

SILVERCREST®



PASTA MAKER SPM 220 A1

(RO)

MAȘINĂ DE FĂCUT PASTE

Instrucțiuni de utilizare

(DE) (AT) (CH)

PASTA-MASCHINE

Bedienungsanleitung

IAN 385824_2107

(RO)



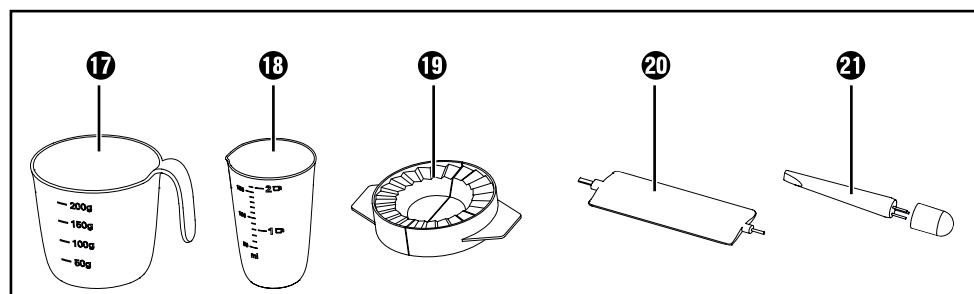
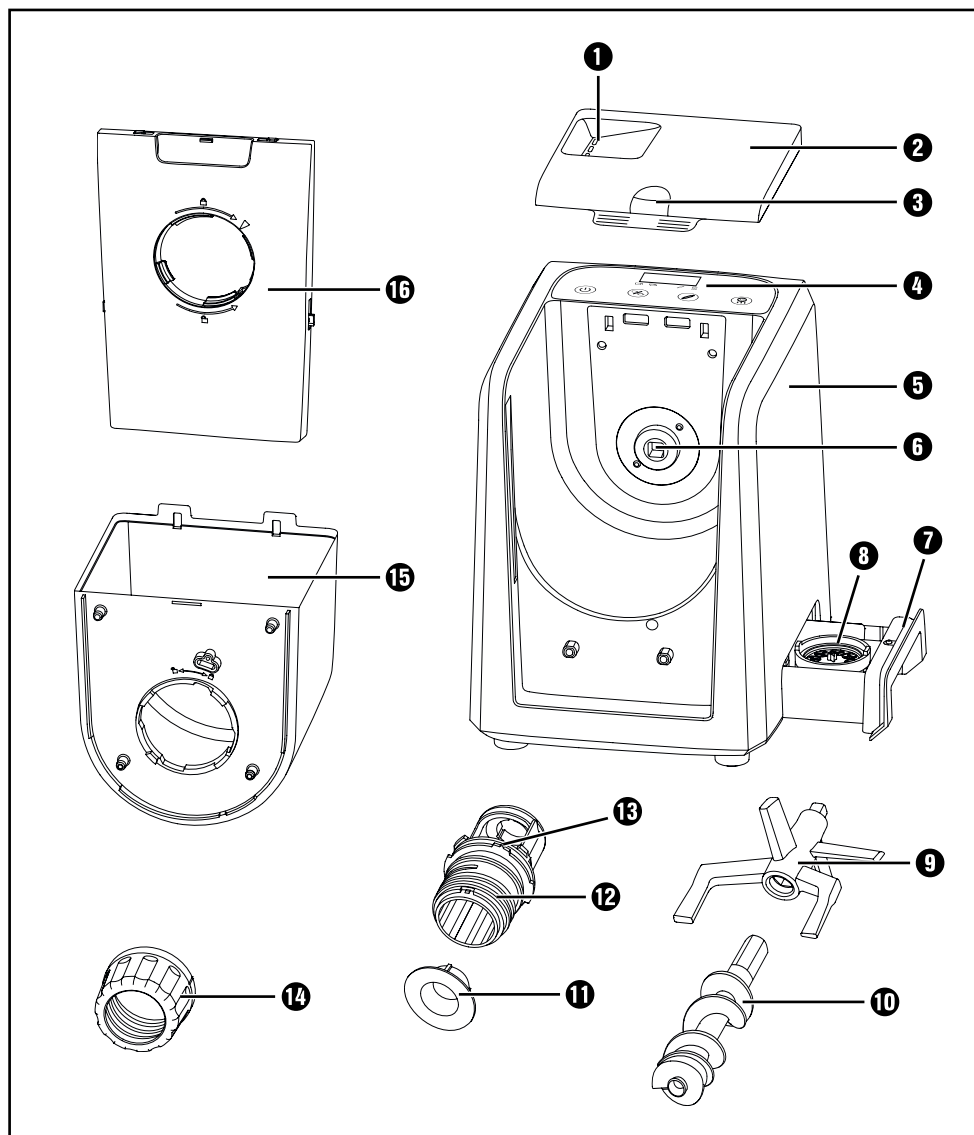
RO

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

DE AT CH

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

RO	Instrucțiuni de utilizare	Pagina	1
DE/AT/CH	Bedienungsanleitung	Seite	17



Cuprins

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

Introducere

Informații privind aceste instrucțiuni de utilizare

Felicitări pentru cumpărarea noului dvs. aparat.

