

SILVERCREST®



PASTA MAKER SPM 220 A1

(GB) (IE) (NI) (CY)

PASTA MAKER

Operating instructions

(DE) (AT) (CH)

PASTA-MASCHINE

Bedienungsanleitung

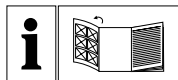
(GR) (CY)

ΠΑΡΑΣΚΕΥΑΣΤΗΣ ΖΥΜΑΡΙΚΩΝ

Οδηγίες χρήσης

IAN 385824_2107

(CY)



GB IE NI CY

Before reading, unfold the page containing the illustrations and familiarise yourself with all functions of the device.

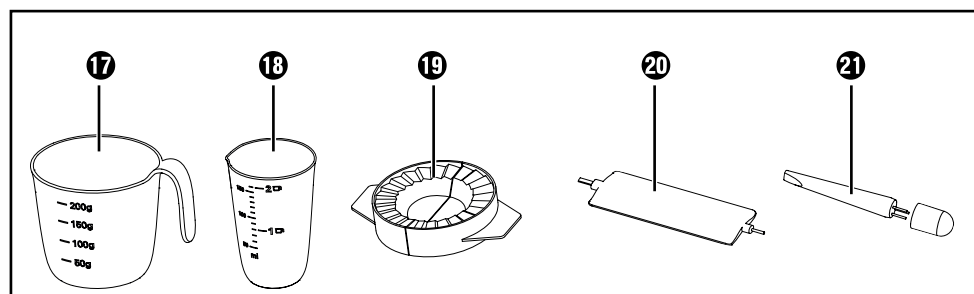
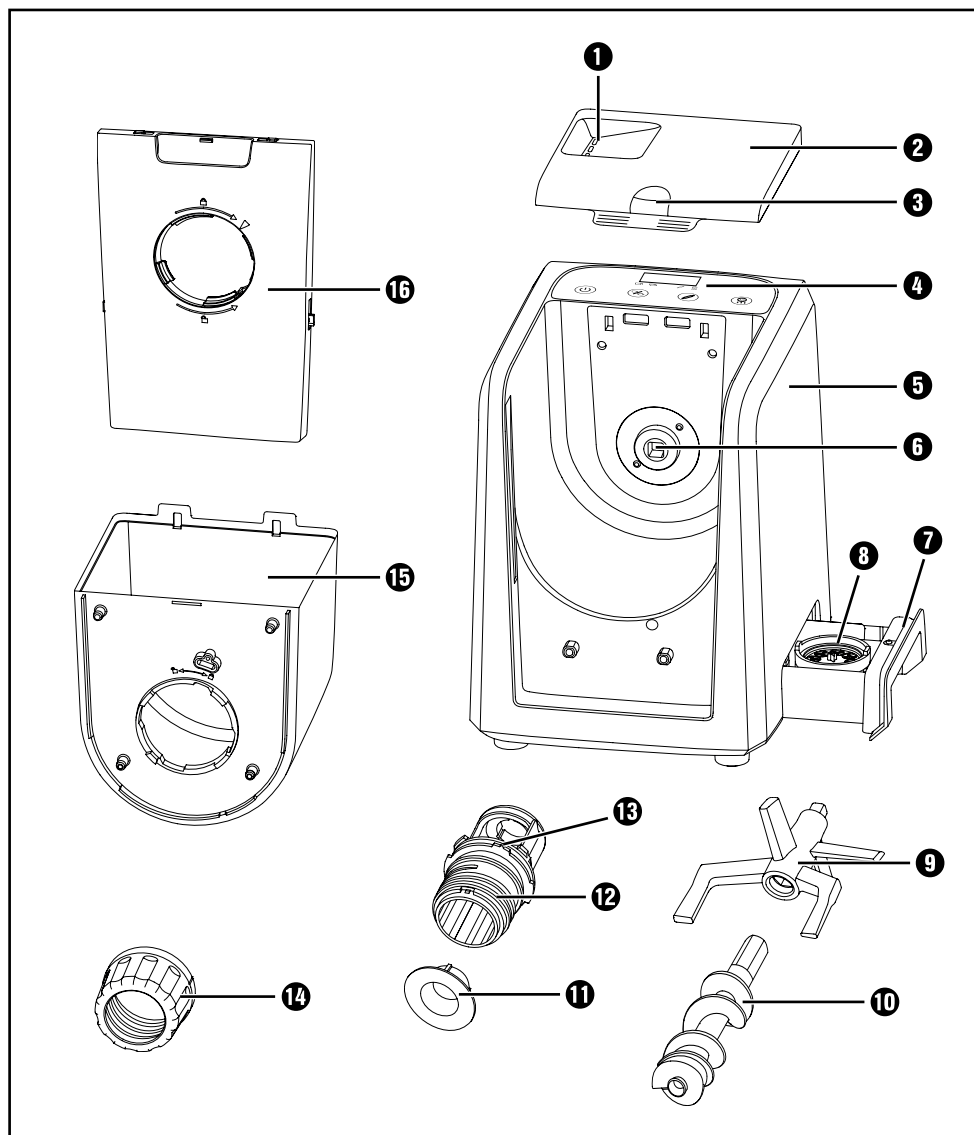
GR CY

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

DE AT CH

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

GB/IE/NI/CY	Operating instructions	Page	1
GR/CY	Οδηγίες χρήσης	Σελίδα	17
DE/AT/CH	Bedienungsanleitung	Seite	33



Contents

Introduction	2
Information about these operating instructions	2
Intended use	2
Unpacking	2
Package contents	2
Safety information	3
Appliance description	6
Control panel	6
Shaping discs	6
Assembling the appliance	7
Making pasta	8
Kneading and dispensing pasta dough	8
Making ravioli	9
Dismantling the appliance	10
Cleaning	10
Cleaning the appliance	10
Cleaning the accessories	10
Storage	11
Troubleshooting	11
Recipes	12
Basic recipe for durum wheat pasta without egg	12
Basic recipe for wheat pasta without egg	13
Basic recipe for durum wheat pasta with egg	13
Basic recipe for wheat pasta with egg	13
Disposal	14
Technical specifications	14
Kompernass Handels GmbH warranty	15
Service	16
Importer	16

Introduction

Information about these operating instructions

Congratulations on the purchase of your new appliance.

You have selected a high-quality product. The operating instructions are part of this product. They contain important information about safety, usage and disposal. Before using the product, please familiarise yourself with all operating and safety instructions. Use the product only as described and for the range of applications specified. Please also pass these operating instructions on to any future owner.

Intended use

This appliance is intended solely for the preparation of pasta.

The appliance is intended for use in rain-protected rooms in private households.

Do not use it outside or in commercial or industrial applications.

Unpacking

WARNING!

Risk of suffocation!

- Do not allow children to play with packaging materials. There is a risk of suffocation.

- ◆ Remove all parts of the appliance and the operating instructions from the box.
- ◆ Take off the lid **2** and remove all loose parts from the interior of the appliance.
- ◆ Remove all packaging materials and any protective film from the appliance.
- ◆ Check the package for completeness and signs of visible damage. If any items are missing or damaged as a result of defective packaging or transportation, please contact the Service Hotline (see section **"Service"**).

Package contents

The appliance is supplied with the following components as standard:

- Main appliance
- 8 shaping discs
- Ravioli attachment
- Dough scraper with cleaning tool
- Cleaning tool with protective cap
- Measuring beaker for liquids
- Measuring beaker for flour
- Operating instructions
- Recipe booklet

NOTE

- The measuring beakers **17/18** and the ravioli attachment **19** are located inside the machine when it is delivered.
- The shaping discs **8**, the dough scraper **20** and the cleaning tool **21** can be found in the drawer on the side of the appliance.

Safety information

DANGER! RISK OF ELECTRIC SHOCK!

