

PASTA MACHINE

GB IE NI

PASTA MACHINE

Operation and safety notes

FR BE

MACHINE À PÂTES

Instructions d'utilisation et consignes de sécurité

DE AT CH

NUDELMASCHINE

Bedienungs- und Sicherheitshinweise

DK

PASTAMASKINE

Brugs- og sikkerhedsanvisninger

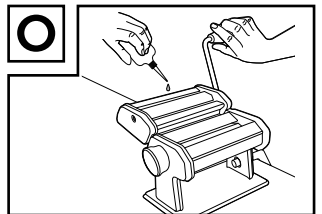
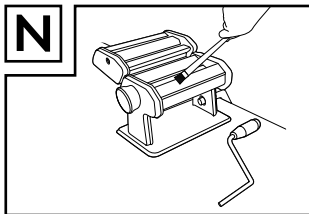
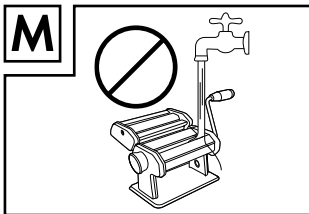
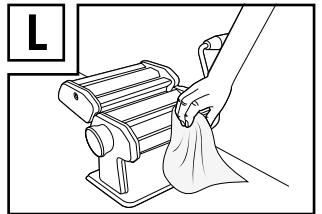
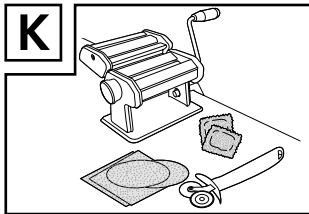
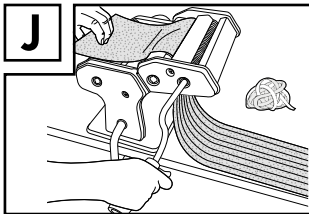
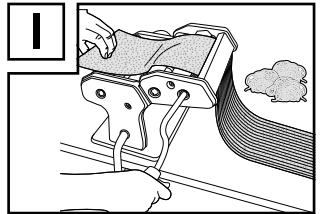
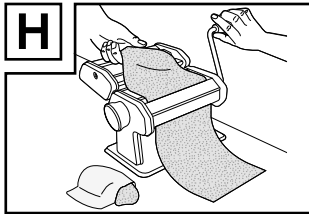
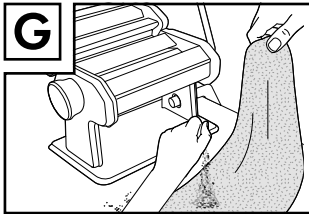
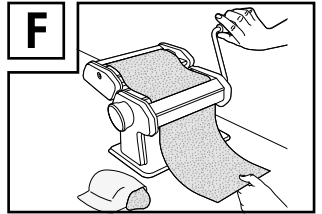
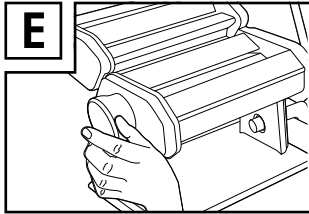
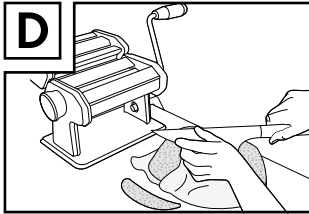
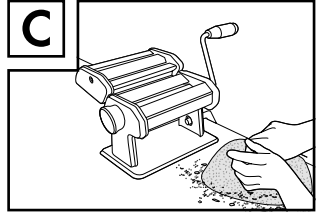
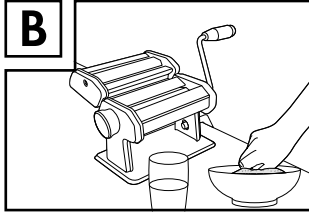
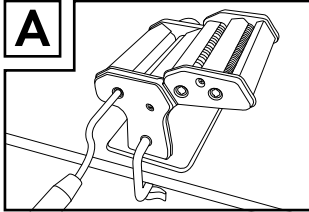
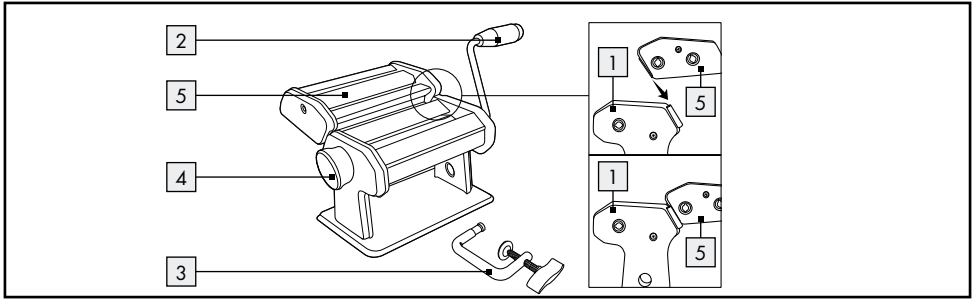
NL BE

PASTAMACHINE

Bedienings- en veiligheidsinstructies



GB/IE/NL	Operation and safety notes	Page	5
DK	Brugs- og sikkerhedsanvisninger	Side	8
FR/BE	Instructions d'utilisation et consignes de sécurité	Page	11
NL/BE	Bedienings- en veiligheidsinstructies	Pagina	14
DE/AT/CH	Bedienungs- und Sicherheitshinweise	Seite	17



Pasta machine

● Introduction

We congratulate you on the purchase of your new product. You have chosen a high quality product. Familiarise yourself with the product before using it for the first time. In addition, please carefully refer to the operating instructions and the safety advice below. Only use the product as instructed and only for the indicated field of application. Keep these instructions in a safe place. If you pass the product on to anyone else, please ensure that you also pass on all the documentation with it.

