

SILVER CREST®



PASTA MAKER

FR BE

MACHINE À PÂTES AUTOMATIQUE

Instructions d'utilisation et consignes de sécurité

NL BE

PASTA MAKER

Bedienings- en veiligheidsinstructies

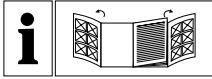
DE AT CH

PASTA MAKER

Bedienungs- und Sicherheitshinweise

IAN 313492

BE NL



FR BE

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

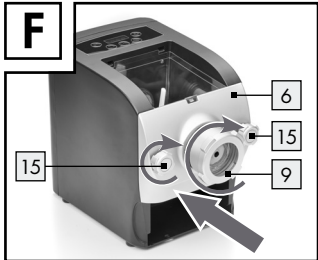
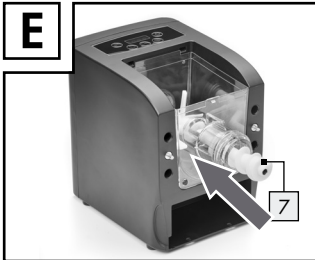
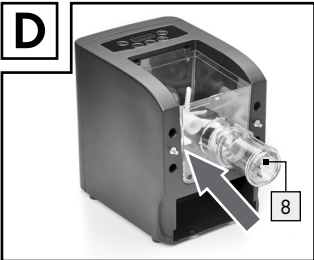
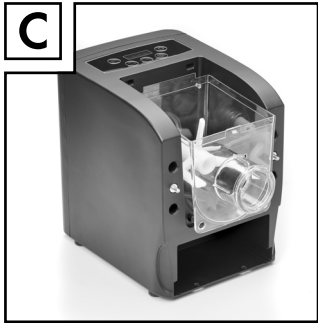
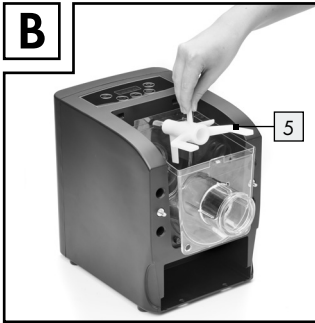
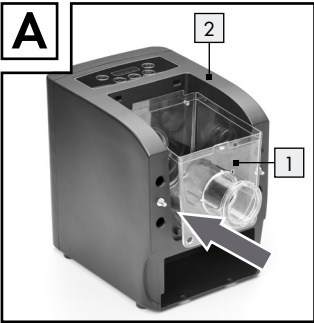
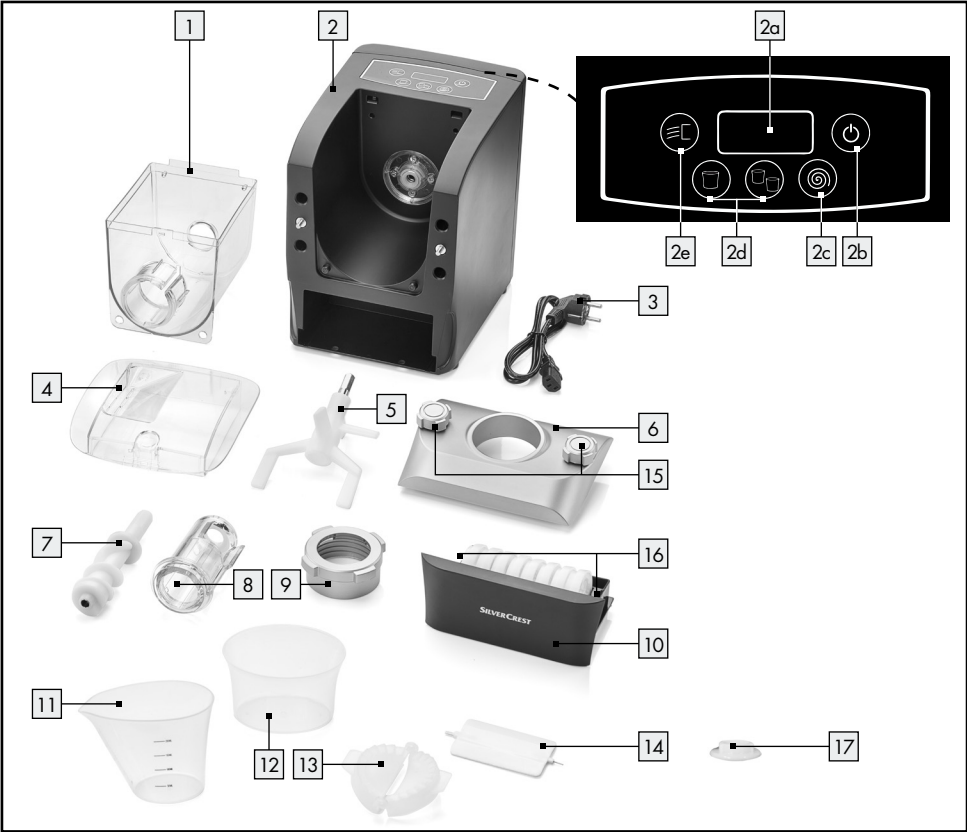
NL BE

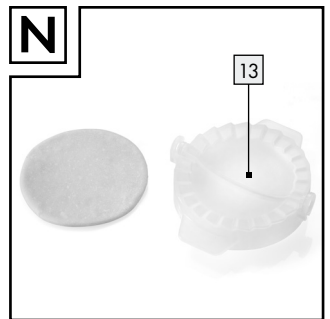
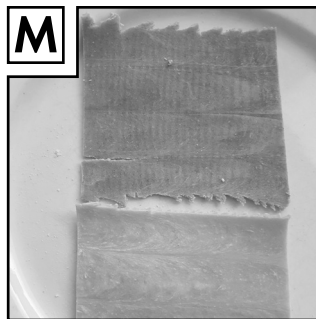
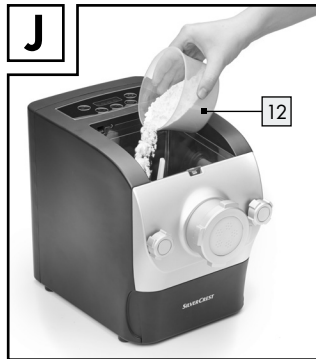
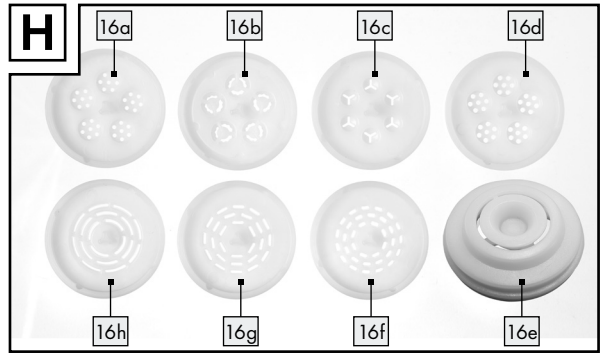
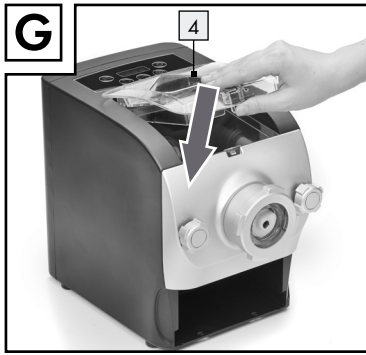
Vouw vóór het lezen de beide pagina's met de afbeeldingen open en maak u vertrouwd met alle functies van het apparaat.

DE AT CH













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

FR/BE	Instructions d'utilisation et consignes de sécurité	Page	5
NL/BE	Bedienings- en veiligheidsinstructies	Pagina	19
DE/AT/CH	Bedienungs- und Sicherheitshinweise	Seite	33






Légende des pictogrammes	Page 6
Introduction	Page 6
Utilisation conforme	Page 6
Descriptif des pièces	Page 6
Caractéristiques techniques.....	Page 7
Contenu de la livraison.....	Page 7
Consignes de sécurité	Page 7
Instructions générales de sécurité	Page 7
Consignes de sécurité spécifiques à l'appareil.....	Page 9
Avant la mise en service	Page 11
Démonter le produit	Page 11
Montage	Page 11
Sélection du disque de forme.....	Page 12
Mise en service	Page 12
Mise en marche / arrêt	Page 12
Mesurer les ingrédients.....	Page 12
Fabrication des pâtes	Page 13
Préparer les restes de pâte.....	Page 13
Liste des programmes	Page 14
Utiliser les accessoires pour chaussons / ravioli.....	Page 15
Nettoyage et entretien	Page 15
Rangement	Page 15
Dépannage	Page 16
Mise au rebut	Page 16
Garantie / Service	Page 17
Déclaration de conformité	Page 17

Légende des pictogrammes			
	Respectez les avertissements et les consignes de sécurité !		Utilisation alimentaire !
	Lisez les instructions !		Avertissement ! Risque d'électrocution !
	Volt, courant alternatif		Conformité à la législation européenne
	Hertz (fréquence)		Mettez l'emballage et le produit au rebut en respectant l'environnement !
	Watt (puissance active)		3 ans de garantie
	Consignes de sécurité Instructions de manipulation		Certifié TÜV SÜD Certifié TÜV Rhénanie GS

Machine à pâtes automatique

● Introduction



 Nous vous félicitons pour l'achat de votre nouveau produit. Vous avez opté pour un produit de grande qualité. Le mode d'emploi fait partie intégrante de ce produit. Il contient des indications importantes pour la sécurité, l'utilisation et la mise au rebut. Veuillez lire consciencieusement toutes les indications d'utilisation et de sécurité du produit. Ce produit doit uniquement être utilisé conformément aux instructions et dans les domaines d'application spécifiés. Lors d'une cession à tiers, veuillez également remettre tous les documents.

● Utilisation conforme

Cette machine à pâtes est uniquement destinée à la fabrication de pâtes alimentaires. L'appareil n'est pas destiné à une utilisation commerciale dans des

cuisines avec des employés, dans des magasins, bureaux, autres zones commerciales et ne doit également pas être utilisé par les clients d'hôtels, de motels et autres établissements d'hôtellerie ainsi que par les pensions servant des petits déjeuners. Il est uniquement destiné à un usage domestique privé. Toute autre utilisation ou modification de l'appareil est considérée comme non conforme et formellement interdite. Le fabricant n'est pas responsable des dégâts occasionnés par une utilisation non conforme ou une mauvaise manipulation. Toute réclamation pour cause de dégâts résultant d'une utilisation non conforme, de réparations incorrectes, de modifications non autorisées ou de l'utilisation de pièces de rechange non homologuées ne pourra être prise en compte. Le risque est à la charge de l'utilisateur seul.

● Descriptif des pièces

-  Récipient de mélange
-  Boîtier

- 2a Écran CL
- 2b Interrupteur MARCHE / ARRÊT
- 2c Touche de pétrissage
- 2d Touche Automatique
- 2e Touche de pressage
- 3 Câble secteur avec fiche secteur
- 4 Couvercle
- 5 Crochet de mélange
- 6 Cache frontal
- 7 Arbre de pressage
- 8 Tube de pressage
- 9 Écrou de disque de forme
- 10 Tiroir
- 11 Gobelet mesureur pour liquides
- 12 Gobelet mesureur pour farine
- 13 Mouleur pour ravioli
- 14 Coupe-pâte / Outil de nettoyage
- 15 Vis de fixation
- 16 Disques de forme (8 pièces, voir chapitre « Sélection du disque de forme »)
- 17 Joint de tube de pressage

● Caractéristiques techniques

Tension nominale :	220 - 240V~
Fréquence nominale :	50 / 60 Hz
Puissance nominale :	260 W
Capacité :	env. 2 litres
Pression de pressage :	1000 kg
Longueur de câble :	80 cm
Dimensions :	33 x 21 x 28 cm (L x l x H)

● Contenu de la livraison

- 1 machine à pâtes automatique
- 8 disques de forme
- 1 gobelet mesureur pour farine
- 1 gobelet mesureur pour liquides
- 1 mouleur pour ravioli
- 1 coupe-pâte / outil de nettoyage
- 1 câble secteur avec fiche secteur
- 1 mode d'emploi
- 1 livret de recettes



Consignes de sécurité

● Instructions générales de sécurité

- Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants. L'appareil ainsi que son cordon d'alimentation doivent être gardés hors de portée des enfants.
- **RISQUE D'ÉTOUFFEMENT !**
Gardez les films d'emballage hors de portée des enfants !
- **LES APPAREILS ÉLECTRIQUES NE SONT PAS DES JOUETS !**
Pour cette raison, utilisez et entreposez l'appareil hors de portée des enfants. Les enfants ne sont pas en mesure de reconnaître les dangers liés au maniement des appareils électriques. Ne laissez pas le câble secteur 3 pendre vers le bas afin que personne ne tire dessus.
- Cet appareil peut être utilisé par des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou encore par toute personne manquant d'expérience et/ou de connaissances à condition d'être sous surveillance ou d'avoir été instruites quant à l'utilisation sûre de cet appareil

ainsi que des dangers qui résultant. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.

⚠ RISQUE DE CHOC ÉLECTRIQUE ! Ne plongez jamais l'appareil dans l'eau et ne l'utilisez pas en plein-air étant donné qu'il ne doit être exposé ni à la pluie ni à toute source d'humidité !

- Débranchez toujours la fiche secteur lorsque l'appareil n'est pas utilisé et avant chaque nettoyage ou en cas de dysfonctionnements !

⚠ RISQUE DE CHOC ÉLECTRIQUE ! Si l'appareil devait tomber à l'eau, débranchez tout d'abord la fiche secteur et sortez ensuite seulement l'appareil hors de l'eau ! N'utilisez plus l'appareil. Faites le vérifier par un centre de service après-vente homologué. Ceci est aussi valable si le câble secteur **3** ou l'appareil est détérioré ou bien lorsque l'appareil est tombé !

⚠ RISQUE DE CHOC ÉLECTRIQUE ! Veillez à ce que le câble secteur **3** ou l'appareil n'entre jamais en contact avec des surfaces brûlantes ou qu'il soit placé à proximité de sources de chaleur. Placez le câble secteur **3** de telle manière qu'il ne

soit pas en contact avec des objets chauds ou à bords coupants !









⚠ RISQUE DE CHOC ÉLECTRIQUE ! Ne jamais plier le câble secteur **3** et ne pas l'enrouler autour de l'appareil afin d'éviter une rupture du câble !

