

SILVERCREST®



MÁQUINA PARA PASTA MACCHINA PER PASTA FRESCA SPM 220 A1

ES

MÁQUINA PARA PASTA

Instrucciones de uso

GB MT

PASTA MAKER

Operating instructions

IT MT

MACCHINA PER PASTA FRESCA

Istruzioni per l'uso

DE AT CH

PASTA-MASCHINE

Bedienungsanleitung

IAN 385824_2107

ES

IT



ES

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

IT MT

Prima di leggere aprire la pagina con le immagini e prendere confidenza con le diverse funzioni dell'apparecchio.

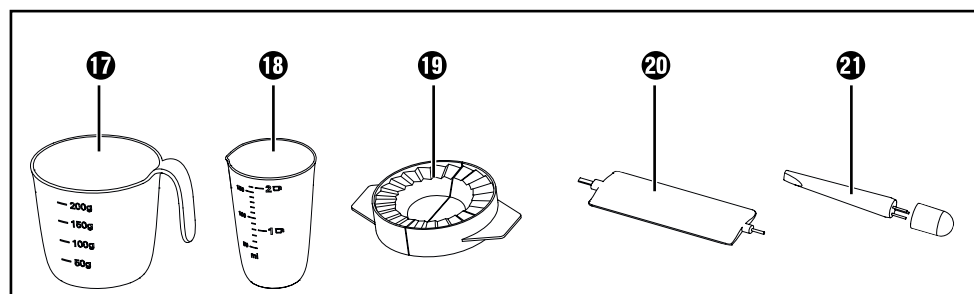
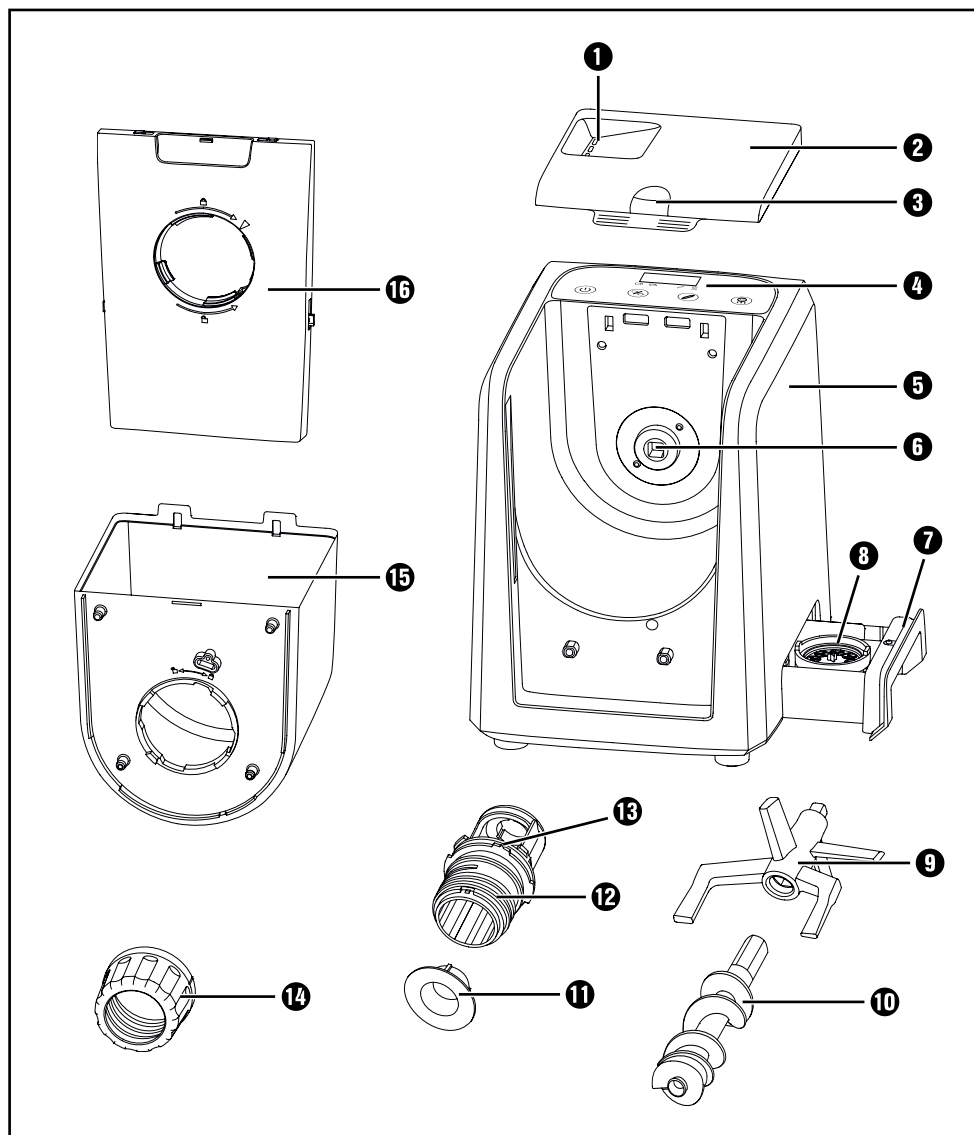
GB MT

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

DE AT CH

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

ES	Instrucciones de uso	Página	1
IT / MT	Istruzioni per l'uso	Pagina	17
GB / MT	Operating instructions	Page	33
DE / AT / CH	Bedienungsanleitung	Seite	49



Índice

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

Introducción

Información sobre estas instrucciones de uso

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

Uso previsto

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

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

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

Desembalaje

¡ADVERTENCIA!

¡Peligro de asfixia!

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

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

Volumen de suministro

El aparato se suministra de serie con los siguientes componentes:

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

INDICACIÓN

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

Indicaciones de seguridad

¡PELIGRO DE DESCARGA ELÉCTRICA!

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

⚠ ¡ADVERTENCIA! ¡PELIGRO DE LESIONES!

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

¡ATENCIÓN! ¡DAÑOS MATERIALES!

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

INDICACIÓN

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

Descripción del aparato

(Consulte las ilustraciones de la página desplegable)

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

Panel de mando

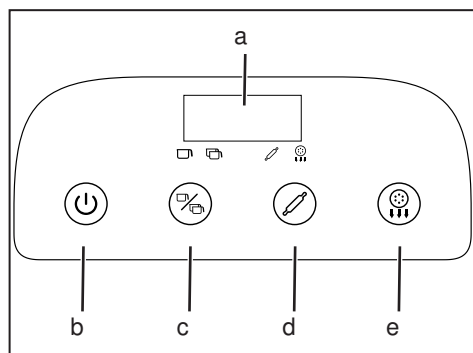


Fig. 1

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

Discos moldeadores

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

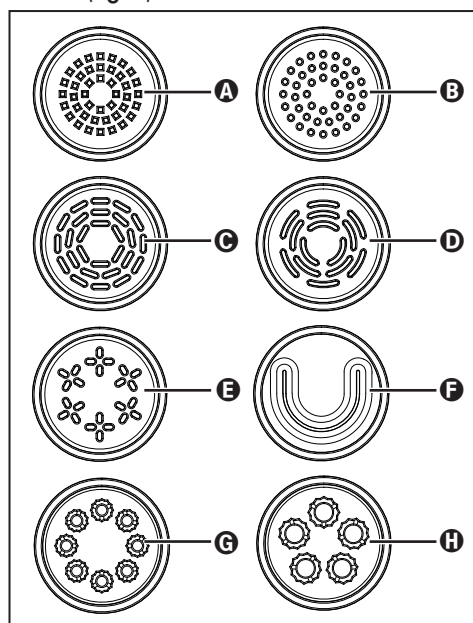


Fig. 2

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

Montaje del aparato

INDICACIÓN

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

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

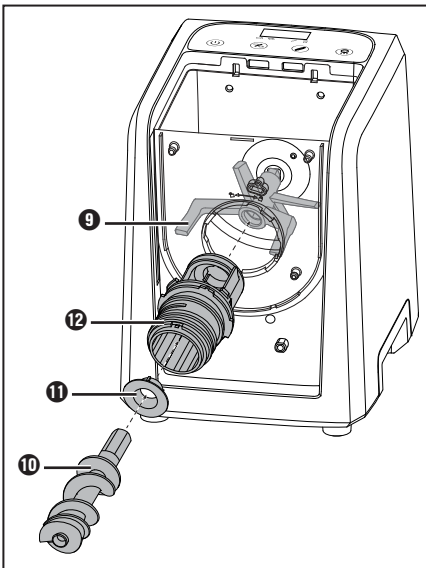


Fig. 3

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

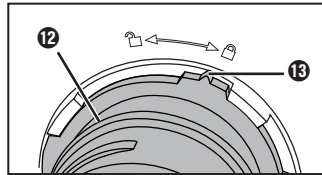


Fig. 4

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

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

El aparato estará montado y listo para el funcionamiento.

