

SILVERCREST®



PASTA MAKER SPM 220 A1

PL

MASZYŃKA DO MAKARONU

Instrukcja obsługi

DE AT CH

PASTA-MASCHINE

Bedienungsanleitung

IAN 385824_2107

PL



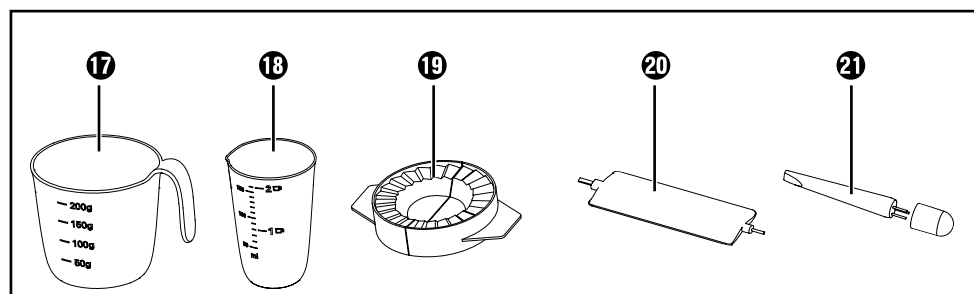
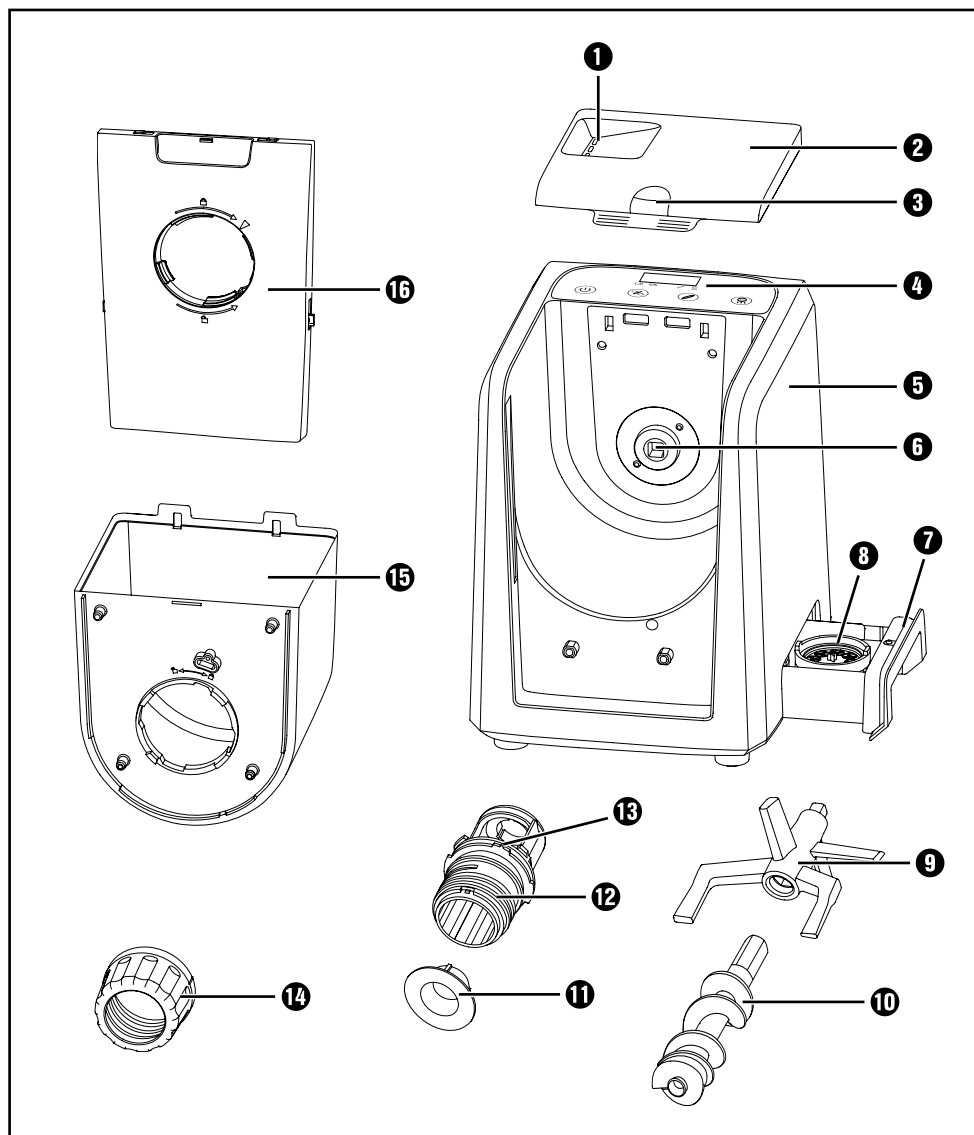
PL

Przed przeczytaniem proszę rozłożyć stronę z ilustracjami, a następnie proszę zapoznać się z wszystkimi funkcjami urządzenia.

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.

PL	Instrukcja obsługi	Strona	1
DE/AT/CH	Bedienungsanleitung	Seite	17



Spis treści

Wstęp	2
Informacje o niniejszej instrukcji obsługi	2
Zastosowanie zgodne z przeznaczeniem	2
Rozpakowanie	2
Zakres dostawy	2
Wskazówki bezpieczeństwa	3
Opis urządzenia	6
Panel sterowania	6
Nakładki do formowania	6
Montaż urządzenia	7
Wyrabianie makaronu	8
Wyrabianie ciasta na makaron i podawanie	8
Formowanie ravioli	9
Demontaż urządzenia	10
Czyszczenie	10
Czyszczenie urządzenia	10
Czyszczenie akcesoriów	10
Przechowywanie	11
Usuwanie usterek	11
Przepisy	12
Podstawowy przepis na makaron z semoliny bez jajka	12
Podstawowy przepis na makaron pszenny bez jajka	13
Podstawowy przepis na makaron z semoliny z jajkiem	13
Podstawowy przepis na makaron pszenny z jajkiem	13
Utylizacja	14
Dane techniczne	14
Gwarancja Kompernaß Handels GmbH	15
Serwis	16
Importer	16

Wstęp

Informacje o niniejszej instrukcji obsługi

Gratulujemy zakupu nowego urządzenia.

Wybrany produkt charakteryzuje się wysoką jakością. Instrukcja obsługi jest częścią składową produktu. Zawiera ona ważne wskazówki na temat bezpieczeństwa, użytkowania i utylizacji. Przed rozpoczęciem użytkowania produktu zapoznaj się ze wszystkimi wskazówkami dotyczącymi obsługi i bezpieczeństwa. Używaj produktu wyłącznie zgodnie z zamieszczonym tu opisem oraz w podanym zakresie zastosowań. Przekazując produkt osobie trzeciej, dołącz do niego również całą dokumentację.

Zastosowanie zgodne z przeznaczeniem

Niniejsze urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do przetwarzania ciasta na makaron.