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

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

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

Utilizarea conform destinației

Acest aparat este destinat exclusiv prelucrării aluatului de paste.

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

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

Dezambalarea

AVERTIZARE!

Pericol de asfixiere!

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

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

Furnitura

În mod standard, aparatul este livrat cu următoarele componente:

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

INDICAȚIE

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

Indicații de siguranță

PERICOL! ELECTROCUTARE!

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

⚠️ AVERTIZARE! PERICOL DE RĂNIRE!

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

ATENȚIE! PAGUBE MATERIALE!

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

INDICAȚIE

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

Descrierea aparatului

(a se vedea figurile de pe pagina pliată)

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

Panoul de comandă

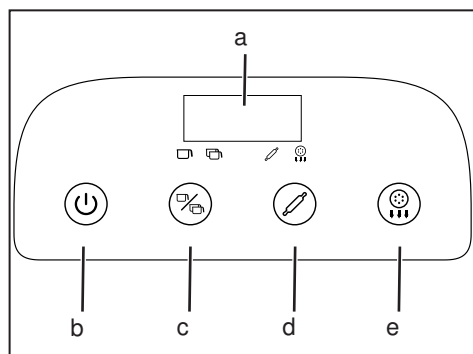


Fig. 1

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

Discuri pentru forme

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

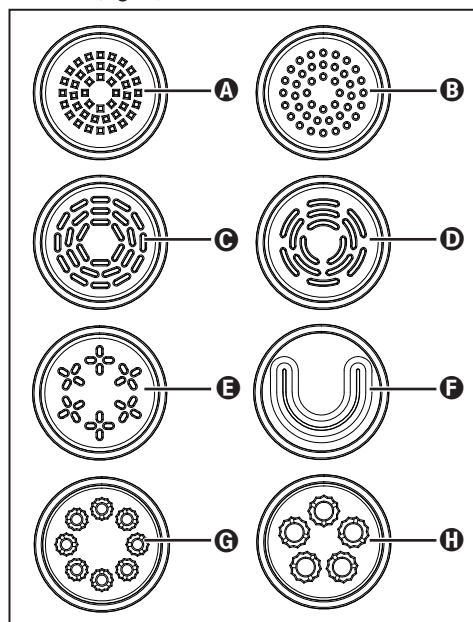


Fig. 2

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

Montarea aparatului

INDICAȚIE

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

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

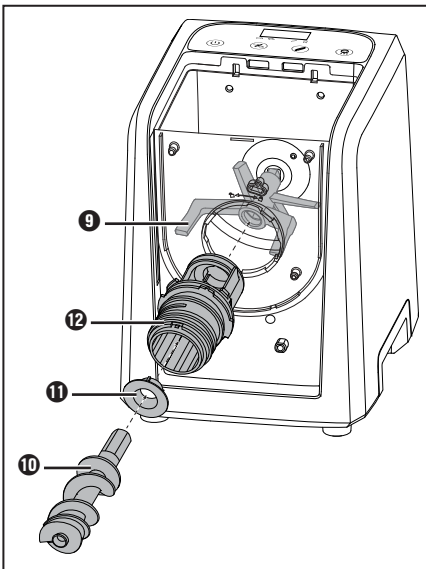


Fig. 3

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

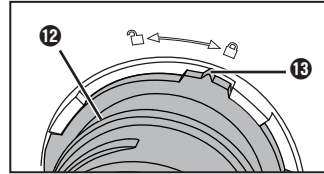


Fig. 4

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

Aparatul este acum montat și gata de funcționare.

Producerea pastelor

⚠️ AVERTIZARE! PERICOL DE RĂNIRE!

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

ATENȚIE! PAGUBE MATERIALE!

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

INDICAȚIE

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

Frământarea aluatului pentru paste și producerea pastelor

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

INDICAȚIE

- ▶ 1 pahar gradat **17** conține cca 250 g de făină. Umpleți paharul gradat **17** cu făină. Dacă făina se acumulează, agitați paharul gradat **17** și bateți ușor fundul acestuia pe o suprafață stabilă. Astfel neteziți făina acumulată. În acest mod, făina se îndeasă, ceea ce are un impact asupra cantității turnate. La nevoie, puteți utiliza un cântar de bucătărie pentru a măsura greutatea.

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

INDICAȚIE

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

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

INDICAȚIE

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

- 7) Cu ajutorul tastei pentru programul de frământare **(%) c** selectați programul de frământare adecvat pentru aluatul dvs.:
 - **[]**: pentru cantități mici de până la cca 250 g de făină
 - **[]**: pentru cantități mari de aluat de la cca 250–500 g de făină

Simbolul programului de frământare selectat  /  se aprinde.