Preparación de pasta

¡ADVERTENCIA! ¡PELIGRO DE LESIONES!

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

¡ATENCIÓN! ¡DAÑOS MATERIALES!

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

INDICACIÓN

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

Amasado y salida de la masa de pasta fresca

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

INDICACIÓN

- ▶ 1 vaso medidor **17** equivale aprox. a 250 g de harina. Llene el vaso medidor **17** de harina. Si, al hacerlo, la harina se amontona, agite ligeramente el vaso medidor **17** y golpee el fondo suavemente contra una superficie de base estable. Así podrá aplanar la harina acumulada. Con esto, la harina se compacta, lo que repercute sobre la cantidad añadida. En caso necesario, utilice una báscula de cocina para medir el peso.

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

INDICACIÓN

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

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

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

INDICACIÓN

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

- 7) Utilice el botón del programa de amasado  c para seleccionar el programa de amasado apto para la masa deseada:
- : para pequeñas cantidades de masa de hasta aprox. 250 g de harina.
 - : para grandes cantidades de masa de aprox. 250-500 g de harina.
- Tras esto, el símbolo del programa de amasado seleccionado / se ilumina.
- 8) Pulse el botón de amasado  d para iniciar el programa de amasado. Tras esto, el símbolo  también se ilumina y la pantalla a indica la duración de amasado restante.

Programa de amasado	Duración del amasado
	3 min
	3 min

INDICACIÓN

- Puede interrumpir en cualquier momento el programa en curso con solo pulsar el botón de amasado  d o abrir la tapa  2. Para reanudar el programa, pulse el botón de amasado  d una vez que haya cerrado la tapa  2 si estaba abierta.
 - Si se pulsa el botón de encendido/apagado  b, se cancela el programa en curso y el aparato pasa al modo de espera.
- 9) Vierta lentamente el líquido necesario por el orificio  1 de la tapa para que llegue al recipiente para la masa  15.

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

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

Programa de amasado	Duración de la salida
	11 min
	14 min

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

INDICACIÓN

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

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

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

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

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

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

Moldeado de raviolis

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

INDICACIÓN

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

Desmontaje del aparato

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

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

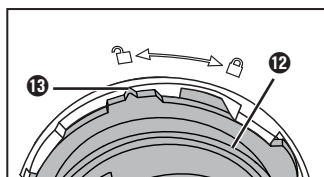


Fig. 5

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

Con esto, el aparato queda desmontado.

Limpieza

Limpieza del aparato

¡PELIGRO! ¡DESCARGA ELÉCTRICA!

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

¡ATENCIÓN! ¡DAÑOS MATERIALES!

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

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

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

Limpieza de los accesorios

INDICACIÓN

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

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

INDICACIÓN

-  Las siguientes piezas también son aptas para su limpieza en el lavavajillas: la tapa **2**, el recipiente para la masa **15**, el soporte **12**, el eje de amasado **10**, el cojinete del eje de amasado **11**, los ganchos de amasado **9**, la fijación del disco moldeador **14**, los discos moldeadores **8**, los vasos medidores **17/18**, la rasqueta **20**, la herramienta de limpieza **21** y el moldeador de raviolis **19**.
En la medida de lo posible, coloque estas piezas en la parte superior del lavavajillas y asegúrese de que ninguna quede aprisionada.
- Si quedan restos de masa incrustados en los discos moldeadores **8**, pruebe el siguiente método: introduzca los discos moldeadores **8** durante 1-2 horas en el congelador. Tras esto, debería ser fácil eliminar los restos de masa con las herramientas de limpieza **20/21**.

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

Almacenamiento

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

Solución de fallos

El aparato no funciona:

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

El aparato se detiene de repente durante el funcionamiento:

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

Código de error "OPEN":

- La tapa **2** no está bien cerrada o los accesorios no están correctamente montados. Se emiten varias señales acústicas y la pantalla a muestra la indicación "OPEN".
- ◆ Cierre la tapa **2**.

- ◆ Si la tapa **2** está bien cerrada, desconecte el enchufe de la toma eléctrica y compruebe que los accesorios estén montados correctamente.

Código de error "OUL":

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

La masa de pasta fresca no sale o sale mal:

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

Recetas

INDICACIÓN

- Todas las cantidades indicadas se refieren al uso de harina de trigo normal (tipo 405). Otros tipos de harina, como la harina de espelta o la harina integral, suelen necesitar algo más de líquido.
- Las cantidades de las recetas son valores orientativos. Como norma general, deben observarse las proporciones prescritas de harina y líquido. No obstante, es posible que la cantidad de líquido necesaria varíe a causa de distintos factores. Si la masa no se procesa bien con las cantidades especificadas, la próxima vez añada unos mililitros más o menos de líquido. Para ello, observe también las indicaciones del capítulo "**Solución de fallos**".

INDICACIÓN

- 1 vaso medidor **17** equivale aprox. a 250 g de harina. Llene el vaso medidor **17** de harina. Si, al hacerlo, la harina se amontona, agite ligeramente el vaso medidor **17** y golpee el fondo suavemente contra una superficie de base estable. Así podrá aplanar la harina acumulada. Con esto, la harina se compacta, lo que repercute sobre la cantidad añadida. En caso necesario, utilice una báscula de cocina para medir el peso.
- 1 vaso medidor **17** produce aprox. 325 g de pasta.
- Puede sustituirse 1 huevo por aprox. 50 ml de líquido.

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

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

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

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

Utilice las marcas "**1**  " y "**2**  " del vaso medidor de líquido **18** exclusivamente para medir los líquidos sin huevo.

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

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

Puede procesarse masa para pasta con un máximo de 500 g de harina en un procedimiento. Para ello, utilice 2 vasos medidores de harina ⑪ (aprox. 250 g cada uno). Llene el vaso medidor de líquido ⑫ 2 veces hasta alcanzar 90 ml con huevo y líquido. Vierta lentamente de esta manera dos porciones de la mezcla de agua y huevo por el orificio ① de la tapa ② para que llegue al recipiente para la masa ⑮.

Receta básica de pasta de sémola de trigo duro sin huevo

Ingredientes para 2 personas

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

Preparación

- ◆ Eche 200 g de sémola de trigo duro y 50 g de harina de trigo en el recipiente para la masa ⑮.
- ◆ Inicie el programa de amasado para 250 g de harina .
- ◆ Vierta lentamente aprox. 80 ml de agua por el orificio ① de la tapa ② para que llegue al recipiente para la masa ⑮.
- ◆ Tras finalizar el programa de amasado, deje salir la masa. Puede utilizar la rasqueta ⑳ para cortar la pasta a la longitud deseada mientras va saliendo.
- ◆ Cueza la pasta preparada en agua salada y remueva de vez en cuando. Tras unos 3-4 minutos estará al dente; es decir, resistente al mordisco y lista para servir.

Receta básica de pasta de trigo sin huevo

Ingredientes para 2 personas

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

Preparación

- ◆ Eche 250 g de harina de trigo en el recipiente para la masa ⑮.
- ◆ Inicie el programa de amasado para 250 g de harina .
- ◆ Vierta lentamente aprox. 80 ml de agua por el orificio ① de la tapa ② para que llegue al recipiente para la masa ⑮.
- ◆ Tras finalizar el programa de amasado, deje salir la masa. Puede utilizar la rasqueta ⑳ para cortar la pasta a la longitud deseada mientras va saliendo.
- ◆ Cueza la pasta preparada en agua salada y remueva de vez en cuando. Tras unos 3-4 minutos estará al dente; es decir, resistente al mordisco y lista para servir.

Receta básica de pasta de sémola de trigo duro con huevo

Ingredientes para 2 personas

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

Preparación

- ◆ Eche 200 g de sémola de trigo duro y 50 g de harina de trigo en el recipiente para la masa ⑮.
- ◆ Eche 1 huevo en el vaso medidor de líquido ⑫ y rellene con unos 40 ml de agua. La mezcla de ambos debe equivaler a aprox. 90 ml de líquido. Bata el huevo con el agua.
- ◆ Inicie el programa de amasado para 250 g de harina .
- ◆ Vierta lentamente la mezcla de agua y huevo por el orificio ① de la tapa ② para que llegue al recipiente para la masa ⑮.

- ◆ Tras finalizar el programa de amasado, deje salir la masa. Puede utilizar la rasqueta 20 para cortar la pasta a la longitud deseada mientras va saliendo.
- ◆ Cueza la pasta preparada en agua salada y remueva de vez en cuando. Tras unos 3-4 minutos estará al dente; es decir, resistente al mordisco y lista para servir.

