

IT MT

## **ACCESSORIO PASTA**

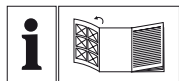
Istruzioni per l'uso

GB MT

## **PASTA ATTACHMENT**

Operating instructions

**PER ROBOT DA CUCINA  
FOR FOOD PROCESSOR SKV 1200 A1**



IT MT

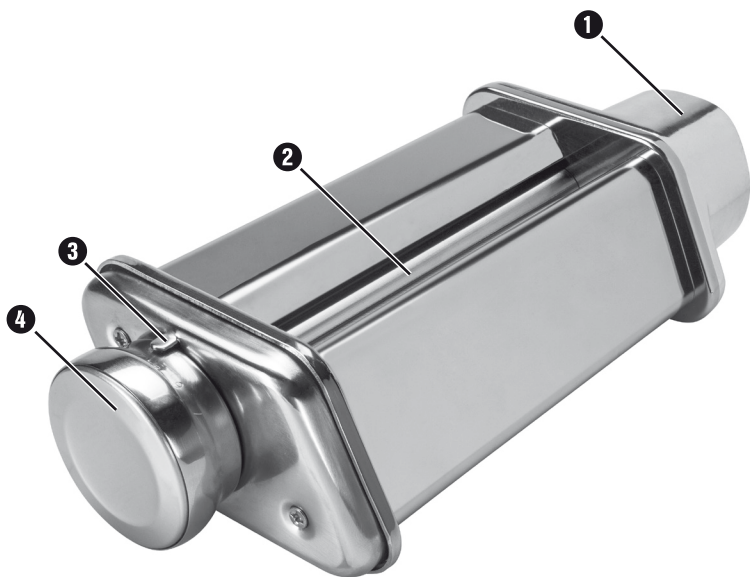
Prima di leggere aprire la pagina con le immagini e prendere confidenza con le diverse funzioni dell'apparecchio.

---

GB MT

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

|         |                        |        |   |
|---------|------------------------|--------|---|
| IT / MT | Istruzioni per l'uso   | Pagina | 1 |
| GB / MT | Operating instructions | Page   | 9 |



**Indice**

|                                               |          |
|-----------------------------------------------|----------|
| <b>Introduzione</b>                           | <b>2</b> |
| <b>Uso conforme</b>                           | <b>2</b> |
| <b>Volume della fornitura</b>                 | <b>2</b> |
| <b>Denominazione dei componenti</b>           | <b>2</b> |
| <b>Indicazioni di sicurezza</b>               | <b>3</b> |
| <b>Preparativi</b>                            | <b>4</b> |
| <b>Montaggio</b>                              | <b>4</b> |
| <b>Ricetta impasto per pasta</b>              | <b>5</b> |
| <b>Produzione di lasagne</b>                  | <b>5</b> |
| <b>Smontaggio</b>                             | <b>5</b> |
| <b>Pulizia e manutenzione</b>                 | <b>6</b> |
| <b>Smaltimento</b>                            | <b>6</b> |
| <b>Garanzia della Kompernass Handels GmbH</b> | <b>6</b> |
| Assistenza                                    | 7        |
| Importatore                                   | 7        |

## Introduzione

Congratulazioni per l'acquisto del nuovo apparecchio.

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

## Uso conforme

L'accessorio pasta serve esclusivamente per la trasformazione dell'impasto in lasagna. L'accessorio pasta è destinato esclusivamente all'uso in ambiente domestico privato. Non utilizzarlo per scopi commerciali!

L'accessorio pasta è destinato solo per l'uso privato in ambienti chiusi e protetti dalla pioggia. Non utilizzarlo all'aperto!

L'accessorio pasta deve essere utilizzato solo in combinazione con il robot da cucina SKV 1200 A1.



Tutti i componenti di questo apparecchio che vengono a contatto con alimenti sono idonei al contatto con gli alimenti.

## Volume della fornitura

Accessorio pasta

Manuale di istruzioni

### NOTA

- Controllare il volume della fornitura subito dopo il disimballaggio in relazione a completezza e integrità. Se necessario, rivolgersi al servizio clienti.

