

SILVERCREST®



PASTA MAKER SPM 220 A1

(RO)

MAȘINĂ DE FĂCUT PASTE

Instrucțiuni de utilizare

(DE)

(AT)

(CH)

PASTA-MASCHINE

Bedienungsanleitung

(GR)

(CY)

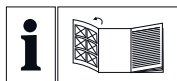
ΜΗΧΑΝΗ ΖΥΜΑΡΙΚΩΝ

Οδηγίες χρήσης

IAN 351925_2007

(RO)

(GR)



RO

Înainte de a citi instrucțiunile, priviți imaginile și familiarizați-vă cu toate funcțiile aparatului.

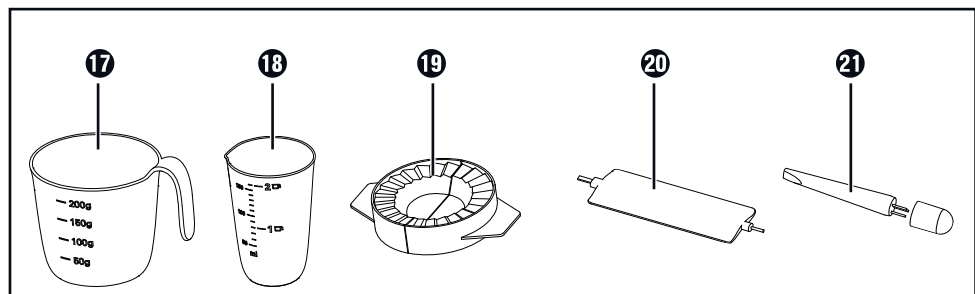
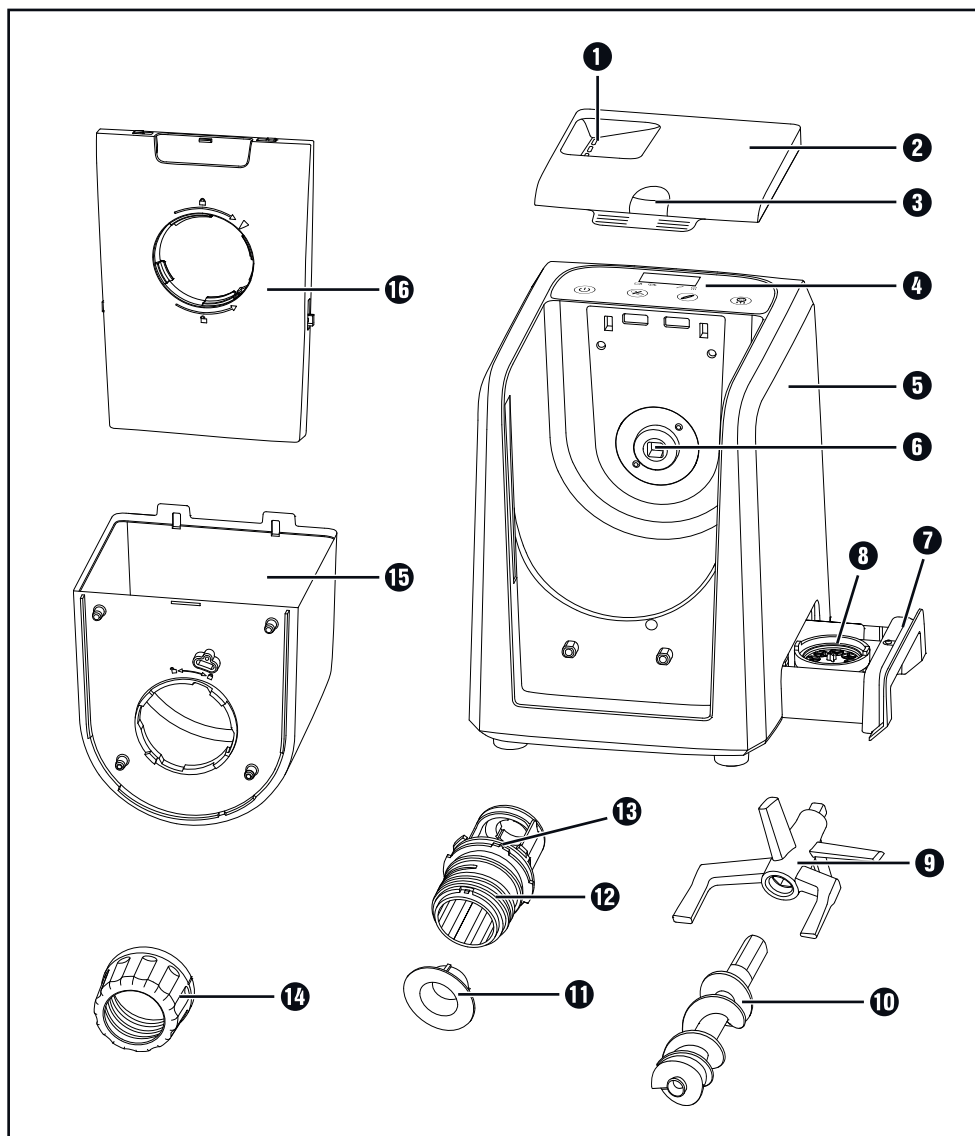
GR CY

Πριν ξεκινήσετε την ανάγνωση, ανοίξτε τη σελίδα με τις εικόνες και εξοικειωθείτε με όλες τις λειτουργίες της συσκευής.

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.

RO	Instrucțiuni de utilizare	Pagina	1
GR/CY	Οδηγίες χρήσης	Σελίδα	17
DE/AT/CH	Bedienungsanleitung	Seite	33



Cuprins

Introducere	2
Informații privind aceste instrucțiuni de utilizare	2
Utilizarea conform destinației	2
Dezambalarea	2
Furnitura	2
Indicații de siguranță	3
Descrierea aparatului	6
Panoul de comandă	6
Discuri pentru forme	6
Montarea aparatului	7
Producerea pastelor	8
Frământarea aluatului pentru paste și producerea pastelor	8
Formarea pastelor de tip ravioli	9
Demontarea aparatului	10
Curățarea	10
Curățarea aparatului	10
Curățarea accesoriilor	10
Păstrarea	11
Remediarea defecțiunilor	11
Rețete	12
Rețetă de bază pentru paste din grâu dur fără ou	12
Rețetă de bază pentru paste de grâu fără ou	13
Rețetă de bază pentru paste din grâu dur cu ou	13
Rețetă de bază pentru paste de grâu cu ou	13
Eliminarea	14
Date tehnice	14
Garanția Kompernass Handels GmbH	15
Service-ul	16
Importator	16

Introducere

Informații privind aceste instrucțiuni de utilizare

Felicitări pentru cumpărarea noului dvs. aparat.

Ați decis să alegeți un produs de calitate superioară. Instrucțiunile de utilizare fac parte integrantă din acest produs. Acestea cuprind indicații importante privind siguranța, utilizarea și eliminarea.

Înainte de utilizarea produsului, familiarizați-vă cu toate indicațiile privind utilizarea și siguranța.

Utilizați produsul numai în modul descris și numai în domeniile de utilizare menționate. În cazul transmiterii produsului unei alte persoane, predați-i toate documentele aferente acestuia.

Utilizarea conform destinației

Acest aparat este destinat exclusiv prelucrării aluatului de paste.

Aparatul este prevăzut pentru utilizarea în spații protejate de ploaie, în gospodării private.

Nu utilizați aparatul în aer liber și nici în domenii comerciale sau industriale.

Dezambalarea

AVERTIZARE!

Pericol de asfixiere!

- Nu este permisă utilizarea materialelor de ambalare ca jucării. Pericol de asfixiere.

- ◆ Scoateți din cutie toate componentele aparatului și instrucțiunile de utilizare.
- ◆ Îndepărtați capacul **2** și scoateți toate componentele libere din interiorul aparatului.
- ◆ Îndepărtați toate materialele de ambalare și eventualele folii de protecție de pe aparat.
- ◆ Verificați dacă furnitura este completă și dacă prezintă deteriorări vizibile. În cazul în care furnitura este incompletă sau componentele sunt deteriorate din cauza ambalajului precar sau a transportului, apălați linia telefonică directă de service (a se vedea capitolul „Service-ul”).

Furnitura

În mod standard, aparatul este livrat cu următoarele componente:

- Aparat de bază
- 8 discuri pentru forme
- Formă pentru ravioli
- Racletă pentru aluat cu instrument de curățare
- Instrument de curățare cu capac de protecție
- Pahar gradat pentru lichide
- Pahar gradat pentru făină
- Instrucțiuni de utilizare
- Carte de rețete

INDICAȚIE

- Paharele gradate **17/18** și forma pentru ravioli **19** se află în interiorul aparatului în momentul livrării.
- Discurile pentru forme **8**, racleta pentru aluat **20** și instrumentul de curățare **21** se găsesc în sertar, în partea laterală a aparatului.

Indicații de siguranță

PERICOL! ELECTROCUTARE!

- ▶ Conectați aparatul numai la o priză instalată regulamentar. Tensiunea rețelei trebuie să corespundă indicațiilor de pe plăcuța de fabricație a aparatului.
- ▶ Înainte de utilizare verificați dacă aparatul prezintă deteriorări vizibile la exterior. Nu puneți în funcțiune aparatul dacă acesta sau cablul de alimentare prezintă deteriorări vizibile sau dacă aparatul a căzut în prealabil.
- ▶ Reparația aparatului trebuie realizată numai într-un atelier de specialitate autorizat sau de către serviciul clienți. În urma reparațiilor necorespunzătoare pot apărea pericole pentru utilizatorul aparatului. În plus, se anulează garanția.
- ▶  Nu introduceți niciodată baza aparatului în apă sau alte lichide!
- ▶ Aparatul trebuie utilizat numai în spații interioare uscate.
- ▶ Nu permiteți contactul cablului de alimentare cu lichide sau umezirea acestuia în timp ce aparatul este în funcțiune. Ghidați cablul astfel încât să nu se blocheze sau să se deterioreze într-un alt mod.
- ▶ Nu apucați niciodată adaptorul de rețea sau baza aparatului cu mâini ude.
- ▶ Țineți cablul de alimentare departe de suprafețele fierbinți.
- ▶ Pentru a evita pericolele, solicitați imediat înlocuirea de către specialiști autorizați sau de către serviciul clienți a ștecărilor sau a cablurilor de alimentare deteriorate.
- ▶ Atunci când nu este posibilă supravegherea, cât și înaintea asamblării, dezasamblării, schimbului de accesorii sau curățării, precum și în caz de defecțiuni, aparatul trebuie scos întotdeauna din priză.
- ▶ Pentru a deconecta complet aparatul de la rețeaua de curent trebuie scos ștecărul din priză. De aceea, aparatul trebuie amplasat astfel încât să fie asigurat întotdeauna accesul fără obstacole la priză pentru a putea deconecta imediat ștecărul în situații de urgență.
- ▶ Când scoateți adaptorul de rețea din priză, trageți întotdeauna de ștecăr și nu de cablu.

⚠️ AVERTIZARE! PERICOL DE RĂNIRE!

- ▶ Acest aparat nu trebuie utilizat de către copii.
- ▶ Aparatul și cablul de conexiune nu se vor lăsa la îndemâna copiilor.
- ▶ Copiilor le este interzis să se joace cu aparatul.
- ▶ Acest aparat poate fi utilizat de persoane cu abilități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau fără experiență și/sau fără cunoștințe necesare, dacă sunt supravegheate sau dacă au fost instruite cu privire la utilizarea sigură a acestui aparat și au înțeles pericolele cu privire la acesta.
- ▶ Utilizați numai accesoriile din furnitură. Este posibil ca accesoriile provenite de la alți producători să nu fie adecvate și să determine pericole sau daune materiale!
- ▶ Nu deschideți niciodată carcasa. În acest caz nu mai este asigurată siguranța, iar garanția se anulează.
- ▶ Înlocuiți accesoriile numai cu motorul oprit și ștecărul scos din priză! După oprire, aparatul mai funcționează pentru scurt timp.
- ▶ Nu utilizați aparatul în alte scopuri decât cele descrise în prezentele instrucțiuni de utilizare. Pericol de rănire în cazul folosirii inadecvate a aparatului!
- ▶ Evitați atingerea componentelor aflate în mișcare. Țineți mâinile, părul, hainele, racleta pentru aluat și alte obiecte la distanță de componentele aflate în mișcare în timpul funcționării.
- ▶ Țineți capacul închis în timpul funcționării.

ATENȚIE! PAGUBE MATERIALE!

- ▶ Asigurați-vă că aparatul, cablul de alimentare sau ștecărul nu vor intra în contact cu suprafețe fierbinți, cum sunt plitele sau focul deschis.
- ▶ Nu așezați niciodată aparatul în apropierea surselor de căldură.
- ▶ Pentru a evita oprirea în caz de supraîncălzire nu acoperiți aparatul în timpul funcționării.
- ▶ Nu supraîncărcați aparatul. Nu prelucrați rețete cu mai mult de 500 g de făină pe tură.
- ▶ În timpul funcționării aparatului puneți în recipientul pentru aluat doar ingredientele care trebuie prelucrate.
- ▶ Nu utilizați aparatul fără ingrediente! Pericol de supraîncălzire!
- ▶ Nu utilizați temporizatoare externe sau sisteme separate de comandă de la distanță pentru a opera aparatul.
- ▶ Vă recomandăm să lăsați aparatul să se răcească cca 90 minute după 35 minute de funcționare.

INDICAȚIE

- ▶ Nu este necesară nicio acțiune din partea utilizatorului pentru a reseta produsul între 50 Hz și 60 Hz. Produsul este adaptat atât pentru 50 Hz, cât și pentru 60 Hz.