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

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

INDICAȚIE

- Puteți întrerupe oricând programul în curs prin apăsarea tastei de frământare  d sau prin deschiderea capacului  2. Continuați programul apăsând din nou pe tasta de frământare  d , după caz, închideți înainte capacul  2.
- Prin apăsarea tastei Pornit/Oprit  b se întrerupe programul în curs și aparatul este trecut în modul standby.

- 9) Adăugați încet lichidul necesar prin orificiul  1 din capac  2 în recipientul pentru aluat  15.
- 10) La finalul programului de frământare se aud mai multe semnale sonore. Verificați consistența aluatului. Dacă ingredientele nu sunt încă amestecate în mod optim, mai porniți un proces de amestecare prin apăsarea tastei de frământare  d .
- 11) Dacă aluatul a fost amestecat suficient, apăsați tasta de producere a pastelor  e pentru a porni programul de producere a pastelor. În plus, se aprinde simbolul  și ecranul a afișează durata rămasă de producere a pastelor.

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

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

INDICAȚIE

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

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

Formarea pastelor de tip ravioli

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

INDICAȚIE

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

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

Demontarea aparatului

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

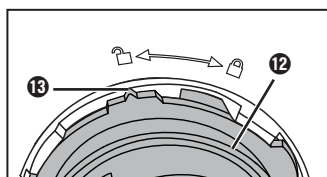


Fig. 5

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

Aparatul este acum demontat.

Curățarea

Curățarea aparatului

⚠ PERICOL! ELECTROCUTARE!

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

ATENȚIE! PAGUBE MATERIALE!

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

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

Curățarea accesoriilor

INDICAȚIE

- Discurile pentru forme 8 se curăță cel mai bine după ce aluatul s-a uscat.
- 1) Utilizați apoi instrumentul pentru curățare 21 (pentru discul pentru forme de spaghetti A și spaghetti B), respectiv știfturile laterale de curățare ale racletei pentru aluat 20, în vederea eliberării grosiere de resturi de aluat din decupașele din cadrul discului pentru forme 8 utilizat.

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

INDICAȚIE

-  Următoarele piese sunt adecvate și pentru curățarea în mașina de spălat vase: capac 2, recipient pentru aluat 15, suport 12, melc 10, rulmentul melcului 11 cârlig de frământat 9, sistem de fixare a discurilor pentru forme 14, discuri pentru forme 8, pahar gradat 17/18, racletă pentru aluat 20, instrument de curățare 21, formă pentru ravioli 19.
- Așezați componentele pe cât posibil în coșul superior al mașinii de spălat vase și asigurați-vă că acestea nu rămân blocate.
- În cazul unor resturi persistente de aluat pe discurile pentru forme 8 încercați următoarea metodă: puneți discurile pentru forme 8 pentru 1-2 ore în congelator. După aceea, resturile de aluat ar trebui să poată fi îndepărtate cu ușurință cu ajutorul instrumentelor de curățare 20/21.

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

Păstrarea

- ◆ Depozitați discurile pentru forme 8, racleta pentru aluat 20 și instrumentul de curățare 21 în sertar 7 în partea laterală a aparatului.
- ◆ Păstrați aparatul curățat, cu capacul 2 închis într-un loc ferit de praf și uscat.

Remediarea defecțiunilor

Aparatul nu funcționează:

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

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

■ Aparatul este defect.

- ◆ Adresați-vă serviciului clienți.

Aparatul se oprește deodată în timpul funcționării:

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

Codul de eroare „OPEN”:

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

Codul de eroare „OUL”:

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

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

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

Rețete

INDICAȚIE

- ▶ Toate cantitățile sunt adaptate la utilizarea făinii de grâu normale (tip 000). Alte tipuri de făină, de exemplu, făină din grâu spelta sau integrală necesită, de regulă, mai mult lichid.
- ▶ Cantitățile indicate sunt valori orientative. În principiu, trebuie respectate raporturile indicate de făină și lichid. Cu toate acestea, ca urmare a unor diverși factori, cantitățile de lichid necesare pot varia ușor. Dacă aluatul dvs. nu poate fi prelucrat în mod optim cu cantitățile indicate, data viitoare adăugați mai puțin sau mai mulți mililitri de lichid. Respectați în acest sens, de asemenea, indicațiile din capitolul „**Remedierea defecțiunilor**”.
- ▶ 1 pahar gradat **17** conține cca 250 g de făină. Umpleți paharul gradat **17** cu făină. Dacă făina se acumulează, agitați paharul gradat **17** și bateți ușor fundul acestuia pe o suprafață stabilă. Astfel neteziți făina acumulată. În acest mod, făina se îndeasă, ceea ce are un impact asupra cantității turnate. La nevoie, puteți utiliza un cântar de bucătărie pentru a măsura greutatea.
- ▶ 1 pahar gradat de făină **17** produce cca 325 g de paste.
- ▶ Puteți înlocui 1 ou cu cca 50 ml de lichid.

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

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

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

Utilizați marcajele „1 ” și „2 ” de pe paharul gradat pentru lichide **18** numai pentru măsurarea lichidelor fără ou.