⚠ RISQUE DE CHOC ÉLECTRIQUE ! N'utilisez jamais l'appareil lorsque vous vous trouvez sur un sol humide ou lorsque vos mains voire l'appareil sont mouillés !

⚠ RISQUE DE CHOC ÉLECTRIQUE ! N'ouvrez jamais l'appareil et n'essayez en aucun cas d'accéder à l'intérieur avec des objets métalliques !

- Les réparations ne doivent être effectuées que par des ateliers spécialisés et autorisés. Les appareils réparés de manière non conforme représentent un danger pour l'utilisateur.
- Ne branchez l'appareil que sur des prises à contact de terre installées en conformité et disposant d'une tension nominale appropriée (v. chapitre « Caractéristiques techniques »).
- Afin d'éviter les accidents, ne pas laisser l'appareil sans surveillance pendant son fonctionnement.

● Consignes de sécurité spécifiques à l'appareil

- Ne pas utiliser l'appareil sur des surfaces instables ou inclinées.
- Ne pas débrancher le câble secteur  de la prise avant que la préparation ne soit terminée. Si vous devez interrompre la préparation, débranchez le câble secteur  de la prise avant de procéder à d'autres opérations.
- Il est recommandé, après quatre cycles consécutifs, de faire une pause d'au moins 20 minutes afin que le moteur puisse refroidir.
- Si vous souhaitez utiliser l'appareil sans interruption, nettoyez après chaque utilisation le disque de forme utilisé au préalable  à l'aide de l'outil de nettoyage fourni . Afin de faciliter le nettoyage, ne plongez pas le disque de forme  directement dans l'eau.
- Ne courbez pas le câble secteur  en forçant, ne le tirez pas, ne le tordez pas, ne le regroupez pas et ne le placez pas sous des objets lourds.
- Ne placez pas d'objets métalliques ou inflammables dans le récipient de mélange .
- Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique si vous ne l'utilisez pas.
- L'appareil n'est pas destiné à être utilisé avec une minuterie externe ou un système de commande à distance séparé.
- Débranchez immédiatement la fiche secteur de la prise si vous voyez de la fumée.
- Ne tirez pas sur le câble secteur  pour débrancher la machine de la prise, mais bien sur la fiche.
- Gardez la fiche secteur propre.
- Ne pas déposer d'objets sur l'appareil !
- Ne bougez pas l'appareil pendant qu'il est en fonctionnement.
- En cas de non surveillance ou avant l'assemblage, le démontage ou le nettoyage, toujours débrancher l'appareil du secteur.
- Avant le remplacement d'accessoires ou de pièces de rechange en mouvement durant le fonctionnement, l'appareil doit être éteint et débranché du secteur.
- Gardez l'appareil après utilisation dans un lieu sec et bien ventilé.



UTILISATION

ALIMENTAIRE !

Les propriétés de goût et d'odeur ne sont pas influencées par ce produit.

- **ATTENTION : RISQUE D'INCENDIE** Ne recouvrez jamais l'appareil afin d'éviter toute surchauffe.
- **ATTENTION : RISQUE DE COUPE** Pièces mécaniques en mouvement de rotation rapide ! Évitez les blessures. Ne touchez aucune pièce lorsque l'appareil est en service. Gardez mains, cheveux, vêtements, coupe-pâte [14] et autres ustensiles éloignés des pièces en mouvement lors du fonctionnement. Ne touchez pas les pièces en mouvement, en particulier si l'appareil est branché. N'introduisez pas vos doigts ou tout autre objet dans l'appareil lorsque celui-ci est en fonctionnement. Risque de blessures graves !
- N'ouvrez pas le couvercle [4], ne dévissez pas l'écrou de disque de forme [9] pour ouvrir le produit et ne touchez pas le crochet de mélange [5] avec la main pendant que l'appareil est en service. Ceci peut entraîner des blessures graves.
- Débranchez la fiche secteur de la prise si des pièces se bloquent. Essayez alors de retirer les ingrédients empêchant le

mouvement du crochet de mélange [5].

- Contactez le service après-vente si une maintenance est nécessaire.
- Avant chaque utilisation, vérifiez le câble secteur [3], la fiche, le récipient de mélange [1], le crochet de mélange [5] ainsi que les autres pièces amovibles quant à la présence de dommages. Si vous deviez constater des dommages, veuillez contacter le service après-vente pour effectuer une demande de remplacement.
- Afin d'éviter tout risque, assurez-vous que tous les éléments sont bien installés à leur place avant de brancher le produit.
- Afin de désinfecter les éléments, n'utilisez ni four à micro-ondes, ni sources de chaleur. Ceci pourrait causer des déformations et des dommages.
- Ne nettoyez pas le produit à la laine d'acier, au moyen de produits abrasifs ou d'autres liquides corrosifs.
- N'exposez pas cet appareil à la lumière solaire pendant une longue durée. Ceci peut causer des décolorations.
- Ne chauffez aucune partie de ce produit.

● Avant la mise en service

- Afin d'éviter toute mise en danger et pour exclure tout dommage, vérifiez l'appareil après l'avoir déballé quant à son intégrité et à son parfait état, au parfait état de la fiche secteur et du câble secteur [3].
L'appareil se trouve dans un emballage le protégeant des dommages liés au transport.
- Sortez avec précaution l'appareil de son emballage de vente.
- Retirez tous les éléments d'emballage et le film de protection présent sur l'écran.
- Nettoyez soigneusement l'appareil ainsi que tous les accessoires conformément aux indications du chapitre « Nettoyage et entretien ». Pour ceci, vous devez en premier lieu démonter l'appareil. Suivez les indications au chapitre « Démonter le produit ».
- Après nettoyage complet et assemblage (v. chapitre « Montage »), placez la machine à pâtes à proximité d'une prise à contact de terre. Veillez à un accès libre. De nos jours, les meubles sont recouverts d'un grand nombre de vernis et matières plastiques. Ils sont en outre traités avec les nettoyants les plus divers. Il est donc impossible d'exclure complètement que certaines de ces matières contiennent des composants pouvant attaquer et ramollir les pieds en caoutchouc du boîtier [2]. Le cas échéant, placez un support antidérapant sous la machine à pâtes.
- Placez l'appareil sur un support approprié.
- Connectez le câble secteur [3] à la douille située à l'arrière de l'appareil.
- Branchez l'appareil à la prise à contact de terre.

● Démonter le produit

- Assurez-vous que l'appareil est éteint et débranchez la fiche secteur de la prise avant le démontage.
- Retirez le couvercle [4] du boîtier [2] en actionnant la touche de déverrouillage et en tirant le couvercle [4] vers le haut au niveau de la poignée.

- Dévissez l'écrou de disque de forme [9] dans le sens anti-horaire et retirez-le du tube de passage [8].
- Dévissez les deux vis de fixation [15] en tournant simultanément dans le sens anti-horaire, jusqu'à ce que le cache frontal [6] puisse être retiré du boîtier [2] sans opposer de résistance.
- Extrayez le tube de passage ainsi que l'arbre de passage [7] [8] hors du récipient de mélange [1].
- Extrayez l'arbre de passage [7] hors du tube de passage [8].
- Tirez le récipient de mélange [1] ainsi que le crochet de mélange [5] vers l'avant hors du boîtier [2]. Le crochet de mélange [5] se libère automatiquement de la douille.
- Retirez le tiroir [10] hors du boîtier [2] afin de le nettoyer.

● Montage

- Assurez-vous que l'appareil est éteint et débranchez la fiche de la prise électrique avant le montage.
- Si vous avez retiré le tiroir [10] au préalable, replacez-le dans le boîtier [2] ainsi que le disque de forme [16] non utilisé.
- Emboîtez le récipient de mélange [1] avec souplesse dans le boîtier [2] (v. fig. A). Les deux tiges de guidage sur le rebord supérieur et extérieur du récipient de mélange [1] ne doivent pas encore s'enclencher dans les guidages correspondants situés dans le boîtier [2].
- Introduisez le crochet de mélange [5] par le haut dans le récipient de mélange [1] jusqu'à ce qu'il s'enclenche dans le guidage correspondant.
- Pressez le crochet de mélange [5] fermement dans le guidage situé dans la paroi arrière du boîtier [2] (v. fig. B + C).
- Glissez à présent le récipient de mélange [1] dans le boîtier [2] jusqu'à la butée, de manière à ce que les deux tiges de guidage sur le rebord supérieur du récipient de mélange [1] s'enclenchent dans les guidages correspondants.
- Emboîtez le tube de passage [8] à l'aide du guidage correspondant dans l'ouverture en

passant par l'avant (v. fig. D). Veillez à ce que l'arbre de pressage [7] s'enclenche dans les évidements.

- Emboîtez l'arbre de pressage [7] dans le tube de pressage [8] (v. fig. E), jusqu'à ce qu'il disparaisse complètement à l'intérieur.
- Enfichez le cache frontal [6] sur le boîtier [2] et bloquez-le dans le sens horaire à l'aide des vis de fixation [15] (v. fig. F).
- Sélectionnez un disque de forme [16] et fixez-le à l'avant sur le tube de pressage (tenir fermement d'une main le cas échéant). Le petit nez sur le côté arrière du disque de forme [16] doit s'enclencher dans l'ouverture argentée à l'extrémité du rouleau de pressage.
- Vissez fermement l'écrou de disque de forme [9] dans le sens horaire (v. fig. F).

Remarque : Ne vissez pas le disque de forme [16] trop fermement. Dans le cas contraire, il ne pourrait pas se laisser dévisser facilement après préparation des pâtes (en raison de la pression de pressage).

- Enfichez le couvercle [4] avec les deux petits tenons dans le guidage du boîtier [2]. Pressez le couvercle [4] vers le bas jusqu'à entendre un clic. Le montage est désormais terminé (v. fig. G).

● Sélection du disque de forme

Les 8 disques de forme [16] suivants sont fournis (v. fig. H):

- [16a] Spaghetti fins
 - [16b] Macaroni / Campanelle - composé de 2 pièces
 - [16c] Triangulaire
 - [16d] Spaghetti épais
 - [16e] Lasagne / Ravioli - composé de 2 pièces
 - [16f] Linguine
 - [16g] Fettucine
 - [16h] Pappardelle
- Assurez-vous de bien fixer l'écrou de disque de forme [9] afin de pas entraver la fabrication des pâtes.

- Lors de l'utilisation des formes « Lasagne / Ravioli » et « Macaroni / Campanelle », veillez à ce que le disque de forme [16] soit bien en place. Il est recommandé de maintenir tout d'abord d'une main le disque de forme [16] et l'insert correspondant, et de l'autre main de visser fermement l'écrou de disque de forme [9]. La durée de pressage des pâtes dépend du disque de forme utilisé [16]. En raison de l'ouverture de petite dimension, il se peut que les pâtes fines, les spaghetti fins par exemple, mettent jusqu'à 3 minutes pour sortir.

ATTENTION : Pendant le fonctionnement, les disques de forme [16] ne peuvent être remplacés qu'après avoir éteint la machine à pâtes.

● Mise en service

- Connectez le câble secteur [3] à la douille située à l'arrière de l'appareil.
- Branchez l'appareil à la prise à contact de terre.

Remarque : Lors du branchement au secteur, l'appareil émet un bip sonore et l'écran CL [2a] clignote brièvement.

● Mise en marche / arrêt

- Appuyez sur l'interrupteur MARCHE / ARRÊT [2b]. « ON » apparaît sur l'écran CL [2a] et l'appareil passe en mode de veille.

Remarque : Si vous pressez l'interrupteur MARCHE / ARRÊT [2b] lors de la fabrication, l'appareil arrête de fonctionner et passe en mode de veille.

● Mesurer les ingrédients

Tableau de référence pour la proportion liquide / farine :

Gobelet mesureur pour farine ¹²	Gobelet mesureur pour liquides ¹¹		
Farine	Eau	Mélange de jus de légumes fluide avec/ sans eau	Mélange œuf/eau
2 gobelets (430 g)	160 ml	160 ml	180 ml (2 œufs calibre M, reste d'eau)
1 gobelet (215 g)	80 ml	80 ml	90 ml (1 œuf calibre M, reste d'eau)

Remarque : Les quantités de farine indiquées se réfèrent aux gobelets gradués. Utilisez le coupe-pâte ¹⁴ pour lisser la farine.

Remarque : Les œufs doivent être mélangés et battus avec le liquide avant utilisation.

Remarque : Un verre de farine permet de préparer environ 250 g de pâtes.

ATTENTION ! Le produit ne doit pas être utilisé au delà de sa limite de résistance !

- Assurez-vous de l'utiliser dans le strict respect de la proportion farine/eau recommandée.
- Les dysfonctionnements résultant d'un maniement non conforme au manuel d'utilisation entraînent la perte des droits à la garantie.

● Fabrication des pâtes

ATTENTION ! N'utilisez pas de légumes passés au mixeur, mais uniquement du jus fluide. Pour le remplissage des ingrédients liquides, utilisez uniquement l'ouverture sur le côté gauche du couvercle ⁴.

- Ouvrez le couvercle ⁴ (v. fig. 1).
- Mesurez la quantité de farine souhaitée à l'aide du gobelet mesureur pour farine ¹².

Remarque : Les quantités de farine indiquées se réfèrent aux gobelets gradués. Utilisez le coupe-pâte ¹⁴ pour lisser la farine.

- Versez la farine dans le récipient de mélange ¹ (v. fig. J).
- Enfichez le couvercle ⁴ à sa place dans le boîtier ².
- Mesurez la quantité de liquide nécessaire à l'aide du gobelet mesureur pour liquides ¹¹. Placez pour ceci le gobelet mesureur pour liquides ¹¹ sur la table et lisez à l'horizontal sur le côté avant. Versez-le à présent dans le récipient de mélange ¹ (v. fig. K).
- Branchez la fiche dans une prise appropriée et pressez l'interrupteur MARCHE/ARRÊT ^{2b}.
- Appuyez sur la touche Automatique ^{2d} correspondant à la quantité de farine (1 ou 2 gobelets de farine) voire de manière alternative tout d'abord « Mélanger » puis « Presser ». Dès que le crochet de mélange ⁵ commence à se mouvoir, versez par le côté gauche du couvercle la quantité de liquide correspondant à la proportion farine/liquide indiquée dans le tableau de référence. Le moteur démarre, la pâte est pétrie pendant 3 minutes. Le sens de pétrissage s'inverse ensuite et le pressage vers l'extérieur commence. L'écran CL ^{2a} indique la durée de fabrication restante. L'appareil s'arrête automatiquement et indique « OFF » lorsque le pressage des pâtes est terminé. Le processus complet dépend du programme sélectionné et dure de 8 à 12 minutes environ (v. fig. L).
- Servez-vous du coupe-pâte ¹⁴ fourni ou d'un couteau aiguisé pour couper les pâtes.

