

SILVERCREST®



PASTA MAKER SPM 220 A1

(CZ)

VÝROBNÍK TĚSTOVIN

Návod k obsluze

(DE) (AT) (CH)

PASTA-MASCHINE

Bedienungsanleitung

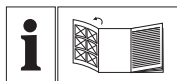
(SK)

STROJ NA CESTOVINY

Návod na obsluhu

IAN 351925_2007

(CZ) (SK)



CZ

Před čtením si otevřete stranu s obrázky a potom se seznámte se všemi funkcemi přístroje.

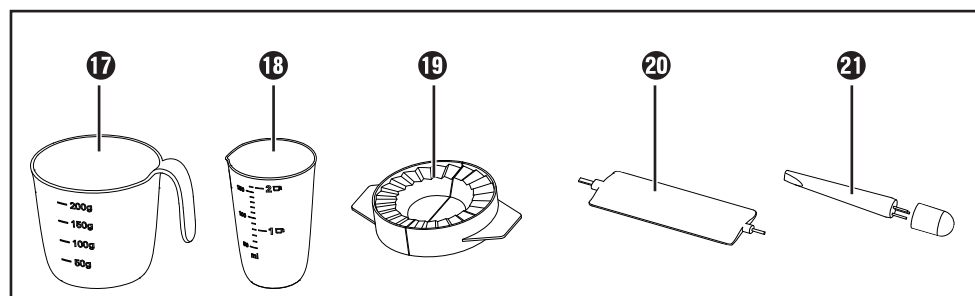
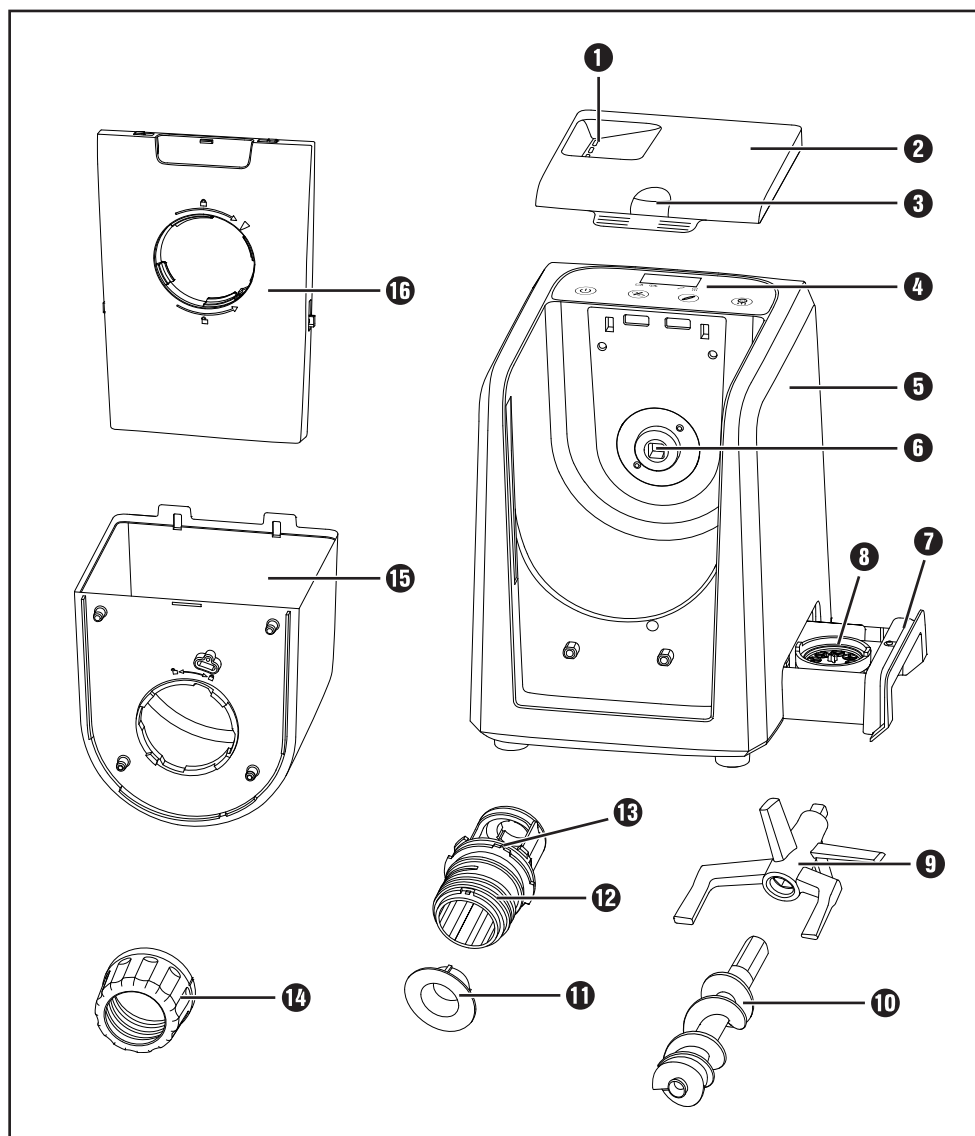
SK

Pred čítaním si odklopte stranu s obrázkami a potom sa oboznámte so všetkými funkciami prístroja.

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.

CZ	Návod k obsluze	Strana	1
SK	Návod na obsluhu	Strana	17
DE/AT/CH	Bedienungsanleitung	Seite	33



Obsah

Úvod	2
Informace k tomuto návodu k obsluze	2
Použití v souladu s určením	2
Vybalení	2
Rozsah dodávky	2
Bezpečnostní pokyny	3
Popis přístroje	6
Ovládací panel	6
Tvarové kotouče	6
Montáž přístroje	7
Výroba těstovin	8
Hnětení a výdej nudlového těsta	8
Tvarování ravioli	9
Demontáž přístroje	10
Čištění	10
Čištění přístroje	10
Čištění příslušenství	10
Skladování	11
Odstraňování závad	11
Recepty	12
Základní recept na nudle z krupice z tvrdé pšenice bez vejce	12
Základní recept na pšeničné nudle bez vejce	13
Základní recept na nudle z krupice z tvrdé pšenice s vejcem	13
Základní recept na pšeničné nudle s vejcem	13
Likvidace	14
Technické údaje	14
Záruka společnosti Kompernass Handels GmbH	15
Servis	16
Dovozce	16

Úvod

Informace k tomuto návodu k obsluze

Blahopřejeme vám k zakoupení vašeho nového přístroje.

Rozhodli jste se tím pro vysoce kvalitní výrobek. Návod k obsluze je součástí tohoto výrobku. Obsahuje důležité informace o bezpečnosti, použití a likvidaci. Před použitím výrobku se seznámte se všemi provozními a bezpečnostními pokyny. Výrobek používejte pouze předepsaným způsobem a pro uvedené oblasti použití. Při předávání výrobku třetím osobám předejte spolu s ním i tyto podklady.

Použití v souladu s určením

Tento přístroj je určen výhradně ke zpracování nudlového těsta.

Přístroj je určen k použití v místnostech chráněných před deštěm v soukromých domácnostech.

Nepoužívejte ho venku ani v komerčních nebo průmyslových oblastech.

Vybalení

VÝSTRAHA!

Nebezpečí udušení!

- Obalový materiál není na hraní. Hrozí nebezpečí udušení.

- ◆ Vyměňte všechny části přístroje a návod k obsluze z krabice.
- ◆ Sejměte kryt **2** a odstraňte všechny uvolněné části zevnitř přístroje.
- ◆ Odstraňte z přístroje všechny obalový materiál a případné ochranné fólie.
- ◆ Zkontrolujte, zda je dodávka kompletní a není viditelně poškozená. V případě neúplné dodávky nebo poškození vzniklého v důsledku vadného obalu nebo během přepravy kontaktujte servisní poradenskou linku (viz kapitola „Servis“).

Rozsah dodávky

Přístroj se standardně dodává s následujícími komponenty:

- hlavní jednotka
- 8 tvarových kotoučů
- tvořítka na ravioli
- stěrka na těsto s čistícím nástrojem
- čistící nástroj s ochrannou krytkou
- odměrka na tekutiny
- odměrka na mouku
- návod k obsluze
- recepty

UPOZORNĚNÍ

- Odměrky **17/18** a tvořítka na ravioli **19** se při dodání nacházejí uvnitř přístroje.
- Tvarové kotouče **8**, stěrku na těsto **20** a čistící nástroj **21** najdete v zásuvce na boku přístroje.

Bezpečnostní pokyny

NEBEZPEČÍ! ÚRAZ ELEKTRICKÝM PROUDEM!

- ▶ Přístroj zapojte pouze do řádně instalované síťové zásuvky. Síťové napětí se musí shodovat s údaji na typovém štítku přístroje.
- ▶ Před použitím zkontrolujte, zda přístroj není zvenčí viditelně poškozený. Přístroj neuvádějte do provozu, pokud je přístroj nebo síťový kabel viditelně poškozen nebo přístroj předtím spadl.
- ▶ Opravy na přístroji nechte provádět pouze autorizovanými odbornými firmami nebo zákaznickým servisem. V důsledku neodborných oprav může dojít ke vzniku nebezpečí pro uživatele. Navíc zanikne nárok na záruku.
- ▶  Základnu přístroje nikdy neponořujte do vody nebo jiných tekutin!
- ▶ Přístroj se smí používat pouze v suchých interiérech.
- ▶ Dbejte na to, aby síťový kabel během provozu nikdy nebyl mokrá ani vlhký. Veďte jej tak, aby nemohlo dojít k jeho přiskřípnutí nebo jinému poškození.
- ▶ Nikdy se nedotýkejte síťového adaptéru ani základny přístroje mokřýma rukama.
- ▶ Udržujte síťový kabel mimo horké povrchy.
- ▶ Poškozené zástrčky nebo poškozený síťový kabel nechte ihned vyměnit autorizovaným odborným personálem nebo zákaznickým servisem, aby se tím zabránilo nebezpečí.
- ▶ Přístroj bez dohledu a před složením, rozebráním, výměnou příslušenství nebo čištěním i při poruchách se musí vždy odpojit od sítě.
- ▶ Pokud chcete přístroj zcela odpojit od napájecí sítě, musíte vytáhnout zástrčku ze zásuvky. Proto je přístroj nutné umístit tak, aby byl vždy zaručen volný přístup k elektrické zásuvce a bylo možné síťovou zástrčku v nouzových situacích ze zásuvky okamžitě vytáhnout.
- ▶ Vytahujte síťový adaptér ze zásuvky vždy za síťovou zástrčku, nikdy netahejte za samotný kabel.

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ ZRANĚNÍ!