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

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

Puteți pregăti aluat de paste cu maximum 500 g de făină dintr-o singură dată. Pentru aceasta utilizați 2 pahare gradate cu făină **17** (cca 250 g fiecare). Umpleți paharul gradat pentru lichide **18** de 2 ori până la 90 ml cu ou și lichid. În acest fel, adăugați încet două porții din amestecul de apă și ou prin orificiul **1** din capac **2** în recipientul pentru aluat **15**.

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

Ingrediente pentru 2 persoane

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

Preparare

- ◆ Adăugați 200 g grîș de grâu dur și 50 g făină de grâu în recipientul pentru aluat **15**.
- ◆ Porniți programul de frământare pentru 250 g făină .
- ◆ Adăugați încet cca 80 ml de apă prin orificiul **1** din capac **2** în recipientul pentru aluat **15**.
- ◆ După finalul programului de frământare începeți producerea de paste din aluatul de paste. Puteți folosi racleta pentru aluat **20** pentru a tăia la lungimea dorită pastele în timpul producerii lor.
- ◆ Puneți pastele care sunt gata în apă sărată care fierbe și amestecați din când în când. După cca 3-4 minute, acestea sunt al dente, deci găsite la consistența potrivită.

Rețetă de bază pentru paste de grâu fără ou

Ingrediente pentru 2 persoane

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

Preparare

- ◆ Adăugați 250 g făină de grâu în recipientul pentru aluat **15**.
- ◆ Porniți programul de frământare pentru 250 g făină **□**.
- ◆ Adăugați încet cca 80 ml de apă prin orificiul **1** din capac **2** în recipientul pentru aluat **15**.
- ◆ După finalul programului de frământare începeți producerea de paste din aluatul de paste. Puteți folosi racleta pentru aluat **20** pentru a tăia la lungimea dorită pastele în timpul producerii lor.
- ◆ Puneți pastele care sunt gata în apă sărată care fierbe și amestecați din când în când. După cca 3-4 minute, acestea sunt al dente, deci gătită la consistența potrivită.

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

Ingrediente pentru 2 persoane

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

Preparare

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

- ◆ Adăugați încet amestecul de apă și ou prin orificiul **1** din capac **2** în recipientul pentru aluat **15**.
- ◆ După finalul programului de frământare începeți producerea de paste din aluatul de paste. Puteți folosi racleta pentru aluat **20** pentru a tăia la lungimea dorită pastele în timpul producerii lor.
- ◆ Puneți pastele care sunt gata în apă sărată care fierbe și amestecați din când în când. După cca 3-4 minute, acestea sunt al dente, deci gătită la consistența potrivită.

Rețetă de bază pentru paste de grâu cu ou

Ingrediente pentru 2 persoane

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

Preparare

- ◆ Adăugați 250 g făină de grâu în recipientul pentru aluat **15**.
- ◆ Adăugați 1 ou în paharul gradat pentru lichide **18** și turnați apoi cca 40 ml de apă. Ambele împreună ar trebui să reprezinte cca 90 ml de lichide. Bateți oul cu apa.
- ◆ Porniți programul de frământare pentru 250 g făină **□**.
- ◆ Adăugați încet amestecul de apă și ou prin orificiul **1** din capac **2** în recipientul pentru aluat **15**.
- ◆ După finalul programului de frământare începeți producerea de paste din aluatul de paste. Puteți folosi racleta pentru aluat **20** pentru a tăia la lungimea dorită pastele în timpul producerii lor.
- ◆ Puneți pastele care sunt gata în apă sărată care fierbe și amestecați din când în când. După cca 3-4 minute, acestea sunt al dente, deci gătită la consistența potrivită.

Eliminarea



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

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



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



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



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

Date tehnice

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

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

Garanția Kompernass Handels GmbH

Stimate client,

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

Condiții de garanție

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

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

Dacă defectul este acoperit de garanția noastră, veți primi înapoi produsul reparat sau unul nou. Timpul de nefuncționare din cauza lipsei de conformitate apărute în cadrul termenului de garanție prelungește termenul de garanție legală de conformitate și cel al garanției comerciale și curge, după caz, din momentul la care a fost adusă la cunoștința vânzătorului lipsa de conformitate a produsului sau din momentul prezentării produsului la vânzător/unitatea service până la aducerea produsului în stare de utilizare normală și, respectiv, al notificării în scris în vederea ridicării produsului sau predării efective a produsului către consumator.

Produsele de folosință îndelungată care înlocuiesc produsele defecte în cadrul termenului de garanție vor beneficia de un nou termen de garanție care curge de la data preschimbării produsului.

