

SILVERCREST®



MÁQUINA PARA PASTA SPM 220 A1

ES

MÁQUINA PARA PASTA

Instrucciones de uso

DE AT CH

PASTA-MASCHINE

Bedienungsanleitung

PT

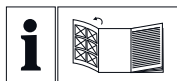
MÁQUINA PARA FAZER MASSA

Manual de instruções

IAN 351925_2007

ES

PT



ES

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

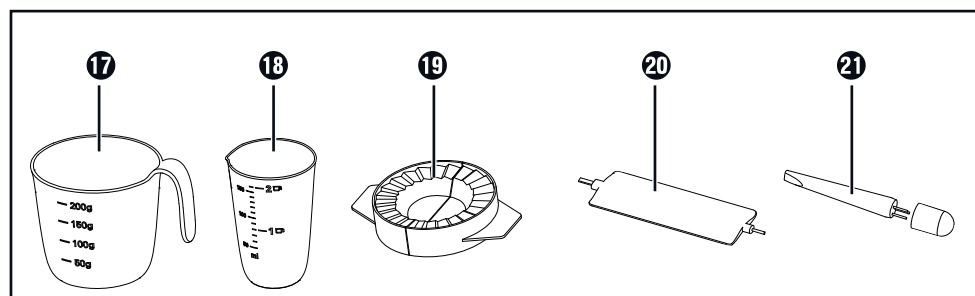
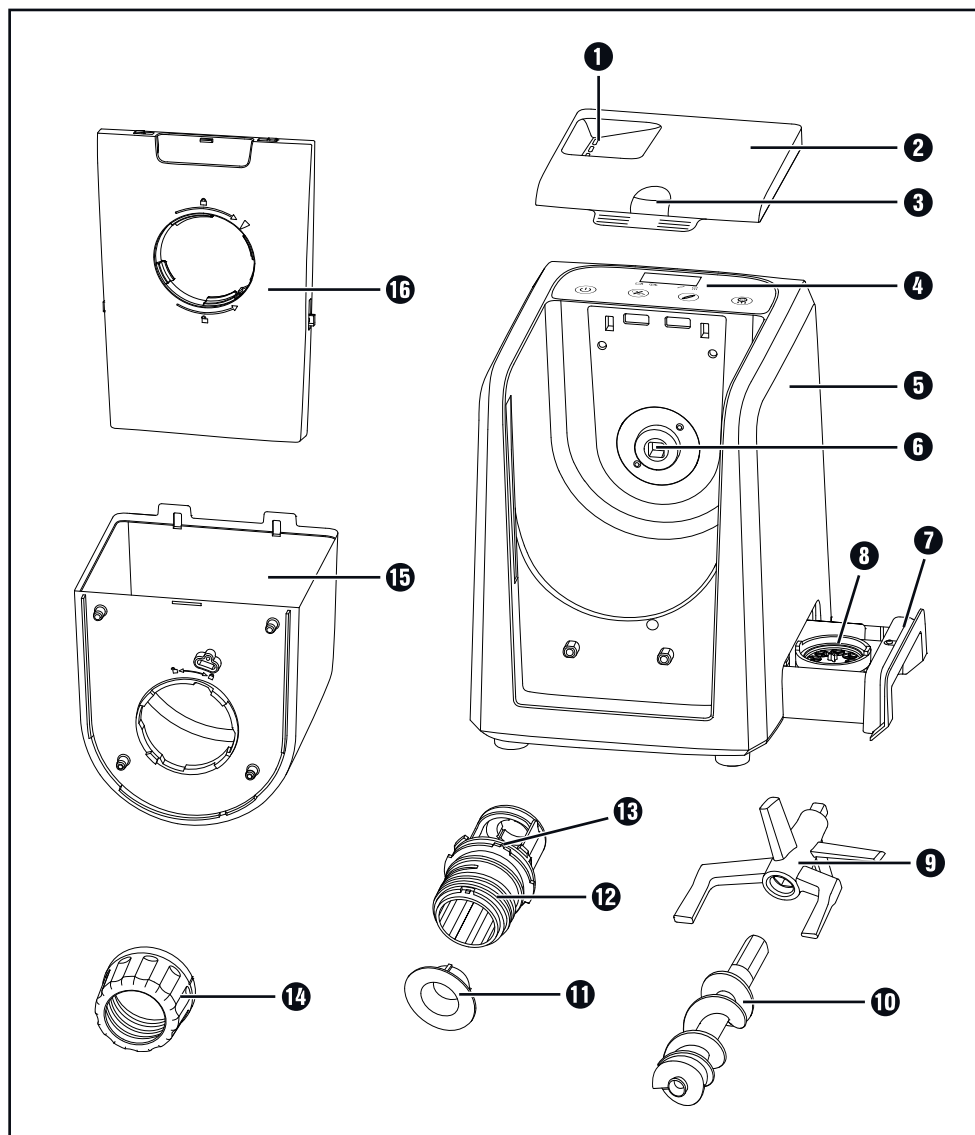
PT

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

DE AT CH

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

ES	Instrucciones de uso	Página	1
PT	Manual de instruções	Página	17
DE/AT/CH	Bedienungsanleitung	Seite	33



Índice

Introducción	2
Información sobre estas instrucciones de uso	2
Uso previsto	2
Desembalaje	2
Volumen de suministro	2
Indicaciones de seguridad	3
Descripción del aparato	6
Panel de mando	6
Discos moldeadores	6
Montaje del aparato	7
Preparación de pasta	8
Amasado y salida de la masa de pasta fresca	8
Moldeado de raviolis	10
Desmontaje del aparato	10
Limpieza	10
Limpieza del aparato	10
Limpieza de los accesorios	11
Almacenamiento	11
Solución de fallos	11
Recetas	12
Receta básica de pasta de sémola de trigo duro sin huevo	13
Receta básica de pasta de trigo sin huevo	13
Receta básica de pasta de sémola de trigo duro con huevo	13
Receta básica de pasta de trigo con huevo	14
Desecho	14
Características técnicas	15
Garantía de Kompernass Handels GmbH	15
Asistencia técnica	16
Importador	16

Introducción

Información sobre estas instrucciones de uso

Felicidades por la compra de su aparato nuevo. Ha adquirido un producto de alta calidad. Las instrucciones de uso forman parte del producto y contienen indicaciones importantes acerca de la seguridad, del uso y del desecho de este producto. Antes de usar el producto, familiarícese con todas las indicaciones de manejo y de seguridad. Utilice el producto únicamente como se describe y para los ámbitos de aplicación indicados. Entregue todos los documentos cuando transfiera el producto a terceros.

Uso previsto

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

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

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

Desembalaje

¡ADVERTENCIA!

¡Peligro de asfixia!

- Los materiales de embalaje no deben usarse para jugar. Existe peligro de asfixia.

- ◆ Extraiga todas las piezas del aparato y las instrucciones de uso de la caja.
- ◆ Retire la tapa ② y extraiga todas las piezas sueltas del interior del aparato.
- ◆ Retire todo el material de embalaje y cualquier lámina de protección del aparato.
- ◆ Compruebe la integridad del suministro y si hay daños visibles. Si el suministro está incompleto o se observan daños debido a un embalaje deficiente o al transporte, póngase en contacto con la línea directa de asistencia (consulte el capítulo "**Asistencia técnica**").

Volumen de suministro

El aparato se suministra de serie con los siguientes componentes:

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

INDICACIÓN

- Los vasos medidores ⑰/⑱ y el moldeador de raviolis ⑲ se suministran en el interior del aparato.
- Los discos moldeadores ⑧, la rasqueta ⑳ y la herramienta de limpieza ㉑ se suministran en el cajón lateral del aparato.

Indicaciones de seguridad

¡PELIGRO DE DESCARGA ELÉCTRICA!

- ▶ Conecte el aparato exclusivamente a una toma eléctrica instalada según la normativa. La tensión de red debe coincidir con los datos de la placa de características del aparato.
- ▶ Antes de usar el aparato, compruebe si hay signos de daños externos visibles. No ponga el aparato en funcionamiento si este o el cable de red presentan daños visibles o si el aparato se ha caído previamente.
- ▶ Solo los talleres autorizados o el servicio de asistencia técnica pueden reparar el aparato. Una reparación inadecuada puede provocar riesgos para el usuario. Además, se anulará la garantía.
- ▶  ¡No sumerja nunca la base del aparato en agua ni en otros líquidos!
- ▶ Este aparato solo debe utilizarse en estancias interiores secas.
- ▶ Asegúrese de que el cable de red no se moje ni se humedezca durante el funcionamiento. Tienda el cable de modo que no pueda quedar aplastado ni dañarse.
- ▶ No toque nunca la fuente de alimentación ni la base del aparato con las manos húmedas.
- ▶ Mantenga el cable de red alejado de las superficies calientes.
- ▶ Si el enchufe o el cable de red están dañados, encomiende su sustitución al personal técnico autorizado o al servicio de asistencia técnica para evitar riesgos.
- ▶ Desconecte el aparato de la red eléctrica siempre que no esté bajo vigilancia y antes del montaje, desmontaje, cambio de los accesorios y de la limpieza, así como en caso de avería.
- ▶ Para desconectar el aparato completamente de la red eléctrica, es necesario extraer el enchufe de la toma eléctrica. Por ello, el aparato debe instalarse de forma que quede garantizado el acceso sin obstáculos a la toma eléctrica para poder desconectar inmediatamente el enchufe en caso de emergencia.
- ▶ Para desenchufar la fuente de alimentación de la red eléctrica, tire siempre del enchufe y nunca del cable.

⚠ ¡ADVERTENCIA! ¡PELIGRO DE LESIONES!

- ▶ Los niños no deben utilizar el aparato.
- ▶ El aparato y su cable de conexión deben mantenerse fuera del alcance de los niños.
- ▶ Los niños no deben jugar con el aparato.
- ▶ Este aparato puede ser utilizado por personas cuyas facultades físicas, sensoriales o mentales sean reducidas o carezcan de los conocimientos y de la experiencia necesarios, siempre que sean vigiladas o hayan sido instruidas correctamente sobre el uso seguro del aparato y hayan comprendido los peligros que entraña.
- ▶ Utilice exclusivamente los accesorios incluidos en el volumen de suministro. Es posible que los accesorios de otros fabricantes no sean aptos, lo que puede provocar peligros o daños materiales.
- ▶ No abra nunca la carcasa. De lo contrario, no podrá garantizarse la seguridad del aparato y se anulará el derecho a la garantía.
- ▶ Cambie los accesorios exclusivamente cuando el accionamiento se haya parado y el enchufe esté desconectado de la red eléctrica. El aparato continúa funcionando durante un breve periodo de tiempo después de apagarlo.
- ▶ No utilice nunca el aparato para fines distintos de los aquí descritos. ¡El uso incorrecto del aparato puede provocar lesiones!
- ▶ Evite tocar las piezas móviles. Mantenga las manos, el pelo, la ropa, la rasqueta y otros objetos alejados de las piezas móviles durante el funcionamiento.
- ▶ Mantenga la tapa cerrada durante el funcionamiento.

¡ATENCIÓN! ¡DAÑOS MATERIALES!

- ▶ Asegúrese de que el aparato, el cable de red o el enchufe no entren en contacto con fuentes de calor, como placas de cocina o llamas abiertas.
- ▶ No coloque nunca el aparato en la proximidad de alguna fuente de calor.
- ▶ No cubra el aparato durante el funcionamiento para evitar la acumulación de calor.
- ▶ No llene el aparato en exceso. No procese ninguna receta con más de 500 g de harina por tanda.
- ▶ Durante el funcionamiento, introduzca solo los ingredientes que deban procesarse en el recipiente para la masa.
- ▶ ¡No ponga el aparato en funcionamiento sin ingredientes!
¡Peligro de sobrecalentamiento!
- ▶ No utilice ningún tipo de reloj programador externo ni sistema de control remoto para accionar el aparato.
- ▶ Después de 35 minutos de funcionamiento, recomendamos dejar enfriar el aparato durante aprox. 90 minutos.