Urządzenie przeznaczone jest do stosowania w chronionych przed deszczem pomieszczeniach w gospodarstwach domowych.

Nie należy używać go na zewnątrz lub w obszarach komercyjnych czy przemysłowych.

Rozpakowanie

OSTRZEŻENIE!

Niebezpieczeństwo uduszenia!

- Elementów opakowania nie udostępniać dzieciom do zabawy. Niebezpieczeństwo uduszenia.

- ◆ Wyjmij z kartonu wszystkie elementy urządzenia oraz instrukcję obsługi.
- ◆ Zdejmij pokrywę **2** i wyjmij wszystkie luźne części z wnętrza urządzenia.
- ◆ Usuń z urządzenia całe opakowanie i ewentualne folie ochronne.

- ◆ Sprawdź urządzenie pod kątem kompletności dostawy i występowania widocznych uszkodzeń. W przypadku niekompletnej dostawy, bądź wystąpienia uszkodzeń wskutek wadliwego opakowania lub transportu skontaktuj się z infolinią serwisową (patrz rozdział „Serwis”).

Zakres dostawy

Urządzenie dostarczane jest standardowo z następującymi elementami:

- Urządzenie główne
- 8 nakładek do formowania
- Forma do ravioli
- Skrobak do ciasta z narzędziem do czyszczenia
- Narzędzie do czyszczenia z pokrywką ochronną
- Kubek miarowy do płynów
- Kubek miarowy do mąki
- Instrukcja obsługi
- Zeszyt z przepisami

WSKAZÓWKA

- Kubek miarowy **17/18** oraz forma do ravioli **19** znajdują się w chwili dostawy wewnątrz urządzenia.
- Nakładki do formowania **8**, skrobak do ciasta **20** oraz narzędzie do czyszczenia **21** znajdują się w szufladzie z boku urządzenia.

Wskazówki bezpieczeństwa

NIEBEZPIECZEŃSTWO! PORAŻENIE PRĄDEM ELEKTRYCZNYM!

- ▶ Podłączaj urządzenie tylko i wyłącznie do prawidłowo zainstalowanego gniazda zasilania. Napięcie w sieci elektrycznej musi być zgodne z danymi podanymi na tabliczce znamionowej urządzenia.
- ▶ Przed przystąpieniem do użytkowania należy sprawdzić, czy urządzenie nie ma widocznych uszkodzeń. Nie uruchamiaj urządzenia w przypadku widocznych uszkodzeń urządzenia lub kabla zasilającego, ani gdy urządzenie upadło.
- ▶ Naprawy urządzenia zlecaj wyłącznie w autoryzowanych punktach serwisowych lub w serwisie producenta. Nieprawidłowo wykonane naprawy mogą powodować zagrożenia dla użytkownika. Powodują one również utratę gwarancji.
- ▶  Nigdy nie zanurzaj podstawy urządzenia w wodzie, ani w żadnej innej cieczy!
- ▶ Urządzenie może być stosowane tylko wewnątrz pomieszczeń.
- ▶ Dopilnuj, by kabel zasilający podczas pracy nigdy nie został zawilgocony ani zamoczony. Kabel układaj w taki sposób, aby chronić go przed przygnieceniem lub innym rodzajem uszkodzenia.
- ▶ Nigdy nie chwytaj zasilacza sieciowego ani podstawy urządzenia mokrymi rękami.
- ▶ Kabel zasilający trzymaj z dala od gorących powierzchni.
- ▶ W przypadku uszkodzenia kabla zasilającego zleć jego wymianę producentowi, w punkcie serwisowym lub osobie posiadającej odpowiednie kwalifikacje. Dzięki temu unikniesz poważnych zagrożeń.
- ▶ Przy braku nadzoru oraz przed złożeniem, rozłożeniem, wymianą akcesoriów lub czyszczeniem oraz w przypadku usterek należy zawsze odłączać urządzenie od zasilania sieciowego.
- ▶ Dopiero wyjęcie wtyku z gniazda zasilania powoduje całkowite odcięcie urządzenia od zasilania elektrycznego. Dlatego urządzenie powinno stać zawsze w miejscu zapewniającym swobodny dostęp do gniazda zasilania, aby w razie zagrożenia możliwe było natychmiastowe wyciągnięcie wtyku sieciowego z gniazda.

⚠ NIEBEZPIECZEŃSTWO! PORĄŻENIE PRĄDEM ELEKTRYCZNYM!

- ▶ Odłączaj zasilacz sieciowy wyłącznie przez wyciągnięcie wtyczki z gniazdka – nigdy nie ciągnij za sam kabel.

⚠ OSTRZEŻENIE! NIEBEZPIECZEŃSTWO OBRAŹEŃ!

- ▶ Dzieciom nie wolno używać tego urządzenia.
- ▶ Urządzenie oraz jego kabel zasilający należy trzymać poza zasięgiem dzieci.
- ▶ Dzieciom nie wolno bawić się urządzeniem.
- ▶ To urządzenie może być używane przez osoby o zmniejszonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych bądź umysłowych lub też osoby nieposiadające odpowiedniego doświadczenia i/lub wiedzy, wyłącznie pod nadzorem lub po przeszkoleniu w zakresie bezpiecznego używania urządzenia oraz wynikających z niego zagrożeń.
- ▶ Stosuj wyłącznie znajdujące się w zestawie akcesoria. Akcesoria innych producentów mogą nie nadawać się do tego celu i mogą prowadzić do zagrożeń lub szkód materialnych!
- ▶ Nigdy nie otwieraj obudowy. W tym przypadku nie jest zagwarantowane bezpieczeństwo i powoduje to wygaśnięcie gwarancji.
- ▶ Akcesoria wymieniaj wyłącznie po zatrzymaniu napędu oraz po wyjęciu wtyku sieciowego! Urządzenie po wyłączeniu pracuje jeszcze przez pewien czas.
- ▶ Nie używaj urządzenia do innych celów niż opisane w tej instrukcji obsługi. Nieprawidłowe użycie urządzenia powoduje ryzyko powstania obrażeń!
- ▶ Unikaj dotykania ruchomych części. Podczas pracy trzymaj ręce, włosy, ubranie, skrobak do ciasta i inne przedmioty z dala od ruchomych części.
- ▶ Podczas pracy pokrywa powinna być zamknięta.

UWAGA! SZKODY MATERIALNE!

- ▶ Upewnij się, że urządzenie, kabel zasilający lub wtyk sieciowy nie stykają się z gorącymi źródłami, takimi jak gorące płyty grzejne lub nieosłonięty płomień.
- ▶ Nigdy nie ustawiaj urządzenia w pobliżu źródeł ciepła.
- ▶ Nie zakrywaj urządzenia podczas pracy, aby nie doprowadzić do zatoru cieplnego.
- ▶ Nie przepelniaj urządzenia. Nie przetwarzaj przepisów zawierających więcej niż 500 g mąki na jeden cykl.
- ▶ W czasie pracy urządzenia do pojemnika na ciasto wkładaj wyłącznie składniki przeznaczone do przetworzenia.
- ▶ Nie używaj urządzenia bez składników! Niebezpieczeństwo przegrzania!
- ▶ Do sterowania pracą urządzenia nie używaj żadnych zewnętrznych zegarów sterujących ani innego systemu zdalnego sterowania.
- ▶ Po 35 minutach pracy zalecamy pozostawić urządzenie do ostygnięcia na ok. 90 minut.