● Proper use

The instrument is not intended for commercial use.

● Description of parts and features

- 1 Pasta maker
- 2 Crank
- 3 Clamp
- 4 Roller setting wheel
- 5 Roller attachment

● Technical data


Materials: Housing: Stainless steel
 Noodle roller: Stainless steel,
 Aluminium




Safety instructions

KEEP ALL THE SAFETY ADVICE AND INSTRUCTIONS IN A SAFE PLACE FOR FUTURE REFERENCE!

⚠ DANGER OF INJURY!

-  **⚠ WARNING! DANGER OF DEATH AND ACCIDENTS FOR TODDLERS AND CHILDREN!**

Never leave children unsupervised with the packaging material or the product. The packaging material presents a suffocation hazard and there is a risk of loss of life from cut injury. Children often underestimate danger. Always keep the product out of reach of children.
- After use, store this device in a safe place, out of reach of children.
- This device is not intended to be used by persons (including children) with restricted physical, sensory or mental abilities or with insufficient experience and/or knowledge, unless they are supervised by a person who is responsible for safety or they have received instruction on how to use the device from such a responsible person.
- Check that all parts have been assembled and fitted properly. Incorrect assembly or fitting may lead to injury.
- Remain alert at all times and always watch what you are doing. Proceed with caution. Just one moment of inattention during assembly may lead to injury.
- All moving parts of the machine present a shearing, cutting and trapping hazard.
-  **FOOD-SAFE!** This product has no adverse effect on taste or smell.

● Preparing for first use

● Basic recipe for an Italian noodle dough

Ingredients

300 g flour (preferably a hard grain wheat flour)
130 ml natural mineral water
½ teaspoon salt

1. Create a mound with the flour and the salt on your working surface then stir well. Press out a hollow in the middle.
2. Place the water into the hollow and mix together with a fork. Mix the water with the flour from the centre outwards until it reaches a uniform consistency.
3. Knead the dough with your hands for about 10–15 minutes until it is smooth and shiny (see Fig. B). Carefully add some water if the dough becomes too hard. Knead the dough some more if it is too soft. The dough should not stick to your hands.
4. Form the dough into a ball (see Fig. C), cover it with a clean, damp cloth and let it rest for 30 minutes.

● First use

- Stand the noodle machine **1** on a table.
- Insert the clamp **3** into the hole and fasten the noodle machine **1** down on to the table (see Fig. A).
- Place the roller attachment **5** along the guide rails on the noodle machine **1**.
- Insert the crank **2** into the hole on the noodle machine **1** (see Fig. A).
- Before you use the noodle machine **1** for the first time clean it as described in the section on “Cleaning and maintenance”. Clean all the parts that come into contact with foodstuff with a moist cloth to remove any dirt. Then fully dry the parts.
- Turn a small amount of the dough through the rollers to clean them. This first dough must not be eaten.
- Divide the previously prepared dough into smaller portions. Work on one portion at a time. Cover the rest so that it does not dry out (see Fig. D).
- Pull out the roller setting wheel **4** slightly and turn it to position 7, so that the smooth rollers have the biggest distance to each other (see Fig. E).
- Turn the crank **2** clockwise and run the dough through the rollers. Fold the dough together again and if necessary sprinkle some more flour on the dough. Repeat this process about 5–6 times (see Fig. F). The dough should have a uniform shape.
- Adjust the roller setting wheel **4** to a more narrow position and insert the dough sheet again until you have the required thickness.
- Cut the sheet of dough to the desired length using a knife.
- Insert the crank **2** into one of the holes on the roller attachment **5** and run the dough through it slowly (see Fig. I, J).
- Then place the noodles on to a tablecloth or over a noodle stand and leave them to dry for at least 1 hour.

Tip: If the rollers do not cut the dough then the dough is too soft. In this case the dough should be mixed with some flour and run through the smooth rollers again (see Fig. G, H).

For better performance, fold the dough and add some flour on the dough. Repeat this process about 5–6 times each position (see Fig. G, H).

If the dough is too dry it will not be gripped by the rollers. In this case some water should be added to the dough and the dough run through the smooth rollers again.

- Add the noodles to an adequate volume of boiling salted water (approx. 4 litres per ½ kg noodles). Fresh noodles are ready within 2–5 minutes depending on their thickness.
- Stir the noodles carefully while cooking then pour out the noodles into a sieve.

● Cleaning and maintenance (see Fig. L–O)

- Never use petrol, solvents or chemical cleaners.
- While using the device clean the scraper under the rollers from time to time with a dry cloth.
- Use a soft, clean cloth to clean the noodle machine.
- Use a brush or a wooden stick to clean the noodle machine after use.
- Clean off any substantial adhering particles with a moist cloth and then dry the parts fully.
- Never wash the noodle machine in water or clean it in the dishwasher.

