



NUDELMASCHINE / PASTA MACHINE / MACHINE À PÂTES

(DE) (AT) (CH)

NUDELMASCHINE

Bedienungs- und Sicherheitshinweise

(FR) (BE)

MACHINE À PÂTES

Instructions d'utilisation et consignes de sécurité

(PL)

MASZYŃKA DO MAKARONU

Wskazówki dotyczące obsługi i bezpieczeństwa

(SK)

STROJ NA VÝROBU REZANCOV

Pokyny pre obsluhu a bezpečnostné pokyny

(DK)

PASTAMASKINE

Brugs- og sikkerhedsanvisninger

(HU)

TÉSZTANYÚJTÓ ÉS METÉLŐ GÉP

Kezelési és biztonsági utalások

(GB) (IE)

PASTA MACHINE

Operation and safety notes

(NL) (BE)

PASTAMACHINE

Bedienings- en veiligheidsinstructies

(CZ)

STROJEK NA TĚSTOVINY

Pokyny pro obsluhu a bezpečnostní pokyny

(ES)

MÁQUINA PARA PASTA

Instrucciones de utilización y de seguridad

(IT)

MACCHINA PER PASTA FRESCA

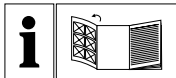
Indicazioni per l'uso e per la sicurezza

(SI)

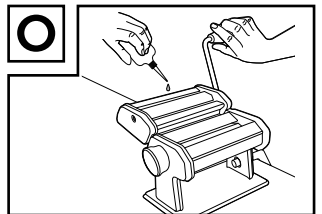
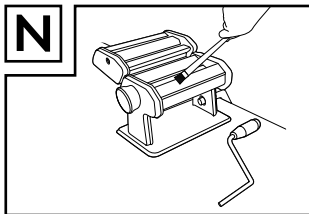
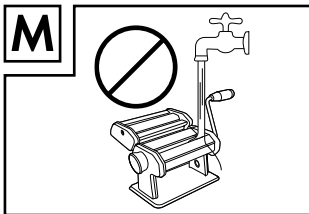
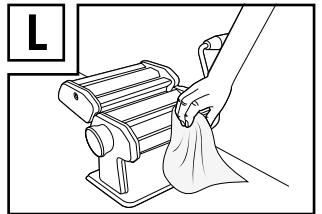
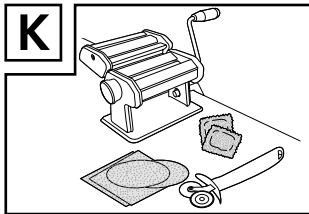
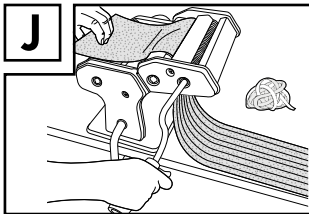
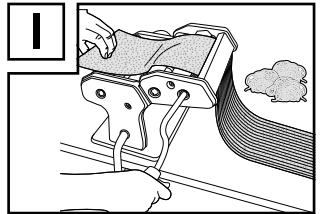
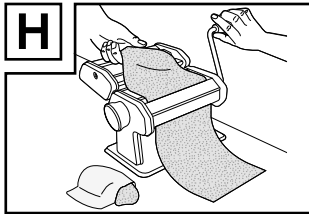
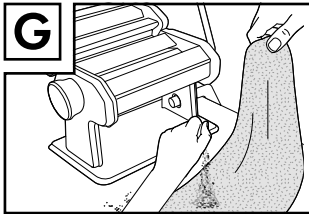
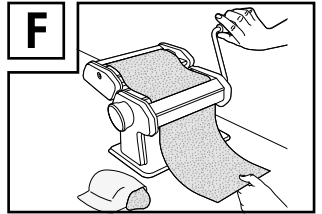
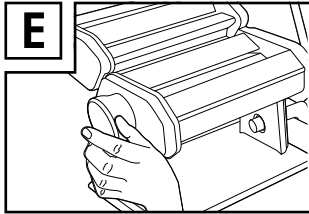
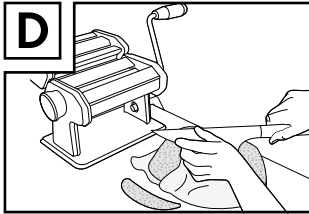
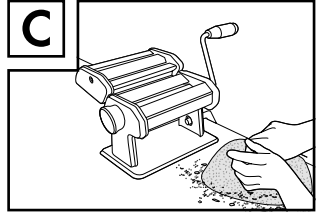
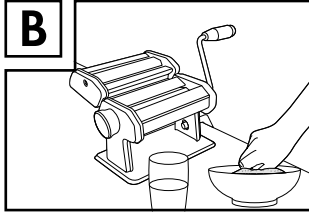
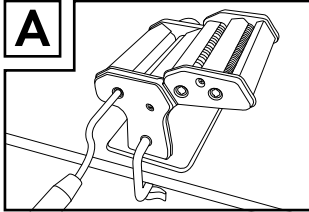
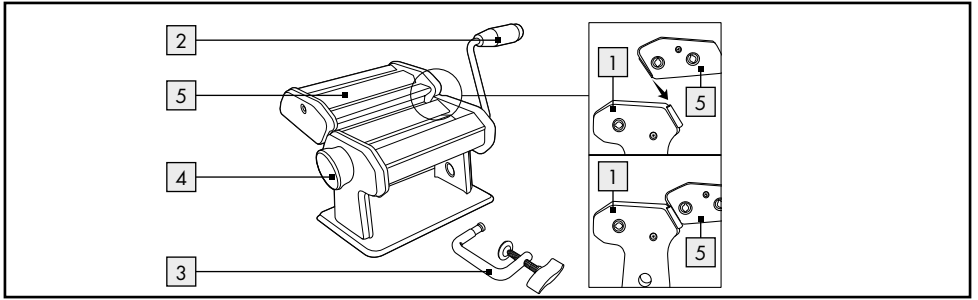
STROJČEK ZA PRIPRAVO TESTENIN

Navodila za upravljanje in varnostna opozorila

IAN 385839_2107



DE/AT/CH	Bedienungs- und Sicherheitshinweise	Seite	5
GB/IE	Operation and safety notes	Page	9
FR/BE	Instructions d'utilisation et consignes de sécurité	Page	12
NL/BE	Bedienings- en veiligheidsinstructies	Pagina	16
PL	Wskazówki dotyczące obsługi i bezpieczeństwa	Strona	19
CZ	Pokyny pro obsluhu a bezpečnostní pokyny	Strana	23
SK	Pokyny pre obsluhu a bezpečnostné pokyny	Strana	26
ES	Instrucciones de utilización y de seguridad	Página	29
DK	Brugs- og sikkerhedsanvisninger	Side	33
IT	Indicazioni per l'uso e per la sicurezza	Pagina	36
HU	Kezelési és biztonsági utalások	Oldal	39
SI	Navodila za upravljanje in varnostna opozorila	Stran	42



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.
- Das Produkt ist zerbrechlich.
- Die Funktionen des Produkts können beeinträchtigt sein, wenn das Produkt runtergefallen ist.

● 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 Nudelmaschine **1** auf einen Tisch.
- Stecken Sie die Schraubzwinge **3** in die Öffnung und befestigen Sie die Nudelmaschine **1** am Tisch (siehe Abb. A).
- Setzen Sie den Walzen-Aufsatz **5** entlang der Gleitschienen auf die Nudelmaschine **1**.
- Stecken Sie die Kurbel **2** in die Öffnung der Nudelmaschine **1** (siehe Abb. A).
- Reinigen Sie die Nudelmaschine **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.

● **Garantie**

Das Produkt wurde nach strengen Qualitätsrichtlinien sorgfältig produziert und vor Anlieferung gewissenhaft geprüft. Im Falle von Mängeln dieses Produkts stehen Ihnen gegen den Verkäufer des Produkts gesetzliche Rechte zu. Diese gesetzlichen Rechte werden durch unsere im Folgenden dargestellte Garantie nicht eingeschränkt.

Sie erhalten auf dieses Produkt 3 Jahre Garantie ab Kaufdatum. Die Garantiefrist beginnt mit dem Kaufdatum. Bitte bewahren Sie den Original-Kassenbon gut auf. Diese Unterlage wird als Nachweis für den Kauf benötigt.

Tritt innerhalb von 3 Jahren ab dem Kaufdatum dieses Produkts ein Material- oder Fabrikationsfehler auf, wird das Produkt von uns – nach unserer Wahl – für Sie kostenlos repariert oder ersetzt. Diese Garantie verfällt, wenn das Produkt beschädigt, nicht sachgemäß benutzt oder gewartet wurde.

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

● **Abwicklung im Garantiefall**

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

Bitte halten Sie für alle Anfragen den Kassenbon und die Artikelnummer (IAN 385839_2107) als Nachweis für den Kauf bereit.

Die Artikelnummer entnehmen Sie bitte dem Typenschild, einer Gravur, auf dem Titelblatt Ihrer Bedienungsanleitung (unten links) oder als Aufkleber auf der Rück- oder Unterseite des Produkts.

Sollten Funktionsfehler oder sonstige Mängel auftreten, kontaktieren Sie zunächst die nachfolgend

benannte Serviceabteilung telefonisch oder per E-Mail.

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

● Service

DE Service Deutschland

Tel.: 0800 5435 111

E-Mail: owim@lidl.de

AT Service Österreich

Tel.: 0800 292726

E-Mail: owim@lidl.at

CH Service Schweiz

Tel.: 0800562153

E-Mail: owim@lidl.ch

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.
- Product not unbreakable.
- Function may be impaired if the product has been dropped.

● Preparing for first use

● **Basic recipe for an Italian noodle dough**

Ingredients

300g flour (preferably a hard grain wheat flour)
130ml 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.

● **Warranty**

The product has been manufactured to strict quality guidelines and meticulously examined before delivery. In the event of product defects you have legal rights against the retailer of this product. Your legal rights are not limited in any way by our warranty detailed below.

The warranty for this product is 3 years from the date of purchase. The warranty period begins on the date of purchase. Please keep the original sales receipt in a safe location. This document is required as your proof of purchase.

Should this product show any fault in materials or manufacture within 3 years from the date of purchase, we will repair or replace it – at our choice – free

of charge to you. This warranty becomes void if the product has been damaged, or used or maintained improperly.

The warranty applies to defects in material or manufacture. This warranty does not cover product parts subject to normal wear, thus possibly considered consumables (e.g. batteries) or for damage to fragile parts, e.g. switches, rechargeable batteries or glass parts.

● **Warranty claim procedure**

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

Please have the till receipt and the item number (IAN 385839_2107) available as proof of purchase. You will find the item number on the rating plate, an engraving on the front page of the instructions for use (bottom left), or as a sticker on the rear or bottom of the product.

If functional or other defects occur, please contact the service department listed either by telephone or by e-mail.

You can return a defective product to us free of charge to the service address that will be provided to you. Ensure that you enclose the proof of purchase (till receipt) and information about what the defect is and when it occurred.

● **Service**

ⓐ **Service Great Britain**

Tel.: 08000569216

E-Mail: owim@lidl.co.uk

ⓑ **Service Ireland**

Tel.: 1800 200736

E-Mail: owim@lidl.ie

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.
- Le produit est fragile.
- En cas de chute, les fonctionnalités du produit peuvent être altérées.

● 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.



Le produit est recyclable, soumis à la responsabilité élargie du fabricant et collecté séparément.