● Préparer les restes de pâte

- Si un reste de pâte est présent dans le récipient de mélange ¹ après la fabrication automatique des pâtes, l'appareil s'éteint.
- Ouvrez le couvercle ⁴ et pressez la pâte avec les doigts dans l'ouverture du tube de pressage ⁸ à l'intérieur du récipient de mélange ¹.
- Refermez le couvercle ⁴.
- Allumez le produit et appuyez sur la touche de pressage ^{2e} pour extraire la pâte restante.

L'opération dure 5 minutes. Le processus peut être répété plusieurs fois. En particulier dans le cas de pâtes collantes et de pâtes de semoule, il se peut que des résidus restent collés dans le récipient de mélange [1].

ATTENTION ! N'utilisez cette fonction que lorsque l'eau et la farine sont bien mélangés. Dans le cas contraire, des dysfonctionnements pouvant influencer la durabilité de l'appareil sont possibles.

Conseils

- Avant d'être ajoutés dans le récipient de mélange [1], les liquides doivent être tout d'abord mélangés et battus dans le gobelet mesureur pour liquides [11].
- Pendant la préparation, n'ajoutez pas d'ingrédient non liquides, à l'exception de la farine (les œufs doivent être mélangés à l'eau avant utilisation).
- Versez le jus de légumes ainsi que le mélange eau / œuf uniquement dans l'ouverture gauche présente dans le couvercle [4] - et jamais directement dans le récipient de mélange [1].
- Ne versez pas le liquide d'œuf directement sur la farine.
- Ajoutez les œufs ou le jus pour préparer des pâtes de différentes saveurs.
- Saupoudrez un peu de farine sur les pâtes lorsqu'elles ont été extraites. Elles seront ainsi un peu plus fermes et colleront moins facilement ensemble.

● Liste des programmes

Fonction Automatique « 1 gobelet de farine »

- En mode de veille, pressez la touche Automatique [2d] « 1 gobelet de farine », afin de sélectionner la préparation des pâtes avec un gobelet de farine. La sonnerie retentit et un compte à rebours numérique de « 11:00 » minutes de durée de préparation apparaît sur l'écran CL [2a]. L'appareil pétrit pendant 3 minutes dans le sens anti-horaire et fait une pause de 5 secondes. Ensuite, la fonction de pressage automatique

démarre. « OFF » apparaît sur l'écran CL [2a] à la fin de la durée de préparation. Si la pâte a été pressée dans sa totalité avant écoulement des 11 minutes, l'appareil peut être éteint. Si des résidus de pâte sont encore présents dans le récipient de mélange après écoulement des 11 minutes, suivez les indications au chapitre « Préparer les restes de pâte ».

Fonction Automatique « 2 gobelets de farine »

- En mode de veille, pressez la touche Automatique [2d] « 2 gobelets de farine », afin de sélectionner la préparation des pâtes avec deux gobelets de farine. La sonnerie retentit et un compte à rebours numérique de « 12:00 » minutes de durée de préparation apparaît sur l'écran CL [2a]. L'appareil pétrit pendant 3 minutes dans le sens anti-horaire et fait une pause de 5 secondes. Ensuite, la fonction de pressage automatique démarre. « OFF » apparaît sur l'écran CL à la fin de la durée de préparation. Si la pâte a été pressée dans sa totalité avant écoulement des 12 minutes, l'appareil peut être éteint. Si des résidus de pâte sont encore présents dans le récipient de mélange après écoulement des 12 minutes, suivez les indications au chapitre « Préparer les restes de pâte ».

Fonction de pétrissage

- En mode de veille, pressez la touche de pétrissage [2c] afin de sélectionner la fonction de pétrissage. La sonnerie retentit et un compte à rebours numérique de « 3:00 » minutes de durée de préparation apparaît sur l'écran CL [2a] : L'appareil pétrit pendant 3 minutes dans le sens anti-horaire, puis le processus s'arrête. « OFF » apparaît sur l'écran.

Fonction de pressage

- En mode de veille, pressez la touche de pressage [2e] afin de sélectionner la fonction de pressage. La sonnerie retentit et un compte à rebours numérique de « 5:00 » minutes de durée de préparation apparaît sur l'écran CL [2a] : La fonction de pressage démarre automatiquement et « OFF » apparaît sur l'écran CL [2a] à

la fin de la durée de préparation. Si la pâte a été pressée dans sa totalité avant écoulement des 5 minutes, l'appareil peut être éteint. Si des résidus de pâte sont encore présents dans le récipient de mélange après écoulement des 5 minutes, suivez les indications au chapitre « Préparer les restes de pâte ».

Fonction de protection

L'appareil ne peut être allumé et utilisé que lorsque le couvercle **4** est fermé.

● Utiliser les accessoires pour chaussons / ravioli

La machine est équipée d'accessoires pour la préparation de chaussons. Afin de préparer des chaussons, vous devez au préalable préparer des plaques à lasagne.

- Placez la plaque à lasagne prête sur une planche à découper et découpez la forme de chausson à l'aide du mouleur pour ravioli **13** (v. fig. M et N).
- Placez la forme directement sur le mouleur pour ravioli **13** et ajoutez la farce souhaitée (v. fig. O).
- Refermez le mouleur pour ravioli **13** et pressez-le fermement (v. fig. P).
- Retirez le chausson terminé (v. fig. Q).

● Nettoyage et entretien

- Débranchez toujours la fiche secteur avant chaque nettoyage !
- Ne jamais immerger le produit dans l'eau. Autrement, vous risquez un choc électrique !
- N'utilisez pas de produits nettoyants et à récurer agressifs ainsi que des éponges à récurer. Leur utilisation pourrait provoquer des dégâts irréparables sur l'appareil.
- Ne nettoyez pas le produit à la laine d'acier, au moyen de produits abrasifs ou d'autres liquides corrosifs.
- Nettoyez le produit après chaque utilisation.

- Nettoyez grossièrement les disques de forme **16** à l'aide des tiges de nettoyage latérales du coupe-pâte **14**. Ceux-ci vous permettent d'accéder également aux intérieurs des trous et fentes des disques de forme **16**.
- Nettoyez à la main toutes les pièces amovibles ainsi que les gobelets mesureurs. Utilisez pour ceci de l'eau chaude, du liquide vaisselle et une chiffon de nettoyage doux.
- Les pièces suivantes peuvent aussi être lavées au lave-vaisselle :
 - Couvercle **4**
 - Récipient de mélange **1**
 - Crochet de mélange **5**
 - Tube de pressage **8**
 - Arbre de pressage **7**
 - Gobelet mesureur pour farine **12**
 - Gobelet mesureur pour liquides **11**
 - Disques de forme **16**
 - Mouleur pour ravioli **13**
- Nettoyer le boîtier **2** avec un chiffon doux et légèrement humidifié.
- Afin de nettoyer le tube de pressage, retirez le joint blanc **17**. Ainsi, il ne reste plus de salissures entre les parois.

Remarque : Les disques de forme sont plus faciles à nettoyer lorsque la pâte a durci.

● Rangement

Lorsque la machine à pâtes est nettoyée, procédez comme suit :

- Débranchez le cas échéant la fiche secteur de la prise à contact de terre.
- Entreposez à présent la machine à pâtes dans un lieu sec.

● Dépannage

Problème	Cause	Réparation
La machine à pâtes n'est pas alimentée en courant électrique.	La fiche n'est pas branchée ou il y a un faux contact.	Nettoyez la fiche avec un chiffon sec et/ou (re)branchez-la dans la prise.
La machine ne presse pas de pâtes vers l'extérieur voire « E1 » apparaît sur l'écran CL 2a .	Pas assez de liquide	Versez de petites quantités de liquide par l'ouverture dans le couvercle 4 et actionnez la touche de pétrissage 2c . Actionnez ensuite l'interrupteur MARCHE / ARRÊT 2b pour éteindre l'appareil, puis allumez-le de nouveau et actionnez la touche de pressage 2e . Contrôlez si les pâtes sont bien pressées vers l'extérieur.
	Trop de liquide	Retirez la pâte du récipient de mélange 1 , émiettez-la en petits morceaux, remettez-la dans le récipient de mélange 1 , ajoutez un peu de farine et actionnez la touche de pétrissage 2c . Actionnez ensuite l'interrupteur MARCHE / ARRÊT 2b pour éteindre l'appareil, puis allumez-le de nouveau et actionnez la touche de pressage 2e . Contrôlez si les pâtes sont bien pressées vers l'extérieur.
Les pâtes présentent des arêtes ou des fissures.	En raison du processus de mélange au début et à la fin du pressage, les pâtes ont davantage d'arêtes ou de fissures.	Ajoutez des œufs battus afin de rendre les pâtes plus souples. Si vous avez suffisamment de temps, vous pouvez découper les pâtes à la dimension de petites arachides et les remettre dans le récipient de mélange 1 . Appuyez sur la touche de pétrissage 2c et pressez de nouveau la pâte vers l'extérieur. Plus vous répétez cette opération, plus les pâtes seront souples et fermes.
Les disques de forme 16 sont difficiles à nettoyer.	La pâte est humide.	Laissez sécher la pâte dans le disque de forme 16 et utilisez l'outil de nettoyage 14 .
Les pâtes cassent lorsqu'elles sortent.	Quantité de liquide trop faible	Ajoutez du liquide en respectant strictement les instructions (v. chapitre « Mesurer les ingrédients »).

En cas de dysfonctionnements n'apparaissant pas dans cette liste, adressez-vous à notre service après-vente. Nos conseillers du service après-vente sont à votre disposition. Vous trouverez l'adresse du service après-vente dans nos conditions de garantie.

● Mise au rebut

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



Veillez respecter l'identification des matériaux d'emballage pour le tri sélectif, ils sont identifiés avec des abbréviations (a) et des chiffres (b) ayant la signification suivante : 1-7 : plastiques / 20-22 : papiers et cartons / 80-98 : matériaux composite.



Le produit et les matériaux d'emballage sont recyclables, mettez-les au rebut séparément pour un meilleur traitement des déchets. Le logo Triman n'est valable qu'en France.



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



Afin de contribuer à la protection de l'environnement, veuillez ne pas jeter votre produit usagé dans les ordures ménagères, mais éliminez-le de manière appropriée. Pour obtenir des renseignements concernant les points de collecte et leurs horaires d'ouverture, vous pouvez contacter votre municipalité.

● Garantie / Service

Chère cliente, cher client,

nos produits sont soumis à des contrôles qualité rigoureux. Si malgré tout votre appareil ne devait pas fonctionner parfaitement, nous en sommes désolés et vous prions de contacter le service après-vente (S.A.V.) indiqué ci-dessous. Notre assistance téléphonique indiquée est à votre disposition. Concernant vos exigences de garantie, les points suivants sont valables sans que vos droits légaux n'en soient restreints.

À savoir :

1. Vous pouvez faire valoir vos exigences de garantie dans un délai maximal de 3 ans à partir de la date d'achat. Nos prestations de garantie sont limitées à l'élimination des défauts de

matériel et de construction, ou au remplacement de l'appareil. Nos prestations de garantie sont gratuites pour nos clients.

2. Les exigences de garantie doivent nous être transmises dès la connaissance du problème.
3. Les procédures de réclamation au titre de la garantie sont exclues après expiration de la période de garantie.
4. Veuillez conserver le ticket de caisse comme preuve d'achat.

Les prestations de garantie sont exclues dans les cas suivants :

- maniement abusif ou non conforme
- non-respect des précautions de sécurité valables pour l'appareil
- utilisation de la force
- interventions non effectuées par le S.A.V. agréé
- dommages résultant d'une expédition dans un emballage non sécurisé (l'emballage de vente de ce produit ne peut pas être expédié individuellement)
- dommages causés par l'utilisateur, par ex. à la suite de coups, de chocs, d'une chute
- non-respect de la notice d'utilisation
- usure normale
- tentatives autonomes de réparation

La notice d'utilisation au format PDF peut être demandée auprès de notre service après-vente.

Assistance téléphonique :

Tél. : 00800-83300000

E-mail : support.lidl@ksr-group.com

Joignable : du lundi au vendredi de 09h00 à 18h00 (HEC)

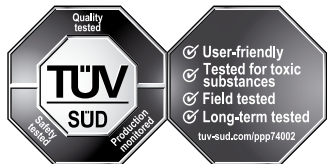
IAN 313492

Veillez conserver le ticket de caisse et la référence de l'article (par ex. IAN 123456) à titre de preuve d'achat pour toute demande.

● Déclaration de conformité

Ce produit est conforme aux exigences des directives européennes et nationales applicables. Le marquage









CE en est l'indicateur. Les déclarations correspondantes sont disponibles auprès du fabricant.



www.tuv.com
ID 1419065236

CE

Legenda van de gebruikte pictogrammen	Pagina 20
Inleiding	Pagina 20
Correct en doelmatig gebruik	Pagina 20
Beschrijving van de onderdelen.....	Pagina 20
Technische gegevens	Pagina 21
Omvang van de levering.....	Pagina 21
Veiligheidsinstructies	Pagina 21
Algemene veiligheidsinstructies.....	Pagina 21
Apparaatspecifieke veiligheidsinstructies	Pagina 23
Voor de ingebruikname	Pagina 25
Product demonteren	Pagina 25
Montage	Pagina 25
Vormschijf uitkiezen	Pagina 26
Ingebruikname	Pagina 26
Aan-/ uitschakelen	Pagina 26
Ingrediënten afmeten	Pagina 26
Pasta maken	Pagina 27
Deegresten verwerken	Pagina 27
Programmalijs.....	Pagina 28
Deegkussentjes- / Ravioli-accessoires gebruiken	Pagina 29
Reiniging en onderhoud	Pagina 29
Opslag	Pagina 29
Storingen oplossen	Pagina 30
Afvoer	Pagina 30
Garantie / service	Pagina 31
Conformiteitsverklaring	Pagina 31

Legenda van de gebruikte pictogrammen			
	Neem de waarschuwingen en veiligheidsinstructies in acht!		Geschikt voor levensmiddelen!
	Lees a.u.b. de aanwijzingen!		Waarschuwing! Kans op elektrische schokken!
V ~	Volt, wisselstroom	CE	EU-conform
Hz	Hertz (frequentie)		Voer de verpakking en het product op een milieuvriendelijke wijze af!
W	Watt (nuttig vermogen)		3 jaar garantie
	Veiligheidsinstructies Instructies		TÜV SÜD getest TÜV RHEINLAND GS-gecertificeerd

Pasta maker

● Inleiding

 Hartelijk gefeliciteerd met de aankoop van uw nieuwe product. U heeft voor een hoogwaardig product gekozen. De gebruiksaanwijzing is een deel van het product. Deze bevat belangrijke aanwijzingen voor veiligheid, gebruik en verwijdering. Maakt U zich voor de ingebruikname van het product met alle bedienings- en veiligheidsvoorschriften vertrouwd. Gebruik het product alleen zoals beschreven en voor de aangegeven toepassingsgebieden. Overhandig alle documenten bij doorgifte van het product aan derden.

