs (Kassenbon) und der Angabe, worin der Mangel besteht und wann er aufgetreten ist, für Sie portofrei an die Ihnen mitgeteilte Serviceanschrift übersenden.



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

Mit diesem QR-Code gelangen Sie direkt auf die Lidl-Service-Seite (www.lidl-service.com) und können durch die Eingabe der Artikelnummer (IAN) 385824_2107 Ihre Bedienungsanleitung öffnen.

Service

- (DE) **Service Deutschland**
Tel.: 0800 5435 111 (kostenfrei
aus dem dt. Festnetz / Mobilfunknetz)
E-Mail: kompernass@lidl.de
- (AT) **Service Österreich**
Tel.: 0820 201 222 (0,15 EUR / Min.)
E-Mail: kompernass@lidl.at
- (CH) **Service Schweiz**
Tel.: 0842 665566 (0,08 CHF / Min.,
Mobilfunk max. 0,40 CHF / Min.)
E-Mail: kompernass@lidl.ch

IAN 385824_2107

Importeur

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

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Stanje informacij · Stav informací

Stav informácií · Stand der Informationen:

09 / 2021 · Ident.-No.: SPM220A1-092021-1

IAN 385824_2107