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

● **Garantie**

Article L217-16 du Code de la consommation

Lorsque l'acheteur demande au vendeur, pendant le cours de la garantie commerciale qui lui a été consentie lors de l'acquisition ou de la réparation d'un bien meuble, une remise en état couverte par la garantie, toute période d'immobilisation d'au moins sept jours vient s'ajouter à la durée de la garantie qui restait à courir. Cette période court à compter de la demande d'intervention de

l'acheteur ou de la mise à disposition pour réparation du bien en cause, si cette mise à disposition est postérieure à la demande d'intervention.

Indépendamment de la garantie commerciale souscrite, le vendeur reste tenu des défauts de conformité du bien et des vices rédhibitoires dans les conditions prévues aux articles L217-4 à L217-13 du Code de la consommation et aux articles 1641 à 1648 et 2232 du Code Civil.

Article L217-4 du Code de la consommation

Le vendeur livre un bien conforme au contrat et répond des défauts de conformité existant lors de la délivrance.

Il répond également des défauts de conformité résultant de l'emballage, des instructions de montage ou de l'installation lorsque celle-ci a été mise à sa charge par le contrat ou a été réalisée sous sa responsabilité.

Article L217-5 du Code de la consommation

Le bien est conforme au contrat :

- 1° S'il est propre à l'usage habituellement attendu d'un bien semblable et, le cas échéant :
 - s'il correspond à la description donnée par le vendeur et posséder les qualités que celui-ci a présentées à l'acheteur sous forme d'échantillon ou de modèle ;
 - s'il présente les qualités qu'un acheteur peut légitimement attendre eu égard aux déclarations publiques faites par le vendeur, par le producteur ou par son représentant, notamment dans la publicité ou l'étiquetage ;
- 2° Ou s'il présente les caractéristiques définies d'un commun accord par les parties ou être propre à tout usage spécial recherché par l'acheteur, porté à la connaissance du vendeur et que ce dernier a accepté.

Article L217-12 du Code de la consommation

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

Article 1641 du Code civil

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

Article 1648 1er alinéa du Code civil

L'action résultant des vices rédhibitoires doit être intentée par l'acquéreur dans un délai de deux ans à compter de la découverte du vice.

Les pièces détachées indispensables à l'utilisation du produit sont disponibles pendant la durée de la garantie du produit.

Le produit a été fabriqué selon des critères de qualité stricts et contrôlé consciencieusement avant sa livraison. En cas de défaillance, vous êtes en droit de retourner ce produit au vendeur. La présente garantie ne constitue pas une restriction de vos droits légaux.

Ce produit bénéficie d'une garantie de 3 ans à compter de sa date d'achat. La durée de garantie débute à la date d'achat. Veuillez conserver le ticket de caisse original. Il fera office de preuve d'achat.

Si un problème matériel ou de fabrication devait survenir dans 3 ans suivant la date d'achat de ce produit, nous assurons à notre discrétion la réparation ou le remplacement du produit sans frais supplémentaires. La garantie prend fin si le produit est endommagé suite à une utilisation inappropriée ou à un entretien défaillant.

La garantie couvre les vices matériels et de fabrication. Cette garantie ne s'étend ni aux pièces du produit soumises à une usure normale (p. ex. des piles) et qui, par conséquent, peuvent être considérées comme des pièces d'usure, ni aux dommages sur des composants fragiles, comme des interrupteurs, des batteries ou des éléments fabriqués en verre.

● Faire valoir sa garantie

Pour garantir la rapidité d'exécution de la procédure de garantie, veuillez respecter les indications suivantes :

Veuillez conserver le ticket de caisse et la référence du produit (IAN 385839_2107) à titre de preuve d'achat pour toute demande.

Le numéro de référence de l'article est indiqué sur la plaque d'identification, gravé sur la page de titre de votre manuel (en bas à gauche) ou sur un autocollant apposé sur la face arrière ou inférieure du produit.

En cas de dysfonctionnement du produit, ou de tout autre défaut, contactez en premier lieu le service après-vente par téléphone ou par e-mail aux coordonnées indiquées ci-dessous.

Vous pouvez alors envoyer franco de port tout produit considéré comme défectueux au service clientèle indiqué, accompagné de la preuve d'achat (ticket de caisse) et d'une description écrite du défaut avec mention de sa date d'apparition.

● Service après-vente

FR Service après-vente France

Tél. : 0800904879

E-Mail : owim@lidl.fr

BE Service après-vente Belgique

Tél. : 080071011

Tél. : 80023970 (Luxembourg)

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.
- Het product is breekbaar.
- De functies van het product kunnen zijn belemmerd, als het product is gevallen.

● Voorbereiding

● 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 zodig 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 kleinere 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 schaaft 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.

● **Garantie**

Het product wordt volgens strenge kwaliteitsrichtlijnen zorgvuldig geproduceerd en voor levering grondig getest. In geval van schade aan het product kunt u rechtmatig beroep doen op de verkoper van het product. Deze wettelijke rechten worden door onze hierna vermelde garantie niet beperkt.

Op dit product verlenen wij 3 jaar garantie vanaf aankoopdatum. De garantieperiode start op de dag van aankoop. Bewaar de originele kassabon alstublieft. Dit document is nodig als bewijs voor aankoop.

Wanneer binnen 3 jaar na de aankoopdatum van dit product een materiaal- of productiefout optreedt, dan wordt het product door ons – naar onze keuze – gratis voor u gerepareerd of vervangen. Deze garantie komt te vervallen als het product beschadigd wordt, niet correct gebruikt of onderhouden wordt.

De garantie geldt voor materiaal- en productiefouten. Deze garantie is niet van toepassing op productonderdelen, die onderhevig zijn aan normale slijtage en hierdoor als aan slijtage onderhevige onderdelen gelden (bijv. batterijen) of voor beschadigingen aan breekbare onderdelen, zoals bijv. schakelaars, accu's of dergelijke onderdelen, die gemaakt zijn van glas.

● **Afwikkeling in geval van garantie**

Om een snelle afhandeling van uw reclamatie te waarborgen dient u de volgende instructies in acht te nemen:

Houd bij alle vragen alstublieft de kassabon en het artikelnummer (IAN 385839_2107) als bewijs van aankoop bij de hand.

Het artikelnummer vindt u op de typeplaat, ingegraveerd, op het titelblad van uw handleiding (linksonder) of als sticker op de achter- of onderzijde. Wanneer er storingen in de werking of andere gebreken optreden, dient u eerst telefonisch of per e-mail contact met de onderstaande service-afdeling op te nemen.

Een als defect geregistreerd product kunt u dan samen met uw aankoopbewijs (kassabon) en vermelding van de concrete schade alsmede het tijdstip van optreden voor u franco aan het u meege-deelde servicepunt verzenden.

● **Service**

Ⓝ **Service Nederland**

Tel.: 08000225537

E-Mail: owim@lidl.nl

Ⓟ **Service België**

Tel.: 080071011

Tel.: 80023970 (Luxemburg)

E-Mail: owim@lidl.be

Maszynka do makaronu

● Wstęp

Gratulujemy Państwu zakupu nowego produktu. Zdecydowali się Państwo na zakup produktu najwyższej jakości. Przed uruchomieniem urządzenia po raz pierwszy zapoznaj się z nim. W tym celu przeczytaj uważnie poniższą instrukcję obsługi oraz wskazówki dotyczące bezpieczeństwa. Produkt należy użytkować w sposób tu opisany i zgodnie z określonym zakresem zastosowania. Należy przechowywać tę instrukcję w bezpiecznym miejscu. Przekazując produkt innej osobie, należy również przekazać wszystkie dokumenty.

● Zastosowanie zgodne z przeznaczeniem

Produkt jest przeznaczony wyłącznie do użytku domowego.

● Opis części

- 1 Maszynka do makaronu
- 2 Korbka
- 3 Zacisk śrubowy
- 4 Kółko nastawcze wałków
- 5 Nasadka wałków

● Dane techniczne



Materiał: Obudowa: stal szlachetna
Wałek do makaronu: stal szlachetna, aluminium



Wskazówki dot. bezpieczeństwa

PRZECHOWUJ WSZYSTKIE WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA ORAZ INSTRUKCJE NA PRZYSZŁOŚĆ!

⚠ NIEBEZPIECZEŃSTWO OBRAŻEŃ CIAŁA!

-  **⚠ OSTRZEŻENIE! ZAGROŻENIE NIE ŻYCIA ORAZ NIEBEZPIECZEŃSTWO WYPADKU W PRZYPADKU W MAŁYCH DZIECI!** Nigdy nie pozostawiaj dzieci bez nadzoru z materiałem opakowania i produktem. Istnieje niebezpieczeństwo uduszenia się materiałem opakowania oraz niebezpieczeństwo utraty życia wskutek ran ciętych. Dzieci często nie doceniają niebezpieczeństwa. Zawsze trzymaj dzieci z daleka od produktu.
- Po użyciu niniejszego urządzenia przechowuj je w bezpiecznym miejscu, poza zasięgiem dzieci.
- Niniejsze urządzenie nie jest przeznaczone do tego, żeby mogło być użytkowane przez osoby (włącznie z dziećmi) o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych lub osoby z brakiem doświadczenia i/lub brakiem wiedzy, chyba że osoby takie będą nadzorowane przez osobę odpowiedzialną za ich bezpieczeństwo lub otrzymały instrukcje, jak należy użytkować urządzenie.
- Sprawdź, czy wszystkie części są prawidłowo zamontowane. W przypadku nieprawidłowego montażu istnieje niebezpieczeństwo obrażeń ciała.
- Bądź stale uważny i zwracaj zawsze uwagę na to co robisz. Do pracy podchodź rozsądnie. Już jedna chwila nieuwagi może prowadzić do obrażeń ciała.
- Na ruchomych częściach maszyny istnieje niebezpieczeństwo przygniecenia (palców) lub zakleszczenia.
-  **NADAJE SIĘ DO PRODUKTÓW SPOŻYWCZYCH!** Produkt nie wpływa na właściwości smakowe i zapachowe przygotowywanych potraw.
- Produkt jest łamliwy.
- Funkcje produktu mogą ulec pogorszeniu w przypadku jego upadku.

● Przygotowanie

● Podstawowa recepta na włoskie ciasto makaronowe

Składniki

300 g	mąki (preferuje się twardy grysik pszenny)
130 ml	naturalna woda mineralna
½	łyżeczki soli

1. Mąkę i sól tak ułożyć na powierzchni roboczej, aby powstał pagórek i dobrze je wymieszać. Pośrodku zrobić dołek.
2. Nalać wody do niecki i najpierw wymieszać je widelcem. Mieszać wodę z mąką od wewnątrz do zewnątrz, aż powstanie jednorodna masa.
3. Tak otrzymane ciasto należy wymiesić rękoma przez około 10–15 minut, aż będzie gładkie i błyszczące (zobacz rys. B).
Gdyby ciasto było za twarde dodaj do niego ostrożnie trochę wody. Jeżeli ciasto jest za miękkie, to należy dodać jeszcze trochę mąki i całość wymieszać. Ciasto nie powinno przywierać do rąk.
4. Uformować ciasto w kulę, przykryć czystą, wilgotną szmatką (zobacz rys. C), pozostawić na 30 minut (zobacz rys. C).

● Uruchomienie

- Ustaw maszynkę do makaronu [1] na stole.
- Włóż zacisk śrubowy [3] do otworu i zamocuj maszynkę do makaronu [1] na stole (zobacz rys. A).
- Załóż nasadkę wałków [5] wzdłuż szyn ślizgowych na maszynkę do makaronu [1].
- Załóż korbkę [2] do otworu maszynki do makaronu [1] (zobacz rys. A).
- Przed użyciem maszynki do makaronu [1] po raz pierwszy oczyść ją tak, jak to opisano w rozdziale „Czyszczenie i konserwacja”. Oczyść wszystkie części stykające się produktami spożywczymi wilgotną szmatką, aby usunąć ewentualne zabrudzenia. Następnie całkowicie osusz części.