- ▶ The appliance must only be connected to a correctly installed mains power socket. Ensure that the rating for your local power supply corresponds with the details on the rating plate of the appliance.
- ▶ Prior to use, check the appliance for visible external damage. Do not use the appliance if the mains cable or appliance show any signs of visible damage or if the appliance itself has been dropped.
- ▶ All repairs must be carried out by authorised specialist companies or by the Customer Service department. Improper repairs may put the user at risk. It will also invalidate any warranty claims.
- ▶  Never immerse the appliance base in water or other liquids!
- ▶ The appliance may only be used in dry indoor rooms.
- ▶ Ensure that the mains cable never becomes wet or damp when the appliance is in use. Route the cable so that it cannot be trapped or damaged in any way.
- ▶ Never touch the mains adapter or the appliance base with wet hands.
- ▶ Keep the power cable away from hot surfaces.
- ▶ Arrange for defective power plugs and/or cables to be replaced as soon as possible by a qualified technician or by our Customer Service Department to avoid the risk of injury.
- ▶ The appliance must always be disconnected from the mains when left unsupervised and before assembly, disassembly, changing accessories or cleaning, as well as in the event of a fault.
- ▶ To completely disconnect the appliance from mains power, the power plug must be removed from the mains power socket. The appliance must be positioned so that you have unrestricted access to the mains socket at all times and can pull out the plug immediately in an emergency.
- ▶ When disconnecting the appliance from the mains supply, always pull on the mains adapter and never on the cable.

** WARNING! RISK OF INJURY!**

- ▶ This appliance may not be used by children.
- ▶ The appliance and its mains cable must be kept away from children.
- ▶ Do not allow children to use the appliance as a toy.
- ▶ This appliance may be used by persons with limited physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge, provided that they are under supervision or have been told how to use the appliance safely and are aware of the potential risks.
- ▶ Use only the supplied accessories. Accessory parts from other manufacturers may not be suitable, and this may lead to risks or property damage!
- ▶ Never open the casing. This can lead to risks and also invalidates the warranty.
- ▶ Do not change accessories unless the drive unit is entirely at a standstill and the blender is unplugged from the power supply! The appliance will run on for a short time after being switched off.
- ▶ Never use the appliance for purposes other than those described in these operating instructions. There is a risk of injury if the appliance is misused!
- ▶ Never touching moving parts. Keep your hands, hair, clothing, the dough scraper and other objects away from moving parts during operation.
- ▶ Keep the lid closed during operation.

ATTENTION! PROPERTY DAMAGE!

- ▶ Ensure that the appliance, the mains cable and the plug do not come into contact with heat sources such as hotplates or naked flames.
- ▶ Never place the appliance near sources of heat.
- ▶ To avoid overheating during operation, do not cover the appliance.
- ▶ Do not overload the appliance. Do not use recipes with more than 500 g flour per batch.
- ▶ During operation, add only the ingredients to be processed into the dough container.
- ▶ Do not operate the appliance without ingredients! Risk of overheating!
- ▶ Do not use an external timer switch or a separate remote control system to operate the appliance.
- ▶ After approx. 35 minutes of operation, we recommend letting the appliance cool down for approx. 90 minutes.

NOTE

- ▶ No user action is required to switch the product between 50 and 60 Hz. The product switches automatically to either 50 or 60 Hz.

Appliance description

(See fold-out page for illustrations)

- ❶ Opening for liquids
- ❷ Lid
- ❸ Lid release button
- ❹ Control panel
- ❺ Appliance base
- ❻ Drive shaft
- ❼ Drawer
- ❽ Shaping discs
- ❾ Kneading hook
- ❿ Dough shaft
- ⓫ Dough shaft support
- ⓬ Bracket for the dough shaft
- ⓭ Marking
- ⓮ Shaping disc fixture
- ⓯ Dough container
- ⓰ Front panel
- ⓱ Measuring beaker for flour
- ⓲ Measuring beaker for liquids
- ⓳ Ravioli attachment
- ⓴ Dough scraper with cleaning tool
- ⓵ Cleaning tool with protective cap (for the spaghetti **A** and spaghetti **B** shaping discs)

Control panel

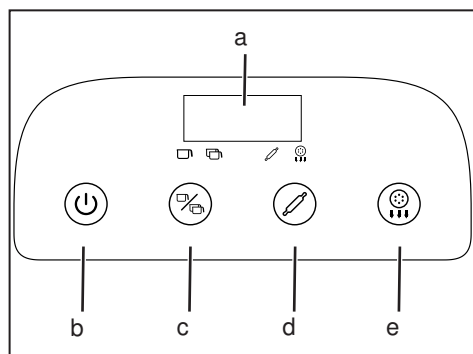


Fig. 1

- a Display
- b On/Off button
- c Kneading programme key, for selecting the kneading programme
- d Kneading button to start the selected kneading programme
- e Dispense button to start the dispensing programme

Shaping discs

8 different shaping discs **❽** are supplied with the product (fig. 2):

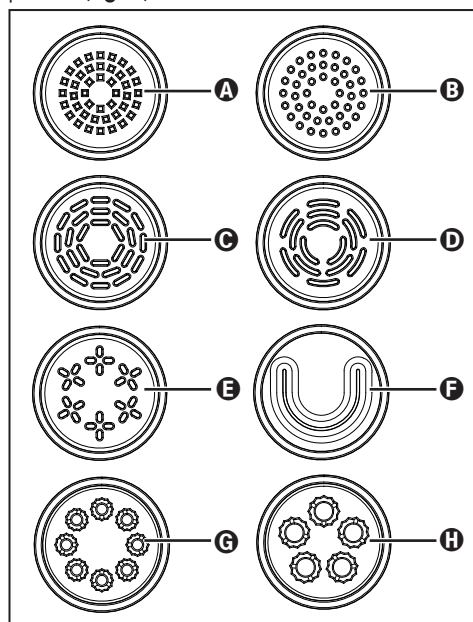


Fig. 2

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

Assembling the appliance

NOTE

- Before first use, clean all parts of the appliance as described in the section **Cleaning**.

- 1) Set up the appliance on a flat surface near a mains socket that is easily accessible. There should be enough space in front of the appliance for a bowl or similar to catch the pasta.
- 2) Push the dough container **15** into the appliance base **5** as far as the stop. The tabs on the dough container **15** must be pushed into the corresponding slots in the rear wall.
- 3) Guide the kneading hook **9** into the dough container **15** from above and insert it into the drive shaft **6**.
- 4) Push the support **11** into the end of the bracket **12** so that the three tabs on the support **11** slide into the grooves on the bracket **12** (fig. 3).

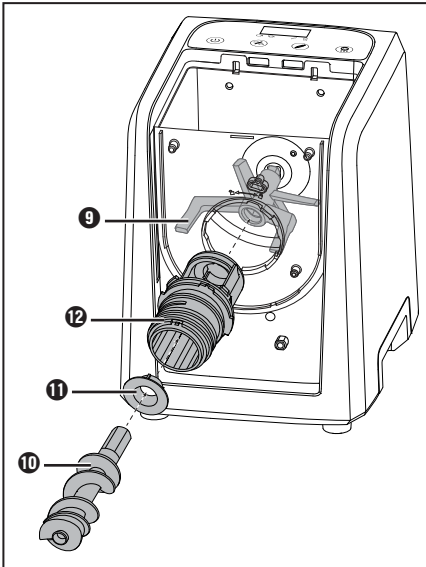


Fig. 3

- 5) Mount the bracket **12** onto the dough container **15**. Push in the bracket **12** so that its narrow end goes through the round opening on the dough container **15** (fig. 3).