WSKAZÓWKA

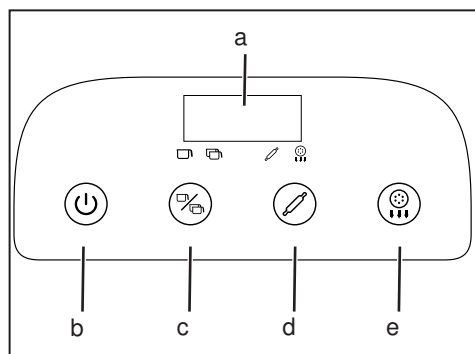
- ▶ Przetłaczanie produktu z 50 na 60 Hz nie wymaga żadnych działań ze strony użytkownika. Produkt przystosowuje się zarówno do częstotliwości 50 Hz, jak i 60 Hz.

Opis urządzenia

(Ilustracje – patrz rozkładana okładka)

- 1 Otwór na płyny
- 2 Pokrywa
- 3 Przycisk odblokowujący pokrywę
- 4 Panel sterowania
- 5 Podstawa urządzenia
- 6 Wałek napędowy
- 7 Szuflada
- 8 Nakładki do formowania
- 9 Hak do wyrabiania ciasta
- 10 Wałek do ciasta
- 11 Łożysko wałka do ciasta
- 12 Uchwyt wałka do ciasta
- 13 Oznaczenie
- 14 Element mocujący nakładki do formowania
- 15 Pojemnik na ciasto
- 16 Płyta przednia
- 17 Kubek miarowy do mąki
- 18 Kubek miarowy do płynów
- 19 Forma do ravioli
- 20 Skrobak do ciasta z narzędziem do czyszczenia
- 21 Narzędzie do czyszczenia z pokrywką ochronną (do nakładek do formowania Spaghetti **A** i Spaghettoni **B**)

Panel sterowania

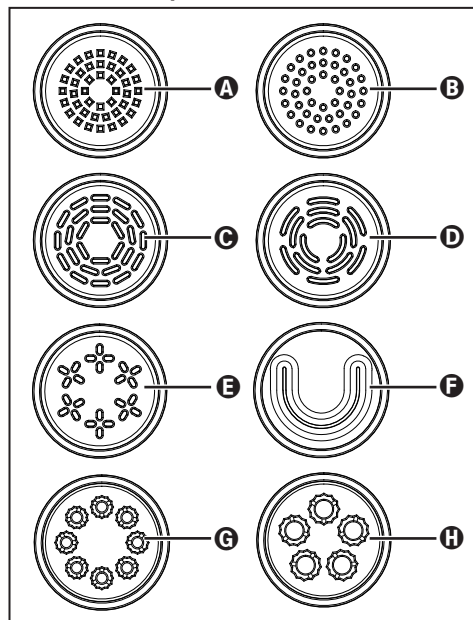


Rys. 1

- a Wyświetlacz
- b Przycisk włącznika/wyłącznika
- c Przycisk programu wyrabiania ciasta, do wyboru programu wyrabiania ciasta
- d Przycisk wyrabiania ciasta do uruchomienia wybranego programu wyrabiania ciasta
- e Przycisk podawania do uruchomienia programu podawania

Nakładki do formowania

W zestawie znajduje się 8 różnych nakładek do formowania **8** (rys. 2):



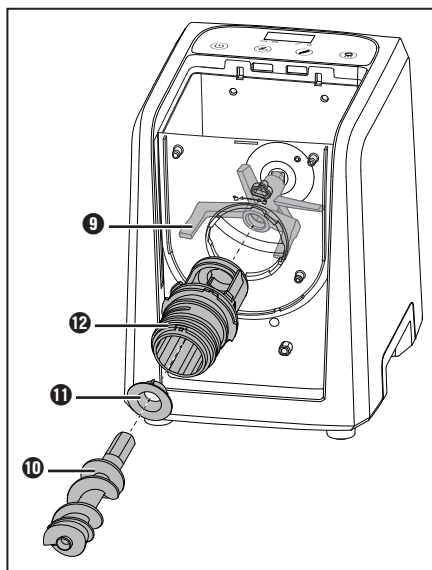
Rys. 2

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

Montaż urządzenia

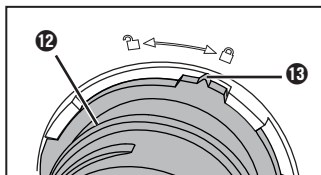
WSKAZÓWKA

- Wyczyść przed pierwszym użyciem dokładnie wszystkie elementy urządzenia w sposób opisany w rozdziale „Czyszczenie”.
- 1) Postaw urządzenie na równym podłożu w pobliżu łatwo dostępnego gniazda zasilania. Przed urządzeniem powinno być wystarczająco dużo miejsca na miskę lub podobny pojemnik do zbierania makaronu.
 - 2) Wsuń pojemnik na ciasto **15** od przodu do oporu w podstawę urządzenia **5**. Noski na pojemniku na ciasto **15** muszą przy tym wsunąć się w odpowiednie elementy ustalające na tylnej ścianie.
 - 3) Wprowadź hak do wyrabiania ciasta **9** od góry do pojemnika na ciasto **15** i włóż go w wałek napędowy **6**.
 - 4) Wsuń łożysko **11** w taki sposób w koniec uchwyty **12**, aby noski na łożysku **11** wsunęły się w wycięcia w uchwyty **12** (rys. 3).



Rys. 3

- 5) Zamontuj uchwyt **12** na pojemniku na ciasto **15**. Wsuń uchwyt **12** dodatkowo wąskim końcem przez okrągły otwór pojemnika na ciasto **15** (rys. 3). Uchwyt **12** pasuje tylko w jednej pozycji przez otwór, oznaczenie **13** wskazuje przy tym na symbol  na pojemniku na ciasto **15**. Dokręć uchwyt **12** w prawo, aż oznaczenie **13** na uchwycie **12** wskaże na symbol  (rys. 4):



Rys. 4

- 6) Wsuń następnie wałek do ciasta **10** wąskim końcem przez uchwyt **12** w element ustalający haka do wyrabiania ciasta **9** (rys. 3). W razie potrzeby sięgnij od góry do pojemnika na ciasto **15** i poruszaj nieco hakiem do wyrabiania ciasta **9**, aż będzie można wsunąć wałek do ciasta **10**.
- 7) Załóż płytę przednią **16** na pojemnik na ciasto **15** i dociśnij ją. Zaczepy na płycie przedniej **16** muszą przy tym wsunąć się w odpowiednie wycięcia na pojemniku na ciasto **15**.
- 8) Wybierz pasującą nakładkę do formowania **8** (patrz rozdział „**Nakładki do formowania**”) i wsuń ją w taki sposób na uchwyt **12**, aby oba zaczepy na nakładce do formowania **8** wsunęły się w wycięcia na uchwycie **12**.
- 9) Wsuń element mocujący nakładki do formowania **14** na uchwyt **12** i dokręć go w prawo w kierunku symbolu . Ewentualnie zamocuj wolną ręką nakładkę do formowania **8**.
- 10) Pokrywą **2** zamontuj dopiero po dodaniu wymaganej mąki do pojemnika na ciasto **15** (patrz rozdział „**Wyrabianie makaronu**”).