- Niewielką część masy obrócić przez rolki, aby je oczyścić. Tego pierwszego ciasta nie wolno spożywać.
- Podziel przygotowane ciasto na mniejsze porcje. Za każdym razem wyrabiaj tylko jedną porcję, resztę znowu zakryj, aby nie wyschła (zobacz rys. D).
- Wyciągnij nieco kółko nastawcze wałków [4] i przekręć je aż do pozycji 7. Oba gładkie wałki są całkowicie otwarte (zobacz rys. E).
- Pokręcaj korbkę [2] w kierunku ruchu wskazówek zegara i przepuść ciasto przez wałki. Złóż ponownie ciasto razem i, jeżeli to konieczne, oprósz ciasto niewielką ilością mąki. Powtórz tę czynność około 5–6 razy (zobacz rys. F). Ciasto powinno mieć formę równomierną.
- Ustawić kółko nastawcze wałka [4] na węższe płożenie i przepuścić jeszcze raz ciasto przez wałki, dopóki nie osiągnie ono wymaganej grubości.
- Przytnij rozwałkowane ciasto nożem na żądaną długość.
- Załóż korbkę [2] do jednego z otworów na nasadce wałków [5] i powoli przepuszczaj przez maszynkę prostokąty rozwałkowanego ciasta (zobacz rys. I, J).
- Ułóż następnie makaron na obrusie lub na stojaku-suszarce do makaronu i pozwól, aby makaron suszył się przez co najmniej jedną godzinę.

Dobra rada: Jeżeli wałki nie tną ciasta, to jest ono za miękkie. W takim przypadku należy domieszać do ciasta trochę mąki i przepuścić ciasto jeszcze raz przez gładkie wałki (zobacz rys. G, H).
Aby uzyskać lepszy rezultat, zagnieść ciasto i posypać je odrobiną mąki. Powtarzać proces ok. 5–6 razy na pozycję (patrz rys. G, H).
Jeżeli ciasto jest za suche, to wałki go nie uchwycą. W takim przypadku należy dodać do ciasta trochę wody i przepuścić ciasto jeszcze raz przez gładkie wałki.

- Makaron należy wrzucić do wystarczającej ilości gotującej się i posolonej wody (około 4 litry na ½ kg makaronu). Świeży makaron zostaje ugotowany w zależności od grubości ciasta w przeciągu 2–5 minut.

- Podczas gotowania należy makaron ostrożnie mieszać, następnie odcedzić makaron na sitku.

● **Czyszczenie i konserwacja** **(zobacz rysunek L-O)**

- Nigdy nie używaj benzyny, rozpuszczalników ani oczyszczaczy chemicznych.
- Podczas użytkowania maszyny od czasu do czasu należy oczyścić skrobaki pod wałkami suchą szmatką.
- Do czyszczenia maszyny do makaronu używaj miękkiej, czystszej szmatki.
- Należy używać szczotki lub drewnianego pręta, aby oczyścić maszynę do makaronu po jej zastosowaniu.
- Silniejsze zabrudzenia usuwaj mokrą szmatką, a następnie całkowicie wysusz części.
- Maszyny do makaronu nie wolno w żadnym wypadku myć w wodzie ani w zmywarce do naczyń.
- Produktu nie należy nigdy zanurzać w wodzie lub innych cieczach. Może to doprowadzić do wystąpienia uszkodzeń na produkcie.

● **Utylizacja**

Opakowanie wykonane jest z materiałów przyjaznych dla środowiska, które można przekazać do utylizacji w lokalnym punkcie przetwarzania surowców wtórnych.

Informacji na temat możliwości utylizacji wyeksploatowanego produktu udziela urząd gminy lub miasta.

● **Gwarancja**

Produkt wyprodukowano według wysokich standardów jakości i poddano skrupulatnej kontroli przed wysyłką. W przypadku wad produktu nabywcy przysługują ustawowe prawa. Gwarancja nie ogranicza ustawowych praw nabywcy produktu.

Produkt objęte jest 3 gwarancją, licząc od daty zakupu. Gwarancja wygasa w razie zawinionego przez użytkownika uszkodzenia produktu, niewłaściwego użycia lub konserwacji.

W przypadku wystąpienia w ciągu 3 lat od daty zakupu wad materiałowych lub fabrycznych, dokonujemy – według własnej oceny – bezpłatnej naprawy lub wymiany produktu.

Świadczenie gwarancyjne obejmuje wady materiałowe i fabryczne. Gwarancja nie obejmuje części produktu ulegających normalnemu zużyciu, uznawanych za części zużywalne (np. baterie) oraz uszkodzeń części łamliwych, np. przetłaczników, akumulatorów lub wykonanych ze szkła.

Zgodnie z Kodeksem Cywilnym art. 581 §1 wraz z wymianą urządzenia lub ważnej części czas gwarancji rozpoczyna się na nowo.

● **Sposób postępowania w** **przypadku naprawy** **gwarancyjnej**

Aby zapewnić szybkie rozpatrzenie Państwa wniosku, prosimy stosować się do następujących wskazówek:

Przed skontaktowaniem się z działem serwisowym należy przygotować paragon i numer artykułu (IAN 385839_2107) jako dowód zakupu.

Numery artykułów można znaleźć na tabliczce znamionowej, na grawerunku, na stronie tytułowej jego instrukcji (na dole po lewej stronie) lub jako naklejkę na stronie odwrotnej lub spodniej.

W razie wystąpienia błędów w działaniu lub innych wad, należy skontaktować się najpierw z wymienionym poniżej działem serwisowym telefonicznie lub pocztą elektroniczną.

Produkt uznany za uszkodzony można następnie z dołączeniem dowodu zakupu (paragonu) i podaniem, na czym polega wada i kiedy wystąpiła, przesłać bezpłatnie na podany Państwu adres serwisu.

● Serwis

Serwis Polska

Tel.: 008004911946

E-Mail: owim@lidl.pl

Strojek na těstoviny

● Úvod

Blahopřejeme Vám ke koupi nového výrobku. Rozhodli jste se pro kvalitní výrobek. Před prvním uvedením do provozu se seznámte s výrobkem. K tomu si pozorně přečtěte následující návod k obsluze a bezpečnostní pokyny. Používejte výrobek jen popsáním způsobem a pouze pro uvedené oblasti použití. Uschovejte si tento návod na bezpečném místě. Všechny podklady vydejte při předání výrobku i třetí osobě.

● Použití ke stanovenému účelu

Výrobek je výlučně určen pro soukromé použití.

● Popis dílů

- 1 Strojek na nudle
- 2 Klika
- 3 Šroubová stolařská svorka
- 4 Válcové nastavovací kolečko
- 5 Válcový nástavec

● Technické údaje


Materiál: Pouzdro: ušlechtilá ocel
Váleček na nudle: ušlechtilá ocel, hliník




Bezpečnostní pokyny

USCHOVEJTE BEZPEČNOSTNÍ POKYNY A NÁVODY PRO BUDOUCNOST!

⚠ NEBEZPEČÍ PORANĚNÍ!

-  **⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ OHROŽENÍ ŽIVOTA A ÚRAZU PRO MALÉ DĚTI A DĚTI!** Nikdy nenechtejте děti bez dozoru s obalovým materiálem a s výrobkem. Existuje nebezpečí udušení obalovým materiálem a ohrožení života pořezá-

ním. Děti často podcení nebezpečí. Chraňte výrobek před dětmi.

- Zařízení uschovejte po použití na bezpečném místě, mimo dosah dětí.
- Toto zařízení není určeno, aby je používaly osoby (včetně dětí) s omezenými fyzickými, senzorickými nebo duševními schopnostmi nebo s nedostatkem zkušeností a / nebo znalostí, kromě toho, dohlíželi-li na ně osoba příslušná pro jejich bezpečnost nebo obdrželi od ní instrukce, jak se má zařízení používat.
- Zkontrolujte, že jsou všechny díly odborně namontovány. Při neodborné montáži existuje nebezpečí poranění.
- Buďte vždy pozorní a dbejte neustále na to, co činíte. Dejte se do práce s rozumem. Už okamžik nepozornosti při montáži může vést k poraněním.
- Na pohyblivých dílech stroje existuje nebezpečí zmáčknutí a uskřípnutí.
-  **VHODNÉ PRO POTRAVINY!** Chuť a vůně potravin se tímto výrobkem neomezí.
- Výrobek je křehký.
- Po pádu výrobku může dojít k narušení jeho funkci.

● Příprava

● Základní recept pro italské nudlové těsto

Přísady

300g mouky (přednostně hrubá pšeničná krupice)
130ml přírodní minerální vody
½ čajové lžičky soli

1. Nasypte kopeček mouky a soli na pracovní plochu a dobře všechno promíchejte. Udělejte uprostřed důlek.
2. Přidejte do prohlubně vodu a obsah nejdříve smíchejte vidličkou. Míchejte vodu s moukou zevnitř směrem ven až vznikne stejnoměrná hmota.
3. Takto získané těsto hněťte rukama po dobu cca. 10–15 minut, až je hladké a lesknoucí (viz obr. B). V případě, že je těsto příliš tuhé, přidejte opatrně trochu vody. Je-li těsto příliš měkké,

zahněte ze spodu ještě trochu mouky. Těsto by se nemělo na rukou lepit.

4. Vytvarujte těsto do koule (viz obr. C), přikryjte ho čistým, vlhkým hadrem a nechte ho 30 minut v klidu (viz obr. C).

● Uvedení do provozu

- Postavte strojek na nudle **1** na stůl.
- Zastrčte šroubovou stolařskou svorku **3** do otvoru a upevněte strojek na nudle **1** na stole (viz obr. A).
- Položte válcový nástavec **5** podél vodicích kolejniček na strojek na nudle **1**.
- Zastrčte kliku **2** do otvoru strojku na nudle **1** (viz obr. A).
- Před prvním použitím vyčistěte strojek na nudle **1** tak, jak je uvedeno v odstavci „Čištění a údržba“. Vyčistěte všechny díly přicházející do styku s potravinami vlhkou tkaninou, abyste odstranili eventuální nečistotu. Pak všechny díly úplně osušte.
- Otáčejte malý díl těsta válci, aby se očistily. Toto první těsto se nesmí jíst.
- Připravené těsto rozdělte do menších porcí. Předpracujte vždy 1 porci, zbytek znovu přikryjte, aby neoschnul (viz obr. D).
- Válcové nastavovací kolečko **4** trochu vytáhněte a otočte je až do polohy 7. Oba hladké válce jsou úplně otevřeny (viz obr. E).
- Otočte klikou **2** ve směru pohybu hodinových ručiček a nechte těsto projít válci. Těsto znovu stlačte dohromady a, je-li třeba, posypte těsto trochou mouky. Tento postup zopakujte cca. 5–6 krát (viz obr. F). Těsto by mělo mít rovnoměrný tvar.
- Nyní nastavte nastavovací kolečko válečku **4** na úzkou pozici a nechte těsto ještě jednou proběhnout válečkem, až dosáhne požadované tloušťky.
- Rozřízněte nožem placku těsta do žádoucí délky.
- Vložte kliku **2** do jednoho z otvorů na válcovém nástavci **5** a nechte placky těsta pomalu projít (viz obr. I, J).
- Pak položte nudle na ubrousek nebo přes stůl na nudle a nechte je aspoň po dobu 1 hodiny oschnout.

Tip: Neuříznou-li válce těsto, je těsto příliš měkké.