● Correct en doelmatig gebruik

De pastamachine is uitsluitend geschikt voor het maken van deegwaren. Het apparaat is niet geschikt voor commercieel gebruik in personeelskeukens,

winkels, kantoren of andere bedrijfsmatige sectoren en niet voor gasten van hotels, motels en andere verblijven, zoals een bed en breakfast, bestemd, maar uitsluitend voor particulier huishoudelijk gebruik. Elk ander gebruik of veranderingen aan het apparaat zijn niet doelmatig en in principe niet toegestaan. Voor schade die het gevolg is van ondoelmatig gebruik of een onjuiste bediening, zijn wij niet aansprakelijk. Aanspraken, in welke vorm dan ook, vanwege schade die is ontstaan door ondoelmatig gebruik, ondeskundige reparaties, niet toegestane veranderingen of door het gebruik van niet toegestane reserve-onderdelen, zijn uitgesloten. Alleen de gebruiker draagt het risico.

● Beschrijving van de onderdelen

- 1** Mengreservoir
- 2** Behuizing
- 2a** Display
- 2b** AAN-/UIT-toets

- 2c Kneed-toets
- 2d Automaat-toetsen
- 2e Pers-toets
- 3 Stroomkabel met stekker
- 4 Deksel
- 5 Kneedhaak
- 6 Frontkapje
- 7 Pers-as
- 8 Pers-buis
- 9 Moer (voor vormschijven)
- 10 Schuiflade
- 11 Maatbeker voor vloeistof
- 12 Maatbeker voor meel
- 13 Ravioli-vormer
- 14 Deegschrapper / Reinigingstool
- 15 Bevestigingsschroeven
- 16 Vormschijven (8 stuks, zie onderdeel „Vormschijven uitkiezen“)
- 17 Afdichting pers-buis

● Technische gegevens

Nominale spanning:	220-240V~
Nominale frequentie:	50/60Hz
Nominaal vermogen:	260W
Inhoud:	ca. 2 liter
Persdruk:	1000 kg
Kabellengte:	80 cm
Afmetingen:	33 x 21 x 28 cm (l x b x h)

● Omvang van de levering

- 1 pasta maker
- 8 vormschijven
- 1 maatbeker voor meel
- 1 maatbeker voor vloeistof
- 1 ravioli-vormer
- 1 deegschrapper / reinigingstool
- 1 stroomkabel met stekker
- 1 gebruiksaanwijzing
- 1 receptenboekje



Veiligheidsinstructies

- **Algemene veiligheidsinstructies**
 - Dit apparaat mag niet door kinderen worden gebruikt. Het apparaat en de stroomkabel uit de buurt van kinderen houden.
 - **VERSTIKKINGSGEVAAR!** Houd de verpakkingstof buiten bereik van kinderen!
 - **ELEKTRISCHE APPARATEN ZIJN GEEN KINDERSPEELGOED!** Gebruik en bewaar het apparaat daarom buiten het bereik van kinderen. Kinderen zijn zich niet bewust van de gevaren die kunnen ontstaan tijdens de omgang met elektrische apparaten. Laat de stroomkabel 3 niet omlaag hangen om te voorkomen dat er aan getrokken wordt.
 - Dit apparaat kan door personen met verminderde fysieke, sensorische of mentale vaardigheden of een gebrek aan ervaring en/of kennis worden gebruikt, als zij onder toezicht staan of geïnstrueerd zijn met betrekking tot het veilige gebruik van het apparaat en de hieruit voortvloeiende gevaren begrepen hebben.

Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.

⚠ GEVAAR VOOR ELEKTRISCHE SCHOKKEN! Dompel het apparaat nooit in water en gebruik het niet buitenshuis, het mag niet worden blootgesteld aan regen of andere vochtigheid!

- Haal altijd de stekker uit de contactdoos als het apparaat niet in gebruik is, als het wordt gereinigd of bij storingen aan het apparaat!

⚠ GEVAAR VOOR ELEKTRISCHE SCHOKKEN! Mocht het apparaat toch in het water gevallen zijn, haal dan eerst de stekker uit de contactdoos en haal het apparaat dan uit het water! Gebruik het apparaat daarna niet meer, maar laat het eerst door een erkend servicebedrijf controleren. Dit geldt ook als de stroomkabel **3** of het apparaat is beschadigd of als het apparaat op de grond is gevallen!

⚠ GEVAAR VOOR ELEKTRISCHE SCHOKKEN! Zorg ervoor dat de stroomkabel **3** of het apparaat nooit op hete oppervlakken of in de buurt van warmtebronnen worden geplaatst. Verleg de stroomkabel **3** zodanig dat deze niet in aanraking

komt met voorwerpen die heet zijn of scherpe randen hebben!









⚠ GEVAAR VOOR ELEKTRISCHE SCHOKKEN! Maak geen knikken in de stroomkabel **3** en wikkel deze niet om het apparaat, dit kan een breuk in de kabel veroorzaken!

⚠ GEVAAR VOOR ELEKTRISCHE SCHOKKEN! Gebruik het apparaat niet wanneer u op een vochtige ondergrond staat of als uw handen of het apparaat nat zijn!

⚠ GEVAAR VOOR ELEKTRISCHE SCHOKKEN! Open het apparaat nooit en probeer op geen enkele manier om met metalen voorwerpen in het inwendige te komen!

- Reparaties mogen uitsluitend door erkende elektrotechnische werkplaatsen worden verricht. Niet vakkundig gerepareerde apparaten vormen een gevaar voor de gebruiker.
- Sluit het apparaat alleen aan op een volgens voorschrift geïnstalleerde, gearde contactdoos met de juiste netspanning (zie onderdeel „Technische gegevens“).
- Houd, om ongelukken te vermijden, tijdens het gebruik altijd toezicht op het apparaat.

● **Apparaatspecifieke veiligheidsinstructies**

- Gebruik het apparaat niet op onstabiele of schuine oppervlakken.
- Haal de stroomkabel  niet uit de contactdoos voordat het apparaat klaar is. Als u het proces moet onderbreken, haal dan de stroomkabel  uit de contactdoos voordat u verdere stappen uitvoert.
- Het wordt aangeraden om na vier achtereenvolgende arbeidscycli een pauze van minstens 20 minuten in te lassen zodat de motor kan afkoelen.
- Als u het apparaat ononderbroken wilt gebruiken, reinig dan de daarvoor gebruikte vormschijf  na elk gebruik met de meegeleverde reinigingstool . Dompel de vormschijf  niet rechtstreeks in water om de reiniging te vergemakkelijken.
- Buig de stroomkabel  niet met geweld, trek er niet aan, verdraai en knoop deze niet vast en leg hem niet onder zware voorwerpen.
- Leg geen metalen voorwerpen of brandbare materialen in het mengreservoir .
- Ontkoppel het apparaat van de stroomvoorziening als het niet in gebruik is.
- Het apparaat is niet geschikt om met een externe tijdschakelklok of een apart op afstand bedienbaar systeem te worden gebruikt.
- Haal direct de stekker uit de contactdoos als u rook ziet.
- De stekker niet aan de stroomkabel  maar aan de stekker zelf uit de contactdoos trekken.
- Houd de stekker schoon.
- Plaats geen voorwerpen op het apparaat!
- Beweeg het apparaat niet als het in gebruik is.
- Haal altijd de stekker uit de contactdoos als er geen toezicht is, bij het in elkaar zetten, het uit elkaar halen of bij het schoonmaken.
- Bij het verwisselen van accessoires of hulpstukken die tijdens het gebruik worden bewogen, moet het apparaat worden uitgeschakeld en moet de stekker uit de contactdoos worden gehaald.
- Berg het apparaat na gebruik op een droge en goed geventileerde plek op.



**GESCHIKT VOOR
LEVENSMIDDELEN!**

Smaak- en geureigenschappen worden door dit product niet beïnvloed.

■ **LET OP: BRANDGEVAAR**

Dek het apparaat nooit af, om oververhitting te voorkomen.

■ **LET OP: KANS OP SNIJWONDEN**

Bewegende en snel ronddraaiende mechanische delen! Voorkom verwondingen.

Raak geen bewegende delen aan als het apparaat in gebruik is.

Houd uw handen, haren, kleding, de deegschrapper **14** en andere accessoires tijdens het gebruik uit de buurt van bewegende delen.

Raak de bewegende delen niet aan, met name als het apparaat op het stroomnet is aangesloten.

Kom als het apparaat in bedrijf is niet met uw vingers of met een voorwerp in het apparaat. Kans op ernstige verwondingen!

- Open het deksel **4** niet, schroef niet de moer voor de vormschijven **9** los om het product te openen en raak de kneedhaak **5** niet met de hand aan terwijl het apparaat in bedrijf is. Dat kan tot ernstige verwondingen leiden.

- Haal - als er onderdelen vastzitten - de stekker uit de contactdoos. Probeer daarna de ingrediënten

te verwijderen die de kneedhaak **5** tegenhouden.

- Neem contact op met het servicepunt als er onderhoud nodig is.
- Controleer voor elk gebruik of de stroomkabel **3**, de stekker, het mengreservoir **1**, de kneedhaak **5** en de andere afneembare onderdelen niet beschadigd zijn. Mocht u een beschadiging constateren, neem dan contact op met het servicepunt voor een vervanging.
- Controleer, om gevaren te vermijden, of alle elementen op de juiste plek zijn aangebracht voordat u het product aansluit op het stroomnet.
- Gebruik voor het desinfecteren van de componenten noch de magnetron noch warmtebronnen, dat kan vervormingen en beschadigingen veroorzaken.
- Reinig het product niet met staalwol, schuurmiddelen of bijtende vloeistoffen.
- Stel dit apparaat niet gedurende een langere tijd bloot aan zonlicht. Dit kan verkleuringen veroorzaken.
- Verwarm geen onderdelen van dit product.

● Voor de ingebruikname

- Controleer na het uitpakken of het apparaat volledig is en of het apparaat, de stekker en de stroomkabel **3** in onberispelijke staat zijn, om mogelijke schade te kunnen uitsluiten en gevaren te voorkomen.

Het apparaat bevindt zich ter bescherming tegen transportschade in een verpakking.

- Haal het apparaat voorzichtig uit de verkoopverpakking.
- Verwijder alle delen van de verpakking en de beschermfolie van het display.
- Reinig het apparaat en alle accessoires grondig zoals beschreven bij het onderdeel „Reiniging en onderhoud“. Hiervoor moet u het apparaat eerst demonteren. Volg hiervoor de beschrijving bij het onderdeel „Product demonteren“.
- Plaats na de eerste reiniging en het opnieuw monteren (zie onderdeel „Montage“) de pastamachine in de buurt van een gearde contactdoos. Zorg ervoor dat deze vrij toegankelijk is. Tegenwoordig zijn meubels voorzien van een afwerklaag die bestaat uit de meest uiteenlopende lakken en kunststoffen en worden ze met verschillende onderhoudsmiddelen behandeld. Daarom kan niet volledig worden uitgesloten dat sommige van deze stoffen bestanddelen bevatten die de rubberen voetjes van de behuizing **2** aantasten en week maken. Leg eventueel een slipvaste mat onder de pastamachine.
- Plaats het apparaat op een geschikte ondergrond.
- Verbind de stroomkabel **3** met de aansluiting aan de achterkant van het apparaat.
- Sluit het apparaat aan op de gearde contactdoos.

● Product demonteren

- Controleer of het apparaat is uitgeschakeld en haal voor de demontage de stekker uit de contactdoos.
- Haal het deksel **4** van de behuizing **2** af door de ontgrendelknop in te drukken en het

deksel **4** vervolgens aan de greep omhoog te trekken.

- Draai de moer **9** voor de vormschijven tegen de klok in en haal deze van de pers-buis **8** af.
- Draai de beide bevestigingsschroeven **15** los door ze gelijktijdig tegen de klok in te draaien tot het frontkapje **6** zonder weerstand van de behuizing **2** kan worden afgenomen.
- Trek de pers-buis inclusief pers-as **7** **8** uit het mengreservoir **1**.
- Trek de pers-as **7** uit de pers-buis **8**.
- Trek het mengreservoir **1** inclusief kneedhaak **5** naar voren uit de behuizing **2**. De kneedhaak **5** komt daarbij vanzelf los uit de houder.
- Haal de schuiflade **10** uit de behuizing **2** om deze schoon te maken.

● Montage

- Controleer of het apparaat is uitgeschakeld en haal voor de montage de stekker uit de contactdoos.
- Indien u de schuiflade **10** daarvoor hebt verwijderd, plaats deze inclusief de niet gebruikte vormschijven **16** weer terug in de behuizing **2**.
- Schuif het mengreservoir **1** losjes in de behuizing **2** (zie afb. A). De beide paspennen aan de bovenste, buitenste rand van het mengreservoir **1** mogen daarbij nog niet in de bijbehorende gaten in de behuizing **2** glijden.
- Plaats de kneedhaak **5** van bovenaf in het mengreservoir **1** totdat deze in de desbetreffende houder is geschoven.
- Druk de kneedhaak **5** stevig in de houder in de achterwand van de behuizing **2** (zie afb. B + C).
- Schuif vervolgens het mengreservoir **1** tot aan de aanslag in de behuizing **2** zodat de beide paspennen aan de bovenste rand van het mengreservoir **1** in de desbetreffende pasgaten glijden.
- Steek de pers-buis **8** met behulp van de betreffende geleiding vanaf de voorkant in de opening (zie afb. D). Let erop dat de pers-as **7** in de uitsparing vastklikt.