- 1) Włóż wtyk sieciowy do łatwo dostępnego gniazda zasilania. Rozlegnie się sygnał dźwiękowy i wyświetlacz **A** zaświeci się na krótko. Urządzenie znajduje się teraz w trybie gotowości.

Urządzenie jest teraz zamontowane i gotowe do pracy.

Wyrabianie makaronu

⚠ OSTRZEŻENIE! NIEBEZPIECZEŃSTWO OBRAŹEŃ!

- ▶ W czasie pracy urządzenia nigdy nie wkładaj rąk do pojemnika na ciasto **15**. Niebezpieczeństwo odniesienia obrażeń o obracające się elementy!
- ▶ Akcesoria wymieniaj wyłącznie po zatrzymaniu napędu oraz po wyjęciu wtyku sieciowego! Urządzenie po wyłączeniu pracuje jeszcze przez pewien czas.

UWAGA! SZKODY MATERIALNE!

- ▶ Nie przepelniaj urządzenia. Nie przetwarzaj przepisów zawierających więcej niż 500 g mąki na jeden cykl.

WSKAZÓWKA

- ▶ Każde naciśnięcie przycisku zostanie potwierdzone sygnałem akustycznym.
- ▶ Praca jest możliwa tylko z prawidłowo założonymi akcesoriami. Jeśli akcesoria nie są prawidłowo zamontowane, po uruchomieniu programu rozlegnie się kilka sygnałów dźwiękowych, a na wyświetlaczu **A** pojawi się „OPEN”. Odłącz wtyk sieciowy i sprawdź, czy akcesoria są prawidłowo zamontowane.

Wyrabianie ciasta na makaron i podawanie

- 1) Zmontuj urządzenie zgodnie z opisem w rozdziale „**Montaż urządzenia**”.
- 2) Przygotuj wszystkie składniki potrzebne do ciasta na makaron. Jako wskazówek należy używać przepisów zawartych w niniejszej instrukcji (patrz rozdział „**Przepisy**”) lub w załączonym zeszycie z przepisami.

- 3) Odmierz potrzebną ilość mąki za pomocą kubka miarowego do mąki **17** i wsyp ją do pojemnika na ciasto **15**.

WSKAZÓWKA

- ▶ 1 Kubek miarowy **17** zawiera ok. 250 g mąki. Napełnij kubek miarowy **17** mąką. Jeśli mąka się zbierze w kupkę, wstrząśnij kubkiem miarowym **17** oraz lekko stuknij jego dnem o stabilną powierzchnię. W ten sposób wygładzisz nagromadzoną mąkę. Powoduje to zagęszczenie mąki, co ma wpływ na wysypaną ilość. Jeśli to konieczne, użyj do odważenia wagi kuchennej.

- 4) Używając kubka miarowego do płynów **18** odmierz wymaganą ilość płynu i np. jajka. W tym celu najpierw wbij jajko do kubka miarowego **18**, a następnie nalej płyn do wymaganej ilości.

WSKAZÓWKA

- ▶ Zawsze ubijaj jajko z płynem, aby lepiej przetwarzać ciasto.
- ▶ W celu lepszego przetworzenia dodawaj płyny do pojemnika na ciasto **15** na początku programu wyrabiania ciasta.

- 5) Zamontuj pokrywę **2**, wsuwając oba czopy pokrywy **2** w oba elementy ustalające w podstawie urządzenia **5**. Następnie docisnij przednią część pokrywy **2**, aż zatrzaśnie się słyszalnie w płycie przedniej **16**.
- 6) Naciśnij przycisk włącznika/wyłącznika **Ⓢ** b, aby włączyć urządzenie. Rozlegnie się sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu **A** pojawi się „ON”.

WSKAZÓWKA

- ▶ Jeśli przez ok. 2 minuty nie zostanie naciśnięty żaden przycisk, rozlegnie się kilka sygnałów dźwiękowych i urządzenie wyłączy się automatycznie.
- 7) Wybierz przyciskiem programu wyrabiania ciasta **Ⓢ** C odpowiedni dla danego ciasta program wyrabiania ciasta:
 - **Ⓢ**: dla małych ilości ciasta do ok. 250 g mąki

– : dla dużych ilości ciasta od ok.

250–500 g mąki

Zaświeci się symbol wybranego programu wyrabiania ciasta / .

- 8) Naciśnij przycisk wyrabiania ciasta d , aby uruchomić program wyrabiania ciasta. Dodatkowo zaświeci się symbol , a na wyświetlaczu a zostanie wyświetlony pozostały czas wyrabiania ciasta.

Program wyrabiania ciasta	Czas wyrabiania ciasta
	3 min
	3 min

WSKAZÓWKA

- ▶ W każdej chwili można przerwać trwający program, naciskając przycisk wyrabiania ciasta d lub otwierając pokrywę 2. Kontynuuj program, ponownie naciskając przycisk wyrabiania ciasta d , w razie potrzeby zamknij wcześniej pokrywę 2.
 - ▶ Naciśnięcie przycisku włącznika/wyłącznika b powoduje przerwanie trwającego programu i przełączenie urządzenia w tryb gotowości.
- 9) Powoli wlej wymagany płyn przez otwór 1 w pokrywę 2 do pojemnika na ciasto 15.
- 10) Po zakończeniu programu wyrabiania ciasta rozlega się kilka sygnałów dźwiękowych. Sprawdź konsystencję ciasta. Jeśli składniki nie są jeszcze optymalnie wymieszane, naciśnij przycisk wyrabiania ciasta d , aby rozpocząć kolejny proces wyrabiania ciasta.
- 11) Gdy ciasto jest już wystarczająco wymieszane, naciśnij przycisk podawania e , aby uruchomić program podawania. Dodatkowo zaświeci się symbol , a na wyświetlaczu a zostanie wyświetlony pozostały czas podawania ciasta.

Program wyrabiania ciasta	Czas podawania
	11 min
	14 min

- 12) Makaron można odcinać podczas podawania za pomocą skrobaka do ciasta .