- Never immerse the product in water or other liquids. This can damage the product.

● **Disposal**

The packaging is made entirely of recyclable materials, which you may dispose of at local recycling facilities.

Contact your local refuse disposal authority for more details of how to dispose of your worn-out product.

● **Service**

ⓐ **Service Great Britain**

Tel.: 0800 404 7657

E-Mail: owim@lidl.co.uk

ⓑ **Service Ireland**

ⓒ **Service Northern Ireland**

Tel.: 1890 930 034

(0,08 EUR / Min., (peak))

(0,06 EUR / Min., (off peak))

E-Mail: owim@lidl.ie

Pastamaskine

● Indledning

Hjerteligt tillykke med købet af deres nye produkt. Du har besluttet dig for et produkt af høj kvalitet. Gør Dem fortrolig med apparatet inden første ibrugtagning. Læs derfor den efterfølgende brugsvejledning og sikkerhedsanvisningerne omhyggeligt. Brug kun produktet som beskrevet og kun til de angivne anvendelsesområder. Opbevar denne vejledning på et sikkert sted. Hvis De giver produktet videre til andre, skal alle dokumenter følge med.

● Hensigtsmæssig anvendelse

Produktet er udelukkende beregnet til privat brug.

● Beskrivelse af delene

- 1 Nudelmaskine
- 2 Håndtag
- 3 Skruetvinge
- 4 Valsen-justeringshjul
- 5 Valse-opsats

● Tekniske Data


Materiale: Kabinet: rustfrit stål
Pastavalse: rustfrit stål, aluminium




Sikkerhedsregler

ALLE SIKKERHEDSANVISNINGER OG ANDRE DOKUMENTER BØR OPBEVARES TIL FREMTIDIG BRUG!

⚠ RISIKO FOR TILSKADEKOMST!

-  **⚠ ADVARSEL! RISIKO FOR BØRNS LIV OG HELBRED!** Børn må aldrig være alene med indpakningsmaterialet og produktet uden opsyn. Der er risiko for kvælning, og livsfarlige snitkvæstelser. Børn undervurderer ofte faremomenterne. Børn skal holdes borte fra produktet.
- Apparatet skal opbevares på et sikkert sted efter brugen uden for børns rækkevidde.
- Dette apparat er ikke beregnet til at blive brugt af personer (herunder børn) med begrænsede fysiske, sensoriske og åndelige evner eller med manglende erfaring og/eller viden med mindre de er under opsyn af en person med ansvar for deres sikkerhed eller de har modtaget instruktion i apparatets benyttelse af en sådan person.
- Det bør kontrolleres at alle dele er monteret korrekt. Hvis monteringen er forkert udført, er der fare for tilskadekomst.
- Vær hele tiden opmærksom på hvad De foretager Dem, og bevar den sunde fornuft. Gå til værks med fornuften i behold. Bare et øjeblik uopmærksomhed kan føre til tilskadekomst.
- Der er risiko for at blive klemt eller mast af de bevægelige dele på apparatet.

-  **FØDEVAREGODKENDT!** Smags- og duftegenskaber påvirkes ikke negativt af dette produkt.

● Forberedelse

● Grundopskrift til en italiensk nudeldej

Ingredienser

300g Mel (helst gruttet hvedemel)
130ml naturligt mineralvand
½ teske salt

1. Hæld mel og salt på bordet, så at der opstår en forhøjning og bland det grundigt sammen. Lav en fordybning i midten.
2. Hæld vandet i fordybningen og bland dette først med en gaffel. Bland vandet indefra udadtil med melet, indtil der opstår en jævn masse.
3. Denne dej æltes med hænderne i cirka 10–15 minutter indtil den er glat og skinnende (se illust. B). Hvis dejen er for fast, hældes man forsigtigt noget vand i den. Hvis dejen er for blød, æltes der noget mere mel i den. Dejen må ikke klæbe til hænderne.
4. Form dejen til en kugle (se illust. C), tildæk den med en ren, fugtig klud og lad den hvile i 30 minutter (se illust. C).

● Ibrugtagning

- Nudelmaskinen **1** skal stilles på et bord.
- Skruevingen **3** skal stikkes ind i åbningen, og nudelmaskinen **1** spændes fast på bordet (se illust. A).
- Valseopsatsen **5** føres langs med glideskinnen på nudelmaskinen **1**.
- Håndtaget **2** skal stikkes ind i nudelmaskinens **1** åbning (se illust. A).
- Nudelmaskinen **1** skal rengøres før den bliver benyttet første gang, som beskrevet i afsnittet "Rengøring og pasning". Alle dele der kommer i berøring med levnedsmidler skal rengøres med en fugtig klud så eventuelt snavs bliver fjernet. Delene skal derefter tørres fuldstændigt af.
- Drej en lille del af dejen gennem valserne, for at rense disse. Den første dej må ikke spises.
- Den forberedte dej skal deles i mindre portioner. Man bearbejder en portion ad gangen; resten dækkes til igen så den ikke tørrer ud (se illust. D).
- Valse-justeringshjulet **4** trækkes en smule ud og drejes hen i position 7. De to glatte valser er nu fuldstændigt åbnede (se illust. E).
- Håndtaget **2** drejes med uret, og man lader dejen løbe gennem valserne. Dejen klappes sammen igen, og hvis det nødvendigt, strør man noget mel ud over den. Denne proces skal gentages cirka ca. 5–6 gang (se illust. F). Dejen skal have en ensartet form.