## Denominazione dei componenti

- ❶ Connessione di blocco (per motore per accessori speciali del robot da cucina)
- ❷ Rulli
- ❸ Marcatura di posizionamento
- ❹ Manopola di impostazione

## Indicazioni di sicurezza

### **PERICOLO**

- ▶ Rispettare scrupolosamente il manuale di istruzioni e in particolare le indicazioni relative alla sicurezza del robot da cucina SKV 1200 A1!

### **AVVERTENZA! PERICOLO DI LESIONI!**

- ▶ L'accessorio pasta deve essere sempre rimosso dal robot da cucina in mancanza di sorveglianza e prima del montaggio, dello smontaggio o della pulizia.
- ▶ Disconnettere sempre il robot da cucina dalla rete elettrica prima di montare o smontare l'accessorio pasta.
- ▶ In mancanza di sorveglianza, disconnettere sempre il robot da cucina dalla rete elettrica.
- ▶ L'accessorio pasta non deve essere utilizzato dai bambini.
- ▶ L'accessorio pasta può essere utilizzato da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte o mancanti di esperienze e/o conoscenze, se vengono sorvegliate o siano state istruite in relazione all'uso sicuro dell'apparecchio e ne abbiano compreso i relativi pericoli.
- ▶ Non consentire ai bambini di giocare con l'accessorio pasta.
- ▶ Sorvegliare i bambini per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio/l'accessorio pasta.
- ▶ Non utilizzare mai l'apparecchio per scopi diversi da quelli descritti in queste istruzioni. In caso contrario sussiste il rischio di lesioni!
- ▶   Non inserire mai le mani o oggetti estranei nell'accessorio pasta per evitare lesioni e danni all'apparecchio.
- ▶ Assicurarsi che non vengano intrappolati nelle parti mobili capelli lunghi, abbigliamento, gioielli o simili.

## Preparativi

- 1) Prelevare tutte le parti dalla confezione e rimuovere il materiale d'imballaggio, eventuali pellicole di protezione e adesivi.
- 2) Pulire tutti i componenti dell'apparecchio, così come descritto al capitolo "Pulizia e manutenzione". Assicurarsi che tutte le parti siano completamente asciutte.

## Montaggio

### **AVVERTENZA! PERICOLO DI LESIONI!**

- Assicurarsi che la spina di rete del robot da cucina sia disinserita prima di montare l'accessorio pasta!
- 1) Rimuovere la copertura dal motore degli accessori speciali (v. capitolo "Lavorare con gli accessori speciali" nel manuale di istruzioni del robot da cucina).
  - 2) Inserire la connessione di blocco ❶ dell'accessorio pasta nel dispositivo di azionamento per accessori speciali del robot da cucina:



- 3) Ruotare l'accessorio pasta in modo da inserirlo:



L'accessorio pasta è ora montato e pronto per l'uso.

## Ricetta impasto per pasta

Con l'accessorio pasta è possibile lavorare l'attuale impasto per lasagna o produrre il seguente impasto per pasta con il robot da cucina:

- 1) versare 340 g di semola di grano duro, 140 ml di acqua e 10 ml di olio nella ciotola del robot.
- 2) Lavorare bene l'impasto.

### NOTA

- Per la lavorazione l'impasto deve avere una consistenza leggermente friabile e non essere appiccicoso.  
Se l'impasto risultasse troppo colloso, aggiungere un po' di semola di grano duro.  
Se l'impasto risultasse troppo secco/friabile, aggiungere un po' di acqua.

- 3) Fare riposare l'impasto per circa 1 ora.

L'impasto è quindi pronto per l'ulteriore lavorazione.

## Produzione di lasagne

### AVVERTENZA! PERICOLO DI LESIONI!

- Non toccare mai i rulli ❷ dell'accessorio per pasta.
- Assicurarci che capi di abbigliamento, capelli o gioielli non finiscano nei rulli ❷.

### ATTENZIONE! PERICOLO DI DANNI MATERIALI!

- L'accessorio pasta deve funzionare per un massimo di 10 minuti alla volta. In caso contrario, l'apparecchio potrebbe surriscaldarsi!
- Non lavorare un impasto congelato!

- 1) In un primo momento, regolare la manopola di impostazione ❹ su uno spessore di impasto maggiore:
  - Estrarre leggermente la manopola di impostazione ❹ e ruotarla contemporaneamente in modo che la marcatura di posizionamento ❸ sia rivolta sullo spessore "8".
  - Rilasciare la manopola di impostazione ❹ ed eventualmente ruotarla ancora un po' fino a ottenerne l'inserimento alla marcatura di posizionamento ❸ desiderata.