The bracket **12** only fits into the opening in one position; the marking **13** must point towards the  symbol on the dough container **15**. Turn the bracket **12** clockwise until the marking **13** on the bracket **12** points to the  symbol (fig. 4):

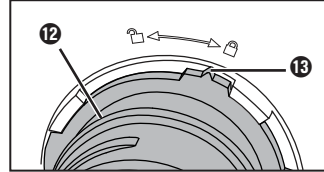


Fig. 4

- 6) Then push the dough shaft **10** with its narrow end through the bracket **12** into the retainer on the kneading hook **9** (fig. 3). If necessary, reach into the dough container **15** from above and wiggle the kneading hook **9** a little until you can push in the dough shaft **10**.
- 7) Place the front panel **16** onto the dough container **15** and push it firmly into place. The catches on the front panel **16** must slide into in the corresponding recesses on the dough container **15**.
- 8) Select the appropriate shaping disc **8** (see section **Shaping discs**) and slide it onto the bracket **12** so that the two catches on the shaping disc **8** slide into the recesses on the bracket **12**.
- 9) Push the shaping disc fixture **14** onto the bracket **12** and tighten it by turning it clockwise towards the  symbol. Fix the shaping disc **8** in place with your free hand if necessary.
- 10) Do not fit the lid **2** until after you have placed the required amount of flour in the dough container **15** (see section **Making pasta**).
- 11) Insert the plug into an easily accessible mains socket. You will hear a beep and the display a lights up briefly. The appliance is now in standby mode.

The appliance is now assembled and ready for operation.

Making pasta

⚠ WARNING! RISK OF INJURY!

- ▶ Never reach into the dough container **15** during operation. Danger of injury due to rotating parts!
- ▶ Do not change accessories unless the drive unit is entirely at a standstill and the blender is unplugged from the power supply! The appliance will run on for a short time after being switched off.

ATTENTION! PROPERTY DAMAGE!

- ▶ Do not overload the appliance. Do not use recipes with more than 500 g flour per batch.

NOTE

- ▶ Every press of a button is acknowledged with a beep.
- ▶ Operation is only possible with correctly fitted accessories. If the accessories have not been fitted correctly, you will hear several beeps when the programme starts and **OPEN** appears on the display **a**. Unplug the appliance and check that the accessories are correctly fitted.

Kneading and dispensing pasta dough

- 1) Assemble the appliance as described in the section **Assembling the appliance**.
- 2) Prepare all the ingredients you need for your pasta dough. Refer to the recipes in this manual, for example, which are tailored to this appliance (see section **Recipes**) or in the enclosed recipe booklet.
- 3) Measure the required amount of flour using the measuring beaker for flour **17** and fill it into the dough container **15**.

NOTE

- ▶ 1 measuring beaker **17** corresponds to approx. 250 g flour. Fill the measuring beaker **17** with flour. If the flour starts to pile up, shake the measuring beaker **17** and tap the bottom lightly on a firm surface. This will flatten down the flour. This compacts the flour, which has an influence on the quantity filled in. If necessary, use a kitchen scale to measure the weight.

- 4) Use the measuring beaker for liquids **18** to measure the required amount of liquid or egg. First, pour the egg into the measuring beaker **18** and then add liquid up to the required total amount.

NOTE

- ▶ Always whisk egg with liquid to achieve a smoother dough.
- ▶ For better processing, do not add liquids into the dough container **15** until the beginning of the kneading programme.

- 5) Fit the lid **2** by sliding the two pins of the lid **2** into the two slots in the appliance base **5**. Then press down the front part of the lid **2** until it audibly clicks into place in the front panel **16**.
- 6) Press the On/Off button  **b** to switch on the appliance. You will hear a beep and **ON** will appear on the display **a**.

NOTE

- ▶ If no buttons are pressed for approx. 2 minutes, you will hear several beeps and the appliance switches off automatically.

- 7) Use the kneading programme button  **c** to select the right kneading programme for your dough:
 - : for small dough quantities up to approx. 250 g flour
 - : for large dough quantities from approx. 250–500 g flour

The symbol of the selected kneading programme  /  lights up.

- 8) Press the kneading button  **d** to start the kneading programme. The  symbol also lights up and the display **a** shows the remaining kneading time.

Kneading programme	Kneading time
	3 min
	3 min

NOTE

- ▶ You can pause the current programme at any time by pressing the kneading button  **d** or opening the lid **2**. Resume the programme by pressing the kneading button  **d** again and closing the lid **2** if necessary.
 - ▶ Pressing the On/Off button  **b** cancels the running programme and puts the machine into standby mode.
- 9) Slowly pour the required amount of liquid through the opening **1** in the lid **2** into the dough container **15**.
- 10) At the end of the kneading programme, you will hear several beeps. Check the consistency of the dough. If the ingredients are still not optimally mixed, start another kneading process by pressing the kneading button  **d**.
- 11) When the dough has been sufficiently mixed, press the dispense button  **e** to start the dispensing programme. The  symbol also lights up and the display **a** shows the remaining dispensing time.

Kneading programme	Dispensing time
	11 min
	14 min

- 12) You can cut the pasta while it is being dispensed using the dough scraper **20**.

NOTE

- ▶ If **OUL** appears on the display **a**, the pasta dough is too dry and cannot be processed properly. Start a new kneading process and add a little liquid after starting the programme. Then start another dispensing process and check whether the pasta dough is now better dispensed

- 13) At the end of the dispensing programme, the kneading hook **9** continues to rotate, changing direction in order to remove any dough residues from the dough shaft **10**.
As soon as the process is completely finished, you will hear several beeps and **OFF** appears on the display **a**.
If there is any dough left in the appliance, press the dispense button  **e** again to start another shortened output process.
- 14) If no buttons are pressed for about 2 minutes after the end of the dispensing programme, you will hear several beeps and the appliance switches back to standby mode.
- 15) Clean the appliance after use as described in the section **Cleaning**.

Making ravioli

- 1) Lay out fresh lasagne sheets flat on a chopping board or similar. The lasagne sheets should measure at least 7.5 x 7.5 cm, roll them out slightly with a rolling pin if necessary.
- 2) Use the underside of the ravioli attachment **19** to cut out the dough pockets.
- 3) Place the dough pockets flush on top of the ravioli attachment **19** and put the desired filling in the middle.

NOTE

- ▶ Put the dough left over from the cutting back into the machine, start a kneading process and form another lasagne sheet.
- 4) Carefully close the two halves of the ravioli attachment **19** and press them firmly together.
 - 5) Open the ravioli attachment **19** and remove the finished ravioli.

Dismantling the appliance

- 1) Unplug the appliance from the mains socket (if necessary).
- 2) Remove the lid **2**: To do this, press the catch **3** and take off the lid **2** by pulling it upwards.
- 3) Turn the shaping disc fixture **14** anticlockwise in the direction of the  symbol and remove it.
- 4) Remove the shaping disc **8**.
- 5) Remove the front panel **16**. To do this, pull the dough container **15** forward a little from the appliance base until you can pull the front panel **16** off the dough container **15**.
- 6) Turn the bracket **12** anticlockwise until the marking **13** on the bracket **12** points towards the  symbol on the dough container **15** (fig. 5). Remove the bracket **12** together with the dough shaft **10**.

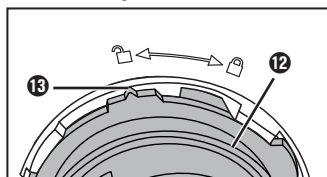


Fig. 5

- 7) Remove the dough shaft **10** and support **11** from the bracket **12**.
- 8) Remove the kneading hook **9** and the dough container **15** from the appliance base **5**.

The appliance is now dismantled.

Cleaning

Cleaning the appliance

DANGER! ELECTRIC SHOCK!

- Before cleaning the appliance, disconnect the power plug from the mains power socket!
-  Never immerse the appliance base **5** in water or other liquids!

ATTENTION! PROPERTY DAMAGE!

- Do not use abrasive or aggressive cleaning materials. These can irreparably damage the surfaces!
- Clean the appliance after each use to avoid malfunctions caused by food debris.

- 1) If you have not already done so, dismantle the appliance as described in the section **Dismantling the appliance**.
- 2) Remove any flour residues from the kneading hook **9** socket with a dry cloth.
- 3) Clean the inside of the appliance base **5** and the surfaces with a slightly moistened cloth. If necessary, apply a mild detergent to the cloth and wipe with a slightly moistened cloth.
- 4) Dry the appliance thoroughly before reassembling it.

Cleaning the accessories

NOTE

- The shaping discs **8** are easiest to clean when the dough has dried.