WSKAZÓWKA

- ▶ Jeśli podawanie zatrzyma się, a na wyświetlaczu a pojawi się napis „OUL”, oznacza to, że ciasto jest zbyt suche i nie może być prawidłowo przetwarzane. Rozpocznij nowy proces wyrabiania ciasta i dodaj odrobinę płynu po uruchomieniu programu. Następnie rozpocznij kolejny proces podawania i sprawdź, czy ciasto na makaron jest teraz lepiej podawane.
- 13) Po zakończeniu programu podawania hak do wyrabiania ciasta 9 nadal się obraca, zmieniając kierunek, aby wyprowadzić resztki ciasta z wałka do ciasta 10. Gdy tylko proces zostanie całkowicie zakończony, rozlegną się sygnały dźwiękowe, a na wyświetlaczu a pojawi się napis „OFF”. Jeśli w urządzeniu znajdują się jeszcze resztki ciasta, naciśnij ponownie przycisk podawania e , aby rozpocząć kolejny, krótszy proces podawania.
- 14) Jeśli po zakończeniu programu wyjściowego przez ok. 2 minuty nie zostanie naciśnięty żaden przycisk, rozlegnie się kilka sygnałów dźwiękowych, a urządzenie przełączy się z powrotem w tryb gotowości.
- 15) Po użyciu oczyść dokładnie wszystkie elementy urządzenia w sposób opisany w rozdziale „Czyszczenie”.

Formowanie ravioli

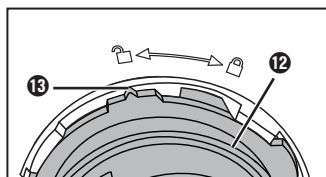
- Świeże płaty lasagne ułóż gładko na desce do krojenia lub podobnej powierzchni. Płaty lasagne powinny mieć rozmiar co najmniej 7,5 x 7,5 cm, w razie potrzeby rozwałkuj je nieco za pomocą wałka kuchennego.
- Za pomocą spodu formy do ravioli 19 wytnij płaty ciasta.
- Ułóż płaty ciasta równo na wierzchu formy do ravioli 19 i umieść na środku żądane nadzienie.

WSKAZÓWKA

- Ciasto pozostałe po wykrawaniu włóż z powrotem do urządzenia, uruchom proces wyrabiania ciasta i uformuj kolejny płak lasagne.
- 4) Ostrożnie zamknij obie połówki formy do ravioli **19** i mocno je do siebie dociśnij.
 - 5) Otwórz formę do ravioli **19** i wyjmij gotowe pierożki ravioli.

Demontaż urządzenia

- 1) Wyciągnij wtyk sieciowy z gniazda zasilania.
- 2) Zdejmij pokrywę **2**: naciśnij w tym celu przycisk odblokowujący **3** i zdejmij pokrywę **2** do góry.
- 3) Obróć element mocujący nakładki do formowania **14** w lewo w stronę symbolu  i wyjmij go.
- 4) Zdejmij nakładkę do formowania **8**.
- 5) Zdejmij płytę przednią **16**. W tym celu wyciągnij pojemnik na ciasto **15** nieco do przodu z podstawy urządzenia, aż będzie można zdjąć płytę przednią **16** z pojemnika na ciasto **15**.
- 6) Obrócić uchwyt **12** w lewo, aż oznaczenie **13** na uchwycie **12** będzie wskazywało na symbol  na pojemniku na ciasto **15** (rys. 5). Wyjmij uchwyt **12** wraz z wałkiem do ciasta **10**.



Rys. 5

- 7) Wyjmij wałek do ciasta **10** oraz łożysko **11** z uchwytu **12**.
- 8) Wyjmij hak do wyrabiania ciasta **9** i pojemnik na ciasto **15** z podstawy urządzenia **5**.

Urządzenie jest teraz zdemontowane.

Czyszczenie

Czyszczenie urządzenia

NIEBEZPIECZEŃSTWO! PORĄŻENIE PRĄDEM ELEKTRYCZNYM!

- Przed każdym czyszczeniem wyjmij wtyk sieciowy z gniazda zasilania!
-  Nigdy nie zanurzaj podstawy urządzenia **5** w wodzie lub innych cieczach!

UWAGA! SZKODY MATERIALNE!

- Nie używaj żrących ani szorujących środków czyszczących. Mogłyby one trwale uszkodzić powierzchnię!
- Czyść urządzenie po każdym użyciu, aby uniknąć awarii spowodowanych resztkami produktów spożywczych.

- 1) Jeśli nie zostało to jeszcze zrobione, zdemontuj urządzenie zgodnie z opisem w rozdziale „Demontaż urządzenia”.
- 2) Ewentualne pozostałości mąki w uchwycie haka do wyrabiania ciasta **9** usuń suchą ściereczką.
- 3) Wyczyść wnętrze podstawy urządzenia **5** i powierzchnie lekko zwilżoną ściereczką. W razie potrzeby nanieś na ściereczkę łagodny płyn do mycia naczyń i przetrzyj lekko zwilżoną ściereczką.
- 4) Przed ponownym montażem urządzenia wysusz je dokładnie.

Czyszczenie akcesoriów

WSKAZÓWKA

- Nakładki do formowania **8** czyści się najlepiej po wyschnięciu ciasta.
- 1) Najpierw użyj narzędzia do czyszczenia **21** (do nakładek do formowania Spaghetti **A** i Spaghettoni **B**) lub bocznych trzpieni czyszczących skrobaka do ciasta **20**, aby zgrubnie usunąć resztki ciasta z wycięć używanych nakładek do formowania **8**.

- 2) Wszystkie zdejmowane części i akcesoria należy czyścić w wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń. Spłukać czystą wodą, aby usunąć wszystkie pozostałości płynu do mycia naczyń.

WSKAZÓWKA

-  Poniższe części nadają się również do mycia w zmywarce do naczyń: pokrywa ②, pojemnik na ciasto ⑮, uchwyt ⑫, wałek do ciasta ⑩, łożysko wałka do ciasta ⑪, hak do wyrabiania ciasta ⑨, element mocujący nakładki do formowania ⑭, nakładki formujące ⑧, kubek miarowy ⑰/⑱, skrobak do ciasta ⑳, narzędzie do czyszczenia ㉑, forma do ravioli ⑲. Jeśli to możliwe, umieść elementy w górnym koszu zmywarki i uważaj, aby ich nie zakleszczyć.
- W przypadku uporczywych pozostałości ciasta na nakładkach do formowania ⑧ spróbuj następującej metody: włóż nakładki do formowania ⑧ do zamrażarki na 1-2 godziny. Pozostałości ciasta powinny pozwolić się później łatwo usunąć za pomocą narzędzi do czyszczenia ㉑/⑲.

- 3) Przed ponownym montażem osusz dokładnie wszystkie elementy.

Przechowywanie

- ◆ Schowaj nakładki do formowania ⑧, skrobak do ciasta ㉑ oraz narzędzie do czyszczenia ㉑ w szufladzie ⑦ z boku urządzenia.
- ◆ Wyczyszczone urządzenie z zamkniętą pokrywą ② przechowuj w czystym, wolnym od pyłów i suchym miejscu.