Receta básica de pasta de trigo con huevo

Ingredientes para 2 personas

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

Preparación

- ◆ Eche 250 g de harina de trigo en el recipiente para la masa 15.
- ◆ Eche 1 huevo en el vaso medidor de líquido 18 y rellene con unos 40 ml de agua. La mezcla de ambos debe equivaler a aprox. 90 ml de líquido. Bata el huevo con el agua.
- ◆ Inicie el programa de amasado para 250 g de harina □.
- ◆ Vierta lentamente la mezcla de agua y huevo por el orificio 1 de la tapa 2 para que llegue al recipiente para la masa 15.
- ◆ Tras finalizar el programa de amasado, deje salir la masa. Puede utilizar la rasqueta 20 para cortar la pasta a la longitud deseada mientras va saliendo.
- ◆ Cueza la pasta preparada en agua salada y remueva de vez en cuando. Tras unos 3-4 minutos estará al dente; es decir, resistente al mordisco y lista para servir.

Desecho



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

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



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



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



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

Características técnicas

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

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

Garantía de Kompernass Handels GmbH

Estimado cliente:

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

Condiciones de la garantía

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

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

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

Duración de la garantía y reclamaciones legales por vicios

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

Alcance de la garantía

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

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

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

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

Proceso de reclamación conforme a la garantía

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

- Mantenga siempre a mano el comprobante de caja y el número de artículo (IAN) 385824_2107 como justificante de compra.
- Podrá ver el número de artículo en la placa de características del producto, grabado en el producto, en la portada de las instrucciones de uso (parte inferior izquierda) o en el adhesivo de la parte trasera o inferior del producto.
- Si se producen errores de funcionamiento u otros defectos, póngase primero en contacto con el departamento de asistencia técnica especificado a continuación **por teléfono** o **por correo electrónico**.

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



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

Con este código QR, accederá directamente a la página del Servicio Lidl (www.lidl-service.com) y podrá abrir las instrucciones de uso mediante la introducción del número de artículo (IAN) 385824_2107.

Asistencia técnica

ES Servicio España

Tel.: 900 984 989

E-Mail: kompernass@lidl.es

IAN 385824_2107

Importador

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

ALEMANIA

www.kompernass.com

Indice

Introduzione	18
Informazioni sul presente manuale di istruzioni	18
Uso conforme	18
Disimballaggio	18
Materiale in dotazione	18
Avvertenze di sicurezza	19
Descrizione dell'apparecchio	22
Pannello di comando	22
Dischi sagomati	22
Montaggio dell'apparecchio	23
Produzione della pasta	24
Impastatura ed erogazione della pasta	24
Formare ravioli	25
Smontaggio dell'apparecchio	26
Pulizia	26
Pulizia dell'apparecchio	26
Pulizia degli accessori	26
Conservazione	27
Risoluzione degli errori	27
Ricette	28
Ricetta base per pasta di semola di grano duro senza uovo	28
Ricetta base per pasta di farina di frumento senza uovo	29
Ricetta base per pasta di semola di grano duro con uovo	29
Ricetta base per pasta di farina di frumento con uovo	29
Smaltimento	30
Dati tecnici	30
Garanzia della Kompernass Handels GmbH	31
Assistenza	32
Importatore	32

Introduzione

Informazioni sul presente manuale di istruzioni

Congratulazioni per l'acquisto del nuovo apparecchio.

È stato scelto un prodotto di alta qualità.

Il manuale di istruzioni è parte integrante del presente prodotto. Esso contiene importanti note sulla sicurezza, sull'uso e sullo smaltimento. Prima di utilizzare il prodotto acquisire dimestichezza con tutte le note relative ai comandi e alla sicurezza. Utilizzare il prodotto solo come descritto e per i campi d'impiego indicati. In caso di cessione del prodotto a terzi, consegnare anche tutta la relativa documentazione.

Uso conforme

Questo apparecchio è destinato esclusivamente alla lavorazione di impasto per la pasta.

Questo apparecchio è destinato esclusivamente all'uso in locali riparati dalla pioggia situati all'interno di case private.

Non usare l'apparecchio all'aperto né in settori commerciali o industriali.

Disimballaggio

AVVERTENZA!

Pericolo di soffocamento!

- Il materiale di imballaggio non deve essere utilizzato come giocattolo. Sussiste il pericolo di soffocamento.
- ◆ Prelevare dalla scatola tutte le parti dell'apparecchio e il manuale di istruzioni.
- ◆ Togliere il coperchio **2** e prelevare tutti i pezzi sfusi dall'interno dell'apparecchio.
- ◆ Rimuovere tutto il materiale di imballaggio ed eventuali pellicole protettive dall'apparecchio.
- ◆ Controllare che il materiale in dotazione sia completo e che non presenti danni visibili. In caso di fornitura incompleta o in presenza di danni da trasporto o da imballaggio inadeguato, rivolgersi alla linea diretta di assistenza (vedere capitolo "Assistenza").

Materiale in dotazione

La dotazione standard dell'apparecchio comprende i seguenti componenti:

- Apparecchio principale
- 8 dischi sagomati
- Stampo per ravioli
- Spatola per impasto con utensile di pulizia
- Utensile di pulizia con cappuccio di protezione
- Misurino per liquidi
- Misurino per farina
- Manuale di istruzioni
- Ricettario

NOTA

- Alla consegna, i misurini **17/18** e lo stampo per ravioli o si trovano all'interno dell'apparecchio.
- I dischi sagomati **8**, la spatola per impasto **20** e l'utensile di pulizia **21** si trovano nel cassetto laterale dell'apparecchio.

Avvertenze di sicurezza

PERICOLO! FOLGORAZIONE!

- ▶ Collegare l'apparecchio esclusivamente a una presa di corrente installata a norma. La tensione di rete deve corrispondere ai dati riportati sulla targhetta di identificazione dell'apparecchio.
- ▶ Controllare l'apparecchio prima dell'uso per rilevare eventuali danni esterni visibili. Non mettere in funzione l'apparecchio se esso o il cavo di alimentazione mostra danni visibili o se l'apparecchio è caduto.
- ▶ Fare eseguire le riparazioni solo da aziende specializzate autorizzate o dal servizio clienti. Le riparazioni inadeguate possono causare gravi pericoli per l'utente e comportano l'estinzione della garanzia.
- ▶  Non immergere mai la base dell'apparecchio in acqua o altri liquidi!
- ▶ Utilizzare l'apparecchio solo in ambienti interni asciutti.
- ▶ Impedire che il cavo di alimentazione si bagni o si inumidisca durante l'uso dell'apparecchio. Condurlo in modo tale da impedire che si incastri o danneggi in altro modo.
- ▶ Non toccare mai l'alimentatore o la base dell'apparecchio con le mani umide.
- ▶ Tenere il cavo di alimentazione lontano dalle superfici surriscaldate.
- ▶ In caso di danni al cavo di alimentazione dell'apparecchio, per evitare pericoli farlo sostituire dal produttore, dal servizio di assistenza clienti o da personale altrettanto qualificato.
- ▶ Staccare sempre l'apparecchio dalla rete in caso di assenza di sorveglianza e prima del montaggio, dello smontaggio, del cambio degli accessori o della pulizia, nonché in caso di guasti.
- ▶ Per scollegare completamente l'apparecchio dalla rete elettrica, è necessario staccare la spina dalla presa. L'apparecchio deve quindi venire collocato in modo tale da garantire costantemente l'accesso libero alla presa di corrente, al fine di poter staccare la spina immediatamente in situazioni di emergenza.
- ▶ Estrarre l'alimentatore dalla presa tirando sempre dalla spina, mai dal cavo.

⚠ AVVERTENZA! PERICOLO DI LESIONI!

- ▶ Questo apparecchio non deve essere utilizzato dai bambini.
- ▶ Tenere lontani i bambini dall'apparecchio e dal relativo cavo.
- ▶ I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
- ▶ Questo apparecchio può essere utilizzato da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte o insufficiente esperienza o conoscenza, solo se sorvegliate o istruite sull'uso sicuro dell'apparecchio e qualora ne abbiano compreso i pericoli associati.
- ▶ Utilizzare solo gli accessori a corredo. Gli accessori di terzi potrebbero non essere adatti e il loro impiego può comportare pericoli o danni materiali!
- ▶ Non aprire mai l'alloggiamento. In questo caso la sicurezza viene a mancare e la garanzia si estingue.
- ▶ Sostituire gli accessori solo a motore fermo e con la spina staccata! Dopo lo spegnimento l'apparecchio continua a funzionare per breve tempo.
- ▶ Non utilizzare mai l'apparecchio per scopi diversi da quelli descritti in questo manuale di istruzioni. In caso di uso errato dell'apparecchio sussiste il pericolo di lesioni!
- ▶ Evitare di toccare le parti in movimento. Durante il funzionamento mantenere le mani, i capelli, gli indumenti, la spatola per impasto e altri oggetti lontani dalle parti mobili.
- ▶ Tenere il coperchio chiuso durante il funzionamento.

ATTENZIONE! DANNI MATERIALI!