- 1) First, use the cleaning tool **21** (for the spaghetti **A** and spaghetti **B** shaping discs) or the lateral cleaning pins of the dough scraper **20**, to roughly clean the dough residues out of the recesses on the used shaping discs **8**.
- 2) Clean all removable parts and all accessories in mild dishwater. Rinse with fresh water to remove all detergent residues.

NOTE

-  The following parts are also suitable for cleaning in the dishwasher: lid **2**, dough container **15**, bracket **12**, dough shaft **10**, dough shaft support **11**, kneading hook **9**, shaping disc fixture **14**, shaping discs **8**, measuring beaker **17/18**, dough scraper **20**, cleaning tool **21**, ravioli attachment **19**.
- If possible, place all the parts in the upper basket of the dishwasher and make sure that they are not jammed in place.
- For stubborn dough residues on the shaping discs **8**, try the following method: Place the shaping discs **8** in the freezer for 1–2 hours. It should then be easy to remove the dough residues using the cleaning tools **20/21**.

- 3) Dry all parts thoroughly before reassembling them.

Storage

- ◆ Store the shaping discs **8**, the dough scraper **20** and the cleaning tool **21** in the drawer **7** on the side of the appliance.
- ◆ Store the cleaned appliance in a dust-free and dry location with the lid **2** closed.

Troubleshooting

The appliance is not working:

- The power plug is not connected to the mains power.
- ◆ Insert the plug into a mains power socket.
- The appliance has been in operation for more than approx. 35 minutes and the overheating protection has been activated.
- ◆ Unplug the appliance from the mains socket and allow it to cool down for about 90 minutes before using it again.
- The appliance is defective.
- ◆ Contact the Customer Service department.

The machine suddenly stops in the middle of operation:

- The appliance has been in operation for more than approx. 35 minutes and the overheating protection has been activated.
- ◆ Unplug the appliance from the mains socket and allow it to cool down for about 90 minutes before using it again.

Error code "OPEN":

- The lid **2** is not closed properly or the accessories are not mounted correctly. You hear several beeps when the programme starts and **OPEN** appears on the display a .
- ◆ Now close the lid **2**.
- ◆ If the lid **2** is properly closed, unplug the appliance and check that the accessories are correctly fitted.

Error code "OUL":

- The pasta dough is too dry and cannot be dispensed. **OUL** appears on the display a .
- ◆ Start a new kneading process and add a little liquid after starting the programme. Then start another dispensing process and check whether the pasta dough is now better dispensed.

The pasta dough is not dispensed at all/ not properly dispensed:

- The pasta dough may be too moist.
- ◆ Add a little flour and start a new kneading process. Then start another dispensing process and check whether the pasta dough is now better dispensed.

Recipes

NOTE

- ▶ All quantities are based on the use of normal wheat flour (soft flour). Other types of flour, such as spelt or wholemeal flour, usually require a little more liquid.
- ▶ The quantities stated in the recipes are approximate values. As a rule, you should stick to the recommended proportions of flour and liquid. However, the amount of liquid required may vary slightly due to various factors. If your dough is not optimally processed with the given quantities, add a few millilitres more or less liquid next time. Please also observe the information in the section on **Trouble-shooting**.
- ▶ 1 measuring beaker 17 corresponds to approx. 250 g flour. Fill the measuring beaker 17 with flour. If the flour starts to pile up, shake the measuring beaker 17 and tap the bottom lightly on a firm surface. This will flatten down the flour. This compacts the flour, which has an influence on the quantity filled in. If necessary, use a kitchen scale to measure the weight.
- ▶ 1 measuring beaker of flour 17 produces approx. 325 g pasta.
- ▶ You can replace 1 egg with about 50 ml of liquid.

For optimum processing of the dough, keep to the following ratio of flour and liquids if possible: For every 1 measuring beaker of flour 17, add approx. 80 ml of liquid. You can use the 1  and 2  markings on the measuring beaker for liquids 18 as orientation. When using 1 measuring beaker flour 17, add liquid up to the 1  marking and with 2 measuring beakers of flour 17 accordingly up to the 2  marking:

Quantity of flour	Quantity of liquid
	approx. 80 ml (= 1 )
	approx. 160 ml (= 2 )

Use the “1”  and “2”  markings on the measuring beaker for liquids 18 as an orientation only for liquids containing no egg.

If the ingredients include eggs, add about 10 ml more liquid per egg (size M). Place 1 egg in the measuring beaker for liquids 18 and add up to 90 ml of liquid.

Quantity of flour	Quantity of liquid + egg
	approx. 90 ml (total)
	approx. 180 ml (total)

You can prepare pasta dough with up to a max. 500 g flour in one go. To do so, use 2 measuring beakers of flour 17 (around 250 g each). Fill the measuring beaker for liquids 18 2 times up to 90 ml with egg and liquid. In this way, slowly add two portions of the whisked water/egg mixture through the opening 1 in the lid 2 into the dough container 15.

Basic recipe for durum wheat pasta without egg

Ingredients for 2 people

- 200 g durum wheat
- 50 g wheat flour (soft flour)
- approx. 80 ml water

Preparation

- ◆ Add 200 g durum wheat and 50 g wheat flour into the dough container 15.
- ◆ Start the kneading programme for 250 g flour .
- ◆ Slowly pour approx. 80 ml water through the opening 1 in the lid 2 into the dough container 15.
- ◆ Dispense the pasta dough at the end of the kneading programme. You can use the dough scraper 20 to cut the pasta to the desired length during dispensing.
- ◆ Place the finished pasta in boiling salted water and stir occasionally. After about 3–4 minutes the pasta is al dente, i.e. cooked until firm to the bite.

Basic recipe for wheat pasta without egg

Ingredients for 2 people

- 250 g wheat flour (soft flour)
- approx. 80 ml water

Preparation

- ◆ Add 250 g wheat flour into the dough container **15**.
- ◆ Start the kneading programme for 250 g flour **□**.
- ◆ Slowly pour approx. 80 ml water through the opening **1** in the lid **2** into the dough container **15**.
- ◆ Dispense the pasta dough at the end of the kneading programme. You can use the dough scraper **20** to cut the pasta to the desired length during dispensing.
- ◆ Place the finished pasta in boiling salted water and stir occasionally. After about 3–4 minutes the pasta is al dente, i.e. cooked until firm to the bite.

Basic recipe for durum wheat pasta with egg

Ingredients for 2 people

- 200 g durum wheat
- 50 g wheat flour (soft flour)
- approx. 40 ml Water
- 1 egg (size M)

Preparation

- ◆ Add 200 g durum wheat and 50 g wheat flour into the dough container **15**.
- ◆ Place 1 egg in the measuring beaker for liquids **18** and add approx. 40 ml water. Together, this should add up to about 90 ml of liquid. Whisk the egg with the water.
- ◆ Start the kneading programme for 250 g flour **□**.

- ◆ Slowly pour the water/egg mixture through the opening **1** in the lid **2** into the dough container **15**.
- ◆ Dispense the pasta dough at the end of the kneading programme. You can use the dough scraper **20** to cut the pasta to the desired length during dispensing.
- ◆ Place the finished pasta in boiling salted water and stir occasionally. After about 3–4 minutes the pasta is al dente, i.e. cooked until firm to the bite.

Basic recipe for wheat pasta with egg

Ingredients for 2 people

- 250 g wheat flour (soft flour)
- approx. 40 ml water
- 1 egg (size M)

Preparation

- ◆ Add 250 g wheat flour into the dough container **15**.
- ◆ Place 1 egg in the measuring beaker for liquids **18** and add approx. 40 ml water. Together, this should add up to about 90 ml of liquid. Whisk the egg with the water.
- ◆ Start the kneading programme for 250 g flour **□**.
- ◆ Slowly pour the water/egg mixture through the opening **1** in the lid **2** into the dough container **15**.
- ◆ Dispense the pasta dough at the end of the kneading programme. You can use the dough scraper **20** to cut the pasta to the desired length during dispensing.
- ◆ Place the finished pasta in boiling salted water and stir occasionally. After about 3–4 minutes the pasta is al dente, i.e. cooked until firm to the bite.