Usuwanie usterek

Urządzenie nie działa:

- Wtyk sieciowy nie jest podłączony do sieci elektrycznej.
- ◆ Włóż wtyk sieciowy do gniazda zasilania.
- Urządzenie pracowało dłużej niż ok. 35 minut, zadziałało zabezpieczenie przed przegrzaniem.

- ◆ Wyciągnij wtyk sieciowy z gniazda zasilania i przed ponownym uruchomieniem odczekaj ok. 90 minut, aż urządzenie ostygnie.
- Urządzenie jest uszkodzone.
- ◆ Skontaktuj się z serwisem.

Urządzenie nagle zatrzymuje się podczas pracy:

- Urządzenie pracowało dłużej niż ok. 35 minut, zadziałało zabezpieczenie przed przegrzaniem.
- ◆ Wyciągnij wtyk sieciowy z gniazda zasilania i przed ponownym uruchomieniem odczekaj ok. 90 minut, aż urządzenie ostygnie.

Kod błędu „OPEN”:

- Pokrywa ② nie jest prawidłowo zamknięta lub akcesoria nie są prawidłowo zamontowane. Rozlega się kilka sygnałów dźwiękowych, a na wyświetlaczu A pojawia się „OPEN”.
- ◆ Zamknij pokrywę ②.
- ◆ Jeśli pokrywa ② jest prawidłowo zamknięta, odłącz wtyk sieciowy i sprawdź, czy akcesoria są prawidłowo osadzone.

Kod błędu „OUL”:

- Ciasto na makaron jest zbyt suche i nie można go podać, na wyświetlaczu A pojawia się napis „OUL”.
- ◆ Rozpocznij nowy proces wyrabiania ciasta i dodaj odrobinę płynu po uruchomieniu programu. Następnie rozpocznij kolejny proces podawania i sprawdź, czy ciasto na makaron jest teraz lepiej podawane.

Ciasto na makaron nie jest podawane/ jest podawane nieprawidłowo:

- Ciasto na makaron może być zbyt wilgotne.
- ◆ Dodaj odrobinę mąki i rozpocznij nowy proces wyrabiania ciasta. Następnie rozpocznij kolejny proces podawania i sprawdź, czy ciasto na makaron jest teraz lepiej podawane.

Przepisy

WSKAZÓWKI

- ▶ Wszystkie ilości opierają się na użyciu zwykłej mąki pszennej (typ 405). Inne rodzaje mąki, takie jak orkiszowa lub razowa, wymagają zazwyczaj nieco więcej płynu.
- ▶ Ilości podane w przepisach są wartościami orientacyjnymi. Zasadniczo należy trzymać się podanych proporcji mąki i płynu. Jednak ze względu na różne czynniki, ilość potrzebnego płynu może się nieznacznie różnić. Jeśli ciasto nie wyrabia się optymalnie przy podanych ilościach, następnym razem dodaj kilka mililitrów więcej lub mniej płynu. Przestrzegaj również informacji zawartych w rozdziale „Usuwanie usterek”.
- ▶ 1 Kubek miarowy 17 zawiera ok. 250 g mąki. Napełnij kubek miarowy 17 mąką. Jeśli mąka się zbierze w kupkę, wstrząśnij kubkiem miarowym 17 oraz lekko stuknij jego dnem o stabilną powierzchnię. W ten sposób wygładzisz nagromadzoną mąkę. Może to powodować zagęszczanie się mąki, co ma wpływ na ilość wysypywanego produktu. Jeśli to konieczne, użyj do odważenia wagi kuchennej.
- ▶ 1 kubek miarowy mąki 17 daje ok. 325 g makaronu.
- ▶ Możesz zastąpić 1 jajko ok. 50 ml płynu.

Aby uzyskać optymalne wyrabianie ciasta, należy przestrzegać następujących proporcji mąki i płynów: do 1 kubka miarowego mąki 17 dodaj ok. 80 ml płynu. Jako punkty odniesienia można wykorzystać oznaczenia „1 ” i „2 ” na kubku miarowym do płynów 18. Używając 1 kubek miarowy mąki 17 dodaj płyn do oznaczenia „1 ”, w przypadku 2 kubków miarowych mąki 17, dodaj płyn odpowiednio do oznaczenia „2 ”:

Ilość mąki	Ilość płynu
	ok. 80 ml (= 1 )
	ok. 160 ml (= 2 )

Używaj oznaczeń „1 ” i „2 ” na kubku miarowym do płynów 18 tylko do odmierzania płynów bez jajek.

Jeśli jajko jest jednym ze składników, dodajemy na jedno jajko (roz. M) ok. 10 ml płynu. W tym celu dodaj po 1 jajku do kubka miarowego do płynów 18 i uzupełnij do 90 ml płynu.

Ilość mąki	Ilość płynu + jajko
	łącznie ok. 90 ml
	łącznie ok. 180 ml

Możesz przygotować ciasto na makaron z maks. 500 g mąki w jednym cyklu. W tym celu użyj 2 kubki miarowe mąki 17 (ok. 250 g każda). Napełnij kubek miarowy do płynów 18 2 razy do 90 ml jajkiem i płynem. W ten sposób powoli dodaj dwie porcje zmieszanej wody i jaj przez otwór 1 w pokrywie 2 do pojemnika na ciasto 15.

Podstawowy przepis na makaron z semoliny bez jajka

Składniki dla 2 osób

- 200 g semoliny
- 50 g mąki pszennej (typ 405)
- ok. 80 ml wody

Przygotowanie

- ◆ Dodaj 200 g semoliny i 50 g mąki pszennej do pojemnika na ciasto 15.
- ◆ Uruchom program wyrabiania ciasta dla 250 g mąki .
- ◆ Powoli wlej ok. 80 ml wody przez otwór 1 w pokrywie 2 do pojemnika na ciasto 15.
- ◆ Pod koniec programu wyrabiania ciasta należy odstawić je na bok. Możesz użyć skrobaka do ciasta 20, aby przyciąć kluski do pożądanej długości podczas podawania.

- ◆ Gotowy makaron wrzuc do wrzącej, osolonej wody i mieszaj od czasu do czasu. Po około 3-4 minutach makaron jest ugotowany al dente, czyli jędrny podczas gryzienia.

Podstawowy przepis na makaron pszenny bez jajka

Składniki dla 2 osób

- 250 g mąki pszennej (typ 405)
- ok. 80 ml wody

Przygotowanie

- ◆ Dodaj 250 g mąki pszennej do pojemnika na ciasto t.
- ◆ Uruchom program wyrabiania ciasta dla 250 g mąki .
- ◆ Powoli wlej ok. 80 ml wody przez otwór ① w pokrywie ② do pojemnika na ciasto 15.
- ◆ Pod koniec programu wyrabiania ciasta należy odstawić je na bok. Możesz użyć skrobaka do ciasta 20, aby przyciąć kluski do pożądanej długości podczas podawania.
- ◆ Gotowy makaron wrzuc do wrzącej, osolonej wody i mieszaj od czasu do czasu. Po około 3-4 minutach makaron jest ugotowany al dente, czyli jędrny podczas gryzienia.