- Indstil nu valse-indstillingshjulet **4** på en smalle position og lad dejen endnu engang løbe gennem valsen, indtil den har nået den ønskede tykkelse.
- Med en kniv skal dejpladen skæres i den ønskede længde.
- Håndtaget **2** sættes ind i en af åbningerne på valseopsatsen **5**, og dejpladerne skal løbe langsomt igennem (se illust. I, J).
- Bagefter skal nudlerne lægges på en bordug eller over en nudelstander. De skal tørre dér i mindst 1 time.

Tip: Dersom valserne ikke skærer dejen, er dejen for blød. I dette tilfælde bør man blande noget mel i dejen og atter lade den løbe gennem de glatte valser (se illust. G, H).

For at opnå et bedre resultat, skal De folde dejen og strør noget mel på dejen. Gentag foregangen ca. 5–6 gange per position (se afbildning G, H). Hvis dejen er for tør, bliver den ikke grebet ordentligt af valserne. I den slags tilfælde bør man sætte lidt vand til dejen og atter lade dejen løbe gennem de glatte valser.

- Nudlerne hældes i en tilstrækkelig mængde kogende og saltet vand (ca. 4 liter til ½ kg nudler). Friske nudler er alt efter dejens tykkelse færdige i løbet af 2–5 minutter.
- Under kogningen skal der omrøres forsigtigt; bagefter hældes nudlerne fra i en si.

● Rengøring og pasning (se illust. L–O)

- Brug aldrig benzin, opløsningsmidler eller kemisk rensmiddel.
- Under benyttelsen skal skraber under valserne tørres af ind imellem med en tør klud.
- Til rengøring af nudelmaskinen anvendes der en blød, ren klud.
- Brug en børste eller en træpind til rensning af pastamaskinen efter brug.
- Stærkere tilsmudninger fjernes med en fugtig klud; bagefter skal delene tørres fuldstændigt af.
- Nudelmaskinen må under ingen omstændigheder blive skyllet i vand eller komme i opvaskemaskinen.

- Dyp aldrig produktet i vand eller andre væsker.
Dette kan resultere i beskadigelser på produktet.

● **Bortskaffelse**

Indpakningen består af miljøvenlige materialer, som De kan bortskaffe over de lokale genbrugssteder.

De får oplyst muligheder til bortskaffelse af det udtjente produkt hos deres lokale myndigheder eller bystyre.

● **Service**

DK **Service Danmark**

Tel.: 32 710005

E-Mail: owim@lidl.dk

Machine à pâtes

● Introduction

Nous vous félicitons pour l'achat de votre nouveau produit. Vous avez opté pour un produit de grande qualité. Avant la première mise en service, vous devez vous familiariser avec toutes les fonctions du produit. Veuillez lire attentivement le mode d'emploi ci-dessous et les consignes de sécurité. N'utilisez le produit que pour l'usage décrit et les domaines d'application cités. Conserver ces instructions dans un lieu sûr. Si vous donnez le produit à des tiers, remettez-leur également la totalité des documents.

● Utilisation conforme

Ce produit est exclusivement conçu pour un usage privé.

● Description des pièces

- 1 Machine à pâtes
- 2 Manivelle
- 3 Étau
- 4 Molette de réglage des rouleaux
- 5 Couvercle des rouleaux

● Données techniques


Matériau : Boîtier : acier inox
Rouleaux : acier inox, aluminium



Consignes de sécurité

CONSERVER TOUTES LES CONSIGNES DE SÉCURITÉ ET INSTRUCTIONS POUR CONSULTATION ULTÉRIEURE !

RISQUE DE BLESSURES !

-  **AVERTISSEMENT ! DANGER DE MORT ET RISQUE DE BLESSURE POUR LES ENFANTS ET LES ENFANTS EN BAS ÂGE !** Ne jamais laisser les enfants manipuler sans surveillance le matériel d'emballage et le produit. Il existe un risque d'étouffement par le matériel d'emballage et un danger de mort par coupures. Les enfants sous-estiment souvent les dangers. Toujours tenir les enfants à l'écart du produit.
- Après l'utilisation, ranger cet appareil dans un endroit sûr, hors de portée des enfants.
- Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des personnes (enfants comprise) dont les aptitudes physiques, sensoriques ou mentales sont limitées ou manquant d'expérience et/ou des connaissances requises, sauf sous la surveillance d'une personne responsable de leur sécurité ou après avoir été instruit du maniement de l'appareil.
- Contrôler le montage correct de toutes les pièces. Risque de blessures en cas de montage incorrect.
- Soyez toujours attentif et vigilant quelle que soit la tâche exécutée. Toujours procéder avec prudence lors du travail. Le moindre instant de distraction peut être à l'origine de blessures.
- Risque de pincement et happement par les pièces mobiles de la machine.

■ **UTILISATION ALIMENTAIRE!**



Le produit est apte au contact alimentaire et n'altère pas les propriétés de goût ou d'odeur des denrées.