INDICACIÓN

- ▶ El usuario no tiene que hacer nada para cambiar el ajuste del producto entre 50 y 60 Hz. El producto se adapta tanto a 50 Hz como a 60 Hz.

Descripción del aparato

(Consulte las ilustraciones de la página desplegable)

- 1 Orificio para líquidos
- 2 Tapa
- 3 Desencastre de la tapa
- 4 Panel de mando
- 5 Base del aparato
- 6 Eje de accionamiento
- 7 Cajón
- 8 Discos moldeadores
- 9 Ganchos de amasado
- 10 Eje de amasado
- 11 Cojinete del eje de amasado
- 12 Soporte del eje de amasado
- 13 Marca
- 14 Fijación del disco moldeador
- 15 Recipiente para la masa
- 16 Panel frontal
- 17 Vaso medidor de harina
- 18 Vaso medidor de líquido
- 19 Moldeador de raviolis
- 20 Rasqueta con herramienta de limpieza
- 21 Herramienta de limpieza con caperuza protectora (para los discos moldeadores de espaguetis **A** y espaguetonis **B**)

Panel de mando

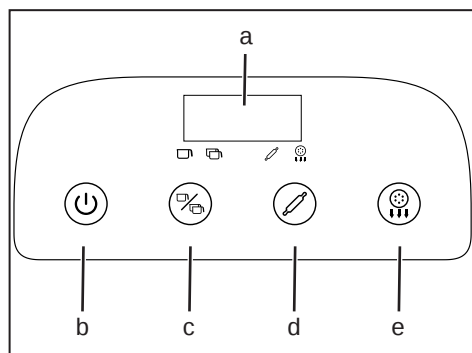


Fig. 1

- a Pantalla
- b Botón de encendido/apagado
- c Botón del programa de amasado para seleccionar el programa de amasado
- d Botón de amasado para iniciar el programa de amasado seleccionado
- e Botón de salida para iniciar el programa de salida

Discos moldeadores

El aparato se suministra con 8 discos moldeadores **8** distintos (fig. 2):

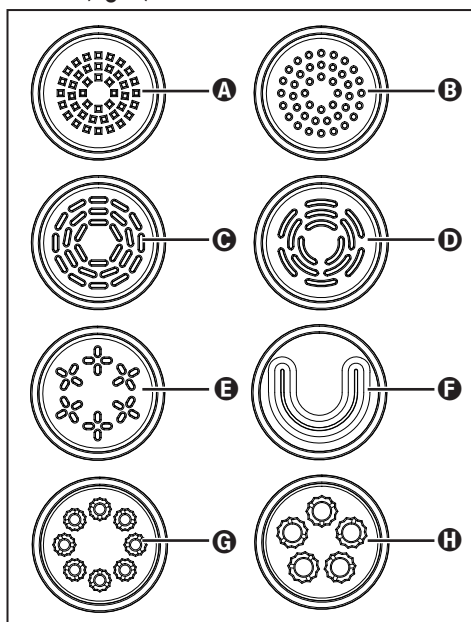


Fig. 2

- A** Espaguetis
- B** Espaguetonis
- C** Tallarines (tagliatelle/fetuchini)
- D** Pappardelle
- E** Lingüinis
- F** Lasaña
- G** Macarrones finos
- H** Macarrones

Montaje del aparato

INDICACIÓN

► Antes del primer uso, limpie todas las piezas de la manera descrita en el capítulo "Limpieza".

- 1) Coloque el aparato sobre una superficie nivelada y cerca de una toma eléctrica accesible. Frente al aparato debe quedar suficiente espacio como para colocar un recipiente que recoja la pasta.
- 2) Introduzca el recipiente para la masa **15** desde la parte delantera hasta el tope en la base del aparato **5**. Para ello, las pestañas del recipiente para la masa **15** deben encajar en los alojamientos correspondientes del panel trasero.
- 3) Introduzca los ganchos de amasado **9** desde arriba en el recipiente para la masa **15** y conéctelos en el eje de accionamiento **6**.
- 4) Introduzca el cojinete **11** en el extremo del soporte **12** de forma que las tres pestañas del cojinete **11** encajen en los alojamientos del soporte **12** (fig. 3).

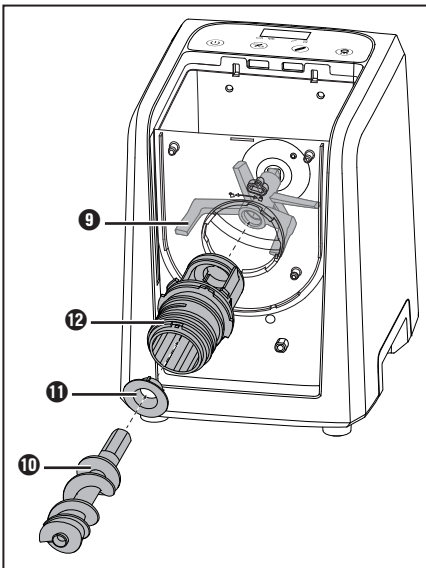


Fig. 3

- 5) Monte el soporte **12** en el recipiente para la masa **15**. Para ello, introduzca el extremo estrecho del soporte **12** por el orificio redondo del recipiente para la masa **15** (fig. 3). El soporte **12** solo puede introducirse en una posición por el orificio: con la marca **13** apuntando hacia el símbolo  del recipiente para la masa **15**. Para fijarlo, gire el soporte **12** en sentido horario hasta que la marca **13** del soporte **12** apunte hacia el símbolo  (fig. 4):

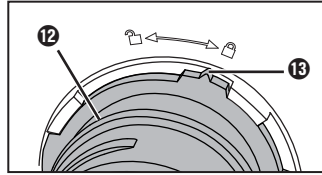


Fig. 4

- 6) Tras esto, introduzca el extremo estrecho del eje de amasado **10** a través del soporte **12** de forma que se inserte en el alojamiento de los ganchos de amasado **9** (fig. 3). En caso necesario, meta la mano desde arriba en el recipiente para la masa **15** y mueva un poco los ganchos de amasado **9** hasta que pueda insertar el eje de amasado **10**.
- 7) Coloque el panel frontal **16** sobre el recipiente para la masa **15** y presiónelo firmemente. Para ello, los encastres del panel frontal **16** deben encajar en los alojamientos correspondientes del recipiente para la masa **15**.
- 8) Seleccione el disco moldeador **8** adecuado (consulte el capítulo "Discos moldeadores") y colóquelo sobre el soporte **12** de forma que ambos encastres del disco moldeador **8** encajen en los alojamientos del soporte **12**.
- 9) Coloque la fijación del disco moldeador **14** sobre el soporte **12** y gírela en sentido horario hacia el símbolo  para fijarla. En caso necesario, sujete bien el disco moldeador **8** con la otra mano.
- 10) Monte la tapa **2** tras añadir la harina necesaria en el recipiente para la masa **15** (consulte el capítulo "Preparación de pasta").

- 11) Conecte el enchufe en una toma eléctrica accesible. Tras esto, se emite una señal acústica y la pantalla **a** se ilumina brevemente. Con esto, el aparato queda activado en el modo de espera.

El aparato estará montado y listo para el funcionamiento.

Preparación de pasta

⚠ ¡ADVERTENCIA! ¡PELIGRO DE LESIONES!

- Durante el funcionamiento, no introduzca nunca las manos en el recipiente para la masa **15**. ¡Peligro de lesiones por las piezas giratorias!
- Cambie los accesorios exclusivamente cuando el accionamiento se haya parado y el enchufe esté desconectado de la red eléctrica. El aparato continúa funcionando durante un breve periodo de tiempo después de apagarlo.

¡ATENCIÓN! ¡DAÑOS MATERIALES!

- No llene el aparato en exceso. No procese ninguna receta con más de 500 g de harina por tanda.

INDICACIÓN

- Cada pulsación de los botones se confirma con una señal acústica.
- El aparato solo puede ponerse en funcionamiento con todos los accesorios correctamente montados. Si los accesorios están mal montados, al iniciarse el programa se emiten varias señales acústicas y la pantalla **a** muestra la indicación "OPEN". Desconecte el enchufe de la toma eléctrica y compruebe que los accesorios estén montados correctamente.

Amasado y salida de la masa de pasta fresca

- 1) Monte el aparato de la manera descrita en el capítulo "**Montaje del aparato**".
- 2) Prepare todos los ingredientes que necesite para la masa de pasta fresca. Para ello, utilice, p. ej., las recetas creadas para este aparato incluidas en estas instrucciones de uso (consulte el capítulo "**Recetas**") o las del recetario suministrado.
- 3) Mida la cantidad necesaria de harina con el vaso medidor de harina **17** y échela en el recipiente para la masa **15**.

INDICACIÓN

- 1 vaso medidor **17** raso equivale aprox. a 250 g de harina. Llene el vaso medidor **17** de harina suelta sin agitar para compactarla, ya que esto afectaría a la cantidad introducida. A continuación, utilice, p. ej., la rasqueta **20** para enrasar la harina del vaso. En caso necesario, utilice una báscula de cocina para medir el peso.

- 4) Utilice el vaso medidor de líquido **18** para medir la cantidad necesaria de líquido y, p. ej., de huevo. Para ello, vierta primero el huevo en el vaso medidor **18** y rellene después con el líquido hasta alcanzar la cantidad total necesaria.

INDICACIÓN

- Bata siempre el huevo con el líquido para que se procese mejor la masa.
- Para mejorar el amasado, vierta el líquido en el recipiente para la masa **15** al iniciarse el programa de amasado.

- 5) Monte la tapa **2**; para ello, las dos pestañas de la tapa **2** deben encajar en los alojamientos de la base del aparato **5**. Tras esto, presione la parte delantera de la tapa **2** hasta que encastre audiblemente en el panel frontal **16**.

- 6) Pulse el botón de encendido/apagado  b para encender el aparato. Tras esto, se emite una señal acústica y la pantalla a muestra la indicación "ON".

INDICACIÓN

- Si no se pulsa ningún botón durante unos 2 minutos, se emiten varias señales acústicas y el aparato vuelve a apagarse automáticamente.

- 7) Utilice el botón del programa de amasado  c para seleccionar el programa de amasado apto para la masa deseada:

- : para pequeñas cantidades de masa de hasta aprox. 250 g de harina.
- : para grandes cantidades de masa de aprox. 250-500 g de harina.

Tras esto, el símbolo del programa de amasado seleccionado / se ilumina.

- 8) Pulse el botón de amasado  d para iniciar el programa de amasado. Tras esto, el símbolo  también se ilumina y la pantalla a indica la duración de amasado restante.

Programa de amasado	Duración del amasado
	3 min
	3 min

INDICACIÓN

- Puede interrumpir en cualquier momento el programa en curso con solo pulsar el botón de amasado  d o abrir la tapa  2. Para reanudar el programa, pulse el botón de amasado  d una vez que haya cerrado la tapa  2 si estaba abierta.
- Si se pulsa el botón de encendido/apagado  b, se cancela el programa en curso y el aparato pasa al modo de espera.

- 9) Vierta lentamente el líquido necesario por el orificio  1 de la tapa para que llegue al recipiente para la masa  15.

- 10) Al finalizar el programa de amasado, se emiten varias señales acústicas. Compruebe la consistencia de la masa. Si los ingredientes todavía no están perfectamente mezclados, pulse el botón de amasado  d para iniciar otro proceso de amasado.

- 11) Si la masa está bien mezclada, pulse el botón de salida  e para iniciar el programa de salida. Tras esto, el símbolo  también se ilumina y la pantalla a indica la duración restante para la salida de la masa.

Programa de amasado	Duración de la salida
	11 min
	14 min

- 12) Durante la salida de la masa, puede cortar la pasta por medio de la rasqueta  20.

INDICACIÓN

- Si la salida se detiene y la pantalla a muestra la indicación "OUL", significa que la masa está demasiado seca y no puede procesarse bien. Inicie un nuevo proceso de amasado y, tras iniciarse el programa, añada un poco de líquido. A continuación, inicie un nuevo proceso de salida y compruebe si la masa de pasta fresca sale mejor.