Disposal



Never dispose of the appliance in your normal household waste. This product is subject to the provisions of European Directive 2012/19/EU.

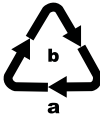
Dispose of the appliance via an approved disposal company or your municipal waste facility. Please comply with all applicable regulations. Please contact your waste disposal facility if you are in any doubt.



Your local community or municipal authorities can provide information on how to dispose of the worn-out product.



The packaging is made from environmentally friendly material and can be disposed of at your local recycling centres.



Dispose of the packaging in an environmentally friendly manner. Note the labelling on the packaging and separate the packaging material components for disposal if necessary. The packaging material is labelled with abbreviations (a) and numbers (b) with the following meanings: 1-7: plastics, 20-22: paper and cardboard, 80-98: composites.

Technical specifications

Nominal voltage	220-240 V ~ (AC), 50/60 Hz
Rated power	220 W
Dough container 15 capacity	approx. 2 l
Max. Dough container 15 fill capacity	500g flour + required liquid per run
Measuring beaker for flour 17 capacity	approx. 250 g
Measuring beaker for liquids 18 capacity	approx. 180 ml
Max. Measuring beaker for liquids 18 fill capacity	approx. 160 ml
Protection class	II /  (double insulation)
	All of the parts of this appliance that come into contact with food are food-safe.

After approx. 35 minutes of operation, we recommend letting the appliance cool down for approx. 90 minutes. Otherwise, the appliance may overheat and activate the overheat protection.

UK CA This mark confirms that the product complies with the product safety requirements applicable in the UK.

Kompernass Handels GmbH warranty

Dear Customer,

This appliance has a 3-year warranty valid from the date of purchase. If this product has any faults, you, the buyer, have certain statutory rights. Your statutory rights are not restricted in any way by the warranty described below.

Warranty conditions

The warranty period starts on the date of purchase. Please keep your receipt in a safe place. This will be required as proof of purchase.

If any material or manufacturing fault occurs within three years of the date of purchase of the product, we will either repair or replace the product for you or refund the purchase price (at our discretion). This warranty service requires that you present the defective appliance and the proof of purchase (receipt) within the three-year warranty period, along with a brief written description of the fault and of when it occurred.

If the defect is covered by the warranty, your product will either be repaired or replaced by us. The repair or replacement of a product does not signify the beginning of a new warranty period.

Warranty period and statutory claims for defects

The warranty period is not prolonged by repairs effected under the warranty. This also applies to replaced and repaired components. Any damage and defects present at the time of purchase must be reported immediately after unpacking. Repairs carried out after expiry of the warranty period shall be subject to a fee.

Scope of the warranty

This appliance has been manufactured in accordance with strict quality guidelines and inspected meticulously prior to delivery.

The warranty covers material faults or production faults. The warranty does not extend to product parts subject to normal wear and tear or to fragile parts which could be considered as consumable parts such as switches, batteries or parts made of glass.

The warranty does not apply if the product has been damaged, improperly used or improperly maintained. The directions in the operating instructions for the product regarding proper use of the product are to be strictly followed. Uses and actions that are discouraged in the operating instructions or which are warned against must be avoided.

This product is intended solely for private use and not for commercial purposes. The warranty shall be deemed void in cases of misuse or improper handling, use of force and modifications / repairs which have not been carried out by one of our authorised Service centres.

Warranty claim procedure

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

- Please have the till receipt and the item number (IAN) 385824_2107 available as proof of purchase.
- You will find the item number on the type plate on the product, an engraving on the product, on the front page of the operating instructions (below left) or on the sticker on the rear or bottom of the product.
- If functional or other defects occur, please contact the service department listed either by **telephone** or by **e-mail**.
- You can return a defective product to us free of charge to the service address that will be provided to you. Ensure that you enclose the proof of purchase (till receipt) and information about what the defect is and when it occurred.



You can download these instructions along with many other manuals, product videos and installation software at www.lidl-service.com.

This QR code will take you directly to the Lidl service page (www.lidl-service.com) where you can open your operating instructions by entering the item number (IAN) 385824_2107.

Service

GB Service Great Britain
Tel.: 0800 404 7657
E-Mail: kompernass@lidl.co.uk

IE Service Ireland
Tel.: 1890 930 034
(0,08 EUR / Min., (peak))
(0,06 EUR / Min., (off peak))
E-Mail: kompernass@lidl.ie

CY Service Cyprus
Tel.: 8009 4409
E-Mail: kompernass@lidl.com.cy

IAN 385824_2107

Importer

Please note that the following address is not the service address. Please use the service address provided in the operating instructions.

For EU market



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

For GB market

Lidl Great Britain Ltd
Lidl House 14 Kingston Road
Surbiton
KT5 9NU

Περιεχόμενα

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

Εισαγωγή

Πληροφορίες για τις παρούσες οδηγίες χρήσης

Συγχαρητήρια για την αγορά της νέας σας συσκευής.

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

Προβλεπόμενη χρήση

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

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

Μην τη χρησιμοποιείτε σε εξωτερικούς, επαγγελματικούς ή βιομηχανικούς χώρους.

Αποσυσκευασία

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Κίνδυνος ασφυξίας!

- Τα υλικά συσκευασίας δεν επιτρέπεται να χρησιμοποιούνται για παιχνίδι. Υπάρχει κίνδυνος ασφυξίας.

- ◆ Αφαιρέστε όλα τα εξαρτήματα της συσκευής και τις οδηγίες χρήσης από το κουτί.
- ◆ Απομακρύνετε το καπάκι **2** και αφαιρέστε τα χύδην εξαρτήματα από το εσωτερικό της συσκευής.
- ◆ Απομακρύνετε όλα τα υλικά συσκευασίας και ενδεχόμενες προστατευτικές μεμβράνες από τη συσκευή.

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

Περιεχόμενο συσκευασίας

Η συσκευή παραδίδεται με τα ακόλουθα εξαρτήματα:

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

ΥΠΟΔΕΙΞΗ

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

Υποδείξεις ασφαλείας

ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΗΛΕΚΤΡΟΠΛΗΞΙΑΣ!

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

⚠ ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΗΛΕΚΤΡΟΠΛΗΞΙΑΣ!

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

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΤΡΑΥΜΑΤΙΣΜΟΥ!

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

ΠΡΟΣΟΧΗ! ΥΛΙΚΕΣ ΖΗΜΙΕΣ!

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

ΥΠΟΔΕΙΞΗ

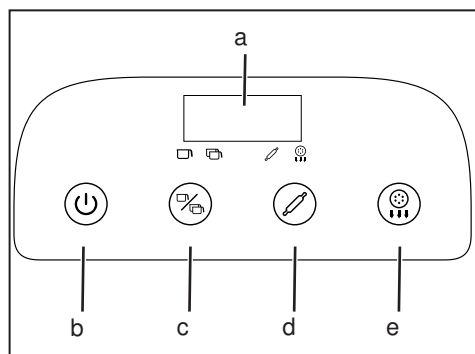
- ▶ Για την εναλλαγή του προϊόντος μεταξύ 50 και 60 Hz, δεν απαιτείται κάποια ενέργεια από τον χρήστη. Το προϊόν προσαρμόζεται τόσο στα 50 όσο και στα 60 Hz.