- 2) Sagomare la pasta in modo che sia larga circa 1/3 della larghezza di inserimento dei rulli ❷ e sia spessa circa 0,5 cm.
- 3) Inserire la spina di rete del robot da cucina in una presa di rete.
- 4) Impostare il selettore del robot da cucina sul livello 1.
- 5) Versare un po' di farina sull'impasto.
- 6) Inserire la pasta fra i rulli ❷. Essa viene catturata automaticamente e fuoriesce dal lato inferiore dell'accessorio pasta.
- 7) Ridurre di un livello lo spessore impostato per la pasta ruotando la manopola di impostazione ❹ su un livello inferiore.
- 8) Inserire nuovamente la pasta fra i rulli ❷.
- 9) Ripetere i passaggi 7) e 8) fino a ottenere lo spessore desiderato per l'impasto.
- 10) Staccare la spina dalla presa di corrente.

Ora è possibile tagliare l'impasto steso nelle forme desiderate.

## Smontaggio

### AVVERTENZA! PERICOLO DI LESIONI!

- Scollegare sempre l'apparecchio dalla rete elettrica prima di smontare l'accessorio pasta!
- 1) Premere il piccolo tasto accanto alla connessione di blocco ❶ del robot da cucina e ruotare l'accessorio pasta estraendolo dal robot da cucina.

## Pulizia e manutenzione

### ATTENZIONE!

#### PERICOLO DI DANNI MATERIALI!

- Non utilizzare detergenti aggressivi, abrasivi o chimici. Potrebbero danneggiare le superfici.
- 1) Pulire l'accessorio pasta in acqua calda aggiungendo un po' di detersivo delicato.
- 2) Risciacquare l'accessorio pasta con acqua pulita per rimuovere tutti i resti di detergente.
- 3) Asciugare bene l'accessorio pasta.

## Smaltimento

Smaltire l'accessorio pasta in modo ecologicamente conforme.



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

## Garanzia della Kompernass Handels GmbH

Egregio Cliente,

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

### Condizioni di garanzia

Il periodo di garanzia decorre dalla data dell'acquisto. Si prega di conservare lo scontrino di cassa originale. Tale documento è necessario come prova di acquisto.

Qualora entro tre anni a partire dalla data dell'acquisto di questo prodotto si presentasse un vizio del materiale o di fabbricazione, provvederemo, a nostra discrezione, a riparare o a sostituire gratuitamente il prodotto.

Questa prestazione di garanzia ha come presupposto che l'apparecchio difettoso e la prova di acquisto (scontrino di cassa) vengano presentati entro il termine di tre anni e che si descriva per iscritto in cosa consiste il vizio e quando si è presentato.

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

### Periodo di garanzia e diritti legali di rivendicazione di vizi

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

### Ambito della garanzia

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

La garanzia viene prestata in caso di vizi del materiale o di fabbricazione. Questa garanzia non si estende a componenti del prodotto che sono esposti al normale logorio e possono pertanto essere considerati come componenti soggetti a usura o a danni che si verificano su componenti delicati, per es. interruttori, batterie, stampi da forno o parti realizzate in vetro.

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

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

### Trattamento dei casi di garanzia

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

- Tenga a portata di mano per qualsiasi richiesta lo scontrino di cassa e il codice dell'articolo (per es. IAN 12345) come prova di acquisto.
- Il codice dell'articolo è indicato sulla targhetta di modello, su un'incisione, sul frontespizio del manuale di istruzioni per l'uso (in basso a sinistra) o come adesivo sul lato posteriore o inferiore.
- Qualora si presentassero malfunzionamenti o altri tipi di vizi, contatti innanzitutto il reparto assistenza clienti qui di seguito indicato **telefonicamente** o via **e-mail**.
- Una volta che il prodotto è stato registrato come difettoso, lo può poi spedire a nostro carico, provvedendo ad allegare la prova di acquisto (scontrino di cassa), una descrizione del vizio e l'indicazione della data in cui si è presentato, all'indirizzo del servizio di assistenza clienti che Le è stato comunicato.



Al sito [www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com) si possono scaricare questo e molti altri manuali di istruzioni per l'uso, filmati sui prodotti e software.