- 13) Al finalizar el programa de salida, los ganchos de amasado  9 siguen girando y cambian de sentido para retirar los posibles restos de masa del eje de amasado  10.

En cuanto finaliza totalmente el proceso, se emiten señales acústicas y la pantalla a muestra la indicación "OFF".

Si todavía quedan restos de masa en el aparato, vuelva a pulsar el botón de salida  e para iniciar otro proceso de salida más corto.

- 14) Si tras finalizar el programa de salida no se pulsa ningún botón durante unos 2 minutos, se emiten varias señales acústicas y el aparato vuelve a pasar al modo de espera.

- 15) Limpie el aparato de la manera descrita en el capítulo "Limpieza".

Moldeado de raviolis

- 1) Extienda las placas de lasaña fresca sobre una tabla para cortar o una superficie similar de forma que queden lisas. El tamaño de las placas de lasaña debe ser de un mínimo de 7,5 x 7,5 cm; en caso necesario, extiéndalas ligeramente con un rodillo de madera.
- 2) Punzone las placas de pasta con la parte inferior del moldeador de raviolis 19.
- 3) Coloque las placas de pasta sobre la parte superior del moldeador de raviolis 19 de forma que queden bien alineadas e introduzca el relleno deseado en el centro.

INDICACIÓN

- Vuelva a introducir en el aparato la masa que haya sobrado tras el punzonado, inicie un nuevo proceso de amasado y prepare una nueva placa de lasaña.
- 4) Cierre cuidadosamente las dos mitades del moldeador de raviolis 19 y presiónelas firmemente.
 - 5) Abra el moldeador de raviolis 19 y retire los raviolis ya preparados.

Desmontaje del aparato

- 1) Si aún no lo ha hecho, desconecte el enchufe de la toma eléctrica.
- 2) Retire la tapa 2: para ello, presione el desenganche 3 y tire de la tapa 2 hacia arriba para desmontarla.
- 3) Gire la fijación del disco moldeador 14 en sentido antihorario hacia el símbolo  y desmóntela.
- 4) Retire el disco moldeador 8.
- 5) Retire el panel frontal 16. Para ello, tire ligeramente hacia delante del recipiente para la masa 15 para extraerlo de la base del aparato hasta que pueda retirar el panel frontal 16 del recipiente para la masa 15.

- 6) Gire el soporte 12 en sentido antihorario hasta que la marca 13 del soporte 12 apunte hacia el símbolo  del recipiente para la masa 15 (fig. 5). Retire el soporte 12 con el eje de amasado 10.

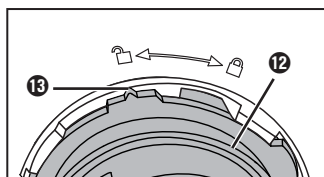


Fig. 5

- 7) Retire el eje de amasado 10 y el cojinete 11 del soporte 12.
- 8) Retire los ganchos de amasado 9 y el recipiente para la masa 15 de la base del aparato 5.

Con esto, el aparato queda desmontado.

Limpieza

Limpieza del aparato

¡PELIGRO! ¡DESCARGA ELÉCTRICA!

- ¡Antes de limpiar el aparato, desconecte siempre el enchufe de la toma eléctrica!
-  ¡No sumerja nunca la base del aparato 5 en agua ni en otros líquidos!

¡ATENCIÓN! ¡DAÑOS MATERIALES!

- No utilice productos de limpieza abrasivos ni agresivos, ya que podrían dañar la superficie de forma irreparable.
- Limpie el aparato después de cada uso para evitar errores de funcionamiento por los restos de alimentos.

- 1) Si todavía no lo ha hecho, desmonte el aparato de la manera descrita en el capítulo "**Desmontaje del aparato**".
- 2) Elimine con un paño seco cualquier posible resto de harina que haya en el alojamiento para los ganchos de amasado 9.

- 3) Limpie la parte interior de la base del aparato **5** y las superficies con un paño ligeramente húmedo. En caso necesario, añada un poco de jabón lavavajillas suave al paño y, tras esto, frote el aparato con un paño ligeramente húmedo.
- 4) Seque bien el aparato antes de volver a montarlo.

Limpieza de los accesorios

INDICACIÓN

- Es mejor limpiar los discos moldeadores **8** cuando la masa se haya secado.

- 1) Utilice primero la herramienta de limpieza **21** (para los discos moldeadores de espaguetis **A** y espaguetonis **B**) o los pivotes laterales de limpieza de la rasqueta **20** para eliminar los restos grandes de masa de los discos moldeadores **8** usados.
- 2) Limpie todas las piezas y accesorios desmontables en agua con un poco de jabón lavavajillas suave. Tras esto, enjuague con agua limpia para eliminar cualquier resto del jabón lavavajillas.

INDICACIÓN

-  Las siguientes piezas también son aptas para su limpieza en el lavavajillas: la tapa **2**, el recipiente para la masa **15**, el soporte **12**, el eje de amasado **10**, los ganchos de amasado **9**, la fijación del disco moldeador **14**, los discos moldeadores **8**, los vasos medidores **17/18**, la rasqueta **20**, la herramienta de limpieza **21** y el moldeador de raviolis **19**. En la medida de lo posible, coloque estas piezas en la parte superior del lavavajillas y asegúrese de que ninguna quede aprisionada.
- Si quedan restos de masa incrustados en los discos moldeadores **8**, pruebe el siguiente método: introduzca los discos moldeadores **8** durante 1-2 horas en el congelador. Tras esto, debería ser fácil eliminar los restos de masa con las herramientas de limpieza **20/21**.

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

Almacenamiento

- ◆ Guarde los discos moldeadores **8**, la rasqueta **20** y la herramienta de limpieza **21** en el cajón **7** lateral del aparato.
- ◆ Guarde el aparato limpio y con la tapa **2** cerrada en un lugar seco y sin polvo.

Solución de fallos

El aparato no funciona:

- El enchufe no está conectado a la red eléctrica.
- ◆ Conecte el enchufe a la red eléctrica.
- El aparato ha estado en funcionamiento durante más de 35 minutos aprox. y se ha activado la protección contra el sobrecalentamiento.
- ◆ Desconecte el enchufe de la red eléctrica y deje que el aparato se enfríe durante aprox. 90 minutos antes de volver a ponerlo en funcionamiento.
- El aparato está defectuoso.
- ◆ Póngase en contacto con el servicio de asistencia técnica.

El aparato se detiene de repente durante el funcionamiento:

- El aparato ha estado en funcionamiento durante más de 35 minutos aprox. y se ha activado la protección contra el sobrecalentamiento.
- ◆ Desconecte el enchufe de la red eléctrica y deje que el aparato se enfríe durante aprox. 90 minutos antes de volver a ponerlo en funcionamiento.

Código de error "OPEN":

- La tapa **2** no está bien cerrada o los accesorios no están correctamente montados. Se emiten varias señales acústicas y la pantalla muestra la indicación "OPEN".
- ◆ Cierre la tapa **2**.
- ◆ Si la tapa **2** está bien cerrada, desconecte el enchufe de la toma eléctrica y compruebe que los accesorios estén montados correctamente.

Código de error "OUL":

- La masa está demasiado seca y no puede salir del aparato. La pantalla **a** muestra la indicación "OUL".
- ◆ Inicie un nuevo proceso de amasado y, tras iniciarse el programa, añada un poco de líquido. A continuación, inicie un nuevo proceso de salida y compruebe si la masa de pasta fresca sale mejor.

La masa de pasta fresca no sale o sale mal:

- Es posible que la masa de pasta fresca esté demasiado húmeda.
- ◆ Añada un poco más de harina e inicie un nuevo proceso de amasado. A continuación, inicie un nuevo proceso de salida y compruebe si la masa de pasta fresca sale mejor.

Recetas

INDICACIÓN

- Todas las cantidades indicadas se refieren al uso de harina de trigo normal (tipo 405). Otros tipos de harina, como la harina de espelta o la harina integral, suelen necesitar algo más de líquido.
- Las cantidades de las recetas son valores orientativos. Como norma general, deben observarse las proporciones prescritas de harina y líquido. No obstante, es posible que la cantidad de líquido necesaria varíe a causa de distintos factores. Si la masa no se procesa bien con las cantidades especificadas, la próxima vez añada unos mililitros más o menos de líquido. Para ello, observe también las indicaciones del capítulo "**Solución de fallos**".
- 1 vaso medidor **17** raso equivale aprox. a 250 g de harina. Llene el vaso medidor **17** de harina suelta sin agitar para compactarla, ya que esto afectaría a la cantidad introducida. A continuación, utilice, p. ej., la rasqueta **20** para enrasar la harina del vaso. En caso necesario, utilice una báscula de cocina para medir el peso.

INDICACIÓN

- 1 vaso medidor produce aprox. 325 g de pasta.
- Puede sustituirse 1 huevo por aprox. 50 ml de líquido.

Para procesar la masa de la mejor manera posible, observe la siguiente proporción de harina y líquido:

Para 1 vaso medidor **17** de harina, añada aprox. 80 ml de líquido. Para ello, puede utilizar las marcas "1 " y "2 " del vaso medidor de líquido **18** como guía.

Para 1 vaso medidor **17** de harina, añada líquido hasta la marca "1 " y, en consecuencia, para 2 vasos medidores de harina, añada líquido hasta la marca "2 ":

Cantidad de harina	Cantidad de líquido
	Aprox. 80 ml (= 1 )
	Aprox. 160 ml (= 2 )

Si la receta es con huevo, se añaden aprox. 10 ml más de líquido **18** por cada huevo (tamaño M). Para ello, eche 1 huevo por tanda en el vaso medidor de líquido y rellene hasta alcanzar 90 ml de líquido.

Cantidad de harina	Cantidad de líquido + huevo
	Aprox. 90 ml en total
	Aprox. 180 ml en total

Receta básica de pasta de sémola de trigo duro sin huevo

Ingredientes para 2 personas

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

Preparación

- ◆ Eche 200 g de sémola de trigo duro y 50 g de harina de trigo en el recipiente para la masa **15** (juntos equivalen a 1 vaso medidor **17** raso).
- ◆ Inicie el programa de amasado para 250 g de harina **1**.
- ◆ Vierta lentamente aprox. 80 ml de agua por el orificio **1** de la tapa para que llegue al recipiente para la masa **15**.
- ◆ Tras finalizar el programa de amasado, deje salir la masa. Puede utilizar la rasqueta **20** para cortar la pasta a la longitud deseada mientras va saliendo.
- ◆ Cueza la pasta preparada en agua salada y remueva de vez en cuando. Tras unos 3-4 minutos estará al dente; es decir, resistente al mordisco y lista para servir.

Receta básica de pasta de trigo sin huevo

Ingredientes para 2 personas

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

Preparación

- ◆ Eche 250 g de harina de trigo (1 vaso medidor **17** raso) en el recipiente para la masa **15**.
- ◆ Inicie el programa de amasado para 250 g de harina **1**.
- ◆ Vierta lentamente aprox. 80 ml de agua por el orificio **1** de la tapa para que llegue al recipiente para la masa **15**.
- ◆ Tras finalizar el programa de amasado, deje salir la masa. Puede utilizar la rasqueta **20** para cortar la pasta a la longitud deseada mientras va saliendo.

- ◆ Cueza la pasta preparada en agua salada y remueva de vez en cuando. Tras unos 3-4 minutos estará al dente; es decir, resistente al mordisco y lista para servir.

Receta básica de pasta de sémola de trigo duro con huevo

Ingredientes para 2 personas

- 200 g de sémola de trigo duro
- 50 g de harina de trigo (tipo 405)
- Aprox. 40 ml de agua
- 1 huevo (tamaño M)

Preparación

- ◆ Eche 200 g de sémola de trigo duro y 50 g de harina de trigo en el recipiente para la masa **15** (juntos equivalen a 1 vaso medidor **17** raso).
- ◆ Eche 1 huevo en el vaso medidor de líquido **18** y rellene con unos 40 ml de agua. La mezcla de ambos debe equivaler a aprox. 90 ml de líquido. Bata el huevo con el agua.
- ◆ Inicie el programa de amasado para 250 g de harina **1**.
- ◆ Vierta lentamente la mezcla de agua y huevo por el orificio **1** de la tapa para que llegue al recipiente para la masa **15**.
- ◆ Tras finalizar el programa de amasado, deje salir la masa. Puede utilizar la rasqueta **20** para cortar la pasta a la longitud deseada mientras va saliendo.
- ◆ Cueza la pasta preparada en agua salada y remueva de vez en cuando. Tras unos 3-4 minutos estará al dente; es decir, resistente al mordisco y lista para servir.