Descrierea aparatului

(a se vedea figurile de pe pagina pliată)

- 1 Orificiu pentru lichide
- 2 Capac
- 3 Mecanism de deblocare capac
- 4 Panou de comandă
- 5 Baza aparatului
- 6 Arbore de antrenare
- 7 Sertar
- 8 Discuri pentru forme
- 9 Cârlig de frământat
- 10 Melc
- 11 Rulmentul melcului
- 12 Suport pentru melc
- 13 Marcaj
- 14 Sistem de fixare a discurilor pentru forme
- 15 Recipient pentru aluat
- 16 Placă din faţă
- 17 Pahar gradat pentru făină
- 18 Pahar gradat pentru lichide
- 19 Formă pentru ravioli
- 20 Racletă pentru aluat cu instrument de curăţare
- 21 Instrument de curăţare cu capac de protecţie (pentru discurile pentru forme tip spaghetti **A** şi spaghettoni **B**)

Panoul de comandă

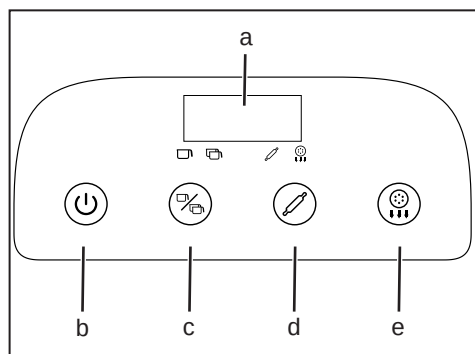


Fig. 1

- a Ecran
- b Tasta Pornit/Oprit
- c Tastă pentru programul de frământare în vederea selectării programului de frământare
- d Tastă de frământare pentru pornirea programului de frământare selectat
- e Tastă de producere a pastelor pentru pornirea programului de producere a pastelor

Discuri pentru forme

În furnitură sunt cuprinse 8 discuri diferite pentru forme **8** (fig. 2):

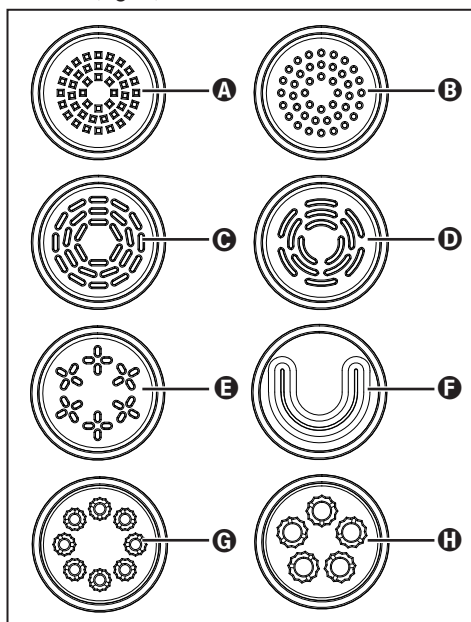


Fig. 2

- A** Spaghete
- B** Spaghettoni
- C** Tagliatelle/fettuccine
- D** Pappardelle
- E** Linguine
- F** Lasagna
- G** Macaroane
- H** Penne

Montarea aparatului

INDICAȚIE

- Înaintea primei întrebuințări curățați toate componentele conform descrierii din capitolul „Curățarea”.

- 1) Așezați aparatul pe o suprafață plană în apropierea unei prize ușor accesibile. În fața aparatului trebuie să fie loc suficient pentru un castron sau alt recipient similar pentru colectarea pastelor.
- 2) Împingeți recipientul pentru aluat **15** din față până la opritor în baza aparatului **5**. Vârfurile de la recipientul pentru aluat **15** trebuie să fie împinse în ștuțurile de prindere de pe peretele din spate.
- 3) Aduceți cârligul de frământat **9** de sus în recipientul pentru aluat **15** și introduceți-l în arborele de antrenare **6**.
- 4) Împingeți rulmentul **11** în capătul suportului **12**, astfel încât cele trei vârfuri de pe rulment **11** să alunece în decupajele din suport **12** (fig. 3).

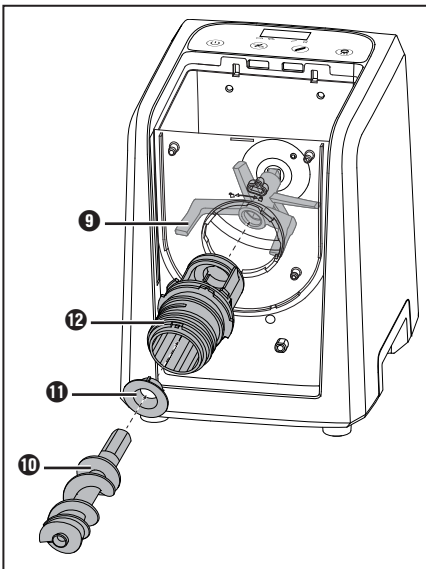


Fig. 3

- 5) Montați suportul **12** pe recipientul pentru aluat **15**. Pentru acest lucru împingeți suportul **12** cu capătul îngust prin orificiul rotund al recipientului pentru aluat **15** (fig. 3). Suportul **12** se potrivește prin orificiu doar într-o anumită poziție, marcajul **13** indică spre simbolul  de pe recipientul pentru aluat **15**. Rotiți suportul **12** în sens orar până când marcajul **13** de pe suport **12** coincide cu simbolul  (fig. 4):

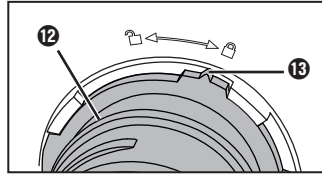


Fig. 4

- 6) Apoi, împingeți melcul **10** cu capătul îngust prin suport **12** în ștuțul de prindere al cârligului de frământat **9** (fig. 3). La nevoie, introduceți mâna de sus în recipientul pentru aluat **15** și mișcați puțin de cârligul de frământat **9**, până când reușiți să introduceți melcul **10**.
- 7) Așezați placa din față **16** pe recipientul pentru aluat **15** și apăsați ferm. Astfel, sistemele de blocare de pe placa din față **16** trebuie să alunece în decupajele de pe recipientul pentru aluat **15**.
- 8) Alegeți discul pentru forme **8** corespunzător (a se vedea capitolul „Discuri pentru forme”) și împingeți-l pe suport **12**, astfel încât ambele sisteme de blocare de pe discul pentru forme **8** să alunece în decupajele de pe suport **12**.
- 9) Împingeți sistemul de fixare a discului pentru forme **14** pe suport **12** și înșurubați-l în sens orar spre simbolul . La nevoie, fixați cu mâna liberă discul pentru forme **8**.
- 10) Montați capacul **2** doar după ce ați turnat făina necesară în recipientul pentru aluat **15** (a se vedea capitolul „Producerea pastelor”).
- 11) Introduceți ștecărul într-o priză ușor accesibilă. Se aude un semnal sonor și ecranul **a** se aprinde scurt. Aparatul se află acum în modul standby.

Aparatul este acum montat și gata de funcționare.

Producerea pastelor

AVERTIZARE! PERICOL DE RĂNIRE!

- ▶ Nu introduceți niciodată mâna în recipientul pentru aluat **15** în timpul funcționării. Pericol de rănire din cauza componentelor rotative!
- ▶ Înlocuiți accesoriile numai cu motorul oprit și ștecărul scos din priză! După oprire, aparatul mai funcționează pentru scurt timp.

ATENȚIE! PAGUBE MATERIALE!

- ▶ Nu supraîncărcați aparatul. Nu prelucrați rețete cu mai mult de 500 g de făină pe tură.

INDICAȚIE

- ▶ Orice apăsare a tastelor este confirmată printr-un semnal sonor.
- ▶ Funcționarea este posibilă numai cu accesoriul introdus corect. Dacă accesoriul nu este montat corect se aud mai multe semnale sonore la pornirea programului, iar ecranul a afișează „OPEN”. Scoateți ștecărul din priză și verificați poziția corectă a accesoriului.

Frământarea aluatului pentru paste și producerea pastelor

- 1) Asamblați aparatul după cum este descris în capitolul „**Montarea aparatului**”.
- 2) Pregătiți toate ingredientele de care aveți nevoie pentru aluatul de paste. În acest scop, orientați-vă după rețetele din cadrul acestor instrucțiuni, care sunt adaptate aparatului (a se vedea capitolul „**Rețete**”) sau din cadrul cărții de rețete.
- 3) Măsurați cu ajutorul paharului gradat pentru făină **17** cantitatea necesară de făină și turnați-o în recipientul pentru aluat **15**.

INDICAȚIE

- ▶ 1 pahar gradat **17** ras conține cca 250 g de făină. Umpleți paharul gradat **17** cu făină fără a-l scutura pentru a îndesa făina, deoarece acest lucru influențează cantitatea de adăugat. Folosiți, de exemplu, racleta pentru aluat **20** pentru a elimina făina în exces. La nevoie, puteți utiliza un cântar de bucătărie pentru a măsura greutatea.

- 4) Măsurați cu ajutorul paharului gradat pentru lichide **18** cantitatea necesară de lichide și, de exemplu, de ou. Adăugați în acest scop întâi oul în paharul gradat **18** și apoi lichidul până ajungeți la cantitatea totală necesară.

INDICAȚIE

- ▶ Bateți întotdeauna oul cu lichidul pentru a obține o mai bună prelucrare a aluatului.
- ▶ Adăugați lichidele în recipientul pentru aluat **15** doar la începutul programului de frământare în vederea unei mai bune prelucrări.

- 5) Montați capacul **2**, împingând cei doi pivoți ai capacului **2** în cele două ștuțuri de prindere din cadrul bazei aparatului **5**. Apăsați apoi partea din față a capacului **2** în jos până ce acesta glisează cu un clic în placa din față **16**.
- 6) Apăsați tasta Pornit/Oprit  **b** pentru a porni aparatul. Se aude un semnal sonor, iar ecranul a afișează „ON”.

INDICAȚIE

- ▶ Dacă nu este acționată nicio tastă timp de cca 2 minute, atunci se aud mai multe semnale sonore și aparatul se închide din nou în mod automat.

- 7) Cu ajutorul tastei pentru programul de frământare  **c** selectați programul de frământare adecvat pentru aluatul dvs.:

- : pentru cantități mici de până la cca 250 g de făină
- : pentru cantități mari de aluat de la cca 250–500 g de făină

Simbolul programului de frământare selectat

 /  se aprinde.

- 8) Apăsați tasta de frământare  d pentru a porni programul. În plus, se aprinde simbolul  și ecranul a afișează durata rămasă de frământare.

Program de frământare	Durată de frământare
	3 min.
	3 min.

INDICAȚIE

- Puteți întrerupe oricând programul în curs prin apăsarea tastei de frământare  d sau prin deschiderea capacului  2. Continuați programul apăsând din nou pe tasta de frământare  d, după caz, închideți înainte capacul  2.
 - Prin apăsarea tastei Pornit/Oprit  b se întrerupe programul în curs și aparatul este trecut în modul standby.
- 9) Adăugați încet lichidul necesar prin orificiul  1 din capac în recipientul pentru aluat  13.
- 10) La finalul programului de frământare se aud mai multe semnale sonore. Verificați consistența aluatului. Dacă ingredientele nu sunt încă amestecate în mod optim, mai porniți un proces de amestecare prin apăsarea tastei de frământare  d.
- 11) Dacă aluatul a fost amestecat suficient, apăsați tasta de producere a pastelor  e pentru a porni programul de producere a pastelor. În plus, se aprinde simbolul  și ecranul a afișează durata rămasă de producere a pastelor.

Program de frământare	Durata de producere a pastelor
	11 min.
	14 min.

- 12) Puteți tăia paste în timpul producerii lor cu ajutorul racletei pentru aluat  20.

INDICAȚIE

- Dacă se oprește producerea pastelor, iar ecranul a afișează „OUL”, atunci aluatul este prea uscat și nu poate fi prelucrat corect. Porniți un nou proces de frământare și adăugați puțin lichid după începerea programului. Porniți la final încă un proces de producere a pastelor și verificați dacă aluatul pentru paste iese acum mai ușor în forme

- 13) La finalul programului de producere a pastelor, cârligul de frământat  9 se rotește mai departe schimbându-și direcția pentru a extrage eventuale resturi de aluat de pe melc  10. Imediat ce procesul de frământare se încheie se aud semnale sonore, iar ecranul a afișează „OFF”. Dacă mai rămân resturi de aluat în aparat, apăsați din nou tasta de producere a pastelor  e pentru a porni încă un proces mai scurt de producere a pastelor.
- 14) Dacă nu este acționată nicio tastă timp de cca 2 minute după finalul programului de frământare, atunci se aud mai multe semnale sonore și aparatul trece din nou în modul standby.
- 15) După folosirea sa curățați aparatul conform descrierii din capitoul „Curățarea”.

Formarea pastelor de tip ravioli

- 1) Întindeți foile proaspete de lasagna pe un fund de bucătărie sau similar. Foile de lasagna trebuie să aibă cel puțin dimensiunea de 7,5 x 7,5 cm, eventual întindeți-le cu un sucitor.
- 2) Decupați foile sub formă de buzunare din aluat cu partea de jos a forme pentru ravioli  19.
- 3) Așezați foile sub formă de buzunare din aluat pe partea de sus a forme pentru ravioli  19 și adăugați în mijloc umplutura dorită.

INDICAȚIE

- Introduceți aluatul rămas după decupare înapoi în aparat, porniți procesul de frământare și formați o altă foaie de lasagna.