● Préparation

● Recette de base pour faire une pâte à pâtes italienne

Ingrédients

300 g	Farine (de préférence de blé dur)
130 ml	d'eau minérale naturelle
½	cuillère à café de sel

1. Mettez la farine et le sel sur le plan de travail et formez une petite montagne. Pétrissez bien le mélange. Creusez un puits au milieu.
2. Versez l'eau dans le puits et commencez par mélanger avec une fourchette. Mélangez l'eau de l'intérieur vers l'extérieur avec la farine jusqu'à obtenir une masse homogène.
3. Masser la pâte avec les mains pendant env. 10-15 minutes jusqu'à ce qu'elle soit lisse et brillante (voir ill. B).
Si la pâte devient trop ferme, ajouter prudemment un peu d'eau. Si la pâte est trop molle, rajouter un peu de farine. La pâte ne doit plus coller aux doigts.
4. Formez une boule avec la pâte (voir ill. C) et recouvrez-la d'un linge propre et humide, avant de la laisser reposer 30 minutes (voir ill. C).

● Mise en service

- Poser la machine à pâtes [1] sur une table.
- Insérer l'étai [3] dans l'orifice et fixer la machine à pâte [1] à la table (voir ill. A).
- Positionner le couvercle des rouleaux [5] sur les rails de guidage de la machine à pâtes [1].
- Insérer la manivelle [2] dans l'orifice de la machine à pâtes [1] (voir ill. A).
- Nettoyer la machine à pâte [1] avant la première utilisation, conformément aux instructions du chapitre «Nettoyage et maintenance». Essuyer toutes les pièces en contact avec les aliments avec un chiffon bien essoré pour éliminer les éventuelles salissures. Ensuite, sécher les pièces minutieusement.
- Faites passer une petite partie de la pâte par les rouleaux pour nettoyer ceux-ci. Ne pas consommer cette première pâte.

- Diviser la pâte reposée en petites portions. Préparer une portion à la fois et recouvrir les autres portions pour que la pâte ne sèche pas (voir ill. D).
- Tirer sur la molette de réglage des rouleaux [4] et la tourner sur la position 7. Les deux rouleaux lisses sont entièrement ouverts (voir ill. E).
- Tourner la manivelle [2] dans le sens des aiguilles d'une montre et faire passer la pâte dans les rouleaux. Plier ensuite la pâte et au besoin, la saupoudrer avec un peu de farine. Répéter cette opération 5 à 6 fois (voir ill. F). La pâte doit avoir une forme homogène.
- Réglez alors la roulette de réglage des rouleaux [4] sur la position la plus étroite et faites passer à nouveau la pâte par les rouleaux jusqu'à obtention de l'épaisseur voulue.
- Couper la bande de pâte à la longueur souhaitée avec un couteau.
- Insérer la manivelle [2] dans un des orifices du couvercle des rouleaux [5] et faire passer lentement la pâte (voir ill. I, J).
- Poser ensuite les pâtes sur une serviette ou sur un séchoir à pâtes et les laisser sécher au moins 1 heure.

Conseil : Si les rouleaux ne coupent pas la pâte, c'est qu'elle est trop molle. Il faut alors rajouter un peu de farine et la refaire passer à travers les rouleaux lisses (voir ill. G, H).

Afin d'obtenir un meilleur résultat, pliez la pâte et saupoudrez dessus un peu de farine. Répétez la procédure env. 5 à 6 fois pour chaque position (voir ill. G, H).

Si la pâte est trop sèche, elle n'est pas prise par les rouleaux. Il faut alors rajouter un peu d'eau et la refaire passer à travers les rouleaux lisses.

- Cuire les pâtes dans une grande quantité d'eau bouillante et salée (env. 4 litres pour ½ kg de pâtes). En fonction de l'épaisseur de la pâte, les pâtes fraîches sont cuites au bout de 2 à 5 minutes.
- Remuer prudemment pendant la cuisson et déverser ensuite les pâtes dans un égouttoir.

● **Nettoyage et maintenance** **(voir ill. L-O)**

- Ne jamais utiliser d'essence, de solvant ou détergent chimique.
- Nettoyer de temps en temps le racloir sous les rouleaux avec un chiffon sec pendant l'utilisation.
- Utiliser un chiffon doux et propre pour essuyer la machine à pâtes.
- Utilisez une brosse ou une baguette en bois pour nettoyer la machine à pâtes après usage.
- Éliminer les salissures tenaces avec un chiffon bien essoré et sécher ensuite parfaitement les pièces.
- La machine à pâte ne doit en aucun cas être lavée immergée dans de l'eau, ni dans le lave-vaisselle.
- Ne plongez jamais le produit dans l'eau ni dans d'autres liquides. Ceci peut entraîner un endommagement du produit.

● **Mise au rebut**

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

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

● **Service après-vente**

FR Service après-vente France

Tél. : 0800 919270

E-Mail : owim@lidl.fr

BE Service après-vente Belgique

Tél. : 070 270 171 (0,15 EUR/Min.)

E-Mail : owim@lidl.be

Pastamachine

● Inleiding

Hartelijk gefeliciteerd met de aankoop van uw nieuwe product. U hebt voor een hoogwaardig product gekozen. Maak u voor de eerste ingebruikname vertrouwd met het product. Lees hiervoor aandachtig de volgende gebruiksaanwijzing en de veiligheidsvoorschriften. Gebruik het product alleen zoals beschreven en voor de aangegeven toepassingsgebieden. Bewaar deze gebruiksaanwijzing op een veilige plek. Geef, wanneer u het product doorgeeft aan derden, ook alle documenten mee.