Receta básica de pasta de trigo con huevo

Ingredientes para 2 personas

- 250 g de harina de trigo (tipo 405)
- Aprox. 40 ml de agua
- 1 huevo (tamaño M)

Preparación

- ◆ Eche 250 g de harina de trigo (1 vaso medidor 17 raso) en el recipiente para la masa 15.
- ◆ Eche 1 huevo en el vaso medidor de líquido 18 y rellene con unos 40 ml de agua. La mezcla de ambos debe equivaler a aprox. 90 ml de líquido. Bata el huevo con el agua.
- ◆ Inicie el programa de amasado para 250 g de harina □.
- ◆ Vierta lentamente la mezcla de agua y huevo por el orificio 1 de la tapa para que llegue al recipiente para la masa 15.
- ◆ Tras finalizar el programa de amasado, deje salir la masa. Puede utilizar la rasqueta 20 para cortar la pasta a la longitud deseada mientras va saliendo.
- ◆ Cueza la pasta preparada en agua salada y remueva de vez en cuando. Tras unos 3-4 minutos estará al dente; es decir, resistente al mordisco y lista para servir.

Desecho



No deseché nunca el aparato con la basura doméstica. Este aparato está sujeto a la Directiva europea 2012/19/EU.

Deseche el aparato en un centro de residuos autorizado o a través de las instalaciones municipales de desecho de residuos. Observe las normas vigentes. En caso de duda, póngase en contacto con las instalaciones municipales de desecho de residuos.



Puede informarse acerca de las posibilidades de desecho de los aparatos usados en su administración municipal o ayuntamiento.



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



Deseche el embalaje de forma respetuosa con el medio ambiente. Observe las indicaciones de los distintos materiales de embalaje y, si procede, reciclelos de la manera correspondiente. Los materiales de embalaje cuentan con abreviaciones (a) y cifras (b) que significan lo siguiente: 1-7: plásticos; 20-22: papel y cartón; 80-98: materiales compuestos.

Características técnicas

Tensión nominal	220-240 V ~ (corriente alterna), 50/60 Hz
Potencia nominal	220 W
Capacidad del recipiente para la masa 15	Aprox. 2 l
Máx. cantidad de llenado del recipiente para la masa 15	500 g de harina + el líquido necesario por tanda
Capacidad del vaso medidor de harina 17	Aprox. 250 g
Capacidad del vaso medidor de líquido 18	Aprox. 180 ml
Máx. cantidad de llenado del vaso medidor de líquido 18	Aprox. 160 ml
Clase de aislamiento	II/□ (aislamiento doble)
	Todas las piezas de este aparato que entran en contacto con alimentos son aptas para su uso con alimentos.

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

Garantía de Kompernass Handels GmbH

Estimado cliente:

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

Condiciones de la garantía

El plazo de la garantía comienza con la fecha de compra. Guarde bien el comprobante de caja, ya que lo necesitará como justificante de compra.

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

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

Duración de la garantía y reclamaciones legales por vicios

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

Alcance de la garantía

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

La prestación de la garantía se aplica a defectos en los materiales o errores de fabricación. Esta garantía no cubre las piezas del producto normalmente sometidas al desgaste y que, en consecuencia, puedan considerarse piezas de desgaste ni los daños producidos en los componentes frágiles, p. ej., interruptores, baterías o piezas de vidrio.

Se anulará la garantía si el producto se daña o no se utiliza o mantiene correctamente. Para utilizar correctamente el producto, deben observarse todas las indicaciones especificadas en las instrucciones de uso. Debe evitarse cualquier uso y manejo que esté desaconsejado o frente al que se advierta en las instrucciones de uso.

El producto está previsto exclusivamente para su uso privado y no para su uso comercial. En caso de manipulación indebida e incorrecta, uso de la fuerza y apertura del aparato por personas ajenas a nuestros centros de asistencia técnica autorizados, la garantía perderá su validez.

Proceso de reclamación conforme a la garantía

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

- Mantenga siempre a mano el comprobante de caja y el número de artículo (p. ej., IAN 123456_7890) como justificante de compra.
- Podrá ver el número de artículo en la placa de características del producto, grabado en el producto, en la portada de las instrucciones de uso (parte inferior izquierda) o en el adhesivo de la parte trasera o inferior del producto.
- Si se producen errores de funcionamiento u otros defectos, póngase primero en contacto con el departamento de asistencia técnica especificado a continuación **por teléfono** o **por correo electrónico**.

- Podrá enviar el producto calificado como defectuoso junto con el justificante de compra (comprobante de caja) y la descripción del defecto y de las circunstancias en las que se haya producido de forma gratuita a la dirección de correo proporcionada.



En www.lidl-service.com, podrá descargar este manual de usuario y muchos otros más, así como vídeos sobre los productos y software de instalación.

Con este código QR, accederá directamente a la página del Servicio Lidl (www.lidl-service.com) y podrá abrir las instrucciones de uso mediante la introducción del número de artículo (IAN) 351925_2007.

Asistencia técnica

ES Servicio España

Tel.: 902 59 99 22

(0,08 EUR / Min. + 0,11 EUR / llamada (tarifa normal))

(0,05 EUR / Min. + 0,11 EUR / llamada (tarifa reducida))

E-Mail: kompernass@lidl.es

IAN 351925_2007

Importador

Tenga en cuenta que la dirección siguiente no es una dirección de asistencia técnica. Póngase primero en contacto con el centro de asistencia técnica especificado.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

ALEMANIA

www.kompernass.com

Índice

Introdução	18
Informações acerca deste manual de instruções	18
Utilização correta	18
Desembalagem	18
Conteúdo da embalagem	18
Instruções de segurança	19
Descrição do aparelho	22
Painel de comando	22
Discos de modelar	22
Montar o aparelho	23
Confeccionar massas	24
Amassar e confeccionar massas para "pasta"	24
Moldar raviolis	25
Desmontar o aparelho	26
Limpeza	26
Limpar o aparelho	26
Limpar os acessórios	26
Armazenamento	27
Resolução de falhas	27
Receitas	28
Receita básica para massas de sêmola de trigo duro, sem ovo	28
Receita básica para massas de trigo, sem ovo	29
Receita básica para massas de sêmola de trigo duro, com ovo	29
Receita básica para massas de trigo, com ovo	29
Eliminação	30
Dados técnicos	30
Garantia da Kompernass Handels GmbH	31
Assistência Técnica	32
Importador	32

Introdução

Informações acerca deste manual de instruções

Parabéns pela compra do seu novo aparelho. Optou por um produto de elevada qualidade. O manual de instruções é parte integrante deste produto. Este contém instruções importantes para a segurança, a utilização e a eliminação. Antes de utilizar o produto, familiarize-se com todas as instruções de operação e segurança. Utilize o produto apenas como descrito e nas áreas de aplicação indicadas. Ao transferir o produto para terceiros, entregue todos os respetivos documentos.

Utilização correta

Este aparelho destina-se exclusivamente à preparação de massa para "pasta".

O aparelho destina-se a utilização doméstica em ambientes protegidos contra a chuva.

Não o utilize ao ar livre nem em setores comerciais ou industriais.

Desembalagem

AVISO!

Perigo de asfixia!

- Os materiais de embalagem não podem ser utilizados para brincar. Perigo de asfixia.

- ◆ Retire todas as peças do aparelho e o manual de instruções da caixa.
- ◆ Remova a tampa **2** e retire todas as peças soltas do interior do aparelho.
- ◆ Remova todos os materiais de embalagem e eventuais películas de proteção do aparelho.
- ◆ Verifique a integralidade do produto fornecido e a existência de eventuais danos visíveis. No caso de fornecimento incompleto ou danos resultantes de embalagem inadequada ou do transporte, contacte a linha direta de Assistência Técnica (ver capítulo "**Assistência Técnica**").

Conteúdo da embalagem

Por norma, o aparelho é fornecido com os seguintes componentes:

- Unidade principal
- 8 discos de modelar
- Molde para ravioli
- Raspador de massa com ferramenta de limpeza
- Ferramenta de limpeza com capa de proteção
- Copo de medição para líquidos
- Copo de medição para farinha
- Manual de instruções
- Livro de receitas

NOTA

- Os copos **17/18** e o molde para ravioli **19** encontram-se no interior do aparelho quando este é fornecido.
- Os discos de modelar **8**, o raspador de massa **20** e a ferramenta de limpeza **21** encontram-se no interior da gaveta lateral do aparelho.

Instruções de segurança

PERIGO! CHOQUE ELÉTRICO!

- ▶ Ligue o aparelho apenas a uma tomada devidamente instalada. A tensão de alimentação tem de estar de acordo com os dados da placa de características do aparelho.
- ▶ Antes da utilização, verifique a existência de eventuais danos exteriores visíveis no aparelho. Não coloque o aparelho em funcionamento, caso o aparelho ou o cabo de alimentação apresentem danos visíveis ou o aparelho tenha caído anteriormente.
- ▶ Solicite as reparações do aparelho apenas a empresas autorizadas ou ao Serviço de Assistência Técnica. Reparações inadequadas podem acarretar perigos para o utilizador. Além disso, a garantia extingue-se.
- ▶  Nunca mergulhe a base do aparelho em água ou noutros líquidos!
- ▶ O aparelho só pode ser utilizado em espaços interiores secos.
- ▶ Certifique-se de que, durante o funcionamento, o cabo de alimentação nunca fica molhado ou húmido. Coloque o cabo de modo que não possa ficar entalado nem ser danificado de outra forma.
- ▶ Nunca toque na fonte de alimentação ou na base do aparelho com as mãos molhadas.
- ▶ Mantenha o cabo de alimentação afastado de superfícies quentes.
- ▶ Cabos ou fichas danificados devem ser imediatamente substituídos por técnicos autorizados ou pelo Serviço de Apoio ao Cliente, de modo a evitar situações de perigo.
- ▶ O aparelho deve ser sempre desligado da corrente quando não for vigiado e antes da sua montagem, desmontagem, troca de acessórios ou limpeza, bem como em caso de falha de funcionamento.
- ▶ Para desligar o aparelho totalmente da corrente elétrica, a ficha tem de ser retirada da tomada. Por esta razão, o aparelho tem de ser instalado de modo a permitir sempre um fácil acesso à tomada para que, em situações de emergência, a ficha possa ser imediatamente retirada.
- ▶ Para desligar a fonte de alimentação da tomada, puxe sempre pela ficha e nunca pelo próprio cabo.

⚠ AVISO! PERIGO DE FERIMENTOS!

- ▶ Este aparelho não pode ser utilizado por crianças.
- ▶ O aparelho e o respetivo cabo de ligação devem ser mantidos afastados das crianças.
- ▶ As crianças não podem brincar com o aparelho.
- ▶ Este aparelho pode ser utilizado por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou com falta de experiência e/ou conhecimento, caso sejam vigiadas ou instruídas sobre a utilização segura do aparelho e tenham compreendido os perigos daí resultantes.
- ▶ Utilize apenas os acessórios fornecidos. Os acessórios de outros fabricantes podem não ser adequados e originar perigos ou danos materiais!
- ▶ Nunca abra o corpo do aparelho. Caso contrário, a segurança não é salvaguardada e a garantia extingue-se.
- ▶ Substitua os acessórios apenas com o eixo de acionamento imobilizado e a ficha retirada da tomada! O aparelho continua a funcionar durante algum tempo após ter sido desligado.
- ▶ Nunca utilize o aparelho para fins diferentes dos descritos neste manual de instruções. Em caso de utilização incorreta ou indevida do aparelho podem ocorrer ferimentos!
- ▶ Evite tocar nas peças móveis. Mantenha as mãos, os cabelos, o vestuário, o raspador de massa e outros objetos afastados das peças móveis durante o funcionamento do aparelho.
- ▶ Mantenha a tampa fechada durante o funcionamento.