- ▶ Assicurarsi che l'apparecchio, il cavo di alimentazione o la spina non vengano mai a contatto con sorgenti di calore intenso, come piastre di cottura o fiamme libere.
- ▶ Non posizionare mai l'apparecchio vicino a fonti di calore.
- ▶ Per evitare un accumulo di calore, durante il funzionamento non coprire l'apparecchio.
- ▶ Non riempire l'apparecchio in eccesso. Non preparare ricette con più di 500 g di farina a passaggio.
- ▶ Durante il funzionamento, versare nella vasca esclusivamente gli ingredienti da lavorare.
- ▶ Non fare funzionare l'apparecchio senza ingredienti! Pericolo di surriscaldamento!
- ▶ Non utilizzare timer esterni o un sistema di telecomando separato per azionare l'apparecchio.
- ▶ Dopo 35 minuti di funzionamento si consiglia di far raffreddare l'apparecchio per circa 90 minuti.

NOTA

- ▶ Non è necessaria alcuna azione da parte dell'utente per commutare il prodotto tra 50 e 60 Hz. Il prodotto è adatto sia a 50 Hz che a 60 Hz.

Descrizione dell'apparecchio

(per le illustrazioni vedere la pagina pieghevole)

- 1 Apertura per liquidi
- 2 Coperchio
- 3 Dispositivo di sblocco coperchio
- 4 Pannello di comando
- 5 Base dell'apparecchio
- 6 Albero motore
- 7 Cassetto
- 8 Dischi sagomati
- 9 Gancio da impasto
- 10 Albero da impasto
- 11 Cuscinetto dell'albero da impasto
- 12 Supporto per l'albero da impasto
- 13 Segno
- 14 Fissaggio per disco sagomato
- 15 Vasca
- 16 Pannello frontale
- 17 Misurino per farina
- 18 Misurino per liquidi
- 19 Stampo per ravioli
- 20 Spatola per impasto con utensile di pulizia
- 21 Utensile di pulizia con cappuccio di protezione
(per i dischi sagomati Spaghetti **A** e Spaghettoni **B**)

Pannello di comando

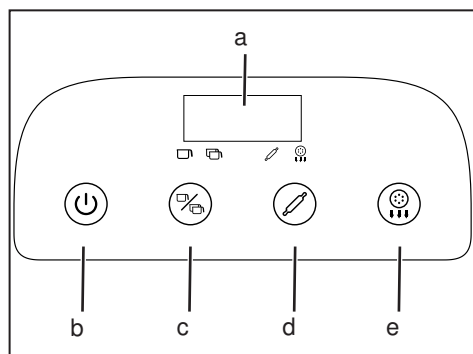


Fig. 1

- a Display
- b Tasto on/off
- c Tasto del programma di impastatura per selezionare il programma di impastatura
- d Tasto di impastatura per avviare il programma di impastatura selezionato
- e Tasto di erogazione per avviare il programma di erogazione

Dischi sagomati

Il materiale in dotazione comprende 8 dischi sagomati **8** diversi (fig. 2):

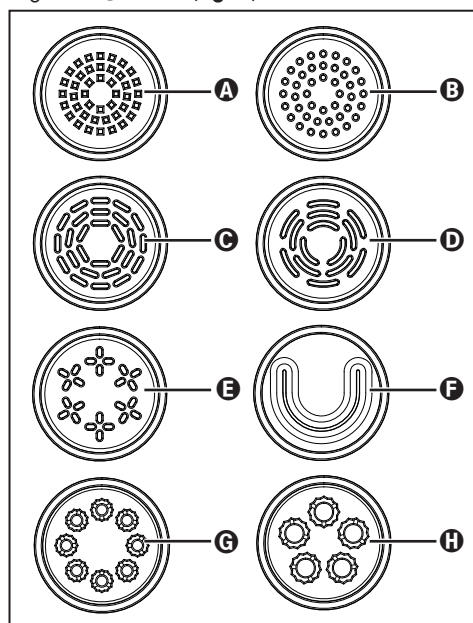


Fig. 2

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

Montaggio dell'apparecchio

NOTA

- Prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta, pulire tutti i componenti come descritto nel capitolo "Pulizia".

- 1) Collocare l'apparecchio su una superficie piana, vicino ad una presa di corrente facilmente accessibile. È preferibile che davanti all'apparecchio si trovi ancora spazio sufficiente per una ciotola o simile che servirà a raccogliere la pasta.
- 2) Spingere la vasca **15** dal davanti fino alla battuta nella base dell'apparecchio **5**. Le sporgenze della vasca **15** devono inserirsi nelle corrispondenti sedi della parete posteriore.
- 3) Condurre il gancio da impasto **9** dall'alto nella vasca **15** e inserirlo nell'albero motore **6**.
- 4) Spingere il cuscinetto **11** nell'estremità del supporto **12**, in modo che le tre sporgenze del cuscinetto **11** scivolino negli incavi del supporto **12** (fig. 3).

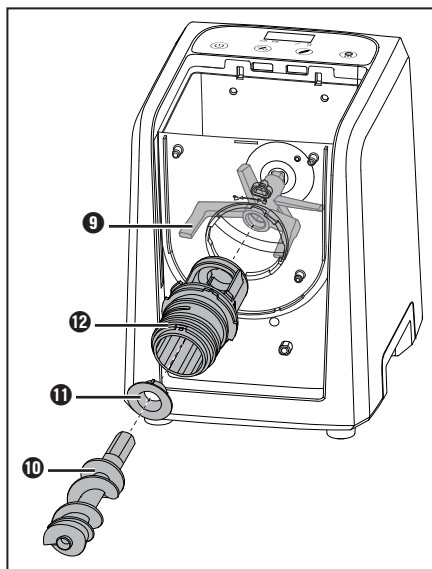


Fig. 3

- 5) Montare il supporto **12** sulla vasca **15**. Per farlo, spingere l'estremità stretta del supporto **12** attraverso l'apertura circolare della vasca **15** (fig. 3). Il supporto **12** entra nell'apertura solo in una posizione, il segno **13** è rivolto verso il simbolo  della vasca **15**. Ruotare saldamente il supporto **12** in senso orario finché il segno **13** del supporto **12** non sia rivolto verso il simbolo  (fig. 4):

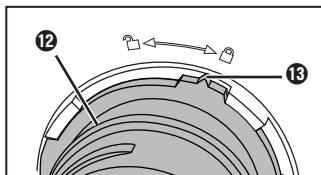


Fig. 4

- 6) A questo punto spingere l'estremità stretta dell'albero da impasto **10** attraverso il supporto **12**, fino alla sede del gancio da impasto **9** (fig. 3). Se necessario, inserire la mano dall'alto nella vasca **15** e scuotere un poco il gancio da impasto **9** fino a poter inserire l'albero da impasto **10**.
- 7) Applicare il pannello frontale **16** alla vasca **15** e premere saldamente. I fermi del pannello frontale **16** devono scivolare nei corrispondenti incavi della vasca **15**.
- 8) Scegliere il disco sagomato **8** adatto (vedere capitolo "**Dischi sagomati**") e applicarlo al supporto **12** in modo che i due fermi del disco sagomato **8** scivolino negli incavi del supporto **12**.
- 9) Applicare il fissaggio per disco sagomato **14** al supporto **12** e ruotarlo saldamente in senso orario verso il simbolo . Eventualmente fissare il disco sagomato **8** con la mano libera.
- 10) Il coperchio **2** va montato solo dopo aver versato la farina necessaria nella vasca **15** (vedere capitolo "**Produzione della pasta**").
- 11) Inserire la spina in una presa di corrente facilmente accessibile. Viene emesso un segnale acustico e il display **a** si illumina brevemente. L'apparecchio si trova ora in modalità standby.

L'apparecchio è ora montato e pronto per l'uso.

Produzione della pasta

⚠ **AVVERTENZA! PERICOLO DI LESIONI!**

- ▶ Durante il funzionamento non inserire mai le mani nella vasca **15**. Pericolo di lesioni dovute alle parti rotanti!
- ▶ Sostituire gli accessori solo a motore fermo e con la spina staccata! Dopo lo spegnimento l'apparecchio continua a funzionare per breve tempo.

ATTENZIONE! DANNI MATERIALI!

- ▶ Non riempire l'apparecchio in eccesso. Non preparare ricette con più di 500 g di farina a passaggio.

NOTA

- ▶ Ogni pressione del tasto viene confermata da un segnale acustico.
- ▶ Il funzionamento è possibile solo se l'accessorio è collocato correttamente. Se l'accessorio non è montato correttamente, all'avvio del programma vengono emessi diversi segnali acustici e il display **a** indica "OPEN". Staccare la spina e controllare se l'accessorio è correttamente in sede.

Impastatura ed erogazione della pasta

- 1) Montare l'apparecchio come descritto nel capitolo **"Montaggio dell'apparecchio"**.
- 2) Preparare tutti gli ingredienti necessari per l'impasto della pasta. Ci si può basare ad esempio sulle ricette per questo apparecchio riportate in questo manuale (vedere il capitolo **"Ricette"** o nel ricettario allegato).
- 3) Servendosi del misurino per farina **17**, misurare la quantità di farina necessaria e versarla nella vasca **15**.