● Doelmatig gebruik

Het product is uitsluitend bestemd voor privégebruik.

● Onderdelenbeschrijving

- 1 Pastamachine
- 2 Zwengel
- 3 Schroefklem
- 4 Stelwiel voor de walsen
- 5 Walsenopzetstuk

● Technische gegevens

Materiaal: behuizing: roestvrij staal
pastaroller: roestvrij staal, aluminium



Veiligheidsinstructies

BEWAAR ALLE VEILIGHEIDSINSTRUCTIES EN AANWIJZINGEN VOOR LATER GEBRUIK!


GEVAAR VOOR LETSEL!

-  **WAARSCHUWING!**
LEVENSGEVAAR EN GEVAAR VOOR ONGEVALLEN VOOR

KLEINE KINDEREN EN JONGEREN!

Laat kinderen nooit zonder toezicht hanteren met het product. Er bestaat gevaar voor verstikking door verpakkingsmateriaal en levensgevaar door snijwonden. Kinderen onderschatten de gevaren vaak. Houd kinderen steeds verwijderd van het product.

- Bewaar het apparaat na gebruik op een veilige plaats, buiten het bereik van kinderen.
- Dit product mag niet worden gebruikt door personen (inclusief kinderen) met beperkte fysieke, sensorische of geestelijke vermogens of gebrekkige ervaring en/of kennis, tenzij een voor hun veiligheid verantwoordelijke persoon toezicht houdt of vooraf instructies heeft gegeven voor het gebruik van het product.
- Controleer of alle onderdelen op de voorgeschreven wijze gemonteerd zijn. Bij ondeskundige montage bestaat gevaar voor letsel.
- Wees steeds waakzaam en let altijd op wat u doet. Ga met overleg te werk. Reeds een moment van onachtzaamheid kan tot letsel leiden.
- Aan de bewegende onderdelen van de machine bestaat gevaar voor bekneldraken of inklemmen.

-  **GESCHIKT VOOR LEVENSMIDDELEN!** Smaak- en geureigenschappen worden door dit product niet beïnvloed.

● Vorbereiding

● Basisrecept voor een Italiaans pastadeeg

Ingrediënten

300 g	Meel (bij voorkeur harde tarwebloem)
130 ml	natuurlijk mineraalwater
½	theelepel zout

1. Doe het meel en het zout op het werkvlak. Plaats het zo dat een heuvel ontstaat en meng het goed. Druk een verdieping in het midden.
2. Doe het water in de uitsparing en meng het eerst met een vork. Meng het water van binnen naar buiten met het meel, totdat een gelijkmatige massa ontstaat.
3. Kneed het op deze wijze verkregen deeg ca. 10–15 minuten met de handen totdat het glad en glanzend is (zie afb. B).
Wanneer het deeg iets te vast is, voegt u voorzichtig een beetje water toe. Wanneer het deeg te zacht is, kneed u nog een beetje meel erin. Het deeg mag niet aan de handen blijven plakken.
4. Vorm de deeg tot een bol (zie afb. C), dek hem met een schone, vochtige doek af en laat hem 30 minuten rusten (zie afb. C).

● Ingebruikname

- Stel de pastamachine **1** op een tafel.
- Steek de schroefklem **3** in de opening en bevestig de pastamachine **1** aan de tafel (zie afb. A).
- Plaats het walsenopzetstuk **5** langs de geleiderails op de pastamachine **1**.
- Steek de zwengel **2** in de opening van de pastamachine **1** (zie afb. A).
- Reinig de pastamachine **1** vóór het eerste gebruik zoals onder "Reiniging en onderhoud" beschreven staat. Reinig alle met levensmiddelen in contact komende onderdelen met een vochtige doek om eventuele verontreinigingen te verwijderen. Droog de onderdelen vervolgens volledig af.

- Draai een klein beetje van het deeg door de walsen om deze te reinigen. Het eerste deeg mag niet worden gegeten.
- Deel het voorbereide deeg in kleine porties. Verwerk telkens 1 portie, dek de rest weer af, zodat het deeg niet uitdroogt (zie afb. D).
- Trek het stelwiel voor de walsen **4** iets eruit en draai het tot positie 7. De beide gladde walsen zijn volledig geopend (zie afb. E).
- Draai de zwengel **2** met de klok mee en laat het deeg door de walsen lopen. Vouw het deeg weer samen en bestrooi het zonedig met een beetje meel. Herhaal het proces ca. 5–6 keer (zie afb. F). Het deeg dient een gelijkmatige vorm te hebben.
- Stel nu het stelwiel voor de walsen **4** in op een smallere positie en laat het deeg nog een keer door de walsen lopen totdat het de gewenste dikte heeft bereikt.
- Snijd de deegplak met een mes op de gewenste lengte.
- Plaats de zwengel **2** in een van de openingen aan het walsenopzetstuk **5** en laat de deegplakken langzaam doorlopen (zie afb. I, J).
- Leg de pasta vervolgens op een tafeldoek of over een pastastandaard en laat ze minimaal 1 uur drogen.

Tip: wanneer de walsen het deeg niet snijden, is het deeg te zacht. In dit geval dient u het deeg met een beetje meel te mengen en laat het deeg nog een keer door de gladde walsen lopen (zie afb. G, H). Om een beter resultaat te bereiken, vouwt u het deeg en strooit u een beetje meel op het deeg. Herhaal dit proces ca. 5–6 keer per positie (zie afb. G, H).