ATENÇÃO! DANOS MATERIAIS!

- ▶ Certifique-se de que o aparelho, o cabo de alimentação ou a ficha não entram em contacto com fontes de calor, como placas de fogão ou chamas desprotegidas.
- ▶ Nunca coloque o aparelho na proximidade de fontes de calor.
- ▶ Não cubra o aparelho durante o seu funcionamento, a fim de evitar acumulação de calor.
- ▶ Não encha demasiado o aparelho. Não confeccione receitas com mais de 500 g de farinha por ciclo.
- ▶ Durante o funcionamento do aparelho, coloque no recipiente para massa apenas os ingredientes a processar.
- ▶ Não opere o aparelho sem ingredientes! Perigo de sobreaquecimento!
- ▶ Não utilize um temporizador externo ou um sistema de controlo remoto em separado para operar o aparelho.
- ▶ Recomendamos que, após 35 minutos de funcionamento, deixe arrefecer o aparelho durante aprox. 90 minutos.

NOTA

- ▶ Não é necessária qualquer ação por parte do utilizador para comutar o aparelho entre 50 e 60 Hz. O aparelho adapta-se tanto para 50 como para 60 Hz.

Descrição do aparelho

(Figuras, ver página desdobrável)

- 1 Abertura para líquidos
- 2 Tampa
- 3 Desbloqueio da tampa
- 4 Painel de comando
- 5 Base do aparelho
- 6 Eixo de acionamento
- 7 Gaveta
- 8 Discos de modelar
- 9 Amassador
- 10 Batedor de massa
- 11 Apoio do batedor de massa
- 12 Suporte para o batedor de massa
- 13 Marcação
- 14 Peça de fixação dos discos de modelar
- 15 Recipiente para massa
- 16 Placa frontal
- 17 Copo de medição para farinha
- 18 Copo de medição para líquidos
- 19 Molde para ravioli
- 20 Raspador de massa com ferramenta de limpeza
- 21 Ferramenta de limpeza com capa de proteção (para os discos de modelar esparguete **A** e spaghetti **B**)

Painel de comando

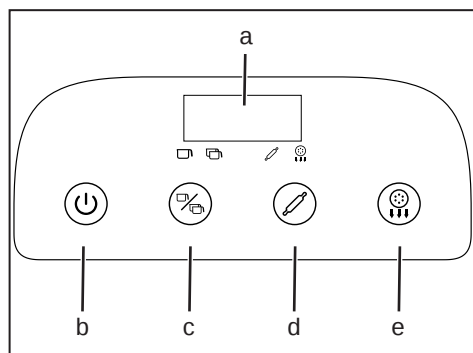


Fig. 1

- a Visor
- b Botão Ligar/desligar
- c Botão de programas de amassar, para seleção do programa de amassar
- d Botão Amassar para iniciar o programa de amassar selecionado
- e Botão Confeccionar para iniciar o programa de confeção

Discos de modelar

São fornecidos 8 discos de modelar **8** diferentes (Fig. 2):

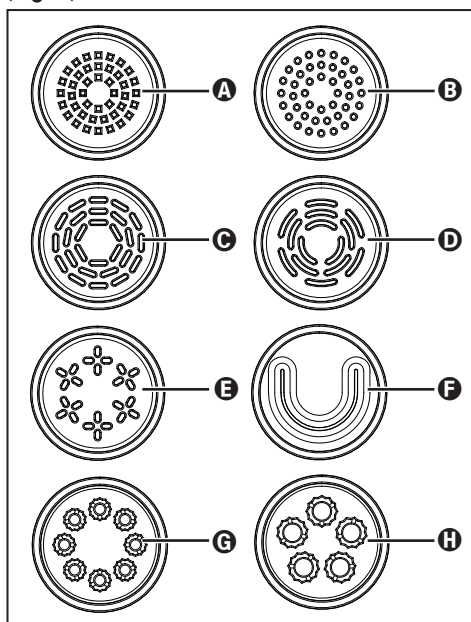


Fig. 2

- A** Esparguete
- B** Spaghettoni
- C** Tagliatelle/Fettuccine
- D** Pappardelle
- E** Linguine
- F** Lasanha
- G** Macarrão
- H** Penne

Montar o aparelho

NOTA

- Antes de utilizar pela primeira vez, lave todas as peças, conforme descrito no capítulo "Limpeza".

- 1) Coloque o aparelho sobre uma superfície plana, na proximidade de uma tomada elétrica facilmente acessível. Em frente ao aparelho deverá existir espaço suficiente para uma tigela ou recipiente semelhante para recolher a massa confeccionada.
- 2) Aproxime o recipiente para massa 15 pela frente, até o encostar à base do aparelho 5. Os ressalto no recipiente para massa 15 têm que encaixar nos respetivos recessos existentes na parede traseira.
- 3) Insira o amassador 9 por cima no recipiente para massa 15 e encaixe-o no eixo de acionamento 6.
- 4) Monte o apoio 11 na extremidade do suporte 12, de forma que os três ressalto existentes no apoio 11 fiquem inseridos nos recessos existentes no suporte 12 (Fig. 3).

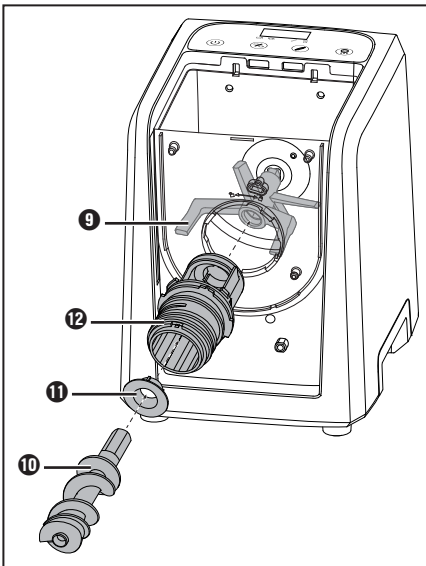


Fig. 3

- 5) Monte o suporte 12 no recipiente para massa 15. Para tal, desloque a extremidade estreita do suporte 12 através da abertura redonda do recipiente para massa 15 (Fig. 3). O suporte 12 só cabe na abertura numa das posições. A marcação 13 fica então apontada para o símbolo no recipiente para massa 15. Rode o suporte 12 para a direita, até a marcação 13 no suporte 12 ficar apontada para o símbolo (Fig. 4):

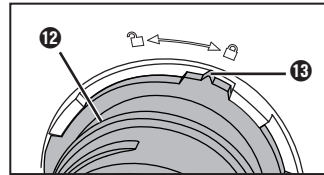


Fig. 4

- 6) Instale então o batedor de massa 10 com a extremidade estreita através do suporte 12 no alojamento do amassador 9 (Fig. 3). Se necessário, agarre o recipiente para massa 15 e mova ligeiramente o amassador 9, até conseguir inserir o batedor de massa 10.
- 7) Coloque a placa frontal 16 no recipiente para massa 15 e pressione-a para fixar. Os elementos de fixação na placa frontal 16 têm de encaixar nos respetivos recessos existentes no recipiente para massa 15.
- 8) Selecione o disco de modelar 8 adequado (ver capítulo "Discos de modelar") e coloque-o no suporte 12, de forma que ambos os elementos de fixação existentes no disco de modelar 8 encaixem nos recessos do suporte 12.
- 9) Posicione a peça de fixação dos discos de modelar 14 no suporte 12 e rode-a para a direita, em direção ao símbolo. Se necessário, segure o disco de modelar 8 com a mão livre.
- 10) A tampa 2 só deverá ser montada após ter sido introduzida a farinha necessária no recipiente para massa 15 (ver capítulo "Confeccionar massas").

- 1) Insira a ficha numa tomada elétrica facilmente acessível. É emitido um sinal sonoro e o visor **a** acende-se momentaneamente. O aparelho encontra-se agora em modo Standby.

O aparelho está agora montado e pronto a funcionar.

Confecionar massas

AVISO! PERIGO DE FERIMENTOS!

- ▶ Durante o funcionamento do aparelho, nunca coloque as mãos no recipiente para massa **15**. Perigo de ferimentos devido a peças rotativas!
- ▶ Substitua os acessórios apenas com o eixo de acionamento imobilizado e a ficha retirada da tomada! O aparelho continua a funcionar durante algum tempo após ter sido desligado.

ATENÇÃO! DANOS MATERIAIS!

- ▶ Não encha demasiado o aparelho. Não confeccione receitas com mais de 500 g de farinha por ciclo.

NOTA

- ▶ Cada acionamento de botão é confirmado com um sinal sonoro.
- ▶ O aparelho só funciona com os acessórios corretamente montados. Se os acessórios não estiverem corretamente montados, quando o programa for iniciado serão emitidos vários sinais sonoros e o visor **a** apresentará a indicação "OPEN". Desligue a ficha elétrica e verifique se os acessórios estão corretamente montados.

Amassar e confeccionar massas para "pasta"

- 1) Monte o aparelho, conforme descrito no capítulo "**Montar o aparelho**".
- 2) Prepare todos os ingredientes necessários para a sua massa. Oriente-se, p. ex. pelas receitas específicas para o aparelho apresentadas neste manual de instruções (ver capítulo "**Receitas**") ou pelo livro de receitas fornecido.

- 3) Meça a quantidade de farinha necessária com o copo de medição para farinha **17** e introduza-a no recipiente para massa **15**.

NOTA

- ▶ 1 copo de medição **17** raso equivale a aprox. 250 g de farinha. Encha o copo de medição **17** com farinha, sem a calcar - não agite o copo para compactar a farinha, pois isso afetará a quantidade de farinha introduzida no mesmo. Em seguida, utilize, p. ex., o raspador de massa **20**, para alisar a farinha. Se necessário, utilize uma balança de cozinha para determinar o peso.

- 4) Com a ajuda do copo de medição para líquidos **18**, meça a quantidade de líquido necessária e, p. ex. ovo. Introduza primeiro o ovo no copo de medição **18** e encha então com líquido até atingir a quantidade necessária.

NOTA

- ▶ Bata o ovo sempre com líquido, para obter um melhor resultado de confeção da massa.
- ▶ Para ajudar a confeção da massa, adicione líquidos no recipiente para massa **15** apenas ao iniciar o programa de amassar.

- 5) Monte a tampa **2**, inserindo ambos os pinos da tampa **2** nos dois recessos existentes na base do aparelho **5**. Pressione então a parte da frente da tampa **2** para baixo, até esta encaixar de forma audível na placa frontal **16**.
- 6) Prima o botão Ligar/desligar  **b**, para ligar o aparelho. É emitido um sinal sonoro e o visor **a** apresenta a indicação "ON".

NOTA

- ▶ Se durante aprox. 2 minutos não for premido qualquer botão, serão emitidos vários sinais sonoros e o aparelho voltará a desligar-se automaticamente.

- 7) Com o botão Programas de amassar  c selecione o programa de amassar pretendido:
- : para pequenas quantidades de massa até aprox. 250 g de farinha
 - : para grandes quantidades de massa a partir de aprox. 250–500 g de farinha
- O símbolo do programa de amassar / selecionado acende-se.
- 8) Prima o botão Amassar  d, para iniciar o programa de amassar. O símbolo  acende-se e o visor a apresenta o tempo de amassamento restante.

Programa de amassar	Tempo de amassamento
	3 min.
	3 min.

NOTA

- Poderá interromper o programa em curso, em qualquer momento, premindo o botão Amassar  d ou abrindo a tampa . Continue o programa premindo novamente o botão Amassar  d, fechando previamente a tampa , se a tiver aberto.
 - Se premir o botão Ligar/desligar  b o programa para e o aparelho fica em modo Standby.
- 9) Através da abertura  na tampa introduza lentamente o líquido necessário no recipiente para massa .
- 10) No fim do programa de amassar são emitidos vários sinais sonoros. Controle a consistência da massa. Se os ingredientes ainda não estiverem bem amassados, prima o botão Amassar  d para iniciar outro programa de amassar.
- 11) Se a massa estiver bem amassada, prima o botão Confeccionar  e, para iniciar o programa de confeção. O símbolo  acende-se adicionalmente e o visor a apresenta o tempo de confeção restante.