NOTA

- ▶ 1 misurino **17** corrisponde a circa 250 g di farina. Riempire il misurino **17** di farina. Se la farina si ammucchia, scuotere il misurino **17** e battere leggermente il fondo su una base stabile. In questo modo si pareggia la farina accumulata. Oltretutto la farina si compatta e questo influisce sulla quantità versata. Eventualmente usare una bilancia da cucina per misurare il peso.

- 4) Servendosi del misurino per liquidi **17**, misurare la quantità di liquido necessaria e ad es. l'uovo. Versare nel misurino **18** prima l'uovo e poi aggiungere il liquido fino a raggiungere la quantità totale richiesta.

NOTA

- ▶ L'uovo va sempre sbattuto con liquido per ottenere una migliore lavorabilità dell'impasto.
- ▶ Per migliorare la lavorazione, aggiungere i liquidi alla vasca **15** solo all'inizio del programma di impastatura.

- 5) Montare il coperchio **2** inserendo i due perni del coperchio **2** nei due incavi della base dell'apparecchio **5**. Poi spingere la sezione anteriore del coperchio **2** verso il basso finché non s'innesta con uno scatto nel pannello frontale **16**.
- 6) Per accendere l'apparecchio premere il tasto on/off **⏻** **b**. Viene emesso un segnale acustico e il display **a** indica "ON".

NOTA

- ▶ Se non si premono tasti per circa 2 minuti, vengono emessi diversi segnali acustici e l'apparecchio si spegne di nuovo automaticamente.

- 7) Con il tasto del programma di impastatura **⌘** **c**, selezionare il programma di impastatura adatto all'impasto:
 - **⌘**: per piccole quantità di impasto fino a circa 250 g di farina
 - **⌘**: per grandi quantità di impasto a partire da circa 250-500 g di farina
 Si illumina il simbolo del programma di impastatura **⌘**/**⌘** selezionato.

- 8) Per avviare il programma premere il tasto di impastatura  d . Si illumina anche il simbolo  e il display a indica il tempo di impastatura restante.

Programma di impastatura	Tempo di impastatura
	3 min.
	3 min.

NOTA

- Si può mettere in pausa il programma in esecuzione in qualsiasi momento premendo il tasto di impastatura  d o aprendo il coperchio  2. Riprendere l'esecuzione del programma premendo nuovamente il tasto di impastatura  d , eventualmente chiudere prima il coperchio  2.
- Premendo il tasto on/off  b s'interrompe il programma in esecuzione e si mette l'apparecchio in modalità standby.

- 9) Attraverso l'apertura  1 del coperchio  2, versare lentamente il liquido necessario nella vasca  15.
- 10) Al termine del programma di impastatura vengono emessi diversi segnali acustici. Controllare la consistenza dell'impasto. Se gli ingredienti non sono ancora mescolati in modo ottimale, avviare un'ulteriore operazione di impastatura premendo il tasto di impastatura  d .
- 11) Se l'impasto è stato mescolato a sufficienza, premere il tasto di erogazione  e per avviare il programma di erogazione. Si illumina anche il simbolo  e il display a indica il tempo di erogazione restante.

Programma di impastatura	Tempo di erogazione
	11 min.
	14 min.

- 12) Durante l'erogazione è possibile tagliare la pasta per mezzo della spatola per impasto  20.

NOTA

- Se l'erogazione si arresta e il display a indica "OUL", significa che l'impasto è troppo asciutto e non può essere lavorato correttamente. Avviare una nuova operazione di impastatura e dopo l'avvio del programma aggiungere un poco di liquido. Al termine avviare un'altra operazione di erogazione e controllare se ora l'impasto per la pasta viene erogato meglio

- 13) Al termine del programma di erogazione il gancio da impasto  9 continua a girare cambiando direzione per espellere eventuali resti di impasto dall'albero da impasto  10. Una volta conclusa completamente l'operazione, vengono emessi segnali acustici e il display a indica "OFF". Se nell'apparecchio si trova ancora impasto residuo, premere nuovamente il tasto di erogazione  e per avviare un'ulteriore operazione di erogazione, questa volta abbreviata.
- 14) Se dopo il termine del programma di erogazione non si premono tasti per circa 2 minuti, vengono emessi diversi segnali acustici e l'apparecchio passa di nuovo automaticamente alla modalità standby.
- 15) Dopo l'uso pulire l'apparecchio come descritto al capitolo "Pulizia".

Formare ravioli

- 1) Stendere sfoglie per lasagne fresche su un tagliere o simile. Le sfoglie per lasagne dovrebbero essere di almeno 7,5 x 7,5 cm. Eventualmente estenderle un poco con un mattarello.
- 2) Ritagliare i quadratini di impasto con il lato inferiore dello stampo per ravioli  19.
- 3) Disporre i quadratini di impasto a raso sul lato superiore dello stampo per ravioli  19 e collocarvi al centro il ripieno desiderato.

NOTA

- Rimettere nell'apparecchio l'impasto rimasto dopo aver ritagliato i quadratini, avviare una nuova operazione di impastatura e formare un'altra sfoglia per lasagne.

- 4) Chiudere con cautela le due metà dello stampo per ravioli **19** e comprimerle con forza.
- 5) Aprire lo stampo per ravioli **19** e prelevare il raviolo pronto.

Smontaggio dell'apparecchio

- 1) Staccare eventualmente la spina dalla presa.
- 2) Togliere il coperchio **2** premendo il dispositivo di sblocco **3** e rimuovendo il coperchio **2** verso l'alto.
- 3) Ruotare il fissaggio per disco sagomato **14** in senso antiorario verso il simbolo , quindi rimuoverlo.
- 4) Rimuovere il disco sagomato **8**.
- 5) Togliere il pannello frontale **16**. Per farlo allontanare un poco la vasca **15** dalla base dell'apparecchio tirandola in avanti fino a poter staccare il pannello frontale **16** dalla vasca **15**.
- 6) Ruotare il supporto **12** in senso antiorario finché il segno **13** del supporto **12** non sia rivolto verso il simbolo  della vasca **15** (fig. 5). Rimuovere il supporto **12** insieme all'albero da impasto **10**.

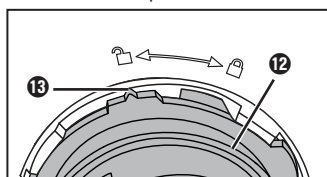


Fig. 5

- 7) Rimuovere l'albero da impasto **10** e il cuscinetto **11** dal supporto **12**.
- 8) Rimuovere il gancio da impasto **9** e la vasca **15** dalla base dell'apparecchio **5**.

L'apparecchio è ora smontato.

Pulizia

Pulizia dell'apparecchio

PERICOLO! RISCHIO DI FOLGORAZIONE!

- Prima della pulizia, staccare sempre la spina dalla presa di corrente!
-  Non immergere mai la base dell'apparecchio **5** in acqua o altri liquidi!

ATTENZIONE! DANNI MATERIALI!

- Non utilizzare detergenti abrasivi o aggressivi. Essi possono danneggiare irreparabilmente la superficie!
- Pulire l'apparecchio dopo ogni uso per evitare anomalie di funzionamento causate dai residui di alimenti.

- 1) Se non lo si è ancora fatto, smontare l'apparecchio come descritto al capitolo "**Smontaggio dell'apparecchio**".
- 2) Rimuovere eventuali resti di farina presenti nella sede per il gancio da impasto **9** con uno straccio asciutto.
- 3) Pulire l'interno della base dell'apparecchio **5** e le superfici con un panno leggermente inumidito. In caso di necessità, applicare al panno qualche goccia di detersivo delicato e ripassare poi con un panno leggermente inumidito.
- 4) Asciugare bene l'apparecchio prima di rimontarlo.

Pulizia degli accessori

NOTA

- I dischi sagomati **8** si puliscono meglio quando l'impasto si è asciugato.

- 1) Utilizzare dapprima l'utensile di pulizia **21** (per i dischi sagomati Spaghetti **A** e Spaghetti **B**) o i perni di pulizia laterali della spatola per impasto **20** per eliminare il grosso dei residui di impasto dagli incavi dei dischi sagomati **8** utilizzati.

- 2) Pulire tutte le parti amovibili e gli accessori in acqua e detersivo delicato. Risciacquare con acqua pulita per eliminare tutti i residui di detersivo.

NOTA

-  I pezzi seguenti sono adatti anche alla lavastoviglie: coperchio **2**, vasca **15**, supporto **12**, albero da impasto **10**, cuscinetto dell'albero da impasto **11**, gancio da impasto **9**, fissaggio per disco sagomato **14**, dischi sagomati **8**, misurino **17/18**, spatola per impasto **20**, utensile di pulizia **21**, stampo per ravioli **19**. Disporre le parti possibilmente nel cestello superiore della lavastoviglie facendo attenzione a che non rimangano incastrate.
- Se ai dischi sagomati **8** aderiscono resti di impasto ostinati, provare questo metodo: mettere i dischi sagomati **8** nel freezer per 1-2 ore. Poi dovrebbe essere possibile rimuovere facilmente i resti di impasto aiutandosi con gli utensili di pulizia **20/21**.