Perioada de garanție și pretențiile legale privind defectele

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

Domeniul de aplicare a garanției

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

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

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

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

Procedura de acordare a garanției

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

- Pentru toate solicitările păstrați la îndemână bonul fiscal și numărul articolului (IAN) 385824_2107 ca dovadă a cumpărării.
- Numărul articolului poate fi consultat pe plăcuța cu date tehnice de pe produs, pe o gravură de pe produs, pe coperta instrucțiunilor de utilizare (în partea stângă, jos) sau pe autocolantul de pe partea din spate sau de jos a produsului.
- În cazul în care apar defecte funcționale sau alte defecțiuni, contactați mai întâi **telefonic** sau **prin e-mail** departamentul de service menționat în continuare.
- Apoi puteți expedia produsul înregistrat ca fiind defect la adresa de service care v-a fost comunicată, fără a plăti taxe poștale, anexând dovada cumpărării (bonul fiscal) și indicând în ce constă defectul și când a apărut acesta.



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

Cu ajutorul acestui cod QR puteți accesa direct pagina Lidl de service (www.lidl-service.com) și puteți deschide instrucțiunile de utilizare prin introducerea numărului de articol (IAN) 385824_2107.

Service-ul

RO Service România

Tel.: 0800896637

E-Mail: kompernass@lidl.ro

IAN 385824_2107

Importator

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANIA

www.kompernass.com

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

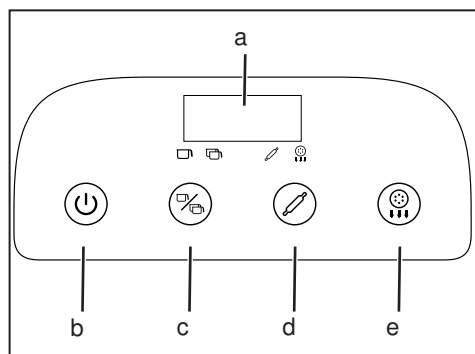


Abb. 1

- 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**):

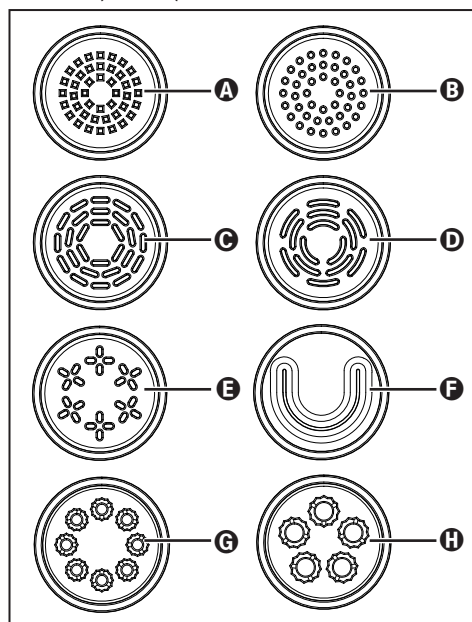


Abb. 2

- 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**).

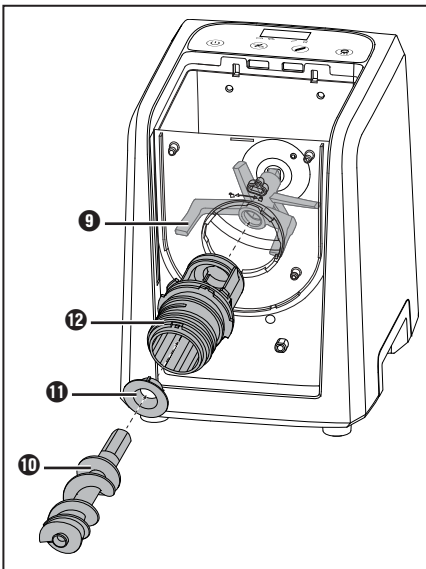


Abb. 3

- 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**):

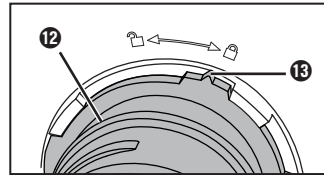


Abb. 4

- 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 **2** pausieren. Führen Sie das Programm durch erneutes Drücken der Knet-Taste  **d** fort, schließen Sie zuvor ggf. den Deckel **2**.
 - Durch Drücken der Ein-/Aus-Taste  **b** wird das laufende Programm abgebrochen und das Gerät in den Standby-Modus versetzt.
- 9) Geben Sie die benötigte Flüssigkeit langsam durch die Öffnung **1** im Deckel **2** in den Teigbehälter **15**.
- 10) Bei Ende des Knetprogramms ertönen mehrere Signaltöne. Kontrollieren Sie die Konsistenz des Teiges. Sollten die Zutaten noch nicht optimal vermischt sein, starten Sie durch Drücken der Knet-Taste  **d** einen weiteren Knetvorgang.
- 11) Wurde der Teig ausreichend gemischt, drücken Sie die Ausgabe-Taste  **e** , um das Ausgabeprogramm zu starten. Das Symbol  leuchtet zusätzlich auf und das Display **a** zeigt die verbleibende Ausgabedauer an.

Knetprogramm	Ausgabedauer
	11 Min.
	14 Min.

- 12) Sie können die Nudeln während der Ausgabe mit Hilfe des Teigschabers **20** abschneiden.