Programa de amassar	Tempo de confeção
	11 min.
	14 min.

- 12) Poderá cortar a massa à medida que esta for saindo, com a ajuda do raspador de massa .

NOTA

- Se a saída da massa parar e o visor a apresentar a indicação "OUL", isto significa que a massa está demasiado seca e não pode ser devidamente processada. Inicie um novo programa de amassar e acrescente um pouco de líquido após o início do programa. Em seguida, inicie outro processo de confeção e verifique se agora a massa pode ser confeccionada mais facilmente

- 13) No fim do programa de confeção o amassador  continua a rodar e muda de sentido de rotação para expelir eventuais restos de massa do batedor de massa .
- Assim que o processo estiver concluído serão emitidos sinais sonoros e o visor a apresentará a indicação "OFF".
- Caso ainda exista um resto de massa no aparelho, prima novamente o botão Confeção  e, para iniciar outro processo de confeção curto.
- 14) Se durante aprox. 2 minutos após terminado o programa de confeção não for premido qualquer botão, serão emitidos vários sinais sonoros e o aparelho voltará a ficar em modo Standby.
- 15) Limpe o aparelho após a sua utilização, conforme descrito no capítulo "**Limpeza**".

Moldar raviolis

- Disponha placas de lasanha fresca sobre uma tábua de corte ou outra superfície semelhante. As placas de lasanha devem medir pelo menos 7,5 x 7,5 cm, se necessário estique-as um pouco com um rolo da massa.
- Com a parte inferior do molde para ravioli , recorte as placas para formar os raviolis.
- Coloque estas placas de massa sobre a parte superior do molde para ravioli  e coloque no centro o recheio desejado.

NOTA

- Coloque a massa que restou do recorte dos raviolis novamente no aparelho, inicie um processo de amassamento e molde mais uma placa de lasanha.

- 4) Feche cuidadosamente ambas as metades do molde para ravioli 19 e pressione firmemente uma contra a outra.
- 5) Abra o molde para ravioli 19 e retire os raviolis prontos.

Desmontar o aparelho

- 1) Se necessário, retire a ficha elétrica da tomada.
- 2) Remova a tampa 2: para tal, pressione o desbloqueio 3 e levante a tampa 2 para a retirar.
- 3) Rode a peça de fixação dos discos de modelar 14 para a esquerda, em direção ao símbolo  e remova-a.
- 4) Remova o disco de modelar 8.
- 5) Retire a placa frontal 16. Para tal, puxe o recipiente para massa 15 um pouco para fora da base do aparelho, até conseguir separar a placa frontal 16 do recipiente para massa 15.
- 6) Rode o suporte 12 para a esquerda, até a marcação 13 no suporte 12 ficar apontada para o símbolo  no recipiente para massa 15 (Fig. 5). Retire o suporte 12 juntamente com o batedor de massa 10.

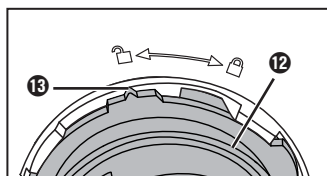


Fig. 5

- 7) Retire o batedor de massa 10 e o apoio 11 do suporte 12.
 - 8) Retire o amassador 9 e o recipiente para massa 15 da base do aparelho 5.
- O aparelho está agora desmontado.

Limpeza

Limpar o aparelho

PERIGO! CHOQUE ELÉTRICO!

- Retire a ficha da tomada antes de cada limpeza!
-  Nunca mergulhe a base do aparelho 5 em água ou noutros líquidos!

ATENÇÃO! DANOS MATERIAIS!

- Não utilize detergentes abrasivos ou agressivos. Estes podem danificar as superfícies de forma irreparável!
- Limpe o aparelho após cada utilização, a fim de evitar anomalias de funcionamento resultantes da presença de restos de alimentos.

- 1) Se ainda não o tiver feito, desmonte o aparelho, conforme descrito no capítulo "**Desmontar o aparelho**".
- 2) Remova eventuais resíduos de farinha presentes no alojamento do amassador 9 com um pano seco.
- 3) Limpe o interior da base do aparelho 5 e as superfícies com um pano ligeiramente humedecido. Em caso de necessidade, aplique um detergente suave no pano e, em seguida, limpe com um pano humedecido.
- 4) Seque bem o aparelho antes de o voltar a montar.

Limpar os acessórios

NOTA

- Os discos de modelar 8 lavam-se mais facilmente quando a massa está seca.
- 1) Utilize primeiro a ferramenta de limpeza 21 (para os discos de modelar esparguete A e Spaghettoni B) e/ou os pinos de limpeza laterais do raspador de massa 20, para libertar os restos de massa presentes nos recessos dos discos de modelar 8 utilizados.
 - 2) Lave todas as peças amovíveis e todos os acessórios com água e um pouco de detergente da loiça suave. Passe por água limpa, para remover todos os resíduos de detergente da loiça.

NOTA

As seguintes peças também podem ser lavadas na máquina de lavar louça: tampa ②, recipiente para massa ⑮, suporte ⑫, batedor de massa ⑩, amassador ⑨, peça de fixação dos discos de modelar ⑭, discos de modelar ⑧, copos de medição ⑪/⑬, raspador de massa ⑳, ferramenta de limpeza ㉑, molde para ravioli ⑰. Coloque as peças preferencialmente no cesto superior da máquina de lavar louça e certifique-se de que não ficam encravadas.

- ▶ Em caso de resíduos fortemente entranhados nos discos de modelar ⑧ experimente utilizar o seguinte método: coloque os discos de modelar ⑧ durante 1–2 horas no congelador. Depois disto, os resíduos de massa devem ser fáceis de remover com a ajuda das ferramentas de limpeza ㉑/㉒.

- 3) Seque bem todas as peças, antes de voltar a montá-las.

Armazenamento

- ◆ Guarde os discos de modelar ⑧, o raspador de massa ㉑ e a ferramenta de limpeza ㉒ na gaveta ⑦ lateral do aparelho.
- ◆ Guarde o aparelho limpo e com a tampa ② fechada num local seco e sem pó.

Resolução de falhas**O aparelho não funciona:**

- A ficha não está ligada à tomada de alimentação elétrica.
- ◆ Insira a ficha numa tomada.
- O aparelho esteve a funcionar durante mais de aprox. 35 minutos, a proteção contra sobreaquecimento foi ativada.
- ◆ Retire a ficha da tomada e deixe o aparelho arrefecer durante aprox. 90 minutos, antes de o voltar a colocar em funcionamento.

- O aparelho está avariado.
- ◆ Contacte a Assistência Técnica.

O aparelho para repentinamente a meio do funcionamento:

- O aparelho esteve a funcionar durante mais de aprox. 35 minutos, a proteção contra sobreaquecimento foi ativada.
- ◆ Retire a ficha da tomada e deixe o aparelho arrefecer durante aprox. 90 minutos, antes de o voltar a colocar em funcionamento.

Código de falha "OPEN":

- A tampa ② não está corretamente fechada ou os acessórios não estão corretamente montados. São emitidos vários sinais sonoros e o visor a apresenta a indicação "OPEN".
- ◆ Feche a tampa ②.
- ◆ Se a tampa ② estiver corretamente fechada, desligue a ficha elétrica e verifique se os acessórios estão corretamente montados.

Código de falha "OUL":

- A massa para "pasta" está demasiado seca e não pode ser processada, o visor a apresentar a indicação "OUL".
- ◆ Inicie um novo programa de amassar e acrescente um pouco de líquido após o início do programa. Em seguida, inicie outro processo de confeção e verifique se agora a massa pode ser confeccionada mais facilmente.

A massa para "pasta" não é confeccionada/não é confeccionada corretamente:

- A massa para "pasta" poderá estar demasiado húmida.
- ◆ Adicione um pouco de farinha e inicie um novo processo de amassamento. Em seguida, inicie outro processo de confeção e verifique se agora a massa pode ser confeccionada mais facilmente.

Receitas

NOTA

- Todas as quantidades indicadas são para a utilização de farinha de trigo normal (tipo 405). Outros tipos de farinha como, p. ex., farinha de espelta ou integral necessitam, por norma, de um pouco mais de líquido.
- As quantidades indicadas são apenas valores de referência. Por princípio, deverá respeitar as proporções de farinha e líquido especificadas. Contudo, devido a diferentes fatores, a quantidade de líquido necessária poderá variar ligeiramente. Se a sua massa não ficar boa para a confeção com as quantidades indicadas, na vez seguinte acrescente ou retire alguns mililitros de líquido. Além disso, tenha também em atenção as indicações fornecidas no capítulo "**Resolução de falhas**".
- 1 copo de medição **17** raso equivale a aprox. 250 g de farinha. Encha o copo de medição **17** com farinha, sem a calcar - não agite o copo para compactar a farinha, pois isso afetará a quantidade de farinha introduzida no mesmo. Em seguida, utilize, p. ex., o raspador de massa **20**, para alisar a farinha. Se necessário, utilize uma balança de cozinha para determinar o peso.
- 1 copo de medição de farinha **17** chega para aprox. 325 g de massa.
- Poderá substituir 1 ovo por aprox. 50 ml de líquido.

Para conseguir uma confeção ideal da massa, respeite na medida do possível, a seguinte proporção de farinha e líquidos:
Para 1 copo de medição de farinha **17** utilize aprox. 80 ml de líquido. Poderá orientar-se pelas marcações "1 " e "2 " no copo de medição para líquidos **18**.
Se utilizar 1 copo de medição de farinha **17**, acrescente líquido até à marcação "1 " e se utilizar 2 copos de medição de farinha **17** acrescente líquido até à marcação "2 ":

Quantidade de farinha	Quantidade de líquido
	aprox. 80 ml (= 1 )
	aprox. 160 ml (= 2 )

Se utilizar ovos, acrescente para cada ovo (classe M) aprox. mais 10 ml de líquido. Para tal, coloque 1 ovo no copo de medição para líquidos **18** e adicione líquido até 90 ml.

Quantidade de farinha	Quantidade de líquido + ovo
	no total aprox. 90 ml
	no total aprox. 180 ml

Receita básica para massas de sêmola de trigo duro, sem ovo

Ingredientes para 2 pessoas

- 200 g de sêmola de trigo-duro
- 50 g de farinha de trigo (tipo 405)
- aprox. 80 ml de água

Preparação

- ◆ Coloque 200 g de sêmola de trigo-duro e 50 g de farinha de trigo no recipiente para massa **15** (em conjunto deverá obter 1 copo de medição **17** raso).
- ◆ Inicie o programa de amassar para 250 g de farinha .
- ◆ Através da abertura **1** na tampa introduza lentamente 80 ml de água no recipiente para massa **15**.
- ◆ Após terminado o programa, deixe a massa repousar. Pode utilizar o raspador de massa **20** para cortar a massa com o comprimento desejado à medida que for saindo.
- ◆ Coloque a massa pronta em água a ferver com sal e mexa ocasionalmente. Após aprox. 3-4 minutos a massa estará cozinhada "al dente".

Receita básica para massas de trigo, sem ovo

Ingredientes para 2 pessoas

- 250 g de farinha de trigo (tipo 405)
- aprox. 80 ml de água

Preparação

- ◆ Coloque 250 g de farinha de trigo (= 1 copo de medição 17 raso) no recipiente para massa 15.
- ◆ Inicie o programa de amassar para 250 g de farinha □.
- ◆ Através da abertura 1 na tampa introduza lentamente 80 ml de água no recipiente para massa 15.
- ◆ Após terminado o programa, deixe a massa repousar. Pode utilizar o raspador de massa 20 para cortar a massa com o comprimento desejado à medida que for saindo.
- ◆ Coloque a massa pronta em água a ferver com sal e mexa ocasionalmente. Após aprox. 3–4 minutos a massa estará cozinhada "al dente".