- 3) Asciugare accuratamente tutte le parti prima di rimontarle.

Conservazione

- ◆ Conservare i dischi sagomati **8**, la spatola per impasto **20** e l'utensile di pulizia **21** nel cassetto **7** laterale dell'apparecchio.
- ◆ Conservare l'apparecchio pulito con il coperchio **2** chiuso in un luogo asciutto e privo di polvere.

Risoluzione degli errori

L'apparecchio non funziona:

- La spina non è collegata alla rete elettrica.
- ◆ Inserire la spina in una presa di corrente.
- L'apparecchio è rimasto in funzione per più di 35 minuti circa e si è attivata la protezione contro il surriscaldamento.
- ◆ Staccare la spina dalla presa di corrente e fare raffreddare l'apparecchio per circa 90 minuti prima di rimetterlo in funzione.

- L'apparecchio è guasto.
- ◆ Rivolgersi al centro di assistenza clienti.

L'apparecchio si arresta improvvisamente in pieno funzionamento:

- L'apparecchio è rimasto in funzione per più di 35 minuti circa e si è attivata la protezione contro il surriscaldamento.
- ◆ Staccare la spina dalla presa di corrente e fare raffreddare l'apparecchio per circa 90 minuti prima di rimetterlo in funzione.

Codice di errore "OPEN":

- Il coperchio **2** non è chiuso correttamente o l'accessorio non è montato correttamente. Vengono emessi diversi segnali acustici e il display **A** indica "OPEN".
- ◆ Chiudere il coperchio **2**.
- ◆ Se il coperchio **2** è chiuso correttamente, staccare la spina e controllare se l'accessorio è correttamente in sede.

Codice di errore "OUL":

- L'impasto è troppo asciutto e non può essere erogato correttamente, il display **A** indica "OUL".
- ◆ Avviare una nuova operazione di impastatura e dopo l'avvio del programma aggiungere un poco di liquido. Al termine avviare un'altra operazione di erogazione e controllare se ora l'impasto per la pasta viene erogato meglio.

L'impasto per la pasta non viene erogato/non viene erogato correttamente:

- È possibile che l'impasto per la pasta sia troppo umido.
- ◆ Aggiungere un poco di farina e avviare una nuova operazione di impastatura. Al termine avviare un'altra operazione di erogazione e controllare se ora l'impasto per la pasta viene erogato meglio.

Ricette

NOTA

- Tutte le indicazioni di quantità si riferiscono all'impiego di farina di grano normale (tipo 00). Altri tipi di farina, ad esempio farina di farro o farina integrale, richiedono di solito un poco più di liquido.
- Le quantità indicate sono valori indicativi. Come norma generale bisognerebbe attenersi ai rapporti tra farina e liquido indicati. La quantità di liquido necessaria può tuttavia variare a causa di fattori diversi. Se con le quantità prescritte la lavorazione dell'impasto non risulta ottimale, la prossima volta aggiungere o sottrarre qualche millilitro di liquido. Osservare al riguardo anche le indicazioni del capitolo "Risoluzione degli errori".
- 1 misurino **17** corrisponde a circa 250 g di farina. Riempire il misurino **17** di farina. Se la farina si ammucchia, scuotere il misurino **17** e batterne leggermente il fondo su una base stabile. In questo modo si pareggia la farina accumulata. Oltretutto la farina può compatarsi e questo influisce sulla quantità versata. Eventualmente usare una bilancia da cucina per misurare il peso.
- 1 misurino di farina **17** corrisponde a circa 325 g di pasta.
- Si può sostituire 1 uovo con circa 50 ml di liquido.

Per una lavorazione ottimale dell'impasto, attenersi il più possibile al seguente rapporto tra farina e liquidi: a 1 misurino di farina **17** aggiungere circa 80 ml di liquido. Ci si può orientare in base ai segni "1 " e "2 " presenti sul misurino per liquidi **18**. Se si usa 1 misurino di farina **17**, aggiungere liquido fino al segno "1 "; se si usano 2 misurini di farina **17**, aggiungere liquido fino al segno "2 ":

Quantità di farina	Quantità di liquido
	circa 80 ml (= 1 )
	circa 160 ml (= 2 )

Utilizzare i segni "1 " e "2 " presenti sul misurino per liquidi **18** solo per misurare i liquidi senza uovo.

Se tra gli ingredienti ci sono uova, aggiungere circa 10 ml di liquido in più per ogni uovo (misura M). Per farlo, versare 1 uovo nel misurino per liquidi **18** e rabboccare fino a 90 ml di liquido.

Quantità di farina	Quantità di liquido + uovo
	Circa 90 ml in tutto
	Circa 180 ml in tutto

In un passaggio è possibile preparare impasto per la pasta con massimo 500 g di farina. A tale scopo usare 2 misurini di farina **17** (circa 250 g ciascuno). Riempire due volte il misurino per liquidi **18** fino a 90 ml con uovo e liquido. In questo modo, versare lentamente nella vasca **15** due porzioni di miscela sbattuta di acqua e uovo attraverso l'apertura **1** del coperchio **2**.

Ricetta base per pasta di semola di grano duro senza uovo

Ingredienti per 2 persone

- 200 g di semola di grano duro
- 50 g di farina di frumento (tipo 00)
- Circa 80 ml di acqua

Preparazione

- ◆ Versare 200 g di semola di grano duro e 50 g di farina di frumento nella vasca **15**.
- ◆ Avviare il programma di impastatura per 250 g di farina .
- ◆ Attraverso l'apertura **1** del coperchio **2**, versare lentamente circa 80 ml di acqua nella vasca **15**.

- ◆ Al termine del programma avviare l'erogazione dell'impasto per la pasta. Si può usare la spatola per impasto 20 per tagliare la pasta alla lunghezza desiderata durante l'erogazione.
- ◆ Mettere la pasta pronta in acqua salata in ebollizione e mescolare di tanto in tanto. Dopo circa 3 -4 minuti è al dente.

Ricetta base per pasta di farina di frumento senza uovo

Ingredienti per 2 persone

- 250 g di farina di frumento (tipo 00)
- Circa 80 ml di acqua

Preparazione

- ◆ Versare 250 g di farina di frumento nella vasca 15.
- ◆ Avviare il programma di impastatura per 250 g di farina □.
- ◆ Attraverso l'apertura 1 del coperchio 2, versare lentamente circa 80 ml di acqua nella vasca 15.
- ◆ Al termine del programma avviare l'erogazione dell'impasto per la pasta. Si può usare la spatola per impasto 20 per tagliare la pasta alla lunghezza desiderata durante l'erogazione.
- ◆ Mettere la pasta pronta in acqua salata in ebollizione e mescolare di tanto in tanto. Dopo circa 3 -4 minuti è al dente.

Ricetta base per pasta di semola di grano duro con uovo

Ingredienti per 2 persone

- 200 g di semola di grano duro
- 50 g di farina di frumento (tipo 00)
- Circa 40 ml di acqua
- 1 uovo (misura M)

Preparazione

- ◆ Versare 200 g di semola di grano duro e 50 g di farina di frumento nella vasca 15.

- ◆ Versare 1 uovo nel misurino per liquidi 18 e aggiungervi circa 40 ml di acqua. Insieme dovrebbero dare circa 90 ml di liquido. Sbattere l'uovo con l'acqua.
- ◆ Avviare il programma di impastatura per 250 g di farina □.
- ◆ Attraverso l'apertura 1 del coperchio 2, versare lentamente la miscela di acqua e uovo nella vasca 15.
- ◆ Al termine del programma avviare l'erogazione dell'impasto per la pasta. Si può usare la spatola per impasto 20 per tagliare la pasta alla lunghezza desiderata durante l'erogazione.
- ◆ Mettere la pasta pronta in acqua salata in ebollizione e mescolare di tanto in tanto. Dopo circa 3 -4 minuti è al dente.

Ricetta base per pasta di farina di frumento con uovo

Ingredienti per 2 persone

- 250 g di farina di frumento (tipo 00)
- Circa 40 ml di acqua
- 1 uovo (misura M)

Preparazione

- ◆ Versare 250 g di farina di frumento nella vasca 15.
- ◆ Versare 1 uovo nel misurino per liquidi 18 e aggiungervi circa 40 ml di acqua. Insieme dovrebbero dare circa 90 ml di liquido. Sbattere l'uovo con l'acqua.
- ◆ Avviare il programma di impastatura per 250 g di farina □.
- ◆ Attraverso l'apertura 1 del coperchio 2, versare lentamente la miscela di acqua e uovo nella vasca 15.
- ◆ Al termine del programma avviare l'erogazione dell'impasto per la pasta. Si può usare la spatola per impasto 20 per tagliare la pasta alla lunghezza desiderata durante l'erogazione.
- ◆ Mettere la pasta pronta in acqua salata in ebollizione e mescolare di tanto in tanto. Dopo circa 3 -4 minuti è al dente.