Wanneer het deeg te droog is, wordt het deeg niet opgepakt door de walsen. In dit geval dient u het deeg met een beetje water te mengen en laat het deeg nog een keer door de gladde walsen lopen.

- Doe de pasta in voldoende kokend en gezouten water (ca. 4 liter per ½ kg pasta). Verse pasta is al naargelang de dikte van het deeg binnen 2–5 minuten klaar.
- Roer de pasta tijdens het koken voorzichtig door, giet de pasta vervolgens over in een zeef.

● **Reiniging en onderhoud** **(zie afb. L-O)**

- Gebruik nooit benzine, oplosmiddel of chemische reinigers.
- Reinig tijdens het gebruik de schaarf onder de walsen met een droge doek.
- Gebruik een zachte, schone doek voor de reiniging van de pastamachine.
- Gebruik een borstel of een houten staaf om de pastamachine na gebruik te reinigen.
- Verwijder sterke verontreinigingen met een vochtige doek en droog de onderdelen vervolgens volledig af.
- De pastamachine mag in géén geval in water afgewassen of in de vaatwasmachine gereinigd worden.
- Dompel het product nooit onder in water of andere vloeistoffen. Hierdoor kan het product beschadigd raken.

● **Afvoer**

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

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

● **Service**

(NL) Service Nederland

Tel.: 0900 0400 223 (0,10 EUR/Min.)

E-Mail: owim@lidl.nl

(BE) Service België

Tel.: 070 270 171 (0,15 EUR/Min.)

E-Mail: owim@lidl.be

Nudelmaschine

● Einleitung

Wir beglückwünschen Sie zum Kauf Ihres neuen Produkts. Sie haben sich damit für ein hochwertiges Produkt entschieden. Machen Sie sich vor der ersten Inbetriebnahme mit dem Produkt vertraut. Lesen Sie hierzu aufmerksam die nachfolgende Bedienungsanleitung und die Sicherheitshinweise. Benutzen Sie das Produkt nur wie beschrieben und für die angegebenen Einsatzbereiche. Bewahren Sie diese Anleitung an einem sicheren Ort auf. Händigen Sie alle Unterlagen bei Weitergabe des Produktes an Dritte mit aus.

● Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Dieses Gerät ist nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt.

● Teilebeschreibung

- 1 Nudelmaschine
- 2 Kurbel
- 3 Schraubzwinde
- 4 Walzen-Stellrad
- 5 Walzen-Aufsatz

● Technische Daten


Material: Gehäuse: Edelstahl
Nudelwalze: Edelstahl, Aluminium




Sicherheitshinweise

BEWAHREN SIE ALLE SICHERHEITSHINWEISE UND ANWEISUNGEN FÜR DIE ZUKUNFT AUF!

⚠ VERLETZUNGSGEFAHR!

-  **⚠ WARNUNG! LEBENS- UND UNFALLGEFAHR FÜR KLEINKINDER UND KINDER!**

Lassen Sie Kinder niemals unbeaufsichtigt mit Verpackungsmaterial und Produkt. Es besteht Erstickungsgefahr durch Verpackungsmaterial und Lebensgefahr durch Schnittverletzungen. Kinder unterschätzen häufig die Gefahren. Halten Sie Kinder stets vom Produkt fern.
- Bewahren Sie dieses Gerät nach Gebrauch an einem sicheren Ort, außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
- Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und / oder mangels Wissen benutzt zu werden, es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhalten von ihr Anweisungen, wie das Gerät zu benutzen ist.
- Kontrollieren Sie, ob alle Teile sachgerecht montiert sind. Bei unsachgemäßer Montage besteht Verletzungsgefahr.
- Seien Sie stets aufmerksam und achten Sie immer darauf, was Sie tun. Gehen Sie mit Vernunft an die Arbeit. Bereits ein Moment der Unachtsamkeit kann zu Verletzungen führen.
- An den beweglichen Teilen der Maschine besteht Quetsch- und Klemmgefahr.

-  **LEBENSMITTELECHT!** Geschmacks- und Geruchseigenschaften werden durch dieses Produkt nicht beeinträchtigt.

● Vorbereitung

● Grundrezept für einen italienischen Nudelteig

Zutaten

300 g	Mehl (vorzugsweise Hartweizengries)
130 ml	natürliches Mineralwasser
½	Teelöffel Salz

1. Geben Sie das Mehl und das Salz so auf die Arbeitsfläche, dass ein Hügel entsteht und mischen Sie es gut durch. Drücken Sie in die Mitte eine Mulde.
2. Geben Sie das Wasser in die Mulde und vermischen Sie diese zuerst mit einer Gabel. Mischen Sie das Wasser von innen nach außen mit dem Mehl, bis eine gleichmäßige Masse entsteht.
3. Verkneten Sie mit den Händen den so erhaltenen Teig ca. 10–15 Minuten, bis er glatt und glänzend ist (siehe Abb. B).
Sollte der Teig zu fest sein, geben Sie vorsichtig etwas Wasser dazu. Ist der Teig zu weich, kneten Sie noch etwas Mehl unter. Der Teig sollte nicht an den Händen kleben.
4. Formen Sie den Teig zu einer Kugel (siehe Abb. C), bedecken Sie ihn mit einem sauberen, feuchten Tuch und lassen Sie ihn 30 Minuten ruhen (siehe Abb. C).