HINWEIS

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

- 13) Am Ende des Ausgabeprogramms dreht sich der Knethaken **9** weiter und wechselt dabei die Richtung, um eventuelle Teigreste aus der Teigwelle **10** zu befördern. Sobald der Vorgang komplett beendet ist, ertönen Signaltöne und das Display **a** zeigt „OFF“.
- Sollte sich noch Restteig im Gerät befinden, drücken Sie erneut die Ausgabe-Taste  **e** , um einen weiteren, verkürzten Ausgabevorgang zu starten.
- 14) Werden ca. 2 Minuten nach Ende des Ausgabeprogramms keine Tasten betätigt, ertönen mehrere Signaltöne und das Gerät schaltet wieder in den Standby-Modus.
- 15) Reinigen Sie das Gerät nach der Verwendung wie im Kapitel „**Reinigen**“ beschrieben.

Ravioli formen

- 1) Legen Sie frische Lasagneplatten glatt auf einem Schneidbrett o. Ä. aus. Die Lasagneplatten sollten mindestens 7,5 x 7,5 cm groß sein, rollen Sie sie ggf. mit einem Nudelholz etwas aus.
- 2) Stechen Sie mit der Unterseite des Ravioliformers **19** die Teigtaschenplatten aus.
- 3) Legen Sie die Teigtaschenplatten bündig auf die Oberseite des Ravioliformers **19** und geben Sie mittig die gewünschte Füllung hinein.

HINWEIS

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

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

Gerät demontieren

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

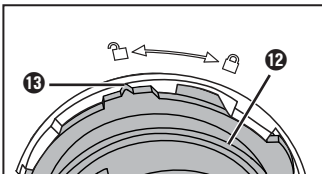


Abb. 5

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

Das Gerät ist jetzt demontiert.

Reinigen

Gerät reinigen

GEFAHR! ELEKTRISCHER SCHLAG!

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

ACHTUNG! SACHSCHADEN!

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

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

Zubehör reinigen

HINWEIS

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

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

HINWEIS



- ▶ Folgende Teile sind auch für die Reinigung in der Spülmaschine geeignet: Deckel **2**, Teigbehälter **15**, Halterung **12**, Teigwelle **10**, Lager der Teigwelle **11**, Knethaken **9**, Formscheibenfixierung **14**, Formscheiben **8**, Messbecher **17/18**, Teigschaber **20**, Reinigungswerkzeug **21**, Ravioliformer **19**. Legen Sie die Teile möglichst in den oberen Korb der Spülmaschine und achten Sie darauf, diese nicht einzuklemmen.
- ▶ Bei hartnäckigen Teigresten an den Formscheiben **8** probieren Sie folgende Methode: Legen Sie die Formscheiben **8** für 1–2 Stunden in das Gefrierfach. Danach sollten die Teigreste mithilfe der Reinigungswerkzeuge **20/21** leicht zu entfernen sein.

- 3) Trocknen Sie alle Teile gründlich ab, bevor Sie sie wieder zusammenbauen.

Aufbewahren

- ♦ Verstauen Sie die Formscheiben **8**, den Teigschaber **20** und das Reinigungswerkzeug **21** in der Schublade **7** seitlich am Gerät.
- ♦ Bewahren Sie das gereinigte Gerät mit geschlossenem Deckel **2** an einem staubfreien und trockenen Ort auf.

Fehler beheben

Das Gerät funktioniert nicht:

- Der Netzstecker ist nicht mit dem Stromnetz verbunden.
- ♦ Stecken Sie den Netzstecker in eine Netzsteckdose.
- Das Gerät war länger als ca. 35 Minuten in Betrieb, der Überhitzungsschutz wurde aktiviert.
- ♦ Ziehen Sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose und lassen Sie das Gerät für ca. 90 Minuten abkühlen, bevor Sie es wieder in Betrieb nehmen.
- Das Gerät ist defekt.
- ♦ Wenden Sie sich an den Kundenservice.

Das Gerät stoppt plötzlich mitten im Betrieb:

- Das Gerät war länger als ca. 35 Minuten in Betrieb, der Überhitzungsschutz wurde aktiviert.
- ♦ Ziehen Sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose und lassen Sie das Gerät für ca. 90 Minuten abkühlen, bevor Sie es wieder in Betrieb nehmen.

Fehlercode „OPEN“:

- Der Deckel **2** ist nicht richtig geschlossen oder das Zubehör nicht korrekt montiert. Es ertönen mehrere Signaltöne und das Display **a** zeigt „OPEN“.
- ♦ Schließen Sie den Deckel **2**.
- ♦ Ist der Deckel **2** richtig geschlossen, ziehen Sie den Netzstecker und überprüfen Sie den korrekten Sitz des Zubehörs.

Fehlercode „OUL“:

- Der Nudelteil ist zu trocken und kann nicht ausgegeben werden, das Display **a** zeigt „OUL“.
- ♦ Starten Sie einen neuen Knetvorgang und geben Sie nach Programmstart ein wenig Flüssigkeit hinzu. Starten Sie im Anschluss einen weiteren Ausgabevorgang und prüfen Sie, ob der Nudelteil nun besser ausgegeben wird.