V tomto případě byste měli k těstu přimíchat trochu mouky a pak je ještě jednou nechat projít hladkými válci (viz obr. G, H).

K dosažení lepšího výsledku těsto složte a posypte ho trochou mouky. Opakujte postup cca 5 až 6 krát u každé pozice (viz obr. G, H).

Je-li těsto příliš suché, nezachytí se válci. V tomto případě byste měli k těstu přimíchat trochu vody a pak je ještě jednou těsto nechat projít hladkými válci.

- Nudle vložte do dostatečně vroucí a osolené vody (cca. 4 litry na ½ kg nudlí). Čerstvé nudle jsou vždy podle tloušťky těsta hotové v době 2–5 minut.
- Během vaření opatrně promíchejte, pak nudle v sítu slejte.

● Čištění a údržba (viz obr. L–O)

- Nikdy nepoužívejte benzin, rozpouštědla nebo chemické čističe.
- Vyčistěte občas během používání škrabku pod válci suchou tkaninou.
- K čištění strojku na nudle použijte měkké, čisté tkaniny.
- Použijte kartáč nebo dřevěnou tyčku, abyste strojek na nudle po použití vyčistili.
- Silnější nečistoty odstraňte vlhkou tkaninou a pak díly úplně osušte.
- Strojek na nudle se nikdy nesmí opláchnout ve vodě nebo čistit v myčce na nádobí.
- Výrobek nikdy neponořujte do vody nebo jiných tekutin. To může způsobit poškození výrobku.

● Zlikvidování

Obal se skládá z ekologických materiálů, které můžete zlikvidovat prostřednictvím místních sběrů recyklovatelných materiálů.

○ možnostech likvidace vysloužilých zařízení se informujte u správy vaší obce nebo města.

● **Záruka**

Výrobek byl vyroben s nejvyšší pečlivostí podle přísných kvalitativních směrnic a před odesláním prošel výstupní kontrolou. V případě závad máte možnost uplatnění zákonných práv vůči prodejci. Vaše práva ze zákona nejsou omezena naší níže uvedenou zárukou.

Na tento artikl platí 3 záruka od data zakoupení. Záruční lhůta začíná od data zakoupení. Uchovejte si dobře originál pokladní stvrzenky. Tuto stvrzenku budete potřebovat jako doklad o zakoupení.

Pokud se do 3 let od data zakoupení tohoto výrobku vyskytne vada materiálu nebo výrobní vada, výrobek Vám – dle našeho rozhodnutí – bezplatně opravíme nebo vyměníme. Tato záruka zaniká, jestliže se výrobek poškodí, neodborně použil nebo neobdržel pravidelnou údržbu.

Záruka platí na vady materiálu a výrobní vady. Tato záruka se nevztahuje na díly výrobku podléhající opotřebení (např. na baterie), dále na poškození křehkých, choulostivých dílů, např. vypínačů, akumulátorů nebo dílů zhotovených ze skla.

● **Postup v případě uplatňování záruky**

Pro zajištění rychlého zpracování Vašeho případu se řiďte následujícími pokyny:

Pro všechny požadavky si připravte pokladní stvrzenku a číslo artiklu (IAN 385839_2107) jako doklad o zakoupení.

Číslo artiklu najdete na typovém štítku, gravuře, titulní stránce návodu (vlevo dole) nebo na nálepce na zadní nebo spodní straně.

V případě poruch funkce nebo jiných závad nejdříve kontaktujte, telefonicky nebo e-mailem, v následujícím textu uvedené servisní oddělení.

Výrobek registrovaný jako vadný potom můžete s příloženým dokladem o zakoupení (pokladní stvrzenkou) a údaji k závadě a kdy k ní došlo,

bezplatně zaslat na adresu servisu, která Vám byla sdělena.

● **Servis**

Servis Česká republika

Tel.: 800600632

E-Mail: owim@lidl.cz

Stroj na výrobu rezancov

● Úvod

Blahoželáme Vám ku kúpe Vášho nového výrobku. Kúpou ste sa rozhodli pre vysoko kvalitný produkt. Pred prvým uvedením do prevádzky sa oboznámte s výrobkom. Za týmto účelom si pozorne prečítajte nasledujúci návod na obsluhu a bezpečnostné pokyny. Výrobok používajte iba v súlade s popisom a v uvedených oblastiach používania. Tento návod uschovajte na bezpečnom mieste. Ak výrobok odovzdáte ďalšej osobe, priložte k nemu aj všetky podklady.

● Používanie v súlade s určením

Výrobok je určený výlučne na súkromné použitie.

● Opis dielov

- 1 Strojček na rezance
- 2 Kľuka
- 3 Skrutkové zvieradlo
- 4 Koliesko na reguláciu vzdialenosti valčekov
- 5 Nadstavec na rezance

● Technické údaje

Materiál: kryt: ušľachtilá oceľ
valček na rezance: ušľachtilá oceľ,
hliník



Bezpečnostné pokyny

VŠETKY BEZPEČNOSTNÉ A OSTATNÉ POKYNY SI USCHOVAJTE PRE PRÍPAD POTREBY V BU-DÚCNOSTI!

NEBEZPEČENSTVO!



VAROVANIE! NEBEZPEČENSTVO OHROZENIA ŽIVOTA A ÚRAZU PRE MALÉ

DETI A DETI! Deti nikdy nenechávajú bez

dozoru s obalovým materiálom a výrobkom. Existuje nebezpečenstvo zadusenia obalovým materiálom a ohrozenie života v dôsledku rezných poranení. Deti často podceňujú nebezpečenstvá. Deti držia vždy mimo dosahu výrobku.

- Tento prístroj uschovajte po použití na bezpečnom mieste, mimo dosahu detí.
- Tento prístroj nie je určený na to, aby ho používali osoby (vrátane detí) s obmedzenými fyzickými, senzorickými alebo duševnými schopnosťami či s nedostatočnými skúsenosťami a / alebo vedomosťami, s výnimkou prípadov, ak sú pod dozorom osoby zodpovedajúcej za ich bezpečnosť, alebo ak od tejto osoby dostali pokyny na používanie prístroja.
- Skontrolujte, či sú všetky diely správne namontované. Pri nesprávnej montáži existuje nebezpečenstvo poranenia.
- Buďte vždy pozorní a vždy dávajte pozor na to, čo robíte. K práci pristupujte s rozvahou. Jediný moment nepozornosti môže viesť k poraneniám.
- Na pohyblivých častiach stroja existuje riziko pomliaždenia a prískriputia.
- **ZDRAVIU NEŠKODNÉ!** Tento výrobok neovplyvňuje chuťové a vôňové vlastnosti.
- Výrobok je rozbitný.
- Funkcie výrobku môžu byť po jeho páde zhoršené.

● Príprava

● Základný recept na talianske rezancové cesto

Prísady

- | | |
|--------|---|
| 300 g | múky (najlepšie krupica z tvrdej pšenice) |
| 130 ml | prírodnej minerálnej vody |
| ½ | čajovej lyžičky soli |

1. Dajte múku a soľ na pracovnú plochu tak, aby vznikol kopček a dobre premiešajte. Do stredu vytlačte jamku.
2. Nalejte vodu do priehlbiny a najskôr ju premiešajte vidličkou. Zmiešajte vodu s múkou zvnútra

smerom von, až kým nevznikne rovnomerná hmota.

3. Takto získané cesto mieste ručne cca 10–15 minút, až kým nebude hladké a lesklé (pozri obr. B). Ak je cesto príliš tuhé, pridajte opatrne trochu vody. Ak je cesto príliš mäkké, primieste ešte trochu múky. Cesto by sa nemalo lepiť na ruky.
4. Vyformujte cesto do gule (pozri obr. C), prikryte ho čistou, vlhkou utierkou a nechajte ho 30 minút stáť (pozri obr. C).

● Uvedenie do prevádzky

- Strojček na rezance **1** postavte na stôl.
- Skrutkové zvieradlo **3** zastrčte do otvoru a strojček na rezance **1** pripevnite k stolu (pozri obr. A).
- Valčekový nadstavec **5** nasadíte za pomoci klznej lišty na strojček na rezance **1**.
- Kľuku **2** zasuníte do otvoru strojčeka na rezance **1** (pozri obr. A).
- Stroj na rezance **1** pred prvým použitím očistíte podľa opisu v odseku „Čistenie a údržba“. Všetky diely, ktoré prichádzajú do styku s potravínami, očistíte vlhkou handričkou, aby ste tak odstránili prípadnú špinu. Diely následne dôkladne osušte.
- Pre vyčistenie valcov nechajte cez valce prejsť malý kúsok cesta. Tento prvý kúsok cesta sa nesmie skonzumovať.
- Pripravené cesto rozdeľte na menšie porcie. Spracujte vždy 1 porciu a zvyšok znovu zakryte, aby nevyschol (pozri obr. D).
- Regulačné koliesko **4** trochu vytiahnite a otočte ním až do polohy 7. Oba hladké valčeky sú úplne otvorené (pozri obr. E).
- Zatočte kľukou **2** v smere hodinových ručičiek a cesto nechajte prechádzať cez valčeky. Cesto znovu zložte a v prípade potreby ho posypte malým množstvom múky. Tento postup opakujte cca 5 až 6-krát (pozri obr. F). Cesto by malo byť rovnomerný tvar.
- Regulačné koliesko valčeka **4** nastavte do užšej polohy a cesto nechajte znovu prejsť cez valčeky, až kým nedosiahne zvolenú hrúbku.
- Ploché cesto narežte nožom na zvolenú dĺžku.

- Kľuku **2** zasuníte do jedného z otvorov nadstavca **5** a ploché cesto nechajte pomaly prechádzať (pozri obr. I, J).
- Rezance napokon položte na obrus alebo cez stojan na rezance a nechajte ich minimálne 1 hodinu sušiť.

Tip: Ak valčeky cesto neprerežú, je príliš mäkké. V takom prípade by ste mali do cesta primiešať trochu múky a znovu ho nechať prejsť cez hladké valčeky (pozri obr. G, H).

Pre dosiahnutie lepšieho výsledku poskladajte cesto a posypte ho trochu múky. Zopakujte tento postup cca. 5–6 krát na každej pozícii (pozri obr. G, H). Ak je cesto príliš suché, valčeky ho nezachytia. V takom prípade by ste mali do cesta pridať trochu vody a znovu ho nechať prejsť cez hladké valčeky.

- Rezance vložte do dostatočne vriacej a osolenej vody (cca 4 litre na ½ kg rezancov). Čerstvé rezance sú v závislosti od hrúbky cesta hotové do 2–5 minút.
- Počas varenia rezance opatrne zamiešajte a následne ich zlejte do sitka.

● Čistenie a údržba (pozri obr. L–O)

- Nikdy nepoužívajte benzín, rozpúšťadlá alebo chemické čistiace prostriedky.
- Počas používania očistite občas škrabáky pod valčkami suchou handričkou.
- Na čistenie strojčeka na rezance používajte jemnú, čistú handričku.
- Použite kefku alebo drevenú paličku na čistenie stroja na cestoviny po použití.
- Silnejšie znečistenia odstráňte vlhkou handričkou a diely následne dôkladne osušte.
- Strojček na rezance sa nesmie v žiadnom prípade oplachovať vo vode ani umývať v umývačke riadu.
- Výrobok nikdy neponárajte do vody alebo do iných kvapalín. To môže viesť k poškodeniu výrobku.

● Likvidácia

Obal pozostáva z ekologických materiálov, ktoré môžete odovzdať na miestnych recyklačných zberných miestach.

O možnostiach likvidácie opotrebovaného výrobku sa môžete informovať na Vašej obecnej alebo mestskej správe.