- 4) Închideți cele două jumătăți ale formei pentru ravioli 19 și îmbinați-le cu o apăsare fermă.
- 5) Deschideți forma pentru ravioli 19 și scoateți pastele de tip ravioli gata formate.

Demontarea aparatului

- 1) Dacă este cazul, scoateți ștecărul din priză.
- 2) Îndepărtați capacul 2: Pentru acest lucru apăsați mecanismul de deblocare 3 și scoateți capacul 2 în sus.
- 3) Rotiți sistemul de fixare a discurilor pentru forme 14 în sens orar în direcția simbolului și scoateți-l.
- 4) Scoateți discul pentru forme 8.
- 5) Scoateți placa din față 16. Trageți în acest scop recipientul pentru aluat 15 puțin în față din baza aparatului până când placa din față 16 se poate scoate din recipientul pentru aluat 15.
- 6) Rotiți suportul 12 în sens antiorar până când marcajul 13 de pe suport 12 este orientat spre simbolul de pe recipientul pentru aluat 15 (fig. 5). Îndepărtați suportul 12 împreună cu melcul 10.

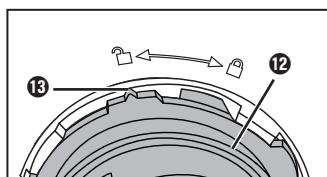


Fig. 5

- 7) Scoateți melcul 10 și rulmentul 11 din suport 12.
- 8) Scoateți cârligul de frământat 9 și recipientul pentru aluat 15 din baza aparatului 5.

Aparatul este acum demontat.

Curățarea

Curățarea aparatului

⚠ PERICOL! ELECTROCUTARE!

- Înainte de fiecare curățare scoateți ștecărul din priză!
- Nu introduceți niciodată baza aparatului 5 în apă sau alte lichide!

ATENȚIE! PAGUBE MATERIALE!

- Nu utilizați substanțe de curățare abrazive sau agresive. Aceste substanțe pot ataca ireparabil suprafețele!
- Curățați aparatul după fiecare utilizare pentru a evita defecțiuni de funcționare provocate de resturile de alimente.

- 1) Dacă nu ați făcut deja acest lucru, demontați aparatul conform descrierii din capitolul „Demontarea aparatului”.
- 2) Îndepărtați eventuale resturi de făină din ștuțul de prindere pentru cârligul de frământat 9 cu o lavetă uscată.
- 3) Curățați zona interioară a bazei aparatului 5 și suprafețele cu o lavetă ușor umezită. Dacă este necesar, adăugați puțin detergent delicat pe lavetă și ștergeți ulterior cu o lavetă ușor umezită.
- 4) Înaintea reasamblării, aparatul trebuie să fie uscat bine.

Curățarea accesoriilor

INDICAȚIE

- Discurile pentru forme 8 se curăță cel mai bine după ce aluatul s-a uscat.

- 1) Utilizați apoi instrumentul pentru curățare 21 (pentru discul pentru forme de spaghetti A și spaghetti B), respectiv știfturile laterale de curățare ale racletei pentru aluat 20, în vederea eliberării grosiere de resturi de aluat din decupașele din cadrul discului pentru forme 8 utilizat.

- 2) Curățați toate componentele demontabile și toate accesoriile în apă cu detergent delicat. Clătiți apoi cu apă curată pentru a îndepărta toate resturile de detergent.

INDICAȚIE

-  Următoarele piese sunt adecvate și pentru curățarea în mașina de spălat vase: capac ②, recipient pentru aluat ⑮, suport ⑫, melc ⑩, cârlig de frământat ⑨, sistem de fixare a discurilor pentru forme ⑭, discuri pentru forme ⑧, pahar gradat ⑮/⑮, racletă pentru aluat ⑮, instrument de curățare ⑮, formă pentru ravioli ⑮. Așezați componentele pe cât posibil în coșul superior al mașinii de spălat vase și asigurați-vă că acestea nu rămân blocate.
- În cazul unor resturi persistente de aluat pe discurile pentru forme ⑧ încercați următoarea metodă: puneți discurile pentru forme ⑧ pentru 1–2 ore în congelator. După aceea, resturile de aluat ar trebui să poată fi îndepărtate cu ușurință cu ajutorul instrumentelor de curățare ⑮/⑮.

- 3) Uscați temeinic toate componentele înainte de a le reasambla.

Păstrarea

- ◆ Depozitați discurile pentru forme ⑧, racleta pentru aluat ⑮ și instrumentul de curățare ⑮ în sertar ⑦ în partea laterală a aparatului.
- ◆ Păstrați aparatul curățat, cu capacul ② închis într-un loc ferit de praf și uscat.

Remediarea defecțiunilor

Aparatul nu funcționează:

- Ștecărul nu este conectat la rețeaua electrică.
- ◆ Introduceți ștecărul într-o priză.
- Aparatul a fost în funcțiune mai mult de cca 35 de minute, protecția împotriva supraîncălzirii a fost activată.

- ◆ Scoateți ștecărul din priză și lăsați aparatul să se răcească timp de cca 90 de minute înainte de a-l pune din nou în funcțiune.

■ Aparatul este defect.

- ◆ Adresați-vă serviciului clienți.

Aparatul se oprește deodată în timpul funcționării:

- Aparatul a fost în funcțiune mai mult de cca 35 de minute, protecția împotriva supraîncălzirii a fost activată.
- ◆ Scoateți ștecărul din priză și lăsați aparatul să se răcească timp de cca 90 de minute înainte de a-l pune din nou în funcțiune.

Codul de eroare „OPEN”:

- Capacul ② nu este închis corect sau accesoriul nu este montat corect. Se aud mai multe semnale sonore, iar ecranul a afișează „OPEN”.
- ◆ Închideți capacul ②.
- ◆ După ce capacul ② este închis corect scoateți ștecărul din priză și verificați poziția corectă a accesoriului.

Codul de eroare „OUL”:

- Aluatul de paste este prea uscat și nu se pot produce paste, ecranul a afișează „OUL”.
- ◆ Porniți un nou proces de frământare și adăugați puțin lichid după începerea programului. Porniți la final încă un proces de producere a pastelor și verificați dacă aluatul pentru paste iese acum mai ușor.

Aluatul pentru paste nu permite/nu permite corect producerea pastelor:

- Aluatul pentru paste poate fi prea umed.
- ◆ Adăugați puțină făină și porniți un nou proces de frământare. Porniți la final încă un proces de producere a pastelor și verificați dacă aluatul pentru paste iese acum mai ușor.

Rețete

INDICAȚIE

- Toate cantitățile sunt adaptate la utilizarea făinii de grâu normale (tip 000). Alte tipuri de făină, de exemplu, făină din grâu spelta sau integrală necesită, de regulă, mai mult lichid.
- Cantitățile indicate sunt valori orientative. În principiu, trebuie respectate raporturile indicate de făină și lichid. Cu toate acestea, ca urmare a unor diverși factori, cantitățile de lichid necesare pot varia ușor. Dacă aluatul dvs. nu poate fi prelucrat în mod optim cu cantitățile indicate, data viitoare adăugați mai puțini sau mai mulți mililitri de lichid. Respectați în acest sens, de asemenea, indicațiile din capitolul „**Remedierea defecțiunilor**”.
- 1 pahar gradat **17** ras conține cca 250 g de făină. Umpleți paharul gradat cu făină fără a-l scutura pentru a îndesa făina, deoarece acest lucru influențează cantitatea de adăugat. Folosiți, de exemplu, racleta pentru aluat **20** pentru a elimina făina în exces. La nevoie, puteți utiliza un cântar de bucătărie pentru a măsura greutatea.
- 1 pahar gradat de făină **17** produce cca 325 g de paste.
- Puteți înlocui 1 ou cu cca 50 ml de lichid.

Pentru o prelucrare optimă a aluatului respectați pe cât posibil următorul raport dintre făină și lichide: La 1 pahar gradat de făină **17** adăugați cca 80 ml de lichid. Vă puteți orienta în acest scop după marcajele „1 ” și „2 ” de pe paharul gradat pentru lichide **18**.

La utilizarea unui pahar gradat de făină **17** adăugați lichid până la marcajul „1 ” și la 2 pahare gradate de făină **17** adăugați în mod corespunzător lichidul până la marcajul „2 ”:

Cantitate de făină	Cantitate de lichide
	cca 80 ml (= 1 )
	cca 160 ml (= 2 )

Dacă printre ingrediente este și ou, adăugați pentru fiecare ou (măr. M) cca 10 ml de lichid în plus. Adăugați 1 ou în paharul gradat pentru lichide **18** și turnați apoi cca 90 ml de apă.

Cantitate de făină	Cantitate de lichide + ou
	în total cca 90 ml
	în total cca 180 ml

Rețetă de bază pentru paste din griș de grâu dur fără ou

Ingrediente pentru 2 persoane

- 200 g griș de grâu dur
- 50 g făină de grâu (tip 000)
- cca 80 ml apă

Preparare

- ◆ Adăugați 200 g griș de grâu dur și 50 g făină de grâu în recipientul pentru aluat **15** (împreună reprezintă 1 pahar gradat **17** ras).
- ◆ Porniți programul de frământare pentru 250 g făină .
- ◆ Adăugați încet cca 80 ml de apă prin orificiul **1** din capac în recipientul pentru aluat **15**.
- ◆ După finalul programului de frământare începeți producerea de paste din aluatul de paste. Puteți folosi racleta pentru aluat **20** pentru a tăia la lungimea dorită pastele în timpul producerii lor.
- ◆ Puneți pastele care sunt gata în apă sărată care fierbe și amestecați din când în când. După cca 3-4 minute, acestea sunt al dente, deci găsite la consistența potrivită.

Rețetă de bază pentru paste de grâu fără ou

Ingrediente pentru 2 persoane

- 250 g făină de grâu (tip 000)
- cca 80 ml apă

Preparare

- ◆ Adăugați 250 g făină de grâu (= 1 pahar gradat 17 ras) în recipientul pentru aluat 15.
- ◆ Porniți programul de frământare pentru 250 g făină □.
- ◆ Adăugați încet cca 80 ml de apă prin orificiul 1 din capac în recipientul pentru aluat 15.
- ◆ După finalul programului de frământare începeți producerea de paste din aluatul de paste. Puteți folosi racleta pentru aluat 20 pentru a tăia la lungimea dorită pastele în timpul producerii lor.
- ◆ Puneți pastele care sunt gata în apă sărată care fierbe și amestecați din când în când. După cca 3-4 minute, acestea sunt al dente, deci gătită la consistența potrivită.

Rețetă de bază pentru paste din griș de grâu dur cu ou

Ingrediente pentru 2 persoane

- 200 g griș de grâu dur
- 50 g făină de grâu (tip 000)
- cca 40 ml apă
- 1 ou (măr. M)

Preparare

- ◆ Adăugați 200 g griș de grâu dur și 50 g făină de grâu în recipientul pentru aluat 15 (împreună reprezintă 1 pahar gradat 17 ras).
- ◆ Adăugați 1 ou în paharul gradat pentru lichide 18 și turnați apoi cca 40 ml de apă. Ambele împreună ar trebui să reprezinte cca 90 ml de lichide. Bateți oul cu apa.
- ◆ Porniți programul de frământare pentru 250 g făină □.

- ◆ Adăugați încet amestecul de apă și ou prin orificiul 1 din capac în recipientul pentru aluat 15.
- ◆ După finalul programului de frământare începeți producerea de paste din aluatul de paste. Puteți folosi racleta pentru aluat 20 pentru a tăia la lungimea dorită pastele în timpul producerii lor.
- ◆ Puneți pastele care sunt gata în apă sărată care fierbe și amestecați din când în când. După cca 3-4 minute, acestea sunt al dente, deci gătită la consistența potrivită.

Rețetă de bază pentru paste de grâu cu ou

Ingrediente pentru 2 persoane

- 250 g făină de grâu (tip 000)
- cca 40 ml apă
- 1 ou (măr. M)

Preparare

- ◆ Adăugați 250 g făină de grâu (1 pahar gradat 17 ras) în recipientul pentru aluat 15.
- ◆ Adăugați 1 ou în paharul gradat pentru lichide 18 și turnați apoi cca 40 ml de apă. Ambele împreună ar trebui să reprezinte cca 90 ml de lichide. Bateți oul cu apa.
- ◆ Porniți programul de frământare pentru 250 g făină □.
- ◆ Adăugați încet amestecul de apă și ou prin orificiul 1 din capac în recipientul pentru aluat 15.
- ◆ După finalul programului de frământare începeți producerea de paste din aluatul de paste. Puteți folosi racleta pentru aluat 20 pentru a tăia la lungimea dorită pastele în timpul producerii lor.
- ◆ Puneți pastele care sunt gata în apă sărată care fierbe și amestecați din când în când. După cca 3-4 minute, acestea sunt al dente, deci gătită la consistența potrivită.

Eliminarea



În niciun caz nu aruncați aparatul în gunoiul menajer obișnuit. Acest produs face obiectul Directivei europene 2012/19/EU.

Eliminați aparatul prin intermediul unei firme autorizate sau prin intermediul serviciului local de eliminare a deșeurilor. Respectați prevederile actuale în vigoare. Dacă aveți nelămuriri, contactați serviciul local de eliminare a deșeurilor.



Informații despre posibilitățile de eliminare a produsului scos din uz pot fi obținute de la administrația locală.



Ambalajul este compus din materiale ecologice pe care le puteți elimina prin intermediul centrelor locale de reciclare.



Eliminați ambalajul în mod ecologic. Respectați marcajul de pe diferitele materiale de ambalare și separați-le dacă este cazul. Materialele de ambalare sunt marcate cu abrevieri (a) și cifre (b) cu următoarea semnificație:
1–7: materiale plastice,
20–22: hârtie și carton,
80–98: materiale compozite.