- Steek de pers-as **7** in de pers-buis **8** (zie afb. E) tot deze geheel daarin verdwenen is.
- Plaats het frontkapje **6** op de behuizing **2** en zet het vast door de bevestigingsschroeven **15** met de klok mee te draaien (zie afb. F).
- Kies de gewenste vormschijf **16** en zet deze vast aan de voorkant van de pers-buis (eventueel met één hand vasthouden). Het kleine lipje op de achterkant van de vormschijf **16** moet in de zilverkleurige opening aan het uiteinde van de perswals vallen.
- Draai de moer **9** voor de vormschijf met de klok mee vast (zie afb. F).

Opmerking: zet de vormschijf **16** niet te vast. Anders is deze na afloop van het pasta maken (door de persdruk) slechts moeizaam weer los te schroeven.

- Plaats het deksel **4** met de beide nokjes in de geleiding van de behuizing **2**. Druk het deksel **4** naar beneden totdat er een klik is te horen. De montage is nu afgesloten (zie afb. G).

● Vormschijf uitkiezen

De volgende 8 vormschijven **16** worden meegeleverd (zie afb. H):

- **16a** dunne spaghetti
- **16b** macaroni / elleboogjes - bestaande uit 2 delen
- **16c** driehoekig
- **16d** dikke spaghetti
- **16e** lasagne / ravioli - bestaande uit 2 delen
- **16f** linguine
- **16g** fettucine
- **16h** pappardelle

- Zorg ervoor dat u de moer **9** voor de vormschijven goed bevestigt, zodat het maken van de pasta niet negatief wordt beïnvloed.
- Let er vooral bij het gebruik van de vormen „lasagne / ravioli“ en „macaroni / elleboogjes“ op dat u de vormschijven **16** op de juiste manier plaatst. Het wordt aangeraden om eerst met één hand de vormschijf **16** en het desbetreffende hulpstuk vast te houden en met de andere

hand de moer **9** voor de vormschijf vast te draaien.

De tijdsduur voor het persen van de deegwaren hangt af van de gebruikte vormschijf **16**. Vanwege de kleine opening kan het bij dunne deegwaren, bijvoorbeeld dunne spaghetti, tot wel 3 minuten duren voordat het deeg naar buiten komt.

LET OP: tijdens het gebruik kunnen de vormschijven **16** alleen worden verwisseld nadat de pastamachine is uitgeschakeld.

● Ingebruikname

- Verbind de stroomkabel **3** met de aansluiting aan de achterkant van het apparaat.
- Sluit het apparaat aan op de gearde contactdoos.

Opmerking: bij het aansluiten op het stroomnet laat het apparaat een pieptoon horen en knippert het display **2a** kortstondig.

● Aan-/ uitschakelen

- Druk op de AAN-/UIT-toets **2b**. Op het display **2a** verschijnt „ON“ en het apparaat zet zichzelf in de standby-modus.

Opmerking: als u tijdens de verwerking op de AAN-/UIT-toets **2b** drukt, stopt het apparaat met het proces en wordt het in de standby-modus gezet.

● Ingrediënten afmeten

Referentietabel voor de verhouding tussen vloeistof en meel:

Maatbeker voor meel ¹²	Maatbeker voor vloeistof ¹¹		
Meel	Water	Mix van dunvloeibaar groentesap met/ zonder water	Mix van ei/water
2 bekers (430g)	160 ml	160 ml	180 ml (2 eieren maat M, rest water)
1 beker (215g)	80 ml	80 ml	90 ml (1 ei maat M, rest water)

Opmerking: de vermelde hoeveelheden meel hebben betrekking op afgestreken bekens. Gebruik de deegschrapper ¹⁴ om het meel glad te strijken.

Opmerking: de eieren moeten van te voren met de vloeistof worden gemengd en worden omgeroerd.

Opmerking: één beker meel levert ongeveer 250g pasta.

LET OP! Het product mag niet zwaarder worden belast dan de constructie toelaat!

- Zorg ervoor dat u het in strikte overeenstemming met de aanbevolen verhouding van meel en water gebruikt.
- Storingen vanwege een bediening die niet volgens de gebruiksaanwijzing is, vallen niet onder de garantieverlening.

● Pasta maken

LET OP! Gebruik geen gepureerde groenten, alleen dunvloeibaar sap. Gebruik voor het vullen van de vloeibare ingrediënten uitsluitend de opening aan de linkerkant van het deksel ⁴.

- Open het deksel ⁴ (zie afb. I).
- Bepaal de benodigde hoeveelheid meel met de maatbeker voor meel ¹².

Opmerking: de vermelde hoeveelheden meel hebben betrekking op afgestreken bekens. Gebruik de deegschrapper ¹⁴ om het meel glad te strijken.

- Doe het meel in het mengreservoir ¹ (zie afb. J).
- Plaats het deksel ⁴ weer op de behuizing ².
- Bepaal de benodigde hoeveelheid vloeistof met de maatbeker voor vloeistof ¹¹. Plaats hiervoor de maatbeker voor vloeistof ¹¹ op de tafel en lees aan de voorkant horizontaal af. Doe het vervolgens in het mengreservoir ¹ (zie afb. K).
- Steek de stekker in een geschikte contactdoos en druk op de AAN-/UIT-toets ^{2b}.
- Druk op de automaat-toets ^{2d} die overeenkomt met de hoeveelheid meel (1 of 2 bekers meel) of als alternatief eerst op „mengen“ en vervolgens „persen“. Als de kneedhaak ⁵ in beweging is gezet, giet u via de linkerkant van het deksel de juiste hoeveelheid vloeistof erbij volgens de verhouding tussen meel en vloeistof in de referentietabel. De motor start, het deeg wordt 3 minuten lang gekneet, dan wordt de kneedrichting omgedraaid en begint het uitpersen. Op het display ^{2a} wordt de resterende tijd die nodig is voor het maken, afgeteld. Het apparaat stopt automatisch en toont „OFF“ als het persen van de deegwaren is beëindigd. Het totale proces is afhankelijk van het gekozen programma en duurt ongeveer 8 tot 12 minuten (zie afb. L).
- Voor het afsnijden van de deegwaren kunt u de meegeleverde deegschrapper ¹⁴ of een scherp mes gebruiken.

● Deegresten verwerken

- Als er na het beëindigen van het automatische programma nog een restant deeg in het mengreservoir ¹ aanwezig is, schakelt u eerst het apparaat uit.
- Open het deksel ⁴ en druk het deeg met de vingers in de opening van de persbuis ⁸ binnenin het mengreservoir ¹.
- Sluit het deksel ⁴ weer.

- Schakel het product in en druk op de pers-toets **[2e]** om het resterende deeg eruit te persen. Deze functie duurt 5 minuten. Het proces kan meerdere keren worden herhaald. Vooral bij kleverig deeg en griesmeel-deeg kan het voorkomen dat er deegresten in het mengreservoir **[1]** achterblijven.
LET OP! Gebruik deze functie alleen dan als het water en het meel goed zijn vermengd, anders kunnen er storingen optreden die de levensduur van het apparaat negatief beïnvloeden.

Tips

- Vloeistoffen moeten voordat ze in het mengreservoir **[1]** worden gedaan altijd eerst in de maatbeker voor vloeistof **[11]** worden gemengd en omgeroerd.
- Voeg tijdens de verwerking geen niet-vloeibare ingrediënten behalve meel toe (eieren moeten voor het gebruik met water worden gemengd).
- Giet groentesap en het water-/ei-mengsel uitsluitend in de linker opening in het deksel **[4]** - en nooit rechtstreeks in het mengreservoir **[1]**.
- Doe de ei-vloeistof niet rechtstreeks op het meel.
- Voeg eieren of sap toe om pasta met verschillende smaken te maken.
- Bestrooi de deegwaren met wat meel zodra ze zijn uitgeperst. Daardoor krijgen ze meer beet en plakken ze niet zo gemakkelijk aan elkaar.

● Programmalijs

Automatische functie „1 beker meel“

- Druk in standby-modus op de automaat-toets **[2d]** „1 beker meel“ om de pastabereiding met één beker meel te selecteren. De zoemer klinkt en op het display **[2a]** verschijnt een digitale countdown van „11:00“ minuten verwerkingstijd. Het apparaat kneedt 3 minuten tegen de klok in en pauzeert dan 5 seconden lang. Daarna begint het persen automatisch. Aan het slot van de verwerkingstijd verschijnt op het display **[2a]** „OFF“. Als het deeg al voor afloop van de 11 minuten volledig is uitgeperst, kan het apparaat worden uitgeschakeld. Als er na afloop

van de 11 minuten nog deegresten in het mengreservoir zijn, volgt u de beschrijving bij het onderdeel „Deegresten verwerken“.

Automatische functie „2 bekere meel“

- Druk in standby-modus op de automaat-toets **[2d]** „2 bekere meel“ om de pastabereiding met twee bekere meel te selecteren. De zoemer klinkt en op het display **[2a]** verschijnt een digitale countdown van „12:00“ minuten verwerkingstijd. Het apparaat kneedt 3 minuten tegen de klok in en pauzeert dan 5 seconden lang. Daarna begint het persen automatisch. Aan het slot van de verwerkingstijd verschijnt op het display „OFF“. Als het deeg al voor afloop van de 12 minuten volledig is uitgeperst, kan het apparaat worden uitgeschakeld. Als er na afloop van de 12 minuten nog deegresten in het mengreservoir zijn, volgt u de beschrijving bij het onderdeel „Deegresten verwerken“.

Kneedfunctie

- Druk in standby-modus op de kneed-toets **[2c]** om de kneedfunctie te selecteren. De zoemer klinkt en op het display **[2a]** verschijnt een digitale countdown van „3:00“ minuten verwerkingstijd. De verwerking vindt plaats door 3 minuten lang te kneden tegen de klok in, dan stopt het proces en op het display verschijnt „OFF“.

Persfunctie

- Druk in standby-modus op de pers-toets **[2e]** om de persfunctie te selecteren. De zoemer klinkt en op het display **[2a]** verschijnt een digitale countdown van „5:00“ minuten verwerkingstijd. De persfunctie begint automatisch en na afloop van de verwerkingstijd verschijnt op het display **[2a]** „OFF“. Als het deeg al voor afloop van de 5 minuten volledig is uitgeperst, kan het apparaat worden uitgeschakeld. Als er na afloop van de 5 minuten nog deegresten in het mengreservoir zijn, volgt u de beschrijving bij het onderdeel „Deegresten verwerken“.

Veiligheidsfunctie

Het apparaat kan alleen met gesloten deksel **[4]** worden ingeschakeld en bediend.

● Deegkussentjes- / Ravioli-accessoires gebruiken

De machine is uitgerust met accessoires voor het maken van deegkussentjes. Voor het maken van deegkussentjes moet u eerst lasagnebladen maken.

- Leg de gemaakte lasagnebladen op een snijplank en steek de deegkussentjes met de ravioli-vormer **13** uit (zie afb. M en N).
- Leg de zo verkregen deegvorm rechtstreeks op de ravioli-vormer **13** en doe de gewenste vulling erin (zie afb. O).
- Sluit de ravioli-vormer **13** en druk deze stevig samen (zie afb. P).
- Haal het gemaakte deegkussentje eruit (zie afb. Q).

● Reiniging en onderhoud

- Haal voor de reiniging altijd de stekker uit de contactdoos!
- Dompel het product nooit onder in water. Er is kans op een elektrische schok!
- Gebruik geen krassende reinigings- en schuurmiddelen zoals een schuurpons, dit kan onherstelbare schade aan het apparaat tot gevolg hebben.
- Reinig het product niet met staalwol, schuurmiddelen of bijtende vloeistoffen.
- Reinig het product na elk gebruik.
- Reinig de vormschijven **16** grof met de reinigingspennen aan de zijkant van de deegschrapper **14**. Hiermee komt u ook in de gaten en groeven van de vormschijven **16**.
- Reinig alle afneembare delen evenals de maatbekers met de hand. Gebruik daarvoor warm water, afwasmiddel en een zachte schoonmaakdoek.
- De volgende onderdelen kunt u ook in de vaatwasser doen:
 - Deksel **4**
 - Mengreservoir **1**
 - Kneedhaak **5**
 - Pers-buis **8**
 - Pers-as **7**

- Maatbeker voor meel **12**
- Maatbeker voor vloeistof **11**
- Vormschijven **16**
- Ravioli-vormer **13**
- Reinig de behuizing **2** met een iets vochtige, zachte doek.
- Verwijder voor het schoonmaken van de persbuis de witte afdichting **17**. Zo kunnen er geen vuilresten tussen de raakvlakken achterblijven.
Opmerking: de vormschijven zijn gemakkelijker te reinigen als het deeg hard geworden is.

● Opslag

Als de pastamachine is gereinigd, gaat u als volgt te werk:

- Haal indien nodig de stekker uit de geaarde contactdoos.
- Berg de pastamachine op een droge plek op.

● Storingen oplossen

Probleem	Oorzaak	Oplossing
De pastamachine krijgt geen stroom.	De stekker zit niet in de contactdoos of maakt slecht contact.	Reinig de stekker met een droge doek en / of steek deze (opnieuw) in de contactdoos.
De pastamachine perst geen pasta naar buiten resp. op het display [2a] verschijnt „E1“.	Te weinig vloeistof	Voeg kleine hoeveelheden vloeistof via de opening in het deksel [4] toe en druk op de kneed-toets [2c] . Daarna op de AAN-/UIT-toets [2b] drukken om uit te schakelen, dan nogmaals drukken om in te schakelen en op de pers-toets [2e] drukken en controleren of er pasta wordt geperst.
	Te veel vloeistof	Deeg uit het mengreservoir [1] halen, in kleine stukken verdelen, weer in het mengreservoir [1] doen, een beetje meel erbij doen en op de kneed-toets [2c] drukken. Daarna op de AAN-/UIT-toets [2b] drukken om uit te schakelen, dan nogmaals drukken om in te schakelen en op de pers-toets [2e] drukken en controleren of er pasta wordt geperst.
De pasta heeft randen of scheuren.	De pasta heeft vanwege het mengen aan het begin en eind van het persen meer randen of scheuren.	Voeg geklutste eieren toe en de pasta wordt smeùiger. Als u genoeg tijd hebt, kunt u de pasta in kleine klompjes ter grootte van een pinda afscheuren en deze terug in het mengreservoir [1] doen. Druk vervolgens op de kneed-toets [2c] en pers het deeg opnieuw. Hoe vaker u dit herhaalt, hoe zachter de pasta uiteindelijk wordt.
De vormschijven [16] zijn moeilijk schoon te maken.	Het deeg is vochtig.	Laat het deeg in de vormschijf [16] drogen en gebruik de reinigingstool [14] .
De pasta breekt als het naar buiten komt.	Te weinig vloeistof	Voeg vloeistof toe in strikte overeenstemming met de handleiding (zie onderdeel „Ingrediënten afmeten“).