● Záruka

Tento výrobok bol dôkladne vyrobený podľa prísnych akostných smerníc a pred dodaním svedomito testovaný. V prípade nedostatkov tohto výrobku Vám prináležia zákonné práva voči predajcovi produktu. Tieto zákonné práva nie sú našou nižšie uvedenou zárukou obmedzené.

Na tento produkt poskytujeme 3-ročnú záruku od dátumu nákupu. Záručná doba začína plynúť dátumom kúpy. Starostlivo si prosím uschovajte originálny pokladničný lístok. Tento doklad je potrebný ako dôkaz o kúpe.

Ak sa v rámci 3 rokov od dátumu nákupu tohto výrobku vyskytne chyba materiálu alebo výrobná chyba, výrobok Vám bezplatne opravíme alebo vymeníme – podľa nášho výberu. Táto záruka zaniká, ak bol produkt poškodený, neodborne používaný alebo neodborne udržiavaný.

Poskytnutie záruky sa vzťahuje na chyby materiálu a výrobné chyby. Táto záruka sa nevzťahuje na časti produktu, ktoré sú vystavené normálnemu opotrebovaniu, a preto ich je možné považovať za opotrebovateľné diely (napr. batérie) alebo na poškodenia na rozbitných dieloch, napr. na spínači, akumulátorových batériách alebo častiach, ktoré sú zhotovené zo skla.

● Postup v prípade poškodenia v záruke

Pre zaručenie rýchleho spracovania Vašej požiadavky dodržte prosím nasledujúce pokyny:

Pre všetky otázky majte pripravený pokladničný doklad a číslo výrobku (IAN 385839_2107) ako dôkaz o kúpe.

Číslo výrobku nájdete na typovom štítku, gravúre, na prednej strane Vášho návodu (dole vľavo) alebo ako nálepkú na zadnej alebo spodnej strane.

Ak sa vyskytnú funkčné poruchy alebo iné nedostatky, najskôr telefonicky alebo e-mailom kontaktujte následne uvedené servisné oddelenie.

Produkt označený ako defektný potom môžete s priloženým dokladom o kúpe (pokladničný lístok) a uvedením, v čom spočíva nedostatok a kedy sa vyskytol, bezplatne odoslať na Vám oznámenú adresu servisného pracoviska.

● Servis

SK **Servis Slovensko**

Tel.: 0800 008158

E-pošta: owim@lidl.sk

Máquina para pasta

● Introducción

Enhorabuena por la adquisición de su nuevo producto. Ha elegido un producto de alta calidad. Familiarícese con el producto antes de la primera puesta en funcionamiento. Lea detenidamente el siguiente manual de instrucciones y las indicaciones de seguridad. Utilice el producto únicamente como se describe a continuación y para las aplicaciones indicadas. Guarde estas instrucciones en un lugar seguro. En caso de transferir el producto a terceros, entregue también todos los documentos correspondientes.

● Uso adecuado

El producto está diseñado únicamente para uso privado.

● Descripción de las piezas

- 1 Máquina para hacer pasta
- 2 Manivela
- 3 Sargento
- 4 Rueda de ajuste de los rodillos
- 5 Pieza adicional de los rodillos

● Datos técnicos



Material: carcasa: acero inoxidable
rodillo para la pasta: acero inoxidable, aluminio



Indicaciones de seguridad

¡GUARDAR TODAS LAS ADVERTENCIAS E INDICACIONES DE SEGURIDAD POR SI LAS NECESITA EN UN FUTURO!

¡PELIGRO DE LESIONES!

-  **¡ADVERTENCIA! ¡PELIGRO DE MUERTE Y ACCIDENTE PARA LOS NIÑOS!** No deje nunca a los niños sin vigilancia con el material de embalaje o el aparato. Existe el peligro de morir por asfixia con el material de embalaje o por los cortes ocasionados. A menudo los niños no son conscientes de los peligros. Mantenga siempre el aparato fuera del alcance de los niños.
- Después de su uso, guarde el aparato en un lugar seguro y fuera del alcance de los niños.
- Aquellas personas (incluidos niños) con limitaciones físicas, sensoriales o psíquicas o sin la experiencia o conocimientos suficientes sólo podrían utilizar el aparato bajo la supervisión de una persona responsable de su seguridad o habiendo recibido de esta persona las indicaciones necesarias sobre cómo utilizar el aparato.
- Asegúrese de que las piezas estén montadas correctamente. Si realiza un montaje incorrecto, se corre el riesgo de sufrir lesiones.
- Preste siempre atención a lo que está haciendo. Proceda con prudencia en el trabajo. Incluso un momento de descuido podría causar lesiones.
- Existe el peligro de sufrir lesiones por aplastamiento o de engancharse con las piezas móviles de la máquina.
-  **¡APTO PARA ALIMENTOS!** El sabor y el aroma de los alimentos no se ven perjudicados por este producto.
- El producto es frágil.
- Las funciones del producto pueden verse afectadas si este se cae.

● Preparación

● Receta básica para preparar una masa de pasta italiana

Ingredientes

- 300 g de harina (preferiblemente de sémola de trigo duro)
- 130 ml de agua mineral natural
- ½ cucharadita de sal

1. Coloque la harina y la sal en la superficie de trabajo formando un montículo y mézclelas bien. Haga un hueco en el centro.
2. Vierta el agua en el centro y empiece a diluir con un tenedor. Mezcle el agua desde dentro hacia fuera con la harina hasta conseguir una masa uniforme.
3. Amase con las manos la masa conseguida entre 10 y 15 minutos aproximadamente, hasta que quede lisa y brillante (véase la fig. B). En caso de que la masa quede demasiado compacta, añada cuidadosamente un poco de agua. Si la masa está demasiado pastosa, añada un poco de harina. La masa no debería pegarse a las manos.
4. Forme una bola con la masa (véase la fig. C), cúbrala con un paño limpio húmedo y déjela reposar durante 30 minutos (véase la fig. C).

● Puesta en funcionamiento

- Coloque la máquina para hacer pasta **[1]** sobre una mesa.
- Introduzca el sargento **[3]** en el orificio y fije la máquina **[1]** a la mesa (véase la fig. A).
- Introduzca la pieza adicional de los rodillos **[5]** a lo largo de las guías de deslizamiento en la máquina **[1]**.
- Introduzca la manivela **[2]** en el orificio de la máquina **[1]** (véase la fig. A).
- Limpie la máquina para hacer pasta **[1]** antes de utilizarla por primera vez como se describe en el apartado de "Limpieza y mantenimiento". Limpie todas las piezas susceptibles de entrar en contacto con alimentos con un paño húmedo

y elimine la eventual suciedad. A continuación, seque completamente las piezas.

- Pase una pequeña parte de la masa por los rodillos para limpiarlos. Esta primera masa no deberá comerse.
- Divida la masa preparada en porciones más pequeñas. Trabaje 1 porción cada vez y vuelva a cubrir las restantes para que no se sequen (véase la fig. D).
- Extraiga un poco la rueda de ajuste de los rodillos **[4]** y gírela hasta la posición 7. Los dos rodillos lisos están abiertos del todo (véase la fig. E).
- Gire la manivela **[2]** en sentido de las agujas del reloj y pase la masa a través de los rodillos. Pliegue la masa de nuevo y, en caso necesario, espolvoréela con un poco de harina. Repita este proceso unas 5 o 6 veces (véase la fig. F). La masa ha de quedar uniforme.
- Ponga la rueda de ajusta del rodillo **[4]** en una posición menor y pase la masa otra vez a través del rodillo hasta que haya alcanzado el grosor deseado.
- Corte la placa de masa a la longitud deseada utilizando un cuchillo.
- Coloque la manivela **[2]** en uno de los orificios de la pieza adicional de los rodillos **[5]** y pase las placas de masa a través de ellos lentamente (véase la fig. I, J).
- A continuación, coloque la pasta sobre un mantel o en un colgador para pasta y déjela secar, como mínimo, durante 1 hora.

Consejo: Si los rodillos no cortan la masa, significa que ésta está demasiado pastosa. En este caso se recomienda añadir un poco de harina a la masa y volverla a pasar a través de los rodillos lisos (véase la fig. G, H).

Para conseguir un resultado mejor, pliegue y espolvoree la masa con un poco de harina. Repita este paso unas 5 o 6 veces por cada porción (ver fig. G, H).

Si la masa está demasiado seca, los rodillos no la sujetarán bien. En este caso se recomienda añadir un poco de agua a la masa y volver a pasarla a través de los rodillos lisos.

- Introduzca la pasta en suficiente agua salada hirviendo (aprox. 4 litros por ½ kg de pasta). La pasta fresca está lista en 2-5 minutos, en función del espesor de la masa.
- Remueva con cuidado durante la cocción y, a continuación, escurra la pasta en un colador.

● **Limpeza y mantenimiento** **(véase la fig. L-O)**

- Nunca utilice gasolina, disolventes o detergentes químicos.
- Durante el uso, limpie el rascador situado debajo de los rodillos con un trapo seco de vez en cuando.
- Utilice un trapo suave y limpio para limpiar la máquina.
- Después de cada uso, utilice un cepillo o una varilla de madera para limpiar la máquina para hacer pasta.
- Elimine la suciedad más persistente con un paño húmedo y, a continuación, seque las piezas completamente.
- No limpie en ningún caso la máquina para hacer pasta sumergiéndola en agua o introduciéndola en el lavaplatos.
- Nunca sumerja el producto en agua u otro tipo de líquidos, de lo contrario el producto podrá resultar dañado.

● **Eliminación**

El embalaje está compuesto por materiales no contaminantes que pueden ser desechados en el centro de reciclaje local.

Para obtener información sobre las posibilidades de desecho del producto al final de su vida útil, acuda a la administración de su comunidad o ciudad.

● **Garantía**

El producto ha sido fabricado cuidadosamente siguiendo exigentes normas de calidad y ha sido probado antes de su entrega. En caso de defecto del producto, usted tiene derechos legales frente al vendedor del mismo. Nuestra garantía (abajo indicada) no supone una restricción de dichos derechos legales.

Este producto dispone de una garantía de 3 años desde la fecha de compra. El plazo de garantía comienza a partir de la fecha de compra. Por favor, conserve adecuadamente el justificante de compra original. Este documento se requerirá como prueba de que se realizó la compra.

Si en el plazo de 3 años a partir de la fecha de compra se produce un fallo de material o fabricación en este producto, repararemos el producto o lo sustituiremos gratuitamente por un producto nuevo (según nuestra elección). La garantía quedará anulada si el producto resulta dañado o es utilizado o mantenido de forma inadecuada.

La garantía cubre defectos de materiales o de fabricación. Esta garantía no cubre aquellos componentes del producto sometidos a un desgaste normal y que, por ello, puedan considerarse piezas de desgaste (por ej. las pilas). Tampoco cubre daños de componentes frágiles como, por ejemplo, los interruptores, baterías y piezas de cristal.

● **Tramitación de la garantía**

Para garantizar una rápida tramitación de su consulta, tenga en cuenta las siguientes indicaciones:

Para realizar cualquier consulta, tenga a mano el recibo y el número de artículo (IAN 385839_2107) como justificante de compra.

Encontrará el número de artículo en una inscripción de la placa indentificativa, en la portada de las instrucciones (abajo a la izquierda) o en una pegatina en la parte posterior o inferior.

Si el producto fallase o presentase algún defecto, póngase primero en contacto con el departamento de asistencia indicado, ya sea por teléfono o correo electrónico.

Puede enviarnos el producto defectuoso libre de franqueo adjuntando el recibo de compra (ticket de compra) e indicando dónde está y cuándo ha ocurrido el fallo a la dirección de asistencia que le indicamos.