Der Nudelteil wird nicht/nicht richtig ausgegeben:

- Der Nudelteil ist möglicherweise zu feucht.
- ♦ Geben Sie ein wenig Mehl hinzu und starten Sie einen neuen Knetvorgang. Starten Sie im Anschluss einen weiteren Ausgabevorgang und prüfen Sie, ob der Nudelteil nun besser ausgegeben wird.

Rezepte

HINWEIS

- ▶ Alle Mengenangaben sind auf die Verwendung von normalem Weizenmehl (Type 405) abgestimmt. Andere Mehlsorten wie z. B. Dinkel- oder Vollkornmehl benötigen in der Regel etwas mehr Flüssigkeit.
- ▶ Bei den Mengenangaben handelt es sich um Orientierungswerte. Grundsätzlich sollten Sie sich an die vorgegebenen Verhältnisse von Mehl und Flüssigkeit halten. Aufgrund von verschiedenen Faktoren kann die benötigte Flüssigkeitsmenge jedoch leicht variieren. Falls ihr Teig mit den vorgegebenen Mengen nicht optimal verarbeitet wird, geben Sie beim nächsten Mal wenige Milliliter mehr oder weniger Flüssigkeit hinzu. Beachten Sie hierzu zudem die Hinweise im Kapitel **„Fehler beheben“**.
- ▶ 1 Messbecher **17** ergibt ca. 250 g Mehl. Befüllen Sie den Messbecher **17** mit Mehl. Wenn sich das Mehl dabei anhäuft, dann schütteln Sie den Messbecher **17** und klopfen leicht mit seinem Boden auf eine stabile Unterlage. So glätten Sie das angehäuften Mehl. Hierbei verdichtet sich das Mehl, das hat Einfluss auf die eingefüllte Menge. Verwenden Sie ggfs. eine Küchenwaage, um das Gewicht zu messen.
- ▶ 1 Messbecher Mehl **17** ergibt ca. 325 g Nudeln.
- ▶ Sie können 1 Ei mit ca. 50 ml Flüssigkeit ersetzen.

Halten Sie sich für eine optimale Verarbeitung des Teiges möglichst an folgendes Verhältnis von Mehl und Flüssigkeiten:

Geben Sie auf 1 Messbecher Mehl **17** ca. 80 ml Flüssigkeit. Sie können sich dabei an den Markierungen „1 “ und „2 “ auf dem Messbecher für Flüssigkeiten **18** orientieren.

Bei der Verwendung von 1 Messbecher Mehl **17** fügen Sie Flüssigkeit bis zur Markierung „1 “ und bei 2 Messbechern Mehl **17** dementsprechend bis zur Markierung „2 “ hinzu:

Mehlmenge	Flüssigkeitsmenge
	ca. 80 ml (= 1 )
	ca. 160 ml (= 2 )

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

Gehört Ei zu den Zutaten, fügen Sie pro Ei (Gr. M) ca. 10 ml mehr Flüssigkeit hinzu. Geben Sie dazu jeweils 1 Ei in den Messbecher für Flüssigkeiten **18** und füllen Sie bis 90 ml Flüssigkeit auf.

Mehlmenge	Flüssigkeitsmenge + Ei
	insg. ca. 90 ml
	insg. ca. 180 ml

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

Grundrezept für Hartweizengrießnudeln ohne Ei

Zutaten für 2 Personen

- 200 g Hartweizengrieß
- 50 g Weizenmehl (Type 405)
- ca. 80 ml Wasser

Zubereitung

- ◆ Geben Sie 200 g Hartweizengrieß und 50 g Weizenmehl in den Teigbehälter **15**.
- ◆ Starten Sie das Knetprogramm für 250 g Mehl .
- ◆ Geben Sie langsam ca. 80 ml Wasser durch die Öffnung **1** im Deckel **2** in den Teigbehälter **15**.
- ◆ Lassen Sie den Nudelteig nach Ende des Knetprogramms ausgeben. Sie können den Teigschaber **20** verwenden, um die Nudeln während der Ausgabe auf die gewünschte Länge abzuschneiden.

- ◆ Geben Sie die fertigen Nudeln in kochendes Salzwasser und rühren Sie sie gelegentlich durch. Nach ca. 3–4 Minuten sind sie al dente, also bissfest gegart.

Grundrezept für Weizennudeln ohne Ei

Zutaten für 2 Personen

- 250 g Weizenmehl (Type 405)
- ca. 80 ml Wasser

Zubereitung

- ◆ Geben Sie 250 g Weizenmehl in den Teigbehälter **15**.
- ◆ Starten Sie das Knetprogramm für 250 g Mehl ☐.
- ◆ Geben Sie langsam ca. 80 ml Wasser durch die Öffnung **1** im Deckel **2** in den Teigbehälter **15**.
- ◆ Lassen Sie den Nudelteig nach Ende des Knetprogramms ausgeben. Sie können den Teigschaber **20** verwenden, um die Nudeln während der Ausgabe auf die gewünschte Länge abzuschneiden.
- ◆ Geben Sie die fertigen Nudeln in kochendes Salzwasser und rühren Sie sie gelegentlich durch. Nach ca. 3–4 Minuten sind sie al dente, also bissfest gegart.