- ▶ Tento přístroj nesmí používat děti.
- ▶ Přístroj a jeho přípojný kabel je nutné uchovávat mimo dosah dětí.
- ▶ Děti si nesmí s přístrojem hrát.
- ▶ Osoby s omezenými fyzickými, smyslovými nebo mentálními schopnostmi či nedostatkem zkušeností a/nebo znalostí mohou používat tento přístroj pouze tehdy, pokud jsou pod dohledem, nebo pokud byly poučeny o bezpečném používání přístroje a porozuměly z toho vyplývajícím nebezpečím.
- ▶ Používejte jen ty části příslušenství, které jsou součástí dodávky. Příslušenství jiných výrobců nemusí být pro přístroj vhodné a může vést k ohrožení nebo hmotným škodám!
- ▶ Kryt nikdy neotevírejte. V tomto případě není zaručena bezpečnost a zanikne nárok na záruku.
- ▶ Příslušenství vyměňujte pouze tehdy, když je hnací ústrojí úplně zastaveno a síťová zástrčka vytažena! Přístroj má po vypnutí ještě krátký doběh.
- ▶ Nepoužívejte přístroj nikdy pro jiné účely než pro ty, které jsou popsány v tomto návodu k obsluze. Při nesprávném použití přístroje hrozí nebezpečí zranění!
- ▶ Nedotýkejte se pohyblivých částí. Během provozu udržujte ruce, vlasy, oděv, stěrku na těsto a další předměty v bezpečné vzdálenosti od pohyblivých částí.
- ▶ Během provozu udržujte víko uzavřené.

POZOR! HMOTNÉ ŠKODY!

- ▶ Zajistěte, aby se přístroj, síťový kabel nebo síťová zástrčka nedostaly do kontaktu s tepelnými zdroji, kterými jsou například varné plotýnky nebo otevřený oheň.
- ▶ Přístroj nikdy nestavte do blízkosti tepelných zdrojů.
- ▶ Přístroj během provozu nezakrývejte, aby nedošlo k hromadění tepla.
- ▶ Přístroj nepřepíňujte. Nezpracovávejte recepty s více než 500 g mouky na jeden průchod.
- ▶ Během provozu dávejte přísady určené ke zpracování výhradně do nádoby na těsto.
- ▶ Přístroj neprovozujte bez přísad! Nebezpečí přehřátí!
- ▶ K provozu přístroje nepoužívejte externí spínací hodiny ani samostatné dálkové ovládání.
- ▶ Přístroj doporučujeme nechat po cca 35 minutách provozu cca 90 minut ochladit.

UPOZORNĚNÍ

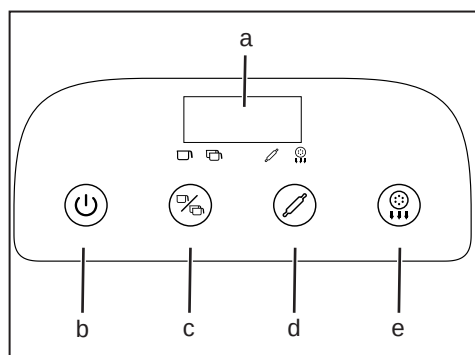
- ▶ K přepnutí výrobku mezi frekvencí 50 a 60 Hz není nutný žádný zásah uživatele. Výrobek se upraví pro 50 i 60 Hz.

Popis přístroje

(Zobrazení viz výklopná strana)

- 1 otvor pro tekutiny
- 2 víko
- 3 odjištění víka
- 4 ovládací panel
- 5 základna přístroje
- 6 hnací hřídel
- 7 zásuvka
- 8 tvarové kotouče
- 9 hnětací hák
- 10 hřídel těsta
- 11 ložisko hřídele těsta
- 12 držák pro hřídel těsta
- 13 označení
- 14 uchycení tvarového kotouče
- 15 nádoba na těsto
- 16 přední panel
- 17 odměrka na mouku
- 18 odměrka na tekutiny
- 19 tvořítka na ravioli
- 20 stěrka na těsto s čistícím nástrojem
- 21 čistící nástroj s ochrannou krytkou (pro tvarové kotouče špagety **A** aspaghettoni **B**)

Ovládací panel

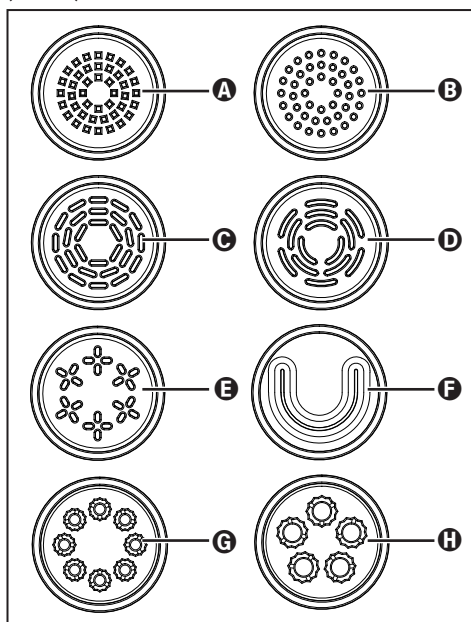


Obr. 1

- a displej
- b vypínač
- c tlačítko programu hnětení, pro výběr programu hnětení
- d tlačítko hnětení pro spuštění zvoleného programu hnětení
- e tlačítko výdeje pro spuštění programu výdeje

Tvarové kotouče

Součástí dodávky je 8 různých tvarových kotoučů **8** (obr. 2):



Obr. 2

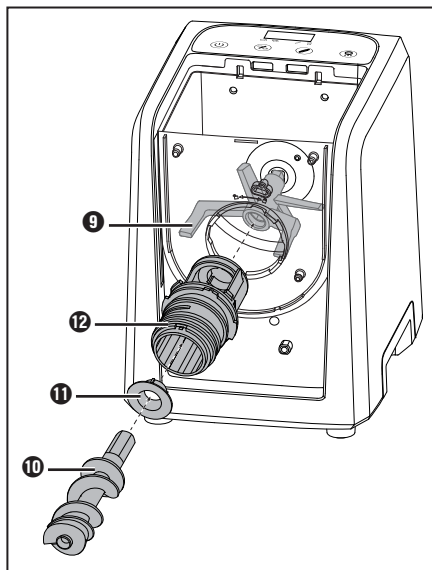
- A** špagety
- B** spaghettoni
- C** tagliatelle/fettuccine
- D** pappardelle
- E** linguine
- F** lasagne
- G** makaroni
- H** penne

Montáž přístroje

UPOZORNĚNÍ

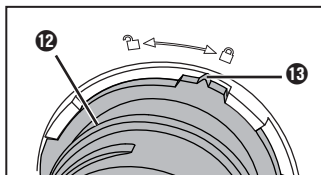
- Před prvním použitím vyčistěte všechny části tak, jak je popsáno v kapitole „Čištění“.

- 1) Přístroj postavte na rovný podklad v blízkosti dobře přístupné síťové zásuvky. Před přístrojem by měl být dostatek místa pro misku a podobně k zachycení těstovin.
- 2) Nasuňte nádobu na těsto **15** zepředu až na doraz do základny přístroje **5**. Výstupky na nádobě na těsto **15** musí být zasunuty do příslušných upnutí v zadní stěně.
- 3) Hnětací hák **9** zasuněte shora do nádoby na těsto **15** a do hnacího hřídele **6**.
- 4) Zasuňte ložisko **11** do konce držáku **12** tak, aby tři výstupky na ložisku **11** vklouzly do vybrání v držáku **12** (obr. 3).



Obr. 3

- 5) Namontujte držák **12** na nádobu na těsto **15**. Za tímto účelem zasuněte držák **12** úzkým koncem do kulatého otvoru nádoby na těsto **15** (obr. 3). Držák **12** projde otvorem pouze v jedné poloze, značka **13** při tom ukazuje na symbol  na nádobě na těsto **15**. Otáčejte držák **12** ve směru hodinových ručiček, až značka **13** na držáku **12** bude ukazovat na symbol  (obr. 4):



Obr. 4

- 6) Poté zasuněte hřídel těsta **10** úzkým koncem skrz držák **12** do upnutí hnacího háku **9** (obr. 3). Je-li to nutné, sáhněte shora do nádoby na těsto **15** a hnětacím hákem **9** trochu vklejete, dokud nebude možné zasunout dovnitř hřídel těsta **10**.
- 7) Přední panel **16** nasadíte na nádobu na těsto **15** a pevně přitlačíte. Aretace na předním panelu **16** musí vklouznout do příslušných vybrání na nádobě na těsto **15**.
- 8) Vyberte odpovídající tvarový kotouč **8** (viz kapitola „Tvarové kotouče“) a nasuňte jej na držák **12** tak, aby obě aretace na tvarovém kotouči **8** vklouzly do vybrání na držáku **12**.
- 9) Nasuňte uchycení tvarového kotouče **14** na držák **12** a otočte jej ve směru hodinových ručiček směrem k symbolu . Pokud je to nutné, tvarový kotouč **8** fixujte volnou rukou.
- 10) Víko **2** namontujte až poté, co jste do nádoby na těsto **15** vložili požadovanou mouku (viz kapitola „Výroba těstovin“).

- 1) Zastrčte síťovou zástrčku do snadno přístupné síťové zásuvky. Zazní signální tón a displej a se krátce rozsvítí. Přístroj je nyní v pohotovostním režimu.

Přístroj je nyní smontovaný a připravený k provozu.

Výroba těstovin

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ ZRANĚNÍ!

- Během provozu nikdy nesahejte do nádoby na těsto **15**. Nebezpečí poranění rotujícími součástmi!
- Příslušenství vyměňujte pouze tehdy, když je hnací ústrojí úplně zastaveno a síťová zástrčka vytažena! Přístroj má po vypnutí ještě krátce doběh.

POZOR! HMOTNÉ ŠKODY!

- Přístroj nepřepíňujte. Nezpracovávejte recepty s více než 500 g mouky na jeden průchod.

UPOZORNĚNÍ

- Každý stisk tlačítka se potvrdí zvukovým signálem.
- Provoz přístroje je možný pouze se správně nasazeným příslušenstvím. Pokud příslušenství není správně namontováno, zazní při spuštění programu několik signálních tónů a na displeji a se zobrazí „OPEN“. Vytáhněte síťovou zástrčku a zkontrolujte správné usazení příslušenství.

Hnětení a výdej nudlového těsta

- 1) Sestavte přístroj tak, jak je popsáno v kapitole „**Montáž přístroje**“.
- 2) Připravte si všechny přísady, které budete na nudlové těsto potřebovat. Orientujte se např. podle receptů v tomto návodu, které jsou uzpůsobeny tomuto přístroji (viz kapitola „**Recepty**“), nebo v příložených receptech.
- 3) Pomocí odměrky na mouku **17** odměřte požadované množství mouky a naplňte ho do nádoby na těsto **15**.

UPOZORNĚNÍ

- 1 zarovnaná odměrka **17** je cca 250 g mouky. Za tímto účelem naplňte odměrku **17** moukou volně – netřepejte s odměrkou, mouka by se zhutnila, a to by mělo vliv na naplněné množství. Poté použijte např. sěrku na těsto **20** k uhlazení mouky. V případě potřeby změřte hmotnost pomocí kuchyňské váhy.

- 4) Pomocí odměrky na tekutiny **18** odměřte požadované množství tekutiny a např. vejce. Vejce nejprve dejte do odměrky **18** a poté naplňte tekutinu na požadované celkové množství.

UPOZORNĚNÍ

- Pro docílení lepšího zpracování těsta vždy vejce rozšlehejte v tekutině.
- Pro lepší zpracování přidávejte tekutiny do nádoby na těsto **15** až na začátku programu hnětení.