● Asistencia

ES Asistencia en España

Tel.: 900984948

E-Mail: owim@lidl.es

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 opmærksomhed 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.
- Produktet er skrøbeligt.
- Produktets funktioner kan været forringet, hvis produktet er blevet tabt.

● Forberedelse

● Grundopskrift til en italiensk nudeldej

Ingredienser

300 g	mel (helst gruttet hvedemel)
130 ml	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, hælder 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.
- Skruetvingen **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).

- Valsejusteringshjulet **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 illust. 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 bestyrelse.

● **Garanti**

Produktet blev produceret omhyggeligt efter de strengeste kvalitetskrav og kontrolleret grundigt inden levering. Hvis der forekommer mangler ved dette produkt, så har de juridiske rettigheder over for sælgeren af dette produkt. Disse juridiske rettigheder indskrænkes ikke af vores garanti, der beskrives i det følgende.

De får 3 års garanti fra købsdatoen på dette produkt. Garantifristen begynder med købsdatoen. Opbevar den originale kassebon på et sikkert sted. Denne kassebon behøves som dokumentation for købet.

Hvis der inden for 3 år fra købsdatoen af for dette produkt opstår en materiale- eller fabriktionsfejl, bliver produktet repareret eller erstattet – efter vores valg – af os uden omkostninger for dem. Garantien bortfalder, hvis produktet bliver beskadiget eller ikke anvendes eller vedligeholdes korrekt.

Garantien gælder for materiale- eller fabriktionsfejl. Denne garanti dækker ikke produktdele, som er udsat for normalt slid og derfor kan betragtes som normale sliddele (f.eks. batterier) eller ved skader på skræbelige dele; f.eks. kontakter, akkumulatører som er fremstillet af glas.

● **Afvikling af garantisager**

For at kunne garantere en hurtig sagsbehandling af deres forespørgsel, bedes De følge følgende anvisninger:

Opbevar kassebon og artikelnummer (IAN 385839_2107) som købsdokumentation, så disse kan fremlægges på forespørgsel. Artikelnumrene er angivet på typeskiltet, ved en indgravering, på forsiden af vejledningen (nederst til venstre) eller på et mærkat på bag- eller undersiden. Hvis der forekommer funktionsfejl eller andre mangler, skal De først kontakte nedenstående serviceafdeling telefonisk eller via e-mail.

Et produkt, der er registreret som defekt, kan De derefter sende portofrit til den meddelte serviceadresse ved vedlæggelse af købsbeviset (kassebon) og angivelsen af, hvori manglen består, og hvornår den er opstået.

● **Service**

DK Service Danmark
Tel.: 80253972
E-Mail: owim@lidl.dk

Macchina per pasta fresca

● Introduzione

Congratulazioni per l'acquisto del vostro nuovo prodotto. Con esso avete optato per un prodotto di qualità. Familiarizzare con il prodotto prima di metterlo in funzione per la prima volta. A tale scopo, leggere attentamente le seguenti istruzioni d'uso e le avvertenze di sicurezza. Utilizzare il prodotto solo come descritto e per i campi di applicazione indicati. Conservare queste istruzioni in un luogo sicuro. Conservare tutta la documentazione in caso di cessione del prodotto a terzi.

● Utilizzo secondo la destinazione d'uso

Il prodotto è destinato esclusivamente all'utilizzo privato.

● Descrizione dei componenti

- 1 Macchina per la pasta
- 2 Manovella
- 3 Morsetto
- 4 Ghiera di regolazione distanza rulli
- 5 Portarulli

● Dati tecnici



Materiale: Involucro: acciaio inossidabile
Rullo per pasta: acciaio inossidabile, alluminio



Indicazioni di sicurezza

CONSERVARE LE INDICAZIONI DI SICUREZZA E LE ISTRUZIONI PER EVENTUALI NECESSITÀ FUTURE!

⚠ PERICOLO DI LESIONI!

-  **⚠ ATTENZIONE! PERICOLO DI MORTE E DI INCIDENTI PER BAMBINI E INFANTI!** Non lasciare mai i bambini incustoditi nei pressi del materiale di imballaggio e del prodotto. Sussiste il pericolo di soffocamento a causa del materiale per imballaggio e il pericolo di morte a causa di lesioni da taglio. Spesso i bambini sottovalutano i pericoli. Tenere i bambini lontani dal prodotto.
- Dopo averlo utilizzato, conservare questo apparecchio in un luogo sicuro e lontano dalla portata dei bambini.
- Non fare utilizzare questo apparecchio da persone (ivi inclusi bambini) con capacità fisiche, sensoriali o mentali limitate. Inoltre, l'apparecchio non può essere utilizzato da persone senza conoscenza del suo funzionamento. In questo caso, una persona responsabile per la sicurezza deve supervisionare o dare indicazioni su come l'apparecchio debba essere utilizzato.
- Controllare che tutti i componenti siano montati correttamente. In caso di montaggio non corretto sussiste il pericolo di lesioni.
- E' necessario essere sempre concentrati e fare sempre attenzione a ciò che si fa. Accostarsi al lavoro sempre in modo cosciente. Un momento di disattenzione è sufficiente per provocare lesioni.
- Ai componenti mobili della macchina sussistono pericoli di schiacciamento e di trascinamento.
-  **ADATTO PER GENERI ALIMENTARI!** Le proprietà gustative ed olfattive non vengono compromesse dall'utilizzo di questo prodotto.
- Il prodotto è fragile.
- Le funzioni del prodotto possono essere compromesse in caso di caduta del prodotto.

● Preparazione

● Ricetta di base per la pasta italiana

Ingredienti

300g di farina (preferibilmente di grano duro)
130ml di acqua minerale naturale
½ cucchiaino di sale

1. Versare la farina e il sale sulla superficie di lavoro in modo da creare una montagnetta e mescolare bene. Fare un buco in mezzo.
2. Aggiungere l'acqua nel pozzetto e mischiarla dapprima con una forchetta. Mescolare l'acqua e la farina dall'interno verso l'esterno, fino ad ottenere una massa omogenea.
3. Impastare con le mani l'impasto ottenuto in questo modo per circa 10-15 minuti, fino a che esso non diventi liscio e lucido (vedi fig. B). Qualora l'impasto fosse troppo solido, aggiungergli un poco di acqua. Qualora l'impasto fosse troppo soffice, aggiungergli un poco di farina. L'impasto non deve attaccarsi alle mani.
4. Formare una palla con l'impasto (vedi fig. C), coprirla con un panno pulito e umido e lasciarla riposare per 30 minuti (vedi fig. C).

● Messa in esercizio

- Porre la macchina per la pasta **1** su un tavolo.
- Inserire il morsetto **3** nell'apertura e fissare la macchina per la pasta **1** al tavolo (vedi fig. A).
- Inserire il portarulli **5** lungo la guida di scorrimento sulla macchina per la pasta **1**.
- Inserire la manovella **2** nell'apertura della macchina per la pasta **1** (vedi fig. A).
- Pulire la macchina per la pasta **1** prima di utilizzarla per la prima volta, come descritto nel capitolo "Pulizia e manutenzione". Pulire con un panno umido tutti i componenti che entrano in contatto con il cibo al fine di rimuovere la sporcizia eventualmente accumulata. In seguito, asciugare completamente tali componenti.

- Per pulire i rulli fare ruotare un piccolo pezzo di pasta attraverso di essi. Questo primo pezzo di pasta non deve essere mangiato.
- Suddividere l'impasto preparato in piccole porzioni. Lavorare una porzione per volta, il resto ricoprirlo di nuovo, in modo che non si secchi (vedi fig. D).
- Estrarre un poco la ghiera di regolazione della distanza dei rulli **4** e ruotarla fino a farle raggiungere la posizione 7. Entrambi i rulli lisci sono aperti completamente (vedi fig. E).
- Ruotare la manovella **2** in senso orario e lasciare passare l'impasto attraverso i rulli. Riprendere il mano l'impasto, e se necessario, spargere su di esso della farina. Ripetere questa procedura circa 5-6 volte (vedi fig. F). L'impasto deve presentare una forma uniforme.
- Metta ora la rotella di posizionamento del rullo **4** su una posizione più stretta e lasci passare nuovamente la pasta attraverso i rulli fino a raggiungere lo spessore desiderato.
- Tagliare con un coltello una sfoglia della lunghezza desiderata.
- Inserire la manovella **2** in una delle aperture dell'inserto a rulli **5** e farvi passare lentamente le sfoglie (vedi fig. I, J).
- Porre la pasta su una tovaglia o su un vassoio per pasta e lasciarla asciugare per almeno 1 ora.

Suggerimento: Qualora i rulli non tagliassero l'impasto, significa che esso è troppo soffice. In questo caso è necessario aggiungere all'impasto un poco di farina e farlo scorrere un'altra volta tra i rulli lisci (vedi fig. G, H).

Per ottenere un risultato migliore ripiegare l'impasto e cospargerlo di farina. Ripetere il processo circa 5-6 volte per ogni posizione (vedi fig. G, H). Qualora l'impasto fosse troppo asciutto, esso non può essere catturato dai rulli. In questo caso è necessario aggiungere all'impasto un poco di acqua e farlo scorrere un'altra volta tra i rulli lisci.

- Porre la pasta pronta in acqua bollente e salata di quantità sufficiente (circa 4 litri per ogni ½ kg di pasta). La pasta fresca è pronta in 2-5 minuti a seconda dello spessore dell'impasto.
- Mescolare con attenzione durante la cottura, in seguito versare la pasta in un colapasta.

● Pulizia e manutenzione (vedi fig. L-O)

- Non utilizzare mai benzina, solventi o detergenti chimici.
- Durante l'utilizzo pulire le lame poste al di sotto dei rulli con un panno asciutto.
- Per la pulizia della macchina per la pasta utilizzare un panno soffice e pulito.
- Dopo l'uso, per pulire la macchina per la pasta utilizzare una spazzola o un bastoncino di legno.
- Pulire i punti più sporchi con un panno umido ed in seguito asciugare completamente i pezzi.
- In nessun caso risciacquare la macchina per la pasta in acqua o lavarla nella lavastoviglie.
- Non immergere mai il prodotto in acqua o in altri liquidi. Ciò potrebbe causare danni al prodotto.

● Smaltimento

L'imballaggio è composto da materiali ecologici che possono essere smaltiti presso i siti di raccolta locali per il riciclo.

E' possibile informarsi circa le possibilità di smaltimento del prodotto usato presso l'amministrazione comunale o cittadina.

● Garanzia

Il prodotto è stato prodotto secondo severe direttive di qualità e controllato con premura prima della consegna. In caso di difetti del prodotto, l'acquirente può far valere i propri diritti legali nei confronti del venditore. Questi diritti legali non vengono limitati in alcun modo dalla garanzia di seguito riportata.

Questo prodotto è garantito per 3 anni a partire dalla data di acquisto. Il termine di garanzia ha inizio a partire dalla data di acquisto. Conservare lo scontrino di acquisto originale in buone condizioni. Questo documento servirà a documentare l'avvenuto acquisto.

Il prodotto da Lei acquistato dà diritto ad una garanzia di 3 anni a partire dalla data di acquisto. La presente garanzia decade nel caso di danneggiamento del prodotto, di utilizzo o di manutenzione inadeguati.

La prestazione di garanzia vale sia per difetti di materiale che per difetti di fabbricazione. La presente garanzia non si estende a parti del prodotto soggette a normale usura e che possono essere identificate, pertanto, come parti soggette a usura (p. es., le batterie), né a danni su parti staccabili, come interruttore, batterie o simili, realizzate in vetro.