Smaltimento



Non smaltire assolutamente l'apparecchio insieme ai normali rifiuti domestici. Questo prodotto è soggetto alla Direttiva europea 2012/19/EU.

Far smaltire l'apparecchio da un'azienda di smaltimento autorizzata o dall'ente di smaltimento comunale. Rispettare le norme attualmente in vigore. In caso di dubbi mettersi in contatto con l'ente di smaltimento competente.



Per lo smaltimento del prodotto una volta che ha terminato la sua funzione, informarsi presso l'amministrazione comunale.



L'imballaggio è costituito da materiali ecocompatibili che possono essere smaltiti tramite gli appositi centri di raccolta e riciclaggio.



Smaltire l'imballaggio conformemente alle norme di tutela ambientale. Tenere conto dei codici presenti sui vari materiali di imballaggio ed eventualmente separare i materiali effettuando una raccolta differenziata. I materiali di imballaggio presentano codici costituiti da abbreviazioni (a) e numeri (b) con il seguente significato: 1-7: materie plastiche, 20-22: carta e cartone, 80-98: materiali compositi.



Dati tecnici

Tensione nominale	220-240 V ~ (corrente alternata), 50/60 Hz
Potenza nominale	220 W
Capienza della vasca ¹⁵	circa 2 l
Quantità di riempimento massima della vasca ¹⁵	500 g di farina + il liquido necessario per ogni passaggio
Capienza del misurino per farina ¹⁷	circa 250 g
Capienza del misurino per liquidi ¹⁸	circa 180 ml
Quantità di riempimento massima del misurino per liquidi ¹⁸	circa 160 ml
Classe di protezione	II / □ (isolamento doppio)
	Tutti i componenti di questo apparecchio che vengono a contatto con alimenti sono idonei al contatto con gli alimenti.

Dopo 35 minuti di funzionamento si consiglia di far raffreddare l'apparecchio per circa 90 minuti. In caso contrario, l'apparecchio potrebbe surriscaldarsi attivando la protezione contro il surriscaldamento.

Garanzia della Kompernass Handels GmbH

Egregio Cliente,

Questo apparecchio ha una garanzia di 3 anni dalla data di acquisto. Qualora questo prodotto presentasse vizi, Le spettano diritti legali nei confronti del venditore del prodotto. La garanzia qui di seguito descritta non costituisce alcun limite a tali diritti legali.

Condizioni di garanzia

Il periodo di garanzia decorre dalla data di acquisto. Si prega di conservare bene lo scontrino di cassa. Quest'ultimo è necessario come prova d'acquisto.

Qualora entro tre anni a partire dalla data d'acquisto del prodotto si presentasse un difetto del materiale o di fabbricazione, provvederemo a nostra discrezione a riparare o a sostituire gratuitamente il prodotto oppure a rimborsare il prezzo d'acquisto. Questa prestazione di garanzia ha come presupposto che l'apparecchio guasto e la prova d'acquisto (scontrino di cassa) vengano presentati entro il termine di tre anni e che si descriva per iscritto in cosa consiste il difetto e quando si è evidenziato.

Se il vizio rientra nell'ambito della nostra garanzia, il Suo prodotto verrà riparato o sostituito da uno nuovo. Con la riparazione o la sostituzione del prodotto non decorre un nuovo periodo di garanzia.

Periodo di garanzia e diritti legali di rivendicazione di vizi

Il periodo di garanzia non viene prolungato da interventi in garanzia. Ciò vale anche per le parti sostituite e riparate. Danni e vizi eventualmente già presenti al momento dell'acquisto devono venire segnalati immediatamente dopo che l'apparecchio è stato disimballato. Le riparazioni eseguite dopo la scadenza del periodo di garanzia sono a pagamento.

Ambito della garanzia

L'apparecchio è stato prodotto con cura secondo severe direttive qualitative e debitamente collaudato prima della consegna.

La prestazione in garanzia vale per difetti del materiale o di fabbricazione. Questa garanzia non si estende a componenti del prodotto esposti a normale logorio, che possono pertanto essere considerati come componenti soggetti a usura o a danni che si verificano su componenti delicati, come ad es. interruttori, batterie o parti realizzate in vetro.

Questa garanzia decade se il prodotto è stato danneggiato oppure utilizzato o sottoposto a interventi di manutenzione in modo non conforme. Per un utilizzo adeguato del prodotto si devono rigorosamente rispettare tutte le istruzioni esposte nel manuale di istruzioni per l'uso. Si devono assolutamente evitare modalità di utilizzo e azioni che il manuale di istruzioni per l'uso sconsiglia o da cui esso mette in guardia.

Il prodotto è destinato esclusivamente all'uso domestico e non a quello commerciale. La garanzia decade in caso di impiego improprio o manomissione, uso della forza e interventi non eseguiti dalla nostra filiale di assistenza autorizzata.

Trattamento dei casi di garanzia

Per garantire una rapida evasione della Sua richiesta, La preghiamo di seguire le seguenti istruzioni:

- Tenga a portata di mano per qualsiasi richiesta lo scontrino di cassa e il codice dell'articolo (IAN) 385824_2107 come prova di acquisto.
- Il codice dell'articolo è riportato sulla targhetta identificativa o su un'incisione presenti sul prodotto, sul frontespizio del manuale di istruzioni (in basso a sinistra) o su un adesivo applicato alla parte posteriore o inferiore del prodotto.
- Qualora si presentassero malfunzionamenti o altri tipi di vizi, contatti innanzitutto il reparto assistenza clienti qui di seguito indicato **telefonicamente** o via **e-mail**.
- Una volta che il prodotto è stato registrato come difettoso, lo può poi spedire a nostro carico, provvedendo ad allegare la prova di acquisto (scontrino di cassa), una descrizione del vizio e l'indicazione della data in cui si è presentato, all'indirizzo del servizio di assistenza clienti che Le è stato comunicato.



Sul sito www.lidl-service.com è possibile scaricare questo e molti altri manuali di istruzioni, filmati sui prodotti e software d'installazione.

Con questo codice QR si giunge direttamente al sito dell'assistenza clienti Lidl (www.lidl-service.com) e con la digitazione del codice articolo (IAN) 385824_2107 si può aprire il manuale di istruzioni di proprio interesse.

Assistenza

IT Assistenza Italia
Tel.: 02 36003201
E-Mail: kompernass@lidl.it

MT Service Malta
Tel.: 80062230
E-Mail: kompernass@lidl.com.mt

IAN 385824_2107

Importatore

Badi che il seguente indirizzo non è quello del servizio di assistenza clienti. Contatti innanzitutto il servizio di assistenza clienti indicato.

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

Contents

Introduction	34
Information about these operating instructions	34
Intended use	34
Unpacking	34
Package contents	34
Safety information	35
Appliance description	38
Control panel	38
Shaping discs	38
Assembling the appliance	39
Making pasta	40
Kneading and dispensing pasta dough	40
Making ravioli	41
Dismantling the appliance	42
Cleaning	42
Cleaning the appliance	42
Cleaning the accessories	42
Storage	43
Troubleshooting	43
Recipes	44
Basic recipe for durum wheat pasta without egg	44
Basic recipe for wheat pasta without egg	45
Basic recipe for durum wheat pasta with egg	45
Basic recipe for wheat pasta with egg	45
Disposal	46
Technical specifications	46
Kompernass Handels GmbH warranty	47
Service	48
Importer	48

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)

- 1 Opening for liquids
- 2 Lid
- 3 Lid release button
- 4 Control panel
- 5 Appliance base
- 6 Drive shaft
- 7 Drawer
- 8 Shaping discs
- 9 Kneading hook
- 10 Dough shaft
- 11 Dough shaft support
- 12 Bracket for the dough shaft
- 13 Marking
- 14 Shaping disc fixture
- 15 Dough container
- 16 Front panel
- 17 Measuring beaker for flour
- 18 Measuring beaker for liquids
- 19 Ravioli attachment
- 20 Dough scraper with cleaning tool
- 21 Cleaning tool with protective cap (for the spaghetti **A** and spaghetti **B** shaping discs)

Control panel

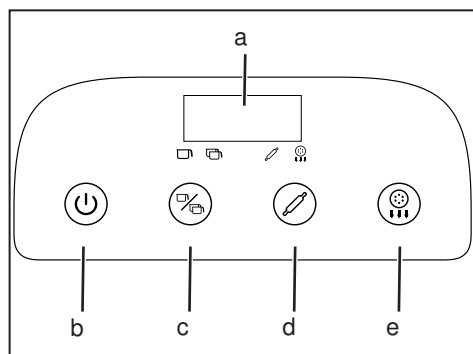


Fig. 1

- 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 **1** are supplied with the product (fig. 2):

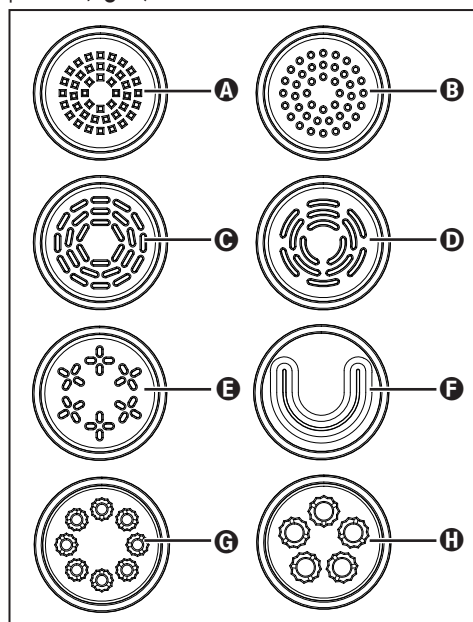


Fig. 2

- A** Spaghetti
- B** Spaghettoni
- 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).