Περιγραφή συσκευής

(Για εικόνες βλ. αναδιπλούμενη σελίδα)

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

Πεδίο χειρισμού

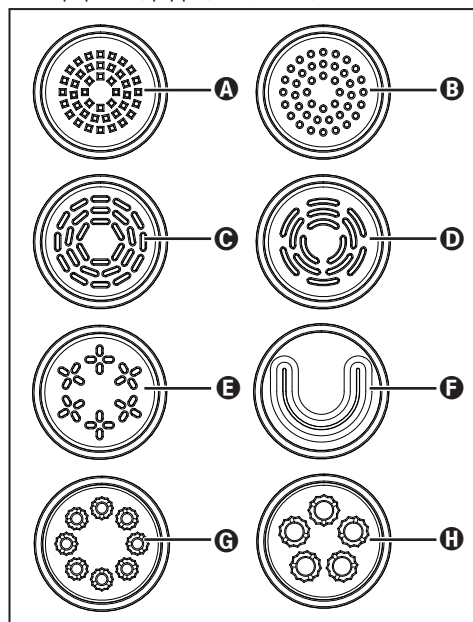


Εικ. 1

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

Μήτρες

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



Εικ. 2

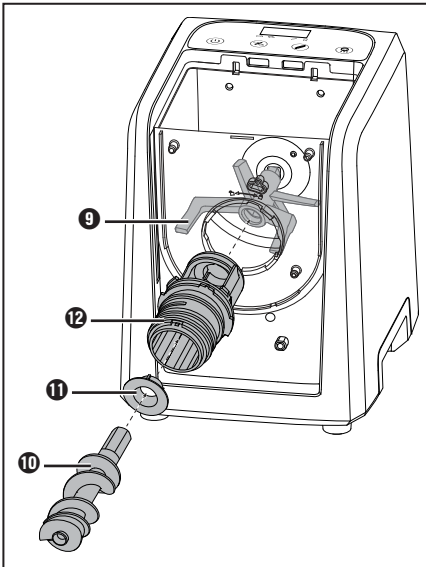
- A** Σπαγγέτι
- B** Σπαγγετόνι
- C** Ταλιατέλες/Φετουτσίνι
- D** Παπαρδέλες
- E** Λινγκουίνι
- F** Λαζάνια
- G** Κοφτό μακαρονάκι
- H** Πένες

Συναρμολόγηση συσκευής

ΥΠΟΔΕΙΞΗ

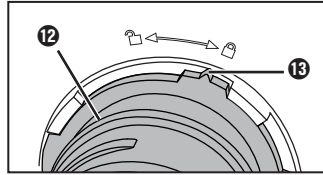
- Πριν την πρώτη χρήση, καθαρίστε όλα τα εξαρτήματα όπως περιγράφεται στο Κεφάλαιο «Καθαρισμός».

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



Εικ. 3

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



Εικ. 4

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

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

Η συσκευή είναι τώρα συναρμολογημένη και έτοιμη για λειτουργία.

Παρασκευή ζυμαρικών

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΤΡΑΥΜΑΤΙΣΜΟΥ!

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

ΠΡΟΣΟΧΗ! ΥΛΙΚΕΣ ΖΗΜΙΕΣ!

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

ΥΠΟΔΕΙΞΗ

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

Ζύμωμα ζύμης για ζυμαρικά και εξαγωγή

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

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

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

ΥΠΟΔΕΙΞΗ

- 1 δοχείο μέτρησης **17** αντιστοιχεί περ. σε 250 γρ. αλεύρι. Γεμίστε το δοχείο μέτρησης **17** με αλεύρι. Εάν το αλεύρι συσσωρευτεί, ανακινήστε το δοχείο μέτρησης **17** και χτυπήστε ελαφρά το κάτω μέρος του σε μια σταθερή επιφάνεια. Έτσι λειαίνετε το συσσωρευμένο αλεύρι. Με τον τρόπο αυτό συμπιέζεται το αλεύρι, γεγονός που επηρεάζει την ποσότητα πλήρωσης. Εφόσον απαιτείται, χρησιμοποιήστε μια ζυγαριά κουζίνας για τη μέτρηση του βάρους.

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

ΥΠΟΔΕΙΞΗ

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

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

ΥΠΟΔΕΙΞΗ

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

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

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

Το σύμβολο του επιλεγμένου προγράμματος ζυμώματος / ανάβει.

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

Πρόγραμμα ζυμώματος	Διάρκεια ζυμώματος
	3 λεπτά
	3 λεπτά

ΥΠΟΔΕΙΞΗ

- Μπορείτε ανά πάσα στιγμή να διακόψετε το πρόγραμμα σε εξέλιξη πιέζοντας το πλήκτρο ζυμώματος d ή ανοίγοντας το καπάκι ❷. Συνεχίζετε το πρόγραμμα πιέζοντας πάλι το πλήκτρο ζυμώματος d , ενώ θα πρέπει να κλείσετε προηγουμένως το καπάκι ❷.
 - Πιέζοντας το πλήκτρο On/Off b , το πρόγραμμα σε εξέλιξη διακόπεται και η συσκευή μετατίθεται στη λειτουργία αναμονής.
- 9) Προσθέστε το απαιτούμενο υγρό αργά μέσα από το άνοιγμα ❶ στο καπάκι ❷ στο δοχείο ζύμης 15.
- 10) Κατά τη λήξη του προγράμματος ζυμώματος, ακούγονται περισσότερα ηχητικά σήματα. Ελέγξτε τη σύσταση της ζύμης. Εάν τα υλικά δεν έχουν αναμειχθεί ακόμα καλά, πιέστε το πλήκτρο ζυμώματος d για να εκκινήσετε άλλη μια διαδικασία ζυμώματος.

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

Πρόγραμμα ζυμώματος	Διάρκεια εξαγωγής
	11 λεπτά
	14 λεπτά

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

ΥΠΟΔΕΙΞΗ

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

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

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

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

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

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

Για να δημιουργήσετε ραβιόλι

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

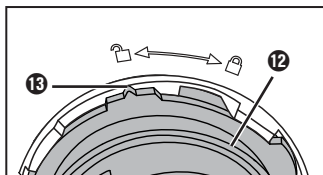
ΥΠΟΔΕΙΞΗ

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

Αποσυναρμολόγηση συσκευής

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

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



Εικ. 5

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

Η συσκευή έχει τώρα αποσυναρμολογηθεί.

Καθαρισμός

Καθαρισμός συσκευής

ΚΙΝΔΥΝΟΣ! ΗΛΕΚΤΡΟΠΛΗΞΙΑ!

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

ΠΡΟΣΟΧΗ! ΥΛΙΚΕΣ ΖΗΜΙΕΣ!

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

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

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

Καθαρισμός των αξεσουάρ

ΥΠΟΔΕΙΞΗ

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

ΥΠΟΔΕΙΞΗ

-  Τα παρακάτω εξαρτήματα ενδείκνυνται, επίσης, για καθαρισμό στο πλυντήριο πιάτων: καπάκι **2**, δοχείο ζύμης **15**, στήριγμα **12**, κοχλίας ζύμης **10**, έδρανο κοχλίας ζύμης **11**, άγκιστρο ζυμώματος **9**, εξάρτημα στερέωσης για μήτρες **14**, μήτρες **8**, δοχείο μέτρησης **17/18**, ξέστρο ζύμης **20**, εργαλείο καθαρισμού **21**, εξάρτημα για ραβιόλι **19**. Εφόσον υπάρχει δυνατότητα, τοποθετείτε τα εξαρτήματα στο επάνω καλάθι του πλυντηρίου πιάτων και φροντίζετε ώστε να μην υπάρχει περίπτωση να μαγκώσουν πουθενά.
- Σε επίμονα υπολείμματα ζύμης στις μήτρες **8**, δοκιμάστε την εξής μέθοδο: τοποθετήστε τις μήτρες **8** για 1–2 ώρες στην κατάψυξη. Στη συνέχεια, θα μπορείτε να απομακρύνετε με ευκολία τα υπολείμματα ζύμης με τη βοήθεια των εργαλείων καθαρισμού **20/21**.