Indien de storing die u zoekt hier niet is vermeld, neem dan contact op met onze klantenservice. Onze klantenadviseurs helpen u graag. De service-adressen staan in onze garantievoorwaarden.

● Afvoer

De verpakking bestaat uit milieuvriendelijke grondstoffen die u via de plaatselijke recyclingcontainers kunt afvoeren.



Neem de aanduiding van de verpakkingsmaterialen voor de afvalscheiding in acht. Deze zijn gemarkeerd met de

afkortingen (a) en een cijfers (b) met de volgende betekenis: 1-7: kunststoffen / 20-22: papier en vezelplaten / 80-98: composietmaterialen.



Het product en de verpakkingsmaterialen zijn recyclebaar; verwijder deze afzonderlijk voor een betere afvalbehandeling. Het Triaman-logo geldt alleen voor Frankrijk.



Informatie over de mogelijkheden om het uitgediende product na gebruik te verwijderen, verstrekt uw gemeentelijke overheid.



Gooi het afgedankte product omwille van het milieu niet weg via het huisvuil, maar geef het af bij het daarvoor bestemde depot of het gemeentelijke milieupark. Over afgifteplaatsen en hun openingstijden kunt u zich bij uw aangevoerde instantie informeren.

● Garantie / service

Geachte klant,

onze producten worden aan een strenge kwaliteitscontrole onderworpen. Mocht dit apparaat desondanks niet probleemloos functioneren, betreuren we dat zeer en vragen we u om contact op te nemen met onze hierna vermelde klantenservice. We staan telefonisch via de vermelde service-hotline voor u klaar. Om aanspraak te kunnen maken op de garantie geldt - zonder dat hierdoor uw wettelijke rechten worden beperkt -

het volgende:

1. U kunt alleen aanspraak maken op garantie binnen een periode van maximaal 3 jaar gerekend vanaf de datum van aankoop. Onze garantie beperkt zich tot het herstellen van materiaal- en fabricagefouten of het vervangen van het apparaat. Onze garantieverlening is voor u gratis.

2. Garantieaanspraken moeten onmiddellijk na het bekend worden van de gebreken worden ingediend.
3. Elke aanspraak op garantie na afloop van de garantieperiode is uitgesloten.
4. Bewaar de kassabon als bewijs van uw aankoop.

De garantie komt te vervallen bij:

- verkeerde of onjuiste behandeling
- het niet in acht nemen van de voor het apparaat geldende veiligheidsmaatregelen
- gebruik van geweld
- ingrepen die niet door ons of door ons erkende serviceadressen zijn uitgevoerd
- schade die door het opsturen in een voor het transport ondeugdelijke verpakking is ontstaan (de verkoopverpakking alleen is niet geschikt voor verzending)
- schade veroorzaakt door eigen toedoen, bijv. slaan, stoten, vallen
- het niet opvolgen van de gebruiksaanwijzing
- normale slijtage
- zelf uitgevoerde reparatiepogingen

De gebruiksaanwijzing kunt u bij onze klantenservice in pdf-formaat opvragen.

Hotline:

Tel.: 00800-83300000

E-mail: support.lidl@ksr-group.com

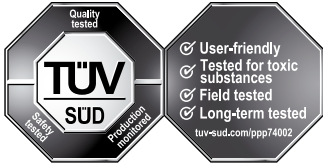
Bereikbaarheid: maandag t/m vrijdag van 09.00 tot 18.00 uur (CET)

IAN 313492

Houd bij alle vragen alstublieft de kassabon en het artikelnummer (bijv. IAN 123456) als bewijs van aankoop bij de hand.

● Conformiteitsverklaring


Dit product voldoet aan de eisen van de geldende Europese en nationale richtlijnen. Dit wordt bevestigd door de CE-markering. De betreffende verklaringen liggen ter inzage bij de fabrikant.



www.tuv.com
ID 1419065236



Legende der verwendeten Piktogramme	Seite 34
Einleitung	Seite 34
Bestimmungsgemäße Verwendung.....	Seite 34
Teilebeschreibung.....	Seite 35
Technische Daten.....	Seite 35
Lieferumfang.....	Seite 35
Sicherheitshinweise	Seite 35
Allgemeine Sicherheitshinweise.....	Seite 35
Gerätespezifische Sicherheitshinweise.....	Seite 37
Vor der Inbetriebnahme	Seite 39
Produkt demontieren	Seite 39
Montage	Seite 39
Formscheibe auswählen.....	Seite 40
Inbetriebnahme	Seite 40
Ein- / Ausschalten.....	Seite 40
Zutaten abmessen.....	Seite 41
Nudeln herstellen.....	Seite 41
Teigreste verarbeiten.....	Seite 42
Programmliste.....	Seite 42
Teigtaschen- / Ravioli- Zubehör verwenden.....	Seite 43
Reinigung und Pflege	Seite 43
Lagerung	Seite 43
Fehlerbehebung	Seite 44
Entsorgung	Seite 45
Garantie / Service	Seite 45
Konformitätserklärung	Seite 46

Legende der verwendeten Piktogramme			
	Warn- und Sicherheitshinweise beachten!		Lebensmittelecht!
	Anweisungen lesen!		Warnung! Stromschlaggefahr!
V ~	Volt, Wechselstrom	CE	EU-konform
Hz	Hertz (Frequenz)		Entsorgen Sie Verpackung und Produkt umweltgerecht!
W	Watt (Wirkleistung)		3 Jahre Garantie
	Sicherheitshinweise Handlungsanweisungen		TÜV SÜD geprüft TÜV RHEINLAND GS-zertifiziert

Pasta Maker

● Einleitung



Wir beglückwünschen Sie zum Kauf Ihres neuen Gerätes. Sie haben sich damit für ein hochwertiges Produkt entschieden.

Machen Sie sich vor der Inbetriebnahme und dem ersten Gebrauch mit dem Gerät vertraut. Lesen Sie hierzu aufmerksam die nachfolgende Bedienungsanleitung und die wichtigen Sicherheitshinweise. Benutzen Sie das Gerät nur wie beschrieben und für die angegebenen Einsatzbereiche. Bewahren Sie diese Anleitung gut auf. Händigen Sie alle Unterlagen bei Weitergabe des Gerätes an Dritte ebenfalls mit aus.

● Bestimmungsgemäße Verwendung

Die Pastamaschine ist ausschließlich zur Herstellung von Nudeln geeignet. Das Gerät ist nicht für den gewerblichen Gebrauch in Küchen für Mitarbeiter, in Läden, Büros, anderen gewerblichen Bereichen und nicht für Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohneinrichtungen sowie Frühstückspensionen bestimmt, sondern ausschließlich für die Benutzung in privaten Haushalten. Jede andere Verwendung oder Änderung des Gerätes ist nicht bestimmungsgemäß und ist grundsätzlich untersagt. Für Schäden, die durch nicht bestimmungsgemäßen Gebrauch oder falsche Bedienung entstanden sind, kann keine Haftung übernommen werden. Ansprüche jeglicher Art wegen Schäden aus nicht bestimmungsgemäßer Verwendung, unsachgemäßen Reparaturen, unerlaubt vorgenommenen Veränderungen oder der Verwendung nicht zugelassener Ersatzteile sind ausgeschlossen. Das Risiko trägt allein der Benutzer.

● Teilebeschreibung

- 1 Mischbehälter
- 2 Gehäuse
- 2a LC-Display
- 2b EIN- / AUS-Taste
- 2c Knet-Taste
- 2d Automatik-Tasten
- 2e Auspress-Taste
- 3 Netzkabel mit Netzstecker
- 4 Deckel
- 5 Mischhaken
- 6 Frontblende
- 7 Presswelle
- 8 Pressrohr
- 9 Formscheibenmutter
- 10 Schublade
- 11 Flüssigkeitsmessbecher
- 12 Mehlmessbecher
- 13 Ravioliformer
- 14 Teigschaber /Reinigungswerkzeug
- 15 Befestigungsschrauben
- 16 Formscheiben (8 Stück, siehe Kapitel „Formscheiben auswählen“)
- 17 Dichtung Pressrohr

● Technische Daten

Nennspannung:	220-240V~
Nennfrequenz:	50 / 60Hz
Nennleistung:	260W
Fassungsvermögen:	ca. 2 Liter
Anpressdruck:	1000 kg
Kabellänge:	80 cm
Maße:	33 x 21 x 28 cm (L x B x H)

● Lieferumfang

- 1 Pasta Maker
- 8 Formscheiben
- 1 Messbecher für Mehl
- 1 Messbecher für Flüssigkeit
- 1 Ravioliformer
- 1 Teigschaber /Reinigungswerkzeug
- 1 Netzkabel mit Netzstecker

1 Bedienungsanleitung

1 Rezeptheft



Sicherheitshinweise

● Allgemeine

Sicherheitshinweise

- Dieses Gerät darf nicht von Kindern benutzt werden. Das Gerät und seine Anschlussleitung sind von Kindern fernzuhalten.
- **ERSTICKUNGSGEFAHR!**
Halten Sie Verpackungsfolien von Kindern fern!
- **ELEKTROGERÄTE SIND KEIN KINDERSPIELZEUG!**
Deshalb das Gerät außerhalb der Reichweite von Kindern benutzen und aufbewahren. Kinder erkennen nicht die Gefahr, die beim Umgang mit elektrischen Geräten entstehen kann. Lassen Sie das Netzkabel 3 nicht herunterhängen, damit nicht daran gezogen wird.
- 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.
Kinder dürfen nicht mit dem
Gerät spielen.

⚠ STROMSCHLAGGEFAHR!

Tauchen Sie das Gerät nie in
Wasser und benutzen Sie es
nicht im Freien, da es weder
Regen noch anderer Feuchtigkeit
ausgesetzt werden darf!

- Ziehen Sie immer den Netzstecker,
wenn das Gerät nicht in Gebrauch
ist und vor jeder Reinigung oder
bei Betriebsstörungen!

⚠ STROMSCHLAGGEFAHR!

Sollte das Gerät doch einmal ins
Wasser gefallen sein, ziehen Sie
erst den Netzstecker und nehmen
Sie das Gerät dann aus dem
Wasser! Nehmen Sie das Gerät
danach nicht mehr in Betrieb,
sondern lassen Sie es erst von
einer zugelassenen Servicestelle
überprüfen. Dies gilt auch, wenn
das Netzkabel **3** oder das Gerät
beschädigt oder wenn das Gerät
heruntergefallen ist!

⚠ STROMSCHLAGGEFAHR!

Achten Sie darauf, dass das Netz-
kabel **3** oder das Gerät nie auf
heißen Oberflächen oder in der
Nähe von Wärmequellen platziert
werden. Verlegen Sie das Netz-
kabel **3** so, dass es nicht mit
heißen oder scharfkantigen

Gegenständen in Berührung
kommt!

⚠ STROMSCHLAGGEFAHR!

Knicken Sie das Netzkabel **3**
keinesfalls und wickeln Sie dieses
nicht um das Gerät, da dies zu
einem Kabelbruch führen kann!

⚠ STROMSCHLAGGEFAHR!

Benutzen Sie das Gerät nicht,
wenn Sie sich auf feuchtem Boden
befinden oder wenn Ihre Hände
oder das Gerät nass sind!

⚠ STROMSCHLAGGEFAHR!

Öffnen Sie das Gerät nie und
versuchen Sie keinesfalls, mit
Metallgegenständen in das Innere
zu gelangen!

- Reparaturen dürfen nur von
zugelassenen Fachwerkstätten
ausgeführt werden. Nicht fach-
gerecht reparierte Geräte stellen
eine Gefahr für den Benutzer
dar.
- Schließen Sie das Gerät nur an
eine vorschriftsmäßig installierte
Schutzkontakt-Steckdose mit einer
geeigneten Netzspannung an
(s. Kapitel „Technische Daten“).
- Um Unfälle zu vermeiden, das
Gerät während des Betriebes
nicht ohne Aufsicht lassen.

● **Gerätespezifische Sicherheitshinweise**

- Verwenden Sie das Gerät nicht auf instabilen oder schrägen Oberflächen.
- Ziehen Sie das Netzkabel **3** nicht aus der Steckdose, bevor die Verarbeitung abgeschlossen ist. Wenn Sie die Verarbeitung anhalten müssen, ziehen Sie das Netzkabel **3** aus der Steckdose, bevor Sie weitere Vorgänge ausführen.
- Es wird empfohlen, nach vier Durchgängen in Folge eine Pause von mindestens 20 Minuten einzulegen, damit der Motor abkühlen kann.
- Wenn Sie das Gerät ununterbrochen verwenden möchten, reinigen Sie die zuvor verwendete Formscheibe **16** nach jeder Verwendung mit dem mitgelieferten Reinigungswerkzeug **14**. Um die Reinigung zu erleichtern, tauchen Sie die Formscheibe **16** nicht direkt in Wasser.
- Biegen Sie das Netzkabel **3** nicht mit Gewalt, reißen Sie nicht daran, verdrehen und bündeln Sie es nicht und legen Sie es nicht unter schwere Gegenstände.
- Legen Sie keine Objekte aus Metall oder brennbare Gegenstände in den Mischbehälter **1**.
- Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung, wenn es nicht in Gebrauch ist.
- Das Gerät ist nicht dafür bestimmt, mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirkssystem betrieben zu werden.
- Ziehen Sie sofort den Netzstecker aus der Steckdose, wenn Sie Rauch sehen.
- Den Netzstecker nicht am Netzkabel **3**, sondern am Stecker aus der Steckdose ziehen.
- Halten Sie den Netzstecker sauber.
- Stellen Sie keine Gegenstände auf das Gerät!
- Bewegen Sie das Gerät nicht, während es in Betrieb ist.
- Das Gerät ist bei nicht vorhandener Aufsicht und vor dem Zusammenbau, dem Auseinandernehmen oder Reinigen stets vom Netz zu trennen.
- Vor dem Auswechseln von Zubehör oder Zusatzteilen, die im Betrieb bewegt werden, muss das Gerät ausgeschaltet und vom Netz getrennt werden.