- 5) Namontujte víko **2** zasunutím dvou čepů víka **2** do obou upnutí v základně přístroje **5**. Poté zatlačte přední část víka **2** dolů, aby slyšitelně zaskočilo v předním panelu **16**.
- 6) Pro zapnutí přístroje stiskněte vypínač **⏻** b. Zazní signální tón a na displeji a se zobrazí „ON“.

UPOZORNĚNÍ

- Pokud po dobu cca 2 minut nestisknete žádná tlačítka, zazní několik signálních tónů a přístroj se automaticky opět vypne.

- 7) Pomocí tlačítka programu hnětení **⌚** c vyberte program hnětení pro vaše těsto:
 - **☐**: pro malá množství těsta do cca 250 g mouky
 - **☐**: pro velká množství těsta do cca 250–500 g mouky

Rozsvítí se symbol zvoleného programu hnětení **☐/☐**.
- 8) Pro spuštění programu hnětení stiskněte tlačítko hnětení **⌚** d. Rovněž se rozsvítí symbol **⌚** a na displeji a se zobrazí zbývající doba hnětení.

Program hnětení	Doba hnětení
	3 min.
	3 min.

UPOZORNĚNÍ

- Aktuální program můžete kdykoli pozastavit stisknutím tlačítka hnětení  d nebo otevřením víka . Pokračujte v programu opětovným stisknutím tlačítka hnětení  d. Případně nejprve zavřete víko .
- Stisknutím vypínače  b zrušíte aktuální program a přepnete přístroj do pohotovostního režimu.

- 9) Potřebnou tekutinu pomalu vlévejte otvorem  1 ve víku do nádoby na těsto  15.
- 10) Na konci programu hnětení zazní několik signálních tónů. Zkontrolujte konzistenci těsta. Pokud přísady ještě nejsou optimálně promíchány, spusťte další postup hnětení stisknutím tlačítka hnětení  d.
- 11) Pokud bylo těsto dostatečně promícháno, spusťte program výdeje stisknutím tlačítka výdeje  e. Symbol  se rovněž rozsvítí a na displeji a se zobrazí zbývající doba výdeje.

Program hnětení	Doba výdeje
	11 min
	14 min

- 12) Během výdeje můžete těstoviny krájet pomocí stěrky na těsto  20.

UPOZORNĚNÍ

- Pokud se výdej zastaví a na displeji a se zobrazí „OUL“, těsto je příliš suché a nelze jej správně zpracovat. Spusťte nový postup hnětení a po spuštění programu přidejte trochu tekutiny. Poté spusťte další postup výdeje a zkontrolujte, zda je výdej nudlového těsta nyní lepší

- 13) Na konci programu výdeje se hnětací hák  9 dále otáčí a mění při tom směr, aby odstranil případné zbytky těsta z hřídele těsta  10. Jakmile je postup dokončen, zazní signální tóny a na displeji a se zobrazí „OFF“. Pokud v přístroji ještě zbylo těsto, stiskněte znovu tlačítko výdeje  e, čímž zahájíte další zkrácený postup výdeje.
- 14) Pokud přibližně 2 minuty po ukončení programu výdeje nestisknete žádná tlačítka, zazní několik signálních tónů a přístroj se přepne zpět do pohotovostního režimu.
- 15) Přístroj po použití vyčistěte tak, jak je popsáno v kapitole „Čištění“.

Tvarování ravioli

- 1) Čerstvé plátky lasagní položte naplocho na prkénko apod. Lasagne by měly mít rozměry nejméně 7,5 x 7,5 cm, případně je trochu rozválejte válečkem na těsto.
- 2) Pomocí spodní strany tvořítka na ravioli  19 vykrojte plátky taštiček.
- 3) Plátky taštiček položte rovně na horní část tvořítka na ravioli  19 a do středu vložte požadovanou náplň.

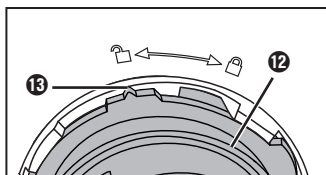
UPOZORNĚNÍ

- Těsto, které po krájení zbylo, vložte zpět do přístroje, spusťte postup hnětení a vytvořte další plátek lasagne.

- 4) Opatrně uzavřete obě poloviny tvořítka na ravioli 19 a pevně je přitlačte k sobě.
- 5) Otevřete tvořítko na ravioli 19 a vyjměte hotové ravioli.

Demontáž přístroje

- 1) Vytáhněte příp. síťovou zástrčku ze zásuvky.
- 2) Sejměte víko 2: stiskněte odjištění 3 a sejměte víko 2 směrem nahoru.
- 3) Otočte uchycení tvarového kotouče 14 proti směru hodinových ručiček ve směru symbolu  a vyjměte je.
- 4) Sejměte tvarový kotouč 8.
- 5) Sejměte přední panel 16. Za tímto účelem vytáhněte nádobu na těsto 15 trochu dopředu ze základny přístroje, dokud nebude možné stáhnout přední panel 16 z nádoby na těsto 15.
- 6) Otáčejte držák 12 proti směru hodinových ručiček, až značka 13 na držáku 12 bude ukazovat na symbol  na nádobě na těsto 15 (obr. 5). Demontujte držák 12 včetně hřídele těsta 10.



Obr. 5

- 7) Sejměte hřídel těsta 10 a ložisko 11 z držáku 12.
- 8) Vyjměte hnětací hák 9 a nádobu na těsto 15 ze základny přístroje 5.

Přístroj je nyní demontován.

Čištění

Čištění přístroje

⚠ NEBEZPEČÍ! ÚRAZ ELEKTRICKÝM PROUDEM!

- Před každým čištěním vytáhněte zástrčku ze zásuvky!
-  Základnu přístroje 5 nikdy neponořujte do vody nebo jiných tekutin!

POZOR! HMOTNÉ ŠKODY!

- Nepoužívejte abrazivní nebo agresivní čisticí prostředky. Ty mohou neopravitelně poškodit povrchy!
- Po každém použití přístroj očistěte, aby nedošlo k funkčním poruchám způsobeným zbytky potravin.

- 1) Pokud jste tak ještě neučinili, demontujte přístroj, jak je popsáno v kapitole „**Demontáž přístroje**“.
- 2) Odstraňte případné zbytky mouky v upnutí pro hnětací hák 9 suchým hadříkem.
- 3) Vyčistěte vnitřek základny přístroje 5 a povrchy mírně navlhčeným hadříkem. Podle potřeby dejte na hadřík jemný mycí prostředek a očiťte mírně navlhčeným hadříkem.
- 4) Před opětovným sestavením přístroj důkladně osušte.

Čištění příslušenství

UPOZORNĚNÍ

- Tvarové kotouče 8 se nejlépe čistí, když je těsto suché.

- 1) Nejprve použijte čisticí nástroj 21 (pro tvarové kotouče špagety A a spaghetti B) nebo boční čisticí kolíky stěrky na těsto 20, aby se odstranily hrubé zbytky těsta z vybraných použitých tvarových kotoučů 8.
- 2) Vyčistěte všechny odnímatelné díly a veškeré příslušenství v mírné oplachové vodě. Opláchněte čistou vodou, abyste odstranili všechny zbytky čisticích prostředků.

UPOZORNĚNÍ

- ▶  Následující části jsou vhodné také k mytí v myčce nádobí: víko **2**, nádoba na těsto **15**, držák **12**, hřídel těsta **10**, hnětač **9**, uchycení tvarového kotouče **14**, tvarové kotouče **8**, odměrky **17/18**, stěrka na těsto **20**, čistící nástroj **21**, tvořítko na ravioli **19**. Položte díly dle možnosti do horního koše myčky a dbejte na to, aby se nezaklínily.
- ▶ Pokud jde o odolné zbytky těsta na tvarových kotoučích **8**, zkuste následující metodu: Vložte tvarové kotouče **8** do mrazničky na 1–2 hodiny. Poté by mělo být možné zbytky těsta snadno odstranit pomocí čistících nástrojů **20/21**.

- 3) Všechny díly před opětovným smontováním důkladně osušte.

Skladování

- ◆ Tvarové kotouče **8**, stěrku na těsto **20** a čistící nástroj **21** uložte do zásuvky **7** na boku přístroje.
- ◆ Vyčištěný přístroj s uzavřeným víkem **2** uložte na bezprašném a suchém místě.

Odstraňování závad**Přístroj nefunguje:**

- Zástrčka není zapojená do zásuvky.
- ◆ Zastrčte síťovou zástrčku do síťové zásuvky.
- Přístroj byl v provozu déle než cca 35 minut, byla aktivována ochrana proti přehřátí.
- ◆ Před dalším použitím přístroje odpojte síťovou zástrčku ze síťové zásuvky a nechte přístroj cca 90 minut vychladnout.
- Přístroj je vadný.
- ◆ Obráťte se na zákaznický servis.

Přístroj se náhle zastaví uprostřed provozu:

- Přístroj byl v provozu déle než cca 35 minut, byla aktivována ochrana proti přehřátí.
- ◆ Před dalším použitím přístroje odpojte síťovou zástrčku ze síťové zásuvky a nechte přístroj cca 90 minut vychladnout.

Kód chyby „OPEN“:

- Víko **2** není správně uzavřeno nebo není správně namontováno příslušenství. Zazní několik signálních tónů a na displeji **a** se zobrazí „OPEN“.
- ◆ Zavřete víko **2**.
- ◆ Pokud je víko **2** správně zavřené, vytáhněte síťovou zástrčku a zkontrolujte správné usazení příslušenství.

Kód chyby „OUL“:

- Nudlové těsto je příliš suché a jeho výdej není možný, na displeji **a** se zobrazí „OUL“.
- ◆ Spusťte nový postup hnětení a po spuštění programu přidejte trochu tekutiny. Poté spusťte další postup výdeje a zkontrolujte, zda je výdej nudlového těsta nyní lepší.

Žádný/nesprávný výdej nudlového těsta:

- Nudlové těsto je možná příliš vlhké.
- ◆ Přidejte trochu mouky a spusťte nový postup hnětení. Poté spusťte další postup výdeje a zkontrolujte, zda je výdej nudlového těsta nyní lepší.

Recepty

UPOZORNĚNÍ

- ▶ Všechny údaje o množství vycházejí z použití normální pšeničné mouky (typ 405). Jiné druhy mouky, jako např. špaldová nebo celozrnná mouka, obvykle vyžadují trochu více tekutiny.
- ▶ Uvedená množství jsou orientační. V zásadě byste se měli držet daného poměru mouky a tekutiny. Potřebné množství tekutiny se však může mírně lišit v důsledku různých faktorů. Pokud se těsto při zadaném množství optimálně nezpracuje, přidejte příště o několik mililitrů tekutiny více či méně. Dbejte také pokynů v kapitole „**Odstranění chyb**“.
- ▶ 1 zarovnaná odměrka **17** je cca 250 g mouky. Za tímto účelem naplníte odměrku **17** moukou volně – netřepejte s odměrkou, mouka by se zhutnila, a to by mělo vliv na naplněné množství. Poté použijte např. sěrku na těsto **20** k uhlazení mouky. V případě potřeby změřte hmotnost pomocí kuchyňské váhy.
- ▶ 1 odměrka mouky **17** odpovídá cca 325 g těstovin.
- ▶ 1 vejce lze nahradit asi 50 ml tekutiny.