### Assistenza

#### **IT Assistenza Italia**

Tel.: 02 36003201

E-Mail: [kompernass@lidl.it](mailto:kompernass@lidl.it)

#### **MT Assistenza Malta**

Tel.: 80062230

E-Mail: [kompernass@lidl.com.mt](mailto:kompernass@lidl.com.mt)

IAN 281064 - B

### Importatore

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

DE-44867 BOCHUM

GERMANIA

[www.kompernass.com](http://www.kompernass.com)



# Contents

|                                         |           |
|-----------------------------------------|-----------|
| <b>Introduction</b>                     | <b>10</b> |
| <b>Intended use</b>                     | <b>10</b> |
| <b>Package contents</b>                 | <b>10</b> |
| <b>Parts description</b>                | <b>10</b> |
| <b>Safety instructions</b>              | <b>11</b> |
| <b>Preparations</b>                     | <b>12</b> |
| <b>Assembly</b>                         | <b>12</b> |
| <b>Pasta dough recipe</b>               | <b>13</b> |
| <b>Making pasta sheets</b>              | <b>13</b> |
| <b>Dismantling</b>                      | <b>13</b> |
| <b>Cleaning and care</b>                | <b>14</b> |
| <b>Disposal</b>                         | <b>14</b> |
| <b>Kompernass Handels GmbH warranty</b> | <b>14</b> |
| Service                                 | 15        |
| Importer                                | 15        |

## Introduction

Congratulations on the purchase of your new appliance.

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

## Intended use

The pasta attachment is designed exclusively for forming pasta dough into sheets. The pasta attachment is intended exclusively for use in domestic households. Do not use it for commercial applications!

The pasta attachment is intended only for private use in enclosed, dry rooms. Do not use it outside!

The pasta attachment may only be used in conjunction with the SKV 1200 A1 food processor.



All parts of this appliance which come into contact with food are food-safe.

## Package contents

Pasta attachment

Operating instructions

### NOTE

- Check contents for completeness and damage immediately after unpacking. Contact Customer Services if necessary.

## Parts description

- ❶ Locking connection (for the drive unit for special accessories on the food processor)
- ❷ Rollers
- ❸ Position marking
- ❹ Settings knob

## Safety instructions

### **DANGER**

- ▶ Please pay close attention to the operating instructions and, in particular, the safety instructions for the SKV 1200 A1 food processor!

### **WARNING! RISK OF INJURY!**

- ▶ The pasta attachment should always be removed from the food processor when not supervised and before assembly, disassembly or cleaning.
- ▶ Always disconnect the food processor from the mains when you attach or remove the pasta attachment.
- ▶ Always disconnect the food processor from the mains when it is not supervised.
- ▶ The pasta attachment should not be used by children.
- ▶ The pasta attachment may be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they are under supervision or have been given instruction concerning use of the appliance in a safe way and if they understand the potential risks.
- ▶ Do not allow children to play with the pasta attachment.
- ▶ Children should be supervised to ensure they do not play with the appliance/the pasta attachment.
- ▶ Never use the appliance for purposes other than those described in these instructions. Otherwise there is a risk of serious injury!
- ▶  To avoid personal injury and damage to the appliance, never insert or place your hands or any foreign objects into the pasta attachment.
- ▶ Do not allow long hair, clothing, body jewellery or similar to get caught in the moving parts.

## Preparations

- 1) Take all the parts out of the box and remove the packaging material and any protective wrapping or stickers.
- 2) Clean all components as described in the section "Cleaning and care". Ensure that all parts are completely dry.

## Assembly

### **WARNING! RISK OF INJURY!**

- Ensure that the food processor is unplugged when fitting the pasta attachment!
- 1) Remove the cover from the drive unit for special accessories (see section "Working with special accessories" in the food processor operating instructions).
  - 2) Insert the locking connection **1** of the pasta attachment into the drive unit for special accessories on the food processor:



- 3) Turn the pasta attachment so that the pasta attachment clicks into place:



The pasta attachment is now properly attached.

## Pasta dough recipe

You can process your usual pasta dough with the pasta attachment or use the food processor to produce the following pasta dough:

- 1) Add 340 g of semolina (durum wheat), 140 ml and 10 ml of oil into the mixing bowl.
- 2) Stir everything thoroughly.