Date tehnice

Tensiune nominală	220–240 V ~ (curent alternativ), 50/60 Hz
Putere nominală	220 W
Capacitate recipient pentru aluat 15	cca 2 l
Capacitate max. de umplere recipient pentru aluat 15	500 g făină + lichid necesar pe tură
Capacitate pahar gradat pentru făină 17	cca 250 g
Capacitate pahar gradat pentru lichide 18	cca 180 ml
Capacitate max. de umplere pahar gradat pentru lichide 18	cca 160 ml
Clasa de protecție	II / □ (izolare dublă)
	Toate componentele acestui aparat care intră în contact cu alimentele sunt adecvate pentru uz alimentar.

Vă recomandăm să lăsați aparatul să se răcească cca 90 minute după 35 minute de funcționare. Altfel, aparatul se poate supraîncălzi și se poate activa protecția împotriva supraîncălzirii.

Garanția Kompernass Handels GmbH

Stimate client,

Pentru acest aparat se acordă o garanție de 3 ani de la data cumpărării. În cazul în care produsul prezintă defecte, beneficiați de drepturi legale față de vânzătorul produsului. Aceste drepturi legale nu sunt limitate prin garanția noastră prezentată în cele ce urmează.

Condiții de garanție

Perioada de garanție începe de la data cumpărării. Păstrați cu grijă bonul fiscal. Acesta este necesar pentru a dovedi cumpărarea.

Dacă în decurs de trei ani de la data cumpărării acestui produs apare un defect de material sau de fabricație, produsul va fi reparat, înlocuit de către noi în mod gratuit sau vi se va restitui prețul de cumpărare, la alegerea noastră. Garanția presupune ca în timpul perioadei de trei ani să se prezinte aparatul defect și dovada cumpărării (bonul fiscal), precum și o scurtă descriere în scris, în care să se specifice în ce constă defecțiunea și când a survenit aceasta.

Dacă defectul este acoperit de garanția noastră, veți primi înapoi produsul reparat sau unul nou. Odată cu reparația sau înlocuirea produsului nu începe o nouă perioadă de garanție.

Perioada de garanție și pretențiile legale privind defectele

Perioada de garanție nu este prelungită după efectuarea reparațiilor realizate în perioada de garanție. Acest lucru este valabil și pentru piesele înlocuite și reparate. Eventualele deteriorări și deficiențe prezente deja la cumpărare trebuie semnalate imediat după dezambalarea produsului. Reparațiile necesare după expirarea perioadei de garanție se efectuează contra cost.

Domeniul de aplicare a garanției

Aparatul a fost produs cu grijă, în conformitate cu orientările stricte privind calitatea și verificat cu rigurozitate înaintea livrării.

Garanția se acordă în caz de defecte de material sau de fabricație. Această garanție nu se extinde asupra componentelor produsului care sunt expuse uzurii normale și care, prin urmare, pot fi considerate piese de uzură sau asupra deteriorărilor apărute la componentele fragile, de exemplu comutatoare, acumulatori sau componente realizate din sticlă.

Această garanție se pierde în cazul în care produsul a fost deteriorat, a fost utilizat sau întreținut în mod necorespunzător. Pentru utilizarea corespunzătoare a produsului trebuie respectate cu strictețe toate indicațiile prezentate în instrucțiunile de utilizare. Trebuie evitate în mod obligatoriu utilizările și acțiunile nerecomandate sau care fac obiectul unor avertizări în cadrul instrucțiunilor de utilizare.

Aparatul este destinat numai uzului privat și nu utilizărilor comerciale. În cazul manevrării abuzive sau necorespunzătoare, al uzului de forță și al intervențiilor care nu au fost realizate de către filiala noastră autorizată de service, garanția își pierde valabilitatea.

Procedura de acordare a garanției

Pentru a se asigura prelucrarea rapidă a solicitării dvs., urmați instrucțiunile de mai jos:

- Pentru toate solicitările păstrați la îndemână bonul fiscal și numărul articolului (de exemplu IAN 123456_7890) ca dovadă a cumpărării.
- Numărul articolului poate fi consultat pe plăcuța cu date tehnice de pe produs, pe o gravură de pe produs, pe coperta instrucțiunilor de utilizare (în partea stângă, jos) sau pe autocolantul de pe partea din spate sau de jos a produsului.
- În cazul în care apar defecte funcționale sau alte defecțiuni, contactați mai întâi **telefonic** sau **prin e-mail** departamentul de service menționat în continuare.
- Apoi puteți expedia produsul înregistrat ca fiind defect la adresa de service care v-a fost comunicată, fără a plăti taxe poștale, anexând dovada cumpărării (bonul fiscal) și indicând în ce constă defectul și când a apărut acesta.



Acest manual, precum și multe alte manuale, videoclipuri cu produsele și software-uri de instalare pot fi descărcate de pe www.lidl-service.com.

Cu ajutorul acestui cod QR puteți accesa direct pagina Lidl de service (www.lidl-service.com) și puteți deschide instrucțiunile de utilizare prin introducerea numărului de articol (IAN) 351925_2007.

Service-ul

RO Service România

Tel.: 0800896637

E-Mail: kompernass@lidl.ro

IAN 351925_2007

Importator

Vă rugăm să aveți în vedere faptul că următoarea adresă nu reprezintă o adresă pentru service. Contactați mai întâi centrul de service indicat.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANIA

www.kompernass.com

Περιεχόμενα

Εισαγωγή	18
Πληροφορίες για τις παρούσες οδηγίες χρήσης	18
Προβλεπόμενη χρήση	18
Αποσυσκευασία	18
Περιεχόμενο συσκευασίας	18
Υποδείξεις ασφαλείας	19
Περιγραφή συσκευής	22
Πεδίο χειρισμού	22
Μήτρες	22
Συναρμολόγηση συσκευής	23
Παρασκευή ζυμαρικών	24
Ζύμωμα ζύμης για ζυμαρικά και εξαγωγή	24
Για να δημιουργήσετε ραβιόλι	26
Αποσυναρμολόγηση συσκευής	26
Καθαρισμός	26
Καθαρισμός συσκευής	26
Καθαρισμός των αξεσουάρ	27
Φύλαξη	27
Αποκατάσταση σφαλμάτων	27
Συνταγές	28
Βασική συνταγή για ζυμαρικά από σιμιγδάλι σκληρού σιταριού χωρίς αυγό	29
Βασική συνταγή για ζυμαρικά σιταριού χωρίς αυγό	29
Βασική συνταγή για ζυμαρικά από σιμιγδάλι σκληρού σιταριού με αυγό	29
Βασική συνταγή για ζυμαρικά σιταριού με αυγό	30
Απόρριψη	30
Τεχνικά χαρακτηριστικά	31
Εγγύηση της Kompernass Handels GmbH	31
Σέρβις	32
Εισαγωγέας	32

Εισαγωγή

Πληροφορίες για τις παρούσες οδηγίες χρήσης

Συγχαρητήρια για την αγορά της νέας σας συσκευής.

Το προϊόν που αποκτήσατε είναι ένα προϊόν υψηλής ποιότητας. Οι οδηγίες χρήσης αποτελούν τμήμα αυτού του προϊόντος. Περιλαμβάνουν σημαντικές υποδείξεις για την ασφάλεια, τη χρήση και την απόρριψη. Πριν από τη χρήση του προϊόντος, εξοικειωθείτε με όλες τις υποδείξεις χειρισμού και ασφάλειας. Χρησιμοποιείτε το προϊόν αποκλειστικά όπως περιγράφεται και για τους αναφερόμενους τομείς χρήσης. Σε περίπτωση παράδοσης του προϊόντος σε τρίτους, παραδώστε μαζί και όλα τα έγγραφα.

Προβλεπόμενη χρήση

Αυτή η συσκευή προορίζεται αποκλειστικά για την επεξεργασία ζύμης για ζυμαρικά.

Η συσκευή προορίζεται για χρήση σε νοικοκυριά, σε χώρους που προστατεύονται από τη βροχή.

Μην τη χρησιμοποιείτε σε εξωτερικούς, επαγγελματικούς ή βιομηχανικούς χώρους.

Αποσυσκευασία

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Κίνδυνος ασφυξίας!

- Τα υλικά συσκευασίας δεν επιτρέπεται να χρησιμοποιούνται για παιχνίδι. Υπάρχει κίνδυνος ασφυξίας.
- ◆ Αφαιρέστε όλα τα εξαρτήματα της συσκευής και τις οδηγίες χρήσης από το κουτί.
- ◆ Απομακρύνετε το καπάκι **2** και αφαιρέστε τα χύδην εξαρτήματα από το εσωτερικό της συσκευής.
- ◆ Απομακρύνετε όλα τα υλικά συσκευασίας και ενδεχόμενες προστατευτικές μεμβράνες από τη συσκευή.

- ◆ Ελέγξτε τον παραδοτέο εξοπλισμό ως προς την πληρότητά του και για εμφανείς ζημιές. Σε περίπτωση ελλιπούς παραδοτέου εξοπλισμού ή ζημιών λόγω ελλιπούς συσκευασίας ή μεταφοράς, απευθυνθείτε στην τηλεφωνική γραμμή εξυπηρέτησης (βλ. κεφάλαιο «Σέρβις»).

Περιεχόμενο συσκευασίας

Η συσκευή παραδίδεται με τα ακόλουθα εξαρτήματα:

- Βασική συσκευή
- 8 μήτρες
- Εξάρτημα για ραβιόλι
- Ξέστρο ζύμης με εργαλείο καθαρισμού
- Εργαλείο καθαρισμού με προστατευτικό κάλυμμα
- Δοχείο μέτρησης για υγρά
- Δοχείο μέτρησης για αλεύρι
- Οδηγίες χρήσης
- Βιβλίο συνταγών

ΥΠΟΔΕΙΞΗ

- Τα δοχεία μέτρησης **17/18** και το εξάρτημα για ραβιόλι **19** βρίσκονται στο εσωτερικό της συσκευής κατά την παράδοση.
- Οι μήτρες **8**, το ξέστρο ζύμης **20** και το εργαλείο καθαρισμού **21** βρίσκονται στο συρτάρι στα πλάγια της συσκευής.

Υποδείξεις ασφαλείας

ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΗΛΕΚΤΡΟΠΛΗΞΙΑΣ!

- ▶ Συνδέετε τη συσκευή αποκλειστικά σε μια σύμφωνα με τις προδιαγραφές εγκατεστημένη πρίζα δικτύου. Η τάση δικτύου πρέπει να συμφωνεί με τα στοιχεία στην πινακίδα τύπου της συσκευής.
- ▶ Πριν από τη χρήση, ελέγχετε τη συσκευή ως προς εξωτερικές εμφανείς φθορές. Μη θέτετε σε λειτουργία τη συσκευή, εάν αυτή ή το καλώδιο δικτύου εμφανίζουν ορατές φθορές ή εάν η συσκευή έχει πέσει προηγουμένως κάτω.
- ▶ Επισκευές στη συσκευή επιτρέπεται να πραγματοποιούνται μόνο από εξουσιοδοτημένα και εξειδικευμένα συνεργεία ή από το τμήμα εξυπηρέτησης πελατών. Σε περίπτωση ακατάλληλων επισκευών, ενδέχεται να προκύψουν κίνδυνοι για τον χρήστη. Επίσης, ακυρώνεται η αξίωση εγγύησης.
- ▶  Ποτέ μη βυθίζετε τη βάση της συσκευής στο νερό ή σε άλλα υγρά!
- ▶ Χρησιμοποιείτε τη συσκευή αποκλειστικά σε ξηρούς εσωτερικούς χώρους.
- ▶ Το καλώδιο δικτύου δεν πρέπει να βρέχεται ή να έρχεται σε επαφή με υγρά κατά τη διάρκεια της λειτουργίας. Τοποθετείτε το κατά τέτοιο τρόπο, ώστε να μην υπάρχει περίπτωση να μαγκώσει ή να υποστεί άλλου είδους ζημιά.
- ▶ Ποτέ μην πιάνετε το τροφοδοτικό ή τη βάση συσκευής με βρεγμένα χέρια.
- ▶ Κρατάτε το καλώδιο μακριά από επιφάνειες στις οποίες αναπτύσσονται υψηλές θερμοκρασίες.
- ▶ Τα βύσματα ή τα καλώδια δικτύου που έχουν υποστεί ζημιά πρέπει να αντικαθίστανται άμεσα από εξουσιοδοτημένο εξειδικευμένο προσωπικό ή από το τμήμα εξυπηρέτησης πελατών, ώστε να αποφεύγονται τυχόν κίνδυνοι.
- ▶ Η συσκευή πρέπει να αποσυνδέεται πάντα από το δίκτυο, όταν δεν βρίσκεται υπό επίβλεψη και πριν από τη συναρμολόγηση, την αποσυναρμολόγηση, την αλλαγή αξεσουάρ ή τον καθαρισμό καθώς και σε περιπτώσεις βλάβης.

⚠ ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΗΛΕΚΤΡΟΠΛΗΞΙΑΣ!

- ▶ Για να αποσυνδέσετε τη συσκευή πλήρως από το δίκτυο, πρέπει να αφαιρέσετε το βύσμα από την πρίζα. Γι' αυτό, τοποθετείτε τη συσκευή κατά τέτοιο τρόπο, ώστε να διασφαλίζεται πάντα η ανεμπόδιστη πρόσβαση στην πρίζα, ώστε να μπορείτε να αφαιρείτε αμέσως το βύσμα σε καταστάσεις ανάγκης.
- ▶ Τραβάτε το τροφοδοτικό από την πρίζα πάντα κρατώντας το βύσμα και ποτέ το ίδιο το καλώδιο.