Grundrezept für Hartweizengrießnudeln mit Ei

Zutaten für 2 Personen

- 200 g Hartweizengrieß
- 50 g Weizenmehl (Type 405)
- ca. 40 ml Wasser
- 1 Ei (Gr. M)

Zubereitung

- ◆ Geben Sie 200 g Hartweizengrieß und 50 g Weizenmehl in den Teigbehälter **15**.
- ◆ Geben Sie 1 Ei in den Messbecher für Flüssigkeiten **18** und gießen Sie ca. 40 ml Wasser hinzu. Beides zusammen sollte ca. 90 ml Flüssigkeit ergeben. Verquirlen Sie das Ei mit dem Wasser.
- ◆ Starten Sie das Knetprogramm für 250 g Mehl ☐.

- ◆ Geben Sie die Wasser-Ei-Mischung langsam durch die Öffnung **1** im Deckel **2** in den Teigbehälter **15**.
- ◆ Lassen Sie den Nudelteig nach Ende des Knetprogramms ausgeben. Sie können den Teigschaber **20** verwenden, um die Nudeln während der Ausgabe auf die gewünschte Länge abzuschneiden.
- ◆ Geben Sie die fertigen Nudeln in kochendes Salzwasser und rühren Sie sie gelegentlich durch. Nach ca. 3–4 Minuten sind sie al dente, also bissfest gegart.

Grundrezept für Weizennudeln mit Ei

Zutaten für 2 Personen

- 250 g Weizenmehl (Type 405)
- ca. 40 ml Wasser
- 1 Ei (Gr. M)

Zubereitung

- ◆ Geben Sie 250 g Weizenmehl in den Teigbehälter **15**.
- ◆ Geben Sie 1 Ei in den Messbecher für Flüssigkeiten **18** und gießen Sie ca. 40 ml Wasser hinzu. Beides zusammen sollte ca. 90 ml Flüssigkeit ergeben. Verquirlen Sie das Ei mit dem Wasser.
- ◆ Starten Sie das Knetprogramm für 250 g Mehl ☐.
- ◆ Geben Sie die Wasser-Ei-Mischung langsam durch die Öffnung **1** im Deckel **2** in den Teigbehälter **15**.
- ◆ Lassen Sie den Nudelteig nach Ende des Knetprogramms ausgeben. Sie können den Teigschaber **20** verwenden, um die Nudeln während der Ausgabe auf die gewünschte Länge abzuschneiden.
- ◆ Geben Sie die fertigen Nudeln in kochendes Salzwasser und rühren Sie sie gelegentlich durch. Nach ca. 3–4 Minuten sind sie al dente, also bissfest gegart.

Entsorgen



Werfen Sie das Gerät keinesfalls in den normalen Hausmüll. Dieses Produkt unterliegt der europäischen Richtlinie 2012/19/EU.

Entsorgen Sie das Gerät über einen zugelassenen Entsorgungsbetrieb oder über Ihre kommunale Entsorgungseinrichtung. Beachten Sie die aktuell geltenden Vorschriften. Setzen Sie sich im Zweifelsfall mit Ihrer Entsorgungseinrichtung in Verbindung.



Möglichkeiten zur Entsorgung des ausgedienten Produkts erfahren Sie bei Ihrer Gemeinde- oder Stadtverwaltung.



Die Verpackung besteht aus umweltfreundlichen Materialien, die Sie über die örtlichen Recyclingstellen entsorgen können.



Entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht. Beachten Sie die Kennzeichnung auf den verschiedenen Verpackungsmaterialien und trennen Sie diese gegebenenfalls gesondert. Die Verpackungsmaterialien sind gekennzeichnet mit Abkürzungen (a) und Ziffern (b) mit folgender Bedeutung: 1–7: Kunststoffe, 20–22: Papier und Pappe, 80–98: Verbundstoffe.

Technische Daten

Nennspannung	220–240 V ~ (Wechselstrom), 50/60 Hz
Nennleistung	220 W
Fassungsvermögen Teigbehälter 15	ca. 2 l
Max. Einfüllmenge Teigbehälter 15	500 g Mehl + benötigte Flüssigkeit pro Durchgang
Fassungsvermögen Messbecher für Mehl 17	ca. 250 g
Fassungsvermögen Messbecher für Flüssigkeiten 18	ca. 180 ml
Max. Einfüllmenge Messbecher für Flüssigkeiten 18	ca. 160 ml
Schutzklasse	II /  (Doppelisolierung)
	Alle Teile dieses Geräts, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, sind lebensmittelecht.

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

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

Versiunea informațiilor · Stand der Informationen:

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

IAN 385824_2107