Pro optimální zpracování těsta dodržujte následující poměr mouky a tekutin:

Do 1 odměrky mouky **17** dejte přibližně 80 ml tekutiny. Můžete se orientovat podle značek „1 “ a „2 “ na odměrce pro tekutiny **18**. Při použití 1 odměrky mouky **17** přidejte tekutinu až po značku „1 “ a 2 odměrek mouky po značku „2 “:

Množství mouky	Množství tekutiny
	cca 80 ml (= 1 )
	cca 160 ml (= 2 )

Pokud je jednou z přísad vejce, přidejte na každé vejce (vel. M) ještě asi 10 ml tekutiny **18**. Za tímto účelem dejte vždy 1 vejce do odměrky **17** na tekutiny a naplňte až 90 ml tekutiny.

Množství mouky	Množství tekutiny + vejce
	celkem cca 90 ml
	celkem cca 180 ml

Základní recept na nudle z krupice z tvrdé pšenice bez vejce

Přísady pro 2 osoby

- 200 g krupice z tvrdé pšenice
- 50 g pšeničné mouky (typ 405)
- asi 80 ml vody

Příprava

- ◆ Vložte 200 g krupice z tvrdé pšenice a 50 g pšeničné mouky do nádoby na těsto **15** (společně odpovídají 1 odměrce **17**).
- ◆ Spusťte program hnětení na 250 g mouky .
- ◆ Vlijte pomalu cca 80 ml vody přes otvor **1** ve víku do nádoby na těsto **15**.
- ◆ Na konci programu hnětení nechte vydávat nudlové těsto. Pomocí sěrky na těsto **20** můžete těstoviny při výdeji nakrájet na požadovanou délku.
- ◆ Hotové těstoviny vložte do vroucí osolené vody a občas promíchejte. Po přibližně 3–4 minutách jsou al dente, tj. uvařené na skus.

Základní recept na pšeničné nudle bez vejce

Přísady pro 2 osoby

- 250 g pšeničné mouky (typ 405)
- asi 80 ml vody

Příprava

- ♦ Vložte 250 g pšeničné mouky (1 zarovnaná odměrka **17**) do nádoby na těsto **15**.
- ♦ Spusťte program hnětení na 250 g mouky .
- ♦ Vlijte pomalu cca 80 ml vody přes otvor **1** ve víku do nádoby na těsto **15**.
- ♦ Na konci programu hnětení nechte vydávat nudlové těsto. Pomocí stěrky na těsto **20** můžete těstoviny při výdeji nakrájet na požadovanou délku.
- ♦ Hotové těstoviny vložte do vroucí osolené vody a občas promíchejte. Po přibližně 3–4 minutách jsou al dente, tj. uvařené na skus.

Základní recept na nudle z krupice z tvrdé pšenice s vejcem

Přísady pro 2 osoby

- 200 g krupice z tvrdé pšenice
- 50 g pšeničné mouky (typ 405)
- cca 40 ml vody
- 1 vejce (vel. M)

Příprava

- ♦ Vložte 200 g krupice z tvrdé pšenice a 50 g pšeničné mouky do nádoby na těsto **15** (společně odpovídají 1 odměrce **17**).
- ♦ Vložte 1 vejce do odměrky na tekutiny **18** a přilijte cca 40 ml vody. Z obou by mělo vzniknout přibližně 90 ml tekutiny. Vejce rozšlehejte ve vodě.
- ♦ Spusťte program hnětení na 250 g mouky .

- ♦ Pomalu nalijte směs vody s vejcem otvorem **1** ve víku do nádoby na těsto **15**.
- ♦ Na konci programu hnětení nechte vydávat nudlové těsto. Pomocí stěrky na těsto **20** můžete těstoviny při výdeji nakrájet na požadovanou délku.
- ♦ Hotové těstoviny vložte do vroucí osolené vody a občas promíchejte. Po přibližně 3–4 minutách jsou al dente, tj. uvařené na skus.

Základní recept na pšeničné nudle s vejcem

Přísady pro 2 osoby

- 250 g pšeničné mouky (typ 405)
- cca 40 ml vody
- 1 vejce (vel. M)

Příprava

- ♦ Vložte 250 g pšeničné mouky (1 zarovnaná odměrka **17**) do nádoby na těsto **15**.
- ♦ Vložte 1 vejce do odměrky na tekutiny **18** a přilijte cca 40 ml vody. Z obou by mělo vzniknout přibližně 90 ml tekutiny. Vejce rozšlehejte ve vodě.
- ♦ Spusťte program hnětení na 250 g mouky .
- ♦ Pomalu nalijte směs vody s vejcem otvorem **1** ve víku do nádoby na těsto **15**.
- ♦ Na konci programu hnětení nechte vydávat nudlové těsto. Pomocí stěrky na těsto **20** můžete těstoviny při výdeji nakrájet na požadovanou délku.
- ♦ Hotové těstoviny vložte do vroucí osolené vody a občas promíchejte. Po přibližně 3–4 minutách jsou al dente, tj. uvařené na skus.

Likvidace



V žádném případě nevyhazujte přístroj do normálního domovního odpadu. Tento výrobek podléhá evropské směrnici č. 2012/19/EU.

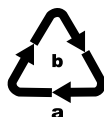
Nechte přístroj zlikvidovat ve schváleném podniku pro nakládání s odpady nebo ve vašem komunálním sběrném dvoře. Dodržujte aktuálně platné předpisy. V případě pochybností se informujte ve svém sběrném dvoře.



Informace o možnostech likvidace vysloužilého výrobku získáte na vašem obecním nebo městském úřadě.



Obal se skládá z ekologických materiálů, které lze zlikvidovat v komunálních sběrných dvorech.



Obal zlikvidujte ekologicky. Dbejte na označení na různých obalových materiálech a v případě potřeby tyto obaly roztrďte. Obalové materiály jsou označeny zkratkami (a) a číslicemi (b) s následujícím významem: 1–7: plasty, 20–22: papír a lepenka, 80–98: kompozitní materiály.

Technické údaje

Jmenovité napětí	220–240 V ~ (střídavý proud), 50/60 Hz
Jmenovitý výkon	220 W
Kapacita nádoby na těsto 15	cca 2 l
Max. množství naplnění nádoby na těsto 15	500 g mouky + potřebná tekutina na jeden průchod
Kapacita odměrky na mouku 17	cca 250 g
Kapacita odměrky na tekutiny 18	cca 180 ml
Max. Množství naplnění odměrky na tekutiny 18	cca 160 ml
Třída ochrany	II /  (dvojitá izolace)
	Všechny části tohoto přístroje přicházející do styku s potravinami jsou bezpečné pro potraviny.

Přístroj doporučujeme nechat po cca 35 minutách provozu cca 90 minut ochladit. Jinak se přístroj může přehřát a aktivovat ochranu proti přehřátí.

Záruka společnosti Kompernass Handels GmbH

Vážená zákaznice, vážený zákazník,

na tento přístroj získáváte záruku v trvání 3 let od data zakoupení. V případě závad tohoto výrobku máte zákonná práva vůči prodejci výrobku. Tato zákonná práva nejsou omezena naší níže uvedenou zárukou.

Záruční podmínky

Záruční doba začíná plynout dnem nákupu. Dobře uschovejte pokladní doklad. Tento doklad je potřebný jako důkaz o koupi.

Pokud se do tří let od data zakoupení tohoto výrobku vyskytne vada materiálu nebo výrobní závada, pak Vám podle našeho uvážení výrobek zdarma opravíme, vyměníme nebo uhradíme kupní cenu. Předpokladem této záruky je, že bude během tříleté lhůty předložen vadný přístroj a doklad o koupi (pokladní doklad) a stručně se popíše, v čem závada spočívá a kdy se vyskytla.

Vztahuje-li se na závadu naše záruka, obdržíte zpět buď opravený nebo nový produkt. Opravou nebo výměnou výrobku nezačne plynout nová záruční doba.

Záruční doba a zákonné nároky vyplývající ze závad

Záručním plněním se záruční doba neprodlužuje. To platí i pro vyměněné a opravené součásti. Poškození nebo vady vyskytující se případně již při nákupu se musí oznámit ihned po vybalení. Po uplynutí záruční doby podléhají veškeré opravy zpoplatnění.

Rozsah záruky

Přístroj byl vyroben pečlivě podle přísných směrnic kvality a před expedicí byl svědomitě vyzkoušen.

Záruka se vztahuje na materiálové nebo výrobní vady. Tato záruka se nevztahuje na součásti výrobku, které jsou vystaveny běžnému opotřebení, a proto je lze považovat za spotřební díly, nebo na poškození křehkých součástí, jako jsou např. spínače, akumulátory nebo díly, které jsou vyrobeny ze skla.

Tato záruka zaniká, pokud je výrobek poškozen, nebyl řádně používán nebo udržován. Pro zajištění správného používání výrobku se musí přesně dodržovat všechny pokyny uvedené v návodu k obsluze. Účelům použití a úkonům, které se v návodu k obsluze nedoporučují nebo se před nimi varuje, je třeba se bezpodmínečně vyhnout.

Výrobek je určen pouze pro soukromé účely a ne pro komerční použití. Při nesprávném a neodborném používání, při použití násilí a při zásazích, které nebyly provedeny našimi autorizovanými servisními provozovny, záruční nároky zanikají.

Vyřízení v případě záruky

Pro zajištění rychlého Vaší žádosti postupujte podle následujících pokynů:

- Pro všechny dotazy mějte připraven pokladní lístek a číslo výrobku (např. IAN 123456_7890) jako doklad o koupi.
- Číslo výrobku naleznete na typovém štítku na výrobku, rytině na výrobku, na titulní straně návodu k obsluze (vlevo dole) nebo na nálepce na zadní nebo spodní straně výrobku.
- Pokud by se měly vyskytovat funkční vady nebo jiné závady, kontaktujte nejprve níže uvedený servisní oddělení **telefonicky** nebo **e-mailem**.
- Výrobek, zaevidovaný jako vadný výrobek pak můžete při přiložení dokladu o nákupu (pokladní lístek) a při uvedení, v čem spočívá vada a kdy k ní došlo, poslat výrobek pro Vás bez poštovného na adresu, kterou Vám oznámí servis.



Na webových stránkách www.lidl-service.com si můžete stáhnout tyto a mnoho dalších příruček, videí o výrobku a instalační software.

Pomocí kódu QR se dostanete přímo na stránku servisu Lidl (www.lidl-service.com) a můžete pomocí zadání čísla výrobku (IAN) 351925_2007 otevřít svůj návod k obsluze.