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΤΡΑΥΜΑΤΙΣΜΟΥ!

- ▶ Η συσκευή αυτή δεν επιτρέπεται να χρησιμοποιείται από παιδιά.
- ▶ Η συσκευή και το καλώδιο σύνδεσής της πρέπει να φυλάσσονται μακριά από παιδιά.
- ▶ Τα παιδιά δεν επιτρέπεται να παίζουν με τη συσκευή.
- ▶ Επιτρέπεται η χρήση της συσκευής από άτομα με μειωμένες φυσικές, αισθητηριακές ή νοητικές ικανότητες ή με έλλειψη εμπειρίας ή/και γνώσεων, εφόσον επιτηρούνται ή έχουν εκπαιδευτεί αναφορικά με την ασφαλή χρήση της συσκευής και έχουν κατανοήσει τους επακόλουθους κινδύνους.
- ▶ Χρησιμοποιείτε μόνο τα αξεσουάρ που περιέχονται στον παραδοτέο εξοπλισμό. Αξεσουάρ άλλων κατασκευαστών πιθανώς να μην ενδείκνυνται και μπορεί να προκαλέσουν κινδύνους ή υλικές ζημιές!
- ▶ Ποτέ μην ανοίγετε το περίβλημα. Σε μια τέτοια περίπτωση, δεν υπάρχει ασφάλεια και η εγγύηση ακυρώνεται.
- ▶ Αλλάζετε τα αξεσουάρ μόνο όταν το σύστημα μετάδοσης κίνησης είναι ακινητοποιημένο και το βύσμα έχει αποσυνδεθεί! Η συσκευή συνεχίζει να λειτουργεί για λίγο μετά την απενεργοποίηση.
- ▶ Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή για σκοπούς πέρα από τους περιγραφόμενους στις παρούσες οδηγίες χρήσης. Σε περίπτωση εσφαλμένης χρήσης της συσκευής, υφίσταται κίνδυνος τραυματισμού!
- ▶ Αποφεύγετε την επαφή με κινούμενα μέρη. Διατηρείτε τα χέρια, τα μαλλιά, τα ρούχα, το ξέστρο ζύμης και άλλα αντικείμενα μακριά από κινούμενα μέρη κατά τη διάρκεια λειτουργίας.
- ▶ Το καπάκι πρέπει να μένει κλειστό κατά τη διάρκεια λειτουργίας.

ΠΡΟΣΟΧΗ! ΥΛΙΚΕΣ ΖΗΜΙΕΣ!

- ▶ Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή, το καλώδιο ή το βύσμα δεν έρχονται σε επαφή με πηγές θερμότητας, όπως μάτια κουζίνας ή φλόγες.
- ▶ Ποτέ μην τοποθετείτε τη συσκευή κοντά σε πηγές θερμότητας.
- ▶ Μην καλύπτετε τη συσκευή κατά τη διάρκεια λειτουργίας, ώστε να αποτρέψετε συσσώρευση θερμότητας.
- ▶ Μη γεμίζετε υπερβολικά τη συσκευή. Μην εκτελείτε συνταγές που περιέχουν πάνω από 500 γρ. αλεύρι ανά διαδικασία.
- ▶ Κατά τη διάρκεια λειτουργίας, προσθέτετε αποκλειστικά τα προς επεξεργασία υλικά μέσα στο δοχείο ζύμης.
- ▶ Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή χωρίς υλικά! Κίνδυνος υπερθέρμανσης!
- ▶ Μη χρησιμοποιείτε εξωτερικό χρονοδιακόπτη ή ξεχωριστό τηλεχειριστήριο για τον χειρισμό της συσκευής.
- ▶ Συστήνουμε να αφήνετε τη συσκευή να κρυώνει περ. για 90 λεπτά μετά από λειτουργία 35 λεπτών.

ΥΠΟΔΕΙΞΗ

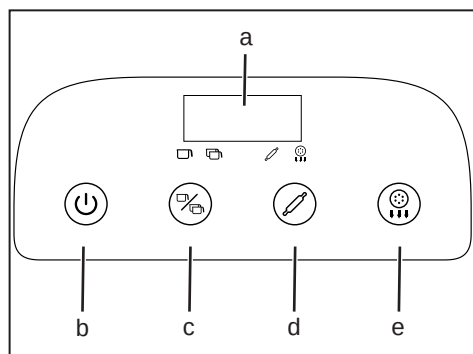
- ▶ Για την εναλλαγή του προϊόντος μεταξύ 50 και 60 Hz, δεν απαιτείται κάποια ενέργεια από τον χρήστη. Το προϊόν προσαρμόζεται τόσο στα 50 όσο και στα 60 Hz.

Περιγραφή συσκευής

(Για εικόνες βλ. αναδιπλούμενη σελίδα)

- 1 Άνοιγμα για υγρά
- 2 Καπάκι
- 3 Απασφάλιση καπακιού
- 4 Πεδίο χειρισμού
- 5 Βάση συσκευής
- 6 Άξονας μετάδοσης κίνησης
- 7 Συρτάρι
- 8 Μήτρες
- 9 Άγκιστρο ζυμώματος
- 10 Κοχλίας ζύμης
- 11 Έδρανο κοχλία ζύμης
- 12 Στήριγμα του κοχλία ζύμης
- 13 Σήμανση
- 14 Εξάρτημα στερέωσης για μήτρες
- 15 Δοχείο ζύμης
- 16 Μπροστινή πλάκα
- 17 Δοχείο μέτρησης για αλεύρι
- 18 Δοχείο μέτρησης για υγρά
- 19 Εξάρτημα για ραβδόλι
- 20 Ξέστρο ζύμης με εργαλείο καθαρισμού
- 21 Εργαλείο καθαρισμού με προστατευτικό κάλυμμα (για τις μήτρες σπαγγέτι **A** και σπαγγετόνι **B**)

Πεδίο χειρισμού

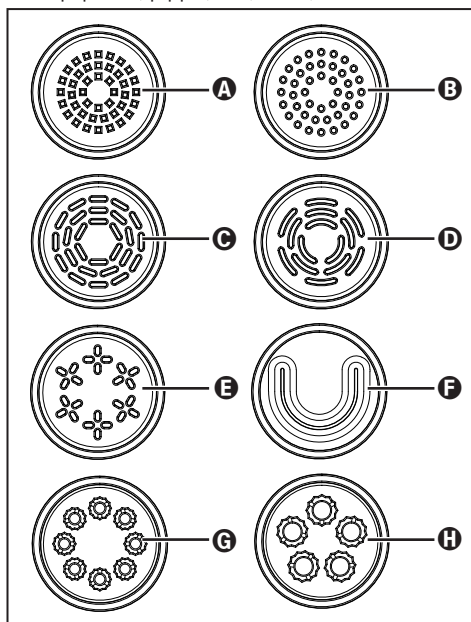


Εικ. 1

- a Οθόνη
- b Πλήκτρο On/Off
- c Πλήκτρο προγράμματος ζυμώματος, για την επιλογή του προγράμματος ζυμώματος
- d Πλήκτρο ζυμώματος για την έναρξη του επιλεγμένου προγράμματος ζυμώματος
- e Πλήκτρο εξαγωγής για την έναρξη του προγράμματος εξαγωγής

Μήτρες

Στον παραδοτέο εξοπλισμό περιλαμβάνονται 8 διαφορετικές μήτρες **8** (Εικ. 2):



Εικ. 2

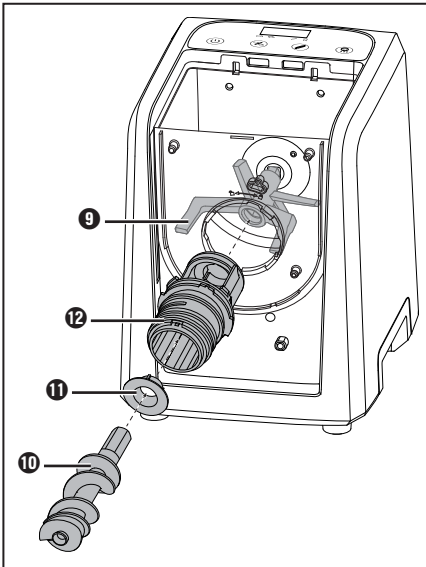
- A** Σπαγγέτι
- B** Σπαγγετόνι
- C** Ταλιατέλες/Φετουτσίνι
- D** Παπαρδέλες
- E** Λινγκουίνι
- F** Λαζάνια
- G** Κοφτό μακαρονάκι
- H** Πένες

Συναρμολόγηση συσκευής

ΥΠΟΔΕΙΞΗ

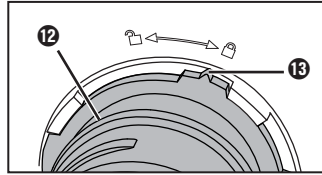
- Πριν την πρώτη χρήση, καθαρίστε όλα τα εξαρτήματα όπως περιγράφεται στο Κεφάλαιο «Καθαρισμός».

- 1) Τοποθετήστε τη συσκευή σε μια επίπεδη επιφάνεια, κοντά σε μια προσβάσιμη πρίζα. Μπροστά από τη συσκευή πρέπει να υπάρχει επαρκής χώρος για ένα δοχείο ή κάτι παρόμοιο, ώστε να πέφτουν εκεί τα ζυμαρικά.
- 2) Ωθήστε το δοχείο ζύμης **15** από μπροστά έως το τέρμα στη βάση συσκευής **5**. Οι προεξοχές στο δοχείο ζύμης **15** πρέπει να ωθούνται στις αντίστοιχες υποδοχές στο πίσω τοίχωμα.
- 3) Οδηγήστε το άγκιστρο ζυμώματος **9** από επάνω στο δοχείο ζύμης **15** και τοποθετήστε το στον άξονα μετάδοσης κίνησης **6**.
- 4) Ωθήστε το έδρανο **11** κατά τέτοιο τρόπο στο άκρο του στηρίγματος **12**, ώστε οι τρεις προεξοχές στο έδρανο **11** να γλιστρήσουν στις εσοχές στο στήριγμα **12** (Εικ. 3).



Εικ. 3

- 5) Συναρμολογήστε το στήριγμα **12** στο δοχείο ζύμης **15**. Για τον σκοπό αυτό, ωθήστε το στήριγμα **12** με το λεπτό άκρο μέσα από το στρογγυλό άνοιγμα του δοχείου ζύμης **15** (Εικ. 3). Το στήριγμα **12** ταιριάζει μόνο σε μια θέση μέσα από το άνοιγμα, η σήμανση **13** δείχνει τότε στο σύμβολο  στο δοχείο ζύμης **15**. Σφίξτε το στήριγμα **12** περιστρέφοντας δεξιόστροφα, μέχρι η σήμανση **13** στο στήριγμα ν **12** α δείχνει στο σύμβολο  (Εικ. 4):



Εικ. 4

- 6) Ωθήστε, στη συνέχεια, τον κοχλία ζύμης **10** με το λεπτό άκρο μέσα από το στήριγμα **12** στην υποδοχή του άγκιστρου ζυμώματος **9** (Εικ. 3). Εάν χρειάζεται, πιάστε από επάνω το δοχείο ζύμης **15** και ανακινήστε λίγο το άγκιστρο ζυμώματος **9**, μέχρι να μπορέσετε να περάσετε μέσα τον κοχλία ζύμης **10**.
- 7) Τοποθετήστε την μπροστινή πλάκα **16** επάνω στο δοχείο ζύμης **15** και πιέστε την καλά. Οι ασφάλειες στην μπροστινή πλάκα **16** πρέπει να γλιστρήσουν στις αντίστοιχες εσοχές στο δοχείο ζύμης **15**.
- 8) Επιλέξτε την αντίστοιχη μήτρα **8** (βλ. Κεφάλαιο «Μήτρες») και ωθήστε τη κατά τέτοιο τρόπο στο στήριγμα **12**, ώστε οι δύο ασφάλειες στη μήτρα **8** να γλιστρήσουν στις εσοχές στο στήριγμα **12**.
- 9) Ωθήστε το εξάρτημα στερέωσης για μήτρες **14** στο στήριγμα **12** και σφίξτε το περιστρέφοντας δεξιόστροφα προς τη φορά του βέλους . Στερεώστε με το ελεύθερο χέρι εάν χρειάζεται τη μήτρα **8**.
- 10) Τοποθετείτε το καπάκι **2** μόνο αφού έχετε προσθέσει το απαιτούμενο αλεύρι στο δοχείο ζύμης **15** (βλ. Κεφάλαιο «Παρασκευή ζυμαρικών»).

- 11) Συνδέστε το βύσμα σε μια εύκολα προσβάσιμη πρίζα. Ακούγεται ένα ηχητικό σήμα και η οθόνη **a** ανάβει σύντομα. Η συσκευή βρίσκεται τώρα στη λειτουργία ετοιμότητας.

Η συσκευή είναι τώρα συναρμολογημένη και έτοιμη για λειτουργία.

Παρασκευή ζυμαρικών

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΤΡΑΥΜΑΤΙΣΜΟΥ!

- ▶ Κατά τη διάρκεια λειτουργίας, μην πιάνετε ποτέ το δοχείο ζύμης **15**. Κίνδυνος τραυματισμού από τα περιστρεφόμενα εξαρτήματα!
- ▶ Αλλάζετε τα αξεσουάρ μόνο όταν το σύστημα μετάδοσης κίνησης είναι ακινητοποιημένο και το βύσμα έχει αποσυνδεθεί! Η συσκευή συνεχίζει να λειτουργεί για λίγο μετά την απεργοποίηση.