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

Φύλαξη

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

Αποκατάσταση σφαλμάτων

Η συσκευή δε λειτουργεί:

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

Η συσκευή σταματά ξαφνικά στο μέσο της λειτουργίας:

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

Κωδικός σφάλματος «OPEN»:

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

Κωδικός σφάλματος «OUL»:

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

Δεν γίνεται σωστή εξαγωγή της ζύμης ζυμαρικών:

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

Συνταγές

ΥΠΟΔΕΙΞΗ

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

ΥΠΟΔΕΙΞΗ

- 1 δοχείο μέτρησης **17** αντιστοιχεί περ. σε 250 γρ. αλεύρι. Γεμίστε το δοχείο μέτρησης **17** με αλεύρι. Εάν το αλεύρι συσσωρευτεί, ανακινήστε το δοχείο μέτρησης **17** και χτυπήστε ελαφρά το κάτω μέρος του σε μια σταθερή επιφάνεια. Έτσι λειαινέτε το συσσωρευμένο αλεύρι. Με τον τρόπο αυτό συμπιέζεται το αλεύρι, γεγονός που επηρεάζει την ποσότητα πλήρωσης. Εφόσον απαιτείται, χρησιμοποιήστε μια ζυγαριά κουζίνας για τη μέτρηση του βάρους.
- Από 1 δοχείο μέτρησης αλευριού **17** προκύπτουν περ. 325 γρ. ζυμαρικά.
- Μπορείτε να αντικαταστήσετε 1 αυγό με περ. 50 ml υγρού.

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

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

Χρησιμοποιήστε τις σημάνσεις «1 » και «2 » επάνω στο δοχείο μέτρησης για υγρά **18** μόνο για τη μέτρηση των υγρών χωρίς αυγό.

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

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

Μπορείτε να παρασκευάσετε ζύμη για ζυμαρικά με το μέγ. 500 γρ. αλεύρι σε μια διαδικασία. Για τον σκοπό αυτό, χρησιμοποιήστε 2 δοχεία μέτρησης με αλεύρι **17** (έκαστο περ. 250 γρ.). Γεμίστε το δοχείο μέτρησης για υγρά **18** 2 φορές έως 90 ml με αυγό και υγρό. Με τον τρόπο αυτό, προσθέστε δύο μερίδες χτυπημένου μίγματος νερού-αυγού αργά μέσα από το άνοιγμα **1** στο καπάκι **2** στο δοχείο ζύμης **15**.

Βασική συνταγή για ζυμαρικά από σιμιγδάλι σκληρού σιταριού χωρίς αυγό

Υλικά για 2 άτομα

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

Παρασκευή

- ♦ Προσθέστε 200 γρ. σιμιγδάλι σκληρού σιταριού και 50 γρ. αλεύρι σίτου στο δοχείο ζύμης **15**.
- ♦ Εκκινήστε το πρόγραμμα ζυμώματος για 250 γρ. αλεύρι .
- ♦ Προσθέστε αργά περ. 80 ml νερό μέσα από το άνοιγμα **1** στο καπάκι **2** του δοχείου ζύμης **15**.
- ♦ Μετά τη λήξη του προγράμματος ζυμώματος, αφήστε τη ζύμη να βγει έξω. Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε το ξέστρο ζύμης **20** για να κόψετε στο επιθυμητό μήκος τα ζυμαρικά κατά τη διάρκεια εξαγωγής.
- ♦ Προσθέστε τα έτοιμα ζυμαρικά σε αλατισμένο νερό που βράζει και ανακατεύετε περιστασιακά. Μετά από περ. 3–4 λεπτά, έχουν μαγειρευτεί αλ νέντε (ελαφρώς σκληρά και όχι παραβρασμένα).

Βασική συνταγή για ζυμαρικά σιταριού χωρίς αυγό

Υλικά για 2 άτομα

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

Παρασκευή

- ♦ Προσθέστε 250 γρ. αλεύρι σίτου στο δοχείο ζύμης **15**.
- ♦ Εκκινήστε το πρόγραμμα ζυμώματος για 250 γρ. αλεύρι .
- ♦ Προσθέστε αργά περ. 80 ml νερό μέσα από το άνοιγμα **1** στο καπάκι **2** του δοχείου ζύμης **15**.
- ♦ Μετά τη λήξη του προγράμματος ζυμώματος, αφήστε τη ζύμη να βγει έξω. Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε το ξέστρο ζύμης **20** για να κόψετε στο επιθυμητό μήκος τα ζυμαρικά κατά τη διάρκεια εξαγωγής.
- ♦ Προσθέστε τα έτοιμα ζυμαρικά σε αλατισμένο νερό που βράζει και ανακατεύετε περιστασιακά. Μετά από περ. 3–4 λεπτά, έχουν μαγειρευτεί αλ νέντε (ελαφρώς σκληρά και όχι παραβρασμένα).

Βασική συνταγή για ζυμαρικά από σιμιγδάλι σκληρού σιταριού με αυγό

Υλικά για 2 άτομα

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

Παρασκευή

- ♦ Προσθέστε 200 γρ. σιμιγδάλι σκληρού σιταριού και 50 γρ. αλεύρι σίτου στο δοχείο ζύμης **15**.
- ♦ Προσθέστε 1 αυγό στο δοχείο μέτρησης για υγρά **18** και ρίξτε επιπλέον περ. 40 ml νερό. Όλα μαζί δίνουν περ. 90 ml υγρού. Ανακατέψτε το αυγό με το νερό.
- ♦ Εκκινήστε το πρόγραμμα ζυμώματος για 250 γρ. αλεύρι .

- ♦ Ρίξτε αργά το μίγμα νερού-αυγού μέσα από το άνοιγμα **1** στο καπάκι **2** στο δοχείο ζύμης **15**.
- ♦ Μετά τη λήξη του προγράμματος ζυμώματος, αφήστε τη ζύμη να βγει έξω. Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε το ξέστρο ζύμης **20** για να κόψετε στο επιθυμητό μήκος τα ζυμαρικά κατά τη διάρκεια εξαγωγής.
- ♦ Προσθέστε τα έτοιμα ζυμαρικά σε αλατισμένο νερό που βράζει και ανακατεύετε περιστασιακά. Μετά από περ. 3-4 λεπτά, έχουν μαγειρευτεί αλ νέντε (ελαφρώς σκληρά και όχι παραβρα-σμένα).

Βασική συνταγή για ζυμαρικά σιταριού με αυγό

Υλικά για 2 άτομα

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

Παρασκευή

- ♦ Προσθέστε 250 γρ. αλεύρι σίτου στο δοχείο ζύμης **15**.
- ♦ Προσθέστε 1 αυγό στο δοχείο μέτρησης για υγρά **18** και ρίξτε επιπλέον περ. 40 ml νερό. Όλα μαζί δίνουν περ. 90 ml υγρού. Ανακατέψτε το αυγό με το νερό.
- ♦ Εκκινήστε το πρόγραμμα ζυμώματος για 250 γρ. αλεύρι **□**.
- ♦ Ρίξτε αργά το μίγμα νερού-αυγού μέσα από το άνοιγμα **1** στο καπάκι **2** στο δοχείο ζύμης **15**.
- ♦ Μετά τη λήξη του προγράμματος ζυμώματος, αφήστε τη ζύμη να βγει έξω. Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε το ξέστρο ζύμης **20** για να κόψετε στο επιθυμητό μήκος τα ζυμαρικά κατά τη διάρκεια εξαγωγής.
- ♦ Προσθέστε τα έτοιμα ζυμαρικά σε αλατισμένο νερό που βράζει και ανακατεύετε περιστασιακά. Μετά από περ. 3-4 λεπτά, έχουν μαγειρευτεί αλ νέντε (ελαφρώς σκληρά και όχι παραβρα-σμένα).

Απόρριψη



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

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



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



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



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

Τεχνικά χαρακτηριστικά

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

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

**UK
CA**

Με αυτό το σύμβολο επιβεβαιώνεται ότι το προϊόν πληροί τις απαιτήσεις περί ασφάλειας προϊόντων που ισχύουν στη Μεγάλη Βρετανία.

Εγγύηση της Kompnass Handels GmbH

Αξιότιμη πελάτισσα, αξιότιμε πελάτη,

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

Προϋποθέσεις εγγύησης

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

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

Εάν το ελάττωμα καλύπτεται από την εγγύησή μας, θα λάβετε το επισκευασμένο ή ένα νέο προϊόν. Η αντικατάσταση του προϊόντος συνεπάγεται, σύμφωνα με τον ΝΟΜΟΣ 2251/1994, ανανέωση του χρόνου εγγύησης. Για την Κύπρο ισχύει: Η επισκευή ή η αντικατάσταση του προϊόντος δε συνεπάγεται ανανέωση του χρόνου εγγύησης.