Servis



Servis Česko

Tel.: 800143873

E-Mail: kompernass@lidl.cz

IAN 351925_2007

Dovozce

Dbejte prosím na to, že následující adresa není adresou servisu. Kontaktujte nejprve uvedený servis.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

NĚMECKO

www.kompernass.com

Obsah

Úvod	18
Informácie o tomto návode na obsluhu	18
Používanie v súlade s určením	18
Vybalenie	18
Rozsah dodávky	18
Bezpečnostné pokyny	19
Opis prístroja	22
Ovládací panel	22
Formovacie kotúče	22
Montáž prístroja	23
Výroba rezancov	24
Miesenie cesta na rezance a jeho výstup	24
Tvarovanie ravioli	25
Demontáž prístroja	26
Čistenie	26
Čistenie prístroja	26
Čistenie príslušenstva	26
Uskladnenie	27
Odstraňovanie chýb	27
Recepty	28
Základný recept pre krupicové rezance z tvrdej pšenice bez vajca	28
Základný recept pre pšeničné rezance bez vajca	29
Základný recept pre krupicové rezance z tvrdej pšenice s vajcom	29
Základný recept pre pšeničné rezance s vajcom	29
Likvidácia	30
Technické údaje	30
Záruka spoločnosti Kompernass Handels GmbH	31
Servis	32
Dovozca	32

Úvod

Informácie o tomto návode na obsluhu

Srdečne vám gratulujeme ku kúpe vášho nového prístroja.

Touto kúpou ste sa rozhodli pre výrobok vysokej kvality. Návod na obsluhu je súčasťou tohto výrobku. Obsahuje dôležité upozornenia týkajúce sa bezpečnosti, používania a likvidácie. Pred použitím výrobku sa oboznámte so všetkými pokynmi na obsluhu a bezpečnostnými pokynmi. Výrobok používajte iba podľa opisu a v uvedených oblastiach použitia. Pri postúpení výrobku tretej osobe odovzdajte spolu s ním aj všetky dokumenty.

Používanie v súlade s určením

Tento prístroj je určený výlučne na spracovanie cesta na rezance.

Prístroj je určený na používanie v priestoroch chránených pred dažďom v súkromných domácnostiach.

Nepoužívajte ho na voľnom priestranstve a v nekomerčných alebo priemyselných oblastiach.

Vybalenie

VÝSTRAHA!

Nebezpečenstvo udusení!

- Obalové materiály sa nesmú používať na hranie. Hrozí nebezpečenstvo udusení.

- ◆ Vyberte všetky diely prístroja a návod na obsluhu z kartónového obalu.
- ◆ Otvorte veko **2** a vyberte všetky voľné diely z vnútorného priestoru prístroja.
- ◆ Odstráňte z prístroja všetky obalové materiály a prípadné ochranné fólie.
- ◆ Skontrolujte kompletnosť dodávky a viditeľné poškodenia. V prípade nekompletnej dodávky alebo poškodení spôsobených nedostatočným balením alebo prepravou sa obráťte na poradenskú linku servisu (pozri kapitolu „Servis“).

Rozsah dodávky

Prístroj sa štandardne dodáva s nasledujúcimi komponentmi:

- Hlavný prístroj
- 8 formovacích kotúčov
- Forma na ravioli
- Škrabka na cesto s čistiacim nástrojom
- Čistiaci nástroj s ochranným krytom
- Odmerná nádobka na tekutiny
- Odmerná nádobka na múku
- Návod na obsluhu
- Receptár

UPOZORNENIE

- Odmerná nádobka **17/18** a forma na ravioli **19** sa v stave dodávky nachádzajú vo vnútornom priestore prístroja.
- Formovacie kotúče **8**, škrabka na cesto **20** a čistiaci nástroj **21** sa nachádzajú v zásuvke z boku na prístroji.

Bezpečnostné pokyny

NEBEZPEČENSTVO! ZÁSAH ELEKTRICKÝM PRÚDOM!

- Prístroj zapájajte iba do sieťovej zásuvky nainštalovanej podľa predpisov. Sieťové napätie musí súhlasiť s údajmi uvedenými na typovom štítku prístroja.
- Pred použitím skontrolujte vonkajšie viditeľné poškodenia prístroja. Prístroj neuvádzajte do prevádzky, keď prístroj alebo sieťový kábel vykazujú viditeľné škody alebo keď prístroj predtým spadol.
- Opravy prístroja nechajte vykonať iba v autorizovanom špecializovanom obchode alebo prostredníctvom zákazníckeho servisu. Neodborne vykonanými opravami môžu pre používateľa vzniknúť nebezpečenstvá. Navyše zaniká nárok na záruku.
-  Základňu prístroja nikdy neponárajte do vody alebo iných kvapalín!
- Prístroj sa smie používať iba v suchých interiéroch.
- Dbajte na to, aby pri prevádzke nebol sieťový kábel nikdy mokrý ani vlhký. Veďte ho tak, aby sa nikde neprichytil ani sa nemohol poškodiť iným spôsobom.
- Nikdy nechytajte sieťový adaptér alebo základňu prístroja mokrými rukami.
- Sieťový kábel držte mimo dosahu horúcich plôch.
- Poškodenú sieťovú zástrčku alebo poškodený sieťový kábel nechajte ihneď vymeniť autorizovaným odborným personálom alebo v zákazníckom servise, aby ste predišli ohrozeniam.
- Prístroj sa musí v prípade neexistujúceho dozoru a pred zmontovaním, demontážou, výmenou príslušenstva alebo čistením, ako aj pri poruchách vždy odpojiť od siete.
- Aby sa prístroj mohol celkom odpojiť od siete, musí sa vytiahnuť sieťová zástrčka zo sieťovej zásuvky. Preto sa prístroj musí umiestniť tak, aby bol vždy zaručený voľný prístup k sieťovej zásuvke, tým je možné v núdzových situáciách ihneď vytiahnuť sieťovú zástrčku.
- Sieťový adaptér vyťahujte zo sieťovej zásuvky vždy za sieťovú zástrčku, nikdy nie za kábel.

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČENSTVO PORANENIA!

- ▶ Tento prístroj nesmú používať deti.
- ▶ Prístroj a jeho pripojovací kábel sa musia uchovávať mimo dosahu detí.
- ▶ Deti sa s prístrojom nesmú hrať.
- ▶ Tento prístroj môžu používať osoby so zníženými fyzickými, senzorickými alebo mentálnymi schopnosťami, prípadne s nedostatočnými skúsenosťami a/alebo znalosťami, keď sú pod dohľadom, alebo keď boli dostatočne poučené o bezpečnom používaní prístroja a pochopili z toho vyplývajúce riziká.
- ▶ Používajte iba diely príslušenstva, ktoré sú súčasťou dodávky. Diely príslušenstva iných výrobcov podľa možnosti nie sú na tento účel vhodné a mohli by viesť k ohrozeniam alebo vecným škodám!
- ▶ Nikdy neotvárajte teleso. V takom prípade nie je zaručená bezpečnosť a záruka zaniká.
- ▶ Príslušenstvo vymieňajte iba pri stojacom pohone a vytiahnutej sieťovej zástrčke! Prístroj po vypnutí ešte krátky čas dobieha.
- ▶ Nepoužívajte prístroj na iné účely, ako je opísané v tomto návode na obsluhu. Pri nesprávnom používaní prístroja hrozí riziko poranenia!
- ▶ Vyvarujte sa kontaktu s pohyblivými dielmi. Ruky, vlasy, odev, škrabku na cesto a iné predmety držte počas prevádzky mimo pohyblivých dielov.
- ▶ Počas prevádzky držte veko zatvorené.

POZOR! VECNÉ ŠKODY!

- ▶ Zabezpečte, aby sa prístroj, sieťový kábel alebo sieťová zástrčka nemohli dostať do kontaktu s horúcimi zdrojmi, ako varné platne alebo otvorený oheň.
- ▶ Nikdy nedávajte prístroj do blízkosti zdrojov tepla.
- ▶ Prístroj počas prevádzky nezakrývajte, aby ste predišli nahromadeniu tepla.
- ▶ Prístroj neprepíňajte. Nespracúvajte recepty s viac ako 500 g múky na priechod.
- ▶ Počas prevádzky prístroja vkladajte spracovávané prísady výlučne do nádoby na cesto.
- ▶ Prístroj neprevádzkujte bez prísad! Nebezpečenstvo prehriatia!
- ▶ Na prevádzkovanie prístroja nepoužívajte externý časový spínač ani samostatný systém diaľkového ovládania.
- ▶ Prístroj odporúčame po cca 35 minútach prevádzky nechať vychladnúť na cca 90 minút.

UPOZORNENIE

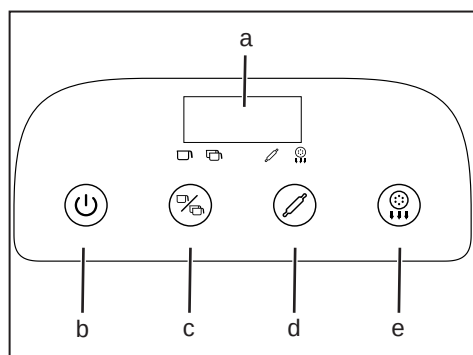
- ▶ Používateľ nemusí prepínať výrobok na 50 alebo 60 Hz. Výrobok sa prispôsobí ako na 50 Hz, tak aj na 60 Hz.

Opis prístroja

(Obrázky pozri na roztváracej strane)

- 1 Otvor na tekutiny
- 2 Veko
- 3 Odblokovanie veka
- 4 Ovládací panel
- 5 Základňa prístroja
- 6 Hnací hriadeľ
- 7 Zásuvka
- 8 Formovacie kotúče
- 9 Mesiaci hák
- 10 Hriadeľ na cesto
- 11 Ložisko hriadeľa na cesto
- 12 Držiak na hriadeľ na cesto
- 13 Označenie
- 14 Zaistenie formovacích kotúčov
- 15 Nádobka na cesto
- 16 Čelný panel
- 17 Odmerná nádobka na múku
- 18 Odmerná nádobka na tekutiny
- 19 Forma na ravioli
- 20 Škrabka na cesto s čistiacim nástrojom
- 21 Čistiaci nástroj s ochranným krytom (na formovacie kotúče na špagety **A** a špagetóny **B**)

Ovládací panel

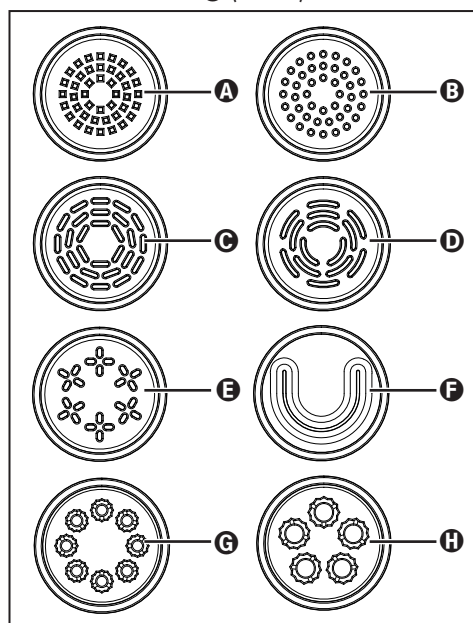


Obr. 1

- a Displej
- b Tlačidlo ZAP/VYP
- c Tlačidlo programu miesenia na zvolenie programu miesenia
- d Tlačidlo miesenia na spustenie zvoleného programu miesenia
- e Tlačidlo výstupu na spustenie programu výstupu

Formovacie kotúče

V rozsahu dodávky je obsiahnutých 8 rozličných formovacích kotúčov **8** (obr. 2):



Obr. 2

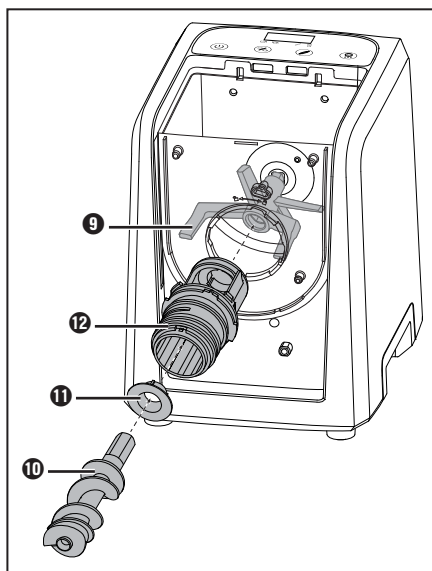
- A** Špagety
- A** Špagetóny
- C** Tagliatelle/Fettuccine
- D** Pappardelle
- E** Linguine
- F** Lasagne
- G** Makaróny
- H** Penne

Montáž prístroja

UPOZORNENIE

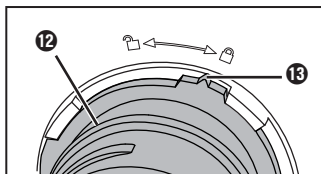
- Pred prvým použitím vyčistite všetky diely podľa opisu v kapitole „Čistenie“.