ΠΡΟΣΟΧΗ! ΥΛΙΚΕΣ ΖΗΜΙΕΣ!

- ▶ Μην γεμίζετε υπερβολικά τη συσκευή. Μην εκτελείτε συνταγές που περιέχουν πάνω από 500 γρ. αλεύρι ανά διαδικασία.

ΥΠΟΔΕΙΞΗ

- ▶ Κάθε πάτημα πλήκτρου επιβεβαιώνεται με έναν ήχο σήματος.
- ▶ Η λειτουργία είναι δυνατή μόνο εφόσον τα αξεσουάρ έχουν τοποθετηθεί σωστά. Εάν τα αξεσουάρ δεν συναρμολογηθούν σωστά, ηχοούν κατά την έναρξη προγράμματος περισσότερο ηχητικά σήματα και η οθόνη **a** προβάλλει την ένδειξη «OPEN». Τραβήξτε το βύσμα και ελέγξτε τη σωστή έδραση του αξεσουάρ.

Ζύμωμα ζύμης για ζυμαρικά και εξαγωγή

- 1) Συναρμολογήστε τη συσκευή όπως περιγράφεται στο Κεφάλαιο «Συναρμολόγηση συσκευής».

- 2) Προετοιμάστε όλα τα υλικά που χρειάζεστε για τη ζύμη για ζυμαρικά. Ανατρέξτε, για παράδειγμα, στις συγκεκριμένες για τη συσκευή συνταγές στις παρούσες οδηγίες (βλ. Κεφάλαιο «Συνταγές») ή στο εσώκλειστο βιβλίο συνταγών.

- 3) Με τη βοήθεια του δοχείου μέτρησης για αλεύρι **17**, μετρήστε την απαιτούμενη ποσότητα αλεύρι και ρίξτε στο δοχείο ζύμης **15**.

ΥΠΟΔΕΙΞΗ

- ▶ 1 κοφτό δοχείο μέτρησης **17** αντιστοιχεί περίπου σε 250 γρ. αλεύρι. Γεμίστε το δοχείο μέτρησης **17** με κανονική ποσότητα αλεύρι. Μην το ανακινήσετε για συμπίκνωση του αλευριού, διότι έτσι επηρεάζεται η ποσότητα πλήρωσης. Στη συνέχεια, χρησιμοποιήστε π.χ. το ξέστρο ζύμης **20** για να λειάνετε το αλεύρι. Εφόσον απαιτείται, χρησιμοποιήστε μια ζυγαριά κουζίνας για τη μέτρηση του βάρους.

- 4) Με τη βοήθεια του δοχείου μέτρησης για υγρά **18**, μετρήστε την απαιτούμενη ποσότητα υγρού και ενδεχ. αυγού. Βάλτε πρώτα το αυγό στο δοχείο μέτρησης **18** και κατόπιν γεμίστε με υγρό μέχρι τη συνολική απαιτούμενη ποσότητα.

ΥΠΟΔΕΙΞΗ

- ▶ Χτυπάτε πάντα αυγό με υγρό, για να γίνει καλύτερη επεξεργασία της ζύμης.
- ▶ Για καλύτερη επεξεργασία, προσθέτετε πρώτα τα υγρά στην αρχή του προγράμματος ζυμώματος στο δοχείο ζύμης **15**.

- 5) Τοποθετήστε το καπάκι **2** ωθώντας τους δύο πείρους του καπακιού **2** στις δύο εσοχές της βάσης συσκευής **5**. Κατόπιν, πιέστε το μπροστινό τμήμα του καπακιού **2** προς τα κάτω, μέχρι να κουμπώσει με ήχο στην μπροστινή πλάκα **16**.
- 6) Πιέστε το πλήκτρο On/Off  **b**, για να ενεργοποιήσετε τη συσκευή. Ακούγεται ένα ηχητικό σήμα και η οθόνη **a** προβάλλει την ένδειξη «ON».

ΥΠΟΔΕΙΞΗ

- Εάν για περ. 2 λεπτά δεν πατηθεί κανένα πλήκτρο, ακούγονται περισσότερα ηχητικά σήματα και η συσκευή απενεργοποιείται πάλι αυτόματα.

7) Επιλέξτε με το πλήκτρο προγράμματος ζυμώματος  c το πρόγραμμα ζυμώματος που επιθυμείτε για τη ζύμη σας:

- : για μικρές ποσότητες ζύμης έως περ. 250 γρ. αλεύρι
- : για μεγάλες ποσότητες ζύμης από περ. 250–500 γρ. αλεύρι

Το σύμβολο του επιλεγμένου προγράμματος ζυμώματος  /  ανάβει.

8) Πιέστε το πλήκτρο ζυμώματος  d , για να εκκινήσετε το πρόγραμμα ζυμώματος. Το σύμβολο  ανάβει επιπρόσθετα και η οθόνη a προβάλλει την υπολειπόμενη διάρκεια ζυμώματος.

Πρόγραμμα ζυμώματος	Διάρκεια ζυμώματος
	3 λεπτά
	3 λεπτά

ΥΠΟΔΕΙΞΗ

- Μπορείτε ανά πάσα στιγμή να διακόψετε το πρόγραμμα σε εξέλιξη πιέζοντας το πλήκτρο ζυμώματος  d ή ανοίγοντας το καπάκι ❷. Συνεχίζετε το πρόγραμμα πιέζοντας πάλι το πλήκτρο ζυμώματος  d , ενώ θα πρέπει να κλείσετε προηγουμένως το καπάκι ❷.

- Πιέζοντας το πλήκτρο On/Off  b , το πρόγραμμα σε εξέλιξη διακόπεται και η συσκευή μετατίθεται στη λειτουργία αναμονής.

9) Προσθέστε το απαιτούμενο υγρό αργά μέσα από το άνοιγμα ❶ στο καπάκι στο δοχείο ζύμης 15.

10) Κατά τη λήξη του προγράμματος ζυμώματος, ακούγονται περισσότερα ηχητικά σήματα. Ελέγξτε τη σύσταση της ζύμης. Εάν τα υλικά δεν έχουν αναμειχθεί ακόμα καλά, πιέστε το πλήκτρο ζυμώματος  d για να εκκινήσετε άλλη μια διαδικασία ζυμώματος.

11) Μόλις αναμειχθεί επαρκώς η ζύμη, πιέστε το πλήκτρο εξαγωγής  e , για να εκκινήσετε το πρόγραμμα εξαγωγής. Το σύμβολο  ανάβει επιπρόσθετα και η οθόνη a προβάλλει την υπολειπόμενη διάρκεια εξαγωγής.

Πρόγραμμα ζυμώματος	Διάρκεια εξαγωγής
	11 λεπτά
	14 λεπτά

12) Μπορείτε να κόβετε τα ζυμαρικά κατά τη διάρκεια εξαγωγής με τη βοήθεια του ξέστρου ζύμης 20.

ΥΠΟΔΕΙΞΗ

- Εάν η εξαγωγή σταματήσει και η οθόνη a προβάλλει την ένδειξη «OUL», τότε η ζύμη είναι πολύ στεγνή και δεν μπορεί να γίνει σωστή επεξεργασία της. Εκκινήστε μια νέα διαδικασία ζυμώματος και προσθέστε λίγο υγρό μετά την έναρξη του προγράμματος. Εκκινήστε, στη συνέχεια, μια περαιτέρω διαδικασία εξαγωγής και ελέγξτε εάν η ζύμη ζυμαρικών βγαίνει προς τα έξω καλύτερα τώρα

13) Στο τέλος του προγράμματος εξαγωγής, το άγκιστρο ζυμώματος 9 συνεχίζει να γυρίζει και αλλάζει την κατεύθυνση περιστροφής, ώστε να απομακρύνει ενδεχόμενα υπολείμματα ζύμης από τον κοχλία ζύμης 10.

Μόλις ολοκληρωθεί οριστικά η διαδικασία, ακούγονται ηχητικά σήματα και η οθόνη a προβάλλει την ένδειξη «OFF».

Εάν έχει απομείνει λίγη ζύμη στη συσκευή, πιέστε εκ νέου το πλήκτρο εξαγωγής  e για να εκκινήσετε άλλη μια σύντομη διαδικασία εξαγωγής.

14) Εάν μετά το τέλος του προγράμματος εξαγωγής δεν πατηθεί κανένα πλήκτρο για 2 λεπτά, ακούγονται περισσότερα ηχητικά σήματα και η συσκευή επιστρέφει πάλι στη λειτουργία αναμονής.

15) Καθαρίστε τη συσκευή μετά τη χρήση όπως περιγράφεται στο Κεφάλαιο «Καθαρισμός».

Για να δημιουργήσετε ραβιόλι

- 1) Απλώστε φαρδιές λωρίδες από φρέσκα λαζάνια επάνω σε μια πλάκα κοπής ή κάτι παρόμοιο. Οι λωρίδες από λαζάνια πρέπει να έχουν διαστάσεις 7,5 x 7,5 εκατοστά. Εάν χρειαστεί, χρησιμοποιήστε έναν πλάστη για να τις φαρδύνετε.
- 2) Κόψτε με την κάτω πλευρά του εξαρτήματος για ραβιόλι 19 τα στρογγυλά πουγκιά.
- 3) Τοποθετήστε τα στρογγυλά πουγκιά ακριβώς στην επάνω πλευρά του εξαρτήματος για ραβιόλι 19 και προσθέστε στη μέση την επιθυμητή γέμιση.

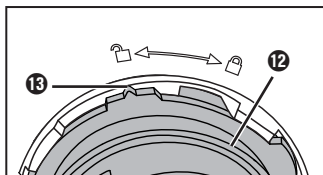
ΥΠΟΔΕΙΞΗ

- Βάλτε την υπόλοιπη ζύμη στη συσκευή, εκκινήστε μια διαδικασία ζυμώματος και σχηματίστε άλλη μια φαρδιά λωρίδα από λαζάνια.
- 4) Κλείστε προσεκτικά τα δύο μισά του εξαρτήματος για ραβιόλι 19 και πιέστε τα καλά μαζί.
 - 5) Ανοίξτε το εξάρτημα για ραβιόλι 19 και βγάλτε τα έτοιμα ραβιόλι.

Αποσυναρμολόγηση συσκευής

- 1) Αποσυνδέστε, εάν χρειάζεται, το βύσμα δικτύου.
- 2) Αφαιρέστε το καπάκι 2: πιέστε την απασφάλιση 3 και αφαιρέστε το καπάκι 2 προς τα επάνω.
- 3) Περιστρέψτε το εξάρτημα στερέωσης για μήτρες 14 αριστερόστροφα προς την κατεύθυνση του συμβόλου  και αφαιρέστε το.
- 4) Αφαιρέστε τη μήτρα 8.
- 5) Αφαιρέστε την μπροστινή πλάκα 16. Για τον σκοπό αυτό, τραβήξτε ελαφρά προς τα εμπρός και έξω από τη βάση συσκευής το δοχείο ζύμης 15, μέχρι να μπορείτε να αφαιρέσετε την μπροστινή πλάκα 16 από το δοχείο ζύμης 15.

- 6) Περιστρέψτε το στήριγμα 12 αριστερόστροφα, μέχρι η σήμανση 13 στο στήριγμα 12 να δείχνει προς το σύμβολο  στο δοχείο ζύμης 15 (Εικ. 5). Αφαιρέστε το στήριγμα 12 μαζί με τον κοχλία ζύμης 10.



Εικ. 5

- 7) Αφαιρέστε τον κοχλία ζύμης 10 και το έδρανο 11 από το στήριγμα 12.
- 8) Αφαιρέστε το άγκιστρο ζυμώματος 9 και το δοχείο ζύμης 15 από τη βάση συσκευής 5.

Η συσκευή έχει τώρα αποσυναρμολογηθεί.

Καθαρισμός

Καθαρισμός συσκευής

ΚΙΝΔΥΝΟΣ! ΗΛΕΚΤΡΟΠΛΗΞΙΑ!

- Πριν από κάθε καθαρισμό, αποσυνδέστε το βύσμα από την πρίζα!
-  Ποτέ μη βυθίζετε τη βάση συσκευής 5 στο νερό ή σε άλλα υγρά!

ΠΡΟΣΟΧΗ! ΥΛΙΚΕΣ ΖΗΜΙΕΣ!

- Μη χρησιμοποιείτε λειαντικά ή επιθετικά απορρυπαντικά. Διαφορετικά, ενδέχεται να διαβρωθούν ανεπανόρθωτα οι επιφάνειες!
- Καθαρίζετε τη συσκευή μετά από κάθε χρήση προς αποφυγή δυσλειτουργιών από υπολείμματα τροφίμων.

- 1) Εάν δεν έχει συμβεί ακόμα, αποσυναρμολογήστε τη συσκευή όπως περιγράφεται στο Κεφάλαιο «Αποσυναρμολόγηση συσκευής».
- 2) Απομακρύνετε ενδεχόμενα υπολείμματα αλευριού από την υποδοχή του άγκιστρου ζυμώματος 9 με ένα στεγνό πανί.

- 3) Καθαρίστε το εσωτερικό της βάσης συσκευής **5** και τις επιφάνειες με ένα ελαφρώς νωπό πανί. Εάν απαιτείται, προσθέστε ήπιο απορρυπαντικό στο πανί και ξεπλύνετε με ένα ελαφρώς νωπό πανί.
- 4) Στεγνώστε καλά τη συσκευή πριν τη συναρμο-λογήσετε εκ νέου.