Περίοδος εγγύησης και νομικές απαιτήσεις λόγω ελλείψεων

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

Εύρος εγγύησης

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

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

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

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

Διαδικασία σε περίπτωση εγγύησης

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

- Για όλες τις ερωτήσεις έχετε έτοιμη την απόδειξη αγοράς και τον κωδικό προϊόντος (IAN) 385824_2107 ως απόδειξη για την αγορά.
- Για τον κωδικό προϊόντος, ανατρέξτε στην πινακίδα τύπου στο προϊόν, σε μια ετικέτα στο προϊόν, στο εξώφυλλο των οδηγιών χρήσης (κάτω αριστερά) ή σε ένα αυτοκόλλητο στην πίσω ή κάτω πλευρά του προϊόντος.
- Εάν προκύψουν σφάλματα λειτουργίας ή άλλες ελλείψεις, επικοινωνήστε κατ' αρχήν με το ακόλουθο αναφερόμενο τμήμα σέρβις **τηλεφωνικά ή με E-Mail**.

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



Στην ιστοσελίδα

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

Με αυτόν τον κωδικό QR μεταβαίνετε απευθείας στη σελίδα εξυπηρέτησης Lidl (www.lidl-service.com) και εισαγάγοντας τον κωδικό προϊόντος (IAN) 385824_2107 μπορείτε να ανοίξετε τις αντίστοιχες οδηγίες χρήσης.

Σέρβις

GR Σέρβις Ελλάδα

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

E-Mail: kompernass@lidl.gr

CY Σέρβις Κύπρος

Tel.: 8009 4409

E-Mail: kompernass@lidl.com.cy

IAN 385824_2107

Εισαγωγέας

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

Για την αγορά της ΕΕ



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

Για την αγορά της ΜΒ

Lidl Great Britain Ltd
Lidl House 14 Kingston Road
Surbiton
KT5 9NU

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!

Ersticken Gefahr!

- Verpackungsmaterialien dürfen nicht zum Spielen verwendet werden. Es besteht Ersticken Gefahr.

- ◆ 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

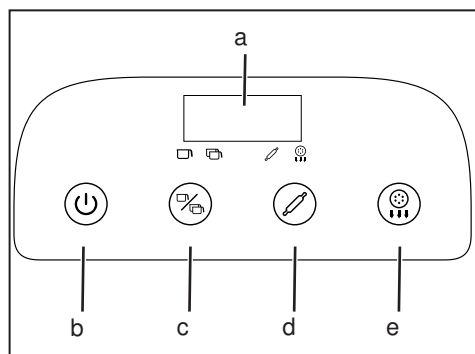


Abb. 1

- 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**):

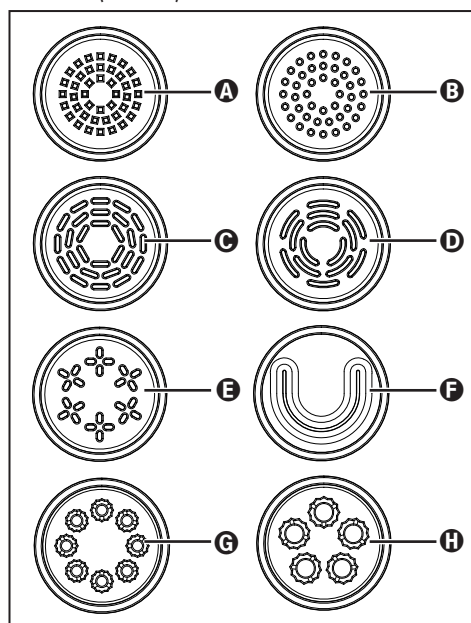


Abb. 2

- 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**).

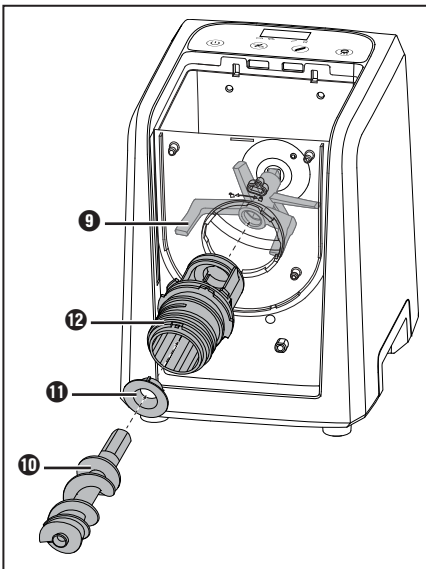


Abb. 3

- 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**):

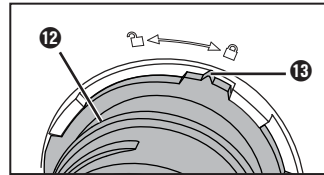


Abb. 4

- 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 Messbecher **17** ergibt ca. 250 g Mehl. Befüllen Sie den Messbecher **17** mit Mehl. Wenn sich das Mehl dabei anhäuft, dann schütteln Sie den Messbecher **17** und klopfen leicht mit seinem Boden auf eine stabile Unterlage. So glätten Sie das angehäuften Mehl. Hierbei verdichtet sich das Mehl, das hat Einfluss auf die eingefüllte Menge. Verwenden Sie ggfs. 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 **2** pausieren. Führen Sie das Programm durch erneutes Drücken der Knet-Taste  **d** fort, schließen Sie zuvor ggf. den Deckel **2**.
 - 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 **1** im Deckel **2** in den Teigbehälter **15**.
- 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 **20** 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 des Ausgabeprogramms dreht sich der Knethaken **9** weiter und wechselt dabei die Richtung, um eventuelle Teigreste aus der Teigwelle **10** 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 **19** die Teigtaschenplatten aus.
- 3) Legen Sie die Teigtaschenplatten bündig auf die Oberseite des Ravioliformers **19** 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**.

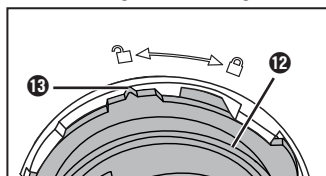


Abb. 5

- 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**, Lager der Teigwelle **11**, Knethaken **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 Messbecher **17** ergibt ca. 250 g Mehl. Befüllen Sie den Messbecher **17** mit Mehl. Wenn sich das Mehl dabei anhäuft, dann schütteln Sie den Messbecher **17** und klopfen leicht mit seinem Boden auf eine stabile Unterlage. So glätten Sie das angehäuften Mehl. Hierbei verdichtet sich das Mehl, das hat Einfluss auf die eingefüllte Menge. Verwenden Sie ggfs. 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 )

Verwenden Sie die Markierungen „**1** “ und „**2** “ auf dem Messbecher für Flüssigkeiten **18** nur für das Abmessen der Flüssigkeiten ohne Ei.

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

Sie können Nudelteig mit max. 500 g Mehl in einem Durchgang zubereiten. Dazu verwenden Sie 2 Messbecher mit Mehl **17** (jeweils ca. 250 g). Befüllen Sie den Messbecher für Flüssigkeiten **18** 2 Mal bis 90 ml mit Ei und Flüssigkeit. Fügen Sie auf diese Weise zwei Portionen der verquirlten Wasser-Ei-Mischung langsam durch die Öffnung **1** im Deckel **2** in den Teigbehälter **15**.

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**.
- ◆ 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 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**.
- ◆ 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 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 /  (Doppelisolierung)
	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.



Dieses Zeichen bestätigt, dass das Produkt den in Großbritannien geltenden Anforderungen an die Produktsicherheit entspricht.

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 (IAN) 385824_2107 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 durch die Eingabe der Artikelnummer (IAN) 385824_2107 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 385824_2107

Importeur

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

Für den EU-Markt



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

Für den GB-Markt

Lidl Great Britain Ltd
Lidl House 14 Kingston Road
Surbiton
KT5 9NU

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Last Information Update · Έκδοση των πληροφοριών · Stand der Informationen:
09 / 2021 · Ident.-No.: SPM220A1-092021-1

IAN 385824_2107