● Gestione dei casi in garanzia

Per garantire un rapido disbrigo delle proprie pratiche, seguire le istruzioni seguenti:

Per ogni richiesta si prega di conservare lo scontrino e il codice dell'articolo (IAN 385839_2107) come prova d'acquisto.

Il numero d'articolo può essere dedotto dalla targhetta, da un'incisione, dal frontespizio delle istruzioni (in basso a sinistra) oppure dall'adesivo applicato sul retro o sul lato inferiore.

In caso di disfunzioni o avarie, contattare innanzitutto i partner di assistenza elencati di seguito telefonicamente oppure via e-mail.

Si può inviare il prodotto ritenuto difettoso all'indirizzo del centro di assistenza indicato con spedizione esente da affrancatura, completo del documento di acquisto (scontrino) e della descrizione del difetto, specificando anche quando tale difetto si è verificato.

● Assistenza

IT Assistenza Italia
Tel.: 800790789
E-Mail: owim@lidl.it

Tésztanyújtó és metélő gép

● Bevezető

Gratulálunk új termékének vásárlása alkalmából. Ezzel egy magas minőségű termék mellett döntött. Az első üzembevetel előtt ismerkedjen meg a készülékkel. Ehhez figyelmesen olvassa el a következő Használati utasítást és a biztonsági tudnivalókat. A terméket csak a leírtak szerint és a megadott felhasználási területeken alkalmazza. Őrizze meg ezt az útmutatót egy biztos helyen. A termék harmadik félnek történő továbbadása esetén mellékelje a termék a teljes dokumentációját is.

● Rendeltetésszerű használat

A termék kizárólag privát használatra készült.

● A részek leírása

- 1 Tésztakészítő gép
- 2 Forgatókar
- 3 Csavaros szorító
- 4 Nyújtó-beállító kerék
- 5 Tésztavágó feltét

● Műszaki adatok

Anyag: Készülékház: nemesacél
Tésztaformázó henger: nemesacél, aluminium




Biztonsági figyelmeztetés

ŐRIZZE MEG VALAMENNYI BIZTONSÁGI TUDNIVALÓT ÉS UTASÍTÁST A JÖVŐ IDŐ SZÁMÁRA!

⚠ SÉRÜLÉSVESZÉLY!



⚠ FIGYELMEZTETÉS! ÉLET- ÉS BALESETVESZÉLY KISGYEREKEK ÉS GYEREKEK SZÁMÁRA!

- Sohase hagyja a gyerekeket felügyelet nélkül a csomagolóanyagokkal és a termékkel. A csomagolóanyagok által fulladásveszély és a termék általi vágási sérülések esetén életveszély fenyeget. A gyerekek gyakran lebecsülik a veszélyeket. Tartsa a gyerekeket mindig a készülettől távol.
- A használat után tárolja ezt a készüléket egy biztos helyiségben, a gyerekek számára elérhető tartományon kívül.
- Ez a készülék nem arra készült, hogy korlátozott fizikai, szenzörikus vagy szellemi képességekkel rendelkező, vagy tapasztalat és/vagy ismeretek nélküli személyek (gyerekeket beleértve) használják kivéve, ha azt a biztonságukért felelős személy felügyelete alatt teszik, vagy ha a készülék használatának a módjáról tőle utasításokban részesülnek.
- Ellenőrizze, hogy a részeket szakszerűen szerelték e össze. Szakszerűtlen összeszerelés esetén sérülésveszély áll fenn.
- Legyen állandóan figyelmes és ügyeljen mindig arra, amit tesz. A munkát körültekintően kezdje el. Egyetlen pillanat figyelmetlenség is sérülésekhez vezethet.
- A gép mozgó részei által zúzódások és beszorulások veszélye áll fenn.
-  **ÉLELMISZER MINŐSÉGŰ!** Ez a termék nem befolyásolja az ételek ízét és aromáját.
- A termék törékeny.
- A termék funkciói károsodhatnak, ha leesett a termék.

● Előkészítés

● Alaprecept olasz tészta készítéséhez

Hozzávalók

300 g	liszt (főként kemény búzadara)
130 ml	természetes ásványvíz
½	teáskanál só

1. Halmozza a lisztet és a sót púposan a munkafelületre és keverje jól össze. A közepébe nyomjon egy mélyedést.
2. Töltsön vizet a teknőbe és először egy villával keverje össze. Belülről kifelé keverje a vizet a lisztbe, amíg egyenletes masszát nem kap.
3. Az így elkészített tésztamasszát gyúrja a kezeivel kb. 10–15 percen keresztül, amíg az sima és fényes lesz (lásd a B ábrát).
Ha a tésztamassza túl kemény, tegyen hozzá óvatosan egy kis vizet. Ha a tésztamassza túl lágy, gyúrjon még be abba egy kis lisztet. A tésztának nem szabad a kezéhez ragadni.
4. Formázzon gömböt a tésztából (lásd a C ábrát), takarja le egy tiszta, nedves kendővel és hagyja 30 percig pihenni azt (lásd a C ábrát).

● Üzembevetel

- Helyezze a tésztakészítő gépet **1** egy asztalra.
- Dugja a csavaros szorítót **3** a készülék megfelelő nyílásába és rögzítse a tésztakészítő gépet **1** az asztalra (lásd a A ábrát).
- Helyezze a tésztavágó-feltétet **5** a vezetősínek mentén a tésztakészítő gépre **1**.
- Dugja a forgatókart **2** a tésztakészítő gép **1** megfelelő nyílásába (lásd a A ábrát).
- Íz első használat előtt tisztítsa meg a tésztakészítő gépet **1**, a „Tisztítás és karbantartás” bekezdésben leírtak szerint. Esetleges piszkok eltávolításához törölje le az élelmiszerekkel kapcsolatba kerülő valamennyi részt egy nedves törölruhával. Végezetül törölgesse ezeket a részeket szárazra.
- Tekerjen át egy kis darab tésztát a hengerek között, hogy azokat ezáltal megtisztítsa. Ezt az első tésztát nem szabad elfogyasztani.

- Az elkészített tésztamasszát ossza fel kisebb adagokra. Mindig 1 adagot dolgozzon fel, a többit-hogy ne száradjanak ki-takarja le (lásd a D ábrát).
- Húzza kissé ki a nyújtó beállító kereket **4** és csavarja az 7. helyzetbe. A két sima nyújtóhenger most teljesen nyitott (lásd a E ábrát).
- Forgassa a forgatókart **2** az óramutató járásának az irányába és hagyja a tésztamasszát a két nyújtóhenger között áthaladni. Hajtsa a tésztamasszát újra össze és ha szükséges, hintse be a tésztamasszát egy kevés liszttel. Ismételje meg ezt az eljárást kb. 5–6-szor (lásd a F ábrát). A tésztamasszának egyenletes formát kell elérni.
- Állítsa a henger-állítókereteket **4** vékonyabb pozícióra és futtassa át még egyszer a tésztát a hengeren addig, amíg a tészta a kívánt vastagságú nem lesz.
- Vágja egy késsel a tésztalapot a kívánt hosszra.
- Dugja a forgatókart **2** a tésztavágó-feltét **5** egyik nyílásába és lassan futtassa át rajta a tésztalapot (lásd a I, J ábrát).
- Végezetül helyezze a metélttészttát egy asztali kendőre, vagy egy tésztaszárító állványra és hagyja legalább 1 órán keresztül száradni.

Tipp: Ha a hengerek a tésztát nem vágják, az azt jelenti, hogy a tészta túl lágy. Ebben az esetben dolgozzon be a tésztamasszába egy kevés lisztet és futtassa azt a sima hengerek között még egyszer át. Ha a tészta túl kemény, a hengerek nem kapják el (lásd a G, H ábrát).

A jobb eredmény eléréséhez nyújtsa ki a tésztát és szórjon rá lisztet. Ismételje meg a folyamatot kb. 5–6 alkalommal (lásd a G-, H-ábra).

Ebben az esetben dolgozzon be a tésztamasszába egy kis vizet és utána futtassa azt még egyszer át a sima hengerek között.

- Tegye a metélttészttát elegendő mennyiségű fővő és sós vízbe (½ kg metélttészttához kb. 4 liter víz). A friss metélttészta a tészta vastagságától függően 2–5 perc alatt fő meg.
- Főzés közben kavargassa meg óvatosan a metélttészttát, a főzés befejezése után töltsse ki azt egy szűrőbe.

● **Tisztítás és karbantartás** **(lásd a L-O ábrát)**

- A tisztításhoz soha ne használjon benzint, oldószereket vagy vegyi tisztítószereseket.
- Használat közben olykor tisztítsa meg a henger alatti lemezt egy száraz törlőronggyal.
- Tisztítsa a tésztakészítő gépet egy puha és tiszta törlőruhával.
- A tésztakészítő gépnek a használat utáni megtisztításához használjon egy kefét vagy egy fapálcikát.
- Távolítsa el a makacsabb szennyeződések egy nedves törlőronggyal és törölje utána az érintett részeket teljesen szárazra.
- A tésztakészítő gépet semmiesetre sem szabad vízzel leöblíteni, vagy a mosogatógépben tisztítani.
- Soha ne merítse a terméket vízbe vagy más folyadékba. Az a termék megkárosodásához vezethet.

● **Mentesítés**

A csomagolás környezetbarát anyagokból készült, amelyeket a helyi újrahasznosító helyeken adhat le ártalmatlanítás céljából.

A kiszolgált termék megsemmisítési lehetőségeiről lakóhelye illetékes önkormányzatánál tájékozódhat.

● **Garancia**

A terméket szigorú minőségi előírások betartásával gondosan gyártottuk, és szállítás előtt lelkiismeretesen ellenőriztük. Ha a terméken hiányosságot tapasztal, akkor a termék eladójával szemben törvényes jogok illetik meg Önt. Ezeket a törvényes jogokat a következőkben ismertetett garancia vállalásunk nem korlátozza.

A termékre 3 év garanciát adunk a vásárlás dátumától számítva. A garanciális idő a vásárlás dátumával kezdődik. Kérjük, jól őrizze meg a pénztári

blokkot. Ez a bizonylat szükséges a vásárlás tényének az igazolásához.

Ha a termék vásárlásától számított 3 éven belül anyag- vagy gyártási hiba merül fel, akkor a választásunk szerint a terméket ingyen megjavítjuk vagy kicseréljük. A garancia megszűnik, ha a terméket megrongálták, nem szakszerűen kezelték vagy tartották karban.

A garancia az anyag- vagy gyártáshibákra vonatkozik. A garancia nem terjed ki azokra a termékrészekre, melyek normál kopásnak vannak kitéve és ezért fogyóeszköznek tekinthetők (pl. elemek), vagy a törékeny részekre sérülésére, pl. kapcsolók, akkuk, vagy üvegből készült részek.

● **Garanciális ügyek** **lebonyolítása**

Ügyének gyors elintézhetsége céljából, kérjük kövesse az alábbi útmutatást:

Kérjük, kérdések esetére készítse elő a pénztárblokkot és a cikkszámot (IAN 385839_2107) a vásárlás tényének az igazolására.

Kérjük, hogy a cikkszámot olvassa le a típustábláról, a gravírozásból, az Útmutató címoldaláról (balra lent), illetve a hátoldalon, vagy a termék alján található matricáról.

Amennyiben működési hibák, vagy egyéb hiányosság lépne fel, először vegye fel a kapcsolatot a következőkben megnevezett szervizek egyikével telefonon, vagy e-mailen.

A hibásnak ítélt terméket ezután a vásárlást igazoló blokk, valamint a hiba leírásának és keletkezési idejének mellékelésével díjmentesen postázhatja az Önnel közölt szervizcímre.