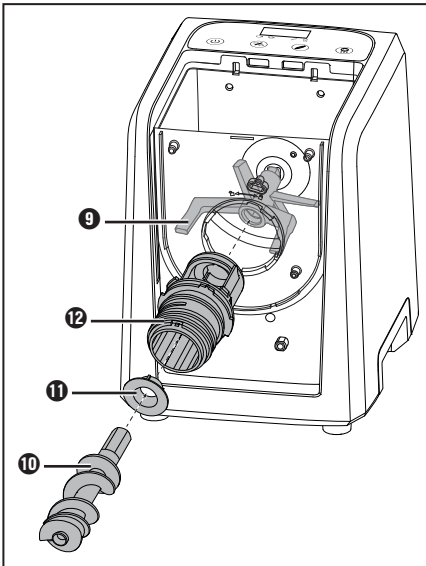


Fig. 3

- 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):

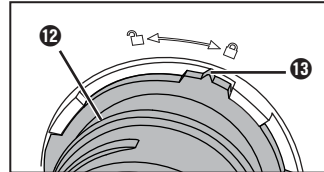


Fig. 4

- 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**.

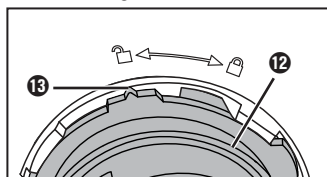


Fig. 5

- 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. 2l
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.

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

MT Service Malta

Tel.: 80062230

E-Mail: kompernass@lidl.com.mt

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.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Inhaltsverzeichnis

Einleitung	50
Informationen zu dieser Bedienungsanleitung	50
Bestimmungsgemäßer Gebrauch	50
Auspacken	50
Lieferumfang	50
Sicherheitshinweise	51
Gerätebeschreibung	54
Bedienfeld	54
Formscheiben	54
Gerät montieren	55
Nudeln herstellen	56
Nudelteig kneten und ausgeben lassen	56
Ravioli formen	57
Gerät demontieren	58
Reinigen	58
Gerät reinigen	58
Zubehör reinigen	58
Aufbewahren	59
Fehler beheben	59
Rezepte	60
Grundrezept für Hartweizengrießnudeln ohne Ei	60
Grundrezept für Weizennudeln ohne Ei	61
Grundrezept für Hartweizengrießnudeln mit Ei	61
Grundrezept für Weizennudeln mit Ei	61
Entsorgen	62
Technische Daten	62
Garantie der Kompernaß Handels GmbH	63
Service	64
Importeur	64

Einleitung

Informationen zu dieser Bedienungsanleitung

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres neuen Gerätes.

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

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Dieses Gerät ist ausschließlich für die Verarbeitung von Nudelteig bestimmt.

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

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

Auspacken

WARNUNG!

Erstickungsgefahr!

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

Lieferumfang

Das Gerät wird standardmäßig mit folgenden Komponenten geliefert:

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

HINWEIS

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

Sicherheitshinweise

GEFAHR! ELEKTRISCHER SCHLAG!

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

⚠ GEFAHR! ELEKTRISCHER SCHLAG!

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

⚠ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

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

ACHTUNG! SACHSCHADEN!

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

HINWEIS

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

Gerätebeschreibung

(Abbildungen siehe Ausklappseite)

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

Bedienfeld

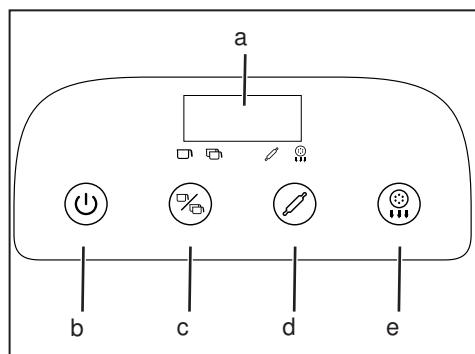


Abb. 1

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

Formscheiben

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

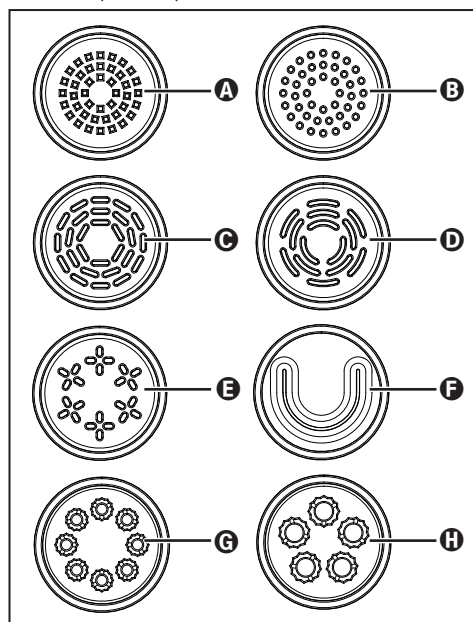


Abb. 2

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

Gerät montieren

HINWEIS

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

- 1) Stellen Sie das Gerät auf einen ebenen Untergrund in der Nähe einer gut erreichbaren Steckdose auf. Vor dem Gerät sollte sich noch ausreichend Platz für eine Schüssel o. Ä. zum Auffangen der Nudeln befinden.
- 2) Schieben Sie den Teigbehälter **15** von vorne bis zum Anschlag in die Gerätebasis **5**. Die Nasen am Teigbehälter **15** müssen dabei in die entsprechenden Aufnahmen in der Rückwand geschoben werden.
- 3) Führen Sie den Knethaken **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**).

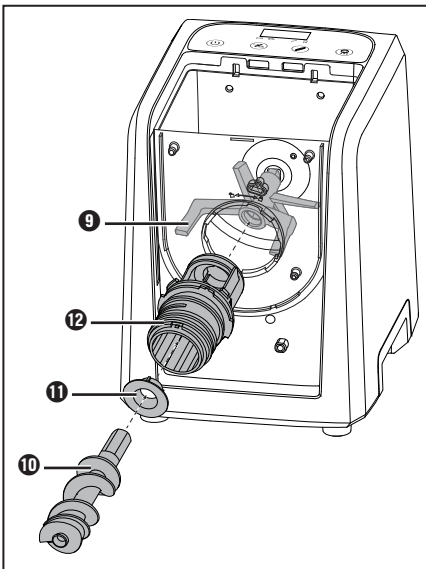


Abb. 3

- 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**):

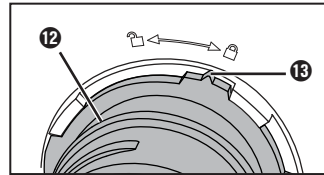


Abb. 4

- 6) Schieben Sie dann die Teigwelle **10** mit dem schmalen Ende durch die Halterung **12** in die Aufnahme des Knethakens **9** (**Abb. 3**). Greifen Sie bei Bedarf von oben in den Teigbehälter **15** und wackeln Sie ein wenig am Knethaken **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**.

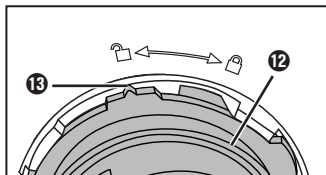


Abb. 5

- 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 /  (Doppelsolierung)
	Alle Teile dieses Geräts, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, sind lebensmittelecht.

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

Garantie der Kompernaß Handels GmbH

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

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

Garantiebedingungen

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

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

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

Garantiezeit und gesetzliche Mängelansprüche

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

Garantieumfang

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

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

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

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

Abwicklung im Garantiefall

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

- Bitte halten Sie für alle Anfragen den Kassenbon und die Artikelnummer (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.

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Estado de las informaciones · Versione delle informazioni

Last Information Update · Stand der Informationen:

09 / 2021 · Ident.-No.: SPM220A1-092021-1

IAN 385824_2107