### NOTE

- The dough should have a slightly crumbly consistency and not be too sticky. If the dough is too sticky, add a little durum wheat semolina. If the dough is too dry/crumbly, add a little water.

- 3) Leave the dough to stand for about 1 hour. The dough is now ready for further processing.

## Making pasta sheets

### ⚠ WARNING! RISK OF INJURY!

- Never reach into the rollers ② of the pasta attachment.
- Make sure that your clothing, hair or jewellery do not get caught in the rollers ②.

### ATTENTION! PROPERTY DAMAGE!

- Do not operate the appliance for longer than 10 minutes in one session with the pasta attachment fitted. Otherwise, the appliance may overheat!
- Do not process frozen dough!

- 1) Start by turning the settings knob ④ to the largest pasta thickness:
  - Pull the settings knob ④ out a little and, at the same time, turn it until the position marking ③ points to the dough thickness "8".
  - Let go of the settings knob ④ and turn it a little, if necessary, so that it clicks into place in the required position marking ③.

- 2) Form the dough so that it is about 1/3 of the feed width of the rollers ② and about 0.5 cm thick.
- 3) Insert the food processor plug into a mains power socket.
- 4) Set the rotary switch of the food processor to level 1.
- 5) Sprinkle a little flour onto the dough.
- 6) Feed the dough into the rollers ②. It will be drawn in automatically and fed out on the underside of the pasta attachment.
- 7) Reduce the set dough thickness by one level by adjusting the setting knob ④ down a level.
- 8) Feed the dough back through the rollers ②.
- 9) Repeat steps 7) and 8) until the dough has reached the required thickness.
- 10) Remove the power plug from the mains power socket.

You can now cut the rolled dough into the required shapes.

## Dismantling

### ⚠ WARNING! RISK OF INJURY!

- Always disconnect the appliance from the power supply before dismantling the grater attachment!

- 1) Press the small button next to the locking connection ① on the food processor and turn the pasta attachment and pull it off the food processor.

## Cleaning and care

### ATTENTION! PROPERTY DAMAGE!

- Do not use aggressive, abrasive or chemical cleaning agents. These may damage the surfaces.
- 1) Clean the pasta attachment in warm water containing a mild detergent.
- 2) Rinse the pasta attachment in clean water to remove any remaining detergent residues.
- 3) Dry the pasta attachment thoroughly.

## Disposal

Dispose of the pasta attachment in an environmentally friendly manner.



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

## Kompernass Handels GmbH warranty

Dear Customer,

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

### Warranty conditions

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

If any material or production fault occurs within three years of the date of purchase of the product, we will either repair or replace the product for you at our discretion. This warranty service is dependent on you presenting the defective appliance and the proof of purchase (receipt) and a short written description of the fault and its time of occurrence.

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

## Warranty period and statutory claims for defects

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

### Scope of the warranty

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

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

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

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

### Warranty claim procedure

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

- Please have the till receipt and the item number (e.g. IAN 12345) available as proof of purchase.
- You will find the item number on the type plate, an engraving on the front page of the instructions (bottom left), or as a sticker on the rear or bottom of the appliance.
- If functional or other defects occur, please contact the service department listed either by **telephone** or by **e-mail**.

- You can return a defective product to us free of charge to the service address that will be provided to you. Ensure that you enclose the proof of purchase (till receipt) and information about what the defect is and when it occurred.



You can download these instructions along with many other manuals, product videos and software on [www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com).

## Service



### Service Great Britain

Tel.: 0871 5000 720 (£ 0.10/Min.)

E-Mail: [kompernass@lidl.co.uk](mailto:kompernass@lidl.co.uk)



### Service Malta

Tel.: 80062230

E-Mail: [kompernass@lidl.com.mt](mailto:kompernass@lidl.com.mt)

IAN 281064 - B

## Importer

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

DE-44867 BOCHUM

GERMANY

[www.kompernass.com](http://www.kompernass.com)

**KOMPERNASS HANDELS GMBH**

BURGSTRASSE 21  
DE-44867 BOCHUM  
GERMANY  
[www.kompernass.com](http://www.kompernass.com)

Versione delle informazioni · Last Information Update:  
01 / 2017 · Ident.-No.: SKV1200A1-B-092016-3

IAN 281064 - B