Podstawowy przepis na makaron z semoliny z jajkiem

Składniki dla 2 osób

- 200 g semoliny
- 50 g mąki pszennej (typ 405)
- ok. 40 ml wody
- 1 jajko (rozm. M)

Przygotowanie

- ◆ Dodaj 200 g semoliny i 50 g mąki pszennej do pojemnika na ciasto 15.
- ◆ Dodaj 1 jajko do kubka miarowego do płynów 18 i dolej ok. 40 ml wody. Z tych dwóch składników powinno powstać około 90 ml płynu. Wymieszaj jajko z wodą.
- ◆ Uruchom program wyrabiania ciasta dla 250 g mąki .

- ◆ Powoli wlej wymaganą mieszankę jajka z wodą przez otwór ① w pokrywie ② do pojemnika na ciasto 15.
- ◆ Pod koniec programu wyrabiania ciasta należy odstawić je na bok. Możesz użyć skrobaka do ciasta 20, aby przyciąć kluski do pożądanej długości podczas podawania.
- ◆ Gotowy makaron wrzuc do wrzącej, osolonej wody i mieszaj od czasu do czasu. Po około 3-4 minutach makaron jest ugotowany al dente, czyli jędrny podczas gryzienia.

Podstawowy przepis na makaron pszenny z jajkiem

Składniki dla 2 osób

- 250 g mąki pszennej (typ 405)
- ok. 40 ml wody
- 1 jajko (rozm. M)

Przygotowanie

- ◆ Dodaj 250 g mąki pszennej do pojemnika na ciasto 15.
- ◆ Dodaj 1 jajko do kubka miarowego do płynów 18 i dolej ok. 40 ml wody. Z tych dwóch składników powinno powstać około 90 ml płynu. Wymieszaj jajko z wodą.
- ◆ Uruchom program wyrabiania ciasta dla 250 g mąki .
- ◆ Powoli wlej wymaganą mieszankę jajka z wodą przez otwór ① w pokrywie ② do pojemnika na ciasto 15.
- ◆ Pod koniec programu wyrabiania ciasta należy odstawić je na bok. Możesz użyć skrobaka do ciasta 20, aby przyciąć kluski do pożądanej długości podczas podawania.
- ◆ Gotowy makaron wrzuc do wrzącej, osolonej wody i mieszaj od czasu do czasu. Po około 3-4 minutach makaron jest ugotowany al dente, czyli jędrny podczas gryzienia.

Utylizacja



Pod żadnym pozorem nie wyrzucaj urządzenia do zwykłych śmieci domowych. Ten produkt podlega dyrektywie europejskiej 2012/19/EU.

Zużyte urządzenie należy oddać do certyfikowanego zakładu utylizacji odpadów lub do komunalnego zakładu oczyszczania. Należy przestrzegać aktualnie obowiązujących przepisów. W razie pytań i wątpliwości odnośnie zasad utylizacji zwróć się do miejscowego zakładu utylizacji odpadów.



Informacje na temat możliwości utylizacji wysłużonego urządzenia można uzyskać w urzędzie gminy lub miasta.



Opakowanie urządzenia wykonane jest z materiałów przyjaznych dla środowiska naturalnego, które można oddać w lokalnych punktach zbiórki.



Opakowania należy utylizować w sposób przyjazny dla środowiska. Przestrzegaj oznaczeń na różnych materiałach opakowaniowych i w razie potrzeby utylizuj je zgodnie z zasadami segregacji odpadów. Materiały opakowaniowe są oznaczone skrótami (a) i cyframi (b) w następujący sposób: 1–7: tworzywa sztuczne, 20–22: papier i tektura, 80–98: kompozyty.

Dane techniczne

Napięcie znamionowe	220–240 V ~ (prąd przemienny), 50/60 Hz
Moc znamionowa	220 W
Pojemność pojemnika na ciasto 15	ok. 2 l
Maks. ilość napełnienia pojemnika na ciasto 15	500 g mąki + wymagany płyn na każdy cykl
Pojemność kubka miarowego na mąkę 17	ok. 250 g
Pojemność kubka miarowego do płynów 18	ok. 180 ml
Maks. ilość napełnienia kubka miarowego do płynów 18	ok. 160 ml
Klasa ochronności	II / □ (podwójna izolacja)
	Wszystkie części tego urządzenia mające kontakt z żywnością są do tego odpowiednio dopuszczone.

Po 35 minutach pracy zalecamy pozostawić urządzenie do ostygnięcia na ok. 90 minut. W przeciwnym razie urządzenie może się przegrzać i zadziałać zabezpieczenie przed przegrzaniem.

Gwarancja Kompernaß Handels GmbH

Szanowny Kliencie,

To urządzenie objęte jest 3-letnią gwarancją, licząc od daty zakupu. W przypadku wad tego produktu, masz gwarantowane ustawowo prawa w stosunku sprzedawcy. Te ustawowe prawa nie są ograniczone przez nasze opisane poniżej warunki gwarancji.

Warunki gwarancji

Okres gwarancji rozpoczyna się od daty zakupu. Należy zachować paragon. Jest on wymagany jako dowód zakupu.

Jeżeli w ciągu trzech lat od daty zakupu produktu ujawni się w nim wada materiałowa lub produkcyjna, produkt zostanie wedle naszego uznania nieodpłatnie naprawiony, wymieniony na nowy lub zostanie zwrócona jego cena. Warunkiem spełnienia tego świadczenia gwarancyjnego jest dostarczenie w trakcie tego trzyletniego okresu uszkodzonego urządzenia wraz z dowodem zakupu (paragonem) oraz krótkim opisem wady i daty jej wystąpienia.

Jeżeli wada jest objęta naszą gwarancją, otrzymasz z powrotem naprawiony lub nowy produkt. Zgodnie z art. 581 §1 niemieckiego kodeksu cywilnego wraz z wymianą produktu lub jego istotnej części rozpoczyna się nowy okres gwarancyjny.

Okres gwarancji i ustawowe roszczenia gwarancyjne

Wykonanie usługi gwarancyjnej nie przedłuża okresu gwarancji. Dotyczy to również wymienionych i naprawionych części. Wszelkie szkody i wady wykryte w chwili zakupu należy zgłosić bezpośrednio po rozpakowaniu urządzenia. Po upływie okresu gwarancji wszelkie naprawy są wykonywane odpłatnie.

Zakres gwarancji

Urządzenie zostało starannie wyprodukowane i poddane przed wysyłką skrupulatnej kontroli jakości.

Gwarancja obejmuje wady materiałowe lub produkcyjne. Niniejsza gwarancja nie obejmuje części produktu, podlegających normalnemu zużyciu, ani uszkodzeń części łatwo łamliwych, np. przełączników, akumulatorów, lub części wykonanych ze szkła.