- Bewahren Sie das Gerät nach der Verwendung an einem trockenen und gut belüfteten Ort auf.



LEBENSMITTELECHT!

- Geschmacks- und Geruchseigenschaften werden durch dieses Produkt nicht beeinträchtigt.

■ **ACHTUNG: BRANDGEFAHR**

Decken Sie das Gerät niemals ab, um eine Überhitzung zu vermeiden.

■ **ACHTUNG: SCHNITTGE-**

FAHR Bewegliche mechanische Teile mit hoher Drehzahl! Vermeiden Sie Verletzungen. Vermeiden Sie das Berühren jeglicher Teile, wenn das Gerät in Betrieb ist.

Halten Sie Hände, Haare, Kleidung, Teigschaber **14** und andere Utensilien während des Betriebs von beweglichen Teilen fern. Berühren Sie die beweglichen Teile nicht, insbesondere, wenn das Gerät an das Stromnetz angeschlossen ist. Reichen Sie bei laufendem Gerät nicht mit Ihren Fingern oder einem Gegenstand in das Gerät. Gefahr von schweren Verletzungen!

- Öffnen Sie den Deckel **4** nicht, schrauben Sie nicht die Formscheibenmutter **9** los, um das Produkt zu öffnen und berühren Sie den Mischhaken **5** nicht mit

der Hand, während das Gerät in Betrieb ist. Das kann zu schweren Verletzungen führen.

- Ziehen Sie – wenn Teile steckenbleiben – den Netzstecker aus der Steckdose. Versuchen Sie dann, die Zutaten zu entfernen, die den Mischhaken **5** behindern.
- Bitte setzen Sie sich mit der Servicestelle in Verbindung, wenn eine Wartung erforderlich ist.
- Bitte überprüfen Sie vor jeder Verwendung das Netzkabel **3**, den Stecker, den Mischbehälter **1**, den Mischhaken **5** und die anderen abnehmbaren Teile auf Beschädigungen. Sollten Sie Beschädigungen feststellen, setzen Sie sich bitte für Ersatz mit der Servicestelle in Verbindung.
- Stellen Sie zum Vermeiden von Gefahren sicher, dass alle Elemente an der richtigen Stelle angebracht sind, bevor Sie die das Produkt an die Stromzufuhr anschließen.
- Verwenden Sie zum Desinfizieren der Komponenten weder die Mikrowelle noch Wärmequellen, das kann zu Verformungen und Schäden führen.
- Reinigen Sie das Produkt nicht mit Stahlwolle, Scheuermitteln oder ätzenden Flüssigkeiten.

- Setzen Sie dieses Gerät nicht längere Zeit dem Sonnenlicht aus. Das kann zu Verfärbungen führen.
- Erhitzen Sie keine Teile dieses Produkts.

● Vor der Inbetriebnahme

- Um Gefährdungen zu vermeiden, überprüfen Sie das Gerät nach dem Auspacken auf Vollständigkeit und den einwandfreien Zustand des Gerätes, des Netzsteckers und des Netzkabels [3], um eventuelle Schäden ausschließen zu können.
Das Gerät befindet sich zum Schutz vor Transportschäden in einer Verpackung.
- Nehmen Sie das Gerät vorsichtig aus seiner Verkaufsverpackung.
- Entfernen Sie alle Verpackungsteile und die Schutzfolie vom Display.
- Reinigen Sie das Gerät und alle Zubehörteile gründlich, gemäß den Angaben im Kapitel „Reinigung und Pflege“. Dazu müssen Sie das Gerät zunächst demontieren. Folgen Sie hierzu den Angaben im Kapitel „Produkt demontieren“.
- Stellen Sie nach der Grundreinigung und erneuten Montage (s. Kapitel „Montage“) die Pastamaschine in der Nähe einer Schutzkontakt-Steckdose auf. Achten Sie dabei auf freie Zugänglichkeit. Heutzutage sind Möbel mit einer Vielzahl von Lacken und Kunststoffen beschichtet und werden mit den unterschiedlichsten Pflegemitteln behandelt. Es kann daher nicht völlig ausgeschlossen werden, dass manche dieser Stoffe Bestandteile enthalten, welche die GummifüÙe des Gehäuses [2] angreifen und aufweichen. Legen Sie ggf. eine rutschfeste Unterlage unter die Pastamaschine.
- Stellen Sie das Gerät auf eine geeignete Unterlage.
- Verbinden Sie das Netzkabel [3] mit der Buchse auf der Rückseite des Geräts.
- Schließen Sie das Gerät an die Schutzkontakt-Steckdose an.

● Produkt demontieren

- Vergewissern Sie sich, dass das Gerät ausgeschaltet ist und ziehen Sie vor der Demontage den Netzstecker aus der Steckdose.
- Nehmen Sie den Deckel [4] vom Gehäuse [2], indem Sie die Entriegelungstaste betätigen und den Deckel [4] dann am Griff nach oben abziehen.
- Drehen Sie die Formscheibenmutter [9] gegen den Uhrzeigersinn und nehmen Sie diese vom Pressrohr [8] ab.
- Lösen Sie die beiden Befestigungsschrauben [15] durch gleichzeitiges Drehen gegen den Uhrzeigersinn, bis sich die Frontblende [6] ohne Widerstand vom Gehäuse [2] abnehmen lässt.
- Ziehen Sie das Pressrohr inklusive Presswelle [7] [8] aus dem Mischbehälter [1].
- Ziehen Sie die Presswelle [7] aus dem Pressrohr [8].
- Ziehen Sie den Mischbehälter [1] inklusive Mischhaken [5] nach vorne aus dem Gehäuse [2]. Der Mischhaken [5] löst sich dabei automatisch aus der Fassung.
- Nehmen Sie die Schublade [10] zur Reinigung aus dem Gehäuse [2].

● Montage

- Vergewissern Sie sich, dass das Gerät ausgeschaltet ist und ziehen Sie vor der Montage den Netzstecker aus der Steckdose.
- Falls Sie die Schublade [10] zuvor entfernt haben, setzen Sie diese inklusive der nicht verwendeten Formscheiben [16] wieder in das Gehäuse [2].
- Schieben Sie den Mischbehälter [1] locker ins Gehäuse [2] (s. Abb. A). Die beiden Führungsstifte am oberen, äußeren Rand des Mischbehälters [1] dürfen dabei noch nicht in die entsprechenden Führungen im Gehäuse [2] einrasten.
- Führen Sie den Mischhaken [5] von oben in den Mischbehälter [1], bis dieser in der entsprechenden Führung eingerastet ist.

- Drücken Sie den Mischhaken **5** fest in die Führung in der Rückwand des Gehäuses **2** (s. Abb. B + C).
 - Schieben Sie nun den Mischbehälter **1** bis zum Anschlag in das Gehäuse **2**, sodass die beiden Führungsstifte am oberen Rand des Mischbehälters **1** in die entsprechenden Führungen einrasten.
 - Stecken Sie das Pressrohr **8** mit Hilfe der entsprechenden Führung von vorne in die Öffnung (s. Abb. D). Beachten Sie dabei, dass die Presswelle **7** in die Aussparungen einrastet.
 - Stecken Sie die Presswelle **7** in das Pressrohr **8** (s. Abb. E), bis diese komplett darin verschwunden ist.
 - Stecken Sie die Frontblende **6** auf das Gehäuse **2** und arretieren Sie diese im Uhrzeigersinn mit den Befestigungsschrauben **15** (s. Abb. F).
 - Wählen Sie die gewünschte Formscheibe **16** aus und fixieren Sie diese vorne am Auspressrohr (gegebenenfalls mit einer Hand festhalten). Die kleine Nase auf der Rückseite der Formscheibe **16** muss in die silberne Öffnung am Ende der Presswalze einrasten.
 - Schrauben Sie die Formscheibenmutter **9** im Uhrzeigersinn fest (s. Abb. F).
- Hinweis:** Schrauben Sie die Formscheibe **16** nicht zu fest. Ansonsten lässt sich diese nach Beendigung der Pastaherstellung (bedingt durch den Anpressdruck) nur sehr schwer wieder abschrauben.
- Stecken Sie den Deckel **4** mit den beiden Zäpfchen in die Führung des Gehäuses **2**. Drücken Sie den Deckel **4** nach unten, bis ein Klicken ertönt. Die Montage ist nun abgeschlossen (s. Abb. G).

● Formscheibe auswählen

Im Lieferumfang sind folgende 8 Formscheiben **16** enthalten (s. Abb. H):

- **16a** dünne Spaghetti
- **16b** Makkaroni / Hörnchen - bestehend aus 2 Teilen
- **16c** Triangular
- **16d** dicke Spaghetti

- **16e** Lasagne / Ravioli - bestehend aus 2 Teilen
- **16f** Linguine
- **16g** Fettucine
- **16h** Pappardelle

- Stellen Sie sicher, dass Sie die Formscheibenmutter **9** gut befestigen, damit die Nudelherstellung nicht beeinträchtigt wird.
 - Achten Sie speziell bei der Verwendung der Formen „Lasagne / Ravioli“ und „Makkaroni / Hörnchen“ darauf, dass Sie die Formscheiben **16** richtig einsetzen. Es wird empfohlen, zunächst mit einer Hand die Formscheibe **16** und den entsprechenden Einsatz zu halten und mit der anderen Hand die Formscheibenmutter **9** festzuschrauben.
- Die Auspressdauer der Nudel hängt von der verwendeten Formscheibe **16** ab. Aufgrund der kleinen Öffnung kann es bei dünnen Nudeln, beispielsweise dünnen Spaghetti, bis zu 3 Minuten dauern, bis Nudeln austreten.

ACHTUNG: Während des Betriebs können die Formscheiben **16** nur ausgewechselt werden, nachdem die Pastamaschine ausgeschaltet wurde.

● Inbetriebnahme

- Verbinden Sie das Netzkabel **3** mit der Buchse auf der Rückseite des Geräts.
- Schließen Sie das Gerät an die Schutzkontakt-Steckdose an.

Hinweis: Beim Anschließen an die Stromzufuhr gibt das Gerät einen Piepton von sich und das LC-Display **2a** blinkt kurz auf.

● Ein- / Ausschalten

- Drücken Sie die EIN- / AUS-Taste **2b**. Im LC-Display **2a** erscheint „ON“ und das Gerät versetzt sich in den Standby-Modus.
- Hinweis:** Wenn Sie während der Verarbeitung die EIN- / AUS-Taste **2b** drücken, hört das Ge-

rät auf zu arbeiten und wird in den Standby-Modus versetzt.

● Zutaten abmessen

Referenztable für das Verhältnis von Flüssigkeit und Mehl:

Mehlmessbecher 12	Flüssigkeitsmessbecher 11		
Mehl	Wasser	Mischung dünnflüssiger Gemüsesaft mit/ohne Wasser	Mischung Ei/Wasser
2 Becher (430 g)	160 ml	160 ml	180 ml (2 Eier Größe M, Rest Wasser)
1 Becher (215 g)	80 ml	80 ml	90 ml (1 Ei Größe M, Rest Wasser)

Hinweis: Angegebene Mehlmengen beziehen sich auf gestrichene Becher. Verwenden Sie den Teigschaber 14, um das Mehl glatt zu streichen.

Hinweis: Die Eier müssen vor dem Gebrauch mit der Flüssigkeit gemischt und verquirlt werden.

Hinweis: Ein Becher Mehl ergibt etwa 250 g Nudeln.

ACHTUNG! Das Produkt darf nicht über seine Belastbarkeitsgrenze hinaus verwendet werden!

- Stellen Sie sicher, dass Sie es in strikter Übereinstimmung mit dem empfohlenen Verhältnis von Mehl und Wasser verwenden.
- Störungen aufgrund von nicht dem Handbuch entsprechender Bedienung führen zum Verlust der Garantieansprüche.

● Nudeln herstellen

ACHTUNG! Verwenden Sie kein püriertes Gemüse, nur dünnflüssigen Saft. Verwenden Sie zum Einfüllen der flüssigen Zutaten ausschließlich die Öffnung auf der linken Seite des Deckels 4.

- Öffnen Sie den Deckel 4 (s. Abb. I).
- Messen Sie das benötigte Mehl mit dem Mehlmessbecher 12 ab.

Hinweis: Angegebene Mehlmengen beziehen sich auf gestrichene Becher. Verwenden Sie den Teigschaber 14, um das Mehl glatt zu streichen.

- Geben Sie das Mehl in den Mischbehälter 1 (s. Abb. J).
- Stecken Sie den Deckel 4 an seinen Platz im Gehäuse 2.
- Messen Sie die benötigte Flüssigkeit im Flüssigkeitsmessbecher 11 ab. Stellen Sie hierzu den Flüssigkeitsmessbecher 11 auf den Tisch und lesen Sie von der Vorderseite horizontal ab. Geben Sie es nun in den Mischbehälter 1 (s. Abb. K).
- Stecken Sie den Stecker in eine geeignete Steckdose und drücken Sie die EIN-/AUS-Taste 2b.
- Drücken Sie die der Mehlmenge entsprechende Automatik-Taste 2a (1 oder 2 Becher Mehl) bzw. alternativ zuerst „Mischen“ und dann „Auspressen“. Gießen Sie entsprechend dem Verhältnis von Mehl und Flüssigkeit in der Referenztable durch die linke Deckelseite die richtige Menge Flüssigkeit hinzu, wenn der Mischhaken 5 begonnen hat, sich zu bewegen. Der Motor startet, der Teig wird 3 Minuten lang geknetet, dann wird die Knetrichtung gewechselt und das Herauspressen beginnt. Im LC-Display 2a läuft die verbleibende Gesamtherstellungszeit ab. Das Gerät stoppt automatisch und zeigt „OFF“ an, wenn das Herauspressen der Nudeln beendet ist. Der gesamte Prozess ist abhängig vom gewählten Programm und dauert ungefähr 8 bis 12 Minuten (s. Abb. I).
- Zum Abschneiden der Nudeln können Sie den mitgelieferten Teigschaber 14 oder ein scharfes Messer verwenden.