Καθαρισμός των αξεσουάρ

ΥΠΟΔΕΙΞΗ

- Οι μήτρες **8** καθαρίζονται καλύτερα όταν η ζύμη έχει στεγνώσει.
- 1) Χρησιμοποιήστε πρώτα το εργαλείο καθαρισμού **21** (για τις μήτρες Σπαγγέτι **A** και Σπαγγετόνι **B**) ή τους πλαϊνούς πείρους καθαρισμού του ξέστρου ζύμης **20** για να απελευθερώσετε τις εσοχές των χρησιμοποιημένων μητρώων **8** χονδρικά από υπολείμματα ζύμης.
 - 2) Καθαρίστε τα αποσπώμενα εξαρτήματα και όλα τα αξεσουάρ σε ήπια σαπουνάδα. Ξεπλύνετε με καθαρό νερό, ώστε να απομακρυνθούν όλα τα υπολείμματα απορρυπαντικού.

ΥΠΟΔΕΙΞΗ

-  Τα παρακάτω εξαρτήματα ενδείκνυνται, επίσης, για καθαρισμό στο πλυντήριο πιάτων: καπάκι **2**, δοχείο ζύμης **15**, στήριγμα **12**, κοχλίας ζύμης **10**, άγκιστρο ζυμώματος **9**, εξάρτημα στερέωσης για μήτρες **14**, μήτρες **8**, δοχείο μέτρησης **17/18**, ξέστρο ζύμης **20**, εργαλείο καθαρισμού **21**, εξάρτημα για ραβιόλι **19**. Εφόσον υπάρχει δυνατότητα, τοποθετείτε τα εξαρτήματα στο επάνω καλάθι του πλυντηρίου πιάτων και φροντίζετε ώστε να μην υπάρχει περίπτωση να μαγκώσουν πουθενά.
- Σε επίμονα υπολείμματα ζύμης στις μήτρες **8**, δοκιμάστε την εξής μέθοδο: τοποθετήστε τις μήτρες **8** για 1–2 ώρες στην κατάψυξη. Στη συνέχεια, θα μπορείτε να απομακρύνετε με ευκολία τα υπολείμματα ζύμης με τη βοήθεια των εργαλείων καθαρισμού **20/21**.

- 3) Στεγνώστε καλά όλα τα εξαρτήματα, πριν τα συναρμολογήσετε εκ νέου.

Φύλαξη

- ◆ Φυλάξτε τις μήτρες **8**, το ξέστρο ζύμης **20** και τα εργαλεία καθαρισμού **21** στο συρτάρι **7** στα πλάγια της συσκευής.
- ◆ Φυλάξτε την καθαρισμένη συσκευή με κλειστό το καπάκι **2** σε έναν χώρο χωρίς σκόνη και υγρασία.

Αποκατάσταση σφαλμάτων

Η συσκευή δε λειτουργεί:

- Το βύσμα δεν είναι συνδεδεμένο στην πρίζα.
- ◆ Συνδέστε το βύσμα σε μια πρίζα.
- Η συσκευή ήταν σε λειτουργία για περισσότερα από περ. 35 λεπτά, ενεργοποιήθηκε η προστασία υπερθέρμανσης.
- ◆ Αποσυνδέστε το βύσμα από την πρίζα δικτύου και αφήστε τη συσκευή να κρυώσει περ. για 90 λεπτά, προτού τη θέσετε πάλι σε λειτουργία.
- Η συσκευή είναι ελαττωματική.
- ◆ Απευθυνθείτε στο τμήμα εξυπηρέτησης πελατών.

Η συσκευή σταματά ξαφνικά στο μέσο της λειτουργίας:

- Η συσκευή ήταν σε λειτουργία για περισσότερα από περ. 35 λεπτά, ενεργοποιήθηκε η προστασία υπερθέρμανσης.
- ◆ Αποσυνδέστε το βύσμα από την πρίζα δικτύου και αφήστε τη συσκευή να κρυώσει περ. για 90 λεπτά, προτού τη θέσετε πάλι σε λειτουργία.

Κωδικός σφάλματος «OPEN»:

- Το καπάκι **2** δεν έχει κλείσει σωστά ή το αξεσουάρ δεν έχει τοποθετηθεί σωστά. Ακούγεται περισσότερα ηχητικά σήματα και η οθόνη α προβάλλει την ένδειξη «OPEN».
- ◆ Κλείστε το καπάκι **2**.
- ◆ Μόλις κλείσει σωστά το καπάκι **2**, αποσυνδέστε το βύσμα και ελέγξτε εάν τα αξεσουάρ εδράζονται σωστά.

Κωδικός σφάλματος «OUL»:

- Η ζύμη ζυμαρικών είναι πολύ στεγνή και δεν μπορεί να βγει προς τα έξω, η οθόνη α προβάλει την ένδειξη «OUL».
- ◆ Εκκινήστε μια νέα διαδικασία ζυμώματος και προσθέστε λίγο υγρό μετά την έναρξη του προγράμματος. Εκκινήστε, στη συνέχεια, μια περαιτέρω διαδικασία εξαγωγής και ελέγξτε εάν η ζύμη ζυμαρικών βγαίνει προς τα έξω καλύτερα τώρα.

Δεν γίνεται σωστή εξαγωγή της ζύμης ζυμαρικών:

- Η ζύμη ζυμαρικών έχει πιθανώς πολύ υγρασία.
- ◆ Προσθέστε λίγο αλεύρι και εκκινήστε μια νέα διαδικασία ζυμώματος. Εκκινήστε, στη συνέχεια, μια περαιτέρω διαδικασία εξαγωγής και ελέγξτε εάν η ζύμη ζυμαρικών βγαίνει προς τα έξω καλύτερα τώρα.

Συνταγές

ΥΠΟΔΕΙΞΗ

- Όλα τα στοιχεία ποσοτήτων είναι προσαρμοσμένα για χρήση με κανονικό αλεύρι σίτου (Τύπος 405). Άλλα είδη αλευριού όπως αλεύρι όλυρας ή ολικής άλεσης απαιτούν, κατά κανόνα, λίγο περισσότερο υγρό.
- Οι αναφερόμενες ποσότητες είναι τιμές αναφοράς. Κατά κανόνα, πρέπει να τηρείτε τις αναφερόμενες αναλογίες για το αλεύρι και το υγρό. Ωστόσο, λόγω ποικίλων παραγόντων, μπορεί να διαφέρει ελαφρά η απαιτούμενη ποσότητα υγρού. Στην περίπτωση που η επεξεργασία της ζύμης με τις αναφερόμενες ποσότητες δεν γίνεται με ικανοποιητικό τρόπο, προσθέστε την επόμενη φορά ελαφρώς αυξημένη ή μειωμένη ποσότητα υγρού. Προσέξτε σχετικά και τις υποδείξεις στο Κεφάλαιο «Αποκατάσταση σφαλμάτων».

ΥΠΟΔΕΙΞΗ

- 1 κοφτό δοχείο μέτρησης **17** αντιστοιχεί περ. σε 250 γρ. αλεύρι. Γεμίστε το δοχείο μέτρησης με κανονική ποσότητα αλευριού. Μην το ανακινήσετε για συμπίκνωση του αλευριού, διότι έτσι επηρεάζεται η ποσότητα πλήρωσης. Στη συνέχεια, χρησιμοποιήστε π.χ. το ξέστρο ζύμης **20** για να λειάνετε το αλεύρι. Εφόσον απαιτείται, χρησιμοποιήστε μια ζυγαριά κουζίνας για τη μέτρηση του βάρους.
- Από 1 δοχείο μέτρησης αλευριού **17** προκύπτουν περ. 325 γρ. ζυμαρικά.
- Μπορείτε να αντικαταστήσετε 1 αυγό με περ. 50 ml υγρού.

Για βέλτιστη επεξεργασία της ζύμης, τηρείτε την εξής αναλογία αλευριού και υγρών:
Σε 1 δοχείο μέτρησης για αλεύρι **17** βάλτε περ. 80 ml υγρό. Μπορείτε να ανατρέξετε σχετικά στις σημάνσεις «1 **17**» και «2 **17**» στο δοχείο μέτρησης για υγρά **18**.
Κατά τη χρήση 1 δοχείου μέτρησης για αλεύρι **17**, προσθέστε υγρό έως τη σήμανση «1 **17**» και κατά τη χρήση 2 δοχείων μέτρησης για αλεύρι **17**, προσθέστε αντίστοιχα υγρό μέχρι τη σήμανση «2 **17**»:

Ποσότητα αλευριού	Ποσότητα υγρού
	περ. 80 ml (= 1 17)
	περ. 160 ml (= 2 17)

Εάν στα υλικά περιλαμβάνεται και αυγό, προσθέτετε ανά αυγό (Μέγ. Μ) περ. 10 ml περισσότερο υγρό **18**. Προσθέτετε στο δοχείο μέτρησης υγρού από 1 αυγό και συμπληρώνετε έως και 90 ml υγρού.

Ποσότητα αλευριού	Ποσότητα υγρού + αυγό
	Συνολ. περ. 90 ml
	Συνολ. περ. 180 ml

Βασική συνταγή για ζυμαρικά από σιμιγδάλι σκληρού σιταριού χωρίς αυγό

Υλικά για 2 άτομα

- 200 γρ. σιμιγδάλι σκληρού σιταριού
- 50 γρ. αλεύρι σίτου (τύπου 405)
- Περ. 80 ml νερό

Παρασκευή

- ◆ Προσθέστε 200 γρ. σιμιγδάλι σκληρού σιταριού και 50 γρ. αλεύρι σίτου στο δοχείο ζύμης **15** (δίνουν συνολικά μαζί 1 κοφτό δοχείο μέτρησης **17**).
- ◆ Εκκινήστε το πρόγραμμα ζυμώνματος για 250 γρ. αλεύρι **□**.
- ◆ Προσθέστε αργά περ. 80 ml νερό μέσα από το άνοιγμα **1** στο καπάκι του δοχείου ζύμης **15**.
- ◆ Μετά τη λήξη του προγράμματος ζυμώνματος, αφήστε τη ζύμη να βγει έξω. Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε το ξέστρο ζύμης **20** για να κόψετε στο επιθυμητό μήκος τα ζυμαρικά κατά τη διάρκεια εξαγωγής.
- ◆ Προσθέστε τα έτοιμα ζυμαρικά σε αλατισμένο νερό που βράζει και ανακατεύετε περιστασιακά. Μετά από περ. 3–4 λεπτά, έχουν μαγειρευτεί αλ νέντε (ελαφρώς σκληρά και όχι παραβρασμένα).

Βασική συνταγή για ζυμαρικά σιταριού χωρίς αυγό

Υλικά για 2 άτομα

- 250 γρ. αλεύρι σίτου (τύπου 405)
- Περ. 80 ml νερό

Παρασκευή

- ◆ Προσθέστε 250 γρ. αλεύρι σίτου (= 1 κοφτό δοχείο μέτρησης **17**) στο δοχείο ζύμης **15**.
- ◆ Εκκινήστε το πρόγραμμα ζυμώνματος για 250 γρ. αλεύρι **□**.
- ◆ Προσθέστε αργά περ. 80 ml νερό μέσα από το άνοιγμα **1** στο καπάκι του δοχείου ζύμης **15**.

- ◆ Μετά τη λήξη του προγράμματος ζυμώνματος, αφήστε τη ζύμη να βγει έξω. Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε το ξέστρο ζύμης **20** για να κόψετε στο επιθυμητό μήκος τα ζυμαρικά κατά τη διάρκεια εξαγωγής.
- ◆ Προσθέστε τα έτοιμα ζυμαρικά σε αλατισμένο νερό που βράζει και ανακατεύετε περιστασιακά. Μετά από περ. 3–4 λεπτά, έχουν μαγειρευτεί αλ νέντε (ελαφρώς σκληρά και όχι παραβρασμένα).

Βασική συνταγή για ζυμαρικά από σιμιγδάλι σκληρού σιταριού με αυγό

Υλικά για 2 άτομα

- 200 γρ. σιμιγδάλι σκληρού σιταριού
- 50 γρ. αλεύρι σίτου (τύπου 405)
- Περ. 40 ml νερό
- 1 αυγό (Μέγ. Μ)

Παρασκευή

- ◆ Προσθέστε 200 γρ. σιμιγδάλι σκληρού σιταριού και 50 γρ. αλεύρι σίτου στο δοχείο ζύμης **15** (δίνουν συνολικά μαζί 1 κοφτό δοχείο μέτρησης **17**).
- ◆ Προσθέστε 1 αυγό στο δοχείο μέτρησης για υγρά **18** και ρίξτε επιπλέον περ. 40 ml νερό. Όλα μαζί δίνουν περ. 90 ml υγρού. Ανακατέψτε το αυγό με το νερό.
- ◆ Εκκινήστε το πρόγραμμα ζυμώνματος για 250 γρ. αλεύρι **□**.
- ◆ Ρίξτε αργά το μίγμα νερού-αυγού μέσα από το άνοιγμα **1** στο καπάκι στο δοχείο ζύμης **15**.
- ◆ Μετά τη λήξη του προγράμματος ζυμώνματος, αφήστε τη ζύμη να βγει έξω. Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε το ξέστρο ζύμης **20** για να κόψετε στο επιθυμητό μήκος τα ζυμαρικά κατά τη διάρκεια εξαγωγής.
- ◆ Προσθέστε τα έτοιμα ζυμαρικά σε αλατισμένο νερό που βράζει και ανακατεύετε περιστασιακά. Μετά από περ. 3–4 λεπτά, έχουν μαγειρευτεί αλ νέντε (ελαφρώς σκληρά και όχι παραβρασμένα).