- 1) Prístroj umiestnite na rovnom podklade v blízkosti dobre dosiahnuteľnej zásuvky. Pred prístrojom by sa malo ešte nachádzať dostatočné miesto napríklad na misku na zachytenie rezancov.
- 2) Zasuňte nádobu na cesto **15** spredu až na doraz do základne prístroja **5**. Výstupky na nádobe na cesto **15** sa musia pritom zasunúť do príslušných uchytení v zadnej stene.
- 3) Zaveďte miesiaci hák **9** zhora do nádoby na cesto **15** a zastrčte ho do hnacieho hriadeľa **6**.
- 4) Zasuňte ložisko **11** do konca držiaka **12** tak, aby tri výstupky na ložisku **11** skĺzli do vyhlbení v držiaku **12** (obr. 3).



Obr. 3

- 5) Namontujte držiak **12** na nádobu na cesto **15**. K tomu zasuňte držiak **12** s úzkym koncom cez okrúhly otvor nádoby na cesto **15** (obr. 3). Držiak **12** prejde iba v jednej polohe cez otvor, označenie **13** ukazuje pritom na symbol  na nádobe na cesto **15**. Otočte držiak **12** v smere hodinových ručičiek, až označenie **13** na držiaku **12** ukazuje na symbol  (obr. 4):



Obr. 4

- 6) Zasuňte potom hriadeľ na cesto **10** s úzkym koncom cez držiak **12** do uchytenia miesiaceho háka **9** (obr. 3). V prípade potreby siahnite zhora do nádoby na cesto **15** a pokývajte trochu miesiacim hákom **9**, kým hriadeľ na cesto **10** nebudete môcť zasunúť dovnútra.
- 7) Nasadte čelný panel **16** na nádobu na cesto **15** a pevne ho zatlačte. Aretácie na čelnom paneli **16** musia pritom skĺznuť do vyhlbení na nádobe na cesto **15**.
- 8) Zvoľte vhodný formovací kotúč **8** (pozri kapitolu „Formovacie kotúče“) a zasuňte tento na držiak **12** tak, aby obidve aretácie na formovacom kotúči **8** skĺzli do vyhlbení na držiaku **12**.
- 9) Zasuňte zaistenie formovacích kotúčov **14** na držiak **12** a pevne ho zatočte v smere symbolu hodinových ručičiek . Voľnou rukou príp. zaistíte formovací kotúč **8**.
- 10) Veko **2** namontujte až potom, čo ste dali potrebnú múku do nádoby na cesto **15** (pozri kapitolu „Výroba rezancov“).
- 11) Zastrčte sieťovú zástrčku do dobre dosiahnuteľnej zásuvky. Zaznie signálny tón a displej a sa krátko rozsvieti. Prístroj sa teraz nachádza v pohotovostnom režime.

Prístroj je teraz namontovaný a pripravený na prevádzku.

Výroba rezancov

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČENSTVO PORANENIA!

- Počas prevádzky nikdy nezasahujte do nádoby na cesto **15**. Nebezpečenstvo poranenia v dôsledku rotujúcich častí!
- Príslušenstvo vymieňajte iba pri stojacom pohone a vytiahnutej sieťovej zástrčke! Prístroj po vypnutí ešte krátky čas dobíha.

POZORI! VECNÉ ŠKODY!

- Prístroj nepreplňajte. Nespracúvajte recepty s viac ako 500 g múky na priechod.

UPOZORNENIE

- Každé stlačenie tlačidla sa potvrdí signálnym tónom.
- Prevádzka je teraz možná so správnym príslušenstvom. Ak príslušenstvo nie je správne namontované, pri štarte programu zaznejú viaceré signálne tóny a displej a zobrazuje „OPEN“. Vytiahnite sieťovú zástrčku a skontrolujte správne osadenie príslušenstva.

Miesenie cesta na rezance a jeho výstup

- 1) Prístroj zložte dokopy podľa opisu v kapitole „**Montáž prístroja**“.
- 2) Pripravte všetky prísady, ktoré potrebujete na vaše cesto na rezance. Pritom sa orientujte na recepty prispôbené na prístroj v tomto návode (pozri kapitolu „**Recepty**“) alebo v priloženom receptári.
- 3) Pomocou odbernej nádoby na múku **17** odmerajte potrebné množstvo múky a naplňte ho do nádoby na cesto **15**.

UPOZORNENIE

- 1 zahladená odmerná nádobka **17** dáva cca 250 g múky. Odmernú nádobku **17** naplňte trochu kypro múkou – nestraste ju, aby ste múku trochu zhuťnili, pretože to má vplyv na naplnené množstvo. Potom použite napr. škrabku na cesto **20**, aby ste múku zotrelí na hladko. Použite príp. kuchynskú váhu na odmeranie hmotností.

- 4) Pomocou odmernej nádoby na tekutiny **18** odmerajte potrebné množstvo tekutiny a napr. vajíčko. Pridajte k tomu najprv vajíčko do odmernej nádoby **18** a naplňte tekutinu až na potrebné celkové množstvo.

UPOZORNENIE

- Vajíčko vždy rozšľahajte s tekutinou, aby ste dosiahli lepšie spracovanie cesta.
- Kvôli lepšiemu spracovaniu pridajte na začiatku programu miesenia do nádoby na cesto **15** tekutiny.

- 5) Namontujte veko **2** tak, že obidva čapy veka **2** zasuniete do obidvoch uchytení v základni prístroja **5**. Zatlačte potom predný diel veka **2** nadol, až počuteľne zaskočí v čelnom paneli **16**.
- 6) Ak chcete prístroj zapnúť, stlačte tlačidlo ZAP/ VYP **⏻** b. Zaznie signálny tón a displej a zobrazuje „ON“.

UPOZORNENIE

- Ak do cca 2 minút nestlačíte žiadne tlačidlá, zaznejú viaceré signálne tóny a prístroj sa automaticky znova vypne.

- 7) Pomocou tlačidla programu miesenia **⌘** c zvolte program miesenia vhodný pre vaše cesto:

- : pre malé množstvá cesta do cca 250 g múky
- : pre veľké množstvá cesta od cca 250–500 g múky

Symbol zvoleného programu miesenia  /  sa rozsvieti.

- 8) Ak chcete spustiť program miesenia, stlačte tlačidlo miesenia  d. Navyše sa rozsvieti symbol  a na displeji a sa zobrazí zostávajúca doba miesenia.

Program miesenia	Doba miesenia
	3 min.
	3 min.

UPOZORNENIE

- Bežiaci program môžete kedykoľvek prerušiť stlačením tlačidla miesenia  d alebo otvorením veka  2. V programe budete pokračovať stlačením tlačidla miesenia  d, najprv príp. zatvorte veko  2.
 - Stlačením tlačidla ZAP/VYP  b sa bežiaci program preruší a prístroj sa uvedie do pohotovostného režimu.
- 9) Potrebnú tekutinu pridávajte pomaly cez otvor  1 vo veku do nádoby na cesto  15.
- 10) Pri konci programu miesenia zaznejú viaceré signálne tóny. Skontrolujte konzistenciu cesta. Ak prísady stále nie sú optimálne zmiešané, stlačením tlačidla miesenia  d spustíte ďalší proces miesenia.
- 11) Ak bolo cesto dostatočne zmiešané, stlačte výstupné tlačidlo  e, aby ste spustili program výstupu. Navyše sa rozsvieti symbol  a displej a zobrazuje zostávajúcu dobu výstupu.

Program miesenia	Doba výstupu
	11 min.
	14 min.

- 12) Rezance môžete počas výstupu odrezávať pomocou škrabky na cesto  20.

UPOZORNENIE

- Ak sa zastaví výstup a displej a ukazuje „OUL“, potom je cesto príliš suché a nemôže sa správne spracovať. Spustíte nový proces miesenia a po štarte programu pridajte trochu tekutiny. Následne spustíte ďalší proces výstupu a skontrolujte, či cesto na rezance vychádza lepšie

- 13) Na konci programu výstupu sa miesiaci hák  9 otáča ďalej a zmení pritom smer, aby sa z hriadeľa na cesto  10 mohli dopraviť prípadné zvyšky cesta. Hneď ako je proces kompletne ukončený, zaznejú signálne tóny a na displeji a sa zobrazí „OFF“.
- Ak by sa malo v prístroji nachádzať ešte zvyšné cesto, stlačte znova tlačidlo výstupu  e, aby ste spustili ďalší, skrátený proces výstupu.
- 14) Ak sa cca 2 minúty po ukončení programu výstupu nestlačia žiadne tlačidlá, zaznejú viaceré signálne tóny a prístroj prepne znova do pohotovostného režimu.
- 15) Prístroj vyčistíte po použití tak, ako je opísané v kapitole „Čistenie“.

Tvarovanie ravioli

- 1) Na rezáciu dosku alebo pod. vložte hladko čerstvé pláty na lasagne. Pláty na lasagne by mali byť veľké cca 7,5 x 7,5 cm, príp. ich trochu rozviňte pomocou valčeka na cesto.
- 2) So spodnou stranou formy na ravioli  19 vykrojíte pláty na taštičky z cesta.
- 3) Pláty na taštičky z cesta položte lícujuco na hornú stranu formy na ravioli  19 a dajte do stredu dovnútra želanú plnku.

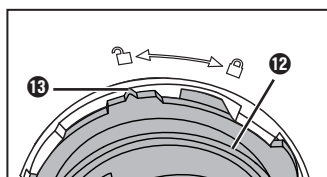
UPOZORNENIE

- Cesto, ktoré zostalo po vykrajovaní dajte späť do prístroja, spustíte nový proces miesenia a vytvarujete ďalší plátok na lasagne.

- 4) Uzatvorte opatrne obidve polovice formy na ravioli **19** a pevne ich spolu stlačte.
- 5) Otvorte formu na ravioli **19** a vyberte hotové ravioli.