Receita básica para massas de sêmola de trigo duro, com ovo

Ingredientes para 2 pessoas

- 200 g de sêmola de trigo-duro
- 50 g de farinha de trigo (tipo 405)
- aprox. 40 ml de água
- 1 ovo (classe M)

Preparação

- ◆ Coloque 200 g de sêmola de trigo-duro e 50 g de farinha de trigo no recipiente para massa 15 (em conjunto deverá obter 1 copo de medição 17 raso).
- ◆ Para tal, coloque 1 ovo no copo de medição para líquidos 18 e adicione aprox. 40 ml de água. Em conjunto deverá obter aprox. 90 ml de líquido. Bata o ovo com a água.
- ◆ Inicie o programa de amassar para 250 g de farinha □.

- ◆ Através da abertura 1 na tampa introduza lentamente a mistura de água e ovo no recipiente para massa 15.
- ◆ Após terminado o programa, deixe a massa repousar. Pode utilizar o raspador de massa 20 para cortar a massa com o comprimento desejado à medida que for saindo.
- ◆ Coloque a massa pronta em água a ferver com sal e mexa ocasionalmente. Após aprox. 3–4 minutos a massa estará cozinhada "al dente".

Receita básica para massas de trigo, com ovo

Ingredientes para 2 pessoas

- 250 g de farinha de trigo (tipo 405)
- aprox. 40 ml de água
- 1 ovo (classe M)

Preparação

- ◆ Coloque 250 g de farinha de trigo (1 copo de medição 17 raso) no recipiente para massa 15.
- ◆ Para tal, coloque 1 ovo no copo de medição para líquidos 18 e adicione aprox. 40 ml de água. Em conjunto deverá obter aprox. 90 ml de líquido. Bata o ovo com a água.
- ◆ Inicie o programa de amassar para 250 g de farinha □.
- ◆ Através da abertura 1 na tampa introduza lentamente a mistura de água e ovo no recipiente para massa 15.
- ◆ Após terminado o programa, deixe a massa repousar. Pode utilizar o raspador de massa 20 para cortar a massa com o comprimento desejado à medida que for saindo.
- ◆ Coloque a massa pronta em água a ferver com sal e mexa ocasionalmente. Após aprox. 3–4 minutos a massa estará cozinhada "al dente".

Eliminação



Nunca deposite o aparelho no lixo doméstico comum. Este produto está sujeito ao disposto na Diretiva Europeia 2012/19/EU.

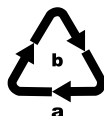
Entregue o aparelho num Ponto Eletrão autorizado ou num centro de receção de resíduos do seu município. Respeite os regulamentos atualmente em vigor. Em caso de dúvida, entre em contacto com o centro de receção de resíduos do seu município.



Relativamente às possibilidades de eliminação do produto em fim de vida, informe-se na junta de freguesia ou câmara municipal da sua área de residência.



A embalagem é composta por materiais recicláveis que pode depositar nos ecopontos locais.



Elimine a embalagem de modo ecológico. Tenha em atenção a marcação nos diversos materiais de embalagem e separe-os convenientemente. Os materiais de embalagem estão identificados com abreviaturas (a) e algarismos (b), com os seguintes significados: 1–7: plásticos, 20–22: papel e cartão, 80–98: compostos.

Dados técnicos

Tensão nominal	220–240 V ~ (corrente alternada), 50/60 Hz
Potência nominal	220 W
Capacidade do recipiente para massa 15	aprox. 2 l
Capacidade máx. de enchimento do recipiente para massa 15	500 g de farinha + líquido necessário por ciclo
Capacidade do copo de medição para farinha 17	aprox. 250 g
Capacidade do copo de medição para líquidos 18	aprox. 180 ml
Capacidade máx. de enchimento do copo de medição para líquidos 18	aprox. 160 ml
Classe de proteção	II /  (isolamento duplo)
	Todas as peças deste aparelho que entram em contacto com alimentos, são adequadas para a utilização com produtos alimentares.

Recomendamos que, após 35 minutos de funcionamento, deixe arrefecer o aparelho durante aprox. 90 minutos. Caso contrário, o aparelho pode sobreaquecer e ativar a proteção contra sobreaquecimento.

Garantia da Kompernass Handels GmbH

Estimada Cliente, Estimado Cliente,

Este aparelho tem uma garantia de 3 anos a contar da data de compra. No caso deste produto ter defeitos, tem direitos legais contra o vendedor do produto. Estes direitos legais não são limitados pela nossa garantia que passamos a transcrever.

Condições de garantia

O prazo de garantia tem início na data da compra. Por favor, guarde bem o talão de compra. Este é necessário como comprovativo da compra.

Se, no prazo de três anos a contar da data de compra deste produto, ocorrer um defeito de material ou de fabrico, o produto será reparado ou substituído por nós, ao nosso critério, gratuitamente, ou o preço de compra será reembolsado. Esta garantia parte do princípio que o aparelho avariado e o comprovativo da compra (talão de compra) são apresentados no prazo de três anos, junto com uma descrição breve, por escrito, da falha e das circunstâncias em que a mesma ocorreu.

Se o defeito estiver coberto pela nossa garantia, receberá o produto reparado ou um novo produto.

Prazo de garantia e direitos legais

O período de garantia não é prolongado pelo acionamento da mesma. Isto também se aplica a peças substituídas e reparadas. Danos e defeitos que possam eventualmente já existir no momento da compra devem ser imediatamente comunicados, após retirar o aparelho da embalagem. Expirado o período da garantia, quaisquer reparações necessárias estão sujeitas a pagamento.

Âmbito da garantia

O aparelho foi fabricado segundo diretivas de qualidade rigorosas, com o maior cuidado, e testado escrupulosamente antes da sua distribuição.

A garantia abrange apenas defeitos de material ou de fabrico. Esta garantia não abrange peças do produto sujeitas ao desgaste normal e que podem, por isso, ser consideradas peças de desgaste, ou danos em peças frágeis, p. ex., interruptores, acumuladores ou peças de vidro.

Esta garantia perde a validade, se o produto for danificado, utilizado incorretamente ou se a manutenção tenha sido realizada indevidamente. Para garantir uma utilização correta do produto, é necessário cumprir todas as instruções contidas no manual de instruções. Ações ou fins de utilização que são desaconselhados, ou para os quais é alertado no manual de instruções, têm de ser impreterivelmente evitados.

O produto foi concebido apenas para uso privado e não para uso comercial. A garantia extingue-se em caso de utilização incorreta, uso de força e intervenções que não tenham sido efetuadas pela nossa Filial de Assistência Técnica autorizada.

Procedimento em caso de acionamento da garantia

Para garantir um processamento rápido do seu pedido, siga, por favor, as seguintes instruções:

- Para todos os pedidos de esclarecimento, tenha à mão o talão de compra e o número do artigo (p. ex. IAN 123456_7890) como comprovativo da compra.
- O número do artigo consta da capa do manual de instruções (em baixo à esquerda), da placa de características, de uma impressão no produto ou do autocolante na traseira ou lado inferior do produto.
- Caso ocorram falhas de funcionamento ou outros defeitos, contacte primeiro o Serviço de Assistência Técnica, indicado em seguida, **telefonicamente** ou **por e-mail**.
- De seguida, pode enviar gratuitamente o produto registado como defeituoso, incluindo o comprovativo da compra (talão de compra) e indique o defeito e quando este ocorreu, para a morada do Serviço de Assistência Técnica que lhe foi indicada.



Em www.lidl-service.com poderá descarregar este manual de instruções e muitos outros manuais, bem como vídeos sobre produtos e software de instalação.

Com o código QR acede diretamente à página da Assistência Técnica Lidl (www.lidl-service.com) e poderá abrir o seu manual de instruções, introduzindo o número de artigo (IAN) 351925_2007.

Assistência Técnica

PT Assistência Portugal

Tel.: 70778 0005 (0,12 EUR/Min.)

E-Mail: kompernass@lidl.pt

IAN 351925_2007

Importador

Por favor, observe que a seguinte morada não é a morada do Serviço de Assistência Técnica.

Primeiro entre em contacto com o Serviço de Assistência Técnica.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

ALEMANHA

www.kompernass.com

Inhaltsverzeichnis

Einleitung	34
Informationen zu dieser Bedienungsanleitung	34
Bestimmungsgemäßer Gebrauch	34
Auspacken	34
Lieferumfang	34
Sicherheitshinweise	35
Gerätebeschreibung	38
Bedienfeld	38
Formscheiben	38
Gerät montieren	39
Nudeln herstellen	40
Nudelteig kneten und ausgeben lassen	40
Ravioli formen	41
Gerät demontieren	42
Reinigen	42
Gerät reinigen	42
Zubehör reinigen	42
Aufbewahren	43
Fehler beheben	43
Rezepte	44
Grundrezept für Hartweizengrießnudeln ohne Ei	44
Grundrezept für Weizennudeln ohne Ei	45
Grundrezept für Hartweizengrießnudeln mit Ei	45
Grundrezept für Weizennudeln mit Ei	45
Entsorgen	46
Technische Daten	46
Garantie der Kompernaß Handels GmbH	47
Service	48
Importeur	48

Einleitung

Informationen zu dieser Bedienungsanleitung

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres neuen Gerätes.

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

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Dieses Gerät ist ausschließlich für die Verarbeitung von Nudelteig bestimmt.

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

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

Auspacken

WARNUNG!

Erstickungsgefahr!

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

Lieferumfang

Das Gerät wird standardmäßig mit folgenden Komponenten geliefert:

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

HINWEIS

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

Sicherheitshinweise

GEFAHR! ELEKTRISCHER SCHLAG!

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

⚠ GEFAHR! ELEKTRISCHER SCHLAG!

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

⚠ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

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

ACHTUNG! SACHSCHADEN!

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

HINWEIS

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

Gerätebeschreibung

(Abbildungen siehe Ausklappseite)

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

Bedienfeld

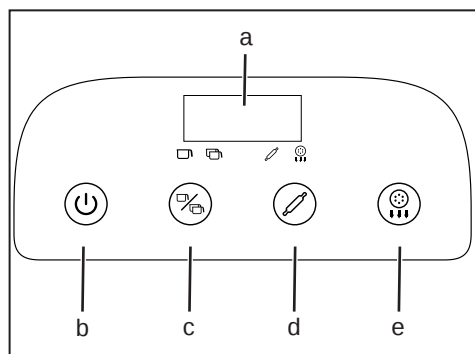


Abb. 1

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

Formscheiben

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

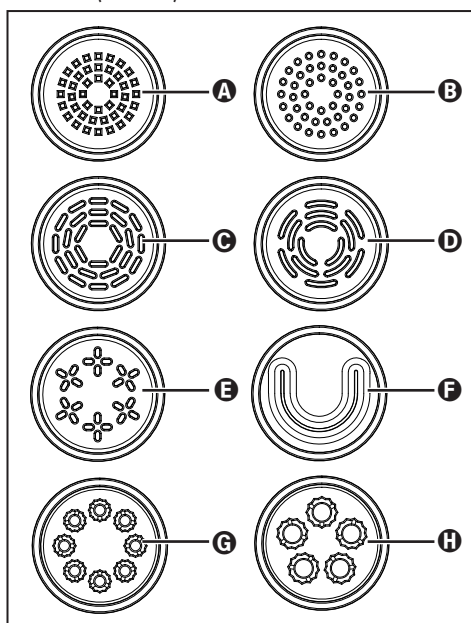


Abb. 2

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

Gerät montieren

HINWEIS

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

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

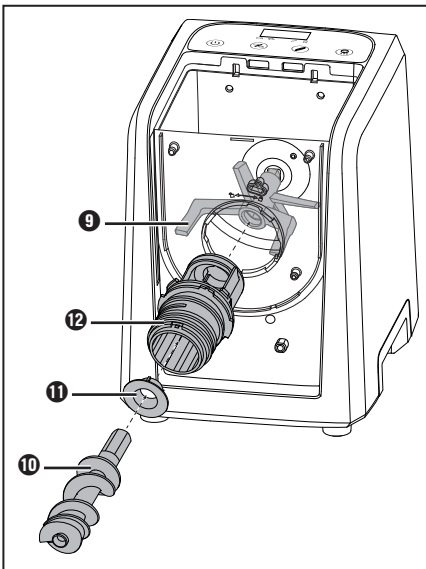


Abb. 3

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

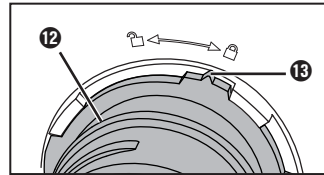


Abb. 4

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

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

Das Gerät ist jetzt montiert und betriebsbereit.