Βασική συνταγή για ζυμαρικά σπαριού με αυγό

Υλικά για 2 άτομα

- 250 γρ. αλεύρι σίτου (τύπου 405)
- Περ. 40 ml νερό
- 1 αυγό (Μέγ. Μ)

Παρασκευή

- ◆ Προσθέστε 250 γρ. αλεύρι σίτου (1 κοφτό δοχείο μέτρησης **17**) στο δοχείο ζύμης **15**.
- ◆ Προσθέστε 1 αυγό στο δοχείο μέτρησης για υγρά **18** και ρίξτε επιπλέον περ. 40 ml νερό. Όλα μαζί δίνουν περ. 90 ml υγρού. Ανακατέψτε το αυγό με το νερό.
- ◆ Εκκινήστε το πρόγραμμα ζυμώματος για 250 γρ. αλεύρι **□**.
- ◆ Ρίξτε αργά το μίγμα νερού-αυγού μέσα από το άνοιγμα **1** στο καπάκι στο δοχείο ζύμης **15**.
- ◆ Μετά τη λήξη του προγράμματος ζυμώματος, αφήστε τη ζύμη να βγει έξω. Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε το ξέστρο ζύμης **20** για να κόψετε στο επιθυμητό μήκος τα ζυμαρικά κατά τη διάρκεια εξαγωγής.
- ◆ Προσθέστε τα έτοιμα ζυμαρικά σε αλατισμένο νερό που βράζει και ανακατεύετε περιστασιακά. Μετά από περ. 3–4 λεπτά, έχουν μαγειρευτεί αλ τέντε (ελαφρώς σκληρά και όχι παραβρασμένα).

Απόρριψη



Σε καμία περίπτωση μην απορρίψετε τη συσκευή στα οικιακά απορρίμματα. Αυτό το προϊόν υπόκειται στην Ευρωπαϊκή Οδηγία 2012/19/EU.

Απορρίψτε τη συσκευή μέσω μιας εγκεκριμένης επιχείρησης απόρριψης ή μέσω της κοινοτικής επιχείρησης απόρριψης. Τηρείτε τις ισχύουσες προδιαγραφές. Σε περίπτωση αμφιβολιών, επικοινωνείτε με την αρμόδια επιχείρηση απόρριψης.



Για τις δυνατότητες απόρριψης του προϊόντος μετά το τέλος του κύκλου ζωής του, απευθυνθείτε στην αρμόδια υπηρεσία της κοινότητας ή της πόλης σας.



Η συσκευασία αποτελείται από φιλικά προς το περιβάλλον υλικά, τα οποία μπορείτε να απορρίψετε μέσω των τοπικών σημείων ανακύκλωσης.



Απορρίψτε τη συσκευασία με τρόπο φιλικό προς το περιβάλλον. Λαμβάνετε υπόψη τη σήμανση στα διάφορα υλικά συσκευασίας και, εφόσον απαιτείται, ξεχωρίζετε τα. Τα υλικά συσκευασίας φέρουν σήμανση με συντομογραφίες (a) και ψηφία (b) με την εξής σημασία: 1–7: Πλαστικά, 20–22: Χαρτί και χαρτόνι, 80–98: Συνθετικά υλικά.

Τεχνικά χαρακτηριστικά

Ονομαστική τάση	220–240 V ~ (εναλλασσό- μενο ρεύμα), 50/60 Hz
Ονομαστική ισχύς	220 W
Χωρητικότητα δοχείου ζύμης 15	περ. 2 λ.
Μέγ. ποσότητα πλήρωσης δοχείου ζύμης 15	500 γρ. αλεύρι + απαιτούμενο υγρό ανά διαδικασία
Χωρητικότητα δοχείου μέτρησης για αλεύρι 17	περ. 250 γρ.
Χωρητικότητα δοχείου μέτρησης για υγρά 18	περ. 180 ml
Μέγ. ποσότητα πλήρωσης δοχείου μέτρησης για υγρά 18	περ. 160 ml
Κατηγορία προστασίας	II /  (διπλή μόνωση)
	Όλα τα εξαρτήματα αυτής της συσκευής που έρχονται σε επαφή με τρόφιμα μπορούν να χρησιμοποιη- θούν με ασφάλεια στα τρόφιμα.

Συστήνουμε να αφήνετε τη συσκευή να κρυώνει περ. για 90 λεπτά μετά από λειτουργία 35 λεπτών. Σε αντίθετη περίπτωση, η συσκευή μπορεί να υπερθερμανθεί και να ενεργοποιηθεί η προστασία υπερθέρμανσης.

Εγγύηση της

Kompnass Handels GmbH

Αξιότιμη πελάτισσα, αξιότιμε πελάτη,

Η παρούσα συσκευή διατίθεται 3 χρόνια εγγύηση από την ημερομηνία αγοράς. Στην περίπτωση ελλείψεων στο προϊόν έχετε νομικά δικαιώματα έναντι του πωλητή του προϊόντος. Αυτά τα νομικά δικαιώματα δεν περιορίζονται μέσω της κατωτέρω αναφερόμενης εγγύησης.

Προϋποθέσεις εγγύησης

Η περίοδος εγγύησης ξεκινά την ημερομηνία αγοράς. Φυλάσσετε την απόδειξη αγοράς. Απαιτείται ως αποδεικτικό αγοράς.

Εάν, εντός τριών ετών από την ημερομηνία αγοράς, παρατηρηθεί κάποιο σφάλμα υλικού ή κατασκευής στο προϊόν, θα επισκευάσουμε ή θα αντικαταστήσουμε (κατόπι κρίσης μας) το προϊόν δωρεάν ή θα σας επιστραφεί το ποσό αγοράς. Η παρούσα εγγύηση προϋποθέτει ότι η ελαττωματική συσκευή και η απόδειξη αγοράς θα υποβληθούν μαζί με μια σύντομη περιγραφή αναφορικά με το πού βρίσκεται η έλλειψη και τότε παρατηρήθηκε, εντός της περιόδου των τριών ετών.

Εάν το ελάττωμα καλύπτεται από την εγγύησή μας, θα λάβετε το επισκευασμένο ή ένα νέο προϊόν.

Περίοδος εγγύησης και νομικές απαιτήσεις λόγω ελλείψεων

Ο χρόνος εγγύησης δεν παρατείνεται μέσω της παροχής εγγύησης. Αυτό ισχύει και για εξαρτήματα, τα οποία έχουν αντικατασταθεί και επισκευαστεί. Ενδεχόμενες ήδη υπάρχουσες ζημιές και ελλείψεις κατά την αγορά πρέπει να γνωστοποιούνται αμέσως μετά την αποσυσκευασία. Μετά τη λήξη του χρόνου εγγύησης, τυχόν εμφανιζόμενες επισκευές χρεώνονται.

Εύρος εγγύησης

Η συσκευή κατασκευάστηκε σύμφωνα με αυστηρές οδηγίες ποιότητας και ελέγχθηκε προσεκτικά πριν από την αποστολή.

Η εγγύηση ισχύει για σφάλματα υλικού ή κατασκευής. Η παρούσα εγγύηση δεν καλύπτει εξαρτήματα του προϊόντος που υπόκεινται σε φυσιολογική φθορά και, ως εκ τούτου, θεωρούνται αναλώσιμα εξαρτήματα ή ζημιές σε εύθραυστα εξαρτήματα, π.χ. διακόπτες, συσσωρευτές ή γυάλινα εξαρτήματα.

Η παρούσα εγγύηση ακυρώνεται εάν προκληθεί ζημία στο προϊόν, εάν δεν γίνεται σωστή χρήση ή συντήρηση. Για μια σωστή χρήση του προϊόντος πρέπει να τηρούνται επακριβώς οι αναφερόμενες υποδείξεις στις οδηγίες χειρισμού. Σκοποί χρήσης και χειρισμοί που δεν συνιστώνται ή για τους οποίους υπάρχει προειδοποίηση πρέπει απαραίτητα να αποφεύγονται.

Το προϊόν προορίζεται μόνο για ιδιωτική και όχι για επαγγελματική χρήση. Σε περίπτωση κακής μεταχείρισης και ακατάλληλης χρήσης, χρήσης βίας και παρεμβάσεων, οι οποίες δεν διεξήχθησαν από το εξουσιοδοτημένο μας τμήμα σέρβις, η εγγύηση παύει να ισχύει.

Διαδικασία σε περίπτωση εγγύησης

Για την εξασφάλιση γρήγορης επεξεργασίας του ζητήματός σας, τηρείτε τις ακόλουθες υποδείξεις:

- Για όλες τις ερωτήσεις έχετε έτοιμη την απόδειξη αγοράς και τον κωδικό προϊόντος (π.χ. IAN 123456_7890) ως απόδειξη για την αγορά.
- Για τον κωδικό προϊόντος, ανατρέξτε στην πινακίδα τύπου στο προϊόν, σε μια ετικέτα στο προϊόν, στο εξώφυλλο των οδηγιών χρήσης (κάτω αριστερά) ή σε ένα αυτοκόλλητο στην πίσω ή κάτω πλευρά του προϊόντος.
- Εάν προκύψουν σφάλματα λειτουργίας ή άλλες ελλείψεις, επικοινωνήστε κατ' αρχήν με το ακόλουθο αναφερόμενο τμήμα σέρβις **τηλεφωνικά** ή με **E-Mail**.

- Ένα προϊόν που θεωρείται ελαττωματικό μπορεί να το αποστείλετε ατελώς στην αναφερόμενη διεύθυνση του σέρβις επισυνάπτοντας την απόδειξη αγοράς (απόδειξη ταμείου) και αναφέροντας που βρίσκεται η έλλειψη και τότε εμφανίστηκε.



Στην ιστοσελίδα

www.lidl-service.com μπορείτε να πραγματοποιήσετε λήψη των παρόντων ή άλλων οδηγιών χρήσης, βίντεο προϊόντων και λογισμικού.

Με αυτόν τον κωδικό QR μεταβαίνετε απευθείας στη σελίδα εξυπηρέτησης Lidl (www.lidl-service.com) και εισαγάγοντας τον κωδικό προϊόντος (IAN) 351925_2007 μπορείτε να ανοίξετε τις αντίστοιχες οδηγίες χρήσης.

Σέρβις

GR Σέρβις Ελλάδα

Tel.: 801 5000 019 (0,03 EUR / Min.)

E-Mail: kompernass@lidl.gr

CY Σέρβις Κύπρος

Tel.: 8009 4409

E-Mail: kompernass@lidl.com.cy

IAN 351925_2007

Εισαγωγέας

Η ακόλουθη διεύθυνση δεν είναι διεύθυνση σέρβις. Επικοινωνήστε, κατ' αρχήν, με την αναφερόμενη υπηρεσία σέρβις.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANIA

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

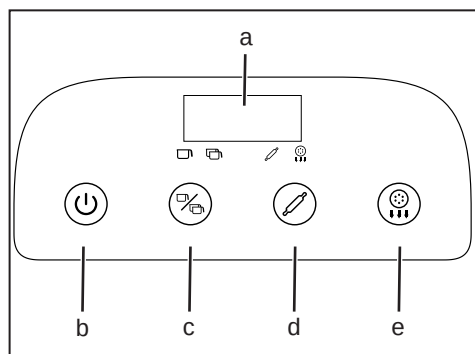


Abb. 1

- 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**):

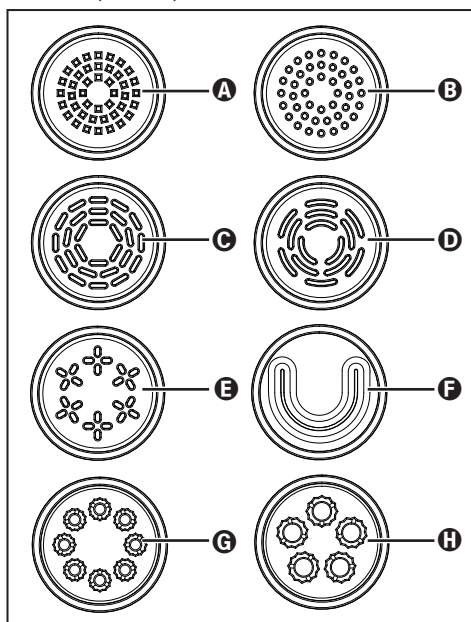


Abb. 2

- 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**).

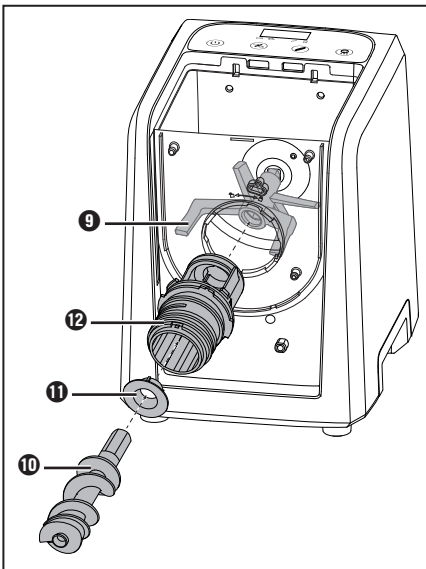


Abb. 3

- 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**):

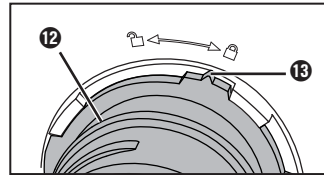


Abb. 4

- 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**.

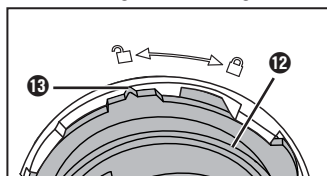


Abb. 5

- 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

Versiunea informatiilor · Έκδοση των πληροφοριών

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

IAN 351925_2007