Demontáž prístroja

- 1) Príp. vytiahnite sieťovú zástrčku zo zásuvky.
- 2) Odstránenie veka **2**: Stlačte k tomu odblokovanie **3** a odoberte veko **2** smerom hore.
- 3) Otočte zaistenie formovacích kotúčov **14** proti smeru hodinových ručičiek do smeru symbolu  a vyberte ho.
- 4) Vyberte formovací kotúč **8**.
- 5) Odoberte čelný panel **15**. Na tento účel nádobu na cesto **15** vytiahnite trochu smerom dopredu zo základne prístroja, až sa bude dať čelný panel **15** vytiahnuť z nádoby na cesto **15**.
- 6) Otočte držiak **12** proti smeru hodinových ručičiek, až označenie **13** na držiaku **12** ukazuje na symbol  na nádobe na cesto **15** (obr. 5). Odoberte držiak **12** aj s hriadeľom na cesto **10**.



Obr. 5

- 7) Vyberte hriadeľ na cesto **10** a ložisko **11** z držiaka **12**.
- 8) Vyberte miesiaci hák **9** a nádobu na cesto **15** zo základne prístroja **5**.

Prístroj je teraz demontovaný.

Čistenie

Čistenie prístroja

NEBEZPEČENSTVO! ZÁSAH ELEKTRICKÝM PRÚDOM!

- Pred každým čistením vytiahnite sieťovú zástrčku zo sieťovej zásuvky!
-  Základňu prístroja **5** nikdy neponárajte do vody alebo iných kvapalín!

POZORI! VECNÉ ŠKODY!

- Nepoužívajte žiadne abrazívne alebo agresívne čistiace prostriedky. Tieto môžu neopráviteľne poškodiť povrchy prístroja!
- Po každom použití vyčistite prístroj, aby ste zabránili funkčným poruchám v dôsledku zvyškov potravín.

- 1) Ak sa tak nestane, demontujte prístroj podľa opisu v kapitole „**Demontáž prístroja**“.
- 2) Odstráňte prípadné zvyšky múky v uchytení pre miesiaci hák **9** suchou utierkou.
- 3) Vnútrošnú oblasť základne prístroja **5** a povrchy vyčistite mierne navlhčenou utierkou. V prípade potreby pridajte na utierku jemný umývací prostriedok a poutierajte ho mierne navlhčenou utierkou.
- 4) Pred opätovným zmontovaním prístroj dôkladne vytrite do sucha.

Čistenie príslušenstva

UPOZORNENIE

- Formovacie kotúče **8** je možné najlepšie vyčistiť, keď je cesto suché.

- 1) Najprv použite čistiaci nástroj **21** (pre formovacie kotúče na špagety **A** a špagetóny **B**), resp. bočné čistiace kolíky škrabky na cesto **20**, aby bolo možné výrezy tvarovacích kotúčov **8** zbaviť hrubých zvyškov cesta.
- 2) Všetky odoberateľné diely a celé príslušenstvo vyčistite vo vlažnej vode na oplachovanie. Ďalej oplachujte čistou vodou, aby sa odstránili všetky zvyšky umývacieho prostriedku.

UPOZORNENIE

Nasledujúce diely sú vhodné na umývanie v umývačke riadu: veko **2**, nádoba na cesto **15**, držiak **12**,

hriadel' na cesto **10**, miesiaci hák **9**, zaistenie formovacích kotúčov **14**, formovacie kotúče **8**, odmerná nádoba **17/18**, škrabka na cesto **20**, čistiaci nástroj **21**, forma na ravioli **19**. Diely vložte podľa možnosti do horného košíka umývačky riadu a dbajte na to, aby sa tieto nezasekli.

- Pri neústupných zvyškoch cesta na formovacích kotúčoch **8** vyskúšajte túto metódu: formovacie kotúče **8** položte na 1–2 hodiny do priehradky mrazničky. Potom by sa mali dať zvyšky cesta ľahko odstrániť pomocou čistiacich nástrojov **20/21**.

- 3) Skôr než diely opäť zmontujete dokopy, všetky ich dôkladne osušte.

Uskladnenie

- ◆ Formovacie kotúče **8**, škrabku na cesto **20** a čistiaci nástroj **21** uchovajte v zásuvke **7** z boku na prístroji.
- ◆ Vyčistený prístroj s uzatvoreným vekom **2** uchovajte na bezprašnom a suchom mieste.

Odstraňovanie chýb**Prístroj nefunguje:**

- Sieťová zástrčka nie je zastrčená do elektrickej siete.
- ◆ Zastrčte sieťovú zástrčku do sieťovej zásuvky.
- Prístroj bol dlhšie ako cca 35 minút v prevádzke, ochrana proti prehriatiu bola aktivovaná.
- ◆ Najprv vytiahnite sieťovú zástrčku zo sieťovej zásuvky a nechajte prístroj na cca 90 minút vychladnúť, skôr ako ho uvediete do prevádzky.
- Prístroj je poškodený.
- ◆ Obráťte sa na zákaznícky servis.

Prístroj sa náhle zastaví uprostred prevádzky:

- Prístroj bol dlhšie ako cca 35 minút v prevádzke, ochrana proti prehriatiu bola aktivovaná.
- ◆ Najprv vytiahnite sieťovú zástrčku zo sieťovej zásuvky a nechajte prístroj na cca 90 minút vychladnúť, skôr ako ho uvediete do prevádzky.

Kód chyby „OPEN“:

- Veko **2** nie je správne zatvorené alebo príslušenstvo nie je správne namontované. Zaznejú viaceré signálne tóny a na displeji **a** sa zobrazí „OPEN“.
- ◆ Zatvorte veko **2**.
- ◆ Ak je veko **2** správne zatvorené, vytiahnite sieťovú zástrčku a skontrolujte správne osadenie príslušenstva.

Kód chyby „OUL“:

- Cesto na rezance je príliš suché a nemôže vystupovať, na displeji **a** sa zobrazuje „OUL“.
- ◆ Spustíte nový proces miesenia a po štarte programu pridajte trochu tekutiny. Následne spustíte ďalší proces výstupu a skontrolujete, či cesto na rezance vystupuje trochu lepšie.

Cesto na rezance vystupuje/nevystupuje správne:

- Cesto na rezance je podľa možnosti príliš vlhké.
- ◆ Pridajte trochu múky a spustíte nový proces miesenia. Následne spustíte ďalší proces výstupu a skontrolujete, či cesto na rezance vystupuje trochu lepšie.

Recepty

UPOZORNENIE

- Všetky množstevné údaje sú zosúladené na používanie normálnej pšeničnej múky (typ 405). Všetky druhy múky, ako napr. špaldová alebo celozrnná múka si vyžadujú trochu viac tekutiny.
- Pri množstevných údajoch ide o orientačné hodnoty. Zásadne by ste sa mali držať zadávaných pomerov múky a tekutiny. Z dôvodu rozličných faktorov sa potrebné množstvo tekutiny môže avšak ľahko meniť. V prípade, že sa vaše cesto nespracuje optimálne so zadanými množstvami, nasledujúci raz pridajte o niekoľko milimetrov viac alebo menej tekutiny. Zohľadnite k tomu navyše upozornenia v kapitole „**Odstraňovanie chýb**“.
- 1 zahladená odmerná nádobka **17** dáva cca 250 g múky. Odmernú nádobku **17** naplňte trochu kypro múkou – nestraste ju, aby ste múku trochu zhuťnili, pretože to má vplyv na naplnené množstvo. Potom použite napr. škrabku na cesto **20**, aby ste múku zotrelí na hladko. Použite príp. kuchynskú váhu na odmeranie hmotnosti.
- 1 odmerná nádobka **17** na múku dáva cca 325 g rezancov.
- 1 vajíčko môžete nahradiť s cca 50 ml tekutiny.

Pre optimálne spracovanie cesta sa držte podľa možnosti nasledujúceho pomeru múky a tekutín: Na 1 odmernú nádobku **17** pridajte cca 80 ml tekutiny. Môžete sa pritom orientovať podľa označení „**1** “ a „**2** “ na odmernej nádobke **17** na tekutiny **18**.

Pri použití 1 odmernej nádobky **17** na múku pridajte tekutinu až po označenie „**1** “ a pri 2 odmerných nádobkách na múku podľa toho až po označenie „**2** “:

Množstvo múky	Množstvo tekutiny
	cca 80 ml (= 1 )
	cca 160 ml (= 2 )

Ak do prísad patrí vajce, na jedno vajce (veľkosť M) pridajte o cca 10 ml viac tekutiny. Dajte k tomu vždy 1 vajce do odmernej nádobky na tekutiny a naplňte až na 90 ml tekutiny **18**.

Množstvo múky	Množstvo tekutiny + vajce
	celkovo cca 90 ml
	celkovo cca 180 ml

Základný recept pre krupicové rezance z tvrdej pšenice bez vajca

Prísady pre 2 osoby

- 200 g krupice z tvrdej pšenice
- 50 g pšeničnej múky (typ 405)
- cca 80 ml vody

Príprava

- ◆ 200 g krupice z tvrdej pšenice a 50 g pšeničnej múky dajte do nádoby na cesto **15** (spolu 1 zarovnanú odmernú nádobku **17**).
- ◆ Spusťte program miesenia na 250 g múky .
- ◆ Cez otvor **1** vo veku pridajte pomaly 80 ml vody do nádoby na cesto **15**.
- ◆ Na konci programu miesenia nechajte vystúpiť cesto na rezance. Môžete použiť škrabku na cesto **20**, aby ste počas výstupu odrezali rezance na želanú dĺžku.
- ◆ Hotové rezance dajte do vriacej slanej vody a príležitostne ich premiešajte. Po cca 3 – 4 minútach sú rezance al dente, teda uvarené „na skus“.

Základný recept pre pšeničné rezance bez vajca

Prísady pre 2 osoby

- 250 g pšeničnej múky (typ 405)
- cca 80 ml vody

Príprava

- ◆ Dajte 250 g pšeničnej múky (= 1 zarovnaná odmerná nádobka **17**) do nádoby na cesto **15**.
- ◆ Spustíte program miesenia na 250 g múky **1**.
- ◆ Cez otvor **1** vo veku pridajte pomaly 80 ml vody do nádoby na cesto **15**.
- ◆ Na konci programu miesenia nechajte vystúpiť cesto na rezance. Môžete použiť škrabku na cesto **20**, aby ste počas výstupu odrezali rezance na želanú dĺžku.
- ◆ Hotové rezance dajte do vriacej slanej vody a príležitostne ich premiešajte. Po cca 3 – 4 minútach sú rezance al dente, teda uvarené „na skus“.

Základný recept pre krupicové rezance z tvrdej pšenice s vajcom

Prísady pre 2 osoby

- 200 g krupice z tvrdej pšenice
- 50 g pšeničnej múky (typ 405)
- cca 40 ml vody
- 1 vajce (veľkosť M)

Príprava

- ◆ 200 g krupice z tvrdej pšenice a 50 g pšeničnej múky dajte do nádoby na cesto **15** (spolu 1 zarovnanú odmernú nádobku **17**).
- ◆ Do odmernej nádoby na tekutiny **18** dajte 1 vajce a prilejte k tomu cca 40 ml vody. Obe přísady by mali spolu tvoriť cca 90 ml tekutiny. Vyšľahajte vajce s vodou.
- ◆ Spustíte program miesenia na 250 g múky **1**.