Niniejsza gwarancja traci swoją ważność, jeśli produkt został uszkodzony, nie używano go prawidłowo lub nie serwisowano należycie. W celu zapewnienia prawidłowego stosowania produktu należy ściśle przestrzegać wszystkich instrukcji wymienionych w instrukcjach obsługi. Należy bezwzględnie unikać zastosowania oraz postępowania, których odradza się w instrukcji obsługi lub przed którymi się w niej ostrzega.

Produkt przeznaczony jest wyłącznie do użytku domowego, a nie do zastosowań komercyjnych. Niewłaściwe użytkowanie urządzenia, używanie go w sposób niezgodny z jego przeznaczeniem, użycie siły lub ingerencja w urządzenie, dokonywana poza naszymi autoryzowanymi punktami serwisowymi, powodują utratę gwarancji.

Realizacja zobowiązań gwarancyjnych

W celu zapewnienia szybkiego załatwienia sprawy, postępuj zgodnie z poniższymi wskazówkami:

- W przypadku wszelkich pytań przygotuj paragon fiskalny oraz numer artykułu (IAN) 385824_2107 jako dowód zakupu.
- Numer artykułu można znaleźć na tabliczce znamionowej na produkcie, wygrawerowany na urządzeniu, zapisany na stronie tytułowej instrukcji obsługi (w dolnym lewym rogu) lub na naklejce z tyłu bądź na spodzie urządzenia.
- W przypadku wystąpienia błędów działania lub innych wad, prosimy o kontakt z odpowiednim działem serwisu **telefonicznie** lub **przez e-mail**.
- Zarejestrowany jako wadliwy produkt możesz wtedy wraz z dołączonym dowodem zakupu (paragonem) oraz opisem i datą wystąpienia usterki wysłać nieodpłatnie na przekazany wcześniej adres serwisu.



Na stronie www.lidl-service.com możesz pobrać te i wiele innych instrukcji, filmów o produktach oraz oprogramowanie instalacyjne.

Za pomocą tego kodu QR możesz przejść bezpośrednio na stronę serwisu Lidl (www.lidl-service.com), gdzie możesz otworzyć instrukcję obsługi, wpisując numer artykułu (IAN) 385824_2107.

Serwis

PL Serwis Polska

Tel.: 22 397 4996

E-Mail: kompernass@lidl.pl

IAN 385824_2107

Importer

Pamiętaj, że poniższy adres nie jest adresem serwisu. Skontaktuj się najpierw z odpowiednim punktem serwisowym.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

NIEMCY

www.kompernass.com

Inhaltsverzeichnis

Einleitung	18
Informationen zu dieser Bedienungsanleitung	18
Bestimmungsgemäßer Gebrauch	18
Auspacken	18
Lieferumfang	18
Sicherheitshinweise	19
Gerätebeschreibung	22
Bedienfeld	22
Formscheiben	22
Gerät montieren	23
Nudeln herstellen	24
Nudelteig kneten und ausgeben lassen	24
Ravioli formen	25
Gerät demontieren	26
Reinigen	26
Gerät reinigen	26
Zubehör reinigen	26
Aufbewahren	27
Fehler beheben	27
Rezepte	28
Grundrezept für Hartweizengrießnudeln ohne Ei	28
Grundrezept für Weizennudeln ohne Ei	29
Grundrezept für Hartweizengrießnudeln mit Ei	29
Grundrezept für Weizennudeln mit Ei	29
Entsorgen	30
Technische Daten	30
Garantie der Kompernaß Handels GmbH	31
Service	32
Importeur	32

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

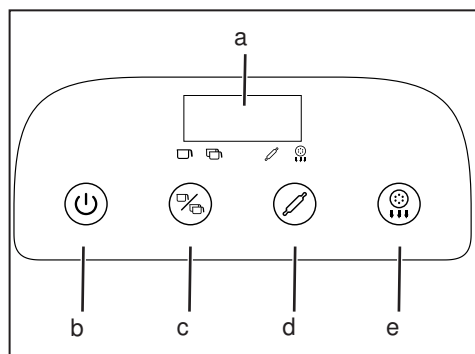


Abb. 1

- 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**):

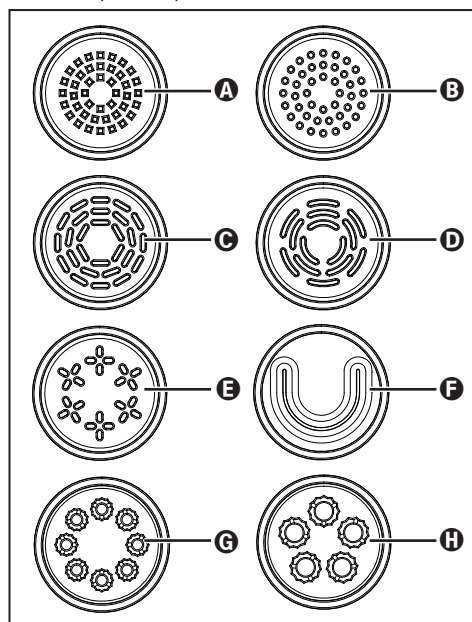


Abb. 2

- 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**).

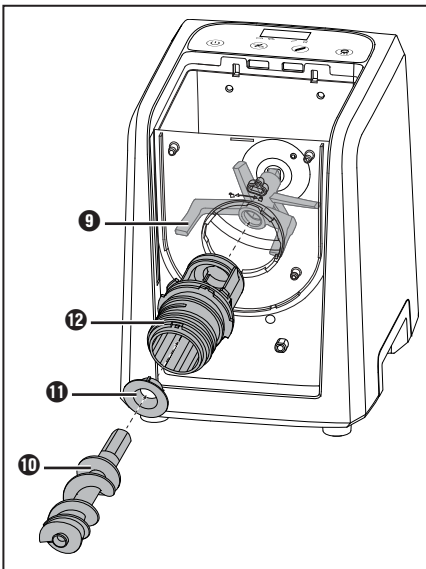


Abb. 3

- 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**):

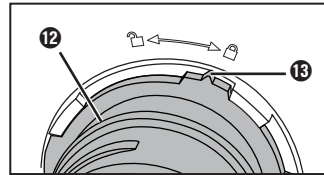


Abb. 4

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

Knetprogramm	Ausgabedauer
	11 Min.
	14 Min.

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

HINWEIS

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

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

Ravioli formen

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

HINWEIS

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

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

Gerät demontieren

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

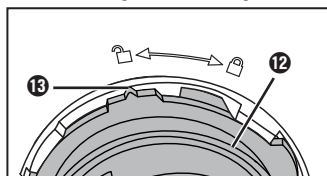


Abb. 5

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

Das Gerät ist jetzt demontiert.

Reinigen

Gerät reinigen

GEFAHR! ELEKTRISCHER SCHLAG!

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

ACHTUNG! SACHSCHADEN!

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

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

Zubehör reinigen

HINWEIS

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

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

HINWEIS



- ▶ Folgende Teile sind auch für die Reinigung in der Spülmaschine geeignet: Deckel **2**, Teigbehälter **15**, Halterung **12**, Teigwelle **10**, 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

Stan informacj · Stand der Informationen:

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

IAN 385824_2107