● **Szerviz**

(HU) Szerviz Magyarország

Tel.: 0680021536

E-mail: owim@lidl.hu

Strojček za pripravo testenin

● Uvod

Iskrene čestitke ob nakupu vašega novega izdelka. Odločili ste se za kakovosten izdelek. Pred prvo uporabo se seznanite z izdelkom. V ta namen pozorno preberite naslednja navodila za uporabo in varnostne napotke. Izdelek uporabljajte samo tako, kot je opisano in samo za navedena področja uporabe. To navodilo hranite na varnem mestu. V primeru izročitve izdelka tretjim, jim predajte tudi vso dokumentacijo.

● Namen uporabe

Izdelek je namenjen izključno za privatno uporabo.

● Opis delov

- 1 Strojček za izdelavo testenin
- 2 Ročica za vrtenje valjčka
- 3 Primež
- 4 Nastavno kolesce za valjčka
- 5 Nastavek za valjček

● Tehnični podatki

Material: Ohišje: legirano jeklo
Valjček za testenine: legirano jeklo,
aluminij



Varnostna navodila

VARNOSTNA NAVODILA IN OPOZORILA
SHRANITE ZA PRIHODNJO UPORABO!

⚠ NEVARNOST POŠKODB!



⚠ OPOZORILO! ŽIVLJENJSKA NEVARNOST IN NEVARNOST NEZGOD ZA MAJHNE

OTROKE IN OTROKE! Otrok z embalažnim

materialom in izdelkom nikoli ne pustite nenadzorovanih. Obstaja nevarnost zadušitve zaradi embalažnega materiala in življenjska nevarnost zaradi ureznin. Otroci pogosto podcenjujejo nevarnosti. Otrokom nikoli ne dovolite zadrževanja v bližini izdelka.

- To napravo po uporabi hranite na varnem mestu, zunaj dosega otrok.
- Ta naprava ni namenjena za to, da jo uporabljajo osebe (vključno z otroci), ki so omejene v telesnih, senzoričnih ali duševnih zmogljivostih ali jim primanjkuje izkušenj in/ali znanja, razen v primeru, če jih nadzira oseba, odgovorna za varnost, ali pa so od te osebe dobili navodila o tem, kako se napravo uporablja.
- Preverite, če so vsi deli pravilno montirani. Pri nepravilni montaži obstaja nevarnost poškodb.
- Vedno bodite pozorni in pazite na to, kaj delate. Delo opravljajte s pametjo. Že en sam trenutek nepazljivosti lahko vodi do povzročitve poškodb.
- Na premičnih delih strojčka obstaja nevarnost zmečkanin in zatikanja.
- **PRIMERNO ZA UPORABO Z ŽIVILI!** Ta izdelek ne vpliva na okus in vonj živil.
- Izdelek je lomljiv.
- Če izdelek pade na tla, lahko to vpliva na njegovo delovanje.

● Priprava

● Osnovni recept za italijansko testo za testenine

Sestavine

300g moke (najbolje trdega pšeničnega zdroba)
130ml naravna mineralne voda
½ čajne žličke soli

1. Dodajte moko in sol na delovno površino tako, da nastane hribeček, nato pa dobro premešajte. V sredini naredite vdolbino.
2. Dodajte vodo v korito in najprej zmešajte z vilicami. Vodo zmešajte z moko od znotraj navzven, da nastane enakomerna masa.

3. Na ta način dobljeno testo približno 10–15 minut mesite z rokami, da postane gladko in se sveti (glejte sl. B).
Če je testo pretrdo, mu previdno dodajte nekoliko vode. Če je testo premehko, mu primesite še nekoliko moke. Testo se ne sme lepiti na roke.
4. Testo oblikujte v kroglo (glejte sl. C), ga pokrijte s čisto, vlažno krpo in ga pustite počivati 30 minut (glejte sl. C).

● Začetek uporabe

- Strojček za izdelavo testenin [1] postavite na mizo.
- Primež [3] vtaknite v odprtino in strojček za izdelavo testenin [1] pritrdite na mizo (glejte sl. A).
- Nastavek za valjček [5] s pomočjo drsnih vodil natakните na strojček za izdelavo testenin [1].
- Ročico za vrtenje valjčka [2] vtaknite v odprtino v strojčku za izdelavo testenin [1] (glejte sl. A).
- Strojček za izdelavo testenin [1] pred prvo uporabo očistite kot je opisano v poglavju „Čiščenje in vzdrževanje“. Vse dele, ki pridejo v stik z živilom, obrišite z mokro krpo, da odstranite morebitno umazanijo. Dele nato popolnoma osušite.
- Majhen del testa zvaljajte skozi valjčka, da valjčka očistite. Tega testa se ne sme jesti.
- Pripravljeno testo razdelite na manjše porcije. Delajte samo z 1 porcijo, ostalo testo zopet prekrijte, da se ne izsuši (glejte sl. D).
- Nastavno kolesce za valjčka [4] potegnite nekoliko navzven in ga zavrtite do pozicije 7. Oba gladka valčka sta popolnoma odprta (glejte sl. E).
- Ročico za vrtenje valjčka [2] vrtite v smeri urnega kazalca in pustite, da testo teče skozi valjčka. Testo zopet zložite in, če je potrebno, ga potresite z nekoliko moke. Ta postopek ponovite približno 5–6-krat (glejte sl. F). Testo naj bo enakomerne oblike.
- Nastavno kolesce za valjček [4] nastavite na ožjo pozicijo in pustite testo še enkrat teči skozi valjčka, dokler ne doseže zelene debeline.
- Razvaljane plošče testa z nožem razrežite na želeno dolžino.
- Ročico za vrtenje valjčka [2] vtaknite v eno od odprtin v nastavku za valjček [5] in razvaljane plošče testa pustite počasi teči skozi (glejte sl. I, J).

- Testenine takoj nato položite na kuhinjsko krpo ali jih obesite na stojalo za testenine in jih pustite, da se sušijo vsaj 1 uro.

Nasvet: Če valjčki testa ne režejo, je testo premehko. V tem primeru testu primesajte še nekoliko moke in ga še enkrat pustite teči skozi gladka valjčka (glejte sl. G, H).

Za boljše rezultate testo nagubajte in ga potresite z malo moke. Ponovite postopek pribl. 5–6-krat na položaj (glejte sl. G, H).

Če je testo pretrdo, ga valjčki ne zagrabijo. V tem primeru testu primesajte še nekoliko vode in ga še enkrat pustite teči skozi gladka valjčka.

- Testenine dajte v zadostno količino vrele vode (približno 4 litre na ½ kg testenin). Sveže testenine so, odvisno od debeline testa, gotove v 2–5 minutah.
- Med kuhanjem testenine previdno premešajte, nato jih odcedite s pomočjo cedila.

● Čiščenje in vzdrževanje (glejte sl. L–O)

- Nikoli ne uporabljajte bencina, razredčil ali kemičnih čistil.
- Med uporabo strgala pod valjčki očistite s suho krpo.
- Za čiščenje strojčka za izdelavo testenin uporabljajte mehko, čisto krpo.
- Uporabite krtačo ali leseno paličico, da strojček za izdelavo testenin po uporabi očistite.
- Močno umazanijo odstranite z mokro krpo in takoj nato dele popolnoma osušite.
- Strojčka za izdelavo testenin se ne sme na noben način spirati pod vodo ali prati v pomivalnem stroju.
- Izdelka nikoli ne pomakajte v vodo ali katerekoli druge tekočine. To lahko povzroči škodo na izdelku.

● Odstranjevanje

Embalaža je narejena iz okolju primernih materialov, ki jih lahko oddate za recikliranje na lokalnih zbirališčih odpadkov.

O možnostih odstranjevanja odsluženega izdelka se lahko pozanimате pri svoji občinski ali mestni upravi.

● **Garancija**

● **Postopek pri uveljavljanju garancije**

Za zagotovitev hitre obdelave vašega primera vas prosimo, da sledite naslednjim napotkom:

Prosimo, da za vsa vprašanja pripravite račun in številko izdelka (IAN 385839_2107) kot dokazilo o nakupu.

Številko izdelka najdete na identifikacijski ploščici, gravuri, naslovni strani v navodilih (spodaj levo) ali na nalepki na hrbtni ali spodnji strani.

Če pride do napačnega delovanja ali drugih pomanjkljivosti, se obrnite najprej na v nadaljevanju navedeni servisni oddelek po telefonu ali prek e-pošte.

Izdelek, označen kot okvarjen, lahko nato brez poštnine pošljete na navedeni naslov servisa, zraven pa priložite potrdilo o nakupu (blagajniški račun) in navedite, za kakšno pomanjkljivost gre in kdaj je nastala.

● **Servis**

Servis Slovenija

Tel.: 080082034

E-Mail: owim@lidl.si



Pooblašчени serviser:

OWIM GmbH & Co. KG
Stiftsbergstraße 1
74167 Neckarsulm
NEMČIJA

Servisna telefonska številka: 080082034

Garancijski list

1. S tem garancijskim listom OWIM GmbH & Co. KG, Stiftsbergstraße 1, 74167 Neckarsulm, Nemčija jamčimo, da bo izdelek v garancijskem roku ob normalni in pravilni uporabi brezhibno deloval in se zavezuje, da bomo ob izpolnitvi spodaj navedenih pogojev odpravili morebitne pomanjkljivosti in okvare zaradi napak v materialu ali izdelavi oziroma po svoji presoji izdelek zamenjali ali vrnili kupnino.
2. Garancija je veljavna na ozemlju Republike Slovenije.
3. Garancijski rok za proizvod je 3 leta od datuma izročitve blaga. Datum izročitve blaga je razviden iz računa.
4. Kupec je dolžan okvaro javiti pooblaščenemu servisu oziroma se informirati o nadaljnjih postopkih na zgoraj navedeni telefonski številki. Svetujemo vam, da pred tem natančno preberete navodila o sestavi in uporabi izdelka.
5. Kupec je dolžan pooblaščenemu servisu predložiti garancijski list in račun, kot potrdilo in dokazilo o nakupu ter dnevu izročitve blaga.
6. V primeru, da proizvod popravlja nepooblaščen servis ali oseba, kupec ne more uveljavljati zahtevkov iz te garancije.
7. Vzroki za okvaro oziroma nedelovanje izdelka morajo biti lastnosti stvari same in ne vzroki, ki so zunaj proizvajalčeve oziroma prodajalčeve sfere. Kupec ne more uveljavljati zahtevkov iz te garancije, če se ni držal priloženih navodil za sestavo in uporabo izdelka ali če je izdelek kakorkoli spremenjen ali nepravilno vzdrževan.
8. Jamčimo servis in rezervne dele še 3 leta po preteku garancijskega roka.
9. Obrabni deli oz. potrošni material so izvzeti iz garancije.
10. Vsi potrebni podatki za uveljavljanje garancije se nahajajo na dveh ločenih dokumentih (garancijski list, račun).
11. Ta garancija proizvajalca ne izključuje pravic potrošnika, ki izhajajo iz odgovornosti prodajalca za napake na blagu.

Prodajalec:

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

OWIM GmbH & Co. KG

Stiftsbergstraße 1
74167 Neckarsulm
GERMANY

Model-No.: HG08850
Version: 01 / 2022

Stand der Informationen · Last Information Update · Version des informations
Stand van de informatie · Stan informacjĳ · Stav informacĳ · Stav informacĳĳ
Estado de las informaciones · Tilstand af information · Versione delle informazioni
Információk állása · Stanje informacij; 09 / 2021 · Ident.-No.: HG08850092021-8



IAN 385839_2107