- ◆ Potrebnú zmes vajca-vody pomaly nalejte cez otvor **1** vo veku do nádoby na cesto **15**.
- ◆ Na konci programu miesenia nechajte vystúpiť cesto na rezance. Môžete použiť škrabku na cesto **20**, aby ste počas výstupu odrezali rezance na želanú dĺžku.
- ◆ Hotové rezance dajte do vriacej slanej vody a príležitostne ich premiešajte. Po cca 3 – 4 minútach sú rezance al dente, teda uvarené „na skus“.

Základný recept pre pšeničné rezance s vajcom

Prísady pre 2 osoby

- 250 g pšeničnej múky (typ 405)
- cca 40 ml vody
- 1 vajce (veľkosť M)

Príprava

- ◆ Dajte 250 g pšeničnej múky (1 zarovnaná odmerná nádobka **17**) do nádoby na cesto **15**.
- ◆ Do odmernej nádoby na tekutiny **18** dajte 1 vajce a prilejte k tomu cca 40 ml vody. Obe přísady by mali spolu tvoriť cca 90 ml tekutiny. Vyšľahajte vajce s vodou.
- ◆ Spustíte program miesenia na 250 g múky **1**.
- ◆ Potrebnú zmes vajca-vody pomaly nalejte cez otvor **1** vo veku do nádoby na cesto **15**.
- ◆ Na konci programu miesenia nechajte vystúpiť cesto na rezance. Môžete použiť škrabku na cesto **20**, aby ste počas výstupu odrezali rezance na želanú dĺžku.
- ◆ Hotové rezance dajte do vriacej slanej vody a príležitostne ich premiešajte. Po cca 3 – 4 minútach sú rezance al dente, teda uvarené „na skus“.

Likvidácia



Prístroj v žiadnom prípade nevyhadzujte do bežného komunálneho odpadu. Na tento výrobok sa vzťahuje európska smernica č. 2012/19/EÚ.

Prístroj zlikvidujte v autorizovanej prevádzke na likvidáciu odpadov alebo v miestnom zbernom dvore na likvidáciu odpadov. Dodržiavajte pritom aktuálne platné predpisy. V prípade pochybností kontaktujte váš miestny zberný dvor.



Informácie o možnostiach likvidácie výrobku, ktorý doslúžil, získate od svojej obecnej alebo mestskej samosprávy.



Obal sa skladá z ekologických materiálov, ktoré môžete zlikvidovať v miestnych recyklačných strediskách.



Obal zlikvidujte ekologicky. Dbajte na označenie na rôznych obalových materiáloch a prípadne ich triedte osobitne. Obalové materiály sú označené skratkami (a) a číslicami (b) s nasledujúcim významom: 1 – 7: plasty, 20 – 22: papier a lepenka, 80 – 98: kompozitné materiály.

Technické údaje

Menovité napätie	220–240 V ~ (striedavý prúd), 50/60 Hz
Menovitý výkon	220 W
Kapacita nádoby na cestu 15	cca 2 l
Max. plniace množstvo nádoby na cestu 15	500g múky + potrebná tekutina na prechod
Kapacita odmernej nádoby na múku 17	cca 250 g
Kapacita odmernej nádoby na tekutiny 18	cca 180 ml
Max. plniace množstvo odmernej nádoby na tekutiny 18	cca 160 ml
Trieda ochrany	II/□(dvojitá izolácia)
	Všetky diely tohto prístroja, prichádzajúce do kontaktu s potravinami, sú bezpečné z hľadiska použitia s potravinami.

Prístroj odporúčame po cca 35 minútach prevádzky nechať vychladnúť na cca 90 minút. Inak sa môže prístroj prehriať a môže sa aktivovať ochrana proti prehriatiu.

Záruka spoločnosti Kompernass Handels GmbH

Vážená zákazníčka, vážený zákazník,

na tento prístroj máte záruku 3 roky od dátumu zakúpenia. V prípade nedostatkov tohto výrobku máte práva vyplývajúce zo zákona voči predajcovi tohto výrobku. Tieto Vaše práva vyplývajúce zo zákona nie sú obmedzené našou zárukou, uvedenu nižšie.

Záručné podmienky

Záručná doba začína plynúť dátumom zakúpenia. Prosím, uschovajte si pokladničný blok. Tento bude potrebný ako dôkaz o zakúpení.

Ak v priebehu troch rokov od dátumu zakúpenia tohto výrobku dôjde k chybe materiálu alebo výrobné chybe, výrobok vám – podľa nášho uváženia – bezplatne opravíme, vymeníme alebo uhradíme kúpnu cenu. Podmienkou tohto záručného plnenia je, že počas trojročnej lehoty sa poškodený prístroj a doklad o zakúpení (pokladničný blok) predloží so stručným opisom, v čom spočíva nedostatok prístroja a kedy sa vyskytol.

Ak je chyba pokrytá našou zárukou, zašleme Vám späť opravený alebo nový výrobok. Opravou alebo výmenou výrobku nezačína plynúť žiadna nová záručná doba.

Záručná doba a zákonné nároky na odstránenie chýb

Záručná doba sa záručným plnením nepredlži. To platí aj pre vymenené a opravené diely. Poškodenia a chyby zistené prípadne už pri kúpe, sa musia hlásiť okamžite po vybalení. Po uplynutí záručnej doby podliehajú prípadné opravy poplatku.

Rozsah záruky

Prístroj bol starostlivo vyrobený v súlade s prísnyimi smernicami kvality a pred dodaním bol svedomito preskúšaný.

Záručné plnenie sa vzťahuje na chyby materiálu alebo výrobné chyby. Táto záruka sa nevzťahuje na časti výrobku, ktoré sú vystavené bežnému opotrebovaniu a preto ich možno pokladať za rýchlo opotrebitelné diely, ani na poškodenia krehkých dielov, ako sú napríklad spínače, akumulátory alebo diely vyrobené zo skla.

Táto záruka zaniká v prípade poškodenia výrobku neodborným používaním alebo neodbornou údržbou. Na správne používanie výrobku sa musia presne dodržiavať všetky pokyny, uvedené v návode na obsluhu. Bezpodmienečne sa musí zabrániť použitiu alebo úkonom, ktoré sa v návode na obsluhu neodporúčajú alebo pred ktorými sa varuje.

Výrobok je určený len na súkromné použitie a nie na priemyselné používanie. Záruka zaniká pri nesprávnom a neodbornom zaobchádzaní, pri použití násilia a pri zásahoch, ktoré neboli vykonané naším autorizovaným servisom.

Vybavenie v prípade záruky

Na zaručenie rýchleho vybavenia Vašej žiadosti postupujte podľa nasledujúcich pokynov:

- Na všetky otázky majte pripravený pokladničný doklad a číslo výrobku (napr. IAN 123456_7890) ako doklad o nákupe.
- Číslo výrobku nájdete na typovom štítku na výrobku, na gravúre na výrobku, na titulnej stránke návodu na obsluhu (dole vľavo) alebo ako nálepku na zadnej alebo spodnej strane výrobku.
- Ak dôjde k funkčným poruchám alebo iným nedostatkom, kontaktujte najprv nižšie uvedené servisné oddelenie **telefonicky** alebo **e-mailom**.
- Výrobok, zaevidovaný ako poruchový, môžete potom spolu s dokladom o nákupe (pokladničný blok) a uvedením popisu chyby a dátumu, kedy k nej došlo, bezplatne odoslať na adresu servisného strediska, ktorá Vám bude oznámená.



Na webovej stránke www.lidl-service.com si môžete stiahnuť tieto a mnoho ďalších príručiek, videá o výrobkoch a inštalačný softvér.

Pomocou tohto QR-kódu sa dostanete priamo na stránku servisu Lidl (www.lidl-service.com) a pomocou zadania čísla výrobku (IAN) 351925_2007 otvoríte váš návod na obsluhu.

Servis

SK Servis Slovensko

Tel. 0850 232001

E-Mail: kompernass@lidl.sk

IAN 351925_2007

Dovozca

Majte na pamäti, že nižšie uvedená adresa nie je adresou servisného strediska. Najprv kontaktujte uvedené servisné stredisko.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

NEMECKO

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

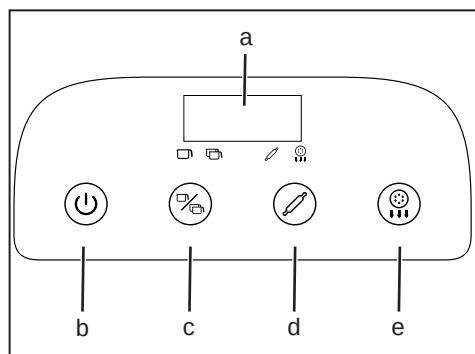


Abb. 1

- 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**):

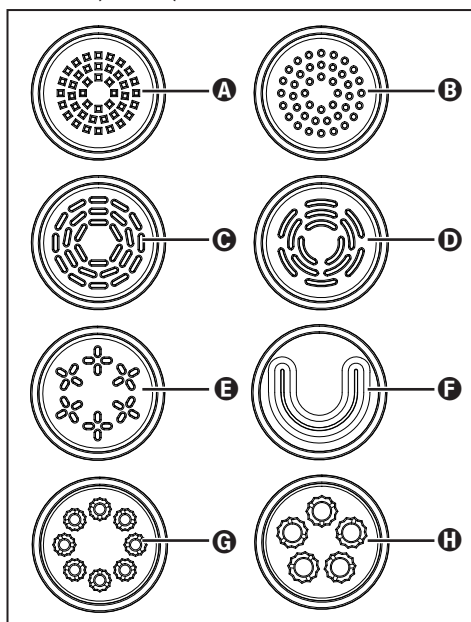


Abb. 2

- 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**).

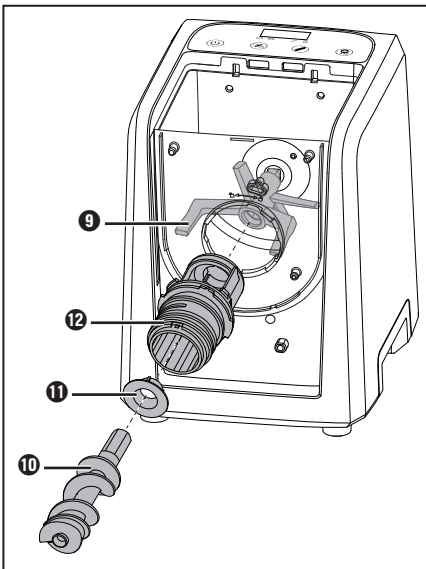


Abb. 3

- 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**):

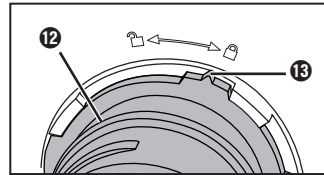


Abb. 4

- 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**.

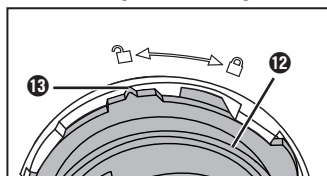


Abb. 5

- 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

Stav informací

Stav informácií · Stand der Informationen:

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

IAN 351925_2007