Nudeln herstellen

⚠️ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- ▶ Greifen Sie während des Betriebes niemals in den Teigbehälter **15**. Verletzungsgefahr durch rotierende Teile!
- ▶ Wechseln Sie das Zubehör nur bei Stillstand des Antriebs und bei gezogenem Netzstecker! Das Gerät läuft nach dem Ausschalten noch kurze Zeit nach.

ACHTUNG! SACHSCHADEN!

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

HINWEIS

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

Nudelteig kneten und ausgeben lassen

- 1) Bauen Sie das Gerät zusammen wie im Kapitel „**Gerät montieren**“ beschrieben.
- 2) Bereiten Sie alle Zutaten vor, die Sie für Ihren Nudelteig benötigen. Orientieren Sie sich dabei z. B. an den auf das Gerät abgestimmten Rezepten in dieser Anleitung (siehe Kapitel „**Rezepte**“) oder im beiliegenden Rezeptheft.
- 3) Messen Sie mit Hilfe des Messbechers für Mehl **17** die erforderliche Menge Mehl ab und füllen Sie dieses in den Teigbehälter **15**.

HINWEIS

- ▶ 1 gestrichener Messbecher **17** ergibt ca. 250 g Mehl. Befüllen Sie den Messbecher **17** dazu locker mit Mehl – schütteln Sie ihn nicht, um das Mehl zu verdichten, denn dies hat Einfluss auf die eingefüllte Menge. Nutzen Sie dann z. B. den Teigschaber **20**, um das Mehl glatt zu streichen. Verwenden Sie ggf. eine Küchenwaage, um das Gewicht zu messen.

- 4) Messen Sie mit Hilfe des Messbechers für Flüssigkeiten **18** die benötigte Menge Flüssigkeit und z. B. Ei ab. Geben Sie dazu zuerst das Ei in den Messbecher **18** und füllen Sie dann Flüssigkeit bis zur erforderlichen Gesamtmenge auf.

HINWEIS

- ▶ Verquirlen Sie Ei immer mit Flüssigkeit, um eine bessere Verarbeitung des Teiges zu erzielen.
- ▶ Geben Sie Flüssigkeiten zur besseren Verarbeitung erst zu Beginn des Knetprogramms in den Teigbehälter **15**.

- 5) Montieren Sie den Deckel **2**, indem Sie die beiden Zapfen des Deckels **2** in die beiden Aufnahmen in der Gerätebasis **5** schieben. Drücken Sie dann den vorderen Teil des Deckels **2** herunter, bis er hörbar in der Frontplatte **16** einrastet.
- 6) Drücken Sie die Ein-/Aus-Taste **(⏻)** **b**, um das Gerät einzuschalten. Ein Signalton ertönt und das Display **a** zeigt „ON“.

HINWEIS

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

Das Symbol des gewählten Knetprogramms  /  leuchtet auf.

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

Knetprogramm	Knetdauer
	3 Min.
	3 Min.

HINWEIS

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

Knetprogramm	Ausgabedauer
	11 Min.
	14 Min.

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

HINWEIS

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

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

Ravioli formen

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

HINWEIS

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

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

Gerät demontieren

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

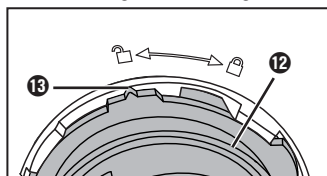


Abb. 5

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

Das Gerät ist jetzt demontiert.

Reinigen

Gerät reinigen

GEFAHR! ELEKTRISCHER SCHLAG!

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

ACHTUNG! SACHSCHADEN!

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

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

Zubehör reinigen

HINWEIS

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

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

HINWEIS



Folgende Teile sind auch für die Reinigung in der Spülmaschine geeignet: Deckel **2**, Teigbehälter **15**, Halterung **12**, Teigwelle **10**, Kneithaken **9**, Formscheibenfixierung **14**, Formscheiben **8**, Messbecher **17/18**, Teigschaber **20**, Reinigungswerkzeug **21**, Ravioliformer **19**.

Legen Sie die Teile möglichst in den oberen Korb der Spülmaschine und achten Sie darauf, diese nicht einzuklemmen.

- Bei hartnäckigen Teigresten an den Formscheiben **8** probieren Sie folgende Methode: Legen Sie die Formscheiben **8** für 1–2 Stunden in das Gefrierfach. Danach sollten die Teigreste mithilfe der Reinigungswerkzeuge **20/21** leicht zu entfernen sein.

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

Aufbewahren

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

Fehler beheben

Das Gerät funktioniert nicht:

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

Das Gerät stoppt plötzlich mitten im Betrieb:

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

Fehlercode „OPEN“:

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

Fehlercode „OUL“:

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

Der Nudelteil wird nicht/nicht richtig ausgegeben:

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

Rezepte

HINWEIS

- Alle Mengenangaben sind auf die Verwendung von normalem Weizenmehl (Type 405) abgestimmt. Andere Mehlsorten wie z. B. Dinkel- oder Vollkornmehl benötigen in der Regel etwas mehr Flüssigkeit.
- Bei den Mengenangaben handelt es sich um Orientierungswerte. Grundsätzlich sollten Sie sich an die vorgegebenen Verhältnisse von Mehl und Flüssigkeit halten. Aufgrund von verschiedenen Faktoren kann die benötigte Flüssigkeitsmenge jedoch leicht variieren. Falls ihr Teig mit den vorgegebenen Mengen nicht optimal verarbeitet wird, geben Sie beim nächsten Mal wenige Milliliter mehr oder weniger Flüssigkeit hinzu. Beachten Sie hierzu zudem die Hinweise im Kapitel „**Fehler beheben**“.
- 1 gestrichener Messbecher **17** ergibt ca. 250 g Mehl. Befüllen Sie den Messbecher **17** dazu locker mit Mehl – schütteln Sie ihn nicht, um das Mehl zu verdichten, denn dies hat Einfluss auf die eingefüllte Menge. Nutzen Sie dann z. B. den Teigschaber **20**, um das Mehl glatt zu streichen. Verwenden Sie ggf. eine Küchenwaage, um das Gewicht zu messen.
- 1 Messbecher Mehl **17** ergibt ca. 325 g Nudeln.
- Sie können 1 Ei mit ca. 50 ml Flüssigkeit ersetzen.

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

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

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

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

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

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

Grundrezept für Hartweizengrießnudeln ohne Ei

Zutaten für 2 Personen

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

Zubereitung

- ◆ Geben Sie 200 g Hartweizengrieß und 50 g Weizenmehl in den Teigbehälter **15** (ergeben zusammen 1 gestrichenen Messbecher **17**).
- ◆ Starten Sie das Knetprogramm für 250 g Mehl .
- ◆ Geben Sie langsam ca. 80 ml Wasser durch die Öffnung **1** im Deckel **2** in den Teigbehälter **15**.
- ◆ Lassen Sie den Nudelteig nach Ende des Knetprogramms ausgeben. Sie können den Teigschaber **20** verwenden, um die Nudeln während der Ausgabe auf die gewünschte Länge abzuschneiden.
- ◆ Geben Sie die fertigen Nudeln in kochendes Salzwasser und rühren Sie sie gelegentlich durch. Nach ca. 3–4 Minuten sind sie al dente, also bissfest gegart.

Grundrezept für Weizennudeln ohne Ei

Zutaten für 2 Personen

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

Zubereitung

- ◆ Geben Sie 250 g Weizenmehl (= 1 gestrichener Messbecher **17**) in den Teigbehälter **15**.
- ◆ Starten Sie das Knetprogramm für 250 g Mehl .
- ◆ Geben Sie langsam ca. 80 ml Wasser durch die Öffnung **1** im Deckel **2** in den Teigbehälter **15**.
- ◆ Lassen Sie den Nudelteig nach Ende des Knetprogramms ausgeben. Sie können den Teigschaber **20** verwenden, um die Nudeln während der Ausgabe auf die gewünschte Länge abzuschneiden.
- ◆ Geben Sie die fertigen Nudeln in kochendes Salzwasser und rühren Sie sie gelegentlich durch. Nach ca. 3–4 Minuten sind sie al dente, also bissfest gegart.

Grundrezept für Hartweizengrießnudeln mit Ei

Zutaten für 2 Personen

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

Zubereitung

- ◆ Geben Sie 200 g Hartweizengrieß und 50 g Weizenmehl in den Teigbehälter **15** (ergeben zusammen 1 gestrichenen Messbecher **17**).
- ◆ Geben Sie 1 Ei in den Messbecher für Flüssigkeiten **18** und gießen Sie ca. 40 ml Wasser hinzu. Beides zusammen sollte ca. 90 ml Flüssigkeit ergeben. Verquirlen Sie das Ei mit dem Wasser.
- ◆ Starten Sie das Knetprogramm für 250 g Mehl .

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

Grundrezept für Weizennudeln mit Ei

Zutaten für 2 Personen

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

Zubereitung

- ◆ Geben Sie 250 g Weizenmehl (1 gestrichener Messbecher **17**) in den Teigbehälter **15**.
- ◆ Geben Sie 1 Ei in den Messbecher für Flüssigkeiten **18** und gießen Sie ca. 40 ml Wasser hinzu. Beides zusammen sollte ca. 90 ml Flüssigkeit ergeben. Verquirlen Sie das Ei mit dem Wasser.
- ◆ Starten Sie das Knetprogramm für 250 g Mehl .
- ◆ Geben Sie die Wasser-Ei-Mischung langsam durch die Öffnung **1** im Deckel **2** in den Teigbehälter **15**.
- ◆ Lassen Sie den Nudelteig nach Ende des Knetprogramms ausgeben. Sie können den Teigschaber **20** verwenden, um die Nudeln während der Ausgabe auf die gewünschte Länge abzuschneiden.
- ◆ Geben Sie die fertigen Nudeln in kochendes Salzwasser und rühren Sie sie gelegentlich durch. Nach ca. 3–4 Minuten sind sie al dente, also bissfest gegart.

Entsorgen



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

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



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



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



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

Technische Daten

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

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

Garantie der Kompernaß Handels GmbH

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

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

Garantiebedingungen

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

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

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

Garantiezeit und gesetzliche Mängelansprüche

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

Garantieumfang

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

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

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

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

Abwicklung im Garantiefall

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

- Bitte halten Sie für alle Anfragen den Kassenbon und die Artikelnummer (z. B. IAN 123456_7890) als Nachweis für den Kauf bereit.
- Die Artikelnummer entnehmen Sie bitte dem Typenschild am Produkt, einer Gravur am Produkt, dem Titelblatt der Bedienungsanleitung (unten links) oder dem Aufkleber auf der Rück- oder Unterseite des Produktes.
- Sollten Funktionsfehler oder sonstige Mängel auftreten, kontaktieren Sie zunächst die nachfolgend benannte Serviceabteilung **telefonisch** oder per **E-Mail**.

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



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

Mit diesem QR-Code gelangen Sie direkt auf die Lidl-Service-Seite (www.lidl-service.com) und können mittels der Eingabe der Artikelnummer (IAN) 351925_2007 Ihre Bedienungsanleitung öffnen.

Service

DE Service Deutschland

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

AT Service Österreich

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

CH Service Schweiz

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

IAN 351925_2007

Importeur

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

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Estado de las informaciones · Estado das informações

Stand der Informationen: 12/2020 · Ident.-No.: SPM220A1-102020-2

IAN 351925_2007