● Teigreste verarbeiten

- Wenn nach dem Beenden der automatischen Nudelherstellung im Mischbehälter [1] noch ein Rest Teig vorhanden ist, schalten Sie das Gerät zunächst aus.
- Öffnen Sie den Deckel [4] und drücken Sie den Teig mit den Fingern in die Öffnung des Pressrohrs [8] im Innern des Mischbehälters [1].
- Schließen Sie den Deckel [4] wieder.
- Schalten Sie das Produkt ein und drücken Sie die Auspress-Taste [2e], um den verbleibenden Teig herauszupressen.

Die Funktion dauert 5 Minuten. Der Vorgang kann mehrfach wiederholt werden. Besonders bei klebrigen Teigen und Grießteigen kann es vorkommen, dass Teigreste im Mischbehälter [1] verbleiben.

ACHTUNG! Verwenden Sie diese Funktion erst, wenn Wasser und Mehl gut vermischt sind, sonst kann es zu Fehlfunktionen kommen, die die Lebensdauer des Geräts beeinträchtigen.

Tipps

- Flüssigkeiten müssen vor der Zugabe in den Mischbehälter [1] immer zuerst im Flüssigkeitsmessbecher [11] vermischt und verquirlt werden.
- Fügen Sie während der Verarbeitung keine nicht-flüssigen Zutaten außer Mehl hinzu (Eier müssen vor der Verwendung mit Wasser vermischt werden.).
- Gießen Sie Gemüsesaft und die Wasser-/ Ei-Mischung ausschließlich in die linke Öffnung im Deckel [4] - und nie direkt in den Mischbehälter [1].
- Geben Sie Eiflüssigkeit nicht direkt auf das Mehl.
- Fügen Sie Eier oder Saft hinzu, um Nudeln mit verschiedenen Aromen herzustellen.
- Bestäuben Sie die Nudeln mit etwas Mehl, wenn sie ausgetreten sind. Dadurch bekommen sie mehr Biss und kleben nicht so leicht zusammen.

● Programmliste

Automatikfunktion „1 Becher Mehl“

- Drücken Sie im Standby-Modus die Automatik-Taste [2d] „1 Becher Mehl“, um die Nudelherstellung mit einem Becher Mehl auszuwählen. Der Summer ertönt und auf dem LC-Display [2a] erscheint ein digitaler Countdown von „11:00“ Minuten Verarbeitungszeit. Das Gerät knetet 3 Minuten gegen den Uhrzeigersinn und pausiert für 5 Sekunden. Danach startet die automatische Auspressfunktion. Am Ende der Verarbeitungszeit erscheint auf dem Display [2a] „OFF“. Falls der Teig vor Ablauf der 11 Minuten bereits vollständig ausgepresst wurde, kann das Gerät ausgeschaltet werden. Falls nach Ablauf der 11 Minuten noch Teigreste im Mischbehälter sind, folgen Sie hierzu den Angaben zu Kapitel „Teigreste verarbeiten“.

Automatikfunktion „2 Becher Mehl“

- Drücken Sie im Standby-Modus die Automatik-Taste [2d] „2 Becher Mehl“, um die Nudelherstellung mit zwei Bechern Mehl auszuwählen. Der Summer ertönt und auf dem LC-Display [2a] erscheint ein digitaler Countdown von „12:00“ Minuten Verarbeitungszeit. Das Gerät knetet 3 Minuten gegen den Uhrzeigersinn und pausiert für 5 Sekunden. Danach startet die automatische Auspressfunktion. Am Ende der Verarbeitungszeit erscheint auf dem LC-Display „OFF“. Falls der Teig vor Ablauf der 12 Minuten bereits vollständig ausgepresst wurde, kann das Gerät ausgeschaltet werden. Falls nach Ablauf der 12 Minuten noch Teigreste im Mischbehälter sind, folgen Sie hierzu den Angaben zu Kapitel „Teigreste verarbeiten“.

Kneffunktion

- Drücken Sie im Standby-Modus die Knet-Taste [2c], um die Kneffunktion auszuwählen. Der Summer ertönt und auf dem LC-Display [2a] erscheint ein digitaler Countdown von „3:00“ Minuten Verarbeitungszeit:
Die Verarbeitung erfolgt durch Kneten gegen den Uhrzeigersinn für 3 Minuten, dann endet der Prozess und am Display erscheint „OFF“.

Auspressfunktion

- Drücken Sie im Standby-Modus die Auspress-Taste **[2e]**, um die Auspressfunktion auszuwählen. Der Summer ertönt und auf dem LC-Display **[2a]** erscheint ein digitaler Countdown von „5:00“ Minuten Verarbeitungszeit:
Die Auspressfunktion startet automatisch und nach Ende der Verarbeitungszeit erscheint auf dem LC-Display **[2a]** „OFF“. Falls der Teig vor Ablauf der 5 Minuten bereits vollständig ausgepresst wurde, kann das Gerät ausgeschaltet werden. Falls nach Ablauf der 5 Minuten noch Teigreste im Mischbehälter sind, folgen Sie hierzu den Angaben zu Kapitel „Teigreste verarbeiten“.

Schutzfunktion

Das Gerät lässt sich nur bei geschlossenem Deckel **[4]** einschalten und bedienen.

● Teigtaschen- / Ravioli-Zubehör verwenden

Die Maschine ist mit Zubehör zur Herstellung von Teigtaschen ausgestattet. Für die Herstellung von Teigtaschen müssen Sie zunächst Lasagneplatten herstellen.

- Geben Sie die hergestellte Lasagneplatte auf ein Schneidbrett und stechen Sie die Teigtaschenform mit dem Ravioliformer **[13]** aus (s. Abb. M und N).
- Legen Sie die erhaltene Teigform direkt auf den Ravioliformer **[13]** und geben Sie die gewünschte Füllung hinein (s. Abb. O).
- Schließen Sie den Ravioliformer **[13]** und drücken Sie diesen fest zusammen (s. Abb. P).
- Entnehmen Sie die fertige Teigtasche (s. Abb. Q).

● Reinigung und Pflege

- Ziehen Sie vor dem Reinigen immer den Netzstecker!
- Tauchen Sie das Produkt nie ins Wasser. Es besteht die Gefahr eines Stromschlages!

- Verwenden Sie keine scharfen Reinigungs- und Scheuermittel sowie Scheuerschwämme, dies kann zu irreparablen Schäden am Gerät führen.
 - Reinigen Sie das Produkt nicht mit Stahlwolle, Scheuermitteln oder ätzenden Flüssigkeiten.
 - Reinigen Sie das Produkt nach jeder Verwendung.
 - Reinigen Sie die Formscheiben **[16]** grob mit den seitlichen Reinigungsstiften des Teigschabers **[14]**. Mit diesen gelangen Sie auch in die Löcher und Spalten der Formscheiben **[16]**.
 - Reinigen Sie alle abnehmbaren Teile sowie die Messbecher per Hand. Verwenden Sie dazu warmes Wasser, Spülmittel und ein weiches Reinigungstuch.
 - Folgende Teil können Sie auch in die Spülmaschine geben:
 - Deckel **[4]**
 - Mischbehälter **[1]**
 - Mischhaken **[5]**
 - Pressrohr **[8]**
 - Presswelle **[7]**
 - Mehlmessbecher **[12]**
 - Flüssigkeitsmessbecher **[11]**
 - Formscheiben **[16]**
 - Ravioliformer **[13]**
 - Reinigen Sie das Gehäuse **[2]** mit einem leicht angefeuchteten, weichen Tuch.
 - Entfernen Sie zur Reinigung des Pressrohrs den weißen Dichtungsring **[17]**. So bleiben keine Schmutzreste zwischen den Wänden.
- Hinweis:** Die Formscheiben sind leichter zu reinigen, wenn der Teig hart geworden ist.

● Lagerung

Wenn die Pastamaschine gereinigt ist gehen Sie wie folgt vor:

- Ziehen Sie gegebenenfalls den Netzstecker aus der Schutzkontakt-Steckdose.
- Verstauen Sie nun die Pastamaschine an einem trockenen Platz.

● Fehlerbehebung

Problem	Ursache	Behebung
Die Nudelmaschine hat keinen Strom.	Der Stecker ist nicht eingesteckt oder hat schlechten Kontakt.	Reinigen Sie den Stecker mit einem trockenen Tuch und/ oder stecken Sie diesen (erneut) in die Steckdose.
Die Nudelmaschine presst keine Nudel hinaus bzw. im LC-Display [2a] erscheint „E1“.	Zu wenig Flüssigkeit	Geben Sie kleine Mengen Flüssigkeit über die Öffnung im Deckel [4] hinzu und betätigen Sie die Knet-Taste [2c] . Danach die EIN-/AUS-Taste [2b] zum Ausschalten betätigen, dann nochmals zum Einschalten betätigen und die Auspress-Taste [2e] betätigen und prüfen, ob Nudeln ausgepresst werden.
	Zu viel Flüssigkeit	Teig aus dem Mischbehälter [1] nehmen, in kleine Stücke zerpfücken, wieder in den Mischbehälter [1] geben, etwas Mehl hinzugeben und die Knet-Taste [2c] betätigen. Danach die EIN-/AUS-Taste [2b] zum Ausschalten betätigen, dann nochmals zum Einschalten betätigen und die Auspress-Taste [2e] betätigen und prüfen, ob Nudeln ausgepresst werden.
Die Nudeln haben Grate oder Risse.	Die Nudeln haben aufgrund des Mischens am Anfang und Ende des Auspressens mehr Grate oder Risse.	Fügen Sie verquirlte Eier hinzu und die Nudeln werden geschmeidig. Wenn Sie genug Zeit haben, können Sie die Nudeln auf die Größe kleiner Erdnüsse zerreißen und sie zurück in den Mischbehälter [1] geben. Drücken Sie dann die Knet-Taste [2c] und pressen Sie den Teig erneut hinaus. Je öfter Sie das wiederholen, desto weicher und bissfester werden die Nudeln.
Die Formscheiben [16] sind schwer zu reinigen.	Der Teig ist feucht.	Lassen Sie den Teig in der Formscheibe [16] trocknen und verwenden Sie das Reinigungswerkzeug [14] .
Die Nudeln brechen, wenn sie austreten.	Zu geringe Flüssigkeitsmenge	Bitte fügen Sie Flüssigkeit in strikter Übereinstimmung mit der Anleitung hinzu (s. Kapitel „Zutaten abmessen“).

Bei hier nicht aufgeführten Störungen wenden Sie sich bitte an unseren Kundendienst. Unsere Kundenberater helfen Ihnen gerne weiter. Die Serviceadresse finden Sie in unseren Garantiebedingungen.

● Entsorgung

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



Beachten Sie die Kennzeichnung der Verpackungsmaterialien bei der Abfalltrennung, diese sind gekennzeichnet mit Abkürzungen (a) und Nummern (b) mit folgender Bedeutung: 1–7: Kunststoffe / 20–22: Papier und Pappe / 80–98: Verbundstoffe.



Das Produkt und die Verpackungsmaterialien sind recycelbar, entsorgen Sie diese getrennt für eine bessere Abfallbehandlung. Das Triman-Logo gilt nur für Frankreich.



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



Werfen Sie Ihr Produkt, wenn es ausgedient hat, im Interesse des Umweltschutzes nicht in den Hausmüll, sondern führen Sie es einer fachgerechten Entsorgung zu. Über Sammelstellen und deren Öffnungszeiten können Sie sich bei Ihrer zuständigen Verwaltung informieren.

● Garantie / Service

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

unsere Produkte unterliegen einer strengen Qualitätskontrolle. Sollte dieses Gerät trotzdem nicht einwandfrei funktionieren, bedauern wir dies sehr und bitten Sie, sich an unseren nachfolgend aufgeführten Kunden-

dienst zu wenden. Gerne stehen wir Ihnen telefonisch über die genannte Service-Hotline zur Verfügung. Für die Geltendmachung von Garantieansprüchen gilt - ohne, dass dadurch Ihre gesetzlichen Rechte eingeschränkt werden.

Folgendes:

1. Garantieansprüche können Sie nur innerhalb eines Zeitraumes von max. 3 Jahren, gerechnet ab Kaufdatum, erheben. Unsere Garantieleistung ist auf die Behebung von Material- und Fabrikationsfehlern bzw. den Austausch des Gerätes beschränkt. Unsere Garantieleistung ist für Sie kostenlos.
2. Garantieansprüche müssen jeweils nach Kenntniserlangung unverzüglich erhoben werden.
3. Die Geltendmachung von Garantieansprüchen nach Ablauf des Garantiezeitraumes ist ausgeschlossen.
4. Bitte bewahren Sie den Kassenbon als Nachweis für den Kauf auf.

Keine Garantieleistungen bei:

- missbräuchlicher oder unsachgemäßer Behandlung
 - Nichtbeachtung der für das Gerät geltenden Sicherheitsvorkehrungen
 - Gewaltanwendung
 - Eingriffe, die nicht von der von uns autorisierten Serviceadresse vorgenommen wurden
 - Schäden, die durch Einsendung in nicht transportsicherer Verpackung entstanden sind (die Verkaufsverpackung dieses Produktes ist nicht einzeln versandfähig)
 - selbstverursachte Schäden durch z. B. Schlag, Stoß, Fall
 - Nichtbeachtung der Bedienungsanleitung
 - normalem Verschleiß
 - eigenmächtigen Reparaturversuchen
- Die Bedienungsanleitung kann bei unserem Kundendienst im PDF-Format angefordert werden.

Hotline:

Tel.: 00800-83300000

E-Mail: support.lidl@ksr-group.com

Erreichbarkeit: Montag bis Freitag 09:00 bis 18:00 (MEZ)

IAN 313492

Bitte halten Sie für alle Anfragen den Kassenbon und die Artikelnummer (z. B. IAN 123456) als Nachweis für den Kauf bereit.

● **Konformitätserklärung**

Dieses Produkt erfüllt die Anforderungen der geltenden europäischen und nationalen Richtlinien. Dies wird durch CE-Kennzeichnung bestätigt. Entsprechende Erklärungen sind beim Hersteller hinterlegt.



www.tuv.com
ID 1419065236

CE

KSR GROUP GMBH

Im Wirtschaftspark 15
A-3494 Gedersdorf
AUSTRIA

www.ksr-group.com

Version des informations · Stand van de
informatie · Stand der Informationen: 03 / 2019
Ident.-No.: SPM 2000 A1032019-BE/NL

IAN 313492