● Inbetriebnahme

- Stellen Sie die Nudelmachine **1** auf einen Tisch.
- Stecken Sie die Schraubzwinge **3** in die Öffnung und befestigen Sie die Nudelmachine **1** am Tisch (siehe Abb. A).
- Setzen Sie den Walzen-Aufsatz **5** entlang der Gleitschienen auf die Nudelmachine **1**.
- Stecken Sie die Kurbel **2** in die Öffnung der Nudelmachine **1** (siehe Abb. A).
- Reinigen Sie die Nudelmachine **1** vor dem ersten Gebrauch, wie im Abschnitt „Reinigung und Wartung“ beschrieben. Reinigen Sie alle mit Lebensmitteln in Kontakt kommenden Teile mit einem feuchten Tuch, um eventuellen

Schmutz zu entfernen. Trocknen Sie die Teile anschließend vollständig ab.

- Drehen Sie einen kleinen Teil des Teiges durch die Walzen, um diese zu reinigen. Dieser erste Teig darf nicht gegessen werden.
- Teilen Sie den vorbereiteten Teig in kleinere Portionen. Verarbeiten Sie jeweils 1 Portion, den Rest wieder abdecken, damit er nicht austrocknet (siehe Abb. D).
- Ziehen Sie das Walzen-Stellrad **4** etwas heraus und drehen Sie es bis auf Position 7. Die beiden glatten Walzen sind vollständig geöffnet (siehe Abb. E).
- Drehen Sie die Kurbel **2** im Uhrzeigersinn und lassen Sie den Teig durch die Walzen laufen. Klappen Sie den Teig wieder zusammen und, falls nötig, bestreuen Sie den Teig mit etwas Mehl. Wiederholen Sie diesen Vorgang ca. 5–6 Mal (siehe Abb. F). Der Teig sollte eine gleichmäßige Form haben.
- Stellen Sie nun das Walzen-Stellrad **4** auf eine schmalere Position und lassen Sie den Teig nochmals durch die Walzen laufen, bis er die gewünschte Dicke erreicht hat.
- Schneiden Sie mit einem Messer die Teigplatte in die gewünschte Länge.
- Setzen Sie die Kurbel **2** in eine der Öffnungen am Walzen-Aufsatz **5** und lassen Sie die Teigplatten langsam durchlaufen (siehe Abb. I, J).
- Legen Sie die Nudeln anschließend auf ein Tischtuch oder über einen Nudelständer und lassen Sie sie mindestens 1 Stunde trocknen.

Tipp: Falls die Walzen den Teig nicht schneiden, ist der Teig zu weich. In diesem Fall sollten Sie dem Teig etwas Mehl zumischen und ihn nochmals durch die glatten Walzen laufen lassen (siehe Abb. G, H). Um ein besseres Ergebnis zu erzielen, falten Sie den Teig und streuen Sie etwas Mehl auf den Teig. Wiederholen Sie den Vorgang ca. 5–6 Mal pro Position (siehe Abb. G, H).
Ist der Teig zu trocken, wird er nicht von den Walzen erfasst. In diesem Fall sollten Sie dem Teig etwas Wasser beimengen und den Teig nochmals durch die glatten Walzen laufen lassen.

- Die Nudeln in ausreichend kochendes und gesalzenes Wasser geben (ca. 4 Liter pro ½ kg Nudeln). Frische Nudeln sind je nach Dicke des Teigs innerhalb von 2–5 Minuten fertig.
- Während des Kochens vorsichtig umrühren, anschließend die Nudeln in einem Sieb abgießen.

● **Reinigung und Wartung** **(siehe Abb. L–O)**

- Verwenden Sie niemals Benzin, Lösungsmittel oder chemische Reiniger.
- Reinigen Sie während des Gebrauchs die Schaber unterhalb der Walzen zwischendurch mit einem trockenen Tuch.
- Verwenden Sie zum Reinigen der Nudelmaschine ein weiches, sauberes Tuch.
- Benutzen Sie eine Bürste oder einen Holzstab, um die Nudelmaschine nach dem Gebrauch zu reinigen.
- Beseitigen Sie stärkere Verschmutzungen mit einem feuchten Tuch und trocknen Sie die Teile anschließend vollständig ab.
- Die Nudelmaschine darf auf keinen Fall in Wasser gespült oder in der Spülmaschine gereinigt werden.
- Tauchen Sie das Produkt nie in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein. Dies kann zu Beschädigungen am Produkt führen.

● **Entsorgung**

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

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

● **Service**

Ⓧ **Service Deutschland**

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

Ⓜ **Service Österreich**

Tel.: 0820 201 222 (0,15 EUR/Min.)
E-Mail: owim@lidl.at

Ⓢ **Service Schweiz**

Tel.: 0842 665566
(0,08 CHF/Min., Mobilfunk max.
0,40 CHF/Min.)
E-Mail: owim@lidl.ch

OWIM GmbH & Co. KG

Stiftsbergstraße 1
74167 Neckarsulm
GERMANY

Model-No.: HG00385
Version: 01 / 2020

Last Information Update - Tilstand af
information - Version des informations - Stand
van de informatie - Stand der Informationen:
11 / 2019 - Ident.-No.: HG00385112019-6

